

# OPIUM

AUSGABE #2  
€ 12,50

für Hamburg

2019

*Art & Design*

**VINCENT PETERS**

*Bam!*

**TIL SCHWEIGER**

*Interview*

**LAURA NOLTEMEYER**

**MORITZ KLATTEN**

**JÜRGEN HUNKE**

**HADI TEHERANI**

**ELVIE BARLACH**



UDO IM INTERVIEW

# UDOPIUM





# Wie kann man von Alltag sprechen, wenn kein Tag dem anderen gleicht?

## Der neue Macan.

Kommen Sie ab dem 08.12.2018 bei uns in einem der Porsche Zentren in Hamburg vorbei und erleben Sie alles – außer Routine.

**Porsche Zentrum Hamburg**  
Porsche Niederlassung Hamburg GmbH  
Lübecker Straße 2  
22087 Hamburg  
Tel. 040 21105-0  
[www.porsche-hamburg.de](http://www.porsche-hamburg.de)

**Porsche Zentrum Hamburg Nord-West**  
Porsche Niederlassung Hamburg GmbH  
Holsteiner Chaussee 151  
22523 Hamburg  
Tel. 040 557768-0  
[www.porsche-hamburgnordwest.de](http://www.porsche-hamburgnordwest.de)

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): innerorts 9,5 · außerorts 7,3 · kombiniert 8,1; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert 185 g/km







YORK  
PRINCE OF  
SCHAUMBURG-LIPPE







# HUBLOT

T H E A R T O F F U S I O N

Big Bang Unico.  
 Gehäuse aus 18K King Gold, erfunden und entwickelt  
 von Hublot, mit einer Keramiklunette. Manufakturwerk  
 UNICO mit Chronograph. Patentiertes One-Click System  
 zum Austausch des Armbandes.



**BECKER**  
 JUWELIERE & UHRMACHER



**PORSCHE DESIGN**  
COMMUNICATION

**HUAWEI**

**KÜNSTLICHE INTELLIGENZ IN IHRER SCHÖNSTEN FORM.**

PORSCHE DESIGN | HUAWEI MATE 20 RS

Porsche Design Hamburg | Poststraße 4 | 20354 Hamburg | + 49 [0] 40 33441941

[www.porsche-design.com](http://www.porsche-design.com)

Abbildung kann vom Originalprodukt abweichen.





Der schönste Treffpunkt für Individualisten.

Während sich andere Kreuzfahrtgäste unter tausenden Mitreisenden wiederfinden, sind unsere Schiffe für einen kleinen, exklusiven Kreis gebaut – maximaler Komfort und größte persönliche Freiheit inklusive. Mehr über unsere Luxus- und Expeditionsreisen erfahren Sie unter [www.vor-uns-die-welt.de](http://www.vor-uns-die-welt.de)

VOR UNS DIE WELT

  
HAPAG <sup>18</sup>/<sub>91</sub> LLOYD  
CRUISES



„Wie wärs mit 'ner Story über UDOPIUM?  
Ahoi, Udo Lindenberg.“

W  
E  
D  
E  
D  
E  
R  
E  
R  
E  
R

Eine Nachricht, die uns freudig überraschte und gleichzeitig inspirierte. Nicht nur Udo Lindenbergs persönlicher Gruß zur Erstausgabe von OPIUM kam unerwartet, überhaupt hatten wir in unseren kühnsten Erwartungen niemals mit einer derart überwältigenden Reaktion auf die erste Ausgabe von OPIUM gerechnet.

Von weit über Hamburgs Stadtgrenzen hinaus erreichten uns lobende, liebevoll kritische als auch zahlreiche anerkennende Worte – Worte, welche uns motivieren, auch bei der zweiten Ausgabe mit viel Liebe zum Detail, Leidenschaft und Engagement zu Werke zu gehen.

Und ja, Udo's Idee mit „UDOPIUM“ gefiel uns gut und so nutzten wir die Gelegenheit zu einem Gespräch mit dem Panik-Großmeister, welches Sie, neben vielen weiteren informativen als auch unterhaltsamen Interviews, in dieser zweiten Ausgabe von OPIUM lesen können.


Es treibt uns an, die Menschen hinter Marken und Unternehmen vorzustellen. Uns interessiert das Menschliche hinter Erfolgsgeschichten. Wo er oder sie geboren wurde, wie ein Lebensweg sich formt.

Dies ist für uns keine Phrase, sondern die erkennbare Handschrift mit der OPIUM sich differenziert.

Ob Kunst, Kultur, Gesellschaft, Wirtschaft, Gastronomie oder Politik – OPIUM steht für unabhängige Information sowie niveauvolle Unterhaltung für die Metropolregion Hamburg und darüber hinaus.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre unseres Magazins.

Mit besten Grüßen

  
Christian Dunger

  
Gunnar Henke





30



40



186



182



132



92



52



46



62



68

**MEIN HAMBURG**

- 16 **STATEMENTS**  
Hamburger Persönlichkeiten
- 20 **IAN KIRU KARAN**  
Die schönsten Seiten Hamburgs
- 52 **HAMBURG, DEINE HUNDE**  
Einblick in die Morgenroutine einer Hundebesitzerin
- 86 **SPIRIT OF HAMBURG**  
Konstantin von zur Mühlens historische Filmsammlung

**INTERVIEW**

- 30 **UDO LINDENBERG**  
Keine Panik
- 40 **GUIDO ZIMMERMANN**  
Steinway & Sons in Hamburg unter „neuer“ Führung
- 46 **TIL SCHWEIGER**  
BAM!
- 92 **ELVIE BARLACH**  
Neugier auf neue Art
- 104 **MARKUS TIROK**  
„Große Freiheit“

- 114 **JÜRGEN HUNKE**  
Unternehmer, Verleger, Galerist und Mäzen
- 118 **DANIEL SCHÄFER**  
Faszination Windjammer
- 174 **SALVATORE TESTA**  
Die Sizilianische Institution im Hamburger Westen
- 190 **ANDREAS MEYER**  
Der Stiftungspapst tritt ab

**SPORTS & HEALTH**

- 143 **PIA MÖLLER**  
Wie viel ist Dir Deine Gesundheit wert?
- 144 **DR. MED. MICHAEL FELD**  
Schlafmediziner und Autor
- 146 **WILKO SCHWITTERS**  
Endlich gut schlafen
- 186 **MORITZ KLATTEN**  
Der Boxing unterm Haus
- 196 **HOLGER FUCHS**  
12 Fragen

**ART & DESIGN**

- 62 **LAURA NOLTEMAYER**  
Designschungel
- 68 **VINCENT PETERS**  
Ein Portrait von Tom Jacobi

**TRAVEL**

- 132 **KAMPEN**  
Ein Flirt fürs Leben

**BUSINESS & MONEY**

- 106 **ANDREAS MANSFELD**  
Mission Startup
- 110 **INNOVATION AS A SERVICE**  
Förderung von jungen Digitalunternehmen
- HAMBURG HILFT**
- 182 **BORN TO FLY**  
Am Anfang stand der Honig





100



206



208



212



166



164



156



124



202

**SOCIETY**

- 206 MEDIA SUMMER LOUNGE
- 208 100 DAYS OPIUM
- 212 BLANKENESER GENUSSMOMENTE
- 215 MOVIE MEETS MEDIA
- 215 CHAMPAGNE DINNER
- 217 70 JAHRE WELT AM SONNTAG
- 217 40 JAHRE ENGEL & VÖLKERS
- 218 DEUTSCHER RADIOPREIS

**ARCHITECTURE & LIVING**

- 100 HADI TEHERANI  
Architektur macht bessere Menschen
- 200 THINGS WE LIKE

**FOOD & BEVERAGE**

- 124 HOLGER BODENDORF  
Mit raffinierter Einfachheit seit Jahren auf Erfolgskurs
- 156 MAXIMILIAN WILM  
Ice, Ice Baby!
- 158 WEINEMPFEHLUNGEN  
From Monday to Sunday
- 163 AU QUAI  
Tim Müller neuer Sous-Chef

- 164 FAVOLOSO
- 166 HYGGE
- 170 BIANC
- 171 KINFELTS KITCHEN & WINE
- 172 DIE GUTE BOTSCHAFT
- 172 PIMENT
- 173 100/200
- 173 UNDER DOCKS
- 181 APPLES

**FASHION & LIFESTYLE**

- 202 NICHE BEAUTY
- 203 KÜSTENSILBER
- 203 HEY SOHO
- 204 PETIT CALIN HAMBURG
- 205 ROOM²CONCEPT
- 18 CONTRIBUTORS
- 112 GOOD TO KNOW
- 130 BOOKS
- 226 IMPRESSUM





# MEIN HAMBURG



AALE DIETER (DIETER BRUHN)

## *Stolzer, waschechter Hamburger*

„Was ich an Hamburg liebe? – Erst einmal bin ich ein stolzer, waschechter Hamburger. Hamburg ist eine schöne grüne Stadt, die immer wieder neue Leute zu sich lockt, ob zum Hamburger Dom, zu der Elbphilharmonie oder zum Hamburger Fischmarkt mit all den schönen Hafengeräuschen. Vor allem die Morgenstimmung am Sonntag ist etwas besonderes, die schöne Aussicht zu der Skyline, zum Michel und die Kulisse auf dem Fischmarkt selbst. Ich liebe und lebe Hamburg!“



JOHN MENT

## *Zuhause*

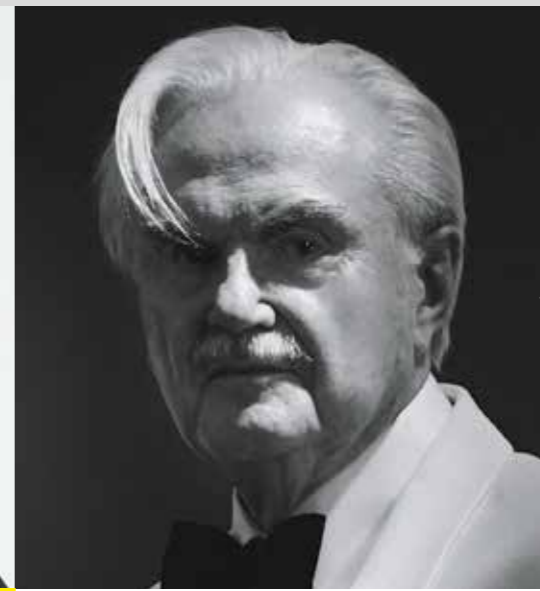
„Ich liebe Hamburg – was sonst? Wohlfühlen kann ich mich überall – zuhause fühlen nur hier! Wäre der HSV allerdings in einer anderen Stadt, müsste ich wohl umziehen...“

Photo © Der Dehmel für Radio Hamburg



JASMIN WAGNER

## *„Durch meine Adern fließt Elbwasser!“*



F. C. GUNDLACH

## *Stadt der Macher*

„Anfang der 1950er kam ich von Paris nach Hamburg und blieb. Ich habe diesen Schritt nie bereut. Hamburg ist eine Stadt der Macher. Das beeindruckt mich immer wieder.“

Photo © Esther Haase 2016



NINA PETRI

## *Charakter*

„Ich liebe Hamburg besonders für die Orte und Menschen, die dieser Stadt in ihrer hanseatischen Selbstverliebtheit und klaren Schönheit, Widerstand, Mut und Schmutzigkeit entgegensetzen, denn dadurch erst erhält Hamburg seinen einzigartigen Charakter.“

Photo © Heiner Orth



CHRISTIAN RACH

## *Per Handschlag besiegelt*

„Weil der Flughafen mitten in der Stadt liegt und man jetzt überlegt, die Stadtteile Fuhlsbüttel und Niendorf einzustampfen, um dem Flughafen für die wachsende Stadt die dringend benötigten Flächen zur Verfügung zu stellen.“

Weil der Hafen wegen des rückläufigen Containerumschlags zur Erlebniswelt umgebaut werden soll, die Elbphilharmonie war nur der Startschuss.

Weil Start-ups an einem effizienten Logistik-System arbeiten, mit denen der Güterverkehr der Stadt per Fahrrad erledigt werden kann.

Weil die Verlegung des Bahnhofs Altona nach Diebsteich die öffentliche Verkehrsanbindung noch flüssiger und reibungsloser gestaltet.

Weil endlich das jährliche Bibbern und Zittern aufgehört hat, da der HSV nicht mehr vom Abstieg bedroht wird und inzwischen das Wetter auch besser als in München ist.

Weil die Baustellenkoordination jeden Tag das Leben spannend macht und auch zum Innehalten anregt, und man genug Zeit hat, sich stundenlang mit den Schönheiten der Stadt zu beschäftigen.

Und dann erkennt man immer wieder, dass es keinen Grund gibt, jemals hier wegzuziehen. Und all das Besiegeln wir per Handschlag.“

Photo © Thomas Pritschet



# CONTRI

## Tom Jacobi

### FÄNGT DIE WELT EIN



Mit fünfzehn Jahren bekam der Fotograf Tom Jacobi seine erste Kamera geschenkt und entdeckte seine Liebe zum Bild. Seine Karriere begann bereits mit 21 Jahren als festangestellter Fotograf für den „stern“ in Hamburg. Für das Magazin fotografierte er alles - von Kriegsschauplätzen über Mode bis hin zu Promis. Später wurde er Artdirector des „stern“. Für seine prägende Arbeit erhielt Tom Jacobi unter anderem Auszeichnungen des Art Directors Club. Seine Leidenschaft für die Fotografie wurde 2014 in der Antarktis neu geweckt. Seitdem erstellt er seine eigenen Kunstprojekte und faszinierende Bildbände von fernen Welten. Der Fotokünstler lebt in Hamburg.

## Ulrike Krämer

### CONNECTING AND INSPIRING PEOPLE



Ulrike Krämer sieht sich stets in der Rolle des Pacemakers und der innovativen Themensetzerin. Am IN.D Germany hat sie hierfür seit 2003 den perfekten Nährboden gefunden, um mit jungen, kreativen Talenten aus Kommunikation, Management und Digital Design wichtige gesellschaftliche Prozesse voran zu treiben, oft in Zusammenarbeit mit der Industrie. Die Ergebnisse lassen sich sehen und sorgen für das hohe Ansehen des Instituts, für die Karrieren ihrer erfolgreichen Absolventen und last but not least für die kreative Strahlkraft der Hansestadt Hamburg.

## Marika Henke

### MEHR ALS STILSICHER



Seit mehr als 20 Jahren ist Marika Henke in der Werbefilmbranche tätig. Einen Namen machte sie sich unter anderem durch die Zusammenarbeit mit bekannten Kunden wie Ricola. Ursprünglich begann sie ein Journalismus-Studium in Vaasa. Durch Zufall startete sie ihre Karriere während eines Sommerjobs als Quereinsteigerin und blieb der Werbefilmbranche treu. Die Abenteuerlust zog die gebürtige Finnin in die Hansestadt. Hier führt sie das Leben einer wachechten Hamburgerin. Zwei Kinder, ein Mann, ein großes Haus in Eppendorf und ein Dobermann halten die stilsichere Finnin neben ihrer Arbeit auf Trab.

## Sigrid Kahrs

### EIN GARANT FÜR ZUVERLÄSSIGKEIT



Sigrid Kahrs überzeugt durch mehr als 30 Jahre Kommunikationserfahrung. Als Seniorberaterin und Mitglied der Geschäftsführung bei UMPR ist sie verantwortlich für namhafte Kunden wie British American Tobacco oder auch GO! Express & Logistics. Die Schwerpunkte der gelernten Groß- und Außenhandelskauffrau liegen auf der internen Kommunikation, Publishing, Change und Event. Sie setzt sowohl Mitarbeitererevents zur Strategievermittlung als auch Druckprojekte in jeder Größenordnung souverän um.

## Yasmin Witt

### DER BLICK AUF DAS ZIEL



Seit rund 20 Jahren unterstützt Yasmin Witt das Unternehmen Henke Relations als Supervisor und Prokuristin. Ihre langjährige Erfahrung aus den Bereichen Eventmarketing und Eventmanagement, gepaart mit ihrem hohen Qualitätsanspruch, ihrer Stilsicherheit und Professionalität, sind der Garant für die zielgruppengerechte und zeitgemäße Kundenberatung. Konferenz, Messeauftritt, Gala oder Medienevent – mit ihrer Kreativität und persönlichem Engagement wird jedes Event optimal umgesetzt.

## Martin Fischer

### STRATEGIE MIT IMPULSEN



Seine Karriere begann Martin Fischer im Anzeigenverkauf bei Aenne Burda und als Anzeigenleiter bei der Motorpresse Stuttgart. Zunächst als Geschäftsführer Marketing und später als CEO war Fischer maßgeblich für den Aufbau und den Erfolg der Verlagsgruppe Milchstraße zuständig. Er war in dieser Zeit an der Einführung bekannter Titel wie „TV-Spielfilm“ beteiligt. Als Geschäftsführer von iq media verantwortete er die Sales-Aktivitäten renommierter Titel wie Handelsblatt, WirtschaftsWoche und ZEIT. 2016 gründete Martin Fischer seine eigene Beratungsfirma MFM in Hamburg.

# BUTORS

Von Hamburgern für Hamburger

## Peter Strahlendorf

### IM GUTEN DIALOG



Peter Strahlendorf ist 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 mit der Kreativ-Datenbank „Red Box“. Seine berufliche Laufbahn begann der Betriebswissenschaftler 1977 in der Marktforschung und Kundenberatung bei der Hamburger Werbeagentur Lintas. Weitere Erfahrungen sammelte er in der Redaktion „Der Kontakter“ und als Prokurist und Mitglied der Geschäftsleitung im Bereich PR und Öffentlichkeitsarbeit von SAT.1, Berlin. Seit 2010 ist er Vorsitzender des Verbandes der Zeitschriftenverlage Nord e.V. mit Sitz in Hamburg.

## Julia Pelzer

### IM FOKUS DER KUNST



Julia Pelzer gehört zu den besten und außergewöhnlichsten Talenten der Illustration und hat sich international einen Namen gemacht. Direkt nach ihrem Kunststudium in ihrer Heimatstadt Hamburg bekam sie ihren ersten Auftrag für die deutsche VOGUE. Kurz darauf folgten Arbeiten für internationale Mode- und Lifestylemagazine. Ihr Markenzeichen sind handgemalte Silhouetten, Mode bis hin zu Portraits mit Pinsel, Aquarellfarben, Tinte sowie edle Papiere – was in der heutigen digitalen Zeit einmalig ist. Ihre Arbeiten sind inspiriert von der orientalischen und asiatischen Kunst, mit der sie ihr Vater, der Professor für Ägyptologie ist, vertraut gemacht hat.

## Cathrin Freifrau von Seld-Thiel

### FACETTENREICHE INSPIRATION



Cathrin Freifrau von Seld-Thiel ist Gründerin und Geschäftsführerin von tasteandlife.com. Die diplomierte Werbefachfrau hat in London Bildende Kunst studiert und über 20 Jahre Berufserfahrung als Unternehmerin (My Foxy Music), Managerin und Beraterin in der Musik-, Medien- und Kunstbranche (u.a. Sprin-

ger & Jacoby, Markenfilm, Peermusic). Kunst ist zugleich ihr größtes Hobby, denn Ihre Freizeit widmet sie seit vielen Jahren der Malerei. Mit Taste & Life bietet Sie gehobene Lebensstilgestaltung durch eine inspirierende Kombination von Musik und Kunst. Als geborene Hamburgerin hat Sie ihren Lebensmittelpunkt natürlich in der Hansestadt, verfügt aber zugleich über einen starken internationalen Hintergrund durch längere Stationen u.a. in Südfrankreich, London und Los Angeles.

## Stefan Westendorp

### STRATEGISCHER BERATER



Stefan Westendorp 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. Westendorp war 17 Jahre lang Chefredakteur von TV Movie und arbeitete davor ebenfalls in leitenden Positionen für verschiedene Zeitungen, Zeitschriften und Radiosender. Aktuell berät er DAX-Konzerne, Medienhäuser, Media- und Werbeagenturen.

## Nathalie Dunger

### SCHÖN MUSS ES SEIN!



Die studierte Wirtschaftsjuristin Nathalie Dunger kennt als gebürtige Hamburgerin die Hafenstadt in all ihren Facetten. Als Geschäftsführerin und Head of Event & Communication der seit 2015 erfolgreich agierenden Medienagentur WDI Media mit Lage im Herzen Hamburgs hat sie stets einen engen Kontakt zur Medienbranche und besticht durch ihre offene Art als waschechte Hamburger Deern. Darüber hinaus widmet sie sich ihrer zuckersüßen Leidenschaft: Der Planung und Realisierung einzigartiger Candy Bars, nicht nur für private Anlässe und Firmenveranstaltungen, sondern auch für große mediale Events.



# DIE SCHÖNSTEN SEITEN

# Hamburgs



Aus der Sicht von Ian Kiru Karan

## RUND UM DIE ALSTER – EIN PARADIES

In der ersten Ausgabe von OPIUM habe ich über den Duft der Freiheit und meine große Liebe, den Hamburger Hafen berichtet. Heute möchte ich mich dem zweiten wichtigen und wunderschönen Gewässer Hamburgs widmen: der Alster. Geteilt in Binnen- und Außenalster ist es ein Ort, der immer wieder gern zum Verweilen einlädt. Ob zum Spaziergehen, Fahrradfahren oder Joggen, die Außenalster zieht viele Hamburger und Besucher in ihren Bann. Und wenn im Sommer die weißen Segelboote in der Sonne leuchten oder Ende Mai die japanische Gemeinde Hamburgs anlässlich des jährlichen Kirschblütenfestes den Himmel über der Außenalster mit dem traditionellen Feuerwerk erleuchtet, denke ich immer wieder: Hamburg ist eine der schönsten Städte der Welt.







# DIE BINNENALSTER

Auf der Binnenalster hat man den perfekten Panoramablick über Hamburg – auf die vielen verschiedenen Kirchtürme, den Fernsehturm, die Einkaufspassagen am Jungfernstieg und auch auf die Elbphilharmonie. Die Alsterfontäne schießt den größten Teil des Jahres Wasser ca. 60 Meter in die Höhe.







# DIE AUSSENALSTER

Die Alster ist damals ungewollt entstanden. Im Jahre 1190 war die Alster nur ein kleiner Fluss und drum herum befanden sich Weiden und Streuobstwiesen. Der Müller Heinrich Reese hatte die Vision, die Alster anzustauen, um so effektiver mit seiner Mühle zu arbeiten. Die Stadt Hamburg sowie die Kirchen stimmten zu und so entstand damals ein Damm, der Reesendamm - der heutige Jungfernstieg. Die Alster staute sich nach und nach an. Das Ergebnis übertraf alle Erwartungen (einen 160 Hektar großer See) und führte zu einem jahrzehntelangem Streit zwischen der Stadt und der Kirche, denn das Stück Land gehörte der Kirche und die wollte es wieder haben, die Stadt wollte den Damm jedoch nicht einreißen. Und wer gewann den Streit? Genau, die Stadt Hamburg.







S. Kuelcue / Shutterstock.com

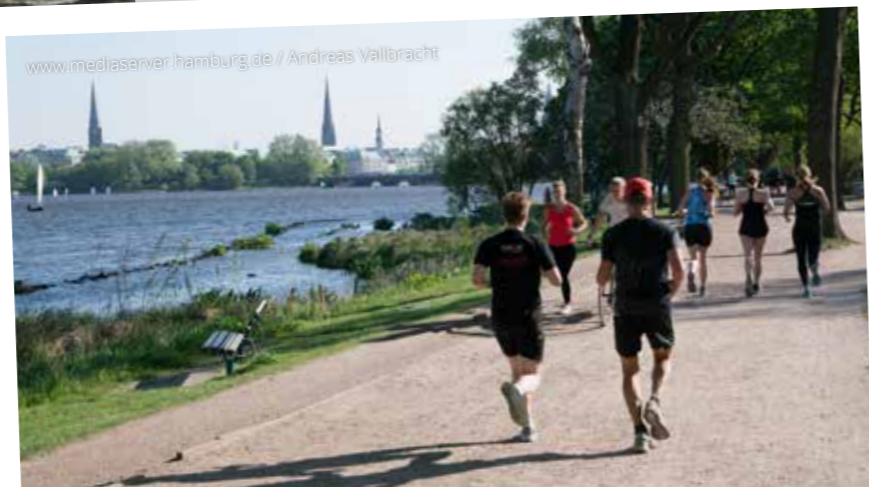
# WASSERSPORT & HANSEATISCHE LEBENSLUST

Die Alster mit den umliegenden Parks, Uferwegen und Kanälen bietet beste Möglichkeiten für Freizeit, Sport und Erholung. Jeder kann die Alster auf seine Art und Weise erleben – ob bei einem gemütlichen Spaziergang, einem Picknickabend mit Freunden oder beim Joggen, Bootfahren und Segeln.

Natürlich ist die Außenalster auch Hamburgs innerstädtisches Mekka für Wassersportfreunde. Die weißen Segel der Segelboote gehören zum Bild der Außenalster wie der Michel zu Hamburg. Die Wiege des deutschen Rudersports liegt an der Alster. Der im Jahr 1836 gegründete „Hamburger und Germania Ruder Club“ ist der älteste deutsche und der zweitälteste Ruderclub der Welt. Alljährlich finden größere Sportveranstaltungen statt. Beim NachtLauf, Marathon und Triathlon sowie bei Segelregatten treten internationale Sportgrößen und Jedermannen gegeneinander an.



www.mediaserver.hamburg.de / Roberto Kai Hegeler



www.mediaserver.hamburg.de / Andreas Vallbracht



www.mediaserver.hamburg.de / Witters GmbH Sportfotografie



www.mediaserver.hamburg.de / Witters GmbH Sportfotografie





# UNSERE ALSTERSCHWÄNE

Sie sind ein Wahrzeichen Hamburgs. Die enge Verbundenheit unserer Stadt mit den Schwänen hat eine lange Tradition. Eine Abrechnung aus den Jahren 1591/1592 belegt, dass bereits seit mehr als 400 Jahren die Höckerschwäne auf der Alster auf öffentliche Kosten mit Getreidefuttermitteln versorgt wurden. Die Planstelle des „Schwanenvaters“ existiert seit 1674 und ist damit die älteste Behördenplanstelle der Stadt. Eine alte Legende besagt, dass so lange stolze Schwäne auf der Alster ihre Runden ziehen, Hamburg eine freie und wirtschaftlich erfolgreiche Hansestadt ist.

Von November bis März überwintern die Schwäne in ihrem Winterquartier am Eppendorfer Mühlenteich. Damit hier die Wasserfläche bei Frost nicht zufriert, werden energiesparende Unterwasserpumpen eingesetzt. Diese saugen das „warme Wasser“ vom Grund des Teiches an und bringen damit Bewegung in die Wasseroberfläche.



# DAS JAPANISCHE KIRSCHBLÜTENFEST

Die langjährige Verbundenheit zwischen der japanischen Gemeinde und Hamburg wird jedes Jahr mit dem Kirschblütenfest und einem fantastischen Feuerwerk über der Außenalster gewürdigt. An diesem Abend sind praktisch alle Boote vermietet und man glaubt, die Alster fast trockenen Fußes überqueren zu können.







# KEINE PANIK

*Panikrocker, Hutträger mit Sonnenbrille  
und eine Dauer-Suite im Hotel Atlantic:  
Jeder kennt ihn – Udo Lindenberg.*

Das Interview führte Gunnar Henke.



*Als einer der ersten, die auf Deutsch sangen prägt er seit Jahrzehnten die deutsche Rockmusik. Heute ist der nuschelnde Panikpräsident erfolgreicher und beliebter denn je – politisch unkorrekt, authentisch, schräg, kreativ und originell. Doch welche Persönlichkeit verbirgt sich dahinter? Manche beschreiben ihn als echt, andere als zu schräg, um wahr zu sein. In jedem Fall steckt unter der Krempe einer der innovativsten Musiker der deutschen Rock-Geschichte.*

*Markenzeichen Hut und Sonnenbrille. Wie ist es dazu gekommen?*

**UDO LINDENBERG** Hut, Brille, multifunktional – flexibelistisch! Ritterrüstung und Abschirmdienst. Zum Schutz der sensiblen Seele... und wie ein Meisterdetektiv alles abchecken (und keiner weiß Bescheid). Die Brille trag ich aber auch, um die Damen (und Herren) nicht in unnötige Liebes-Irritationen zu stürzen, wenn sie direkt durch meine Augen in die hinreißenden Abgründe meiner Seele blicken...

*PANIK ZENTRALE: Du lebst seit rund 28 Jahren in Hamburg im Hotel Atlantic. Du hast sicherlich viele Angebote bekommen mal umzuziehen. Was hat dich davon abgehalten?*

**UDO LINDENBERG** Haus, Garten, gated areas und bürgerliche Mauern sind nix für mich – ich treffe gerne die verschiedensten Peoples im Hotel, vom Präsidenten bis zum Ganoven. In die Lobby gehen, malen an der Bar, Business-Schnackedschnack in der Raucherlounge. Immer gut was los hier. Und Ruhm-Service vom Feinsten. – Ey, hätte Bach seinen Müll persönlich runtertragen müssen, hätte er so manche Kantate nicht geschrieben!

*Malst du ausschließlich im Hotel?*

**UDO LINDENBERG** Ich male immer da, wo ich gerade bin. Alle Bars dieser Welt, genau richtig für meine Likörelle, ich male ja mit Schnaps, mit Likörfarben – zu Lande, zu Wasser und in der Luft, die Ateliers des lindischen Strichers von St. Georg sind überall. Zu kaufen in der Galerie Lindenberg & more in der Europa-Passage.

*Kunst und Liebe, wie passt das zusammen?*

**UDO LINDENBERG** Die Kunst ist eine fordernde Geliebte. Bleibt da noch genug Zeit für ne konventionelle Beziehungs-Be-rechtigte? Antwort: oft niente! Ansonsten und überhaupt: In Liebesdingen kann ich mich schlecht festlegen. Dazu fällt mir immer sofort der Song von

Friedrich Hollaender ein, „Ich weiß nicht zu wem ich gehöre“: „Ja, soll so etwas Schönes nur einer gefallen? Die Sonne, die Sterne gehö'r'n doch auch allen.“

*Udo, in deinem neuen Buch soll man sich vorstellen, man gibt eine Party und das Ganze dauert ein wenig länger, nicht bis zum Morgengrauen, nicht zwei Tage, sondern mehr als 40 Jahre. Erlebst du immer noch die Party Deines Lebens?*

**UDO LINDENBERG** Ja, seit 40 Jahren, immer geiler, am exzessivsten seit 10 Jahren: Gigantische Bühnenshows, Stadion-Flugshows, Raketenstart in die Charts mit jedem neuen Zong. Hätt' keiner gedacht, dass der Phönix nochmal so aus der Flasche rauszischt und der Nachtigallengesang die ganze Republik verzaubert... ich auch nicht – yeah, das is ganz schön megageil!

*Deine Tournee 2019 bricht bereits alle Rekorde. Sind deine Konzerte heute psychisch und physisch anstrengender als früher?*

**UDO LINDENBERG** Nee, ich halte mich ja knallefit, mache reichlich Sport – gezielte Drogeneinnahme und EMS mit der Deutschen Kickbox-Meisterin Natalie Zimmermann – und auf Tour, z.B. in der Barclaycard-Arena: Dr. Feelgood und ein Nervenarzt, der immer weiß wie's weitergeht, den Rest regelt meine ostasiatische Genetik.

*Du hast unzählige Auszeichnungen erhalten, wie mehrfach den Echo, die Goldene Kamera, Bambi, Deutscher Radiopreis und wurdest mit dem Bundesverdienstkreuz geehrt. Was bedeuten dir die Auszeichnungen?*

**UDO LINDENBERG** Bundesverdienstkreuz, ja, hab es jokemäßig mal angenommen und mir ans Revers geditscht, auch mal einigen Freunden ausgeliehen, und einem ist es dann auf dem Kiez in den Gully gerutscht, shit, wir haben's aber wiedergefunden. Ja, grundsätzlich isses ganz schön, Preiselbeeren zu kriegen für gute Sachen, ...bloß nich nur so'n Entertainer sein, der die Leute die Realitäten vergessen lässt, so wie die Schläger-Deppen.



*Warum gelingt es dir, über 50 Jahre im Geschäft zu bleiben?*

**UDO LINDENBERG** Man muss schon ein gut verrückter Vogel sein, ein vom Wahnsinn geknutschter. Magie und Alltag, Maggiwürfel in der Tasche, und so – 50 Jahre sind erst der Anfang, ich bin ja vom Club der 100jährigen. Und danach erfindet die Medizin dann noch die Unsterblichkeitstablette, dann hängen wir nochmal weitere sexy sexzig Jahre dran, haha.

*Du hast skurrile Dinge erlebt. Zum Beispiel hast du mal feststellen müssen, dass auf deinem Konto 4 Mio. Euro fehlten.*

**UDO LINDENBERG** Finanzkrise, ja – Riesenschock – New Market – Konto leer. „Der Millionär hat keine Kohle mehr, Leben grausam, Taschen leer, haste mal n Freibier oder ne müde Mark, die letzte Bank, die ihm noch blieb, das war die Bank im Park.“ Naja, haben die Banker dann eingesehn. So gait dat nuch. Wie durch Zauberhand sind 3 Mio wieder auf mein Konto drauf-gesegelt.

*Du wurdest mal mit 4,7 Promille in die Notaufnahme gefahren. Für viele eine tödliche Dosis. Wie krass waren deine Exzesse?*

**UDO LINDENBERG** Ich ging in die Kneipe nach dem Motto, was muss hier alles noch weg. Und dann wieder in die Klinik, einmal Blutwäsche bitte – und dann heavy weitersaufen. Lady Whiskey hat mich fast gekillt, ja... kann man alles en detail in meiner neuen UDOgrafie nachlesen...Buch heißt UDO von Edelfeder Thomas Hüetlin, beim KiWi-Verlag, best book über den Panikbooster.

## „Aber mein echter Rausch, meine beste Sucht ist die Bühne.“

*In diesem Bezug: Was hast du in deinem Leben umgestellt? Was motiviert dich?*

**UDO LINDENBERG** Professionelles Ziel-Trinken, also nicht mehr nach der Mengenlehre. Und fernöstliche Geheimwirkstoffe. Aber mein echter Rausch, meine beste Sucht ist die Bühne, der Rock'n'Roll, die Tournee mit der Panikfamilie – das ist mein Eldorado. Next year 3 mal die Barclaycard Arena in Hamburg. Alle hinkommen, ich geh da auch hin...

*Wie würde ein möglicher neuer Song heißen?*

**UDO LINDENBERG** Gibt's schon: „Wir ziehen in den Frieden“. Nicht an die Kriege gewöhnen, als wären sie ne Art Naturgewalten. Love & Peace, Menschenketten rund um den Globus - und alle fordern: Stoppt die Kriege! Stoppt die Aufrüstungs-Schwachmaten Trump und Putin. Ich weiß, das klingt wie ne Utopie - aber Utopien sind ja bekanntlich zum vorverlegen da...







*Du bist ein politisch aktiver Mensch. Du hast dich für das Projekt Live Aid der Afrikahilfe sowie gegen den Neonazismus engagiert und hast 2000 dein Projekt Rock gegen Rechte Gewalt gestartet. Was gibst du uns heute für 2019 mit?*

**UDO LINDENBERG** Nicht jeden Scheiß mitmachen, nicht als eine Art stumme Armee die ganzen Verbrechen mittragen. Nich resignieren. Ist doch so: Hier gehen Billionen in die Rüstung und allein in Afrika sterben täglich tausende Kinder. Ne riesen Friedensbewegung auf die Straßen, für Friedenspolitik in Deutschland und Europa, Europa sollte zwischen den Großmächten moderieren. Abrüstung fordern.

*2006 hast du die kulturpolitische Udo-Lindenberg-Stiftung gegründet, um Nachwuchsbands mit deutschen Texten zu fördern. Welche Früchte trägt dein Engagement?*

**UDO LINDENBERG** Mit der Stiftung wollen wir Newcomer Bands und Songschreiber ermutigen, ihr eigenes Ding zu machen, größte Freiheit und Kreativität, schön frech und provo und kein Mainstream. Yeah! Beim Panikpreis-Songwettbewerb entdecken wir auch immer wieder Bands oder Künstler\*innen, die ganz exzellent zu unserem bunten Panikzirkus passen, zum Beispiel haben wir „Deine Cousine“ mit auf Stadiontour genommen, auf meinem neuen Album (MTV 2) singen wir „Du knallst in mein Leben“ zusammen...

## *„Da machen wir richtig Hightech und Virtual Reality Action.“*

*Panik City in Hamburg. Wie ist es dazu gekommen und wie waren die Reaktionen?*

**UDO LINDENBERG** Es war schon länger eine Art Museum im Gespräch, aber n konventionelles Museum, zum Durchlat-schen und Bilder betrachten sollte es nich sein. So'n Ding mit Action und interaktiv, yeah. Dann kam Corny Littmann und sagt, hier bei uns im Klubhaus St. Pauli auf der Reeperbahn wär doch genau der richtige Ort für deine Raketenstation, da machen wir richtig Hightech und Virtual Reality Action, – das fand ich dann doch sehr erregend, und so ging das dann ab. Und Riesenbegeisterung, von den Embryos bis zu den Omas, Touristen und Kiezianer, alle feiern das Ding. Mit Udo auf die Bühne rennen und ins Studio und Likörelle malen, kannste alles machen und dann runterladen auf dein Handy . Ja, is echt mega geworden, der ganze schön verrückte Panik Wahnsinn in 3D, ohne Netz und Gummi. Das geht ab, am Weekend schlängeln sich die Schlangen am Spielbudenplatz , haha yeah.

*Eine letzte Frage: Warum der Tick mit dem Eierlikör ?*

**UDO LINDENBERG** Es ist bei uns zur Tradition geworden, einen zu gurgeln, um die Stimme der Nachtigall zu ölen – und auf goldene Zeiten anzustoßen. Meine Mutter Hermine hat früher immer den Eierlikör rausgeholt, wenn es was zu feiern gab. Das machen wir in der Panikfamilie auch. Gibt immer was zu feiern, auf die Goldenen Zeiten. We call it Feierlikör, yeah.



# DESWEGEN LIEBEN WIR, WAS WIR TUN.

Als Anfang Juli 2018 die erste Ausgabe von OPIUM erschien, waren wir auf die Reaktionen aus unserer Stadt sehr gespannt. Was dann folgte übertraf all unsere Erwartungen. Hier ein paar ausgewählte Statements.

*Wie wärs mit 'ner Story über UDOPIUM?*  
Udo Lindenberg

Alle Achtung, sehr gut gelungen! Opulent und vom Content interessant. Und dann die vielen Anzeigen! Als ehemaliger "manager magazin" Print-Mensch weiß ich, was für eine Arbeit dahinter steckt.

Andreas Nölting

Tausend Dank! Sieht super aus das Magazin! Seid Ihr auf Instagram? Wir würden Euch gerne taggen bzw. verlinken.

Michaela Cordes

*Toll, was Ihr hier auf die Beine gestellt habt. Papier, Optik, Themen, Fotos - das ist großes Kino.*  
Martin Fischer

*Eine echte Bereicherung für Hamburg!*  
Clemens Gerlach

Stylisher, eigenständiger Look, markante Haptik und sowohl redaktionell als auch optisch sehr anspruchsvoll mit Stil umgesetzt. Ein echter Gewinn für Hamburg.

Sascha Oliver Martin

*Hammer! Großartig gemacht!*  
Jens Müffelmann

Glückwunsch zu eurem super toll gelungenen neuen Magazin!

Pia David

*Wir sind beeindruckt und gratulieren zu diesem phantastischen Magazin. Es ist ungewöhnlich anders.*

Maik Herm

*Herzlichen Glückwunsch zur ersten Ausgabe von Opium! Gelingen! Macht Spaß, darin zu blättern.*

Klaus Schümann

GROßES KOMPLIMENT FÜR EUER OPIUM MAGAZIN! ES SIEHT SEHR SPANNEND AUS UND BEIM DURCHBLÄTTERN BESTÄTIGT SICH DER EINDRUCK.

Kirstine Fratz

Klasse regionale News: Business, Medien, Kulinarisches, Shopping, Lifestyle ... Klasse. weiter so - freue mich auf die nächste Ausgabe!

Dirk Alexander Böttiger

*HUT AB! GANZ GROßES KINO, BZW. GANZ GROßES PRINT.*

Dennis Rößler

*Kack-frech so ein geiles Magazin aus dem Nichts zu erschaffen.*

Andreas Jakobs

Internationales Hamburg! Modern. Mit Themen die interessieren, optisch ansprechend umgesetzt. Lesespaß mit Stil.

Kathy Savannah Krause

*Die Erst-Ausgabe von OPIUM ist echt ganz großes Kino.*

Peter Strahlendorf

*So schön die erste Ausgabe von OPIUM! Bin ganz entzückt!*

Magda Krawcewicz

*Tolle Idee, sehr hochwertiger Content, ausgezeichnet umgesetzt und eine Bereicherung. Großes Kompliment!*

Michael Grahl



## GUIDO ZIMMERMANN STEINWAY & SONS IN HAMBURG UNTER „NEUER“ FÜHRUNG

Das Interview führte Gunnar Henke.



*Sie sind Neueinsteiger bei Steinway & Sons. Sie übernehmen in Hamburg das Amt von Ihrem Vorgänger Werner Husmann, der dort 50 Jahre Erfahrungen sammeln konnte. Sind die Erwartungen an Sie sehr hoch?*

**GUIDO ZIMMERMANN** Das sind sie. Zum Glück aber wurde ich bei Steinway & Sons mit offenen Armen empfangen und habe sehr viel Unterstützung der gesamten Mannschaft erfahren, mich in diese ganz besonders schöne Branche und das Unternehmen mit seiner lange Tradition, sehr interessanten Kunden und unvergleichlichen Handwerkskunst einzuarbeiten. Es ist eine große Freude und Ehre für mich, für Steinway & Sons zu arbeiten und es behutsam in die Zukunft führen zu dürfen.

*Mehr als 14 Jahre in verschiedenen Führungspositionen bei Mont Blanc – fühlen Sie sich gut gewappnet, um Steinway & Sons erfolgreich zu führen?*

**GUIDO ZIMMERMANN** Absolut. Beides sind große Hamburger Handwerks-Marken, die auf haneatischen Werten bauen und viel gemeinsam haben. Etwa das kompromisslose Produzieren bester Qualität, aber auch den Auftrag, mehr zu erwirtschaften als Gewinn, nämlich für die Gesellschaft relevant zu sein. Das Schreiben und das Musizieren sind so wichtig und haben heute vermutlich mehr Bedeutung denn je. Sie stellen eine Auszeit vom stressigen Alltag dar und berühren viele Menschen.

*Sie haben selbst eine Leidenschaft für Musik und Handwerkskunst entwickelt, wann fingen Sie damit an und spielen Sie selbst Instrumente?*

**GUIDO ZIMMERMANN** Mein Vater hatte eine Tischlerei direkt nebenan. Mit dem Produkt Holz, das bei Steinway eine wesentliche Rolle spielt, bin ich groß geworden. Und vor vielen Jahren habe ich Orgel- und Trompete-Spielen gelernt, aber leider lange nicht praktiziert. Mein Start bei Steinway & Sons war ein toller Anlass, nun mit Klavierspielen (natürlich bei einer Klavierlehrerin und auf einem Steinway Flügel) zu beginnen. Immerhin kenne ich die 88 Tasten schon etwas. Mein Talent ist zwar überschaubar, aber auf einem Steinway Flügel macht das Klavierspielen so viel Freude. Der Steinway ist ideal für Anfänger wie mich, für Hobby-Spieler und Profis – und nebenbei ja auch noch ein wunderschönes Möbel, das über die Zeit an Wert gewinnt.



Guido Zimmermann, Vice President & Managing Director Steinway & Sons Europe





*Kann man auch bei Ihnen anfangen, wenn man kein Klavier spielen kann?*

**GUIDO ZIMMERMANN** Ja, nehmen Sie mich gern als Beispiel. Man muss nicht zwingend Klavier spielen können, um bei uns zu arbeiten. In vielen Bereichen in unserer Manufaktur sind eher handwerkliche als musikalische Fähigkeiten erforderlich. Vielmehr geht es in den „tonlichen Abteilungen“ um das Gespür für den besten Ton, die beste und harmonische Stimmung im Instrument. Beste Stimmung in der Mannschaft zu halten ist überhaupt eines meiner Ziele für das Unternehmen. Denn nur mit guter Stimmung in der Manufaktur können beste Instrumente gebaut werden, die beste Stimmung beim Spielen und Zuhören erzeugen. Und die Leidenschaft für die Musik eint uns sicher bei Steinway & Sons.

*Das Traditionsunternehmen, welches nun schon seit mehr als 160 Jahren gepflegt wird, bietet höchste Qualität für Musikliebhaber. Wie unterscheidet sich Steinway SPIRIO von anderen Selbstspielsystemen?*

**GUIDO ZIMMERMANN** Es hat viele Jahre gedauert, bis wir überhaupt mit einem Selbstspielsystem auf den Markt gekommen sind. Erst, nachdem wir wirklich sicher waren, dass Spirio unserem Namen und unseren hohen Anforderungen gerecht wird, haben wir dieses innovative, erstklassige Player Piano der Öffentlichkeit vorgestellt. Das Besondere an Spirio ist zum einen die perfekte Technologie, die eine authentische Wiedergabe der eingespielten Werke erlaubt. Man erlebt tat-

sächlich die emotionale und technische Bandbreite der Pianisten hautnah und nicht zuletzt hat man das Gefühl, die Künstler live zuhause zu Gast zu haben. Zum anderen ist es unsere derzeit über 3.000 Werke umfassende Musikbibliothek. Hauptsächlich von Steinway Artists in unseren Studios in New York, Hamburg und Shanghai eingespielt, erhält jeder Besitzer eine erstklassige Auswahl an Titeln aller Genres, die automatisch monatlich erweitert wird. Und nicht nur das: Auch Videos bereichern das Erlebnis Spirio und sorgen für größte Unterhaltung. Selbstverständlich kann ein Spirio auch akustisch gespielt werden, sodass die Besitzer einen absoluten Doppelnutzen zu einem wirklich akzeptablen Aufpreis zum „normalen“ Steinway Flügel genießen.

*Was hat Steinway veranlasst mit dem SPIRIO in den digitalen Markt vorzudringen.*

**GUIDO ZIMMERMANN** Es war die Nachfrage unserer Händler und Endkunden. Ein hochqualifiziertes Team wurde für die Entwicklung des Systems eingesetzt und 2016 konnten wir dann erstmals Spirio in ausgewählten Märkten vorstellen. Seither erfreut sich das System wachsender Beliebtheit. Heute wird schon etwa jedes vierte Instrument mit der fantastischen Spirio Technologie ausgestattet, was uns natürlich sehr freut und für die Qualität spricht. So können Sie die schönste Musik der Steinway Artists jederzeit zuhause auf Abruf genießen. Oder aber natürlich weiter selbst darauf spielen. Spirio ist eine wirklich tolle Zusatzausstattung.



**1836**

Der gebürtige Deutsche Heinrich Engelhard Steinweg war gelernter Möbeltischler. In der Küche seiner Wohnung fertigte er 1836 seinen ersten Flügel, der heute Küchenflügel genannt wird und noch immer erhalten ist. Aus wirtschaftlichen Gründen wanderte er mit seiner Frau 1850 in die USA aus. In New York nahm die Familie den Nachnamen Steinway an. Schnell stellte sich für Henry E. Steinway mit seinem Familienunternehmen Steinway & Sons der Erfolg ein. Ein weiterer Sohn, C. F. Theodore, war in Deutschland verblieben und führte das väterliche Geschäft fort. Wenig später siedelte er den Betrieb nach Wolfenbüttel um. Mit der Aufnahme von Friedrich Grotrian als Geschäftspartner wurde der Betrieb ein weiteres Mal ins benachbarte Braunschweig verlegt. Trotz der räumlichen Distanz entwickelte die Familie einen regen, bis heute dokumentierten Schriftverkehr, um sich über den Fortschritt in der Klavierbautechnik auszutauschen.

**1880**

Seine Söhne Theodore und William Steinway eröffnen am 1. Oktober 1880 in Hamburg eine Niederlassung von Steinway & Sons, um der steigenden Nachfrage in Europa gerecht zu werden. Theodore, der mit der Entwicklung von 45 Patenten die Grundlage für den Erfolg von Steinway legte, setzte das neue Projekt vor Ort in die Tat um und entkam so gleichzeitig dem ungeliebten New York.

**1888**

Schon 1888 wurden in einer ehemaligen Nähmaschinenfabrik 550 Instrumente – mit europäischen Spezifika – produziert. In Europa wurde lackierter Palisander bald durch geschwärztes handpoliertes Kirschaumholz, das sich durch viel kleinere Poren auszeichnet, ersetzt. Diese erwiesen sich als besser geeignet für das feuchtere europäische Klima. Europäische Kunden verlangten auch häufig Klaviere mit Verzierungen, Schnitzereien oder Gravuren, deren Anfertigung in den USA aufgrund der dortigen höheren Löhne zu kostspielig war.

**1903**

Die Hamburger Fabrik florierte stetig: 1903 fertigten 275 Mitarbeiter in einer hochmodernen Fabrik bereits 1100 Instrumente. 1904 wurde ein Einzelhandelsgeschäft in Hamburg eröffnet.

**1943**

Während des zweiten Weltkriegs wurde das amerikanische Unternehmen quasi enteignet. Aus den Holzvorräten mussten Gewehrkolben und Flugzeugattrappen hergestellt werden. 1943 wurde die Steinway-Fabrik schwer bombardiert und brannte bis auf die Grundmauern nieder.

**1948**

Erst 1948 war wieder ein relativ normaler Produktionsbetrieb möglich. In diesem Jahr wurden 29 Instrumente unter schwierigsten Bedingungen gefertigt. Um Lebensmittel für die Arbeiter beschaffen zu können, diente das eine oder andere Klavier als Tauschobjekt. Gleichzeitig schickte das Mutterunternehmen Nahrungsmittelpakete für die Mitarbeiter aus New York.

**Heute**

Heute arbeiten rund 500 Mitarbeiter für Steinway & Sons Hamburg. Steinway-Halls in London, Hamburg, Berlin und München gehören ebenso zur Hamburger Niederlassung wie eigenständige Tochtergesellschaften in Tokio und Shanghai.



Wird dieser Bereich weiter ausgebaut? Welche Pläne oder Visionen gibt es?

**GUIDO ZIMMERMANN** Es gibt Pläne, das System weiter auszubauen. Wir denken, dass wir 2019 mehr dazu sagen können.

Warum hat ein US-Hedgefond Interesse an einem Klavierbauer?

**GUIDO ZIMMERMANN** John Paulson hat Steinway vor fünf Jahren unabhängig von seinem Hedgefond erworben. Er ist mit dem Klavier und Steinway aufgewachsen, hat deshalb eine große Affinität zu unserem Produkt und erlebt uns nun als erfolgreiches Unternehmen auf Wachstumskurs.

Wo sehen Sie die Wachstumsmärkte?

**GUIDO ZIMMERMANN** Das ist sicherlich weiterhin China mit seinen geschätzten 50 Millionen Klavierschülern. Aber auch in Europa und unserem Heimatmarkt Deutschland verzeichnen wir guten Zuwachs. Wir werden weiter in unser eigenes Netzwerk investieren, renovieren derzeit unser Geschäft in Hamburg Bahrenfeld und ziehen in München demnächst in die Innenstadt. Frankreich haben wir letztes Jahr als eigenen Markt übernommen, unser Geschäft an dem Boulevard St. Germain läuft sehr gut an.

Inwiefern sichert der „Bestell-Boom“ Chinas dem Hamburger Werk die Arbeitsplätze?

Das Wertschätzen von Steinway & Sons, von unserer Qualität „Made in Hamburg“ auf dem chinesischen Markt ist natürlich sehr willkommen. Aber alleine auf diesen Markt setzen wir nicht, um das Unternehmen, die Marke und die Arbeitsplätze im Hamburger Werk zu sichern. Übrigens suchen wir hier gerade 20 Klavierbauer, Lackierer und Tischler zur Ergänzung in unseren Manufaktur-Abteilungen.

Wie viele Bestellungen gehen von Hamburg aus nach China?

**GUIDO ZIMMERMANN** In etwa jeder dritte Flügel verlässt zurzeit unsere Manufaktur in Richtung unserer Niederlassung in Shanghai, um dort in den beiden eigenen Geschäften und über das Händler-Netzwerk verkauft zu werden.

Stehen neue Projekte an, über die Sie schon was erzählen dürfen? Wird es in Zukunft nicht nur alleinspielende Pianos geben, sondern auch neue Visionen umgesetzt?

**GUIDO ZIMMERMANN** Unser Gründer, Henry E. Steinway, hat die Marschrichtung von Steinway schon damals vorgegeben: Es geht um die permanente Verbesserung des Pianos, um ständige Innovation und darum, die Marktführerschaft zu halten und auszubauen. Daher: Ja, wir sind mit unseren Entwicklern und Designern dabei, auch für die Zukunft spannende limitierte Editionen auf den Markt zu bringen. Vor allem aber geht es bei Steinway um eins: Das beste Instrument für die Bühne und für Zuhause zu bauen. Und das in bewährter Art und Weise mit unseren etwa 500 Facharbeitern in Hamburg. Dafür geben wir alles – jeden Tag.



