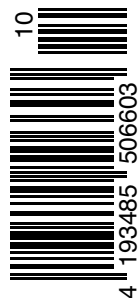


Only the Best

BRAND SPACES



PETERBUCHBERGER STILLSTANDISTEINEKATASTROPHE

STEPHANJMEIER
CAFELUITPOLD

ANDERMATT
DIEBESTEN48STUNDEN

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT



Pralinenkunst

in ihren schönsten Farben
und Formen

Lauensteiner® Blütenzauber
Art.-Nr. 5156 125g
5-fach sortiert 13,95 €



Lauensteiner® Platinum XXL
Art.-Nr. 0118 870g
33-fach sortiert 74,95 €

Lauenstein Confiserie

Frühlingshafte Osterfreuden

Genießen Sie das verlockende Gefühl von feinen Schokoladenostereiern in Gesellschaft von Familie und Freunden während der Osterfeiertage. In der Lauenstein Confiserie entstehen täglich handgefertigte süße Meisterwerke in einer schier endlosen Auswahl.

Entdecken Sie die exklusiven Fabergé-Eier, die Lauensteiner Platinum Auslese XXL oder die Design Edition „Lauensteiner Blütenzauber“. Die handgemachten Trüffel in fünf hocharomatischen Sorten wie Mango, Himbeer oder Waldmeister verwöhnen die Sinne und wecken wahre Frühlingsgefühle.

Weitere Geschenkideen für Ostern und den Frühling finden Sie unter lauensteiner.de



Confiserie Fabergé-Ei

Unsere beliebten Sammler-Eier aus Metall, gefüllt mit einer Auswahl aus fünf handgefertigten Lauensteiner® Manufaktur-Ostereiern, wie z. B. Marc de Champagne, Amaretto oder Nougat. Im attraktiven hellgrünen Präsentkarton - Motive nicht wählbar.

Art.-Nr. 7105 100g – 5-fach sortiert 16,95 €

EDITORIAL



GRÜNDER SVEN UND JULIA HOLSTEN

Das subjektive Empfinden der Freude am eigenen Leben ist einfach gesagt Lebensfreude. Zurück zu mehr Lebensfreude in diesem Jahr! Es gibt Herausforderungen, die uns beschäftigen, die uns begleiten. Vielleicht ist es deswegen an der Zeit, wieder mehr Leichtigkeit und Freude zu verbreiten. Wir plädieren für mehr Heiterkeit und Lebensfreude, indem wir die schönen Momente schätzen und den Fokus auf positive Energien legen. Tauchen wir ein in die Welt der Innenarchitektur mit Peter Buchberger und entdecken wir inspirierende Designs mit eigenen

Münchner G'schichten. Erleben wir den Winterzauber im exklusiven Skiort Andermatt. Werfen wir einen Blick auf innovative Formen der Ernährung, wie kultiviertes Fleisch aus tierischen Zellen. Erfahren wir, wie Künstliche Intelligenz Unternehmen optimiert und kreative Impulse für Innovationen liefert. Lassen wir dieses Jahr zu einer Reise der Entdeckungen, Freude und Innovation werden. Möge es ein Jahr voller Heiterkeit, persönlicher Entfaltung und bahnbrechender Technologien sein. Das wünschen wir uns allen.



INSPIRATIONEN



ESSENZ

EDITORIAL	3
DAS BESTE FÜR GENIESSER	
DIE BESTEN 48 STUNDEN IN ANDERMATT	16
EXPERIENCES – KUDA VILLINGILI MALEDIVEN	22
INSIDE THE CIRCLE – STEPHAN J. MEIER	28
WEINDURCHBLICK	62
DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN	
PETER BUCHBERGER – STILLSTAND IST EINE KATASTROPHE	6
MAYK AZZATO – NOBODY IS PERFECT	38
ZUKUNFT HOLLYWOOD	46
BEST OF DESIGN	66
DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT	
LIFEHACK	25
CHARAKTER TRIFFT AUF VERBORGENE HELDEN	26
GOOD MEAT – CHANGING THE WAY	34
KI-POTENZIAL IN DER UNTERNEHMENSFÜHRUNG	50
KÖRNER MIT NEBENWIRKUNGEN	56
LINK SHORTLIST	66
IMPRESSUM	66

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

STILLSTANDIST EINEKATASTROPHE

Er wurde mit Monaco Franze, dem ewigen Stenz, verglichen. Peter Buchberger gehört zu den schillerndsten Gestaltern Deutschlands. Jetzt feiert der Interior-Selfmademan das 25-jährige Bestehen seines Studios. Höchste Zeit, ihn ein paar Münchner G'schichten erzählen zu lassen – über Meilensteine, Traumaufträge und die glückliche Fügung.

„Im Nachhinein meint man ja immer, Muster zu erkennen. Dabei habe ich inzwischen gelernt, dass das Leben aus Zufällen besteht, aus einer Aneinanderreihung von mehr oder weniger glücklichen Begebenheiten. Ich bin jetzt 55 Jahre alt. Ich weiß, es bringt nichts, sich gegen den Strom des Lebens zu stellen. Am Klügsten ist es, sich einfach treiben und im besten Fall mitreißen zu lassen. Vielleicht lernt man mit der Zeit, die Stromschnellen eleganter und nonchalanter zu nehmen. Und ein bisschen kann man ihm schon auch auf die Sprünge helfen, dem eigenen Glück.“

Wollen Sie ein Beispiel? St. Moritz, die Corvatschbahn im Engadin, Anfang der 2000er Jahre. Eine Gondel, zwei Männer, eine zufällige Begegnung: Michael Käfer und ich sind seit den Achtzigern befreundet, die Nächte im P1 haben uns

auf Lebzeiten zusammengeschweißt. Ich hatte in der Abendzeitung gelesen, dass sein Feinkost-Stammhaus an der Münchener Prinzregentenstraße neu gestaltet werden sollte. Jetzt stehe ich ihm in der Gondel gegenüber, beide stecken wir in voller Skimontur. Was für ein Zufall! „Wie so fragst du mich nicht, ob ich dir dein Stammhaus umbauere?“, frage ich ihn. Ich spüre, das Treffen ist eine Fügung, eine glückliche Gelegenheit. Die griechischen Philosophen haben dafür einen Begriff geprägt: Kairos. Er beschreibt die Magie des passenden Moments für eine gelungene Entscheidung.

Michael war von meiner Frage sichtlich überrumpelt. Aber ein paar Tage später rief seine Sekretärin an und ließ sich einen Termin für das erste Planungsgespräch geben, und seitdem habe ich drei Käfer-Restaurants umge-





baut. Diese Projekte waren zwar nur ein Mosaiksteinchen von vielen in meiner Karriere. Aber auf diesen Auftrag bin ich besonders stolz. Denn mit der Inneneinrichtung habe ich das gängige Chalet-Design revolutioniert: Ich habe das Rustikale – dieses Traditionsverhaftete, Hölzerne – ganz neu definiert. Denn Rückbesinnung kann auch Fortschritt sein. Entstanden ist ein sinnliches Erlebnis aus authentischen, einfachen Materialien wie sonnenverbrannter Fichte oder originalen Kacheln, die gut altern dürfen. Und dabei ganz entspannt immer schöner werden.

Das Glück liegt für mich im Individualismus, auch im Spielen mit den Versatzstücken der Vergangenheit. Die Ausstattung der Thomas-Mann-Villa in Bogenhausen stammt von mir, bald kamen Hotels, Restaurants, Boutiquen, Villen und Apartments in ganz Deutschland hinzu. Dabei bin ich ja Quereinsteiger! Ab 1988 studierte ich an der LMU München: Strategische Unternehmensführung, Marketing, Design. Ganz ehrlich? Ich habe mich immer ausschließlich fürs Design interessiert. Ein paar Jahre später wurde Heino Stamm auf mich aufmerksam. Wieder eine glückliche Fügung: Der

Architekt traf in Marbella auf unseren gemeinsamen Bekannten, den Promifriseur Udo Walz. Der erzählte Stamm: „Ich kenne da einen begabten, eleganten Playboy, der zweimal im Jahr seine Wohnung neu dekoriert. Den musst du kennenlernen!“

Im Jahr 1997 fing ich bei Stamm im Architekturstudio an, er wurde mein Mentor, ich sein freier Mitarbeiter. Freiheit, das ist ein wichtiger Schlüsselbegriff in meinem Leben. Im März 1999 gründete ich meine eigene Firma, Raumkonzepte Peter Buchberger. Es gab kein Instagram, das Internet steckte in den Kinderschuhen. Ich plante die Villa eines Milliardärs am Starnberger See, in einem eklektischen, mannigfachen Stil, abseits der gängigen Trends oder Moden. Ich verkörperte diese Überzeugung auch mit meinen Outfits. Zu einer Besprechung mit einem Bogenhausener Bauherrn erschien ich im Wolfspelzmantel. Ein Erbstück meines Großvaters, ich hatte es im Keller meiner Eltern gefunden. Es war kalt, ein typischer Münchner Winter eben, und ich liebe den großen Auftritt. Natürlich greife ich da zum Wolfspelz!

In der Theatinerstraße baute ich Boutiquen um, etwa das Modehaus Maendler, in dem 76 Jahre lang (bis 2012) internationale Luxusmode verkauft wurde. Ein Kernstück meiner Ladenausstattung war der ‚Bird Cage‘ des Künstlers Rolf Sachs, ein goldener Vogelkäfig. Ich habe das Stück zusammen mit einem Mitarbeiter persönlich angeliefert; wie Carl Zellers Vogelhändler spazierten wir mit dem Riesenkäfig durch die Fußgängerzone. Maendler war von dem Stück so begeistert, dass ich die Lichtskulptur auch beim zweiten Umbau 2009 wiederverwendet habe.

Nachhaltigkeit ist das Gebot der Stunde. Zugleich versuche ich, Uniformitäten zu vermeiden, nicht nur beruflich. Ich mag auch privat dieses Hinterherreisen nicht: Im März zieht es die Society auf die Malediven, an Weihnachten, ist man in St. Moritz. Tausendmal lieber lasse ich meinen Horizont sich selbst erweitern – denn Pausen sind für mich perfekt, nur Stillstand ist eine Katastrophe. Mit meinem Mann Branko bin ich Ende 2023 durch Costa Rica gereist, im Geländewagen sind wir im Dschungel ein paarmal vom Weg abgekommen. Das war wild, das beste Erlebnis des ganzen Urlaubs! Ich lasse mich gern auf solche evolutorische Prozesse ein, lasse mich treiben. Die ‚Sofortness‘, diesen Kult, dass alles zeitnah fertig werden muss, verabscheue ich. Wie soll ich etwas Kreatives abliefern, wenn ich noch gar nicht die richtige Eingebung hatte? Ich stelle auch Qualität über Quantität. Deshalb habe ich mein Büro klein gehalten, mit wenigen Mitarbeitern. Ich nehme nur Projekte an, von denen ich voll überzeugt bin. Eine Kundin schwärmte einer Mitarbeiterin in meinem Atelier einmal vor: „Der Herr Buchberger, der ist ja wirklich eine Erscheinung!“ Meine Kollegin gab trocken zurück: „Ja, wenn er denn auch öfter im Büro erscheinen würde!“ Die Freiheit, Sie wissen schon ...

Sobald ich aber Feuer gefangen habe, werde ich zum Workaholic. Ich könnte natürlich den bequemen Weg gehen, aber ich mag kein Erfüllungsgehilfe sein. Ich reproduziere ungern Gedanken von anderen. Und ich empfinde es als meine Aufgabe, edukativ aufzutreten. Manche Auftraggeber machen ihre Immobilienentscheidung von meiner Meinung abhängig, da trage ich Verantwortung!



KÄFER STUBEN, MÜNCHEN 2005



THE MAP GALLERY, BERLIN 2024



VILLA, MÜNCHEN 2021



ARCHITEKTENVILLA, MÜNCHEN 2017



BUFFALO MUNICH 2010



ARCHITEKTENVILLA, MÜNCHEN 2016



THOMAS-MANN-VILLA, MÜNCHEN 2006



MAENDLER BOUTIQUE, MÜNCHEN 2009



LIEBIGSTRASSE, MÜNCHEN 2015



HOTEL AM OCHSENTOR, ANDERNACH 2017



BUCHBERGER DESIGN, GRÜNWALD 2021



CONVENT, ANDERNACH 2018

HOTEL INFINITY LOBBY, SPA UND BAR



© Moritz Hoffmann



© Eckhart Matthäus Fotografie

© Eckhart Matthäus Fotografie

Gerade betreue ich einen privaten Bauherrn mit seinem dritten Projekt, einer Villa im Münchner Süden. Ich flanierte vor kurzem mit ihm durchs Haus, wir unterhielten uns gut, bis wir in die Tiefgarage kamen. Die Decken dort waren viel zu niedrig. Ich überzeugte ihn, sie zu verspiegeln und die Wände in einem luxuriös schimmernden Branton zu tapezieren. So bekam seine Bolidensammlung eine würdige Kulisse, man merkt jetzt kaum mehr, dass man in einer Garage steht.

Die Stromschnellen des Lebens haben mich manchmal tief hinabgezogen. 2017 war für mich in vielerlei Hinsicht ein herausforderndes Jahr. Meine Eltern starben, kurz hintereinander. Ein furchtbarer Verlust. Trotz meiner Trauer war ich in der Lage, mit dem Infinity Unterschleißheim eines der größten Hotelprojekte meiner Laufbahn zu verwirklichen: 300 Zimmer, eine enorme Lobby mit Restaurant und der größte Hotel-Spa-Bereich in ganz Bayern. Großaufträge spornen mich an: Für die Allianz Versicherungsgruppe schuf ich 2020 Konzepte für eine neue Arbeitswelt und lieferte damit meinen Beitrag für die Zukunft von zigtausend Mitarbeitern.

Was mich mit meiner Idee des Kairos immer wieder bestätigt: Auch der größte Auftrag kann durch Zufall entstehen. Ich bin kein Salonlöwe, treibe mich nicht gern auf Messen, Partys und Shop-Eröffnungen herum. Für Smalltalk ist mir meine Zeit zu kostbar. (Die frühen Treffen mit Angelika Taschen und Beate Wedekind in den Achtzigern zählen aber trotzdem für immer zu meinen Sternstunden!) Tiefgreifendes Interesse entsteht bei mir am besten im Nebenbei – vielleicht an einer

Hotelbar oder weil man im Flugzeug durch eine glückliche Fügung nebeneinandersitzt. Ein paar Tage später klingelt dann oft das Telefon – ein neuer Auftrag! Sie merken schon, ich erzähle gern und viel. Aber ich kann auch zuhören und vor allem diskret sein. Ein Bauherr wollte vor ein paar Jahren im Weinkeller seines 1000-Quadratmeter-Anwesens für gelegentliche Herrenrunden eine versenkbare Table-Dance-Stange eingebaut haben. Natürlich habe ich ihm diesen Wunsch erfüllt. Seine Frau sollte davon allerdings nichts wissen – ich erzähle Ihnen das hier also unter dem Siegel der Verschwiegenheit.

In den letzten Jahren habe ich mich nochmal neu verliebt, jenseits des Interior Designs ist meine Leidenschaft zur Kunst entflammt. Ich habe eine nicht unbeachtliche Sammlung an Arbeiten renommierter und zeitgenössischer Künstler aus den letzten fünfzig Jahren, ich investiere auch in Abschlussarbeiten der Akademien. Die meisten Innenraumgestalter können mit Kunst nicht umgehen. Sie schaffen uniformierte Konzepte, völlig kunstfrei, dafür überladen mit Dekoration. Für mich strahlt ein Werk idealerweise aufs Design ab, der Spirit vergangener Epochen überträgt sich aufs Wohnen. Deshalb habe ich im Januar mit meinen Freundinnen Mon Muellerschoen und Andrea von Goetz die ‚MAP Gallery‘ in Berlin gegründet. Auf einer Gemeinschaftsausstellung in Bad Gastein verkauften wir einige schöne Stücke, und danach kannte ich natürlich kein Halten mehr: Ich habe das verdiente Geld (und ein paar Euro mehr!) sofort wieder für Kunst ausgegeben. Ich kann einfach nicht anders!

