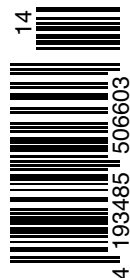


Only the Best

BRAND SPACES



WIESERGUT
VISIONÄR&GEERDET

EUROPA IM DIGITALEN WETT LAUF
LETZTE CHANCE

WASSER IST LEBEN
DIE KUNST REIN ZU TRINKEN

DAS BESTE AUS GENUSS & REISE

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT



ELEGANZ IN PERFEKTION

DER NEUE GENESIS G90



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

Genesis Studio München
Theatiner Strasse 42
80333 München

GENESIS.COM



Genesis G90 3.5T AWD 305,2 kW (415 PS) Benzin, 8-Gang-Getriebe-
Energieverbrauch kombiniert: 11l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert:
248 g/km; CO₂-Klasse kombiniert: G; (Werte nach WLTP).

EDITORIAL



GRÜNDER SVEN UND JULIA HOLSTEN

Was bedeutet eigentlich Only the Best? Ist es der perfekte Wein, ein Designklassiker oder ein visionäre Gedanke, der die Zukunft prägt? Die Antwort: Es ist alles – und doch mehr als die Summe seiner Teile. Only the Best ist ein Lebensgefühl, ein Streben nach Qualität, Charakter und Sinn. Und genau das spiegelt sich in dieser Ausgabe wider.

Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und des Reisens – vom visionären Wiesergut, das Luxus und Erdverbundenheit auf einzigartige Weise vereint, über die ungefilterte Weinleidenschaft von Hannes Reeh bis hin zu den besten 48 Stunden, die Sie in Berlin erleben können. Und weil das Leben zu kurz für Kompromisse ist, verraten wir Ihnen, wo Sie wahre Wellness-Oasen finden und warum reines Wasser mehr ist als nur ein Durstlöscher.

Kunst und Design leben von starken Charakteren und mutigen Visionen. Janua

Möbel zeigt, was echte Leidenschaft bedeutet, die Munich Design Days versprechen Inspiration pur, und unser Best of Design gibt Ihnen einen Überblick über die spannendsten kreativen Designs dieser Zeit.

Und natürlich widmen wir uns auch der Zukunft – denn nur wer sie versteht, kann sie gestalten. Bestsellerautor Sven Korndörffer führt Wert(e)volle Gespräche mit Kerstin Dorn, Geschäftsführerin des Kunststoffherstellers WERIT. Peter Martin von Martin et Karczinski nimmt uns mit in „Only the Best Inside the Circle“. Wir blicken auf Europas digitale Herausforderung und zeigen, warum die menschliche Intelligenz immer noch die größte Superpower ist. Ach ja – und ein Gespür für Katastrophen kann manchmal auch hilfreich sein...

Diese Ausgabe ist eine Hommage an das Beste – und an alle, die das Besondere suchen.



ESSENZ

EDITORIAL	3
DAS BESTE AUS GENUSS & REISE	
WIESERGUT – VISIONÄR & GEERDET	6
HANNES REEH WINE UNPLUGGED	15
DIE BESTEN 48 STUNDEN BERLIN	16
WEINDURCHBLICK	22
WELLNESS RESORTS – OASEN DER ENTSPANNUNG	24
WASSER IST LEBEN – DIE KUNST REIN ZU TRINKEN	34
DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN	
ECHTE LEIDENSCHAFT UND STARKE CHARAKTERE – JANUA MÖBEL	44
MUNICH DESIGN DAYS	47
BEST OF DESIGN	64
DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT	
INSIDE THE CIRCLE – PETER MARTIN VON MARTIN ET KARZINSKI	30
LIFEHACK	39
WERT(E)VOLLE GESPRÄCHE MIT SVEN KORNDÖRFFER	40
EUROPA IM DIGITALEN WETTLAUF – LETZTE CHANCE	48
LEADERSHIP TRENDS – SUPERPOWER HUMAN INTELLIGENCE	54
EIN GESPÜR FÜR KATASTROPHEN	58
LINK SHORTLIST	66
IMPRESSUM	66

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

VISIONÄR&GEERDET

Wenn sich Only the Best in den Schnee begibt, dann natürlich da, wo sich die Besten treffen, wo sich die Besten messen. Die alpine Ski-WM fand gerade in Saalbach-Hinterglemm statt. WM-Ziel und Stadion: auf den Schnee-Wiesen des Wieserguts.

Martina und Sepp Kröll haben in Hinterglemm nicht einfach ein Hotel, sondern eine „Destination“ geschaffen. Die Erdung holt sich speziell Sepp Kröll in der eigenen Landwirtschaft, bei seinen Kühen. Was wiederum zu abgehoben köstlichen Genusserlebnissen für die Gäste führt. Hinterglemm liegt ziemlich genau 1100 Meter über dem Meer. Also, wenn auch im Tal, dann doch ordentlich am Berg. Da duzt man sich. Also nicht wundern, wenn das folgende Gespräch nicht so sehr steif und förmlich ist. Wobei wir schon beim ersten Geheimnis des Wiesergutes sind. Die ungezwungene, herzliche Atmosphäre an einem ungewöhnlichen Ort. Das Skigebiet Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn (ja, es hat nicht nur einen sehr langen Namen, sondern auch sehr viele Pistenkilometer) nennt sich „Home of lässig“. Eine Beschreibung, die auch zum Wiesergut passen würde. Allerdings auf allerhöchstem Niveau.

WO HOLT MAN SICH INSPIRATION FÜR SO EIN HOTEL HER?

Wir wussten eigentlich schon immer, was wir wollen. Martina und ich haben ganz

klare Vorstellungen. Dafür haben wir Partner gefunden, die diese Idee für und mit uns umsetzen. Modischer Schnickschnack – das ist zum Beispiel nicht unser Ding. Irgendwelche Stoffe, die heute angesagt und in einem halben Jahr wieder passé sind – nein. Wir lassen Stoffe extra für uns weben. Das gehört ganz klar zum Wiesergut-Spirit. Die Keramik ist auch nicht von der Stange. Die fertigt Petra Lindenbauer extra für uns an. Und das sind jetzt nur zwei kleine Details vom großen Ganzen.

WIE IST DENN DIE ARBEITSTEILUNG ZWISCHEN DIR UND DEINER FRAU?

Wir packen alles gemeinsam an. Als Team. Klar hat Martina ihren Bereich, das Organisatorische, die Rezeption. Ich bin mittags auf der Wieseralp, da geht's hoch her, und pfleg' abends die Gäste im Hotel.

UND MORGENS PFLEGST DU DEINE LIEBLINGSMITARBEITERINNEN, DIE KÜHE IM STALL.

Ja. Das brauch' ich zur Erdung. Ich liebe meine Pinzgauer Kühe. Ich hege und



DESIGNHOTEL WIESEGUT

BERGLOFT



© Patrick Dunst

pflge sie wirklich von ganzem Herzen. Sie geben mir Ruhe, ich gebe ihnen Ruhe. Und denen geht's gut. Brauchen und bekommen keine Medikamente, keine Antibiotika, kein Soja, nix. Sie danken es uns mit ausgezeichnete Milch.

DAS MUSS JA EINE BESONDERE ERFÜLLUNG SEIN, WENN MAN DEN GÄSTEN ZUM HAUSGEMACHTEN SAUERTEIGBROT DIE EIGENE BUTTER ANBIETEN KANN.

Ja, das ist eine enorme Befriedigung. Dieses Feedback, wie glücklich die Leute darauf reagieren, das ist schon etwas Besonderes. Aber es ist ja nicht nur die Butter. Meine Mutter macht auch einen extrem beliebten Frischkäse, die Eier kommen aus unserem Hühnerstall – du kannst dir vorstellen, was da alles Gutes in einem Kaiserschmarrn steckt. Und ja, die Milch ... die holt sogar Gäste zurück, die ihren Cappuccino normalerweise mit Ersatzmilch trinken.

URLAUB AUF DEM BAUERNHOF 10.0 ... IHR HABT DA SCHON EINE AUSSERGEWÖHNLICHE KOMBINATION GESCHAFFEN. EIN KOLLEGE NANNT DICH „VISIONÄR DER ÖSTERREICHISCHEN HOTELLERIE“. WÜRDST DU DICH SELBST ALS „HOTELIER“ BEZEICHNEN?

ÜBER DAS WIESERGUT

Das Designhotel Wiesergut ist eine einmalige Kombination aus Boutique-Hotel und Landwirtschaft. Hier ausgewählte Materialien und moderne Architektur – da die Eier aus dem eigenen Hühnerstall, Milch von den eigenen Kühen und Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Anbau. Ein Rundumgenuss der besonderen Art. 17 Gutshof-Suiten, vier Garten-Suiten und drei exklusive Hideaway-Suiten mit eigener Sauna im Garten erwarten die Gäste. Das Haus wurde erst kürzlich, 2024, erweitert, die imposante Bergwelt steht schon länger rund um das Wiesergut. Das neue BergGym, die BergSuite und das BergLoft komplettieren seit 2024 das Wiesergut. Ein State-of-the-art-Fitnessstudio, ein Quellwasser-Outdoor-Pool, ein Indoorpool, Privat-Spa auf dem Dach mit offenem Kamin, eine Badewanne im Freien – das Konzept „Destination“ wird dank des abwechslungsreichen Angebotes deutlich.



Das klingt mir zu abgehoben. Auch mit dem Begriff „Premium“ kann ich ehrlich gesagt nichts anfangen. Ich bin Gastgeber und Landwirt. Aber ja, wir bleiben nicht stehen, wir entwickeln uns und das Wiesergut ständig weiter. Sei es das neue BergLoft, die BergSuite oder die Kulinarik. Wir haben jetzt sogar einige Hochbeete angelegt und ziehen da unsere eigenen Kräuter, Gemüse, sogar Kartoffeln.

DANN KANN ICH MIR JA VORSTELLEN, WAS AUS DEN VOGELBEERBÄUMEN AM WIESERGUT WIRD. Schnaps. Klar.

IN DIE ENERGIEVERSORGUNG BIST DU JA AUCH EINGESTIEGEN. DA WARST DU EINE DER TREIBENDEN KRÄFTE, EIN NEUES WASSERKRAFTWERK ZU BAUEN. ALSO IST AUCH EUER STROM REGIONAL. Na, die Region bietet uns doch so viel! Wenn man behutsam davon nimmt, hat man ganz lange etwas davon.

UND JETZT WAR DIE SKI-WM IN DER REGION. DIREKT VOR DER HAUSTÜR. Stimmt. Das Skistadion steht auf unserem Grundstück. Im Winter heißt es bei uns Ski-in, Ski-out, direkt an der Piste. Für uns und die Region ist die WM natürlich



PIAZZA





großartig. Es sind einige Investitionen in die Infrastruktur geflossen, die es sonst nicht gegeben hätte. Das tut dem Gebiet gut und kommt den Gästen zugute. Ganz zu schweigen vom Werbe- und PR-Wert einer solchen WM. Dafür hab' ich mich eingesetzt.

APROPOS GEBIET. IHR NENNT DAS WIESERGUT EINE „DESTINATION“.

Ja, und mit der Denke liegen wir, glaub' ich, ziemlich richtig. Wir sind so eine kleine, naja, Oase. Selbst wenn im restlichen Ort mal tote Hose ist, in der Nebensaison sind wir gut gebucht und den Gästen fehlt es an nichts. Wir haben Gäste, die kommen zwei-, dreimal im Jahr. Im Sommer und im Winter. Dieses Konzept „Destination“ scheint bei unserer Zielgruppe auf fruchtbaren Boden zu fallen. Mit dem BergGym, der BergSuite und dem BergLoft haben wir unsere Destination jetzt noch einmal kräftig ausgebaut. Eben im Sinne unserer Wiesergut-Vision, unseres Wiesergut-Spirits. Wir wollen dem Ursprünglichen wieder eine Bühne, gerne auch mal eine neue Bühne geben und unsere Gäste 100 Prozent Authentizität spüren lassen.

DAS VERSTEHT NICHT JEDER AUF ANHIEB, ODER?

Wie vorhin schon gesagt, Martina und ich, wir wissen, was wir wollen. Und das machen wir dann auch. Als wir die Wieseralm eröffnet haben, gab's von Anfang an jeden Wein auch glasweise. Wir

sprechen hier von wirklich feinen Weinen von Ausnahmewinzern wie Hannes Reeh, Franz Hirtzberger und so weiter. Da haben manche den Kopf geschüttelt. Aber was soll ich sagen – das Angebot ist nicht mehr wegzudenken.

FINE-DINING UND SLOW-FOOD-MENÜS IM RESTAURANT, ICH NEHME AN, EHER ALPENLÄNDISCHE SCHMANKERL AUF DER WIESER-ALM?

Ja, klar gibt's auf der Alm – auf 1500 Meter am Reiterkogel – die Klassiker. Den schon erwähnten Kaiserschmarrn, unser Jausenbrett, das Schnitzel. Aber gerne auch Gourmetküche. Beef Tartare, Filetsteaks, Meeresfrüchte. Wobei – mein Favorit sind die Kaspressknödl in der klaren Rindsuppe.

KASPRESSKNÖDL – KOMMT DER KÄSE DAFÜR AUCH VOM HOF?

Nein, den macht mir ein Biobauer im Tal. Ich kann ja nicht alles selber machen.

ICH HAB' ABER JETZT SCHON DEN EINDRUCK, MARTINA UND DU, IHR HABT ACHT ARME UND JE ZWEI GANZ GROSSE HERZEN.

Ohne großes Herz wirst du weder in der Gastronomie noch in der Landwirtschaft glücklich oder erfolgreich.

WAS FÜR EIN SCHÖNES SCHLUSSWORT. DANKE, SEPP KRÖLL, FÜR DIESES GESPRÄCH.



ÜBER MARTINA UND SEPP KRÖLL

2012 startete das Hinterglemmer Dream-Team das Familienhotel von Sepps Eltern mit neuem Konzept. Das Hotel und den Hof, nicht zu vergessen. Sepp ist ebenso leidenschaftlicher Gastgeber wie auch Landwirt mit Herz und Seele. Es war für beide eine lange Reise, bis sie endlich die Architekten fanden, die ihre Vision umzusetzen vermochten. Gogl & Partner sind eben diese Partner, mit denen in enger Zusammenarbeit mit Martina und Sepp das Wiesergut die heutige Form annahm. Martina und Sepp haben dazu noch drei Kinder. Frau und Herr Kröll sind, das merken Mitarbeiter wie Gäste, mit Haut und Haaren Familienmenschen.

www.wiesergut.com

ÜBER DAS WIESERGUT BADHAUS

Eine Ruhe-Oase im Paradies, umgeben von Weiden und Wiesen. Im Sommer sattgrün, im Winter eine weiße Pracht. Drinnen warten auf drei Etagen Massageräume, ein Kosmetikraum, zwei private und eine öffentliche Sauna mit Dampfbad, Ruheraum und Tee-Lounge. Das Spa-Konzept beruht auf den vier Säulen Licht, Duft, Klang und Berührung.



Wir verwalten Ihr Vermögen wie unser eigenes

Individuelle Vermögensverwaltung

Maßgeschneiderte Portfolios und eine persönliche Betreuung ab einer Anlagesumme von 500.000 €.

➤ www.dje.de/vv

Online-Vermögensverwaltung

Direktinvestments in Aktien und Anleihen ab einer Anlagesumme von 10.000 €.

➤ www.solidvest.de



Ihr Ansprechpartner

Christian Janas - christian.janas@dje.de

Werbemitteilung – Alle veröffentlichten Angaben dienen ausschließlich Ihrer Information.

HANNESREEH WEINUNPLUGGED

Hannes Reeh vereint burgenländische Tradition mit internationaler Erfahrung und erzeugt nachhaltige, charakterstarke Weine – zugänglich für alle, geprägt von Leidenschaft.

„Es muss eine Leidenschaft sein, keine Wissenschaft“, sagt Hannes Reeh immer gerne, wenn er übers Weintrinken spricht. Er steht für moderne Weine mit authentischem Herkunftsscharakter und verbindet langjährige Familientradition und die Authentizität eines echten Burgenländers mit der Weinerfahrung aus der Neuen Welt. Sein Weingut liegt in Andau, einer der sonnenreichsten und trockensten Regionen Österreichs.

Das pannonische Klima fördert reife Trauben und elegante, kraftvolle Weine. Vor allem Zweigelt und Cabernet Sauvignon gedeihen hier prächtig, aber auch Chardonnay und Weißburgunder profitieren von den Bodenverhältnissen. Reeh bewirtschaftet 120 Hektar Rebfläche und setzt auf einfache, nachhaltige Methoden.

Nach seiner Ausbildung in Klosterneuburg sammelte er Erfahrungen in Deutschland und Australien. 2007 übernahm er das Familienweingut, verwandelte es in ein erfolgreiches Unternehmen mit über 30 Mitarbeitern und brachte den Zweigelt ins Zentrum seiner Produktion.

Das Weingut, einst ein kleiner Betrieb, entwickelte sich rasant. Von 50.000 Fla-



schen im Jahr 2007 stieg die Produktion auf 200.000 Flaschen im Jahr 2010. 2013 folgte die nächste Expansion, 2019 eine Vergrößerung der Betriebsstätte.

Reehs Weine spiegeln die Region wider. Seine Linien „Haus & Hof“, „Heideboden“, „Unplugged“ und „Andauer“ bieten für jeden Geschmack etwas. Die Limited Editions und die „Vom Reeh“-Produktlinie runden das Sortiment ab. Hannes Reeh ist auch geschätzter Lieferant des Designhotels Wiesergut. Und Nachhaltigkeit ist ihm wichtig. Sein Weingut trägt das Gütesiegel „Nachhaltig Austria“.

Hannes Reeh bleibt seinem Motto treu: Wein ist für alle da. Das Resultat seines Schaffens: Zugängliche Weine, die sowohl Laien als auch eingefleischte Kenner überzeugen.

www.hannesreeh.at



DIEBESTEN48STUNDEN BERLIN

„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.

13 Orte, die Sie gesehen haben sollten. Egal, ob Sie nur für ein Wochenende in der Hauptstadt zu Besuch sind oder gerade Freunde zu Gast haben: Wer wenig Zeit hat, möchte natürlich so viel wie möglich erleben, den Flair der Stadt aufnehmen und ein Gefühl für sie bekommen. Und da Bob Shahrestani und Gabor Thier auf diesem Gebiet selbsternannte Experten sind, servieren sie Ihnen mit ihren Tipps einen wirklich schönen Überblick über das aufregende Berlin. Neben vielen kulinarischen Highlights – davon hat Berlin wirklich jede Menge zu bieten – machen sie in 48 Stunden natürlich auch einen Abstecher in die hiesige Kultur- und Clubwelt. Ready?