Ludomyr Lavrynenko (Pianist)

## EDLES DESIGN FÜR DEN GUTEN ZWECK

### Steinway & Sons Elbphilharmonie Limited Edition



Guido Zimmermann



Sabine Stamm (TV Moderatorin), Olaf Schmidt, Lars Ohms



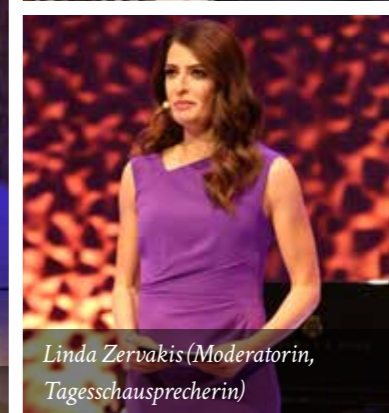
Jens Backhaus mit Begleitung



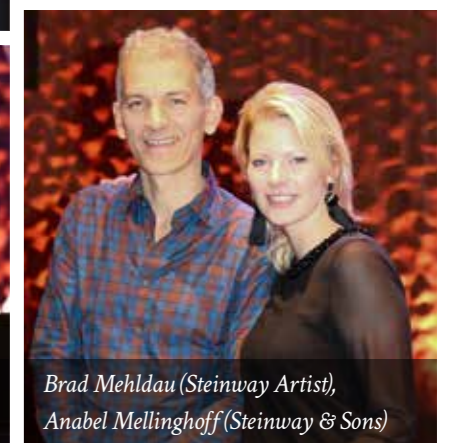
Gabi und Lutz Bethge (CEO & Founder L.A.N.G. GmbH, Ehemaliger CEO Montblanc International)



Pianisten Spartak Magaryan & Volodymyr Lavrynenko



Linda Zervakis (Moderatorin, Tagesschausprecherin)



Brad Mehdau (Steinway Artist), Anabel Mellinghoff (Steinway & Sons)

Lange spannte Moderatorin Linda Zervakis das Publikum am Abend auf die Folter, bevor sie das Geheimnis um die neue Steinway & Sons Elbphilharmonie Limited Edition gemeinsam mit einem internationalen Jazz-Star lüftete. Die rund 360 Gäste bestaunten die auf acht Flügel limitierte Edition, mit welcher Steinway & Sons das neue Wahrzeichen der Stadt Hamburg feiert.

Vor der Enthüllung kam das Publikum mit Volodymyr Lavrynenko und Spartak Margaryan, Studenten der Starpianistin Anna Vinnitskaya, zunächst in den Genuss zweier Hamburger Nachwuchskünstler. Als musikalischer Höhepunkt überraschte später ein Weltklasse-Jazzpianist: Brad Mehdau verzauberte das Publikum mit wunderbaren Stücken.



# TIL SCHWEIGER

# BAM!



*Er ist Regisseur, Drehbuchautor, Synchronsprecher, Produzent und natürlich Schauspieler. Til Schweiger präsentiert sich und seine Familie gerne auf Red-Carpet-Events und nimmt in den sozialen Medien kein Blatt vor den Mund.*



**Neben seiner Produktionsfirma Barefoot, dem Online Shop Barefoot Living, dem 2017 eröffneten Barefoot Hotel in Timmendorfer Strand betreibt Til Schweiger noch das Restaurant Barefood Deli in Hamburg. Dort haben wir ihn getroffen.**

*Du bist gerne Gastgeber und hast aus diesem Gedanken heraus dein eigenes Restaurant geschaffen. Dein „Barefood Deli“ feierte am 2. November Zweijähriges. Wie fällt dein bisheriges Fazit aus?*

**TIL SCHWEIGER** Ich würde sagen, mein bisheriges Fazit enthält Höhen und Tiefen. Am Anfang hat es mir wahnsinnigen Spaß gemacht. Aber dann gab es ein paar Probleme. Viele meiner Freunde, die in der Gastronomie tätig sind, Restaurants oder Diskotheken betreiben, haben zu mir gesagt: „Til, tu dir das nicht an. Du bist kein Gastronom und die Gastronomie ist ein Knochengewerbe, wo du auf unheimlich viele Menschen triffst, die es nicht wirklich gut mit dir meinen.“ Die Ratschläge habe ich dann alle in den Wind geschlagen und meine eigenen Erfahrungen gesammelt. Jetzt geht es mir wieder gut. Ich habe ein tolles Team um mich herum. Nach einiger Zeit macht es mir nun wieder richtig Spaß.

*Du hattest ja auch ein „Wasser-Problem“. Es gibt viele Gastronomen, die ihr Leitungswasser verkaufen, aber dich nageln sie dafür an die Wand. Würdest du uns erzählen, wie du darüber denkst?*

**TIL SCHWEIGER** Darüber können wir sehr gerne reden, das wäre mir sogar sehr wichtig. Das ganze war ein konstruiertes Problem von der Morgenpost, die fälschlicherweise behauptet hat, ich würde das teuerste Leitungswasser in Hamburg an-

bioten. Es gibt viele Restaurants, in denen das Wasser teurer ist als bei mir. Wir machen das, um die Umwelt zu schützen. Das Hamburger Leitungswasser hat eine Qualität, mit der viele große Marken nicht mithalten können. Man müsste es eigentlich gar nicht filtern, aber wir machen es trotzdem.

*Was hat dich wieder nach Hamburg verschlagen?*

**TIL SCHWEIGER** Als ich meine Frau nach 7 Jahren in Los Angeles überzeugen konnte, nach Deutschland zurück zu kehren, gab es für uns zwei Möglichkeiten – Hamburg oder München. Als wir dann ein wahnsinnig schönes Haus im Niendorfer Gehege gefunden hatten, stand für uns fest, dass wir wieder nach Hamburg gehen. Dann haben wir uns getrennt und ich bin nach Berlin gezogen. Am Anfang kamen meine Kinder jedes Wochenende zu mir, aber irgendwann wurde es weniger, weil sie eigene Interessen entwickelt haben, wie Freunde oder Pferde, also musste ich zurück nach Hamburg. Außerdem gefällt mir Hamburg besser als Berlin.

*Man hört immer wieder von Til und seinen Wutausbrüchen. Was macht dich wütend?*

**TIL SCHWEIGER** So richtig wütend werde ich eigentlich selten. Was mich wütend macht, ist Unehrllichkeit, Ungerechtigkeit, hinterhältige Menschen oder Leute, die Fehler machen und nicht in der Lage sind, diese Fehler auf sich zu nehmen sondern auf andere schieben. In der Presse wird es immer so dargestellt „er wütet, er pestet auf Facebook“ – das sind Schlagworte, die die Presse benutzt, um ihre Click Rates hochzutreiben.

*Wie wichtig sind dir Werte im Leben und mit welchen bist du aufgewachsen? Was gibst du deinen Kindern weiter?*

**TIL SCHWEIGER** Die wichtigsten Werte, die ich meinen Kindern versucht habe – zu vermitteln, und was mir glaube ich auch ganz gut gelungen ist, sind ein soziales Gewissen, Empathie, sich für Schwächere einzusetzen und hilfsbereit zu sein. Aber auch in der Lage zu sein, wenn sie ungerecht behandelt werden, sich zur Wehr setzen zu können. Ich habe versucht, ihnen so viel Liebe wie möglich zu geben und so viel Selbstbewusstsein und Selbstvertrauen zu vermitteln, wie irgend möglich. Und dass es okay ist, Fehler zu machen, wenn man bereit ist, dafür gerade zu stehen. Fehler zu machen ist nicht schlimm. Nur jemand, der nichts tut, kann keine Fehler machen, aber auch nie etwas erreichen.

## „Ich habe schon oft überlegt meine Facebook Seite einfach zu schließen.“

*Wie wichtig sind die sozialen Medien für dich?*

**TIL SCHWEIGER** Ich habe schon oft überlegt, meine Facebook Seite einfach zu schließen. Man hat ein viel stressfreieres Leben, wenn man sich nicht in den sozialen Medien bewegt. Aber auf der anderen Seite habe ich 1,4 Millionen Follower und Facebook ist quasi meine eigene Zeitung, allerdings nur für meine Fans. Ich habe aber auch gemerkt, dass diese „Zeitung“ nur von den anderen Medien zitiert wird, um Clicks zu generieren. Als ich z.B. einen extrem durchdachten Kommentar zum Wahlausgang veröffentlicht habe, wurde darüber nicht berichtet, da man nicht schreiben konnte „er wütet, er pestet, er rastet aus“. So etwas wird dann einfach totgeschwiegen. Insofern ist die Reichweite meiner Zeitung sehr begrenzt.

*In Kultfilm „Manta, Manta“ hattest du 1991 deine erste Hauptrolle. Warum gab es noch keinen zweiten Teil?*

**TIL SCHWEIGER** Der Produzent Bernd Eichinger ist 2011 verstorben. Ich habe damals immer zu ihm gesagt, wir müssen eine Fortsetzung machen, da der Film so ein riesen Erfolg war. Wir hätten einen Film darüber drehen sollen, wo die Helden jetzt sind, was sie jetzt machen und was aus ihren Träumen und Wünschen geworden ist und wie es ihnen jetzt, 20 Jahre später, geht. Das Problem ist, dass ich exklusiv mit meiner Firma bei Warner bin und die Rechte von Manta, Manta bei Constantin liegen. Ich habe bereits versucht, Constantin die Rechte abzukaufen, aber das wollten sie nicht. Selbst haben sie es aber leider noch nicht geschafft, ein Drehbuch zu schreiben und einen Film zu produzieren.

*Wusstest du, dass das Auto im Verkehrsmuseum steht?*

**TIL SCHWEIGER** Ja, das wusste ich.



In „Manta, Manta“ spielte Til Schweiger 1991 seine erste Hauptrolle.

*Du bist der erfolgreichste Filmemacher und der umstrittenste. Du polarisierst und kommst nicht bei allen Filmkritikern gut an. Steht man irgendwann mal über den Dingen?*

**TIL SCHWEIGER** Man müsste die Frage umformulieren. Ich komme nicht bei manchen Kritikern nicht gut an, sondern ich komme bei allen nicht gut an. Man steht in dem Moment über den Dingen, in dem man das System verstanden hat und weiß, woran es liegt. Nichtsdestotrotz würde man sich natürlich auch eine gute Filmkritik wünschen, aber es geht ja auch ohne. Letztendlich mache ich meine Filme ja nicht für die Kritiker sondern für das Publikum. Das Publikum votiert die Filme ja auch, sonst wäre ich nicht der erfolgreichste Filmemacher. Aber der Geschmack des deutschen Kritikers und eines Til Schweigers geht einfach nicht zusammen. Auf mich haben sie sich halt eingeschossen. Aber ich habe 2007 gesagt, ich zeige ihnen meine Filme nicht mehr kostenlos. Sie können die Filme verreißen, das ist ihr gutes Recht, aber sie müssen eine Kinokarte lösen. Damit habe ich mich natürlich nicht gerade beliebter gemacht.

*Wie viel hat das auch mit Neid zu tun?*

**TIL SCHWEIGER** Das hat nur etwas mit Neid zu tun, sicherlich nicht damit, dass meine Filme schlecht sind. Ich behaupte sogar voller Selbstvertrauen, dass meine Filme super sind. Sonst hätten die Amerikaner nicht die Remake-Rechte an „Kokowääh“ und „Keinohrhasen“ gekauft. Und ich hätte den Film „Honig im Kopf“ allein mit dem Geld von Warner Bros. nicht machen können. Du wirst nicht glauben, wie viele Kritikerpápste in Deutschland ihre Synopsen und Treatments ihrer Drehbücher an mich senden. Es sind viele Leute dabei, die selbst davon geträumt haben, Filme zu machen oder zu schreiben. Es kommt auch immer ein bisschen darauf an, wie man das Licht der Film-Welt erblickt hat. Ich bin zuerst in der Lindenstraße und in Manta, Manta wahrgenommen worden. Als ich eine Figur gespielt habe, hat das keiner wahrgenommen und alle dachten, der Typ kann nichts. Und dann macht der Typ Filme wie „Knockin' on Heaven's Door“, das passt denen nicht.





Was ist das Rezept für deine Komödien? Woher nimmst du die Ideen für deine Filme?

**TIL SCHWEIGER** Die meisten Ideen werden mir zugetragen. Wenn ich eine Idee präsentiert bekomme und mir selbst sofort ein Film dazu einfällt und ich den Film vor mir sehe, setze ich mich daran und arbeite mit den Ideengebern an dem Projekt. Ich habe vor ein paar Jahren mal einen Workshop an der Deutschen Filmakademie gegeben, wo ich Schüler hatte, die alle nur wissen wollten, was mein Geheimrezept ist. Aber ich sage immer, dass es kein Geheimrezept gibt, sonst gäbe es ja nur erfolgreiche Filme. Ich versuche einfach immer, die Filme so zu machen, dass sie mir gefallen und hoffe dann, dass es dem Publikum auch gefällt. Ich schaue mir auch nicht Filme an, die mich langweilen. Wenn mich ein Film nach 5 Minuten langweilt, dann mache ich ihn aus. Es gibt sogar Filme, die mich schon während des Vorspanns langweilen. Da hat man schon seine Erfahrung.

„Jeder sollte danach streben das Bestmögliche zu erreichen.“

Ist es so, dass du immer das Bestmögliche erreichen willst?

**TIL SCHWEIGER** Natürlich, danach sollte jeder streben. Ich bin nie so zufrieden, dass ich ein Stadium erreiche, wo ich sagen würde, dass es perfekt ist. Aber man sollte immer danach streben, es so gut wie möglich zu machen. Das habe ich von meinen Eltern gelernt. Wenn du etwas machst, dann mach es richtig.

Du hast mal gesagt: „Ich glaube, ich werde nie erwachsen“. Ist das immer noch so?

**TIL SCHWEIGER** Ja, das wird auch immer so bleiben, bis ich in die Grube fahre. Ich glaube ganz fest daran, dass man mit einem bestimmten Alter auf die Welt kommt. Es gibt Leute, die sind mit 15 Jahren schon sehr erwachsen und bleiben auch so. Ich hatte immer einen kleinen Jungen in mir, habe ihn nie verloren und werde ihn auch bis ins hohe Alter haben.

Wann hast du je etwas Verrücktes oder Kindisches gemacht?

**TIL SCHWEIGER** Ich mache ständig verrückte Sachen.

Dein neuer Film: Klassentreffen 1.0: Ein Glied, das zu klein ist um zu hängen, ein Witz über Hämorrhoiden, Intimrasuren und ein Hoden, der in einer Sauna-Bank festklemmt, weil er anschwillt – das muss man auch erst mal bringen. Wer kommt auf diesen Humor unterhalb der Gürtellinie?

**TIL SCHWEIGER** Es gibt eine dänische Originalvorlage. Das war der erfolgreichste Film aller Zeiten in Dänemark. Wir haben diesen Film remaked und völlig neu geschrieben. Und einer

der drei Helden hat Hämorrhoiden, wie viele Millionen Menschen in Deutschland auch. Und dass die Eier in der Bank festklemmen, stammt aus dem Original. Wir haben das ganze nur noch ein bisschen auf die Spitze getrieben.

Der erste Film als Trilogie – wann kommt Teil 2 und 3 raus?

**TIL SCHWEIGER** Geplant ist, dass der zweite Teil im Herbst nächsten Jahres startet.

Til, du hast bereits ein exzessives Leben geführt: Im Schüleraustausch mit 14 Jahren schon angetrunken aufgefallen, später auch gern mal drei Flaschen Wein am Tag konsumiert und Frauen aufzureißen ist dir anscheinend auch nie besonders schwer gefallen, oder?

**TIL SCHWEIGER** Ich liebe Frauen. Jetzt nicht alle, es sind auch ein paar richtig doofe dabei. Aber ich mag Frauen.

Lebst du einfach nur dein Singleleben aus, wovon andere vielleicht träumten?

**TIL SCHWEIGER** Ja, in dem Moment, wo du nicht in einer Beziehung bist und nette Frauen kennenlernst und sich etwas ergibt, wäre man ja doof, wenn man es nicht machen würde.

Gibt es etwas, was du bereust?

**TIL SCHWEIGER** Nein, das gibt es nicht.

Was würdest du am liebsten noch in deinem Leben machen wollen? Hast du noch Ziele, Wünsche oder Träume für die Zukunft?

**TIL SCHWEIGER** Ich habe nie Luftschlösser gebaut oder Träume gehabt, die ich unbedingt erreichen muss. Ich hatte auch nie eine Karriere geplant. Es hat sich alles so ergeben. Was ich mir wünschen würde, wären Enkelkinder. Ich frage schon meine Töchter, warum sie nicht schwanger werden. Ich würde auch sofort selbst noch mal ein Kind bekommen wollen, wenn ich die richtige Frau treffe. Was ich mir sonst noch wünsche ist, dass alle, die mir wertvoll und wichtig sind, gesund bleiben. Und dass ich noch ein paar schöne Filme machen kann und weiterhin interessante Menschen kennenlernen.



© Barefoot Living GmbH



Wladimir Klitschko mit Til Schweiger bei der Eröffnung 2016



© Barefoot Deli / Steffen Hübner

BAREFOOD DELI

Seit 2016 findet sich in der Lilienstraße Til Schweiger's Restaurant Barefoot Deli. Einfach natürlich, einfach bodenständig, einfach gut gemacht - das ist der Anspruch des Restaurants. Die Speisekarte besteht aus Rezepten von Til, seiner Familie und seinen Freunden, außerdem hat er einige Rezepte von Köchen seiner Lieblingsrestaurant übernommen. Wo sonst hat man die Gelegenheit, die Lieblings Speisen eines Stars durchzuprobieren?

**BAREFOOD DELI**

Lilienstraße 5-9  
20095 Hamburg  
<http://www.barefootdeli.de>

# KLASSENTREFFEN 1.0

Premiere



Arthur Abraham, Til Schweiger, Andreas Turck & Ralf Moeller



Anne-Kathrin Ertl



Madita van Hülsen



Ina Menzer



Anne Schäfer & Wanda Perdelwitz



Hilly Martinek



Ralf Moeller, Lilli & Til Schweiger

Im September fand im CinemaxX Dammtor die Premiere des Films „Klassentreffen 1.0 – Die unglaubliche Reise der Silberrücken“ statt.

Neben Til Schweiger erschien auch seine 20-jährige Tochter Lilli Schweiger zur Premiere. Die 20-jährige gehört neben ihrem Vater, der auch Regie führte, sowie Milan Peschel und Samuel Finzi zu den Hauptdarstellern. „Klassentreffen 1.0“ ist die Neuauflage eines dänischen Komödienfolgs.



# HAMBURG, DEINE HUNDE

*Ein kurzer Einblick in die Morgenroutine einer Hamburger Hundebesitzerin.*

Ein Artikel von Marika Henke.



Foto © Oliver Lassen

**D**er Wecker klingelt, wie immer viel zu früh. Ich taste die Oberfläche meines Nachttisches ab und versuche mein Handy zu orten, ohne die Augen zu öffnen und kalte Luft unter die Decke zu lassen. Während ich mich in Richtung Handy drehe, landet mein Hund Akito einen Volltreffer mitten in mein Gesicht – er hat wahrscheinlich schon lange neben dem Bett gewartet, bis ich mich umdrehe, um mir einen „Guten Morgen“ zu wünschen.

Spätestens jetzt gebe ich auf, schalte die Schlummerfunktion aus und stolpere Richtung Badezimmer. Mit einem Blick aus dem Fenster versuche ich herauszufinden, was ich für's Gassigehen anziehen muss. Leider ist es noch zu dunkel und ich muss widerwillig das Fenster öffnen. Es ist kalt. Es regnet nicht, aber der Nebel landet trotzdem feucht auf dem nackten Arm, den ich aus dem Fenster halte. Also warm und wetterfest anziehen. Akito ist zurück in sein Bett gerollt und fängt langsam an, sich gemütlich zu strecken, während ich

meine Zähne putze und mich anziehe. Ich gehe die Treppe runter in die Küche und mache mir den obligatorischen Kaffee – ohne Kaffee läuft bei mir morgens gar nichts! Spätestens wenn ich anfangen, meine Regenjacke anzuziehen, höre ich, wie der 48-Kilo-Hund die Treppe runterpoltert. Vom Geräusch her könnte es auch ein erwachsener Mann sein. Handy, Schlüssel, Kackibeutel, Handschuhe – alles mit! Der Hund sitzt schon vor der Tür und wartet, dass ich ihm das Halsband über den Kopf ziehe und wir los können.

Auf dem Weg zur Tiefgarage merke ich, dass es schon hell geworden ist. Gut, dann brauche ich zumindest nicht die Lampe an mein Fahrrad dranzufummeln. Ich schließe das Garagentor hinter mir und nehme Kurs auf in Richtung Eppendorfer Moor. Nach Überquerung zweier Ampeln können wir Vollgas geben! Auf der ersten Geraden merke ich, wie der Nebel auf meinem Gesicht kondensiert und ich stelle fest, wie schön die Morgenrunde im Nebel doch ist, nachdem man den inneren Schweinehund überwunden hat!

Dank meines 48-Kilo-Allradantriebs sind wir schnell unterwegs. Auf der langen Geraden lasse ich ihn das Tempo bestimmen, muss ihn jetzt aber langsam drosseln – die nächste Kurve nähert sich. Plötzlich muss ich eine Vollbremsung hinlegen: etwa 10-15 Meter vor uns läuft ein großer Hund frei, noch etwa 20 Meter weiter das Frauchen, mit dem Rücken zu uns. Ich steige von meinem Fahrrad herunter, mein Hund bleibt neben mir sitzen. „Guten Morgen!“, rufe ich trocken – nicht wirklich um einen guten Morgen zu wünschen, eher um der Besitzerin des Hundes zu signalisieren, dass sie ihren Hund bitte schleunigst wieder anleinen soll.

Der große Hund dreht sich natürlich als erster um, nimmt Blickkontakt zu meinem auf und fängt an mit der hochgestellten Rute langsam in unsere Richtung zu laufen. Die Besitzerin ruft den Hund mehrmals – wie so oft – ohne Erfolg, läuft jetzt aber schnell hinter ihrem Rücken her. Der Hund kommt immer näher, fixiert meinen Hund mit seinem Blick und senkt langsam den Kopf. Ich überlege schon, ob ich wieder das Fahrrad

als Barriere zwischen den Hunden missbrauchen muss, aber zum Glück hat die Besitzerin schon die Rute ihres Hundes zu fassen bekommen und dann das Halsband. Da knurrt und bellt der Rüde schon und fängt an zu scharren. Hastig klickt sie die Leine an und beginnt, den bellenden und tobenden Hund ins Gebüsch zu zerrn. Endlich findet sie einen großen Baum, um den sie die Leine herumwickeln und sicher sein kann, dass sie (oder eigentlich der Baum) nun ihren Rücken festhält. Die Szene könnte direkt von Lorient stammen – tut sie aber nicht.

Leider gibt es viele ähnliche Situationen, denen verantwortungsbewusste Hundebesitzer/-innen ausgesetzt sind. Immer häufiger gibt es Probleme mit freilaufenden Hunden, die nicht richtig sozialisiert sind (manchmal betrifft dies sogar beide, den Hund und Besitzer/-in!). Auch bedeutet die Sozialisierung eines Hundes nicht, dass der Hund mit jedem anderen Vierbeiner „nur spielen will“.





**Monica Pertzsch, Besitzerin und Trainerin von „Daily Dogs“**

*Was ist deiner Meinung nach das größte Problem zwischen den Hundehaltern?*

**MONICA PERTZSCH** Ignoranz. Wir haben das Hamburger Hundegesetz, einen Hundeknigge, der eigentlich überall zu lesen ist und wir haben gesellschaftliche Verhaltensregeln, wie Höflichkeit und Toleranz – all das wird nicht beachtet, wenn man die Leine in die Hand nimmt. Jeder ist ein Einzelkämpfer. Jeder vertritt die eigene Philosophie, um es möglichst bequem zu haben. Die Menschen übernehmen keine Verantwortung bei der Erziehung ihres Hundes. Sie nehmen keine Rücksicht und wundern sich, dass es immer mehr „Hundehasser“ gibt. Mittlerweile existieren schon Facebook-Gruppen, die vor Giftködern warnen. Ebenso wird der Hund als Tier in der Gesellschaft immer weniger akzeptiert. Die Gesetze werden verschärft, es werden Hundeverbotzonen errichtet und in Cafés und Restaurants werden Hunde nicht mehr gern gesehen. Ignoranz und Unwissenheit sind die größten Probleme zwischen Hundehaltern.

**„Durch eine Leine sind Hunde in ihrer Kommunikation eingeschränkt.“**

*Was kannst du zum Thema „Problem mit freilaufenden Hunde“ sagen?*

**MONICA PERTZSCH** Wir haben in Hamburg eine Leinenpflicht. Diese gilt für alle, und zwar überall, auch für die Hunde, die eine Leinenbefreiung haben. Das Problem ist, wenn ein Hundehalter verantwortungsbewusst handelt und seinen Hund an der Leine führt, ist der Hund in seiner Kommunikationsfähigkeit eingeschränkt. Das heißt, er kann nicht das tun, was Hunde in der Natur tun würden, wenn sie sich begegnen - sie machen nämlich einen Bogen umeinander. Sie laufen nicht aufeinander zu, und sagen „Hallo!“, weil sie sich freuen wie Bolle, wenn sie einen Artgenossen sehen, sondern sie gehen einen Bogen, den sogenannten Besichtigungsbogen. Dieses ist dem Hund allerdings an der Leine nicht möglich.

Wir Menschen bestehen auf unser Wegerecht und müssen auf dem Gehweg bleiben. Der Hund folgt dem Weg seines Besitzers. Wir Menschen gehen aufeinander zu, ohne weitere Probleme. Der Hund nicht. Wenn Hunde frontal aufeinander treffen, kommt es oftmals zur Eskalation, es ist vergleichbar mit einer Provokation. Und noch problematischer wird es, wenn einer der Hunde angeleint ist und der andere nicht. Der angeleinte Hund denkt: „Verdammt, ich kann nicht weg!“. Der freilaufende Hund denkt: „Verdammt, der andere geht nicht weg.“ In dieser Situation hat der Hund im Freilauf natürlich die bessere Position. Der Hund hat mehr Freiheit und Hunde lernen schnell. Der freilaufende Hund kann richtig Gas geben, richtig imponieren, richtig provozieren und kann auch beißen, weil er weiß, der andere kann sich nicht wehren. Solche Erfahrungen sammeln freilaufende Hunde sehr schnell.

Es gibt verschiedene Typen wie den „leinenaggressiven Hund“ oder den „Mobber“, der im Freilauf gerne auf andere zuläuft, die an der Leine sind. Die Problematik entsteht durch Missverständnisse in der Kommunikation. Die Leine schränkt die Kommunikation des Hundes ein. Der Hundehalter kann meistens schlecht einschätzen, wie er mit seinem angeleinten Hund an einem freilaufenden Hund vorbei gehen sollte. Eine Erste-Hilfe-Maßnahme ist es, die Straßenseite zu wechseln, einen Bogen zu gehen, wenn genug Platz vorhanden ist, oder rechtzeitig umzudrehen. Man sollte den Hund immer auf die abgewandte Seite nehmen, das bedeutet, der Mensch ist der Puffer und dient als Schutzschild. Das signalisiert dem anderen Hund, dass der Mensch der Ansprechpartner ist, der die Kontrolle hat, und nicht der Hund. Die meisten Hunde sind schon friedlicher, wenn sie wissen, der Mensch regelt das und nicht der Artgenosse. Diese Technik klappt bei ca. 80% der Hundebegegnungen gut. Um Konfrontationen zu umgehen, können auch Garageneinfahrten sowie Hofeingänge zum Ausweichen genutzt werden, um das andere Tier vorbei zu lassen. Wichtig ist, dass die frontale Begegnung vermieden wird. Es geht Hunden immer um die Distanzvergrößerung. Sie wollen Platz haben, es geht ihnen um einen Höflichkeitsabstand.



**Ulrike Martens, selbstständig und Mutter von zwei Kindern, aus Eppendorf. Sie besucht heute noch einmal wöchentlich die Hundeschule und trainiert regelmäßig unter anderem die „Gegenstandsuche“ mit ihrem Hund, obwohl Meggie bereits 1,5 Jahre alt ist.**

**„Manche Hundebesitzer handeln unverantwortlich.“**

*Hast du Probleme in deiner Wohngegend mit den Mitmenschen oder mit anderen Hunden?*

**ULRIKE MARTENS** Ich empfinde die meisten Menschen in meinem Viertel als tolerant gegenüber Hunden. Die Hundebesitzer, die ich kenne, verhalten sich im Großen und Ganzen alle so regelkonform wie ich. Einmal sind wir attackiert worden und der andere Hund hat mich gebissen, als ich

dazwischen gegangen bin. Leider hörten wir anschließend, dass das bei diesem Hund kein Einzelfall war... Unverantwortlich, dass der Hund keinen Maulkorb trug!!

*Was sind deine Bemühungen für das friedliche Zusammenleben mit der Umgebung?*

**ULRIKE MARTENS** Ich nehme Rücksicht auf meine Mitmenschen und leine Meggie an, wenn Kinder in der Nähe sind. Ich entferne den Hundekot und lasse Meggie zu Hause, wenn es nicht passt, sie mitzunehmen.

**Melanie Christofferson, berufstätig, 2-fache Mutter, wohnt in Groß Borstel. Sie geht gerne mit ihrer Labradorhündin Polli auf den Alsterwanderwegen und im Eppendorfer Moor Gassi.**

**MELANIE CHRISTOFFERSON** Was mich stört ist der Hundehass, der teilweise herrscht. Besonders rund um die Alster und an den Alsterwanderwegen werden Hunde und Hundehalter von Radfahrern manchmal regelrecht überfahren. Obwohl es ein Wanderweg und kein Radweg ist.

Allgemeinbild der Hundebesitzer sehr schlecht ist. Und schlecht erzogene Hunde, die ohne Leine laufen. Mir fehlt der gegenseitige Respekt und die Rücksichtnahme.

*Was ist deiner Meinung nach das größte Problem mit anderen Hundebesitzern?*

**MELANIE CHRISTOFFERSON** Dass viele den Haufen ihres Hundes nicht wegmachen und dadurch das

*Um deine Hündin zu erziehen, hast du bereits im Welpenalter eine Welpenschule besucht und danach eine Hundeschule.*

**MELANIE CHRISTOFFERSON** Ich persönlich bin sehr glücklich mit meinem Hund - Polli darf mit ins Büro und alle freuen sich immer sehr über ihren „Besuch“ an den einzelnen Arbeitsplätzen.







Jaromir Chalabala / Shutterstock.com



**Franziska Dunger wohnt in Blankenese, ist ebenfalls Mutter von zwei Kindern und hat eine 5-Jahre alte Border Terrier Hündin namens Holly.**

**FRANZISKA DUNGER** Im Laufe der Zeit habe ich Erziehungstrainings bei verschiedenen Trainern gehabt und Seminare über Hundeverhalten besucht, um unterschiedliche Hunde – und besonders meinen – besser „verstehen“ zu können. Ich denke, Hunde sollten geistig noch mehr als körperlich gefördert werden, aber wichtiger noch ist die Einhaltung von Ruhephasen. Ein Hund muss nicht 12 Stunden am Tag bespaßt werden.

Nicht jeder Hund wird gern von fremden Menschen angefasst. Wichtig ist auch grundsätzlich der Respekt anderen Lebewesen gegenüber.

*Und was stört dich am meisten?*

**FRANZISKA DUNGER** Mangelnde Toleranz und Rücksichtnahme! Ein Beispiel: Eine Begegnung mit einer Frau, die mit sieben oder acht Hunden unterwegs war und mehr auf ihr Handy als auf ihre Umwelt geachtet hat. Ich bat sie – mein Hund war angeleint – an ihr vorbei gehen zu können (und denke natürlich, dass ihre Hunde bei ihr bleiben, ist ja schließlich ein Rudel). Sie sagt „jaja“, ich ging einen Schritt weiter und sofort lösten sich mehrere Hunde aus der Gruppe und attackierten meinen Hund. Mein Bemühen, meinen Hund mit meinen Beinen zu schützen wird noch von ihr mit „nicht die Hunde treten“ kommentiert. Warum können nicht alle Menschen einfach Rücksicht auf ihre Mitbewesen nehmen?!

*„Grundsätzlicher Respekt anderen Lebewesen gegenüber ist wichtig.“*

*Was würdest du gerne von anderen Hundebesitzern fordern?*

**FRANZISKA DUNGER** Wichtig ist meiner Meinung nach gegenseitiger Respekt. Man sollte darauf achten, was der Hund mag und wo seine Grenzen sind.

**Imke Wedekind, Studentin aus Hamburg Eppendorf, hat einen jungen Dobermannrüden, Snoop.**



**IMKE WEDEKIND** Die Stadt Hamburg ist eine sehr hundefreundliche Stadt. Die Anzahl der Hundebesitzer, die ich in der Hundeschule treffe, die sehr ehrgeizig und konsequent mit ihren Hunden arbeiten, ist erfreulich hoch. Ich gehe jede Woche einmal und wenn die Zeit es zulässt, zweimal in die Hundeschule. Gemeinsam mit meinem Lebenspartner nehmen wir regelmäßig Privatstunden bei unserer Trainerin aus der Hundeschule. Mein Lebenspartner ist Mitglied im Hundeverein und macht mit ihm dort zusätzlich Hundesport unter der Anleitung einer sehr erfahrenen Trainerin.

ist dies aber nötig. Als Beispiel: Die meisten Menschen wollten Snoop als Welpen auf der Straße streicheln und sie freuten sich, wenn er auf sie zugelaufen ist und versucht hat an ihren Beinen hoch zu krabbeln. Die Leute haben ihn gestreichelt und unbewusst gelobt. Wenn Snoop das heute machen würde, bin ich mir sicher, dass die Freude darüber nicht so groß wäre. Daher habe ich Snoop bereits als Welpen davon abgehalten, auf Menschen zuzugehen – es war schwierig für mich ihnen zu erklären, dass er nur zu Menschen gehen darf, bei denen ich ihm das erlaube und sie den Hund bitte nicht streicheln sollen. Meine Familie und meine Freunde habe ich gebeten, den Hund zu ignorieren damit er lernt, dass es mein Besuch ist und nicht seiner.

*Wie bemüht du dich um ein friedliches „Hundezusammensein“?*

**IMKE WEDEKIND** Neben der professionellen Unterstützung, die ich habe, arbeite ich jeden Tag an der Erziehung von Snoop. Mir ist es sehr wichtig, dass ich ihm ein artgerechtes und stressfreies Leben bieten kann. Dies ist aus meiner Sicht nur möglich, wenn er sich an die Regeln hält, die ich aufstelle und in neuen Situationen, für die er die Regeln noch nicht kennt, sofort hört. Ich laste ihn körperlich und auch mental aus. Besonders wichtig für Snoop ist auch, dass man ihn zu Pausen zwingt und er zur Ruhe kommt. Wenn uns Menschen begegnen, kommt Snoop neben mich. Wir haben langsam angefangen zu üben, ohne Leine an Menschen vorbei zu gehen. Kommen uns Kinder, Kinderwagen oder Erwachsene entgegen, denen anzusehen ist, dass ihnen der Hund unangenehm ist, kommt er zusätzlich immer an die Leine.

*„Viele Hundebesitzer sind beim Spazierengehen von ihrem Telefon abgelenkt.“*

*Was ist deiner Meinung nach das häufigste Fehlverhalten von Hundebesitzern?*

**IMKE WEDEKIND** Sie achten häufig nicht auf ihre Hunde. Beim Spazierengehen gucken die meisten auf ihr Telefon und nicht auf den Hund. In den meisten Fällen ist er dann nicht einmal angeleint und somit einfach führungslos. Das empfinde ich sowohl Nicht-Hundebesitzern als auch Hundebesitzern gegenüber als sehr unangebracht. So ein Verhalten finde ich ignorant, egoistisch und verantwortungslos. Menschen können dabei ja gerne telefonieren, aber wenn man seinen Hund nicht angemessen im Auge hat, funktioniert das einfach nicht!

*Was war für dich das Schwierigste in der Erziehung deines Hundes?*

**IMKE WEDEKIND** Ich empfinde insbesondere die Konsequenz, die man dringend immer durchhalten muss, als das Schwierigste in der Erziehung. Als ehemalige Leistungssportlerin ist Disziplin und konsequentes Arbeiten ein Grundbaustein meines Lebens geworden. Mein Problem ist, dass ich Menschen ungern vor den Kopf stoßen mag. Um seinen Hund konsequent zu erziehen,

*Was würdest du gerne von anderen Hundebesitzern fordern?*

**IMKE WEDEKIND** Mehr Rücksichtnahme aufeinander. Hundebesitzer müssen ihre Hunde erziehen. Wenn ihnen das nicht möglich ist, gehört der Hund an die Leine.



Fabia Brandt und Christopher Rothe aus Hamburg-Alsterdorf hatten 17 Jahre lang einen Mopsrüden, Fridolin. Er war ein völlig entspannter Hund, der fast immer ohne Leine gelaufen ist, ohne jegliche Probleme. Vor etwa vier Jahren bekamen die beiden ein neues Familienmitglied, den damals ca. fünfjährigen Border Terrier Maggie. Sie ist von ihrem Wesen her ein absolutes Kontrastprogramm zu Fridolin. Ohne Leine ist sie nicht zu führen und schon öfter in Konflikte mit anderen, vor allem freilaufenden Hunden geraten.

*Welche Maßnahmen habt ihr unternommen, um Maggies Probleme in dem Griff zu bekommen?*

**FABIA BRANDT & CHRISTOPHER ROTHE** Wir haben in den letzten Jahren mehrfach eine Hundeschule besucht. Maggie hat außerdem mehrere aufeinander aufbauende Kurse einer Jagdhund-Ausbildung besucht, um ihr eine Aufgabe und Beschäftigung nach ihrer rassetypischen Prägung zu bieten. Maggie hat ihr Verhalten schon sehr positiv verändert, es erfüllt aber im alltäglichen Zusammenleben immer noch nicht unsere Vorstellungen. Gäbe es weniger oder keine unsozialen freilaufenden Hunde, hätten wir diese Thematik nicht. Jeder Konflikt, jede Auseinandersetzung wirft uns in unserem Training wieder weit zurück.

*Gibt es eurer Meinung nach irgendwas Besonderes, das sich im positiven Sinne geändert hat, im Bezug auf das Hundezusammenleben?*

**FABIA BRANDT & CHRISTOPHER ROTHE** Immer mehr Hundeschulen achten schon in der Ausbildung darauf, dass Hunde in Hamburg angeleint auf den Straßen und Grünanlagen geführt werden, wie es auch die Hamburger Gesetze vorschreiben. Parallel wird in der Ausbildung auch gezeigt, dass Begegnungen zwischen Hunden gesteuert werden müssen, da nicht alle den ständigen neuen Kontakt untereinander wollen und brauchen. Wie bei uns Menschen gibt es extrovertierte Typen, die jede neue Begegnung begrüßen und sich darüber freuen. Die introvertierten hingegen möchten dieses Aufeinandertreffen mit neuen Personen eher vermeiden und versuchen, ihnen mit unterschiedlichen Strategien aus dem Weg zu gehen. In der Hundewelt wird hier kaum Rücksicht genommen. Selbst entsprechende Weisungen werden häufig ignoriert. Häufig zu hören: „Meiner tut nichts“. Mag ja sein - leider wird auch hier ignoriert, dass der andere Hund eventuell derjenige ist, der sich hier gegen den Eindringling in seiner Wohlfühlzone zur Wehr setzt.

*Und da gab es ja auch schon so eine Situation mit Maggie?*

**FABIA BRANDT & CHRISTOPHER ROTHE** Ein freilaufender, nicht abrufbarer, größerer Jagdhund hat Maggie bei einem Spaziergang angegriffen. Und das obwohl wir uns ihm mehrfach in den Weg gestellt haben und ihn des Platzes verwiesen haben. Er drehte einen größeren Bogen und kam dann von hinten angeschossen und versuchte Maggie im Nacken zu packen. Sie drehte sich blitzschnell unter dem Hund weg und bekam ihn am Ohr und an der Lefze zu fassen. Bei den anschließenden Versuchen, die Hunde zu trennen, wurde ich schwer an der rechten Hand verletzt. Die Folge war ein Aufenthalt in der Notaufnahme, acht Stiche und eine Woche Krankschreibung. Glücklicherweise keine weitere Infektion. Maggie trug keine weiteren Blessuren davon. Sie hat sich nur gegen den Angriff geschützt.

*Was ärgert euch am meisten auf den Hundewiesen?*

**FABIA BRANDT & CHRISTOPHER ROTHE** Hundehalter in Hamburg, die sich partout ignorant zeigen, die Hamburger Regeln und Gesetze zu befolgen. Dies fällt besonders dann auf, wenn man mit einem aufgeregten Hund wie unserer Maggie unterwegs ist. Ebenso fällt immer wieder negativ auf, wie viele Hundehalter sich selten oder gar nicht mit dem Einsammeln der Hinterlassenschaften ihrer Vierbeiner beschäftigen. Ich habe nichts gegen freilaufende Hunde, aber bei Abruf des Halters muss der Hund zu 100 % gehorchen. Meist geschieht das zum Schutz des eigenen Hundes, aber auch zum Schutz des anderen. Das Wissen um die Wehrhaftigkeit von Maggie und die präzise Aggressivität, die sich zielgerichtet entladen kann, wenn ein anderer Hund ihren „Dancespace“ nicht akzeptiert, erfordert immer einen wachsamem Schutz vor Eindringlingen. Die Erfahrungen mit Fridolin, dem alten Mopsrüden, waren Zeit seines Lebens völlig andere. Er ist entweder allen Auseinandersetzungen aus dem Weg gegangen oder er hat sie durch seine Aura und sein Auftreten gar nicht erst möglich gemacht.





Einen Hund zu besitzen, egal ob einen Rassehund oder einen Mischling, bedeutet eine riesige Verantwortung zu übernehmen und zwar für eine lange Zeit. Es gibt unterschiedliche Trainingsmethoden und Philosophien und es gibt unterschiedliche Hunde und Besitzer. Was für den einen das Richtige ist, funktioniert für den anderen nicht. Die Hauptsache ist, dass einem diese Verantwortung bewusst ist und man bereit ist, dementsprechend zu handeln.

Ich selber besitze einen großen Dobermannrüden, den ich jahrelang als Sporthund im IPO ausgebildet habe. Im IPO-Sport wird der Hund in der Fährtensuche, der Unterordnung und dem Schutzdienst zum sozialen ausgeglichenen Familienschutzhund ausgebildet. Ich bin Mitglied in einem Dobermannverein und in einem Polizeihundeverein. Ich trainiere meinen Hund regelmäßig und habe auch die Leinenbefreiung. Ich jogge gerne auf dem Alsterwanderweg mit ihm und führe ihn stets an der Leine – aus

Respekt den Menschen gegenüber, die verständlicherweise Angst vor einem großen, schwarzen Hund haben könnten. Wenn ich ihn mal frei laufen lasse, versuche ich möglichst vorausschauend zu sein, auf langen Geraden oder großen Wiesen, wo ich sehen kann, was um uns herum passiert oder ob uns jemand entgegenkommt. Kommen Kinder, ältere Menschen oder andere Hunde, nehme ich ihn an die Leine. Ich sammle auch die Hinterlassenschaften weg. Leider habe ich auch öfters Auseinandersetzungen mit anderen Hunden, meistens mit freilaufenden Hunden, die nicht abrufbar, oder ohne Aufsicht waren. Situationen, die keiner braucht und meistens einfach vermeidbar wären.

Ende 2017 waren fast 80.000 Hunde in Hamburg registriert, Tendenz steigend. Wenn jeder das macht, was er will, ist das Resultat ein Chaos in den Parkanlagen und auf den Wanderwegen. Informationen, wie ich mich mit

meinem Hund zu verhalten habe, was ich darf und was ich nicht darf, findet man z.B. im Internet. Wenn man es ganz genau für seinen Bezirk wissen möchte, findet man die Pflichten, Vorschriften, Freilaufzonen etc. bei [www.hamburg.de](http://www.hamburg.de). Jeder, der einen Hund hat, sollte sich mindestens einmal über die Leinen- und die Aufsichtspflicht informiert haben, denn – Unwissenheit schützt nicht vor Strafe! Und trotz Leinenbefreiung und Freilaufzonen gilt die Aufsichtspflicht immer und überall. Viele Wege führen nach Rom – ich finde es gibt nicht nur den einen richtigen Weg, seinen Hund zu erziehen, genau so wenig, wie es den einen richtigen Weg gibt, sein Leben zu führen. Es ist aber unablässig, dass man seinen Hund erzieht, egal nach welcher Methode - Hundeschule oder Trainer. Das Wichtigste ist der gegenseitige Respekt und die Toleranz seinen Mitmenschen oder -hunden gegenüber. Da draußen gelten ganz einfache, allgemein bekannte Verhaltensregeln, mit oder ohne Hund. Jeder, mit dem ich über

dieses Thema gesprochen habe, oder den ich interviewt habe, hat Ignoranz als das größte Problem gesehen und sich am meisten gegenseitige Toleranz gewünscht. Wenn wir alle an die gute Kinderstube zurückdenken, Rücksicht nehmen, uns so verhalten, wie wir es gerne uns selber gegenüber hätten, wären die Hundewiesen und -wege deutlich friedlicher. Und die allgemeine Akzeptanz den Hunden gegenüber sicherlich größer.

Einen lieben Dank an alle, die sich an dem Artikel beteiligt haben. An Hundetrainerin Monica Pertzsch von DailyDogs für die kompetente Beratung. Auch ein großes Dankeschön an all die Menschen, die ehrenamtlich im Dobermann Verein Hamburg, im Polizeihundeverein Alstertal und sämtlichen anderen Vereinen unermüdlich versuchen, das Hundeleben und -zusammensein zu verbessern! Ein großes Dankeschön auch an Oliver Lassen, der die wunderschönen Fotos von Akito für diesen Artikel gemacht hat!







# designdschungel

Folgen

2.613 Beiträge

200k Abonnenten

505 abonniert

**LAURA NOLTEMEYER**

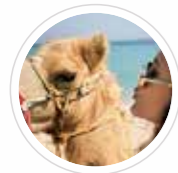
German based lifestyle blogger, who loves to travel

📍 Hamburg 📍 Berlin #designdschungeltravels

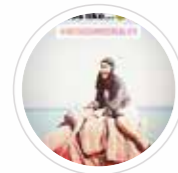
✉ hello@designdschungel.com

👤 More about me 📄 Imprint:

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



TRAVEL



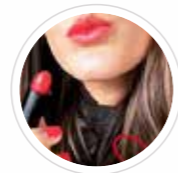
REALITY



FUN TIMES



SHOOTINGS



BEAUTY



PRESS

BEITRÄGE

MARKIERT



*Laura Noltemeyer begeistert ihre 200.000 Instagram-Follower seit 2014 täglich mit neuen Styles und berichtet über ihre Reisen.*

Das Interview führte Gunnar Henke.

*Laura, kannst du dich und deinen Blog zum Einstieg kurz vorstellen? Was verbirgt sich hinter „Designdschungel“ und wie bist du darauf gekommen?*

**LAURA NOLTEMEYER** Ich bin Laura, 30 Jahre alt und lebe in Hamburg. Meinen Blog „Designdschungel“ habe ich 2014 während meiner Masterthesis in Architektur gestartet. Während meines Studiums habe ich mich gefragt, wie ich mich von den anderen Absolventen abheben kann und wie ich es schaffen kann, dass ich mich neben der Arbeit in der Architektur noch durch etwas anderes hervortun kann – das war die Mode. Und so bin ich auf den „Designdschungel“ gekommen. Diesen Blog habe ich dann während der Thesis weiter ausgebaut und online gestellt und bei meinen Bewerbungsgesprächen gesagt: „Schau doch auch mal auf meinem Blog Designdschungel vorbei. Dort mache ich auch andere kreative Sachen neben der Architektur.“ Der Blog hat sich dann so schnell entwickelt, dass bereits nach einem Monat der Sender RTL auf mich aufmerksam geworden ist. Sie haben meinen Blog im Internet gefunden und fanden gut, was ich mache. RTL hat mich direkt unter Vertrag genommen. So wurde ich medial gepusht und habe auch eine eigene Fernsehwerbung bekommen. Dadurch wurde ich relativ schnell bekannt. Nachdem ich meine Masterthesis dann mit „sehr gut“ abgeschlossen habe, habe ich gemerkt, dass mir der Blog so viel Spaß macht und ich kreativ sein und mich selbst verwirklichen kann. Nach einem halben Jahr habe ich mich dann selbstständig gemacht, obwohl ich schon zwei sehr gute Angebote aus meinen Lieblingsbüros der Architekturszene in New York bekommen hatte. Zuerst war es für mich nicht wichtig, Geld damit zu verdienen und ich habe es nur gemacht, weil ich wirklich Lust darauf hatte.



*Apropos Geldverdienen. Früher wurden Blogger belächelt und waren beinahe verpönt. Für viele Leute sind Blogs gar nicht greifbar und daher stellt sich für viele die Frage, wie du mit deinem Blog Geld verdienst.*

**LAURA NOLTEMEYER** Das ist ganz ähnlich wie bei einer Zeitung. Wir haben auch Werbepartner, die Anzeigen schalten, nur dass ich diese nicht so umsetze, wie eine klassische Werbung, sondern auf meine eigene kreative Weise. Für mich ist es wichtig, dass es zu mir und meiner Bildsprache passt, weil ich als Person dahinter stehe. Und auch für meine Leser soll es cool und interessant sein.

*2006 behauptete Jean-Remy von Matt (Jung von Matt), Blogs seien die „Klowände des Internets“. Jetzt rudern die Agenturen zurück und schaffen neue digitale Plattformen. Influencer werden als Werbekanal genutzt und diese nutzen für die Verbreitung dann die Sozialen Medien. Wie stehst du dazu, wie siehst du das?*

**LAURA NOLTEMEYER** Das kann ich natürlich gar nicht bestätigen. Ich verstehe, dass es am Anfang befremdlich war, da es eine andere Art von Werbung ist. Mittlerweile werden Blogs immer ernster genommen, da wir Meinungsmacher sind und eine andere Zielgruppe erreichen. Wir wissen genau, was unsere Leser interessiert. Mit unserer Meinung können wir wirklich tolle Dinge erreichen. Wir haben z.B. einen eigenen gemeinnützigen sozialen Verein, JUAMII, den wir mit unserer Reichweite von Designschungel gut puschen können. Riccardo Simonetti, ein guter Freund von mir aus Berlin, nutzt seine Reichweite, um sich für Gender diversity und gegen Mobbing einzusetzen. Es ist toll, was man machen kann.

*Influencer sind (nach Freunden und Kundenbewertungen) die glaubwürdigste Quelle für Produktempfehlungen. Wichtiger als Zeitungen und TV-Spots. Inwiefern sind Influencer glaubwürdiger als andere Menschen?*

**LAURA NOLTEMEYER** Der Unterschied ist, dass es authentisch und emotional ist, wenn ich etwas empfehle. Die Leute folgen mir, weil sie meine Meinung wertschätzen. In Zeitungen findet man nur gekaufte Anzeigen von Firmen, aber wenn ich etwas zeige, erkläre ich auch, warum ich dieses Produkt toll finde, setze es in Szene oder trage es selbst. Ich stehe hinter dem Produkt und kann es vertreten.

*Was ist das Spannendste an deinem Job?*

**LAURA NOLTEMEYER** Dass kein Tag dem anderen gleicht. Ich habe Interviewtermine, bin viel unterwegs, sitze aber auch am Schreibtisch – es ist immer etwas los. Ich kann mir die Tage so einteilen, wie ich es möchte und kann kreativ sein.

*Was war bisher dein schönstes Blog-Erlebnis?*

**LAURA NOLTEMEYER** Es gibt zwei. Zum einen habe ich gemerkt, dass ich durch meine hohe Reichweite tolle Sachen unterstützen kann. Mit unserem gemeinnützigen Verein statten wir Schulen in Afrika mit Photovoltaik-Inselanlagen inklusive Solarstromspeicher aus. Dank der Power des Internets konnten wir unsere Ziele viel schneller erreichen als erhofft. Das zweite tolle Erlebnis war, als meine Oma mich angerufen hat und sagte: „Laura, ich habe dich gerade im Fernsehen gesehen. Ich glaube, ich weiß jetzt, was du machst.“



*Viele denken immer „was für eine coole und tolle Welt als Bloggerin“, sehen aber nicht, was alles dahinter steckt. Sie denken an ein Mäuschen, dass ein bisschen Make-Up und einen hübschen Pulli trägt und damit auch noch Geld verdient und den ganzen Tag frei hat. Aber wie sieht dein Alltag wirklich aus? Der wird sicherlich sehr durchgetaktet sein.*

**LAURA NOLTEMEYER** Ja, definitiv. Ich kann es den Leuten nicht verübeln, es soll ja schön aussehen und ich versuche, alles im schönsten Licht darzustellen. Aber mein Tag fängt meistens um acht damit an, meine E-Mails zu checken. Danach besprechen mein Partner Julian und ich uns, arbeiten Projekte ab, haben Kreativmeetings, machen Fotos, stellen Outfits zusammen. Auch die Texte müssen geschrieben werden und zwischendurch poste ich auf Instagram und auf dem Blog. Außerdem führen wir Telefonate, Julian handelt die Verträge aus und abends finden dann Events statt, auf die ich gehen muss. Am nächsten Tag muss ich dann um 4 Uhr aufstehen, da der Flieger um 6 Uhr morgens geht. Gerade auch die Fashionweeks sind sehr anstrengend wegen der vielen Events, auf denen man oft von den Designern ausgestattet wird und sich oft zwischendurch umziehen muss. Das anstrengendste ist, dass man nie frei hat. Ich schaue sogar nachts auf mein Handy, wenn ich E-Mails bekomme oder Blogger aus LA online sind. Wenn ich nicht schlafen müsste, könnte ich 24/7 arbeiten. Aber meistens hört mein Tag um 22 Uhr auf, wenn ich das letzte Posting gemacht habe.

