

Ausgabe 1 · 23. Jahrgang
Frühjahr 2020 · 5,- €

O S T S A C H S E N

top magazin

DRESDEN

charity

Größte
Spendengala
Europas
gegen den Krebs

region

100 Jahre Kurort
Bad Schandau

kultur

20 Jahre
Jazztage Dresden

genuss

Frisch & würzig
Cuisine Style Cocktails

interview

**„Was bewegt
uns 2020?“**

*Im Gespräch mit
Norbert Faller von der
Union Investment
Privatfonds*



top-magazin-dresden.de

Das Lifestyle-Magazin für die Region

A photograph of two men in a forest. On the left, an older man with a grey beard and a black beanie looks upwards. On the right, a younger man with a beard and a blue jacket also looks upwards. The background is a soft-focus forest with tall trees and dappled sunlight.

**Um gemeinsam hohe
Ziele zu erreichen, fangen
wir auf Augenhöhe an.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Wir gehören keinen Aktionären, sondern unseren 45.121 Mitgliedern. Und so handeln wir auch: verantwortungsbewusst und verwurzelt in der Region. Deshalb investieren wir auch lieber in echte Werte und Unternehmen vor Ort.

**Volksbank
Dresden-Bautzen eG**





Von der „frischen Art, die Insel Mauritius zu genießen“ berichten wir ab Seite 84

Liebe Leserin, lieber Leser,

es sind wirklich sehr verrückte und angespannte Zeiten, in denen wir uns befinden. Abgesehen von den persönlichen, gesundheitlichen und wirtschaftlichen Folgen, ausgelöst von Viren, Sanktionen, einschneidenden Gesetzen oder einfach nur aus Angst, etwas zu verlieren, was wir lieben, sollten wir uns wesentlich mehr auf unser ehrliches Umfeld konzentrieren.

Ich selbst war immer ein positiv denkender und vertrauensvoller Mensch. Bis zum letzten Jahr, in dem Geschäftspartner, Freunde und ich arglistig getäuscht werden sollten. Eine Lehre, die mir erspart geblieben wäre, wenn ich statt der Sicht auf Materielles auf den klaren Verstand, das Bauchgefühl und die Solidität gesetzt hätte. Denn diese Eigenschaften tragen wir stets in uns. Auf sie dürfen wir mit neutralem Blick auf die Dinge vertrauen.

Vor dem Hintergrund dieser Erfahrungen wünsche ich Ihnen sehr viel Feingefühl und die Möglichkeit einer objektiven Betrachtung bei

allen Entscheidungen. Dass Liebe und Vertrauen uns weiter stärken können, ohne dass diese menschlichen Grundwerte durch Dritte gefährdet werden, die uns womöglich ausnutzen wollen. Dass unsere Gesundheit das höchste Gut bleibt und wir alles dafür tun. Reden Sie in der nächsten Runde doch einmal über Ihre Erfahrungen mit gesunden Hilfen wie der Goldenen Milch, dem Heilfasten oder den vielen Sportprogrammen.

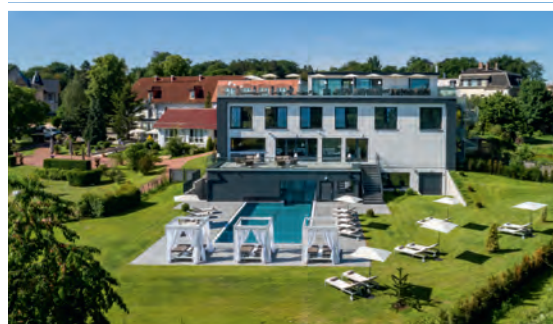
Ein Teil unseres Büroteams hat im Februar gemeinsam gefastet. Dabei hat sich ein Gefühl des anderen Zusammenhaltes, eine Art Achtsamkeit und ein geschärfter Blick auf die wesentlichen Dinge entwickelt. Stellen Sie sich vor, dass uns diese Bewusstseinschärfung auch in anderen Bereichen gelingen würde. So wie sie unser Team beim Thema Ernährung erfahren hat.

Mit dem kleinen Anstoß auf eine gesunde Sichtweise wünschen wir, das Team vom Top Magazin Dresden/Ostsachsen, Ihnen eine gute Zeit beim Lesen und hoffentlich bald wieder ohne beklemmendes Gefühl auch unter Ihren Mitmenschen. Bleiben Sie gesund!



RH

Ihr Roland Hess



Kurzturlaub

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- Vier-Gänge-Menü und Sechs-Gänge-Candle-Light-Dinner inkl. einem Glas Champagner
- Schwanefeld SPA
- Wellnessgutschein im Wert von 10 €
- Besuch der Schokoladenmanufaktur mit Verkostung und eigener Kreation
- kuschliger Bademantel und Handtuchpaket für die Dauer des Aufenthaltes
- hausgemachte Kuchen & Torten nachmittags
- freies W-LAN und Parken

ab 239,- € pro Person im DZ

10%
bei
Direktbuchung

ROMANTIK
Hotel Schwanefeld

☆☆☆☆

Romantik Hotel Schwanefeld
Schwanefelder Straße · 22 · 08393 Meerane
Tel. 03764 4050 · www.schwanefeld.de



16



44



62

Inhalt

events

- 8 Benefiz-Gala gegen den Krebs
- 9 Die neue Leichtigkeit beim SemperOpernball
- 10 6. Bühnenball der Landesbühnen Sachsen
- 11 8. Meißner Ballnacht über
den Dächern der Porzellanstadt
- 12 Eröffnung der 12. KOCHSTERNSTUNDEN
auf Schloss Proschwitz
- 13 22. LADYS GIN NIGHT
- 14 Grünkohl-König im Hilton Dresden gewählt
- 16 Top Veranstaltungsempfehlungen

menschen & gesellschaft

- 20 Auf einen Kaffee mit Mr. Dixieland
Joachim Schlese
- 23 21.900 Tage Holger John
- 24 Nicole Böhm: Es geht um
den Menschen hinter dem Produkt

business

- 26 Wieder auf Kurs
mit Michael Hillmann
- 28 Was bewegt uns 2020?
Expertengespräch mit Norbert Faller
- 30 Die richtige Beschichtung

- 33 Rocco Damm: Strategien für die Krise
- 34 Mehr Platz für besseren Service und Komfort

lifestyle & luxus

- 39 5 Jahre Gewandhaus + (m)eatery
- 40 10 Jahre Bülow Palais
- 41 7. Dresdner Golfball Challenge
- 42 Schöne Möbel für Freigeister
- 43 Im Goldrausch
- 44 Kiss, Kiss, Kiss
- 46 Kompetenz in Klassik &
Manufakturhandwerk
- 48 Der Weg zum perfekten Outfit
- 50 FASHION ON TOUR
- 58 Schönheit auf vier Rädern
- 60 Nothing suits you more than a suit!

genuss

- 62 Cuisine Style Cocktails
- 64 Barkultur de luxe
- 66 Kleine Spargelkunde

reise

- 83 Ausflugstipp Seeland
- 84 Die frische Art, Mauritius zu genießen



Inhalt

88	Auszeit vom Alltag im „Lieblichen Taubertal“
90	100 Jahre Kurort Bad Schandau
93	Glück und Gesundheit im Doppelpack

charity

94	Prof. David Khayat, Vorkämpfer gegen den Krebs
96	Einsatz für das Wohl junger Menschen in unserer Region
98	Ein Plätzchen im Warmen

gesund & schön

101	Neues Makulazentrum eröffnet!
102	Neueröffnung: Alles für Ihre Gesundheit unter einem Dach
104	Megatrend Gesundheit

kunst & kultur

109	It's Jazz, Jazz, Jazz! Interview mit Kilian Forster
112	43. Dresdner Musikfestspiele
114	Filmfest Dresden: Kurz, aber nicht knapp
115	Monos: Trip ohne Wiederkehr

116	Zombie Child: Verkörperung des Unrechts
117	Undine: Unter der Oberfläche
118	29. Karl-May-Festtage
119	Verlosung: Pascal Mercier – Das Gewicht der Worte
120	Peter Holtz, Sein glückliches Leben erzählt von ihm selbst
122	Kinder der Sonne
123	Die Macht der Bilder
124	300 Jahre Sammeln in der Gegenwart
124	Schönheit der Form
125	Future Food. Essen für die Welt von morgen

garten & park

126	Muskauer Park: Spaziergang nach Pückler Art
-----	--

impressum

3	Editorial
4	Top Abonnement
130	Wo gibts Top Magazin?
130	Impressum

events

Benefiz-Gala gegen den Krebs

Fotos: © Cyril Balleu



Professor David Khayat überreicht den „Grand Prix de la Charte de Paris contre le Cancer“ (Großen Preis der Charta von Paris gegen den Krebs) an I.K.H. Prinzessin Chulabhorn Krom Phra Srisavangavadhana von Thailand in der Chapelle Royale.



Maryvonne Pinault, Mäzen und Gattin des französischen Unternehmers und Kunstsammlers François Pinault



Das deutsche Industriepaar Dieter und Gaby Siempelkamp aus Krefeld

SOIREE DE L' ANNIVERSAIRE DE LA CHARTE DE PARIS CONTRE LE CANCER auf Schloss Versailles

Top Magazin Dresden/Ostsachsen zu Gast auf der größten Spendengala Europas anlässlich des 20. Geburtstags der „Charta von Paris gegen den Krebs“.

Fotos: © Cyril Bailleul



Clémence Botino, Miss France 2020, mit der Nationaldirektorin von Miss France, Sylvie Tellier



Professor Khayat ehrt Regine Sixt mit dem Fidelity Award der Charta von Paris gegen den Krebs für ihre jahrelange Unterstützung zur Krebsforschung des internationalen Institutes in Paris.

Vor 20 Jahren, am 4. Februar 2000, sagten der damalige französische Staatspräsident Jacques Chirac, die UNESCO und der bekannte Onkologe Professor David Khayat dem Krebs den Kampf an. Gemeinsam unterschrieben sie die „Charte de Paris contre le Cancer“ im Pariser Elysée Staatspalais. Anlässlich des Geburtstages dieser Unterzeichnung fand jedes Jahr eine glamouröse Benefiz-Soirée zugunsten des internationalen Krebsforschungsinstitutes, welches Professor David Khayat leitet, auf Schloss Versailles statt.

Letzten November, als Top Magazin Dresden gemeinsam mit dem Thalia Dresden – Haus des Buches Lord Michel Anders-Cavendish und seinen Roman „Etoile, Stern der Liebe“ anlässlich der Top Lounge Royal den Dresdner Bücherfreunden vorstellte, lag es auf der Hand, dass der Autor, der gleichzeitig der internationale Ambassadeur de la Charte de Paris contre le Cancer ist, Verleger Roland Hess mit seinem Top Magazin Dresden zur Benefiz-Gala auf Schloss Versailles einlud.

Wie jedes Jahr am ersten Montag im Februar glänzten zur Auffahrt der Gäste im nächtlichen Scheinwerferlicht die vergoldeten Giebel des Prachtschlusses der französischen Könige. Professor David Khayat mit Ehefrau Jocelyne sowie Lord Michel Anders-Cavendish empfingen ihre Gäste. Unter ihnen Claude Chirac, Tochter des ehemaligen französischen Staatspräsidenten, »

Foto unten: v.l. Lord Michel Anders-Cavendish, Lady Monika del Campo Bacardi of Bayfield Hall, Bruno Capone

Nicole Ricard, (Pernod Ricard), mit Ultimate Cup Rallye (Michelin) Kommunikationsdirektor Robert Peyrano

Isabelle Djeddah mit dem Präfekten und Staatssekretär der Sicherheit von Paris Marc Meunier





3-Michelin-Sterne-Koch Guy Savoy



Amanda Lear im Spiegelsaal



Maître Muriel Elisabeth Kramer in einer Lo La Lé Chiffonabendrobe mit Stickereien, Modeschöpfer Frédéric Mangin, Couturehaus Lo La Lé Paris



Die Konzertpianistin Chow Ching Ling mit ihren Freunden aus China

» die Politiker Luc Chatel, Jacques Toubon und Jean-Pierre Raffarin, Mäzen und Großindustriellengattin Maryvonne Pinault, Prinzessin Patricia d'Arenberg, Präsidentenneffe Jean-Gabriel Mitterrand, Chansonstar Patrick Bruel, Dali-Ikone Amanda Lear.

Der Festakt begann prickelnd mit einem Champagnercocktail aus dem Haus Veuve Clicquot. In der historischen Chapelle Royale, die König Ludwig XIV. erbauen ließ, ehrte Professor David Khayat I.K.H. Prinzessin Chulabhorn Krom Phra Srisavangavadhana von Thailand für ihren Einsatz zum Gesundheitsprogramm ihres Landes. Autoverleihbesitzerin Regine Sixt erhielt für ihre treue Unterstützung während der letzten 15 Jahre den Fidelity Award.

Jedes Jahr bestimmen Dr. Peter Harper, Gründer der London Oncology Clinic, und ein internationales Gremium der anerkanntesten Onkologen den Gewinner des großen Preises der „Charta von Paris gegen den Krebs“. Im Laufe der 20 Jahre wurden u.a. ausgezeichnet: 2003 die First Lady Frankreichs, Madame Bernadette Chirac, 2010 I.K.H. Prinzessin Lalla Salma, Ehefrau des Königs von Marokko, 2011 und 2019 Regine Sixt für ihren unermüdlichen Einsatz für krebskranke Kinder mit ihrer Kinderhilfe Stiftung „Tränchen Trocknen“, 2014 und 2018 die griechische UNESCO-Botschafterin und Präsidentin der Elpida (Hoffnung) Stiftung, Marianna V.Vardinoyannis, die in Athen aus eigenen Mitteln fünf Kinderkrankenhäuser errichten liess und betreut.

Anschließend flanierten 800 Gäste durch die Privatgemächer der Könige Ludwig XIV., Ludwig XV., Ludwig XVI., der Königin Marie Antoinette und des Kaisers Napoléon, wo sie Musik und Tanzdarbietungen genossen. Die Gruppe Affordanse tanzte Walzer, Polka und Quadrille durch die pompösen Festsäle. Die Pariser Opernballetstars Dorothee Gilbert und Hugo Marchand gaben im Spiegelsaal klassische Tänze zum Besten.

Unter mattvergoldeten Palmenblättern und aberhundert künstlichen Kerzen (auf Schloss Versailles sind echte Kerzen auf Grund der Kunstschatze verboten) tafelte der Drei-Sterne-Koch Guy Savoy sein Schlaraffenland-Menü mit Kaviar, getrüffelten Linsenragout, zarten Bresse-Geflügel auf Basmatireis mit Wildchampignons und Trüffeln auf. Zum Abschluss gab es in einer Teesauce einen himmlischen Flan mit frischen Blut-orangenstückchen gefüllt. Die preisgekrönten Yquem Süßweine Jahrgang 2000 und Jahrgang 2010 rundeten die Nachspeise perfekt ab.

Am Ehrentisch des Professors David Khayat saßen u.a. Preisträgerin 2020 I.K.H. Prinzessin Chulabhorn Krom Phra Srisavangavadhana von Thailand; Clémence Botino, Frankreichs schönste Frau des Jahres 2020; Regine Sixt; Mäzenin Maryvonne Pinault; die Politiker Jean-Pierre Raffarin; Jacques Toubon und Luc Chatel.

Am Ehrentisch von Lord Michel Anders-Cavendish nahmen u.a. Platz: Lady Monika del Campo Bacardi of Bayfield Hall, Besitzerin der Bacardi Rumgruppe und Hollywood Filmproduzentin; I.K.H. Prinzessin Léa von Belgien, Tante des regierenden Königs; Monacos Staatsministerwitwe Marie-Cécile Proust; Nicole Ricard, Familienmitglied des Pernod Ricard Spirituosenkonzerns; Staatssekretär und Präfekt für die Sicherheit von Paris Marc Meunier mit Freundin Isabelle Djeddah; Roland Hess, Verleger des Top Magazin Dresden mit Melanie Seilheimer; Paris Match Klatschkolumnistin Agathe Godard und die in Beyrouth fungierende Gesellschaftsjournalistin Viviane Eddé aus der libanesischen Ex-Präsidentenfamilie. ■

Michel Anders-Cavendish

Roland Hess, Verleger Top Magazin Dresden, mit Melanie Seilheimer

v.l. Patrick Declerck, Galeriebesitzer in Antwerpen, Viviane Eddé, aus der libanesischen Ex-Präsidentenfamilie, Lord Michel Anders-Cavendish

v.l. das Ehepaar Jocelyne und David Khayat mit I.K.H. Prinzessin Léa von Belgien



Die neue Leichtigkeit

Trotz der Querelen im Vorfeld wurde der SemperOpernball 2020 schließlich doch noch zum rauschenden Fest.

Nachdem Ballchef Hans-Joachim Frey aufgrund der Posse um die Verleihung des St.-Georgs-Orden an den umstrittenen ägyptischen Präsidenten Abdel Fattah al-Sisi ins Trudeln kam, setzte das Organisationskomitee andere Schwerpunkte, um den Ball zu retten. Weniger Prominenz und Schein, mehr Tanz und Kultur sollte das Erfolgsformat aus der Krise hieven. Dass die Verleihung der Preise ganz abgesagt wurde, war nicht nur eine nachvollziehbare, sondern letztlich auch die richtige Entscheidung. Roland Kaiser, der nach den Absagen von Judith Rakers und Mareile Höppner allein moderierte, gab sein Bestes, um den Abend in Schwung zu bringen. Spätestens beim unnachahmlichen „Kaiserwalzer“ war das Publikum in und außerhalb der Oper auch versöhnt mit diesem Ball und feierte kräftig mit. Ein weiteres Highlight war für viele Besucher dann der Mitternachtsact, den diesmal Rocklegende Peter Maffay gab. Man kann konstatieren, dass die neue Programmstruktur durchaus für eine neue Leichtigkeit sorgte. Ein Weg, den das Organisations-Team fortsetzen sollte. ■

16. SemperOpernball am 26.02.2021 – www.semperopernball.de

Nach der Choreografie der Debütanten
hieß es: der Ball ist eröffnet



Foto: © SemperOpernball e.V./Michael Schmidt

Roland Kaiser moderierte charmant durch den Ballabend



Foto: © SemperOpernball e.V./Michael Schmidt



Foto: © SemperOpernball e.V./Kerstin Praulke

Das Mitternachtskonzert mit Peter Maffay begeisterte die Gäste



Foto: © SemperOpernball e.V./Michael Schmidt



Die goldenen Zwanziger

6. Bühnenball der Landesbühnen Sachsen



6. Bühnenball der Landesbühnen Sachsen –
v.l.: Anna Schaumlöffel, Franziska Abram und Anna Erleben

Manuel Schöbel, Intendant und Geschäftsführer der Landesbühnen Sachsen



Glamour in Radebeul: Der alljährliche Bühnenball der Landesbühnen Sachsen fand am 8. Februar im Geiste der Goldenen Zwanziger statt. Um das Erlebnis möglichst authentisch zu gestalten, hatte die künstlerische Leiterin Jane Taubert im Vorfeld fleißig recherchiert. Deko-Elemente wie das nachgebaute „Blaue Pferd“ aus dem gleichnamigen Bild von Franz Marc im Glashaus-Foyer entpuppte sich dann auch im Laufe des Abends zu einem beliebten Fotomotiv.

Doch der nachhaltigste Eindruck wurde natürlich durch das Musik- und Tanzprogramm vermittelt, das vom Ensemble der Landesbühnen erarbeitet wurde. So erlebten die Besucherinnen und Besucher nach der Begrüßung durch den Intendanten Manuel Schöbel ein glanzvolles Gala-Programm, durch das Operndirektor Sebastian Ritschel charmant als Moderator führte. Danach konnten die Gäste das Haus erkunden, das mit zahlreichen mehr oder weniger versteckten Überraschungen glänzte. Der Höhepunkt des Abends war dann die Prämierung des besten Tanzpaares, der besten Kostüme im Stil der Zwanziger Jahre sowie der Auftritt von Ahmad Mesgarha mit Pianistin Olga Nowikowa um Mitternacht. ■

www.landesbuehnen-sachsen.de

v.l. Camilla Bizzi, Gianmarco Martini Zani, Ema Jankovic



Fotos: © Norbert Willauer



Sternchen über Meissen

8. Meißner Ballnacht über den Dächern der Porzellanstadt

Mit „Sternchen über Meissen“ übertitelte man zurecht die 8. Meißner Ballnacht. Wieder einmal waren mehr als 200 Gäste aus nah und fern zur schönsten Nacht hoch über den Dächern der Porzellanstadt gekommen.

In gewohnter charmant witziger Art führte ‚Let’s dance‘-Juror und Moderator Joachim Llambi schon das 7. Mal durch den Abend. Traditionell eröffnete OB Olaf Raschke das Event und die amtierende Weinkönigin Katja Böhme hatte zu Beginn des Galamenüs noch ein paar Weintipps für die Gäste parat. Für den Genuss des Abends auf Meissener Porzellan sorgten Michel Hessel und sein Küchenteam mit kulinarischen Kreationen angelehnt an die feine südtiroler Küche, was nicht nur für einen besonderen Gaumenschmaus, sondern auch für ein solidarisches Schmuzzeln angesichts der aktuellen Meldungen aus der Region sorgte. Auch die musikalischen Köstlichkeiten des aus Südafrika stammenden Tenor Barry Coleman kamen aus der italienischen Opernwelt.

Das Profitanzpaar Nicola Grote und Christian Hassenstein begeisterte mit funkelnden lateinamerikanischen Tanzdarbietungen und die Gala-Band Fritjof Laubner sorgte für ausgelassene Tanzstimmung.

Erstmals gab es eine 3-stöckige Balltorte aus der eigenen Patisserie, welche von der extra aus Hamburg angereisten Konditormeisterin und Buchautorin Bettina Schliephake-Burchardt, bekannt aus der Sat.1-Show „Das große Backen“, angeschnitten wurde. Fachkundig begutachtet und gelobt wegen der „schönen dünnen Böden und klaren Schichten“ durften die Ballgäste die Torte zur mitternächtlichen Küchenparty ausgiebig selbst probieren. Da gab es natürlich nicht nur Süßes, sondern auch herzhaftes Leckereien und eine Auswahl Austern und Käsespezialitäten.

Das Motto: „Sehen und gesehen werden“ galt auch für die anwesenden Aussteller. Neben kleinen Verführungen aus der Sächsisch-Thüringischen Schokoladen-

manufaktur konnten exklusive Schmuckstücke aus Meissener Porzellan und feinste Uhren der Fa. Tutima Glashütte Kollektion exklusiv bei WEMPE in Augenschein genommen werden.

Inzwischen zählen viele bekannte Gesichter zu den Ballgästen wie die CDU-Landtagsabgeordnete Daniela Kuge, MDR-Star Uta Bresan („Tierisch, tierisch“) mit ihrer Familie, Promifigaro Holger Knievel und Marcel Bauer. Auch Landtagspräsident Matthias Rößler kam mit seiner Frau schon das zweite Mal zur Meißner Ballnacht und genoss genau wie die vielen Gäste, die das erste Mal da waren, einen wundervollen Abend. Auch in der Böttgerstube wurde mit DJ noise“R“us bis in die Morgenstunden gefeiert. Dank des Shuttleservices von Widmann Mercedes-Benz in Meissen sind auch alle Nachtschwärmer wieder wohlbehalten heimgekommen. Der Termin für nächstes Jahr steht schon fest, natürlich mit einem Wiedersehen auch mit Herrn Llambi – am 13. März 2021! TB■



Das leckere Dutzend

Eröffnung der 12. KOCHSTERNSTUNDEN auf Schloss Proschwitz



Zum Start des beliebten Genusswettbewerbs lud das Team am Abend des 6. Februar 2020 wie schon im Vorjahr auf Schloss Proschwitz. Gastgeber Prof. Georg Prinz zur Lippe sowie die Kochsternstunden-Initiatoren Marlen Bruder und Clemens Lutz begrüßten zahlreiche Gäste und stimmten mit ausgesuchten Appetithappen schon mal auf die nächsten kuli-

Die Gastgeber auf Schloss Proschwitz, Prinzessin Alexandra zur Lippe und Prof. Dr. Georg Prinz zur Lippe, und das KOCHSTERNSTUNDEN-Team um Marlen Buder und Clemens Lutz genossen sichtlich die Eröffnung der KOCHSTERNSTUNDEN 2020.

narischen Wochen ein. Viele der teilnehmenden Restaurants stellten im Laufe des Abends bereits einen Teil des Menüs vor, mit dem sie die Besucher überzeugen wollten. Der Abend war ein gelungener Beginn für die kommenden, im Zeichen des Genusses stehenden Wochen. Insgesamt 49 Restaurants waren in diesem Jahr Teil des Menüwettbewerbs, vom Landgasthof über Lokale mit mediterraner Ausrichtung bis hin zu den Sternerestaurants. ■

www.kochsternstunden.de

Fotos: © www.schmidt.fm





22. LADYS GIN NIGHT im Alten Pumpenhaus

Ladys in Communications – das heißt Wiedersehensfreude, Kennenlernen, Entspannung, Networking, Kultur, tolle Menüs, leckere Gin-Cocktails, spannende Aussteller und beste Stimmung. All diese Themen hat sich Gabriele Kaul auf die „Fahnen geschrieben“ und das Konzept der „Ladys Gin Nacht“ entworfen, die sie von der Idee über die Veranstaltungsorganisation bis hin zur Moderation verantwortet.

Es ist ein Verwöhn-Abend der besonderen Art. Die 22. LADYS GIN NIGHT fand wieder in einer der spannendsten, neuen Locations in Dresden, im *Alten Pumpenhaus*, statt. Das faszinierende Gebäude ist großartig saniert, mit echtem Industriecharme und in zauberhafter Elblage. Der Wechsel aus dem 5-Sterne-plus- Hotel SUITESS in Dresden ist bemerkenswert gut gelungen. Die Ladys sind begeistert von der gesamten Location und den runden Tischen, an denen man erstklassig kommunizieren kann. Wir haben mit 60 LADYS einen entspannten Abend bei unglaublich guter Stimmung, vielen neuen Gästen und einem beeindruckenden Geräuschpegel verbracht. Die LADYS kommen aus den unterschiedlichsten Branchen, sind erfolgreiche Unternehmerinnen oder im Angestelltenverhältnis tätig, aber immer kreativ, engagiert und offen für neue Kontakte, Projekte, Benefiz-Aktivitäten und neue Freundschaften. Es entstehen oft langfristige Geschäftsverbindungen. An jedem Abend werden Gäste oder LADYS aus den eigenen Reihen präsentiert, die sich und ihre Unternehmen und Aktivitäten ganz persönlich vorstellen.

Zu dieser LADYS GIN NIGHT nahm das Benefiz-Thema einen großen Raum ein. Zu Gast waren Danilo Schulz und Robert Dietsche des Johanniter Regionalverbandes Dresden, die ihr ambitioniertes Projekt „Lacrima“ für trauernde Kinder und Familien

vorgestellt haben. Sie sind auf großes Interesse bei den Gästen gestoßen. Auch das Spendenhäuschen wurde stark frequentiert. Es wurde unterstützend Zeit und auch über materielles Sponsoring nachgedacht.

Wir haben uns sehr über Isabell Rienicker, Store-Managerin der Boutique „DUE AMICHE“ in Dresden und über ihre zauberhafte italienische Frühlingsmode sowie passende Accessoires gefreut. Die erfolgreiche Kosmetikerin Doreen Basler kümmert sich bereits seit 17 Jahren (auch mit einer eigenen Pflegeserie) um innere und äußere Schönheit. Ihr Spezialgebiet ist das Permanent-Make-up, ein Besuch in ihrem Studio gleicht einer Schönheitskur. Eva Haubold, Inhaberin des Schokowerk Dresden, hatte zur großen Freude aller Damen österliche Köstlichkeiten im Gepäck, die reißenden Absatz fanden. Andrea Böhm, Inhaberin der Firma A-Design, informierte uns umfassend über ihre Tätigkeit im Bereich Grafik- & Webdesign, was für sie sehr viel mehr als nur „ein Job“ ist. Die Küchencrew hat uns nicht nur kulinarisch, sondern auch mit einer spektakulären Koch-Show verwöhnt. Die leckeren Gin-Cocktails kreierte und servierte Service-Profi Ronny Schmidt sehr charmant.

Es war ein echter LADYS-Verwöhnabend der Spitzenklasse! Aus der Idee des „Vernetzens auf Augenhöhe“ ist eine tolle LADYS-Runde geworden, auf die man sich immer wieder freut – abwechslungsreich, wunderbar und bei bester Laune. Das Loslassen des oft stressigen Alltags gelingt immer wieder aufs Neue. Nach einem so schönen Abend werden die LADYS von unserem Service-Team mit Blumen und Give Aways in die Nacht entlassen. GK■

Auf ein Wiedersehen im Juni 2020 zur 23. LADYS GIN NIGHT!



150 Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft trafen sich zum Dresdner Grünkohllessen 2020

Grünkohl-König

im Hilton Dresden gewählt



Grünkohlkönig Kilian Forster



Horst Kretzschmar, Polizeipräsident Dresden



Friederike Wachtel, Leiterin City-Management Dresden



Frank Richter im Gespräch mit Hans Müller-Steinhagen

Gemeinsam mit dem Presseclub Dresden hat das Hilton Dresden eine langjährige Tradition wiederbelebt und lud am 5. Februar zum Dresdner Grünkohllessen 2020 ein. Neuer Grünkohlkönig wurde Jazztage-Intendant Kilian Forster.

