

6,00 € | 9 sfr | 44. Jahrgang



finest EDITION  
III/2025

since 44 years  
feine  
adressen  
München

— anzeige —

TANTRIS 

WO HOCHKÜCHE ZUR HALTUNG WIRD  
MATTHIAS HAHN, DIREKTOR  
TANTRIS MAISON CULINAIRE



Lifestyle: Lieblingsstücke · Business: Digitale Verantwortung  
Yacht Special: Interview mit Prof. Dr. Schließmann

www.feineadressen.de







## SPEEDMASTER DARK SIDE OF THE MOON

Die Erforschung des Weltraums begann mit wahren Pionieren und einem zuverlässigen Chronographen. Heute präsentiert sich diese Ikone schlanker, prägnanter und noch präziser. Polierte schwarze Keramik trifft an Lünette und Krone auf Liquidmetal™, während das Co-Axial Master Chronometer Kaliber 9900 für eine Präzision sorgt, die selbst Magnetfeldern standhält. Für die Dark Side bricht eine neue Ära an.

**Ω**  
**OMEGA**

**HILSCHER**  
IHR JUWELIER IN MÜNCHEN

Nordendstraße 50, 80801 München  
Tel. 089 2727 5178 • [www.juwelier-hilscher.de](http://www.juwelier-hilscher.de)

KUMIKO

FEINE LINIEN IN FILIGRANEN MUSTERN ERZÄHLEN VON DER BALANCE VON LEICHTIGKEIT UND TIEFE,  
VON STRENGE UND ANMUT, VON TRADITION UND MODERNE.

GOLDSCHMIEDEKUNST — SELBSTBEWUSST. ZEITLOS. INDIVIDUELL.



RUTH SELLACK  
SCHMUCK OBJEKTE

RUTH-SELLACK.DE





# QVIII

## Was machbar ist, *macht Mut.*

Liebe Leserinnen und Leser,

Seit dem Neustart unseres Magazins sind es vor allem die Begegnungen, die bleiben. Gespräche, die inspirieren. Gedanken, die weitergehen. Und immer wieder die Erkenntnis, wie viel Leben, Vielfalt und Neugier in dieser Stadt steckt. München ist eine der südlichen Metropolen Deutschlands – und natürlich auch 2026 wieder Schauplatz großer Ereignisse, besonderer Termine und sichtbarer Höhepunkte. Doch ebenso prägend sind die kleineren Dinge: persönliche Schritte, neue Ideen, Vorhaben, auf die man sich freut, weil sie greifbar sind. Weil sie im eigenen Alltag Platz finden. Genau darin liegt etwas sehr Positives. Wer handelt, gewinnt Zuversicht. Nicht durch große Gesten, sondern durch Bewegung. Durch das Ausprobieren, das Umsetzen, das Dranbleiben. Oft sind es gerade diese überschaubaren Entscheidungen, die Perspektiven öffnen. Vielleicht ist genau das ein zeitgemäßer Ansatz: weniger über Veränderung zu sprechen – und sie dort umzusetzen, wo sie möglich ist. Mit Leichtigkeit, Neugier und dem Vertrauen, dass aus vielen kleinen Schritten etwas Gutes entsteht.

Viel Vergnügen bei der Lektüre,

Ihr

Markus Michel

PS: Gerne dürfen Sie mir Ihre Anregungen zusenden an [m.michel@feineadressen.de](mailto:m.michel@feineadressen.de)



### *Trust Grows from What's Possible.*

*Since the relaunch of our magazine, it is above all the encounters that stay with us – conversations that inspire, thoughts that continue to resonate, and the recurring realization of how much life, diversity and curiosity this city holds. Munich, one of Germany's southern metropolises, will once again host major events and defining moments in 2026. Yet its true strength often lies in smaller, personal steps: ideas that feel tangible, plans that fit into everyday life. Acting, even on a modest scale, creates optimism. Not through grand gestures, but through movement, consistency and the confidence that meaningful change often begins with what is possible.*

## QUARTIER ACHT

EXKLUSIVE IMMOBILIEN

Scan for more.



Suedliche Muenchner Strasse 10b | 82031 Gruenwald  
T +49 (0)89 649 558 0  
[www.quartieracht.de](http://www.quartieracht.de)





# Maßgeschneiderte Lichtsysteme für den Pferdestall

STL TECHNOLOGY



- ✓ Blendfreies Design
- ✓ Modulares System
- ✓ Volles Tageslichtspektrum
- ✓ Grünes Therapielicht
- ✓ Programmierbar
- ✓ Smartphonekompatibel
- ✓ Einzeln steuerbar



All-in-One: Grünes Therapielicht  
und volles Tageslichtspektrum in  
einem System. Jetzt informieren!

FOTOS: Wilson Ortiz, iStock / CoffeeAndMilk, Roger Dubuis, Prof. Dr. Schließmann

# Inhalt



10<sub>a</sub>

## regional

### finest interview

Tradition, Präzision und Haute Cuisine von morgen

*Tradition, Precision and the Future of Haute Cuisine* 10 a

### finest lifestyle

Lieblingsstücke

*Favourite pieces* 20 a



20<sub>a</sub>

### finest jewelry

Schmuck mit Persönlichkeit

*Jewelry with Character* 22 a

### finest business

Digitale Verantwortung

*Digital Responsibility* 32 a

Impressum | *Imprint* 42 a

## international

### finest watches

Magic & Mythos

3 b

### finest lifestyle

Geschenkideen | *Gift Ideas*

6 b

3<sub>b</sub>



### finest yacht special

Interview mit Prof. Dr. Schließmann

*The Yacht-Attorney* 17 b

### finest gourmet

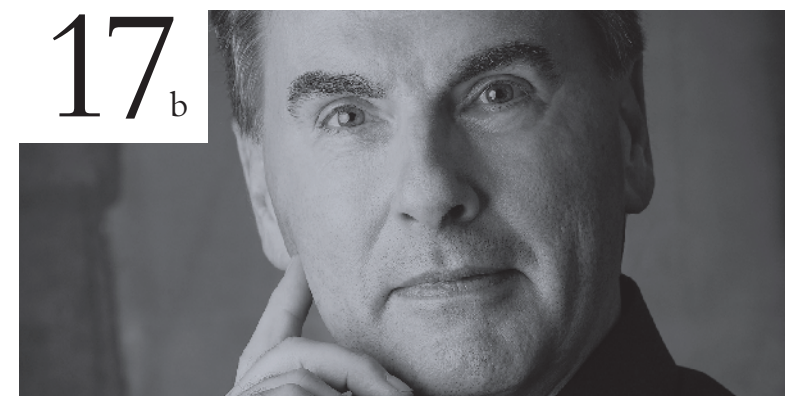
Rezept von Carmelo Greco

*Recipe by Carmelo Greco* 26 b

Nachruf | *Obituary*

48 b

17<sub>b</sub>





# Am Geburtsort der *Genüsse*

Das **Tantris** ist mehr Mythos als Restaurant. Vor 55 Jahren entstand in Schwabing **das deutsche Küchenwunder**, von dem die Spitzengastronomie bis heute zehrt. **Münchens Wallfahrtsort des guten Geschmacks** ist dennoch kein Museum – und denkt sich jeden Tag mit Hingabe, Begeisterung und Präzision neu.

Ach, was könnte man Geschichten erzählen über das Tantris. Kein zweites Restaurant wie dieses gibt es in Deutschland. Keinem anderen Ort der kulinarischen Welt gelingt es, schon mit den Begriffen Hummerrot und Trüffelschwarz für genussvolles Murmeln zu sorgen. Aber man käme ja zu gar nichts anderem mehr, würde man nur in der Vergangenheit schwelgen. Und ein Besuch im Tantris macht eben vor allem eines klar: Dieser Ort mag eine reiche Geschichte haben wie wenige andere; er ist dennoch alles andere als rückwärtsgewandt.

Worüber also schreiben, wo doch alles gesagt wurde über das legendärste aller deutschen Sternerestaurants? Das Bauwerk allein ist ein Buch wert, sicher ist es das. Wir stehen hier immerhin in der berühmtesten Kathedrale der deutschen Gourmetküche. 1971 wurde es vom Schweizer Architekten und Kirchenspezialisten Justus Dahinden geplant. Der Münchener Bauunternehmer Fritz Eichbauer musste damals viel Häme für sein Gebäude einstecken. Autobahnkapelle war noch eine der eher verständlichen Beschreibungen dieses kühnen und großen Restaurantneubaus, mit dem Eichbauer endlich auch in Deutschland eine Küche etablieren wollte, wie der Feinschmecker sie nur aus Frankreich kannte.

Häme gab es auch für seine gastronomischen Pläne. Kein Jahr gab man ihm anfangs in diesem damals tristen Schwabinger Neubaugebiet. Das ist mittlerweile 55 Jahre her. 2026 feiert das Tantris seinen 55. Geburtstag, das Gebäude steht längst unter Denkmalschutz. Und steht noch da, wo es immer war. In Schwabing, die Betonchimären des Schweizer Meisters Bruno Weber vor dem Eingang aufewig die Wächter dieses innersten Heiligtums der deutschen Hochküche. Hier entstand es in den frühen Siebzigern, das deutsche Küchenwunder. Erst mit Eckart Witzigmann, der erstmals überhaupt in Deutschland zwei

Sterne holt, dann mit Heinz Winkler, der sogar den dritten bringt, bis 2020 dann Hans Haas.

Mit Haas geht eine Ära. Doch für das Tantris ist sie wie immer nicht das Ende. Sondern eine Transformation. Die Chance auf Evolution, auf Progression wurde hier in der Johann-Fichte-Straße 7 stets genutzt. Das Restaurant wird aufwändig renoviert, eine neue Küche muss dringend her, die alte hätte man, wie man schmunzelt, dem Deutschen Museum stiften können. Fortan gibt es neben dem Tantris auch das Signature-Dish-Restaurant Tantris DNA und eine Bar. Drei gastronomische Unikate unter einem Dach. Mit Matthias Hahn kommt 2020 ein erfahrener neuer Restaurantdirektor. Das bisherige Jahrtausend verbringt er in Frankreichs Spitzenküche und arbeitet dort vor allem für Ikone, Gott und Visionär Alain Ducasse.

»Das Tantris ist ein  
Gesamtkunstwerk.«

Mit ihm marschiert ein neues Team, eine neue Generation, eine neue Chance ins Tantris. Angezogen von der wegweisenden Historie des Hauses, möchte Matthias Hahn den Geist und die DNA dieses magischen Ortes erhalten und zugleich behutsam zukunftsfähig machen. Für die nächsten 55 Jahre. Mindestens.

Das tut er bedacht, ruhig und mit größtem Respekt vor der Bedeutung dieses Ortes. Er erstarrt aber eben auch nicht zu Ehrfurcht. »Dieses Restaurant wurde von einer Generation an die nächste übergeben, und das bereits mehrfach«, sagt er. »Der Geist der Vorgänger ist weiterhin sehr präsent, doch es ist die Aufgabe jeder neuen Generation, eigene Impulse zu setzen. Die französische Hochküche mit ihrem Faible für Handwerk und höchste Soßenkultur wird immer im Epizentrum des Küchengeschehens stehen.« Mit dem deutsch-kanadischen Küchenchef Benjamin Chmura hat aber etwa ein vegetarisches Menü Einzug gehalten in dieses Genussrefugium in rot

FOTO: Roderick Aichinger





und schwarz. »Wir stehen mit Demut und Respekt vor unseren Produkten«, betont Matthias Hahn. »Wir sind Vermittler zwischen den Landwirten und unseren Gästen. Der wahre Künstler ist nicht der Koch, sondern die Natur.«

Wie jeder andere im Tantris-Team, waren auch Chmurra und Hahn noch lange nicht auf der Welt, als dieser Wallfahrtsort des Schlemmens eröffnet wurde. Doch den Geist dieses Ortes, den familiären Teamspirit, die absolute Hingabe an Exzellenz und die Nähe zum Gast hat jeder einzelne Mitarbeiter verinnerlicht. »Das Tantris ist ein Gesamtkunstwerk«, nickt Hahn in der eindrucksvollen neuen Küche. Kupfertöpfe hängen in endloser Reihe an der Wand, in der Luft liegt dieser feine Geruch lang reduzierter Soßen, an der Wand Rotisserie-Grill und Holzkohlegrill. »Es ist fast überflüssig zu erwähnen, dass man bei uns ausgezeichnet essen kann, also konzentrieren wir uns lieber auf die Lebensbejahung, die mit einem guten Essen einhergeht. Auf unsere Gastfreundschaft. Auf die Unverkrampttheit, die bei uns nicht zu Lasten der Professionalität geht. Auf unsere Werte als Familienunternehmen, das bis heute von Eichbauers geführt wird. Auf den Exzellenzgedanken, der jeden Winkel dieses Unternehmens durchdringt.«



»Was dieses Restaurant jeden Tag von Mittwoch bis Samstag leistet, ist eine beeindruckende Choreografie vor und hinter den Kulissen.«

Nur ein Beispiel: Das Tantris ist eines von ganz wenigen deutschen Restaurants, die ohne Zwischenhändler arbeiten. Ihre Produkte beziehen sie saisonal direkt von Lieferanten, viele aus der direkten Umgebung – »aber wenn der Lieferwagen mit der Fischbestellung von der Bretagne liegenbleibt, haben wir abends keine Rotbarbe«, so Matthias Hahn. Für das Tantris ist das kein Luxus. Sondern ein Versprechen und eine Garantie an langjährige Partner. Das Lamm kommt seit 1971 von Poltinger aus Niederbayern. So tickt das Tantris eben: Tradition dort leben, wo sie gewinnbringend ist. Und dort hinterfragen, wo sie zurückhält.

Auch dafür ist das junge Team gut. Direktor Matthias Hahn lenkt ein Ballett aus 60 besonderen Menschen, von denen jeder ganz genau weiß, was er zu tun hat. Er ist der Dirigent, der dieses Orchester des Genusses steuert. Was dieses Restaurant jeden Tag von Mittwoch bis Samstag leistet, ist eine beeindruckende Choreografie vor und hinter den Kulissen, ein hochkomplexer Zahnradmechanismus, bei dem ein Rädchen wie von selbst ins nächste greift.

Das Tantris ist ein Vermächtnis in satten Farben, an denen Barbarella ihre helle Freude haben würde. Die Damen-toilette in schreiendem Pink, der Weinkeller mit 35.000 Positionen einzigartig, die Originalstühle von 1971 neu bezogen von einer Münchener Polsterei. Das Tantris ist aber eben kein Ausstellungsstück, das museal konserviert und in einer Vitrine ausgestellt wird. Sondern eine Marke, eine Ikone der Popkultur, ein lebendiges Wesen, das jeden Tag von neuem mit Leben gefüllt, weiterentwickelt, gelebt wird. Von jedem Mitarbeiter. Die DNA ist in jedem Detail spürbar, in jedem Glas, in jedem Muster, in jedem Gang. Die lange und wegweisende Tradition, sie ist hier keine Bürde. Sondern pure Freude.

Ein Espresso, ein kurzes Innehalten. Matthias Hahn führt dieses Haus mit Ruhe, Präzision und Respekt vor seiner Geschichte. Er denkt das Tantris nicht neu, sondern weiter – leise, souverän und mit dem sicheren Gespür dafür, dass große Häuser keine lauten Gesten brauchen.

FOTOS: Roderick Aichinger, Joerg Lehmann, Kathrin Koschitzki



Ja, dieser Tempel der deutschen Hochküche hat Geschichte, soviel Geschichte wie kein zweites Sternerrestaurant in Deutschland. Doch diese Geschichte darf leben, atmen, genießen. Darf sich fortschreiben, entwickeln, verändern. Dafür ist jetzt Matthias Hahn zuständig, der diese Aufgabe mit Esprit, Begeisterung und Respekt angenommen hat. Seine Vision: »Wir wollen den Stellenwert des Genusses in Deutschland verändern. Wir wollen, dass Genuss eine zentrale Rolle in unserem Alltag spielt.« Deshalb gibt es mittlerweile auch hauseigene Produkte wie Kaffee oder Schokoladen. Für das kleine Stückchen Tantris zuhause – und für die Erinnerung daran, dass das Leben zu kurz ist, um es nicht nach allen Regeln der Kunst zu genießen. In Deutschland kann man sich da immer noch ein Scheibchen von Frankreich abschneiden. Und das geht einfach nicht besser als im Tantris.

Die Küche des Tantris ist Dialog, nicht Zitat. Reduziert, tief, klar. Jeder Gang folgt einer Haltung, nicht einem Trend – und zeigt, dass wahrer Genuss keine Erklärung braucht.



Man betritt das Tantris wie einen eigenen Kosmos. Architektur, Farben und Licht erzählen von Mut, Vision und dem Moment, als Genuss in Deutschland ernst wurde.

»Das Tantris ist kein Ausstellungsstück, das museal konserviert und in einer Vitrine ausgestellt wird. Sondern ein lebendiges Wesen, das jeden Tag von neuem mit Leben gefüllt wird.«

*The Birthplace of German Haute Cuisine*

More myth than restaurant, Tantris is the spiritual home of German fine dining. For over five decades, this Schwabing landmark has shaped taste and ambition. Under the quiet, precise leadership of restaurant director Matthias Hahn, its legendary heritage is not preserved as memory, but lived and thoughtfully carried into the future – with respect, clarity and a distinctly modern sense of hospitality.

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



# Wissen, das berührt:

## *Meet Your Master* feiert Live-Premiere in München

Was wäre, wenn man jenen Menschen begegnen könnte, die in ihrem Fach wirklich Außergewöhnliches erreicht haben – und von ihnen nicht nur Erfolgsgeschichten, sondern Denkweisen, Erfahrungen und Werkzeuge für das eigene Leben mitnehmen dürfte? Genau das ermöglicht ***Meet Your Master LIVE***.



Heiner und Viktoria Lauterbach gemeinsam mit Alexander-Klaus Stecher – die Gastgeber und der Moderator des *Meet Your Master LIVE*-Wochenendes.

Zwei Tage lang wurde der Drivers & Business Club München zum Ort für Menschen, die mehr suchten als bloße Information: Inspiration, Orientierung und echte Begegnung. Mit der ersten Live-Ausgabe von *Meet Your Master* holten Heiner und Viktoria Lauterbach ihr erfolgreiches digitales Wissensformat erstmals von der Plattform in den Raum – und machten Lernen sinnlich, persönlich und erfahrbar.

Seit sechs Jahren bringt *Meet Your Master* führende Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Kultur, Gesundheit und Kreativwirtschaft mit einem wissbegierigen Publikum zusammen – bislang vor allem online. Mit der Münchner Premiere folgte nun der nächste Schritt: ein dichtes Präsenzwochenende mit Talks, Workshops, Panels und Live-Demonstrationen in vier Themenwelten – Kreativität, Business, Gesundheit und Kulinarik.

FOTOS: Stephanie Trenz Photography



Anke Engelke im intensiven Gespräch mit Heiner Lauterbach, moderiert von Alexander-Klaus Stecher.

### Kreativität: Mut zur eigenen Stimme

Im Themenfeld Kreativität ging es um weit mehr als Technik. Anke Engelke, Sebastian Fitzek, Gaby Hauptmann und Heiner Lauterbach sprachen offen über Selbstzweifel, Lampenfieber und die Kunst, authentisch zu bleiben. Sie erzählten, wie Figuren entstehen, warum Scheitern Teil jedes Prozesses ist – und weshalb kreative Arbeit vor allem Mut erfordert. Synchronsprecher Dietmar Wunder zeigte, wie Stimme, Haltung und Präsenz zusammenspielen und warum innere Klarheit die Grundlage jeder Wirkung ist.

Anke Engelke – Comedian, Schauspielerin und eine der prägenden Stimmen im Kreativteil von *Meet Your Master LIVE*.

Gaby Hauptmann bei ihrem Vortrag über Kreativität, Schreiben und Authentizität.





**Business: Erfolg braucht Haltung**

Im Business-Teil rückte nicht das schnelle Wachstum, sondern nachhaltiger Erfolg in den Mittelpunkt. Oliver Kahn sprach über Disziplin, Rückschläge und die Fähigkeit, nach Niederlagen neu anzufangen. Judith Williams teilte persönliche Einblicke in emotionales Verkaufen, Leadership und die Balance zwischen Stärke und Nahbarkeit. Jean-Remy von Matt erklärte, warum starke Marken Klarheit brauchen – und Mercedes-Designchef Gorden Wagener gewährte seltene Einblicke in kreative Prozesse hinter ikonischem Design.

**Gesundheit: Der Mensch im Mittelpunkt**

Der Gesundheitsbereich verband Medizin, Prävention und mentale Stärke. Dr. Hans-Wilhelm Müller-Wohlfahrt plädierte für einen ganzheitlichen Blick auf den Körper und erinnerte daran, wie zentral Bewegung, Regeneration und Selbstverantwortung sind. Schlaf-experte Prof. Ingo Fietze sprach über Erholung als Leistungsfaktor, Dr. Yael Adler über die Verbindung von Haut, Ernährung und Lebensstil. Dr. Florian Langenscheidt widmete sich dem Glück als bewusster Lebenshaltung, während weitere Experten und Expertinnen Wege zeigten, Stress zu regulieren und mentale Blockaden zu lösen.

Das Publikum verfolgte die Keynotes mit großer Aufmerksamkeit – unter den Gästen auch Masters aus anderen Programmen wie Dr. Claas Hohmann, dem ärztlichen Direktor des Buff Medical Resort.

Florian Langenscheidt – Autor und Coach, der in München über Wege zum Glück sprach.



Dr. Hans-Wilhelm Müller-Wohlfahrt – einer der bedeutendsten Sportmediziner im Gesundheitsbereich des Wochenendes.



Oliver Kahn – Ex-Nationaltorwart und Unternehmer, der im Business-Segment über Disziplin und Willensstärke sprach.



Strahlen und Begeisterung war zum Abschluss bei sowohl den Mastern, den Gastgebern Viktoria und Heiner Lauterbach und auch dem Publikum zu sehen.

FOTOS: Stephanie Trenz Photography



Axel Schmitt und Ludwig Maurer – kulinarische Master des Wochenendes im Gespräch.



Heiko Antoniewicz – Spitzenkoch und Master im Bereich Kulinarik.

**Kulinarik: Genuss als Kultur**

Auch der Genuss hatte seinen festen Platz. In Live-Cookings zeigten Spitzenköche wie Lucki Maurer, Heiko Antoniewicz und Andrea Schirmaier-Huber, wie Handwerk, Kreativität und Haltung auf dem Teller zusammenfinden. Star-Sommelier Justin Leone führte in die Welt der Weine ein, während Viktoria Lauterbach gemeinsam mit Schirmaier-Huber beim »Backen mit Herz« zeigte, wie emotional, verbindend und sinnstiftend Kulinarik sein kann.





Star-Sommelier Justin Leone führte die Gäste durch eine exklusive Weinprobe.

**Lernen als Begegnung**

Was dieses Wochenende prägte, war nicht nur die Prominenz der Master, sondern die besondere Atmosphäre: offen, nahbar und dialogisch. Hier wurde nicht doziert, sondern geteilt. Nicht belehrt, sondern eingeladen mitzudenken.

»Wir haben 40 Stunden Programm mit 48 Einzelevents geboten – jeder Teilnehmende sollte etwas Wertvolles mitnehmen, das im persönlichen wie beruflichen Leben weiterhilft«, so Heiner Lauterbach. »Unser Wunsch war, dass Menschen nicht nur zuhören, sondern wirklich teilnehmen – an Gedanken, Ideen und Perspektiven, die ihr Leben bereichern können«, ergänzte Viktoria Lauterbach.

Und genau das ist gelungen: *Meet Your Master LIVE* zeigte eindrucksvoll, dass Lernen dann am stärksten wirkt, wenn es berührt.

Markus Michel, Herausgeber von »feine adressen« München, verfolgte interessiert das Programm.



Der Keynote-Beitrag des Synchronsprechers Dietmar Wunder vermittelte eindrucksvoll Stimme, Präsenz und Wirkung vor Publikum.

FOTOS: Stephanie Trenz Photography



Bernd Herzsprung und Barbara Engel – Gäste des Events in München.



Heiner Lauterbach mit Sohn Oscar und Gattin Selina Lauterbach beim Ausklang des Wochenendes.

*Learning That Truly Connects*

*For two inspiring days, the Drivers & Business Club Munich became a place for people seeking more than just information. They came for insight, perspective, and genuine interaction. With its first live edition, Meet Your Master transformed its successful digital knowledge platform into a physical space curated by Heiner and Viktoria Lauterbach. Renowned experts in business, creativity, health, and gastronomy shared their success stories and their approaches to thinking, working, and growing. Through talks, workshops, and live sessions, the event transformed learning into an emotional, practical, and deeply human experience. Meet Your Master LIVE demonstrated that knowledge has the greatest impact when shared face-to-face and experienced, not just heard.*

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



Viktoria Lauterbach – Gastgeberin des Wochenendes, im Moment der Freude über das gelungene Event.





