

Only the Best

BRAND SPACES MÜNCHEN

JINS
GESCHMACKSWELTEN

UWEHOMANN
WEINDURCHBLICK

MUNICHURBANCOLAB
EINORT FÜR DIE ZUKUNFT

JIN

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN



EDITORIAL



GRÜNDER SVEN UND JULIA HOLSTEN

Es freut uns sehr, dass Sie unser neues „Only the Best Brand Spaces“ aufgeschlagen haben. Wir bieten Ihnen Geschichten aus dem „Brand Space“ an. Was das sein soll und wie wir darauf kamen? Um es filmreif-frech zu formulieren: Weil wir im Kino waren, weil James Bond für immer leben wird und unsterblich ist. Er ist einer der größten Influencer unserer Zeit, ein Brand. Nur hätte er nie einen Account eröffnet, dafür ist er als Agent viel zu beschäftigt. Er ist echt 'ne Marke. Hitzig debattierten wir weiter: James Bond, wäre er heute entstanden, würde ihn vielleicht keiner kennen. Weil er mit einer unnachahmlichen Einstellung seinen Job macht. Es gibt so viele Menschen im echten Leben, die arbeiten, entwickeln, gestalten, aber die kaum einer wahrnimmt, weil sie nicht die Werbetrommel rühren. Es sind

Persönlichkeiten, die neue Perspektiven bieten. Jeder von ihnen will etwas bewegen. Diesen außergewöhnlichen Menschen und Projekten eine Plattform zu geben, ist uns ein großes Anliegen. Wir wollen eintauchen in ihre Räume, ihre „Brand Spaces“. Und laden unsere Leser ein mitzukommen, um Neues zu entdecken und andere Blickwinkel einzunehmen. Lesen Sie hier über Ideen, Innovationen und Menschen.

Wir möchten inspirieren – auch einfach mit Geschichten aus dem schönen Leben. Da geht's um Genuss und Kunst und Design. Die Stories und ihre Menschen dahinter zeigen, dass man sich manchmal eben ein Herz fassen muss, damit Gutes – nein Bestes entsteht. So packen wir es also an und darum heißt unser Heft auch „Only the Best“: nur das Beste für uns alle.



INSPIRATIONEN



ESSENZ

EDITORIAL 3

DAS BESTE FÜR GENIESSER

JINS GESCHMACKSWELTEN 6

GESCHMORTE PRALINE VOM SCHWEINEBAUCH 13

WARUM DIM SUM GLÜCKLICH MACHEN 14

WEINDURCHBLICK 60

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

ENNO KAPITZA – KLAR IM BLICK 18

VIRTUOSES QUARTETT 46

GALERIST MICHAEL BECK – WEIL KUNST SINN MACHT 54

DAS OLAF GULBRANSSON MUSEUM 58

BEST OF DESIGN 64

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

EINE FRAU WIE EINE POWERUNIT 26

MUNICH URBAN COLAB – EIN ORT FÜR DIE ZUKUNFT 34

DIE NEUE ART ZU WACHSEN 42

LINK SHORTLIST 66

IMPRESSUM 66

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

MASTERHAOJIN — CHINESISCHEKÜCHE INVOLLENDUNG

Wer einmal bei ihm gegessen hat, wird nie mehr irgendeine Nummer aus einer chinesischen Menükarte bestellen. Denn wer hier isst, schmeckt nicht nur die feine Vielfalt der Küche Chinas, sondern unternimmt eine Reise durch die Kochkultur.

FOTOSMARTINKREUZER

Hao Jin betreibt seit fast zwanzig Jahren sein chinesisches Restaurant in der Münchner Altstadt. Guide Michelin empfiehlt es als eines der besten asiatischen Restaurants Deutschlands. Der Feinschmecker zeichnet es mit exzellenter Küche, sehr gutem Service sowie bemerkenswertem Komfort und Ambiente aus. Und der Gault Millau vergibt zwei Hauben. 1992 kam Jini, wie ihn seine Freunde nennen, nach München. Und doch ist er manchmal noch immer erstaunt über die Gepflogenheiten in der deutschen Esskultur. Das ist etwas, über das er bei einem Glas Wein mit seinen engeren Freunden auch gerne mal philosophiert. Woran liegt es? Was liebt

man denn eigentlich genau an dem Geschmack? Ist es mehr der Koriander oder mehr die Nuss und der Ingwer?

So wie das Wetter sich ändert, kann sich unsere kulinarische Sehnsucht ändern. Essen stillt auch Sehnsucht. Ein Herbstmorgen kann so knackig frisch wie ein Apfel sein. Eine Sommernacht schmeckt nach Erdbeerbowle und Minze. Wärmende Würze einer Wintersuppe ... Es gibt wunderbare Vergleiche. Wer mit Jin nach den einzelnen Gängen des Menüs plaudert, spürt die Inspiration, die in seiner Küche steckt. Und man darf auch an seiner Lebensphilosophie vom Kochen und der Liebe zum Kochen teilhaben.

GASTGEBER JIN HAO



DIE ANMUTUNG TÄUSCHT NICHT — DAS RESTAURANT
KOMMT EBENSO AUTHENTISCH DAHER WIE SEIN
GASTGEBER HAO JIN



Er liebt seine Frau Weiqin, die mit ihm das Restaurant an der Münchner Kanalstraße betreibt. Er liebt es, einen guten Wein zu trinken. „Ich kann doch mit meinen Gästen nicht nur Tee trinken“, lacht er fröhlich. Sein Weinkeller bietet Weingenuss für Kenner. Denn Jin ist ein echter Weinkenner. „Asiaten vertragen entgegen aller Stimmen durchaus den einen oder anderen Schluck Wein“, erklärt er. Wer öfter bei Jin isst, der erlebt in gewisser Weise einen Abend der Salonkultur, mit unaufgeregtem Plaudern zwischen Küche und Kreativität. Seine

Gäste kommen häufig aus der Kreativ-Szene. Auch andere Menschen aus Sport oder Filmbereich sind gerne bei ihm zu Gast. Mancher Promikoch kommt und will ihm das eine oder andere seiner Rezepte abhocken. Doch gegen solches Ansinnen bleibt er entschlossen: Juébù! Auf keinen Fall! Wobei, so deutlich würde er das nie formulieren. Man will als echter Chinese so etwas niemandem direkt sagen. Jin versteht sich als echter Chinese, obwohl er nun seit gut 30 Jahren in München lebt.



CARPACCIO VOM LOUP DE MER
MIT SOJA-LIMONENVINAIGRETTE

HÖCHSTE KOCHKUNST

DAS SEPARÉE – RÜCKZUGSORT FÜR FAMILIEN,
FREUNDE ODER GESCHÄFTSPARTNER



WANTAN-SUPPE MIT WEISSEN GARNELEN,
KORIANDER, FRÜHLINGSZWIEBELN, GERÖSTETEM
CHILI



ZANDER MIT FERMENTIERTEN BOHNEN,
SESAMÖL, GERÖSTETEM CHILI, GRÜNEM
SPARGEL, ENOKI-PILZEN, SPITZPAPRIKA UND
PEPERONI



Geboren und aufgewachsen ist er südlich von Shanghai, in Zhejiang. Diese Wurzeln haben ihn geprägt. Als er nach München kam, absolvierte er die Hotelfachschule. Danach wurde er in einem japanischen Lokal Restaurantleiter, später übernahm er das Lokal. Obwohl er kein gelernter Koch ist, wollte er kochen und essen, wie es ihm seine Mutter beigebracht hatte. „Ich koche nur, was mir auch schmeckt.“

Für ihn ist das Kochen eine Geste der Liebe. Er liebt seine Arbeit. „Wir heißen unsere Gäste willkommen, das ist wichtig. Ich kann meine Gäste nicht beeindrucken, ich kann sie nur verwöhnen und herzlich empfangen“, sinniert er und fügt an, „Ich will einfach nur auf meine eigene Art ein Esskultur-Botschafter sein.“ Und chinesische Esskultur ist eben anders, als man sie im Klischee erlebt.

Zeit für den ersten Gang seines Menüs „Jins Aromen“: Tatar vom Bluefin Thunfisch mit Chili und Fliegenkaviar. Die Geschmacksnerven werden unmittelbar

gestreichelt und der Fliegenkaviar zerplatzt so fein, dass man auf mehr Überraschungen hoffen darf.

„Wenn wir in China zum Essen gehen, wählen wir die Küche, von der wir wissen: Ein bestimmtes Gericht kann der Koch exzellent. Wir brauchen nicht eine überfüllte Karte mit vielen Gerichten, die irgendwie beliebig schmecken.“ Er serviert den zweiten, den dritten und den vierten Gang: unterschiedliche Teller, unterschiedliche Gerichte. Zuerst gibt es Dim Sum, gefüllt mit Fleisch vom Iberico-Schwein, mit Koriander und Chili fein abgeschmeckt.

Beides kann man genau auseinander-schmecken und beides unterstreicht den Geschmack der Füllung. Die Dim Sum stellt Weiqin in liebevoller Handarbeit her. „Gewürze“, erklärt Jin, „darf man nur ganz vorsichtig verwenden. Auch sollte man Gewürze nehmen, die einander ergänzen. Man darf das Essen nicht parfümieren!“

MIESMUSCHELN MIT INGWER,
LAUCH UND CHILI



MAISPOULARDENSALAT MIT
SESAM, REISESSIG, LAUCH UND GERÖSTETEM CHILI



TATAR VOM BLUEFIN THUNFISCH MIT WEISSEM
SESAM, REISESSIG, CHILI UND FLIEGENFISCHKAVIAR



SOFTSHELL CRABS IN TEMPURA-MEHL MIT
SCHALOTTEN, GRÜNEM THAI-SPARGEL UND ERDNÜSSEN



Darauf gibt es Maispoularde mit gerösteten schwarzen Bohnen und Chili, hauchzart zum Dahinschmelzen. Es folgt blütenweißer zarter Zander auf Wokgemüse mit Pilzen. Daran schließen sich Pralinen vom Schweinebauch an. Sie werden nicht gegrillt oder gebraten, sondern für mehrere Stunden in einem Ingwer-Soja-Honig-Sud geschmort. Für die Gäste am Tisch, die dann noch immer Appetit haben, kommen noch ein paar Kalbsrippchen, deren zartes Fleisch schon beim Hinsehen fast vom Knochen abfällt.

„Für mich ist wichtig: Was kann ich dem Gast bieten, auf welche Reise kann ich mit ihm durch meine Welt gehen?“, sagt Jin. Wer einmal bei ihm seine Küche gekostet hat, dürfte seinen Geschmacksnerven nie mehr irgendeine Nummer 465 zumuten. Jin macht beim Kochen keine Kompromisse. Er will seinen Gästen echtes Essen servieren, ohne Show. Denn er ist ein Chinese und in China ist Essen ein Weg zum Glücklichen.

Kanalstr. 14, 80538 München
Telefon 089 21 94 99 70

GESCHMORTE PRALINE VOM SCHWEINEBAUCH

ZUTATEN

1000 g Bauch vom Iberico-Schwein
Frühlingszwiebeln
4 Stück Schalotten
1 Ingwerknolle
2 Stück Anis
100 ml helle Sojasauce
200 ml chinesischer Reiswein
2 l Kalbs- oder Schweinefond
2 EL Honig
eine Prise Rohrzucker
Salz nach Belieben
Öl

ZUBEREITUNG

Der Schweinebauch mit Schichten von Fleisch, Muskeln, Fett und Schwarte wird quadratisch gewürfelt und auf der Hautseite in ein bisschen Öl in einem Bräter scharf angebraten.

Danach wird ein wenig Fett abgelassen und der Schweinebauch in dem Bräter mit Reiswein und Sojasauce abgelöscht. Frühlingszwiebeln, Anis, Schalotten, zerdrückter Ingwer und 2 Liter Kalbs- oder Schweinefond werden dazugegeben und alles wird für eineinhalb Stunden geschmort.

Zum Schluss wird der Fond reduziert und mit Salz abgeschmeckt.



WARUM DIM SUM GLÜCKLICHMACHEN

FOTOS MARTINKREUZER

Dim Sum heißt wörtlich übersetzt „das Herz berühren“. Der Begriff stammt aus dem Kantonesischen und ist inzwischen weltweit die Bezeichnung für kleine chinesische Teigtaschen. Ursprünglich waren diese kleinen kulinarischen Gourmethäppchen nur für kaiserliche Gaumen bestimmt. In der Zeit der Sung-Dynastie wurden sie als kleine Zwischenmahlzeit mit chinesischem Tee dem höchsten Herrscher serviert. Von da nahmen sie den Weg durch die Provinzen des großen Reichs und schließlich in die Küchen weltweit.