Zuletzt hatte das Hilton Dresden im Januar 2016 seinen Neujahrsempfang als Grünkohllessen ausgerichtet. Zur Neuauflage 2020 kamen rund 150 Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft, darunter Dresdens Oberbürgermeister Dirk Hilbert. Seit 2007 wird während des Grünkohllessens der Titel des Grünkohlkönigs beziehungsweise der Grünkohlkönigin an eine herausragende Persönlichkeit verliehen. Diese wird für das bisherige Engagement für die Stadt Dresden ausgezeichnet und bekommt gleichzeitig symbolisch die Aufgabe, während ihrer Amtszeit die Stadt weiterhin voran zu bringen und über die Grenzen der Stadt hinaus zu wirken. Die Majestät wird dabei durch den Vorstand des Presseclubs und das Hilton Dresden ausgewählt. Bisherige Titelträger waren unter anderem Jan Vogler, Reiner Calmund, Helma Orosz, Georg Milbradt, Hans Müller-Steinhagen und Wolfgang Donsbach. 2016 war die Unternehmerin Viola Klein die letzte Amtsinhaberin. Sie übergab das Zepter nun an den Intendanten der Jazztage Dresden, Kilian Forster. Mit einer musikalischen Darbietung gab Kilian Forster beim Grünkohllessen seinen Einstand und erklärte: „So wie ich schon als Musiker immer international, genre- und grenzüberschreitend aktiv war, werde ich mich nun als Grünkohlkönig nach bestem Gewissen für ein diskussionsfreudiges, aber immer faires Miteinander aller Gruppierungen in der Stadtgesellschaft einsetzen, um Brücken untereinander zu bauen.“

Oberbürgermeister Dirk Hilbert im Gespräch mit Viola Klein



(smact) con

Die IT-Netzwerkmesse für den (noch)
zu digitalisierenden Mittelstand

Premiere

in der BallsportARENA Dresden

08./09. Oktober 2020

1. smact con

#smactcon2020

Wie wäre es, wenn Sie als IT-Unternehmen nicht auf einer Fachmesse ausstellen, sondern Ihre Leistungen Unternehmern vorstellen, die sie dringend brauchen? Wir laden für Sie mittelständische Entscheider aus der Region ein, Sie präsentieren Ihre digitalen Lösungen und gewinnen Kunden von morgen.

AB SOFORT BUCHBAR ZUR EARLY-BIRD-KONDITIONEN.



www.smactcon.com



April 2020 bis Juli 2020

Top Veranstaltungsempfehlungen

APRIL

21. bis 26. April 2020

32. Filmfest Dresden

Diverse Locations

Mit insgesamt 70 Filmen, darunter 14 Welt- und Deutschlandpremierer, ist das Wettbewerbsprogramm des 32. Filmfest Dresden nun vollständig. Aus über 2.900 Einreichungen wählten die Sichtungskommissionen die Produktionen für den Nationalen und Internationalen Wettbewerb aus, die ins Rennen um die begehrten „Goldenen Reiter“ und Sonderpreise gehen.

filmfest-dresden.de

29. April 2020, 20 Uhr

20 Konzerte: Silje Nergaard Vienna House QF Dresden

Seit Jahrzehnten bereist Silje Nergaard die Welt mit ihren eigenen Songs, die international immer wieder neu aufgelegt werden. Ihr erstes Album „At First Light“ gilt immer noch als Norwegens meistverkauftes Jazzalbum aller Zeiten. Mit Pianist Espen Berg bildet sie ein fulminantes Duo, das ein einzigartiges Konzerterlebnis bietet: nichts weniger als pure Medizin für Ohren, Herz und Seele.

jazztage-dresden.de

MAI

1. Mai 2020, 10 Uhr

Traditionelle Flottenparade der Sächsischen Dampfschiffahrt Anleger der Elbdampfschiffahrt

Dampfansage! Am Maifeiertag legen die neun historischen Raddampfer und die zwei Salonschiffe gemeinsam ab – zum traditionellen Schau-Schnau-

fen zwischen Terrassenufer und Schloss Pillnitz.

saechsische-dampfschiffahrt.de

1. Mai 2020, 20 Uhr

20 Konzerte: Glass Museum Jazzclub Tonne

Das belgische Instrumental Duo Glass Museum geht mit seiner modernen Mischung aus traditionellem Jazz, orchesterlichen Arrangements und elektronischer Musik im Frühjahr 2020 mit einem neuen Album auf Tour. Nach ihrem Debüt „Deux“ veröffentlicht das Duo nun ihr zweites Album „Reykjavik“ und untermauert damit seinen Platz am Tisch des zeitgenössischen Jazz.

jazztage-dresden.de

11. Mai 2020, 15.30

Saisonstart Dresdner Rennverein Galopprennbahn Dresden-Seidnitz

Der Rennkalender 2020 wurde in dieser Woche noch einmal überarbeitet und auch der Dresdner Aufgalopp ist davon betroffen. Alles neu macht der Mai: Erstmals in der Geschichte des Dresdner Rennverein geht es in Seidnitz an einem Montag los.

drv1890.de

12. Mai bis 12. Juni

Dresdner Musikfestspiele Diverse Locations

Unter dem Motto „Inspiration Natur“ kommen rund 2.500 Künstler und Mitwirkende auf und hinter der Bühne für circa 60 Konzerte in 20 stimmungs-

vollen Spielstätten zusammen. Mit dabei sind die New York Philharmonic, die Academy of St Martin in the Fields, das Danish National Symphony Orchestra und das BBC Philharmonic Orchestra. Internationale Klassikstars wie der umjubelte Klaviervirtuose Daniil Trifanov, die weltweit gefeierte Sopranistin und Dirigentin Barbara Hannigan sowie Martin Grubinger, der als bester Schlagzeuger der Welt gilt.

musikfestspiele.com

17. bis 24. Mai 2020

50. Internationales Dixieland Festival Diverse Locations

Beim ältesten Oldtime-Jazz Festival Europas wird das 50. Jubiläum gefeiert. Im Programm dabei sind unter anderem die Jazzmeile, das Riverboat-Shuffle, der Dixieball und die Dixieland-Parade. Auch das große Zoofest „Dixieland in Familie“ und die Parade durch die Innenstadt stehen wieder im Veranstaltungskalender.

dixielandfestival-dresden.com

22. bis 24. Mai 2020

29. Karl-May-Festtage Lößnitzgrund Radebeul

Drei Tage im Jahr verwandelt sich der malerische Lößnitzgrund in Radebeul in eine Welt der Faszination und Abenteuer, wie aus Karl Mays Büchern entsprungen. In Radebeul hat der Abenteuerschriftsteller einst seine größten Werke geschrieben und Inspiration für seine fantastischen Erlebnisse gefunden. Dem Pfad seiner Fantasie-Reisen folgen die Besucher jährlich am Wochen-

ende nach Himmelfahrt bei den Karl-May-Festtagen.

karl-may-fest.de

25. Mai 2020, 19 Uhr

20 Konzerte: Klazz Brothers & Cuba Percussion ORAGÆNIC Salon

Die Formation Klazz Brothers & Cuba Percussion hat sich der Erforschung des Grenzbereichs zwischen klassischer europäischer Musiktradition, dem Jazz in all seinen Spielarten sowie dem rhythmischen und melodischen Reichtum kubanischer Musik verschrieben. Das Konzert ist gleichzeitig das 20-jährige Kennenlernjubiläum der Band.

jazztage-dresden.de

27. Mai 2020

Silicon Saxony Day 2020 BallsportARENA Dresden

Die Messe Silicon Saxony Day in Dresden ist die Europäische Halbleitermesse und Konferenz. Zahlreiche Unternehmen aus der Halbleiterbranche beteiligen am Silicon Saxony Day Dresden und präsentieren ihre Produkte, Technologien und Dienstleistungen sowie das gesamte technologische Spektrum der Mikroelektronikbranche.

silicon-saxony.de

JUNI

5. bis 7. Juni 2020

XJAZZ Edition Radebeul Lutherkirche Radebeul, Weingut Karl Friedrich Aust, Radebeuler Kultur-Bahnhof Hochkarätige Musiker und tolle Nachwuchsbands verwandeln Radebeul in einen Anziehungspunkt für Jazzfans





Top Empfehlung: Am 25. Mai 2020, 19 Uhr: Klazz Brothers & Cuba Percussion im ORAGAENIC Salon (ORG/ENIC SALON by Brockmann und Knoedler am Neumarkt). Das Konzert ist gleichzeitig das 20-jährige Kennenlernjubiläum der Band!

und Musikbegeisterte. In den Weinhängen, im Kultur-Bahnhof oder in der Lutherkirche entsteht dabei eine einzigartige Atmosphäre.
dynamitekonzerte.com

6. bis 7. Juni 2020
Babywelt Dresden 2020
Erlwein-Forum im Ostrapark
Die Babywelt Dresden ist die führende Messe für Schwangere und junge Eltern im deutschsprachigen Raum. Gerade am Anfang ist alles, was mit Babys zu tun hat, noch neu und unbekannt. Die Babywelt Messe Dresden hilft, schnell einen umfassenden Überblick und gute Beratung zu bekommen.
babywelt-messe.de

11. bis 14. Juni 2020
Literaturfest Meißen
Diverse Locations
Einmal im Jahr, in der zweiten Juniwoche, wird Meißen zur Kulisse von Geschichte und Geschichten. Rund 200 öffentliche Veranstaltungen laden Groß und Klein auf den historischen Plätzen, in den verträumten Gassen und Höfen sowie in romantischen Gebäuden zum Verweilen ein. Das Literaturfest Meißen ist nicht-kommerziell, der Eintritt zu allen Veranstaltungen und zu einem Großteil der Museen ist

für die Besucher kostenfrei.
literaturfest-meissen.de

16. bis 18. Juni 2020
bonding Firmenkontaktmesse Dresden 2020
Campus der TU Dresden
Die bonding Firmenkontaktmesse Dresden ist eine Messe von Studenten für Studenten. Rund 150 Unternehmen aus den unterschiedlichsten Branchen informieren auf der Dresdner Firmenkontaktmesse über Praktika, Diplomarbeiten und Jobeinstiegsmöglichkeiten. Abgerundet wird die Messe Dresden durch den kostenlosen Bewerbungsmappencheck und verschiedene Vorträge.
dresden.firmenkontaktmesse.de

19. Juni, 17 Uhr
Lange Nacht der Wissenschaften
Diverse Locations
Wissenschaftliche Einrichtungen öffnen ihre Institute für interessierte, neugierige, abenteuerlustige Ausprobierer, Experimentierer und Hobby-Wissenschaftler. Zahlreiche Forscherinnen und Forscher zeigen exklusive Einblicke, erzählen von spannenden Forschungsprojekten, führen mit den Besuchern gemeinsam Experimente durch und zeigen, „was die Welt zusammenhält“.

Alle 2.600 Forscherinnen und Forscher freuen sich jetzt schon auf Sie!
wissenschaftsnacht-dresden.de

19. bis 21. Juni 2020
BRN –
Bunte Republik Neustadt
Dresdner Szeneviertel Äußere Neustadt
Die Bunte Republik Neustadt ist das Stadtteilstadtteilfest der Äußeren Neustadt, organisiert von allen interessierten Bürgern der bunten Republik. Seit 1990 wird sie traditionell am dritten Juni-Wochenende ausgerufen und hat sich von einer politischen Republik gegen Spekulation, Mietwucher, Zerstörung und Vertreibung der Bewohner zum Nachbarschafts-, Kunst- & Kulturfest entwickelt.
brn-dresden.de

21. Juni 2020, 12 Uhr
Hase & Hirsch Festival
Konzertplatz Weißer Hirsch
Musik, Spiel und Spaß für Reggaehasen, Skavögel, Frechdachse, Dreckspatzen, Monsterkrabben, Jazzvögel, Plapperschlangen, Dancehallfüchse, Schreihälsen, Flitzpiepen, Popelschnipser, Schmusebären, Soulfrosche, Klezmerkatzen, Trautntänzer, Rock 'n Roll-Hunde, Beat-Käfer, Nasenbohrer und deren Eltern

auf dem idyllischen Konzertplatz am Weißen Hirsch.
konzertplatz-weisser-hirsch.de

JULI

4. Juli 2020, 18 Uhr
Museumsnacht Dresden
40 Dresdner Museen

Zum 22. Mal öffnen über 40 Dresdner Museen bis weit nach Mitternacht, zeigen ihre Schätze in ungewöhnlichen Perspektiven und machen Programm: mit Lesungen, Konzerten, Vorträgen, Aktionen zum Mitmachen oder Zusehen, mit Führungen um Mitternacht und davor. Ein Höhepunkt in diesem Jahr ist die Rückkehr der neu vollendeten Gemäldegalerie Alte Meister nach mehrjähriger Sanierung. Shuttle-Busse und Straßenbahnen stellen die Verbindung her.
dresden.de/museumsnacht

18. Juli 2020
Dresdner Schloßernacht
Dresdner Elbschlösser

Auch 2020 verschmelzen die Parkanlagen von Schloss Albrechtsberg, Lingnerschloss, Schloss Eckberg und Saloppe zu einer riesigen Open-Air-Kulturlandschaft. Hier gibt es Musikgenuss quer durch alle Genres: von Jazz bis Rock, von Latin Music bis zur Weltmusik. Strahlend bunt gekleidete Flanierer und Fabelwesen sowie gut gelaunte Gäste feiern bis in den frühen Morgen.
dresdner-schloessernacht.de

Aufgrund der aktuellen Situation rund um die Corona-Krise sind alle Veranstaltungen von der Absage bedroht. Deshalb sind die Empfehlungen auf diesen Seiten unter Vorbehalt zu verstehen. Wir wünschen allen Veranstaltern, dass sie ihre Events durchführen können.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Alle Angaben ohne Gewähr.

LESENSWERT
SEIT ZWEI
DEKADEN.

IM ABONNEMENT

zum Vorteilspreis von 24 Euro* jährlich für vier Ausgaben des Top Magazins Dresden/Ostsachsen und das Top Gesundheitsforum.



Das Top Magazin Dresden/Ostsachsen bietet Genuss für alle, die das haptische Erlebnis Lesen zu schätzen wissen – völlig unabhängig von einer Internetverbindung.

Die jeweils aktuelle Ausgabe finden Sie bequem in Ihrem Briefkasten. Im Vorteilspreis von 24 Euro (inklusive Versandkosten) pro Jahr ist das jährlich im Herbst erscheinende Top Gesundheitsforum bereits enthalten. Zudem werden Sie als Abonnent zu den mehrmals im Jahr stattfindenden Top Lounges eingeladen.

Ihr Abonnement beginnt mit Erscheinen der nächsten Ausgabe** des Top Magazins Dresden/Ostsachsen. Die Lauf-



zeit des Abos beträgt ein Jahr und verlängert sich bei Nichtkündigung stillschweigend um ein weiteres Jahr. Die Kündigungsfrist beträgt drei Monate. Kündigungen bedürfen der Schriftform. Die Rechnungslegung erfolgt jährlich.

Ihr Abonnement können Sie einfach online abschließen. Das entsprechende Formular finden Sie auf unserer Internetseite unter: www.top-magazin-dresden.de/abo

Haben Sie Fragen?
Rufen Sie uns an,
wir helfen Ihnen gern weiter.

Sie erreichen uns Montag bis Freitag
von 8 bis 17 Uhr unter
Telefon: (0351) 89 69 09 00

* Der Vorteilspreis von 24 Euro gilt ab dem ersten Jahr des Abonnements. Wir behalten uns vor, ab dem zweiten Jahr des Abonnements eventuell leichte Preisanpassungen vorzunehmen. Sie werden im entsprechenden Fall natürlich rechtzeitig von uns informiert.

** Auf Nachfrage können wir Ihnen bereits erschienene Magazine – rückwirkend bis zu zwei Ausgaben – für einen Preis von 5 Euro pro Magazin (inklusive Versandkosten) nach Abschluss des Abonnements zusenden.

Top Magazin DRESDEN / OSTSACHSEN
erscheint im Verlag
progressmedia Verlag & Werbeagentur GmbH
Antonstraße 2, 01097 Dresden
Telefon (0351) 89 69 09 00, Fax (0351) 89 69 09 11
E-Mail: abo@top-magazin-dresden.de
www.top-magazin-dresden.de
www.top-gesund-dresden.de



menschen & gesellschaft:

Gespräche mit Macher*innen



Foto: © phatton - Fotolia.com



Joachim Schlese ist seit 50 Jahren mit dem Dixieland-Festival Dresden verbunden. Auch darüber hinaus hat er in der Stadt große Spuren hinterlassen.

Auf einen Kaffee mit MR. DIXIELAND

Vom 17. bis 24. Mai steht das Internationale Dixieland-Festival in diesem Jahr auf dem Programm. Zum sage und schreibe 50. Mal versammeln sich die Freunde des Oldtime-Jazz' an verschiedenen Spielstätten der Stadt. Was geplant ist, warum das Festival so beliebt ist und wie es sich entwickelt hat, erklärt uns der langjährige Festivalleiter Joachim Schlese im großen Interview.

Wenn eine Persönlichkeit mit dem Dresdner Dixieland-Festival assoziiert werden kann, dann ist es Joachim Schlese. Die allerersten Schritte des etablierten Musikfestivals verliefen ungewöhnlich. Erich Knebel, damals Musikredakteur des Deutschlandsenders (später Stimme der DDR) kam 1970 mit der Idee eine Jazz-Veranstaltung zu etablieren, in den neu erbauten Kulturpalast. Schon beim ersten Zusammentreffen mit dem damaligen Regisseur Joachim Schlese ergaben sich gute Bedingungen für einen gemeinsamen Weg in ein Festivalneuland. Nun fehlte nur noch ein fachkundiger Moderator, gefunden in Karlheinz Drechsel. Das Team ging das Wagnis ein, im großen Festsaal mit 2.400 Plätzen ein Konzert mit sechs Gruppen aus vier sozialistischen Ländern zu veranstalten. Dies war die historische Geburtsstunde des aus heutiger Sicht einmaligen Internationalen Dixieland Festivals. Nun steht der

50. Jahrgang an und Joachim Schlese ist der am längsten amtierende Leiter eines Musikfestivals in Europa.

Dabei hat der geborene Dresdner auch an anderen Stellen nachhaltige Spuren in seiner Heimatstadt hinterlassen, gewürdigt durch die Auszeichnung mit der Ehrenmedaille der Landeshauptstadt Dresden. Lange Jahre war Joachim Schlese Leiter der Abteilung Musik und Unterhaltung beim MDR, verantwortete außerdem die künstlerische Leitung der 800-Jahres-Feierlichkeiten der Stadt Dresden sowie von Kreuzkirche, Kreuzchor und Kreuzschule. Aufgaben, die er mit Begeisterung bewältigte, sein Herz gehört aber vor allem seinem Baby, dem Dixieland-Festival. Passend zum Jubiläum ist im letzten Herbst die ganz persönliche Rückschau „Mein Dixieland Tagebuch: Über Chaos, Verzweiflung und Liebe“ erschienen, ein Buch, gespickt mit zahlreichen Anekdoten aus einem halben

Jahrhundert Festivalgeschichte. Kein Zweifel, der Intendant hat viel zu erzählen. Das wurde auch beim Gespräch im Café Palastecke im Kulturpalast deutlich, seit jeher zentrale Spielstätte des Festivals. Und wenn die Erinnerung doch mal trügt, hilft Ehefrau Carmen gern mit den passenden Stichwörtern aus, weil sie doch nicht nur beim Interview stets an seiner Seite. Als Teil der Dixieland-Zwillinge „Claudia & Carmen“ gehört Carmen Schlese auch musikalisch zum festen Bestand des Festival-Programms.

Top: Herr Schlese, herzlichen Glückwunsch zum Doppelgeburtstag. Inwieweit wird sich das Jubiläum im Programm des diesjährigen Dixieland-Festivals widerspiegeln?

Joachim Schlese: Wir haben ja inzwischen einige Erfahrungen mit großen Jubiläen gesammelt. Ich denke etwa gern an die Premiere der Gospel-Vesper zurück, damals mit den „drei großen B des traditionellen Jazz“: Acker Bilk, Chris Barber und Kenny Ball. Da war der Teufel los in der Kirche. Aber eines der wohl interessantesten Jubiläen war das Highlight zum 45. Festival 2015, als wir uns erstmals in der Dresdner Semperoper präsentieren durften. Und als die ersten Töne im festlichen Opernhaus ertönten, fühlte ich einen Hauch der weltberühmten Carnegie Hall in New York.

Nun kann ich im Mai erneut Interpreten aus nah und fern begrüßen, die dazu beitragen werden, dass sich unsere Stadt für

acht Tage in eine Metropole des Oldtime Jazz verwandeln wird. In den bisherigen 50 Jahren des Internationalen Dixieland Festivals gaben in Dresden mehr als 1.300 Bands und Solisten mit über 11.650 Jazzern aus 46 Ländern von fünf Kontinenten ihre musikalische Visitenkarte ab. Das in der Regel einwöchige Festival zieht jährlich über 300.000 Zuschauer in seinen Bann. Und die Fans kommen nicht nur aus Sachsen, sondern aus der ganzen Republik und dem benachbarten Ausland und beleben damit den Tourismus in unserem schönen Dresden nicht unerheblich. Es ist uns gelungen, über fünf Jahrzehnte lang ein über die Grenzen Europas hinaus beachtetes internationales Musikereignis in Dresden zu etablieren: Ob bei der Straßenparade durch unsere malerische Altstadt, auf Straßen, Plätzen, in Konzertsälen oder auf der Elbe, die während des Festivals zum Mississippi wird.

Top: Da werden sicher auch viele Musiker zum Gratulieren vorbeikommen?

Joachim Schlese: Davon können wir ausgehen. In 50 Jahren Festivalgeschichte haben sich natürlich auch Freundschaften entwickelt, was uns in die glückliche Lage versetzt, dass wir Künstler auch weit unter ihrer normalen Gage buchen können. Ich freue mich vor allem auf Banjo-Queen Cynthia Sayer aus den USA und auf Olivier Franc aus Frankreich. Er gilt als der internationale Nachfolger der Jazzlegende Sidney Bechet aus »

Die „Saspower Dixieland Stompers“ vor tausenden begeisterten Fans bei der Dixieland-Parade in der Dresdner Altstadt





oben: Auftritt der „Oakcity Jazzband“ (B) mit Hubaèr Cimetière an der Trompete zur Open-Air-Gala in der Freilichtbühne „Junge Garde“ im Großen Garten
rechts oben: Riverboat-Shuffle-Sonderfahrt ab Terrassenufer in Richtung Pillnitz
rechts: Blues, Boogie & Swing im Flughafen Dresden International



» New Orleans und spielt auf dem mehr als 100.000 Euro teuren Original-Sopransaxophon seines großen Vorbilds. Weiterhin freue ich mich natürlich auf die Swing-Königin Gunhild Carling aus Schweden und auf Alice in Dixieland aus den Niederlanden, um nur einige zu nennen.

Top: Mit welchen Gedanken schauen Sie heute auf die erste Ausgabe im Jahr 1971 zurück?

Joachim Schlese: Wir hatten von Anfang an zu kämpfen. Zu DDR-Zeiten hatten wir eher einen Außenseiter-Status. Mit Jazz als Genius amerikanischer Musik konnte man im Sozialismus offiziell nichts anfangen. Trotzdem haben wir uns durchgesetzt. Beim ersten Konzert im Kulturpalast kamen 800 Besucher. Das waren jetzt auch nicht so viele Zuschauer, dass man eine Fortsetzung automatisch voraussetzen konnte. Aber das Publikum war so frenetisch, dass wir unbedingt weitermachen wollten, auch wenn wir in den Folgejahren so manche absurde Vorgaben erfüllen mussten. Zum Beispiel sollten ost- und westdeutsche Musiker sowohl im Hotel als auch auf der Bühne streng getrennt untergebracht werden. Eine weitere Zäsur war dann die Wende. Wir mussten uns erstmals auf die Suche nach Sponsoren begeben, um den Fortbestand des Festivals zu sichern. So etwas kannten wir bis dahin gar nicht. Die Rettung war dann die Gründung des Vereins der Sächsischen Festival Vereinigung, der bis heute als Träger des Festivals fungiert.

Top: Worin sehen Sie das Erfolgsrezept für das Festival?

Joachim Schlese: Jazzmusikalische Vielfalt, Abwechslungsreichtum bei den Spielstätten und mannigfaltige Veranstaltungsbreite sind wichtige Attribute beim Festival. Immer haben wir auf dessen Identität und Profil, auf eigenes Repertoire und Gemeinsamkeit geachtet. Wichtig ist immer daran zu denken, dass wir ein Generationen übergreifendes Festival für die ganze Familie konzipieren. Bei der großen Parade jubeln Kinder, Eltern und Großeltern am Streckenrand mit. Und mit dem Format „Dixieland in Familie“ im Zoo gibt es seit Jahren einen

Festival-Standard, der sich direkt an die ganze Familie richtet. Ganz besonders wichtig ist mir auch das „Dixieland-ABC für Kinder“, bei dem wir die Kinder spielend an die Musik heranführen. Die Stimmung, die bei der Veranstaltung aufkommt, ist jedes Mal wieder herzerwärmend. Zudem denke ich, dass wir einer Musik eine Plattform bieten, die jeder sofort nachvollziehen kann. Man muss kein Jazz-Vordiplom besitzen, um Dixieland zu verstehen. Schließlich ist das Festival in seiner heutigen Form nur in Dresden denkbar.

Top: Musikalisch hat sich das Festival über die Jahre auch neuen Spielarten gegenüber geöffnet?

Joachim Schlese: Wir hatten mit dem Festival natürlich auch die eine oder andere schwierige Phase zu überstehen. Da war es wichtig, dass wir uns auch immer offen für neue Impulse gezeigt haben. Das konnten neue Veranstaltungsformate, aber auch neue Genres sein. Als wir bei der 22. Ausgabe das erste Mal einen Gospelchor in der Kreuzkirche ins Programm integrierten, war das ein wichtiger Moment in der Festivalgeschichte. 4.500 Zuschauer waren begeistert. Seit gut zehn Jahren finden auch Blues-, Boogie- und Swing-Bands beim Dixieland-Festival ein Publikum, was wirklich eine Bereicherung im Programm ist. Aber es funktionieren auch nicht alle Experimente. Als ich in New Orleans war, habe ich mich mit dem Cajun-Fieber angesteckt, jene Volksmusik aus dem französischen Teil Louisianas. Wir haben das dann beim Dixieland-Festival probiert, doch die Besucher haben keinen Zugang dazu gefunden. Dann muss man auch ehrlich sein und zugeben, dass das Experiment nicht aufgegangen ist.

Top: Vielen Dank für das Gespräch. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg im Jubiläumsjahrgang! ■ Interview PD

50. INTERNATIONALES DIXIELAND FESTIVAL vom 17.-24. Mai 2020
Programm etc. unter www.dixielandfestival-dresden.com



21.900 Tage Holger John

„Ich bin mein eigenes Vorprogramm. Ich habe noch gar nicht angefangen!“

Holger John erblickte an einem Sonntag in der Osterzeit in einem Lustschloss im Havelland das Licht der Welt. Seither treibt ihn die Neugier um. Der Kunst ist er bereits familiär verbunden. Vater Joachim John stammt aus einer Gärtnerfamilie, hat sich aber auch als Zeichner und Autor einen Namen gemacht. Mütterlicherseits tauchen im Stammbaum der Familie seit 1210 unter anderem Pastoren, Lehrer und auch ein echter französischer Musketier auf, dem John sich verbunden fühlt. Frühzeitig zog es ihn ans Meer, so dass er bereits als Sonntagskind das aufsteigende Vineta vor Usedom erblicken konnte.

John ist ein leiser Beobachter und sieht sich als romantischen Surrealisten. Bei Otto Niemeyer-Holstein erhielt er Zeichenunterricht, bei Hedwig Bollhagen lernte er das Töpferhandwerk. Später kam ein Studium für Gestaltung in Berlin dazu, und er wurde an der Kunstakademie Dresden immatrikuliert. Zu seinen Lehrern zählten Siegfried Klotz, Elke Hopfe, Claus Weidendorfer, Gerhard Kettner und Ralf Kerbach. Zur Diplomverteidigung engagierte er einen Anwalt. Mit dem Dresdner Kunstverein organisierte er die großen Ausstellungen von Jörg Immendorff, dessen Assistent er später wurde, und die Ausstellung von Georg Baselitz im Dresdner Residenzschloss mit.

Legendar sind auch seine Spektakel und Kunstevents, die auch Dresden als Kunst- und Kulturstadt prägten: Der „Filmball Titanic“ im Heizkraftwerk Dresden-Mitte, das „imaginäre Museum“ während der Museumssommernächte, die „Stadt der Wissenschaften“ oder die „Kunstspektakel zum Frühlingssalon“ an der Hochschule für Bildende Künste, um nur einige zu nennen. Auch auswärts legt er Feuer, so etwa bei den „Rammstein Music Awards“ im Olympiastadion Berlin.

Hubertus Giebe meint: „Holger John ist nicht nur ein immens hochbegabter Zeichner, er ist gleichermaßen – und gleichzeitig – Impressario, Unruhegeist, Schauspieler, Eventmanager, Kunstlehrer und ‚Akademieselbstgründer‘, Galerist und süffisanter,

poetischer Anarchist, Grenzgänger, Häretiker auch des neuhybriden Establishments, kurz – ein ‚Steppenwolf‘ unserer Tage.“

Und was macht die bildnerische Qualität der Blätter Johns aus? Sie sind nicht chic, nicht infantil oder angepasst, kein Neo-Punk. Spröde und kratzig, scharf, schneidend oder elegant und schwingend werden die Linien ins unschuldige weiße Papier gesetzt. Der zeichnerische Variantenreichtum ist erstaunlich. Und nichts ist harmlos! Die Sujets des vermeintlichen Spaßmachers John können einem im Halse stecken bleiben. Als Zeichner ist er Moralist wie George Grosz, ein todernster Clown, der unsere Chronik niederschreibt. Holger John ist ein besessener Arbeiter, großartiger Formenerfinder und Erzähler der Existenz auf einem kleinen Blatt Papier. John, Ur-Zeichner und Weltfresser, der unentwegt seine Syntax variiert und damit dem Rat für „das Schöpferische“ von Max Jacob nachfolgt, hat dieses magische Refugium mit mächtiger Spur betreten. In Dresden und nun schon weltausschweifend seit drei Jahrzehnten mit Meersalz, „Rammstein“ und rauer Seeluft im Pelz das „Sonntagskind“, der „Lustgärtner“ aus Usedom.

Ein klassisches Fest der Zeichnung ist nun in Vorbereitung. Und John malt wieder. Auch da wird 2020 eine weitere Retrospektive im Penck Hotel folgen. Als Galerist hat er in seiner Galerie im Barockviertel, die vor sechs Jahren gegründet wurde, fast 60 spektakuläre Ausstellungen mit Außenwirkung umgesetzt. Sein persönlicher Porträtfotograf Thomas Fröhlich zeigt im Mai eine Reihe chronologischer Konterfeis des umtriebigen Machers. Und John selbst behauptet: „Ich bin mein eigenes Vorprogramm – ich habe noch gar nicht angefangen.“ ■

Kontakt über
GALERIE HOLGER JOHN
Rähnitzgasse 17, 01097 Dresden
www.galerie-holgerjohn.com

Es geht um den Menschen hinter dem Produkt

.....
Automobil, Fashion, Handwerk – Jeder hat eine Leidenschaft und eine Geschichte dahinter. Das „Dahinter“ ist es, was Nicole Böhm aus Dresden an ihren Kunden am meisten interessiert. Sie ist Texterin und hat den Anspruch, dass ihre Ergebnisse genauso sind wie die Menschen, über die sie schreibt: Einmalig. Ehrlich. Echt.
.....