# Lieblings- stücke

Zarte Rosé-Töne, edles Silber und tiefes Bordeaux verleihen der kühlen Jahreszeit ein neues Gesicht. Seide, Kaschmir und glitzernde Accessoires treffen auf Metallic-Bags und funkelnden Schmuck – ein Look, der Wärme und Leichtigkeit verbindet und den Kleiderschrank leicht und strahlend macht.



FOTOS: Erdem, MAC, BOSS, Michael Kors, Lizzie Fortunato, Ruth Sellack, Steven Madden, Longines, David Koma, Stella McCartney, Capolavoro, iStock/CoffeeAndMilk



## Diese wunderbaren Stücke finden Sie hier:

1. Strickjacke mit Stickerei // [www.erdem.com](http://www.erdem.com) 2. Cordhose CHIARA von MAC // [www.mac-jeans.com](http://www.mac-jeans.com)  
3. Rosa Mantel Cresting von BOSS // [www.hugoboss.com](http://www.hugoboss.com) 4. Gala Tasche rot, Lizzi Fortunato // [www.lizziefortunato.com](http://www.lizziefortunato.com) 5. Mondsteinringe von RUTH SELLACK // [www.ruth-sellack.de](http://www.ruth-sellack.de)  
6. Longines Mini DolceVita // [www.juwelier-hilscher.de](http://www.juwelier-hilscher.de) 7. Sunglasses MiuMiu // [www.sunglasshut.com](http://www.sunglasshut.com)  
8. Ohrcreolen Capircio von CAPOLAVORO // [www.capolavoro.de](http://www.capolavoro.de) 9. Cashmere Sweater von Michael Kors // [www.michaelkors.de](http://www.michaelkors.de) 10. Omega – Seamaster Aqua Terra // [www.juwelier-hilscher.de](http://www.juwelier-hilscher.de)  
11. David Koma – Midikleid mit Pailletten silber // [www.mytheresa.com](http://www.mytheresa.com) 12. Slingballerinas Steven Madden // [www.oberpollinger.de](http://www.oberpollinger.de) 13. Kleid Stella McCartney // [www.mytheresa.com](http://www.mytheresa.com)



# Die *Magie* der *Geometrie*

**Ruth Sellack** fertigt Schmuckstücke für Menschen, die das Besondere lieben. In Ihrem Atelier in der Eberhardstraße entstehen **handgefertigte Schmuckunikate** – aktuell inspiriert von der jahrhundertealten japanischen Handwerkskunst **Kumiko**.



Filigrane Perfektion: Schmuckunikate inspiriert von der japanischen Handwerkskunst Kumiko – gefertigt in präziser Handarbeit und mit zeitloser Ästhetik.

Die japanische Handwerkskunst ist an Hingabe, Präzision und Qualität nicht zu übertreffen. Von Holz über Metall bis hin zu Porzellan ist Japan unübertroffen in Sachen filigraner Handarbeit. Es passt deswegen ganz ausgezeichnet, dass sich Goldschmiedemeisterin Ruth Sellack in diesem Jahr die japanische Handwerkskunst Kumiko als Inspiration genommen hat. In ihrer Goldschmiedewerkstatt in der Eberhardstraße übersetzen sie und ihr Team die jahrhundertealte Technik in zeitlosen Schmuck – und schaffen so Objekte von einzigartiger, gerade zu atemloser Schönheit. »Unsere Arbeit ist von einer tiefen Offenheit und Neugier geprägt, immer mit einem Blick nach außen in andere Kulturen und Traditionen«, so erklärt

Ruth Sellack den Ansatz der aktuellen Kollektion. »Geschichte, Architektur, Natur und andere Handwerkskünste inspirieren uns immer wieder aufs Neue.«

Bei Ruth Sellack wandeln sich diese Visionen, Ideen und Eingebungen langsam zur Realität. So werden aus ersten Ansätzen, vorsichtig gezeichneten Skizzen und frühen Entwürfen irgendwann handwerklich gefertigte Stücke von erlesener Qualität. »Der kreative Weg ist oft langsam und intuitiv, aber diese Zeit nehmen wir uns«, sagt die Goldschmiedemeisterin. Auch da gleicht sie den japanischen Handwerkern, für die es nie in Frage käme, Prozesse

»Alle unsere Schmuckstücke entstehen mit größter Sorgfalt, Hingabe, Liebe und in Handarbeit in unserer Werkstatt.«

Wo Ideen Gestalt annehmen: Am Werkstisch entstehen aus Skizzen und Inspirationen kostbare Schmuckunikate – mit Geduld, Präzision und handwerklicher Meisterschaft.



Atelierliebling und Ruhepol: Ruth Sellacks Hund begleitet das Team mit stiller Gelassenheit durch kreative Prozesse.

FOTOS: Stephanie Trenz Photography



Gemeinsam für die Schönheit des Details: Ruth Sellack und ihr Team schaffen mit Hingabe, Präzision und Leidenschaft handgefertigte Schmuckstücke von bleibendem Wert.

abzukürzen oder Dinge zu beschleunigen. Menschen wie sie wissen, dass einzigartige Objekte wie diese Zeit brauchen. Und vor allem: Zeit verdienen. Was irgendwann einmal Menschen glücklich machen wird, was sie immerzu an besondere Tage oder Momente erinnern oder irgendwann sogar einmal als Erbstück an sie weitergegeben wird, ging Ruth Sellack als Idee schon vor langer Zeit durch ihren Kopf. Ein Prozess, der erst durch die Übergabe an den Kunden vollendet wird. Echte Handwerkskunst wie diese ist sehr selten geworden.

Wie immer in ihrer Arbeit, verbindet Ruth Sellack auch bei ihrer Kumiko-Kollektion Tradition mit modernem Design. »Die japanische Kumiko-Holzhandwerkskunst fasziniert mich durch ihre präzisen, geometrischen Strukturen und die ruhige, meditative Qualität, bei der feine Holzelemente ohne Nägel oder Klebstoff zu filigranen Mustern gefügt werden«, verrät

sie. Dieser Ruhe und dieser Hingabe wird sie in jedem Arbeitsschritt gerecht. »Alle unsere Schmuckstücke entstehen mit größter Sorgfalt, Hingabe, Liebe und in Handarbeit in unserer Werkstatt in der Eberhardstraße«, betont sie.

Mitten in der Stadt fertigt sie seit vielen Jahren nicht einfach nur Ringe oder Ohringe. Sondern einzigartige Wegbegleiter, gefertigt mit Detailreichtum und außergewöhnlichem Design. Im Laufe dieser Jahre haben sich so viele verschiedene Kollektionen unterschiedlichster Inspirationsherkunft zu einem spannenden Bild zusammengefügt. »Jede Kollektion«, so Ruth Sellack, »steht für sich allein und ist einzigartig, ist aber stets auch miteinander kombinierbar.« Darin liegt der Zauber ihrer Arbeit. Und darin unterscheidet sie sich von den meisten anderen Juwelieren und Schmuckherstellern.

[//www.ruth-sellack.de](http://www.ruth-sellack.de)

»Jede Kollektion steht für sich allein und ist einzigartig, ist aber stets auch miteinander kombinierbar.«



*The Magic of Geometry*  
Ruth Sellack crafts exquisite, handcrafted jewellery inspired by the Japanese art of Kumiko. In her Eberhardstrasse studio, delicate geometric forms become timeless pieces shaped with patience, precision and devotion. Each creation blends cultural curiosity with masterful artisanship, resulting in unique objects of lasting beauty.





Thomas Hebbel gibt seinen Kunden in München Lebensqualität zurück. Weil Hören mehr ist als ein wichtiger Sinn.

# Weil Hören gut für die Gesundheit ist

**Gutes Hören** ist nicht nur ein Stück **Lebensqualität**, sondern auch wichtig für unsere **Gesundheit**. **Hebbel Hörakustik** am Maximiliansplatz bringt seine Kunden mit smarten Hörsystemen zurück ins Leben. Diese sind so individuell wie der Mensch selbst.

Im Gespräch mit Thomas Hebbel merkt man schnell, was ihm wichtig ist. Der Münchener Hörakustik-Meister hat sich am Maximiliansplatz ganz den individuellen Anforderungen und Wünschen seiner Kunden verschrieben, denn er weiß: Jeder Mensch hat unterschiedliche Bedürfnisse, andere Anforderungen an ein Hörsystem – und letztlich auch individuelle anatomische Voraussetzungen. »Deswegen arbeiten wir herstellerunabhängig«, betont er. »Nur so stellen wir sicher, dass wir flexibel auf alle Anforderungen von verschiedensten Hörminderungen agieren und reagieren können.«

»Moderne Hörsysteme sind echte Allrounder und Kommunikationssysteme geworden.«

Für ihn ist das nicht weniger als selbstverständlich. Seit er sich nach langjähriger Erfahrung im Hörakustikmetier im April 2020 mit seinem eigenen Unternehmen selbstständig gemacht hat, hat sich die Welt der Hörsysteme drastisch verändert. Stets den aktuellen Stand der Technik im Auge zu behalten, Marken und Hersteller zu vergleichen und das Optimum für seine anspruchsvolle Kundschaft zu finden, ist für das Team von Hebbel Hörakustik Lebensaufgabe und Ansporn zugleich. »In der Hörakustik ist ein Quantensprung erfolgt, ähnlich wie bei Handys«, sagt Hebbel. »Moderne Hörsysteme sind echte Allrounder und Kommunikationssysteme geworden, die Bluetooth-fähig sind und mit denen man streamen kann. Auch die vielfältigen KI-Funktionen werden immer präsenter. Eine faszinierende Entwicklung.«

Aber eben auch eine Entwicklung, bei der man erst mal mithalten muss. Diese Rolle übernimmt Hebbel Hörakustik sehr gern – und leistet zudem wertvolle Aufklärungsarbeit. Denn auch wenn die Hörsysteme immer kleiner und unauffälliger werden, auch wenn die Akzeptanz in der Gesellschaft diesen Themen gegenüber langsam steigt, empfinden viele Menschen das Tragen eines Hörsystems immer noch als Stigma. »Wir wollen unseren Teil dazu beitragen, dass das Tragen von Hörsystemen so selbstverständlich wird wie das Tragen einer Brille«, stellt er klar. »Heute brauchen auch viele jüngere Menschen ein Hörsystem, und das aus zahlreichen Gründen. Im Kundengespräch gehen wir daher erst mal gezielt darauf ein, was Hören eigentlich bedeutet.«

Was dem Team um Thomas Hebbel dabei besonders wichtig ist: Gutes Hören ist nicht nur ein Stück Lebensqualität, sondern auch wichtig für unsere Gesundheit. »Heute wissen wir, dass schlechtes Hören einer der größten Auslöser

FOTOS: Hörakustik Hebbel, Phonak

»Heute wissen wir, dass schlechtes Hören einer der größten Auslöser für Demenz ist.«

für Demenz ist«, so der Hörakustiker. »Ein gutes Gehör ist also nicht nur unerlässlich für Kommunikation und Lebensqualität, sondern kann auch ein Schutz gegen Demenz sein.« Bessere Gründe für ein Hörsystem kann es gar nicht geben – zumal es bei Hebbel Hörakustik eben eine große Herstellerbandbreite gibt.

Und das seit über fünf Jahren: Gegründet mitten im ersten Lockdown, hat sich das Unternehmen in Münchens Mitte langsam und organisch weiterentwickelt. Heute wissen Thomas und Ingrid Hebbel ein Team von 7 Mitarbeitern hinter sich, die von der Höranalyse über Anpassung, Hörtraining oder Gehörschutzlösungen alles aus einer Hand bieten. Das ist selten. Und doch gelebte Realität am Maximiliansplatz. »Für uns ist es das Schönste, Menschen helfen zu können«, bringt es Thomas Hebbel auf den Punkt. »Natürlich müssen auch wir realistisch sein und versprechen unseren Kunden daher nur das, was wir auch halten können«, fügt er ehrlich an, »aber wenn wir unseren Kunden ein Stück Lebensqualität zurückgeben können, ist das wie ein Ritterschlag für uns.«

Thomas und Ingrid Hebbel (vorne rechts) mit ihrem Team, das jeden Tag daran arbeitet, Menschen wieder mitten ins Leben zu holen – mit modernsten Hörsystemen und ehrlicher, individueller Betreuung.



## Maßgefertigter Hörkomfort von Phonak

Jedes Ohr ist einzigartig. Deshalb verdient gutes Hören eine ebenso individuelle Lösung. Das neue Phonak Audéo Sphere™ Infinio setzt genau hier an: Mit modernster, KI-gestützter Technologie überträgt es Sprache selbst in geräuschvollen Umgebungen klar und deutlich. Das System trennt in Echtzeit Stimmen von Störgeräuschen – ganz gleich, aus welcher Richtung sie kommen. Auch das Phonak Virto™ R Infinio ist ein maßgefertigtes Im-Ohr-Hörsystem, das sich perfekt an Anatomie und Hörprofil seines Trägers anpasst. Dank modernster Technologie und smarter Bluetooth®-Konnektivität bietet es außergewöhnlichen Klang, höchsten Tragekomfort und zuverlässigen Halt.



Moderne Hörsysteme sind KI-gestützt, Bluetooth-fähig, intelligent, denken mit und fallen im Alltag kaum auf. Die maßgeschneiderte Anpassung erfolgt bei Hebbel Hörakustik.

## Hearing Boosts Health

*At Maximiliansplatz, Hebbel Hörakustik restores life and well-being with smart, personalized hearing systems. Founder Thomas Hebbel emphasizes that good hearing is vital for health and can help prevent dementia, not just a way to enjoy life. Modern devices use AI, Bluetooth, and advanced sound separation to deliver clarity even in noisy environments. Each system is tailored to the individual's anatomy to ensure comfort, style, and optimal hearing performance.*

//[www.hebbel-hoerakustik.de](http://www.hebbel-hoerakustik.de)



# Soft Geometry



**AUFTRITT**

Eine Leuchte mit Präsenz. Der Schirm erinnert an historische Grammophone, der Marmorsockel verleiht Ruhe. Licht wird gezielt gesetzt – leise, atmosphärisch, klar.

Warme Kurven, ruhige Farben und skulpturale Formen treffen auf ikonisches Design. Ein Spiel aus Materialität, Handwerk und zeitloser Eleganz – sinnlich, reduziert und selbstbewusst. Ein Interior-Mood zwischen Art Déco, Moderne und leiser Opulenz.

**POESIE**

Porzellanskulptur floraler Eleganz, handgefertigt in München.  
Orchideenzweig –  
Porzellan Manufaktur Nymphenburg  
[//www.nymphenburg.com](http://www.nymphenburg.com)



**ELEGANZ**

Ikonischer Sessel mit architektonischer Leichtigkeit, entworfen von Ignazio Gardella, 1965  
Lido Armchair – Tato Italia  
[//www.shop.tatoitalia.com](http://www.shop.tatoitalia.com)



FOTOS: Porzellan Manufaktur Nymphenburg, Tato Italia, Bruno Moinard Editions, Lumisol, Katharina Andress, Galerie Kunststücke München, & Tradition



**HANDWERK**

Leuchte aus Porzellan und Glas, entworfen von Studio Faubel.  
Tischleuchte COLO –  
Porzellan Manufaktur Nymphenburg  
[//www.nymphenburg.com](http://www.nymphenburg.com)

»Zwischen Form und Gefühl entsteht Atmosphäre.«



**RESONANZ**

Tragbare Tischleuchte mit skulpturaler Ruhe. Geriffelte Aluminiumbasis trifft auf weichen Schirm, spendet warmes, diffuses Licht – klar, leise, atmosphärisch.



**STRUKTUR**

Art-Déco-inspiriertes Sideboard mit farbiger Lackierung und Messingdetails.  
Solna Sideboard – Bruno Moinard Éditions  
[//www.brunomoinardeditions.com](http://www.brunomoinardeditions.com)

**RHYTHMUS**

Skulpturaler Loungesessel mit brasilianischer Sinnlichkeit, Design Yabu Pushelberg.  
RUA IPANEMA – Man of Parts  
[//www.lumisol.com](http://www.lumisol.com)



**VERWANDLUNG**

Holz, das wie Porzellan wirkt. ‚Andreonauten‘, Figuren zwischen Vergangenheit und Zukunft.  
Skulptur – Katharina Andress  
[//www.galerie-kunststuecke-muenchen.de](http://www.galerie-kunststuecke-muenchen.de)



**Ein Zuhause**, das mehr ist als vier Wände? **Ein Quartier**, das kein Ort ist – sondern ein Gefühl? Willkommen im **Schwabinger Tor**. Willkommen im neuen urbanen Herz der Isarmetropole. **In bester Lage** ist hier ein internationales, zeitgeistiges, weltoffenes Quartier entstanden, das für ein neues München steht.

München kann auch modern: Das Schwabinger Tor zeigt die Metropole von ihrer urbanen Seite. International, kreativ, offen – mitten in der Stadt ist ein Quartier entstanden, das Zeitgeist atmet und internationales Flair verbreitet. Hier Cafés, in denen Menschen lange sitzen und reden. Da Restaurants, in denen die Stadt pulsiert. Dazwischen Räume, in denen gearbeitet, gedacht, gelacht, geträumt wird.

**Und mittendrin: Ihr Rückzugsort über den Dächern der Stadt.** Schwabing war schon zur Zeit der Belle Époque das Epizentrum der internationalen Bohème, Treffpunkt der Künstler, der Freigeister und

»Es ist dieser Mix, der berührt. Urban, aber nicht laut.«

Lebenskünstler. All das übersetzt das Schwabinger Tor in die Gegenwart des Großstadtwohnens. Stellen Sie sich vor: Sie öffnen die Balkontür und die Sonne fällt warm in den Raum. Ihr Blick schweift über München – vielleicht bis zu den Alpen.

**Die Stadt lebt, aber Sie fühlen Ruhe. Weite. Freiheit.** Hier entstehen Lebensentwürfe. Für Menschen, die ihren eigenen Weg



Die neue Münchener Freiheit: Am Schwabinger Tor ist ein Quartier für die Bohemiens der Neuzeit entstanden. Noch gibt es freie Wohnungen – doch die sind aufgrund der Lage, des Traumblicks und der Ausstattung sehr begehrt.

# Schwabing Neu gedacht

gehen. Für diejenigen, die ankommen wollen – oder aufbrechen. Nicht nur Wohnungen, sondern moderne Wohnkonzepte für moderne Stadtmenschen. Lichtdurchflutete Rückzugsorte inmitten der Großstadt, ein Ort, in dem neue Perspektiven, neue Möglichkeiten, neue Lebensentwürfe entstehen. Das können Studios für Menschen sein, die Leichtigkeit lieben. Oder aber großzügige Wohnungen für Familien.



FOTOS: quartieracht



Raum zum Atmen: Auf großzügigen Balkonen oder Dachterrassen werden neue Perspektiven sichtbar.

»Ihr Rückzugsort über den Dächern der Stadt.«

Dachterrassen für lange Sommerabende, Licht, das Räume atmen lässt. bulthaup-Küchen für Gespräche, die Begegnung feiern und Bäder, die wie kleine Wellnessmomente wirken. Es ist dieser Mix, der berührt. Urban, aber nicht laut. Stylish, aber nie kühl. Persönlich. Lebendig. Echt. Und das Seite an Seite mit der Nachbarschaft. Das Schwabinger Tor steht für ein Miteinander, das man selbst gestalten kann – digital vernetzt, analog erlebt. Wenn man will, ist man mittendrin. Wenn man Ruhe braucht, ist man zuhause.

Das Schwabinger Tor bringt die Seele des alten Schwabing in die Gegenwart: Freigeist trifft Design. Kreativität trifft Komfort. Leben trifft Lebensgefühl. Vielleicht ist das ja genau der Ort, auf den Sie gewartet haben? Noch sind einige Wohnungen frei. Aber nicht mehr lange... Mehr erfahren und Besichtigung vereinbaren unter:

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



Die verschiedenen Wohnungstypen bieten Charakter, Ästhetik und urbanes Leben in Perfektion: Moderne Konzepte für moderne Stadtmenschen, lichtdurchflutete Rückzugsorte inmitten der Großstadt.

*Where Modern Munich Finds Its Pulse*  
In the vibrant new quarter of Schwabinger Tor, creative energy meets calm, elevated living. Cafés, studios and airy homes rise above the city, where design, light and freedom shape modern lifestyles. Rooted in Schwabing's bohemian soul, it offers space to think, breathe and arrive – Munich, reimagined for today.





WIESENER KOLLER  
Rechtsanwälte

# Alles zum Thema **MEDIZINRECHT** an 3 Standorten

Kompetent, konsequent und ergebnisorientiert –  
die Kanzlei Wiesener Koller Rechtsanwälte berät und vertritt  
Ärzte aller Fachrichtungen, Zahnärzte, Krankenhäuser,  
Medizinische Versorgungszentren, Apotheken und  
Pharma-Unternehmen in allen Rechtsfragen  
und in allen Teilbereichen des Medizinrechts.  
Prof. Dr. Iris Felicitas Koller und Dr. Jan Wiesener sind  
erfahrene Fachanwälte für Medizinrecht.

Bundesweit.

**wiesener-koller.com**

DR. JAN WIESENER

Rechtsanwalt,  
Fachanwalt für Medizinrecht

PROF. DR. IRIS FELICITAS KOLLER

Rechtsanwältin, Fachanwältin für Medizinrecht,  
Lehrbeauftragte der TH Deggendorf,  
Vorstandsmitglied der RAK München



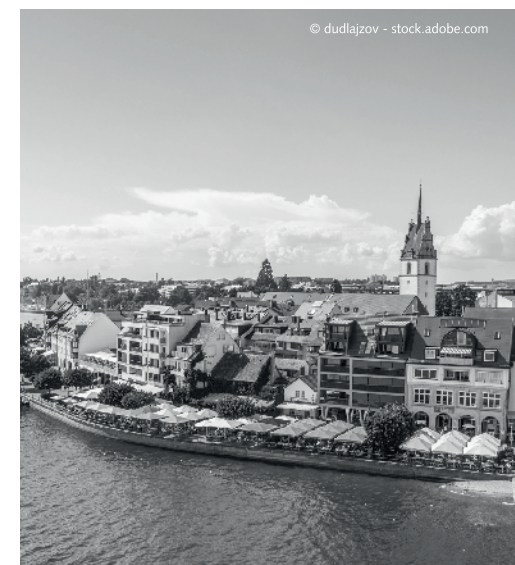
MÜNCHEN

Sophienstraße 4  
80333 München  
Tel. +49 (0)89 51556860



PASSAU

Dr.-Mayerhausen-Straße 7  
94034 Passau  
Tel. +49 (0)851 7564331



FRIEDRICHSHAFEN

Gertholzweg 7  
88048 Friedrichshafen  
Tel. +49 (0)7541 9559487



# Digitale Sicherheit – aber maßgeschneidert

**Cyberangriffe** gehören inzwischen zum Unternehmensalltag – und verursachen Jahr für Jahr Schäden in Milliardenhöhe. **CB Advisory** unterstützt Unternehmen dabei, sich wirksam dagegen zu schützen: **mit klaren Prozessen, durchdachten Sicherheitsstrategien** und einer Sprache, die auch ohne IT-Expertise verständlich bleibt.



Sergey Komarov denkt in Systemen, aber spricht in Bildern. Der IT-Experte von CB Advisory hat verstanden, dass Sicherheit erst dann funktioniert, wenn sie auch verstanden wird.

»Nur zwei Prozent der deutschen Unternehmen gelten als wirklich resilient in Sachen Cybersicherheit.«

wirklich resilient in Sachen Cybersicherheit. »Damit das nicht passiert, empfiehlt sich ein engmaschiges Monitoring und ein fortlaufender Support«, meint Jürgen Sauer. Die beiden verbinden jahrzehntelange Erfahrung und tiefes Fachwissen in Cybersicherheit, IT und Business Management mit einem klaren Ziel: Unternehmen sicher, regelkonform und zukunftsfähig zu machen. Dazu gehört auch, die Awareness unter den Mitarbeitern zu schärfen und zu erhöhen, denn: Der menschliche Faktor ist ebenso wichtig wie eine Firewall. IT-Sicherheit sei daher eine Dauerbaustelle, betont Komarov: »Cybersecurity ist nie abgeschlossen. Die Lage ist so dynamisch, dass sie sich

Jürgen Sauer berät, indem er zuhört. Für ihn beginnt jede Strategie mit einem klaren Gedanken: Technologie ist nur so gut, wie sie den Menschen dient.