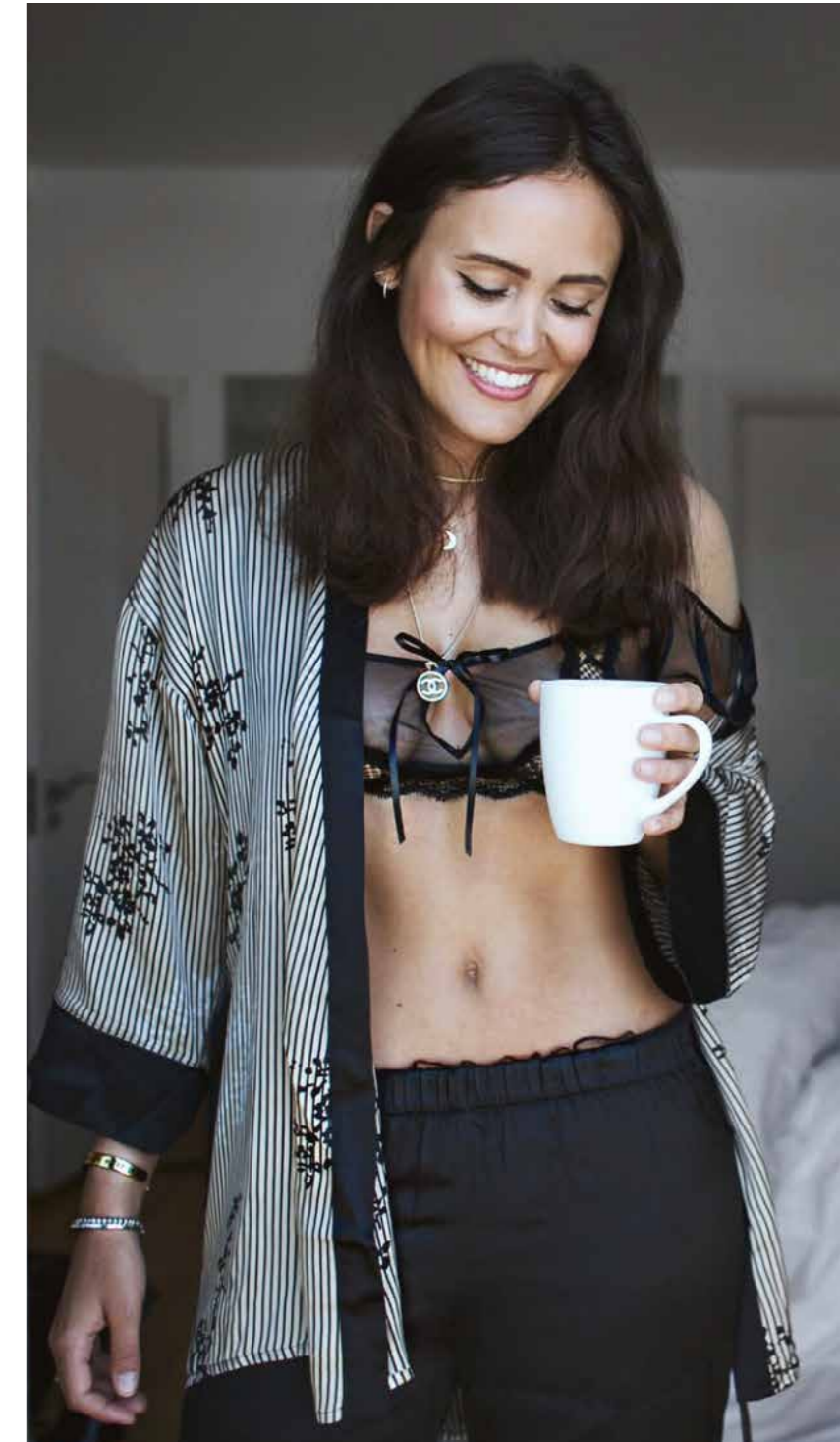
*Welchen Tipp würdest du jemandem geben, der gerne Blogger werden möchte? Wie erlangt man eine so große Reichweite?*

**LAURA NOLTEMEYER** Man muss mit Passion dabei sein und darf nicht erwarten, dass man über Nacht groß wird. Klar gibt es Ausnahmen, aber das ist normalerweise nicht der Fall und hat auch viel mit Glück zu tun. Ich habe seit viereinhalb Jahren jeden Tag etwas gepostet, habe keine Pause gemacht. Man muss bereit sein, mehr zu tun als andere, die angestellt oder nicht selbstständig sind. Man muss dahinter stehen und mit Leidenschaft daran arbeiten – dann merken die Leute das auch.

## „Die besten und größten deutschen Blogger wohnen in Hamburg.“

*Findest du, dass Hamburg ein guter Standort für Blogger ist? Oder warum hast du dich für die Hansestadt entschieden?*

**LAURA NOLTEMEYER** Ja, auf jeden Fall. Die besten und größten Blogger aus Deutschland wohnen in Hamburg, würde ich behaupten. Natürlich gibt es auch andere, aber wir haben hier in Hamburg eine super Community und dadurch super viele Events. Und hier in Hamburg sitzen viele PR Agenturen und Magazine. Außerdem braucht man nicht lange zum Flughafen und zum Hauptbahnhof, was für mich das Wichtigste ist. Das ist eine große Zeitersparnis im Vergleich zu anderen Städten.







*Was oder wer inspiriert dich am meisten?*

**LAURA NOLTEMEYER** Mich inspirieren unter anderem internationale Blogger, wie z.B. Leandra Medine von Man Repeller. Das sind sehr kreative Blogger aus New York. Aber auch Kunstmagazine und Architekten inspirieren mich, eben eine Mischung aus alldem. Ich folge z.B. ein paar Travel Bloggerinnen und Beauty Blogs. Eben Leute, die coolen Content machen.

*Im Gegensatz zu anderen Bloggern hast du dich nicht so streng auf eine Sache spezialisiert. Du bist mit Design viel breiter aufgestellt, hast deine eigene Kollektion herausgebracht. Passt es gut zu deinem Leben auch in deinem Blog so facettenreich zu sein?*

**LAURA NOLTEMEYER** Am Anfang hatte ich nur geplant, Fashion und Architektur auf dem Blog zu posten, aber dann hat sich das weiterentwickelt. Ich habe gemerkt, ich interessiere mich auch für andere Dinge wie Reisen und Lifestyle. Nachdem ich diese Themen mit in den Blog aufgenommen habe, konnte ich mich immer mehr darin wiederfinden. Das Wichtigste ist, dass ich meinen Leuten zeige, wofür ich stehe. Ich habe zum Beispiel eine Tapetenkollektion herausgebracht - wer spricht schon über Tapeten. Aber hinterher ist es auf einmal cool und interessant.

*Gibt es jemanden, mit dem du gerne einmal einen Tag tauschen würdest?*

**LAURA NOLTEMEYER** Mit einem Astronauten. Aber bezogen auf Blogger würde mich interessieren, wie ein Tag von Chiara Fer-

ragni aussieht. Sie war eine der ersten Bloggerinnen und hat das Bloggen zum Business gemacht. Sie hat ein Millionenunternehmen gegründet mit wirklich vielen Mitarbeitern. Aber noch mehr würde mich der Tag von Elon Musk interessieren. Er hat so viel geschaffen. Ich würde gerne sehen, wie er lebt, was er morgens macht und was sein Geheimnis ist. Wie findet er seine Ideen, ist er alleine unterwegs oder hat er immer sein Team bei sich? Das fände ich sehr interessant.

*Eine Woche ohne Internet, Handy und all die typischen Blogger-Gadgets - kommt so etwas für dich in Frage, oder hast du es schon mal ausprobiert?*

**LAURA NOLTEMEYER** Das habe ich zwar noch nie gemacht, aber ich würde es gerne einmal ausprobieren. Ich merke, dass es wichtig ist, sich Auszeiten zu nehmen, wenn man so viel am Handy und in der Social Media Welt unterwegs ist. Am Anfang wäre es vielleicht komisch. Aber ich glaube ich hätte kein Problem damit und es würde mir sicher gut tun.

*Was wünschst du dir für die Zukunft?*

**LAURA NOLTEMEYER** Ich wünsche mir für die Zukunft, dass noch mehr Leute ihre Reichweite für mehr positive Dinge nutzen und sich mehr engagieren und an die wichtigen Dinge im Leben denken.

.....  
**ONLINE** [www.designdschungel.com](http://www.designdschungel.com)

*Ein Vermögen zu erwirtschaften ist eine Leistung.  
Es zu wahren bleibt eine Aufgabe.*



- 2004:** Einstieg ins Familienunternehmen.
- 2008:** Neue Geschäftsfelder erschlossen.
- 2009:** Ihre Entscheidungen sind umstritten.
- 2011:** Ihre Entscheidungen waren goldrichtig.
- 2014:** Berufung ins Topmanagement.
- 2019:** Privatisierung oder Internationalisierung?

*Sie haben in Ihrer Karriere stets Weitsicht bewiesen und sind nicht einfach jedem Trend gefolgt. Bleiben Sie sich treu und entscheiden Sie sich für Deutschlands besten Vermögensverwalter. Wir helfen Ihnen, die richtigen Entscheidungen für Ihr Vermögen zu treffen.*

*Jörg Finck, Direktor Private Banking, und Jörg Ludewig, Generalbevollmächtigter, beraten Sie gerne: 040 3579-3232.*



[haspa.de/privatebanking](http://haspa.de/privatebanking)





*Die nackte Frau vor der Kamera  
und der angezogene Fotograf  
dahinter gehören zueinander wie  
Gin und Tonic. Die Aktfotografie ist  
so alt wie die ersten Kupferplatten  
der Daguerreotypen aus dem  
19. Jahrhundert.*

# VINCENT PETERS

Ein Portrait von Tom Jacobi





*„Ich mache im Prinzip alles, was nicht läuft. Was läuft, sind coole Farbfotos von Frauen, die morgens um vier vom Feiern nach Hause kommen. Momentan bin ich stur und will diesen Trend, der ja vor allem auf Instagram gut läuft, nicht mitmachen. Der Typ Frau auf meinen Bildern ist relativ zeitlos, klassisch und entspricht wahrscheinlich mehr einer Romy Schneider als einer Kim Kardashian. Das hat viel mit Widerstand zu tun. Im Prinzip hat Fotografie viele Gemeinsamkeiten mit der Musik - mit Farbe knallt es einfach mehr. Meine Schwarz-Weiß-Bilder sind eher leise Töne.“*

Kaum ein Genre der Fotografie ist in den vergangenen 170 Jahren so geliebt, perfektioniert und malträtiert worden wie die Fotografie des weiblichen Körpers. Und kaum ein Genre ist Heimat von so viel schlechten und so wenig guten Fotografen. Einer des Besten dieser Kunst ist Vincent Peters, seine Bilder können von betörender Sinnlichkeit sein. Aber er kann noch viel mehr.

Der 1969 in Bremen geborene Vincent Peters ist heute einer der berühmtesten Mode- und Portraitfotografen der Welt. Mit zwanzig Jahren ging er nach New York, um als Fotoassistent zu arbeiten. 1995 kehrte er nach Europa zurück, war anfangs für diverse Kunstgalerien tätig und fotografierte seine eigenen Projekte, bevor er 1999 seine Karriere als Modefotograf für die Agentur von Giovanni Testino, dem Bruder des berühmten Mario Testino, begann.

Innerhalb kürzester Zeit sah man seine Bilder auf große Doppelseiten in den besten Magazinen der Welt. Kampagnen für große Modehäuser wie Miu Miu, Yves Saint Laurent, Bottega Veneta, La Perla, Dior, Louis Vuitton, Emporio Armani und viele andere wurden von ihm umgesetzt.

Die Liste der von ihm fotografierten Celebrities umfasst Scarlett Johansson, Emilia Clark, Cameron Diaz, Emma Watson, Laetitia Casta, Gwyneth Paltrow, Charlize Theron, Cindy Crawford, John Malkovich, Christian Bale, Mickey Rourke, Michael Fassbender, David Beckham und viele mehr.

Vincent ist auf Ibiza zu Hause, aber die Welt ist sein Spielfeld. Mit minimalen Mitteln vermag er dramatische Aufnahmen zu erschaffen, die oft wie Szenen aus einem Hollywood Film wirken. Der Fantasie des Betrachters werden keine Grenzen gesetzt. Bei jedem Bild fragt man sich, was wohl als Nächstes passiert. Er gehört zu den wenigen Starfotografen, die nach wie vor analog und nicht digital fotografieren. Er ist überzeugt, dass dies eine wertvolle Kunstform ist die heute leider verteidigt werden muss. Seine unverwechselbare Handschrift einfühlsamer Aufnahmen ist klassisch und zeitlos. Bewusst widersetzt er sich dem Zeitgeist.

Anders als viele andere Fotografen improvisiert Vincent bei der Arbeit meistens. Mit Anweisungen hält er sich zurück, er lässt die Frauen vor der Kamera oft machen, was sie wollen, was sie selber in dem Moment spüren. Fotografie geschieht bei ihm im Bauch, nicht im Kopf. Für ihn ist das Faszinierende an der Fotografie die Intuition. Es ist sein Bedürfnis danach, geradezu ein Verlangen, genau dieses eine Foto in genau diesem Moment zu machen.































of SPIRIT  
Hamburg



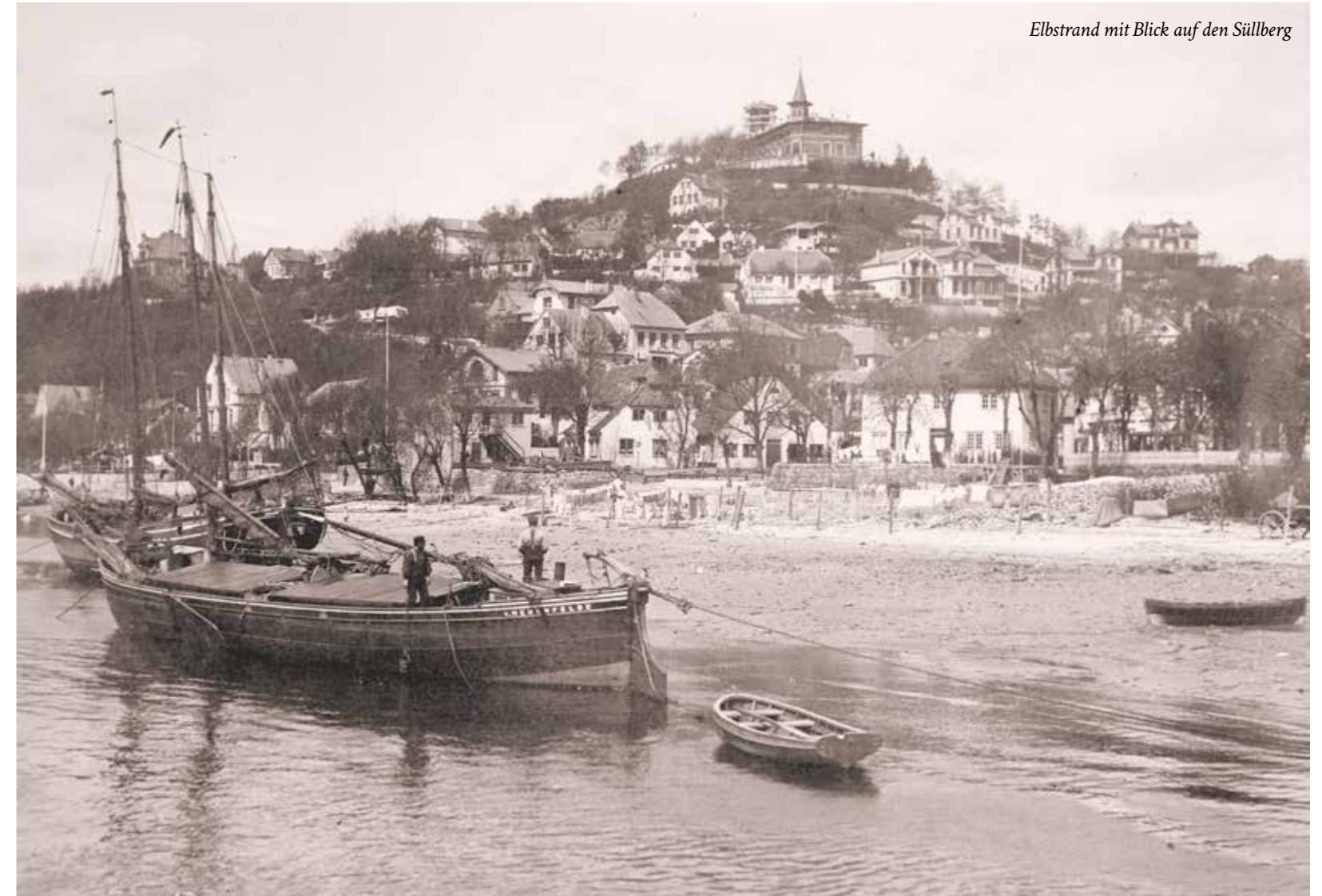
*Im Jahr 1843 erhielt die Promenade offiziell den Namen „Reesendamm“ - benannt nach dem Mühlenbesitzer Reese. Da hier vornehmlich Damen promenierten, wurde aus dem Reesendamm im Volksmund der „Jungfernstieg“.*



Die schwimmende Anlegestelle, die Landungsbrücken



Elbstrand mit Blick auf den Sülberg



Blick auf Hamburgs bedeutendste Barockkirche St. Michaelis - der „Michel“



Althamburgische Bürgerhäuser in der Deichstraße





Sicht auf die Promenade des Jungfernstiegs



Der Rödingsmarkt - eine Straße im Stadtteil Hamburg-Altstadt.  
Auch wenn der Name dies deuten lässt, fand hier nie ein eigentlicher Markt statt.



**Konstantin von zur Mühlen** dokumentiert Zeitgeschichte, um durch ein fundiertes Verständnis zeitgeschichtlicher Phänomene die Gegenwart verständlicher werden zu lassen und so an der Gestaltung einer besseren Zukunft mitzuwirken. Die Recherche und Sammlung historischer Filmaufnahmen ist seit langem seine Mission und Herzensangelegenheit. Dadurch entstand das größte unabhängige Privatarchiv Deutschland und eine der größten Sammlungen weltweit. Das Filmmaterial wurde weltweit eingekauft und getauscht. Millionen Meter Filmmaterial von 1900 bis in die 1990er Jahre fügen Bilder von politischen Großereignissen in Mitteleuropa und Höhepunkte aus Kultur und Sport zu einem schillernden Bild lebendiger Geschichte zusammen. Historische Filmdokumente zu erhalten ist für ihn von größter Bedeutung.





# NEUGIERIG AUF NEUE ART



Im Herzen der Stadt, zwischen dem Kunstverein und der Museumsmeile mitten in der Hamburger Innenstadt, liegt die Barlach Halle K im Galeriehaus, welches mehrere kleine Galerien mit unterschiedlichen Schwerpunkten verbindet. Die Halle bietet Künstlern die perfekte Gelegenheit, ihre Kunst auf der Hamburger Kunstmeile auszustellen. Betrieben wird die Barlach Halle K von Elvie Barlach und Ihren zwei (Stief-)Söhnen Johann und Nikolaus Barlach. Elvie hat die Halle K 2015 mit neuem Konzept wiedereröffnet. Dort trafen wir sie zum Gespräch.

*Was ist das Besondere an deinen Räumlichkeiten? Und was zeichnet die Barlach Halle K besonders aus?*

**ELVIE BARLACH** Die Barlach Halle K wurde vor ca. 19 Jahren von meinem verstorbenen Mann errichtet. Er richtete damals bereits große Ausstellungen als Galerist aus. Seine Söhne und ich haben uns 2015 dazu entschieden, die Halle in unserer Regie wieder zu eröffnen. Die Halle befindet sich mitten in Hamburg auf der Kunstmeile im Galeriehaus unterhalb der Markthalle. Das Besondere an der Barlach Halle ist in jedem Fall die außergewöhnliche Deckenhöhe, die bis zu sechs Meter hoch ist. So hohe Decken findet man eher selten in Ausstellungsräumen. Dadurch ist die Vielfältigkeit der Ausstellungen gegeben.

Unser Konzept ist es, die Balance zwischen den Ausstellungen und den kulturellen Events zu sichern. Wir möchten das 3x30% Konzept fördern. Hierbei handelt es sich um 30% Kunst/Bildung, 30% Kultur und 30% themenbezogene Events. Wir sind für alles offen und möchten neugierig auf jede Art von Kunst bleiben. Auch ein Musikkonzert während einer Ausstellung ist bereits gebucht worden, die Festspiele Mecklenburg-Vorpommern hatten die Türen während einer Fotoausstellung für ein Klavierkonzert bei uns geöffnet. Die Gäste waren begeistert.

Unsere Halle kann für verschiedene Events angemietet werden. Von Kultur, Musik, über Bildung, Tagung – Workshop bis hin zu Tanz und Gestaltung ist alles möglich. Wir selektieren zwar – lassen den Mieter aber selbst entscheiden, wie seine Veranstaltung wird. Wir tragen für den Inhalt keine Haftung.

*Ist das dein Traumberuf? Wolltest du schon immer Galeristin werden?*

**ELVIE BARLACH** Oh nein, ich bin keine Galeristin – mein Mann war Galerist. Wir möchten unsere Räume anbieten, um Kunst und Skulpturen (in großen Formaten) zu zeigen. Das Leben mit Kunst zu bereichern, das gefällt mir. Mein Herz schlägt für die Kombination von Einrichtung und Kunst. Ich ziehe vor jedem Galeristen den Hut. Mich interessiert der Mensch dahinter. Charaktere zu erkennen, wie sie leben, was sie lieben und dann alles miteinander zu verbinden ohne im Vordergrund zu stehen. Mein Herz schlägt für die Gestaltung von Wohn-Alltag in Kombination mit Kunst. Für mich war schon als kleines Mädchen klar, dass ich im Kreativbereich lande.





*Wie bist du mit der Kunst in Verbindung gekommen, gab es einen bestimmten Bezug?*

**ELVIE BARLACH** Ja, die Einrichtungsstile meiner Kunden inspirierten mich und gaben mir den Anstoß, mich näher mit der Kunst zu befassen. 2004 lernte ich Hans Barlach kennen, der mich liebevoll und geduldig an die Hand nahm und mich an die Kunst heranführte. Er ging mit mir in viele Galerien und Museen und wies mich in die verschiedensten Künste ein. Er lehrte mich, kritisch zu sein. Die Vielfalt von Kunst auch mit Abstand zu betrachten – ohne Preis oder Gutachten. Ohne Vorurteil und mit dem Bauchgefühl selbst zu entscheiden, ob das Werk mich auch beim fünften Blick immer noch anspricht.

*Was fasziniert dich so sehr an der Kunst, bzw. an den vielen verschiedenen Künstlern?*

**ELVIE BARLACH** Für mich ist es Kunst, den Menschen dahinter zu erkennen – sowohl den Künstler als auch den Betrachter. Man muss sich überlegen, wer der Betrachter ist – ob ein Gast, Kunde oder gar ein Patient, der auf ein Bild in einer Praxis schaut. Es ist die Vielfältigkeit, die mich fasziniert. Darstellungen und Trends können Generationen in die jeweilige Zeit versetzen. Ich mag Edward Hooper und sogleich fasziniert mich Joseph Beuys. Auch Fotorealismus hält mich fest und lässt mich durch die Linse träumen oder weinen. Sie kann fesseln und zugleich abstoßen. Dazu muss man sagen, dass Kunst ein großer Begriff ist und man sollte für sich entscheiden, wann und wofür man ihn verwendet. Wo fängt eigentlich Kunst an? Ist es heutzutage Kunst, eine gute Einrichterin zu sein oder ist Kunst auch, einen leeren Raum für sich mit nur einem Bild darin wirken zu lassen? Das ist sehr schwer zu differenzieren und liegt im Auge des Betrachters.

*Was liebst du an deinem Job am meisten?*

**ELVIE BARLACH** Die Vielfältigkeit und die verschiedenen Events, die hier statt finden. Und auch die Gestaltung und Umsetzung von Illusionen und das Aufeinandertreffen von Interessen. Wir als Familie haben uns entschieden, unsere Räume der Vermietung zu widmen. Oftmals leisten wir gar keinen Beitrag zur jeweiligen Ausstellung. Uns interessiert die Vielfältigkeit – Workshop oder Skulpturen Ausstellung – jeder Aussteller hat eine andere Vision seines Vorhabens.

*Was war die spannendste, interessanteste oder skurrilste Ausstellung, die du je in deinen Ausstellungsräumen aufnehmen durftest?*

**ELVIE BARLACH** Das war eine Ausstellung des Künstlers Albert Scorpin im Jahr 2016. Scorpin ist ein toller Künstler, der mit Asphalt-Bildern in überdimensionaler Größe arbeitet. Bekannt geworden ist er auf der Art Basel, wo er einen Teil von einer Autobahn mit einer Höhe von sechs Metern aufgeklappt hat. Der ganze Raum war mit dem Geruch von Asphalt durchtränkt. Ich fand es sehr faszinierend, dass er mit einem Material wie Asphalt arbeitet und derart große Werke gießt.



*Welche Wünsche oder Ziele hast du für deine Zukunft?*

**ELVIE BARLACH** Für die Halle habe ich das Ziel, dass sie ihren Bekanntheitsgrad noch erweitern kann und dass sie für etwas Besonderes steht. Und mein großes Ziel im Leben ist es, immer Kind zu bleiben. Ich wünsche mir, niemals die Leichtigkeit zu verlieren. Ich habe das große Glück einer gesunden Tochter, zwei wundervollen Stiefsöhnen und einer humorvollen Großfamilie – wir alle feiern bis heute Weihnachten zusammen. Wir lachen, weinen und leben miteinander.

.....  
**ONLINE** [barlach-halle-k.de](http://barlach-halle-k.de)



KOMMUNIKATION – MADE IN HAMBURG

# » Was nicht zur Sprache kommt, kommt nicht zur Welt.«

GÜNTER KUNERT

**UMPR**  
Agentur für Kommunikation

STRATEGIE UND POSITIONIERUNG · UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION · MARKEN- UND PRODUKTKOMMUNIKATION  
NACHHALTIGKEIT · PUBLISHING UND DESIGN · INTERNE KOMMUNIKATION  
[www.umpr.de](http://www.umpr.de)

## SURFACES II

### in der Barlach Halle K

Die Barlach Halle K und die Affenfaust Galerie luden gemeinsam zur Vernissage der Ausstellung SURFACES II von Corinna Holthusen und Elmar Lause. Rund 400 Gäste besuchten die Vernissage und ließen sich von leckerem Kaffee, kühlen Drinks und köstlichen Kleinigkeiten den Nachmittag mit bester Gesellschaft gut gehen. „Eine wundervoller, sehr erfolgreicher Nachmittag mit Freunden, Sammlern und Unterstützern anlässlich Elmar Lauses und meiner ersten gemeinsamen Ausstellung. Ein perfektes Ambiente für die große Schau“, so Corinna Holthusen.



Corinna Holthusen und Jessica Stockmann



DJ Michael Simon und seine Frau Chantal



Fred Schäfer (Affenfaust Galerie), Elmar Lause, Marcus Schild (Affenfaust Galerie) und Corinna Holthusen



Hans-Jochen Holthausen und Andreas Wrede



Elvie Barlach und Kai Grützmacher



Prof. Christian und Janna-Lena Baierle



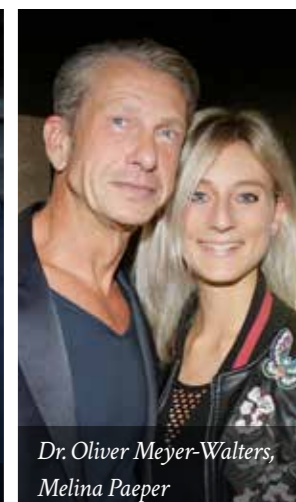
Britt Thormann



Marietta Andreae, Kai Baumann, Lino Meiries



Carina Seiller und Eberhard Hofmann

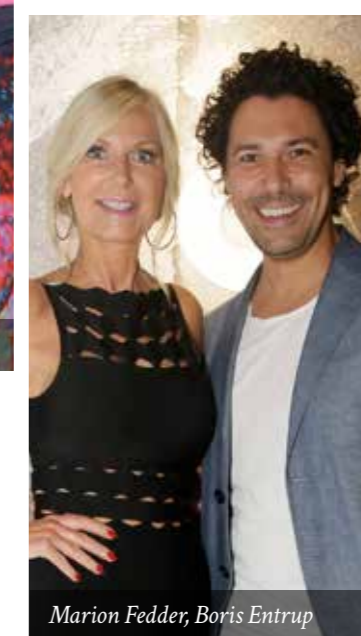


Dr. Oliver Meyer-Walters, Melina Paepfer

## PORT 1 ART

### Britt Thormann

160 Gäste waren der Einladung von Britt Thormann gefolgt - allen voran ihre Mutter Ellen Geerdes und ihr Bruder H. P. Baxxter - und genossen einen lauen Spätsommerabend. Gefeiert wurde nicht nur die Eröffnung ihrer Galerie PORT 1 ART, sondern auch ihre Ausstellung „Details“. Die Stimmung war phantastisch und Britt Thormann überzeugte alle Anwesenden als Galeristin und grandiose Künstlerin. Einige Arbeiten wurden bereits am ersten Abend verkauft, weitere reserviert.



Marion Fedder, Boris Entrup



Ulrike Krages, Hans-Peter Geerdes (H.P.Baxxter), Susanne Daubner



# GOLDENE ZEITEN

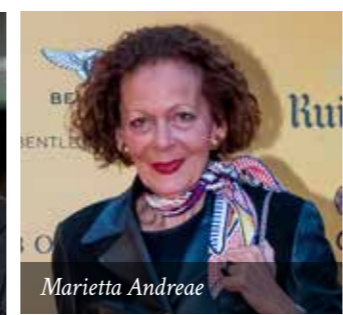
## für Hamburgs Kunstsammler

„Goldene Zeiten“ lautet der Titel der Ausstellung, die in den Räumlichkeiten von Bentley Hamburg Pre-Owned, als auch in der Galerie Ewa Helena für glänzende Augen bei zahlreichen Kunst- und Luxusfreunden sorgte. Gezeigt wurden Gemälde, Designobjekte, Fotografien und Skulpturen ausgewählter internationaler Künstler.

Einen Tag vor der offiziellen Eröffnung kamen bereits 200 Kunstsammler und Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Kultur und Medien in der Griegstraße zu einem exklusiven Preview-Abend zusammen.



Marc und Renate Schneider



Marietta Andrae



Olaf Schmidt, Gesine Gold, Lars Ohms und eine Freundin



Anette Klarwitzer, Jens Brockhaus und Jenniffer Klarwitzer



Designer Stefan Eckert und Freundin Julia Papanikolaou



Sascha Oliver und Ewa Helena Martin

# THE ARTHOUSE VOL. 1

The Art House Vol. 1 wurde von Andrea von Goetz und Schwanenfließ (Kuratorin und Förderin junger Kunst) ins Leben gerufen. Das Thema Kunst ist allgegenwärtig im Leben der Hamburgerin, die sich seit 2007 für die Förderung junger Künstler einsetzt. Mit ihrem 2011 gegründeten Büro VGS Art Development entwickelt und realisiert sie Konzepte im Kunst- und Kulturbereich und berät Privatpersonen und Firmen im Ankauf von Positionen zeitgenössischer Kunst. Am Abend stand der Collectors Talk über das Kunst sammeln im Fokus.



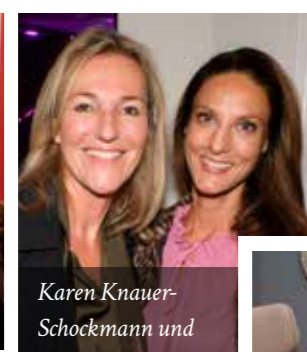
Alexandra Freifrau von Rehlingen, Kristina Tröger



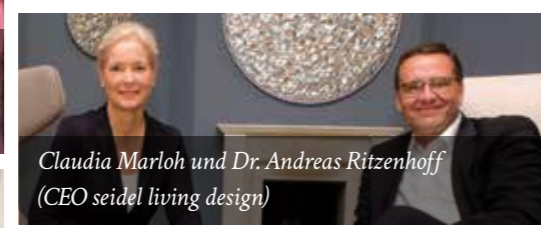
Oliver Schilz und Markus von Goetz und Schwanenfließ



John (Komponist) und Patricia Groves



Karen Knauer-Schockmann und Bettina Dill



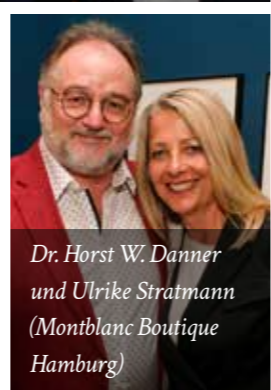
Claudia Marloh und Dr. Andreas Ritzenhoff (CEO seidel living design)



Eberhard (Merck Finck & Co) und Mica Hofmann mit Philipp Stodtmeister



Jean-Remy von Matt



Dr. Horst W. Danner und Ulrike Stratmann (Montblanc Boutique Hamburg)



Smudo (Michael Bernd Schmidt) und Ehefrau Esther Müller-Schmidt mit Michael Pöliza



Künstlerin Pola Sieverding



Anke Weingarten und Saskia Axt mit Markus von Goetz und Schwanenfließ in der Mitte



**YORK**  
PRINCE OF  
SCHAUMBURG-LIPPE



WWW.YORK-JEWELLERY.COM

Erhältlich bei Juwelier Mahlberg & Meyer,  
Neuer Wall 43, 20354 Hamburg



# ARCHITEKTUR MACHT BESSERE MENSCHEN

*Hadi Teherani – 1954 in Teheran geboren, aufgewachsen in Hamburg – ist ein äußerst produktiver und vielseitiger, international ausgezeichneter Architekt und Designer. Kein anderer Architekt hat das moderne Stadtbild Hamburgs so geprägt wie Hadi Teherani.*

Das Interview führte Gunnar Henke.

*Wie sind Ihre Erinnerungen an die Zeit, bevor Sie Architekt geworden sind? Spielt Ihre Vergangenheit und Ihre Kindheit eine Rolle für die Gegenwart?*

**HADI TEHERANI** Die Kindheit spielt natürlich immer eine große Rolle. So, wie man aufwächst, prägen einen viele Dinge, die sich im späteren Leben dann fortsetzen. Für mich waren das vor allem zwei Dinge: 1960 bin ich als 6-jähriger nach Deutschland gekommen und musste erst einmal Deutsch lernen. Damals haben wir bereits an der Alster in der Nähe einer Moschee gewohnt. Dort hatte ich direkt die ersten schlimmen Erlebnisse während der großen Sturmflut; das ganze Haus stand unter Wasser. Trotzdem hat es mich wieder dorthin zurückgezogen, dort wohne ich heute noch. Was mich noch geprägt hat war, dass ich hier in Hamburg viele Schulen besucht habe. Zu der Zeit waren Ausländer in Deutschland eher selten. Und als Perser wurde ich schnell als „Teppichhändler“ abgestempelt. Das hat mich sehr geprägt. Ich hatte schon immer einen guten Geschäftssinn, wollte aber nie einen Laden haben. Dann wären die Vorurteile meiner damaligen Mitschüler vielleicht Wahrheit geworden. Das war einer der Gründe, warum ich mich für ein Architekturstudium entschieden habe. Als Architekt kann ich mehr Dinge erschaffen, als im kaufmännischen Bereich.





*Nachdem Sie Architektur studiert hatten, haben Sie Ihren beruflichen Werdegang als Modedesigner begonnen.*

**HADI TEHERANI** Zuerst habe ich nach dem Abitur Architektur studiert. Nach dem Studium bin ich dann nach Köln gegangen, wo ich meinen ersten Job hatte. Nach 3 Jahren habe ich mich dann selbstständig gemacht und parallel habe ich mich dem Bereich Mode zugewandt und dann auch erste eigene Kollektionen entworfen.

*In einem klassischen Architekturstudium beschäftigt man sich eigentlich nicht mit Kleiderstoffen. Wie kam es also dazu?*

**HADI TEHERANI** Der Bauhaus-Stil hat mich immer schon begeistert, bei dem die Architekten alles selbst gemacht haben,



„Silver“ Bürosessel, Produkt-Design von Hadi Teherani

Möbel, Mode bis hin zur Architektur. Zwischen diesen Disziplinen gab es für mich nie eine scharfe Trennung. Ich hatte immer schon den Traum vom ganzheitlichen Arbeiten – den Traum, Architekt zu sein, der auch Mode und Produkte entwirft. Nicht viele Kollegen arbeiten im ganzheitlichen Schöpfen und Entwerfen.

*Sie haben den Bürostuhl „Silver“ herausgebracht. War das der Auslöser, Produkte zu entwerfen?*

**HADI TEHERANI** Für mich ist es so, dass alle Disziplinen ineinander fließen sollen. Wenn du wirklich ein Architekt mit einer Passion bist, dann versuchst du natürlich auch, Objekte neu zu entwerfen. Wenn du ein Produkt wie den Bürostuhl „Silver“ entworfen hast und er den Menschen gefällt, wird er wo möglich 10 bis 20 Jahre lang verkauft werden. Das ist ein tolles Gefühl.

*Die Architektur ist, wenn man es mit anderen kreativen Disziplinen vergleicht, eine beständige und stadtprägende Kreation. Die Sichtbarkeit des Designs einer Flasche oder eines Löffel ist im Vergleich längst nicht so groß. Muss man sich in der Architektur anders in die Menschen hinein-denken und überlegen Sie, wie sie wohnen und leben möchten? Was sind in dieser Hinsicht Ihre Maßstäbe?*

**HADI TEHERANI** Ich setze für mich die höchsten Maßstäbe an. Und wenn etwas für mich gut ist, ist es auch für andere gut. So habe ich auch immer meine Büros entworfen. Meinen Mitarbeitern soll es genauso gut gehen, wie mir. Genauso, wie ich leben möchte, was ich morgens sehen möchte, wo ich hereintrete, so soll es auch für die Menschen um mich herum sein. Und so entwerfen wir auch die großen Bauprojekte für die Bauherren. Wenn ich ein großes Bürohaus plane, dann denke ich darüber nach, dass ich auch die abgelegendsten Einheiten so entwerfe, dass ich mich dort auch wohlfühlen würde.

*Kann uns gute Architektur zu besseren Menschen machen? Dieser Wohlfühlfaktor, der für Sie wichtig ist und den Sie auf andere Menschen projizieren möchten, hat ja etwas mit dem gesamten Wohlbefinden zu tun und mit der allgemeinen Produktivität des Menschen.*

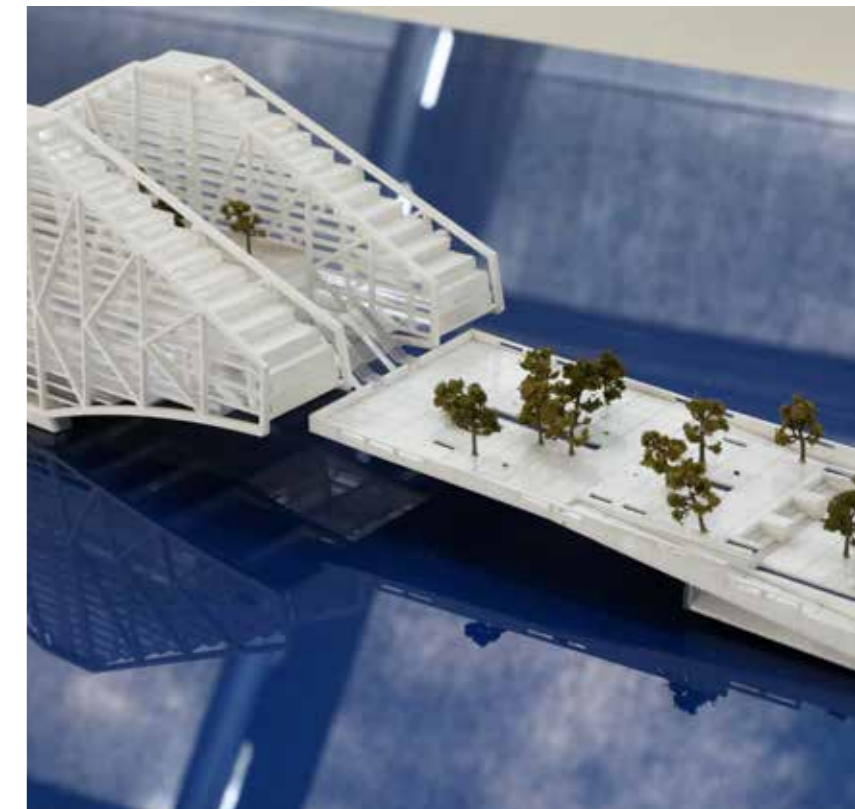
**HADI TEHERANI** Eine gute Energie macht Menschen produktiver und besser. Und Architektur, Räume, Möbel und Produkte haben alle eine Energie, die auf uns einwirkt. Wenn diese Komponenten harmonieren, fühlen wir uns wohl, wir werden auch leistungsfähiger und bleiben gesünder. Das hat natürlich viele Gründe, die hier zusammenspielen wie das Licht, Proportionen und Materialien. Jedes Material hat eine eigene Ausstrahlung und Temperatur. Eine Betonwand hat eine andere Ausstrahlung als eine geputzte oder eine tapezierte Wand. Diese Möglichkeiten kann man als Architekt sehr gut einsetzen, um die höchstmögliche Behaglichkeit zu erreichen.

*Sie kommen viel in der Welt herum, Sie sind in Dubai, in Teheran, in Hamburg. Sie fühlen sich in vielen Städten wohl und hier in Hamburg sind Sie heimisch. Welche Stadt ist für Sie die schönste aus Sicht des Architekten?*

**HADI TEHERANI** Wichtig ist für mich Harmonie. Hamburg hat etwas Bestechendes und ist sehr komfortabel. In Hamburg hat man kurze Wege, ist nah am Flughafen und hat die Natur in der Stadt und die Perspektiven der Gebäude. Man hat hier keine großen Bausünden begangen, weil man eigentlich immer umsichtig war, wenn etwas Neues entstanden ist. Um dauerhaft hier zu bleiben, wäre es mir allerdings ein bisschen zu klein. Aber Hamburg ist eben die komfortabelste Großstadt, die ich kenne. Daher fahre ich zwar gerne auch mal weg, komme aber immer gerne hierher zurück.

*Hamburg baut an jeder Ecke und Kräne bestimmen das Stadtbild. Was ist aus Ihrer Sicht das bedeutendste Projekt der Metropole?*

**HADI TEHERANI** Das bedeutendste Projekt Hamburgs ist natürlich uneingeschränkt die Elbphilharmonie.



*Es gibt Stimmen, die sagen, dass die Hafencity nicht gut konzipiert ist und dass beim Erschließen des neuen Stadtteils viele Fehler gemacht wurden. Der Hamburger sitzt bekanntlich gerne am Wasser. Führt man allerdings durch die Hafencity, sieht man kaum etwas vom Wasser. Die erste Sichtlinie ist fast komplett mit Bürogebäuden, der Uni etc. zugebaut. Warum passiert so was?*

**HADI TEHERANI** Das kann man so nicht ganz sagen. Es gibt Bereiche in der Hafencity am Wasser, wo es auch Cafés und Restaurants gibt. Es ist zwar nicht die Elbe und es fahren keine großen Schiffe vorbei, aber es ist ein Elbfluss. Es gibt natürlich Dinge, die man hätte besser machen können.

*Der Tourismus ist Hamburgs Einnahmequelle Nr. 1. Wenn man denn einen neuen Stadtteil konzipiert, ist es dann nicht die Pflicht und die Aufgabe, auch touristisch die Architektur so zu planen, dass diese funktional sein kann in Kombination mit Wohnen?*

**HADI TEHERANI** Natürlich ist dies das Ziel. Diejenigen, die es geplant haben, würden nicht gern zugeben, dass sie keine gute Arbeit geleistet haben. Nachdem ich die Hafencity als „Würfelhusten“ bezeichnet habe, bekam ich dort keinen Auftrag. Zum Beispiel der Kaiserkai, der Boulevard, der zur Elbphilharmonie führt. Dorthin kommen alle Touristen, da hätte keine Straße sein dürfen. Man hätte es so anlegen müssen, wie ich es im Rheinauhafen von Köln gebaut habe. Eine unterirdische Straße, die in ein Parkhaus führt. Und obendrauf dann die Flanierzone für die Fußgänger mit Geschäften. Auch die Gehwege sind viel zu schmal, die Straße kann man nicht optimal nutzen und parken kann man dort auch nicht. Das hätte ganz anders aussehen können. Man kann den Planern höchstens zu Gute halten, dass sie den Städtebau schon vorher konzipiert hatten, bevor die Entscheidung für die Elbphilharmonie gefallen ist.

*Sehr geehrter Herr Teherani, wir danken Ihnen für dieses Interview.*





## MARKUS TIROKS „GROSSE FREIHEIT“

*Als junger Mann kam er nach Hamburg und wollte die große Freiheit finden: beruflich in den Medien, privat auf dem Kiez. Die Große Freiheit 34 war für einige Jahre sein Zuhause und steht noch heute für sein Lebensmotto.*

Das Interview führte Christian Dunger.

**M**arkus Tirok (47) ist Moderator und Trainer für Moderation und Präsentation. Er hat einen Fernsehsender mit aufgebaut, doziert an Medienakademien, moderiert große Unternehmensveranstaltungen, hat seinen eigenen Podcast und ist im Vorstand des Bundesverbandes der Medientrainer.

*Moderieren, Coachen, Publizieren, Produzieren, Dozieren - kann sich hier jemand nicht entscheiden?*

**MARKUS TIROK** Doch, ich kann mich super und immer sehr schnell entscheiden. Und ich liebe diese Abwechslung in meinem Job. Und die einzelnen Tätigkeiten greifen ja alle auch ineinander. Das Leitthema ist „professionell Präsentieren“ als Moderator, als

Redner, als Interviewgast, als Unternehmenssprecher, als Journalist. Die Perspektiven verändern sich, aber es geht immer um das Thema „professionell Präsentieren“. Ich nähere mich also von allen Seiten.

*Wie präsentiert sich denn ein Moderator am besten auf einem Unternehmensevent?*

**MARKUS TIROK** Da fallen mir drei wichtige Eigenschaften ein: blitzschnell im Kopf - mutig im Auftreten - natürlich in der Moderation. Und dann entsteht im besten Falle eine großartige Verbindung zum Publikum. Und das ist ja auch genau meine Aufgabe: die Zuschauer mit den Inhalten, den Botschaften, den Rednern in Verbindung bringen. Und je enger diese Verbindung ist, desto besser. Das ist ein bisschen wie Freundschaft.

*Was reizt Sie selbst am Moderieren?*

**MARKUS TIROK** Die Herausforderung. Spannend wird es doch dann, wenn etwas Unvorhergesehenes passiert. Dann rutscht dem Kunden erst einmal das Herz in die Hose, die Aufmerksamkeit des Publikums schwillt an und als Moderator ist man gefragt, die Situation flexibel und sicher zu meistern.

Vor einigen Wochen hat mich Sigmar Gabriel zur Höchstform gebracht - das war dann schon auch eine echte Challenge, aber genau das mag ich ja. Gabriel wurde aufgehalten und kam zu spät zu dem Event. Ich musste improvisieren bis zu seinem Eintreffen und dann ließ er sich auch noch ungeplant von mir recht lange interviewen. Aufregend! Am Ende waren alle happy - selbst Herr Gabriel.

*Kann man Moderieren und Präsentieren wirklich lernen?*

**MARKUS TIROK** Aber sicher. Wenn man mit viel Freude an die Sache geht, hilft das, aber es gibt viele handwerkliche Kniffe, die man einfach erlernen und beherrschen muss.

Und genau das mache ich ja auch: ich trainiere und coache andere. Ich unterstütze sie bei ihren öffentlichen Auftritten. Wie präsentiere ich mich am wirkungsvollsten auf einer Bühne oder vor einer Kamera? Das ist ein sehr aktuelles Thema, dass in allen großen Unternehmen eine wichtige Rolle spielt. Und in

Zeiten von Facebook, Instagram und YouTube mehr denn je. Denn in jedem Unternehmen werden doch heutzutage Videos produziert - entweder für die interne oder die externe Kommunikation. Und genau da kann ich unterstützen und beraten. („Professionell Präsentieren“ heißt auch der Podcast von Markus Tirok auf iTunes.)

*Sie engagieren sich seit 20 Jahren auch im karitativen Bereich für die Stiftung Phoenix und moderieren unter anderem das jährliche Adventskonzert der Stiftung in der St. Johanniskirche in Harvestehude - warum engagieren Sie sich für die Stiftung?*

**MARKUS TIROK** Die Stiftung Phoenix hilft Familien, die von Krebs betroffen sind. Und das auf eine wunderbare Art und Weise. Ich bin der Stiftung seit vielen Jahren eng verbunden, nicht zuletzt, weil mein Vater kurz nach meinem 40. Geburtstag an Krebs gestorben ist. Leider viel zu früh.

*Sie sind in diesem Jahr in den Vorstand des Bundesverbandes der Medientrainer in Deutschland gewählt worden. Für was engagieren Sie sich in dem Verband?*

**MARKUS TIROK** Wir wollen das Thema Medientraining viel präsenter machen und zeigen, wie wichtig heute ein sicherer Umgang mit Journalisten und Medien ist, und zwar für alle. Früher war das ein Vorstandsthema. Da wurde der Vorstand

eines DAX-Unternehmens in eine Talkshow eingeladen. Heute gibt es so viele Medienformate im Fernsehen und Online, so dass wir einfach wissen müssen, wie wir unsere Botschaften professionell präsentieren können.

Das kann man in einem qualifizierten Medientraining lernen. Wie sieht so ein Training aus, woran erkennt man eine qualifizierte Medientrainerin und einen Medientrainer, was kostet so ein Training, das sind alles Aspekte, um die wir uns kümmern.

## „Hamburg: Ganz große Liebe und ganz große Freiheit.“

*Sie sind Anfang des Jahres zurück nach Hamburg gekommen, haben zuvor einige Jahre im Rheinland gelebt. Was verbindet Sie mit Hamburg?*

**MARKUS TIROK** Die ganz große Liebe und die ganz große Freiheit. Und das meine ich wirklich so. Ich liebe diese Stadt und fühle mich hier so wohl und frei, was an den wunderbaren Menschen liegt. Damit meine ich meine Freunde, aber auch Geschäftspartner und Kontakte aus dem Netzwerk. In Hamburg wird ein sehr herzlicher Umgang gepflegt. Und das fällt in dieser atemberaubenden Kulisse der Stadt halt noch einmal leichter. Und wie bezeichnend, dass meine allererste Wohnung in der Großen Freiheit 34 war, über dem Funky Push Club. Das war echt eine wilde Zeit.

*Haben Sie einen bestimmten Ausgleich in Ihrem Leben? Wie sieht ein perfekter Tag aus?*

**MARKUS TIROK** Der perfekte Tag zeichnet sich vor allem durch Spontaneität aus. Früh aufstehen und schauen was geht, wohin es mich zieht. Mit Emma, meiner Vizsla-Hündin nach St Peter Ording, in den Sachsenwald, ins Moor oder in die Heide? Ein paar schöne Fotos schießen und sie auf Emmas Instagram-Profil veröffentlichen. (Anm. d. Redaktion: [instagram.com/emma\\_mausebaer](https://www.instagram.com/emma_mausebaer)) Abends mit guten Freunden kochen, dazu inspirierende Gespräche und einen guten Gin Tonic. Mein Traumtag.

.....  
**ONLINE** [www.tirok.de](http://www.tirok.de)





# MISSION STARTUP

*Wir trafen Andreas Mansfeld, Generalbevollmächtigter der Hamburger Sparkasse im Dachgeschoss des Kreativspeichers M28 in der Hafencity. Über den Dächern des Hafens sprachen wir über die rührige Startup Szene Hamburgs und die erfolgreichen Initiativen der Haspa.*

Das Interview führte Dr. Rainer Buhr.

*Sehr geehrter Herr Mansfeld, vielen Dank, dass Sie sich die Zeit nehmen, unseren Lesern das Engagement der Haspa bei Accelerator-Programmen näherzubringen. Bitte erläutern Sie kurz die Accelerator-Programme und die Rolle der Haspa.*

**ANDREAS MANSFELD** Digitale Geschäftsmodelle müssen schnell sein. Sonst werden sie überholt. Accelerator-Programme helfen Start-ups ihren Markteintritt zu beschleunigen. Sie bieten den Gründern ein optimales Umfeld und jede Menge Unterstützung. Die Haspa ist bei den Programmen NLA (Logistik) und NCA (Commerce) Initiator, Gesellschafter und Investor.

*Wie entstand die Idee?*

**ANDREAS MANSFELD** Fast alle Unternehmenskunden der Haspa arbeiten an Digitalisierungsstrategien. Der Zugang zu Ideen und Know-how spielt dabei eine Schlüsselrolle. Da lag es nahe, genau hier zu investieren und Ressourcen zu bündeln.

*Wo stehen die Accelerator-Programme aktuell?*

**ANDREAS MANSFELD** Beide Programme haben ihre ersten Durchgänge erfolgreich abgeschlossen. Beim NCA beginnt bereits die Investorenansprache für den Folgefonds. Das Interesse ist dabei erfreulich groß. Und mit dem Umzug im Oktober haben wir hier in der Speicherstadt nun auch räumlich optimale Bedingungen.

*Wir haben gelesen, dass der Handels-Accelerator bereits seine dritte Runde startet. Wie sind die ersten beiden Runden gelaufen und wie erging es den ersten Start-ups?*

**ANDREAS MANSFELD** Die ersten „Batches“ sind allesamt gut vorangekommen. Die Teilnehmer haben ein ambitioniertes 6-Monats-Programm absolviert und können nun auf gereiften Geschäftsmodellen aufbauen.

*Halten Sie noch Kontakt zu den ehemaligen Teilnehmern?*

**ANDREAS MANSFELD** Auf jeden Fall. Die Start-ups geben für die Teilnahme in der Regel Unternehmensanteile an den Accelerator ab. Insofern sind wir weiter als Investor mit ihnen verbunden. Darüber hinaus vermitteln wir im Laufe des Programmes aktiv Geschäftskontakte zu Haspa-Firmenkunden. Auch diese Verbindungen halten uns in Kontakt.

*Gibt es bereits erste vorzeigbare Ergebnisse bzw. wirtschaftliche Erfolge zu verkünden?*

**ANDREAS MANSFELD** Definitiv. Wir haben schon einige sehr erfreuliche Anschlussfinanzierungen mit namhaften Investoren gesehen. Aber genauso wichtig sind uns die Innovationsimpulse, die das Programm für Hamburg liefert. Wenn wir Start-ups mit unseren Firmenkunden zusammen bringen, ergeben sich auch für uns als Bank interessante neue Geschäftsperspektiven. Am Ende profitieren also idealerweise alle: Die Start-ups, ihre neuen Geschäftspartner und der Wirtschaftsstandort.





*Wohin soll die Reise der Programme gehen?*

**ANDREAS MANSFELD** Unser Ziel ist es, die Acceleratoren als feste Institution in Hamburg zu etablieren und das eine oder andere Start-up dauerhaft hier anzusiedeln. Gleichzeitig wollen wir, dass möglichst viele Hamburger Unternehmen einen Digitalisierungsschub bekommen.

*Welche Rolle spielt die Stadt Hamburg? Wie wichtig ist Hamburg als Standort?*

**ANDREAS MANSFELD** Hamburg hat Anziehungskraft. Das ist wichtig, denn wir wollen die besten Gründer aus aller Welt für die Acceleratoren gewinnen. Und das geht nur mit einem attraktiven Umfeld - vor allem mit marktführenden Unternehmen, die sich als Partner und Unterstützer anbieten.

