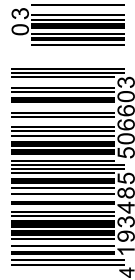


Only the Best

BRAND SPACES



SIGISCHELLING
NACHDENSTERNENGREIFEN

ALESSANDRO BORIONI
WEINDURCHBLICK

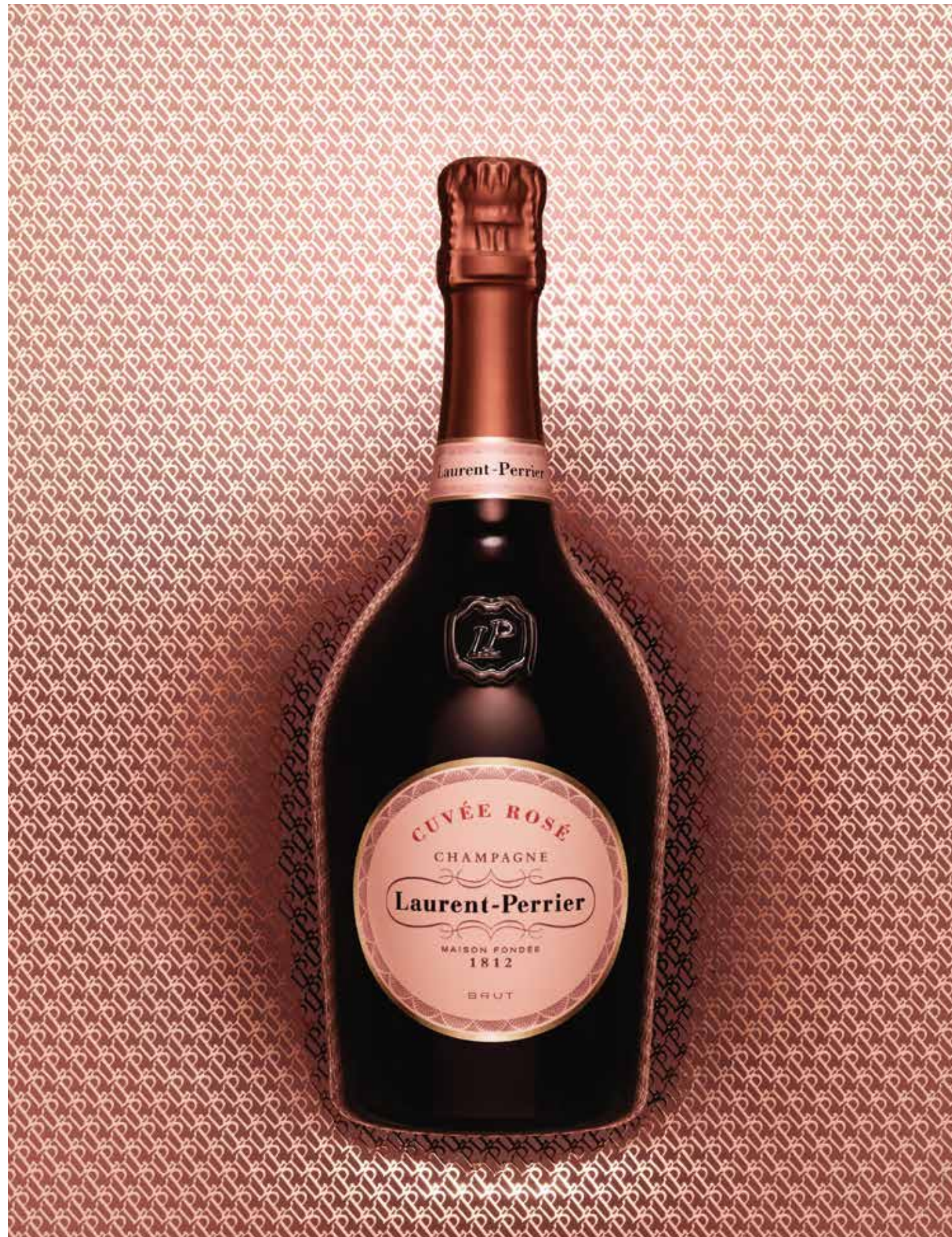
KATRINSTOLL
THEBUSINESSOFART

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



EDITORIAL



GRÜNDER SVEN UND JULIA HOLSTEN

In dieser Ausgabe von „Only the Best“ freuen wir uns besonders auf starke Frauen, die etwas bewegen. Allen voran Sigi Schelling, die sich mit viel Leidenschaft und Herzblut in einer Männerdomäne ihr Standing erarbeitet hat und kulinarische Bestleistung vollbringt. Dafür wurden sie und ihr Team mittlerweile mit einem Stern vom Guide Michelin ausgezeichnet. Eine gewisse Bodenständigkeit und unbeirrtes Ziel verfolgen: Das waren gute Zutaten, erfolgreich durchzustarten. Dass nur Bestes erreichen kann, wer dazwischen auch einmal innehält und überdenkt, wie man weitermacht, ist bei Erfolgspartnern nicht nur ein Stichwort, sondern eine Strategie. Denn man muss heutzutage nicht nur körperlich fit sein, um in dieser komplexen Welt zu bestehen. Man braucht mentale Stärke. „Mental Health“ und geistige Belastungsfähigkeit lassen sich trainieren. Zum Beispiel auf der Plattform Instahelp. Ihre CEO und Gründerin Dr. Bernadette Frech bringt

mentale Gesundheit in Gesellschaft und Unternehmen, da diese in der Arbeitswelt der Zukunft zum „Gamechanger“ für Unternehmen und ein guter Invest in die eigene Ressource wird. Denn in der Generation, die jetzt ans Ruder kommt, geht es um „Work-Life-Blending“ und erfülltes Leben, nicht vor allem um Karriere und Boni.

Ein gutes Invest ist auch im Kunstmarkt zu machen. Katrin Stoll, Chefin des Auktionshauses Neumeister, ordnet ein, was es im „Business of Art“ heute zu beachten gibt. Und auch einen Blick auf die Wissenschaft für eine gesündere Zukunft wollen wir noch wagen. Moose werden die Medizin erneuern. Moose besitzen über 10.000 mehr Gene als das menschliche Erbgut. Ein Forschungsteam hat herausgefunden, dass ihre Inhaltsstoffe bei Erkrankungen wie Erblindung und Virusinfektionen eingesetzt werden könnten. Wir wünschen Ihnen wieder eine vergnügliche und bereichernde Lektüre!



INSPIRATIONEN



ESSENZ

EDITORIAL	3
DAS BESTE FÜR GENIESSER	
NACH DEN STERNEN GREIFEN – SIGI SCHELLING	6
ER IST NOCH JUNG – DER HORNSTEIN-AWARD	16
DER GRÜNE STERN	17
PARMA, PASTA UND PAOLO – PAOLO BARILLA	18
SCHOKOLADE MIT SCHOKOLADENSEITEN	58
WEINDURCHBLICK	62
DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN	
THE BUSINESS OF ART – AUKTIONSHAUS NEUMEISTER	26
VON RENOIR BIS JAWLENSKY	32
BEST OF DESIGN	66
DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT	
MENTAL HEALTH	34
INSTAHELP	38
LIFEHACK	42
SICHER IST SICHER	44
GRÜNE FABRIKANTEN	50
EASY AUFLADEN	56
LINK SHORTLIST	66
IMPRESSUM	66

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

NACHDEN STERNENGREIFEN

Sigi Schelling hat den Werneckhof in Schwabing übernommen, vor nicht mal einem halben Jahr. Die Zutaten für diesen Schritt ins Leben waren illustre Umstände, durchaus von mancher Schärfe begleitet. Und doch hat sich die Küchenchefin in dieser Zeit auch gleich noch ihren ersten eigenen Stern erkocht. Eine Geschichte, die auch beweist, was man mit Bodenhaftung und Zuversicht erreichen kann.

FOTOSVOLKERDEBUS

Die Location: München, Altschwabing. Die Straße atmet Münchner Kulturgeschichte. Die Werneckstraße liegt in dem fabulösen Stadtteil Schwabing, aber ist noch nicht überstrapaziert mit hippen Adressen. Wer mit offenen Augen am Werneckhof ankommt, der sieht gegenüber ein kleines Häusl, das seit 1800 dort steht. Es hat alle Kriege und Stadtteilsanierungen überstanden. Weiter vorn steht ein Schlösschen, das Lustschlösschen Suresnes, das 1715 errichtet wurde und viel Geschichte aus der Glanzzeit Bayerns erzählen könnte. Der Namensgeber der Straße, Freiherr von Werneck, war ein Generalleutnant, der im Auftrag seines Königs den Englischen Garten ausbaute. Er schuf den Kleinhesseloher See und erbaute den Chinesischen Turm. Von der Werneckstraße aus könnte man gut hindurchgehen zu selbigem, vorbei an den Häusern, in denen der Maler Paul Klee und die Dichterin Franziska zu Revent-

low lebten, beide Ikonen der Münchner Bohème.

Hier also hat Sigi Schelling ihr eigenes Restaurant eröffnet. Es ist nicht davon auszugehen, dass sie sich aufgrund der Geschichte hier ansiedelte. Aber man darf sich denken, dass die Geschichte hier ein gutes Feld für eine wie sie geschaffen hat. Hier lebten die, die mit ihrem Leben Zeugnis gaben, was man erreichen kann, wenn man selbstbestimmt und visionär seinen Weg gestaltet. Wenn man brennt für das, was man arbeitet, wenn man leuchtet mit seinem Tun. Der Glanz des alten Schwabings und der Ruf des neu-eröffneten Werneckhofs unter Sigi Schellings Ägide ergänzen sich gut.

Die Küchenchefin: kurze dunkle Haare, Brille, weiße Kochjacke. Schlank. Gerade Haltung. Eindrucksvoll die klare, feste Stimme.

SPITZENKÖCHIN MIT STERN SIGI SCHELLING





GEBRATENE GÄNSELEBER, RÄUCHERAAL, GRÜNER APFEL, SELLERIE



LAUCHPÜREE, KAVIAR, BRAUNE BUTTER



AUSGELÖSTE LANGOUSTE, YUZU, CHICORÉE



KONFIERTER SEEWOLF, SEPIA, STANGENSELLERIE, BOUILLABAISE

ES SCHEINT GANZ SCHÖN MUTIG, JETZT ZU ERÖFFNEN, WÄHREND ANDERE ANS ZUMACHEN DENKEN?

Ja, wer macht sich schon gern selbstständig während einer Pandemie? Da steckt man sein Geld in einen Umbau und weiß nicht, wann und ob man öffnen darf. Wenn man's tut, weiß man nicht, ob das Personal wiederkommt und überhaupt: Ob die Gäste Lust haben, sich wieder ins Leben zu stürzen? Aber wissen Sie was: Die haben sie! Der Werneckhof ist gut gebucht. Sowohl zum Mittagstisch als auch abends. Das freut mich wirklich sehr.

UND DEN ERSTEN STERN HABEN SIE SICH AUCH GEHOLT. DAS IST DOCH MEHR ALS EINE GROSSARTIGE ANERKENNUNG!?

Freilich freue ich mich über diese Auszeichnung unglaublich. Aber so schön ein Stern ist, ich mach' meinen Beruf ja nicht für die Auszeichnung, ich mach' das für die Gäste. Ich will natürlich gut sein und will auch die Auszeichnung pflegen. Aber wenn mein Gast nicht glücklich wäre mit dem, was ich ihm serviere, dann ist ein ganzer Sternenhimmel nur Dekor und wenig wert. Die Anerkennung, die für mich zählt, ist, wenn meine Gäste immer wiederkommen.

SIE SIND BESTIMMT SCHON OFT GEFRAGT WORDEN: WARUM TUN SIE SICH DAS AN? DIES IST DOCH EIN IMMENSER STRESSJOB UND NOCH IMMER EINE MÄNNERDOMÄNE, IN DER ES FRAUEN SCHWER HABEN.

Finde ich nicht. Also doch: Es ist ein Job, in dem man belastbar sein muss. Man hat mindestens 16-Stunden-Tage, fängt früh an und hört spät auf. Man braucht Disziplin und muss doch wieder jeden Tag Gas geben können. Darum muss ich es anders sagen: Ich bin einfach gut vom Leben darauf vorbereitet worden, dass ich diesen

Beruf nun ausüben kann. Ich kann mir nichts anderes vorstellen, als zu kochen. Schon als kleines Mädel habe ich mir gewünscht, Köchin zu werden. Meine Mutter hat das auch wirklich unterstützt. Ich hatte mehr Kochbücher als Kinderbücher, ich habe in der Küche werken dürfen, wie ich meinte. Im Sommer habe ich Weihnachtstplätzchen gebacken und ausprobiert, was sonst noch geht. Auf unserer Alm hab' ich den Teig von Hand geschlagen, weil es da keinen Strom gab. Meine Mutter hat nie geschimpft oder gesagt: „Tu das nicht.“ Sie hat mich gewähren lassen und damit sehr unterstützt. Und dann sind da meine Brüder und Schwestern, die haben alles verputzt, was ich probierte zu kochen. Und wenn es nichts für sie war, wurde richtig gemeckert. Das war wohl die beste Vorbereitung auf meinen Kochberuf. Wer mit drei Brüdern auf einem Vorarlberger Bauernhof aufwächst, wird entweder Prinzessin oder nicht zimperlich. Prinzessin finde ich langweilig.

UND NUN SIND SIE DIE KÖNIGIN, DIE DAS ERBE DES GROSSEN MEISTERS ÜBERNIMMT? STERNEKUCH HANS HAAS WAR IM TANTRIS ÜBER 14 JAHRE LANG IHR CHEF, BIS ER SICH JETZT IN DEN RUHESTAND ZURÜCKZOG. MÜNCHEN HAT DAMIT EINEN STARKOCH WENIGER.

Der Chef ist nicht nur mein Vorbild, er war immer mein Mentor. Er hat mich geprägt. Von ihm habe ich das Selbstverständnis gelernt, mit dem man eine gute Küche führen kann. Er hat mich von Anfang an machen lassen, hat mir vertraut und ich konnte mit ihm ohne Angst arbeiten. Das finde ich sehr wichtig. Schauen Sie, ein Beispiel: Manchmal kommen Testesser von großen Magazinen inkognito, die bewerten, was man serviert. Da kann es schon vorkommen, dass die ganze

Mannschaft aufgeregt reagiert, weil da auf einmal einer ist, der viele Fragen stellt und vieles fordert. Der Chef hat immer gesagt: „Wir machen da keinen Zirkus, wir bedienen jeden Gast so, wie wir es am besten tun können und das machen wir auf feinstem Niveau.“ Und so halte ich das hier auch. Und ja, ich bin noch immer eng mit Hans Haas verbunden. Ich kann ihn jeden Tag um Rat fragen, wenn ich will. Er nimmt Anteil an mir und bleibt mir ein Freund.

Der Werneckhof. Das Haus ist seit über hundert Jahren ein Gasthaus. Sigi Schelling führt ins Nebenzimmer. An der Wand hängt ein Kunstobjekt. Wer keine Ahnung hat, vermutet, das könne eine Installation eines zeitgenössischen Performancekünstlers sein. Über Metallspiralen schwingen sich bunte Gerippe — ein Statement zum Klimawandel? Interpretation gibt es nicht. Kein Künstlername ist angebracht. Sigi Schelling erfreut sich daran.

„Das hat mir der Chef zur Eröffnung gebracht. Wir haben vor ein paar Jahren einmal eine Federkernmatratze ausrangiert. Und nun ist dieses Kunstobjekt entstanden. Die Karkassen stammen vom Steinbutt, die wir gemeinsam im Tantris verarbeitet haben. Wir hatten sie ausgelöst und dann ausgekocht. Daraus hat der Chef dann diese bunten Objekte gemacht.“

HABEN SIE IHN JE GEFRAGT, WAS DER KÜNSTLER DAMIT SAGEN WILL?

Ich finde es besonders. Es ist einzigartig. Ich werde noch seinen Namen hier anbringen lassen. Aber es passt vollkommen hier rein.





STEINBUTT, FENCHEL, SHIITAKECREME, VADOUVAN-SAUCE



STUBENKÜKEN IM GANZEN GEBRATEN, GEBRATENE ENTENLEBER, KÜRBIS, PERIGORD



FORELLE, TOPINAMBUR, WEISSER TRÜFFEL



SCHOKOLADENSOUFFLÉ, ZWETSCHGEN, ROTWEINEIS

WER HAT DIE AUSSTATTUNG GEMACHT, ES WIRKT DURCHAUS GEMÜTLICH?

Ich habe mit Handwerkern von mir zuhause aus Vorarlberg zusammengearbeitet. Harry Künzle ist ein Freund von mir, der das Designstudio Reiter Design hat. Er hat mir zur Seite gestanden. Ich wollte es moderner, aber da dieser alte Gastraum denkmalgeschützt ist, konnte ich auch nicht einfach alles rausreißen. Und jetzt passt alles fein zusammen. Wir haben die Jugendstilfenster und die Täfelung im Original gelassen, aber die Stangen aus Schmiedeeisen oder den Fliesenboden aus den 1980ern entfernt. Und so ist ein moderner, puristischer Mix entstanden. Ich wollte nicht viel Deko. Die Vorhänge zum Beispiel waren erst gar nicht so in meiner Vorstellung, dann hat Harry diese mit Stickerei aus London von der Designers Guild gebracht. Und jetzt sind sie gerade der Stoff, der hier alles gemütlich zusammenhält.