Man isst sie gedämpft, frittiert, in der Wantan-Suppe, am Morgen, am Mittag und um Mitternacht. Oder wann immer man eine Kleinigkeit fürs Glücklichersein braucht. Denn es sind eben kleine Leckerbissen, die das Herz berühren.

Diese gefüllten chinesischen Teigtaschen sind die Spezialität von Jins Frau Weiqin. Stück für Stück füllt sie die Dim Sum von Hand und formt sie in Perfektion. Der Teig aus feinem Reismehl muss so hauchdünn gerollt sein, dass der schmackhafte Inhalt durchscheint. Davon gibt es unzählige

Varianten, z. B. in Reiswein marinierte Garnelen mit Ingwer und Frühlingszwiebeln. In dieser Version werden die Dumplings behutsam gedämpft und dann in Loup-de-Mer-Fond mit getrockneten Jakobsmuscheln serviert. Schmeckt nach Meer – und nach mehr. Natürlich gibt es auch vegetarische Dim Sum mit Gemüse.

Die herzhaftere Variante mit fein gehacktem Fleisch aus dem Nacken vom Iberico-Schwein ist mit Bärlauch und Ingwer abgeschmeckt. Diese frisch gedämpften Teigtäschchen werden vor dem Servieren kurz angebraten.

Weitere Spezialitäten sind Xiao Long Bao aus Jins Heimatregion. Grob gehacktes Schweinefleisch wird mit heißem Hühnerfond sämig aufgegossen und dann in die Teigtaschen gefüllt.

Viel mehr braucht es nicht zum Glücklichersein. Die Wertschätzung der Esskultur und des Zusammenseins im Kreise seiner Lieben könnte nicht besser unterstützt werden als durch diese liebevoll handgefertigten Köstlichkeiten.



DIM SUM MIT IBERICO-SCHWEIN,
BÄRLAUCH UND INGWER



DUMPLINGS MIT JAKOBSMUSCHELN
IN LOUP-DE-MER-FOND



DIM SUM MIT KALB
UND GARNELE

FILIGRANEHANDARBEIT

ZIMTSCHNECKENSCHMECKEN



Saftig, warm. Mit jeder Menge Zimt. Zimtschnecken helfen durchs Leben, bei einem verstauchten Knöchel und bei Liebeskummer. Zimtschnecken machen glücklich. In der Herbstzeit. Im Winter. Im Frühling und im Sommer. Gottseidank. Denn es gibt die Kuchenmanufaktur Zimtschneckenfabrik München.

Da werden sie täglich frisch von Hand gebacken. Nach geheimen Rezepten, mit viel Liebe. Und einer Menge Sorgfalt.

Peter K Eder und Alexandra Mahlen haben ihre Zimtschneckenfabrik gegründet, weil sie von Anfang an drauf setzten, dass die kleinen Schmackoteilchen in ihrem Café Fräulein in der Münchner Frauenstraße so gefragt sein werden. Klar. Zimtschmecken schnecken :-)) und machen süchtig. Darum setzen sie ausschließlich

auf hochwertige und naturbelassene Zutaten. Das unbehandelte Mehl kommt aus der Vogtmühle in Illertissen, die Eier, die Butter, die Hefe – alles aus der Region. Und weil der Zimt nicht in Bayern wächst, kaufen sie ihn fair ein. „Gebacken wird wie vor 100 Jahren“, sagt Peter. „Ohne Konservierungsstoffe und sonstige chemische Backmittel, ohne Gedöns“, sagt Alex. Sie kommt aus Hamburg. Es ist ein ehrlicher Genuss, garantiert. Und im schnuckeligen Café Fräulein sowieso.

**Café Fräulein, Frauenstraße 11
am Viktualienmarkt, 80469 München,
info@cafe-fräulein.de
www.cafe-fräulein.de
www.zimtschneckenfabrik.de**

„WEIL DAS LEBEN RUFT:
MACHEN SIE IN **15 MINUTEN**
IHREN **HÖRTEST** – KOSTENLOS UND
UNVERBINDLICH.“

Finden
Sie Ihr nächst-
gelegenes
Fachgeschäft
auf **geers.de**

GEERS, Ihr kompetenter
Ansprechpartner rund
ums gute Hören. Wir sind
mit **26 Fachgeschäften** in
München und Umgebung
für Sie da.

GEERS
GUTES HÖREN.

KLARIMBLICK

Enno Kapitza ist Fotograf. Leise sind seine Bilder. Kann ein Bild leise sein? Frei vom Lärm der Welt? Da zeigt sich nur ein Baum, nur ein Mensch, nur ein Moment. Die Bilder tragen die Wucht in ihrer Schlichtheit. Schlicht im Sinne von pur. Klar und direkt.

FOTOSENNOKAPITZA

Die Inflation der Worte lässt nicht zu, ein einfaches Wort für seine Arbeit zu finden. Man muss sein Tun beschreiben: Enno Kapitza arbeitet konzentriert. Freundlich plaudert er mit den Menschen um ihn herum, wenn sie ihn etwas fragen. Sonst bleibt er so ruhig, als sei er ganz allein am Set. Gezielt platziert er einen Teller, arrangiert eine Karotte, richtet ein Besteck so aus, dass er es angemessen im Rahmen des Objektivs findet. Der gedeckte Tisch wird zur Skulptur. Unaufgeregt. Es gibt bei ihm keine Störung. Keinen Lärm. Er bleibt ganz im gegenwärtigen Augenblick. Praktiziert er das ZEN der Fotografie? Klingt seltsam. Doch vielleicht mag diese Assoziation der besseren Charakterisierung dienen.

Das Spektrum seiner Arbeiten ist breit. Die vielen Aufträge, Reisen, Produktionen und eigenen Projekte haben ihn zu einem erfahrenen und weitgereisten Fotografen gemacht. Er inszeniert Fotostrecken für bekannte Food-Magazine, für Kundenpublikationen oder Corporate-Erzeugnisse.

Er beliefert die großen Zeitschriften der Welt mit Reise- und anderen Reportagen. Manchmal wird er zu größeren Ausstellungen eingeladen. Dann setzt er ein ruhiges Statement, wie bei Imm-Unity by CLAIRbyKahn. Einer Videopräsentation, die auf seiner Website zu sehen ist. Zwischen all den diffizilen Aufnahmen leuchtet aus dem Dunkel Licht. „Cold Sun“ heißt sein Beitrag. Ein Wintermoment.



BARLEGENDE CHARLES SCHUMANN





ANDREA BOCELLI UND SEINE „MAMMA“ BEIM PASTAKOCHEN

Manchmal lädt er selbst zu Ausstellungen. Dann reihen sich seine Bilder wie Perlen auf einer Schnur. Die Motive sind vielfältig. Stadtansichten gibt es. Berge sind eine Passion für ihn. Doch am liebsten setzt er Menschen in den Mittelpunkt. Die prominenten und die weniger prominenten, die vielversprechenden und die

vergessenen. Auch sie zeigt er immer ganz im gegenwärtigen Augenblick. Vor seinem Auge mutieren sie nicht zu künstlichen Models, ihr Charakter wirkt durch seinen Blick hindurch. Sie zeigen sich distanziert oder zurückhaltend, fröhlich und neugierig, kurzum, sie bleiben Menschen.

PORTRÄT DES FUSSBALLSTARS PHILIPP LAHM





OBEN REPORTAGE „TSUM VALLEY: BUDDHISM“ AUS DEM BUCH „TSUM GLÜCK“ VON ENNO KAPITZA,
UNTEN PIANIST LANG LANG



ÜBER DEN FOTOGRAFEN

Enno Kapitza wurde 1969 geboren und wuchs in Deutschland und Japan auf. Er studierte an der Fachakademie für Fotodesign in München, wo er 1995 mit einer vielbeachteten Arbeit über Tokio abschloss. Er arbeitet seitdem als freiberuflicher Fotograf mit den Schwerpunkten Porträts, Reportagen, Reisen und Corporate für namhafte Kunden. Seine Aufträge und freien Projekte werden in Magazinen, Büchern, Broschüren und auf Websites publiziert, ausgestellt oder schaffen es auf Shortlists bei Wettbewerben. Ab und zu gewinnen sie auch einen Preis. Enno spricht Deutsch, Japanisch, Englisch und ein bisschen Spanisch. Er lebt mit seiner Familie in Gräfelfing bei München.



DASBINICH. MYKITAMÜNCHEN





Endlich hat München auch einen Mykita-Store. Direkt am Kosttor, zwischen Maximilianstraße und Hofbräuhaus, in einer ehemaligen Galerie. Das ist wichtig. Die Berliner Brillen, die in präzisiertem Handwerk mit Hightec-Komfort hergestellt werden, finden in München damit den adäquaten Space-Room. Was in Berlin das Pelikan-Haus ist – dort entstehen die Mykitas – ist in München das Haylerhaus. Der Architekt Georg von Hauberrisser erbaute es 1881, nachdem er das Neue Rathaus Münchens fertiggestellt hatte. Es gehörte einem exklusiven Lebensmittelhändler des 19. Jahrhunderts.

Und auch im 21. Jahrhundert ist wieder eine Größe der Architekturwelt beteiligt: Stephanie Thatenhorst. Als „Room Whisperer“ wird die Inhouse-Architektin in den großen Gazetten bezeichnet. Grau

die Wände, Hummerfarben der Boden. Die Theke ist im Design eines Sideboards mit transluzentem Onyxstein gebaut. Der Mykita-Store leuchtet. Immens hohe Show-Wände vor Loop-Lampen reichen die Brillen dar. Man muss dieses atmosphärische Wort nehmen, denn es ist eben keine typische Brillenwand, in der die Gestelle auf Plastiknasen sitzen. Und freilich gibt es alle Modelle – die No.1, den modernen Designklassiker, eine Mykita LITE oder die Mykita LEICA.

Es sind für viele heute die schönsten Brillen der Welt – Gewohntes in neuem Standard. Das wird allenfalls noch durch skulpturale Brillen von Designern wie Jerome Mage, der seine Brillen in limitierten Auflagen anbietet, übertroffen. Die könnte man hier übrigens auch bekommen. Denn Chris Leidmann führt in München zwei weitere etablierte Brillenstudios. Er

war der erste in München, der Mykitas schon vor Jahren anbot. Als Mykita nun in München einen Flagshipstore eröffnen wollte, fragte man bei Chris Leidmann an – und er war überzeugt und überzeugend. Kurz vor der Corona-Krise wurde eröffnet. Mit Geduld und unglaublicher Treffsicherheit findet er die passende Brille. „Das bin ich – ja, genau so bin ich!“, schießt es da dem Kunden nur noch durch den Kopf. Auch wenn man eigentlich selbst nicht glauben mag, dass eben die erste die beste war. Was manchen Kunden dazu animiert, sich gleich noch eine Zweit- und Drittbrille zu bestellen. Ein Team junger Optiker unterstützt Leidmann: Ferdi, Chris, Sandra – alle lässig im Umgang. Da ist nichts Strenges, aber viel Können und Wissen. Und: Es gibt eine unbefangene Münchnerische Weltläufigkeit.



EINE FRAU WIE EINE POWERUNIT

Angela Rebekka Werbik ist seit vielen Jahren Unternehmerin und kauft Firmen mit besonderen USPs aus der Automobilbranche, um diese entlang der Wertschöpfungskette zusammenzubringen und den Kunden ein breites Leistungsspektrum anbieten zu können. Ihr Ziel, Wahrung der Unabhängigkeit der Firmen und das gemeinsame strategische Projekt „Silver Falcon – Wasserstoffantrieb mit Brennstoffzelle“.



In ihrer Freizeit, also wenn sie jemals so etwas wie ein paar Stunden freie Zeit hat, lenkt sie gerne ihre Ducati durch ein paar Kurven im Nürnberger Hinterland. Dort ist sie zuhause. Wenn sie zuhause ist. Eigentlich ist sie viel unterwegs. In Deutschland und in der ganzen Welt. Daheim in der Garage warten ein paar schöne Gefährte auf ihre Rückkehr: noch ein Motorrad, eine Bimota SB7 finale. Und einige Oldtimer. Eine Cobra, ein Alfa GT Junior und ein Silver Falcon im Original. Und dann noch das Ziel, ein Silver Falcon mit Wasserstoffantrieb mit Brennstoffzelle. Sie arbeitet daran. „Es funktioniert“, sagt sie und erklärt mit Elan, warum sie auf Wasserstoff als Energielieferant der Mobilität setzt.