FREITAG 16 UHR – KÖNIG GALERIE
Pilgerstätte für Kunstliebhaber, Party-People und die Fashion-Crowd weltweit. Die König Galerie ist der Beweis, dass Kunst und Kirche eine überraschend harmonische Verbindung eingehen können. In Kreuzberg, zwischen den grauen Plattenbauten, haben Johann

und Lena König die St.-Agnes-Kirche zu ihrem Kunsttempel gemacht – ein architektonisches Meisterwerk von Werner Düttmann aus den 60ern, das mit seiner kargen, betongrauen Ästhetik sofort ins Auge sticht. Das Gebäude selbst scheint wie ein Kunstwerk, ein riesiger Block aus Beton, der sich kraftvoll und fast schon monolithisch durch den Raum zieht. Der Kirchturm, schroff und markant, hebt sich gegen die Umgebung ab. Hier, in dieser ungewöhnlichen Kulisse, haben Künstler wie Norbert Bisky und Forin Voigt ihre Arbeiten präsentiert, während auch Größen wie Erwin Wurm und Katharina Grosse die König Galerie mit ihrer zeitgenössischen Kunst bereichern. Ein Ort, an dem Vergangenheit, Architektur und Kunst zu einer einzigartigen Einheit verschmelzen. Bob und Gabor hatten hier bereits ein Fotoshooting für einen ihrer Kunden der Design- und Werbeagentur mamapapacola. Gabor findet, dass Johann König der spannendste Galerist Deutschlands ist – und das, obwohl er mit elf Jahren fast sein komplettes Augenlicht verlor.



17.30 UHR – VOO STORE

Der kultige Concept-Store in der Oranienstraße mitten in Kreuzberg, umgeben von Spätis und alternativen Buchläden, findet man den Voo Store – einen Concept-Store, der sofort ins Auge fällt. Auf der Oranienstraße weist ein unscheinbarer Spiegel auf den Laden hin, auf dem „Voo Store“ in einfachen Lettern steht. Biegt man in die Gasse, die auf das Schild zeigt, gelangt man in einen Hinterhof, wo sich am Ende der Eingang zum Store verbirgt.



Der Voo Store könnte ebenso gut in New York oder London zu finden sein – in Berlin hätte man ihn eher in Mitte vermutet als in Kreuzberg. Drinnen hängen die neuesten Sneaker-Modelle an der Wand, während die Berliner Szene bei einem heißen Kaffee die Stimmung im Store aufsaugt. Marken wie Acne Studios, Prada und GmbH zieren die Stangen, und der Store hat sich mittlerweile zu einer der wichtigsten Anlaufstellen für Mode in Berlin entwickelt.

Und wer nicht sofort in die Hauptstadt kommen kann, braucht sich keine Sorgen zu machen: Die exklusive Auswahl des Stores gibt es auch online zu shoppen.

19 UHR – MONKEY BAR

Die Monkey Bar liegt im zehnten Stock des 25hours Hotels Bikini Berlin. Von hier aus hat man einen sensationellen Blick über die Stadt, den Zoo, den Tiergarten und bis hin zur Siegessäule. Bei einem, zwei oder drei Drinks wird der Blick auf Berlin immer schöner. Innen beeindruckt die Monkey Bar nicht nur mit ihrem Panoramablick durch die bodentiefe Glasfront, sondern auch durch viele liebevoll-ironische Details, die einen Mix aus Fabrikatage und Dschungel schaffen. Die Monkey

Bar ist außerdem einer der Orte mit der schönsten Aussicht auf Berlin.

21 UHR – LUNA D'ORO

Das Luna d'Oro ist der perfekte Ort für jeden Anlass. Ganz gleich, ob mit Freunden oder mit der Familie – in Clärchens Ballhaus fühlt man sich sofort wohl. Wer die beiden Jungs von mamapapacola kennt, weiß, dass sie viel in der Stadt unterwegs sind. Sie besuchen gerne neue Orte und spannende Restaurants. Es braucht schon etwas, um echte Begeisterung in uns auszulösen. „Wir sind wie zwei Trüffelschweine auf der Jagd“, sagt Bob gerne. Manchmal jedoch steigt in uns Euphorie auf, wenn wir etwas Neues entdecken – so zuletzt im Luna d'Oro. Die Karte ist bodenständig, oft nostalgisch, aber immer hervorragend zubereitet. Bestellen Sie sich die frittierten Spreewaldgürkchen mit Dill-Dip, den Mettigel aus Tatar und als Hauptgang Königsberger Klopse mit Kartoffelbrei und Rote-Beete-Salat. Zum Dessert gibt es den besten Wackelpudding der Welt, der einen sofort in die Kindheit zurückversetzt.

0 UHR – CLARA BAR

Die Bar Clara, hoch oben in der Dach-

kuppel des Fotografiska, bietet nicht nur atemberaubende Ausblicke, sondern auch eine stilvolle Atmosphäre für den perfekten Ausklang eines kulturellen Tages in Berlin. Ein eleganter Rückzugsort mit besonderem Flair. Wer hierherkommt, sollte unbedingt die aktuellen Ausstellungen des Fotografiska besuchen – ein inspirierendes Erlebnis, das Kunst und Genuss auf einzigartige Weise verbindet.

SAMSTAG 10 UHR – SOFI BAKERY

Die SOFI Bakery in Mitte ist gebackenes Glück. In der offenen Backstube von SOFI stehen talentierte Bäcker, die ihr Handwerk unter anderem im renommierten Tartine in San Francisco perfektioniert haben. Felicia, unser Branding-Genie in der Agentur und selbst aus San Francisco, erkannte den Einfluss sofort. Als wir nachfragten, ob tatsächlich jemand aus dem Tartine-Team dabei sei, konnte die SOFI-Crew es kaum glauben. Von traditionellem Sauerteigbrot über buttrige Croissants bis hin zu kunstvoller Patisserie – bei SOFI gibt es für jeden Geschmack etwas zu entdecken. Unbedingt probieren: die berühmten Zimtschnecken sowie die saisonalen Torten und Kuchen. Egal, ob Sie nur auf einen schnellen Kaffee mit



Gebäck vorbeikommen oder ein frisch gebackenes Brot mit nach Hause nehmen – SOFI ist eine feste Adresse für Genießer in Berlin.

Unser Tipp? Holen Sie sich den Zitronenkuchen, das Butter-Käse-Sandwich – und alles, was Ihnen ins Auge springt. Sie werden es nicht bereuen.

12 UHR – SAMMLUNG HOFFMANN

Erika Hoffmann lebt mitten in ihrer Sammlung – und öffnet samstags ihre Türen für Berlin-Besucher, die einen einzigartigen Einblick in ihre Welt erhalten möchten. Ursprünglich war es die Liebe zur Mode, die das Ehepaar Hoffmann zur Kunst führte. Als Inhaber des Traditionsunternehmens Van Laack suchten sie in den 1960er-Jahren nach neuen Inspirationen für Druck- und Webmuster – und fanden diese in den seriellen Arbeiten jener Zeit. Immer tiefer tauchten sie in die Kunstszene ein, fasziniert von Werken und Künstlern, in denen sie ihre eigenen Ideen und Themen wiedererkannten. So entstand eine Sammlung, die nicht nur Kunst zeigt, sondern mit ihr lebt. Zu den vertretenen Künstlern gehören unter anderem François Morellet, Marcel Broodthaers, Frank Stella und Félix González-

Torres. Die Sammlung erzählt von Nähe, Distanz und der Frage, wie Kunstwerke miteinander in Dialog treten können. Nach dem Mauerfall wuchs der Wunsch, die Sammlung einem größeren Publikum zugänglich zu machen. Zunächst war eine große Kunsthalle in Dresden nach Entwürfen von Frank Stella geplant, doch als dieses Projekt scheiterte, entstand stattdessen die private Sammlung Hoffmann in Berlin – ein Ort, an dem Kunst und Leben untrennbar miteinander verbunden sind.

Tipp: Unbedingt vorab online buchen – es lohnt sich.

14.30 UHR – ANDREAS MURKUDIS

Ein Concept Store für Luxusmode und Design, wie man ihn sonst nur aus London, Mailand oder New York kennt – das ist Andreas Murkudis. Hier verschmelzen Avantgarde, Minimalismus und höchste Handwerkskunst zu einem einzigartigen Einkaufserlebnis. Unser letzter Besuch im Store bestätigte es erneut: Für Trendsetter und Puristen der Kreativszene ist dieser Ort eine Pilgerstätte. Das Sortiment umfasst sorgfältig kuratierte Stücke aus den Bereichen Mode, Design, Kosmetik und Lifestyle. Die Ästhetik des Stores ist

anspruchsvoll und minimalistisch, aber dennoch experimentell – mit außergewöhnlichen Materialien, Formen und Statement-Pieces.

Die Auswahl reicht von etablierten Luxusmarken bis hin zu spannenden Newcomern: Common Projects, Maison Margiela, Yohji Yamamoto, Céline, Mykita und viele mehr. Es fühlt sich an wie eine Mischung aus den legendären Boutiquen Merci in Paris oder 10 Corso Como in Mailand – nur eben mitten in Berlin. Ein verstecktes Juwel, das sich in einem Innenhof befindet, umgeben von beeindruckenden Kunstgalerien. Wer hierherkommt, findet nicht nur außergewöhnliche Mode, sondern auch Inspiration an jeder Ecke. Ein Muss für alle, die das Besondere lieben.



16.30 UHR – AUSTERNBAR IM KADEWE
Die Welt im Chaos? Nicht an der Austerbar im KaDeWe. Ein Besuch im KaDeWe wäre nicht komplett ohne einen Zwischenstopp an der Austerbar in der Feinschmeckeretage im sechsten Stock. Die Frische und Qualität der Austern sind hier unübertroffen, begleitet von einer erstklassigen Auswahl an Weinen – die perfekte, stilvolle Stärkung für zwischendurch, nach der das Shopping gleich noch mehr Spaß macht. Ob als eleganter Treffpunkt oder als Genussmoment zwischen

den Einkaufsrunden – die Austerbar bietet den perfekten Rahmen. Das gesamte kulinarische Angebot des KaDeWe ist ein Paradies für Feinschmecker und hält für jeden Geschmack etwas bereit. Unser Tipp? Kombinieren Sie Ihre Bestellung mit einem Glas Champagner und gönnen Sie sich einen Vorgeschmack auf das gehobene Leben.

20 UHR – BARDELE
Ende November 2024 eröffnete das Bardele seine Türen. Hinter dem Restaurant stehen Küchenchef Tyler Hanse und Gastronom Ben Berman, die hier handgemachte Pasta, kreative saisonale Gerichte und eine erlesene Auswahl an Getränken servieren. Der Name „Bardele“



die Primi-Gerichte laden zum Entdecken ein: Ricotta-Gnocchi werden je nach Saison mit Kastanien oder frischen Erbsen kombiniert. Bei den Hauptgerichten setzt das Bardele auf beste regionale Zutaten – etwa knusprig gebratenes Hähnchen oder hausgemachte Würste von Brandenburger Höfen. Die Charcuterie-Platte vereint italienische DOP-Produkte mit lokalen Spezialitäten. Auch an der Bar spiegelt sich die Liebe zum Handwerk wider. Neben perfekt gemixten Negronis und einer erlesenen Weinauswahl dürfen sich Gäste bald auf eigene Wermut- und Likörkreationen freuen.

23 UHR – GEORGIA BAR
Vor dem Eingang lehnt Besitzer Frank Künstler, neben ihm sein Türsteher, während sich die Gäste in lockeren Grüppchen um sie versammeln. Es ist Samstagabend – und wer noch ein paar Drinks genießen und tanzen möchte, ist hier genau richtig. Ein kurzer Plausch an der Tür, dann geht es hinein. Kaum durch den Eingang, zieht einen das Vakuum förmlich in die Tiefe – in das Gewölbe unter der Bahntrasse, wo die Luft oft schon knapp wird und die Dunkelheit das Ambiente bestimmt. Ein schweißtreibender, elektrisierender Ort: die Georgia Bar. Frech versteckt unter einer Bahnüberführung, in unmittelbarer Nähe zur Friedrichstraße und dem Grill Royal, ist sie ein Geheimtipp für alle, die das echte Berliner Nachtleben spüren wollen.

SONNTAG 11 UHR – FRÜHSTÜCK 3000
Mitten in Schöneberg hat das Frühstück 3000 ein buntes und gemütliches Zuhause. Hier kann man in wunderschöner Umgebung beliebte Gerichte wie Chicken Waffles, French Toast und Hummer Bri-

ocher essen. Wenn Sie Veganer in der Runde haben, reicht die Karte auch bis zu veganem Bircher Müsli. Oder Sie bestellen die Delikatessen und dekadentesten Eggs Benedict der Stadt. Wer möchte, bekommt on top auch zehn Gramm Attilus Kaviar. Bob und Gabor sind beide keine leidenschaftlichen Frühstückser sind sie in der Clubszene verankert, aber wenn, sollte es ein Ort fernab von Röhrei & Co sein. Apropos: Im Frühstück 3000 ist auch stilvolles Day Drinking möglich. Cheers.

14 UHR – LIEBERMANN-VILLA
Die Liebermann-Villa am Wannsee – einst Sommerhaus des Malers Max Liebermann (1847-1935), später Lazarett und heute ein lebendiges Museum. Ursprünglich als Rückzugsort gedacht, bot die Villa dem Künstler in den frühen 1900er-Jahren einen Ort der Ruhe fernab der Großstadtheftik. Doch die Geschichte hinterließ ihre Spuren: Während der NS-Zeit diente das Anwesen als Lazarett, nach dem Zweiten Weltkrieg wurde es zum Krankenhaus. Heute ist die Liebermann-Villa ein geschichtsträchtiger Ort, der als Kunstmuseum mit seinem denkmalgeschützten Garten an das Leben und Werk der Familie Liebermann erinnert – ein inspirierendes Stück Berliner Kulturgeschichte direkt am Wannsee.



ÜBER MAMAPAPACOLA

Gabor Thier und Bob Shahrestani gründeten 2006 mit dem Superstar-Kunden Nike mamapapacola. Seitdem haben die beiden sich zu einer Full-Service-Agentur mit Kunden aus ganz unterschiedlichen Welten entwickelt: von Reisen über Transport bis hin zu Startups, Mode, Gesundheitswesen und Versicherungen. Während sie fröhlich „inside der box“ denken und nicht wie viele Agenturen gerne von sich behaupten „outside the box“. Unsere wahre Liebe sind verrückte Ideen. Genau so lieben die beiden ihre Stadt Berlin und zeigen uns ihre Lieblingssspots. Los geht's!

www.mamapapacola.com

www.koeniggalerie.com

www.voostore.com

www.monkeybarberlin.de

www.claerchensball.haus

barclara.fotografiska.com

www.sofiberlin.com

www.sammlung-hoffmann.de

www.andreamurkudis.com

www.kadewe.de

www.bardeleberlin.com

www.georgiabar.de

www.fruehstueck3000.com

www.liebermann-villa.de

WEINDURCHBLICKMITPETERFEIGL EINNEUESSCHATZKAMMERJUWEL

Peter Feigl, Perfektionist im Münchner Atlantik, schwärmt von einem neuen Juwel in seinem legendären Weinkeller: dem Héritage von Laurent Perrier – ein elegantes Ass, perfekt zu Austern und Hummer. Sein Motto: Probieren statt Philosophieren.

Peter Feigl vom Münchner Restaurant Atlantik ist als Gastgeber Perfektionist. Jedes kleine Detail muss stimmen. Das gekaufte Brot schmeckt nicht? Dann wird es selbstgemacht. Das hausgebackene Sauerteigbrot im Atlantik ist inzwischen legendär. Noch legendärer ist allerdings der Weinkeller. Dabei handelt es sich aber eher um ein großes Detail. Hier lagern wohlklimatisiert 16.000 Flaschen der besten Lagen. Wenn Peter Feigl nun davon spricht, dass jüngst ein neues Juwel in diese Schatzkammer kam, dann muss das ein bemerkenswertes Ereignis sein. Peter Feigl: „Héritage von Laurent-Perrier, den wir seit Kurzem im Keller haben, ist ganz großes Tennis – der kleine Bruder vom Grand Siècle, der ja absolut „Top of the Pops“ ist. Für die Grand Siècle werden mehrere Weinlesen der besten Lagen der Champagne kombiniert. Chardonnay und Pinot Noir. Für die Cuvée Héritage ist Laurent Perrier jetzt noch einen Schritt weiter gegangen und verheiratet ausschließlich Reservewein ausgesuchter Jahrgänge zu einer wirklich außergewöhnlichen Assemblage. Um beim Tennis-Beispiel zu bleiben: Das ist, als würde man Roger Federer, Rafael Nadal, Novak Djokovic und Jannik Sinner

in einer Person kombinieren. Und das ist dann aber garantiert keine Flasche. Sondern ein Ass. Ein äußerst elegantes Ass. Weißgold im Glas mit selbstbewusster, anhaltender Perlage, in der Nase spürst du erst Zitrusfrüchte, eingelegtes Obst und schließlich kommt von hinten ein Aroma von Toastbrot und gerösteten Mandeln. Also insgesamt ein herrliches, komplexes Genusserlebnis, kein Wunder, bei dem Aufwand, der hier mit Hingabe betrieben wird. Aber eigentlich hab' ich es nicht so mit der Theorie. Mit dem theoretischen Beschreiben eines Genusserlebnisses. Gibt ja Menschen, die stundenlang „Ich spüre da noch Noten von Blütenhonig“ über Wein philosophieren können. Ich bin

da eher praktisch veranlagt. Probieren statt philosophieren. Klar, ein bisschen mehr als „Schmeckt gut“ darf man von gebildeten Genießern schon erwarten. Danach darf sich das Gespräch aber auch um andere gepflegte Themen drehen. Inspiriert durch den einen oder anderen Schluck eines wahrhaft großen Champagners. Und wenn nicht vergessen wird, dass neben dem Trinkgenuss im Atlantik auch noch die Kulinarik gerne groß aufspielt, dann ist der Peter Feigl ein glücklicher Mensch.

Unsere Austern und Hummer aus dem Meerwasserbecken, der Steinbutt und der Loup de Mer fühlen sich mehr als geschmeichelt, wenn sie vom Héritage begleitet werden. Perfect match, übrigens. Welchen Wein wir für den nächsten Gang als perfekten Partner empfehlen, da reden wir gerne drüber. So. Jetzt muss ich aber los. Nach Paris zur Weinmesse. Wir sehen uns im Atlantik?“



ÜBER PETER FEIGL

Peter Feigl's Enthusiasmus für besondere Weine wurde in den frühen Neunzigern geweckt. Das war die Zeit, in der aus dem Münchner Fisch-Großhändler Peter Feigl (paradoxe Weise mitten im Schlachthof) der Münchner Spitzen-Gastronom Peter Feigl wurde. Er hatte für den einen oder anderen Gastro-Einkäufer-Kunden einen Hummer kredenzt, offenbar mit sehr ansprechender Resonanz aus fachkundigen Mündern. Um es im Münchner Idiom auszudrücken: „Mei, des schmeckt saugut.“ Ja. Wir sind mitten im Schlachthof. Die Gäste aus der Gastro-Szene wollten aber dann die edlen Schalentiere auch ihrem Status gemäß begleitet sehen. Mit einem oder zwei guten Tropfen Wein. Peter Feigl bereiste, ganz hands on, besser glass on, führende Weingüter, speziell in Frankreich, und erschmeckte sich dabei einen Weinkeller für Fach-Genießer wie Wein-Laien, der in München seinesgleichen sucht. 16.000 Flaschen der besten Provenienzen und Jahrgänge lagern heute in seiner Schatzkammer. Für OnlyTheBest öffnet Peter Feigl seinen Weinkeller und seinen Gaumen..

www.atlantik-muenchen.de



WELLNESSRESORTS OASEN DER ENTSPANNUNG

Ob in den Bergen, am Meer oder inmitten unberührter Natur – wahre Erholung beginnt dort, wo Körper und Geist zur Ruhe kommen. Wir stellen Ihnen vier außergewöhnliche Wellness-Hotels vor, die mit erstklassigen Spa-Bereichen, maßgeschneiderten Wohlfühlprogrammen und einzigartigem Ambiente überzeugen. Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie Ihre nächste Oase der Entspannung.