ÜBER IHRE REZEPTE REDEN WIR JA NOCH. ABER WAS IST DENN GESCHMACK FÜR SIE? WIE SCHMECKT ZUM BEISPIEL DER BREGENZERWALD?

Nach Holz und Käse und Tradition, würde ich sagen. Ich glaube, es ist wichtig, dass guter Geschmack echt und pur bleibt. Bei mir gibt es auf dem Teller ein Hauptprodukt. Es darf nicht zu kompliziert sein. Es muss konzentriert sein. Ich lege viel Wert auf saisonale und regionale echte Produkte. Alles, was wir beziehen, kommt von Produzenten, die ich kenne. Das Fleisch kommt vom Bauernhof daheim. Mein ältester Bruder hat ihn übernommen. Er beliefert mich. Da weiß ich, wie unsere Tiere aufwachsen, was sie fressen, wie sie leben. Und ich verarbeite auch alles. Ich kauf' nicht einfach im Großmarkt. Ich fahre zum Bauernhof nach Landsberg,

wo ich Hühner und Eier hole. Das ist mir wichtig, weil ich wissen möchte, wie es den Tieren geht. Und ich probiere in Höhenkirchen beim Gemüselieferanten die Tomaten, das Gemüse – da weiß ich, wie es angebaut wird. Sie müssen schmecken, was eine Zucchini ist, nicht einfach sagen, dass es eine Zucchini ist! Das ist für mich gutes, gesundes Essen. Man redet immer so viel darüber. Man redet von vegan und gesund und so weiter. Ich finde diese Diskussion als zu aufgesetzt. Wir müssen nicht Unmengen und irgendwie, sondern mit Bewusstsein für unsere Nahrung sorgen. Der Körper muss unsere Nahrung auch lesen können.

UND WAS MUSS DER KÖRPER TRINKEN DÜRFEN?

Unser Weinkeller muss noch wachsen. Wir haben eine gute Grundausstattung und mein Sommelier Xavier Didier pflegt das Pflänzchen. Wir setzen auf deutsche und österreichische Weine. Und wir können schon jetzt eine gute Weinbegleitung anbieten. Das liegt auch an der vertrauensvollen Zusammenarbeit. Xavier kennt meine Küche, meine Soßen, meine Zutaten. Er kommt jeden Tag und probiert von den Speisen vorher. Dann kombiniert er, was den Geschmack am besten mit welchem Wein ergänzt. Ich denk', das macht schon viel Freude. Nicht nur uns, sondern vor allem den Gästen!

UND WAS MACHT IHNEN FREUDE?

Ach, ich habe wenig Zeit, anderes zu machen. Ein bisserl Sport, im Winter Fitness und im Sommer Rennradfahren, das ist mein Ausgleich. Aber ich will ja gar nichts anderes, als das tun, was ich tu'. Ich liebe es zu kochen. Das ist alles, was ich will!

Werneckstr. 11, 80802 München
Telefon 089 244 189 190



ÜBER SIGI SCHELLING

Bevor sich die gebürtige Österreicherin mit dieser wohlbekannten Location in Schwabing selbstständig machte, war sie 14 Jahre lang als Souschefin bei Sternekoch Hans Haas im legendären Tantris tätig. Gelernt hat sie in einem familiengeführten Hotel im Bregenzer Wald. Nach der Lehre folgten Stationen bei Thomas Scheucher in Guth Lauterbach, der sie auch zum Praktikum nach München ins Tantris schickte, bei Lisl Wagner-Bacher in Mautern an der Donau und Dieter Koschina in der Vila Joya in Portugal. Der Stern des Guide Michelin 2022 ist die prominenteste Auszeichnungen, die Sigi Schelling führt. Aber auch die anderen großen Gourmet-Führer haben ihre Küche mit höchsten Noten ausgezeichnet.

MARINIERTER SPARGEL MIT LANGOUSTINEN, CURRYMOUSSE UND ORANGEN-HOLLANDAISE

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN FÜR DEN SPARGEL

16 Stangen Spargel
2 bis 3 EL Butter
Salz, Zucker

SPARGEL-VINAIGRETTE

500 ml Spargelfond
1 Kartoffel fein gerieben
3 EL Weißweinessig
4 EL Maiskeimöl
2 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone, Salz, Cayennepfeffer

LANGOUSTINEN

8 Stück Langoustinen, küchenfertig
Öl zum Ausbacken, Salz

ORANGEN-LIMETTEN-HOLLANDAISE

2 Eigelb
Saft von 1 Orange und 1 Limette
100 g Butter, zerlassen
Salz, Cayennepfeffer
Schale von ¼ Limette fein gerieben

CURRYMOUSSE

230 g Sauerrahm
150 Crème fraîche
4 Blatt Gelatine
150 g Sahne
Messerspitze Curry, ½ Teelöffel Kurkuma

ZUBEREITUNG

Den fein geschälten Spargel in eine flache Pfanne legen, ganz knapp mit Wasser bedecken, mit Salz und Zucker würzen sowie etwas Butter dazugeben und ca. 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Dann herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel in eine Kokotte legen. Den Spargelsud aufkochen lassen, mit der geriebenen Kartoffel abbinden und ca. 15 Minuten kochen lassen. Danach mit Essig und Zitronensaft abschmecken. Evtl. Salz und Zucker nachgeben, mit etwas Öl aufmontieren und mit dieser Marinade den Spargel bedecken und ziehen lassen.

Die ausgelösten Langoustinen mit Salz würzen und in 180 °C heißem Öl kurz ausbacken, dass sie schön glasig sind.

Limetten und Orangensaft mit Eigelb im Wasserbad oder auf der Herdplatte unter ständigem

Schlagen schaumig rühren. Dann die Butter nach und nach einlaufen lassen, dabei ständig rühren, abschmecken mit Salz, Cayennepfeffer und zum Schluss die Limette hineinreiben.

Sauerrahm und Crème fraîche in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Cayenne und Zitronensaft abschmecken. Nebenbei Kurkuma mit Curry und 2 EL Wasser aufkochen und danach in die Sauerrahmmasse einrühren. Gelatine im kalten Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit 2 EL von der Masse in einer Sauteuse schmelzen und ebenfalls in die Sauerrahmmasse einrühren. Die geschlagene Sahne unterheben und in eine mit Folie ausgelegte Terrinenform füllen und ca. ein bis zwei Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.



LEGENDÄRERHOTSPOT UNDEINZIGARTIGESSOMMERFEELING

Das Mandarin Oriental, Munich, 1875 als Ballhaus mit dem Charme und der Eleganz der Neo-Renaissance gebaut, besticht trotz seiner zentralen Stadtlage als stiller Rückzugsort. Seit Mai 2000 im Besitz der Mandarin Oriental Hotel Group, bietet das mehrfach ausgezeichnete Hotel personalisierten Service auf höchstem Niveau und definiert Luxus neu. Im ersten Stock glänzt als kulinarisches Highlight das Matsuhisa Munich, das einzige Restaurant in Deutschland des international gefeierten Starkochs Nobu Matsuhisa.

Und eine der beliebtesten Dachterrassen Münchens begrüßt seine Gäste auch dieses Jahr wieder mit dem einzigartigen Sommerfeeling des urbanen Mahjong Roofgardens. Der legendäre Hotspot mit 360-Grad Blick über die Stadt bis hin zu den Alpen bietet mit seiner großzügigen Lounge den perfekten Platz für den eigens kreierten „Mahjong Spritz“ und laue Sommerabende. Auch die Speise- und Getränkeauswahl hält leckere Highlights bereit – über Bowls, kreative Starter oder sommerliche Specials. Neben der Lounge

mit Bar und an den Wochenenden coole Summerbeats – gemixt von namhaften DJ's – macht der Roof Garden seinem Namen alle Ehre: Die üppige Begrünung und nicht zuletzt der neue Infinity Pool und großartige Sunloungers runden das Gefühl eines Kurzurlaubs ab.

Mandarin Oriental, Munich,
Neuturmstr. 1, 80331 München,
Tel. 089 290 980,
momuc-reservations@mohg.com

ERISTNOCHJUNG DERHORNSTEINAWARD

Das Hornstein-Ranking verleiht Hans Haas für sein Lebenswerk und seine außergewöhnlichen Verdienste in der kulinarischen Szene in Deutschland und Österreich den Hornstein-Award – zum ersten Mal.



PREISTRÄGER UND LAUDATOR: HANS HAAS UND THOMAS SCHREINER SOWIE SIGI SCHELLING MIT IHREM TEAM UND MARC GIRARDELLI NEBEN THOMAS SCHREINER, ECKART WITZIGMANN, HANS HAAS UND MARCEL REIF

Hinter der Auszeichnung steht Thomas Schreiner, General Manager des Champagnerhauses Laurent-Perrier, der nicht nur aufgrund seiner Tätigkeit beste Einblicke in die Highlevel-Küchen der DACH Region hat. Dank seiner Initiativen, wie den Sterne-Cup der Köche oder die Ski-WM der Gastronomie ist er einer der beliebtesten Netzwerker der Gastronomieszene. Begründet wurde dieses Ranking vor vierzig Jahren von Wolf von Hornstein (1918 bis 2008), einem früheren Sternekoch und Hotelier. Thomas Schreiner folgte ihm als Herausgeber. Der Anspruch, wichtige Informationen und eine Über-

sicht der Bewertungen gleichermaßen zu bieten, machen das Hornstein-Ranking zum wohl arriviertesten aller Restaurant-Rankings. 250 Restaurants der besten Restaurants sind gelistet. Kronen statt Hauben oder Sterne werden hier verliehen. In die Bewertung fließen auch die Einordnungen der großen Gourmetführer. Die Liste enthält sozusagen die Essenz aus Guide Michelin, Gault&Millau und Gusto. Für Gourmets kann das Hornstein-Ranking durchaus Orientierungshilfe geben. Jetzt also bekam Hans Haas den Award für sein Lebenswerk. „Hans Haas ist nicht nur ein begnadeter Küchenchef und kre-

ativer Hüter des guten Geschmacks, sondern auch ein unglaublich sympathischer und bei Gästen, Kollegen und Mitarbeitern gleichermaßen beliebter Mensch“, begründete Thomas Schreiner die Auszeichnung. Da hat der Mann Recht. Dem ist nichts hinzuzufügen, außer vielleicht, dass Sigi Schelling – die ehemalige Haas'sche Souschefin – ein Sternemenu für das Fest im Freundeskreis kreierte. Auf der Gästeliste standen u.a. Jahrendertkoch Eckart Witzigmann, TV-Koch Johann Lafer, die Laudatoren Marcel Reif und Marc Girardelli sowie die Ex-Schüler Thomas Kellermann und Martin Fauster.



Nachhaltigkeit in der Gastronomie ist weit mehr als nur ein Trend. Kein Wunder also, dass im Guide MICHELIN 2021 zahlreiche Restaurants mit dem „Grünen Stern“ ausgezeichnet sind.

Nachhaltigkeit ist nicht nur ein Wort. Auch wenn es jeder im Mund führt. Gerade in der Gastronomie ist der sorgsame Umgang mit Lebensmittel und Energie mehr als wichtig. Damit nicht nur ein Trend, sondern eine Bewegung dazu entsteht, hat man 2021 beim Guide MICHELIN zahlreiche Restaurants mit dem „Grünen Stern“ ausgezeichnet. Die Orientierungshilfe findet regen Zuspruch bei Gästen wie auch bei Gastronomen, hebt sie doch das Engagement für nachhaltiges Arbeiten besonders hervor. Dieses basiert auf dem stetig zunehmenden Bewusstsein der Menschen

für Regionalität sowie für Umwelt- und Ressourcenschonung. 53 umwelt- und naturbewusste Adressen wurden von den Inspektoren nach intensiver Recherche ausgewählt, allesamt Häuser, die durch vorbildliche Initiativen und konkrete Maßnahmen eine Philosophie der Nachhaltigkeit verfolgen. Das Bestreben der Gastronomen ist oft sehr unterschiedlich: angefangen bei der Herkunft und der Qualität der Produkte über die Saisonalität des Menüs bis hin zu Abfallvermeidung und Recycling. Auch die Fähigkeit der Küchenchefs, sein Team und die Kunden für diesen Ansatz zu sensi-

bilisieren, zählt dazu. Gemüse aus dem eigenen Garten, eine biodynamisch und stark landestypisch geprägte Weinkarte, Wild aus eigener Jagd, Verzicht auf Massentierhaltung, minimale Transportwege, eigenes Blockheizkraftwerk, nachhaltig produzierte Restaurantmöblierung ... dies sind nur einige Beispiele für vorbildliche Maßnahmen im Sinne nachhaltiger Gastronomie, die die Michelin-Inspektoren bei ihrer sorgfältigen Recherche ausfindig gemacht haben. Der Grüne Stern ist quasi der gute Stern, dem der Gourmet erstmal unbedenklich folgen kann.

PARMAPASTAUNDPAOLO

TEXT LEN ABRENNINGER FOTOS BARILLA

Barilla – der Name des weltweit erfolgreichen Unternehmens steht für Qualität, italienisches Lebensgefühl und vor allem für Pasta. Hinter der alteingesessenen Firma steht eine Familie, die seit Generationen alles für die Lebensmittel gibt, die sie selbst so sehr schätzt und mit ihrer Heimat verbindet. In der Emilia-Romagna, genauer gesagt in der wunderschönen Stadt Parma, wird bereits seit 145 Jahren Barilla Pasta hergestellt. Die Region ist bekannt für viele italienische Spezialitäten wie Parmaschinken oder Parmigiano Reggiano und ist daher der perfekte Standort für die Produktion der traditionsreichen sowie modernen Pasta-Formen.

Barilla-Gründer und Namensgeber war Pietro Barilla, der 1877 mit einem kleinen Pasta- und Brotladen in der Innenstadt von Parma den Grundstein der erfolgreichen Marke setzte. Seither befindet sich das Unternehmen in Familienhand, dieses hat sich mittlerweile zu einem internationalen Aushängeschild entwickelt, das sowohl Traditionen bewahrt als auch Fort-

schritt wagt. Aktuell sind die Geschwister Guido, Luca und Paolo für die Geschäfte verantwortlich. Dabei sind sie sich ihrer Rollen in der modernen Welt bewusst und streben nach Weiterentwicklung: „Wir können uns nicht auf unserem bewährten Geschäftsmodell ausruhen, wir müssen Verantwortung übernehmen, für das Unternehmen und die Gesellschaft“, so Paolo Barilla, stellvertretender Vorsitzender der Barilla-Gruppe. „Barilla hat eine lange Familiengeschichte, auf die wir sehr stolz sind, aber wir wollen im Hier und Jetzt leben. Wir fragen uns, was wir noch alles erreichen wollen und wie wir Vorreiter sein können. Wir wollen nicht nur ein durchschnittliches Unternehmen sein, wir wollen ein Vorbild sein, das rechtzeitig Schritte nach vorne geht.“

Paolo Barilla stieg 1991, nach Beendigung seiner Motorsport Karriere, in das Unternehmen ein. Trotz des Erfolgs während seiner aktiven Rennfahrerjahre, wie den 1. Platz beim 24-Stunden-Rennen von Le Mans, freute er sich wieder darauf, zu seinen Wurzeln zurückzukehren:

Die Zusammenarbeit mit seinen Brüdern vergleicht er gerne mit dem Spielen in der Kindheit: ein kontinuierliches miteinander und voneinander Lernen. So kann er jetzt auch besser verstehen, wie es für seinen Vater gewesen sein muss, Familie und Arbeit miteinander zu vereinbaren, wenn diese zwei Welten so nahe beieinander liegen. Das Umfeld, in dem Paolo aufgewachsen ist, erklärt seine Charakterzüge: diszipliniert, neugierig, leidenschaftlich mit dem stetigen Streben nach Verbesserung bewegt er sich privat und beruflich durchs Leben.

In seiner täglichen Arbeit beschäftigen Paolo vor allem die Themen Zukunft, Innovation, Nachhaltigkeit und die Verantwortung, die eine so große Firma zu tragen und zu erfüllen hat. Dass Barilla nach wie vor in Familienhand ist, sieht er hier als großen Vorteil: „Auch wenn wir nicht an der Börse sind, wird das Unternehmen auf eine professionelle Art geführt. Das gibt uns die Freiheit, Entscheidungen zu treffen, wenn wir das Gefühl haben, dass es der richtige Zeitpunkt ist und nicht, wenn wir von außen gedrängt werden.“ Besonders wichtig sind ihm hier auch die Anliegen der Pasta-Fans. Diese zeigen, im Gegensatz zu früher, nun ein viel größeres Interesse am Unternehmen hinter dem Produkt. Eine Transparenz von Informationen zur Lieferkette, zur Produktion und zu den Zielen des Herstellers sind Voraussetzung, um Vertrauen zu schaffen. Diese neue Verbraucher-Ära, wie Paolo Barilla sie nennt, ist für ihn und seine Brüder eine große Motivation, auch außerhalb des Unternehmens Verantwortung zu übernehmen. „Erst kommt die Verant-

wortung, dann die genussvollen Produkte“, so Paolo Barilla.