Bislang konzentriert sich die Branche bei der Umsetzung der Wasserstoff-Technologie auf den Nutzfahrzeugbereich, auf Schiffe und Flugzeuge. „In diesen Bereichen können wir nicht mit rein batteriebetriebenen E-Mobility-Antrieben arbeiten, das ist unwirtschaftlich“, sagt sie. „Außerdem können wir mittelfristig gar nicht so viel Strom produzieren und verteilen, wie wir brauchen würden, wenn alle mit E-Akkus fahren.“ Abgesehen davon ist die Entsorgung und das Recycling von E-Autos noch nicht unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit geregelt.

Im Bereich der wasserstoffangetriebenen Automobilität hat zwar Toyota

eine Vorreiterrolle übernommen, aber es gibt genug Verbesserungspotenzial, insbesondere wenn es um spezifische Leistungsdaten geht. Und da setzt Angela Rebekka Werbik mit ihrer Firma ZSI technology nun an. Sie arbeitet an der Entwicklung einer einsatzfähigen Brennstoffzellentechnik, die für den Einsatz in Pkw und kleineren Nutzfahrzeugen wie Handwerker-Autos geeignet ist.

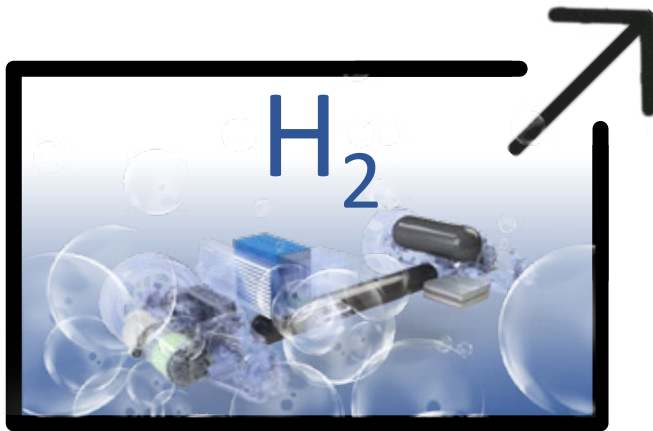
Sie wären schon weiter, hätte ihnen nicht die Pandemie einen Strich durch die Entwicklung gemacht. Die Autobranche war schon vor Corona durch den Wechsel vom Verbrenner zum E-Antrieb in Schwierigkeiten. Die Konkurrenz aus USA und China macht den Markt eng. Das schlägt auch auf die Zulieferfirmen durch, manche kamen in wirtschaftliche Bedrängnis. Ein E-Auto benötigt ja nur den Bruchteil der Bauteile eines Verbrenners, und viele Teile kommen meist auch noch zu günstigeren Preisen aus China. In ihrem CBN-Innovationsnetzwerk hat sich Angela Rebekka Werbik nun mit anderen innovationsfreudigen Unternehmern zusammengetan, um sich um einen neuen und nachhaltigen Weg der Mobilität zu kümmern.

Angela Rebekka Werbik ist schon als Unternehmerin alles, außer gewöhnlich. Doch sie müsste auch den Universitä-

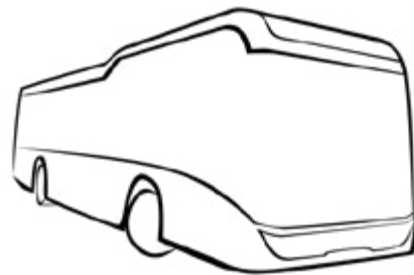
ten und Frauenverbänden als Rolemodel dienen, damit sich junge Frauen an einer konkreten Lebensleistung in der technischen Branche orientieren können und nicht mit Gendersternchen geschmückte alte Wege weiterlaufen müssen. Doch die Frauenverbände haben Werbik noch nicht entdeckt. „Ich weiß schon, ich habe nicht das gemacht, was andere junge Frauen machen“, lacht sie auf, wenn man sie nach ihrem Engagement fragt. Das hat sie noch nie. Schon in ihrem Ingenieurstudium war sie die einzige, später eine der wenigen Frauen. Immer wieder stieß sie im Laufe ihres Studiums auf Gegenwehr, in bestimmte Tiefen der Technik als Frau nicht eintauchen zu können. Dies beeindruckte sie wenig und sie ging einfach ihren Weg. Familienseits hat sie kaum Unterstützung erhalten. Die Verbundenheit zur Technik war ihr auch nicht in die Wiege gelegt. Ganz im Gegenteil. Ihre Ausbildung und ihr Studium musste sie sich mitfinanzieren. Das tat sie als Fahrzeugschrauberin, indem sie sich der Reparatur und Instandsetzung der Autos widmete. Die erste Stelle, die sie antrat, war bei KUKA in Augsburg. Sie startete als Applikationsingenieurin der Automobilindustrie und war in diesem Zusammenhang weltweit bei den Automobilherstellern unterwegs. Insbesondere im Rohbau, in der Pressenverkettung und der zeitkritischen Abstapelung von Karosserieteilen hat sie sich einen Namen gemacht.



WERBIK IDUSTRIES IST EIN FIRMENNETZWERK, DAS RECHTLICH UNABHÄNGIGE,
PRIVATE FIRMEN BÜNDELT. AKTUELL WIRD IN DIESEM VERBUND DIE REALISIERUNG
INNOVATIVER WASSERSTOFFANTRIEBSTECHNOLOGIEN VERFOLGT.



SKALIERBARER H₂-ANTRIEBSSTRANG
GERINGES GEWICHT
PLATZSPAREND
HOHE DYNAMIK
NULL CO₂-EMISSION
400 KW MIT EINER PUFFERBATTERIE



DER WASSERSTOFFANTRIEB

Eine Brennstoffzelle mit vorgelagertem Wasserstofftank erzeugt den Strom für den Antrieb und die Aggregate während der Fahrt. Eine kleine Batterie fungiert dabei als Puffer, deckt Lastspitzen ab und nimmt zudem Rekuperationsenergie auf. Durch Umkehrung der Elektrolyse wird in der Brennstoffzelle elektrischer Strom aus Wasserstoff gewonnen. Wasserstoff und Luftsauerstoff reagieren zu Wasser, dabei entstehen Wärme und elektrische Energie. Letztere treibt dann den Elektromotor an.

Ihre Überzeugung, in den Mittelstand zu wechseln, um Verantwortung in der Gänze übernehmen zu können, hat sie damals zu ZSI technology geführt. Erst als Fachbereichsleiterin dann als Geschäftsstellenleiterin bis zur Geschäftsführung. Zum Schluss stand die Option im Raum, ein Management-Buy-Out durchzuführen, dessen Herausforderung sie sich annahm.

Sie stellte schnell fest, dass die Literatur hierzu nicht umfänglich fundiert und verfügbar war, weshalb sie sich entschloß, selbst zu recherchieren und dieses in einem Fachbuch für andere Interessierte festzuhalten und zu veröffentlichen. Einige Zeit später entschloss sie sich, ein zweites Fachbuch zu schreiben, welches den Abgleich zur Praxis zeigen sollte. Angela Rebekka Werbik ist ein Freund von Informationen aus erster Hand. Durch die kontinuierliche Übernahme von Verantwortung stellte sie schnell fest, dass ihr Ingenieurstudium nicht ausreicht, um allen kaufmännischen Fragestellungen gerecht zu werden. Es folgte ein berufsbegleitendes Diplom-Wirtschaftsingenieurstudium sowie der Abschluss zum Master of Business Administration (MBA). Dazwischen hat sie in ihrer Ingenieurskarriere auch Patente erworben, erfand z. B. bestimmte Sensorsysteme, die verhindern, dass man von Autotüren und Klappen eingeklemmt wird.

Selbständig zu sein bedeutet für Angela Rebekka Werbik, ihre Leidenschaft für die Technik leben zu können und ihre Kunden hiermit zu begeistern – selbstverständlich mit der Verantwortung der Unternehmensführung, mit allen ihren Aufgabenstellungen und den gesetzten Rahmenbedingungen.

Vor nicht ganz einem Jahr hat sie die Firma MTA Prototyping aus der Insolvenz heraus gekauft, heute MTA Technical Solutions mit Sitz in Nordhalben. Die Mitarbeiter stellen weiterhin Prototypen und Demonstratoren her und sind weiterhin die erste Anlaufstelle für Produktdesigner für Konzeptarbeiten. Ihre erste Firma, die sie kaufte, war die LR Fahrzeugbau GmbH in Wolfratshausen. LR Fahrzeugbau hatte den Charme, nicht nur Metallbauteile für die Fahrzeugindustrie liefern zu können, sondern hatte auch Gesamtfahrzeugkompetenz. Die Unternehmensgründer stellten Sportwagen und Einzelanfertigungen her. Der Silver Falcon mit dem V8 von Mercedes Benz entwickelte sich zum erfolgreichen Aushängeschild der Firma. Allein die Herstellergarantie von 100 Jahren spricht für sich. Sogar Enzo Ferrari höchstpersönlich war von der Leistungsfähigkeit der LR Fahrzeugbau so begeistert, dass er neben seinem Privatfahrzeug auch eine Kleinserie hier beauftragte – heute noch bekannt unter LR Ferrari Testarossa Spider. Der Audi Avus quattro,



eine visionäre Sportwagenstudie mit W12-Mittelmotor und 509 PS, vorgestellt auf der Tokyo Motor Show, kommt übrigens auch aus Wolfratshausen. Herzblut-Automobilisten kennen die legendären Fahrzeuge. Besonders den Silver Falcon. Es war ein Sportwagen der Superlative. Ein überdimensionaler Gitterrahmen aus Edelstahlrohren verkraftet die 300 PS spielend. In den Hohlräumen des Rahmens waren die Brems- und Kraftstoffleitungen und anteilig die Auspuffrohre verlegt. Absolut korrosionssicher. „Bei 1290 Kilo Leergewicht ging's in nur 5,7 Sekunden von Null auf 100“, sagt Angela Rebekka Werbig. Höchstgeschwindigkeit: 260 km/h. Diese stabile Legende will sie jetzt zum wasserstoffangetriebenen Prototyp umbauen. Die Vorarbeit ist getan, nun ist ihr Team so weit, dass man Investoren braucht, um zum Durchbruch zu gelangen. „Durch einen optimierten Gitterrohrrahmenaufbau ist der Silver Falcon extrem stabil aufgebaut“, erklärt sie. „Als Triebwerk fungiert ein Wasserstoffantrieb mit Brennstoffzellentechnologie. Durch das Gesamtkonzept wird eine optimale Gewichtsverteilung erwartet als auch technische Antriebsdaten, die atemberaubende Beschleunigungen und Kurvengeschwindigkeiten erlauben.“ Der Wagen rauscht in drei Sekunden von null auf 100, so die Berechnungen. Kritiker

werden sofort skeptisch: Will sie doch nur einen neuen Sportwagen in ihrer Werkstatt bauen?

Dass man darauf kommen kann, lässt sie lachen. „Wir wollen den emissionsfreien Antrieb, eben Wasserstoff mit Brennstoffzelle, für Fahrzeuge an Land und Wasser skalieren, sonst rentiert sich der ganze Aufwand nicht!“ Eigentlich wäre sie jetzt in einem Alter, in dem andere Frauen sich freuen, dass die Kinder aus dem Haus sind und sie endlich Yoga machen können, wann sie wollen. Gut. Das ist eine Chauvi-Aussage. Angela Rebekka Werbig lacht. „Ich habe doch da nichts dagegen, ich arbeite nur sehr gern und finde spannend, was ich tue.“ Sie könne sich immer noch in dreißig Jahren ins Privatleben zurückziehen. Außerdem muss man was tun, wenn unsere Gesellschaft die Zukunft neugestalten will. „In unserer Gesellschaft wird viel diskutiert und nur wenig gehandelt. Die Entscheidungsprozesse sind oft zu träge, zu langwierig und hinter der Politik verbirgt sich zu wenig Unternehmertum“, sagt sie. Doch über Politik nun noch zu sprechen, dazu ist dann doch die Zeit zu kostbar. Sie will lieber etwas bewegen und in ihren freien Minuten noch ein paar Kurven mit ihrer Ducati durchs Nürnberger Hinterland ziehen.



