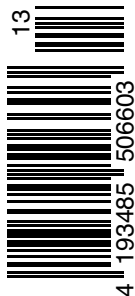


# Only the Best

BRAND SPACES



Deutschland 6,60 € · Italien 6,60 € · Österreich 6,60 € · Schweiz 6,75 CHF · 2024

WO ANDERS IST ÜBERALL  
DIETER NUHR

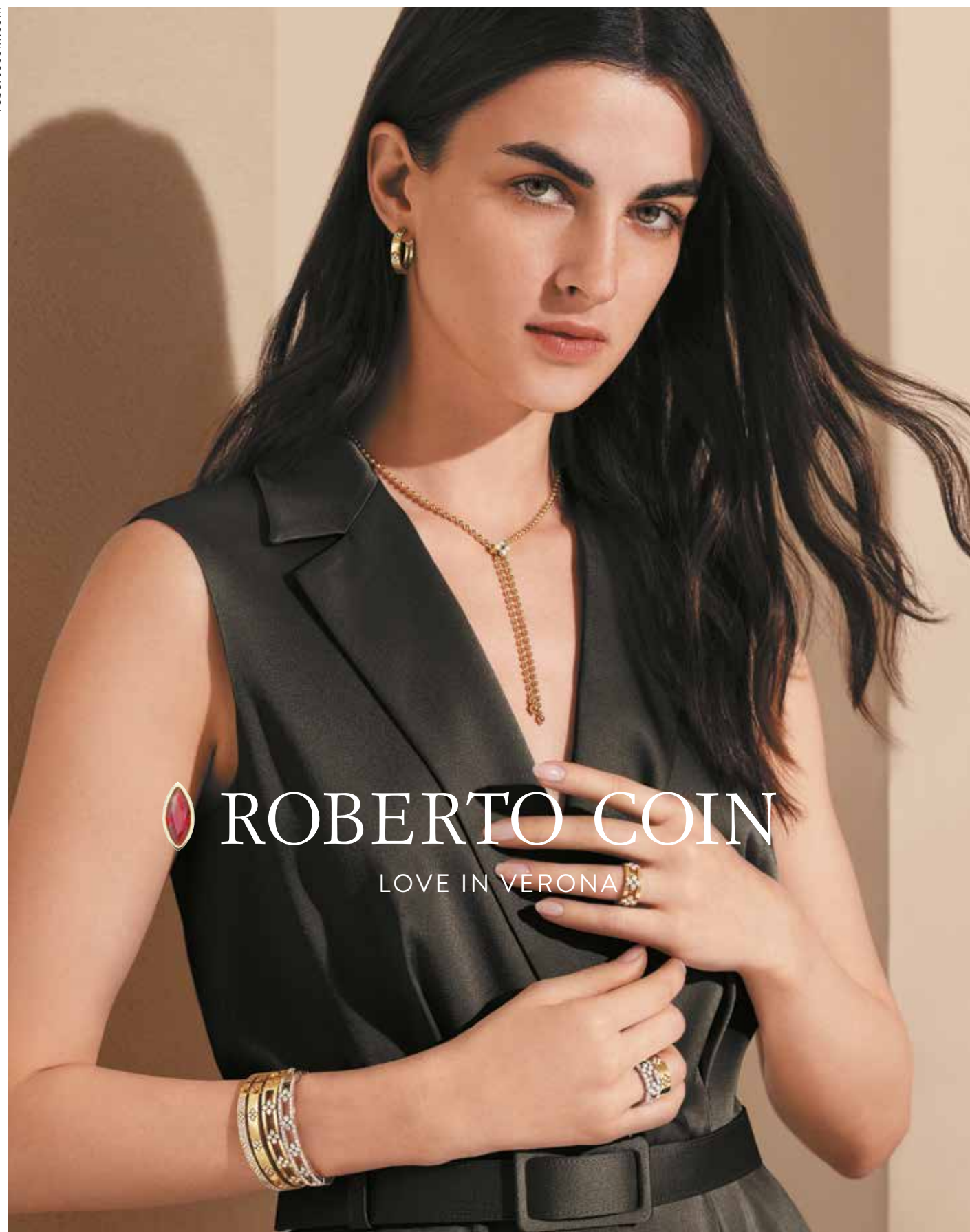
ANJA UND PETER FEIGL  
ATLANTIKFISCH

MÜNCHEN  
DIE BESTEN 48 STUNDEN

DAS BESTE AUS GENUSS & REISE

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT



**ROBERTO COIN**  
LOVE IN VERONA

**HILSCHER**  
IHR JUWELIER IN MÜNCHEN

## EDITORIAL



GRÜNDER SVEN UND JULIA HOLSTEN

Willkommen zur neuesten Ausgabe von „Only the Best“ – Ihrem Fenster zu einer Welt voller Genuss, Kreativität und Innovation! Das vergangene Jahr war geprägt von Veränderungen, aber auch von bemerkenswerten Visionen und lebendiger Weiterentwicklung. In dieser Ausgabe feiern wir den unermüdlichen Geist der Erneuerung und Anpassung, der uns alle vorantreibt und inspiriert.

Lassen Sie uns gemeinsam eintauchen in die faszinierende Welt der Münchner Gastronomie. Wir werfen einen Blick auf Institutionen wie das Restaurant Atlantik Fisch von Anja und Peter Feigl, die mit Leidenschaft und Weitblick eine kulinarische Erfolgsgeschichte geschrieben haben. Ihre Vision steht stellvertretend für

viele gastronomische Hotspots der Stadt, die sich durch turbulente Zeiten navigiert und dabei stets neu erfunden haben.

In unserer Rubrik „Zukunft & Technologie“ erkunden wir die spannenden Möglichkeiten, die Künstliche Intelligenz für Investoren und Analysten eröffnet. Gleichzeitig beleuchten wir, wie Unternehmen sich in einer Ära transformieren, in der psychologische Sicherheit und authentische Führung zu Schlüsselfaktoren des Erfolgs geworden sind.

Kunst und Design spielen eine zentrale Rolle, indem wir Ihnen Erfolgsgeschichten präsentieren, die von echtem Engagement und tiefgreifenden Anschauungen erzählen.

München, als Schauplatz vieler dieser

Geschichten, erweist sich einmal mehr als Ort der Begegnung und des kreativen Austauschs. Der offene Geist der Stadt bietet Raum für neue Ideen und Innovationen, sei es in der Gastronomie, der Kunst oder der Wirtschaft.

Lassen Sie sich von den Seiten dieser Ausgabe inspirieren und motivieren. Möge sie Ihnen neue Perspektiven eröffnen und Sie dazu ermutigen, Ihre eigenen Visionen mit Leidenschaft zu verfolgen. Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre, ein wunderbares Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Lieben und einen inspirierenden Jahresausklang.



38



6

## INSPIRATIONEN



20



24



30



48

# ESSENZ

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| <b>EDITORIAL</b>                                              | 3  |
| <b>DAS BESTE AUS GENUSS &amp; REISE</b>                       |    |
| ANJA UND PETER FEIGL – RESTAURANT ATLANIK FISCH               | 6  |
| DIE BESTEN 48 STUNDEN IN MÜNCHEN                              | 16 |
| HÖCHSTE GENUSSMOMENTE IN DER GOLDENEN JAHRESZEIT              | 20 |
| KAFFEE AUS LEIDENSCHAFT                                       | 52 |
| WEINDURCHBLICK                                                | 64 |
| <b>DAS BESTE AUS KUNST &amp; DESIGN</b>                       |    |
| WOANDERS IST ÜBERALL – DIETER NUHR                            | 30 |
| TWIN TALK – FAMILY BUSINESS                                   | 38 |
| ECCENTRIC – ÄSTHETIK DER FREIHEIT                             | 44 |
| BEST OF DESIGN                                                | 62 |
| <b>DAS BESTE DER TECHNOLOGIE &amp; ZUKUNFT</b>                |    |
| INSIDE THE CIRCLE – CHRISTIAN JANAS                           | 24 |
| LEADERSHIP TRENDS – PSYCHOLOGISCHE SICHERHEIT                 | 34 |
| LIFEHACK                                                      | 47 |
| ANALYSTEN UND INVESTOREN IM ZEITALTER KÜNSTLICHER INTELLIGENZ | 48 |
| EIN TÜCKISCHER GEGNER – OLIVENBÄUME IN GEFAHR                 | 56 |
| LINK SHORTLIST                                                | 66 |
| IMPRESSUM                                                     | 66 |

|                              |                              |                                     |
|------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|
| DAS BESTE AUS GENUSS & REISE | DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN | DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT |
|------------------------------|------------------------------|-------------------------------------|

# HUMMERSURPRISE

Hummer-Ruhe-Becken, Backstube, Holzofengrill und ein Weinkeller, der im doppelten Wortsinn in die Tiefe geht. Hummer Surprise im Atlantik Fisch in München.

Die erste Überraschung für einen Nicht-Münchner ist natürlich, dass ein Lokal mit Namen „Atlantik Fisch“ mitten im Münchner Schlachthof liegt. Ein Restaurant, in dem laut Eingeweihten der beste Hummer der Stadt serviert wird. Unter anderem. Und zwar in großen Mengen. „Zwei Tonnen Hummer verarbeiten wir pro Jahr“, so Peter Feigl, der Inhaber. Wie die exorbitante Qualität zustande kommt, davon später mehr.

Die nächste Überraschung, nein, die nächsten Überraschungen zeigt die überaus charmante Dame des Hauses, Anja Feigl-von Borch. Das Räume- und Sitzkonzept. „Hier vorne im Bistro-Bereich gibt es nur hohe Stühle und dazu passende Tische. Das regt die Kommunikation unter den Gästen enorm an. Die Gäste bewegen sich und vor allem ist unser Personal mit ihnen auf Augenhöhe. Man hat dadurch gleich eine ganz andere Atmosphäre. Tatsächlich gibt es Gäste, die nach niedrigeren Sitz- bzw. Essgelegenheiten fragen. Die complimentieren wir ganz sanft mal auf unsere höhere Bestuhlung.

Und siehe da – sie sind überrascht, wie bequem und komfortabel man und frau darauf Platz nimmt, genießt und feiert.“

Ein klug durchdachtes Konzept, das sich im Bistro- und Barbereich sowie in einem beliebten Nebenraum wiederfindet. Zum Fine Dining bittet das Atlantik Fisch in den Wintergarten. Mit niedriger Bestuhlung. Hier ist dann auch weniger Feiertrubel.

Aber man geht ja nicht der Möbel wegen ins Atlantik Fisch. Wie kommts denn zu dieser außergewöhnlichen Hummer-Qualität? Peter Feigl offenbart in einem speziellen Kühlraum die nächste Überraschung: Zwei Salzwasserbecken, in denen Hummer und Austern entspannen. „Das ist doch klar. Die Tiere sind durch den Transport komplett gestresst. Hummer wie Austern. Die kommen bei uns erst mal für zwei Tage ins Becken. Da werden sie Stress und andere unschöne Sachen los, regenerieren in frischem Salzwasser. Das ist zwar Aufwand. Aber das merkt man halt dann am Geschmack.“





© Annette Sandner



© Daniel Schwarz



© Annette Sandner



© Annette Sandner

„Mit Hummer wird viel Schindluder getrieben“, wirft Anja Feigl-von Borch ein, „Pizzerien mit Hummer auf dem Teigfladen...“ Das bringt Peter Feigl in Fahrt: „Tiefkühlhummer! Das ist doch wie paniierter Pappendeckel!“ Womit die Hummer-Qualität im Atlantik Fisch geklärt wäre.

„Klar ist der Hummer unser Signature-Dish“, so Peter Feigl, „wobei – die Austern servieren wir schon auch sehr gerne.“ Auf die Frage, an welchem Atlantik das Atlantik Fisch liegt – Boston? Frankreich? Gar (kein Atlantik!) Nizza? – antwortet Peter Feigl wie aus der Pistole geschossen: „Bretagne.“ Der Mann hat eine klare Vision.

Die nächste Überraschung ist im gleichen Kühlraum wie die Salzwasserbecken. „Hier liegen unsere Seeteufel. Fertig präpariert. Die ruhen einen Tag auf Küchentüchern, damit sie etwas an Flüssigkeit verlieren. So kleben sie nicht am Grill fest.“

Und da stehen schon die weiteren Überraschungen. Tatsächlich arbeitet Atlantik Fisch mit drei mächtigen Holzkohlegrills, die die Fisch und Fleisch das ganz besondere Aroma geben. „Kriegst du mit Gas oder Elektro nicht hin“, so Peter Feigl kurz und knapp.

Die fünfköpfige Küchenmannschaft ist gerade dabei, allerfeinste Rohwaren und Zutaten für den Abend vorzubereiten. Peter Feigl ist besonders stolz darauf, dass sein Sohn Muk ein wichtiger Teil der Truppe ist. Die Leidenschaft für besondere Genüsse liegt in der Familie. Peter Feigls Vater war Metzger. „Ich war drei Jahre, als

ich zum ersten Mal im Schlachthof war.“ Ob sein Vater nicht irritiert war, dass er dann mit Hummer und Fisch...? „Das war dem egal. Mach, was dir Spaß macht. Sagte er. Und das hab ich gemacht.“

Besondere Genüsse machen Peter Feigl und seiner Frau Anja offensichtlich Spaß. Mit dem Hang zur Perfektion. Wie sehr, das beweist ein weiterer Nebenraum der Küche. Von wegen Metzgersohn oder Fischhändler. „Das hier ist unsere Sauerteig-Backstube.“ Also: Schlachthof – Fisch – Bäckerei. Aha. „Wir wollen unseren Gästen auch erstklassiges Brot anbieten. Wenn wir es selbst machen, gibt es keine Ausrede. Der Teig ruht im Übrigen in Montrachet-Kisten hier drüben.“ Only the Best.

Wobei wir beim nächsten Thema wären. Inzwischen wahrscheinlich für den Leser gar keine Überraschung. Der Weinkeller. Und was für ein Weinkeller.

Peter Feigl: „Das war hier unten, wie das gesamte Gebäude, Ruine, als ich es übernommen habe. Alles verschüttet. Nur anhand der Pläne konnten wir erkennen, dass es einen Keller gab und wo der war. Als wir den ersten Teil freigelegt hatten, lief das Wasser die Wände runter.“

Inzwischen ist der Keller eine klimatisierte, wohl gesicherte Schatzkammer. „Wir haben 850 Positionen auf der Weinkarte. Bei Jahrgängen gehen wir ordentlich in die Tiefe. Insgesamt lagern hier 14.000 Flaschen. Das ist natürlich eine gewisse Investition. Und ein einigermaßen einmaliges Angebot.“

Da kann man Grand Cru-Holz-Kisten schon mal zum Brot-Gehen-Lassen hernehmen.

Wie sehr sich das Atlantik-Fisch-Konzept mit der klugen, flexiblen Raumaufteilung, dem großzügigen Außenbereich und natürlich mit den kulinarischen Genüssen als Event-Location eignet, hat sich in München natürlich herumgesprochen.

## ÜBER DAS ATLANTIK FISCH

Das Restaurant Atlantik Fisch in der Zenettistraße im Münchner Schlachthofviertel bietet ein vielfältiges kulinarisches Angebot mit Schwerpunkt auf Meeresfrüchten, aber auch Fleischliebhaber und Vegetarier kommen nicht zu kurz. Es befindet sich in einem historischen Gebäude aus dem 19. Jahrhundert, das ursprünglich als Kassenhaus errichtet wurde und nach der Cholera-epidemie von 1866 als Symbol für Hygiene und Qualität galt. Seit 28 Jahren wird das Restaurant von Peter Feigl geführt, der seit 2015 von seiner Frau Anja Feigl vor allem im Eventbereich unterstützt wird. Mit verschiedenen Räumlichkeiten, darunter ein beheizter Wintergarten und eine Teakholzterrasse, eignet sich das Restaurant für geschäftliche Treffen, private Feiern oder entspannte Abende in gemütlicher Atmosphäre.





Porsche startet hier zum Beispiel die Ladies-Wiesn, ist doch die Theresienwiese in Laufnähe. „Zur Wiesnzeit geht's bei uns besonders rund“, bestätigt Anja Feigl-von Borch, „da mischt auch unser DJ Raimund ordentlich mit.“

„Da haben wir natürlich auch ein eher jüngeres Publikum“, so Peter Feigl, „wobei – die Jüngerer... die sind schon ziemlich konservativ. Teilweise richtige Spießer. Das sind auch die, die nach niedrigen Stühlen fragen. Na, alles hat seine Zeit. Aber mit den Babyboomern hat man derzeit noch viel mehr Spaß. Und die selber auch.“

Wie auch immer. Für „gesittetere“ Feiern bietet sich die Galerie im ersten Stock an. Hochzeiten und Geburtstagsfeiern in einem überraschend großzügigen Ambiente in einem 150 Jahre alten Gebäude.

Das Atlantik Fisch. Den Hummer-Tempel Münchens. Überraschen Sie sich doch mal selber mit außergewöhnlichen Genüssen in einem außergewöhnlichen Restaurant.

OnlyTheBest gibt 11 von 10 Punkten. Wenig überraschend.



#### ÜBER ANJA UND PETER FEIGL

Anja Feigl, um genau zu sein Anja Feigl-von Borch, hat in der Tat blaues Blut. Möglicherweise einer der Gründe, warum sie als Gastgeberin so besonders umsichtig ist. Sie ist speziell für Events und Event-Konzepte im Atlantik Fisch verantwortlich. Auch das Raum- und Bestuhlungskonzept sind made by Anja. Große Marken finden in ihr eine kompetente, kreative Ansprechpartnerin. Und Peter Feigl war mit drei Jahren zum ersten Mal mit seinem Vater, Metzger, im Schlachthof. Trotzdem wurde er nicht Metzger, sondern Großhändler für Wein und Fisch. Bereits im heutigen Atlantik Fisch-Gebäude. Tägliche Öffnungszeit: Ab 6 Uhr morgens. Mittags fing Peter Feigl an, für einen kleinen Kreis von (Gastro-) Gästen den einen oder anderen Hummer aus seinen damals fünf Salzwasserbecken zuzubereiten. Da bewegte er sich in einer, nun ja, juristischen Grauzone. Die Qualität dieses Geheimtipps sprach sich unter Feinschmeckern schnell herum. Als das Bewirtungs-Business überhandnahm, wagte er den Sprung und eröffnete das Atlantik Fisch offiziell als Restaurant.