Kunst des 19. bis 21. Jahrhunderts macht mich glücklich, sie lässt mich lebendig sein. Idealerweise geht ein gut geplantes Interior dann in der Kunst auf: In unserem Münchner Wohnzimmer habe ich eine kassettierte Decke einbauen lassen, lauter farbige Rechtecke, inspiriert von Piet Mondrian. Sehen wir der Realität ins Auge: Heutzutage können wir uns nur noch schwerlich leisten, Schlösser zu bauen. Aber wie wäre es, wenn wir uns ein Versprechen abnehmen? Lasst in unsere bescheidene Behausungen Stil-Zitate großer Künstler und Baumeister Einzug halten! Und darüber hinaus möchte ich Sie ermutigen, immer auf die glückliche Fügung zu vertrauen.“



ÜBER PETER BUCHBERGER

Peter Buchberger, seit 1999 erfolgreicher Interior Designer, sieht seinen Berufs Berufung. Sein Stil ist eklektisch, geprägt von der Liebe zum Detail. Das Unternehmen BUCHBERGER DESIGN hat sich zu einem europaweit tätigen Team für private Villen, Hotels und Restaurants entwickelt. Farben, Muster und Texturen komponiert Peter Buchberger mit der für ihn typischen Ausdruckskraft.

www.rkpb.de

GLENNFULTONINTERIORS

Einzigartige High-End Interior Produkte aus Europas Traditions-Manufakturen



Das familiengeführte Unternehmen arbeitet für Innenarchitekten und professionelle Einrichter, die private und gewerbliche Objekte gestalten.

Im Portfolio finden sich Produktwelten renommierter Hersteller aus verschiedenen europäischen Ländern. Aus Portugal kommen wunderschöne maßgefertigte Teppiche von Ferreira de Sá (im Bild der Teppich Waterfall im Ritz Carlton, Berlin). Auch Colunex-Betten werden in Portugal handgefertigt. Aus Großbritannien stammen handgewebte Jacaranda-Teppiche, Mylands Traditionsfarben, Roger Oates Design Treppenläufer und Ulster Carpets. Im Zeitalter der Industrialisierung, Digitalisierung und Globalisierung neigen Produkte dazu einander immer ähnlicher zu werden und verlieren an Individualität. Glenn Fulton Interiors pflegt nachhaltige Hersteller-Kunden-Beziehungen, und ist an der Produkteinführung und -gestaltung für den deutschsprachigen Raum beteiligt. Mit Gespür ausgewählte und individuell gefertigte Produkte finden ihren Weg in den Markt. B2B-Kunden werden von der Projektanfrage über die Beratung bis zur Auslieferung begleitet.

Die Leidenschaft von Glenn Fulton Interiors gilt dem Handwerk, guten Manufakturen, schönen Materialien und allem, was hochwertige Innenarchitektur ausmacht.

www.glenn-fulton.de

COTTON CLUB ANDERMATT

DIE BESTEN 48 STUNDEN IN ANDERMATT

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

James Bond kam zuerst nach Andermatt – die berühmte Verfolgungsjagd über den Furkapass in „Goldfinger“ wurde 1964 hier gedreht – aber bemerkenswerterweise sind die Schönheit und das unvergleichliche Entwicklungspotenzial von Andermatt als exklusive Winterdestination „das bestgehütete Geheimnis der Schweizer Alpen“ geblieben. Im Herzen der Schweiz, inmitten unberührter Alpenlandschaft, befindet sich Andermatt im Zentrum des Gotthardmassivs und ist der historische Schnittpunkt der Nord-Süd- und Ost-West-Transversalen der Schweiz.

Das charmante, historische Dorf liegt auf 1437 Metern über dem Meeresspiegel und ist das schneereichste Dorf der Schweiz. Es bietet einen einfachen Zugang zum Gemsstock-Skigebiet und einen Sessellift, der das Dorf mit den sanfteren Hängen des Nätschen verbindet, so dass es sowohl für Familien als auch für fortgeschrittene Skifahrer und Freerider geeignet ist. Die Region ist der ideale

Ort für Natur- und Kulturliebhaber, die Erholung und starke Momente in einer fantastischen Bergwelt suchen. Mit dem größten Skigebiet der Zentralschweiz, Langlaufloipen, Winterwanderwegen und einem Eisfeld bietet die Region den perfekten Rahmen für alle Winteraktivitäten. Die zentrale Lage macht die Anreise für Gäste aus dem Norden, Süden, Osten und Westen kurz und angenehm. Von Zürich und Lugano erreicht man Andermatt bereits nach eineinhalb bis zwei Stunden Fahrzeit. Mit Vorfreude im Gepäck fahre ich von München aus knapp fünf Stunden durch malerische Landschaften und das Juwel in den Alpen empfängt mich mit seiner ruhigen, majestätischen Schönheit, die zum Innehalten einlädt.

FREITAG 17 UHR

Ebenso das Hotel The Chedi Andermatt, in das ich für das Wochenende einchecke und das sein zehnjähriges Jubiläum als eines der wohl faszinierendsten Luxushotels der Schweizer Alpen feierte. Seit seiner Eröffnung zählt das Hotel zu den be-



gehrtesten Luxusunterkünften der Welt und begeistert mit seiner ungezwungenen 5-Sterne-Deluxe-Atmosphäre. Das architektonische Meisterwerk vereint alpinen Chic mit asiatisch inspirierten Elementen, authentischer Gastfreundschaft und klassisch europäischem Komfort. Eine Symbiose, die das The Chedi Andermatt „Different to All“ macht. Die Lobby beeindruckt mit zwei imposanten Kaminen und schafft sofort eine warme und einladende Atmosphäre. Auch das luxuri-



ös ausgestattete Zimmer kann sich sehen lassen und verbindet modernen Komfort mit einem Hauch traditioneller alpiner Ästhetik und einem wunderschönen Blick auf die Berge. Das Badezimmer mit freistehender Badewanne ist einladend und verspricht entspannende Momente nach einem Tag im Schnee. Nachdem ich alles ein wenig erkundet habe, wartet auch schon mein Shuttle, das mich zum Raclette und Fondue Hotspot in Andermatt bringt.

FREITAG 20 UHR
Der erste Abend wird mit einem echt schweizerischen Erlebnis eingeläutet – Fondue mit Freunden in gemütlicher Atmosphäre der Fondue-Burg in Hospental. Ein kulinarischer Auftakt, der Geselligkeit

und Tradition vereint und mit hervorragender Küche, erstklassigem Service und tollen Gastgebern überzeugt. Zurück im Hotel bleibt mir nichts anderes übrig als glücklich in mein Bett zu fallen.

SAMSTAG 8.30 UHR
Nach einem schnellen Frühstück – das Fondue lässt grüßen – beginnt der Tag mit der Fahrt im ersten Lift auf der Sonnenseite von Andermatt, nur wenige Meter vom Hotel The Chedi Andermatt entfernt. Die ersten Spuren im perfekt präparierten Schnee oberhalb des Glacier Express, der nach St. Moritz führt, sind ein unvergessliches Erlebnis.

10 UHR
Ein kurzer Halt im Wachthaus, einer ehe-

maligen Militär-Wetterstation, auf einen Kaffee und ein Gespräch mit dem Besitzer Bernhard Russi, Abfahrts-Olympiasieger und James-Bond-Ski-Double, lässt in alten Zeiten schwelgen. Seine Geschichten, die er mit einem Funkeln in den Augen erzählt, sind fesselnd wie seine Abfahrten. Die typische Schweizer Pistenbeiz mit Panoramablick lädt zum Verweilen ein, doch vor mir liegen noch einige Pistenkilometer in atemberaubender Landschaft.

13 UHR
Der Einkehrschwung zum Mittagessen geht in das Restaurant Gütsch by Markus Neff. Die Auffahrt mit der Gondelbahn Gütsch-Express führt uns zu einem kulinarischen Hochgenuss im Michelin-Sterne-Restaurant auf 2344 Meter über dem Meer unmittelbar an der Bergstation. Ein Gourmet-Erlebnis der Extraklasse in entspannter Atmosphäre mit fabelhaften Weinen und Gerichten der französischen Haute Cuisine, aber auch mit regionalen Einflüssen – nicht zu vergessen das Beef Tatar!

16.30 UHR
Nach einem aufregenden Tag auf den endlosen Pisten tauche ich ein in die



THE CHEDI ANDERMATT



Welt der Ruhe und puren Entspannung im Spa- und Wellnessbereich im The Spa des The Chedi Andermatt. Eine Symbiose aus alpiner und asiatischer Tradition in ihrer wohlthuendsten Form, und ein Ort des Wohlbefindens, der Körper und Seele regeneriert.

20 UHR
Im gläsernen Dom des Cotton Club genieße ich ein exklusives Dinner unter Sternen. Der neue Hotspot in Andermatt verbindet feinste Gastronomie mit einer atemberaubenden Atmosphäre. Die Gastgeber Merete und Christian Marstrander sind mit einer persönlichen Leidenschaft für Schnee, der so kalt ist, dass er brennt, sind begeistert von der Möglichkeit, eine Cotton Lifestyle Winterdestination zu schaffen, die die Beach Clubs ergänzt und den Gästen die Möglichkeit bietet, ihnen im Wechsel der Jahreszeiten vom Mittelmeer in die Berge zu folgen. In einem kurzen Gespräch konnte ich mir ein Bild davon machen. Für den Cotton Club Andermatt haben sie einen Standort gewählt, der es den Gästen ermöglicht, den Club sowohl tagsüber als auch nachts leicht zu erreichen, was in den Bergen eine Seltenheit ist. Die Aussicht – ein Markenzeichen von Cotton Lifestyle – ist atemberaubend und

bietet 360 Grad Natur pur in den Bergen. Als Norweger lieben Merete und Christian den Schnee und die Kälte, die gleißende Bergsonne, die saubere, frische Luft und dieses besondere, unbeschreibliche Gefühl von Ruhe und Glück, das man nur in großer Höhe und umgeben von weiß gepuderten Berggipfeln erleben kann. Deshalb freuen sie sich sehr, die Cotton-Familie mit ihrem ersten Alpenresort zu ergänzen und die bei Cotton-typische Wertschätzung für gesundes, frisches Essen und exzellente Weine sowie ein besonderes Gespür für die Schönheit des „Lebens im Augenblick“ nach Andermatt zu bringen. Der Cotton Club Andermatt ist eine gelungene Kombination aus Berglandschaft und mediterraner Mentalität. Merete und Christian sind begeistert vom

WACHTHAUS GÜTSCH OB ANDERMATT AUF 2283 METERN



Potential der Destination Andermatt. Die beiden hoffen, Andermatt als eine der exklusivsten und attraktivsten Winter- und Sommerdesr- und Sommerdestinationen Europas werden. Deshalb sind das ganze Jahr über spezielle Events geplant, die sowohl den Gästen als auch der einheimischen Bevölkerung einzigartige und unvergessliche Erlebnisse bieten sollen.

23 UHR
Den erlebnisreichen Tag lasse ich gemütlich bei einem Drink in der beeindruckenden Bar des The Chedi ausklingen. Ein stimmungsvolles Kaminfeuer, weiche Ledersofas, Kissen und coole DJ-Beats sorgen für eine entspannte und unkomplizierte Atmosphäre. Ein perfekter Ort, um die Begegnungen Revue passieren zu lassen.

SONNTAG 8.30 UHR
Der Morgen beginnt mit der ersten Abfahrt zum Gemstock, einem der besten Freeride-Gebiete der Welt. Tiefschneeprofis kommen in diesem Skigebiet voll auf ihre Kosten. Da ich mich wohl auch dazu zähle und um auf Nummer sicher zu gehen, habe ich Walter Fetcher von den Andermatt Guides gebucht. Ein echtes Abenteuer im Tiefschnee erwartet uns. Auf der Gletscherabfahrt und dem Bernhard Russi Run, einer der längsten Abfahrtsstrecken der Schweiz, können Skiprofis ihr Können unter Beweis stellen.

14 UHR
Erschöpft, aber erfüllt kehre ich zurück ins Tal. Mein Weg führt mich noch einmal zum Cotton Club und schon beim Betreten spüre ich die ibizenkischen Wurzeln der Marke. Es ist eine lebendige Mischung aus modernem Flair und alpinem Charme, die

sofort ins Auge springt. Das Mittagessen im Cotton Club, umgeben von der Pracht der Alpen und der Herzlichkeit der Menschen, ist der perfekte Abschluss meiner Reise. Der Service hier ist ausgezeichnet, aufmerksam und freundlich, was das Erlebnis noch angenehmer macht. Mir fehlt es an nichts. Besonders hervorzuheben ist die musikalische Untermalung durch einen DJ, der balearische Beats auflegt – eine erfrischende Abwechslung zu den üblichen Après-Ski-Songs. Diese Musik verleiht dem Ort eine entspannte, fast sommerliche Atmosphäre, die einen angenehmen Kontrast zur winterlichen Berglandschaft bildet. Das Essen selbst ist ein kulinarisches Highlight mit modernen Interpretationen klassischer Gerichte, zubereitet mit frischen, lokalen Zutaten. Jeder Bissen ist ein Genuss und spiegelt die hohe Qualität und Kreativität der Küche wider. Insgesamt ist der Cotton Club ein Treffpunkt, der verschiedene Welten auf einzigartige Weise zusammenführt.

19 UHR
Mit unvergesslichen Erinnerungen treten wir die Heimreise an. Andermatt hat uns mit seiner Kombination aus Luxus, Kulinarik und atemberaubender Alpenlandschaft verzaubert. Dieses 48-Stunden-Abenteuer zeigt, dass Luxus und Naturerlebnis Hand in Hand gehen können. Von exzellenten kulinarischen Genüssen bis hin zu adrenalingeladenen Pistenabenteuern bietet Andermatt alles, was das Herz begehrt. Ein Ort, der nicht nur durch seine Schönheit besticht, sondern auch durch die Herzlichkeit seiner Bewohner. Ein wahres Juwel in den Schweizer Alpen.



ÜBER ØYSTEIN WIKEBY
Øystein Wikeby ist Schiffbauingenieur und CEO von Cap Marine Consultants. Der gebürtiger Norweger ist leidenschaftlicher Skifahrer und immer auf der Suche nach neuen Orten ist, um gut präparierte Pisten zu carven oder tiefen Pulverschnee zu erkunden. Seit 2002 lebt er in München.

ADRESSEN
www.cottonlifestyle.com
www.thechediandermatt.com
www.fondue-burg.com
www.wachthaus.ch

NATÜRLICH SCHÖN MIT COSMENIAMUNICH

Die Naturkosmetikmarke COSMENIA wurde 2013 von Evgenia Roudnikli in München gegründet. Bereits mit 14 Jahren verbrachte sie sehr viel Zeit im Garten ihrer Großeltern in Griechenland und mischte ihre eigenen Pasten sowie Cremes zusammen. Dabei konnte sie ihrer Vorliebe fürs Tagträumen nachgehen und sich von der Vielfalt der Natur und den üppigen Weintrauben, Mandel- und Zitrusbäumen inspirieren lassen. Denn schon damals wusste sie genau, was sie später einmal werden wollte und so tat sie alles dafür, dass sich dieser Traum auch erfüllte. Mit ihrer kosmetischen Ausbildung, kontinuierlichen Weiterbildung und langjährigen Erfahrung in der Schönheitsbranche setzte Evgenia gemeinsam mit ihrem Lebenspartner Julian Vögele, einem Un-



ternehmensberater für Familienunternehmen, die Vision von COSMENIA um. Evgenia sammelte ein umfangreiches Wissen und Erfahrungen in der Herstellung und Entwicklung von kosmetischen Produkten und Wirkstoffen. Mit dieser Expertise fand sie schließlich ein Labor, das ihren Werten und Anforderungen für ihre aktuelle Hautpflegelinie gerecht wurde. Der Fokus der Pflegeprodukte liegt dabei auf einfachen, schnellen und geschlechtsneutralen Beauty-Routinen, die dennoch hochwirksam sind und ein positives Gefühl für Körper, Geist und Seele hinterlassen. Das Sortiment, welches kombiniert jedoch auch einzeln angewendet werden kann, sorgt für einen langanhaltenden und natürlichen Effekt. Pflanzliches Hyaluron und eine Auswahl an auser-

wählten Pflanzen- und Beerenextrakten verleihen der Haut ein einmaliges Aussehen und spürbar zartes Gefühl, dass nicht nur die Kunden überzeugt, sondern auch die Fachjury des „Health, Beauty & Wellness Awards“, die das Produktportfolio der Münchner Marke mit Platz 1 in der Kategorie „Best Unisex Natural Cosmetic Products Company 2023, Germany“ auszeichnete. Die Erfolgsgeschichte von COSMENIA zeigt, dass Evgenia und Julian mit ihrer Vision und ihrer Leidenschaft für Naturkosmetik den Nerv der Zeit getroffen haben. Ihr Streben nach ganzheitlicher Schönheit und ihre hochwertigen Produkte haben viele Kunden begeistert und COSMENIA zu einer bekannten Marke in der Beauty-Branche gemacht. www.cosmenia.de



ONLYTHEBEST EXPERIENCESKUDAVILLINGILI

Tauchen Sie ein in eine Welt voller außergewöhnlicher Erlebnisse und entdecken Sie mit uns einzigartige Orte. Heute nehmen wir Sie mit auf eine Reise in das Kuda Villingili Resort auf den Malediven, wo das Motto lautet: „Time and Space redefined“.