ÜBER ANGELA REBEKKA WERBIG

Als Unternehmerin aus der Automobilbranche absolvierte sie ihren Abschluss zum Diplom-Ingenieur ebenso wie den berufsbegleitenden Abschluss zum Diplom-Wirtschaftsingenieur und Master of Business Administration (MBA). Sie brachte Publikationen zum Thema Management-Buy-Out heraus und ist Geschäftsführerin und Gesellschafterin von mehreren Unternehmen (KMU). Ihre Leidenschaft gilt dem Motorsport und der Musik.

CHRISTINE KRÖNCKE INTERIOR DESIGN



 Ludwigpalais

LUDWIGSTR.6 MÜNCHEN
TEL.: 089 66 0 66 714

SHOP@CHRISTINEKROENCKE.NET
WWW.CHRISTINEKROENCKE.NET



MUNICHURBANCOLAB DASZUKUNFTSHAUS

Die Zukunft sollte vor allem schön und grün sein. In diesem Wunsch sind sich offenbar alle einig. Doch wie soll das konkret gehen, was ist denn eigentlich möglich? Wohin lässt sich eine Stadt zukunftsfähig entwickeln? Damit eine Stadt wie München so lebenswert bleibt, wie sie ist, muss viel passieren.







NETWORKING EVENTFLÄCHEN

© Munich Urban Colab, Stefan Müller-Haumann



Im Munich Urban Colab (MUC), im ehemaligen Kasernengelände in München Schwabing, wird genau daran gearbeitet. Ungefähr 250 Start-ups haben sich mit dem Munich Urban Colab verbunden. Auch Konzerne und die Stadt München selbst, die Wirtschaftsförderung und das Wirtschaftsreferat, sind beteiligt. Es soll ein Ort für Smart-City-Solutions sein und eine neue Form der Zusammenarbeit ermöglichen. „Man muss für eine gute Zukunft in der Stadt unkonventionelle Lösungen finden, die das Zusammenleben zum Besseren gestalten“, das hat Susanne Klatten, Initiatorin des MUC in all ihren Reden, Editorials und Interviews klargemacht. Sie glaubt an die Macht der Innovation. 35 Millionen Euro investierte sie darum in dieses Haus, in dem die Zukunft wohnt. Ein transparentes Gebäude mit 11 000 qm Nutzfläche entstand. Hier tummeln sich Tüftler und Talente, Neugierige und Etablierte: Siemens, Infineon oder SAP sind dabei, wenn im „MakerSpace“ oder im „Living Lab“ (noch) unbekannte Start-ups an Ideen für die Zukunft werkeln.

Entscheidend ist, dass hier viele Disziplinen zusammenkommen und an der Smart-City-Strategie arbeiten. „Im Munich Urban Colab wird das Miteinander gelebt“, sagt Klatten. „Die Architektur des Gebäudes strahlt bewusst Transparenz aus. Wir laden alle Münchnerinnen und Münchner ein, uns zu besuchen; im Café etwas zu trinken, sich die Werkstätten anzuschauen. Mitten in der Stadt bauen wir Prototypen. Wir wollen zeigen, dass die Menschen unsere Entwicklungen gebrauchen können.“

Im MakerSpace nehmen Ideen konkrete Gestalt an. Prototypen entstehen. Der KEWAZO zum Beispiel ist ein Roboter auf Schienen. Er soll auf Baustellen, vor allem auf Gerüsten mittels KI, also Künstlicher Intelligenz, eigenständig arbeiten. Oder der WARR Hyperloop. Damit sollen Menschen und Güter blitzschnell in einer Kapsel durch einen Tunnel unter Niedrigdruck transportiert werden. Vater der Idee ist der amerikanische Technologie-Unternehmer Elon Musk. 30 Studierende der Raumfahrttechnik, Informatik, BWL,



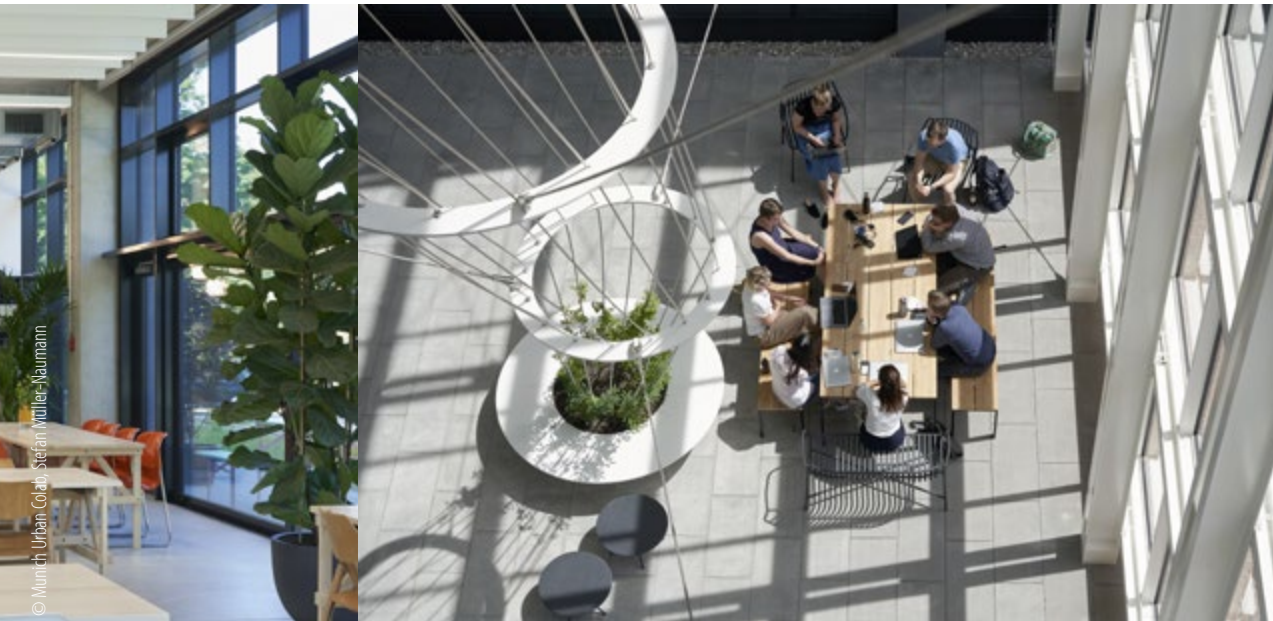
DAS HAUS IST EIN MÄÄNDERNDER DER BAUKÖRPER. ARBEITSRÄUME WECHSELN SICH MIT KOMMUNIKATIVEN RAUMANGEBOTEN AUF MEHREREN ETAGEN AB. GÄSTE SIND WILLKOMMEN.

Physik und Elektrotechnik tüfteln an ihrem Modell dieser visionären Rohrpost. Das Geschoss der Münchner Studierenden war bei einem internationalen Test dreimal so schnell wie der Zweitplatzierte. Nun geht's drum, solche Erfindungen gebrauchsfertig zu machen. Katar soll die nächste Station sein, denn in München blockieren sich Vorschriften und Bürokratie gegenseitig. Auch Konux ist so ein Unternehmen, das smarte Sensoren mit künstlicher Intelligenz verbindet, um vorausschauende Instandhaltung von Transportsystemen, etwa von Schienen und Weichen, zu ermöglichen.

Im Munich Urban Colab gibt es zudem Veranstaltungs- und Seminarräume, in denen es ums Vorstellen und Debattieren von neuen Möglichkeiten geht. Zum Beispiel: Wie sollen Architekten künftig wirken? Sind sie weiterhin Baumeister, die Stein und Dachneigung höchst individualisiert abliefern oder werden sie künftig

mehr die Funktion eines Dirigenten in einem Orchester übernehmen, in dem vernetzte Lebensräume zusammengeführt werden? Einer der Vordenker, Carlo Ratti, italienischer Architekt und Ingenieur, liefert zum Beispiel Input, was künftig nötig sein dürfte, um menschenfreundliche Städte zu gestalten. „Egomanische Visionen vom Bauen sind nicht mehr nachhaltig“, sagt er. Der Wechsel muss kommen. Er fasst ihn in den Satz „From Form to Perform“. Will heißen, Raum ist Umwelt, nicht nur ein um- oder bebauter Platz. Menschen stehen dazu in Beziehung.

Städte sind in der Regel progressiver als das Umland. Ihre Entwicklung zeigt, welche Aufgaben und Chancen auf die Menschen zukommen. Je schneller Städte wachsen, desto dringlicher werden die Herausforderungen. Auch wenn es manchmal den Wunsch nach Leben auf dem Land gibt: Die Stadt bleibt Sehnsuchtsort. Weltweit verbinden Menschen



den Wohnraum Stadt mit Hoffnung auf Aufbruch, erwarten hier Möglichkeiten zu Individualität und Vergnügen, sehen in der Stadt Chancen auf der Suche nach Arbeit und einem besseren Leben.

Der Standort für das Munich Urban Colab ist klug gewählt: Es ist ein „Spielplatz für Ideen“, in Schwabing, mitten in München. Die Stadt München zählt zu den wirtschaftlich erfolgreichsten und am schnellsten wachsenden Großstädten Europas. Mit Allianz, BMW, Linde, Munich Re und Siemens sind hier fünf Dax- Unternehmen beheimatet. Sie gilt als Deutschlands Digitalstandort Nummer eins. Die Universitäten der Landeshauptstadt zählen zu den besten Grün-Dis Deutschlands.

„Mithilfe neuer Technologien und unternehmerischer Kraft entwickeln und realisieren wir international skalierbare nachhaltige Lösungen für die Stadt der Zukunft“, sagt Susanne Klatten. Sie selbst

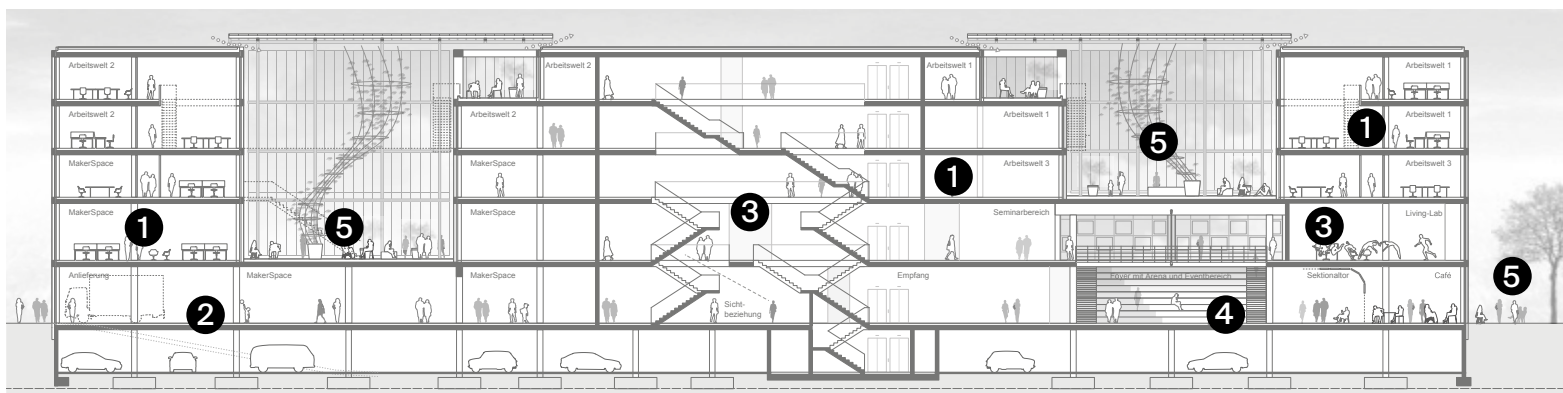
begeistert sich fürs „Urban Gardening“, ist dem Bookazine des Munich Urban Colab zu entnehmen. Eine schöne Vorstellung, dass ein Haus wie ein Regal gestaltet ist: Oben könnte Gemüse gepflanzt werden, an den Fassaden rankt sich Grün. Die Bewohner fühlen sich in solchem Ambiente wohl. Und sie müssen nicht weit fahren, um sich – wie bisher – im Einkaufszentrum vor der Stadt zu versorgen. Sie brauchen nur unten im Haus zum Laden gehen, in dem sie frische Lebensmittel einkaufen können. Vielleicht eine naive Vorstellung.

„Aktuell wird Veränderung vor allem durch Kommerzialisierung und Gewinnmaximierung vorangetrieben“, heißt es in einer Analyse des Munich Colabs. Aber: Mittelfristiges Denken ist nicht nachhaltig. Es macht also Hoffnung, wenn sie im Munich Colab die Möglichkeit haben, ganz weit vor auszudenken.

WAS IST EINE SMART CITY?