[www.atlantik-muenchen.de](http://www.atlantik-muenchen.de)

# DIE BESTEN 48 STUNDEN MÜNCHEN

„What a difference a day makes...“ sang einst Dinah Washington und erzählte, was in „twenty-four little hours“ alles passieren kann. Für Only the Best werden an dieser Stelle verschiedene Autoren weitere 24 Stunden hinzufügen und Ihnen jeweils „Die besten 48 Stunden“ in einer Region, einer Stadt oder auf einer Insel präsentieren. Lassen Sie sich an Orte mitnehmen, die mir immer wieder wunderbare Gründe geben, zurückzukehren.

Willkommen in München – einer Stadt, die Tradition und Moderne mühelos miteinander vereint und unvergleichliche Erlebnisse bietet. Ob historische Architektur, lebendige Kultur oder beeindruckende Natur – die bayerische Landeshauptstadt begeistert mit ihrer Vielfalt und ihrem kosmopolitischen Charme. Doch wo fängt man an, wenn nur 48 Stunden bleiben, um diese Fülle zu erkunden?

München ist nicht nur berühmt für sein Oktoberfest und seine weltbekannten Biergärten, sondern auch für seine einzigartigen Viertel, die zum Flanieren und Verweilen einladen. Die Altstadt mit ihrem eindrucksvollen Marienplatz und das bunte Glockenspiel des Rathauses geben einen faszinierenden Einblick in die Geschichte der Stadt. Ebenso prägt das Kunstareal in Schwabing mit seinen renommierten Museen wie den Pinakotheken Münchens Ruf als Kulturmetropole.

Aber München ist mehr als nur eine historische Stadt: Das Werksviertel, ein auf-

strebendes Szeneviertel, zeigt die moderne Seite und innovative Kraft Münchens. Hier treffen Kreativität und urbaner Lifestyle auf kulinarische Vielfalt und zeigen, wie die Stadt sich immer wieder neu erfindet, ohne ihre Wurzeln zu vergessen. Auch die Natur ist nie weit entfernt: Der Englische Garten, einer der größten innerstädtischen Parks der Welt, lädt dazu ein, mitten in der Stadt Ruhe und Grün zu genießen.

Für Feinschmecker bietet München eine eindrucksvolle Gastronomieszene – von traditioneller bayerischer Küche bis hin zu international inspirierten Restaurants, Rooftop-Locations mit atemberaubenden Blicken über die Dächer Münchens sowie Bars und Clubs. Die Stadt schafft es, mit all ihren Facetten jeden Besucher zu faszinieren.

In den nächsten 48 Stunden erwartet mich eine perfekt abgestimmte Mischung aus Kultur und Kulinarik. Als mehrfach ausgezeichnete Unternehmerin werde ich für mein ausgeprägtes Ästhetikempfin-



den geschätzt. Die Sehnsucht nach allem, was das Leben schöner macht, treibt mich seit Jahren an und war die Basis für meine Unternehmensgründung. Im letzten Jahr habe ich begonnen, Events zu organisieren. Mit einem geschulten Blick für das Besondere und einem Gespür für das Außergewöhnliche möchte ich Sie mitnehmen zu meinen persönlichen Highlights in München – eine Stadt, die sich in nur 48 Stunden von ihrer schönsten Seite zeigt.



**FREITAG 16.00 UHR**  
Mein Wochenende startet im exklusiven „KingsHouse“, dem feinsten Maßschneider Münchens. Hier hole ich meinen neuen, maßgefertigten Anzug ab – perfekt sitzend und in jeder Naht ein Meisterwerk der Handwerkskunst. „KingsHouse“ verbindet die Tradition der britischen Schneiderei mit einem modernen Look und jeder Anzug wird zu einem echten Unikat. Die persönliche Beratung und die Liebe zum Detail sind ein Erlebnis für sich. Mein neuer Doppelreiter sitzt perfekt – besser könnte der Start in das Wochenende nicht sein!

**19.00 UHR**  
Das Abendessen genieße ich im „Little London“. Dieser charmante Ort bringt das

Flair Londons direkt nach München und besticht durch eine Küche, die Tradition mit modernen Akzenten verbindet. Zum Essen gönne ich mir den weltbekannten Gentleman’s Cut vom Montague-Grill und ein Glas des 2016er Cabernet Sauvignon Othello vom Dominus Estate aus Napa Valley. Das wahre Highlight folgt aber erst nach dem Dinner. Der New York Sour! Ein wahrer Klassiker, der sich leicht zu Hause nachmixen oder auch an der klassischen Bar wohlschmecken lässt:

- 6 cl Makers Mark
- 3 cl Zitronensaft
- 3 cl Zuckersirup
- 1 Dash Angostura Bitters
- Eiweiß
- Rotwein Float



Alles außer dem Rotwein kräftig mit Eis shaken, dann ins Glas abseihen und mit einem Schuss Rotwein als „Float“ verfeinern. So klingt der Abend stilvoll aus und bereitet den perfekten Übergang in ein aufregendes Wochenende.

**SAMSTAG 10.00 UHR**  
Als Unternehmer finde ich nicht immer die Zeit und, offen gesprochen, sehr selten die Motivation, mehrere Stunden für einen gesunden Körper aufzuwenden. Da kommt mir das bekannte „Bodystreet“-Konzept gerade recht. Mit der effektiven EMS-Trainingsmethode, die aus der Astronautik und Sportmedizin stammt, genügt mir ein zwanzigminütiges Training pro Woche bei einem der Personal Trainer. Das war’s! Dieses gezielte und zeiteffiziente Training ermöglicht es mir, auch mit meinem vollen Terminkalender fit und aktiv zu bleiben, ohne dabei viel Zeit zu verlieren.

**11.30 UHR**  
Nach dem Training geht es für mich zum „Soixante-Douze“, dem vielleicht exklusivsten Friseursalon Münchens. Gelegen unweit meines Büros in der Maximilianstraße ist dies mein Ort der Ruhe und Besinnung. In den Separees finde ich einmal



die Woche meine persönliche Flucht vor der geschäftigen Hektik Münchens. Hier steht nicht nur die Kunst des Frisierens im Vordergrund, sondern auch die Kunst des Denkens und des Lebensgenusses. Es ist der perfekte Ort, um mich für den restlichen Tag zu freuen.

**13.00 UHR**  
München wäre nicht vollständig ohne „Ladurée“, die Luxuspatisserie aus Paris, die 1930 die berühmten Pariser Macarons erfunden hat. Hier genieße ich meine exquisite Teatime und lasse mich von den köstlichen Aromen und der eleganten Atmosphäre verzaubern. Der Flagship-Store in Deutschland ist ein wahres Erlebnis für alle Sinne und ein Ort, an dem sich Tradition und Genuss perfekt verbinden.

**15.00 UHR**  
Nach der süßen Verführung bei „Ladurée“ mache ich einen entspannenden Spaziergang über den Viktualienmarkt. Die bunten Stände, die frischen Produkte und das lebhafte Treiben sorgen dafür, dass ich die Seele Münchens hautnah erlebe – und an dem einen und anderen Brunnen ein Münchner Original wie z.B. Karl Valentin entdecke. Ich kann die kulinarischen Köstlichkeiten der Region kosten und

vielleicht die ein oder andere Delikatesse für zu Hause mitnehmen. Das rege Treiben des Marktes beflügelt irgendwie. Auch jetzt in der Vorweihnachtszeit auf dem Winterzauber.

**18.00 UHR**  
München – die nördlichste Stadt Italiens? Na das vielleicht nicht, aber ein kleines Stück Italiens finde ich zum Dinner in der Bar del Giorno unweit des Elisabethmarktes, die durchgehend warme Küche anbietet und auch tagsüber als Caffè Vino und Bar Bistro besticht. Bei lebendiger Atmosphäre, singendem Kellner und echter Cucina della Nonna genieße ich die hausgemachte Pasta und den Abend mit meiner Frau.



21.30 UHR  
Nach dem Dinner zieht es mich in den „YOURS wine club“ im Ludwigpalais. Ein ganz besonderes und einzigartiges Konzept. Hier habe ich nicht nur die Möglichkeit, neue Weine zu entdecken und in geselliger Runde zu genießen, sondern auch meinen eigenen Wein in perfekter Umgebung zu lagern. Da ich mit meinem Projekt „Make Winzersekt sexy again“ seit kurzer Zeit erste Erfahrungen in der Welt der Gastronomen sammle und mich durchaus wohlfühle, ist das der perfekte Ort, meiner Leidenschaft für guten Wein zu frönen.

0.30 UHR  
Nach einem gelungenen Abend ist es für mich an der Zeit, ins Bett zu gehen und die Eindrücke des Tages Revue passieren zu lassen.

SONNTAG 11.00 UHR  
Der Sonntag ist für Freunde. Es heißt Magic Brunch im „La Bohème“ – acht Gänge als Flying Buffet, inklusive Aperitif und meinem geliebten Espresso Martini. Ein absolutes Highlight in München und der perfekte Start an einem erholsamen Sonntag. Der Close-up-Magier sorgt an unserem Tisch für Stimmung und Staunen. Ich liebe die Atmosphäre im „La Bohème“.

15.00 UHR  
Zum Abschluss gönne ich mir einen Besuch im Day Spa des Andaz Hotels mit Fitnesscentr und 17-Meter-Pool. Diese Oase der Ruhe ist der ideale Ort, um sich zu entspannen und neue Energie zu tanken. Nach diesem erholsamen Erlebnis fühle ich mich bereit für die kommende Woche. Übrigens: Am 26. Januar 2025

findet nur wenige Stockwerke darüber mein nächstes Event in der M`Uniqo Rooftop Bar statt.

- ADRESSEN**  
[www.kingshouse.de](http://www.kingshouse.de)  
[www.little-london.de](http://www.little-london.de)  
[www.bodystreet.com/de](http://www.bodystreet.com/de)  
[www.soixante-douze.com](http://www.soixante-douze.com)  
[www.laduree.de](http://www.laduree.de)  
[www.bar-del-giorno.de](http://www.bar-del-giorno.de)  
[www.your-wine.club](http://www.your-wine.club)  
[www.boheme-schwabing.de](http://www.boheme-schwabing.de)  
[www.andazspa.de](http://www.andazspa.de)



**ÜBER FRANCESCO ALFREDO**  
Als Kreativer und Unternehmer ist Francesco seit einigen Jahren in der Luxus- und Lifestylebranche tätig. 2017 gründete er die ARTIS Gruppe, die zu den namhaftesten Agenturen des Landes gehört. 2023 mit dem 40 Under 40 Awards als Preisträger ausgezeichnet und auf der Suche nach neuen Herausforderungen brachte Francesco seinen eigenen Winzersekt auf den Markt und begann regelmäßige Events mit High-End-Charakter in und um München zu veranstalten. Heute schafft die Eventreihe „Francesco Alfredo“ unvergessliche Erlebnisse, die die einzigartige Lebensart dieser Stadt widerspiegeln und seine Münchner Crowd begeistern.  
[www.francesco-alfredo.com](http://www.francesco-alfredo.com)  
[www.artis-advertising.com](http://www.artis-advertising.com)

# SAISONSTART IM EXKLUSIVEN HIDEAWAY



Während sich der Sommer langsam zurückzieht und die Temperaturen sinken, erwartet das Severin\*s – The Alpine Retreat seine Gäste zum Saisonstart am 12. Dezember 2024 mit großer Vorfreude. Paul Gründemann, der neue Hoteldirektor, ist voller positiver Aufregung. Seit August 2024 hat er die Leitung übernommen, nach seiner Ausbildung zum Hotelökonom und einem Bachelor in Hospitality Management, sowie verschiedenen Positionen im WEISSENHAUS Private Nature Luxury Resort. Auch in der Küche des hauseigenen Restaurants werden neue Impulse gesetzt. Marius Pieper, der in der vergangenen Saison als Sous Chef brillierte, ist seit November 2024 Küchenchef. Mit seinen Erfahrungen aus den USA und

als Gastkoch auf Bali bringt er frische Akzente in die österreichische Küche. Die Gäste dürfen sich auf innovative Menüs und neuartige Interpretationen österreichischer Spezialitäten freuen. Zusammen mit dem bestehenden Team ist das Severin\*s – The Alpine Retreat für die kommende Saison gerüstet und kann es kaum erwarten, die ersten Gäste zu verwöhnen – den ersten Schnee gab es bereits...  
[www.severins-lech.at](http://www.severins-lech.at)

**ÜBER DAS SEVERIN\*S ALPINE RETREAT**  
*Das Luxushotel, eröffnet 2016 und Teil der Small Luxury Hotels of the World, befindet sich im Ortsteil Stubenbach in Lech am Arlberg, Österreich. Es bietet neun Suiten von 47 bis 67 qm sowie die Chalet Residence mit über 423 qm für bis zu acht Personen. Das ausgezeichnete Restaurant im modernen alpenländischen Stil serviert eine vielseitige, moderne Küche. Der Wellness- und Spa-Bereich umfasst Sauna, Dampfbad, Infrarotkabine, Schwimmbad mit Gegenströmung und einen großzügigen Fitnessraum. Das Hotel kann exklusiv für Familienfeiern oder Firmenevents gebucht werden und ist von Anfang Dezember bis Ende April geöffnet.*



# HÖCHSTGENUSSMOMENTE INDER GOLDENEN JAHRESZEIT

Wenn der Herbst kommt, ist das die perfekte Gelegenheit für eine Auszeit in stilvollen Hotels und Restaurants. Von kreativen saisonalen Menüs bis hin zu entspannenden Wellness-Erlebnissen – diese Orte schaffen höchste Genussmomente, die perfekt zur goldenen Jahreszeit passen.



LAMAIISONhotel



## SAVOIR-VIVRE IN SAARLOUIS

Früher das Oberverwaltungsgericht von Saarlouis, verschmelzen im Gebäudeensemble des LA MAISON hotel heutzutage Tradition und Moderne. Insgesamt 50 Zimmer und Suiten verteilen sich auf die historische Villa aus dem 19. Jahrhundert, einen minimalistischen Anbau und das angrenzende Gästehaus. Eigentümer und Kunstliebhaber Günter Wagner setzt in seinem Vier-Sterne-Superior-Hotel innen wie außen auf urbanen Zeitgeist und frankophiles Lebensgefühl.

## EIN HAUS FÜR DIE KUNST

Die Einrichtung und das Mobiliar sorgen mit ausgesuchten Unikaten, Vintage-Stücken und eigens hergestellten

Kunstobjekten für Eleganz und eine wohnliche Atmosphäre. Leuchten im Mid-Century-Stil, Bergère-Sessel oder extravagante Gemälde dominieren das Innere. Strahlender Blickfang ist die weiße, zweiläufige, geschwungene Wendeltreppe in der Hotelhalle. So charaktervoll wie die Gebäude sind auch die Zimmer und Suiten. Wie ein roter Faden ziehen sich die Themen Saarlouis, Kulinarik und Park durch alle Räume und finden sich unter anderem in Form von originellen Zitaten, den Themensuiten Chocolat und Ratatouille und bodentiefen Fenstern mit Blick ins Grüne wieder. Als Highlight gilt die Conni Kotte-Suite im Stil eines Salons aus den 1930/40er Jahren.

## KULINARISCHE VIELFALT

Angelehnt an die französische Kochkunst lädt das mit zwei Michelin-Sternen dekorierte LOUIS restaurant zu kulinarischen Leckerbissen. Küchenchef Sebastian Sandor setzt auf Nachhaltigkeit und seltene Gemüsesorten. Gerne überrascht der experimentierfreudige Spitzenkoch mit ausgefallenen Geschmackskombinationen: Beispielsweise ergänzt er regionale, klassische Zutaten wie Rind und Rote Beete mit außergewöhnlichen Kompositionen wie Shiso und Zedernholz. Um die Gäste auch optisch zu beeindrucken, kreiert er monochrome Gerichte aus Zutaten gleicher Farbigkeit.

[www.lamaison-hotel.de](http://www.lamaison-hotel.de)



SEEZEITLODGEHOTEL & SPA



#### GENUSSVOLL AM BOSTALSEE

Die Seezeitlodge Hotel & Spa am Bostalsee im Saarland ist ein Rückzugsort für Naturliebhaber, Wellnessgäste und Genießer. Inmitten der historischen Region des Naturparks Saar-Hunsrück, wo einst die Kelten siedelten, liegt die Lodge auf einem bewaldeten Kap mit Blick auf den See. Das Gastgeberpaar Kathrin und Christian Sersch, tief verwurzelt in der Region, führen das Hotel mit Liebe zum Detail und verbinden die Natur, keltische Traditionen und moderne Eleganz. Ihr Motto „Echt schön. Schön echt.“ spiegelt sich in allen Bereichen wider: von stilvollen Zimmern über die luxuriösen Außenanlagen bis zum Seezeit Spa und der gemütlichen Bar NOX.

Das Hotelrestaurant LUMI bietet nicht nur einen beeindruckenden Ausblick, sondern auch eine innovative Küche. Küchenchef Daniel Schöfisch setzt auf regionale, saisonale Zutaten und traditionelle Konservierungsmethoden wie Räuchern

und Fermentieren. Seine Gerichte sind unverfälscht und naturverbunden, verfeinert mit Kräutern aus dem hoteleigenen Garten. Auf der Karte stehen unter anderem Lachsforelle auf Zedernholz mit Unagi Sauce, Steinbutt mit Kürbis und Polenta sowie vegetarische Kreationen wie Semolina-Knödel mit Rotkohl. Fleischliebhaber kommen beim St. Wendeler Freilandschwein auf ihre Kosten, begleitet von einem Jus aus Kümmel und Speck. Zum Abschluss locken Desserts wie Haselnuss-Praliné-Tarte und fruchtige Sorbets.