© dmyina1990 – KI generiert – stock.adobe.com

© Severin's Resort & Spa



FRIESISCHE IDYLLE AM WATTENMEER

Ganz langsam werden die Schatten länger, die Abende kürzer und kühler, die Morgen frischer. Ein langer Sommer übergibt an den Herbst. Behutsam wird das Treiben auf der Insel ruhiger und ursprünglicher und zeigt sich erneut von einer ganz anderen, beschaulicheren Seite, in der die einzigartige Natur wieder im Mittelpunkt zu stehen scheint.

Genau wie im Landhaus Severin's Morsum Kliff, welches aus jedem seiner 13 Zimmer einen freien Blick auf das Wattenmeer sowie die umliegende Naturlandschaft bietet. Die Gäste genießen ihren wortwörtlichen „Sundowner“ auf der Terrasse mit einem ungestörten Blick aufs Meer. Sobald es kühl wird, ist der eigene Spa-Bereich mit Sauna und Dampfbad der ideale Ort, um den Appetit für die

typische Sylter Küche anzuregen, die im gemütlichen Restaurant serviert wird. Auch im malerischen Fischerdorf Keitum lässt sich ein leichtes Aufatmen vernehmen. Die Gäste des Severin's Resort & Spa finden auf dem weitläufigen Hotelgelände zu jeder Zeit ausreichend Platz für Genuss, Sport und Erholung. Und dennoch: Auch hier, in dem von lässigem Luxus geprägten Refugium, welches den friesischen Stil geschickt mit dem Zeitgeist paart, spürt der Gast eine merkbliche Veränderung hin zu einem etwas anderen Tempo und einer angenehmen Gelassenheit. Ob ausgiebiger Spa-Besuch, eine Massage oder Beauty-Behandlung – hier hat Entschleunigung viele Facetten.

www.severins-sylt.de





GAMS ZU ZWEIT

EIN WELLNESSPARADIES FÜR ZWEI

Eingebettet in die Natur des Bregenzerwaldes bietet das GAMS zu zweit in Bezau den idealen Rahmen für eine Auszeit zu zweit. Das Vier-Sterne-Superior-Hotel versteht sich als Rückzugsort für Paare, die Entspannung und ungestörte Momente suchen.

Die 58 designorientierten Suiten schaffen mit Himmelbetten, offenem Kamin und privater Whirlwanne eine Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Ein architektonisches Highlight ist die 65 Quadratmeter große „Oh-My-God-Suite“, die mit Glas, Stahl und edlen Stoffen luxuriösen Komfort verspricht.

Im PAARADIES Spa entfaltet sich auf 3.000 Quadratmetern eine Welt der Ruhe. Ein Panorama-Skypool lässt Gäste in warmem Wasser entspannen und den Blick über die Berglandschaft schweifen. Vielfältige Saunen und exklusive Behandlungen, darunter das „Wolke 7 zu zweit“-Ritual mit privatem Dampfbad und Hammam-Massage, laden zur gemeinsamen Erholung ein. Wer zusätzliche Sinnesreize sucht, findet in der „Höllischen Gartensauna“ mit dem „Love is in the Air“-Aufguss eine gelungene Kombination aus Düften, Licht und Dampf.

Das GAMS zu zweit ist ein Ort, an dem Wellness und Zweisamkeit ineinanderfließen – ideal für Paare, die sich eine ungestörte Pause vom Alltag gönnen möchten.

www.hotel-gams.at



© Christian Weckinger

GLÜCKSMOMENTE

Es gibt kaum etwas Schöneres, als sich auf besondere Momente zu freuen. Diese kleinen Augenblicke der Vorfreude, in denen die Gedanken schon weit voraus reisen – hin zu klarer Bergluft, den ersten wärmenden Sonnenstrahlen und der Magie des Tegernsees. Lassen Sie sich im Bachmair Weissach Spa & Resort in Rottach-Egern verwöhnen und erleben Sie in der Bachmair Weissach Welt eine Sinfonie der Glücksmomente für alle Generationen.

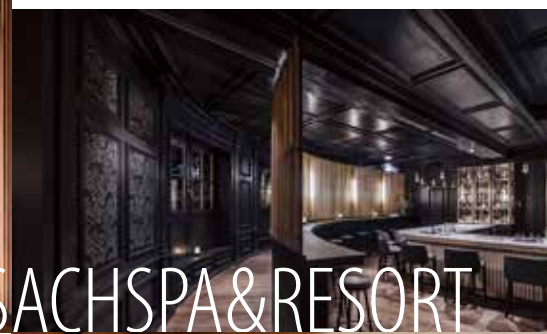
Genuss kennt hier keine Grenzen und mit dem Dine Around Konzept erleben Sie eine außergewöhnliche kulinarische Vielfalt – von alpenländischer Tradition bis hin zu internationalen Einflüssen. Jede Kreation wird zu einem individuellen Erlebnis, geprägt von exzellenten Zutaten und meisterhafter Zubereitung.



BACHMAIRWEISSACH SPA & RESORT

Im 3.000 m² großen MIZU ONSEN SPA erleben Sie Entspannung und Regeneration. Der MIZU ONSEN SPA ist eine einmalige Fusion aus japanischer Badekultur und regionaler Wasserwelt. Verschiedene Kalt- und Heißwasserbecken, beheizte Außenbecken mit Solewasser, Dampf- und Hitzeraum laden neben anderen Annehmlichkeiten zu höchster Entspannung ein.

www.bachmair-weissach.com



© Bachmair Weissach



SAVOY BEACH HOTEL & THERMAL SPA



DOLCE FAR NIENTE AN 365 TAGEN IM JAHR
Exklusivität und Eleganz – dafür steht das Savoy Beach Hotel & Thermal Spa im italienischen Bibione. Direkt am Meer gelegen, lädt das ganzjährig geöffnete Fünf-Sterne-Hotel zum „süßen Nichtstun“ ein und verwöhnt mit dazugehörigem Service, einer gehobenen Gourmetküche sowie Wohlfühlmomenten im bekannten Thermalbad Bibione Thermae. Diese ist direkt mit dem Hotel verbunden und bequem durch einen unterirdischen Tunnel erreichbar. Das Thermalwasser, das aus 500 Metern Tiefe sprudelt, wirkt wohltuend auf Körper und Geist. In der SPA-Beautyfarm werden Massagen,

Fangokuren und weitere Behandlungen auf höchstem Niveau angeboten. Seit kurzem bietet das Hotel auch spezielle Medical Spa- und Longevity-Pakete an. Ein komplett verglaster Indoor-Strand inklusive Bar zaubert auch in den kälteren Wintermonaten perfektes Urlaubsfeeling.

Am schönsten wohnt es sich in einer der acht luxuriös gestylten Themen-Suiten, vom Manhattan-Look bis zu italienischem Dolce-Vita-Feeling, die zusätzlich mit privaten Wellnessbereichen mit Sauna, Hammam oder Whirlpool punkten. Situier im eigens für diese Wohlfühl-Oasen gebauten obersten Stockwerk ge-

nießen Gäste hier die beste Sicht auf die azurblaue Adria durch große Fensterfronten und Sonnenterrassen.

Ein Urlaub im Savoy Beach Hotel & Thermal Spa bietet Luxus-Urlaub auch für anspruchsvolle Gäste und lässt keinen Wunsch für einen perfekten Italien-Urlaub offen – und das rund ums Jahr.

www.hotelsavoybeach.eu/deu/

© Savoy Beach Hotel

WINEBANK SCHLÜSSELZURWEINWELT

Die wineBANK bietet Weinliebhabern mehr als nur erstklassige Lagerbedingungen für ihre wertvollen Tropfen – sie ist ein Ort der Begegnung und der Inspiration.



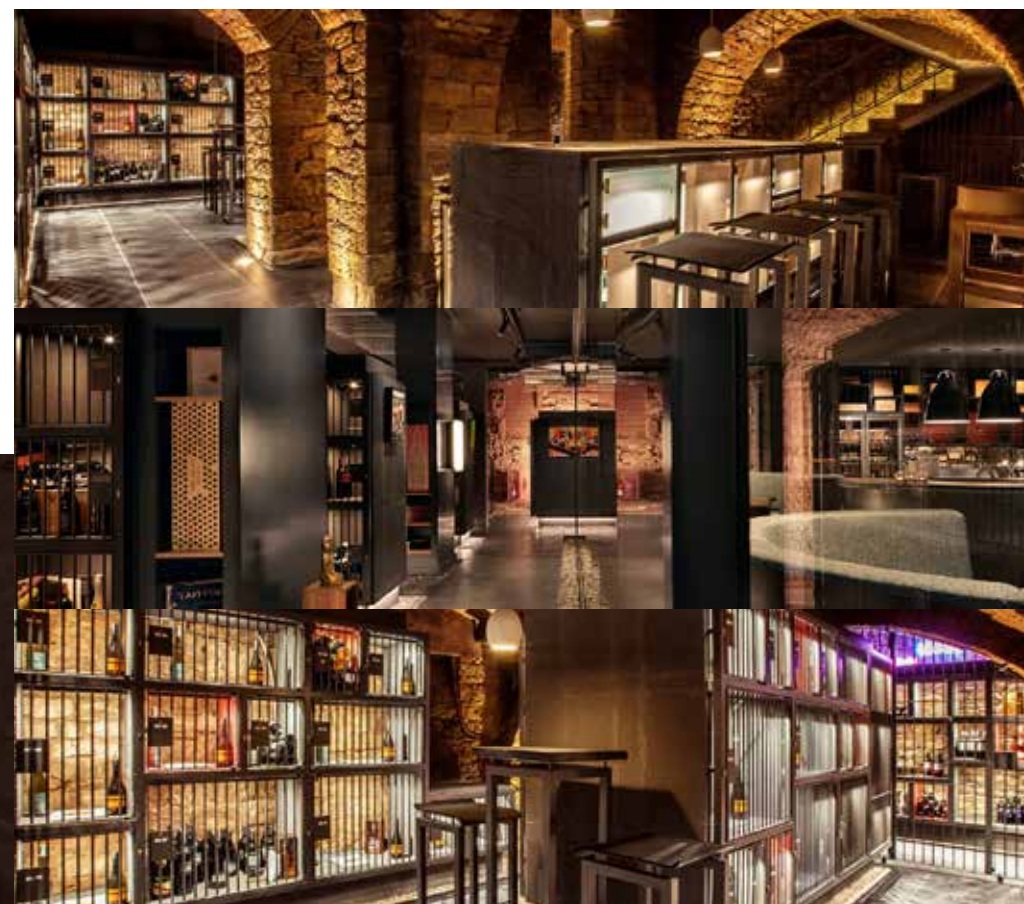
Die wineBANK ist ein exklusiver Private Members' Club für Weinliebhaber, der optimale Lagerbedingungen für persönliche Weinsammlungen bietet und eine internationale Community von Weinbegeisterten zusammenbringt.

Designer-Möbel, Markengläser, ein stimmungsvolles Lichtkonzept, dezente Musik – die wineBANK ist bei weitem nicht nur ein Lager, sondern vielmehr ein repräsentativer Ort für die individuelle Weinverkostung.

Die einzelnen Standorte stehen wineBANKern und ihren Gästen zu fast jeder Tages- und Nachtzeit zur Verfügung. Eine voll ausgestattete Theke mit passenden Stölzle-Gläsern, Kühlern, Dekantern und Gerolsteiner Mineralwasser sorgt für entspannten Genuss mit Stil. An allen Standorten finden monatlich die so genannten

wineBANKer's Tables statt. Hierzu werden Persönlichkeiten aus der Weinbranche, wie Klaus-Peter Keller, Markus Schneider oder Günther Jauch eingeladen, um ihre Weine in ausgelassener Atmosphäre zu präsentieren und dem Community Gedanken eines Social Clubs Rechnung zu tragen.

Ein ganz besonderer Vorteil: Jeder wineBANKer bekommt mit seiner Member's Card neben seiner „Heimat-wineBANK“ auch Zutritt zu allen bald 20 Standorten in Deutschland, Österreich, der Schweiz und den USA, meist sogar 24/7/365 – eine Karte, alle Clubs! Geschäftsreisende können somit Kunden und Partner in mehreren Destinationen empfangen. So entsteht sukzessive eine internationale Community, die ihre gemeinsame Leidenschaft für Wein verbindet.



Der neueste Standort wurde 2024 in Heidelberg eröffnet. Er befindet sich in einem 40 Meter langen historischen Gewölbekeller und bietet in 300 Schließfächern Platz für über 26.000 Flaschen.

Gegründet wurde die wineBANK von Christian Ress, der 2003 die Idee hatte, einen besonderen Ort für Weinbegeisterte zu schaffen.

Die erste wineBANK wurde 2009 im Rheingau eröffnet und legte den Grundstein für das heutige internationale Netzwerk, das in den nächsten Jahren sukzessive wachsen wird.



ÜBER CHRISTIAN RESS

„2003 hatte ich die Idee, einen besonderen Ort zu kreieren, an dem Weinbegeisterte Tag und Nacht zusammen kommen, ihre Weine optimal lagern, ihre Leidenschaft teilen und exklusive Events erleben können. So eröffnete ich in meiner Heimatstadt im Rheingau die erste wineBANK – der Grundstein für ein weltweites Netzwerk erfolgreicher wineBANK-Standorte. Mit Clubs in ganz Deutschland, Europa und den USA haben wir eine einzigartige und stetig wachsende Wein-Community aufgebaut!“

www.winebank.de





© Martin et Karczinski

ONLYTHEBESTINSIDETHECIRCLE

In unserer Kolumne führt Christiane Wolff dieses Mal ein exklusives Gespräch mit Peter Martin, Gründer und CEO von Martin et Karczinski, einer holistischen Markenberatung für Strategie, Design und Transformation.

IHR UNTERNEHMEN ZÄHLT ZU DEN FÜHRENDEN BRAND CONSULTANCIES MIT MARKEN WIE LUFTHANSA, OCCHIO, GAGGENAU ODER LEICA. WAS MACHT IHRE ARBEIT SO EINZIGARTIG?

Mit unserer einzigartigen be.yond Methode arbeiten wir identitäts- und wertebasiert. Wir betrachten Marken und Unternehmen holistisch – von der Strategie über das Design bis hin zur aktiven Transformation. Dabei arbeiten wir direkt mit den Entscheidern zusammen, entwickeln ein klares Zielbild und gestalten Veränderungsprozesse so, dass sie langfristig im Unternehmen verankert werden.

WAS BEDEUTET „BE.YOND“ GENAU?

Die be.yond Methode fußt auf der Erkenntnis, dass jede Organisation eine einzigartige Identität besitzt, die wir zusammen mit dem Kunden als „Zielidentität“ oder als das „Best-Self“ des Unternehmens definieren. Mit unserer Methode bringen wir die drei Wirkungsdimensionen Inhalt, Form und Haltung in

Einklang. Starke Marken entstehen, wenn diese kohärent sind in:

Inhalt (Strategie, Produkt, Dienstleistung)

Form (Design, Codes, Experience)

Haltung (Führung, Kultur)

Damit schaffen wir die Grundlage, Unternehmen erfolgreich zu machen und ihnen zu helfen, ihr volles Potenzial zu entfalten. Bei Martin et Karczinski machen wir Marken zum hellsten Stern in ihrem Segment.

WELCHE ROLLE SPIELT EXZELLENZ FÜR IHRE ARBEIT?

Exzellenz ist für uns ein zentraler Unternehmenswert. Dieser zeigt sich in jedem Aspekt unserer Arbeit – von der tiefen und präzisen Analyse bis zur konsequenten und wirkungsvollen Umsetzung. Das zeigt sich auch in den langjährigen Partnerschaften mit unseren Kunden. Unser Anspruch ist, Best-in-Class-Marken zu prägen und sie in ihrer jeweiligen Branche wegweisend zu positionieren.



SIE ARBEITEN MIT FÜHRENDEN CEOS UND MARKEN. WAS IST IHR ERFOLGSGEHEIMNIS? Marken sind Chefsache. Zwar setzt das Marketing die Marke operativ um, doch die grundlegende Identität entsteht auf normativ strategischer Ebene. Darum arbeiten wir direkt mit Inhabern und CEOs zusammen: Nur so können wir sicherstellen, dass die Marke langfristig konsistent gesteuert wird und tief in der Unternehmenskultur verankert ist.

WIE UNTERSTÜTZEN SIE UNTERNEHMEN KONKRET BEI IHRER TRANSFORMATION? Transformation beginnt bei der Führung. Markenversprechen sind nur dann glaubwürdig, wenn sie von der gesamten Organisation und ihrer Kultur getragen werden. Wir helfen dabei, die definierten Unternehmenswerte wirkungsvoll in alle Entscheidungsprozesse miteinzubeziehen. Jede Entscheidung schafft die Möglichkeit, identitätsbasiert zu handeln.

WAS TREIBT SIE PERSÖNLICH AN? Unser zentraler Antrieb ist es, Unternehmen in ihre volle Kraft zu bringen und nachhaltige, wertschöpfende Marken zu gestalten. Meine persönliche Vision ist es, zu einem neuen Bewusstsein in der Wirtschaft beizutragen. Dabei spielen drei Aspekte eine wichtige Rolle:

1. BE.YOND ALS NEUES NACHHALTIGKEITSZIEL Unsere Methode wird als 18. Nachhaltigkeitsziel der Vereinten Nationen anerkannt. Damit zeigen wir, wie wer-tebasierte Unternehmensführung eine Balance zwischen Ökonomie, Ökologie und Gesellschaft schafft.

2. BE.YOND UNIVERSITÄTEN WELTWEIT Vor meinem geistigen Auge stelle ich mir Folgendes vor: Es existieren weltweit be.yond Universitäten, die die großen Zusammenhänge lehren und dadurch die Wichtigkeit einer holistischen Betrachtungsweise bei der Unternehmensführung

in den Mittelpunkt der Lehre und der Forschung stellen.

3. ERFÜLLTE MENSCHEN, DIE VOLL AUS IHREM POTENZIAL HERAUS BEITRAGEN Die be.yond Methode ist nicht nur auf Organisationsebene, sondern auch auf individueller Ebene anwendbar. Es geht um den einzelnen Menschen, der aus seiner Bestimmung heraus handelt, damit sein Potenzial entfaltet und als Resultat zum Unternehmenserfolg ganz anders beitragen kann – denn Identifikation ist der Schlüssel zum Erfolg.

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT: WO GEHT DIE REISE HIN?

Wir sehen unsere Aufgabe heute und in Zukunft darin, zu einem bewussten Wachstum in der Wirtschaft beizutragen und unsere Kunden dahingehend zu unterstützen, ihr Potenzial voll und ganz auszuschöpfen. Dies beginnt mit einem gemeinsamen Zielbild.

IHR ERFOLGSFAKTOR FÜR DIE ZUKUNFT? Unser besonderer Erfolgsfaktor ist, Menschen in die Lage zu versetzen, ihr Potenzial voll zu entfalten. Nur wer seine eigene Identität erkennt und auslebt, kann auch seine Marke authentisch und kraftvoll gestalten. Damit einher geht eine Kultur, in der Wertschätzung, Exzellenz und Sinnhaftigkeit das Fundament bilden.

Vielen Dank, lieber Herr Martin, für das inspirierende Gespräch.