Im Kuda Villingili Resort erwartet Sie nicht nur ein luxuriöses Refugium, sondern eine regelrechte Neudefinition von Zeit und Raum, eine Welt, in der jede Minute kostbar ist und jeder Raum seine eigene Geschichte zu erzählen hat. Und das nicht nur in der auf den Malediven wohl einzigartigen Cigar Lounge mit feinstem Whisky und einer eigens vom Besitzer zusammengestellten Bibliothek. In diesem Resort verschmelzen Exklusivität, Eleganz und außergewöhnlicher Service zu einem unvergesslichen Gesamterlebnis und als Gast wird man bereits bei der Ankunft in eine Welt der Entspannung entführt. Der 30-minütige Transfer mit dem Luxus-Speedboot setzt den perfekten Auftakt für eine unvergessliche Auszeit. Auf der Insel selbst wird das Motto „Time and Space redefined“ durch eine Atmosphäre der Ruhe und Gelassenheit, begleitet von einem außergewöhnlich freundlichen Service inklusive eigenem Butler, erlebbar.

Unsere kulinarische Reise beginnt mit einem beeindruckenden Auftakt in einem der sieben Restaurants des Resorts. Der Chefkoch Suakha Wanawallop – genannt Tee – des „East“ begeistert nicht nur durch die Vielfalt der authentischen chinesischen Küche am Mittag und der exquisiten thailändischen Küche am Abend, sondern auch durch seine leidenschaftliche Hingabe. Tees Engagement verleiht dem gastronomischen Erlebnis eine besondere Note und unterstreicht die Exzellenz des Resorts. Abgerundet wird der Abend mit einem kühlen Drink und Live-Musik an der Bar von „The Hawkers“, zu der neben „East“ und „The Bar“ auch „Spice“ und „Med“ gehören. Der Name stammt von den Hawker Centren in Asien – eine Art Food Markt mit verschiedenen Ständen.

An einem Platz der Ruhe direkt auf dem Ozean strahlt am nächsten Morgen nicht nur die Sonne, sondern auch die beein-



druckende Auswahl und Vielfalt eines selten dagewesenen Frühstücks. Danach, mit dem eigenen Fahrrad unterwegs zur Beach Villa mit Pool oder zur Wasser Villa, passiert man den mit 150 Metern längsten Pool der Malediven – ein imposantes Detail, das den Luxus dieses Ortes unterstreicht. Die „Spa-Insel“ direkt auf dem Wasser bietet beim Rauschen der Wellen beste Entspannungsmöglichkeiten und sowohl Fitness und Tenniscourts als auch Wassersportaktivitäten sorgen für noch mehr Erholung und Wohlbefinden. Direkt vor dem Resort hat man z.B. die spektakulärste Surfwelle der Malediven.

Der Abend kulminiert nach einem Apéro in der Beach-Bar in einem Besuch im Mar-Umi, einem fantastischen Restaurant mit Blick auf die azurblaue Lagune und farbenfrohe Sonnenuntergänge, dessen peruanischer Küchenchef, James

Albert Hawkins Tacchino, japanische und peruanische Küche auf höchstem Niveau vereint. Die Fusion dieser kulinarischen Traditionen verspricht eine Geschmacksexplosion und setzt einen weiteren Höhepunkt unseres Aufenthalts im Kuda Villingili Resort.

Zum Abschluss unserer Reise erwartet uns im „The Restaurant“, in dem wir bereits exzellentes Seafood genießen durften, ein ganz besonderes Erlebnis: Ein bunter Abend mit traditioneller Trommelmusik und der sehr vielfältigen und abwechslungsreichen Küche der Malediven. Dieses Resort bietet eine einzigartige Symbiose aus exklusivem Luxus, erstklassigem Service und unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen – ein wahrhaft außergewöhnlicher Ort im Herzen der Malediven, der Zeit und Raum wahrlich neu definiert.

INSTALIFEHACK

Unser Lifehack von Instahelp gibt Tipps zu aktuellen Themen, die beschäftigen. Das mentale Schweizer Taschenmesser: vier Lifehacks für Erfolg, Zufriedenheit und Motivation.

Fast jeder kennt es. Viele haben es schon benutzt: das Schweizer Taschenmesser. Ein kleines, praktisches Werkzeug, das für viele Alltagsprobleme das richtige Werkzeug bereithält. Auch für mentale Herausforderungen wünschen wir uns manchmal eine Art Wundermittel, das uns hilft, Verletzungen zu heilen oder Krisen zu meistern. Mit diesen vier Lifehacks zeigen wir, dass auch Sie ein „mentales Schweizer Taschenmesser“ in sich tragen.

EMOTIONEN KONTROLLIEREN UND INNERE RUHE BEWAHREN
Wenn wir emotional aufgewühlt sind, ist es beinahe unmöglich, klare Gedanken zu fassen. Umso wichtiger ist es, unsere Emotionen kennen und regulieren zu lernen. Und das geht so: Nehmen Sie in stressigen Momenten – etwa bevorstehenden Deadlines – bewusst Abstand, atmen tief durch und reflektieren Ihre Gefühle. Das Ausdrücken der Emotionen schafft Klarheit und ermöglicht die Planung konkreter Verhaltensweisen.

RESSOURCEN ERKENNEN
Wann immer Sie das Gefühl haben, kraftlos und ohne

Energie zu sein, prüfen Sie, welche inneren und äußeren Ressourcen Ihnen zur Verfügung stehen. Das geht so: Erinnern Sie sich an andere kritische Situationen in Ihrem Leben und wie Sie diese gemeistert haben. Wenn wir uns daran erinnern, was uns in unserem Leben bereits Kraft gegeben hat, können wir diese Ressourcen wieder zugänglich machen.

INNERE BLOCKADEN ERKENNEN UND LÖSEN
Toxische Beziehungen, ungesunde Gewohnheiten und alltägliche Stressfaktoren können uns wie ein Klotz am Bein daran hindern, vorwärts zu kommen. Identifizieren Sie bewusst diese Blockaden. Und so geht's: Erstellen Sie eine Liste der Dinge, die Sie gerne ändern würden. Unterscheiden Sie zwischen Dingen, die Sie aktiv beeinflussen können, und solchen, die Sie akzeptieren müssen. Diese Trennung ermöglicht es Ihnen, Ihre Energie gezielt einzusetzen.

ZIELE DEFINIEREN UND VISUALISIEREN
Glücklich zu sein ist ein Ziel, das die meisten Menschen haben. Und das geht so: Setzen Sie sich konkrete Ziele, definieren Sie diese genau, legen Sie ein Zieldatum fest und überlegen Sie, welche Schritte Sie unternehmen können, um diese Ziele zu erreichen. Klare Ziele erhöhen die Motivation und die Erfolgswahrscheinlichkeit.

Welches Thema beschäftigt Sie im Moment? Wofür wünschen Sie sich ein mentales „Allround-Tool“, das Sie bei der Lösung kniffliger Probleme unterstützt? Im Rahmen einer professionellen psychologischen Beratung können unterschiedliche mentale Herausforderungen bearbeitet werden. Ob per Video-/Audio-Telefonie oder Text-Chat – tauchen Sie ein in ein inspirierendes Gespräch und entwickeln Sie Ihr mentales Schweizer Taschenmesser!



CHARAKTERTRIFFTAUF VERBORGENEHelden

Ein Interview mit dem Genesis Studioleiter München und Frankfurt, Marco Oestreich, über Elektromobilität, Leistung und Visionen.



HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH AN DEN STUDIOLEITER MÜNCHEN UND JETZT AUCH FRANKFURT.

Herzlichen Dank. Ich freue mich sehr, nun auch die Studioleitung für Frankfurt übernehmen zu dürfen. Es bedeutet mir sehr viel, unseren Gästen unsere besondere Philosophie und die verschiedenen Modelle, insbesondere den gerade erschienenen G90, näher bringen zu dürfen.

WOMIT WIR SCHON BEIM THEMA WÄREN – BEI GENESIS STEHT „SON-NIM“ IM MITTELPUNKT, DIE KOREANISCHE BEZEICHNUNG FÜR EINEN „EHRENWERTEN GAST“.

Absolut! Es ist Teil unserer Mission, unseren Gästen erstklassige Erlebnisse zu bieten, die ihre Erwartungen übertreffen und eine bleibende Erinnerung hinterlassen. Deshalb ist bei jedem neuen Genesis auch ein 5-Jahres-Serviceversprechen inklusive. Dieses beinhaltet fünf Jahre Garantie, planmäßige Wartungen, digitale Updates und sogar einen Ersatzwagen ohne Zusatzkosten.

GENESIS SETZT MIT EINER BREITEN MODELL-PALETTE AUF ELEKTROMOBILITÄT.

Wir bieten derzeit drei vollelektrische Modelle an. Diese überzeugen nicht nur durch hohe Reichweiten, sondern auch

durch innovative Ladefunktionalitäten. So ermöglicht unsere Batterietechnologie ein ultraschnelles Laden. Mit der Vehicle-to-Load-Technologie können Sie andere elektrische Geräte über die Batterie mit Strom versorgen, und die I-Pedal-Technologie lädt die Batterie beim Bremsen auf. Dank unserer Partnerschaft mit Shell Recharge haben Genesis-Fahrer Zugang zu mehr als 600.000 Ladestationen in ganz Europa. Ab 2025 möchten wir nur noch rein elektrische Fahrzeuge neu auf den Markt bringen und ab 2030 alle angebotenen Modelle auf Elektroantrieb umgestellt haben. Zudem soll bis 2035 das Netto-Null-CO₂-Ziel erreicht werden. Das alles ist Teil der Markenvision für eine nachhaltige Zukunft.

NACH SÜDKOREA, DEN USA, KANADA UND DEM NAHEN OSTEN WURDE NUN DER G90, DAS MARKENFLAGGSCHIFF, FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT ABGESTIMMT.

Europa gilt als die Heimat des Premium-Automobilbaus. Kunden, die sich für den G90 entscheiden, wird es an nichts fehlen. Die Fahrzeuge für den europäischen Markt sind luxuriös und serienmäßig mit den besten und neuesten Sicherheitssystemen und Technologien ausgestattet. Der G90 ist der ultimative Ausdruck unserer Markenqualität und wir freuen



Genesis G90 – Gesamtverbrauch (kombiniert): 11 l/100 km; CO₂-Emissionen (kombiniert): 249 g/km (Werte nach WLTP)

uns sehr, ihn nun in Europa anbieten zu können.

WAS UNTERSCHIEDET DEN G90 VON ANDEREN LUXUSLIMOUSINEN?

Nicht nur die ikonische Designsprache „Athletic Elegance“ wurde auf ein neues Niveau gehoben, sondern auch das außergewöhnliche Raumangebot mit einer zusätzlichen Langversion. Zu den einzigartigen Ausstattungsmerkmalen des G90 zählen unter anderem das Mood-Curator-System mit vier wählbaren Modi, das mit Licht, Musik, Düften und einer Massagefunktion die Stimmung an Bord beeinflusst, das Onboard-Duftsysteem sowie antimikrobielle Technologien. Überall kommen hochwertige Materialien zum Einsatz, und die Holzverkleidung wird in einem



anspruchsvollen Verfahren aus recyceltem Zeitungspapier hergestellt. Nicht zu vergessen das maßgeschneiderte Bang & Olufsen-Soundsystem mit 23 Lautsprechern und fortschrittliche Sicherheitsfunktionen wie dem Frontkollisionsassistenten. Der G90 bietet

Luxus serienmäßig. Die einzige Entscheidung, die unsere Kunden treffen müssen, ist die Wahl der Außen- und Innenfarbe sowie der Innenverkleidung.

Mehr Informationen unter www.genesis.com

ONLYTHEBESTINSIDETHECIRCLE

In unserer Kolumne schaut unsere Autorin Christiane Wolff dieses Mal hinter die Kulissen des Cafe Luitpold, einer Münchner Institution seit 1888. Nachfolgend im Interview mit Konditor und Bäckermeister Dr. Stephan J. Meier, Gastgeber aus Leidenschaft im Cafe Luitpold und SALON Luitpold.

HERR MEIER, DAS CAFE LUITPOLD IST BEKANNT FÜR SEINE REICHE TRADITION UND KULTUR. WIE HALTEN SIE DIE GESCHICHTE DES CAFE LUITPOLD UND DIE SALONKULTUR IN IHREM CAFE LEBENDIG?

Meine Mitarbeiter und ich bemühen uns täglich, eine angenehme und zu jeder Tageszeit passende Atmosphäre zu schaffen, um unseren Münchner Gästen aus unterschiedlichsten Milieus und Altersgruppen das Gefühl eines zweiten Wohnzimmers zu geben. Wir wollen eine zeitlose Auszeit bieten, eine Oase im Alltag, in der Genuss und Begegnung im Mittelpunkt stehen. Mit unseren vielfältigen „Salon-Veranstaltungen“ fördern wir niederschwellig und herrschaftsfrei die Muse oder organisieren Kontroversen, um Meinungen zu hinterfragen und Fragezeichen zu verschenken.

WAS BEDEUTET DIE TRADITION DES CAFE LUITPOLD FÜR SIE PERSÖNLICH UND WIE BEEINFLUSST SIE IHRE TÄGLICHE ARBEIT?

Sie ist permanent gelebte Verantwortung und Ansporn zugleich. Einen solchen Ort zu bespielen, ist eine wunderbare Aufgabe. Einer unserer Stammgäste, Erich Mühsam, formulierte einmal prägnant: „Das Leben ist eine Begleiterscheinung des Kaffeehauses“. Das ist mein Lebensmotto geworden.

SIE HABEN DAS CAFE LUITPOLD ZU EINEM ORT GEMACHT, AN DEM NICHT NUR EXZELLENTER KAFFEE UND GUTES ESSEN IM MITTELPUNKT STEHEN, SONDERN AUCH INSPIRIERENDE GESPRÄCHE ÜBER KULTUR, POLITIK UND GESELLSCHAFT. WAS HAT SIE DABEI AM MEISTEN MOTIVIERT?

Meine Vorgänger und Vermieterfamilien haben eine gute Basis geschaffen, auf der ich aufbauen konnte. Die SALONS waren von Beginn an der Plan. Schön, dass Sie das so wahrnehmen. Die Idee entstand, als ich noch als Berater für Roland Berger in Paris tätig war. Dort erlebte ich mit den „Cafe philosophiques“ Orte, an denen jeder milieuübergreifend zum Thema des Abends mitdiskutierte. Das hat mich beeindruckt und ich habe mir damals geschworen, einmal Gastgeber eines solchen „Third Place“ zu sein, um Begegnungen und Austausch zu ermöglichen und interessante Menschen kennenzulernen.

WELCHE ROLLE SPIELEN DISKUSSIONEN UND DER AUSTAUSCH VON IDEEN IN IHREM KONZEPT FÜR DAS CAFE LUITPOLD?

Im Laufe der Jahre haben sich die über 200 vielfältigen Veranstaltungen pro Jahr in den unterschiedlichsten Formaten zu einer Säule unseres Selbstverständnisses entwickelt. Aus diesen Aktivitäten ist ein



Fundus, ein Netzwerk und eine Plattform entstanden, aus der Freundschaften und berufliche Beziehungen bis hin zu neuen Geschäftsmodellen entstehen.

KÖNNEN SIE UNS VON EINEM BESONDERS DENKWÜRDIGEN MOMENT ODER EINER DISKUSSION IM CAFE ERZÄHLEN, DIE SIE PERSÖNLICH INSPIRIERT HAT?

Ein ganz besonderer Moment für mich war der letzte öffentliche Auftritt von Hans-Jochen Vogel bei uns. Ich empfand ihn als sehr klar, es war eine ganz besondere Stille im Raum bei jedem perfekt formulierten Satz. Ihm war es wichtig, einen Beitrag für eine gerechte Gesellschaft zu leisten. Wie können wir bezahlbares Wohnen für alle organisieren? An diesem Abend gab es eine einzigartige Konzentration im übervollen SALON. Alle Gäste hingen an seinen Lippen, und er überzeugte uns mit seinen Argumenten. Bei der Verabschiedung sagte er mir, dass dies sein letzter Auftritt war und winkte

mir aus seinem Fahrzeug zu. Wir hatten beide feuchte Augen. Das ist für mich bis heute ein sehr emotionaler Gänsehautmoment. Das Video kann man sich auf unserem YouTube-Kanal ansehen.

