

Only the Best

BRAND SPACES



PARKHOTEL
GERNER HÖHE

PARKHOTEL GERNERHÖHE LEISERLUXUS AM TEGERNSEE

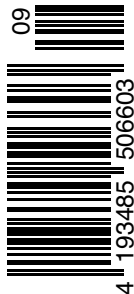
TRANSFORMATION
IN UNTERNEHMEN

HAMBURG
DIE BESTEN 48 STUNDEN

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT



VOR UNS DIE WELT

ES SIND DIE DETAILS, DIE DEN
UNTERSCHIED MACHEN.

Willkommen an Bord einer Kreuzfahrtflotte,
die jedem Vergleich vorausfährt – mit kleinen individuellen
Schiffen und größter persönlicher Freiheit.
Folgen Sie uns auf unserem Kurs: www.hl-cruises.de/leinen-los

JETZT
INFORMIEREN
UND BUCHEN.

HIER GEHT ES ZU
IHRER TRAUMREISE:




HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES

EDITORIAL



GRÜNDER SVEN UND JULIA HOLSTEN

Zusammengehörigkeit ist das meistgesuchte Gefühl der Welt. Mit „Only the Best“ vereinen wir das Beste aus den Säulen Genuss & Reise, Kunst & Design und Zukunft & Technologie. Was haben wir alle gemeinsam – wir möchten etwas schaffen, mit dem wir uns gegenseitig Freude schenken. Womit wir auch schon bei unserer Titelstory der aktuellen Ausgabe wären. Begeben Sie sich auf eine Reise in das Parkhotel Egerner Höfe und den Menschen und Persönlichkeiten dahinter, die uns genießen lassen und Freude bereiten. Entdecken Sie Künstler, die zunehmend multisensorische Erlebnisse schaffen, die uns nicht nur visuell, sondern auch auditiv, haptisch und olfaktorisch ansprechen. KI wird in verschiedenen Bereichen weiter an Bedeutung gewinnen, von

der Medizin über den Handel bis hin zur Automatisierung von Arbeitsprozessen. NFTs (Non-Fungible Tokens) und virtuelle Kunstgalerien sind auf dem Vormarsch, wenngleich reale Ausstellungen nach wie vor auf großes Interesse bei Kunstliebhabern stoßen. Nachhaltigkeit wird eine zentrale Rolle im Design spielen, mit einem verstärkten Fokus auf umweltfreundliche Materialien und Produktionsprozesse. Das Thema beschäftigt auch den Chefdesigner von Lucid Motors, der uns verrät, wie er seine Berufung gefunden hat. Die Macher und Charaktere hinter all diesen spannenden Geschichten, lassen uns in ihren weiten Kosmos eintauchen und so gemeinsam ein wenig von dem spüren, was in der Welt am meisten gesucht wird: das Gefühl der Zusammengehörigkeit.



30



6

INSPIRATIONEN



24



56



50



34

ESSENZ

EDITORIAL

3

DAS BESTE FÜR GENIESSER

LEISER LUXUS AM TEGERNSEE – PARKHOTEL EGERNER HÖFE

6

DIE BESTEN 48 STUNDEN... IN HAMBURG

16

WEINDURCHBLICK

62

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

THE MAP GALLERY BERLIN

42

THE WATERCOLOUR STORY – DIGITALE KUNST

47

BEST OF DESIGN

66

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

BALANCE BETWEEN HEART AND MIND – LUCID

24

INSIDE THE CIRCLE – DR. MED. CAROLINE KIM

30

MALDIVES FLOATING CITY

34

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ – TRANSFORMATION IN UNTERNEHMEN

50

WEIHNACHTSPFLANZEN IM AUFWIND – MISTELN

56

LIFEHACK

46

LINK SHORTLIST

66

IMPRESSUM

66

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

LEISERLUXUS AMTEGERNSEE

Die Ikonen der 90er Jahre sind hier gerade eingezogen. Supermodels wie Kate Moss, Nadja Auermann und Tatjana Patitz verliehen damals dem Catwalk Charakter, jetzt setzen ihre Fotos in der Bar des Parkhotel Egener Höfe ein Statement. Es sind nicht irgendwelche Bilder, sondern unveröffentlichte Backstage-Momente von Nomi Baumgartl. Sie gilt als der weibliche Richard Avedon oder Helmut Newton unter den Modefotografen der damaligen Zeit. Das ist heute wichtig, denn mit dieser Vorreiterrolle hat sie vielen Fotografinnen den Weg geebnet und vor allem den Blick auf die Schönheit in einen weiblichen Duktus gelenkt. Die Frau ist nicht mehr nur ein schönes Objekt, sondern macht Schönheit im Tun sichtbar. Warum das in einem Artikel über das Hotel im Tegernseer Tal ein Statement ist? Weil die Geschäftsführerin von Bo Redley und Ehe-

frau des Eigentümers Christian Ehrmann des Parkhotels Egener Höfe in diesem Esprit agiert. Tanja Ehrmann kann man durchaus mal im Haus begegnen. Zum Beispiel bei einer Vernissage, wie bei der Ausstellungseröffnung von Nomi Baumgartl. Aber auch einfach nur in der Hotellobby. Man wird sicherlich mit dieser inspirierenden Frau ins Gespräch kommen – über Kunstwerke und Kultur. Vielleicht über die unglaublich gewagte Installation der Plexiglasskulptur „Der Feuervogel“ von Alexander Luzius Ziermann, die die Eingangshalle prägt. Von dieser gelangt man direkt in ihren Multibrand-Store Bo Redley mit internationalen Marken, der auch in München im Herzen von Solln zu finden ist. In dem Gespräch geht es dann nicht darum, dass Tanja Ehrmann diese Mode trägt, sondern, warum sie sie gut interpretiert findet.

BLICK AUS DEM PARK AUF DAS PARKHOTEL EGENER HÖFE





MANGFALL SPA



© Parkhotel Egerner Höfe

Diese ikonische Auseinandersetzung mit Lebensart und Lifestyle, mit Schönheit und Mode mag für das ganze Hotel stehen. Als die Eigentümerfamilie das Haus vor etwas über drei Jahren übernahm, beauftragte sie Christof Lampadius, um dem altgediegenem Bau neue Luft zum Atmen zu geben und den Lärm der Welt zum Schweigen zu bringen. Die Oberflächen bestimmen die Räume. Räume, die zum Wohlfühlen einladen. Mit Liquid Metal, naturbelassenen Materialien oder eleganten Aufputztechniken schaffte man eine Wandgestaltung, in der Ästhetik und Funktionalität verschmelzen. Die Wände bekamen eine eigene Handschrift: Pigment wirkt wie reine Poesie, Farbe macht die Komposition, handwerkliches Können in Vollendung. Das Parkhotel Egerner Höfe hat sich ganz leise und ohne viel Aufhebens zum besten Hotel im Tegernseer Tal gewandelt.

„Hier kommen nun auch vermehrt die begehrten jüngeren Gäste im Hotelmarkt an, die es sich ein paar Tage gutgehen lassen wollen. Sie wollen abschalten von ihrem stressigen Job, die Natur genießen und Lifestyle erleben“, erklärt Anton Halbmayr, der Hoteldirektor des 5-Sterne-Hauses. Er ist der Mann, dem die Eigentümerfamilie ihr Haus anvertraut hat. Und er trägt den vorgegebenen Esprit genauso in sich: moderner alpiner Fusion-Style im Auftritt gepaart mit geschäftstüchtigem österreichischem Charme. Einfache Grandezza! „Unser Flair ist durch die Gestaltung der Zimmer und Suiten höchst anziehend für Paare, Einzelreisende und Freunde, die gemeinsam Zeit verbringen möchten“, erläutert er. „Und selbstverständlich begeistert das Flair Familien mit Kindern ebenso. Zu-

dem sind vierbeinige Begleiter herzlich willkommen.“ Viele Mitbewerber gibt es am engen Tegernseer Markt nicht, denn Baustaus und Investitionsverzögerungen haben größere Hotelprojekte im Tegernseer Tal nach hinten geschoben. Nicht jedoch die Zukunft des Parkhotel Egerner Höfe. Diese jeden Tag neu zu gestalten, ist ein großes Anliegen. Das 1.500 Quadratmeter große Refugium des Mangfall Spas ist wie geschaffen für einen vitalisierenden Wellnessurlaub oder einen eintägigen Spa-Besuch. „Ab Jahresbeginn 2024 werden wir hier in der Garten-Villa zusätzlich zum Spa auch Dermatologie, modernste Longevity-Therapien, ästhetische Medizin und Anti-Aging anbieten“, ergänzt Anton Halbmayr. Dr. Daniel S. Müller, „Skinmanager“, wird den Gästen in einer Symbiose aus traditioneller Naturheilkunde und neuesten medizinischen Erkenntnissen helfen, sich körperlich und geistig zu regenerieren oder Ballast loszuwerden.

Mit der Küche sowieso. Im Kaminrestaurant oder in den Stubn Alois und Anton, benannt nach engsten Familienmitgliedern von Christian Ehrmann, erwartet die Gäste und Genießer eine in der Region verwurzelte, saisonale Heimatküche im Laissez-faire-Ambiente und bayerischer Gemütlichkeit. 2021 eröffnete das Gourmetrestaurant Dichter. Thomas Kellermann und sein Team haben sich in den vergangenen drei Jahren sofort an die Spitze gearbeitet. Heuer gab es bereits den zweiten Michelin-Stern. Hauben, Rosen und andere Awards bekam man freilich auch. Ein rasanter Erfolg. Auch hier wurden die Räume völlig umgestaltet. Man sitzt vor großen Glasfronten zwischen raumhohen Glaskuben, in denen immer-

TEAM GOURMETRESTAURANT DICHTER



ROCKBAR



grüne Eiben wachsen. Das Ambiente lässt einen fühlen, als sei man in der weiten Ebene des Talbodens. Der unbeschreiblich schöne Park, der anschließt, lässt sich den Blick kaum sattsehen. Manchmal weiden Pferde auf den weitläufigen Koppeln. Der Horizont wird nur vom Wallberg und den Blaubergen begrenzt. Wer es weiß, wo, kann oben am Ringberg das Licht von Schloss Ringberg erkennen, dem internationalen Treffpunkt der Nobelpreisträger der Max-Planck-Gesellschaft, unzugänglich für „normal“ Gebildete. Das Parkhotel Egerner Höfe liegt auf altem Land. Für die meisten Gäste liegt das Hotel auf den ersten Blick nicht direkt am See. Aber genau das kommt ihm aufgrund der dadurch gegebenen Ruhe heute zugute. Dort, wo alle Substanz des Tegernseer Tals und seiner Geschichte der Terra Benedictina zusammenkommt. Das Tal ist geprägt von einer langen Geschichte aus Wissenschaft, Adel und internationalen Größen. Diese Aussage lässt sich auch bekräftigen. Die Wiesen gegenüber der Hotelauffahrt gehörten einst zum drei Hektar großen Anwesen des Sängers Leo Slezak, einem Weltstar der Oper, der neben Enrico Caruso an der Metropolitan Opera in New York brillierte. Am Ende des Parks, über den der Blick schweift, lebte in der königlichen Zeit vor 200 Jahren in einer Villa Franz von Kobell, der den Brandner Kasper erdichtete, die quasi „Nationalgeschichte Bayerns“. Das Leben darin wird als so schön empfunden, dass der Brandner den Tod im Spiel betrügt, damit er hier im irdischen Paradies des Tegernseer Tals bleiben kann.

Nun muss man nicht gar so pathetisch empfinden, um sich in dem Parkhotel Egerner Höfe wohlfühlen. Im Gour-

© Parkhotel Egerner Höfe



KAMINRESTAURANT



metrestaurant Dichter lebt es sich auch ohne große Verstrickungen zum Hinschmelzen köstlich. Aromenspiel und Geschmackspurismus treffen in der Küche von Thomas Kellermann aufeinander. Tegernseer Saibling mit Kohlrabi, Erdbeere und Distelöl, oder gebratenes Bries mit Radi und Zitrone – nur zwei Beispiele der regionalen Kücheninterpretation – treffen auf internationalen Flair im Langostino mit Erdbeere und scharfer roter Zwiebel oder „dem Phönix“, einem Fenchel im Ganzen, der in Salzteig gegart und mit bayerischer Garnele serviert wird. Wer von alledem nicht genug bekommt, dem gewährt die RockBar einen ganz besonderen Einblick in die Kulinarik des Sternekochs. Der klassische Chef's Table, neu interpretiert. Die insgesamt sechs exklusiven Plätze der RockBar liegen direkt an der offen gestalteten Küche des Sternrestaurants und ermöglichen somit nicht nur einen Blick hinter die Kulissen sowie die Zubereitung der einzelnen Gerichte, sondern geben Thomas Kellermann und seinem Küchenteam die Möglichkeit, die Gänge selbst zu servieren und so in den direkten Austausch mit seinen Gästen zu kommen – ein Sternekoch zum Anfassen! Wer mit Thomas Kellermann redet, der erlebt einen höchst bescheidenen, einnehmend angenehmen Menschen. Der 53-Jährige spricht konstant nur vom Team, mit dem er zusammen seine Erfolge erarbeitet. Er wirkt ehrlich begeistert von den Möglichkeiten, die er als Profi im Haus bekommt und dem Besonderen, das er hier gestalten kann. Dass er mal am Tegernsee landet, hatte sich der gebürtige Weilheimer eigentlich nicht vorstellen können. Lange Jahre war er auf der Welt unterwegs, hat in renommierten Küchen Sterne erkocht. War auch bei Hans Haas,

dem Urvater der Haute Cuisine-Szene Deutschlands. In dem Parkhotel Egerner Höfe ist er nun angekommen, mit seiner Familie. Die geht ihm über alles, auch wenn das wie eine Plattitüde klingt. Doch auch das ist eine kleine Nuance, die ihn von so manch anderem Küchenstar unterscheidet. Er weiß, wo seine Kräfte liegen. Kostbar, solch eine Haltung.

Apropos: Die KostBar muss unbedingt noch erwähnt werden. Die Bar und Lounge sind das Herzstück des Hauses. Hier treffen täglich ab 17.00 Uhr Einheimische auf Hotelgäste. Der Magnet heißt Ferry Schmidt und Simona Janzentic. Manchmal bleibt man nach einem Kulturabend hier hängen. Manchmal kommt man nur, weil man in der KostBar noch Lifestyle im Alltag erleben kann. Jeden ersten Freitag im Monat gibt es Live-Musik mit einem dynamischen Duo. Ferry ist seit 25 Jahren im Haus. Er hat hier von Walter Dietrich gelernt, der seinerzeit eine Legende der Barwelt war und Gunter Sachs und allen Großen der Jet-Set-Geschichte mit dem richtigen Drink zu mehr Seelenheil verhalf. Bei ihm treffen sich so einige Tegernseer Freundinnen an der Bar, machen auch mal einen seiner Workshops übers Cocktailmixen mit. Der letzte ging über Champagner-Cocktails und ihre Wirkung. Ein höchst prickelndes Erlebnis mit Niveau und viel Lebensfreude. So wie es eben guter Brauch ist hier im Haus.

Aribostraße 19-26, 83700 Rottach-Egern, Telefon 08022 666-0
www.egerner-hoefe.de
www.gourmetrestaurant-dichter.de



ÜBER ANTON HALBMAYR

Vor seiner Tätigkeit als Hoteldirektor im Parkhotel Egerner Höfe leitete der 42-jährige Österreicher acht Jahre lang als Kreuzfahrtdirektor die Geschicke der MeinSchiff-Flotte. Zuvor war er als Künstlermanager in renommierten Agenturen in London und München sowie als Assistent des Opernintendanten am Theater an der Wien tätig. Darüber hinaus erweiterte er seine Kenntnisse in den Wiener Spitzenrestaurants Vier Jahreszeiten im Hotel Intercontinental sowie im Restaurant Windows of Vienna. Mit einer Ausbildung zum Hotelkaufmann entschied sich Anton Halbmayr schon früh für die Tourismusbranche und absolvierte später ein Masterstudium in Kulturmanagement an der Universität Wien.



ÜBER THOMAS KELLERMANN

Kellermann stammt aus einer Gastronomiefamilie im oberbayerischen Weilheim. Nach seiner Ausbildung in München wechselte er 1991 ins Hotel-Restaurant Erbprinz in Ettlingen und 1992 ins Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe in Zweiflingen. 1994 wechselte er für sechs Jahre nach München in das Restaurant Tantris unter Hans Haas. Seine erste Stelle als Küchenchef trat er 2000 im Landhaus Nösse auf Sylt an. Im Vitrum in Berlin wurde er 2006 erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. 2011 folgte der zweite Michelin-Stern im Restaurant Kastell. Seit Juni 2018 ist Kellermann Gastronomiedirektor im Parkhotel Egerner Höfe sowie Küchenchef im Gourmetrestaurant Dichter, das 2023 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde.

PHÖNIX – FENCHEL IM SALZTEIG GEGART MIT FENCHEL BEURRE BLANC UND BRONZEFENCHEL



FENCHELFOND FÜR 20 MARINIERT FENCHEL

- 1 kg Hühnerflügel
- 50 ml Rapsöl
- 500 g Fenchelabschnitte
- 5 g Fenchelsamen
- 150 g Maldon Salz
- etwas Puderzucker
- 3 l Geflügelfond
- 300 ml helle Sojasauce
- 100 ml Limettensaft
- 100 ml Lime Juice
- 100 ml Ingwersirup
- 600 g gesalzene Butte

ZUBEREITUNG

Die Hühnerflügel in einem Top mit Öl anrösten. Fenchelabschnitte und -samen hinzufügen und mit anschwitzen. Maldon Salz dazugeben und alles leicht mit Puderzucker bestäuben. Mit Geflügelfond sowie den restlichen Zutaten (außer der Butter) auffüllen, alles aufkochen. 15 Minuten ziehen lassen und dann passieren. Anschließend die salzige Butter nach und nach einmischen.



MARINIERTER FENCHEL

- 2 Fenchelknollen (à ca. 250 g)
- Fenchelfond

ZUBEREITUNG

Die Fenchelknollen mit einer dünnen Nadel mehrmals rundherum einstechen und in den Fond legen. Einmal aufkochen, dann erkalten lassen. Über Nacht kühl stellen. Die Knollen am nächsten Tag herausnehmen und beiseitelegen.

FENCHEL IM SALZTEIG

- 1 kg grobes graues Meersalz
- 100 ml flüssiges Eiweiß
- 1 EL Fenchelsamen
- 2 marinierte Fenchel
- 16 Scheiben Lardo di Colonnata (à 15 mm Dicke)

ZUBEREITUNG

Das Meersalz 45 Minuten bei 200 °C (Umluft) im Ofen backen, bis die Feuchtigkeit entzogen ist, dann auskühlen lassen. Das Eiweiß mit Meersalz und Fenchelsamen vermengen. Extrastarke Aluminiumfolie so zusammenfalten, dass zwei lange, etwa zehnlagige 4 cm breite Streifen entstehen. Diese um zwei Servierringe mit einem Durchmesser von 10 bis 12 cm legen und mit Draht fest umbinden. Den Draht entfernen, die Ringe herausnehmen und die Folienringe auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Jede Fenchelknolle mit acht Scheiben Lardo di Colonnata umwickeln. Eine fingerdicke Schicht Salzmasse in die Folienringe füllen, leicht andrücken und die Fenchel hineinschoben. Rundherum mit Salzmasse bedecken, andrücken und im Ofen bei 250 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 bis 55 Minuten backen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.