Die Zukunft ist urban. Die Stadt der Zukunft muss sich auf mehr Menschen mit weniger Platz vorbereiten. „Smart Cities sind nachhaltiger und integrierter Stadtentwicklung verpflichtet“, so formuliert es die Smart City Charta. Dieses Grundsatzpapier gibt Stadtentwicklern eine wichtige Orientierung, verfolgt das Bild einer intelligenten, zukunftsorientierten, ressourcenschonenden Stadt, angelehnt an Kriterien, wie sie auch die Urban Agenda der EU (Pakt von Amsterdam) und die New Urban Agenda der Vereinten Natio-

nen beschreiben. Die Digitalisierung muss so intelligent eingesetzt werden, dass sie dem Menschen keine Angst macht und er technische Entwicklungen einfach nutzt. Gleichzeitig geht es um Technik, die die Lebensumstände der Menschen besser lenkt. Beispiele sind hochintelligente Verkehrsleitsysteme oder Smart Buildings, wo auf dem Dach Schwämme als Wasserreservoir angebracht sind, damit das notwendige Wasser vorrätig bleibt und z. B. auf Betonflächen gepflanzt und gegärtnert werden kann.



DAS MUNICH URBAN COLAB WURDE VOM BÜRO STEIDLE ARCHITECTEN GEPLANT. DAS HAUS WIRKT WIE EIN REGAL, DIE FÄCHER RICHTEN SICH NACH DEN MENSCHEN, DIE DARIN IHREN RAUM BEANSPRUCHEN. DAS ANGEHOBE NE GLASDACH VERHINDERT EINE AUFHEIZUNG IM SOMMER UND BIETET DURCH DESSEN BEGRÜNUNG EINEN RAUM DER OFFENHEIT.

- 1 CO-WORK**
NEW WORK, FLEXIBLE ARBEITSPLÄTZE, LIVING-LABS, THINK TANKS
- 2 CO-CREATE**
MAKERSPACE, TESTFELD
- 3 CO-INNOVATE**
LIVING-LABS UND PROJEKTRÄUME
- 4 NETWORKING**
EVENTFLÄCHEN
- 5 RECREATION**
CAFÉ UND WINTERGARTEN



Munich Urban Colab



SUSANNE KLATTEN INITIIERTE DAS MUNICH URBAN COLAB MIT DEM ZIEL, DIE ENTWICKLUNG VON NACHHALTIGEN LÖSUNGEN FÜR STÄDTE DER ZUKUNFT VORANZUTREIBEN.

Susanne Klatten war es, die das Munich Urban Colab initiierte. Die Unternehmerin und BMW-Großaktionärin steckte das Ziel, intensiver und schneller an nachhaltigen Lösungen für Städte der Zukunft zu arbeiten. Das Munich Urban Colab ist angedockt an die UnternehmerTUM. Auch diese wurde 2002 durch Betreiben von Susanne Klatten gegründet. Sie ist seitdem Vorsitzende des Aufsichtsrats. Die UnternehmerTUM gilt inzwischen als Europas führendes Zentrum für Gründung und Innovation und hat beste Anbindung an die TU München und deren exzellente Wissenschaft. Man verfügt über eine langjährige Erfahrung beim Aufbau von Start-ups, eigenem Venture-Capital-

Fonds und einem Talentpool von über 40.000 Alumni der TU München und kooperierender Wissenstanks. Mit dem Munich Urban Colab gibt es nun ein Haus, in dem sich unterschiedliche Forschungslabore unter einem Dach befinden, die sich alle um die Entwicklung der Stadt der Zukunft kümmern. Dabei sind die ersten „Bewohner“ des Hauses der Digital Hub Mobility, die BEFIVE, Initiativen zur Digitalisierung und Anwendung künstlicher Intelligenz in der Bauindustrie, der Accelerator RESPOND der BMW Foundation und das Innovation Lab der Stadt München sowie das Mobilitätslabor der Stadtwerke München. Direkt in der Nachbarschaft des Hauses gibt es Platz für

Künstler und Kreative, die durchaus beteiligt sind, wissenschaftliche Ingenieurskunst mit spielerischer Leichtigkeit anzureichern. Das Munich Urban Colab trägt so auch zur Initiative „Neues Europäisches Bauhaus“ der EU-Kommission bei, mit dem Design, Nachhaltigkeit, Inklusion und Innovation kombiniert werden sollen, um einen Beitrag zur Umsetzung des europäischen Grünen Deals zu leisten. Susanne Klatten hat auch die Stiftung Kunst und Natur – Nantesbuch bei Bad Heilbrunn ins Leben gerufen. Dort will sie das Bewusstsein für Kunst und Natur schärfen. Interdisziplinäre Vernetzungen sind am besten geeignet, die Ideen zur Smart City der Zukunft zu entwickeln.



DIENEUEART ZUWACHSEN

Junge Unternehmensgründer finden: Wachstum braucht eine neue Definition. Mit dem alten Motto „größer, schneller, besser“ läuft das Unternehmertum an die Wand, so fürchten sie. Auf der Plattform „The Grow“ haben sie sich zusammengeschlossen und stellen ihre Ziele vor. Ein Beispiel aus 150 beispielhaften Jung-Unternehmern: Mai Dang-Goy.

Mai leitet TEVOL, „MAIway TEVOL – unvollkommen vollkommen“ und ist Expertin für Wachstum. Sie unterstützt Menschen und Firmen, die stark wachsen wollen. „Persönlich und unternehmerisch“, beides. Auf das legt sie Wert. Wachstum ist ein ganzheitlicher Prozess, sagt sie. „Denn Wachstum ist mehr als materieller Ertrag. Es ist die Entwicklung von ressourcenschonenden Unternehmensprozessen und der Mitarbeitenden“, erklärt Mai Dang-Goy. Wer nur in Zahlen wachsen will, wird künftig frustriert. Denn die Margen werden kleiner, wenn nicht alle zusammen sich mit ihren Stärken einbringen. Dafür braucht es einen neuen Zugang. „Erst wenn auch wirkliche Verantwortung an die Mitarbeitenden abgegeben und deren persönliches Wachstum ermöglicht wird, erst wenn sich diese ihre Aufgaben und Rollen zu eigen machen, ist wirkliche Ownership erreicht“, erklärt sie. Wer Mitarbeitende beschäftigt, die nur Dienst nach Vorschrift

machen, hat vielleicht eine Organisation, aber keine Unterstützung, wenn es eng wird. „Darum wollen wir weg von der einseitigen Planung der Umsatz- und Ertragsziele hin zu einer Integration von Entwicklungszielen für die Menschen innerhalb der Firma.“ So stärkt man die Mitarbeitenden, sorgt für Empowerment. Die routinierten, eingeübten Abläufe im Unternehmen müssen hinterfragt und anschließend bewusst angepasst werden. Alle Schlagwörter, die in der Branche dafürstehen, wie Leadership, Empowerment, Excellence usw. hat sie natürlich in ihrem Wording. Aber es geht darum, sich zu entwickeln. „Diese Prozesse sind unbequem, führen aber zu persönlichem und unternehmerischem Wachstum.“

Sie hat Erfahrung damit. Ihr Lebensweg ist Beweis genug. Dass sie da steht, wo sie heute steht, ist ein langer Weg der Entwicklung gewesen. Ihre Eltern verließen Laos, da war sie 4 Jahre jung. Der

Weg durch die deutsche Schulzeit war anstrengend. Nach dem Hauptschulabschluss machte sie die Ausbildung zur Krankenschwester. „Das hat meine Empathie geschult“, sagt sie. Dann holte sie ihr Abitur nach und studierte, wurde Bauingenieurin. Die erste große Aufgabe war der Bau der BMW-Welt in München. Dann wechselte sie zur Dussmann AG. Stieg auf bis zum Vorstand für Asien.

Warum das wichtig ist zu erzählen? Weil die Funktionen in der Hierarchie als „Label“ für Erfolg gelten. Sie trug Verantwortung für über 5000 Mitarbeitende, in Unternehmen mit über 200 Millionen Euro Jahresumsatz. Sie war eine TOP-Führungskraft. Aber das war letztlich Stagnation. Darum arbeitet sie heute als Persönlichkeits- und Organisations-Entwicklerin mit ihrer eigenen Firma.

„Ich frage mich immer: Was ist mein Beitrag mit meinem Unternehmen, damit die Welt von morgen ein Stück besser wird?“, erklärt sie. „Ich machte die Erfahrung, dass ich zuerst in meiner Persönlichkeit stark wachsen durfte. Erst dann war ich auch fähig, die nächste Stufe meines Wachstums zu erklimmen.“

Sie setzt darauf, dass man seine Stärken stärken und einen Umgang mit seinen Schwächen finden muss. „Wie ein Baum, der seine Kraft in die Äste lenkt, wo das beste Wachstum entstehen kann“, sagt

sie. Das steht üblichen, konventionellen Ansätzen entgegen, in denen man Stärken bewahren und Schwächen überwinden soll. Aber es braucht viel zu viel Energie, Schwächen wirklich zu überwinden. Auf ihrer Website gibt es einen kostenlosen Stärken-Schnelltest, der einem einen ersten Motivationsschub schenkt. In ihren Augen darf man Schwächen in bestimmtem Maß behalten und sollten die Stärken zur Meisterschaft führen.

Wie kann dies ermöglicht werden? Sie sagt: Man muss eine Lernkultur etablieren, Wissen teilen, sich gegenseitig stärken und dadurch Weiterentwicklung des Einzelnen ermöglichen. Nur so entsteht ein innovationsorientiertes Klima.

„Aktuell orientieren sich Unternehmen und Organisationen oft nach außen an ihren Mitbewerbern, anstatt ihre Zukunftsfähigkeit von innen heraus, aus den Stärken ihrer Persönlichkeiten, zu etablieren und auszubauen.“

Mit anderen Jung-Entrepreneurs hat sie ein tragfähiges Netzwerk aufgebaut, das zusammen daran arbeitet, alte Organisationsstrukturen aufzubrechen, ganz ausgerichtet auf die Frage: Bist du noch wettbewerbsorientiert oder bereits zukunftsfähig?



ÜBER MAI DANG-GOY

Als Krankenschwester, Bauingenieurin, Projektmanagerin, Krisenmanagerin, Geschäftsführerin, Gesellschafterin und Unternehmerin kann Mai Dang-Goy ein vielfältiges berufliches Repertoire vorweisen. Privat ist sie Migrationskind mit Hauptschulabschluss, Tochter, Schwester, Freundin, Partnerin, Ehefrau und vor allem Mutter.

KÖNIGLICHER GENUSS

Aus der König Ludwig
Schlossbrauerei Kaltenberg,
im Herzen von Oberbayern
und mit dem Wittelsbacher
Erfahrungsschatz aus über 750
Jahren im Brauwesen werden
diese ausgewogenen Biere von
S.K.H. Prinz Luitpold von
Bayern mit besten regionalen
Zutaten gebraut.



KÖNIGLICH BAYERISCHES BIER



VIRTUOSESQUARTETT

Wenn ein Unternehmer-Ehepaar, femininer Kunstsinn und innenarchitektonischer Feingeist aufeinandertreffen, entsteht das vielleicht aufregendste Joint Venture des Jahres: In einer Grünwalder Neubauvilla traf der geübte Blick der Kuratorin Mon Muellerschön auf die Kreativität des Münchner Interiordesigners Peter Buchberger. Ein Glücksgriff für die Bauherren Dr. Nadina und Christian Vogrinic und ihre vier Kinder.

FOTOSANDREASACHMANN



Wer einen exklusiven Look für sein Apartment oder Ferienhaus will, ruft Peter Buchberger an. Der Münchner stattet seit über zwanzig Jahren exklusive Wohnräume zwischen Hamburg und Kitzbühel aus, der Opernliebhaber gilt als der Dramaturg unter den deutschsprachigen Raumgestaltern. Einbauten und Möbelstücke setzt er dann zusammen mit seinen Manufakturen nach einer selbst begründeten Formel in Szene: Farbe, Licht, Textur – oft in Kombination mit Kunstwerken. Buchberger versteht es, Originale und Erbstücke ins rechte Licht zu rücken, nicht nur in den Restaurants von Michael Käfer, in Luxushotels und Privathäusern, sondern auch auf seinem eigenen Domizil in Ingolstadt.