Nach dem Dinner können Gäste bei kreativen Cocktails oder einem hauseigenen Gin in der Bar NOX oder an der Feuerstelle den Tag entspannt ausklingen lassen.

[www.seezeitlodge-bostalsee.de](http://www.seezeitlodge-bostalsee.de)



RESTAURANTSILBERSTREIF



#### SINNESREISE DURCH DEN HARZ

Seit Anfang des Jahres bereichert das stilvolle Gourmetrestaurant Silberstreif im Naturresort & Spa Schindelbruch die kulinarische Szene des Harzes. Eingebettet in die beeindruckende Natur der Region nehmen Gäste hier an einer kulinarischen Sinnesreise teil. In sechs

bis acht Gängen präsentieren Küchenchef Eric Jadischke und sein Team saisonale Gerichte, die den unverwechselbaren Geschmack der Region einfangen und auf die Teller des exklusiv für das Restaurant entwickelten Tisch- und Tafelservice der Ritter von Kempfs Collection by MEISSEN bringen. Dabei stehen Nachhaltigkeit und Regionalität im Vordergrund, ohne dogmatisch zu sein. Das Herbst-Menü besticht z.B. mit Reh, Kürbis, Apfel und Mohn sowie einer Kreation aus Pilzen, Aprikosen, Bucheckern und Fichte. Daneben zeichnet sich das privat geführte Wellnesshotel durch eine herrliche Ruhe aus – umgeben von Rotbuchenwäldern und gesäumt von einem malerischen Park.

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

[www.silberstreif-restaurant.de](http://www.silberstreif-restaurant.de)

#### STERNE AN DER OSTSEEKÜSTE

Majestätisch und voller Geschichte empfängt Sie das Gourmet Restaurant Friedrich Franz im ehrwürdigen Kurhaus des Grand Hotel Heiligendamm, gelegen an der Ostseeküste zwischen Berlin und Hamburg. Der glanzvoll restaurierte Saal mit seinen funkelnden Kronleuchtern in historischem Ambiente schafft eine unvergleichliche Atmosphäre für exklusive Genussmomente.

Unter der Leitung von dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Küchenchef Ronny Siewert begeistert das Restaurant durch brillante Kreationen aus sorgfältig ausgewählten und regionalen Produkten. Siewerts Philosophie: Nie mehr als drei Aromen miteinander kombinieren, um jeden Geschmack vollendet zur Geltung zu bringen.

Genießen Sie festliche Atmosphäre, kulinarische Highlights aus aller Welt und ein spektakuläres Feuerwerk über der Ostsee mit einzigartigen Momenten und erleben Sie Heiligendamm mit attraktiven Arrangements zu Weihnachten und Silvester.

[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.de)



GRANDHOTELHEILIGENDAMM



# ONLYTHEBESTINSIDETHECIRCLE

In unserer Kolumne führt Christiane Wolff dieses Mal ein exklusives Gespräch mit Christian Janas, Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung, Leiter der Vermögensverwaltung und Prokurist bei der DJE Kapital AG. Ein Unternehmen, das 2024 auf eine beeindruckende fünfzigjährige Erfolgsgeschichte zurückblicken kann. Das Interview fand am Firmensitz im malerischen Pullach bei München statt.

## TRADITION TRIFFT AUF MODERNE

HERR JANAS, HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZUM 50-JÄHRIGEN JUBILÄUM DER DJE KAPITAL AG. DAS IST EINE LANGE ZEIT IN EINEM SICHER SO SCHNELL VERÄNDERNDEN MARKT. WAS BEDEUTET IHNEN DIESES JUBILÄUM? Vielen Dank! Fünfzig Jahre sind tatsächlich eine besondere Marke. Rückblickend erfüllt es uns mit Stolz, wie sich die DJE Kapital AG entwickelt hat – von einem kleinen, ambitionierten Unternehmen hin zu einem der führenden bankenunabhängigen Finanzdienstleister im deutschsprachigen Raum. Dieses Jubiläum ist nicht nur ein Anlass, unsere Erfolge zu feiern, sondern auch unseren Kunden und insbesondere unseren Mitarbeitenden zu danken, die über viele Jahre mit Leidenschaft und Expertise unsere Vision teilen.

WIE VERBINDEN SIE DIE LANGJÄHRIGE TRADITION UND ERFAHRUNG DER DJE KAPITAL AG MIT MODERNEN ANSÄTZEN?

Unsere langjährige Erfahrung – insbesondere das Wissen und die Marktkenntnis von Dr. Jens Ehrhardt, der als deutsche Kapitalmarkt-Koryphäe gilt – gibt uns Stabilität und Weitblick. Gleichzeitig investieren wir kontinuierlich in neue Technologien und innovative Anlagestrategien, um den Anforderungen eines

modernen, digitalen und komplexen Finanzmarkts gerecht zu werden. Unser Motto „Tradition trifft auf Moderne“ beschreibt genau diesen Ansatz, der sich in Innovationen wie unserer Online-Vermögensverwaltung Solidvest und dem Toskana-Modell widerspiegelt.

SIE SAGTEN EINMAL, DASS LEIDENSCHAFT FÜR DEN LANGFRISTIGEN ERFOLG ENTSCHEIDEND IST. WÜRDEN SIE DAS HEUTE NOCH SO SEHEN?

Ja, absolut. Leidenschaft ist der Treibstoff für langfristigen Erfolg. Unsere Begeisterung für die Finanzmärkte hat uns all die Jahre angetrieben, immer am Ball zu bleiben und unsere Methoden stetig weiterzuentwickeln. Ohne diese intrinsische Motivation wäre es schwer gewesen, in einer so dynamischen Branche zu bestehen und stets den Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden.

## KUNST DER VERMÖGENSVERWALTUNG

IHRE FMM-METHODE GILT ALS WEGWEISEND. WIE ENTSTAND DIESE ANLAGESTRATEGIE UND WAS MACHT SIE SO BESONDERS?

Die FMM-Methode entstand aus der Promotion von Dr. Jens Ehrhardt, in der er nachwies, dass nicht nur fundamentale, sondern auch monetäre und markttechnische Faktoren die Kursentwicklung



beeinflussen. Diese dreidimensionale Analyse ermöglicht eine ganzheitliche Betrachtung der Märkte und hat sich über Jahrzehnte als robust und anpassungsfähig erwiesen. Die Methode wurde seit ihrer Entstehung stetig weiterentwickelt und wird heute von einem erfahrenen Team bei DJE angewendet und verfeinert.

WAS GENAU BEDEUTET DAS TOSKANA-MODELL FÜR DJE UND WIE KAM ES ZU DIESER IDEE?

Das Toskana-Modell ist eine Form der individualisierten Vermögensverwaltung, bei der wir spezifisch für den jeweiligen Privatanleger ein ausschüttungsorientiertes Portfolio maßschneidern. Es ist ideal für Anleger, die eine möglichst sorgenfreie Kapitalanlage bevorzugen – hohe Ertragsstabilität und möglichst geringe Schwankungen sind hier die Schlüsselbegriffe. Dieses Modell symbolisiert für uns eine Balance zwischen Tradition und Innovation, zwischen langfristigem Erhalt und modernen Anlagelösungen.

WIE SCHAFFT ES DJE, IN TURBULENTEN ZEITEN DIE RUHE ZU BEWAHREN?

In turbulenten Zeiten greifen wir auf unsere langjährige Erfahrung zurück und vertrauen auf unsere FMM-Methode, die uns schon durch verschiedene Krisen begleitet hat. Gleichzeitig ist es essenziell, auch den Mut zu haben, gegen den Strom zu schwimmen und die eigene Position zu hinterfragen. Unsere kontinuierliche Marktbeobachtung und systematische Analyse helfen uns, fundierte Entscheidungen zu treffen und unsere Kunden durch unsichere Zeiten zu navigieren.

#### DESIGN EINER ERFOLGREICHEN UNTERNEHMENSKULTUR

DJE IST EIN FAMILIENUNTERNEHMEN. WIE PRÄGT DAS DIE UNTERNEHMENSKULTUR? Als Familienunternehmen legen wir großen Wert auf langfristiges Denken, Stabilität und persönliche Beziehungen. Diese Werte prägen unsere Unternehmenskultur und unterscheiden uns von anderen Finanzdienstleistern. Langfristiger Erfolg basiert aus unserer Sicht auf Vertrauen und Kontinuität, sowohl im Umgang mit unseren Kunden als auch innerhalb des Teams.

WAS IST IHR ERFOLGSREZEPT FÜR EIN STARKES TEAM?

Ein starkes Team entsteht durch Vertrauen, Respekt und einen gemeinsamen Antrieb. Viele unserer Mitarbeitenden sind seit Jahrzehnten bei uns und haben eine enge Bindung zum Unternehmen aufgebaut. Sie bringen ein tiefes Verständnis für die Wünsche unserer Kunden und für den Markt mit. Ein gutes Arbeitsumfeld schafft zudem Loyalität und ermöglicht es uns, langfristig erfolgreich zu sein. Für mich sind die Mitarbeitenden das Herzstück von DJE – ohne sie wäre dieser Erfolg nicht möglich.

SIE ARBEITEN SEIT JAHREN MIT ERFAHRENEN KOLLEGEN ZUSAMMEN. WAS SCHÄTZEN SIE AN DIESER ZUSAMMENARBEIT ZWISCHEN DEN GENERATIONEN?

Diese Zusammenarbeit ermöglicht eine perfekte Mischung aus Tradition und Innovation. Während die Erfahrung und die gewachsenen Strukturen uns Stabilität verleihen, bringen neue Ideen und technologische Entwicklungen frischen Wind in unsere Arbeit und führen uns kontinuierlich voran. Der Dialog zwischen den

Generationen schafft eine Balance, die in unserer Branche entscheidend ist.

#### BLICK IN DIE ZUKUNFT

WELCHE TRENDS SEHEN SIE FÜR DIE ZUKUNFT DER VERMÖGENSVERWALTUNG? Für die Zukunft der Vermögensverwaltung sehen wir Trends wie die zunehmende Digitalisierung, den Einsatz von Künstlicher Intelligenz und Big Data sowie einen wachsenden Fokus auf nachhaltige Investments. Die DJE Kapital AG bereitet sich auf diese Entwicklungen vor, indem wir kontinuierlich in die Weiterentwicklung unserer FMM-Methode und in neue Technologien investieren. Solidvest ist ein Beispiel für unsere digitale Weiterentwicklung und zeigt, wie wir unsere klassische Vermögensverwaltung um moderne Elemente ergänzen.

WIE BEREITET SICH DJE AUF DIE HERAUSFORDERUNGEN DER KOMMENDEN JAHRE VOR?

DJE bereitet sich auf zukünftige Herausforderungen vor, indem wir in unser digitales Angebot und unsere Forschungsabteilung investieren. Unsere hauseigene FMM-Methode bleibt dabei der Kern unserer Strategie, während wir in neue Technologien und innovative Investmentlösungen investieren, um unse-

ren Kunden weiterhin die beste Beratung und die modernsten Lösungen bieten zu können.

#### PERSÖNLICHE EINBLICKE

HERR JANAS, BEI ALL IHREM BERUFLICHEN ENGAGEMENT – WAS GIBT IHNEN PERSÖNLICH KRAFT UND INSPIRIERT SIE AUSSERHALB DER KAPITALMÄRKTE?

Ausgleich finde ich vor allem in der Natur, beim Segeln und bei einer interessanten Lektüre. Diese Aktivitäten helfen mir, den Kopf freizubekommen. Der Austausch mit den Menschen, die mir nahestehen, gibt mir Ruhe und neue Perspektiven. Nach einem langen Tag schöpfe ich Kraft, wenn ich auf dem See unterwegs bin oder Zeit mit meiner Familie verbringe. Es ist diese Balance zwischen intensiver Arbeit und persönlichem Rückzug, die mich über die Jahre geerdet hat.

GIBT ES EIN LEBENSOTTO, DAS SIE BESONDERS INSPIRIERT?

„Bleib neugierig und lerne nie auszulernen.“ Diese Einstellung hat mich durch meine gesamte Karriere begleitet und gibt mir den Antrieb, jeden Tag aufs Neue mit Offenheit und Interesse an die Arbeit heranzugehen.

#### ÜBER CHRISTIAN JANAS

*Christian Janas ist Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und Prokurist bei der DJE Kapital AG. In seiner Rolle als Leiter der Vermögensverwaltung verantwortet er sowohl die individuelle Vermögensverwaltung, als auch die digitale Lösung „Solidvest“ und ist maßgeblich an der Umsetzung und kontinuierlichen Weiterentwicklung individueller Kundenlösungen beteiligt.*

#### ÜBER DJE KAPITAL AG

*Mit 50 Jahren Erfahrung ist die DJE Kapital AG einer der führenden unabhängigen Vermögensverwalter im deutschsprachigen Raum. Gegründet von Dr. Jens Ehrhardt, verbindet das Unternehmen Stabilität und Tradition mit Innovation und Modernität, stets im Sinne der individuellen Bedürfnisse seiner Kunden.*



#### ÜBER CHRISTIANE WOLFF

Geboren in der Elfenbeinküste, aufgewachsen in Offenbach: Das ist Christiane Wolff. Nach dem Studium in Frankfurt und Berlin tauchte sie kopfüber in die Welt der Kommunikation ein und entdeckte ihre Liebe für das dynamische Dreieck von Menschen, Marken und Medien. Im Jahr 2000 gründete sie Netzwerk, ein Netzwerk für Frauen in der Kommunikationsbranche. Nach Führungspositionen in namhaften Agenturen wie Serviceplan, wo sie die weltweite Kommunikation verantwortete, gründete und baute sie ihr eigenes Start-up in der Handwerkerbranche erfolgreich auf. Seit 2022 zieht sie unter dem Dach von PMMG in München die Fäden in ihrer eigenen Boutique-Agentur PMMG Communications, in der sie ihre Expertise mit den Schwerpunkten strategische Kommunikationsberatung sowie CxO-Positionierung einbringt und ihre Neugier auf beeindruckende Persönlichkeiten auf C-Level voll ausspielen kann. Apropos – zum Thema CxO-Positionierung hat sie bereits zwei Bücher auf den Markt gebracht.



© THE BLONDE HOUSE – Christina Pelke

# THEBLONDEHOUSE LIFESTYLE

Blond ist keine Haarfarbe. It's a Lifestyle – zumindest laut Gründer und Friseurmeister Enes „Eno“ Sabotic. Weil kein Blond wie das andere ist und im TBH THE BLONDE HOUSE BY ENO die richtigen Töne getroffen werden.

In München, der inoffiziellen Blond-Hauptstadt der Welt, befindet sich ein wahres Highlight für alle, die ihre Haare mit Leidenschaft und Expertise verwöhnen lassen wollen: THE BLONDE HOUSE. Der exklusive Salon in der Frauenstraße 30 wurde von Enes „Eno“ Sabotic gegründet – einem Meister seines Fachs, der jedes Haar wie ein Kunstwerk behandelt und ins Glanzlicht rückt.

ENO, WAS HAT DICH DAZU INSPIRIERT, THE BLONDE HOUSE ZU GRÜNDEN?

„Schon als Friseurlehrling wusste ich, dass Blond nicht nur eine Farbe ist“, beginnt Eno mit leuchtenden Augen. „Blond ist eine Leidenschaft. Ich wollte einen Ort schaffen, an dem jeder das perfekte Blond erleben kann – auf eine gesunde und langanhaltende Weise. Viele Kundinnen kommen auch mit ihrer Naturhaarfarbe zu uns und entdecken, wie wir dieser noch mehr Leuchtkraft verleihen können.“

WAS MACHT TBH SO BESONDERS?

Eno lächelt und spricht mit Leidenschaft über Dimensional Blonde, eine Technik, die er über die Jahre verfeinert hat. „Dimensional Blonde ist meine Handschrift, meine Leidenschaft. Es geht darum, feinste Highlights mit der natürlichen Haarfarbe zu verbinden und so eine Tiefe und Lebendigkeit zu schaffen, die einfach einzigartig ist. Es ist keine Standardblondierung – es ist die Kunst, jede Haarfarbe wie ein Gemälde zum Leben zu erwecken.“

GAB ES MOMENTE, DIE DICH BESONDERS BERÜHRT HABEN?

Eno nickt, seine Augen funkeln: „Eine Kundin kam extra aus Paris zu uns. Sie hatte so viel Vertrauen, dass sie die Reise auf sich genommen hat, nur um hier ihr Blond für ihre Hochzeit auffrischen zu lassen. Solche Begegnungen zeigen mir, dass wir hier etwas ganz Besonderes geschaffen haben. Das Team von THE

BLONDE HOUSE bietet nicht nur exzellentes Know-how, sondern auch die besten Produkte wie Epres und K18 – alles, um das Haar gesund und widerstandsfähig zu halten. Wer auf der Suche nach dem perfekten Blond oder einem besonderen Haarerlebnis ist, findet hier mehr als nur eine Behandlung. Ein Besuch bei Eno und seinem Team ist ein Erlebnis, das bleibt und jede Kundin zum Strahlen bringt.

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



# WOANDERSISTÜBERALL

Die Ausstellung „Dieter Nuhr: Woanders ist überall“ im Bayerischen Nationalmuseum München zeigt Nuhr als bildenden Künstler jenseits seiner Kabarettkarriere bis zum 8. Dezember. Mit Fotografien, Malerei und Zeichnungen verbindet er Motive aus dem Ruhrgebiet und fernen Ländern zu einem spannenden Dialog über Heimat und Ferne.

