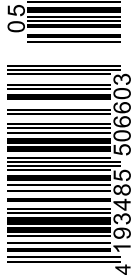


Only the Best

BRAND SPACES



TANTRISINSIDE
GROSSEKOCKKUNST

ZUKUNFTMETAVERSE
DIGITALETRANSFORMATION

WASSERSTOFF
PRODUKTIONUNDANTRIEB

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT



CHAMPAGNE
BOLLINGER
 MAISON FONDÉE EN 1829



Exklusiv-Importeur für Deutschland: Grand Cru Select Distributionsgesellschaft mbH - Bonn
 Live zu genießen im Tantris, bei Dallmayr und bei Feinkost Käfer.

EDITORIAL



GRÜNDER SVEN UND JULIA HOLSTEN

Die besinnliche Zeit steht vor der Tür. Vielleicht führt sie einen auf das Wesentliche zurück, was in diesen Zeiten, in denen Unsicherheiten auf vielen Parketts omnipräsent sind, gut sein kann, um Dinge wieder schätzen zu lernen, nichts als selbstverständlich hinzunehmen, Genügsamkeit walten zu lassen und die Realität nehmen, wie sie ist. Akzeptieren was geht und sich dabei ein wenig in Demut zu üben. Denn das bedeutet auch, sich selbst nicht zu wichtig zu nehmen. Es gibt keinen Schlüssel. Jeder meistert seine eigenen Herausforderungen auf individuelle Art und Weise. Jeder, der sein Leben zukunftsorientiert ausgerichtet hat, kann diese Zukunft in die Hand nehmen und selbst gestalten. Wir haben Möglichkeiten, wir müssen sie nur nutzen. Verschiedene Themen, die eine Pers-

pektive aufzeigen, finden Sie in diesem „Only the Best“. Wie gehen wir den Klimawandel an, wie viel Zeit haben wir für Veränderungen? Was bringt uns das Web 3.0 mit KI – also Künstlicher Intelligenz – und dem Metaverse und wie wird unser Alltag davon beeinflusst? Wir sehen darin fast eine Revolution für die Zukunft, mit grenzenlosen Möglichkeiten und Kreativität. Es wird, wie immer, weitergehen. Erleben wir die kommende Zeit bewusst: Mit den kleinen Momenten, die das Leben lebenswert machen. Schätzen wir, was wir haben. Wer sich uns sein Leben selbst mehr wertschätzt, bringt diese Wertschätzung auch anderen entgegen. Das kann heute wertvoll sein. Zeigen wir Menschen, die wir um uns haben, unsere Wertschätzung. Bleiben Sie guten Mutes. Nur das Beste für Sie.



INSPIRATIONEN



ESSENZ

EDITORIAL	3
DAS BESTE FÜR GENIESSER	
TANTRIS INSIDE – GROSSE KOCHKUNST	6
SALICUTT MONTALCINO – DAS WEINGUT	18
WEINDURCHBLICK	62
DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN	
KUNSTWERKE IM RAUM	30
BEST OF DESIGN	64
DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT	
CLUB OF ROME – EARTH FOR ALL	20
METAVVERSE – DIE WELT DER ZUKUNFT	36
DER KUNDE IST KÖNIG – BANKING VON MORGEN	42
LIFEHACK	44
FETT, ABER GESUND – WINTERSCHLAF DER BÄREN	46
ÜBER DIE PRODUKTION VON WASSERSTOFF	54
NACHHALTIGER KREISLAUF MIT WASSERSTOFF	57
WASSERSTOFFANTRIEB MIT BRENNSTOFFZELLE	60
LINK SHORTLIST	66
IMPRESSUM	66

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT

TANTRISINSIDE GROSSEKOCHKUNST

Die deutsche Restaurant-Legende bricht auf in die Zukunft. Mit zwei neuen Küchenchefs: Virginie Protat und Benjamin Chmura. Ein Besuch.

Es gibt viele Möglichkeiten, über die Ikone des Münchner Gourmetrestaurants Tantris zu sprechen. Faktisch geht es um die Herstellung von Nahrung in einem architektonisch historischen Bau der bayerischen Landeshauptstadt, für die Menschen der jungen Generation intensiv arbeiten. Doch darf man sich je so reduziert über das Tantris austauschen? Ist es nicht Sünde, sich über einen Tempel des edelsten Genusses, eine Kathedrale der Gourmets, einer Arena der Kochkunst so zu äußern? Aber was wäre noch zu formulieren, was nicht schon gesagt wurde? Vielleicht dieses: Im neuen Tantris stimmen all diese Superlative noch immer, aber im neuen Tantris wird auch die Essenz eines leuchtenden Versprechens kredenzt.

Man könnte zunächst von der Speisekarte berichten. Da steht zum Beispiel „Côte Bretonne“ – Wolfsbarsch mit Austern an Radieschen – drauf. Oder „Encre“ –

Sepia, Lardo und Parmesan. Und „Petit Bateau“ – Rotbarbe mit Oliven und Kapern. Als Nachspeise „Fleur de Vacherin“ – schwarze Johannisbeere mit Wacholder auf Baiser oder „Framboisier“ – Feigen und Himbeeren in Mandelkleid. Moderne französische Haute Cuisine wird geboten. Mittags gibt es vier oder sechs, abends sechs oder acht Gänge. Jeden Tag.

Doch das kulinarische Erlebnis allein ist es nicht, um das es geht. Es scheint eher um die Liebe zu gehen. Um die zum Lebensmittel, ausgestattet mit Respekt für Mensch und Tier. Benjamin Chmura und Virginie Protat machen das durch jeden Satz und ihre Art zu sprechen deutlich. Man könnte für einen Artikel einfach ein Menü servieren, dann wird das schon überzeugen. Aber sie nehmen sich Zeit. Erklären. Zeigen. Führen durch das Haus. Auch hinter die Kulissen, wo Gäste normalerweise nicht hinkommen.

TANTRIS KÜCHENCHEF BENJAMIN CHMURA





Am Ende der Treppe zur Küche glänzen orange Fliesen. Orange Fliesen, rechteckig, hochkant verlegt. „Die Fliesen wurden für uns original nachgebrannt“, weist Benjamin Chmura extra darauf hin. Wer sich daran erinnert, dem wird ganz anders – das war doch gerade noch erst das neueste Interieur!? Für den 33-Jährigen sind sie Historie. Die berühmten orangen Fliesen sind für ihn verbunden mit der Geschichte seiner Vorbilder. Chmura hat das Menü-Restaurant des Tantris als Küchenchef vor einem guten Jahr übernommen. „Eckart Witzigmann durfte ich inzwischen kennenlernen. Er stand hier am Pass.“ Virginie Protat, seine Teamplayerin, nickt. Stolz und Respekt klingen durch, wenn sie davon sprechen. Virginie ist 31 Jahre alt, kommt aus Lyon, verantwortet das Tantris DNA. Das ist das À-la-carte-Restaurant des Tantris Maison Culinaire. Die beiden kennen sich aus ihrer Studienzzeit am Institut Paul Bocuse in Frankreich.

Für alte Gourmets sind das alles Signalfelder: Paul Bocuse, französische Haute Cuisine, Eckhart Witzigmann, der diese Küche nach Deutschland holte in Zeiten, als Essen sich dann als gut erwies, wenn viel auf dem Teller war. Zwei Sterne bekam er damals, 1973. Es war die höchste Wertung in ganz Deutschland. Als Heinz Winkler übernahm, kam der dritte Stern dazu. Dann Hans Haas, eine Ikone, der mit Kontinuität höchste deutsche Gour-

met-Wertarbeit lieferte. Über Jahrzehnte. Sie alle: Männer, die allein in vorderster Reihe glänzten und von denen erzählt wurde. Zumeist von anderen Männern, die schöne Frauen in dieses Haus der Extravaganz führten. Die nicht nur davon sprachen, was sie serviert bekommen hatten, sondern sich damit schmückten, dass sie sich direkt und wirklich, quasi als Freund, spät noch mit dem Chef unterhielten, lange und fidel. Solcherlei Erlebnissen dürfte es wie den orangen Fliesen gehen: Geschichte. Glänzende Storys, die vorbei sind?

Doch das hieße, man unterschätzt die Inhaberfamilie, Familie Eichbauer. Die glänzende Story wird weitergeschrieben. Mit den Farben der Jetztzeit. „Wir wollen kein Gourmet-Tempel sein, wir verstehen uns als Ort in der Mitte der Gesellschaft“, sagt Felix Eichbauer, der Sohn des Gründerpaares. Ihm geht's um die Zukunft, die positiv gestaltet werden soll. Er nimmt auf, was die Gesellschaft debattiert.

Zum 50-jährigen Bestehen wagte man es, ein Galadiner ohne Fleisch und Fisch zu offerieren. Nachhaltigkeit, positiver Anspruch, Teamplay sind jetzt die Stichworte, die zählen. Und von den Gästen ist heute jeder wichtig. Das Tantris war – das kann, wer in München lebte, bezeugen – immer wegweisend. Es ging mit offenem Blick neue Wege. Mit Ideen, die dann die ganze Stadt durchzogen.

Das Tantris ist also ein Haus, das immer schon modern war. Künftig tritt es als Maison Culinaire auf, es gibt nicht nur das eine Restaurant, sondern auch das DNA und die Bar. Das Tantris Maison Culinaire ist eine ganzheitliche Genussmanufaktur. Mit zwei Restaurants, zwei Küchen, einer Pâtisserie und Bäckerei, einer eigenständigen Bar, die sieben Tage geöffnet hat, und einem über fünf Jahrzehnte gewachsenen Weinkeller. Der Weintresor, für den Nicolas Spanier, Wine Director, verantwortlich zeichnet, steht im Mittelpunkt des Geschehens. Einsichtig und doch undurchdringlich. Auch sonst ist noch alles so, wie es war, die roten Farben vor dem grauen Beton draußen, die orangenen Wände im Restaurant, die grauen im Gartensalon, die Bar von 1971. Eine Wand mit ... Kunst von Michael von Hassel. Erhalten blieb vor allem der besondere Augenblick, wenn man durch die Drehtür kommt: Für einen winzigen Moment gehört dem Gast ganz allein der große Raum.

Beim Umbau hat Sabine Eichbauer, Architektin, unter anderem die Laufwege optimiert, die komplette Haustechnik sowie die Küchen erneuert und die erste ursprüngliche Treppe wieder freigelegt. Sie erinnert an die Zeit, als das Tantris entstand, damals in einem München, das Zukunft atmete im Olympia-Fieber. Es war die Zeit, in der viele glaubten, sie könnten Zukunft kaufen. Eine Zeit, in der

der Senior Fritz Eichbauer damals unendliches Geld investierte und mit Charme sagte: „Von dem Geld, das mich das kostete, hätte ich ein Schloss kaufen können. Aber wohin hätte ich dann zum Essen gehen sollen?“ Heute könnte er vielleicht formulieren: Ich hätte mir einen Flug ins All kaufen können von dem Geld, das ich hier investiere. Aber was wäre dann aus Zukunftsaussichten und Lebensfreude geworden?

Die Zeitenwende ist im Tantris wohl schon angekommen. Es geht ums Gemeinsame. Das ist das Thema, um das das Gespräch mit Virginie und Ben kreist. Es geht ums Zusammen-etwas-Schaffen, um sein Bestes zu tun, damit etwas herauskommt, das zur höchsten Ehre gereicht und dem Gast Freude bereitet.

Ben und Virginie sollen diese Zukunft gestalten. Sie sprechen über ihr Handwerk, über die Möglichkeiten, nachhaltig, gesund zu kochen. Aber sie wollen sich nicht allein dafür in den Blick stellen. Da ist Maxime Rebmann. Der Franzose, der die Bäckerei – im deutschen Bäckerland – und die Pâtisserie, die genuin französische Dessertkunst, verantwortet. Da ist Nicolas Spanier, der Wine Director und Mathieu Mermelstein, Chefsommelier DNA. Und Jörg Krause, der Barchef, sowie Mona Röthig, Directrice des Restaurants. Ben Chmura, wäre er nicht jetzt, sondern damals, 1971, gekommen, müsste sein





ENTENLEBERTERRINE UND FEIGEN (VIRGINIE PROTAT, TANTRIS DNA)



ROTE BETE, CORNILLY UND DILL (BENJAMIN CHMURA, TANTRIS)



REH, BROMBEEREN UND SAUCE POIVRADE (BENJAMIN CHMURA, TANTRIS)



BAVAROISE VON TOMATEN, BLÄTTERTEIG UND ESTRAGON (VIRGINIE PROTAT, TANTRIS DNA)

Ego viel mehr in den Vordergrund des Unternehmens drängen, um zu bestehen. Das tut er nicht. Das macht die Presse, die ihn heraushebt, damit sie ein Gesicht für ihre Story hat. Er selbst tritt ganz zurück. Spricht sich mit Virginie schnell ab, was sie zu Fragen der Journalisten meint. Die, ganz Französin, erklärt mit selbstverständlichem Selbstbewusstsein, très charmante, dass sie doch beide ihre Ausbildung und Erfahrung haben. Es geht doch nicht nur darum, neue Foodtrends zu kreieren oder Menüfolgen zu inszenieren. „What do we want to be for the people who are going into this restaurant?“, fragen sie zurück.

Auf dem Weg durch die Küche stellt Ben Maxime, Nicolas und Mathieu vor. Zeigt freudig, was er alles mit der Architektin Sabine Eichbauer und Matthias Hahn, Executive Chef und Management Director aus Paris von Alain Ducasse, den Küchenbauern, den anderen Verantwortlichen in diesem Kosmos abgesprochen und gebaut hat, erzählt davon, wie er gerungen hat, welche Einrichtung sinnvoll ist für die besten Arbeitsabläufe. Sie alle beherrschen ihr Handwerk. Das auf bestem Niveau zu halten, dafür brennen sie. Virginie flirtet um ihre Herde und sorgt dafür, dass der Flow im Ablauf bleibt. Für den Betrachter wirkt sie wie eine Dirigentin, die choreografiert.

Es gibt zwei Küchen, eine fürs DNA, eine fürs Tantris. Dazwischen laufen fünfzehn, zwanzig junge Menschen, scherzen leicht dahin, während sie konzentriert die Töpfe jonglieren. Wären sie nicht alle in ihrer Kochmontur gekleidet, man fühlte sich wie in einem Club. Die Leute smart. Bewegen sich tänzerisch. Also fast. Englisch ist die Sprache, auf der sich alle verständigen. Zahlreiche Nationen arbeiten im Team, 60 Leute sind es. Eine Japanerin trägt Sashimi von der extra ausgestatteten Fischstation. „Das ist unglaublich, dass wir hier so eine Station haben“, erklärt Ben. „Wir haben lange daran getüftelt, denn in herkömmlichen Küchen ist das Entschuppen von Fisch eine Herausforderung für den Abfluss.“ Beim Gang durchs Allerheiligste des Restaurants geht es, wird hier klar, ums Handwerk. Die Instrumente müssen stimmen, die Zutaten, die Atmosphäre. Wie soll Hochleistung erbracht werden, wenn der Chef brüllt und mit Pfannen wirft? Das ist üblich gewesen, gehört noch zum alten Narrativ der großen Küchenmänner-Mär. Das soll's am Land auch noch geben. Aber hier in München, im Zentrum der Zukunft, hat so etwas keinen Platz mehr.

Zurück an der Bar plaudern Ben und Virginie noch verbindlich und zugewandt über ihre Eindrücke an diesem Ort, in

dieser Stadt und ihrem Leben. „Doch, ja, München ist großartig“, sagt Virginie. Bevor sie in diese Stadt zog, war sie noch nie da. Aber es gibt vieles, was sie an Frankreich erinnert. Radi und Radieserl, die sind besonders. Daheim hat sie die nur als Speise mit einem Stückchen Butter in der Mitte gekannt. Bayerische Küche hat offenbar viel von Frankreich aufgenommen? Naturellement! Und Ben schätzt den Kren, den Meerrettich. Für seine sanfte Schärfe. Er ist geboren in Kanada, aufgewachsen in Belgien, der Vater, ein sehr angesehener Dirigent aus Israel, die Mama Münchnerin. Er spricht Englisch, Französisch, Deutsch. Übersetzt, wenn es stockt. Erinnert, wie es war, als er bei der Oma in Schwabing zu Besuch war, Kartoffelsuppe oder Schweinsbraten und Knödel bekam. Von ihr hat er die ersten Geschmäcker auf der Zunge zu differenzieren gelernt. Dann das Handwerk gelernt und sein Talent geformt, dafür in den besten Restaurants rund um den Globus gearbeitet. Nun also München. Tantris. Dem Ort der Gourmets, an dem sich das Wesen des Geschmacks konzentriert, damit die Zukunft weiterhin leuchtet.