Für fast jedes Produkt und jede Dienstleistung gibt es mehrere Anbieter. In einem Café bekommt man Kaffee, ein Versicherungsmakler bietet Versicherungen an und beim Bio-Händler gibt es Lebensmittel. Das heißt, die Basis ist überall ähnlich. Doch warum ist dieses Lokal immer gut besucht? Warum ist dieser Makler am gefragtesten? Und warum stehen bei diesem Händler alle Schlange? Genau das findet Nicole Böhm, bevor sie auch nur einen Buchstaben abtippt, vor Ort bei ihren Kunden heraus. Was sie dann zu Papier bringt, sind vorwiegend Werbetexte für den Online Marketing-Bereich. Dazu zählen Webseiten und Social Media-Beiträge, insbesondere für Facebook, Instagram, Pinterest, XING und LinkedIn. Doch auch für Flyer, Broschüren, eBooks, Fachartikel und Reden beschäftigt sie sich gern mit unterschiedlichen Themen. Stets für das Ziel, dem Kunden einen Lächelmoment zu schaffen.

Die Zutaten machen den Unterschied

In die Recherche-, Text- und Lektoratsarbeit von Nicole Böhm fließen viel Zeit, jede Menge Leidenschaft, eine Prise Neugier sowie das entsprechende Know-how. Am Ende steht ein gut lesbarer Text mit einer klaren Aussage, die über die richtigen Kanäle zielführend beim Kunden ankommt. Das bezeichnet Nicole Böhm als „Topping“ ihrer Texte, was beim Endkunden den „das-muss-ich-probieren“-Entschluss auslöst.

Die Kirsche im Text

Damit zuvor recherchierte Keywords möglichst galant im Text landen, der Lesefluss erhalten bleibt und gegensätzliche Themen – wie in der „Fashion on Tour“-Story – miteinander verschmelzen, wendet Nicole Böhm beim Schreiben verschiedene Kreativtechniken an. Eine davon hat sie selbst entwickelt und in einen Kreativworkshop umgeschrieben. Dabei möchte sie sich mit Unternehmen betriebswirtschaftlichen Themen, wie Marktposition, Wettbewerbsanalyse und strategische Zielstellung über die Zubereitung einer gesunden Bowl-Mahlzeit nähern. Die Basis dafür liefert ihr Masterabschluss in BWL. Doch auch hier hat sie aus ihrem vorangegangenen Eventmanagement-Studium eine Portion Kreativität einfließen lassen: Diese Workshops mit dem Namen „Business Bowl“ beschäftigen sich nicht nur mit der IST- und SOLL-Analyse, sondern bieten den Menschen als Teamevent ebenso ein erinnerungswürdiges Erlebnis.

Ob über Texte oder im Business Bowl-Workshop – Nicole Böhm geht es darum, Menschen zu berühren und besonderen Menschen mit ihrer Geschichte eine Bühne zu geben. ■



Kontakt:
Nicole Böhm
Business Bowl - Kreative Texte & Workshops
kontakt@business-bowl.de
Tel.: 0157 70574040

Auswahl an Referenzen: JUNGHOLZ Design GmbH,
MinneMedia GmbH, staff-eye GmbH, Nestler & Glandt GbR,
Calando Pflegedienst GmbH, Quartier22 GmbH

WEITSICHT **dresdner**

Die Zukunft des Netzwerkers

Jubiläumsevent

in der BallsportARENA Dresden

Wollt ihr Gast sein oder
in Erinnerung bleiben?
Jetzt noch Aussteller werden unter
www.dresdner-weitsicht.de/standbuchung

08./09. Oktober 2020

10. Dresdner **WEITSICHT**

Das NETZWERKEVENT für persönliche
Akquise & qualifizierte Neukontakte
mit erfolgreicher Perspektive

#WEITSICHT2020

www.dresdner-weitsicht.de



facebook.com/DresdnerWEITSICHT



instagram.com/dresdner_weitsicht

business:

Wieder auf Kurs

Manchmal ist das Leben wie das Meer – mit ruhigen und stürmischen Tagen. Ein erfahrener Lotse geleitet das Schiff selbst im Notfall in den sicheren Hafen. Auch im Leben wünscht man sich hin und wieder einen Menschen, der diese Untiefen kennt und das Ruder in die Hand zu nehmen weiß, bis man selbst „wieder auf Kurs“ kommt. Michael Hillmann ist so ein Mensch, der gut zuhören und optimal beraten kann. Zudem ist er als Publizist und Autor tätig. „Wozu ich geboren wurde“ heißt das Buch, mit dem er bei Lesungen im Lingnerschloss Dresden, auf der Frankfurter Buchmesse oder im Barockschloss Rammenau regelmäßig die Herzen seines Publikums erreicht. Die Frage aus dem Buchtitel hat er selbst für sich beantwortet: Nach seinem langjährigen Job als Geschäftsführer des Fußball-Landesverbandes Brandenburg verhilft der Personal- und Business-Coach seit der Geschäftseröffnung am 1. Juli 2018 in seiner Wahlheimat Dresden Menschen bei persönlichen und beruflichen Herausforderungen WIEDER AUF KURS.





Dass der Firmenslogan von **Michael Hillmann** maritime Verbindungen aufweist, ist kein Zufall. Der gebürtige Lausitzer ist ein großer Freund und Gesellschafter der Sächsischen Dampfschiffahrt, widmete der Flotte sein erstes Buch „Zurück in die Kindheit“ und lernte sogar auf seinem Lieblingsdampfer in Dresden seine Frau kennen. Zudem fungiert der 47-jährige Diplom-Wirtschaftsingenieur als Reiseveranstalter exklusiver Dampferfahrten, wie in diesem Sommer unter dem Motto „Auf den Spuren unserer Vorfahren“ ins böhmische Litomerice, und zeigt seinen Klienten auf ganz praktische Weise, wie es sich anfühlt, **WIEDER AUF KURS** zu gelangen.

Top: Wen sprechen Sie mit Ihrer ganzheitlichen Beratung an?

Michael Hillmann: Oft kommen Menschen zu mir, die sich verändern wollen und an einem Scheideweg stehen. Das kann etwa der Wunsch sein, in die Selbstständigkeit zu gehen, aber auch das Gefühl, das eigene Potenzial noch nicht ausgeschöpft zu haben. Irgendwann stellt sich jeder Mensch einmal die Frage, worin er seine Erfüllung findet. Bei mir ist es die Motivation, Menschen zu helfen. Mir kommt dabei zugute, dass ich viele der Erfahrungen, von denen mir die Klienten erzählen, selbst erlebt habe. Nach erfüllenden Jahren in der Fußball-Verbandsarbeit wollte auch ich den Schritt in die Selbstständigkeit gehen. Und die Erkenntnisse, die ich daraus gezogen habe, möchte ich gerne weitergeben. Dazu gehören beispielsweise auch eine professionelle Gründungsberatung und die Prüfung der verschiedenen Förderoptionen. Ich helfe Menschen aber auch im privaten Bereich, etwa in Fragen der Partnerschaft und im Umgang mit Trauer um einen nahen Angehörigen. Generell stehen Berufliches und Privates für mich gleichberechtigt nebeneinander. Schließlich unterhalten beide Lebensbereiche Wechselbeziehungen untereinander. Nur wenn diese miteinander in Einklang gebracht werden, fühlen sich die Menschen glücklich und erfüllt.

Top: Wie sieht Ihre Philosophie bei der Beratung aus?

Michael Hillmann: Ich glaube, was die Klienten an mir schätzen, ist, dass ich mich selbst öffne und mit meiner Biografie sehr transparent umgehe. Dadurch entwickelt sich die Beratung sehr authentisch und man begegnet sich auf Augenhöhe. Ob privat oder beruflich: Ich möchte den Menschen vermitteln, dass sie auch aus großen Herausforderungen im Leben gestärkt hervorgehen und „wieder auf Kurs“ kommen können. Natürlich dürfen die Klienten dabei absolute Professionalität erwarten. Ich habe zwei Hochschulabschlüsse, weitere Zertifikate und bilde mich ständig weiter. Mein Anspruch ist eine Mischung aus Authentizität und Professionalität. Es ist ein ganzheitlicher Ansatz, bei dem Vertrauen und Einfühlungsvermögen, aber auch ein gewisses Maß an Gelassenheit gefragt sind.

Top: Inwieweit beeinflusst Sie Ihre eigene Biografie bei der Arbeit?

Michael Hillmann: Als Geschäftsführer des Fußball-Landesverbandes war ich nie der klassische „Boss“ im Sinne einer autoritären Führungsfigur. Stattdessen wollte ich stets mit den Kollegen gemeinsam etwas entwickeln. Jeder Mitarbeiter ist auf seinem Gebiet ein Spezialist, dem ich ein hohes Maß an Vertrauen entgegengebracht habe: Dazu gehörte es auch, Freiheitsgrade zuzu-

lassen. Als Chef habe ich mich als Generalist gesehen, mit der Aufgabe, diese Kompetenzen zu bündeln. Geprägt hat mich aber auch eine Verlusterfahrung. Als meine Mutter nach jahrelanger Krebserkrankung im Alter von 65 Jahren verstorben ist, war dies für mich eine sehr schwere Zeit. Dabei habe ich mir viele Fragen gestellt, was wiederum zu Erkenntnissen geführt hat, wie man angemessen mit Konflikten umgeht. Dies nützt mir heute nicht nur im Krisenmanagement bei Klienten, sondern auch in meiner Tätigkeit als Trauerredner.

Top: Warum eignet sich die Schifffahrt so gut als Metapher für Ihre Arbeit?

Michael Hillmann: Weil eine Schifffahrt für mich das Synonym für eine Lebensreise mit allen Höhen und Tiefen ist. Ich war schon immer ein leidenschaftlicher Fan der Sächsischen Dampfschiffahrt und habe daher auch den Bildband „Zurück in die Kindheit – Eine Seelenreise auf der Elbe“ mit mehr als 150 Bildern von den Dampferfahrten herausgegeben. Für mich sind diese Fahrten entlang der eindrucksvollen Elb-Panoramen Kurztrips für das eigene Seelenheil und für mehr Entspannung. Dies kommt auch bei meinen Klienten an, die ich gern zu Dampferfahrten einlade. Die Reisen eröffnen einen gewinnbringenden Perspektivwechsel, der dazu beiträgt, den Klienten „wieder auf Kurs“ zu verhelfen. Die Dampferfahrten sind so beliebt, dass ich inzwischen selbst Reiseveranstalter bin, um das Angebot weiter auszubauen.

Top: Sie kommen eigentlich aus der Lausitz, leben aber seit andert-halb Jahren im Raum Dresden. Fühlen Sie sich angekommen?

Michael Hillmann: Auf jeden Fall. Dresden ist meine absolute Herzensheimat. Dies hängt natürlich auch damit zusammen, dass ich hier mein privates Glück gefunden habe. Ausgerechnet auf meinem Lieblingsdampfer habe ich meine Ehefrau kennengelernt, nachdem ich lange Zeit allein gelebt habe. Ein weiterer wichtiger Baustein war der Tag der offenen Tür im Oktober 2018. Damals habe ich in meinem Büro 100 Menschen begrüßt, darunter eine Vielzahl der Mitautoren meines neuen Buches „Wozu ich geboren wurde – Menschen. Ihre Lebenswege. Ihre Mission.“. Das war wirklich ein wunderschöner Tag. Seitdem fühle ich mich mit meinen privaten und beruflichen Zielen absolut in Einklang. Nun möchte ich gerne dazu beitragen, dass auch andere Menschen diesen Zustand erreichen können. PD■

Michael Hillmann · Haydnstraße 20 · 01309 Dresden
Tel. 0172-365 58 00 · www.michael-hillmann.com

„Krisen sind gute
Kaufgelegenheiten
für Aktien.“

Norbert Faller ist
Fondsmanager bei der
Union Investment Privatfonds
und verantwortet den
Basisindustriesektor.

Was bewegt uns 2020?

Ein Expertengespräch auf Initiative der



Eigentlich sollte Norbert Faller am 19. März für die Kunden der Volksbank Dresden-Bautzen eG einen Vortrag über aktuelle Entwicklungen auf dem Finanzmarkt halten und dabei auch Empfehlungen für verantwortungsbewusste und nachhaltige Geldanlagen aussprechen. Der Anlageexperte der Fondsgesellschaft Union Investment vertreibt seine Investmentfonds in Deutschland über die Volksbanken Raiffeisenbanken, weshalb er seit Jahren einen guten Kontakt auch zu den Filialen in Dresden und Bautzen pflegt. Viele Kunden und auch die Mitarbeiter der größten Genossenschaftsbank aus unserer Region freuten sich deshalb auf spannende Einsichten von einem echten Banken-Insider. Schließlich gilt Norbert Faller als unterhaltsamer Redner, der es versteht auch trockene Themen spannend und verständlich zu erklären. Wie kaum ein anderer Experte vermag er Empfehlungen zu geben, wie man das eigene Vermögen gewinnbringend investiert. Davon profitieren die Kunden der Volksbank Dresden-Bautzen eG erheblich...

...Doch dann schlug der Corona-Virus zu und die Veranstaltung musste leider abgesagt werden. Umso mehr freuen wir uns, dass der Fonds-Manager trotz Krisenzeiten für ein Gespräch zur Verfügung stand, um über die aktuelle Lage zu informieren und wertvolle Tipps für die Zeit während und nach der Krise zu geben. Deutlich wird dabei, dass Krisen trotz aller Schwierigkeiten auch gute Kaufgelegenheiten für Kleinanleger sind. Wir erwischten Norbert Faller in seinem Frankfurter Zuhause am Telefon, denn auch die Mitarbeiter von Union Investment arbeiteten zum Zeitpunkt des Interviews vorsorglich im Home-Office.

Top: Wir sprechen uns in gesamtgesellschaftlich äußerst ungewöhnlichen Zeiten. Und auch der Finanzmarkt befindet sich in unruhigen Gewässern. Wie sollten die Kunden jetzt reagieren?

Norbert Faller: Das Wichtigste ist erstmal, besonnen zu handeln. Das ist eine Zeit, die ganz sicher schwierig ist, die aber auch irgendwann vorbeigeht. Kleinanlegern empfehle ich ausdrücklich, ruhig zu bleiben und auf den Aktienmarkt zu setzen. Wer bereits mit einem Aktienfonds-Ansparplan Kunde bei uns ist, sollte diesen ganz normal weiter bedienen. Die fallenden Kurse bedeuten aber auch, dass Neuanleger mit niedrigen Einstandspreisen rechnen können. Wer ein Budget zum Investieren hat, sollte den Betrag dabei über einen Zeitraum von sechs Monaten strecken. Darüber hinaus gilt, was auch in krisenfernen Zeiten stets ein guter Ratgeber ist: Nicht alles auf eine Karte setzen und ein möglichst breitgefächertes Portfolio etablieren.

Top: Kann man aus vergangenen Krisen lernen?

Norbert Faller: Die Vergangenheit hat eines gezeigt. Solche Ereignisse gibt es in unregelmäßigen Jahresabständen immer wieder. Das sind dann auch Kaufgelegenheiten. Heute ärgern sich viele Anleger darüber, dass sie diesen Ratschlag während der Finanzkrise 2008 nicht beherzigt und das Investment gescheut haben.

Top: Wie bewerten Sie das Krisenmanagement der Unternehmen?

Norbert Faller: Die Firmen treffen die nötigen Entscheidungen. Viele große Unternehmen schicken ihre Mitarbeiter nach Hause, einfach, um sie schützen und die Ansteckungsgefahr zu verringern. Ein ganzes Land geht so weit wie möglich ins Home-Office. Ich erlebe das ja auch bei meinem eigenen Arbeitgeber. Und das Verrückte ist: Es funktioniert tatsächlich. Wir haben Videokonferenzen und sprechen weiterhin mit den Unternehmen, nur eben am Telefon.

Top: Welche Rolle spielt dabei die Digitalisierung, die ja auch in Ihrer Finanzbranche große Veränderung bewirkte und noch bewirken wird?

Norbert Faller: Unsere digitale Infrastruktur scheint zum Glück für die besondere Situation gut gewappnet zu sein. Der gestiegene Traffic im flächendeckenden Home-Office wird auch in Stoßzeiten gut aufgefangen. Jetzt sieht man wie wichtig die Digitalisierung unserer Arbeitswelt ist. Und da sind wir noch lange nicht am Ende. Bei meinen Vorträgen sage ich immer wieder, was für raumgreifende Veränderungen die Etablierung des 5G-Standards nach sich ziehen wird. Es ist unheimlich wichtig für den Standort Deutschland, dass wir da vorne mit dabei sind. Denn dann gibt es kaum noch Zeitverzögerung bei Online-Anwendungen. Das betrifft in besonderem Maße innovative Technologien wie autonomes Fahren, Robotics oder auch computergestützte Operationen.

Top: Wie gestaltet sich die Situation am Aktienmarkt? Welchen Branchen stehen schwere Zeiten bevor?

Norbert Faller: Wir haben trotz des Kurseinbruchs keine grundlegende Krise auf der Aktienseite. Die Unternehmen haben auch nach der Krise einen Wert. Natürlich wird es einige Firmen geben, die arge Einschnitte machen müssen. Das betrifft vor allem Unternehmen aus der Freizeit-, Tourismus- und Gastronomiebranche. Das sind die großen Verlierer. Da wird es dann auch dauern, bis sich eine Erholung abzeichnet. Gleichzeitig gibt es aber auch Profiteure. Telekommunikationsunternehmen, Dienste für mobiles Arbeiten, Online-Medien oder Lieferdienste sind Anbieter, die jetzt gebraucht werden, wenn die Menschen zuhause sind. Bei einem Unternehmen wie Cisco Systems, das Web- und Videokonferenzen anbietet, boomt der Kurs natürlich.

Top: Was sind wichtige Aufgaben, mit denen Sie sich jetzt beschäftigen müssen? Wo sehen Sie drängende Probleme?

Norbert Faller: Unsere Aufgabe als Fondsmanager ist es nun, zu analysieren, was für strukturelle Veränderungen durch die Krise ausgelöst werden. Das Hauptproblem betrifft die festverzinslichen Wertpapiere, da es im Moment extrem wenig Liquidität im Markt gibt. Zudem beobachten wir, dass die Rohstoffpreise fallen. Aktien hingegen sind weiter lukrativ. Dabei ist es jetzt wichtig, dass wir die Branchenentwicklungen genau beobachten, so dass wir für die Kunden die richtigen Papiere kaufen.

Top: Nicht nur in Krisenzeiten ist Zeit Geld. Wie informiert sind die Banken vor Ort?

Norbert Faller: Wir stehen mit der Volksbank Dresden-Bautzen in ständigem Kontakt. Und wir sitzen hier in Frankfurt ja gewissermaßen an der Quelle. Die Filialen bekommen von uns laufend die neuesten Entwicklungen übermittelt. Wer also das Gespräch mit seinem Berater in der Volksbank sucht, ist mit seinem Anlageportfolio sicherlich gut aufgestellt. PD■



Hauptstelle Dresden
Georgenstraße 6, 01097 Dresden
Telefon: 0351 813 10
www.volksbank-dresden-bautzen.de



Das 30. Pulversymposium im Internationalen Congress Center Dresden war erneut ein voller Erfolg. Die 370 Teilnehmer hörten interessante Vorträge, sahen Produktinnovationen und genossen ein tolles Rahmenprogramm



Dr. Thomas und Hannelore Herrmann sprechen in der Fachaussstellung mit der Chemikerin Silke Biele, die bereits seit 10 Jahren aktiv das Pulversymposium mit gestaltet und zukünftig mehr Verantwortung übernehmen wird

Die richtige Beschichtung

Das Zentrum für Korrosionsschutz und Pulverbeschichtung gilt als eines der führenden Analyseinstitute für Stör- und Schadensfälle an beschichteten Oberflächen. Aufträge kommen aus der ganzen Welt im Labor in Dresden an. Geschäftsführer Dr. Thomas Herrmann und seine Frau Hannelore Herrmann organisieren zudem jährlich das Pulversymposium, das Netzwerktreffen schlechthin in der Branche. Zum 30-jährigen Jubiläum der Veranstaltung Ende Februar standen die Gratulanten Schlange.

Dr. Thomas Herrmann ist zweifelsohne eine der Koryphäen für Korrosionsschutz und Pulverbeschichtungen. Der promovierte Chemiker ist bereits seit Anfang der 1980er Jahre in der Branche tätig, auch wenn die Verfahren damals noch überschaubar waren. „In der DDR wurde die Pulverbeschichtung, bei der ein elektrisch leitfähiger Werkstoff mit Pulverlack beschichtet wird, nur in Ausnahmefällen angewandt“, erklärt Dr. Thomas Herrmann. „Das bekannteste Beispiel ist wahrscheinlich die Beschichtung der Stoßstange des Wartburgs.“ Nach der Wende steigerte sich die Nachfrage und damit auch der Beratungsbedarf schlagartig, so dass sich Dr. Herrmann und seine Frau Hannelore auf das Verfahren spezialisierten. 1990 gründeten sie eine Pulverbeschichtungsfirma in Freital und konzentrierten sich bereits frühzeitig auch auf Schulungs- und Beratungstätigkeiten. Seit dem Jahr 2002 baute der ö.b.u.v. Sachverständige Dr. Herrmann mit dem Zentrum für Korrosionsschutz und Pulverbeschichtung ein eigenes Gutachterlabor in Dresden auf, das 2010 von einer Außenstelle in Rostock ergänzt wurde. Seitdem ist der Sachverständige in der ganzen Welt unterwegs, um Unternehmen bei der Qualitätssicherung



in bestehenden und auch neuen Anlagen zu unterstützen. Aufträge führen ihn bis auf die Philippinen, auf einen 180 m hohen Funksendemast oder auch zu Prestigeprojekten wie der Kochertalbrücke, der größten Talbrücke Deutschlands.

Traditionsreiches Netzwerktreffen

Die Familie Herrmann ist in der Branche aber nicht nur bekannt für die Gutachter-Tätigkeiten. Mit dem jährlich stattfindenden Pulversymposium haben die Herrmanns eine Veranstaltung aufgebaut, die heute als das Netzwerktreffen schlechthin in der Branche gilt. Ihren Ursprung hat das Pulversymposium in einem Seminar in Hainichen, bei dem 1990 25 Teilnehmer

Gute Stimmung bei der 30. Ausgabe des Branchentreffs in Dresden



Fachgespräche im familiären Klima prägten die Jubiläumsveranstaltung





Das eingeschworene Organisations-Team des 30. Pulversymposiums Dresden (von links): Dr. Paul Förster, Andreas Dittrich, Dr. Thomas Herrmann, Silke Biele, Hannelore Herrmann, Karin Hase, Dennis Lenz, Heidi Herrmann, Chris Herrmann

gezählt wurden. In den folgenden zehn Jahren wurde die Veranstaltung an verschiedenen Standorten wie Berlin oder Halle wiederholt, wobei der Zulauf immer größer wurde. Aufgrund der steigenden Teilnehmerzahl entschieden sich die Herrmanns im Jahr 2000 dazu, eine zentrale Veranstaltung in Dresden aufzubauen. Nach verschiedenen Standortwechseln ist man seit drei Jahren im Internationalen Congress Centrum Dresden zuhause. Dort fühlt sich das Organisations-Team sehr gut aufgehoben, da sich die Raumausstattung perfekt für die Struktur der Tagung eignet. Jedes Pulversymposium bietet eine Ausstellung mit Produkten und Technologien der beteiligten Firmen sowie praxisnahe Vorträge und offene Podiumsdiskussionen zu neuen Trends und Entwicklungen in der Branche. Und dank des benachbarten Maritim Hotels können die Teilnehmer direkt nebenan übernachten.

Spannendes Programm zum Jubiläum

Am 25. und 26. Februar 2020 war es nun wieder soweit. Nach mehrmonatiger Vorbereitungszeit begrüßten Hannelore und Dr. Thomas Herrmann ihre Gäste zum 30. Pulversymposium. Ein Jubiläum stand also an. Man kann sich vorstellen, dass die Veranstalter viele Glückwünsche entgegennahmen, zumal sich bei der Gelegenheit auch Hannelore Herrmann aus dem aktiven Geschehen verabschiedete. „Viele Weggefährten und Kollegen haben uns gratuliert“, sagt die Diplom-Volkswirtin. „Darüber haben wir uns riesig gefreut.“ Auch Sachsens Ministerpräsident Michael Kretschmer (CDU) ließ es sich nicht nehmen, eine Grußadresse an die Veranstalter und ihre Gäste zu richten. Anlässlich des Jubiläums wurde zudem ein unterhaltsames Rahmenprogramm organisiert. So besuchte man gemeinsam ein Orgelkonzert in der Frauenkirche, in dessen Rahmen die Pastorin die Symposiumsteilnehmer ausdrücklich begrüßte. Für viele Gäste, die zum ersten Mal in der Frauenkirche weilten, sicherlich ein Highlight, an das sie noch lange denken werden.

Familiärer Umgang

Auch inhaltlich war das Pulversymposium einmal mehr ein voller Erfolg. Gegenseitig brachten sich die Firmen auf den neuesten Stand hinsichtlich neuer Technologien und Trends in der Branche. Dr. Thomas Herrmann führte als Moderator durch ein spannendes Vortragsprogramm. Und im Rahmen der Ausstellung waren alle wichtigen Unternehmen aus den deutschsprachigen Ländern und aus Nachbarländern wie Polen oder

Dänemark, aber auch aus Italien oder der Slowakei vertreten. „Man pflegt in der Branche einen sehr herzlichen Umgang miteinander. Auch unter Wettbewerbern“, sagt Dr. Thomas Herrmann. „Entsprechend fühlt sich das Pulversymposium wie ein Familientreffen an.“ Und so saßen viele Symposiumsteilnehmer noch lange nach dem von einem fulminanten Feuerwerk begleiteten, offiziellen Veranstaltungsende an der Bar des Maritim Hotels zusammen.

Gesicherte Zukunft

Nicht nur das Symposium, auch der Firmenverbund feiert 2020 das 30-jährige Jubiläum. Da ist es nur allzu verständlich, dass das Ehepaar nach so vielen Arbeitsjahren in Zukunft beruflich einen Gang zurückschalten will. Nachdem Hannelore Herrmann sich bereits zurückgezogen hat, wird sich auch Dr. Thomas Herrmann aus dem Zentrum für Korrosionsschutz und Pulverbeschichtung als Geschäftsführer zurückziehen und zukünftig beratend als selbstständiger Gutachter arbeiten. Für die Zukunft sind die Weichen nun gestellt. Weil sich die beiden Söhne von Hannelore und Dr. Thomas Herrmann eine eigene Karriere aufgebaut haben, wird die Nachfolge firmenintern geregelt. Silke Biele, die schon während ihres Studiums im Zentrum für Korrosionsschutz und Pulverbeschichtung arbeitete, wird mehr Verantwortung übernehmen. Schon jetzt leitet die Chemikerin das Labor in Dresden-Mitte und organisierte, unterstützt von der gesamten Familie Herrmann – einschließlich der kanadischen Schwiegertochter – zehn Jahre das Pulversymposium. Zukünftig wird sie sich auf die drei „Jungen Wilden“ in der Firma stützen können. An Aufträgen mangelt es nicht. Wer durch das Labor geht, entdeckt nicht nur hochmoderne Analysegeräte, sondern auch zahlreiche Proben von Schadens- und Korrosionsfällen aus allen Himmelsrichtungen. Da Pulverbeschichtungen ohne Lösemittel auskommen und dadurch besonders umweltverträglich sind, steigt die Nachfrage ständig. Kein Zweifel: Die Branche boomt. ■ PD

Dr. Herrmann GmbH & Co.

Zentrum für Korrosionsschutz und Pulverbeschichtung KG
Grüne Straße 17, 01067 Dresden
Tel.: 0351 496 11 03, Fax: 0351 496 11 47
Email: office@dr-herrmann-gmbh.de
www.dr-herrmann-gmbh.de
www.pulversymposium-dresden.de



on-the-fly Nachtdesign



vollumfängliches
Auditsystem



smact
SALES

P integrierte Produktverwaltung



smact
EVENTS

personalisierte Aufgaben
und Terminverwaltung



smact
OFFICE

persistentes Profil
multiple smact Instanzen



dynamische
Multifunktionsmodule



unkompliziertes Timetracking



WIR BRINGEN STRUKTUR IN IHR UNTERNEHMEN

Unsere Aufgabe ist es, Ihr Unternehmen soweit zu digitalisieren, dass ihre relevanten Informationen jederzeit und ortsunabhängig für Sie verfügbar sind. Updates und Backups gehören der Vergangenheit an, sodass Sie sich vollumfänglich auf Ihr Kerngeschäft konzentrieren können.

Auf Basis unseres komfortablen CRM bilden wir Verkaufsprozesse ab und managen Ihr Angebots- und Rechnungswesen. Zudem ermöglichen wir das Planen Ihrer Events mit integriertem Ticketshop.

Als SMACT Owner definieren Sie Ihre Nutzer und deren Berechtigungen über einfache Klicks.

Erweiterte Auditsysteme helfen Ihnen, DSGVO konform zu bleiben.



Wir beraten Sie gern. Kontaktieren Sie uns unter kontakt@smact.de oder besuchen Sie uns auf smact.de.



Screenshots
1 | Einstellungen Sales 2 | Sales Dashboard 3 | Event erstellen

Strategien für die Krise

Es ist eine Vermögensverwaltung der etwas anderen Art, die Rocco Damm seinen Kunden anbietet. Seine Erfahrung und das internationale Know-how helfen dabei, Strategien in der Krise zu entwickeln.



Top: Wie handelt ein etablierter Vermögensverwalter in solch einer Finanzkrise für seine Kunden?

