

# OPIUM

AUSGABE #6  
€ 12,50

für Hamburg 2023

*Art & Design*

**DANIELA MÖLLENHOFF**

*Interview*

**LINDA EVANS**

**JAN DELAY**

**FRANK BÖTTCHER**

**HEINZ OTTO WEHMANN**

**CONSTANTIN SCHREIBER**

**SEBASTIÉN JONDEAU**

**STEFAN KNOLL**

**YARED DIBABA**

**MARCUS PAPE**

*Mobility*

**50 JAHRE CARRERA RS 2.7**

**ARMIN MORBACH**

**PURE  
PERFECTION**



YORK

PRINCE OF  
SCHAUMBURG-LIPPE

UHREN UND SCHMUCK, DIE GESCHICHTE ERZÄHLEN.

YORK IST DIE MARKE MIT HISTORISCHEM HINTERGRUND. ICH ERLAUBE MIR, PRÄGENDE EREIGNISSE AUS DER FAMILIENGESCHICHTE MIT FEINSTER, HANDGEFERTIGTER MANUFAKTURARBEIT VON UHREN UND SCHMUCK ZU VERBINDEN. EINZIGARTIGE MEISTERWERKE, DIE GESCHICHTE ERZÄHLEN.

STRENG LIMITIERTE STÜCKZAHLEN BEGLEITEN DEN ANSPRUCH DER WAHREN PERSÖNLICHKEIT. LEIDENSCHAFT VERSCHMILZT MIT EINZIGARTIGER INDIVIDUALITÄT. DIESE WERTE ENTSPRECHEN DEM LUXUS DES SEINS.

DIE Y-RING KOLLEKTION - AUSSERGEWÖHNLICH & ELEGANT.

RINGE AUS DER Y-SERIE WERDEN INDIVIDUELL GEFERTIGT. JEDER STEIN IST EINZIGARTIG UND WIRD AUF DIE WÜNSCHE DER KUNDIN ANGEPASST.



AQUAMARIN & DIAMOND

GEFERTIGT AUS 18 KT ROSÉGOLD MIT EINEM BLAUEN AQUAMARIN EDELSTEIN AUS 7,47 KT UND BRILLANTEN ALS FEINE VERZIERUNG.

WWW.YORK-WATCHES.COM





Mercedes-AMG SL 63 4MATIC+ Roadster | WLTP: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 13,0-12,5 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 294-282 g/km

# FÜR ALLES EINE LÖSUNG: MITREISSENDE MODELLE & STURMFESTE FRISUREN

Außerdem: Einzigartiger Service //  
Mehr als 1.500 sofort verfügbare  
Aktionsfahrzeuge und AMG-Modelle //  
Bundesweite Auslieferung



Unser Verkaufsexperte  
Hannes Schrüfer



## **Nord-Ostsee Automobile**

Lust auf Leistung

**Nord-Ostsee Automobile** GmbH & Co. KG, Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service, Lehfeld 6, 21029 Hamburg, Tel. +49 40 725707-177 und +49 481 603-177, [dialog@nord-ostsee-automobile.de](mailto:dialog@nord-ostsee-automobile.de). Mit weiteren Service-Centern in Ahrensburg, Bad Belzig, Brandenburg, Eckernförde, Hamburg-Alstertal, Hamburg-Am Rothenbaum, Hamburg-Elbe, Hannover/Pattensen, Heide, Husum, Marne, Neuruppin, Reinbek, Schleswig, Trittau, Wittstock

COLLECTION

# *Fifty Fathoms*



©Photograph: Laurent Ballesta/Gombessa Project

**BECKER**  
JUWELIERE & UHRMACHER  
[www.juwelier-becker.com](http://www.juwelier-becker.com)

**JB**  
1735  
**BLANCPAIN**  
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE



# HIER & JETZT

Im Hier und Jetzt. Lauscht man den Gesprächen, die links und rechts von einem geführt werden, ist es dieses Gefühl oder besser noch ein gefasster Plan: Im Hier und Jetzt leben. Anerkennen, wertschätzen und genießen. Aber auch für Werte und klare Linie einstehen. Die eine Krise noch nicht überwunden und schon mittendrin in den nächsten, noch vor Monaten unvorstellbaren, Ausnahmeständen.

Weißmaler und Schwarzdenker haben es jetzt besonders schwer. Die vergangenen Monate haben es gezeigt: Eine Entscheidung für etwas zu treffen heißt nicht, gegen etwas anderes zu sein. Die unzähligen Schattierungen laden uns alle dazu ein, Vielfalt zu leben. Zerstreuung suchen heißt nicht, den Ernst der Lage abzuerkennen. Es ist nur eine kleine Graustufe, eine Möglichkeit, im Hier und Jetzt zu leben.

So blicken wir also auf viele kurzweilige und stimmungsvolle Veranstaltungen zurück. Die Eröffnung der „Seven to Eight Gallery“ oder die dritte Auflage der „Petrolheads Trophy“ strotzten vor Lebensfreude und das Hamburger Traditionsunternehmen Rumöller feierte nicht weniger fröhlich sein 125-jähriges Bestehen. Es folgten laue Sommernächte mit „Pasta & Wine“, „Steak & Grape“, anlässlich des 833. Hamburger Hafengeburtstages unsere „OPIUM Harbour Cruise“ und bereits zum dritten Mal schufen wir Gourmet-

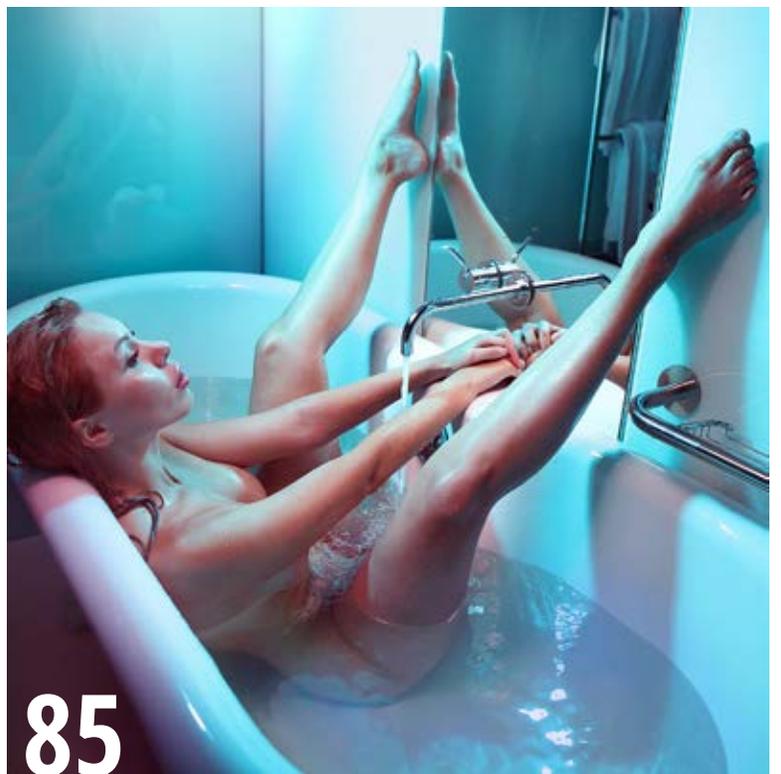
Erinnerungen der Extraklasse in Kevin Fehlings 3-Sterne-Restaurant „The Table“.

Ein einfaches Entweder-Oder gibt es auch bei unseren Gesprächs- und Interviewpartnern nicht. Krisen werden zum Thema, ohne die Chancen zu übergehen. So berichtet Extremwetterexperte Frank Böttcher über Hamburgs spezielles Klimaverhältnis, Moderator Yared Dibaba gibt Einblicke in sein politisches und gesellschaftliches Engagement und Tagesschausprecher Constantin Schreiber begibt sich auf eine Zeitreise mit Dagmar Berghoff, um den Blick auf aktuelle Schwachstellen zu schärfen. Unkonventionell und hingebungsvoll wird es dank der Hamburger Aktfotografin Daniela Möllenhoff und dem international gefragten Make-up-Artist und Fotografen Armin Morbach.

„So original, brauche zwei blaue Haken“ textet Jan Delay und wir halten es genauso. Bleiben auch Sie sich treu, erleben Sie die Vielfalt unseres Magazins, lassen Sie Ihren Blick nicht nur über den Tellerrand schweifen, sondern genießen Sie das Leben – im Hier und Jetzt.

  
Christian Dunger

  
Gunnar Henke



**TITEL**

54 ARMIN MORBACH  
Ein Porträt von Tom Jacobi

**MEIN HAMBURG**

14 IAN KIRU KARAN  
Die schönsten Seiten Hamburgs

22 WEIL WIR HAMBURG SIND

98 SPIRIT OF HAMBURG

**ART & DESIGN**

85 DANIELA MÖLLENHOFF  
Nicht so schüchtern, schau rein!

124 SMALL GIANT GALLERY  
Meister. Klasse.

204 DANIEL UND DIE KUNST  
Kunst lässt uns fühlen ...

**MOBILITY**

105 CARRERA RS 2.7  
Forever Young

**FASHION & LIFESTYLE**

42 BARBER HOUSE  
Dedicated to Gentlemen

52 ELISABETTA FRANCHI

162 FULMINANTE LOOKS  
Macromedia Modenschau

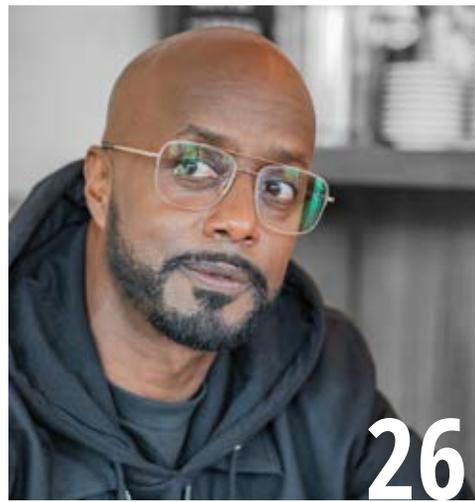
172 THINGS WE LIKE

**BEAUTY & FITNESS**

80 DAYON LIGHTSPA



175



26



32



114



73

## PEOPLE

- 26 **YARED DIBABA**  
Das Leben ist nie eine gerade Linie
- 32 **JAN DELAY**  
„Ram-pa-pa-pam“
- 114 **LINDA EVANS**  
Das Leben, die Liebe und Hamburg!
- 119 **SÉBASTIEN JONDEAU**  
Ça va, cher Karl?

- 128 **HOLGER FUCHS**  
Kein Tag wie der andere
- 138 **FRANK BÖTTCHER**  
Spezialisiert auf Extreme
- 144 **ULRIKE KRAGES**  
Krisenzeiten als Chance
- 158 **JESSICA CIANNARELLA**  
Montblanc Haus
- 168 **CONSTANTIN SCHREIBER**  
Liebe, Leben, Glück und die Nachrichten

## TRAVEL

- 73 **QUEEN ELIZABETH**  
Stilvoll unterwegs

## BOOKS

- 118 **WILDE STADT**  
Urbane Wildkräuterküche
- 175 **DIE KUH**  
Eine Hommage
- 218 **#SENDNUDES**



## SOCIETY

70 LET'S FUCKIN' GO  
Eröffnung 7to8-Gallery

112 3. PETROLHEADS TROPHY

156 125 JAHRE RUMÖLLER

203 PASTA & WINE

207 LEBENSLÄUFE  
mit Peter Altmaier

208 STEAK & GRAPE VOL. I  
Gut Bardenhagen

210 ELISABETTA FRANCHI  
Store Opening

212 STEAK & GRAPE VOL. II  
MASH

214 125 JAHRE HOTEL VIER  
JAHRESZEITEN

217 EMOTION.award 2022

219 OPIUM HARBOUR CRUISE

220 BUCHERER POLO CUP

222 HELDENHERZ

223 DEUTSCHER RADIOPREIS

224 THE TABLE

224 EHRENBÜRGER UDO

225 SPIRIOCAST  
EUROPAPREMIERE

226 BIBI GRAETZ



184



193



48

## BUSINESS & MONEY

- 48 **STEFAN KNOLL**  
Potenziale und Perspektiven
- 132 **AIRY GREENTECH**  
Detox für die Raumluft
- 148 **TRISOR**  
Hamburgs neuer Hafen für Wertvolles
- 150 **MARCUS PAPE**  
Gefragt. Geplant. Gebaut.
- 166 **CHRISTIAN VON JÄRTEN**  
Zeitenwende am Immobilienmarkt

## FOOD & BEVERAGE

- 36 **HOTEL BREITENBURG**
- 178 **JÜRGEN VIETHS & AYDIN FARHADI**  
Hamburgs heimliche Gastroexperten
- 180 **HEINZ WEHMANN**  
Unmögliches sofort, Wunder etwas länger
- 184 **KAVIAR**  
Das Schwarze Gold

- 190 **WEINEMPFEHLUNGEN**  
From Monday to Sunday

- 193 **OPIUM STEAKSCHULE**  
Teil 2

- 12 **CONTRIBUTORS**

- 143 **IM WESTEN NICHTS NEUES**  
Kolumne

- 164 **GOOD TO KNOW**

- 226 **IMPRESSUM**

# CONTRIBUTORS



**PETER STRAHLENDORF**  
*Im guten Dialog*

Seit 1997 Inhaber und Verleger des New Business Verlags in Hamburg. Das Portfolio des Verlags ergänzte er Ende 2000 mit der Übernahme des Hamburger Presse Fachverlags und Ende 2006 der Kreativ-Datenbank „Red Box“.



**HEDDA MÖLLER**  
*Die textsichere Möglichmacherin*

Sie arbeitet seit über 25 Jahren als Journalistin, Copywriterin und PR-Beraterin in Hamburg. Ihre Leidenschaft gilt kreativen Unternehmern, die für ihr Produkt und ihre Marke brennen.



**JULIA PELZER**  
*Im Fokus der Kunst*

Sie gehört zu den besten und außergewöhnlichsten Illustrationtalenten. Direkt nach dem Studium erstellte sie ihre ersten Aufträge für die deutsche VOGUE. Mittlerweile hat sie sich weltweit einen Namen gemacht.



**CATHRIN FRFR. V. SELD-THIEL**  
*Facettenreiche Inspiration*

Gründerin von tasteandlife.com, diplomierte Werbefachfrau, Studium Bildende Kunst in London, 20 Jahre Berufserfahrung als Unternehmerin, Managerin und Beraterin in der Musik-, Medien- und Kunstbranche.



**TOM JACOBI**  
*Fängt die Welt ein*

Mit fünfzehn Jahren bekam er seine erste Kamera geschenkt und entdeckte seine Liebe zum Bild. Langjähriger Artdirector des Stern, Mode- und Werbefotograf. Widmet sich heute seinen eigenen Projekten.



**STEFAN WESTENDORP**  
*Strategischer Berater*

Er arbeitet nicht nur als Medienberater, sondern auch als freier Chefredakteur in Hamburg und München. Zu seinen Stärken zählen sowohl Kreativität als auch vernetztes Denken über alle Plattformen.

# BUTORS

Von Hamburgern für Hamburger



**DIRK VORWERK**

*Der Philantrop*

Der Werber und Vernetzer will seine Vision von einer besseren Welt Wirklichkeit werden lassen. Sein Credo ist ein nachhaltiges, soziales Miteinander auf allen Ebenen in Gesellschaft, Politik und Wirtschaft.



**NATHALIE DUNGER**

*Kommunikation auf Augenhöhe*

Als waschechte Hamburger Deern kennt Nathalie die Hafenstadt in all ihren Facetten. Als Head of Event & Communication bei der WDI Media hält sie stets engen Kontakt zur Medienbranche und besticht durch ihre offene Art.



**KLAUS SCHÜMANN**

*Networking par excellence*

Medienmacher, Netzwerker und erfolgreicher Unternehmer. Herausgeber und Chefredakteur des größten Hamburger Stadtteilmagazins „Der Klönschnack“.



**YASMIN WITT**

*Blick auf das Ziel*

Ihre langjährige Erfahrung in den Bereichen Eventmarketing und -management, gepaart mit ihrem hohen Qualitätsanspruch, ihrer Stilsicherheit und Professionalität, ist der Garant für ihren Erfolg.



**MARIKA HENKE**

*Mehr als stilsicher*

Gebürtige Finnin in der Hansestadt. Seit mehr als 20 Jahren ist Marika Henke in der Werbe-filmbranche tätig. Einen Namen machte sie sich unter anderem durch die Zusammenarbeit mit bekannten Kunden wie Ricola.



**BIANCA BÖDEKER**

*Mit Worten bewegen*

Sie arbeitet seit 2015 als freiberufliche Autorin für Zeitungen, Magazine und Unternehmen. Zuvor verantwortete sie als Chefredakteurin die internen Publikationen eines globalen Unternehmens.

# DIE SCHÖNSTEN SEITEN

# Hamburgs



Ian Kiru Karan

## HAMBURGS FARBEN

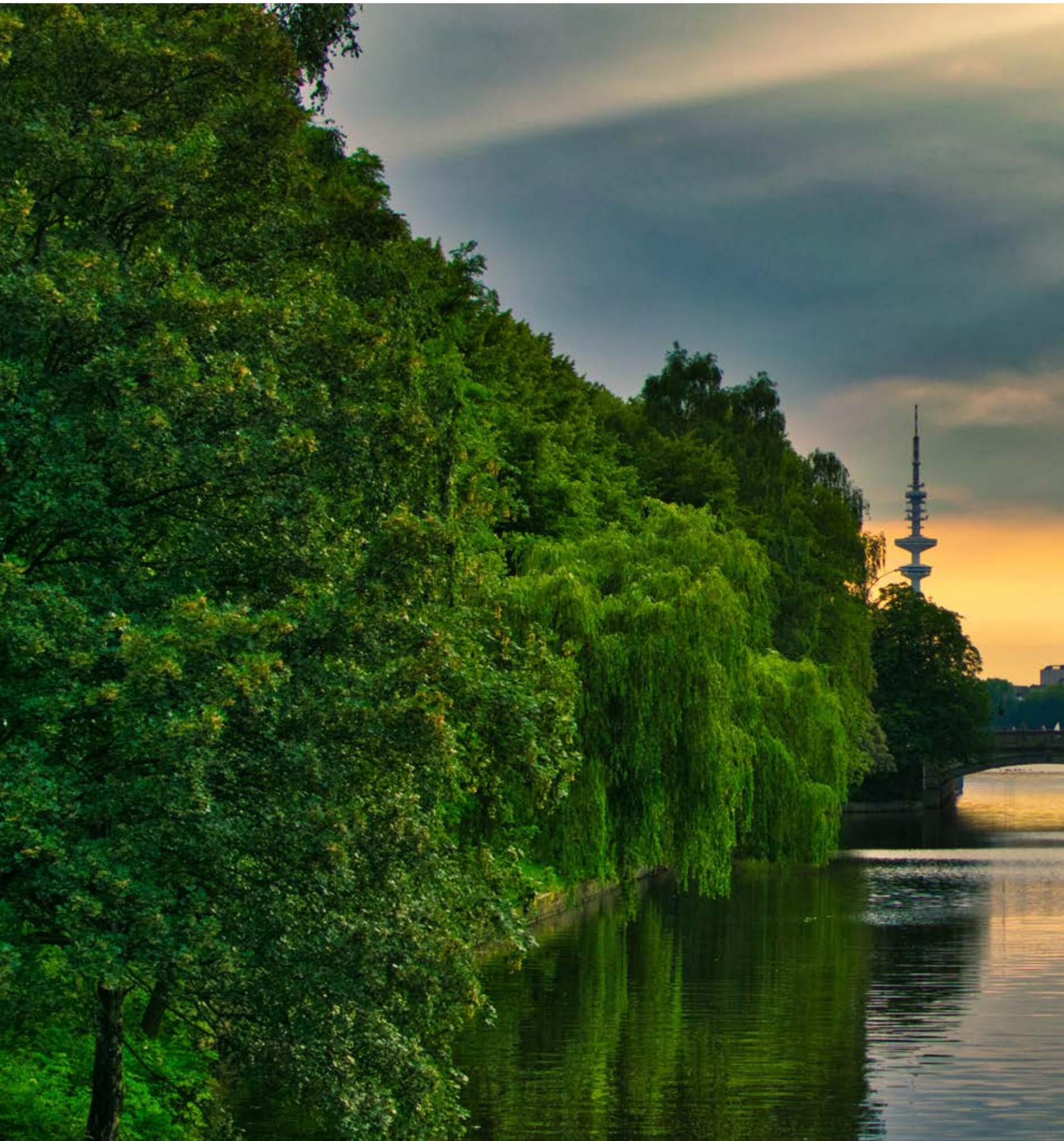
Vom Tagesanbruch bis zur Abenddämmerung erstrahlt der Himmel in bunten Farben, über dem Hafen, über der Stadt, über den Menschen. Auch wenn ein Tag verregnet und grau erscheint, strahlen Hamburgs Lichter in der Nacht. Kaum eine Stadt ist so grün wie unsere Hansestadt und nirgendwo möchte ich mir lieber den Anbruch des Tages und den Sonnenuntergang anschauen als im Hamburger Hafen.

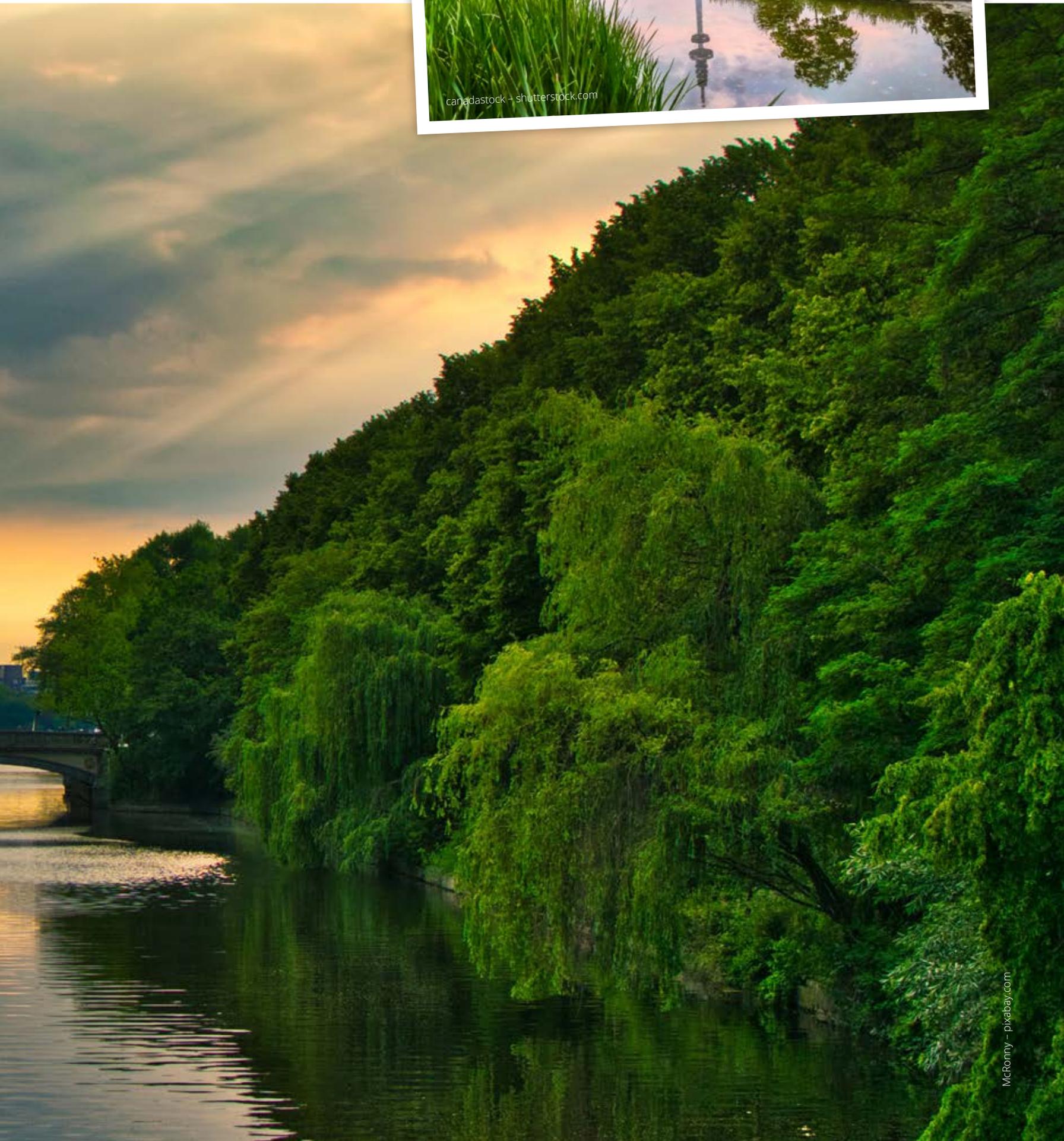


# SO GRÜN IST HAMBURG

Als grünste Millionenstadt Deutschlands wurde Hamburg 2021 mit dem Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. Mit rund 100 km<sup>2</sup> Grünfläche schafft die Hansestadt es sogar unter die Top 10 der grünsten Städte der Welt. Kein

Wunder bei dem riesigen Stadtpark, den Parkanlagen um die Außenalster, Planten un Blomen oder dem Ohlsdorfer Friedhof. Auch die 36 Naturschutzgebiete tragen ihren Teil dazu bei.







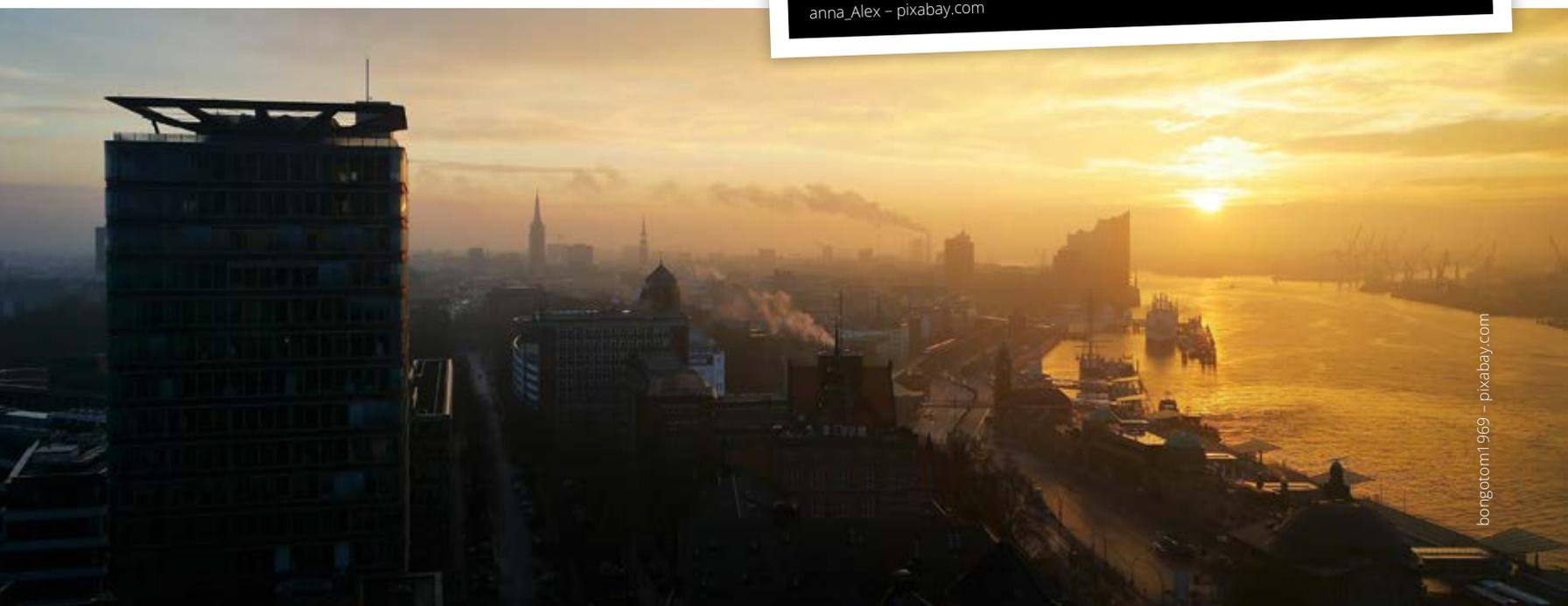
Patrick-Rosenkranz - unsplash.com

# ABENDRÖTE

Die ersten und letzten Sonnenstunden begeistern jeden Tag aufs Neue. Das Zusammenspiel der Elbe und des Hafens mit der Sonne macht den Sonnenaufgang und -untergang besonders in unserer schönen Hansestadt einmalig. Für mich sind es die schönsten Stunden in Hamburg, da die Metropole sich hier von einer ganz anderen Seite zeigt.



anna\_Alex - pixabay.com



bongotomi1969 - pixabay.com



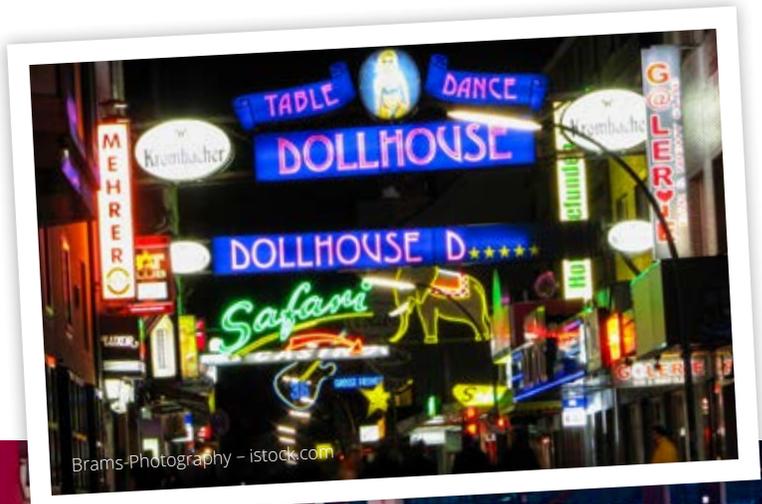
Thomas Demarczyk - istock.com

# SO BUNT IST DIE NACHT

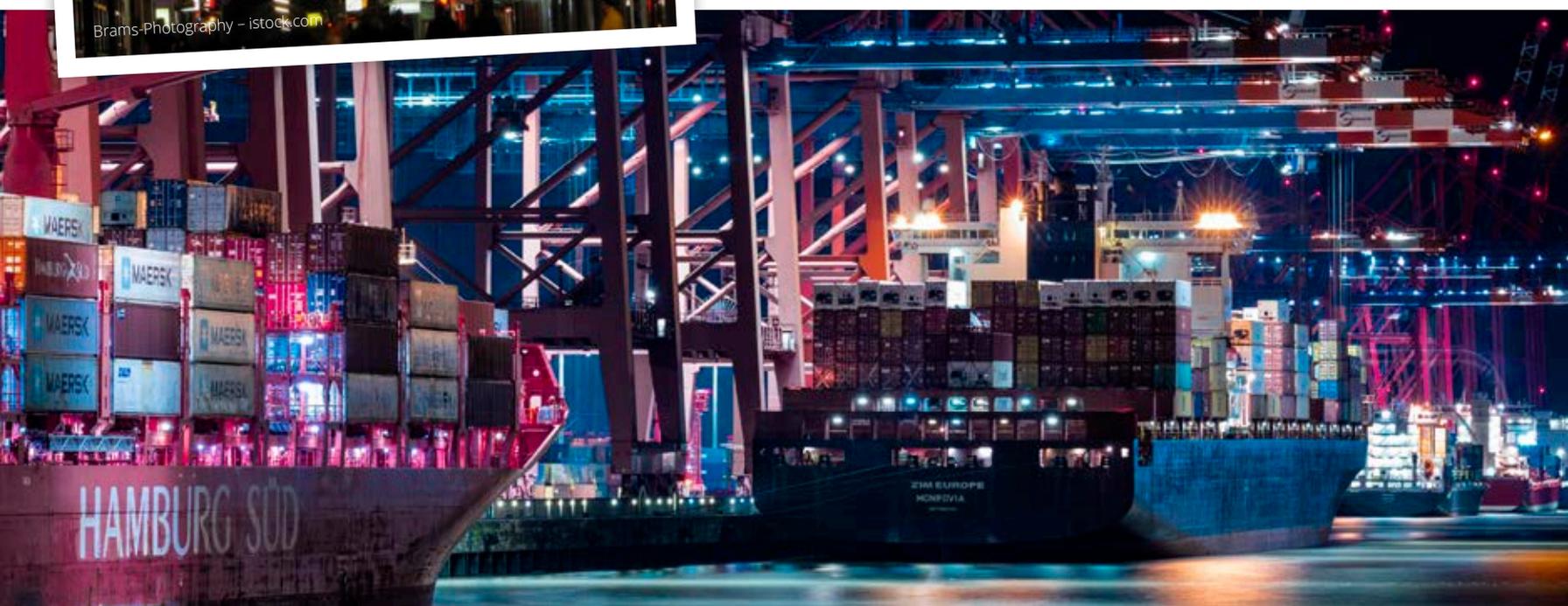
Wenn der Tag sich langsam dem Ende neigt, erwacht die Reeperbahn und die Bars und Diskotheken erleuchten das Viertel, ein großes Spektakel für bis zu 30 Millionen Menschen jährlich. Die 930 Meter lange Reeperbahn ist weltweit einmalig und bekannt und gehört zu den beliebtesten Partymeilen Deutschlands. Auch der Hamburger Hafen schläft nie. Jede Nacht aufs Neue ist er durch seine Vielzahl an Fahrzeugen, Kränen und Lichtern ein wahres Highlight der Hamburger Nacht und lässt die Elbe niemals dunkel werden. Das Heiligengeistfeld erleuchtet drei Mal im Jahr einen ganzen Monat lang die Abendstunden. Mehr als 200 Schausteller sorgen beim Winterdom für Köstlichkeiten, wärmende Getränke und aufregende Fahrten in den Fahrgeschäften.

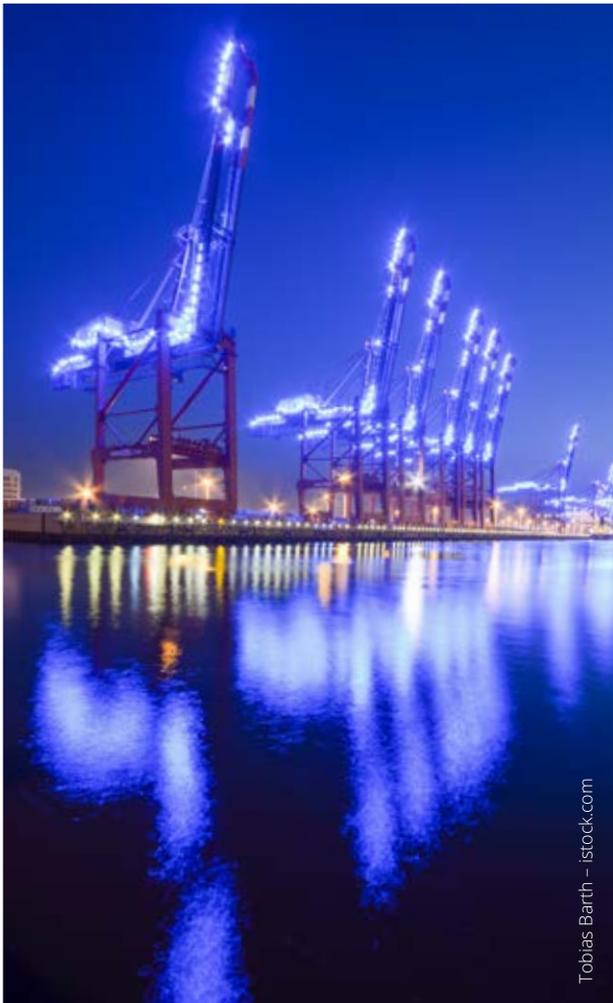


Timo Wagner - unsplash.com



Brams-Photography - istock.com





Tobias Barth - istock.com



monikaw1999 - pixabay.com



henry911 - pixabay.com



tridland - stock.adobe.com

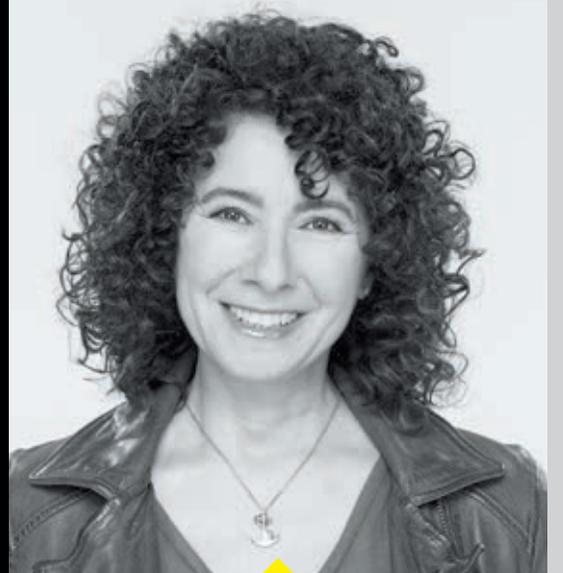
# HAMBURG ULTRAMARIN

An Tagen wie den Cruise Days, dem Blue Port oder dem Hafengeburtstag leuchtet Hamburg besonders strahlend in den Farben des Wassers. Elbe, Alster, Bille, Seen, Kanäle und Fleete sind die Wasserbahnen Hamburgs und ziehen sich um und durch die gesamte Stadt.



Weil wir Hamburg sind

In Kooperation mit  Hamburg  
Tourismus



MARIA KETIKIDOU

## *Mein Revier*

„Hamburg ist mein Revier. Ich kenne mittlerweile jede Ecke hier, treib' mich schon so lang auf seinen Straßen rum und sehe, wie es sich verändert hat. Kenn' das Gute wie das Schlechte, die Schnösel wie das Echte und hab's immer noch nicht satt.“

Foto © Thorsten Jander



HARRO VON HAVE

## *Jeder findet seinen Platz*

„Hamburg steht für die Bandbreite aus Lässigkeit und Eleganz, Tradition und Moderne, weißen Villen und dem Kiez. Hier kann man dicke Pötte auf der Elbe bei einem Drink in der rustikalen Strandperle und die Segel- und Ruderboote auf der Alster von einer der vielen Brücken und Stege aus beobachten. Immer mehr Menschen zieht es an schönen Sommertagen auf das Wasser, egal ob mit Musikboxen und Bierkisten im Schlauchboot, Stand Up Paddle oder auf einer schlanken Segelyacht. Jeder findet seinen Platz auf dem Wasser und genauso auch an Land. Das ist die Vielfalt und Weltoffenheit meiner Heimatstadt, in der meine Familie und ich zuhause und tief verwurzelt sind.“

Foto © Studioline Photography

PIETRO LUCIFORA

## *Hamburg, du schöne Perle!*

„Hamburg, du schöne Perle! Du hast meine Familie 1985 so warmherzig als Gast empfangen, so verbindlich hast du uns einen zweiten Start geschenkt. Ja, so kennt man dich: tolerant, offen und klar. Das sind unsere Werte. Das Grummeln des Hafens und der Regen, der mich zum Laufen bewegt, machen dich unersetzlich. Eine Stadt, in der ein Handschlag noch etwas zählt, in der man von seinen hanseatischen Bewohnern ins Herz geschlossen wird, sobald sie auftauen. Ich durfte hier bei dir geboren werden, hier meine Wurzeln schlagen. Dein Hafen, deine Menschen, St. Pauli: Ihr seid mein Zuhause.“

Foto © Michael de Boer



DR. HANS-WALTER PETERS

## *Für jeden etwas...*

„Hamburg ist für mich eine liebenswerte Stadt, die durch ihre Weltoffenheit und Vielfalt überzeugt. Ob Alster oder Elbe, HSV oder St. Pauli, Jenischpark oder Schanze – die Stadt bietet für jeden etwas! Was viele nicht wissen: Der Grundstein zu Hamburgs Wohlstand liegt nicht nur in Hafen, Schifffahrt und Handel begründet. Denn mit der ältesten Börse Deutschlands, dem ältesten Versicherer der Welt (Hamburger Feuerkasse) und Berenberg als älteste Bank Deutschlands und zweitälteste Bank der Welt hat auch die Finanzbranche in Hamburg schon früh Zeichen gesetzt.“

Foto © Berenberg



BARBARA FRIEDRICH

## *Schönste Stadt Deutschlands*

„Hamburg ist die schönste und lebenswerteste Stadt Deutschlands. Das betone ich immer wieder. Auch (und gerade) gegenüber Münchnern und Berlinern. Ich bin 1988 der Liebe wegen von München nach Hamburg gezogen. Hamburg hat mein Leben geprägt und bereichert. Und obwohl ich mit meinem Mann (der Grund meines Zuzugs) inzwischen vorwiegend in Italien lebe, das angenehme Klima und die Schönheit der hügeligen Piemonteser Landschaft genieße, zieht es mich regelmäßig zurück nach Hamburg. Trotz zeitweiligem Schietwetter und endlosen Baustellen ...“

Foto © Daniel Banner





JUDITH FUCHS-ECKHOFF

## *Wasser, Wasser, Wasser!*

„Meine erste Liebe war die Binnenalster. Die zweite Liebe war die Außenalster. Aber so richtig angekommen bin ich erst an der Elbe. Wenn die mächtigen Containerschiffe oder die majestätischen Kreuzfahrtschiffe die Lindenterrasse passieren, bekomme ich Gänsehaut. Dieser Anblick wird nur noch von den Sonnenuntergängen getoppt, wenn im Herbst die untergehende Sonne ihre Strahlen ausbreitet und warme, goldene Lichtstreifen auf die Terrasse zaubert.“

Foto © Catrin-Anja Eichinger

YASMIN VON SCHLIEFFEN-NANNEN

## *Ein echter Hafen!*

„Hansestadt Hamburg – meine Wurzeln – ich bin immer mal wieder weg und immer wieder stolz und glücklich, nach Hause in die Hansestadt zu kommen. Eine Stadt mit viel Wasser, viel Wind und viel Charakter. Eine Stadt, die sich nie unterkriegen lässt und so oft in neuem Glanz erscheint. Ich könnte mir keine schönere Heimat wünschen – nicht für mich und nicht für meine drei Jungs. Ich kann sie in einer Großstadt aufwachsen lassen – die pulsiert und zugleich Ruhe und Geborgenheit vermittelt. Ich hoffe, sie gehen nach der Schule raus in die Welt und kommen genauso gerne zurück wie ich! Ein echter Hafen.“

Foto © Yasmin von Schlieffen-Nannen



KATHRIN LEHMANN

## *Traumstadt*

„Kreativität und Weltoffenheit, Stille und Trubel, Alster und Elbe – Hamburg ist für mich die schönste Stadt der Welt mit 1000 Facetten. Hier bin ich geboren, hier will ich sein.“

Foto © Thorsten Eichhorst

MATTHIAS IKEN

## *Hamburg bietet die ganze Welt!*

„Nein, die schönste Stadt der Welt ist Hamburg nicht – das muss sie auch nicht sein. Denn dann wäre sie ja vollendet. Doch wir haben noch so viel vor: Hamburg ist schön und herb, Hamburg ist scheu und schrill, Hamburg ist gediegen und wild, Hamburg ist grün, ist blau, ist braun-weiß. Diese Stadt bietet die ganze Welt und eine Heimat zugleich. Und gibt uns allen eine Hausaufgabe auf den Weg: Wir sollten uns kümmern, dass Hamburg jeden Tag ein bisschen schöner wird.“

Foto © Hamburger Abendblatt





JÜRGEN & CHIPPI KLINDWORTH

## Hammaburg!

„Vom Wasser umgeben – es vermittelt uns Hamburgern das Gefühl von Freiheit und gibt unserer Stadt eine gewisse Leichtigkeit, welche Großstädte normalerweise nicht aufweisen können. Der Freizeitwert dieser Stadt ist enorm, dazu zählt auch die Qualität der kulturellen Angebote, die speziell in den letzten zehn Jahren bemerkenswert attraktiv geworden sind.

Wir sind Alsterratten, die Außenalster ist zu jeder Jahreszeit eine Attraktion und sehenswert. Dazu die Kanäle, deren Ursprung bis zur Alsterquelle zu Fuß verfolgt und dort wildromantisch bestaunt werden kann.

Die Hamburger sind aufgeschlossen und traditionsbewusst, jeder kann hier gut leben. Wir auch!“

Foto © Jürgen Joost



JÜRGEN GROTH

## Lieblingsort

„Eine Stadt mit einem Tor zur Welt, das für Weite, Weitsicht und Veränderung steht. Mit Menschen, deren besonderer norddeutscher Humor so erfrischend ist. Und mit einer hervorragenden Lage zu Ost- und Nordsee, wenn man Lust hat, sich einmal mit den Elementen zu messen.“

Foto © Lukas Schramm

OLIVER REICHERT DI LORENZEN

## Meine Heimat

„Vor genau 29 Jahren habe ich mich für Hamburg, nicht für Mailand oder New York entschieden. Diese Entscheidung habe ich nie bereut. Hamburg bietet (fast) alles und lässt einen wachsen. Hamburg ist nicht das Tor zur Welt und auch keine Weltstadt, aber bietet eine gute Work-Life-Balance, mit großartigen Menschen und Freunden. Nach fast 30 Jahren bleibt es meine Heimat und so fühlt sich Hamburg auch an.“

Foto © Oliver Reichert di Lorenzen



# DAS LEBEN IST NIE EINE GERADE LINIE. ● YARED DIBABA

Pure Lebensfreude und eine unbändige Neugier schlagen einem entgegen, wenn man Yared Dibaba gegenüber sitzt. Der gelernte Groß- und Außenhandelskaufmann hat viele Talente und noch mehr Passion. Es verwundert daher auch nicht, dass er neben unterschiedlichen Fernsehformaten auch als Moderator und Musiker auf der Bühne steht. Das ist aber nur die eine Seite. Im gemeinsamen Interview werfen wir auch einen Blick auf den Unternehmer und politisch engagierten Yared Dibaba.

*Vielen Lesern bist du als Fernseh-Moderator bekannt. Im Sommer konnte man dich in der Reisereportage „Yared kommt run“ sehen. Dort hast du verschiedene Orte in Norddeutschland besucht und bist der Frage auf den Grund gegangen, warum die Bewohner nirgendwo anders leben möchten als eben dort. Ein Format, das dir auf*

*den Leib geschrieben ist, denn mit Menschen ins Gespräch zu kommen – gerne auch mal auf Plattdeutsch – scheint dir besonders große Freude zu machen, oder?*

**YARED DIBABA** Ja, absolut. Ich bin ein großer Menschenfreund und liebe es, mich mit Menschen auszutauschen. Ich bin total neugierig und möchte von meinem Gegenüber wissen: wer bist du, was machst du, warum machst du die Dinge so wie du sie machst und wie bist du dahin gekommen, wo du jetzt bist? Dabei ist meine Neugier völlig wertfrei, denn ich weiß, dass die Menschen oft viel erlebt haben. Gutes und Schlechtes, Lustiges und Trauriges, haben Erfolg gehabt und Misserfolge erlebt. Dabei interessiert und beeindruckt mich gleichermaßen die Art und Weise, wie Menschen den Mors hochkriegen – wie wir so schön auf Plattdeutsch sagen –, wenn's mal ganz schlecht gelaufen ist.



Denn Erfolg haben ist die eine Sache, aber mit Misserfolgen umzugehen, ist die wahre Kunst und wird von den Menschen sehr unterschiedlich aufgearbeitet. Aber auch was wir als Erfolg bezeichnen, ist sehr individuell. Daher tausche ich mich so gerne mit den verschiedensten Menschen aus und lerne auch jedes Mal viel aus den Erfahrungen anderer. Denn auch ich durchlaufe ja die unterschiedlichsten Phasen in meinem Leben – mit Höhen und Tiefen. Das Leben ist nie eine gerade Linie.

*Du bist im Südwesten Äthiopiens im Volk der Oromo geboren und hast dort auch die ersten Jahre deiner Kindheit verbracht. Und auch wenn du in deinem 10. Lebensjahr Äthiopien hinter dir gelassen hast, bist du politisch engagiert und setzt dich aktiv gegen die Unterdrückung der Oromo ein. Wie kam es dazu?*

**YARED DIBABA** Das ist meine Heimat. Genauso wie der Norden meine Heimat ist und ich mich hier verwurzelt und zu Hause fühle, so fühle ich mich noch mehr – weil ich dort geboren bin, weil meine Eltern und meine Großeltern, meine Familie dort herkommt – mit meiner tatsächlichen Heimat verbunden. Ich habe dort meinen ersten Atemzug gemacht. Das sind meine Wurzeln, meine DNA. Ich verbinde so viele schöne Erlebnisse mit meiner Heimat, mit meinen Großeltern, mit meiner großen Familie, mit dem Wetter, mit dem Essen. Das ist tief in mir verankert. Und wenn man aus Angst um sein eigenes Leben und um das seiner Familie sein Land verlassen muss und man nicht in seine Heimat zurück kann, weil Bürgerkrieg tobt, dann verlässt man zwar das Land, aber die Heimat bleibt im Herzen. Menschen können die eigene Heimat verlassen, aber die Heimat bleibt im Menschen.

*Aber du gehst noch einen Schritt weiter, indem du nicht nur die Heimat in dir hast, sondern du fühlst dich deiner Heimat auch ein Stück weit verpflichtet.*

**YARED DIBABA** Absolut. Wir Oromos sind 60 Millionen Menschen und dennoch kennt kaum jemand die Oromo. Und das finde ich unfassbar. Wenn ich hier auf die Straße gehe und irgendjemanden frage, ob er oder sie die Oromo kennt, werden die meisten sagen: Wer oder was ist das denn? Daher möchte ich auf das Schicksal der Oromo aufmerksam machen. Es geht gar nicht darum, dass für mich die Oromo die coolsten und besten Menschen auf diesem Planeten sind, sondern ich wünsche mir, dass die Oromo genau die gleichen Rechte haben wie wir in Deutschland. Und dabei meine ich, ein ganz normales Leben führen zu können: genügend Essen zu haben, arbeiten gehen, die eigenen Kinder großziehen, Urlaub

machen, feiern und in Frieden leben. Die einfachsten Dinge eben. Leider geht das für viele Menschen nicht, denn es gibt die Willkür der äthiopischen Regierung. Es werden Menschen außergerichtlich verurteilt, inhaftiert, gefoltert, getötet, entführt. Kinder, Jugendliche, Eltern vor ihren Kindern. Es passieren so schreckliche Sachen und es bekommt kein Mensch mit. Das ist für mich unfassbar.

*Dass ein so großes Volk unterdrückt werden kann, ohne dass dies mediale Beachtung findet, ist unvorstellbar. Es scheint für die Oromo keine Lobby zu geben – mit dramatischen Folgen.*

**YARED DIBABA** Ja, genauso ist es. Selbst wenn über Äthiopien berichtet wird, erwähnt kaum ein Mensch mit irgendeinem Wort das Schicksal der Oromo. Wie kann man die Hälfte des Landes ignorieren? Deswegen engagiere ich mich für die Oromo und zwar bei der Gesellschaft für bedrohte Völker und versuche bei jeder Gelegenheit darauf aufmerksam zu machen. Ich habe das große Glück, dass ich hier in Deutschland eine Ausbildung machen konnte, dass ich einen Job machen darf, der mir große Freude macht und den ich wirklich liebe, mit allem was dazugehört. Ich habe die Gelegenheit öffentlich zu sprechen und das mache ich sehr gerne. Ich möchte auf Missstände hinweisen und engagiere mich gerne in und für die Gesellschaft – nicht nur, aber im Moment eben sehr intensiv für das Schicksal der Oromo, da sie einfach nicht gesehen werden.

*Das lässt einen wirklich sprachlos und schockiert zurück. Man kann sich über vieles informieren, aber eben auch nur, wenn darüber berichtet wird.*

**YARED DIBABA** Das ist ein großes Problem und da appelliere ich auch an meine Journalisten-Kolleginnen und -Kollegen und natürlich auch an die Menschenrechtsorganisationen, aber auch an Politikerinnen und Politiker. Alle müssen dort hinschauen und das dortige Geschehen sichtbar machen. Es ist rein menschenrechtlich eine Schande, wenn keine Demokratie gelebt wird, keine Menschenrechte geachtet werden, dann wird es dort auch nie Ruhe geben. Du kannst nicht deine Nachbarn unterdrücken, foltern, quälen und selber in Ruhe weiterleben. Irgendwann wird der unterdrückte Nachbar aufstehen und sich wehren. Denn wir müssen uns bewusst machen, dass die Geschichte der Unterdrückung der Oromo vor über 200 Jahren begann. Mein Vater, meine Mutter, meine Großeltern und sogar meine Urgroßeltern haben diese erlebt. Deswegen ist es für mich eine Herzenssache, dass ich mich für die Rechte der Oromo engagiere.

*Der Begriff Diversity ist zurzeit in aller Munde und es ist auch ein Thema, mit dem du dich nicht nur auseinandergesetzt hast, sondern Vielfalt hat dich geprägt. Hast du daher eine ganz besondere Einstellung und Sicht auf dieses doch sehr komplexe Thema?*

**YARED DIBABA** Ich rede gerne von Kuddelmuddel und meine damit Vielfalt bzw. Diversität (lacht). Aktuell werden das Thema Vielfalt und die tiefgreifenden Veränderungen in unserer Gesellschaft als beängstigend und für manche sogar als Bedrohung empfunden. Das kann ich total gut verstehen. Die Vielfalt ist eben einfach da, genauso wie das Wetter einfach da ist. Du kannst sagen, dass du Wetter gut oder nicht gut findest. Es ändert nichts an der Tatsache, dass das Wetter existiert. Es regnet, es scheint die Sonne, es hagelt, es gibt Überschwemmungen. Am Ende bleibt die Frage, wie du mit dem Wetter umgehst und ob du dich auf das jeweilige Wetter einstellst. Und das ist auch beim Thema Vielfalt so.

Ich möchte den Menschen Lust auf Vielfalt machen, vor allem denjenigen, die Angst haben oder vielleicht einfach nicht wissen, wie sie damit umgehen sollen. Mut machen und Augen öffnen. Das ist sehr wichtig, denn Vielfalt steht auch im engen Zusammenhang mit unseren Menschenrechten. Die gilt es zu achten und sie sind auch ein großer Schatz, aus dem wir schöpfen können. Das sage ich aus ganz eigener Erfahrung, denn ich bin wundervollerweise mit verschiedenen Kulturen groß geworden.

Vielfalt hat so viele Gesichter. Jede und jeder spielt im Leben verschiedene Rollen und daraus ergeben sich unterschiedliche Bedürfnisse und Wünsche, wie wir mit dem Leben umgehen. Wir haben unterschiedliche Perspektiven und wenn wir das bedenken, gehen wir sicherlich auch anders miteinander um.

*Du nutzt deinen Beruf und deine Öffentlichkeit immer wieder dazu, das Thema Vielfalt auf unterschiedliche Art und Weise in den Fokus zu rücken. Das ist natürlich ein ganz toller Weg, die Gesellschaft ohne erhobenen Zeigefinger zu sensibilisieren.*

**YARED DIBABA** Genau. Ich glaube mit Druck geht gar nichts und mit der Brechstange geht's genauso wenig. Aber wir müssen gemeinsam lernen und in einem Prozess die Gesellschaft weiterentwickeln. Um diesen Prozess voranzutreiben, habe ich mit Freunden ein Start-Up mit dem Thema Diversity gegründet. Unsere Aufgabe ist es Unternehmen und Organisationen beim Diversity-Management zu beraten und zu unterstützen. Viele Unternehmen möchten mehr über das Thema Diversität erfahren und es im eigenen Betrieb sinnvoll implementieren. Zu Recht, denn wir haben einen Fachkräfte-



mangel und den demographischen Wandel zu bewältigen. Unternehmen müssen sich öffnen und sich genau wie die Gesellschaft weiterentwickeln. Viele Unternehmen wissen aber gar nicht, wie sie sich öffnen sollen und können. An diesem Punkt beraten wir und bieten Workshops mit Diversity-Trainern an. Ich habe mich über mehrere Monate zum Diversity-Trainer ausbilden lassen, da dieses Thema einfach viele Menschen, und auch mich, umtreibt. Es ist ein sehr gutes Gefühl, zu sehen, dass wir mit unserem Start-Up Unternehmen helfen können etwas zu verändern. Auch hier spielen meine persönlichen Erfahrungen eine große Rolle und natürlich mein Netzwerk an Trainerinnen und Trainern. Das alles führt zu einer kompetenten Beratung auf Augenhöhe.

*Jetzt startet auch deine aktuelle Tour „Der Yareds Rückblick – Weihnachten mit Yared Dibaba und die Schlickrutscher“ quer durch Norddeutschland. Was erwartest du von den Zuschauern und wie groß ist die Freude, wieder so richtig unterwegs zu sein?*

**YARED DIBABA** Ich freue mich wahnsinnig! Ich gehe so gerne auf Tour, weil ich dann richtig in den Norden eintauchen und mit den Menschen auf Tuchfühlung gehen kann. Auf der Bühne bekommst du sofort Feedback. Das ist einfach eine große Gaudi und für mich eins der schönsten Gefühle, mit der Band auf Tour zu sein. Abends bist du völlig erledigt und alles erfordert total viel Disziplin, auch schon jetzt bei der Vorbereitung. Es ist im Vorfeld immer eine Wahnsinnsarbeit. Mit meinem Autor und Regisseur Oliver Kleinfeld bereite ich alles bis ins Detail vor und

im fertigen Bühnenprogramm steckt dann immer viel Blut und Schweiß drin. Dafür bestimme ich das Programm und kann das Thema setzen und kann mit den Zuschauern interagieren. So entsteht eine wunderschöne Energie und wir begeben uns zusammen für 90 Minuten auf eine Reise. Das ist immer cool.

*Ist das Programm denn auch ein tatsächlicher Jahresrückblick?*

**YARED DIBABA** Ja, das ist mein persönlicher Rückblick auf das Jahr. Dabei motiviere ich das Publikum mitzumachen und mitzusingen. Es gibt immer Klößenköm (Anmerkung der Redaktion: Eierlikör) und vieles ist spontan und entsteht in dem Augenblick. Genauso gibt es aber auch ernsthafte und traurige Momente, so wie es im wahren Leben auch nicht immer nur lustig ist. Selbstverständlich wird es auch besinnlich. Und es wird vielfältig. Definitiv.

*Schauspieler, Moderator, Speaker, Musiker, Entertainer und Autor. Mehr geht nicht. Welche Projekte erwartest du im kommenden Jahr und worauf freust du dich ganz besonders?*

**YARED DIBABA** Für mich ist das Thema Kuddelmuddel nach wie vor ein wichtiges Thema, das mich auch noch im kommenden Jahr beschäftigen wird. Als neues Projekt werde ich ein Video-Podcast machen. Meine Gäste werden bekannte und weniger bekannte Personen sein und wir werden uns auch zum Thema Kuddelmuddel austauschen und darüber sprechen. Aber dies wird nicht der vordergründige und einzig

bestimmende Inhalt sein. Es wird sich vielmehr daraus ergeben, dass jede Person seine eigene Biografie hat mit den unterschiedlichsten Erlebnissen. Ich mag besonders gerne, dass es ein Video-Podcast wird – man kann meine Gäste also auch sehen. Selbstverständlich kann man den Podcast auch klassisch als Audiopodcast hören. Ich bin gespannt, welche Höhen und Tiefen in meinem Podcast zur Sprache kommen werden und was wir voneinander lernen können. Deshalb – und weil ich das Wort Kuddelmuddel einfach schön finde – habe ich den Podcast auch einfach Kuddelmuddel-Podcast genannt.

*Es bleibt also spannend und wir können uns mit Sicherheit auf vielfältige neue Projekte mit dir freuen. Wird es dich auch weiterhin im Fernsehen zu sehen geben?*

**YARED DIBABA** Definitiv, wir sind an verschiedenen Fernsehproduktionen dran. „Yared kommt rum“ ist sehr gut gelaufen und da sind wir am Überlegen, ob und wie wir im nächsten Jahr weitermachen können. Wir produzieren weiterhin die Sendung „Ohjaaa! – Sex lieben“ im WDR, unsere Sendung zum Thema Sexualität. Die Sendung wird sehr gut angenommen, auch in der ARD-Mediathek, und auch der alle zwei Wochen erscheinende dazugehörige Podcast. Ende des Jahres kommen die neuen Folgen. Ich liebe das Format und es macht total Spaß mit meiner Kollegin Annabell Neuhof und unserem Team diese Sendung zu produzieren. Ich habe echt super viel dazugelernt, das hatte ich vorher nicht erwartet (lacht). Alles andere lasse ich entspannt auf mich zukommen und freue mich auf das kommende Jahr.

# Risikoreduzierung für Raucher ist fortschrittlich, pragmatisch und machbar

## Interview mit Dr. David O'Reilly Director of Scientific Research, BAT

Dr. David O'Reilly wurde im Januar 2012 als Group Scientific and R&D Director in das Management Board von BAT berufen. Er schloss sein Studium 1991 mit einem Ph. D. in molekularer Virologie am Imperial College in London ab. Diesen Forschungsbereich verfolgte er weiter, als er eine Stelle bei Advanced Technologies Cambridge antrat, einer Tochtergesellschaft von BAT.

In den letzten Jahren war Dr. O'Reilly eine treibende Kraft hinter der Schaffung und dem Wachstum des interdisziplinären globalen FuE-Engagements von BAT im Bereich der verbraucherorientierten, wissenschaftsbasierten Innovation bei Tabak- und Nikotinprodukten der nächsten Generation. Auch leitete er die Programme des Unternehmens zur sozialen Unternehmensverantwortung, zur Risikoreduzierung von Tabakprodukten und zum Dialog mit Entscheidern der Gesundheitspolitik. Er ist Mitbegründer des Global Tobacco and Nicotine Forum (GTNF) und Ehrenvorsitzender des GTNF Advisory Board.



**Risikoreduzierung für Raucher (englisch: Tobacco Harm Reduction) ist ein Ansatz, der darauf abzielt, die negativen gesundheitlichen Folgen des Rauchens zu minimieren. Dabei werden Raucher, die sonst einfach weiter rauchen würden, zum vollständigen Umstieg auf alternative Produkte mit geringerem Risiko\* ermuntert. Diese Produkte enthalten zwar Nikotin, basieren aber nicht auf dem Verbrennen von Tabak – dem Vorgang, der die meisten der mit herkömmlichen Zigaretten verbundenen Schäden verursacht. Im Folgenden erklärt Dr. David O'Reilly, warum Risikoreduzierung ein fortschrittlicher, pragmatischer und machbarer Ansatz ist, die durch Zigaretten verursachten Schäden und Gesundheitsbelastungen zu verringern.**

#### **Was ist Risikoreduzierung für Raucher und warum ist sie so wichtig?**

Das Konzept der Risikoreduzierung erkennt an, dass die meisten von uns bei alltäglichen Handlungen wie dem Autofahren ein gewisses Risiko eingehen und dabei nach Möglichkeiten suchen – wie dem Anlegen des Sicherheitsgurtes –, dieses Risiko zu minimieren.