DIE BE.YOND-WALL IN DER AKADEMIE PRÄSENTIERT EINDRUCKSVOLL DIE GANZHEITLICHE SYSTEMATIK DER BE.YOND-METHODE

ÜBER PETER MARTIN

„Was mich antreibt, ist der Moment, in dem Identität zur Identifikation wird“, sagt Unternehmer, Designer, Markenstrategie, Dozent und Autor Peter Martin als einer der führenden Markenberater Deutschlands. Im Jahr 2000 gründete er das Strategie-, Design- und Transformationsunternehmen Martin et Karczinski und startete 2018 die be.yond academy. Seine be.yond Methode zum identitätsbasierten Management von Unternehmen und Marken wird an der SRH Fernhochschule gelehrt.

ÜBER DIE BE.YOND METHODE

Die be.yond-Methode ist der Kern des Beratungsprozesses von Martin et Karczinski. „be.yond“ steht für die Mission, die eigene Bestimmung, das Potenzial zu erkennen und zu leben. Es heißt, den wertvollen inneren Kern zu identifizieren. Das, was die Marke einzigartig macht und somit den Unterschied. Basierend auf einer qualitativen Tiefenanalyse des Unternehmens oder der Marke wird gemeinsam der normative Rahmen der Identität formuliert – Werte, Vision und Mission.



ÜBER CHRISTIANE WOLFF

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

WASSERISTLEBEN DIEKUNSTREINZUTRINKEN

Wasser ist mehr als nur ein Getränk — es ist der Schlüssel zu Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit. Doch während die Menge an täglich konsumiertem Wasser oft diskutiert wird, bleibt die Frage nach der Qualität häufig unbeachtet. Warum das eine große Rolle spielt und wie ein Familienunternehmen aus Österreich mit Hallstein Artesian Water neue Maßstäbe für reines Trinkwasser setzt, erfahren Sie hier. Von einzigartigen Qualitätskriterien bis hin zu nachhaltiger Produktion und globalem Engagement — tauchen Sie ein in die faszinierende Welt des gesündesten Wassers der Welt.

Wasser ist Leben. Diese einfache Gleichung macht Wasser zur kostbarsten Ressource der Welt. Das Wasser, das wir trinken, ist zentral für nahezu alle Abläufe in unserem Körper. Es löst wichtige Vitamine und Mineralstoffe aus der Nahrung und transportiert diese zu den Körperzellen. Wasser ist die Basis für die von den Nieren geleistete Entsorgung von Giften und Schadstoffen und überhaupt dafür, dass sämtliche Stoffwechselvorgänge problemlos ablaufen können. Wer ausreichend trinkt, unterstützt seinen Organismus in der Immunabwehr und im Kampf gegen ernährungsbedingte Übersäuerung, erhöht seine kognitive Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit und kann sogar sein persönliches Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken. „Gute Hydrierung und gute Wasserqualität sind die beste und einfachste Prävention. Sie helfen, chronische Krankheiten zu verhindern oder zu verbessern. Unsere Studien haben gezeigt: Die Fähigkeit, oxidativen Stress zu reduzieren, ist beim artesischen Quellwasser wie Hallstein

mehr als doppelt so gut vorhanden wie beim Leitungswasser. Es ist daher als Mittel der ersten Wahl zur Prävention chronischer Krankheiten und zur Reduktion chronischer entzündlicher Prozesse zu empfehlen.“ (Dr. med. Kirsten Deuschländer, Fachärztin für Allgemeinmedizin und Naturheilverfahren; Vorstand des gemeinnützigen Wasser-Forschungsvereins Quellen des Lebens e.V.)

Während jedoch viel über die täglich benötigte Menge Wasser diskutiert wird — bei Erwachsenen je nach körperlicher Betätigung 1,5 bis 2,5 Liter —, spielt die Qualität des Wassers so gut wie nie eine Rolle. Doch angesichts der Menge, die wir täglich trinken, sollte unser Trinkwasser unbehandelt und besonders rein sein und die bestmöglichen Werte für unsere Gesundheit haben. Und vor allem sollte es frei von Schadstoffen wie PFAS oder Plastikteilchen sein und dies wird immer schwieriger, denn leider gibt es fast täglich neue Meldungen über Wasserverunreinigungen — und dies sogar bei abgefüllten Glasflaschen.

WIE FINDET MAN DAS GESÜNDESTE WASSER DER WELT?

Wir sprachen mit Hallstein Mitgründerin Elisabeth Muhr. Die studierte Umweltingenieurin und Ökologin ist leidenschaftliche Verfechterin der weltweiten Trinkwasserverbesserung und ausgewiesene Expertin für Hydrobiologie. Ihre besondere Wassergeschichte begann 1999 und gipfelte mit dem Fund eines wahren Wasserschatzes. Eigentlich wollte die austro-amerikanische Familie Muhr nur etwas für ihre eigene Gesundheit tun, als sie sich aufmachte, das gesündeste Wasser der Welt zu finden. Wie sich Elisabeth Muhr erinnert, war der Auslöser für die Erfolgsgeschichte eine ganz einfache Frage der Kinder am Abendtisch: Welches Wasser ist eigentlich für unsere Gesundheit besonders gut? Jahrelange Recherchen mit über 300 Kriterien zur Wassergesundheit und die Analyse von über 3.000 Wasserproben später ist die Familie durch die Zusammenarbeit mit Ärzten, Ernährungswissenschaftlern, Spezialisten und Forschern zu wahren Wasserexperten geworden. Doch leider fanden die Muhrs am Markt kein Wasser mit den acht wichtigen Parametern, die für die Gesundheit wichtig sind. Rund 15 Jahre nach dem Start ihrer Suche wurden Hydrogeologen für die Muhrs schließlich fündig in der kleinen Gemeinde Obertraun in der UNESCO-Welterbe-Region Dachstein-Hallstatt.

Die Qualität von Hallstein Wasser zeichnet sich dadurch aus, dass es artesisch nur von der Natur perfektioniert aus der Quelle sprudelt. Vollkommen unbehandelt verfügt es als einziges Wasser weltweit über die acht Kernparameter, die ein besonders gesundes Wasser auszeichnen, damit der Körper entgiften kann und

das Immunsystem gestärkt wird: eine niedrige Austrittstemperatur, eine hohe natürliche Alkalität, einen niedrigen Natriumgehalt; hoher Gehalt an gelöstem Sauerstoff, ein niedriger Nitratgehalt, niedriger organischer Kohlenstoffgehalt und mäßiger Gehalt an gelösten Feststoffen sowie ein gutes Verhältnis von Kalzium und Magnesium. Zu den weiteren wichtigen Faktoren von Hallstein Wasser zählen die Quelltiefe, kein Pumpen und keine chemische Behandlung. Durch diese Natürlichkeit ist das Hallstein Wasser begrenzt und rar, dafür aber tatsächlich ein einmaliges Geschenk der Natur.

Schauen Sie unbedingt auf die Werte Ihres bevorzugten Wassers oder lassen Sie Ihr gefiltertes Wasser analysieren, denn viele Schadstoffe können gar nicht rausgefiltert werden. Auf diese acht Parameter sollten Sie achten:

1. Niedrige Austrittstemperatur an der Quelle. Je kälter das Wasser an seinem Ursprungsquell ist, desto geringer ist die Wahrscheinlichkeit einer bakteriellen Verunreinigung. Als ideal gilt eine Austrittstemperatur von unter 7 Grad Celsius.
2. Hohe natürliche Alkalität. Gerät der Säure-Basen-Haushalt im Körper aus dem Gleichgewicht und verschiebt sich in Richtung Übersäuerung, führt dies zu Sauerstoffmangel im Blut und infolgedessen zu Symptomen wie Kopfschmerzen, Müdigkeit, Muskel- und Gelenkschmerzen. Ein natürlicher alkalischer (basischer) pH-Wert des Trinkwassers (zwischen 8 und 9) unterstützt den Körper dabei, den pH-Wert wieder in den neutralen Bereich zu verschieben.

3. Niedriger Natriumgehalt. Mit der Nahrung nehmen die meisten Menschen hierzulande bereits mehr Salz zu sich als von der Weltgesundheitsorganisation WHO empfohlen (max. 5 g Kochsalz pro Tag). Um diesen Effekt nicht noch zu verstärken, sollte der Natriumwert des Trinkwassers maximal 1 mg pro Liter betragen.

4. Hoher Gehalt an gelöstem Sauerstoff. Der Sauerstoffgehalt des Trinkwassers er-

höht zum einen dessen geschmackliche Frische. Zum anderen ist ein hoher Gehalt an gelöstem Sauerstoff ein Hinweis auf die Reinheit und den niedrigen Kohlenstoffwert des Wassers.

5. Niedriger organischer Kohlenstoffgehalt (TOC). Je höher der organische Kohlenstoffgehalt im Wasser, desto größer das Risiko einer bakteriellen Verunreinigung. Trinkwasser sollte einen TOC-Wert von unter 0,15 mg pro Liter aufweisen.



ALEXANDER, STEPHANIE, KARLHEINZ, ELISABETH UND PHILLIP MUHR

6. Niedriger Nitratgehalt. Diese Salze der Salpetersäure werden in der Landwirtschaft als Mineraldünger verwendet und sickern so ins Grundwasser. Die EU-Trinkwasserverordnung lässt eine Nitratbelastung des Trinkwassers von 50 mg pro Liter zu. Generell sollte aber der Nitratgehalt des Wassers so niedrig wie möglich sein, da bestimmte Darmbakterien Nitrat zu Nitrit (stört den Sauerstofftransport im Blut) umwandeln und zudem die Gefahr besteht, dass sich im Körper krebserregende Nitrosamine bilden. Für die Zubereitung von Säuglingsnahrung sollte der Nitratgehalt des Wassers zwingend unter 10 mg pro Liter liegen.

8. Ausgeglichenes Verhältnis von Kalzium und Magnesium. Diese beiden Elemente brauchen einander, um ihrer Aufgabe im Körper (z.B. für die Knochengesundheit) nachkommen zu können. Als ideal gilt ein Verhältnis von zwei Teilen Kalzium auf einen Teil Magnesium. Damit kein Kalzium abgebaut wird.

Hallstein Artesian Water ist bis heute ein Familienunternehmen. Neben der Reinhaltung des Wassers legt die Familie großen Wert auf Nachhaltigkeit bei der Abfüllung und beim Vertrieb des Wassers. So wird das Wasser direkt an der Quelle über ein Rohrsystem aus rostfreiem Stahl

wie aus biologisch abbaubarem Schaumstoff. Die energieeffiziente Abfüllanlage in Obertraun nutzt Erdwärme und fügt sich u.a. durch ein begrüntes Dach harmonisch in die Gegend ein.

Wasser ist Leben: Diesen Gedanken will die Familie Muhr nicht nur in die Welt tragen, sondern auch gezielt dort in Taten umsetzen, wo eine mangelnde Wasserqualität tatsächlich Leben bedroht. Mit einem Großteil des Umsatzes von Hallstein Artesian Water unterstützt die Familie gemeinnützige Organisation wie „Operation Water“, die nachhaltige Wasserlösungen für Menschen in der Dritten Welt entwickelt und umsetzt.

Von der Hotellerie und Gastronomie geliebt: Das von der Natur limitierte und perfektionierte Wasser aus der Dachsteinregion bei Hallstatt in Österreich ist so rein und neutral, dass die Geschmackserlebnisse von Speisen oder Getränken nicht beeinträchtigt werden. Dies schätzen nicht nur Gesundheitsfans wie im und Wein-Connaisseurs, sondern auch Starköche und Sommeliers von der San Ysidro Ranch in Kalifornien bis zum Steirereck in Wien und Feinkost Käfer in München. Ganz neu setzt jetzt auch das renommierte Mandarin Oriental in München auf das gesunde Hallstein Wasser, um seinen Gästen nur das Beste zu bieten.

www.hallsteinwater.com

7. Mäßiger Gehalt an gelösten Feststoffen. Wichtige Mineralien und Spurenelemente erhält der Körper normalerweise über die Nahrung; Aufgabe des Wassers ist, diese Nährstoffe zu transportieren. Deshalb sollte Trinkwasser nicht mehr als 300 mg gelöste Feststoffe pro Liter enthalten, aber auch nicht unter 50 mg.

in Flaschen aus recyceltem Glas oder aber in 5-Gallonen-Behälter aus BPA-freiem Tritan-Copolyester abgefüllt. Die Behälter enthalten also keine krebserregenden Bisphenolverbindungen. Für die Etiketten werden ausschließlich ungiftige Farben verwendet. Die Verpackungen bestehen zu 100 Prozent aus recyceltem Karton so-

INSTALIFEHACK

Mit kleinen Auszeiten große Wirkung erzielen. Die To-Do-Liste wächst, Deadlines drängen – und Ihre Gedanken fahren Karussell? STOP! Zeit, bewusst durchzuatmen. So funktioniert es wirklich!

RAUS AUS DER STRESSSPIRALE – SOFORT!
Kennen Sie diese magischen Momente, in denen das Hamsterrad plötzlich stillsteht? Ein Augenblick, in dem der Alltag Pause macht und man alles um sich herum vergisst? Wenn Sie jetzt denken: „Ja, kenn’ ich schon – aber gefühlt aus einem anderen Leben“, dann sind Sie nicht allein. Zeit, dass Sie sich diese Oasen zurückholen!

WARUM ACHTSAMKEITSPAUSEN WIRKEN
Nur wenige Minuten bewusste Auszeit reichen aus, um Stress zu senken, die Konzentration zu steigern und die Stimmung zu heben (Wendsche et al., 2016). Es braucht nicht immer ein verlängertes Wochenende, um Abstand zu gewinnen. Mit gezielten Pausen holen Sie sich das Wellness-Feeling direkt ins Büro – eine echte Produktivitätsstrategie, oder?

VIER WEGE ZU IHRER AUSZEIT
THE COFFEE-WALK: BEWEGUNG STATT STILLSTAND
Trinken Sie ihren Kaffee meist zwischen E-Mails und Meetings –

viel zu heiß oder schon kalt? Zeit für ein neues Ritual: Nehmen Sie ihre Tasse und gehen Sie auf eine kleine Expedition, am besten nach draußen. Spüren Sie bewusst ihre Schritte, achten Sie darauf, wie ihr Körper sich bewegt, und lassen Sie ihren Blick schweifen. Der Perspektivenwechsel bringt frischen Wind in ihre Gedanken.

DER WASCHRAUM-MOMENT: STRESS EINFACH ABSPÜLEN

Manchmal ist ein Tag so stressig, dass es scheint, als würde die Stimmung an uns kleben bleiben. Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit am Waschbecken: Lassen Sie warmes Wasser über ihre Hände fließen und stellen Sie sich vor, wie es den Stress des Tages mit sich nimmt. Atmen Sie dabei tief ein und aus, spüren Sie die Wärme des Wassers und konzentrieren Sie sich auf den Moment.

DIE FENSTER-PAUSE: FRISCHE GEDANKEN STATT DIGIALEM TUNNELBLICK

Nach vielen Stunden Schreibtischzeit befindet man sich manchmal im gedanklichen Nebel. Zeit, den Kopf zu lüften – wortwörtlich! Öffnen Sie das Fenster, atmen Sie die frische Luft ein und beobachten Sie die Welt draußen – die Wolken, das Rauschen der Blätter. Dieser kleine Moment kann ihnen helfen, den Kopf zu klären.

WENN DIE PAUSE NICHT AUSREICHT
Manchmal reicht eine kurze Auszeit nicht. In stürmischen Zeiten kann professionelle Unterstützung helfen. In der Online-Beratung bei Instahelp können Sie z.B. Wege finden, Stress langfristig zu reduzieren. Und das Beste: ganz flexibel und unkompliziert – mitten in deinem Alltag!

Quelle: Wendsche, J., Lohmann-Haislah, A. & Wegge, J. (2016). The impact of supplementary short rest breaks on task performance - A meta-analysis. Sozialpolitik.CH, 2(1), 1-24.



WERT(E)VOLLEGESPRÄCHE

Wertvolle Gespräche zeichnen sich durch Tiefe, Bedeutung und nachhaltige Wirkung aus. Sie entstehen, wenn Ehrlichkeit und Offenheit herrschen und Menschen authentisch ihre Gedanken und Gefühle teilen. Solche Gespräche inspirieren häufig, bieten neue Einsichten und regen zur Reflexion sowie persönlichen Weiterentwicklung an. Zudem führen sie zu einem starken Gefühl von Vertrauen und Verbundenheit, da beide Gesprächspartner sich auf Augenhöhe begegnen. Das macht Sven Korndörffer im Gespräch mit Kerstin Dorn, Geschäftsführerin des Kunststoffherstellers WERIT.

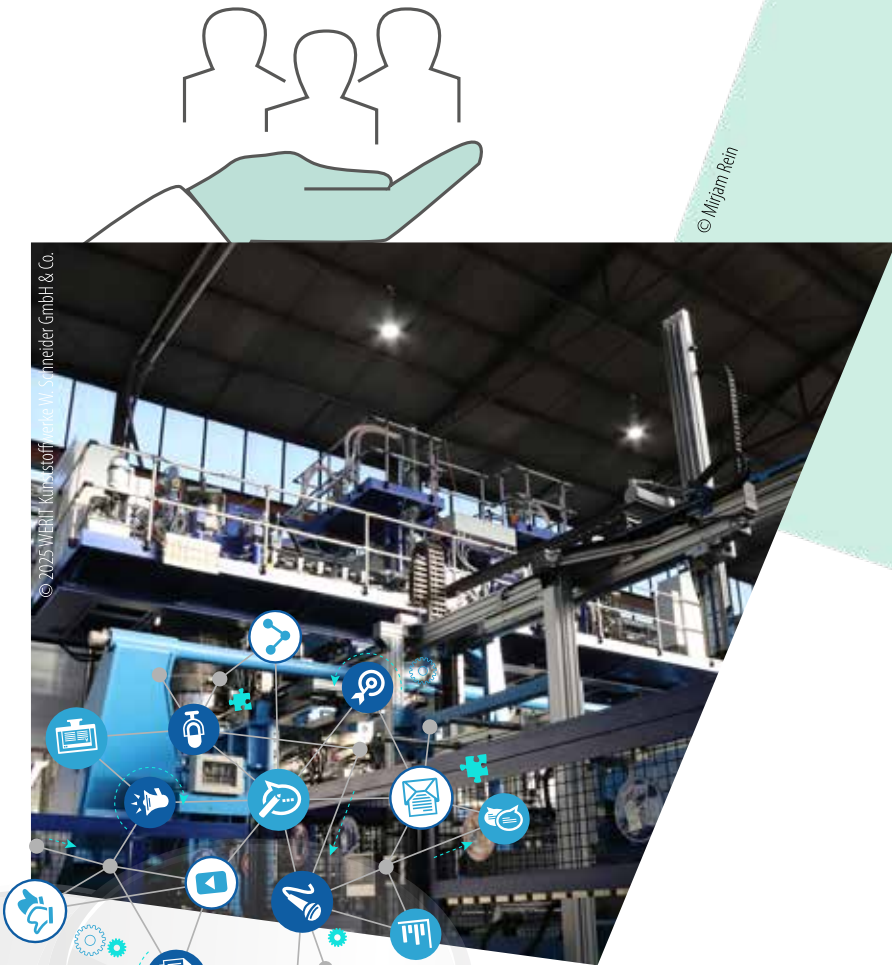
WELCHE WERTE PRÄGEN SIE ALS MENSCH UND LEITEN SIE DURCH IHR LEBEN?