BRONZEFENCHELÖL

- 60 g Bronzefenchel, gezupft
- 60 ml Traubenkernöl

ZUBEREITUNG

Bronzefenchel und Öl im Thermomix auf 80 °C erwärmen und 2 Minuten weitermischen. Anschließend sofort einfrieren. Die gefrorene Ölmasse vorsichtig entnehmen, auf ein feines Sieb legen und darunter einen Behälter zum Auffangen stellen. Über Nacht auftauen lassen und dann noch einmal einfrieren und den Auftauvorgang wiederholen.



STORE TEGERNSEE
IM PARKHOTEL EGERNER HÖFE
ARIBOSTRASSE 19-26
83700 ROTTACH-EGERN

STORE MÜNCHEN-SOLLN
FRANS-HALS-STR. 1-3
81479 MÜNCHEN

DIEBESTEN48STUNDEN INHAMBURG

„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 darf ich ab sofort an dieser Stelle 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.

„Hamburg ist das Tor zur Welt. Aber man muss auch durchgehen“, zitierte Karl Lagerfeld sehr gerne seine Mutter, wenn es um seine Heimatstadt ging. Ich aber lade Sie ein, mit mir genau in die entgegengesetzte Richtung mitzukommen. Glauben Sie mir, es lohnt sich. Denn die Hansestadt bietet ihren Besuchern an Elbe und Alster eine einzigartige Mischung aus ganz unterschiedlichen Vierteln, Welten und Gemeinschaften. Elegante Stadtteile wie Eppendorf oder Harvestehude liegen nur wenige Minuten von der Sternschanze entfernt, die als Heimat der alternativen Polit- und Kreativszene den kompletten Gegenentwurf zur gediegenen Bürgerlichkeit darstellt. Während es in den Stadtteilen an der Alster eher etwas vornehmer und diskret zugeht, zeigt sich Hamburg am Hafen von seiner rauen, aber herzlichen Seite. Die Magie dieser Stadt passiert jeden Tag genau dazwischen, genau in diesem Mix und seinen Gegensätzen.

Ich bin gerade 20 Minuten vom Hamburger Flughafen entfernt, als mein Taxi in den Harvestehuder Weg einbiegt – eine der schönsten Straßen Hamburgs. Links taucht die zu einem See aufgestaute Außenalster auf, die der Stadt eine einzigartige Wasserbühne bietet. Segler und Ruderer sind unterwegs, Menschen spazieren oder joggen auf den Alsterwiesen. Rechter Hand liegt Pöseldorf, das Viertel, in dem einst Jil Sander ihre Karriere begann. Noch auf dem Weg in mein Hotel beschließe ich, mir diese Gegend später genauer anzuschauen.

Hamburg zeigt sich von seiner besten Seite, denn der Himmel reißt auf, als ich mein Ziel, das Hotel Vier Jahreszeiten, erreiche. Das beste Haus am Platz ist eine Ikone der Stadt mit über 125-jähriger Geschichte und liegt direkt an der Binnenalster am Neuen Jungfernstieg. Das Hotel Vier Jahreszeiten verdanken die Hamburger übrigens dem Schwaben Friedrich Haerlin, der sich 1897 an sei-



RESTAURANT MANAGER JOSE DOS SANTOS

nem 40. Geburtstag einen lang gehegten Traum erfüllte. Aus dem Gastronomen wurde ein Hotelier, der für rund 420.000 Mark das „Hotel zu den Vier Jahreszeiten“ mit elf Zimmern ersteigerte und damit den Grundstein für das Traditionshaus legte. Glücklicherweise sind im Laufe der Jahrzehnte weitere 145 Zimmer und Suiten hinzugekommen, so dass auch ich ein wunderschönes Zimmer in der Bel Etage mit Balkon zur Binnenalster beziehen kann.



FREITAG 15 UHR
Meine Zeit in Hamburg beginnt mit einer Shoppingtour, denn schließlich liegt das Hotel Vier Jahreszeiten in bester Lage unweit der exklusivsten Geschäfte der Innenstadt. Besonders gefallen mir die Läden, die es nur in Hamburg und sonst nirgendwo gibt und die mit ihrer Auswahl vom hanseatischen Stil erzählen. Natürlich schaue ich beim Herrenausstatter Braun in der Kaisergalerie ebenso vorbei wie gleich gegenüber im genial kreativen Concept Store UZwei für die weibliche Kundschaft. Gleich neben dem Hamburger Rathaus geht es weiter zu Ladage & Oelke, dem Traditionshaus für Herrenmode britischer Prägung von Casual bis Cut, das nebenbei regelmäßig sehr gute Trunk-Shows ausgesuchter in-

ternationaler Manufakturen anbietet. Auf dem Weg zu den Deichtorhallen mache ich noch einen Abstecher zum Familienunternehmen Thomas I-Punkt in der Mönckebergstraße, wo es neben Anzügen und Pullovern der Eigenmarke Omen auch Streetwear de Luxe und im Untergeschoss die beste Auswahl an Sneakern gibt. Unweit des Hamburger Hauptbahnhofs befinden sich die Deichtorhallen, die internationale Kunst und Fotografie präsentieren und allein schon wegen des beeindruckenden Hauptgebäudes einen Besuch wert sind.

17 UHR
Zurück am Neuen Wall, einer der exklusivsten Einkaufsstraßen, besuche ich eine weitere Hamburger Institution, die

Buchhandlung Felix Jud, die vor genau 100 Jahren von dem damals 24-jährigen Jud gegründet wurde. Die auf drei Etagen präsentierten Bücher bieten nicht das übliche Einerlei, sondern ausschließlich feinste Delikatessen geistiger Nahrung in einer immer wieder überraschend großartigen Kuration. Die Buchhandlung befindet sich zudem am Eingang der wunderschönen historischen Mellin-Passage von 1864, die den Neuen Wall mit den Alsterarkaden verbindet und mit einzigartigen Wand- und Deckenmalereien aus der Jugendstilzeit beeindruckt.

20 UHR
Zum Abendessen bleibe ich im Hotel Vier Jahreszeiten und gehe in den gerade liebevoll renovierten „Grill“, der mit seinem Art-Déco-Interieur ein exklusives und zugleich entspanntes Ambiente schafft, in dem ich mich sofort wohl fühle. Die Raumgestaltung ist eine gelungene Hommage an die Anfänge des Grills im Jahr 1926 und eine Zeitreise mit perfektem Service und Essen. Von der Hummercremesuppe über die Seezunge bis zur Hamburger Roten Grütze sind die Klassiker gelungen interpretiert und ein schöner Abschluss meines ersten Tages. Doch halt, noch ist der Abend nicht zu



Ende. Auf dem Weg zu meinem Zimmer wartet die Jahreszeiten Bar, die kleinste Bar Hamburgs, mit einer ziemlich großen und großartigen Whiskey-Auswahl auf mich.

SAMSTAG 10 UHR
Zum Aufklaren geht es auf den Isemarkt in Eppendorf, wo sich jeden Dienstag und Freitag die Isestraße pünktlich zum Anbruch des Tages in ein Paradies aus Marktständen verwandelt. Das Besondere an dem Lieblingsmarkt der Hamburger ist nicht nur die unglaubliche Vielfalt der Aussteller, sondern auch seine besondere Lage: Auf etwa einem Kilometer erstreckt sich der Markt unter einer Hochbahnbrücke der U-Bahn-Linie U3 von der Station Hoheluftbrücke bis Eppendorfer Baum. Hier gibt es nichts, was es nicht gibt. Am Ende des Marktes, auf der Eppendorfer Seite, geht es zum Ausruhen ins Elbgold Café am Eppendorfer Baum – mit dem besten Kaffee der Stadt aus der eigenen Rösterei in der Sternschanze.

12 UHR
Nach dieser kurzen Pause genieße ich das Leben in Eppendorf mit seiner ganz besonderen Vielfalt an Boutiquen, Cafés und Geschäften. Einen Besuch wert sind zum

Beispiel „Das 7. Zimmer“ für Sachensucher mit Sinn für Patina, die wunderschön eingerichtete Parfümerie Meister sowie mein Hamburger Lieblingsschuh- und Bekleidungsgeschäft „Conrad Hasselbach“ am Eppendorfer Klosterstern.

14 UHR
Hier beginnt auch der Harvestehuder Weg, dem ich nun bis zur Außenalster folge. Am Westufer stadteinwärts geht es durch den Alsterpark, in dem sich Menschen, Enten und Schwäne friedlich auf den Wegen und Wiesen zwischen Trauerweiden und japanischen Kirschbäumen tummeln. Auf der Außenalster herrscht reger Segel- und Ruderverkehr, und wenig später zieht unter lautem Trommelschlag eines der Drachenboote vorbei, die inzwischen ebenfalls das

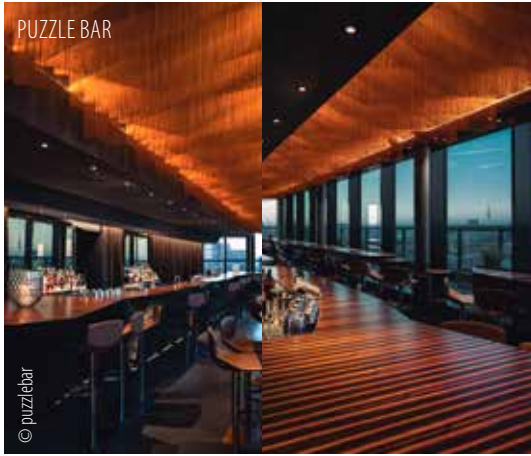


Bild der Alster prägen. Nach knapp einer Stunde Alsterspaziergang freue ich mich auf das nächste Highlight des Hotel Vier Jahreszeiten.

17 UHR

In der Wohnhalle des Hotels, dem Herzstück und von vielen als Wohnzimmer der Hamburger bezeichnet, finde ich mich zum klassischen „Queen Victoria Afternoon Tea“ ein. Die Holzvertäfelten Wände, der knisternde Kamin und die dunkelrot bezogenen Sessel bilden den perfekten Rahmen für die britische Teezeremonie mit Scones, Clotted Cream und Sandwiches.

21 UHR

Mein Abend beginnt mit dem Besuch einer Vernissage in einer meiner Lieblingsgalerien in Hamburg, dem Oberfett von Christian Pfaff in Altona. Danach geht es ins benachbarte St. Pauli, das berühmte Rotlichtviertel, dessen heimliche Kantine mein Ziel ist. In der Davidstraße 11, mitten auf dem Kiez zwischen Reeperbahn und Hafen, befindet sich seit 1905 das italienische Restaurant Cuneo, das in fünfter Generation von Franca Cuneo geführt wird. Seit Francas Vater (Franco) in den 80er Jahren aus dem von außen unscheinbaren Lokal einen der Treffpunkte für Journalisten, Künstler und Schauspieler gemacht hat, ist die älteste Trattoria Deutschlands zu einer Hamburger Institution geworden. Ich bestelle die hausgemachten Ravioli und genieße die lebendige Atmosphäre. Die legendäre Cuneo-Jukebox liefert einen wunderbar kitschigen Soundtrack und als ich mich auf den Weg in die Hafencity mache, singt Elvis passend „It's now or never“.

23 UHR

Hoch über den Dächern der Hafencity lässt es sich in der Puzzle Bar ganz hervorragend aushalten. Hinter der Bar steckt übrigens kein Geringerer als Sternekoch Kevin Fehling vom Sternerestaurant The Table. In der 15. Etage des Campus Towers hat man einen herrlichen Blick auf die nächtliche Hamburger Skyline mit Elbphilharmonie, Michel und Stadtzentrum.

7 UHR

So wie der gestrige Tag in der Hafencity endete, beginnt der heutige auch wieder dort, denn ich bin mit Michael Poliza in seinem eBike-Store verabredet. Michael bietet neben dem Verkauf von eBikes auch verschiedene eBike-Touren in und um Hamburg an, von denen ich mir eine Tour durch den Süden der Stadt ausgesucht habe. Wir starten vor Sonnenaufgang in Richtung Landungsbrücken und fahren durch den 1911 eröffneten „Alten Elbtunnel“ auf die Südseite der Elbe. Auf der anderen Seite in Steinwerder angekommen, bietet sich ein einzigartiges Panorama auf die Stadt, das nach wenigen Minuten durch einen spektakulären Sonnenaufgang hinter der Elbphilharmonie noch veredelt wird.

11 UHR

Nach fast vier Stunden sind wir voller neuer Eindrücke zurück am Überseequartier. Die Radtour durch den Hafen, das bunte und architektonisch spannende Wilhelmsburg entlang der Doven-Elbe bis hin zur historischen Windmühle „Johanna“, war eine tolle Wundertüte an Eindrücken, die das Bild von Hamburg noch einmal auf ganz besondere Weise abgerundet haben.



ÜBER JAN-PIET STEMPELS

Mein Talent? Die schönen Dinge des Lebens entdecken und kuratieren – oder anders gesagt: Ich bin einfach neugierig geblieben und habe eine Schwäche für kompromisslos gute Qualität. Luxus bedeutet für mich aber vor allem eine regelmäßige Versorgung mit Büchern, kreativen Ideen und dem Ticket für die nächste Reise. Unterwegs zu sein gibt mir immer wieder die Chance, großartige Menschen kennenzulernen. Begegnungen mit Menschen, die wirklich ihrer Freude folgen und diese auch ausstrahlen, sind für mich nach wie vor die größte Belohnung. Ich liebe das Licht in Südfrankreich, die Einsamkeit im Keitumer Watt und Schokoladenkuchen.

VON GANZEM HERZEN GRANDHOTEL UND FROHNATUR



Köln ist eine Stadt mit vielen Reizen. Mit 1,1 Millionen Einwohnern zählt sie zu den größten Metropolen Deutschlands. Trotzdem bezeichnen Kölnerinnen und Kölner ihre Heimat gerne als größtes Dorf der Welt. Dieses Gefühl resultiert vor allem aus den zahlreichen Stadtvierteln, den sogenannten „Veedeln“, die im Laufe der 2000-jährigen Stadtgeschichte ihren jeweils sehr eigenen Charakter entwickelt haben, sodass sich Köln nie zu groß, aber immer wieder neu anfühlt. Der beste Ausgangspunkt, um die Rheinmetropole zu erkunden und die „Kölsche Herzlichkeit“ zu erleben, ist das Excelsior Hotel Ernst. Als Familienbetrieb in fünfter Generation und so fest, wie kein anderes deutsches Hotel in seiner Stadt verwurzelt, gilt das Grandhotel seit über 160 Jahren als Ort kulinarischer Überraschungen. In der Hanse Stube, dem mehrfach prämierten Gourmet-Restaurant, stehen kulinarische Stunden auf höchstem Niveau auf der Karte. Das Team um Küchenchef Joschua Tepner kreiert innovativ-französische Kü-

che mit rheinländischen Akzenten, deren Finesse weit über die Stadtgrenzen hinaus gerühmt wird. Erlesene Weine aus dem historischen Weinkeller der Hanse Stube, der seit 1910 besteht, runden die Gerichte ab. Im taku, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, begeistert das Team um Küchenchef Mirko Gaul seit Jahren mit ostasiatischer Sterneküche. Gaul holt sich für seine Kreationen regelmäßig Inspirationen aus Asien und bringt seine Eindrücke aus Bangkok, Hongkong oder Tokyo nach Köln. Hier verbindet er filigranes Fine Dining und ungenierte Experimentierfreude zu aufregenden, asiatisch inspirierten Kompositionen. Damit begeistert er seit Jahren die internationale Gourmet-Szene – und natürlich Gäste aus Köln und aller Welt. Wintergarten und Hotellobby bieten nicht nur stilvoll-zurückhaltendes Design, gemütliche Loun- ges und diskretes Ambiente für ruhige Gespräche. Es ist auch die Wirkungsstätte von Fabian Scheithe, Pâtissier des Jahres 2022. Die filigrane Pâtisserie von ihm und



seinem Team sowie der „Excelsior Afternoon Tea“ sorgen mit ihren vielen Details für Nachmittage und frühe Abende, die zum Erlebnis werden. Das Excelsior ist ein Ort, dem es gelingt, kölsche Frohnatur und Grandhotel, Luxus und Herzlichkeit und sogar Historie miteinander zu verbinden – und das von ganzem Herzen!

EXCELSIOR HOTEL ERNST,
Trankgasse 1-5, Domplatz, 50667 Köln
www.excelsiorhotelernt.com

TRAUMINSEL MOMENTE



Reisen bedeutet Träume erleben. Ob atemberaubende Landschaften, konzentriertes Wellbeing, absolute Abgeschiedenheit, exzellenter Service, Kulinarik auf Sternenniveau oder die schönsten Strände der Welt – wir freuen uns mit Ihnen Ihren persönlichen Reisetraum zu entdecken. Und Ihnen dann die Detailplanung abzunehmen, damit Sie direkt anfangen können zu träumen. Rufen Sie uns gerne an!



Unser aktueller Katalog liegt mit vielen weiteren Inspirationen für Sie bereit.
Ein Anruf genügt: **+49 8152 9319-0**

Trauminsel Reisen Maisie und Wolfgang Därr GmbH
Info@TrauminselReisen.de · Telefon **+49 8152 9319-0**

www.TrauminselReisen.de



Das erste, was ich auf dem Weg in die Münchner Innenstadt sehe, sind Schilder, die auch den letzten Autofahrer erkennen lassen, dass er in den nächsten Tagen auf sein Auto verzichten sollte, wenn er in die Münchner Innenstadt fährt. Die IAA Mobility 2023 öffnete ihre Pforten im Zentrum Münchens und bespielte fast die gesamte Innenstadt – vom Wittelsbacher Platz über den Odeonsplatz bis hin zum Opernplatz. Deswegen habe ich mich für das Fahrrad entschieden – eine perfekte Wahl, um durch den berauschenden Trubel der Automobilmesse zum Lucid Studio am Odeonsplatz zu gelangen. Die besonderen Vibes sind sofort spürbar, die IAA ist in München angekommen. Ich bin es nun auch im Lucid Studio, wo ich mich auf den Austausch mit Derek Jenkins, Senior Vice President of Design and Brand bei Lucid Motors, freue.

In diesem exklusiven Interview erzählt der Designer der Lucid Air Midnight Dream Edition, wie seine kalifornischen Wurzeln und seine Leidenschaft für deutsche Ingenieurskunst dieses außergewöhnliche Auto geprägt haben. Das Fahrzeug verbindet Technologie, Eleganz und Emotion zu einem einzigartigen Fahrerlebnis und ist das am schnellsten aufladbare Elektrofahrzeug der Luxusklasse mit der größten Reichweite – weltweit.

Wir schauen uns die Lucid Air Midnight Dream Edition an. Diese verfügt über 1126 PS. Doch noch bedeutsamer ist die Stealth-Ausstattung, die ihr dieses dunkle Erscheinungsbild verleiht. Alle Zierleisten sind dunkel gehalten. Das gibt dem Ganzen diesen Stealth-Look. Das Innenraum ist einzigartig. Das vollnarbige Nappa-Leder verleiht dem Wagen eine besondere

BALANCEBETWEEN HEARTANDMIND

Ein Exklusiv-Interview von „Only the Best“ mit dem kalifornischen Automobil designer Derek Jenkins, Senior Vice President of Design and Brand bei dem amerikanischen Elektrofahrzeughersteller Lucid.