Rocco Damm: Zu aller erst geht es um die Gesundheit der Menschen, das sei hier vorausgeschickt. Das gilt im Umgang mit Mitarbeitern und Kunden. Des Weiteren gilt es, ruhig und besonnen zu bleiben, um die langfristigen Anlageziele nicht aus dem Auge zu verlieren und sich nicht von starken kurzfristigen Kursschwankungen beeindrucken zu lassen.

Jede Finanzkrise hat ihre Ursachen, die jetzige ist geprägt von den Gefahren und den berechtigten Ängsten, die aufgrund des Corona Virus ausgelöst wurden. Gegenwärtig werden in den Ländern mehr und mehr Maßnahmen getroffen, um einen exponentiellen Ausbruch der Erkrankungen abzubremesen. Immer mehr Staaten machen Verfügungen, die das öffentliche Leben einschränken. Die Hoffnung ist dabei, wie in China den Anstieg der Erkrankungen auf ein erträgliches Maß abzusenken. Dies führt unweigerlich zu deutlichen Wachstumseinbußen, so dass eine Rezession in diesem Jahr wohl unvermeidlich ist.

Die Geldpolitik der Zentralbanken und die Fiskalpolitik der Regierungen stemmen sich diesen Entwicklungen entgegen. Ziel ist es, kurzfristigen Verwerfungen an den Finanzmärkten entgegen zu wirken. Daher werden Aufkaufprogramme an den Anleihenmärkten stark erweitert, um diese zu stützen. Ebenfalls werden Maßnahmen ergriffen um Banken und Firmen, wo nötig mit ausreichender Liquidität zu versorgen. Wir gehen nicht von einem Kollaps der Finanzmärkte aus.

Es gilt daher, die strategische Anlagepolitik nicht zu verwerfen, die bei uns insbesondere auf der Qualität der von uns ausgesuchten Aktien basiert.

Top: Wie wird Ihre strategische Ausrichtung mit Blick auf die Kapitalmärkte sein?

Rocco Damm: Gegenwärtig bleiben wir taktisch untergewichtet bei Risikoanlagen und haben einen hohen Cash-Anteil in den Portfolios. Eine Erhöhung der Aktienquote beispielsweise würden wir erst bei einem sich abzeichnenden Erfolg bei der Abbremsung der Pandemie vornehmen. Weil damit der größte Unsicherheitsfaktor aus dem Markt genommen würde.

Bei der Aktienauswahl ist jetzt besonders wichtig, auf die Finanzlage der Unternehmen zu achten. Hier bevorzugen wir klar diejenigen Unternehmen, die genügend Mittel aufweisen können, um eine schwierigere Phase gut durchzustehen. Wenn die Konjunktur wieder anzieht, können finanzkräftige Unternehmen, beispielsweise zusätzlich mit Akquisition, ihre starke Markstellung noch verstärken. Auch defensive Branchen wie Utilities und Nahrungsmittel sind gegen die schwächeren Wachstumsraten der Gesamtwirtschaft relativ gut gefeit und werden von uns bevorzugt. Die von der gegenwärtigen Lage besonders betroffenen Branchen Tourismus, Automobil- oder Luxusgüterindustrie oder andere zyklische Branchen wie Chemie und Stahl würden wir zurzeit weitgehendst meiden.

Grundsätzlich bleiben wir mittelfristig positiv für Aktien, da an den Finanzmärkten nachhaltig mit Anleihen und auch anderen Anlagen kein bzw. nur wenig Ertrag zu generieren ist. Gute Aktien bleiben daher wertvoll, da die Firmen über die Jahre durch Gewinne ihren Wert steigern und Dividenden zahlen können. Ein paar negative Quartale, werden bei ansonsten zukunftssträchtigen und profitablen Firmen, eine positive langfristige Wertentwicklung nicht in Frage stellen.

Top: Wie hat sich Ihre Arbeit in diesen Zeiten bewährt?

Rocco Damm: Es gilt, Marktentwicklungen aktuell einzuschätzen und die Kunden zu informieren, um die Anlagepolitik zu erklären, prinzipiell verstehen unsere Kunden die Situation. Einen zu starken Fokus auf kurzfristige Kursentwicklungen gilt es jedoch zu vermeiden, da emotionale Fehlentscheidungen entstehen können. Kunden schätzen zurecht Stabilität in der Anlagepolitik. ■

Rocco Damm Vermögensverwaltung AG
An der Frauenkirche 1, 01067 Dresden
Tel: 0351 33270 156, www.roccodamm.de

Reuss Private Deutschland AG
Niederlassung Dresden, An der Frauenkirche 1, 01067 Dresden
Tel: 0351 33270 156, www.reussprivate.de





Mehr Platz für besseren Service und Komfort

Im Autohaus Dresden kommen die Kunden dank des Umbaus und einer Erweiterung des Werkstatt-Bereichs nun sehr viel schneller an die Reihe. Ein neues Reifenlager sorgt zudem dafür, dass ab sofort alle Kunden ihre Reifen einlagern können und niemand mehr abgewiesen werden muss.

Das Auto ist für viele Dresdner im Arbeitsalltag schlicht eine pure Notwendigkeit. Umso unangenehmer ist es, wenn einmal ein Schadensfall auftritt und für die Reparatur längere Wartezeiten in Kauf genommen werden müssen. Im Autohaus Dresden kennen die Experten die Nöte der Kunden nur allzu gut. Den Werkstattterminen gingen mitunter längere Wartezeiten voraus und durch das hohe Arbeitsaufkommen war die termingerechte Fertigstellung der Aufträge für die Mitarbeiter mit einer hohen Belastung verbunden. Diese Sorgen sind dank eines Umbaus nun Vergangenheit. Grundlage der Erweiterung war eine Investition von rund einer Million Euro. Soviel Geld nahm Geschäftsführer Christian Schleicher in die Hand, um die Baumaßnahmen durchzuführen. Nun verfügt der Opel-Händler auf der Bremer Straße über eine hochmoderne Werkstattfläche mit 18 statt bisher 13 Arbeitsplätzen und Hebebühnen. In einem Anbau ist zudem eine Lichteinstell- und Achsvermessungsanlage für Hauptuntersuchungen untergebracht, die dem neue-

sten Stand der Technik entspricht. Außerdem bietet die neue Reifenhalle Platz für 1200 Radsätze. Damit muss niemand mehr wegeschickt werden. Ebenfalls neu ist die Außenanlage mit einer übersichtlichen Verkaufsfläche für 140 Neu- und Gebrauchtwagen sowie einem Verkaufspavillon. Außerdem sind 25 neue Kundenparkplätze hinzugekommen. Die Erweiterungen sind natürlich auch für die Mitarbeiter eine erhebliche Erleichterung, wie uns die beiden Werkstattmeister Maik Rosenkranz und Sven Hörnig im Gespräch bestätigten.

Top: Wie lange haben die Umbaumaßnahmen gedauert?

Maik Rosenkranz: Die ersten Ideen gab es schon 2017. Konkreter wurde es dann Anfang 2018, woran sich ein langwieriges Genehmigungsverfahren anschloss. Wir mussten im Vorfeld Ämter wie das Grünflächenamt, das Umweltamt oder die Brandschutzbehörde konsultieren sowie auch das zuständige Architekturbüro. Da ist schon ein bisschen Zeit ins Land gegangen. Der erste Schritt war die Errichtung der Reifenhalle, die im Herbst 2019 fertig war. Der Umbau der Werkstatt hat dann gerade mal fünf Monate gedauert. Seit März arbeiten wir in der neuen Halle. Eine besondere Herausforderung war es, den Umbau bei laufendem Betrieb durchzuführen. Da mussten wir schon mal improvisieren. Aber wir haben die Ausnahmesituation alle gut gemeistert.



Top: Warum war es notwendig, die Veränderungen vorzunehmen?

Maik Rosenkranz: Nachdem ich vor 2,5 Jahren angefangen habe, im Autohaus Dresden zu arbeiten, wurde mir schnell klar, dass die Arbeit aufgrund eines gestiegen Auftragsumfangs immer schwieriger zu koordinieren war. Für die Aufträge hatten wir zu wenig Hebebühnen und zu wenig Personal. Zum Glück haben wir im Betrieb eine sehr offene Kommunikationskultur, so dass wir bei Christian Schleicher auf offene Ohren gestoßen sind. Als Sven Hörnig vor 1,5 Jahren als zusätzlicher Werkstattmeister zum Team dazustieß, war das eine große Erleichterung. Und jetzt mit dem neuen Werkstattbereich sind wir endlich in der Lage, die Kundenwünsche adäquat abzuarbeiten. Wir als Werkstattmeister können uns nun ausschließlich um die Koordination der Aufträge sowie um die Prüfung der Reparaturen kümmern, die stets am Ende des Auftrags steht.

Top: Was hat sich jetzt für Sie im Arbeitsablauf geändert?

Sven Hörnig: Es gibt nun genug Hebebühnen, um Aufträge termingerecht zu bearbeiten. Das verschafft uns wesentlich mehr Planungssicherheit. Zudem gibt es eine zusätzliche Hebebühne, die für den Notfall bereitsteht, wenn etwa unterwartet ein Auftrag mit besonders hoher Priorität hereinkommt. Generell gibt

es in der Werkstatthalle jetzt mehr Platz, was auch das Rangieren der Fahrzeuge erleichtert. Wir haben viele Reparaturaufträge für Nutzfahrzeuge, die ja üblicherweise etwas größer als normale PKWs sind. Da kommt uns der zusätzliche Platz in der Werkstatt natürlich gerade recht. Es ist wirklich eine befriedigende Situation, dass wir jetzt keine Kunden mehr abweisen müssen, ob mit Reparaturen oder mit Reifeneinlagerungen. Alle Anfragen können abgedeckt werden.

Top: Inwieweit sind Sie in der Werkstatt bezüglich der Reparatur von Elektro-Autos ausgestattet?

Sven Hörnig: Wir haben einen separaten Bereich mit Arbeitsplätzen für die Reparatur von Elektro-Autos eingerichtet. Denn wir müssen dabei höhere Sicherheitsstandards beachten. Das ist letztlich eine Frage des Arbeitsschutzes, da Elektromotoren in Kraftfahrzeugen mit sehr hohen elektrischen Spannungen betrieben werden. Der falsche Umgang mit spannungsführenden HV-Komponenten kann gesundheits- oder lebensgefährdende Folgen haben. Deshalb haben bereits einige der Kollegen eine sogenannte Hochvolt-Ausbildung absolviert, die für die Reparatur von Elektro-Autos qualifiziert. Wir sind also auch in diesem Bereich bestens gerüstet.

PD■

www.autohaus-dresden.de



Foto: Franziska Pilz



BAUHAUS®

Die Nummer 1 für Werkstatt, Haus und Garten in Dresden

Das neue BAUHAUS im Südosten von Dresden beeindruckt mit mehr als 160.000 Qualitätsprodukten auf einer gigantischen Verkaufsfläche und Besonderheiten wie DRIVE-IN ARENA, PROFI DEPOT, NAUTIC, BÄDERWELT, Stadtgarten, SB-Kassen-Terminals und ein Bistro im Eingangsbereich. Dazu gibt es erstmals bei BAUHAUS auch ein breites Angebot an Tiernahrung. Eine Reihe von Serviceleistungen ergänzt das umfangreiche Sortiment. Bei allen Fragen rund um Werkstatt, Haus und Garten stehen den Kunden über 100 Fachberater – darunter auch ein Großkundenfachberater – kompetent zur Seite.

Das BAUHAUS Fachzentrum in Dresden-Nickern liegt unmittelbar an der A 17, direkt an der Ausfahrt Dresden-Prohlis. Zudem sorgen mehr als 440 Parkplätze – zum Teil auch für Anhänger – direkt vor dem Fachzentrum für einen entspannten Einkauf. Das Fachzentrum Dresden ist montags bis samstags von 7 Uhr bis 20 Uhr geöffnet.

Komforteinkauf in der DRIVE-IN ARENA!

„Reinfahren, einladen, rausfahren: Fertig!“ So einfach und schnell verläuft künftig Ihr Materialkauf an Baustoffen und Baumaterialien in Großmengen und Großgebinden bei uns.





BAUHAUS PROFI DEPOT®

PROFI DEPOT – Der Profi-Service für Handwerker!

Professionelle Produkte, nützliche Dienstleistungen und kompetente Fachberatung: Für das PROFI DEPOT hat BAUHAUS ein spezielles Fachsortiment zusammengestellt, das genau auf die Bedürfnisse von Handwerkern und Gewerbetreibenden zugeschnitten ist.

Farbmischcenter – richtige Farbe für Ihre Wände!

Die Fachberater mischen Ihnen jede Farbe auf den Ton genau an: Ob Lack, Wand-, Latex- und Holzschutzfarben oder Fassadenfarben – bei BAUHAUS erhalten Sie Ihre persönliche Wunschfarbe.

NAUTIC®

NAUTIC – Alles für Boot, Schiff und den Spaß auf dem Wasser!

NAUTIC ist die erste Anlaufstelle für alle Segel- und Motorbootbegeisterten. Mit über 3.000 Qualitätsprodukten ist der Bereich das Einkaufsparadies für Wassersportler.

Stadtgarten – die umfangreiche Auswahl macht den Unterschied!

Im Stadtgarten gibt es auf nahezu 5.000 Quadratmetern alles, was man für die Gestaltung von Garten und Balkon benötigt: Neben Pflanzen und Saatgut finden Sie ein breites Sortiment an Geräten und Werkzeugen!



PLUS CARD – das dicke Plus für Handwerk und Gewerbe!

Bringt viele Vorteile – und macht vieles leichter: Vor allem das attraktive Bonussystem und der Rechnungsbuch machen jeden Einkauf zu einer runden Sache!



Dresden lässt montieren – BAUHAUS Montageservice zum Festpreis!

Rundum-Sorglos-Paket für Ihre Montage-Arbeiten. In Zusammenarbeit mit ausgesuchten regionalen Handwerksbetrieben können Sie montieren und installieren lassen – zuverlässig und professionell.



LOXAM Mietstation bei BAUHAUS!

Mieten Sie Geräte wie die Profis! Jetzt auch in Dresden! Ob Minibagger, Arbeitsbühnen oder Radlader – bei unserem Kooperationspartner LOXAM finden Sie alles, was Sie für Ihr Vorhaben brauchen!

BAUHAUS Der Spezialist für Werkstatt, Haus und Garten

Bereits 1960 brachte BAUHAUS eine neue Idee nach Deutschland: Markenprodukte verschiedenster Fachsortimente in Selbstbedienung, angeboten unter einem Dach. Nach diesem erfolgreichen Konzept sind in Deutschland über 150 Fachcentren entstanden. Europaweit ist BAUHAUS in 19 Ländern über 270 Mal vertreten. Jedes der Fachcentren ist in 15 Fachabteilungen untergliedert. Seinem Grundkonzept – Fachhandelsqualität und Produktvielfalt zu besten Preisen – ist BAUHAUS bis heute treu geblieben und hat dieses kontinuierlich weiterentwickelt.

Mehr unter:
www.bauhaus.info

BAUHAUS®

01239 Dresden-Nickern, Tschirnhausstraße 2
Öffnungszeiten: Montag – Samstag: 7 – 20 Uhr





lifestyle & luxus:

5 Jahre Gewandhaus Im leatery bar + restaurant und Kuchen Atelier



Vor fünf Jahren wurde das Gewandhaus Dresden in die Seaside Gruppe integriert und am 2. April 2015 als luxuriöses Fünf-Sterne-Boutique-Hotel wiedereröffnet. Mit dem Kuchen Atelier und der [m]eatery bar + restaurant wurde das im historischen Zentrum von Dresden gelegene Hotel auch kulinarisch gesehen zu eine der besten Adressen der Stadt. Wir sprachen mit Hoteldirektor Florian Leisentritt über die Entwicklungen des Gewandhauses in den letzten Jahren.

Top: Lieber Herr Leisentritt, 2015 öffnete das Gewandhaus nach umfassender Sanierung mit dem luxuriösen Komfort und Charme eines Boutique-Hotels. Was war eigentlich der Anlass für diese umfangreiche Sanierung?

F. Leisentritt: Das Gewandhaus Dresden wurde von der Seaside Collection, die für eine individuelle Hotelkultur auf höchstem Niveau steht, übernommen. Daher wurde das Hotel entsprechend der hohen qualitativen Ansprüche rundum erneuert. Es ist uns wichtig, ein Teil dieser Stadt zu sein und mit dem Gewandhaus Hotel ein lebendiges Domizil zu bieten, in dem man genießen, arbeiten und einfach zusammen kommen kann.

Top: Was verstehen Sie unter dem Slogan „Handgemachter Luxus“?

F. Leisentritt: Nach der Übernahme hat die Inhaberfamilie das barocke Flair des Gewandhauses erhalten und den Manufakturcharakter in einer Symbiose mit dem Zeitgeist der Moderne weitergetragen. Das Interieur-Konzept, welches diesen Manufakturcharakter des ehemaligen Tuchmacherhauses widerspiegelt,

erzeugt eine harmonische Symbiose historischer und moderner Stilperioden. Dies verleiht dem Fünf-Sterne-Boutique-Hotel eine luxuriöse Wohlfühlatmosphäre mit persönlichem Charme.

Top: Das Gewandhaus kann auch kulinarisch trumpfen – mit feinsten Dry Aged Steaks in der [m]eatery bar + restaurant oder feinstem Backwerk aus dem Kuchen Atelier haben Sie zwei Anlaufstellen für Genießer geschaffen und gehören damit zu den Top Adressen in der Stadt. Hat sich das auch über die regionalen Grenzen hinaus herumgesprochen?

F. Leisentritt: Ja, in unserer [m]eatery bar + restaurant erleben Gäste Fleischgenuss auf höchstem Niveau und wir bekommen sehr viel Zuspruch, welchen unsere internationalen Hotelgäste natürlich auch weitertragen. In Hamburg und Stuttgart hat sich die für ihre exklusiven Steaks aus der hauseigenen Reifezelle bekannten die [m]eatery bar + restaurant ja bereits fest etabliert. Auch unser Kuchen Atelier ist sehr beliebt. Sowohl bei den Bürgern unserer Stadt, bei Touristen und natürlich unseren Gästen. Es kommt schon oft vor, dass sich unsere Hotelgäste eine von unserem Chef Pâtissier Dirk Günther raffiniert verzierten Torten oder zumindest einige „Lieblingsstücke“ zum Genießen mit nach Hause nehmen. Auch unser Lieferservice – die „Glücksbringer“ – wird schon von vielen Dresdner Privatpersonen oder auch Firmen genutzt.

Top: Sie haben sowohl im Hotel als auch in der [m]eatery bar + restaurant eine große Anzahl an Stammgästen. Welche Vorteile genießt man bei Ihnen, wenn man regelmäßig Ihr Haus besucht?

F. Leisentritt: Für Stammgäste bieten wir in der [m]eatery bar + restaurant einen ganz besonderen Service und lassen ein Steakmesser mit Namensgravur erstellen. Dieses wird in einer gläsernen Vitrine aufbewahrt und dient als persönliches Besteck, welches wir unserem Stammgast bei seinem Besuch überreichen. Die Stammgäste des Hotels erhalten von uns z.B. ein personalisiertes Kopfkissen mit dem Namen eingestickt, so dass sie auch immer ein Stück Heimat bei uns finden.

Top: Das Gewandhaus hat sich ebenso als attraktive Veranstaltungslocation durchgesetzt. Welche Events sind als nächstes geplant?

F. Leisentritt: Wir hoffen natürlich, dass wir alle gemeinsam bald aus dieser schweren Krise herausfinden. Dann freuen wir uns natürlich darauf, mit unseren Gästen und Kunden unser Fünf-jähriges Bestehen zu feiern. Außerdem planen wir zum Beispiel gerade mit dem Ballettfreunde Semperoper e.V. ein Tanz Krimi Dinner bei uns im lichtdurchfluteten Atrium, welches im Juni stattfinden soll. SD ■



Ringstr. 1 | 01067 Dresden | Tel 0351 - 49 49 50
www.gewandhaus-hotel.de



Außenansicht des Bülow Palais bei Nacht von der Königstraße / Foto: © Hotel Bülow Palais

Grund 10 Jahre zum Feiern: Bülow Palais!

Das privat geführte Relais & Châteaux-Hotel Bülow Palais zählt zu den feinsten Adressen in Deutschland. Der „Große Restaurant & Hotel Guide“ kürte es zum Hotel des Jahres 2020. Drei Mal in Folge wurde es zudem von Trivago zum besten Fünfsternehotel der Republik ernannt. Die Auszeichnung ist nicht der einzige Grund, den das Bülow Palais zum Feiern hat. 2020 begeht das Haus auch sein zehnjähriges Jubiläum. Das Hotel, welches über 46 Zimmer und 12 Suiten auf drei Etagen verfügt, trägt die höchste in Deutschland mögliche DEHOGA-Klassifizierung: Fünfsterne-Superior. Es ist ein Einzelstück, eine Oase für Individualisten. Längst ist das Hotel aus dem Dresdner Barockviertel mit seinen unzähligen

Das Bülow Palais verfügt als einziges Hotel in Dresden über ein Sternrestaurant: das Caroussel. Es zählt damit zu den wichtigsten kulinarischen Adressen der sächsischen Landeshauptstadt. / Foto: © Jürgen Jeibmann



Der gemütliche Sitzbereich in der Lobby lädt ein, Platz zu nehmen und ein Willkommensgetränk zu genießen. / Foto: © Schöttger photography



Hochwertige Stoffe und ein edles Design kennzeichnen die Palais Suite / Foto: © Klaus Lorke No Limit Fotodesign

Galerien und der gehobenen, facettenreichen Ladenkultur nicht mehr wegzudenken. Mit dem vielfach ausgezeichneten Caroussel unter Leitung des Sternekochs Benjamin Biedlingmaier beherbergt das Haus eines der renommiertesten Restaurants im Freistaat Sachsen. ■

Hoteldirektor Ralf J. Kutzner mit VIP Gerald Depardieu / Foto: © Hotel Bülow Palais





7. Dresdner Golfball Challenge

am 08. und 09. August 2020

Die Dresdner Golfball Challenge ist die sportliche Erweiterung zum Dresdner Golfball. Da das Thema der Tanzveranstaltung bereits seit jeher Golf war, bietet das Golfturnier zum Ball einen optimalen Anlass, um die Gäste des Dresdner Golfballs im Sommer auf den Golfanlagen begrüßen zu dürfen.

An zwei Tagen hintereinander spielen die Teilnehmer um den Gesamtsieg und somit um tolle Preise. Besonders zu erwähnen ist dabei, dass die Hauptpreise den Netto-Siegern zugeordnet werden, damit hat ein jeder unabhängig vom Handicap die Chance auf einen Hauptpreis.

Durch die langjährigen Beziehungen zu den beiden Dresdner Golfplätzen hat sich ein sehr harmonisches und unkompliziertes Miteinander etabliert. Das Turnier unterscheidet sich im gleichen Maße von anderen Turnieren, wie sich auch der Dresdner Golfball von anderen Bällen unterscheidet. Zwar stehen der sportliche Wettkampf und der damit einhergehende Erfolg im Vordergrund, jedoch sind vor allem die bekannte Atmosphäre und das gemütliche Miteinander die besonderen Merkmale dieses Turniers. Wie beim Dresdner Golfball kennen sich die meisten untereinander und die erstmaligen Teilnehmer werden aufgenommen, als hätte man sich

bereits seit einigen Jahren gekannt. Miteinander Spaß zu haben und das tolle Halfway-Catering vom Maritim Dresden zu genießen, dies ist der Mix, der die Dresdner Golfball Challenge ausmacht. Abgerundet wird das Event wie in jedem Jahr durch das klassisch türkische Live-Cooking-Bufferet.

Natürlich nehmen die Veranstalter bereits Vorreservierungen für das Golfturnier am 08./09. August 2020 und den am 21. November stattfindenden 13. Dresdner Golfball entgegen. Wer sich also schon für den Dresdner Golfball interessiert ist herzlich eingeladen, sich auf der Webseite zum Ball unter www.dresdnergolfball.de zu informieren.

Da sowohl das Golfturnier als auch der Dresdner Golfball immer wieder schnell ausgebucht sind, empfiehlt das Team des Dresdner Golfballs, Familie Coban, eine rechtzeitige Reservierung. ■

- 7. Dresdner Golfball Challenge am 08./09. August 2020
Golfanlage Dresden Ullersdorf
und Golfclub Dresden Elbflorenz
- 13. Dresdner Golfball am 21. November 2020
Internationales Congress Center Dresden
www.dresdner-golfball.de



Wohnfabrik

Schöne Möbel

für Freigeister



Er ist selbst ein Freigeist mit einem instinktiven Gespür für Schönes – Matthias Fröhlich, Inhaber der Wohnfabrik in Karsdorf. Sein Geschäft lebt mit und durch seinen authentischen Charme. 2020 ist für den geschichtsträchtigen Ort ein Jubiläumsjahr....

120 Jahre Tradition ist für die Wohnfabrik natürlich ein Grund zum Feiern! Wo einst Stühle gefertigt wurden, begeistern heute ganzheitliche Raumkonzepte – dreidimensional, individuell und mit ganz viel Liebe zum Detail! Traumhaft schöne Wohnlandschaften werden mithilfe international renommierter Möbelhersteller lebensecht auf 1000 m² inszeniert, so dass man direkt einziehen möchte. Beim Rundgang durch den umgebauten Dreiseitenhof finden sich Design-Möbel in Manufaktur-Qualität, eine schöne Auswahl an handgefertigten Stühlen in vielen Farben und Varianten, komfortable Polstermöbel mit innovativen Verbindungssystemen und hochmoderne Wohnmöbel mit ungeahnt viel Stauraum. Ob edler Klassiker, Bauhaus-Purismus oder barocke Opulenz – die Wohnlandschaften punkten vor allem durch Stilsicherheit. Dabei folgt man keinen festen Regeln und überlässt auch dem Käufer einen großen Gestaltungsspielraum, was Größen und Farben angeht. Egal, ob zum Lümmeln oder zum Kochen – die kreativen Wohnideen von Möbel Fröhlich überraschen immer wieder aufs Neue durch ihre Vielseitigkeit und das erstaunlich tolle Preis-Leistungs-Verhältnis. Im Jubiläumsjahr kann man sich zusätzlich über diverse Aktionen freuen. Am 11. September ist eine Jubiläumsparty geplant mit DJ, Foodtrucks, Überraschungsaktionen sowie prominenten Gästen! SD ■



120

JAHRE TRADITION

DIE WOHNFABRIK

Möbel-Fröhlich Karsdorf GmbH
Waldweg 5, 01734 Karsdorf, Telefon 03504 61 25 52
www.wohnfabrik.de

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag: 10.00 -19.00 Uhr
Samstag: 9.00 bis 14.00 Uhr

UNION
GLASHÜTTE/SA.
DEUTSCHE UHRMACHERKUNST. 1893



**MEINE ZEIT IST
WERTVOLL.
IMMER
UND ÜBERALL.**

Seris Kleine Sekunde



Juwelier Hoffmann

Altmarkt 10d
01067 Dresden
Tel./ Fax: 0351 - 48 67 837
www.juwelierhoffmann.de



Thomas Hoffmann, Inhaber Juwelier Hoffmann, mit einem Edelmetallkoffer für Goldmünzen, Goldbarren und Dokumente

Im Goldrausch

Gold zählt zu den ersten Metallen, die von Menschen verarbeitet wurden. Wegen seiner Schönheit wird es seit Jahrtausenden für rituelle Gegenstände und Schmuck verwendet. Seit dem 6. Jahrhundert v. Chr. dient das Edelmetall als Zahlungsmittel. Im 19. Jahrhundert gab es weltweit immer wieder den so genannten Goldrausch: Abenteuerer machten sich auf den Weg zu Orten, an denen große Goldvorkommen vermutet wurden. Inzwischen haben Goldschürfer und professionelle Minenbetreiber rund um den Globus knapp 200.000 Tonnen Gold aus dem Boden geholt.

Die größten Goldförderländer heute sind China, Australien, die USA, Russland und Südafrika. Mit 3.509,3 Fördertonnen Gold markierte das Jahr 2018 den bisherigen Höhepunkt der Minenförderung. Einige Experten sind der Meinung, dass dieser historische Wert in Zukunft nicht mehr erreicht wird. Man nennt dies auch Peak Gold. Der technologische Aufwand um neue Goldvorkommen zu erschließen würde immer höher.

Deutsche investieren in Gold

Die teuerste Goldmünze Deutschlands ist die Jakobslösermünze von 1625, im Jahre 2015 wurde die nur knapp 60 Gramm schwere Goldmünze für 900.000 EUR versteigert. Bei Anlagegold ist übrigens Deutschland Weltmeister: Kein Land der

Welt hat pro Kopf eine höhere Goldnachfrage als die Deutschen. Veröffentlichte Zahlen des World Gold Council haben gezeigt, dass 2017 kein Land pro Kopf mehr Geld für Goldbarren, Goldmünzen und Goldschmuck ausgegeben hat als die Deutschen.

Die Ursachen für ein tiefes Misstrauen gegenüber unserer aktuellen Währung und der Wunsch nach Sicherheit liegen u.a. in der Vergangenheit der letzten hundert Jahre begründet. Sieben Währungswechsel auf deutschem Boden, zwei Weltkriege und damit einhergehende gigantische Wertvernichtungen nähren den Wunsch nach Werterhaltung und Stabilität.

Ein Koffer voller Gold

Das Team von Juwelier Hoffmann hat mit Blick auf etwaige Ernstfälle einen vielseitigen Edelmetallkoffer entwickelt, welcher mit verschiedenen Bestückungsvarianten (Anlagemünzen und Barren) lieferbar ist, sowie Platz für wichtige Dokumente bietet. Dies kann viel Ärger bei der Beibringung nachweispflichtiger Papiere und Unterlagen ersparen. Barren und Münzen werden zum Tageskurs berechnet. TH■

Bei Interesse kontaktieren Sie bitte
Frau Buschmann unter 0351 486 78 37 oder
buschmann@juwelierhoffmann.de



Let's do it!

www.friseurstudio-knievel.de





Ein richtiger Mann muss alles können...

Kiss, Kiss, Kiss!