Dann wollen sie doch zurück zum Herd. Es sollen nicht die anderen nur die Arbeit machen. Sie sind ein Team.

Johann-Fichte-Str. 7, 80805 München
Telefon 089 36 19 59-0



ÜBER BENJAMIN CHMURA

Benjamin Chmura, 33 Jahre jung, absolvierte seine Kochausbildung am Institut Paul Bocuse in Lyon. Im Anschluss ging der Deutsch-Kanadier zur Familie Haerberlin in die Auberge de l'III im Elsass, arbeitete in Paris bei Frédéric Simonin und bei Éric Briffard im Le Cinq und bei Arnaud Bignon im Londoner Restaurant The Greenhouse. Vor seinem Umzug im Juli 2021 nach München war er Küchenchef im Troisgros in Roanne – der jüngste in der Geschichte des legendären Restaurants. Seit Oktober ist er Küchenchef des Menü-Restaurants Tantris, das seit diesem Jahr wieder mit zwei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet.



ÜBER VIRGINIE PROTAT

Virginie Protat ist die Küchenchefin im neuen À-la-carte-Restaurant Tantris DNA. Die 31-jährige stammt aus Lyon, der Wiege der französischen Kochkunst. Ihre Ausbildung hat sie gemeinsam mit Benjamin Chmura am Institut Paul Bocuse absolviert und anschließend in renommierten Restaurants in Frankreich, Australien und Neuseeland gearbeitet. Virginie Protat und Benjamin Chmura verbindet dieselbe Küchenphilosophie: Den besten Produkten mit Verständnis, Handwerk und Leidenschaft zum idealen geschmacklichen Ausdruck zu verhelfen. Knapp acht Monaten nach der Eröffnung wurde das DNA mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Rezepte ihrer legendären Vorgänger Witzigmann, Winkler und Haas interpretiert die Französin neu.



© Kathrin Koschitzki

EIN COCKTAIL DER BAR TANTRIS – 7 ABENDE GEÖFFNET

© Kathrin Koschitzki

WINE DIRECTOR NICOLAS SPANIER



© Kathrin Koschitzki

© Tantris

LEO BRUNNER, BARKEEPER, UND JÖRG KRAUSE, BARCHEF

REZEPT BENJAMIN CHMURA MENÜ-RESTAURANT TANTRIS FÜR VIER PERSONEN



GEFÜLLTER GNOCCHI MIT TRÜFFEL UND VIN JAUNE SAUCE

GNOCCHI

400 g gekochte Kartoffeln (mehlig)
180 bis 200 g Mehl (450)
50 g Eigelb
6 g Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, dann schälen und noch heiß durch ein Sieb oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln auskühlen lassen. Dann alle Zutaten in eine Schüssel geben. Alles miteinander zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nach der Herstellung direkt verwenden.

PILZFÜLLUNG

10 braune Champignons (gewürfelt)
200 g Steinpilze
10 gepickelte Shiitake-Pilze
50 ml Pilz-Glacé (reduzierter Pilzfond)
50 g Crème fraîche
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Die Pilze in feine Würfel schneiden, dann in einer Pfanne mit Butter leicht braun anbraten. Die Sahne und die Pilz-Glacé zugeben und das ganze reduzieren bis die Masse schön cremig ist. Dann die eingelegten Shiitake-Pilze zugeben und mit der Crème fraîche vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Schüssel geben und kühl lagern.

VIN JAUNE SAUCE

10 braune Champignons (auch Abschnitte)
2 Schalotten (gewürfelt)
5 getrocknete Steinpilze
5 Shiitake-Pilze
200 ml Vin Jaune
100 ml Pilz-Glacé (reduzierter Pilzfond)
300 ml Sahne
100 g Crème fraîche

Die gewürfelten Schalotten in einer Sauteuse in Butter anschwitzen. Die restlichen Pilze hinzufügen und langsam Farbe geben. Dann den Vin Jaune dazugießen und um 2/3 reduzieren, danach die Pilz-Glacé, Sahne und die Crème fraîche zugeben und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

GARNITUR

30 Scheiben fein geschnittene, weiße Champignons

NUDELTEIG

500 g Mehl (550)
400 g Eigelb
5 g Salz

Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit dem Knetaken vermischen. In Folie einwickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig 2 mm dick ausrollen, in Quadrate von 6 cm schneiden und die Füllung in die Mitte geben. Den Teig mit Eigelb befeuchten und die Nudeln formen. Auf ein Tablett mit fein bestäubtem Mehl legen. Die Nudeln drei Minuten in kochendem Salzwasser kochen, dann in der Steinpilz-Sauce fertiggar.

FÜLLUNG

200 g Mascarpone
150 g Steinpilze
50 g Schalotten
75 g Karotten
50 g Parmigiano Reggiano (gerieben)
5 g Petersilie (gehackt)
Salz, gemahlener Pfeffer, Vin Jaune

Die Schalotten und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Steinpilze putzen, in große Würfel schneiden. Die Petersilienblätter waschen und hacken. Den Parmigiano reiben. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Die Schalotten- und Karottenwürfel langsam anschwitzen und mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen. In eine andere Pfanne etwas Pflanzenöl geben und die Steinpilzwürfel anbraten. Wenn sie gut durchgebraten sind, würzen und mit dem Vin Jaune ablöschen. So lange einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie hinzufügen. Gemüse und Steinpilze mischen und auf Papier abkühlen lassen, um die Feuchtigkeit zu nehmen. Wenn die Zutaten abgekühlt sind, Mascarpone und Parmigiano hinzufügen. Abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen, um damit die Nudeln zu füllen.

STEINPILZ-SAUCE

200 g Steinpilze
20 g Schalotten
50 g Butter
200 g Gemüsebrühe
100 g Mascarpone
80 g Parmigiano Reggiano
Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian

REZEPT VIRGINIE PROTAT TANTRIS DNA FÜR VIER PERSONEN



RAVIOLES AUX CÈPES

Die Steinpilze und die Schalotten putzen und in Würfel schneiden. In Olivenöl langsam anbraten. Danach fein gehackten Knoblauch, Gemüsebrühe und Thymian hinzufügen. Würzen und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Den Thymian entfernen und die Sauce mixen. Abseihen und die Sauce mit Mascarpone und Parmigiano Reggiano verfeinern.

GERÖSTETE STEINPILZE

Acht Steinpilze putzen. Vier davon halbieren und die restlichen in große Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl und Butter golden anbraten und würzen. Diese Steinpilze über die angerichteten Nudeln auf den Teller geben.

GEHOBELTE STEINPILZE

Zwei Steinpilze säubern, in dünne Scheiben schneiden und diese im letzten Moment auf die Nudeln geben.

SALICUTTI MONTALCINO



SABINE UND FELIX EICHBAUER AUF IHREM WEINGUT IN MONTALCINO



© Peter Künzel

© Max Milligan

Das Weingut von Sabine und Felix Eichbauer, Inhaber des Münchner Tantris Maison Culinaire, befindet sich im südöstlichen Teil der Gemeinde Montalcino, zwei Stunden von Florenz entfernt. Der Name Salicutti leitet sich von dem gleichnamigen Bach ab, der das Anwesen im Süden begrenzt. Das Haus bildet zusammen mit der neuen Cantina das Herzstück eines geschlossenen Kosmos, dessen elf Hektar Land sich auf 4,5 Hektar Reben, einen Olivenhain und Wald verteilen. „Das Land war vor uns da, es nährt unsere Reben

und wird auch nach uns da sein“ – die Losung von Sabine und Felix Eichbauer drückt den tiefen Respekt vor Natur und Tier und den stets kritisch-reflektierten Blick auf den Einfluss von Mensch und Kulturtechnik aus.

Salicutti ist das erste biologisch zertifizierte Weingut Montalcinos. Die 1994 gepflanzten Reben gründen hier in Böden, die niemals mit konventionellen Spritzmitteln traktiert wurden. Die Bewirtschaftung der Weinberge ist seit jeher

vom Horchen auf die Natur und von den entsprechenden Impulsen geprägt. Auf Salicutti wird ein feiner, burgunderhafter Brunello ausgebaut. Die von Hand gelesenen Trauben werden nochmals auf dem Tisch sortiert und sofort schonend verarbeitet. In den kühlen Kellern der neuen Cantina wird der Wein behutsam – ohne Eingriffe und Polituren – in Holzfässern der Mittelberger und Taransaud ausgebaut, gelagert und in der Flasche zurückgehalten, bis sich der richtige Zeitpunkt der Reife eingestellt hat.

Hier werden Wünsche wahr

110 Boutiquen · nur 45 Minuten von München



INGOLSTADT
VILLAGE



CLUBOFROME EARTHFORALL

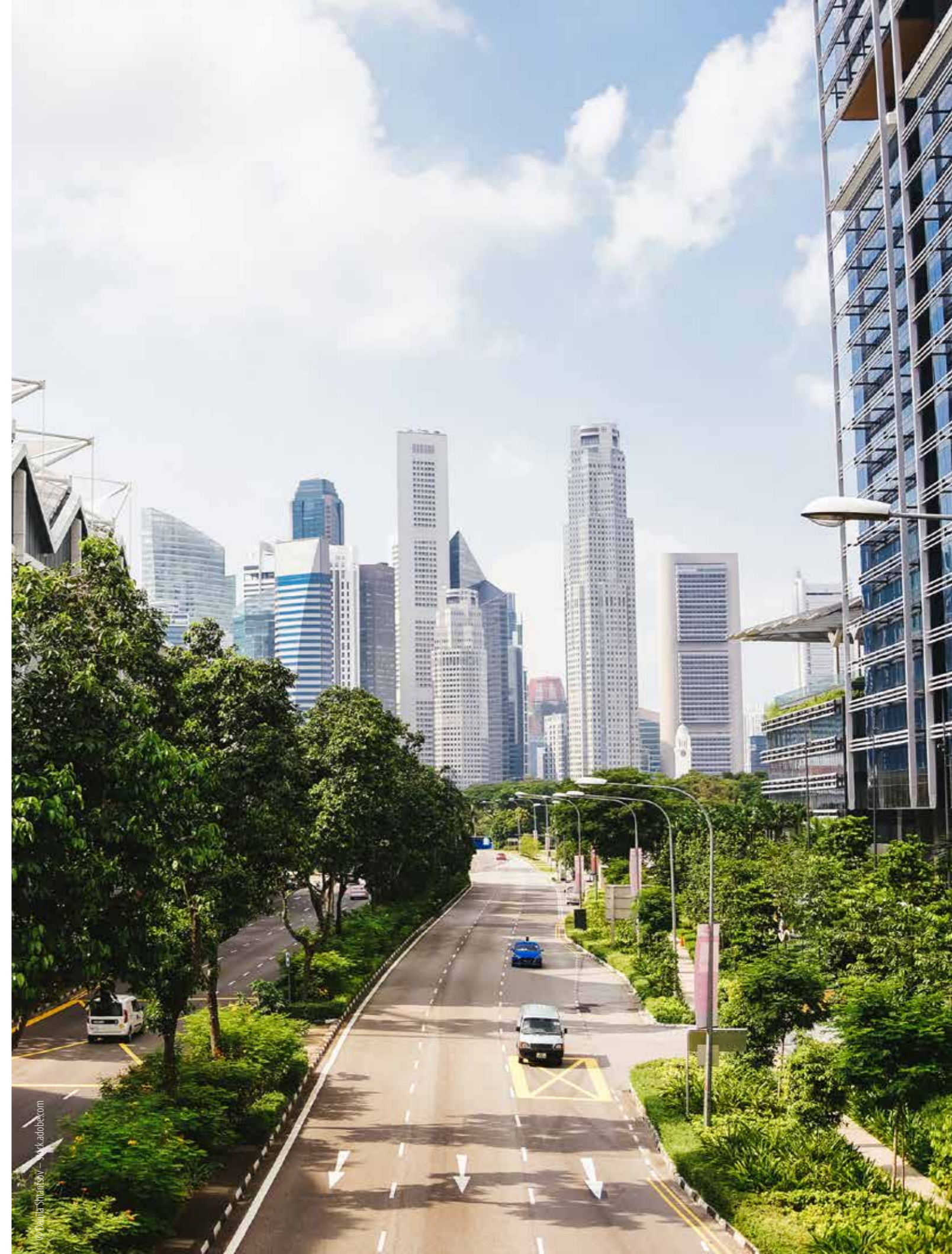
Die Bedrohungsszenarien, die die Öffentlichkeit zu den Auswirkungen des Klimawandels aufgezeigt bekommt, bewirken ... wenig. Eine Überexposition gegenüber solcherlei Nachrichten desensibilisiert die Menschen, stellen Medienforscher fest. Der Club of Rome hat anlässlich seines Jubiläums einen neuen Bericht herausgegeben: „Earth For All.“ Die Hauptnachricht darin: Soziale und ökologische Faktoren lassen sich in unseren Lebenssystemen nicht trennen. Wir haben die Entscheidung: Weiterhin in selbstmörderischer Ignoranz zu verharren oder uns zu ändern. Wer weiterleben will, wird „grün“ denken müssen.

Alles, was wir tun oder unterlassen, hat irgendwann und irgendwo eine Wirkung. Doch in einer immer komplexeren Welt werden diese globalen Auswirkungen nicht auf das eigene lokale Handeln zurückgeführt. Statt sich der globalen Verantwortung zu stellen, suchen immer mehr Menschen Alternativen und setzen auf vermeintlich „einfache Antworten“ auf die sichtbaren Herausforderungen wie Klimakrise, Migration und Digitalisierung. Die Deutsche Gesellschaft Club of Rome wirkt dieser Entwicklung mit ihrer Arbeit entgegen.

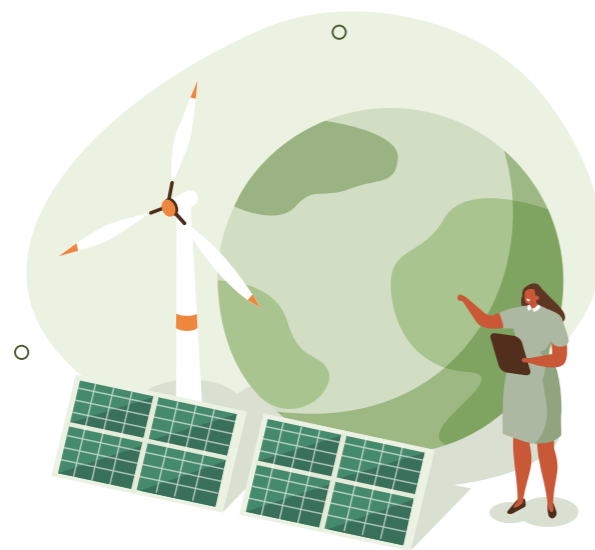
Obwohl mittlerweile die Folgen des Mangels an Nachhaltigkeit wie der fortschreitende Klimawandel, der Verlust der Artenvielfalt oder die zunehmende Migration offensichtlich sind, agieren die Entscheidungsträger in Politik und Wirtschaft weltweit nicht konsequent, weil sie es nicht wagen, die gegenwärtige Weltwirtschaftsordnung in Frage zu stellen, die Ungerechtigkeit und Umwelt-

zerstörung fördert. Die große Herausforderung besteht darin, in unserer hochkomplexen und globalisierten Welt die Weichen für einen Systemwandel zu stellen, hin zu einer Ordnung, die das Wohlergehen aller Menschen und der Umwelt viel stärker im Blick hat, als das heute der Fall ist. So werden die seit vielen Jahren angebotenen Lösungen viel zu langsam oder nur halbherzig umgesetzt. „Wir sind überzeugt, dass die Menschheit über die geistigen und technischen Möglichkeiten für einen solchen Wandel verfügt. Deshalb möchten wir mit der Verknüpfung bereits vorhandener Gedanken und Maßnahmen einen motivierenden Impuls in die öffentliche Diskussion geben: Für eine konsequente Weichenstellung hin zu einem systemischen Wandel.“

Unabhängig davon, was andere tun: Wir sollten in Deutschland engagiert auf Nachhaltigkeit setzen – aus Verantwortung, aber auch in der Erkenntnis, dass wir damit zugleich eine Blaupause schaf-



fen, die unserer Wirtschaft zugutekommt. (Deutsche Gesellschaft Club of Rome, Wachstum 2.0)



1. WACHSTUM 2.0! DAMIT WIR NICHT DIE ZUKUNFT VERSPIELEN

Jeder möchte wachsen, wachsen heißt leben. Aber gegenwärtig geschieht unser Wachstum auf Kosten der Umwelt, auf Kosten der Armen und auf Kosten der Zukunft. Wir brauchen ein neues Paradigma unserer gesellschaftlichen Organisation, damit Wachstum zukunftsverträglich wird.