Risikoreduzierung für Raucher funktioniert nach demselben Prinzip. Es handelt sich um einen Ansatz, der die schwerwiegenden gesundheitlichen Folgen des Rauchens anerkennt und zu verringern versucht.

Dabei werden Raucher zum Aufhören ermuntert, und diejenigen, die sonst weiter rauchen würden, werden ermutigt auf alternative, risikoärmere\* Produkte umzusteigen. Diese Produkte enthalten zwar Nikotin, kommen aber ohne das schädliche Verbrennen von Tabak aus. Denn durch den Verbrennungsprozess entstehen Tausende von Schadstoffen, die mit den durch Rauchen verursachten Krankheiten in Verbindung gebracht werden.

In Anbetracht der Tatsache, dass mehr als eine Milliarde Menschen trotz der schwerwiegenden Gesundheitsrisiken weiterhin Zigaretten rauchen, kann das Anbieten von Alternativen wie E-Zigaretten, Tabakerhitzern oder Nikotin Pouches zusammen mit der Bereitstellung von eindeutigen Informationen zu ihrem Gebrauch bereits dazu ausreichen, viele dieser Raucher zum Umstieg zu bewegen. Bei BAT entwickeln wir Produkte, die erwachsenen Rauchern genussvolle, weniger risikoreiche\* Alternativen bieten; diese Alternativen verschaffen einerseits die gewünschte Befriedigung, kommen aber andererseits ohne die Verbrennung aus, durch die die meisten Schäden verursacht werden. Unsere Produkte sind von hoher Qualität und wurden ausgiebig getestet.

#### **Was tut BAT in Sachen Risikoreduzierung?**

Schon seit vielen Jahren suchen wir nach Wegen, die gesundheitlichen Folgen unseres Geschäfts zu verringern. Wir treiben dies auf verschiedene Weise voran. Zuerst brauchen wir dafür herausragende Produkte, die erwachsene Raucher konsumieren möchten und als zufriedenstellend empfinden.

Zweitens wird die Entwicklung unseres risikoreduzierten Portfolios\* durch Forschung auf Weltklasseniveau untermauert. Aktuell bieten wir durch unseren einzigartigen Multi-Category-Ansatz eine breite Palette an risikoreduzierten\* Produkten wie E-Zigaretten und Tabakerhitzer sowie Nikotin Pouches für den oralen Gebrauch an – und das in über 57 Märkten auf der ganzen Welt. Möglich wird dies durch den hohen Stellenwert, den wir bei BAT Wissenschaft und Innovation beimessen.

Wir haben uns verpflichtet, für Raucher, die Gesellschaft und unser Unternehmen eine andere Zukunft zu schaffen. Und zwar mit Erfolg, denn mittlerweile konsumieren über 20 Millionen Verbraucher die Produkte unseres risikoreduzierten Portfolios\*. Eine wirklich ermutigende Zahl – und wir wollen mehr tun, um diesen Fortschritt noch zu beschleunigen.

#### **Was ist das größte Hindernis für die Risikoreduzierung für Raucher?**

Eine der größten Schwierigkeiten liegt darin, Rauchern zu vermitteln, dass Produkte wie E-Zigaretten und Tabakerhitzer risikoärmer\* sind als Rauchen – so ist Dampfen laut Aussagen von Gesundheitsbehörden wie Public Health England<sup>1</sup> und dem UK House of Commons Science and Technology Committee<sup>2</sup> um bis zu 95 % weniger risikoreich. Viele Untersuchungen zeigen jedoch, dass fälschlicherweise geglaubt wird, die alternativen Produkte seien genauso schädlich wie Zigaretten.

Es muss ein gesteigertes Bewusstsein dafür geschaffen werden, was Nikotin ist und was nicht. Nikotin an sich ist nicht karzinogen, das heißt, es verursacht keinen Krebs. Die allgemein anerkannten Ursachen für die mit dem Rauchen verbundenen Gesundheitsrisiken sind die Verbrennung des Tabaks und das Inhalieren des Rauchs. Um es klar zu sagen: Nikotin macht zwar abhängig und ist nicht risikofrei, aber es wird seit Jahrzehnten in zugelassenen Arzneimitteln verwendet, die in den meisten großen Ländern rezeptfrei erhältlich sind.

Zur Risikoreduzierung für Raucher gehört die Bereitstellung klarer und leicht verständlicher Informationen für erwachsene Raucher, denn diese müssen über präzise Informationen verfügen, um fundierte Entscheidungen treffen zu können. Dadurch erhöhen wir die Chance, die durch das Rauchen verursachten Gesundheitsrisiken für den Einzelnen und für die Gesellschaft zu verringern.

#### **Warum sind wissenschaftliche Erkenntnisse so wichtig?**

Gute Gesundheitspolitik sollte immer auf wissenschaftlichen Erkenntnissen beruhen. Erkenntnissen, die Regierungen, Aufsichtsbehörden und Verbraucher in die Lage versetzen, zu beurteilen und zu verstehen, wie ein Produkt oder ein Ansatz zum Nutzen der Gesellschaft eingesetzt werden kann.

So hat die Forschung beispielsweise gezeigt, dass Aromen nicht nur dabei eine wichtige Rolle spielen, erwachsene Raucher zum Umstieg zu bewegen, sondern vor allem auch dabei, dass sie keinen Rückfall zur Zigarette erleiden.<sup>3</sup>

Die von BAT entwickelten innovativen Produkte stützen sich auf belastbare, wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse, die das Potenzial dieser Produkte zur

Risikoreduzierung\* im Vergleich zu Zigaretten belegen. Wir investieren beträchtliche Summen in die Forschung und arbeiten mit einem Team von mehr als 1.500 Forschungs- und Entwicklungsspezialisten an der Entwicklung neuer Daten und Produkte. Alle Informationen und Nachweise, seien sie positiv oder negativ, werden von uns veröffentlicht, da wir glauben, dass ein solcher Austausch für den wissenschaftlichen Fortschritt und das Verständnis von grundlegender Bedeutung ist.

#### **Wie haben sich alternative Nikotinprodukte entwickelt und wie sieht die Zukunft aus?**

Ich glaube, dass die Zukunft des Nikotins nicht von einem einzelnen Produkt abhängen wird, sondern von verschiedenen Produkten, die unterschiedliche Verbraucherpräferenzen bedienen. Wir wissen, dass der Markt für alternative Nikotinprodukte fragmentiert ist – nicht alle erwachsenen Verbraucher wollen ein und dasselbe.

Die erste E-Zigarette, die 2003 auf den Markt gebracht wurde, war ein sehr einfaches Gerät. Bei BAT bieten wir heute nicht nur eine ganze Palette an Dampfprodukten an, sondern auch Tabakerhitzer und Nikotin Pouches für den oralen Gebrauch. Wir sind der Überzeugung, dass dies im Vergleich zum Weiterrauchen allesamt risikoreduzierte\* Alternativen sind.

Ich bin der festen Überzeugung, dass Risikoreduzierung für Raucher fortschrittlich, pragmatisch sowie machbar ist und sich durchsetzen wird. Dieser Ansatz unterstützt und ermuntert Raucher schon heute zum Umsteigen, was zu weiteren Produktinnovationen und damit zu mehr Verbraucherezufriedenheit führen dürfte, sodass letztlich noch mehr Menschen dazu bewegt werden, umzusteigen. Und diese Entwicklung kann für die öffentliche Gesundheit und die Verwirklichung von A Better Tomorrow™ nur von Vorteil sein.

<sup>1</sup>Public Health England 2018.

<sup>2</sup>UK House of Commons Science and Technology Committee, Seventh Report of Session, July 2017.

<sup>3</sup>Forster, M., Fielbelkorn, S., Yurteri, C., Mariner, D., Liu, C., Wright, C., McAdam, K., Murphy, J. and Proctor, C. (2018). Assessment of novel tobacco heating product THP1.0. Part 3: Comprehensive chemical characterisation of harmful and potentially harmful aerosol emissions. *Regul Toxicol Pharmacol.* 93:14-33. DOI: 10.1016/j.yrtph.2017.10.006.

\*Auf Basis belastbarer Erkenntnisse und der Annahme, dass das Zigarettenrauchen vollständig aufgegeben wurde. Diese Produkte machen abhängig und sind nicht risikofrei.

ICH SAG, RAM-PA-PA-PAM, MACH  
MAL EIN TUSCH / WO FING DAS AN?  
HAMBURG EIMSBUSH / SCHRIEB 'N  
PAAR TRACKS, HEUT SPIELEN SIE  
DIE / BEI DSDS UND AUF DER DEMO  
GEGEN KRIEG / LIFE, DIGGA, LIFE,  
FRANKA POTENTE / HÄTT'S NIE  
GETRÄUMT, BIN DANKBAR, OHNE  
ENDE / BIN GEFÜHLT AM START SEIT  
TAUSEND JAHREN / SO ORIGINAL,  
BRAUCHE ZWEI BLAUE HAKEN ///

KINGINMEIMDING / **JAN DELAY**





Das Interview führte Yasmin Witt.

*Jan, du bist seit mehr als 30 Jahren im Musikbusiness und hast bestimmt einiges an Veränderungen miterlebt. Wie würdest du die Entwicklung jemandem beschreiben, der keine Ahnung von der Rap-Szene hat?*

**JAN DELAY** Dennis aus meiner Band hat es mal so zusammengefasst: Früher, als wir angefangen haben, musste man sich dafür entschuldigen, dass man in den Charts war. Irgendwann hat sich das Blatt dann gewendet. Seit ein bis zwei Jahrzehnten muss man sich entschuldigen, wenn man nicht in den Charts ist.

Genauso hat sich das ganze Hip-Hop-Ding entwickelt. Es war am Anfang garantiert auch dem geschuldet, dass das, was der Untergrund gemacht hat, überhaupt nicht irgendeinem gewissen Anspruch gerecht wurde. Du brauchst einen gewissen Sound, um im Radio zu laufen. Du musst verstanden werden und du brauchst gute Vokalaufnahmen. Das alles hatten wir nicht. Wir haben einfach Mucke gemacht! Wenn jemand Mucke gemacht und diese Dinge bedient hat, so wie die Fantastischen Vier, dann fanden wir das alles Scheiße. Das wurde dann aber gespielt (lacht). Irgendwann fing es an, dass coole Bands sehr gute Musik gemacht haben. Auch die Fantas. Die klangen dann viel besser und sind in die Charts gekommen. Ab dann war das okay und man musste sich nicht mehr entschuldigen. Dabei ist es letztendlich geblieben. Und irgendwann war es dann komisch, wenn du nicht in den Charts warst. Ich würde sagen, so ist es jetzt seit 20 Jahren.

*Apropos Charts: Im Laufe deiner Karriere hast du schon verschiedene Musikgenres aufgemischt. Die Bandbreite reicht von Funk- über Soul- bis Rockmusik. Manchmal bringst du sogar Jazztöne ein. Wie würdest du deine Musik beschreiben?*

**JAN DELAY** Auf jeden Fall irgendwie immer funky. Nicht klischeemäßig funky, aber egal in welche Musikrichtung es geht, da ist immer eine Prise Funk drin.

**„DAS IST DER SOUND, DER DIE WÄRME BRINGT.  
BÄSSE, DIE IN DIE GEDÄRME DRINGEN.“**

(Text aus dem Song „Sam Ragga Styler“)

*Die meisten Musiker bleiben stets einem Genre treu – du nicht. Warum ist das so?*

**JAN DELAY** Weil ich das für mich selber langweilig fände. Ich will nicht immer das Gleiche machen. Ich glaube, dass man niemandem einen Gefallen tut, wenn man sich selber als Künstler langweilt. Sobald man anfängt, etwas zu bedienen, was man gar nicht im Herzen fühlt, dann ist das der Anfang vom Ende. Es gibt viele Bands, die ihren Beruf schon ewig machen und damit Hallen und Stadien füllen, indem sie das Gleiche machen. Aber trotzdem bezweifle ich manchmal, dass gewisse Feuer brennen, die mir ganz wichtig sind. Deswegen mache ich das, was ich fühle, und das, worauf ich Bock habe.

*Welche Momente waren im Rückblick die prägendsten deiner Karriere?*

**JAN DELAY** Prägende Momente sind weniger so etwas wie das erste Mal eine ganze Halle zu füllen, sondern eher Sachen, bei denen ich ganz viel gelernt habe. Zum Beispiel haben die Beastie Boys uns Ende der 1990er als Vorband mit auf ihre Tour genommen. Und es war so krass für uns zu sehen, wie die riesige Hallen gefüllt haben. Und dabei total cool waren, eine coole Crew hatten und so gut mit denen und auch mit uns umgegangen sind. Zu sehen, wie die sich das bewahrt

haben, wie man es eher aus der Indie-Szene kennt, zu sehen, dass es im Pop und in riesigen Betonarenen auch geht, das war so besonders. Wenn man nur genug Liebe mitbringt, dann füllt man diese schrecklichen Betonhallen mit Soul. Das war ganz wichtig. Ohne sowas hätte ich mich zum Beispiel nie getraut zu sagen „Ich hab Bock, Jan Delay & Disko No. 1“, wir machen so gutes Entertainment, wir können auch in den Arenen spielen.“ Ich hätte Angst davor gehabt. Aber durch die Beastie Boys habe ich gesehen, wie das geht. Man kann das und man schafft das. Dann kommen trotzdem so viele Leute und die sind cool, da sind dann keine Arschlöcher dabei.

*Was sicherlich auch prägend war: Der Musikbetrieb wurde in der Corona-Krise für viele Kulturschaffenden und andere Branchen auf eine harte Probe gestellt. Wie hast du diese Zeit erlebt?*

**JAN DELAY** Das war halt 'ne Scheißzeit und wir haben es jetzt hoffentlich geschafft. Ich bin froh, dass es weitergeht und wir wieder Musik machen können.

*Daran angeknüpft: Die gesellschaftliche Debatte über die „Systemrelevanz“ der Musik und Kultur wurde dadurch verstärkt. Wie hast du das in Hamburg erlebt?*

**JAN DELAY** Ich würde nicht sagen, dass klar wurde, wie systemrelevant Musik ist, sondern es hat sich zu doll gezeigt, wie wenig anerkannt Musik und Kultur als systemrelevante Einrichtungen sind. Es wurden mit Milliarden irgendwelche Airlines bezuschusst, damit diese schlimme Klimakaputtmach-Industrie nicht pleitegeht. Aber wenn die Industrie, die für die Herzen zuständig ist und die auch kein Klima kaputt macht, leidet, dann wird da überhaupt nichts supportet und ist erst mal egal. Wenn man dagegenhält, wie viel Kraft die Kultur den Menschen in so einer Zeit gibt, dann passt das überhaupt nicht zusammen – und das ist gemein! Genau diese Lücke haben so viele hart zu spüren bekommen. In Hamburg war es aber schon immer so, dass dies nicht gebührend supportet wurde. Es heißt immer ‚Wir sind die Kulturhauptstadt‘. Aber wenn es dann darum geht, Kunstorte zu erhalten oder Gemeinschaftsräume oder Clubs, dann merkt man das nicht. Alles wurde dichtgemacht und nichts gefördert. Diese Diskrepanz ist echt scheiße. Als es ein paar Monate nach dem ersten Lockdown losging mit den Hilfen für Kulturschaffende, da haben die Leute in Hamburg zum Beispiel auch nur die Hälfte wie in Berlin bekommen. Berlin ist arm aber sexy und Hamburg ist reich aber sexy.

*Du hast doch selber auch einige Jahre in Berlin gewohnt?*

**JAN DELAY** Ja, aber immer auch in Hamburg! Und die Heimatliebe hat mich dann auch wieder zurückgebracht.

## „ES SIND FINSTERE ZEITEN, ABER DAS MUSS GAR NICHT SEIN. LASS UNS DIE WOLKEN VERTREIBEN, ICH HAB' SONNE DABEI.“

*Trotz allem hast du im letzten Sommer dein Album ‚Earth, Wind und Feiern‘ auf den Markt gebracht. Wann entstand diese Idee?*

**JAN DELAY** Die ist vor dem Ganzen entstanden, aber auch da war die Kacke schon am Dampfen. Und zwei große Themen wollte ich mit aufnehmen. Dabei ist mir aber wichtig, dass ich das immer nur positiv und motivierend tue. Wenn man was ändern möchte, dann muss man auch feiern können, weil man diese positive Energie braucht. Dass sich die Themen bzw. die Anwendungsmöglichkeiten teilweise dann so überschneiden, das konnte ich nicht ahnen. Das Intro ‚Es sind finstere Zeiten, aber das muss gar nicht sein. Lass uns die Wolken vertreiben, ich hab' Sonne dabei.‘ ergibt jetzt fast noch mehr Sinn.

*Wie hast du denn die Resonanz auf dein Album empfunden?*

**JAN DELAY** Sehr schön und ich habe, ehrlich gesagt, noch nie so eine durchweg positive Resonanz bekommen, weil ich ja auch eher ein Typ bin, der polarisiert. Es war aber auch negativ krass, weil es um das Feiern geht und ich das Album in einer Zeit rausgebracht habe, in der man nicht feiern konnte. Es gab keine Clubs, keine Bars und zu der Zeit sogar die Ausgangssperre. Ich mache Musik für Leute, die zusammenkommen, und das war dann heftig. Das sind die Verstärker, die ich brauche. Und deswegen habe ich auch das Repack rausgebracht, weil es viele nicht mitbekommen haben und es die Zusammenkünfte nicht gab, gar nicht. Clubs, Bars, Konzerte – das sind meine Verstärker.

*Da sind wir ja genau beim Thema Tour: Mit Jan Delay & Disko No. 1 warst du zu dem Album ‚Earth, Wind & Feiern‘ auf Tour. Was war daran das Beste?*

**JAN DELAY** Das Spielen, die Leute, das Durchdrehen, das befreite Eskalieren. Einfach endlich rein da, das Feiern, das Schwitzen, ohne Bedenken – das war das Beste.

*Sowohl in deinen Songs auf deinem Album wie „Spaß“ als auch in „Alles gut“ nimmst du kein Blatt vor den Mund und findest treffende Zeilen zur Lage der Nation. Wie schaffst du es, dass das ewige Feuer im Herzen nie aufhört zu brennen – egal wie sehr die Welt aus den Fugen gerät?*

**JAN DELAY** Das ist etwas, was weniger mit dem eigenen Schaffen zu tun hat. Ich bin einfach derbe dankbar und demütig, dass ich so ein neugieriger und ehrgeiziger Mensch bin und immer Bock habe, wieder was zu machen. Ich mach das dann so lange, bis es richtig flasht. Und ich das Glück habe – egal wie lange es dauert – es auch zu schaffen, dass mich das flasht. Es könnte auch der Punkt kommen, an dem ich es nicht mehr schaffe oder keinen Bock habe, was zu machen. Zum Beispiel, als es mit Corona losging, konnte ich nicht auf einen Knopf drücken und hatte erst mal nicht das Bedürfnis. Ich hab' ein halbes Jahr gebraucht, bis ich Bock hatte, in so einen Zustand zu kommen und etwas aufzuschreiben.

*Gibt es noch etwas, das du uns verraten kannst? Worauf können deine Fans sich freuen?*

**JAN DELAY** Es kommen zwar immer wieder Konzerte dazu. Aber ich kann nur sagen: Ich freue mich riesig auf alles, was kommt und eine geile Zeit! Das wünsche ich allen. Auf unser Leben und unsere Wünsche bezogen, dass alle Sehnsüchte mal ein bisschen gestillt werden und jeder eine geile Zeit hat.



  
**BREITENBURG**  
 HOTEL · RESTAURANT · SPA

## ANKOMMEN. ABSCHALTEN. SICH ZU HAUSE FÜHLEN.

**I**nmitten unberührter Natur, vis-à-vis des Golfplatzes, liegt das exklusive Hotel Breitenburg. Hotelbetreiber sind Sven Sausmikat und Moritz Graf zu Rantzau. Mit dem Diplomkaufmann sprachen wir über Fleiß und Familie, Talent und Tugend, Nachwuchs und Nachhaltigkeit und die Frage: Was macht gute Gastgeber so besonders?

*Graf zu Rantzau, was erwarten Sie persönlich als Gast von einem Hotel?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Dass meine Ansprüche und Wünsche, mit denen ich angereist bin, erfüllt werden. Verlebe ich mit meiner Frau einen Wellnessurlaub, dann möchte ich diesen in einer entspannten und ruhigen Atmosphäre genießen. Bin ich zu einer Tagung, dann erwarte ich professionelle Rahmenbedingungen wie modern ausgestattete Tagungsräume, ein funktionierendes WLAN und einen flexiblen Service. Richte ich ein Fest aus, sollen HotelmitarbeiterInnen mit aufmerksamem Auge, umsichtigem und wertschätzendem Handeln dafür Sorge tragen, dass dieses zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Kurzum: Ich erwarte, dass sich das Team mit

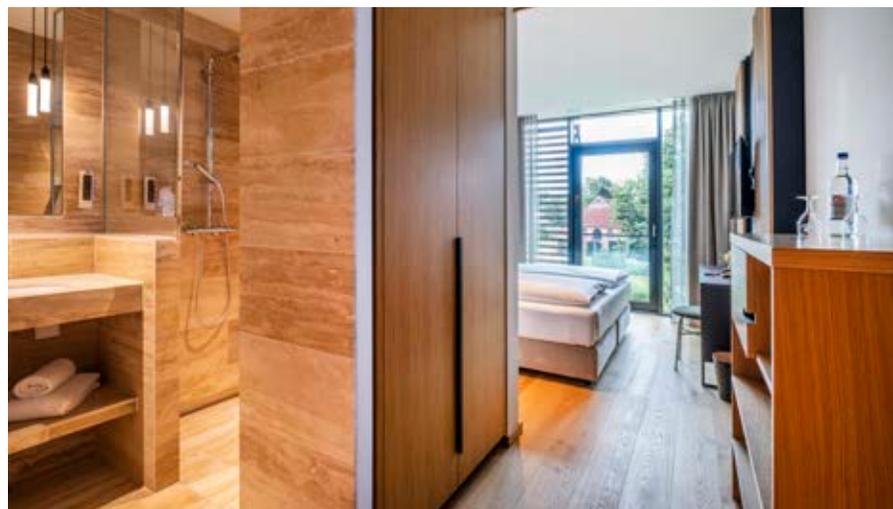
dem Hotel identifiziert und persönlich alles tut, dass ich mich als Gast wie zu Hause fühle – wie ein Mitglied der Familie. So wie wir es hier im Hotel Breitenburg leben.

*Das Hotel haben Sie im November 2021 eröffnet. Wie kam es dazu?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Die Landwirtschaft war viele Jahrzehnte die Haupteinnahmequelle unserer Familie. Auch meine Eltern lebten noch von der aktiven Agrarwirtschaft. Vor 30 Jahren entschieden sie sich, unweit unseres Familiensitzes, dem Schloss Breitenburg, eine 27-Loch-Golfanlage zu errichten. Schon damals überlegten sie, die Dachböden des wenige Meter vom Golfplatz entfernten Gutes Osterholz zu kleinen Apartments umzubauen. Denn ein Erhalt dieser schönen Gutsanlage war nur durch Nutzung möglich. Der Gedanke, neben der Golfanlage ein Hotel zu errichten, ist dann über Jahre gereift. Entstanden ist nun ein Hotel, das es so im Kreis Steinburg nicht gibt. Das Konzept zeigt: Unsere Familie zeichnet eben auch aus, dass wir auf aktuelle Entwicklungen eingehen und uns verändern können. Sonst gäbe es weder Golfanlage noch Hotel.

Das Interview führte Bianca Bödeker.





*Wir sitzen hier in der Lobby des Hotels. Mein Blick fällt sofort auf das Wappen der Familie zu Rantzaу über dem Kamin, deren Geschichte bis ins 15. Jahrhundert reicht.*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Das benachbarte Schloss Breitenburg ist der Stammsitz der Familie zu Rantzaу. Sie war im 16. und 17. Jahrhundert Statthalter der dänischen Könige. Wir sind in Schleswig-Holstein seit über 500 Jahren verwurzelt.

*Mit dem Hotel möchten Sie Tradition und Moderne verbinden. Erzählen Sie davon.*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Die ehemaligen Stallungen des gräflichen Gutshofes Gut Osterholz wurden aufwendig umgebaut, um hier das Hotel mit 80 Zimmern auf gehobenem Niveau entstehen lassen zu können. Als Ensemble-Denkmal blieben die Außenmauern der Stallungen erhalten. Der Rest des Hotels wurde komplett neu gebaut. Dadurch ist ein interessantes Zusammenspiel zwischen Tradition und Moderne entstanden.

*Und wen möchten Sie ansprechen?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Wir möchten für unser Hotel und unsere Angebote unterschiedliche Zielgruppen erreichen. Das sind z.B. Erholungssuchende, die zu Fuß oder per Rad die wunderbare Natur um uns herum erkunden wollen. Wir heißen GolferInnen herzlich willkommen. Gäste, die sich eine kleine Auszeit gönnen und in unserem großzügigen Wellnessbereich ausspannen und entspannen können. Darüber hinaus bieten wir die passenden Räumlichkeiten samt herzlichem, flexiblem und kompetentem Service für Tagungen und Events bis zu 250 Personen.

*Wie leben Sie das Besondere?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Wir bringen den Service zum Gast. Und sind dabei auf die Qualität unserer 60 MitarbeiterInnen angewiesen. Sie alle haben ein gutes Auge dafür, umsichtigen Service zu leben und kontinuierlich zu verbessern. Um das sicherzustellen, bin ich mit meinen AbteilungsleiterInnen und dem gesamten Team in ständigem Austausch. Und regelmäßig selbst im Hotel unterwegs, um aktiv den Austausch mit unseren Gästen zu suchen. Und zu fragen: Wie zufrieden sind Sie? Welches Angebot gefällt Ihnen besonders? Und was können wir verbessern? Unser Hotel gibt es nun seit einem Jahr und ich freue mich, bereits die ersten Stammgäste begrüßen zu dürfen.

*Die kalte Jahreszeit beginnt. Eine Zeit, in der Ihr großzügiger Wellnessbereich wärmende Momente schenkt.*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Der Wellnessbereich ist das Herzstück unseres Hotels. Ich kenne viele Wellnessbereiche anderer guter Hotels. Diese sind oft im Kellerbereich angesiedelt mit eher unnatürlichem Licht. Unsere großen Panoramascheiben bieten einen faszinierenden Blick über den Breitenburger Kanal in die unberührte Natur und über den Golfplatz. Mit entspannenden Momenten auf unseren Liegen in einem der vier Ruheräume, bei einem Glas Tee und kleinen Köstlichkeiten von unserer Vital-Bar. Nach einer wohltuenden Kosmetikbehandlung, intensiven Massage, einem Besuch im Hamam oder ausgedehntem Saunagang mit anschließender Erfrischung im Infinity Pool. Dieser lässt sich durch die beweglichen Panoramascheiben je nach Witterung vom Innen zum Außenpool verwandeln.



*Im Restaurant Johann, benannt nach Ihrem Vorfahren, dem im 15. Jahrhundert lebenden Feldherrn Johann Rantzau, setzen Sie auf Regionalität.*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Genau. Wir legen Wert auf hochwertige Produkte aus der Region und möchten unsere Gäste mit saisonal wechselnden und schmackhaften Gerichten verwöhnen. Das Obst und Gemüse beispielsweise beziehen wir aus dem Alten Land. Die Breitenburger Milchzentrale beliefert uns mit Milch- und Käsespezialitäten. Ein befreundeter Fischer versorgt uns mit frischem Fisch. Die Fleischwaren erhalten wir von unserem regionalen Partner, dem Hof Ostermühlen. Er setzt auf artgerechte Tierhaltung und züchtet eigene Rinder, die wir im Ganzen kaufen und zu 100 Prozent verarbeiten.

*Wie gehen Sie auf Vegetarier und Veganer ein?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Selbstverständlich offeriert unser Küchenchef köstliche vegane und vegetarische Gerichte. Auch für mögliche Allergien und Unverträglichkeiten ist unser Servicepersonal sensibilisiert. Hier halten wir vor jeder gebuchten Veranstaltung Rücksprache und sprechen unsere Gäste auch beim Check-In gezielt darauf an.

*Wie nachhaltig ist Ihre Nachwuchsförderung?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Zum 1. August des Jahres haben wir elf Auszubildende für die Berufe Kaufmann/-frau für Hotelmanagement, Koch/Köchin, Hotelfachmann/-frau sowie Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsservice eingestellt. Der überwiegende Teil stammt aus der direkten Nachbarschaft. Einige von ihnen haben mit der Ausbildung bei uns begonnen, andere sind von externen Betrieben zu uns gewechselt. Den betrieblichen Teil der Ausbildung ergänzen wir durch interne Fort- und Weiterbildungen. Zu Beginn des Ausbildungsjahres hat sich die Geschäftsführung eine Woche Zeit genommen, um den Auszubildenden die Grundlagen und Abläufe im Hotel nahezubringen. So lernen diese früh, Verantwortung zu übernehmen. Für uns ist die Ausbildung neuer Fachkräfte eine wichtige Säule für die Zukunft des Hotels. Deshalb bieten wir unseren Auszubildenden die Möglichkeit, sie nach erfolgreicher Prüfung zu übernehmen.

*Wie profitieren Sie mit Ihrem Hotel von der Nähe zu Hamburg?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Sie erreichen uns über die A23 in rund 45 Minuten. Sobald Sie für die letzten Kilometer die Autobahn verlassen, beginnt bereits die Erholungsphase. Durch die Nähe zu Hamburg ist unser Hotel gerade für kurze Entspannungstrips oder Auszeiten sehr gut geeignet. Wir leben hier ein entschleunigtes Leben. Ich denke, dass immer mehr Großstädter wirklich genau diese Oase suchen, wie wir sie bieten.

*Ihre Gäste reisen mittlerweile nicht nur aus dem gesamten Bundesgebiet an, sondern auch aus angrenzenden Ländern wie Österreich und der Schweiz. Sehr viele dänische Gäste haben Ihr Hotel entdeckt.*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Wir haben schon von Anfang an großen Wert auf die dänischen Gäste gelegt, da wir wussten, dass wir für Gäste aus Dänemark sehr gut zu erreichen sind. Wir haben teilweise dänisch sprechende Mitarbeiter, was immer gut ankommt. Gleichzeitig kennen viele Dänen Breitenburg, da wir Rantzau viele Jahrzehnte Statthalter der dänischen Könige im Herzogtum Holstein gewesen sind. Das wissen viele Dänen aus den Geschichtsbüchern. Der eine oder die andere möchte dann den Besuch mit einer Besichtigung des Schlosses verbinden. Das versuche ich gern einzurichten – wenn es passt, da unsere Familie dort ja auch wohnt.

*Mit welcher Philosophie gehen Sie durchs Leben?*

**MORITZ GRAF ZU RANTZAU** Sich benehmen, ehrlich, wertschätzend und umsichtig zu sein – mit diesen Tugenden bin ich erzogen worden. Fleiß schlägt Talent – so habe ich mit Disziplin Golfspielen gelernt, das ich noch heute begeistert ausübe. Ich möchte mich jeden Abend im Spiegel anschauen können und sagen: Ich habe mich heute so verhalten, wie ich es für mich selber erwarte. Was ich noch von meinen Eltern gelernt habe, ist Rücksicht auf die ältere Generation zu nehmen. Mein Großvater war der Älteste von sieben Geschwistern.



Ich erinnere mich noch gut an die Geburtstage, zu denen sich oft vier Generationen am Stammsitz im Schloss Breitenburg trafen. Das waren wunderbare gesellige Stunden inmitten der Familie. Meine Großmutter ist im Krieg aus Ostpreußen geflohen. Sie hatte alles verloren. Und war dankbar, dass sie hier in Schleswig-Holstein Zuflucht bei Familie und Freunden fand. Dieser Gedanke, dass Familie wichtig und immer füreinander da ist, versuche ich nicht nur an meine Kinder weiterzugeben. Ich möchte mit meinem Team 365 Tage im Jahr alles dafür tun, dass sich unsere Gäste im Hotel Breitenburg sofort zu Hause fühlen – wie ein Mitglied unserer Familie.

---

**Hotel Breitenburg**

Gut Osterholz 1 · 25524 Breitenburg

T 04828 7843-0

info@hotel-breitenburg.de · www.hotel-breitenburg.de






  
**BREITENBURG**
  
 HOTEL · RESTAURANT · SPA

AUSZEIT VOM ALLTAG IM SPA

## WELLNESS FÜR KÖRPER, GEIST UND SEELE

**O**b wohltuende Kosmetikbehandlung, revitalisierendes Reinigungsritual im Hamam oder ausgedehnter Saunagang mit anschließender Erfrischung im Infinity Pool: Der großzügige SPA im Hotel Breitenburg ist ein Ort zum Genießen – mit allen Sinnen.

Aufatmen in der Dampfsauna! Abschalten vom Alltag! Für einige Stunden der Großstadtheftik entfliehen und eintauchen in die Wohlfühloase des SPA hier im Hotel Breitenburg. Ich freue mich auf 80 Minuten Hamam, dieser reinigenden, revitalisierenden Badekultur aus dem Morgenland – mit warmem Wasserdampf, sanftem Schaum, klärendem Peeling, anregender Massage und pflegenden Ölen.

Bereits nach zehn Minuten in der Dampfsauna spüre ich, wie sich meine Muskeln und Nerven entspannen. Die Poren meiner Haut haben sich geöffnet und bereiten meinen Körper

vor auf die folgenden Anwendungen. Die Therapeutin führt mich nun in den körperwarmen, angenehm hell gefliesten Hamam-Raum und hüllt mich traditionell ein in ein nasses rot-weiß-kariertes Baumwolltuch, den Pestemal.

So setze ich mich auf die warme Steinbank. Die rituelle Wäsche beginnt: Mit einer Kupferschale übergießt mich die Therapeutin zunächst von Kopf bis Fuß mit warmem Wasser, bevor sie mit einem Peelinghandschuh abgestorbene Partikel sanft von Gesicht, Dekolleté und Armen reibt. Dabei wird meine Haut, so erfahre ich, nicht nur reiner und schöner – auch mein Bindegewebe wird gut durchblutet und der Stoffwechsel ordentlich angekurbelt.

Ich lege mich nun auf das Steinpodest, den Nabelstein. Und genieße an Bauch, Rücken und Beinen das gleiche Procedere wie auf der Steinbank. Wie wohl ich mich in meiner Haut fühle, die schon nach dem Peeling wieder frei atmen kann.



Die Therapeutin, eine dunkelhaarige Frau mit erfrischendem Lächeln, unterstützt seit April 2022 das 13-köpfige Team im Hotel-SPA. Sie liebt ihre vielseitige Aufgabe: Diese reicht von der Hamam- und Ayurvedabehandlung über die traditionelle Teil-, Ganzkörper- und Fußreflexzonenmassage bis hin zur Faszien- und Triggerpunktbehandlung. Besonders beliebt: Die Golfermassage – zur Regeneration der Muskulatur und Stabilisierung von Hüfte, Schulter und Wirbelsäule nach dem Spiel auf dem anliegenden Golfplatz.

Zurück zu mir und dem Nabelstein: Waschung und Seifenschaummassage beginnen. Dazu lässt die Therapeutin große federleichte Schaumflocken auf meinen Körper fallen, den sie nun rund 20 Minuten lang wäscht und massiert. Besondere Aufmerksamkeit schenkt sie dabei meinen völlig verklebten Faszien in den Unterschenkeln, die sie durch sanftes Drücken, Ziehen, Dehnen und Massieren lockert und löst.

Es folgen Kopfwäsche und -massage. Zur Ankurbelung des Kreislaufs werden Kopf und Körper abwechselnd mit kaltem und warmem Wasser übergossen. Kann Entspannung schöner sein? Nein! Ich bin komplett im Hier und Jetzt angekommen. Und atme immer wieder tief durch.

Die Therapeutin spürt meine Entspannung und freut sich für mich. Wie schafft sie es, dass Menschen sich so wohl unter ihren Händen fühlen? Sie sei während jeder Behandlung mit allen Sinnen bei den Gästen. Will heißen: „Ich fühle mich in den Körper hinein und versuche, mich mit ihm zu verbinden.“

Eingehüllt in meinen Bademantel folge ich ihr in einen der 12 Behandlungsräume des 2.000 Quadratmeter großen SPA-Bereichs, um abschließend die tiefenwirksame und feuchtigkeitsspendende Aloe-Vera-Ölmassage zu genießen.

Jetzt heißt es 30 bis 60 Minuten nachruhen. Und viel Wasser trinken, gibt sie mir mit auf den Weg. Der führt mich direkt zur Vitalbar in den Ruheraum. Ich nehme mir von dort etwas Obst mit und mache es mir auf einer der Liegen am Infinity Pool gemütlich. Wie entspannt ich mich fühle. Mein Blick schweift über den Pool durch die bodentiefen Panoramaseiben über den Breitenburger Kanal ins Grüne. Das Ehepaar in den beiden Hängesesseln am Fenster tut es mir gleich. Eine Gruppe zieht an mir vorbei Richtung Saunawelt mit Dampfbad, Infrarotkabine, Bio- und Finnischer Sauna. Auf dem Weg zu Ruhe und Regeneration nach dem Golfspiel.

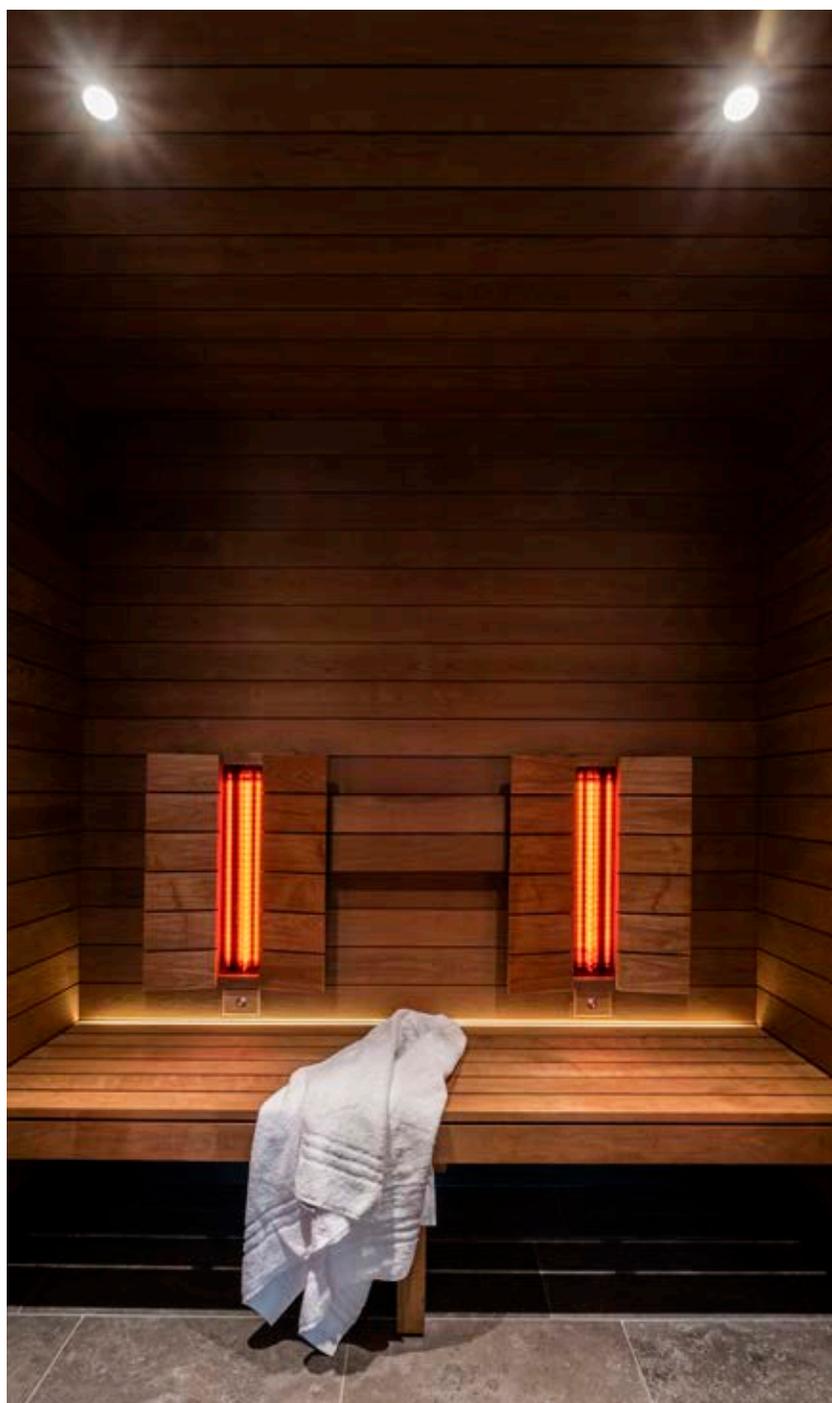
Bevor es für mich nun wieder zurück in den Alltag geht, genieße ich in der Teebar abschließend ein gesundes Glas Biotee und blicke ein letztes Mal ins Grüne – mit vitalem Körper, wachem Geist und wohliger Seele. *(Text: Bianca Bödeker)*

**Hotel Breitenburg**

Gut Osterholz 1 · 25524 Breitenburg

T 04828 7843-0

info@hotel-breitenburg.de · www.hotel-breitenburg.de



# DEDICATED TO GENTLEMEN



## Zu Besuch im Barber House

Barber Shops sind etwas für vollbärtige Hipster. Oder etwa nicht? Wer das Barber House im Kontorhausviertel betritt, wird schnell eines Besseren belehrt. „Barbiere sind Herrenfriseur“ steht bereits auf einem Schild auf dem Gehweg. Hinter der wunderschönen Neorenaissance-Fassade am Hopfensack öffnet sich ein stilvolles Ambiente, das aus einer anderen Zeit zu stammen scheint und gleichzeitig modern und zeitgemäß wirkt.

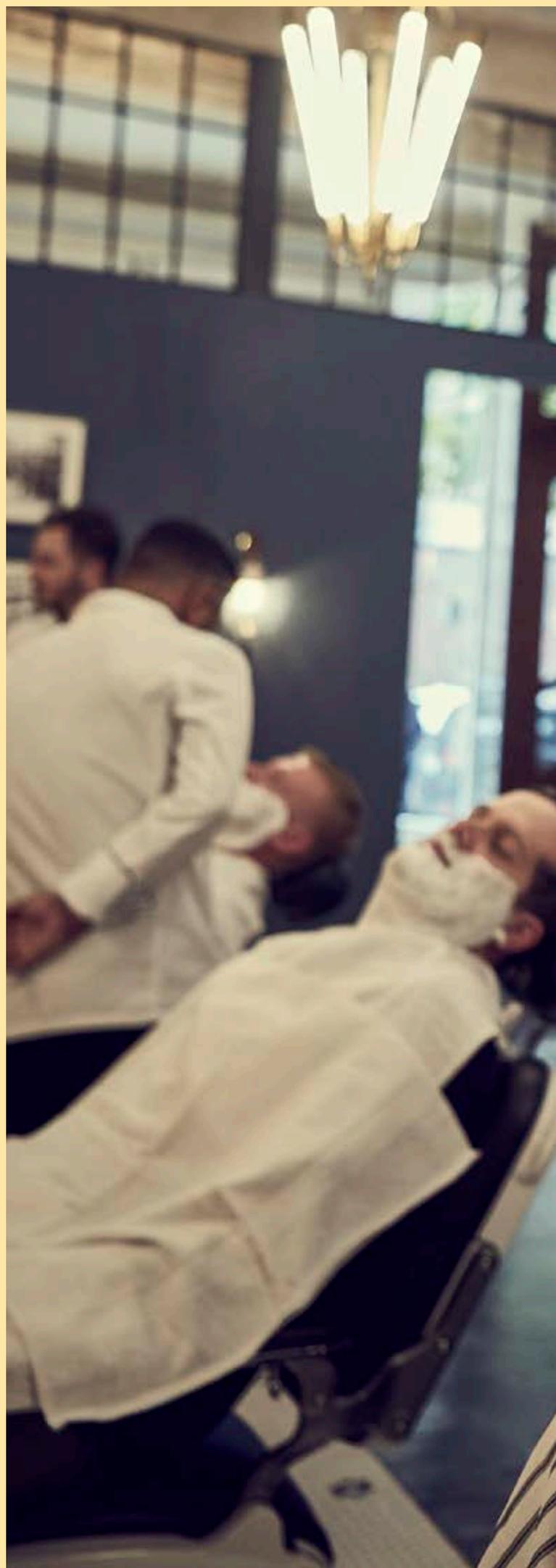
# BARBER HOUSE<sup>®</sup> HOUSE

DEDICATED TO GENTLEMEN

## ÖFFNUNGSZEITEN

MO	GESCHLOSSEN
DI	09:00 - 19:00 UHR
MI - FR	10:00 - 19:00 UHR
SA	09:00 - 16:00 UHR

040 3009 1838  
HOPFENSACK@BARBERHOUSE.COM





**D**unkles Holz, Leder und Marmor, an den Wänden die historischen Hamburg-Aufnahmen des Fotografen John Holler, dazu junge Barbieri in ihren klassischen, weißen Jacken – die Atmosphäre ist sophisticated und doch entspannt. Geschaffen hat diese Welt Dirk Schlobach, Gründer und Inhaber des Barber House mit inzwischen insgesamt fünf Standorten in München und Hamburg.

*An diesem Vormittag sind die Barträger hier in der Minderheit. Geht es also gar nicht nur um den Bart und die Rasur?*

**DIRK SCHLOBACH** Richtig beobachtet. Wir sind ein klassischer Herrnsalon. Viele denken bei Barbieren nur ans Rasieren, das Haarschneiden hat aber immer schon dazugehört. Im Mittelalter übrigens auch das Zähneziehen und Amputationen. Aber das überlassen wir heute besser anderen. Barbieri sind spezialisierte Herrenfriseur, die ihr Handwerk deutlich besser beherrschen als herkömmliche Friseur.

*Das klingt ambitioniert und selbstbewusst. Wie kommen Sie darauf?*

**DIRK SCHLOBACH** Im deutschen Friseurhandwerk liegt weder in der Ausbildung, noch später im Beruf der Fokus auf Herrenhaarschnitten. Ganz im Gegenteil: Männer werden meistens „dazwischengeschoben“. Zwischen Dauerwelle und Strähnchen passt immer noch ein Herrenhaarschnitt. Bei uns ist das anderes. Da steht der Mann im Mittelpunkt. Unsere international erfahrenen Barbieri stellen ihre Handwerkskunst in den Dienst des modernen Gentleman.

*Wie muss ich mir einen Termin zum Haarschneiden im Barber House vorstellen?*

**DIRK SCHLOBACH** Zunächst einmal legen wir Wert auf die individuelle Beratung. Der Haarschnitt muss zum Kunden passen und seine Haarstruktur berücksichtigen. Danach wird das Haar gewaschen. Dazu müssen Sie den Stuhl nicht verlassen. Es wird direkt am Arbeitsplatz gewaschen. Und zwar vom Barbier höchstpersönlich. Haarwaschen ist ein recht intimer Akt, der wird bei uns nicht an einen Azubi abgegeben. Nach dem Haarschnitt werden die Haare noch ein zweites Mal gewaschen. Viele unserer Business-Kunden wissen das sehr zu schätzen. Die Schnitthaare sind vom Kopf und können so nicht auf dem Hemdkragen oder der Schulter landen. Ein kleine Kopfmassage ist auch immer inklusive und verschafft zusätzliche Entspannung. Zum Schluss wird gefönt und gestylt. Am Ende verlässt der Kunde gut erholt und frisch gestylt unseren Laden.

*Mir fällt auf, dass es hier sehr ruhig zugeht. Sie sprechen viel von Entspannung und Erholung. Wie wichtig ist dieser Aspekt?*

**DIRK SCHLOBACH** Für viele Männer ist der Termin beim Friseur ein notwendiges Übel, das Geld und Zeit kostet. Ein Besuch im Barber House soll eine kleine Auszeit vom All-

tag sein, einen echten Mehrwert bieten. Wir haben hier ein Refugium der Entschleunigung geschaffen. Das beginnt bei der Farbgebung, den verwendeten Materialien, unseren alten Apothekenschränken und den erlesenen Getränken, die wir ausschenken, spiegelt sich aber auch in der ruhigen Art, wie unsere Barbieri ihre Kunden bedienen, wider. Das Barber House folgt einem Gesamtkonzept: Die besondere Atmosphäre, das handwerkliche Können unserer Barbieri, ein kuratiertes Sortiment hochwertiger Pflegeprodukte wie Acqua di Parma, Bon Parfumeur oder Mühle Rasurkultur und auch unsere kosmetischen Dienstleistungen – alles ist auf den modernen, anspruchsvollen Mann ausgerichtet, dem Qualität wichtig und etwas wert ist.

*Kosmetische Dienstleistungen? Was verbirgt sich dahinter?*

**DIRK SCHLOBACH** Neben Maniküre und Pediküre sind das Haarentfernungen durch Sugaring oder Waxing sowie Gesichtsbildungen. Auch hier unterscheiden wir uns schon auf den ersten Blick von dem „normalen“ Kosmetikstudio. Kein Pink, kein Weiß, sondern warme, dunkle Farben und viel Echtholz schaffen eine Atmosphäre, in der sich Männer wohlfühlen. Das ist gerade deshalb so wichtig, weil viele Männer noch – um es vorsichtig zu formulieren – Vorbehalte oder Berührungängste gegenüber dem Thema Kosmetik haben. Deshalb überfordern wir unsere Kunden auch nicht mit komplizierten Treatments. Viele fangen mit einer Pediküre oder Maniküre an und werden dann neugierig, fragen nach, was wir darüber hinaus anbieten.

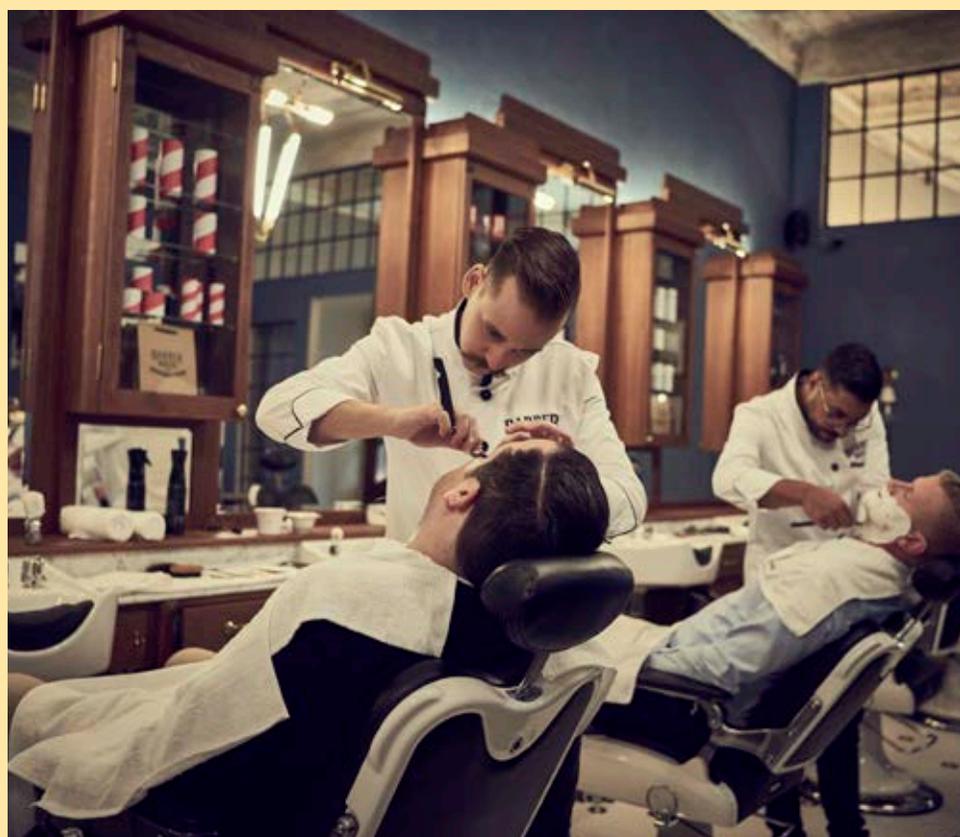
*Welche Formen der Haarentfernung werden denn besonders nachgefragt? Und von wem?*

**DIRK SCHLOBACH** Ob Sugaring oder Waxing entscheidet der Kunde. Beliebt ist die Haarentfernung am Rücken und auf der Brust oder auch an den Beinen. Diese Leistungen werden oft von Sportlern nachgefragt, zum Beispiel von Radfahrern oder Schwimmern. Aber es gibt natürlich auch Männer, die das aus rein ästhetischen Gründen machen.

*Das erste Barber House haben Sie 2014 eröffnet, den Hamburger Standort gibt es inzwischen seit fünf Jahren, hat sich in dieser Zeit die Einstellung der Kunden zu Pflege und Kosmetik verändert?*

**DIRK SCHLOBACH** In den Anfangsjahren hat sicher der Barttrend dazu beigetragen, dass Männer bewusster mit dem Thema Pflege umgehen. Inzwischen liegt das Verhältnis Rasur zu Haarschnitt bei uns bei etwa 30 zu 70 und wir stellen fest, dass unsere Kunden ungezwungener an das Thema herangehen. Das gilt im Übrigen für alle Altersgruppen. So wie es für viele selbstverständlich ist, Sport zu treiben, um sich fit zu halten, sind auch der typgerechte, handwerklich gute Haarschnitt oder die regelmäßige Bartpflege eine Selbstverständlichkeit geworden. Bei der Kosmetik haben wir Männer vielleicht noch etwas Nachholbedarf. Da ist noch Luft nach oben.





### Barber House

Hopfensack 6 · 20457 Hamburg  
[www.barberhouse.com](http://www.barberhouse.com) · T 040 3009 1838

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: geschlossen  
Dienstag: 09 – 19 Uhr  
Mittwoch bis Freitag: 10 – 19 Uhr  
Samstag: 09 – 16 Uhr



**STEFAN KNOLL**

**POTENZIALE UND PERSPEKTIVEN**

**D**er Winter steht vor der Tür und wird Privathaushalten und Unternehmen hohe Energieausgaben bescheren. Doch nicht nur hinsichtlich ihrer Heizkosten-Rechnung fragen sich viele Hamburgerinnen und Hamburger, was der Cocktail aus Inflation und höheren Zinsen für sie persönlich und ihr privates Vermögen bedeuten könnte. Darüber sprach OPIUM mit Stefan Knoll, Sprecher der Geschäftsleitung der Deutschen Bank in Hamburg und Norddeutschland und verantwortlich für das Privatkundengeschäft.

*Herr Knoll, die Deutsche Bank führt allein in der Metropolregion Hamburg täglich Hunderte von Beratungsgesprächen. Wo drückt die Menschen der Schuh am meisten?*

**STEFAN KNOLL** Wir alle spüren die seit Monaten steigenden Lebenshaltungskosten. Das belastet viele Haushalte und wir sehen, dass die laufenden Kontostände im Trend sinken. Andere haben noch Ersparnisse aus der Corona-Krise, auf die sie jetzt zurückgreifen können. Menschen mit höheren Einkommen können zwar die Mehrausgaben im privaten Bereich besser abfedern. Sofern es sich dabei um Selbstständige oder Unternehmer handelt, sehen diese sich aber oft zusätzlichen Herausforderungen durch die angespannte wirtschaftliche Lage gegenüber. Wo immer möglich, geben wir als Hausbank unseren Kundinnen und Kunden in dieser Lage Rat und Hilfestellung.

*Die Zentralbanken heben die Leitzinsen an, um die Inflation zu bremsen. Die Zinsen sind zwischenzeitlich bei den Sparern angekommen – aber auch bei allen, die eine Finanzierung planen. Wie sehen Sie die Entwicklung?*

**STEFAN KNOLL** Wir zahlen unseren Privatkunden seit September wieder positive Zinsen auf ausgewählte Spareinlagen. Das freut die Sparer und Sparerinnen, aber auch uns als Bank. Denn immer wieder gibt es Situationen, in denen Kunden Geld auf einem Festgeldkonto parken möchten, um es dann in vielleicht sechs oder zwölf Monaten für eine Anschaffung zu verwenden. Die andere Seite des Zinsanstieges ist die Tatsache, dass Finanzierungen und insbesondere auch Baufinanzierungen im Markt teurer geworden sind. Den Traum von der eigenen Immobilie zu verwirklichen, das fällt jetzt vielen schwerer als noch vor einem Jahr. Da spielen nicht nur die Zinsen, sondern auch die hohen Preise für Baumaterial eine Rolle. Dagegen boomt verständlicherweise die energetische Sanierung von Gebäuden, was wir natürlich auch gerne finanzieren.

*Welchen Rat geben Sie Kunden und Kundinnen, die wegen der Inflation befürchten, dass ihre Altersvorsorge oder das Familienvermögen leidet?*

**STEFAN KNOLL** Diese Sorge liegt auf der Hand. Tatsächlich befürchten 58 Prozent der Deutschen langfristig einen Wertverlust ihrer Altersvorsorge, wie eine Umfrage der Deutschen Bank jüngst gezeigt hat. In der Beratung weisen wir darauf hin, dass Sparen ein langfristiger Prozess ist. Die schlechteste



Maßnahme wäre also, jetzt gar nicht mehr für den Ruhestand vorzusorgen. Wenn die Notenbanken weiter entschieden gegen die Inflation vorgehen, dann sollten die Teuerungsraten in den kommenden Jahren wieder sinken. Der zweite Aspekt: Investitionen in Sachwerte können gerade in Zeiten höherer Inflation eine gute Option sein. Das zeigt der Rückblick auf die große Inflation in den 1970er Jahren. Solche Sachwerte sind zum Beispiel Immobilien, Edelmetalle und Wertpapiere wie Aktien. In der Regel wird es sich um Beimischungen in einem breit gestreuten Anlageportfolio handeln.

*Viele Menschen beschäftigen sich nicht gern mit Finanzthemen. Wie erleben Sie das in Ihren Gesprächen?*

**STEFAN KNOLL** Das ist sehr unterschiedlich. Interessant ist zum Beispiel, dass Geld- und Investmentthemen bei jungen Menschen zunehmend angesagt sind. Auch haben wir viele langjährige Kunden und Kundinnen, die sich mit uns regelmäßig über ihre Fragen und Pläne austauschen. Einen solchen Finanzcheck bieten wir unseren Kunden in allen Lebensphasen an. Der zeitliche Horizont ist meist weit gesteckt: Über die eigene Altersvorsorge hinaus geht es da manchmal auch um die Frage, ein ganzes finanzielles Lebenswerk für nachfolgende Generationen in der Familie zu sichern. Eine solche umfassende Vermögens- und Nachlassplanung zählt zu den Stärken unserer Experten und Expertinnen. Die Deutsche Bank ist auf diesem Gebiet seit mehr als 100 Jahren tätig. Auch aktuell ist diese Expertise in unserer Stadt mit ihrer langen Kaufmanns- und Unternehmertradition sehr nachgefragt.

*Ein Vermögen für Generationen zu erhalten, wie geht man dabei vor?*

**STEFAN KNOLL** In einem ersten Schritt unterstützen wir unsere Kunden dabei, sich zunächst einen Überblick zu verschaffen: Wie sieht die persönliche Ausgangssituation aus? Zweitens klären wir die individuellen Wünsche und Ziele, die sich mit dem Vermögensübergang verknüpfen. Nach einer umfassenden Analyse kommen wir gemeinsam mit den Kunden im dritten Schritt schließlich zu den verschiedenen Handlungsoptionen. Am Ende steht ein umfassendes Konzept für den Vermögensübergang. Nicht selten gehört dazu auch die Regelung einer Unternehmensnachfolge. All diese Weichenstellungen brauchen natürlich Zeit. Idealerweise werden mögliche Nachfolger bzw. Erben frühzeitig in die Planung einbezogen, um gemeinsam zu handeln und den Nachlass zu regeln.

*Welche Themen spielen bei der Nachlassregelung eine Rolle?*

**STEFAN KNOLL** Da ist zum Beispiel die Liquiditätssituation im Erbfall: Wieviel Liquidität ist nötig, um das Vermögen gerecht aufzuteilen oder um die Erbschaftssteuern zu begleichen? Ist vielleicht eine Schenkung zu Lebzeiten, die steuerlich sinnvoll sein kann, vom Erblasser gewünscht? Soll Kindern Wohneigentum übertragen werden, ohne auf Mitspracherechte zu verzichten? Klare Regelungen im Testament braucht es nicht zuletzt bei komplexen Familienverhältnissen, wie etwa Patchworkfamilien. Eine Option kann auch die Gründung einer Stiftung oder eine Zustiftung sein. Ebenso können wir für die nächste Generation tätig werden, indem wir als Testamentsvollstrecker eingesetzt werden. Alle diese sehr anspruchsvollen Themen setzen ein umfassendes Know-how voraus. Deshalb arbeiten unsere erfahrenen Berater mit einem Netzwerk aus Rechtsanwälten, Notaren und Steuerberatern zusammen.

*Gibt es regionale Unterschiede im Anlageverhalten oder auch hinsichtlich einer Risikobereitschaft innerhalb Deutschlands? Agiert der Hamburger anders als der Münchner oder der Kölner?*

**STEFAN KNOLL** Also ich kann das nur aus der Nordperspektive beurteilen, da die Bundesländer Hamburg, Bremen, Niedersachsen und Schleswig-Holstein zu meinem Verantwortungsbereich gehören. Ich glaube, dass da keine großen Unterschiede sind, denn die Kernfrage ist immer die, auf welche finanziellen Mittel der Kunde oder die Kundin zurückgreifen kann. Dieses Kriterium ist immens wichtig und dort gibt es eben auch die größten Unterschiede. Oftmals haben die vermögenden Menschen auch eine größere Risikobereitschaft als solche, die noch im Vermögensaufbau sind. Dies jetzt regional zuzuordnen wäre wohl ungerecht, da ich da keine großen Unterschiede sehe. Unser Anspruch ist es daher auch, dass wir uns mit jedem Kunden individuell auseinandersetzen und im persönlichen Gespräch klären, welche Erfahrungen mit Risiken bestehen und wie groß die jeweilige Risikobereitschaft ist und dann daraus eine Empfehlung abzuleiten. Gerade beim Thema der Vermögensanlage spielt das Alter auch eine entscheidende Rolle. Es macht eben einen riesigen Unterschied, ob ich

einen 60-jährigen Kunden oder einen 20-jährigen Kunden hinsichtlich einer Vermögensanlage berate.