DEREK JENKINS IN SEINEM DESIGN-STUDIO

Note. Normalerweise wird dieser mit glänzenden Platinelementen angeboten, also etwas silberner und kontrastreicher mit den Chromapplikationen. Bei der Stealth-Version ist das gesamte Erscheinungsbild jedoch immer etwas dunkler. Diese Kombination wurde speziell für die Markteinführung in Europa entwickelt.

DEINE KALIFORNISCHE HERKUNFT HAT ALSO EINE ROLLE GESPIELT ...

Auf jeden Fall, ja. Ich bin mit der Liebe zu deutschen Autos aufgewachsen. Das ist sozusagen mein Hintergrund. Mein Vater hatte eine Vorliebe für alte Volkswagen und ich bin mit einer besonderen Liebe für Audi, Porsche, Mercedes und BMW aufgewachsen. Mein Traum war es, in Deutschland in der Automobilindustrie zu arbeiten, und diese Chance habe ich bekommen. Ich war mehrere Jahre für Audi in Ingolstadt tätig. Das war eine wunderbare Zeit für mich. Später in meiner Karriere hatte ich die Möglichkeit, für Lucid zu arbeiten und das zu entwickeln, was wir hier sehen. Vieles von dem, was ich in Deutschland gelernt habe, konnte ich hier anwenden. Dann habe ich mehr und mehr über meine Heimat Kalifornien nachgedacht und darüber, wie wir Technologie und Design auf eine kalifornischere Art und Weise zusammenbringen können. Für mich war das etwas weniger traditionell und mehr auf Einfachheit, klare Linien, Aerodynamik und natürlich auf diese neue Ära der Elektrifizierung ausgerichtet. Für mich war es wichtig, etwas von der Raffinesse einzubringen, die man von einem europäischen Auto erwarten würde, aber auf eine nicht traditionelle Art und Weise. Das wird in Kalifornien einzigartig sein. Wir sprechen viel über die Balance zwischen Heart&Mind, das

heißt, die Autos sind zu gleichen Teilen Technologie, Bewegung und all die Details, aber auch sehr elegant, emotional und menschlich. Sowohl das Design des Autos als auch die Materialien im Innenraum haben eine warme Ausstrahlung. So erreichen wir diese Balance zwischen Heart&Mind im Fahrzeugdesign – ich sehe das immer als eine Art California Connection.

SENIOR VICE PRESIDENT OF DESIGN AND BRAND BEI LUCID MOTORS – EIN JOBTITEL, WIE ER ERSTREBENSWERTER KAUM SEIN KÖNNTE. KANNST DU DEINEN JOB BITTE IN EIN PAAR SÄTZEN BESCHREIBEN?

Ja, also ich bin für das gesamte Design des Fahrzeugs verantwortlich. Außen-design, Innendesign, Farbe, Material und Verarbeitung. Innenfarbe und -verkleidung, die gesamte Customer Journey. Das Brand Team entwirft den Showroom, alle Markeninhalte, die man sieht, wie Grafiken, Fotos, Videos, aller Arten von Content, inklusive Social Media.

UND WAS MACHT DIE FASZINATION EINES AUTODESIGNERS AUS? HAST DU DICH SCHON IMMER FÜR AUTOS INTERESSIERT UND WOLLTEST DESIGNER WERDEN?

Ja, sehr, und wie ich schon sagte, bin ich mit der Liebe zu Autos in Südkalifornien aufgewachsen. Dort war die Autokultur sehr ausgeprägt und auch mein Vater interessierte sich sehr für Autos. Ich habe schon in jungen Jahren viel über Auto-design gelernt und es war mein Traum, Autodesigner zu werden und dann nach Europa zu gehen, vor allem nach Deutschland. Das war schon immer eine Leidenschaft von mir, und in dieser Hinsicht ist ein Traum in Erfüllung gegangen.

WAS BEEINFLUSST DEIN DESIGN? WAS INSPIRIERT DICH? OFFENSICHTLICH DEINE KA-

LIFORNISCHE HERKUNFT. ALS DU BEI LUCID ANFANGEN HAST, WARST DU BEREITS EIN STAR. WAS SIND DIE EINFLUSSREICHSTEN ERFAHRUNGEN AUS DEINEN FRÜHEREN POSITIONEN, DIE DEINE HERANGEHENSWEISE AN DESIGN IN DEINEM JETZIGEN JOB BEEINFLUSST HABEN? WO HAST DU ANFANGEN? Das ist sicher interessant, denn wenn ich auf meine Karriere zurückblicke, hatte ich das Glück, dass das Unternehmen, bei dem ich anfang, wie zum Beispiel Audi, gerade eine Phase großer Veränderungen durchmachte. Es wurde auf neue Technologien und neue Plattformen umgestellt. Dann begannen wir, mit einer anderen Antriebstechnologie zu arbeiten, es gab also eine echte Innovationsphase, und ich durfte diesen großen Wandel miterleben. Als ich zu Mazda wechselte, war die Situation ähnlich. Es war eine komplette Umstellung auf neue Technologien und eine neue Leidenschaft für Innovation. Als ich zu Lucid kam, war es wie ein leeres Blatt Papier. Es gab wirklich viele innovative Technologien, und gleichzeitig befanden wir uns im Zeitalter des Elektroautos, also herrschte bei Lucid der Geist, das Beste aus dem Auto herauszuholen, das aerodynamischste, das leichteste, die beste Antriebstechnologie, neue Proportionen und neue Formen. Das motiviert mich als Designer, weil es eine Chance ist, etwas Neues in einer besonderen Zeit auszudrücken.

KANNST DU UNS EINEN EINBLICK GEBEN, WIE DEIN DESIGNTTEAM MIT ANDEREN ABTEILUNGEN WIE Z.B. DER TECHNIK ZUSAMMENARBEITET, UM EIN FAHRZEUG VOM KONZEPT IN DIE PRODUKTION ZU BRINGEN? MIT WELCHEN HERAUSFORDERUNGEN WARST DU WÄHREND DES DESIGNPROZESSES KONFRONTIERT? PETER RAWLINSON, CHIEF EXECUTIVE OFFICER UND CHIEF TECHNOLOGY OFFICER BEI LUCID, HAT IN EINEM INTERVIEW SOGAR GESAGT,

DASS ES ZWISCHEN DEN VERSCHIEDENEN TEAMS – TECHNIK, DESIGN, PRODUKTION ETC. – KONTROVERS ZUGING UND NOCH VIEL WICHTIGER: WAS WAREN DIE SCHLÜSSELFAKTOREN, DIE ES EUCH ALLEN ERMÖGLICHT HABEN, EINE HERVORRAGENDE LEISTUNG ZU ERBRINGEN, WAS IHR DEFINITIV UNTER BEWEIS GESTELLT HABT?

Ja, das ist interessant, denn meiner Erfahrung nach kann die Beziehung zwischen der Designgruppe und der Technikgruppe manchmal etwas rau sein. Es ist oft eine Art Kampf, Form und Funktion in Einklang zu bringen. Ich denke, dass wir bei Lucid wirklich hart daran arbeiten, eine einfühlsame Beziehung zwischen den beiden Teams aufzubauen. Wir entwickeln gegenseitiges Verständnis, indem wir uns mit den Herausforderungen des anderen auseinandersetzen. Ich verstehe die technischen Herausforderungen, und sie verstehen die Designziele. Und wenn das gelingt, hat man meiner Meinung nach die besten Chancen, etwas Schönes zu schaffen. Wir Designer müssen mit den Ingenieuren zusammenarbeiten, um unsere Ziele zu erreichen, es gibt so ein Gefühl: Oh, die Ingenieure ruinieren mein Design, das ist nicht der richtige Weg. Ich denke, es geht darum, diese Beziehung zu finden.

WAS BLEIBT AM ENDE VON DER ERSTEN IDEE ÜBRIG? VIELLEICHT KANNST DU UNS DAZU EIN BEISPIEL GEBEN?

Das ist wirklich interessant, denn in den frühen Tagen hatten wir sehr saubere, fast flugzeugähnliche Entwürfe, wirklich rein, sehr nahtlos und frühe Ideen mit dem Glasdach und einem sehr klaren Design mit langen Linien. All das ist von der allerersten Idee übrig geblieben, und tatsächlich habe ich kürzlich meine Originalfotos vom ersten Tonmodell durchge-

sehen, und es ist bemerkenswert ähnlich. Es ist dem endgültigen Design sehr, sehr ähnlich. Und das war 2015 und 2016 – im Grunde dasselbe Auto.

WAS SIND DEINER MEINUNG NACH DIE WICHTIGSTEN DESIGNTRENDS IN DER ELEKTROFAHRZEUGINDUSTRIE?

Ich denke, ein wichtiger Punkt ist wahrscheinlich die erneute Konzentration auf die Aerodynamik. Wenn ich zurückdenke, habe ich die Bedeutung und die Rolle der Aerodynamik erkannt, als ich anfang, mich für Autos zu interessieren. Und jetzt haben wir diese neue Ära der Aerodynamik, in der wir versuchen, neue Formen, neue Schönheit und neue Proportionen zu finden, die die Elektrik und die Aerodynamik ergänzen und dennoch eine einzigartige Ästhetik schaffen. Ich glaube, das ist ein sehr wichtiger Punkt. Ein anderer Punkt sind die Proportionen. Mit der Batterietechnologie haben die Autos jetzt einen längeren Radstand, kürzere Überhänge und eine längere Kabine, also ändern sich auch die Proportionen der Autos, weg von der langen Motorhaube bei Verbrennungsmotoren, hin zu einer kürzeren Nase, einem kürzeren Heck und einer längeren Kabine. Dies sind alles einzigartige Trends, die stark auf die Elektrifizierung ausgerichtet sind.

LUCID GIBT DIE ENDGÜLTIGEN PRODUKTIONS-SPEZIFIKATIONEN FÜR DEN LUCID SAPPHIRE BEKANNT, DIE ERSTE ELEKTRISCH ANGETRIEBENE LUXUS-SUPERSPORTLIMOUSINE DER WELT: WAS BEDEUTET IN DIESEM ZUSAMMENHANG DIE AUSSAGE „SPACE THAT PULLS YOU IN. RANGE THAT LETS YOU EXPLORE. IN A VEHICLE THAT MOVES THE WORLD FORWARD“. Gute Frage. Ich denke, das bedeutet, dass man mit einem Produkt wie dem Sapphire sozusagen alles haben kann. Man hat

im Wesentlichen die Leistung eines Supersportwagens auf der Straße oder auf der Rennstrecke, und man hat ein Auto, das immer noch eine Reichweite von weit über 400 Meilen erlangt und dabei unglaublich effizient ist. Man kommt also mit weniger Energie weiter und schneller voran, das ist ein großer Wert von Lucid, ich würde sagen, es ist ein einzigartiges Angebot.

UND WER IST DIE ZIELGRUPPE, SPEZIELL FÜR DEN SAPPHIRE?

Für mich ist der Sapphire für den anspruchsvollen Kunden gedacht, der typischerweise mehr als ein Fahrzeug besitzt. Obwohl der Sapphire immer noch ein sehr gutes Alltagsfahrzeug ist, worauf wir sehr stolz sind. Aber ich denke, es ist jemand, der sehr leistungsorientiert ist und ein Fahrzeug will, das Extreme erreichen kann, aber trotzdem für jede Gelegenheit einsetzbar ist. Es ist kein exotisches Hypercar, das man nur sehr selten fahren kann. Es ist etwas, das man wirklich jeden Tag fahren kann. Man kann damit in die Berge fahren, zur Arbeit, zu jeder Gelegenheit, und ich denke, das ist ein wirklich wichtiger Teil der Philosophie von Lucid.

WAS IST FÜR DIE ZUKUNFT GEPLANT? WIRD ES WEITERE MODELLE GEBEN?

Wir bereiten gerade die Markteinführung unseres Gravity Vehicle vor, unseres SUV, sozusagen das Schwesterprodukt von Lucid Air, das wir im Laufe dieses Jahres vorstellen und dann Ende nächsten Jahres ausliefern werden.

KANNST DU UNS VON EINEM BESONDEREN ERLEBNIS ODER PROJEKT ERZÄHLEN, DAS DEINE KARRIERE ALS AUTOMOBILDENSIGNER NACHHALTIG BEEINFLUSST HAT?

Neben Lucid Air hatte ich das Vergnügen, für Mazda zu arbeiten. Während meiner Zeit bei Mazda haben wir den MX5 Miata ersetzt, ein Auto, das auf den Markt kam, als ich 19 Jahre alt war. Ich erinnere mich noch daran, wie ich das Auto zum ersten Mal gesehen habe, und dann hatte ich die Chance, mit meinem Team an der vierten Generation des Nachfolgers zu arbeiten, was eine große Ehre war.

WELCHEN RAT WÜRDST DU EINEM ANGEHENDEN AUTODESIGNER GEBEN, DER IN DIE AUTOMOBILINDUSTRIE EINSTEIGEN MÖCHTE?

Ich glaube, es ist wirklich ein Beruf, bei dem man sehr motiviert und leidenschaftlich bei dem sein muss, was man tut. Es ist wichtig, die Technologie zu verstehen und zu wissen, wie sie sich auf das Design auswirkt, denn während meiner gesamten Karriere hatte jede neue Technologie, die auf den Markt kam, einen direkten Einfluss auf die Ästhetik der Autos, und es ist wichtig, das zu verstehen und dabei zu bleiben und immer ein Geschichtenerzähler zu sein. Es geht darum, die Fähigkeiten des Autos durch die Ästhetik zu vermitteln oder wie das Fahrzeug mit den Kunden in Verbindung gebracht wird. Es ist wichtig, dass man das als Designer sehr gut artikulieren kann.

FÄHRST DU AUSSER DEM LUCID NOCH EIN ANDERES AUTO?

Mein persönliches Lieblingsauto ist ein Don Buggy von 1971, Volkswagen Airco, offen ohne Türen. Es ist das minimalistischste Transportmittel, das man haben kann. Ja, das ist es. Das ist mein Wochenendauto.



ÜBER DEREK JENKINS

Derek Jenkins ist ein amerikanischer Automobildesigner und Senior Vice President of Design and Brand bei Lucid Motors. Jenkins wurde in Kalifornien geboren und studierte am ArtCenter College of Design, wo er einen Bachelor of Science in Transportation Design erwarb. Nach acht Jahren als stellvertretender Chefdesigner bei Audi Design war er neun Jahre als Chefdesigner bei Volkswagen North America tätig. Anschließend wurde Jenkins Designdirektor bei Mazda North America Operations, wo er alle lokalen und globalen Designentwicklungen überwachte. Er war Hauptdesigner des Mazda MX-5 (vierte Generation), der 2016 zum World Car of the Year und zum World Car Design of the Year gewählt wurde.

ONLYTHEBESTINSIDETHECIRCLE

In unserer Kolumne schaut unsere Autorin Christiane Wolff dieses Mal hinter die Kulissen von Dr. med. Caroline Kim, Fachärztin für Plastische und Ästhetische Chirurgie an der Theresienwiese in München.

Die Wege zum Erfolg können oftmals überraschend sein. Ursprünglich von der Architektur fasziniert, fand Dr. Caroline Kim ihre wahre Berufung in der Medizin und ist heute eine der gefragtesten Expertinnen im Bereich der Ästhetischen und Plastischen Chirurgie in München. Ihre Reise, die von einem kunstaffinen Interesse über ein Stipendium für Hochbegabte bis hin zu Praktika in den renommiertesten Kliniken weltweit führte, ist nicht nur beeindruckend, sondern auch inspirierend. Ich hatte die wunderbare Gelegenheit, bei einem Grünen Tee mit ihr über ihre Reise, ihre Erfahrungen und ihre Visionen für die Zukunft der Gesichtsästhetik zu sprechen.

WELCHEN MOMENT IN IHRER KARRIERE WÜRDEN SIE ALS WENDEPUNKT ODER SCHLÜSSEL-MOMENT BETRACHTEN?

Mein erster Wendepunkt war sicherlich, als ich mich nach einem Besuch auf einer Baustelle gegen ein Architekturstudium entschied und stattdessen den Weg der Medizin an der LMU München einschlug. Ein weiterer prägender Moment war während meines ersten Praktikums im

OP, als ich bei einer Kaiserschnittgeburt assistierte. In diesem Augenblick wusste ich, dass ich Chirurgin werden wollte.

WAS IST DAS GEHEIMNIS IHRES ERFOLGES?

Ich denke, dass natürlich Fleiß und Beständigkeit wichtig sind, aber vor allem auch, immer am Puls der Zeit zu bleiben. Mir persönlich ist es auch wichtig, ein freundliches und offenes Verhältnis zu meinen Patienten, aber auch zu meinen ärztlichen Kollegen zu pflegen, ich sehe andere Ärzte nie als Konkurrenz, sondern empfinde die Zusammenarbeit als befruchtend und inspirierend.

GIBT ES EINE BESTIMMTE BEHANDLUNG ODER TECHNIK, FÜR DIE SIE BESONDERS BEKANNT SIND?

Ja, ich bin stolz darauf, einige spezifische Techniken und Ansätze entwickelt zu haben, die sowohl innovativ als auch patientenzentriert sind, insbesondere in der Gesichts- und Brustchirurgie. Mein Spezialgebiet ist die Ästhetik des Gesichts von Injektionsbehandlungen über neue innovative Hautstraffungsmethoden inspiriert aus Südkorea bis zu meinem Signature-



Facelift mit Eigenfett-Transfer. Ich versuche, die Anliegen meiner Patienten genau zu verstehen, aber auch einfach das Beste aus jeder Person herauszuholen. Das kann einfach die Behandlung der Zornesfalte sein, eine Lidstraffung gegen den müden Gesichtsausdruck oder ein ganzes Face-Neck-Lift. Manchmal gebe ich aber auch Empfehlungen, die nichts mit der Plastischen Chirurgie zu tun haben, wie eine Friseuradresse weiterzugeben oder einen kieferorthopädische Behandlung anstelle eines Facelifts zu empfehlen.

WIE BAUEN SIE EINE VERTRAUENSVOLLE BEZIEHUNG ZU IHREN PATIENTEN AUF?

Vertrauen wird durch Zuhören, Verstehen und ehrliche Kommunikation aufgebaut. Es ist mir wichtig, die Erwartungen und Wünsche meiner Patienten wirklich zu verstehen und realistische Ergebnisse zu liefern.

WAS BEDEUTET ES FÜR SIE PERSÖNLICH, WENN EIN PATIENT SIE WEITEREMPFIHLT?

Es ist das größte Kompliment und Zeugnis meiner Arbeit. Es zeigt, dass die Person nicht nur mit dem Ergebnis zufrieden ist, sondern auch den gesamten Prozess schätzt.

WELCHE UNTERSCHIEDE BEOBACHTEN SIE IN DEN WÜNSCHEN UND ERWARTUNGEN VON FRAUEN UND MÄNNERN?

Beide Geschlechter haben einzigartige Wünsche und Erwartungen. Während Frauen oft nach subtilen Verbesserungen suchen, wollen Männer oft markantere Veränderungen. Es ist faszinierend, diese Unterschiede zu beobachten und jedem Individuum gerecht zu werden.