Dieser Auftrag in Grünwald löste in dem 52-Jährigen prickelnde Vorfriede aus: „Kunst spielt in der Familie eine große Rolle“, verrät er. Der Münchner Immobilien-Unternehmer Christian Vogrinic und seine Frau, die Juristin Dr. Nadina Vogrinic, waren schon viele Jahre von expressionistischer Kunst fasziniert gewesen, besuchten auf ihren Reisen immer auch Galerien, Ausstellungen und Museen. Jetzt führten sie ihre Leidenschaft einen Schritt weiter und begannen, in die Arbeiten arrivierter und aufstrebender

Künstler zu investieren: „Erst seit wir uns intensiv mit Kunst auseinandersetzen, merken wir, was uns ohne Kunst an unseren Wänden im Leben fehlen würde“, sagt das Paar mit vier Kindern. Dafür wendeten sie sich an eine der renommiertesten Kuratorinnen Deutschlands: Die Kunsthistorikerin Mon Muellerschön berät als freiberufliche Artmanagerin Kunstliebhaber, die ein solides, eigenes Portfolio aufbauen wollen. Zu ihren Kunden gehören aber auch monumentale Sammler wie die Unternehmensberatung Roland Berger und Verleger Hubert Burda. Muellerschön kennt sich im äußerst diskreten Kunstmarkt aus wie kaum ein anderer.

Den Aufbau einer hochkarätigen privaten Sammlung in einem Neubau von den ersten Bauplänen an begleiten zu dürfen, begriff Peter Buchberger als große Ehre und Herausforderung. Zusammen mit dem Architekturbüro Klaus Kimmerling und dem Projektentwickler Erwin Fried nahm das Anwesen im Münchner Süden Gestalt an. Nadina Vogrinic und Buchberger bezogen Mon Muellerschön früh in ihre Ambitionen ein. „Ein Schlüsselthema war für mich das Architectural Lighting Konzept“, sagt Buchberger. „Das Interieur und die Kunst sollten zusammen perfekt zur Geltung kommen.“ Die









VON LINKS PETER BUCHBERGER, INTERIORDESIGNER, MON MUELLERSCHOEN, KURATORIN, MIT DR. NADINA UND CHRISTIAN VOGRINCIC, EIGENTÜMER

Decken in der Eingangshalle, im Wohnbereich und in den Bädern bestehen aus Vouten, einem Markenzeichen des Designers: Die Raumdecke wird von einem breiten Rahmen umschlossen, unter ihm ist die Lichtinstallation verborgen. Das Licht strahlt indirekt ab und lässt farbige Felder entstehen.

Die Kunst und der innenarchitektonische Anspruch beleben sich in vielen Facetten. So ist das Design des Bodens im Entrée eine Hommage an den Maler und Kunsttheoretiker Josef Albers, ein stilisiertes Spiel mit geometrischen Formen aus feinstem Marmor. Umso dreidimensionaler wirkt vor diesem Hintergrund die Arbeit des Künstlers Thomas Müller, eine scheinbar bewegte Welle aus Kugelschreiberlinien. Das Treppengeländer in der Halle schlägt mit großer Geste einen Bogen in die erste Etage, wo Mojé Assefjahs Gemälde „Im Schatten“ eine

dramatische Farbwelt aufspannt. Besonders beschwingt geht es im großen Salon zu: Uwe Kowskis Ölgemälde „Steigen und Fallen“ rahmte Buchberger mit zwei symmetrisch angelegten Einbauschränken im vorderen Raum ein. Die vollvertäfelte Wand besteht auch aus inneren Werten: Der versteckte Barschrank ist ausgekleidet mit samtigem Quarz, wird indirekt beleuchtet und verfügt über ausziehbare Tablets aus Ebenholz.

„Die Arbeiten der außergewöhnlichen Künstler und das Interieur bilden eine harmonische Einheit – im Detail, aber auch in der Gesamtschau“, sagt der Gestalter. Im Schlafzimmer ließ Buchberger die Rückseite des Betthaupts mit Marmor verkleiden und dezent hinterleuchten, auch als Antwort an die glänzende Acrylglas-Arbeit des Berliner Künstlers Anselm Reyle an der Seitenwand des Raumes. Der Waschtisch „Golden Nugget“ im

Gäste-WC schließlich ist ein skulpturales Unikat und Stil-Statement, das Buchberger in Kooperation mit einer Natursteinmanufaktur fertigen ließ. Die größte Herausforderung im Projekt? „Ganz klar der Lockdown“, erinnert sich der Interiordesigner. „Aber als starkes Quartett haben wir alles in herausragenden zehn Monaten geschafft, vom Rohbau bis zum letzten Handgriff.“ Eine Charaktereigenschaft seiner Auftraggeber hat den Münchner aber am meisten beeindruckt: „Der Mut der Bauherren in all ihren Entscheidungen hat mir wirklich imponiert“, schwärmt Buchberger. „Beide habe ich als äußerst begeisterungsfähig erlebt. Sie haben mir alle gestalterischen Freiheiten gelassen.“ Und so entstand ein anspruchsvolles Gesamtkunstwerk, das die Persönlichkeiten aller sechs Bewohner in jedem Raum unterstreicht – mit Farbe, Licht, Textur. Und Kunst!

GARDEROBESTATTMODE

Maßschneider Jürgen Reschop bringt die Welt zurück ins Gleichgewicht.

Die Welt gerät aus ihren stilistischen Fugen. Zumindest für diejenigen, die Jürgen Reschops Worten Gehör schenken. München, Altbogenhausen, Möhlstraße. Konsulatsgebäude und Reschops Königreich: gleichnamiges KingsmanHouse. Seit zwei Jahren steht Villa Bischoff im Zeichen der Schere. Handwerkliche Vollen- dung, Passgenauigkeit sowie exzellentes Stilgefühl zeichnen die Maßmanufaktur für anspruchsvolle Herrengarderobe aus. Perfektionist Reschop tritt in seines Vaters Fußstapfen, der ihm stilsicheres Auftreten sowie Sinn für Ästhetik bereits in die Wiege legte. „Meine ersten Hemden passte ich nach eigener Vorstellung an. Umschlagmanschetten, für mich schon als Teenager unverzichtbar, individualisierte ich in meiner Größe und meinem präferierten Design. Auf dem Internat garantierte mir klassische Garderobe Aufmerksamkeit“, so der Unternehmer.

Daran hält der gelernte Bankkaufmann fest. Traditionsbewusstsein versus Fast Fashion. „Ich mache keine Mode. Ich mache Garderobe. Mode ist so schrecklich, dass sie sich alle drei Monate ändern muss“,

äußert sich Reschop selbstbewusst. Heißt im Klartext: Hochkarätige Konfektionsware, deren Fertigung zu größten Teilen europäischen Fertigungsstätten obliegt, kompromisslose Detailverliebtheit, eine Klientel, die sich in textilgewordener Persönlichkeit am Spiegel gegenübertritt.

Seit neuestem betreibt der Stoffkünstler eine für Reschop Verhältnisse Garderoben-Revolution als Co-Founder von B.SPOKEN. Jung und dynamisch nennt er Herrenbekleidung für – Achtung – mode-affine Männer. Christopher Schaurte und Robin Halfmann verkörpern genau diesen Typ Mann und stehen für B.SPOKEN. Beide von Kindesbeinen an unternehmerisch geprägt, ergänzen sich die Co-Founder ideal. Halfmann als gelernter Kürschner und Mode- und Schnitttechniker, Schaurte als Unternehmmergeist, der sehr früh familiär und durch seine Schulzeit in England auf Etikette und Dresscode getrimmt wurde.

Visionärin Christina Rosenberg unterstützt Jürgen Reschops Kurs. „Keine Kompromisse bei der Qualität“, kommentiert

die Unternehmerin das ungeschriebene NBERG Gesetz. Branchenexpertin Rosenberg entwirft hochwertige Ledertaschen und -Accessoires – seit Kurzem unter einem Dach mit KingsmanHouse. Ihr Werdegang sucht seinesgleichen: Sie gewinnt den Aenne Burda-Nachwuchspreis, absolviert erfolgreich ihr Studium, ein weltweit renommiertes Luxushaus hebt die Wahlmünchnerin in leitende Position. NBERG-Kollektionen vermitteln Werte anspruchsvoller Handwerkskunst sowie Langlebigkeit. Zeitloses Produktdesign, zum Leben erweckt in deutschen Ledermanufakturen. Christina Rosenbergs „Made to wishes“-Philosophie unterstreicht Verantwortungsbewusstsein und Nachhaltigkeit, Fertigung erfolgt ausschließlich auf Kundenwunsch. In Zeiten, in denen es alle eilig haben, schafft KingsmanHouse einen Ort, an dem Entschleunigung Heimat findet. Slow Craft in Vollendung, geschaffen für jetzige und zukünftige Generationen.

**KingsmanHouse, Möhlstrasse 10
81675 München, jr@kingsman.house,
www.kingsmanhouse.com**



ROBIN HALFMANN, B.SPOKEN, CHRISTINA ROSENBERG, NBERG, JÜRGEN RESCHOP, KINGSMAN HOUSE, CHRISTOPHER SCHAURTE, B.SPOKEN



WEILKUNST SINNMACHT

Mit Francis Bacon würde er gerne ein Bier trinken gehen. Mit Marc Chagall lässt er es gerade richtig knallen. Das hätte er vielleicht auch mit Ernst Ludwig Kirchner machen können. Oder mit Emil Nolde. ER, das ist: Michael Beck, Galerist.

Michael Beck ist auch Ausstellungsmacher. Kurator. Stiftungsvorstand. Alles, und doch nicht nur das. Es gibt nicht nur ein Wort, das die Vielfalt seines Tuns beschreibt. Vielleicht ist der Satz besser so formuliert: Er lebt Kunst. Zwischen hier und da, heute und in Zukunft. Denn Ort und Zeit seines Tuns sind ebenso schwierig zu fassen. Michael Beck trägt auch in sich die Vielfalt. Er ist ein „global nomad“, einer, der unterwegs ist zwischen den Welten und sie doch mit Leichtigkeit vereint.

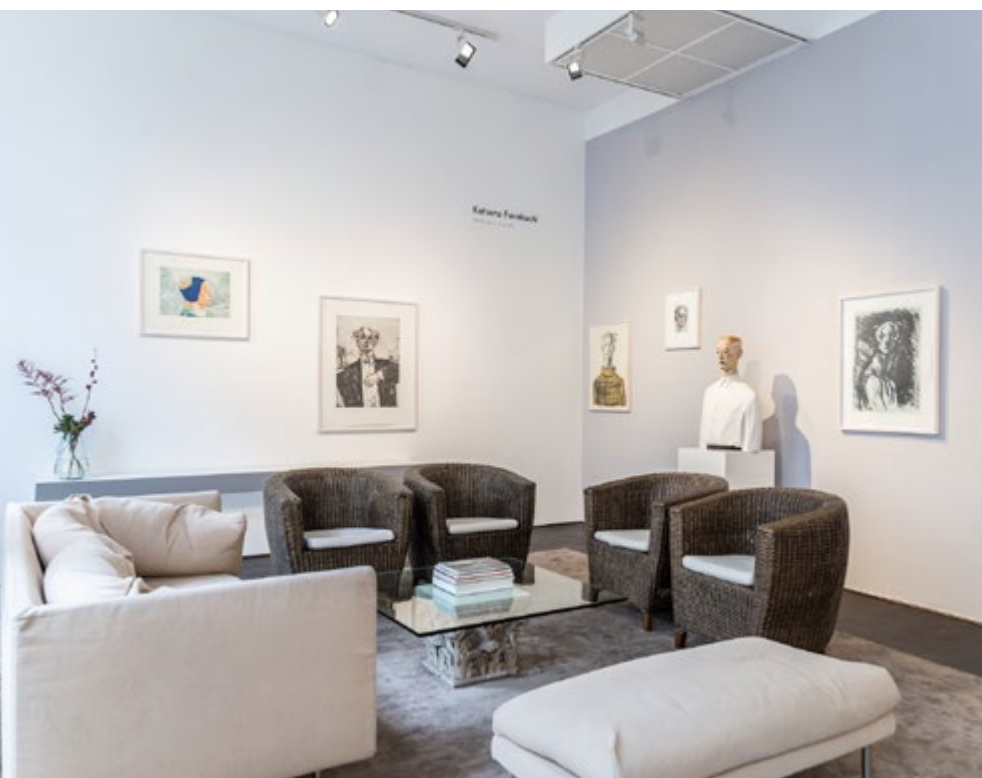
Es ist eine bodenständige Weltläufigkeit. Vielleicht, weil Michael Beck da aufgewachsen ist, wo diese Art zu leben Geschichte hat. Er kommt vom Tegernsee. Schon seit Jahrhunderten reisen hier die Menschen an, treffen sich zum schönen Leben, gehen wieder hinaus in die weite Welt. Beck wuchs in einem Elternhaus am See auf, in dem die Kunst lebte. Die Eltern waren beide Künstler. Der Vater, Herbert Beck, wurde bekannter, weil die Gesellschaft noch nicht reif genug war, beiden gleichberechtigt den Raum zur

Darstellung zu lassen. Der Vater „spielte“ mit Musik, Literatur und Farben, die Mutter organisierte den Vater, die Familie und sich. Doch die Mutter hatte auch Kunst studiert. Sie hatte ihre eigene Sicht, prägte den Sohn. So ging er in die Welt. Erst Leipzig, direkt nach der Wende, dann New York, Südfrankreich, Lugano, Düsseldorf und jetzt, wieder, Tegernsee.