*Was bleibt dem Standort Hamburg, wenn die Startups wieder in ihre Heimatregion zurückkehren?*

**ANDREAS MANSFELD** Entscheidend sind die Effekte, die sich aus dem Programm ergeben. Die bleiben, auch wenn die Gründer selbst nicht mehr direkt vor Ort sind. Nicht selten wird Hamburg aber auch längerfristig als Testmarkt genutzt.

*Welche Impulse kann Hamburg setzen?*

**ANDREAS MANSFELD** Die Wirtschaftsbehörde hat sich schon bei der Gründung stark engagiert und ist als Partner zum Beispiel über die Logistik Initiative an unserer Seite.

*Sind die Accelerator-Programme ein Ausflug der Haspa in die Startup-Szene oder ist mit einer festen Etablierung eines zusätzlichen wirtschaftlichen Standbein zu rechnen?*

**ANDREAS MANSFELD** Die Haspa war schon immer eng mit der Start-up-Szene verbunden. Schließlich sind wir der mit Abstand größte Gründungsfinanzierer der Stadt. Neu ist, dass wir mit eigenem Kapital in den Markt gehen. Das steht aber nicht im Fokus. Entscheidend sind die Netzwerkeffekte.

*Sind Sie zufrieden mit der Resonanz aus den Branchen?*

**ANDREAS MANSFELD** Die Accelerator-Idee war vor zwei Jahren in den Clustern Handel und Logistik kaum bekannt. Da musste viel Informationsarbeit geleistet werden. Heute werden wir mit offenen Armen empfangen und die Partner der ersten Stunde bauen ihr Engagement fast immer weiter aus.

*Viele Accelerator-Gründer sind Anfang 20 und haben noch nie ein Unternehmen von innen gesehen. Eine Herausforderung für Sie als Banker?*

**ANDREAS MANSFELD** Überhaupt nicht. Im Gegenteil. Wir lassen uns gerne von der Art zu arbeiten und Dinge infrage zu stellen inspirieren. Über unsere Experten und Kundenbetreuer gibt es einen produktiven Austausch. Wir können auch kulturell eine Menge aus den Acceleratoren mitnehmen.

*Was wünschen Sie sich persönlich für die Zukunft?*

**ANDREAS MANSFELD** Die nächsten Jahre werden alle Branchen ordentlich durcheinander wirbeln und von uns allen viel abfordern. Ich hoffe sehr, dass dabei der Optimismus und die Lust zur Veränderung die Oberhand behält.



# Einzigartige Marken Einzigartige Geschichten

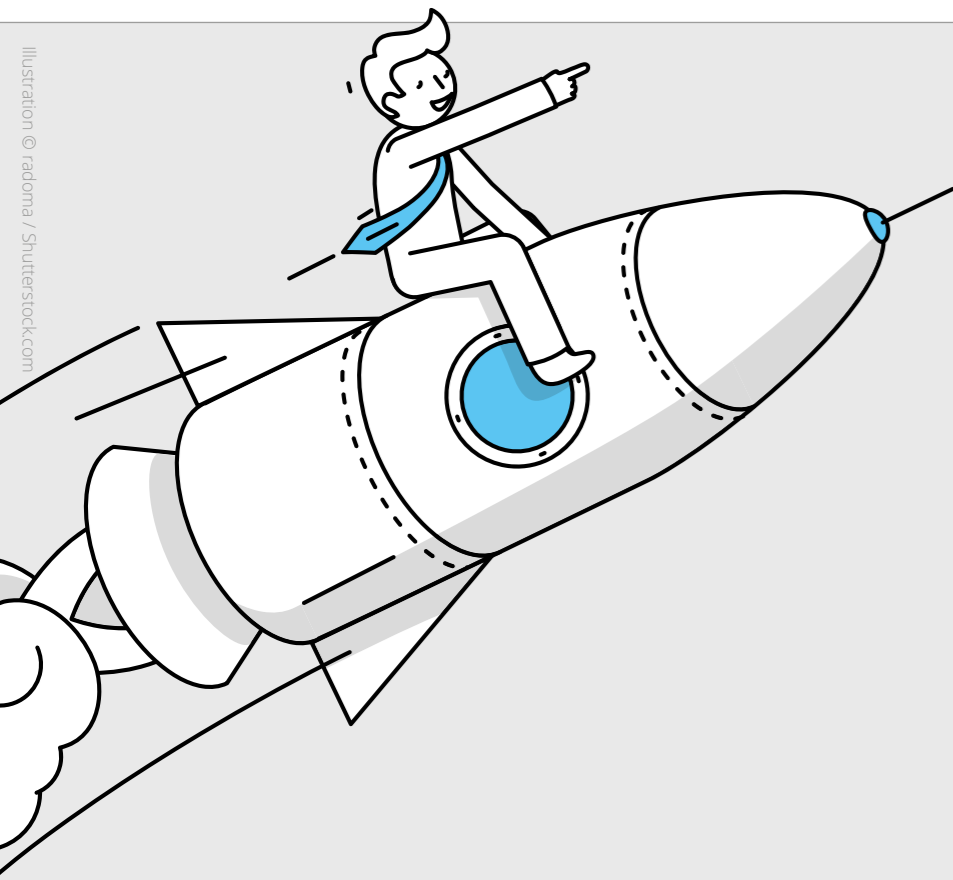


Jeden Monat im **MARKENARTIKEL**  
Das Magazin für Markenführung

Ihr exklusives Probe-Abo unter [www.markenartikel-magazin.de](http://www.markenartikel-magazin.de)



# INNOVATION AS A SERVICE



*Alle sechs Monate wird in den Accelerator-Programmen der Hamburger Sparkasse ein Feuerwerk an kreativen und innovativen Geschäftsideen gestartet. Ein paar Beispiele aus diesem Jahr.*

**Accelerator-Programme fördern das Wachstum junger Digitalunternehmen und öffnen ihnen Türen. Doch auch etablierte Unternehmen können von ihnen profitieren.**

Unter dem Stichwort „Innovation as a Service“ bieten die Acceleratoren den Investoren und Partnern einen flexibel steuerbaren Innovationsfluss. Attraktiv ausgestattete Programme an guten Standorten ziehen Gründer aus der ganzen Welt an. Damit ergibt sich eine Vielzahl von Kooperationsmöglichkeiten. Am Ende eines Programms können die Investoren dann idealerweise ganze Geschäftsmodelle oder alternativ einzelne Produkte und Talente über die Folgefinanzierung an sich binden.



## Localize - internationale Mobilität leicht gemacht

Localize ist ein dreiköpfiges Gründerinnen-Team aus Hamburg. Sie haben eine Software-Lösung entwickelt, mit der Unternehmen den Umzug und die Eingewöhnung von neuen Mitarbeitern aus dem Ausland unterstützen können. Die Software ist flexibel, benutzerfreundlich und deckt alle relevanten Themen ab – von Visa über Wohnungssuche bis hin zur sozialen Integration.

ONLINE [www.localize.de](http://www.localize.de)



## INGA automatisiert die Personalbeschaffung

Mit Hilfe von Chatbots und künstlicher Intelligenz werden potenzielle Bewerber über Social Media Kanäle angesprochen und vorqualifiziert. Wechselwillige Kandidaten werden auf offene Positionen aufmerksam gemacht und beim schnellen, unkomplizierten Jobwechsel unterstützt. Recruiter können mit INGA neue Bewerbergruppen erreichen und werden effektiv von Standardaufgaben entlastet.

ONLINE [www.inga.one](http://www.inga.one)



## FORWARD - Transportlogistik neu gedacht

FORWARD ist ein Logistik-Tech Startup, das ein Transportnetzwerk aufbaut, um Versendern von der Buchung bis zur Lieferung digitale und effiziente Lösungen anzubieten. Statt der bisher üblichen aufwändigen Telefonate und Preisvergleiche, erteilt der Versender mit wenigen Klicks einen digitalen Transportauftrag und FORWARD übernimmt die Umsetzung. Der Auftrag wird dann per Smartphone-App an angeschlossene Transporteure übermittelt. Der Auftragsstatus und die Position der Fracht sind stets live sichtbar.

ONLINE [www.forward-cargo.com](http://www.forward-cargo.com)



## Plaze verbindet Werbetreibende und Airbnb-Vermieter

Die Plattform Plaze vermittelt Produkte aller Art für eine kostenfreie Platzierung in Airbnb-Wohnungen. Die Produktanbieter profitieren von einer effektiven, gut steuerbaren Produktplatzierung bei attraktiven Zielgruppen. Die Gastgeber steigern die Attraktivität ihrer Unterkunft und damit die Zufriedenheit ihrer Gäste.

ONLINE [plaze.in](http://plaze.in)



## BasicButler revolutioniert den Kauf von Herrenunterwäsche

Basierend auf persönlichen Stilprofilen verschickt der Einkaufsservice individuell zusammengestellte Boxen mit einem Mix aus T-Shirts, Unterhosen und Socken. Der Kunde entscheidet, was er behält und was er zurückschicken möchte.

ONLINE [basicbutler.de](http://basicbutler.de)



## appointer vereinfacht die Terminfindung in Unternehmen

Auch heute noch werden zu viele Termine per Telefon oder durch ein aufwändiges Email-Ping-Pong gemacht. Sei es intern oder extern. Genau hier kommt appointer ins Spiel. Das Software-Programm überprüft und filtert Kalendersysteme auf der Suche nach freier Zeit und vereinfacht damit die geschäftliche Terminfindung. Ziel ist ein ganzheitliches, unternehmensübergreifendes Terminmanagement mit Ab- und Zusagen, agiler Terminplanung und der Berücksichtigung von Wege- bzw. Reisezeiten.

ONLINE [appointer.co](http://appointer.co)



# Good to know!

## DINGE ÜBER HAMBURG DIE SIE SCHON IMMER WISSEN WOLLTEN



### HUMMEL HUMMEL

Die Begrüßung „Hummel Hummel“ kommt von dem grantigen Hamburger Wasserträger Johann Wilhelm Bentz, dessen Spitzname **Hans Hummel** lautete. Kinder liefen ihm während seiner Arbeit gerne nach, um ihn zu ärgern und riefen „Hummel Hummel“. Er brüllte nur zurück „Mors Mors“. Eine Abkürzung vom plattdeutschem „Klei mi an' Mors“, was so viel bedeutet wie **„Ihr könnt mich mal!“** Der Spruch wird jedoch nicht wirklich als Begrüßung genutzt, eher als Schlachtruf oder als Trinkspruch.



### Störtebeker

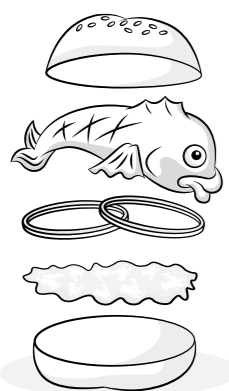
Eigentlich aus gutem Hause, vertrank und verspielte er sein Vermögen. Seine Trinkgewohnheiten brachten ihm den Beinamen **„Stör-te-beker“** → **„Stürz-den-Becher“**.

Der durchschnittliche Hamburger bewohnt eine Wohnung mit 75,8 Quadratmetern. Eine durchschnittliche Wohnung in Blankenese ist 116,6 Quadratmeter groß, in Barmbek-Nord 56,4 Quadratmeter.

### Der Müller war's ...

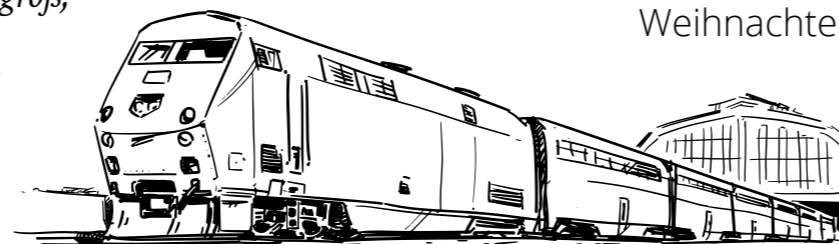
Das Flüsschen Alster mündete einst in die Elbe und wurde 1235 unterbrochen und aufgestaut - für eine **Kornmühle des Müllers Reese**. Es entstanden der Reesendamm und die Außenalster. Der ursprüngliche Damm heißt heute **Jungfernstieg**. Und der seltsame Name? Kommt von den ledigen Töchtern reicher hanseatischer Familien, die dort spazieren gingen.

### FIMMNF



Ein Fischbrötchen mit Räucherlachs hat 291 kcal, eins mit Backfisch ungefähr 381kcal. Spitzenreiter ist das Bratheringsbrötchen mit stolzen 499 kcal pro Portion.

### JEDEN TAG ZIEHEN 251 LEUTE NACH HAMBURG.



Hamburg ist die einzige Stadt in Deutschland, die über **fünf Fernbahnhöfe** verfügt, nämlich Altona, Dammtor, Hauptbahnhof, Harburg und Bergedorf.



### TREPPENVIERTEL

In Blankenese steigt ein Paketzusteller jeden Tag bis zu 5000 Treppenstufen.

### Advent, Advent, ...

Der Adventskranz wurde 1839 von einem Hamburger erfunden, weil seine Kinder ständig fragten, wann denn endlich Weihnachten sei.

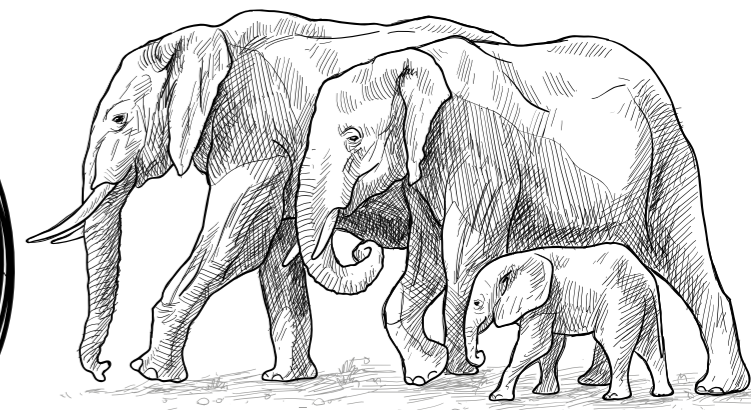


### HAPPY HAMBURG

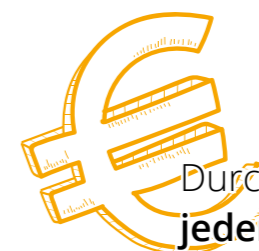
Die Hamburger sind sehr **glückliche Menschen**. Laut einer Umfrage sind die Hamburger glücklicher als die Einwohner von Rom, London oder Paris.

„Ich bin in Liverpool geboren, aber in Hamburg groß geworden.“

Zitat John Lennon



Tierparks sind ein beliebtes Ausflugsziel für Jung und Alt – und seinen Ursprung hat der Tierpark in Hamburg. **1907** rief Carl Hagenbeck seinen Tierpark ins Leben, **den ersten der Welt**.



Durchschnittlich **750.000 Euro** lassen Freier **jeden Tag** bei Prostituierten in Hamburg.





# JÜRGEN HUNKE

UNTERNEHMER, VERLEGER, GALERIST UND MÄZEN

*„Meine Überzeugung ist es, dass unsere Gesellschaft auf persönliches Engagement und gemeinnütziges Handeln angewiesen ist und diesem Glauben folge ich“.*

*Das Interview führte Gunnar Henke.*

*Du hast vor kurzen den 5.000 m<sup>2</sup> großen „Park der Harmonie“ mitten im Herzen von Hamburg eröffnet. Wie ist es dazu gekommen?*

**JÜRGEN HUNKE** Ich habe vor 18 Jahren mein Unternehmen verkauft. Anschließend habe ich einen Standort gesucht, indem ich mich wohlfühle. Da bin ich auf das Haus vom Deutschen-Allgemeinen-Sonntagsblattverlag gestoßen und habe es kaufen können. Ich baute das Haus nach meinen Vorstellungen in eine außergewöhnliche Kunstgalerie um. Einige Zeit später habe ich einen Vorstandsvorsitzenden einer großen deutschen Baugesellschaft kennengelernt und ihm von meiner Idee des „Parks der Harmonie“ erzählt und ihn auch davon überzeugen können. Ich kaufte ihm mehrere Gebäude, die er gebaut und mit mir gemeinsam geplant hat, ab.

*Wieso steht im Mittelpunkt ein ungewöhnlicher Brunnen aus schwarzem Granit?*

**JÜRGEN HUNKE** Ich bin viel gereist, unter anderem nach Asien. In Singapur bin ich dann auf den Brunnen aus schwarzem Granit gestoßen, der für mich ein Teil der Harmonie ist. Der Brunnen ist der Mittelpunkt meines ganzen Projektes geworden. Er hat die Funktion eines Treffpunktes, wo Menschen sitzen, spielen und die Kommunikation pflegen können. Genau aus diesem Grund rundet der Brunnen das Bild des „Parks der Harmonie“ perfekt ab.



*Wie entstand die Idee, Galerien in Hamburg, Berlin und Timmendorfer Strand zu gründen?*

**JÜRGEN HUNKE** In den Galerien kann man Buddhas und asiatische Kunst käuflich erwerben. Neben den Galerien in Hamburg und Berlin habe ich noch eine weitere in Timmendorfer Strand eröffnet. Diese Galerie bietet vielen Urlaubern, wenn sie Ruhe haben, eine Bereicherung durch die asiatische Kunst. Sie ist auch am erfolgreichsten.

## „Für mich ist der Buddhismus zuerst eine Philosophie und weniger eine Religion.“

*Wenn du über dein Leben sprichst, hört man immer wieder Buddhismus, Ruhe, Harmonie. War das immer schon wichtig?*

**JÜRGEN HUNKE** Der Buddhismus verbindet – sowohl die Familie als auch Menschen auf der ganzen Welt. Für mich ist der Buddhismus zuerst eine Philosophie und weniger eine Religion. Als ich mein Unternehmen vor 18 Jahren verkaufte überlegte ich mir, nur noch die Dinge zu machen, die mir Freude und Spaß bereiten. Dabei wurde neben dem Sammeln von asiatischer Kunst, die Philosophie des Buddhismus Teil meines Lebens. Dies mache ich bis zum heutigen Tage mit viel Freude. Allerdings habe ich beim Sammeln der asiatischen Kunst wenig kaufmännischen Erfolg. Ich muss sagen, das schönste am Sammeln ist nicht das Besitzen, sondern vielmehr das Kaufen. Ich bin über Hinterhöfe in Chiang Mai oder Burma gezogen und habe dort die schönsten Sachen gefunden. Ich spürte dabei große Abenteuerlust und habe viel erlebt. Heute besitze ich ca. 1.800 – 2.000 Buddhas und Kunstgegenstände. In meinem Zuhause befindet sich in jedem Raum ein schönes asiatisches Kunstwerk, das mich täglich anlächelt. Die Werke strahlen Ruhe und Harmonie aus. Genau das ist es, was ich erreichen wollte – ein Leben voller Harmonie und Freude.

*Was war die beste Entscheidung in deiner beruflichen Laufbahn?*

**JÜRGEN HUNKE** Die beste Entscheidung in meiner beruflichen Laufbahn war, dass ich nicht studiert sondern mich mit 21 Jahren selbstständig gemacht habe. Und das jetzt schon seit 53 Jahren. Dabei war ich, trotz meines Erfolges, immer zufrieden und bodenständig.

*Wie war dein beruflicher Werdegang, bevor du dich selbstständig machtest?*

**JÜRGEN HUNKE** Eigentlich wollte ich mit 19 Jahren nach Australien. Ich war schon im Auswanderungslager Bremen, als mir dort ein Zahnarzt mitteilte, dass mir ein Zahn gezogen werden müsste. Ohne diese Behandlung erhielt ich keine Reiseerlaubnis. Für mich war die Australien-Reise damit beendet. Ich fuhr zurück nach Gütersloh und habe dann die Werbefachschule in Hannover absolviert.

*Für welche drei Dinge in Deinem Leben bist Du am dankbarsten?*

**JÜRGEN HUNKE** Am dankbarsten bin ich meinen Eltern. Wir hatten ein tolles Verhältnis. Sie haben immer an mich geglaubt. Dazu kommen meine Kinder. Ich habe vier großartige Kinder aufgezogen, auf die ich sehr stolz bin. Ebenso dankbar bin ich für meine Unabhängigkeit. Ich bin völlig frei und habe die Möglichkeit, die Welt in vollen Zügen zu genießen.

*Wenn Du eine Sache auf der Welt verändern dürftest: Was wäre das?*

**JÜRGEN HUNKE** Ich würde mir wünschen, dass die Menschheit nur einen Gott hat bzw. dass nur ein Gott auf dieser Welt existiert. Auch sollte die Menschheit erkennen, dass man nur ein Leben hat. Wir sollten auf Kriege verzichten. Ich würde der Menschheit beibringen wollen, weniger Neid und mehr Freude zu entwickeln. Wir sollten ein gutes Vorbild für die weiteren Generationen sein.



*„Mein Weg ist durch Erfahrungen der Vergangenheit geprägt.“ Was meinst du damit?*

**JÜRGEN HUNKE** Durch viel Fleiß, Disziplin und meine Motivation, täglich tätig zu sein, habe ich viele Erfahrungen gesammelt. Zudem habe ich feststellen dürfen, dass man aus Niederlagen mehr lernt als aus Siegen. Der Satz: „Was man nicht ausgibt, muss man nicht verdienen“, unterstützt den Satz ebenfalls.

*Welche Entscheidung in deinem Leben würdest du im Nachhinein rückgängig machen wollen?*

**JÜRGEN HUNKE** Ich habe sicherlich ein paar Fehler in meinem Leben gemacht, die auch mit meinem Beruf zusammen hängen. Ich hätte in der wichtigsten Zeit meines Lebens, zwischen 30 und 50 Jahren, mehr Berater gebraucht und nicht alles alleine machen sollen.

*Gibt es ein nächstes Projekt?*

**JÜRGEN HUNKE** Mein neues Projekt ist gleichzeitig auch mein wichtigstes Projekt. Es lautet: jeden Tag Sport treiben, fit leben, gesund essen, fröhlich bleiben sowie sich die Welt anschauen. Alle schönen Plätze der Welt, die ich bisher sah, möchte ich nochmals bereisen.

*Auf was könntest du in deinem Leben nicht verzichten?*

**JÜRGEN HUNKE** Auf meine Unabhängigkeit!

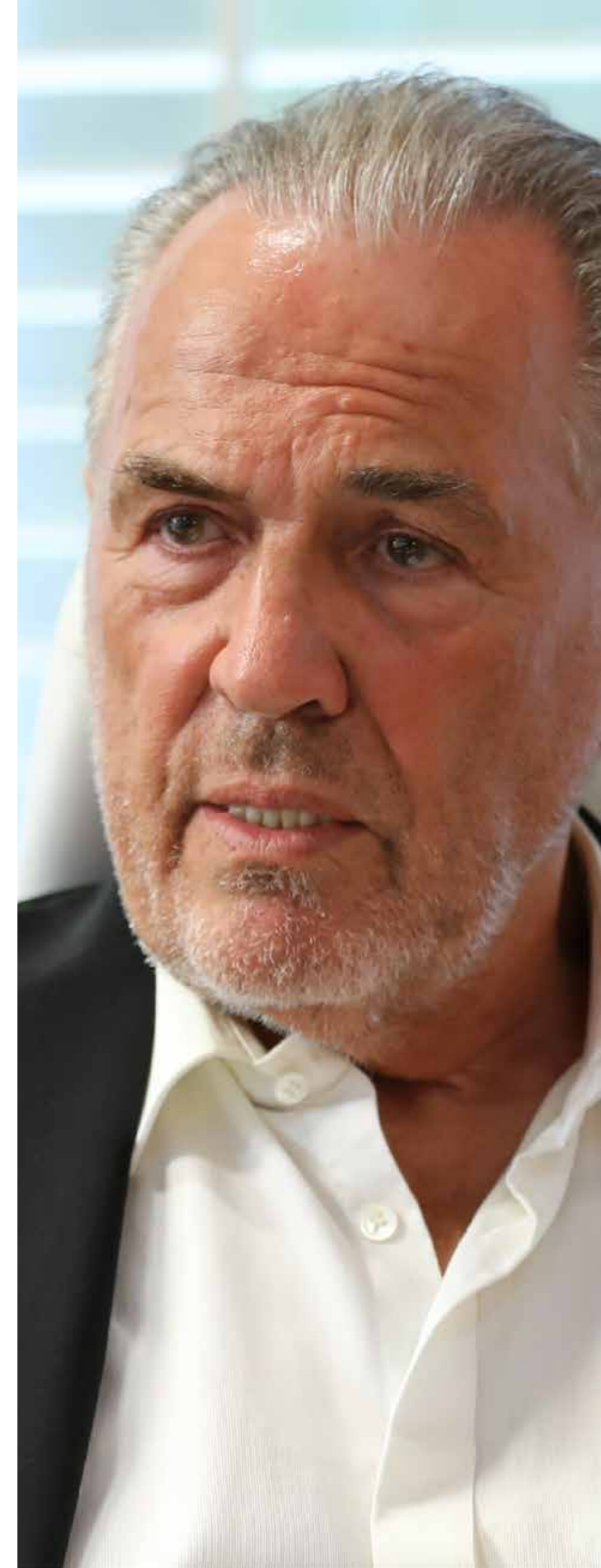
*Wenn du drei Dinge in Hamburg verändern könntest: Welche wären es?*

**JÜRGEN HUNKE** Ich bewundere Wien für seine Tradition und Weltoffenheit. Ich wünschte, wir könnten von dieser Stadt etwas lernen. Diese Gelassenheit, die in Wien herrscht, gefällt mir sehr. Auch wünsche ich mir, dass Hamburg als Stadt in Zukunft liberaler wird. Aber letztendlich muss ich sagen, dass Hamburg eine der schönen Städte der Welt ist.

*Was würdest du umsetzen, wenn dir unendlich viel Geld zur Verfügung stehen würde?*

**JÜRGEN HUNKE** Das ist schwierig zu beantworten. Je nachdem, worauf man den Fokus setzt. Ich würde dem HSV Geld zukommen lassen, damit der Verein wieder an die deutsche Spitze kommt und sein Ziel erreicht.

ONLINE juergenhunke.de







# FASZINATION WINDJAMMER

*Der Wind, das Wasser, die Weite – wer mit einer der beiden SEA CLOUDs reist, will vor allem eines: Segeln. Die legendären Windjammer stehen für die etwas andere Art, eine Kreuzfahrt zu erleben. Das kommt an.*

Das Interview führte Gunnar Henke.



Daniel Schäfer, Geschäftsführer SEA CLOUD Cruises

Es ist einer dieser schönen Sommerabende, an die wohl jeder Hamburger gerne zurückdenkt. Ein laues Lüftchen weht an den Landungsbrücken, die Elbphilharmonie glüht im Schein der untergehenden Sonne. Vom neuen Konzerthaus sind es nur wenige Schritte bis zu einer weiteren Attraktion: Die SEA CLOUD II liegt dort vor Anker. An Bord wartet bereits Daniel Schäfer, Geschäftsführer von SEA CLOUD Cruises, auf die Redakteure von OPIUM. In der Bibliothek des Windjammers lädt er zum Gespräch.

*Herr Schäfer, dieses Schiff hat Platz für 94 Passagiere, nur ein Restaurant und weder Kletterwand noch Kids Club. Wie können Sie da mit den schwimmenden Städten anderer Reedereien mithalten?*

**DANIEL SCHÄFER** Genau das ist der Punkt. Es geht gar nicht ums Mithalten. Wir haben ein völlig eigenständiges, übrigens sehr erfolgreiches Konzept. Unsere Gäste wollen erleben, dass sie auf einem Schiff sind, wollen die Elemente spüren. Sie wollen ganz einfach mehr Meer. Und eine ausgezeichnete, regionale Küche genießen. Auch wenn wir die schönsten Orte der Welt anlaufen – bei uns ist das Schiff selbst die Destination.



*Das klingt nach Seefahrerromantik.*

**DANIEL SCHÄFER** Kommt drauf an, wie Sie dies meinen. Ein bisschen Romantik ist auch dabei – aber wir folgen eben nicht dem Mantra „immer schneller und immer weiter“. Wir bieten einen Gegenentwurf zu der Art von Kreuzfahrten, die ein breites Publikum ansprechen möchte.

*„Wir segeln von Hand.  
Das ist heutzutage eine kleine  
Sensation, das gibt es nur bei uns.“*

*Und das tun Sie nicht?*

**DANIEL SCHÄFER** Breit im Sinne von breite Zielgruppe nicht, nein. Wir fühlen uns mit dem Status eines Exoten sehr wohl. Sehen Sie, viele unserer Gäste haben Segelhintergrund, die beobachten jeden Handgriff der Crew. Die SEA CLOUD hat ein traditionelles Rigg, wird von Hand gesegelt. Genau wie

die SEA CLOUD II. Das ist heutzutage eine kleine Sensation, das gibt es nur bei uns. Wir haben 400 verschiedene Tampen an Bord. Die Mannschaft muss präzise arbeiten, wie ein Uhrwerk. Das hat schon etwas von einer einstudierten Choreografie. Der Gast ist mittendrin und kann sogar manchmal selber Hand anlegen. Ein so authentisches Segelerlebnis kommt an, wir können uns über eine stattliche Zahl an Stammgästen freuen.

*Welche Routen befahren Sie? Gibt es da Schwerpunkte?*

**DANIEL SCHÄFER** (lacht) – wir fahren immer der Sonne hinterher. Und unsere Fahrgebiete sind so gewählt, dass die Schiffe ideal vorm Wind segeln können. Deshalb „kreuzen“ wir im Winter in den kleinen Antillen und Grenadinen, im Sommer im Mittelmeer. Schwerpunkte in dem Sinne gibt es nicht, die beiden Windjammer befahren verschiedene Routen und treffen sich als besonderes Highlight mindestens einmal jährlich zum gemeinsamen Segeln. Die SEA CLOUD II befährt auch die nördlichen Gebiete, da sie den Passagieren aufgrund ihrer Ausstattung auch in kühleren Klimazonen den Standard eines Fünf-Sterne-Hotels bieten kann.







*Fünf Sterne – das hört sich sehr elitär an.*

**DANIEL SCHÄFER** Luxuriös ja, elitär auf keinen Fall. Unsere Definition von Luxus meint keine goldenen Wasserhähne, sondern eine hochwertige, stilvoll-legere Atmosphäre. Von steifen Kragen und übertriebener Etikette halten wir nichts und zwischen unseren zumeist langjährigen Crewmitgliedern und vielen Gästen herrscht fast ein familiäres Miteinander. Aber Service, Kulinarik und Ambiente entsprechen durchaus dem klassischen Fünf-Sterne-Standard der Hotellerie. Dies wurde gerade erst wieder durch den Berlitz Cruise Guide bestätigt.

*Eine letzte Frage noch. Haben Sie eine persönliche Lieblingsroute?*

**DANIEL SCHÄFER** Ganz ehrlich, nein. Karibik vielleicht. Wobei mich die letzte Passage doch ganz besonders emotional berührt hat. Wir haben gestern nach zehntägiger Reise von Schottland über die Orkneys und die Shetlandinseln, nach Stationen in Norwegen und auf Sylt in Hamburg festgemacht und ich muss schon sagen: Der Moment, wenn sich die Elbe öffnet und auf einmal liegt der Hafen vor dir und du steuerst geradewegs auf die Elbphilharmonie zu, das lässt keinen Hamburger kalt. Das ist Gänsehaut-Feeling pur.

.....  
**ONLINE** [www.seacloud.com](http://www.seacloud.com)



# SEA CLOUD SPIRIT

## Neuer Großsegler für SEA CLOUD CRUISES



Im Sommer 2020 ist es soweit, dann bekommen die SEA CLOUD und die SEA CLOUD II eine Schwester. Die SEA CLOUD SPIRIT setzt auf der bewährten Philosophie der beiden etablierten Großsegler auf und wird ebenso traditionell von Hand gesegelt.

Auch dieser Neuzugang der SEA CLOUD CRUISES Flotte wird jene Privatyacht-Atmosphäre bieten, für die schon die beiden Schwesterschiffe berühmt sind. Das Naturerlebnis steht im Mittelpunkt jeder Reise. Umgeben von Wind und Wellen und über sich ein Himmel, unter dem sich ca. 4.000 m<sup>2</sup> Segel blähen, ist der Gast den Elementen ganz nah.



# MIT RAFFINIERTER EINFACHHEIT SEIT JAHREN AUF ERFOLGSKURS

*Holger Bodendorf – Gastgeber und Sternekoch aus Leidenschaft.*

**W**enn Kochkunst auf Leidenschaft trifft und Sie das Gefühl haben, jemand würde Ihnen die kulinarischen Sterne vom Himmel holen, ist garantiert Holger Bodendorf „im Spiel“ - oder besser gesagt „in der Küche“. Der Grand Chef besitzt die Fähigkeit, seine Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen zu verzaubern. Begleitet wird das Ganze von einer Herzlichkeit, die für ihn als Gastgeber eine große Rolle spielt. Der vielfach prämierte Sternekoch wurde jüngst zum „Koch des Jahres 2018“ gekürt. Eine Auszeichnung, auf der sich Holger Bodendorf keinesfalls ausruht, die ihn viel mehr antreibt, sein Augenmerk auch weiterhin ungebremst auf höchste Qualität und perfekten Service zu richten.

Im fünf Sterne Superior Hotel Landhaus Stricker haben Gäste die Wahl zwischen zwei Restaurants: Die Speisekarte des Siebzehn84 bietet von der Haute Cuisine inspirierte, unkomplizierte Klassiker in einem entspannten Ambiente. Das Gourmetrestaurant Bodendorfs zeichnet sich durch eine leichte, reduzierte Küche mit asiatischen Einflüssen und einer besonders hochwertigen Produktauswahl aus.

Auch die umfangreiche Bar-Karte lässt Herzen schneller schlagen. So kann aus einer riesigen Auswahl von 120 Champagnersorten, 40 Whiskey- und 20 Gin Varianten von Barchef Stefan Märker gewählt werden. Im eleganten „Wein-Raum“ gibt es mehr als 850 verschiedene Weinpositionen. Die fachkundigen und kreativen Empfehlungen des Sommeliers Tim Schweitzer unterstreichen die Menüfolge dabei in ausgezeichneter Weise. Das wissen nicht nur seine Gäste, sondern auch die Kritiker zu schätzen.





Im Gespräch fühlt man förmlich, wie viel Spaß „HB“, wie ihn sein Team liebevoll nennt, an seiner Arbeit hat. Mit Leidenschaft, Individualität und Authentizität geht er an sein Werk - mit dem sicheren Blick für zukünftige Trends und kulinarische Innovationen. Perfekter Gastgeber und perfektionistischer Koch, innovativer Unternehmer und ausgesprochener Familienmensch - die Herausforderungen, die diese Rollen mit sich bringen, inspirieren Holger Bodendorf immer wieder: „Stillstand gibt es bei mir nicht. Um das Beste zu erschaffen, sind meine Frau und ich sowie unser gesamtes Team jeden Tag aufs Neue motiviert und engagiert.“

Das elegante Restaurant wird regelmäßig von den wichtigsten Restaurant-Guides, darunter Guide Michelin, Gault Millau und Varta-Führer, ausgezeichnet. Holger Bodendorf: „Der Gast muss überrascht werden und vor allem vom Geschmack begeistert sein.“

Seit kurzem präsentiert Holger Bodendorf im Landhaus Stricker einen auf der Insel einzigartigen Wellnessbereich, der die Boxästhetik vergangener Zeiten mit modernsten Geräten in einem völlig einzigartigen Fitness-Raum integriert. Im Saunabereich erwartet die Gäste in einer exklusiven Glas-Kulisse eine traditionell finnische Holzsauna, ein Dampfbad sowie eine Bio-Sauna - der innovative Wellness-Kamin lässt Inspirationen Wirklichkeit werden und trennt die Saunen von einer großzügigen Relax-Zone. Für die Erfrischung nach dem Saunieren oder als Cool-down nach der Fitnessseinheit wartet auf die Besucher ein 8 mal 16 Meter langer Pool, der atmosphärisch an ein Kreuzfahrtschiff erinnert.







Foto © Britta Sonnichsen



Küchenchef Philip Rümmele



Foto © Britta Sonnichsen

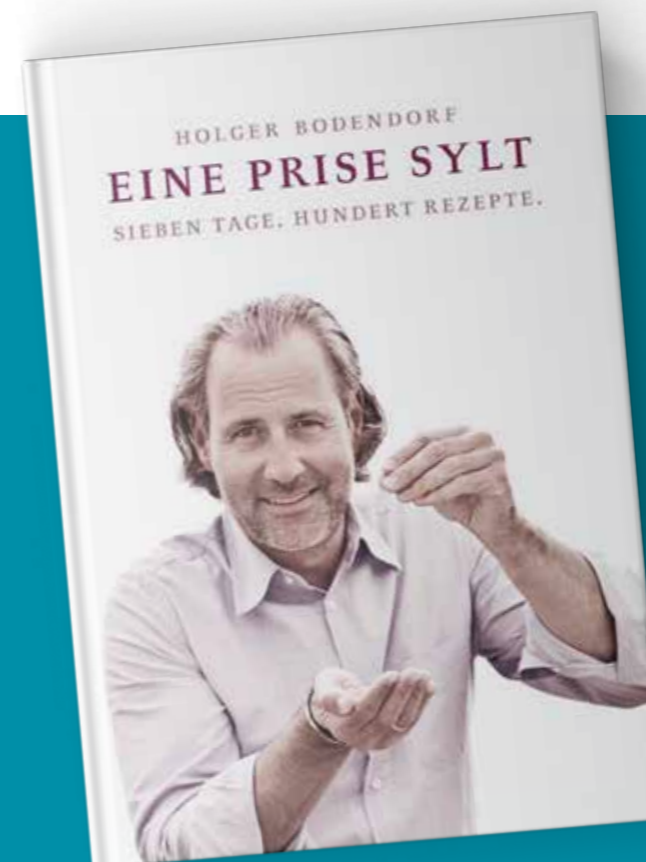
OPIUM FOOD & BEVERAGE



Im neuen Fitness-Raum des Landhauses Stricker wird Motivation in einem nie zuvor dagewesenen Setting völlig neu interpretiert und vermittelt: Inspiriert von der Mystik und der einstigen Boxtradition zu Zeiten Muhammad Alis schafft Holger Bodendorf eine ganz neue Interpretation seines Wellness-Refugiums. „Boxatmosphäre meets Hightech“ – so beschreibt der Hotelier selbst sein innovatives Projekt. Ein Zusammenspiel von hochwertigen Ledermöbeln und daran angelehnte Dekorationen an den Wänden sowie ein ikonischer Boxsack vermitteln Gästen das Feeling eines authentischen

Boxings. State of the Art Technogym Fitnessgeräte aus hochwertigem Edelstahl begleiten Sportler auf ihrem Weg durch eine legendäre Zeit.

Sein Ziel für die nächsten Jahre ist es, das Niveau der beiden Restaurants weiter zu steigern, aber auch der Catering-Service soll ausgebaut werden. Neben dem Kerngeschäft in Hotel und Restaurant will sich Holger Bodendorf außerdem weiteren Projekten wie TV-Kooperationen und der Veröffentlichung neuer Bücher widmen.

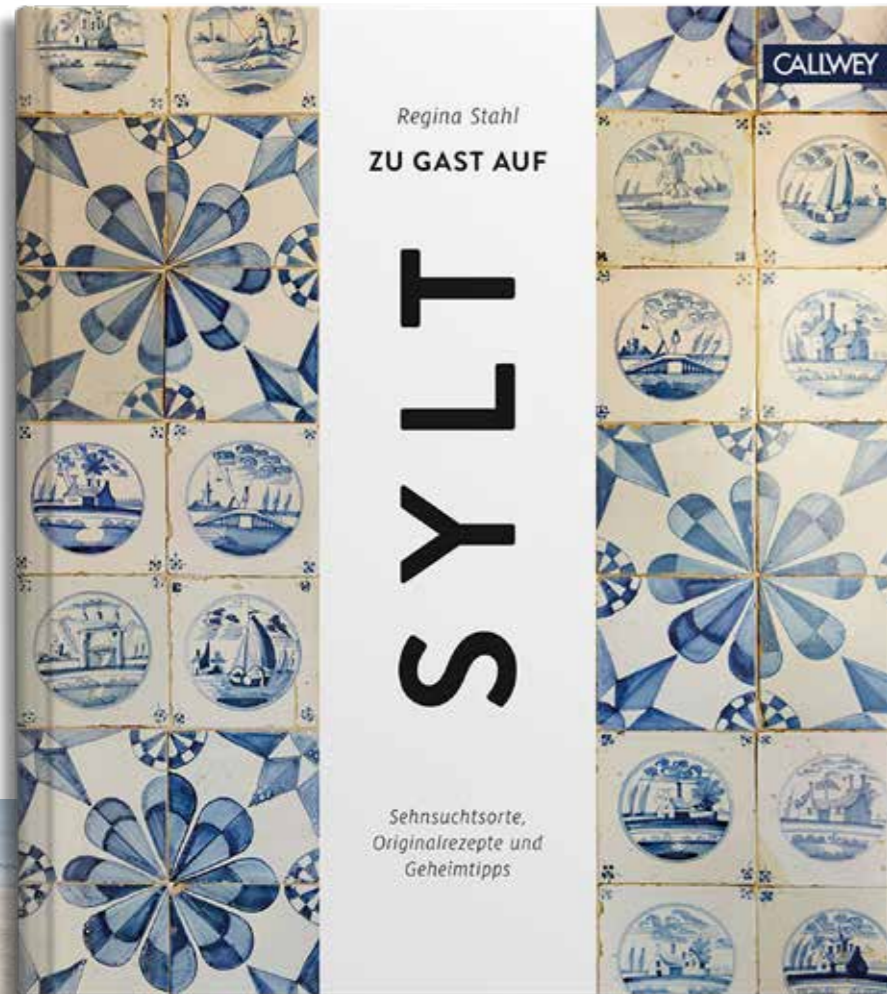


Sternekoch und Relais & Châteaux Grand Chef Holger Bodendorfs Kochbuch lädt zur Genussreise auf die Insel: 100 mediterrane, regionale und exquisite Rezepte. Dass es dabei neben Rezepten aus der Küche des „Koch des Jahres 2018“ immer wieder auch um die Begegnung mit seinen Sylter Lieblingsplätzen geht, macht dieses Buch umso facettenreicher. Gemeinsam mit Holger Bodendorf erkunden wir Sylt sieben Tage lang von der kulinarischen Seite ebenso wie die zahlreichen Möglichkeiten zur Entspannung in der erholenden Luft der Nordsee und erleben, wie die puristische Klarheit des Nordens und das kulinarische Savoir-vivre des Südens eine köstliche Verbindung eingehen können.

**Eine Prise Sylt**  
Gebundene Ausgabe, 320 Seiten  
Verlag: Collection Rolf Heyne  
ISBN: 978-3899105162



# SYLT MACHT SYCHTIG!



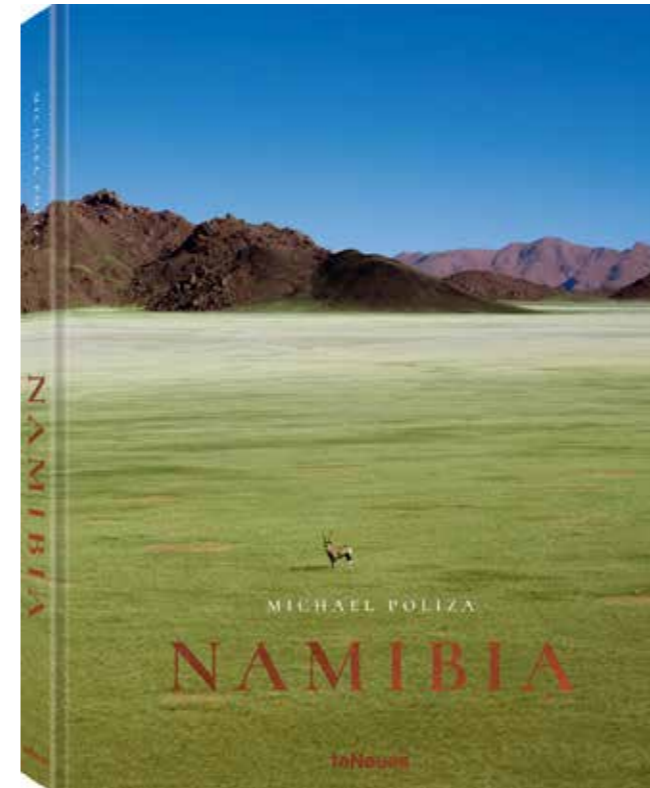
Die Hamburgerinnen Regina Stahl und Brita Sönnichsen stellen in „Zu Gast auf Sylt“ die besten und schönsten Restaurants, Bars und Cafés der Insel vor, porträtieren die Chefköche und Wirte zwischen List und Hörnum über Kampen nach Westerland und befragen sie nach ihren persönlichen Geschichten und Geheimtipps. So verknüpfen sich schließlich historische und unterhaltsame Anekdoten, über 60 geheime Sylter Rezepte und traumhaft schöne Landschaftsbilder zu einem einzigartigen Augenschmaus. Dieses Buch ist wahrlich ein Muss für jeden Sylt-Liebhaber und alle, die es durch dieses Buch garantiert werden! Sylt macht sychtig – garantiert!

**Zu Gast auf Sylt**  
Gebundene Ausgabe, 192 Seiten  
Verlag: Callwey  
ISBN: 978-3766723581



Fotos: © Brita Sönnichsen

## MICHAEL POLIZA NAMIBIA



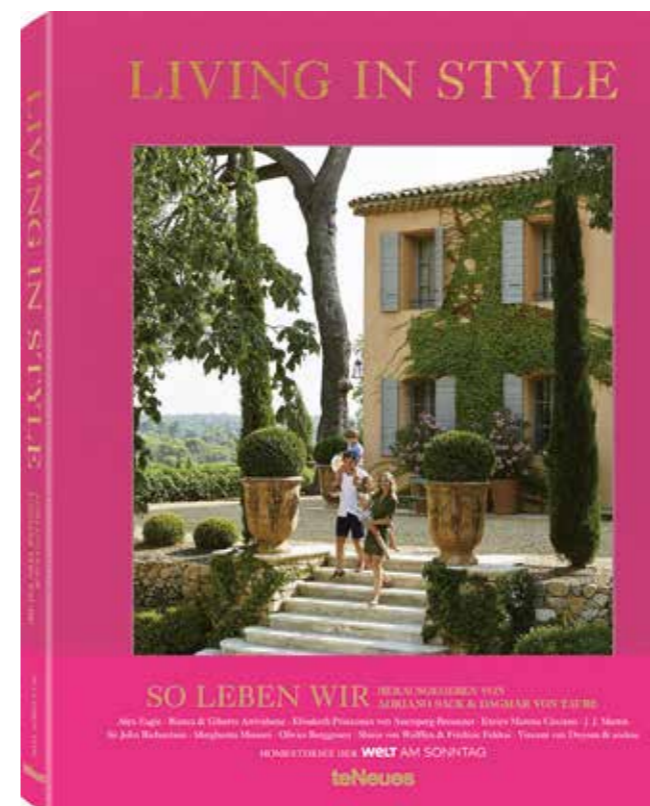
Das Leben zeigt Michael Poliza immer neue Wege: vom Schauspieler zum Unternehmer, vom Profifotografen bis hin zum Reisedesigner. Nach einer Karriere in der IT- und Internetbranche startete Poliza eine dreijährige Multimedia-Expedition auf einem Schiff um die Welt. Seit dem Bestseller zur Starship-Expedition gilt Poliza als Pionier der Digitalfotografie. 2002 kehrt er auf den Kontinent zurück, der ihm sein Herz gestohlen hat: Afrika. Poliza: „Ich habe das Privileg, inzwischen mehr als 180 Länder auf allen Kontinenten gesehen zu haben. Afrika ist mir der

liebste Kontinent. Und dort wiederum bleibt Namibia einer meiner Favoriten.“ Ein unendlich weites Land, mehr als doppelt so groß wie Deutschland, mit einer Bevölkerungsdichte von nur drei Menschen auf einem Quadratkilometer. Dem gegenüber, trotz enorm schwerer Lebensbedingungen, eine artenreiche Tierwelt echter Überlebenskünstler.

**Namibia**  
Gebundene Ausgabe, 280 Seiten  
Verlag: teNeues  
ISBN: 978-3-96171-128-4



Fotos © Michael Poliza



## LIVING IN STYLE BESUCHE IN GUT GEHÜTETEN WELTEN

**Zu Hause bei den Influencern des Good Tastes: Intime Begegnungen mit Kreativen, Künstlern und Stil-Ikonen auf der ganzen Welt bieten wunderbare Anregungen für die eigene Einrichtung.**

Das seltsame Kunstwerk, das über dem Bett hängt. Die gut sortierte Sneaker-Sammlung. Die Artefakte – sündhaft teuer oder nur von sentimentalem Wert? Was man in den Wohnungen und Häusern anderer Menschen findet, entzündet die Fantasie, regt den eigenen Gestaltungswillen an und erzählt unendlich viel

über Charakter, Träume und Wesen der Bewohner. Autoren und Fotografen der Welt am Sonntag haben Kreative, Künstler und Stil-Ikonen zu Hause besucht. Das Ergebnis dieser Besuche sind keine hochglanzpolierten Fotoproduktionen, sondern intime Begegnungen auf gut gehütetem Terrain und gleichzeitig Einblicke in unerforschte Welten.

**Living in Style – So leben wir**  
Gebundene Ausgabe, 240 Seiten  
Verlag: teNeues  
ISBN: 978-3-96171-055-3





# KAMPEN

## EIN FLIRT FÜRS LEBEN

NATUR & ENTSPANNUNG · GOLF · KUNST & KULTUR

**Kampen/Sylt:** Endloser Strand, reizvolle Kontraste. Sanfte Natur und kantige Typen.

Finden Sie heraus, was Deutschlands berühmtestem Dorf seinen ganz speziellen Charme verleiht.





# SEELUFT MACHT HUNGRIG

Deshalb serviert Kampen kulinarische Vielfalt, rustikal und gehoben, ausgefallen und gut bürgerlich. Außerdem italienisch, norddeutsch, schweizerisch und gebacken wird wie früher bei Oma. Lernen Sie Kampens kulinarische Vielfalt außerhalb der Hochsaison kennen und freuen Sie sich auf jahreszeitlich aktuelle Küche in den teilnehmenden Restaurants.



Diese Restaurants sind Ihre Gastgeber:  
Dorfkrug · Gogärtchen · Henry's im Gourmet Eck · Hotel Rungholt · Odin Deli · Kaamp Meren · Manne Pahl · Vogelkoje

**Kampener Schlemmerwochen 11. bis 22. April 2019**

Fotos der Restaurants aus dem Buch „Sylt macht Sychtig“ von Regina Stahl und Brita Sönnichsen (siehe Seite 130)



## BEZAUBERENDE NATURSCHÖNHEIT

Nordsee, Strand, Dünen, Heide, noch mehr Heide und zu guter Letzt das Watt: Kampens Hauptattraktion ist neben Kampen selbst vor allem die einzigartige Natur. Dazu prima Reizklima, reichlich Aerosole und jede Menge frische, saubere Luft. Das ist der Muntermacher, den Mutter Natur jedem Kampenurlauber gratis rund um die Uhr spendiert. Die Insel ist ein richtiger

Kraftort, ein Platz zum Auftanken und Durchatmen. Deshalb reicht ein ausgedehnter Spaziergang von Sturmhaube bis Buhne 16, um sich phantastisch zu fühlen. Auf der einen Seite die Nordsee, auf der anderen das Rote Kliff: Der perfekte Rahmen, um den Sonnenuntergang zu genießen. Übrigens nicht nur im Sommer. Sondern auch im Frühling, im Herbst und im Winter.



**DORFKRUG**

Das Restaurant im historischen Dorfkern von Kampen gehört zu den wohl traditionsreichsten Adressen auf Sylt. Erstmals 1876 erwähnt, diente der Dorfkrug schon vor 130 Jahren als der Treffpunkt für Einheimische, Reisende und Künstler.

### DORFKRUG BAR & GRILL

Braderuperweg 3 · 25999 Kampen  
www.dorfkrug-kampen.com · info@dorfkrug-kampen.com



GOGÄRTCHEN

Als Margret Gogarten 1951 im Luftkurort Kampen ein kleines Café eröffnete und es Gogärtchen nannte, konnte niemand ahnen, welche Institution sie damit geschaffen hatte. Das Reetdachhaus in Kampens „Whiskeymeile“ ist zur legendären Anlaufstelle für Sylter und ihre Inselgäste geworden. Das Küchen-Team interpretiert mit kundiger Hand, Kreativität und großer Leidenschaft traditionelle, norddeutsche Klassiker mit hochwertigen Zutaten regionaler Lieferanten, ebenso wie ausgesuchte internationale Spezialitäten.

BAR RESTAURANT GOGÄRTCHEN

Strönwai 12 · 25999 Kampen  
www.gogaertchen.com · info@gogaertchen.com



HOTEL RUNGHOLT



Das Restaurant des Hotels serviert Ihnen, neben dem täglich wechselnden Vier-Gänge-Menü, außergewöhnliche Sylter Perspektiven: den Blick auf beide Sylter Meere, die offene See hier, das friedliche Watt da und an klaren Tagen kann man sogar bis nach Dänemark gucken.

HOTEL RUNGHOLT

Kurhausstraße 35 · 25999 Kampen  
www.hotel-rungholt.de · info@hotel-rungholt.de

MANNE PAHL



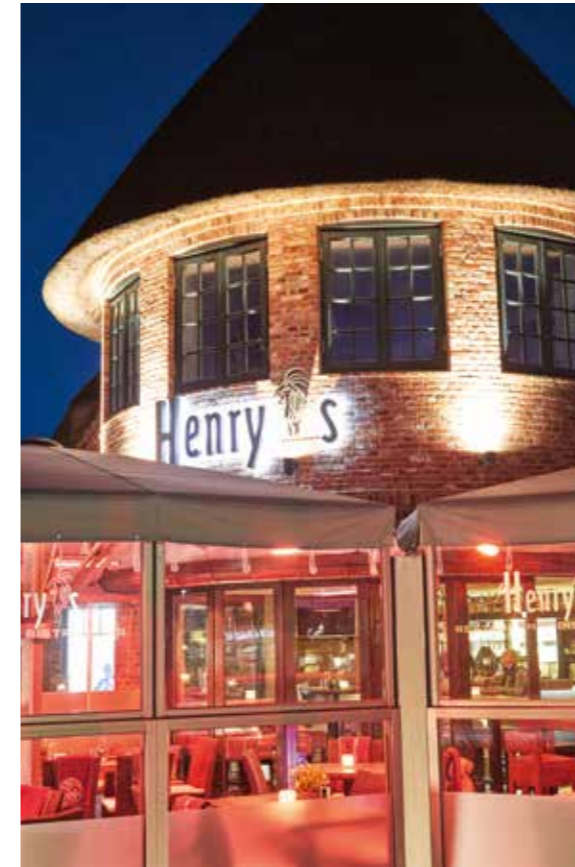
Man trifft sich im gemütlichen Gastraum mit Holzvertäfelung und blank gescheuerten Holzdielen oder an der Bar. Der Küchenchef Gregor Goltz sorgt dafür, dass man lecker, hochwertig und schnörkellos essen kann. Frische, je nach Saison ausgewählte Produkte, bestimmen die täglich wechselnde Speisekarte.