Werte sind das Fundament, auf dem mein Leben basiert – jeden einzelnen Tag. In meiner Kindheit haben meine Eltern mir von klein auf beigebracht: Geh so durchs Leben, dass Du Dir jeden Abend guten Gewissens in den Spiegel schauen kannst und gut schlafen kannst. Und wenn Du mal einen Fehler gemacht hast, dann steh dafür ein und entschuldige Dich. Daran habe ich mich immer orientiert und bin damit gut gefahren. Konkret bedeutet das: Integrität, Loyalität, Menschlichkeit, Verbindlichkeit und ein leidenschaftlicher Grundoptimismus bei allem, was ich anpacke. Das sind die Grundpfeiler meines Lebens.

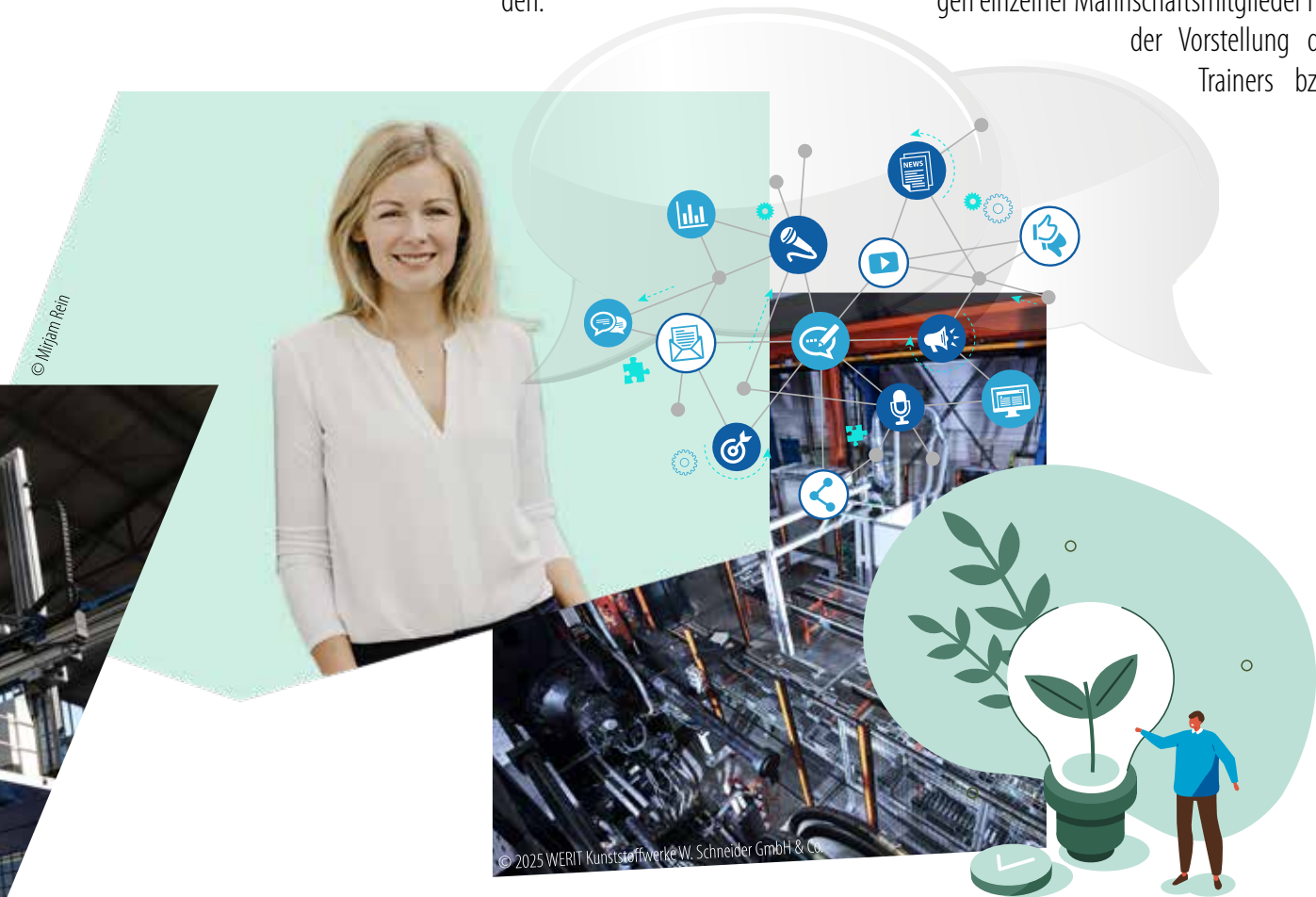
WIE HABEN IHRE PERSÖNLICHEN WERTE, IHRE ENTSCHEIDUNGEN UND IHREN FÜHRUNGSSTIL IM BERUFSLEBEN BEEINFLUSST?

Meine Werte als Rückgrat meiner Persönlichkeit sind auch das Rückgrat mei-

ner beruflichen Tätigkeit. Ich trete jedem Kollegen, jeder Kollegin mit Respekt, Empathie und Verbindlichkeit gegenüber – und das erwarte ich auch von meinem Gegenüber. Denn dies ist meines Erachtens die Basis einer erfolgreichen Beziehung zwischen Menschen auf Augenhöhe. Nur wenn man sich in einem Team aufeinander verlassen kann, wird man erfolgreich sein. Darüber hinaus ist „Grow by growing others“, also die Entwicklung von Mitarbeitenden, eines meiner Leitmottos als Führungskraft. Als Führungskraft ist mir wichtig, mein Team zu begeistern und zu motivieren und die spezifischen Potenziale eines jeden im Team zu identifizieren und zu fördern. Denn das Know-how und die unterschiedlichen Persönlichkeiten der Mitarbeitenden sind das Herzstück eines jeden Unternehmens – dies



© J-mel – KI generiert – Irina Strelnikova – stock.adobe.com



Meine Aufgabe als Führungskraft im Team bzw. Geschäftsführerin ist, die Rahmenbedingungen festzulegen und für Verbindlichkeit zu sorgen – dann ist es aber auch wichtig, ein Stück weit „loszulassen“ und den Mitarbeiter „machen zu lassen“. Ich bin überzeugt davon, dass Vertrauen in Verbindung mit Eigenverantwortung die Performance und den Teamgeist stärkt. Wenn man die einzel-

der Trainerin nicht zusammenpassen. Auch das ist Teil eines offenen Dialogs auf Augenhöhe.

SIE WAREN JAHRELANG ERFOLGREICH IN KONZERNEN TÄTIG UND FÜHREN JETZT EIN FAMILIENUNTERNEHMEN. WAS MACHT FÜR SIE DEN BESONDEREN REIZ IM FAMILIENUNTERNEHMEN AUS?

Konzerne und Familienunternehmen verbindet zunächst einmal sehr viel: Ex-

nicht auszuschöpfen ist ein Versäumnis, das Unternehmen in aller Regel Performance kostet. Führungskräfte haben die Aufgabe, ihre Mitarbeitenden zu fördern und zu entwickeln. Als Vorgesetzte gleiche ich Funktions-, Qualifikations- und Potenzialprofil meines Teams entsprechend ab und diskutiere das in einem offenen Dialog mit dem jeweiligen Mitarbeitenden.

nen Stärken eines jeden im Team erkennt und das Team dann – ähnlich wie bei einer Sportmannschaft – aus sich heraus so aufstellt, dass am Ende das beste Ergebnis herauskommt und die Mannschaft „den Champions-League-Pokal“ nach Hause holt, dann bin ich als „Trainerin“ glücklich. Und klar: Manchmal gehört auch zur Wahrheit, dass die Vorstellungen einzelner Mannschaftsmitglieder mit der Vorstellung des Trainers bzw.

zellente Strategie, exzellente Organisation und exzellentes Management sind sowohl in Konzernen als auch in Familienunternehmen die Grundlage für Erfolg. Das Wort Familie erklärt aus meiner Sicht das Unterscheidungsmerkmal: Eine Familie hat nicht nur – wie in Konzernen – ein grundlegendes gemeinsames Werteverständnis und gemeinsame kurz- und mittelfristige Zielvorstellungen, sondern eine noch langfristige Ausrichtung, wenn Sie so wollen – nämlich das Unternehmen für die nächsten Generationen zu erhalten. Nachhaltigkeit ist quasi ein „Naturgesetz“ für Familienunternehmen. Sie agieren international und sind gleichzeitig tief in der Region verankert und übernehmen vor Ort besondere ökonomische, gesellschaftliche und soziale Verantwortung – im Idealfall in einem Generationszyklus hinweg, sowohl auf Unternehmer- als auch auf Arbeitnehmerseite. Familienunternehmen gehören den jeweiligen Eigentümern nur auf Zeit oder wenn sie so wollen: Die jeweilige Generation ist dafür zuständig, das Geschäft prosperierend an die nächste Generation zu übergeben. Führungskräfte in Konzernen können nur für die Zeit der jeweiligen Verweildauer ihres Vertrages wirken. Unabhängig aber von Konzern oder Familienunternehmen: Entscheidend ist, die beste Leistung und das beste Ergebnis entsprechend der jeweiligen Unternehmensziele herauszuholen.

WAS SIND IHRER MEINUNG NACH DIE WICHTIGSTEN WERTE, DIE EINE ERFOLGREICHE UNTERNEHMENSKULTUR PRÄGEN SOLLTEN? Für mich persönlich bedeutet Unternehmenskultur Offenheit, Transparenz, Verbindlichkeit, Menschlichkeit, Empathie, Respekt und Leidenschaft für Leistung. In

Unternehmen geht es am Ende darum, mit dem Team gemeinsam Herausforderungen anzugehen und Ziele zu erreichen – wie im Sport braucht es dazu Vertrauen im Team und eine Grundeinstellung „Alle für einen. Einer für alle“.

INWIEFERN SPIELEN WERTE EINE ROLLE BEI DER STRATEGISCHEN AUSRICHTUNG IHRES UNTERNEHMENS? Der Erfolg von WERIT basiert seit 75 Jahren auf einer ganz klaren Werte-Philosophie: Wir verstehen uns als Treiber innovativer Lösungen in der Kunststoffverarbeitung sowie in der Haustechnik. Wir agieren agil und kundenorientiert. Wir sind verlässlich, bodenständig, bescheiden und solide – wenn Sie so wollen, sind wir unprätentiös, einfach gut. Wir sind in der Region fest verankert, in Europa zu Hause und unseren Mitarbeitenden verpflichtet.

WIE FÖRDERN SIE WERTE INNERHALB IHRES TEAMS ODER IHRER ORGANISATION, UM EINE POSITIVE ARBEITSUMGEBUNG ZU SCHAFFEN? Hier ist das Schlüsselwort: Begeisterung! Ich finde, Arbeit muss begeistern – wer Freude hat an dem, was er tut, der macht es gut. Das kennen wir alle seit frühester Kindheit. Für den Unternehmenserfolg ist entscheidend, dass sich das Team freut, Teil einer Erfolgsgemeinschaft zu sein. Aus Arbeitgeberperspektive ist mir wichtig zu sagen: Mitarbeiter sind das Herzstück jedes Unternehmens – und zwar jeder Einzelne. Von der Pforte bis zum Vorstandsbüro – wir sind alle Menschen. Wenn wir diese Wertschät-

zung und diese Gleichbehandlung leben, dann sind wir bei einem positiven Arbeitsumfeld. Und zwar ganz ohne umfängliche „Code of Conducts“. Die darf und muss es additiv geben. Ein positives Arbeitsklima ergibt sich aber in erster Linie aus gelebtem Vorbild. Wir alle kennen das von Menschen, die uns geprägt haben – ob es eine Lehrerin, ein Vorgesetzter oder Kollegen sind. Als Führungskräfte sind wir dafür zuständig, Werte vorzuleben und als Vorbild zu agieren. Gleichzeitig gilt: Menschlichkeit ist keine Einbahnstraße. Respekt und Empathie gelten in alle Richtungen, zwischen allen Menschen, immer und überall.

WIE GEHEN SIE MIT KONFLIKTEN UM, DIE AUS UNTERSCHIEDLICHEN WERTEN INNERHALB DES TEAMS RESULTIEREN KÖNNEN? Zunächst einmal: Grundsätzliche Werte wie Respekt und Achtung vor jedem Einzelnen sind glücklicherweise in unserem Land – anders als in anderen Teilen der Erde – qua Grundgesetz nicht verhandelbar. Inhaltliche und auch persönliche Konflikte im unternehmen-

rischen und kollektiven Alltag hingegen sind aus meiner Sicht etwas ganz Normales, das in aller Regel positiv zu bewerten ist. Denn konstruktiv geführte Konflikte, also Differenzen, die respektvoll und inhaltsgetrieben geführt werden, ziehen Reibung nach sich bzw. einen Diskurs, der uns weiterbringt. Nur wer Dinge hinterfragt, kommt zu Innovationen – und die brauchen wir am Standort Deutschland dringend. Wenn konstruktive Auseinandersetzung

in Einzelfällen einmal nicht gelingt, muss man andere Lösungen suchen – wie etwa Mediation und Ähnliches. Und am Ende gilt natürlich: Es ist auch vollkommen in Ordnung, wenn man übereinstimmt, nicht der gleichen Meinung zu sein, im Sinne von „we agree to disagree“. Dann müssen sich alle Beteiligten überlegen, wie sie damit umgehen wollen. Aus Arbeitgebersicht kann das auch bedeuten, sich in letzter Konsequenz einmal von einem Mitarbeitenden zu trennen, der sich in einer für ihn passenderen Umgebung dann gemäß seiner Vorstellungen besser entfalten kann.

INWIEFERN SIND SOZIALE VERANTWORTUNG UND NACHHALTIGKEIT IN DEN WERTEN IHRES UNTERNEHMENS VERANKERT? Soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit sind für WERIT selbstverständlich. Wir sind seit 75 Jahren am Standort Altenkirchen im Westerwald verankert. Weite Teile der Familie leben vor Ort und sind tief in der Gesellschaft verwurzelt. Wir nehmen den Begriff des „ehrbaren Kaufmanns“ sehr ernst und sehen in der unternehmerischen Verantwortung eine „dienende Funktion“ für die Gesellschaft. Wir unterstützen Kindergärten und Schulen und haben jüngst etwa ein Fahrzeug für ein Kinderhospiz gespendet, damit betroffene Familien schneller und besser erreicht werden können. Wir treffen unternehmerische Entscheidungen nicht aus reinen Profitabilitätsgründen, sondern unter gesellschaftlichen und sozialen Aspekten als Teil der Region, der wir uns seit 75 Jahren verpflichtet haben.

WELCHE RATSCHLÄGE WÜRDEN SIE ANDEREN FÜHRUNGSKRÄFTEN GEBEN, DIE DARAN INTERESSIERT SIND, EINE WERTEORIENTIERTE KULTUR IN IHREN ORGANISATIONEN AUFZUBAUEN? Mein Rat in einem Wort: Zuhören! Im Ernst: So viele Führungskräfte haben ein so ausgeprägtes Sendungsbewusstsein, dass sie schlicht vergessen, einfach mal zuzuhören und „aufzunehmen“, was an Potenzial, Lösungen und Perspektiven im Unternehmen schlummert. Das ist zugegebenermaßen anstrengend. Aber ich darf Ihnen versichern: Unabhängig, ob im Konzern oder im Familienunternehmen: Es lohnt sich. Und nach dem Zuhören sollte man reflektieren, entscheiden und umsetzen. Oder anders ausgedrückt: Einfach machen.

Frau Dorn, vielen Dank für das Gespräch.



MENSCHLICHKEIT IST KEINE EINBAHNSTRASSE. RESPEKT UND EMPATHIE GELTEN IN ALLE RICHTUNGEN, ZWISCHEN ALLEN MENSCHEN, IMMER UND ÜBERALL.



ÜBER SVEN KORNDÖRFFER Sven Korndörffer ist Bestseller-Autor des Buches „Die Wertschätzungskette: Warum wir uns Chefs ohne Empathie nicht leisten können“ und seit 20 Jahren Vorsitzender des Vorstands der Wertekommission – Initiative Werte Bewusste Führung – in Deutschland. Er blickt zudem auf fast drei Jahrzehnte in der Bankenbranche zurück. Zuletzt war er Bereichsvorstand bei der im DAX notierten Commerzbank AG. In seinen vorherigen beruflichen Stationen verantwortete er u.a. als Group Managing Director die Konzernkommunikation der Aareal Bank Group und war Leiter des Vorstandsstabs der Norddeutschen Landesbank. Sven Korndörffer studierte an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn und erwarb dort 1994 sein Diplom in Volkswirtschaftslehre.

ECHTELEIDENSCHAFT STARKECHARAKTERE

München wird 2025 um ein neues Design-Event reicher: Vom 13. bis 16. März laden die MUNICH DESIGN DAYS auf die historische Praterinsel, wo Design und Architektur in inspirierender Kulisse aufeinandertreffen. Und wo der Möbelhersteller Janua sein 20-jähriges Jubiläum feiert – eine Reise voller Geschichten, Freundschaft und Design.

Die Marke Janua existiert seit dem Jahr 2005. Seitdem bestimmt die Lust am Echten das Handeln. Die Unternehmensphilosophie kennt keine Regeln – sie orientiert sich an Werten. Möbel von Janua folgen keinen Trends, sondern heben sich durch ihre Zeitlosigkeit über das Mittelmaß hinaus. Die Geschichte dieser Möbelfabrikation ist eine Erfolgsgeschichte: Nicht jeder Händler führt die Kollektion – aber die 300 besten in den Top-Lagen Europas. In den vergangenen 20 Jahren hat sich so das Unternehmen kontinuierlich weiterentwickelt. Dynamisch, aber mit ruhiger Hand. Wenn es um Qualität und Nachhaltigkeit geht, spricht nicht das Unternehmen, sondern es sprechen die Möbel. Janua setzt alles daran, dass die Kunden nicht nur zufrieden, sondern begeistert sind – nachhaltig. Stetiges



REGALSYSTEM BC 06 ROOM68



BEISTELLTISCHE SC54



TISCH SK08 BUTTERFLY



TISCH SK01 MONOLITH

JANUA GESCHÄFTSFÜHRER CHRISTIAN SEISENBERGER



Wachstum, ein immer umfangreicheres Sortiment und aufsehenerregende Innovationen kennzeichnen die lebendige Entwicklung bis zum heutigen Tag. Zu verdanken ist dies den über 50 festangestellten und freien Mitarbeitern, die mit ihrem grenzenlosen Willen, jeden Kunden zum Fan zu machen, Großartiges leisten. Die Produkte von Janua beschönigen nichts, sondern erzählen die Geschichte ihrer Herkunft schnörkellos und ohne verstörendes Beiwerk. Janua steht auf Bäume mit urwüchsiger Biografie, auf Holz mit Charakter. Der kann freilich manchmal „eigen-sinnig“ sein! Auch polarisierend, unbequem – und gerade deshalb interessant. Denn: Nur wer selbst ein starker Charakter ist, kann starke Charaktere um sich herum ertragen.