WIE HAT SICH IHRE DEFINITION VON SCHÖNHEIT IM LAUFE IHRER KARRIERE VERÄNDERT? Schönheit ist für mich immer vielschich-

tig und individuell gewesen. Im Laufe meiner Karriere habe ich jedoch gelernt, dass wahre Schönheit von innen kommt, also geistreich, humorvoll und positiv zu sein. Mein Job es ist, dieses innere Strahlen nach außen zu bringen und die Diskrepanz zwischen dem z.B. müden Aussehen und dem tatsächlichen Befinden zu überbrücken. Ein gutes strahlendes Aussehen hebt natürlich die Stimmung durch das Feedback, das man von seiner Umgebung erhält. Schönheit hat aus meiner Sicht auch kein Alter und wir registrieren seit einigen Jahren eine Zunahme an Patienten über 80 Jahre. Je älter ein Mensch ist, umso sensibler sollte die Korrektur sein. Sie darf niemals unnatürlich wirken. Wir alle haben den berechtigten Wunsch, gut auszusehen. Longevity, also bis ins hohe Alter fit zu bleiben und sich an Körper, Geist und Seele gesund

und wohl zu fühlen, ist ein zunehmender und, wie ich finde, positiver Trend.

WELCHE TÄGLICHEN RITUALE ODER GEWOHNHEITEN SIND FÜR SIE UNERLÄSSLICH?

Neben den medizinischen Routinen ist es für mich wichtig, Zeit zum Auftanken zu nehmen, sei es durch Gespräche mit Freunden und Familie, Reisen, Besuch von Kunstausstellungen oder einfach nur stille Reflexion. Es hilft mir, mich zu zentrieren und den Tag mit positiver Energie zu beginnen. Nach einem langen Tag liebe ich es, mich in der Badewanne mit Düften zu entspannen und tatsächlich finde ich auch handwerkliche Tätigkeiten jeder Art zu Hause sehr meditativ.

ZUM ABSCHLUSS, WO SEHEN SIE DIE ZUKUNFT DER PLASTISCHEN UND ÄSTHETISCHEN CHIR-

URGIE, UND WELCHE ROLLE MÖCHTEN SIE DARIN SPIELEN?

Die Zukunft liegt in minimalinvasiven Techniken, personalisierter Medizin und einem besseren Verständnis für individuelle Schönheit. Ich hoffe, weiterhin an vorderster Front zu stehen und Innovationen und Veränderungen in diesem Bereich voranzutreiben. Korea ist in der medizinischen Ästhetik und Chirurgie weltweit führend und durch meine persönlichen Wurzeln – ich bin halb Koreanerin und halb Belgierin – habe ich viele Kontakte und tausche mich auf Kongressen weltweit über die Zukunftsthemen unserer Branche aus. Und ich freue mich schon auf das allererste deutsch-koreanische Ästhetik-Meeting, das ich 2025 in München organisieren werde!

ÜBER DR. MED. CAROLINE KIM

Dr. Caroline Kim ist eine hochqualifizierte Plastische Chirurgin mit einer beeindruckenden beruflichen Laufbahn. Nach ihrem Medizinstudium an der LMU München, während dessen sie ein Hochbegabtenstipendium der Regierung von Oberbayern erhielt, erhielt sie 1996 ihre Approbation als Ärztin und promovierte über immunologische Veränderungen nach Verbrennungen, Polytrauma und herzchirurgischen Eingriffen. Ihr beruflicher Werdegang führte sie über verschiedene Stationen, unter anderem in die Chirurgische Klinik des Klinikums Großhadern, wo sie in den Bereichen Plastische Chirurgie, Allgemeinchirurgie, Thoraxchirurgie und Intensivmedizin tätig war. Später arbeitete sie in der Klinik für Plastische und Handchirurgie sowie in der Klinik für Brusterkrankungen am Behandlungszentrum Vogtareuth unter der Leitung von Prof. Dr. Feller und Dr. Peek, zuletzt als Funktionsoberärztin. Dr. Caroline Kim hat 2003 die deutsche Facharztprüfung für Plastische und Ästhetische Chirurgie und 2004 die europäische Facharztprüfung für Plastische, Ästhetische und Rekonstruktive Chirurgie erfolgreich abgelegt. Seit 2005 ist sie niedergelassene Fachärztin für Plastische Chirurgie und engagiert sich durch regelmäßige Teilnahme an nationalen und internationalen Kongressen sowie durch Fortbildungsveranstaltungen für ärztliche Kollegen aktiv für die Fort- und Weiterbildung in ihrem Fachgebiet.



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 Kommunikationberatung 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.

MALDIVES FLOATINGCITY

Waterstudio.NL ist ein niederländisches Architekturbüro, das sich der Herausforderung stellt, Lösungen für die Probleme zu entwickeln, die durch Urbanisierung und Klimawandel entstehen – zum Beispiel auf den Malediven.

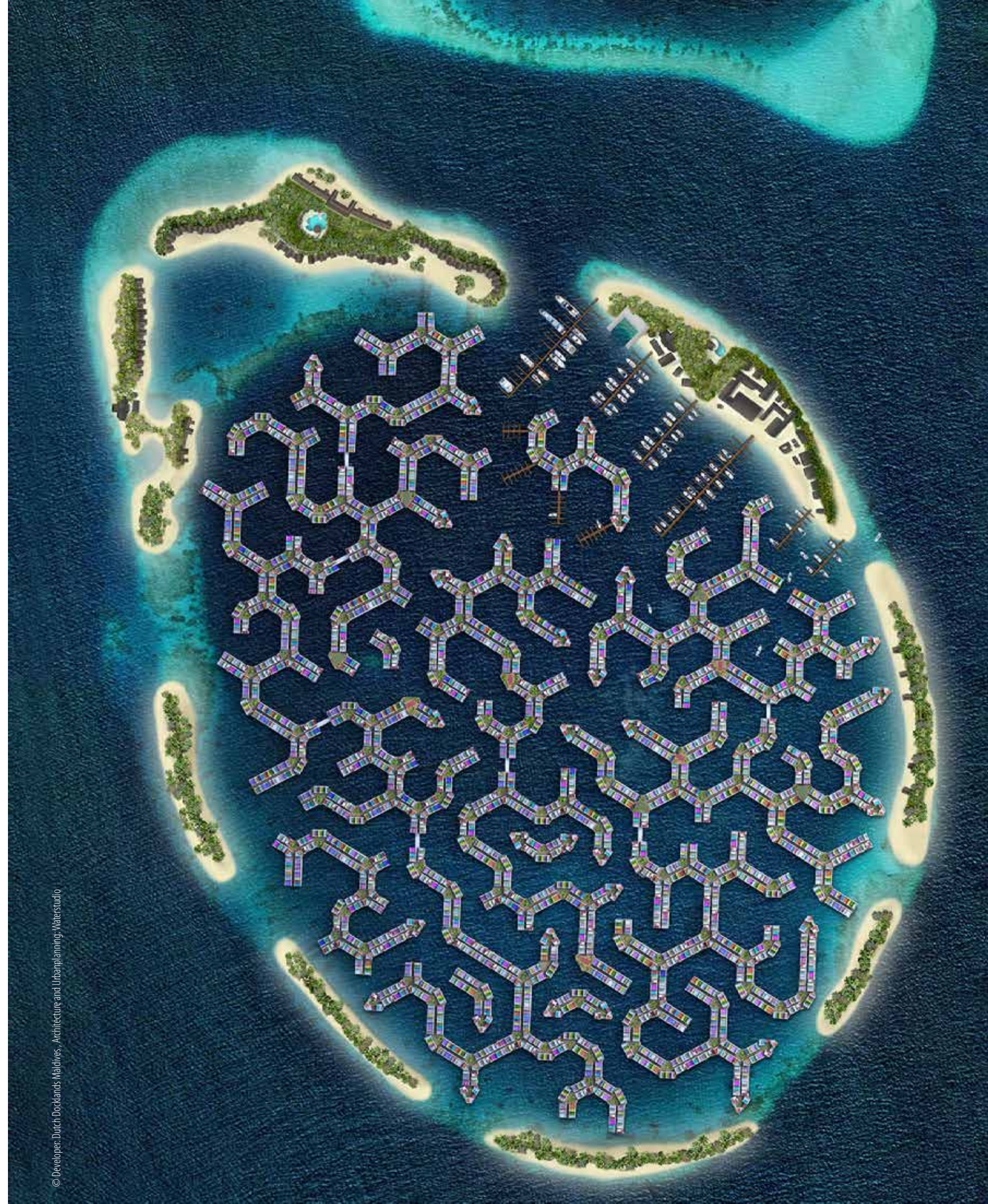
Prognosen gehen davon aus, dass im Jahr 2050 etwa 70 Prozent der Weltbevölkerung in urbanisierten Gebieten leben werden. Angesichts der Tatsache, dass etwa 90 Prozent der größten Städte der Welt direkt am Wasser liegen, sind wir gezwungen, unseren Umgang mit Wasser in der bebauten Umwelt zu überdenken. Angesichts der Unvorhersehbarkeit zukünftiger Entwicklungen und unvorhergesehener Bedürfnisse müssen wir flexible Strategien entwickeln – eine Planung für den Wandel. Die Vision ist, dass große schwimmende Projekte im städtischen Umfeld eine greifbare Lösung für diese Probleme bieten, die sowohl flexibel als auch nachhaltig ist.

Der Vision von Koen Olthuis, Gründer des niederländischen Architekturbüros Waterstudio.NL, zufolge sind die heutigen Designer ein wesentlicher Teil der Generation des Klimawandels und sollten beginnen, ihre Perspektive zu erweitern, indem sie städtische Komponenten berücksichtigen, die dynamisch statt statisch sind. Seine Lösung, „City Apps“ genannt, sind

schwebende urbane Komponenten, die dem bestehenden statischen Raster einer Stadt eine spezifische Funktion hinzufügen. Die Nutzung vorhandener städtischer Gewässer als Bauland schafft Raum für eine neue Verdichtung und bietet Städten weltweit die Möglichkeit, flexibel auf Klimawandel und Urbanisierung zu reagieren.

KOEN, WIE BIST DU AUF DIE IDEE DER SCHWIMMENDEN STÄDTE GEKOMMEN?

Der erste Ausgangspunkt war vor einigen Jahren, als wir unser Unternehmen in den Niederlanden gründeten. Wir sahen, dass Wasser knapp war und die einzige Möglichkeit, wie die Menschen mit Wasser umgingen, darin bestand, Deiche zu bauen, um das Wasser zurückzuhalten. In den Niederlanden gab es bereits einige kleine Hausboote. Aber wir dachten, dass man das Konzept der schwimmenden Hausboote zu schwimmenden Wasserhäusern weiterentwickeln könnte, die eine bessere Qualität haben, größer sind und viel mehr wie normale Häuser aussehen. Ich habe herausgefunden, dass es Techno-





© Developer: Dutch Dodlands Maldives, Architecture and Urbanplanning: Waterstudio

logien gibt, um Wasser zur Aufwertung einer Stadt zu nutzen, die in jeder Stadt der Welt, in der es Wasser gibt, eingesetzt werden könnten – zum Beispiel in New York, London, Shanghai oder Tokio. Alle diese Städte haben die gleichen Probleme, und die gleichen Technologien könnten dort eingesetzt werden. So begannen wir unser Geschäft und expandierten in andere Länder. Wir sind ständig auf der Suche nach besseren Arten von schwimmenden Strukturen, von kleinen Häusern über Mehrfamilienhäuser bis hin zu schwimmenden Hochhäusern und Städten. Der zweite Ausgangspunkt für diese Idee war etwa 2011, als wir mit der Regierung der Malediven in Kontakt kamen. Der Grund dafür war, dass die Regierung aufgrund ihrer Lage mitten im Ozean eine Art Weckruf an die Welt richtete, um den Untergang zu verhindern. Die Botschaft lautete: Wenn die Welt nichts unternimmt, werden wir untergehen oder das Land verlassen müssen. Was damals bei einer Einwohnerzahl von rund 375.000 auch möglich gewesen wäre. Aber wir als Architekten und Bauherren kamen in Kontakt mit der Regierung und ich sagte: „Okay, wir können auch etwas anderes machen. Lasst uns aus Beinahe-Klimaflüchtlings Klimainnovatoren machen und mit niederländischer Technologie einen Maßstab setzen und eine Referenz für eine schwimmende Stadt schaffen,

die der Gesellschaft Hoffnung gibt und eine Antwort auf den Platzmangel und den Klimawandel ist. In Malé leben die meisten Menschen auf engstem Raum, oft in Mehrgenerationenhäusern ohne viel öffentlichen Raum. Es gibt keine Möglichkeit, diese Art von Inseln mit den üblichen traditionellen Technologien wie Pfählen oder Aufschüttungen zu erweitern. Aber solche schwimmenden Fundamente wären die ideale Lösung, um diesem Land neuen Raum zu geben und die Stadt zu vergrößern, denn wir sind nur fünf Minuten von der Hauptstadt entfernt und bieten bezahlbaren Wohnraum. Denn das ist es, was wir brauchen. Es ist nicht notwendig, eine reiche, teure Villa zu bauen, es ist notwendig, ein paar Studios und Wohnungen zu bauen, zum Beispiel für Leute, die in keiner Beziehung sind, für Singles, die keinen separaten Raum für sich finden. Im Laufe der Zeit entstand so ein Joint Venture, und alle Politiker befürworteten diese Art von schwimmenden Städten, weil sie der Gesellschaft Raum geben und den sozialen Wohnungsbau entlasten. Das ist Ursprung der Geschichte.

DU HAST ALSO ERST LOKAL UND DANN GLOBAL GEDACHT - DER ANFANG WAR WESTLAND IN DEN HAAG UND JETZT GEHT ES WEITER MIT DEN MALEDIVEN?

Die ersten Strukturen sind geschaffen und

wir sind dabei, sie auf drei Ebenen zu testen: Mit dem Stabilitätstest, der nicht so schwierig ist, weil wir bereits wissen, dass es funktioniert. Dann haben wir den ökologischen Test. Wir müssen zeigen, dass es keine negativen Auswirkungen auf die Ökologie gibt. Und noch besser: Wir müssen zeigen, dass sich alle möglichen Meeresbewohner auf diesen schwimmenden Plattformen ansiedeln und unter diesen Plattformen ein neues Ökosystem schaffen, was natürlich logisch ist, weil es Schatten spendet und etwas niedrigere Temperaturen erzeugt. Und das Dritte und Wichtigste sind die Menschen, die in dieser schwimmenden Stadt leben wollen. Anfang nächsten Jahres erwarten wir die Produktion der ersten großformatigen Module, und das erste Modell ist fast 30 mal 100 Meter groß, wie eine Straße, und auf der Straße haben wir Wohnhäuser. Am Ende sollen 194 Straßen miteinander verbunden sein und die ganze Stadt bilden. Ich vergleiche das gerne mit Lego – ein Segment sind die Häuser und ein anderes das Fundament. Das ist ein fantastischer Montageprozess, bei dem verschiedene Häfen in der Region als Produktionsstätten genutzt werden können. Man muss also nicht mehr an einem Ort oder in der Lagune selbst bauen. Denn wenn man woanders bauen würde, hätte das einen sehr schlechten Einfluss auf die Ökologie.

FÜR WIE VIELE MENSCHEN WIRD DAS ZUNÄCHST EINE LÖSUNG SEIN?

Wir werden in der Lage sein, 30.000 Menschen ein neues Zuhause zu geben, und die Regierung hat meinen größten Respekt, denn wenn man sich die Welt anschaut, haben wir schon sehr lange Ideen. Aber man muss eine Regierung finden, die bereit ist, sich zu verändern, sich zu öffnen und Möglichkeiten zu schaffen. Und obwohl die Niederlande mit der Technologie der schwimmenden Fundamente sehr weit fortgeschritten sind, gibt es immer noch nur wenige schwimmende Stadtviertel, und diese Viertel sind hauptsächlich für die Reichen, die eine fantastische Villa besitzen. Aber das ist keine Lösung für den Bedarf an mehr Wohnraum, der auch im Inland dringend benötigt wird. Deshalb finde ich es faszinierend, dass Länder, die weit von uns entfernt sind, bereit sind, solche Maßnahmen zu ergreifen, um den rechtlichen Rahmen zu schaffen und Standorte zur Verfügung zu stellen.

DAS SIND SEHR MUTIGE ANSÄTZE DER MALEDIVISCHEN REGIERUNG ...

Es war das Time-Magazin, das von der Entwicklung der Gesellschaft von Klimaflüchtlingen zu Klimainnovatoren sprach, und wir fanden diesen Satz sehr schön. In Wirklichkeit ist es genau so, denn die Technologie, die jetzt im Rahmen des Joint Ventures mit der Regierung der Malediven entwickelt wird, wird auch in anderen Städten der Welt zum Einsatz kommen, natürlich nicht mit der gleichen Farbe der Häuser und der Strände. Aber dahinter stehen die schwimmenden Fundamente selbst, die Logistik, die Technologie, das ökologische Wissen. Das Wissen, das in dieser Stadt gewonnen

wird, wird in Städten auf der ganzen Welt genutzt werden. Man kann dies fast als den ersten Schritt in eine neue Ära der Stadt sehen, in der die Stadt mehr Raum hat. Vor fast 140 Jahren wurden die ersten Wolkenkratzer gebaut und weltweit nachgeahmt. So wird es auch mit den schwimmenden Gebäuden sein, die innerhalb von 15 Jahren überall auf der Welt zu finden sein werden – in unseren Häfen, auf unseren Flüssen, Kanälen und offenen Gewässern. Dabei geht es nicht darum, Wasserflächen zu bebauen, sondern Städte flexibler und nachhaltiger wachsen zu lassen.

DAS ÖKOLOGISCHE SYSTEM WIRD ALSO NICHT NEGATIV BEEINFLUSST?

Nein, denn dann sollte man es lassen. Ich denke, die Regeln werden strenger, was wir begrüßen und was gut ist. Heute muss man nachweisen und viele dieser Szenarien im Voraus berechnen. Wenn wir also anfangen, kennen wir die Wassertiefe, die Strömung, das Ökosystem, wir kennen die Sonne, den Wind, alles. Das bestimmt, wie groß die Plattformen sein können. Wenn man flaches Wasser und nicht genug Sonnenlicht hat, kann man keine sehr großen Fundamente bauen, anders im Ozean, wo es mehr Tiefe und mehr Strömung gibt. Es kommt also darauf an, wo man sich auf der Welt befindet und wie der Zustand des Wassers ist. Das bestimmt die Größe, die Höhe und die Tiefe des Fundaments. Das ist also der Ausgangspunkt, und das Ganze ist ein Lernprozess. Je weiter die Entwicklungen voranschreiten, desto mehr lernen wir und desto besser können wir sie mit dem ökologischen Idealzustand in Einklang bringen. Die Basis und das Hauptziel ist es, einen positiven Einfluss

auf die Ökologie und die Gestaltung der Lagune zu haben. In der Mitte der Lagune ist nichts, es ist eine Sandbank. Indem wir einige dieser schwimmenden Fundamente einsetzen, schaffen wir bereits ein Ökosystem. Während wir bauen, sehen wir durch die Testinseln, wie sie von den Meerestieren als Unterschlupf, als Schutz oder als Schattenplatz genutzt werden. Es gibt dort viel Leben, und es ist eine logische Technologie, die wir einsetzen, um die Ökosysteme zu verbessern.