RESTAURANT-CAFÉ MANNE PAHL

Zur Uwe Düne 2 · 25999 Kampen  
www.manne-pahl.de · info@manne-pahl.de



HENRY'S



Im Frühjahr 2018 konnten das Henry's Baris Koca als neuen Küchenchef für das Restaurant gewinnen. Er zählt seit vielen Jahren zu den besten Köchen der Insel. Seine Stärke ist die Crossover-Küche: Erlaubt ist, was schmeckt.

HENRY'S

Braderuper Weg 2 · 25999 Kampen  
www.henrys-sylt.de · info@henrys-sylt.de



VOGELKOJE



Das romantische Restaurant bei Kampens historischer Entenfanganlage bietet reetgedeckte Gemütlichkeit zwischen alten Bäumen, Meer und Watt. Das Team um Geschäftsführer und Küchenchef Gerhard Diehm setzt ein Ausrufezeichen hinter das Thema Regionalität, das modern interpretiert wird. Neben Klassikern wie der „Vogelkojenente“ werden Ihnen auch Spezialitäten wie etwa ein auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Macadamia-Blattspinat geboten.

RESTAURANT VOGELKOJE

Lister Straße 100 · 25999 Kampen  
www.vogelkoje.de · info@vogelkoje.de



„Genießer kommen bei uns auch im Winter voll auf den Geschmack.“ PIUS REGLI, KAMPENER GASTRONOM

KAMPENER WEINPFAD 2019

Der Kampener Weinpfad ist eine lockere und leckere Veranstaltung, die jedes Jahr knapp 150 Genießer und Weinliebhaber auf eine Reise durch fünf gastronomische Betriebe in Kampen einlädt. Begleitet wird die Veranstaltung von jeweils zwei Gastwinzern. Zu zahlreichen Schätzen aus dem Weinkeller werden Kleinigkeiten aus der Küche gereicht. Jeder Gast kann die Reihenfolge der Lokale selbst wählen. Dabei stehen die Betriebe Kaamp Meren, Henry's im Gourmet Eck, Hotel Rungholt, Manne Pahl, Gogärtchen zur Auswahl. Auch im Jahr 2019 wird der Kampener Weinpfad wieder stattfinden, freuen Sie sich auf den 31. März 2019.

ONLINE [www.kampener-weinpfad.de](http://www.kampener-weinpfad.de)





## KAMPEN JAZZ 4.0 BY TILL BRÖNNER

Tolle Nachricht für alle Jazz-Liebhaber: Am 12. und 13. Juli 2019 findet auf Sylt zum vierten Mal Kampen Jazz by Till Brönner statt. Das Open-Air-Highlight hat seit der Premiere 2016 musikalische Giganten wie Dave Sanborn, Bob James, Incognito oder Shakatak auf Deutschlands nördlichste Insel gelockt. Der musikalische Leiter Till Brönner war und ist fester Bestandteil des hochkarätigen Line-ups, das auch bei der vierten Auflage 2019 aus jeweils zwei Top-Acts pro Abend bestehen wird.

Im Juli dieses Jahres swingten und tanzten 10.000 Zuschauer vor der 300 Quadratmeter großen Bühne am Strönwai in Kampen mit, als Saxophon-Legende Dave Sanborn, Schlagzeuger Wolfgang Haffner & Band, der italienische Sänger Mario Biondi und Gastgeber Till Brönner im Duo mit Bassist Dieter Ilg die ganze Bandbreite des Jazz präsentierten.

„Dieser neue Besucherrekord hat gezeigt, dass unser Konzept voll aufgegangen ist. Wir präsentieren Künstler aus verschiedenen musikalischen Bereichen, die in dieser Zusammensetzung auf anderen Festivals nicht zu hören sind. Das wird auch im nächsten Jahr so sein. Ich freue mich schon sehr auf die vierte Auflage von Kampen Jazz und bin stolz darauf, dass unsere Open-Air-Veranstaltung zu einem festen und wichtigen Bestandteil der Festival-Szene in Deutschland geworden ist“, so der fünffache Echo-Preisträger Till Brönner.

An dem Programm für 2019 wird bereits jetzt mit Hochdruck gearbeitet. „Wir haben unsere Fühler weltweit ausgestreckt, um erneut hochkarätige Künstler nach Kampen zu holen. Die Besucher können sich auf musikalische Leckerbissen freuen, die sie dank unserer Sponsoren bei freiem Eintritt genießen können“, verspricht Veranstalter Dariush Mizani.



Till Brönner, Birgit Friese Tourismus-Direktorin Kampen, Bürgermeisterin Stefanie Böhm, Dariush Mizani und Dirk Erdmann Hotel Rungholt



Fotos © Marco Michalke







DEIN LIEBLINGS-MÜSLI.  
JETZT ZUM MITNEHMEN.

## GOURMET-FESTIVAL SYLT

Unter den erlesenen Inselevents ist das Gourmet-Festival Sylt eines der bekanntesten und erfolgreichsten Events seit 1999. Feinschmecker und Weinfans reisen nach Sylt, um sich bei der Gourmet-Safari sowie der legendären Küchenparty von Spitzenköchen und Ausnahmewinzern verwöhnen zu lassen. Gleich zwei der bekanntesten Gastronomen aus Kampen – Detlef Tappe, Hotelier im „Walter's Hof“ und Festivalpräsident sowie der Schweizer Pius Regli, Wirt des „Manne Pahl“ – laden die Gäste ins feine Friesendorf ein. Im Jahr 2019 feiert das Inselevent bereits seinen 20. Geburtstag.

ONLINE [www.gourmet-festival-sylt.de](http://www.gourmet-festival-sylt.de)

Foto © Marco W. G. K.

✓ OHNE AROMEN    ✓ OHNE PALMÖL    ✓ OHNE SOJA





# KAMPEN | EUM

DENKAN  
STÖSSE

Am 1. Mai 2019 im Kaamp-Hüs

## Gesundheit – das neue Reich und Schön?

Deutschlands bekannteste  
Gesundheitsexperten klären auf!



Prof. Dr. Ingo Froböse  
Prof. Dr. Dietrich Grönemeyer  
Dr. Matthias Hoffmann  
Prof. Dr. Hauke Mommsen

Moderation Pia Möller  
& Dr. Michael Feld



Information und Anmeldung:  
[www.kampen.de/kampeneum](http://www.kampen.de/kampeneum)

  
**KAMPEN**  
Ein Flirt fürs Leben



## WIEVIEL IST DIR DEINE GESUNDHEIT WERT?

Text von Juliane Nissen-Hünding

**Gesundheitsmedizin – ein Wort, was einen im ersten Augenblick stutzig werden lässt. Medizin wird in der Regel in Verbindung mit Krankheiten und deren Behandlung gesehen. Aber was steht vor einer Erkrankung und wie kann eine ganzheitliche Prävention sowie Aktionismus einen anderen Blickwinkel auf die eigene Gesundheit schaffen? Wie transparent ist unser Gesundheitssystem für den Laien und wieviel Wissen muss er eigentlich haben, um Dinge kritisch hinterfragen zu können?**

Das sind Themen und Fragen mit denen sich Pia Möller seit vielen Jahren beschäftigt. In ihrer täglichen Arbeit am und mit dem Patienten in ihrer osteopathischen Praxis auf Sylt wird ihr immer bewusster, welche Defizite diesbezüglich existieren. Seit über zwei Jahren arbeitet sie an einer Idee, wie es möglich ist, den Menschen die Vernetzung der unterschiedlichen medizinischen Konzepte näherzubringen. Dazu gehören nicht nur die Schulmedizin, sondern auch alternativ medizinische ausgerichtete Therapien. Es geht ihr um das Hinsehen, das Verstehen und das eigene Handeln. Denn nur wer Wis-

sen hat, kann Bewusstsein und Eigenverantwortung im Sinne der ganzheitlichen Medizin leben.

Der andauernde Rückenschmerz, der seit Jahren existiert kann ursächlich in einer reaktiven Darmentzündung verankert sein. Hier könnte ein Zusammenspiel zwischen Orthopäde, Internist, Ernährungswissenschaftler und Osteopath eine ideale Symbiose bilden. Aber auch Herzrasen ohne pathologischen Ursprung kann seine Ursache in der Dysbalance des Hormonhaushaltes, zu starker nächtlicher Kieferspannung mit Schlafstörung oder einer Mangelerscheinung im Vitaminhaushalt haben.

Mit Birgit Friese, Tourismusdirektorin von Kampen, die mit ihrem neuen Konzept einer wissenschaftlichen Symposiumsreihe ein weiteres qualitativ anspruchsvolles Event etablieren möchte, hat Pia Möller einen idealen Umsetzungspartner für ihr Projekt gefunden. So wird das erste „Kampeneum – Denkanstöße von der Insel“ zum Thema Gesundheitsmedizin am 1. Mai 2019 in Kampen stattfinden.



# SCHLAFEN SIE GUT?

**D**r. med. Michael Feld, Inhaber einer Praxis für ganzheitliche Allgemein- und Schlafmedizin im Raum Köln hat sich auf die Somnologie spezialisiert und ist mit seinen 48 Jahren der bekannteste Schlafmediziner im deutschsprachigen Raum. Neben zahlreichen medialen Auftritten hat sich Dr. Feld auch als Autor mit z.B. „Dr. Felds große Schlafschule: Endlich wieder durchschlafen und erholt aufwachen“ (2018) in seinem Fachgebiet etabliert und einen Namen gemacht.

*Das Interview führte Pia Möller.*

*Gibt es eine pauschale Schlafformel, sprich wie viel Schlaf brauche ich und wie viel ist gesund?*

**DR. MICHAEL FELD** Weltweite Untersuchungen ergaben, dass 70 bis 80 Prozent der Menschheit mit sieben bis acht Stunden Schlaf ideal auskommen. 10 Prozent brauchen nur vier bis sechs Stunden und weitere 10 Prozent benötigen neun bis zehn Stunden, um dauerhaft gesund und fit zu bleiben.

*Schnarchen kann ein emotionaler Beziehungskiller sein, aber was bedeutet eigentlich das Schnarchen aus schlafmedizinischer Sicht für unsere Gesundheit?*

**DR. MICHAEL FELD** In den 1950er und 60er Jahren galten ein männlicher Bauch und das Schnarchen noch als Kavaliersdelikte und Frau drehte sich dezent im Bett zur Seite. Heute weiß man jedoch, dass Schnarchen unser Schlafverhalten stört. Dazu kommt, dass die Frau sich auch verändert hat. *(Anm. d. Red.: Er lacht.)* Starkes Schnarchen kann zu Herz-Kreislauf-Belastung, Sauerstoffabfällen in Blut und Gewebe sowie zu Depressionen führen und die Schlafapnoe, also die Atemaussetzer bzw. auch schon die Vorstufe, das sog. „Upper Airway Resistance Syndrom“, können schwere gesundheitliche Probleme mit sich bringen.

*Haben Hormone eigentlich einen Einfluss auf die Schlafqualität, bzw. gibt es Unterschiede zwischen männlichem und weiblichem Schlafverhalten?*

**DR. MICHAEL FELD** Der Schlaf ist unter anderen hormonell gesteuert. Testosteron verstärkt das Schnarchen und die Schlafapnoe, lässt aber auch zeitgleich den Tonus, also die Muskelspannung des Rachenbereichs erschlaffen. Östrogene und Gestagene erhöhen physiologisch dagegen die Gewebespannung, sinken jedoch mit den Wechseljahren, somit steigt dann im Verhältnis bei der Frau der Anteil des Testosterons und das weibliche Schnarchen nimmt zu.



*Dr. med. Michael Feld*

*Immer wieder höre ich in meiner Osteopathie-Praxis neben Einschlafproblemen auch von Durchschlafstörungen, die oftmals zwischen drei bis fünf Uhr nachts auftreten. In der alternativen Medizin fällt der Blick dabei auf die sog. „Organ-Uhr“, kannst du dazu etwas sagen?*

**DR. MICHAEL FELD** Allgemein gilt, dass die erste Nachthälfte durch den Tiefschlaf dominiert wird und die zweite durch Leicht- und Traumschlaf. Zum heutigen Zeitpunkt wissen wir, dass Schlaf mit dem Rhythmus der inneren Uhr und in Verbindung mit der Regeneration bestimmter Organfunktionen stehen kann, wie z.B. der Leber, die ihre Hauptarbeitszeit in der Nacht hat.

*Burnout ist in unserer Gesellschaft vermehrt gegenwärtig. Wie hat Stress Einfluss auf den Schlaf?*

**DR. MICHAEL FELD** Schlaf ist nur möglich, wenn man abends runterfährt. Doch „parkt“ der Stress sich im Körper erstmal ein, bleiben Ruhepuls erhöht, Blutdruckamplitude auffällig und es kommt zu vermehrten Muskelzuckungen.

*Neben deiner persönlichen Leidenschaft zur Musik und anspruchsvoller Literatur weist du auch ein gutes Glas Wein zu schätzen. Doch was passiert eigentlich mit unserem Schlaf, wenn es ein Glas zu viel war?*

**DR. MICHAEL FELD** Der Glaube, „mit Alkohol schlafe ich besser“, existiert ja immer noch: Alkohol ist eine legitimierte Volksdroge, die wir uns schwer wegdenken können. Ein Gläschen guter Wein am Abend ist in Ordnung, aber ab dem zweiten Glas verändert sich die Schlafqualität. Alkohol ist primär gefäßerweiternd und kurzfristig kommt es zur verbesserten Durch-

blutung. Bedingt durch die hormonelle Kaskade wirkt es sich aber insgesamt negativ auf die Schlafregeneration aus und verstärkt Schnarchen.

*Wann sollte man dich als Schlafmediziner aufsuchen und kannst du kurz beschreiben, wie der diagnostische Weg aussieht?*

**DR. MICHAEL FELD** Ein paar unruhige Nächte und ein leichtes Schnarchen sind erstmal kein Problem. Wenn das Schnarchen aber sehr laut ist und Tagesmüdigkeit auftritt, sollten Sie zu Ihrem Arzt gehen. Bei Ein- und Durchschlafstörungen gibt es die folgende Dreier-Regel: Länger als drei Wochen bestehend, öfter als drei Mal pro Woche und mehr als drei Stunden wachliegend in der Nacht - dann sollten Sie zu mir kommen. Bei einer Erstvorstellung in meiner Schlaf-Praxis erfolgt neben einem ausführlichen anamnestischen Gespräch und auszufüllenden Fragebogen, eine Einführung in die große Schlafverkabelung, die mobile Polysomnographie, welche die Leute ohne Stress in der Regel zwei Nächte hintereinander im eigenen Bett durchführen. Daraus resultierende Messwerte wie z.B. Schlafprofil, Hirnwellen, Atmung, Blutdruck führen unter anderen dann mit zu einer Diagnose.

*Was geschieht daraufhin therapeutisch mit dem Patienten?*

**DR. MICHAEL FELD** Bei schlafbezogenen Atmungsstörungen finden Schnarcherschienen oder Atemmasken ihren Einsatz. Dies hört sich erstmal radikal an, wird aber von den Patienten, die es wirklich benötigen, mit Akzeptanz getragen, da die Lebensqualität sich deutlich erhöht. Bei Ein- und Durchschlafstörungen sind es bestimmte Medikamente oder auch alternative Verfahren wie Akupunktur, Entspannungstraining oder spezielle technische Hilfsmittel, die den Erfolg herbeiführen.

*Hast du zum Abschluss noch drei Tipps für uns?*

**DR. MICHAEL FELD** Wichtig ist, ganz profan: Das Schlafzimmer sollte dunkel, leise und kühl sein. Der Körper braucht mindestens eine Stunde, um sich von der letzten Aktivität zu erholen, sprich, runterfahren ist wichtig. Und als dritten Tipp können milde Maßnahmen wie pflanzliche Mittel aus Hopfen, Lavendel, Melisse oder Passionsblume zur Unterstützung eines besseren Schlafes eingenommen werden.

**Dr. Felds große Schlafschule**  
Taschenbuch, 192 Seiten  
Verlag: Gräfe und Unzer  
ISBN: 978-3833861413







Fotos © Michael Korte

Naturmaterialien wie Schafschurwolle von französischen Freilandschafen, Baumwolle, Seide, Leinen, Kaschmir und Talalay-Latex kommen zum Einsatz. Bei allen Materialien achtet SCHRAMM auf die ökologische Nachhaltigkeit. Der Effekt des großen Aufwands spricht für sich: Erholsamer Schlaf! In einem Zwei-Matratzen-System bettet die punktuell reagierende, auf individuelle Maße und Schlafgewohnheiten abgestimmte Obermatratze den Körper in eine anatomisch ideale Lage. Die stabile Untermatratze federt jede Bewegung sanft und flächig ab. Patentierte Systeme wie etwa die Schulteraufnahme zum Einsinken ohne Versinken oder die „Sekundäre Contour Anpassung“ im Schulter- und Beckenbereich sorgen für höchsten Schlafkomfort. Übrigens, wenn wir den Anschaffungspreis einer Mythos-Matratze von SCHRAMM auf ihre Lebensdauer rechnen, die wie alle Matratzen nach etwa zwölf Jahren aus hygienischen Gründen gewechselt werden sollte, liegen wir bei gerade beim Preis für eine Tageszeitung oder eine Tasse Kaffee für jede Nacht guten Schlafs.

Schon überzeugt oder braucht es noch einen kleinen Schubs? Dann schlafen Sie doch einfach mal Probe. Nein, nicht bei uns am Alsterufer bei BORNHOLD. Wir haben extra zusammen mit dem THE MADISON HOTEL und SCHRAMM WERKSTÄTTEN einen ganz besonderen Service entwickelt: Das Probeschlafen. Nach einer ausführlichen Analyse und Beratung unserer Experten bei BORNHOLD steht Ihre optimal passende Matratze zum Wunschtermin im MADISON bereit. Bleibt nach einer erholsamen Nacht nur noch eine Frage: Ob Sie noch einmal darüber schlafen möchten oder ob wir die für Sie perfekte Matratze gleich in Auftrag geben sollen.



Ob Sie noch einmal darüber schlafen möchten oder ob wir die für Sie perfekte Matratze gleich in Auftrag geben sollen.



## EMPFEHLUNGEN VON EINRICHTUNGSEXPERTE WILKO SCHWITTERS ENDLICH GUT SCHLAFEN.

**D**ie Begeisterung für Design und die Schönheit der Dinge ist eine Grundvoraussetzung für meine Lebensaufgabe als Einrichter. Eine Art Berufsrisiko ist die Neugier, wie andere Menschen leben, Firmen sich inszenieren und in welchem Ambiente gesellschaftliches Leben gelingt. Ich liebe es, Neues zu entdecken: Inspiration finde ich in angesagten Restaurants, Hotels und Bars, kleinen Geschäften oder Flagshipstores. Das größte Privileg ist jedoch der Blick in die Privaträume anderer Menschen. Lebensentwürfe, Träume und Prioritäten – vieles lässt sich an einem Zuhause ablesen. Ob klein mit begrenzten Mitteln oder schier grenzenlos mit Riesenbudget, entscheidend ist für mich die Stimmigkeit des Gesamtbilds.

Bei einem Thema bin ich allerdings kompromisslos – beim Thema Schlafen. Immer wieder verwundert es mich, dass an der Bettanschaffung so sehr gespart wird. Und das, obwohl wir rund ein Drittel unseres Lebens schlafend im Bett verbringen und die Schlafqualität über unsere Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Stimmung entscheidet. Schmunzeln muss ich bei den Argumenten: Sei es, dass eine Matratze von offiziellen Testern für gut befunden wurde oder dass es doch wohl unangemessen wäre, so viel Geld für Liegemöbel auszugeben. Nun, oftmals sind die Ledersitze im Flitzer vor der

Tür teurer als ein gutes Bett und ich kann nur hoffen, dass der Besitzer mehr Zeit auf der Matratze als im Auto verbringt. Und auch die Sache mit den offiziellen Tests sieht bei einem Blick hinter die Kulissen gleich ganz anders aus: Hier wird, entschuldigen Sie meine Direktheit, Not mit Elend verglichen, nämlich eine einfache Matratze mit einer kaum besseren. Warum mich das aufregt? Vielfach werden unter sehr fragwürdigen Bedingungen für Arbeiter und Umwelt ungesunde, künstliche Ausgangsstoffe einfach zusammengeklebt. Beim neuen Besitzer angekommen dünsten sie dann über Jahre hinweg ihre toxische Fracht aus. Nicht so prickelnd, oder?

Was macht nun aber ein gutes Bett aus? Ganz einfach, die Qualität der verwendeten Produkte, die Handwerkskunst und Erfahrung in der Verarbeitung. Und natürlich die individuell richtige Rezeptur für den neuen Besitzer. Konsequenter bieten wir bei BORNHOLD ausschließlich Boxspringbetten eines Premiumproduzenten aus Deutschland an: der SCHRAMM WERKSTÄTTEN. Bei Familie Schramm wird in dritter Generation im pfälzischen Winnweiler alles von Hand verarbeitet. Von den Federn über die Rahmen bis hin zu den vielen Schichten der Matratze und den dekorativen Bezugsstoffen. Hier werden Polstermaterialien durch eine aufwändige Heftung miteinander verbunden und nicht wie üblich nahezu luftdicht verklebt. Ausschließlich wertvolle



**BORNHOLD** ist eines der exklusivsten Einrichtungshäuser im Norden mit Showroom an der Hamburger Außenalster. Die wohl kuratierte Ausstellung international renommierter Top-Marken zu Lebenswelten sowie eine eigene Manufaktur für Individualisierung, eine hochkarätige textile Abteilung und die besondere Expertise des BORNHOLD-Teams in Planung und Durchführung auch anspruchsvoller Interiorkonzepte begeistern. BORNHOLD wird von Wilko Schwitters geleitet, unterstützt von seiner Frau Sabina und Sohn Tammo und dem kompetenten Team von Spezialisten.

**EINRICHTUNGSHAUS BORNHOLD GMBH**  
Alsterufer 1-3 · 20354 Hamburg  
www.bornhold-hamburg.de





# AUF DEM TISCH TANZEN

Die Geschäftspartner kommen zum Dinner. Nächste Woche die Pokerrunde, zwischendurch tagt der Familienrat. Immer perfekt, jedes Mal eine Erinnerung – an der großen Tafel.

Damit Sie das richtige Möbelstück finden, das Ihren Wünschen und Anforderungen entspricht, präsentiert Bornhold internationale Wohntrends auf insgesamt 1.300 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche am Alsterufer. Das Schönste von Cassina, Giorgetti, Flexform, Walter Knoll, Interlübke, Poltrona Frau, Schramm Werkstätten und vielen mehr. Dazu die Eigenmarke „Bornhold Maßkollektion“, durchdacht und individuell, für Sie und Ihre Räume maßgeschneidert. In der in Hamburg einzigartigen Stoffabteilung zeigen wir Ihnen Stoffe und Tapeten aller führenden Textilhersteller.

Unsere Planer und Innenarchitekten beraten Sie vor Ort oder besuchen Sie auf Wunsch auch zuhause, um sich ein Bild Ihrer Räume zu machen und ein individuelles Einrichtungskonzept zu erstellen, das mit Materialcollagen und 3D-Visualisierungen für Sie anschaulich gemacht wird.

Apropos *Familienrat*, damit auch bei lauten Stimmen eine Leise noch hörbar ist, berät „Bornhold & Friends“ Sie kompetent zu Akustikdecken und weiteren Wohnraum-Konzepten wie Smart-Home-Lösungen, exklusiven Wandbespannungen und traumhaften Holzböden für unterschiedlichste Anforderungen.

ZUHAUSE BEI **Bornhold**  
DIE EINRICHTER



# Rezepte FÜR MEHR Weingenuss

Wie Sie mit passend gewürzten Snacks mehr aus Ihrem Wein herausholen.



Einem perfekten Wein zum Essen zu empfehlen, wird schon lange zelebriert. Doch hier ist es umgekehrt: Es geht um passende, unkomplizierte und leckere Kleinigkeiten zum Wein und darum, den Weingenuss zu steigern. Für dieses Buch haben sich zwei bekennende Genussmenschen zusammengetan: Bettina Matthaei hat ein ausgeprägtes Gespür für Gewürze, das sie immer wieder neue begeisternde Geschmackskombinationen finden lässt. Dagmar Ehrlich ist eine erfahrene Weinkennerin, studierte Önologin, Sommelière und Weinpublizistin. Mit Zutaten und Gewürzen, die perfekt auf die jeweiligen Aromen ausgewählter Rebsorten abgestimmt sind, eröffnen die beiden auch Ihnen neue Genusswelten.

#### Rezepte für mehr Weingenuss

Gebundene Ausgabe, 176 Seiten

Verlag: Becker Joest Volk

ISBN: 978-3-95453-138-7

#### SALTIMBOCCA MIT GRAUBURGUNDER-SUD

**4 Kalbsschnitzel** (à 60–70 g) plattieren, mit **Pfeffer** würzen. **2 Scheiben Parmaschinken** quer halbieren, auf den Schnitzeln verteilen, darauf **4 von 8 großen Salbeiblättern** legen. Zusammenklappen, mit Zahnstochern fixieren und **salzen**. **1 EL Olivenöl** erhitzen, die Saltimboccas darin von jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. **20 g Butter** in der Pfanne schmelzen, bis sie schäumt, restliche **Salbeiblätter** darin knusprig braten und auf die Saltimboccas legen. **60–70 ml Grauburgunder** in die heiße Pfanne geben und etwas einkochen. **Salzen, pfeffern** und über die Saltimboccas träufeln.



IDEAL ZU GRAUBURGUNDER

#### CIABATTA MIT PETERSILIENBUTTER UND PFIFFERLINGEN

**60 g weiche Butter** mit **1 TL Zitronenabrieb**, **½ TL Lemon Myrtle** und **1 von 2 EL fein gehackter Petersilie** mischen. Mit **Grauburgunder-Pfeffer** oder **grünem Pfeffer** würzen. **6–8 Scheiben Ciabatta** damit bestreichen. **150 g Pfifferlinge** trocken putzen und eventuell klein schneiden. **1 Schalotte** fein hacken, in **1 EL Olivenöl** glasig dünsten. Pilze zugeben, unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Mit **Salz, Pfeffer** und **1 Msp. Gewürznelke** würzen. Restliche **Petersilie** untermischen, lauwarm abkühlen lassen und auf den Broten verteilen.



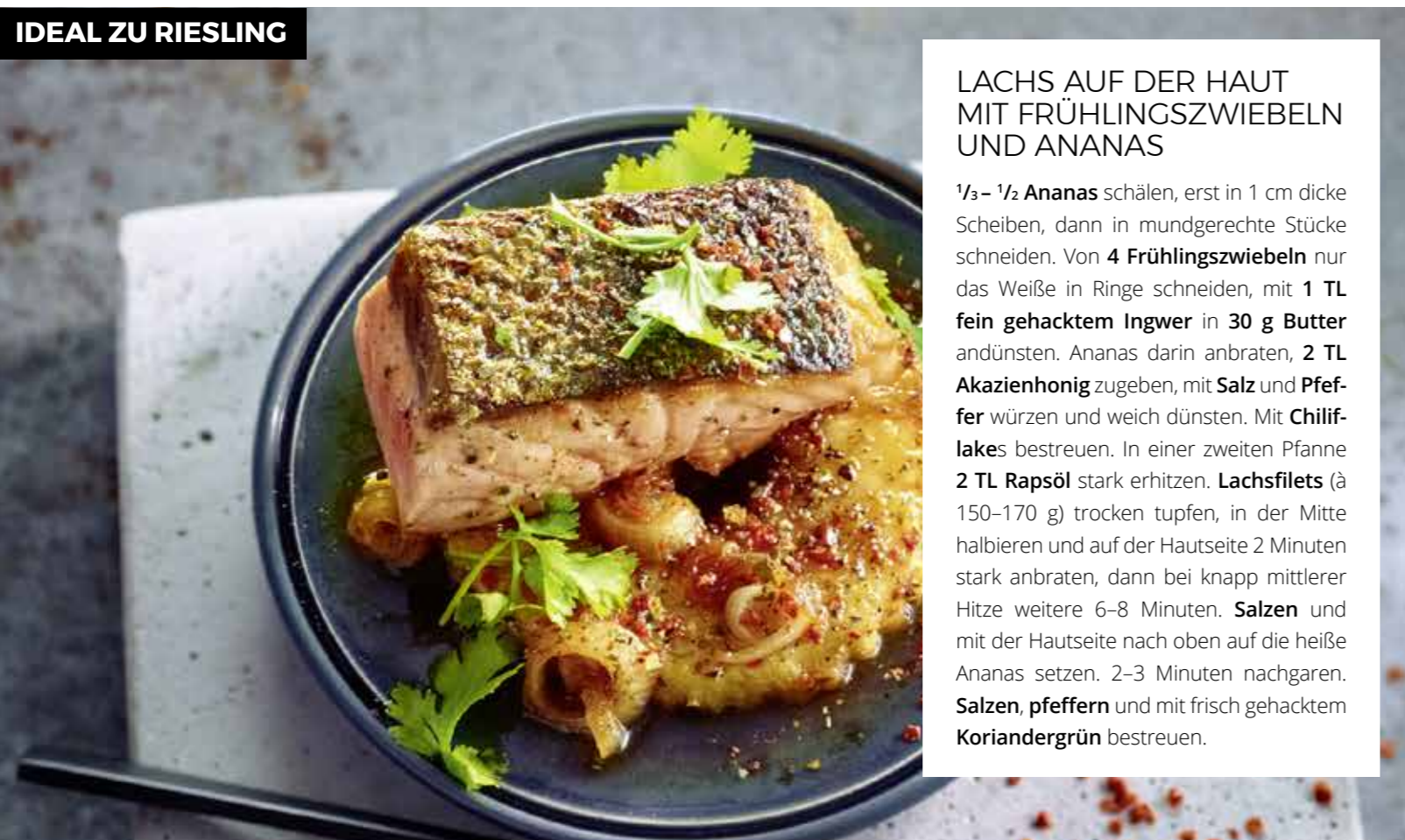
#### GEBACKENER KÜRBIS MIT HASELNUSSÖL UND HASELNUSS-GREMOLATA

Den Ofen auf **220 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. **1 kleinen Hokkaido** halbieren, entkernen und in Spalten auf einem Backblech mit Backpapier verteilen, mit **1 EL geröstetem Haselnussöl** bestreichen, mit **Flockensalz** bestreuen. Im Ofen etwa 20 Minuten backen. Für die Gremolata: Blätter von **1 Bund glatter Petersilie**, **1 entkernte und grob gehackte rote Chili** und **40 g geröstete Piemont-Haselnüsse** im Blitzhacker stückig zerkleinern. **1 TL Zitronenabrieb** und **1–2 EL Haselnussöl** untermischen. Mit **Pfeffer** oder **schwarzem Pfeffer**, **Macis** und **Salz** würzen. Kürbis in Häppchen schneiden und mit der Gremolata anrichten.





IDEAL ZU RIESLING



### LACHS AUF DER HAUT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND ANANAS

$\frac{1}{3}$ – $\frac{1}{2}$  Ananas schälen, erst in 1 cm dicke Scheiben, dann in mundgerechte Stücke schneiden. Von 4 Frühlingszwiebeln nur das Weiße in Ringe schneiden, mit 1 TL fein gehacktem Ingwer in 30 g Butter andünsten. Ananas darin anbraten, 2 TL Akazienhonig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und weich dünsten. Mit Chiliflakes bestreuen. In einer zweiten Pfanne 2 TL Rapsöl stark erhitzen. Lachsfilets (à 150–170 g) trocken tupfen, in der Mitte halbieren und auf der Hautseite 2 Minuten stark anbraten, dann bei knapp mittlerer Hitze weitere 6–8 Minuten. Salzen und mit der Hautseite nach oben auf die heiße Ananas setzen. 2–3 Minuten nachgaren. Salzen, pfeffern und mit frisch gehacktem Koriandergrün bestreuen.

### HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN UND PISTAZIEN

Den Ofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Form hineinstellen. 2 Hähnchenbrustfilets (à 170 g) trocken tupfen, an der kurzen dicken Seite eine Tasche hineinschneiden. 6 getrocknete Aprikosen und 2 EL Pistazien grob hacken, mit Flockensalz,  $\frac{1}{4}$  TL Kurkuma,  $\frac{1}{4}$  TL Ingwerpulver und den fein gehackten Stängeln von  $\frac{1}{2}$  Bund Koriandergrün mischen und in die Taschen füllen. Mit Zahnstochern verschließen und in 2 TL Rapsöl rundum 3–4 Minuten goldbraun anbraten, in die Form im Ofen geben und in 12–15 Minuten fertig garen. Inzwischen den Bratensatz in der Pfanne mit 3 EL Orangensaft lösen, einkochen, kurz abkühlen lassen und mit 125 g griechischem Joghurt verrühren. Mit 1 TL Orangenabrieb, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Korianderblätter hacken und untermischen. Das Fleisch in 2 cm dicken Scheiben aufschneiden und mit dem Joghurt servieren.



Weinempfehlung: St. Antony Orbel Riesling GG

IDEAL ZU WEISSEM SÜSSWEIN



### BIRNEN-BLAUSCHIMMEL-DESSERT

1 längliche reife Birne (zum Beispiel Abate; etwa 300 g) nach Belieben schälen. Quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden, das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. In einer großen Pfanne 15 g Butter schmelzen, die Birnenscheiben von jeder Seite 2–3 Minuten sanft braten. 100 g Blauschimmelkäse eventuell entrinden und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Birnen mit Pfeffer und Flockensalz würzen, den Käse darauf verteilen. Den Deckel auflegen und den Käse bei geringer Hitze 3–4 Minuten schmelzen lassen. Mit 2 TL Akazienhonig beträufeln, nochmals pfeffern und mit 20 g grob gehackten Pekannusskernen bestreuen.

### SÜSSER QUITTEN- FLAMMKUCHEN

2 Quitten (etwa 500 g, möglichst dünnchalige türkische Quitten) schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne oder zwei normalen Pfannen 30 g Butter schmelzen. Die Quitten nebeneinander hineinlegen und etwa 15 Minuten farblos weich dünsten, ab und zu wenden. Inzwischen den Ofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 1 rechteckigen Fertigflammkuchenteig (40 x 24 cm, etwa 260 g) auf dem Blech ausbreiten, mit 150 g Frischkäse bestreichen, leicht salzen und mit grünem Pfeffer und Muskatnuss würzen. 75 g Lemon Curd darauf verstreichen, darauf die Quitten verteilen. Im vorgeheizten Ofen (unten) 8–9 Minuten backen. 30 g Mandelblättchen ohne Fett goldgelb rösten und über den fertigen Flammkuchen streuen. In häppchengroße Stücke schneiden und sofort servieren.

Weinempfehlung: Ruffino Serelle Vinsanto del Chianti



### KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE MIT SÜSS-SALZIGEM TRAUBEN-KAKI-SALAT

2 Kakifrüchte schälen und klein würfeln. 100 g kleine dunkle, kernlose Trauben und 10–12 Physalis quer in Scheibchen schneiden. 2 EL Orangensirup mit 2 TL Apfel-Balsamessig oder Aprikosen-Fruchtessig, 1 TL Orangenabrieb oder Agavensirup, Salz und Orangen-Pfeffer verrühren. 1 EL Walnuss- oder Arganöl unterschlagen. Mit den Früchten mischen. 4 Ziegenfrischkäsetaler mit Pfeffer würzen, dann mit etwa 2 TL braunem Zucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Die Taler mit dem Salat anrichten.





Immer mehr Menschen finden Geschmack an guten Weinen. Sie legen sich einen Weinkeller an, kaufen einen Weinkühlschrank, besuchen Weinverkostungen und genießen bewusst. Aber auch ihr Wissensdurst steigt. Sie möchten mehr über Weine und deren Besonderheiten wissen. Mehr Wissen über die Technik der Weinbereitung, die unterschiedlichen Düfte und Aromen einzelner Weine sowie über deren Lagerfähigkeit.

Die CWD Champagner- und Wein- Distributionsgesellschaft mbH & Co. KG ist seit 1986 ein führendes Unternehmen im Weingroßhandel. Wir fungieren deutschlandweit und vertreiben Weine namhafter Produzenten exklusiv an den hochwertigen Fachhandel und die Spitzengastronomie. Dies gewährleisten vor allem unsere langjährigen Erfahrungen, sowie exzellente Beziehungen zu Top-Winzern in der ganzen Welt, wie Domaines Barons de Rothschild (Lafite), Champagne Duval-Leroy, Brancaia, Bodegas Catena Zapata und viele mehr, die CWD zu Ihrem Exklusivimporteur gewählt haben.

Mehr als 30 Jahre CWD ... das sind auch mehr als drei Jahrzehnte Erfahrung, die in der heutigen, schnelllebigen Weinwelt keine Selbstverständlichkeit mehr ist. So sind wir heute mehr denn je der zuverlässige und kompetente Partner und Berater für hochwertige Weine & Champagner im Fachhandel und der Gastronomie. Der Fokus meines Teams auf Premium- & Luxus-Exklusivitäten sowie seltene Große Gewächse ist dabei in den letzten Jahren stetig gewachsen. Wir haben einfach Spaß an diesen edlen Trauben.

Unsere Crème de la Crème:

- ▶ Champagne Duval-Leroy – absolute Finesse & pure Eleganz
- ▶ D´Arenberg – das australische Spitzenweingut aus dem McLaren Vale
- ▶ La Rioja Alta – der „Rolls-Royce“ unter den Riojas
- ▶ Über 200 Spitzenweine der besten deutschen Winzer/Weingüter

Ihr Oliver Thieme  
Geschäftsführer CWD

# MEHR ALS WEIN

... ERFAHRUNG, KOMPETENZ, LEIDENSCHAFT

MAISON FAMILIALE ET INDÉPENDANTE

CHAMPAGNE  
DEPUIS 1859

DUVAL-  
LEROY



CWD

CWD Champagner- und Wein- Distributionsgesellschaft mbH & Co.KG  
Im Quartier „Die Marzipanfabrik“ · Griegstraße 75, Haus 23 · 22763 Hamburg  
Tel: 040 6077284 00 · info@cwdwein.de · www.cwdwein.de



# ICE, ICE BABY!

Autor: Maximilian Wilm



Wineglass: photosoft / Shutterstock.com  
Ice-Background: Aleksei Isachenko / Shutterstock.com

„Ice, Ice Baby!“ ist beim Thema Wein oft das falsche Motto. Es gibt eigentlich kaum Weine, in denen Eiswürfel etwas Sinnvolles bewirken. Na gut, bei den neuen modischen ICE-Champagnern dienen die Eiswürfel dazu, diese süße Plörre überhaupt trinkbar zu machen. Aber grundsätzlich wird die richtige Temperatur bei Weinen oft völlig unterschätzt.

Beim Wein gibt es oft ein Denken in zwei Schubladen: Weißwein muss eiskalt serviert werden. Ich liebe solche Sätze wie: „Ahh, der Weißwein ist gut gekühlt, die Gläser beschlagen ja richtig.“ Wohingegen es beim Thema Rotwein oft heißt: „Der Rotwein muss Zimmertemperatur haben.“

Wirklich? Zimmertemperatur? Diese liegt in Deutschland bei rund 22-24 °C. Bei einem guten Rotwein kommt das Glühweintemperaturen nahe. Diese Regelung Zimmertemperatur stammt aus einer Zeit, wo die Zimmer in der Regel noch keine Fensterscheiben hatten und wir von einer Temperatur zwischen 15-17°C ausgehen dürfen. Das wäre die perfekte Serviertemperatur für die meisten Rotweine. Serviertemperatur? Was ist denn das schon wieder? Ich möchte es Ihnen erklären:

**Grundsätzlich gibt es beim Wein drei Temperaturen:**

### 1. Lagertemperatur:

Hier geht es um die Temperatur, bei der ein Wein gelagert werden soll. Diese Temperatur soll gewährleisten, dass sich der Wein bei der Lagerung gut entwickelt. Bei Rotweinen liegt diese Temperatur bei 14°C. Ich habe in meinem Restaurant alle Rotweine bei dieser Temperatur gelagert. Meine Weißweine liegen bei ca. 6°C.

### 2. Serviertemperatur:

Die Serviertemperatur ist die Temperatur, die der Wein beim Servieren am Tisch haben sollte. Diese liegt in der Regel 1-2°C höher als die Lagertemperatur. Diesen Temperaturanstieg durchläuft der Wein in der Regel sehr zügig ohne groß nachzuhelfen. Der Wein wird bestellt, aus dem Kühlschrank genommen und zum Tisch gebracht. Die Flasche wird geöffnet und das Ganze Prozedere dauert ja ein paar Minuten. Somit haben wir ganz flott die richtige Serviertemperatur erreicht.

### 3. Trinktemperatur:

Nach dem Öffnen und gegebenenfalls dem Dekantieren geben wir den Wein ins Glas und wieder nimmt der Wein sehr schnell 1-2°C an Temperatur zu. Schließlich haben die Gläser und auch die Karaffe Raumtemperatur. Wenn man alles addiert kommt man also bei einem Rotwein auf Gute 17-18°C und hat somit die perfekte Trinktemperatur. Jetzt stellen Sie sich vor, wir hätten diese Reise bei 18°C begonnen. Dann schmecken die meisten Rotweine einfach nur sehr alkoholisch und nicht nach den wunderbaren Aromen, welche wir eigentlich riechen und schmecken möchten.

Grundsätzlich kann man sagen: Bei uns in Deutschland werden die meisten Rotweine viel zu warm und die meisten Weißweine viel zu kalt getrunken. Sie fragen sich jetzt bestimmt: „Aber Weißwein muss doch kalt sein, oder?“ Ja sollte er! Aber es gibt kalt und es gibt gekühlt. Ich erläutere Ihnen das an einem Beispiel. Probieren Sie das gerne mal aus!

Wein Nummer eins ist ein frischer Sauvignon Blanc aus Neuseeland. Jahrgang 2017. Frisch, knackige Säure, sehr viel grüne Aromatik. Diesen Wein sollten Sie bei 5-7°C trinken. Dann spielt er seine Stärken wunderbar aus. Er ist lebendig im Glas, erfrischend und hat eine kühle Stilistik.

Wein Nummer zwei ist ein gehaltvoller Chardonnay aus Kalifornien. Dieser Wein ist am Gaumen rund und geschmeidig, hat eine dezente Säure aber ein volles Bouquet mit Brioche Noten, Banane und Butter-Aromatik. Bei 6°C würden Sie so gut wie nichts von seiner Aromatik schmecken können. Der Wein wäre nicht in der Lage sein volles Potenzial zeigen zu können. Wohingegen der Wein bei 10-12°C seine ganze Pracht entfalten kann.

Probieren Sie es gerne aus! Sie werden feststellen, es ist ein himmelweiter Unterschied. Grundsätzlich gilt aber natürlich, jeder sollte seinen Wein so trinken, wie er oder sie ihn am liebsten mag. Und wenn es mit Eiswürfeln ist, dann ist es halt so. Aber vielleicht probieren Sie meine Ratschläge mal aus.



**Maximilian Wilm** gehört zu den besten Weinkennern Deutschlands. Er ist Sommelier und Betriebsleiter im Kinfelts Kitchen in der Hamburger Hafencity. Davor war er als Restaurantleiter und Chef-Sommelier im Zwei-Sterne-Restaurant Seven Seas auf dem Süllberg in Hamburg-Blankenese tätig. 2017 gewann er den Jeune Sommelier Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs und wurde Zweiter beim Sommelier des Jahres der Sommelier Union.

© Per Kasch / Kinfelts



# FROM MONDAY TO SUNDAY & EVERYDAYS DARLING

Empfehlungen von Maximilian Wilm

## DUVAL-LEROY ROSÉ PRESTIGE PREMIER CRU

Zarte Lachsfarbe. In der Nase betören frisch-fruchtige Beerenaromen von würzigen Walderdbeeren und Wildkirschen. Sie stammen ausschließlich von Pinot Noir-Trauben, die durch Maischegärung diese Aromen hervorbringen und für die leuchtende Roséfarbe sorgen. Die Trauben wachsen ausschließlich in Premier- und Grand Cru-Lagen aus dem Vallée de la Marne, Montagne de Reims und Côte des Blancs. Ein kleiner Anteil an Chardonnay-Trauben sorgt für Frische und Eleganz. Ein außergewöhnlicher Verwöhn-Champagner!



FRANKREICH  
90% PINOT NOIR, 10% CHARDONNAY  
HENSSLER & HENSSLER  
UNGERWEINE.DE

## BLASON DE L'EVANGILE POMEROL AOP 2014

Der Zweitwein von L'Evangelie gibt es erst, seit das Chateau zu den Domaines Barons de Rothschild gehört. Vor 1990 wanderte das gesamte Lesegut in den Grand Vin, so dass wir es hier mit einem Wein zu tun haben, der sehr viel von der Faszination des Chateau L'Evangelie besitzt. Reifer Frucht, feinen Eichholznoten, Mokka-Tönen und einer passenden Kräuterwürze, sehr gut balanciert, mit prächtigem, seidigem Tannin und einem ewig langen Nachhall.



FRANKREICH  
93% MERLOT, 7% CABERNET FRANC  
PETIT BONHEUR  
VINOMI.DE

## CHEVALIER BLANC DE BLANC

Chevaliers Blanc de Blancs ist geradlinig, schnörkellos und deshalb umso ansprechender. Die Gründung des Hauses Chevalier geht auf das Jahr 1920 zurück. Eugène Chevalier gebührt die Ehre, als einer der ersten die traditionelle Flaschengärung im Mâconnais eingeführt zu haben. Voller Begeisterung und mit dem Wissen um die Qualität seiner Sekte fordert er selbstbewusst die Champagne heraus.



FRANKREICH  
50% CHENIN BLANC, 20% UGNI BLANC, 20% COLOMBARD, 10% JACQUÈRE  
RESTAURANT QUELLENTAL  
VICAMPO.DE

DEUTSCHLAND  
100% RIESLING  
HOTEL SIDE  
PERBACOWEIN.DE



## FREUDENSPIEL RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN

Eine wahre Freude, was die traditionsreiche Sektellerei Ohlig und Co. aus Rüdesheim im Rheingau hier auf die Flasche gebracht hat: Sorten-typischer-Riesling-Duft mit attraktiven Pfirsich-Noten, harmonischer Gaumeneindruck mit einem angenehmen Perlenspiel und einer feinen, dezenten Fruchtsüße.



FRANKREICH  
50% PINOT NOIR, 50% CHARDONNAY  
ALSTERHAUS  
HAWESKO.DE

## CHATEAU D'ESCLANS THE PALM BY WHISPERING ANGEL 2017

„The Palm“ heisst das neuste Produkt vom äußerst erfolgreichen Rosé-Produzenten Chateau D'Esclans. Funkelt kupfrig-pinkig im Glas. In der Nase wunderbar Aromen von weißen Blüten, Wassermelone, etwas Himbeere und Ananas. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée aus Cinsault, Syrah und Grenache herrlich sanft, filigran, aber dennoch strukturiert und griffig mit langem Nachhall. Sehr kühl genießen!



FRANKREICH  
CINSAULT, SYRAH, GRENACHE  
NIKKEI NINE (IM VIER JAHRESZEITEN)  
CAPOVINI.DE

FRANKREICH  
79% SYRAH, 11% GRENACHE, 6% CABERNET SAUVIGNON, 3% CINSAULT, 1% VIOGNIER  
RESTAURANT HENRIKS  
VIVINO.COM



## THE DEAD ARM SHIRAZ MCLAREN VALE D'ARENBERG

Der Name „Dead Arm“ stammt von einer Krankheit, die durch den Pilz Eutypa lata verursacht wird, welche besonders alte Weinberge auf der ganzen Welt befällt. 18 Monate in neuen und gebrauchten Eichenfässern gereifter reinsortiger Shiraz und eine der Ikonen von d'Arenberg. Im Glas zeigt der Wein ein weites Aromenspektrum, das von Waldbeeren, Zwetschgen, Kräutern, Mokka bis hin zu schwarzen Oliven, Zedernholz und Unterholz reicht. Am Gaumen mächtig und kraftvoll mit enormer Tiefe, passender Tanninstruktur, großer Konzentration und einem willkommen frischen Zug in sehr langen Finale.

AUSTRALIEN  
100% SHIRAZ  
WEINLAND WATERFRONT  
WINE-IN-BLACK.DE



## CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD BRUT 2008

Das ist Champagner auf einem wirklich hohen Niveau! Das Perlenspiel ist gleichmäßig und homogen, das Bouquet bietet die großartige Komplexität und Klasse, von der Frucht wie Pfirsich, Apfel und Zitrusfrucht über Noten frischer Haselnüsse bis hin zu den charakteristischen Nuancen von Brioche und frisch gebackenem Brot. Der Geschmack weich und betont ausdrücklich die aromatische Struktur.

## CHOCOLATE BLOCK WO SWARTLAND 2016

Der begehrteste Wein von Boekenhoutskloof! Die hoch spannende und dabei sinnliche Cuvée bietet ein sehr weit gefächertes Aromenspektrum. Allzu viele Flaschen gibt es nicht von diesem Wein. Denn Boekenhoutskloof gewinnt seinen »The Chocolate Block« von speziellen Parzellen unterschiedlicher Weinberge. Den Syrah liefert das heiße, trockene Malmesbury im Swartland nördlich von Kapstadt. Der Grenache kommt von den ältesten Reben dieser Sorte in Südafrika, die in Citrusdal auf sehr sandigen Böden am Fuße der Cederberg Mountains stehen. Der Cinsault wird alten Buschreben abgetrotzt, die in Granitböden bei Wellington wurzeln. Cabernet Sauvignon und Viognier stammen von den biologisch bewirtschafteten Lagen direkt beim Weingut in Franschhoek. Jede der Rebsorten liefert ihren Beitrag zur großen Faszination dieses enorm substanzreichen und einzigartigen Gewächses.






EST. 2002

# KAYAPATO

BALLINDAMM

## DIE PERLE AN DER ALSTER.



Mein Ziel ist, dass meine Kundin sich mit der von uns kreierten Frisur immer wieder neu entdeckt!

- Wir sind Farbspezialisten von blond bis brünett, alles was typgerecht ist.
- Wir wenden dafür spezielle Kayapatotechniken an, die bekannten klassische Strähnen, Balayage, Painting, und Colorationen sind für uns selbstverständlich.
- Ich liebe Henna für unsere Kunden, die keine chemischen Farben möchten, damit pflegt man die Haare ganz besonders.
- Wir sind spezialisiert für die Klassik (Pariser Schick), bis hin zur Moderne. Das Styling der Metropolen der Welt New York, London, Tokyo.
- Die Charaktere unsere Kunden spiegeln sich in unserer Beratung wieder, was sie liebt, wie sie lebt und wie sie sich stylt.
- Ihr neues Styling ist das Lebensgefühl, welches sie nach Außen trägt.
- Bei den Herren der Schöpfung arbeiten wir nach den selben Prinzipien.

Unser Platz ist am Ballindamm, dem Boulevard für Stil und Werte.



HAARSCHNITT, STYLING ODER ALLOVER-BEAUTY-BEHANDLUNG – KAYAPATO THE NOBLE SPA VERBINDET STIL, MODERNE UND HANDWERKLICHES KÖNNEN MIT AUSSERGEWÖHNLICHER QUALITÄT.




### KAYAPATO

BALLINDAMM

BALLINDAMM 13 · 20095 HAMBURG · T 040.30 09 22 57 · WWW.KAYAPATO.DE  
 ÖFFNUNGSZEITEN : MONTAGS BIS FREITAG 9:00 BIS 20:00 UHR · SAMSTAG 9:00 BIS 18:00 UHR



# TONKA GIN

Est. 2014



*Er surfte auf der „Gin-Welle“ von Anfang an ganz oben mit. Jetzt wird der von Bartendern und Liebhabern hoch geschätzte Wacholdergeist aus Hamburg, der sich durch sein würziges Aroma deutlich von anderen Gin-Sorten unterscheidet, vier Jahre alt. Daniel Soumikh und seine Frau Serap freuen sich mittlerweile über Bestellungen aus ganz Europa.*



## TIMO MÜLLER NEUER SOUS-CHEF IM AU QUAI RESTAURANT

Er absolvierte seine Lehre im Au Quai Restaurant. Neugier und Wissensdurst führten Timo Müller auf seiner weiteren Reise in die Schweiz. Dort agierte er erfolgreich als Sous-Chef im Sterne Restaurant Le Grand Bellevue. Seine Liebe für Qualität wurde während seines Aufenthaltes in zwei weiteren Häusern geweckt, die mit 3 Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet wurden.

In den neu umgebauten, großzügigen und modernen Räumen des Au Quai Restaurants führen nun Timo Müller und seine Mannschaft die Gäste mit Hingabe quer durch die mediterrane Küche, von Fischspezialitäten bis hin zur handgemachten Pasta, aber auch asiatische Gerichte sind fester Bestandteil der Speisekarte. Er nimmt den Gast mit auf eine kleine Weltreise. Die Gäste erleben die Leichtigkeit des zeitgeistigen Kochens, mit Freude und Sinnlichkeit geteilt. Handverlesene Zutaten, absolute Frische und Kreativität sind das Geheimrezept von Timo Müller „am Kai“.