Tische, Bänke, Betten, Schränke und Regale – die Basics unter den Einrichtungsgegenständen prägen unseren Lebensraum. Sie begegnen uns auf Schritt und Tritt und bestimmen unsere Sichtweise auf den Alltag. Für die Möbelmanufaktur ist das ein klarer Auftrag, alles zu geben – für Möbel, die nicht einfach nur da sind. Die nicht einfach nur schön sind. Janua baut Möbel, in die man sich immer wieder verliebt. Sie entstehen aus der Freude am Neuen. Die Liebe zum Detail ist spürbar. Wer einmal mit der Hand über die naturbelassenen, gekalkten oder geölten Holzoberflächen gefahren ist, weiß, wie sinnlich Wohnen sein kann. Nichts berührt uns Menschen mehr als etwas, das uns ähnlich ist. Deshalb liegen die individuellen Vorstellungen der Kunden von der perfekten Einrichtung am Herzen. Als kleine, aber feine Möbelmanufaktur werden täglich die Herausforderungen einer manuellen Serienfertigung gemeistert. Dabei verbindet sie zuverlässige und



OUTDOOR TISCH SK04 KOMPOSIT



REGALSYSTEM BC 06 ROOM68



hochpräzise Maßarbeit mit der Erfüllung persönlicher Sonderwünsche. So gesehen ist die Kollektion von Janua eine Liebeserklärung an modernes Wohnen mit traditionellen Werten.

Das Unternehmen steht für ehrliche, natürliche und geradlinige Werte – sowohl in der Gestaltung der Möbel als auch im Umgang mit den Menschen. Jedes Stück wird mit höchster handwerklicher Perfektion gefertigt, die durch die flexible Struktur der Manufaktur ermöglicht wird. Dabei setzt man konsequent auf beste Qualität, höchste Präzision in der Fertigungskette und eine verlässliche, termingerechte Lieferung.

Mit Liebe zum Detail, aber ohne das große Ganze aus den Augen zu verlieren, formt Janua Möbel wie Werte: ehrlich, natürlich, geradlinig, echt und unverfälscht.

Nicht die Produkte allein machen den Erfolg aus – vielmehr lebt das Unternehmen von den kreativen, loyalen und zuverlässigen Persönlichkeiten, die mit großem Engagement, meisterhaftem Handwerk und der Taktik der kurzen Wege erstklassige Möbel fertigen. Janua ist Teamarbeit im besten Sinne, eine Großfamilie aus festangestellten Mitarbeitern, freiberuflichen Designern und externen Produzenten.

www.janua-moebel.de

© JANUA / MÖBELDESIGN UND VERTRIEB



PRATERINSEL MÜNCHEN



GLENN FULTON INTERIORS



WURZELKELLER GEWÖLBE DER PRATERINSEL MÜNCHEN

MUNICHDESIGNDAYS

Erstmals finden die Munich Design Days auf der Praterinsel in einem besonderen architektonischen Kontext statt. Zentral gelegen in der Design- und Einrichtungsmetropole München gelegen, richtet sich das neue Format mit einer kuratierten Auswahl von Interior-Design-Unternehmen an Innenarchitekten, Architekten, Interior-Designer, Inneneinrichter, Hoteliers, Objekteure sowie alle Interior-Professionals.

Eine Insel mitten in der Stadt – die Praterinsel in der Münchner Innenstadt ist der zentrale Veranstaltungsort. Der historische und architektonische Bezug einer ehemaligen Spirituosen-Manufaktur spiegelt sich auch in den Namen der Räume und Flächen wider: Füllhalle, Orangerie, Zollgewölbe, Wurzelkeller. Auf rund 2000 Quadratmetern präsentieren sich nationale und internationale Designunternehmen.

Design meets Textil – die Munich Design

Days finden ergänzend und unabhängig, aber verbunden mit dem textilen Format Münchner Stoff Frühling statt. In Kooperation mit den Textilherstellern des Münchner Stoff Frühlings trifft sich seit 27 Jahren die nationale und internationale Einrichtungs- und Designbranche zu aufwändigen textilen Inszenierungen, Installationen und einer Stoffbibliothek auf der Praterinsel. Shuttle-Busse verbinden die Praterinsel mit den Showrooms des Münchner Stoff Frühlings.

Über 40 internationale Aussteller mit mehr als 130 Marken aus dem textilen Premium-Segment – Textilediteure, Farben-, Tapeten- und Teppichmanufakturen sowie textilaffine Brands – präsentieren an zahlreichen Standorten in der Münchner Innenstadt sowie im Priscohaus ihre aktuellen Kollektionen und die neuesten Interior-Trends.

www.munichdesigndays.de

www.stoff-fruehling.de

CHRISTINE KRÖNCKE



© Christine Kröncke

MÜLLER MÖBELFABRIKATION – SIDEBORD S50



© müller möbelfabrikation

MÜLLER MÖBELFABRIKATION – GARDEROBE MATCH



© müller möbelfabrikation

EUROPAIMDIGITALENWETTLAUF LETZTECHANCE

Die Welt befindet sich im Umbruch – geopolitische Krisen, technologische Megatrends und wirtschaftliche Umwälzungen verändern unsere Zukunft rasant. Während die USA mit Trumps Stargate-Projekt Milliarden in KI-Infrastruktur investieren, droht Europa den Anschluss zu verlieren. Doch noch ist nicht alles verloren: Europas Stärke in Ethik, Maschinenbau und Forschung könnte zur entscheidenden Chance werden – wenn jetzt gehandelt wird.

Wir leben in turbulenten Zeiten. Alles ist in Bewegung! Noch nie war die Dichte an Ereignissen so hoch. Den Rahmen bilden hochkomplexe geopolitische Krisen und ganz nebenbei brannte es in Hollywood und wir erleben apokalyptische Bilder.

Und die Ostküste? Donald Trump kehrt unter revisionistischem Pomp zurück ins Weiße Haus, erlaubt als erstes Ölbohrungen in Alaska und droht Ländern wie Grönland oder Panama mit Okkupation. Und die ganze Welt schaut atemlos zu. Europa macht – uneins und schlafwandeln – lediglich durch steigende Regulierung auf sich aufmerksam. Gleichzeitig geraten viele Regierungen wie Frankreich, England oder Österreich ins Straucheln. Apropos Straucheln: Ziehen wir den Blick enger und schauen auf Deutschland, spüren wir, dass sich der Strudel der wirtschaftlichen Rezession nach einer verheerenden Ampelbilanz immer schneller dreht und die Einschläge bei dem ein oder anderen auch privat in Form von Kurzarbeit und Inflation näherkommen. Als wäre das nicht schon genug gesellschaftlicher Diskussionsstoff, werden nun auch noch die vielen ungelösten

Fragen des zukünftigen Miteinanders draufgepackt.

Wo ist das Problem? In all diesem digitalen Getöse und dem dichten Nebel aus medialem Pulverdampf geht der Blick fürs Wesentliche bzw. das „große Ganze“ verloren! Die starke, anstrengende Beschäftigung mit der Breaking-News-Gegenwart lässt oftmals keinerlei Raum für die Gestaltung der Zukunft mehr zu. Unsere Aufmerksamkeit kippt, wir sind schlichtweg zu müde. Es besteht die ernsthafte Gefahr, dass Europa mit seiner Gesellschaft und der angezählten „Old Economy“-Wirtschaft schon sehr bald den Anschluss verliert. Woran lässt sich das gut festmachen?

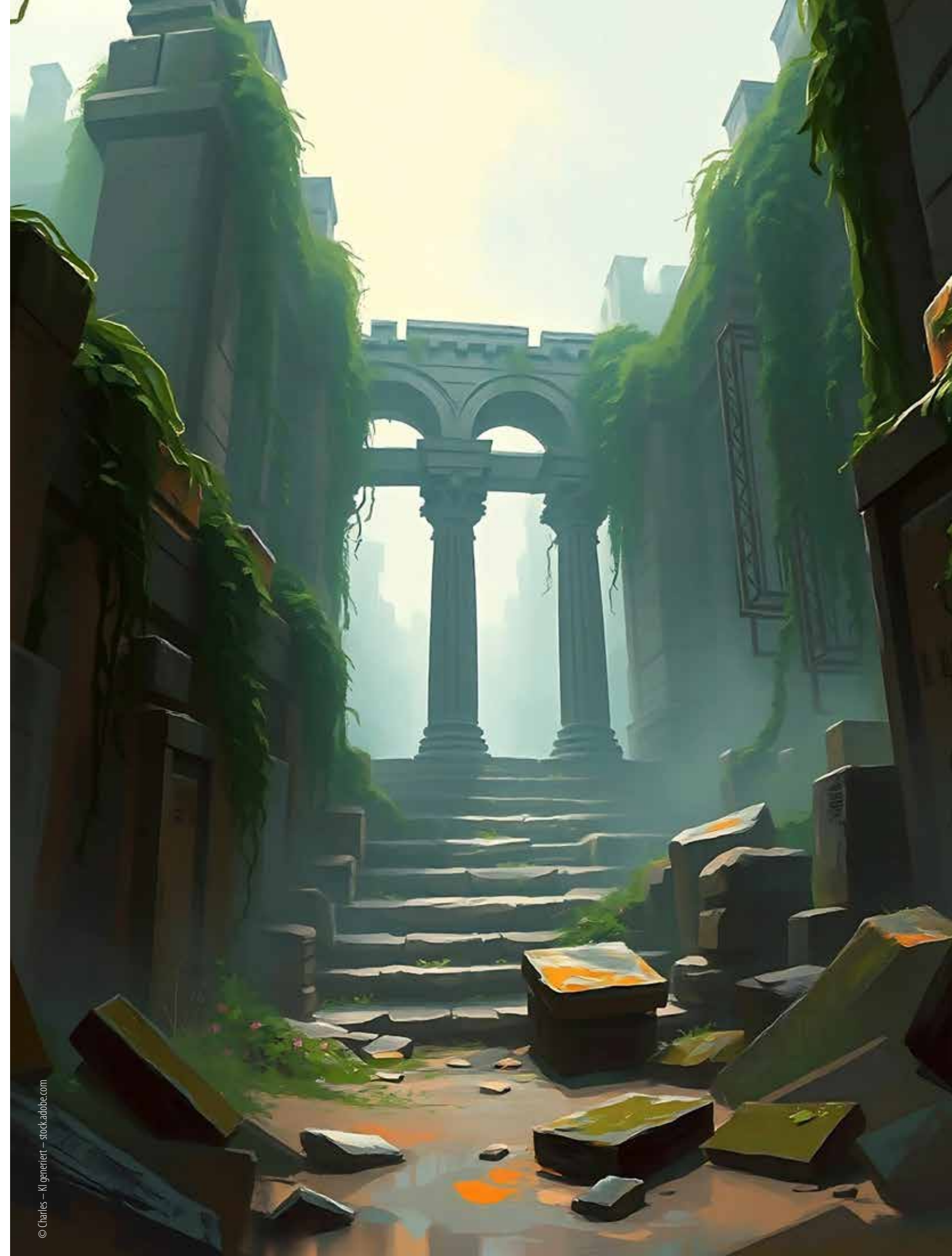
DIE TECHNIK-OLIGARCHEN IM OVAL OFFICE: EIN STURM BRAUT SICH ZUSAMMEN.

Bei der Vereidigung Donald Trumps waren auffällig viele bedeutende Technikgrößen anwesend. Neben Elon Musk (Tesla) und Mark Zuckerberg (Meta) waren auch Sundar Pichai von Google, Amazon-Gründer Jeff Bezos, Dara Khosrowshahi von Uber und Sam Altman von OpenAI im Publikum. Und Letzterer

bekam im Rahmen der langen Reihe an Erstkrediten einen ganz besonderen Freibrief überreicht.

Das Stargate-Programm ist eine im Januar angekündigte Initiative, die von Präsident Donald Trump gemeinsam mit führenden Technologieunternehmen wie OpenAI, SoftBank und Oracle ins Leben gerufen wurde. Ziel des Projekts ist es, in den kommenden vier Jahren bis zu 500 Milliarden US-Dollar in die Entwicklung von KI-Infrastrukturen in den USA zu investieren. Ein zentraler Bestandteil des Stargate-Projekts ist der Bau von Rechenzentren, die die Entwicklung fortschrittlicher KI-Modelle unterstützen sollen. Das erste dieser Rechenzentren entsteht derzeit im texanischen Abilene mit einer geplanten Investition von 1,1 Milliarden US-Dollar. Die Fertigstellung ist für Ende 2025 vorgesehen, berichtet der Business Insider.

Präsident Trump betonte die Bedeutung des Projekts für die nationale Sicherheit und die Schaffung von Arbeitsplätzen. „America first“ könnte so zum perfekten Sturm für Europas Zukunft werden, das sich aktuell nur mit sich selbst beschäf-



tigt! Der Anschluss an die wichtigsten Tech-Trends wäre (für immer?) verloren.

WAS SIND DIE TECHNOLOGIE-TRENDS DER ZUKUNFT? EIN BLICK AUF DIE INNOVATIONEN VON MORGEN

KI ist ohne Zweifel die transformativste Technologie unserer Zeit und verbindet viele der nachfolgenden Themen. Trends wie Chips, Rechenzentren, Software-Agenten, sogenanntes Edge Computing und Energieeffizienz sind zentrale Bausteine für den Fortschritt in diesem Bereich. Moderne KI-Chips von NVIDIA oder AMD steigern die Rechenleistung erheblich. Software-Agenten wie Chatbots oder autonome Systeme erhöhen die Effizienz, da sie unsere Sprache verstehen und auf Basis großer Datenmengen eigenständig Entscheidungen treffen können. Edge Computing ermöglicht die Verarbeitung von Daten in der Nähe der Eingabequelle, was besonders für Anwendungen im Bereich „Internet of Things (IoT)“, vom Staubsauger-Roboter bis zum Hightech-Kühlschrank, wichtig ist. Gleichzeitig wird (grüne) Energieeffizienz ein Schwerpunktthema werden, da KI-Systeme enorme Ressourcen verbrauchen.

Ein großer Energiefresser bleiben Kryptowährungen. Auch wenn der Kryptomarkt in Zukunft weiterhin extrem volatil verläuft, bleibt die Technologie dahinter (Blockchain) relevant. Sie könnte in Zukunft in Bereichen wie Finanzen, Logistik und Sicherheit bahnbrechend sein. Bitcoin und Ethereum zeigten sich Ende 2024 als Vorreiter bei digitalen Vermögenswerten und sind vor allem bei jungen Anlegern beliebt. Die Zahl der jungen Aktiensparer hat sich innerhalb der letzten zehn Jahre verdoppelt.

Die Generation Z etabliert sich als wichtige Investorengruppe und bringt neue Impulse in den Kapitalmarkt. Zudem erlauben Neo-Broker wie Scalable Capital oder Trade Republic insbesondere dieser Zielgruppe einen einfachen Zugang zum Kapitalmarkt.

Die durchdigitalisierte Gen Z ist sich des Energiehungers und ihrer Abhängigkeiten durchaus bewusst und wird daher einer sicheren Versorgung stets die höchste Priorität beimessen. Das führt uns zum nächsten Technologie-Trend: Nukleare Energieversorgung wird eine Renaissance erfahren. Mit SMRs („Small Modular Reactors“) und Uran wird die Kernenergie erneut als nachhaltige Energiequelle diskutiert. SMRs könnten kleinere und sicherere Reaktoren für den weltweiten Einsatz bieten. Der Triebwerksbauer Rolls-Royce arbeitet bereits seit einigen Jahren an SMR-Lösungen. Uran wird wieder zur strategischen Ressource werden, um den Energiebedarf in vielen Ländern zu decken.

Der Bedarf an Rohstoffen und sogenannten Seltenen Erden treibt einen weiteren Technologietrend an: Der Weltraum ist wieder in den Fokus gerückt. Mit Raketenstarts und der Nutzung von Satelliten für Kommunikation, Navigation und Forschung entstehen neue Möglichkeiten. Und auch hier tauchen wieder unsere Protagonisten der Trump-Inszenierung auf. Unternehmen wie SpaceX (Musk) oder Blue Origin (Bezos) treiben private Raumfahrtprojekte voran. Ihr derzeitiger Antrieb: Satellitenprogramme wie Starlink verbessern den Zugang zu schnellem Internet in entlegenen Gebieten. In ferner (?) Zukunft geht es wohl auch um den Abbau von Rohstoffen an jeglicher Art von Himmelskörpern mit Hilfe von Robo-

tern, ein Trend, der Fahrt aufnimmt. Nicht nur Tesla und Amazon, sondern eine gewaltige Anzahl weiterer Konzerne ist im Bereich Robotik innovativ unterwegs und sieht ähnliche Fortschritte wie beim Thema künstliche Intelligenz. NVIDIA-CEO Jensen Huang glaubt, dass die Robotik vor einem Durchbruch steht. „Der ChatGPT-Moment für die Robotik steht kurz bevor“, sagte er im Januar während der CES in Las Vegas. NVIDIA plant, Software- und Hardwarekomponenten zu entwickeln, die vor allem das Training und Anlernen von intelligenten humanoiden Robotern ermöglichen werden. Das Feld ist weit. Neben Humanoiden und Drohnen steht auch BioRobotik auf dem Plan. Hier wird derzeit z.B. untersucht, wie lebende Zellen und Gewebe mit Robotik kombiniert werden können. Humanoide Roboter wie Atlas von Boston Dynamics könnten schon bald in Rettungseinsätzen helfen. Drohnen revolutionieren Lieferdienste und Luftüberwachung.

EIN BLICK IN DIE GLASKUGEL UND DIE ROLLE DER KI

Künstliche Intelligenz ist der Klebstoff, der alle genannten Technologien zusammenhält: Kraftwerke, Kommunikation und Rechenzentren müssen schließlich effizient gesteuert, Roboter trainiert und Weltraumdaten ausgewertet werden. Wo geht die Reise hin? Yuval Noah Harari, israelischer Historiker, Autor und Hochschullehrer, hat in einem Interview im Dezember letzten Jahres die Entwicklung der Künstlichen Intelligenz mit der organischen Evolution verglichen und insbesondere auf die millionenfach rasantere Geschwindigkeit hingewiesen. Er sagte: „KI ist heute wie eine Amöbe. Morgen könnte sie ein T-Rex sein.“ Dies unter-

streicht seine Ansicht, dass KI derzeit noch in den Anfängen steckt, aber das Potenzial hat, sich rasch zu einer mächtigen und möglicherweise gefährlichen Kraft zu entwickeln.

Auch Raymond „Ray“ Kurzweil, Futurist und Leiter der technischen Entwicklung bei Google, sieht die rasche Entwicklung mit gemischten Gefühlen: „Die Singularität wird den Höhepunkt der Verschmelzung unseres biologischen Denkens und unserer Existenz mit unserer Technologie darstellen, was zu einer Welt führt, die immer noch menschlich ist, aber über unsere biologischen Wurzeln hinausgeht. Nach der Singularität wird es keine Unterscheidung mehr zwischen Mensch und Maschine oder zwischen physischer und virtueller Realität geben. Wenn Sie sich fragen, was in einer solchen Welt eindeutig menschlich bleiben wird, dann ist es einfach diese Eigenschaft: Unsere Spezies ist von Natur aus bestrebt, ihre physische und mentale Reichweite über die derzeitigen Grenzen hinaus zu erweitern.“ Andere Experten sind skeptischer und betonen die Komplexität und Unvorhersehbarkeit der KI-Entwicklung. So argumentiert der Robotikingenieur Rodney Brooks, dass sowohl Über- als auch Unterschätzungen der KI-Fortschritte häufig auf fehlerhaften Annahmen basieren. Er warnt vor „magischen Vorstellungen“ und betont die Notwendigkeit einer realistischen Einschätzung der technologischen Entwicklung.