Eine Maßnahme, um den Verantwortungs-Anspruch an sich selbst auf den Weg zu bringen, ist der Leitsatz „Good For You, Good For The Planet“. Dahinter steht die Motivation, die Initiative zu ergreifen und in Aktion zu treten. Ein gutes Beispiel ist hier das „Barilla Center for Food & Nutrition Foundation“. Die Stiftung setzt sich für einen offenen Dialog zwischen Wissenschaft, Politik, Wirtschaft und Gesellschaft sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene ein. Sie befasst sich mit den wichtigsten ernährungsrelevanten Fragen von heute aus ökologischer, wirtschaftlicher und sozialer Perspektive, um das Wohlergehen und die Gesundheit der Menschen und des Planeten zu sichern. Somit beschäftigt sie sich mit allen Themen, die die Arbeit des Unternehmens betreffen, jedoch ebenso eine gesellschaftliche Relevanz haben. Wer sich nun fragt, was das mit Pasta zu tun hat, dem sei gesagt: alles! Hier ist technischer Fortschritt ebenso relevant wie landwirtschaftlicher, was beispielsweise an der Hartweizen-Produktion abzulesen ist. Hartweizen ist die Hauptzutat für Pasta, weshalb es von großem Interesse ist, dass dieser Rohstoff so gut wie möglich angebaut und verarbeitet wird. Hier konnte Barilla im Rahmen von Experten-Gesprächen für seine landwirtschaftlichen Partner eine Pflanzfolge entwickeln, die Pflanzennährstoffe auf natürliche Weise regeneriert. So profitieren alle vom wissenschaftlichen Fortschritt – die Umwelt und die Verbraucher.

Diese Investition in die Zutaten steht für die Liebe zum Produkt und dem Streben nach bester Qualität. Doch auch der Innovationswert der Barilla-Produkte steht ganz oben auf der Prioritäten-Liste: „Natürlich haben auch wir starke Wettbewerber, da ist es wichtig, sich selbst und der Marken-Identität treu zu bleiben, aber trotzdem auch der hohen Nachfrage nach Neuem und Einfallsreichem gerecht zu werden. Wer da nicht dahinter ist, verliert“, sagt Paolo Barilla. Das gilt nicht nur für die beliebte Pasta, sondern auch für andere Produkte der Marke wie Saucen und Pesti. Somit sind Produkte wie die Collezione-Pasta in kreativen Formen und die Zusammenarbeit mit namhaften Designern wichtig, um am Ball zu bleiben und Potenziale voll auszuschöpfen. So hat beispielsweise Walter de Silva – berühmt für seine Designs für Alfa Romeo, Seat, Audi oder Volkswagen – die edlen Barilla Collezione Papiri entworfen. Durch ihre geriffelte Oberfläche und die gerollte Form, die an eine Pergamentrolle erinnern soll, nimmt die Pasta Saucen oder Pesti perfekt auf. In Zusammenarbeit mit der italienischen Illustratorin Olimpia Zagnoli verwandelte Barilla Pasta Verpackungen zu begehrten Sammeleditionen. „Design bringt viel Freude, ist emotional – genau wie unsere Pasta“, schwärmt Paolo Barilla über die Kooperationen mit Künstlern. In Verbindung mit Technologie und Kreativität entsteht so Neues: „Technologie hilft dabei, Kreativität zum Leben zu erwecken und schafft Flexibilität in der Produktion. Italienisches Essen hat eine starke Verbindung zu Tradition, ist aber auch neuen Trends gegenüber aufgeschlossen. Mit Fingerspitzengefühl kann



PAOLO, LUCA UND GUIDO BARILLA



PAOLO BARILLA IN PARMA

aus genau diesem Mix etwas Hervorragendes entstehen, das Tradition und Moderne aufs Beste vereint, wie unsere neue Al Bronzo Pasta“, so Barilla. Die besonders raue Textur erhält Barilla Al Bronzo durch das traditionelle Herstellungsverfahren mit speziellen gravierten Bronze-Matrizen. Diese sorgen für eine intensive Rauheit, durch die jede Sauce großzügig aufgenommen wird. Der höhere Pressdruck sorgt für eine dichtere Struktur und eine perfekte Bissfestigkeit.

Zu einer guten Pasta, auch von höchstem kreativem Wert, gehört natürlich eine gute Sauce oder ein feines Pesto. Als erste globale Marke verwendet Barilla dafür

100 Prozent italienisches Basilikum aus nachhaltiger Landwirtschaft nach der ISCC Plus Zertifizierung. Mit diesem wesentlichen Schritt setzt Barilla einen klaren Fokus auf Nachhaltigkeit und Qualität und differenziert sich vom Wettbewerb.

Fragt man Paolo Barilla, welche Pasta er am liebsten mag, zeigt er sich probierfreudig, aber auch klassisch: „Mein klarer Favorit sind und bleiben Spaghetti, da bin ich ganz einfach gestrickt. Am liebsten mag ich sie mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl oder als Aglio e Olio mit Peperoncino zubereitet. Aber ich bin natürlich immer offen für Neues, das gehört zu meinem Job.“

ALBRONZOPASTA

Pasta ist eben nicht einfach nur Pasta. Eine neue Premium-Pasta des italienischen Hauses Barilla erzählt ihre Zukunft und wie in dieser Geschmack definiert wird.



SPAGHETTI MIT TOMATENSATZ UND BASILIKUM

Erinnern Sie sich noch an die Fernsehwerbung, als eine elegant-verführerische Schönheit ihm im Blick aufs Schlafzimmer mit rauchiger Stimme zuraunte: „Cominciamo con la Barilla? Beginnen wir mit den Nudeln?“

Barilla-Pasta waren nie einfach nur Nudeln. Barilla verkörperte italienische Lebensart, war immer Pasta mit Genuss. Das liegt nicht nur an der Werbung. Das liegt vor allem am Herstellungsverfahren. Jetzt gibt es einen neuen „State of the art“ – Al Bronzo Pasta. Noch verführerischer, noch intensiver im Geschmack. Und fast sexy im Auftritt: Intensiv goldgelb ist die Nudel.

„Lavorazione Grezza“ heißt das Verfahren, mit dem Barilla die Pasta „al bronzo“ herstellt, was übersetzt „mit Bronze“ heißt und auf die Verfahrenstechnik des Bronzierens oder Brünierens zurückzuführen ist. Es beschreibt die Bildung einer dünnen Schutzschicht auf Oberflächen. Und genau das macht Barilla. Die Oberflächentextur der einzelnen Nudel wurde mit Rillen, Kanten und Kurven ziseliert. Das Ergebnis dieses Herstellungsprozesses ist eine intensive Rauheit, die die Pasta überzieht. Die Zunge wird den Geschmack von Teig und Sauce besser unterscheiden, die Würze bei Pasta Gerichten wird besser gebunden.

Grundlage für den Teig ist eine hochwertige Hartweizenmischung. Für die Produktreihe Al Bronzo wird ein Hartweizen höchster Qualität verwendet, aus dessen Vermahlung ein eiweißreicher Grieß (mehr als 14 Prozent) mit einem hochwertigen Gluten und einer intensiven gelben Farbe gewonnen wird. Alle die-

se Parameter sind für eine hochwertige Pasta entscheidend. Der Weizen stammt aus der EU und aus Ländern außerhalb der EU und ist eine Mischung verschiedener, hochwertiger Hartweizensorten mit den oben genannten Eigenschaften. Textur und Substanz sorgen für eine außergewöhnliche Bissfestigkeit und die Stärke des Pastateiges führt zu einem vollkommenen al-dente-Erlebnis. Fünf der beliebtesten klassischen Sorten an Pastavarianten wählte Barilla für die Al Bronzo-Linie aus – Spaghetti, Fusilli, Penne Rigate, Spaghettoni sowie Tortiglioni.

400 Gramm Pasta sind in den Packungen. Und auch die sind neugestaltet: Al Bronzo kommt in einer intensiv roten Verpackung daher. Das Logo wurde überarbeitet. Man wolle das als Ergänzung zur herkömmlichen Blauen Linie verstanden wissen, mit der man bisher Pasta von Barilla verbindet.

Es handelt sich bei der Verpackung von Al Bronzo um eine zu 100 Prozent recycelbare Kartonschachtel aus Papier, welches aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt. Und warum hat Barilla sich dazu entschlossen, mit Al Bronzo zu beginnen? Der Verbraucher hat seine Gewohnheiten geändert, gerade nach der Pandemie. Durch Homeoffice und Gastro-Lockdowns will man sich hochwertiger versorgen. Lebensmittelhersteller müssen neue Wege finden, diese Nachfrage zu beantworten. Daher wird die Premium Range ausgebaut und neue Produkte kommen ins Regal. Auch Spezial-Produkte wie „Risotti aus Hülsenfrüchten“ und „Legume Pasta“. Kurzum: Pasta aus Roten Linsen und Kichererbsen, finden dank neuer Er-



PENNE RIGATE PUTTANESCA



SPAGHETTINI ALLA CARBONARA VEGETARIANI

nährungsgewohnheiten ihren Absatz. Man verspricht mit dieser neuartigen Premium-Linie: „So wird Pasta neu geboren!“ Es wird einen entscheidenden Unterschied machen, wie in Zukunft Geschmack definiert wird.

ÜBER BARILLA

Barilla ist die Marke, die Pasta für immer verändert hat, indem sie jene in den 50er Jahren zum ersten Mal in eine Umverpackung platzierte. Das Unternehmen wurde 1877 von Pietro Barilla in einer Bottega in Parma gegründet. Heute bringt Barilla als weltweit führende italienische Pastamarke mit einem Angebot an Pasta und Saucen das italienische Lebensgefühl in mehr als 100 Länder. Von der ikonischen Blue Box, die sogar von Federico Fellini gefeiert und geliebt wurde, bis hin zu den kontinuierlichen Innovationen – wie den kreativen Pasta-Cuts der Collezione-Range, der Kreation der perfekten, immer al dente Vollkornpasta, dem glutenfreien Sortiment mit dem klassischen Pastageschmack und der klassischen Textur, den Vero Gusto-Saucenrezepten ohne Konservierungsstoffe und ohne Zuckerzusatz – hat sich Barilla immer dafür eingesetzt, die wahre Bedeutung eines Pastagerichts zu vermitteln: Pasta ist auch ein Zeichen der Liebe.

Barilla ist Teil der Barilla Group, eines der führenden italienischen Lebensmittelunternehmen, das mit 20 Marken in 30 Produktionsstätten (14 in Italien und 16 im Rest der Welt) Pasta, Saucen und Backwaren herstellt. Die 8.591 Mitarbeiter aus über 100 Ländern lassen sich von der langfristigen und nachhaltigen Mission des Unternehmens „Good for You, Good for the Planet“ inspirieren.

NEU BARILLA AL BRONZO

DIE NEUE DIMENSION VON PASTA



EINZIGARTIG RAUE OBERFLÄCHE



EIN ZEICHEN DER LIEBE

CHEFIN DES MÜNCHNER AUKTIONSHAUSES NEUMEISTER KATRIN STOLL



THEBUSINESSOFART

Katrin Stoll lehrt an der Munich Business School „The Business of Art“. Nicht nur dort, auch an Ludwig-Maximilians-Universität und auch an anderen, internationalen Institutionen und Kommissionen hat sie einen Ruf. Sie unterrichtet angehende Kunstmanager über den rechten Invest. Im „Normalberuf“ ist Katrin Stoll die Chefin des renommierten Münchner Auktionshauses Neumeister. Sie lehrt also nicht nur die Theorie, sie kennt die Praxis. Ein Gespräch.

WER IN DIESEN BELASTETEN ZEITEN ZWISCHEN PANDEMIE UND KRIEG GELD ÜBRIGHAT, LEGT IN BETONGOLD AN, ALSO IN IMMOBILIEN. DAS IST ALLERDINGS IN MÜNCHEN UND UMGEBUNG KAUM NOCH RENTABEL. IMMOBILIEN-EXPERTEN GEHEN VON EINER PREISKORREKTUR AM MÜNCHNER MARKT AUS. WOHIN ALSO MIT DEM GELD?

Kaufen Sie sich was Schönes! Es ist nichts Neues, in wirtschaftlich schwierigen Zeiten legen viele ihr Geld auch in Sachwerten an: Wein, Oldtimer, Uhren, Juwelen, Kunst. Der Return ist materiell und emotional stabil. Nur muss man sich auskennen oder richtig beraten lassen.

SPRECHEN WIR ÜBER KUNSTINVEST – WIE FINDET MAN DA DEN RICHTIGEN PREIS?

Das ist zu kurz gefragt. Die Fragen nach einer Investition im Kunstmarkt können sehr unterschiedlich sein. Wollen Sie einen dekorativen Gegenstand erwerben, der eine sichere Investition darstellt? Oder sprechen wir über eine risikoreichere, aber womöglich rentablere Investition? Im Kunstbereich sind die elementaren Gesetze des Marktes außer Kraft. Ein Bild kann noch so lange in der Galerie hängen, es wird nicht günstiger. Es gibt da kein Sonderangebot zum Verramschen. Wer jetzt also einen echten Stierler, Spitzweg oder Renoir kauft, der wird

ihn auch noch in fünf bis zehn Jahren für den Zuschlagspreis wieder verkaufen können. Man ist also sicher, dass man sein Geld zurückbekommt. Anders ist es bei jungen Kunstwerken von Künstlern, die noch nicht so bekannt sind. Das ist so ein bisschen wie eine Wette auf die Karriere des Künstlers. Nehmen Sie Jeff Koons oder Keith Haring. Als sie anfangen, dachte keiner daran, dass ihre Kunst je die Summen einbringen könnten, die sie heute erreichen. Die Beurteilung, welcher Preis für ein Kunstwerk angemessen ist, ist ein sehr schwieriges Unterfangen und erfordert besondere Expertise. Preise im Kunstmarkt steigen nicht nur, weil die Kunstwerke an sich wertvoller werden, sondern weil die Nachfrage steigt und sich mehr Geld auf dem Markt befindet.

DAS HEISST, UM BEIM BEISPIEL JEFF KOONS ZU BLEIBEN, ES GEHT UM EINE GRANDIOSE WETTE?

Werke, die versteigert werden, sind immer in der öffentlichen Wahrnehmung. Das heißt, die Auktionspreise haben Signalwirkung, weil sie, im Gegensatz zu Verkaufspreisen in Galerien, öffentlich sind. Was dort erzielt wird, wird kaum noch je günstiger werden.

Aus den Auktionsverkäufen lässt sich eine Historie erstellen, sowohl für die „Biografie des Werkes“ als auch für die des Preisverlaufs. Es gibt sogenannte „Blue-Chip-Künstler“, wie z. B. Pablo Picasso, Andy Warhol, Gerhard Richter, Francis Bacon, Mark Rothko, Claude Monet, Alberto Giacometti, Vincent van Gogh. Ihr Wert wird in einem eigenen Index getrackt. Die Wertentwicklung ist daran ablesbar. Daneben gibt es Kunst, die Schlagzeilen macht. Da sind die 91 Millionen US-Dollar für Koons „Rabbit“ auf der New Yorker Christie's Auktion 2019, die den Rekordpreis für einen lebenden Künstler ausmachen. Sie können jetzt höchstens noch darüber spekulieren, wieviel die Biografie von Koons mit der Wertfindung zu tun hat. Koons studierte Kunst, arbeitete ab 1977 im MoMa und war parallel sechs Jahre lang als Broker an der New Yorker Wall Street tätig, um seine Kunstprojekte zu finanzieren.

ABER WIR KÖNNEN DOCH EIN KUNSTWERK NICHT NUR UNTER DEM FINANZIELLEN ASPEKT BESPRECHEN?

Die Beurteilung, welcher Preis für ein Kunstwerk angemessen ist, ist schwer. Unterscheiden Sie zwei Hauptstränge: die „marktfrischen“ und die „gesetzten“ Künstler. Der Künstlerna- me beeinflusst den Preis. Je unbekannter, desto mehr Wachstumsmöglichkeit ist drin.

UND WELCHE KRITERIEN SOLLTE MAN DA ANLEGEN?

Erste Werke eines Künstlers zu kaufen, kann pures Artist-Sponsoring sein. Aber ich empfehle zu überprüfen: welche Technik bietet er an, hat er schon einen Namen, ist er bekannt in der Szene, gibt es viele oder wenige Objekte des Künstlers oder der Künstlerin? In welchem Ma-

terial, in welcher Größe? War der Artist an Ausstellungen beteiligt. Für sehr wichtige halte ich, welcher Galerist den Künstler vertritt. Das ist der Manager, der den Artisten professionalisiert. Wenn ein Galerist schon eingestiegen ist, sieht er Potential. Bei den „marktfrischen“ kann es gut sein, dass man nur 900 oder 3.000 Euro für ein Werk bezahlt, das aber in ein paar Jahren ein Vielfaches an Return bringt. Erfolgreicher Kunsthandel erfordert auf lange Sicht immer eine intensive Auseinandersetzung mit dem Künstler, die Aneignung von Insiderwissen und eine rege Teilnahme an Kunstevents. Es geht immer auch um die Freude am Kunstwerk.