Dieter Nuhr ist einem breiten Publikum vor allem als vielfach preisgekrönter Kabarettist und Satiriker ein Begriff. Doch in den letzten Jahren rückt auch sein malerisches, zeichnerisches und fotografisches Schaffen vermehrt in den Fokus der Öffentlichkeit. Als multimedialer Künstler hat er über viele Jahre hinweg ein beeindruckendes Oeuvre als bildender Künstler geschaffen, das mehr und mehr aus dem Schatten seines darstellerischen Wirkens heraustritt. Seine Arbeiten wurden im Ruhrgebiet und weltweit in Museen und Galerien ausgestellt, darunter in Wien, Rom, Hagen, Venedig, Beijing, Shanghai und Dakar.

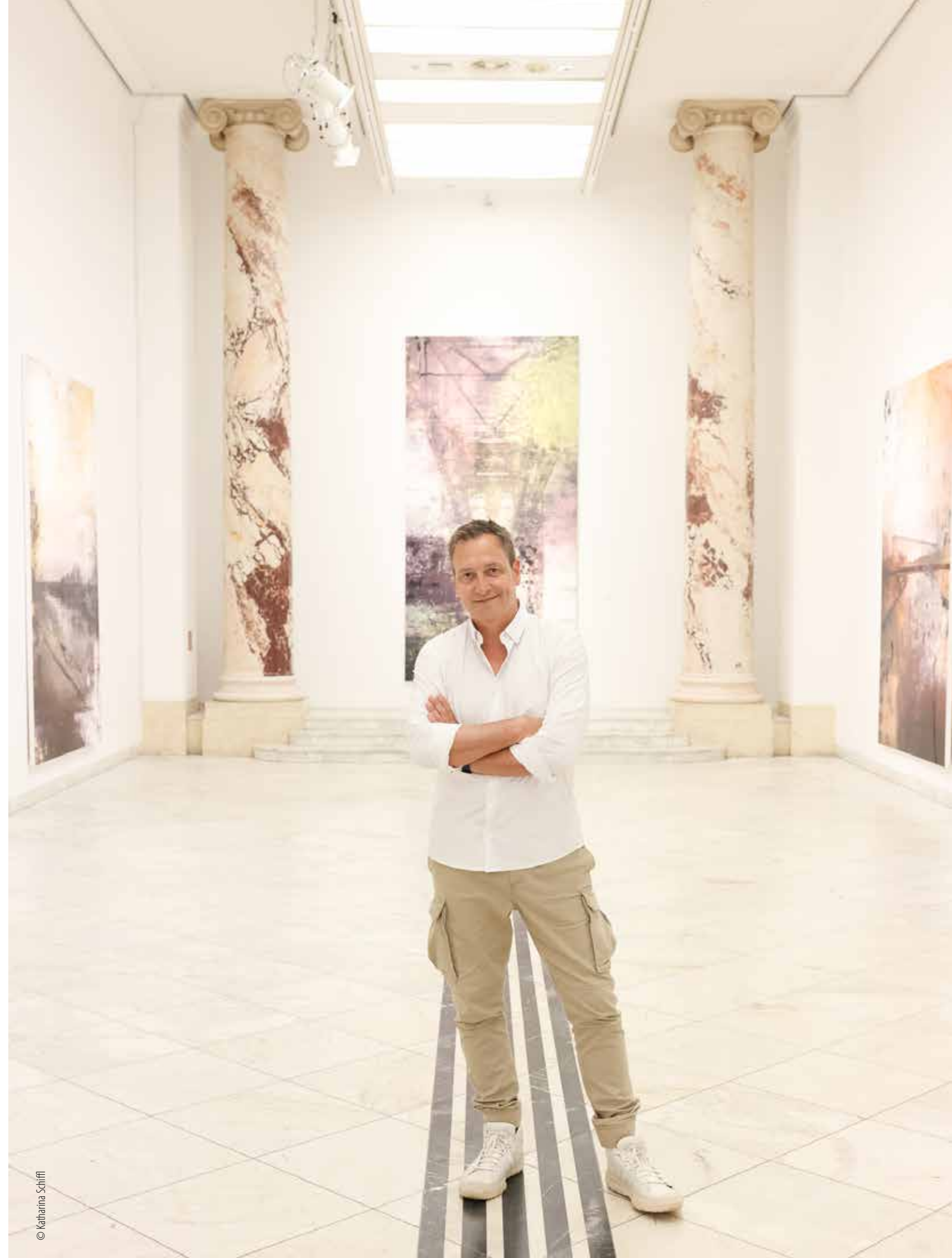
In der Einzelausstellung „Dieter Nuhr: Woanders ist überall“ im Bayerischen Nationalmuseum München, die von der Essener Brost-Stiftung gefördert und von der Düsseldorfer Association for Art in Public koordiniert wird, präsentiert er vorwiegend großformatige Fotoarbeiten, Malerei und Zeichnungen seiner jüngsten Werkserie. Das Ruhrgebiet, eine der größten Industrieregionen Europas, in der Nuhr geboren und aufgewachsen ist, spielt dabei eine zentrale Rolle. In München treten diese Motive in einen

faszinierenden Dialog mit Impressionen aus den entlegensten Regionen der Welt, die Nuhr auf seinen Reisen unermüdlich erkundet und mit der Kamera festhält.

## WOANDERS IST ÜBERALL

Dieter Nuhrs künstlerische Motive sind vielfältig. Sie umfassen beeindruckende Landschaften, Portraits und Alltagsszenen, die er auf seinen Reisen durch alle Kontinente sowie in seiner unmittelbaren Umgebung einfängt. Mit demselben forschenden Blick erkundet er sowohl das Ruhrgebiet, seine Heimat, als auch ferne Länder wie Indien, Laos und den Senegal. Nuhrs Augenmerk gilt stets dem Besonderen, dem Einzigartigen und vielfach Unbeachteten. Für seine Zeichnungen greift er zudem auf autobiografische und historische Quellen sowie auf Materialien aus Museen und Archiven zurück, die die Geschichte des Ruhrgebiets, und damit auch seine eigene, erzählen.

Der multimediale Künstler unterzieht seine Fotografien und Zeichnungen einer aufwändigen digitalen Bearbeitung. Dabei kombiniert er verschiedenes fotografisches Material, Farben, Muster und Strukturen, wodurch er die Bilder ihrer





DR. BORIS BERGER, VORSTAND DER BROST-STIFTUNG, JUAN AMADOR, STERNEKUCH UND KÜNSLER, DIETER NUHR, DIRK GEUER, KURATOR, AUSSTELLUNGSMACHER UND VERLEGER

### ÜBER DIE BROST-STIFTUNG

Die Brost-Stiftung mit Sitz in Essen wurde 2011 in Erfüllung des testamentarischen Willens von Anneliese Brost gegründet. Für ihr soziales Engagement wurde sie noch zu Lebzeiten mehrfach ausgezeichnet. Nach ihrem Willen fördert die Brost-Stiftung heute Projekte mit Schwerpunkten in den Bereichen Kunst und Kultur, Jugend- und Altenhilfe, Volks- und Berufsbildung, öffentliches Gesundheitswesen und öffentliche Gesundheitspflege, Wohlfahrtspflege sowie mildtätige Zwecke. Der Fokus liegt dabei auf dem Ruhrgebiet, der Heimat von Anneliese Brost, dessen Identität gestärkt werden soll. Ziel der Stiftung ist, durch Kooperation das Miteinander und die anpackende Selbsthilfe im Ruhrgebiet zu unterstützen. Durch die Förderung wissenschaftlicher, konzeptionsstarker und zukunftsweisender Projekte, soll eine Wirkung über das Ruhrgebiet hinaus erzielt werden. Die Brost-Stiftung fördert Dieter Nuhr seit 2022 und ermöglichte, zusammen mit der Association for Art in Public, bereits die Wanderausstellung „Von Fernen umgeben“, die in den vergangenen zwei Jahren durch Europa und Afrika reiste und mehr als 60.000 Besucher begeisterte. Weitere Informationen auf <https://broststiftung.ruhr>

Eindeutigkeit beraubt. Diese künstlerische Verfremdung thematisiert die Dualität von Fremde und Vertrautheit, Ferne und Nähe sowie unser Verhältnis zur Welt und unserer Heimat. Die Ausstellung „Dieter Nuhr – Woanders ist überall“ im Bayerischen Nationalmuseum ist die zweite Station einer international angelegten, bis 2028 andauernden Ausstellungstournee mit insgesamt zehn Stationen weltweit. Sie wird von der Brost-Stiftung ermöglicht, einer der größten Stiftungen für Kunst und Kultur in Deutschland, und von der Association for Art in Public koordiniert. Im kommenden Jahr wird die Ausstellung u.a. im Museo Nacional de Bellas Artes in der kubanischen Hauptstadt Havanna zu sehen sein. „Der Titel ist mehr Appell als Interpretation. ‚Woanders ist überall‘. Der wortmächtige Herr Nuhr hinterlegt mit seinem Titel kein Wortspiel oder Aphorismus. Er ist Quintessenz seiner „Expedition ins

Landesinnere“. Dieter Nuhr erkundet das Ruhrgebiet unter historischer Perspektive. Aber – und das ist subjektive Wahrnehmung – es geht nicht um Dokumentation oder Fest-Stellung. Es geht um Kraftfelder und Prägendes. Die identifizierbaren Metaphern heißen „Brücke“ und „Begegnung“, beschreibt Bodo Hombach, Vorsitzender des Vorstands der Brost-Stiftung, die Ausstellung. „Dieter Nuhr hat sich als multimedialer Künstler neben seiner Karriere als Kabarettist etabliert. Sein beeindruckendes Oeuvre, weltweit in renommierten Museen und Galerien ausgestellt, spiegelt seine tiefe Verbundenheit mit dem Ruhrgebiet sowie seine Reisen in entlegene Winkel der Welt wider. Die Ausstellung ‚Woanders ist überall‘ im Bayerischen Nationalmuseum München zeigt Nuhrs einzigartige Fähigkeit, Vertrautes und Fremdes in faszinierenden Dialog zu setzen“, kommentiert Dirk Geuer, Kurator der Association for Art in Public.



### ÜBER DIETER NUHR

Dieter Nuhr, 1960 in Wesel geboren, lebt und arbeitet in Düsseldorf, Berlin und auf Ibiza. Er ist auf verschiedenen Plattformen als Künstler tätig und zählt seit vielen Jahren zu den erfolgreichsten Satirikern Deutschlands. Von 1981 bis 1987 studierte er Malerei an der Universität Essen, der ehemaligen Folkwangschule. Nachdem sich Nuhr zunächst der Malerei widmete, begann er Anfang der 1990er-Jahre, mit Fotografie zu experimentieren. Die Faszination dafür begleitet ihn bis heute. Mit seinen neuen Arbeiten hat Nuhr eine einzigartige und wiedererkennbare Ausdrucksform entwickelt, die ihm in Fachkreisen große Anerkennung einbringt. Dies zeigt sich deutlich in seiner Ausstellungshistorie. In den letzten zwei Jahren widmeten ihm renommierte Institutionen wie das Osthaus-Museum in Hagen, die Biblioteca Nazionale Marciana in Venedig, das Musée Théodore Monod d'Art Africain in Dakar, das Museo nazionale delle arti del XXI secolo (MAXXI) in Rom, das Ludwig Museum in Koblenz und zuletzt das Bank Austria Kunstforum Wien Einzelausstellungen.

Weitere Informationen auf [dieternuhr.de](https://dieternuhr.de)



NINA PROHL, SCHAUSPIELERIN UND SÄNGERIN

# FÜHRENMITHERZ PSYCHOLOGISCHE SICHERHEIT

In unserer neuen Artikelserie widmet sich unser Autor Michael Sandvoss den aktuellsten Leadership-Trends, die die Essenz aller wichtigen Erkenntnisse im Führungsbereich vereinen. Von innovativen Methoden bis zu bewährten Ansätzen bietet er tiefgehende Einblicke, um Führungskompetenzen weiterzuentwickeln und den Herausforderungen der modernen Arbeitswelt erfolgreich zu begegnen. Der zweite Trend heißt „Psychologische Sicherheit: Führen mit empathischer Kommunikation und Resonanz“.

Möchten Sie in Ihren Teams eine bessere Kommunikation und Zusammenarbeit, die zu höherer Leistung führt? Wenn Sie zudem Konflikte und Fehler reduzieren und Kreativität fördern wollen, lohnt es sich, sich mit psychologischer Sicherheit zu befassen.

Amy C. Edmondson, Professorin an der Harvard Business School, definiert psychologische Sicherheit als den „Glauben, dass man nicht bestraft oder gedemütigt wird, wenn man Ideen, Fragen, Bedenken oder Fehler äußert“. Es geht nicht darum, nett zu sein oder die Standards zu senken, sondern ehrliches Feedback zu geben und Fehler zuzugeben, um daraus zu lernen. Leider sieht die Realität in vielen Unternehmen anders aus. Werner Katzensgruber, Autor von „Mental Health“ (Wiley 2024) schreibt: „Schweigen ist in vielen Organisationen institutionalisiert und wird dazu genutzt, Konflikte zu vermeiden und Fehlentscheidungen zu vertuschen... angstfreie Kommunikation ist

die Grundlage für Innovation und Verbesserung.“ Wenn sich die Mitarbeiter sicher fühlen, trauen sie sich auch, neue Ideen einzubringen. Ein Unternehmen, das psychologische Sicherheit fördert, zieht zudem Talente an. Heike Nadelstumpf von Sandoz sagt: „Vertrauen ist das Herzstück jedes erfolgreichen Unternehmens. Es schafft ein sicheres, integratives Umfeld, das Teams stärkt. Nur so können echter Dialog und innovative Ideen entstehen.“

**AUFBAU VON PSYCHOLOGISCHER SICHERHEIT**  
Offene Kommunikation: Psychologische Sicherheit entsteht, wenn Menschen sich ohne Angst vor negativen Konsequenzen offen äußern können. Empathische Resonanz, das Verstehen und Wertschätzen von Meinungen, spielt dabei eine zentrale Rolle.

Fehler als Lernchancen: In einem sicheren Umfeld werden Fehler nicht als persönliches Versagen, sondern als Lernmöglichkeiten betrachtet. Empathie hilft, Ängste

zu mindern und Wachstum zu fördern.

Wertschätzung und Vertrauen: Empathische Resonanz stärkt das Gefühl der Wertschätzung und schafft Vertrauen, das die Grundlage für psychologische Sicherheit bildet.

Verständnisvolle Kommunikation: Empathische Kommunikation bedeutet aktives Zuhören und das wertfreie Spiegeln von Emotionen. Dies schafft Raum für ehrliche Gespräche und stärkt das Sicherheitsgefühl.

## EMPATHISCHE RESONANZ

Der amerikanische Psychologe Carl Rogers beschrieb das Modell der „empathischen Resonanz“ als die Fähigkeit, die Bedürfnisse und Gefühle anderer auf einer tiefen Ebene zu verstehen. Diese Fähigkeit ist für Führungskräfte entscheidend, da sie stabile Beziehungen aufbaut und Vertrauen fördert.

Motivation und Produktivität: Mitarbeiter, die sich emotional unterstützt fühlen,

sind motivierter und engagierter. Diese gesteigerte Motivation fördert Produktivität und kreative Problemlösungen.

Mitarbeiterbindung: Empathische Resonanz hilft, Mitarbeiter langfristig an das Unternehmen zu binden, da sie sich gefordert und gefördert fühlen.

Teamkultur und Zusammenarbeit: Eine Führungskraft, die empathische Resonanz lebt, stärkt die Zusammenarbeit und das Vertrauen im Team, was zu sachlichen und emotionalen Problemlösungen führt.

Langfristiger Erfolg: Vertrauen ist die Grundlage für langfristigen Erfolg. Führungskräfte, die empathische Resonanz praktizieren, fördern eine offene Unternehmenskultur, die Krisen besser bewältigen kann.

## ÜBUNGEN ZUR EMPATHISCHEN RESONANZ

Emotionen wahrnehmen: Führungskräfte sollten auf die emotionalen Signale ihrer Mitarbeiter achten und diese aktiv ansprechen. Zum Beispiel: „Ich sehe, dass du gestresst bist. Wie können wir das gemeinsam angehen?“

Vertrauen durch authentische Kommunikation: Führungskräfte sollten ehrlich kommunizieren und Interesse an dem emotionalen Zustand ihrer Mitarbeiter zeigen, um eine vertrauensvolle Atmosphäre zu schaffen.

Aktives Zuhören: Empathisches Zuhören bedeutet, auf unausgesprochene Emotionen und Bedürfnisse zu achten. Dies stärkt die Beziehung zwischen Führungskraft und Mitarbeitern.

## HERAUSFORDERUNGEN IM ALLTAG

In stressigen Situationen empathisch zu bleiben, kann schwierig sein. Führungs-





kräfte, die in solchen Momenten innehalten und emotionale Unterstützung bieten, bauen langfristig resilientere Teams auf. Wahrscheinlich kennen Sie solche Situationen: Eine Kollegin hat eine Präsentation vorbereitet und rechnet mit der Unterstützung ihres Teamleiters. Als dieser unerwartet absagt, fühlt sie sich von ihm im Stich gelassen, was alte Gefühle mangelnder Unterstützung aus einer früheren Arbeitssituation wachruft. Wie reagiert der Teamleiter? Der Teamleiter erkennt ihre Gefühlslage und sagt später: „Es tut mir leid, dass ich nicht da war, um dich zu unterstützen. Was kann ich tun, dass dies nicht wieder passiert?“ Diese empathische Reaktion trägt zur Heilung der beruflichen Beziehung bei und schafft erneut Vertrauen.