2. DAS „GUTE“ BEGÜNSTIGEN UND SCHÄDLICHE SUBVENTIONEN ABBAUEN

Die aktuelle Steuer- und Subventionspolitik verlängert die Lebensdauer des bestehenden, ungenügenden Systems, da wir oft das „Falsche“ verbilligen und das „Richtige“ verteuern, unter anderem auch deshalb, weil die Schädigung der Umwelt sich häufig nicht in den Preisen widerspiegelt – Externalisierung statt Internalisierung von Kosten. Stattdessen müssen Steuern den Markt in Richtung einer zukunftsfähigen Entwicklung lenken und Subventionen in die Zukunftweisende Innovationen fördern und am Markt etablieren.

3. WENIGER KANN MEHR SEIN! EFFIZIENZSTEIGERUNGEN UND STOFFKREISLÄUFE MASSIV FÖRDERN

Unser Wirtschaftssystem basiert zu stark auf Verbrauch, wir leben in einer Wegwerfgesellschaft. Um die Ökosysteme zu entlasten, müssen all unsere Bemühungen darauf abzielen, primär nur solche Ressourcen zu verwenden, die erneuert oder einem Stoffkreislauf zugeführt werden können. Gleichzeitig gilt es durch Effizienzsteigerungen den Energie- und



Ressourcenverbrauch insgesamt zu vermindern, dies möglichst bei gleichzeitiger Steigerung der Wertschöpfung.

4. FINANZMÄRKTE UND ÖFFENTLICHE INVESTITIONEN NUTZEN

Die Entwicklung an den Finanzmärkten hat deutlich gemacht, dass falsche Anreizsysteme in Verbindung mit Maßlosigkeit und Gier in die Krise führen. Sie hat gezeigt, dass der Markt sich nicht selbst reguliert und wir kluge und entschiedene politische Weichenstellungen benötigen. Denn es gilt nicht nur Grenzen zu setzen, sondern intelligente Leitplanken zu etablieren, die private wie öffentliche Investitionen in zukunftsfähige Entwicklungen und Projekte fördern.

5. CHANCEN- UND FINANZIELLE UNGLEICHHEIT BEKÄMPFEN FÜR EINE ZUKUNTSFÄHIGE GESELLSCHAFT

Nationales Denken kann die drängenden Herausforderungen nicht lösen. Dafür zu sensibilisieren, war eine der Motivationen und Zielsetzungen der „Grenzen des Wachstums“. Heute erleben wir eine Entwicklung zurück zu nationalem Denken. Die Ursachen hierfür liegen neben der menschlichen Angst vor Veränderungen sicherlich auch in der zunehmenden Ungerechtigkeit. Anstatt der zunehmenden Isolation benötigen wir mehr Kooperation, und das auf allen Ebenen. Wir müssen die Ungerechtigkeit verringern, sowohl im Bildungsbereich als auch bei den Einkommen. Nur so stärken wir die Demokratie und schaffen widerstandsfähige Gesellschaften.

6. EIN WERTE- UND KULTURWANDEL: WAS MACHT UNS GLÜCKLICH?

Wir benötigen einen Werte- und Kulturwandel. Dieser erfordert zuallererst einen

gesellschaftlichen Dialog unter Einbeziehung aller Gruppen. Lebensqualität hat nicht notwendigerweise mit materiellen Dingen zu tun. Eine intakte Umwelt ist ein hohes Gut, von der alle Menschen profitieren. Wie auch die Fähigkeit zum Kompromiss und zur Kooperation, denn nur sie garantiert den Frieden auf der Welt.

ZUM BUCH „EARTH FOR ALL – EIN SURVIVALGUIDE FÜR UNSEREN PLANETEN“

In „Earth for All“ geht es um die Verbindung von ökologischer und sozialer Komponenten in Zeiten des Klimawandels. Soziale und ökologische Faktoren lassen sich nicht trennen. Wenn wir den Klimawandel nicht ernst nehmen, rauschen wir in eine soziale Katastrophe. Eine Nachlese und ein Aufruf zum Handeln.

Erstmals erschüttert wurde die Fortschrittsgläubigkeit der Welt durch das Buch „Grenzen des Wachstums“, das der Club of Rome 1972 herausgab. Es gilt seither als eine der wichtigsten Publikationen zur drohenden Überlastung unseres Planeten. Mit dem Buch „Earth for All – Ein Survivalguide für unseren Planeten“ zum 50-jährigen Jubiläum blicken renommierte Wissenschaftler und Wissenschaftlerinnen des Club of Rome erneut in die Zukunft. Der Ausblick ist düster, aber nicht so düster, wie man allgemein hört. Die Message der Wissenschaftler: Wir können etwas tun, wenn wir lernen, unser Denken zu nutzen und nicht in Weltanschauungsdebatten verharren. Das Buch fordert „Systemwandel statt Klimawandel“ und „Menschen statt Profit“.

Die Welt kann immer noch die globale Erwärmung unterhalb der Zwei-Grad-Marke stabilisieren und sich bis 2050 einem

Ende der Armut nähern, indem sie fünf sogenannte außergewöhnliche Kehrtwenden („extraordinary turnarounds“) vollzieht, die mit den derzeitigen Trends brechen. Die Autoren machen deutlich: Wir haben auch eine Chance. Wir müssen uns nur dafür entscheiden. „Wir stehen am Scheideweg“, sagt Jorgen Randers, einer der sechs Autoren von Earth for All und Co-Autor des vor 50 Jahren veröffentlichten Buches „Die Grenzen des Wachstums“. „Innerhalb der nächsten 50 Jahre wird das derzeitige Wirtschaftssystem soziale Spannungen verstärken und den Wohlstand verringern. Es zeigt sich bereits heute, wie Ungleichheit nicht nur die Existenz der Menschheit, sondern auch die unseres Planeten aufs Spiel setzt.“

Solange keine wirklich außergewöhnlichen Maßnahmen zur Umverteilung des Reichtums ergriffen werden, kann sich die gegenwärtige Lage nur noch erheblich verschlechtern. Heute wird bereits die Saat für einen regionalen Zusammenbruch gesät. Wir schaffen Teufelskreise, in denen wachsende soziale Spannungen, verschärft durch Auswirkungen der Klimakrise, zu einem größeren Vertrauensverlust führen werden. Dies birgt die Gefahr einer explosiven Kombination aus extremer politischer Destabilisierung und wirtschaftlicher Stagnation.

Die Studie „Earth for All – Ein Survivalguide für unseren Planeten“ stellt die Ergebnisse eines zweijährigen Forschungsprojekts vor, für das führende Wissenschaftler, Ökonomen und ein Team von Systemdynamik-Computermodellierern zusammengelassen sind. Das Buch befasst sich dazu mit der

Debatte zwischen den Befürwortern des Grünen Wachstums und den Degrowth-Anhängern.

Sandrine Dixson-Declève, Autorin und Co-Präsidentin des Club of Rome, sagt: „Unsere Wirtschafts- und Finanzsysteme sind kaputt. Wir erreichen ein gefährliches Maß an Ungleichheit. Wollen wir den ersten Billionär erschaffen oder funktionierende, faire demokratische Gesellschaften? Letztendlich geht es bei Earth for All darum, Gesellschaften auf einem begrenzten Planeten hervorzubringen, die den Anforderungen des 21. Jahrhunderts genügen. Eine gerechtere Gesellschaft kommt letztendlich allen zugute, auch den Superreichen.“

Das Buch untersucht zwei Szenarien, die beide mit dem Jahr 1980 beginnen und im Jahr 2100 enden. Diese Szenarien tragen die Titel „Too Little Too Late“ (Zu wenig, zu spät) sowie „Giant Leap“ (Riesensprung) und untersuchen, wie sich die Bevölkerung, Wirtschaft, Ressourcennutzung, Umweltverschmutzung und sozialen Spannungen im 21. Jahrhundert aufgrund der in diesem Jahrzehnt getroffenen Entscheidungen verändern könnten.

SCENARIO: „TOO LITTLE TOO LATE“

Hierbei setzt die Welt die Wirtschaftspolitik der letzten vierzig Jahre fort. Während das BIP weiter wächst, werden die Reichen immer reicher, während die Armen immer ärmer werden, was zu extremer Ungleichheit und wachsenden sozialen Spannungen auf nationaler als auch internationaler Ebene führt. Aufgrund politischer Spaltung und mangelndem Vertrauen wird es immer schwieriger, Klima- und Umweltrisiken zu minimieren.

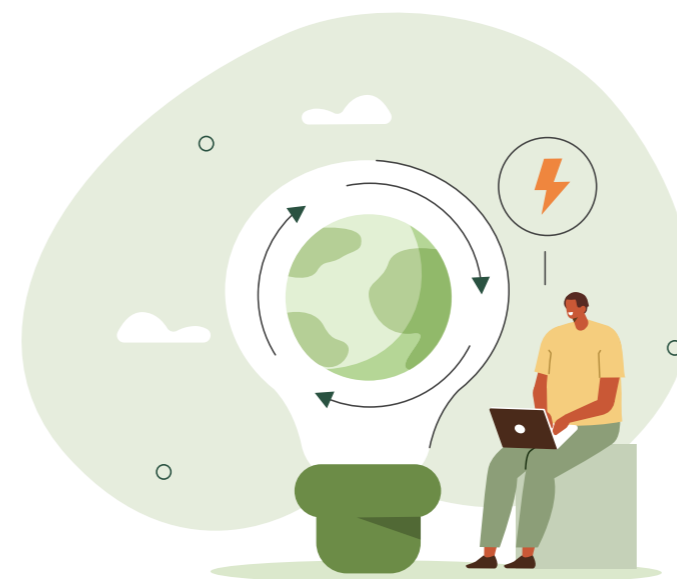
Die globale Temperatur wird bis zum Jahr 2100 um rund 2,5 Grad Celsius ansteigen und damit das im Pariser Abkommen festgelegte Ziel deutlich überschreiten. Die ärmsten Volkswirtschaften sind extremsten Bedingungen ausgesetzt. Sie haben Schwierigkeiten, sich den Klimaauswirkungen anzupassen. Im späteren Verlauf des Jahrhunderts werden rund zwei Milliarden Menschen in Gebieten leben, die kaum bewohnbar sind. Alle Gesellschaften werden unter den Auswirkungen von extremer Hitze, Dürre, Ernteaussfällen und Überschwemmungen zu leiden haben.

DER WOHLSTAND WIRD UM 40 PROZENT ZURÜCKGEHEN

Wenn wir den Weg des „Too Little Too Late“ weitergehen, wird der Wohlstand in den 2050er-Jahren weltweit um durchschnittlich 40 Prozent gegenüber den 2020er-Jahren abnehmen, auch in den wohlhabenden Ländern. Weiterhin zeigt das Modell, dass extreme Armut erst im Jahr 2100 beseitigt sein wird, da die ärmsten Volkswirtschaften ein stagnierendes Wirtschaftswachstum verzeichnen werden. Den Modellrechnungen zufolge wird die Weltbevölkerung um 2050 mit knapp neun Milliarden Menschen ihren Höchststand erreichen.

DIE WELTBEVÖLKERUNG WÄCHST AUF NEUN MILLIARDEN MENSCHEN AN

Per Espen Stoknes, Mitautor und Direktor des Zentrums für Nachhaltigkeit an der „Norwegian Business School“ sagt: „Bei diesem Szenario zeigt das Modell, dass ein regionaler gesellschaftlicher Zusammenbruch, der durch zunehmende soziale Spannungen, Ernährungsunsicherheit und Umwelterstörung ausgelöst wird, droht. Krisen werden meist nicht durch



ein singuläres Ereignis wie einen Ernteaussfall verursacht, sondern durch kaskadenartige Fehlentwicklungen, die sich durch den Klimawandel sowie chronisch dysfunktionale Regierungen und Systemfehler noch multiplizieren. Wir wissen seit 1972, dass ernste Probleme auf uns zukommen, aber bisher haben wir uns dieser Thematik nicht gestellt. Jetzt ist es an der Zeit, Regierungen für die Weichenstellung der Zukunft in die Pflicht zu nehmen und auf starke Governance-Modelle zu drängen, die flexibel genug sind, den komplexen Herausforderungen von heute gerecht zu werden.“

SCENARIO: „THE GIANT LEAP“

Das Modell bietet als Lösung einen zweiten Weg, „The Giant Leap“. Die Autoren kommen zum Fazit, dass es im Machbaren liegt, das Zwei-Grad-Ziel zu erreichen, die Weltbevölkerung bei weit unter neun Milliarden Menschen zu stabilisieren, den Materialverbrauch zu reduzieren und sich weltweit dem Ende extremer Armut bis 2050 zu nähern. Beim „The Giant Leap“-Szenario nehmen die sozialen Spannungen ab, und das soziale Gefüge wird im Laufe des Jahrhunderts aufgrund größerer Einkommensgleichheit gestärkt.

Das Modell zeigt, dass Gesellschaften in einem noch nie da gewesenen Ausmaß sofort Kehrtwenden in fünf miteinander verbundenen Bereichen einleiten müssten, um den „The Giant Leap“ erfolgreich umzusetzen:

1. Eine Reform des internationalen Finanzsystems, um drei bis vier Milliarden Menschen aus der Armut zu holen.
2. Verringerung der Ungleichheit, indem sichergestellt wird, dass die reichsten

zehn Prozent maximal nicht mehr als 40 Prozent des Nationaleinkommens erhalten.

3. Stärkung der Stellung der Frauen, um bis 2050 volle Gleichstellung der Geschlechter zu erreichen und aggressive patriarchale Strukturen einzudämmen.

4. Umgestaltung der Nahrungsmittelproduktion für einen nachhaltigen Anbau und eine gesunde Ernährung.

5. Umstellung auf saubere Energie, um bis 2050 Netto-Null-Emissionen zu erreichen.

Johan Rockström, Direktor des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung, kommentiert: „Aus Hunderten potenzieller Wege haben wir fünf miteinander verbundene Kehrtwenden als einfachste und wirksamste Lösungen gefunden, mit deren Umsetzung wir noch in diesem Jahrzehnt beginnen müssen, um bis circa 2050 eine Wirtschaft aufzubauen, die innerhalb der planetarischen Grenzen funktioniert.“ Sandrine Dixon-Declève ergänzt: „Wir schätzen, dass die für diese Umstellung erforderlichen Investitionen gering sind: nur zwei bis vier Prozent des jährlichen BIP. Das ist weniger als unsere jährlichen Subventionen für die fossile Industrie und durchaus erschwinglich. Dazu werden Millionen Arbeitsplätze geschaffen. Was fehlt, ist eine Koalition von Politikern, die bereit sind, das Ganze in die Tat umzusetzen.“ Owen Gaffney, Autor und Analyst für globale Nachhaltigkeit am „Stockholm Resilience Centre“, fährt fort: „Die reichsten zehn Prozent verfügen derzeit über 50 Prozent des weltweiten Einkommens. Eine wirksame progressive Besteuerung, einschließlich einer Vermögenssteuer, kann leicht die für „The Giant Leap“ erforderlichen Mittel bereitstellen.

Diese Lösungen tragen aber auch dazu bei, den Reichtum umzuverteilen, was wiederum die Polarisierung verringert sowie das Vertrauen in die Regierungen erhöht und sie somit legitimiert, umwälzende Veränderungen durchzusetzen.“ Die Autoren plädieren auch für die Schaffung einer neuartigen Finanzinnovation, den Bürgerfonds, um Ungleichheit zu bekämpfen, Treibhausgasemissionen zu reduzieren und ein Sicherheitsnetz für die Schwächsten der Gesellschaft zu schaffen. Der Fonds würde die Gewinne der globalen Gemeingüter als universelle Grunddividende an alle Menschen verteilen. „Der Riesensprung“, sagt Sandrine Dixon-Declève, „bedeutet nicht das Ende des Wirtschaftswachstums, sondern das Ende des ziellosen Wirtschaftswachstums, das die Gesellschaften und den Planeten zerstört.“ Eine Earth4All-Umfrage ergab, dass in den G20-Ländern 74 Prozent der Menschen einen Wandel der Wirtschaftssysteme befürworten würden, wenn dieser anstatt des alleinigen Fokus auf Profit und Wachstum auch die Belange der Gesundheit und Umwelt mit einbeziehen würde.