KÖNNEN SIE PREISSPANNEN NENNEN?

Das ist kaum exakt festzulegen. Man spricht davon, dass ein Invest von etwas 20.000 Euro im globalen Kunstmarkt einen Gewinnzuwachs von etwas 9 Prozent im Jahr bringen kann. Bei großer Investition, z. B. 100.000 Euro, könnten sie einen Gewinn von etwa 15 Prozent erhoffen. Inwiefern das jetzt in der Pandemie und mit der politischen Situation so bleibt, ist abzuwarten. Der Wert bleibt aber sicherlich erhalten. Wer in stabile Sachwerte geht, sichert sich gegen Inflation ab.

SCHAUEN WIR AUF DIE „GESETZTEN“ KÜNSTLER ODER ANERKANNTEN KUNSTWERKE. WELCHE KRITERIEN GELTEN DA?

Auch da ist die Gattung, der Künstlerna- me und die Technik ein wichtiger Faktor für die Bewertung. Aber noch mehr kommen Kriterien wie der Erhaltungszustand, die Provenienz und eventuelle Ausstellungsorte zum Tragen. Wer anfängt in Kunst zu investieren, sollte sich zuvor mit Experten ins Benehmen setzen. Es gibt nie nur einen Experten, aber es gibt Institutionen, die sich spezialisiert haben.

Kontakte findet man in Galerien und Auktionshäusern. Um sich vor Fälschungen zu schützen, sollte man immer eine zweite Meinung einholen oder kann auch Farbanalysen machen lassen. Man kann bereits ab etwa 1.000 Euro ein Werk, zum Beispiel eine Druckgrafik, eines am Markt etablierten Künstlers erwerben.

UND WELCHE VORTEILE GIBT ES BEI DIESER GESETZTEN WERTANLAGE IN KUNST?

Neben hoher Rendite ist das Handling im Vergleich zu Immobilien relativ einfach. Der Verkauf ist nicht aufwändig, man braucht keinen Notar und hat unter Umständen enorme steuerliche Vorteile. In der Erbschafts- respektive Schenkungssteuer ist unter bestimmten Voraussetzungen eine 60 prozentige, ja sogar bis zu 100 prozentige Befreiung möglich.

WENN ICH AN DAS TEUERSTE GEMÄLDE DER WELT DENKE, FRAGE ICH MICH, WOHER DER INVEST ZURÜCKKOMMEN KANN?

Das „Salvator Mundi“ von Leonardo da Vinci ist ein Einzelfall und ein Beispiel für die Marktmechanismen. Die 450 Millionen US-Dollar, die erzielt wurden, sind ein Weltrekord und ein Statement zur Begehrlichkeit in der Kunst. Ursprünglich war das Bild für rund 100 Millionen US-Dollar bei Christie's in New York aufgerufen worden. Das Auktionshaus hat es im „contemporary sale“ nicht im Altmeister-Verkauf, wo es eigentlich eingeordnet werden sollte, angeboten. Das war eine Marketing-Entscheidung. Damit wird der emotionale Faktor betont. Die Urheberschaft, also hat Leonardo das Bild selbst geschaffen oder nicht, war bei Experten immer umstritten. Es soll 1958 für 45 britische Pfund gehandelt worden sein, verschwand dann in der Vergessenheit. 2011 kam es in die National Gallery in



LEONARDO DA VINCI „SALVATOR MUNDI“ UM 1500



London, dort wurde es als Leihgabe und echter Leonardo ausgestellt. Dann stieg der Preis. Der dänische Filmemacher Andreas Koevoed hat mit „The Lost Leonardo“ eine sensationelle Dokumentation, eigentlich ein Kunstthriller, dazu gedreht. Echt sehenswert!

SOWEIT MAN WEISS, WAR DER VERKÄUFER EIN OLIGARCH, DER RUSSISCHE MILLIARDÄR DMITRI RYBOLOWLEW, DEM AUCH DER FUSSBALLCLUB AS MONACO GEHÖRTE. ER SOLL ES VON DEM SCHWEIZER KUNSTHÄNDLER YVES BOUVIER FÜR 127,5 MILLIONEN US-DOLLAR GEKAUFT HABEN UND IHN DANN WEGEN WUCHERS VERKLAGT HABEN. ES SIND ALSO SPANNENDE GESCHICHTEN GARANTIERT. WAS BEGRENZT DENN DEN MARKT?

Ob man von begrenzten sprechen kann, sei dahingestellt: Zwei wichtige Stichworte sind die Provenienz-Forschung und das Kulturgutschutzgesetz. Es ist ein No-Go, Werke mit Entstehungszeit vor 1945 mit unerforschter Herkunft und ohne Expertise zu erwerben. Und seit 2016 gibt es Regelungen, um den Handel mit Raub- und Kriegskunst und „national wertvollem Kulturgut“ zu verhindern. Das gilt jetzt auch EU-intern. Für deutsche Museumdirektoren ist das positiv. Zeitgenössische Künstler wie Georg Baselitz oder Gerhard Richter kritisieren das Gesetz. Dadurch seien Kunstwerke nur noch auf dem deutschen Markt verkaufbar und das bedeutet für diese Künstler einen finanziellen Schaden.

KENNEN SIE EINEN BERÜHMTE KÜNSTLER DESSEN BILDER IM WERT VERLOREN HABEN? Bei unseren Studien haben wir festgestellt, dass der höchste Wertzuwachs bei einem renommierten Künstler nicht bei dessen Stilleben oder Landschaften, sondern bei dessen weiblichen Akten erzielt wird. Das liegt aber wohl auch daran,



BEI NEUMEISTER ENTSTEHEN AUKTIONSMAGAZINE, DIE NICHT NUR LOSNUMMERN BESCHREIBEN, SONDERN SACHWERTE BESCHREIBEN UND TAXIEREN. BESTENS GEEIGNET FÜR EINSTEIGER IN DIESE ART INVEST.

dass die Kaufkraft für Kunst heute noch immer bei Männern zwischen 55 und 65 Jahren liegt. (schmunzelt). Ein Kunstwerk ist eine Welt, nicht nur Nachahmung der Natur, sagte der russische Maler Alexej Jawlensky (1865- 1941) einmal. Kunst hat immer Wert.

Miele



Kulinarik trifft auf einzigartige Erlebnisse:

Miele Chef Stories

Mit den Miele Chef Stories, unserer neuen exklusiven Veranstaltungsreihe mit wechselnden Spitzenköchinnen und Spitzenköchen, kreieren wir ein außergewöhnliches Dinner-Event; authentisch, inspirierend und unvergesslich.

Erleben Sie Cornelia Poletto hautnah am Samstag, 25. Juni 2022 im Penthouse des DO & CO Hotels München. Als erfolgreiche Köchin und Unternehmerin in der männerdominierten Spitzengastronomie-Szene steht sie für Selbstverwirklichung und Unabhängigkeit, gepaart mit authentisch italienischer Lebensart.

Weitere Details und Ticketinformationen zum Event finden Sie unter **chefstories.miele.de**.



VONRENOIR BISJAWLENSKY

Es wird wieder fulminant. Seit der Galerist Michael Beck Vorsitzender der Olaf Gulbransson Gesellschaft ist, leuchtet am Tegernsee die große Kunst. Der international renommierte Kunsthändler holt auch in diesem Sommer wieder eine fulminante Ausstellung ins Tal.

Werke, die von Privatsammlern mit Leidenschaft zusammengetragen wurden und die darum in der Öffentlichkeit kaum zu sehen waren, werden im Olaf Gulbransson Museum gezeigt.

Und es sind nicht einfach irgendwelche Bilder, es sind Werke bedeutender Künstler und Künstlerinnen des 19. und 20. Jahrhunderts: wichtige Werke des französischen Impressionismus und deutschen Expressionismus, Werke von Pierre-Auguste Renoir und Alexej von Jawlensky.

Da ist Renoirs „Personnages dans un paysage“, Öl auf Leinwand, von 1900, zu sehen. Renoir ist sicher einer der prominentesten Vertreter des Impressionismus, einer Strömung, in der die Flüchtigkeit des Lichts die Gemälde durchdringt. Was mit dem Impressionismus beginnt, entwickelt sich weiter zum Expressionismus, als dessen Vertreter der zweite Namensgeber der Ausstellung gilt: Jawlensky. Der russischstämmige Maler lebte ab 1896 in München. Nach einer Ausbildung an der Akademie der Künste in St. Peters-

burg besuchte er in München die Schule von Anton Ažbe. Später initiierte der Deutschrusse mit Wassily Kandinsky und Franz Marc die Künstlergemeinschaft „Der Blaue Reiter“ im Murnauer Moos.

Nach Ausbruch des Ersten Weltkriegs mussten Alexej von Jawlensky mit seiner Familie und Marianne von Werefkin als russische Staatsbürger Deutschland binnen 48 Stunden verlassen. Zwischen 1914 und 1921 lebte er daher in der Schweiz. Alexej von Jawlensky fand zusammen mit Werefkin und Nesnakomoff ein Exil in St. Prex am Genfersee. Aus dieser Zeit stammt sein „Mädchen aus St. Prex“, Öl auf Malkarton, um 1916.

In Tegernsee werden Bilder von Mitgliedern dieser Gruppe, wie von August Macke, Paul Klee oder Franz Marc, zu sehen sein. Aber auch Gemälde aus der Künstlergruppe „Die Brücke“, die von Ernst Ludwig Kirchner oder Karl Schmidt-Rottluff 1905 gegründet wurde. Nur um ein paar Namen zu nennen: Emil Nolde, Max Pechstein, Otto Müller und weitere

Künstler. Es werden aber auch Gemälde gezeigt, die nicht unbedingt nur einer Schule zuzuordnen sind, wie Aquarelle von Paul Gauguin, Skizzen von Lyonel Feininger oder Werke von Lovis Corinth und Max Liebermann. Und natürlich sollen auch Gemälde von den wichtigsten Künstlerinnen jener Zeit wie Paula Modersohn-Becker, Marianne von Werefkin und Gabriele Münter zu sehen sein.

Allein die Künstlernamen versprechen ein Feuerwerk an Sinneseindrücken, die Werke gelten als Weltkunst und werden in allen Museen voller Bewunderung gefeiert.

Vernissage, Freitag, den 22. Juli 2022, Kurgarten Tegernsee um 18 Uhr. Ausstellung vom 23. Juli bis 8. Januar 2023 im Olaf Gulbransson Museum, Tegernsee. Ein umfangreiches Programm begleitet die Ausstellung.



PIERRE-AUGUSTE RENOIR, PERSONNAGES DANS UN PAYSAGE, ÖL AUF LEINWAND, 1900
ALEXEJ VON JAWLENSKY, MÄDCHEN AUS ST. PREX, ÖL AUF MALKARTON, UM 1916
GUSTAVE CAILLEBOTTE, PORTRAIT DE GEORGES ROMAN, ÖL AUF LEINWAND, 1879





MENTALHEALTH

Nur ein Schlagwort oder der Weg zu mehr Zufriedenheit? Mentale Gesundheit ist der Weg in eine freundlichere Zukunft. Dabei geht's nicht drum, nur gepampert zu werden, sondern sich innerlich stabil zu halten. Der Versuch einer Einordnung.

Wir stehen vor dem Zeitalter der Resilienz. Das sagt jedenfalls der Zukunftsreport des Zukunftsinstituts von Matthias Horx voraus. Die Gesellschaft stehe heute vor einem Angstgebirge. Wir leben in einer Emotokratie, in der Affekte und Hysterien vorherrschen. Politiker oder Autokraten agieren aufgrund ihrer Gefühlslage, mit der sie reagieren oder unterdrücken, aber selten steuern. Angstwellen branden über die kollektive Psyche, ausgelöst durch abstrakte Gefahren, die allgemein am Horizont dräuen, wie Finanzkrise, Greta-Panik oder Corona und das Metaversum. Auch durch individuelle Bedrohungen wie Verarmung, Arbeitslosigkeit oder Überforderung im Job verlieren Menschen ihre innere Stabilität. Die Welt ist divers und komplex. Durchkommen durch diese Gefährdungslage wird, wer eine zentrale Zukunftskompetenz entwickelt: die Fähigkeit, adaptiv auf Krisen zu reagieren.

Der Mensch ist gefordert, seine Resilienzkraft zu entwickeln. Das heißt, in

sich stark bleiben und dennoch flexibel reagieren. Das darf man nicht verwechseln mit nur dranbleiben, denn das heißt ausblenden und weitermachen. Das half der älteren Generation nach dem Zweiten Weltkrieg. Aber das hilft der jüngeren Generation nicht mehr. Die Fähigkeit, sich mit Mental Health auseinanderzusetzen, ist also auch eine Frage des Alters. Den Experten zufolge sind alle, die heute in einem Alter von über fünfzig sind, nur noch eingeschränkt fähig dazu. Denn sie wurden anders geprägt. Parolen wie „Nicht jammern, weitermachen“, „Beiß die Zähne zusammen!“, „Halte durch!“ stehen dafür. Ratschläge, die heute alleine nicht mehr von Wert sein können.

Ein Beispiel: Burnout und Stress. Diagnosen über die häufig gestritten wird, ob sie denn gerechtfertigt seien. Für die einen ist es noch immer pure Einbildung, für andere klare Erkrankung. Psychische Gesundheitsprobleme sind nach wie vor mit einem erheblichen Stigma behaftet.

Es gibt inzwischen harte Fakten, die zeigen, wie viel echtes Geld solche (Vor-) Verurteilung die Wirtschaft kostet. Denn eine Studie für psychische Gesundheit zeigt: „39 Prozent der Menschen in Österreich waren in der Vergangenheit oder sind aktuell von einer psychischen Erkrankung betroffen. Nicht einmal drei Viertel der Befragten (63 Prozent) würden Familie und FreundInnen von einer psychischen Erkrankung erzählen, nur 21 Prozent den ArbeitskollegInnen.“ In Deutschland ist die Datenlage ähnlich bis gravierender.

Eine Firma, die schnell reagiert auf Überlastungssymptome von Mitarbeitern, sorgt für alle: den Mitarbeiter und das Unternehmen. Bei Früherkennung entstehen deutlich weniger Kosten. Die Beispielrechnung: Wird Burnout nach nur rund einem Jahr diagnostiziert, kostet das die Volkswirtschaft etwa 1.000 Euro pro Person, bei späterer Diagnose, also nach etwa drei Jahren, kostet es 37.000 Euro pro Person. Die Kosten durch Krankenstand belaufen sich bei gleicher Zeitabbildung in den Personalausfallkosten zwischen 800 und 70.000 Euro.

Ist ein Mensch im Zustand der Mental Health, kann er seine Fähigkeiten optimal ausschöpfen, die Lebensaufgaben bewältigen und produktiv arbeiten. Der gesunde Mensch verfügt über gute Energieressourcen, die ein zufriedenes Leben ermöglichen. So kann er seinen Beitrag zur Gemeinschaft leisten und selbstbestimmt leben.

Die Lebensführung von Jung und Alt war immer unterschiedlich. Keine Generation, die nicht über „die Jugend von heute“ stöhnte. Aber es scheint, als stehe die

Gesellschaft vor einem Mind-Shift. Die Jungen machen weltweit das Hamster-rad-Leben nicht mehr mit.

Selbst in China geht es der Jugend gegen den Strich, im Format zu leben. Durch das Internet kommt die junge Generation mit ganz anderen Ideen und Lebensmodellen in Berührung als die Generation davor, analysiert Sonja Maaß, Journalistin und Buchautorin. Der Großteil der Freiheiten, um die es den jungen Leuten gehe, sei nicht unbedingt die politische Freiheit, sondern vor allem die Freiheit im gesellschaftlichen Sinne und das Aufbrechen bestehender Normen. „Tang ping“, „Flachliegen“, ist das Wort, mit dem sie in China ihre Rebellion beschreiben. Sie wollen das Leben leben, nicht nur fürs Kapital überleben. Das stehe dahinter. Sie wollen nicht als Wanderarbeiter Menschenmaterial sein, sondern für sich sorgen. Eine Einstellung, die der chinesischen Führung wohl nicht sonderlich gefällt. Doch man muss nicht nur auf China blicken, um zu sehen, dass die Jugend es anders will.

Die Jungen weltweit sind gut ausgebildet, auch wenn die Älteren den Bildungsstand kritisieren und manchmal den Untergang des Abendlandes bei diesen Nachkommen ausrufen. Aber wer hat's ihnen denn vorgelebt? Wer hat sich denn durch „Ich bin so im Stress“-Ausreden selbst gesundheitlich vernachlässigt und es mit „Wir haben Verantwortung und finanzielle Verpflichtung“ begründet? Sie konnten die Verantwortung für sich weitgehend delegieren, an den Doktor, die Gewerkschaft oder die Politik. „Es ist Zeit, wieder mehr Selbstverantwortung für unseren Zustand zu übernehmen“, sagt der Wiener Arbeitspsychologe Tobias Glück.

Die Jungen müssen künftig nicht nur körperlich, sondern auch mental fit sein. Die Jungen haben alle Möglichkeiten, sie müssen Entscheidungen treffen, wo die Älteren gar keine Wahl hatten. Das schaut nach einem Quantensprung in der persönlichen Lebensführung aus.