FOTOS: Stephanie Trenz Photography

»Eine wirksame Cybersecurity-Strategie darf kein Standardprodukt sein.«

praktisch jede Stunde ändert. Nur weil gestern etwas geschützt hat, heißt das noch lange nicht, dass es morgen noch schützt.« CB Advisory sorgt dafür, dass Unternehmen abgesichert sind – und das auch bleiben. Mit effizienten Tools, konstanter Überwachung und IT-Optimierung. »Gemeinsam mit unseren Kunden erstellen wir eine Roadmap, um sie sicher durch die digitale Welt mit all ihren Herausforderungen zu bringen«, so Sergey Komarov, der über 20 Jahre internationale Erfahrung in IT und Cybersicherheit sammeln konnte. »Beim Cyberschutz investiert man kontinuierlich in die Stabilität des eigenen Unternehmens. Cybersicherheit ist kein Luxus, sondern eine wirtschaftliche Entscheidung. Ein professioneller Schutz kostet deutlich weniger als der Schaden, den ein Angriff anrichten kann. Weil wir Risiken schnell bewerten und passende Lösungen ohne Überdimensionierung planen, bleibt Sicherheit kalkulierbar – fachlich, organisatorisch und finanziell. Genau darin liegt unser ganzheitlicher Ansatz: Sicherheit, die wirkt und wirtschaftlich Sinn ergibt.«

Dennoch denken viele Unternehmer zu wenig über Cybersicherheit nach – sicher auch, weil das Thema abstrakt und komplex ist. Auch da sticht CB Advisory heraus: Mit einer klaren, verständlichen Sprache berät und begleitet sie Unternehmen und bietet zugleich auch finanzielle Beratung. Alles aus einer Hand also. Und noch dazu mit einem 24-Stunden-Helpdesk für akute Notfälle.

In den Redaktionsräumen der »feinen adressen«: Sergey Komarov, Jürgen Sauer und Martin Rebstock im Gespräch über Vertrauen, Verantwortung und die Kunst, Komplexität verständlich zu machen.

»Sicherheit ist kein Luxus«, sagt Sauer dazu, »sondern die Grundlage für Vertrauen, Stabilität und Wachstum.«

Mit CB Advisory als Partner kann man tagsüber effizienter arbeiten und nachts ruhiger schlafen. Nicht das schlechteste Businessmodell – und zudem frei skalierbar auf mittelständische Betriebe oder Großunternehmen. Komarov: »Dem Mittelstand helfen wir mit klar definierten Servicepaketen, die schnelle Ergebnisse bringen. Und in größeren Firmen, die schon über eine eigene IT-Abteilung verfügen, werden neue Sicherheitsmaßnahmen nahtlos in bestehende Abläufe integriert.« Dazu gehört auch der Einsatz von KI-Tools zum noch schnelleren und lückenloseren Monitoring.

Ein gutes und aktuelles Beispiel ist die NIS-2-Richtlinie, die ein hohes gemeinsames Sicherheitsniveau für Netz- und Informationssysteme in Europa schaffen soll. Sie muss bis Ende 2025 in nationales Recht umgesetzt werden und gilt ab dem 1. Januar 2026 verbindlich in der gesamten EU. »Davon sind Unternehmen ab 50 Mitarbeitern sowie alle Betriebe aus der kritischen Infrastruktur verpflichtet«, erklärt Sauer. Und dagibt es viel zu tun: Risikomanagement, die Umsetzung von technischen Sicherheitsmaßnahmen oder Notfallpläne müssen ab diesem Datum einheitliche Standards erfüllen. Auch da steht CB Advisory mit Rat und Tat zur Seite – immer individuell, immer persönlich. »Eine wirksame Cybersecurity-Strategie darf kein Standardprodukt sein«, nickt Komarov. »Jedes Unternehmen hat eigene Ziele, Strukturen und Risiken. Deshalb entwickeln wir maßgeschneiderte Pläne, damit Sicherheit zum Wachstumstreiber wird.«

[//www.cb-advisory.eu](https://www.cb-advisory.eu)

Der Fall ging durch die Weltpresse. Vor wenigen Wochen wurde der britische Automobilhersteller Jaguar Land Rover Opfer der größten Cyberattacke in der Geschichte Großbritanniens. Der geschätzte Schaden: Über zwei Milliarden Euro. Sergey Komarov vom Cybersecurity-Experten CB Advisory sagt: »Das ist kein Einzelfall. Es kann im Grunde alle treffen.« Und das tut es: 2024 wurde durch Cyberangriffe allein in Deutschland ein geschätzter Schaden von 266 Milliarden Euro verursacht, durchschnittlich beläuft sich die Schadenshöhe auf 4,5 Millionen Euro. Dazu noch diese erschreckenden Zahlen: 72,6 Prozent der deutschen Unternehmen erlitten mindestens einen Sicherheitsvorfall im letzten Jahr und nur zwei Prozent der deutschen Unternehmen gelten als



## Security, Simplified

*Modern businesses move faster than ever, yet digital risks grow just as quickly. CB Advisory helps companies stay ahead with guidance that turns complexity into something workable. Their approach combines clear structures, precise monitoring, and decisions rooted in real needs rather than buzzwords. It's security that supports progress instead of slowing it down, a practical way to stay resilient when technology shifts and threats evolve.*





FOTOS: Stephanie Trenz Photography

# Wenn Warenwerte *unternehmerische Freiheit* schaffen

Volle Lager galten lange als Sicherheitsanker. In einer Zeit restriktiver Kreditvergabe werden sie jedoch zunehmend zum Liquiditätshemmnis. Während Banken vorsichtiger agieren und Kapital teurer wird, suchen mittelständische Unternehmen nach neuen Wegen, handlungsfähig zu bleiben.

**Corporate-Finance-Consultant Jörg Birkhold** erklärt, wie **Financial Warehousing** Warenbestände in **strategische Liquidität** verwandelt – ohne operative Kontrolle abzugeben.

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen haben sich grundlegend verändert. Lieferketten sind fragiler geworden, geopolitische Spannungen wirken sich direkt auf Beschaffung und Absatz aus, und klassische Finanzierungen unterliegen strengeren Regularien. Gleichzeitig stehen viele Unternehmen vor großen Aufgaben: Wachstum sichern, Märkte erschließen, Innovationen finanzieren, Nachfolge regeln.

»In vielen Fällen fehlt es nicht an Substanz, sondern an verfügbarer Liquidität«, sagt Jörg Birkhold. »Ein erheblicher Teil des Unternehmenswerts steckt im Lager – sichtbar, aber finanziell blockiert.« Gerade im deutschen Mittelstand ist die Abhängigkeit von Banken hoch. Kreditlinien werden enger gefasst, Laufzeiten verkürzt, Sicherheiten neu bewertet. »Das betrifft längst nicht nur Unternehmen in Schieflage«, so Birkhold. »Auch wirtschaftlich gesunde Betriebe geraten unter Druck, wenn sich externe Rahmenbedingungen ändern.«

Hinzu kommt ein struktureller Effekt: Um Lieferfähigkeit sicherzustellen, erhöhen viele Unternehmen ihre Bestände. Was operativ sinnvoll ist, bindet jedoch Kapital – und genau dieses Kapital fehlt dann für strategische Entscheidungen. Hier setzt Financial Warehousing an. Der Ansatz betrachtet Warenbestände nicht als passiven Kostenfaktor, sondern als aktiv nutzbare Finanzierungsquelle. »Es geht darum, vorhandene Werte zugänglich zu machen«, erklärt Birkhold. »Ohne Eingriffe in Produktion, Einkauf oder Vertrieb.«

In der Umsetzung folgt das Modell einer klaren Logik. Zunächst wird analysiert, welche Lagerbestände sich eignen und welche Warengruppen strategisch relevant sind. Auf dieser Basis entsteht eine rechtlich saubere Struktur, in der definierte Bestände virtuell übertragen werden. Physisch verbleibt die Ware im Unternehmen. Digitale Schnittstellen sorgen für Transparenz und Nachvollziehbarkeit, während langfristige vertragliche Regelungen Planungssicherheit schaffen.

»Eine breite  
Finanzierungsbasis  
reduziert Abhängigkeiten –  
und Risiken.«

Was viele Unternehmer überrascht: Der Prozess ist deutlich schlanker, als erwartet. »Vom ersten Gespräch bis zur Umsetzung vergehen häufig nur vier bis sechs Wochen«, sagt Birkhold. Entscheidend sei, dass der operative Alltag unberührt bleibt. »Produktion, Verkauf und Einkauf laufen weiter wie gewohnt. Financial Warehousing spielt sich ausschließlich auf der Finanzierungsebene ab.«

Ein wesentlicher Unterschied zu klassischen Kreditlinien liegt in der Perspektive. Während Bankfinanzierungen oft kurzfristig strukturiert und regelmäßig neu verhandelt werden müssen, schafft Warehousing einen verlässlichen Rahmen über mehrere Jahre. »Das gibt unternehmerische Ruhe«, so Birkhold. »Entscheidungen können aus einer Position der Stärke getroffen werden – nicht unter Zeitdruck.«

In der Praxis bewährt sich das Modell branchenübergreifend. Ein Zulieferer im Motorsportumfeld nutzte Financial Warehousing, um seine Ersatzteillistik international auszubauen und globale Verfügbarkeit sicherzustellen. Durch neue Lagerstrukturen konnten Lieferzeiten verkürzt, Kosten gesenkt und zusätzliche Aufträge gewonnen werden. Auch Konsumgüterhersteller oder Unternehmen aus der Lebensmittelbranche nutzen den Ansatz, um saisonale Schwankungen abzufedern und Einkaufsvorteile zu realisieren.

Und wie reagieren die Banken? »Anfangs gibt es häufig Fragen«, sagt Birkhold. »Doch Transparenz und klare Strukturen schaffen Vertrauen.« In einzelnen Fällen wirke



Jörg Birkhold ist selbstständiger Corporate-Finance-Consultant und berät mittelständische Unternehmen bei der strategischen Strukturierung von Liquidität.

sich die verbesserte Liquidität sogar positiv auf die Gesamtfinanzierung aus. Financial Warehousing sei kein Gegenmodell zur Bank, sondern eine Ergänzung. »Eine breite Finanzierungsbasis reduziert Abhängigkeiten – und Risiken.«

Für Jörg Birkhold steht fest: Die Bedeutung alternativer Finanzierungsformen wird weiter zunehmen. »Die Bankenlandschaft verändert sich – und Unternehmen müssen ihre Finanzierung strategischer denken.« Liquidität dürfe nicht erst dann Thema werden, wenn es eng wird. Sein Fazit: »Liquidität ist kein Notfallinstrument, sondern ein strategischer Hebel. Wer sie aktiv gestaltet, gewinnt Freiheit – und damit Zukunft.«

## *Turning Inventory into Strategic Liquidity*

*Tightening credit conditions and fragile supply chains are forcing many mid-sized companies to rethink their financing strategies. Corporate finance consultant Jörg Birkhold explains how Financial Warehousing enables businesses to unlock liquidity tied up in inventory without losing operational control. By transforming stock into a long-term, stable financing framework, companies gain planning security, reduce dependency on banks and create financial freedom to invest, grow and navigate an increasingly volatile economic environment.*

[//www.corporate-finance.net](http://www.corporate-finance.net)



# Momente, *die verbinden*

Besondere Anlässe, **inspirierende Gastgeber** und ein Publikum mit Gespür für das **Schöne und Gute** – »feine adressen« blickt zurück auf ausgewählte **Veranstaltungen** in München und Umgebung, die **mehr waren** als nur ein Event.

## München feiert *Genusskunst*



Die Food Biennale 2025 im Kunstverein München machte eindrucksvoll sichtbar, wie eng Genuss, Kultur und Zukunft miteinander verwoben sind. Auf Initiative von Beate Slominski und in einem Dialog zwischen dem Kunstverein München und dem zu Gast geladenen Kunstverein Berlin vereinte der Abend Sterneköche, Kunschtchaffende und Wissenschaft – von Bobby Bräuer über Matthias Hahn bis zu Leiko Ikemura und Nicole Doth. Zwischen Tradition und Avantgarde, getragen von starken Impulsen zur Zukunftsfähigkeit, wurde eines deutlich: Kultur beginnt auf dem Teller.

1) Spiegelei-Kunst: ein künstlerisches Highlight der Food Biennale 2025 im Kunstverein München. 2) Beate Slominski eröffnet die Diskussionsrunde und bringt bei der Food Biennale 2025 Sterneköche, Künstler und Kulturwissenschaftler in den interdisziplinären Dialog. 3) Matthias Hahn (Geschäftsführer und Küchenchef Tantris) mit Nicole Doth (Designerin & Schreinermeisterin) vor ihrem Objekt *Mirror Table* bei der Food Biennale im Kunstverein München.

4) Beate Slominski im Gespräch mit der Designerin und Künstlerin Nicole Doth – ein Moment des Austauschs zwischen Kunst, Design und Kulinarik. 5) *Mirror Table* von Nicole Doth – die Reflexion des Objekts in natürlicher Umgebung als Erweiterung des künstlerischen Erlebens. 6) Prof. Dr. Hartmut Böhme und Matthias Hahn im Gespräch – bei der Food Biennale 2025 wurde eindrucksvoll, wie eng Genuss, Kultur und Zukunft miteinander verwoben sind: Kultur beginnt auf dem Teller.

### *Munich Celebrates Taste*

*The 2025 Food Biennale at Kunstverein München highlighted the close entanglement of cuisine, culture, and forward-thinking. Initiated by Beate Slominski in dialogue with guest institution Kunstverein Berlin, the event brought together leading chefs, artists, and scholars, affirming that culture begins on the plate.*

FOTOS: »feine adressen« München

# ERLEBE DIE PROVENCE IM GLAS



**Savoir-vivre à la provençale:** Lav'a Belle ist der elegante Lavendellikör aus der Provence – verfeinert mit erlesenen Zutaten, die Sonne, Duft und Lebensfreude Südfrankreichs in sich tragen. Florale Raffinesse, zarte Kräuternoten und dezente Süße vereinen sich zu einem Aperitif voller Leichtigkeit und Eleganz. Voilà – Provence pur, gemacht für besondere Genussmomente.

[lavabelle.eu](http://lavabelle.eu)

  
**LAVA BELLE**  
Esprit de Provence



# Glanzvoller Auftakt

Mit einer exklusiven Gala im Hotel Bayerischer Hof begann das *Meet Your Master LIVE*-Wochenende stilvoll. An diesem Abend trafen die Master, ihre Begleitungen, Medienvertreter und ausgewählte Gäste aufeinander – in einem Rahmen, der Austausch und Inspiration vereinte. Die Premiere markierte den feierlichen Start für zwei Tage voller Impulse, Gespräche und Begegnungen und setzte den Ton für ein Format, das Wissen, Persönlichkeit und Netzwerk auf einzigartige Weise verbindet.

1) Die Gastgeber des Abends: Viktoria und Heiner Lauterbach – gemeinsam mit Alexander-Klaus Stecher, der durch den Abend führte. 2) Jean-Remy von Matt mit Petra Winter und Wolfgang Winter. 3) Karen Webb mit Innegrit Volkhardt  
Geschäftsführende Komplementärin vom Hotel Bayerischer Hof. 4) Judith Williams mit Tochter Sophia Stecher-Williams. 5) Zwei der Master des Wochenendes: Synchronsprecher Dietmar Wunder und Wirtschaftspsychologe Dr. Dirk Eilert. 6) Der Bayerische Hof als glanzvolle Bühne für den Auftakt des Meet Your Master-Wochenendes. 7) Sebastian Fitzek – eine weitere prägenden Persönlichkeit des Abends. 8) Michaela Kaniber, Bayerische Staatsministerin für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, beim Meet Your Master Gala-Abend.



FOTOS: Stephanie Trenz Photography



*A Glamorous Opening*  
The Meet Your Master weekend kicked off with a glamorous gala at the Bayerischer Hof in Munich. Masters, guests, and media representatives gathered for an elegant evening of networking and inspiration – setting the tone for two days of exchange, learning and connection.

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

9) Bayerns Staatsministerin Michaela Kaniber gemeinsam mit den Mastern – eine Begegnung, die den besonderen Charakter des Meet Your Master LIVE-Wochenendes in München widerspiegelt. 10) Dr. Hans-Wilhelm Müller-Wohlfahrt – eine der großen Persönlichkeiten der internationalen Sportmedizin. 11) Auch das Team von »feine adressen« München kam in den Genuss des Auftaktabends (v. l. n. r.): Markus Michel, Herausgeber »feine adressen« München, Heiner und Viktoria Lauterbach sowie Martin Rebstock, Inhaber der Premiummedia GmbH. 12) Ministerin Michaela Kaniber mit Markus Michel, Herausgeber »feine adressen« München. 13) Heiner und Viktoria Lauterbach gemeinsam mit den Kulinarik-Mastern – sichtbare Vorfreude auf ein Meet Your Master LIVE-Wochenende voller Inspiration, Austausch und außergewöhnlicher Begegnungen.



# 1 Jahr Kinga Mathe München

Am 26.07.2025 feierte Kinga Mathe das einjährige Jubiläum ihres Münchner Stores in der Falckenbergstraße. Nach Gmund am Tegernsee und Kitzbühel war München ihr dritter Standort – ein lang gehegter Traum in unmittelbarer Nähe zur Maximilianstraße. Mit Drinks und Snacks wurde der Erfolg gewürdigt und die Entwicklung der Marke stilvoll gefeiert.

*1 Year Kinga Mathe Munich*  
On July 26, 2025, Kinga Mathe celebrated one year of her Munich store near Maximilianstrasse – marking a milestone in her expanding retail journey.

[//www.tracht-a-porter.com](http://www.tracht-a-porter.com)



Mit stilvollen Drinks, feinen Snacks und zahlreichen Gästen feierte Kinga Mathe am 26. Juli 2025 das einjährige Bestehen ihres Münchner Stores in der Falckenbergstraße.

FOTO: »feine adressen« München, BMW

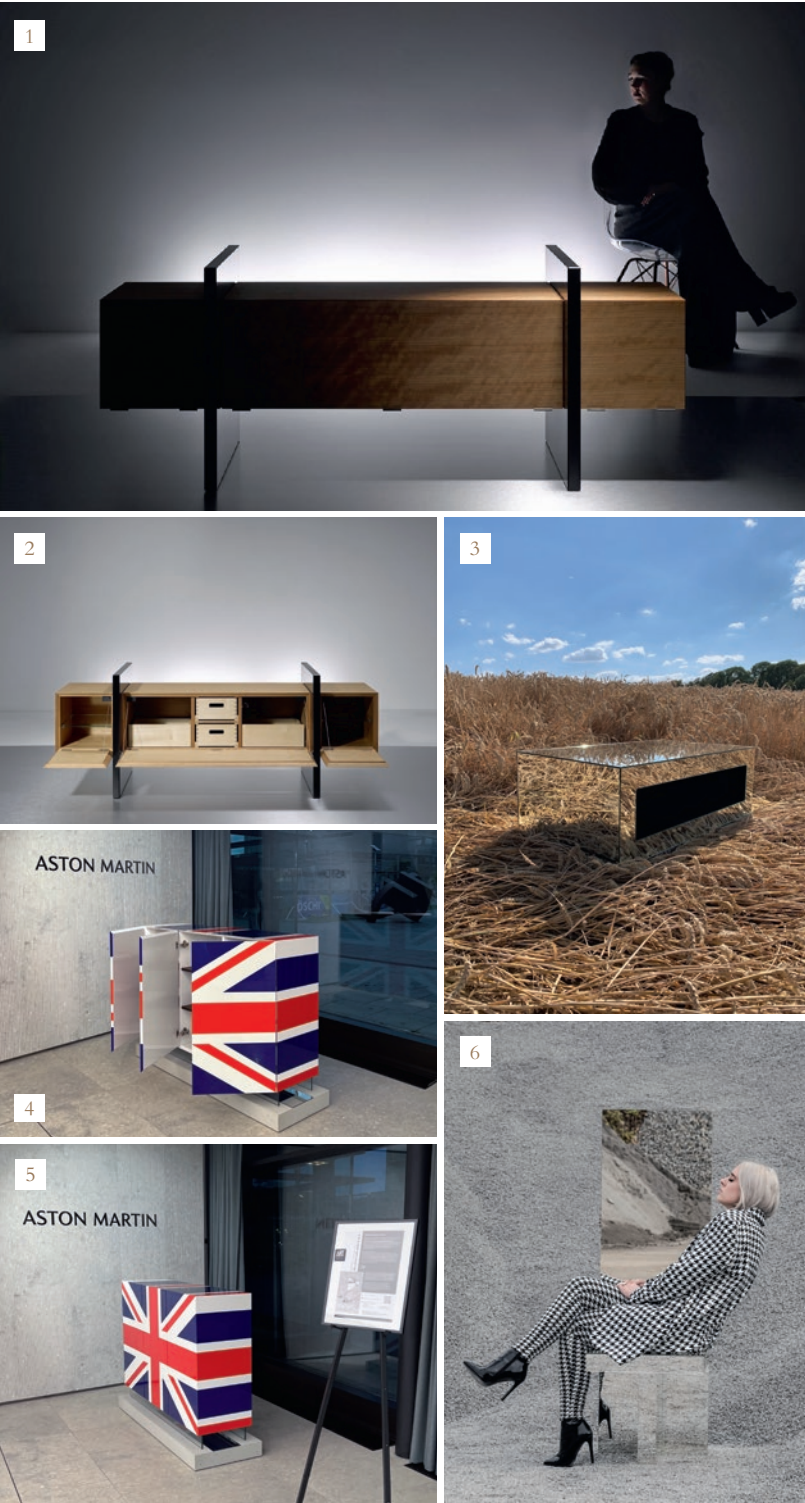
FOTOS: Nicole Doth

# Nicole Doth: *Functional Art*

Nicole Doth sprengt die Grenzen zwischen Kunst, Design und Handwerk. Als Schreinermeisterin, Designerin und Künstlerin erschafft sie Werke, die über Funktion hinausgehen – Möbel, Skulpturen und Statements zugleich. Ihre »Functional Art« folgt nicht nur der Form, sondern auch der Emotion: form follows function & emotion. Aufgewachsen in einer Künstlerfamilie mit eigener Möbelmanufaktur in Süddeutschland, verbindet sie handwerkliche Präzision mit emotionaler Tiefe. Ihre Werke – ob Skulptur, Fotografie, Performance oder digitale Kunst – fordern den Betrachter heraus, Normen zu hinterfragen und den eigenen Stil zu leben. Doths Credo »Don't be afraid of art« steht für Authentizität, Mut und die Freiheit, Kunst neu zu denken.

Als selbstständige Unternehmerin unter *contact to design – MÜNCH Furniture Design* mit Sitz im idyllischen Elztal-Dallau plant sie in ihrem Architekturbüro individuelle Projekte für Privat- und Geschäftskunden. Die Umsetzung erfolgt anschließend in ihrer eigenen Möbelschreinerei, wo maßgeschneiderte Wünsche in einzigartigen Möbelstücken und Einrichtungslösungen Realität werden.

*Nicole Doth: Functional Art*  
Nicole Doth blurs the lines between art, design, and craftsmanship. As a master carpenter, designer, and artist, she creates Functional Art – furniture, sculptures, and statements that merge precision with emotion. Based in Elztal-Dallau, she designs bespoke projects for private and commercial clients, realized in her own workshop. Her credo: »Don't be afraid of art.«



1) 2) Das minimalistische 3<sup>2</sup> Lowboard  
3) mirror, mirror on the... lounge table  
4) 5) Das Design-Objekt M-Box »for all nations« – what defines home?  
6) Nicole Doth auf ihrem mirror-throne

[//www.dont-be-afraid-of-art.de](http://www.dont-be-afraid-of-art.de)  
[//www.world-of-union.de](http://www.world-of-union.de)

# BMW Adverts-Benefizkonzert



Gastgeber Bernd Döpke (Bild unten rechts), Königin Silvia von Schweden und musikalische Impressionen des BMW Adverts-Benefizkonzerts.

Zum 30. Jubiläum lud BMW München in den festlichen Herkulessaal der Residenz ein. Gastgeber Bernd Döpke, Leiter der BMW Niederlassung München, und Moderatorin Nina Eichinger führten durch den Abend. Musikalisch begeisterten das Bayerische Staatsorchester unter Vladimir Jurowski sowie die Solisten José Carreras, Diana Damrau und Jonas Kaufmann, begleitet vom Kinderchor der Bayerischen Staatsoper. Zu den prominenten Gästen zählten u. a. Königin Silvia von Schweden und Prinzessin Ursula von Bayern. Der Erlös unterstützt die Deutsche José Carreras Leukämie-Stiftung und die World Childhood Foundation Deutschland.

*Music That Makes a Difference*  
Celebrating its 30th anniversary, BMW Munich hosted the Advent Charity Concert at the Herkulessaal of the Munich Residenz. Internationally acclaimed artists and the Bavarian State Orchestra created a memorable evening in support of children in need.



»feine adressen« München –  
jetzt auch online erleben!



Entdecken Sie die ganze Vielfalt Münchens digital auf unserer »feine adressen« Online-Plattform – mit inspirierenden Geschichten, aktuellen Neuigkeiten und sorgfältig ausgewählten Empfehlungen für Genuss, Stil, Freizeit und Lebensart. Ob Gastronomie, Shopping oder regionale Unternehmen – online finden Sie alles, was München so besonders macht, jederzeit und überall.

»feine adressen« Munich – now also available online  
Discover Munich digitally on the »feine adressen« online platform – inspiring stories, curated recommendations, and highlights from dining, shopping, and regional businesses that make the city special, anytime and anywhere.

//www.feine-adressen.online/muc

»Mobil und jederzeit online:  
noch mehr »Feines« aus  
München und Umgebung.«



Mehr »feines« aus der Region  
finden Sie online – einfach den  
QR-Code scannen.

Folgen Sie uns auch auf Facebook und Instagram!  