In einem sind sich alle Wissenschaftler einig: „It is time for change!“

CLUB OF ROME

Mitten im Goldenen Zeitalter des Kapitalismus trieb den italienischen Industriellen und Philantropen Aurelio Peccei die Sorge um die Zukunft der Menschheit um. 1965 traf er sich mit dem schottischen Wissenschaftler Alexander King und einer Gruppe Gleichgesinnter in Rom. Als wesentliche Ursache für den „Irrweg der Menschheit“ identifizierten sie das fehlende Gefühl für Verantwortung und beschlossen der „selbstmörderischen Ignoranz“ etwas entgegenzusetzen – mit der Gründung des „Club of Rome“.

1972 beauftragte der „Club of Rome“ eine Gruppe von Professoren mit einer Untersuchung, um ökologische Zusammenhänge und die Wechselwirkungen zwischen Mensch und Umwelt zu verstehen. Heraus kam 1972 der Bericht „Die Grenzen des Wachstums“ (The Limits to Growth). Der Bericht wurde zum Meilenstein für die Nachhaltigkeitsbewegung: Zum ersten Mal trafen Erkenntnisse zu Wechselwirkungen zwischen Mensch und Umwelt auf ein breiteres öffentliches Bewusstsein.





OPULENTER MINIMALISMUS



OBEN PETER BUCHBERGER AN EINEM SEINER SELBST ENTWORFENEN TISCHE AUS SEINER MÖBELKOLLEKTION
RECHTS ENTWURF FÜR DAS MUSEUM REINHARD ERNST IN WIESBADEN
UNTEN ENTRÉE EINES WOHNHAUSES

Buchberger Design in München steht für professionelle Planung, Innenausbau und Inneneinrichtung. Ein Projekt, ein Ansprechpartner. Gerade bei komplexen und sehr hochwertigen Innenausbauprojekten braucht es jemanden, der alles im Blick behält.

Egal, ob Sie eine moderne Stadtwohnung, eine klassische Villa im Grünen oder ein Hotel einrichten wollen – Buchberger Design unterstützt seine Kunden vom ersten Entwurf bis hin zur Schlüsselübergabe. Klassik versus luxuriösen Minimalismus oder Harmonie versus Eklektik. Der gemeinschaftliche Entscheidungsfindungsprozess mit unseren Bauherren ist uns wichtig. Kreative Prozesse vereint mit Kompetenz führen zu dem gewünschten Ergebnis. Wir koordinieren sämtliche Prozessabläufe und garantieren mit unseren

professionellen Partnern höchste Qualitätsstandards und dass jedes Detail Ihren und unseren Vorstellungen entspricht. Mit Produktionspartnern in Bayern und in Norditalien liefert Buchberger Design seit 1999 komplette Innenausbauten, kreiert Bäder und sorgt im Zusammenspiel von Möbel, Kunst und Licht für Wohlfühlmosphäre – ebenso wie die organische Farbenkollektion Buchberger Colours für Wände, Möbeln, Fenster, Türen und Fassaden.

www.rkpb.de

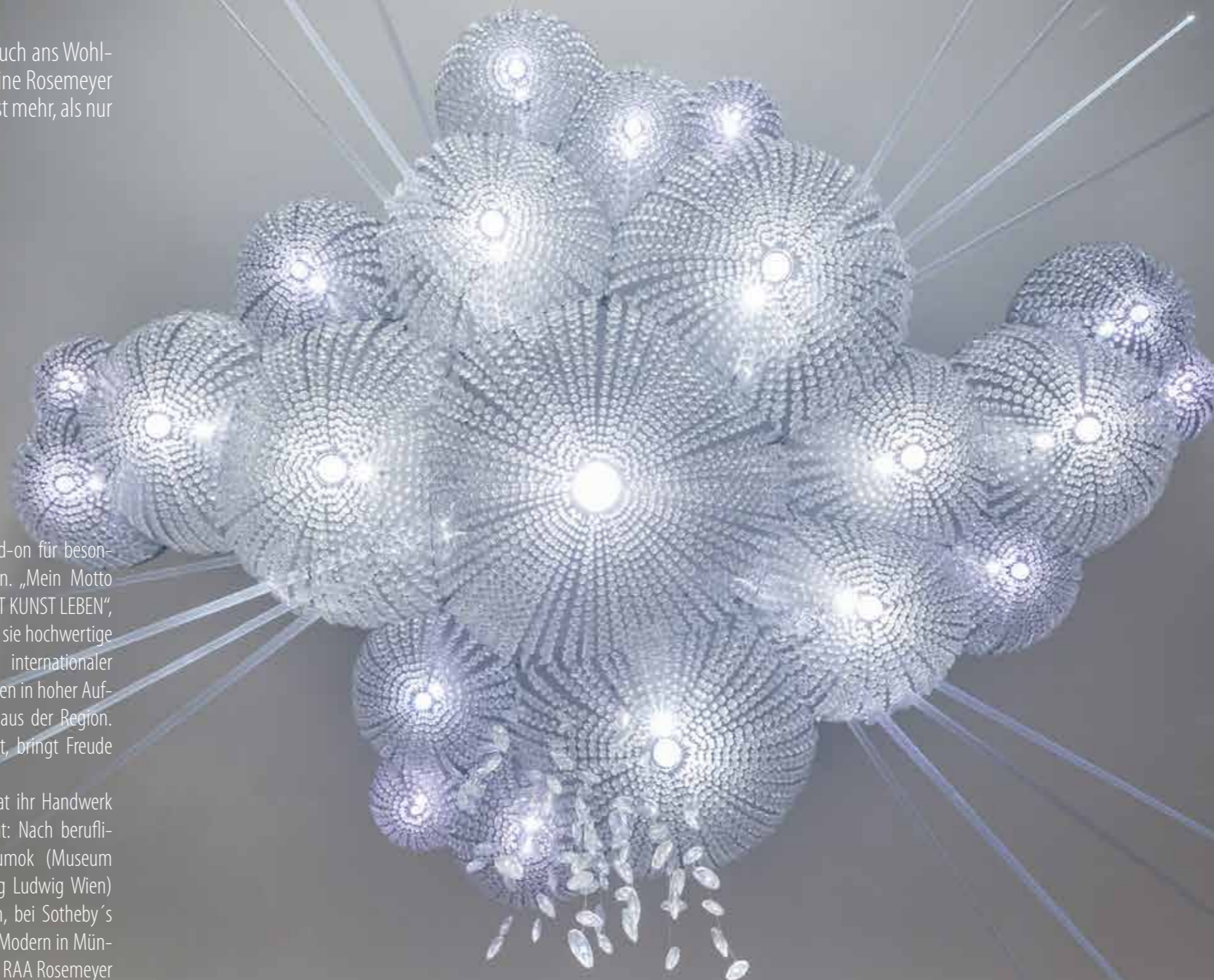
KUNSTWERKEIMRAUM

Sich mit Schönheit und Ästhetik zu umgeben, das ist Anspruch ans Wohlbefinden. Doch wie den richtigen Weg dazu finden? Florentine Rosemeyer von Rosemeyer Art Advisors begleitet einen dabei. Und das ist mehr, als nur ein paar schöne Objekte als Dekor zu platzieren.

„Die Qualität der Kunst geht über die Inhaltlichkeit des Werks, so bleiben die Schönheit und Ästhetik des Werks lang-
lebig lebendig“, sagt die Gründerin der Firma. „Das Ziel und Resultat meiner Kunstwerkplatzierung im Raum ist, dass sich die individuelle Seelenlandschaft wohlfühlt.“ Die Kunsthistorikerin ist Expertin für zeitgenössische Kunst. Sie arbeitet als Kunstberaterin, Kuratorin und Autorin, vermittelt Kunst an Privatkunden sowie Firmen und begleitet umfangreiche Kunstprojekte. Sie ist überzeugt davon, dass Kunst Bestandteil des Lebens ist. Als Beraterin liebt sie die Integration von Kunst in Interior und Architektur. Das ist für sie die Erreichung des persönlichen Lifestyles. Kunst ist schon lange nicht

mehr nur luxuriöses Add-on für besonders betuchte Menschen. „Mein Motto ist LEBEN MIT KUNST, MIT KUNST LEBEN“, so Rosemeyer. So mischt sie hochwertige Kunstwerke etablierter internationaler Künstler mit Papierarbeiten in hoher Auflage oder Kunstwerken aus der Region. Kunst daheim bereichert, bringt Freude und ist ein Statement.

Florentine Rosemeyer hat ihr Handwerk von der Pike auf gelernt: Nach beruflichen Stationen im mumok (Museum moderner Kunst Stiftung Ludwig Wien) und Dorotheum in Wien, bei Sotheby's und der Galerie Thomas Modern in München ist sie seit 2011 mit RAA Rosemeyer Art Advisors selbstständig. Denn sie wollte nicht allein bewerten, kunsthistorisch





TITEL HANS VAN BENTEM CLOUD CHANDELIER, KRISTALL, METALL, LED LICHT, M.C. ESCHER MUSEUM, THE HAGUE, THE NETHERLANDS
 LINKS HUBERTUS HAMM, MOLDED MIRROR, ROSTFREIER STAHL, NYMPHENBURGER RESIDENCE – PORZELLANMANUFAKTUR NYMPHENBURG
 LINKS UNTEN SONDERANFERTIGUNG EINES LÜSTERS IN FISCHFORM VON HANS VAN BENTEM, PILATI INTERIOR & DESIGN
 UNTEN SKIFAHRBILD VON ZOË KRONBERGER, NEVER COMING DOWN, PRIVATSAMMLUNG



© Privat

einordnen – sie wollte gestalten: „Ich denke wie ein Choreograf: Die selektierten Kunstwerke, die dem Kunden gefallen, sollen im Raum mit dem Interieur und dem spezifischen Wohnort Geschichten erzählen. Ich suche das Narrative mit Gesamtzusammenhang. So wird der ganz persönliche einzigartig verortete Lebensstil herausgestellt und gelebt“, sagt sie. Ein Beispiel: Im ästhetischen und thematischen Einklang mit der berglerischen Umgebung von Kitzbühel und dem Interieur sind Farbigkeit, Motivik sowie Muster des Kunstwerks zu einem Ganzen verschmolzen. Das sich ergebende raumeinnehmende physische

Erlebnis und das Spüren der Aura des Kunstwerks sind Florentine Rosemeyer erst recht im Zuge der Digitalisierung sehr wichtig. Und das gerade, weil sie sich für die Zukunft des Menschen in der Digitalität interessiert. Auf Grund der neuen Techniken ist unglaubliche Kreativität möglich. Grenzüberschreitend verbinden sich im neuen digitalen Zeitalter Technik, Architektur, Design, Kunst – das bietet erstaunliche Potenziale für die Wirtschaft und die Künste. Mit zwei Partnern setzt sie derzeit eine großartige Konferenz auf, die Orientierung geben soll, wo der Platz des Menschen und fürs Menschliche im Web 3.0 sein kann. „Die Metagonia ist das

© Jan Schmiedel

© Privat



LINKS SIMONE OPDAHL, HASENSPRUNG, ÖL, ACRYL, KREIDE AUF LEINWAND, PRIVATSAMMLUNG
 LINKS MITTE COURTESY WALTER STORMS GALERIE, KUNSTSAMMLUNG DER GIEAG IMMOBILIEN AG,
 ELIZABETH JUNGHANS INNENARCHITEKTUR, FOTO SCHELKE FOTOGRAFIE
 UNTEN SKULPTUR VON ALICE AYCOCK, TWISTER AGAIN, 2017, ALUMINIUM WEISS PULVERBESCHICHTET,
 COURTESY GALERIE THOMAS SCHULTE, BERLIN



ÜBER DR. FLORENTINE ROSEMEYER

Dr. (Universität Bologna) Florentine Rosemeyer ist Kunsthistorikerin. Sie war bis 2022 zehn Jahre lang zweifaches Komiteemitglied der Benefizveranstaltung der PIN, Freunde der Pinakothek der Moderne e.V., in München. 2021 hat sie dieses Event als ersten länderübergreifenden Satelliten erfolgreich nach Kitzbühel gebracht. Sie stammt ursprünglich aus Hamburg. Nach Stationen in München und Stuttgart lebt sie mit ihrem Mann und zwei Kindern in Oberndorf bei Kitzbühel.



Tor in eine neue Dimension des Internets. Eine Rampe, die den Zugang zu modernen Technologien vereinfacht und dabei immer die Verbindung zur physischen realen Welt beibehält“, erklärt sie. Das Fokusthema der Konferenz ist Kunst. Hierbei geht es aber um mehr als um Kunst in Museen und Galerien. Es geht um Technologien als sinnlich-emotionaler Ausdruck. Neue physische Erfahrungen aus Design, Gaming und globalen Communities als beeindruckendes immersives Erlebnis unserer Zeit. Kitzbühel wird gerade als digitaler Twin nachgebaut. Dazu bekommen Menschen in ihrem

physischen Dasein, aber auch als Avatare uneingeschränkter Zugang. Eine Menge Nebenveranstaltungen in der Natur, abseits der Konferenz, sollen die Sinne stärken und die Rückversicherung geben, dass das virtuelle Leben zunehmend eine weitere Form im Leben sein wird. Und letztendlich der künstlerische Ausdruck des Menschen immer die Sinne und Seele anspricht. Ob kunstvoll oder künstlich: Es geht um die jeweils zeitgenössische Kunst, die mitten im Leben ist, da sie aus dem selbigen jeweiligen Zeitgeist heraus entsteht.



METAVERSE DIE WELT DER ZUKUNFT

Wir erleben seit dem Jahr 2020 eine Transformation, die ihresgleichen sucht. Mit einem Mal wurden Veränderungen möglich, die unser Leben einfacher, gesünder, lebenswerter und nachhaltiger gestalten. Es geht hier nicht darum, eine Krise schönzureden. Es geht darum, die Krisen-Brille abzusetzen und durch ein offenes Fenster der Möglichkeiten zu schauen. Wir stehen am Anfang einer neuen, aufregenden Abenteuerreise, die wir selbst planen und gestalten können. Die digitale Transformation hat einen gigantischen Sprung nach vorn gemacht. Das ruft in rasendem Tempo neue Geschäftsmodelle auf den Plan, die uns in eine dritte Revolutionswelle hineinsaugen: das Metaverse. Meine Frage ist: Wie können wir diese Welle surfen?

Was brauchen wir, um dieses Metaverse selbstbewusst und selbstbestimmt zu erleben? Die Entwürfe für eine mögliche Zukunft entstammen häufig den Federn von Science-Fiction-Autoren und den Storyboards von Filmemachern oder werden von ihnen inspiriert. Wer sagt, dass wir uns an diesen Ideen orientieren müssen? Können wir nicht jetzt die Regie über unser eigenes digitales Leben selbst in die Hand nehmen? Mit der begleitenden Arbeit unseres Teams sehen wir jeden Tag, wie es Unternehmen mit Kreativität und Gemeinsinn schaffen können, Schritt für Schritt ihre Organisationen digital fit zu machen. Und mit jedem Algorithmus, den wir nutzenstiftend programmieren, halten wir schon jetzt einen Baustein der Zukunft in der Hand. Alle Vorteile liegen auf der Nachfrageseite: Die großen Plattformen richten sich von jeher am Nutzerverhalten der breiten Masse aus. Was also bestimmt, wie dieses Metaverse sein

wird? Ich sage, es ist am Ende unsere Haltung als Nutzer und als Gestalter.

EIN BLICK ZURÜCK

Um die Geschwindigkeit zu verstehen, mit der sich unsere Welt ändert, lassen Sie uns seinen Blick zurückwerfen: Es ist knapp 30 Jahre her, dass Anfang der 1990er Jahre die erste HTML-Seite online ging. Der Pionier hieß Tim Berners-Lee. Als Informatiker suchte er im Rahmen seiner Tätigkeiten am CERN Institut nach Möglichkeiten, Informationen länderübergreifend schneller und besser auszutauschen. Nur wenige Jahre später war das World Wide Web oder Web 1.0 offiziell geboren. Seit 1994 ist das WWW – abgekoppelt vom militärisch/wissenschaftlichen Nutzen – öffentlich zugänglich. Wenn wir uns klarmachen, was seitdem passiert ist, sehen wir, dass wir erst am Anfang einer gigantischen Entwicklung stehen. Die Möglichkeiten

waren damals eingeschränkt, gute Suchmaschinen gab es nicht. Eine gewisse Intelligenz und Dynamik der Daten fehlten, vieles war statisch.