#### EMPATHISCHE KOMMUNIKATION

Für den Aufbau psychologischer Sicherheit ist empathische Kommunikation unerlässlich. Sie basiert auf Selbstempathie – der Fähigkeit, sich in sich selbst einzufühlen, bevor man sich in andere einfühlen kann. Übungen wie Meditation, Spaziergänge in der Natur, Waldbaden, Yoga mit Atemübungen und gesunde Ernährung können die Selbstempathie stärken.

#### ÜBUNGEN ZUR EMPATHIE

Emotionale Validierung: Anerkennen Sie die Gefühle einer Person, ohne sie zu bewerten. Beispielsweise: „Ich verstehe, dass dich das traurig macht.“

Mitgefühl meditieren: Stellen Sie sich vor, wie andere sich fühlen könnten, um das eigene Mitgefühl zu stärken.

Gefühlstagebuch: Schreiben Sie die Gefühle von Menschen auf, denen Sie begegnen, um deren Gefühle besser wahrnehmen zu können.

Rollenspiele: Üben Sie schwierige Gespräche und nehmen Sie bewusst die Perspektive der anderen Person ein.

Empathie-Karten: Um die Gedanken und Gefühle anderer besser nachvollziehen zu können, schreiben Sie einer Person eine Karte, die Ihr Mitgefühl und Verständnis ausdrückt.

Emotionale Zeitreise: Versetzen Sie sich in Ihr vergangenes oder zukünftiges Selbst, um emotionale Bedürfnisse zu verstehen und Selbstmitgefühl zu entwickeln.

Empathische Visualisierung: Visualisieren Sie die Gefühle und Herausforderungen einer Person, mit der Sie Schwierigkeiten haben, um mehr Empathie zu entwickeln. Kleine Freundlichkeiten: Zeigen Sie kleine Gesten der Freundlichkeit, wie ein Lächeln oder ein Kompliment, um Vertrauen und Empathie zu fördern.

Emotionale Körpersprache: Beobachten Sie aufmerksam die Körpersprache anderer, um deren Gefühle besser zu erkennen und Empathie zu entwickeln.

90-Sekunden-Regel: Nehmen Sie sich 90 Sekunden Zeit, um starke Emotionen wahrzunehmen, bevor Sie reagieren, um eine empathische Antwort zu ermöglichen.

#### ÜBUNGEN ZUR EMOTIONALEN VALIDIERUNG

Spiegelung der Emotionen: Benenne Sie die Emotionen der anderen Person, z.B.: „Du klingst enttäuscht.“

Empathische Fragen: Stellen Sie offene Fragen, um die Emotionen weiter zu erkunden: „Kannst du mir mehr darüber erzählen?“

Verständnis durch Normalisierung: Erklären Sie der Person, dass ihre Emotionen verständlich und normal sind, um ihr zu zeigen, dass ihre Gefühle legitim sind und sie nicht alleine ist.

Nonverbale Bestätigung: Nutzen Sie Nicken und Augenkontakt, um Gefühle zu bestätigen.

Metaphern verwenden: Verwenden Sie Metaphern, um Emotionen anschaulich zu beschreiben.

Vergangenheit und Gegenwart verknüpfen: Verknüpfen Sie aktuelle Emotionen mit früheren Erfahrungen, um Muster zu erkennen und Gefühle zu validieren.

Emotionen wertfrei benennen: Benennen Sie die wahrgenommenen Emotionen wertfrei, z.B.: „Ich sehe, dass Sie traurig sind.“

Wertschätzung der Offenheit: Bedanken Sie sich für das Teilen der Gefühle, um Offenheit und Vertrauen zu bestätigen.

Gemeinsames Schweigen: Bieten Sie an, in Stille präsent zu sein, ohne sofort nach Lösungen zu suchen.

Validierung durch Rückversicherung: Fragen Sie nach, ob Sie die Gefühle richtig verstanden haben, um Missverständnisse zu vermeiden.

#### FAZIT

Empathische Kommunikation und Resonanz sind der Schlüssel zu psychologischer Sicherheit. Wenn Führungskräfte emotional präsent sind und auf die Bedürfnisse ihrer Mitarbeiter eingehen, entstehen vertrauensvolle Beziehungen. Diese fördern Kreativität, Innovation und langfristigen Erfolg – sowohl in Wachstums- als auch in Krisenzeiten.



#### ÜBER MICHAEL SANDVOSS

Michael Sandvoss studierte BWL mit Schwerpunkt Empirische Betriebswirtschaft und Werbepsychologie in München und ist transaktionaler Coach. Nach jahrzehntelanger Tätigkeit in Führungspositionen in Medienunternehmen und als Verleger gründete er 2023 „Sandvoss Consulting“ und berät seitdem in den Bereichen Kommunikation und emotionaler Intelligenz. Seine Mission ist Empathie: Er hält Vorträge über „Magische Kommunikation“ und „Die Macht der Emotionen“. Sandvoss produziert und moderiert Talks, wie die Reihe „Engagement fürs Glück“ und die Podcast-Reihe „Empathisch Leben!“. Er ist ehrenamtlich Beirat des „Brain & Soul Network“ in München.

Weitere Infos unter [www.michaelsandvoss.de](http://www.michaelsandvoss.de)



# TWINTALKFAMILYBUSINESS

Im Interview mit den bekanntesten Zwillingen Deutschlands sprechen wir darüber, wie sie es geschafft haben, ihre gemeinsame Identität zu einer erfolgreichen Marke aufzubauen und ihren Weg vom Modeln hin zur eigenen Personal Brand sowie die Werte, die ihr „Family Business“ ausmachen.

BEKANNT SEID IHR ALS WERBEIKONEN, ALS DIE RATIOPHARM-ZWILLINGE. ABER WIE HAT EURE KARRIERE EIGENTLICH BEGONNEN?

Wir haben Marketing und Kommunikation studiert. Während unserer Arbeit in einer Werbeagentur wuchs in uns der Wunsch, nicht nur für andere Marken zu arbeiten, sondern selbst eine Marke zu werden. Auf die Frage, wer uns entdeckt hat, gibt es nur eine Antwort: Wir selbst! Wir machten uns selbstständig und begannen als Models mit klassischen Katalogjobs und Werbeshootings. Dabei haben wir schnell ziemlich schnell festgestellt, dass man in diesem Modelbusiness sehr austauschbar ist und auf sein Äußeres reduziert wird. Das wollten wir ändern. Deshalb haben wir uns überlegt, was unser USP ist, was uns einzigartig und zu einer Personal Brand macht. So sind die Meise Twins entstanden. Diese Marke haben wir mit gewissen Werten aufgeladen, wie zum Beispiel Made in Germany, Zuverlässigkeit, Seriosität, Familienzusammenhalt, Freundschaft

und bedingungslose Liebe. Eben all das, was eine Zwillingbeziehung ausmacht. Mit diesen Werten haben wir nach und nach unsere Personal Brand aufgebaut und versucht, uns als Zwillinge zu vermarkten. Unseren ersten großen öffentlichen Auftritt hatten wir dann bei VOX. Wir hatten uns schon lange gewünscht, einmal nach Kapstadt zu reisen. Denn wir wussten, dass fast alle erfolgreichen Models Bilder aus Kapstadt in ihrem Portfolio haben. Die wollten wir auch. Aber ehrlich gesagt hatten wir immer ein bisschen Angst vor Kapstadt. Für Julia war klar: Das können wir nicht alleine machen. Also hat sie VOX und die Redaktion von „Auf und davon, mein Auslandstagebuch“ angeschrieben. VOX fand die Idee, uns auf unserer ersten Reise nach Afrika zu begleiten, super und kurze Zeit später stand das Kamerateam bei uns im Wohnzimmer – die Dreharbeiten begannen. In Kapstadt hatten wir eine Modelagentur und haben dort verschiedene Castings gemacht. Der große Unterschied zu den

bisherigen Modeljobs: Früher im Model-business waren wir namenlos, weil wir austauschbar waren, aber jetzt waren wir mit unserem Markennamen „Meise Twins“ präsent. Nach Kapstadt sind wir nach Berlin gegangen und haben bei Axel Springer in der Frank Elstner Master Class unsere Moderatorenausbildung gemacht. Wir waren gerade ein paar Monate in Berlin, als das Telefon klingelte und wir erfuhren, dass wir die neuen Ratiopharm-Zwillinge sind. Im dritten Anlauf hatte es endlich geklappt. Seitdem kennt man uns als die Meise Twins, unterwegs mit unserem Hashtag „Meisen auf Reisen“. Als Twinfluencerinnen begleitet uns unsere treue Community auf unserer aufregenden Journey.

WAS IST DAS GEHEIMNIS Eurer ERFOLGSGESCHICHTE? WAS WAR HIER Euer GRÖSSTES LEARNING?

Wir sind mit der Ratiopharm-Werbung groß geworden. Als die Zeit reif war, haben wir uns selbst aktiv beworben, aber es war schwieriger als gedacht. Aber beim dritten Mal hat es dann geklappt. Durch diesen Schritt haben wir sehr schnell eine sehr große Reichweite bekommen und sind bekannt geworden. Besonders schön ist, dass wir durchweg positiv besetzt waren und sind. Denn jeder, der uns als Ratiopharm-Zwillinge erkennt, hat sofort ein Lächeln auf den Lippen. Das wichtigste Learning war die schnelle Bekanntheit durch Ratiopharm, denn das war ein großartiger Door Opener. Aber gleichzeitig ist man mit der Marke und den Werten von Ratiopharm so besetzt, dass es auch ein Door Closer sein kann. Deshalb war uns klar: Irgendwann müssen wir den Fokus neu setzen. Ein weiteres Learning, passend zum Fo-

kus: Nicht auf jeder Hochzeit tanzen zu müssen. Bewusste, klare und treue Entscheidungen zu treffen, bringt einen viel weiter. Für uns ist das Zwillingsein nicht nur unsere Berufung, sondern das größte Geschenk des Lebens. Wir selbst und viele andere Menschen sind immer wieder völlig fasziniert vom Phänomen der Zwillinge. Diese Faszination ist der Kern unserer Marke.

WAS WAR DANACH Euer BERUFLICHES ZIEL? UND WAS IST ES HEUTE?

Unser Ziel war es immer, die bekanntesten Zwillinge Deutschlands zu werden. Ist uns das gelungen? Diese Frage stellen wir uns kritisch und ehrlich. Die einen sagen ja, die anderen nein. Und wir sagen jein, denn es geht immer weiter. Das Ziel ist nie erreicht. Also wird es unser Ziel bleiben. Wir möchten unsere Bekanntheit nutzen, um den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern und positive Werte zu vermitteln.

KÖNNT IHR Euer HEUTIGES FAMILY BUSINESS BESCHREIBEN?

Am Anfang haben wir ALLES gemeinsam gemacht. Je älter wir werden, desto mehr entwickeln wir uns natürlich auch auseinander. Aber das ist auch gut so, denn dadurch wird unsere Personal Brand natürlich noch interessanter. Wir sehen zwar gleich aus, sind aber sehr unterschiedliche Charaktere. Und das macht die Dynamik zwischen uns und unserer Personal Brand noch viel spannender und interessanter – unsere Reise ist nie zu Ende. Sie hat gerade erst begonnen und wir freuen uns auf alles, was noch kommt! Unser nächstes Ziel ist unser eigener Podcast „AusnahmsMeise“ – DER Twin Talk.



# SINWITHMINDWEIN

Durch den Weinkeller ihrer Eltern entwickelte die junge Unternehmerin Cheyenne Gräfin von Thun bereits in jungen Jahren eine Begeisterung für Weine aus aller Welt. Mit nur 18 Jahren wurde ihr jedoch klar, dass der herbe Geschmack der Weine, die ihr Vater bevorzugte, nicht ihren eigenen Vorstellungen von Genuss entsprach. Es musste also was eigenes her...

Nach ihrem Abschluss in Fashion Marketing und einem Master of Arts an der renommierten Central Saint Martins Universität London wurde diese Erkenntnis für sie zum Impuls auf ihrer Suche nach einer süßen Alternative. Dies war nicht nur der Auftakt zur Gründung der Berliner Start-up-Marken „Sin With Mind“ und „Universe cfc“, sondern auch der Beginn ihrer beiden Dessertweine Chardomell und Merlscho.

WAS HAT SIE DAZU INSPIRIERT UND WIE WAR DER ENTWICKLUNGSPROZESS?

Auf der Suche nach der perfekten Dessert-Ergänzung kam mir die Inspiration zu Chardomell und Merlscho. Mit Freunden habe ich viele verschiedene Varianten ausprobiert, um die ideale Geschmackskombination zu finden. Dieser Prozess war sehr experimentell und kreativ, und schließlich führten unsere Bemühungen zur Geburt von Chardomell und Merlscho.

WELCHE BESONDEREN EIGENSCHAFTEN HABEN DIE VERPACKUNGEN UND FLASCHEN UND WIE TRAGEN SIE ZUR MARKENIDENTITÄT VON „SIN WITH MIND“ BEI?

Unsere Flaschen sind aus mattschwarzem Glas und leuchten unter UV-Licht, was besonders in der Clubszene für Aufmerksamkeit sorgt. Das extravagante Design ist ein Ausdruck von Ästhetik, Qualität und Kreativität, die uns sehr wichtig sind. Zusätzlich bieten wir die Dessertweine im exklusiven Geschenkkarton mit einer schwarzen Augenmaske an, die für Sünde und Verführung steht und perfekt zu unserer Marke passt.

WIE HABEN SIE PERSÖNLICH DIE REISE VON DER IDEE ZUR MARKTEINFÜHRUNG IHRER DESSERTWEINE ERLEBT, UND WELCHE HERAUSFORDERUNGEN HABEN SIE ALS JUNGE GRÜNDERIN BEWÄLTIGEN MÜSSEN?

Die Reise von der ersten Idee bis zur Markteinführung war unglaublich spannend und bereichernd. Als junge Gründerin konnte ich meine Kreativität voll ausleben und habe viel über Unternehmertum und die Spirituosenbranche gelernt. Die Unterstützung meiner Freunde und meines Teams haben diese Reise zu einem unvergesslichen Erlebnis gemacht.

[www.sin-with-mind.com](http://www.sin-with-mind.com)



# GESUNDEHAUTTROTZKÄLTE



Mit dem Wechsel der Jahreszeiten verändert sich auch das Hautgefühl: Trockene, gerötete und gereizte Haut-partien sind keine Seltenheit mehr. Denn mit den sinkenden Temperaturen verengen sich die Hautgefäße und die Talgproduktion nimmt ab. Die Haut wird dadurch schlechter durchblutet und wirkt nicht nur trockener, sie ist es auch. Verstärkt wird dieser Effekt durch die trockene Heizungsluft und den Wechsel zwischen warmen Innenräumen und kalten Außentemperaturen, wodurch die Haut enormem Stress ausgesetzt ist. Und die Trockenheit führt zusätzlich zu den bekannten „fliegenden Haaren“!

Die deutsche Haar- und Naturkosmetikmarke THATS ME ORGANIC bietet mit ihren rein natürlichen Pflege- und Wellbeing-Produkten für Haare, Geist und Körper eine wirkungsvolle und schonende Rundumpflege. Dabei wird höchsten Wert auf reine Naturstoffe ohne chemische Zusätze gelegt, was nicht nur dem Menschen, sondern auch der Umwelt zugutekommt, und das Ganze noch komplett no cruelty.

Die cremeartige Bio-Detox-Peeling-Butter 5 in 1 sorgt u. a. mit Reispulver, zermahlenen Olivenblättern, Lavendel und Aloe-Vera-Gel für unvergessliche Relax-Minuten. Die reichhaltige Konsistenz hinterlässt ein therapeutisches Aromaerlebnis, pflegt langanhaltend und schützt das Hautbild vor Entzündungen und Irritationen und lässt es durch das enthaltene Hyaluron zusätzlich glatter und straffer erscheinen. Die neue Handcreme Lovely Hands ist für zuhause, aber auch für unterwegs bestens geeignet. Sie schützt mit Moschus-Rosenöl, Bio-Aloe-Vera, Granatapfel- und Lavendelöl sowie Meerfenchel-Extrakt vor äußeren Umwelteinflüssen und Witterung und hinterlässt eine streichelzarte Haut – ebenfalls mit Hilfe von Hyaluron ohne Schmierfilm! Da immer mehr Menschen unter Kopfhautproblemen leiden, bietet das sulfatfreie Everyday-Pflege-Shampoo mit Bio-Aloe-

Vera, Olivenfrucht- und Moringasamen-Extrakt sowie Haferprotein die bestmögliche Pflege und hilft dem Haar, sein Gleichgewicht und Wohlbefinden wiederzufinden. Die Bio-Haarmaske-Spülung und die Haut- und Haar-spitzenliebe helfen trockenen, gestressten Haaren, Feuchtigkeit zu binden und nicht mehr zu „fliegen“.

Um das 100 Prozent natürliche Verwöhnprogramm für Kopfhaut und Haare zuhause mit THATS ME ORGANIC erweitern zu können, gibt es zur Pflegeinie noch insgesamt 25 verschiedene intensiv deckende Pflanzenhaarfärbungen. Diese werden noch per Hand nach eigenen Rezepturen produziert, sind frei von chemischen Zusätzen, Farbverstärkern, Peroxiden, Paraffinen, Parfüm, PEGs, Konservierungsstoffen, Silikonen und Parabenen und selbstverständlich ohne Tierversuche.

[www.thatsme.organic](http://www.thatsme.organic)



# ECCENTRIC ÄSTHETIK DER FREIHEIT

Die Ausstellung ECCENTRIC. ÄSTHETIK DER FREIHEIT widmet sich dem Potenzial der Exzentrik als einer Ästhetik der Freiheit. Es wird die Vielfalt zeitgenössischer Positionen in Malerei, Skulptur, Installation, Performance und Design gezeigt. In fünf Kapiteln werden zentrale Themen wie Körper, Identität und Schönheit beleuchtet und Normen neu hinterfragt.