WELCHEN WEG KANN EUROPA GEHEN?

In einer sich rasant entwickelnden Welt sind technologische Trends der Motor für Fortschritt und Veränderung. Ginge es beim Stargate-Projekt nicht nur einfach darum, die wirtschaftliche US-Dominanz

im Bereich KI weiter auszubauen und den Rivalen China auf Distanz zu halten, sondern tatsächlich das Ziel „Superintelligenz“ anzustreben, würden die USA das perfekte Machtinstrument in den Händen halten. Würde Trump seinen Protektionismus auf KI ausweiten und Europa von Plattformen, Rechenzentren und Software-Entwicklung abkoppeln, wird's brenzlig. Der TikTok-Warnschuss Anfang Januar war weltweit zu hören! Europa hätte nicht nur endgültig das KI-Wettrennen verloren, sondern würde auch ökonomisch und politisch schwer zurückfallen. Es ist also höchste Zeit aufzuwachen.

Europas Stärken liegen seit der Renaissance und Aufklärung in der Schaffung von weltweiten Standards für Philosophie, Ethik, Forschung und Entwicklung. Also genau die Felder, die es braucht, um Maschinen „Menschlichkeit“ beizubringen. Mit der Einführung der Datenschutz-Grundverordnung (DSGVO) hat man sogar in Deutschland inhaltlich bewiesen, dass man global führend bei der Etablierung ethischer und rechtlicher Standards sein kann. Diese Erfahrung könnte genutzt werden, um Leitlinien für die Entwicklung und den Einsatz von Superintelligenz zu schaffen, die auf Transparenz, Sicherheit und ethischen Prinzipien basieren. Schafft man es, den eigenen Bürokratieapparat zu zügeln, liegt hier eine echte Chance der Mitgestaltung. Unternehmen, Regierungen und Gesellschaften müssen jetzt damit starten, die oben beschriebenen Technik-Trends zu verstehen und die lähmende Angst und damit verbundene Regulierungswut abzulegen. Die KI-Entwicklung darf nicht eingeeignet, sondern muss nutzbar gemacht werden. Die Mission muss



ÜBER THORSTEN GREITEN

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

sein, eine bessere Welt zu schaffen! Wir brauchen Strategien, Bündnisse und jede Menge Risikokapital in einem unternehmerfreundlichen Umfeld. Dieses Ökosystem sollte bereits im Bildungssektor starten. Europa verfügt über renommierte Universitäten und Forschungsinstitute, die in den Bereichen KI, Robotik und Biotechnologie tätig sind. Durch verstärkte Investitionen in Forschung und die Förderung von Wissenschaftlern könnte Europa eine Schlüsselrolle in der Entwicklung von Superintelligenz einnehmen. Die Abwanderung von Talenten muss durch kluge Steuerpolitik und attraktive Angebote für Start-ups eingedämmt werden. Mit seiner Vorreiterrolle im Klimaschutz und bei grünen Technologien könnte der Fokus z.B. auf die Entwicklung energieeffizienter und ressourcenschonender KI-Systeme gelegt werden.

Auch alte Industrien können durch künstliche Intelligenz die Zukunft mitgestalten. KI braucht jede Menge Daten, aber ohne Know-how ist alles nichts. Und hier liegt neben der Ethik eine weitere große Chance, von den Trends zu profitieren! Europas Maschinenbau hat z.B. weltweit einen Marktanteil von rund 40 Prozent und konnte sich stets innovativ weiterentwickeln. Robotik und Fertigungstechnik haben hier eine große Zukunft. Das gilt auch für viele andere Sektoren: Unternehmen wie Roche, Novartis, Sanofi, Bayer oder AstraZeneca nehmen Spitzenpositionen bei der Entwicklung innovativer Arzneimittel und Impfstoffe ein und sind weltweit führend in der biomedizinischen Forschung und klinischen Studien. Für die chemische Industrie gilt Gleiches. Auch in der Luft- und Raumfahrt mischen Konzerne wie Airbus, Rolls-Royce oder Thales erfolgreich mit, hohe Expertise gibt

es traditionell auch im Bereich der Rüstungs- und Verteidigungstechnologie. Und last but not least gibt es hier eine große Finanzindustrie. Warum ist das wichtig? Die führenden Finanzzentren London, Frankfurt, Paris und Zürich sorgen für eine einzigartige IT-Infrastruktur. Frankfurt am Main ist einer der wichtigsten globalen Internetknotenpunkte und eine zentrale Drehscheibe für den weltweiten Datenverkehr. Der DE-CIX („Deutscher Commercial Internet Exchange“), mit Sitz in Frankfurt, ist der größte Internetknoten der Welt, gemessen am Datendurchsatz. Hier treffen sich Internet Service Provider, Cloud-Anbieter, Content Delivery Networks und Unternehmen, um regelmäßig Datenmengen von über 15 Terabit pro Sekunde effizient auszutauschen. Die Finanzbranche ist prädestiniert für die größten Fortschritte in der KI, weil sie sowohl über die notwendigen Ressourcen und das nötige Kleingeld verfügt als auch gewaltigen Innovationsdruck verspürt. Strukturierte Daten, Automatisierungspotenzial, die Bedeutung von Risikomanagement und die hohen regulatorischen Anforderungen schaffen eine einzigartige Ausgangssituation. Europa hat sehr wohl die Chance, mit der digitalen Transformation seine industrielle Stärke ins Zeitalter der Künstlichen Intelligenz zu katapultieren. Doch das erfordert Mut, Investitionen und klare Strategien – vom Mittelstand bis zu den Konzernen. Wer jetzt nicht handelt, zaudert und in lähmender Bürokratie verharrt, riskiert den Anschluss. Die Botschaft ist klar: Aktiv digitalisieren oder als Zuschauer am Rande das Spiel verfolgen. Europas wirtschaftliche Zukunft hängt davon ab.



© ikin - KI generiert - stock.adobe.com

GLOWINGGARDEN KUNSTDERARTENVIELFALT

In der Dunkelheit erwacht eine verborgene Welt zum Leben: GLOWING GARDEN lädt Menschen ein, die Natur aus der Perspektive eines Schmetterlings zu erleben und enthüllt mit innovativer Lichttechnologie eine magische, leuchtende Landschaft. Ein faszinierendes Zusammenspiel von Kunst, Wissenschaft und Nachhaltigkeit.



Mithilfe spezieller Lichttechnologie verwandelt der Garten Hunderte von Orchideen und anderen Blumen in leuchtende, leuchtende Kunstwerke und offenbart eine unsichtbare Dimension der Natur. Insekten wie Schmetterlinge nehmen Licht anders wahr als Menschen, insbesondere ultraviolette Wellenlängen. GLOWING GARDEN erweckt diese unsichtbare Welt zum Leben, indem es bestimmte Wellenlängen einbezieht, die ein bezauberndes Leuchten in den Pflanzen erzeugen. Die natürliche Schönheit der Blumen wird hervorgehoben, ohne ihr ökologisches Gleichgewicht zu verändern, wodurch der Einsatz von GVO (gentechnisch veränderten Organismen) oder künstlichen Beschichtungen vermieden wird.

GLOWING GARDEN wurde in Zusammenarbeit mit erfahrenen Biologen entwickelt und sorgt für das Wohlbefinden der Pflanzen und bietet gleichzeitig ein nachhaltiges, magisches Erlebnis. Wenn die Nacht hereinbricht, verwandelt sich der Garten in eine leuchtende Landschaft, die Bestäuber anzieht und die verborgenen Verbindungen zwischen Pflanzen und ihrer Umgebung enthüllt. Neben den leuchtenden Blumen zeigt die Installation beleuchtete Bäume und Tausendfüßler und lässt die Menschen in ein lebendiges Kunstwerk eintauchen, das Neugier und Nachdenken anregt.

Der Künstler Daan Roosegaarde sagt: „GLOWING GARDEN offenbart die unsichtbare Schönheit der Natur.“



Dieses Projekt ist eine Hommage an die Artenvielfalt und inspiriert zu einer neuen Verbindung zur Natur. GLOWING GARDEN wurde für zukünftige Ausstellungen in Gärten auf der ganzen Welt konzipiert. Eine Welt voller leuchtender Wunder und erleben Sie die Natur wie nie zuvor.

www.studioroosegaarde.net

© Daan Roosegaarde

FÜHRENMITHERZ SUPERPOWERHUMANINTELLIGENCE

In unserer Artikelserie widmet sich unser Autor Michael Sandvoss den aktuellsten Leadership-Trends, die die Essenz aller wichtigen Erkenntnisse im Führungsbereich vereinen. Von innovativen Methoden bis hin zu bewährten Ansätzen bietet er tiefgehende Einblicke, um Führungskompetenzen weiterzuentwickeln und den Herausforderungen der modernen Arbeitswelt erfolgreich zu begegnen. Der dritte Trend heißt: „Superpower Human Intelligence – die berufliche Zukunft im Zeitalter der KI erfolgreich gestalten.“

Wenn wir das volle Potenzial der menschlichen Fähigkeiten entfesseln können, werden wir auch in Zeiten der künstlichen Intelligenz sehr erfolgreich sein. Der Einsatz von Human Intelligence ist die Lösung und Garantie für ein gelingendes Business.

Die Einführung von Künstlicher Intelligenz (KI) birgt gewaltige Risiken und bietet gleichzeitig große Chancen. Einige Experten sehen dunkle Wolken aufziehen: Im schlimmsten Fall könnte die rasante Entwicklung der KI zu einer Welt führen, in der Arbeitsplätze massenweise verloren gehen, weil Maschinen Aufgaben übernehmen, die bisher von Menschen erledigt wurden. US-Technologiekonzerne wie Meta (Facebook, Instagram etc.) haben bereits begonnen, die Zahl ihrer Mitarbeiter zugunsten von KI deutlich zu reduzieren. Und das scheint erst der Anfang zu sein. Auch der Druck auf die Mitarbeiter steigt. Sie sollen wieder

mehr leisten, so Meta-Chef Zuckerberg. Das macht vielen Angst. Aber in dieser Entwicklung zugunsten von KI liegen auch nie dagewesene Chancen. Klug eingesetzt, könnte KI die Tür zu einem Zeitalter des Wohlstands und der Innovation öffnen. Routinearbeiten könnten von Maschinen erledigt werden, so dass die Menschen sich kreativeren und erfüllenderen Tätigkeiten zuwenden könnten. Der Zugang zu Bildung könnte durch personalisierte Lernsysteme verbessert werden, die auf jeden Einzelnen zugeschnitten sind. Im Gesundheitswesen könnte KI die Prävention und Behandlung von Krankheiten revolutionieren, Leben retten und verlängern.

Für diejenigen, die klug genug sind, ihre Fähigkeiten den KI-Zeiten anzupassen, eröffnen sich ein neue Horizonte. Die Nachfrage nach Fähigkeiten zur Interpretation und Gestaltung von KI-Systemen, nach Kreativität, die Maschinen nicht

nachahmen können, und nach ethischer Weisheit, die sicherstellt, dass die Technologie dem Gemeinwohl dient, wächst. Wir können deshalb auch hoffnungsvoll und zuversichtlich in die Zukunft schreiten, mit Entschlossenheit und einem klaren Blick für die Verantwortung, die wir selbst tragen. Die kommenden Jahre werden entscheidend sein, und durch Zusammenarbeit und Weitsicht können wir eine Welt gestalten, in der die Maschinen dienend und die Menschheit blühend gedeiht.

In dieser Serie erfahren Sie nichts über KI-Tools, aber Wichtiges darüber:

- Was die Superpower Human Intelligence (HI) genau bedeutet.
- Welche HI-Fähigkeiten entscheidend sind, um Wandel und Innovation voranzutreiben.
- Wie mit Ihnen als Führungskraft die HI Ihres Teams ihr volles Potenzial entfaltet

- Warum psychologische Sicherheit, Vertrauen, Mut und Experimentierfreude dabei entscheidend sind.

Als Teil der Expertengruppe der Initiative „Menschsein“ fasziniert mich schon immer die große Macht der menschlichen Intelligenz. HI ist für mich eine Superpower, gerade in Zeiten der KI. Wenn wir unser gesamtes menschliches Potenzial für die Zusammenarbeit mit KI freisetzen und nutzen, werden wir auch in Zeiten von KI sehr erfolgreich sein. Mit HI sind wir garantiert auch für die Arbeitswelt mit KI gerüstet.

DIE MACHT DER MENSCHLICHEN INTELLIGENZ: SUPERPOWER HUMAN-INTELLIGENCE

Mit HI sind die ureigensten menschlichen Fähigkeiten gemeint. Diese Fähigkeiten haben alle Menschen. Sie sind mehr oder weniger genutzt und trainiert. HI ist weit mehr als ein Gegenpol zur KI. Sie ist der notwendige Gegenpart und die Brücke, die den erfolgreichen Einsatz dieser Technologie erst ermöglicht.

HUMAN INTELLIGENCE UMFASST FOLGENDE KOMPETENZEN

- Kognitive Fähigkeiten wie Problemlösung, Kreativität und Anpassungsfähigkeit.
- Emotionale Intelligenz, um eigene Gefühle zu steuern, Empathie zu zeigen und effektiv zu kommunizieren.
- Soziale Intelligenz, um Beziehungen aufzubauen, Konflikte zu lösen und Zusammenarbeit zu fördern.
- Moralische Intelligenz, um Entscheidungen im Einklang mit Werten zu treffen.
- Kulturelle Intelligenz, um erfolgreich in diversen Kontexten zu agieren.



Diese HI-Kompetenzen zusammen ergeben diese einzigartige Fähigkeit, in komplexen sozialen und emotionalen Kontexten zu denken, zu handeln und zu entscheiden. Dies ist von großem Vorteil in der Zusammenarbeit mit KI. Was glauben Sie? Sind Sie in allen Bereichen schon fit? HI ergänzt die Effizienz und Präzision von KI durch die Flexibilität, Kreativität und Menschlichkeit, die für Transformation entscheidend sind. Meine Mission ist es, mich für das „Menschsein“ in der Wirtschaft, gerade in KI-Zeiten, einzusetzen. Die großartigen

HI-Kompetenzen haben mich in meinem Berufsleben als Führungskraft, Deal Maker und Unternehmer getragen und erfolgreich gemacht. Ich garantiere, dass sie gerade in diesen Zeiten von unschätzbarem Wert sind. In den nächsten Ausgaben werde ich die fünf Dimensionen der HI erläutern, denn: Wenn wir unser menschliches Potenzial bei der Zusammenarbeit mit KI entfesseln, garantiere ich Erfolg und die KI wird unser sinnvoller Multiplikator dieses Erfolges sein.

HUMAN INTELLIGENCE TRAINING: GELINGENDE BEZIEHUNGEN IM BUSINESS UND PRIVATEN. Empathie und Selbstwahrnehmung ist ein wichtiger Teil des HI-Programms, das wir im Rahmen der Initiative Menschsein anbieten: Emotionale Intelligenz ist die Schlüsselkompetenz für erfolgreiche Kommunikation, Beziehungen und Zusammenarbeit. Dieses Training konzentriert sich wie folgt auf die Entwicklung von Empathie und Selbstwahrnehmung: 1. Selbstreflexion: Die Teilnehmer lernen, ihre eigenen Emotionen zu erkennen und

zu verstehen, wie sie ihr Handeln und ihre Entscheidungen beeinflussen. 2. Aktive Zuhören ist ein zentraler Bestandteil des Trainings. In Rollenspielen üben die Teilnehmer, sich in andere einzusetzen und die Perspektive ihres Gegenübers einzunehmen. Methoden wie Emotionsspiegelung und validierende Kommunikation werden eingesetzt, um eine echte Verbindung und Vertrauen aufzubauen. 3. Ein weiterer Fokus liegt auf Resilienz und Stressbewältigung: Sie verbessern Beziehungen und Gesundheit durch

verbesserte EQ (Emotionaler Intelligenz Quotient) Kompetenzen. PODCAST-EMPFEHLUNGEN Aus meiner Serie „Empathisch leben“ finden Sie u.a. auf Spotify folgende Themen: „Empathisch leben und führen“, „Wie wir emotional intelligenter mit Gefühlen und Emotionen umgehen“, „Schwierige Situationen gelassen meistern“, „Die Kunst des Zuhörens“, „Der Wert gemeinsamer Erlebnisse“ und „Sieben Wege aus der Krise“.



ÜBER MICHAEL SANDVOSS Michael Sandvoss ist Human Intelligence Experte: Er studierte BWL mit Schwerpunkt empirische Betriebswirtschaft und Werbepsychologie in München und ist transaktionaler Coach. Nach jahrzehntelanger Tätigkeit in Führungspositionen in Medienunternehmen und als Verleger gründete er 2023 „Sandvoss Consulting“ und ist Co-Founder der Initiative „Mensch Sein“. Er ist Speaker und Trainer zum Thema „Superpower Human Intelligence“. Weitere Infos unter www.michaelsandvoss.de



HUMAN INTELLIGENCE LEADERSHIP

Wie kann es einer Führungskraft heute gelingen, das Team in einer von Unsicherheit und Veränderung geprägten Arbeitswelt zu motivieren und Transformation erfolgreich zu gestalten? Die Antwort lautet: Teams brauchen Vertrauen, Mut und Experimentierfreude – das sind auch die Grundlagen, um KI sinnvoll einzuführen und langfristig erfolgreich zu wirtschaften. Welche drei wesentlichen Kompetenzen müssen Führungskräfte dafür selbst aufbauen, um für ihre Teams wie ein Leuchtturm im Nebel eine klare Richtung vorgeben zu können? Der international anerkannte Experte für Künstliche Intelligenz und Vordenker im Bereich der Integration von KI in Unternehmen Pascal Bornet beschreibt, welche Strategien Führungskräfte heute hinsichtlich der KI anwenden sollten:

- 1. KI-Ready: Technologie verstehen und nutzen**
Führungskräfte müssen die Grundlagen von KI verstehen, um sinnvolle Anwendungsbereiche zu identifizieren, und ihre Teams befähigen, diese Technologien verantwortungsvoll und innovativ einzusetzen. Dabei geht es nicht nur um technische Kenntnisse, sondern auch um die Fähigkeit, ethische Entscheidungen zu treffen, die den Einsatz von KI langfristig rechtfertigen.
- 2. Human-Ready: Menschliche Stärken fördern**
Emotionale Intelligenz, Kreativität und Empathie werden zur Grundlage erfolgreicher Führung. Führungskräfte, die psychologische Sicherheit schaffen und die einzigartigen Fähigkeiten ihrer Mitarbeitenden fördern, schaffen eine Kultur, in der Menschen und KI gemeinsam wachsen können. Hier liegt der Fokus auf Motivation: Teams müssen nicht nur technisch geschult, sondern auch emotional befähigt werden, Veränderungen anzunehmen und mitzugestalten.
- 3. Change-Ready: Resilienz und Veränderungsbereitschaft**
Die Fähigkeit, in einer sich ständig wandelnden Welt flexibel zu bleiben, ist entscheidend. Führungskräfte, die Wandel als Chance begreifen und diesen Mut vorleben, inspirieren ihre Teams, mit Experimentierfreude und Offenheit in die Zukunft zu gehen. Dazu gehört auch, den Wandel aktiv zu gestalten, anstatt ihn nur zu ertragen. Werteorientierte Führung und klare Visionen geben dabei den nötigen Halt.