WIE WÄHLEN SIE DIE THEMEN UND GÄSTE FÜR IHRE VERANSTALTUNGEN AUS, UND WELCHE KRITERIEN SIND IHNEN DABEI BESONDERS WICHTIG?

Oberstes Kriterium ist, dass mich das Thema oder die Konstellation persönlich interessiert. Das oft eklektisch anmutende Programm entsteht aus dem Netzwerk heraus und soll bunt und für möglichst viele Lebens- und Wissensbereiche attraktiv sein. Teil der Vision ist, dass im Luitpold immer etwas Interessantes passiert, auch wenn gerade kein SALON stattfindet. Man soll immer von einem Gast oder Mitarbeiter, mit dem man ins Gespräch kommt, oder von einem Gericht auf der Speisekarte oder einer gleich stattfindenden Veranstaltung überrascht oder berührt werden.

MÜNCHEN HAT EINE LEBENDIGE KULTURSZENE. WIE POSITIONIEREN SIE DAS CAFE LUITPOLD IN DIESER LANDSCHAFT UND WELCHE ROLLE MÖCHTEN SIE IN DER ZUKUNFT SPIELEN?

Die Zusammenarbeit mit lokalen Kulturinstitutionen ist uns sehr wichtig. Wir verzichten beispielsweise fast ausnahmslos auf zeitgenössische Literatur, da das nahe gelegene Literaturhaus bereits ein großartiges Programm in diesem Bereich bietet. Unsere Rolle in der Zukunft ist es, weiterhin ein einzigartiger und authentischer Ort für Kultur und Austausch zu sein.

WIE WICHTIG IST ES FÜR SIE, LOKALE KÜNSTLER UND DENKER ZU UNTERSTÜTZEN, UND WIE SPIEGELT SICH DAS IN IHREM CAFE WIDER?

Die Unterstützung lokaler Künstler und Denker ist uns enorm wichtig. Wenn wir Eintritt für Veranstaltungen nehmen (ca. 15 Prozent der SALONS, 85 Prozent

ohne Eintritt), geht das Geld direkt an die Künstler. Das unterstreicht unseren Anspruch, ein aktiver Teil der Kulturszene zu sein und kreative Talente zu fördern.

SIE HABEN VON IHREN AMBITIONEN, WÜNSCHEN UND ZIELEN GESPROCHEN. KÖNNEN SIE KONKRETE ZIELE NENNEN, DIE SIE MIT DEM CAFE LUITPOLD IN MÜNCHEN ERREICHEN MÖCHTEN?

Unser Ziel ist es, mit unserem individuellen Konzept weiterhin erfolgreich zu sein. Trotz Herausforderungen wie steigenden

Betriebskosten legen wir großen Wert darauf, den gastronomischen Anspruch hochzuhalten. Unser neuer Küchendi- rektor bringt frische Ideen und viel Liebe zum Detail mit, die unser Angebot berei- chern. Darüber hinaus haben wir noch viele spannende Gäste und Themen auf unserer Liste, die wir noch nicht verraten möchten. Kommen Sie doch einfach vor- bei und lassen Sie sich überraschen!

Lesen Sie mehr über das Cafe Luitpold unter www.salon-luitpold.de.



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 Führungsposi- tionen in namhaften Agenturen wie Serviceplan, wo sie die weltweite Kom- munikation 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 Com- munications, in der sie ihre Expertise mit den Schwerpunkten strategische Kommunikationsberatung sowie CxO- Positionierung einbringt und ihre Neugier auf beeindruckende Persönlichkeiten auf C-Level voll ausspielen kann. Apropos – zum Thema CxO-Positionierung hat sie bereits zwei Bücher auf den Markt gebracht.

ÜBER DR. STEPHAN J. MEIER

Dr. Stephan J. Meier, Inhaber des Cafe Luitpold in München, hat eine faszinierende Lebensge- schichte, die eng mit dem traditionsreichen Cafe verbunden ist – ebenso wie seine Familie. Seine Mutter absolvierte dort ihre Lehre, und die Familie feierte alle wichtigen Anlässe in diesem Cafe. Nach dem Abitur absolvierte Meier eine Bäckerlehre und studierte anschließend Betriebs- und Volkswirtschaftslehre. Er sammelte internationale Erfahrungen in der Unternehmensberatung bei Roland Berger in Paris, kehrte jedoch nach dem plötzlichen Tod seiner Mutter zurück, um seinen Vater in der familieneigenen Bäckerei zu unterstützen. Dort übernahm er 2005 die Geschäftsführung und promovierte parallel. 2009 übernahm Meier das Cafe Luitpold, das seit seiner Gründung 1888 eine wichtige kulturelle Rolle in München spielt und Treffpunkt für Künstler und Intellektuelle ist. Unter seiner Leitung wurde das Cafe zu einem Ort, der Kulinarisches und Kulturelles verbindet, mit verschiedenen Veranstaltungen wie Musikmatineen, Pralinenworkshops und der Salonreihe zu Themen wie Politik, Philosophie und Kunst. Der philosophisch interessierte Meier hat ein Philosophiestudium aufgenommen, um mit den Gästen seiner Salons auf Augenhöhe diskutieren zu können. Unter seiner Leitung verbindet das Cafe Luitpold Tradition mit modernem Ambiente und einem abwechslungsreichen Kulturprogramm, wobei kulinarische Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit stets im Vordergrund stehen. Neben breitem zivilgesellschaftlichen und berufsständigen Engagement, sind Hochschulrats- sowie Aufsichtsratspositionen zu erwähnen. Zusätzlich konzipiert und führt sein Startup eKairos, großformatige, digitale Schwarmpartizipationsvorhaben für Politik, öffentliche Verwaltung, NGOs und Unternehmen durch, um kollektive und künstliche Intelligenz für die Bewältigung der sozial-ökologischen Transformation nutzbar zu machen.

DIE FREIHEIT ZU SEIN KRAFTTANKEN IM ALLGÄU



Wenn wir in der Hektik des Alltags vergessen, wie stark wir eigentlich sind. Wie viel Potenzial in uns steckt. Wie sich die eigene Lebendigkeit anfühlt. Was uns einfach gut tut. Dann ist es Zeit, sich die Freiheit zu nehmen. Die Freiheit für eine Auszeit, die berührt – Körper und Geist. Wo wir einfach sind. Wo uns nichts eingeht. Wo alles darf und nichts muss. Das König Ludwig ist wohl einer der schönsten Orte, um genau das zu leben. Die einzigartige Alleinlage in Schwangau, dem Dorf der Königsschlösser, mit unverbautem Blick auf die Allgäuer Berge und in unmittelbarer Nähe zum weltberühmten Schloss Neuschwanstein ist einfach besonders. Die Großzügigkeit des Resorts ist überall spürbar.

Bereits in der zweiten Generation führt die Familie Lingenfelder das Haus mit seinen 108 Zimmern mit viel Liebe und Herzblut.

Das 6600 m² große Ludwig SPA besticht mit drei beheizten Pools und zwei Naturbadeseen. Die großzügige Saunalandschaft, eine Yoga-Lounge, Sport- und Fitnessbereiche im Innen- und Außenbereich sowie der Wellnesspark und eine perfekt inszenierte Gastronomie runden das Angebot ab.

Im König Ludwig sind Sie in besten Händen. Das ist der Qualitätsanspruch, der hier gelebt wird – bei den Treatments im Ludwig SPA, aber auch bei allem anderen, was Ihnen in diesem besonderen Hause geboten wird.

Eingebettet in die malerische Natur, großzügig angelegt, einzigartig in jeder Hinsicht. Verweilen Sie in der scheinbaren Unendlichkeit dieses Resorts, genießen Sie die traumhafte Aussicht, entspannen Sie sich im großzügigen Spa, kommen Sie sich selbst bei Treatments und Trainings

näher. Das König Ludwig ist mit Kompetenz, Leidenschaft und Engagement für Sie da. Damit Sie die Freiheit haben, zu sein.

Das König Ludwig steht für gelebte Individualität, das maßgeschneiderte Erlebnis und die Freiheit, einen Urlaub zu verbringen, der nur den eigenen Wünschen entspricht. Hier wird echtes Wohlbefinden erlebbar gemacht, mit höchster Kompetenz, sehr viel Zeit, engagierten Menschen und Leidenschaft. All das darf und soll der Gast hier einfordern. Individualität trifft auf Qualität.

Das König Ludwig Inspiration SPA
Kreuzweg 15
87645 Schwangau bei Füssen
Tel. 08362 889-0
info@koenig-ludwig-hotel.de
www.koenig-ludwig-hotel.de



DASKÖNIGLUDWIGINSPIRATIONSPA



GOODMEAT CHANGINGTHEWAY

Es sieht aus wie Hühnchen. Es schmeckt wie Hühnchen. Spoiler: Es ist Hühnchen. Aber: Es war nie ein Huhn. Fleisch, aus den Zellen des Federviehs im Labor gewonnen, wird gerade zum letzten Schrei in der amerikanischen Sternegastronomie. Als schlachtfreie Alternative für die Tierfreunde unter den Otto-Normal-Vegetariern taugt es allerdings (noch) nicht. Viel zu rar und noch zu teuer.

Good Meat – der Name des Startups aus der San Francisco Bay Area ist Programm. Das Ziel: Fleisch im Labor so zu züchten, dass es nicht nur schmeckt, sondern langfristig auch so erschwinglich wird, dass es nicht nur bei Veganern eine tierfreundliche, fast echte Fleischeslust wecken kann.

AUS DEM LABOR STATT AUS DEM STALL
Mit dem Hamburger aus der Petrischale (Kostenpunkt: 250.000 Euro), mit dem zellkultiviertes Fleisch vor rund zehn Jahren erstmals präsentiert wurde, hat das Good-Meat-Huhn kaum noch etwas gemein: weder optisch (siehe Foto links), noch preislich oder geschmacklich.

Noch weniger Ähnlichkeit hat es mit den vegetarischen Schnitzeln und Frikadellen aus dem Supermarkt. Denn es ist und bleibt ein tierisches Produkt – nur, dass es eben im Labor und nicht im Stall gezüchtet wird. Die Produzenten streben

eine umweltschonende Alternative zur Massentierhaltung an, wollen aber auch Gourmets vom Geschmack überzeugen.

Erst im Juli 2023 gab das US-Landwirtschaftsministerium dem Hühnerfleisch aus dem Labor seinen Segen. Noch im selben Monat feierte es Premiere in der Sterne-Gastronomie. Der mehrfach ausgezeichnete Koch José Andrés zauberte die ersten Kreationen auf die Teller eines illustren Journalistenkreises. Andrés, der rund 30 Restaurants betreibt – darunter das mit zwei Michelin-Sternen dekorierte „Minibar“ in Washington D.C. – servierte ein peruanisch inspiriertes Gericht mit mariniertem Labor-Hähnchenfleisch in Anticucho-Sauce auf Kartoffeln und Amarillo Chimichurri (s. Seite 36).

Wer sich das Fleisch, für das kein Huhn sterben muss, selbst auf der Zunge zergehen lassen will, muss sich auch in den USA gedulden. Gerade einmal acht





© Eat Just, Inc.



© Sherry Heck

Personen pro Woche kommen in Andrés' Restaurant „China Chimano“ in den Genuss von 100 Gramm des seltenen Fleisches, das weit mehr sein will als ein Fleischersatz. Reservierungen werden in Washington D.C. schon gar nicht mehr angenommen.

Die Nachfrage übersteigt die Produktionskapazitäten von Good Meat und seinem einzigen Wettbewerber bei weitem. Nicht nur an der Ost-, sondern auch an der Westküste bleibt alternatives Fleisch Mangelware: Good Meat-Konkurrent Upside-Foods serviert in der Bar Crenn des mit drei Michelin-Sternen dekorierten Kochs Dominique renn in San Francisco nur 16 Gästen pro Monat ein Sechsgänge-Menü mit sparsamen 30 Gramm seines zellkultivierten Hühnerfleisches.

Bis wir in Deutschland in den Genuss des „tierlosen“ Fleisches kommen, sind überdies noch viele bürokratische Hürden zu nehmen. Bisher ist der Verkauf der Good Meat-Produkte nur in Singapur und den USA erlaubt. Die ersten Genehmigungen, Verbrauchertests und nicht zuletzt das eingesammelte Venture Capital ermutigen den Produzenten jetzt, seine Kapazitäten deutlich auszubauen.

AUCH HUHN AUS ZELLKULTUREN WILL GEFÜTTERT WERDEN

Wieviel Zeit für die Herstellung des Laborzuchtfleisches benötigt wird, hängt vor allem von der Größe der Produktionsanlage und der Anzahl und der Bioreaktoren ab. Derzeit dauert der Herstellungsprozess, bei dem sich ausgewählte und schonend gewonnene Hühnerzellen

in Fett und Muskelgewebe umwandeln, rund einen Monat – etwa so lange, bis ein Masthähnchen geschlachtet wird und auf dem Grill landet. „Gefüttert“ wird das zellbasierte Fleisch mit Zucker, Aminosäuren, Salzen, Vitaminen, Mineralien und anderen Zutaten. Die Feinheiten werden ebenso gehütet wie die Rezepturen von Coca-Cola oder Heinz Ketchup.

Eine Alternative zur Massentierhaltung ist Good Meat zwar noch lange nicht. Doch das Time Magazine sieht die Perspektive positiv: Josh Tetrick, CEO von Good Meat, wurde soeben in die erste TIME100 Climate-Liste aufgenommen. Sie zeichnet Führungskräfte aus, die den Klimaschutz vorantreiben. So verbindet Good Meat Fleischgenuss mit gutem Gewissen. In diesem Sinne: Guten Appetit!



© Eat Just, Inc.



© by Mayk Azzato

MAYKAZZATO NOBODYISPERFECT

Ein Glanzlicht in der Welt des Films und der Fotografie: Mayk Azzato, renommierter Filmemacher und Fotograf, wurde in Las Vegas mit seinem 100. Film Award ausgezeichnet. Die Ehrung für seine außergewöhnlichen Beiträge zur visuellen Kunst fand im Rahmen seiner glanzvollen Veranstaltung in München statt, die Azzato gemeinsam mit seinen Weggefährten und Bewunderern zelebrierte. Die ausgezeichneten Werke, darunter „Space Table Symphony“, „My Name is Josy“, „My Followers“, „The Shift“, „The Key“ und „The Lounge“, spiegeln seine kreative Vielfalt und sein Talent wider. In diesem exklusiven Interview gewährt Mayk Azzato „Only the Best“ Einblicke in seine künstlerische Reise und teilt seine Gedanken zu den preisgekrönten Meisterwerken.

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH ZU DEINEM 100., MAYK! WOHLGEMERKT DEM 100. FILM-AWARD DEINER KARRIERE BEI DEN VEGAS MUSIC AWARDS FÜR „SPACE TABLE SYMPHONY“ ALS BEST MUSIC VIDEO, DEM SOUNDTRACK ZU „BIGCITYBEATS – SPACE CLUB KITCHEN“. EIGENTLICH EIN MUSIKFILM, WIE DU SAGST, DEN DU SEHR IMPOSANT MIT DAVID GARRETT IN DER ANTONOW IN SZENE GESETZT HAST. WIE KAM ES DAZU?

Ich saß mit dem Initiator des Projekts, Bernd Breiter, zusammen und er sagte mir, dass er etwas Tolles vorhat, es wird eine Symphonie geben, es geht ins All, David Garrett und Tim Mälzer und die ESA sind dabei und ich soll das umsetzen. Daraufhin habe ich zugesagt, unter der Prämisse, dass es einen wirklich umhauen muss – à la Hollywood. Also hat er mir die Parameter gegeben und ich bin zur Antonow geflogen. Dann habe ich mit David und Tim gesprochen, wir hatten ein erstes Treffen und danach habe ich angefangen, das Drehbuch zu

schreiben. Meine Frau Francesca war auch dabei und so haben wir die ganze Produktion geplant und umgesetzt. Gedreht wurde in Frankfurt mit dem hr-Sinfonieorchester Frankfurt. Die Story drehte sich um Davids Stradivari, die man sehr imposant in Ketten gelegt in diesem riesigen Frachtraum dieser gigantischen Maschine sieht. Und damit nahm der ganze Wahnsinn seinen Lauf! Am zweiten Drehtag waren über 100 Leute am Set und es hat in Frankfurt aus allen Löchern geregnet und wir durften nicht auf das Rollfeld. Wegen des Regens konnten wir nur drei Durchgänge machen, weil es kalt wurde und die Gefahr bestand, dass sich die Instrumente verziehen. Am Tag darauf kam der Astronaut Matthias Maurer dazu und wir drehten mit ihm, David und Bernd im strömenden Regen vor der Frankfurter Skyline, da Michael wegen einer anschließenden Weltraummission nicht mehr Zeit hatte. Vier Kameras liefen

parallel, um möglichst gute Schüsse zu bekommen. Das sieht wirklich krass aus und war für alle eine große Herausforderung. Für mich war klar, dass das Ding am Ende Awards gewinnen muss. Mittlerweile sind es 33 Awards, der hundertste wurde mir in Vegas überreicht und ich wurde zum Member of the Vegas Movie Awards ernannt. Anlässlich dessen hat David Garrett einen Award auf meinem Event im Rocco Forte The Charles Hotel in München bekommen. Es war ein sehr erfolgreiches Projekt, das unter anderem auch in Cannes gewonnen hat. Das war schon toll!