*Viele Menschen beschäftigen sich – aufgrund der gesamtwirtschaftlichen Lage und der nicht voraussehbaren Entwicklungen im kommenden Jahr – vornehmlich mit dem Hier und Jetzt. Welche Risiken sind damit aus Ihrer Sicht für die Zukunft verbunden?*

**STEFAN KNOLL** Ich glaube, dass es wichtig ist, dieses „Hier und Jetzt“ noch mal gegenüberzustellen mit einer langfristigen Perspektive. Wir sind natürlich im Moment, mit all den Ereignissen in der Welt, alle sehr stark im Heute unterwegs und das ist auch richtig und auch sehr menschlich, dass man sich so verhält. Wir versuchen aber darauf hinzuwirken, dass man die mittel- und langfristige Perspektive nicht komplett aus dem Fokus verliert. Denn je später ich mit der Vermögensanlage beginne, desto schwieriger wird es am Ende, zu einem guten Ergebnis zu kommen. Wenn jemand mit zwanzig beginnt, monatlich, wenn auch nur kleine Beträge, zurückzulegen, wird er irgendwann auf größere Beträge zugreifen können. Wenn man diese Entscheidung aber permanent vor sich herschiebt, weil man der Meinung ist, dass das Hier und Jetzt einen ganz besonders bewegt, dann ist das nachvollziehbar, aber nicht immer ein besonders guter Ratgeber. Der Rat müsste dahin gehen, dass man fragt, was ist für dich heute wichtig, was ist für dich morgen wichtig und was ist für dich übermorgen wichtig. Aus der Gesamtbetrachtung kann man dann gemeinsam eine Vermögensstrategie entwickeln, die zum Heute passt, aber auch das Morgen und Übermorgen abbildet.

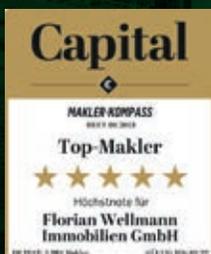
*Eine rein faktenbasierte Beratung gehört der Vergangenheit an. Menschen möchten individuell und auf allen Ebenen verstanden und beraten werden. Fakten und Emotionen müssen also verknüpft werden. Fällt dies immer leicht und worauf müssen Sie besonders achten?*

**STEFAN KNOLL** Die Herausforderung liegt darin, die Emotionen des Gesprächspartners mitzunehmen. Wenn man jetzt auf Kapitalmärkte schaut, dann haben wir eher eine mittel- bis langfristige Perspektive. Wenn der Kunde aber jede tägliche Schwankung mitverfolgt und sich damit schlecht fühlt, sind wir auch in der Pflicht, eine dieser Risikoeinstellung besser entsprechende Vermögensanlage anzubieten. Auch wenn das im ersten Schritt bedeuten kann, dass der Kunde durch den Verkauf seiner bisherigen Anlage, beispielsweise Aktien, einen Verlust generiert. Eine Realisierung von Verlusten fällt den meisten Menschen schwer, aber manchmal kann nur so das den Kunden emotional belastende potenzielle Risiko minimiert werden. Oftmals muss man auch gemeinsam mit dem Kunden Revue passieren lassen, warum eine alte Entscheidung zum damaligen Zeitpunkt gut und richtig war, aber dennoch heute revidiert werden sollte oder eben auch nicht. Oftmals versperrt einem die Ungeduld die klare Sicht. Auch da spielt der ganzheitliche Beratungsansatz eine große und wichtige Rolle: Verständnis, Fakten und das Aufzeigen von Perspektiven und Potenzial machen heutzutage eine gute und passgenaue Beratung aus.

# FLORIAN WELLMANN

## IMMOBILIEN GMBH

Immobilienverkauf  
einfach gemacht!



Domstraße 10 • 20095 Hamburg Altstadt • 040 822 178 234  
Hamburg • Bremen • Hannover • Oldenburg • Osnabrück  
[www.florian-wellmann.de](http://www.florian-wellmann.de) • [info@florian-wellmann.de](mailto:info@florian-wellmann.de)



/florianwellmann



# ELISABETTA FRANCHI



Die Mode der italienischen Designerin Elisabetta Franchi reflektiert ihre eigene Welt und ihr Wesen. In wenigen Jahren hat sie den High-Fashion-Markt mit ihren kreativen Kollektionen völlig auf den Kopf gestellt. Voller Emotionen und luxuriöser Eleganz entstehen Kreationen wie Kleider, Blazer, Schuhe, Taschen und Accessoires. Seit 2012 trägt ihre Marke den Namen „Elisabetta Franchi“ und seit 2022 dürfen wir die feinen Stoffe und funkelnenden Designs auch in Hamburg bewundern. Der gesamte Laden erstrahlt wie die Marke selbst in glamourösem Stil. Minimalistisch und gleichzeitig warm und einladend wirken die Farben und das gesamte Ambiente auf den Besucher und nehmen ihn mit in eine Welt des eleganten Stils und der Mode. Der von der Fashion BC2J GmbH betriebene Store an Hamburgs exklusivster Einkaufsstraße, am Neuen Wall 84, erstrahlt in hellen Farben mit edlem Boden und feinen Teppichen.



Fotos © Christian Barz



Über 1100 Geschäfte und Boutiquen führen weltweit das Brand „Elisabetta Franchi“. In den Metropolen dieser Welt, wie in Paris, Mailand, Madrid, Dubai und Amsterdam sind „EF-Stores“ erfolgreich. Über 90 „Monobrand-Stores“ zieren die schönsten Einkaufsstraßen und Shopping-Malls dieses Planeten. Stars, Celebrities und Influencer wie Angelina Jolie, Lady Gaga, Kendall Jenner, Kourtney Kardashian, Emily Blunt und Verona Pooth zeigen sich gerne in den neuesten „EF“-Kreationen. Tierschutz und Nachhaltigkeit sind zudem fest in der Firmenphilosophie Franchis verankert. Dafür wurde die Designerin mehrfach von der italienischen Regierung ausgezeichnet.

---

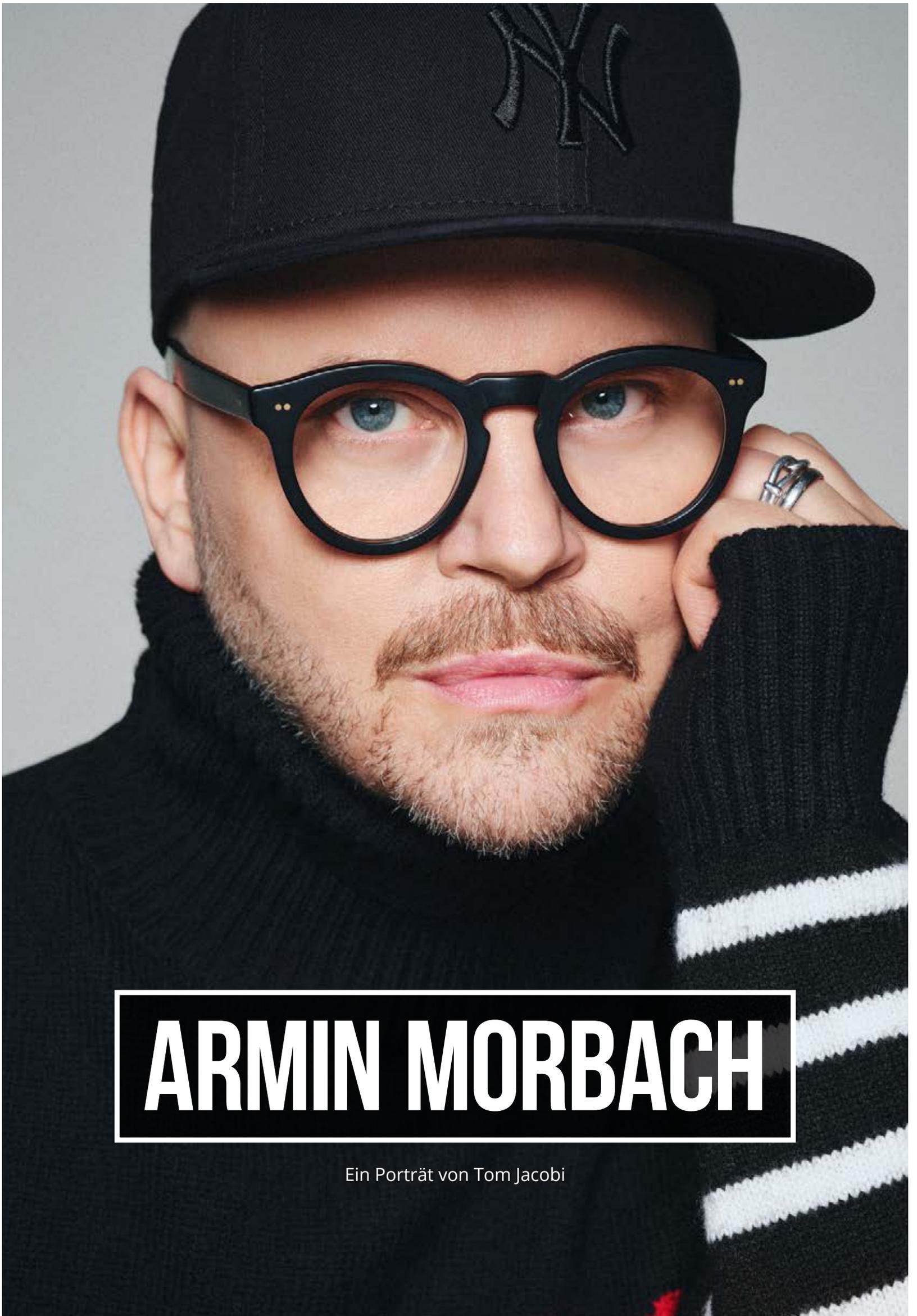
#### **Elisabetta Franchi Hamburg**

Fashion BC2J GmbH · Neuer Wall 84 · 20354 Hamburg

ef-hamburg.de · T 040 - 94 77 61 77

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 10 - 19 Uhr





# ARMIN MORBACH

Ein Porträt von Tom Jacobi

**Armin Morbach durchbricht die Grenzen seines Berufs konsequent und erschafft dabei einen neuen, seinen ganz eigenen Stil. Seine Handschrift ist unverkennbar. Er verbindet die flüchtige Oberfläche mit nachhaltiger Relevanz.**

Mit seinem Gespür für Ästhetik, seiner interdisziplinären Denkweise und Mut hebt Morbach Mode- und Beauty-Fotografie aus dem Kommerziellen in die Kunst. Seit 35 Jahren prägt Armin Morbach so mit seiner Ästhetik ein neues Bild von Schönheit. Seine unkonventionellen Arbeiten ignorieren alle klischeehaften Attitüden der Modefotografie.

Position statt Pose – Morbachs konzeptuelle Ästhetik, das Spiel mit Übertreibungen, bei dem nichts dem Zufall überlassen wird, überrascht und provoziert. Seine Vision als Fotograf: Seinen künstlerischen Ausdruck zu präzisieren und durch gekonnte Übertreibung Humor in High Fashion zu bringen. Dabei bricht er radikal mit Klischees und Stereotypen.

Internationale Stars und Supermodels wie Nadja Auermann oder Toni Garrn, Influencer wie Caro Daur und Ikonen wie Miss Fame lassen sich von Morbach komplett – und manchmal sogar bis zur Unkenntlichkeit – verwandeln. Hinter Masken oder mit Objekten dekoriert, artifiziell geschminkt und in einem völlig neuen Licht zeigt Morbach große Persönlichkeiten fernab jeglicher Klischees und gängiger Rollen.

Die Darstellung eines idealisierten Geschlechterbildes ist nicht seine Sache; sie langweilt ihn. Seine surrealen Inszenierungen verbindet er mit Perfektion, so wahrt er auch in den abstraktesten Bildern immer Schönheit.

Als Protégé F.C. Gundlachs sind seine Werke Bestandteil der wichtigsten Kunstfotosammlungen Deutschlands. Seine Fotografien wurden bereits in zahlreichen internationalen Einzelausstellungen gezeigt und anlässlich globaler Kunstinstallationen präsentiert.













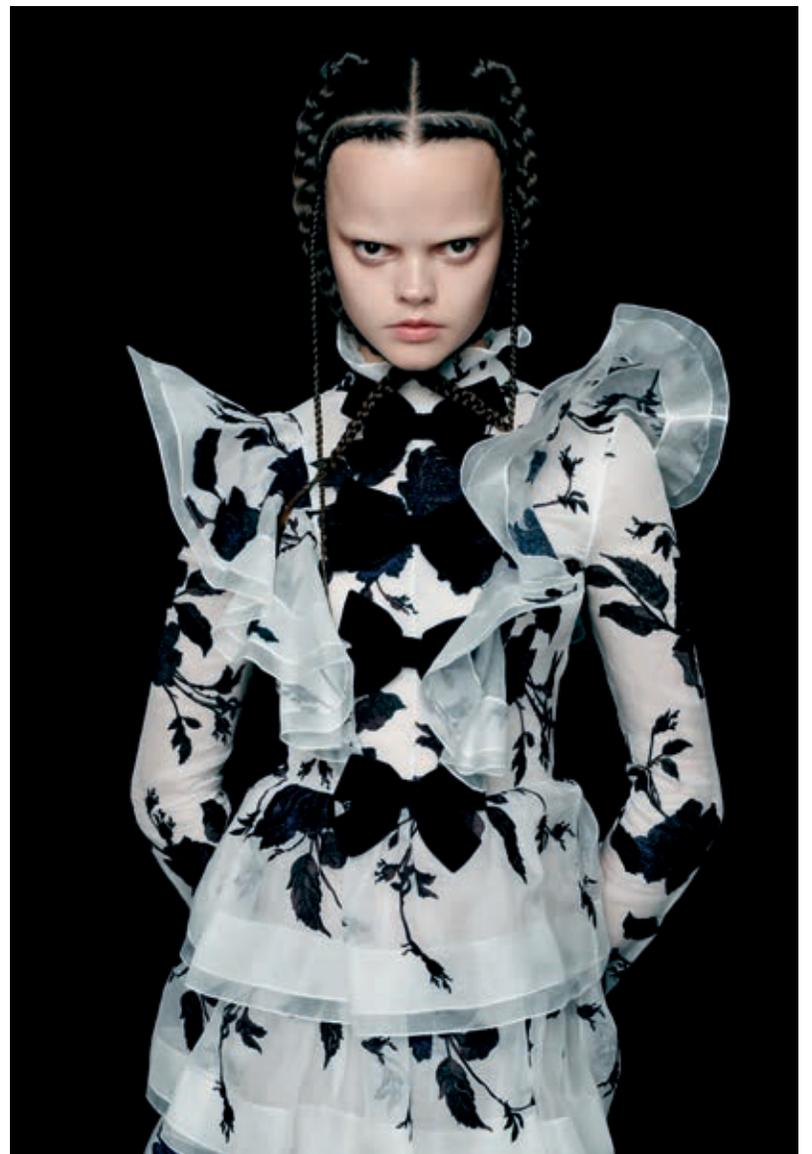
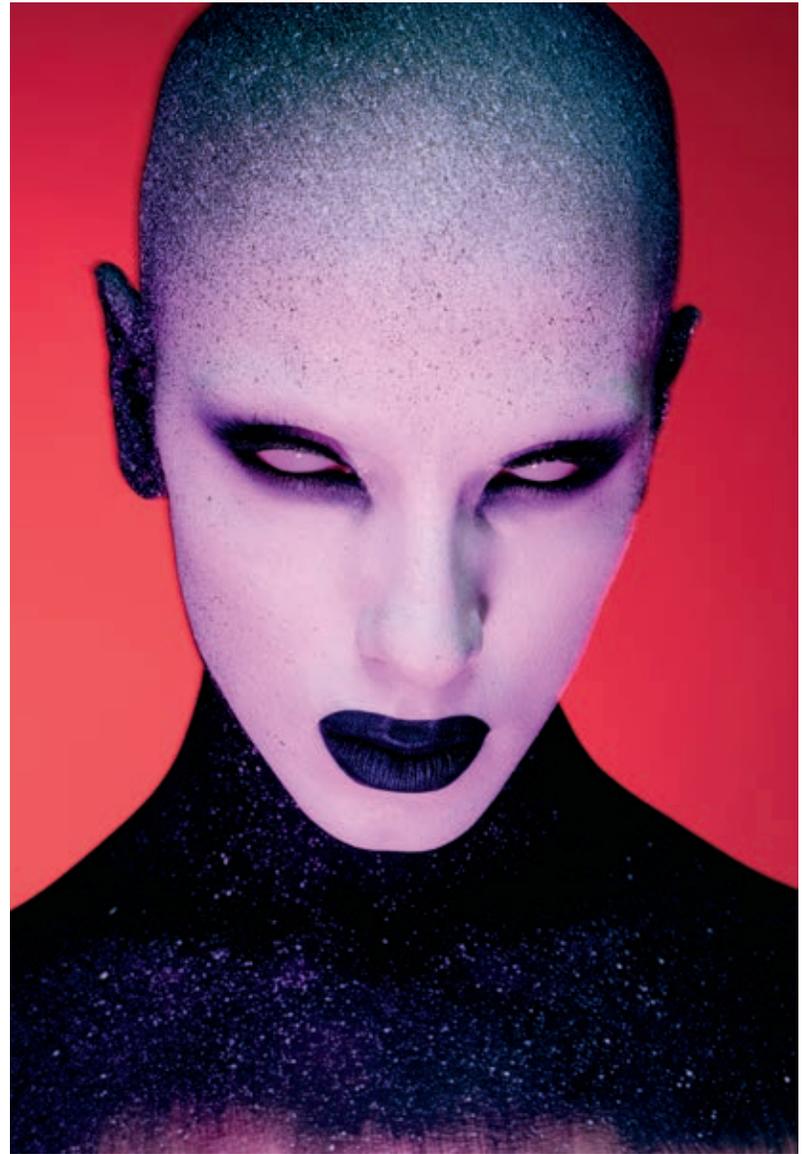


















# LET'S FUCKIN' GO

ERÖFFNUNG DER SEVEN TO EIGHT GALLERY



BRANDON MURPHY



WANNA BE YOUR SPACEMAN

NORMAL IS BORING



COOLER THAN ME



MODERN ART



YOU MAKE ME HAPPY



HIGHER DIMENSION



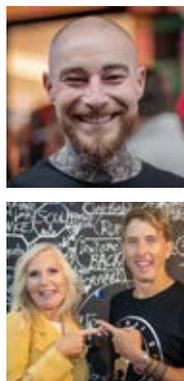
NEUER JUNGFERNSTIEG  
7-8



ARTS MEETS INTERIOR DESIGN



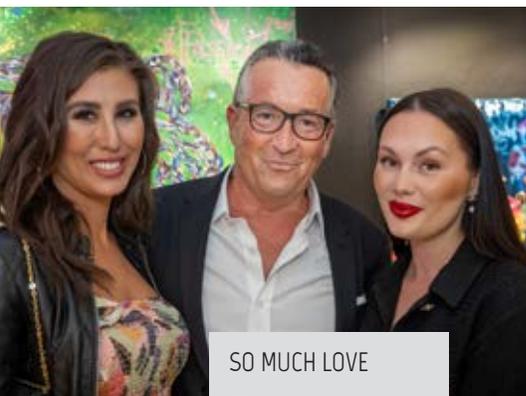
VERNISSAGE



OPIUM  
INVITES



CHAMPAGNE



SO MUCH LOVE



WHEN YOU  
LOOK AT ME



# YORK

PRINCE OF  
SCHAUMBURG-LIPPE

YORK IST DIE MARKE MIT HISTORISCHEM HINTERGRUND. FEINSTE, HANDGEFERTIGTE UND STRENG LIMITIERTE MEISTERWERKE ERINNERN AN PRÄGENDE EREIGNISSE AUS DER FAMILIENGESCHICHTE.

DIE SERIE „MAX SAUSE“ WIDMET YORK PRINZ ZU SCHAUMBURG-LIPPE SEINEM VORFAHREN UND ERFOLGREICHEN RENNFÄHRER MAX PRINZ ZU SCHAUMBURG-LIPPE.

MAX SAUSE CONCOURS CHRONO 2015 - STAHL MATTIERT, LIMITIERT AUF 464 EXEMPLARE, DAVON NUMMER 1-30: OLDTIMERLEDER, VON HAND GEFERTIGT AUS DEM SITZLEDER EINES MERCEDES 300 SL ROADSTER, GEFLOCHTENES, GRAUES RINDSLEDER.





*Stilvoll unterwegs auf der*  
**QUEEN ELIZABETH**

Eine Reisebericht von Marika Henke

Illustration von Coco Henke

*Coco*



Die Queen Elizabeth vor Anker in Valencia

Ehrlich gesagt war meine Meinung über Kreuzfahrten und Luxusdampfer zwiespältig. Einerseits habe ich in den 80ern gerne die Serie „The Love Boat“ geschaut, mit den romantischen und spannenden Geschichten auf der Pacific Princess. Allein das Ablegen mit jubelnden Zuschauern am Steg und winkenden Passagieren auf dem Schiff, die Musik und das betörende Schiffshorn im Hintergrund waren exotisch. Auch einer meiner absoluten Lieblingsfilme, „Der Tod auf dem Nil“, der auf dem Nilsschiff SS Sudan (im Film SS Karnak) spielt, sprüht Spannung und Glamour. Andererseits dachte ich immer, dass ich mich auf so einem Schiff recht schnell langweilen könnte. Ich sollte eines Besseren belehrt werden.

Ich hatte mich mit einer guten Freundin für die Mittelmeerroute entschieden. Schon bei den Reisevorbereitungen packte uns langsam, aber sicher das Reisefieber. Auf unserer Route im westlichen Mittelmeer, die in Barcelona begann, hatten wir vier Landausflüge – in Cannes, Livorno, Ajaccio und Valencia. Wir hatten die Möglichkeit, entweder selbständig die Stadt und die Umgebung zu erkunden oder an den unterschiedlichen, geführten Ausflügen gegen Aufpreis teilzunehmen. Wer mag, entspannt ganz einfach auf dem Schiff.

Die Reise begann: Wir landeten früh am Vormittag in Barcelona und wurden von der Reederei Cunard mit dem Shuttlebus zum Hafen gebracht. Von der großen Brücke am



Grand Lobby



Hafen konnten wir schon sämtliche Kreuzfahrtschiffe sehen, die meisten fast weiß und typisch kastenförmig – und die Queen Elizabeth. Wie alle Cunard-Schiffe, unterscheidet sie sich deutlich in Form und Farbe von den üblichen Kreuzfahrtschiffen. Der Rumpf in royal blau und rot, die Form dynamisch, elegant und mit irgendwie nostalgischer Anmutung. Steht man am Steg direkt neben ihr, kann man ihre Größe und den Charme buchstäblich spüren.

Wir checkten in einer riesigen, sonnigen Halle ein und wurden herzlich willkommen geheißen. Die Stimmung in der Halle war fröhlich aufgeregt, man sieht und hört mehrere fremde Sprachen und Nationalitäten, viele Briten, aber auch manche aus

Fernost, sogar ein paar Amerikaner scheinen dabei zu sein. Wir bringen unser Handgepäck an Bord, die großen Koffer werden für uns direkt in die Kabine gebracht. Die Kabine ist traditionell eingerichtet, großzügig, gemütlich und sehr gepflegt. Wer hier ein High-End-Design erwartet, wird enttäuscht. Wir fangen sofort an, das Schiff zu erkunden, die Orientierung haben wir allerdings recht schnell verloren. Mit ein paar Tipps, wie man die Schilder an den Gängen richtig liest, konnten wir uns dann immerhin schnell nach vorne und hinten orientieren.

Das Schiff überrascht uns mit seiner Größe – klar, die Gänge zu den Kabinen sind bei den Kreuzfahrtschiffen ja meistens mehr oder weniger Standard, alles andere auf unserer



Queen aber nicht. Die Grand Lobby, wortwörtlich „Grand“, geht über drei Decks, mit Wendeltreppen und einem riesigen Art-déco-Bild aus unterschiedlichen Holzarten gefertigt. Überhaupt, die Queen Elizabeth ist konsequent im Art-déco-Stil eingerichtet, was sie zeitlos macht und ihr eine ordentliche Portion historische Eleganz verleiht. Zugegeben – Ich kann mir hier tatsächlich Monsieur Poirot vorstellen, wie er die Treppen heruntersteigt...

Den ersten Abend und den ersten Tag auf See wollten wir einfach entspannen und das Schiff kennenlernen. Leider war der Seegang so stark, dass meine Freundin die Kabine die nächsten 24 Stunden nicht verlassen konnte... Zumindest konnten wir den ersten Landausflug am übernächsten Tag per Internet planen.

Wir hatten entschieden, Cannes, als sehr überschaubare Stadt, selbständig zu erkunden. Von Livorno wollten wir den Cunard Shuttlebus nehmen, um nach Florenz zu fahren, dann vier Stunden lang auf eigene Faust die Stadt und die vielen Cafés erkunden.

Leider machte uns das Wetter einen Strich durch die Rechnung. Durch die Strömungen und wegen des starken Windes mussten wir von unserer geplanten Route abweichen. Cannes und Livorno wurden gestrichen, stattdessen haben wir an der Insel Elba angelegt. Ich war sehr überrascht, wie unkompliziert so ein riesiges Kreuzfahrtschiff die Route ändern und in einem anderen Hafen anlegen konnte. Sollte der Hafen zu klein für das Schiff sein, kommt man mit dem Tenderboot ans Land.

Wir suchten uns also Infos über Elba im Netz heraus und entschieden, mit dem Linienbus von Portoferraio nach Porto Azzurro, einem kleinen, pittoresken Hafenort mit vielen kleinen Restaurants und Cafés zu fahren. Nach einer kleinen Shoppingtour genossen wir auf der Piazza am Hafen die Sonne und das Nachmittagsleben bei leckerer „Spaghetti alla Margherita“ und einem Aperol Spritz. Frisch gestärkt fuhren wir dann mit dem Bus zurück nach Portoferraio und besuchten da noch die Palazzina dei Mulini, die offizielle Residenz von Napoleon im Jahr 1814. Dann ging es wieder mit dem Tenderboot auf die Queen Elizabeth. Einen (manchmal unfreiwilligen) Vorteil hat so eine Kreuzfahrt ja: Ohne die Routenänderung hätten wir nie im Leben einen Fuß auf die schöne Insel Elba gesetzt!

Ab hier ging unsere Reise wie geplant weiter und wir legten am nächsten Tag im Hafen von Ajaccio, der Hauptstadt von Korsika, an. Ich hatte zwar schon einiges über Korsika und seine Geschichte und Natur gelesen, aber diese Insel hat mich mit ihren vielfältigen Angeboten überrascht. Zwar wollten wir die geführten Touristenreisen in Bussen meiden, hatten uns dann aber doch entschieden, mit einer Truppe einen Bio-Öl-Bauern und eine Honigfarm zu besuchen. Der Produzent von ätherischen Ölen hat uns gezeigt und erzählt, mit welchen Methoden, nämlich händisch mit Sichel, die unterschiedlichen Kräuter geerntet und anschließend zu Öl verarbeitet werden. Bei dem Besuch der benachbarten Honigfarm sind als Mitbringsel mehrere Gläser Honig, Honigseife und ein paar Flaschen Weissig mit Honig in unseren Einkaufstüten gelandet...



Oliven auf dem Markt in Ajaccio



Wursttheke



Torres de Serranos



Palmen in Porto Azzurro



Sonnenuntergang in Ajaccio

Danach ging es mit dem Bus zurück zum Hafen und zum Bauernmarkt. Das Marktgelände ist, was die Größe angeht, sehr überschaubar, aber vollgepackt mit lokalen Leckereien. Hier findet man die ganze Geschichte Korsikas in kulinarischer Form, die Spezialitäten italienischer und französischer Mittelmeerküche hoch aufgetürmt auf langen Verkaufstischen oder sorgsam drapiert in Glastheken. Wir waren auf jeden Fall begeistert von dieser bunten, duftenden Vielfalt direkt vor unseren Augen. Unglaublich viele verschiedene Wurst- und Salamisorten, Käseläibe übereinandergestapelt, bunte Oliven, Gemüse und Obst, eine Vielfalt an lokalen Olivenölen und verschiedenes Gebäck. Leider schloss der Markt schon sehr früh – für uns auf jeden Fall viel zu früh. Da wir noch ein paar Stunden Zeit hatten, bis wir wieder zurück auf dem Schiff sein mussten, wollten wir uns Ajaccio noch etwas genauer anschauen. Die Stadt entpuppte sich – wie schon der Markt – als eine charmante Kreuzung verschiedenster Architektureinflüsse: italienischer, spanischer und französischer. Überrascht von einem heftigen Regen mussten wir leider etwas früher zurück zu unserer Queen, uns war aber klar: Das wird nicht unser letztes Mal auf Korsika sein.

Am Abend, nach dem Regen, ließen wir den Tag in der Queens Lounge mit einem Cocktail und dem wunderschönen Sonnenuntergang Revue passieren. Unser Kurs ging nun Richtung Spanien, nächster Stopp Valencia.

Das Frühstück am nächsten Morgen, an unserem letzten Tag auf See, haben wir im Sonnenschein auf dem Deck genossen. Trotz leichtem Wind war es angenehm warm und wir entschlossen uns, oben auf dem Liegedeck die letzten Sonnenstrahlen des Jahres zu genießen. Nach ein paar herrlichen, entspannenden Stunden und dem von den Mitarbeitern servierten Tee und Scones musste ich unbedingt noch ins Fitnessstudio, während sich meine Freundin lieber schon auf den Gala-Abend mit dem Thema „Roaring Twenties“ vorbereitete.

Die siebentägigen Kreuzfahrten beinhalten 2 Gala-Abende mit unterschiedlichen Themen. Mitmachen ist kein Muss, aber wer teilnehmen möchte, sollte sich unbedingt den Dress-Code etwas genauer anschauen. Erstens, es macht wahnsinnig viel Spaß, in das jeweilige Thema einzutauchen, und zweitens, fast 90% der Gäste, die mitgemacht haben, erschienen tatsächlich galamäßig gekleidet und dies teilweise sehr konsequent und kreativ. Wir haben mehrere Schottenröcke und hier und da ein paar bunte, hochwertige Nationalkostüme aus dem Orient entdeckt. Zu meiner Freude habe ich tatsächlich auch mehrere Smokings, nicht nur schwarze Anzüge, bei den Herren entdecken können. Die Damen trugen überwiegend elegante, lange Kleider oder mit Pailletten und Strasssteinen verzierte Cocktailkleider mit auffälligem Schmuck, Abendtaschen und Schuhen.



Kronleuchter im Queens Room



Royal Court Theater



Cocktails in der Midships Lounge

Vor dem Abendessen haben wir exquisite Cocktails an der Bar genossen. Alle Zutaten – getrocknete Früchte, Rosenknospen, Fruchtsäfte – werden selbst gemacht und das schmeckt man auch. Qualitativ – von Geschmack und Aussehen her – gehörten die Cocktails zu den besten, die wir je getrunken haben. Nach dem Abendessen haben wir meistens die Show in dem wirklich großartigen „The Royal Court Theater“ angeschaut. Jeden Abend wurde ein neues Stück aufgeführt, meistens Musicals, was mich als Musical-Liebhaberin sehr gefreut hat.

Der vorletzte Morgen und unser letzter Ausflugstag. Valencia begrüßte uns mit bestem Wetter und Sonnenschein. Wir wollten unbedingt noch die kleinen Cafés, den Markt und die niedlichen Designerboutiquen in der Altstadt erkunden und starteten deswegen mit einem von den ersten Shuttlebussen Richtung Valencia, Endstation direkt vor der Brücke Puente de Serranos. Hinter der Brücke, direkt vor den Torres de Serranos, haben uns unzählige grüne Papageien auf den Palmen lauthals begrüßt. Die Altstadt hat uns nicht enttäuscht, nur in Valencia mussten wir tatsächlich feststellen, dass so ein Tagesausflug nicht mal annähernd für die Altstadt reicht...

Zurück in Barcelona, haben wir nach dem Frühstück unser Handgepäck mitgenommen und sind in Richtung des Auscheckens gegangen. Zu unserer Erleichterung wurden die großen Koffer wieder von der Crew direkt zum Flughafen gebracht. Da wir mit längeren Warteschlangen gerechnet haben, waren wir schon rechtzeitig in der Lounge. Zu unserer Überraschung war das Auschecken fast so unkompliziert wie in einem Hotel. Der Shuttlebus brachte uns wieder direkt zum Flughafen und nach ein paar Stunden begrüßte uns Hamburg mit mildem Herbstwetter. Mit so vielen, neuen Eindrücken und Erlebnissen, hatten wir das Gefühl, mehrere Wochen unterwegs gewesen zu sein.



Die Queen Elizabeth in Ajaccio

## Mein Fazit



Marika Henke

Ich würde gerne nochmal so eine Kreuzfahrt mitmachen, am liebsten mit mehreren Freunden, mit denen man die Tage auf See an Bord und die Ausflüge zusammen planen und genießen kann. Ich habe in einer Woche deutlich mehr erlebt und gesehen, als ich gedacht habe. Ich habe Orte besucht, die ich ganz sicher niemals sonst besucht hätte und Orte gesehen, die ich bestimmt noch einmal mit mehr Zeit erkunden werde. Und ich musste das eine oder andere Vorurteil über Bord werfen...

Wir wurden auf der Queen Elizabeth königlich bedient – das Essen, die Weine und Cocktails

waren erstklassig. Der „White Star Service“ ist der besondere Stolz von Cunard. Die extra dafür ausgebildeten Crewmitglieder tragen stolz die Auszeichnung, den „White Star-Pin“ am Revers. Er bedeutet nicht nur Service der Extraklasse, sondern stärkt auch den Zusammenhalt innerhalb der Crew. Auch die Cunard Signatures – die Tea Time nachmittags, Special Moments an Land, Abendshows und vieles mehr (was ich leider nicht alles geschafft habe...), machen diese Cunard-Flotte einzigartig.

Leider gehören Kreuzfahrten tatsächlich nicht zu den umweltfreundlichsten Arten, die Ferien zu verbringen. Ich habe mich an Bord bestmöglich über die Umweltbemühungen erkundigt. Es ist schon vieles passiert in Hinsicht auf Schweröl, CO<sub>2</sub> und Feinstaub und es werden auch weiterhin bessere Lösungen angestrebt. Auch in der

Küche, was auf einem Schiff dieser Größe nicht unbedeutend ist, ist man bestrebt, bei den Zutaten zum Beispiel auf Nachhaltigkeit und Lokalität zu achten. Die Entscheidung, ob man an einer Kreuzfahrt teilnimmt, in die Sonne fliegt oder mit dem Auto oder mit dem Zug in der Heimat reist, muss jeder für sich selbst treffen.

Von dem ganzen Programm und den Aktivitäten auf dem Schiff zu erzählen, schaffe ich hier nicht. Wer Interesse an einer Kreuzfahrt auf einem von den Cunard-Ladies hat, sollte sich die Angebote und Reiseziele auf [www.cunard.com](http://www.cunard.com) anschauen. Ein kleiner Tipp vorweg – die Reisen für das nächste Jahr sind schon relativ ausgebucht und die Angebote der Landausflüge wahrnehmen möchte, sollte diese schon vorweg rechtzeitig buchen, da die beliebtesten schnell ausverkauft sind.



# Gesund und schön mit der Kraft des Lichts



Das luxuriöse Beautylicht der DAYON LightSpas  
ist ein Jungbrunnen für Körper und Seele



Der Stellenwert von Gesundheit war noch nie so hoch wie heute. Vor allem die Erfahrungen im zurückliegenden Corona-Winter und die aktuell steigenden Fallzahlen haben uns vor Augen geführt, wie wichtig eine aktive Prophylaxe ist. Wichtig für Gesundheit und Wohlbefinden ist Vitamin D. Gerade in den kommenden, lichtarmen Monaten macht sich ein Defizit bei vielen Menschen bemerkbar. Es zeigt sich in Form von Antriebslosigkeit, depressiven Verstimmungen, Gewichtszunahme und einem insgesamt geschwächten Immunsystem. Das wiederum begünstigt grippale Infekte oder die Gefahr, an Corona zu erkranken. Auch die Zufuhr von Vitamin-D-Substituten in Form von Tabletten kann die Kraft des Sonnenlichts – wesentliche Voraussetzung für die Vitamin-D-Bildung in der Haut, nur bedingt ersetzen.

Die Lösung ist ein **DAYON LightSpa**. Die Lichtanwendung für Beauty, Well-Being und Regeneration schont die Haut, fördert die Kollagen-Neubildung (wichtig für straffe Konturen und ein festes Bindegewebe), reduziert Fältchen und glättet die Haut auf natürliche Weise.

**Prof. Dr. Bernd Kleine-Gunk**, der Präsident der **German Society of Anti Aging Medicine e.v. (GSAAM e.V.)**, erklärt im Interview, warum wir das Sonnenlicht zum Leben brauchen – und wie wir es so dosieren können, dass es uns schöner macht statt älter aussehen lässt.



*Herr Professor Kleine-Gunk, Sonnenlicht gilt als größter Feind der Haut, weil es maßgeblich für die Faltenbildung verantwortlich ist. Andererseits kann ich ohne Sonnenlicht kein Vitamin D aufbauen. Wie soll ich mich also verhalten?*

**PROF. KLEINE-GUNK** Das ist richtig. Echtes Sonnenlicht ist das Beste, was man zur Vitamin-D-Bildung tun kann. Die Sonne hält uns aktiv, gesund und psychisch stabil. Hier liegt der Schlüssel in der richtigen Dosierung. Einen Sonnenbrand sollte man also nicht riskieren, sondern sich bewusst so lange dem Licht aussetzen, wie es sich gut anfühlt. Das richtige Maß hängt dabei von mehreren Faktoren ab, darunter dem Hauttyp sowie dem Grad der Vorbräunung. Es ist auf jeden Fall an der Zeit, mit alten Vorurteilen aufzuräumen und die Sonne grundsätzlich zu verbannen. Neueste Studien zeigen, dass sich eine ausgewogene Dosierung von Sonnenlicht durchaus positiv auswirken kann. Gleichzeitig kann das LightSpa auch einen Anti-Aging-Effekt haben.

*Wie funktioniert das Anti-Aging mit Licht?*

**PROF. KLEINE-GUNK** Wir sprechen hier von dem sogenannten „Hormesis“-Prinzip, das Wort bedeutet im Griechischen „Anstoß“. Den geben wir dem Körper – oder der Haut – durch einen Lichtreiz. So hat beispielsweise Sport einen hormesischen Effekt. Dem Muskelkater durch Übersäuerung folgt der Muskelaufbau. Die Lichtanwendung mit dem LightSpa ist quasi ein Fitnessstraining für die Haut. Ganz neu ist das rote „Beautylicht“, das im LightSpa genutzt wird. Rotes Licht wirkt in der Tiefe der Haut, wo es die Bindegewebszellen, die sogenannten Fibroblasten, mit Energie versorgt. Die Fibroblasten sind unter anderem für die Produktion von Kollagen, Elastin und Hyaluron verantwortlich. Das sind die drei wichtigsten Faktoren für eine jugendlich aussehende Haut. Außerdem hat das Licht einen Einfluss auf die Hautdurchblutung und sorgt dadurch insgesamt für eine Verbesserung der Stoffwechselläufe.

*Wie oft soll ich mich in den Licht-Spa begeben?*

**PROF. KLEINE-GUNK** Jeden dritten Tag, maximal 50 mal im Jahr, reicht vollkommen. So können Sie Ihre Haut maximal pflegen, haben also auch im Winter einen strahlend schönen Teint mit Glow-Effekt. Gleichzeitig leisten Sie einen maximalen Beitrag für Ihr Wohlbefinden, indem Sie regelmäßig Licht tanken und einem Vitamin-D-Mangel aktiv vorbeugen.





# PORSCHE DESIGN

**REBIRTH OF AN ICON.  
BORN IN 1972. REDEFINED IN 2022.**

Das erste Porsche Design Produkt. Die weltweit erste gänzlich schwarze Armbanduhr. Der erste Chronograph mit Porsche DNA, der den Anspruch und die Qualitätsanforderungen von Porsche erfüllt. 1972 von Ferdinand Alexander Porsche, dem Designer des legendären Porsche 911 und Gründer von Porsche Design, entworfen und 2022 neu aufgelegt: der Chronograph 1 – All Black Numbered Edition. Eine Ikone der nächsten Generation.

**CHRONOGRAPH 1 – ALL BLACK NUMBERED EDITION**

[porsche-design.com](https://porsche-design.com)

**PORSCHE DESIGN HAMBURG** | Poststrasse 4 | 20354 Hamburg





**NICHT SO SCHÜCHTERN,  
SCHAU REIN!**

*Daniela Wollershoff*





**D**ie Hamburger Fotografin Daniela Möllenhoff ist durch ihre Aktfotografie weltweit bekannt und in New York, London und Paris vertreten. Vorerst lag ihr Fokus auf Porträts und Businessfotos, bis sie ihre Liebe zu Aktfotos fand. In Hamburg fing sie an, selbständig zu arbeiten und sich mehr und mehr in die Aktfotografie zu verlieben, in der sie sich auch mehr ausleben und entwickeln konnte. Zug um Zug entwickelte sie ihre eigene fotografische Handschrift, erlangte damit weltweit Aufmerksamkeit und drehte sogar das Musikvideo zu „Sunglasses At Night“. Ausgestellt hat sie ihre Fotografie bereits am New Yorker Times Square.

Die Fotografin erschafft immer wieder einzigartige und ausdrucksstarke Fotoreihen, die von den wilden Posen bis hin zu offensiven Farben immer wieder unterschiedlich und besonders werden. Daniela ist außerdem wichtig, dass sie immer ein besonders gutes Verhältnis zu den Menschen vor der Kamera hat, denn nur so entstehen diese innigen und kreativen Kunstwerke, die so in ihrer Form einzigartig sind. Daniela sagt auch „Ich fotografiere bewusst, ohne nachträglich viel nachzubessern.“ Selten erkennt man dann noch die Handschrift des Fotografen, weil viele die gleichen Filter und Bearbeitungstools verwenden. Daniela wird ja für ihre fotografische Handschrift gebucht und sie geht verloren, wenn zu viel geändert oder auch zu viel zensiert wird.

Denn das ist auch ein besonderes Problem, das Daniela bei ihrer Arbeit hat: die Zensur bei Aktfotografien. „Dadurch“, meint sie, „wird suggeriert, dass die Fotos etwas Anrüchiges an sich haben. Dabei können wir gar kein gesundes Verhältnis zu unserem Körper aufbauen, wenn er ständig zensiert wird.“ Durch ihre morgendlichen Rituale – „seit ich 14 Jahre alt bin, sitze ich jeden Morgen in einem Café, lese Zeitung und schreibe Shooting-Ideen in mein Notizbuch“ – bekommt sie immer wieder die kreativen Einfälle und Inspirationen für die nächsten Locations, Themen und Posen. Die dann in den nächsten Fotoreihen weltweit ausgestellt werden.



















*Daniela Wollershoff*

**If you can do  
one thing,  
you can do  
everything.**

**Do it  
with us.**

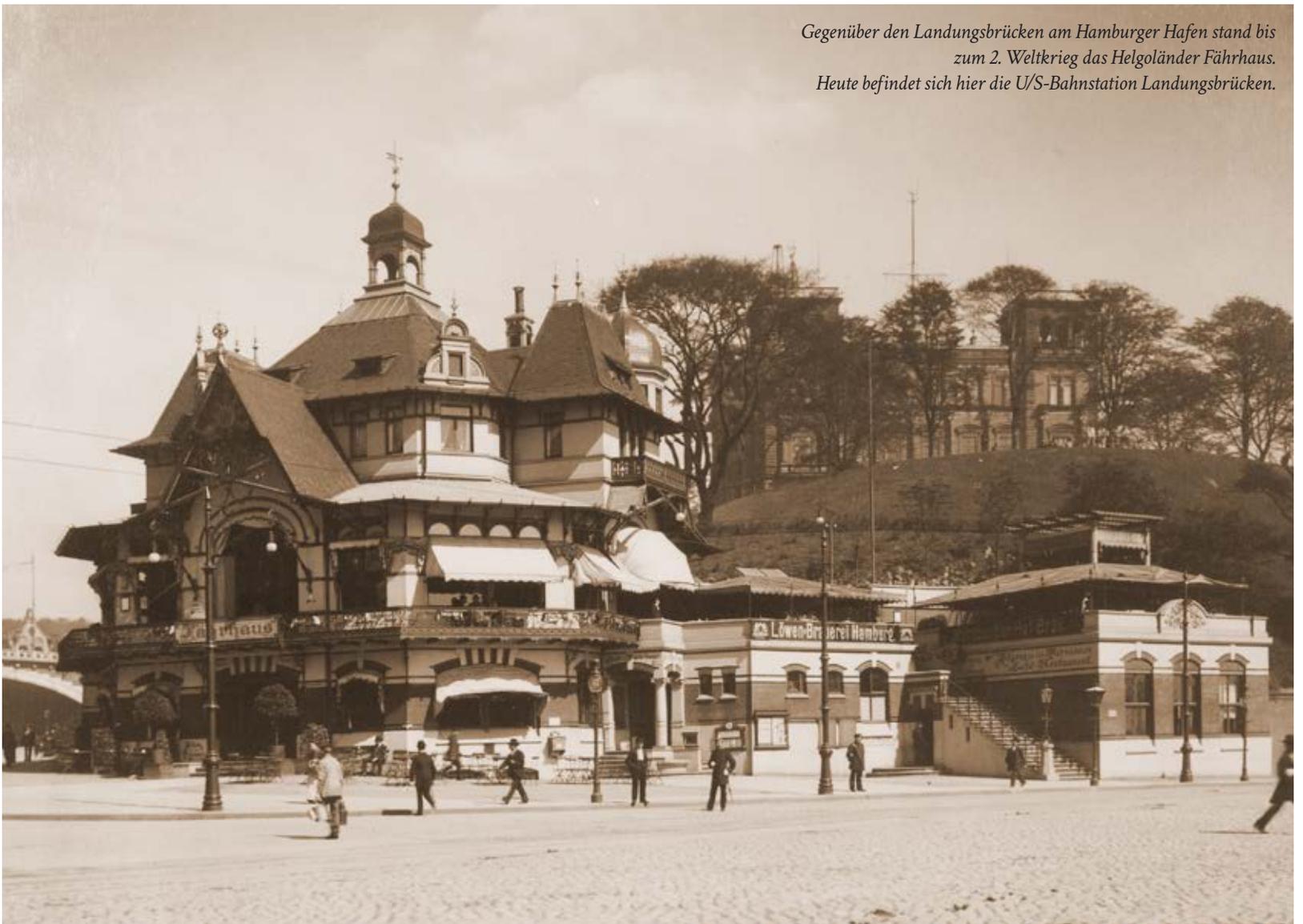
**OPIUM**

of SPIRIT  
Hamburg

Z E I T R E I S E



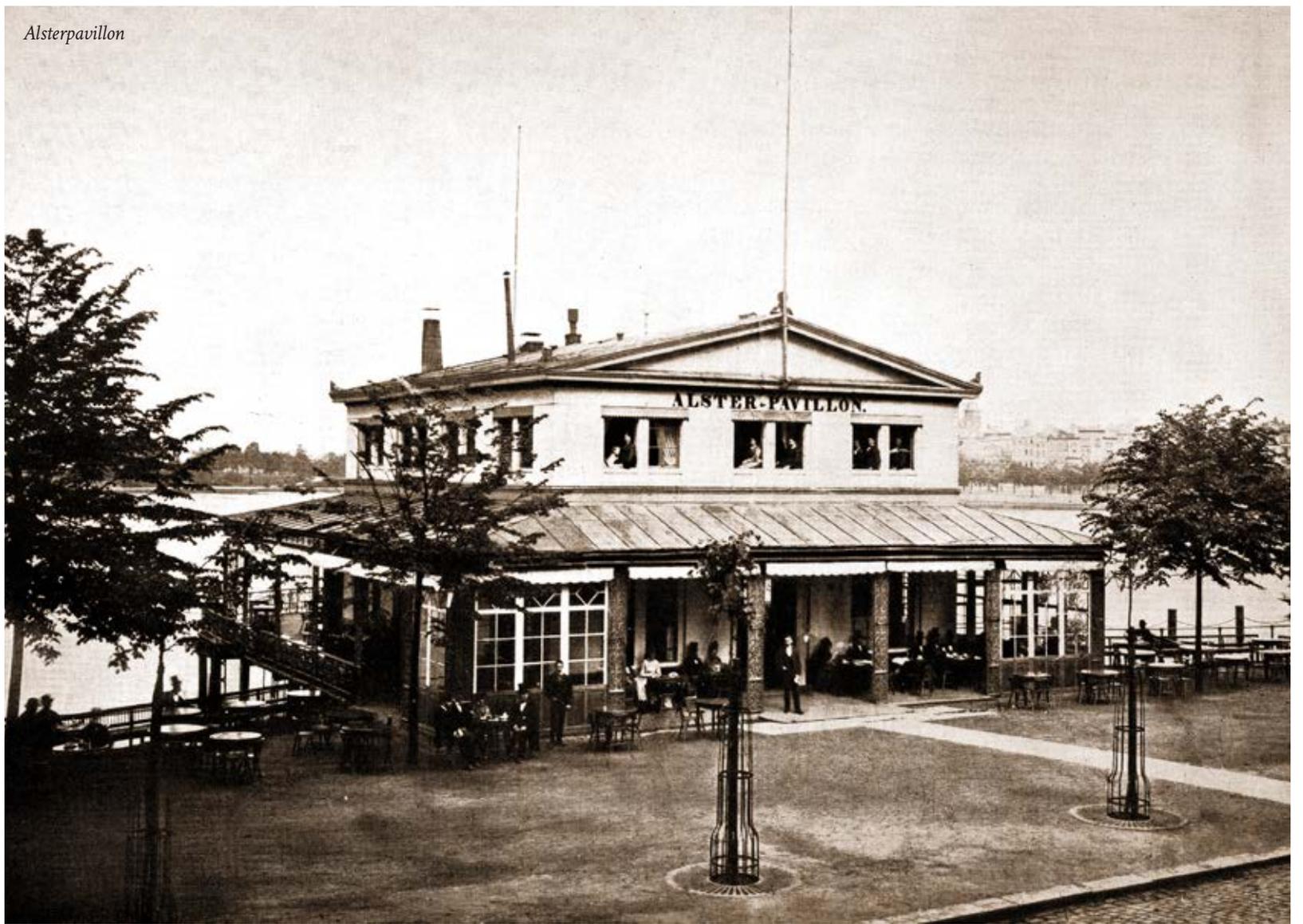
*Gegenüber den Landungsbrücken am Hamburger Hafen stand bis zum 2. Weltkrieg das Helgoländer Fährhaus. Heute befindet sich hier die U/S-Bahnstation Landungsbrücken.*



*Bis 1951 war die Stadthalle Hamburg mit direktem Blick auf den Stadtparksee das Hauptrestaurant des Hamburger Stadtparks. Im Zweiten Weltkrieg wurde die Halle, die auch namensgebend für die Stadthallenbrücke ist, stark beschädigt und schließlich abgerissen. Heute befindet sich hier das kreisrunde Fontänenbecken.*



*Alsterpavillon*



*Neuer Jungfernstieg*



Der 5. Alsterpavillon um 1920

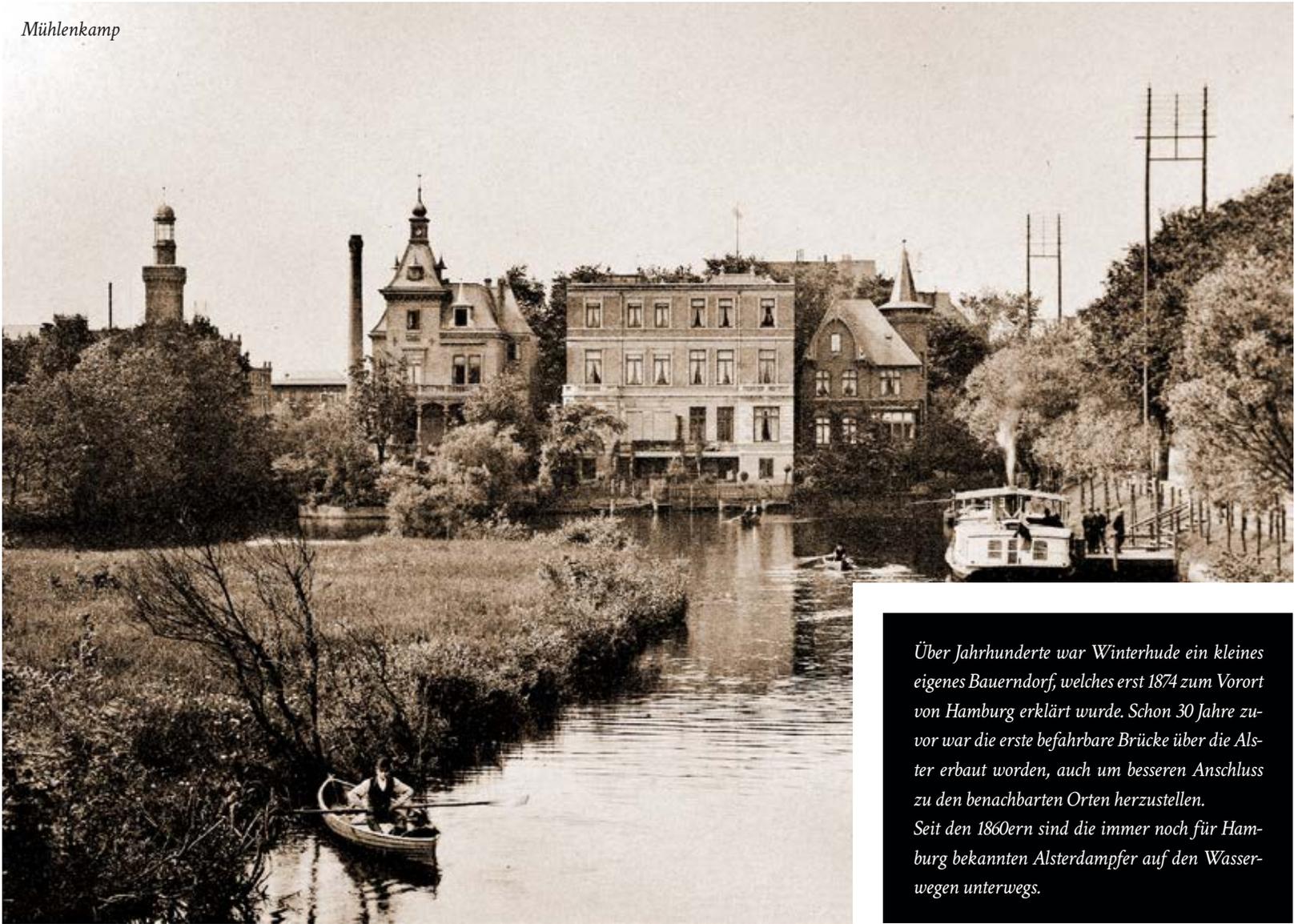


Blick auf den Alsterpavillon



Heinrich Heine: „Für Leser, denen die Stadt Hamburg nicht bekannt ist – und es gibt deren vielleicht in China und Ober-Bayern – für diese muss ich bemerken, dass der schönste Spaziergang der Söhne und Töchter Hammonias den rechtmäßigen Namen Jungfernstieg führt; dass er in einer Lindenallee besteht, die auf der einen Seite von einer Reihe Häuser, auf der andren Seite von dem großen Alsterbassin begrenzt wird, und dass vor letzterem, ins Wasser hineingebaut, zwei zeltartige lustige Kaffeehäuslein stehen, die man Pavillons nennt. Besonders vor dem einen, dem sogenannten Schweizerpavillon, lässt sich gut sitzen, wenn es Sommer ist und die Nachmittagssonne nicht zu wild glüht, sondern nur heiter lächelt und mit ihrem Glanze die Linden, die Häuser, die Menschen, die Alster und die Schwäne, die sich darauf wiegen, fast märchenhaft lieblich übergießt. Da lässt sich gut sitzen, und da saß ich gut gar manchen Sommernachmittag, und dachte, was ein junger Mensch zu denken pflegt, nämlich gar nichts, und betrachtete, was ein junger Mensch zu betrachten pflegt, nämlich die jungen Mädchen, die vorübergingen – und da flatterten sie vorüber, jene holden Wesen mit ihren geflügelten Häubchen und ihren verdeckten Körbchen, worin nichts enthalten ist – da trippelten sie dahin, die bunten Vierländerinnen, die ganz Hamburg mit Erdbeeren und eigener Milch versehen, und deren Röcke noch immer viel zu lang sind – da stolzierten die schönen Kaufmannstöchter, mit deren Liebe man auch so viel bares Geld bekommt – da hüpfte eine Amme, die auf den Armen ein rosiges Knäbchen trägt, dass sie beständig küsst, während sie an ihren Geliebten denkt – da wandeln Priesterinnen der schaumstiegenen Göttin, hanseatische Vestalen, Dianen, die auf die Jagd gehen, Najaden, Dryaden, Hamadryaden und sonstige Predigerstöchter...“

Mühlenkamp

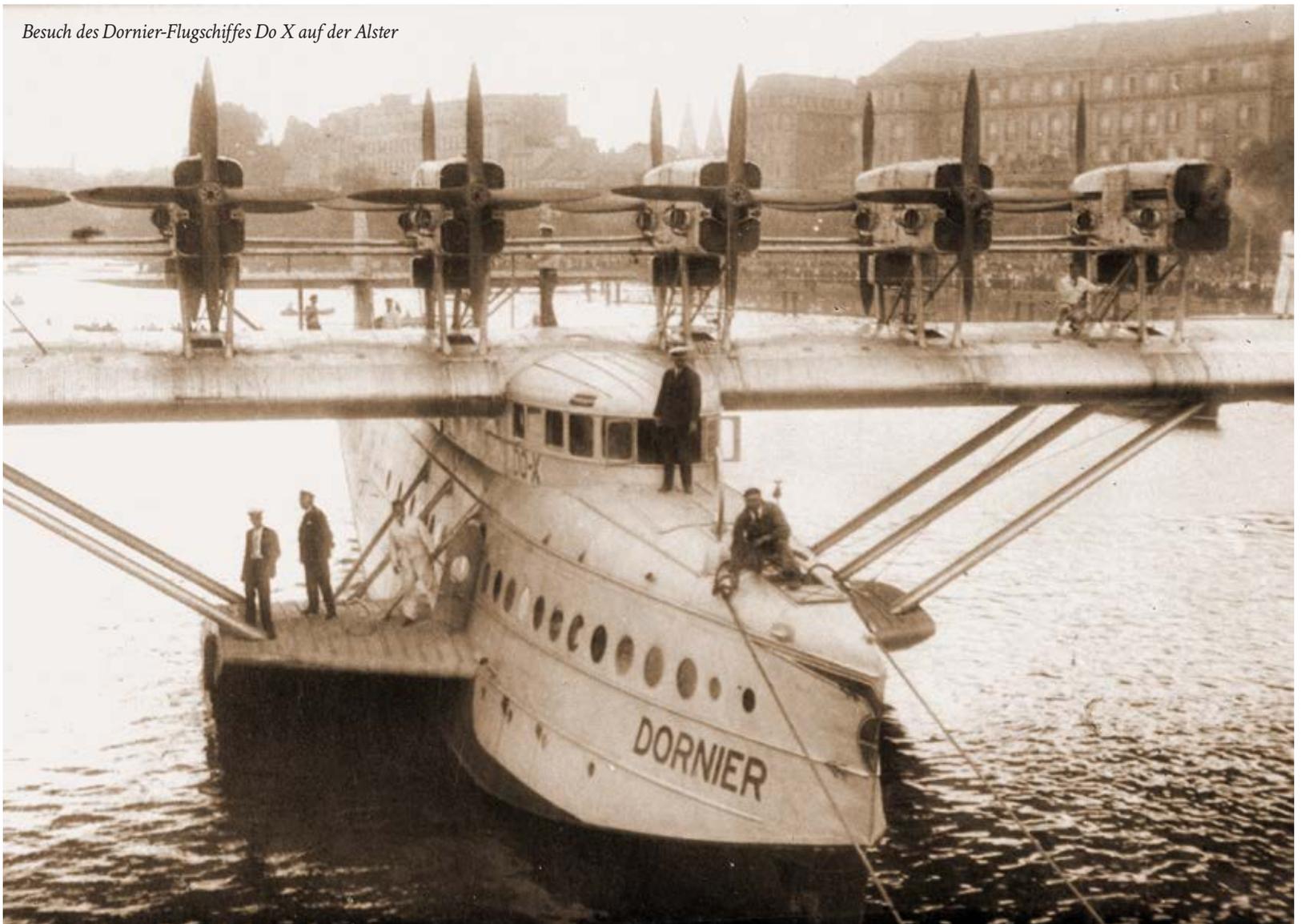


Über Jahrhunderte war Winterhude ein kleines eigenes Bauerndorf, welches erst 1874 zum Vorort von Hamburg erklärt wurde. Schon 30 Jahre zuvor war die erste befahrbare Brücke über die Alster erbaut worden, auch um besseren Anschluss zu den benachbarten Orten herzustellen. Seit den 1860ern sind die immer noch für Hamburg bekannten Alsterdampfer auf den Wasserwegen unterwegs.