Um 2010 machten sich Google und Apple auf, die digitale Welt tatsächlich zu revolutionieren. Mit eigenen Betriebssystemen ausgestattete Smartphones schafften es, die Welt im Flug zu erobern und Platzhirsche wie Nokia und später BlackBerry in wenigen Jahren aus dem Markt zu drängen. Das weltweite Netz war in der Hosentasche angekommen. Große Plattformen hatten nun freie Bahn für das Social Web, das Web 2.0. Die Möglichkeit, sich an jedem beliebigen Ort der Welt zu vernetzen und in Echtzeit auf Freunde und Follower zu reagieren, hat uns süchtig gemacht. Jeder Like und jedes Herzchen, das wir für eigene Beiträge erhalten, löst seither einen Dopaminschub in unserem Gehirn aus.

Jetzt, nur 12 Jahre später, können wir uns ein Leben ohne Smartphone nicht mehr vorstellen. Telefonieren ist Nebensache. Auf neuronaler Ebene sind wir aber immer noch Steinzeitmenschen, die Angst davor haben, vom Säbelzahn tiger gebissen oder von einer verärgerten Community aus der Höhle geworfen zu werden. Die Gestalter des Internets haben uns an

diesen zwei wunden Punkten getroffen: zum einen der permanente Hang zur Bequemlichkeit – Apps vereinfachen unser Alltagsleben und lösen Probleme. Zum anderen die ständige Sucht, nichts zu verpassen. Betrachteten wir einst aus der Ferne ein Web-1.0-Feuerwerk, so sitzen wir jetzt 24/7 um ein digitales Lagerfeuer herum.

UMBRÜCHE MACHEN ANGST

Warum passiert das alles jetzt? In den letzten Jahren sind viele Faktoren zusammengeskommen. So steigt die Flut an Sensoren, Messwerten und Daten exponentiell. Alles, was digitalisiert werden kann, wird digitalisiert und vernetzt – vom autonomen Staubsauger über den programmierten Kühlschrank bis hin zur Armbanduhr, die in der Lage ist, ein EKG zu erstellen. Die Datenverarbeitung wird von Tag zu Tag intelligenter. „Smarte“ Konzepte sorgen dafür, dass wir mit spontanen Likes, Posts und Kommentaren den anonymen, nimmersatten Algorithmus füttern.

Mitten in der Pandemie ließ eine weitere Nachricht die digitale Welt aufhorchen: Der Facebook-Konzern mit seinen Flaggschiffen WhatsApp und Instagram benannte sich in Meta um. Die öffentliche

Vision des Mark Zuckerberg ist seitdem die Schaffung einer allumfassenden virtuellen Welt, in der wir uns als Avatare treffen, austauschen, Geschäfte abschließen oder gemeinsame Events erleben. Statt einer Social-Media-Plattform soll zukünftig ein revolutionäres „Metaversum“ im Zentrum des Unternehmens stehen. Das Web-2.0-Lagerfeuer entwickelt sich zum digitalen „Burning Man Festival“, das digitale Kommunikation mit allen Sinnen erlebbar macht.

Bisher wurde eine enorme Summe in die Entwicklung dieses neuen digitalen Raums investiert, aber die Ergebnisse sind mehr als dürftig. Börsenanalysten haben das Unternehmen bereits abgestraft. Während der NASDAQ knapp 30 Prozent an Wert verlor, musste Meta über 60 Prozent einbüßen. Auf der einen Seite stehen die Kritiker Zuckerbergs, der – scheinbar größenwahnsinnig geworden – eine neue Welt in 3D erfinden will, die uns weiter in die Abhängigkeit treibt. Metaverse funktioniert nicht, weil es keinen sinnvollen Nutzen stiftet und man sich eine klobige, teure VR-Brille besorgen müsse. Die Vorteile einer Nutzung zeigen sich nicht.

Auf der anderen Seite hat Meta eine große Fanbase, die seine Innovationskraft

bewundert und das Internet an einer neuen Schwelle sieht. Dass das eigentliche Konzept erfolgreich verlaufe, sagen die Fans, zeige die Gaming-Industrie mit „Klassikern“ wie Fortnite oder Minecraft. Spieler tauchen dort mit eigenen Avataren in virtuelle Welten ein, treffen sich mit ihren Freunden, schließen Geschäfte ab und erleben live und in Echtzeit Auftritte von Popstars. Es sei also generationsbedingt nur eine Frage der Zeit, bis diese neue Form des Netzerlebnisses von der breiten Masse genutzt werde.

EINE VISION

Wollen wir das alles? Egal ob die Welt Zuckerbergs einen 3D-Traum braucht, wir steuern rasanten Zeiten entgegen: In den nächsten hundert Jahren wird die Menschheit eine Entwicklung durchlaufen wie in den letzten 20.000 Jahren zusammen. Der Vorteil unserer Zeit: Jedes neue Wissen baut auf vorhandenem Wissen auf und ist clever vernetzt. Zusätzlich verdoppeln sich etwa alle 18 Monate die technischen Möglichkeiten von Prozessoren und Speichern. Trotz aller Inflationserscheinungen sinken die Kosten für Prozessoren, Speicher und höhere Bandbreiten Monat für Monat. Neben der beschriebenen Evolution im digitalen

DAS METAVERSE

Das Metaverse ist das Internet der Zukunft. Unter dem Metaverse wird ein digitaler Raum verstanden, in dem Menschen als Avatare in einer virtuellen Realität miteinander interagieren können. Diese Realität ist unbegrenzt und ermöglicht alltägliche Aktivitäten der physischen Welt – wie z. B. das Einkaufen. Die Entwicklung des Metaverse ist in großem Maß von dem Fortschritt der Virtual-Reality-Technologien abhängig.



Miteinander sind es vor allem Weiterentwicklungen wie Künstliche Intelligenz oder Robotik, die mit exponentieller Geschwindigkeit neue Chancen und Risiken bieten werden.

Wo bleibt der Mensch? Verbringen wir künftig unsere Zeit als Avatare in digitalen Umgebungen? Und: Wer gestaltet diese neuen Lebens- und Geschäftsräume? Wer macht die Regeln? Wird uns dieses Leben gefallen? Maschinen, Rechner, Algorithmen werden uns noch schneller als bisher mühselige, schwere und monotone Arbeiten abnehmen. Das bedeutet für uns: mehr Leichtigkeit, weniger Langeweile, ein erfüllteres Leben. Wir dagegen werden mehr und mehr zu kreativen Gestaltern und können uns aktiv in die Architektur unseres Lebens einbringen. Wir erstellen bereits jetzt die digitalen Konzepte, die uns im Metaverse begleiten könnten. Wie wir unsere Tools und Ideen gestalten, hängt von unserer Haltung ab. Wer steht im Mittelpunkt? Das Kapital? Der Profit? Der Algorithmus? Der Mensch? Der Planet? Durch unser Nutzerverhalten bestimmen wir selbst den Erfolg von Plattformen und Maschinen. Datenkraken-Monopole, die eine bedrohliche Größe erreichen, können wir durch kreativen Wettbewerb durchaus einhegen. Nur ein Beispiel dafür ist die Entwicklung und Nutzung der Alternativen zum Messenger-Dienst WhatsApp. Lange sah es so aus, als käme keiner gegen die Übermacht von Zuckerbergs

WhatsApp an – inzwischen werden alternative Tools wie Signal oder Telegram rege genutzt. Die Gründe dafür liegen im Thema Sicherheit, den undurchsichtigen AGB oder dem Unbehagen über die kommerzielle Weiterverwendung der Daten im Chat-Verlauf. Unsere Haltung bestimmt also unser (Nutzer-)Verhalten. Wir sehen in unseren Analysen, dass sich schon heute viele Konzerne in ihrer digitalen Unternehmenskommunikation – z.B. im Rahmen ihrer Investment-Story – mit Digitaler Ethik, Haltung und Werten auseinandersetzen. Unsere Haltung übertragen wir ebenso auf Künstliche Intelligenz und auf die Regeln in digitalen Lebensräumen. Dieser Ansatz ist alternativlos: Sollte dies nicht gelingen, würden uns Maschinen wahrscheinlich wohl oder übel abschaffen. Das also ist unsere Aufgabe: Empathie, Gefühl, Moral und Ethik im Umgang mit Algorithmen zu etablieren. Und dann können wir auch das Metaverse mit allen Sinnen als eine bereichernde Ergänzung zur analogen Welt entdecken und für uns nutzen.

Der Autor wird im nächsten „Only the Best“ einen Ausblick darauf geben, was im Metaverse stattfinden kann – von Events über Bildung bis hin zum Business – und welche Auswirkungen diese Entwicklung auf unsere Kommunikation, unser Zeitempfinden und unsere Lebensgestaltung haben wird.



ÜBER THORSTEN GREITEN

Thorsten Greiten (49) ist CFO bei Net-Federation – Beratung und Agentur für digitale Kommunikation in Köln. Der Experte für Digitale Finanzkommunikation tritt auch als Speaker zum Thema Zukunft der Digitalisierung auf. Er studierte BWL mit den Schwerpunkten Steuerlehre und Wirtschaftsinformatik an der Universität Mannheim und ist aktuell als Lehrbeauftragter im Department Digital Business und Innovation an der FH St. Pölten tätig. Seit 2002 untersuchen er und sein Team von Spezialisten alljährlich die digitale Kommunikation der Top 50 Unternehmen in Deutschland – unter anderem zu ESG, Corporate Communication, Investor Relations und HR. Die aktuelle Media Relations-Studie findet sich unter www.mr-benchmark.de. Auf Grundlage dieser Studien berät er große und mittlere Unternehmen bei ihrer digitalen Transformation und entwickelt für sie digitale Lösungen. Mehr von Thorsten Greiten lesen Sie auch auf www.digital-ir.de

metagonia



TICKETS

Internationale Metaverse Konferenz
Kitzbühel → 03.2023

gate to
metaverse



- Rosemeyer Art Advisors
- TP3
- comsatmedia
- KITZ
- AROSA
- FUTUREWEB
- KITZBÜHEL
- Kitzbühel
- SONNBERG
- TISH
- elementum.art
- © Tokengate

DERKUNDEISTKÖNIG

Deswegen bestimmt er maßgeblich die Kommunikation der Zukunft bei Banken und Finanzdienstleistern.

Der aktuelle Banking Report von Atruvia und dem Handelsblatt Research Institute untersucht die Kundenwünsche rund um Beratung, Nutzung von Dienstleistungen und den bevorzugten Kontaktkanal der Befragten. Basis der Analyse ist eine Umfrage, die online vom Marktforschungsinstitut YouGov durchgeführt wurde. Dabei wurden im Zeitraum vom 15. bis 21. Juni 2022 insgesamt 2.064 Privatpersonen über 18 Jahre befragt. Die Stichprobe ist dabei ausgehend von den Merkmalen Alter, Geschlecht und Region repräsentativ für die Gesamtbevölkerung Deutschlands. Dabei wird aus den Ergebnissen schnell klar: Die Art und der Umfang einer Interaktion mit der Bank haben einen wesentlichen Einfluss darauf, welchen Kanal Kunden bevorzugen. Überweisungen werden beispielsweise in neun von zehn Fällen online am PC oder per Smartphone ausgelöst, beratungsintensivere Produkte, wie beispielsweise

Anlageoptionen, werden zwei Fünftel der Befragten laut eigener Angaben auch in den kommenden zehn Jahren weiterhin in die Bankfiliale führen.

Die Ergebnisse stellen Banken und Finanzdienstleister vor besondere Herausforderungen. Denn die Vielschichtigkeit der gewünschten Beratung, die teils sehr komplexen Produkte und unterschiedliche Kundenwünsche beim Kontaktkanal fordern von Banken höchste Qualität auf mehreren, ineinandergreifenden Ebenen. Ziel ist ein regional vernetztes digitales Ökosystem, das verschiedene Dienstleistungen in den unterschiedlichsten Lebensbereichen der Kunden bereitstellt. Near- und Beyond-Banking-Services sind dabei schon heute im Einsatz wie beispielsweise Handwerkerleistungen, die zu einer Sanierungsfinanzierung hinzugezogen werden können.



Vorbei sind die Zeiten, in denen die Filiale alle Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden bedienen konnte. Gleichzeitig ist aber auch die Transformation aller Dienstleistungen in digitale Kanäle, wie beispielsweise Chats oder Sprachassistenten, nicht das geeignete Mittel der Wahl. Vielmehr müssen Banken jetzt auf ein nahezu über alle Kanäle gedachtes positives Kundenerleben setzen, bei denen Interaktionen nicht vom Kanal beeinflusst werden, sondern vom Wunsch der Kunden her gedacht sind.

Zusätzlich bleibt die Qualität in der persönlichen Beratung ein wichtiges Entscheidungskriterium für viele Befragte: Die Beratung am Telefon mit einem realen Kundenberater wird aktuell fünf Mal so häufig genutzt wie ein telefongestützter Chatbot. Gerade der persönliche Kontakt ist einer der häufigsten Gründe für die Wahl des Kanals seitens der Kundinnen und Kunden. Persönliche Beratung heißt aber nicht automatisch vor Ort in der Filiale, denn auch andere Möglichkeiten wie die digitale Beratung per Videocall können dabei wichtige Kundenwünsche wie Vertrauen und Glaubwürdigkeit transportieren und für eine Festigung der Kunden-Berater-Beziehung sorgen.

Hierbei ist es besonders wichtig, dass die digitalen Beratungsangebote ein stimmiges Gesamtbild ergeben und die Beratungsleistung der Finanzdienstleister an den geeigneten Stellen unterstützen. Technologie, allen voran KI-Lösungen wie das Matching von passenden Bankprodukten und end-to-end gedachte Prozesse, beispielsweise von der Kreditanfrage über die Risikoprüfung bis zur Auszahlung, können einen spürbaren Mehrwert für die Bankkunden bedeuten. Denn auch wenn der Nutzen der Filialberatung seit Jahren immer wieder in der Kritik steht, zeigt die aktuelle Auswertung des Banking Reports doch deutlich: Die Kundenbedürfnisse werden immer individueller, was das Produktangebot und die Beratung in Bezug auf Kanal, Zeit und Ort betrifft. Nur Banken, die sich dies zu Herzen nehmen und ihre Kommunikation ganzheitlich ausrichten, werden in Zukunft ganz vorne im Wettbewerb mitspielen können.

Einige weitere Aspekte aus der Kundenbefragung des Banking Report können bei der Neuausrichtung helfen. Neben der benötigten Kanalvielfalt treten Sicherheitsbedürfnis und Vertrauen als wichtige Faktoren auf, die den Weg der Kunden zum Dienstleister maßgeblich bestimmen. Damit gewinnt der Sicherheitsaspekt gerade in der digitalen Kommunikation massiv an Bedeutung. Nur wenn Kundinnen und Kunden der Überzeugung sind, dass erhobene Daten sicher verwahrt werden, findet die Kontaktaufnahme präferiert über die digitalen Wege statt.

INSTALIFEHACK

Unser Lifehack von Instahelp gibt Tipps zu aktuellen Themen, die beschäftigen. „Great Retention“ anstatt „Great Resignation“: Wie Sie Ihre Mitarbeiter wirklich halten können!

Die Arbeitswelt befindet sich im Umbruch: Experten sprechen von einer wahren Kündigungswelle. Qualifizierte Mitarbeitende zu finden, ist zur wahren Challenge geworden. „The Great Resignation“ ist in aller Munde und tatsächlich sehnen sich viele nach beruflichen Veränderungen trotz der aktuellen wirtschaftlichen Unsicherheiten, die bereits im Alltag zu spüren sind. Um Mitarbeiter auch langfristig halten zu können, bedarf es deshalb mehr als nur eines Obstkorbes. Die (präventive) Erkennung von Motivation und Engagement von Mitarbeitern erweist sich dabei als ein wahrer Gamechanger. Doch was können Personal-Verantwortliche konkret tun, damit Mitarbeiterbindung auch wirklich gelingt? Folgende Hacks können dabei helfen, „Great Resignation“ in „Great Retention“ umzuwandeln und Mitarbeiter langfristig zu halten.

HACK #1: WERTSCHÄTZENDE GESPRÄCHSKULTUR

Es ist kein Geheimnis, dass Wertschätzung motiviert. Man möchte dort arbeiten, wo die eigenen Leistungen nicht nur

gesehen, sondern auch geschätzt werden. Eine ehrliche und offene Gesprächskultur, in der man Positives wie weniger Positives regelmäßig aussprechen darf, ist daher für beide Seiten wichtig.