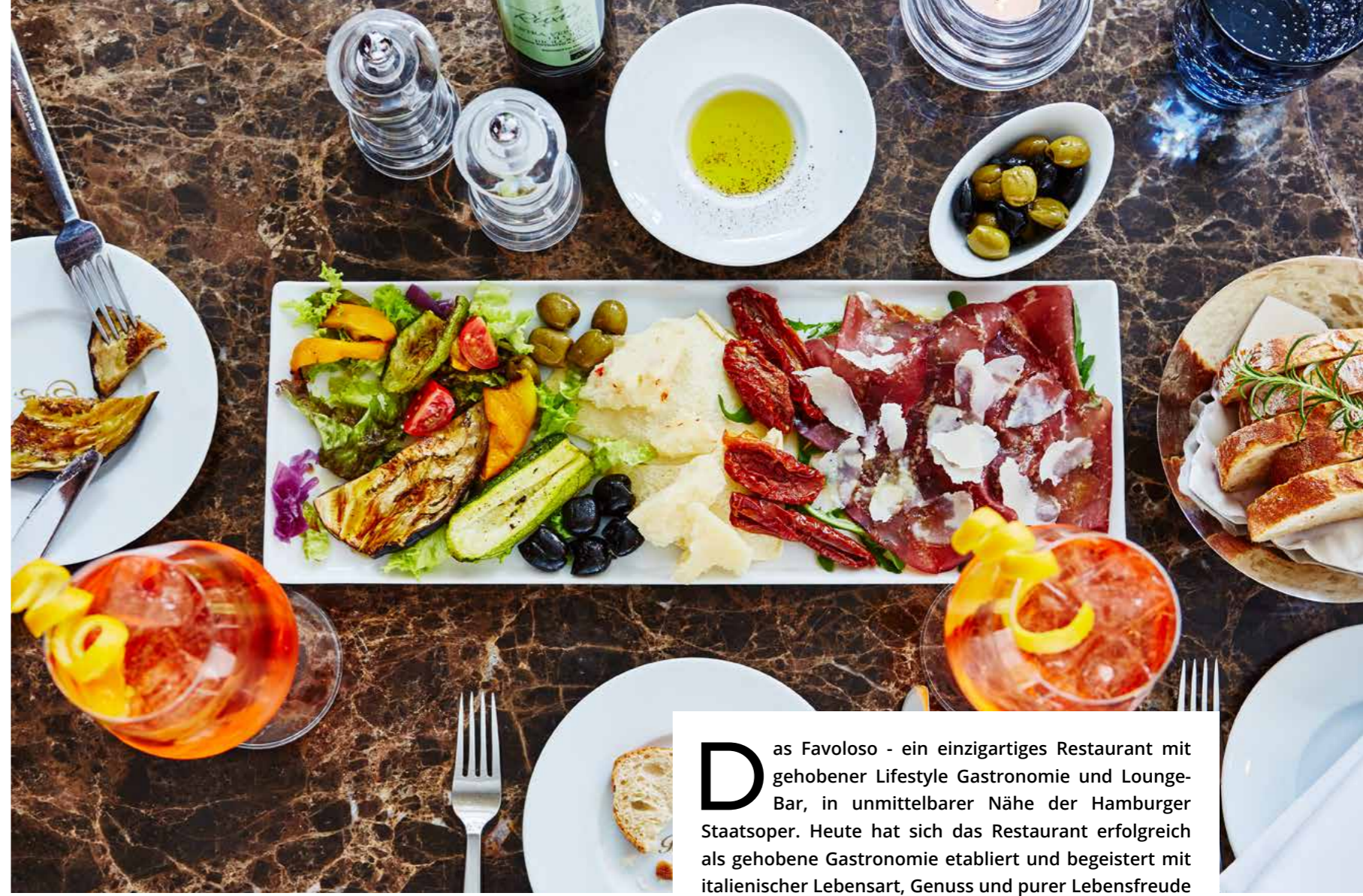
**AU QUAI RESTAURANT**  
Große Elbstraße 145 B-D · 22767 Hamburg  
[www.au-quai.com](http://www.au-quai.com) · [info@au-quai.com](mailto:info@au-quai.com)







# FAVOLOSO · EINFACH FABELHAFT



**D**as Favoloso - ein einzigartiges Restaurant mit gehobener Lifestyle Gastronomie und Lounge-Bar, in unmittelbarer Nähe der Hamburger Staatsoper. Heute hat sich das Restaurant erfolgreich als gehobene Gastronomie etabliert und begeistert mit italienischer Lebensart, Genuss und purer Lebensfreude stilvoll viele illustre Gäste aus dem In- und Ausland.

Die Vielfalt und Raffinesse der italienischen Spitzenküche des italienischen Chefkochs Dario De Spirito lässt sich in dem einladenden Restaurant ausprobieren. Die Innengestaltung des Restaurants ist sehr ästhetisch, wie ein elegantes Kunstwerk komponiert, aus Design und Genuss. Mit viel Liebe zum Detail wurde jeder Einrichtungsgegenstand sorgfältig ausgewählt. Die meisten Möbel stammen von bekannten italienischen Designern, die eindrucksvolle Lichtinstallation „Odyssea di luce“ (Odyssee des Lichtes) im Barbereich ist ein Entwurf der Architektin Emanuela Venturini aus Mailand. Mit einer beeindruckenden Höhe von 2,5m wurde dieses einzigartige Design-Objekt als Einzelstück für das Favoloso gefertigt. Seine rund 4.000 handgefertigten, mit Gold verzierten Blütenblätter brechen das Licht in ein faszinierendes Farbspiel und schaffen eine beinahe magische Atmosphäre.

Mit diesem innovativen und einzigartigen Konzept hat der Geschäftsführer Alexander Nava und sein Team ein Stück „Vita Milanese“ in die Hansestadt gebracht. Das ist im wahren Sinn des Wortes Favoloso! Gebucht werden kann das Restaurant zum Lunch oder zum exklusiven Candlelight-Dinner, zu einem Glas Champagner in der Sonne des Outdoorbereichs oder für besondere Events wie persönliche Feiern & geschlossene Gesellschaften.



Jacqueline und Alexander Nava

**FAVOLOSO**  
 Dammtorstraße 25 · 20354 Hamburg  
[www.favoloso.de](http://www.favoloso.de) · [info@favoloso.de](mailto:info@favoloso.de)



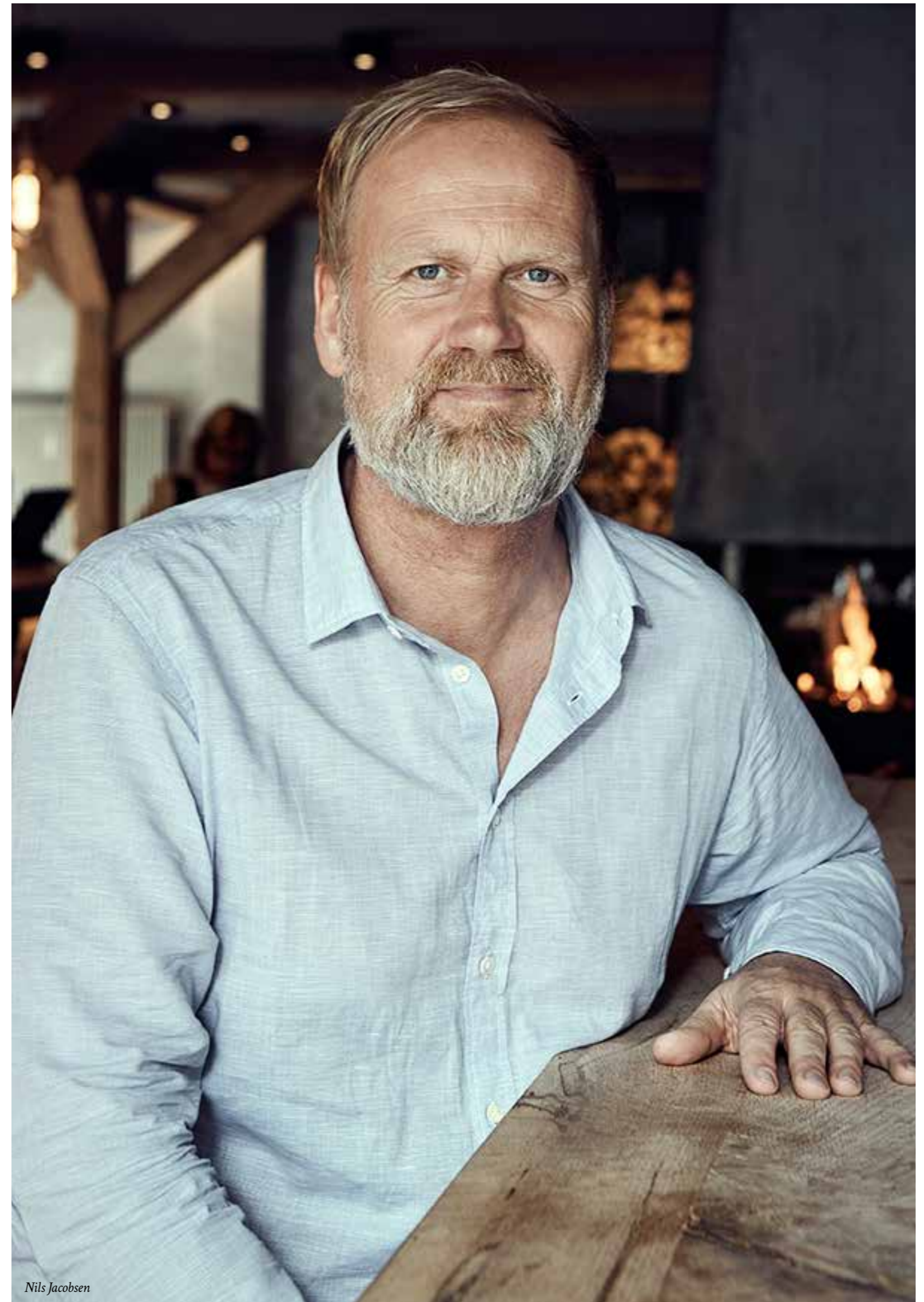


# HYGGE

*HYGGE ist dänisch und heißt so viel wie Lebensfreude, Gemütlichkeit oder Geborgenheit. Es ist das Schlüsselwort der dänischen Gesellschaft und steht für einen glücklichen Lebensstil.*



**D**er in Kiel geborene Nils Jacobsen mit Wurzeln in Dänemark und langjährigem Wohnsitz in Hamburg war rund 20 Jahre Pächter des Landhaus Flottbek im Hamburger Westen. Das Hotel und Restaurant gibt es seit den 90er Jahren an der Baron-Voght-Straße. Ein richtiger Gasthof auf gehobenem Niveau, gern gebucht für Familienfeste, Jubiläen und Firmenfeiern. Doch seit Mitte letzten Jahres hat das Haus einen neuen Besitzer, Nils Jacobsen, und eine unglaubliche Verjüngungskur erfahren. Das Anwesen wurde aufwändigst renoviert, Hotelzimmer wurden modernisiert und das Reetdach neu gedeckt. Selbst die Aufteilung der Räume wurde komplett neu konzipiert. Und das Restaurant mit 85 Plätzen hat einen neuen Namen erhalten: es heißt jetzt HYGGE. In der Mitte des Gastraumes steht der gemütliche Kamin. Rund herum finden sich handgefertigte Holz- und Hochtische und bequeme Ledersessel – eine extrem hochwertige Einrichtung mit einem auf diese Räumlichkeiten zugeschnittenen einzigartigen Lichtkonzept. Es ist ein Mix entstanden, der „hyggelig“ = einfach gemütlich ist und sich mit einer modernen Lifestyle-Komponente verbindet.



Nils Jacobsen





Manuela Zeiser (Veranstaltungen, Marketing)



Restaurantleiter Sebastian Reher



Küchenchef Thomas Nerlich



Junior Sour Chef Konrad Kamprad



Jacobsen, gelernter Hotelkaufmann mit Stationen in Südafrika und Kalifornien, im Golfhotel Treudelberg und in Weimar erklärt: „HYGGE“ soll ein Lebensgefühl sein. Manuela Zeiser und ich waren mit den Architekten von IN Krause auf sehr vielen Messen z.B. in Kopenhagen und Paris und haben uns dort umgesehen und sehr viele Ideen gesammelt. Wir möchten einen gemütlichen Treffpunkt schaffen, zum Essen, Trinken und Klönen. Ich glaube, das ist uns mit diesem Konzept gelungen. Für dieses erfolgreiche und anspruchsvolle Gastronomiekonzept haben wir in diesem Jahr den Carlsberg Preis in der Kategorie Bestes Konzept in Norddeutschland erhalten, worauf wir sehr stolz sind!“ Jacobsen liebt den Family-Style. An sonntäglichen Familientafeln mit vielen Personen wird sich gern aus Töpfen und Pfannen direkt auf dem Tisch bedient.

Inzwischen kümmern sich 50 Angestellte um die Gäste im Restaurant und im Hotel. In der Küche stellt der Chef höchste Ansprüche. Den Hut am Herd hat Thomas Nerlich auf, Küchenmeister aus Neustadt/Dosse. Der 33-jährige hat bereits bei Eckart Witzigmann und in Häusern wie Le Canard, Tschellull sowie in der Bank gekocht und er lebt jetzt dieses neue

HYGGE-Konzept mit Haut und Haar. Die Speisekarte wechselt je nach Saison. Auf Basis einer Französischen Landhausküche kann der Gast wählen, ob er ein einfaches, kleines Gericht oder ein aufwändiges Gänge-Menü speisen möchte – auf jeden Fall mit HYGGE-Gefühl, bei dem ein guter Tropfen auch nicht fehlen darf. Die Weinkarte umfasst mehr als 140 Weine aus Deutschland, Europa und Südafrika. Verantwortlich hierfür ist Sommelier Lennart Wenk, der beim Hamburger Sommelier Hendrik Thoma „gelernt“ hat. Und, dass sich alle Gäste rund herum wohl fühlen, darum kümmert sich der Restaurantleiter Sebastian Reher welcher ebenfalls zur langjährigen Landhaus-Mannschaft gehört. „Unsere Zielgruppe hat sich dem Zeitgeist angepasst – sie ist jünger und hipper geworden. Man geht heute öfter ins Restaurant und freut sich in ungezwungener Atmosphäre über Gutes auf dem Teller und im Glas. Entweder gemütlich am Kamin oder einen Cocktail schlürfend an der Bar – es ist eben einfach hyggelig im HYGGE,“ freut sich Nils Jacobsen.

**HYGGE IM HOTEL LANDHAUS FLOTTBEK**  
Baron-Voght-Straße 179 · 22607 Hamburg  
www.hygge-hamburg.de · info@landhaus-flottbek





# bianc

Hamburg gilt als Hochburg für Spitzenköche mit eigenem Restaurant. Einer von ihnen ist Matteo Ferrantino, der mit bianc, einem Restaurant der Extraklasse, in der Hafencity das Tor zur Kulinarik des Südens öffnet.



Matteo Ferrantino & Team



Jedes Detail des sorgsam eingerichteten Restaurants stimmt, denn Koch und Geschäftsführer Matteo Ferrantino weiß, was er tut. Der Italiener ist bereits seit vielen Jahren in der Gastronomie tätig und hat nach lehrreichen Jahren mit Sterneköchen wie Eckart Witzigmann, Roland Trettl und Dieter Koschina, mit dem er sich in der Vila Joya in Portugal zwei Michelinsterne teilte, mit bianc sein eigenes Projekt ins Leben gerufen. Am Sandtorkai mit Blick auf die Elbphilharmonie serviert der Spitzenkoch seinen Gästen eine kreative, mediterrane Küche. „Unsere Obsession liegt darin, die besten Produkte vom Land, aus dem Meer und aus jeder Jahreszeit zu verwenden und zu einem unvergesslichen gastronomischen Erlebnis zu machen“, fasst Matteo Ferrantino sein Konzept zusammen, bei dem jedes Gericht mit Leidenschaft und dem höchsten Respekt zubereitet wird.

**BIANC**  
Am Sandtorkai 50 · 20457 Hamburg  
www.bianc.de · office@bianc.de



# KINFELTS KITCHEN & WINE

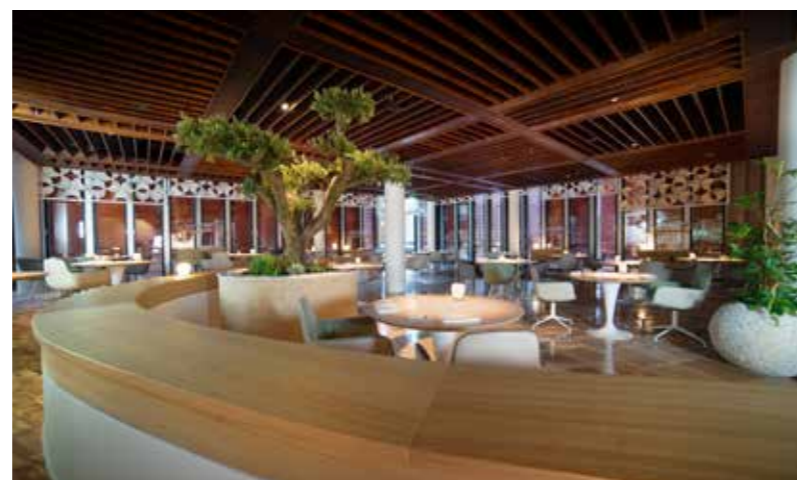
„Das dicke Ding“ nennt Spitzen-Sommelier Maximilian Wilm liebevoll die Wein Großflasche, die er jeden Tag für seine Gäste im neuen Restaurant Kinfelts Kitchen & Wine in der Hamburger Hafencity öffnet. Und das „dicke Ding“ ist wirklich ein dickes Ding – eine 1,5- bis Sechs-Liter-Flasche mit einem besonderen Jahrgang, wie man sie sonst kaum irgendwo bekommt. Jeden Tag wird als Wein des Tages mindestens eine der Großflaschen geleert, manchmal auch zwei oder drei. Das Aroma des Weines ist laut Wilm komplett anders als in der gewohnten 0,75-Liter-Flasche, da das Verhältnis von Sauerstoff zu Flüssigkeit hier vorteilhafter sei. Die Weine reifen zwar langsamer, dafür aber besser und homogener. Zudem ist eine Großflasche immer ein echter Hingucker. Das Motto von Maximilian Wilm: „Eine Magnumflasche hat genau die richtige Größe für zwei Personen, wenn eine davon keinen Durst hat.“ Und er muss es wissen, denn Maximilian Wilm gehört mit seinen nur 30 Jahren zu den besten Weinkennern Deutschlands. 2017 gewann er den Jeune Sommelier Wettbewerb der Chaîne des Rôtisseurs und wurde Zweiter beim Sommelier des Jahres der Sommelier Union.

Das Restaurant Kinfelts Kitchen & Wine führt Wilm zusammen mit Sternekoch und Inhaber Kirill Kinfelt. Neben der großen Weinkarte mit rund 220 besonderen Weinen gibt es darum auch eine kleine ausgewählte Speisekarte mit gehobener Bistrotküche für jedermann, von der Sterneküche inspiriert. Unter dem Motto „Willkommen in der Familie“ bietet das Kinfelts sowohl Casual Lunch als auch Dining, und das zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis. Modernes und Bodenständiges für alle, die wissen, dass Gutes meistens ganz nah liegt. Auf der Karte befinden sich Kreationen wie Seeteufel mit Linsen und Blutwurst, geschmorte Rinderschulter mit Serviettenknödel und Karotten und das Schweinebauch auf Toast mit Kartoffel und Roter Bete. Und das in absoluter Wohlfühlatmosphäre auf 250 Quadratmetern mit knapp 70 Sitzplätzen und mit Blick auf den Museumshafen und in unmittelbarer Nähe zur Elbphilharmonie. Das Kinfelts Kitchen & Wine ist auf jeden Fall einen Besuch wert. Oder auch mehrere.

**KINFELTS KITCHEN & WINE**  
Am Kaiserkai 56 · 20457 Hamburg  
www.kinfelts.de



Sternkoch Kirill Kinfelt & Maximilian Wilm





**DIE GUTE BOTSCHAFT**

Das Kreativprojekt von Tim Mälzer unter der Leitung von Christoph Koch befindet sich in opulenter Alsterlage und mit spannend-puristischer Einrichtung.

„Unsere Maxime: RAW. RAW steht für eine unverfälschte und authentische Küche. Wir gehen kulinarisch mutige Wege mit hervorragenden Produkten, die für sich sprechen. Gerichte mit einzigartigem Charakter, gleichwertig und ohne klassische Reihenfolge. Apfel-Joghurt und Brennnessel passen bei uns genauso auf einen Teller, wie ein ungewöhnlicher Kartoffelsalat mit confiertem Ei, Geflügel-Essig-Sud und Pfifferlingen. Ihr werdet Unerwartetes erleben und das ein und auch andere feiern. Frisch, roh, unverblümt, direkt. Manchmal sicher übertrieben aber immer gut gemeint. Wir kochen hanseatisch-japanisch mit dem Fokus auf Fisch & vegetarische Gerichte. Fleisch bleibt dennoch unser Gemüse.“

**DIE GUTE BOTSCHAFT**

Alsterufer 3 · 20354 Hamburg  
www.dgb.hamburg · info@dgb.hamburg



**100/200**

Das 100/200 von Thomas Imbusch lockt mit außergewöhnlichem Konzept an die Elbbrücken. Die Küche ist das pulsierende Herzstück des Restaurants – und die Gäste sitzen mitten drin. In ihrem Zentrum steht ein massiver Molteni-Herd als „verbindende Feuerstelle“, um den herum sich rund 40 Sitzplätze verteilen, jeder einzelne ganz nah dran am Geschehen. Verschlossene Türen und Rückräume gibt es nicht. Das Aufreißen der Ofenklappe bei 200 Grad, Pfannen, die über Stahl geschoben und Löffel, die an den Topfrand geschlagen werden – die Geräusche, Gerüche und Gespräche in der Küche gehören genauso zum ganzheitlichen gastronomischen Erlebnis wie die vollwertige Verarbeitung von Lebensmitteln und perfektes Gastgebtertum.

**100/200**

Brandshofer Deich 68 · 20539 Hamburg  
www.100200.kitchen

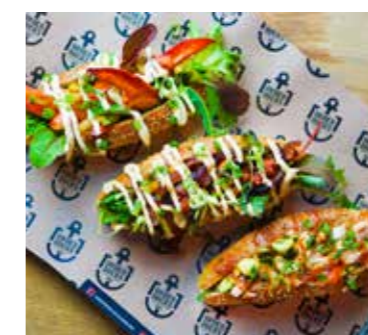
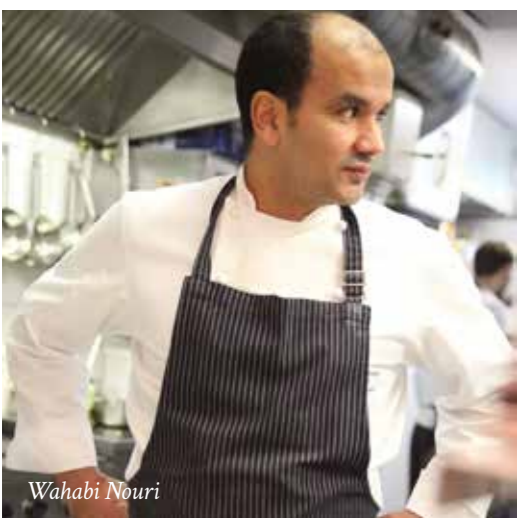


**PIMENT**

Das kleine, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant im schönen Hamburger Stadtteil Eppendorf, bietet Platz für 30 Gäste á la Carte sowie bis zu 45 Personen für geschlossene Gesellschaften und eine angenehme, intime Atmosphäre. Die Wurzeln des Restaurants liegen in der klassisch französischen Küche mit marokkanischen Einflüssen, die von einer geraden Linie geprägt sind. Sie ist vielseitig und intensiv im Geschmack und reich an Aromen.

**PIMENT**

Lehmweg 29 · 20251 Hamburg  
www.dgb.hamburg · info@dgb.hamburg  
www.restaurant-piment.de



Frischen Fisch fängt längst nicht mehr Fischers Fritze: Angetreten, um die Fischbude neu zu interpretieren, mischen zwei Jung-Unternehmer Hamburgs Gastro-Szene auf. Mit neuem Laden und preisgekröntem Konzept. Von Pulled Lachs über Ceviche bis zu Fish & Chips – die Speisekarte des Lokals verbindet Innovationen mit Tradition. Die „Fischbrötchen 2.0“ gibt es günstiger und schneller als in gewöhnlichen Fischrestaurants, aber stilvoller und hochwertiger als im Imbiss. Dabei sind Qualität, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung Trumpf.

**UNDERDOCKS**

Neuer Kamp 13 · 20359 Hamburg  
www.underdocks.com · info@underdocks.com



**UNDERDOCKS**





## SALVATORE TESTA

# DIE SIZILIANISCHE INSTITUTION IM HAMBURGER WESTEN

Interview: Nathalie Dunger

*Seit mehr als drei Jahrzehnten verwöhnt das Team im Ristorante Dal Fabbro an sieben Tagen in der Woche seine Gäste mit sizilianischen Spezialitäten und mediterranen Köstlichkeiten.*

Die Erfolgsgeschichte begann 1986 mit der Eröffnung des Ristorante Dal Fabbro in einem denkmalgeschützten Gebäude, das einst eine Schmiede beherbergte, im Hamburger Elbvorort Blankenese. Das charmante südländische Ambiente gefiel und so zeigt sich heute bei den Gästen eine gesunde Mischung zwischen zahlreichen Stammgästen und ange-reisten Besuchern aus naher und ferner Umgebung. Zum Glück erweitert seit 2002 der traumhafte Wintergarten die räumlichen Kapazitäten. In den Sommermonaten kommt das Dal Fabbro aufgrund der gemütlichen Terrasse auf insgesamt 170 Plätze. Die braucht es auch und eine Reservierung schadet in den meisten Fällen nicht.

Salvatore Testa verwirklichte seinen Kindheitstraum und genießt es, seine Gäste mit vielfältigen und qualitativ hochwertigen Produkten saisonal zu verwöhnen. Die Tageskarte lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen und bietet auch den zahlreichen Wiederholungstätern große Abwechslung. Dafür mitverantwortlich ist das Küchenteam um Gerhard „Charly“ Ederer (Chefkoch) und Davide Fiamma (Souschef). Was auf die Tafel kommt, entscheidet sich erst beim Einkauf – Frische und Qualität sind dabei die Hauptkriterien. Die Küche überzeugt neben Kreativität mit bestem Handwerk. So wird man bereits zu Beginn mit dem täglich frisch gebackenen Brot und dem dazu gereichten schonend kalt gepressten, hauseigenen und vom Patron persönlich auf Sizilien hergestellten Olivenöl verwöhnt. Der Abschluss könnte eben besser nicht sein, denn die auch täglich selbst hergestellten Biscotti zergehen förmlich auf der Zunge.







*Du bist seit über 30 Jahre hier in Blankenese Gastronom. Das ist heutzutage eigentlich überhaupt nicht mehr zu finden. Wie hast du das geschafft?*

**SALVATORE TESTA** Es war immer mein Wunsch, Gastronom zu sein, schon als kleiner Junge. Mein Team und meine Familie – mit denen ich seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammenarbeite – machen es mir heute leicht. Alle sorgen mit dafür, dass alles rund läuft – sie verfolgen meine Linie mit und setzen sie so um, wie ich es gerne haben möchte. Hilfreich ist dabei sicherlich, dass das Team für mich wie eine zweite Familie ist. Nur so kann ich vertrauensvoll arbeiten. Jeder ist wichtig. Meine gastronomische Berufung und unser aller Herzblut motiviert jeden Tag aufs Neue und hat letztendlich dazu geführt, dass ich hier in Blankenese seit über 30 Jahren erfolgreich meinen Kindheitswunsch lebe.

### „Blankenese ist ein spezielles Pflaster.“

*Aber nichtsdestotrotz gilt gerade Blankenese unter Gastronomen als hartes Pflaster. Wir haben hier schon viele Gastronomiekonzepte kommen und gehen gesehen. Dass du hier seit Jahrzehnten das erste Haus am Platze bist, dafür muss du doch ein Geheimrezept haben? Sicherlich die große Loyalität deiner Mitarbeiter. Fluktuation gibt es bei dir kaum. Auch das ist in der Gastronomie eher ungewöhnlich.*

**SALVATORE TESTA** Mein Erfolgsrezept ist eben genau das, was ich hier mache: Das sind meine Leute, das ist mein Essen, eine Küche, die nicht abguckt, sondern einfach nur authentisch ist. Das ist genau die Art, wie ich es durchziehen wollte und das ist mir – denke ich – gut gelungen und wurde und wird ja von unseren Gästen auch gut angenommen. Die ersten Jahre war das ein wenig schwieriger. Blankenese

ist tatsächlich ein spezielles Pflaster, so wie Du gesagt hast. Ganz am Anfang, als wir gerade aufgemacht haben, ging die Tür auf und ein Mann stand vor uns. Der Laden war relativ leer. Er fragte, ob wir hier neu sind. Ich bejahte dies und er sagte zu mir, wenn wir in fünf Jahren noch hier sind, dann kommt er mal als Gast vorbei.

*Da wusstest du gleich schon, wie hier der Hase läuft.*

**SALVATORE TESTA** Richtig. Das habe ich bis heute, 32 Jahre später, nicht vergessen und das werde ich auch nie vergessen. Es ist aber auch ein gutes Gefühl heute sagen zu können, dass man es offenbar geschafft hat.

Trotzdem, Kritik gab und gibt es immer. Das ist auch wichtig. Kritik lässt uns wachsen und motiviert uns. Natürlich gibt es neben der konstruktiven Kritik auch destruktive, das muss man für sich trennen. Die Leute wollen jemanden in ihrem Ort haben, der gut ist. Qualität setzt sich durch. Das muss man verstehen und auch beherzigen. Es ist immer wieder eine Herausforderung - für jeden guten Gastronomen. Dadurch, dass wir sehr viele Stammgäste haben, wird mir immer wieder aufs Neue gezeigt, dass wir viel richtig machen. Viele unserer Gäste kommen seit 32 Jahren her, sie akzeptieren unsere Art und Weise zu arbeiten. Man selbst muss aber trotzdem immer das Ziel verfolgen, es noch ein bisschen besser zu machen.

*Du hast dann hier ja ganze Generationen aufwachsen sehen.*

**SALVATORE TESTA** Ja, genau. Kinder, die hier ihre Tauffeier hatten und dann später ihre Kommunion oder Konfirmation, habe ich schließlich bis zu ihrer Hochzeit begleitet - alles wurde hier bei uns hier gefeiert. Wir haben für unsere Gäste eine hohe Verlässlichkeit. Wir haben keinen Ruhetag, wir sind einfach

immer da. Und unseren Gästen, auch unseren Stammgästen, wird durch unsere umfangreiche Tageskarte immer viel Abwechslung geboten. Unsere klassische Karte, mit den klassischen italienischen Gerichten, bildet die Basis. Die ist mir sehr wichtig und die wollte ich immer gerne haben. Man darf sich nicht zu schade sein, eine Spaghetti All e oligo oder eine Pennette All' Arrabiata oder gutgemachte Spaghetti Bolognese anzubieten. Ich denke, dass gerade diese Gerichte auch gut gemacht werden können und müssen. Sie sollen original sein und sie müssen vor allem auch schmecken – auch wenn das ganz einfache Gerichte sind. Das auf der einen Seite ermöglicht uns auf der anderen Seite, nämlich mit unserer Tageskarte, umso kreativer zu sein. Wir können spontan alles einkaufen, was wir möchten. Hummer, Trüffel – egal was. Hauptsache frisch und saisonal.

*Dal Fabbro ist hier in den Elbvororten, im Hamburger Westen, so etwas wie der Szenetreff. Hier gehen viele Leute ein und aus. Auch viele Berühmtheiten. Du hast über die Jahre doch bestimmt die eine oder andere lustige oder vielleicht auch kuriose Geschichte erlebt?*

**SALVATORE TESTA** Ja, selbstverständlich. Über die meisten schweige ich. Das macht das Dal Fabbro aus. Hier ist jeder gleich und unser Gast. Gerade prominente Personen genießen das sehr und kommen daher gerne wieder zu uns.

### „Horst Janssen hat praktisch hier gelebt. Mit ihm hatte ich 'ne richtige Männerfreundschaft.“

Viele Geschichten habe ich aber in den ersten zehn Jahren mit Horst Janssen, einem berühmten Künstler, viele werden ihn noch kennen, erlebt. Er hat zehn Jahre das Dal Fabbro besucht. Wir haben hier viel gemeinsam erlebt und natürlich kam er auch oft mit Prominenten – auch aus der Politik – vorbei. Die hat er alle hierhergebracht. Er war fünfmal pro Woche hier, er hat quasi hier gelebt. Von sechs Uhr abends bis sieben Uhr morgens. Schlussendlich hat er sich auf mich verlassen und er vertraute mir sehr. Es war eine große Freundschaft zwischen uns, die mich sehr geprägt hat. Er war ein sehr starker und spezieller Typ. Solche Menschen lernt man im Leben eigentlich nie oder vielleicht eben nur einmal kennen. Ich habe das Glück gehabt, dass ich diesen Menschen zehn Jahre hier bei mir hatte – da bin ich auch sehr stolz drauf. Seine Kunst prägt auch bis heute noch das Dal Fabbro. Ich konnte ihn immer alles fragen, er hat alles für mich gemacht, einfach weil er auch mich gern gemocht hat. Eine echte Männerfreundschaft eben. Auch unsere Speisekarte ziert ja eins seiner Bilder. Ich habe damals selber hier noch gekocht und er hat mich dann immer in der Küche besucht und dann auch selber für seine Gäste gekocht. Es war etwas ganz Besonderes, ihm dabei zuzusehen. Ich habe so viele schöne Erinnerungen an diese gemeinsame Zeit, ich könnte ein Buch damit füllen. Vielleicht machen wir das einmal gemeinsam, ein Buch über das Dal Fabbro und seine Geschichten.

*Sehr gerne! Da bin ich sofort dabei. Und gibt es noch andere Persönlichkeiten oder Schauspieler, die dir in Erinnerung geblieben sind?*

**SALVATORE TESTA** Wer mich sehr beeindruckt hat, als Schauspieler, aber eben vor allem als Persönlichkeit und als Mensch, war Mario Adorf. Der hat mich hier einmal besucht – unangekündigt. Ich habe nie damit gerechnet, dass ausgerechnet er einmal den Weg ins Dal Fabbro finden würde. Mario Adorf hat mich wirklich überrascht. Er hat das Dal Fabbro betreten und füllte mit seinem Charisma und seiner Ausstrahlung den gesamten Raum und gleichzeitig fühlte er sich hier mit der Kunst von Horst Janssen sofort wohl. Aber auch amerikanische Schauspieler, wie zum Beispiel Susan Sarandon waren schon unsere Gäste. Das war schön für mich und natürlich ist das auch immer ein wenig aufregend, aber unterm Strich ist es nicht so wichtig, wie oft eine prominente Person vorbeikommt, sondern wichtiger ist, dass alle anderen Gäste regelmäßig zu uns kommen.







Hausgemachte Sorbets gehören zu den beliebten Spezialitäten des Dal Fabbro.

*Das stimmt, aber es sind dann doch auch kleine Kirschen, wenn eine Persönlichkeit wie Mario Adorf als Gast erscheint. Das motiviert doch bestimmt zusätzlich, da diese Personen ja auch beraten werden und Empfehlungen erhalten und nicht durch Zufall ins Dal Fabbro gehen.*

**SALVATORE TESTA** Das stimmt. Das sind die besonderen Kleinigkeiten, die mir viel Freude bereiten und mich bestärken, den richtigen Beruf auszuführen. Denn man muss sich in diesem Beruf auch immer wieder selber motivieren. Einen trennen so viele Stunden von der eigenen Familie. Ich sehe mein Team mehr als meine Frau und meine Kinder. Aber sie können gut damit leben und es ist für uns alle so in Ordnung. Es gehört eben zu diesem Beruf dazu. Und ein Teil meiner Familie ist ja auch immer hier und arbeitet mit. Die Perspektive, dass das Dal Fabbro immer weiterleben wird, also auch nach mir, ist großartig. Ich habe mir bewusst nie einen externen Partner genommen, weil ich immer meine Familie als Partner haben wollte.

*Morgen geht es wieder in deine Heimat Sizilien. Von dort hast du schon immer viele tolle Produkte mit hierher gebracht. Neben dem selbstgepressten Olivenöl stellt ihr auch einen sehr leckeren Orangenlikör her.*

**SALVATORE TESTA** Ja, das machen wir nun schon einige Jahre und die Gäste finden es ganz toll, auch etwas von ihrem Dal Fabbro mit nach Hause nehmen zu können, wie zum Beispiel das fantastische Olivenöl, welches sich größter Beliebtheit erfreut. Und gerade das Olivenöl ist jedes Jahr wieder eine neue Herausforderung, denn das Öl ist jedes Jahr anders. Es ist eben ein Naturprodukt, welches den Schwankungen der Natur unterliegt. Für mich ist es ein Muss, dass ich es selber mache, da es mir sehr viel Freude bereitet. In den kommenden Tagen werde ich jetzt die Oliven auswählen, probieren und alles was dazu gehört. Und mein Anspruch ist natürlich, dass alle Gäste wieder begeistert sein werden, wenn ich das neue Olivenöl mit hierher bringe. Aber das ist gar nicht so einfach. Die Olivenölherstellung ist eine Kunst für sich. In meinem ersten Olivenöl-Jahr stand ich bei der Olivenmühle und beobachtete einen älteren Herrn, der stundelang an der Mühle stand und die Verarbeitung seiner Oliven beobachtete. Ich fragte ihn, warum er nicht so lange nach Hause geht und später das fertige Öl abholt. Der ältere Herr lehnte vehement ab. Auf gar keinen Fall verlässt er diesen Platz. Denn er möchte nicht riskieren, dass er statt seinem, ein anderes Öl ausgehändigt bekommt. Denn Olive ist nicht gleich Olive. Und so bleibe auch ich seit Jahren dort stundelang stehen und achte darauf, dass ich mein Olivenöl aus meinen Oliven bekomme. Das frische Olivenöl ist sehr pikant und mit der Zeit wird es dann milder. Manchmal macht man auch ein Blend. Das habe ich mir aber alles selber mit der Zeit beigebracht und natürlich aus der Beobachtung der anderen Hersteller. Nach zehn Jahren habe ich nun den Dreh raus.

*Hast du denn weitere Pläne auch noch andere Produkte selber herzustellen und unter dem Label Dal Fabbro zu vertreiben?*

**SALVATORE TESTA** Ja, wenn ich eine gute Idee hätte, dann würde ich das gerne machen. Aber eben nicht alles auf einmal, son-

dern nachhaltig. Ich möchte da kein eigenständiges Geschäft daraus entwickeln. Es ist gut so wie es ist und der Spaß und die Freude an der Sache soll nicht verloren gehen.

Hinzu kommt, dass wir mit sehr guten Produzenten zusammenarbeiten, die uns mit exzellenter Ware versorgen. Also müssen wir eigentlich auch selber nicht zusätzlich produzieren, da wir unsere langjährigen qualitativ hochwertigen Quellen haben.

*Viele Gastronomen sind in den letzten Jahren ja mit auf den Catering-Zug aufgesprungen. Oftmals wahrscheinlich auch, da das eigentliche Kerngeschäft nicht profitabel genug ist. Ist Catering für euch ein Thema?*

**SALVATORE TESTA** Nein. Es ist nicht wirklich ein Thema für uns. Wir machen es möglich, wenn der Gast das gerne von uns möchte und die Personenanzahl passt, aber wir möchten nicht nur Catering machen. Unser Kerngeschäft ist das Tagesgeschäft à la Carte und das ist auch das, was ich möchte. Wir machen natürlich in unseren Räumlichkeiten auch Hochzeiten oder andere Feierlichkeiten, aber am liebsten möchte ich, dass das Dal Fabbro nicht immer aufgrund geschlossener Gesellschaften zugemacht wird. Das ist für unsere Gäste, die dann vor einer verschlossenen Tür stehen, unbefriedigend. Wir haben auch viele Gäste, die jeden Mittag bei uns essen und die dann enttäuscht reagieren.

Aber in diesen Situationen freuen wir uns immer noch sehr über unseren Wintergarten, welchen wir 2002 angebaut haben. Mit dem Wintergarten haben wir uns natürlich zum einen mehr Sitzplätze geschaffen, aber eben auch mehr Licht, Großzügigkeit und auch die Möglichkeit, geschlossene Gruppen neben dem Tagesgeschäft bedienen zu können. Unsere Gäste lieben den Wintergarten und die Mischung aus altem Hauptgebäude und dem modernen Wintergarten.

Erfolg setzt sich aus vielen Einzelteilen zusammen. Die Liebe zum Detail, wie das selbstgebackene Brot und unsere leckeren Kekse. Die Konstante, die wir für viele Personen darstellen, in dieser schnelllebigen Zeit, spielt eben eine große Rolle. Viele Gäste kennen wir mit Namen und wir wissen genau, was sie mögen und was nicht. Es findet eben eine persönliche Ansprache statt ohne aufgesetzt zu sein. Das ist wohl am Ende der Grund, warum ich hier seit 32 Jahren meinen Kindheitstraum lebe.

*Salvatore, herzlichen Dank für dieses offene und entspannte Interview. Ich freue mich auf die nächsten 32 Jahre Dal Fabbro in Blankenese.*

**SALVATORE TESTA** Sehr gerne und bis zum nächsten Mal.

#### DAL FABBRO

Blankeneser Bahnhofstrasse 10 · 22587 Hamburg  
T 040 868 941 · F 040 865 921  
www.dal-fabbro.de · info@dal-fabbro.de



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

Do it  
with us.

OPIUM

Mediadaten unter <http://opium.hamburg>



## APPLES

RESTAURANT & BAR

Das Apples befindet sich im Hotel Park Hyatt Hamburg und serviert regionale Küche mit innovativen Akzenten. Die in der Küche verarbeiteten Produkte bezieht Küchenchef Max Hohlfeld fast ausschließlich von Anbietern aus der Region. Den Mittelpunkt des Restaurants bildet eine offene Showküche, in der die Gerichte direkt vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Ein Holzofen im mittleren Bereich der Apples Küche sorgt für eine stimmungsvolle Atmosphäre. Hier werden saftige Fleischspezialitäten und fangfrischer Fisch zubereitet. Einen faszinierenden Blick auf die lebendige Mönckebergstraße oder die ruhige Apples Sommerterrasse bieten die Emporen auf beiden Seiten des Restaurants. Zur Mittagszeit gibt es ein Business-Lunch-Angebot und am Abend, neben den à la carte Gerichten, ein monatlich wechselndes 5- oder 7-Gänge Weinmenü. Jeden ersten Sonntag im Monat wird der Apples Breakfast Brunch angeboten.

Dem Apples Restaurant schließt sich die Apples Bar mit einer erstklassigen Auswahl an Gin und Whisky sowie dem Angebot von Cocktailmixkursen an. Ein modernes und edles Ambiente prägt die Einrichtung.

**APPLES RESTAURANT & BAR** im Park Hyatt Hamburg  
Bugenhagenstraße 8 · 20095 Hamburg  
[www.apples-restaurant.de](http://www.apples-restaurant.de) · [apples-reservierung@hyatt.com](mailto:apples-reservierung@hyatt.com)





**FOR  
MORE  
HELP**

OPIUM stellt pro Heftausgabe einen karikativen Verein, eine Hilfsorganisation oder eine Persönlichkeit vor, die sich für einen wohltätigen Zweck einsetzt.

**GUTES TUN WIRD IMMER  
IRGENDWANN BELOHNT!**

# AM ANFANG STAND DER HONIG ...

*... welchen Dan-David Golla erstmals im Jahr 2011 als Imker in so großer Anzahl erzeugte, dass neben Geschenken an Familie und Freunde noch reichlich Gläser übrig waren. Gleichzeitig kam der Wunsch nach einem sozialen Engagement auf, so dass die übrigen Gläser auf Wochenmärkten verkauft und der Erlös an soziale Einrichtungen für Kinder gespendet wurde.*



Das „Born To Fly“-Team:  
Soraya Tabataba, Dan-David Golla,  
Patricia Böttcher & Annkathrin Heydenreich (v.l.n.r.)

**D**er Grundstein war gelegt und der Wunsch nach selbst inszenierten Projekten geweckt. Ein Team aus motivierten und sozial engagierten Menschen wurde gesucht und schnell gefunden. Neben der Imkerei in Verbindung mit Kindern und Jugendlichen, wurde die Förderung in den Bereichen Kunst, Musik und Sport ausgebaut. Die Kinder profitieren ungemein von den Kursen und die Nachfrage ist groß. So groß, dass das Team sich über jeden Unterstützer und Spender freut, um weiteren Kindern dieses Lächeln ins Gesicht zu zaubern, das sie schon so viele Male haben sehen dürfen.

Am Anfang stand der Honig und am Ziel von BORN TO FLY steht ein vielseitiges Angebot an Erlebnissen, Förderung und glücklichen Stunden für Kinder, die nicht unter ihrer benachteiligten Ausgangssituation leiden sollen – denn jedes Kind hat das Recht zu fliegen!



  
**BORN TO FLY**

BORN TO FLY e.V. ist ein gemeinnütziger Verein mit dem Schwerpunkt der kunstpädagogischen Förderung von sozial benachteiligten Kindern und Jugendlichen in Hamburg. Jedes Kind hat das Recht zu fliegen – doch die Startbedingungen sind nicht immer gleich. Nicht selten gibt es Hürden, die das potentielle „Fliegen“ verhindern. Sozial benachteiligte Kinder haben oftmals unter Traumata zu leiden, wodurch die Integration in den normalen

Alltag erschwert wird. Künstlerische Förderung kann den Kindern nachweislich helfen, ihre Traumata zu überwinden, indem die eigenen Fähigkeiten und Fertigkeiten gestärkt werden. BORN TO FLY e.V. nimmt die Kinder an die Hand und unterstützt sie auf ihrem Weg. Neben der kunstpädagogischen Förderung baut der Verein die Bereiche **Musik, Sport und Natur** aus, um ein abwechslungsreiches Programm anbieten zu können.





Dan-David Golla, Gründer

*Wie kam es zu der Gründung von B2F?*

**DAN-DAVID GOLLA** Ich habe B2F bereits im Jahr 2011 gegründet. Ich hatte das Bedürfnis, bedürftigen Kindern zu helfen und dafür zu sorgen, dass es Kinder auf dieser Welt gibt, denen es aufgrund meines Engagements besser geht. Neben allen Geschäften und wirtschaftlichem Denken gibt es eine andere Seite, die nicht in Vergessenheit geraten sollte.

*Was ist zwischen 2011 und heute passiert?*

**DAN-DAVID GOLLA** Die Gründung eines Vereins füllt ihn noch nicht mit Leben. In den vergangenen Jahren wurden von B2F hauptsächlich Drittprojekte - sprich Projekte von tollen, zu der Zeit bereits bestehenden Organisationen - unterstützt. Es fehlte sowohl die Zeit als auch das entsprechende Team, um eigene Projekte auf die Beine zu stellen. Das hat sich in 2018 deutlich geändert. Geschäftlich habe ich die Möglichkeit, kürzer zu treten und der richtige Kreis an Menschen hat sich glücklicherweise zusammengefunden, so dass wir in 2018 richtig durchstarten konnten.

*Wo liegt euer Schwerpunkt?*

**ANNKATHRIN HEYDENREICH** Der Schwerpunkt von B2F liegt auf der Förderung und Integration benachteiligter Kinder in Hamburg. Sowohl zahlreiche deutsche - als auch Flüchtlingskinder befinden sich aufgrund unterschiedlichster Gründe am Rande unserer Gesellschaft. Dort gehören sie jedoch nicht hin! Unser Ziel ist der Aufbau und die Eingliederung der Kinder auf Basis eines gestärkten Selbstbewusstseins. Wichtig ist das „Gemeinsam“ - unabhängig von Herkunft oder wirtschaftlichen Verhältnissen.

*Für welche Projekte habt ihr euch entschieden?*

**PATRICIA BÖTTCHER** Im Fokus unserer Projekte steht die Kreativität. Soraya Tabatabai ist die kunstpädagogische Leiterin von B2F. Sie gestaltet und überwacht die Kurse sowie die positive Entwicklung der Kinder. Wir bieten zwei Mal die Woche einen Malkurs an, bei dem sich die Kinder emotional und kreativ ausleben dürfen. Künstlerische Förderung kann nachweislich dabei helfen, Traumata zu überwinden, indem die eigenen Fähigkeiten gestärkt werden.

Neben den Malkursen veranstalten wir spezielle Workshops, um den Kindern das Siebdruck-Verfahren zu zeigen. Hier bedrucken wir wunderschöne T-Shirts, Pullover oder Stoffbeutel, die die Kinder selbst gestalten und anschließend stolz mit nach Hause nehmen dürfen.

Außerdem haben wir eine eigene Musikschule aufge-

baut, um den Kindern die Welt der Klänge und Instrumente näher zu bringen. Die Musik ist eine weitere Form, sich den eigenen Emotionen zu nähern und diese auszudrücken. Hier gibt es sowohl Einzel- als auch Gruppenunterricht, der den Kindern viel Freude bereitet.

*Wie groß ist das B2F - Team?*

**DAN-DAVID GOLLA** Unser Team besteht aus der operativen Leitung in Form von Patricia und Annkathrin. Sie kümmern sich um die Organisation, Spendenbetreuung sowie die zeitliche und finanzielle Ausgestaltung unserer Projekte. Soraya Tabatabai ist die kunstpädagogische Leitung und organisiert und plant unsere unterschiedlichen Projekte auf kreativer und praktischer Ebene. Ehrenamtliche Helfer jeder Altersklasse bereichern das Team und unterstützen uns in den Bereichen Kinderbetreuung, Social Media sowie neuen Projektideen.

*Welche Pläne habt ihr für die Zukunft?*

**ANNKATHRIN HEYDENREICH** Wir durften bereits erleben, wieviel Freude und Hilfestellung unsere Projekte für die Kinder bedeuten. Diese Hilfe möchten wir ausbauen: Die Nachfrage und Bedürfnisse sind größer als das, was wir im Moment anbieten können. Dem möchten wir zukünftig besser nachkommen, indem wir die bestehenden Kurse vervielfältigen und neue Projekte aufbauen. Hierbei ist uns die Transparenz und Nähe zu Förderern, Vereinsmitgliedern und ehrenamtlichen Helfern besonders wichtig. Diese Nähe beibehalten zu können, auch bei dem schnellen Wachstum des Vereins und somit der Anzahl der beteiligten Personen, ist unser großes Ziel für die Zukunft. Jeder, der bei B2F mitmacht, soll genau wissen, was wir tun und warum wir es tun. Die Beziehungen sollen nicht nur eng, sondern auch langfristig sein - eine Art B2F-Familie, die mit vereinten Kräften hilft.

*Häufig wird kritisiert, dass die Bereitschaft für soziale Engagements in Deutschland eher gering ist. Welche Erfahrungen habt ihr bisher gemacht?*

**PATRICIA BÖTTCHER** Wir haben bisher ganz tolle Erfahrungen gemacht. Neben großzügigen Spenden und hilfsbereiten ehrenamtlichen Helfern - beides ist wahnsinnig wichtig - haben wir auch viel Hilfe im organisatorischen Bereich erhalten. Ein Förderverein ist eine Institution, die, ähnlich wie ein Unternehmen, gewisse Standards erfüllen muss. Unser oberstes Ziel war es von Beginn an, die Kosten so gering wie möglich zu halten. An dieser Stelle wurde uns sehr geholfen und wir möchten uns herzlich bedanken: Zum einen bei Lutz Höpke und der Haase Makler Gruppe für die Haftpflichtversicherung, die wir nicht bezahlen

*Beim Malspiel befindet sich eine Farbpalette aus 18 verschiedenen Farben mit jeweils einem Pinsel in der Mitte eines Raumes. An den Wänden hängen leere Maluntergründe. Frei von Vorgaben, Anweisungen, negativer oder positiver Kritik ist der Prozess des Malens der wesentliche Kern des Malspiels. Begleitet wird es von erfahrenen Kunstpädagogen, die die Kinder vor Ablenkung von außen schützen. Gleich welchen Alters oder Herkunft, kann beim Malspiel die eigene Gedanken- und Gefühlswelt durch das Malen zum Ausdruck gebracht werden.*

*Das Malspiel findet in Kooperation mit der hamburgischen Kulturstiftung und dem Projekt „Ziemlich schöne Aussichten“ statt.*



*Mit Hilfe des Siebdrucks können die Kinder in den Kursen unterschiedliche Untergründe individuell gestalten, wie z.B. T-Shirts, Stoffbeutel oder Maluntergründe. Die vielfältige Auswahl an Motiven ermöglicht einerseits, dass die Drucke unterschiedlich aussehen, gleichzeitig werden zwischen den Kindern Gemeinsamkeiten deutlich. Die aufgedruckten Bilder bringen individuelle Geschichten und persönliche Interessen zum Ausdruck und laden zur Kommunikation ein.*

mussten. Ebenso bei dem Designer Maik Hansen für das Produktdesign unserer Honigverpackung. Aus den eigenen Reihen ermöglicht uns Dan-David die kostenfreie Nutzung unseres Vereinsbüros. Außerdem unterstützt uns unser Vorstandsmitglied Tony Rahn als Kassenswart, Steuerberater und Buchhalter.

**ANNKATHRIN HEYDENREICH** Bezüglich unserer Spender haben wir die Erfahrung gemacht, dass es den Menschen manchmal daran fehlt, abgeholt zu werden. Die Möglichkeit und das Bedürfnis zu

unterstützen ist da - aber wen? Welche Organisation gibt einem ein gutes Gefühl? Wir sehen eine wichtige Aufgabe darin, die Botschaft des Helfens zu übermitteln. Es kann so schnell gehen, dass sich die eigene Situation verändert und man auf Hilfe angewiesen ist. Der Unterschied, ob man in einer schwierigen Situation Hilfe empfangen darf oder nicht, ist immens. Vielen wird diese Tatsache erst bewusst, wenn sie selber hilfsbedürftig werden. Unser Wunsch ist es, dass sich die Menschen auch in starken Phasen über diese Verantwortung im Klaren sind.

**BORN TO FLY Förderverein e.V.**

Poststraße 2-4 · 20354 Hamburg  
www.borntofly.info · info@borntofly.info

Spendenkonto Commerzbank  
IBAN DE70 2004 0000 0633 9329 00  
BIC COBADEHHXXX



## MORITZ KLATTEN

DER BOXRING  
UNTERM HAUS

Das Interview führte Gunnar Henke.