DIESE GIGANTISCHE PRODUKTION FAND IM JUNI 2021 STATT UND IM FEBRUAR 2022 DER ANGRIFFSKRIEG PUTINS AUF DIE UKRAINE. DAS WAR EINE WEITERE HERAUSFORDERUNG, AUCH WENN MAN DIE ANTONOW ALS KULISSE BEDENKT, ODER?

Das ist eine gute Frage. Denn die Weltpremiere wäre im März 2022 gewesen. Da die ESA offizieller Partner des Projekts „BigCityBeats – Space Club Kitchen“ war, musste sie aus diesem Grund abgeblasen werden. Ziel ist es, eine Milliarde Essensspenden für Hilfsorganisationen zu sammeln und für einen Moment die gesamte Welt mithilfe der zwei universellen Sprachen Musik und Essen zu vereinen. Letztendlich dreht es sich in dem Musikvideo um das von Tim Mälzer in Zusammenarbeit mit LSG Sky Chefs entwickelte weltraumtaugliche Essen, das um die Welt geht und für einen guten Zweck verkauft wird. Das kann man nicht oft genug betonen.

INSGESAMT SIND ES SECHS AUSGEZEICHNETE PROJEKTE. AUCH DEIN KURZFILM „MY NAME IS JOSY“, DER 56 AWARDS ERHIELT.

Und Josy wurde noch nicht publiziert. Es

gab 2021 eine Weltpremiere und wird jetzt irgendwann eine Miniserie. Ob die Umsetzung mit Netflix oder einem anderen Anbieter stattfindet, wird sich zeigen. Ein kleiner Spoiler an dieser Stelle: Brock O'Hurn wird weiterhin Hauptdarsteller bleiben. Und wegen einer anderen Blockbuster-Story war ich in Los Angeles und habe Patrick Schwarzenegger getroffen, der neben Arnold und Jason Statham viele andere Stars vertritt. Unser Draht nach Hollywood ist sehr gut und auch Brigitte Nielsen kam extra zu meiner Feier nach München. Sie hat in „The Key“ mitgespielt, neben vielen anderen bekannten Schauspielern wie Ray Stevenson, der leider an einer Blutvergiftung gestorben ist, der auch zu einem der hundert Preise beigetragen hat. Toni Garrn, die sich gerade von Leonardo Di Caprio getrennt hatte, gab ihr Schauspieldebüt in „The Shift“, der direkt in seiner Nachbarschaft in den Hollywood Hills gedreht wurde, so dass man ihn auch mal mit Kappe im Auto vorbeifahren sah. Und Ralf Bauer ist in drei Projekten dabei, ein sehr guter Freund von mir, der meine Veranstaltung in München moderiert hat.

IN DEINER DARSTELLUNG VON RALF BAUER IN „THE KEY“ BESTEHT DIESER ABSOLUT GEGEN CHARAKTERTYPEN WIE JÜRGEN VOGEL UND HEINO FERCH.

Aber das ist das deutsche Fernsehen, deshalb will ich internationale Filme machen. Ursprünglich komme ich ja aus der Fotografie, aber meine Frau Francesca hat immer gesagt: „Mach Filme, mach Filme“. Dann saß ich einmal mit Kevin Costner zusammen, mit dem ich einen Kurzfilm gedreht hatte, und er sagte: „Du hast so ein krasses Auge, du arbeitest so effizient, du siehst anders

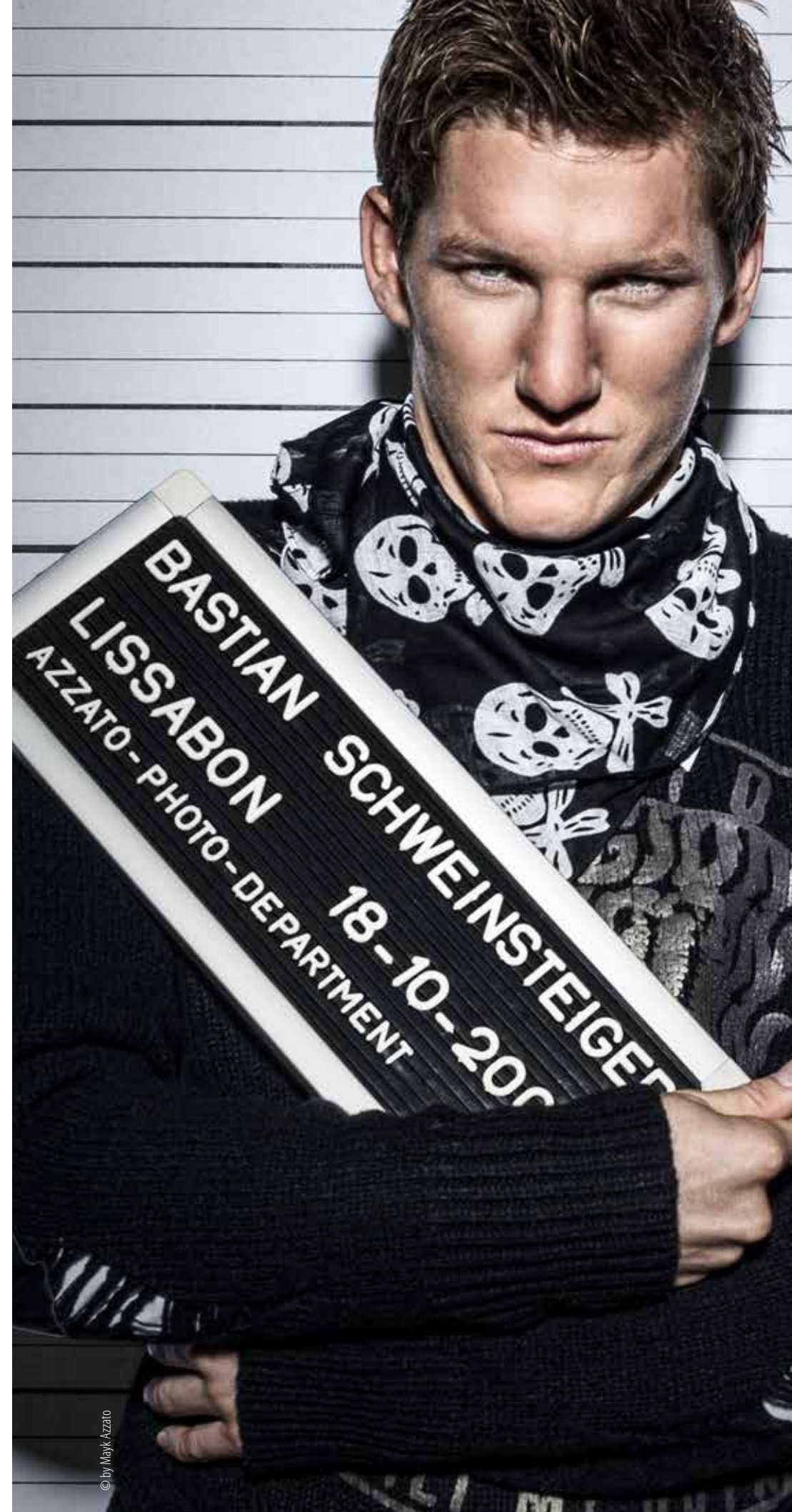
als andere Regisseure“, und das kommt wahrscheinlich von der Fotografie. Also sagte Kevin, wenn er jemals ein kleineres Projekt hat, werde ich der Regisseur sein. Mit „The Key“ fing's dann so richtig an und der Film hat gleich gewonnen. Wir sind auch an einem Spielfilm dran. Schauen wir mal, was passiert. Es gibt so viele tolle Leute, die die ganzen Projekte unterstützt haben. Wirklich bekannte Schauspieler, Topmodels und mit Kevin sogar ein Oscar-Preisträger, obwohl er in keinem der ausgezeichneten Filme mitgespielt hat.

„THE KEY“ KANN SICH MIT SEINER DICHTEN AN PROMINENTER BESETZUNG WIRKLICH SEHEN LASSEN.

Sogar Verona Pooth hätte mitgespielt, aber Jaguar war der Cast zu groß. Auch Christoph Waltz wäre nach seinem zweiten Oscar als Botschafter für Jaguar Land Rover dabei gewesen, wechselte dann aber zu Mercedes. Sky Du Mont war eigentlich Christoph Waltz und ist auch ein super Typ – sensationelle Stimme, Charisma und Hollywood. Bei unserem ersten Treffen hat er mir erzählt, wie er seine erste amerikanische Rolle bekommen hat: Mit ihm saßen „25 Sky Du Monts“ im Raum, die alle so aussahen wie er, aber er konnte sich durchsetzen. Wir hatten sofort eine super Beziehung und so ist das eigentlich mit allen Schauspielern. Ich glaube, das ist sowieso das Allerwichtigste.

AUCH „THE LOUNGE“ MIT RAY STEVENSON FÜR DEN VIP-BEREICH DES FRANKFURTER FLUGHAFENS HÄTTE MAN NICHT BESSER UMSETZEN KÖNNEN.

Ich wollte es einfach authentisch rüberbringen, also den natürlichen Hollywood-Star und habe ihn angerufen und gefragt,





ob er sich das vorstellen könnte. Auch Ralf Bauer als Servicemitarbeiter hat sofort zugesagt. Das ist einer der ersten Flughafenfilme, der beim WorldFest-Houston International Film Festival, einem der ältesten und größten Filmfestivals der Welt, gewonnen hat. Jeder Film wie „My Followers“, „The Key“ oder „Space Table Symphony“ hat seine ganz persönliche Note und ein ganz bestimmtes Ambiente. Bei „My Name is Josy“ waren Buster Rhymes und Keanu Reeves unsere Nachbarn. Es ist mir sehr wichtig, dass die Atmosphäre stimmt. Wir haben oft den Preis für das beste Produktdesign gewonnen, was ich immer mit Francesca alleine gemacht habe. Bei Josy wurde das ganze Set-Staging ausgetauscht. Als Künstler habe ich ein anderes Auge dafür und das kommt, glaube ich, von der Fotografie. Natürlich

gibt es bessere Filme, bessere Stories, aber da alle etwas gewonnen haben und dann die Zahl 100, das spricht für sich.

MAN KANN SCHON SAGEN, DASS DU DEINEN EIGENEN STIL HAST, WAS DIE FARBWELT, DIE ANMUTUNG, DIE STIMMUNG, DIE CUTS UND DIE KREATIVEN STILELEMENTE ANGEHT.

Das stimmt wohl, denn wenn meine Jungs, die Film studiert haben, sagen, das macht man so nicht, ist mir das völlig egal. Bei „The Key“ gibt es mehrere Rough Cuts, was damals eher ungewöhnlich war. Aber du nimmst in ein paar Sekunden viel mehr wahr. Man hat mehr Eindrücke und merkt gar nicht, dass es ein Kurzfilm ist. Am Ende fragt man sich: „Wie geht es weiter?“. Und wir filmen viel real und mit wenig CGA („Color Graphics Adapter“) – wie in „Space Table Symphony“ die

Stradivari von David Garrett mit Lasern. Vielleicht ist das das i-Tüpfelchen, warum so viele Filme ausgezeichnet wurden.

DU HAST DEN ZUGANG ZU DEN PROMINENTEN, DIE DICH OFFENSICHTLICH SEHR SCHÄTZEN UND MÖGEN. DU RUFT EINFACH AN UND ES GIBT EINE ZUSAGE.

Zum Glück, und ich muss sagen, das weiß ich sehr zu schätzen. Brigitte Nielsen z.B. ist extra von Los Angeles nach München geflogen, um David Garrett bei meiner Veranstaltung einen Preis zu überreichen.

DAS IST SCHON EINE EHRE.

Das ist wirklich eine große Ehre, auch dass David gekommen ist, der gerade seine World Tour gemacht hat und nur unterwegs ist. Durch Davids Posts hatten wir diese enorme Reichweite und tolle Pro-

motion. Eigentlich kennen mich die Leute als Fotokünstler, aber jetzt ist der Punkt gekommen wo wir sagen können: „Okay, liebe Welt, jetzt habt ihr noch einen „Patienten“ an der Backe.“ Es gibt viele Regisseure, viele Produktionsfirmen. Aber ich glaube, mit 100 Awards brauchen wir uns nicht zu verstecken. Wir haben natürlich Unterstützung von zweiten Companies, Co-Producern und Investoren, die mit an Bord sind, und es werden hoffentlich noch viele schöne neue Sachen dazu kommen. Bei meiner Veranstaltung gab es zum Beispiel für jeden Gast einen NFT.

IHR HABT AUCH THECREATIVES, WO DEINE FRAU FRANCESCA ALS AUTORIN MIT AN BORD IST. IHR ARBEITET ENG ZUSAMMEN UND SIE ERDET DICH BESTIMMT.

Ohne Francesca wäre das alles gar nicht

möglich. Also die 100 Filme, die ich gewonnen habe, hat Francesca genauso als Producer gewonnen, denn ohne die Francesca, die immer so gerne im Hintergrund bleiben möchte, würde das nicht ansatzweise so aussehen und stattfinden, auch wenn sie das gar nicht hören mag. Aber so ist es. Sie hält mir den Rücken frei und sagt mir auch mal Bescheid. Außerdem haben wir eine kreative Tochter, die seit ihrem Abitur für uns arbeitet, gerade im Ausland ist, aber extra für die Veranstaltung nach München gekommen ist. Der Mix macht's und meine beiden Mädels zu Hause erden mich immer wieder.

JETZT HABEN WIR DIE GANZE ZEIT ÜBER DEINE FILME GEREDET. EIGENTLICH KOMMST DU JA AUS DER FOTOGRAFIE UND HAST ERFOLGREICH DEINE PORTRAITSERIE „NOBODY IS PER-

FECT“ VERÖFFENTLICHT, IN DER DU STARS WIE SEBASTIAN SCHWEINSTEIGER UND SNOOP DOG VOR DER LINSE HATTEST – UNTERSCHIEDLICH GEHT'S KAUM.

Jeder Mensch ist gleich und darum geht es bei diesem Kunstprojekt letztendlich. Alles soll für alle Leute zugänglich sein, aber ich wollte nicht das klassische Porträt, sondern mit dieser Art Mug-Shot etwas Besonderes, einen Eyecatcher schaffen. Niemand ist perfekt und unsere neue Liste für ein weiteres Shooting auf Alcatraz steht. Allerdings fehlen Leute wie Arnold, Stallone, Al Pacino, und die werden auch nicht jünger, also werden wir zukünftig hoffentlich noch mehr in Amerika zu tun haben. Daraus wird unter anderem ein Bildband entstehen und dann möchte ich das sinngemäß mit der Putzfrau, dem Pizzabäcker und vielen anderen interessanten Menschen weiterführen. Irgendwas brauche ich ja auch für das Alter, obwohl ich mit 55 Jahren hoffentlich noch etwas Zeit habe – Ideen habe ich jedenfalls genug! Leider ist in der heutigen Zeit alles sehr unberechenbar, aber unsere Devise ist trotzdem immer, das Beste und Schönste mit einem gewissen Feeling umzusetzen. Es muss ja nicht jedem catchen, aber ein Wiedererkennungswert wäre schon schön.