Seit November letzten Jahres wartet die Welt auf den neuen James-Bond-Film „Keine Zeit zu sterben.“ Die Enttäuschung war groß bei der erneuten Kundgabe, die geplante Kino-Premiere im April müsse nun aufgrund der Corona-Epidemie leider erneut verschoben werden. Dabei weiß doch niemand so gut wie James Bond, was Frauen wirklich wollen – außer vielleicht einer: Holger Knievel, hiesiger Coiffeur und Meister seines Handwerks! Also lassen wir uns die Wartezeit etwas versüßen und fühlen uns auch bis zum Kinostart so attraktiv und begehrenswert wie eine Femme fatale. Also: LET'S DO IT!

Inspiration, Anregungen und neue Kontakte holt sich der muntere Maestro auf seinen vielen Reisen, nicht nur in die Trendmetropolen dieser Welt. Natürlich ist der bekennende Abenteurer bei allen angesagten Events, Messen, Bällen und Galas zugegen und vertritt die Marke KNIEVEL in eigener Person. Auch bei Wettbewerben, Fashionshows und diversen Promotion-Aktionen versprüht der Figaro regelmäßig seine kreativen Ideen mit sehr viel Charme und in bester Laune.

Roter Kussmund, wilde Mähne – Holger Knievel weiss um die Wirkung eines glanzvollen Auftritts. Er ist nicht nur stadtweit, sondern auch über die Grenzen hinaus bekannt und beliebt für seine ausgefallenen Event- und Galafrisuren. Seinen Kundinnen kreiert er auch jenseits des Laufstegs einen Look, der – je nach Fassung – flasht, bezaubert oder eben einfach nur verdammt gut aussieht. Dabei bewegt er sich immer ein Stück näher am Kunden als am

Trend. Und dieser passt sich in dieser Zeit ganz dem Kunden an. Was für ein Glück! Die Weiblichkeit in all ihren schönen Facetten erfährt Renaissance! Viele Stile werden wieder hochgejubelt, doch die 80er sind nicht nur auf dem Kopf präsent denn je. Fest- und Galafrisuren bekommen eine ganz neue Dynamik und erinnern eher an Punk-Ikonen als an klassische Eleganz. Der Used-Look ist wieder in – natürlich, progressiv UND sexy.

Dabei geht es jedoch um viel mehr als nur den schönen Schein. Eine tief empfundene Herzlichkeit lässt ihn Netzwerke knüpfen, Künstler unterstützen und auf Charity-Veranstaltungen Gutes tun. Auf die Frage, was er in diesem Jahr alles plane, antwortete er schmunzelnd: „Ich bereite mich auf nächstes Jahr vor, denn da feiern wir unser 25-Jähriges!“

SD■

www.friseurstudio-knievel.de



Kompetenz in Klassik & Manufakturhandwerk

Prüssing & Köll – jetzt schon das 16. Jahr im Dresdner Barockviertel beheimatet – hat den Anspruch, den klassischen englisch-hanseatischen Bekleidungsstil mit zeitgemäßen Tendenzen zu verbinden. In diesem Sinne beraten wir Sie stilvoller und setzen Ihre Wünsche und Vorstellungen, ggf. auch in der hauseigenen Maßschneiderei, handwerklich auf höchstem Niveau um.

» Der Tradition verpflichtet zu sein, ohne altmodisch zu werden, das ist Kompetenz in Klassik und Manufakturhandwerk. «

Franziska Rüprrich, Inhaberin Prüssing & Köll

Der Gentleman von heute erhält bei uns maßgefertigte Kleidungsstücke aus den feinsten Tuchen der Welt. Ebenso bieten wir die passenden Hemden, edelste Strickwaren, verschiedenste Accessoires und z.B. auch handrahmengenähte, englische Schuhe, die teils exklusiv für Prüssing & Köll angefertigt werden. All das ermöglicht dem eleganten, qualitäts- und modebewussten Herrn, sich von Kopf bis Fuß neu einzukleiden.

Unsere Firmenphilosophie bedingt einen besonders hohen Anspruch an die Qualität der verwendeten Materialien und deren handwerkliche Verarbeitung. Wir suchen deshalb kontinuierlich nach noch besseren Stoffen, nach besonders originalen Produkten, ebenso nach neuen Methoden im Handwerk, um für Sie etwas wirklich Außergewöhnliches zu schaf-

fen. Für die dazu erforderliche hohe Kompetenz steht als gelernte Maßschneiderin und Handelsfachwirtin die Inhaberin Franziska Rüprrich persönlich.

Prüssing & Köll - Herrenausstatter Dresden

Heinrichstr. 5, 01097 Dresden

Telefon: 0351 8104646

Öffnungszeiten: Mo - Fr 10.00 - 19.00 Uhr, Sa 10.00 - 16.00 Uhr



Prüssing & Köll

Herrenausstatter Dresden

– urspr. 1892 –



KOMPETENZ IN KLASSIK & MANUFAKTURHANDWERK

www.pruessingundkoell.de



Die Modeexpertin Larissa Markus hilft den Kundinnen und Kunden der Altmarkt-Galerie dabei, ihre Persönlichkeit mit eigenem Stil zu betonen.

Der Weg zum perfekten Outfit

In der Altmarkt-Galerie hilft Modeexpertin Larissa Markus den Kunden bei einer ausführlichen Shopping-Beratung dabei, ihren eigenen Stil zu finden. Das Premium-Paket lässt dabei keine Wünsche offen.

Gut aussehen will gelernt sein. Die richtige Kleidung für den jeweiligen Typ herauszusuchen, ist kein Selbstläufer. Obwohl die Wahl unserer Kleidung einen so großen Eindruck von uns vermittelt, machen sich viele Menschen überraschend wenig Gedanken darüber. Zumal es hinsichtlich Farb- oder Musterwahl durchaus gewisse Gesetzmäßigkeiten gibt, die es zu beachten gilt. Wie gut, wenn man dann einen Experten bemühen kann. Zweifellos kann auch der versierteste Shopping-Guru von Larissa Markus noch viel lernen. Allerdings braucht man für eine vollständige Stilberatung Zeit. Zwar gibt es auch schnellere Optionen wie das Basic Paket mit einer theoretischen Beratung oder das Comfort Paket, das eine anderthalbstündige Shoppingbegleitung bietet. Larissa Markus empfiehlt aber ausdrücklich das Premium-Paket, das in fünf bis sechs Stunden keine Wünsche offenlässt. Dabei gehört eine ausführ-

liche Typberatung genauso dazu wie der Besuch beim Friseur, eine professionelle Make-up- und Pflegeberatung bei einer Visagistin, bei Bedarf eine Brillenberatung sowie natürlich die Shoppingbegleitung.

Präzise Vorbereitung

Bevor es aber in medias res geht, schicken die Kunden zwei Fotos von sich und füllen einen Fragebogen aus, der Larissa Markus bei der Vorbereitung hilft. Dabei werden offensichtliche Informationen wie Schuh- und Konfektionsgrößen abgefragt. Gleichzeitig werden die Kunden aber auch darum gebeten, eine Einschätzung über ihren privaten Stil abzugeben und darüber aufzuklären, ob das Umstyling mit einem bestimmten Anlass verbunden ist. „Wir wollen den Stil der Kunden akzentuieren“, erklärt Larissa Markus. „Um die richtigen Empfeh-



lungen zu geben, ist es wichtig, so viel wie möglich Information über Vorlieben und den individuellen Typ zu erfahren.“ Generell ist Stilberatung normalerweise kein komplettes Umstyling, sondern eine Unterstreichung des individuellen Typs. Schaut man sich die Vorher-Nachher-Bilder von vergangenen Terminen aber an, sind schon auch Beispiele dabei, bei denen man fast meint, zwei verschiedene Menschen zu betrachten.

Outfit-Vielfalt ohne Grenzen

Das Angebot ist so beliebt, dass Larissa Markus den Kundinnen und Kunden empfiehlt, sich für einen Termin mindestens einen Monat im Vorfeld zu melden. Zudem muss sich die Modeexpertin angemessen vorbereiten können, Stores mit den jeweils passenden Outfits in der Altmarkt-Galerie herausuchen, den Friseurtermin buchen und einen Termin bei der Visagistin machen. Dabei hat die Personal Shopperin das große Glück aus einem schier unermesslich großen Angebot auszuwählen. Für jeden Geschmack, jeden Stil gibt es mehrere Shop-Alternativen, wobei natürlich auch das Budget des Kunden eine Rolle spielt. An Vielfalt mangelt es in Dresdens größtem Einkaufszentrum wahrlich nicht. Und damit die Kunden die Stilberatung auch entspannt beginnen können, parken sie den ganzen Tag kostenfrei in der Tiefgarage.

Theorie der Typen

Wenn die Kunden dann einmal in der Altmarkt-Galerie angekommen sind, geht es nach einem Vorgespräch erst einmal in die professionelle Farb- und Typberatung. Hier werden die Grundlagen für die zu wählenden Outfits festgelegt, denn nicht jeder Hauttyp passt zu jeder Farbe und nicht alle Outfits schmeicheln der Figur gleichermaßen. „Dabei arbeite ich mit fünf Figur- und zwölf Farbtönen“, sagt die sympathische Personal Shopperin. Die Typberatung ist gewissermaßen der Theorie der Stilberatung. Die Kunden bekommen bei dieser Gelegenheit auch ein Lookbook an die Hand, das die Grundlagen des jeweiligen Typs zusammenfasst und erste Outfit-Ideen bietet. Diesen Stilkatalog können die Kunden für die Inspiration im heimischen Kleiderschrank dann auch mit nach Hause nehmen.

Jedem Kunden wird geholfen

Meistens werden drei Läden angesteuert, wo jeweils zwei bis drei Outfits im Freizeit-, Business- und High Fashion-Look bereitliegen. „Oft habe ich voll im Beruf stehende Kunden, die nicht unendlich viel Zeit haben zum Shoppen. Es macht mir wirklich viel Spaß, den Kunden passende Hilfestellungen zu geben“, sagt Larissa Markus. „Beim gemeinsamen Rundgang entwickelt sich manchmal sogar so etwas wie eine Freundschaft.“ Nicht umsonst unterhält sie zu den Kunden auch noch nach dem Termin oft einen guten Kontakt. Viele Kunden kommen auch wieder, wenn ein wichtiger Anlass ansteht oder einfach, um sich der Jahreszeit entsprechend neu einzukleiden. Dabei ist Larissa Markus mit beiden Geschlechtern unterwegs, wobei die Frauen noch die Mehrheit bilden. Auch Kinder hat sie bereits beraten, etwa bei der Wahl des richtigen Outfits für die Jugendweihe.

Schnuppern mit der Styling Lounge

Doch die Stilberatung erschöpft sich längst nicht nur im Herausuchen neuer Outfits, in der Wahl einer neuen Frisur oder eines neuen Make-ups. Larissa Markus gibt den Kunden auch Tipps mit, die sie ganz einfach zu Hause umsetzen kön-



nen. So manch bewährtes Lieblingsstück kann in Kombination mit einem neuen Kleidungsstück völlig neu aufblühen. Es ist im wahrsten Sinne des Wortes eine nachhaltige Stilberatung.

Übrigens: Wer das Angebot erst einmal testen möchte, sollte sich die Styling Lounge nicht entgehen lassen. An vier Tagen im Quartal gibt es für die Kunden die Möglichkeit, den Service von Larissa Markus im Rahmen einer Speedberatung für 20 Euro zu buchen. Zudem verrät die Visagistin die kleinen Geheimnisse für perfektes Make-up und wie die natürliche Schönheit betont wird. Leser*innen des Artikels erhalten als Goodie 10% Rabatt unter dem Code „Top Magazin“ bei Buchung des Pakets Premium.

■ PD

Altmarkt-Galerie Dresden,

Webergasse 1, 01067 Dresden

www.altmarkt-galerie-dresden.de

Stilberaterin Larissa Markus,

Tel.: 0351 48 20 40, Mobil: 0173 745 83 57

E-Mail: style@altmarkt-galerie-dresden.de

Web: www.altmarkt-galerie-dresden.de/stilberatung



FASHION ON TOUR

DIE PERFEKTE KOMBINATION

WAS MÄNNER WOLLEN UND FRAUEN LIEBEN...

Schönheit natürlich! Von innen und von außen! Gemeint ist sein inneres Strahlen, was durch ein gepflegtes Äußeres unterstützt wird. Frauen denken dabei an Beauty und Fashion, Männer haben wohl eher schnelle Autos und das perfekte Fahrgefühl im Kopf. Beides passt! Und niemand in Dresden vereint Schönheit und Pflege für Mensch UND Auto so gut wie Claudia und Carsten Rochow. Sie haben neben den familiären Wurzeln vor allem eins gemeinsam: ein riesiges Herz für ihre Kunden.

Ganz im Dienste des Kunden

Service hat oberste Priorität, und diese Wertschätzung am Kunden stahl „Die Schönermacherin“ Claudia Rochow auch aus. Eine Ausstrahlung, die sie in Dresdens größter Umkleidekabine über kompetente Beratung rund um die Themen Styling, Fashion und Make-up mit großer Leidenschaft an ihre Kunden weitergibt. Wichtig ist der Schönermacherin, dass man

nicht nur wertvolle Make-up-Tipps und schöne Outfits, sondern auch mehr Wohlbefinden und ein inneres Strahlen mit nach Hause nimmt. Claudia Rochow bietet eben das Komplettpaket rund ums Schönermachen und zaubert ihren vorwiegend weiblichen Kunden gern ein ganzes Event. Auch ihr Bruder Carsten Rochow bietet in seiner Autopflege weit mehr als das Standardprogramm „Waschen, Saugen, Föhnen“. Bei ihm gibt es alles aus einer Hand und vor allem: noch in Handarbeit! So verlassen die Fahrzeuge seine Autopflege nur in eindrucksvoller und einwandfreier Optik. Hochglänzend poliert und stilvoll gekleidet – auch in der aktuellen Fotostrecke „Fashion on Tour“ strahlen die stylischen Damen und die schicken PS-Schlitten mit angesagten Accessoires um die Wette. »





ŠKODA Autohaus Rüdiger GmbH – Škoda SUPERB iV: Die AR-DECO-Taschen passen sowohl perfekt zum angesagten Safari-Look des Labels FRIENDTEX als auch zum klassischen Schwarz-Weiß-Styling.

Die einzigartigen Taschen von AR-DECO sind Einzelstücke und vereinen Nachhaltigkeit und perfektes Kürschner-Handwerk. Bei der Schönermacherin Claudia Rochow gibt es diese edlen Weekender exklusiv für Sie und Ihn.

Von Wildlife-Attitude bis tiefgründigem Blau

Der aktuell angesagte Safari-Look bringt einen frischen Frühlingsschwung in die Großstadt. „Die Schönermacherin“ Claudia Rochow und ihr Model Angelika Busch tragen diesen nun – mit den Marken FRIENDTEX und AR-DECO – unter das Dach der Autopflege Carsten Rochow. Und als wäre das Bild nicht schon stimmig genug, unterstützen die topgepflegten Fahrzeuge langjähriger Kooperationspartner der Autopflege Carsten Rochow sowie seine Mitarbeiter Andrea Buresova und Benjamin Adam das Wildlife-Setting. Tropenprints sowie weichfließende, transparent wirkende Stoffe machen die Dschungel-Optik in Kombination mit hochwertigen Lederaccessoires perfekt. Ebenso fügen sich florale Muster in Verbindung mit der Color of the Year

„Classic Blue“ stimmig in die Bildwelt aus Mode, Schönheit und gepflegtem Äußerem. Richtig kombiniert ergibt das zeitlose Jeans-Blue einen selbstbewussten Business-Style oder einen frischen Casual-Look.

FRIENDTEX – Skandinavische Mode mit einzigartigem Konzept

Egal ob businessstauglich, sportlich, zeitlos klassisch oder auch festlich elegant – die Styles des dänischen Modelabels FRIENDTEX überzeugen durch ihren skandinavischen Twist, ihre komfortable Passform und ihre 1A Qualität. Alle Outfits sind lässig unkompliziert und bieten vielfältige Kombinationsmöglichkeiten, genau wie es der Leitsatz „We make Shopping personal again!“ verspricht. Zweimal im Jahr kreiert das erfahrene Fashionunternehmen mit exklusiven Designern eine einzigartige Kollektion für die modebewusste Frau. Diese hochwertige Damenmode mit dem gewissen Etwas gibt es von der Größe XS-2XL und hält zusätzlich eine Lovely Kollektion für starke Frauen bis Größe 5XL bereit. Das Besondere: Die Kollektionen sind weder online noch in üblichen Kaufhäusern erhältlich. Ausschließlich selbstständige Modeberaterinnen und Beautypartner, wie Friseure oder Kosmetikstudios, bieten in angenehmer Atmosphäre, bei Kaffee oder einem Gläschen Sekt, die Outfits des skandinavischen Labels an. Bei diesem fantastischen Konzept werden die Kunden von erfahrenen Stylisten exklusiv beraten und eingekleidet. Ob über private Einzelberatungen in Lifestyle Boutiquen, bei einer Fashion-party oder einem exklusiven Kundenevent – im Mittelpunkt steht ein einzigartiges Shoppingerlebnis!

NB





Der Audi A1 citycarver 30 TFSI vom Audi Zentrum Dresden GmbH & Co. KG strahlt im knalligen Rot. „Die Schönermacherin“ Claudia Rochow und ihr Model Angelika Busch strahlen daneben in der Farbe des Jahres „Classic Blue“ – aufgewertet mit einem Cityrucksack des Labels AR-DECO.



Die Schönermacherin

CLAUDIA  ROCHOW

„Die Schönermacherin“ Claudia Rochow

Einzigartige Erlebnisse kreiert auch „Die Schönermacherin“ Claudia Rochow in ihrem Beauty-Atelier in der Wittenberger Straße 99 in Dresden. Ob in ihrem Showroom, beim Kunden zu Hause oder als Moderatorin auf Fashionevents und Modenschauen – Claudia Rochow hat mit ihrer langjährigen Erfahrung im Show- & Eventbereich, ihrer ansteckenden Begeisterungsfähigkeit und dem feinen Gespür für Ästhetik ein komplettes Eventkonzept rund um die Themen Make-up, Fashion und Shopping entwickelt. Kern dieser „Shopping Dates“ oder „Damenpartys“ ist es, Frauen durch ihre Stylingberatung noch schöner und sichtbarer zu machen. Was Claudia Rochow auszeichnet, ist ihr stetiges Ziel für ihre Kunden zu den unterschiedlichsten Anlässen die passende Garderobe zu finden oder ihnen das richtige Make-up zu zaubern. Sie zeigt bei ihren Workshops, wie man Fehlkäufe vermeidet und kostbare Zeit spart. Zeit die man vielmehr mit Freunden in angenehmer Atmosphäre bei Claudia Rochow verbringen kann, um sich über aktuelle Fashiontrends, Stylingfragen und das passende Make-up auszutauschen. Auch für den schönsten Tag im Leben bietet sie Bräuten und deren Gästen das perfekte Styling an. Jede Braut möchte einzigartig sein, und besonders an solch einem Tag ist eine makellose Optik ebenso wichtig wie purer Sonnenschein. Ihr qualitativer Komplettservice reicht von der Vorbereitung über die Durchführung – u.a. auch von Jungesellenabschieden – bis hin zur Zusammenarbeit mit Fotografen. Doch bei all dem verliert sie eins nie aus den Augen: die Bedürfnisse des Kunden und die Vermittlung eines selbstbewussteren und stilsicheren Lebensgefühls.

www.dieschoenermacherin.de / www.frauengeburtstag.de

Die Fotografin Franziska Pilz

Mit ihrem Studio KONVEX in der Dresdner Neustadt ist Franziska Pilz seit 2003 ein kompetenter Ansprechpartner für alle Fotowünsche. Nachdem sie in der Schule für Fotografie Potsdam/Babelsberg ausgebildet wurde, arbeitete sie lange in Spanien als Fotografin, bevor sie sich schließlich in Dresden niederließ. Im Laufe der Jahre hat sie ein Team von verlässlichen Fotografinnen und Fotografen mit unterschiedlichen

Schwerpunkten um sich geschart, sodass KONVEX in ganz Deutschland alle Bereiche der Fotografie abdecken kann. Ganz gleich, ob Portrait-, Hochzeits- oder Veranstaltungsfotos gewünscht sind: Der richtige Kontakt wird sofort vermittelt. Kunden und Kundinnen begrüßt sie in ihrem Studio auf der Lößnitzstraße 14. Ihr eigenes Steckpferd sind Business- und Mitarbeiterportraits sowie die Erstellung hochwertiger Werbe- und Unternehmensfotografien für Webseiten und Broschüren. Bei diesen Aufträgen nimmt sie sich viel Zeit für ihre Kunden, um die Firmen oder deren Produkte optimal in Szene zu setzen. Dazu gehört neben einem ausführlichen Vorbereitungsgespräch und einer intensiven Themenrecherche auch ein Betriebsrundgang.

www.konvex.net

Models auf 4 Rädern – Eine freundlicher Unterstützung von:

ŠKODA Autohaus Rüdiger GmbH – Škoda SUPERB iV
Audi Zentrum Dresden GmbH & Co. KG – Audi A1 citycarver 30 TFSI
AUTO.WERK Dresden GmbH & Co. KG – Mercedes G 500
PEUGEOT PSA Retail Dresden GmbH – Peugeot 2008
Autohaus Jörg Pattusch GmbH & Co. KG – Audi RS 5 Sportback



Fotos: Konvex Fotografie Franziska Pilz, Isabel Noack



Aus einem Guss: Der Peugeot 2008 der PEUGEOT PSA Retail Dresden GmbH mit floral abgestimmten farbigen Look des Labels FRIENDTEX und Handtasche der Marke AR-DECO.

Classic Blue ergibt Classic Casual, ein Look der in den Marken des skandinavischen Labels FRIENDTEX sowohl „Die Schönermacherin“ als auch den Audi RS 5 Sportback vom Autohaus Jörg Pattusch GmbH & Co. KG zum Eyecatcher machen.





Grau, Rot, Schwarz – eine perfekte Kombination für den Business-Look. Mit der Shopping Bag der dänischen Marke FRIENDTEX und dem Mercedes G 500 vom AUTO.WERK Dresden GmbH & Co. KG ergibt es gleichzeitig ein smartes Freizeitoutfit.



Seit 25 Jahren:

Schönheit auf vier Rädern

Die Autopflege Carsten Rochow bietet Fahrzeugen eine Wellnessbehandlung der Extraklasse. Mit fünf Filialen in Dresden ist das inhabergeführte Unternehmen inzwischen weit über die Grenzen der sächsischen Landeshauptstadt als DIE Top-Adresse in puncto Autopflege bekannt.



Andrea Buresova (rechts) ist kompetente Beratung der Kunden der Autopflege Carsten Rochow® GmbH eine Herzensangelegenheit.



Carsten Rochow, Inhaber der Autopflege Carsten Rochow® GmbH

Carsten Rochow und sein kompetentes Team aus über 40 Mitarbeitern stehen für qualitativen Service und eine Fahrzeugaufbereitung, die über das normale Standardprogramm hinausgeht. Von der Innenraumreinigung über die Motorversiegelung bis hin zur klassischen Lackaufbereitung bleibt keine Serviceleistung aus. Was seine Schwester Claudia Rochow mit Frauen macht, macht Carsten Rochow mit Familienkutschen, Sportwagen und Luxusschlitten: Er verpasst den Fahrzeugen, die oft mehr als nur ein Fortbewegungsmittel sind, das richtige Make-up.

Freundlich, zuverlässig, kompetent:
Benjamin Adam, Mitarbeiter der Carsten Rochow® GmbH

Strahlende Autos und Besitzer

Ein rundum und regelmäßig gepflegtes Auto trägt nicht nur zur Werterhaltung bei, sondern steigert auch das Fahrgefühl und somit die Zufriedenheit der Kunden. Nach dieser Maßgabe wird in der Autopflege Carsten Rochow jedes Auto mit viel Liebe zum Detail in akribischer Handarbeit verschönert. Natürlich beinhaltet der kundenorientierte Service auch eine kostenlose Bereitstellung von Ersatzwagen und Werkstatttickets. Carsten Rochow und seine erfahrenen Mitarbeiter wissen eben was Männer und auch Frauen wollen. Dank bewährter Erfahrung und Kompetenz feiert die Autopflege Carsten Rochow nun ihr 25-jähriges Jubiläum. Wir gratulieren recht herzlich!

Fotos: Konvex Fotografie Franziska Pilz



Mitglied Bundesverband
Fahrzeugaufbereitung e. V.

**Geschenkidee:
Gutschein**

erhältlich in unserer Hauptfiliale:
(auch Online oder per E-Mail möglich)

DOHNAER STR. 119B
01239 DRESDEN

TEL.: 0351 - 284 53 25
INFO@AUTOPFLEGE-ROCHOW.DE

WWW.AUTOPFLEGE-ROCHOW.DE

DIE 5 STERNE AUTOPFLEGE IN DRESDEN · QUALITÄT SEIT 1995

UNSERE LEISTUNGEN:

- UNTERBODENSCHUTZ
- INNENRAUMREINIGUNG / POLSTER
- NANO-/KERAMIKVERSIEGELUNG
- HANDWÄSCHE / POLITUR
- SPOT-REPAIR

WEITERE STANDORTE:

KESSELSDORFER STR. 302 • 01169 DRESDEN
(AUTOHAUS PATTUSCH)

HAMBURGER STR. 35A • 01067 DRESDEN
(AUTOHAUS RÜDIGER)

HAMBURGER STR. 14 • 01067 DRESDEN
(AUDI UND VW ZENTRUM)

REISEWITZER STR. 82 • 01159 DRESDEN
(SACHSENGARAGE)

PKW · MOTORRAD · BOOTE · CARAVAN · LKW





HENGST FILM

Videoproduktion
schnell & elegant

hengstfilm.de
☎ 0351 / 315 40 444

Imagefilme | Werbespots | Erklärfilme | Luftaufnahmen | Eventfilme | Livestreams
Recruitingfilme | Produktvideos | Dokumentationen | Reportagen und mehr...

Maßanzüge ab 399 €
#jederdarfgutaussehen



vonEdelmann



Ob Abiball, Jugendweihe oder Hochzeit – Man steht vor dem Kleiderschrank und fragt sich: Was ziehe ich als Gentleman zu diesem Anlass an? Die Antwort:

Nothing suits you more than a suit!

Zu einem besonderen Tag gehört auch ein besonderes Outfit. vonEdelmann geht euch dabei zur Hand. Unser Credo – jeder darf gut aussehen – ist nicht nur eine schnöde Floskel, sondern ein Versprechen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, für jeden Gentleman den passenden Maßanzug zu finden. Dabei kümmern wir uns nicht nur um die optimale Passgenauigkeit und das Design eures Outfits, sondern bieten euch ebenfalls eine umfassende Stilberatung an. Dank einer riesigen Auswahl an mehr als 1.000 Stoffen diverser namhafter Hersteller wie Holland & Sherry und Huddersfield, zahlreichen Farben, Mustern und Kombinationen sowie verschiedensten individuellen Gestaltungen ist jeder vonEdelmann-Anzug ein hochwertiges Unikat. ■

Schlüssel zum perfekten Outfit

Außerhalb des klassischen Anzugs bieten wir selbstverständlich auch schicke Smokings und Zweireiher an. Für den perfekten Look darf auch das passende Hemd nicht fehlen – unsere große Auswahl an Krawatten, Fliegen, Manschettenknöpfen und Schuhen runden schließlich euren stilvollen Auftritt ab. Ein durchdachtes Zusammenspiel aller Bestandteile ist dabei der Schlüssel zum perfekten Outfit. Doch wie kombiniert ihr am besten? Mit einem Anzug in einer gedeckten Farbe wie Blau, Grau oder Schwarz in Kombination mit einem weißen Hemd schafft ihr die ideale Grundlage für ein vielseitiges Outfit. Dank der schlichten Basis macht ihr bei offiziellen Anlässen wie Bewerbungsgesprächen oder Präsentationen eine prima Figur. Und wenn es dann doch einmal etwas unkonventioneller sein soll, könnt ihr eurem Outfit mit farblichen Akzenten wie einer roten Krawatte den richtigen Pep geben. So seid ihr für jede Gelegenheit gewappnet und seht immer gut aus – wie ein echter Gentleman eben.

vonEdelmann Maßkleidung GmbH & Co. KG
Alexander-Puschkin-Platz 1, 01127 Dresden
E-Mail: info@vonedelmann.de
www.vonedelmann.de



Style Cuisine Cocktails

*Genießerdrinks müssen etwas teurer sein,
denn sie sind etwas ganz Besonderes!*

MARLON KUTSCHKE, Barmanager Twist Bar

Seit einigen Jahren hat sich ein besonderer Trend in der Bar durchgesetzt – der Cuisine-Style. Unter dem Motto „Alles, was man essen kann, kann man auch trinken“ werden frischen Kräuter und Gewürze mit passenden Spirituosen gemixt und als ansprechender Gourmet-Drink serviert. Vielfältige Aromen wie Basilikum, Rauchsatz oder Rote Bete verzaubern Augen und Gaumen und bleiben als wahre Geschmackssinfonie in Erinnerung. Der „Gin Basil Smash“ mit einer der beliebtesten Kombinationen aus Basilikum und Gin hat den Cuisine-Cocktail-Trend salonfähig gemacht. Seitdem erobern immer wieder neue, interessante Geschmackscreationen den Markt. Experimentelle Zubereitungsweisen lassen diese Drinks sowohl durch die Art ihrer Herstellung, als auch ihrer Servierform einzigartig werden. Neben Pulver mit Knistereffekt aus der molekularen Küche werden z.B. auch Zutaten oder gar ganze Drinks geräuchert. Marlon Kutschke überraschte das Team vom Top Magazin Dresden mit sechs außergewöhnlichen Cuisine Cocktails. Einen davon haben wir zum Signature Drink gekürt – erhältlich als „Top of the Taste“ in der Twist Bar im Ininside Dresden. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie mit uns gemeinsam eine wahre Sinfonie der Sinne!



Dill the End of Time

Sauer & würzig: Der Spreewald lässt grüßen! Dass Dill sowieso mit Gurke und Honig funktioniert, ist sicher manchen Freunden der sommerlichen Küche bekannt. In diesem Fall verwenden wir Gin als Basis und vollenden diese durch einen hausgemachten Honig-Gurken-Senf-Sirup. Frische Zitrone rundet diesen Drink ab und beschert Ihnen einen „awesome taste“, wie es einst Alex Kratena, einer der besten Mixologen der Welt, bezeichnete.