Aber dabei ist auch die Wirtschaft gefordert. Firmen sind keine Demokratien. Unternehmen haben häufig keine Instrumentarien oder die Kultur, um mit Konflikten oder mit Menschen und ihren Emotionen umzugehen. Doch sie und wir werden es lernen müssen, wenn wir und sie weiter bestehen wollen.

DEFINITION DER WHO (WORLD HEALTH ORGANIZATION) VON „MENTAL HEALTH“

„Mental health is the foundation for the well-being and effective functioning of individuals. It is more than the absence of a mental disorder; it is the ability to think, learn, and understand one's emotions and the reactions of others. Mental health is a state of balance, both within and with the environment. Physical, psychological, social, cultural, spiritual and other inter-related factors participate in producing this balance. There are inseparable links between mental and physical health.“

Psychische Gesundheit schließt vor allem positive Faktoren ein: Arbeitszufriedenheit, Wohlbefinden, Engagement, individuelle Ressourcen. Das WHO-Regionalbüro für Europa hat 2020 ein neues Bündnis für psychische Gesundheit ins Leben gerufen, um die psychische Gesundheit als einen Schwerpunkt für das öffentliche Gesundheitswesen in den Ländern der Europäischen Union der WHO in den nächsten fünf Jahren zu etablieren und gezielt voranzutreiben.



INSTAHELP

SEELISCHEGESUNDHEIT

Vorreiter der Unternehmenswelt haben erkannt, dass die Gesundheit ihrer Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen weit mehr bedeutet als das Fernbleiben körperlicher Erkrankungen. Bei Mercedes, beim Gesundheitsversicherer Allianz (Österreich), bei Waterdrop oder Teufel gilt Mental Health als Gamechanger für Unternehmen. Sie und noch mehr als 80 weitere Unternehmen holen sich die Kompetenz bei Instahelp. Ein Gespräch mit Bernadette Frech, die CEO der Plattform für psychologische Beratung online.

FRAU FRECH, WIE GEHT'S IHNEN?

Nun, die meisten antworten darauf mit „Gut, danke“. Doch in Wirklichkeit geht es jedem dritten Menschen in Europa mental oder emotional gar nicht gut. Das zeigt eine Erhebung der WHO, und die stammt noch von vor dem Ausbruch der Pandemie und des Kriegs in der Ukraine. Freilich haben wir Höflichkeitsfloskeln auch nötig. Man muss nicht jedem alles aus seinem Innersten zeigen. Als wir Instahelp gegründet haben, war mein Ziel, etwas beizutragen zu einer ganzheitlich gesundheitsbewussten Gesellschaft. Und das machen wir im Team inzwischen höchst anerkannt. Wir fühlen uns wirklich gut und ich persönlich bin hier in dem zauberhaften Salzburger Café mit Blick auf die Festung Hohensalzburg grad recht erfreut.

SIND WIR DENN ALLE SO BELASTET, DASS WIR INZWISCHEN SOGAR EINEN ONLINE-THERAPEUTEN BRAUCHEN?

In Ihrer Frage schwingt das Stigma mit, dass wir nicht ganz sauber seien, wenn wir solche Hilfe in Anspruch nehmen. Das

ist eine überholte Haltung. Gefühle sind an sich nichts Negatives. Wut ist nicht nur negativ, sie bringt uns auch voran, aber unterdrückte Wut kann uns lähmen. Wenn wir zum Beispiel in Meetings immer ignoriert werden, dann werden Sie Ihre Wut nicht rausbrüllen, weil Sie gut erzogen sind, aber Sie werden vielleicht nicht mehr zügig an Ihrer Präsentation weitermachen und ärgern sich über sich selbst, dass Sie die Aufschieberitis kriegen. In den meisten Fällen ist einem das gar nicht bewusst.

DANN SIND SIE EIN COACHING-UNTERNEHMEN?

Nein, nicht einfach das. Wir versprechen nicht einen Karriere-Erfolg, wenn Sie nur positiv denken. Wir haben uns mit der Vision gegründet, Ratsuchenden einen einfachen Zugang zu psychologischer Hilfe zu bieten. Es ist ein ergänzendes Angebot. In unserem Team sind professionell ausgebildete Psychologen und Psychologinnen, die schnell bis zu sofort verfügbar sind. Es ist ein niederschwelliges Angebot. Es ist in einem geschützten

Raum und wir sind digital. Wir garantieren, dass jeder binnen 24 Stunden einen Ansprechpartner hat. Erfahrungsgemäß dauert es bis zum ersten Kontakt nur wenige Stunden. In einem geschützten Raum kann man sich über die Instahelp App geschützt einwählen: als Videokonferenz, als Telefonat oder als Text-Chat.

UND WER KANN SICH AN SIE WENDEN BEZIEHUNGSWEISE WER WENDET SICH AN SIE?

Wenn es jemandem nicht gut geht, man vielleicht Stress oder Probleme in der Beziehung hat, sind wir da. Der Fokus liegt hierbei auf präventiver Beratung und Begleitung, um Personen zu unterstützen, bevor Probleme überhaupt entstehen. Wir sind für Menschen da. Sie können sich auch anonym melden. Und wir unterstützen Firmen, eine Kultur des Mental Health zu implementieren.

Wer an diagnostizierten psychiatrischen Erkrankungen leidet, den begleiten wir zu Fachärzten. Sobald Medikamente ins Spiel kommen, braucht man eine persönliche Betreuung.



GRÜNDERIN DR. BERNADETTE FRECH

WIE LÄUFT DAS AB?

Wir sind im digitalen Raum unterwegs. Sie gehen auf unsere Website, Sie geben Ihre Präferenzen ein und wir machen Ihnen einen Vorschlag, welche der PsychologInnen auf Basis Ihrer Eingaben am besten zu Ihnen passt. Danach startet die Beratung in Ihrem sicheren Beratungsraum in der Instahelp App. Das Digitale ist ein besonderer Raum, in dem es auch besonderer Ausbildung bedarf. Wir garantieren höchste Qualitätsstandards, also nicht nur DSGVO-konform, sondern auch die ärztliche Verschwiegenheitspflicht ist abgesichert. Die Chaträume sind sicher. Es ist ein niedrigschwelliges Angebot, das eben keine langen Wartezeiten aufbaut. Und es sind alles ausgebildete Psychologen und Psychologinnen. Wir grenzen uns von esoterischen Angeboten und allgemeinem Coaching ab. Die Nachfrage bestätigt uns. Und wir stellen auch fest, dass sich in diesem digitalen Zugang auch durchaus mehr Männer um Hilfe und Austausch bemühen als vergleichsweise in persönlichen Praxissituationen. Von der Altersstruktur her sind die meisten unserer Klienten zwischen 30 und 50 Jahre alt.

DIE COVID-19-PANDEMIE HAT SICHER DIE NACHFRAGE ERHÖHT?

Die Strukturen der Arbeitswelt wurden sehr verändert. Und ich denke, sie werden sich noch weiter verändern. Homeoffice und das Arbeiten von zuhause erhielten einen Schub, aber es wurde auch begleitet durch mehr Stressfaktoren. Einerseits sind diese Strukturen aufgebrochen, die Mitarbeiter wollen nicht mehr unbedingt zurück in die permanente Präsenzarbeit. Remotearbeit



MOTORSPORTCHEF VON MERCEDES TOTO WOLFF

wird bleiben. Während der Pandemie gab es mehr Burnout-Symptome durch die Überlastung bei Mitarbeitern mit Familien und mehr Depressionen bei Mitarbeitern ohne Anhang. Diese litten mangels Kollegen deutlich mehr an Einsamkeit. Belastungen im Homeoffice muss man ebenso als Vorgesetzter ernst nehmen, um die Motivation von Mitarbeitenden zu halten. Führungskräfte sind auf digitale Führung ihrer Mitarbeiter nicht vorbereitet gewesen. Und sie sind auch an mancher Stelle überfordert, wenn Mitarbeiter sich öffnen und ihre Probleme andeuten. Sie sprechen sie selten offen an, da sie eine Stigmatisierung und unangenehme Konsequenzen fürchten. Internationale Konzerne nutzen uns als Tool für ihre

Mitarbeitenden. Wir begleiten sie auf individueller Ebene, das heißt, wir nehmen ihnen den Druck sich zu verausgaben und sorgen so für mentale Gesundheit. Mentale Gesundheit ist in Österreich als ein Unternehmenswert fester verankert als in Deutschland.

UND IM JOB DÜRFEN WIR KÜNFTIG MEHR EMOTION ZEIGEN?

Es geht nicht drum, einfach mehr Emotion zuzulassen, sondern die eigenen Emotionen einzuordnen. Ein offenes Miteinander ermöglicht ein ehrliches Setup. Früher war's vielleicht so, dass ein Vorgesetzter cholerisch agieren konnte, oder Mitarbeiter konnten ihre Wut oder ihren Frust nicht kontrollieren. Das ist natürlich

ihre persönlichen Zweifel und Fragen, fühlen sich überfordert oder sehen keinen Weg. Und das kann man gut besprechen in einer psychologischen Beratung.

WIR WIRD SICH DENN DIE ARBEITSWELT VERÄNDERN?

Die Entgrenzung von Arbeits- und Freizeitumfeld ist eine Herausforderung. Wenn wir bislang von Work-Life-Balance ausgingen, so wird in Zukunft das Work-Life-Blending gelten. Das heißt, eine qualitative Zusammenführung der beiden Lebensbereiche wird nötig sein. Sie können heute junge Mitarbeiter nicht mehr mit mehr Geld und besserem Dienstwagen gewinnen. Das ist ein Standard, der am Anfang der Positionsausschreibung ausgehandelt wird. Der muss gut sein. Aber mit der Zeit muss der Job mit dem Lebensentwurf zusammengehen.

WAS WERDEN SIE IHREN SÖHNEN EINMAL SAGEN, WENN SIE FRAGEN: MAMA, WIE HAST DU DAS ALLES GESCHAFFT? UNS ALLEIN ERZOGEN, DIE FIRMA VORANGEBRACHT UND AN DER UNI GELEHRT?

(Sie lacht) Klingt ganz schön viel, nicht wahr? Aber ich hole mir auch manchmal Hilfe bei uns, bespreche mich, um mich wieder zu verorten. Ich will nicht meine Freundinnen nur als mentale Stützen gebrauchen, sondern mit ihnen auch mal nur Spaß beim Mädelsabend haben. Ich will nicht meine Eltern überlasten, mit allem, was auch zu meistern ist. Es geht heute auch anders. Wir haben das Wissen. Wir haben das Angebot. Es kann, wenn es mal viel ist, einfach auch einfach sein: ein Gespräch, in dem man sich wieder sortiert.



ÜBER DR. BERNADETTE FRECH

Die 38 Jahre alte Österreicherin steht inzwischen auf der Liste der hundert einflussreichsten Unternehmerinnen der DACH-Region. Die Wirtschaftswissenschaftlerin promovierte zu Emotionsmanagement in Unternehmen. Instahelp entstand aus dem erfolgreichen Exit eines Vor-Start-ups. Für Frech war dies die perfekte Ausgangsbasis, das sensible Angebot der psychologischen Beratung mit höchster Sicherheit zu implementieren. So entstand Instahelp, eine inzwischen europaweit führende Plattform für psychische Gesundheitsförderung. Das Geld für den nötigen Invest besorgte Bernadette Frech in der österreichischen TV Start-up-Show „2 Minuten 2 Millionen“. Sie sicherte einen Gesamtinvest von drei Millionen Euro. Mit fünf Mitarbeitern hat sie 2018 begonnen, heute sind rund 200 Mitarbeitende für ihre Firma tätig. Mittlerweile ist Instahelp in den fünf europäischen Ländern Österreich, Deutschland, Schweiz, Frankreich und Großbritannien vertreten. Bernadette Frech lehrt an der Universität Graz und der International School of Management in München.

INSTALIFEHACK

Unser Lifehack wird Tipps zu aktuellen Themen geben, die beschäftigen.
Ukraine-Konflikt: Was Sie als Führungskraft jetzt tun können.

Fokussiert und konzentriert zu arbeiten, während nur tausend Kilometer von uns entfernt auf europäischem Boden gekämpft wird – das macht derzeit vielen Mitarbeiter:innen zu schaffen. Unternehmen beobachten tagtäglich, wie sich die schrecklichen Meldungen über das militärische Geschehen in der Ukraine auch am Arbeitsplatz bemerkbar machen. Fest steht: Die aktuellen Geschehnisse beeinflussen unser grundlegendes Bedürfnis nach Sicherheit und Kontrolle – Ängste, Unsicherheit oder Wut sind dabei natürliche Reaktionen. Diese wirken sich nicht nur auf die Arbeitsatmosphäre aus, sondern auch direkt auf die eigene Leistung am Arbeitsplatz. Doch wie sollte man als Führungskraft mit diesem Thema umgehen?

WAS MAN ALS FÜHRUNGSKRAFT JETZT TUN KANN

- Offene Tür für Einzelgespräche: Vor allem in der jetzigen Zeit ist es wichtig, Mitarbeiter:innen zu signalisieren, dass man als Arbeitgeber „da ist“ – offen und auch emotional über die derzeitige Lage zu sprechen, zeugt von Nahbarkeit und kann ein unglaublich erleichternder Impuls sein!
- Steigern Sie das Teamgefühl: Ein Wir-Gefühl kann Unsicherheiten lindern. Gemeinsame Aktivitäten und Workshops können gerade jetzt dabei helfen – vor allem, nachdem sie in der Pandemie oft zu kurz gekommen sind!
- Stärken Sie Ihre Resilienz: Die mentale Widerstandskraft gilt schon lange als wichtiger Erfolgsfaktor! Resiliente Führungskräfte gelten als besonders flexibel und vertrauensvoll, während resiliente

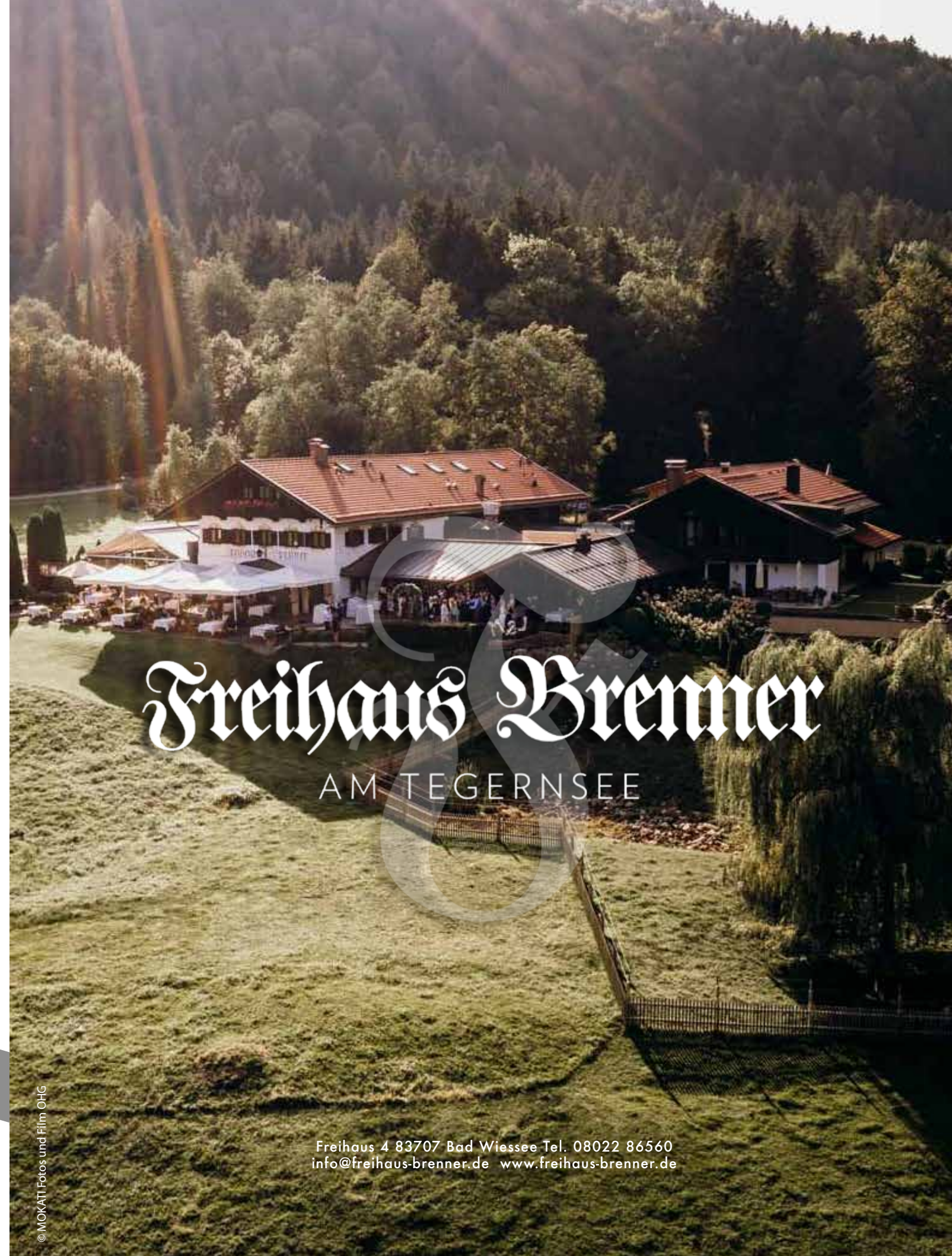
Mitarbeiter:innen wesentlich besser mit Druck oder Stress umgehen können. Hierbei helfen gemeinsame Workshops als auch individuelle Einzelberatungen.