IMPRESSUM  
Ewald Schwarzer Verlag e.K.



Ruhlsdorfer Str. 95  
14532 Stahnsdorf  
Tel. 03329. 69 690-70  
info@schwarzer-verlag.de  
www.feineadressen.de

Alle Ausgaben zum virtuellen Blättern  
finden Sie im Internet unter:  
www.feineadressen.de

Objektleitung München	Premiummedia Publishing GmbH Dornhaldenstrasse 6, 70199 Stuttgart
Magazinleitung	Markus Michel, +49(0)171 9401139 m.michel@feineadressen.de
Chefredaktion & Creative Direction	Claudia De Feo
Autoren	Björn Springorum, Boris Zieffle, Elisa Weber
Grafik Reinzeichnung Produktionsleitung:	Thomas Schrempf 888productions GmbH, Stuttgart Frank Zube
Anzeigenleitung (v.i.S.d.P.) München Media Sales München	Markus Michel Simone Görgens, Ioannis Mavridis
Redaktion (intern.)	Julia Schwarzer Andrea Magerl redaktion@schwarzer-verlag.de
Verleger/ Geschäftsführung	Thomas Schwarzer
Verlagsleitung	Julia Schwarzer
Anzeigen- verwaltung	Anett Rostock (verantw.f. Anz.i.S.d.P.) Tel. 03329.69 690-72 anzeigen@schwarzer-verlag.de
Sales National	Christel Rolshoven Daniela Messerschmidt
Vertrieb	Repro Schwarzer GmbH
Grafik/Layout (Intern.)	Jessica Quevedo, Andrea Magerl
Druck	D+L Printpartner GmbH, Bocholt

© Copyright by Ewald Schwarzer Verlag e.K.

Der nationale Teil von »feine adressen – finest« erscheint in folgenden  
Ausgaben: Berlin/Potsdam, Bremen/Weser-Ems, Düsseldorf/RheinRuhr,  
Frankfurt/Rhein-Main, Hamburg, Metropolregion Hannover, Mün-  
chen/Bayern, Metropolregion Nürnberg, Reutlingen/Tübingen/Zoller-  
nallh, Stuttgart. Im Wechsel erscheinen außerdem die Ausgaben: Bodensee,  
Dresden/Sachsen, Leipzig, Köln/Bonn/Rhein-Ahr.

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und  
Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außer-  
halb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zu-  
stimmung des Verlages. Druckreif übermittelte Unterlagen (z.B. per CD,  
E-Mail) können seitens der Anzeigenabteilung nicht korrigiert werden.  
Für die Richtigkeit, sei es in grammatikalischer, stilistischer, inhaltlicher  
wie grafischer Form, haftet ausschließlich der Auftraggeber bzw. die  
beauftragte Agentur. Veranstaltungshinweise ohne Gewähr.

Erfüllungsort ist Stahnsdorf, Gerichtsstand ist Potsdam.

ISSN 1869-3288

»feine adressen – finest« Metropolregion München  
erscheint 4x jährlich. Gültige Anzeigenpreislise Mai 2025.  
Preis pro Einzelheft: 6,00 €, Abonnementspreis:  
28,50 € inkl. Versandkosten und MwSt.



international  
feine adressen – finest

Pages 1 b - 48 b



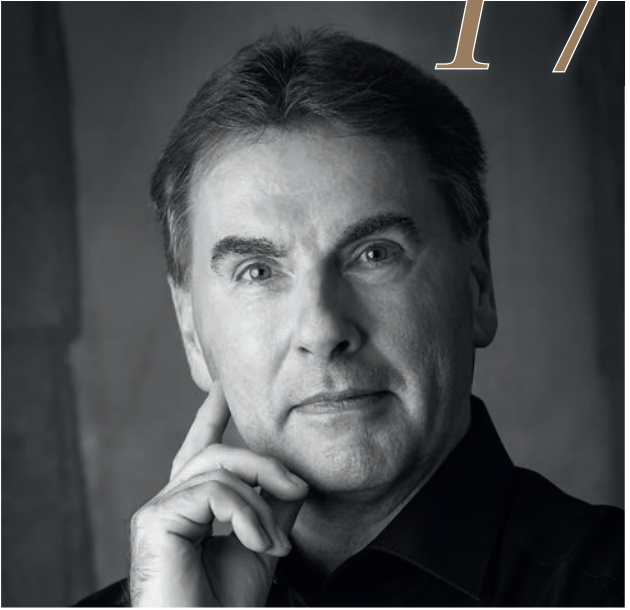
© Fotos: Cartier, Artberg, LMNH Hennessy, The Today Project

Geschenkideen zum Freude bereiten  
Gift Ideas to Bring Joy



© Foto: Red Sea Global/Shebara Resort

Michelin Architecture & Design Award



Interview mit Yacht-Anwalt Prof. Dr. Schließmann  
Interview with Yacht-Attorney Prof Dr Schließmann



© Foto: zineyeach on freepik.com

Health-Trend Breathwalking



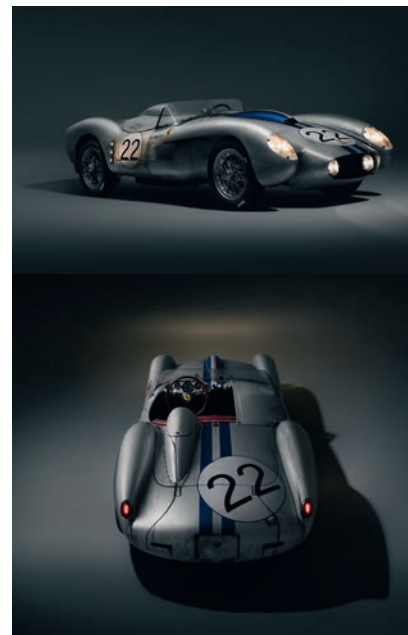
# finest inspirations



© Foto: RB73 / trendpress



© Foto: Versace



© Fotos: Hedley Studios

## Stillvolle Feuermomente

Mit dem Quaruba Außenkamin der Firma RB73, den es in drei Größen und drei Farben gibt, können Sie auf jeder Terrasse ein gemütliches Feuer genießen – ganz ohne Funkenflug und Rauchwolke. Denn der Ofen ist rundum verglast und mit dem extra stabilen Ofenrohr wird der Rauch nach oben abgeleitet. Gefertigt aus langlebigem Corten- oder Edelstahl, können Sie den Kamin auch mit einer rollbaren Bodenplatte statt den Standbeinen erhalten, um den Aufstellplatz jederzeit zu wechseln. Romantischen Abenden beim Feuerschein sind damit keine Grenzen gesetzt.

## Stylish Moments by the Fire

With the Quaruba outdoor fireplace, available in three sizes and three colours, you can enjoy a cosy fire on any patio – without flying sparks or clouds of smoke. A rollable base plate instead of legs allows you to change its location at any time. There are no limits to romantic evenings by the fire wherever you like.

[www.rb73.eu](http://www.rb73.eu)

## Mythische Eleganz

Versace präsentiert mit der Kleio Shoulder Bag ein Meisterwerk, das zeitlose Eleganz mit mythischer Symbolik vereint. Die aus luxuriösem, butterweichem Nappa Plongé-Leder gefertigte Tasche ziert die charakteristische goldene Medusa-Schließe. Im Inneren sorgt farblich abgestimmtes Nappaleder für ein harmonisches Gesamtbild und ein edles Finish. Der Name Kleio verweist auf die gleichnamige Muse der antiken Mythologie, die als Inspirationsquelle für Geschichte und Erzählkunst gilt. Ein Symbol für kreative Kraft und zeitlose Schönheit – ganz im Sinne des Hauses Versace.

## Mythical Elegance

With the Kleio Shoulder Bag, named after the muse from Greek mythology, Versace presents a masterpiece that combines timeless elegance with mythical symbolism. Crafted from luxurious Nappa Plongé leather, the bag is adorned with the characteristic golden Medusa clasp and lined inside with nappa leather.

[www.versace.com](http://www.versace.com)

## Lucybelle II

Eine Hommage an den 1958 Le Mans Ferrari ist die neue, auf drei Stück limitierte Edition von Hedley Studios. Der Testa Rossa J »Lucybelle II« ist eine fahrbare, batteriebetriebene Nachbildung im Maßstab 3:4, die vollständig in Handarbeit anhand der Originalzeichnungen aus dem Ferrari-Archiv mit einer Aluminiumkarosserie und einer Ausstattung von Ferrari-Lieferanten gebaut wurde. Das Unternehmen setzt beim Äußeren auf »abgenutzt, verwittert und prachtvoll«, so wie ein Wagen nach den 24 Stunden von Le Mans aussieht. Ein Autotraum für Ferrari-Fans.

## Lucybelle II

The Testa Rossa J »Lucybelle II« is a fully driveable 75% scale recreation of the 1958 Le Mans Ferrari, built entirely by hand using aluminium bodywork and Ferrari's original archive drawings. The materials for the interior are from the original Ferrari suppliers. A dream car for Ferrari fans.

[www.hedleystudios.com](http://www.hedleystudios.com)

# Magic & Mythos in höchster Uhrmacherkunst vereint

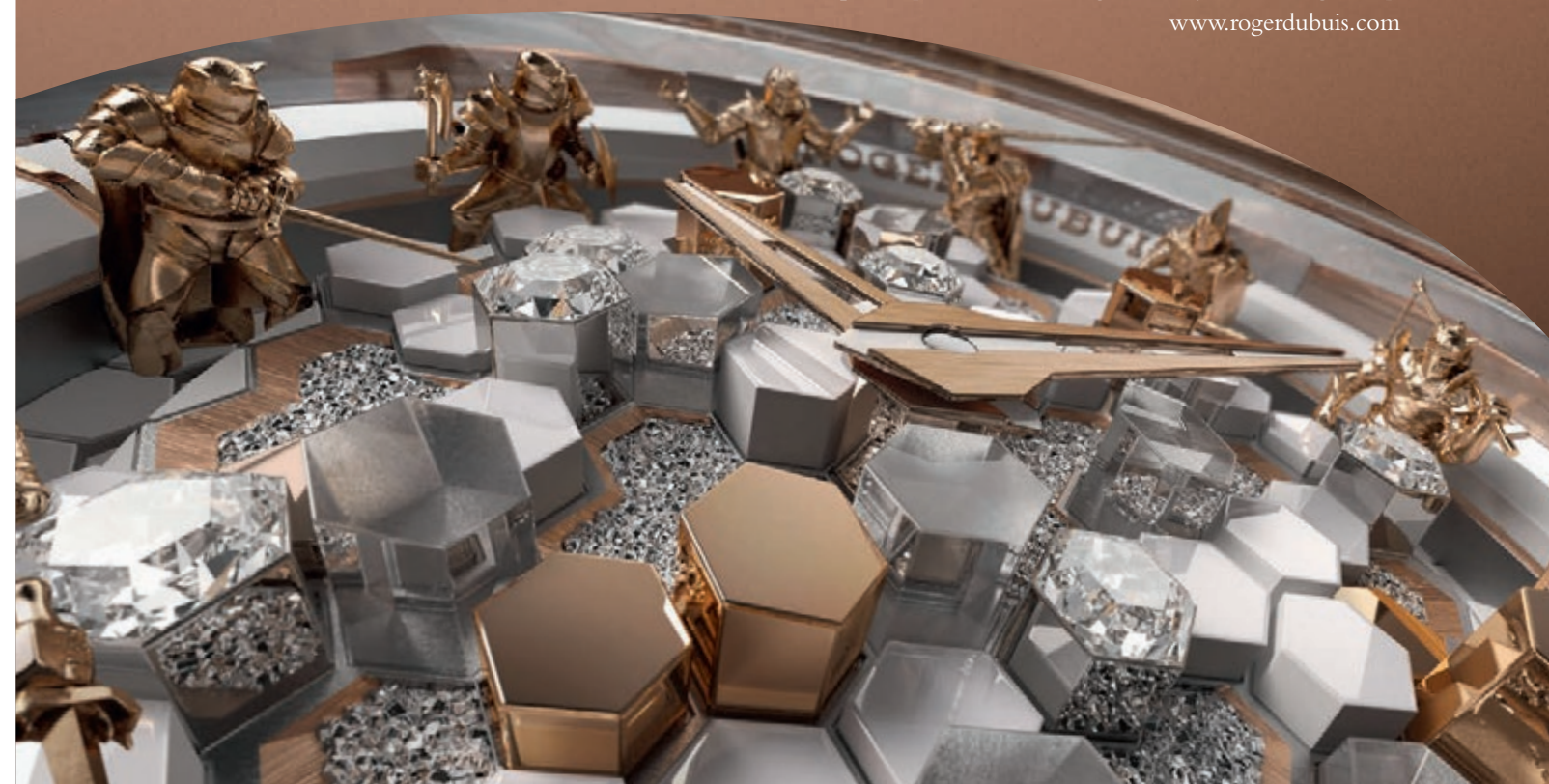


© Fotos: Roger Dubuis

Die 2013 lancierte Kollektion »Excalibur – Knights of the Round Table« ist der Inbegriff der ausdrucksstarken Haute Horlogerie von Roger Dubuis. Dieses Jahr erweckt die Uhrenmanufaktur ein neues Kapitel der Legende um König Artus zum Leben – mit dem Zauberer Merlin im Mittelpunkt. Der Sage nach erschuf er aus Basaltsäulen Stonehenge und baute für die Herrin des Sees einen unsichtbaren Kristallpalast. Das Zifferblatt der neuen auf 28 Stück limitierten Edition »The Enchanter Merlin« beeindruckt nicht nur durch die unterschiedlich hohen Säulen aus Gold, Muranoglas und echtem Basalt, sondern erinnert mit hexagonal geschliffenen Diamanten und seltenen Rhutenium-Kristallen auch an einen funkelnden Palast. 12 Artus-Ritter aus 18-karätigem Roségold, kunstvoll modelliert und graviert, wachen über die Herrin des Sees. Das von Hand veredelte Kaliber RD821 ist in einem 45 mm Gehäuse aus Roségold gefasst, am Gehäuseboden sieht man den 360° Rotor, der an die Buntglasfenster mittelalterlicher Burgen erinnert. Ein Meisterwerk von Roger Dubuis, das nicht nur die Magie einer Sage auf einzigartige Weise einfängt, sondern auch auf eindrucksvolle Weise höchste Uhrmacherkunst beweist.

Launched in 2013, the Excalibur – Knights of the Round Table collection epitomises Roger Dubuis' expressive haute horlogerie. This year, the watchmaker brings a new chapter in the legend of King Arthur to life. The dial of the new limited edition of 28 pieces, »The Enchanter Merlin«, not only impresses with its columns of varying heights made of gold, Murano glass and genuine basalt, but also evokes a sparkling palace with its hexagonally cut diamonds and rare ruthenium crystals. Twelve Knights of Arthur, artfully modelled and engraved in 18-carat rose gold, represent the digits. The hand-finished RD821 calibre is set in a 45 mm rose gold case. A masterpiece by Roger Dubuis, that not only captures the magic of a legend in a unique way, but also impressively demonstrates the highest level of watchmaking artistry.

[www.rogerdubuis.com](http://www.rogerdubuis.com)







© Fotos: Louis Vuitton Fall/Winter Show 2025

# Nostalgisch, aber raffiniert

Die Herbst/ Winter-Mode 2025 von Louis Vuitton erinnert an die Tradition des Hauses

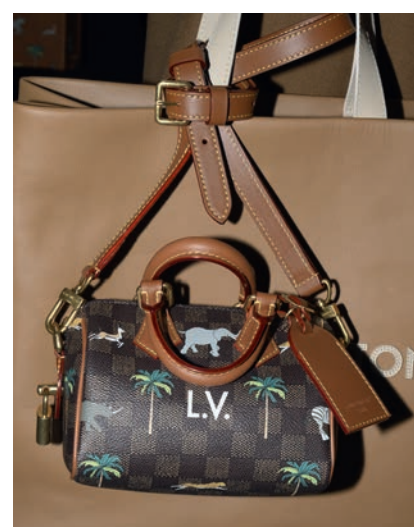
Kreativchef Nicolas Ghesquière verbindet durch seine einzigartige Ästhetik Vergangenheit mit Gegenwart und erinnert damit an die Tradition von Louis Vuitton. In einem Zusammenspiel aus Volumen, Texturen und Motiven definiert die Kollektion moderne Eleganz durch eine Vielzahl von kontrastreichen Silhouetten neu. Dabei widmet sich die Kollektion dem Thema Reisen und damit den Emotionen von Vorfreude, Ankommen und Abschied. Fließende Linien und Rüschen lockern geometrische Formen auf und umschmeicheln die Figur. Butterweiche Sneaker oder Stiefel sowie ikonische Handtaschen-Modelle vervollständigen den Look.



## Nostalgic, Yet Sophisticated

Creative director Nicolas Ghesquière's unique aesthetic combines the past with the present and is reminiscent of the Louis Vuitton tradition. In an interplay of volumes, textures and motifs, the collection redefines modern elegance through a variety of contrasting silhouettes. The collection is dedicated to the theme of travelling and thus the emotions of anticipation, arrival and departure. Flowing lines and ruffles loosen up geometric shapes and flatter the figure. Butter-soft trainers or boots and iconic handbag models complete the look.

[www.louisvuitton.com](http://www.louisvuitton.com)





# Geschenkkideen zum Freude bereiten



© Fotos: Dior

## Ein Portemonnaie als stilvolles Accessoire

Diese luxuriösen Geldbörsen von Dior bieten genügend Platz für alle Papiere und Karten, die Frau mit sich führt.

*These luxurious purses from Dior offer enough space for all the papers and cards a woman carries with her.*

Gesehen bei | *Seen at* [www.dior.com](http://www.dior.com)

Preise ab | *Prices from* 660,- Euro

## Ein Zeichen endloser Liebe

Das neue LOVE Unlimited Armband von Cartier interpretiert das ikonische Design von 1969 neu und bietet dabei Flexibilität und eine nahtlose, ergonomische Passform.

*Cartier's new LOVE Unlimited bracelet reimagines the iconic 1969 design with a second-skin flexibility and a seamless, ergonomic fit.*

Gesehen bei | *Seen at* [www.cartier.com](http://www.cartier.com)

Preis | *Price* 9.650,- Euro



© Fotos: Cartier



© Fotos: thetodayproject

## Ganzheitliches Pflegeerlebnis für Zuhause

Naturbelassenes Meersalz aus Cadiz, von Meisterparfümeuren kreierte Aromen und ausgewählte Trockenblüten von spanischen Feldern verleihen den Badesalzen von The Today Project ihre wohltuende Wirkung.

*Natural sea salt from Cadiz, aromas created by master perfumers and selected dried flowers from Spanish fields give The Today Project bath salts their soothing effect.*

Gesehen bei | *Seen at* [www.thetodayproject.net](http://www.thetodayproject.net)

Preis | *Price* 75,- Euro



# FLORA ORCHESTRA

IKONISCHE DUFTNOTEN. NEUES DESIGN.  
JETZT DIE PARFÜMKOLLEKTION ENTDECKEN!

# L'OCCITANE

## EN PROVENCE



# Gift Ideas to Bring Joy



© Fotos: Ardbeg / LHMV Malt Hennessy

## Außergewöhnlicher Single Malt für Whisky-Fans

»The Beithir's Tale« aus der limitierten Ardbeg Anthology-Serie verführt nach 15 Jahren Reifung in Bourbonfässern mit Aromen von Butter, Rauch, Eukalyptus und Kiefer.

*After maturing for 15 years in bourbon casks, »The Beithir's Tale« from the limited Ardbeg Anthology series boasts aromas of butter, smoke, eucalyptus and pine.*

Gesehen bei | *Seen at* [www.ardbeg.com](http://www.ardbeg.com)

Preis ab | *Price from* 150,- Euro



© Fotos: Circu Magical Furniture

## Auf diesen Stühlen sitzt jedes Kind gerne

Bär »Baloo« oder Panda »Po« von Circu werden mit ihren samt-bezogenen, weichen Formen schnell zum Lieblingsplatz.

*With their velvet-covered, soft shapes, Circu's bear »Baloo« and panda »Po« will quickly become your child's favourite place to sit.*

Gesehen bei | *Seen at* [www.circu.net](http://www.circu.net)

Preis auf Anfrage | *Price on request*



© Fotos: trendkpress/ SMEG

## Smoothie-Mixer im Retrodesign

Mit den farbenfrohen Design-Standmixern von Smeg macht bereits die Zubereitung von Smoothies & Co Spaß.

*With Smeg's colourful designer blenders, even preparing smoothies and other drinks is fun.*

Gesehen bei | *Seen at* [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

Preis ab | *Price from* 249,- Euro



**HEINZ BAUER**  
MANUFAKT





# Naturkosmetik kann auch Make-up!

Nicht nur pflegende Kosmetik gibt es ohne synthetische Stoffe – immer mehr Naturkosmetik-Brands haben eigene Make-up Linien aus natürlichen Rohstoffen im Angebot



Bronzer & Blush von Annemarie Börlind  
*Bronzer & blush by Annemarie Börlind*  
[www.boerlind.com](http://www.boerlind.com)

Hypersensitiver Puder von Dado Sens  
*Hypersensitive powder by Dado Sens*  
[www.dadosens.com](http://www.dadosens.com)



Velvet Blush Powder von lavera  
*Velvet blush powder by lavera*  
[www.lavera.de](http://www.lavera.de)



Lidschattenpalette von Thats me Organic  
*Eyeshadow palette by Thats me Organic*  
[www.thatsme.organic](http://www.thatsme.organic)



Lip to Cheek Stick für Lippen und Wangen  
von Dr. Hauschka  
*Lip to cheek stick for lips and cheeks*  
by Dr. Hauschka  
[www.drhauschka.de](http://www.drhauschka.de)



Schimmernder Lipgloss  
von Thats me Organic  
*Shiny lip gloss by*  
*Thats me Organic*  
[www.thatsme.organic](http://www.thatsme.organic)

## Natural Cosmetics for Your Makeup

*It is not only skincare cosmetics that are available without synthetic substances – more and more natural cosmetics brands are offering their own make-up lines made from natural ingredients.*



## Long Lasting Mascara. 100% natural and smudge-proof

100% ausdauernd, 100% Naturkosmetik: für lange Tage mit langanhaltend schönen Wimpern. Die neue Mascara in den Farben 01 black und 02 brown hält bis zu 12 Stunden, was sie verspricht: optisch verlängerte Wimpern, hochwertige Pflege und Farbe, die nicht verwischt. Mit ihrer schmal zulaufenden Bürste erreicht sie selbst kürzere Wimpern.

Für langanhaltend schöne Augenblicke.



100% zertifizierte, wirksame Naturkosmetik.  
Anders seit 1967.



# Emotionale Intelligenz

Franca Villarroel unterstützt als zertifizierter systemischer Coach Unternehmen & Teams dabei, sich zu transformieren und zukunfts-fähig aufzustellen. Als »Emotional Business Consultant« steht für sie emotionale Intelligenz als Grundlage moderner Führung im Fokus. Im Interview mit »feine adressen – finest« erklärt sie, wie ihre Coa- ching-Methode tiefgreifende Veränderungen ermöglicht.



Was hat Sie dazu bewogen, den Weg als Emotional Business Consultant einzuschlagen?

Es war kein geradliniger Weg, eher eine Reise voller Umwege, Einsichten und echter Transformation. Ursprüng- lich komme ich aus dem Schauspiel – dort lernte ich, mit Emotionen Geschichten zu erzählen. Heute helfe ich Menschen, ihre eigenen emotionalen Geschichten zu verste- hen und bewusst zu gestalten. Der persönliche Wendepunkt war meine Scheidung, die mich in eine tiefgehende Therapie führte – und schließlich zurück zu mir selbst. Ich erkannt- te: Emotionale Klarheit ist die Basis für innere Stärke, Führungskompetenz und ein erfülltes Leben. Wer sich selbst versteht, kann klarer entscheiden, authentischer wirken und nachhaltiger führen – im Business wie im Leben. Genau das vermittele ich heute als systemischer Life- & Business Coach.

Wie definieren Sie »emotionale Intelligenz« im Business?

Emotionale Intelligenz ist die Grundlage moderner, wirk- samer Führung. Unsere Fähigkeit, Emotionen wahrzuneh- men, einzuordnen und bewusst zu steuern, ist nicht nur menschlich, sondern auch unternehmerisch essenziell. Wir sind unsere Gefühle – ob wir wollen oder nicht. Wer führen will, muss bereit sein, sich mit den eigenen Emotionen aus- einanderzusetzen. Gerade herausfordernde Gefühle wie Wut, Scham oder Angst verdienen nicht Verdrängung, sondern Aufmerksamkeit. Gefühle sind keine Störfaktoren. Sie sind präzise Nachrichten, vielleicht auch manchmal unbequeme Ratgeber. Wer sie überhört, verpasst die Chance, sein volles Potenzial zu entfalten.

Was sind für Sie die größten Herausforderungen, vor denen Führungskräfte heute stehen?