KRITISCHE STIMMEN WIRD ES SICHER TROTZDEM GEBEN ...

Es wird sie immer geben, und sie zwingen zu kreativen Innovationen, um eine Lösung zu finden. Wenn es keine Kritik gäbe, wären alle Städte ein großes Chaos. Es muss kritische Stimmen geben, weil sie einen zwingen, bessere Lösungen zu finden.

FINDET BEI DEN EINWOHNERN DENN AUCH EIN UMDENKEN STATT?

Es gibt eine gewisse Ehrfurcht und wir fordern eine Art Lebensstiländerung, denn die Männer sind es zum Beispiel gewohnt, überall mit dem Motorrad oder dem Auto hinzufahren. Das sollte in Zukunft vermieden werden, sodass man zu Fuß über die sandigen Straßen geht oder mit dem Elektroboot über das Wasser fährt. Das funktioniert auch in den Städten wegen der Wasserwege. Wir glauben also wirklich an eine Bootsgemeinde, in der man die Geschäfte, die Gesundheitsversorgung und die Schule zu Fuß erreichen kann. Aber wenn man in die Hauptstadt will, nimmt man ein Boot. Das kann das eigene Boot sein, Taxiboote oder das Fährsystem, das es bereits gibt. Es ist fast wie ein modernes Venedig, nur nicht statisch.



WANN WIRD DAS PROJEKTFERTIGGESTELLT?

Die ersten Häuser müssen gebaut und in Betrieb genommen werden. Es gibt 17 Quartiere und das erste wird in 18 Monaten betriebsbereit sein. Dann kommen die anderen Viertel. Insgesamt wird es also fünf Jahre dauern. Die Produktion liegt bei 10 bis 15 Einheiten pro Tag, was 13.000 schlüsselfertigen Apartments und Stadthäusern entspricht. Diese Zahl hat sich in den letzten anderthalb Jahren mehr als verdoppelt, weil die Regierung Druck ausübte und das Gefühl hatte, es gäbe zu viele Stadthäuser und zu wenig Studios. Wir mussten fast 60 bis 70 Prozent der Stadthäuser in Studios umwandeln. Ein Studio hat etwa 25 Quadratmeter, eine Apartment etwa 50 Quadratmeter und ein Stadthaus etwa 100 bis 150 Quadratmeter. Das bedeutet, dass jetzt viel mehr Wohnraum für den durchschnittlichen Einwohner von Malé zur Verfügung steht, der kein Apartment oder Haus findet. Einige werden ein Haus kaufen, andere werden einfach ein Haus mieten. Der Mietwohnungsmarkt ist derzeit sehr schwach und wird einen großen Aufschwung erleben, wenn diese zusätzlichen Gebäude gebaut werden.

HAT DAS ALLES AUCH MIT DEM GESELLSCHAFTLICHEN WANDEL ZU TUN?

Die Gesellschaft hat sich weltweit verändert. Natürlich verändern sich Gesellschaften, aber früher war alles viel traditioneller. Man hat Kinder, Kinder und Eltern leben in zwei Häusern, weil sie auf Inseln leben und genug Platz haben. Aber wenn man allein in Malé lebt und sich kein Haus teilen kann, muss man mit den Eltern zusammenwohnen. Immer mehr Menschen lassen sich scheiden oder heiraten gar nicht erst, sondern leben als Single.

Und das bisherige Umfeld lässt solche sozialen Veränderungen nicht zu. Diese schwimmende Stadt würde nicht funktionieren, wenn man sie 200 Kilometer von Malé entfernt bauen würde. Sie funktioniert, weil sie nur fünf Bootsminuten von Malé entfernt ist.

ALS ARCHITEKT IST MAN ALSO MEHR DENN JE GEFORDERT, LÖSUNGEN FÜR GESELLSCHAFTLICHE PROBLEME ZU FINDEN?

Ja, ich denke, das ist gut gesagt, denn die Rolle des Architekten ist nicht mehr nur die desjenigen, der ein schönes Bild oder eine schöne Wohnung entwirft, sondern er ist der Arzt der Stadt und er braucht ein Heilmittel für sein Wasserproblem. Man will ein Problem in der Stadt lösen, und man muss Technologie, Geld, soziale und rechtliche Fragen mitbringen und versuchen, eine Lösung zu finden. Und die Lösung ist nicht immer die perfekte Lösung, aber es ist ein Gleichgewicht zwischen all diesen Faktoren, die gerade erwähnt wurden.



ÜBER KOEN OLTHUIS

Koen Olthuis (1971) studierte Architektur und Industriedesign an der Technischen Universität Delft. Olthuis ist Gründer des niederländischen Architekturbüros Waterstudio.NL, das sich auf schwimmende Strukturen zur Bekämpfung von Überschwemmungen und des Anstiegs des Meeresspiegels spezialisiert hat. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Rijswijk, Niederlande. Im Jahr 2007 wurde er vom Time Magazine auf Platz 122 der einflussreichsten Menschen der Welt gewählt, was auf das weltweit wachsende Interesse an der Entwicklung von Wasserstrukturen zurückzuführen ist. Das französische Magazin Terra Eco wählte ihn 2011 zu einer der 100 „grünen Persönlichkeiten“, die die Welt verändern werden.



WEMPE

FEINE UHREN & JUWELEN

WEMPE-CUT®

137 Facetten – Die spektakulärste Art Licht zu brechen

MÜNCHEN, MAXIMILIANSTRASSE 6, T 089 29 12 99

AN DEN BESTEN ADRESSEN DEUTSCHLANDS UND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, WIEN, MADRID – WEMPE.COM

THEMAPGALLERY KUNSTUNDDDESIGN

Braucht Berlin noch eine Galerie? Wir finden: Unbedingt! Denn the map gallery versteht sich nicht nur als ein weiterer Raum auf der Kunstlandkarte. the map gallery möchte Atmosphäre schaffen. Mit Kunst, Objekten und Designermöbeln. Ausstellungen zu Themen und Ereignissen kuratieren, die Berlin und die Menschen bewegen. Im besten Fall wollen wir Horizonte erweitern.

WER SIND WIR?

Drei Menschen, die Kunst lieben, die Welt bereisen und Schätze entdecken, um sie mit anderen zu teilen. Drei Menschen, eine Galerie: MAP— Mon, Andrea, Peter. Mit ihrer Online-Galerie Wunderkunst bietet die Kunstmanagerin Mon Muellerschoen jungen Künstlern eine Plattform. Dank ihrer Arbeit für große Sammlungen (u.a. Hubert Burda Media und die Unternehmensberatung Roland Berger) verfügt sie über ein weitreichendes Netzwerk zu Künstlern, Kuratoren und Kunstliebhabern. Nebenbei schreibt Muellerschoen eine wöchentliche Art-Kolumne in dem Magazin Bunte und ist immer in Sachen Kunst unterwegs. Aus Hamburg kommt das A in der Mitte: Andrea von Goetz und Schwanenfließ. Die Gründerin und Macherin des Kunstfestivals sommer.frische.kunst und des collectors room in Hamburg ist in der Kunstszene bestens vernetzt. Sie erkennt Trends und Talente und liebt es, Künstler zu fördern und zu

fordern. Durch unzählige Besuche von Messen, Ausstellungen und Ateliers hat sie ein geschultes Auge für junge Kunst und entdeckt frühzeitig die Stars von morgen. Und damit die Männerquote auch stimmt, steht das P für den renommierten Münchner Innenarchitekten Peter Buchberger. Der Mann fürs Design. Er lässt nach eigenen Entwürfen fertigen und findet Klassiker, die es sonst nicht auf dem Markt gibt. Zu seinen Kunden zählen große Unternehmen und kunst- und designaffine Privatpersonen, für die Buchberger Interior weltweit Villen und Geschäftsräume einrichtet.



SOTHEBYSIMMOBILIENBÜRO OPENINGTEGERNSEE

Entdecken Sie unseren neuen Shop im Herzen von Rottach-Egern am Tegernsee. Lernen Sie unsere Sotheby's International Realty Immobilienexperten persönlich kennen und lassen sich die schönsten Wohnträume präsentieren.



Bei Sotheby's ist seit über 250 Jahren das Streben nach unvergleichlicher Qualität die größte Motivation für Höchstleistungen. Sowohl in der Kunst als auch im exklusiven Immobilienmarkt. Mit herausragender Marktexpertise bietet unser erfahrenes Team unseren Kunden auf der Käufer- und Verkäuferseite kompetente und individuelle Beratung auf höchstem Niveau sowie optimale Lösungen rund um die erfolgreiche Vermarktung besonderer Immobilien in begehrten Lagen in München, am Tegernsee, im Voralpenland, in Deutschland und weltweit. Besuchen Sie uns in unserem Sotheby's International Realty Shop in der Maximilianstraße in München und in dem neu eröffneten Sotheby's International Realty Shop am Tegernsee. Wir freuen uns auf Sie!

**"Sotheby's International Realty
Immobilienverwaltung
auf höchstem Niveau"**

**SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY
Immobilienbüro Tegernsee
Seestr. 10, 83700 Rottach-Egern**

**SOTHEBY'S INTERNATIONAL REALTY
Immobilienbüro München
Maximilianstr. 13, 80539 München
www.muenchen-sothebysrealty.com**



VORHERIGE SEITE TISCH ARTE VENEZIANA
YOUR FACE AUS DER LEO DE CARLO KOLLEKTION MELTING WORDS



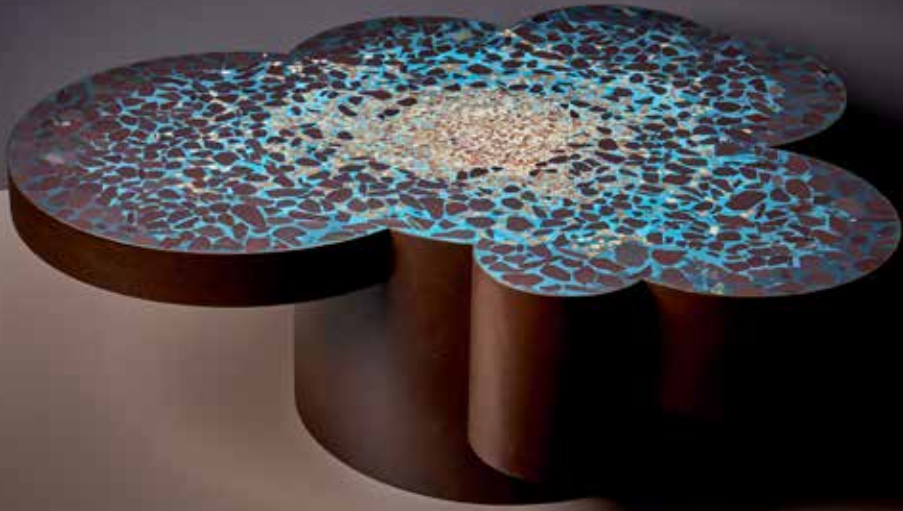
ZIXU WANG WANDOBJEKTE

WAS MACHEN WIR ANDERS ALS ANDERE?
Wir wollen fühlen. Wir wollen zeigen, was uns bewegt. Mit welchen Werken wir uns umgeben wollen, um uns inspirieren zu lassen. Mal leicht und sanft, mal anstrengend und unbequem. Alles ist

möglich – wie im Leben. Dazu wird the map gallery ein Ort, an dem wir sofort einziehen würden – mit Möbeln, Skulpturen, Bildern und Installationen. Wir wollen Themen setzen und Stimmungen aufgreifen. Etwa zum Start im Januar,

wenn der blaue Berliner Himmel über grauen Wolken pausiert, dann heißt es in the map gallery „Melancholia“. Klingt düster, zeigt aber Lösungen auf, denn Kunst und Design können das. Das wollen wir beweisen. Zum Gallery Weekend, wenn die Tage wieder länger werden, brechen wir auf, schütteln die Melancholie ab und reisen nach Kalifornien. Die map-Ausstellung „PCH Cruising“ wird das Lebensgefühl und die Designklassiker der amerikanischen Westküste einfangen. Wir freuen uns auf viele Gespräche, denn wir wollen zum Austausch anregen. Dazu planen wir Talks, Performances und mehr. Und wir setzen auf unsere Sammler und Künstler und die Kraft der Kreativität.
**Linienstraße 107, 10115 Berlin Mitte,
Opening 18. Januar 2024**

HANDGEFERTIGTER FELIX MUHRHOFER TERRAZZO-COUCHTISCH POPE BELLANOVA



© Sven Siewert

INSTALIFEHACK

Unser Lifehack von Instahelp gibt Tipps zu aktuellen Themen, die beschäftigen. Gute Laune im Gepäck: Stimmungsschwankungen in der dunklen Jahreszeit bekämpfen

Der Sommer neigt sich langsam dem Ende zu und die dunkle Jahreszeit steht vor der Tür. Unangenehme Begleitererscheinung: Wir können weniger Tageslicht genießen und unser Körper scheint auf Sparflamme zu fahren. Das schlägt sich bei vielen Menschen auf die Stimmung nieder. So hat eine Studie gezeigt, dass 36 Prozent der Frauen und 24 Prozent der Männer in der dunklen Jahreszeit in ein Stimmungstief fallen.

Tipps gegen Stimmungsschwankungen in der dunklen Jahreszeit gibt es im Internet zuhauf. Etwas kreativere Maßnahmen wie eine Lichttherapie mit speziellen Lampen werden vielleicht nicht jeden überraschen. In diesem Artikel möchten wir Ihnen jedoch Tipps geben, von denen Sie vielleicht noch nie gehört haben und die Ihnen helfen können, die dunkle Jahreszeit nicht nur zu überstehen, sondern auch zu genießen!

MIT LACHYOGA DAS STIMMUNGSTIEF WEGLACHEN

Schon mal was von Lachyoga gehört? Lachen ohne Grund. Klingt

verrückt, kann aber Wunder wirken. Denn gerade in der dunklen Jahreszeit ist vielen Menschen nicht zum Lachen zumute. Die Idee hinter Lachyoga ist es, die gesundheitlichen Vorteile des Lachens zu nutzen. Zahlreiche Studien konnten dies belegen: Eine Lachtherapie hat positive Auswirkungen auf die psychische Gesundheit, insbesondere auf die Stärkung positiver Emotionen, den Stressabbau und die Verbesserung zwischenmenschlicher Beziehungen.

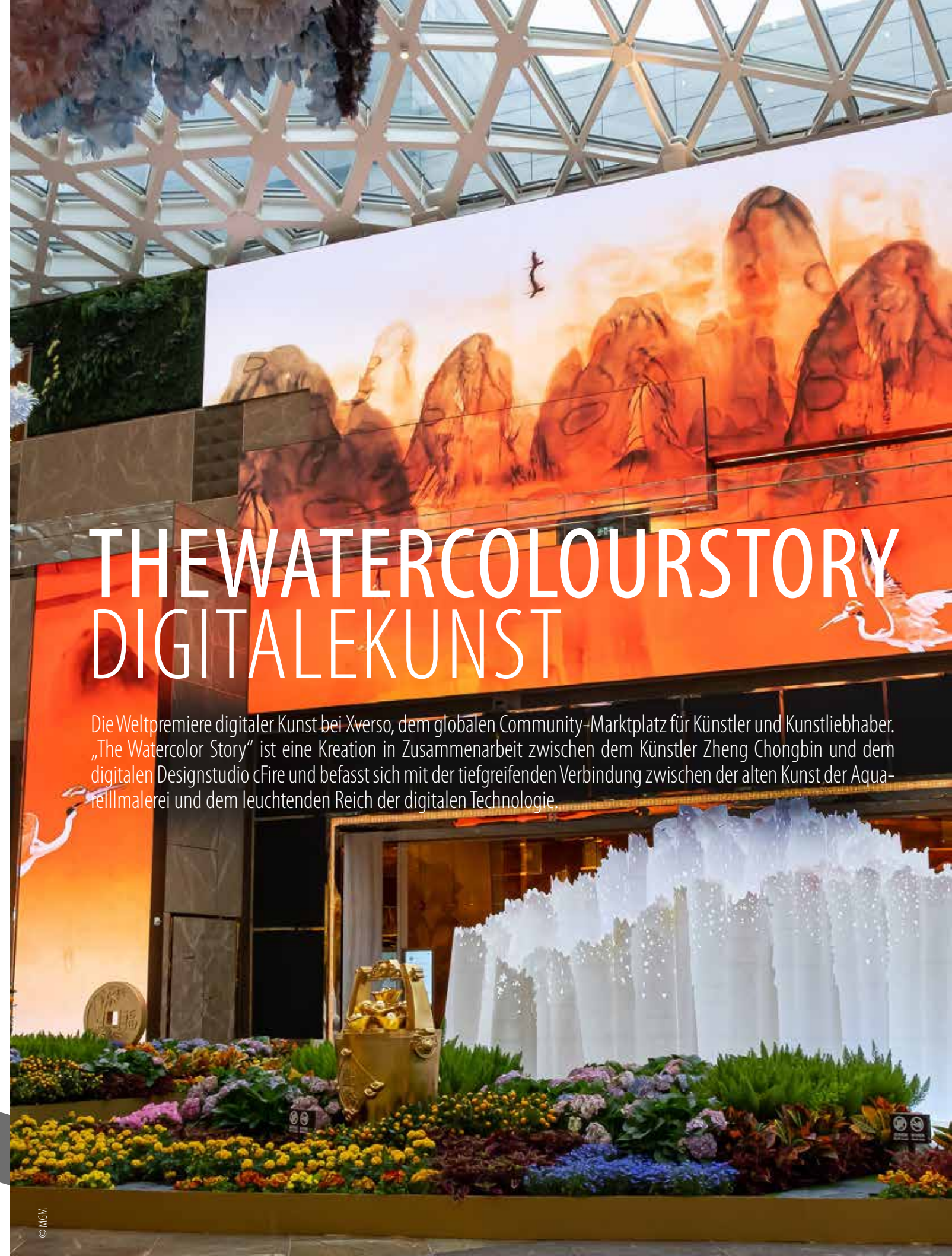
TIERTHERAPIE FÜR DAS WOHLBEFINDEN

Eine weitere unkonventionelle Maßnahme gegen ein Stimmungstief ist die sogenannte Tiertherapie. Wenn Sie die Möglichkeit haben, verbringen Sie Zeit mit Ihrem Haustier oder besuchen Sie einen Tierhof. Tiere zu streicheln und mit ihnen zu interagieren, kann beruhigend wirken und Stress abbauen. Wenn Sie keinen Zugang zu Tieren haben, können

Sie sich auch lustige Tiervideos ansehen und so Tipp 1 gleich mit einbauen. Eine Studie hat gezeigt, dass 98 Prozent aller Tierbesitzer mindestens einen positiven Effekt durch den Besitz eines Tieres erleben.

KALTE DUSCHE ALS STIMMUNGS-AUFHELLER

Kalt duschen ist schon im Sommer eine große Herausforderung, warum also sich im Winter dieser Tortur aussetzen? Ganz einfach: Kaltes Duschen wirkt sich positiv auf die Stimmung und die Gesundheit aus. Außerdem kann es sich positiv auf die Motivation auswirken: Wer morgens die Herausforderung einer kalten Dusche meistert, schafft auch den Rest des Tages! Wenn alles nichts hilft, sollten Sie sich Unterstützung suchen. Professionelle Hilfe im Rahmen einer psychologischen Beratung kann helfen, das Stimmungstief zu bekämpfen.