STAY MENTALLY STRONG AND HEALTHY

Aus psychologischer Sicht hilft es nämlich, über die eigenen Ängste und Sorgen zu sprechen: So kann man lernen, diese Gefühle zu benennen und sie auch zu kontrollieren. Dabei ist es nicht das Ziel, Angstfreiheit zu erlangen – im Gegenteil. Mentale Probleme übersteigen allerdings die Verantwortung von Führungskräften und HR-Abteilungen, da auch sie selbst belastet werden. Professionelle Unterstützung im Rahmen einer psychologischen Beratung kann bei diesem Prozess unterstützen, um den richtigen Umgang mit Angst zu erlernen und mental stark und gesund zu bleiben!



© VectorMine – stock.adobe.com



Freihaus Brenner
AM TEGERNSEE

Freihaus 4 83707 Bad Wiessee Tel. 08022 86560
info@freihaus-brenner.de www.freihaus-brenner.de

© MOKATI Fotos und Film OHG

SICHERISTSICHER

Wichtiges gut wegschließen, dafür gibt es zahlreiche Gründe: Feuer, Wasserschäden oder Einbruch. Dinge von persönlichem oder emotionalem Wert wollen viele nicht daheim aufbewahren. Galt bis dato das Bankschließfach als Alternative, bietet ab sofort mitten in München ein bankenunabhängiger Wertschließfachanbieter eine rund um die Uhr zugängliche Schließfachanlage als Aufbewahrungsort an.

GIBT ES DENN DAFÜR SO VIEL NACHFRAGE, DASS SIE SICH IN MÜNCHENS ZENTRUM MIT EINEM HOCHSICHERHEITSSAFE ETABLIEREN? Wir bieten etwas an, das im Markt zur Mangelware wurde. Banken schließen viele ihrer Zweigstellen und bei den bestehenden Filialen vergeben die meisten Banken heute Wertschließfächer nur an ihre eigenen Kunden. Wer also Wertgegenstände einlagern möchte, findet kaum noch ein Angebot. Die Wartelisten sind voll, die Nachfrage wächst. Das haben wir mit unserem ersten Wertschließfachzentrum in Berlin erfahren. Unser Standort in Münchens Briener Straße liegt zentral, durch seine Lage sind wir bestens erreichbar. Und wir haben 24 Stunden am Tag an sieben Tagen die Woche geöffnet, haben also keine eingeschränkten Öffnungszeiten.

ICH ERINNERE, DASS MAN IN EINER BANK MIT EINEM BANKMITARBEITER ZUM SCHLIEßFACH GELEITET WURDE, VERLANGTE DISKRETION UND PERSONAL ...

Unsere Kunden erwartet nur an der Rezeption ein Mitarbeiter und der immer anwesende Wachschutz. Schließlich zeichnet sich unser Tresorsystem durch eine hochmoderne, vollautomatisierte Schließfachanlage aus. Sie ist jederzeit ohne Voranmeldung zugänglich. Wir setzen auf innovative Robotik und haben einen mehrstufigen biometrischen Authentifizierungsprozess eingeführt. Es gibt drei Stufen mittels Chipkarte, PIN-Code und biometrischem Scan, also Ihrem Fingerabdruck. Diese sind nur auf eine Person zugelassen. Das heißt, wenn

Sie zu uns ins Zentrum kommen, durchlaufen Sie diese verschiedenen Stufen. Sie warten in einer Diskretionskabine darauf, dass ein Roboter Ihre Box zur Ausgabe stelle transportiert und freigibt. Nur Sie können mit Ihrem Schlüssel das Schließfach öffnen. Anschließend können Sie die Box wieder schließen und weisen den Roboter an, sie zur ursprünglichen Position im Tresorraum zu transportieren. In den physischen Tresor selber kommt außer bei Wartungen bei uns kein Mensch. Es ist alles automatisiert.

AUCH NICHT VON AUSSEN? SO WIE IN JAMES BOND-FILMEN?

Unser Tresorraum ist gemäß der ECB-S zertifiziert und besteht aus einer Kombination aus 15 cm dicken Stahlbetonwänden und speziellem Diamantbohrschutz. Dieser Sicherheitsstandard ist sonst nur vereinzelt bei modernsten Bankenschließfächern gegeben. Um den Tresor installieren zu können, haben wir extra die Gebäudebasis verstärkt. Durch das robotikgesteuerte Hochsicherheitssystem kommt auch kein Mensch in die Nähe der Schließfächer selber. Weder ein Mitarbeiter noch Kunden.

WER MIETET SICH DENN EIGENTLICH EIN SCHLIESSFACH?

Wir haben sehr viele Juweliere, hochklassige Hotels oder Autohausbetreiber, die sich einmieten. Aber vor allem viele Privatpersonen sorgen sich, dass sie Wertvolles in ihrem Zuhause nicht adäquat lagern können. Mehr als hunderttausend Einbrüche werden jährlich in Deutschland

gemeldet. Für viele Mieter ist es hinsichtlich der Anschaffungs- und Einbaukosten von Safes oder Tresoren auch nicht umsetzbar, daheim für angemessene Sicherheit zu sorgen. Eine vergleichbare Sicherheitsstufe ist für Privatpersonen nicht zu erwerben.

UND WAS WIRD IN DEN SCHLIESSFÄCHERN AUFBEWAHRT?

Was unsere Kunden konkret einlagern, wissen wir natürlich nicht, aber welche Wertgegenstände es generell sind, kann man sich vorstellen: klassische Wertgegenstände wie Edelmetalle, Bargeld oder Uhren – man packt vielleicht die Papiere zu Lebensversicherungen oder Kfz-Briefe von Autos und den Schlüssel vom Oldtimer rein oder den Schmuck von Oma. Auch USB-Sticks mit Manuskriptseiten eines Romans oder Drehbuchs oder wissenschaftliche Erkenntnisse finden einen sicheren Lagerplatz. Heutzutage existiert auch die Notwendigkeit, Kunstgegenstände wie NFTs oder digitale Portemonnaies wie Kryptowallets sicher aufzubewahren. Es gibt eine klare Richtlinie, was nicht eingelagert werden darf: Waffen und Munition, Drogen, radioaktives Material und Lebewesen.

DANN HALTEN SICH HOFFENTLICH ALLE AN DIE VERBOTE. WIE GROSS SIND DENN SOLCHE SCHLIESSFÄCHER, MAN DENKT BEI SO ETWAS DOCH EHER AN DIE VOM BAHNHOF FÜRS REISEGEPÄCK?

In der Tat verbindet man, glaube ich, nicht unbedingt das Thema Wertschließfach tatsächlich mit dem Stichwort Schließfach. Wir denken zunächst an die



TRISOR GESCHÄFTSFÜHRER JULIAN TREIDLER IN DER PLANUNG MIT ARCHITEKT HADI TEHERANI



© Trisor GmbH | Muhme Photography

DER ARCHITEKT HADI TEHERANI

Die Kundenräume von Trisor gestaltete Hadi Teherani. Der deutsche Architekt sitzt im Beirat von Trisor. Im Ambiente des Münchner Standorts nimmt er das Thema Werte auf; Farben wie Gold, Silber oder Platin, dazu Grafit und Holztöne gehören zu den Ausstattungsfarben. Hadi Teherani – 1954 in Teheran geboren, aufgewachsen in Hamburg – ist ein äußerst produktiver und vielseitiger, international ausgezeichnete Architekt. Der Frankfurter Spin Tower oder Hamburgs Deutschlandhaus gehören hier als seine Werke genannt. „Stadt, Architektur, Innenarchitektur und Produktdesign sind atmosphärisch unzertrennlich“, sagt er. Der erste „grüne“ Bahnhof Deutschlands am Frankfurter Flughafen und die Kölner Krankenhäuser am Rheinufer sind prominente Landmarks seiner Arbeit. Abu Dhabi, Berlin, Dubai, Hamburg, Istanbul, Kopenhagen, Rom und Teheran gehören zu den Metropolen, in denen seine Architektur zu sehen ist. Der Bürostuhl Silver (Interstuhl), modulare Architekturprogramme (Carpet Concept/OWA), Leuchten (Prolicht/Zumtobel), Showrooms und Flagship Stores (Kiton) gehören ebenso zu seinem Werkverzeichnis. Hadi Teherani wurde Ende 2020 für seine Verdienste im Bereich der Architektur und der Gestaltung mit dem Bundesverdienstkreuz am Bande der Bundesrepublik Deutschland geehrt.

Fächer, die wir von Reisen kennen, in Museumsgarderoben oder Bahnhöfen. Das hat nichts mit unserem Angebot zu tun. Trisor vermietet Sicherheitsboxen in drei Größen: kleine mit einer Kapazität von rund drei Kilo Gewicht. Dann gibt es mittlere und große Fächer, die maximal 20 Kilo Gewicht fassen. In München zahlen Kunden im Monat ab 25 Euro für die kleinste Größe. Wenn Sie vergleichen: Ein Unterhaltungs-Abo bei einem Streamingdienst kostet eine ähnliche Summe. Bei uns bekommen Sie dafür maximale Sicherheit.

PHYSISCH IST DIE TRESORANLAGE JAMESBOND-GESICHERT, WENN ICH DAS MAL SO FORMULIEREN DARF. DANN SETZEN SIE AUF IT-TECHNIK. IST DIE AUCH, UM IM KLISCHEE ZU BLEIBEN, UNANGREIFBAR FÜR RUSSISCHE HACKER GESICHERT?

Die Gesamtanlage ist von technischer Seite extrem hoch abgesichert. Wir haben zum e-inen den physischen Schutz. Und parallel ist die Gesamtanlage auf IT-Seite auch hochmodern abgesichert. Das fängt bei den Krypto-Karten an, die nach aktuellem Stand nicht gehackt werden können und inkludiert eine komplette IT-Infrastruktur, die Angriffe verhindert.

TRISOR ALS UNTERNEHMEN GIBT ES SEIT 2019, DAMIT GEHÖREN SIE EIGENTLICH NOCH ZU DEN STARTUPS. ZEIGT SICH IN DEN EXPANSIONSAHLEN DIE WERTVOLLE ZUKUNFT FÜR IHR UNTERNEHMEN?

Mit einem Hamburger Family-Office als strategischem und langfristig orientiertem Investor ist die Trisor Gruppe gut finanziert. Unsere Immobilien fallen

zudem durch ein besonders designtes Gestaltungskonzept auf, das das Büro des renommierten Architekten Hadi Teherani aus Hamburg für uns umsetzt. Unser erster Trisor steht in Berlin, jetzt eröffnet München. Wir werden aber noch in diesem Jahr in vier weitere Städte, konkret nach Hamburg, Köln, Nürnberg und Stuttgart, expandieren. In Deutschland haben wir zudem wertvolle Partner gewonnen: die Reisebank und die Exchange AG, die im Bereich Edelmetalle stark aufgestellt sind. Auch die Berliner Volksbank arbeitet mit uns zusammen. Die Nachfrage ist hoch und wir können unser Angebot schlüsselfertig skalieren sowie perspektivisch auch in ganz Europa anbieten. Das verspricht doch eine wertvolle Zukunft.



ÜBER MARCO WILD

Der Kölner Volkswirt zeichnet seit 2004 maßgeblich für Expansion und Partnerakquise von Retail- und Gastronomiekonzepten verantwortlich. Unter anderem besetzte Wild Positionen bei Subway, eyes + more, audibene und der IWG International Workplace Group. In dieser Rolle führte er die Akquisition von Franchise-Partnern in Deutschland, Österreich, Dänemark und Schweden und leitete den Abschluss von Standorten. Seit Dezember 2021 verstärkt Marco Wild die Geschäftsführung der Trisor GmbH, die Wertschließfächer mit digitalem Service und 24/7-Zugang anbietet. Er verantwortet die Bereiche Standortexpansion sowie den B2B-Vertrieb inklusive Kooperationen.

CHRISTINE KRÖNCKE INTERIOR DESIGN



📍 Ludwiggpalais • LUDWIGSTR.6 • MÜNCHEN
TEL.: 089 66 0 66 714 • SHOP@CHRISTINEKROENCKE.NET
WWW.CHRISTINEKROENCKE.NET

GRÜNEFABRIKANTEN

Moose haben eine ganze Reihe von ungewöhnlichen Talenten. Womöglich lassen sie sich eines Tages sogar als Arzneimittel-Produzenten einsetzen.

Moos hat im Frühjahr regelmäßig Konjunktur. Für die einen als Polstermaterial für Osterester, für die anderen als ewiges Ärgernis im Rasen. Ralf Reski von der Universität Freiburg aber sieht die unscheinbaren Pflanzen aus einer ganz anderen Perspektive. Für ihn sind sie Überlebenskünstler, deren Erfolgsgeschichte schon seit Jahrmillionen anhält. Im Laufe ihrer Evolution haben sie sich zu kleinen Chemiefabriken entwickelt, die von Natur aus eine erstaunliche Palette an unterschiedlichen Substanzen produzieren. Etliche davon könnten auch für den Menschen nützlich sein. Das Freiburger Team hofft sogar, dass sich Moose mit biotechnologischer Unterstützung als grüne Arzneimittel-Fabrikanten einspannen lassen. Wie vielfältig die Talente der urtümlichen Gewächse sind, zeigt sich unter anderem in ihrem Erbgut. So hat ein internationales Team um Ralf Reski vor ein paar Jahren das gesamte Genom des Kleinen Blasenmützenmooses *Physcomitrella patens* sequenziert. Obwohl sie nicht einmal Blüten, Holz oder Wurzeln besitzt, verfügt diese Pflanze demnach über rund 35.000 Gene. Das sind 10.000 mehr, als sich im menschlichen Erbgut finden. „Dieses Er-

gebnis kratzt natürlich ein bisschen an unserem Selbstverständnis als Krone der Schöpfung“, sagt Ralf Reski. „Da fragt man sich unwillkürlich, wofür so ein Moos all diese Erbinformationen braucht.“

Um das herauszufinden, schalten er und sein Team im Labor gezielt einzelne Gene aus und schauen dann, was die Pflanzen anschließend noch können und was nicht. Dabei zeigt sich, dass Moose einen guten Teil ihrer Gene für verschiedene Schutzmechanismen brauchen. „Sie produzieren viel mehr bioaktive Substanzen, als es Blütenpflanzen tun“, sagt Ralf Reski. Dazu gehören zum Beispiel Waffen gegen Feinde. Oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die als Gefrierschutz dienen und die Membranen weich und flexibel machen.

Dank solcher biochemischen Hilfsmittel sind Moose extrem widerstandsfähige Pflanzen, die auch in extremen Lebensräumen zurechtkommen. Hitze, Kälte oder Trockenheit machen vielen von ihnen wenig aus. Selbst wenn sie für Jahrhunderte in den natürlichen Eisschränken der Erde eingefroren werden, können sie das überleben. So staunten selbst Fachleute nicht schlecht, als sie das Gebiet

um den Teardrop Gletscher auf Ellesmere Island in der kanadischen Arktis unter die Lupe nahmen. Seit den 1960er Jahren hat der Klimawandel die Eiszungen dort zum Rückzug gezwungen. Dabei gibt der Gletscher immer wieder Moose frei, die vierhundert bis sechshundert Jahre lang darunter eingefroren waren. Zwar sieht man den Pflanzen den Stress ihrer eisigen Gefangenschaft durchaus an, viele von ihnen sind schwarz verfärbt. Oft aber fand das Team um Catherine La Farge von der University of Alberta in Edmonton auch Exemplare mit grünen Spitzen, die verdächtig lebendig wirkten. Und tatsächlich ließen sich Vertreter von vier Moosarten im Labor wieder zum Wachsen bringen.

Die erstaunliche Regenerationsfähigkeit der widerstandsfähigen Gewächse ist auch für Ralf Reski und sein Team ein Glücksfall. Denn sie ermöglicht es ihnen, Moose in speziellen Bioreaktoren heranzuziehen. Das sind Gefäße mit einem Fassungsvermögen zwischen fünf und 500 Litern, in denen die Pflanzen unter künstlicher Beleuchtung in einer Nährlösung wachsen. Zwar ist es nicht einfach, ihnen dort rundum perfekte Bedingungen zu bieten. Zumal verschiedene Arten auch unterschiedliche Ansprüche an die Temperatur, den pH-Wert und die Nährstoffversorgung stellen. Doch die Freiburger Fachleute haben in Sachen Moos-Vermehrung inzwischen so viel Erfahrung, dass ihre grünen Schützlinge im Labor üppig gedeihen.