Cuban Borschtsch

Frisch & fruchtig: Kuba trifft auf seinen ehemaligen Bruder Russland. Kubanischer Rum in Kombination mit Roter Bete, etwas Vanille, frischer Limette und Grapefruit. Diese frische, fruchtige und intensive Daiquirikreation hätte wahrscheinlich Ernest Hemingway viele neue Inspirationen beschert. Und vielleicht wäre es auch sein neuer Lieblingsdaiquiri geworden.





Ahoi Brause

Knisternd & fruchtig: Wir bereiten einen frischen, fruchtigen Drink mit Gin, Zitrone, Johannisbeerlikör und etwas Veilchensirup zu. Darüber geben wir einen Schaum von Cranberry und Himbeere, um anschließend ein Pulver namens Peta Zeta über den Drink zu streuen, welches für prickelnde Effekte sorgen wird. Der Name kommt vom gleichnamigen Brausepulver, hat prinzipiell damit aber rein gar nichts zu tun.



Japanese Love Story

Verrückt & frisch: Viele asiatische Aromen sind seit langem in unserer Küche nicht mehr wegzudenken und bereichern unseren Geschmack. Ein Sinnbild dafür ist dieser frische, florale Drink, welcher verschiedene Geschmackskulturen sowie Tradition und Moderne verbindet. Finden Sie Ihr Glück in unserer extravaganter Serviermethode mit einem zum Cocktail gereichten Glückskek. Wussten Sie eigentlich, dass die Glückskekse, welche aus Japan stammen, ursprünglich eingebackene Nachrichten eines hoffnungslosen Liebespaares waren, um miteinander zu kommunizieren?

Fotos: Franziska Pilz



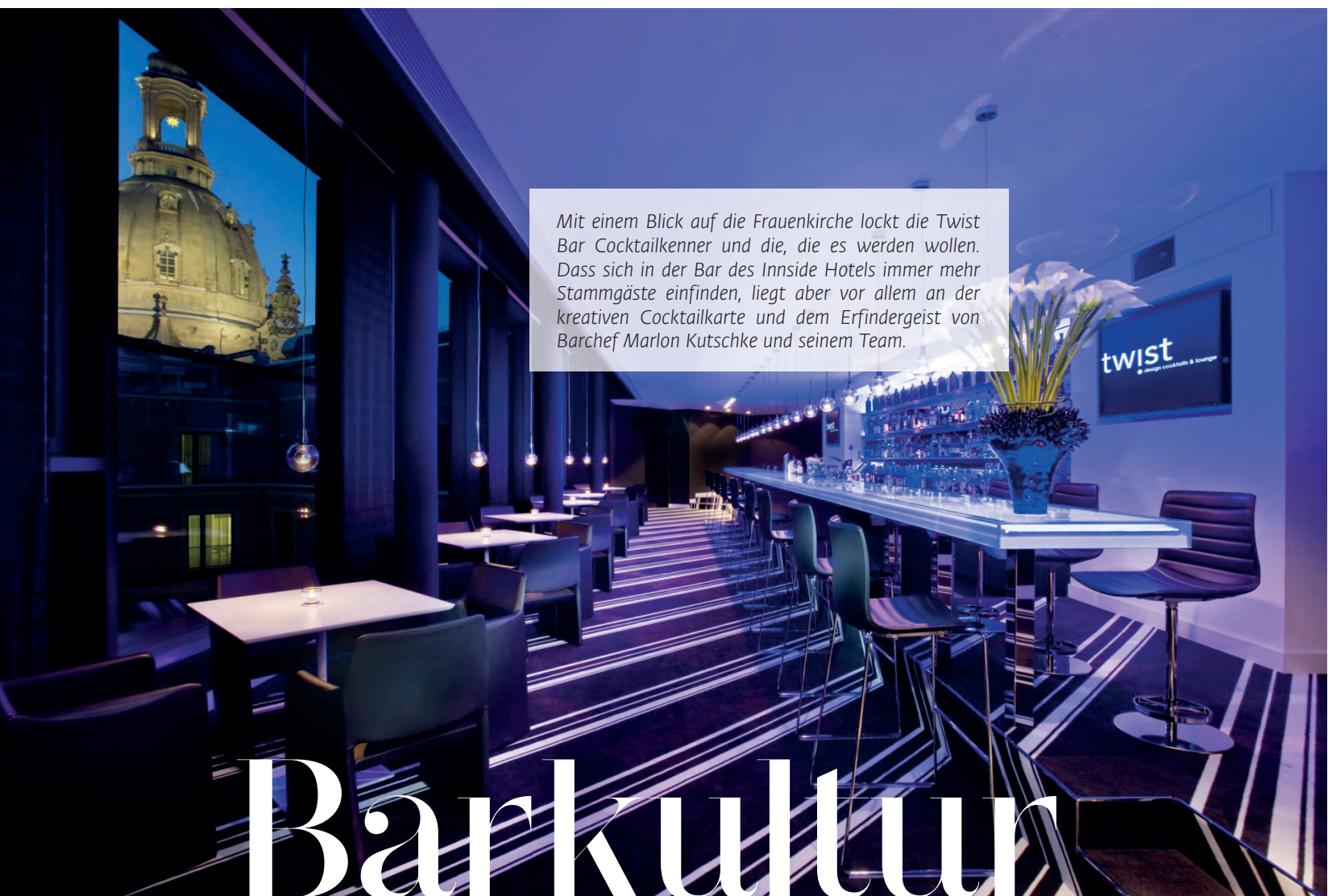
Bell, Book & Candle

Gelagert & gereift: Ein absoluter Philosophencocktail – was schon die Servierform in einem alten Buchumschlag mit Spruch im Einband und mit Kerze verrät. Ein irischer Whiskey wird mit Safranlikör, hausgemachter Sherryessig-Thymian-Gastrique und diversen Bitters auf Eis gerührt. Leichte Honignoten runden diesen Drink ab und machen ihn zu einem Erlebnis vom ersten bis zum letzten Schluck. Die durch Sherryfassholz entstandenen Aromen tragen maßgeblich zum Geschmacksbild dieses Drinks bei und können sich als Vollendung dessen wahrlich schmecken lassen.

TOP of the Taste

Leicht & gesund: Das Thema Superfood und „healthy“ ist in Lifestyle-Ratgebern allgegenwärtig. Nicht nur in der wilden Natur, auch in Parks und Gärten finden wir zahlreiche lokale Produkte, welche dem ein oder anderem lang gereisten Superfood locker den Rang ablaufen. Da wir schon lange mit gesunden, einheimischen Produkten arbeiten, möchten wir diese in unseren exklusiven Drink für die Leser des Top-Magazins Dresden einbinden: Die Grundlage für diesen leichten und (Achtung!) gesunden Drink bildet Belsazar rosé. Die Symbiose zwischen leichter Säure und der würzigen Note verbinden wir mit feinen Aromen von Kamille und Thymian. (Super-)Fruchtnoten ergänzen das Ganze und werden durch die leicht erdigen, rübenartigen Noten des Mangolds geschmacklich eingebunden. Nicht nur zur Optik dient die Servierform mit einem Rauchsatz-Kamillensaustaub-Rand. Dieser trägt sowohl optisch als auch geschmacklich zum Gesamtbild dieses sommerleichten, wohlschmeckenden Drinks bei.

MK



Mit einem Blick auf die Frauenkirche lockt die Twist Bar Cocktailkenner und die, die es werden wollen. Dass sich in der Bar des Inside Hotels immer mehr Stammgäste einfinden, liegt aber vor allem an der kreativen Cocktailkarte und dem Erfindergeist von Barchef Marlon Kutschke und seinem Team.

Bar kultur de luxe

Ein Twist hat viele Bedeutungen. Da gibt es natürlich den Tanz, der durch das unsterbliche Lied von Chubby Checker fest im Kulturgedächtnis verankert ist. Im Film oder in der Literatur wiederum wird mit dem Begriff eine unerwartete Handlungswendung bezeichnet. Eine Erklärung, die auch für die Twist Bar Sinn macht. Denn hier werden die Gäste mit weit mehr als nur mit gewöhnlichen Cocktails verwöhnt. Die Drinks in der hauseigenen Bar des Inside Hotels in Dresden haben stets einen ganz eigenen Kniff, einen gar nicht mal so kleinen Twist. Auch Klassiker erscheinen dadurch im neuen Gewand. In der Cocktailszene ist der Twist aber auch eine spezifische Bezeichnung für das Aromatisieren eines Cocktails mit Hilfe einer gedrehten Zitronen-, Limetten- oder Orangenschale. Der Name der Twist Bar passt also in mehrfacher Hinsicht, wie uns Barchef Marlon Kutschke im Interview bestätigt. Der Dresdner ist in der Szene längst kein Unbekannter mehr, wurde er doch mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet.

Top: Lange Jahre haben Sie in der Twist Bar mit René Förster zusammengearbeitet, der aber vor zwei Jahren eine neue Herausforderung gesucht hat. Warum war Ihre Zusammenarbeit so fruchtbar?

Marlon Kutschke: René Förster war so etwas wie ein Mentor für mich. Seitdem die Twist Bar im Jahr 2010 das erste Mal ihre Pforten öffnete, haben wir eigentlich immer zusammengearbeitet. Wir kannten uns schon vorher, so dass ich sein erster Ansprechpartner war, als er Unterstützung brauchte. Eine wirklich glückliche Fügung, zumal wir uns perfekt ergänzt haben. Wir haben ja zwei unterschiedliche Stile hinter der Bar. René steht für eine klassische und bodenständige Herangehensweise beim Mixen. Bei mir steht eher der experimentelle Ansatz im Vordergrund. Ich habe schon früh damit angefangen, mit ungewöhnlichen Zutaten zu arbeiten, zum Beispiel mit Spinatpulver.

Top: Dieser Ansatz dominiert aber heute die Cocktail-Auswahl in der Twist Bar?

Marlon Kutschke: Natürlich kann man bei uns immer noch die klassischen Cocktails genießen, wobei wir auch vergessene Drinks aus der Urzeit der Barkultur wiederaufleben lassen. Unsere Leidenschaft gehört aber besonders neuen Trends – wie der Cuisine Style, den wir 2010 als eine der ersten unseren Kunden kredenzt haben. Sous-vide oder Fermentationen sind ganz aktuelle Trends, die wir gern ausprobieren. Ich ermutige mein Team aber auch über den Tellerrand hinauszuschauen. Bei unseren „verrückten Twists“ toben wir uns dann richtig aus, räuchern oder flambieren Drinks und nutzen auch Bestandteile der molekularen Küche. Dabei gehe ich grundsätzlich nach der Devise vor, dass man auch trinken kann, was gegessen werden kann.

Top: Gehen Ihre Gäste diesen Weg mit?

Marlon Kutschke: Kein Zweifel, wir mussten Aufbauarbeit leisten und viel erklären. Deswegen finden unsere Gäste auf der Karte auch zu jedem Drink ein paar erklärende Worte. Nach einiger Zeit haben sich die Gäste immer offener für unsere Form der Barkultur gezeigt und Lust am Experiment entwickelt. Heute fragen unsere Stammgäste regelmäßig nach, ob ein neuer Cocktail in der Karte angekommen ist, denn wir kreieren ständig neue Drinks und erweitern die Karte. Ich freue mich übrigens auch sehr darüber, dass unser Nachhaltigkeitskonzept so gut ankommt. Wir setzen schon seit einigen Jahren auf Trinkhalme aus Maisstärke und versuchen die Verwendung von Zitrus Säften im Rahmen des Möglichen zu begrenzen, da diese oft lange Transportwege hinter sich haben.

Top: Würden Sie die Cocktailszene gegenwärtig als lebendig bezeichnen?

Marlon Kutschke: Es ist schon so, dass die Barkultur heute eine Renaissance feiert. Nachdem in den 2000er Jahren durchaus ein Qualitätsabfall festzustellen war, wird ein guter Cocktail heute wieder stärker wertgeschätzt. Das hängt mit der Pionierarbeit, die Mixology, das Magazin für Barkultur, geleistet hat, zusammen, aber vor allem auch mit dem Bewusstsein, dass qualitativ hochwertige Zutaten für einen guten Cocktail wichtig sind, auch wenn dieser dadurch ein bisschen teurer wird. Auch alkoholfreie Cocktails, die sogenannten Mocktails, werden viel häufiger nachgefragt. Vor allem übrigens im Dezember, wenn man durch den allgegenwärtigen Glühwein-Verzehr mal eine Pause vom Alkohol braucht.

Top: Welche Rolle spielt Dresden in der Cocktailszene?

Marlon Kutschke: Dresden gehört vielleicht nicht zu den Top-Städten in der Cocktail-Szene. Berlin, München, Hamburg oder Köln sind uns da schon noch ein Stück weit voraus. Es gibt aber auch bei uns richtig gute Bartender, die dazu beitragen, dass Dresden als Cocktail-Standort wahrgenommen wird. Man kann in Dresden definitiv gut Drinks genießen.



Top: Ein Bartender muss also kreativ sein? Was noch?

Marlon Kutschke: Bei allem Erfindergeist: Wir sind in erster Linie Dienstleister und Gastgeber. Vor allem mit unseren Drinks, aber durchaus auch als Gesprächspartner für einen kleinen Feierabend-Plausch. Wir tun alles dafür, dass die Gäste bei uns einen schönen Abend verleben. Die Atmosphäre in der Twist Bar eignet sich aber perfekt dafür, um sich mal ein paar Stunden vom Alltag auszuklinken. Das kann man übrigens auch in großer Runde. Viele Besucher wissen gar nicht, dass man die Twist Bar auch mieten kann, ganz egal ob für Firmen- und Geburtstagsfeierlichkeiten. PD■

www.ven-dresden.de/twist-bar

TWIST GETRÄNKEPAUSCHALEN

Das Gruppenspecial für Ihre Veranstaltung!

DIE ARBEITENDEN: 29 € p. P. / 4 Stunden

DIE DURSTIGEN: 39 € p. P. / 4 Stunden

DIE FEIERNDEN: 59 € p. P. / 4 Stunden

Die Pauschalen sind buchbar ab 30 Personen.
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gern das passende
Fingerfood für Ihr Event zusammen!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

0351 795 15 10 24

tino.stemmler@melia.com

Kleine Spargelkunde

Die Spargelzeit hat schon begonnen. Doch wie wird das Stangengemüse in der Küche korrekt verwendet? Wir klären auf.

Auch wenn die edlen weißen Stangen erst seit dem 19. Jahrhundert bei uns heimisch sind, hat sich im Laufe der Zeit ein kleines Regelwerk rund um das richtige Anrichten und Verspeisen von Spargel entwickelt. Einige davon haben sich überlebt, andere gelten auch heute noch. So galt Spargel früher als Fingerfood und wurde entsprechend mit den Fingern gegessen. Der Grund: den damals relativ rostanfälligen Bestecken hat

Frisch geschälter Spargel: Eine Delikatesse – und gesund! / Foto: © Ariane Bille für BVEO



Zander mit Minz-Petersilien-Gremolata auf Spargel / Foto: © Ariane Bille für BVEO



Spargelfeld mit lila Spargel / Foto: © BVEO

der hohe Wassergehalt des Gemüses zugesetzt. Das Ende ungeschnittenen Spargels nahte daher erst mit der Erfindung rostfreier Metalle. Nach wie vor sinnvoll ist dagegen die alte Tradition, den Spargel mit einer Zange zu greifen. Das verhindert eindeutig Missgeschicke beim Servieren. Geschält wird der Spargel mit einem Messer immer von oben nach unten. Den Kopf dabei unbedingt aussparen! Am besten eignen sich dafür spezielle, leicht zu handhabende Spargelschäler. Das gilt allerdings nur für weißen Spargel. Denn grüner Spargel muss nicht geschält werden. Es genügt meist die letzten drei bis fünf holzigen Zentimeter abzuschneiden.

Vom Quietschen und Lagern

Schon beim Einkauf sollte man die Augen, aber auch die Ohren aufhalten, denn frischen Spargel erkennt man am Geräusch. Wenn man zwei frische Stangen aneinander reibt, quietscht es nämlich. Darüber hinaus sollte man aber auf typische Frische-Merkmale wie geschlossene Köpfe und feuchte, saftige Schnittflächen achten. Hinsichtlich der Lagerung gilt natürlich, dass frischer Spargel am besten schmeckt. In ein feuchtes Küchentuch gewickelt, hält er sich im Gemüsefach des Kühlschranks aber gut zwei bis drei Tage. Soll er länger aufbewahrt werden, hilft nur eines: Einfrieren. Hierfür den Spargel waschen, schälen und roh einfrieren. Am besten portionsweise in Gefrierbeuteln. Dabei die Luft rausdrücken oder noch besser, die Beutel vakuumieren. So bleibt Spargel ohne Aromaverlust weitere sechs Monate frisch und knackig. Bei der Zubereitung gibt man die gefrorenen Stangen einfach ins kochende Salzwasser und plant etwas mehr Kochzeit als gewöhnlich ein. ■

Text: BVEO

Keine Kompromisse.
In Zeit und Stil.



max bill Chronoscope
027/4008.04

Inspiziert von der Philosophie des Bauhaus, beweist die JUNGHANS max bill, dass weniger wirklich mehr sein kann. Puristisch durch und durch, lenkt sie den Blick auf das Wesentliche: die Zeit. JUNGHANS max bill Chronoscope mit mechanischem Werk und Stoppfunktion. **Mehr Informationen sowie einen Junghans Partner in Ihrer Nähe finden Sie unter www.junghans.de**



INDIEN

Land, Leben, Luxus *eine Destination der Superlative*

Was bedeutet Luxusurlaub? Ein 5-Sterne-Resort, perfekter Service, Essen auf höchstem Niveau, eine edel ausgestattete Suite, das Ganze am besten an einem feinen Sandstrand. Keine Frage, so eine Reise ist ein Traum.



Das „Amber-Fort“ in Jaipur – beachtliche Baukunst mit gigantischen Ausmaßen.

Doch immer mehr anspruchsvolle Touristen erwarten von ihren Ferien mehr als pure Entspannung. Sie möchten die Kultur eines Landes mit allen Sinnen erleben, die Menschen von dort kennenlernen, deren Mentalität spüren, mehr von einer Destination sehen als die Anlage ihres Hotels, eintauchen in lokale Bräuche und Besonderheiten.

Es gibt kaum ein Reiseziel, das für so eine spannende Entdeckungstour besser geeignet ist als Indien. Die fünftausend Jahre alte Kultur, weltberühmte Sehenswürdigkeiten, die einem den Atem rauben, eine Vielfalt unterschiedlichster Landschaften von den Gipfeln des Himalaya bis zu den Küsten des Indischen Ozeans, eine faszinierende Spiritualität, die mit allen Sinnen zu spüren ist, und ein Volk, das jeden mit einer Freundlichkeit und Offenheit empfängt, als wäre man kein Fremder, sondern schon lange ein Freund.

Das Tolle: Um Indien mit all seinen Facetten kennenzulernen, muss man keine Kompromisse machen, was Komfort, Service und Sicherheit angeht. Denn die warmherzige indische Gastlichkeit setzt sich zum Beispiel in den Hotels der renommierten Oberoi Gruppe fort. Die exklusiven Hotels sind an den schönsten Orten Indiens gelegen und bieten Luxus bis ins kleinste Detail – das perfekte Setting, um die unvergesslichen Eindrücke einer Reise durch diese unvergleichliche Welt Südasiens Revue passieren zu lassen.

Das Land ist zu vielfältig, um sich auf eine Destination festzulegen. Der beste Weg, Indien zu erleben, ist eine Rundreise. Die Experten der Reiseagentur „Enchanting

Travels“ übernehmen die Organisation einer Tour von der Ankunft bis zur Abreise, die ganz individuell nach den Wünschen der Urlauber zusammengestellt ist. Ein privater Reiseleiter begleitet einen entlang aller Destinationen der Reise und wird an den jeweiligen Stopps von lokalen Guides unterstützt, die keine Frage unbeantwortet lassen. Pro Destination empfiehlt es sich, zwei bis vier Nächte einzuplanen. Je nach Anzahl der Reisetopps sollte man sich insgesamt zwei bis drei Wochen Zeit für die Reise nehmen.

Wir waren für Sie unterwegs

Delhi

Das Abenteuer beginnt schon bei der Landung am Flughafen Delhis. Über 28 Millionen Menschen leben in der Mega-Metropole im Norden Indiens, die auch die Hauptstadt Neu-Delhi einschließt. Von Deutschland aus erreicht man Delhi per Direktflug in gut siebeneinhalb Stunden. Vorteil für Jetlag-Geplagte: Der Zeitunterschied beträgt nur plus viereinhalb Stunden.

Betritt man das beeindruckende Entree des „Oberoi Gurgaon“, sind etwaige Reises Strapazen schnell vergessen. Obwohl das Luxushotel nur einen Katzensprung vom Flughafen entfernt liegt, fühlt man sich wie in einer Oase der Ruhe. Hektik, Verkehr, Lärm, Lichter, das Tempo der Mega-City scheint hinter der modernen Fassade plötzlich wie weggezaubert. Und dennoch befindet man sich mitten im pulsierenden Stadtteil Gurgaon mit seinen weltberühmten Shoppingmeilen, wie beispielsweise der „Ambience Mall“, die »

„The Oberoi“ in Gurgaon (Delhi)



Ruhependende Architektur, Wasserinstallationen – und dies mit 100 Prozent Solarenergie!



Helles und weitläufiges Restaurant „threesixtyone“ mit Blick auf die Wasserfläche.

beauty
business
cars
culture
events
gourmet
lifestyle
luxury

folgen
sie uns auf der
insta-reise

people
travel
watches
wellness



topmagazingermany



Das Weltkulturerbe „Taj Mahal“ zur Morgendämmerung.



Willkommen in der prunkvollen „Kohinoor-Suite“ zu abendlicher Stimmung.



Absolute Ruhe in traditioneller Architektur von Park und Hotel.

„The Oberoi Amarvilas“ in Agra

„The Oberoi Rajvilas“ in Jaipur

» den 202 exklusiv ausgestatteten Zimmern und Suiten zu Füßen liegen. Das Hotel ist nicht nur der ideale Ausgangspunkt für einen ausgedehnten Einkaufsbummel, sondern auch für eine Entdeckungstour der unzähligen kulturellen Schätze Delhis.

Auf einer Halbtagestour führt ein lokaler Guide zum Beispiel durch den Stadtteil Lutyens' in Neu-Delhi, der seinen Namen dem berühmten britischen Architekten Edwin Landseer Lutyens verdankt, der das beeindruckende Stadtbild maßgeblich prägte. Nicht minder sehenswert sind der historische Präsidentenpalast, das Parlamentsmuseum und das Nationalmuseum. Eines der bedeutendsten Wahrzeichen der Stadt ist das berühmte India Gate, das ebenso auf der Route liegt wie Gurudwara Bangla Sahib, das palastähnliche Wohnhaus des einstigen Militärführers Raja Jai Singh, das mitten im Herzen des Connaught Place thront. Einer der berühmtesten Figuren Indiens gewidmet ist das Raj Ghat. Das Denkmal wurde für Mahatma Gandhi errichtet. Eine schwarze Marmorplatte markiert dort den Ort, an dem der Freiheitskämpfer nach seiner Ermordung eingeäschert worden war. Hier herrscht eine Aura, die einen auf faszinierende Weise inmitten des Stadtrubels innewohnen lässt.

Ein absolutes kulturelles Highlight ist auch der Besuch eines Sikh Tempels. Besonders faszinierend: Hier kommen die Gläubigen nicht nur zum Gebet zusammen, die Anlage verfügt auch über eine Großküche, aus der täglich abertausende Bedürftige verköstigt werden – allein schon logistisch eine absolute Meisterleistung. Auf das Probieren der verlockend schmackhaft duftenden Speisen sollte man allerdings verzichten. Auch vom Trinken des Leitungswassers und dem Verzehr roher Speisen wie Obst oder Salat unterwegs wird aus gesundheitlichen Gründen dringend abgeraten.



Stilvoll nächtigen in den „Luxury-/Royaltents“ mit nicht weniger spektakulären Bädern.



Romantisches „Dinner for two“ an verschiedenen exklusiven Plätzen.

Für das eigene leibliche Wohl empfiehlt es sich, ins Hotel zurückzukehren. Denn in den exklusiven Hotels der Oberoi Gruppe braucht man sich um Hygiene-Bedenken nicht zu sorgen. Das „Oberoi Gurgaon“ beherbergt mit dem „Threesixtyone“ eines der größten Restaurants des Landes mit verschiedensten internationalen Showcooking-Stationen sowie das Restaurant „Amaranta“, in dem indische Küche auf höchstem Niveau zelebriert wird.

Agra

Von Delhi aus geht es weiter nach Agra, wo sich das Bauwerk befindet, das auf keiner Indien-Reise fehlen darf: das Taj Mahal. Die gut vierstündige Fahrt in die einstige Hauptstadt Hindustans am Fuße des Flusses Yamuna wird je nach Gruppen-Größe und persönlicher Präferenz im komfortablen Kleinbus oder in einer privaten Limousine organisiert. Alternativ kann man die Strecke auch mit einem kurzen Inlandsflug zurücklegen.

Die Masse an Besuchern, die sich um das Weltkulturerbe drängt, ist fast so gigantisch wie das marmorne Monument selbst.

Erstaunlich jedoch – man empfindet die Mengen nicht als störend. Im Gegenteil: Es ist geradezu faszinierend zu beobachten, wie Menschen unterschiedlichster Kulturen, Religionen und Herkunft so friedlich vereint sind. Ob es die besondere Ausstrahlung des Taj Mahal ist? Man nennt das riesige Mausoleum, das der muslimische Großmogul Shah Jahan zum Gedenken an seine im Jahre 1631 verstorbene große Liebe Mumtaz Mahal errichten ließ, ja schließlich auch die größte Liebeserklärung der Welt.

Ein weiterer großer Pluspunkt der perfekten Organisation von „Enchanting Travels“: Der lokale Guide kennt nicht nur jeden Weg, spannende Hintergrundinformationen und die besten Winkel für das perfekte Erinnerungsfoto, auch lange Wartezeiten bleiben einem erspart.

Apropos, Fotos, man darf sich nicht wundern, wenn man als westlicher Tourist selbst von Indern angesprochen wird, ob man mit ihnen ein Foto machen würde. Mit der hellen Haut und vielleicht sogar noch blonden Haaren ist man als Be- »



LAMBERT

MÖBEL – TEXTIL – LICHT – ACCESSOIRES

LAMBERT FLAGSHIP STORES • BERLIN • IM STILWERK, KANTSTRASSE 17 •
HAMBURG • ABC-STR. 2 • DÜSSELDORF • BAHNSTR. 16 • DORTMUND • KLEPPINGSTR. 28 •
KÖLN • KAISER-WILHELM-RING 24 • MÜNCHEN • HACKENSTRASSE 4 / HOFSTATT •
STUTTGART • KRONPRINZSTRASSE 6 • CH, ZÜRICH/ZOLLIKON • SEESTRASSE 9 •
WEITERE LAMBERT FACHHÄNDLER FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE

WWW.LAMBERT-HOME.DE



Es ist die kulturelle Vielfalt mit all ihren Sonnen- und Schattenseiten, die Freundlichkeit der Menschen, das einzigartige Flair und Lebensgefühl, das dieses Land vermittelt und solch eine Reise wirklich unvergesslich macht.

» sucher aus dem fernen Europa ein begehrttes Motiv – und darf sich ein bisschen wie ein Star fühlen.

Weiter geht die VIP-Behandlung auch im „Oberoi Amarvilas“, das sich nur 600 Meter vom Taj Mahal entfernt befindet und einen traumhaften Blick auf das weltberühmte Monument bietet.

Ein echtes Highlight ist die großzügig angelegte Luxus-Anlage im Stil der Mogul-Architektur auch selbst. Von der liebevoll arrangierten Begrüßungszeremonie, über die landestypische Dekoration und Bekleidung der überaus höflichen Mitarbeiter bis zu den kulinarischen Hochgenüssen – so stellt man sich Indien aus einem Bollywood Märchen vor.

Übrigens, nicht nur für Fans der bunten Tanz-Spektakel der größten Filmindustrie der Welt lohnt sich der Besuch eines lokalen Kinos wie dem „Raj Mandir Cinema“. Solche, für Touristen-Touren eher ungewöhnliche Stopps gehören auch zum bis ins Detail durchdachten Programm von „Enchanting Travels“ und geben einen Einblick in das „echte“ Leben der Menschen vor Ort, jenseits von Sehenswürdigkeiten und Museen.

Dieser unverfälschte Eindruck hat natürlich auch seine Schatten-Seiten. Denn so beeindruckend die Kultur und Geschichte Indiens auch ist, in kaum einem anderen Land sind die Gegensätze zwischen unermesslichem Reichtum und erschütternder Armut so krass – und so sichtbar – wie in Indien.

Müll, Dreck, bettelnde Menschen, hungerrige Kinder, die einen mit großen, traurigen Augen anblicken – es sind Bilder, die im ersten Moment schwer zu ertragen sind, sich einprägen, einen nachdenklich machen, einen vor allem aber auch sehr erden und eine häufig in Vergessenheit geratene Dankbarkeit für den eigenen Wohlstand schaffen.

Man sollte deshalb nicht davor zurückschrecken, auch Märkte, Basare und andere Gegenden zu besuchen, die Bestandteil des täglichen Lebens in den Städten sind. Besonders ein Blumen-, Obst- und Gemüse-Markt ist mit seiner Farbenpracht und seinen intensiven Aromen ein Erlebnis für alle Sinne. Auch wenn dort keine anderen Touristen sind, man fühlt sich nie als Störfaktor. Die Menschen sind stets freundlich, höflich und respektvoll. Es sind Begegnungen und Erfahrungen, die einem



Tor am Fuße des beeindruckenden Fort Amber in Jaipur.

noch lange nach dem Ende der Reise in lebhafter Erinnerung bleiben.

So auch die beiden anderen UNESCO-Weltkulturerbestätten Agras: das Agra Fort, das aus rotem Sandstein erbaut wurde und deshalb auch den Namen Rotes Fort trägt, und die geheimnisvolle Geisterstadt Fatehpur Sikri.