THE WATERCOLOUR STORY DIGITALE KUNST

Die Weltpremiere digitaler Kunst bei Xverso, dem globalen Community-Marktplatz für Künstler und Kunstliebhaber. „The Watercolor Story“ ist eine Kreation in Zusammenarbeit zwischen dem Künstler Zheng Chongbin und dem digitalen Designstudio cFire und befasst sich mit der tiefgreifenden Verbindung zwischen der alten Kunst der Aquarellmalerei und dem leuchtenden Reich der digitalen Technologie.

Xverso ist stolz, die Weltpremiere von „The Watercolour Story“ des renommierten chinesischen Malers Zheng Chongbin in Zusammenarbeit mit cFire zu präsentieren. „The Watercolour Story“ wurde für das glücksverheißende Jahr 2023 konzipiert und enthüllt und ist nicht nur ein bahnbrechendes Kunstwerk: Es ist ein zehninütiges Spektakel, ein digitaler Zauber, der sich über drei Akte entfaltet, und ein Werk zur Feier der mit der Moderne verwobenen Tradition. Diese immersive ortsspezifische Erzählung offenbart sich im zentralen Spectacle-Gästetrium des MGM Cotai, Macau.

Ein Blick hinter die Kulissen der Entstehung der „The Watercolour Story“ zeigt die Geschichte, Strategie und den künstlerischen Ansatz, mit denen der Künstler und künstlerische Leiter Zheng Chongbin und das Team von cFire das immersive animierte Aquarellgemälde auf LED-Innenbildschirmen erstellt haben. Zheng Chongbin ist ein renommierter bildender Künstler, der nicht nur die Konvergenz der klassischen chinesischen Aquarelltradition und der zeitgenössischen Bildabstraktion umsetzt, sondern auch wegweisend die Konvergenz von Technologie und immersiven Plattformen. Mit seinen partizipatorischen Licht-Raum-Erlebnissen und Kunstwerken hat er weltweit zahlreiche Orte in Europa, den USA, Shanghai, Peking, Hongkong, Singapur und Japan beeinflusst.

DER AUFTRAG

Das MGM Cotai wollte seinen Gästen ein visuell beeindruckendes Erlebnis mit digitalen Inhalten bieten. Die Aufgabe bestand darin, ein digitales Aquarell-

gemälde für das riesige MGM-Atrium zu entwerfen und damit die weltweit größte Indoor-LED-Wandinstallation mit 25 LED-Displays und 70 Millionen Pixeln. Eingebettet in die Architektur neben dem Hotel, den Restaurants, dem Einzelhandel und dem Casino. Das immersive Erlebnis in Form eines digitalen, friedlichen Aquarellgemäldes, das in seiner einzigartigen Darstellung, die starke Verbindung zwischen China und Macau während des chinesischen Neujahrs feiert.

DIE STRATEGIE

Auf 25 riesigen LED-Bildschirmen wurden Original-Aquarellmalereien animiert, die die Gäste auf neue, überraschende und inspirierende Weise in eine Welt voller Kultur und Tradition eintauchen lassen.

KULTURELLER KONTEXT

„The Watercolour Story“ bezieht drei kulturelle Kontextfaktoren der Einheit zwischen Macau und China ein. Erstens stellt das Werk Orte und gemeinsame kulturelle Ikonen vor, die sowohl für China als auch für Macau erkennbar und bedeutsam sind.

Zweitens stellt die Verwendung traditioneller kultureller Farben und Symbole wie Zinnoberrot und Himmelblau, Kraniche, Fische und andere wichtige kulturelle Werte dar, die beide Kulturen teilen, darunter Langlebigkeit, Weisheit, Glück, Macht, Wohlstand und die Abwehr des Bösen, Glück und Harmonie.

Drittens zielte „The Watercolour Story“ darauf ab, die Essenz des chinesischen Neujahrs, eines wichtigen Mondneujahrsereignisses in Macau, einzufangen.



DIE KREATIVE IDEE

„The Watercolour Story“ zielt darauf ab, Gäste zu fesseln. Das Ziel ist es, die Besucher mithilfe von Kunst, Technologie und räumlicher UX in eine Welt voller lokaler Symbole, kräftiger Farben und atemberaubender authentischer Bilder eintauchen zu lassen. Es wird eine nichtlineare Geschichte in drei Akten erzählt: Cinnq-barRed Cranes (Zinnoberrot), Acquamarine Fish (Ultramarinegrün) und Cerulean Blue Sailing Boats (Ceruleanblau). Die Gäste können also kommen und gehen, ohne einen narrativen Handlungsstrang zu verpassen. Zu Beginn jedes Akts werden traditionelle, mit Aquarell gepinselte Ikonen aus der chinesischen und macau-

schen Kultur wie Kraniche, Fische und Segelschiffe in die Szene gemalt, erwachen zum Leben und schweben anmutig durch Berglandschaften und den Hafen von Macau. Das Spektakel bewegt, fasziniert und begeistert und sorgt nicht zuletzt dank des Sounddesigns für ein unvergessliches Sinneserlebnis.

DIE PRODUKTION

Ein Team von Künstlern, Designern und Animatoren unter der Leitung von Zhen Chongbin erstellte „The Watercolor Story“. Die mit Tinte gemalten Symbole wurden vom Pinsel über die Leinwand und das 8K-Digitalvideo bis hin zur Animation und Postproduktion auf der riesigen

Auswahl an Displays übertragen. Die Implementierung dauerte 15 Wochen im Studio und bei MGM Cotai und umfasste die Vorproduktion, für die ein Studio für die Top-Down-Videoaufzeichnung von Aquarellmalereien gebaut wurde. Die umfangreiche Recherche zu macauischen und chinesischen Symbolen und Ikonen, die in der Arbeit vorkommen sollten, und die Beschaffung spezifischer Lackarten und Farben für die kulturspezifischen Elemente vervollständigte das Gesamtwerk. Die Komposition und Animation aller Elemente, einschließlich 3D-Effekte und Bewegung von Symbolen, erweckte die Gemälde, Hintergründe und Symbole zum Leben.



ÜBER ZHENG CHONGBIN

Zheng Chongbin wurde 1961 in Shanghai geboren und ist wohnhaft in San Francisco. Er verbindet in seinem Werk die klassische chinesische Aquarelltradition und die westliche Bildabstraktion und erforscht deren Konventionen und Elemente über mehr als drei Jahrzehnte. Er schafft ein einzigartiges Werk, das das Wesen der Materie offenbart. Während Zheng hauptsächlich Maler ist, erweitert er seine konzeptuellen Untersuchungen auf Installations- und Videokunst. Besonders hervorzuheben ist seine Installation „Wall of Skies“ aus dem Jahr 2015 mit einer komplexen gefalteten Struktur, die von einer geneigten Decke und schrägen Wänden umgeben ist und ein zartes Zusammenspiel von Linien und Flächen hervorruft. Zhongs Arbeiten sind in vielen bedeutenden Sammlungen zu finden, darunter im British Museum, im Metropolitan Museum of Art, im Asian Art Museum und vielen anderen.

Jeder Akt von „The Watercolour Story“ ist in einer limitierten Auflage von fünf Exemplaren exklusiv auf www.xverso.io erhältlich.

TRANSFORMATION IN UNTERNEHMEN

Ein aufschlussreiches Interview mit zwei Experten zum Thema Künstliche Intelligenz (KI) in mittelständischen Unternehmen. KI hat in den letzten Jahren eine immer wichtigere Rolle in der Geschäftswelt eingenommen und gerade für mittelständische Unternehmen eröffnen sich spannende Chancen und Herausforderungen.

HERR ANZILE, HERR BRAUN, WARUM IST KI AKTUELL SO EIN HYPETHEMA?

KI ist ein Hypethema, weil sie das Potenzial hat, zahlreiche Industrien zu revolutionieren. Von der Automatisierung von Routinetätigkeiten bis hin zur Ermöglichung neuer, innovativer Geschäftsmodelle bietet KI allen Unternehmen die Chance, effizienter, wettbewerbsfähiger und innovativer zu werden. Darüber hinaus hat der technologische Fortschritt der letzten Jahre die Zugänglichkeit und Leistungsfähigkeit von KI-Tools erheblich verbessert. Wir sprechen hier von einer Technologie, auf die jedermann in der Basisversion einfach und kostenlos über einen Webbrowser zugreifen und mit der eigenen Sprache steuern kann. Prompt ist die „natürliche“ Weiterentwicklung von Coding – nur ohne die Notwendigkeit, einen Programmierkurs zu belegen. KI ist nicht nur ein technologischer Durchbruch, sondern auch ein Paradigmenwechsel in der Art und Weise, wie wir Technologie nutzen und verstehen. Die Fähigkeit von Maschinen, zu lernen und Entscheidungen zu treffen, eröffnet bisher unvorstell-

bare Möglichkeiten. Zusammen mit dem exponentiellen Wachstum der Datenverfügbarkeit und der Rechenleistung hat dies die KI ins Zentrum der technologischen Revolution gerückt. Sie ist nicht nur ein Tool, sondern ein neues Zeitalter des Denkens. Das ist es, was diese Technologie so faszinierend macht.

WIE WÜRDEN SIE DEN AKTUELLEN STAND DER IMPLEMENTIERUNG VON KI IN MITTELSTÄNDISCHEN UNTERNEHMEN BESCHREIBEN?

Während einige mittelständische Unternehmen bereits Vorreiter bei der Einführung von KI sind, tasten sich viele noch vorsichtig an das Thema heran. Es ist eine Mischung aus Neugier, Vorsicht und dem Streben nach Wettbewerbsvorteilen. Der Schlüssel liegt in der Anpassungsfähigkeit und dem Verständnis, dass KI nicht nur ein weiteres IT-Tool, sondern eine transformative Kraft ist. Viele mittelständische Unternehmen stehen noch am Anfang ihrer KI-Reise. Es gibt ein wachsendes Bewusstsein für die Potenziale, aber auch Unsicherheit, wie man am besten startet und welche Mehrwerte konkret generiert

werden können. Vielen Unternehmen fehlt derzeit noch eine Orientierung mit einem klaren Zielbild und einfachen Start Use Cases. Für größere Projekte braucht es natürlich eine etwas dediziertere ROI-Betrachtung. Es gibt aber auch Leuchtturmprojekte und Unternehmen wie die Drogeriekette dm mit ihrem DMGPT, die zeigen, was möglich ist und andere Unternehmen inspirieren.

WAS SIND DIE HAUPTVORTEILE, DIE KI MITTELSTÄNDISCHEN UNTERNEHMEN BIETET, GANZ KONKRET?

KI ermöglicht es Unternehmen, über ihre bisherigen Grenzen hinauszudenken. Sie kann Prozesse optimieren, personalisierte Kundenerlebnisse schaffen und sogar bei der Produktentwicklung helfen. Es geht nicht nur darum, effizienter zu werden, sondern auch darum, völlig neue Geschäftsmodelle und Dienstleistungen zu erforschen, die bisher undenkbar waren. In Zeiten hoher Inflation und wirtschaftlicher Unsicherheit kann KI dazu beitragen, Ressourcen optimal zu nutzen, Prozesse zu verschlanken und so die Wettbewerbsfähigkeit zu sichern, also ganz konkrete Effizienz- und Rentabilitätssteigerungen zu erzielen. Stellen Sie sich vor, Sie sind Produktmanager bei einem Automobilzulieferer und müssen Ihrem Chef neue Ideen liefern, weil die OEM-Kunden nachhaltigere und effizientere Produkte fordern. Von der Idee bis zur Ausarbeitung eines Business Cases dauert es sicherlich eine Woche. Mit KI-Lösungen kann dieser Prozess um ein Vielfaches beschleunigt werden, z.B. bei der Generierung von Produktideen, bei der Ausarbeitung einzelner Marktstudien und bei ersten Umsetzungsideen. Gleichzeitig können Sie innerhalb von fünf

Minuten Stellenausschreibungen für alle Positionen erstellen, die zukünftig für die neue Abteilung benötigt werden. Egal in welcher Sprache und in welchem Format. KI-Lösungen sind super intelligente Assistenten. Natürlich braucht man immer noch das Know-how des Produktmanagers. Aber es kann viel effizienter eingesetzt werden.

VOR WELCHEN HERAUSFORDERUNGEN STEHEN UNTERNEHMEN BEI DER EINFÜHRUNG VON KI?

Abgesehen von den technischen Hürden ist eine der größten Herausforderungen das Mindset. Unternehmen müssen eine Kultur der kontinuierlichen Weiterbildung und Anpassungsfähigkeit fördern. Zu den Herausforderungen gehört natürlich auch eine gewisse Hemmschwelle, eine neue Technologie ins Unternehmen zu bringen und die Angst vor der eigenen Ersetzbarkeit und Unwissenheit. Auch der Mangel an qualifizierten Fachkräften, unzureichende Datenqualität, die Integration von KI in bestehende Systeme und Prozesse sowie ethische und datenschutzrechtliche Bedenken sind Themen. Darüber hinaus fehlt es häufig an einem klaren Verständnis des potenziellen ROI von KI-Investitionen, sowohl für „einfachere“ Anwendungsfälle als auch für „große“ Machine Learning Cases tief in der Wertschöpfungskette. Es geht nicht nur darum, eine neue Technologie zu implementieren, sondern auch darum, wie man in einer von KI getriebenen Welt arbeitet und denkt.

KÖNNEN SIE BEISPIELE FÜR ERFOLGREICHE KI-IMPLEMENTIERUNGEN IN MITTELSTÄNDISCHEN UNTERNEHMEN NENNEN?

Ein Beispiel ist ein mittelständisches

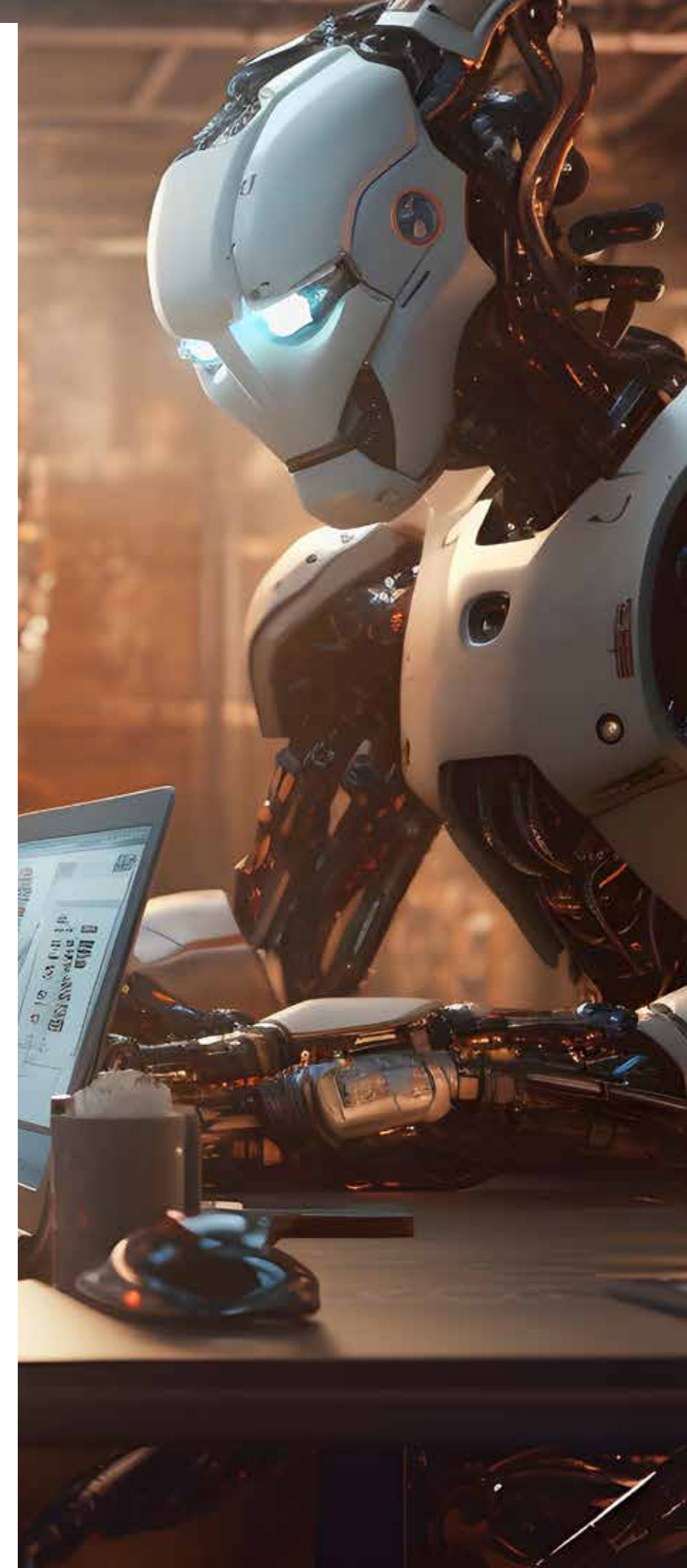
Produktionsunternehmen, das KI einsetzt, um seine Wartungsprozesse zu optimieren. Durch prädiktive Wartung konnten Ausfallzeiten reduziert und die Lebensdauer der Maschinen verlängert werden. Ein anderes Beispiel ist ein Handelsunternehmen, das mit Hilfe von KI seine Lagerbestände optimiert und damit Kosten gesenkt hat. Ganz konkret ist die Drogeriemarktkette dm ein Paradebeispiel für die intelligente und pragmatische Umsetzung von KI-Lösungen. Innerhalb von vier Wochen hat das Team in Zusammenarbeit mit Microsoft eine eigene DMGPT-Lösung auf die Beine gestellt. Von der strategischen Entscheidung im Vorstand über die Case-Definition bis hin zur Schulung der Mitarbeiter wurde fast alles nach dem „Human in the Loop“-Prinzip selbst umgesetzt. Inzwischen können die dm-Mitarbeiter eine leicht modifizierte, datensichere GPT-Lösung nutzen und so die Leistungsfähigkeit von GPT in ihren Arbeitsalltag integrieren. Bis Ende des Jahres wird die Lösung in DACH vollständig ausgerollt sein und eine Plattform alle relevanten GPT-Lösungen wie ChatGPT, Google Bard, Midjourney und Co. bündeln. Parallel beschäftigt sich dm schon lange mit Künstlicher Intelligenz und Machine Learning in den Märkten und im Onlineshop. Von jedem dm-Produkt gibt es einen digitalen Zwilling, jedes Kundenfeedback wird sofort ausgewertet und fließt als Erkenntnis in Einkauf, Produktion, Marketing und Vertrieb ein.