Der Schwerpunkt der Schau mit rund 100 Werken von 50 internationalen Künstlern liegt auf der zeitgenössischen bildenden Kunst über das gesamte Gattungsspektrum hinweg mit Werken aus Malerei, Skulptur, Installation, Performance und Medienkunst. Mit einzelnen Werken aus dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert werden auch historische Bezugspunkte deutlich, zudem erweitern Designobjekte das Spektrum des Exzentrischen. ECCENTRIC. ÄSTHETIK DER FREIHEIT feiert die Vielfalt und Vielschichtigkeit unter grundlegenden Aspekten der menschlichen Existenz wie Körper, Identität, Schönheit oder Umwelt.

Der Grundgedanke der Ausstellung liegt in der Überzeugung, dass Exzentrik eine intellektuelle Haltung ist, die sich Ideologien jeglicher Art verweigert. Sie basiert auf der Freiheit des Denkens und Gestaltens und tritt damit für die Freiheit der Demokratie und des Humanismus ein. Diese Freiheit jenseits von Ideologien setzt Energien von transformativer

Kraft frei. Sie bewegt sich nicht in den hierarchisch-autokratischen und binären Strukturen des „Entweder-oder“, sondern in den vernetzten und non-binären Strukturen des „Sowohl-als-auch“.

Die Geschichte des Begriffs reicht lange zurück, lässt sich aber bis heute nicht eindeutig fassen. Im antiken Griechenland bezeichnete man einen Himmelskörper, der sich – anders als im geozentrischen Weltbild angenommen – nicht um die Erde dreht, als „ékkentros“ (von „ék“=aus und „kéntron“=Mitte), also als „außerhalb des Zentrums“. Und vielleicht ist genau diese Tatsache ein Merkmal des exzentrischen Wesens, das sich der Berechenbarkeit und Kontrolle entzieht.

Früh erkannte man, dass eine Gesellschaft, der es immer wieder und an verschiedenen Stellen gelingt, von dem als üblich Angesehenen abzuweichen, an Stabilität und Resistenz gewinnt. Der britische Philosoph John Stuart Mill etwa unterstreicht in seinem Werk „On Liberty“

(„Über die Freiheit“, 1859) die Bedeutung exzentrischer Persönlichkeiten für die Fortentwicklung einer Gesellschaft. Exzentrik und Freiheit sind also schon lange miteinander verbunden – und bilden das Fundament der Ausstellung.

50 für die Ausstellung ausgewählte künstlerische Positionen verdeutlichen die Perspektive des „ex centro“, des Blicks von außerhalb einer fiktiven Mitte. ECCENTRIC. ÄSTHETIK DER FREIHEIT erforscht das facettenreiche Spektrum von Identität und Humanität. Die Künstler experimentieren mit allen Medien, unterschiedlichsten Materialien und Techniken. Ihre Motive und Sujets betrachten und bearbeiten sie aus den überraschendsten Perspektiven, verzerren und deformieren sie und fügen sie dann zu hybriden und amorphen Kompositionen zusammen. Sie verflüssigen Figuren und Formen und feiern Diversität jenseits von erstarrten Normen und Klischees.



PAUL MCCARTHY (US \*1945), WHITE SNOW DWARF (BASHFUL), 2010, SILIKON (PINK)

In fünf Ausstellungskapiteln lassen sich die mutige Überschreitung der Normen, die Offenheit gegenüber anderen Perspektiven und die Unabhängigkeit des Exzentrischen beobachten. Der erste Raum unter dem Titel CREATURES zeigt die Diversität individueller Wesen, deren ambivalente Ausstrahlung fragil und angreifbar wirkt, die aber selbstbewusst ihren eigenen Wirkungsraum behaupten. In EXALTED COSMOS geht es um den Raum und dessen ästhetische Maßstäbe, den sich exzentrische Künstlerpersönlichkeiten erschaffen, während das Kapitel TRANSFORMATIVE TECHNOLOGY den schöpferischen, grenzüberschreitenden Umgang mit Technik und Materialien ins Zentrum stellt. HYBRID BEAUTY und FLUID BODIES schließlich machen den außergewöhnlichen Schönheitsbegriff sowie die Wandelbarkeit und das Selbstverständnis des Körperli-

chen sichtbar. In einer ECCENTRIC LOUNGE mit eigens zum Thema ausgesuchtem Mobiliar sind die Besucher eingeladen, zu reflektieren und zu entspannen. Der Künstler und Bühnenbildner Philipp Fürhofer hat für diesen Ausstellungsbereich eine Ins-

Zur Ausstellung ECCENTRIC. ÄSTHETIK DER FREIHEIT erscheint im Hirmer Verlag eine umfangreiche Publikation in Deutsch und Englisch mit Essays der Kuratoren, Texten zu den Künstlern und ihren Arbeiten mit Statements sowie Abbildungen der



tallation aus halbtransparenten Vorhängen entworfen. Peter Buchberger hat passend zum Thema Design-Objekte von Sebastian Bergne, Fernando & Umberto Campana, Leo de Carlo, Gillaume Delvigne, Lucca Ferreri, Felix Murhofer und Pia Maria Raeder ausgewählt.

Werke. Während der sechsmonatigen Laufzeit der Ausstellung finden Podiumsdiskussionen und Performances statt. Kuratiert von Eva Karcher und Bernhart Schwenk.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Website der Pinakothek [www.pinakothek.de/de/eccentric](http://www.pinakothek.de/de/eccentric)

ANNA UDDENBERG (SE \*1982) SKULPTUR CLIMBER (WARCRAFT) 2019, UNIKAT, 135 X 125 X 115 CM, SAMMLUNG THIESS, MÜNCHEN

Foto: Gunter Lepkowski, Courtesy the artist; Kaupa-Tuskany Zeidler, Berlin

# INSTALIFEHACK

Die Macht der Gewohnheit: So erreichen Sie Ihre Ziele wirklich. Schon wieder den Tag mit Social Media gestartet? Gewohnheiten sind hartnäckig – aber genau hier liegt ihre Macht! Lesen Sie hier, wie Sie das für sich nutzen können.

Sie würden gerne mehr Sport treiben? Gesünder essen, weniger Serien streamen, mehr Zeit mit sinnvollen Dingen verbringen? Dann sitzen wir im selben Boot. Und so sehr wir uns auch bemühen und voller Stolz zum Apfel greifen statt zur Schokolade, so schnell holen uns alte Gewohnheiten wieder ein. Warum nur? Wussten Sie, dass 43 Prozent unserer alltäglichen Handlungen automatisch passieren? Türe schließen, Hose anziehen und wahrscheinlich denken auch Sie beim Zähneputzen nicht darüber nach, in welche Richtung Sie bürsten. Dass wir nicht jeden Tag aufs Neue überlegen müssen, wie das mit dem Schuhebinden funktioniert, ist eine riesige Erleichterung für unser Gehirn. Denn: Je öfter wir eine Tätigkeit ausführen, desto weniger Energie kostet sie. Großartig, oder? Naja fast, denn die Sache hat einen Haken: Gewohnheiten, die sich erstmal eingeschlichen haben, wird man genau deshalb nur schwer wieder los. Jeder Mensch, der morgens sofort zum Smartphone greift, weiß, wovon die Rede ist. Und: Je mehr Stress wir gerade haben, desto lieber greift das Gehirn zu Altbewähr-

tem zurück. Und damit kommen wir zum Punkt! Sie ahnen es: Dieser Artikel will Sie davon überzeugen, ungesunde Gewohnheiten loszulassen und neue Routinen zu entwickeln. Sind Sie dabei? Dann los! So nutzen Sie die Macht der Gewohnheit für sich:

1. Beobachten Sie sich mit einem kritischen Auge und identifizieren Sie schlechte Gewohnheiten. Hinterfragen Sie diese: Warum fühlen sich die Füße auf der Couch so viel wohler als in den neuen Laufschuhen? Was muss sich ändern, damit Sie abends öfter Gemüsesticks snacken und nicht zur Chipspackung greifen?
2. Die Wissenschaft sagt: Es dauert 66 Tage, bis wir eine neue Gewohnheit etablieren. Auch der beste Psychologen-Tipp kann diese Zeit nicht verkürzen, doch nutzen Sie dieses Wissen und bleiben Sie dran!

3. Wenden Sie die 5-Why-Methode an, um zu verinnerlichen, warum Sie das eigentlich machen: Nehmen Sie sich eine neue Gewohnheit vor und fragen Sie bis zu 5-mal nach, warum Sie das tun: Toll, Sie wollen mehr Sport treiben! Warum? Mehr Fitness! Warum? Mehr Lebensqualität! Warum? Mehr Zufriedenheit! Warum? Weniger Stress! Warum? Starke mentale Gesundheit!

Wir alle verfallen Routinen, weil sie unserem Gehirn die Arbeit erleichtern. Gerade in stressigen Zeiten sind wir dafür besonders anfällig. Dann braucht es etwas mehr als bloß einen starken Willen. Die psychologische Beratung bei Instahelp kann Sie dabei unterstützen, Ihre Ziele zu verwirklichen. Und das ganz einfach: Online, flexibel und auf Wunsch anonym.

Quelle: Lally, P., van Jaarsveld, H. I., Potts, H. W., & Wardle, J. (2010). How are habits formed: Modelling habit formation in the real world. *European Journal of Social Psychology*, 40(6), 998–1009. doi:10.1002/ejsp.674



# ANALYSTEN UND INVESTOREN IM ZEITALTER KÜNSTLICHER INTELLIGENZ

Analysten und Investoren stehen vor einem radikalen Wandel. KI-Systeme wie Aladdin von BlackRock übernehmen die Datensammlung und -analyse in Echtzeit, während der Analyst zum Entscheider wird. Personalisiert und auf Abruf liefern diese Tools maßgeschneiderte Insights. Wer sich nicht an die neue Technologie anpasst, riskiert den Anschluss zu verlieren.

BEISPIEL AKTIENMÄRKTE: WIE WIRD SICH DER MODERNE INVESTOR ODER ANALYST VERHALTEN?

Schon in wenigen Jahren werden wir die heutige Berufswelt an den Kapitalmärkten nicht mehr wiedererkennen. Das bedeutet: Wer sich nicht mit den Chancen der KI auseinandersetzt, sondern in seiner passiven Beobachterposition verharrt, wird große Probleme bekommen. Das Blickfeld deutscher Investor und Media Relations Abteilungen muss sich in den kommenden Jahren auf Maschinen, investmentelevante Inhalte und Nutzer richten, statt weiter auf Analysten, die durch intelligente Algorithmen ersetzt werden. Der moderne Investor oder Analyst sammelt nicht mehr mühsam Informationen aus verschiedenen Quellen. Für ihn werden KI-Systeme zur zentralen Anlaufstelle, wie das Beispiel Aladdin von BlackRock zeigt. Diese Systeme – die er auch sehr einfach auf seinen spezifischen Bedarf

personalisieren kann – können riesige Datenmengen wie Unternehmens- und Marktdaten, Nachrichten und Social-Media-Aktivitäten in Echtzeit analysieren und aufbereiten. Der Analyst muss nur noch die richtigen Fragen stellen und die KI liefert maßgeschneiderte Insights und Handlungsempfehlungen. Die Aufbereitung der Daten ist nicht mehr sein Problem. Stattdessen wird er zum Daten-Interpreter und Entscheider.

In Zukunft werden Dinge komprimiert: Fast niemand wird sich mehr die Mühe machen, Inhalte wie Geschäftsberichte, Präsentationen und Videos aktiv zu lesen oder anzuschauen. Schon heute gehört das Zusammenfassen von Texten oder Videos mit ChatGPT, Gemini und Co. zu den häufigsten und einfachsten Anwendungen. Auch auf diesen Case spezialisierte Anwendungen wie Docu-mind, AskYourPDF oder KIWI Video sind für wenig Geld überall einsetzbar.



| Jobs to be Done                 | Bisher                                                                                                | Im KI-Zeitalter                                                                                                                                             |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marktanalyse durchführen        | Manuelle Analyse von gedruckten Berichten und Finanzdaten. Übertrag in Excel.                         | Automatisierte, echtzeitbasierte Analyse großer Datenmengen aus diversen Quellen inklusive sozialer Medien und News-Feeds. Anzeige in Dashboards.           |
| Risikobewertung                 | Manuelle Berechnungen auf klassischen Formeln, basierend auf historischen Daten und Erfahrungen.      | Einsatz von maschinellem Lernen zur Mustererkennung und Risikovorhersage mit einer breiten Datenbasis. Herstellen von neuen Zusammenhängen.                 |
| Portfolio-Management            | Manuelle Auswahl und Anpassung von Portfolios, basierend auf periodischen Reviews.                    | Dynamisches Management durch Algorithmen, die kontinuierliche Anpassungen vornehmen, um Performance zu optimieren.                                          |
| Prognosen erstellen             | Prognosen basierend auf linearen Modellen und historischen Trends.                                    | Einsatz komplexer, adaptiver Modelle, die auch nicht lineare Dynamiken und externe Einflüsse berücksichtigen.                                               |
| Compliance sicherstellen        | Periodische manuelle Überprüfung und Kontrollen.                                                      | Kontinuierliche, automatisierte Überwachungssysteme, die Unregelmäßigkeiten und Compliance-Verstöße in Echtzeit erkennen.                                   |
| Reporting für Stakeholder       | Erstellung und Verteilung von standardisierten Berichten.                                             | Personalisierte und interaktive Reporting-Tools oder Dashboards, die Echtzeitdaten und tiefere Analyse bieten.                                              |
| Investmentstrategien entwickeln | Entwicklung und Testen von Strategien basierend auf historischen Performance-daten und Marktanalysen. | Simulationen und automatisierte Tests von neuen Strategien unter Einsatz von KI, um potenzielle Auswirkungen und Effektivität zu bewerten.                  |
| Bildung und Aufklärung          | Teilnahme an physischen Schulungen und Seminaren.                                                     | Zugang zu KI-gesteuerten Lernplattformen, die Inhalte, basierend auf individuellen Bedürfnissen und Lernfortschritten, permanent und eigenständig anpassen. |
| Beziehungsmanagement            | Pflege von Beziehungen durch persönliche Treffen und Telefonate.                                      | Einsatz von KI-reichen CRM-Systemen zur Analyse und proaktiven Identifikation von Netzwerkchancen und zur Pflege von Beziehungen. Nächster Halt: Metaverse. |



Stattdessen werden interaktive, multimediale und insbesondere individualisierte „Investment Experiences“ erwartet, überall dort, wo sich der Analyst oder Investor gerade aufhält. Wobei aufhalten nicht einmal das richtige Wort ist. Die wichtigen Informationen müssen sozusagen dann bei ihm auftauchen, wenn sie braucht. Und zwar ohne vorher danach fragen oder suchen zu müssen. Er möchte selbst entscheiden, wie tief er in ein Thema eintaucht, Szenarien durchspielen und Daten nach seinen Bedürfnissen aufbereiten. KI-basierte Tools werden zum zentralen Werkzeug, um alle verfügbaren Datenquellen zeit- und ortsunabhängig in die Entscheidungsfindung einzubeziehen. Und dafür müssen die Daten eben einfach nur verfügbar sein.

Schauen wir uns einmal an, wie Analysten und Investoren früher gearbeitet haben und wie sie im KI-Zeitalter arbeiten werden. Dafür nutzen wir das „Jobs to be Done“ (JTBD) Framework, das von Tony Ulwick, dem Gründer der Innovationsberatung Strategyn, entwickelt und ausgearbeitet wurde. Dieses Framework versucht das Verhalten von Kunden und Nutzern zu verstehen, indem es sich auf Aufgaben konzentriert, die diese zu erledigen versuchen. Das Verständnis von JTBD basiert auf der Annahme, dass die grundlegenden Bedürfnisse, die Menschen zu erledigen versuchen, über die Zeit hinweg konstant bleiben. Die Lösungen und Produkte zur Befriedigung von Bedürfnissen oder der Erledigung von Aufgaben verändern sich allerdings. Und es sind insbesondere neue Technologien, die großen Einfluss auf diese Veränderung haben!

In unserem Fall betrachten wir also die

Probleme und Aufgaben, die Analysten und Investoren zu lösen und zu erledigen versuchen. Dabei fokussieren wir uns nur auf die wichtigsten. Wir können dadurch sehen, wie KI die Welt unserer Kunden verändert und wie wir darauf reagieren müssen.

Auf diese Veränderung des Verhaltens von Analysten und Investoren sollten Sie sich vorbereiten und einstellen. Auch wenn es durchaus noch traditionell arbeitende Analysten und Investoren gibt oder solche, welche die Digitalisierung nur langsam vollzogen haben, mit dem Durchbruch der KI beginnt ein ganz neues Zeitalter, in welchem wir uns auf ein gänzlich anderes Kundenverhalten einstellen müssen.



**ÜBER THORSTEN GREITEN**  
Dipl.-Kaufm. Thorsten Greiten (50) studierte BWL mit den Schwerpunkten Steuerlehre und Wirtschaftsinformatik an der Universität Mannheim. Er ist Geschäftsführer bei NetFederation und fachlich verantwortlich für den Bereich Digitale Finanzkommunikation. Seit 2022 ist er als Lektor mit der Vorlesungsreihe „Digitale Investor Relations“ im Department Digital Business und Innovation für die Fachhochschule St. Pölten tätig.

# KAFFEEAUSLEIDENSCHAFT

Wie das Leben nach einer Karriere und der Sinnfrage komplett umgekrempelt wird. Eine spontane Entscheidung bringt die Wende und ein Barista-Kurs führt zur wahren Leidenschaft: dem Kaffeerösten. Nach intensivem Training und Reisen in die Ursprungsländer beginnt die Reise zur eigenen Kaffeerösterei. Die Vogelmaier Kaffeerösterei in München wird eröffnet. Das Ziel: Besten Kaffee mit Herzblut und höchster Qualität zu bieten.