Das Tal hat von ihm eine Sensation geschenkt bekommen. Beck holte Werke von Marc Chagall, Kunst eines der wichtigsten Maler des 20. Jahrhunderts, zur Sonderausstellung „Marc Chagall. Eine Liebesgeschichte. Daphnis und Chloé und andere Werke“ zusammen. Alle Bilder aus privaten Sammlungen, die zum großen Teil bereits seit Jahrzehnten nicht mehr öffentlich zu sehen waren. Fulminant. Die Räume des ehrwürdigen Olaf Gulbransson Museum leuchten mit bunten Farben, die Besucher strömen von überall her. Internationale Museumsmacher geben sich die Klinke in die Hand: Ronit Sorek vom Israel Museum Jerusalem, Tessa Rosebrok vom Kunstmuseum Basel und Mario von

GALERIST MICHAEL BECK





OBERN SHOWROOM. AUSSTELLUNG KATSURA FUNAKOSHI
 RECHTS ANDREA KNOP UND MICHAEL BECK VOR EINEM DER HAUPTWERKE VON MARC CHAGALL,
 BRAUTPAAR MIT HAHN, 1939-47, SAMMLUNG HUBERT BURDA MEDIA © VG BILD-KUNST, BONN 2021
 UNTERN MARC CHAGALL, DORFSZENE, UM 1965, PRIVATSAMMLUNG © VG BILD-KUNST, BONN 2021
 RECHTS GALERIE DÜSSELDORF – AUSSTELLUNG „FARBÄRÄUME. GOTTHARD GRAUBNER & FAUSTO MELOTTI“

Lüttichau vom Museum Folkwang Essen. Die japanisch-schweizerische Künstlerin Leiko Ikemura, die gerade Tokio und Berlin bezauberte, trifft im Tegernseer Museum mit der Wittelsbacherin Anna in Bayern zusammen. Sie ist Kunsthistorikerin. Zusammen zeigen sie Marc Chagall als „ein wanderndes Schiff, das ins All eintauchen konnte“.

Ist das alles nur Namedropping? Nein, freilich nicht. Es zeigt, wie vernetzt Michael Beck arbeitet. Und, dass es ihm um mehr geht. Er holte Chagall nach Tegernsee und zeigt gleichzeitig auf, wie aktuell dessen Lebensbrüche noch heute sind. „Es geht auch um Themen wie Verfolgung und Rassismus. Das Museum of Modern Art in New York verhüllte anlässlich des Weltflüchtlingstages eines seiner

Gemälde, um zu zeigen, was uns verloren gegangen wäre, hätte Chagall nicht vor den Nationalsozialisten fliehen können“, sagt Beck. Es geht auch um das Jiddischsein, das Marc Chagall ausmacht. Er zeigt den Weg des Künstlers zwischen Verwurzelung im und Distanz zum jüdischen Glauben. Und er zeigt die Wucht seiner Poesie in den Bildern.

Auch mit seiner Galerie Beck & Eggeling International Fine Art hat er sich einen Namen gesichert, weil es ihm eben um mehr geht, als Künstler vorzustellen, in deren Werk sich ein Invest lohnt. Kunst macht Sinn. Kunst gibt Sinn. Die Kunst fehlt, wenn sie nicht präsentieren darf. Spätestens seit der Pandemie wissen alle, was sie vermissten. In den Galerieräumen in Düsseldorf werden gerade „Farbräume“

gezeigt. Die Ausstellung bringt das male-
rische Werk Gotthard Graubners (1930-
2013) mit Papier- und Leinwandarbeiten
aus allen Schaffensjahren des Künstlers
und Keramiken des italienischen Künst-
lers Fausto Melotti (1901-1986), die vor-
nehmlich in den 1950er Jahren entstan-
den sind, zusammen. Michael Beck setzt
da auf Zeitgenössisches.

Als renommierte Galerie des internatio-
nalen Kunstmarkts etablierten Michael
Beck und seine Geschäftspartnerin Ute
Eggeling sich mit Werken des Impressi-
onismus, des Expressionismus und der
Klassischen sowie Post War Moderne.
Heute gehört man zu den führenden Ga-
lerien in Deutschland und ist auf Kunst
des deutschen Expressionismus, Zero und
internationale zeitgenössische Positionen
spezialisiert. Weltbekannte Künstler wie
z. B. Manolo Valdés, Heinz Mack (Zero),
Fabrizio Plessi sowie Nachlässe von Mag-
dalena Abakanowicz, Gerhard Hoehme
oder Norbert Tadeusz werden exklusiv in
Deutschland oder sogar weltweit vertre-
ten. Beck ist auch auf den angesehenen
Kunstmessen dabei. Von Maastricht über
Mailand geht es nach München. Sein
Auftritt auf der „Highlights 2021“, der In-
ternationalen Kunstmesse München“, ist
ein Highlight.

„Galerist zu sein ist ein Glück“, freut er
sich. Und das Glück besteht aus viel Ar-
beit, täglich neuen Herausforderungen.
Die Kunstszene ist wie eine große Familie
mit ganz vielen verschiedenen Charakte-
ren. Da kann es schon mal spannungsge-
laden werden. Auch Unternehmergeist
ist gefragt. „Und“, reiht er auf, „Wissen,
Gefühl, Empathie, Liebe, Reisefreudigkeit,
Mehrsprachigkeit, Freundschaften, Auge,
Vertrauen, Entdeckungen und kein Ende.“





DAS OLAF GULBRANSSON MUSEUM, RECHTS ZU SEHEN DER SEP RUF BAU

DAS OLAF GULBRANSSON MUSEUM TEGERNSEE

Ein eleganter weißer Bungalow, erbaut von Sep Ruf, dem Architekten, der auch das Bundeskanzleramt in Bonn schuf, steht dezent im Tegernseer Kurgarten. Das Haus ist eine Zweiggalerie der Bayerischen Staatsgemäldesammlungen. Hier wohnt das Werk von Olaf Gulbransson und „sein“ Simplicissimus.

Der aus Oslo stammende Gulbransson kam 1902 nach Bayern. Er gehört mit Thomas Theodor Heine, Karl Arnold und Eduard Thöny zu den legendären Zeichnern der Satire-Zeitschrift, deren Chefredakteur Ludwig Thoma die Zeitung prägte. 1929 ließ er sich endgültig am Tegernsee nieder. Am Schererhof, hoch überm Tegernsee, entstand ein Großteil seines Werkes, das noch heute Vorbild für Zeichner ist. So z. B. für Luis Murschetz,

bekannt durch seine Karikaturen in der Süddeutschen Zeitung und der Zeit. Seit 1966 widmet sich das Museum dem Andenken des norwegischen Zeichnkünstlers mit der unverwechselbaren Handschrift. In Sonderausstellungen präsentiert das Haus das Werk von Karikaturisten, die in der Nachfolge zu Gulbransson stehen, wie Paul Flora, Tomi Ungerer, Marie Marcks oder – demnächst auf dem Programm – Ernst Hürlimann.

Michael Beck, Vorsitzender der Olaf Gulbransson Gesellschaft Tegernsee, plant zudem einmal im Jahr eine große Ausstellung wie die Marc Chagall Ausstellung. Sie läuft noch bis 9. Januar 2022. Zum Sommer ist dann die Ausstellung „Von Renoir bis Jawlensky – mit Leidenschaft gesammelt – Werke aus Privatbesitz“ geplant.



PETER BUCHBERGER DESIGN MÜNCHEN

KONZEPTION – BERATUNG – PLANUNG –
PRODUKTION - AUSSTATTUNG

www.rkpb.de

WEINDURCHBLICK

Harmonie, Liebe und Leidenschaft treiben uns täglich an. Ein Gespräch zwischen dem Weinakademiker Uwe Homann und Jin Hao, dem Gastronom.

München, nahe Isartor, 12:01 Uhr, Jin verspätet sich ein wenig zum Aufsperrn seines Restaurants unmittelbar vor der Baustelle der neuen Tiefgarage am Thomas-Wimmer-Ring. DER asiatische Spitzenkoch Münchens wird hier erneut auf seine Leidsfähigkeit geprüft. Zudem muss er noch schnell eine große Champagner-Bestellung auslösen. Auch nicht so einfach, alle Sachbearbeiter befinden sich derzeit in der Mittagspause. Er solle es später wieder versuchen. Jin versteht nicht, dass eine Bestellung von über 60 Flaschen Champagner heute nicht möglich ist und das nach neun Monaten Lockdown. Das Erlebnis ist ein gutes Spiegelbild der aktuellen Situation in der Gastronomie und dem Handel.

„Ich liebe es, Genießer bei mir zu haben“ – welch schönes Lob für seine Gäste, das Jin hier ausspricht. Er hat seine Gäste in der Zeit des Shutdowns sehr vermisst. Ihm kann man solch eine Aussage glauben.

Die Zeiten waren auch für ihn persönlich äußerst hart. Stets umtriebiger hat er sich, nach einem kurzen persönlichen Hänger

während des ersten Lockdowns, wieder schnell gefangen und neuen kreativen Ideen hingegeben. Seine Mitarbeiter hielt er durch die gesperrten Monate in Beschäftigung. Ein Kraftakt. Seine Stammgäste danken es ihm heute, nach der Wiedereröffnung, mit üppigen Trinkgeldern und leeren Champagner-Kellern. Durch die fehlende Reisemöglichkeit in den letzten Monaten haben sich unendliche Sehnsüchte bei den Gästen ergeben, welche Jin charmant und gekonnt befriedigen kann. Vorspeise, Hauptspeise, Dessert und ein Magenräumer in Form von hochprozentigen Destillaten – das war gestern! Bei ihm geht es um den Genuss unterschiedlichster Aromabilder auf den Tellern, in mehreren Akten. Dazu hat er sich die besten Weine zugelegt. Dies wäre natürlich auch jederzeit mit einer Unterstützung eines Sommeliers möglich gewesen, aber dazu hat Jin seine eigene Einschätzung. Er hat diese Phase des Lockdowns eben nicht genutzt, um sich namhafte Wein-Sommeliers ins Haus zu holen, welche unglaubliche Adjektive aus den Kehlen schleudern und damit jeden

Hobby-Önologen tief beeindruckten. „Ein zartes Aromabild der reifen gelbfruchtigen Beerenfrüchte aus der Süd-Provence stehen in Harmonie zu einer stets belebenden Säure“ – solche Aussagen treiben Jin auf die Palme.

Er hat sich entschieden, das selbst zu erproben. Und so genießen wir erst einmal wieder ein Schlückchen gemeinsam. Der Schaumwein ist schon längst Geschichte, daher widmen wir uns einer „Wein-Granate“ – Paleo heißt der Wein unserer Begierde. Gefunden in der Schatzkammer des Feinkost Käfers Weinkellers. Das ist Gaumensex der feinsten Art und Weise – Sauvignon Blanc und Chardonnay bilden hier eine so perfekte Symbiose, dass Jin vollkommen vergisst, dass er sich in einem Interview befindet.

Wir gönnen uns eine Pause und genießen Leckereien seiner Frau, fachsimpeln aber eine kurze Zeit über diesen grandiosen Wein.

Die Genussreise aus der Küche mit den passenden Weinen zu kombinieren, ist mit Sicherheit eine spannende und schöne Sache. Aber letztendlich geht es



UWE HOMANN, SPITZENSOMMELIER, UND JIN HAO, GASTRONOM



doch auch darum, dass ich den Gast erst einmal richtig einschätzen bzw. abholen muss, was er eigentlich wünscht.