HACK #2: EMOTIONEN ALS ERFOLGSTREIBER
Viele gehen davon aus, dass vermeintlich „schlechte“ Emotionen, wie beispielsweise Angst oder Wut, am Arbeitsplatz nicht gezeigt werden sollen – doch das stimmt nicht. Studien haben belegt, dass sich das Unterdrücken von Emotionen negativ auf die psychische Gesundheit sowie das Immunsystem auswirkt (EU-OSHA, 2021). Versuchen Mitarbeiter zwanghaft Emotionen zu unterdrücken, können sie überlastet und krank werden. Psychosoziale Faktoren am Arbeitsplatz sollten daher erfasst werden, um wirklich erkennen zu können, ob das Wohlbefinden der eigenen Mitarbeiter auch gewährleistet wird – so können auch Abwesenheitstage und Fehlzeiten vermieden werden.

HACK #3: MITARBEITENDE AUF ALLEN EBENEN UNTERSTÜTZEN – NICHT NUR MIT KAFFEE
Mitarbeiter sind am Ende des Tages motivierter, wenn sie aus eigener Kraft Stress abwägen können. Das setzt voraus, dass sie das nötige Werkzeug zur Verfügung gestellt bekommen, um mental fit zu bleiben und erfolgreich mit Stress umgehen zu können. Die WHO empfahl erst kürzlich drei konkrete Handlungsmaßnahmen, um mentale Gesundheit am Arbeitsplatz zu gewährleisten: Manager Trainings für mentale Gesundheit, Awareness-Schaffung für Mitarbeiter sowie individuelle Beratungsmöglichkeiten, beispielsweise in Form von professioneller psychologischer Beratung (WHO, 2022). Erfolgreiche Unternehmen haben das erkannt und bieten deshalb Zugang zu professioneller Beratung an, um das Engagement langfristig zu gewährleisten. Wer in die mentale Gesundheit des Teams investiert, investiert am Ende des Tages auch in die Gesamt-Performance des Unternehmens.



So viel Alpengenuss. So viel Bergader.

Hättest Du es gewusst? Bavaria blu, Bergbauern Käse und Almzeit sind alle von Bergader. Aus unserem Familienunternehmen kommen würzige Blauschimmelkäse, köstlich cremige Weichkäse und variantenreiche Schnittkäse.

Unsere Käsesorten werden im Einklang mit der Natur aus frischer regionaler Alpen- und Bergbauermilch hergestellt. Alles für Deinen Genuss.



Entdecke Deine Bergader.

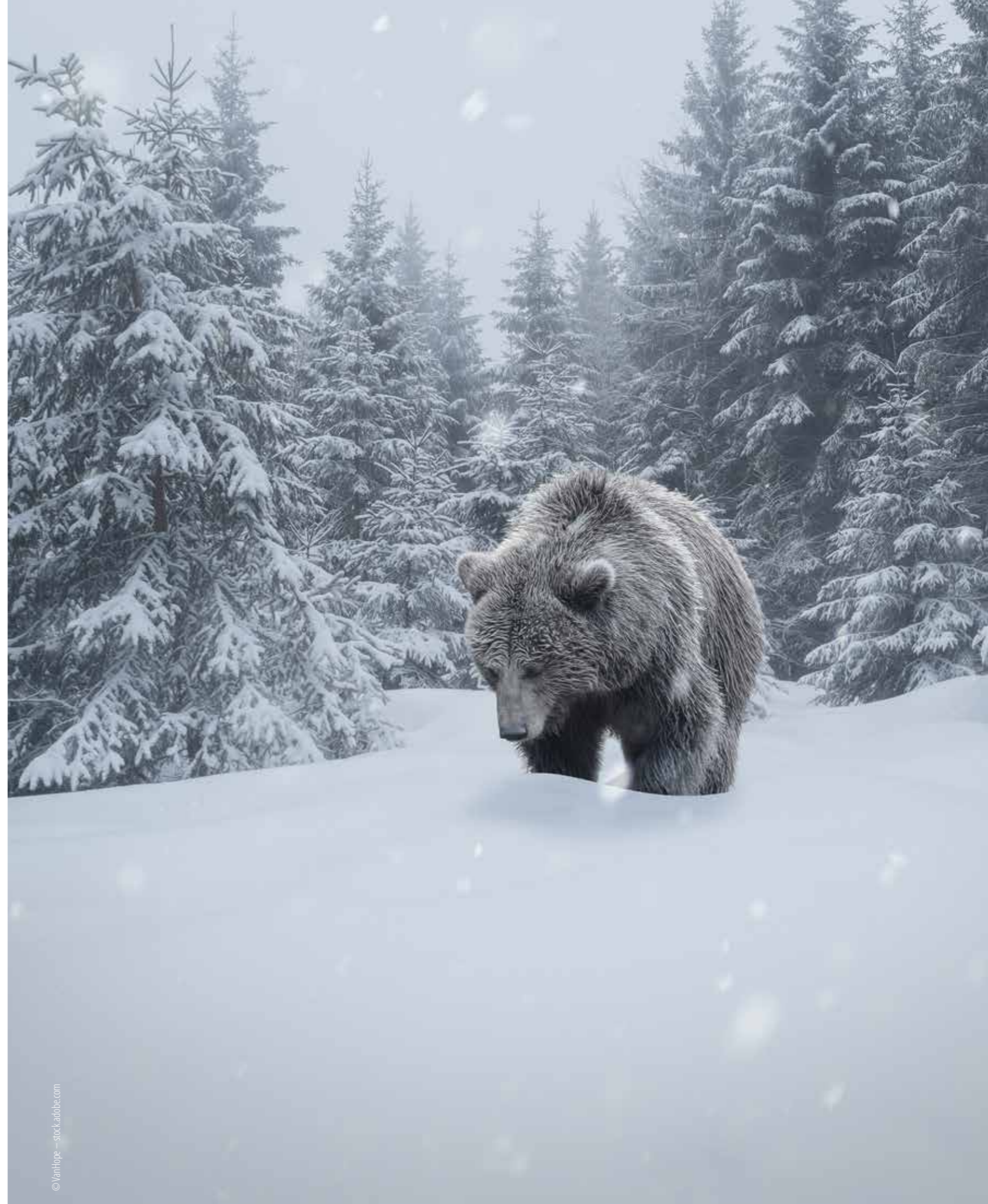
FETT ABERGESUND

Bären im Winterschlaf könnten zum Vorbild für neue medizinische Behandlungsmethoden werden.

And the winner is... Bear 747! Der brünette Sieger mit dem auffälligen Schlappohr hat sich im Oktober gegen schwergewichtige Konkurrenz durchgesetzt. In einer Internet-Abstimmung konnte er die Wahl zum „Fetten Bären des Jahres 2022“ für sich entscheiden – gegen eine ganze Reihe von Artgenossen. Der Titel, den der Katmai Nationalpark in Alaska, die Naturschutzorganisation Katmai Conservancy und die Multimedia-Plattform explore.org jeden Herbst an einen der zotteligen Nationalpark-Bewohner verleihen, mag ein bisschen zweifelhaft klingen. Doch er würdigt den Erfolg einer Art, für die Fettwerden lebenswichtig ist. Und von der die Medizin deshalb einiges lernen könnte.

Ein Patient, der sich auch nur halbwegs ähnlich wie ein Braunbär verhielte, wäre

der Alptraum jedes Hausarztes. Denn einen ungesünderen Lebensstil kann man sich eigentlich kaum vorstellen. Da fressen sich die Tiere im Spätsommer und Herbst in wenigen Wochen ein massives Übergewicht für den bevorstehenden Winter an. Und dann liegen sie auch noch ein paar Monate lang fast bewegungslos auf der faulen Haut. Bei Menschen wäre das ein ziemlich sicheres Rezept, um ernsthaft krank zu werden. Herz-Kreislauf-Probleme, Muskel- und Knochen-schwund, Diabetes und wundgelegene Stellen: Die Liste der drohenden Leiden ist lang. Einem Braunbären im Winterschlaf aber wird nichts davon zum Verhängnis. Im Frühjahr steht er einfach wieder auf, streckt sich ein bisschen und kommt dann problemlos wieder in die Gänge. Deutlich schlanker und topfit.





BÄRIN „GRAZER“ IM JULI UND SEPTEMBER 2022



Zu gerne würden Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler verstehen, wie die Tiere dieses Kunststück fertigbringen. Denn daraus lässt sich womöglich auch lernen, wie man einige weit verbreitete Gesundheitsprobleme beim Menschen besser in den Griff bekommen kann. „Der Winterschlaf der Bären ist medizinisch gesehen ein hochinteressantes Forschungsthema“, sagt Thomas Ruf, der sich an der Veterinärmedizinischen Universität Wien mit den Geheimnissen der saisonalen Auszeit beschäftigt. Allerdings sind die zottigen Raubtiere nicht bereit, ihre winterlichen Erfolgsrezepte so einfach preiszugeben. In ihrem Körper laufen sehr komplexe Vorgänge ab, die sie vor den negativen Folgen des Zunehmens und Faulenzens schützen. Und erst allmählich

kommen Forscherinnen und Forscher dahinter, wie das alles funktioniert. Ein Team um Michael Gotthardt vom Max-Delbrück-Centrum für Molekulare Medizin (MDC) in Berlin und Douaa Mughaid von der Harvard Medical School in Boston interessiert sich zum Beispiel dafür, wie Bären ihre Muskeln unbeschadet über den Winter bringen. Bei Menschen wäre daran gar nicht zu denken. Wer schon einmal ein paar Wochen lang im Krankenhaus liegen oder einen Gipsverband tragen musste, kann ein Lied davon singen. Die Muskeln verlieren in solchen Fällen rasch an Masse und Volumen. Nach drei Monaten Bettruhe kann schon die Hälfte ihrer Kraft verloren sein. Und das lässt sich nur durch mühsames Aufbautraining wieder rückgängig machen.

BÄREN IM WINTER

Früher galten Braun- und Schwarzbären nicht als echte Winterschläfer, weil sie ihren Körper auch während dieser Ruhephase auf recht hohen Temperaturen halten und relativ leicht aufzuwecken sind. Inzwischen sind etliche Forscher aber der Meinung, dass auch Bären durchaus einen Winterschlaf halten – unter anderem, weil die Tiere ihren Stoffwechsel während dieser Zeit sehr stark drosseln.

Allerdings nimmt sich längst nicht jeder Braunbär eine solche Auszeit. Während sich manche Tiere im Norden Skandinaviens für bis zu sieben Monate in eine Höhle oder einen selbstgegrabenen Bau zurückziehen, bleiben ihre Artgenossen im Norden Spaniens oder in Slowenien mitunter das ganze Jahr hindurch aktiv. Je weiter südlich ein Bär lebt, umso weniger wird in der Regel geschlafen. Dabei spielen allerdings nicht nur die höheren Temperaturen, sondern auch das bessere Nahrungsangebot eine Rolle.

Wenn sie aber in den Winterschlaf gehen, verzichten Braunbären während der gesamten Zeit nicht nur auf Futter und Wasser, sie geben auch kaum Kot oder Urin ab. Monatelang zehren sie ausschließlich von ihren Fettreserven. Die Männchen magern dabei um mindestens 20 Prozent ab. Bei den Weibchen, die im Winter ihre Jungen zur Welt bringen, kann der Gewichtsverlust sogar bis zu 40 Prozent betragen. Um Energie zu sparen, schlägt das Herz der schlafenden Tiere nur noch 10 statt 75 Mal pro Minute, dazwischen setzt es für bis zu 20 Sekunden ganz aus.

„Muskelschwund ist beim Menschen ein echtes Problem“, sagt Douaa Mugahid. „Und wir sind noch immer nicht sonderlich gut darin, ihm vorzubeugen.“ Wie das besser geht, hoffen sie und ihre Kollegen von Grizzlybären lernen zu können. Dazu haben sie die Aktivitäten der Muskelzellen dieser vierbeinigen Nordamerikaner zu verschiedenen Jahreszeiten untersucht. „Wir wollten ermitteln, welche Gene und Proteine während und außerhalb des Winterschlafs hochreguliert oder heruntergefahren werden“, erklärt Michael Gotthardt.

Bei diesen Untersuchungen ist das Team auf Proteine gestoßen, die den Aminosäurestoffwechsel stark beeinflussen. Sie sorgen dafür, dass die Muskelzellen während des Winterschlafs größere Mengen bestimmter nichtessenzieller Aminosäuren enthalten. Tatsächlich können diese Substanzen im Labor auch isolierte Muskelzellen zum Wachsen bringen. Sie einfach als Pulver oder Tabletten einzunehmen, genügt allerdings nicht. In klinischen Studien konnten solche Präparate den Muskelschwund bei älteren oder bettlägerigen Patienten jedenfalls nicht verhindern. „Offenbar ist es wichtig, dass der Muskel diese Aminosäuren selbst produziert“, sagt Michael Gotthardt. „Ansonsten gelangen sie womöglich nicht an die Orte, an denen sie gebraucht werden.“ Gesucht ist also ein Wirkstoff, der in den Muskeln gezielt die Herstellung dieser wichtigen Substanzen ankurbelt. Um den zu finden, muss man aber erst einmal die genauen Produktionswege der Aminosäuren kennen. Also haben die Forscher als nächstes untersucht, welche Gene bei Grizzlies, bettlägerigen Menschen und Mäusen unterschiedlich reguliert werden. Davon gibt es eine ganze Reihe,

einige davon hat das Team inzwischen als mögliche Kandidaten für eine Muskelschwundbehandlung im Visier.

Doch nicht nur in Sachen gesunde Muskeln genießen Bären beneidenswerte Vorteile. Auch andere Nebenwirkungen des untätigen Herumliegens haben sie offenbar bestens im Griff. So können sie ganz ohne Medikamente und Kompressionsstrümpfe verhindern, dass sich in ihren Adern tückische Blutgerinnsel bilden. Dazu verändern sie die Eigenschaften ihrer Blutplättchen, die im Winter längst nicht so klebrig sind wie zu anderen Jahreszeiten. Dadurch können sie zwar Wunden nicht mehr so rasch verschließen, aber eben auch keine Thrombosen bilden. Ein weiteres der bärigen Erfolgsrezepte hat mit dem Hormon Insulin zu tun, das in der Bauchspeicheldrüse gebildet wird und den Blutzuckerspiegel reguliert. Bei Menschen mit Übergewicht besteht die Gefahr, dass ihre Zellen irgendwann nicht mehr so empfindlich auf Insulin reagieren wie normalerweise. So eine Resistenz kann zu einer gefährlichen und weit verbreiteten Zivilisationskrankheit führen: Wer unter Diabetes vom Typ 2 leidet, kann durch einen dauerhaft hohen Blutzuckerspiegel eine ganze Palette von gesundheitlichen Problemen bekommen. Bären dagegen haben offenbar einen raffinierten Weg gefunden, um das zu umgehen. Bevor sie sich zum Winterschlaf zurückziehen, nehmen sie zwar massiv zu. Doch anders als bei Menschen mit Diabetes-Risiko zirkulieren in ihrem Blut dann weniger freie Fettsäuren und ihre Zellen werden empfindlicher für Insulin. Im Winter entwickeln sie zwar auch eine Resistenz dagegen, zu Diabetikern werden sie aber trotzdem nicht. Denn im nächsten Sommer fahren sie die Emp-

findlichkeit ihrer Zellen einfach wieder hoch. Auch das ist ein Trick, den Mediziner sehr gern nachahmen würden. Doch bisher weiß niemand so genau, wie das funktioniert. Das Gleiche gilt auch für die bärigen Rezepte gegen Osteoporose oder die Folgen einer gedrosselten Nierenfunktion.

Zu lernen gibt es von Braunbären und ihrer Verwandtschaft also noch genug. Sogar Raumfahrtspezialisten setzen inzwischen auf Vorbilder im braunen Pelz. „Die Europäische Weltraumagentur ESA sieht Bären als vielversprechende Modelltiere, an denen man den Winterschlaf und seine mögliche Übertragung auf den Menschen erforschen kann“, sagt Thomas Ruf. Die weite Reise zum Mars zum Beispiel könnten die menschlichen Teilnehmer womöglich am besten überstehen, wenn sie sich unterwegs ebenfalls in eine Art Winterschlaf versetzen lassen. Wie man das in der Praxis bewerkstelligen könnte, ist allerdings unklar.

Den Körper bis in die Nähe des Gefrierpunktes abzukühlen, wie es Igel und andere kleine Winterschläfer tun, hält der Wiener Forscher jedenfalls für keine gute Idee. Das sei sehr gefährlich und könne zum Herzstillstand führen. „Wie man an den Bären sieht, ist das aber auch nicht unbedingt nötig“, erklärt Thomas Ruf. Denn die großen Raubtiere drosseln zwar ihren Stoffwechsel ebenso massiv wie andere Winterschläfer. Ihre Körpertemperatur aber halten sie dabei auf mehr als 30 Grad. Bis Astronauten auch nur daran denken können, sich das zum Vorbild zu nehmen, wird allerdings noch viel Zeit vergehen. Denn einen großen Teil ihrer Tricks haben die Geheimniskrämer im braunen Pelz bisher stur für sich behalten.