Silvester 2012 auf dem Teufelsberg in Berlin wird der folgenschwere Vorsatz gefasst: Es muss sich etwas ändern und zwar grundlegend. Als Inspiration dienen männerdominierte Kochshows. Und Grillen wird plötzlich zur Lebensphilosophie. Keine Gesprächsrunde mehr ohne die besten Tricks für das beste Dry-aged-Steak und das Rezept für die ultimative Sauce. Da könnte man doch gleich einen Laden eröffnen mit Kochutensilien und hochwertigem Fleisch, maßgeschneidert für Männer. Natürlich mit einer Kaffeecke für den Expertentalk. Und hierfür sollte es ein wirklich guter Kaffee sein, professionell zubereitet.

Logische Konsequenz – als Fundament einen Barista Kurs besuchen, besser noch einen Profikurs mit Maschinenkunde, Kaffeezubereitung und Latte-Art, damit das Herz im Cappuccino dem Kaffeegeißler ein anerkennendes Nicken oder, etwas emotionaler, ein verzücktes Lächeln entlockt.

Berlin avancierte gerade zum deutschen Kaffee-Mekka, die sogenannte Third Wave war dort bereits angekommen. In München wurde der Begriff damals noch eher der Surfszene zugeordnet. Ab in die „Berlin School of Coffee“, um sich zum Barista ausbilden zu lassen und nach zwei Tagen zu wissen, dass eine völlig neue Idee zündete. Statt Männerladen Kaffee rösten, aus den grünen Bohnen alles an Aromen herausholen, um am Ende ein beglückendes Tassenprofil zu genießen. Bis zur Eröffnung der eigenen Kaffeerösterei musste sich der kleine Funke jedoch in Geduld üben.

Drei Jahre dauerte die Geduldsprobe, in der sich die Frage aufdrängte, ob die Gründung einer Kaffeerösterei eher frustrierte „Übersprungshandlung“, falsch verstandene Selbstverwirklichung, Realitätsflucht oder gar Selbstüberschätzung war. Mahner und Bedenken-träger im Umfeld heizten die fragile Sinnsuche zusätzlich an. Zeit genug, das Rösten bei den Besten von der Pike

auf zu lernen. Jede Gelegenheit zum Besuch von Fachmessen, Kaffee-Events und Kaffee-Meisterschaften wurde zur Informationsbeschaffung genutzt, mehrere Fachmagazine abonniert, um den unendlichen Wissensdurst zu stillen und einen Kompass zu finden. Das erste Röster-Equipment, ein 100g-Sample-Röster wurde angeschafft und homöopathische Mengen an Rohkaffee eingekauft.

Als „Greenhorn“, aber ambitioniert, künftig die Rösterszene aufzumischen, wird eine erste Ursprungsreise nach Ruanda gebucht und zur

Horizontenerweiterung eine Ausbildung zum „Coffee Master“ an der „Escuela de Café“ in El Salvador absolviert. Eine Art „Bootcamp“ für Kaffee-Enthusiasten: Morgens mit dem ersten Hahnenschrei aufstehen, zwei Stunden Theorie (geballte Wissensvermittlung über Kultivierung, Krankheiten, Ernte und Aufbereitung), danach Verladung auf geländegängige Pickups und teils stundenlange Fahrten über holpriges Gelände zu den Kaffeeplantagen für den praktischen Unterricht (inkl. Ernte der Kaffeeirschen). Spätestens bei der Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

steigt nicht nur die Nervosität, sondern auch die Erkenntnis, dass Kaffeeanbau ein Knochenjob ist.

Auch die Suche nach einer geeigneten Location in München, die zum einen finanzierbar und zum anderen in guter Lage ist, beschäftigt. Nicht zu verachten ist der Aspekt, dass eine Röstmaschine betrieben werden muss. Und das alles neben den zeitintensiven Vollzeitjobs.

Aus Arbeiterfamilien stammend, mit rudimentären Erfahrungen in der Gastronomie und Hotellerie, gab und gibt es keine unternehmerische Familientradition, keine hilfreichen Verbindungen zu Wirtschaft und Politik, keine Kaffeeplantage, sondern nur den Willen, das Durchhaltevermögen und die brennende Leidenschaft. Ein klassischer Sprung ins eiskalte Wasser! Ein Netzwerk von Gleichgesinnten ist von unschätzbarem Wert, und dank der Offenheit und Hilfsbereitschaft der Kaffeeszene ist es gelungen, ein solches aufzubauen. Es ermutigt, immer wieder aufzustehen und weiterzumachen.

Kaffeerösten ist eine wundervolle Handwerkskunst, die viel Erfahrung, Konzentration und jede Menge Fingerspitzengefühl erfordert, um Rohkaffee zu richtig gutem Kaffee zu veredeln. Man muss den Bohnen Zeit lassen, damit sie ihr volles Geschmackspotenzial entfalten können. Der Röstvorgang ist eine Art Mantra der Entschleunigung, und nur das Abpassen des richtigen Momentes zum Beenden der Röstung beschleunigt kurz den Puls. Auch wenn das Rösten heute von moderner Software unterstützt wird – die seidenen Fäden hält der Röster behutsam, aber bestimmt selbst in der Hand. Während



AGUIA BRANCA, ESPIRITO SANTO, BRASILIEN

© J. Schmaier – stock.adobe.com

die Säcke mit Rohkaffee darauf warten, geröstet zu werden, hat der Kaffee bereits eine lange Geschichte hinter sich. Der Besuch einer Kaffeeplantage flößt immer wieder Ehrfurcht und Respekt ein. All die Hege und Pflege von der Kultivierung der Kaffeepflanzen bis zur Ernte und der anschließenden Aufbereitung. So viel Arbeit und Mühe, schutzlos den Wetterkapriolen ausgesetzt, hoffend, von Schädlingsbefall wie Blattrost und Kaffeekirschenbohrer verschont zu bleiben. Selbstverständlich ist es, faire Preise, die deutlich über dem Börsenpreis liegen, zu bezahlen, um den Farmern das Überleben zu sichern und den Arbeitern vor Ort einen würdigen Lebensstandard zu ermöglichen. Ein schmaler Grat auch als Kleinunternehmer zwischen Wirtschaftlichkeit, Nachhaltigkeit, Transparenz und Wohltätigkeit.

Diese Faktoren spielen auch eine zentrale Rolle beim Aufspüren von Rohkaffee-Quellen. Schnell wurde klar, dass für einen Röstneuling der „Direct Trade“, also der Import des Kaffees direkt von den Farmern, eine romantische Vorstellung ist. Um die Herzensangelegenheit, die unglaubliche Geschmacksvielfalt (geprägt u.a. durch Mikroklimata, Bodenstruktur, Varietät, Aufbereitung) zu zeigen, braucht es eine repräsentative Auswahl an Rohkaffees aus den verschiedenen Anbauregionen rund um den Äquator, auch Kaffee Gürtel genannt. Und dafür gibt es Experten, professionelle Rohkaffeehändler, die den Kaffee direkt bei den Bauern einkaufen.

Es existiert so viel guter Kaffee auf der Welt, unzählige Varietäten (Arabica und Canephora sind nur die Überschriften) mit so malerischen Namen wie Pacamara, Bourbon oder Napo Payamino



werden kultiviert. Dazu die betörende Beschreibung des Geschmacksprofils und der Anspruch, genau die Nuancen von reifer Kirsche, karamellisiertem Popcorn oder Haselnussnougat beim Rösten herauszukitzeln. Bei dem anschließenden Cupping, der Verkostung des Kaffees (ähnlich einer Weinprobe), steigt die Spannung. Hier zeigt sich schonungslos, ob die Röstung den Geschmackserwartungen entspricht. Dementsprechend gleicht eine Kaffeerösterei eher einem Versuchslabor: Säcke mit Rohkaffee, Kännchen, Schälchen, Musterbeutel mit Rohkaffee, Gläschen mit Röstproben, Farbmesser, Aromakasten zur Schärfung der Sensorik, Kaffeemühlen, Kästchen mit Kaffeetüten und Etiketten, Behälter zur Aufbewahrung des Röstkaffees aus Kunststoff oder Metall in allen Größen und Varianten.

Apropos Röstung: Zu welcher Ligage gehören wir? Hell, medium, dunkel – verwirrend genug für den Laien. Wir halten uns, was den Charakter unseres Röstkaffees angeht, an die „Mitte“. Eigentlich ein Spagat, um einerseits der persönlichen Note der Bohne gerecht zu werden und andererseits geschmacklich ein breites Kundenspektrum anzusprechen. Die „Mitte“ hätten wir, die gibt es sowohl für Espresso als auch für Filterkaffee, und um das Ganze noch komplizierter zu gestalten, als Omni-Roast. Ein Omni-Roast ist sowohl für Espresso als auch für Filterkaffee geeignet. Die Grenzen sind fließend, Begriffe schwirren durch die Luft und aus dem Nichts taucht „Cold Brew“ als erfrischend samtiger Sommerdrink auf. Dabei handelt sich nicht um ein Craft-Beer, sondern tatsächlich um kalten Kaffee. Da kräuseln sich leicht die Lippen, kennt man doch den kalten, bitteren

Kaffee von der Oma, der sich nur noch als Eiskaffee mit viel Vanille-Eis und Sahne irgendwie verwerten lässt. Der einzige Richtwert: der persönliche Geschmack. Wir sind noch lange nicht fertig mit diesem schier unerschöpflichen Thema Kaffee. Es gibt kaum ein größeres Kompliment, wenn Kunden verschämt gestehen, dass sie beim Kaffeekauf fremd gegangen sind und mit überzeugter Erleichterung zu ihrem nach subjektivem Empfinden besten Kaffee, dem „Vogelmaier“ zurückkehren. So bleiben wir mit Freude und Dankbarkeit dran, denn eins ist gewiss: Wir leben Kaffee.



#### ÜBER CHRISTIANE MAIER UND STEFAN VOGELGESANG

Christiane Maier und Stefan Vogelgesang, eine kreative und pragmatische Mischung aus einer Oberbayerin und einem Saarländer, haben im August 2018 die Vogelmaier Kaffeerösterei in München-Haidhausen gegründet. Sie ist gelernte Bankkauffrau und Betriebswirtin, er gelernter Handwerker und Informatiker. Ein perfektes Gespann, um die anspruchsvollen Herausforderungen eines kleinen Unternehmens zu meistern. Vogelmaier ist Programm: ohne viel Schnickschnack, authentisch, heimatverbunden und dem Anspruch höchster Qualität verpflichtet.

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

# EINTÜCKISCHERGEGNER

Vor mehr als zehn Jahren wurde das Bakterium *Xylella fastidiosa* nach Europa eingeschleppt. Seither hat es nicht nur zahlreiche Olivenbäume getötet, auch bei anderen Pflanzen kann es schwere Krankheiten auslösen. Fachleute suchen dringend nach neuen Strategien für den Umgang mit dem Erreger, der sich im Zuge der Klimawandels weiter ausbreiten könnte.

Der Herbst steht in Apulien ganz im Zeichen der Olive. Denn dann wird die neue Ernte eingebracht und zu jenem „Grünen Gold“ gepresst, für das die Region am Absatz des italienischen Stiefels bekannt ist. Etwa die Hälfte des gesamten italienischen Olivenöls stammt von dort. Doch für dieses Jahr sind die Aussichten düster. Schätzungen zufolge soll die Ernte in Apulien um mehr als 40 Prozent geringer ausfallen als in der vergangenen Saison. Das gleiche gilt auch für andere wichtige Anbauggebiete wie Kalabrien und Sizilien. Insgesamt drohen in Italien Einbußen von etwa einem Drittel. In der Rangliste der weltgrößten Olivenöl-Produzenten könnte das Land damit vom zweiten auf den fünften Platz abrutschen. Schuld daran sind in erster Linie die extreme Hitze und Dürre, die den Bäumen vor allem im Süden Italiens zu schaffen gemacht haben. Doch seit mehr als zehn Jahren kämpfen die Bauern in Apulien auch noch gegen einen anderen gefährlichen Gegner.

Zunächst hatte niemand eine Erklärung für das Drama, das sich damals zu entfalten

begann: Immer mehr Olivenbäume zeigten erst welke Blätter, dann vertrockneten sie ganz. Uralte Veteranen, die seit Jahrhunderten allen Widrigkeiten getrotzt hatten, gingen einfach ein. Das Sterben griff rasant um sich, nichts schien es aufhalten zu können.

Im Oktober 2013 hatte man dann seine Ursache ausgemacht: Das Feuerbakterium *Xylella fastidiosa*, das weltweit als einer der gefährlichsten Erreger von Pflanzenkrankheiten gilt, hatte den Weg von Amerika nach Europa gefunden. Seither steht es unter intensiver Beobachtung und im Mittelpunkt zahlreicher Forschungsprojekte. Doch seinen Schrecken hat es bis heute nicht verloren. Im Gegenteil: Im Zuge des Klimawandels könnte es sich weiter ausbreiten.

Das aber kann nicht nur für Olivenbäume zum Problem werden. Auch bei anderen Nutzpflanzen wie Weinreben, Mandeln, Zitrusfrüchten, Kaffee und Avocados kann das Feuerbakterium gefährliche Krankheiten auslösen. Auch Ziergehölze wie Oleander und





© HWWorks - N. Jener - stock.adobe.com

### ÜBER XYLELLA FASTIDIOSA

*Xylella fastidiosa* ist ein Bakterium, das vor allem Pflanzen befällt und deren Gefäßsystem schädigt. Es wird durch Insekten übertragen und stammt ursprünglich aus Nord- und Südamerika. Das Bakterium kann eine Vielzahl von Pflanzenkrankheiten wie z. B. die Pfirsich-Krankheit, Oleander-Blatt-Brand, Zitrus-Krebs und die Pierce-Krankheit bei Reben verursachen, die zu welkem, vergilbtem und letztlich abgestorbenem Pflanzenmaterial führen können. Besonders betroffen sind wichtige Nutzpflanzen wie Oliven, Weintrauben und Zitrusfrüchte. Da *Xylella fastidiosa* sehr ansteckend ist, können ganze Plantagen in kurzer Zeit erkranken, was erhebliche wirtschaftliche Schäden zur Folge hat. Vorbeugende Maßnahmen, wie die Kontrolle von Insekten und das Entfernen befallener Pflanzen, sind entscheidend, um die Ausbreitung zu verhindern.

Wildpflanzen wie Eichen haben unter dem Erreger zu leiden, von dem etliche Varianten im Umlauf sind. Sonderlich wählerisch ist das Feuerbakterium also nicht. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA hat kürzlich eine aktualisierte Datenbank mit 712 bekannten *Xylella*-Wirten veröffentlicht. Nicht alle davon werden allerdings sofort krank. Manchmal dauert es Monate, bis infizierte Pflanzen Symptome zeigen, manchmal entwickeln sie auch gar keine. Genau das macht das Infektionsgeschehen so unübersichtlich. Denn niemand weiß, wo das Bakterium vielleicht unerkannt lauert. Und wenn es erstmal da ist, kann es leicht weiter verbreitet werden.

Insekten, die diesen Job übernehmen können, gibt es reichlich. Dabei handelt es sich um Zikaden und andere Sechsheiner, die sich von Pflanzensäften ernähren. Wie mit einem Strohhalm bohren sie die Leitungsbahnen an, in denen Pflanzen Wasser und darin gelöste Substanzen von den Wurzeln zu den Blättern transportieren. Wenn die kleinen Vampire anfangen zu saugen, können sie den Erreger innerhalb von Minuten auf ein bis dahin gesundes Gewächs übertragen. Und dann nimmt das Verhängnis seinen Lauf: Die Bakterien vermehren sich, verstopfen die Leitungsbahnen und unterbrechen so den Wassertransport. Das Opfer vertrocknet.

Der Erreger ist so gefährlich, dass er laut EU-Bestimmungen intensiv bekämpft werden muss. Das bedeutet, dass in bestimmten Befallszonen nicht nur die nachweislich infizierten Pflanzen und diejenigen mit verdächtigen Symptomen entfernt und vernichtet werden müssen. Sondern auch alle ihre

Artgenossen, unabhängig von ihrem Gesundheitszustand. In bestimmten Fällen gibt es Ausnahmen, etwa für Bäume mit besonderem historischem oder kulturellem Wert. Aber die Verluste in Apulien waren riesig. Ebenso wie die Proteste der Bevölkerung.

Denn Oliven bieten in Italien nicht nur eine wichtige Einnahmequelle für viele Kleinbauern und garantieren Tausende Jobs. Sie sind auch eine Art Kulturgut. Für viele Menschen in Apulien ging es daher auch um ein Stück ihrer Geschichte, ihrer Identität und ihrer kulinarischen Traditionen. Als ein gewaltiger, uralter Olivenbaum mit dem bezeichnenden Namen „Il Gigante di Fellingine“ die ersten Symptome zeigte, tat sich die gesamte Gemeinde zusammen, um ihn zu retten. Vergeblich. Der Riese blieb zwar stehen, überlebte die Krankheit aber nicht.

Genauso ging es vielen seiner Artgenossen. Allein in den ersten zehn Jahren hat der Erreger in Italien rund 8000 Quadratkilometer Olivenhaine befallen und 21 Millionen Bäume geschwächt oder getötet. Fachleute der Welternährungsorganisation FAO schätzen die wirtschaftlichen Verluste dort auf mehr als zwei Milliarden Euro. Doch dabei wird es nicht bleiben. Denn Italien ist mit dem Problem nicht mehr allein. Auch in verschiedenen Regionen Frankreichs, Spaniens und Portugals hat es bereits *Xylella*-Ausbrüche gegeben. Große Schäden hat der Erreger beispielsweise auf spanischen Mandel-Plantagen angerichtet.

Der Rest der EU gilt bisher noch als *Xylella*-frei. Doch es steht die Befürchtung im Raum, dass sowohl die Bakterien als auch ihre sechsbeinigen Überträger vom Klimawandel profitieren könnten.