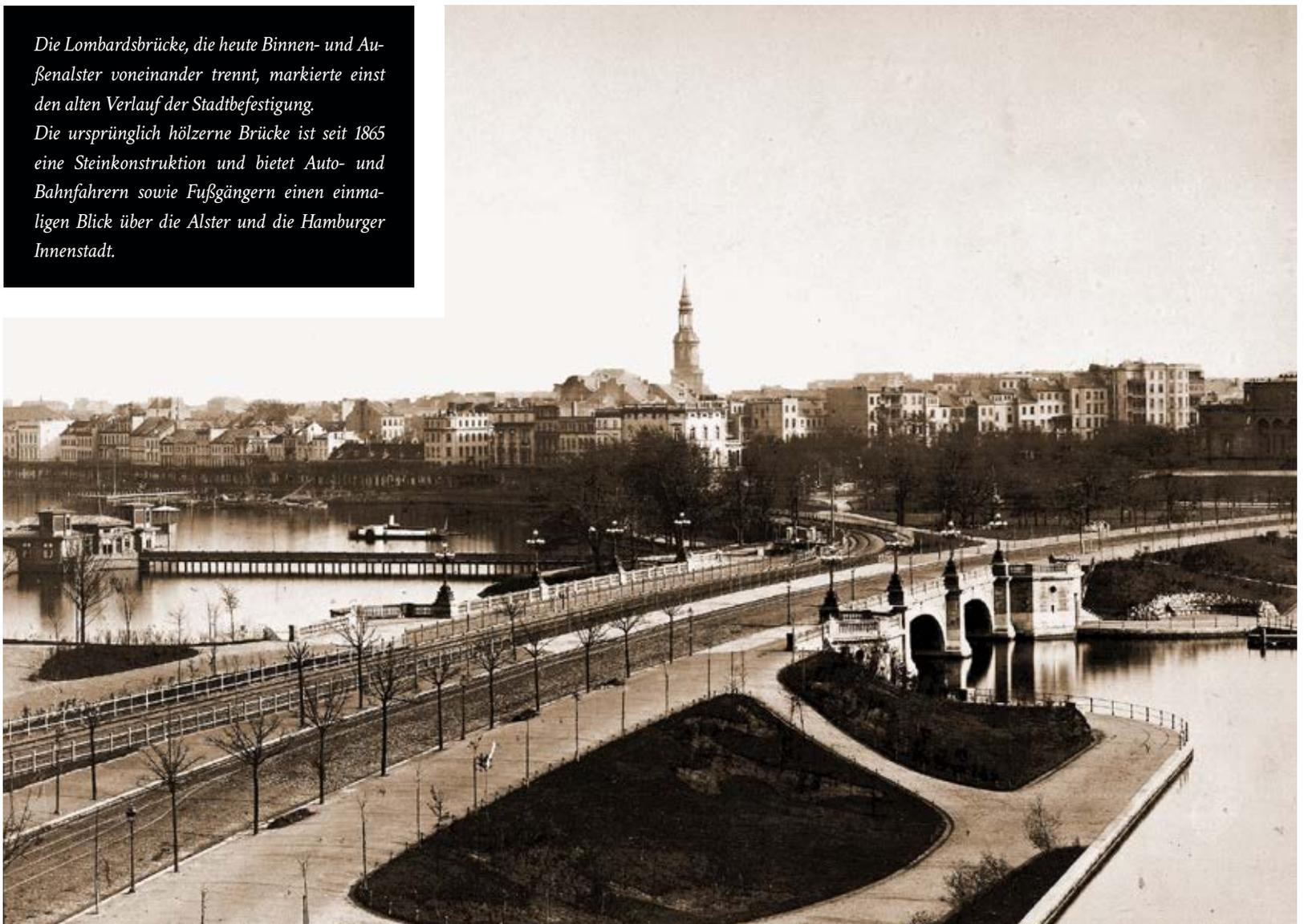


Alster: Langer Zug / Fährhausstraße (Uhlenhorst)  
Der Lange Zug stellt noch heute die Grenze zwischen Winterhude und Uhlenhorst dar.

*Besuch des Dornier-Flugschiffes Do X auf der Alster*



*Die Lombardsbrücke, die heute Binnen- und Außenalster voneinander trennt, markierte einst den alten Verlauf der Stadtbefestigung. Die ursprünglich hölzerne Brücke ist seit 1865 eine Steinkonstruktion und bietet Autofahrern sowie Fußgängern einen einmaligen Blick über die Alster und die Hamburger Innenstadt.*



"Ob Mieter, Anleger oder Finanzdienstleister,  
**MOBILITY 360** schafft attraktive Werte  
für alle Interessenten."

## ... Für Anleger

bieten wir innovative Kapitalinvestition mit einer  
Basisdividende von 6% + Überschussdividende.  
Sprechen Sie uns an!

## ➤ Für den Mittelstand

Unser unternehmerischer Schwerpunkt liegt in der  
Vermietung von PKW an den Mittelstand in Deutschland,  
insbesondere an Start up`s und Unternehmensneugründer.

mobility  
*Mobilität ohne Grenzen*

360

- 📍 MOBILITY 360 AG  
Feldbrunnenstrasse 24  
20148 Hamburg
- 👤 Ansprechpartner: Svenn L. Moll
- ☎ +49 176 16 16 66 66
- ☎ +49 40 3 34 68 48
- ✉ info@mobility-360.de

# FOREVER YOUNG



RS 2.7

Ich bin kein Auto.  
Ich bin mehr als das.  
Ich bin schnell, laut und ein bisschen verrückt.  
Ich bin der Schalthebel – und immer Vollgas.  
Ich bin Rennsport.  
Ich bin das Auto, von dem niemand dachte,  
dass es jemals jemand fahren würde.  
Ich bin der Entenbürzel, den jeder liebt.  
Ich wurde nur 500-mal gebaut.

Dachten sie jedenfalls.  
Ich bin die schnellste Maschine der Welt,  
das Echo vergangener Renntage.  
Ich bin derjenige, der den 911 Carrera geboren hat.  
Ich bin der Asphalt,  
ich bin Staub, Schweiß und Freudentränen.  
Ich bin federleicht, aber ein Champion im Schwergewicht.  
Ich bin eine Ikone, aber wissen Sie was: Das ist mir egal.  
Ich werde immer jung bleiben.

# ICH BIN DEIN HERZSCHLAG UND DIE LIEBE DEINES LEBENS.

Ich bin zu schnell, um zu stoppen.  
Ich bin der 911 Carrera RS 2.7.





## 50 Jahre Porsche 911 Carrera RS 2.7 – „Deutschlands schnellster Sportwagen“

Vor 50 Jahren entwickelt Porsche eine neue 911-Variante für den Renn- und Rallyesport. „Entenbürzel“, „RS“ oder „2.7er“. Der Porsche 911 Carrera RS 2.7 besitzt heute viele Beinamen. Einzigartig ist dabei seine Bedeutung: Er war zu seiner Zeit der schnellste deutsche Serienwagen und ist das erste Serienmodell mit Bug- und Heckspoiler – Letzteres verlieh ihm den Beinamen „Entenbürzel“.

Damit begründet Porsche 1972 einen Trend – den der Heckspoiler bei Serienfahrzeugen.

**V**or rund 50 Jahren beginnt Porsche mit der Entwicklung des 911 Carrera RS 2.7. „Der 911 Carrera RS 2.7 war als Homologationsfahrzeug gedacht. Es sollte ein ganz leichtes, schnelles Sportfahrzeug werden“, erinnert sich Peter Falk, damaliger Versuchsleiter Serienfahrzeuge bei Porsche. Auch wenn die Modellvariante auf dem 911 beruht, wird es ein neues Basisfahrzeug für den Renn- und Rallyesport mit vielen technischen Innovationen. Das leistungsstärkste Modell der ersten Generation des 911 erhält als erster 911 den Beinamen „Carrera“ – als Krönung des Porsche-Programms. Gewicht, Aerodynamik, Motor und Fahrwerk werden intensiv bearbeitet. Etwa 15 Ingenieure entwickeln das Auto ab Mai 1972, dazu kommen Mitarbeiter aus der Produktion.

### VOM ERFOLG ÜBERRASCHT

Porsche plant anfangs mit 500 Einheiten, um den 911 Carrera RS 2.7 für die Gruppe 4, Spezial-GT-Fahrzeuge, zu homologisieren. Es wird ein Fahrzeug mit Straßenzulassung für Kunden, die auch an Rennsportveranstaltungen teilnehmen möchten. Am 5. Oktober 1972 wird das neue Modell auf dem Pariser Autosalon an der Porte de Versailles vorgestellt, bereits Ende November sind alle 500 Fahrzeuge verkauft. Porsche ist vom Erfolg überrascht und kann den Absatz bis Juli 1973 verdreifachen. Insgesamt entstehen 1.580 Fahrzeuge, der Porsche 911 Carrera RS 2.7 wird damit zusätzlich zur Gruppe 4 ab dem 1.000sten Fahrzeug für die Gruppe 3 homologiert. 200 Fahrzeuge baut Porsche in der Leichtbauversion „Sport“, dem wählbaren Ausstattungspaket M471. In der Rennversion entstehen 55 Einheiten, 17 als Basisfahrzeug sowie 1.308 Fahrzeuge in der Touring-Version (M472).

Beim 911 Carrera RS 2.7 „Leicht“ (M471) wird das Interieur je nach Kundenwunsch und Produktionsdatum auf das Notwendigste beschränkt, unter anderem fehlen Rücksitze, Teppiche und eine Uhr, Kleiderhaken und Armlehnen. Zwei leichte Sitzschalen ersetzen auf Kundenwunsch schwerere Sportsitze. Sogar das Porsche-Wappen auf der Fronthaube wird anfangs geklebt. Im Vergleich zum Ausstattungspaket „Touring“ (M472) wiegt der „Sport“ 115 Kilogramm weniger, kommt auf 960 Kilogramm Leergewicht.

**Sein Preis: 34.000 Mark. Das Sport-Paket kostet 700 Deutsche Mark (M471), das Touring-Paket 2.500 Deutsche Mark (M472).**



Mit der Wahl des Ausstattungspakets definiert sich die jeweilige Version des 911 Carrera RS 2.7. Der 2,7-Liter-Sechszylinder-Boxer mit Benzineinspritzung leistet beim 911 Carrera RS 2.7 starke 210 PS bei 6300 U/min und entwickelt 255 Nm bei 5.100 U/min. Das reicht in der Sport-Version für eine Beschleunigung von 0 auf 100 km/h in 5,8 Sekunden. Damit durchbricht der 911 Carrera RS 2.7 als erster Serienwagen die Sechs-Sekunden-Marke. Die Höchstgeschwindigkeit liegt jenseits von 245 km/h (Touring 6,3 Sek., 240 km/h). Der RS 2.7 wird zur idealen Synthese zwischen Gewicht, Leistung, Aerodynamik und Fahrverhalten.

Bei der Karosserie geht es um Gewichtsreduzierung: Mit Dünnscheiben, dünnen Scheiben, Kunststoffteilen und dem Verzicht auf Dämmung muss das Fahrzeuggesamtgewicht der Rennwagen auf unter 900 Kilogramm sinken, um das neue Modell homologieren zu können. Gleichzeitig soll die Aerodynamik besser werden: Bei hohen Geschwindigkeiten gilt es, den Auftrieb an Vorder- und Hinterachse zu minimieren, um ein neutraleres Fahrverhalten zu erzielen.

### ERSTMALS MIT HECKSPOILER

Porsche entwickelte erstmals einen Heckspoiler, testen ihn im Windkanal sowie auf Versuchs- und Teststrecken. Ziel der Überlegungen ist es, den formal geschlossenen Charakter des 911 zu erhalten, den Nachteil des abfallenden Hecks durch geeignete und stilistisch vertretbare Maßnahmen zu kompensieren und damit die Aerodynamik des 911 zu verbessern. Der neue „Entenbürzel“ drückt mit seiner Erhebung den 911 Carrera RS 2.7 bei schneller Fahrt Richtung Straße und versorgt den Heckmotor mit zusätzlicher Kühlluft. Dabei wird der Effekt ohne Luftwiderstandserhöhung erzielt – im Gegenteil: Die Höchstgeschwindigkeit wächst um 4,5 km/h. „Bei Tests stellten

wir fest, dass wir mit einem höheren Spoiler die Höchstgeschwindigkeit erhöhen konnten, weil der Luftwiderstand niedriger wurde. Also haben wir den Heckspoiler immer wieder mit Blechen an der Abrisskante um Millimeter nach oben erweitert, bis wir den Umkehrpunkt ermittelt haben, bei dem der Luftwiderstand wieder steigt“, erklärt der Stylist Peter Falk. Am 5. August 1972 melden die drei Porsche-Mitarbeiter eine Patent-Offenlegungsschrift Nr. 2238704 beim Deutschen Patentamt an.





Auch beim Fahrwerk setzen die Ingenieure an: Aus dem Rennsport hat Porsche Erfahrung mit breiteren Hinterrädern gesammelt, daher probieren die Entwickler das auch beim 911 Carrera RS 2.7 aus. „Wir wollten mit breiten Reifen an der Hinterachse Traktion und Fahrverhalten verbessern, weil das Gewicht an der Hinterachse am höchsten ist“, erinnert sich Peter Falk. Erstmals erhält bei Porsche ein Serienfahrzeug verschiedene Reifengrößen an Vorder- und Hinterachse. Vorne sitzen Fuchs-Schmiederäder 6 J x 15 mit 185/70-VR-15-Reifen, hinten 7 J x 15 mit 215/60-VR-15-Reifen. Damit diese passen, verbreitert Porsche die Karosserie am Heck im Bereich der Radhäuser um 42 Millimeter. „Als das in der Entwicklung, der Produktion und im Vertrieb gut funktioniert hat, haben alle nachfolgenden Modelle diese Kombination erhalten“, erzählt Peter Falk.

Nach dem geänderten Reglement bei den Sportprototypen, die eine Weiterführung wegen der neuen Hubraumgrenze von drei Litern verhindert hat, beendet Porsche die sehr erfolgreiche Ära. Nach dem Renndebüt eines 911 Carrera RSR (Renn-Sport-Rennen) mit einer stark verbreiterten Karosserie bei der Tour de Corse im November 1972 entschließt sich Porsche für 1973, die Erfolgsgeschichte des 911 im Rennsport auszuweiten. Anfang Februar 1973 geht beim 24-Stunden-Rennen von Daytona ein von Peter Gregg und Hurley Haywood pilotierter RSR mit 22 Runden Vorsprung durchs Ziel. Ein fulminanter Start in die neue Saison. Herbert Müller und Gijs van Lennep gewinnen im Mai 1973 bei der Targa Florio. „Der Sieg war wichtig für uns, weil es sich gezeigt hat, dass der RSR mit dem größeren Heckflügel auf Rundstrecken und Rallye-Strecken sehr schnell fährt“, erinnert sich Peter Falk. In der ersten Saison erringt der 911 Carrera RSR drei internationale und sieben nationale Meisterschaften – und begründet damit den Erfolg des 911 für die nächsten Jahrzehnte. Beim International Race of Champions (IROC) im Oktober 1973 setzt Roger Penske aus den USA zwölf identische 911 Carrera RSR 3.0 ein, in denen Fahrer aus unterschiedlichen Rennklassen gegeneinander antreten.





Mit dem 911 Carrera RS 2.7 entwickelt Porsche aber nicht nur einen Sportwagen für die Rennstrecke, sondern ein Auto, das Kunden im Alltag und bei Rennen nutzen können. Mit dem Reisewagen auf die Rennstrecke. In der zeitgenössischen Werbung heißt es: „Sein Repertoire: Per Achse zum Rennen und wieder nach Hause. Montag ins Büro. Dienstag nach Genf. Abends zurück. Mittwoch zum Shopping. City. Stauung. Kriechverkehr, aber keine Kerze verrußt, keine Kuppelung streikt. Donnerstag Landstraße, Autobahn, Serpentina, Feldwege, Baustellen, Freitag nur Kurzstrecke und immer wieder Kaltstarts. Samstag mit Urlaubsgepäck nach Finnland. Carrera RS – beim Sprint wie beim Marathon voll unerschöpflicher Reserven.“

### Der Name Carrera

Erstmals ziert beim 911 Carrera RS 2.7 der Schriftzug „Carrera“ die Seitenansicht zwischen den Radhäusern. Das spanische Wort bedeutet auf Deutsch „Rennen“, RS auf dem Heckspoiler steht für Rennsport. Für Porsche ist die „Carrera Panamericana“ der Auslöser für die Namensgebung. Bei dem Langstreckenrennen fährt Porsche 1953 mit dem 550 Spyder erstmals einen Klassensieg ein. 1954 dann die Sensation und Initialzündung für den neuen Namenszusatz: Porsche wird mit dem 550 Spyder Dritter im Gesamtklassement. In den folgenden Jahren nutzt Porsche den Namenszusatz Carrera für die am stärksten motorisierten

Fahrzeuge mit dem Viernockenwellen-Motor/Fuhrmann-Motor von 1954, etwa den 356 A 1500 GS Carrera oder den 356 B 2000 GS Carrera GT. Beim Porsche 904 Carrera GTS von 1963 ziert der Schriftzug Carrera das Heck, beim 906 Carrera 6 von 1965 den Kotflügel seitlich hinter dem vorderen Radhaus. Der Carrera versteht sich zudem laut zeitgenössischer Aussage als „Qualitätsprädikat für eine technische Delikatesse, die sich auf Rennpisten und Rallyestrecken bewährt hat“. Kurz: ein idealer Name auch für das künftige Spitzenmodell des 911. „Wir wollten den schon berühmten Namen 'Carrera' einem Serienmodell zuordnen und überlegten uns, wie wir das am besten darstellen könnten“, erinnert sich Harm Lagaaij, damaliger Designer bei Porsche. Sie entscheiden sich für die Fläche zwischen den Radhäusern.

Neben dem Carrera-Schriftzug bietet Porsche weitere auffällige Designmerkmale: 29 Lacktöne, zum Teil in knalligen Farben, stehen zur Wahl, 27 werden produziert, darunter Farben wie Hellgelb, Rot oder Blutorange. Zusätzlich erfüllt Porsche ebenso individuelle Farbwünsche von Kunden. Zu der Karosserie oder dem Carrera-Schriftzug an den Seiten passen die Felgen unter anderem bei weißen Fahrzeugen mit Rot, Blau oder Grün als Schriftzug farblich zusammen. Die herausragende Bedeutung des Schriftzuges besteht bis heute, ebenso wie das längst berühmte Kürzel RS. Das wird immer wieder bei besonders sportlichen 911-Modellen zitiert – wie vor fast 50 Jahren.

# 3. PETROLHEADS TROPHY



Jörg & Anna Crone



Ute & Ralf Priemer



Christian Bartelheimer



Stephanie Bewernitz



Yasmin Witt, Christina Stengel, Nicole Bartelheimer, Alexandra Montacer & Viktoria Kleinert



York Prinz zu Schaumburg-Lippe, Jochen James Fischer & Gunnar Henke



Frauke Riva & Robert Rügemer



Martin Deertz  
& Jeannette Partner-Deertz

## OPIUM INVITES

# PETROL HEADS

## TROPHY

The Fontenay – Ole Liese auf Gut Panker – Am Kai Eventlocation

Unter dem Motto „Horsepower in the Spotlight“ startete die dritte Auflage der Petrolheads Trophy am 20. August 2022 mit den drei Wertungsklassen Classic Cars & Youngtimer, Sport & Luxury, Electro & Hybrid und vereint damit Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft in einem einmaligen Starterfeld. Das Einladungsgremium aus York Prinz zu Schaumburg-Lippe (York Watches), Christian Dunger, Gunnar Henke, Heiko Harms (affinis AG) und Jochen James Fischer (Fischer Relations) freuten sich auch in diesem Jahr über eine bunt gemischte Startaufstellung von 30 Fahrzeugen.

Das Starterfeld umfasste eine Zeitspanne von fast 100 Jahren automobiler Historie. Der offene Austausch untereinander sowie das gemeinsame Erlebnis stand bei der Veranstaltung im Vordergrund. Die Tagesausfahrt mit insgesamt 270 km Streckenführung wurde mit leicht zu lösenden Aufgaben und Prüfungen aufgelockert, sodass am Abend ein Gesamtsieger-Team geehrt wurde.

Vom The Fontenay an der Außenalster aus ging es über landschaftlich schöne Nebenstrecken der Holsteinischen Schweiz zur Mittagspause im fürstlichen Gut Panker. Hier erwartete die Teilnehmer ein Barbecue mit Produkten regionaler Manufakturbetriebe, eine gemütliche Atmosphäre und währenddessen der Ausblick auf die Pferdekoppeln des Gutes.

Die zweite Etappe der Petrolheads Trophy endete am Golfclub Großensee mit Champagner und Fingerfood. Das abschließende Abendessen mit Pokalvergabe fand auf Hamburgs längster Elbterrasse in der Eventlocation „Am Kai“ statt. Die Sängerin Kat Wulff und DJ JESUS sorgten für den musikalischen Rahmen. Bei der Tombola freuten sich die Teilnehmer über hochwertige Preise der Partner & Sponsoren.

Den Gesamtsieg der Trophy sicherten sich Moritz Stich und Günter Freimuth im Porsche Carrera 4S Cabriolet von 2011.



Gunnar Henke, York Prinz zu Schaumburg-Lippe,  
Jochen James Fischer, Christian Dunger & Heiko Harms



Hilmer  
Freiherr von Bülow



Andreas & Jan Nicolaus Voswinckel



Susanne & Annina Semmelhaack



Ulf Dreier



Philipp Lörke



Theo & Sandra Bührmann



Jacqueline Striwe, Moritz Stich, Günter Freimuth,  
Dr. Norbert & Tanja Warnken, Christoph Wührmann

# LINDA EVANS

*Das Leben, die Liebe und Hamburg!*

Liebenswert und bodenständig. Auch mit gerade 80 Jahren ist Linda Evans ein Inbegriff für Glamour und zeitlose Schönheit. Seit drei Jahren wird die Hollywood-Ikone durch ihren Hamburger Manager Reinhard Mätzler, Geschäftsführer der PR-Agentur AGENCYCALL, betreut. Die beiden verbindet ein enges Band und spannende gemeinsame Projekte.

Das Interview führte Gunnar Henke · Fotos: Jonas Mohr · Dress: Niko Niko Design





*Linda, wie ist es zu Ihrer Zusammenarbeit mit einem deutschen Management gekommen?*

**LINDA EVANS** Reinhard (Geschäftsführer von AGENCYCALL, Anmerkung der Redaktion) hatte mich für ein Event in Deutschland gebucht. Bis dahin kannten wir uns gar nicht, aber er hat mir gestanden, dass er schon lange ein Fan ist. Dann haben wir uns vor Ort getroffen und es war wirklich Liebe auf den ersten Blick. Zwischen uns hat es von Anfang an gestimmt, da war ein sehr großes Vertrauen und eine Vertrautheit. Und seitdem arbeiten wir erfolgreich zusammen. Erst kürzlich war Reinhard bei mir in Washington State und hat anlässlich meines 80. Geburtstages, den ich am 18. November gefeiert habe, ein großartiges Shooting umgesetzt. Dabei sind unglaublich schöne Bilder entstanden!

*Als Krystle im „Denver Clan“ haben Sie weltweit ein Millionenpublikum begeistert. Ihr unnachahmlicher Stil und Ihre natürliche Eleganz haben dem Filmcharakter eine Authentizität verliehen, die auch 40 Jahre nach der Serien-Premiere nicht an Faszination verloren hat. Wieviel Krystle steckt wirklich in Ihnen, Linda?*

**LINDA EVANS** Nun, Krystle Carringtons höchstes Gut war immer die Liebe. Sie ist ihr Dreh- und Angelpunkt gewesen. Und genau das ist es, was mich und meinen Filmcharakter verbindet. Wir teilen die gleichen Prinzipien, die gleichen Ansichten. Es war für mich immer besonders inspirierend Rollen zu spielen, die von dem hohen moralischen Standard der Figur geprägt waren. Ich betrachte es wirklich als Geschenk, dass ich über meine Darstellungen eine positive Lebenseinstellung und Liebenswürdigkeit vermitteln kann, die meiner Meinung nach heute wichtiger sind denn je.

*Erstmals durfte Ihr deutsches Publikum Sie Weihnachten 2020 auch in der deutschen Produktion „Das Traumschiff“ erleben. Ein echtes Novum. Wie waren Ihre Erfahrungen?*

*„Schon zu Denver Clan-Zeiten habe ich aus Deutschland immer die meiste Fanpost bekommen.“*

**LINDA EVANS** Für mich war klar, dass ich durch die Zusammenarbeit mit meiner Hamburger Agentur AGENCYCALL die Chance nutzen möchte, meinen deutschen Fans etwas zurückzugeben. Schon zu Denver Clan-Zeiten habe ich aus Deutschland immer die meiste Fanpost bekommen. Und das ist heute noch so. Was für ein Geschenk! Ich liebe diese Treue und Herzlichkeit. Der Dreh mit den deutschen Kollegen hat meine positive Grundeinstellung noch einmal bestätigt. Eine unglaublich wertvolle Erfahrung.

*Sie leben abseits vom Star-Trubel auf einer großen Farm mit knapp 30 Hektar Land, zusammen mit mehreren Familienmitgliedern. Mit der täglichen Arbeit, Ihrem Hund Alexie und Ihrer Leidenschaft für Yoga sind Sie rundum ausgefüllt. Können Sie sich vorstellen, dass für einen Mann Platz in Ihrem Leben ist?*

**LINDA EVANS** Also, wenn Mister Right in mein Leben spaziert und ich mich Hals über Kopf verliebe – warum nicht? Ja natürlich. Liebe ist ja an sich eine verrückte Sache. Und für eine Partnerschaft bin ich grundsätzlich offen – wenn sie glücklich macht. Auch hier habe ich ja meine ganz eigenen Erfahrungen gemacht.

Mit dem Älterwerden habe ich dabei viel gelernt. Es gibt einen Unterschied zwischen dem Herz, dem Verstand und unseren Emotionen. Wenn ich mit meinem Herzen im Einklang bin, spüre ich meinen inneren Kompass. Er führt mich immer zur Wahrheit. Am Wichtigsten ist es, sich selber zu lieben. Dann ist man offen für die Liebe zu anderen. Das gilt für die Zeit der Jugend und natürlich für das Alter. Was ich im Laufe meines Lebens fand, als ich tief in mein Herz schaute, war bedingungslose Liebe. Das ist mein Geheimnis, um im Alter zufrieden und mit sich selbst im Reinen zu sein.

*Sie blicken auf eine lange und sehr erfolgreiche TV-Karriere zurück. Inwiefern hat Ihre Vorstellung von Liebe Ihr Leben abseits von Hollywood geprägt?*

**LINDA EVANS** Für mich ist Liebe die Antwort auf alle Fragen, Sorgen und Herausforderungen. Sie ist die ultimative Erfahrung eines jeden Lebens. Diesbezüglich bin ich immer schon Idealist gewesen, muss ich zugeben. Liebe ist das, was das Leben lebenswert macht – und zwar zu jedem Zeitpunkt. Das schließt natürlich auch, und vor allem, mein jetziges Alter ein. Ich bin vollkommen glücklich und absolut zufrieden damit, alleine zu sein. Ich bin eine sehr unabhängige Frau. Die unglaublich tiefgehende Verbindung zu meinen Freunden und meiner Familie erfüllt mein Herz und meine Seele.

Je älter und weiser ich werde, desto klarer wird mir: Liebe und Familie sind das Wichtigste im Leben.





Artischocke aus dem Kratzdistel-Fond



Wildrosen Gin Fizz



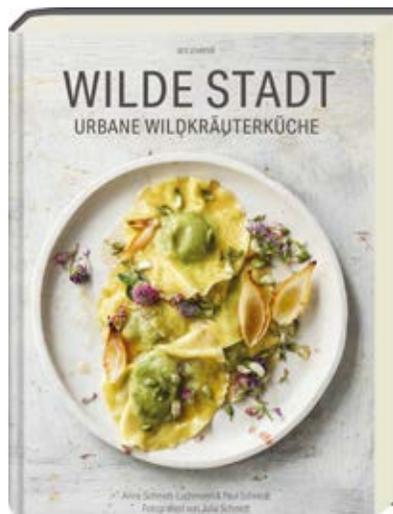
Miesmuscheln mit Queller

## URBANE WILDKRÄUTERKÜCHE

**Fine Dining mit Wildkräutern? Na klar geht das.** Bei Kräuterexpertin Anne Schmidt-Luchmann und Koch Paul Schmidt kommt das Feinste vom Feinsten auf den Tisch – die Zutaten dafür organisieren sie einfach in städtischen Parks und Wäldern. Die besten Kreationen gibt es nun gesammelt in ihrem Kochbuch »Wilde Stadt«. In über 80 Rezepten zeigt das Duo darin die geballte kulinarische Vielfalt von wilden Kräutern und Pflanzen. Denn aus Queller, Nesseln und Baldrian lassen sich auch richtig fabelhafte Speisen zubereiten. Mit

unermüdlicher Kreativität und einem unglaublichen Sinn für feine Aromen verarbeiten die Autoren echt regionale Zutaten zu außergewöhnlichen Kreationen. Neben spannenden Gerichten gibt es zahlreiche Basisrezepte für Salze, Öle und Sirupe – so können die Kräuter das ganze Jahr über jedes Menü verfeinern.

**WILDE STADT**



**Wilde Stadt · Urbane Wildkräuterküche**

Gebundene Ausgabe, 240 Seiten

Verlag: ars vivendi

ISBN: 978-3-7472-0415-3

„Es fühlt sich komisch an, mir vorzustellen, dass Karl noch unter uns auf der Erde ist. Ich hoffe sehr, dass es irgendwas gibt nach dieser Welt. Ich glaube, wo auch immer er momentan ist, hat er Spaß. Natürlich wäre er auch perfekt angezogen. Eventuell mit einem Anzug von Hedi Slimane oder Kim Jones von Dior – sie waren seine letzten Favoriten für Herren-couture.“

# Sébastien Jondeau

Sébastien Jondeau wuchs als Arbeiterkind in einem Pariser Vorort auf und traf im Jahr 1999 durch einen Job bei einem Transportunternehmen auf Karl Lagerfeld. Dies war der Beginn von 20 Jahren an der Seite des Modeschöpfers, in denen die beiden eine Welt voller Modenschauen, internationaler Prominenz und eine enge Freundschaft teilten.

In seinem Buch »Ça va, cher Karl!« erinnert Jondeau sich an die gemeinsamen Jahre – und erzählt voller Ehrlichkeit, Bewunderung, Demut, aber auch mit Humor und Herz von Karl Lagerfeld, dem er als Leibwächter, Assistent, Vertrauter und enger Freund so nah war wie kein anderer. Heute ist Sébastien Jondeau KARL LAGERFELD Markenbotschafter, Product Consultant und Unternehmer. Im November erschien als Teil der Resort Kollektion die zweite Athleisure Capsule, für die er mit verantwortlich ist.



Das Interview führte Marika Henke.

**A**m Neuen Wall in der Buchhandlung Felix Jud. Vor mir sitzt ein braungebrannter, jugendlichen Charme versprühender Sébastien Jondeau. Er begrüßt mich herzlich mit einem mitreißenden Lächeln, wobei ich eine Zahnücke à la Vanessa Paradis entdecke. Alles an ihm ist typisch französisch – lässig chic gekleidet, redet er mit einem charmanten, französischen Akzent und gestikuliert dabei gerne mit den Händen.

*Sébastien, du hast mal in einem Interview gesagt, dass du drei Leben hast. Das eine mit Karl Lagerfeld ist offensichtlich das, was am meisten Zeit beansprucht hat. Wie hat sich dein Leben geändert nach Karls Tod? Bist du einerseits erleichtert, dass du jetzt mehr Zeit für deine eigenen Projekte hast, oder ist da immer noch eine Lücke?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Natürlich gibt es da noch eine große Lücke in meinem Leben, und klar, ich habe mehr Zeit für meine Projekte. Ich arbeite ja mit der Marke Karl Lagerfeld. Das beansprucht aber nicht meine gesamte Zeit, und es wird schwierig sein, die Zeit, die ich mit Karl verbracht habe, zu ersetzen.

*In deinem neuen Buch ‚Ça va, cher Karl?‘ sprichst du über ein paar Menschen, von denen du enttäuscht warst, vor allem nach Karls Tod. Kannst du mir sagen, wer dich am meisten enttäuscht hat?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Haha! Nein!

*Nein? Keine Namen?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Weißt du, es gab schon Situationen und Dinge, die mich richtig wütend gemacht haben. Aber irgendwann wird es dir einfach egal. Und ich bin jetzt an einem Punkt in



meinem Leben, wo ich sage: egal. Ich hatte so ein Glück, diese guten und manchmal auch herausfordernden Zeiten mit Karl zu erleben. Es gab viele Menschen, die Karl zum Beispiel versprochen haben, mich weiterhin zu unterstützen – dies aber nicht taten. Ich hatte aber auch Glück, arbeite ja für die Marke Karl Lagerfeld, und es gibt Leute wie Caroline Lebar und Pier Paolo Righi, die zum Beispiel Karl gegenüber nie was versprochen, mir bei meinem Neuanfang aber sehr geholfen haben. Genauso wie Silvia Venturini und viele andere vom Team Fendi, die mit mir zusammenarbeiten wollen. Das habe ich so nicht erwartet.

*Also gibt es auch Menschen, die dich positiv überrascht haben?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Genau, all diese oben genannten Personen. Natürlich gab es auch andere, die mir im Laufe der Zeit geholfen haben, aber diese Menschen besonders. Ich meine, die Marke Karl Lagerfeld ist sehr besonders und meine Position

als Product Consultant und Designer ist für mich etwas Großartiges. Und das Gleiche mache ich praktisch bei Fendi – ich habe so ein Glück gehabt!

*Du warst schon mehrmals mit Karl in Hamburg – was war sein Lieblingsplatz? Hatte er überhaupt einen?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Sein Lieblingsplatz war der Hafen. Er hatte dort vieles erlebt und oft den Hafen fotografiert. Aber der Platz, den er wirklich geliebt hat in Hamburg, den er jedes Mal besucht hat, wenn er hier war, war Felix Jud. Das hätte er niemals lassen können. Das wäre unmöglich gewesen.

*Du bist auch einige Male allein in Hamburg gewesen. Wie ist dein Eindruck von Hamburg und den Hamburgern?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Hamburg ist so sauber und sehr schön, die Straßen, all die Bäume, die Alster, die Gebäude, die Architektur. Hamburg ist wie Tokio in Deutschland! An den Menschen kann man sehen, dass es eine wohlhabende Stadt ist. Sie scheinen mir sehr ordentlich, sehr gut angezogen zu sein.

*Karl war auch bekannt dafür, dass er sehr akkurat, sehr pflichtbewusst war. Glaubst du, das war seine deutsche Seite?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Die Franzosen finden die Deutschen sehr geradlinig, vertrauenswürdig, großzügig und cool. So war Karl auch. Die meisten Deutschen, die ich kenne, sind so. Also ja, das könnte man sagen.

*Karl hatte viele Talente – welches davon hat dich am meisten beeindruckt?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Das stimmt, er hatte viele Talente, und er hat das Beste aus jedem einzelnen gemacht. Ein Talent war seine Fähigkeit, zu zeichnen und Ideen aufs Papier zu bringen. Er konnte so schnell zeichnen, so schön und wahnsinnig detailliert! Ich habe ihn ganze Kollektionen in ein paar Stunden zeichnen sehen. Ein anderes seiner Talente war das Lesen. Er las nicht wie die normalen Menschen. Er las unheimlich schnell. Er war so fokussiert – was bei uns normalen Menschen vier Stunden gedauert hätte, dauerte bei ihm nur 30 Minuten. Und all die anderen Talente wie das Fotografieren und Designen.

*Wenn du Karl mit nur drei Wörtern beschreiben müsstest, welche wären das?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Als erstes würde ich sagen großzügig – er war ein sehr großzügiger Mann. Nett, durch und durch ein netter Mensch. Und bestimmt.

*Wie beschreibst du dich selber mit drei Wörtern?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Ich ähnele ihm sehr. Ich kann launisch und ruppig sein, vor allem frühmorgens. Aber letztendlich bin ich auch eine nette Person. Ich kann sehr bestimmt sein, wenn ich etwas wirklich will, und ich bin großzügig, vor allem zu meinen Freunden.





*“What I like best in life is new starts.” Ein Zitat von Karl und der rote Faden durch sein Leben – bis zum Schluss. Er war immer bereit, was Neues zu beginnen, so wie du es auch in deinem Buch erwähnst. Er hatte nie Angst, irgendetwas komplett Anderes anzufangen. Es scheint, als ob sein Leben und seine Karriere aus unterschiedlichen Projekten entstanden seien. Kaum war ein Projekt fertig, hatte er bereits mit einem neuen angefangen. Wie du in deinem Buch beschreibst, kaufte er zum Beispiel eine Wohnung, hat diese komplett erneuern und renovieren lassen und nach Fertigstellung war er schon in Eile, ein neues Projekt zu finden. Du scheinst die gleiche Fähigkeit zu besitzen, den gleichen Hunger und die Energie zu haben, was neue Projekte angeht. In ‚Ça va, cher Karl?‘ beschreibst du, wie du mehr oder weniger das Auge von Karl geworden bist, eine Art Scout für alles Mögliche – ob für ein Kunstwerk, eine Dekoration, für Schmuck oder gar Immobilien. Man hat ebenfalls das Gefühl, dass dein Enthusiasmus und deine Energie auch Karl inspiriert haben. Du warst nicht nur ein Teil seines Lebens, er konnte durch dich auch Sachen außerhalb seiner extravaganten, exklusiven Welt erleben. Du hast ihn zuzusagen geerdet. Denkst du, das hat euch mehr zueinandergebracht?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Sicherlich ist das etwas, das uns nähergebracht hat. Er hat irgendetwas in mir gesehen, sowie er es in unterschiedlicher Weise in vielen Menschen gesehen hat. So konnte er seine Visionen verwirklichen, aber trotzdem geerdet bleiben. Durch mich hat er viele Menschen kennenge-

lernt, viele Freunde von mir, die komplett anders waren als die Menschen in seiner Welt. Er hat sich auch um sie Sorgen gemacht, wollte immer wissen, wie es ihnen geht. Er wollte ihnen, wenn nötig, auch helfen. Andererseits hat er mir die Chance gegeben, seine Welt kennenzulernen und zu verstehen – er war sehr berührend.

*Er war fast wie dein Privatlehrer...?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Ganz genau! Er war mein Lehrer für das Leben! Als ich bei ihm anfang, brachte ich nur die Erziehung meiner Mutter mit – eine gute Erziehung. Sie lehrte mich, was richtig und was falsch ist. Ich habe die Schule schon sehr früh geschmissen, also war die Erziehung alles, was ich hatte. Am Ende war Karl mehr mein Lehrer als mein Chef. Wie ein Vater, der dir alles beibringt. Weißt du, ich lebte ja nicht mit meinem Vater, und mein Stiefvater war keine Vaterfigur für mich. Natürlich hat er es hier und da versucht, aber nicht in dem Maß, wie Karl für mich da war. Jeden Tag arbeitete ich für ihn, er war aber auch jeden Tag für mich da.

*Du bist jetzt der Produktberater für die Marke Karl Lagerfeld. Ist das etwas, in dem du dich auch in Zukunft siehst oder möchtest du irgendwann etwas ganz anderes machen?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Ich habe viel Zeit, ich würde auch gerne was anderes probieren, aber ich liebe die Arbeit mit der Marke. Es ist nämlich nicht nur das Designen, wir machen auch unterschiedliche Projekte. Also ja, ich kann es mir gut vorstellen, länger für die Marke zu arbeiten, würde aber gerne auch kreative Projekte zum Beispiel mit Sport umsetzen. Eines Tages habe ich vielleicht meine eigene Marke nebenbei, eine kleine. Ich habe viele Ideen, würde gerne ein Sport-Hotel führen, in dem man unterschiedliche Sportarten treiben kann. Aber für mich ist es wichtig irgendwas Regelmäßiges zu haben, das hilft mir geerdet zu bleiben.

*In deinem Buch, hast du dich ja nochmal sehr intensiv mit Karl beschäftigt, wenn du deine Augen jetzt schließt, wie siehst du Karl? Wo wäre er gerade, was würde er machen und vor allem, was würde er tragen?*

**SÉBASTIEN JONDEAU** Es fühlt sich komisch an, mir vorzustellen, dass Karl noch unter uns auf der Erde ist. Ich hoffe sehr, dass es irgendwas gibt nach dieser Welt. Ich glaube, wo auch immer er momentan ist, hat er Spaß. Natürlich wäre er auch perfekt angezogen. Eventuell mit einem Anzug von Hedi Slimane oder Kim Jones von Dior – sie waren seine letzten Favoriten für Herrencouture.



1999 lernen sich Sébastien Jondeau und Karl Lagerfeld kennen. Für den Jugendlichen aus einfachen Pariser Verhältnissen wird ein Traum wahr: Ab diesem Zeitpunkt wird er nicht mehr von der Seite des Modeschöpfers weichen. Jondeau wird Fahrer, Leibwächter, Assistent, Vertrauter, enger Freund. Lagerfeld eröffnet ihm eine Welt, die er, das Arbeiterkind aus einem Pariser Banlieue, sonst nie gekannt hätte: Er fliegt

mit ihm in Privatjets, zu den wichtigen Modeschauen in New York, Mailand, Paris, begleitet ihn in seine Luxusvillen und lernt die internationale Prominenz kennen. Lagerfeld wird zu einer Vaterfigur für Jondeau, ein Vorbild, das er bis zu dessen Tod im Jahr 2019 begleitet – und das eine große Lücke in seinem Leben hinterlässt.

**Ça va, cher Karl? · Erinnerungen an Karl Lagerfeld**

Taschenbuch, 190 Seiten

Verlag: Insel Verlag

ISBN: 978-3-4586-8210-3





*Sie ist ein Geheimtipp, die großartige kleine Galerie in einem der schönen Quartier-Lofts in Hamburg-Bahrenfeld: die SMALL GIANT GALLERY. Ein Geheimtipp, noch. Mit dem besonderen Programm könnte sich das schnell ändern.*

*Denn die Galerie präsentiert in einer exquisiten, stilsicher zusammengestellten Auswahl nicht nur Original-Lithografien, Ausstellungsplakate und Poster von Picasso, sondern auch ausgesuchte Möbel-Designerstücke der Chandigarh-Möbelkollektion von Pierre Jeanneret und Le Corbusier.*

*Ein Vor-Ort-Interview mit den Galeristen Kersten Sachse und Gesa Brecher.*



# MEISTER.KLASSE.



*Was ist das Konzept der Galerie, warum ihr thematischer und stilistischer Fokus?*

**KERSTEN SACHSE** Zunächst mal grundsätzlich: Was die klassische Moderne und das Midcentury Design hervorgebracht haben, ist unglaublich faszinierend in seiner Vielfalt und einfach schön. Hier könnte man eigentlich schon einen Punkt setzen! Aber außerdem spricht einen hier eben nicht nur die Ästhetik an, sondern auch das dahinterstehende neue Verständnis von Kunst und vom Menschen. Diese Epoche steht für einzigartige „Reformen der Formen“. Und all das nicht nur stilistisch. Es ging und geht auch um einen anderen Begriff von Lebensqualität.

**GESA BRECHER** Ganz besonders deutlich zeigt sich das auch in den Möbeln dieser Zeit. Sie drücken zum einen das Anliegen handwerklicher und künstlerischer Qualität aus. Aber zum anderen eben auch eine bestimmte Auffassung von Komfort, Stil, ergonomische Standards. Wenn man sich in einen Louis XIV-Sessel setzt und dann zum Vergleich in einen von Jeanneret, spürt man den Unterschied sofort mehr als deutlich.

*Apropos, die Kombination Plakatkunst und Möbeldesign erscheint einerseits stimmig, andererseits ist sie aber doch ungewöhnlich. Was steht hinter der Idee?*

**KERSTEN SACHSE** Uns geht es darum, Kunst und Design gleichermaßen Raum zu bieten. Und uns geht es um Kunst und

Design für Räume, Lebens-Räume. Wir möchten vor allem auch Kundinnen und Kunden ansprechen, für die Kunst nicht etwas ist, was man bloß aufhängt oder aufstellt, sondern ein Stück Lebensgefühl bedeutet. Natürlich, Plakate dieser Qualität stellen auch eine Wertanlage dar. Sie sind einerseits erschwinglich, steigen andererseits zuverlässig im Wert. Man kann sagen: ein bezahlbares Sammelgebiet auch für das kleinere Budget. Aber ganz bewusst wendet sich das Angebot der Galerie nicht unbedingt nur an Kenner, die selbst sammeln und ihren eigenen Bestand erweitern wollen.

## „DIE KUNST IST ANWESEND“

**GESA BRECHER** Wir verstehen uns auch als Anlaufstelle für Menschen, die vielleicht nur das eine ganz besondere Stück suchen. Das Plakat, an dem man sich jeden Tag neu freut. Den Schreibtischstuhl, dessen Formgebung dem ganzen Arbeitszimmer Atmosphäre gibt. Das Day Bed, dessen Geflecht Exotik und Leichtigkeit in die gesamte Raumstimmung bringt. Le Corbusier hat das mal so schön formuliert. Er sagt, dass die Architektur – und er zählte auch Stühle zu den architektonischen Objekten – einem zu Herzen gehen soll. Sie soll wohl tun und glücklich machen, indem man fühlt: „Die Kunst ist anwesend.“

*Damit sich Interessierte im Vorfeld schon mal informieren können – was genau gibt es in der SMALL GIANT GALLERY insgesamt zu entdecken?*

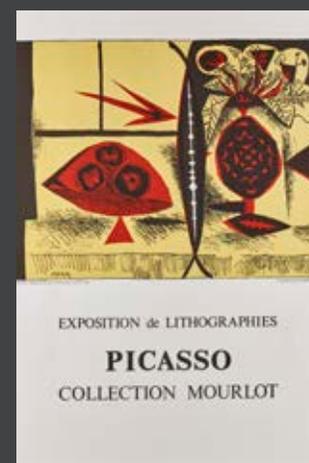
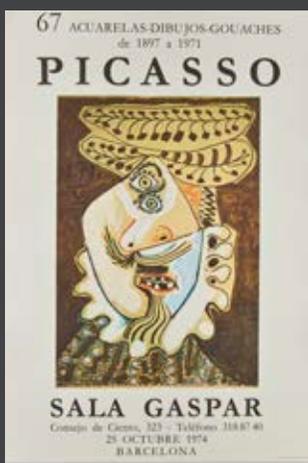


**KERSTEN SACHSE** Unsere künstlerischen Angebote bestehen in einer facettenreichen Sammlung von Plakaten und Postern in einer Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Auf unserer Website sprechen wir von einem Schatz. Der Ausdruck ist mit Absicht gewählt. Denn tatsächlich ist jedes Werk achtsam ausgesucht, wertvoll und echt. Alle Werke sind authentische Stücke aus verlässlichen, geprüften Quellen. Zu jedem sind Herkunft und Wertigkeit jeweils durch entsprechende Belege beglaubigt.

**GESA BRECHER** Ähnliches gilt für die Möbel, wobei wir hier bewusst keine alten Originale ins Programm aufgenommen haben. Wir verkaufen ausschließlich nach den Originalverfahren und am ursprünglichen Standort handwerklich gefertigte Stücke. Es sind einerseits zwar Meisterwerke der Möbelkunst, aber andererseits voll alltagstauglich. Also weder Imitationen noch restauriertes historisches Mobiliar ohne wirklichen Gebrauchswert. Hier können wir das Maximum dessen bieten, was in diesem Segment möglich ist.

**KERSTEN SACHSE** Bewusst konzentrieren wir uns auf die bedeutendsten Stücke der Kollektion, die Pierre Jeanneret in Zusammenarbeit mit seinem Cousin Le Corbusier in den 1950er Jahren für die Haushalte, Schulen, Universitäten und Regierungsinstitutionen der Metropole Chandigarh entworfen hat. Die Objekte mit ihrer einzigartigen Formsprache sind Midcentury-Meisterwerke. Und diese klassischen Design-Ikonen sind heute aktueller denn je. Zum Beispiel durch die verwendeten nachhaltigen Naturmaterialien und die handwerkliche Fertigung.

Die Objekte, die wir anbieten, werden sämtlich an den Originalplätzen in Chandigarh in limitierter Auflage hergestellt, von den Besten ihres Fachs und in traditionellen Verfahren. Schreiner und Holzschleifer, Rohrweber und Korbflechter, Polsterer und Schneider aus dem ganzen Land bringen ihr Können und ihre ganze Erfahrung ein. So wird ein qualitatives Niveau erreicht, das seinesgleichen sucht. Ich kann mit Gewissheit sagen, nirgendwo kommt man dem Original näher.



Sie sind beide in der Werbebranche beheimatet. Kersten Sachse, Mitglied im renommierten Art Director's Club, ist Inhaber und Geschäftsführer einer Werbe- sowie einer Designagentur. Gesa Brecher ist dort als Beraterin und FFF-Producerin tätig. Wie kommen Sie jeweils zum Handel mit Kunst?

**KERSTEN SACHSE** Begonnen hat alles mit persönlicher Sammelleidenschaft, und die hat bei mir nicht zuletzt auch einen beruflich-biografischen Bezug. Ich habe Kunst studiert und dann einen Berufsweg in der Werbewirtschaft gewählt. Im Künstlerplakat treffen diese beiden Bereiche Kunst und Werbung zusammen. Da es als Reklame oder Vernissage-Einladung gedacht und gemacht war, kommt es sehr ansprechend, überraschend, manchmal auch augenzwinkernd daher. Und was läge näher, als sich da für die wunderbaren, oft witzigen Arbeiten von Picasso zu begeistern? Seine Künstlerplakate zählen zu den besten dieses Genres!

Hinzu kommt, dass Picasso immer für erstklassige Ausführung gesorgt hat, die Plakate also auch höchste Handwerks- und Druckkunst repräsentieren. Das musste ich einfach sammeln! Später kamen dann auch noch Poster hinzu. Irgendwann war die Sammlung so umfangreich, dass die Idee einer Galeriegründung entstand.



Dass ich in Frau Brecher im Agenturteam eine Sparings-Partnerin finden konnte, die nicht nur ebenfalls eine Gestaltungsqualifikation, sondern zudem Möbel-Expertise mitbringt, ist ein großer Glücksfall. Sie bringt nicht nur Kunstsachverstand und Managementkompetenzen ein.



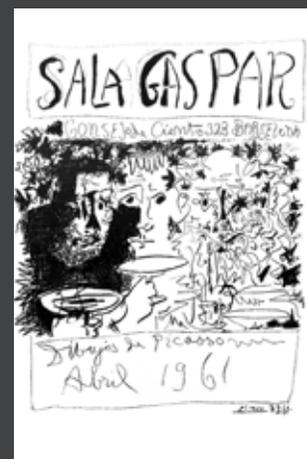
Sie ist auch polyglott, spricht zum Beispiel unter anderem fließend Französisch und Englisch, was natürlich beim Ankauf und Einkauf von Kunstwerken und Möbeln im Ausland von unschätzbarem Wert ist.

## „WAHRE KUNST BRAUCHT KINDLICHE URSPRÜNGLICHKEIT“

Wie kam es zu dem Namen SMALL GIANT GALLERY?

**KERSTEN SACHSE** Die Galerie präsentiert und verkauft kleine Arbeiten eines Riesen der Kunst, und im Möbelsegment bieten wir Großartiges in Kleinserien. Außerdem steckt in dem unterhaltsamen Widerspruch des Namens auch etwas Kindliches. Wer weiß, vielleicht eine kleine Verbeugung vor Picasso?!

Er war ja der Meinung, dass wahre Kunst kindliche Ursprünglichkeit braucht: „Es dauerte vier Jahre, um wie Raffael zu malen, aber ein Leben lang, um wie ein Kind zu malen.“



[www.smallgiantgallery.com](http://www.smallgiantgallery.com)



## HOLGER FUCHS KEIN TAG WIE DER ANDERE

**M**it bereits über 20 Jahren Erfahrung gehört die Klinik Pöseldorf zu den führenden Fachkliniken für plastisch-ästhetische Chirurgie in Deutschland. Hier erwartet die Patienten das gesamte Spektrum der plastischen, ästhetischen und rekonstruktiven Chirurgie auf höchstem fachlichem Niveau. Wir begleiten Holger Fuchs, den Facharzt für plastische Chirurgie und Inhaber der Klinik Pöseldorf in Hamburg einen Tag in seinem Arbeitsleben.

*Guten Morgen Herr Fuchs, der Tag beginnt bei Ihnen ja wirklich in aller Frühe. Wann stehen Sie auf?*

**HOLGER FUCHS** Von Montag bis Freitag klingelt mein Wecker um 6.00 Uhr. Wenn ich am Samstag Dienst habe, gönne ich mir

dann auch mal eine Stunde länger Schlaf. Mein erster Gang geht dann ins Bad. Ich Dusche kurz heiß und dann kalt, damit ich hellwach bin. Ein wenig Duft und Haarspray, dann schau ich in den Terminkalender, damit ich mich schon auf den Tag einstellen kann und dann ab in die Klinik. Zeit für eine lange Morgenroutine habe ich nicht.

*Es ist nun 7:00 Uhr. Sind Sie der Erste in der Klinik?*

**HOLGER FUCHS** Ja klar, bis auf die Nachtschwester bin ich immer der Erste, der vor Ort ist. Ich brauche das einfach um meinen Tag optimal vorzubereiten. Ich trinke einen Latte Macchiato und informiere mich bei meinem Team über die stationären Patienten, die mich und meine Ärzte heute erwarten werden.



Daniela & Holger Fuchs

*7:30 Uhr. Oh, es kommt Leben in die Bude.*

**HOLGER FUCHS** Ja, jetzt beginnt für mich und mein Team der Tag.

*8:00 Uhr. Sie haben sich umgezogen. Jetzt wird es ernst, oder?*

**HOLGER FUCHS** Wenn ich meine OP-Kleidung anziehe, bedeutet das auch für mich ein Art Wechsel in meine medizinische Welt. Ich bin dann voll konzentriert und gehe im Kopf nochmal die Patienten durch. Je nach meiner Stimmung wähle ich eine meiner Lieblings-OP-Hauben aus – das sorgt übrigens immer für Gesprächsstoff bei meinem Team – und ganz wichtig, die Absprache mit der Anästhesie. Danach gehe ich zum Patienten und erkläre nochmal ganz genau den Ablauf – auch um ihm Sicherheit und Vertrauen zu geben. Jeder Patient ist anders und bringt seine eigenen Gedanken und Gefühle mit, da ist viel Einfühlungsvermögen gefragt und mir persönlich auch ganz wichtig.

*8:30 Uhr. Sie sind hoch professionell und trotzdem ist eine super Stimmung hier. Es läuft Musik?*

**HOLGER FUCHS** Ja, so ist es, die Stimmung ist bei uns immer positiv. Das ist wichtig und trägt auch viel zum Gelingen einer OP bei. Wir sind ein seit Jahren eingespieltes verantwortungsbewusstes Team. Jeder Handgriff sitzt und wir verstehen uns nahezu blind. Musik ist bei uns der emotionale Auftakt jeder OP. Da darf der Patient bestimmen, was gespielt und gehört wird. Von Klassik bis Pop ist alles dabei – die Liste ist wirklich richtig groß –, aber auch das trägt zur Sicherheit der Patienten bei.

Während der nächsten Stunden konzentriere ich mich voll auf meine Patienten und ihre OPs. Ich gebe immer 100%, denn ihr Wohlbefinden, Zufriedenheit und auch Glücksgefühl sind für mich das Wichtigste.

*12:00 Uhr. Oh, da sind Sie ja wieder. Zeit für Mittagessen?*

**HOLGER FUCHS** Leider nicht für mich. Meine Pause richtet sich nach den Patienten. Wenn ich kurz Zeit habe, esse ich ein Müsli. Wenn nicht dann eben nicht. Es waren ja nicht die einzigen OPs heute für mich.

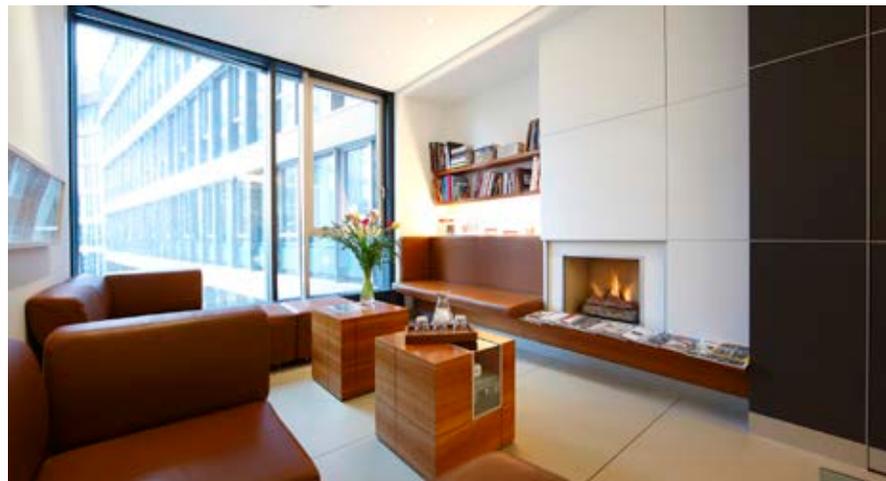
*13:30 Uhr. Sie sind ja wirklich „durchgetaktet“. Was steht denn jetzt noch so auf dem Programm?*

**HOLGER FUCHS** Jetzt ist das Wartezimmer vermutlich voll. Bei mir stehen heute, wie eigentlich jeden Tag, noch Verbandswechsel, Nachschauen, Unterspritzungen und Beratungen an. Ich berate immer extrem ausführlich, nehme jeden Patienten absolut ernst. Natürlich kostet das Zeit, aber für mein großartiges Team, meine ärztlichen Kollegen und mich ist es klar, dass wir jeden Tag alles geben. Erst wenn alle offenen Fragen geklärt wurden, habe auch ich ein gutes Gefühl. Was auch noch ganz wichtig ist – für unser Ärzteteam ist es selbstverständlich, dass der beratende Arzt auch der behandelnde ist – vom Anfang bis zum Ende, also von A bis Z.

Bis 17:30 Uhr summt es in der Klinik wie in einem Bienenstock. Telefone klingeln, Patienten kommen und gehen, Mitarbeiter huschen über die Flure und man hört auch immer wieder viel Lachen. Es herrscht hier durchgehend eine positive Stimmung.

*18:00 Uhr. Hurra, Feierabend?*

**HOLGER FUCHS** Für mich nicht. Sie sehen ja, was hier noch auf mich wartet (zeigt auf seinen Schreibtisch). Erst habe ich noch eine Personalbesprechung mit meiner Praxismanagerin. Es ist mir wichtig, zu wissen, was den Tag über passiert ist, wie die Stimmung war und ob irgendjemand Sorgen oder Wünsche hat. Ohne mein Team, das mich zu 100% bei der Arbeit unterstützt, könnte ich diese tägliche Herausforderung gar nicht stemmen. Ich bin ja keine Maschine. →





Feierabend ist erst, wenn alle Patienten versorgt sind, dann werden OP-Berichte geschrieben, Akten vorbereitet und meine Frau angerufen. Die möchte bestimmt auch mal meine Stimme hören.

*19:30 Uhr. Da denkt man immer, dass Ärzte stressfrei unterwegs sind, Golfspielen, mittwochs frei haben und abends zum Italiener essen gehen. Bei Ihnen wohl eher nicht?*

**HOLGER FUCHS** Natürlich nehme ich mir auch Auszeiten. Aber dann eher am Wochenende oder im Urlaub. Ohne den Abstand kann ich dieses Pensum auch nicht schaffen. Um Kraft zu tanken fahre ich mit meiner Frau gerne weg. Sylt, Spanien oder in die USA. Dort fahre ich dann gerne durch einsame Gegenden mit dem Motorrad, jogge bei Sonnenaufgang am Strand oder treffe unsere Freunde und wir quatschen bei einer Nudel und einem Glas Wein bis tief in die Nacht. Das ist alles nur im Urlaub möglich. Unter der Woche gibt es auch keinen Alkohol – aber so kann man sich auch auf das Wochenende freuen.

*21:00 Uhr. Es ist ruhig geworden in der Klinik. Sie packen Ihre Sachen?*

**HOLGER FUCHS** Ja, nun geht es nach Hause. Abendessen mit meiner Frau. Dann noch kurz Nachrichten schauen und eventuell eine Serie, aber da schlafe ich wahrscheinlich wieder bei ein.

Ciao Ihr Lieben und danke, dass Ihr mich heute begleitet habt.

*Danke, dass Sie uns mitgenommen haben!*

**HOLGER FUCHS**

**Praxis Klinik Pöseldorf**

Lehmweg 17 · 20251 Hamburg

T 040 80040400 · F 040 800404029

info@klinik-poeseldorf.de · www.klinik-poeseldorf.de

 klinikpoeseldorf  Klinik Pöseldorf Hamburg

VOLVO

# Für jeden Moment.



## Der Volvo XC40 T5 Recharge Plus Bright.

Intelligent. Vielseitig. Frischer denn je. Lernen Sie unseren kompakten Plug-in Hybrid-SUV kennen. Modernes Design und nachhaltigere Materialien prägen jedes Detail des XC40 Recharge. Entwickelt für die Stadt, wurde er darüber hinaus so konzipiert, dass unser Planet weniger belastet wird.

Profitieren Sie außerdem vom staatlichen Umweltbonus für Hybridfahrzeuge<sup>2</sup> – wir stehen gern bei Fragen zur Verfügung.

EINPARKHILFE VORN UND HINTEN | ALARMANLAGE | SAFETY ASSISTANCE | DRIVER ASSISTANCE | DRIVER AWARENESS | KEYLESS START UND DRIVE | SENSUS NAVIGATIONSSYSTEM | 9"-TOUCHSCREEN | SMARTPHONE INTEGRATION | DAB+ | SITZHEIZUNG VORN | LENKRADHEIZUNG | STANDHEIZUNG INKL. TIMER | LED-NEBELSCHEINWERFER | HECKKLAPPEN-AUTOMATIK | 2-ZONEN KLIMAAUTOMATIK | VOLVO ON CALL | SEITEN- UND HECKFENSTER ABGEDUNKELT (AB B-SÄULE) | LADEKABEL TYP 2/TYP 2 | 20" LEICHTMETALLFELGEN 5-SPEICHEN SPORT-DESIGN | UVM.

IM FULL-SERVICE LEASING INKL. WARTUNG

€ 444/MONAT<sup>1</sup>  
NETTO

Nur solange der Vorrat reicht.

Volvo XC40 T5 Recharge, 132 kW (180 PS) & 60 kW (82 PS), Hubraum 1.477 cm<sup>3</sup>, Energieverbrauch gewichtet\*, kombiniert: 2,2 l/100 km und 15,5 kWh Strom/100 km, CO<sub>2</sub> - Emissionen kombiniert 50 g/km, elektrische Reichweite: kombiniert 45 km (kann unter realen Bedingungen variieren), Werte gem. WLTP-Testzyklus, CO<sub>2</sub>-Effizienzklasse A+.

\*Gewichtete Werte sind Mittelwerte für Kraftstoff- und Stromverbrauch von extern aufladbaren Hybridelektrofahrzeugen bei durchschnittlichem Nutzungsprofil und täglichem Laden der Batterie.

1) Schwedenleasing ist ein Full-Service-Kilometer-Leasing-Produkt der VCFS, ein Service der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach. Ein Gewerbekunden-Angebot für einen Volvo XC40 T5 Recharge Plus Bright, 132 + 60 kW (180 + 82 PS), 7-Gang Doppelkupplungsgetriebe. Monatliche Leasingrate 444,- Euro, Vertragslaufzeit 60 Monate, Laufleistung pro Jahr 10.000 km, Leasing-Sonderzahlung 4.500,- Euro, inkl. monatlicher Servicerate für „Wartung“. Angebot zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer, zzgl. Überführungskosten i. H. v. 1.098,- Euro, zzgl. Zulassungskosten, Bonität vorausgesetzt. Gültig bis 31.12.2022 oder solange der Vorrat reicht. Ausgeschlossen sind spezielle Kundengruppen wie z. B. Taxis, Fahrschulen und Mietwagen. Umfang des Service „Wartung“ gemäß den Regelungen zu Leistungen im Rahmen des Full-Service-Leasings. 2) Der Volvo Hybrid Bonus/Umweltbonus beträgt insgesamt 6.750,- Euro. Der Anschaffungspreis berücksichtigt den Herstelleranteil des Volvo Hybrid Bonus/Umweltbonus i. H. v. 2.250,- Euro. Die Leasing-Sonderzahlung entspricht in ihrer Höhe dem staatlichen Anteil des Umweltbonus i. H. v. 4.500,- Euro, der bei Zulassung im Jahr 2022 und Vorliegen der Fördervoraussetzungen auf Antrag vom Bund ausgezahlt wird. Detaillierte Informationen finden Sie unter [www.bafa.de](http://www.bafa.de). Beispielfoto eines Fahrzeugs der Baureihe, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebots.