Jaipur

Dieses architektonische Highlight liegt bereits auf dem Weg nach Jaipur – dem nächsten Stopp auf der Reise. Die perfekte Kulisse für die Entdeckung Jaipurs, das wegen der pink anmutenden Fassaden auch die rosarote Stadt genannt wird, ist das Hotel „Oberoi Rajvilas“. Das majestätische Resort liegt nur wenige Kilometer vom Zentrum der aufregenden Metropole entfernt und vermittelt doch das Gefühl, man residiere in einem Maharadscha-Palast aus längst vergangenen Zeiten. Ein besonderes Erlebnis ist eine Übernachtung in einem der 13 exklusiven Zelt-Zimmer, die teils sogar über einen eigenen Pool verfügen.

Wie ein echter indischer Herrscher heute lebt, erfährt man bei der Besichtigung des Stadtpalastes, der noch immer von der Familie bewohnt wird und zu dem auch das Wahrzeichen Jaipurs, der berühmte Palast der Winde, gehört. Nicht minder beeindruckend ist auch das Landesmuseum in der Albert Hall, das wunderschöne Artefakte aus der Region beherbergt.

Etwas außerhalb auf einem Hügel nördlich der Stadt liegt das majestätische Amber Fort. Die Festung aus goldenem Sandstein mit ihrem bunt verzierten Eingangstor, mit mehreren Innenhöfen, verwinkelten Gassen, symmetrisch angelegten Gärten, dem beeindruckenden Spiegelsaal und vielen weiteren Details zu erkunden, ist wie eine Zeitreise in die Ära des mächtigen Maharadschas Man Singh.



Große, gemütliche und liebevoll gestaltete Zimmer mit Daybed im Erker.



„Premier Rooms“ mit direktem Zugang zum außergewöhnlichen „Private Pool“.

„The Oberoi Udaivilas“ in Udaipur

Udaipur

Nach so viel pulsierendem Großstadtflair ist Zeit zum Durchatmen. Der perfekte Platz für eine kleine Pause: die Stadt Udaipur. Die Hauptstadt des einstigen Königreichs von Mewar hat mit „nur“ 500.000 Einwohnern für indische Verhältnisse schon fast Dorf-Charakter.

Eine wahre Oase der Ruhe ist auch das Hotel „Oberoi Udaivilas“. Direkt am idyllischen Pichola See gelegen, bietet das Luxus-Refugium mit seiner traditionellen Architektur ein beeindruckendes Panorama auf den Stadtpalast sowie die prächtigen Jag Mandir- und Jag Niwas-Paläste, die mitten im See thronen.

Ein besonderes Highlight, nicht nur für Honeymooner, ist ein privates Dinner unter dem Sternen-Himmel direkt am See. Kerzenschein, die leisen Klänge indischer Live-Musik, kulinarische Hochgenüsse, als Kulisse das Lichtermeer Udaipurs auf der anderen Seite des Sees – romantischer geht es kaum.

Mit hoteleigenen Booten gelangt man auch zur Besichtigung der Stadt, zu deren unangefochtenen Höhepunkten neben dem gigantischen Stadtpalast aus dem 16. Jahrhundert auch der erhabene Jagdish-Tempel gehört. Der Erholungsfaktor des idyllischen „Oberoi Udaivilas“-Resorts setzt sich im üppigen Saheliyon-ki-Bari-Garten mit seinen wunderschönen Lotusteichen und edlen Marmorpavillons fort – der perfekte Ort um Kraft zu tanken für die finale Etappe der Reise: Mumbai.

Die letzte Destination erreicht man per Inlandsflug. Um die Sicherheit muss man sich dabei ebenso wenig Gedanken machen wie um Check-in oder Gepäck. Die »



Moderne, helle und elegante „Executive Suite“ – auch mit großzügigem Wohnraum.



Direkt am „Marina Drive“ mit faszinierendem Blick auf die Bucht.

„The Oberoi“ in Mumbai (Bombay)

Die letzte Destination erreicht man per Inlandsflug. Um die Sicherheit muss man sich dabei ebenso wenig Gedanken machen wie um Check-in oder Gepäck. Die »

Mumbai

Die letzte Destination erreicht man per Inlandsflug. Um die Sicherheit muss man sich dabei ebenso wenig Gedanken machen wie um Check-in oder Gepäck. Die »



NOCH NIE BEGANN EINE
GUTE STORY DAMIT,
DASS JEMAND SALAT ISST.
#MeineBesteZeit

Der Bruno Söhnle **LA SPEZIA II CHRONOGRAPH.**



BRUNO SÖHNLE
UHRENATELIER
GLASHÜTTE SA



„Chhatrapati Shivaji Maharaj Terminus“ – der Bahnhof von Mumbai im Kolonialstil.

Organisation aller Details übernimmt der Reiseleiter von „Enchanting Travels“, zu dem man nach den aufregenden gemeinsamen Tagen ein geradezu freundschaftliches Verhältnis aufgebaut hat.

Schon die Fahrt vom Flughafen in die zweitgrößte Stadt Indiens ist ein Abenteuer. Der dichte Verkehr, die Menschenmassen, die ständige Geräuschkulisse – man tut gut daran, Ohropax griffbereit zu haben. Doch so überwältigend die Eindrücke der 20-Millionen-Einwohner-Metropole sind, so faszinierend sind sie auch.

Im „Oberoi Mumbai“ kann man auf Ohrenstöpsel getrost verzichten. Majestätisch erhebt sich das 5-Sterne-Hotel über dem berühmten Marine Drive und gibt einen atemberaubenden Blick über den Ozean und die Lichterkulisse der Mega-City frei. Was einem aber fast noch unvergesslicher in Erinnerung bleibt, ist die wirklich außergewöhnliche Herzlichkeit und Gastfreundschaft, mit der man von General Manager Anupam Dasgupta und seinem Team empfangen wird. Ein handgeschriebener Brief zur Begrüßung, gleich mehrere Restaurants auf Weltklasse-Niveau, eine der besten und schönsten Bars des Landes, aufmerksame Mitarbeiter, die einem jeden Wunsch von den Augen ablesen – ein solches Level an persönlichem Service erleben selbst verwöhnteste Luxus-Reisende selten.

Auch jenseits dieses exklusiven Refugiums ist Mumbai eine Stadt der Superlative, aber auch der Extreme und Gegensätze: Inmitten der modernen Hochhäuserfassaden ist der Einfluss der britischen Kolonialzeit noch immer sehr spür- und sichtbar. So könnte beispielsweise der beeindruckende Bahnhof Chhatrapati Shivaji Terminus auch ohne weiteres in London stehen.

Auch der Kontrast zwischen arm und reich ist in kaum einer anderen Stadt so dauer-

präsent. Unweit von einigen der vermögendsten Familien der Welt leben 20 Prozent der Bevölkerung in Slums. Von einer Aussichtsplattform kann man über die riesigen Armenviertel blicken. Und auch wenn man sich dort als Tourist nicht direkt hineinwagen sollte, einen Eindruck von der Bedeutung bekommt man doch, den diese bettelarmen Genden für die Stadt haben.

Sie sind ein wichtiger Wirtschaftsstandort des Stadtlebens. Die Menschen dort übernehmen wichtige Funktionen und Dienstleistungen vom Waschen bis zum Schnitzen. Sie betteln nicht, sie haben eine Aufgabe. Und die übernehmen sie völlig selbstorganisiert. Da die meisten Bewohner Analphabeten sind, erfolgt die Verständigung häufig über Zeichen und Markierungen und so findet jedes der abertausenden von Wäschestücken oder Mittagessen zuverlässig den Weg zu seinem Empfänger.

Der Stadtspaziergang führt weiter vorbei an Hochzeiten, die in Mumbai auf öffent-

lichen Hochzeitsplätzen täglich zu hunderten abgehalten und gefeiert werden, vorbei am Gateway of India, dem Royal Bombay Yacht Club, dem Hauptquartier der Maharashtra Police, dem Regal Theatre und weiteren kulturellen Highlights wie der National Gallery of Modern Art, dem Prince of Wales Museum und der berühmten David Sassoon Library.

Neben den beeindruckenden Monumenten sollte man auch eine Fahrt mit der S-Bahn einmal erlebt haben oder sich von den freundlichen Einheimischen in die Geheimnisse des Nationalsports Cricket einweisen lassen und selbst einmal auf einer großen Rasenfläche in der Stadt den Schläger schwingen. Das sind Erinnerungen und Eindrücke, die über jede Sightseeing-Tour hinausgehen.

So könnte auch das Fazit einer Rundreise durch Indien lauten. Trotz der beeindruckenden Monumente: Indien zu besuchen, ist mehr als Sehenswürdigkeiten zu besichtigen. Es ist die kulturelle Vielfalt mit all ihren Sonnen- und Schattenseiten, die Freundlichkeit der Menschen, es ist das einzigartige Flair und Lebensgefühl, das dieses Land vermittelt und solch eine Reise wirklich unvergesslich macht. ■

FACTS

Reisezeit

Die optimale Reisezeit für die meisten Regionen Indiens liegt in den Wintermonaten zwischen Oktober und März.

Flug

Direktflüge gibt es zum Beispiel von Frankfurt nach Delhi oder Mumbai. Die Flugzeit beträgt circa sieben bis acht Stunden.

Zeitunterschied

Der Zeitunterschied zwischen Deutschland und Indien beträgt plus vier bis fünf Stunden.

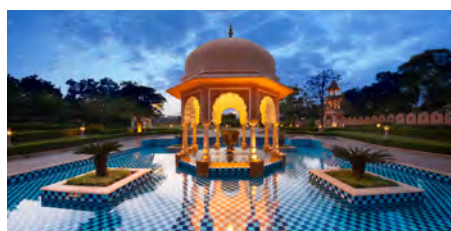
Währung

Die Währung Indiens ist die indische Rupie. Ein Euro beträgt in etwa 80 indische Rupien. In den Hotels der Oberoi Gruppe werden alle gängigen Kreditkarten akzeptiert. Um Eintrittsgelder und Trinkgelder auf den Touren kümmert sich der Guide von „Enchanting Travels“.

Visum

Für die Einreise nach Indien muss man bis spätestens vier Tage vor dem geplanten Einreisedatum eine Electronic Travel Authorization (eTA) beantragen. Diese Touristenvisa werden grundsätzlich mit einer Gültigkeitsdauer von 365 Tagen ab dem Tag des Ausstellungsdatums ausgestellt und berechtigen zu einem Aufenthalt von bis zu 90 Tagen je Besuch. Der Antrag erfolgt online über die Website indianvisaonline.gov.in und kostet rund 50 Euro. Die Genehmigung für das E-Visum muss man ausdrucken und bei der Einreise vorlegen. Es ist auch ratsam, eine Kopie des Rückflugtickets mitzunehmen, falls der Einwanderungsbeamte danach verlangen sollte.

IHR REISEPARTNER:



WIE WERDEN REISEN BEZAUBERND?

Die Gründer Alexander Metzler und Parik Laxminarayan stellten sich die Frage im Jahr 2004 und waren überzeugt: Wenn wir unsere Destinationen exzellent kennen, wir vor Ort präsent sind, wir nahtlosen Service bieten, dann können wir unsere Gäste mit Reisen an exotische Ziele verzaubern. Heute ist Enchanting Travels ein Unternehmen mit 140 leidenschaftlichen Mitarbeitern aus 17 Ländern, verteilt auf sechs Büros auf vier Kontinenten.

Die Welt ändert sich – die Mission bleibt gleich: Enchanting Travels perfektioniert maßgeschneidertes Reisen. Wer mit Enchanting Travels reist, bekommt ein unvergessliches Erlebnis, das exakt auf seine individuellen Wünsche und Vorlieben abgestimmt ist und Betreuung durch ein Team, das sich um wirklich alles kümmert.

Beispielreise mit den Oberoi-Hotels

11 Nächte / 12 Tage

Delhi (2) - Agra (1) - Jaipur (3) - Udaipur (2)
ab 4.290 Euro pro Person im Doppelzimmer

Eingeschlossene Leistungen

11 Ü/DZ · Alle Mahlzeiten wie angegeben · Interne Flüge Economy Klasse: Jaipur - Udaipur · Udaipur - Mumbai

Alle Unternehmungen wie in der Reiseroute beschrieben inklusive Eintrittspreis:

Delhi: Delhis Höhepunkte · **Agra:** Höhepunkte Atras: Im Zeichen ewiger Liebe, Fatehpur Sikri - Geisterstadt und UNESCO-Weltkulturerbe · **Jaipur:** Die rosarote Stadt und das majestätische Amber Fort · Hindu Segnungszeremonie (im Oberoi Rajvillas) · **Udaipur:** Private Bootsfahrt auf dem Pichola See · Seevergnügen und mehr in Udaipur · **Mumbai:** Historischer Spaziergang · Am Puls der Mega-Metropole – Mumbais Reize

Englischsprachige lokale Reiseleiter und Eintrittsgelder für die genannten Aktivitäten. Ein hochwertiges klimatisiertes Fahrzeug mit privatem Chauffeur während der beschriebenen Aktivitäten. Persönlicher Reisebetreuer (24 Stunden am Tag erreichbar). Willkommens-Paket mit allen wichtigen Informationen und Unterlagen.

Nicht eingeschlossene Leistungen

Kameragebühren, Trinkgelder, zusätzliche Mahlzeiten und persönliche Ausgaben, Visagebühren, Reiserücktritt-, -abbruch- und Auslandsreisekrankenversicherung, Internationale Flüge (z. B. Flüge von Ihrem Heimatland in die jeweilige Destination)

enchanting TRAVELS

Enchanting Travels AG

Sonnenstraße 26b

85622 Feldkirchen

Telefon 089 23021570

E-Mail kontakt@enchantingtravels.de

Web www.enchanting-travels.de



V8 HOTEL

MOTORWORLD KÖLN RHEINLAND

Mobilität erleben. Über Nacht.

Nur im V8 Hotel

☎ +49 (0) 221 57 27 60
🌐 www.v8hotel.koeln
✉ info@v8hotel.koeln



BERGIDYLL

mit Luxus-Faktor



Die „Schmiedalm“ –
das Luxuschalet

Saalbach-Hinterglemm – der österreichische Wintersport-Hotspot steht für Skivergnügen mit Schneegarantie und Après-Ski mit Spaßgarantie. Beides ist auch im Unterschwarzachhof garantiert. Doch das 4-Sterne Superior-Wellness & Familien-Hotel hat noch sehr viel mehr zu bieten – und das nicht nur im Winter.

Es sind viele Eindrücke, die einem nach einem Aufenthalt im Unterschwarzachhof unauslöschlich im Gedächtnis bleiben: Ambiente, Ausstattung und Angebot an Freizeitaktivitäten lassen keine Wünsche offen. Doch das eigentliche Highlight sind die Gastgeber selbst.

Toni und Jacky Hasenauer sind Hoteliers mit Leib und Seele. Das ist in jedem liebevollen Detail, jedem durchdachten Programmpunkt, jeder kleinen Aufmerksamkeit, jeder herzlichen Umarmung, jedem persönlichen Wort zu spüren.

Von dem ersten Moment, in dem man den Eingangsbereich mit seinem traditionell-elegantem Charme betritt, fühlt man sich wie zu Hause. Viel Holz, edle Stoffe, alpine Deko-Elemente – in den 38 hochwertig und stilbewusst designten Zimmern und Suiten setzt sich das liebevolle

Ambiente fort. Es ist österreichische Willkommenskultur aus dem Bilderbuch.

Aus einem Märchen stammen könnte auch die Liebesgeschichte des Gastgeber-Ehepaars. Bis ins 16. Jahrhundert reicht die Historie des Unterschwarzachhofes zurück. 1999 übernahm Toni die Leitung des Hotels von seinen Eltern. Als Flüchtling aus Jugoslawien kam Jacky in das Hotel. Der Junior verliebte sich in die schöne Einwanderin und fand mit ihr nicht nur das große Glück, sondern auch die perfekte Partnerin für die Leitung des Hotels.

Die Wahl-Österreicherin hat ein Händchen für Design, auf das so mancher Innenarchitekt neidisch wäre. Mit exzellentem Geschmack, feinstem Gefühl für Farben und Formen und ganz viel Passion gestaltet die Hausherrin jede noch so versteckte Ecke des Hotels zu absoluter Per-

»luxuriös und dennoch urgemütlich, auffällig, aber niemals aufdringlich«

fektion. Das Ergebnis ist ein Ambiente, das zeitgemäß ist, ohne dem historischen Gebäude seinen traditionellen Charme zu nehmen. Es ist luxuriös und dennoch urgemütlich, auffällig, aber niemals aufdringlich.

Gleiches gilt auch für den Service. Das Team vom Unterschwarzachhof liest seinen Gästen buchstäblich jeden Wunsch von den Augen ab. Im 1.500 Quadratmeter großen Wellness-Bereich mit Spa, Saunen, Indoor-Outdoor-Pool und Außen-Whirlpool ist Entspannung garantiert. Herrlich relaxen lässt sich auch in der sogenannten „Brotsauna“, einem herrlichen Ruheraum,

der sich in einem Turm oberhalb des Wellness-Bereichs befindet, in dem tatsächlich Brot gebacken wird.

Das kulinarische Angebot ist auf allerhöchstem Niveau und lässt trotzdem nicht den urigen Genuss typisch alpenländischer Spezialitäten vermissen. Bei den Zutaten wird streng auf Nachhaltigkeit und Regionalität geachtet. Gut, dass die Hasenauers an der Quelle sitzen.

Zu dem Refugium gehört ein Biobauernhof auf der hauseigenen Alm. Der Gastgeber höchstselbst betreibt dort eine Viehzucht und stellt eigene Produkte, wie beispielsweise Butter, her. Einen spannenden Einblick in die Herstellung können auch die Gäste bekommen – und dabei selbst Hand anlegen. Beim Butter-Workshop zu den Klängen eines Alphornspielers auf der Alm die eigene Butter zu schöpfen und sie anschließend beim gemütlichen Almfest zu genießen, ist definitiv ein Urlaubshöhepunkt für Groß und Klein.

Überhaupt ist im Unterschwarzachhof an jeder Stelle an Kinder gedacht. Es gibt spezielle Single-Plus-Kind-Arrangements

für Alleinerziehende, Familienzimmer mit entzückenden Kinderbereichen, im Restaurant gibt es mittags und abends ein spezielles Essensangebot für die Kleinen. Und das absolute Highlight: ein Streichelzoo mit Häschen, Zicklein, Alpakas und Eseln, für die die Kinder für die Zeit ihres Aufenthalts eine Art Patenschaft übernehmen. Während eine Wanderung auf die idyllische Alm mit dem „eigenen“ Alpaka wohl für jedes Kind der ultimative Urlaubs-Höhepunkt sein dürfte, erwartet die Erwachsenen direkt neben der urigen Alm ein Highlight der besonders exklusiven Art.

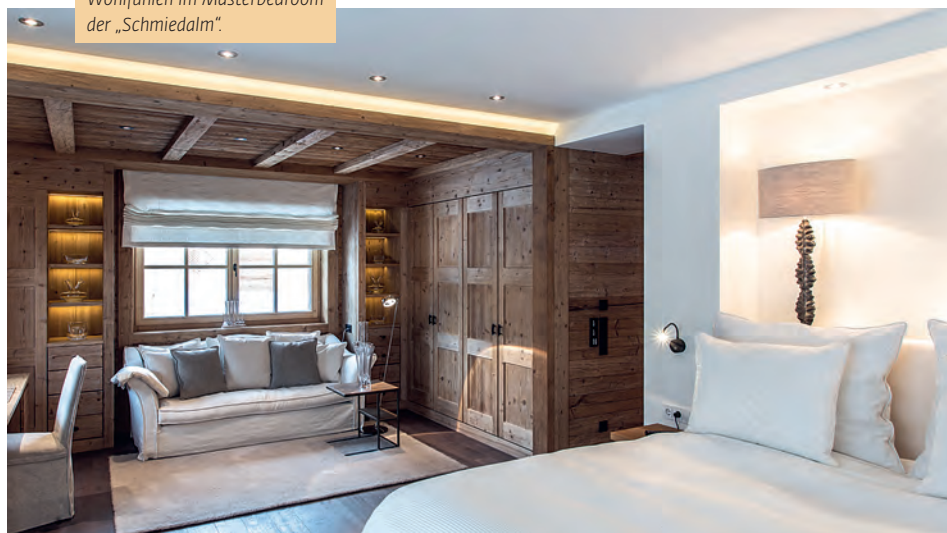
Ursprünglich als ihr eigenes Wohnhaus erbaut, bieten die Hasenauers dort seit 2014 ein Ultra-Luxus-Chalet zur Vermietung an. Bis zu zehn Personen können auf der „Schmiedalm“ auf 370 Quadratmetern alpinen Charme auf edelste Weise genießen. Ein privater Wellness-Bereich mit Sauna und beheiztem Außenpool gehört ebenso dazu wie eine Bauernküche auf Hightech-Niveau, in der auf Wunsch ein Privatkoch den Löffel schwingt. So sieht Hüttenzauber für allerhöchste Ansprüche aus.

Und auch sportlichen Ansprüchen wird man im Unterschwarzachhof gerecht – zu jeder Jahreszeit. Im Sommer warten idyllische Wanderwege, eine riesige Hängebrücke oder ein spannender Waldlehrpfad nur darauf, von den Gästen erkundet zu werden. Reiten, Yoga und Mountainbiken gehören ebenso zum umfangreichen Freizeitangebot. Im Winter können Skifahrer aus dem gigantischen Skigebiet Saalbach-Hinterglemm bis direkt vor das Hotel fahren – und am besten direkt neben dem Stammhaus im „Schwarzacher“ einkehren.

Die Event-Location ist DIE Après-Ski-Location schlechthin im Ort – und weit über die Grenzen des Winter-Hotspots hinaus bekannt. Allerdings nicht nur für den legendären Party-Faktor, sondern auch als der perfekte Platz für eine Hochzeit im Alpen-Stil, für die man die liebevoll gestaltete Location für bis zu 500 Personen außerhalb der Ski-Saison von Mai bis November mieten kann.

Und dass im Unterschwarzachhof eine ganz große Liebesgeschichte beginnen kann, dafür sind Toni und Jacky Hasenauer schließlich das beste Beispiel. ■

Wohlfühlen im Masterbedroom der „Schmiedalm“.



Die Event-Location im Sommer sowie im Winter: der „Schwarzacher“.



Alpenfeeling pur – vermittelt der Wohnraum der „Schmiedalm“.



Frühstück gefällig? In der „Käserei“ auf der Alm ein Genuss.



4*S Hotel Unterschwarzachhof

Schwarzacherweg 40
5754 Saalbach-Hinterglemm, Österreich
Telefon +43 6541 6633
E-Mail hotel@unterschwarzach.at
Web www.unterschwarzach.at

DOLCE VITA

mit Gänsehaut-Feeling

Die Ferrari-Familie hat Zuwachs bekommen. „Roma“ heißt das jüngste Mitglied der Sportwagen-Flotte aus Maranello. Klar, dass es für den ikonischen Autobauer aus Bella Italia nur einen Ort geben konnte, um das neue Modell feierlich zu enthüllen: Rom.

Über 100 Journalisten aus der ganzen Welt waren in die italienische Hauptstadt gereist, um einen exklusiven ersten Blick auf das als wahrhaft revolutionär angekündigte Fahrzeug-Design werfen zu dürfen. Und sie wurden nicht enttäuscht – weder von dem innovativen Coupé noch von dem nicht minder spektakulären Premieren-Event.

Eigens für die Vorstellung des „Roma“ hatte der Sportwagenspezialist aus Maranello ein gigantisches Zelt vor





Neu ist der „Kokon“ – das Cockpitkonzept mit Infotainment-Screen für Beifahrer.



der Kulisse des berühmten Olympiastadions der 2,8-Millionen-Einwohner-Metropole aufgestellt. Wobei der Begriff Zelt bei dieser Wow-Location geradezu fehlt am Platz scheint. Vielmehr hatte das Unternehmen mit dem legendären Luxus-Image einen Nobelclub inklusive riesiger Bar errichtet, der dem Motto „Dolce Vita“ mit seinem Komplett-Look in edlem Schwarz und dem stilvollen Ambiente mehr als gerecht wurde.

Auf das typische Ferrari-Rot verzichtete man nicht nur bei der Gestaltung der Location, auch der feierlich enthüllte Sportflitzer kam statt in der knalligen Signalfarbe in dezenten Grau- und Silbertönen daher – wirklich anders als seine ikonischen Vorgänger eben, genau wie versprochen.

Unter seiner schicken Karosserie trägt das neue Coupé einen Front-Mittelmotor und richtet sich an potentielle Neukunden, die einen eleganten GT suchen, aber denen Ferrari bisher zu extrem war. Der Sportwagen ist gekennzeichnet durch edle Proportionen und ein zeitloses Design, gepaart mit einmaliger Leistung und herausragendem Handling.

Ganz hat der legendäre Autobauer nicht mit seiner Geschichte gebrochen. Die harmonischen Proportionen und elegant puristischen, ausgewogenen Volumen stehen ganz in der Tradition legendärer GT-Modelle von Ferrari wie dem „250 GT Berlinetta Lusso“ und dem „250 GT 2+2“, von denen das Coupé erkennbar seine Inspiration bezieht. Der „Roma“ verkörpert eine äußerst moderne Designsprache, die der authentischen, edlen Gestaltung des Coupés zugrunde liegt. Gleichzeitig behalten seine schlanken Linien jedoch den sportlichen Touch, der für alle Ferraris charakteristisch ist.

Einen ganz neuen Ansatz entwickelten die Fahrzeug-Designer dagegen für den ungewöhnlichen Innenraum: Fahrer und Beifahrer sitzen in zwei getrennten Zellen. Die Instrumente sind komplett digital, der Beifahrer hat seinen eigenen kleinen Infotainment-Screen. Ein bisschen wie eingebettet in einen Kokon fühlt es sich an, in dieser innovativen Weiterentwicklung des dualen Cockpitkonzepts Platz zu nehmen.

Zusätzlich Raum bieten zwei Notsitze dahinter.

Der Ferrari Roma ist nicht nur ein Paradebeispiel für italienisches Design, sondern dank seinem Turbo-V8 aus der Motorenfamilie, die vier Jahre in Folge zum „International Engine of the Year“ gekürt wurde, auch für herausragende Leistung. Bei 7.500 Umdrehungen pro Minute bringt der Supersportler stolze 620 PS auf die Straße. Von null auf 100 geht's in rasanten 3,4 Sekunden.

Mit seinem charakteristischen Flair und Stil ist der Sportwagen eine moderne Interpretation des unbeschwerten, genussfreudigen Lebensgefühls im Rom der 1950er und 60er Jahre, das nicht nur bei der Enthüllung des „Roma“ mit jeder Faser spürbar war.

Es gibt wenige Orte auf der Welt, bei denen eine Stadtbesichtigung auch nur annähernd für ähnliches Staunen sorgen könnte wie die wahrlich spektakuläre Fahrzeug-Präsentation. Wohl auch deshalb hatte man sich bei Ferrari für die „ewige Stadt“ als Location für die Weltpremiere des „Roma“ entschieden. Denn beim Spaziergang durch die berühmten Einkaufsmeilen wie Via Veneto und Via Condotti, beim unverzichtbaren Münzwurf in die berühmte Fontana di Trevi (mit der linken Hand über die rechte Schulter – der Legende nach kehrt man nach Rom zurück) oder spätestens bei einer kleinen Verschnaufpause am Fuße der imposanten Spanischen Treppe kam selbst bei den verwöhnten Pressevertretern Gänsehaut-Feeling auf.

Kulturell bis kulinarisch – Rom ist „Dolce Vita“ pur, übrigens auch im hierzulande als so verregnet verschrienem November. Mit milden Temperaturen und ohne die im Sommer häufig dicht gedrängten Touristen-Massen sind die Wintermonate geradezu die ideale Reisezeit für einen Rom-Besuch. Und wer weiß, vielleicht begegnet einem auf den Straßen ja auch ein Ferrari „Roma“. Mit dem wohlklingenden Namen und seiner zeitlos eleganten Optik passt der Luxus-Bolide schließlich perfekt zum „süßen Leben“ in der symbolträchtigen italienischen Hauptstadt. ■



DEINE JAHRGANGSUHR 1977..!

Juwelier Ralf Häffner hat sie!



Egal ob Rolex, Patek Philippe, IWC u. v. m. - wir haben Ihre Vintage Markenuhr im selben Baujahr Ihres Oldtimers, dem Geburtsjahr Ihres Kindes, dem Jahr Ihrer Hochzeit und natürlich Ihrem eigenen Geburtsjahr!

www.watch.de



Firmengruppe Juwelier Ralf Häffner
Eberhardstr. 4
D-70173 Stuttgart Mitte
Tel +49 711 933 0890 | info@watch.de



CARROSSA
HOTEL · SPA · VILLAS
★★★★★

Luxus & Natur pur

Eine 5-Sterne-Oase im ursprünglichen Teil von Mallorca

Es wird langsam wärmer – im einzigartigen 5-Sterne-Domizil „Carrossa Hotel Spa Villas“ hat die Saison begonnen. Genießen Sie mit Blick auf die Bucht von Alcúdia oberhalb des romantischen Städtchens Artà eine entspannte Zeit fernab von Tourismusströmen. Es erwarten Sie Luxus, Ruhe und Natur pur. Mittelmeerfeeling vom Feinsten.

Wohnen

Der aufwendig renovierte Landsitz auf einem der Hügel der Levanten verbindet Tradition und Moderne. Die 75 Zimmer und Suiten vereinen luxuriösen Stil mit idyllischer Wohlfühlatmosphäre und sind in einem perfekt aufeinander abgestimmten Materialmix aus Holz, Stein und edlen Stoffen eingerichtet.

Wellness

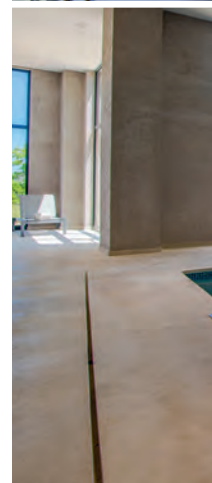
Highlight dieser besonderen Anlage ist das 1.500 Quadratmeter umfassende Carrossa-Spa mit Infinity-Pool, Hallenbad, Sauna-Oase sowie fünf Behandlungsräumen für Massagen und Beauty-Treatments. Das Fitnesscenter ist mit modernsten Geräten ausgestattet.