Möglicherweise drohen dann nicht nur weitere Schäden in Europas Olivenhainen und Mandelplantagen. Sondern auch in den bisher weitgehend verschonten Weinbergen. Sollte sich der Erreger über die ganze EU verbreiten, rechnet die Europäische Kommission mit 5,5 Milliarden Euro Produktionsverlust pro Jahr. Fast 300.000 Arbeitsplätze könnten nach EU-Schätzungen in Gefahr sein.

Was also tun, um das alles zu verhindern? Eine wirksame Kur gegen den Erreger und die von ihm ausgelösten Krankheiten gibt es bisher nicht. Zwar lässt sich das Infektionsgeschehen bis zu einem gewissen Grad beeinflussen, wenn man die Bäume anders beschneidet, bewässert und düngt. In Apulien haben Landwirte zum Beispiel versucht, befallene Oliven radikal zurückzuschneiden. Daraufhin sind am Fuß der Stämme zwar neue Triebe gewachsen, gesund geworden sind die Bäume aber nicht. Die meisten kümmern sich eine Weile vor sich hin und gingen dann ein.

Die EU setzt daher auf Prävention, Früherkennung und das Eindämmen neuer Infektionsherde. Es gibt eine lange Liste von mehr als 200 Pflanzenarten, die nur unter strengen Auflagen aus den Xylella-Gebieten herausgebracht werden dürfen. Zudem gelten seit 2015 verschärfte Einfuhrbedingungen. Für den Anbau bestimmte Kaffeepflanzen aus Honduras und Costa Rica dürfen zum Beispiel gar nicht mehr in die EU importiert werden, hunderte weitere Arten aus Drittstaaten nur unter bestimmten Bedingungen. Das soll verhindern, dass weitere Varianten des Bakteriums eingeschleppt werden. Zudem müssen alle Mitgliedsstaaten



© HN Works - (i) generiert - stock.adobe.com

jedes Jahr Erhebungen durchführen, um mögliche neue Infektionsherde zu entdecken.

Erklärtes Ziel ist es aber auch, aus dem Krisenmodus herauszukommen und bessere, wissenschaftlich fundierte Strategien für den Umgang mit dem Bakterium zu entwickeln. Zwischen 2022 und 2026 steckt die EU dazu rund sieben Millionen Euro in ein großes Forschungsprojekt namens „Beyond Xylella“. Forscherinnen und Forscher aus ganz Europa arbeiten darin an den unterschiedlichsten Fragestellungen rund um den Erreger, seine Überträger und seine Opfer.

In Italien zum Beispiel läuft seit 2021 ein Projekt zur Ausbildung von speziellen Xylella-Spürhunden. Mit ihren feinen Nasen können die vierbeinigen Fahnder infizierte von gesunden Pflanzen unterscheiden – selbst wenn die Gewächse noch gar keine äußerlich sichtbaren Symptome zeigen. Die Idee ist also, eine Spezialeinheit von erfolgreichen Schnüfflern aufzubauen, die in Baumschulen oder an Flughäfen und Häfen die Ware kontrollieren können. Andere Projektpartner untersuchen derweil, wie sich Xylella-resistente Olivensorten züchten lassen. Oder wie man die Überträger des Bakteriums am besten bekämpft. Gibt es vielleicht natürliche Gegenspieler, die man gegen die kleinen Pflanzenvampire in Stellung bringen könnte? Tatsächlich haben Fachleute bereits ein paar mögliche Verbündete identifiziert.

Ein Team um Meelad Yousef-Yousef von der Universität Cordoba in Spanien setzt zum Beispiel auf bestimmte Pilze, die in Pflanzen leben und Insekten krank machen können. Zwei Varianten der

Arten *Metarhizium brunneum* und *Beauveria bassiana* hatten sich schon bei der Bekämpfung anderer kauender und saftsaugender Schädlinge bewährt. Nun sollten sie im Labor gegen die Wiesenschaumzikade antreten.

Zunächst haben die Forscher getestet, wie giftig die Pilze sind, wenn man sie direkt auf die Insekten sprüht. Tatsächlich tötete der erste Kandidat die Hälfte der Zikaden, der zweite immerhin fast ein Drittel. Es genügt aber auch, wenn man die Pflanzen damit behandelt, haben die anschließenden Versuche mit Gemüse-Gänsedisteln gezeigt: Vor allem *Metarhizium brunneum* siedelte sich in diesen Gewächsen sehr erfolgreich an und wirkte auch effektiv gegen die saugenden Angreifer. Deshalb sehen die Forscher in dieser Variante ein großes Potential für neuartige Bekämpfungsprogramme.

„Beyond Xylella“ soll auch dazu beitragen, dass solche neuen Forschungsergebnisse möglichst schnell den Schritt vom Labor in die Praxis schaffen. Immerhin ist im Rahmen des Projekts ein Netzwerk aus mehr als 40 Forschungsinstitutionen, Regierungsstellen, Landwirtschaftsverbänden und anderen Interessierten entstanden, die ein gemeinsames Ziel verfolgen: Europas Nutz- und Wildpflanzen vor einem hoch gefährlichen Erreger zu schützen. Es ist ein Wettlauf, den sie unbedingt gewinnen wollen. Doch einfach wird das nicht. Zumal immer neue Herausforderungen auftauchen. So wurde einer der bekannten Xylella-Vektoren aus Nordamerika, eine Schmuckzikade namens *Draeculacephala robinsoni*, 2021 auch in Spanien und Frankreich entdeckt. Die Gegner schlafen nicht.



#### ÜBER KERSTIN VIERING

Die freie Wissenschaftsjournalistin schreibt über Themen aus den Bereichen Biologie, Umwelt- und Naturschutz, Klimaforschung und Geowissenschaften

DIE ROBERTO COIN OHRRINGE AUS 18-KARÄTIGEM ROSÉGOLD MIT BLAUEM LAPISLAZULI UND DIAMANTEN AUS DER KOLLEKTION „VENETIAN PRINCESS“ BERGEN IN IHREM INNEREN EINE KOMPLEXE STRUKTUR AUS GOLDENEM DRAHT, DIE NUR FÜR DENJENIGEN SICHTBAR IST, DER SIE TRÄGT. IHRE GEHEIMNISVOLLE ANZIEHUNGSKRAFT ERINNERT AN DIE LAGUNENSTADT VENEDIG, DIE BERÜHMT FÜR IHRE UNZÄHLIGEN LEGENDEN UND GEHEIMNISSE IST.  
[WWW.JUWELIER-HILSCHER.DE](http://WWW.JUWELIER-HILSCHER.DE)



# BESTOFDESIGN



DIE HAPPY SUSTO KERAMIKKOLLEKTION TRÄGT DIE UNVERWECHSELBARE HANDSCHRIFT VON JAIME HAYONS, EINSCHLIESSLICH SEINES HUMORS. DIE OBJEKTE WERDEN IN ZWEI GRÖSSEN UND ZWEI VERSCHIEDENEN FARBEN (WEISS UND BLAU) HERGESTELLT.  
AB € 801,-  
[WWW.BDBARCELONA.COM](http://WWW.BDBARCELONA.COM)

DER WASCHTISCH CLEER IST FREISTEHEND UND WIRD VON EINER REIHE VERTIKALER LAMELLEN AUS FARBIGEM ALUMINIUM UMRINGT, DIE IHM RHYTHMUS UND LEICHTIGKEIT VERLEIHEN. DIE LAMELLEN GLEITEN HORIZONTAL UND ERMÖGLICHEN SO EINEN EINFACHEN ZUGANG ZUM STAUHAUM. VIER LACKIERTE METALLELEMENTE VERVOLLSTÄNDIGEN CLEER.  
[WWW.AZURRACERAMICA.COM](http://WWW.AZURRACERAMICA.COM)



DER COOLSTE SITZ ALLER ZEITEN. DER HOHE HÖCKER „LIPSTICK“ IST DIE LETZTE ERGÄNZUNG DER VON TOILETPAPER ENTWORFENEN POLSTERKOLLEKTION. MIT SEINER AUFFÄLLIGEN GRAFIK IST ES DAS PERFEKTE MODELL, UM IHREM ZUHAUSE DEN HAUCH EINER COOLEN LOUNGE-BAR ZU VERLEIHEN. AB € 715,-  
[WWW.SELETTI.IT](http://WWW.SELETTI.IT)



DER HANDGEFERTIGTE DETROIT-TISCH AUS KRISTALL IST ALS SKULPTURALES MÖBELSTÜCK KONZIPIERT. DIE DREI FARBENFROHEN, GEOMETRISCH GEFORMTEN BEINE, DIE MIT MESSINGBESCHLÄGEN VERZIERT SIND, PASSEN ELEGANT ZUR BLAUEN TISCHPLATTE MIT EINGRAVIERTEN STREIFEN. BEI DIESEM TISCH TRIFFT EKELEKTISCHER STIL AUF EXZENTRISCHEN GLAMOUR.  
AB € 2680,-  
[WWW.REFLECTIONS-COPENHAGEN.COM](http://WWW.REFLECTIONS-COPENHAGEN.COM)



PREMIUM GESICHTSHAAR-RASIERER MIT AUSWECHSELBAREN EDELSTAHL-KLINGEN, ERGONOMISCHEN GRIFF UND PRÄZISIONSKAPPE ZUR ENTFERNUNG VON GESICHTSFLAUM UND ZUM FORMEN DER AUGENBRAUEN. IDEAL ZUM DERMAPLANING ZU HAUSE. INKLUSIVE DREI ERSATZKLINGEN. EDELSTAHL MATTIERT.  
[WWW.ZWILLINGBEAUTY.COM](http://WWW.ZWILLINGBEAUTY.COM)



reddot winner 2024

# WEINDURCHBLICK

Die Moselregion lockt Weinliebhaber mit malerischen Landschaften und renommierten Weingütern. Im Weingut Köwerich entstand z.B. in Zusammenarbeit mit der Seezeitlodge Hotel & Spa der Azubiwein „Meduna“ – ein Vorzeige-Projekt, das die Nachwuchstalente mit Stolz erfüllt.

## WUNDERBARES WEINLAND

Für Liebhaber von edlen Tropfen empfiehlt sich eine Erkundungstour in eines der bekanntesten und traditionsreichsten Weinbaugebiete Deutschlands: die Moselregion. Umgeben von beeindruckenden Flusslandschaften und charmanten Dörfern bieten die Weinberge hier eine unvergleichliche Kulisse für Weinliebhaber. Die steilen Schieferhänge und das milde Klima schaffen ideale Bedingungen, insbesondere für den Riesling, der hier seit Jahrhunderten kultiviert wird. Wunderschöne Flusslandschaften, romantische Ortschaften und unzählige Sehenswürdigkeiten mit Geschichte erlauben ausgedehnte Streifzüge durch die Region. Mehr als 4.000 Weinbaubetriebe bewirtschaften hier knapp 9.000 Hektar bestockte Rebfläche. Der Weißweanteil beträgt 90,4 Prozent. Während an der Obermosel auf Muschelkalkboden hauptsächlich Burgunderweine und Elbling angebaut werden, wächst der Wein der Mittel- und Untermosel auf Schieferböden. So werden hier neben dem Riesling noch Müller-Thurgau, Rivaner sowie etwas Kerner und Elbling angebaut.



## WEINANBAU MIT JUNGEN TALENTEN

Wer sich von Herkunft und Geschmack der Moselweine selbst überzeugen möchte, der kann beispielsweise das Weingut Niklaus Köwerich in Leiwen besuchen. Leiwen, ein sonnendurchflutetes Tal an der Mittelmösel, schmiegt sich an eine besonders schöne Flussschleife zwischen Trier und Bernkastel. Blauer Devonschiefer prägt die Landschaft und das Aroma der Weine, die hier seit zwei Jahrtausenden wachsen. Bereits seit 1465 wird an der Mosel Riesling kultiviert. Familie Köwerich steht seit 1548 in den Kirchen-

büchern des Winzerdorfes. Nick Köwerich vinifiziert vier verschiedene Rieslinge an der Mosel und hat sich mit diesen immer mehr in Richtung deutscher Spitzenwinzer bewegt. 2021 erhielt er im Gault & Millau die begehrten 4 Trauben. In Zusammenarbeit mit dem Weingut Köwerich hat die Seezeitlodge Hotel & Spa ein Vorzeige-Projekt ins Leben gerufen – einen eigenen Azubiwein. Die Arbeiten für dieses Gemeinschaftswerk sind über das gesamte Jahr im Gange: Es werden Blätter der einzelnen Rebzeilen geschnitten oder die Geiztriebe entfernt,

sodass die Trauben mehr Sonnenstrahlen abbekommen, die Reben besser belüftet sind und nach Niederschlägen schneller trocknen können. Auch wenn Arbeiten im Weinberg und die Abfüllung des Weines anstehen, es um die Planung des Namens oder des Etikettes geht, stehen die Azubis der Seezeitlodge mit Feuereifer hinter dem Projekt. Bis die ersten Verkostigungen durchgeführt werden können, vergehen oftmals einige Monate. Voller Stolz präsentierten die Nachwuchstalente am Ende ihren ersten Azubiwein in einer limitierten Auflage von 1.000 Stück. Sein klangvoller Name „Meduna“ ist eine Hommage an die keltische Göttin des Honigweins. Der nächste Jahrgang ist schon am Start und trägt den gälischen Namen „Sgioba“, was Team oder Crew bedeutet. Einfach ein tolles Team, die Azubis der Seezeitlodge.



# LINKSHORTLIST

[www.atlantik-muenchen.de](http://www.atlantik-muenchen.de)  
[www.kingshouse.de](http://www.kingshouse.de)  
[www.little-london.de](http://www.little-london.de)  
[www.bodystreet.com/de](http://www.bodystreet.com/de)  
[www.soixante-douze.com](http://www.soixante-douze.com)  
[www.laduree.de](http://www.laduree.de)  
[www.bar-del-giorno.de](http://www.bar-del-giorno.de)  
[www.your-wine.club](http://www.your-wine.club)  
[www.boheme-schwabing.de](http://www.boheme-schwabing.de)  
[www.andazspa.de](http://www.andazspa.de)  
[www.severins-lech.at](http://www.severins-lech.at)  
[www.lamaison-hotel.de](http://www.lamaison-hotel.de)  
[www.seezeitlodge-bostalsee.de](http://www.seezeitlodge-bostalsee.de)  
[www.schindelbruch.de](http://www.schindelbruch.de)  
[www.silberstreif-restaurant.de](http://www.silberstreif-restaurant.de)  
[www.grandhotel-heiligendamm.de](http://www.grandhotel-heiligendamm.de)  
[www.dje.de/de/](http://www.dje.de/de/)

[www.dieter-nuhr.de](http://www.dieter-nuhr.de)  
[www.michael-sandvoss.de](http://www.michael-sandvoss.de)  
[www.dieternuhr.de](http://www.dieternuhr.de)  
[www.thatsme.organic](http://www.thatsme.organic)  
[www.theblondhouse.de](http://www.theblondhouse.de)  
[www.pinakothek.de/de/eccentric](http://www.pinakothek.de/de/eccentric)  
[www.sin-with-mind.com](http://www.sin-with-mind.com)  
[www.net-federation.de](http://www.net-federation.de)  
[www.naturejournalism.com](http://www.naturejournalism.com)  
[www.juwelier-hilscher.de](http://www.juwelier-hilscher.de)  
[www.bdbarcelona.com](http://www.bdbarcelona.com)  
[www.azzurraceramica.com](http://www.azzurraceramica.com)  
[www.seletti.it](http://www.seletti.it)  
[www.reflections-copenhagen.com](http://www.reflections-copenhagen.com)  
[www.zwillingbeauty.com](http://www.zwillingbeauty.com)  
[www.genesis.com](http://www.genesis.com)

# Only the Best

BRAND SPACES

Folgen Sie uns auch auf Instagram @onlythebestbrandspaces oder schreiben Sie direkt an [hello@onlythebest.de](mailto:hello@onlythebest.de).

## IMPRESSUM

GRÜNDER UND VERANTWORTLICHE REDAKTION  
 Julia und Sven Holsten  
[www.onlythebest.de](http://www.onlythebest.de)

Only the Best Brand Spaces GmbH, Prinzregentenstr. 85, 81675 München, Tel. 0172 28 10 108, [info@onlythebest.de](mailto:info@onlythebest.de)  
 AUTOREN DIESER AUSGABE Hans-Peter Albrecht, Francesco Alfredo, Kim Averweg, Cristina Bastian, Thorsten Greiten, Julia Holsten, Sven Holsten, Michael Sandvoss, Michaela Struck von Wins, Kerstin Viering, Christiane Vogelgesang, Stefan Vogelgesang, Christiane Wolff, Annette Zierer

TITELFOTO © Radmila Dier  
 GESTALTUNG Julia Holsten, [jh@onlythebest.de](mailto:jh@onlythebest.de)  
 ANZEIGEN/KOOPERATIONEN Sven Holsten, [sh@onlythebest.de](mailto:sh@onlythebest.de)  
 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 Frühjahr 2025



# DIE KUNST DES SCHENKENS



Seit 1731 steht ZWILLING für zeitlose Ästhetik und meisterhafte Handwerkskunst. Jedes ZWILLING Beauty Maniküre-Set verbindet Design und Qualität – ein Geschenk für all jene, die das Besondere schätzen.

[zwillingbeauty.com](http://zwillingbeauty.com)



# ELEGANZ IN PERFEKTION

DER NEUE GENESIS G90



Erleben Sie den neuen Genesis G90  
ab sofort exklusiv bei uns.

Genesis Studio München  
Theatiner Strasse 42  
80333 München

[GENESIS.COM](https://www.genesis.com)



Genesis G90 3.5T AWD 305,2 kW (415 PS) Benzin, 8-Gang-Getriebe-  
Energieverbrauch kombiniert: 11 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert:  
248 g/km; CO<sub>2</sub>-Klasse kombiniert: G; (Werte nach WLTP).