DU KOMMST MIT ALL DEN STARS WUNDERBAR KLAR. ABER WIE DU SCHON SAGTEST, DIE EBENE UND DIE EMOTIONEN MÜSSEN STIMMEN. WAR DAS MANCHMAL NICHT DER FALL? Manchmal schon, und ja, das gibt es, vor allem wenn die Managements dabei sind. Mein Vorteil ist, dass ich alle Handynummern der Stars habe und wenn die mit dir können – einmal gut, immer gut. Wie bei Kevin Costner, da gibt es eine lustige Anekdote von meiner ersten Produk-

tion mit ihm: Ich stehe am Set, lerne ihn kennen und habe richtig Respekt davor, wie er drauf ist. Natürlich wird im Vorfeld alles von meinem Team im Research vorbereitet, damit sich alle wohlfühlen, d.h. was wird gebraucht, getrunken, gegessen usw., das ist mir total wichtig. Auf jeden Fall sehe ich das Fitting und denke, das ist eine absolute Katastrophe. Dann kommt Kevin rein und ich sage, dass ich die Sachen nicht an ihm sehe, woraufhin er nicht lange zögert, mit mir in sein Haus in Santa Barbara fährt und mich bei einem Kaffee aus seiner Garderobe neue Outfits zusammenstellen lässt.

WIE BEEINFLUSST DICH DIE KI?

Sie kann viel, aber am Ende des Tages – gerade bei Fotos – sieht man es meiner Meinung nach auch, also ich sehe es. Aber es wird immer mehr werden. Bei Ray Stevenson, der wie gesagt leider verstorben ist, hat man vorher noch KI-Aufnahmen gemacht, Paul Walker wird aufgrund dessen wahrscheinlich noch bei „The Fast and Furious 100“ dabei sein. Das können wir nicht aufhalten. Für mich muss es zu 70 Prozent echt sein. Man sagt auch so lapidar, wenn mehr als 30 Prozent verändert sind, stirbt der Urheber, aber da gibt es ja auch Rechtsprechung. Manchmal geht es halt nicht anders. So ein altes, schönes Schwarz-Weiß-Bild von Louis de Funès hat auch etwas und etwas anderes, als wenn man es heute reproduzieren würde.

EINE FRAGE ZUM SCHLUSS – WENN DU DICH ZWISCHEN FILM, FOTOGRAFIE UND KUNST ENTSCHEIDEN MÜSSTEST...

Ich liebe meinen Job und bin froh, dass er so vielseitig ist, deshalb bin ich Francesca dankbar, dass sie mich zum Glück immer in Richtung Film geschubst hat. Ich glau-

be, dass die Fotografie durch Instagram an Power verloren hat – kurze ,kleine Dinge, Hauptsache viel Reichweite. Aber deshalb ist es ist gut, dass es diesen Mix gibt. Zudem kommen die NFTs, aber ein Bild muss ja trotzdem erst einmal erschaffen werden und ein gutes Bild ist ein gutes Bild. Ich male auch noch, hatte erfolgreich Popups, aber zeitlich bedingt ist das in den Hintergrund geraten. Vielleicht fange ich in einer ruhigeren Phase wieder an. Im Moment würde ich gerne mehr filmen, weil es manchmal spannender und viel, viel aufwendiger ist, fotografieren kann ich immer, zum Beispiel mit dem iPhone. Wenn man diese Entwicklung sieht, sind Bewegtbild und Foto heute eigentlich eins und man muss beides irgendwie verbinden können. Ich denke halt in Bildern. Deswegen hätte ich keine Lust, nur Fotos zu machen, aber nur Filme, das wäre mir auch zu anstrengend. Also ich glaube, es ist die gesunde Mischung heute, die es ausmacht. Inzwischen ist alles verschmolzen. Und die NFTs finde ich gut, weil man diesen digitalen Abdruck hat, das ist echt, das gibt es nur einmal und nur so und das kann auch niemand verändern, auch wenn es verkauft wird, du bleibst immer der Urheber. Also es ist nicht so schlecht im Digitalen und das vielleicht als Schlusswort.



ÜBER MAYK AZZATO

Mayk Azzato ist ein italienischer Regisseur und Fotokünstler, der in Frankfurt am Main lebt und seit den letzten 30 Jahren eine erfolgreiche Karriere als Kunst- und Promifotograf hat. Schon nach kurzer Zeit erregte Azzatos Talent als Fotograf, der die perfekte Kombination aus italienischer Leidenschaft und Kreativität mit deutscher Disziplin und Präzision hervorhob, die Aufmerksamkeit internationaler Art Buyer-Agenturen. Neben seiner Arbeit für zahlreiche namhafte Unternehmen hat er Werbekampagnen und Editorials für Vanity Fair, Bunte, GQ und Vogue sowie unzählige CD-Cover für internationale Musiker fotografiert. Zudem entdeckte er seine Leidenschaft für die Produktion von Film- und TV-Werbespots und drehte mit vielen deutschen und internationalen Schauspielern. Er hat als Regisseur und Produzent an Filmen wie „The Arrival“ mit Kevin Costner und „The Key“ mit zahlreichen anderen bekannten Schauspielern gearbeitet.



Handpflege!

**Die Beste.
Für Anspruchsvolle.**

Natürlich mit Kamill.



natuerlich-kamill.de



ZUKUNFT HOLLYWOOD

„Only the Best“ sprach mit der deutschen Schauspielerin Vanessa Eichholz über den Wandel der Filmindustrie in Hollywood.

VANESSA, 2019 HAST DU IM KINOFILM „HELLBOY: RISE OF THE BLOODQUEEN“ MIT MILLA JOVOVICH UND DAVID HARBOUR MITGESPIELT. SEITDEM IST VIEL PASSIERT, BEI DIR UND IN DER FILMINDUSTRIE?

„Hellboy“ mit Milla und David in Bulgarien zu drehen, war eine tolle Erfahrung. Es war die bisher größte Produktion für mich. Bei einer so großen Produktion wird einem erst bewusst, wie viele Leute am Erfolg eines solchen Blockbusters beteiligt sind. Zuvor habe ich mit demselben Regisseur bei der bekannten Netflix-Serie „Lost in Space“ mitgespielt. So läuft es dann oft, man wird immer wieder von den gleichen Leuten gecastet.

SEIT DEINEM KINOERFOLG BIST DU IMMER WIEDER IN AMERIKA UND HAST HOLLYWOOD HAUTNAH ERLEBT. WIE SCHÄTZT DU DIE SITUATION DER FILMBRANCHE HEUTE EIN? KANNST DU BEISPIELE NENNEN, DIE SICH KONKRET VERÄNDERT HABEN?

Die Pandemie war natürlich ein großer Einschnitt für die Filmbranche. Monatelange Drehpausen oder gar Drehunterbrechungen treiben das Budget eines Films schnell in die Höhe. Viele Aufträge wurden damals abgesagt und als Künstler bekommt man oft nur wenig Unter-

stützung vom Staat. Außerdem sind die Streamer während der Pandemie noch weiter gewachsen, weil die Leute in dieser Zeit kaum oder gar nicht ins Kino gegangen sind. Die Streamer haben in Hollywood vieles auf den Kopf gestellt. Zum Beispiel werden für Wiederholungen weniger Gagen gezahlt als im normalen Fernsehen.

EINER DER LÄNGSTEN UND GRÖSSTEN STREIKS IN DER GESCHICHTE HOLLYWOODS IST ERST VOR KURZEM ZU ENDE GEGANGEN. DREHBUCHAUTOREN UND SCHAUSPIELER KÄMPFTEN FÜR BESSERE SCHAUSPIELRECHTE UND ARBEITSBEDINGUNGEN UND KONNTEN SICH DURCHSETZEN. WELCHE POSITIVEN UND NEGATIVEN AUSWIRKUNGEN WIRD DIESER STREIK AUF DIE FILMBRANCHE HABEN?

Der Streik war auf jeden Fall historisch. Schon seit vielen Jahren hat sich abgezeichnet, dass die niedrigeren Gagen und Wiederholungsgagen der Streamer enorme Auswirkungen auf die Branche haben. In früheren Zeiten konnte man in den USA auch als relativ unbekannter Schauspieler, der immer wieder in Produktionen oder Werbefilmen mitwirkte, trotzdem einen ordentlichen Lebensunterhalt verdienen. Es gab die so genann-



RED-CARPET-DUO VANESSA EICHHOLZ UND KELLY RUTHERFORD

ten Mittelklasse der Schauspieler, die es in Deutschland eigentlich gar nicht gibt. Sinkende Gagen, Verlagerung von Produktionen in andere Städte oder Länder gefährden dieses lange funktionierende System. Damit verlieren viele Schauspieler auch ihre Krankenversicherung, da sie das Mindestmaß nicht mehr verdienen, viele müssen sich nun als Statisten ein Zubrot verdienen, um weiterhin in der Krankenversicherung zu bleiben. Die jetzt getroffene Vereinbarung ist bei weitem nicht perfekt, aber sie hat die Ausgangslage verbessert.

INWIEFERN SPIELT KI IN DER FILMBRANCHE EINE ROLLE?

KI wird die Filmindustrie nachhaltig verändern. Es wird befürchtet, dass KI Statisten, Kleindarsteller oder auch Synchronsprecher teilweise ersetzen wird. KI war ja ein großer Bestandteil des Streiks der US-Schauspielgewerkschaft SAG-AFTRA und der Gewerkschaft der Drehbuchautoren WGA („Writers Guild of America“) und wird sicherlich in drei Jahren, wenn die jetzigen Verträge auslaufen, neu verhandelt werden müssen. KI kann z.B. auch verstorbene Stars auf der Leinwand wieder auferstehen lassen und man wird als Schauspieler sicherlich genau aufpassen müssen, wann und wie KI hilfreich eingesetzt werden kann. Ich denke, wir müssen den neuen technischen Entwicklungen eine Chance geben, denn sie werden so oder so kommen, und uns gleichzeitig als Künstler so gut wie möglich schützen.

WIE WIRKT SICH DAS AUF JUNGE SCHAUSPIELER, CASTINGS, DREHARBEITEN & CO. AUS?

Wenn man in den USA anfängt zu drehen, sammelt man oft zunächst Erfahrungen als Statist. Das kann einen guten



OBEN HELLBOY PREMIERE U.A. MIT DAVID HARBOR, MILLA JOVOVICH UND VANESSA EICHHOLZ
UNTEN VANESSA EICHHOLZ MIT MAIKE KIESLING BEI DER 30 JAHRE ESTÉE LAUDER BRUSTKREBSKAMPAGNE



Einblick geben, wie solche Sets funktionieren und was von Schauspielern verlangt wird. Das wird in Zukunft durch die KI schwieriger werden, weil man die Statisten als Person auf Dauer gar nicht mehr braucht. Castings sind inzwischen fast flächendeckend auf E-Castings übergegangen, das heißt, man nimmt sich selbst von zu Hause aus auf. Das bedeutet für die Schauspieler viel mehr Aufwand, da man sich neben dem eigentlichen Schauspiel auch noch um Licht, Ton und Kamera kümmern muss. Ein Casting, das früher nach 20–30 Minuten im Casting-Büro abgehandelt war, kann dann von zu Hause aus schon mal einen halben oder ganzen Tag in Anspruch nehmen. Das ist viel unbezahlte Arbeit, denn ein Casting ist ja kein Arbeitsauftrag.

DU LEBST JETZT WIEDER IN MÜNCHEN UND HAST ZULETZT IN DER TV-SERIE „HERZOG-PARK“ UND DEM KINOFILM „THE MAN WITH THE CAMERA“ MITGESPIELT. GIBT ES PARALLELEN ZWISCHEN DER FILMINDUSTRIE IN HOLLYWOOD UND DER IN DEUTSCHLAND? Hollywood und Deutschland ticken in vielerlei Hinsicht sehr unterschiedlich. Um auf beiden Märkten bestehen zu können, muss man sich intensiv damit auseinandersetzen. Der deutsche Markt ist viel kleiner und es werden oft die gleichen Gesichter gecastet, um das Risiko zu minimieren. Wer sich hier etabliert hat, bleibt meist viele Jahre im Geschäft. In den USA muss man sich immer wieder neu beweisen, was dauerhafte Karrieren etwas schwieriger macht, aber auch neuen Talenten eher eine Chance gibt. In Deutschland ist es verpönt, nicht Schauspiel studiert zu haben, in den USA gibt es oft Quereinsteiger oder Leute, die über eine Daily Soap dann in ernstzunehmenden

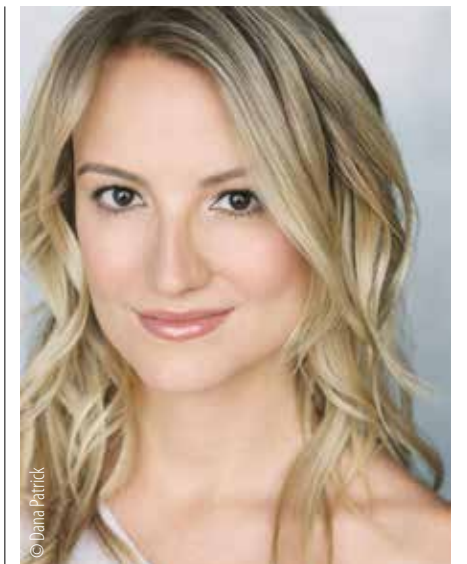
Produktionen wechseln. Generell sind beide Märkte von Unsicherheit und Veränderung geprägt.

KANNST DU UNS ETWAS ÜBER DEINE AKTUELLEN PROJEKTE ERZÄHLEN UND WIE DU DEINEN KREATIVEN AUSDRUCK IN BEIDEN WELTEN AUSLEBST?

Der Schauspielere streik in den USA ist nun endlich vorbei und es bahnen sich einige Projekte dort an. In Deutschland stehen erst einmal ein paar Moderationen und Mitte des Jahres ein Schauspielprojekt an. Zudem bin ich dieses Jahr zum ersten Mal in der Vorauswahljury des Deutschen Schauspielpreises. Das bereitet mir sehr viel Freude. Am schönsten ist es doch, wenn man seine Kollegen unterstützen kann.

WIE FINDEST DU DIE BALANCE ZWISCHEN DEN BEIDEN WELTEN UND WELCHE HERAUSFORDERUNGEN GIBT ES DABEI?

Eine große Herausforderung ist, dass man sich (noch) nicht an jeden Ort beamen kann. Oft finden gleichzeitig Projekte oder Events statt und man muss sich dann für eines entscheiden. Zudem bleibt das Privatleben natürlich auch etwas auf der Strecke, wenn man viel pendelt. Deshalb fokussiere ich mich momentan mehr auf den deutschen Markt. Das muss nicht für immer so bleiben, aber im Moment macht es karrieretechnisch einfach mehr Sinn.



ÜBER VANESSA EICHHOLZ

Die deutsche Schauspielerin Vanessa Eichholz spielte in internationalen Blockbustern wie „Hellboy, Rise of the Blood-queen“ mit David Harbor und Milla Jovovich und in der erfolgreichen Netflix-Serie „Lost in Space“ mit. In Deutschland war sie zuletzt in „Herzogpark“ mit Heike Makatsch und Heiner Lauterbach zu sehen. Neben Film- und Fernsehauftritten kennt man sie aus der deutschen und internationalen Presse (BUNTE, VOGUE, Jolie, Petra, Daily Mail). Außerdem engagiert sie sich im Kampf gegen Brustkrebs. Sie ist das Gesicht der Pinktober-Kampagne von Hunkemoeller, aber auch Botschafterin von Pink Ribbon Deutschland und Moderatorin der jährlichen Brustkrebskampagne von Estée Lauder. Außerdem ist sie ein Talent der Marke Longchamp.



KIPOTENZIALINDER UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Strategische Unternehmensführung: Wie neue KI-Tools die Zukunft sichtbar machen und Entscheidungen absichern. Erkenntnisse von MBS Prof. Dr. Hans H. Jung, Principal, Unity, und Dr. Dominik Fischer, Head of Strategy & Innovation, Unity, exklusiv für „Only the Best“.

WAS IST DAS ERGEBNIS, WENN MAN WEIT-VERBREITETE WERKZEUGE DER GENERATIVEN KÜNSTLICHEN INTELLIGENZ (KI) – ETWA CHATGPT ODER GOOGLE BARD – BEFRAGT, OB SIE UNTERNEHMEN DABEI HELFEN KÖNNEN, SICH AUF DIE ZUKUNFT VORZUBEREITEN?

Alle KIs erzeugen konkrete Aussagen, die innerhalb von Sekunden auf dem Bildschirm erscheinen, und benennen zutreffende Vorgehensweisen und Fähigkeiten, teilweise sogar ergänzt durch Quellen, die sie im Internet recherchiert haben. Aber es stellen sich die Fragen: Wie gut sind diese Ergebnisse heute schon? Und wie gut lassen sich diese in Unternehmen systematisch nutzen? Genau das gilt es, kritisch zu beleuchten, denn mit einer schnellen KI-Abfrage allein ist es hier nicht getan. Studien zeigen: 2024 werden generative KIs weit über das einfache Erstellen von Texten oder Bildern hinausgehen und zahlreiche neue Anwendungsfelder erschließen. Die systematische Nutzung dieser Erkenntnisse hat gerade erst begonnen – auch in den Strategieabteilungen vieler Unternehmen.