WIE KÖNNEN UNTERNEHMEN SICHERSTELLEN, DASS IHRE MITARBEITER FÜR DIE UMSTELLUNG AUF KI-GESTEUERTE PROZESSE BEREIT SIND? WAS SIND DIE ERFOLGSFAKTOREN? Wichtig ist es, die Mitarbeiter frühzeitig

ezuzubinden, transparent zu kommunizieren und einen einfachen Einstieg anzubieten. Natürlich muss der Kulturwandel hin zu einer datengetriebenen Organisation aktiv gestaltet und vom Management vorgelebt werden. Vor allem aber muss jeder Mitarbeiter in der Lage sein, den Mehrwert von KI in seinen eigenen Anwendungsfällen zu erkennen und mit einer deutlichen Leistungssteigerung umsetzen können. Wenn ich merke, dass ich ohne KI einen Tag länger für meine (repetitiven) Aufgaben benötige, dann fällt mir die Entscheidung relativ leicht. Es ist enorm wichtig, die Angst vor der „Bedeutungslosigkeit“ menschlicher Fähigkeiten und Kenntnisse durch KI zu nehmen. Es ist nicht die KI, die uns die Jobs wegnimmt, sondern der KI-Anwender. Das war schon bei jeder Technologie so. Bildung ist der Schlüssel. Unternehmen sollten in Schulungen investieren und eine Kultur der Neugier und des lebenslangen Lernens fördern. Es ist auch wichtig, auf die Ängste und Bedenken der Arbeitnehmer einzugehen und ihnen zu zeigen, wie KI ihre Arbeit ergänzen und nicht ersetzen wird.

WELCHE ROLLE SPIELT DIE DATENQUALITÄT BEI DER IMPLEMENTIERUNG VON KI IN UNTERNEHMEN?

Die Datenqualität ist entscheidend für den Erfolg von KI-Projekten. Nur wenn die Daten sauber, vollständig und verlässlich sind, können KI-Modelle zuverlässige und nützliche Vorhersagen treffen. Unternehmen müssen in ihre Dateninfrastruktur investieren und Prozesse etablieren, um die Datenqualität kontinuierlich sicherzustellen. Gleichzeitig braucht es klare Richtlinien für den Umgang mit KI-Lösungen, z.B. keine sensiblen Daten



weiterzugeben und jede KI-generierte Antwort sauber zu hinterfragen und zu plausibilisieren.

WELCHE SPEZIFISCHEN HERAUSFORDERUNGEN UND BEDÜRFNISSE HABEN MITTELSTÄNDISCHE UNTERNEHMEN IM VERGLEICH ZU GROSSKONZERNEN, WENN ES UM KI GEHT? Mittelständische Unternehmen haben oft weniger Ressourcen, sowohl finanziell als auch personell, und können es sich nicht leisten, große Teams von Datenwissenschaftlern einzustellen. Sie benötigen daher pragmatische, kosteneffiziente Lösungen und eine klare Anleitung, wie sie den größten Nutzen aus KI ziehen und Lösungen schnell umsetzen können. Gerade in der aktuell herausfordernden Wirtschaftslage müssen KI-Lösungen zu Effizienz- und Rentabilitätssteigerungen und klaren Verbesserungen führen. Das ist der Anspruch jedes Geschäftsführers. Sie brauchen KI-Lösungen, die sich schnell implementieren lassen und einen unmittelbaren Mehrwert bieten. Sie haben nicht den Luxus, in langfristige, ungewisse KI-Projekte zu investieren.

WIE KÖNNEN UNTERNEHMEN MIT HILFE VON KI DEM FACHKRÄFTEMANGEL BEGEGNEN? KI kann dazu beitragen, den Fachkräftemangel zu adressieren, indem Routineaufgaben automatisiert werden und Mitarbeiter sich auf wertschöpfende Tätigkeiten konzentrieren können. Darüber hinaus kann KI den Rekrutierungsprozess unterstützen, um geeignete Talente schneller und effizienter zu finden und durch individuelle Onboarding- und Trainingsprogramme zu qualifizieren.

WELCHE AUSWIRKUNGEN HAT KI AUF DIE UNTERNEHMENSKULTUR UND WIE KÖNNEN DIESE VERÄNDERUNGEN GEMANAGT WERDEN? KI fördert eine datengetriebene Kultur, in der Entscheidungen auf Fakten und Analysen und nicht auf Intuition beruhen. Dies erfordert Offenheit, eine hohe Lernbereitschaft und die Bereitschaft, bestehende Prozesse zu hinterfragen. Change Management und Führungskräfteentwicklung spielen dabei eine entscheidende Rolle. Es erfordert auch eine höhere Risikobereitschaft und die Bereitschaft, traditionelle Denkweisen in Frage zu stellen.

WIE SIEHT DER IDEALE PROZESS VON DER IDENTIFIKATION EINES KI-ANWENDUNGSFALLES BIS ZUR ERFOLGREICHEN IMPLEMENTIERUNG AUS? Der ideale Prozess beginnt mit einem Kick-off, um die Grundlagen von KI aufzuzeigen und Anwendungsfälle zu identifizieren, die einen klaren Geschäftsnutzen bieten. Darauf folgt eine Machbarkeitsanalyse unter Berücksichtigung der Datenverfügbarkeit und -qualität. Nach der Auswahl geeigneter Technologien und Tools erfolgt die Entwicklung und Implementierung des KI-Modells, bevor es in den Produktivbetrieb überführt wird. Wichtig ist die kontinuierliche Überwachung und Optimierung des Modells.

WELCHE TOOLS UND PLATTFORMEN EMPFEHLEN SIE UNTERNEHMEN, DIE GERADE ERST MIT KI BEGINNEN? Für Unternehmen, die gerade erst anfangen, eignen sich klassische Tools wie Open AI Chat GPT, Google Bard, Midjourney Dall-E, aber auch kleine spezialisierte



ÜBER MAX ANZILE

Der engagierte Jungunternehmer Maximilian Anzile wagte während seines Studiums an der LMU mit nur 27 Jahren den Schritt in die Selbstständigkeit. Seit 2021 setzt er bereits innovative KI-Tools ein und hat sich als Berater für die größten TV- und Kinoproduktionen im Bereich KI etabliert. Heute führt er erfolgreich drei spezialisierte Online-Marketing-Agenturen mit einem Team von über 40 Mitarbeitenden. Als stolzer Vater von zwei wundervollen Mädchen findet Maximilian sein Glück nicht nur im Geschäft, sondern auch im Familienleben. Als leidenschaftlicher Italiener pflegt er natürlich auch seine Liebe zur Kulinarik.

www.socialmediapiraten.de



ÜBER ROMAN BRAUN

Roman Braun ist Manager – Digital Economy, AI & Sustainability bei PMMG, einer inhabergeführten Boutique Unternehmensberatung für Geschäfts- und Organisations-Entwicklung. Nach seinem Abschluss Master of Science BWL und VWL an der Ludwig-Maximilians-Universität in München und Stationen bei McKinsey & Company, Allianz und Heidrick & Struggles startete er direkt bei der PMMG. Roman berät mittelständische Hidden Champions, digitale Start-ups und Family Offices und hat sich dabei auf nachhaltige und digitale Transformation spezialisiert. Gemeinsam mit seinen Kunden entwickeln Roman und sein Team Strategien zur Geschäfts- und Organisationsentwicklung, setzen u.a. die Themen KI und Nachhaltigkeit intelligent um, operationalisieren neue Geschäftsideen und managen komplexe Transformationsprojekte.

www.pmmg.group

Tools wie Fireflies oder OtterAI, um Meetings automatisch zu transkribieren und daraus Ableitungen und Zusammenfassungen zu erstellen.

WIE WICHTIG IST DIE ZUSAMMENARBEIT MIT EXTERNEN PARTNERN UND DIENSTLEISTERN BEI DER EINFÜHRUNG VON KI IN MITTELSTÄNDISCHEN UNTERNEHMEN? Externe Partner können wertvolle Expertise und Ressourcen einbringen, die intern möglicherweise nicht vorhanden sind. Sie können den Implementierungsprozess beschleunigen, Risiken minimieren und wertvolle Einblicke und Best Practices vermitteln.

KÖNNEN SIE UNS MEHR DARÜBER ERZÄHLEN, WIE KI DAZU BEITRAGEN KANN, DEN REKRUTIERUNGSPROZESS IN UNTERNEHMEN ZU VERBESSERN? KI kann den Rekrutierungsprozess auf verschiedene Weise verbessern: durch die Automatisierung von Routineaufgaben, durch die Analyse von Bewerberdaten, um die besten Kandidaten zu identifizieren, und sogar durch die Vorhersage, welche Kandidaten am besten zum Unternehmen passen würden. Dies führt zu einem effizienteren Prozess und besseren Einstellungsentscheidungen.

WIE GEHEN SIE IN IHRER BERATUNGSTÄTIGKEIT MIT DEM THEMA ETHIK UND DATENSCHUTZ IM ZUSAMMENHANG MIT KI UM? Ethik und Datenschutz haben für uns höchste Priorität. Wir stellen sicher, dass alle KI-Lösungen, die wir implementieren, den gesetzlichen Anforderungen entsprechen und ethischen Grundsätzen genügen. Außerdem beraten wir unsere

Kunden, wie sie Transparenz schaffen und die Privatsphäre der Endnutzer respektieren können.

GIBT ES SPEZIELLE HERAUSFORDERUNGEN BEI DER IMPLEMENTIERUNG VON KI IN FAMILIENGEFÜHRTEN MITTELSTÄNDISCHEN UNTERNEHMEN? In Familienunternehmen gibt es oft eine starke Unternehmenskultur und tief verwurzelte Prozesse. Die Herausforderung besteht darin, die Vorteile von KI zu kommunizieren und gleichzeitig die bestehende Kultur und Werte zu respektieren. Es ist wichtig, diese Werte zu respektieren, während man die Vorteile von KI einführt, alle Stakeholder einbezieht und Veränderungen schrittweise und mit Bedacht umsetzt.

ZUM ABSCHLUSS: WAS SIND IHRE DREI WICHTIGSTEN RATSCHLÄGE FÜR MITTELSTÄNDISCHE UNTERNEHMEN, DIE KI IMPLEMENTIEREN MÖCHTEN? Erstens: Klein anfangen, einen klaren Anwendungsfall identifizieren und schrittweise skalieren. Idealerweise mit einem ersten KI-Bootcamp oder Kick-off, um die Grundlagen dieser Technologie zu verstehen und die effektivsten Anwendungsfälle zu finden. Seien Sie mutig, aber pragmatisch. Zweitens: Investieren Sie in die Aus- und Weiterbildung Ihrer Mitarbeiter und fördern Sie eine datengetriebene Kultur. Schaffen Sie als Unternehmen die richtigen Rahmenbedingungen. Drittens: Scheuen Sie sich nicht, auf externe Expertise zurückzugreifen, um von den Erfahrungen und Best Practices anderer zu profitieren. Sehen Sie KI als Partner, nicht als Bedrohung.

WEIHNACHTSPFLANZEN IM AUFWIND

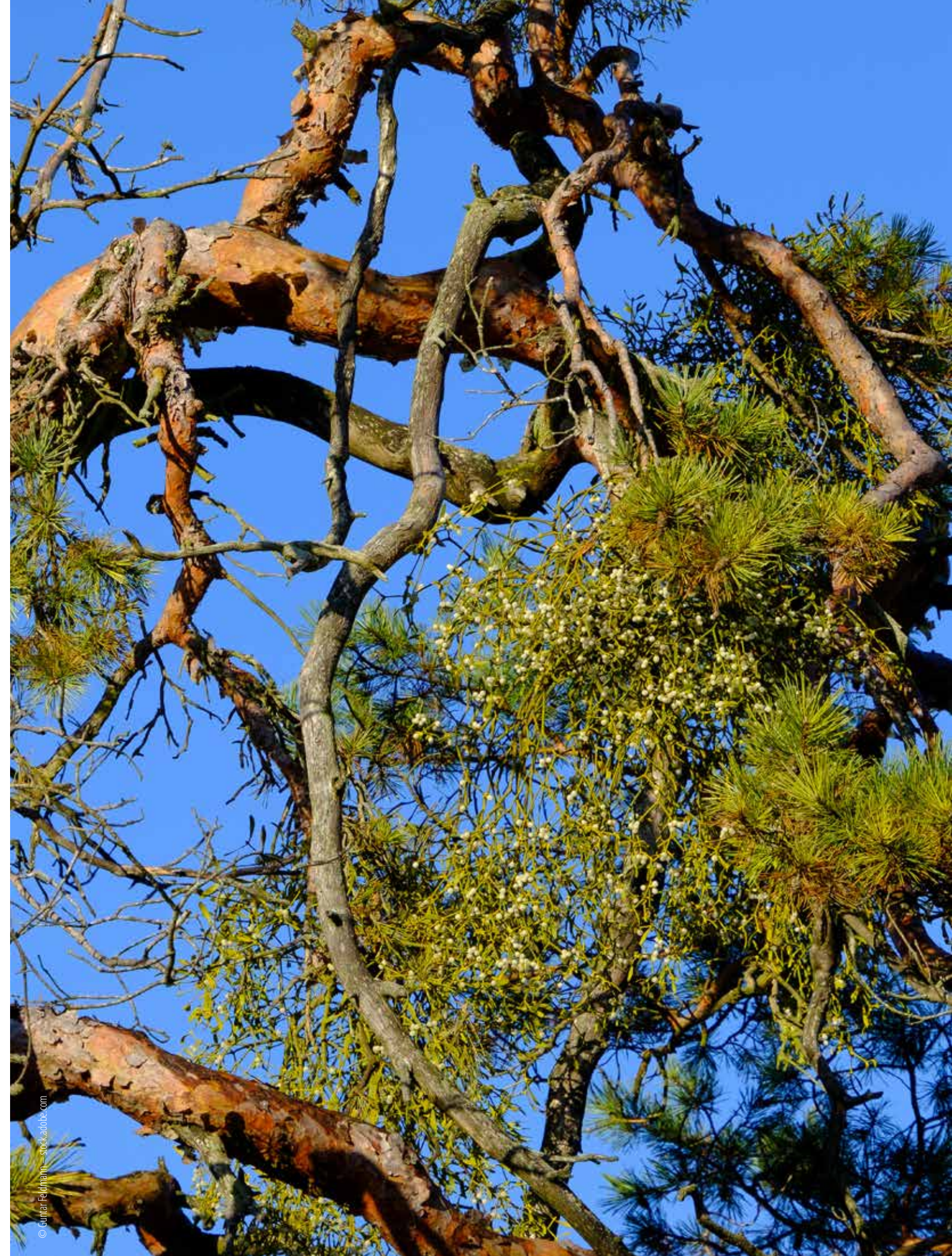
In Mitteleuropa und vielen anderen Teilen der Welt sind Misteln auf dem Vormarsch. Das kann in einigen Regionen zum Problem für den Obstbau, die Forstwirtschaft und den Naturschutz werden.

Mit einer goldenen Sichel in den Wald zu gehen und Misteln zu ernten, mag aus heutiger Sicht ein bisschen verschroben wirken. Doch es ist kein Zufall, dass der Druide Miraculix aus den Asterix-Comics seinen Zaubertrank ausgerechnet aus diesen Gewächsen braut. Schließlich galten die kugeligen Sträucher mit den weißen Beeren früher als Lebewesen zwischen Himmel und Erde, denen man allerlei magische Fähigkeiten zuschrieb. Inzwischen sind Zaubertränke zwar aus der Mode gekommen, die Misteln aber genießen nach wie vor ein spezielles Ansehen. In vielen Regionen Europas und Nordamerikas sind sie als Weihnachtsschmuck oder auch als Glücksbringer zu Neujahr beliebt. Und eine der bekanntesten Traditionen sieht es als gutes Omen für eine Beziehung, sich unter einem Mistelzweig zu küssen.

Die Gelegenheiten dafür sind in den letzten Jahren deutlich häufiger geworden. Denn die Weißbeerige Mistel, die vom Süden Skandiaviens über Mitteleuropa bis nach Südeuropa vorkommt, scheint derzeit zu den Gewinnern der Pflanzen-

welt zu gehören. Fachleute unterscheiden bei dieser Art drei Unterarten, die jeweils auf verschiedenen Bäumen wachsen. Die Tannen-Mistel und die Kiefern-Mistel haben sich auf die entsprechenden Koniferen spezialisiert. Die Laubholz-Mistel dagegen kann sich auf vielen verschiedenen Wirten ansiedeln, häufig findet man sie zum Beispiel auf Linden, Pappeln, Weiden, Ahorn und Apfelbäumen. Vor allem diese Unterart hat sich in letzter Zeit in Deutschland stark ausgebreitet.

Für Weihnachtsfans, Verliebte und Druiden klingt das nach einer guten Nachricht. Doch Misteln haben auch noch eine andere Seite, die ihr massenhaftes Auftreten problematisch macht. Denn einen Teil ihrer Lebenskraft saugen sie aus den Bäumen, auf denen sie wachsen. Dazu schicken sie wurzelähnliche Gebilde durch das Holz bis in die Leitungsbahnen und zapfen dort Wasser und Nährstoffe ab. „Sie haben zwar nicht das Ziel, ihre Wirte dadurch zu töten“, erklärt Gerald Parolly vom Botanischen Garten Berlin. „Aber sie schwächen die Bäume und können sie im Extremfall sogar zum Absterben brin-





gen.“ Forstwirte ärgern sich dann über geringere Mengen und eine schlechtere Qualität des Holzes, Obstbauern über weniger Blüten und Früchte. Und oft sind befallene Gehölze auch anfälliger für die Attacken von Insekten und Pilzen. Zu viele Stressfaktoren sind eben auch für Bäume nicht gesund.

Mit Sorge beobachten Naturschützer daher, dass sich Misteln seit den 1990er Jahren massiv in den Streuobstwiesen Süd- und Mitteldeutschlands ausbreiten. Vor allem Apfelbäume leiden stark unter dem Befall, zeigen oft Wucherungen und krebsartige Schäden. „Seit Neuestem finden sich die Misteln in einigen Regionen aber auch auf Birnbäumen“, berichtet Markus Rösler vom Bundesfachausschuss Streuobst des Naturschutzbundes Deutschland (NABU). Dabei hatte man gerade diese Bäume für einigermaßen sicher gehalten. Schließlich haben sie eine Gegenstrategie entwickelt und lassen ihr Gewebe rund um die Keimungsstelle des unliebsamen Mitbewohners absterben. Lange hat das gut funktioniert, die Misteln hatten meist keine Chance. „In letzter Zeit aber scheint das in einigen Gebieten nicht mehr der Fall zu sein“, sagt Markus Rösler. „Und wir haben noch keine Ahnung, woran das liegt.“

Klar ist jedenfalls, dass Misteln vor allem geschwächte und schlecht gepflegte Obstbestände stark befallen und nachhaltig schädigen können. Und das ist sowohl aus naturschutzfachlicher als auch aus kultureller Sicht ein Problem. Denn Streuobstwiesen, auf denen hoch-

stämmige Obstbäume ohne Einsatz synthetischer Düngemittel und Pestizide wachsen, gehören zu den artenreichsten Lebensräumen Mitteleuropas. Weit mehr als 5000 Arten von Pflanzen, Tieren und Pilzen haben Fachleute dort schon nachgewiesen. Gleichzeitig sind diese Landschaften auch ein lebendiges und vielfältiges Kulturerbe. Immerhin wachsen dort insgesamt rund 3000 Obstsorten, von denen man viele nur an einzelnen Orten findet.