**B&E Auto Nova GmbH**

Biedenkamp 27 | 21509 Glinde

Telefon: 040/ 711 828 77

Mail: [Verkauf.Glinde@be-automobile.de](mailto:Verkauf.Glinde@be-automobile.de)

Die B&E Gruppe. Ihr Volvo Partner in Ahrensburg | Glinde | Kiel | Norderstedt | Schiffdorf-Spaden | [be-automobile.de](http://be-automobile.de)

*Arne Heinemann will die Menschen gesund und kostensparend durch den Biberwinter bringen: Das smarte Luftreinigungssystem des AIRY Pots hält auch ohne Lüften die Raumluft sauber.*



**AIRY GREENTECH**  
DETOX FÜR DIE  
RAUMLUFT DURCH  
PURE PFLANZENKRAFT

**Buttstraße 3, nahe Fischmarkt: Ein Umzug ist oft das sichtbarste Zeichen eines Neubeginns. So offenbar auch bei der AIRY Greentech GmbH, Hersteller eines „smarten“ Pflanzentopfes zur Luftreinigung in Innenräumen. Im Mai 2022 schloss Geschäftsführer Arne Heinemann, 45, erst wenige Monate nach seiner Berufung, das lichtarme und beengte Verkaufsbüro in der Schanze und bezog mit seinem vierköpfigen Team ein großzügiges Gemeinschaftsbüro in diesem Klinkerbau nahe der Elbe. Da stellen sich viele Fragen: Wie steht es um AIRY Greentech? Das 2016 vom Hamburger Multiunternehmer Peer Arne Böttcher (Business Club Hamburg) mitgegründete Unternehmen galt einmal als einer der größten Hoffnungsträger in der Hamburger Startup-Szene. Der große Erfolg aber blieb, für viele unverständlich, bis heute aus. Bringt also Arne Heinemann, ehemaliger Philips-Manager und seit Januar 2021 auf dem Chefsessel, das Unternehmen zum Fliegen? Zum Interview bittet er auf das XXL-Sofa im Konferenzraum mit Blick in einen gläsernen Büroklub. Darin sitzen zwei Mitarbeitende vor ihren Bildschirmen, fast wie in einem Aquarium. Nicht ausgepackte Umzugskartons stehen noch in einer Ecke und strahlen irgendwie start-up-ige Aufbruchstimmung aus. Über den Raum verteilen sich die drei AIRY Pots in den Größen S, M und L, um die es hier geht: Eine Hightech-Konstruktion, doppelwandige Pflanztöpfe aus Polypropylen, bestückt mit Drachentbaum, Bogenhanf oder Orchideen.**

*Herr Heinemann, vor einem Jahr haben Sie die Geschäftsführung von AIRY Greentech übernommen. Wie kam es dazu?*

**ARNE HEINEMANN** Ich hatte mich während des Lockdowns beruflich neu orientiert und mehrere Offerten. Bei AIRY hat mich die Kombination von Produkt und Marktumfeld fasziniert, die perfekt in die Zeit passt: Viele Menschen arbeiten seitdem zu Hause, wollen dort unter erschwerten Bedingungen ihre Motivation, Gesundheit und Zuversicht erhalten. Der AIRY Pot war schon damals vor einem Jahr für mich das ideale Produkt, das auf natürliche, nachhaltige Weise die Raumluft reinigt, damit den Wunsch nach Gesundheit und Wohlbefinden unterstützt. Mich überzeugte auch das Patent. Der AIRY Pot hat damit ein weltweites Alleinstellungsmerkmal, was unter Vertriebsaspekten ja nicht unwichtig ist. Mittlerweile passt das Produkt noch besser in die Zeit als damals: Mit dem AIRY Pot kann ich auch im Winter auf natürliche Weise das Raumklima verbessern, ohne die derzeit explodierenden Energiekosten noch mehr in die Höhe zu treiben.

*Warum konnte sich der AIRY Pot bisher nicht durchsetzen?*

**ARNE HEINEMANN** Das hat sicher vor allem mit dem Produkt selbst zu tun. Der AIRY Pot wirkt sehr reduziert und eher technisch – und dadurch vermeintlich kompliziert. Das könnte viele zunächst abschrecken. Studien belegen, dass vor allem Männer auf AIRY stehen – wahrscheinlich wegen der Technik, die dahintersteht. Dabei ist das Handling denkbar einfach und der gesundheitliche Nutzen durch gereinigte

Raumluft enorm. Hier sehe ich auch den zweiten Grund für die bisher noch geringe Marktdurchdringung: AIRY war vor sechs Jahren seiner Zeit noch voraus. Das Thema „gesunde Raumluft“ war in der Breite noch nicht so angekommen. Das ist heute anders, auch durch Corona.

*Woher weiß ich denn, wie belastet meine Raumluft ist?*

**ARNE HEINEMANN** Generell liegt die Schadstoffbelastung in Innenräumen bis zu 30-mal höher als in der Außenluft, wie die WHO (Weltgesundheitsorganisation, d. Red.) wissenschaftlich belegt hat. Anders gesagt: Wer an einer befahrenen Straße kumpiert, lebt und schläft im Zweifel gesünder als in seinem Haus im Grünen. Hier sind wir von Feinstaub und unsichtbaren und oft geruchlosen „Feinden“ umgeben, die wir uns selbst ins Haus geholt haben: Aus Möbeln, Teppichen, Tapeten oder Baustoffen entweichen flüchtige organische Verbindungen, abgekürzt VOCs, darunter Formaldehyd, Benzol oder Ammoniak. Auch die Atemluft oder Tabakqualm tragen zu einer Verunreinigung der Raumluft bei. Da hilft auch häufiges Lüften nicht. Durch dieses toxische Zusammenspiel ist die gesundheitliche Belastung in geschlossenen Räumen oft erheblich höher als bei einem Spaziergang an einer Hauptverkehrsstraße.

*Woran merke ich, dass zu viele VOCs in der Raumluft sind?*

**ARNE HEINEMANN** Typische Symptome sind Müdigkeit, tränende Augen – also gereizte Schleimhäute – und Konzentrationsmangel. Das erlebt jeder, der lange in einem engen, schlecht gelüfteten Büro sitzt. Gerade am Arbeitsplatz kann das AIRY System von großem Nutzen sein. Langfristig können diese Schadstoffe auch schwere Krankheiten, z.B. in der Lunge hervorrufen.

*Erklären Sie bitte kurz, wie der Topf genau funktioniert.*

**ARNE HEINEMANN** Er nutzt die Tatsache, dass die Reinigungskraft einer Pflanze fast ausschließlich über die Wurzeln funktioniert und nicht etwa die Blätter. Die Wurzeln müssen nur irgendwie an die verbrauchte Raumluft gelangen. Hier nutzt der Topf den sogenannten Kamineffekt. Durch drei Lamellen im unteren Bereich des Topfes gelangt die verbrauchte Luft ins Innere des Topfes und wird über die Reinigungsstation – also die frei liegende Wurzel und das Substrat – geklärt. Die saubere, durchfeuchtete und mit Sauerstoff angereicherte Luft wird durch die Öffnungen am Rand und durch das Substrat nach oben wieder an den Raum abgegeben.

*Verstehe ich es richtig: Je toxischer die Luft, desto mehr Nahrung haben die Pflanzen?*

**ARNE HEINEMANN** Ja, die Schadstoffe dienen der Pflanze als willkommenes Futter, also: Je schmutziger quasi die Luft, desto besser geht es Orchidee & Co. Und noch besser: Die Schadstoffe werden durch die Pflanze aufgespalten und so rückstandslos aufgelöst. Ein in sich geschlossenes System, das teures und häufiges Filterwechseln, wie bei elektronischen Geräten notwendig, vermeidet. →



Dieses Prinzip mit so einem AIRY Pot nutzbar zu machen, ist vor allem das Verdienst des AIRY-Erfinders Helge Knickmeier.

*Wie kam er auf die Idee?*

**ARNE HEINEMANN** Das klingt wie das typische Storytelling aus einer Werbeagentur, ist aber so wahrhaftig und nüchtern wie Helge Knickmeier selbst. Der stieß 1989 auf eine NASA-Studie, die das luftreinigende Potenzial bestimmter Pflanzen für den Einsatz in der Raumkapsel untersucht hatte. Hier sah er Hoffnung für sich selbst. Er litt unter dem Multiple Chemical Sensitivity (MCS)-Syndrom und seit seiner Kindheit an zahlreichen Allergien und einer extremen Form von Heuschnupfen. Er baute schon im Jahr 2003 den ersten Prototypen des heutigen AIRY Pots. Statt der Lamellen war er mit Löchern durchbohrt wie ein Schweizer Käse. Aber das funktionierte vom Prinzip her auch schon halbwegs. Er stellte gleich mehrere Töpfe auf, die er mit Pflanzen bestückte, die laut NASA besonders viele Schadstoffe aus der Luft filtern, darunter Drachenbaum oder Bogenhanf. Schon nach wenigen Wochen hatte er kaum noch Beschwerden – zumindest nicht in seinem Haus.

*Das alles klingt nach einem sinnvollen und zeitgemäßen Produkt...*

**ARNE HEINEMANN** Ja, diese Erfindung hat nach wie vor ein riesiges Potenzial, das wir endlich heben wollen. Der Anfang war etwas steinig, aber an den steigenden Abverkäufen merken wir: Die Zeit von AIRY ist gekommen. Die Menschen sind sensibler geworden, was ihre Gesundheit angeht. Wir sprechen daher verstärkt auch Firmen an. Wenn sie ihre Büros oder das Homeoffice ihrer Mitarbeitenden mit AIRYs ausstatten, geht es denen deutlich besser, sie arbeiten konzentrierter und effizienter.

*Die Räume sind ja unterschiedlich groß. Wie viele Töpfe brauche ich für welche Raumgröße?*



#### Der AIRY Pot

- ▶ steigert die Qualität der Raumluft (geringere CO<sub>2</sub>-Belastung, höhere Luftfeuchtigkeit, weniger Schadstoffe).
- ▶ erspart häufiges Lüften – gerade im Winter –, senkt so den Energieverbrauch.
- ▶ steigert Effizienz, Produktivität und Kreativität der Bewohner dank sauberer Raumluft.
- ▶ funktioniert geräuschlos und ohne Betriebskosten – z. B. im Gegensatz zu vielen strombetriebenen Luftreinigern mit Filterwechsel.

**ARNE HEINEMANN** Den AIRY Pot gibt es in drei Größen S, M und L. So können Bewohner jeden Raum entsprechend seiner Größe mit entsprechend vielen Pflanztöpfen dekorieren. Als Richtwert empfehle ich für eine Raumgröße von 10 m<sup>2</sup> einen S Pot, für 20 m<sup>2</sup> den AIRY M und bei 30 m<sup>2</sup> funktioniert der L Pot am besten. Natürlich lassen sich die Größen auch kombinieren und zuviel gute Luft gibt es ja nicht, bzw. schadet niemandem...

*Die Töpfe mit dem Wasserstandsanzeiger, Lamellen und den Austrittslöchern wirken sehr funktional. Stört viele potenzielle Käufer vielleicht auch die etwas technische Ästhetik?*

**ARNE HEINEMANN** Im Gegenteil: Gerade die technischen Details faszinieren. Die Töpfe sind so designt, dass sie Form und Funktion perfekt in Einklang bringen. Das sieht auch die Fachwelt so. Die Entwürfe stammen vom international bekannten Produktdesigner Ämilios Grohmann und wurden mit verschiedenen Designpreisen ausgezeichnet, darunter mit dem Red Not Award und dem Deutschen Designpreis. Also: besser geht es offenbar nicht.

#### AIRY GreenTech

Buttstraße 3 · 22767 Hamburg  
www.airy.green

# Der feine Unterschied.



Es besteht ein feiner Unterschied zwischen einer Reise über den Atlantik  
und einer Transatlantik-Passage mit der QUEEN MARY 2.

Es besteht ein feiner Unterschied zwischen Kreuzfahrten und Reisen mit Cunard.

Entdecken Sie ihn in Ihrem Reisebüro oder unter [cunard.com](http://cunard.com)



**CUNARD**

## MAREN & DIE MOPPELBAKTERIEN



Das Gefühl, allein schon vom Anschauen einer Portion Pasta dick zu werden...

Hier die schlechte Nachricht, das gibt es wirklich! Befindet sich das Mikrobiom in einer Schiefelage und es gibt viele „Moppelbakterien“, dann holen diese winzig kleinen Monster wirklich alles aus der Nahrung raus, ob man es will oder nicht.

Wer also besonders viele dieser Moppelbakterien hat, dem fällt es deutlich schwerer Pfunde zu verlieren.

**Doch es gibt gute Nachrichten!**

Die erste: Das lässt sich ändern.

Die zweite:

Es ist einfacher, als Du glaubst.



Willkommen in der Welt von  
**Dr. Maren Kemper & within®**



*Dr. Maren Kemper – studierte Biochemie aus Neugier, ist Bewegungsenthusiastin aus Leidenschaft und agiert mit und aus dem Bauch heraus – aus Überzeugung.*



**W**ährend ihres Studiums in Berlin lernte sie den Zusammenhang zwischen den biochemischen Vorgängen im Inneren und deren Auswirkung auf das Äußere unseres Körpers kennen. Seitdem ist sie fasziniert von der Intensität und Vielfalt dieses Zusammenspiels.

Nach ihrer Promotion, der detaillierten Auseinandersetzung mit zahlreichen Studien und Büchern, intensiven wissenschaftlichen Recherchen und vor allem ganz eigenen Erfahrungen steht für sie heute zweifelsfrei fest:

**Unser Bauch bestimmt unser Leben!**



*Mit seinen Millionen von Bakterien, seinem ganz individuellen Mikrobiom kommt unserem Darm eine immense Bedeutung zu. Er ist verantwortlich für unser körperliches und seelisches Gleichgewicht – und damit auch für unser Erscheinungsbild!*

*Jeder Einzelne kann selbst darauf Einfluss nehmen: mit der richtigen Ernährung, der richtigen Bewegung und bei Bedarf der richtigen Unterstützung – für ein gutes und gesundes Bauchgefühl.*

*Ich möchte mein Wissen und meine Erfahrungen teilen. Ich möchte aufzeigen, wie groß unser Einfluss auf unser Wohlbefinden wirklich ist. Wir können mehr tun, als wir glauben und es ist leichter, als viele befürchten.“*



**Und aus diesem Wunsch heraus entstand within@ supplements.**

Als ihre beiden Kinder aus dem Haus waren, fand Maren die Zeit, ihr Wissen um das Zusammenspiel von Darm & unserer Gesundheit zu teilen. Sie beschäftigte sich noch intensiver mit den komplexen Zusammenhängen zwischen

Ernährung, Bewegung und vor allem deren Einfluss auf unser Mikrobiom und damit unser Wohlbefinden. Die Erkenntnis, dass genau dieses Zusammenspiel nicht nur Einfluss nimmt, sondern Chancen bietet, ließ sie nicht los und so beschloss sie kurzerhand, die bisherigen wissenschaftlichen Einsichten und Ergebnisse in ihren within@-Helferlein zu bündeln.

Also studierte sich Dr. Kemper nicht nur durch unzählige Studien, sie stellte auch selbst intensive Untersuchungen an, um ein Produkt zu entwickeln, das unser Mikrobiom schnellstmöglich stärkt und ins Gleichgewicht bringt.

Neben der richtigen bakteriellen Zusammensetzung standen hierbei vor allem die Suche nach vertrauenswürdigen Laboren und Herstellern sowie nachhaltigen Verpackungen im Fokus.

Und woher kam die Inspiration zur Differenzierung?

Aus Gesprächen mit Freunden und Bekannten, mit Freunden von Freunden und Bekannten von Bekannten. Viele hatten ähnliche Bedürfnisse – gesunden Schlaf, ein starkes Immunsystem, strahlende Haut oder Unterstützung auf dem Weg zum Ideal-Gewicht. Und so wurde der sorgfältig zusammengestellte Bakterien-Mix um spezifische Inhaltsstoffe ergänzt und aus within@ wurde ein Schlaf-Helferlein (within@ sleep well), ein Immunsystem-Booster (within@ inner strength), ein Beauty-Helfer (within@ skin glow) und ein Helferlein für das eigene Wohlfühlgewicht (within@ in shape) – hochwirksame Nahrungsergänzungsmittel – vegan, nachhaltig und in Deutschland produziert.

*Eine Erfolgsgeschichte, die Wohlbefinden bringt und gerade erst begonnen hat.*

[www.mywithin.de](http://www.mywithin.de)

*Wenn man weiß, wie viel Einfluss die Bakterien unseres Mikrobioms auf unser Wohlbefinden haben, dann kann (und sollte) man das nicht mehr ignorieren.*



OPIUM PEOPLE

# SPEZIALISIERT AUF EXTREME

FRANK BÖTTCHER



**D**er gebürtige Hamburger hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht und so klärt der Meteorologe und Extremwetterspezialist seit zwei Jahrzehnten in Funk und Fernsehen über den Klimawandel, das alltägliche und das außergewöhnliche Wettergeschehen auf. Die Vermittlung von Wissen über Wetter und Klima steht immer im Mittelpunkt seiner Arbeit. Wir haben mit Frank Böttcher nicht nur über seine Liebe zu Schneekatastrophen und das Hamburger Wetter gesprochen, sondern auch einen gemeinsamen Blick in die Zukunft gewagt.

*Sie sind Hamburgs bekanntester Meteorologe und Extremwetterspezialist. Haben wir in den vergangenen Jahren echte Extremwetterlagen in Hamburg erlebt?*

**FRANK BÖTTCHER** Ja, wir hatten in den vergangenen Jahren einige Extremwetterlagen in Hamburg. Unvergesslich der Tornado im Jahr 2016, der direkt über Farmsen-Berne hinweggezogen ist. Ich kann mich noch sehr gut daran erinnern, da ich gerade im Institut für Wetter- und Klimakommunikation war. Das war damals noch auf dem Gelände von Studio Hamburg und so hatten wir volle Sicht auf den hier betroffenen Stadtteil. In der Theorie war klar was zu tun ist, wenn genau so eine Wetterlage – ein Tornado – auftritt. In der realen Situation konnten wir die Pläne erstaunlich routiniert abarbeiten: Filmaufnahmen des Tornados anfertigen, das Material umgehend zu den angeschlossenen Fernsehstationen senden, die von uns betreuten Radiosender informieren und zügig noch eine Extremwetterwarnung herausgeben. Aber wenn man sieht, wie ein Tornado entsteht, direkt vor einem, hat man dann doch weiche Knie und ist voller Adrenalin. Übrigens hatten wir diesen Tornado vorhergesagt – es war einer der ersten Tornados, der hier überhaupt vorhergesagt wurde.

Ein anderes Extremwetterereignis, nämlich Starkregen, hatten wir einige Jahre zuvor in der Innenstadt. Die Europa-Passage ist damals komplett geflutet worden, denn 80 Liter Regen innerhalb von 30 Minuten kann kein Fallrohr mehr aufnehmen. Auch in diesem Jahr hatten wir im Hochsommer Starkregeneignisse u.a. in Pinneberg. Viele Keller sind innerhalb kürzester Zeit voll Wasser gelaufen. Steigt das Regenwasser auf Höhe der Steckdosen, können auch hier sehr gefährliche Situationen entstehen. Betroffene Personen rennen in den Keller, um ihn leer zu pumpen und bekommen einen Stromschlag, der tödlich sein kann.

Last but not least hatten wir am 17. Juli dieses Jahres auch noch einen neuen Temperaturrekord mit 40,1 °Celsius. Gemessen wurde der im Süden Hamburgs an einer Wetterstation des Deutschen Wetterdienstes.

Also Hamburg ist durchaus ein Ort, an dem es die unterschiedlichsten Extremwetterereignisse gibt – und da habe ich die Sturmfluten noch gar nicht erwähnt.

## „Da wird eine Gefahrenzone zum Ausflugsziel für Familien.“

*Gibt es denn für jedes Extremwetterereignis einen Notfallplan, der fertig in der Schublade liegt?*

**FRANK BÖTTCHER** Genauso ist es. Bei Sturmfluten gibt es beispielsweise verschiedene Kategorien: eine Sturmflut in Hamburg beginnt, wenn das Wasser 1,50 m über dem mittleren Hochwasser ist. Das ist genau dann der Fall, wenn das Wasser von der Elbe auf den Fischmarkt rüberschwappt – das passiert ja häufiger mal und es sind keine gravierenden Maßnahmen erforderlich. Ab 2,50 m über mittlerem Hochwasser sprechen wir von einer schweren Sturmflut. Jetzt werden alle Schotten dicht gemacht und einige tausend Menschen sind im Einsatz, um Küstenschutz in Hamburg zu betreiben. Das ist jetzt auch eine Wetterlage, die am Fischmarkt gefährlich ist. Denn was kaum einer ahnt: Bei einer schweren Sturmflut steigt das Wasser nicht nur extrem schnell an, sondern zum hohen Wasserstand kommt noch die Phase hinzu, in der das Wasser sehr schnell in die Stadt reindrückt. Das betrifft dann auch die Kanalisation und Gullydeckel können hochgedrückt werden. Läuft man nun zum Beispiel als Schaulustiger auf dem Fischmarkt herum, besteht die nicht zu unterschätzende Gefahr, dass man durch das trübe Wasser nicht erkennen kann, dass ein Gullydeckel nicht mehr am vorgesehenen Platz ist. Dies kann ebenfalls schwerwiegende Konsequenzen für Leib und Leben haben. Es ist erstaunlich, wie viel Anziehungskraft Extremwetterereignisse auf Schaulustige haben – da wird eine Gefahrenzone zum Ausflugsziel für ganze Familien. Das ist einfach unverantwortlich.

*Gibt es spezielle Parameter, ab wann man von einer Extremwetterlage sprechen darf, oder ist jede Überschwemmung, jede Trockenperiode und jede Hitzewelle bereits eine Extremwetterlage?*



**FRANK BÖTTCHER** Wir sprechen von einem Extremwetterereignis, wenn ein Wetterereignis an einem bestimmten Ort und zu einer bestimmten Jahreszeit außergewöhnlich oder selten ist. Dabei definiert man den Begriff „selten“ so, dass ein extremes Wetterereignis normalerweise so selten wie oder seltener als das 10. oder 90. Perzentil der beobachteten Wahrscheinlichkeitsverteilung ist. So kann es beispielsweise auch Extremwetterereignisse geben, die wir überhaupt nicht als solche wahrnehmen. Eine extreme Flaute, wie zum Beispiel zehn Tage Windstille, stellt genauso eine extreme Wetterlage dar wie ein extrem schwerer Sturm, extrem starker Regen oder eine extrem lange Phase ohne Regen, eine Dürre, die wir in diesem Sommer auch wieder in Hamburg erlebt haben. All das sind Extremwetterereignisse.

*Gibt es speziell in Hamburg Extremwetterlagen, die zunehmen?*

**FRANK BÖTTCHER** Sowohl als auch. Bei den Temperaturen ist es eindeutig. Wir werden mehr Tage über 30 °C erleben, bis 2050 wird sich die Anzahl etwa verdoppeln. Aktuell haben wir im Durchschnitt sechs Tage mit 30 °C und es werden dann ungefähr zwölf Tage in der Hamburger Innenstadt pro Jahr sein. Es wird also deutlich sommerlicher bei uns. Wir werden aber auch mehr Tage mit Starkregen und mehr Tage ohne Niederschlag haben. All diese Veränderungen lassen sich bereits jetzt aus uns vorliegenden Daten rauslesen. Es wird aber auch Wetterelemente geben, die sich nicht verstärken. Beispielsweise der Wind. Die Sturmtage mit Windstärke acht und mehr haben bereits in den letzten 30 Jahren einen Rückgang von 12%. Mit anderen Worten: die Sturmtage in Hamburg sind weniger geworden. Allerdings gibt es zeitliche Verschiebungen. Dazu gehören auch die klassischen Herbststürme. Früher waren der November und Dezember die Sturmmomente, jetzt ist es mittlerweile der Januar. Außerdem werden vermehrt Stürme im Juni und Juli beobachtet. Also auch wenn



der Gesamttrend runtergeht, nimmt die Zahl der Sturmtage im Sommer zu, ausgelöst durch Gewitterlagen. Diese haben dann auch noch einmal ein ganz anderes Schadenspotenzial. Auch die extremen Frosttage nehmen ab. Es wird also nicht alles mehr, sondern es gibt eben auch Veränderungen in die andere Richtung.

*Werden wir in Hamburg den Klimawandel mittelfristig stark oder eher mäßig zu spüren bekommen?*

**FRANK BÖTTCHER** Hamburg hat beim Klimawandel eine verhältnismäßig gute Position inne. Wir liegen dicht an der Nordsee und wenn es mal ganz besonders heiß wird, kommt von dieser meist schnell wieder kühlere Luft zu uns. Die schlimmsten Folgen des Klimawandels werden wir hier vor Ort nicht durch das Wetter erleben. Unser Thema ist vielmehr der steigende Meeresspiegel. Ab 2050 werden wir uns überlegen müssen, wo – nicht ob – wir ein Elbe-Sperrwerk bauen, denn es ist davon auszugehen, dass der Meeresspiegel um etwa 1m bis zum Ende des Jahrhunderts ansteigt.

*Meteorologen werfen immer einen Blick in die unmittelbare Zukunft. Kann man sich da sehr verschätzen oder basiert alles auf Zahlen, Daten, Fakten, die sich gut berechnen und dadurch eben auch vorhersagen lassen?*

**FRANK BÖTTCHER** Man kann sich bei der Wettervorhersage mühelos irren. Nun bin ich aber von Natur aus eher faul und das bedeutet, dass meine Vorhersagen besonders gut sein müssen, damit ich sie nicht den ganzen Tag über ständig wieder korrigieren muss. Ich gebe mir also sehr viel Mühe, dass das, was ich vortrage, vernünftig ist. An den Tagen, an denen wir eine unsichere Wetterlage haben, versuche ich diese zu erkennen und auch offen zu kommunizieren. Vor allem sogenannte Grenzwetterlagen fallen in diese Kategorie. Wenn man sich da festlegt, ist die Gefahr sehr groß, dass die eigene Vorhersage nicht eintreten wird. Diese Ehrlichkeit gehört zur professionellen Wettervorhersage dazu. Erst bei Grenzwetterlagen sind wir Meteorologen so richtig gefordert.



*Dennoch gibt es sehr große Unterschiede in der Berichterstattung. Einige Wetterberichte sind davon geprägt, dass dem Zuschauer tatsächlich erklärt wird, warum es sich z.B. gerade um eine Grenzwetterlage handelt. Andere Wettermoderatoren betreiben eher eine Rückschau oder berichten über die Gegenwart. Tatsächlich interessiert den Zuschauer zumeist die kurzfristige Vorhersage, ganz nach dem Motto: „Brauche ich einen Regenschirm, oder nicht?“*

**FRANK BÖTTCHER** Da sprechen Sie mir aus der Seele. Ein guter Meteorologe zeichnet sich dadurch aus, dass er möglichst viel über die Zukunft redet und nicht so viel über die Vergangenheit. Da ist einfach häufig der Unterschied zwischen Journalisten, die auch die Wettervorhersage machen, und Meteorologen, die das Wetter präsentieren und gleichzeitig mit der notwendigen Sachkompetenz unterfüttern. Selbstverständlich gibt es da inhaltliche Unterschiede.

Wir, das Wetter moderierende Meteorologen, sind eine gut vernetzte Community und die meisten Kollegen und Kolleginnen machen einen wirklich sehr guten Job. Das ist auch der Grund, warum wir eben auch zuverlässiger sind als die meisten Wetter-Apps. Diese Apps legen sich meist fest, ohne Grenzwetterlagen und regionale Variablen zu berücksichtigen. Zudem gibt es bei den Wetter-Apps auch große qualitative Unterschiede. Empfehlenswert sind solche, die mit fünf unterschiedlichen Wettermodellen rechnen, wie zum Beispiel „Windy.app“ oder „meteoblue“.

*Vor nicht allzu langer Zeit konnte man mit dem Thema Wetter noch ganz entspannt den einen oder anderen Smalltalk bestreiten. Heute kann dieses Thema schnell zu hitzigen Diskussionen führen, mindestens aber zum Austausch darüber, dass das Klima sich aktuell massiv verändert. Stimmt diese Wahrnehmung oder ist die aktuell spürbare Veränderung schon viel länger da?*

**FRANK BÖTTCHER** Wir sehen diese Veränderung in den Klimadaten schon seit vielen Jahrzehnten. Die letzten vier Jahrzehnte waren davon geprägt, dass jedes Jahrzehnt, das auf das andere folgt, wärmer war als das Jahrzehnt davor und das letzte war dann noch einmal erheblich wärmer als die zehn Jahre zuvor. Auch in Hamburg ist diese Erwärmung messbar. In den letzten 30 Jahren gab es hier eine Erwärmung um 1,2 °C.



Wir wissen auch, auf Grundlage unserer Klimamodelle, was auf uns zukommt. Diese Modelle sind sehr vertrauenswürdig, da nur solche angewandt werden, die auch in der Lage sind die Vergangenheit, wir sprechen da von den vergangenen 150 Jahren, plausibel darzustellen. Auch die Physik der Atmosphäre haben wir ausgesprochen gut verstanden. Wir wissen also, was passiert ist, und wir wissen, was passieren wird. Daher ist auch die Klimatologie und die Meteorologie die seriöseste Art in die Zukunft zu sehen.

*Also haben wir kein Erkenntnisproblem, sondern ein Handlungsproblem?*

**FRANK BÖTTCHER** So sieht es leider aktuell aus. Bisher haben wir drei Phasen der Klimakommunikation durchlebt: Die erste Phase begann vor ca. 20 Jahren. Damals hatte man den Ansatz, der Gesellschaft ausreichend Wissen zur Verfügung zu stellen. Dies geschah in der Annahme, dass man gut informiert auch vernünftige Entscheidungen trifft. Zehn Jahre später haben wir festgestellt, dass wir eigentlich alle das notwendige Wissen besitzen, aber dennoch treffen wir immer noch keine vernünftigen Entscheidungen – zumindest nicht in ausreichender Art und Weise. Also haben wir in der zweiten Phase die Wissensvermittlung um dazugehörige Handlungsstränge erweitert. Weitere zehn Jahre später stellen wir fest: auch das reicht nicht aus. Trotz des Wissens und des Kennens von Handlungsmöglichkeiten werden immer noch nicht ausreichend vernünftige Entscheidungen getroffen.

Jetzt haben wir die Phase erreicht, in der wir all das erleben, was wir seit 30 Jahren vorhersagen. Viele sind tatsächlich überrascht und haben sich das alles nicht so dramatisch vorgestellt. Dazu kann ich nur sagen, dass das alles noch wesentlich schlimmer werden wird. Wir müssen also in dieser dritten Phase nun Akzeptanzkommunikation betreiben. Wir müssen lernen, dass es bestimmte Veränderungen geben wird, mit denen wir zurechtkommen müssen. Auch politische Rahmenbedingungen werden von diesen Veränderungen unmittelbar betroffen sein, da wir mit den vorhandenen Ressourcen nicht mehr so haushalten können und dürfen wie bisher. Wir werden andere Steuerungssysteme erleben, da steuern eben auch heißt, Leitplanken zu setzen. Genau dieser Leitplanken wird es bedürfen, um auch gesellschaftlich nicht vom Weg abzukommen.



*Der Hamburger an sich liebt den Sonnenschein und weiß das gute Wetter zu schätzen. Ohnehin ist das Wetter in der Hansestadt oftmals besser, als gemeinhin immer behauptet wird. Mögen Sie auch den Sonnenschein oder was ist Ihr liebstes Wetter? Oder ist man als Meteorologe zu sehr Kopfmensch und analysiert nur noch, was jede Wetterlage klimatisch bedeutet?*

**FRANK BÖTTCHER** Ich habe auf jeden Fall ein echtes Lieblingswetter: leichter Frost und ein wahnsinnig schöner Schneesturm – das finde ich großartig! Und tatsächlich hat ein Schneesturm mich auch zur Meteorologie gebracht. Genauer gesagt die Schneekatastrophe 1978/79. Denn dieser Schneesturm hat etwas geschafft, was ich als Kind nie hinbekommen habe: die Schule ist drei Tage lang ausgefallen. Das hat selbstverständlich zur spontanen Sympathie zwischen dem Schneesturm und mir geführt.

Tatsächlich gab es dann diese Wetterlage sechs Wochen später noch einmal, denn das Wetter ist nämlich ein Wiederholungs-täter. Wenn Wetterlagen sich eingespielt haben, wiederholen sie sich häufig kurze Zeit später. Damit ist dann der Februar 1979 mit 70 cm Schnee in Hamburg in die Geschichte eingegangen und hat mich als Grundschüler nachhaltig geprägt. Seit diesem Erlebnis interessiere ich mich für Wetter und Klima – bis heute ungebrochen.

Ich habe mittlerweile aber ein Alter erreicht, in dem ich auch 25 °C und Sonne wirklich genießen kann. Auch wesentlich höhere Temperaturen stören mich nicht. Das Problem in Hamburg ist eher, dass wir zwei Tage 35 °C haben und dann relativ schnell wieder einen nicht unerheblichen Temperaturabfall. So bekommen wir Menschen kaum Gelegenheit, uns den heißen Tagen anzupassen.

*Sie sind als Wetter- und Klimaexperte ein stark gefragter Gesprächspartner und darüber hinaus auch als Speaker, Buchautor und Moderator aktiv. Welche Rolle füllt Sie aktuell am meisten aus und welche Projekte stehen jetzt zum Jahreswechsel an?*

**FRANK BÖTTCHER** Es steht tatsächlich eine große Aufgabe mit dem Jahreswechsel an, denn ich übernehme ab Januar 2023 den Vorsitz der deutschen Meteorologischen Gesellschaft (DMG e.V.). Dort werde ich in den kommenden drei Jahren den Vorsitz der Deutschen Meteorologen-Community innehaben. Es wird dabei stark um die Themen Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement im Bereich der Wettervorhersage gehen und wir möchten die Hochschulen stärken. Wir brauchen dringend mehr Studierende im Fachbereich Meteorologie an den Hochschulen, damit wir auch in den kommenden zehn bis 15 Jahren der Standort mit hoher Kompetenz im Bereich der Klimaforschung in Deutschland sind. Im kommenden Jahr wird es, genau wie in diesem Jahr auch, einen Extremwetter-Kongress geben. Und auch Deutschlands größte Bildungsveranstaltung für Klima, Umwelt und Nachhaltigkeit – die Wetter.Wasser.Waterkant – wird wieder in der Hafencity stattfinden. Gerade mit dieser Veranstaltung, an der dieses Jahr 6.000 Schülerinnen und Schüler teilgenommen haben, leisten wir einen enormen Beitrag zur Klima- und Umweltbildung in Hamburg. Das mache ich mit Herzblut auch weiter.



Ein weiteres Highlight wird sicherlich auch wieder das Jahrestreffen aller Wettermoderatoren (METKOM). Wer an diesem Tag im deutschen Fernsehen das Wetter moderiert, weiß, dass er nur in der dritten Liga unterwegs ist (lacht). Es versucht tatsächlich jeder, bei diesem „Klassentreffen“ dabei zu sein – der Austausch ist dort einfach immer fantastisch.

*Das sind tatsächlich große Aufgaben und umfangreiche Projekte. Bleibt da noch Lust und Zeit für all Ihre anderen Tätigkeiten?*

**FRANK BÖTTCHER** Auf jeden Fall. Ich freue mich auf jede Menge Vorträge, Tagungen und Konferenzen. Eine abwechslungsreiche Arbeit, die je nach Publikum inhaltlich sehr unterschiedliche Fragestellungen behandelt. Konzernvorstände benötigen eventuell Informationen, um die richtigen Investitionen zu tätigen, Standortfragen zu klären oder Lieferantketten abzusichern. Das sind völlig andere Fragestellungen als die Fragen, die Grundschüler bewegen. Oftmals schwingen in dieser Altersgruppe auch Sorgen und Ängste mit. Diese versuche ich abzubauen und stattdessen Lösungsansätze zu erläutern und aufzuzeigen, dass wir Erwachsene uns um das Klimaproblem kümmern. Denn es hilft überhaupt nicht, einem achtjährigen Schüler mit auf den Weg zu geben, dass die Welt kurz vorm Untergang ist – und das glaube ich eben auch nicht. Wir sind wahnsinnig anpassungsfähig als Menschheit, wir handeln leider nur immer erst dann, wenn wir uns unmittelbar bedroht fühlen. Die Corona-Pandemie hat dieses Phänomen deutlich gezeigt: wir haben wahnsinnig schnell gehandelt und vielleicht teils sogar überreagiert. Beim Klimawandel, der ehrlicherweise von viel größerer Bedeutung ist, fehlen uns einfach die Sinnesorgane, um die Bedrohung wahrzunehmen. Eine Erwärmung um 1,2 °C über 30 Jahre können wir eben nicht fühlen. Erst durch die Zunahme von Extremwetterereignissen, die uns unmittelbar bedrohen und Schäden verursachen, fangen wir an zu verstehen, welche Bedrohung der Klimawandel für uns darstellt. Wir müssen jetzt handeln, auch wenn wir erst in 30 Jahren die Ergebnisse unseres heutigen Einsatzes sehen werden. Insofern muss man sich immer vor Augen führen: Genau jetzt, am Ende dieses Artikels wäre es eine fantastische Idee zu überlegen, wo ich in der Wohnung gerade Licht an habe, das ich eigentlich nicht brauche, um dann diese überflüssige Lichtquelle auszuschalten. Dann hat man schon einen kleinen, aber wichtigen Beitrag geleistet.

# NEULICH IN BLANKENESE

## LEBENDIGES UNTERNEHMERTUM

### oder: WIE ES NICHT SEIN SOLLTE

**D**er Laden hat zu. Neulich stand noch auf dem Schild „Paris, Peine, Blankenese“ und sollte mit den geografisch angedeuteten Zusätzen die Weltläufigkeit des unbescheidenen Unternehmens im Herzen der Hauptstadt der Elbvororte verdeutlichen. Am Ende stand eine drohende Insolvenz. Das spontane Kofferpacken verhinderte ein negativ behaftetes Ausscheiden aus der Unternehmenswelt.

Der Vorgängerin ging es nicht anders. Die junge Frau (mittlerweile Ex-) eines prominenten Mimen sah ihre Zukunft in einem aparten Dessous-Geschäft für die Blankeneserin an sich. Eine spektakuläre Eröffnungsparty. Und sonst? Wurde auch nichts. Noch ein Fall? Bitte sehr: Der Lebensabschnittsgefährte einer namhaften Medienfrau (mittlerweile ebenfalls Ex-) versuchte es gastronomisch mit geballter Promi-Präsenz am Eröffnungstag. Die Nachbarn hatte er vergessen. Nach überschaubarer Angebotslage und selbst verordneter Bedeutung hieß es ebenfalls „Klappe zu, Affe tot!“

### Was war passiert?



IM WESTEN  
NICHTS NEUES

**KOLUMNE · KLAUS SCHÜMANN**  
Chefredakteur & Herausgeber "Hamburger Klönschnack"

Ignoranz wäre schon eine passende Antwort. Selbstüberschätzung die logische Ergänzung. Wieder einmal hat der gute Wille die Basis unterschätzt, wenn nicht gar übersehen, denn Image und Realität sind zwei Seiten der Medaille. Oder: Wat den Einen sin Uhl, is den Annern sin Nachtigall. Sagt man durchaus in Blankenese. Für Ahnungslose: Was dem Einen seine Eule, ist dem Anderen seine Nachtigall. Ok?

Fangen wir mal mit dem Image an. Eigentlich ein simpler und von außerhalb gern genommener und stets gepflegter Allereindruck: Blankenese hat erstens das große Geld – und das ohne Ende; zweitens sind die Vertreter und Vertreterinnen am Rande der Endmoräne konsumfreudig bis zum Geht-nicht-mehr; drittens essen hier alle grundsätzlich auf Sterne-Niveau und kleiden sich penibel-lässig nach den Prêt-à-porter-Vorstellungen der befreundeten Pariser und Mailänder Laufstege. Fazit derartiger Vorstellungen: Rein theoretisch bräuchte man sich hier nur zu bücken, um die Kohle einzusammeln.

Stützmauer realitätsferner Einordnung der hier behandelten soziologischen Struktur ist der verbale Austausch zwischen einer fordernden Kundin und ihrem scheinbar devoten Händler auf dem Wochenmarkt. Sie bittet um den Lieferservice für ihre gerade erworbenen einhundert Gramm Kalbsleberwurst (mit Stücken). Doch der Händler bedauert: „Gnä' Frau, der Fahrer ist just mit einer Salatgurke unterwegs“. Ein anderes Bonmot der Selbstironie ist die Antwort einer Elblette (durchgestylte, meist im fortgeschrittenen Alter befindliche Frau) mit Einkaufskorb auf die Frage: „Wie geht's?“ – „Wir sind heute Abend bei John Neumeier und die Kinder sind auf den Malediven ...“

**Na gut, doch was hat das alles mit Pleiten, Pech und Pannen vermeintlich aufstrebender Unternehmen aus Handel und Dienstleistung in Blankenese zu tun?**

Und da sind wir wieder bei Image und Realität. Letzteres ist die blinde Sichtweise nassforscher Auftritte, die letztlich nur einem Image ins Netz gegangen ist. Dabei braucht man doch nur genau hinzusehen, um Normalität zu entdecken. Von oben herab das vermeintlich Bessere darzustellen und um die vermeintlich Besseren oben abzuholen, das funktioniert nicht. Von unten die Leiter zu klettern wird auch hier goutiert. Denn das Schöne an dem ohne Zweifel schönen Stadtteil Blankenese liegt in der Liebenswürdigkeit seiner durchaus normalen Bürgerinnen und Bürger. Die sind nämlich schlau genug, um Dünnbrettbohrer zu erkennen. Und die wiederum erkennen es dann erst, wenn der Drops für sie gelutscht ist. Aus. Abpiff. Das Leben ist hart.

Und tschüss.



# ULRIKE KRAGES

## Krisenzeiten als Chance

**D**ie kreative Unternehmerin Ulrike Krages, die sich mit ihren Architekten auf die Planung von klassischer Architektur spezialisiert hat, füllte damit zu ihrer Zeit, vor über 20 Jahren, eine Lücke, die in Hamburg damals kaum besetzt war. Im Laufe der Jahre erkannte sie weitere Nischenfelder und entwickelte eine kleine, aber feine Unternehmensgruppe für Interior, Möbel, Küchen, Bars und Projektentwicklungsdienstleistung, die sie in allen GmbHs als alleinige Geschäftsführerin leitet.

Die Units sind bekannt dafür, viele Prominente zu betreuen. Die Verschwiegenheit und die Sicherheit, dass weder Fotos von der Entstehung ihrer gestalterischen Arbeiten noch andere Kommunikation an die Presse nach außen dringen, spielen dabei eine große Rolle.

*Frau Krages, Sie können auf 20 erfolgreiche Jahre zurückblicken. Was war dabei Ihre größte Herausforderung?*

**ULRIKE KRAGES** Wieviel Zeit haben Sie? (lacht). Also zunächst möchte ich betonen, dass die 20 Jahre nicht immer erfolgreich waren. Wir Deutschen haben immer so eine Vorstellung vom Erfolg. Dickes Auto, teure Kleidung, Golf spielen, Society. Wie viel Wochenendarbeit und Abende im Büro damit verbunden sind, ahnt kein Mensch. Ich sah neulich ein Foto von mir in einer Boulevardpresse und der Bezeichnung Society-Lady unter meinem Namen. Diese Bezeichnung hat so gar nichts mit mir und mit meinem Alltag zu tun. Das heißt aber nicht, dass ich nicht hin und wieder gern ausgehe und mich wie ein junger Rebell amüsieren kann.

Aber zurück zur Herausforderung. Die Herausforderung besteht darin, seinem Stil treu zu bleiben und dennoch die Kunden mit deren eigenen Vorstellungen von Geschmack ab-

zuholen. Wenn man gut zuhören kann, was in unserem Beruf äußerst wichtig ist, lernt man in Optionen zu denken. Sie müssen gedanklich jede Minute flexibel sein. Sie haben ein Bild im Kopf, der Kunde aber ein anderes. Da ich mich und unsere Mitarbeiter nicht nur als Designer und Architekten, sondern in erster Linie als Dienstleister sehe, ist es unsere Aufgabe, unseren Kunden in seiner Welt zu verstehen, ihn mit Ideen abzuholen und mit unseren Planungen und Produkten glücklich zu machen. Nicht wir wohnen in seinem Zuhause, seinem Hotel oder arbeiten in seinen Restaurants; die Kunden haben ihre eigenen Träume und Vorstellungen. Wir haben sozusagen das Mandat, sie zu begleiten und Glücksergebnisse zu schaffen.

*Diese Glücksergebnisse der Kunden erreichen Sie offensichtlich auf anderen Wegen als Ihre Mitbewerber. Woher kommt Ihr Mut zur Nische?*

**ULRIKE KRAGES** Viele Erfolgsmodelle beginnen als Nischenprodukt. Hauptsache, man ist seiner Zeit voraus, anstatt ihr hinterherzuhinken. Als wir mit UK 2 Architektur anfangen, wollten nur wenige klassische Architektur. Die neue Generation feiert die Klassik und ich bin glücklich, dass unsere Zielgruppe mittlerweile im Alter zwischen 20 und 30 beginnt. Natürlich baut man sich mit 20 Jahren noch kein klassisches Haus, aber diese Follower sind die Kunden von morgen. Ähnlich ist es mit den privaten Bars. Vor 3 Jahren kannte ich kaum jemanden, der sich eine eigene Hausbar leisten wollte. Die Erinnerung war noch in den 70er Jahren im Keller gleich neben der Sauna und ohne Fenster vergraben. Wenn Sie sich heute unsere Bars anschauen, gehören diese zum gelebten Entertainment und erfüllen jeden Gastgeber mit großem Stolz. Die Geschichte wiederholt sich, allerdings immer in anderer Form. Rechtzeitig neu zu denken und jung im Geist zu bleiben, scheint mir ein guter Weg zu sein.

vom Standard.  
Jenseits  
des Denkbaren.  
Und diesseits  
des Machbaren.  
Wir nennen es...  
**URBAN COMFORT**



Abseits  
vom Standard.  
Jenseits  
des Denkbaren.  
Und diesseits  
des Machbaren  
Wir nennen es...  
**URBAN COMFORT**



Abseits  
vom Standard.  
Jenseits  
des Denkbaren.  
Und diesseits  
des Machbaren.  
Wir nennen es...  
**URBAN COMFORT**





*Ihr Unternehmen hat sich auf diesem Weg behauptet und Sie haben im Laufe der Jahre weitere Firmen gegründet. Was hat Sie dazu bewogen?*

**ULRIKE KRAGES** Architekten, Innenarchitekten, Interior Designer sind für mich wie die drei Musketiere, die es sich untereinander nicht immer leicht machen. Jeder hat Recht. Daher habe ich mich gefragt: Warum nicht alles unter einem Dach anbieten? Das war unternehmerisch die richtige Entscheidung. Heute profitieren die einzelnen Gesellschaften voneinander, weil wir den Kunden von der Architektur, der Grundrissoptimierung für Bauprojekte bis hin zur kompletten Ausstattung bedienen können. Das ist unglaublich zielführend und vor allem viel effizienter für alle Beteiligten.

*Die Welt spielt aktuell verrückt. Erst Corona, nun die Energiekrise und der Krieg in der Ukraine. Wie gehen Sie mit dieser Krise um?*

**ULRIKE KRAGES** Ich bin der festen Überzeugung, dass sich unsere ganze Gesellschaft in einer Art Transformation befindet. Die einen erstarren vor Angst und warten ab was passiert. Die anderen sehen gerade in diesem Epochenwechsel die Chance für neue Ideen. Mit dem Wandel geht auch immer viel Innovation einher. Wenn wir uns neugierig den Themen

stellen, sie für unsere Branche deuten und vor allem neugierig bleiben, dann hat jeder eine Chance in seiner Nische erfolgreich zu werden. Ich zum Beispiel komme vor lauter neuen Ideen gar nicht mehr zum Schlafen. Mir fällt fast jeden Tag etwas Neues ein. Wenn am Ende nur eine Sache für ein neues Konzept gelingt, habe ich meinen Beitrag geleistet, um in der Krise zu bestehen.

*Zum Schluss noch kurze Fragen für kurze Antworten: Letztes Buch?*

**ULRIKE KRAGES** „Die vierte Gewalt“ von Welzer und Precht.

*Lieblingsdrink?*

**ULRIKE KRAGES** Guter Wodka mit frischer Zitrone.

*Liebungsgericht?*

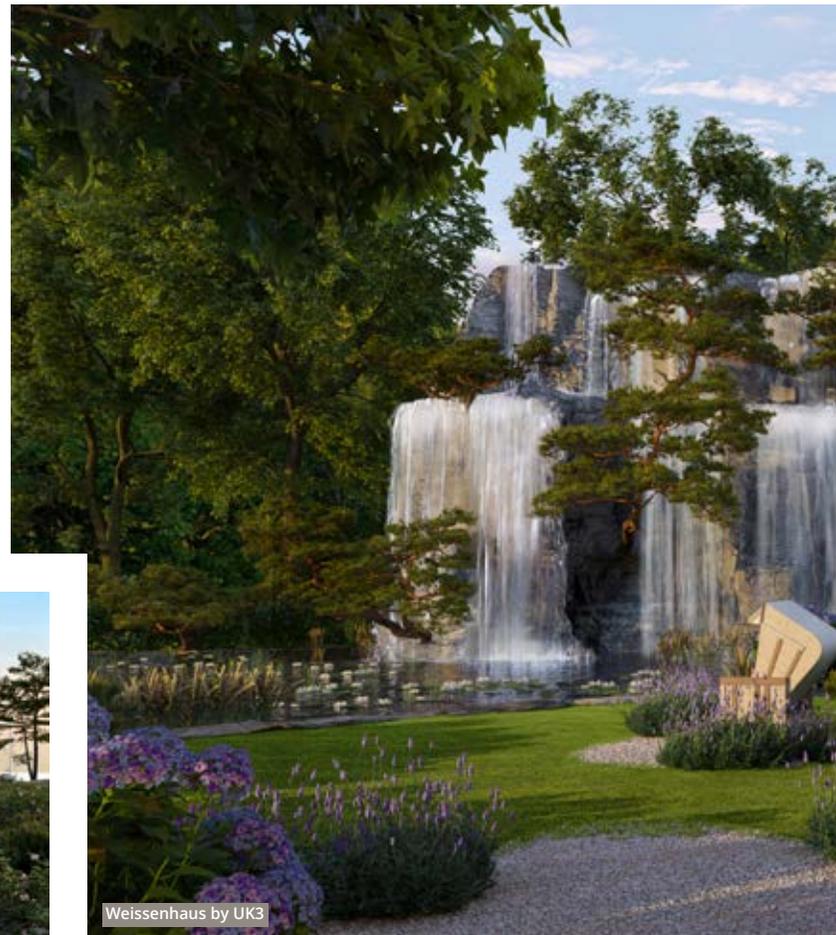
**ULRIKE KRAGES** Vorm Wodka Pasta, nach dem Wodka Bic Mac.

*Fußballverein?*

**ULRIKE KRAGES** FC St. Pauli.

*Podcast?*

**ULRIKE KRAGES** Weltwoche, Astro Pod mit Alexander von Schlieffen.





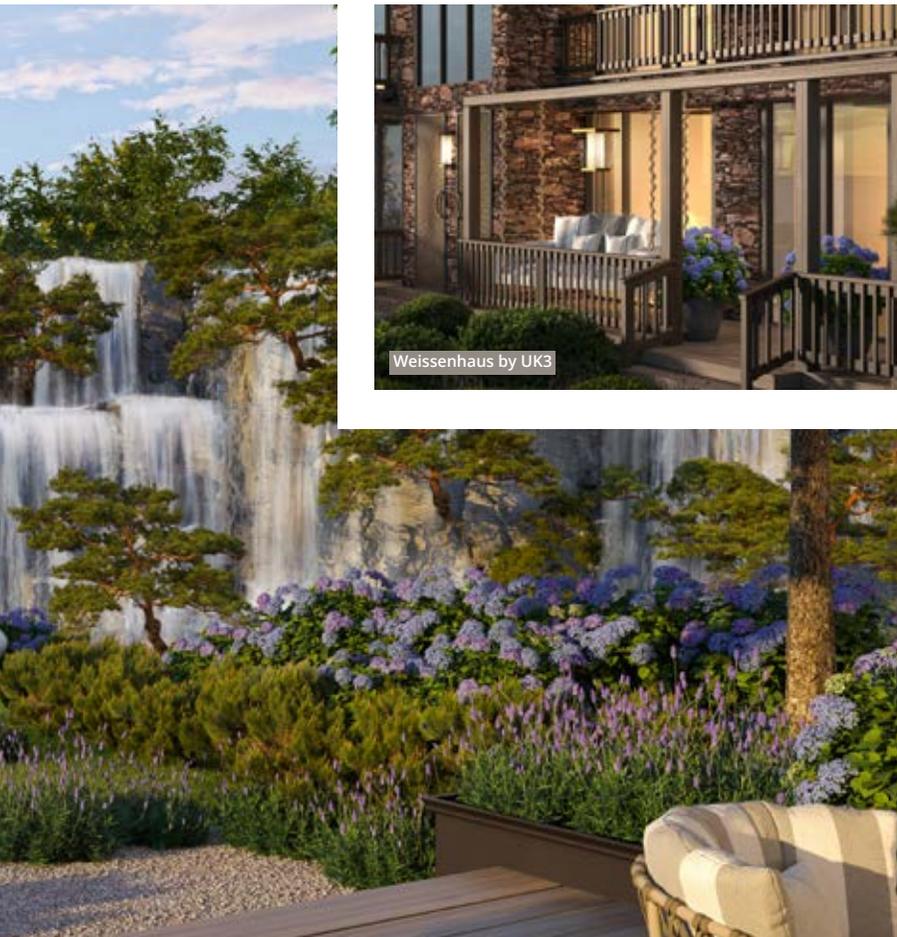
Heilwigstraße by UK2



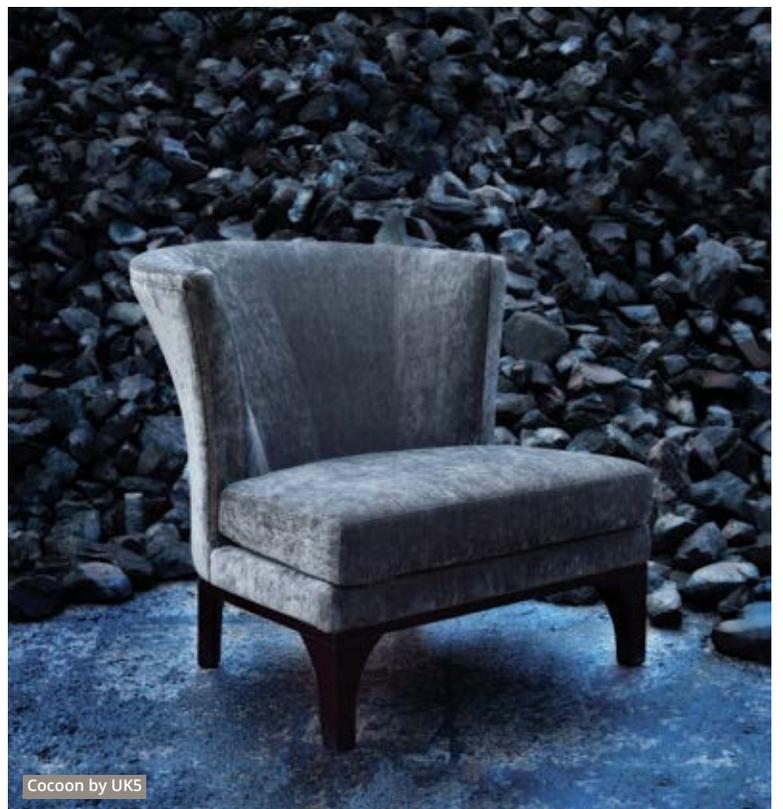
Private Bar by UK4



Cottage Jersey by UK2



Weissenhaus by UK3



Cocoon by UK5

**W**er heute seine Wertanlagen wie Uhren oder Edelmetalle, aber auch wichtige Dokumente und Bargeld sicher untergebracht wissen will, stößt auf Herausforderungen: Von einer Aufbewahrung im eigenen Heim raten Experten wie Hamburgs ehemaliger Polizeipräsident Werner Jantosch aufgrund erhöhter Einbruchgefahr eindringlich ab. Lokale Banken sind mit ihren schwindenden Kapazitäten an Wertschließfächern auch keine unabdingbare Alternative mehr. Letztendlich schließen auch hier vor Ort mehr und mehr Finanzinstitute ihre Filialen. Zudem müssen Kunden und Kundinnen dort ganz klassisch einen Termin innerhalb der regulären Banköffnungszeiten vereinbaren, da der Zutritt nur gemeinsam mit Bankangestellten gewährt wird.

#### VON AUSSEN STIL, VON INNEN SAFE

Serviceorientiert, sicher und gehoben hingegen verwahrt die Trisor GmbH Werte. Zentral am Hopfenmarkt gelegen, direkt gegenüber von St. Nikolai, bietet das Unternehmen ab Mitte Dezember 2022 Wertschließfächer mit Zugang rund um die Uhr an. Hier, wo fußläufig zu zahlreichen Bankhäusern Hamburgs Finanzherz schlägt, nimmt die moderne Tresoranlage ihren Raum ein. Das Leergewicht des massiven Kolosses aus besonderem Stahlbeton mit Spezialarmierung beträgt 117 Tonnen – gefüllt wiegt er das Doppelte.

Um zu Hamburgs glücklichen Trisor-Kunden zu zählen, mieten Interessierte eines der in drei Größen verfügbaren Fächer – entweder nach persönlicher Beratung am Standort oder ganz komfortabel digital. Nach Erhalt ihrer Chip-Karte und Aktivierung der modernen 3-Faktor-Authentifizierung können Mieter 24/7 auf ihr Schließfach zugreifen.

Trisor eint Sicherheit und Diskretion: Am Eingang erhalten ausschließlich Schließfachbesitzer Zutritt zum bewachten Vorraum. Die Ausgabeterminals befinden sich in privaten und hochwertig eingerichteten Safe Rooms. In diesen abgeschirmten Räumen liefert eine im Tresor verbaute Robotik die privaten Schätze nach eindeutiger Authentifizierung aus. Wer hier seine Schmuckstücke, Münzen oder Luxusuhren in Ruhe betrachten möchte, der hat dazu auf gepolsterten Ablageflächen und in passender Beleuchtung Gelegenheit.

Als Trisor-Beirat berät Hamburgs Stararchitekt Hadi Teherani das Unternehmen in innenarchitektonischen Fragen. OPIUM traf Teherani bei der Tresortaufe am Hopfenmarkt. „Ich war von Anfang an vom Konzept der Trisor GmbH überzeugt und warte nur auf die Eröffnung des Hamburger Standortes, um ein eigenes Schließfach zu buchen“, berichtet der Architekt. „Immer mehr Bankfilialen schließen und das Konzept des zeitlich uneingeschränkt zugänglichen Raums ist

naheliegend und passt in unsere Zeit. Jetzt ist es unsere Aufgabe, dem Konzept eine architektonische Heimat zu geben. Unsere Materialauswahl, unsere Formensprache für Trisor antwortet auf die Bedürfnisse der Menschen, die in den Store gehen. Sie sind vielleicht nervös auf dem Hinweg, wenn sie ihr wertvolles Gut dort lassen sollen. Wenn sie zu uns kommen, dann wollen sie sich sicher und wohl fühlen und Gewissheit haben, dass ihre Werte bei uns geborgen sind. Sie sollen loslassen können.“

„Die Atmosphäre eines Ortes muss zu seiner Bestimmung passen“, bringt Trisor-Geschäftsführer Dr. Justus Westerburg sein Geschäftskonzept auf den Punkt. „Wo so viel Wertvolles lagert, müssen selbstverständlich entsprechender Schutz und Service im Vordergrund stehen. Doch auch ein edles Umfeld gehört dazu. Unsere Kunden und Kundinnen verdienen das volle Programm.“

**Autarker Zugriff auf die eigenen Werte im Schließfach – rund um die Uhr.** Damit Trisor dieses Kundenversprechen auch halten kann, falls die Stromversorgung wackelt, stellt das Unternehmen sogar eine mobile Stromversorgung über ein Notstromaggregat bereit. Außen robust, birgt der geräumige Mercedes-Transporter innen einen leistungsstarken Stromerzeuger. Dieser gewährt, dass selbst im Extremfall eines Blackouts die digital gesteuerte Tresoranlage weiter arbeitet und Kunden ohne Einschränkung an ihre Schließfächer gelangen. „Mit unserem Notstromtransporter sichern wir die Versorgung über viele Tage, wenn nicht Wochen“, betont Dr. Justus Westerburg.

Ab dem 16. Dezember stehen die zeitgemäßen Wertschließfächer allen Hamburgerinnen und Hamburgern am barrierefreien Standort zur Verfügung. Reservierungen nimmt Trisor schon jetzt unter [www.trisor.de](http://www.trisor.de) entgegen.

**EXKLUSIV FÜR ALLE OPIUM-LESENDEN: DIESE ERHALTEN MIT DEM CODE OPIUM22 EINEN MONAT SCHLISSFACHMIETE GESCHENKT.**



Hadi Teherani im Gespräch mit Hamburgs ehemaligem Polizeipräsidenten Werner Jantosch und den Trisor-Geschäftsführern Dr. Justus Westerburg und Marco Wild.



Ab Mitte Dezember können die Trisor-Schließfächer bezogen werden. Reservierungen sind ab sofort über [www.trisor.de](http://www.trisor.de) möglich.



MARCUS PAPE · np Projektentwicklung GmbH

# GEFRAGT. GEPLANT. GEBAUT.

*Die np Projektentwicklung GmbH plant, baut und betreut seit über 20 Jahren Projekte zum Wohnungsbau im Norden. Mit eigenen schlüsselfertigen Bauvorhaben und selbst vermarkteten Mietobjekten hat das Unternehmen, dessen Kernkompetenz heute im Geschosswohnungsbau liegt, sich einen Namen gemacht. Seit 2017 wird auch die klassische Architektur für alle Leistungsphasen angeboten.*

*Lieber Marcus, du hast das Unternehmen 1999 mit deinem Schwager Torsten Naths als GbR gegründet. Ist die np Projektentwicklung GmbH noch heute ein Familienunternehmen?*

**MARCUS PAPE** Unsere Mitarbeiterstruktur ist deutlich als familiär zu beschreiben, so ist mein Schwager Architekt und Prokurist/Gesellschafter, meine Frau Steffi erledigt die Buchhaltung und bereitet die Bankunterlagen auf, meine Nichte leitet die Belange im Büro und mein Neffe ist gelernter Zimmermann und nun arbeitet er sich in die Bauleitung ein. Auch der Rest vom Team passt hervorragend in diese Strukturen.