Die Führungskraft von heute muss weit mehr leisten, als nur Entscheidungen zu treffen und Verantwortung zu tra- gen. Sie ist zugleich gefordert, sich ehrlich, authentisch und menschlich auf jeden einzelnen Mitarbeitenden einzulassen, um dessen Wissen wirklich ins Unternehmen einfließen zu lassen. Statt klassischer Top-down-Hierarchie geht es zuneh- mend um Begegnung auf Augenhöhe. Das bedeutet auch, individuelle Wünsche und Bedürfnisse sowie gesundheitliche Themen ernst zu nehmen und mitzudenken. Führung ist

heute mehr denn je Menschenmanagement. Oder wie eine Kundin es kürzlich im Coaching formulierte: »Ich bin nicht mehr Führungskraft – ich bin Empfindlichkeitsmanagerin.«

Wie stellen Sie sicher, dass die Wirkung Ihrer Arbeit nach- haltig bleibt?

Als Transformations- und Leadership-Coach arbeite ich tiefgehend, authentisch, körperlich und bewusst – jenseits rationaler Theorievermittlung. Echte Transformation ge- schieht nicht durch einzelne Coachingsitzungen oder mo- tivierende Vorträge. Sie ist ein Prozess, der Wiederholung, Eigenreflexion und innere Arbeit erfordert. Nachhaltige Veränderung bedeutet, alte Muster loszulassen und neue Handlungsweisen schrittweise zu etablieren. Ich arbei- te mit Methoden wie Hypnose oder dem Inneren-Kind- Konzept, die das Unterbewusstsein ansprechen und somit tiefgreifende, bleibende Veränderung ermöglichen. Meine Coachingprogramme sind ein bleibender, selbsterarbeiteter Weg des Persönlichkeitswachstums.

Was war eine besonders herausfordernde Coaching-Situation – und was haben Sie daraus gelernt?

In einer Coachingsituation mit familiärem Kontext wur- de mein persönlicher Schutzimpuls so stark aktiviert, dass ich geneigt war, außerhalb des professionellen Rahmens Hilfe zu leisten. Dabei erkannte ich schnell, wie leicht ich aus Mitgefühl die Autonomie des Klienten untergrub. Professionelle Distanz ist kein Mangel an Empathie, sondern Voraussetzung für wirksames Coaching.

Was begeistert Sie aktuell am meisten in Ihrer Arbeit?

In meiner Arbeit als Coach erlebe ich immer wieder, wie schnell Menschen Zugang zu ihren inneren Stärken finden, wenn sie gesehen, gehört und ernst genommen werden. Es braucht oft keine langen Therapien, sondern ein ech- tes Miteinander auf Augenhöhe. Ich glaube daran, das wir Menschen alles schon in uns tragen, was wir brauchen, um Veränderung voranzutreiben.

Vielen Dank für das Gespräch.

[www.franca villarroel.com](http://www.franca villarroel.com)

# NEU BIO-PERFORMANCE MICRO-CLICK CONCENTRATE

Inspiziert von ästhetischen Verfahren

SHISEIDOS FUTURISTISCHE HAUTPFLEGE

Eine gezielte Behandlung, um Niacinamid in die ideale Hauttiefe<sup>(1)</sup> zu transportieren und eine maximale Anti-Aging-Wirkung zu gewährleisten.

CLICK. PLUMP.

**3X** WENIGER  
SICHTBARE FALTEN<sup>(2)</sup>  
**2X** SICHTBAR  
STRAFFEND<sup>(2)</sup>

POREN WERDEN  
SICHTBAR UM  
**-83%**  
REDUZIERT<sup>(2)</sup>

Niacinamide  
PreciseDelivery  
Technology

SHISEIDO  
GINZA TOKYO



<sup>(1)</sup> Obere Schicht der Epidermis <sup>(2)</sup> Selbstestimation von 108 Personen mit einem sichtbaren Ergebnis nach 11 Tagen.



# Yacht special

Das Cannes Yachting Festival und die Monaco Yacht Show sind alljährlich führende Events der internationalen Yachtszene. Zu den Höhepunkten zählen die Welt-Premieren zahlreicher neuer Luxusyachten. Wir zeigen Ihnen auf den folgenden Seiten einige der schönsten Yachten, die dieses Jahr vorgestellt wurden. Außerdem gibt der international renommierte Yacht-Awalt Prof. Dr. Christoph Schließmann in einem Interview Einblicke in die komplexe rechtliche Welt im Yachting.

*The Cannes Yachting Festival and the Monaco Yacht Show are leading annual events on the international yachting scene. Among the highlights are the world premieres of numerous new luxury yachts. On the following pages, we show you some of the most beautiful yachts. In an interview, internationally renowned yachting attorney Prof. Dr. Christoph Schließmann provides also insights into the complex legal world of yachting.*



Amels 60 Memories

© Fotos: Damen Yachting

Amels zeigte mehrere neue Superyachten, darunter auch die neue **Amels 60 Memories**. Die 60-Meter-Yacht bietet Platz für 12 Gäste und bis zu 13 Crewmitglieder. Alle Yachten der 60 Limited Edition zeichnen sich durch ein zukunftsweisendes Design aus, das auf solider Handwerkskunst und der bewährten Plattform der Schiffsbauarchitektur von Damen Yachting basiert. Das Außendesign stammt von Espen Øino und vereint Erfahrung, Eleganz und Innovation.

*Amels showcased several new superyachts, including the new Amels 60 Memories. The 60-metre yacht can accommodate 12 guests and up to 13 crew members. The Amels 60 Limited Editions showcases a forward-thinking design based on the solid foundation of craftsmanship and the proven platform of Damen Yachting's naval architecture. The exterior design is the work of Espen Øino International, and combines experience, elegance and innovation.*

[www.amelsyachting.com](http://www.amelsyachting.com)



M/Y Anjelif

Mit mehreren seiner Marken war **Palumbo Superyachts** in Cannes und Monaco vertreten. So konnte Interessierte die neue **Atlantique 43 Frette** und die nach Kundenwünschen gefertigte **M/Y Anjelif** von Columbus Yachts in Augenschein nehmen. Letztere ist aus Aluminium gebaut und verfügt über ein hybrides Antriebssystem mit drei Betriebsmodi (Diesel, Elektro, Schaft-Generator) für mehr Effizienz und eine geringere Umweltbelastung. Auch die zum Verkauf stehende 50 Meter Yacht **Tribu** von Mondomarine war in Monaco zu bewundern.

*Palumbo Superyachts was represented in Cannes and Monaco with several of its brands. This gave interested parties the opportunity to view the new Atlantique 43 Frette and the custom-built M/Y Anjelif from Columbus Yachts. The latter features a hybrid propulsion system with three operating modes (diesel, electric, shaft generator). The 50-metre yacht Tribu by Mondomarine, which is up for sale, was also on display in Monaco.*

[www.palumbosuperyachts.com](http://www.palumbosuperyachts.com)



Atlantique 43 Frette

© Fotos: Palumbo Superyachts



Tribu

© Foto: Ferretti Yachts



Die **Pearl 82** mit dem neuen Rumpf von Dixon ist nicht nur ein Verkaufsschlager, sondern streicht auch reihenweise Awards für ihr Design und die neuartige Anordnung der Außenplattformen ein. Mit ihren nur 25 Metern bei luxuriösem Raumangebot ist sie ein Traum für private Eigner.

*The Pearl 82 with the new hull by Dixon is not only a best-seller, but also wins numerous awards for its design and innovative arrangement of the outer platforms. With a length of only 25 metres it is a dream for private owners.* [www.pearlyachts.com](http://www.pearlyachts.com)



© Foto: Pearl Yachts



© Foto: Horizon Yacht

Egal ob das luxuriöse Design der **FD 80**, das großzügige Raumvolumen der **FD 90** oder die verschiedenen Konfigurationsmöglichkeiten der **FD 100** – mit dem Kauf einer Yacht der taiwanesischen Werft **Horizon Yachts** lässt sich fast jede Vorstellung des Eigners verwirklichen

*Whether it's the luxurious design of the FD 80, the generous space of the FD 90 or the various configuration options of the FD 100 – purchasing a yacht from the Taiwanese shipyard Horizon Yachts allows owners to realise almost any vision they may have.* [www.horizonyachteurope.com](http://www.horizonyachteurope.com)

Die von **The Italian Sea Group** gebaute **Admiral Raja<sup>2</sup>** Yacht ist ein kühnes und anspruchsvolles Projekt, das Ästhetik, Komfort und innovative Technologie auf einzigartige Weise vereint. 55 Meter lang ist die aus Aluminium konstruierte Superyacht, die in Monaco vorgestellt wurde, und sogar über einen Helikopterlandeplatz verfügt.

*The Admiral Raja<sup>2</sup> yacht, built by The Italian Sea Group, is a bold and ambitious project that uniquely combines aesthetics, comfort and innovative technology. The aluminium-hulled superyacht is 55 metres long.* [www.theitalianseagroup.com](http://www.theitalianseagroup.com)



© Foto: The Italian Sea Group

**Azimut** stellte in Monaco mehrere Yachten vor, darunter zwei Modelle der Baureihe **Grande** mit mehr als 36 Metern und die **Magellano** mit 30 Metern. Während die Magellano speziell für lange Seestrecken entworfen wurde, dreht sich auf den beiden Grande-Modellen alles um »Barefoot Luxury«. In Zusammenarbeit mit dem m2atelier wurde besonderes Augenmerk auf die Gestaltung sowie elegant-wohnliche Ausstattung der vielen Außenbereiche wie Patio, Sonnendeck

oder halb-erhöhtes Achterdeck gelegt – Style, der nicht zur Schau gestellt, sondern gelebt werden muss.

*Azimut presented several yachts in Monaco, including the Magellano and two models from the Grande series measuring over 36 metres. On the two Grande models design and furnishing in collaboration with m2ateliers are all about »barefoot luxury«.* [www.azimutyachts.com](http://www.azimutyachts.com)



Grande Trideck



Grande 36 M

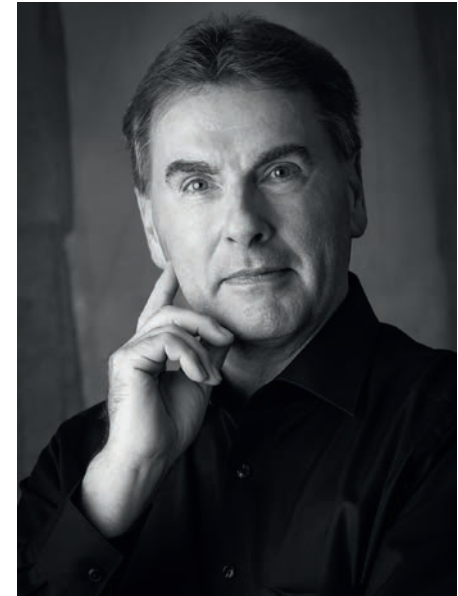
© Fotos: Azimut / Benetti Group



Magellano 30 M

## Der YACHT-Anwalt

Ob luxuriöse Superyachten oder sportliche Segelboote – hinter dem maritimen Traum verbirgt sich eine komplexe rechtliche Welt. Kauf, Charter, Registrierung, internationale Gewässer und Flaggenstaaten: All das ist nicht nur eine Frage des nautischen Geschicks, sondern auch des juristischen Feingefühls. Einer, der sich in diesem speziellen Terrain auskennt wie kaum ein anderer, ist Prof. Dr. Christoph Schließmann. Der renommierte Experte für internationales Wirtschafts- und Yachtrecht berät seit Jahren Eigner, Betreiber und Investoren international. »feine adressen – finest« hatte die Möglichkeit zu einem Gespräch über aktuelle Entwicklungen in der Branche.



Was genau versteht man unter Yachtrecht?

Yachtrecht ist kein eigenständiges Rechtsgebiet, sondern eine internationale Querschnittsmaterie. Es vereint Seerecht, internationales Privatrecht, Vertragsrecht, Versicherungsrecht, Steuer- und Zollrecht, Arbeitsrecht, Umweltrecht und zunehmend auch Compliance-Vorgaben. Eine Yacht ist juristisch gesehen ein hochmobiles Wirtschaftsgut mit vielen Schnittstellen. Yachtrecht beginnt bei der Projektierung, umfasst Bau, Kauf, Registrierung und Betrieb und reicht bis zu Streitigkeiten vor internationalen Gerichten. Besonders bei kommerziellen Yachten ab 24 Metern greifen zahlreiche komplexe Regelwerke: Dazu gehören unter anderem das MLC 2006 (Maritime Labour Convention), das die Arbeitsbedingungen der Crew regelt, und technische Vorschriften der IMO (International Maritime Organization), wie SOLAS (Safety of Life at Sea), ISM Code (Safety Management) und ISPS Code (Security). Darüber hinaus kommen je nach Flagge nationale Regularien zur Anwendung, die sich z. B. im britischen MCA-Code, dem Malta Commercial Code oder den Regeln von Bureau Veritas, RINA, DNV u. a. wiederfinden. Wer hier nicht alle Vorschriften kennt und präzise einhält, riskiert Festsetzung, Charterverbot oder gravierende Haftung.

Wie sind Sie dazu gekommen, sich auf Yachtrecht zu spezialisieren?

Der Weg war unternehmerisch motiviert und von persönlicher Leidenschaft getragen. Als Wirtschaftsanwalt war ich seit jeher international tätig. Ein Mandant, mit dem mich die Liebe zum Meer verbindet, bat mich vor über 15 Jahren um rechtliche Begleitung beim Erwerb zweier Marinas in Kroatien. Daraus entwickelten sich erste Yacht-Mandate. Ich erkannte schnell: Die Kombination aus tiefem Wirtschaftsrechtswissen und maritimer Praxis ist selten und gefragt. Die rechtliche Komplexität und Internationalität dieser Fälle haben mich sofort fasziniert. So entstand meine

Spezialisierung auf ein Segment, das damals eher ein »blauer Ozean« im Rechtsmarkt war. Mit der Gründung von »Der Yacht-Anwalt« und dem superyachtforum.eu habe ich dann diese Spezialisierung auch systematisch aufgebaut. Heute begleite ich Yachtprojekte weltweit – mit Schwerpunkt EU.

Was muss bei der Registrierung einer Yacht beachtet werden – rechtlich und steuerlich?

Die Wahl der Flagge ist eine strategische Entscheidung. Sie beeinflusst das anwendbare Recht an Bord, die Haftungs- und Sicherheitsstandards, die steuerlichen Rahmenbedingungen, das Zollregime und arbeitsrechtliche Vorschriften. Gerade im Charterbereich können fehlerhafte Registerwahlen oder fehlende Steuerkonzepte zu empfindlichen Sanktionen führen. Wer eine Yacht als privates Luxusgut oder kommerziell nutzen will, braucht ein grenzüberschreitend abgestimmtes Setup. Bei Yachten über 24 Metern ist zusätzlich auf die Einhaltung des internationalen technischen Standards (z. B. Bauzertifikate, Klassifizierung, Crewing, Sicherheitsausstattung) zu achten.

Was passiert bei Unfällen oder Streitfällen – welches Recht gilt?

Es kommt darauf an. Maßgeblich sind Ort des Geschehens, Flaggenstaat, Nationalität der Beteiligten und etwaige Gerichtsstandvereinbarungen. Wir bewegen uns hier im Spannungsfeld von Rom I/II-Verordnungen, dem UN-Seerechtsübereinkommen, nationalem Haftungsrecht und der Brüssel Ia-Verordnung. In komplexen Fällen sind oft mehrere Rechtsordnungen parallel zu prüfen. Jeder Fall ist juristisch ein Unikat.

Was sind typische Probleme bei Yachtversicherungen? Worauf sollte man achten?

Die größten Probleme entstehen durch unklare, widersprüchliche oder überraschende Ausschlüsse in den Policen.



Viele »Allgefahrendeckungen« decken nicht das, was man vermuten würde. Besonders kritisch sind Kranschäden, Crewfehler, Transportvorgänge oder Regressausschlüsse. In einem aktuellen Fall versuchte der Versicherer, sich durch eine »Transportschadenklausel« der Leistungspflicht zu entziehen – das Gericht wies dies zurück. Wichtig ist: Policen müssen präzise auf den Einzelfall abgestimmt sein, mit klarer Risikobeschreibung, transparenter Taxierung und internationaler Gültigkeit.

»Yachtrecht verlangt nicht nur juristische Präzision, sondern auch strategisches Denken, technische Tiefe und Demut vor dem Unplanbaren«

Gibt es ein besonders lehrreiches Fallbeispiel?

In der Yachtwelt ist kein Fall wie der andere. Je tiefer man in die Materie einsteigt, desto klarer wird, wie vielschichtig, unerwartet und oft auch unvorhersehbar sich rechtliche und technische Herausforderungen entwickeln. Es ist ein permanentes Lernen in einem hochkomplexen, globalen Umfeld. Was mich persönlich beeindruckt hat, war der Fall einer großen kommerziellen Superyacht, bei der wir über drei Jahre hinweg den Bau rechtlich begleitet und strukturiert haben. Nach Übergabe an den Eigner und Eintragung in Malta sank die Yacht auf ihrer Jungfernfahrt vor Sardinien aufgrund eines Defekts. Innerhalb weniger Minuten war ein Objekt von über 12 Millionen Euro verloren. Die Diskussionen über die Ursachen, die Haftungsfolgen sowie die Versicherungsdeckung waren immens. Dieser Fall hat mir erneut gezeigt: Yachtrecht verlangt nicht nur juristische Präzision, sondern auch strategisches Denken, technische Tiefe und Demut vor dem Unplanbaren.

Worum ging es konkret im Verfahren LG Köln 20 O 18/23? Der Fall vor dem LG Köln war juristisch und strategisch aufschlussreich. Eine Yacht wurde beim Kranen in einer spanischen Werft schwer beschädigt. Die Versicherung verweigerte die Zahlung mit Verweis auf eine unklare Klausel. Wir klagten und gewannen. Das Gericht stellte klar: Die Bedingungen waren intransparent, der Schaden fiel unter die Deckung. Es ging nicht nur um über eine Million Euro, sondern auch um grundsätzliche Fragen zur Auslegung von Versicherungsbedingungen. Im Mittelpunkt stand die Abgrenzung von »Anlandholen« und »Transport«. Die Versicherung argumentierte, der Schaden sei beim Transport entstanden und damit ausgeschlossen. Wir konnten nachwei-

sen, dass der Hebevorgang – ein versicherter Vorgang – noch nicht abgeschlossen war. Zudem war die Klausel für den durchschnittlichen Versicherungsnehmer nicht verständlich. Das Urteil hat hohe Relevanz für die Praxis.

Welche Bedeutung hat das Urteil für Eigner und Versicherer? Es zeigt: Versicherer müssen klar und verständlich formulieren. Unklare Klauseln gehen zulasten des Versicherers. Für Eigner bedeutet es: Auch gegen große Versicherer lohnt sich der Rechtsweg, wenn die Sachlage klar ist. Ich rechne mit einer Signalwirkung in der maritimen Versicherungswelt.

Wie lassen sich Streitigkeiten mit Kaskoversicherern vermeiden?

Durch professionelle Prävention: Juristische Prüfung vor Vertragsabschluss, Abstimmung mit technischer Nutzung, lückenlose Dokumentation und ggf. Sondervereinbarungen. Ja, solche bedeuten oft viel Analyse, Konzeption und Verhandlung jenseits der Standards und man darf sich nicht vor intensiven Diskussionen scheuen. Wer aber glaubt, eine Standardpolice reiche für eine 10-Millionen-Yacht, irrt. Die möglichen Schadensfälle und Havarien belegen das. Und letztlich hat der Fall in Köln auch gezeigt, dass die Akzeptanz einer Versicherungsvorgabe keineswegs eine Absicherung ist. Wir begleiten Mandanten – Privat- und Chartereigner – oft über Jahre und bauen individuelle Schutzkonzepte auf.

Hat der Fall neue rechtliche Fragen aufgeworfen?

Ja. Etwa zur Reichweite der AGB-Kontrolle bei Spezialversicherungen oder zur Einordnung technischer Vorgänge wie »Kranen« in das Versicherungsschema. Auch die Frage, ob die Verletzung von Informationspflichten beim Vertragsabschluss zu einem CIC-Anspruch führt, war Teil des Verfahrens. Es gibt bislang kaum Rechtsprechung zu diesen Fragen im Yachting-Kontext.

»Yachting ist kein Lifestyle, es ist ein hochkomplexes internationales Projekt«

Welchen Rat geben Sie Mandanten, die sich international absichern wollen?

Sprechen Sie mit Experten, bevor Sie Verträge unterschreiben. Die Flaggenwahl, Eigentümerstruktur, Crewmanagement, Versicherungsarchitektur und Steuerstruktur müssen zusammenpassen. Yachting ist kein Lifestyle, es ist ein hochkomplexes internationales Projekt. Wer das versteht, kann es

rechtssicher genießen. Und: holen Sie sich kein Halbwissen aus dem Internet oder der KI, das Sie nicht einordnen können. Copy Paste ist kein Weg in solch komplexem Umfeld.

Ich verstehe mich nicht nur als Jurist, sondern als strategischer Partner meiner Mandanten. Yachting ist für viele eine Herzensangelegenheit. Es verdient dieselbe Professionalität wie ein Unternehmen. Als »Yacht-Anwalt« begleite ich meine Klienten über Jahre, oft generationenübergreifend.

Vielen Dank für das Gespräch, Prof. Schließmann!

## The Yacht Attorney

Whether luxurious superyachts or sporty sailing boats – behind the maritime dream lies a complex legal world. Purchase, charter, registration, international waters and flag states: all this is not only a question of nautical skill, but also of legal sensitivity. One person who knows this special field like no other is Prof Dr Christoph Schließmann. The renowned expert in international commercial and yacht law has been advising owners, operators and investors internationally for years. »feine adressen – finest« had the opportunity to talk to him about current developments in the industry.

Yacht law is not a separate field of law, but rather an international cross-disciplinary subject. It combines maritime law, international private law, contract law, insurance law, tax and customs law, labour law, environmental law and, increasingly, compliance requirements. From a legal perspective, a yacht is a highly mobile asset with many interfaces. Yacht law begins with project planning, encompasses construction, purchase, registration and operation, and extends to disputes before international courts. Numerous complex regulations apply, particularly to commercial yachts over 24 metres in length. Anyone who is not familiar with all the regulations and does not comply with them precisely risks detention, a charter ban or serious liability.

My specialisation in yacht law was motivated by entrepreneurial spirit and driven by personal passion. I was fascinated by the legal complexity and international nature of the cases. I quickly realised that a combination of in-depth knowledge of commercial law and maritime practice is rare. With the founding of »The Yacht Attorney®« and superyachtforum.eu, I systematically built up my specialisation.

When registering a yacht, the choice of flag is of strategic importance, as it influences the applicable law on board and many regulations. In the event of accidents or disputes, several legal systems often have to be examined in parallel. Each case is unique from a legal perspective.

When it comes to yacht insurance, the biggest problems are unclear,

contradictory or surprising exclusions in the policies. Many »all-risk coverages« do not cover what one would expect. Crane damage, crew errors, transport operations and recourse exclusions are particularly critical.

»Yacht law requires not only legal precision, but also strategic thinking, technical depth and humility in the face of the unpredictable«

In the yachting world, no two cases are alike. The deeper you delve into the subject matter, the clearer it becomes how complex, unexpected and often unpredictable legal and technical challenges can be. It is a process of continuous learning in a highly complex, global environment. What impressed me personally was the case of a large commercial superyacht, whose construction we legally supported and structured over a period of three years. After being handed over to the owner and registered in Malta, the yacht sank off Sardinia on its maiden voyage due to a defect. Within minutes, an object worth over 12 million euros was lost. The discussions about the causes, the liability consequences and the insurance coverage were immense. This case showed me once again that yacht law requires not only legal precision, but also strategic thinking, technical depth and humility in the face of the unpredictable.

One case that was legally and strategically revealing was the proceedings before the Regional Court of Cologne (20 O 18/23). A yacht was severely damaged while being craned in a Spanish shipyard. The insurance company refused to pay, citing an unclear clause. We sued and won. The court made it clear that the terms and conditions were not transparent and that the damage was covered. The case involved not only over a million euros, but also fundamental questions regarding the interpretation of insurance terms and conditions. The focus was on the distinction between »hauling« and »transport«. We were able to prove that the lifting process – an insured event – had not yet been completed. Furthermore, the clause was not comprehensible to the average policyholder. The ruling is highly relevant in practice.

Disputes with insurance companies can be avoided through professional prevention: legal review before signing a contract, coordination with technical use, complete documentation and, if necessary, special agreements. Anyone who believes that a standard policy is sufficient for a 10 million yacht is mistaken. We often accompany clients – private and charter owners – for years and develop individual protection concepts.

I see myself not only as a lawyer, but also as a strategic partner to my clients. For many, yachting is a matter close to their hearts. It deserves the same professionalism as a business. As »Yacht Attorney«, I accompany my clients over many years, often across generations.

www.der-yacht-anwalt.de



# Unternehmer mit Herz, Tempo und Vision

Mit seinem Motto »Geht nicht, gibt's nicht« wurde Holger Zulauf zu einem der prägenden Unternehmer in der internationalen Logistik-Branche

**H**olger Zulauf ist ein deutscher Unternehmer, der mit seiner Leidenschaft für Logistik, Präzision und Geschwindigkeit Maßstäbe gesetzt hat. Als Gründer und ehemaliger Geschäftsführer der Samedaylogistics GmbH zählt er zu den prägenden Köpfen der europäischen Express- und Notfalllogistikbranche.