ÜBER KERSTIN VIERING

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



ALLES NURKEINZUFALL

Eine der unumstößlichen Überzeugungen ist: „Stil kann alles sein. Nur kein Zufall.“ Es wird dabei nicht unbedingt auf einzelne Trends gesetzt, sondern ein ganzheitliches Konzept verfolgt, in dem Langfristigkeit und Nachhaltigkeit wichtige Rollen spielen – deutsches Möbeldesign „at its best“ in einer Münchener Stadtwohnung.



Wer träumt nicht von einem unverwechselbaren Interieur mit einzigartiger Atmosphäre in den eigenen vier Wänden? In bevorzugter Lage, im Münchner Zentrum, ist dieser Traum Wahrheit geworden. Für die professionelle Umsetzung der Vision haben sich die Eigentümer an Frank Stohlmeyer von Christine Kröncke gewandt. Eine gute Entscheidung, wie sich schnell herausstellte. Nicht ohne Grund gilt Christine Kröncke als renommierte Geschmacksinstitution – und das bereits seit über vier Jahrzehnten. Auf der Mission für stilvolles Interieur schafft das Münchener Design-Haus gekonnt den Spagat zwischen klaren Linien, Qualitätsbewusstsein – Made in Germany – und Stilgefühl bis ins letzte Detail. Eines der unumstößlichen Credos des Unternehmens ist, beim Einrichten nichts dem Zufall zu überlassen. Dabei kann man zum einen in der Kollektion aus dem

Vollen schöpfen: von einladenden Sofas, eleganten Leuchten, Stühlen, Teppichen, Spiegeln bis hin zu sorgfältig kuratierten Materialien. Zum anderen nutzt Christine Kröncke Interior Design konsequent digitale Möglichkeiten – 3D- und 360°-Visualisierungen sowie AR-Projektionen direkt in das Immobilienobjekt. So sind Einrichtungskonzepte gut nachvollziehbar, Entscheidungen lassen sich leichter treffen und Planungsfehler vermeiden. Die Christine-Kröncke-Klientel vertraut ganz auf den propagierten und im Unternehmen aktiv gelebten holistischen Ansatz. Stets das große Ganze im Auge behaltend, wird jedem Detail besondere Beachtung geschenkt – mit Professionalität und einer großen Portion guten Geschmacks. Was vorstellbar ist, ist auch machbar. www.christinekroencke.net

ÜBERDIEPRODUKTION VON WASSERSTOFF

Wasserstoff war das erste Element nach dem Urknall. Es ist die häufigste Substanz im Universum und die produktivste Energiequelle. Wasserstoff ist – wenn auch in gebundener Form – in nahezu unbegrenzter Menge auf der Erde verfügbar.

Aufgrund seiner besonderen physikalischen Eigenschaften ist Wasserstoff ein nahezu „permanentes Gas“. Wasserstoffgas kann nur bei sehr niedrigen Temperaturen unter -252 °C verflüssigt werden. Aufgrund seiner geringen Dichte wird H_2 üblicherweise als komprimiertes Gas gespeichert. Die charakteristischste Eigenschaft von Wasserstoff ist seine Brennbarkeit. Er ist ungiftig und kann mit Hilfe erneuerbarer Energieträger nahezu emissionsfrei produziert werden. Wasserstoff ist transportierbar und auch gut zu speichern. Wasserstoff könnte also die Energieprobleme der Zukunft lösen.

Wasserstoff, der CO_2 -frei produziert wird, ebenso wie alle damit verbundenen Technologien, wird von der öffentlichen Hand als strategisches Mittel zum Ersatz von Kohle und zur Erreichung der Klimaziele angesehen und gefördert. Schwerpunkt ist hier die Umstellung der Strom-

produktion auf erneuerbare Energien. Das heißt, statt Strom aus herkömmlicher Energieerzeugung für die Wasserstoff-Produktion zu nutzen, sollte alternative Energie genommen werden: aus Windkraft, aus Sonne oder Wasserkraft. Grüner Vorreiter ist Norwegen, das über viel Wasserkraft verfügt. Kanada produziert seinen Wasserstoff mit Hilfe von Erdgas. Marokko und Gebiete der Sahara arbeiten mit Windkraft.

Um eine globale Wasserstoffwirtschaft zügig voranzubringen, müssen Synergien geschaffen werden – durch Kooperationen zwischen Entwicklern, Investoren, Produzenten, Städten, Regionen und Staaten sowie mit relevanten Wirtschaftsakteuren. Wichtig ist auch, die Sektoren Produktion und Konsum zu verknüpfen, aber auch Technologieanbieter und Investoren zu koordinieren. In den 1960/70er Jahren befeuerten Raumfahrt

und knapper werdende Ressourcen die Wasserstoff-Fantasien. Seit den 1990er Jahren wurde Wasserstoff durch die dringende Nachfrage nach nachhaltiger Energie angekurbelt. In der jüngeren Vergangenheit lag das Hauptaugenmerk auf der Rolle von Wasserstoff in einer zunehmend strombasierten Energiewirtschaft.

In den letzten zwei Jahren haben sich viele Unternehmen auf die Entwicklung von modifizierten Systemen konzentriert, die nachweislich in Verbindung mit erneuerbarer Energie eine günstige Produktion von Wasserstoff und damit einen günstigen Herstellungspreis ermöglichen. Im Moment liegen die Produktionskosten in Europa bei 7,50 Euro pro Kilogramm Wasserstoff. Für die Herstellung von einem Kilo Wasserstoff sind noch 55 kW/h Strom nötig. Das wird in den Preis mit-einkalkuliert. Mittelständische Firmen halten bereits heute eine Produktion von 1 kg Wasserstoff für nur 2 Euro für möglich. Doch es fehlt an Geld und Kapazität, diese Entwicklung groß aufzustellen.

Der Grund: Die Marktführer, wie Siemens oder Linde, greifen auf ihre konventionellen Systeme zurück. Die Firmen forschen zwar für die Zukunft, werden aber verwaltet und geführt wie ein Industrietanker aus ehemaliger Zeit und verwenden Materialien, die sie einst herstellten und verwenden sie weiterhin, auch wenn diese inzwischen von anderen Produkten auf dem Markt abgelöst worden sind. Doch diese „alten Entwicklungs-Tanker“ bekommen reiche Subvention aus öffentlicher Hand. Arbeitsplätze und Marktvorherrschaft gehen bei der Argumentation mit einher. Der Mittelstand erbringt viel Forschungsarbeit, ist aber nicht so or-



© dazfoto1973 - stock.adobe.com

ganisiert, dass die vielzähligen kleinen Firmen an größere Subventionen für eine Produktionsaufnahme kommen.

Dabei wäre es möglich, Wasserstoff weniger teuer zu produzieren. Das Start-up Qatar Hydrogen Energy mit Sitz in München rechnet mit Produktionskosten von 2,00 Euro pro Kilogramm hochreinem Wasserstoff. Doch die öffentliche Diskussion verkürzt auf die Aussage auf „Wasserstoff ist noch zu teuer“.

Wolfgang Schwellenbach von Qatar Hydrogen Energy gibt ein Beispiel: Ein Kleinwagen verbraucht für 100 Kilometer Strecke etwa 5 Liter Benzin. Das entspricht dem Wirkungsgrad von einem Kilogramm Wasserstoff. Man könnte also für zwei Euro den Weg zurücklegen. 5 Liter Benzin kosten seit Beginn der Energiekrise 10,50 Euro (Stand 31.10.2022). Mit der Ankündigung der OPEC-Länder, die Öl-Fördermenge zu reduzieren, ist zu erwarten, dass die Preise weiterhin steigen. Noch fehlt es auch an Strukturen, den Wasserstoff dorthin zu bringen, wo die Menschen ihn brauchen. Argumentiert wird, dass dies noch zu aufwändig wäre. Aber auch da gibt es Lösungen. Ein britisches Start-up stellt z. B. Container her, in denen mit Solarzellen am Dach aus Wasserstoff Energie gemacht wird, die Akkus für E-Autos auflädt. Die Umstellung auf E-Mobility wäre damit leichter zu gestalten.

Freilich sind solche Einzelbeispiele unzureichende Argumente in der großen Debatte. Klar aber ist: In der künftigen Energieversorgung wird Wasserstoff einen eklatanten Anteil einnehmen. Man weiß

heute, dass Europa bis 2030 mindestens 70 Prozent seines Wasserstoffs importieren muss.

Man wird Wasserstoff benötigen, ob man das nun begreift oder nicht. Ein Grund dafür ist, dass Wasserstoff der beste Weg ist, Schlüsselsektoren zu dekarbonisieren: Das Erdgasnetz, das derzeit die Grundlage für die Wärmeversorgung von 40 Prozent der EU-Haushalte und 15 Prozent der Stromversorgung der EU bildet, kann schrittweise auf Wasserstoff umgestellt werden. Biogas wird als regenerative Alternative zu Erdgas nicht in ausreichendem Maße zur Verfügung stehen. Prinzipiell könnten auch Wärmepumpen zur Wärmeversorgung eingesetzt werden. In Altbauten, die für einen großen Teil der gebäudebedingten Emissionen verantwortlich sind, können diese jedoch nur mit umfangreichen Sanierungsmaßnahmen am Gebäude sinnvoll genutzt werden, deren Wirtschaftlichkeit oft hinter der Umstellung auf eine erneuerbare Energieversorgung zurückbleibt. Eine alternativ auch theoretisch denkbare vollständige Elektrifizierung heutiger Erdgasanwendungen würde angesichts der schwankenden Produktion in einer Erneuerbare-Energien-Branche zu massiven Netzproblemen führen.

Kurzum: Wasserstoff wird in der zukünftigen Energiewirtschaft eine wichtige Rolle spielen, da er für viele Sektoren die notwendige Flexibilität schafft. Wasserstoff ermöglicht es, Energie zu speichern und bedarfsgerecht für verschiedene Sektoren bereitzustellen. Mehr dazu im nächsten „Only the Best“.



ÜBER WOLFGANG SCHWELLENBACH

Der Münchner Unternehmer Wolfgang Schwellenbach hat mit seinen Partnern und Qatar Hydrogen Energy ein patentiertes Verfahren zur Herstellung von Wasserstoff auf den Weg gebracht, das umweltfreundlich und in kürzerer Produktionszeit als andere Hersteller hochreinen Wasserstoff produziert. Er will künftig mit Wasserstoff handeln.

NACHHALTIGER KREISLAUF MIT WASSERSTOFF

Statt Abgasen gibt es Wasser als Abfallprodukt. Ein persönlicher Bericht von Unternehmerin Mai Dang-Goy zur Fahrt mit einem Auto und unbekanntem Energieträger – Wasserstoff.

Mai Dang-Goy ist Unternehmerin. Sie begleitet Firmen auf dem Weg in die Zukunft. Für sie ist Innovation schon lange kein Zufallsprodukt mehr, sondern eine methodische Disziplin. Darum stellt sie sich immer wieder für Tests zur Verfügung, damit andere ihr Know-how überprüfen können. „Das eigene Geschäftsmodell und die Zukunftsausrichtung sind regelmäßig zu hinterfragen“, sagt sie. „Für die, die es irgendwann einfach müssen, ist es ein hartes Unterfangen, jedoch nicht aussichtslos. Der Mut anzufangen ist entscheidend, um dann mit der eigenen Innovationsarbeit zu beginnen.“ Und so machte sie sich auf den Weg, mit seltener Technik ihre Termine zu absolvieren. Hier ein persönlicher Bericht zur Fahrt mit einem Auto und unbekanntem Energieträger – Wasserstoff.

MEINE GRÜNDE FÜR DEN TEST

Sind wir noch zu retten? Diese Frage geht durch sehr viele Köpfe ob der drohenden

Klimakatastrophe. Auch ich mache mir dazu Gedanken. Ein großer Beitragsleister auf dem Weg in die Katastrophe ist Kohlendioxid oder CO₂. Ursache des hohen Anteils an CO₂ ist die intensive Nutzung fossiler Brennstoffe. Größte Verursacher für den CO₂-Ausstoß sind laut Umweltbundesamt die folgenden Bereiche: Energieerzeugung, Industrie, Verkehr und Gebäudewirtschaft. In dieser Rangfolge. Die CO₂-Belastung unserer Umwelt wird also nicht nur vom Verkehr hervorgerufen. Eine Möglichkeit ist die Nutzung batteriebetriebener Transportmittel, deren Reichweite aber nicht dem mittlerweile vertrauten Bild durch benzinbetriebene Mobilität entspricht.

Was sind mögliche Alternativen? Eine vielversprechende ist die Nutzung von Wasserstoff oder H₂. Vor einem Jahr habe ich Joachim Schober bei dem ersten „The Grow Summit“ kennengelernt. Mit seiner Vision von der Wasserstoffnutzung und





**WASSERSTOFF-
ELEKTRISCHER ANTRIEB**

Was ist das?
In der Brennstoffzelle wird durch eine chemische Reaktion aus Sauerstoff und Wasserstoff elektrischer Strom erzeugt, der das Fahrzeug mittels Elektromotor antreibt.

Perfekt geeignet, wenn ...

- Sie auf große Reichweiten angewiesen sind
- Sie besonders umweltschonend unterwegs sein wollen
- schnelles Nachtanken wichtig ist
- ausreichend Wasserstofftankstellen in der Nähe sind

© Privat

einem Experten-Netzwerk arbeitet er seit Jahren daran, Wasserstoff alltagstauglich zu machen. Für meinen Test habe ich mir bei ihm in seinem Autohaus Schober das Wasserstoffauto Mirai II von Toyota für eine zweiwöchige Tour geliehen.

TANKSTELLEN

Eine Plattform gibt Auskunft, wo ich tanken kann. Aktuell gibt es europaweit 193 Wasserstofftankstellen und Deutschland ist umsetzungsstark mit 95 aktiv, neun sind im Bau bzw. im Testbetrieb. Man kann in wenigen Minuten für gewohnte Reichweiten von 400 bis 500 km tanken. Und das gilt für Wasserstoff-Pkws, die bei 700 bar tanken, sowie auch für Nutzfahrzeuge, die bei 350 bar tanken.

TANKEN, EIN BESONDERER MOMENT

Die erste Gasbetankung stellte mich vor eine besondere Herausforderung. Ich hatte den Tankstutzen nicht auf Antrieb korrekt eingesetzt, sodass der Kugelschloss nicht verriegeln konnte. Die Tankpistole hat einen Hebel, der nach dem Verriegeln des Kugelschlusses dann gesichert werden muss, damit der Tankvorgang gestartet werden kann. Dadurch wird die Kommunikation vom Auto mit der Tanksäule hergestellt. Danach starte ich mit dem grünen Knopf an der Zapfsäule. Es gibt zu Beginn einen Teststoß, mit dem das System testet, ob die Verbindung auch fest sitzt und wie viel Wasserstoff noch im Tank ist. Der Tankvorgang endet automatisch, der grüne Knopf leuchtet oder blinkt nicht mehr. Zwei neugierige Handwerker haben mich angesprochen, weil sie so ein H₂-Auto noch nicht live gesehen haben. Diese waren meine Retter, sodass ich den Klickschluss richtig machte und so mit vollem

Tank weiterfahren konnte. Wichtig, so lerne ich, ist auch: Den Zapfhahn wieder richtig einhängen! Erst nach der Beendigung eines Tankvorgangs kann sich die Anlage auf die nächste Betankung vorbereiten und den notwendigen Startdruck aufbauen. Ein richtig eingehängter Zapfhahn ist dafür die Voraussetzung.

In der Mittagspause konnte ich dem Team meines Kunden das Auto vorstellen. Vor allem das Kernstück, die Brennstoffzelle, erregte das Interesse. Bei einer Probefahrt erklärte ich den Mechanismus der Brennstoffzelle, worin aus Wasserstoff und dem Sauerstoff aus der Umgebungsluft elektrische Energie erzeugt wird.

Das für mich Erstunlichste kam am Ende: Statt Abgasen und Lungengift entstand lebensnotwendiges Wasser als Abfallprodukt. Das Wasser ist optisch klar und sauber. Ich habe es auch gewagt, das Wasser zu trinken, um den Geschmack zu erfahren. Auf jeden Fall schmeckt es neutral und ich habe nichts von Unpässlichkeiten erlebt.