*Wie haben sich diese Strukturen entwickelt? Wie habt ihr damals begonnen?*

**MARCUS PAPE** Alles begann damals mit der Anfrage nach einem Anbau und hat sich dann nach und nach gesteigert und das tut es auch nach wie vor. Ich selbst bin gelernter Heizungs- und Lüftungsbauer, weiß also was es bedeutet auf der Baustelle zu arbeiten. Deshalb ist es mir sehr wichtig, immer

respektvoll mit allen Handwerkern umzugehen, egal ob es nun der Chef oder der Lehrling ist. Bis vor gut einem Jahr habe ich noch jede Beurkundung und jede Wohnungsübergabe selbst durchgeführt oder begleitet, was dafür gesorgt hat, dass wir eine sehr persönliche Bindung zu den meisten Kunden haben. Von Beginn an haben wir eine klare Aufgabenverteilung, so ist mein Schwager Torsten Naths als Architekt für den planerischen Part zuständig und ich für den Vertrieb und das Kaufmännische. Mittlerweile sind wir 13 Mitarbeiter, davon 5 Architekten.

*Das klingt, als hättet ihr nicht nur zu den Kunden, sondern auch zu den Handwerkern eine gute Bindung. Ihr pflegt also eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe in allen Sparten?*

**MARCUS PAPE** Auf jeden Fall, eine faire und loyale Zusammenarbeit ist unsere Philosophie. Wir arbeiten fast ausnahmslos mit regionalen Handwerkern zusammen und das teilweise schon seit 1999. So sind beispielsweise der Elektriker, Fensterbauer, Estrichleger und Hochbauer mit uns gewachsen.



Dadurch, dass wir zu jeder Zeit loyal und fair unseren Handwerkern gegenüber waren und sind und eben keine ausschweifenden Ausschreibungen gestartet haben, um immer neue Handwerker ins Boot zu holen, haben wir in der aktuell etwas angespannten Zeit keinerlei Probleme, ausreichend Handwerker zu bekommen. Auch sind wir nach wie vor in der Lage, zu annehmbaren Preisen zu bauen, da unsere Handwerker die aktuelle Lage ebenfalls nicht ausnutzen und uns weiterhin faire Preise bieten. Daran ist klar zu erkennen, dass unsere Philosophie der Loyalität und Fairness sich auszahlt und auch zukünftig unsere Leitlinie bleiben wird. Nicht zu vergessen sind natürlich auch unsere Partnerbanken, die ebenfalls eine regionale Ausrichtung haben. Denn dadurch haben wir immer Face to Face einen entscheidenden Ansprechpartner, auf den Verlass ist. Auch wenn wir mittlerweile ein Volumen erreicht haben, das es den Banken nötig macht, oftmals mit Konsortialbanken zusammenzuarbeiten, so bleibt der Ansprechpartner immer der gleiche.

*Engagieren Sie sich für soziale Zwecke?*

**MARCUS PAPE** Ja, in der Tat. Neben Förderungen des regionalen DRK, der Tafel und auch dem Förderverein der freiwilligen Feuerwehr liegt mir das Thema von benachteiligten oder kranken Kindern sehr am Herzen. So unterstützen wir schon viele Jahre das Kinderhospiz Sternenbrücke und haben vor Kurzem den Verein „Kinderlachen Büchen e.V.“ ins Leben gerufen, mit dem wir dann dem Thema Kinderarmut und häuslicher Gewalt die Stirn bieten wollen, damit die Kinder möglichst ihr Lächeln zurückbekommen.

*Gibt es einen „Meilenstein“ in der Firmengeschichte?*

**MARCUS PAPE** Jedes Richtfest und jede Schlüsselübergabe ist ein kleiner Meilenstein für sich. Wir wachsen mit unseren Aufgaben und unseren Kunden. Ich freue mich über jedes einzelne Projekt, das wir angehen. Mein Leitspruch ist „Machen ist wie wollen, nur viel krasser“, das passt ganz gut dazu.

Tatsächlich gibt es aber einen Moment bzw. einen Menschen, der viel zu unserem Wachstum beigetragen hat: Vor vielen Jahren wollten wir die nächste Stufe erreichen und das war ohne unkomplizierte Finanzmittel nicht möglich. Zu dem Zeitpunkt ist Johannes Feistel in mein Leben getreten, oder ich in seins... eine sehr wichtige, wenn nicht die entscheidende Situation in unserer Firmengeschichte. Johannes Feistel hat sich bei np beteiligt und dafür gesorgt, dass wir viele Jahre übersprungen haben, indem er mit sehr unkomplizierten Darlehen dafür gesorgt hat, dass wir sehr schnelle Entscheidungen und somit Grundstückskäufe tätigen konnten. Mittlerweile sind wir nicht nur geschäftlich eng verbunden, sondern auch privat gute Freunde.

*Was für eine Rolle spielen denn Geschwindigkeit und schnelle Entscheidungen in der Branche?*

**MARCUS PAPE** Da der Markt sich ständig verändert, spielt dies für uns eine große Rolle. Nach wie vor gilt aus meiner Sicht: „Nicht die Großen besiegen die Kleinen, sondern die Schnellen die Langsamen“...! Dadurch, dass wir keinen übergroßen „Wasserkopf“ haben, können wir sehr schnell und effizient auf die Veränderungen am Markt reagieren. Bei einer aktuellen Bearbeitungsgröße von ca. 850 Wohneinheiten und einem Verkaufsvolumen von ca. € 250.000.000,- ist es auch dringend nötig, frühzeitig zu reagieren.



*Aktuell passiert vieles parallel, was euch bei den Projekten beeinflussen könnte. Wie präsent sind Themen wie erneuerbare Energien und auch die derzeitige politische Lage für anstehende Projekte?*

**MARCUS PAPE** Selbstverständlich beschäftigen wir uns fortlaufend mit den Themen „erneuerbare Energien“ und „geförderter Wohnraum“. Um dieses gewaltige Volumen zu stemmen, haben wir natürlich einige Projektgesellschaften gegründet und das teilweise auch mit weiteren Partnern, denn im Team macht es doch alles viel mehr Spaß und Spaß soll es ja nun mal machen und der kommt bei uns ganz sicher nicht zu kurz. So sind unsere Richtfeste mittlerweile legendär und jedes Mal ein Highlight für alle Beteiligten. Auch haben wir uns an mehreren Start-ups zu den Themen beteiligt. Die aktuelle politische Lage sorgt dafür, dass viele Projekte erst einmal auf Eis gelegt werden, das ist bei uns nicht der Fall, denn wir glauben weiterhin fest daran, dieses Tal bald durchschritten zu haben.

*Eine sehr positive Einstellung!*

**MARCUS PAPE** Wenn ich eine Situation nicht ändern kann, dann ändere ich meine Einstellung dazu und mache das Beste draus. „Ekkert stress“ ist ein isländischer Ausspruch und bedeutet so viel wie „Reg Dich nicht so auf, entspann Dich mal,



nimm Dich nicht so wichtig“, das gefällt mir und spiegelt meine Einstellung gut wider.

*Wie erhältst du dir deine positive und entspannte Einstellung?*

**MARCUS PAPE** Ich verbringe viel Zeit mit meiner Familie und wir dann wiederum mit Freunden. Mit meiner Frau und meinen beiden Töchtern bin ich gern in Grömitz, wo wir schon einige Projekte verwirklicht und mittlerweile auch unseren Zweitwohnsitz haben. Wenn es die Termine erlauben, verbringen wir sehr gern Zeit auf Mallorca. Auch wenn sich viel in der Stadt abspielt, insbesondere natürlich in Hamburg, so bin und bleibe ich doch ein „Junge vom Dorf“ und das ist auch gut so...!



# Luxury Shopping

---

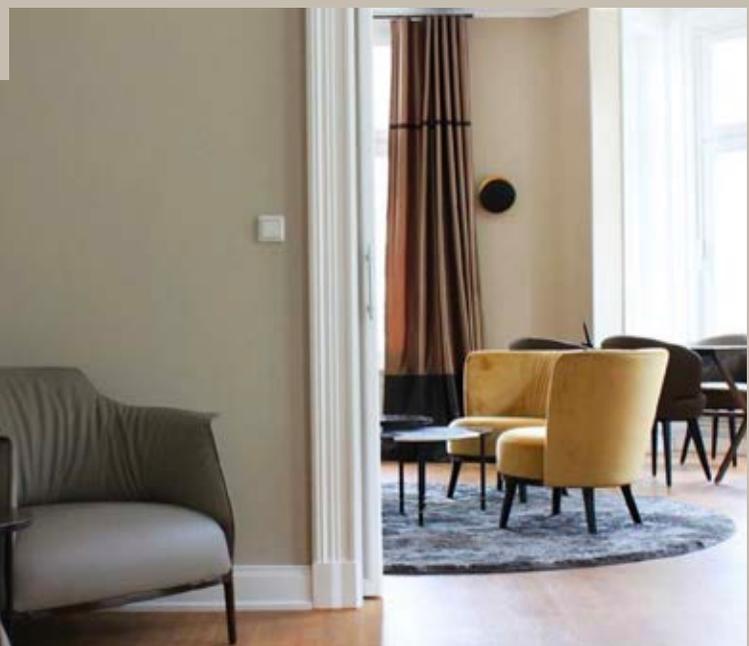
**Neu: Eine Trauring- und Event Lounge bei Juwelier Becker am Gänsemarkt.**

Entspannte und individuelle Beratung für Verlobungs- sowie Trauringe nach Terminabsprache.



# Ankommen und Wohlfühlen

Das familiengeführte Unternehmen geht seit über 147 Jahren stets neue Wege, bleibt immer am Puls der Zeit und sucht und findet das Besondere, um einzigartige Momente zu schaffen.



Juwelier Becker steht für Unabhängigkeit, Beständigkeit sowie Diskretion. Unsere geballte Fachkompetenz an Beratern, zertifizierten Uhrmachern, Diamantgutachtern in einem familiären Team gehört zu unserem exzellenten Service.

Als offizieller Rolex-Konzessionär bietet Juwelier Becker neben erstklassiger Beratung zu diesen exklusiven Zeitmessern auch eine exzellente Service-Expertise zu Rolex an. Internationale namhafte Marken wie Tudor, Blancpain, Hublot, Zenith, Omega, Fope, Al Coro, Christian Bauer und viele weitere gehören zu unserem Portfolio.

**Wir freuen uns auf Sie in unserer Wohlfühloase!**

*Trauringtermine unter [info@juwelier-becker.com](mailto:info@juwelier-becker.com).*

Becker Juweliere & Uhrmacher · Gänsemarkt 19 · 20354 Hamburg  
Mo.-Fr. 10-19:00 Uhr · Sa. 10-18:00 Uhr · [gaensemacht@juwelier-becker.com](mailto:gaensemacht@juwelier-becker.com)

**BECKER**  
JUWELIERE & UHRMACHER



Hannelore Lay & Carsten Lüdemann (Senator a.D.)



Michel Stoffers (Vispring)



Stefanie & Michael Manfred Fischer



Anne & Josef von Garrel



Familie Thomas (Lattoflex)



Maren & Niels Seemann



Birgit & Thomas Reske



Familie Kaus (Schramm Werkstätten)

# 125

JAHRE  
RUMÖLLER



Christian & Franziska Dunger, Stephanie Bewernitz, Marc Böhle

ADVERTORIAL



Stephanie Bewernitz & Marc Böhle

Zum Firmenjubiläum stattet OPIUM Hamburgs feinstem Bettenfachgeschäft in der Elbchaussee 582 einen Besuch ab. Hausherr Marc Böhle erzählt, wie er ein legendäres Unternehmen für die Zukunft rüstet – und dabei dessen Werten treu bleibt.

„Feine Schlafräume seit 1897“ steht auf der Website unter dem Logo des Bettenspezialisten Rumöller. Darüber: „Jetzt Newsletter abonnieren und 10 Euro Willkommensrabatt sichern“. Zum 125. Firmenjubiläum präsentiert sich das Hamburger Traditionsunternehmen marketingtechnisch auf der Höhe der Zeit – und dürfte damit für die nächsten 125 Jahre gut gerüstet sein.

Seit 30 Jahren leitet Marc Böhle, 55, in 5. Generation die Geschicke von Hamburgs wohl exklusivstem Bettenhaus. Dem hohen Anspruch an Qualität und Auswahl der Gründerfamilie Rumöller – und vor allem: einer alteingesessenen, hanseatischen Klientel – fühlt sich seine eigene Familie seit drei Generationen verpflichtet. Sein Großvater Heinrich Böhle hatte die Firma Mitte der 50er Jahre von der Familie Rumöller übernommen, 1992 trat Marc Böhle die Nachfolge seines Vaters Heinz Böhle an. Seine Bilanz nach drei Dekaden: „Wir präsentieren heute die hochwertigsten Produkte im Bettenbereich, die es auf dem Markt gibt. Da-

bei legen wir uns nicht nur auf einen Hersteller fest, sondern bieten den Kunden eine Auswahl aller Top-Marken auf einer Fläche“. Nicht nur wegen dieser Alleinstellung käme Kundschaft oft von weit her. Rumöller, so Böhle, sei mittlerweile eine Marke mit Strahlkraft weit über Hamburgs Grenzen hinaus.

Auf dem Rundgang durch die Ausstellung schildert er die besonderen Vorzüge jeder einzelnen Betten-Manufaktur: Die stoffbezogenen „Traumbetten“ von Treca „verbinden hohen Schlafkomfort mit besonderer, französischer Ästhetik und traumhaften Materialien“. Der Schweizer Matratzenhersteller Superba – „mit denen arbeiten wir am längsten zusammen“ – punkte durch eine besondere Materialqualität und innovative Technologien. Die Marke Vispring empfiehlt Marc Böhle allen, die Wert legen auf eine klassische Polsterung wie vor 100 Jahren: Hier kommen weder Latex oder Schaumstoff in die Matratze, stattdessen Rosshaar, Wolle, Cashmere. Zum Schluss zeigt er auf ein Boxspringbett der Marke Schramm.



Christina & Volker Carstens (Atelier Schon)



Dag Liebetrau (Jonathan Adler), Marc Böhle, Christian Strohecker



Lilli Brodersen, Gustav Bewernitz, Stephanie Bewernitz



Miriam & Oliver Diezmann  
(Interessengemeinschaft Blankenese)



Michael Säiler und Frau



Natalie Kowalke &  
Christl Bahlmann (Der Hamburger)



Inga Griese & Gabriele Thiels (Stilisten)



Rolf Pangels (Geschäftsführer  
Bundesverband Textiler Einzelhandel)



Kathrin & Peter Lorentzen



Susanne & Gunter Hanenkammer



Die deutsche Manufaktur sei ein „Neuzugang“ zum Firmenjubiläum in seiner Bettenkollektion. „Damit haben wir alle relevanten Qualitätsmarken der Bettenbranche unter einem Dach“. Das Zwei-Matratzen-System von Schramm aus gefederter Untermatratze und der Taschenfederkern-Matratze sorgt „für perfekten Schlaf- und Liegekomfort“, so Böhle.

Doch woher wissen er und sein Beraterteam eigentlich, welches Bett zu welchem Schläfer passt? Hier spielten Erfahrung und Fingerspitzengefühl die Hauptrollen. Von technischen Hilfsmitteln wie Wirbelsäulenscanner, die gern Kompetenz in der Beratung vorgaukeln, hat sich Rumöller verabschiedet. „Auf unseren Qualitäts-Matratzen kann jeder perfekt schlafen. Wichtiger bei der Wahl der richtigen Matratze sind Kriterien wie Gewicht, Körpergröße und bevorzugte Liegeposition, so der Fachmann.“

Und wie rüstet er sein Unternehmen für die Zukunft? Hier setzt Marc Böhle vor allem auf eine

„ganzheitliche“ Beratung. Rumöller wird zum Interior-Designstudio. Statt nur Betten und Bettzubehör zu verkaufen (darunter die berühmte hellblau-weiß-gestreifte Bettwäsche mit dem Hamburg-Wappen) stattet sein Unternehmen die Schlafzimmer komplett aus. Mit Teppichen, Lampen, Vorhängen oder exklusiven Schränken und Ankleidekabinetten. „Wir arbeiten mit verschiedenen Partnern zusammen, die unsere Werte teilen und Qualitätsanforderungen erfüllen“, so Böhle. Welche das sind, zeigt ein Blick in den Onlineshop, den er während der Pandemie zu einem Kaufhaus für exklusive Möbel und Wohlfühl-Accessoires ausgebaut hat. Nachttische von Eichholz, Leuchten von Jonathan Adler, Bademäntel von Abyss und Habidecor finden sich dort neben Decken und Plaids von Masserano Cashmere oder Eskimo und Herrenwäsche von Novila oder van Laack. Marc Böhle: „Wir haben uns mit der Zeit zum Kurator exklusiver Produkte entwickelt, die unsere Kunden auch außerhalb des Schlafzimmers schätzen. Der bisherige Erfolg bestätigt uns, diesen Weg weiterzugehen. Wer weiß, wo wir dann in 125 Jahren stehen.“





# MONTBLANC HAUS

## DER TEMPEL DES SCHREIBENS

Im Gespräch mit Jessica Ciannarella



**M**ontblanc steht für erstklassige Handwerkskunst und gehobenes Design. Schreibgeräte, Uhren, Lederwaren, neue Technologien und Accessoires, all das vereint die Luxusmarke heute unter ihrem Dach. Montblanc hat es sich zum Ziel gesetzt, raffinierte lebenslange Begleiter zu fertigen und dank der hohen Kompetenz der Kunsthandwerker nach strengsten Kriterien. In Hamburg – am Geburtsort dieses außergewöhnlichen Unternehmens – ist nun das Montblanc Haus eröffnet worden. Was den Besucher dort erwartet und warum Montblanc damit nicht nur ein Markenstatement setzt, hat OPIUM im Gespräch mit der Geschäftsführerin der Montblanc Deutschland GmbH erfahren.

*Vor einem knappen halben Jahr wurde das Montblanc Haus feierlich eröffnet und damit auch die Möglichkeit geschaffen einen Einblick in die Unternehmensgeschichte von Montblanc zu erhalten. Wie war in den ersten Monaten die Resonanz und wie würden Sie den klassischen Besucher des Montblanc Hauses beschreiben?*

**JESSICA CIANNARELLA** Gleich zu Beginn machten natürlich die Montblanc-Liebhaber, die das gesamte Projekt von Tag eins an verfolgt und auch der Eröffnung entgegengefeuert haben, einen Großteil unserer Besucher aus. Und jetzt – nach und nach – kommen auch neue Kunden und interessierte Menschen uns besuchen. Die Neugierigen und die Interessierten, die erst jetzt langsam erfahren, dass

das Montblanc Haus geöffnet ist. Dazu gehören auch die ersten Schulklassen, die uns besuchen. Das ist besonders spannend für uns, denn Kinder sind ja bei weitem nicht unsere Zielgruppe, aber hier sieht man besonders die Begeisterungsfähigkeit und das Leuchten in den Augen und diese ganz besondere Neugierde – eben auch auf so etwas Analoges wie Schrift. Man kann also sagen, dass unser Montblanc Haus mittlerweile auch in der Hamburger Umgebung wahrgenommen wird, auch wenn wir ein wenig außerhalb anzutreffen sind. Daher wird das Montblanc Haus ab Januar auch samstags geöffnet haben.

Was mich aber ganz besonders freut, ist, dass unsere Besucher und auch langjährige Kunden weitere Facetten unserer Schreibgeräte kennenlernen. Hier stehen eben nicht nur die Klassiker, wie zum Beispiel das Meisterstück, im Vordergrund. Hier wird das gesamte Portfolio abgebildet, vom Alltagsklassiker bis zur Special Edition, den High Artistry-Kollektionen. Mich füllt es mit Stolz, dass bei uns das Handwerk im Mittelpunkt steht. Genau das macht Montblanc aus. Wir sind auf der einen Seite ein Hamburger Traditionsunternehmen und gleichzeitig sind wir eine der größten Luxusmarken der Welt. Und das wissen die meisten Kunden tatsächlich nicht. Viele Kunden denken immer noch, dass Montblanc eine französische oder schweizer Marke ist. Dabei verbirgt sich gleich hinter unserem Montblanc Haus die Manufaktur, in der unsere wundervollen Schreibgeräte voller Hingebung hergestellt werden.



*Das Montblanc Haus ist aber nicht nur ein Rückblick auf eine großartige Unternehmensgeschichte, sondern auch Begegnungsstätte Gleichgesinnter. Auf 3.600 m<sup>2</sup> laden eine temporäre sowie eine Dauerausstellung, ein Café und eine Boutique zum Verweilen ein. Das Schreibatelier kann für Workshops und Schulen genutzt werden. Muss die Lust am Schreiben wieder neu vermittelt werden oder hat sich bereits eine neue Schreibkultur etabliert?*

**JESSICA CIANNARELLA** Tatsächlich möchten wir die Menschen wieder für das handschriftliche Schreiben begeistern. Viele Menschen haben sich vom Schreiben entfernt. Der Alltag ist digitalisiert. Wir schreiben E-Mails, Kurznachrichten und benutzen Apps. Die Lust am Schreiben muss also neu erweckt werden. Die Erinnerung, wie schön es ist einen handschriftlichen Brief zu schreiben oder auch zu bekommen. Eine besonders schöne Grußkarte oder auch ein Liebesbrief sind ganz besondere handschriftliche Dokumente, die man oftmals aufbewahrt und sich auch viele Jahre später daran erfreut. Sicherlich würde man sich nicht eine E-Mail mit netten Urlaubsgrüßen ausdrucken und aufbewahren. Das vermag nur die Magie des händisch geschriebenen Wortes. Aber von einer neuen Schreibkultur würde ich dennoch nicht sprechen – es ist vielmehr eine Art Vintage-Trend. Die Menschen erinnern sich an etwas Schönes – das Schreiben – und möchten dieses vertraute und gute Gefühl wieder zum Leben erwecken.

*Die Hauptrolle spielen hier die luxuriösen Schreibgeräte, die seit über 100 Jahre weltweit für Qualität und zeitloses Understatement stehen. Dabei umfasst das Sortiment viele weitere hochwertige Produkte, wie Armbanduhrn, Lederwaren und andere luxuriöse Accessoires. War es von vornherein klar, dass das Montblanc Haus ganz im Zeichen des Schreibgerätes stehen soll?*

**JESSICA CIANNARELLA** Ja, das war von vornherein klar. Wir sind hier am Geburtsort des Unternehmens und alle Produkte, die wir haben, gehen immer wieder auf das Schreiben zurück. Auf unseren Ursprung. Auch bei unseren Lederprodukten findet man immer viele Elemente, die den Bezug zu unseren Schreibgeräten herstellen. Insofern ist das hier der Tempel der Schreibgeräte und des Schreibens.

Selbstverständlich gibt es hier auch unsere Boutique und wir verweisen auch darauf, was das gesamte Produktportfolio heutzutage umfasst und ausmacht. Besonders erwähnenswert sind dabei unsere Lederwaren. Dies ist aktuell die Kategorie, die sich am stärksten entwickelt und den dynamischsten Markt abbildet. Aber nichtsdestotrotz ist das Montblanc Haus kein reines Marken-Statement, sondern soll auch als Tempel des Schreibens und für die Schreibkultur fungieren – ganz losgelöst von der Marke Montblanc. Wir haben als Marktführer im Luxussegment der Schreibgeräte ein großes und berechtigtes Interesse daran, dass dieser Markt erhalten bleibt. Das sehen wir als eine Mission und das Montblanc Haus bildet einen Baustein davon. Es muss unsere Aufgabe sein, das Schreiben weiter zu fördern und neu zu etablieren.

*Biäten Sie deswegen auch die unterschiedlichsten Workshops rund um das Thema Schreiben an?*



**JESSICA CIANNARELLA** Ja, genau. Wir bieten verschiedene Kurse an, beispielsweise zu den Themen Kalligrafie, Unterschriften und auch Schönschrift. Hier wird ganz deutlich, dass es wirklich um das Schreiben und nicht um die Marke Montblanc geht.

*Als Geschäftsführerin der Montblanc Deutschland GmbH und somit als Teil eines legendären und traditionsreichen Unternehmens haben Sie sicherlich einen ganz besonderen Blick auf die Kunst des Schreibens, aber auch auf den aktuellen Zeitgeist. Schreiben Sie persönlich gerne handschriftlich und was hat Sie zu dem Unternehmen Montblanc geführt?*

**JESSICA CIANNARELLA** Ja, tatsächlich gehöre ich noch zu der Generation, die gerne alles handschriftlich notiert und auch bei Präsentationen schreibe ich immer mit – auch wenn ich weiß, dass ich ein Handout erhalte (lacht). Die für mich wichtigsten Informationen schreibe ich ohnehin immer handschriftlich mit. Das gilt für meinen geschäftlichen, aber auch für meinen privaten Alltag.

Ich komme eigentlich aus Berlin, aber habe die vergangenen zwanzig Jahre in Spanien und Frankreich verbracht. Dort habe ich für ein französisches Luxusunternehmen gearbeitet. Dann haben wir als Familie die Entscheidung getroffen, wieder nach Deutschland zurück-

zugehen. Für mich stand immer fest, dass ich auch hier nur für ein Unternehmen arbeiten möchte, das bestimmte Werte, beispielsweise Tradition, Stolz und Leidenschaft für das Produkt vereint. Das ist hier bei Montblanc definitiv der Fall. Ich bin quasi von der einen Handwerkskunst zur nächsten gewandert.

*Das Montblanc Haus ist ein umfangreiches und großes Projekt gewesen, das auch in der Umsetzung einiges an Zeit gebraucht hat. Aber es ist damit auch ein Meilenstein auf der Agenda abgehakt worden. Was kommt jetzt? Dieses Projektes nun beendet, welche Projekte warten jetzt auf ihre Umsetzung?*

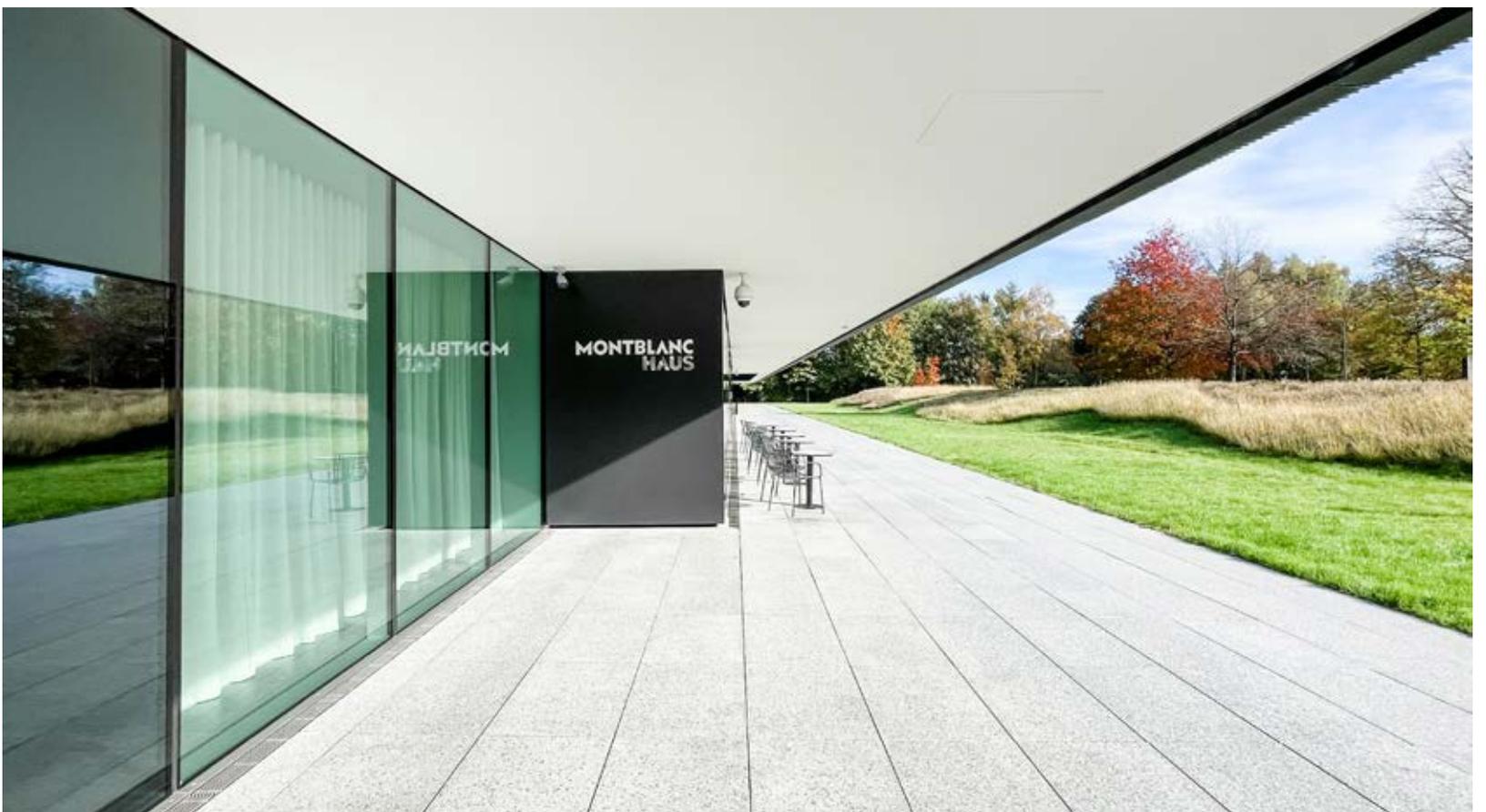
**JESSICA CIANNARELLA** Wir befinden uns tatsächlich in einer Phase des Umschwungs. Wir haben mit dem Montblanc Haus ein Statement erschaffen und manifestiert, dass die Schreibgeräte die Wurzel und der Ursprung der Marke sind. Aber aktuell beschäftigen wir uns auch intensiv mit dem Ledermarkt, der sich extrem schnell entwickelt. Uns ist es sehr wichtig auch dort nicht nur dabei zu sein, sondern mit den großen Marken Schritt halten zu können. Denn gerade dieser Markt hat eine besonders große Anziehungskraft auf junge Menschen. Eine nicht zu vernachlässigende Zielgruppe, die besonders in den asiatischen Ländern Trends setzt, die dann – wenn auch zeitverzögert – auch den europäischen Markt erreichen.

*Also ist es länderabhängig, was man als Erstes mit Montblanc in Verbindung bringt?*

**JESSICA CIANNARELLA** Ja, so ist das tatsächlich. In Europa ist das immer noch das Schreibgerät. Hier machen wir weit mehr als die Hälfte des Umsatzes, der auf die Schreibgeräte entfällt. Das liegt aber auch daran, dass wir hier besonders stark mit

dem High-Artistry-Segment vertreten sind. Darunter versteht man alle Schreibgeräte über 25.000 €, also alle limitierten Editionen, die man teilweise auch in unserer Ausstellung bewundern kann. Dazu zählen auch Kollektionen, die in Zusammenarbeit mit anderen Luxusmarken entstehen, wie beispielsweise mit Ferrari. Es gibt aber auch Editionen, die nur aus einem einzigen Schreibgerät bestehen – also Einzelstücke – oder Kleinstauflagen von fünf oder zehn Stück. Gerade dieses Segment entwickelt sich sehr stark, gerade im europäischen Raum. Die Entwicklung von High-Artistry-Schreibgeräten dauert in der Regel drei Jahre. Ein fest eingespieltes Team arbeitet gemeinsam mit den Kunden vertrauensvoll zusammen und auch in unserer Manufaktur gibt es ein sogenanntes Special-Artist-Team, welches dann die handwerkliche Umsetzung übernimmt. Mittlerweile besteht dieses Team aus 50 Mitarbeitern.

Am Ende entsteht dann ein ganz spezielles und individuelles Schreibgerät. Aber um ein auf einen selbst abgestimmtes Schreibgerät von Montblanc in Händen halten zu können, muss man keinen Füllfederhalter aus einer High-Artistry-Edition erwerben. Jeder Kunde hat bei uns die Möglichkeit, seine eigene individuell abgestimmte Feder entwickeln zu lassen. Wir sprechen dann von der Bespoke Nib, also eine Schreibfeder, die ganz individuell auf die einzelnen Kriterien einer jeden Handschrift abgestimmt ist. Dazu kann man sich in jeder Montblanc-Boutique individuell beraten lassen. Es braucht kein High-Artistry-Schreibgerät, aber es macht einen großen Unterschied aus, ob man mit einer leicht über das Papier gleitenden Feder schreibt oder nicht. Die Handschrift eines jeden ist einzigartig und so sollte auch das Schreibgerät den Eigenarten und auch dem Anlass angemessen sein. Bei Montblanc sind wir uns dessen bewusst.





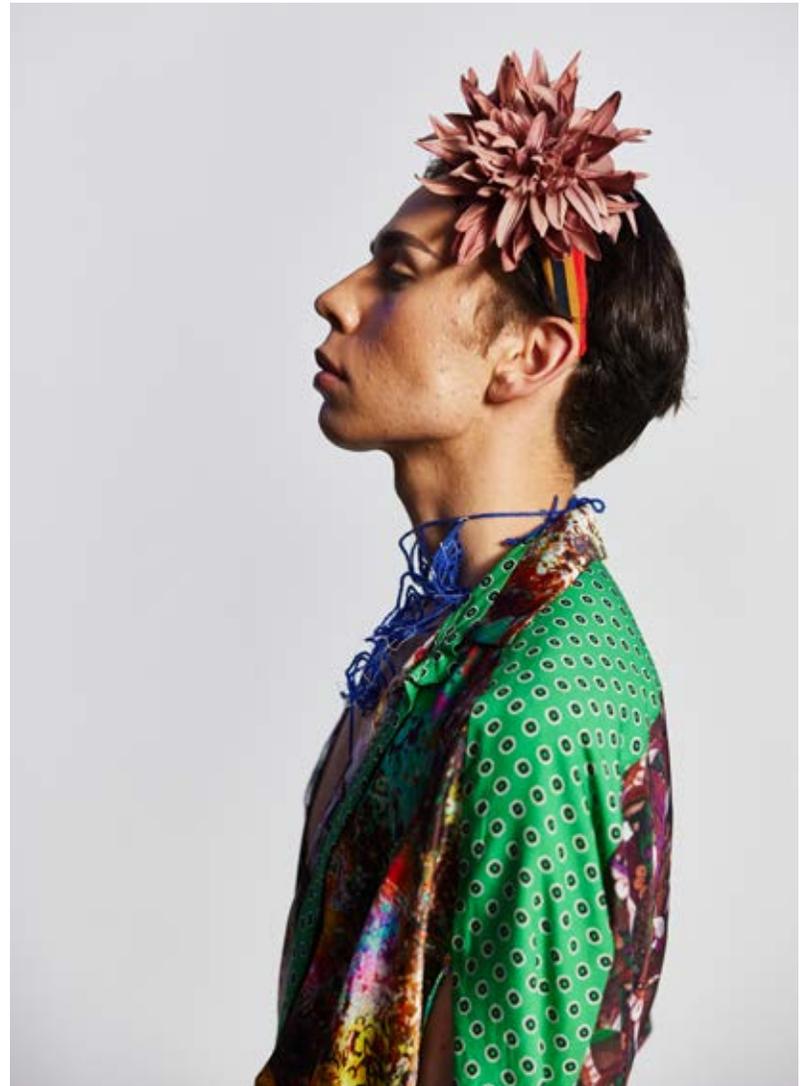
## FULMINANTE LOOKS IN HAMBURGS WAHRZEICHEN



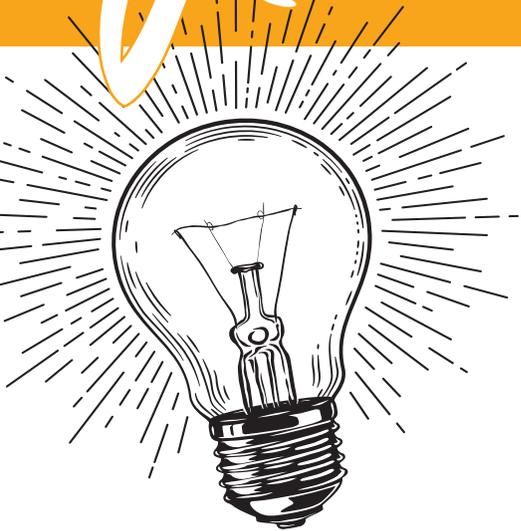
In der Lobby des Westin Hotels der Elbphilharmonie herrschte reges Treiben: Über 100 Gäste tummelten sich in der lichtdurchfluteten Eingangshalle des Hotels und warteten gebannt auf den Beginn der Modenschau. Als schließlich sanfte Techno-Beats aus den Lautsprechern ertönten, schwebten auch schon die ersten Models über den Laufsteg. Die einen trugen raue Lederoutfits mit Nietenapplikationen und futuristischen Accessoires, während die anderen die Blicke mit üppigen Strickkreationen oder verspielten bunten Kleidern auf sich zogen. Hinter den fulminanten Looks steckten die Modedesign-Studenten der Hochschule Macromedia, die anlässlich der diesjährigen Moon Art Fair vor der atemberaubenden Kulisse des Elphi-Plaza ihre Semester-Kollektionen präsentierten.

Vor Ort waren insgesamt 25 Studierende, die an der Hochschule Macromedia in Kooperation mit dem Atelier Chardon Savard ein staatlich anerkanntes Modedesign-Studium absolvieren. Ebenfalls anwesend war Prof. Alena Bartschat, Designerin und Dozentin für Modedesign im Atelier Chardon Savard Hamburg. Sie hat die angehenden Designer während ihres gesamten Schaffensprozesses begleitet und stand ihnen mit Rat und Tat zur Seite.



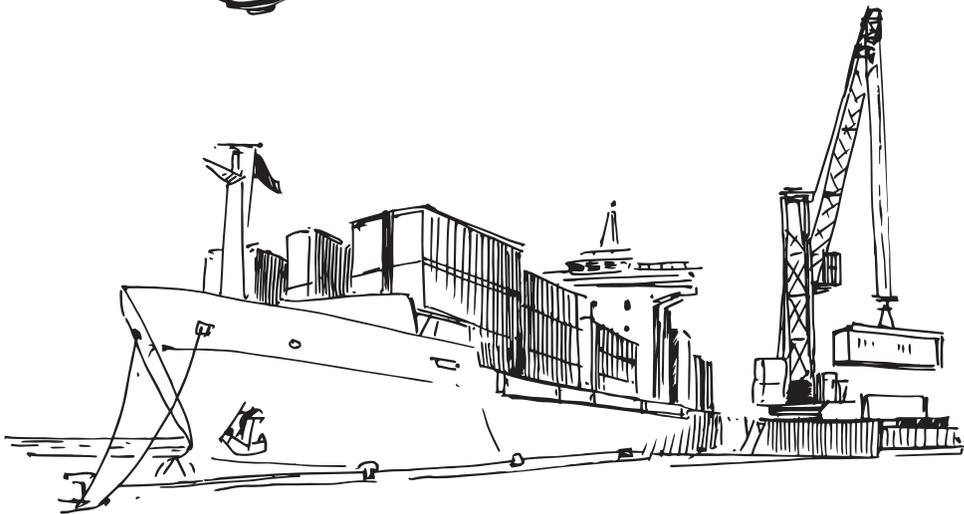


# Good to know!



## GANZ TIEF UNTEN

Die Haltestelle „Messehallen“ der U2 ist die **tiefste U-Bahn-Station Deutschlands**, sie liegt 26 Meter unter der Erde.

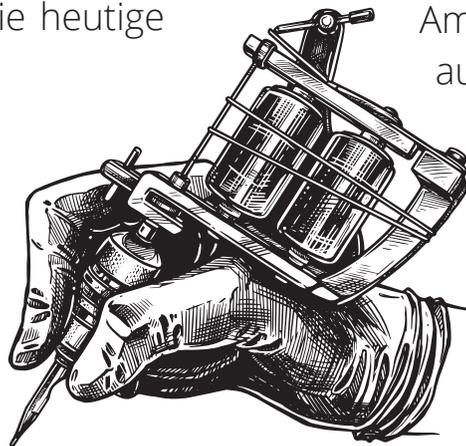


Der **Hamburger Hafen** ist Norddeutschlands wichtigster Arbeitgeber. Hier werden 13% des Bruttosozialprodukts unserer Stadt erwirtschaftet. Die heutige Hafenfläche beträgt 70 km<sup>2</sup>.

## DURCHGEFALLEN



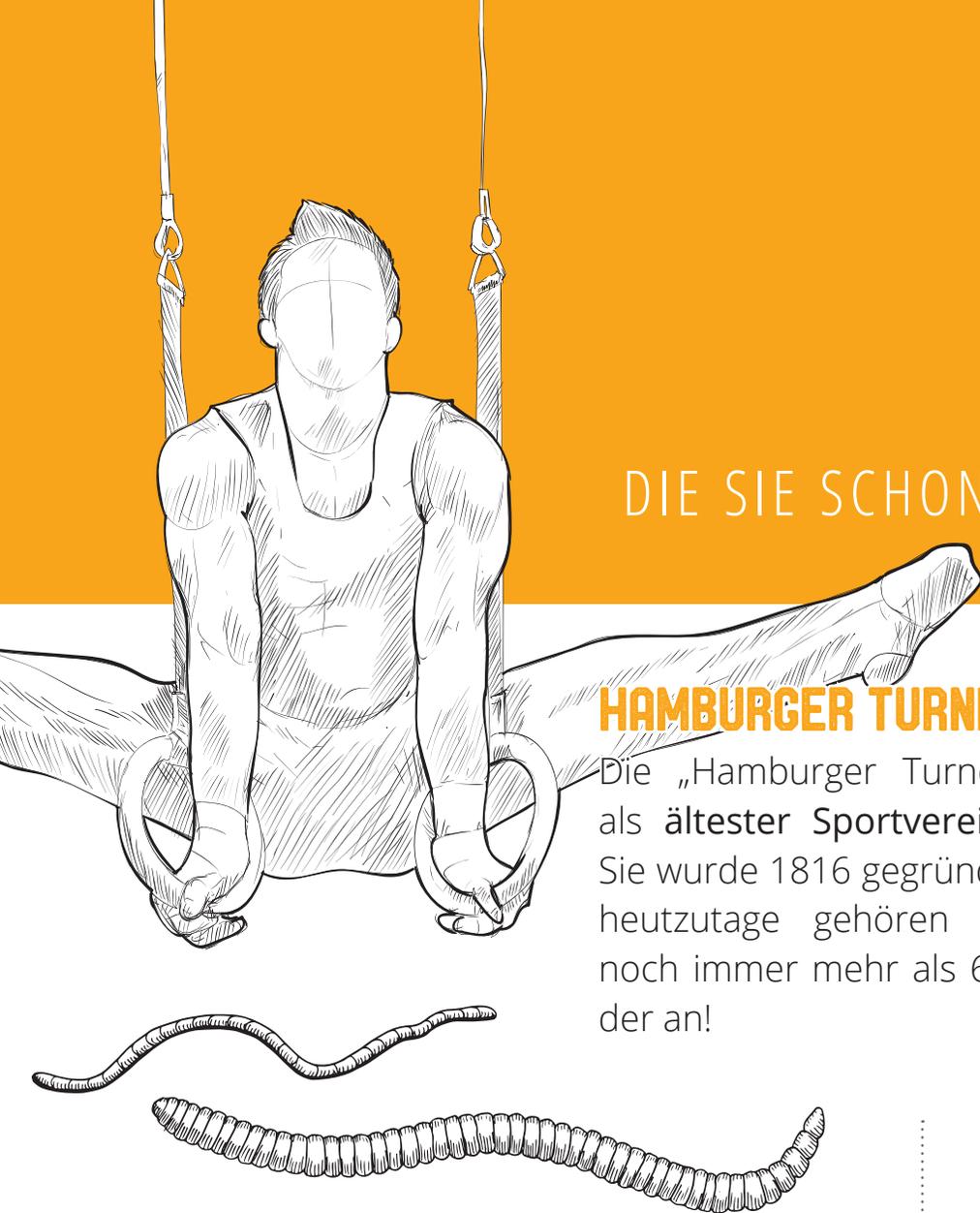
In Hamburg fallen rund **40 Prozent** der Fahrschüler durch die praktische Prüfung. Damit hat Hamburg **deutschlandweit** die **höchste Durchfallquote**. Im Bundesdurchschnitt fallen nur 28% durch.



Am Hamburger Berg 8, mitten auf dem Kiez, befindet sich ein echter Tätowierklassiker. 1946 wurde das Geschäft erstmals angemeldet und ist damit die **„Älteste Tätowierstube in Deutschland“** (und heißt auch so).

Hier leben die **wenigsten Einwohner** – Stadtteil Waltershof, und zwar genau 2.





## DINGE ÜBER HAMBURG

DIE SIE SCHON IMMER WISSEN WOLLTEN

### HAMBURGER TURNERSCHAFT

Die „Hamburger Turnerschaft“ gilt als ältester Sportverein der Welt! Sie wurde 1816 gegründet und auch heutzutage gehören dem Verein noch immer mehr als 6.000 Mitglieder an!



**IN HAMBURG WERDEN NUR 42 % DER VERBRECHEN AUFGEKLÄRT. IM VERGLEICH ZU DEN ANDEREN BUNDES-LÄNDERN REICHT DAS NUR FÜR DEN LETZTEN PLATZ!**

Im „Museum der Natur“ der Universität Hamburg ist die weltweit größte Regenwurm-sammlung zuhause.

„**Fofftein moken**“ bedeutet Pause machen, eine Wendung aus der Hafendarbeit und anderen körperlich anstrengenden Tätigkeiten. Fofftein steht für ca. 15 Minuten Pause, außerdem soll die Pause dann erlaubt gewesen sein, wenn mindestens 15 Stücke ver- oder entladen waren.

Hamburger geben nicht auf!

*Uwe Seeler 2016 nach einer 2:5-Niederlage des HSV gegen Borussia Dortmund.*

**Ärztemangel?** Nicht in Hamburg. Hier versorgen 222 Ärzte jeweils 100.000 Einwohner, der Bundesdurchschnitt liegt hingegen bei 160 Ärzten pro 100.000 Einwohner.



## Wir erleben nichts Geringeres als eine Zeitenwende am Immobilienmarkt!

Die Entwicklungen auf dem Immobilienmarkt sind in aller Munde. Wie ist die Stimmung bei den Käufern und Verkäufern? Wir haben mit jemandem gesprochen, der sich auskennt: Christian von Järten. Der Hamburger Immobilienunternehmer ist unter anderem Gründer und Geschäftsführer der Firmen VON JÄRTEN & CIE und NEUBAUTEAM, die sich mit Vermittlung und Beratung im Zusammenhang mit Wohn- und Anlageimmobilien befassen. Er sieht in der momentan sehr komplexen Situation nicht nur Herausforderungen, sondern vor allem auch Chancen.

*Herr von Järten, was ist los in Ihrer Branche? Normalerweise ist der Immobiliensektor nicht gerade für Krokodilstränen bekannt – die scheinen im Moment aber reichlich zu fließen. Was ist passiert?*

**CHRISTIAN VON JÄRTEN** Im Grunde ist es recht einfach: Über viele Jahre konnten sich Marktteilnehmer über Zugang zu günstigen Krediten freuen. Dadurch kam es zu einer langanhaltenden, starken Nachfrage nach Objekten verschiedenster Kategorien – in den Ballungsgebieten hat diese Entwicklung eine besonders starke Dynamik angenommen. Wir hatten einen Verkäufermarkt, in dem die Nachfrage deutlich größer war als das Angebot. Die im Juli 2022 begonnene, schrittweise durchgeführte Zinswende durch die Europäische Zentralbank auf mittlerweile 2 Prozent Leitzins hat den günstigen Kreditmitteln ein jähes Ende bereitet und ist voll auf die Bauzinsen durchgeschlagen. Hier sehen wir mittlerweile ein Niveau von über vier Prozent. Momentan sind verschiedene Hemmnisse und Irritationen auf Seiten der Käufer zu beobachten, was zu einer allgemeinen Kaufzurückhaltung führt: Durch die Coronapandemie stark beschleunigte Trends wie dezentrales Arbeiten stellen zusätzliche Anforderungen ans Wohnen. Zudem haben wir einen Krieg in Europa, Rekordinflation, Baupreise auf Höchststand, völlig aus dem Ruder gelaufene Energiepreise und damit zusammenhängend immer größere Angst vor einer Rezession. Das sind alles Faktoren, die zumindest Privatleute nicht unbedingt dazu animieren, die oftmals bedeutendste Investitionsentscheidung ihres Lebens – den Kauf einer Immobilie – entschlossen anzugehen. Viele können sich den Immobilienkauf unter der vierfachen Zinslast einfach nicht mehr leisten. An diese Gemengelage muss sich unsere Branche nach vielen Jahren des Verkäufermarktes erst einmal gewöhnen. Wir erleben nichts Geringeres als eine Zeitenwende am Immobilienmarkt!

*Bedeutet das etwa, dass Wohnraum günstiger werden wird?*

**CHRISTIAN VON JÄRTEN** In einigen Bereichen spricht man bereits jetzt von Preisrückgängen zwischen 5 bis 20% über die vergangenen Monate. Traditionell dauert es jedoch immer etwas länger, bis sich das gesamte Preisniveau mehr oder weniger flächendeckend an derartige Entwicklungen anpasst, da auch die finanzierenden Banken zunächst eine Abwertung vornehmen müssen – und dazu sind viele noch nicht bereit, weil zukünftige Zins- und damit Marktentwicklungen genau beobachtet werden. Ich war kürzlich auf der Expo Real 2022 in München, dort war die Stimmung hinter vorgehaltener Hand eher bescheiden, um es noch behutsam auszudrücken. So berichteten große Maklerhäuser einen Rückgang des Jahrestransaktionsvolumens auf 10,2 Mrd. Euro – was in etwa einer Halbierung des Vorjahresniveaus entspricht. Dieser erhebliche Rückgang an Transaktionen lässt wiederum Banken deutlich vorsichtiger bei der Vergabe neuer Finanzierungskredite werden, was wiederum zu einem Problem für Entwickler wird. Gestiegene Zinsen gefährden vor allem auch die Machbarkeit von Projekten, die bereits vor der Zinswende geplant und knapp kalkuliert wurden. Derartige Objekte müssten wiederum teurer vermarktet werden, um rentabel zu sein, was bei insgesamt fallenden Preisen natürlich keine gute Ausgangssituation ist. Diese momentane Lage wird zweifelsohne auch zu Konsolidierungsprozessen unter Marktteilnehmern führen und auch sicherlich den einen oder anderen in die Knie zwingen.

*Wie gehen Immobilienunternehmen damit um? Gibt es so etwas wie ein Umdenken in Ihrer Branche?*

**CHRISTIAN VON JÄRTEN** Vielleicht haben sich über die letzten Jahre zu viele an die Rahmenbedingungen eines Verkäufermarktes gewöhnt. Nachfrage war ja auch stets vorhanden und ein „Geht nicht“ gab es in den meisten Fällen nicht. Ein Käufermarkt stellt völlig andere Anforderungen an Entwickler und Anbieter von Immobilienprojekten. Der Kunde rückt wieder dorthin, wo er eigentlich sowieso sein sollte: Im Fokus unseres Handelns. Das Kultivieren von Kundenzentrierung ist meiner Meinung nach einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren unserer Zeit – das betrifft nicht nur die Immobilienbranche, aber die vielleicht noch mehr als andere Bereiche. Dabei steht vor allem der Dienstleistungscharakter unserer kundenbezogenen Aktivitäten im Vordergrund. Um auf Kundenbedürfnisse noch besser eingehen zu können – sei es hinsichtlich der Beratungsqualität und Optimierung, Vermarktung, Anbahnung und Durchführung einer Transaktion oder im After-Sales-Bereich –, müssen wir unsere Herangehensweise neu denken und definieren: und zwar vom Kunden aus. Organisationen müssen sich diesen neuen Wertewelten anpassen, das fällt dem einen leichter, dem anderen wiederum schwerer. Wir für unseren Teil sind diesbezüglich sehr gut aufgestellt: Wir verfügen über ein schlankes, hochleistungsfähiges Immobilienteam, das ausschließlich aus ausgebildeten und akademisch geprägten Mitarbeitern besteht. Wir agieren inhabergeführt, bankenunabhängig und sind nicht regional gebunden. Wir setzen stets auf Qualität statt Quantität und verstehen uns sowohl als vertrauensvoller Partner unserer Auftraggeber als auch gleichermaßen der Immobilienkäufer. Ich bin der festen Überzeugung, dass wir nur so gemeinsam mit unseren Kunden erfolgreich durch das schwere Fahrwasser navigieren können, das wir momentan durchfahren.

Christian von Järten engagierte sich im Juni 2022 einige Wochen in Tansania und begleitete dort ein soziales Herzensprojekt des Kindergartens AFLII Day Care in Mtwara, der auch von dem deutschen Verein Forum Kinder in Not e.V. unterstützt wird. Der Kindergarten, initiiert 2018 von Lukas Röhrenbach, betreut insgesamt 45 Kinder, die gewaltfrei nach Montessori-Regeln unterrichtet und auf die Grundschule vorbereitet werden. Das ist keine Selbstverständlichkeit, da an den lokalen öffentlichen Einrichtungen häufig Gewalt zum täglichen Umgang gehört und sich die meisten Familien private Kindergärten und Schulen nicht leisten können.



Zusammen mit Miriam – gelernte Heilerziehungspflegerin mit über 15 Jahren Erfahrung im Bereich der Arbeit mit Menschen mit Behinderung und Initiatorin verschiedener Frauen-Hilfsprojekte in Afrika – hat Lukas das nächste überragende Projekt AFLII TANZANIA, einer lokalen NGO gegründet. Der Fokus steht auf dem Bau eines integrativen Schulcampus mit Zugang zu Bildung für Kinder mit und ohne Behinderung: Bildung unter dem Aspekt der Akzeptanz, Gleichberechtigung und Teilhabe. Zusammen mit den Menschen vor Ort soll ein neues Umfeld erschaffen werden, in dem die Kinder ihre individuellen Fähigkeiten innerhalb einer Gemeinschaft entwickeln, kommunizieren und neue soziale Beziehungen aufbauen können. Das beinhaltet auch die Förderung von Bildungsprogrammen in den Bereichen Wissenschaft, Sprache, Landwirtschaft, Gesundheit, Musik, Kunst und Sport. Der Schulcampus wird nachhaltig gestaltet, der gesamte Bau wird aus lokal vorhandenen Materialien und Naturstoffen umgesetzt, sodass auch bei den Kindern Sensibilität für einen nachhaltigen Umgang mit der Umwelt geschaffen wird.

Christian ist es ein persönliches Anliegen, dieses Projekt zu unterstützen, das über das Forum Kinder in Not e.V. abgewickelt werden kann. Für den Bau einer Grundschule mit Kindergarten werden dafür Mittel in Höhe von € 100.000 benötigt. Bei einer Überweisung an das Forum für Kinder in Not muss dabei „Kindergarten Mtwara“ angegeben werden. Das Forum Kinder in Not kümmert sich auch um die Bereitstellung entsprechender Spendenbescheinigungen, die auch steuerlich berücksichtigt werden können.

**Forum Kinder in Not e.V.**

Kreissparkasse Tübingen · IBAN: DE31 6415 0020 0002 7536 09  
[www.forum-kinder-in-not.de](http://www.forum-kinder-in-not.de)



## CONSTANTIN SCHREIBER

# EIN GESPRÄCH ÜBER DIE LIEBE, DAS LEBEN, GLÜCK UND DIE NACHRICHTEN

Das Interview führte Nathalie Dunger.

**K**napp zwanzig Jahre liegen zwischen der letzten Moderation der Tagesschau durch Dagmar Berghoff und dem Tag, an dem Constantin Schreiber das erste Mal die bekannteste Nachrichtensendung im deutschen Fernsehen verliert. Zwei Generationen mit unterschiedlichen persönlichen und gesellschaftlichen Voraussetzungen. In ihrem gerade erschienenen gemeinsamen Buch haben Constantin Schreiber und Dagmar Berghoff dies aufgearbeitet. Entstanden ist eine sehr lesenswerte, besondere Biografie mit und über Dagmar Berghoff. Wie es zu diesem empfehlenswerten und besonderen Buch überhaupt kommen konnte, hat uns Constantin Schreiber in einem gemeinsamen Gespräch verraten.

*Seit knapp zwei Jahren gehören Sie dem Moderatorenteam der Hauptausgabe der Tagesschau an und moderieren somit die älteste nach wie vor ausgestrahlte Nachrichtensendung im deutschen Fernsehen. Für viele Menschen ist es DIE Nachrichtensendung schlechthin. Wie haben Sie die Tagesschau wahrgenommen, als Sie noch nicht dem Moderatorenteam angehörten? War es ein festgestecktes Ziel, Tagesschau-Sprecher zur Primetime zu werden?*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Also das Ziel, die Tagesschau zu moderieren, hatte ich definitiv nicht. Nicht weil ich es nicht gewollt hätte, sondern schlichtweg, weil ich es nicht als reale Möglichkeit für mich angedacht hatte. Als Journalist schaut man natürlich, welche Sendungen und welche Formate es gibt. Man hat Wünsche und Vorstellungen, wohin man sich entwickeln möchte. Aber gerade bei der Tagesschau ist die Fluktuation bekanntermaßen sehr gering. Diese sehr überschaubaren personellen Veränderungen empfinde ich auch als großen Bonus für die Sendung. Diese Kontinuität führt nämlich dazu, dass die Zuschauer das Gefühl haben, dass die Sprecherinnen und Sprecher der Tagesschau sie auch ein Stück weit im Alltag begleiten. So ging es mir früher auch, die Sprecherinnen und Sprecher haben mich meine ganze Jugend über begleitet. Nur so kann diese Vertrautheit und ein großes Vertrauen entstehen – zu einer Person, die man nur aus dem Fernsehen kennt. Das macht die Tagesschau schon zu einem sehr besonderen Nachrichtenformat, früher und auch heute noch. Die geringen personellen Wechsel bedeuten aber eben auch, dass nur selten ein Platz frei wird und dies gleichzeitig bei einem sehr großen Pool an guten und sehr guten Moderatorinnen und Moderatoren und Sprechern und Sprecherinnen in Deutschland. Kurzum, ich habe es für mich nie als planbare und realistische Option angesehen, Tagesschau-Sprecher – erst recht nicht für die Hauptausgabe um 20:00 Uhr – zu werden.

*Eines der bekanntesten Gesichter der Tagesschau ist Dagmar Berghoff. Von 1976 bis 1999 prägte sie als erste weibliche Sprecherin eine ganze Generation. Die letzten fünf Jahre war Dagmar Berghoff sogar Chef-Sprecherin der Tagesschau. Ihr aktuelles Buch „Guten Abend, meine Damen und Herren“ haben Sie gemeinsam mit Dagmar Berghoff geschrieben. Der Untertitel verrät, dass Sie mit ihr über die Liebe, das Leben, Glück und die Nachrichten sprechen. Wie kam es zu diesem außergewöhnlichen Buchprojekt?*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Ich hatte Dagmar Berghoff noch nie persönlich getroffen, hatte aber bei verschiedenen Gelegenheiten auf die Frage, welche Menschen, insbesondere welche Frauenpersönlichkeiten mich geprägt haben, auf sie verwiesen. Bei uns zu Hause lief jeden Abend die Tagesschau. Daher bin ich quasi mit Dagmar Berghoff groß geworden. Sie hat uns die Nachrichten ins eigene Wohnzimmer gebracht und die Welt erklärt. Sie war also die Person, die mir das Nachrichtengeschehen vermittelt und beigebracht hat. Ein Journalist fragte dann, ob ich Dagmar Berghoff persönlich kenne, und das musste ich leider verneinen. Eines dieser Interviews hatte Dagmar Berghoff zufällig gelesen, für sich beschlossen, das zu ändern und kurzerhand bei der Tagesschau angerufen und sich meine E-Mail-Adresse geben lassen. Im

August 2021 bekam ich dann völlig unerwartet eine E-Mail von ihr, in der sie mich auf eine Tasse Kaffee einlud. Ich habe selbstverständlich sofort zugesagt und ich weiß nicht, wer aufgeregter war: meine Eltern oder ich (lacht).

Kurze Zeit später stand ich wie ein Schuljunge – mit Blumen in der Hand und ordentlich gekleidet – vor ihrer Tür. Bei unserem ersten Treffen haben wir uns auf Anhieb fantastisch verstanden und uns ausgesprochen gut unterhalten. Als wir das erste Mal auf die Uhr schauten, waren 5 Stunden vergangen. Wir hatten sehr viel Spaß und es war eine entspannte, sehr nette Atmosphäre zwischen uns. Ein zweites Treffen ließ nicht lange auf sich warten und auch hier hatten wir uns so viel zu erzählen und einen anregenden Austausch. All diese Gespräche, ihre Erzählungen und unser gemeinsamer Austausch weckten in mir die Idee, dies alles in einem gemeinsamen Buch festzuhalten. So viele große Fernsehikonen und prägende TV-Gesichter gibt es in Deutschland nicht oder nicht mehr. Ich hatte das Gefühl, dass wir so ein Stück mediale Zeitgeschichte festhalten können. Einen Rückblick in eine andere Zeit verbunden mit dem Abgleich des heutigen Ist-Zustandes.

Dann habe ich Dagmar Berghoff gefragt, was sie davon halten würde, wenn wir aus unseren Gesprächen ein Buch machen. Ganz kurz hat sie überlegt und dann gesagt: „Warum nicht.“

*Ihre Schilderung der Intensität der Gespräche lässt erahnen, dass es auch emotionale Momente gegeben hat.*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Ja, die gab es in der Tat. Es ist etwas anderes, wenn man chronologisch ein Leben aufarbeitet – und das haben wir gemeinsam gemacht – oder eine Viertelstunde in einer Talkrunde einzelne Erlebnisse berichtet. In unserem Buch sind sehr viele, sehr persönliche Erfahrungen zu lesen, die Dagmar Berghoff zum ersten Mal in diesem Buch erzählt. Achterbahn der Gefühle trifft es daher ganz gut. Es gibt ernste und auch traurige Themen, aber dann auch wahnsinnig lustige Anekdoten. Das geht bei ihr auch gar nicht anders, denn sie ist ein sehr lebensfroher und humorvoller Mensch.

*Gab es während der Umsetzung dieses Buches Gesprächsmomente oder auch Geschichten, die Sie nachhaltig beeindruckt, beschäftigt oder auch überrascht haben?*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Die vielen gemeinsamen Nachmittage, die wir kaffeetrinkend und rauchend – sie, nicht ich (lacht) – gemeinsam bei ihr im Wohnzimmer verbracht haben, werden für mich immer unvergesslich bleiben.