Geboren und aufgewachsen in der Nähe von Frankfurt am Main, entwickelte Zulauf früh ein Gespür für unternehmerisches Denken. Sein Karriereweg war geprägt von klarer Zielstrebigkeit und dem Willen, Lösungen zu finden, wo andere Probleme sahen – sein Motto: »Geht nicht, gibt's nicht.« Dieser Leitsatz zieht sich durch sein gesamtes Wirken und wurde zur DNA seines Unternehmens.

Mit der Gründung von Samedaylogistics schuf Zulauf eine Plattform für Spezialtransporte, die dann zum Erfolg wurde, wenn andere Dienstleister längst an ihre Grenzen stießen. Ob kritische Bauteile, lebenswichtige medizinische Güter oder eilige Ersatzteile – sein Unternehmen steht für Geschwindigkeit, Verlässlichkeit und höchste Flexibilität. Besonders in anspruchsvollen Feldern wie der Healthcare- und Radiopharmazie-Logistik setzte er neue Standards.

Was Holger Zulauf besonders auszeichnet, ist sein Pragmatismus gepaart mit unternehmerischer Weitsicht. Während viele Unternehmen in starren Strukturen verharren, denkt er in Lösungen. Entscheidungen trifft er oft aus dem Bauch heraus – nicht impulsiv, sondern mit jahrzehntelanger Erfahrung und Gespür für das Machbare. Dabei steht für ihn der Mensch im Mittelpunkt: Mitarbeiterführung auf Augenhöhe, Vertrauen in sein Team und die Förderung individueller Stärken sind zentrale Pfeiler seiner Philosophie. Im Laufe der Jahre baute Zulauf sein Engagement weiter aus – unter anderem mit der Beteiligung an weiteren Unternehmen wie der sixT8 GmbH, die sich mit strategischem Beteiligungsmanagement beschäftigt. Gleichzeitig strukturierte er die Samedaylogistics-Gruppe neu, stärkte internationale Partnerschaften und sorgte für eine nachhaltige Unternehmensentwicklung – immer mit dem Fokus auf Qualität, Tempo und Kundenorientierung. Privat schätzt Holger Zulauf die Ruhe abseits des geschäftlichen Tempos. Er betont, wie wichtig ihm der Ausgleich zwischen Beruf und Familie ist – eine Haltung, die sich auch in der Unternehmenskultur widerspiegelt: Leistung ja, aber nicht um jeden Preis.



Holger Zulauf mit seiner Partnerin Annkatrin Holter

Heute gilt Holger Zulauf als Hidden Champion der deutschen Logistikbranche. Er ist ein Unternehmer, der nicht laut, aber konsequent seinen Weg geht – mit Mut, Klarheit und einem tiefen Verständnis für das, was wirklich zählt: Zeit, Verantwortung und Menschen.

In der Zukunft wird sich Holger Zulauf verstärkt seinem Unternehmen sixT8 widmen, nachdem er dieses Jahr die Geschäftsführung von Samedaylogistic in die fähigen Hände von Teodor Ducu übergeben hat.

## Entrepreneur with Heart, Drive and Vision

*Holger Zulauf is a German entrepreneur who has set new standards with his passion for logistics, precision and speed. As the founder of Samedaylogistics GmbH, he is one of the leading figures in the European express and emergency logistics industry. Over the years, Zulauf continued to expand his involvement, including investing in other companies such as sixT8 GmbH, which specialises in strategic investment management. At the same time, he restructured the Samedaylogistics Group, strengthened international partnerships and ensured sustainable corporate development – always with a focus on quality, speed and customer orientation.*

[www.holgerzulauf.com](http://www.holgerzulauf.com)



© Fotos: Canossa Events/ Cavallino Classic

## 35 Years of Love for Ferrari

Die 35. Edition des Palm Beach Cavallino Classic feiert im Februar 2026 das Vermächtnis von Enzo Ferrari mit den schönsten und seltensten Ferraris in einem einzigartigen neuen Ambiente

**S**eit 35 Jahren ist der Cavallino Classic in Palm Beach der weltweite Treffpunkt für Ferrari-Enthusiasten, Sammler und Kenner. An drei Tagen treffen Schönheit, Exzellenz und Leidenschaft aufeinander und begeistern jedes Mal aufs Neue.

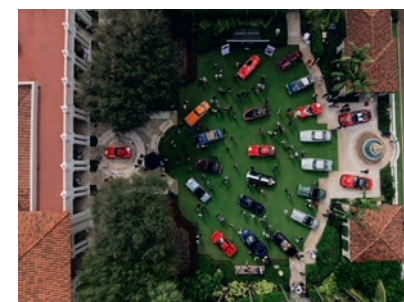
Im Jahr 2026 beginnt für die Veranstaltung ein spannendes neues Kapitel, denn sie wird zum ersten Mal im »The Boca Raton« stattfinden, einem der bekanntesten Luxusresorts und Privatclubs Amerikas. Das bewährte Konzept bleibt bestehen: die Tour d'Eleganza, die mit der Party unter dem Sternenhimmel endet, der Concorso d'Eleganza am Samstag mit der legendären Cavallino Night und der Classic & Sports Sunday im Mar-a-Lago. Ganz neu wird RM Sotheby's zum ersten Mal eine Live-Auktion veranstalten. Die Cavallino-Auktion von RM Sotheby's präsentiert eine kuratierte Auswahl an edlen und historischen Ferraris und bietet Sammlern und Liebhabern eine einmalige Gelegenheit, wirklich außergewöhnliche Fahrzeuge in einem auf die Marke Ferrari zugeschnittenen Rahmen zu erwerben.

Der Cavallino Classic Palm Beach ist mehr als nur ein Concours. Er ist eine Feier der Leidenschaft, der Tradition und der Schönheit. Von den außergewöhnlichen Ferraris, die ausgestellt werden – sowohl Straßen- als auch Rennmodelle – bis hin zur tadellosen Gastfreundschaft, den erstklassigen Veranstaltungsorten und der unvergesslichen Kameradschaft blüht der Cavallino-Spirit weiter.

Tickets für die Veranstaltung vom 13. bis 15. Februar 2026 können auf der offiziellen Webseite erworben werden.

*For 35 years, the Cavallino Classic in Palm Beach has been the global meeting place for Ferrari enthusiasts, collectors and connoisseurs, where beauty, excellence and passion come together. For the first time in 2026, RM Sotheby's will be holding a live auction with a curated selection of fine and historic Ferraris, offering collectors and enthusiasts a unique opportunity to acquire truly exceptional vehicles in a setting tailored to the Ferrari brand. Tickets for the event from 13 to 15 February 2026 can be purchased on the official website.*

[www.cavallino.com](http://www.cavallino.com)





## Ikonen neu aufgelegt

### smart #5

Eine Ikone im Wandel der Zeit

Die meisten kennen sicher noch den Smart Fortwo, das zweiseitige Stadtauto, das die Autowelt 1998 auf den Kopf stellte. In den Jahren danach wurde der Smart erwachsener und größer. Und nun kommt mit dem smart #5 der erste rein elektrische »Kleinwagen« auf den Markt – als Mittelklasse-SUV mit intelligentem Komfort. Auch wenn das Design nicht mehr an die Anfänge der Marke erinnert, gewinnt es Preise wie zuletzt den Red Dot Award und punktet mit 5 Sterne-Rating im NCAP Crashtest.

*Most people will remember the Smart Fortwo, the two-seater city car that turned the automotive world upside down in 1998. In the years that followed, the Smart grew up and got bigger. And now, with the smart #5, the first all-electric car is coming onto the market – as a mid-range SUV with intelligent comfort and already honoured with awards.*

[www.smart.com](http://www.smart.com)



© Fotos: smart

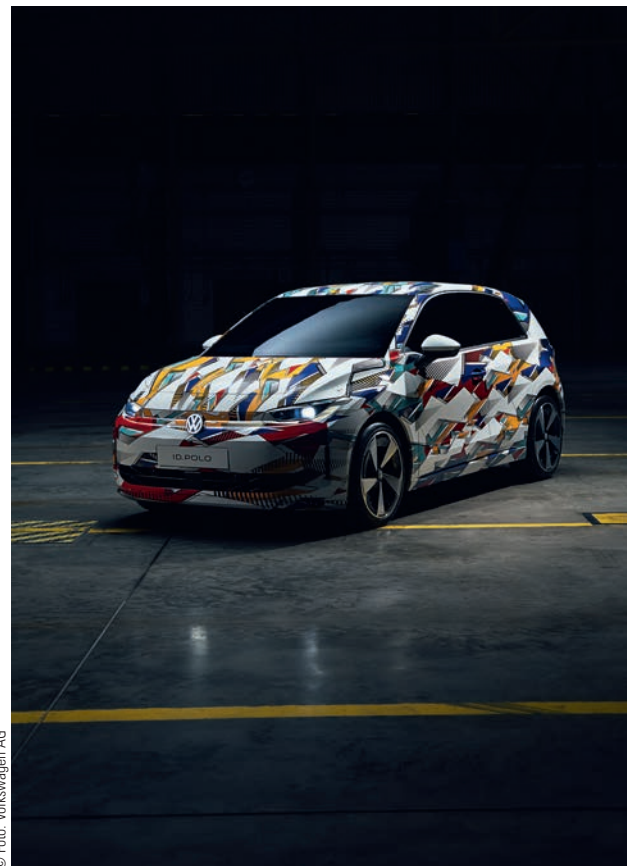
### VW ID.Polo

Einer der weltweit meistverkauften Kleinwagen kehrt zurück

Das sich in Europa vor allem Kleinwagen als rein elektrische Autos gut verkaufen lassen, hat man auch bei VW bemerkt. Noch besser, wenn die Wagen dann auch noch ikonische Namen tragen. Und so hat VW seinen Modellen statt einer Nummer nun wieder einen Namen verpasst, angefangen mit dem Polo, der auf der IAA Mobility 2025 dem Publikum – wenn auch noch als Erlkönig – präsentiert wurde. Man darf gespannt sein, ob der Neue mit seinem intelligenten Design und visionärer Technologie genau so ein Verkaufsschlager wird, wie es der Vorgänger war.

*VW has noticed that mostly small cars are selling well in Europe as purely electric vehicles. Even better if the cars also have iconic names. And so VW has given its models names again instead of numbers, starting with the Polo, that was presented at the IAA Mobility 2025. It will be interesting to see whether the new model, with its intelligent design and visionary technology, will be as big a sales hit as its predecessor.*

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



© Foto: Volkswagen AG

## – rein elektrisch!



© Foto: Rolls-Royce Motorcars

### Rolls-Royce Phantom

Ein E-Motor für das Flaggschiff kommt ab 2028

Rolls-Royce hat mit dem Spectre bereits sein erstes voll-elektrisches Luxusauto auf dem Markt. Auch für den »Phantom«, das Flaggschiff, das seit 100 Jahren als Symbol für automobilen Luxus steht, ist der Umstieg auf den elektrischen Antrieb geplant. Wer nicht warten möchte, bis der neue Phantom erhältlich ist, kann sein Glück in der Edelschmiede Lunaz versuchen, die jedes Rolls-Royce Modell in ein rein elektrisches Luxusvehikel umwandelt.

*Rolls-Royce already has its first fully electric luxury car on the market in the form of the Spectre. The Phantom, the flagship model that has been a symbol of automotive luxury for 100 years, is also set to switch to electric drive. Those who don't want to wait until the new Phantom is available can try their luck at the luxury coachbuilder Lunaz, which converts every Rolls-Royce model into a purely electric luxury vehicle.*

[www.rolls-roycemotorcars.com](http://www.rolls-roycemotorcars.com)

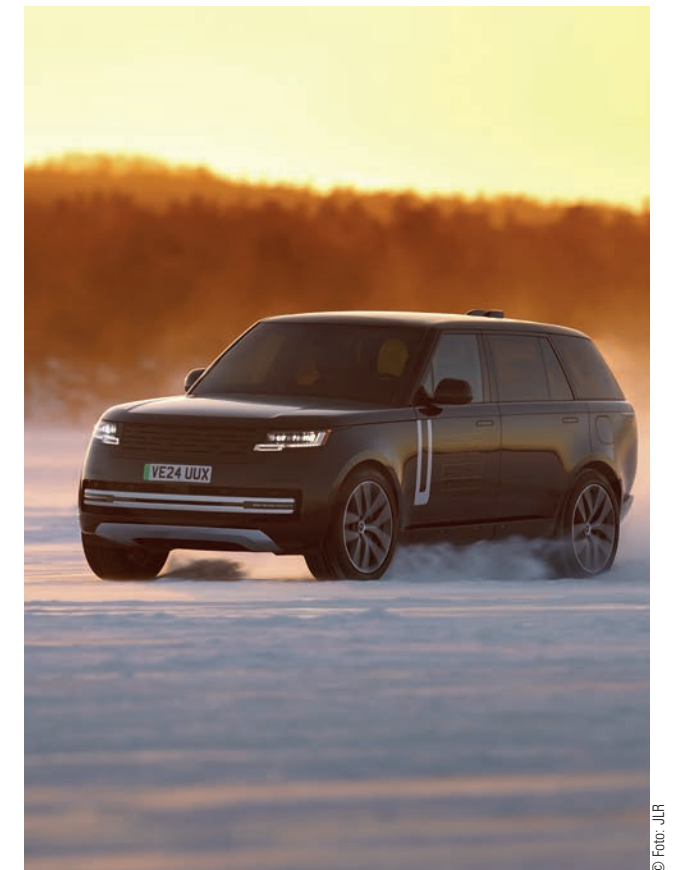
### Range Rover Electric

Nachhaltiges Luxus-SUV

Range Rover definiert mit dem rein elektrischen Modell die Eigenschaften eines elektrischen Luxus-SUV völlig neu, und schafft so ein perfektes Fahrerlebnis. Verbunden wird dies mit dem klaren Ziel, die unvergleichliche Produkt-DNA zu bewahren. Geländetauglichkeit und Raffinesse sind wesentliche Elemente des Range Rover-Erlebnisses, und damit zukünftige Besitzer das auch rein elektrisch genießen können, durchlaufen die Prototypen zur Zeit Tests auf allen Terrains und in allen Klimazonen, bevor die Bestellannahme in 2026 beginnt.

*With its all-electric vehicle, Range Rover is completely redefining the characteristics of a luxury electric SUV, creating the perfect driving experience. This is combined with the clear goal of preserving the brand's unrivalled product DNA. Off-road capability and refinement are essential elements of the Range Rover experience, and to ensure that future owners can enjoy this in a purely electric form, the prototypes are undergoing testing on all terrains and in all climate zones.*

[www.rangerover.com](http://www.rangerover.com)



© Foto: JLR





Lenya Zulauf mit Freundinnen

v.l.: Holger Zulauf, Christel Tzourmbakis, Teodor Ducu

## Gegen Einsamkeit – Mit Innovation und Stil

In der exklusiven FRALounge am Flughafen Frankfurt feierte Unternehmer Holger Zulauf den erfolgreichen Generationenwechsel seines Lebenswerks Samedaylogistics mit Wegbegleitern, Freunden und Familie. Zusammen mit Partnerin Annkatrin Holter präsentierte er sein neues, ambitioniertes Herzensprojekt: Die »sixT8 GmbH« – ein Family Office, das gezielt in Start-ups investiert, die soziale Isolation bekämpfen. Zwischen Champagner-Genuss, futuristischem Ambiente und magischer Unterhaltung wurden erste Projekte wie die Networking-App BeConnect vorgestellt – Tools, die Menschen wieder in echte Begegnungen führen sollen. Ein Abend, der zeigte: Wahre Innovation beginnt dort, wo Menschlichkeit auf Unternehmertum trifft

### Combating Lonliness with Innovation and Style

*In the exclusive FRALounge at Frankfurt Airport, entrepreneur Holger Zulauf not only celebrated the successful generational change of his life's work, Samedaylogistics, but also presented an ambitious project close to his heart together with his partner Annkatrin Claßen: 'sixT8 GmbH' – a family office that specifically invests in start-ups that combat social isolation. Amidst champagne, a futuristic ambience and magical entertainment, initial projects such as the networking app BeConnect were presented – tools designed to bring people back to real encounters. An evening that showed: true innovation begins where humanity meets entrepreneurship.*

[www.samedaylogistics.de](http://www.samedaylogistics.de) · [www.sixt8.de](http://www.sixt8.de)



Oliver Sellnick (Vice President European Corridor Management DB AG)

Hotelier Peter Julius

Starfriseur Alex von Trentini mit Ehefrau Mercy

Jens Bischof (CEO Eurowings) mit Ehefrau

## NEUE LEITUNG BEI SAMEDAYLOGISTICS

Die Führung der Samedaylogistics Group übernimmt künftig Teodor Ducu.

Teodor Ducu ist seit 18 Jahren im Unternehmen tätig und hat in dieser Zeit entscheidend dazu beigetragen, die Prozesse kontinuierlich zu optimieren, neue SDL Büros weltweit zu eröffnen und den hohen Qualitätsanspruch des Unternehmens umzusetzen. „Eine Herausforderung, an der ich am meisten gewachsen bin und immer noch lerne, ist die Kunst, die verschiedenen Arbeitskulturen unserer internationalen Büros zu verbinden.“, so Teodor Ducu. „Doch es sind die Menschen, die weltweit für die Samedaylogistics Group arbeiten, der Zusammenhalt, die Freundschaften und die Kompetenz die immer funktionieren und mich weiter zuversichtlich stimmen, dass wir gemeinsam neue Standards setzen.“

„Bei der Samedaylogistics Group ist alles möglich und noch viel mehr. Wir haben so viele spannende und scheinbar unmögliche Projekte gemeistert. Kein Tag gleicht dem anderen!“, so Teodor

Ducu. „All das, sowie meine Liebe zu Time Critical Logistics und meine jahrelange Freundschaft zu meinem Mentor und Firmengründer Holger Zulauf, haben mich immer wieder motiviert so lange im Unternehmen zu bleiben und auf eine Zukunft voller Möglichkeiten zu schauen.“

Der Fokus wird, laut Ducu, künftig noch mehr auf der Stärkung des internationalen Netzwerks der Samedaylogistics Group liegen. Deshalb sind weitere internationale Büros sowie Investitionen in die IT-Infrastruktur geplant. Außerdem werden AI und Robotik an Relevanz gewinnen. Gleichzeitig soll das Verständnis für den Kunden und die Stabilisierung der menschlichen Komponente in Zeiten der Automatisierung weiter beibehalten werden.

Teodor Ducu setzt auf flache Strukturen, Empathie und wird selbst weltweit aktiv. Mit Teodor Ducu wird die Samedaylogistics-DNA weitergeführt und ein klares Zeichen für Kontinuität, Erfahrung und Zukunftsorientierung gesetzt. Die Samedaylogistics Group wird weiterhin ein verlässlicher Partner für Time Critical Logistics auf höchstem Niveau bleiben.

**SAMEDAYLOGISTICS**  
The Experts in Emergency Logistics

Teodor Ducu  
CEO Samedaylogistics Group



Emergency Hotline: +49 (0)6107 5051-25 / [helpnow@samedaylogistics.de](mailto:helpnow@samedaylogistics.de)

[www.samedaylogistics.de](http://www.samedaylogistics.de) | [www.obc.de](http://www.obc.de) | [www.air-charter.de](http://www.air-charter.de)





# Risotto al Blu

Safranrisotto Monte Bianco mit Gorgonzola-Eis

Ein Rezept aus dem Sternerestaurant CARMELO GRECO

### Gorgonzola-Eis

90 ml Sahne  
330 ml Milch  
30 g Zucker  
100 g Eigelb  
350 g Gorgonzola  
Feines Salz

Sahne und Milch in einem Topf langsam zum Kochen bringen. Den Gorgonzola zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Anschließend Eigelb und Zucker hinzugeben und alles sorgfältig mixen, bis eine glatte, cremige Masse entsteht. Nach Bedarf salzen. Sobald die Masse vollständig abkühlt ist, kann sie in einen Gefrierbehälter gefüllt und für mindestens 24 Stunden in den Gefrierschrank gestellt werden.

### Safranrisotto Monte Bianco

320 g Acquerello Reis  
1 TL Safranfäden  
½ Zwiebel  
40 ml Weißwein  
1 l Gemüsebrühe  
Wasser  
Natives Olivenöl extra  
Feines Salz  
150 g geriebener Parmigiano Reggiano  
75 g kalte Butter

Zuerst die Safranfäden in eine kleine Schüssel mit Wasser gegeben, die Schüssel abdecken und die Fäden für mindestens 6 Stunden ziehen lassen. Im nächsten Schritt wird die Gemüsebrühe erwärmt. Währenddessen eine Zwiebel halbieren, schälen und fein hacken. Die Zwiebelwürfel in eine Sauteuse mit etwas Öl geben und für 10 bis 15 Minuten auf niedriger Stufe leicht schmoren lassen. Wenn die Zwiebeln weich und glasig sind, wird der trockene Acquerello Reis hinzugegeben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren angeröstet. Mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verkochen lassen. Nun kann der Reis nach und nach mit der heißen Gemüsebrühe beträufelt werden. Dabei beachten, dass die Flüssigkeit vollständig aufgenommen wurde, bevor weitere Brühe hinzugegeben wird. Währenddessen leicht und gleichmäßig köcheln lassen. Bevor der Reis gar ist, wird die Safranflüssigkeit hinzugefügt. Die am Boden verbleibenden Fäden können zum Schluss zur Dekoration verwendet werden. Alles gut verrühren und den Reis fertig garen. Dann die Hitze ausschalten und die kalte Butter sowie den geriebenen Parmigiano Reggiano unterrühren. Bei Bedarf noch ein wenig Gemüsebrühe hinzufügen, um die richtige Konsistenz zu erhalten.

### Servieren

Mit einem Löffel eine Nocke Gorgonzola-Eis abstechen und auf dem Risotto anrichten. Die Safranfäden zum Garnieren verwenden und schnell servieren!

## Saffron Risotto Monte Bianco with Gorgonzola Ice Cream

### Gorgonzola Ice Cream

90 ml cream  
330 ml milk  
30 g sugar  
100 g egg yolks  
350 g Gorgonzola  
Fine salt

Slowly bring the cream and milk to the boil in a saucepan. Add the Gorgonzola and melt while stirring. Then add the egg yolks and sugar and mix everything carefully until you have a smooth, creamy mixture. Add salt to taste. Once the mixture has cooled completely, it can be poured into a freezer container and placed in the freezer for at least 24 hours.

### Saffron Risotto Monte Bianco

320 g Acquerello rice  
1 tsp saffron threads  
½ onion  
40 ml white wine  
1 l vegetable stock  
Water  
Extra virgin olive oil  
Fine salt  
150 g grated Parmigiano Reggiano  
75 g cold butter



First place the saffron threads in a small bowl with water. Cover the bowl and leave the threads to soak for at least 6 hours. Next, heat the vegetable stock. Meanwhile, halve, peel and finely chop an onion. Place the diced onion in a sauté pan with a little oil and gently fry on a low heat for 10 to 15 minutes. When the onions are soft and translucent, add the dry Acquerello rice and toast on a low heat, stirring constantly. Deglaze with white wine and allow the alcohol to boil off. Gradually add the hot vegetable stock to the rice. Make sure that the liquid has been completely absorbed before adding more stock. Meanwhile, simmer gently and evenly. Before the rice is cooked, add the saffron liquid without the threads. Stir everything well and finish cooking the rice. Turn off the heat and stir in the cold butter and grated Parmigiano Reggiano. If necessary, add a little more vegetable stock to achieve the right consistency.

### Serving

Use a spoon to scoop out a scoop of Gorgonzola ice cream and place it on top of the risotto. Use the saffron threads for garnish and serve immediately!

*Buon appetito!*



Benedetto Russo (links) und Carmelo Greco begeistern in Frankfurt mit feinsten italienischen Sterneküche  
Benedetto Russo (left) and Carmelo Greco delight guests in Frankfurt with the finest Italian Michelin-starred cuisine

Der gebürtige Sizilianer Carmelo Greco zählt nicht nur seit vielen Jahren zu einem der besten italienischen Köche in Deutschland, sondern kann seit 1996 auch regelmäßig die Tester des Guide Michelin begeistern. In seinem gleichnamigen Sternerestaurant in Frankfurt hat er den seit 2017 im Team arbeitenden Benedetto Russo vor 2 Jahren zum gleichberechtigten Küchenchef ernannt – eine Partnerschaft, die noch mehr feinste italienische Aromen auf die Teller zaubert.

Born in Sicily, Carmelo Greco has not only been one of the best Italian chefs in Germany for many years, but has also regularly impressed the Michelin Guide testers since 1996. Two years ago, he appointed Benedetto Russo, who has been working in his Michelin-starred restaurant in Frankfurt since 2017, as his equal chef – a partnership that conjures up even more exquisite Italian flavours on the plate.