Das ermöglicht es dem Team, auch über praktische Anwendungen seiner Forschung nachzudenken. Die Schweizer Firma Mibelle Biochemistry, mit der die Gruppe zusammenarbeitet, verkauft bereits einen natürlichen Anti-Aging-Wirk-

stoff aus Moos, der in vielen Hautcremes verwendet wird. Und damit ist das Potenzial der grünen Multitalente nach Einschätzung von Ralf Reski noch längst nicht ausgeschöpft. „Wir haben ja erst einen kleinen Teil der Vielfalt der Moose und ihrer biochemischen Inhaltsstoffe erforscht“, sagt der Wissenschaftler. „Ich bin sicher, dass es noch viel mehr interessante Substanzen zu entdecken gibt.“

Doch er und seine Kollegen wollen sich nicht nur mit dem begnügen, was die Pflanzen von Natur aus im Angebot haben. Sie arbeiten auch daran, in Moosen menschliche Proteine zu gewinnen, die man später als Arzneimittel nutzen kann. „Dazu müssen wir das Erbgut der Pflanzen so verändern, dass sie nicht nur das Protein selbst produzieren“, erklärt der Forscher. „An bestimmten Stellen müssen sie auch noch Zuckerstrukturen anbauen, die denen im Menschen möglichst ähnlich sind.“

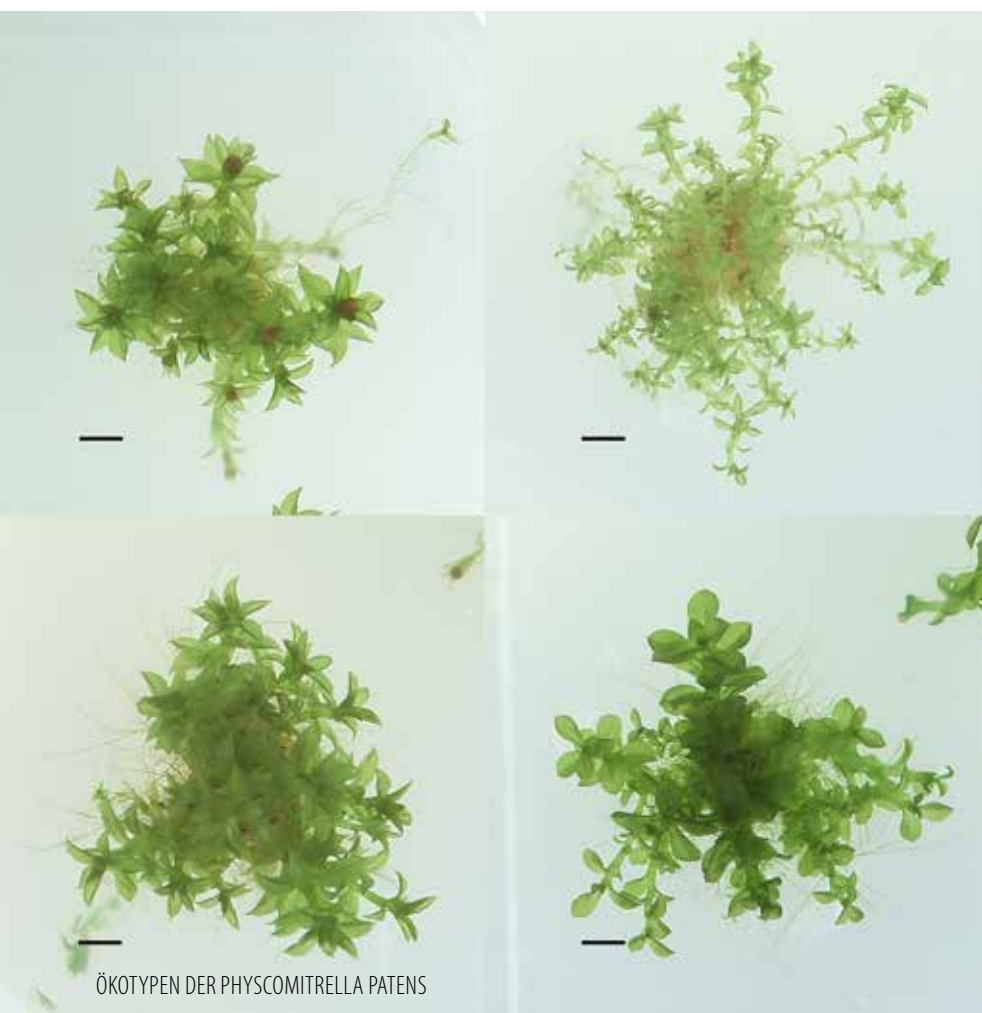
Die Firma Eleva, die Ralf Reski 1999 gegründet hat, beschäftigt sich intensiv mit solchen Herausforderungen. Und tatsächlich hat sie mit einem Enzym namens Alpha-Galactosidase A schon das erste menschliche Protein aus Moosproduktion erfolgreich durch die klinische Phase 1 gebracht. Eingesetzt werden könnte es zur Behandlung einer seltenen Stoffwechselerkrankung namens Morbus Fabry. Wer darunter leidet, kann das Enzym gar nicht oder nicht in ausreichenden Mengen herstellen, so dass die Entgiftungswege im Körper gestört sind. Behandeln lässt sich die Krankheit durch eine Enzym-Ersatztherapie, bei der den Patienten das fehlende Enzym regelmäßig gespritzt wird.

Zwar gibt es durchaus schon entsprechende Medikamente auf dem Markt.

„Die werden aber in tierischen Zellen hergestellt“, erklärt Ralf Reski. „Unsere Daten weisen darauf hin, dass Moose das vielleicht besser können.“ Einer der Vorteile der grünen Fabrikanten besteht darin, dass sie die gewünschten Substanzen in höherer Qualität und Reinheit produzieren. Und die gewonnenen Proteine sind auch leichter zu reinigen. Denn man kann die Moose mit einem genetischen Trick dazu bringen, das Produkt aus den Zellen in das Medium im Bioreaktor abzugeben. Das alles klingt vielversprechend genug, um sich auch nach anderen Kandidaten für Medikamente aus Moosproduktion umzusehen. So beschäftigt sich die Freiburger Gruppe intensiv mit dem sogenannten Faktor H. Das ist ein sehr komplexes Protein aus dem Blutplasma, das die Regulation des angeborenen Immunsystems beeinflusst. In tierischen Zellen lässt es sich nur schwer herstellen, die Moose aber können das. Und das sieht Ralf Reski als große Chance. Denn ein Mangel an Faktor H führt zu übermäßigen Entzündungen und einem Risiko für Gewebeschäden. Doch auch für die Behandlung vieler anderer Krankheiten könnte dieses Protein interessant sein. Zum Beispiel, wenn es um die altersbedingte Makula-Degeneration geht, die zum Erblinden führen kann. Oder auch bei schweren Virusinfektionen. „Wir haben zum Beispiel die Hoffnung, dass Faktor H gegen Long Covid helfen könnte“, sagt Ralf Reski. „Deswegen wollen wir möglichst bald mit klinischen Studien der Phase 1 beginnen.“



EIN LABORSTAMM DES TORFMOOSES SPHAGNUM CENTRALE



DIE WELT DER MOOSE

Moose sind nach den Blütenpflanzen die zweitgrößte Pflanzengruppe der Erde. Weltweit gibt es schätzungsweise 16.000 bis 20.000 verschiedene Arten. Fachleute unterscheiden dabei drei unterschiedliche Gruppen: Hornmoose, Lebermoose und Laubmoose.

Die Geschichte dieser Gewächse reicht sehr weit zurück in die Vergangenheit. Vor etwa 500 Millionen Jahren haben sich aus im Süßwasser lebenden Grünalgen die ersten Landpflanzen entwickelt. Das waren zwar noch keine Moose, sie hatten aber schon viel mit diesen gemeinsam. Da es damals noch keinen Boden gab, besaßen sie zum Beispiel keine Wurzeln, sondern versorgten sich direkt aus der

Luft und aus den Felsen. Dieselbe Strategie verfolgen die Moose noch immer. Sie gehören zu den ursprünglichsten Pflanzen, die es heute noch gibt.

Dank ihrer Widerstandsfähigkeit kommen diese Gewächse so gut wie überall auf der Erde vor. Und vielerorts spielen sie eine wichtige ökologische Rolle. So bilden viele Laubmoose mit ihren Stämmchen und Blättchen winzige Wälder, in denen ebenso winzige Bewohner wie Insekten und Bakterien leben. Zahlreiche Arten sind auch echte Pioniere, die selbst auf kahlen Felsen oder Beton wachsen können. Und ohne die Torfmoose aus der Gattung Sphagnum gäbe es keine Moore. Diese Pflanzen schaffen also ganze Ökosysteme.



ÜBER RALF RESKI

Ralf Reski ist Professor für Pflanzenbiotechnologie und ehemaliger Dekan der Fakultät für Biologie der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg.

EIN PARADIES IN UNBERÜHRTER NATUR

Am Ufer des türkisblauen Fuschlsees, von Bergen und Wäldern umgeben, ist Schloss Fuschl der perfekte Rückzugsort zum Träumen und Erholen. Das Ambiente ist einzigartig, jeder Blick aus dem Fenster herzerweichend schön. Hier findet sich die stille Idylle jenseits der Zeit, nach der sich viele Menschen sehnen. Sie wirkt umso tiefer, weil sie mit hochmodernem Luxus kombiniert ist. Der hauseigene Badesteg ist im Sommer sicherlich einer der besten Plätze des gesamten Salzkammerguts. Die Wasserqualität des

Fuschlsees ist herausragend. Es verrät viel über den Stil des Hauses, dass sich die Selbstverständlichkeiten einer modernen Weltklasse-Hotellerie ansonsten diskret hinter filmreifen historischen Fassaden verbergen. Schließlich sprechen die Kunstsammlung sowohl aus moderner als auch klassischer Kunst und der perfekte Service eine Sprache für sich. Gourmets lieben die Küche des Drei-Haubenkochs Johannes Fuchs, der Forellen und Saiblinge aus der hauseigenen Fischerei frisch auf die Teller bringt. Der passende

Wein dazu findet sich in der über 1.400 Positionen umfassenden Weinkarte, für die das Schloss bekannt ist. Vom Treiben der nur 15 Kilometer entfernt gelegenen Stadt Salzburg ist nichts zu bemerken und doch liegt die Kulturstadt nahe genug für Festspielbesuche oder Shoppingtrips.

Schloss Fuschl
Luxury Collection Resort & Spa,
Schloss Straße 19, A-5322 Hof bei
Salzburg, Tel. 0043 6229 22530,
www.marriott.com



EASYAUFLADEN



Alle reden über E-Autos, vor allem über Reichweiten. Dabei muss es um Ladestrukturen gehen. Ein Münchner Start-up bietet da komfortable Lösungen an.

Service mit einer App. „Reserviere bitte die nächste Charging-Station“, lautet der Befehl via Sprachsteuerung. „Die nächste Charging-Station ist in einer Minute zu erreichen, sie wird für die nächsten 15 Minuten für dich reserviert“, heißt die Antwort. Einchecken können wir bei der Probefahrt in der Barer Straße in der Maxvorstadt, gleich vor der Pinakothek.

Vier hohe Säulen leuchten so, dass man sie nicht lange übersehen kann. Zwei leuchten grün, sie sind verfügbar, eine rot, da steht ein Falschparker drauf. Eine gelb. Das ist die reservierte. „Reserved“ leuchtet auch im Display auf der Ladesäule auf. Über die App teilen wir mit, dass wir jetzt hier sind, um zu laden. An einer Rolle ist das Ladekabel auszugsfertig bereit. Ein sehr angenehmes Angebot: So ersparen wir uns, das eigene Kabel durch den Regenmatsch zu ziehen. Und auch die Bezahlung läuft viel einfacher als bei anderen Anbietern – via normaler Kreditkarte oder App. Man muss zuvor also nicht die entsprechende Anbieterkarte besorgt haben oder sich bei der Service-Hotline freischalten lassen oder ausprobieren, welche der vielen Karten denn geht. Die Bedienung der „Tankstelle“ ist durch Symbole intuitiv begreifbar,

kein schwurbeliger Text erklärt etwas. Also insgesamt alles bequem und gut für den Konsumenten.

Aber auch in der Struktur dahinter hat sich Qwello einen Namen gemacht. Sie errichten und betreiben Ladesäulen und bieten Backend-Lösungen in Partnerschaft mit Stadtwerken oder Stromlieferanten an. Im Rahmen von Pilotprojekten gibt es in München aktuell neun, in Hamburg vier Ladesäulen – der Aufbau von bis zu 400 Ladesäulen in Frankfurt startete im März dieses Jahres. Das heißt, der Standort, der Aufbau und die Installation sowie die spätere Instandhaltung kommen von den Jungs vom Münchner Technologiezentrum. Sie bieten den Städten auch den professionellen Betrieb an: den Charge Point Operator, das Kundenmanagement, die Integration ins Parkleitsystem. Denn auch wenn die Städte gerne ihre eigenen Stadtwerke die Arbeit machen lassen würden, sie sind langsam und haben zu wenig Personal dafür.

In Schweden hat das die Politik schon erkannt: Da hat Qwello inzwischen durchgestartet.

SCHOKOLADE MITSCHOKOLADENSEITEN

Nicht die Bohne einer Ahnung hat, wer Schokolade nur als Süßigkeit konsumiert. Denn – leider – ist auch da das Geschäft selten umweltverträglich und fair. Anders macht es Original Beans – ein Schokoladen-Produzent mit ganzheitlich regenerativem Ansatz.

„Die Schokoladenindustrie ist eine Scheißindustrie“, sagt Philipp Kauffmann. Er sagt es genauso klar und deutlich und auf Nachfrage noch einmal. „Wir wissen das alle. Die Großen wie die Kleinen. Die ausbeuterischen Grundlagen unserer Industrie wurden vor Jahrzehnten gelegt, dafür kann heute keiner etwas. Doch man arbeitet weiterhin damit. Dafür kann man schon etwas.“ Kauffmann ist der Gründer und einer der Geschäftsführer der Schokoladen-Firma Original Beans. Eigentlich war er bei den Vereinten Nationen in New York als Experte für Biodiversität und Business tätig. Doch die Dringlichkeit, dieser Welt ihre Natur zu lassen und die Geschwindigkeit des Riesentankers UN sich dafür einzusetzen, ließen sich mit seiner Vorstellung, endlich zu handeln, nicht mehr vereinbaren. Vielleicht spielten auch seine Gene verrückt, denn einer seiner Vorfahren war Georg Ludwig Hartig, der schon vor 220 Jahren den Begriff Nachhaltigkeit prägte: „Jede weise Forstdirektion muss daher die Waldungen [...] so zu benutzen suchen, dass die Nachkommenschaft wenigstens ebenso viel Vorteil daraus ziehen kann, wie sich die jetzt lebende Generation zueignet.“ Viel-

leicht hatte er aber einfach nur zu häufig gesehen, wie für das Konsumprodukt Schokolade der Regenwald abgeholzt wird, den Bauern die Lebensgrundlage genommen und den Verbrauchern die Gesundheit ruiniert wurde. Denn Schokolade ist purer Luxus. Schokolade ist originär in Südamerika daheim. Die Azteken tranken „xocóatl“, Bitterwasser, nach „xó-coc“ (bitter) und „atl“ (Wasser), ein Getränk aus Kakaobohnen. Der Kakaobaum galt ihnen als heilig.

„Vielleicht erinnert sich der eine oder andere noch daran, dass gute Schokolade ein Butterprodukt ist“, erzählt er. Genau, da war doch was: Kakao ist eine Frucht, da gibt's die Fruchtsamen (aka Kakaobohnen), aus denen die Kakaobutter gewonnen wird. „Gute Schokolade lässt man auf der Zunge zergehen. Der Geschmack entfaltet sich beim Schmelzen.“ Stimmt, sagte Oma das nicht immer: „Kind, Schokolade muss man lutschen!“ Der Genuss stand bei Schokolade immer im Vordergrund. Erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts entwickelte sich aus dem Luxusgetränk eine industrielle Ware. Ein „Candy Snack“ zwischendurch, der mit seinem schnellen Zucker noch schneller





PHILIPP KAUFFMANN BEI ANBAUERN DES KERAFAT KAKAO IN WEST-PAPUA, INDONESIA



KAKAOBÄUERIN AM VIRUNGA NATIONAL PARK KONGO DR



JAN SCHUBERT IM GESPRÄCH MIT ANBAUERN DES CUSCO KAKAO, CUSCO, PERU

mobil macht. Doch in einer echten Schokolade sorgt normalerweise der Kakao, nicht der Zucker, für den Anschlag. Die Kakaobohne war und ist ein wichtiges pflanzliches Nahrungsmittel. Der größte Teil der Kakaoproduktion kommt heutzutage von der afrikanischen Elfenbeinküste. Dort sind inzwischen 80 Prozent des Regenwaldes verloren. „Der Kakaobaum kommt aus dem Regenwald und wächst dort am nachhaltigsten. Aber im vollen Sonnenlicht kann man ihn enger pflanzen und schneller hochziehen.“

„Heal the future, don't steal it“ – mit diesem Satz beschreibt Kauffmann sein Lebensmotto. „Könnte man mit nur 10 Prozent mehr Bereitschaft des Einzelnen rechnen, so würden wir richtig etwas bewegen in dieser Welt“, sagt er und führt dazu Fakten an, von denen er überzeugt ist, dass innerhalb einer Generation die Gefahren des Klimawandels abgewendet werden könnten. Wenn nur alle an einem Strang ziehen würden. Er war bereits 2005 beim ersten Weltklimagipfel in Kanada dabei.