Aber es gab natürlich auch einige Erlebnisse und Schilderungen, die mich ganz besonders beeindruckt und auch berührt haben. Beispielsweise schildert Dagmar Berghoff zum ersten Mal sehr intensiv und eindringlich Erlebnisse aus ihrer Jugend, über die sie so noch nie in der Öffentlichkeit gesprochen hat. Da gab es einiges, was mich tatsächlich sprachlos gemacht hat. Jeder hat die strahlende und hoch professionelle Tagesschausprecherin vor Augen und dann realisiert man, dass die Jugend und auch die Kindheit von Dagmar Berghoff alles andere als strahlend war. Ihre Mutter hat Selbstmord begangen, als sie ein kleines Mädchen war. Sie berichtet in diesem Buch erstmalig, was geschah. Diese Erzählung und

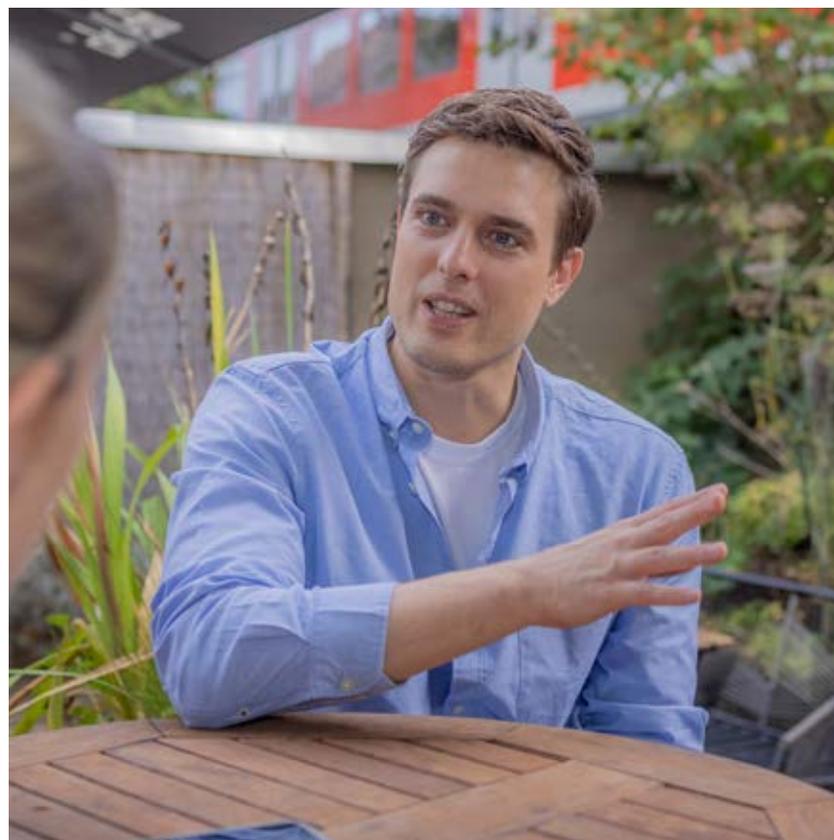
auch, was das mit ihr persönlich gemacht hat, ist natürlich schockierend und bewegend zugleich. So ein die Grundfesten des eigenen Seins erschütterndes Erlebnis prägt unausweichlich den eigenen Lebensweg. Gerade hier hat es mich sehr berührt, dass sie sich mir anvertraut und den Entschluss gefasst hat, sich mir zu öffnen.

Auch die Schilderung der Lebensumstände, geprägt von sehr großer Enthaltsamkeit und wenig materiellen Möglichkeiten, die aber letztendlich ihr Ansporn waren, ihr Leben zu nutzen, berühren.

Aber das Buch beschäftigt sich natürlich nicht nur mit den Schattenseiten, sondern eben auch mit den vielen schönen Momenten ihres Lebens. Was Dagmar Berghoff heute Kraft gibt, die Gelassenheit des Alters und auch positive Krisenbewältigung, nehmen eine große Rolle ein. Insgesamt ein sehr kraftschöpfendes und inspirierendes Buch, aus dem jede und jeder viel für sich mitnehmen kann.

*Das Buch ist eine Biografie über, aber eben auch mit Dagmar Berghoff. Das hat Ihnen die Möglichkeit eröffnet, nicht nur Fragen zu stellen, sondern in einen Dialog mit ihr zu treten.*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Ja, auf jeden Fall. Es ist schon dialogisch und es geht in erster Linie um Dagmar Berghoff, aber sie stellt natürlich auch Rückfragen an mich. Auf diese Art und Weise konnten wir viele gesellschaftliche Generationsunterschiede herausarbeiten. Das hat unweigerlich auch zu Themen wie MeToo, Frauen in den Medien und Gleichberechtigung geführt. Was hat sich in Redaktionen verändert, was muss sich noch ändern und waren alle Veränderungen ausschließlich zum Positiven? Ein überaus spannendes Thema. Aber auch in anderen Bereichen hat sich viel getan – im Kleinen und auch im Großen. Kaum vorstellbar, dass es früher gang und gäbe war, in den Redaktionsgebäuden zu rauchen (lacht). Im gemeinsamen Gespräch arbeiten wir heraus, dass sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten sehr viel verändert hat und dass die Gesellschaft reflektierter agiert. Dinge, die damals normal und üblich waren, sind heute unvorstellbar. Aber es ist eben auch noch sehr viel Luft nach oben.





*Der Umgang mit Medien, Medienkompetenz, Lügenpresse, Vorurteile bis hin zu Vorwürfen an die Medienlandschaft und an den Journalismus, all das sind Themenfelder, mit denen Sie sich intensiv auseinandersetzen. Vor einigen Jahren haben Sie eine Stiftung gegründet, die sich genau diesen Themen widmet. Worin besteht die konkrete Arbeit dieser Stiftung?*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Ich habe 2019, also noch vor Coronazeiten, die Toleranz-Stiftung gegründet. Bereits im Jahr 2015 hatte ich wahrgenommen, dass sich besonders in Ostdeutschland eine Medienskepsis entwickelt hat. Diese hat sich leider in den vergangenen Jahren immer mehr manifestiert und weiterentwickelt. Mit meiner Stiftung habe ich mir zur Aufgabe gemacht, schwerpunktmäßig in Ostdeutschland, die Medienkompetenz von Schülern zu fördern, Vorurteile abzubauen und „Lügenpresse“-Vorwürfe zu entkräften. Ich sehe es als Aufgabe von uns Medienschaffenden und Journalisten an, uns und unsere Arbeitsweise zu erklären. Eine Transparenz zu schaffen und in den Dialog zu gehen, und zwar persönlich vor Ort.

Wir möchten ein Bewusstsein schaffen und vermitteln, kritisch zu sein. Das gilt natürlich in alle Richtungen. Sensibilisieren, nicht alles zu glauben, was man liest und hört. Wie gehe ich mit den Informationen, die mir zur Verfügung gestellt werden, um und wie kann ich schnell und einfach selbst einen Faktencheck durchführen?

*Ist die Medienskepsis in der heutigen Zeit nicht auch ein sich in alle Himmelsrichtungen ausbreitendes Phänomen?*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Ja, das ist sicherlich so. Zwischen 2015 und heute ist sehr viel geschehen und daher setzen wir auch gerade ein weiteres Projekt um, wo wir gemeinsam mit anderen Partnern in Europa gegen den Populismus vorgehen. Die Schwerpunkte

sind Faktenfinder, Faktencheck sowie das Entlarven von Verschwörungstheorien. Das ist nicht mehr spezifisch für Ostdeutschland entwickelt, sondern hierbei handelt es sich um ein europaweites Projekt, von dem wir ein Teil sein dürfen.

*Außerdem gibt es noch das Dialog-Projekt „Triff mich!“, welches Sie gemeinsam mit anderen Fernsehjournalisten umsetzen.*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Dieses Projekt ist auch sehr wichtig und bringt viel Spaß. Leider ist es pandemiebedingt ins Stocken geraten. Aber auch hier möchten wir jetzt wieder voll durchstarten. Ernüchternd ist tatsächlich, dass es teilweise noch sehr schwierig ist, Lehrende und auch die Schulleitungen zu begeistern. Das ist noch ein Stück weit der Pandemie anzulasten – in den Schulen muss sehr viel nachgeholt und aufgearbeitet werden. Wir erleben aber auch, dass einige Lehrende den Medien sehr kritisch gegenüberstehen und pauschale Vorurteile vertreten. Das ist dann die schlechteste Voraussetzung dafür, den Schülern einen objektiven und sinnvollen Umgang mit den Medien zu vermitteln. Aber genau das zeigt uns, wie wichtig es ist, auch dieses Projekt weiter voranzutreiben.

*Mit der Veröffentlichung Ihres aktuellen Buches ist ein großes und arbeitsintensives Projekt abgeschlossen. Haben Sie sich bereits in ein neues Projekt gestürzt und worauf freuen Sie sich im kommenden Jahr?*

**CONSTANTIN SCHREIBER** Es scheint eine meiner Charaktereigenschaften zu sein, dass ich mich selbst immer gerne mit Arbeit überhäufe. Es stehen dementsprechend schon wieder die nächsten Buch-Projekte bei mir an. Dafür bin ich sehr dankbar, denn ich bin mir darüber bewusst, dass es nur wenige Menschen – gerade in meinem Alter – gibt, die sich dem Schreiben und den Büchern so widmen können, wie ich es machen darf. Aber neben meiner Dankbarkeit gehört natürlich auch sehr viel Arbeit, Ausdauer und Organisation dazu. Es ist also bei Weitem kein stressfreies Unterfangen, ein Buch zu schreiben, aber ich habe mit meinem Verlag einen verlässlichen Partner an meiner Seite und das schätze ich sehr. Neben meiner schriftstellerischen Tätigkeit werde ich selbstverständlich auch weiterhin im Fernsehen präsent sein, in der Hauptausgabe der Tagesschau und im Nachtmagazin der ARD. Geplant ist meinerseits also, dass ich mir und meinen Aufgaben auch im kommenden Jahr treu bleibe.



## Ein Gespräch über die Liebe, das Leben, Glück und die Nachrichten

Der heutige Tagesschau-Sprecher Constantin Schreiber eröffnet im Gespräch mit seiner Vorgängerin Dagmar Berghoff die einzigartige Geschichte eines bewegten und bewegenden Lebens

**»Guten Abend, meine Damen und Herren«**  
Gebundene Ausgabe, 168 Seiten  
Verlag: Hoffmann und Campe  
ISBN: 978-3455015058

# Unsere Kunden überlassen nichts dem Zufall.



## Ready for 2023?

Starten Sie mit einer außergewöhnlichen Veranstaltung ins Geschäftsjahr 2023.  
Laden Sie Ihre besten Kunden und Mitarbeiter zu einem einzigartigen Firmenevent ein.  
Schaffen Sie ein neues Netzwerk und festigen Sie bestehende Kontakte.  
Lassen Sie sich von uns beraten und bei der Planung Ihrer Veranstaltung unterstützen.

**Sprechen Sie mit uns.**

Tel. 040/ 28095960 oder [info@henke-relations.de](mailto:info@henke-relations.de)



**HENKE RELATIONS**  
AGENTUR FÜR EVENTS  
UND KOMMUNIKATION

# THINGS WE LIKE

OPIUM FASHION & LIFESTYLE



**EDGARD & COOPER XMAS BOX** Liebe geht durch den Magen, besonders an Weihnachten. Das gilt natürlich auch für unsere vierbeinigen Familienmitglieder. Edgard & Cooper bietet eine prall gefüllte Dose voller Leckereien für unsere Fellnasen. Für ein ausgiebiges Festmahl sorgen eine abwechslungsreiche Mischung der leckersten und auf ein authentisches Weihnachtsessen abgestimmten Köstlichkeiten. Trocken- und Nassfutter in der Sorte „Köstliches Wild & Ente“ sorgen für tadellos leer geschleckte Näpfe. Eine Belohnung für brave Hunde darf natürlich auch nicht fehlen und so bilden ein Powerriegel sowie saftiges Jerky den krönenden Abschluss dieses fulminanten Festmahls. Ab sofort erhältlich im Zoofachhandel.

DE.EDGARDCOOPER.COM



**J. KINSKI** Knusprig, scharf und lecker: der neue Spicy Chili Crunch von J.Kinski ist ein echter Allrounder. Ob zum Marinieren von Fleisch, als Pesto oder zum Würzen von allerlei Suppen – damit lässt sich einfach jedes Gericht zu etwas ganz Besonderem aufpeppen. J.Kinski sind handgemachte Gourmet-Brühen, Saucen und Gewürze aus der Bio-Manufaktur in Thüringen, die auf einem Dreiklang aus Qualität, regionalen Wertschöpfungsketten sowie fairer Produktion und bestem Geschmack beruhen. WWW.J-KINSKI.DE



**SMALL GIANT VODKA** Dieser neue norddeutsche Premium Vodka begeistert durch eine einzigartige Balance von Sanftheit und Kraft: die Würze von nordischem Weizen und die markante, geradlinige Fülle, die sorgsame Destillation hervorbringt. Hergestellt an der Ostseeküste, gefiltert und veredelt mit Eiszeitwasser aus urzeitlichen Quellen, einem der reinsten Wässer der Erde überhaupt. Die Frage nach dem ungewöhnlichen Namen beantworten die Macher so: „SMALL steht für die Herkunft aus einer kleinen, feinen Destillerie. Und GIANT, weil dieser Vodka – wie es sich für einen Riesen gehört – einen starken Eindruck hinterlässt.“

SMALLGIANTVODKA.COM

**SIEGELRINGE** Ein edler Siegelring mit Familienwappen in klassischem 750er-Gelbgold oder lieber das persönliche Wunschkennzeichen in Weißgold...? Ob eine Monogram-Gravur mit den eigenen Initialen oder ein Motiv zu einem Anlass wie dem Abitur: Der Individualität sind keine Grenzen gesetzt!

JUWELIER-BECKER.COM



**AVOLT** Wie schön kann eine Mehrfachsteckdose sein? Super schön! AVOLT zeigt es uns mit dem preisgekrönten Steckdoswürfel Square 1. Der erste Power Extender im skandinavischen Design sorgt dafür, das digitale Leben zu verschönern und setzt einen neuen ästhetischen und funktionalen Standard in Wohnungen und Büros. Old pink, rusty red, ocean blue oder oak green – die Farbauswahl macht süchtig und zeigt deutlich: zu lange haben wir bei Mehrfachsteckdosen Kompromisse beim Design gemacht. WWW.AVOLT.COM



**RITTER STEAKMESSER** Das Set besteht aus vier Messern. Die robusten Allrounder sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, extra gehärtet und am Griff doppelt genietet. Der Wellenschliff an der Schneide sorgt für eine lang anhaltende Schärfe und Schneidfähigkeit.

RITTER-SCHLEIFSERVICE.DE



**LENNART & LUKE** Nachhaltig gepflegt. Ohne Alkohol, mit dezentem Duft, vegan und organic, Made in Germany. Mehr geht einfach nicht.

BARBERHOUSE.COM



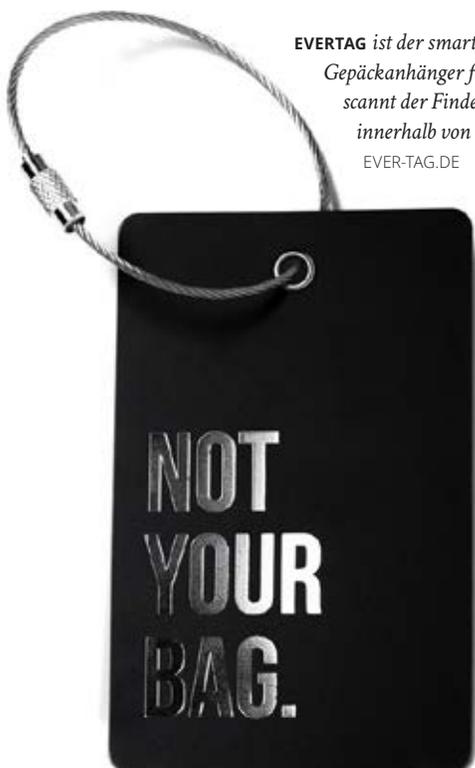
**SIEGMUND & FRITZ** In seiner Manufaktur fertigt Maurice Bock in traditioneller Handarbeit Briefcases, Weekender, Saddle- und Crossbody-Bags aus regional gegerbtem Leder und original schottischem Harris Tweed. Alles bespoke im klassischen Sinne – jede Tasche wird nach den individuellen Wünschen des Kunden bzgl. Größe, Lederfarbe und Tweedmuster angefertigt.

Menschen mit Leidenschaft für Qualität und dem Wunsch nach einem hochwertigen und somit nachhaltigen Produkt finden dies bei Siegmund & Fritz nicht nur für sich, sondern auch für die nächste Generation.

SIEGMUNDUNDFRITZ.DE

**EVERTAG** ist der smarte, digitale und nachhaltige Kofferanhänger & Gepäckanhänger für Vielflieger und Traveller. Wird ein Koffer verloren, scannt der Finder den einzigartigen QR-Code und kann den Besitzer innerhalb von Sekunden informieren. Ein echtes Travel-Gadget.

EVER-TAG.DE



**HITL HOSE VARGO** Genau die Richtige für Trendsetter! Die von Casualwear inspirierte Hose mit Cargotaschen ist aus einer komfortablen Schurwoll-Melange gefertigt und bietet Performance auf hohem Niveau. Ein moderner Alltagsbegleiter, der durch das Royal Pepita-Dessin sowie das schmal zulaufende Bein eleganter wirkt als vergleichbare Modelle.

HITL.DE



**DALIE** ist ein Modulsofa, das sich frei im Raum besonders gut macht. Die Module mit extra großer Sitztiefe können frei kombiniert und bezogen werden. In diesem Beispiel wurde es mit Cord und einem Chenille-Stoff bezogen, um daraus eine außergewöhnliche Entspannunginsel zu gestalten. Die Module können aber auch zu einem „normalen“ Sofa zusammengestellt werden, ganz nach persönlichen Vorlieben.

DIE-WAESCHEREI.DE



**RIMOWA** Unverwechselbar: Der RIMOWA Original gilt als eines der legendärsten Gepäck-Designs aller Zeiten. Seit 1898 trifft hier Ingenieurskunst auf höchste Qualität und lädt zu einer lebenslangen Reise mit Stil ein. Die Ausführung Check-In M in Quarzrosa macht den Aluminiumkoffer zum exzellenten Begleiter auf mehrtägigen Reisen.

WWW.RIMOWA.COM



**HUMDAKIN** Spülmittel-Christmas-Edition. Humdakin steht für ein modernes Sortiment an Produkten, die effektiv und hautschonend sind. Die schönen Verpackungen im skandinavischen Design, der angenehme Duft und die umsichtige Herstellung machen uns die Hausarbeit einfach schöner, leichter und effizienter.

LUEHDEHS.COM



**SO-SUE** Style Option für kühle Tage: SoSUE Carrie Strickkleid in Braun. Der warme und weiche Begleiter hat viele Details: Cut-Outs an den Schultern, Rollkragen und ein Taillenband, damit lässt sich das Kleid figurbetont oder weit lässig tragen.

SO-SUE.COM



„Ganze Weltalter voll Liebe werden notwendig sein, um den Tieren ihre Dienste und Verdienste an uns zu vergelten“, mit diesem Zitat von Christian Morgenstern eröffnet Werner Lampert seinen beeindruckenden Bildband „Die Kuh – Eine Hommage“ und von Anfang an ist klar, dass es sich um ein echtes Herzensprojekt des Bio-Unternehmers handelt.

Schon früh entwickelte Lampert eine Passion für Rinder. Immer wieder zog es ihn auf die Weide zu diesen würdevollen, sanften Tieren mit ihrer beruhigenden Wirkung. Dieser opulente Bildband versucht, die Seele der Rinder in atemberaubenden Fotografien sichtbar zu machen und das besondere Band zwischen Mensch und Kuh zu erklären, welches in unseren Zeiten der Massentierhaltung gefährdet ist. Rund um den Globus haben Lampert und sein Team ausgewählter Fotografen die schönsten, seltensten und ursprünglichsten Rinder aufgespürt und in ihrer natürlichen, nicht minder spektakulären Umgebung fotografisch festgehalten. Die dabei entstandenen Bilder zeugen auf jeder Seite des Buches von der tief empfundenen Empathie und dem Respekt für die Tiere. Das perfekte Zusammenspiel aus ausdrucksstarker Fotografie und tiefgründigen, mitunter poetischen Texten zeichnet das umfassende Werk aus.

#### **Die Kuh – Eine Hommage**

Gebundene Ausgabe, 480 Seiten  
Verlag: teNeues Media  
ISBN: 978-3948272241

Let's do  
something  
amazing!

**New Perspectives. Made in Hamburg.**



**wdi** media

# HAMBURGS HEIMLICHE GASTROEXPERTEN



*Um zu erfahren, was Jürgen Vieths und Aydin Farhadi umtreibt, haben wir sie gebeten, uns ein Interview zu geben. Sie betreiben an der Außenalster das Restaurant SEEHAUS Hamburg und an der Binnenalster das kleinere Restaurant "BOOTSHAUS ALSTER".*

Das Interview führte Gunnar Henke.

*Lieber Jürgen, du beschäftigst dich eigentlich mit Immobilien. Wie kommt ein Projektentwickler darauf, ein Restaurant zu eröffnen?*

**JÜRGEN VIETHS** Mir wurde das Restaurant als Immobilie und Projekt angeboten und ich habe sofort erkannt, was für ein riesiges Potenzial diese Location in sich trägt! In Kombination mit meinem Freund Aydin, den ich als Betreiber sah, war mir gleich klar, dass es total Sinn macht, dieses Restaurant in dieser einmaligen Lage selbst zu kaufen und zu bewirtschaften.

*Was verbindet dich denn mit der Gastronomie?*

**JÜRGEN VIETHS** Dass ich gerne gut essen gehe und gerne bei gutem Wetter draußen sitze. Außerdem habe ich schon immer davon geträumt, mal ein eigenes Restaurant zu führen.

*Den Traum hast du dir ja nun erfüllt. Aydin, was für eine Verbindung hast du zur Gastronomie?*

**AYDIN FARHADI** Die Leidenschaft für Gastronomie per se. Wir gehen ja selber gerne gut essen und sind gerne in Gesellschaft. Ich bin viel unterwegs, auch weltweit, und lasse mich gerne inspirieren. Da habe ich mich am Ende manch-

mal ein bisschen geärgert, dass wir so einiges in Hamburg dann doch nicht haben. Zum Beispiel, dass hier am Wasser nicht das Richtige und auch nicht so viel angeboten wird. Da kam dann plötzlich das Angebot für Jürgen ins Spiel, hier am Wasser an eine Gastronomie ranzukommen, woraufhin wir beide gesagt haben, lass uns das machen.

*Aydin, du bist derjenige, der alles so ein bisschen mitträgt – Seehaus, Bootshaus – bist häufig präsent, gefühlt eigentlich immer. Was ist das Geheimnis eures Erfolges?*

**AYDIN FARHADI** Ich glaube unser größtes Geheimnis ist, dass wir das hier alles nicht so hundertprozentig wirtschaftlich angehen, sondern bei uns ist vielmehr Leidenschaft im Spiel! Wir wollen selber Spaß haben und den wollen wir auch den Gästen bieten, in jeglicher Form – ob es ein super Sound ist, ob es die Räumlichkeiten sind, hell, offen, oder ob es die Deko ist, das Licht... das gesamte Ambiente muss stimmig sein und die Gäste sollen sich wohlfühlen! Das ist das Wichtigste, erst dann geht es um das Wirtschaftliche.

*Inwiefern unterscheiden sich eure Projekte von anderen Gastronomieprojekten? Viele eröffnen und schließen dann aber auch bald wieder...*

**AYDIN FARHADI** Wir sitzen nicht rum und warten auf die Gäste, sondern wir agieren. Wir buchen wirkliche Top-DJs! Wir entwickeln Programme, auch saisonal. Wir hatten zum Beispiel das Oktoberfest. Jetzt im Winter veranstalten wir wieder einen Weihnachtsmarkt. Wir haben eine spezielle Moët-Aktion et cetera... Wir bieten dem Gast immer etwas an.

*Rechnet sich so ein DJ-Booking jeden Mittwoch?*

**AYDIN FARHADI** Jein, so gesehen rechnet sich das nicht. Auf der anderen Seite wiederum ja, weil wir alle Aktivitäten als Gesamtkonzept sehen und das läuft ja nicht nur einen Tag, sondern das ganze Jahr. Das gleicht sich dann irgendwann auch wieder aus! Dafür haben wir uns aber mit einem super DJ einen guten Namen gemacht und der Gast geht mit einem Grinsen hier raus.

*Jürgen, ihr habt mit dem Seehaus angefangen, dann kam das Bootshaus dazu – wie wichtig sind die unterschiedlichen Konzeptionen eurer „Läden“?*

**JÜRGEN VIETHS** Das hat sich so ergeben. Wir hätten im Bootshaus auch ein anderes Konzept umsetzen können, aber Aydin meinte, dass hochwertiges Fleisch und Sushi an dem Standort gut funktionieren

wird. Deswegen haben wir es da versucht – und es funktionierte. Auch das Bootshaus lebt natürlich von seiner Lage am Wasser. Es ist auch im Winter, wenn es früh dunkel wird, sehr attraktiv. Mit seiner Beleuchtung, der wunderbaren Kulisse der Binnenalster und seiner Stadtnähe wird es super angenommen! Wir sehen beide Läden nicht in Konkurrenz zueinander, sondern als gegenseitige Ergänzung. Wir haben Gäste, die beide Läden frequentieren.

*Qualitativ seid ihr mit dem Fisch im Seehaus und dem Fleisch im Bootshaus gut aufgestellt. Was unterscheidet die beiden Läden.*

**JÜRGEN VIETHS** Ja, Sushi und Fleisch brauchen sich hinter keinem Laden in Hamburg groß zu verstecken! In der Tat unterscheiden sich die Läden, allein schon dadurch, was die Räumlichkeiten der Locations von sich aus hergeben. Das Seehaus ist schon von seinen Dimensionen her viel größer und insofern sprechen wir dort schon ein breiteres Publikum an. Das Bootshaus dagegen ist kleiner und intimer.

*Wie viel eurer Zeit müsst ihr hergeben, um die Gastronomiebetriebe erfolgreich am Laufen zu halten? Ihr geht ja beide auch noch euren eigentlichen Berufen nach!*

**AYDIN FARHADI** Wir sind schon beide sehr viel dabei. Ich natürlich deutlich mehr, weil ich den gastronomischen, den operativen Teil vor Ort mache. Jürgen arbeitet mehr im Back-Office. Aber bei uns beiden ist ganz viel Leidenschaft dabei, so dass bei genauer Betrachtung schon eine Sieben-Tage-Woche dabei rauskommt. Es fühlt sich an wie ein Beruf, weil wir wirklich sieben Tage, auch mit dem Kopf, hundertprozentig dabei sind!

*Jürgen, kann man das so ein bisschen als Spiel betrachten? Ich kaufe mir ein Segelboot, das groß genug ist, nehme viele Freunde und Bekannte mit und zusammen wollen wir alle Spaß haben! Aber ich habe für mich auch einen Mehrwert, denn es ist ja auch ein Business-Tool für dich, oder?*

**JÜRGEN VIETHS** Am Anfang, wie gesagt, habe ich das Seehaus als Immobilie gekauft, aber schon das Potenzial gesehen, damit auch Geld zu verdienen. Trotzdem stand eher der Spaß im Vordergrund. Mittlerweile haben wir gelernt, dass es sehr gut funktioniert und sich rechnet! Mit dem Wissen und der Erfahrung macht es dann noch mehr Sinn, mehr Arbeitszeit reinzustecken, damit alles noch besser läuft. Aber es bleibt für mich dabei, es ist ein Hobby oder ein Nebenerwerb, mein Hauptbusiness bleibt die Projektentwicklung.

*Hier an der Alster gibt es viele Auflagen für die Gastronomie. Worüber ärgert ihr euch?*

**JÜRGEN VIETHS** Ärgern bringt uns ja nicht weiter. Mit Auflagen haben wir keine Probleme, aber wir warten seit 1,5 Jahren auf einen stärkeren Stromanschluss. Das nervt schon ein bisschen.

*Ihr habt zwei Top-Locations hier an der Alster. Würdet ihr auch Restaurants oder Bars an anderen Standorten betreiben wollen?*



**AYDIN FARHADI** Wenn man erfolgreich ist, dann fliegen einem die Angebote nur so zu. Wir sind für alles offen, auch über Hamburgs Grenzen hinaus, aber es ist aktuell nichts Konkretes geplant.

*Was würdet ihr noch einmal genauso machen und was würdet ihr verändern?*

**JÜRGEN VIETHS** Ein Seehaus würde ich jederzeit wieder kaufen. Wenn ich gewusst hätte, wie es läuft, hätte ich von Anfang an mehr in den Standort investiert. Das haben wir dann stattdessen Stück für Stück im Nachgang gemacht.

**AYDIN FARHADI** Das sehe ich genauso. Hätten wir bei dem Stromanschluss gewusst, dass es so lange dauert, hätten wir uns eine Zwischenlösung einfallen lassen und ein Provisorium gebaut.

*Welches Ziel oder welche Ziele habt ihr noch?*

**JÜRGEN VIETHS** Ein bestimmtes Ziel haben wir nicht definiert. Ich könnte mir schon vorstellen, dass wir in den nächsten Jahren noch den ein oder anderen Standort übernehmen werden. Vielleicht stellen wir auch noch Events auf der Alster auf die Beine, die sonst in Hamburg eher selten sind. Ansonsten soll es uns und unseren Gästen einfach immer Spaß machen.

**AYDIN FARHADI** Wir machen uns viele Gedanken, warum hat der Gast gar nicht gelacht, warum war der so verstimmt oder warum hat der sich beschwert? Wenn ein Gast zu uns kommt, soll er glücklich und lachend die Lokalität wieder verlassen – jedes Mal.

*Wunderbar, vielen lieben Dank.*



# HEINZ WEHMANN

*Unmögliches wird sofort erledigt,  
Wunder dauern etwas länger.*

Das Interview führte Nathalie Dunger.

*Seit über vier Jahrzehnten ist das Gourmet Restaurant „Landhaus Scherrer“ eine Institution der kulinarischen Landschaft Hamburgs. Neben der qualitativ hochwertigen und sehr genussreichen Sterneküche steht das gesamte Haus unter dem Motto des nachhaltigen Genusses. Wie wurden Sie zum Vorreiter für nachhaltige Gastronomie?*

**HEINZ WEHMANN** Wir haben uns dieses Alleinstellungsmerkmal bereits vor vielen Jahren erworben. Zum einen sind wir bio-zertifiziert – für Veranstaltungen außer Haus haben wir sogar eine Demeter-Zertifizierung – und zum anderen haben wir uns bereits vor Jahrzehnten auf die Fahne geschrieben, dass wir alles dafür tun, unseren Betrieb, und zwar auch im Luxussegment, nachhaltig zu führen. Und Nachhaltigkeit beschränkt sich dabei nicht nur auf den klassischen Gastronomiebereich – die Küche –, sondern selbstverständlich auch auf den Service, das gesamte Gebäude, die administrativen Geschäftsbereiche sowie die Regionalität unserer verwendeten Produkte. Letztendlich ist es wesentlich schwieriger und komplexer, einen Gastronomiebetrieb nachhaltig zu führen, als dies lediglich als Werbebotschaft nach außen zu bringen. Zudem ist Nachhaltigkeit ein extrem dehn- und auch abnutzbarer Begriff geworden.

*Nachhaltigkeit erfordert also eine konstante Weiterentwicklung, einen stetigen Prozess und kann nicht wie eine beliebige Modeerscheinung umgesetzt werden?*

**HEINZ WEHMANN** Genauso ist es. Jeder Mitarbeiter muss das Thema Nachhaltigkeit verstehen und in seinem Bereich umsetzen. Es gehört also auch eine große Portion Kommunikation zu einer gelungenen Umsetzung und Aufrechterhaltung dazu. Verbräuche müssen analysiert und idealerweise gesenkt werden, verwendete Geräte neuesten Standards entspre-

chen – in diesem Bereich kommt mir meine EDV- und Technikaffinität sehr zu Gute – und auch die Digitalisierung spielt mittlerweile eine nicht zu vernachlässigende Rolle beim Thema Nachhaltigkeit. Als ich bereits vor Jahrzehnten die ersten Induktionsfelder angeschafft oder auch als ich 1988 mit EDV angefangen habe, hat sicherlich der eine oder andere mich für verrückt erklärt (lacht). Aber ich bin meiner Intuition immer treu geblieben, wobei ich tatsächlich ein Kopfmensch bin, und so haben wir heute eine Fotovoltaik-Anlage und sind gerade bei der Installation einer Brauchwasser-Wärmepumpenanlage, um den Stromverbrauch weiter zu reduzieren. Dies alles mache ich aus Überzeugung und nicht aufgrund der aktuellen Gesamtsituation. Es ist einfach der logische nächste Schritt innerhalb unserer stetigen Weiterentwicklung.

*Mitte November, das bedeutet, wir befinden uns auf der Zielgeraden für die Hochsaison der über die Stadtgrenzen hinaus bekannten krossen Vierländer Ente und Bio-Gänsen. Besonders gut schmeckt es natürlich, wenn man sich im wunderschönen Ambiente von Ihrem Team vor Ort verwöhnen lassen kann, aber das Geschmackserlebnis kann man auch in den eigenen vier Wänden erleben, oder?*

**HEINZ WEHMANN** Ja, das stimmt. Gerade in den vergangenen fünf Jahren hat sich unser sogenanntes To-go-Geschäft zu einem zweiten Standbein entwickelt. Ganze Menüs, einzelne Speisen und natürlich unsere Enten und Gänse können außer Haus genossen werden. Ein eigenständiger und nicht mit dem Catering-Geschäft vergleichbarer Geschäftszweig. Gerade jetzt stehen natürlich die Enten und Gänse im Mittelpunkt. Wir haben ein perfekt ausgeklügeltes System, das wir auch dieses Jahr wieder voll durchziehen. Wir haben 600 Bio-Gänse und noch ein paar hundert Enten mehr zur Verfügung. Es kann also losgehen (lacht).



*Das Landhaus Scherrer glänzt mit seinem sternegekrönten  
Gourmetrestaurant und verbindet gleichermaßen Regionalität,  
Nachhaltigkeit und Innovationslust. Die Fäden für all das hält Heinz Otto  
Wehmann unnachgiebig und mit viel Herz in seiner Hand.  
Der gebürtige Westfale sorgt seit 42 Jahren dafür, dass es an der Elbchaussee  
eine großartige Konstante in der kulinarischen Welt Hamburgs gibt.*



Im ersten Jahr der Pandemie, als wir im Dezember 2020 unser Restaurant schließen mussten, haben wir absolute Rekorde aufgestellt und die Gunst der Stunde genutzt. Unser eigentliches Restaurant haben wir als Abholstation eingerichtet und das war rückblickend betrachtet genau die richtige Entscheidung. Auf der einen Seite konnten wir unseren Lieferanten auch während der Pandemie treu bleiben und auf der anderen Seite konnten wir unseren Mitarbeitern sogar Prämien zahlen und keiner unserer Mitarbeiter hatte bis heute Nettoverluste während der Pandemie verkraften müssen. Eher das Gegenteil, denn im vergangenen Jahr konnte ich meinen Mitarbeitern die höchsten Prämien zahlen, seitdem ich an der Elbchaussee bin.

Übrigens: auch das gehört für mich zur Nachhaltigkeit. Gute Leistung gut zu vergüten, vorausgesetzt die eigene wirtschaftliche Situation lässt es zu. Wir sind jetzt 47 Jahre an diesem Standort und ich bin seit 42 Jahren als Küchenchef und 40 Jahre als Geschäftsführer hier tätig. Mittlerweile bin ich alleiniger Geschäftsführer und es macht Spaß und auch glücklich, meinen Mitarbeitern mehr bieten zu können.

*Landhaus Scherrer, das ist Heinz Wehmann und umgekehrt. Aber ohne ein gut eingespieltes und hochmotiviertes Team würde wahrscheinlich auch in Ihrem Haus vieles nicht so gut laufen, wie es der Gast seit über 40 Jahren gewohnt ist. Was ist Ihr Geheimnis für zufriedene Mitarbeiter neben einer fairen Vergütung und Prämien?*

**HEINZ WEHMANN** Tatsächlich haben wir ein hochmotiviertes und fest eingespieltes Team. Einige Mitarbeiter sind 20, 25 und sogar 30 Jahre bei uns. Natürlich haben wir von den ins-

gesamt 30 Mitarbeitern auch immer eine gewisse Fluktuation, die gerade in der Gastronomie fast unvermeidlich ist. Junge Leute, die gerade ausgelernt haben oder Berufsanfänger sind, möchten unbedingt noch andere Restaurants und Gastronomiebetriebe kennenlernen. Wobei wir in unserer Personalplanung ganz anders denken, eher so wie der Mittelstand in anderen Branchen, wie zum Beispiel in der Industrie. Wir stecken zwei oder sogar drei Jahre Arbeit in unsere Auszubildenden und daher möchte ich auch gerne eine Perspektive und Zukunft in unserem Hause aufzeigen. Das zeigt sich bei uns auch in der Arbeitsweise: Motivation durch Eigenverantwortung und Vertrauen. Selbstverständlich passieren Fehler, aber aus denen kann man dann lernen. Nur wer einbezogen wird, kann auch zum Mitdenken erzogen werden. Bei mir war das nicht anders. Aber mein Geheimnis für zufriedene Mitarbeiter ist beiderseitiges Verständnis auf Augenhöhe. Das motiviert extrem und das ist das, was wir in der Gastronomie dringend brauchen: Menschen die motiviert sind und die Lust haben auf Gäste. Dann ist es auch gar nicht schwer unsere Devise umzusetzen: „Unmögliches wird sofort erledigt, Wunder dauern etwas länger.“

Leider werden immer weniger Menschen zur Eigenverantwortung und -initiative erzogen und auch Begeisterungsfähigkeit und Neugierde bleiben oft auf der Strecke.

*Man muss also genau diese jungen Menschen finden, die Eigeninitiative und auch Lust zur Eigenverantwortung haben. Loyale und hochmotivierte Mitarbeiter suchen aktuell viele gastronomische Betriebe vergebens. Welche Herausforderungen bringt die „Work-life-balance“, die seit einigen Jahren in aller Munde ist, für einen gastronomischen Betrieb mit sich?*

**HEINZ WEHMANN** Diese Herausforderung gibt es und zwar nicht nur in der Gastronomie, sondern in sehr vielen unterschiedlichen Branchen. Pflegefachkräfte, Ärzte oder Handwerker – überall werden Auszubildende und motivierte Mitarbeitende gesucht. Aber man muss auch ganz klar sagen, dass diese Herausforderung nicht über Nacht auf uns hereingebrochen ist, sondern sich bereits seit vielen Jahren angekündigt hat. Mir war schnell klar, dass man seinen Mitarbeitern immer Perspektiven bieten muss. Wenn sich Lebensumstände ändern – und da beziehe ich die der Mitarbeiter ausdrücklich mit ein –, versuche ich mit den betroffenen Personen gemeinsam Alternativen zu entwickeln. Man muss bereit sein, individuelle Lösungen zu finden und dazu gehört die beiderseitige offene und ehrliche Kommunikation. Dann findet man auch immer eine für alle Parteien zufriedenstellende Lösung.

*Gesunde Ernährung hat mittlerweile einen hohen Stellenwert. Was vor einigen Jahren noch als Modeerscheinung oder Trend abgetan wurde, stellt heute einen ganz eigenen Lebensstil dar. Auf Ihrer Speisekarte findet man schon lange vegetarische und auch vegane Menüs. Aus eigener Überzeugung?*

**HEINZ WEHMANN** Das ist tatsächlich ein ganz großes Thema. Seit vielen Jahren bieten wir mit viel Freude vegetarische und vegane Menüs an. Das erste Menü, das man auf unserer Webseite findet, ist übrigens ein veganes Menü. Und der Erfolg gibt uns Recht. Lange haben wir sowohl ein vegetarisches als auch ein veganes Menü angeboten. Das hat unsere Speisekarte aber zu stark vergrößert und so haben wir uns dazu entschlossen, immer ein veganes Menü anzubieten. Selbstverständlich ergänzen wir dieses auch gerne nach den individuellen Wünschen unserer Gäste und so wird dann des Öfteren aus dem ursprünglich veganen Menü ein vegetarisches. Mit der Erweiterung unserer Karte haben wir auch eine andere Gästestruktur erhalten. Diese Gruppe ist zwar nicht riesig, aber es ist eine ganz besondere Klientel, die besonders viel Freude macht. Das sind dann auch mal vier Herren, die alle das vegane Menü nehmen, dies noch um einen siebten Gang erweitern und eine vegane Weinbegleitung genießen. Das bringt einfach Spaß! Gerade im Gourmetbereich ist es nicht selbstverständlich eine so positive Resonanz auf ein veganes Menü zu erhalten. Das macht uns stolz und bestätigt mich, auf dem richtigen Weg mit meinem Team zu sein. Und zu guter Letzt darf man auch den unternehmerischen Aspekt nicht außer Acht lassen: rein statistisch betrachtet sind sieben Prozent der Deutschen Veganer und 13 % Vegetarier. Das wären 20 % potentielle Gäste, die ich bereits im Vorhinein ausschließen würde, nur weil ich kein veganes Menü anbiete.

*Einerseits qualitative Konstanz auf höchstem Niveau, andererseits der Mut zur stetigen und konsequenten Weiterentwicklung. Die digitale Weinkarte oder die mobile Bestellannahme sind nur zwei Beispiele konsequenter Planung und Umsetzung. Woher kommen Ihre Ideen und ist die Entscheidung, was und wie es umgesetzt wird, immer alleine Chefsache?*

**HEINZ WEHMANN** Sicherlich ist es bei all unseren Projekten von Vorteil, dass wir uns immer ein gewisses Startup-Gefühl erhalten haben. Denn obwohl wir eigentlich immer ein sehr

klassisches Haus waren und bis heute sind, so waren und sind wir immer sehr innovativ. Beispiele aus der jüngeren Vergangenheit sind unsere digitale Weinkarte, unser smartes Kassen- und Abrechnungssystem und auch unser Onlineshop. Jetzt gerade habe ich einen von mir langgehegten Traum umgesetzt: eine Fotovoltaik-Anlage.

Ich bin offen für Ideen und wenn ich gerade auf die Zeit während der Pandemie zurückblicke, wird klar, dass wir als Team sehr gut funktionieren und diese schwere Zeit bestens gemeistert haben. Und zwar mit der Umsetzung innovativer Ideen: Wir haben ein völlig neues Kassensystem aufgebaut, in dem auch unser Onlineshop mit eingebunden ist. Man kann bei uns tatsächlich alles à la Carte online bestellen. Nur wenn wir extrem viel zu tun haben, kann es passieren, dass wir unsere digitale Karte etwas einschränken. So ist tatsächlich ein weiteres erfolgreiches Standbein entstanden. Und das neue Kassensystem hat zu einer erheblichen Entlastung meines Servicepersonals geführt, zudem werden wesentlich weniger Fehler gemacht und das Wichtigste: wir haben mehr Zeit für unsere Gäste.

*Der 2020 ins Leben gerufene Grüne Michelin-Stern ist eine neue Auszeichnung für eben genau diese Restaurants, die sich durch ihr Engagement für nachhaltige Gastronomie besonders hervorheben. Die Kombination aus Umweltbewusstsein und Sternegastronomie vereinen Sie bereits viele Jahre und so ist es auch nicht überraschend, dass das Landhaus Scherrer seit 2021 ebenfalls mit dem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnet wird. Ist der Grüne Michelin-Stern eventuell auch Anreiz für Gastronomen umzudenken und eine umweltbewusstere Weiterentwicklung anzutreten oder eher ein Kompliment bzw. Lob an jene, die Nachhaltigkeit bereits in ihrer unternehmerischen DNA verankert haben?*

**HEINZ WEHMANN** Wir sind sehr stolz darauf, dass wir zum wiederholten Male mit dem grünen Michelin-Stern ausgezeichnet worden sind. Neben unserer Bio- und Demeter-Zertifizierung eine fantastische Anerkennung unseres täglichen Bemühens um eine nachhaltige Gastronomie. Und zu dieser gehört sicherlich auch unsere fortwährende Entwicklung im Bereich der Digitalisierung und auch die moderne Ausstattung unserer Küche. Kurz gesagt, die Mischung aus Umweltbewusstsein und Nachhaltigkeit – und dies auf Sterne-Niveau. Der Michelin-Stern spornt an und der grüne Michelin-Stern wird genauso anspornen. Die Zielgruppe besteht aus Top-Gastronomen, die bereits auf höchstem Niveau arbeiten. Diese Menschen haben immer Lust weiterzukommen, sich weiterzuentwickeln und sich den immer verändernden Gegebenheiten anzupassen. Das Spannende an dem grünen Michelin-Stern ist, dass der Gastronomie Leitlinien an die Hand gegeben werden. Es geht nicht darum immer alles perfekt zu machen. Sondern es werden Anreize gesetzt und so auch sicherlich der eine oder andere Gastronom dazu motiviert, darüber nachzudenken, ob nicht doch Energieeinsparungen vorgenommen oder andere relevante Prozesse verändert werden können. Das ist doch ganz wunderbar.

#### **Landhaus Scherrer**

Elbchausee 130 · 22763 Hamburg

www.landhausscherrer.de · T 040 8830 70030



КАВ



# PAR

## DAS SCHWARZE GOLD

Text von Mina Schmidt.

# MEINE ERSTE ERINNERUNG AN KAVIAR

liegt einige Jahre zurück. Es war ein Sonntag, den Wochentag erinnere ich so genau, weil es sonntags immer gekochte Eier von des Nachbars Hühnern zum Frühstück gab. An diesem Tag stand zusätzlich eine kleine Dose mit Fischrogen, wie mein Vater mir erklärte, auf dem Tisch. Mein Vater nahm einen kleinen Löffel und lud sich eine Portion von den schwarzen kleinen Kügelchen auf sein aufgeschlagenes Ei. Mit großen Augen schaute ich fasziniert zu.

Heute weiß ich, dass der vermeintliche Kaviar Seehasenrogen war, also „falscher Kaviar“, da diese Fischeier von dem heimischen Seehasen stammen. So lernte ich, dass Kaviar der gereinigte und gesalzene Rogen von verschiedenen Stör-Arten ist. Bei insgesamt mehr als zwei Dutzend Sorten Kaviar von Stören aus verschiedenen Gewässern der nördlichen Hemisphäre sind nicht alle für den Verzehr geeignet. Die beliebtesten essbaren Sorten sind Beluga-, Ossietra-, Sibirischer, Sevruga- und Weißer Kaviar.

Viele Jahre später landete der „echte“ Kaviar auf meinem Teller. Beluga-Kaviar in einer kleinen Dose auf Eis. Bisläng war mir nur Tobiko begegnet: Eier von fliegenden Fischen aus Asien. Diese finden sich zum Beispiel auf Sushi und haben nicht viel eigenen Geschmack. Auch Masago und Ikura sind asiatische Fischeier, die zwar knackig sind und in dem strahlenden Orange toll aussehen, aber hauptsächlich dem Dekozweck dienen.

Aber zurück zu dem Beluga-Kaviar: Serviert wurden dazu frisches Bauernbrot und eine leichte Schnittlauchbutter. Die kleine Metalldose mit blauem Deckel thronte auf der mit Eis gefüllten Schale und ich beobachtete meine Tischnachbarn, wie sie die Dose öffneten und mit ihren Perlmutter-Löffeln eine kleine aber feine Portion Kaviar entnahmen, und tat es ihnen nach. Das Brot war luftig und lauwarm, die Butter sanft und dann zerplatzten die kleinen Kaviar-Kügelchen in meinem Mund. Der erst leicht salzige und dann auch sahnige Geschmack entfaltet sich und ich dachte daran, wie gerecht der Geschmack seinem Ruf wird. Ein kostbares und einzigartiges Aroma, das ich so schnell nicht vergessen habe.

# KAVIAR STEHT AN ZWEITER STELLE DER TEUERSTEN LEBENSMITTEL DER WELT



Natalia Lisovskaya - shutterstock.com



und wird nicht von ungefähr als Schwarzes Gold bezeichnet. Der teuerste Kaviar ist allerdings nicht schwarz. Der Almas-Kaviar (Almas bedeutet übersetzt „Diamant“) stammt von Albino-Stören aus dem Kaspischen Meer. Weitaus preiswerter sind essbare Rogen von Fischarten wie dem Lachs, Kabeljau, Hecht oder der Forelle. Die meisten Varianten des „unechten“ oder „falschen Kaviars“ sind schwarz oder rot glänzend und ebenfalls reich an Omega-3-Fettsäuren und hochwertigem Eiweiß. Die Perlen des Lachskaviars etwa sind deutlich größer als Störrogen, und die Hülle ist spürbar fester. Einige Arten, wie Forellengerogen, haben einen leichteren Geschmack, während andere, wie Lachs, stärker ausgeprägt sind. Kaviar wird per Hand geerntet und selektiert und ist nicht umsonst eine echte Delikatesse.

Aufgrund der Überfischung und der verschlechterten Umweltbedingungen ist Kaviar nicht mehr aus Wildfang, sondern nur aus der Zucht erhältlich. Deswegen konnte sich die Population der Störe, die in der freien Natur vom Aussterben bedroht sind, in den letzten Jahren erholen. Bis 2014 wurden die Störe für den Kaviar geschlachtet, heute wird bei einer Massage der bis zu über 5 m langen Fische der Kaviar gewonnen. Hierbei spricht man von einer Ernte oder vom Melken des Kaviars. Nach dem Entnehmen des Kaviars wird dieser zunächst gewaschen und sortiert. Der gereinigte Kaviar wird leicht gesalzen, wobei die Salzung als geschmackliche Veredelung dient und den Kaviar länger haltbar macht. Die Art der Salzung wird Malossol-Kaviar genannt, was für einen milden Salzgehalt (2,8 bis 4%) steht. Mit dem Salzen färbt der Kaviar sich dunkler.

Eine besonders exklusive Kaviar-Spezialität ist farblich selektierter Kaviar. Hierbei werden die erntefrischen Störrogen aufwendig sortiert. Auch die Deckelfarben der Kaviardosen unterscheiden sich in der Farbgebung. So hat der Kaviar vom Beluga-Stör als der größte und seltenste Kaviarlieferant eine blaue Deckelfarbe. Die Deckelfarbe des Ostrietta-Kaviar ist gelb und der preiswerteste Kaviar, der Sevruga-Kaviar, schmückt sich mit einem roten Dosendeckel.

Um den Geschmack nicht zu verfälschen, wird von Perlmutter-Löffeln verkostet, Silber oder Edelstahl stören das feine Aroma. Auch auf dem Handrücken kann sich das Aroma perfekt entfalten. Gegessen wird der Kaviar von LiebhaberInnen pur, mit Crème fraîche oder mit Brotware, sodass der Geschmack der Spezialität im Vordergrund steht. Stilgerecht wird die Originaldose auf Eis gekühlt.





## Casa di Roma KREATIVE KULINARIK AUF ITALIENISCH

Das italienische Restaurant Casa di Roma ist seit über 25 Jahren in Hamburg der Inbegriff von hervorragender italienischer Kulinarik und entspanntem Zusammensein. In St. Georg, nahe dem Hauptbahnhof und der Außenalster gelegen, bietet es eine mediterrane Küche der Extraklasse in einem stylish-mediterranen Ambiente mit zuvorkommendem Service und einer Auswahl an Weinen, wie sie in Hamburg nicht häufig vorkommt.

Wer hier einmal in den Genuss der hochqualitativen Speisen kam, kommt sicher wieder. Saisonal und jedes Mal auf hohem Niveau zubereitet, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Den familiären Umgang spürt man im Restaurant sofort. Seit 8 Jahren wird der Besitzer Suman Kumar von seinem Sohn Ricky unterstützt. Die eingespielten Mitarbeiter des Casa di Roma ergänzen das Duo mit viel Passion und Professionalität zu einem unschlagbaren Team.



  
CASA DI ROMA  
RISTORANTE ITALIANO · Dal 1992

# KLEINER KAVIARKOMPASS



Rafa Jodar – istock.com

**ECHTER KAVIAR DARF SICH NUR DER ROGEN VON STÖREN NENNEN, WOBEI HIER NACH SORTEN UNTERSCHIEDEN WIRD, JE NACHDEM VON WELCHEM STÖR DER ROGEN STAMMT.**

*Ein guter Rogen braucht Jahre, teilweise sogar Jahrzehnte, um heranzureifen:*

*Von der Aufzucht des Fisches bis zur Veredelung hin zum echten Kaviar können 30 Jahre vergehen.*

**BELUGA-KAVIAR**, unter Kennern auch „Huso Huso“ genannt, gilt wohl als die bekannteste, teuerste und für viele auch als beste Kaviarsorte. Der dunkelgraue Kaviar hat besonders große, zartschalige Körner von etwa 3,5 mm Durchmesser. Beluga-Störe können deutlich über eine Tonne wiegen und über 4 Meter lang werden.

Der **OSSIETRA-KAVIAR** ist etwas kleiner im Korn und auch fester im Biss. Kenner schätzen sein nussiges Aroma, das mit keiner anderen Kaviarsorte vergleichbar ist. Die Körner sind hellgelb bis bräunlich oder anthrazit gefärbt. Der Ossietra-Stör erreicht etwa ein Zehntel des Gewichtes vom Beluga, also um die 100 Kilo, und er wird auch „nur“ etwa zwei Meter lang.

**SIBIRISCHER KAVIAR** besticht insbesondere durch sein würziges Aroma und seinen eher kräftigen Geschmack. Der Rogen des sibirischen Störs ist anthrazit bis schwarz und durchschnittlich 1,5 bis 2,5 mm groß.

**SEVRUGA-KAVIAR** stammt vom Sevruga, auch als Sternhausen bekannt. Mit höchstens 150 cm Länge und maximal 25 Kilogramm Gewicht ist er nicht nur der kleinste Stör, sein Rogen kann auch zweimal im Jahr geerntet werden. Er liefert einen feinkörnigen Rogen mit sehr würzigem Aroma.

**WEISSER KAVIAR** stammt von extrem seltenen Albino-Stören, das sind pigmentlose Störe verschiedener Arten. Jährlich werden lediglich um die 20-30 Kilogramm dieses Kaviars hergestellt.

Zu der Sorte des weißen Kaviars gehört auch der **ALMAS-KAVIAR**. Dieser stammt von mindestens 60 Jahre alten iranischen Albino-Stören. Almas ist extrem selten und ist mit 30.000 Euro pro Kilo der teuerste Kaviar der Welt.

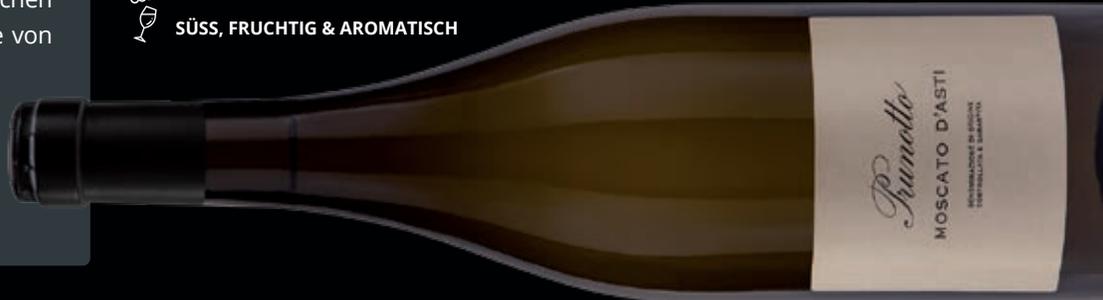


# FROM MONDAY TO SUNDAY & EVERYDAY DARLING

## Moscato d'Asti DOCG 2021

Dieser hellgelbe Weißwein zeigt den typischen Moscato Charakter: in der Nase Anklänge von Akazienhonig und Weißdorn sowie einen vollen, lebendigen und eleganten Geschmack mit einem gefälligen und harmonischen Finish. Ein Genuss zu frischen Früchten oder feinem Gebäck.

-  PIEMONT, ITALIEN
-  PRUNOTTO
-  100% CANELLI MOSCATO
-  SÜSS, FRUCHTIG & AROMATISCH



## Barbera d'Alba DOC 2020

Von lebhafter rubinroter Farbe präsentiert sich der klassische Barbera d'Alba. Das weinige Bouquet wird untermalt von vollfruchtigen, blumigen Noten. Ein sehr harmonischer und gefälliger Wein, am besten serviert bei einer Temperatur von 16°C.

-  PIEMONT, ITALIEN
-  PRUNOTTO
-  100% BARBERA
-  HALBTROCKEN, FRUCHTIG & WEICH

-  MAIPO VALLEY, CHILE
-  HARAS DE PIRQUE
-  85% CABERNET SAUVIGNON,  
15% CARMENERE
-  TROCKEN, KRÄFTIG UND WÜRZIG

## Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2018

Aus Cabernet Sauvignon- und Carménère- Trauben der Haras de Pirque Weinberge im Maipo Valley vinifiziert, bringt dieser faszinierende Wein die Eigenschaften dieses einzigartigen Gebietes wunderbar zum Ausdruck: ein Bouquet von Toffee-, Kräuter- und Gewürznoten, die durch seinen konzentrierten, dabei frischen Geschmack getragen werden.



## 'Villa Antinori Bianco' Toscana IGT 2021

Dieser heute weltweit bekannte Wein wurde erstmalig mit dem Jahrgang 1931 auf den Markt gebracht. Strohgelb in der Farbe, zeichnet sich dieser Wein durch zarte Blütenaromen und Noten von Banane und Ananas aus. Im Geschmack ausgewogen mit einem mineralischen Finale.

-  TOSKANA, ITALIEN
-  VILLA ANTINORI
-  TREBBIANO UND MALVASIA,  
PINOT BIANCO, PINOT GRIGIO,  
RIESLING RENANO
-  TROCKEN, JUNG UND FRISCH



TOSKANA, ITALIEN  
 VILLA ANTINORI  
 SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON,  
 MERLOT, SYRAH  
 TROCKEN,  
 FEIN & AROMATISCH



**„Villa Antinori Rosso‘ Toscana IGT 2019**

Dieser Rosso präsentiert sich von der Antinori-typischen Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren, Kirschen und Pflaumen sowie einem zarten Holzton und weichem Tannin. 12 Monate im Barrique und 6 Monate in der Flasche gereift, setzt er stilistische Akzente, ohne seinen toskanischen Charakter zu verheimlichen.



**La Braccesa Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2018**

Dieser klassische Vino Nobile besticht durch seine extreme Eleganz und Feinheit. Der Geschmack ist dicht, strukturiert und zeigt einen balancierten, geschmeidigen Nachgeschmack weicher Tannine und reichhaltiger Aromen von Kirschen, Waldbeeren und Vanille.

TOSKANA, ITALIEN  
 LA BRACCESA  
 PRUGNOLO GENTILE, MERLOT  
 TROCKEN, FEIN & AROMATISCH



APULIEN, ITALIEN  
 TORMARESCA  
 100% FIANO  
 TROCKEN, FRUCHTIG  
 & AROMATISCH



**„Roycello‘ Fiano Salento IGT 2017**

Weißer Pfirsiche, Zitrusfrüchte, blumige Anklänge von Jasmin und zarte Kräuternoten lässt dieser reinsortige Fiano der zum Tormaresca-Weingut gehörigen Tenuta Maime erkennen. Anfangs sanft, zeigt er doch die sortentypische angenehme Säure sowie einen nachhaltigen Geschmack.



**„Carrubo‘ Primitivo di Manduria DOC 2019**

Der Carrubo bezaubert mit einer intensiv rubinroten Farbe. Die Nase zeigt komplexe Aromen von Sauerkirschen, Pflaumen, Amaretto und Tabak. Am Gaumen hinterlässt der Wein sanfte und nachhaltige Tannine. Das fruchtige Finale ist typisch für die Rebsorte.

APULIEN, ITALIEN  
 TORMARESCA  
 100% PRIMITIVO  
 HALBTROCKEN,  
 FRUCHTIG & WEICH



FÜR DEN HAMBURGER WASSERSPORT

# Pollmann Stiftung

Die Pollmann Stiftung, unter der Leitung von Eberhard Hofmann, unterstützt seit vielen Jahren den Segelsport in Hamburg sowohl im Bereich der Inklusion, des Breitensports als auch im Spitzensport.

Wir gratulieren den Mitgliedern des NRV Olympic Teams zu ihren Weltmeistertiteln in den olympischen Klassen  
470er - Luise Wanser  
und  
iQFoil Windsurfing - Sebastian Kördel.

Wir sind stolz Teil dieser Erfolge zu sein.



LUISE WANSER



SEBASTIAN KÖRDEL

DIE GROSSE OPIUM

# STEAK SCHULE

- Teil 2 -



Stepanek Photography - stock.adobe.com



Text von Nathalie Dunger. Mit freundlicher Unterstützung

# ④ GRADWANDERUNG

## JEDES GRAD ZÄHLT – WANN HAT MEIN STEAK DIE PERFEKTE TEMPERATUR?

Ein kurzer Daumendruck auf das Fleisch und schon erkennt der Profi den Gargrad des Steaks. Für den Wochenend-Grillmeister und um den gewünschten Gargrad zuverlässig zu treffen, empfiehlt sich allerdings die Verwendung eines digitalen Fleischthermometers. Dazu wird der Steakfühler möglichst genau in die Fleischmitte

gestochen und schon kann die Kerntemperatur exakt abgelesen werden. Dabei muss lediglich beachtet werden, nicht zu nah an einem Knochen des Steaks zu messen, denn dort ist die Temperatur niedriger.

Außerdem muss beachtet werden, dass das Fleisch von außen nach innen nach-

gart. Dies kann zu einer Veränderung der gewünschten Kerntemperatur führen und muss in den Zubereitungsprozess mit eingeplant werden. Mit anderen Worten: Wer mit der gewünschten Kerntemperatur servieren möchte, sollte den Zubereitungsprozess ein bis zwei Grad vor Erreichen der Wunschtemperatur beenden.

Man unterscheidet insgesamt sechs Garstufen beim Steak:

### BLEU



Kerntemperatur: 38 °C

Grillzeit pro Seite: 1 - 2 Minuten

Das Fleisch wird in einem leichten Grauton angebraten und ist mit einer Kerntemperatur von 38 °C innen nur minimal temperiert, komplett rot und roh.

### RARE

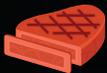


Kerntemperatur: 48 °C

Grillzeit pro Seite: 1½ - 2½ Minuten

Ganze zehn Grad mehr hat die Kerntemperatur eines Steaks, welches man rare zubereitet haben möchte. Damit ist das Stück Fleisch im Kern noch roh und der Fleischsaft erscheint dunkelrot bis bräunlich. Auch wenn man im deutschsprachigen Raum diesen Gargrad als blutig bezeichnet, enthält der austretende Fleischsaft natürlich kein Blut. Beliebt ist diese Garstufe zum Beispiel bei Hüftsteaks.