[www.carmelo-greco.de](http://www.carmelo-greco.de)



# Mit dem Sternekoch am Herd

Im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg können Hobbyköche zusammen mit Sternekoch Maximilian Moser ein exquisites Menü zaubern

Nach der erfolgreichen Premiere im Jahr 2024 kehrt eine besondere Kochveranstaltung zurück: Ab dem 26. Oktober 2025 können Hobbyköche an einem der Kurse im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg teilnehmen. Gemeinsam mit Sternekoch Maximilian Moser entsteht ein raffiniertes Drei-Gänge-Menü: vom geräucherten Saiblingstatar mit grünem Apfel über Kalbsrücken im Wirsingmantel bis hin zum süßen Mangostrudel. Die Gäste erhalten Profi-Tipps, probieren unter Anleitung des 40-jährigen neue Techniken aus und erleben den kreativen Austausch am Herd.

Bis März 2026 stehen insgesamt fünf Termine zur Auswahl. Im Preis von 169 €/Pers. enthalten sind sowohl die Kochutensilien als auch Kursmappen sowie Weinbegleitung, Wasser, Softgetränke, Kaffee und Tee. Reservierung können per E-Mail an [frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:frontoffice@vier-jahreszeiten-starnberg.de) oder telefonisch vorgenommen werden. Und natürlich kann auch die passende Übernachtung dazu gebucht werden.

## Zwischen Genuss und Inspiration

Die stilvolle Event-Suite »Sisi« des Vier-Sterne-Superior-Hotel Vier Jahreszeiten im oberbayerischen Fünfseenland bietet den perfekten Rahmen, um nach dem Kochkurs einen Abend voller Genuss und Inspiration zu verbringen. In elegantem Ambiente treffen kulinarische Köstlichkeiten

auf persönlichen Austausch, während die Gäste die gemeinsam zubereiteten Gerichte verkosten und den Abend in entspannter Atmosphäre genießen. Küchenchef Maximilian Moser, bekannt für seine präzise Technik, liebevoll komponierte Kreationen und den gekonnten Einsatz frischer, saisonaler Produkte, begleitet die Teilnehmer mit Leidenschaft durch jeden Gang und teilt sein umfangreiches Wissen über die Spitzenküche. Der gebürtige Münchner leitet seit 2013 das hauseigene Gourmetrestaurant Aubergine, das mit 1 Michelin-Stern ausgezeichnet ist, und verbindet dort feinstes Handwerk mit kreativer Raffinesse – ein Erlebnis, das sowohl Hobbyköche als auch Genießer begeistert.

## With the Star Chef at the Stove

*From 26 October 2025, amateur chefs will be able to take part in one of the courses at the Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Together with Michelin-starred chef Maximilian Moser, they will create a sophisticated three-course menu: from smoked char tartare with green apple to veal loin wrapped in savoy cabbage and sweet mango strudel. Guests will receive professional tips, try out new techniques under the guidance of the 40-year-old chef and experience creative exchange at the stove. There are a total of five dates to choose from until March 2026, reservations can be done by phone or email.*

[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)



© Foto: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Sternekoch Maximilian Moser vom »Gourmetrestaurant Aubergine« im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg  
Michelin-starred Chef Maximilian Moser from the »Gourmetrestaurant Aubergine« at Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

# Ein Wein, der nachhallt wie ein Meisterwerk.

## Mit dem Jahrgang 2024 beginnt ein neues Kapitel Rheingauer Weingeschichte:

Mit dem Jahrgang 2024 trägt der traditionsreiche CHARTA RIESLING der Weingüter Wegeler erstmals den Namen BTHVN – eine Hommage an LUDWIG VAN BEETHOVEN und an eine besondere Verbindung.

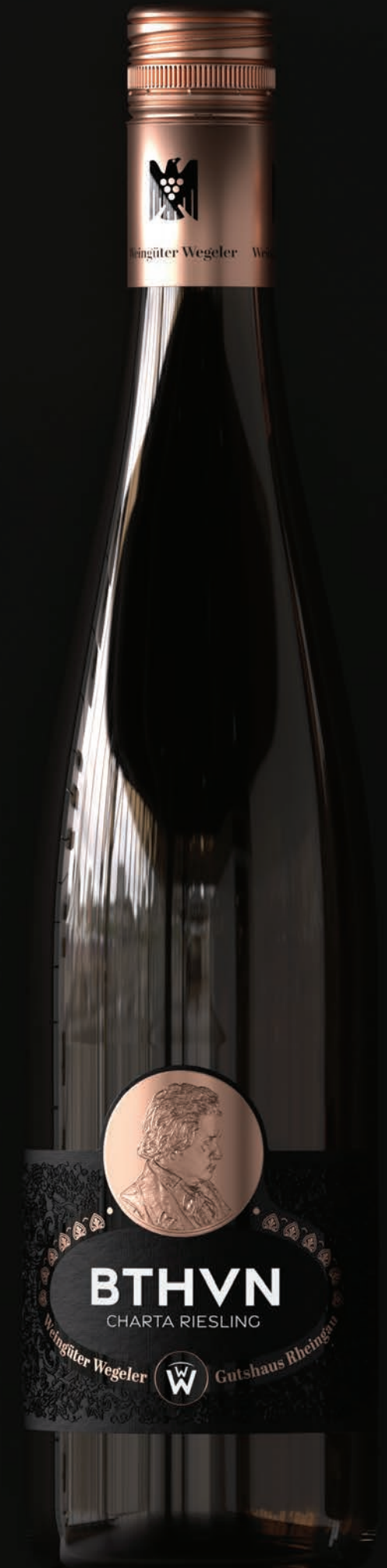
Die Weingüter Wegeler zählen seit 1882 zu den renommiertesten Familienweingütern Deutschlands – mit Spitzenlagen im Rheingau, an der Mosel und in Assmannshausen. Ihre Geschichte reicht zurück bis ins 18. Jahrhundert, als Franz G. Wegeler, ein Vorfahr der Gründerfamilie, enger Freund und Vertrauter Beethovens war.

Der BTHVN RIESLING stammt aus klassifizierten GRANDCRU-LAGEN und wird nach den Prinzipien der CHARTAVEREINIGUNG vinifiziert: trocken, herkunftsgeprägt, mit Tiefe und Reifepotenzial.

Ein Euro pro Flasche geht an die Stiftung Beethoven-Haus Bonn, zur Förderung junger Musiktalente. Kultur, die bleibt – im Glas und darüber hinaus.



Weingüter Wegeler  
[www.wegeler.com](http://www.wegeler.com)







Sternekoch Ángel León  
Michelin-starred chef Ángel León

© Foto: Belmond Group/ Mount Nelson

# Amura – Seafood Fine Dining

Im Mount Nelson Hotel in Kapstadt eröffnet Sternekoch Ángel León ein Restaurant mit seiner Signature–Meeresküche

Wo der Atlantik und der Indische Ozean aufeinander-treffen, beginnt ein neues kulinarisches Kapitel. Das Mount Nelson, A Belmond Hotel, Kapstadt, freut sich über die Eröffnung des »Amura« von Michelin–Sternekoch Ángel León – ein immersives kulinarisches Erlebnis, inspiriert von der geheimnisvollen Schönheit und Artenvielfalt des Meeres. Dieses kulinarische Highlight, das im Dezember 2025 eröffnet wird, ist das erste Restaurant des preisgekrönten »Chef of the Sea« außerhalb Spaniens und sein Debüt in Afrika. Geprägt vom Rhythmus des Ozeans und dem Reichtum der Kapküste verspricht das Amura eine sinnliche Reise durch die Linse eines der visionärsten Köche der Welt. Von Spanien bis Südafrika fließt eine uralte Strömung aus Salz und Wind, Handel und Tradition. Der Geburtsort von Küchenchef Ángel León diente einst als Tor zum Osten, während das Kap der Guten Hoffnung eine wichtige Versorgungsstation für Schiffe war, die die Spitze Afrikas pas-sierten. Amura ist aus dieser unsichtbaren maritimen Brücke entstanden. Mit fermentiertem Fisch, würzigen Brühen, Feuerkochen und einer tiefen Ehrfurcht vor dem Ozean zelebriert es das gemeinsame kulinarische Erbe Andalusiens und Afrikas. Ángel León hat durch seinen bahnbrechenden Ansatz bei der Verwendung von Zutaten aus dem Meer die Sprache der

Meeresfrüchteküche revolutioniert. Seine visionäre Arbeit hat ihm internationale Anerkennung eingebracht, darunter die begehrte Auszeichnung mit drei Michelin–Sternen für das Restaurant Aponiente und zwei Sternen für das Alevante. Er ist dafür bekannt, selten verwendete Meeresfrüchte wie Phytoplankton und Seereis auf den Teller zu bringen. Für seinen Einsatz für eine verantwortungsbewusste Gastronomie hat er den Michelin Green Star Award erhalten.

*Where the Atlantic and Indian Oceans meet, a new culinary chapter unfolds. Mount Nelson, A Belmond Hotel, Cape Town proudly announces the unveiling of Amura by Michelin Star Chef Ángel León – an immersive marine dining experience inspired by the mysterious beauty and biodiversity of the sea. Opening December 2025, this culinary destination marks the award-winning »Chef of the Sea's« first restaurant outside of Spain, and his debut in Africa. Shaped by the rhythms of the ocean and the richness of the Cape coastline, Amura promises a sensory journey through the lens of one of the world's most visionary chefs. Ángel León has transformed the language of marine cuisine through his groundbreaking approach to sea-sourced ingredients. His visionary work has earned widespread international acclaim, including the coveted distinction of three Michelin stars for Aponiente and two for Alevante.*

[www.belmond.com](http://www.belmond.com)



# Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend oder mild moussierend im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Anwendungsgebiete: Zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen. Staatl. Fachingen Heilwasser regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihre Ärztin, Ihren Arzt oder in Ihrer Apotheke. Stand der Information: 08/2022. **Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH • Brunnenstraße 11 • 65626 Fachingen • [www.fachingen.de](http://www.fachingen.de)**



# Herausragend in Architektur & Design

Der Michelin Guide vergibt am 8. Oktober erstmals den Architecture & Design Award für Hotels

Bei der Auszeichnung der vom Guide Michelin bewerteten Hotels, den Michelin Keys, wird das Unternehmen erstmalig auch den neuen Architecture & Design Award an ein Hotel vergeben. Fünf Nominierte haben die Michelin-Inspektoren ausgewählt und jeder dieser Hotels überzeugt durch eine einzigartige Architektur und herausragendes Design.



Das **Atlantis The Royal** in Dubai sieht mit dem ineinandergreifenden Design der einzelnen Elemente futuristisch aus. Gleichzeitig schafft diese Architektur aber auch eine Vielzahl von natürlich belüfteten, schattigen Außenbereichen.

Die **Villa Nai 3.3**, ein luxuriöses Retreat auf der kroatischen Insel Dugi Otok, wurde in einen Hügel hinein gebaut, das dabei gewonnene Gestein diente zugleich als Baumaterial – ein Konzept, welches das Gebäude auf natürliche Weise mit der Umgebung verschmelzen lässt.

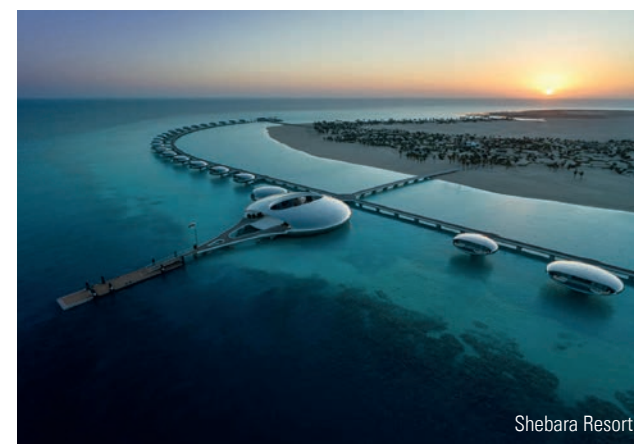


Der Luxus-Hotelpalast von **Rosewood** in **Sao Paulo**, Brasilien, ist ein Ensemble aus einem historischen Gebäude in Kombination mit einem beeindruckenden neuen Turm.

Der Rosewood Tower ist von einem Holzgitter umgeben und mit über 10.000 einheimischen Bäumen aus dem Mata-Atlântica-Regenwald bewachsen. Sein innovatives Design begegnet den Herausforderungen der städtischen Umwelt, indem es die einheimische Flora wieder in die großstädtische Landschaft einbringt.

Das revolutionäre Designkonzept hinter dem **Benesse House** wurde 1992 von Tadao Ando entworfen, einem der berühmtesten japanischen Architekten. Durch die Verschmelzung von Galerieräumen und Gästeunterkünften entstand auf Naoshima, einer der Inseln im japanischen Binnenmeer, ein beispielloser Hybrid aus Museum und Hotel mit vier Flügeln im minimalistischen Design.

An schimmernden Perlen orientierte sich das Design der Villen im **Shebara Resort** in Saudi Arabien. Um die Natur am Roten Meer möglichst wenig zu zerstören, wurden die 73 Villen bereits fertig konstruiert auf das Gelände gebracht und liegen jetzt wie Perlen direkt über der Meeresoberfläche bzw. am Strand.



## Outstanding Architecture & Design

When awarding the Michelin Keys on October 8 to hotels rated by the Michelin Guide, the company will also be presenting the new Architecture & Design Award to a hotel for the first time. The Michelin inspectors have selected five nominees, each of which impresses with its unique architecture and outstanding design: The Atlantis The Royal in Dubai, Villa Nai 3.3 in Croatia, the Rosewood Sao Paulo, Benesse House in Japan and the Shebara Resort at Saudia Arabia's Red Sea Coast.

[www.guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com)

# Lassen Sie Ihre Traumreise durch Südamerika wahr werden!

Individuell, mit privater Führung oder als Gruppenreise – beim Reiseveranstalter Galapagos PRO gestalten Sie Ihre Traumreise nach Ihren eigenen Vorstellungen

Frei und selbstbestimmt gestalten Sie Ihre Expeditionsreise durch Südamerika: vom Atlantik über die Anden zum Pazifik, von tropischen Regenwäldern bis in endlose Wüsten und auf die Galapagos-Inseln; privat geführt mit Ihrem Naturführer, individuell mit dem Mietwagen oder im Camper.

Entdecken Sie die atemberaubende Schönheit des südamerikanischen Kontinents und lassen Sie sich dabei von unseren Experten unterstützen. Wir planen Ihre Traum-Route, sorgen für entspanntes Reisen und den reibungslosen Ablauf. Die Destinationsexperten von Galapagos PRO sind immer auch vor Ort für Sie da und begleiten Sie in Peru und Bolivien, Argentinien, Uruguay & Chile bis nach Ecuador und auf die Galapagos-Inseln. Lassen Sie sich von unseren besonderen Reiseprogrammen inspirieren! Großes Plus: Mit täglichen Abfahrten und maßgeschneiderten Programmen gestalten Sie Ihre Reise zum Wunsch-Termin so flexibel wie Sie möchten – intensiv und einzigartig. Mögliche Bausteine sind zum Beispiel:

- Patagonien – Atacama-Wüste – Iguazu-Wasserfälle
- Auf den Spuren Darwins – Osterinsel & Galapagos
- Höhepunkte am Pazifik: Machu Picchu, Yasuni-Nationalpark & Galapagos-Inseln

## Wie groß ist Ihr Wissensdurst?

Wer noch tiefer in die Naturwelten einsteigen möchte, fährt mit der Ecuador- und Galapagos-Kennerin Beate Zwermann auf eine Profi-Gruppenreise. Nur zweimal pro Jahr begleitet sie die Kleingruppe und macht unvergessliche Begegnungen vor Ort möglich. Die nächste Profireise findet am 13. März 2026 statt.

Höhepunkte dieser Reise:

- Treffen mit Forschern der Charles-Darwin-Station auf den Galapagos-Inseln
- Naturführung durch Hein Angermeyer, Nachfahre der berühmten Hamburger Siedlerfamilie auf den Galapagos-Inseln
- Kreuzfahrt auf dem Katamaran Tip Top II der Reederei Wittmer – Nachfahren der ersten Siedler auf der Galapagos-Insel Floreana
- Yasuni-Nationalpark – der artenreichste Ort im Amazonas-Regenwald mit 4-tägigem Aufenthalt in der Sacha Lodge



Patagonien



Machu Picchu



Galapagos

## Galapagos: Naturwunder hautnah erleben

**Termine:** Gruppenreise 13.03. - 27.03.2026

**Preis:** ab 11.950 €

**Termine:** Individualreise (Westroute)

10.10. - 24.10.2025 | 30.01. - 13.02.2026 | 27.03. - 10.04.2026

22.05. - 05.06.2026 | 09.10. - 23.10.2026

**Termine:** Individualreise (Südroute)

06.02. - 19.02.2026 | 20.03. - 02.04.2026 | 03.04. - 16.04.2026

15.05. - 28.05.2026 | 18.09. - 01.10.2026 | 16.10. - 30.10.2026

30.10. - 12.11.2026

**Preis:** ab 9.950 €

Galapagos PRO GmbH

Schillerstraße 14 · 60313 Frankfurt

+49 (0)69.7191 40-30 · [info@galapagos-pro.com](mailto:info@galapagos-pro.com)

[www.galapagos-pro.com](http://www.galapagos-pro.com)



# Farben, Düfte, Stille aus 1001 Nacht

GENIESSE MAROKKOS URLAUBSPARADIES

In Marokko wird jede Reise zum sinnlichen Erlebnis. Jahrhundertalte Handwerkskunst, lebendige Souks und stilvolle Gastfreundschaft prägen das Bild eines Landes, das mit all seinen Facetten verführt.

Ob Rückzug in ein Boutique-Hotel oder

Streifzug durch Marrakeschs Gassen, Schönheit begegnet dir in Form, Farbe und Duft. Marokko ist ein Ort für Genießer und für alle, die das Besondere suchen.

DEIN REISEBÜRO FREUT SICH AUF DICH



schauinsland  
reisen





# »Darsena Listening Suite«

Die weltweit erste Hotelsuite, die vollständig dem Genuss des Musikhörens gewidmet ist

Mit viel Herzblut von Hotelbesitzer und Musikliebhaber Luis Contreras gemeinsam mit der renommierten Designerin Patricia Urquiola entworfen, ist die 200m<sup>2</sup> große Darsena Listening Suite im Il Sereno Lago di Como Hotel ein Refugium für anspruchsvolle MusikliebhaberInnen. Sie vereint analogen High-Fidelity-Klang, haptisches Design und Michelin-prämierte Kulinarik – vor der unvergesslichen Kulisse des Comer Sees. Die Klipsch La Scala Lautsprecher, McIntosh Röhren-Vorverstärker und Verstärker, der Thorens Plattenspieler sowie ein sorgfältig restauriertes Revox-Tonbandgerät sind eine Hommage an das Analoge. Die riesige Schallplattensammlung wird stetig erweitert, denn Gäste können im voraus ihre Lieblingsalben bestellen. Sterne-Küchenchef Raffaele Lenzi serviert direkt in der Suite Degustationsmenüs – begleitet von einer fein kuratierten musikalischen Kulisse.

*Designed with great passion by hotel owner and music lover Luis Contreras in collaboration with renowned designer Patricia Urquiola, the 200m<sup>2</sup> Darsena Listening Suite at the Il Sereno Lago di Como hotel is a refuge for discerning music lovers. It combines analogue high-fidelity sound, tactile design and Michelin-starred cuisine – against the unforgettable backdrop of Lake Como.*

[www.serenohotels.com](http://www.serenohotels.com)



© Fotos: Sereno Hotels

# Luxus auf See – fast wie privat

Emerald Cruises setzt neue Maßstäbe im Kreuzfahrtsegment mit kleinen Luxusyachten

2019 stellte die Scenic Group mit der Scenic Eclipse als weltweit erster Discovery Yacht ein Ultra-Luxus-Schiff für bis zu 228 Gäste vor, seit 2023 sticht auch die Eclipse II in See. Zu den Highlights an Bord gehören ein U-Boot, um die Tiefen der Meere zu erkunden, sowie je zwei Helikopter

für Rundflüge. 2026 wird nun die neu gebaute Emerald Kaia im Mittelmeer ihre Jungfernfahrt absolvieren, die Platz für maximal 128 Gäste bietet und mit vielen Innovationen aufwartet. Die Schwesternschiffe Emerald Raija und Emerald Xara werden 2027 bzw. 2028 vom Stapel laufen. Alle drei Schiffe verfügen über großzügige luxuriöse Suiten, einen direkten Zugang zum Wasser, Außenbereiche mit privatem Charakter und Service auf höchstem Niveau.

## Luxury at Sea – with Private Character

*In 2019, Scenic Group introduced the Scenic Eclipse, the world's first discovery yacht, an ultra-luxury ship for up to 228 guests. In 2026, the newly built Emerald Kaia will make its maiden voyage in the Mediterranean, offering space for a maximum of 128 guests and featuring many innovations.*

[www.emeraldcrucises.eu](http://www.emeraldcrucises.eu)



© Foto: Scenic Group



© Foto: Valentin Velkov stock.adobe.com

anzeige

# Cocktail aus Sonne und Stränden

Hoteltipps von alltours für einen unvergesslichen Traumurlaub im Inselparadies Dominikanische Republik

Die Dominikanische Republik ist ein Ort der puren Lebensfreude – kein Wunder, denn hier finden Sie fantastische Naturschutzgebiete, traumhafte Strände und das kristallklare Karibische Meer. Die Menschen sind fröhlich und ausgesprochen gastfreundlich. Mischen Sie sich unter die Einheimischen in der Hauptstadt Santo Domingo. Sie beeindruckt ihre Besucher mit ihren hübschen Häusern aus der Kolonialzeit und der historischen Altstadt. Schwimmen Sie in der Karibik und fühlen Sie den warmen Sand unter Ihren Füßen. Das ist Urlaub von seiner schönsten Seite. Abgesehen von den Traumstränden ist die Dominikanische Republik aber auch besonders für ihren Bernstein bekannt, der als einer der feinsten weltweit gilt. Genießen Sie die typischen

Vertreter der lokalen Küche aus Kokosmilch, Meeresfrüchten und frischem Fisch, kombiniert mit Yucca und Kochbananen. Folgende Hoteltipps empfiehlt alltours in Zusammenarbeit mit dem Fremdenverkehrsamt der Dominikanischen Republik. [Buchbar auf alltours.de](http://Buchbar.auf.alltours.de)

## A Cocktail of Sun and Beaches

*The Dominican Republic is a place of pure joie de vivre – no wonder, because here you will find fantastic nature reserves, beautiful beaches and the crystal-clear Caribbean Sea. The following hotel tips are recommended by alltours in cooperation with the Dominican Republic Tourist Board and can be booked at:*

[www.alltours.de/urlaub/dominikanische-republik](http://www.alltours.de/urlaub/dominikanische-republik)

Das **Paradisus Palma Real Golf & Spa Resort** definiert das Luxuserlebnis in der Dominikanischen Republik neu. Dieses elegante Resort befindet sich am legendären Strand von Bávaro und verfügt über 596 Suiten. Eine Mischung aus moderner Kolonialarchitektur, erstklassiger Gastronomie, elegantem Spa und außergewöhnlicher Gastfreundschaft. Das Hotel ist das perfekte Reiseziel für anspruchsvolle Paare, Wellness- und Gourmetreisende sowie für diejenigen, die besondere Anlässe feiern möchten. Golf Fans finden auf dem Cocotal Golf & Country Club 27 traumhafte Spielbahnen.



© Foto: Meliá Hotels & Resorts

Das elegante Paradisus Palma Real Golf & Spa Resort aus der Vogelperspektive

Das **Viva Miches by Wyndham** befindet sich am unberührten weißen Sandstrand von Playa Esmeralda und garantiert einen traumhaften Blick auf das türkisblaue Karibische Meer. Das weitläufige 5-Sterne-Resort verfügt über 538 komfortable Zimmer und ist ideal für Familien und Paare. Es bietet ein umfangreiches Freizeit- und Unterhaltungsprogramm wie Wassersportmöglichkeiten, einen Fitnessraum, einen Kids Club, Themenpartys, eindrucksvolle Shows und tägliche Aktivitäten. In mehreren Restaurants und Bars können sich die Gäste auf eine kulinarische Reise begeben.



© Foto: Viva Resorts by Wyndham

Die atemberaubende Poollandschaft inkl. Swim-Up-Bar am Meer im Viva Miches





# Direktflug ins Paradies

## Mit Discover Airlines Punta Cana entdecken

Türkisblaues Meer, kilometerlange feine Sandstrände und ein tropisches Klima mit ganz viel Sonne. Punta Cana, an der Ostküste der Dominikanischen Republik gelegen, ist bekannt für seine paradiesischen Strände und das kristallklare Wasser des Atlantiks. Doch die Region bietet weit mehr als nur idyllische Küstenabschnitte: Sie ist eine faszinierende Mischung aus unberührter Natur, lebendiger Kultur und vielfältigen Freizeitmöglichkeiten.