EXKLUSIV FÜR
ONLY THE BEST LESER:
SIE ERHALTEN HI-NEWSLETTER
UND KOSTENLOSE PDFS ZU
HI-TRAININGS UNTER DEM STICH-
WORT „ONLY THE BEST-HI“
MIT EINER MAIL
MS@MICHAELSANDVOSS.DE

EINGESPÜRFÜRKATASTROPHEN

Manche Tiere zeigen vor Erdbeben ungewöhnliche Verhaltensweisen. Lassen sich solche Phänomene vielleicht als Warnsystem nutzen?

In der griechischen Metropole Helike am Golf von Korinth sollen sich im Winter des Jahres 373 vor Christus gespenstische Szenen abgespielt haben. „Alle Mäuse und Marder und Schlangen und Tausendfüßler und Käfer und alle anderen Tiere dieser Art verließen geschlossen die Stadt“, berichtet der mehr als 500 Jahre später geborene römische Autor Aelian. Niemand habe sich zunächst einen Reim darauf machen können. Bis fünf Tage später ein gewaltiges Erdbeben sämtliche Gebäude zerstörte und eine riesige Flutwelle ganz Helike unter Wasser setzte. Es gab kaum Überlebende, die Katastrophe hatte die mächtige Stadt und ihren berühmten Poseidon-Tempel geradezu von der Landkarte radiert.

Seit der Antike gibt es immer wieder Berichte über Tiere, die kurz vor einem Erdbeben, einem Vulkanausbruch oder einem Tsunami plötzlich verrücktspielten. Können sie im Vorfeld solcher Katastrophen also etwas wahrnehmen, das dem Menschen und seinen Messgeräten bis heute entgangen ist? Was genau hinter solchen Verhaltensweisen steckt, ist in

den meisten Fällen noch unklar. Es spricht aber einiges dafür, dass manche Arten tatsächlich ein feines Gespür für Erdbeben haben. Denn auch für sie können die Erschütterungen lebensgefährlich sein.

„So gibt es Hinweise darauf, dass Erdbeben einen großen Einfluss auf Wale haben können“, sagt Fabian Ritter von der Berliner Walschutz-Organisation M.E.E.R. e. V. „Und das gilt vor allem für die tief tauchenden Arten.“ Cuvier-Schnabelwale zum Beispiel stoßen auf der Jagd nach Tintenfischen bis in Tiefen von 3000 Metern vor und können mehr als drei Stunden unter Wasser bleiben. Das schafft nach bisherigem Wissen kein anderes Säugetier.

„Allerdings kommen auch Schnabelwale bei solchen extremen Tauchgängen an die Grenzen ihrer körperlichen Leistungsfähigkeit“, betont Fabian Ritter. Umso gefährlicher wird es, wenn sie dabei auch noch von einem Erdbeben überrascht werden. Eines der Probleme sind dabei die massiven Druckschwankungen, die durch die Bewegungen des Meeresgrundes entstehen. „Durch einen plötzlichen

starken Druckabfall können die Tiere ein Trauma erleiden, das direkt zum Tod führt“, erklärt der Biologe.

Ähnlich wie etwa ein Militär-Sonar ist zudem auch ein Erdbeben eine Lärmquelle, deren tiefes, lautes Grollen die Wale erschrecken oder verängstigen könnte. „Sie bekommen ja mit, dass dort unten etwas Ungewöhnliches und möglicherweise Gefährliches vor sich geht“, sagt der Berliner Wissenschaftler. „Da kann es durchaus passieren, dass sie vor Schreck zu schnell auftauchen.“ Die Folgen sind dann die gleichen wie bei menschlichen Tauchern: Der Stickstoff, der sich beim Tauchgang in den Körpergeweben angesammelt hat, perlt aus. Die dabei entstehenden Gasbläschen können die Arterien verstopfen und zu Gewebeschäden führen. Mit anderen Worten: Die Schnabelwale handeln sich die berühmte Taucherkrankheit ein, die zu Desorientierung bis hin zur Bewusstlosigkeit führen kann. Schon länger ist bekannt, dass dieses Problem die Tiere stranden lassen kann.

Auch für die überlebenden Meeressäuger aber muss die Welt nicht gleich wieder in

Ordnung sein, wenn sich die Erde wieder beruhigt. Das hat eine Forschungsgruppe um Marta Guerra von der University of Otago im neuseeländischen Dunedin bei einer Studie an Pottwalen festgestellt. Eine auch bei Touristen sehr bekannte Population dieser Meeresriesen geht in einem Tiefseegraben vor der Stadt Kaikoura auf Neuseelands Südsinsel auf die Jagd nach Tintenfischen. Ihr Jagdrevier aber wurde im November 2016 von einem Erdbeben der Stärke 7,8 erschüttert. Unterwasser-Erdrutsche und reißende Ströme von sedimentreichen Wassermassen veränderten den Meeresgrund und rissen einen großen Teil der darauf lebenden Organismen mit sich. Das aber veränderte das Verhalten der Pottwale deutlich. So gingen die Meeresjäger nach dem Beben nicht nur an anderen Stellen auf Nahrungssuche als zuvor. Die Zeit, die sie zwischen ihren Tauchgängen an der Oberfläche verbrachten, verlängerte sich auch um 25 Prozent.

Die Forscher schließen daraus, dass sich durch die Katastrophe nicht nur die Lage der Pottwal-Restaurants verändert hat. Offenbar mussten die Tiere anschließend auch mehr Energie darauf verwenden, überhaupt genug Beute zusammenzubekommen. Also brauchten sie nach jedem Jagdtrip erst einmal eine längere Erholungspause, bevor sie sich wieder auf den Weg in die Tiefsee machen konnten. Insgesamt dauerte es ungefähr ein Jahr, bis Kaikouras Pottwale wieder zu ihren alten Verhaltensweisen zurückkehrten.

Bei einem so gefährlichen Ereignis wie einem Erdbeben wäre es natürlich praktisch, wenn die betroffenen Tiere nicht erst im Nachhinein reagieren könnten. Sondern am besten, bevor es richtig gefährlich wird. Ob Wale dazu in der Lage

sind, weiß bisher allerdings niemand so genau. Schließlich sind gerade die Reaktionen von Meeresbewohnern in solchen Situationen nur mit einigem Aufwand zu beobachten. An Land dagegen fällt ungewöhnliches Verhalten viel leichter auf. Vor dem verheerenden Tsunami, der Weihnachten 2004 über Südostasien hereinbrach, sollen zum Beispiel sowohl in Sri Lanka als auch in Thailand Elefanten landeinwärts in höheres Gelände geflohen sein.

Wissenschaftlich dokumentiert ist ein anderer Fall in den italienischen Abruzzen. Im Frühjahr 2009 war Rachel Grant von der Open University im britischen Milton Keynes dort unterwegs, um das Fortpflanzungsverhalten von Erdkröten zu untersuchen. Wenn diese Amphibien einmal in Paarungsstimmung sind, versuchen sie normalerweise auch, zur Sache zu kommen. Egal, was ringsum vorgeht. Doch in diesem Jahr beobachtete die Forscherin etwas Verblüffendes: Ende März und Anfang April, also mitten in der Paarungssaison, verließen die Tiere plötzlich ihre Laichgewässer – wenige Tage, bevor ein Erdbeben die 74 Kilometer entfernte Stadt L'Aquila zerstörte.

Die Frage, was hinter solchen Phänomenen steckt, löst in der Wissenschaft noch immer einiges Rätselraten aus. Relativ einfach ist die Sache bei tierischen Reaktionen, die nur ein paar Sekunden vor einem Beben zu beobachten sind. Solche Fälle erklärt die US-Geologiebehörde United States Geological Survey mit der unterschiedlich starken Sensibilität verschiedener Arten für Erdbebenwellen. Vom Epizentrum aus breiten sich die sogenannten Primärwellen (P-Wellen) am schnellsten aus. Etwas langsamer sind die Sekundärwellen (S-Wellen), die dann



© Paul — KI generiert — stock.adobe.com



© Deer Fluffy — KI generiert — stock.adobe.com

die Zerstörungen anrichten. Während die meisten Menschen die P-Wellen kaum wahrnehmen können, haben andere Arten dafür ein feineres Gespür – und gewinnen so einen kleinen Zeitvorsprung. Das erklärt allerdings keine der vielen Geschichten, in denen Tiere schon Stunden oder sogar Tage vor einer Katastrophe nervös geworden sind. Was sie in solchen Fällen gewarnt haben könnte, bleibt bisher Spekulation. Viele Fachleute aber würden das zu gerne verstehen. Denn dann könnte sich die Menschheit womöglich irgendwann einen Jahrtausende alten Traum erfüllen: Ein funktionierendes Frühwarnsystem für Erdbeben könnte viele Leben retten. Darüber sind sich alle Fachleute einig. Allerdings sind sämtliche Versuche, eine technische Methode dafür zu entwickeln, bisher im Sande verlaufen. Und auch die Tierwelt hat sich in der Hinsicht nicht als sonderlich zuverlässiger Verbündeter erwiesen.

Da gibt es zwar den berühmt gewordenen Fall des Bebens von Haicheng in China. Dort hatten Menschen im Februar 1975 beobachtet, wie Ratten und Schlangen ihre unterirdischen Winterquartiere verließen. Die Behörden ordneten daraufhin eine Evakuierung an – einen Tag, bevor ein Beben der Magnitude 7,2 die Millionenstadt in Schutt und Asche legte. Nur hat es rund um die Welt eben auch viele schwere Katastrophen gegeben, vor denen die Fauna nicht gewarnt hat. Etliche Geoforscher bezweifeln daher, dass sich Tiere überhaupt für solche Aufgaben eignen.

Martin Wikelski vom Max-Planck-Institut für Verhaltensbiologie in Radolfzell ist da optimistischer. „Das Problem ist, dass es bisher nur einzelne Anekdoten über Tiere gibt, die sich vor Erdbeben komisch ver-



halten haben“, sagt der Wissenschaftler. „Niemand hat systematisch und über einen längeren Zeitraum beobachtet, was sich da überhaupt abspielt.“

Genau das wollen er und sein Team ändern. Seit 2016 reisen sie dazu regelmäßig in das Dorf Capriglia in den italienischen Abruzzen. Auf dem Ökobauernhof der Familie Angeli haben sie dort Kühe, Schafe und Hunde als potentielle Erdbeben-Warner rekrutiert. Vom 26. Oktober bis zum 18. November 2016 und vom 17. Januar bis zum 16. April 2017 trugen die Tiere Halsbänder mit einem daumengroßen Messgerät, das ihre Bewegungen in allen drei Dimensionen sehr genau aufzeichnete.

Als die Forscher diese Daten später analysierten und mit dem Auftreten der zahllosen kleineren und größeren Erdbeben in dieser Zeit verglichen, stießen sie auf interessante Zusammenhänge. „Im Vorfeld der Beben sehen wir tatsächlich bestimmte Verhaltensmuster“, berichtet Martin Wikelski. Besonders sensibel reagierten die Hunde, die immer wieder hektisch herumliefen. Die Kühe dagegen verhielten sich zunächst sogar ruhiger als sonst, wirkten geradezu eingefroren. Dann aber ließen sie sich von der Nervosität der Hunde anstecken und bewegten sich ebenfalls mehr. „Es ist also aufschlussreich, ein ganzes Kollektiv von Tieren zu beobachten, weil die Mitglieder sich gegenseitig beeinflussen“, schließt der Verhaltensforscher.

Er betont allerdings auch, dass sich diese Ergebnisse noch nicht für ein Frühwarnsystem nutzen lassen. Dazu brauche man viel mehr Daten. Daher werden er und sein Team auch in Zukunft immer wieder in die Abruzzen zurückkehren. Dort untersuchen sie nicht nur die bewährten Farm-

tiere mit noch besseren Messgeräten. Ihr Interesse gilt auch den Schlangen, die als besonders erdbebensensibel gelten. Neun Monate lang haben sie diese Tiere mithilfe von implantierten Mini-Sendern schon beobachtet. Die Technik funktioniert gut. Wenn die nächsten Erdbeben kommen, wird sich zeigen, ob die Reptilien im Vorfeld tatsächlich besondere Verhaltensweisen an den Tag legen. Neue Erkenntnisse versprechen sich die Forscherinnen und Forscher aus Radolfzell aber auch von einer intensiveren Beobachtung von Hunden und Katzen. Deshalb arbeiten sie mit der Firma Tractive zusammen, die GPS-Halsbänder für Haustiere herstellt. Eigentlich sind diese dazu gedacht, die Besitzer jederzeit über den Aufenthaltsort ihrer Vierbeiner zu informieren. Doch die Software, die das Max-Planck-Team für seine Verhaltensstudien einsetzt, läuft darauf auch. Derzeit sind weltweit mehr als 1,2 Millionen Haustiere mit solchen Halsbändern unterwegs, 45.000 davon arbeiten bereits im Dienst der Forschung mit. Vielleicht kann ja auch dieses Netzwerk von vierbeinigen Beobachtern helfen, dem tierischen Gespür für Erdbeben auf die Spur zu kommen.



ÜBER KERSTIN VIERING

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

HOUSE OF GATSBY IST EINE EXKLUSIVE SPIRITUOSENMARKE, DIE LUXUS UND STIL AUF EXKLUSIVE WEISE ZELEBRIERT. INSPIRIERT VON DER PRACHT DER 1920ER JAHRE, VEREINT DIE MARKE HANDWERKLICHE QUALITÄT MIT EINEM MODERNEN TWIST. DER MIT DER ESSENZ VON MARC DE CHAMPAGNE DESTILLIERTE GATSBY GIN VERKÖRPERT RAFFINIERTEN GESCHMACK UND ELEGANZ. VEREDELT DURCH FEIN ABGESTIMMTE BOTANICALS, WAS IHM EINEN EINZIGARTIGEN EDLEN CHARAKTER VERLEIHT.
WWW.HOUSE-OF-GATSBY.COM



NCORE 100 MAX GAMING PC DESKTOP – ENTDECKEN SIE EINE GROSSE AUSWAHL AN HOCHLEISTUNGS-DESKTOPS, DIE FÜR SPIELE, PRODUKTIVITÄT UND KREATIVES ARBEITEN KONZIPIERT SIND UND ÜBER ANPASSBARE SYSTEME MIT MODERNSTEN KOMPONENTEN, ELEGANTEM DESIGN UND FORTSCHRITTLICHEN KÜHLLÖSUNGEN VERFÜGEN. FINDEN SIE DEN PERFEKTEN DESKTOP, DER IHREN ANFORDERUNGEN ENTSPRICHT UND IHR COMPUTER-ERLEBNIS VERBESSERT. AB € 2499,-
WWW.COOLERMASTER.COM



BESTOFDESIGN



DER VERFÜGT ÜBER EINE INNOVATIVE FUNKTIONALITÄT UND IST DAS KLEINSTE MÖBELSTÜCK VON GAUDÍ. ES WINDET SICH ZWISCHEN HOLZELEMENTEN MIT GEDREHTEN, VERMESSINGTEN STAHLBÄNDERN, DIE AN EINEM ABGERUNDETEN KLEIDERBÜGEL AUS EICHENHOLZ, DER IN DER LUFT SCHWEBT, GEHALTEN WERDEN. DIESE ILLUSION VON LEICHTIGKEIT STEHT IM KONTRAST ZUR FUNKTIONALITÄT DES KLEIDERBÜGELS. AB € 1300,-
WWW.BDBARCELONA.COM



ELEGANT, HOCHWERTIG UND AUSGESPROCHEN SOLIDE! DER SCHREIBTISCH TB 229 AUS DER CLASSIC LINE IST NICHT NUR EIN SELBSTBEWUSSTES STATEMENT, SONDERN VERKÖRPERT AUCH EINE DESIGNPHILOSOPHIE, DIE ÜBER FLÜCHTIGE TRENDS HINAUSGEHT. JEDES STÜCK BESTICHT DURCH KLARE LINIEN UND LANGLEBIGE FORMEN, ALLE VORAUSSETZUNGEN FÜR EINEN ECHTEN KLASSIKER!
WWW.MUELLER-MOEBEL.COM

MIT DEM MODULAREN UND ORIGINELLEN TRENNWANDSYSTEM SCREEN LASSEN SICH RÄUMLICHKEITEN SEHR FLEXIBEL ORGANISIEREN – BEREICHE WERDEN UNTERTEILT, ABER NICHT VOLLSTÄNDIG ABGETRENNT. DIE TRENNWÄNDE WURDEN FÜR BÜROS, LOUNGES, COWORKING SPACES KONZIPIERT UND LUFTIG LEICHT. SIE SIND IN DREI HÖHEN SOWOHL IN DER LINEAREN ALS AUCH IN DER GEBOGENEN VERSION ERHÄLTICH UND AUS EICHENSTÄBEN ODER STOFFBEZUG.
WWW.LAPALMA.IT



MUSTERRING KISSENHÜLLE LEAVES MIT MEHRFARBIGEM FLORALEN STICKMUSTER IN BEIGE. EXZELLENT VERARBEITUNG UND ÖKO-TEX ZERTIFIZIERT. WIRKSAMT AUS RECYCELTEN PET FLASCHEN UND BESONDERS PFLEGELEICHT. CA. 45X45 CM, AB 39,95
WWW.MUSTERRING.COM



LINKSHORTLIST

- www.wiesergut.com
www.genesis.com
www.dje.de
www.solidinvest.de
www.hannesreeh.at
www.mamapapacola.com
www.koeniggalerie.com
www.voostore.com
www.monkeybarberlin.de
www.claerchensball.haus
barlara.fotografiska.com
www.sofiberlin.com
www.sammlung-hoffmann.de
www.andreasmurkudis.com
www.kadewe.de
www.bardeleberlin.com
- www.georgiabar.de
www.fruehstueck3000.com
www.liebermann-villa.de
www.atlantik-muenchen.de
www.severins-sylt.de
www.hotelsavoybeach.eu/deu/
www.hotel-gams.at
www.bachmair-weissach.com
www.winebank.de
www.martinetkarczinski.de
www.hallsteinwater.com
www.werit.eu
www.janua-moebel.de
www.praterinsel.de
www.glenn-fulton.de
www.christinekroencke.net
- www.mueller-moebel.com
www.munichdesigndays.de
www.stoff-fruehling.de
www.net-federation.de
www.studioroosegaard.net
www.michael-sandvoss.de
www.naturejournalism.com
www.house-of-gatsby.com
www.bdbarcelona.com
www.lapalma.it
www.coolermaster.com
www.musterring.com
www.polytherm.at
www.laurent-perrier.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 Hans-Peter Albrecht, Cristina Bastian, Peter Feigl, Thorsten Greiten, Julia Holsten, Sven Holsten, Sven Korndörffer, Michael Sandvoss, Bob Shahrestani, Michaela Struck von Wins, Gabor Thier, Kerstin Viering, Christiane Wolff, Annette Zierer

TITELFOTO © Patrick Dunst
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 2025

was macht edelstahlpools so besonders?

Es ist das elitäre Material, das elegante Erscheinungsbild, die lange Lebensdauer und die Nachhaltigkeit.



Ausgezeichnet mit dem Oscar der Schwimmbadindustrie



POOLKOMPETENZZENTRUM
pools in edelstahl

Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Beratungstermin!

Polytherm GmbH | A-4675 Weibern | Pesendorf 10 | T +43 7732-3811 | office@polytherm.at
www.polytherm.at

AUSERWÄHLT VON DEN BESTEN