### MEDIUM RARE



Kerntemperatur: 54 °C

Grillzeit pro Seite: 2 - 3 Minuten

Das Steak ist mit einer Kerntemperatur von 54 °C in der Mitte rot gefärbt und der Fleischsaft ist blass rötlich. Medium rare, auch english oder à point genannt, wird besonders gerne gewählt, um ein Filetsteak zuzubereiten.

### MEDIUM

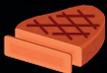


Kerntemperatur: 58 - 60 °C

Grillzeit pro Seite: 3 Minuten

In Deutschland wird das Steak am häufigsten medium bestellt. Man bekommt dann ein Steak mit einer Kerntemperatur von 60 °C, einem von einer rosa Schicht umgebenen roten Kern, hellrosa Fleischsaft und einer mittelbraunen Kruste. Dieser Gargrad ist für alle Steaks aus dem Rücken geeignet.

### MEDIUM WELL

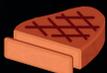


Kerntemperatur: 60 - 64 °C

Grillzeit pro Seite: 3½ - 4 Minuten

Bei einer Kerntemperatur von 64 °C tritt kein Fleischsaft mehr aus. Das Steak hat eine kräftig braune Kruste, ist fast durchgebraten und nur noch in der Mitte leicht rosa.

### WELL DONE



Kerntemperatur: 74 - 76 °C

Grillzeit pro Seite: 4½ Minuten

Dieser Gargrad ist bei Rindersteaks eher unüblich und wird auch in vielen Restaurants nicht aktiv angeboten. Die Kerntemperatur von 75 °C sorgt dafür, dass das Steak komplett durchgegart ist und im Idealfall eine appetitliche Kruste aufweist. Oftmals wird das Steak aber zäh und trocken.





# 5 GETEILTES GLÜCK

## WAS MUSS MAN BEIM TRANCHIEREN VON EINEM GROSSEN STEAK BEACHTEN?

### Wie ist die richtige Schnitfführung?

Die wichtigste Grundregel ist, dass ein Steak immer im rechten Winkel zum Faserverlauf portioniert werden muss. Dies gilt sowohl im rohen wie auch im gegarten Zustand. Steaks sind Muskelbestandteile und bestehen aus Bündeln von Muskelfasern, welche parallel verlaufen. Teilt man das Fleisch nun mit der Faser, erhält man eine nur schwer kaubare Scheibe Fleisch. Der Genuss ist dahin.

### Was ist bei großen Steaks zu beachten?

Beim Tranchieren von bereits zubereiteten großen Cuts wie zum Beispiel T-Bone, Tomahawk oder Porterhouse, wie zum Beispiel als Tagliata beim toskanischen Bistecca alla fiorentina, müssen zunächst die Fleischbereiche jeweils direkt an den Knochen ausgelöst werden. Danach muss das Fleisch nur noch an den schmalen Seiten in ca. 2 cm dicke Scheiben geschnitten werden.

### Wie verfähre ich mit schräg gemaserten Fleischstücken?

Der Verlauf der Fasern entspricht bei Cuts aus der Schulter, aus dem Rücken und aus der Hüfte dem des Muskels. Das sieht bei Cuts aus dem Bauchbereich wie zum Beispiel Flank, Onglet oder Skirt allerdings anders aus. Hier verlaufen die Fasern in einem schrägen Winkel zur Hauptrichtung. An der Schneidetechnik ändert dies nichts, auch hier gilt die Regel des rechten Winkels. Das Stück Fleisch wird also diagonal zum Cut in Gegenrichtung aufgeschnitten. Auf diese Weise werden auch hier die Fasern im üblichen 90-Grad-Winkel zerteilt.

## ⑥ RELAX!

NACHSPIEL. BRAUCHT JEDES STEAK NACH DER ZUBEREITUNG EINE RUHEZEIT ODER IST DAS ZEITVERSCHWENDUNG?

**Wird das Steak besser, wenn man es nach der Zubereitung ruhen lässt?**

Oft lässt man das Steak nach dem Grillen oder Braten noch etwas ruhen, bevor man es serviert. Das Steak bleibt saftiger und das Fleisch hat Gelegenheit, das Temperaturgefälle etwas auszugleichen. Beides erhöht zweifellos den Genuss.

**Warum wird das Steak saftiger, wenn ich es ruhen lasse?**

Als Begründung hört man oft, dass in dieser Ruhephase der Fleischsaft, der während des Grillens oder Bratens nach innen gepresst wurde, wieder Zeit hat zurückzufließen. Doch Flüssigkeit diffundiert langsam und nicht schlagartig. Um einen vollständigen Flüssigkeitsrückfluss zu erreichen, wären weitaus mehr als ein paar Minuten notwendig.

Ein anderer Grund sorgt für mehr Saftigkeit: Der Fleischsaft wird durch abgebaute und gelöste Proteine beim Abkühlen eingedickt. Der eingedickte Fleischsaft verbleibt auch nach dem Anschneiden des Fleisches länger im Steak und somit bleibt dies auch länger saftiger.





## 7 VORSPIEL

### WANN MUSS DAS STEAK AUS DER KÜHLUNG?

#### Muss ich jedes Steak rechtzeitig vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen?

Diese Frage kann man ganz klar verneinen, denn Steak ist nicht gleich Steak. Bei dünnen Minutensteaks (meist unter 2 cm dick) ist der gewünschte Gargrad sehr schnell erreicht, auch wenn das Fleisch direkt aus dem Kühlschrank in die Bratpfanne kommt. Und wer sein Steak nicht nur im Kern rare, sondern auch insgesamt maximal lauwarm essen möchte, benötigt auch keine nennenswerte Vorwärmzeit.

#### Gibt es eine ideale Ausgangstemperatur vor der Zubereitung?

Grundsätzlich kann man für alle Steaks mit mehr als 2 cm Dicke und für Garstufen ab medium rare dazu raten, das Fleisch mindestens zwei Stunden vorher aus der Kühlung zu nehmen. So lange dauert es nämlich, bis das Fleischinnere von etwa 4 °C auf ungefähr 21 °C erwärmt – der idealen Start-Temperatur. Hat das Steak noch eine zu kühle Temperatur, wird es sowohl beim Braten als auch beim Grillen bis zum Erreichen der Wunsch-Kerntemperatur außen trocken. Bei der Zubereitung in der Pfanne kann es außerdem zu verstärktem Flüssigkeitsaustritt kommen, da das kalte Fleisch beim Einlegen in die Pfanne die Pfannentemperatur beim Einlegen zu rasch runterkühlt. Durch den vermehrten Flüssigkeitsaustritt düstet das Steak eher als das es brät.



# RITTER

*DIE SCHÄRFEREI*



## WO PROFIS SCHÄRFEN

Die Schärferei Ritter ist bekannt für die schönsten und funktionalsten Messer in Hamburg. 2014 eröffnete Felix Ritter sein erstes Messer-Fachgeschäft mit professionellem Schleifservice in Wandsbek, 2021 zog er auf die Uhlenhorst. Profiköche wie Laien finden hier die aktuellen Sortimente von Premium-Marken wie Tojiro, Yaxell, Suncraft, Böker oder F. Dick.

Der Einzelhandel und das Handwerk ergänzen sich hierbei wunderbar. Guter Service für scharfe Messer und Schneidwerkzeuge, gerade im Bereich Gastronomie, ist gefragt und wichtig für die Branche. Ob im Privaten oder im Gewerbe, ein zuverlässiges Messer wird in allen Bereichen benötigt. Ein weiteres Highlight in Hamburg ist der Abhol- und Lieferservice, ein selten gesehener Service.



Gastgeberin Stefanie Volkmer-Otto & Salvatore Testa (Dal Fabbro)

# PASTA & WINE

## Rendezvous with Friends



Farnaz Hug & Florian Wellmann

Zum vierten Mal luden Stefanie Volkmer-Otto, Christian Dunger und Gunnar Henke am Samstag, dem 10. September rund 40 Gäste unter dem Motto „Rendezvous with Friends“ zu Pasta & Wine in die stilvolle Villa „S“ im Nienendorfer Gehege ein.

Nach dem persönlichen Empfang mit Aperitif auf der Terrasse durch Gastgeberin Stefanie Volkmer-Otto nutzten die Gäste die private Atmosphäre in kleiner Runde für einen entspannten Austausch und freuten sich über das Dinner aus dem Hause Dal Fabbro. Die italienischen Spezialitäten, von Burrata alla Caprese über hausgemachte Ravioli mit Garnelen und Safransoße bis zu den Fusilli mit Wildragout und Pfifferlingen, bereitete Salvatore Testa mit seinem Team direkt in der Küche der Villa zu. Passend zu dem italienischen 4-Gänge-Menü wurden Weine des Weinguts Antinori sowie Grappa von Jacopo Poli und Bruderkuss Gin gereicht.



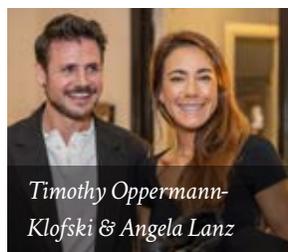
Claudia Messe & Frank Kirschke



André Borchers



Ella & Christine Deck



Timothy Oppermann-Klofski & Angela Lanz



Oliver Thieme, Giulia Bongiovanni, Yasmin Witt & Bobby Chang



Susanne Thurner & Nicolaus Giercke



Franca La Marca & Jürgen Groth



Danial Ilkhanipour & Leila-Charlotte Ajour



Mario Dobratz

# Kunst lässt uns fühlen, erkennen, treibt uns an ...

...sagen zwei Designverliebte, die (O-Ton) sich lieben und es lieben, aus Ideen Konzepte zu formen und zu realisieren. In Hamburg-Othmarschen haben sich Bianca und Volker Daniel im März 2020 einen Traum erfüllt und die Galerie „Daniel und die Kunst“ eröffnet. Ihr Credo: „Wir wollen Schönes zeigen, um die Welt zu bereichern.“

**daniel**

und die Kunst  
GALERIE HAMBURG

Das Interview führte Bianca Bödeker.

„Kunst gibt nicht das Sichtbare wieder, sondern macht sichtbar“, hat der Maler und Grafiker Paul Klee einmal gesagt. Wie definiert ihr beide Kunst?

**BIANCA DANIEL** Kunst ist für mich das Ergebnis eines kreativen Prozesses. Dabei liegt die Qualität des Ergebnisses – das lernen wir im Moment täglich – sehr im Auge des Betrachters. Kunst bereichert. Ist oft einmalig und macht Plätze und Orte zu ganz besonderen. Füllt man einen leeren Raum mit Kunst, verändert er sich.

**VOLKER DANIEL** Kunst ist etwas sehr Persönliches, das geschaffen wurde, um eine Emotion, einen besonderen Augenblick darzustellen. Mit dem alleinigen Zweck, Schönes zu schaffen und durch die Betrachtung etwas anzuregen. Für uns beide ist Kunst hochemotional, weil wir uns damit so unglaublich gerne umgeben – privat und jetzt auch beruflich. Das Schöne, was uns umgibt, hat uns bewogen, das, was wir lieben, mit anderen zu teilen. Im Betrachten, im Kennenlernen des Künstlers und ggfs. im Verkaufen.

*Mit Einzel- und Gruppenausstellungen national und international agierender KünstlerInnen ist eure Galerie in der Emkendorfstraße 1 zum Zuhause der großen Kunstszene geworden. Was dürfen wir bei euch erwarten?*

**BIANCA DANIEL** Wir zeigen zeitgenössische Kunst in ihren Facetten – ob Malerei, Fotografie oder Objektkunst. Das Portfolio wächst dabei kontinuierlich – von ungeschliffenen Diamanten über neue Sterne am Kunsthimmel bis zu international agierenden KünstlerInnen. Wichtig ist uns dabei vor allem die Vielfalt und Unterschiedlichkeit der KünstlerInnen und ihrer Kunst.

**VOLKER DANIEL** Seit Anfang des Jahres ist beispielsweise Moritz Morbach Teil unserer Familie. Als Visual Artist experimentiert Moritz seit jeher mit Materialien, Gegenständen und Silhouetten. Seine Kunst ist genreübergreifend – irgendwo zwischen Pop-Art und Objektkunst. Für seine Krea-

tionen haucht er ausgemusterten Legosteinen neues Leben ein, kombiniert sie detailverliebt zu einzigartigen Kunstwerken, die die Grenzen zwischen Bild und Objekt verschwimmen lassen.

**BIANCA DANIEL** Oder die beiden Künstlerinnen Marta Jansana und Frauke Kohlmorgen, die bereits von Beginn an exklusiv bei uns sind. Marta kommt auch Barcelona, Frauke aus Hamburg. Vierhändig schaffen die beiden Künstlerinnen, die sich „mar-KO“ nennen, aus Marmormehl, Farbe und speziellen Rezepturen, lebendige und gleichzeitig in sich ruhende Werke, die perfekt harmonieren. Ein weiterer neuer Künstler ist Daniel Hellermann, ein Neuzugang auf der Liste unserer Exklusivkünstler, der nach jahrelanger Arbeit mit Acryl vor einiger Zeit das Epoxidharz für sich entdeckt hat. Als Free-style Resin Künstler schafft er außergewöhnlich lebendige Werke mit kraftvollen und einzigartigen Farbkompositionen, die bei uns mittlerweile bereits eine große Fangemeinde haben.

*Sind positiv besetzte Farben oft kaufentscheidend?*

**BIANCA DANIEL** Das ist schwer zu beantworten. Die Menschen sind häufig davon beeinflusst, wie sie eingerichtet sind. Sie entscheiden nicht zwangsläufig aus ihrem Bauch heraus. Täte man dies vollkommen unabhängig, würden wahrscheinlich viel mehr Leute bunte, kraftvolle Bilder kaufen. Aber der Prozess endet häufig an der Stelle, dass die Wand zu groß, das Bild zu breit oder zu hoch ist. Es sind die vielen Scheren im Kopf, die die Leidenschaft für Kunst manchmal doch ein wenig beeinflussen. An dieser Stelle unterstützen wir, hängen Werke zur Probe und beraten mit dem Blick auf das Gesamte.

*Wie kommen die Kunstsammler auf euch?*

**VOLKER DANIEL** Häufig durch die sozialen Medien. Sie folgen zunächst den Künstlern, ihren Projekten und aktuellen Vernissagen. Vor allem Künstlerpaarungen, die gemeinsam Kunst machen,

die auch nur bei uns zu sehen und zu erwerben ist, erregen relativ viel Aufmerksamkeit. So finden Sammler oft den Weg zu uns.

*Und kaufen Kunst vom Foto weg?*

**BIANCA DANIEL** Das hängt unter anderem vom Künstler und der Preisgestaltung seiner Bilder ab. Es gibt aber durchaus professionelle internationale Kunstsammler, die tatsächlich ihre Entscheidungen anhand von Fotografien und nicht im Original treffen. Und sagen: Okay, das gefällt mir so gut. Sorgt bitte dafür, dass das so zu mir nach Dubai kommt.

*Die sozialen Medien sind das eine. Eure Galerie lebt jedoch auch ganz stark vom persönlichen Kontakt mit euch und den Künstlern. Kommen wir damit einmal zu einer euren jüngsten Ausstellungen mit Moritz Morbach und seiner Kunst aus ausgemusterten Legosteinen. Warum Lego?*

**VOLKER DANIEL** Als wir Moritz Ende 2021 kennenlernten, sprang der Funke unweigerlich über. Er zeigte uns seine Bilder und wir haben tatsächlich genau das gedacht: Legosteine? Wie außergewöhnlich! Die Begeisterung und Ausdauer, mit der er unendlich viele Teile zu einem großen Ganzen zusammenfügt, ist bewundernswert. Für seine Kreationen haucht er ausgemusterten Legosteinen neues Leben ein, kombiniert sie detailverliebt zu einzigartig ausdrucksstarken, ungesesehenen Kunstwerken, die die Grenzen zwischen Bild und Objekt verschwimmen lassen. Aus seinen eigenen alten Legosteinen baute er vor einigen Jahren für den privaten Heimgebrauch ein Bild, rot mit einem weißen Streifen. Der Objektrahmen ließ es zu einem Kunstwerk werden. Moritz kreierte immer mehr Bilder aus den Steinen. Nachdem der Familienbestand an Legosteinen zu Ende ging, begann er damit, im großen Stil zu kaufen. Seitdem entstehen unterschiedlichste Werke in allen Größen. Sehr gut angekommen ist die Serie mit den Smileys. Drei große Werke von ihm haben wir an ein junges Pärchen und eine Unternehmerin verkauft.



*Ihr seid keine klassischen Galeristen. Du, Bianca, bist Designerin und malst seit deiner Jugend. Volker, du arbeitest als Architekt, liebst und sammelst Kunst. Was ist das Besondere an eurer Galerie?*

**BIANCA DANIEL** Wir haben gesagt: Wenn wir eine Galerie eröffnen, wollen wir sie zu einem Ort machen, den man sich wie ein Zuhause vorstellen kann. Also haben wir ein wohnliches Konzept geschaffen, kombiniert mit Kunst. Wie man es zuhause regelmäßig macht, räumen wir hier um, reduzieren, addieren, streichen Wände. Dieses wohnliche Konzept senkt die Hemmschwelle der Besucher und bringt auch Menschen zu uns, die mit Kunst bisher nicht so viel zu tun hatten. Sie sind offener als in den sogenannten „weißen Galerien“ – wollen sprechen, sich zum Betrachten setzen, etwas trinken. Natürlich leben wir davon, Bilder zu verkaufen. Doch wenn jemand kunstbegeistert ist und diese nur angucken möchte, sind wir genauso für ihn da.

**VOLKER DANIEL** Auch zu Hause lieben wir es, Gastgeber zu sein. Menschen zu bekochen, sie glücklich zu machen und miteinander eine schöne Zeit zu verbringen. So ist die Galerie eine Erweiterung unseres Privattraumes. Wir haben in den vergangenen Monaten viele kleine Veranstaltungen gemacht mit netten Menschen und viel Spaß. Dazu gehörte auch ein gesetztes Dinner. Bianca und ich haben in der Galerie für 20 Kunstsammler gekocht und sie bewirten. Das Feedback war wunderbar. Einige Gäste kamen so das erste Mal zu uns. Wir konnten damit einen neuen Kreis erschließen und die Galerie bekannter werden lassen.

**BIANCA DANIEL** Daran wollen wir auch künftig anknüpfen. Präsent sein mit kleinen Veranstaltungen/Vernissagen. Dazwischen immer mal ein Essen. Wir haben unser Konzept im Laufe der Zeit verändert. Weil wir merken: Die Menschen fühlen sich bei uns wohl. Das bestärkt uns darin, mit dieser persönlichen Art und Atmosphäre so weiterzumachen.

*Wir leben in einer schnelllebigen, hektischen Zeit. Kann das Betrachten von Kunst Menschen zur Ruhe und inneren Einkehr führen?*

**VOLKER DANIEL** Ja! Wir geben ihnen die Möglichkeit, sich anders damit auseinandersetzen zu dürfen. Ruhig, entspannt, mit viel Zeit. Denn: In ein Kunstwerk musst du dich verlieben, damit du es haben möchtest und es dich möglichst lange begleitet. Es gibt Menschen, die mit einem Bild zur Tür hinausgehen, obwohl sie sich anfangs nicht hätten vorstellen können, dass es sie überhaupt ansprechen würde.

**BIANCA DANIEL** Wir zehren von jeder Vernissage. Sind glücklich, wenn jemand sagt: ‚Es war so schön bei euch. Ich mag den Künstler oder die Künstlerin gern, habe mich in die Kunst verguckt.‘

*Ist Kunst eine gute Investition? Sollten Wertanlage oder die Liebe zum Objekt im Vordergrund stehen?*

**VOLKER DANIEL** Ich glaube, das hängt maßgeblich von der Struktur des Einzelnen und seiner Zielsetzung ab. Es gibt Menschen, die sammeln nicht für die Wand, sondern für die Wertsteigerung. Ich persönlich finde es schade, wenn Kunst nicht gezeigt wird. Aber mal ehrlich – ab einer bestimmten Menge Bilder gehen einem auch die Wände aus.

*Kommen wir zu dir als Künstlerin, Bianca. Du malst seit deiner Kindheit. Hast dich mit 16 schon in der Illustration selbstständig gemacht. Nach Gründung deiner eigenen Werbeagentur gab es für deine Passion erst einmal eine längere Pause. 2017 trat Volker in dein Leben. Eure gemeinsame Leidenschaft für die Kunst hat dich wieder zum Malen geführt.*

**BIANCA DANIEL** Ich hatte immer eine hohe Affinität zur Malerei und habe einfach wieder angefangen. Früher zeichnete ich super filigran, habe viel mit Tusche gearbeitet. Dann folgten andere Techniken – Kreide, Aquarell, Acryl. Ich wurde immer großformatiger. Und fing an, Menschen zu malen. Kurz vor meiner Schaffenspause 2004 waren das primär Frauenkörper, häufig ohne konkrete Gesichter. Meine Arbeiten verkaufte ich über Ausstellungen oder im privaten Umfeld. Als ich 2019 wieder begann zu malen, lag der Fokus weiterhin auf den Frauen, die in meiner Kunst berufsbedingt einen fast grafischen Look bekommen. Ich mag es, den sichtbaren Pinselstrich zu erhalten, die Struktur der Leinwand. In diesem Jahr habe ich angefangen, auf Holz zu arbeiten. Durch eine vollkommen andere Materialität lässt sich hier eine fast aquarellartige Optik erzielen. Mein Ziel ist es, eine ganze Serie zu entwickeln.

*Wer kauft deine Kunst?*

**BIANCA DANIEL** Vorwiegend Menschen Mitte 40 bis Ende 50. Menschen, die vor allen Dingen den Stil des Grafischen mögen. Aber auch mutig genug sind – wenn man denn überhaupt Mut dafür braucht –, nackte (Frauen) Körper in der Kunst zu zeigen.

*Warum nackte Frauenkörper?*

**BIANCA DANIEL** Weil ich Frauen – natürlich auch Männer – ästhetisch finde. Ich mag organische oder fließende Formen. Der Körper einer Frau spiegelt viel davon wider. Dabei idealisiere ich meine Bilder und stelle Formen so dar, wie ich sie am attraktivsten finde. Es muss nicht immer der Natur nahekommen.

*Wann findest du die Zeit zum Malen? Und was passiert mit dir, wenn du malst?*

**BIANCA DANIEL** Ich empfinde es als puren Luxus, Kunst machen zu können. Mein Ziel ist ganz klar, mir mehr Zeit dafür zu nehmen. Doch gerade jetzt liegt der Fokus natürlich sehr auf der Galerie. Aber wenn es wirklich um meine

eigene Kunst geht, dann versuche ich, entspannt in einen Tag zu starten und möglichst viele Stunden zu malen. Gern in unserem Haus in Wedel, aber auch an unserem Zweitwohnsitz an der Ostsee. Ich lasse mich inspirieren, von Büchern, Fotografien und großen Bildersammlungen.

*Wann werden wir eine Ausstellung von dir sehen?*

**BIANCA DANIEL** Wahrscheinlich Ende des Jahres, so um Weihnachten.

*Volker, was macht Biancas Kunst mit dir?*

**VOLKER DANIEL** Ich war von Anfang an von ihrer Kunst begeistert. Sowohl von den großformatigen Leinwänden als auch von den kleineren Tuschezeichnungen. Während eines Strandurlaubes vor drei Jahren entstand eine ganze Serie, die „Brandgirls“. Mittlerweile veredelt Bianca sie mit Blattgold. Wenn sie zuhause malt, dann bin ich häufig ganz in der Nähe. Sie bezieht mich in den Prozess mit ein.

**BIANCA DANIEL** Volker gibt mir die Ruhe zum Malen. Er hat mich nach meiner künstlerischen Auszeit zurück zur Leinwand gebracht und ist Teil meiner Kreativität. Bewusst oder unbewusst – er prägt meine Kunst zu einem Teil mit.

*Volker, worin liegt über eure gemeinsame Liebe zur Kunst hinaus deine persönliche Passion?*

**VOLKER DANIEL** Schon als Kind wollte ich Architekt werden, habe immer gern gebaut. Und Häuser gezeichnet! Es geliebt, Details wie Möbel zu zeichnen und sie auch anzufertigen. Die Architektur ist der Job, den ich liebe und immer weiter ausüben werde. Nicht als Dienstleister, sondern mit eigenen Projekten.

*Ihr führt ein facettenreiches Leben. Wo findet ihr Ruhe?*

**VOLKER DANIEL** Zuhause in Wedel und unserer Ferienwohnung an der Ostsee. Beide Orte sind unsere Herzensorte.

*Welcher Leitspruch trägt euch durchs Leben?*

**BIANCA DANIEL** Die Frage beantworte ich mit einem Spruch, der in der Küche unserer Ferienwohnung hängt: ‚Kreativität ist Intelligenz, die Spaß hat.‘

**VOLKER DANIEL** Um mit den Worten von Vicky Leandros zu sprechen: ‚Ich liebe das Leben.‘

**Daniel und die Kunst**

D.EINS | GALLERY  
Emkendorfstraße 1 · 22605 Hamburg  
T 0151 52 52 52 99

galerie@danielunddiekunst.com  
www.danielunddiekunst.com  
hello@d-eins.com · www.d-eins.com  
Öffnungszeiten: nach Vereinbarung



# LEBENSÄUFE

## mit Peter Altmaier

Peter Altmaier, CDU, erzählte am 5. Juli im Hotel Vierjahreszeiten in der Reihe „Lebensläufe“ mit Klaus Schümann aus seinem Leben. Der Mann mit einer Leidenschaft für antiquarische Bücher zählt in seiner Bibliothek rund 6.000 Bände, gilt als kommunikativ und lebensfroh.

Peter Altmaier war vom 14. März 2018 bis zum 8. Dezember 2021 Bundesminister für Wirtschaft und Energie im Kabinett Merkel. Davor war er ab 2013 Bundesminister für besondere Aufgaben und Chef des Bundeskanzleramts bei Angela Merkel. Zusätzlich war Altmaier nach der Wahl Wolfgang Schäubles zum Bundestagspräsidenten bis 2018 auch kommissarischer Bundesfinanzminister. Ab 2012 war als Nachfolger von Norbert Röttgen Bundesumweltminister.





OPIUM INVITES

STEAK & GRAPE VOLUME I



Yasmin Witt, Nova Meierhenrich,  
Leila-Charlotte Ajour, Stefanie Volkmer-Otto & Marika Henke



Simone Schubert-Jaworski

Das idyllische GUT Bardenhagen empfing die Gäste mit Sonnenstrahlen zum Champagner-Empfang auf der Terrasse des Arkadensaals.

OPIUM und die Familie Jaworski luden knapp 50 Gäste zu „Steak & Grape“ inkl. Hotelübernachtung ein. Das Küchenteam unter der Leitung von Henning Voigtländer verwöhnte die Gäste mit einem 4-Gänge-Steak-Menü begleitet von argentinischen Weinen des Weinguts Catena Zapata.



Melanie Bromeis & Dan-David Golla



André & Dr. Janine Pantzek



Dr. Jo Groebel, Grit Weiss & Stefan Westendorp



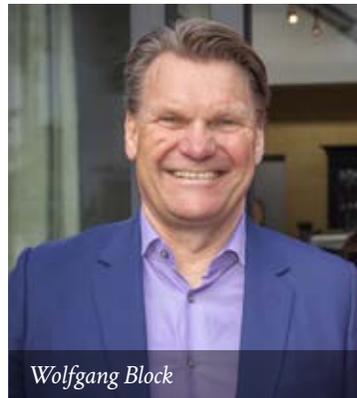
Nathalie & Peter Dunger



Jan Heinecke & Mareike Fell



Gunnar & Marika Henke



Wolfgang Block



Salvatore & Marzena Testa



Stephanie & Hilmer von Bülow



Markus Tirok



Andreas Fuhlich



Volker & Bianca Daniel



Michael & Claudia Otremba



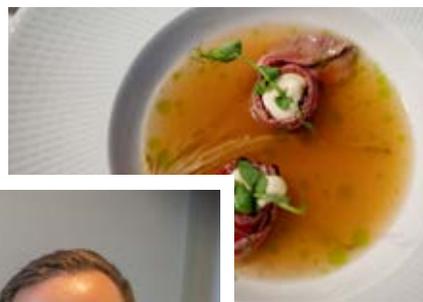
Marko & Tamara Schwalbe



Henning Voigtländer und das Küchenteam



Mareike Fell, Kathrin Block, Nova Meierhenrich & Simone Schubert-Jaworski



Cathrin von Seld-Thiel und Christian Thiel



André Chahil, Dr. Jo Groebel & Jan Heinecke





Store Opening

Verona Pooth & Elisabetta Franchi

# ELISABETTA FRANCHI



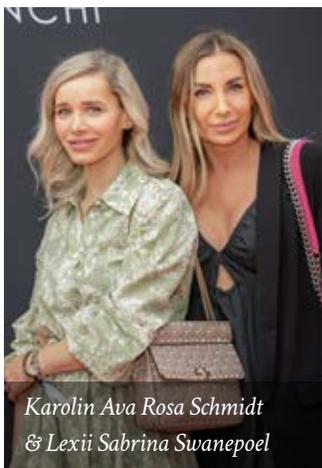
Astrid Fehnmann & Steffen Goda-Fehnmann



Christian Barz und Freundin



Torsten & Christian Münchow



Karolin Ava Rosa Schmidt & Lexii Sabrina Swanepoel



Kerstin & Katarina von Ewegen



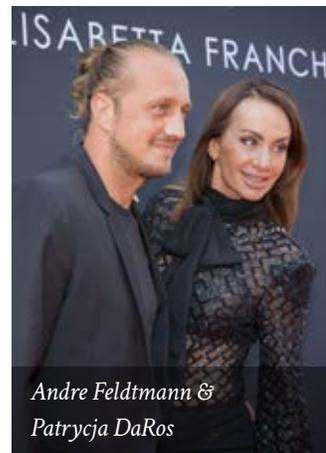
Shima Lehmann



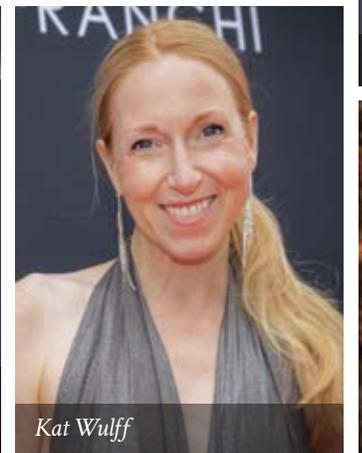
Inhaber des Elisabetta Franchi Stores Hamburg:  
Cathrin Fuchs, Jan Kucht & Bettina Remer (Fashion BC2J GmbH)



Kimberley Schulz



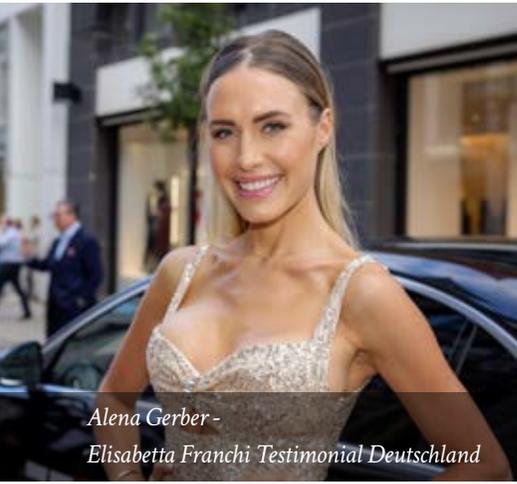
Andre Feldtmann & Patrycja DaRos



Kat Wulff



exklusive VIP-Shuttles von Nord-Ostsee Automobile



Alena Gerber -  
Elisabetta Franchi Testimonial Deutschland



Susan Leuterer



Marion Fedder



Jaqueline & Karl J. Pojer



Alena Bulycheva



Ange-Sophie Reich & Matilda Schmalisch



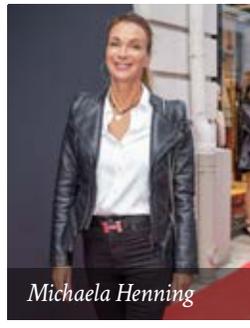
Vanessa Blumhagen



Ina Menzer & Sonja Kühne



DJane Inga



Michaela Henning

Am 14. Juli öffnete der erste Elisabetta Franchi Monobrand Store am neuen Wall seine Türen zum offiziellen Opening. Auf einer Fläche von über 500 qm bestaunten die Gäste exklusive Schnitte, edle Stoffe und kreative Kollektionen.

Neben Paris, Mailand, Dubai, Amsterdam und vielen weiteren Städten ist der Monobrand Store in Hamburg der erste in Deutschland und gleichzeitig der größte Elisabetta Franchi Store in ganz Europa. Über 200 Gäste genossen den Abend mit OPIUM Champagner, ausgewählten Weinen und „Flying“ Food aus dem Hause Tarantella. Unter den zahlreichen Prominenten und geladenen Gästen befand sich auch Verona Pooth. Gemeinsam mit ihrer Lieblingsdesignerin Elisabetta Franchi, welche zu der Eröffnung aus Italien anreiste, wurde sie mit den VIP-Shuttles von Nord-Ostsee Automobile zum roten Teppich gefahren.

Als besonderes Highlight wurde am Abend ein Bild vom Fotografen Christian Barz enthüllt, welches Verona Pooth und Elisabetta Franchi den Betreibern Bettina Remer, Cathrin Fuchs und Jan Kucht zum Opening in Hamburg schenkten. Dieses zeigt Verona Pooth beim Elisabetta Franchi Shooting in Venedig. Durch den Abend führte die Moderatorin Jule Gölsdorf. Für die Unterhaltung und ein stimmiges musikalisches Programm sorgten DJane Inga und Sängerin Kat Wulff.

Auf der After Show Party in der edlen Bar Privé des Tor-tue Hotels fand die Veranstaltung spät in der Nacht ihren Abschluss.



Jule Gölsdorf



Verona Pooth & Elisabetta Franchi



Rebecca Mohnssen



Stefan Schnoor & Begleitung





OPIUM INVITES

STEAK & GRAPE VOLUME II



Grit Weiss & Dr. Jo Groebel



Nicola Hinrichsen & Carina Seiller



Die OPIUM-Herausgeber Gunnar Henke & Christian Dunger mit Ibrahim Kalender (MASH, Mitte)



Boris Entrup



Jochen James Fischer, Ankunft im VIP-Shuttle (Aston Martin DBX)

Saftige Steaks aus Uruguay und exzellente Weine aus Kalifornien begeisterten am 1. Juni die 120 OPIUM Gäste im MASH Steakhouse an der großen Elbstraße.

Bei der zweiten Steak & Grape Veranstaltung trafen sich Hamburger Persönlichkeiten aus Medien, Society und Wirtschaft und genossen gemeinsam den Abend in entspannter Atmosphäre mit Aussicht auf die Elbe. Das 4-Gänge-Steak-Menü bot eine gelungene Auswahl für jeden Fleischliebhaber und Sängerin Kat Wulff sorgte mit Live-Musik für den musikalischen Rahmen des Abends.



Andre Feldtmann & Patricja Daros



Alexandra Fraatz & Gräfin von Westarp



Jürgen & Chun Hunke



Holger Liekefett



Olaf Steinbiss, Sabine Hilgenstock & Dennis Rösler



Nikolas Gassmann & Jessica Müller



Hen Ju Rieck & Katja Garboz



Dr. Martin Wilhelmi



Susanne Ferch, Gitte Gade, Irmí Mansouri & Bianca Bödeker





Anne-Mette Moller Hansen  
& Kim E. Madsen



Ute Priemer & Barbara Sievers



Thorsten & Andrea Biermann



Oliver Thieme & Shawn Wells



Phillip Klinkow



Frank Jendrusch & Maik Brodersen



Marika Henke & Nicolaus Giercke



Dr. Janine & André Pantzek, Volker & Bianca Daniel



Nils Schubert & Doris Brückner



Samir Buhl



Peter Strahlendorf



Alexandra Leonhardt



Nina Deutschmann  
& Dr. Fabia Brandt





125 JAHRE

Sasha



# HOTEL VIER JAHRESZEITEN

Mehr als ein Hotel

Mit 1250 Gästen feierte das Grandhotel an der Binnentalster am 4. Mai sein 125-jähriges Bestehen. Ein Event der besonderen Art, bei dem die Gäste einen tiefen Einblick hinter die Kulissen des Hauses erhielten. Zur Begrüßung hielt der amtierende Bürgermeister Peter Tschentscher eine feierliche Eröffnungsrede und gratulierte dem geschäftsführenden Direktor Ingo C. Peters sowie dem gesamten Team des Hotels Vier Jahreszeiten.

Mit einem frühlingshaften Empfang im 2-Sterne-Restaurant Haerlin, der Sommerlounge auf der Dachterrasse, einer herbstlichen Spirituosenlounge im Salon und einer maßgefertigten Eisbar im winterlich präsentierten Jahreszeiten-Grill führten die vier Jahreszeiten die Gäste durch den Abend.

Neben kulinarischen Highlights von Executive-Chef Andreas Block, 2-Sterne-Koch Christoph Ruffer, Maître Antony und Head-Pâtissier Roshlee Cardoso gab es diverse musikalische Attraktionen wie verschiedene Hamburger Künstler, Sänger Sasha und DJ Mousse T bei der Aftershow-Party im Restaurant Nikkei Nine.

Ein rundum gelungenes, glamouröses Fest in Deutschlands bestem Hotel, bei dem von der Dachterrasse bis zum Weinkeller das gesamte Hotel mit all seinen Vorzügen erlebbar wurde.



Sabrina Staubitz



Ingo C. Peters



Andrea & Christian Rach



Iryna Thater & Yvonne Bhatia



Harald Glöckler





Marion Fedder



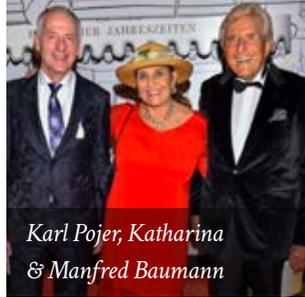
Marie Amiere & Hili Ingenhoven



Marlies Head & Klaus Gerresheim



Lysann Geller



Karl Pojer, Katharina & Manfred Baumann



Ian Karan & Norbert Aust



Petra van Bremen & Michael Kubenz



Die vier vom „Vier Jahreszeiten“ :  
Direktor Ingo C. Peters mit Ehefrau Christiane,  
Sohn Conrad und Eigentümer Kurt Dohle



Eugen Block,  
Christina Block & Gerhard Delling



Inga Griese



Jessica & Nicita Stockmann



Anna Angelina Wolfers



Jasmin Wagner



H.P. Baxxter  
& Ilka Peemoeller



André Borchers



Ehepaar Dohle



Mousse T und DJ Wolf Koster

# 125 JAHRE HOTEL VIER JAHRESZEITEN



Anna Lea Leusch



Mousse T mit Freundin Khadra Sufi



Gesine Gold & Geroma Loew



Esther Haase & Tuomas Ahonen



Catherine & Andy Grote



Alexandra Lapp



Enno von Ruffin,  
Christian & Sarah von Boetticher



Julia Roentgen & Sasha



Cornelia Poletto & Rüdiger Grube



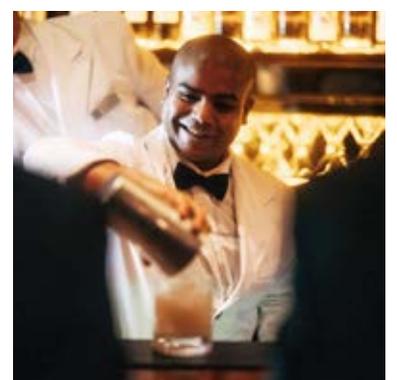
Alexandra Bagehorn mit Begleitung



Marietta Andreae & Birgit Schanzen



Cornelia & Michael Behrendt





Kim-Sarah Brandts



Ina Menzer



Sängerin Elif Demirezer



Laura Noltemeyer



Ildikó von Kürthy



Andrea Luedke

Bei der Verleihung des 11. EMOTION.awards im Curio-Haus, Hamburg, wurden Frauen aus ganz Deutschland für ihr inspirierendes unternehmerisches und soziales Schaffen ausgezeichnet. Rund 320 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur feierten gemeinsam mit den Siegerinnen. Durch den Abend der Gala führte Janin Ullmann und als Live-Act begeisterte ELIF das Publikum. Der EMOTION.award 2022 wurde in den vier Publikums-kategorien vergeben.

Die Gewinnerinnen sind:

- ▶ Katharina Wohlrab (Kategorie „Frauen in Digitalisierung“), als Geschäftsführerin von Tech4Girls, einer NGO, die Grundschülerinnen ermöglicht, Informatik zu lernen.
- ▶ Außenministerin Annalena Baerbock, MdB (Kategorie „Frau der Stunde“), als erste weibliche Außenministerin Deutschlands, die sich für die Rechte von Frauen und Kindern einsetzt.
- ▶ Comedienne Carolin Kebekus (Kategorie „Gender Balance in Media“), sie bringt Gleichberechtigung auf die Bühne und macht sie auf allen gesellschaftlichen Ebenen zum Thema.
- ▶ Caroline von St. Ange (Kategorie „Soziale Werte“), sie ist professionelle Lerncoachin und vermittelt auf ihrem Instagramkanal (@learnlearning.withcaroline, 106K Follower): Lernen ist ein Fest!
- ▶ Jutta Speidel, die mit dem Sonderpreis für ihr Lebenswerk ausgezeichnet wurde. Sie ist Gründerin des Vereins Horizont e.V., der sich für obdachlose Frauen und Kinder einsetzt.

In diesem Jahr gab es zudem den Sonderpreis „Solidarität“, der an Natalia Sindeeva verliehen wurde. Die 51-jährige ist Chefin des unabhängigen russischen Fernsehsenders „Doschd“. Als einer der letzten russischsprachigen TV-Sender bietet er der Staatspropaganda die Stirn.



Boris Entrup, Dana Schweiger & Nils Behrens



Dr. Katarzyna Mol-Wolf & Alexandra von Rehlingen



Wolke Hegenbarth & Julia Stinshoff



Anna Angelina Wolfers



Kim-Sarah Brandts, Janin Ullmann & Nandini Mitra

Der „Oscar“ für Frauen

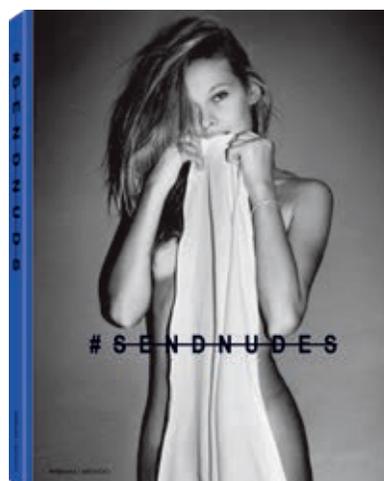
EMOTION.award 2022



# SENDNUDES



Ein optisch überwältigendes Buch, das sich dem Thema erotische Fotografie aus weiblicher Perspektive nähert. Mit einer differenzierten Bildauswahl von jungen und aufregenden Fotografen aus aller Welt, die die zahlreichen Spielarten der weiblichen Schönheit und des weiblichen Körperbewusstseins im 21. Jahrhundert einfangen.



#SENDNUDES  
Gebundene Ausgabe, 224 Seiten  
Verlag: teNeues Media  
ISBN: 978-3961711161

#SENDNUDES

Gebundene Ausgabe, 224 Seiten

Verlag: teNeues Media

ISBN: 978-3961711161



Cosimo Signorile & Giulia Bongiovanni



Kurz vor dem Ablegen

OPIUM invites

# OPIUM HARBOUR CRUISE



Melanie Bromeis & Dan-David Golla



Johannes Feistel



Matthias Kallis



Daniela & Holger Fuchs, Gunnar Henke



Zum 833. Hafengeburtstag lud OPIUM 40 Gäste auf die schönste Barkasse in Hamburg, die „MS Jacob“ von Louis C. Jacob. Nach dem Boarding an der Elbphilharmonie reihte sich die MS Jacob neben großen Pötten und traditionellen Schiffen aus der ganzen Welt in die Auslaufparade des Hamburger Hafengeburtstages ein.

Auf der 22 Meter langen Barkasse genossen die Gäste in einmaliger Atmosphäre auf der Elbe kulinarische Köstlichkeiten von Traiteur Wille und feine Weine aus dem Hause Antinori.

Unter den Gästen waren unter anderem Peter Strahlendorf (New Business Verlag), Matthias Kallis (Mercedes Benz Niederlassung Hamburg), Jochen James Fischer (Fischer Relations), David Golla, Ute & Ralf Priemer, Dr. Holger Fuchs (Klinik Pöseldorf), Stefanie Volkmer-Otto, Giulia Bongiovanni (Weinland Ariane Abayan) u.v.m..

ANZEIGE

# TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST



Wir machen jedes Fest zu einem besonderen Erlebnis, das verbindet. Egal ob Gala, Gartenparty oder Hochzeit, als führender Anbieter außergewöhnlicher Veranstaltungen machen wir jeden Abend durch unsere exklusiven kulinarischen Kreationen zu einem unvergesslichen Event. Seit 1989 konzipieren wir Neues und Spektakuläres. Bei Traiteur Wille werden mit Freude an der Sache und Liebe zum Detail überlieferte Rezepte und frische Ideen der internationalen Küche kombiniert, zeitgemäße und richtungsweisende Veranstaltungen in Räumen mit spürbarer Geschichte kreiert.

Doch dabei bleiben wir auch immer unserer Tradition treu. Denn es gibt nun einmal Dinge, die Zeit und Wissen brauchen, um einzigartig zu werden.



Technik, Taktik, Teamgeist

# BUCHERER POLO CUP

## AUF GUT ASPERN

Zum 13. Mal startete die German Polo Tour mit drei spannenden Spieltagen auf Gut Aspern in der Nähe von Hamburg. Vom 17.-19. Juni traten insgesamt sechs Mannschaften mit den besten nationalen und internationalen Polospielern gegeneinander an. Mit der Siegerehrung am Sonntag fand das aufregende Wochenende einen runden Abschluss. Den Gesamtsieg holte sich das Team Bentley nach einem spannenden Finalspiel mit dem Endstand 3:1,5.

Christopher Kirsch, Polo-Spieler und Veranstalter des Bucherer Polo Cups, holte den Pferdesport bereits 2005 auf das Gut und bildet dort die Polo-Pferde aus. Die Turnierserie wird seither in der mittleren und höchsten Spielklasse ausgetragen. Er selbst spielte als einer der besten deutschen Polospieler mit einem Handicap von +3 für das Team Bucherer und erlangte mit seinem Team den 2. Platz.

(ca. 270 m) langen Poloplatz saust. Hier sind schnelle Wendemanöver, Körperbeherrschung, Nervenstärke und eine gemeinsame Team-Taktik gefragt. Es war deutlich zu spüren, dass dabei die Fairness und das Wohl der Tiere an erster Stelle steht. Wie beim Polo üblich, wurden die Gäste auch auf dem Spielfeld eingebunden. Zwischen dem zweiten und dritten Chukka (Spieleinheit) eines Spiels konnten die Gäste das Polo-Feld betreten, um gemeinsam die Löcher auszustopfen, die von den Pferdehufen in das Feld geschlagen wurden.

Der Polo Cup begeisterte die Gäste als Event für die gesamte Familie. Mit unterschiedlichsten Food-Angeboten der Speisenwerft by Tim Mälzer, Champagner-Bar, Hüpfburg und sogar einem Helikopterflug war für jeden Geschmack etwas dabei. Direkt am Spielfeldrand hatten die Besucher direkten Blick auf das Spielgeschehen, bei dem es rasant zuging. Die Polo-Pferde beschleunigen in Sekunden auf bis zu 60 km/h, während der Ball über den 300 Yards

Bei dem Länderspiel zwischen Deutschland und Argentinien freuten sich die argentinischen Gäste und das argentinische Generalkonsulat über die reiche Gästeschar mit bekannten Gesichtern. Kirsch pflegt enge Verbindungen zu den argentinischen Gästen und Spielern und verbringt sehr viel Zeit in dem Land.



Christopher Kirsch & Carlo von Tiedemann



Stephanie Schürmann



Marika Henke & Jürgen Deforth



Ramona & Andreas Walther mit Sohn





*Polo Freunde*



*Philipp Lörke & Luisa Hopp*



*Markus Rüsç & Eva Pankalla*



*Alexandra & Thomas Montacer*



*Gerd Kamps*



*Sarah & Christian von Boetticher*



*Nika-Celina Vieths*



*Andrea & Thorsten Biermann mit Tochter*



*Kim & Christopher Winter, Gregor Gerlach*

HEINECKE

JUWELIER • ATELIER



*Diamonds*  
ARE FOREVER!



HEINECKE Juwelier &amp; Atelier

Eppendorfer Weg 246 · 20251 Hamburg

+49 40 4221841

www.heinecke-hamburg.de

info@heinecke-hamburg.de

OPIUM SOCIETY



Stiftung Mittagskinder

Die Preisträger

## HELDENHERZ

Sabrina Staubitz  
& Maren KemperTanja Ruehmann  
& Andrea LuedkeModeratorin Hariett von Waldenfels,  
Stiftungsgründerin Susann Grünwald &  
Schauspielerin Jutta SpeidelAndreas & Andrea Meyer,  
Holger Liekefett

Pianist Felix Reuter

Die Hamburger Stiftung Mittagskinder verlieh am 27. September 2022 in Hamburg ihren Kinderschutzpreis HELDENHERZ mit prominenter Begleitung. Der Medienpreis wird deutschlandweit ausgeschrieben und in vier Sparten für journalistische Beiträge vergeben, die sich in besonderer Weise für Kinderrechte und Kinderschutz einsetzen.

Laudatorin war die Schauspielerin Jutta Speidel, die mit ihrem Verein HORIZONT seit 25 Jahren in München wohnungslosen Kindern und ihren Müttern hilft. Harriet von Waldenfels (Morgenmagazin ZDF) moderierte die Preisverleihung. Musikalisch begleitet wurde die Veranstaltung durch Felix Reuter, Pianist und Entertainer. HELDENHERZ-Schirmherrin war Carola Veit, Präsidentin der Hamburgischen Bürgerschaft.

Ehepaar  
Conrad

Bettina Berger

Oliver Reichert  
di LorenzenDennis Rößler  
& Dr. Martin WilhelmAndreas Böttger  
& Bianca Bödeker

Iryna Thater, Marion Fedder &amp; Yvonne Bhatia



Tears for Fears: Roland Orzabal & Curt Smith



Sängerin Leony



Barbara Schöneberger



Martina Schönherr (Preisträgerin „Beste Moderatorin“) & Karoline Herfurth

# DEUTSCHER RADIOPREIS 2022



The BossHoss



Chany Dakota

Gebannt schaute die Radiobranche nach Hamburg: Barbara Schöneberger empfing die Gäste zur Verleihung des Deutschen Radiopreises. Dabei werden herausragende Sendungen, vielversprechende Moderationstalente oder mitreißende Programmaktionen ausgezeichnet, die Maßstäbe gesetzt haben.

Der Deutsche Radiopreis gilt als die wichtigste Auszeichnung der Branche und wird bereits zum 13. Mal verliehen. Nachdem in den letzten zwei Jahren die Veranstaltung durch die Pandemie nur im kleinen Rahmen durchgeführt werden konnte, wurde in diesem Jahr endlich wieder nach Hamburg eingeladen. Für gute Unterhaltung sorgten wieder namhafte Musik-Acts, wie Schlager-Legende Roland Kaiser und Tears For Fears. Außerdem waren The BossHoss, die Sportfreunde Stiller und Newcomerin Leony in Hamburg dabei. Wie immer waren auch prominente Laudatorinnen und Laudatoren dabei. Unter anderem verkündeten Schauspielerin Karoline Herfurth, Mathias Mester, Carlo von Tiedemann, YouTuber Felix von der Laden und Sängerin Victoria Swarovski die Entscheidungen der unabhängigen Jury.



Sängerin Leony



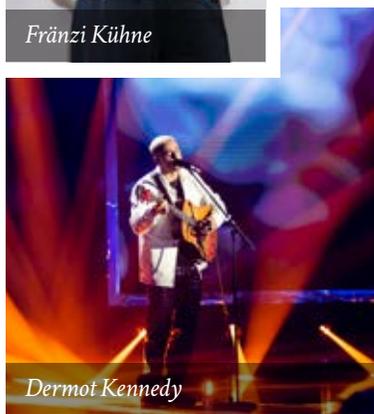
Emily Rath Orzabal & Roland Orzabal



Fränzi Kühne



Nina Bott



Dermot Kennedy



Carlo von Tiedemann & Franziska Hoppe (Preisträgerin „Beste Newcomerin“)



Victoria Swarovski



Sportfreunde Stiller



Ingo Zamperoni



Gregor Meyle



OPIUM invites

## THE TABLE KEVIN FEHLING

Zum dritten Mal luden die OPIUM-Herausgeber Christian Dunger und Gunnar Henke zum exklusiven Gourmet-Event der Extraklasse in Hamburgs 3-Sterne-Restaurant The Table Kevin Fehling.

Nach dem Champagner-Empfang mit dem exklusiven Jahrgangschampagner von Baron de Rothschild Vintage 2012 begeisterte Kevin Fehling die Gäste mit seinen einzigartigen kulinarischen Kompositionen, vielschichtigen Geschmacksspektren und beispiellosem Einfallsreichtum. Eine exquisite Weinreise erlesener Jahrgänge von Marqués de Murrieta (vorgestellt von Gianluca Petruzzi, Export Manager Europe) begleitete das 7-Gänge-Menü mit Highlights wie Ungestopfte Gänseleber mit Brombeere, Shiso, Ponzu & Nori-Algen und Crêpinette von der Wachtel „Rosini“ mit Trüffelkuchen, Entenleber, Estragon & Sauce Choron.



Carola Veit, Udo Lindenberg & Peter Tschentscher



Jan Delay



K. Fegebank & D. Stapelfeldt

Hermann Reichenspurner & John Neumeier



Corny Littmann



Aydan Özoğuz

Udo rockt das Rathaus

## HAMBURGER EHRENBÜRGER



Michael & Christl Otto



Andy Grote



Olivia Jones

Udo Lindenberg wurde bei einer feierlichen Verleihung zum Ehrenbürger der Stadt Hamburg ernannt. Die Bürgerschaft verlieh dem 76-jährigen die höchste Auszeichnung der Hansestadt im Hamburger Rathaus. Der Sänger und Musiker nahm sie sichtbar gerührt und bewegt entgegen.

„Danke, dass ich jetzt euer Ehren-Rock ‘n ‘Roller bin“, sagte Lindenberg, um dann mit dem Hamburger Schulchor Gospel Train sein Lied „Wozu sind Kriege da“ zu singen. Auch Jan Delay und Johannes Oerding begleiteten den Festakt musikalisch.



Steinway Spiriocast

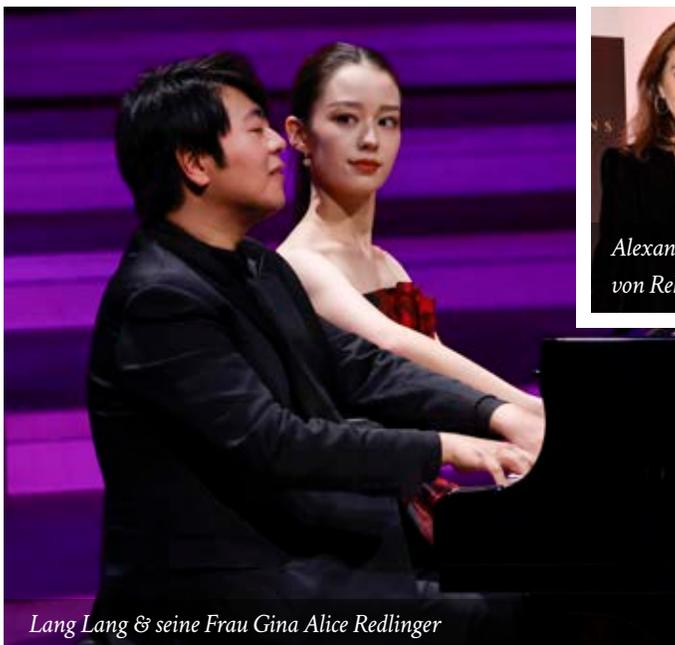
# EUROPAPREMIERE

Am 20. Oktober sorgte Steinway Artist Lang Lang in der Hamburger Elbphilharmonie für ein Konzert der ganz besonderen Art! 1.700 geladene Gäste waren dabei, als erstmalig in Europa die neueste Technologie von Steinway & Sons vorgestellt wurde — SPIRIOCAST. Und sie staunten nicht schlecht, als der auf der Bühne platzierte Konzertflügel Steinway Spirio | r ohne den Weltstar wie von Geisterhand erklang. Lang Lang spielte live im Steinway & Sons Spirio Studio in Bahrenfeld und mittels Spiriocast wurden seine Darbietungen in die Elbphilharmonie gestreamt.

Das Publikum genoss Arrangements aus seinem neuen Album „The Disney Book“ und feierte ihn frenetisch im zweiten Teil des Konzertes, als er tatsächlich und wahrhaftig auf der Bühne in der Elbphilharmonie stand und dort live Auszüge von Bachs Goldberg Variationen spielte. Ein weiterer Höhepunkt war sein gemeinsamer Auftritt mit seiner Frau Gina Alice Redlinger. Sie verzauberten den Saal mit ihrer vierhändigen Darbietung von Brahms' Ungarischen Tänzen Nr. 5 und sorgten für einen gebührenden Abschluss des Konzertabends.



Sandra Quadflieg, Sky du Mont, Kasia Mol-Wolf & Nils Behrens



Lang Lang & seine Frau Gina Alice Redlinger



Alexandra von Rehlingen



Shobhna Mohn und ihre Tochter



Guido Zimmermann & Ole von Beust



Leo von Ruffin & Lena Maehren



Ingeborg zu Schleswig-Holstein & Nikolaus Broschek



Alexandra Graefin von Lambsdorff & Maximalian Graf von Lambsdorff



Andre Borchers & Viviana Sophie Wessels



Hadi Teherani & Samira Kashkooli



Bibi Graetz

Bibi Graetz, Oliver Thieme,  
Suman Kumar & Vincenzo d'Andrea



Kristin Zirnsak  
& Kimberley Schulz



Yasmin Witt & Tanja Moll



Frank  
Kirschke



Svenn Moll,  
Christian & Nicole Bartelheimer

## LUNCH & WINE + DÎNER PRIVE



Jennifer Westwood



Michael Otremba



Barbara & Dr. Volker Blöte



Olaf Classen

Bei gleich zwei Veranstaltungen an einem Tag präsentierte Bibi Graetz seine berühmten Weine in Hamburg. Für die Wein Tastings zum Lunch & Wine im Casa di Roma und am Abend zum Dîner Privé im Seehaus an der Alster reiste der Italiener aus der Toskana an. Hier gründete er auf dem Hügel Fiesole mit Blick über die Stadt Florenz im Jahr 2000 sein Weingut. Die besondere Qualität der Weine machen ihn zu einer großen Winzerpersönlichkeit in der Toskana.

Unter anderem wurden im Casa di Roma und im Seehaus die berühmten Weine „Testamatta bianco & rosso“ und „Colore bianco & rosso“ von Bibi Graetz persönlich vorgestellt. Dazu präsentierte das Casa di Roma ein exklusives 3-Gänge Menü, während im Seehaus an der Alster feinste Sushi Variationen serviert wurden.

## IMPRESSUM

### REDAKTIONSADRESSE

OPIUM Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG  
Tarpenbekstrasse 139  
20251 Hamburg  
Tel: +49 40 280 95 97-0

### V.I.S.D.P.

Christian Dunger, Gunnar Henke

### HERAUSGEBER

OPIUM Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG  
Tarpenbekstraße 139  
20251 Hamburg

### ONLINE

Web: opium.hamburg  
E-Mail: kontakt@opium.hamburg

### MITWIRKENDE

Yasmin Witt, Marika Henke

### REDAKTION

Nathalie Dunger, Mina Schmidt,  
Jacob Feja

### LAYOUT UND PRODUKTION

WDI Media GmbH

### ART DIRECTOR

Marcus Milbradt

### FOTOS

Beate Zoellner, Nathalie Dunger,  
MarioRoman Pictures

### BILDAGENTUREN

Adobe Stock, Shutterstock.com,  
iStock.com, Breuel Bild

### TITELMOTIV

Armin Morbach

### LEKTORAT

Rudolf Feurer

### DRUCK UND VERARBEITUNG

Eggers Druckerei & Verlag GmbH

### PAPIER

IGEPA group  
Gedruckt auf Maxioffset & Maximat Prime

### ERSCHEINUNGSWEISE

ein- bis zweimal jährlich

Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlagen aller Art sind vorbehalten. Fotokopien für den persönlichen und sonstigen eigenen Gebrauch dürfen nur von einzelnen Beiträgen als Einzelkopien hergestellt werden. Die Beiträge geben die Meinung der Autoren wieder. Diese kann im Einzelfall von der Auffassung des Herausgebers abweichen.

# ENJOY Life. *Seriously.*



PLEASE DRINK RESPONSIBLY



**OPIUM WINE SELECTION**  
 erhältlich auf [www.gotowine.de](http://www.gotowine.de)

#gotowine



CERACHROM-ZAHLENSCHEIBE  
AUS KERAMIK



MANUFAKTURWERK 3235



OYSTERFLEX-  
BAND

## SEGELSPORT PUR

Die Yacht-Master wurde für die Anforderungen auf hoher See konzipiert. Sie ist eine symbolträchtige nautische Uhr, die durch ihre Eleganz und Leistungsfähigkeit besticht. Sie verfügt über eine in beide Richtungen drehbare Lünette, die das Ablesen der Segelzeit zwischen zwei Punkten ermöglicht. Ihr wasserdichtes Oyster-Gehäuse schützt das Uhrwerk selbst unter Extrembedingungen. Einige Ausführungen der Yacht-Master sind mit dem innovativen Oysterflex-Band ausgestattet, das höchsten Tragekomfort und Zuverlässigkeit miteinander vereint. Yacht-Master Modelle zeichnen sich durch sehr gute Ablesbarkeit aus. Sie verkörpern die Segelsporttradition von Rolex und garantieren die Präzision, die zur Bewältigung der Herausforderungen des Ozeans erforderlich ist. **Die Yacht-Master.**

*#Perpetual*



OYSTER PERPETUAL YACHT-MASTER 42  
IN 18 KARAT WEISSGOLD

OFFIZIELLER ROLEX FACHHÄNDLER

**BECKER**  
JUWELIERE & UHRMACHER

WWW.JUWELIER-BECKER.COM

  
**ROLEX**