Fotos © Christian Barz

**D**er Boxmanager und Fitness-Coach Moritz Klatten ist in Hamburg geboren und aufgewachsen. Schon früh begann er mit Sport, seine Anfänge machte er mit Tennis und Hockey. Nach seinem Architekturstudium entschied er sich dann spontan dazu, einen Berufswechsel vorzunehmen. Seitdem betreut er als Manager viele Boxer aus der Umgebung von Hamburg und ist auch Kraft- und Konditionstrainer. Sein eigenes Studio hat er auch: Das „Champ Performance“, direkt in seiner Garage. Ganz simpel.

Moritz ist mit einer der reichsten Unternehmerfamilien verwandt und studierte zunächst Architektur in London. Erfolgreich, beste Noten, die Karriere schien klar vorgezeichnet. Doch dann folgte Klatten junior seinem Herzen, warf alles hin und stieg in den Boxring, um sich seinen Weg freizukämpfen. „Der Albtraum aller Eltern“, sagt Moritz heute. Dass diese inzwischen stolz auf ihn sind, versteht sich von selbst.

*Architektur und Krafttraining passt auf den ersten Blick nicht so gut zusammen. Was war der Anlass zum spontanen Wechsel?*

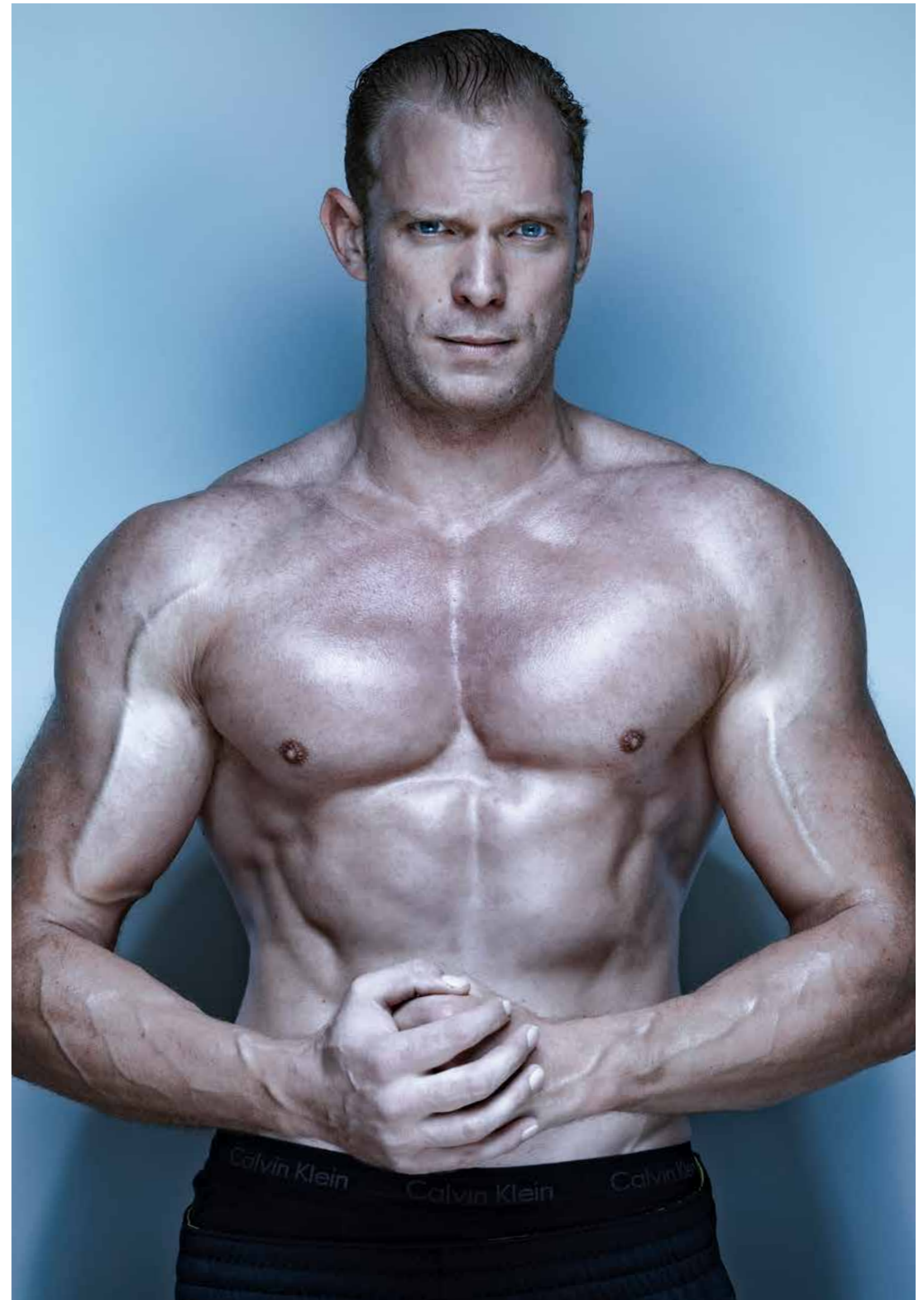
**MORITZ KLATTEN** Ich habe mein ganzes Leben immer sehr viel Sport gemacht. An der Uni während meines Architekturstudiums war es so, dass ich zum ersten Mal keine Zeit mehr für Sport hatte. Ich habe dann angefangen, mich schlecht zu fühlen, habe direkt Rückenschmerzen bekommen. Das war der Auslöser für den Umschwung.

*Moritz, du kommst aus einer sehr wohlhabenden Unternehmerfamilie. Wie haben sie darauf reagiert, als du deine Karriere als Architekt aufgeben und stattdessen Boxmanager werden wolltest?*

**MORITZ KLATTEN** Natürlich war das ein großer Schritt. Aber ich habe schon während meines Studiums die Trainerausbildung absolviert. Ich habe es nicht sofort gewagt, zu wechseln, sondern habe diese Ausbildung erst einmal nebenbei gemacht. So haben meine Eltern auch gemerkt, dass es mir ernst war und keine Entscheidung, die ich aus dem Bauch heraus getroffen habe. Nach diesem schwierigen Anfang, bekam ich dann aber die volle Unterstützung meiner Familie.

*War es schon immer dein Traum Boxer zu managen? Wie bist du darauf gekommen?*

**MORITZ KLATTEN** Am Anfang war ich nur der Trainer. Das Management der Boxer kam erst im Laufe der Zeit hinzu. Es ist dann so gekommen, dass viele Boxer, mit denen ich in Deutschland trainiert habe, nach Amerika gegangen sind und mich gefragt haben, ob ich sie nicht auch in den USA betreuen wollte. In Amerika habe ich dann immer aber nur einen Boxer zurzeit trainiert. Das Training fand immer morgens und abends statt, so dass ich über den Nachmittag nichts vorhatte. Und so habe ich quasi aus Langerweile angefangen, den Boxern Sponsoren zu besorgen und mit der PR geholfen. So bin ich dann langsam in die Managerrolle reingerutscht und habe dann nach einiger Zeit in Deutschland eine Managementfirma gegründet.







*Viele Trainer von Profiboxern haben selbst jahrelang im Ring geboxt und ihre Bewegungsabläufe perfektioniert. Du bist sehr jung – wie kommst du so schnell zu so einer perfekten Performance, dass du dein Wissen auch weitergeben kannst?*

**MORITZ KLATTEN** Ich habe sehr viel Zeit gespart, indem ich mir selbst die besten Trainer weltweit ausgesucht und sehr viel von ihnen gelernt habe. Zuerst wollte ich auch Sportwissenschaft studieren. Aber ich habe während des Studiums gemerkt, wie veraltet alles ist, was man dort lernt. Die Inhalte sind zum Teil 20 Jahre in der Zeit zurück und auch die unterrichtenden Professoren waren selbst nie erfolgreich.

*Aus Profisicht ist das eine richtige Herangehensweise, aber es gibt ja dennoch genügend Performer, die lange boxen und den Sport aus Fitnessgründen machen. Dann stehen sie mal im Ring, nehmen vielleicht auch an einem Showkampf teil und auf einmal rutschen sie in die Amateurliga rein. Sie gefährden natürlich auch, wie ein Profiboxer ihre Gesundheit, aber nehmen dieses Risiko wohlwissend in Kauf. Was rätst du diesen Leuten?*

**MORITZ KLATTEN** Man muss erst einmal sagen, dass das Risiko im Freizeitbereich deutlich geringer ist als bei einem Profiboxer. Auch wenn diese Leute regelmäßig trainieren und mal einen Kampf mitmachen, ist das Risiko nicht vergleichbar. Man muss klar sagen, dass dies zwei verschiedene Welten sind. Während es bei den Profis darum geht, den Gegner auszuknocken und zu verletzen, geht es bei den Amateuren nur darum, durch Treffer zu punkten. Daher ist das Verletzungsrisiko der Profis sehr viel größer. Man könnte sich natürlich fragen, warum man nicht immer über Punkte wertet und das Verletzungsrisiko somit geringer ist. Aber es ist einfach so, dass es für die Zuschauer attraktiver ist, wenn sie diese Knockouts sehen.

*Wann hast du selbst mit dem Boxtraining angefangen und stehst du auch jetzt noch im Ring?*

**MORITZ KLATTEN** Ich stehe natürlich selbst regelmäßig im Ring, wenn ich Pratzten halte und meine Kunden trainiere. Und ich selbst boxe ein- bis zweimal die Woche zum Ausgleich zu meinem normalen Krafttraining. Allerdings habe ich in den letzten Jahren kein Sparring gemacht.

*Hast du ein bestimmtes Vorbild?*

**MORITZ KLATTEN** Ich habe Vorbilder aus verschiedensten Bereichen. Mein Hauptmentor ist kürzlich verstorben – das war Charles Poliquin. Von ihm habe ich das meiste gelernt, das

ich heute im Training anwende. Er ist DER Krafttrainings- und Ernährungsguru weltweit. Und was das Boxen betrifft, habe ich von sehr vielen sehr erfolgreichen Trainern gelernt. Unter anderem zum Beispiel Ismael Salas und Freddie Roach.

*Drei Olympiasieger, vier Amateur-Weltmeister und fünf Weltmeister – bei dir in der Garage ist ja ganz schön was los. Warum genau in deiner privaten Garage und nicht wo anders?*

**MORITZ KLATTEN** Zum Boxen könnte man natürlich noch mehr Platz und einen zweiten Ring haben. Nichtsdestotrotz haben wir hier alles, was man braucht, um auf dem höchsten Level zu trainieren. Und gerade was das Fitnessequipment angeht, gibt es meiner Meinung nach in Hamburg kein besseres Gym. Unser Equipment ist darauf spezialisiert, Hochleistungssportler zu trainieren. Aktuell trainiere ich sowohl Sportler aus dem Fußball wie auch aus dem Boxsport.

*Bei dir gehen ja nicht nur Spitzensportler ein und aus. Es gibt auch Leute, die nur ihre Fitness verbessern möchten. Wie finden die Leute zu dir? Und wie läuft dein Training ab?*

**MORITZ KLATTEN** Sowohl bei Managern als auch bei Sportlern läuft alles über Mund-zu-Mund-Propaganda. Bei uns gibt es kein Gruppentraining. Es ist unsere Philosophie, die Leute individuell zu trainieren, da man so am meisten erreichen kann. Eine Trainingseinheit hat bei uns 60 Minuten – das ist die optimale Trainingsdauer. Neben dem Boxen kann man bei uns auch den kompletten Fitnessbereich abdecken, wir bieten auch Reha nach Verletzungen, Ernährungsberatung und Krafttraining an.

Der erste Termin ist zum Kennenlernen da und um klare Ziele zu definieren. Man schaut, was der Kunde eventuell für Verletzungen hatte und fängt erst dann mit einem kompletten Bodycheck und einer Anamnese an. Danach wird ein indivi-

duelles Programm geschrieben, um die Ziele so schnell und effektiv wie möglich zu erreichen.

*Wer ist der wichtigste Mensch in deinem Leben?*

**MORITZ KLATTEN** Das sind meine Freundin und mein Vater. Meine Mutter ist leider kürzlich verstorben.

## „Die goldenen Zeiten sind vorbei.“

*Was sind deine Pläne und Wünsche für die Zukunft? Gibt es etwas anderes, was du gerne noch einmal wagen würdest, wenn du den Mut dazu hättest?*

**MORITZ KLATTEN** Ich werde auf jeden Fall noch ein weiteres Buch herausbringen, das auch schon in der Planung ist. In der Zwischenzeit, seit der Veröffentlichung meines ersten Buches, habe ich viele Artikel über verschiedene Themen geschrieben, aber langfristig wäre das Ziel natürlich, weitere Bücher zu schreiben. Ansonsten wird es sicherlich noch ein weiteres Gym an einem anderen Standort geben. Außerdem würde ich gerne das Box-Management ausbauen. Leider ist das Problem, dass der Boxsport auf dem absteigenden Ast ist. Die goldenen Zeiten sind vorbei, seitdem sich die öffentlich-rechtlichen Sender vom Boxsport getrennt haben. Unabhängig davon, dass man dort weniger Geld verdient, bin ich mit viel Leidenschaft dabei und möchte daran weiterarbeiten. Erstaunlich ist, dass das Boxen im Freizeit und Fitnessbereich sehr viel beliebter geworden ist. Die Begeisterung ist bei den Frauen sogar noch größer als bei den Männern. Boxen ist aktuell sehr im Trend.

.....  
**ONLINE** [www.champpformance.de](http://www.champpformance.de)

## „Ich wurde oft darauf angesprochen, selbst Profiboxer zu werden.“

*Du bist ja eigentlich auch selbst prädestiniert, Boxer zu werden – du hast eine optimale Statur, eine große Reichweite, bist sehr groß und hattest auch selbst die besten Trainer der Welt. Du hättest alle Möglichkeiten gehabt, selbst Profiboxer zu werden*

**MORITZ KLATTEN** Ich habe ja jahrelang geboxt. Aber ich habe sehr spät angefangen – erst mit 21 Jahren. Ich war gut genug und wurde auch oft darauf angesprochen, selbst Profiboxer zu werden. Aber Boxen ist eine Sportart, mit der man auf Profineiveau nur starten sollte, wenn man weiß, man kann ganz oben angreifen und hat die Chance, Weltmeister zu werden. Im Fußball hätte ich es vielleicht verfolgt und ausprobiert, aber im Boxsport lohnt es sich nicht, da das Risiko einfach zu groß ist. Man reist durch die Weltgeschichte, bekommt am Ende vielleicht 1.500 € Kampfbörse dafür, dass man möglicherweise Hirnblutungen hat. Danach sind dann die medizinischen Nachuntersuchungen teurer als die Kampfbörse, die man bekommt.



## ANDREAS MEYER DER STIFTUNGSPAPST TRITT AB



**G**anze 47 Jahre war Andreas Meyer bei der Hamburger Sparkasse AG. Als Lehrling angefangen, ist er im Laufe der Jahre in verschiedenen Funktionen im Hause der Haspa tätig gewesen. Unter anderem war er Vorstand der Haspa Hamburg Stiftung, welche er im Jahre 2000 mit ins Leben gerufen hat. Seit 2008 war er im Private Banking als Leiter Generationenmanagement und Stiftungen tätig. Ende Dezember 2018 verabschiedete sich Andreas Meyer in den wohlverdierten Ruhestand. Das Interview führte Dirk Vorwerk.

*Lieber Andreas, 47 Jahre warst du jetzt in diesem Unternehmen. Hättest du das damals gedacht, als du als Junge deine Lehre hier angefangen hast?*

**ANDREAS MEYER** Nie im Leben. Aber die Aufgabe hat sich mit den Jahren zu einem Traumjob entwickelt!

*Das ist wirklich erstaunlich! Warum bist du solange bei der Haspa geblieben? Wolltest du denn niemals wechseln?*

**ANDREAS MEYER** Das werde ich oft gefragt. Nach der Ausbildung wollte ich eigentlich den Arbeitgeber wechseln, um eine möglichst umfassende Qualifizierung für meine Zukunft zu bekommen. Aber meine jeweiligen Chefs haben es immer verstanden, mich mit einem großen Angebot von interessanten Aufgaben und wachsender Verantwortung dauerhaft zu binden. Dies gab mir die Möglichkeit, viele verschiedene Berufe kennenzulernen. Nach der Ausbildung habe ich erst im Kundenservice gearbeitet, danach im Kreditbereich, dann die Vertriebs- und Personalverantwortung im Westen und Nord-Osten der Stadt übernommen. Ab 2008 habe ich dann das Stiftungswesen im Hause der Haspa aufgebaut.

*War dir diese Form der Abwechslung und die Ausbildung zu einer Art Generalist im Bankwesen vorher schon so klar? Als Kind weiß man ja auch noch nicht wirklich, was man mal machen will...*

**ANDREAS MEYER** Also, ganz unter uns: Meine Großmutter hat mal zu mir gesagt – und sie war eine sehr patente Frau – es gibt in Hamburg viele Filialen der Sparkasse. Die Haspa hat einen exzellenten Ruf, sowohl als Arbeitgeber als auch als Ausbilder und eine solide kaufmännische Ausbildung ist eine gute Grundlage für alles Weitere. Das war eine klare Empfehlung. In der Rückschau muss ich sagen, es war einen Versuch wert. Das Tolle daran ist, du hast ja nicht nur mit Zahlen zu tun oder kaufmännischen Formeln, sondern vor allem mit Menschen unterschiedlicher Couleur, in unterschiedlichen Situationen.



*Vom Lehrling bis zur Pensionierung mit einem Unternehmen verbunden zu sein, wird es ja in Zukunft kaum mehr geben. Was würdest du jungen Menschen mit auf den Weg geben?*

**ANDREAS MEYER** Allein der heutige Bildungsweg mit Abitur, Studium und verschiedenen Praktika lässt solche langjährigen Karrieren in einem Unternehmen gar nicht mehr zu. Eine solide kaufmännische Grundlage wird aber auch in Zukunft einem Lebenslauf nicht schaden.

*Für dich ist es im Unternehmen irgendwann zu einer sinnvollen und tollen Kombination, sprich Symbiose, gekommen zwischen Geldverdienen und sozialem Engagement. Wie hat sich das entwickelt?*

**ANDREAS MEYER** Das hatte sich – wie vieles im Leben – so ergeben. Es gab bei der Haspa schon länger die Peter Mählmann Stiftung. (Anm. d. Red.: Ehem. Vorstandssprecher u. späterer Aufsichtsratsvorsitzender der Haspa.) Sie fördert Kinder gerade im sportlichen Bereich, insbesondere Kinder aus Stadtteilen, die keinen guten Zugang zu entsprechenden Angeboten haben.

Dann kam vor etwa 15 Jahren der damalige Vorstand der Haspa auf den Gedanken, zu einem Jubiläum den Stiftungsgedanken neu aufzugreifen und zusätzlich für die Hamburger als Angebot zu entwickeln. So ist die Haspa Hamburg Stiftung entstanden. Und wenn man sich mit Fragestellungen rund um das Gemeinwohl beschäftigt, ist der Weg auch zu einem persönlichen Engagement nicht weit.

*Nach knapp 50 Jahren bei der Haspa, bestand deine Karriere bei der Haspa mehr aus Chancen-Wahrnehmen oder war auch manchmal Glück dabei?*

**ANDREAS MEYER** Es ist eine Kombination aus beidem. Ganz ohne Glück geht es auch nicht gut. Ohne ein bisschen Können wohl auch nicht. Dass meine Talente zusätzlich noch mit den Interessen dieses Hauses übereinstimmten, war natürlich eine besondere Fügung. Die Haspa bot mir an, mich um den Ausbau des Stiftungswesens zu kümmern. Die Chance habe ich wahrgenommen! Das war also doppeltes Glück!

*Würdest du sagen können, die Haspa hat dich glücklich gemacht?*

**ANDREAS MEYER** Vielleicht ist glücklich in diesem Zusammenhang nicht der richtige Begriff. Aber über die Jahre gesehen hat sie mir sehr oft Möglichkeiten geboten, auch Glück im Beruf zu finden. Das ist wie in einer guten Ehe, da gibt es auch unterschiedliche Situationen, die man gemeinsam bewältigt!



Die Abteilung Private Banking / Generationsmanagement und Stiftungen wird mit Wirkung vom 01.01.2019 den Bereich Family Office unter Leitung von Sascha Goedeken ergänzen und verstärken. Damit baut sie weitere Mehrwerte gerade für Stiftungen im Bereich verschiedenster Investitionsthemen aus. Für das Haspa Private Banking ergeben sich daraus weitere Wachstumspotentiale.





*Gab dir deine Arbeit zusätzlich ein Gefühl der Sinnhaftigkeit in deinem Tun?*

**ANDREAS MEYER** Absolut! Ein Beispiel: eine Kundin, der ich nach mehreren Gesprächen zur Errichtung einer eigenen Stiftung geraten habe, hatte zwar viel Geld, aber nicht mehr wirklich was vom Leben, keine geistige Nahrung, nichts was sie antrieb. Nachdem sie positive Erfahrungen mit der Stiftungsarbeit gewonnen hatte, sagte sie mir, ihr Leben habe sich um 180 Grad gedreht, jetzt hätte es wieder einen Sinn. Die Stifterin wurde wieder mobil, war unterwegs, hockte nicht mehr allein in ihrer Wohnung. Eine Untersuchung besagt: Stifter leben länger! Menschen, die anderen etwas Gutes tun, haben mehr Lebensmut, eine positivere Einstellung und sind aktiver. Mit dieser körperlichen und geistigen Aktivität steigt auch die Wahrscheinlichkeit, dass sie länger leben. Wir erleben das doch oft bei Künstlern. Die sind im hohen Alter noch sehr aktiv. Ohne die Bühne, ohne ihre Performance und den Spaß an dem, was sie tun, wären sie wahrscheinlich nicht so lange vital und lebendig. Der Spaß am Leben hält sie jung!

*Das ist die gute Botschaft! Früher war es faktisch so, wenn die Menschen so um die 60 aufgehört haben zu arbeiten, wussten sie nicht, was sie machen sollen. Ein Jahr später waren sie tot. Es fehlte ihnen an Inhalten, Begeisterung, Ideen und Visionen.*

**ANDREAS MEYER** Da ist zumindest teilweise etwas dran. Es ist m.E. immer auch eine Frage von Aktivität und Interesse und wenn du dann noch ein Thema hast, das positiv besetzt ist, umso besser. Du tust dabei ja auch dir selbst etwas Gutes. Wenn du andere glücklich machst, machst du dich auch glücklich. Damit ist doch

allen geholfen. Es bringt unheimlich viel Spaß, Menschen zu vernetzen und Perspektiven aufzuzeigen, auch für das Alter. Das merke ich bei unseren Pensionären. Die setzen wir auf ihren Wunsch hin im Rahmen unserer Stiftungsaktivitäten ein, weil sie kaufmännisch gut gebildet sind und mit Menschen umgehen können. Wir vermitteln sie an Stiftungen, Vereine oder sonstige gemeinnützige Organisationen. Man sieht, die Menschen wollen sozial etwas tun, weil es den Lebenswert erhöht.

*Und was wirst du tun? Einen Ruhestand kann man sich bei dir überhaupt nicht vorstellen? Wird es eher ein Unruhestand?*

**ANDREAS MEYER** Ich bin in mehreren Stiftungen im Vorstand. Zum Beispiel in der Stiftung Museumsdorf Volksdorf, das ist ein unglaublich lebendiges Museum bei mir direkt vor der Haustür. Darüber hinaus betreue ich noch einige weitere Stiftungen mit sehr verschiedenen Projektansätzen. Meine Frau glaubt übrigens nicht, dass ich genügend Zeit für meine Familie und mich haben werde.

*Haben Kunden und speziell die Stifter immer ganz konkrete Vorstellungen?*

**ANDREAS MEYER** Oft weiß der Kunde, was er nicht möchte, aber was er wirklich erreichen will, ist manchmal noch nicht ganz klar. In der Regel haben wir es häufig mit Stifterinnen zu tun. Frauen leben bekanntlich statistisch länger als Männer. Und sie haben oft ein großes Herz. Auch deswegen - das ist mein Eindruck - lebt das Stiftungsgeschäft in den letzten Jahren immer stärker auf. Immer mehr Frauen wollen sich in die Gesellschaft einbringen und ihr erarbeitetes oder ererbtes Vermögen für Zwecke, die ihnen

wichtig sind, investieren. Manchmal ist ein Vermögen zur direkten, unmittelbaren Verwendung - z.B. als Spende - zu groß. Deswegen der Gedanke, es in eine Stiftung einzubringen. Dafür gab es früher ausschließlich die sogenannte Ewigkeitsstiftung, in die das Vermögen überführt wurde und da auf ewig verblieben ist.

*Aber nichts ist doch für ewig..*

**ANDREAS MEYER** Genau. Deshalb kann man heute, gerade wenn es auch kleinere Beträge sind oder wenn es sich um zeitlich befristete Projekte handelt, die ein Enddatum haben, auf das Instrument einer Verbrauchsstiftung zurückgreifen, die nur einen bestimmten Zeitraum besteht. Ein gutes Beispiel dafür ist die Frauenkirche in Dresden, deren Wiederaufbau ja beendet ist. Mit der Fertigstellung braucht es kein Stiftungsvermögen mehr. Es gibt auch andere Stiftungsentwürfe, bei denen der Stifter selbst bestimmen kann, wieviel von seinem Vermögen er sofort einsetzt und wieviel in den nächsten 10 oder 50 Jahren noch für den Stiftungszweck zur Verfügung stehen soll. Diese Möglichkeiten sieht das Steuerrecht vor. Aber darin kennen sich viele Stifter nicht aus.

*Für Steuerproblematiken habt ihr ja Experten!*

**ANDREAS MEYER** Ja, genau, dafür haben wir Experten, Spezialisten für Stiftungs- und Nachlassfragen. Die steuerliche Seite ist eine ganz besondere. Es geht dem Finanzamt darum, dass du die Erträge, z.B. Zinsen, Dividenden oder Mietüberschüsse deines steuerbegünstigt angelegten Stiftungsvermögens auch entsprechend ausgibst. Stichwort: „Zeitnahe Mittelverwendung“. Darauf muss jemand aufpassen! Die Stifterinnen und Stifter sind natürlich auf ihren Stiftungszweck fixiert; und nicht so sehr auf die steuerliche oder aufsichtsrechtliche Thematik. Wenn es sich um Treuhandstiftungen unter dem Dach der Haspa Hamburg Stiftung handelt passt die dafür auf.

*Und was ist mit den rechtlich selbständigen Stiftungen?*

**ANDREAS MEYER** Größere Stiftungen unterhalten eigene Netzwerke mit Spezialisten. Sie beschäftigen oft auch eigene Mitarbeiter. Da können wir als Haspa Hamburg Stiftung kaum helfen, weil die operative Stiftungsarbeit vom Aufwand her oft deutlich größer ist. Da ist es mit ein paar Überweisungen und Bescheinigungen einmal im Jahr nicht getan. Es gibt z.B. Stiftungen, die sind Träger eines Krankenhauses, die müssen für ihre Beschäftigten und die Infrastruktur, die Immobilien und die Technik sorgen. Auf solche Tätigkeiten sind wir als Treuhänder nicht ausgerichtet. Das, was die Haspa Hamburg Stiftung den Stifterinnen und Stiftern anbietet, die sich unter ihr Dach begeben wollen, ist in der Regel fast vollständig kostenfrei. Kosten entstehen nur für die Arbeit des Steuerberaters und einige Sonderleistungen.

*Worauf sollte man als Stifter unbedingt achten?*

**ANDREAS MEYER** Manchmal ist es so, dass Stifter seinerzeit eine Stiftung gegründet haben, mit ganz bestimmten Vorstellungen und

Themen. Und dann stehen sie irgendwann da und haben plötzlich gar kein Interesse mehr an der Stiftung, weil sie jetzt andere Themen interessieren. Da ist die Stiftungsaufsicht knallhart. Für den Gesetzgeber ist der Stifterwille nämlich unantastbar. Eine grundlegende Zweckänderung ist derzeit nicht möglich. Deshalb rate ich dringend zu einem Austausch mit Stiftungsexperten, die über vielfältige praktische Erfahrungen verfügen. Zum Glück gibt es aber sehr wenige Stiftungen, die nicht ausreichend Spielraum zur Förderung ihres Auftrags haben. Der Stifter, später der Stiftungsvorstand, kann im Laufe der Jahrzehnte den Zweck behutsam weiterentwickeln und damit den Bedürfnissen der Zeit anpassen. Das hängt ganz wesentlich von einer weitsichtigen, nicht zu engen Rahmensetzung des Stifters ab.

*Wie viel neue Stiftungen errichtet ihr denn im Schnitt so im Jahr?*

**ANDREAS MEYER** Etwa 20 Stiftungen werden unter dem Dach der Haspa Hamburg Stiftung als Treuhandlösung pro Jahr gegründet. Darüber hinaus werden weitere Vermögen bestehenden Stiftungen zugeführt.

*Siehst du weiteres Potential für die Haspa Hamburg Stiftung?*

**ANDREAS MEYER** Davon bin ich überzeugt. Was diese Entwicklung in Zukunft wesentlich beeinflussen wird, ist, dass wir uns besonders um Menschen kümmern werden, die keine natürlichen Vermögensnachfolger haben. Diesen Kunden unterbreiten wir Vorschläge, was mit ihrem Vermögen passieren könnte, wenn sie es selbst nicht mehr benötigen. In den vergangenen Jahren haben wir damit Stiftungsvermögen über mehrere hundert Mio. Euro Vermögen für bestehende oder neue gemeinnützige Zwecke sichern können.

*Schöne Aussichten.*

**ANDREAS MEYER** Wohl wahr, schöne Aussichten. Auf der anderen Seite stellen wir auch immer wieder fest, dass unsere Gesellschaft diese Mittel auch dringend benötigt. Es geht uns in unserer schönen Stadt wirtschaftlich gut. Außerdem hatten wir seit über 70 Jahre keinen Krieg mehr. Das hat dazu geführt, dass sich Vermögenswerte - gerade Immobilien - sehr dynamisch entwickelt haben. Viele Projekte z. B. in Kunst und Kultur, Bildung oder Forschung werden vom Staat finanziert. Aber die Anforderungen an diese Bereiche steigen stetig. Das kann der Staat allein oft nicht mehr leisten. Da kommen dann die Stiftungen ins Spiel.

*Meinst du z.B. die steigende Migrationsentwicklung und die in den letzten Jahren stark zugenommenen Flüchtlingsströme?*

**ANDREAS MEYER** Die aktuelle Situation von Migranten können wir als Beispiel mit heranziehen. Hamburger Stiftungen sind zum Teil auch in den Herkunftsländern der Migranten aktiv. Aber es gibt viele weitere Probleme, z.B. die Altersarmut oder das Thema der Obdachlosigkeit, die wir gesellschaftlich lösen müssen. Da gibt es viel zu tun.





*Die Welt ist sowieso globaler geworden. Unser Müll landet inzwischen irgendwo in der Südsee. Insofern ist der Gedanke weltweit aktiv zu sein ein guter Gedanke. Es bleibt ja eine Hamburger Stiftung und ist dazu noch gute Werbung für Hamburg.*

**ANDREAS MEYER** Ja, natürlich, es bleibt eine Hamburger Stiftung. Meine Erfahrung ist, dass Menschen, wenn sie für die weltweiten Probleme sensibilisiert sind, sehr häufig auch Probleme vor Ort besser erkennen. Der Blick wird geschärft. Und auf einmal stellen wir fest, bei uns vor der Haustür passiert etwas, wo wir etwas tun möchten, aber wie? Da kommt häufig die Haspa Hamburg Stiftung ins Spiel. Sehr viele stifterische Aktivitäten finden im Verborgenen statt, weil die Stifter nicht mit ihrem Namen in der Öffentlichkeit stehen wollen. Sie wollen einfach nur Gutes tun, was auch immer. Deshalb muss auch ihre Stiftung nicht ihren Namen tragen.

*Hauptsache, der Stiftungszweck wird weitergeführt!*

**ANDREAS MEYER** Das ist der Punkt! Daher ist es wichtig, dem Stifter ein Instrument an die Hand zu geben, das ihm hilft, wenn er sich nicht mehr in der Lage fühlt, seine Stiftung selbst zu führen. Das könnte die Treuhandlösung unter dem Dach der Haspa Hamburg Stiftung sein. Allerdings ist eine bestehende selbstständige Stiftung nicht in eine Treuhandstiftung überführbar.

*Nun gibt es große Stiftungen mit einem hohen Stiftungskapital. Die müssen sich nur Gedanken darüber machen, wem sie wann wieviel Geld geben wollen. Da können die Stifter natürlich gern im Hintergrund bleiben. Kleinere Stiftungen finanzieren sich über Spenden und Zustiftungen. Die müssen schon um Aufmerksamkeit für sich werben. Das ist eine ganz andere Ausgangsposition und das Wirken im Verborgenen nicht sehr empfehlenswert.*

**ANDREAS MEYER** Ganz so leicht haben es vermögendere Stiftungen natürlich auch nicht. Aber gerade kleine und jüngere Stiftungen generieren durch ihre Fundraising-Aktivitäten Bereitschaft und Mittel. Davon gibt es gar nicht so wenige. Sie leben überwiegend von der Aktivität der Menschen, die sich für den guten Zweck engagieren. Das ist in der Regel sehr mühselig und erinnert oft an Betteln auf hohem Niveau. Es ist ein ehrenwerter aber harter Weg, der hoch wertgeschätzt werden sollte.

*Es gibt aber doch so viel zu unterstützen, da zählt jeder Euro, jeder Cent!*

**ANDREAS MEYER** Das stimmt – und die Bereitschaft der Menschen zu spenden, ist größer als mancher vermutet. Einen Egoismus, nach dem Motto, das interessiert mich alles nicht, kann ich nicht feststellen. Nun habe ich vielleicht auch eher mit Menschen zu tun, die Gutes tun möchten. Dabei stelle ich immer wieder fest, dass es darauf ankommt, diesen Menschen eine Idee, einen Gedanken zu vermitteln und sie in diesem Gedanken zu bestärken.



*In der Hinsicht habt ihr wirklich einen guten Überblick. Vielleicht kann man den Gedanken verstärkt umsetzen in der Zukunft, damit nicht Zeit, Geld und Energien verschwendet werden. Wenn das einer bündeln kann und die Vernetzung hinkriegt, dann bist du das!*

**ANDREAS MEYER** Das hängt vielleicht auch damit zusammen, dass ich viel Freude und Spaß an dem Thema habe!

*Apropos Spaß. Welche Ziele hast du in deinem Leben danach?*

**ANDREAS MEYER** Mir geht es um die Bündelung von Ressourcen. Es ist mir aufgefallen, dass Stiftungen allgemein zu wenig miteinander sprechen. Da arbeiten viele mit großem Engagement zum Teil an den gleichen Themen. Nur leider kennen sie sich nicht und können sich daher auch nicht austauschen. Hier besteht die große Chance Know-how und Kräfte zu vernetzen, zu bündeln. Manche Stiftungen haben zudem ein Generationenproblem. Es fehlt an Nachfolgern oder an Ehrenamtlichen für die operative Stiftungsarbeit.

Ich möchte gerne, dass sich mehr Menschen objektiv beraten lassen können. Es gibt in Hamburg keine solche Anlaufstelle. Hier würde ich gern eine Plattform anbieten, die aus sich selbst heraus Lösungen für die Stiftungsszene generieren könnte. Es gibt einige Mitstreiter, die helfen würden. Aber leider benötigt man u.a. auch finanzielle Mittel, um so etwas zu entwickeln und zu betreiben. An diesen Ressourcen fehlt es derzeit noch. Ich gebe allerdings die Hoffnung nicht auf, dass sich da eine positive Bewegung entwickelt. Letztlich käme es der Gesellschaft wieder zugute!

*Wäre dies deine Erfolgsformel: Interesse mit Hang zur Neugier, die Dinge weiter verfolgen und sich entwickeln lassen?*

**ANDREAS MEYER** Das könnte man so sagen. Interesse haben und auch ein bisschen Geduld. Manchen geht es zu schnell und sie fühlen sich überfahren, wenn man zu viel Druck macht. Es geht ja bei solchen Gedanken oft um viel. Das muss einfach gut überlegt sein und da muss man Geduld aufbringen. Ich hatte z.B. Kunden, mit denen hatte ich vor einigen Jahren das erste Gespräch geführt und die haben sich ewig nicht gemeldet. Auf einmal klingelt das Telefon: „Jetzt bin ich soweit.“

*Der Hamburger würde sagen, man braucht Geduld und Spucke.*

**ANDREAS MEYER** Genau. Und wenn man diese Geduld hat, dann freuen sich diese Menschen darüber, dass ihr Gedanke offensichtlich nicht so schlecht war. Das gibt ihnen eine persönliche Wertschätzung. Wenn man dann noch ein paar Ideen dazu hat, dann fühlen sie sich bestärkt und dann wird das auch umgesetzt.

*Welche Werte sind dir mittlerweile zu sehr in den Hintergrund gerückt und sollten unbedingt wieder mehr Beachtung finden?*

**ANDREAS MEYER** Ein ehrliches Nein wäre hin und wieder angebracht. Das Interesse an anderen Personen sollte sich nicht überwiegend auf Vertriebsfolge fokussieren. Hilfsbereit sein ohne Gegenleistungen zu erwarten kann uns an vielen Stellen helfen. Da gibt es ganz wunderbare Beispiele in unserer Gesellschaft. Einfach mal umschauen.

*Super, Andreas, das machen wir! Vielen Dank für das Gespräch! Mehr Auskunft kann man wirklich nicht verlangen. Es hat uns sehr gefreut. Alles Gute für die Zukunft!*

**ANDREAS MEYER** Dankeschön für das Interesse, es war mir eine Ehre! Wir bleiben in Verbindung! Tschüss...







**12** Fragen an ...  
**HOLGER FUCHS**

*Holger Fuchs, Hamburger Facharzt für plastische, rekonstruktive und ästhetische Chirurgie, hat viele Jahre im Ausland gelebt und gearbeitet. Vor zwölf Jahren hat er sich mit einer eigenen Klinik, der Praxisklinik Pöseldorf, in Hamburg niedergelassen.*

**1. Warum Hamburg?**

**HOLGER FUCHS** Hamburg ist für mich eine der schönsten Städte der Welt. Hier bin ich geboren. Also ein typischer „Hamburger Jung“. Meine Freunde und meine Familie leben hier und es war mir auch schon ziemlich früh klar, dass ich irgendwann hierher zurückkommen werde.

**2. Was bedeutet Heimat für Sie?**

**HOLGER FUCHS** Heimat ist für mich ganz klar das Gefühl, zu Hause zu sein. Das habe ich letztendlich in Hamburg auch gefunden.

**3. Warum haben Sie sich für diesen Beruf entschieden?**

**HOLGER FUCHS** Ich komme aus einer Arztfamilie. Da war ich schon als Kind früh mit dem Thema Medizin konfrontiert. Die Faszination, Menschen zu helfen und ihr Leben positiv zu beeinflussen, war wohl aber der Hauptgrund für meine Berufswahl.

**4. Eher natürliches Ergebnis oder Fake?**

**HOLGER FUCHS** Das ist zum Glück keine Frage. Auf jeden Fall Natürlich. Überzogene Ergebnisse und krasse Veränderungen lehne ich ab.

**5. Was ist Ihr Rat an Frauen, die sich verändern möchten?**

**HOLGER FUCHS** Der Wunsch nach Veränderung muss aus einem selbst kommen und darf nicht von äußeren Faktoren (Partner, Medien etc.) beeinflusst werden. Es sollte reiflich überlegt werden, realistisch sein und zum eigenen Körper passen.

**6. Wie wichtig ist für Sie Qualität?**

**HOLGER FUCHS** Da ich auch privat auf gute Beratung und ein exzellentes Ergebnis setze, erhebe ich diesen Qualitätsanspruch selbstverständlich auch für meine Arbeit. Das bedeutet, dass vom ersten Kontakt bis zur Nachsorge meine Patienten zu 100% zufrieden sein sollen. Dazu gehört nicht nur ein top ausgebildetes Team, der Einsatz bester Materialien, sondern auch, dass ich mich und meine Arbeit selbstkritisch hinterfrage.

**7. Was macht für Sie eine gute Beratung aus?**

**HOLGER FUCHS** Eine gute Beratung sollte immer ehrlich, offen und realistisch geführt werden. Dazu nehme ich mir sehr viel Zeit. Es geht schließlich um Menschen, ihre Gesundheit und das Abwägen der Notwendigkeit eines Eingriffes oder einer Behandlung. Wenn Fragen offen bleiben, habe ich nicht gut genug beraten.

**8. Was halten Sie von medial gepushten Beautydocs?**

**HOLGER FUCHS** Gar nichts. Ich halte das eher für gefährlich und irreführend für Patienten. Der Begriff ist keine ärztliche Bezeichnung und sagt auch nichts über die Qualifikation aus. Die hat nur der Facharzt für plastische Chirurgie. Wer mich Schönheitschirurg oder Beautydoc nennt, degradiert mich und meine Kollegen und unsere umfassende Ausbildung.

**9. Welche Patienten/innen lehnen Sie ab?**

**HOLGER FUCHS** Patienten mit unrealistischen Erwartungen, ohne medizinischen Leidensdruck. Jugendliche im Wachstum und die Art von Patienten, die mit einem Foto eines Promis zur Beratung kommen und sagen: So will ich aussehen.

**10. Wenn Sie nicht plastischer Chirurg geworden wären, dann ...**

Wäre ich vermutlich Architekt oder Grafiker geworden. In mir schlummert ein kleiner Künstler. Aber irgendwie kann ich auch diese Leidenschaft sehr gut mit meinem Beruf verbinden.

**11. Was ist Ihrer Meinung nach die Innovation im Beauty Business 2018?**

**HOLGER FUCHS** Für mich ist „Miradry“ wohl die Innovation des Jahres. Hierbei handelt es sich um ein Gerät, das übermäßiges, krankhaftes Schwitzen (Hyperhidrose) ohne OP behandelt. Das Verfahren arbeitet mit fokussierten Mikrowellen. Das miraDry-System® zerstört durch gezielte Abgabe der miraWave®-Energie die für starkes Schwitzen und Geruch verantwortlichen Drüsen in den Achselhöhlen. Und das ohne große Ausfallzeiten, dauerhaft und minimalinvasiv.

**12. Wenn Sie Freizeit haben, was machen Sie dann?**

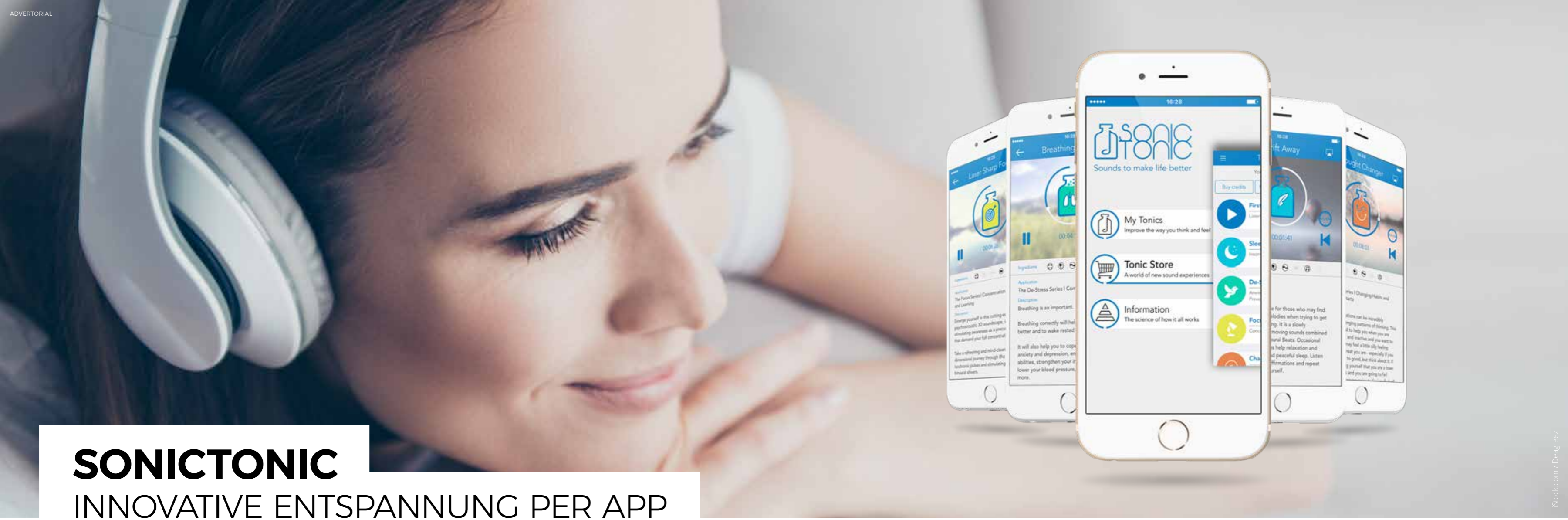
**HOLGER FUCHS** Gut essen, Sport, Kino oder ein entspannter Abend zu Hause mit meiner Frau und Freunden.

**PRAXIS KLINIK PÖSELDORF**

Lehmweg 17 · 20251 Hamburg  
T 040 800 40 40 0 · F 040 800 40 40 29  
www.klinik-poeseldorf.de · info@klinik-poeseldorf.de







# SONICTONIC

## INNOVATIVE ENTSPANNUNG PER APP

**S**tress und Druck im Job oder auch auf privater Ebene prägen oft unseren schnelllebigen und zunehmend digitalen Alltag. Depressionen, Schlafstörungen und Leistungsabfall sind oftmals die üblichen Konsequenzen. Burn Out heißt es dann so lapidar. Ein Topic, welches auch gern mal nicht allzu ernst genommen wird - bis zu dem Zeitpunkt, wo es sich zu einem echten Problem oder gar einem Krankheitsbild entwickelt hat.

John Groves, dem Inhaber der renommierten Hamburger Firma Groves Sound Communications, ging es vor ein paar Jahren nicht anders. „Ich erinnere mich, dass ich privat und geschäftlich eine ziemlich stressige Phase durchlaufen hatte. Ich schlief kaum noch und hatte vermehrt Probleme, meinen normalen Alltag zu bewältigen - nichts Außergewöhnliches, dachte ich mir, das haben sicher andere auch schon durchgemacht. Ich bekam Hilfe von einem befreundeten Therapeuten, der mir autogenes Training beibrachte, um mit dem Stress fertig zu werden“, sagt Groves. „Danach hatte ich zwar zwei stressfreie Jahre, aber dann befand ich mich wieder in einer anstrengenden Periode

und ernstzunehmende gesundheitliche Probleme kamen dazu. Autogenes Training und Meditation haben einfach nicht mehr gereicht, Medikamente waren aber auch keine Lösung“, erinnert er sich. Groves, der mit seiner Firma sein Leben lang Sounds kreiert hat, die einer Marke oder einem Logo eine Identität geben, fing an, sich für die wissenschaftliche Komponente von Klang zu interessieren und las viel über die Thematik im gesundheitlichen Kontext. Die Basis dahinter ist das Wissen, dass Klänge und Musik unsere Gefühle, Gedanken und sogar Handlungen beeinflussen können. Er fragte sich, wie und ob man anhand von Klängen z.B. auch stressbedingte Probleme in den Griff



John Groves

bekommen könnte, eventuell schon, bevor sie entstehen. Auf YouTube stieß er u.a. auf auditive Techniken wie ASMR (Autonomous Sensory Meridian Resposns) und Stereo Effekte, die teils dazu verwendet wurden, Menschen zu entspannen. Qualitativ hochwertige Musikmixe, die leicht anzuwenden waren, gab es jedoch nirgendwo - die Idee zu SonicTonic war geboren:

Eine „Receptive Sound Therapy“, die den Menschen helfen soll, ihr Leben leichter zu gestalten. Ruhig und fest zu schlafen, Stress zu minimieren, Energie aufzuladen und sich besser fokussieren zu können. Als Studiobetreiber entschied Groves sich, ein ganz eigenes Sound Programm zu produzieren.

Er zog ein Team von Musikologen, Wissenschaftlern, Ärzten und Therapeuten hinzu und entwickelte die Mixe mit seinen Sounddesignern in seinem Studio am Isekai. Es hat 3 Jahre gebraucht, um die hochwertigen Soundmixe zu erstellen, die perfekte Stimme zu finden, und dafür zu sorgen, dass die Produktionen so professionell wie möglich waren. Klinische Studien mussten her, um die Wirksamkeit der Mixe zu belegen, denn SonicTonic ist alles andere als ein esoterisches Wellness Produkt.

Aber wie funktioniert so etwas genau? SonicTonic verbindet den positiven Einfluss von Musik und Sounds zeitgemäß mit einem neuen Ansatz: Mittels exklusiv produzierter 10- minütiger Soundsequenzen, den sogenannten „Tonics“, die sich der Nutzer über die App herunterladen kann, soll Stress reduziert, sowie Schlaf, Konzentration und die Lernfähigkeit verbessert werden. Auch Ängste, Sorgen und sogar Phobien sollen durch den Mix aus Musik, Vibrationen und therapeutischen Ansätzen reduziert werden können.

Die Tonics sollen so einen positiven Wandel erzielen und den Nutzer wieder in Ba-

lance bringen. Dafür gibt es innerhalb der App diverse Kategorien wie z.B. ‚De-Stress‘, ‚Sleep‘, ‚Focus‘, oder auch ‚Change‘. Jedes Tonic ist eine spezifische Mischung aus zwei oder mehr „Sonic Ingredients“ (also Inhaltsstoffen) ähnlich wie bei einem Drink oder etwa einem Duft. Dazu gehören ein einzigartiger Musikmix, Autosuggestion, Binaurale Beats, Solfeggio Frequenzen, Isochrone Töne, Stereoeffekte und ASMR. Da SonicTonic auf einer festen wissenschaftlichen Basis fußt, kann man sich als User in der „Knowledge Pyramid“ auf der Website je nach Interesse vom Basis- bis zum Expertenwissen alle Infos holen - von der kurzen Beschreibung bis zu detailreichen Berichten und den wissenschaftlichen Studien.

„Das clevere an SonicTonic ist, dass es als App quasi immer und überall genutzt werden kann. 10 Minuten zwischendurch um etwas für sich selbst zu tun hat doch jeder und es ist sicher gesünder, als zu rauchen oder in seinem Handy zu versinken“, sagt Groves. Alles was man braucht sind (gute) Kopfhörer. Die werden übrigens auch beim Anhören Zuhause empfohlen, um die Sounds wirklich intensiv wahrzuneh-

men, denn viele Töne und Beats wandern von rechts nach links - Techniken, die dazu dienen, unsere beiden Gehirnhälften zu synchronisieren. Gerade für Wartezeiten, in der Bahn, im Flieger oder als Ritual vor dem Schlafen bieten sich die „akustischen Drinks“ an. Sie wirken sogar schon bei den Kleinsten gegen Unruhezustände und Einschlafprobleme.

Die App ist kostenlos im App Store und bei Google Play sowie als Download über die Website erhältlich. Für große Institutionen (wie z.B. Kliniken), aber auch im Privatgebrauch stehen ebenso MP3 Player haptisch zur Verfügung „denn nicht jeder ist unbedingt mit einer App Handhabung vertraut“, so John Groves. Wissenschaftlich belegte Studien und die zahlreichen positiven Testimonials der User sprechen heute für sich. Groves hofft, dass SonicTonic sehr vielen Menschen jeglicher Altersgruppe den Alltag in Zukunft ein bisschen leichter machen kann, so wie es ihm selbst auch geholfen hat: „Sounds to make life better“, ist schließlich auch sein persönliches Motto.

ONLINE [www.sonictonic.io](http://www.sonictonic.io)



THINGS WE LIKE

**BARSCHRANK „HARRI“** Die dunkle Jahreszeit ist perfekt, um es sich in den eigenen vier Wänden so richtig gemütlich zu machen und Gäste einzuladen. Ob Gin, Scotch, Vodka oder lieber Alkoholfreies, für Freunde bietet die Hausbar idealerweise eine große Auswahl. Für die perfekte Happy Hour zuhause fehlt dann nur noch der coole Look. Hier schafft Barschrank Harri Abhilfe und präsentiert stylisch alle Zutaten und das Equipment.

WWW.DERNEUEBECKMANN.DE



**CLOUD COLLECTION** Das erste Parfüm der Welt, das auf seine Umgebung, das Wetter und die persönliche Aura des Trägers reagiert. Das Duftöl schwimmt unter dem Wasser, statt auf dessen Oberfläche. Im Wasser sind Moleküle enthalten, die erst im Kontakt mit der Haut einen individuellen, feinen Duft entwickeln und damit die Persönlichkeit des Trägers unterstreichen. In CLOUD COLLECTION sind feinste Duftöle enthalten: Sanddornbeere, Jasmin, Pfirsich und dunkle Hölzer. Das Parfüm wird zum Leben erweckt, indem man es für vier Sekunden schüttelt. Die Flüssigkeit des Duftes wird daraufhin milchig und undurchsichtig.

WWW.ZARKOPERFUME.DE



**JO MALONE** Seit 1983 entstehen bei Jo Malone in London feinste Düfte für Sie, Ihn und das Zuhause. Diese stehen für zeitlose Eleganz, was man schon den stilvollen Flakons ansieht. Die Raumduftkerzen hüllen jeden Raum in einen luxuriösen Duft und ein unwiderstehliches Aroma. Die einzigartigen, dezenten Düfte von Jo Malone London stehen im Einklang mit der britischen Kultur und entstehen häufig in Zusammenarbeit mit weltbekannten Meisterparfümeuren sowie kreativen Koryphäen der englischen Hauptstadt. WWW.JOMALONE.EU



**PLAYBULB CANDLE** Schüttle dein Smartphone für mich! Wer in Besitz eines smarten LED-Kerzensets namens Candle ist, kann so einen Farbwechsel herbeiführen. Oder das mobile LED-Licht einfach anpusten, um es zum Leuchten zu bringen. Über eine App via Bluetooth lassen sich die kleinen, smarten LED-Kerzen in 16 Millionen verschiedenen Farben zum Strahlen bringen. Tolle Effekte und eine praktische Timerfunktion sind ebenfalls abrufbar. Und wenn die Stimmung einmal ganz auf Retro umschwingt, lassen sich die dekorativen Leuchten auch als Teelichthalter nutzen. WWW.LAMPENWELT.DE



**LEKKER LOVE** Kokoswasser ist der perfekte isotonische Durstlöcher. Dank Lekker Love gibt es die vielen Mineralien, Vitamine und Nährstoffe ab sofort zum erfrischenden Genuss aus dem Tetrapack. Lecker, gesund und natürlich gut, beim Sport, unterwegs oder einfach so. Lekker Love ist reines Kokoswasser aus Vietnam. Verwendet werden reifere Kokosnüsse als bei vergleichbaren Produkten. Dieses Extra an Zeit, das wir den Kokosnüssen schenken, schmeckt man sofort. Lekker Love Kokoswasser gibt es bereits in den Sorten Pure und Wassermelone. 2019 wird das Lekker Love-Sortiment um Kokoswasser mit Chia Samen ergänzt.