„Ich fange doch heute auch nicht gleich mit einem Marathon an, wenn meine größten sportlichen Leistungen zuletzt darin bestanden haben, den Glasmüll mehrfach zum Glascontainer zu bringen“ – eine wahrlich philosophische Erkenntnis. Jin erklärt mir, dass er stets versucht zu erkennen, welche Intentionen seine Gäste an diesem Abend haben und wie er den perfekten Abend für seine Gäste gestalten kann. Er ist einfach ein Großmeister der Menschenkenntnis und kennt zudem alle Tricks und Kniffe der Gastronomie. Dafür ist er einfach schon ein alter Hase der Münchner Nachtszene und weiß stets, wie er wen, wo und wie behandeln muss. Das ist ein Pfeiler seines Erfolgs.

Ich vergleiche Weine und den entsprechenden Kochgenuss oft mit einem der unglaublichen Robert Redford-Blockbuster. Sie wollen doch nicht am Anfang des Films schon das Ende erfahren, oder? Es gibt zudem immer wieder unerwartete Veränderungen der Szenerie. Hatte man gedacht, dass jetzt der Ablauf kommt,

wie erwartet, ergibt sich eine vollkommen neue Situation – „Peng“ hat es gemacht und schon beginnt die Genussreise wieder auf einem neuen Niveau ... Jin ist tief beeindruckt von meinem Vergleich und öffnet gleich mal die zweite Pulle Paleo ... „Ich muss dies gleich mal testen“, meint er.

Wir merken gerade, was einen tollen Abend oder ein außergewöhnliches Treffen ausmacht – es sind einfach die Menschen, die sich wieder treffen können und die auch hungrig nach Genuss, Tradition, Liebe, Harmonie und Leidenschaft sind – im Restaurant und im Glas. Dies können wir bieten.

„Die Liebe“ ist seine treibende Kraft, die ihm diese Fähigkeiten immer wieder gibt, dass Jin sich täglich neu erfindet – mal meh, mal weniger – man kann nicht jeden Tag Bundeskanzler sein.

Gutes, kreatives Essen und unsere Liebsten um uns herum, das ist das Schöne. So viel Harmonie kann doch auch der Münchner Gastronomie nicht schaden, meinen wir, und entscheiden uns spontan, noch eine letzte Flasche zu öffnen. Prost und alles Gute der Gastronomie!



ÜBER UWE HOMANN

Ins Berufsleben gestartet als Hotelfachmann im Münchener Marriott Hotel. Ein Jahrzehnt in großen Münchner Hotels im Hoteleinkauf tätig, dann Wechsel in die Systemgastronomie als Leiter Zentraleinkauf, nebenbei berufsbegleitendes Studium zum Betriebswirt. Danach Leiter der Gourmetabteilung eines namhaften Kaufhauses. Nach einer Auszeit Aufnahme des Studiums der Önologie mit Abschluss Weinakademiker Diploma an der Hochschule Geisenheim. Danach Einstieg bei Feinkost Käfer GmbH im Weinkeller, Stubenleiter im Restaurant, Verkaufsleiter und rechte Hand der Geschäftsführung. Seit November neuer Marktleiter des Delikatessenmarktes in der Auenstrasse 2 in den Isarauen.

Glücklich verheiratet lebt er mit Frau und Tochter in Nymphenburg.



7x

WORLD'S BEST MEDICAL SPA

LAN SER HOF

Restart your Life – mit dem vielfach ausgezeichneten Lanserhof Concept:
Traditionelle Naturheilkunde verbindet sich mit modernster Medizin und Analyse – individuell
auf Sie abgestimmt.

Im weltweit besten Medical Spa sammeln Sie neue Energie, umgeben von atemberaubender
Natur. Fühlen Sie sich vollkommen neu und erfrischt – wir nennen es: LANSHEITLICH neu.

www.lanserhof.com





ADRETT: DER DUNKLE LODENMANTEL KÜHLT IM SOMMER, IM WINTER HÄLT ER WARM. FÜR BESONDERS KALTE TAGE KANN MAN IHN AUCH MIT EINEM LAMMFELL UNTERFÜTTERN. DIE GRÖSSE DER MÄNTELCHEN IST VARIABLEL UND LÄSST SICH VOM DACKEL BIS ZUM GOLDEN RETRIEVER PROBLEMLOS ANPASSEN. JE NACH GRÖSSE ZWISCHEN 280 € UND 350 €
WWW.KINGSMANHOUSE.COM

BESTOFDESIGN



AIRPODS CASE – EINE LIMITIERTE AUFLAGE GIBT ES NOCH BIS ENDE DES JAHRES. HIERBEI HANDELT ES SICH VORWIEGEND UM BESONDERS AUSSERGEWÖHNLICHE GESCHENKE ODER UM ALLTAGSBEGLEITER, DIE IHNEN IHREN TAG BESONDERS VERSCHÖNEN. 145 €
WWW.NBERG.DE



DUFT – VON SELTENEN LUXURY BRANDS ÜBER VIELVERSPRECHENDE NEWCOMER LABELS BIS HIN ZU EXKLUSIVEN SONDEREDITIONEN SIND ALLE PARFUMS BESONDERS UND FACETTENREICH. WIE DER LÄSSIGE DUFT VON HOUSE OF OUD.
WWW.PARFUMERIE-TEGERNSEE.DE



KAY RECAMIERE MIT ARMLEHNE LINKS ODER RECHTS,
BREITE 132 CM, STOFF DEDAR MILANO „BE BOP A LULA“,
OHNE DEKO 3.184 €
WWW.CHRISTINEKROENCKE.NET



DER DUFT DER FREIHEIT – DIE NEUE ROBE „PAPILLON“
FÜR DIE IKONISCHE CUVÉE ROSÉ VON LAURENT-PERRIER
LÄSST UNS DAVON TRÄUMEN DIESE WIEDERZUERLANGEN.
DER SCHMETTERLING ALS SYMBOL FÜR FREIHEIT UND
UNBERÜHRTE NATUR.
WWW.LAURENT-PERRIER.COM



TEUFEL X ROSENTHAL – IN ENGER KOOPERATION ZWISCHEN
LAUTSPRECHER TEUFEL UND ROSENTHAL IST EIN PORZELLANLAUT-
SPRECHER ENTWICKELT WORDEN, DER TECHNISCHES KNOW-HOW
UND KREATIVE SCHÖPFUNG IN NEUER FORM VEREINT. ENTSTANDEN
IST DARAUS DER WELTWEIT ERSTE WLAN-LAUTSPRECHER AUS
ROSENTHAL PORZELLAN.
WWW.TEUFEL.DE



KONSOLE AUS DER PETER BUCHBERGER-KOLLEKTION, DIE EINE
FEINE BALANCE ZWISCHEN DESIGN UND SKULPTURALER KUNST
DARSTELLT.
WWW.RKPB.DE

LINKSHORTLIST

www.restaurant-jin.de
www.laurent-perrier.com
www.cafe-fraeulein.de
www.zimtschneckenfabrik.de
www.geers.de
www.ennokapitza.de
www.mykita.de
www.werbik-industries.com
www.christinekroencke.net
www.munich-urban-colab.de
www.the-grow.de
www.koenig-ludwig-brauerei.com

www.kingsmanhouse.com
www.nberg.de
www.b-spoken.de
www.beck-eggeling.de
www.olaf-gulbransson-museum.de
www.rkpb.de
www.lanserhof.com
www.parfumerie-tegernsee.de
www.teufel.de
www.porsche-olympiapark.de
www.leidmann.de

Only the Best

BRAND SPACES MÜNCHEN

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

IMPRESSUM

GRÜNDER
Julia und Sven Holsten
www.onlythebest.de

CHEFREDAKTION
Sonja Still
www.sonja-still.de

Only the Best Brand Spaces GmbH, Prinzregentenstr. 85, 81675 München, Tel. 0172 28 10 108, info@onlythebest.de
AUTOREN DIESER AUSGABE Julia Alpert, Anke Fähnrich, Markus Bosch, Uwe Homann, Tina Schneider-Rading, Sonja Still
GESTALTUNG Julia Holsten, jh@onlythebest.de

ANZEIGEN/KOOPERATIONEN Sven Holsten, sh@onlythebest.de

SCHLUSSREDAKTION Richtig so! Agentur für smarte Textkorrektur, André Zentzis · DRUCK Gebr. Geiselberger, Altötting

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Frühjahr 2022



Manchmal liegt beste Performance einfach in der Familie.

Besuchen Sie uns im Porsche Zentrum Olympiapark
und entdecken Sie Ihren Traum Porsche.

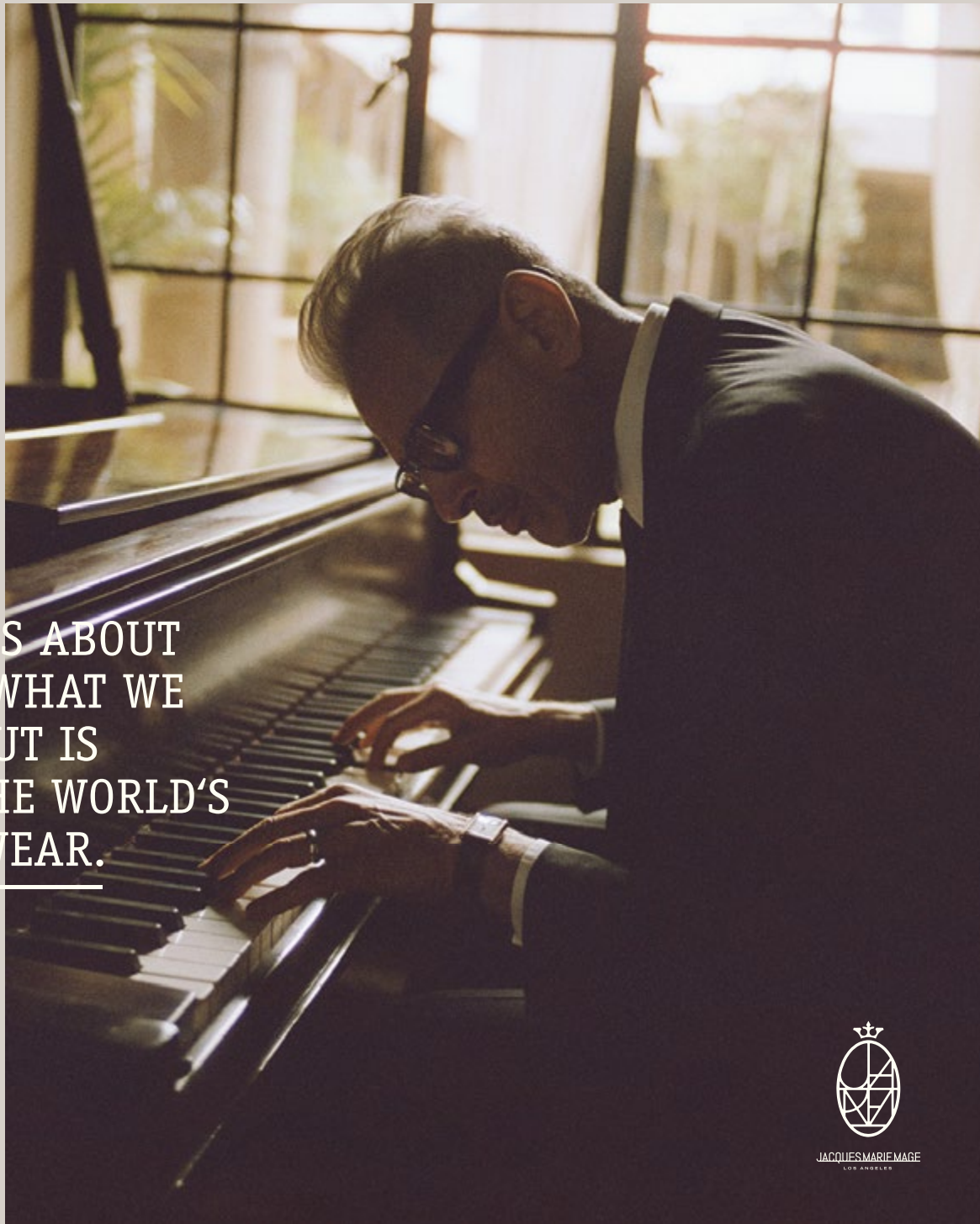
Porsche Zentrum Olympiapark
SZM Sportwagen Zentrum München GmbH
Triebstraße 37
80993 München
Tel. +49 89 159399-0
www.porsche-olympiapark.de



PORSCHE

leidmann

WHO CARES ABOUT
BRANDS? WHAT WE
CARE ABOUT IS
HAVING THE WORLD'S
BEST EYEWEAR.



Maximilianstraße 11, München

www.leidmann.com