### **Dominikanische Republik: Eine Reise für alle Sinne**

Tauchen Sie ein in die authentische dominikanische Kultur. Die Lebensfreude der Inselbewohner spiegelt sich im rhythmischen Merengue und Bachata wider, in der bunten Kunst und auf den lokalen Märkten, wo handgefertigte Souvenirs und frische Produkte angeboten werden.

Freizeitmöglichkeiten gibt es so viele wie Sand am Meer: Wassersportler kommen beim Tauchen und Schnorcheln auf ihre Kosten. Naturliebhabende sollten einen Ausflug zur Insel Saona oder in den Nationalpark Los Haitises einplanen, um die artenreiche Tier- und Pflanzenwelt zu erleben.

Für Golfliebhaber ist Punta Cana ebenfalls ein wahres Paradies. Die Region beherbergt einige der schönsten und anspruchsvollsten Golfplätze der Karibik, oft mit atemberaubendem Meerblick. Ob Anfänger oder erfahrener Spieler, hier findet jeder seine Herausforderung auf perfekt gepflegten Greens, umgeben von tropischer Natur.

### **Nahtlose Verbindung ins Paradies**

Die Reise selbst ist schon Teil des Urlaubs. Deshalb erwartet Sie auf Ihrem Discover Airlines Flug ein aufmerksamer Service, der sich um Ihre individuellen Bedürfnisse kümmert, sowie eine hochwertige Auswahl an Speisen und Getränken. Besonders in der Business Class gibt es zudem ganz viel Platz für Erholung und Vorfreude auf Ihren Urlaub.

Sie starten von den Drehkreuzen München (MUC) und Frankfurt (FRA) aus bequem und direkt in Richtung Karibik. Was diese Verbindung besonders attraktiv macht, ist die nahtlose Anbindung an das gesamte Streckennetz der Lufthansa Group. Egal, ob Sie aus Hamburg, Berlin, Wien, Zürich oder einer der anderen zahlreichen Zubringerstädte kommen – dank der optimal aufeinander abgestimmten Flugpläne erreichen Sie Ihren Langstreckenflug nach Punta Cana stressfrei. Worauf warten Sie noch? Entdecken Sie Punta Cana und erleben Sie Ihr Urlaubsparadies mit Discover Airlines.



### **Ganz viel Genuss.**

Ihre kulinarische Reise beginnt in der Business Class mit einem besonderen Onboard-Menü und geht in Punta Cana weiter: Probieren Sie unbedingt die frischen Meeresfrüchte oder Mangú, ein Gericht aus Kochbananen.

**discover.**  
airlines

**Dominikanische  
Republik**  
Alles was Sie brauchen

**Das  
Paradies**  
GENIEßE



Die fast 2.500 Meter über dem Meeresspiegel am malerischen östlichen Rand des Ngorongoro-Kraters gelegene Osonjoi Lodge verbindet Safari-Luxus der nächsten Generation mit tief verwurzelter Nachhaltigkeit und unvergleichlichem Zugang zu einem der berühmtesten Wildschutzgebiete der Welt.

Lemala Osonjoi ist ein Zufluchtsort innerhalb des UNESCO-Weltkulturerbes »Ngorongoro Conservation Area«. Die Lage der Lodge direkt vor dem Lemala-Tor und hoch über der größten intakten Vulkankaldera der Welt bietet Gästen privilegierten Zugang zu einem der artenreichsten und visuell spektakulärsten Ökosysteme des Kontinents. Durch kurze Anfahrtswege gehören die Gäste morgens zu den ersten Wildbeobachtern. Private Mittagessen auf dem Kraterboden verwandeln eine traditionelle Pirschfahrt in ein ganztägiges Abenteuer.

In jeder der 20 Suiten der Anlage, darunter auch Suiten mit zwei Schlafzimmern, verbindet die Innenausstattung aus handgefertigtem Holz, pigmentiertem Zement, Holzverkleidungen und Panoramafenstern Wärme und Raffinesse. Zu den durchdachten Details in der kühlen Gebirgsluft gehören langsam brennende Holzöfen, winterfeste Bettdecken, Wärmflaschen und ein Tagesbett neben dem Kamin, das zum Lesen am Nachmittag oder zu einem Schlummertrunk mit Blick auf den Wald einlädt. Der zentrale Pavillon der Lodge bietet eine kuratierte Bibliothek sowie eine weitläufige Außenterrasse mit prasselndem Feuer und einem Blick in die endlose Weite, ein Spa sorgt für Verwöhmomente.

Die Lemala Osonjoi Lodge ist mehr als nur eine designorientierte Lodge, sie ist ein Vorbild für regenerativen Safariturismo. Die Lodge ist vollständig netzunabhängig und wird mit Solarenergie betrieben. Sie wurde aus recycelten und lokalen Materialien gebaut, ohne Einwegkunststoffe.

### *Luxury Lodge on the Crater Rim*

*Located almost 2,500 metres above sea level on the picturesque eastern edge of the Ngorongoro Crater, Lemala Osonjoi Lodge is a haven within the UNESCO World Heritage Site of the Ngorongoro Conservation Area. The lodge's location directly in front of the Lemala Gate and high above the world's largest intact volcanic caldera offers guests privileged access to one of the continent's most biodiverse and visually spectacular ecosystems.*

*In each of the 20 suites, including two-bedroom suites, the interior design combines warmth and sophistication with handmade wood, pigmented cement, wood panelling and panoramic windows. The thoughtful details in the cool mountain air include wood-burning stoves, winter-proof duvets, hot water bottles and a daybed next to the fireplace, inviting you to read in the afternoon or enjoy a night-*

*cap with a view of the forest. The lodge's central pavilion offers a curated library and a spacious outdoor terrace with a crackling fire and a view of the endless expanse, while a spa provides moments of pampering.*

*Lemala Osonjoi Lodge is more than just a design-oriented lodge; it is a model for regenerative safari tourism. The lodge is completely off-grid and powered by solar energy. It was built from recycled and local materials, without single-use plastics.*

[www.lemalacamps.com](http://www.lemalacamps.com)

# Luxus-Lodge am Kraterrand

Osonjoi, die neueste Eröffnung von Lemala Camps & Lodges in Tansania, ist ein Refugium, das afrikanisch-alpines Design mit privilegiertem Zugang zum Ngorongoro-Kraterboden und einzigartigen Erlebnissen verbindet



Kühle Klarheit oder sinnliche Lebensfreude – entdecken Sie bei Bad Design von Marstaller den Raum, der so einzigartig ist wie Ihr Lebensstil.

## Weltklasse-Golf und Kultur

Das neu eröffnete Radisson Collection The National Hotel Brussels direkt an einem der schönsten Golfplätze Belgiens ist nur wenige Minuten von der pulsierenden Metropole Brüssel entfernt

In dem grünen und ruhigen Vorort Sterrebeek empfängt das 5-Sterne Radisson Collection The National Hotel Brussels seine Gäste mit zeitgenössischer Eleganz und zurückhaltender Raffinesse. Von den 150 Zimmern, darunter 30 Suiten und 12 Juniorsuiten, verfügen viele über eine private Terrasse und einen weiten Blick auf die Hügellandschaften und den angrenzenden Golfplatz. Das Interieur mit sanften Farbtönen und natürlichen Texturen wurde von dem international renommierten belgischen Architekten Olivier Dwek entworfen.

### Championship Golf Erlebnisse

Direkt neben dem Hotel liegt der renommierte Golfplatz »The National Golf Brussels«. Der 6 km lange 18-Loch-Parcours wurde vom bekannten Golfplatzarchitekten Bruno Steensels entworfen, zusätzlich gibt es einen 6-Loch-Kurzkurs, eine Driving-Range sowie Putting Greens und Chipping Areas.

### Kultur und Kulinarik in der Metropole Brüssel

In gut 15 Minuten erreicht man vom Radisson Collection the National Hotel Brussels aus die Innenstadt der belgischen Metropole, die das Herz jedes kulturell Interessierten mit

ihren vielen Museen und Ausstellungen höherschlagen lässt. Auch Gourmets kommen auf ihre Kosten, denn es locken nicht nur zahlreiche Sternerestaurants, sondern Brüssel ist auch bekannt für die weltbesten Chocolatiers.

Mit der Eröffnung des neuen Radisson Collection Hotels finden Golfbegeisterte jetzt einen Ort, an dem sich sportliches Erlebnis, Kultur und Kulinarik vereinen lassen, wie sonst selten.

### Championship Golf and Culture

*In a green and peaceful setting, the 5-star Radisson Collection The National Hotel Brussels welcomes its guests with contemporary elegance and understated sophistication. Right next to the hotel is the renowned »The National Golf Brussels« golf course. The 6 km long 18-hole course was designed by renowned golf course architect Bruno Steensels, and there is also a 6-hole short course, a driving range, putting greens and chipping areas. In just over 15 minutes, you can reach the city centre of the Belgian capital from the Radisson Collection the National Hotel Brussels, which will delight anyone interested in culture with its many museums and exhibitions. Gourmets will also find plenty to enjoy, as Brussels is not only home to numerous Michelin-starred restaurants, but is also known for having the world's best chocolatiers.*

[www.radissonhotels.com](http://www.radissonhotels.com)



**agape** Stuttgart  
by Marstaller

Wir sind Agape Flagship Store – damit öffnen wir Ihnen die Türen weit in eine einzigartige Welt der Bad-Architektur. Eine Welt, die den Menschen mit seiner Individualität in den Mittelpunkt rückt. In unserem Showroom in Pliezhausen bei Stuttgart zeigen wir Ihnen gerne die aktuellen Kollektionen.

**marstaller**

Friedrich Marstaller GmbH  
Lindenstraße 20 · 72124 Pliezhausen  
Telefon 07127 979966  
[friedrich-marstaller.de](http://friedrich-marstaller.de)  
[agape-stuttgart.de](http://agape-stuttgart.de)





# Atem trifft Achtsamkeit

Breathwalk als neues Luxusritual

In einer Welt, die sich immer schneller zu drehen scheint, wächst die Sehnsucht nach Entschleunigung, Klarheit und innerer Ausrichtung. Während Yoga-Studios boomen und Achtsamkeit längst das Business-Coaching erreicht hat, bleibt eine Praxis vielen noch verborgen, obwohl sie das Potenzial hat, Körper, Geist und Emotionen auf subtile, tiefgreifende Weise zu verbinden: Breathwalk, auch als Yoga-Walking bekannt. Ursprünglich aus der Tradition des KundaliniYoga stammend, wurde Breathwalk von Yogi Bhajan und Gurucharan Singh Khalsa als Methode entwickelt, die die Vorteile bewusster Atmung mit rhythmischem Gehen vereint. Das Ziel? Ein Zustand fokussierter Präsenz, der mitten im Alltag zugänglich ist – ohne Yogamatte, ohne Apps, ohne künstliche Reize.

## Der Rhythmus des bewussten Gehens

Breathwalk ist mehr als ein Spaziergang. Es ist eine meditative Bewegungspraxis, bei der Atemmuster synchron mit dem Gehen kombiniert werden. Vier Schritte, vier bewusste Atemzüge – mal durch die Nase, mal kombiniert

mit einem leisen Mantra, das den Geist bündelt. Ergänzt wird die Praxis durch Aufmerksamkeitsübungen und kurze Meditationsphasen, die vor und nach dem Walk durchgeführt werden. Die Wirkung ist erstaunlich: Studien zeigen, dass Breathwalk die kognitive Leistungsfähigkeit verbessern, Stress reduzieren und die emotionale Ausgeglichenheit fördern kann. Die Kombination aus frischer Luft, rhythmischer Bewegung und gezielter Atemführung aktiviert das parasympathische Nervensystem – jenes System, das für Regeneration, Konzentration und innere Balance zuständig ist.

## Achtsamkeit mit Stil

Gerade für Menschen mit anspruchsvollem Lebensstil – ob im Management, der Kreativwirtschaft oder im Unternehmertum – bietet Breathwalk eine elegante Möglichkeit, mentale Klarheit zu kultivieren, ohne stundenlange Retreats oder digitale Detox-Programme. 30 Minuten reichen oft aus, um aus dem Modus des Reagierens in einen Zustand bewusster Präsenz zu wechseln.



xsensible.com



Xsensible®  
stretchwalker



Das Stretchwalker-Konzept hat seinen Ursprung in Japan. Dort verschmelzen Tradition und Technologie zu einer perfekten Einheit. Die einzigartige Balance-Sohle unterstützt eine natürliche Körperhaltung und sorgt gleichzeitig für mehr Stabilität.

- Ultimative Dämpfung
- Stretch Technologie
- Leichte Passform
- Natürliches Gleichgewicht
- Aktive Bewegung



HANDGEFERTIGT IN PORTUGAL





© Foto: Brian Mann on Unsplash

## Breathwalk – A New Luxury in Mindful Living

*In a world that seems to be spinning ever faster, there is a growing desire for deceleration, clarity and inner alignment. While yoga studios are booming and mindfulness has long since reached business coaching, one practice remains hidden from many, even though it has the potential to connect body, mind and emotions in a subtle, profound way: breathwalking, also known as yoga walking. Breathwalk is more than just a walk. It is a meditative movement practice that combines breathing patterns with walking. Four steps, four conscious breaths – sometimes through the nose, sometimes combined with a quiet mantra that focuses the mind. The practice is complemented by attention exercises and short meditation phases, which are performed before and after the walk. Studies show that breathwalk can improve cognitive performance, reduce stress and promote emotional balance.*

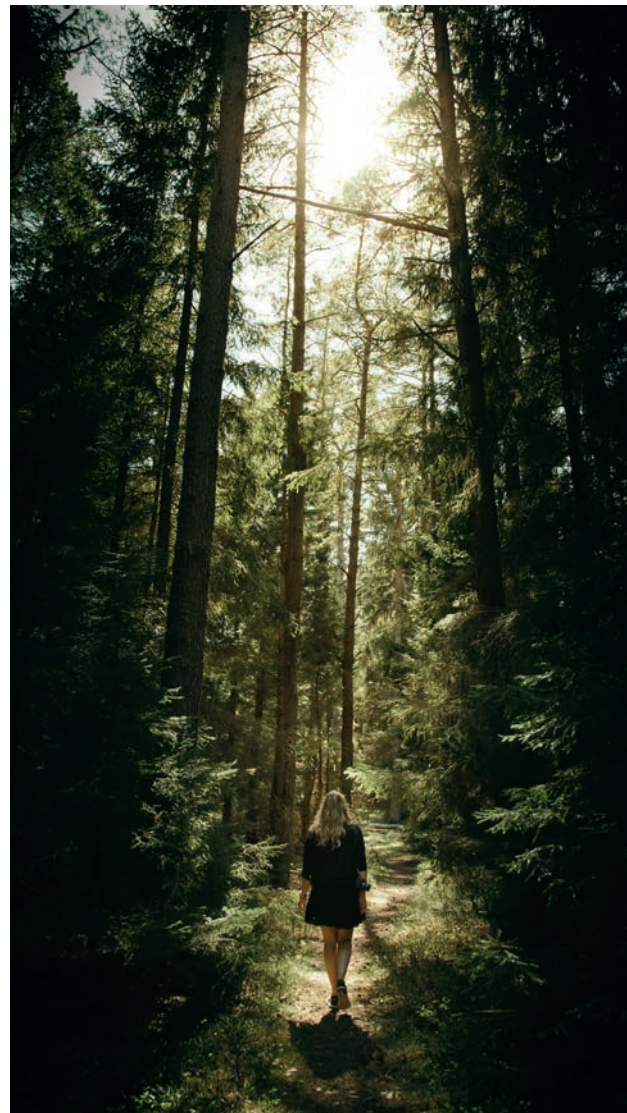
*Especially for people with demanding lifestyles – whether in management, the creative industries or entrepreneurship – Breathwalk offers an elegant way to cultivate mental clarity without hours of retreats or digital detox programmes. Thirty minutes is often enough to shift from a reactive mode to a state of conscious presence. No apps, no equipment needed – just breath and movement. It's increasingly embraced by executive coaches and wellness retreats worldwide as part of high-end resilience programmes.*

*In an era where luxury is defined by well-being and self-mastery, Breathwalk is a simple yet powerful ritual—for those who value depth over distraction.*

Inzwischen wird Breathwalk auch von führenden Executive Coaches und ganzheitlichen Gesundheitszentren als Teil moderner Resilienzprogramme integriert. Viele Hotels und exklusive Resorts weltweit – etwa in Südtirol, den Schweizer Alpen oder auf Bali – bieten Breathwalk oder Yoga Walk-Sessions an, oft kombiniert mit naturheilkundlicher Begleitung oder individueller Atemanalyse.

»Luxus, der nach innen führt«

In einer Zeit, in der echter Luxus zunehmend mit Selbstbestimmung, Gesundheit und innerer Ruhe assoziiert wird, ist Breathwalk eine Einladung, genau diese Werte zu leben – Schritt für Schritt, Atemzug für Atemzug. Es braucht keine Ausrüstung, nur ein bewusstes Ja zum Moment. Denn wahre Souveränität beginnt dort, wo wir innehalten – und bewusst atmen.



© Foto: geramino on Unsplash

## Strahlend weiße Zähne – ganz sanft, ganz natürlich mit Natur-Perl-System

Espresso am Morgen, ein entspannter Tee am Nachmittag, ein Glas Rotwein zum Dinner – es sind genau diese Genussmomente, die unser Leben verfeinern. Und für manche gehört auch eine Zigarette oder Zigarre dazu. Doch all dies hinterlässt Spuren: unschöne, festgesetzte Verfärbungen und Beläge auf den Zähnen, die das Lächeln trüben können. Da hilft nur regelmäßige Zahnpflege.

Allerdings enthalten viele herkömmliche Zahncremes scharfe Schleifmittel, die wie Schmirgelpapier wirken, dabei aber sensible Zahnoberflächen angreifen und anrauen. Daran bleiben neue Beläge dann noch besser haften. Das ist besonders bei Kunststofffüllungen, Kronen, Implantaten und ohnehin schon sensiblen Zahnhälsen spürbar.

Erhältlich in Apotheken und Zahnarztpraxen



### Brilliant White Teeth – Completely Gentle and Natural

Moments of pleasure – like a morning espresso or an evening glass of red wine – they add joy to our lives, but often leave visible traces on our teeth: unsightly stains and plaque. Only regular dental care can help. Unlike many other toothpastes, the patented Pearls & Dents formula avoids the use of harsh abrasives that can damage sensitive tooth enamel. Instead, it uses small, soft, natural, biodegradable cleaning pearls that

Pearls & Dents aus dem Hause Dr. Liebe in Leinfelden-Echterdingen geht einen anderen Weg – inspiriert von der effektiven Goldpflege beim Juwelier. Denn niemand würde ein hochwertiges Collier mit Stahlwolle behandeln. Stattdessen sorgen dort kleine, sanfte Polierkügelchen in einem Gefäß für neuen Glanz. Genau so funktioniert auch diese patentierte Zahncreme: Mit 100 % natürlichen, biologisch abbaubaren Pflegeperlen, die Verfärbungen sanft abtragen – ganz ohne Schleif- und Bleichmittel.

Zahnärzte schätzen neben der besonders schonenden Reinigung und effektiven Pflege auch die clevere Wirkstoffkombination: Aminfluorid und Natriumfluorid stärken den Zahnschmelz und beugen Karies vor, Xylitol hemmt die Belagsbildung und Provitamin B5, ätherische Öle sowie Kamillenblütenextrakt pflegen das Zahnfleisch nachhaltig. Dank der sanften Formulierung ist dreimal tägliches Zähneputzen bedenkenlos möglich. Pearls & Dents ist die ultrasanfte und zugleich hocheffektive medizinische Exklusiv-Zahncreme. Ohne Titandioxid.

gently remove discolouration.

Dentists appreciate not only the gentle yet effective cleaning action, but also the smart combination of active ingredients: amine fluoride and sodium fluoride strengthen enamel and help prevent cavities, xylitol inhibits plaque formation, and provitamin B5, essential oils, and chamomile flower extract provide long-lasting care for the gums.

[www.pearls-dents.de](http://www.pearls-dents.de)

Medizinische Exklusiv-Zahncreme

OHNE  
TITANDIOXID

## Hocheffektive, ultrasanfte Mundpflege mit Natur-Perl-System



### Optimaler Karies- und Zahnfleischschutz

Besonders zu empfehlen

- für natürlich weiße Zähne
- bei erhöhter Belagsbildung (Nikotin, Kaffee, Tee, Rotwein)
- für Spangenträger
- bei Kronen und Zahnersatz
- für die 3x tägliche Zahnpflege

In allen Apotheken erhältlich.



Dr. Liebe Nachf. GmbH & Co. KG  
D-70746 Leinfelden-Echterdingen

[www.pearls-dents.de](http://www.pearls-dents.de)



# Nachruf

Mit großer Trauer und tiefem Respekt nehmen wir Abschied von Ewald Otto Schwarzer, dem Gründer, Verleger und langjährigen Herausgeber von »feine adressen – finest«, der über Jahrzehnte hinweg die deutsche Lifestyle- und Genusskultur maßgeblich geprägt hat.

Mehr als 200 Mal hat Ewald Otto Schwarzer an dieser Stelle sein Editorial veröffentlicht – stets persönlich, pointiert, mit klarem Blick, Stil und Haltung. Seine Worte waren nie bloße Einleitungen, sondern Einladungen: zum genauen Hinschauen, zum kultivierten Genießen, zum bewussten Leben. Was für ihn zählte, war nicht der flüchtige Trend, sondern das Bleibende – das Echte.

Als Unternehmer war er Visionär, als Publizist ein feinsinniger Kurator. Mit »feine adressen – finest« schuf er nicht nur ein Magazin, sondern eine Bühne für besondere Orte, für Gastgeber mit Seele, für kreative Köpfe, für Tradition und Avantgarde gleichermaßen. Ewald Otto Schwarzer verstand es wie kaum ein anderer, Genuss mit Geist zu verbinden. Er liebte das Gespräch auf Augenhöhe, pflegte Werte und Stil – nicht aus Nostalgie, sondern aus Überzeugung.

Sein Lebenswerk bleibt. In den Seiten dieses Magazins, in den zahlreichen Ausgaben, die er geprägt hat, und in der

Inspiration, die er vielen war – Kollegen, Partnern, Lesern. Sein feinsinniger Blick, sein unternehmerischer Mut und seine persönliche Handschrift haben dieses Magazin über Jahrzehnte geprägt.

Wir führen sein Werk in seinem Sinne weiter – mit Respekt, mit Hingabe und mit dem Wissen, dass »feine adressen – finest« ohne ihn nicht das wäre, was es ist.



## Obituary

*With deep sadness, we bid farewell to Ewald Otto Schwarzer, founder and longtime publisher of »feine adressen – finest«.*

*Over 200 times, his editorials appeared in this magazine on exactly this page – thoughtful, elegant, and always guided by a profound appreciation for true quality and character. For him, luxury was never about excess, but about authenticity, craftsmanship, and the people behind the excellence.*

*Ewald Otto Schwarzer shaped this publication with vision and personal conviction. He leaves behind a legacy that continues to inspire – on these pages, and far beyond.*

*We continue his work in his spirit – with respect, dedication and the knowledge that without him, »feine adressen – finest« would not be what it is today.*

Familie Schwarzer mit Team  
*The Schwarzer family and team*



Refektorium im Palais Keller



Garden



Atelier



Blue Spa

## DAS HOTEL BAYERISCHER HOF EINE WELT FÜR SICH.

Ideal gelegen in der Münchner Altstadt, bietet unser Haus 337 individuell gestaltete Zimmer inklusive 74 luxuriöser Suiten. Für die Erfüllung Ihrer kulinarischen Wünsche sorgen unsere fünf Restaurants und sechs Bars. Genießen Sie einen Aperitif an der falk's Bar und stimmen Sie sich auf einen Abend voller kulinarischer Hochgenüsse ein. Lassen Sie sich verzaubern von der puristischen, eleganten französischen Küche, erweitert durch asiatische Aromen und Zutaten in unserem zwei Sterne Restaurant Atelier, in welchem unser Küchenchef Anton Gschwendtner zeigt, dass Genuss auch auf dem Teller zum Kunstwerk wird. In unserem Restaurant Garden erwartet Sie eine inspirierende Mischung aus bewährten Klassikern und einer zeitgenössisch interpretierten Küche.

Liebhaber der modern interpretierten, bayerischen Küche werden im Palais Keller fündig. Auch vom belgischen Interior Designer und Kunstsammler Axel Vervoordt renoviert, lädt dieser zum Verweilen und Genießen ein. Wem das noch nicht genug ist, der kann sich auf eine Entdeckungsreise durch unsere anderen Outlets, wie den Restaurants Trader Vic's oder Blue Spa, den legendären Night Club oder unser hauseigenes Kino, die astor@Cinema Lounge, begeben. Tauchen Sie ein in die Vielfalt des Hotels Bayerischer Hof und erleben Sie - EINE WELT FÜR SICH.

### Hotel Bayerischer Hof

Promenadeplatz 2-6  
80333 München

Fon +49 89.21 20 - 0  
Fax +49 89.21 20 - 906

www.bayerischerhof.de  
info@bayerischerhof.de

 LEADING  
HOTELS®

LEGEND  
*Preferred*  
HOTELS & RESORTS







**HEINZ BAUER**  
MANUFAKT