Als ausgewiesener Fachmann für nachhaltiges Business packte er dann vor 15 Jahren an und wurde zum Schokoladenproduzenten. „Gute Schokolade herzustellen ist in etwa so komplex wie feinsten Champagner zu produzieren“, sagt er. Vielleicht sei es auch aufwändiger. „Würden wir wie Weine qualifiziert, hätten wir ein Biogütesiegel und würden eine ‚Appellation‘ sein.“ Er sieht sich nicht nur als Schokoproduzent, sondern als Nachhaltigkeits-Experte. Auch wenn das Wort viel zu lehrmeisterlich klingt.

Und was heißt das? Doch nicht, dass Schokolade länger anhält, sondern dass sie umweltverträglicher angebaut und geerntet wird. Original Beans produziert direkt in Zusammenarbeit mit indigenen Gemeinschaften und Kleinbauernkooperativen. So brauchen die Bauern keine Maklergebühr an Zwischenhändler zahlen. Aufgrund des höheren Preises für Kakao und konkreter Unterstützung überzeugt Original Beans die Kleinbauern, das klimabedrohende Brandrodung aufzugeben und stattdessen auf eine halbwilde Landnutzung mit Kakao-Mischkulturen umzustellen, die viel nachhaltiger ist. Man hat Baumschulen gegründet und schult die Bauern zu Anbau- und Ernteverfahren. Und man stärkt die Frauen mit – nicht nur – landwirtschaftlichen Schulungen. Da gibt es Alphabetisierungskurse und Kurse für Unternehmertum und Management. Frauen werden zu Baum-spezialistinnen ausgebildet. Dadurch bekommen sie das Privileg, dass wertvolle neue Setzlinge nur ihnen ausgehändigt werden. Sie können also expandieren. Man schult sie zu Kakaosommeliers und lehrt sie das Prüfen und Verkosten von Kakao. Ein eigenes landwirtschaftliches Radioprogramm unterstützt sie, sich auf dem Laufenden zu halten. Biosiegel und Fair-Trade-Zertifikate gibt es dafür. Aber Philipp Kauffmann lässt auch den CO₂-Footprint seiner Firma abbilden, Klimakosten und -einnahmen werden genau kalkuliert. Für jede verkaufte Schokolade investiert Original Beans in Bäume, die die lokalen Bauern pflanzen oder im Wald selbst schützen. Langfristig sichern die unterschiedlichen

Bäume das Einkommen der Bauern und ihre Nahrungsgrundlage (z. B. Obstbäume) und bewahren gleichzeitig die Artenvielfalt des Ökosystems.

Diese Fülle von guten Argumenten scheint einen normalen Genussmenschen schier zu erschlagen. Philipp Kauffmann lacht dabei. Es muss sich schon rechnen, meint er. Und es rechnet sich. „Der Verzehr einer Original Beans Schokoladentafel gleicht die negativen Klimaeffekte von drei nicht nachhaltigen Schokoladen aus.“

Man könnte scherzen: Wer sich dreieinhalb Tafeln vom Discounter reinzieht, muss zum Klimaausgleich eine Original-Beans-Tafel essen! Der Preis, der zu zahlen ist, wäre jedenfalls in etwa gleich: 3,50 Euro kostet eine Beans-Tafel im Supermarkt. Allerdings erwirtschaftet Kauffmann mit seiner Firma vor allem in der Spitzengastronomie die Umsätze. Sterneköche und Hauben-Pâtisserie weltweit setzen auf seine Schokolade. Denn sie schmeckt eben anders, echter, intensiver. Man fermentiert länger. „Stellen Sie sich vor, Sie müssen den Geschmack der Frucht in den Kern bringen.“ Dazu lässt man sich Zeit. „Wir arbeiten im Verbund mit allen, die mit Wissen und Handarbeit echtes Essen auf den Tisch stellen. Vom Marco Müller im Rutz bis zur ehrlichen Eisdiele. Von München bis New York.“ Kann man auch auf seiner Site nachlesen. Aber wieso sollte man: Man muss es nur einmal auf die Zunge nehmen, das Stückchen einer dieser Kakaotafeln. Ganz langsam, dann genussvoll zergehen lassen und man schmeckt, wie Schokolade wirklich glücklich macht.



ÜBER PHILIPP KAUFFMANN

Original-Beans-Gründer Philipp Kauffmann repräsentiert die siebte Generation einer Familie anerkannter Naturforscher und -schützer, die den Begriff „Nachhaltigkeit“ prägten. Einer von ihnen riet bereits 1795, die Natur so zu bewahren, dass Generationen sie ebenso erleben können wie wir heute. Philipp gab seinen Job bei den Vereinten Nationen in New York auf, um Original Beans als Leitmarke zu entwickeln – für eine Welt, in der wir miteinander regenerieren, was wir konsumieren.

WEINDURCHBLICK

Il vino fa buon sangue

Es ist meist kurz nach Sonnenaufgang. Eine leicht kühle Brise vermischt mit dem Duft frischgewaschener Bettwäsche findet den Weg in die Küche von Nonna Assunta.

Sie hat direkt nach dem morgendlichen Espresso einen großen Topf aufgesetzt, in dem feinst geschnittene Zwiebeln und eine Brunoise von Sellerie und Karotten sowie leicht angedrückter Knoblauch in Olivenöl dünsten. Aus einer kleinen Vorratskammer holt sie die „Passata di Pomodoro“ und gibt mehrere dieser in den Topf. Sie greift in den in die Jahre gekommenen Delonghi-Kühlschrank und holt eine Flasche Rotwein – ungelabelt – (Inhalt Montepulciano?) heraus. Ein kräftiger Schluck davon veredelt die Tomatensauce vor dem langen Einkochen. Danach wird die Hitze des Herdes reduziert und später wird die Sauce mittags der Familie kredenzt – natürlich mit Pasta. Manchmal mit selbstgemachten Nudeln, aber auch gerne mit der „Pasta al Grano Duro“ (sprich Pasta aus Hartweizen), die ist länger bissfest und auch bei weitem nicht so aufwendig zu verarbeiten. Son-

tags gibt es auch mal Cappelletti, eine Art gefüllte Eierteigwaren. Hierzu wird ein enormer Aufwand betrieben, allein das Befüllen der Cappelletti mit einer Masse aus fein gewolftem Rind-, Schweine- und Kalbfleisch kann mehrere Stunden in Anspruch nehmen. Doch hier kommt meist auch die Nachbarin mit ihren verunzelten, doch nicht minder flinken Fingern zur Hilfe.

Assunta wirft sich das Küchentuch über die linke Schulter, stemmt die Hände ins Kreuz und seufzt erleichtert auf. Das ist schon mal erledigt. Sie kann sich kurz entspannen und am besten tut man das bekanntlich mit einem Daumenbreiten Schluck „Vino Rosso“ aus dem kleinen Wasserglas. Das ist gut für den Kreislauf – gut für das Herz. „Il vino fa buon sangue“ – Wein macht gutes Blut.

Es wird ein wenig Zeit ins Land gehen, bis Assunta sich den nächsten daumenbreiten Schluck an diesem Tag einschenken wird. Es ist schließlich noch viel zu tun. Die Wäsche ist abzuhängen, der Einkauf

wird seine Zeit in Anspruch nehmen und natürlich müssen Küchenboden und Flur noch gewischt werden. Und Assunta braucht mittlerweile länger, um diese Tätigkeiten in akribischer Perfektion auszuüben, um ihrem Mindestanspruch zu genügen.

Eine Anekdote, wie sie in Variation tausendfach in Italien täglich stattfindet. Es geht um Pasta, es geht um Vino und Fürsorge – es geht um Amore.

Das spiegelt sich natürlich auch in den Zahlen des italienischen Weinbaus wider: Italien gehört zu den wichtigsten europäischen Weinproduzenten. Im Jahr 2019 hatte das Land eine Gesamt-Rebfläche von 121.697 Hektar für die Weinerzeugung und im gleichen Jahr wurden in Italien insgesamt 47.532.617 Hektoliter Wein erzeugt. Davon waren knapp 45 Prozent DOCG und DOC Weine, gut 25 Prozent waren IGT Weine, zu denen die „Vini Comuni e Varietali“ gehören – dies sind einfache Weine ohne Qualitätseinstufung (Vini Generici, seit 2009). Jede



der 20 italienischen Regionen hat ihre eigenen Rebflächen, wobei die Toskana in zwei und das Piemont in vier Unterzonen unterteilt sind.

In einem kleinen Ristorante der Porta Nuova bringt der Sommelier die Weinkarte. Marco erwartet internationale Gäste, dieses Mal aus Asien. Er ist aufgeregt. Es ist sein erster direkter Kontakt mit Geschäftspartnern aus Fernost. Er hat sich in seinen teuersten Anzug geworfen, die Frisur sitzt perfekt, die Schuhe glänzen. Er will, nein er muss einen guten Eindruck hinterlassen. Schließlich geht es hier um einen riesigen Deal für die Firma. Marco fühlt sich, als würde seine gesamte berufliche Laufbahn davon abhängen, wie der Abend verläuft, daher kümmert er sich gleich zu Anfang um den wichtigsten Bestandteil eines gelungenen Abendessens – um den Wein. Mit Leichtigkeit sucht er zum Start in den Abend einen Franciacorta Satè aus, das Italienische Pendant zum Blanc des Blancs Champagner, danach einen kräftigen Timorasso aus der Colli Tortonesi, passend zu den „Tagliolini

al tartufo bianco di Alba“ und im Finale einen stoischen, stark gereiften Barolo Riserva der alten Schule zur Tagliata. Der Sommelier empfiehlt zum Schluss noch einen Marsala, um die Zabaione am Ende des Menüs zu paaren. Marco hat so gut vorgearbeitet, dass er vor dem Eintreffen seiner Gäste noch locker Zeit hat, die Örtlichkeiten aufzusuchen. Auf dem Rückweg von diesen hat ihm der Sommelier einen daumenbreiten Schluck Rotwein eingeschenkt. Das ist gut fürs Herz, ist gut gegen Spannung. Denn schließlich: „Il vino fa buon sangue“ – Wein macht gutes Blut.



ÜBER ALESSANDRO BORIONI

In den Marken geboren – genauer gesagt in Urbino – ist Alessandro Borioni, Head Sommelier Feinkost Käfer in München, ein waschechter Italiener. Die Leidenschaft für beste Weine und gutes Essen liegt ihm also im Blut. Bevor er sein ganzes Engagement bei Feinkost Käfer an den Tag legen durfte, waren seine Stationen das Les Cuisiniers und das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Les Deux in München sowie das L'Arpège in Paris.



HERREN STRETCH-JACKE AUS LEINEN UND BAUMWOLLE MIT HEMDKRAGEN, SECHS-KNÖPFE-LEISTE, DREI AUFGESETZTEN TASCHEN UND GEKNÖPFTEN MANSCHETTEN. UM 449,- €.
DAMEN SAFARI FLEECEJACKE AUS SCHOTTISCHEM GARN MIT HEMDKRAGEN, FÜNF-KNÖPFE-LEISTE, VIER AUFGESETZTEN TASCHEN MIT KNÖPFEN UND GEKNÖPFTEN MANSCHETTEN. UM 431,- €
WWW.CIRCOLO1901.IT

BESTOFDESIGN



SHAPE IN HANDWERKLICHER MANUFATURARBEIT EINZELN IN REINER HANDARBEIT HERGESTELLT MIT VERSCHIEDENEN OBERFLÄCHEN, HIER ALS KABINETTSCHRANK IN OBERFLÄCHE MESSING DARK BEAUTY OXIDIERT UND SCHUTZLACKIERT. EIN HOHEMOTIONALES EINZELSTÜCK, WEIT ENTFERNT VON BELIEBIG UND MIT HOHER EIGENSTÄNDIGKEIT. AB 4.503,- €
WWW.CHRISTINEKROENCKE.NET



DIE RUNDE CUTLER AND GROSS BI-LAYER SONNENBRILLE – DAS MUST-HAVE DES SOMMERS. UM 370,- €
WWW.SHOEFE-OPTIK.COM



DIE EDLE DUFTKERZE „OPUS TANGO – PLEASURE GARDENIA 79“ AUS BLUMIG-FRISCHEN NOTEN UND MUNDGEBLASENEM GLAS, SODASS JEDES EIN UNIKAT AUS DER BERÜHMTEN GLASBLÄSEREI IN BIOT IN SÜDFRANKREICH IST. 130,- €
WWW.KRIGLER.COM



SHOPPER EASYGOING IN FEINSTEM FRANZÖSISCHEN KALBSLEDER, INNEN MIT LEDER ABGEFÜTTERT, FLECHTHENKEL, INNEN REISSVERSCHLUSS-TASCHE UND STECKFÄCHER FÜR HANDY UND SONNENBRILLE, MADE IN GERMANY. 3400,- €
WWW.NBERG.DE



DIE HANDGEFERTIGTEN IPAD-TASCHEN VON LEONHARD RÖHRL SIND INNEN WEICH AUS FILZ, AUSSEN MIT LEDER GESCHÜTZT. MAN KANN SIE AUF MASS HABEN ODER IN DIN-A4-GRÖSSE. MIT VIELEN TASCHEN, DAMIT ALLE USB-STICKS UND KABEL GUT UNTERGEBRACHT SIND. PREIS UND PRODUKT NACH ABSPRACHE.
TELEFON 0157 343 589 03

LINKSHORTLIST

- www.werneckhof-schelling.de
www.laurent-perrier.com
www.mandarinoriental.de
www.hornsteinranking.de
www.guide.michelin.com
www.barilla.com
www.neumeister.com
www.miele.de
www.instahelp.me
www.freihaus-brenner.de
www.trisor.de
- www.christinekroencke.net
www.marriott.de
www.naturejournalism.com
www.qwello.eu
www.originalbeans.de
www.nberg.de
www.5hoefe-optik.com
www.circolo1901.it
www.krigler.com
www.muenchen.bentleymotors.com

Only the Best

BRAND SPACES

Folgen Sie uns auch auf Instagram @onlythebestbrandspaces oder schreiben Sie direkt an hello@onlythebest.de.

IMPRESSUM

GRÜNDER
Julia und Sven Holsten
www.onlythebest.de

CHEFREDAKTION
Sonja Still
www.sonja-still.de

Only the Best Brand Spaces GmbH, Prinzregentenstr. 85, 81675 München, Tel. 0172 28 10 108, info@onlythebest.de
AUTOREN DIESER AUSGABE Lena Brenninger, Alessandro Borioni, Sonja Still, Kerstin Viering
TITELFOTO Volker Debus
GESTALTUNG Julia Holsten, jh@onlythebest.de
ANZEIGEN/KOOPERATIONEN Sven Holsten, sh@onlythebest.de
SCHLUSSREDAKTION Richtig so! Agentur für smarte Textkorrektur, André Zentzis · DRUCK Gebr. Geiselberger, Altötting

© Only the Best Brand Spaces GmbH, soweit nicht anders angegeben. Alle Rechte vorbehalten. Die Zeitschrift und alle darin enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Für unverlangt eingesandtes Text- und Bildmaterial wird keine Haftung übernommen.

Die nächste Ausgabe erscheint im Herbst 2022

LebensStücke

SABINA BOCKEMÜHL

Zweiwöchige Bilder-Auktion unter www.sabina-bockemuehl.de

Ausstellung im Museum für zeitgenössische Kunst in Ottobeuren vom 03.02. bis 16.04.2023
www.mzk-diku.de



Sabina Bockemühl fängt Momente aus dem Alltag ein. Sie porträtiert den Zeitgeist, die Ewigkeit oder Erinnerungen. Es sind die Menschen, die Sabina Bockemühl beobachtet und deren Ungezwungenheit sie festhält. Sensible Miniaturen im Format 40 x 40 cm entstehen. Es sind Gemälde, in der sich die ganze Welt des Augenblicks zeigt. Zusammen mit den Texten der Autorin und Kulturjournalistin Sonja Still entsteht eine Art „Hyperimages“. Die gemeinsame Ausstellung „LebensStücke „ ist für den musealen Raum konzipiert.

Kunst-Atelier Sabina Bockemühl | Untermarkt 56 | 82418 Murnau



BENTLEY



Nervenkitzel garantiert. Der Continental GT Speed Convertible.

Erfahren Sie mehr auf www.muenchen.bentleymotors.com oder rufen Sie uns an unter +49 (0)89 2870 1220.
Bentley München, Emil Frey Exclusive Cars GmbH, Moosacher Straße 40, D-80809 München.

NEFZ Continental GT Speed Convertible: Kraftstoffverbrauch, l/100km – Stadt 19,6;
Land 10,3; kombiniert 13,8. Kombiniert CO₂ – 314 g/km. Effizienzklasse: G
WLTP Continental GT Speed Convertible: Kraftstoffverbrauch, l/100km –
kombiniert 14,1. Kombiniert CO₂ – 320 g/km.

Der Name „Bentley“ und das geflügelte „B“ sind eingetragene Markenzeichen.
© 2022 Bentley Motors Limited. Gezeigtes Modell: Continental GT Speed Convertible.
Foto: Sebastian Haberkorn www.sebastianhaberkorn.de

BENTLEY MÜNCHEN



Emil Frey Exclusive Cars