Seit Jahren haben zahlreiche Wissenschaftler und Beratungsunternehmen praxistaugliche Methoden entwickelt und eingesetzt, um Unternehmen zu helfen, sich systematisch auf die Zukunft vorzubereiten. Ob Szenariotechnik, Delphi-Methode, oder Trendanalyse – all diese Werkzeuge der strategischen Vorausschau sind zeit- und ressourcenintensiv. Ein Erfolgsfaktor der Strategiearbeit ist die fundierte Erfahrung im Einsatz dieser Methoden in der jeweiligen Branche eines Unternehmens. Deshalb blieben solche Ansätze in der Vergangenheit oftmals nur Großkonzernen vorbehalten, während kleine und mittelständische Unternehmen diesen Aufwand nicht abbilden konnten. Und dass, obwohl angesichts der immer dynamischeren Umwelt- und Marktveränderungen – Stichwort Polyzukunft – die systematische und regelmäßige Auseinandersetzung mit der Zukunft für alle Unternehmen immer wichtiger wird. So gewinnt auch die Szenariotechnik als Managementinstrument wieder zunehmend an Bedeutung.

DISRUPTIVE KI ERÖFFNET 2024 EINE NEUE ÄRA STRATEGISCHER ANWENDUNGEN FÜR ALLE UNTERNEHMEN

Generative KI hat das Potenzial, die Szenariotechnik als Managementinstrument für die Absicherung von strategischen Zukunftsentscheidungen grundlegend zu verändern. Aufgrund des natürlichen Dialogs mit der KI können nun auch kleinere und mittlere Unternehmen ihre strategischen Teams durch generative KI zielführend erweitern. In einer Welt, die sich rasant verändert, ist ein kontinuierlich aktualisiertes Zukunftsbild für Unternehmer, Top-Manager und Family Offices unerlässlich. Strategisches Management erfordert Werkzeuge, die nicht nur innovativ, sondern auch effizient sind. MBS Prof. Dr. Hans H. Jung, Principal im Münchner Büro der Managementberatung Unity, hat den Einsatz von KI in diesem Bereich wissenschaftlich

untersucht: „Mit der rasanten Weiterentwicklung generativer KI in der Szenariotechnik betreten wir eine neue Ära der strategischen Vorausschau. Jetzt ermöglichen KI-Tools wie ChatGPT oder Bard einen einfacheren Zugang zu zukunftsrelevanten Fakten: Stellen Sie sich vor, Sie hätten ein Team intelligenter Assistenten, die Ihnen helfen, aus einer Flut von Informationen das Wichtigste herauszufiltern, und verständlich zu machen oder sogar zu visualisieren!“

GENERATIVE KI: NUTZEN SIE DIE VORTEILE DER NEUEN ÄRA FÜR IHREN UNTERNEHMENSERFOLG

Diese KI-Tools haben die Fähigkeit, nicht nur auf große Datenmengen zuzugreifen, sondern auch Einsichten zu generieren, die für die Erstellung von Zukunftsszenarien entscheidend sind. Das Spektrum der Unterstützung wird größer und reicht

STRATEGISCHE VORAUSSCHAU: MÖGLICHE ZUKÜNFT VORAUSDENKEN

Wer strategische Entscheidungen treffen will, muss eine klare Vorstellung von der Zukunft haben. Weder die Auffassung, dass sich Dinge so weiterentwickeln werden wie bisher, noch Prophezeiungen oder Voraussagen helfen da weiter. Worauf es ankommt, ist das systematische Vorausdenken der Zukunft. Ziel von Unternehmen muss es sein, ein nachvollziehbares Bild von der Wettbewerbsarena von morgen zu gewinnen und darin zukünftige Erfolgspotenziale aber auch Bedrohungen für das etablierte Geschäft zu erkennen. Eine strategische Leitfrage lautet: Mit welchen Angeboten wollen wir bei welchen Kunden in welchen Märkten erfolgreich sein?

SZENARIOTECHNIK

Ein Szenario ist ein Zukunftsbild, das auf einer in sich schlüssigen Kombination von denkbaren Entwicklungen (Projektionen) einzelner Einflussfaktoren beruht. Die herausragende Stärke der Szenariotechnik ist, dass je Einflussfaktor mehrere denkbare Entwicklungen ins Kalkül gezogen werden. Der Ansatz dient dazu, unterschiedliche Zukunftszustände zu beschreiben, in denen ein Unternehmen agieren muss. So ermöglicht die Szenariotechnik Unternehmen, sich auf ein breites Spektrum an potenziellen Entwicklungen vorzubereiten und entsprechende Strategien und Geschäftsmodelle zu entwickeln oder zukünftige relevante Fähigkeiten aufzubauen. Die Szenariotechnik ist ein mächtiges Denkwerkzeug für Strategieverantwortliche und Entscheider. Sie gilt als partizipativer, antizipativer und visionsbildender Prozess, um heutige Entscheidungsprozesse zu unterstützen.





vom Erkennen und Klassifizieren von Schlüsselfaktoren, die die Zukunft eines Unternehmens beeinflussen, bis hin zur Bewertung von deren Wechselwirkungen. Zudem können generative KI-Tools helfen, mögliche zukünftige Entwicklungen solcher Schlüsselfaktoren zu ermitteln, daraus konsistente Szenarien zu bilden bzw. diese verbal und visuell zu beschreiben.

KI-Programme sind wie Teammitglieder, die den Unternehmen nicht nur Zeit sparen, sondern auch dabei helfen, bessere Entscheidungsgrundlagen systematischer zusammenzustellen. Sie finden Daten über Entwicklungen, erkennen Trends und liefern wertvolle Einblicke, die Entscheidern sonst vielleicht entgangen wären. Dr. Dominik Fischer, ebenfalls bei Unity, und verantwortlich für den Bereich Strategie und Innovation, führt aus: „Trotz der Fortschritte der KI bleibt der Mensch unverzichtbar im Prozess der Erstellung von Zukunftsbildern. KI-Modelle können uns dabei helfen, diese hocheffizient zu erstellen. Wir können unsere Ressourcen gemeinsam mit unseren Kundenunternehmen nun viel zielgerichteter für das Ableiten strategischer Handlungsfelder und Maßnahmen einsetzen. Hierbei ist der Mensch gefordert, der seine Expertise, Erfahrung und Entscheidungsrolle einbringt.“

NEUE FÄHIGKEITEN SIND GEFRAGT: PROMPT ENGINEERING

Mit der Implementierung von KI in die Szenariotechnik entsteht auch ein neuer Bedarf an Fähigkeiten, wie das Prompt Engineering: Dies erfordert ein Verständnis dafür, wie man mit den generativen KI-Modellen kommuniziert, um optimale

Ergebnisse zu erzielen. Die Studien der Managementberatung Unity zeigen, dass KI-Modelle den Prozess der Erstellung von Szenarien deutlich verbessern und beschleunigen, eine vollständige Automatisierung jedoch weder nötig noch gewünscht ist. Sie bieten jedoch alternative, transparente und zuverlässige Methoden zur Identifizierung von Zukunftsmärkten und Geschäftschancen, die mit den Fähigkeiten menschlicher Experten vergleichbar sind. So bietet sich eine einzigartige Gelegenheit, die Art und Weise, wie sie die Zukunft planen und gestalten, deutlich zu optimieren.

Diese Entwicklung markiert einen Wendepunkt in der strategischen Vorausschau und eröffnet neue Horizonte für die Nutzung von KI in der Geschäftswelt. Mit den richtigen Werkzeugen und der notwendigen Expertise lässt sich die Zukunft nicht nur antizipieren, sondern auch aktiv managen. Das Denken in Szenarien in der Strategiearbeit von Unternehmen ist mehr als Risikominimierung – es ist ein kreativer Prozess, der potenzielle Entwicklungen anerkennt. Es erlaubt Organisationen, sich auf ein Spektrum von Möglichkeiten vorzubereiten, was sie agiler und widerstandsfähiger gegen unvorhersehbare Veränderungen macht. Dabei gilt: Künstliche Intelligenz ist kein Zukunftstraum – sie ist ein praktisches Werkzeug, das Entscheidern heute schon zur Verfügung steht. Sie ermöglicht es, besser informiert zu sein, schneller zu handeln und Geschäftsziele mit größerer Sicherheit zu erreichen. Für Unternehmer ist es eine spannende Zeit, denn mit KI an ihrer Seite – und dem Wissen, wie sie richtig genutzt wird – sind die Möglichkeiten für die Zukunft fast grenzenlos.



ÜBER DR. DOMINIK FISCHER

Dr. Dominik Fischer ist Head of Strategy & Innovation und damit bei der UNITY AG standortübergreifend für die Themen Vorausschau, Strategie und Geschäftsmodelle verantwortlich. Seit 2010 hat er in diesen Bereichen über 100 Projekte zum Erfolg geführt. Neben mittelständischen Unternehmen sind DAX-Konzerne seine Kunden. Projekteinsätze führten ihn ins europäische Ausland sowie nach Brasilien, China, Israel, Jordanien und Singapur. Mit einem Stipendium der Konrad-Adenauer-Stiftung studierte er International Business an der Universität Paderborn sowie an der Ewha University in Seoul, Südkorea. Er promovierte an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg mit einer Arbeit zur Strategie der Daimler-Benz AG.

www.unity.de



ÜBER MBS PROF. DR. HANS H. JUNG

MBS Prof. Dr. Hans H. Jung lehrt seit 2012 Internationales Marketing an der Munich Business School und verantwortet als Principal der UNITY AG in München den Beratungsschwerpunkt „Digital Customer Experience“. Er ist seit mehr als 25 Jahren als Manager und Managementberater für über 130 namhafte marktführende Unternehmen im In- und Ausland tätig. Seit langem beschäftigt er sich mit KI, bereits 1993 erhielt er eine Auszeichnung für seine Diplomarbeit zum Thema „Einsatz neuronaler Netze in der marketingorientierten Früherkennung“. 1997 promovierte er – ebenfalls an der Universität Mannheim – mit der Anwendung neuronaler Netze zur Segmentierung des deutschen PKW-Marktes in Kooperation mit der Mercedes-Benz AG.

www.unity.de

KÖRNERMIT NEBENWIRKUNGEN

Das Füttern von Wildvögeln ist ein äußerst beliebtes Wintervergnügen. Aber hilft es den Tieren auch wirklich?

An Futterhäusern und Meisenknödeln herrscht in diesen Tagen Hochbetrieb. Meisen, Amseln, Spatzen und Co. nutzen gerne die Gelegenheit, sich dort ohne großen Aufwand den Bauch vollzuschlagen. Dafür bieten sie ein kostenloses Unterhaltungsprogramm, das bei vielen ihrer zweibeinigen Nachbarn gut ankommt. Das Füttern von Wildvögeln erfreut sich daher großer Beliebtheit. Allein in Großbritannien geben Vogelfans jährlich umgerechnet mehr als 280 Millionen Euro für 150.000 Tonnen Erdnüsse, Sonnenblumenkerne und andere Leckereien aus. Und auch in Deutschland, Österreich und der Schweiz ist der Tisch für die gefiederten Gäste reich gedeckt. Doch können die Tiere wirklich von den gut gemeinten Gaben profitieren? Diese Frage ist gar nicht so einfach zu beantworten. „Nicht jeder Vogel reagiert gleich“, erklärt Angelika Nelson vom Landesbund für Vogel- und Naturschutz in Bayern (LBV). „Schließlich haben die einzelnen Arten unterschiedliche Ansprüche und Verhaltensweisen, weshalb sie auch unterschiedliche Rollen in den Ökosystemen spielen.“ Entspre-

chend vielfältig ist das Bild, das wissenschaftliche Studien von den Folgen der Winterfütterung zeichnen.

Eine Hoffnung muss Angelika Nelson dabei gleich zu Beginn zerstreuen. „Einen großen Beitrag zum Artenschutz kann man von Futterstellen im Garten nicht erwarten“, betont die Ornithologin. „Denn die Besucher sind normalerweise eher häufige Arten.“ Dazu gehören vor allem flexible Anpassungskünstler wie Finken, Meisen und Amseln, Rotkehlchen, Kleiber und Buntspechte, die sich zumindest im Winter von Samen ernähren.

Für etliche von ihnen scheint sich der Besuch im Schlaraffenland auch durchaus zu lohnen. Eine ganze Reihe von Studien bescheinigt den Futterhaus-Gästen einen besseren Gesundheitszustand, eine höhere Überlebensrate und mehr Nachwuchs als Artgenossen, die sich mit dem natürlichen Nahrungsangebot begnügen müssen.

Andererseits haben solche Wildrestaurants auch ihre Schattenseiten. Wo mehr Vögel als sonst zusammenkommen, steigt das Risiko von Infektionskrankhei-





ten. Und weil sich an den Futterstellen auch Arten treffen, die sonst wenig miteinander zu tun haben, können Krankheitserreger die Artgrenzen besonders leicht überwinden. Welche fatalen Folgen das haben kann, zeigt der einzellige Parasit *Trichomonas gallinae*. Der ist Anfang des 21. Jahrhunderts von Tauben auf Grünfinken übersprungen und hat diese vor allem in Großbritannien, wahrscheinlich aber auch in Deutschland massiv dezimiert.

Andere Beobachtungen sind deutlich schwieriger zu erklären. Bei einer Untersuchung in Cornwall hat ein Team um Kate Plummer von der University of Exeter zum Beispiel festgestellt, dass zusätzliches Winterfutter den Bruterfolg von Blaumeisen reduziert. Hatten sich die Eltern regelmäßig den Bauch an Futterstellen vollgeschlagen, war ihr Nachwuchs im folgenden Frühjahr nicht nur kleiner und leichter als der von Artgenossen ohne Zusatzversorgung. Er hatte auch schlechtere Überlebenschancen.

Das kann daran liegen, dass durch die Fütterung auch weniger fitte Elterntiere überleben und Eier legen können, was sich dann auf den Zustand des Nachwuchses auswirkt. Oder die Tiere nehmen fälschlicherweise an, dass der reich gedeckte Tisch im Winter auch ein üppiges Nahrungsangebot zur Brutzeit bedeutet. Dann setzen sie womöglich mehr Nachwuchs in die Welt, als sie versorgen können. Vielleicht liegt das Problem auch einfach darin, dass fettreiches Fastfood keine ausgewogene Mahlzeit bietet.

Klar ist jedenfalls, dass Besuche am Futterhäuschen negative Folgen für die Vögel haben können. Das muss aber nicht sein. Schließlich haben sich gerade Blaumeisen in anderen Studien als ausgesprochene Profiteure der zusätzlichen Fütterung erwiesen. In Großbritannien hat der Bestand dieser Art seit den 1960er Jahren um 24 Prozent zugenommen, der der Kohlmeisen sogar um 89 Prozent. Doch was bedeutet dieser Boom für andere Vögel, die von den kulinarischen

TIPPS ZUM VOGELFÜTTERN

Der Landesbund für Vogel- und Naturschutz (LBV) empfiehlt, beim Anlegen von Futterstellen im Garten einige Punkte zu beachten:

Säule oder Häuschen? Wichtig ist, dass das Futter nicht nass wird und kein Kot hineingelangt. Sonst können sich leicht Krankheiten verbreiten. Futtersäulen sind dabei hygienischer als die klassischen Vogelhäuser. Außerdem sind mehrere kleine Futterstellen besser als eine große.

Standort: Futterstellen werden am besten drei bis vier Meter von Bäumen und Sträuchern entfernt eingerichtet. So können die Vögel heranschleichende Katzen rechtzeitig entdecken, zudem finden Ratten und Mäuse kein Versteck in der Nähe.

Futter: Das Futter sollte möglichst kein Getreide enthalten. Denn das lockt eher Ratten und Mäuse an als Vögel. Offene Futterstellen sollten nur so viel Nahrung anbieten, dass sie bis zur Dämmerung leer gefressen sind. Zudem empfiehlt es sich, herunterfallendes Futter mit Tellern aufzufangen oder den Boden regelmäßig zu reinigen.