WWW.COLUMBUS-DRINKS.COM



**RITTMEYERS BESONDERE RAFFINESSEN** Sternekoch und Saucengott Jens Rittmeyer bringt Sternequalität in Ihre Küche. Die natürlichen, von Hand zubereiteten Produkte vereinen nur die feinsten, frischen und am liebsten regionalen Zutaten. So entstehen komprimierte Meisterwerke, die mit einer intensiven Aromenvielfalt überzeugen. Einmal aufgekocht machen sie jeden Tag zu einem besonderen Genuss.

WWW.JENS-RITTMAYER.DE



**CIRCUS PROFESSIONAL** Manege frei für die hocheffizienten Hautartisten der „Circus Professional Men's Grooming“-Range by Sheila-Michelle Rieke. Sorgfältig ausgewählte, naturreine Inhaltsstoffe sorgen für geballte Feuchtigkeit. Magic Mist für Rundum-Schutz und Pflege, Eye Artist für den frischen Blick und Skin Acrobat für intensive Feuchtigkeit. Alle Produkte von Circus Professional sind selbstverständlich frei von Mineral- und Silikonölen, PEGs, chemischen Emulgatoren, synthetischen Farb-, Duft- und Konservierungsstoffen. WWW.CIRCUSPROFESSIONAL.COM





NICHE BEAUTY



Laetitia von Hessen & Sarah von Doetinchem

Laetitia von Hessen und Sarah von Doetinchem gehören zu Hamburgs erfolgreichsten Unternehmerinnen. Ihr Online-shop [www.niche-beauty.com](http://www.niche-beauty.com) ist längst die Anlaufstelle für Europas Beauty-Addicts geworden. Über 200 Marken, darunter viele exklusiv, beinhaltet das Portfolio. Die Produkte sind allesamt luxuriös, einzigartig und effektiv. Uns haben die beiden Schwestern verraten, welche Herausforderungen gerade vor ihnen liegen und welche Ziele sie für das nächste Jahr haben.

Was haben Sie beide vor Niche Beauty gemacht?

**LAETITIA VON HESSEN** Wir haben beide etwas komplett Unterschiedliches studiert, wahrscheinlich ein Grund für unseren heutigen Erfolg. Sarah hat in London am Camberwell College of Art Grafikdesign studiert und war dann Art Director bei Assouline. Ich habe mich an der University of Edinburgh mit Betriebswirtschaft, Volkswirtschaftslehre und Buchhaltung auseinandergesetzt, das zugegebenermaßen etwas „trockenere“ Studium. Anschließend habe ich die Vertriebsleitung von Anthony Logistics for Men in New York übernommen. Heute ergänzen wir uns perfekt und können so Niche Beauty auch von unterschiedlichen Perspektiven betrachten.



Wie scouten Sie die Marken für Ihr exklusives Portfolio?

**SARAH VON DOETINCHEM** Die Produkte müssen uns und unser Team überzeugen. Bevor wir eine Marke launchen, wird ausgiebig getestet. Der USP der Marke muss stimmen, die Story überzeugen und das Produkt muss natürlich auch etwas können.

Sie haben gerade schon ihr Team angesprochen. Wie kann man sich das vorstellen, arbeiten bei Ihnen nur Frauen?

**LAETITIA VON HESSEN** Zum größten Teil ja, tatsächlich. Unsere Mitarbeiter zeichnen sich alle durch ein einmaliges Trendgespür aus und haben eine echte Passion für die Beautybranche. Sarah und ich sind schon mit starken Frauen aufgewachsen und deshalb schätzen wir auch diesen speziellen Spirit in unserem Team. Ganz ohne Männer geht es aber natürlich auch nicht. Unser Vater Andreas Bechtolf hält uns den Rücken frei und kümmert sich um die Finanzen und mein Mann Philipp ist für unsere Fotografie verantwortlich.

Was sind momentan die größten Herausforderungen im Online-Business?

**SARAH VON DOETINCHEM** Sicherlich der Preiskampf und Discounts. Rabatte sind hässlich und schaden den meisten von uns, aber es ist für viele der einfachste Weg, die Umsätze explodieren zu lassen. Wir definieren uns nicht über den Preis und setzen dies auch nicht als Marketing-Tool ein. Unsere Stärke ist es, die schönsten Marken, die vielleicht nur im Ausland bekannt sind, endlich im deutschen Markt zu etablieren. Deshalb bleiben so viele Marken exklusiv bei uns, weil sie happy sind, wie wir mit ihnen arbeiten.

**LAETITIA VON HESSEN** Es ist eine Win-Win-Situation. Wir lieben es, Markenstories zu erzählen und unseren Kunden dabei zu helfen genau die richtigen Produkte für sie zu finden. Unsere Marken können sich darauf konzentrieren was sie am besten können: hochwertige Produkte zu produzieren.

Was sind die nächsten Ziele für [www.niche-beauty.com](http://www.niche-beauty.com)?

**LAETITIA VON HESSEN** Wie sagt man so schön: The sky is the limit! Wir haben unendlich viele Ideen und sehen große Potentiale für uns, nicht nur im deutschsprachigen Raum. Sich mehr auf Moving Images zu fokussieren steht auch auf unserer Agenda für 2019.

ONLINE [www.niche-beauty.com](http://www.niche-beauty.com)

OPIUM FASHION & LIFESTYLE

2016 eröffnete die Schmuckdesignerin und Stylistin Clementine Schmodde ihren Concept Store im Eppendorfer Weg. Kuestensilber, das war zunächst der Name des Schmucks aus 925er Sterlingsilber, den Clementine seit 2011 entwirft und in ihrer Werkstatt anfertigt. „Ich verwende oft maritime Motive wie Muscheln, Seesterne, Korallen oder Anker. Sie unterstreichen meine Verbundenheit zu Hamburg, dem Hafen und der See. Meine Kollektion zeichnet sich durch weiche, geschmeidige Linien und meine Naturverbundenheit aus.“ In ihrem Con-

cept Store präsentiert sie neben dem Schmuck auch ausgewählte individuelle Fashion-Labels und stilvolle Wohnaccessoires. „Ich liebe hochwertige Materialien und reduzierte Formen. Und das zu moderaten Preisen. Das wird in allen meinen Produkten im Laden deutlich. Ich möchte dazu inspirieren, sich im Alltag mit schönen Dingen zu umgeben.“ Das Sortiment ändert sich stetig nach Clementines Konzept: Kuestensilber bringt schöne Dinge zusammen.



Clementine Schmodde

ONLINE [www.kuestensilber.com](http://www.kuestensilber.com)

KUESTENSILBER



hey soho

Das Hamburger Label „hey soho“ hat sich inzwischen so gut etabliert, dass seit kurzem eine zweite Kollektion gelauncht wurde, welche wieder absolut lässig und Fairtrade ist. Elise Seitz, die Gründerin von hey soho setzt auf aussagekräftige Statements wie „Catch me“ oder „Play“. Sowohl das beliebte „Me Shirt“ als auch das „Good Girl“ aus der ersten Kollektion sind mittlerweile nicht nur auf Hamburgs Straßen zu Hause. Selbst Moderatorinnen wie Susann Atwell, Nina Bott, Model Marie Amière sowie unzählige Blogger sieht man im „hey soho“ Style. Ein Besuch auf der Homepage und der Instagram Seite von „hey soho“, regt nicht nur zum Shoppen, sondern auch die Styling Inspiration an. Wir sind total begeistert und wollen mehr!

ONLINE [www.hey-soho.com](http://www.hey-soho.com)

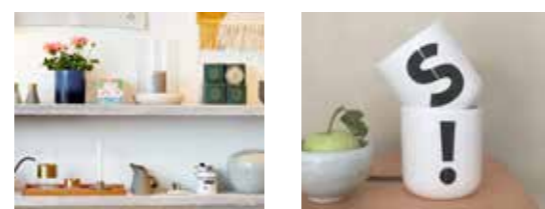




# petit calin hamburg

Sollte das Hamburger Wetter mal wieder Nordwind zu uns bringen, brauchen wir „eine kleine Umarmung“ - Petit Calin. Puristisch, unprätentiös und 100% Cashmere - das junge Mode Label steht für Everyday Luxury. In der Hamburger Manufaktur wird Cashmere von Traditionsbetrieben aus Italien und Schottland aufwändig von Hand für Sie zu kuschelweichen Stücken verarbeitet. Es entstehen in kleinen Auflagen unwiderstehlich softe Mützen, Schals, Fashionhighlights wie Boleros, Ponchos und andere ausgefallene Accessoires. Die edlen Kollektionsteile sind allesamt limitiert. Neben lässig-urbanem Style entsteht ebenso zeitloses Design in klassischen Farben von Hellgrau, Beige bis Anthrazit und erstrahlt als Sonderanfertigung auch in leuchtenden Farbtönen wie Grenadine, Kobaltblau oder Curry. Gerne realisieren die Inhaberinnen Brigitte Lohr und Dorothee Dade persönliche Individualisierungs-Wünsche.

ONLINE [www.petitcalin.de](http://www.petitcalin.de)

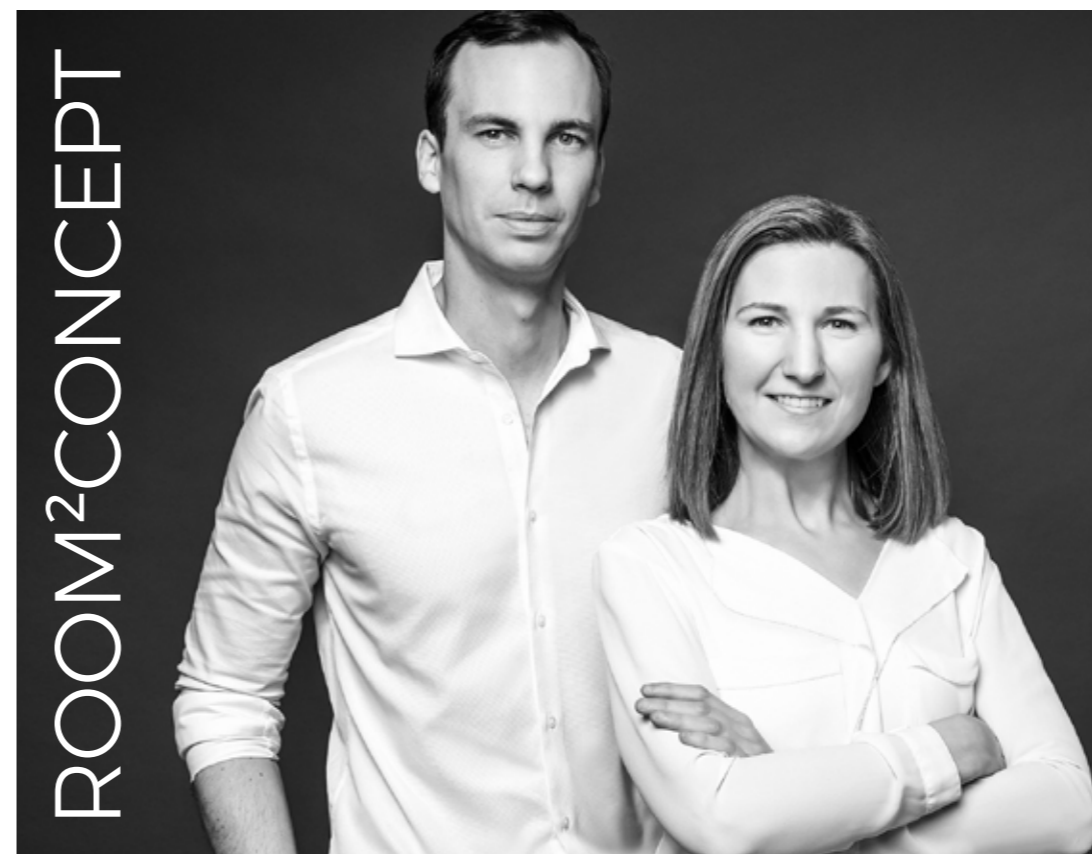


Das Herz des Schanzenviertels schlägt in seinen gemütlichen Nebenstraßen. Dort, wo Anwohner und Besucher entspannt ihren Kaffee trinken und kleine Geschäfte das Flair bestimmen. Genau hier befindet sich der Concept Store Minimarkt. Eingerichtet wie ein stilvolles Wohnzimmer gibt es hier seit 2011 alles, womit man gerne die eigene Wohnung und den Alltag verschönert. Oder eben Dinge, die man gerne hübsch verpackt seinen Liebsten schenkt. Jeder

und jede findet hier etwas – egal ob mit kleinem oder großen Budget. Der Minimarkt ist mehr als ein Interior-Store: er ist ein bunter Laden, der ein Lebensgefühl vermittelt. Das liegt zum einen natürlich an den ausgewählten Produkten: die Quilts aus Italien beispielsweise, die bunten Vogelvasen von Quail Ceramics oder die Comme des Garçons Leder-Accessoires. Hauptgrund dafür ist aber vor allem jene Frau, die mit viel Energie, Herzblut und Geschmack den Mini-

markt gegründet hat und führt: Xenia Rosengart. „Das Schönste ist zu sehen, wie wir die Kunden mit einem Lächeln begrüßen und sie den Laden mit einem Lächeln verlassen!“, sagt die 31-jährige Hamburgerin mit dem positiven Strahlen.

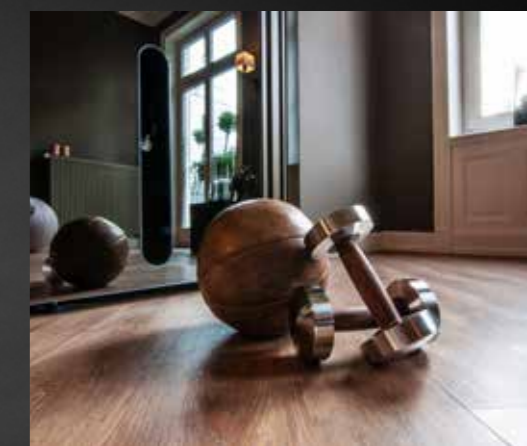
MINIMARKT  
Bartelsstrasse 37 · 20357 Hamburg  
[www.minimarkt.com](http://www.minimarkt.com)



Interior Designerin Verica Stenzel hat gemeinsam mit Ihrem Mann Marcus Stenzel, Ernährungscoach und Personal Trainer, das Credo „Design meets Fitness“ perfektioniert und eine Wohlfühloase für optische und haptische Sinne geschaffen. Design-Fitnessgeräte aus geöltem Eichenholz, eloxiertem Aluminium, grauem Spiegelglas sowie einem hohen Grad an Individualisierungsmöglichkeiten – all das hat nichts mit der klassischen Vorstellung eines Fitnessraumes gemein. Ein weiterer Lebensraum tut sich in der von Verica Stenzel entworfenen Signature Kitchen auf. Ein Ort, der das Kochen zum Genuss macht – funktional und ästhetisch. Wer sich diese Ambiente für sein Zuhause wünscht, kann

sich maßgeschneiderte Konzepte für kleine und große Wohnprojekte erstellen lassen. Das Konzept der Beiden, Funktionalität und Design zusammenzubringen, ist Ihnen gelungen. Im Showroom laden mehrere Räume zum Entdecken ein, die kuratierte Produkte gekonnt und stilvoll integrieren und Lebensräume in einer entspannten Atmosphäre erlebbar machen und zum Verweilen einladen.

ROOM²CONCEPT  
Papenhuder Str. 57 · 22087 Hamburg  
[www.room2concept.de](http://www.room2concept.de)



## DRESSCODE HAMBURG

Elegant wie Fred Astaire, oder stylish-cool wie James Bond? „Dresscode Hamburg“ stattet Männer ohne Zeit und Nerven von Kopf bis Fuß in 20 Minuten zu wirklich attraktiven Preisen aus. Selbst das Königshaus sowie die Fußballnationalmannschaft Schwedens schätzen den hohen Anspruch an Qualität, Verarbeitung und Service seit Jahren. Das Angebot umfasst den Verleih und Verkauf von Smokings, Cutaways, Fracks, Hochzeitsanzügen, Dinner Jackets, Blazern, Hemden, Lackschuhen, Zylindern, Hosenträgern, Krawatten, Pastrons, Einstecktüchern, Manschettenknöpfen, Vintage Fashion sowie weitere Accessoires. Auch Trauzeugen, beste Freunde und Brautväter entscheiden sich gern für Mode von „Dresscode Hamburg“ – denn diese Outfits haben Stil!



DRESSCODE HAMBURG  
Hegelstraße 5 · 20251 Hamburg  
[www.smokingverleih-dresscode.hamburg](http://www.smokingverleih-dresscode.hamburg)





# MEDIA SUMMER LOUNGE

## an Bord der MS Princess

Das Top-Netzwerk-Event „Media Summer Lounge“ begrüßte rund 330 Gäste aus Medien, Wirtschaft und Politik zum unterhaltsamen Austausch im modernen und maritimen Ambiente auf dem Eventschiff MS Princess. Der Hamburger Hafen bot den passenden Rahmen für die Feier der Sommer-Saison.

Die MS Princess, Baujahr 1989, wurde 2017 von Grund auf neu designt und zu einer flexiblen sowie modernen Eventlocation mit Panoramafenstern und einem großzügigen Sonnendeck umgebaut. Das extravagante Veranstaltungsschiff ist mit einer Länge von 39,99 m und einer Breite von 8,7 m auf drei Decks die perfekte Location für anspruchsvolle Events auf dem Wasser des Hamburger Hafens.

Die vierte „Media Summer Lounge“ startete somit vor einem exklusiven Panorama in einen kommunikativen Abend. Dank Reederei-Inhaber Sven Paulsen und seinem Team von Adler-Schiffe, verlief das Boarding, welches um 18:30 Uhr am Fähranleger Altona Fischmarkt startete, absolut reibungslos.



DJane Michaela Henning und Starkoch Tarik Rose



Dan-David Golla, Ralf Versteegden, Susan Leuter, Nicole und Christian Bartelheimer



Birge, Sven und Svea Paulsen



Katja Suding und Gunnar Henke



York Prinz zu Schaumburg-Lippe und Jochen Fischer



DJ Michael Simon und Chantal Samuels



Jürgen Hunke und Sandra Quadflieg



Christina Block und Stephanie Rau



Grit Weiss und Jo Groebel



Marion Fedder



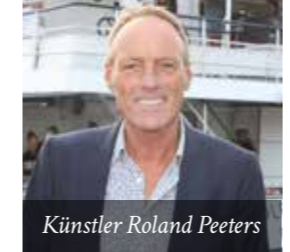
Vanessa Blumhagen



Nina Lenzi



Birgit Hahn und Sabine Paterok



Künstler Roland Peeters

Um 20:00 Uhr legte die MS Princess ab und entführte die Gäste zu einem Törn durch den Hamburger Hafen, bei welchem ein Abstecher zum Wahrzeichen Hamburgs, der Elbphilharmonie, natürlich nicht fehlte. Nach 90 Minuten legte das Schiff wieder an und die Gäste genossen den Rest des Abends mit kühlen Drinks und einem wundervollen Ausblick. Der über Hamburgs Grenzen bekannte Fernsehkoch Tarik Rose (NDR, ZDF, ARD) verköstigte mit seinem Team die Gäste mit einem außergewöhnlichen BBQ und vielen erlesenen Speisen und Djane Michaela Henning sorgte währenddessen für coole und abwechslungsreiche Musik an Bord. Auch die Spielbank Hamburg war wieder mit dabei und hat den Teilnehmern den Abend spielerisch verschönert. Ob Roulette oder Black Jack – mit etwas Glück konnten die Gäste tolle Preise mit nach Hause nehmen, ob ein Übernachtungsgutschein vom Grand Hotel Heiligendamm, Ehrenkarten für „NIGHT OF THE PROMS“, Wertgutscheine von Adler-Schiffe, der Wäscherei oder vom Business Club Hamburg.

Den Abend auf der MS Princess genossen unter anderem Vanessa Blumhagen, Marion Fedder, John Groves, Prof. Dr. Jo Groebel & Grit Weiss, Birgit Hahn, Nina Lenzi, Sandra Maahn & Christoph Götz, Hadi Teherani, Roland Peeters, Christina Block, Michael Simon, Birgit Schanzen, Dagmar & Ivo von Renner, Cathrin Freifrau von Seld-Thiel, Katja Suding und Dr. Martin Wilhelmi.



Doris Brückner und Nils Schubert



Lutz Marmor



Dagmar und Ivo von Renner







Markus Tirok (Markus Tirok Kommunikation)



Antje-Bettina Weidlich-Strahlendorf und Peter Strahlendorf (New Business Verlag GmbH & Co. KG)



Die Herausgeber: Gunnar Henke (Henke Relations) und Christian Dunger (WDI)

# 100 TAGE OPIUM in der Barlach Halle K

Um unser 100-tägiges Bestehen zu zelebrieren, begrüßten wir rund 250 Gäste aus Medien, Wirtschaft und Politik in der Barlach Halle K.

Zu Beginn gab Moderator Markus Tirok einen kurzen Rückblick der letzten 100 Tage sowie einen Ausblick auf unsere kommende Ausgabe. Das Highlight des Abends war eine zwölf Meter lange Selbstbedienungsbau, an der unsere Gäste ihre Drinks selbst zubereiten konnten. Dazu gab es Currywurst und Sushi, während DJ Markus Gardeweg für coole Musik sorgte. Die Veranstaltung bot eine Vielzahl an Möglichkeiten zum Networking und Austauschen. Ein herzlicher Dank gilt all unseren Partnern und Sponsoren und Niklas Letz von der Eventagentur Blankenese für die Unterstützung bei der technischen Umsetzung.



Roman Reimer (tolstoi - Markenberatung) und Nina Lenzi (Moderatorin)



Dipl. Kfm. Jürgen Knop (Graf Lambsdorff & Compagnie)



Boris Entrup (BrandFaktor - Die Markenmacher)



Hannelore Lay (Stiftung Kinderjahre)



Lars Ohms mit Freund & Olaf Schmidt



Matthias Ingwersen, Stefanie Carstens & Heiko Tagawa



Sabine, Oliver Richter (XOUNTS Hamburg GmbH)



Tarik Rose (Engel), Bruno Eyron (Agentur Reuter)

## OPIUM SOCIETY

Zu Gast waren unter anderem Marietta Andreea, Claudia Bach, Sarah Berg, Frank Binder, Stefanie Boehm, Hilmer Freiherr von Bülow, Ella Deck, Frauke Eckert, Boris Entrup, Bruno Eyron, Jo Groebel, Hubertus Freiherr von Hardenberg, Corinna Holthusen, Joy Jamila Jensen, Michael Kruse, Vanessa de Lacaze, Hannelore Lay, Nina-Marlisa Lenzi, Peter Magel, Wybcke Meier, Alexander von zur Mühlen, Roland Peeters, Ivo von Renner, Katharina Prinzessin zu Sayn-Wittgenstein, Marc Schneider, Sylvia Schramm, Peter Strahlendorf, Anna-Elisabeth Treuenfels-Frowein, Ralph Viereck und Mark Wilm.



Roman Reimer (tolstoi - Markenberatung) und Simone Kornobis, Peter (Schwäbisch Hall) und Lucia Magel



Ayla Karakaya & Roland Peters



Peter und Nathalie Dunger



Ben Schramm und Sylvia Schramm (Sylvia Schramm)



Maybelline Gutsche



Nisha und Jessica Stockmann (Agentur Breilmann)



DJ Markus Gardeweg



Christina Freifrau und Hubertus Freiherr Hardenberg (MUND & FESTER GMBH & CO. KG)



Monika Lucht, Michael Kruse (FDP)



Mark und Jana Wilm (Mark Wilm)



Jochen Fischer (Vectron Systems AG)



Sandra Beckedahl und Anika Riegert Gottschalk



Dagmar und Ivo von Renner (Ivo von Renner FotografieFilm)



Christian Evers und Jörn-Jacob Guthold (Guthold Rechtsanwälte)



Grit Weiss und Prof. Dr. Jo Groebel (Deutsches Digital Institut)



Wilko Schwitters (Bornhold GmbH - Die Einrichter) und Marion Fedder



Dan-David Golla (Golla Capital Advisor GmbH) und Renata Kelm



Chun-Li, Jürgen Hunke (Mikado AG)



Rita und Bernd Lundelius (Taxat GmbH & Co. KG)



Astrid und Heiko Carstens (CPMS Consulting GmbH)



Marika Henke & Iska Christina Paulsen





**THIESEN**  
AUTOMOBILE RARITÄTEN

SINCE 1972



Trading the finest classic cars for more than 45 years.



Timm Meinrenken

**HEADQUARTERS**  
THIESEN HAMBURG  
Griegstraße 73 · 22763 Hamburg-Othmarschen  
+49 (0) 40 / 45 03 43 - 0 · sales@thiesen-automobile.com

**CLASSIC REMISE**  
THIESEN BERLIN  
Wiebestraße 29-38 · 10553 Berlin  
+49 (0) 30 / 34 50 20 44 · sales@thiesen-automobile.com

www.THIESEN-AUTOMOBILE.com



**2019**  
BENTLEY HAMBURG  
**CLASSIC TROPHY**  
THIESEN HAMBURG

Am 14. und 15. Juni 2019 startet die erstmalig stattfindende, exklusive „Bentley Hamburg Classic Trophy“, begleitet von den Hauptsponsoren Bentley Hamburg, Kamps Gruppe und Thiesen Hamburg.

Über die schönsten Strecken südlich von Hamburg entlang der Elbe mit außergewöhnlichen Zwischenstopps führt der Weg in zwei Tagesetappen mit je 200 bis 250 Kilometern von Bentley/Thiesen Hamburg in die berühmte Autostadt Wolfsburg zum Fünf-Sterne-Hotel „The Ritz-Carlton“ und zurück.

Seien Sie ein Teil der exklusiven Rallye mit einem interessanten Teilnehmerfeld mit hochwertigen, historischen Fahrzeugen der 30er bis frühen 70er Jahre.

[www.classic-trophy-hamburg.de](http://www.classic-trophy-hamburg.de)

**EINGESCHLOSSENE LEISTUNGEN**

- Teilnahme mit einem Fahrzeug, besetzt mit 2 Personen
- Rallyeunterlagen inkl. Roadbook, Bordkarten und Ralleschilder
- Frühstück/Mittagspausen, inkl. Getränke
- Gepäck-/Transportservice
- Technischer Service/Pannendienst
- Übernachtung im Hotel „The Ritz-Carlton“
- Bewachter Parkplatz für die Teilnehmerfahrzeuge
- Teilnahme an den Abendveranstaltungen am Freitag und Samstag
- Preise für die Erstplatzierten und Sonderpreise

**ZUGELASSENE FAHRZEUGE**

Insgesamt 80 Historische Automobile bis 1976, sowie Youngtimer und andere Fahrzeuge nach Absprache, können teilnehmen.







Die Gastgeber: York Prinz zu Schaumburg Lippe, Gunnar Henke, Karlheinz Hauser und Christian Dunger



Barbara und Ian K. Karan

# BLANKENESER GENUSSMOMENTE

## Das Besondere in den Dingen sehen

Die Blankeneser Genussmomente begrüßten zum vierten Mal rund 500 Gäste in gewohnt stilvoller Atmosphäre auf dem Hamburger Süllberg. Im Zeichen des Genusses präsentierten sich Partner wie Bazic Vodka, CWD, Elbler, Piekfeine Brände, Soda Libre und Tonka Gin. Die zahlreichen Food and Beverage Stationen luden die Gäste zum Verweilen und Genießen ein.



Claudia und Michael Otremba (Hamburg Tourismus)



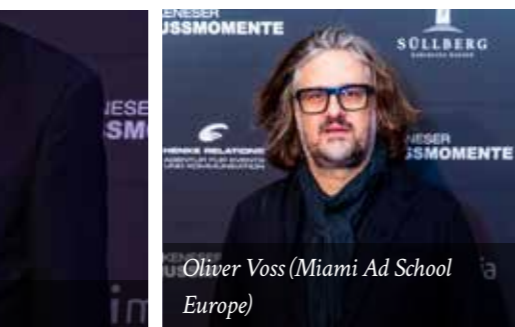
Andrea, Sophie und Magnus von Zitzewitz (Lotto 24 AG)



Elif und M. Nasim Amini (Commerzbank AG)



Gerd Kamps (Bentley Hamburg) und Lilia Dell



Oliver Voss (Miami Ad School Europe)



Kristin Kossi (Künstlerin)



Sabina und Wilko Schwitters Bornhold



Dr. Thomas Keller (Keller Capital) und Jaqueline Meyer-Burckhardt



Kristina zur Mühlen (Moderatorin) und Martin Broszeit



Guido (Steinway & Sons Europe) und Meike Zimmermann



Maxie Waesch und Jochen Fischer (Vectron Systems AG)



Christina Freifrau und Hubertus Freiherr von Hardenberg (Mund & Fester GmbH)



Michael Kruse (FDP) und Monika Lucht



Klaus-Dieter Floegel (KDF-Consult e.K.) und Heike Gottfried (Union Investment Real Estate)



Christina Block und Katja Lürssen



Constantin Bissias (Voigt Seereisen) und Dr. Martin Wilhelmi (Martin Wilhelmi Medien)



Stephanie Freifrau von und Hilmer Freiherr von Bülow



Dagmar und Ivo von Renner

Auch die Spielbank Hamburg war wieder dabei und hat den Teilnehmern den Abend spielerisch verschönert. Ob Roulette oder Black Jack - mit etwas Glück konnten die Gäste tolle Preise wie eine Übernachtung im Grand Hotel Heiligendamm, Frühstücksgutscheine vom Business Club Hamburg oder Wäsche-Wertgutscheine mit nach Hause nehmen. Am späteren Abend rückte Djane Michaela Henning die Tanzfläche in den Mittelpunkt.

Den Abend auf dem Süllberg genossen unter anderem: Nasim Amini, Elvie Barlach, Sarah Berg, Christina Block, Stefanie Boehm, Doris Brückner, Hilmer Freiherr von Bülow, Hubertus Freiherr von Hardenberg, Matthias Ingwersen, Gerd Kamps, Ian Kiru Karan, Dr. Maren Kemper, Kristin Kossi, Michael Kruse, Wybcke Meier, Kristina zur Mühlen, Michael Otremba, Ivo von Renner, Marc Schneider, Wilko Schwitters, Cathrin Freifrau von Seld-Thiel, Oliver Voss und Magnus von Zitzewitz.



Johanna Putensen und Stefan Hoske (AXOR)



Michaela Henning (DJ Mika)



Deutschlands beste Adresse für **asiatische** Kunst.



# Mikado

Galerien - Kunsthandel



Über 20 Jahre haben wir weltweit die schönsten Asiatica ausgesucht und bieten sie in unseren Mikado Galerien in Hamburg, Berlin und Timmendorfer Strand sowie auf unserer Auswahl an.

Diese außergewöhnlichen Objekte asiatischer Kunst muss man persönlich sehen und die friedliche und freundliche Ausstrahlung erleben.

Asiatica sind eng mit Buddhismus verbunden und sind eine faszinierende Symbiose von fernöstlicher Philosophie und dekorativer Kunst. Wir bringen Ihnen die HARMONIE Asiens direkt ins Haus.



### Hamburg

**Mikado**  
Galerien-Kunsthandel  
Mittelweg 111  
20149 Hamburg  
Tel.: 040 / 822272-0  
Fax: 040 / 822272-111  
Mail: gallery@mikado-asiatica.de



### Timmendorf

**Mikado**  
Galerien-Kunsthandel  
Strandallee 137  
23669 Timmendorfer Strand  
Tel.: 04503 / 70 38 66  
Fax: 04503 / 70 38 65  
Mail: lesehalle@mikado-verlag.de



### Berlin

**Mikado**  
Galerien-Kunsthandel  
Lotte-Lenya-Bogen SBB Nr. 548  
10623 Berlin  
Tel.: 030 / 88 62 53 61  
Fax: 030 / 88 62 54 19  
Mail: berlin@mikado-asiatica.de

## MOVIE MEETS MEDIA

Frei nach diesem Motto startete Sören Bauer Events im Jahr 1999 mit dem Medien-Treff „Movie meets Media“ zum ersten Mal in Hamburg. Entscheider aller Branchen plauderten mit Politikern, Sportlern, Film- und Fernsehprofis sowie Deutschlands bekanntesten Prominenten. Zusätzlich sorgten Vorträge renommierter Experten und hochkarätig besetzte Talkrunden für echten Informationsgewinn. Selbstverständlich wurde auch für das leibliche Wohl gesorgt. Das vielfältige Buffet, das den hochklassigen Charakter der Location unterstreicht, ließ keine kulinarischen Wünsche offen. Es wurde genetzt, getanzt, gelacht und gefeiert bis in den frühen Morgen.



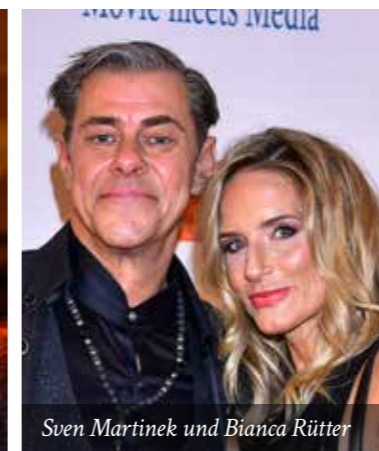
Papis Loveday



Nina-Mercedes Rühl und Andrea Lüdke



Sanna Englund



Sven Martinek und Bianca Rütter



Michael und Anja Meziani



Ralf Moeller



Hinnerk Baumgarten und Joanna Majerska



Anna Schäfer



Christian von Boetticher und Vivien Christine Claussen



Katja Flint

## CHAMPAGNE DINNER



Oliver Thieme, Tarik Rose und Bruno Eyron



Amelie Weiland



York Prinz zu Schaumburg-Lippe und Gunnar Henke

CWD Champagne und Grand Cru Select luden zusammen zum Champagne Dinner ins Restaurant Engel ein. Am Abend konnte die Vielfalt des Champagners bei einem exklusiven Private-Dinner erlebt werden. Die Gäste überzeugten sich von den verschiedenen Qualitäten aus den drei Champagner-Häusern: Barons de Rothschild, Bollinger und Duval Leroy.



# Die Schnecke

Unikat  
925er  
für Ihre  
aller Dinge.



198  
EUR

Original Schnecke – für Salz, Süßstoff oder Gewürze – jede Gourmet-Schnecke ein ausgekleidet mit 925er Sterlingsilber – solider Standfuß und kleines Löffelchen aus Sterlingsilber – außergewöhnliche Handwerkskunst – ein zeitlos stilvolles Accessoire Tafel, das Sie wohl kaum woanders finden werden – Ihre Begeisterung ist das Maß



**BRILLIBRUM**  
Klicken. Staunen. Schenken.

Brillibrum GmbH | Genthiner Str. 8 | DE 10785 Berlin  
Tel 030 - 75 56 89 47 | Fax 030 - 64 83 66 71

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

Außergewöhnliche Geschenkideen • extravagante Wohntrends • individuelles Design

## 70 JAHRE WELT AM SONNTAG

Rund 200 prominente Gäste aus Medien, Politik und Kultur feierten das 70-jährige Bestehen der WELT AM SONNTAG, welches direkt an der Außenalster, im Hotel „The Fontenay“ stattfand.

Seit 1948 begleitet die Zeitung die Menschheit Woche für Woche und begeistert mit seinen einzigartigen Texten und Bildern.



Katja Suding



Valentin und Iris von Arnim



Julia Jäkel, Yvonne von Stempel



Anja Reschke



Stefan Aust



Herbert Knaup, Peter Jordan, Ulrich Waller



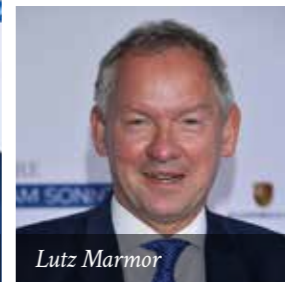
Jan Hofer, Phong Lan Truong



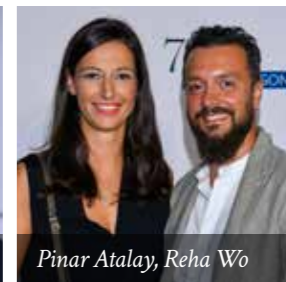
Ingeborg zu Schleswig-Holstein, Nikolaus Broschek



Mathias Döpfner, Eva Maria und Peter Tschentscher, Olaf Scholz



Lutz Marmor



Pinar Atalay, Reha Wo



Stephan Luca mit Begleitung Louisa



Christian und Ninon Völkers (Engel & Völkers)



Bettina Prinzessin und John Prinz zu Wittgenstein mit Töchtern Helena und Teresa



Dr. Hans-Walter (Berenberg Bank) und Ulrike Peters

## 40 JAHRE ENGEL & VÖLKERS

Das Immobilienunternehmen Engel & Völkers celebrierte neben der neuen Firmenzentrale in der Hamburger HafenCity sein 40-jähriges, globales Bestehen. Um die 280 internationale Gäste begleiteten dieses Event, unter anderem die Sängerin Vicky Leandros, der britische Schauspieler Joseph Fiennes mit seiner Ehefrau Maria Dolores Fiennes sowie Prinz Pierre d`Ahrenberg aus der Schweiz.



Katalin Fürstin von Wrede, Doña Tatiana Mendez de Vigo, Anna Erbprinzessin zu Oettingen-Wallerstein, Natasha Zupan



Ity und Dr. Georg F. Baur (Veranstalter Park & Garden Stockseehof) mit Tochter Marie in der Mitte



Juliane und Alexander von Schwerin (Publisher STERN-Gruppe)





Revolverheld und Antje Schomaker

Matze Knop und Lenny Kravitz

# DEUTSCHER RADIOPREIS 2018

## am Hamburger Hafen

Die besten Radiomacher/-innen und Produktionen des Hörfunks 2018 wurden in insgesamt elf Kategorien wie Beste Comedy, Beste Innovation oder Beste/r Moderator/in am Herzen von Hamburg, dem Hamburger Hafen, ausgezeichnet. Die Preise wurden unter anderem von Benno Führmann, Toni Garrn und Günther Jauch übergeben.

Barbara Schöneberger führte die Gala durch den Abend. Für die musikalische Gestaltung sorgten unter anderem Max Giesinger, Dua Lipa, Lenny Kravitz, Nimika, Glasperlenspiel und Revolverheld.



Mareille Höppner



Esther Schweins, Ingo Zamperoni



Gerhard Dellling



Bettina Tietjen und Hubertus Meyer-Burckardt



Lutz Marmor



Carlo von Tiedemann



Joachim Knuth, Eva Maria und Peter Tschentscher

Prominente Laudatoren wie Norbert Blühm, Jasmin Tabatabai, Laura Ludwig, Ingo Zamperoni, Mareille Höppner, Matze Knop, Johannes Strate, Heikko Deutschmann sowie die Beachvolleyballerinnen Laura Ludwig und Kira Walkenhorst und die Aufsichtsratsvorsitzende der Funke Mediengruppe Julia Becker nahmen an dem Galaabend teil.



Verleger Ingrid und Kai Rose



Model Barabara Meier



Petra van Bremen

# 175 JAHRE KLAMBT VERLAG

Die Mediengruppe Klambt celebrierte 175 Jahre. Prominente Gäste wie GNTM-Beauty Barbara Meier, Oscar-Moderator Steven Gätjen und Star-Designer Michael Michalsky feierten das 175-jährige Bestehen.



Marie Amiere



Susan Atwell



Michael Michalski



Andre Borchers



Mariella Ahrens



Nova Meierhenrich



Rabea Schif



Natascha Ochsenknecht

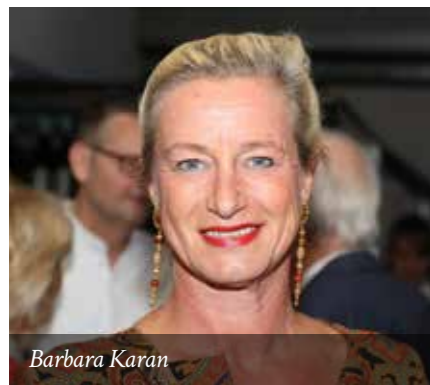




Ute Lund, Edda Darboven, Ehepaar Peters und Herr Lund



Klaus Schümann und Albert Darboven im Gespräch



Barbara Karan



# LEBENSÄUFE

## Motivation · Rückschläge · Erfolge



Albert Darboven

Unter dem Motto „Lebensläufe – Motivation, Rückschläge, Erfolge“ präsentieren die Gastgeber Klaus Schümann (Chefredakteur und Herausgeber Hamburger Klönschnack) und Christian Dunger (WDI Media) hanseatische Erfolge in kleiner Runde im Hotel Louis C. Jacob Hamburg. 70 Gäste folgen nach einem Champagner-Empfang mit Champagne Duval-Leroy in der Hotelhalle bei einem Flying Buffet von Sternekoch Thomas Martin im Restaurant dem Gespräch über das unternehmerische Wirken mit privaten Einlassungen des jeweiligen Gastes. Im Anschluss an die kleine Talk-Show bitten die Gastgeber zu Birgitta Rust Piekfeine Brände an die Jacobs Bar.

Premierengast war Albert Darboven am 11. September 2018, darauf folgte Ian K. Karan am 26. November 2018. Die nächste Veranstaltung findet am 25. Februar 2019 mit Ole von Beust als Lebenslauf-Persönlichkeit statt.



Steffen Knies mit Nathalie Dunger und Nasim Amini



Thomas Martin



Louis C. Jacobs Direktorin  
Judith Fuchs-Eckhoff



Heribert Diehl mit Lui Ming



Christian Dunger, Ian K. Karan und Klaus Schümann



Dr. Sibylle Minssen, Dr. Natalia Thanhaiser, Yasemin Paulsen



Jonica Jahr und Bea Miller

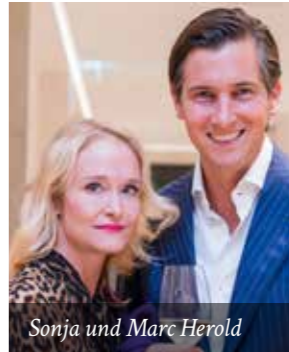


Shima Lehmann, Mitra Akhavan und Hengameh Motamedian

# 140 JAHRE UNGER



Florian Braun (UNGER), Thais Eissing, Phillip Eissing (PHEROH Holding), Claudia Anklam



Sonja und Marc Herold



Claudia Anklam, Imcke Wulff, Julia Ruhnke (Queen for a Day)



Christian Julius (UNGER), Felicitas Fahning

Unger feiert 140-jähriges Jubiläum und ist mit Unger am Neuen Wall, Uzwei und Unger-Fashion.com einer der führenden Luxuseinzelhändler in Deutschland mit über 150 internationalen Designer Brands, 120 Mitarbeitern und Shop-in-Shop-Verträgen mit Dior, Céline, Chloé, Stella McCartney, Roger Vivier und Tory Burch.



Einer weiß immer wie es geht.  
HafenCityweiß.

markilux Designmarkisen. Made in Germany.  
Jetzt live erleben in Hamburg.

Die Beste unter der Sonne. Für den schönsten Schatten der Welt. markilux Designmarkisen von Markisen Drosté sind die Symbiose von innovativer Technik und höchster Qualität, mehrfach ausgezeichnet und prämiert.

Jetzt in unseren Schauräumen: Saseler Chaussee 111 · Eppendorfer Weg 260  
Telefon: 040 300 607-0 · [www.markisen-droste.de](http://www.markisen-droste.de)

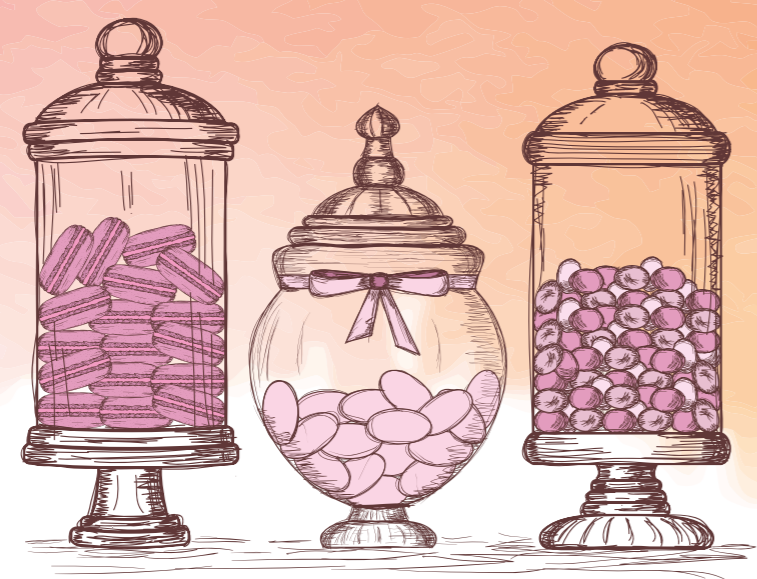
**d r o s t e**  
markisen · rollläden · jalousien · terrassendächer

Wir bieten Ihnen ein kostenloses Aufmaß sowie ein unverbindliches Angebot. Gern erwarten wir Ihren Anruf.





*I always*  
GO BACK TO  
**CANDY**  
*in the end!*



Fatmara Caligaro & Hermann-J. Klein



Aja Offen, Britta Wiegand & Dr. Ulrike Henning



Ursula Tamm, Peter Tamm jr. mit Sohn

## KLÖNSCHNACK-KÜCHENPARTY

im Landhaus Scherrer

Wie im Frühjahr dieses Jahres fand die Klönschnack-Küchenparty dieses Mal an einem herbstlichen Sonntagnachmittag im Landhaus Scherrer statt. Sternekoch Heinz O. Wehmann und sein Team verwöhnten die Gäste nach der gelebten Philosophie des Hauses: „Regionale Produkte – nachhaltig gekocht.“, indem sie aus einer Vielfalt an regionalen Bio-Produkten feinste Gaumenfreuden zauberten. Die Gäste konnten dem erfahrenen Team bei der Arbeit über die Schulter blicken, sich so selbst ein paar Handgriffe der Profis anschauen und den Tag in den Räumlichkeiten des Landhauses ausklingen lassen.



Jan Rudolph mit Freundin



Brigitte & Heinz Wehmann

## TREUDELBERGER LANDPARTIE



Christian & Sabrina Titz



Lars Bremer, Klaus Schümann, Dr. Andreas Dressel & Michael Fritz

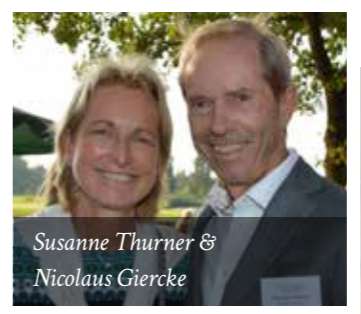
Klönschnack-Herausgeber Klaus Schümann lud auch dieses Jahr zur Treudelberger Landpartie ins Steigenberger Hotel Treudelberg ein. Rund 500 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Kultur, Medien und Sport fanden sich an diesem hochsommerlichen Abend zu Barbecue und Golf zusammen und folgten Finanzsenator Dr. Andreas Dressels Landrede. Zu den Gästen gehörten unter anderem Gerhard Delling, Christian Titz, Bernd Hoffmann, Bettina Schönbach, Anna von Treuenfels-Frowein, Christina Tröger, Sandra Quadflieg, Christoph Hollstein, Hadi Teherani und Vahlid Farhad.



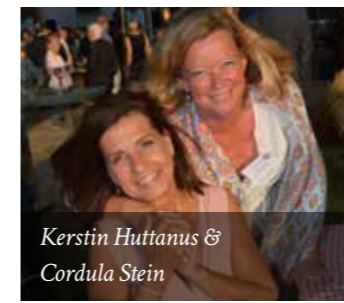
Gerhard Delling & Sandra Quadflieg



Yvonne Kurkowski & Thomas W. Kraupe



Susanne Thurner & Nicolaus Giercke



Kerstin Huttanus & Cordula Stein



Kirsten Fehlauer, Nathalie Dunger & Dr. Antje Scheffler







# KOMMUNIKATION MIT BISS. AUTHENTISCH. EHRlich. DIREKT.

Emotionale Events, spannende Websites und beeindruckende Printprodukte gestalten wir mit Flair, Sorgfalt und Liebe zum Detail. Wir hören zu, wir planen, wir setzen um: Ihre Begeisterung ist unser Anspruch.

EVENT. WEB. PRINT.



Anna Schäfer



Markus Trebitsch, Eva Hubert und Willfried Maier

## FILMFEST HAMBURG

### Eröffnung im CinemaxX

In den Kinos der Hansestadt Hamburg wurden 138 Filme aus 57 verschiedenen Ländern gezeigt. Die Komödie „Gegen den Strom“ von Benedikt Erlingsson aus Island gab den richtigen Auftakt zur Eröffnung.

Die Eröffnung fand mit zahlreichen Prominenten wie Regisseurin und Hauptdarstellerin Halldóra Geirharðsdóttir aus dem Film „Gegen den Strom“, der US-Schauspielerin Jamie Lee Curtis sowie Peter Lohmeyer, Sandra Quadflieg, Benedikt Erlingsson, Gustav Peter Wöhler, Halldóra Geirharðsdóttir, Sibel Kekilli, Mechthild Großmann, Hannes Hellmann, Karoline Eichhorn, Nina Petri, Pheline Roggan, Samuel Weiss und Katja Danowski im CinemaxX am Dammtor statt.

Die After-Show-Party wurde anschließend im Hotel Grand Elysee gefeiert.



Hotel Grand Elysee



Peter Lohmeyer



Sibel Kekilli



Albert Wiederspiel und Gustav Peter Wöhler



Sandra Quadflieg



Jamie Lee Curtis



Jana Schiedek und Carsten Brosda



# AFFORDABLE ART FAIR



Silvia und Pascal Funke

80 Galerien zeigten Malereien, Grafiken, Fotografien und Skulpturen von bekannten Größen und Newcomer Artists in einem Preisrahmen von 100 bis 7.500 Euro. Aus Hamburg sind die Evelyn Drewes Galerie, Holthoff-Mokross Galerie, Gudberg Neger Galerie, Holzhauer Hamburg, Affenfaust Galerie, Galerie Ruth Sachse, Multiple Box und die Magnus P. Gerdson Galerie dabei gewesen und haben die Besucher staunen lassen.



Hilly Martinek



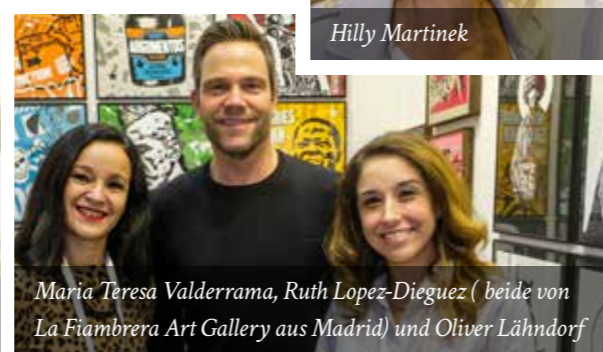
Gerhard Dellling



Cristina und Erck R. C. Rickmers (Reeder)



Katharina Wittenberg und Christina Block



Maria Teresa Valderrama, Ruth Lopez-Dieguez ( beide von La Fiambrera Art Gallery aus Madrid) und Oliver Lähndorf



Maike Jahr und Tochter Jackie mit Anina Handreke



Künstlerin Ingeborg Prinzessin zu Schleswig-Holstein und Daniel Crasemann



## KRÖGERDRUCK

Für alle, die nur mit den Besten zufrieden sind.



Eins unserer besten Kontrollorgane.

## IMPRESSUM

### REDAKTIONSADRESSE

OPIUM MAGAZIN  
c/o Henke Relations GmbH  
Tarpenbekstrasse 139 · 20251 Hamburg  
Tel: +49 40 28095960

### V.I.S.D.P.

Christian Dunger, Gunnar Henke

### HERAUSGEBER

WDI Media GmbH Henke Relations GmbH  
Ferdinandstrasse 3 Tarpenbekstrasse 139  
20095 Hamburg 20251 Hamburg

### ONLINE

Web: opium.hamburg  
E-Mail: kontakt@opium.hamburg

### MITWIRKENDE

Nathalie Dunger, Yasmin Witt,  
Marika Henke, Franziska Dunger

### REDAKTION

Dr. Rainer Buhr, Dirk Vorwerk,  
Sarah Beer, Nadine Schütte,  
Elena Poschkamp

### LAYOUT UND PRODUKTION

WDI Media GmbH

### ART DIRECTOR

Marcus Milbradt

### GRAFIK

Henrike Loibl, Lena Milbradt

### FOTOS

Tobias Ladehoff, Stephan Wallocha,  
Beate Zöllner, Titelmotiv: Tine Acke

### BILDAGENTUREN

Shutterstock.com, iStock.com,  
Breuel Bild

### DRUCK UND VERARBEITUNG

Krögers Buch- und Verlagsdruckerei GmbH

### PAPIER

IGEPA group  
Gedruckt auf Maxioffset & Maximat Prime

### ERSCHEINUNGSWEISE

Halbjährlich

Alle Rechte der Verbreitung, auch durch Film, Funk und Fernsehen, fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspeicherung und Rückgewinnung in Datenverarbeitungsanlage 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.

\* Weil es nichts gibt, was man nicht noch besser machen könnte, haben wir neben einem guten Maschinenpark auch richtig gute Leute – Qualitätsfreaks. Mit viel Erfahrung. Enthusiasmus. Und einem exzellenten Riecher für Feinheiten beim Drucken. Wie z. B. der von Matthias Greve, unserem Auftragsmanager.



# PORSCHE DESIGN

TIMEPIECES



Chronotimer Flyback  
Special Edition

WAHRER LUXUS IST ZEIT. GENIESSEN SIE JEDES HUNDERTSTEL.

Porsche Design Hamburg | Poststraße 4 | 20354 Hamburg | + 49 [0] 40 33441941

[www.porsche-design.com/ChronotimerFlyback](http://www.porsche-design.com/ChronotimerFlyback)