Diese neue Art der Mobilität, die über die gesamte Wertschöpfungskette regenerativ bleibt, ist vielversprechend. Statt giftiger Abgase entsteht lebensnotwendiges Wasser. Das scheint meiner Ansicht nach ein wirklich nachhaltiger Kreislauf.

ÜBERSICHT

- Kilometer: 2036 km gesamt*
- Kosten: 262,40 €*
- H₂: 20,42 kg*
- Einheitspreis: 12,85 € zu 9,50 € im April 2022*



ÜBER MAI DANG-GOY

Als Krankenschwester, Bauingenieurin, Projektmanagerin, Krisenmanagerin, Geschäftsführerin, Gesellschafterin und Unternehmerin kann Mai Dang-Goy ein vielfältiges berufliches Repertoire vorweisen.



ÜBER ANGELA REBEKKA WERBIK

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



SILVER FALCON
STANDS FOR A MISSION:
HYDROGEN
THE QUANTUM LEAP
TO SUSTAINABLE MOBILITY



WASSERSTOFFANTRIEB MIT BRENNSTOFFZELLE

In unserer ersten Ausgabe haben wir über Angela Rebekka Werbik und ihr Ziel, den Sportwagen „Silver Falcon“ mit Wasserstoffantrieb mit Brennstoffzelle zu betreiben, berichtet. Wie hat sich das Projekt entwickelt und was bringt die Zukunft?

Zur Erinnerung, Angela Rebekka Werbik hat zum Ziel, einen standardisierten Antrieb namens Severus zu entwickeln und auf den Markt zu bringen, der insbesondere für einen geringen Bauraum, aber mit hohen Leistungsdaten konzipiert ist. Warum Severus? Ein besonders kleiner und leichter „Falke“ und von Haus aus schnell und dynamisch, der für die Eigenschaften des Antriebes steht.

Das einstige Logo von Silver Falcon – eine limited Sportwagenserie, die ursprünglich von Lorenz & Rankl LR Fahrzeugbau GmbH auf den Markt gebracht wurde – war auch ein Falke, ein Wanderfalke im Sturzflug, der in diesem Flugzustand mit bis zu 380 km/h der schnellste Vogel in der Tierwelt ist. So der Bezug zueinander.

Angela Rebekka Werbik arbeitet weiter an ihrem Projekt, hat aber im Mai 2022 ihre Aktivitäten bezüglich der Entwicklung eines Wasserstoffantriebes mit

Brennstoffzelle ausgesetzt. Die Auswirkungen der Pandemie und des Ukraine-Krieges haben das Tagesgeschäft leider deutlich beeinflusst. Lieferketten sind zusammengebrochen und drastische Preissteigerungen sorgten für Probleme. Daher musste das strategische und privat finanzierte Projekt zurückgestellt werden, um das Kerngeschäft nicht zu gefährden. Die Bündelung der Ressourcen für das Tagesgeschäft ist unabdingbar geworden.

Der letzte Stand ist, dass mit optimierten Fahrzeugdaten des Silver Falcon in der Simulation bereits ganz gute Leistungsdaten erreicht wurden.

Mit dem Leergewicht des Fahrzeuges von 1.900 Kilogramm und einer Motorleistung von 350 kW, die sich aus 260 kW Brennstoffzelle und 90 kW Batterie zusammensetzt, wurden Beschleunigungswerte von 0 auf 100 km/h in knapp 3 Sekunden erreicht.

Dazu betrug die Reichweite unter dem WLTP-Standard mehr als 500 Kilometer. Worldwide Harmonized Light Vehicles Test Procedure, Abkürzung WLTP, ist ein globales Testverfahren, das eine realistischere Messung des Kraftstoffverbrauchs und der CO₂-Emissionen eines Fahrzeugs ermöglicht.

Ein Sportwagen wie der Silver Falcon, aber auch andere Fahrzeuge mit anderen Leistungsdaten sollen mit dem Antrieb ausgestattet werden. Durch die Standardisierung und mögliche Skalierung auf andere Fahrzeugklassen ist der Mehrwert des Antriebes unbestritten. Hersteller von Kleinfahrzeugen, Kleintransportern, Kleinbussen, aber auch von Großraumfahrzeugen können hiermit bedient werden.

Angela Rebekka Werbik ist trotz Unterbrechungen nicht untätig und weiter auf der Suche nach Mitstreitern.

WEINDURCHBLICK

Wein ist ein Getränk, das ruhig ein wenig blöd machen darf – Weinpreise und ihre Entwicklung der letzten Jahre.

Beschäftigen wir uns heute doch mal mit einer der grotesksten Entwicklungen, die einem endlichen Genussmittel, um das es sich schließlich bei Wein handelt, widerfahren ist. Kein anderes Genussmittel hat in den vergangenen fünf Jahrzehnten eine ähnlich massive Preissteigerung erfahren wie unsere Lieblingssuppe aus vergorenen Trauben. Hierbei schockieren nicht die Preiserhöhungen, die durch steigende Löhne, Energie- und Produktionskosten sowie allgemeine Inflation entstehen – und es dem Kleinproduzenten fast unmöglich machen, einen konkurrierenden Flaschenweinpreis zu generieren –, sondern die teils realitätsfremde Preisentwicklung im sogenannten „Fine Wine Market“. Wie kommt es dazu, dass ein sonst doch nach Bodenständigkeit lechzendes Produkt wie Wein eine solche Entwicklung hinter sich hat? Hier müssen wir nach einer Ursachenforschung die folgenden Faktoren benennen:

„FINE WINE“ ALS INVESTMENT ODER „CUM EX DI VINO?“

Wer kennt ihn nicht, den typischen Wein-

händler, der einem Kunden seinen genialen Plan unterbreitet. Traumrenditen garantiert! Denn schließlich gebe es kein sichereres Investment, als sich eine Kiste feinen Burgunder in den Keller zu legen. Vergleicht man die Wertentwicklung solcher edler Gewächse mit der des breiten Aktienindex MSCI World und mit dem Goldpreis, so zeigt sich, dass dabei vor allem die Burgunder gut abschneiden. Nachdem sich der Preisanstieg für diese Weine im Jahr 2020 verlangsamt hat, sind sie 2021 wieder stark gestiegen. Domaine Armand Rousseau Chambertin 2015 war mit einem Plus von 13 Prozent der größte Aufsteiger, dicht gefolgt von Domaine de La Romanée-Conti, Richebourg 2014 und Domaine Leflaive Chevalier-Montrachet 2016, die beide um 11 Prozent stiegen. Burgund war eine der Regionen, die von den Unwettern in diesem Jahr am stärksten betroffen waren, die Erträge dort sind ersten Schätzungen zufolge 2021 halb so hoch wie im Vorjahr. Daher erfahren ältere Jahrgänge derzeit eine erhöhte Nachfrage und unterliegen damit steigenden Preisen. Also werden

kurzerhand drei Kisten Burgund im Gegenwert eines Mittelklassewagens im Keller verstaut und jedem freitagabendlichen Besuch mit den Worten „Die habe ich gesondert gekennzeichnet, nicht dass Karin die mal mit ihren Freundinnen vom Buchclub aufmacht ...“ präsentiert.

INFLATIONÄRE BESTNOTEN ODER „KAUFST DU ES NICHT JETZT, DANN SEI MA NED BES, KAUFTS HOLT AN ANDRER ODER GOR DER CHINES“.

Auch Steuern und Gesetzesänderungen können einen erheblichen Einfluss auf eine Wein-Investition haben. 2008 wurde in Hongkong die Steuer auf Weine abgeschafft, was dazu führte, dass die Stadt zum wichtigsten asiatischen Wein-Umschlagplatz avancierte. Auch für normale Genießer hat sich die ehemalige britische Kronkolonie zu einem Hauptumschlagplatz entwickelt. Nach Angaben der Wirtschaftsfördergesellschaft HKTDTC stieg das Handelsvolumen 2021 um mehr als 40 Prozent auf rund 11,7 Milliarden Hongkong-Dollar (1,2 Milliarden Euro). Dabei besteht die Ausfuhr fast ausschließlich



ÜBER ALESSANDRO BORIONI

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

aus Re-Exporten. Die meisten Flaschen kommen aus Europa, allein 60 Prozent aus Frankreich, und werden nach Asien weiterverschifft, zu 90 Prozent nach Festland-China und ins benachbarte Macao.

100 PARKER-PUNKTE – DAS TOTSCHLAGARGUMENT DES SOMMELIERS

Robert Parker jr. hat weltweit Einfluss auf die Preisentwicklung von Weinen. Insbesondere französische Weine sind abhängig von seinem Urteil und seiner Bewertung. Parker vergibt maximal 100 Punkte. Von Parker mit 100 Punkten ausgezeichnet zu werden, ist der Jackpot, eine der prestigeträchtigsten und bekanntesten Auszeichnungen der Welt. Ein unbekanntes Weingut kann über Nacht zur Sensation werden, in einigen Fällen verdreifachen sich die Werte der Flaschen. Ein gutes Beispiel dafür ist die jüngste Ausgabe des 2016er Sassicaia: Der Verkaufspreis lag im Januar bei 635 Pfund, also 715 Euro, für sechs Flaschen. Jetzt wird der Wein für 300 Euro pro Flasche gehandelt bzw. es werden auch schon mal sechs Flaschen für 2.400 Euro verkauft. Im Wissen um

diese besondere Auszeichnung ist es bei vielen Sommeliers zum letzten (und vom Gast einzig tolerierten) Verkaufsargument geworden. „Aber Monsieur, dieser Wein wurde mit 100 Parker-Punkten ausgezeichnet.“ Muss also gut sein. Egal ob es sich hierbei um einen Wein aus 1961 oder 2018 handelt. Egal ob dieser zu Wild oder zur Poke-Bowl serviert wird. Egal ob es gerade mittags an der Zugspitze oder morgens an der Hotelbar in Kuala Lumpur ist.

FAZIT

Sollten Sie nicht gerade in der privilegierten Situation sein, so viel Zeit mitzubringen, um sich die nächsten Jahre mit dem Weinmarkt in Hongkong, einer Robert Parker „The Wine Advocat“-Jahrgangsbewertungstabelle und Shortselling im Grau- und Sekundärmarkt beschäftigen zu wollen, öffnen Sie sich guten Gewissens beim Lesen dieses Artikels eine Flasche Wein, die Sie für 25 bis 50 Euro erstanden haben und machen Sie sich ruhig damit ein wenig blöd – und glücklich.

DER PERFERE WINTERDUFT. EINE UNWIDERSTEHLICHE MISCHUNG AUS EINEM FAST SCHON ZITRONIG-FRISCHEN VETIVER UND EINER SINNLICHEN BASIS AUS MOSCHUS UND MOOS, AB 440 €
WWW.KRIGLER.DE



FUNKTIONALE KUNST UND VINTAGE DESIGN – AUS SELTENEN SAMMLEROBJEKTEN IN LIEBEVOLLER HANDARBEIT GEFERTIGTE LAMPEN-UNIKATE. „GIANT NO. 5“ CHANEL NO. 5 GROSS-FACTICE SCHIRM STOFF WEISS, RAHMEN SCHWARZE CHINASEIDE, EINZELSTÜCK, HÖHE CA. 45 CM, PREIS AUF ANFRAGE
WWW.TOMMYHILBERT.DE



BESTOFDESIGN



DIE BRUDERKUSS LUXURY SPIRITS KOLLEKTION – THE EPIC – IST DIE NEUESTE SPIRITUOSEN KREATION DER BRUDERKUSS-MACHER UM EYRON. ACHT EXZELLENT PRODUZIERTE SPIRITUOSEN MIT GESCHMACKSAUSRICHTUNGEN WIE ORANGE, LEMON, INGWER UND ROSE, EINGEFASST IN NACHHALTIGEN GLASFLAKONS, DIE ZU 100 PROZENT WIEDERVERWENDBAR SIND UND MIT EINEM EBENFALLS 100 PROZENT NACHHALTIGEM GLASKORKEN VEREDELT WERDEN. DER WILD CHERRY WHISKY LIKÖR, EIN BUTTER SCOTCH LIKÖR UND DER CORDIAL ERGÄNZEN DAS PORTFOLIO.
WWW.BRUDERKUSS-GIN.DE UND WWW.WEINKOLLEKTION.COM



2014 CHAMPAGNE BOLLINGER LA GRANDE ANNÉE – AUS HANDWERKSKUNST WIRD GRÖSSTER GENUSS. IM HOLZFASS VERGOREN, ACHT JAHRE UNTER NATURKORK AUF DER HEFE GEREIFT, VON HAND GERÜTTELT UND DEGORGIRT, ZEIGT 2014 LA GRANDE ANNÉE DIE SUMME DES „SAVOIR-FAIRE“ DES HAUSES BOLLINGER. KOMPONIERT AUSSCHLIESSLICH AUS GRAND UND PREMIER CRU LAGEN. UVP 159 €
WWW.GUTE-WEINE.DE

BILD „ROTER WALDSEE“ VON OTTO PIENE (1928–2014, DEUTSCHLAND), GLASUR AUF TON, 2013, MIT EINEM ECHTHEITZERTIFIKAT VON ELIZABETH GOLDRING PIENE, 45.500 €
WWW.BECK-EGGELING.DE



MOVEKI IST EIN NACHHALTIGES DESIGNMÖBEL, DAS LEICHT AUF- UND ABGEBAUT WERDEN KANN. JEDES MÖBELSTÜCK WIRD IN DEUTSCHLAND HANDGEFERTIGT. ABGEBILDETES DOPPELBETT OHNE MATRATZE AB 3199 €
WWW.MOVEKI.COM



LINKSHORTLIST

www.tantris.de
 www.salicutti.it
 www.ingolstadtville.de
 www.clubofrome.de
 www.bachmair-weissach.com
 www.rkpb.de
 www.rosemeyer-art-advisors.de
 www.digital-ir.de
 www.metagonia.at
 www.atruvia.de
 www.instahelp.me
 www.bergader.de

www.naturejournalism.com
 www.christinekroencke.net
 www.tevol.org
 www.werbik-industries.com
 www.beck-eggeling.de
 www.bruderkuss-gin.de
 www.gute-weine.de
 www.krigler.de
 www.moveki.com
 www.tommyhilbert.de
 www.weinkollektion.com
 www.hl-cruises.de

Only the Best

BRAND SPACES

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

IMPRESSUM

GRÜNDER
 Julia und Sven Holsten
 www.onlythebest.de

CHEFREDAKTION
 Sonja Still
 www.sonja-still.de

Only the Best Brand Spaces GmbH, Prinzregentenstr. 85, 81675 München, Tel. 0172 28 10 108, info@onlythebest.de

AUTOREN DIESER AUSGABE Alessandro Borioni, Hannes Diene, Thorsten Greiten, Sonja Still, Kerstin Viering

TITELFOTO Kathrin Koschitzki

GESTALTUNG Julia Holsten, jh@onlythebest.de

ANZEIGEN/KOOPERATIONEN Sven Holsten, sh@onlythebest.de

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

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

Die nächste Ausgabe erscheint im Frühjahr 2023

EIN MÖBEL MIT RUNDEN ECKEN UND SCHÖNEN KANTEN.



moveki.com

Die nachhaltigen Designmöbel begleiten Dich Dein Leben lang und passen sich Deiner Lebenssituation flexibel an. Das Bett mit Alcove ist ein steckbares Möbel. Es ist metallfrei in seiner Konstruktion, kann schnell und unkompliziert auf- und abgebaut werden. Die natürliche und hochwertige Linoleum-Oberfläche ist in 4 Farben erhältlich und hat eine angenehme Haptik, die für Leichtigkeit und lange Haltbarkeit steht. Alle Betten können mit dem Umbausatz in der Größe angepasst werden. Jedes Möbelstück wird in Handarbeit in Deutschland hergestellt. Minimalistisches Design mit maximaler Funktionalität.

:moveki Showroom, Kurfürstenstrasse 35, 80801 München

:moveki



VOR UNS DIE WELT

SEIT JEHER UNSER KURS: MASSTÄBE SETZEN.

An Bord unserer kleinen Schiffe genießen Sie Freiraum in einem noch nie dagewesenen Maß, damit Sie noch sicherer reisen. Genießen Sie die vertraute Symbiose aus perfektem Luxus, individueller Entspannung und inspirierenden Momenten, wenn Sie den Horizont der Welt wieder zu Ihrem machen.

Folgen Sie uns auf unserem Kurs: www.hl-cruises.de/leinen-los

HIER GEHT ES ZU
IHRER TRAUMREISE:



JETZT
INFORMIEREN
UND BUCHEN.



HAPAG ¹⁸/₉₁ LLOYD
CRUISES