Diese Hotspots der biologischen Vielfalt aber stehen seit Jahren als „stark gefährdet“ auf der Roten Liste der Biotoptypen Deutschlands. Denn obwohl seit den 1980er Jahren mancherorts Bäume nachgepflanzt wurden, müssen auch heute noch Streuobstwiesen Neubaugebieten weichen oder werden aufgegeben, weil sich die Nutzung nicht mehr rechnet. Und jetzt kommen noch die Misteln dazu. „Dieses Problem ist nicht überall in Deutschland dramatisch“, betont Markus Rösler. „Aber manche Fachleute sagen, dass die Streuobstwiesen in Rheinland-Pfalz oder im Saarland schon stärker durch Misteln gefährdet sind als durch die Bebauung.“

Es sind aber nicht nur Obstbäume, denen die vielen Schmarotzer in ihren Kronen zusetzen. Auch Gerald Parolly kann das Problem schon beim Blick aus seinem Bürofenster besichtigen. Der Botanische Garten Berlin besitzt eine große pflanzengeografische Abteilung, in der typische Pflanzengemeinschaften aus unterschiedlichen Weltregionen gezeigt

werden. „Auch dort haben wir ein Mistel-Problem“, sagt der Biologe. Mit am schlimmsten ist es im Bereich der nordamerikanischen Wälder, doch auch an anderen Stellen versuchen die Schmarotzer mit den weißen Beeren immer wieder Fuß zu fassen. Betroffen sind alle möglichen Gehölze von Birken und Pappeln bis zu Robinien und Rosengewächsen. „Wir haben zwar keine langjährige Erhebung dazu gemacht“, sagt der Wissenschaftler. „Aber der Befall hat in den letzten Jahren ganz sicher zugenommen.“

Einen ähnlichen Trend beobachten Fachleute auch in den Wäldern Polens. Ein Team um Pawel Lech vom Institut für Waldforschung in Raszyn hat festgestellt, dass sich die Misteln dort in den Jahren 2008 bis 2018 stetig ausgebreitet haben. Die meisten fanden sich interessanterweise in den Regionen, die in den Jahren zuvor die stärksten Dürren erlebt hatten. Die Forscher halten es deshalb für wahrscheinlich, dass der Klimawandel den Vormarsch der Misteln begünstigt hat. Dieser Verdacht besteht auch andersorts. „Misteln sind zwar nicht besonders wärmeliebend, schließlich kommen sie sogar in Skandinavien vor“, sagt Streuobst-Experte Markus Rösler. Auffällig sei aber, dass sie sich in Mitteleuropa von Süden nach Norden ausbreiten und zunehmend auch die höheren Lagen der Mittelgebirge erobern. „Das ist ein Indiz dafür, dass sie in Regionen vordringen, die vorher klimatisch ungünstig waren.“ Möglicherweise profitieren dabei nicht nur die Parasiten selbst von den steigen-

den Temperaturen, sondern auch die Vögel, die sie verbreiten.

Für viele mitteleuropäische Baumarten sind die steigenden Temperaturen und sinkenden Niederschlagsmengen dagegen der pure Stress. „Die Misteln kommen besser durch trockene Sommer als viele ihrer Wirte“, sagt Gerald Parolly. Dadurch aber werde es auch problematischer, wenn sich die Parasiten in den Kronen ansiedeln. „Baumbestände, die ohnehin schon durch den Klimawandel oder andere Probleme geschwächt sind, leiden besonders stark unter dem Befall“, erklärt der Biologe.

Im Botanischen Garten allerdings werden die Anlagen im Sommer bewässert. Deshalb führt Gerald Parolly den zunehmenden Mistelbefall dort zusätzlich auf einen anderen Effekt zurück. Von den Berliner Straßen- und Parkbäumen werden die Misteln in der Regel nämlich nicht oder zu wenig entfernt. Und wenn sie einmal da sind, breiten sie sich auch weiter aus. Je mehr Misteln es gibt und je näher sie dem Garten rücken, umso wahrscheinlicher ist es, dass immer mehr Samen von den Vögeln dorthin getragen werden.

„Auch bei Obstbäumen hat man schon in den 1940er Jahren erkannt, dass mangelnde Pflege zu einer Ausbreitung der Misteln führt“, ergänzt Markus Rösler. Eigentlich brauchen vor allem Apfelbäume ohnehin regelmäßig einen Schnitt, um vital zu bleiben und eine gute Ernte zu liefern. Bei solchen Pflegemaßnahmen wurden früher auch die schmarotzenden Büsche in den Kronen entfernt.

Doch je mehr der Streuobstbau von einer Einkommensquelle zu einer Liebhaberei wurde, umso mehr Bestände blieben zu lange sich selbst überlassen. Auch das dürfte den Siegeszug der Misteln begünstigt haben.

Lässt sich dem Problem also mit Säge und Astschere zu Leibe rücken? Praktische Erfahrungen und wissenschaftliche Studien sprechen dafür. Allerdings ist das eine aufwändige Angelegenheit – und erfordert mitunter eine Radikalkur. Denn um eine Mistel dauerhaft loszuwerden, muss man mindestens 30 bis 50 Zentimeter von ihrem Ansatz ins gesunde Holz zurückschneiden. Sonst bleiben die Saugwurzeln erhalten und treiben später wieder aus.

Für Obstbestände empfiehlt der NABU-Bundesfachausschuss Streuobst daher eine Abwägung: Bei geringem Befall solle man rigoros gegen die Schmarotzer vorgehen und sie möglichst komplett entfernen. Wenn man stark befallene Bäume nicht ganz fällen oder massiv schädigen wolle, bleibe als Notmaßnahme nur, die Misteln etwa alle drei bis vier Jahre abzubrechen oder abzuschneiden. „Dann kommen sie zwar zurück, können aber erst nach etwa vier bis fünf Jahren wieder Früchte bilden“, erklärt Markus Rösler. Das verschafft dem Baum zumindest eine Atempause. Und man kann verhindern, dass sich die Pflanzen mithilfe ihrer Beeren weiter ausbreiten.

„Unser Ziel ist es nicht, die Misteln komplett auszurotten“, betont der Streuobst-Experte. Schließlich bieten die weißen

Beeren allein in Berlin und Brandenburg Nahrung für mindestens 27 heimische Vogelarten. Zudem gibt es auch einige Insekten, die zwingend auf die Pflanzen in den Baumkronen angewiesen sind. Trotzdem sehen die Fachleute vom NABU kein Problem darin, die Schmarotzer aus Streuobstwiesen zu entfernen. „An Pappeln zum Beispiel werden sie ja auch weiterhin wachsen“, sagt Markus Rösler. Zumal den Piraten der Baumkronen eine rosige Zukunft bevorstehen könnte: Computersimulationen zeigen, dass sie sich im Zuge des Klimawandels vermutlich weiter ausbreiten werden.

Ob sich die dadurch entstehenden Probleme mit den bisherigen Methoden eindämmen lassen, ist fraglich. Viele Fachleute plädieren deshalb dafür, nach neuen und wirksameren Bekämpfungsmethoden zu suchen. Eine Möglichkeit besteht zum Beispiel darin, die natürlichen Gegenspieler der Parasiten zu rekrutieren. Schließlich gibt es weltweit eine ganze Reihe von Insekten, Bakterien und Pilzen, die Misteln befallen und schädigen. Etliche davon sind auch schon identifiziert und auf ihre Talente als biologische Schädlingsbekämpfer getestet worden.

In der Türkei zum Beispiel hat ein Team um Recep Kotan von der Atatürk Universität in Erzurum auf kranken Weißbeerrigen Misteln eine ganze Reihe von Pilzen und Bakterien entdeckt. Unter den Pilzen fanden sich vier, die damit besprühte Misteln stark schädigten. Bisher sind solche Ansätze allerdings erst im Labor-

stadium, eine kommerzielle Anwendung gibt es noch nicht. Um die Misteln von den Bäumen zu holen, ist man also auch heute noch auf mechanische Methoden angewiesen, mit denen schon der Druide Miraculix gearbeitet hat. Auf die goldene Sichel kann man dabei allerdings verzichten.



© photocrew – stock.adobe.com



ÜBER KERSTIN VIERING

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

WEINDURCHBLICK

Food and Wine Pairing – Die Entmystifizierung der Königsdisziplin

Wie so viele ihrer Art könnte dieser Artikel in etwa so beginnen: Wine Pairing ist die Kunst, den richtigen Wein zu einem Gericht zu finden, um das kulinarische Erlebnis zu verbessern. Eine gute Möglichkeit, mit Wine Pairing zu beginnen, ist die Verwendung einer Food Pairing Tabelle. Diese Tabellen listen verschiedene Gerichte auf und empfehlen passende Weine dazu. Halt Stop.

Sobald jemand versucht, Ihnen eine Tabelle zu einem so sensorischen, sinnlichen, emotionalen, empfindsamen, sensiblen, genussvollen und vergnüglichen Thema aufzudrängen, sollten alle Warnlampen aufleuchten. Es kann hilfreich sein, zunächst zu wissen, dass ... trockener Weißwein (z.B. Sauvignon Blanc, Chardonnay) gut zu Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten, Pasta mit hellen Soße, Salaten und leichten Vorspeisen passen KÖNNTE ... süßer Weißwein (z.B. Riesling Auslese, Moscato) zu scharfen Gerichten, pikanter asiatischer Küche, Frucht-desserts und Käse geeignet sein KÖNNTE ... trockener Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon, Merlot) gut rotes Fleisch, Steak, Wild, dunkle Saucen, Pasta mit Tomatensauce

und würzige Gerichte begleiten KÖNNTE ... leichter Rotwein (z.B. Pinot Noir) zu Schweinefleisch, Pasta mit Pilzsaucen und Gerichten mit leichten Saucen passen KÖNNTE ...

Aber seien wir ehrlich, diese Verallgemeinerungen helfen nur dabei, dem Verbraucher weder Geschmackssinn noch Intelligenz zuzuschreiben, um den soziokulturellen Kontext des Gerichts zu verstehen. Denn selbst wenn Sie derzeit in jedem Sushi-Laden (mit zu hohem Selbstanspruch) ein Glas Riesling zu ihrem Gericht empfohlen bekommen, wette ich, dass ein Glas Sake (und zwar nicht irgendeiner, sondern ein gustatorisch passender) diesem Gericht vielleicht sogar besser stünde.

Aber warum? Ganz einfach: „What grows together, goes together“. Wenn Sie auf der Suche nach gutem Essen und Trinken sind, machen Sie es wie die Einheimischen und kombinieren Sie Produkte aus der gleichen Gegend. Fast jede Region der Welt hat ihre traditionellen Kombinationen von Speisen und Getränken, von Muscheln und Bier in Belgien bis zu Wildschweinragout und einem Glas

Montepulciano in der Toskana. Hier eine kleine Auswahl an Getränken, die Sie auf den Tisch bringen sollten, je nachdem, was Sie servieren.

LUSTAU FINO JARANA SHERRY JEREZ/XEREZ/SHERRY DO, GEPAART MIT JAMON PATA NEGRA
Der spanische Jamón Pata Negra gilt als der beste Schinken der Welt, seine Qualität und sein Geschmack überzeugen kompromisslos. Die Bezeichnung Pata Negra (übersetzt: Schwarzfuß) erhalten nur Schinken, die ausschließlich von reinrassigen Ibérico-Schweinen stammen. Die Schweine bewegen sich 90 Tage lang in der freien Natur und ernähren sich von dem, was die Weiden und Böden der spanischen Korkeichenwälder hergeben. Zu ihrer Leibspeise gehören Eicheln, deren nussiges Aroma sich besonders im Schinken wiederfindet. Für den perfekten spanischen Aperitif serviert man den trockenen, leicht komplexen Fino aus Jerez – der Wiege des Sherrys – mit gesalzenen Mandeln oder eben Pata Negra. Die Mandeln ergänzen den nussigen Geschmack des Sherrys, während der Jamón die perfekte salzige Folie für den salzigen Charakter des Sherrys bildet.



CHÂTEAU ROUBINE 2020 LA VIE EN ROSE, PROVENCE, FRANKREICH ZUR SALADE NICOISE
Der Rosé aus der südfranzösischen Côtes de Provence ist knackiger und trockener als die meisten Roséweine und passt ideal zu fleischigem Fisch wie Thunfisch. Die fruchtigen Aromen (rote Beeren und pikante Grapefruit) ergänzen sich gut mit der leicht süßlichen Sauce, die über einen Salade Niçoise geträufelt wird.

MODELO ESPECIAL MEXICAN BEER GEPAART MIT TACOS
Dieses aus hochwertigem Gerstenmalz hergestellte Lagerbier nach Pilsener Brauart hat genug Geschmack und Körper, um einem herzhaften Taco mit langsam gegartem Schweinefleisch standzuhalten. Mit einem Hauch von Süße gleicht es die Zitrusnoten der Fisch-Tacos aus, die zum Beispiel mit einem würzigen Krautsalat serviert werden.

BELUGA GOLD LINE RUSSIAN VODKA GEPAART MIT BORSCHTSCH UND KAVIAR
Alles, was geräuchert, eingelegt oder gepökelt wird, passt mit seinen klaren, mineralischen Noten zum russischen

Wodka. Borschtsch – eine kalte Rote-Bete-Suppe mit Sauerrahm und Dill, die auf dem gesamten Balkan serviert wird – passt hervorragend dazu und unterstreicht die leichte Süße dieser delizösen Spirituose. Die Kombination von Wodka und Kaviar hat eine Tradition, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht und von der russischen Aristokratie häufig konsumiert wurde. Der Wodka dient als neutraler Begleiter, der den Geschmack des Kaviars nicht überdeckt. Die Hitze des Alkohols gleicht den leicht salzigen und kräftigen Geschmack des Kaviars aus und reinigt den Gaumen zwischen den Bissen. Kleine Schlucke gekühlten Wodkas zwischen den Bissen von Kaviar sind auch ein effektiver Gaumenreiniger.

Und zu guter Letzt, so wie der Name es schon vorgibt: Phillip Kuhn Riesling Saumagen GG mit Pfälzer Saumagen. Denn wie sagte schon einst unser Bundeskanzler Helmut Kohl: „Essen und Trinken – das steht für Freude am Leben, Pairing Tabellen nicht“ oder so ähnlich.



ÜBER ALESSANDRO BORIONI

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



ARMLEHNSTUHL AUS DER PLATNER COLLECTION VON KNOLL AUS DEN 1960ER JAHREN. DIE IKONISCHEN STÜCKE ENTSTEHEN DURCH DAS SCHWEISSEN VON HUNDERTEN GEBOGENER STAHLSTANGEN AN KREISFÖRMIGEN RAHMEN, DIE GLEICHZEITIG ALS STRUKTUR UND ORNAMENT DIENEN. DAS SCHAUMSTOFFKISSEN IST MIT EINEM KLETTVERSCHLUSS AN DER GLASFASERSCHALE BEFESTIGT. ERHÄLTICH BEI VERSCHIEDENEN MÖBELANBIETERN

BESTOFDESIGN

DAS NEUE UNISEX-PARFUM „IN FLAGRANTI“ VON DER DUFT BESTICHT NICHT NUR DURCH SEIN ÄUSSERES, SONDERN VOR ALLEM DURCH SEINE BLUMIG-GOURMANDIGEN AROMEN VON VOLLMUNDIGEN FRÜCHTEN, EDLEN BLÜTEN SOWIE KARAMELLISIERTEM SANDELHOLZ. ERHÄLTICH U.A. IN DER KLEINEN THEATINER PARFÜMERIE, THEATINERSTRASSE 35, MÜNCHEN SOWIE ONLINE UNTER WWW.DERDUFT.COM



EIN UNENDLICHER TISCH UND GEOMETRISCHER DIALOG ZWISCHEN GLAS UND PALISANDER. EIN DESTILLAT AUS LEICHTIGKEIT UND ABSTRAKTION. DER D.552.2 IST EIN BEISTELLTISCH AUS MASSIVEM PALISANDERHOLZ MIT GLASPLATTE UND FÜSSCHEN AUS MATTIERTEM MESSING. DIE NEUAUFLAGE UNTER DER LEITUNG VON MOLteni&c INTEGRIERT SICH IN DIE GIO PONTI COLLECTION. WWW.MOLTENI.IT

WANDPANEL ANDROMEDA AUS VERBUNDGLAS, DAS HINTERLEUCHTET WERDEN KANN. DIE MAXIMALE GRÖSSE EINES EINZELNEN PANELS LIEGT BEI 150 X 300 CM UND KANN VOLLSTÄNDIG DEKORIERT UND INDIVIDUELL GESTALTET WERDEN. WWW.TECNOGRAFICA.NET



DAS NUKI SMART LOCK MACHT DAS SMARTPHONE ZUM INTELLIGENTEN SCHLÜSSEL – ÖFFNEN SIE TÜREN SMART PER SMARTPHONE, SMARTWATCH ODER AUTOMATISCH PER AUTO UNLOCK. WWW.NUKI.IO

EIN WAHRHAFTIGES UNIKAT IST DAS STATEMENT-COLLIER „MARETTIMO“ DER SCHMUCKMANUFAKTUR SONNIA JEWELLERY DESIGN. DAS LUXURIÖSE SCHMUCKSTÜCK WIRD IN MERAN IM HAUSEIGENEN ATELIER IN PROFESSIONELLER HANDARBEIT IN STERLING SILBER, 18 KARAT VERGOLDET ALS AUCH IN GELBGOLD ANGEFERTIGT UND BEZAUBERT DURCH SEIN ELEGANTES DESIGN AUS EINER MEHRREIHIGEN ONYX KETTE, ASTKORALLEN SOWIE EINER MARMORKEGELMUSCHEL MIT KORALLE-CABOCHON. WWW.SONNIA.IT



LINKSHORTLIST

- www.egerner-hoefe.de

www.hl-cruises.de

www.hvj.de

www.oberfett.de

www.deichtorhallen.de

www.felix-jud.de

www.cuneo1905.de

www.mp-ebikes-and-more.de

www.puzzle-bar.de

www.excelsiorhotelnst.com

www.trauminselreisen.de

www.dr-kim.de

www.waterstudio.nl
- www.wempe.com

www.rkpb.de

www.muenchen-sothebysrealty.com

www.xverso.io

www.socialmediapiraten.de

www.pmmg.group

www.naturejournalism.com

www.derduft.com

www.molteni.it

www.tecnografica.net

www.nuki.io

www.sonnia.it

www.genesis.com

Only the Best

BRAND SPACES

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

IMPRESSUM

GRÜNDER UND VERANTWORTLICHE REDAKTION
Julia und Sven Holsten
www.onlythebest.de

Only the Best Brand Spaces GmbH, Prinzregentenstr. 85, 81675 München, Tel. 0172 28 10 108, info@onlythebest.de
AUTOREN DIESER AUSGABE Max Anzile, Alessandro Borioni, Peter Buchberger, Roman Braun, Julia Holsten, Sven Holsten, Jan-Piet Stempels, Sonja Still, Kerstin Viering, Christiane Wolff
TITELFOTO Parkhotel Egerner Höfe
GESTALTUNG Julia Holsten, jh@onlythebest.de
ANZEIGEN/KOOPERATIONEN Sven Holsten, 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 2024



ELEGANZ IN
PERFEKTION

ENTDECKEN SIE DEN NEUEN
GENESIS G90



GENESIS.COM



Genesis G90 3,5T 305,2 kW (415 PS) AWD Benzin; 8-Gang-Getriebe; Gesamtverbrauch kombiniert: 11 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert: 248 g/km (Werte nach WLTP).



Ausdrucksstark. Einzigartig. 100% Pinot Noir!

GRAND CRU
SELECT

PN AYC
18