Reinigung: Futterhäuser sollten regelmäßig abgeburstet und anschließend mit heißem Wasser ausgespült werden. Wenn man an der Futterstelle tote Vögel findet, muss man die Fütterung sofort einstellen, das Futterhaus desinfizieren und alle Futterreste am Boden entfernen.

schen Zusatzangeboten nicht profitieren können? Darüber sei bisher viel zu wenig nachgedacht worden, meinen Jack Shutt und Alexander Lees von der Manchester Metropolitan University. Sie halten es durchaus für möglich, dass die gut gemeinten Futterspenden die Spielregeln in den Ökosystemen verändern. Und das könnte ihrer Einschätzung nach bedenkliche Folgen für bedrohte Arten haben. Ihre Befürchtungen illustrieren die Experten am Beispiel von zwei Arten, die eher selten an Futterstellen anzutreffen sind und denen es in Großbritannien alles andere als gut geht. Die Bestände der Sumpfmeisen sind dort seit den 1970er Jahren um 78 Prozent zurückgegangen, die der Weidenmeisen sogar um 92 Prozent. Und dieser Trend betrifft auch Wälder und Feuchtgebiete, in denen sich die Lebensbedingungen für die Tiere nicht verschlechtert haben. Woran also liegt das? Bewiesen ist bisher nichts. Doch die Wissenschaftler haben einen Verdacht. Im Streit ums Fressen und um Nistplätze ziehen nämlich beide Arten gegen die dominanten Kohl- und Blaumeisen den Kürzeren. Diesen Nachteil versuchen sie mit verschiedenen Tricks auszugleichen. So sind Sumpfmeisen besonders sesshaft und kennen ihr Revier sehr gut. Deshalb sind sie oft die ersten, die neue Futterquellen entdecken. Weidenmeisen hingegen sind in der Lage, ihre eigenen Nisthöhlen zu bauen. Während andere Meisen auf die Vorarbeit von Spechten angewiesen sind, können sie so auch junge Wälder besiedeln. Zudem legen beide Arten Vorräte für schlechte Zeiten an. Futterstellen und Nistkästen aber machen all diese Vorteile zunichte – und lassen die Konkurrenz immer stärker werden. Die hochgepöppelten Bestände der



Blau- und Kohlmeisen breiten sich daher zunehmend in junge Wälder aus. Die Zeiten, in denen Weidenmeisen dort meist ihre Ruhe hatten, sind vorbei. Die kleinen Höhlenbauer können eine Woche damit zubringen, eine Kinderstube in einen Stamm zu hämmern – nur, um dann von einem aggressiven Blaumeisen-Paar aus ihrer Unterkunft geworfen zu werden. Oft passiert das sogar mehrfach in einer Saison. Und zu allem Überfluss werden die Nester auch noch von Buntspechten ausgeräumt, die ebenfalls von der Fütterung profitieren. Kein Wunder also, dass britische Weidenmeisen-Paare immer häufiger kinderlos bleiben. Ob es in Deutschland ähnliche Entwicklungen gibt, weiß bisher niemand. „Solche indirekten Effekte der Winterfütterung sind schwer zu untersuchen“, sagt LBV-Expertin Angelika Nelson. Doch dass Blau- und Kohlmeisen anderen Arten das Brüten schwer machen, sei durchaus bekannt. Das Nachsehen haben oft Zugvögel wie der Trauerschnäpper. Wenn sie aus ihren Winterquartieren zurückkehren, müssen sie oft feststellen, dass potenzielle Kinderstuben bereits von der durchsetzungsfähigeren Konkurrenz besetzt sind. Sollte man Vögel aus ökologischen Gründen also besser nicht füttern? Jack Shutt und seine Kollegen plädieren dafür, die Vor- und Nachteile zumindest besser abzuwägen. In wichtigen Refugien von Sumpf- und Weidenmeisen sei es sinnvoll, die Futterspenden zu reduzieren oder ganz darauf zu verzichten. Ein generelles Verbot sei aber weder notwendig noch realistisch, betonen die Forscher. Schließlich habe das Füttern von Wildvögeln nachweislich auch positive Effekte – vor allem für die Menschen, die dieses Wintervergnügen praktizieren.

Angelika Nelson sieht das ähnlich. „Viele Leute kennen die Vogelarten vor ihrer Haustür gar nicht mehr“, weiß die LBV-Mitarbeiterin aus eigener Erfahrung. Das Beobachten der Tiere am Futterhaus sei da ein guter Einstieg, um das Interesse an Wildtieren, an der Natur und ihrem Schutz zu wecken. Doch das ist noch nicht alles. „Vögel zu beobachten, tut einfach gut“, sagt die Ornithologin. Tatsächlich berichten Menschen oft, dass der Kontakt zu den geflügelten Besuchern ihnen eine kleine Auszeit vom Alltag verschafft. Er hilft abzuschalten, Stress abzubauen oder macht einfach Freude. Solche psychologischen Effekte nutzt das Projekt „Alle Vögel sind schon da“, in dem der LBV mit stationären Pflegeheimen kooperiert. Vor einem Aufenthaltsraum mit einem großen Fenster stellen die beteiligten Einrichtungen eine Futterstation auf, zusätzlich gibt es spezielles Informations- und Anschauungsmaterial rund um die heimische Vogelwelt. Ziel des Ganzen ist es, den Bewohnerinnen und Bewohnern positive Erlebnisse und Anregungen zu bieten und ihnen so zu mehr Lebensqualität zu verhelfen. „Es ist toll, was wir da an Feedback bekommen“, sagt Angelika Nelson. „Die Vögel zu sehen, weckt bei vielen Menschen Geschichten und Erinnerungen.“ Und das ist nicht nur ihr persönlicher Eindruck. Psychologen um Patricia Zieris von der Katholischen Universität Eichstätt haben das Projekt wissenschaftlich ausgewertet. Demnach wirkt sich das Angebot tatsächlich positiv auf das Wohlbefinden der Menschen in stationären Pflegeheimen aus. Ermutigt durch diesen Erfolg will der LBV nun ein ähnliches Programm für Schulen starten. Hochbetrieb am Futterhaus kann schließlich für alle Altersklassen spannend sein.



ÜBER KERSTIN VIERING

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

WEINDURCHBLICK

Die Angst des Torhüters vor dem Elfmeter gleicht in unseren Kreisen lediglich die Angst des Vinophilen vor dem leeren Glas. In Fachkreisen auch „Novinophobie“ genannt.

Hier müssen wir fairerweise sagen, dass diese Phobie noch nicht ganz anerkannt ist. Der Begriff hat sich aber längst in der Gesellschaft etabliert – außer im Wallis, wo es keinen Grund für diese Angst gibt. Denn entgegen der landläufigen Meinung hat der Weinbau in der Schweiz eine lange Tradition, die bis in die Römerzeit zurückreicht. 40 Prozent aller in der Schweiz erzeugten Weine stammen aus dem Kanton Wallis, und in sage und schreibe jedem der 26 Kantone gibt es Weinberge. Die verschiedenen Regionen des Landes bieten ideale Bedingungen für den Anbau von Weinreben, von den sonnenverwöhnten Hängen des Wallis bis zu den malerischen Ufern des Genfersees.

Das Wallis, auch als das „Sonnenkönigreich“ der Schweiz bekannt, beherbergt einige der renommiertesten Weinberge des Landes. Rebsorten wie die Walliser Petite Arvine und der Pinot Noir gedeihen hier besonders gut. Die steilen Terrassen entlang der Rhône bieten nicht nur atemberaubende Ausblicke, sondern auch optimale Bedingungen für den Weinbau.

Der Genfersee, einer der größten Seen Europas, prägt die Weinregion um die Städte Genf, Lausanne und Montreux. Die dort produzierten Weine profitieren von einem einzigartigen Mikroklima, das durch den See beeinflusst wird. Besonders beliebt ist die weiße Rebsorte Chasselas, die oft auch als die „die Rebe der Genfer“ bezeichnet wird.

Die Schweiz ist auch stolz auf ihre autochthonen Sorten wie den Dole, der in den meisten Weinregionen des Landes angebaut wird. Weitere wichtige Rebsorten sind der Fendant, der Müller-Thurgau, Chardonnay, Pinot Noir, Merlot und Syrah. Die Vielfalt der Weine spiegelt sich in den unterschiedlichen Klimazonen und Bodentypen wider.

Die Schweizer Winzer legen großen Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit. Viele Betriebe setzen auf ökologischen Anbau und respektieren traditionelle Herstellungsmethoden. Die hohe Handwerkskunst und Liebe zum Detail tragen dazu bei, dass Schweizer Weine international Anerkennung finden. Die Weinregionen

der Schweiz sind nicht nur für ihre Weine bekannt, sondern auch für ihre idyllischen Weinstraßen und Veranstaltungen. Das Weinmuseum in Château d'Aigle und das Festival „Caves Ouvertes“, bei dem Weingüter ihre Türen öffnen, ermöglichen Einblicke in die faszinierende Welt des Schweizer Weins. Insgesamt zeigt der Schweizer Weinbau eine gelungene Mischung aus Tradition und Innovation. Die Winzer bewahren stolz ihre Geschichte, während sie gleichzeitig offen für moderne Techniken und Trends sind. So lässt sich heute keine ansehnliche Weinkarte ihres Lieblings-2-Sterne blicken ohne zumindest eine Position der Domaine Gantenbein zu offerieren.

GANTENBEIN – EIN SCHWEIZER WEINGUT MIT WELTRUF

Das Weingut Gantenbein, gelegen im malerischen Kanton Graubünden in der Schweiz, erfreut sich eines exzellenten Rufs in der internationalen Weinwelt. Gegründet von Daniel und Martha Gantenbein in den späten 1970er Jahren, hat es sich zu einem Synonym für herausragende Qualität und Präzision im Weinbau



entwickelt. Seit 1982 machen Martha und Daniel Gantenbein hier Wein. Ihre Devise: Die Rebe ist maßgebend. Also pflanzten sie Burgunderklone in ihre Rebberge. Sie haben gelernt, dass die Traube nichts auf dem Weg von der Rebe in die Flasche verlieren darf. Deswegen haben sie den Betrieb danach eingerichtet. Traubengut und Saft fließen entlang der Schwerkraft. Weder wird gepumpt noch filtriert. Fünf Hektaren – und damit der große Teil – gehören dem Pinot Noir. Eine Hektare gehört dem Chardonnay. Und auf zwanzig Aaren schließlich wird Riesling angebaut.

Die Weinberge von Gantenbein erstrecken sich über die Hänge der Bündner Herrschaft, einer Region mit kalkhaltigen Böden und einem Mikroklima, das sich ideal für den Anbau von Pinot Noir eignet. Die sorgfältige Handarbeit und die minimale Intervention im Weinberg tragen dazu bei, die natürlichen Aromen der Trauben zu bewahren und die einzigartige Terroir-Expression in den Weinen hervorzuheben. Das Streben nach Perfektion setzt sich im Keller fort, wo Daniel Gantenbein

sein handwerkliches Können einsetzt, um Weine von bemerkenswerter Tiefe und Komplexität zu vinifizieren. Die sorgfältige Auswahl der besten Trauben, die schonende Verarbeitung und der Einsatz von traditionellen Holzfässern tragen zur Charakterbildung der Gantenbein-Weine bei. Gantenbein-Weine haben sich aufgrund ihrer Qualität und Limitierung zu begehrten Sammlerstücken entwickelt. Der Weinkritiker Robert Parker hat dazu beigetragen, indem er den 2020er Pinot und Chardonnay mit bis zu 96+ Punkten bewertet hat. Dieser Erfolg spiegelt nicht nur die harte Arbeit und das Engagement der Winzer wider, sondern auch die Anziehungskraft der Schweiz als aufstrebende Weinregion.

Und es gibt außerhalb von der Domaine Gantenbein noch viele weitere nennenswerte Weingüter (Donatsch, Chappaz, Pittet ...), die der Vinophile gefangen im atemberaubenden Panorama der Alpenlandschaft entdecken darf. Denn es gibt doch wirklich kein besseres Mittel gegen die „Novinophobie“ als die vielfältige Weinwelt der Schweiz.

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.



MIT DER EAMES SPECIAL COLLECTION BIETET VITRA EINE NEUE AUSWAHL AN RE-EDITIONEN VON IKONISCHEN STÜCKEN VON CHARLES UND RAY EAMES AN, DARUNTER DER EAMES ELEPHANT PLYWOOD, DER IN DUNKELGRÜNER FARBE NEU AUFGELEGT WURDE. LIMITED EDITION AB € 1495,- ERHÄLTICH BEI VERSCHIEDENEN MÖBELANBIETERN

BESTOFDESIGN

90° MINUTO TISCHFUSSBALLTISCH VON GIORGETTI AUS KRISTALL UND LEDER MIT GRIFFEN UND FIGUREN AUS EISENHOLZ UND ESCHEN. DIE BEINE UND DAS GESTELL BESTEHEN AUS HOLZ UND SIND MIT LEDER ÜBERZOGEN, DAS IN VERSCHIEDENEN FARBTÖNEN ERHÄLTICH IST, WAS DIESEN TISCH EINZIGARTIG MACHT. WWW.GIORGETTIMEDA.COM



SUPERMARQUE IST DIE HEIMAT FÜR BLACK WITH THAT JE NE SAIS QUOI – HANDVERLESEN UND LIEBEVOLL KURATIERTE MARKEN UND PRODUKTE, DIE MAN EIGENTLICH NICHT VERKAUFEN MÖCHTE. GEFEATURED DIE SUPERMARQUE PYJAMA PANTS. WWW.SUPERMARQUE.COM

STELLA MCCARTNEY X VEUVE CLICQUOT – DIE LEDERALTERNATIVE DER NÄCHSTEN GENERATION, VEGEA, BESTEHT ZU 80 PROZENT AUS PFLANZLICHEN, ERNEUERBAREN UND RECYCELTEN ROHSTOFFEN. ALLE VERWENDETEN TRAUBENSTIELE WERDEN VON VEUVE CLICQUOT IN SEINEM HISTORISCHEN WEINBERG REGENERATIV ANGEBAUT UND DAS MATERIAL IST LÖSUNGSMITTELFREI, METALLFREI SOWIE FREI VON GEFÄHRLICHEN UND GIFTIGEN SUBSTANZEN. WWW.STELLAMCCARTNEY.COM



EIN ABSOLUTES SCHÖNHEITSELIXIER IST DAS EINZIGARTIG, REINE UND SCHNELL EINZIEHENDE ARGANÖL DER DEUTSCHEN SEIFEN- UND ÖLMANUFAKTUR ALZOE AUS KARLSRUHE. DAS „FLÜSSIGE GOLD“ WIRD AUS MAROKKANISCHEN ARGANNÜSSEN GEWONNEN UND STÄRKT MIT SEINEN STEROLEN DAS HAUTBILD UND STABILISIERT DABEI NOCH DIE BARRIEREFUNKTION. ES IST REICH AN VITAMIN E UND SCHÜTZT DIE HAUT VOR FREIEN RADIKALEN. ZUDEM WERDEN FEINE FÄLTCHEN, KRÄHENFÜSSE UND POREN DURCH DIE REICHLICH GESPENDETE FEUCHTIGKEIT SICHTBAR GEMILDERT. CA. € 35,- FÜR 30 ML WWW.ALZOE.DE

DAS APERITIF-BRETT AUS NUSSBAUMHOLZ DER RESORT-KOLLEKTION VON LORO PIANA IST MIT PASSENDEN STICKS UND EINEM BEUTEL AUS KASCHMIR MIT KORDELZUG AUS LEDER UND AUFGESTICKTEM LOGO AUSGESTATTET. DIE BOX ENTHÄLT ÜBERDIES EIN EDLES KIT FÜR DIE PFLEGE UND REINIGUNG DES HOLZES. MASSE: 90 X 50 X 2,7 CM DE.LOROPIANA.COM



LINKSHORTLIST

- www.lauensteiner.de

www.rkpb.de

www.glenn-fulton.de

www.cottonlifestyle.com

www.thechediandermatt.com

www.fondue-burg.com

www.wachthuus.ch

www.cosmenia.de

www.kudavillingili.com

www.instahelp.me

www.genesis.com

www.salon-luitpold.de

www.pmmg.group
- www.koenig-ludwig-hotel.de

www.goodmeat.co

www.maykazzato.de

www.natuerlich-kamill.de

www.muenchen-sothebysrealty.com

www.vanessa Eichholz.com

www.unity.de

www.naturejournalism.com

www.giorgettimeda.com

www.supermarque.com

www.stellamccartney.com

www.alzoe.de

de.loropiana.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 Kim Averweg, Alessandro Borioni, Dr. Dominik Fischer, Julia Holsten, Sven Holsten, Prof. Dr. Hans H. Jung, Elke Löw, Tina Schneider-Rading, Kerstin Viering, Øystein Wikeby, Christiane Wolff
TITELFOTO Andreas Achmann
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