Genuss

Kulinarisch verspricht das Luxus-Resort eine große Vielfalt an Gaumenfreuden: Im „Fine-Dining“-Restaurant werden täglich neue Kreationen der mediterranen Küche serviert. Und im Bistro „Badia“ lässt man es sich auf der Panoramaterrasse bei fangfrischem Fisch und einer sommerlichen Küche mit südamerikanischen Einflüssen gut gehen.

Aktivitäten

Golfen auf den schönsten Plätzen der Mittelmeerinsel, Wandern durch Oliven- und zart duftende Orangenhaine oder ein Yachtausflug in geheime Buchten – Carrossa ist der ideale Ausgangspunkt für abwechslungsreiche Urlaubsaktivitäten.



Hamacher
HOTELS & RESORTS



Wochen-Arrangement

7 Nächte inklusive Gourmet-Halbpension mit Genießerfrühstück, abendlichem mehrgängigen Wahlmenü und Benutzung des großen Carrossa-Spa.

ab € 896 pro Person

Premium-Golf-Paket

7 Nächte inkl. Gourmet-Halbpension und vier 18-Loch-Greenfees für die Golfplätze Capdepera, Canyamel, Pula und Alcanada. 50 % Nachlass auf unsere PING & Callaway Leihsets.

ab € 1.197 pro Person

Luxus-Yacht-Paket

7 Nächte mit Gourmet-Halbpension und einem Ausflug auf der hoteleigenen Motoryacht (Skipper, Treibstoff, Getränke & Catering inklusive – in der Regel bis zu sechs Hotelgäste an Bord).

ab € 1.113 pro Person

Mehr Informationen: www.carrossa.com

Carrossa Country Club SA · Camí de Carrossa KM 3,4 · 07570 Artà | Mallorca



GENUSSRADELN, Kulinarik, Kultur

Klagenfurt: Lebenslust zwischen Altstadt und See

Klagenfurt, Österreichs südlichste Landeshauptstadt – kennen viele als aktive, genießerische Renaissance-Stadt im Herzen Kärntens – entsprechend viele Menschen zieht der Mix aus Geschichte, Kultur und Lebendigkeit in ihren Bann. Die reizvolle Landschaft mit Touren entlang des Wörthersee-Nordufers bis hin zum Keutschacher See bietet wunderbare Impressionen an der Südseite der Alpen. Für sportliche Radfahrer ist die 88 Kilometer lange Ironman-Strecke entlang des Wörthersees eine echte Herausforderung. Wie die Speichen eines Rades führen Anschluss-Strecken zu den großen Kärntner Radwegen, allen voran der Drauradweg R1. Er wurde als 5-Sterne-Qualitätsradweg ausgezeichnet.

Vom 17. bis 27. September geben sich bei den „Tagen der Alpen-Adria-Küche“ Top-Köche und Produzenten aus diesem Gebiet ein Stelldichein. Den Auftakt macht die Alpen-Adria-Genussmeile am Alten Platz und in den Innenhöfen der Altstadt. Unterm Jahr ist der Benediktinermarkt Schmelztiegel für kulinarische Genüsse. Hier treffen edle Krustentiere

aus der Adria, gepflückte Blattsalate aus der Gärtnerei und Spezialitäten aus dem benachbarten Slowenien schon frühmorgens aufeinander. Lokal, traditionell, extravagant – so lässt sich die kulinarische Ausrichtung in Worte fassen.

In diesem Jahr wird Klagenfurt auch zur Bühne von zeitgenössischer Kunst. Die erste Ausgabe des „Klagenfurt Festivals“ findet vom 22. bis 31. Mai statt. Ein vielfältiges Programm aus Theater, Performance, Musik, Tanz, Video, Technologie, Literatur und Pop-Kultur wird den Frühsommer in der Renaissance-Stadt beleben.

Das Seepark Wörthersee Resort liegt eingebettet zwischen See und Stadt und bietet somit den idealen Ausgangspunkt für Ausflüge mit dem Fahrrad. Diese können direkt im Hotel gegen eine Gebühr ausborgt werden; hier stehen nicht nur normale Citybikes, sondern auch E-Bikes bereit, um die Umgebung um den Wörthersee zu erkunden. Nach der Radtour ist Entspannen im 900 m² großen Move & Relax Bereich angesagt. Verschiedene Saunen sowie ein Indoor Pool laden



zum Verweilen ein. Das hoteleigene Restaurant Laguna verwöhnt mit regionalen Köstlichkeiten bei Frühstück, Dinner und Lunch. Also am besten gleich das „go by e-bike“-Package buchen und die Region Klagenfurt am Wörthersee erkunden. ■

Jetzt informieren und buchen bei:

Tourismusinformation
Klagenfurt am Wörthersee
Telefon +43 463 287463-0
Web www.visitklagenfurt.at

Das Seepark Wörthersee Resort
Telefon +43 463 2044990
Web www.seeparkhotel.at

SAISONSTART im Lausitzer Seenland

Entdeckerwochenende am 25. und 26. April zeigt die schönsten Ziele im Lausitzer Seenland

Die Seenlandtage laden am 25. und 26. April 2020 zu abwechslungsreichen Entdeckertouren mit Bus, Fahrrad und zu Fuß im Lausitzer Seenland. Spannende Ziele und Führungen locken Einheimische und Gäste in die größte von Menschenhand geschaffene Wasserlandschaft Europas um sich selbst ein Bild davon zu machen, wie weit die Verwandlung vom Braunkohlerevier zum Urlaubsparadies bereits vorangeschritten ist. Einige der Ziele sind überraschend, andere den meisten bekannt. Alle Touren werden von erfahrenen Gästeführern begleitet, die Wissenswertes zur Entwicklung der Urlaubsregion vermitteln. „Mit den Entdeckertouren laden wir Einheimische dazu ein, ihre Heimat aus der Urlauberperspektive kennenzulernen“, so Kathrin Winkler, Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Lausitzer Seenland e.V.

Auf Busrundfahrt durch das Lausitzer Seenland

Am Samstag gibt es die Möglichkeit an vier ganztägigen Busrundfahrten durch das Lausitzer Seenland teilzunehmen. Die Touren führen zu neuen Seen, touristischen Attraktionen und echten Geheimtipps. Ziel der Tagesfahrten sind beispielsweise der Bärwalder See, der Findlingspark Nochten und die Confiiserie Felicitas, der Altdöbener See, der Schlosspark Altdöbern und das Kunstgussmuseum Lauchhammer, die Krabatmühle Schwarzkollm und die Energiefabrik Knappenrode sowie die Rosenstadt Forst (Lausitz) und die Doppelstadt Guben.

Das Lausitzer Seenland aktiv entdecken

Ob Radfahren oder Wandern – am Sonntag ist Bewegung angesagt. Geführte Touren bringen die Einheimischen und Gäste raus in die Natur und ans Wasser. Zwei Radtouren, drei Wanderungen und eine kombinierte Radtour und Wanderung werden am Sonntag angeboten. Eine 30 Kilometer lange Radtour führt ab Hoyerswerda zur Energiefabrik Knappenrode. Hier können sich die Teilnehmer bei einer exklusiven Führung ein eigenes Bild vom Stand der Baumaßnahmen machen, bevor die ehemalige Brikettfabrik im Juli neueröffnet wird. Die zweite 45 Kilometer lange Radtour bringt die Gäste ab Guben an fünf idyllische Naturseen. Insbesondere an Familien richtet sich die „4-Teiche-Tour“ ab Großkoschen, die auf neun Kilometern durch den erwachenden Frühlingwald um die Glassandteiche bis nach Hosena führt. Am Großräschener See werden zwei geführte Weinwanderungen angeboten. Unterwegs werden vier Großräschener Weine verkostet. Eine Tagestour führt in die Forster Umgebung. Mit dem Fahrrad geht es ab Forst (Lausitz) auf dem Oder-Neiße-Radweg entlang in Richtung Pusack. Zu Fuß wandern die Teilnehmer anschließend fünf Kilometer auf dem Rundwanderweg Märchenwald. Die Teilnahme an den Aktivtours ist kostenpflichtig. ■

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.seenlandtage.de



Die Energiefabrik Knappenrode ist ein Standort des Sächsischen Industriemuseums. Sie umfasst das Areal der stillgelegten und unter Denkmalschutz stehenden Brikettfabrik im ostsächsischen Knappenrode.

reise

Traumurlaub auf Mauritius

Foto: © LUXY GRAND CAUBE



Blick aus einer Junior Suite zum Strand



Die idyllische Anlage des LUX* GRAND GAUBE Resort & Villen am Indischen Ozean

LUX* GRAND GAUBE Resort & Villen

Die frische Art, die Insel Mauritius zu genießen

Inmitten üppiger tropischer Gärten ist LUX* GRAND GAUBE von hügeligen Buchten und einer ruhigen Lagune umgeben. Die Anlage verfügt über je zwei Sandstrände und Poolanlagen. Die Designerin Kelly Hoppen verwirklichte hier ihre zukunftsweisende Vision von zeitloser Eleganz im attraktiven Retro-Chic-Stil mit edlem Strandhaus-Wohnkomfort. Wir haben das Luxus Resort für Sie getestet, bestens beraten vom Reiseplaner SCHÖNE-REISEN. Wir waren begeistert!

Am Flughafen Port Lois atmen wir nach 11,5-stündigem Flug die warme und feuchte Tropenluft zum ersten Mal und sprudeln voller Vorfreude auf das von Lutz-Peter Schöne im Vorfeld besuchte und empfohlene Hotel auf Mauritius.

Das LUX* Grand Gaube erreichen wir nach einer Stunde Fahrt. Die Autofahrt verging durch die atemberaubende Landschaft wie im Flug. Grand Gaube liegt im Norden der exotischen Insel und ist auch in der Monsunzeit ein beliebtes Honeymoon-Ziel.

Das Hotel, das zur LUX* Hotels und Resorts-Gruppe gehört, besticht durch exzellenten Service und hohen Komfort.

Kaum hatten wir einen Fuß aus dem Auto gesetzt, waren wir überwältigt von der luxuriösen Anlage. Mit viel Liebe zum Detail und dem Auge von Designerin Kelly Hoppen für Stil wurde das Lux Grand Gaube komplett neu saniert und erstrahlt seit 2018 im neuen Retro-Chic.

Im eindrucksvollen Empfangsbereich wurden wir mit feuchten Handtüchern, welche nach einer Mischung aus Orange und Minze dufteten, und einem kühlen Getränk begrüßt. »

Fotos: © LUX* GRAND GAUBE

Traum in Grün: Die weiträumige Gartenanlage



LUX* GRAND GAUBE Resort & Villen

Kulinarische Vielfalt, Sport & Wellness

Das Luxus-Resort auf Mauritius bietet seinen Gästen eine kulinarische Weltreise in verschiedenen Restaurants. Hinzu kommen das Café LUX*, die French Kiss Bar, der Gin&Tonic 100 Club sowie das stylische Beach Rouge. Ein Urlaub kann schöner nicht sein – oder besser schmecken. Es warten Orte der Entspannung oder zum Energie tanken sowie ein umfangreiches Sport- und Wellnessangebot inklusive dem sensationellen LUX* Me Spa, Fitness, Tennisschule, Golf und Wassersport. Um die Gäste von ihrer Sonnenliege zu locken, werden zudem inspirierende Kurse und Experten-Workshops angeboten. Entspannender Komfort und Individualität, die Freude bereitet – das Beste von allem erwartet Sie im LUX* Grand Gaube.

» Die Anlage liegt direkt am Indischen Ozean, der durch die natürlich entstandene Barriere still in der Bucht ruht. Das Hotel ist doppelstöckig gebaut und bietet durch seine Weitläufigkeit genau die Privatsphäre, die man sich an diesem romantischen Ort wünscht. Alle Zimmer sind komfortabel eingerichtet. Ich kann nicht alles im Detail beschreiben, Sie sollten es selbst erleben. Unser Weg aus dem Hotelzimmer bis zum Wasser dauert 20 Sekunden, zum Eisstand 18 Sekunden, zu den Restaurants nur zwei bis vier Minuten. Alle Pools sind wunderbar gelegen. Wir waren jeden Morgen im Fitness-Studio sportlich aktiv, damit wir viel Appetit für die edle Auswahl an frisch zubereiteten Köstlichkeiten vom Frühstücksbuffet bekamen. Auch an die erfrischenden Drinks und Gespräche an der Bar bei Barkeeper Yasser, der uns im Laufe des Urlaubs zum Freund wurde, denken wir sehr gern zurück. Beim „Dinner for Two“, begleitet von Inselklängen und einem hervorragenden Service, wurde jedes Abendmenü zum erfreulichen Ereignis.

Das wundervoll gelegene Resort mit seinem vielfältigen Angebot erfüllt alle Wünsche, so dass wir, eigentlich neugierige Erkunder von Land und Leuten, zwei Touren ins Umland absagten, um mit Tom, unserem schon fast privatem Guide, entspannt mit dem Boot zum Picknick zu fahren.



Top Magazin Dresden/Ostsachsen-Verleger Roland Hess mit dem stets prächtig gelaunten Barkeeper Yasser



Wir können die Anlage nur empfehlen: Sehen Sie die Bilder an und stimmen Sie sich mit Lutz Peter Schöne zu den optimalen Reisedaten ab. Sie erwartet ein unvergesslicher Urlaub.

Haben Sie auch Lust auf Traumurlaub?

Mailen Sie an Lp.Schoene@schoene-reisen.de. Lutz-Peter Schöne ruft Sie dann gern zurück. Oder lassen Sie sich gut beraten im Reisebüro SCHÖNE-REISEN, 7 x in Dresden und Freital. Siehe www.schoene-reisen.de/reisebueroadressen

Fotos: © LUX* GRAND GAUBE



SCHÖNE-REISEN



Lutz-Peter Schöne, Geschäftsführer SCHÖNE-REISEN / Foto: Holm Helis

7x in Dresden und Freital

01097 Dresden, Hauptstraße 21
01187 Dresden, Nürnberger Ei
01219 Dresden, Wasaplatz
01239 Dresden, ProhlisZentrum
01307 Dresden, SP1 Center
01309 Dresden, SchillerGalerie
01705 Freital, Weißeritz-Park

Telefon-Hotline 0351 / 50143120
schoene-reisen.de





O S T S A C H S E N

magazin

DRESDEN



Blaue Stunden

MIT IHREM TOP MAGAZIN DRESDEN!

progressmedia Verlag und Werbeagentur GmbH
Antonstraße 2 · 01097 Dresden

Telefon 0351 89 69 09 01 · redaktion@top-magazin-dresden.de

www.top-magazin-dresden.de

Auszeit vom Alltag

Entspannte Tage im „Lieblichen Taubertal“



 **Bad Mergentheim**
Kurverwaltung

Bad Mergentheim – Eintauchen in eine neue Welt, loslassen vom Alltag, die eigene Seele erspüren und neue Kraft schöpfen für Zuhause: Mit Wohlfühl-, Aktiv- und Gesundheitserlebnissen für alle Sinne begeistert Bad Mergentheim, ca. 50 Kilometer südlich von Würzburg und mitten im Lieblichen Taubertal gelegen, als einer der großen deutschen Kurorte seine Gäste für einen wohltuenden Aktivurlaub. Berühmt geworden ist der Ort durch seine heilkräftigen Quellen, die auch heute noch sprudeln und jedes Jahr zehntausende Gäste in Süddeutschlands Gesundheitsstadt ziehen.

Umgeben von Weinhängen, blühenden Wiesen und Feldern, Panorama-Ausblicken und begleitet vom Plätschern der romantischen Tauber können Genussurlauber mit sich und der Natur ganz im Einklang sein. Im Kurpark und auf dem 140 Kilometer langen Wander-Wegenetz rund um Bad Mergentheim können nicht

nur Stressgeplagte den Alltag hinter sich lassen. Auch immer mehr Radfahrer entdecken Bad Mergentheim als ideale Urlaubsdestination: Der Ort liegt direkt am mehrfach prämierten Fünf-Sterne-Radweg „Liebliches Taubertal“ und bietet in nächster Umgebung insgesamt mehr als 2.000 Kilometer bestausgebauete Erlebnis-Radwanderwege – von einer eigenen Grünkern-Route bis hin zu Touren durch unberührte Seitentäler der Tauber und vorbei an historischen Burgen, Schlössern und Klöstern.

Neben seinen zahlreichen Attraktionen, wie Gradierpavillon, Rosengarten, Japangarten und Wasserspielen, ist der Kurpark auch häufig Schauplatz für bekannte Feste und Veranstaltungen wie das Kurparkfest mit Illumination, das Taubertäler Weindorf oder die regelmäßigen Auftritte des Kur- und Salonorchesters Hungarica.

Das „Bundschu“ in Bad Mergentheim ist Ihr sympathisches Hotel mit fränkischer Seele. Familie Bundschu und

ihre Mitarbeiter kümmern sich persönlich um alle Gäste, mit Ratschlägen für den geheimen Ausflugstipp oder den individuellen Wünschen im Restaurant. Die geschmackvolle und komfortable Ausstattung der Zimmer sorgt für einen Hauch Luxus. Im hoteleigenen Restaurant erleben Sie fränkische Lebensart pur. Stilvolles Ambiente und kulinarische Vielfalt kombiniert mit Heimatgenuss und Tradition. In der Bundschu-Küche bleiben keine Wünsche offen.

Auch das Thema Gesundheit wird hier großgeschrieben. Mit der neuen „Bundschu-Wellness“ bietet das Hotel ein umfangreiches Angebot zur Entspannung. Auf ca. 200 m² können Sie in der Finnischen Sauna oder beim Aufguss mit frischen Düften die Seele baumeln lassen. Oder nehmen Sie ein Sole-Dampfbad zum Durchatmen. Im Wellnessbereich optimal integriert, befindet sich ein „Wohlfühl“ Behandlungsraum. Erfahrene Therapeuten bieten Ihnen verschiedene Anwendungen zum Genießen.



© Kurverwaltung Bad Mergentheim



© Stadt Bad Mergentheim



bundschu
Hotel & Restaurant



INFOKASTEN

**Kurverwaltung
Bad Mergentheim GmbH**
Tel.: +49 (0)7931 96 50
info@kur-badmergentheim.de
www.bad-mergentheim.de

Ringhotel Bundschu
Tel.: +49 (0)7931 933 0
info@hotel-bundschu.de
www.hotel-bundschu.de

top



© Sv - stockadobe.com

Blaue Stunden

MIT IHREM
TOP MAGAZIN
DRESDEN!



100 Jahre Kurort Bad Schandau

Bad Schandau, Morgenstimmung, Foto: BSKT

Bad Schandau liegt inmitten des Elbsandsteingebirges mit seinen schroffen Felstürmen, tiefen Schluchten und romantischen Aussichten. Das eindrucksvolle Naturerlebnis lässt viele Gäste immer wieder kommen. Aber Kuren? Nicht jedem ist bekannt, dass Bad Schandau ein Kurort ist. Seit genau 100 Jahren trägt die Stadt den Titel „Bad“. Das Prädikat wurde Schandau am 8. Mai 1920 verliehen. Aber Kuren und Baden gehört viel länger zu diesem Ort. Wie kam es dazu?

Ein Sandstrand an der Elbe – die Anfänge der Stadt

Wo sich die Elbe elegant an den gewaltigen Abbrüchen der alten Steinbrüche von Postelwitz vorbei geschlängelt hat, mündet die kleine Kirnitzsch munter plätschernd in den großen Fluss. Der Besucher erblickt dort einen idyllischen Sandstrand. Die Ablagerungen des Gebirgsflusses schufen hier eine Sandaue. Es besteht die Meinung, der Name der Stadt wäre davon abgeleitet. Vielleicht nicht ganz zu unrecht, ließen sich doch an dieser Stelle kurz nach 1300 erste Siedler nieder.

Das „Rote Flößgen“ legte den Grundstein zur Kurstadt

Zu dieser Zeit ließ noch nichts den Aufstieg Schandaus zu einem angesagten Kurort erahnen. Es sollte bis 1730 dauern, dass der Geleitsmann und Floßschreiber Christian Gottfried Häntzschel eine eisen- und kupferhaltige Quelle, das *Rote Flößgen*, in der Kirnitzschaue unweit des Zentrums der Stadt einfassen ließ und ein Brunnenhaus erbaute. Von nun an als *Schandauer Gesundbrunnen* bezeichnet, wurde das Quellwasser ab 1750 auch zum Baden genutzt. So eröffnete 1799 der Brauhöfer und Kaufmann Samuel Gottfried Hering ein erstes Badehaus mit acht Bade-

zimmern. Das erhitzte Quellwasser wurde mittels hölzerner Röhren in neun Wannen geleitet. Doch der Betrieb war trotz aller Bemühungen nicht erfolgreich. Dennoch suchten bekannte Persönlichkeiten wie der Dichter Carl Theodor Körner die Heilwirkung des Wassers.

Aufstieg zum angesagten Kurort

Ab etwa 1876 trat die Persönlichkeit des Unternehmers und Hoteliers Rudolf Sendig in Erscheinung. Dieser veranlasste mehrere Neubauten von Pensionsvillen im Stadtgebiet und legte den Kurpark im Kirnitzschtal an. Vielleicht kam es deshalb in Mode, auf der Rückreise von den großen böhmischen Bädern wie Karlsbad und Marienbad zur Nachkur in Schandau zu verweilen. Die Stadt wurde attraktiver und nach Erweiterung der Badanstalt 1881 florierte der Betrieb. Nach 1900 entstanden Bauwerke wie der Personenaufzug oder die Ostrauer Villenkolonie, denen auch jetzt noch ein unverwechselbarer Charme inne liegt. Ein Spaziergang oberhalb von Schandau kann davon überzeugen. Die Stadtväter von heute haben Ende 2018 diesem Erbe einen gebührenden Rahmen gegeben und den Ostrauer



Kräuterstempelmassage, Foto: BSKT



Ostrauer Aufzug, Foto: Museum Bad Schandau

Ring zur Kurpromenade ausgebaut. Neben Bewegungsstationen und einem Kletterspielplatz für Kinder ist der Höhepunkt eine 15 Meter lange Aussichtsplattform, der Skywalk.

Der Titel „Bad“ schafft neue Impulse

Doch zurück zur Geschichte. Der erste Weltkrieg brachte auch in Schandau eine Zäsur mit sich, was nicht zuletzt die unternehmerischen Aktivitäten erschwerte. So mag die Verleihung des Titels

Bad 1920 für das Selbstbewusstsein der Stadt und seiner Bürger wohlthuend gewesen sein. Die Auszeichnung wurde aufgrund der klimatisch günstigen Lage und waldreichen Gegend verliehen. Die Stadt investierte daraufhin und ließ 1922 die Heilquelle im Kirnitzschtal neu fassen. Die alte Brunnen- und Wandelhalle wurde umgebaut und der Dresdner Künstler Sascha Schneider fertigte ein monumentales Glasmosaik an, das heute noch erhalten ist. Die Wirkung ließ nicht lange auf sich warten. 1930 zählte Schandau mit 30.000 Gästen mehr Besucher als das berühmte Staatsbad Bad Elster und es ging erfolgreich weiter.

Zertifizierung als Kneipp-Kurort

Im Jahr 1936 erhielt die Stadt das Prädikat als Kneipp-Kurort. Das Kneippsche Wirkprinzip setzt auf die fünf Säulen vitales Wasser, natürliche Heilpflanzen, gesunde Ernährung, harmonische Lebensordnung und aktive Bewegung. Die heilklimatisch günstige Lage Bad Schandaus und die Möglichkeiten zu naturnahen Aktivitäten sind bis heute entscheidend für den Erholungswert des Aufenthaltes. Im Stadtgebiet finden Gäste öffentliche Anlagen wie ein Tretbecken im Kurpark, zwölf ausgewiesene Kurortterrainwege und einen Barfußweg. Auch ein Besuch in der Toskana Therme entspricht dem ganzheitlichen Ansatz.

Bad Schandau verfügt sogar über einen Kneipp-Verein, der das Interesse an der Kneippschen Heilmethode vertritt. Ganz in diesem Sinne wird in Schandau auch in die Zukunft gedacht. Es existiert die Idee der Realisierung eines World Live Centers, eine Art Entertainmentcenter für Gesundheitsprävention. Es bleibt also spannend.

»



Königspark 1890, Foto: Museum Bad Schandau



Botanischer Garten Bad Schandau, Foto: BSKT

Entwicklung als Kurstadt

Nun ein letzter Blick zurück auf die Etablierung der Kurstadt Bad Schandau. Diese hielt auch nach 1945 an, obwohl vorerst ursprüngliche Kurbauwerke als Auffanglager oder Hilfskrankenhaus dienten. Ab 1949 setzte der Kurbetrieb wieder ein und seit 1962 gehörte das Bad zum staatlichen Gesundheitswesen. Dies bescherte der Stadt ganzjährig Kurgäste. Mit der politischen Wende 1990 ging das Kurhaus zunächst an die Kommune und dann 1991 an einen privaten Investor, der nach Um- und Neubaumaßnahmen 1993 die Kirnitzschtal-Klinik eröffnete. Im Jahr 1994 zog die Falkenstein-Klinik nach. Der Neubau auf der Ostrauer Scheibe liegt in direkter Sichtachse zur gewaltigen Schrammsteinkette mit dem Falkenstein.

100 Jahre Bad und immer noch beliebt

So steckt hinter dem 100-jährigen Jubiläum weit mehr als die Entwicklung Schandaus zum Erholungsort. Dahinter verbirgt sich die Geschichte einer Stadt, die von einer inspirierenden Landschaft umgeben ist. Es ist die Natur, die erholen und entspannen lässt, deren weite Ausblicke und Schönheit der bizarren Felsenwelt dem Betrachter Zufriedenheit und Ruhe schenken. Vielleicht sind die zeitlosen Momente beim Wandern, Radfahren oder Klettern der Schlüssel für die ungebrochene Anziehungskraft. So sind das Elbsandsteingebirge und Bad Schandau immer einen Ausflug wert – auch 2020.

HO■

www.bad-schandau.de



Yogawandern, Foto: Frank Höppner



Landschaft - Schrammsteingratweg, Foto: BSKT/ Romy Schuster

Glück und Gesundheit im Doppelpack



Hotel Elbresidenz an der Therme Bad Schandau

Direkt am Ufer der Elbe umringt von der eindrucksvollen Naturkulisse des Elbsandsteingebirges liegt das imposante Hotel Elbresidenz an der Therme Bad Schandau. Die Perle der Sächsischen Schweiz befindet sich zwischen den Kulturzentren Dresden und Prag. Mit seinen komfortablen Zimmern und Suiten, einem erstklassigen kulinarischen Angebot und der großzügigen Wellnessabteilung garantiert das Fünf-Sterne-Haus Gastlichkeit auf höchstem Niveau für einen Aufenthalt zwischen Heilung und Entspannung. www.elbresidenz-bad-schandau.net



Toskana Therme Bad Schandau

Grandios ist die Sächsische Schweiz da, wo sich zerklüftete Felsen über die Elbe erheben. Wanderer, Kletterer und Radler lieben das Abenteuer Elbsandsteingebirge – und sie lieben das Relaxabenteuer in der Toskana Therme Bad Schandau. Beim Rundgang fängt spätestens im „Liquid Sound Tempel“ das Staunen an: coole Unterwassermusik für die Ohren, bewegte Kuppelprojektion für die Augen. Farbige Licht in allen Becken, in der Sauna die zünftige Sächsische Badestube und am Außenbecken die geisterhafte „Sprühnebelprojektion“. Der Wind am Elbufer verändert die Bilder, der Wind wird zum Videokünstler. www.toskana-therme.de

Fotos: Bernhard Strauss, Frank Hoehler



TOSKANA THERME BAD SCHANDAU

Samt und Seide

Aroma Rituale – „Spa Find“

- Meersalz-Kokos-Ganzkörperpeeling mit anschließender Ganzkörperstreichmassage.
- Geschmeidig weiche Haut durch die Kraft der Mineralien.

natürliches „Spa Find“

- Ganzkörperpeeling mit Kokosnussöl und Salz aus dem Toten Meer
- anschließende Ganzkörperstreichmassage mit einer samtigen Lotion

45 min – ab 65 €

T 035022 54610 | badschandau@toskana-therme.com | www.toskana-therme.de
Toskana Therme Bad Schandau | Rudolf-Sendig-Str. 8a | 01814 Bad Schandau

Firmierung: Toskana Therme Bad Schandau GmbH | Rudolf-Gröschner-Str. 11 | 99518 Bad Sulza



HOTEL AN DER THERME ELBRESIDENZ BAD SCHANDAU ★★★★★

Kleine Auszeit

- 2 Übernachtungen mit täglichem Genießer-Frühstück
- Willkommensgruß, Leihbademantel und Hotelslipper
- 2 exquisite 3-Gänge-Dinner oder Buffets im Restaurant Elbterrasse
- 1 lockernde Rückenmassage (20 min)
- Zeitloses Verweilen im hoteleigenen Aurorabad mit Saunalandschaft
- Elbresidenz-Bonus: unbegrenzter Eintritt in die 200 m entfernte Toskana Therme mit Liquid Sound und Saunawelt

Doppelzimmer ab 268 € pro Person und Aufenthalt
Einzelzimmer ab 329 € pro Person und Aufenthalt

Das Arrangement ist auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchbar.
Wellnesstermine bitte vor Anreise buchen.

T 035022 919700 | reservierung@elbresidenz-bad-schandau.net | www.elbresidenz-bad-schandau.net
Hotel Elbresidenz an der Therme Bad Schandau | Markt 1-11 | 01814 Bad Schandau

Firmierung: Hotel Elbresidenz an der Therme GmbH | Rudolf-Gröschner-Str. 11 | 99518 Bad Sulza

charity:

Vorkämpfer gegen den Krebs



INSTITUT
INTERNATIONAL
DE CANCEROLOGIE
DE PARIS

Charte de Paris contre le cancer
Lundi 3 février 2020

CHATEAU DE VERSAILLES

UNESCO

Auf kaum einem medizinischen Feld wurden in den vergangenen Jahren so große Fortschritte erzielt wie in der Onkologie. Einer der wesentlichen Innovatoren im Fachgebiet ist der französische Arzt **Prof. David Khayat**, der seit 1990 die Abteilung für medizinische Onkologie am Krankenhaus Pitié-Salpêtrière in Paris leitet. Zudem ist er Professor für Onkologie an der Universität Pierre und Marie Curie sowie am MD Anderson Cancer Center in Houston, Texas.

Jährlich veranstaltet Prof. Khayat die Benefizveranstaltung „Soirée de la Charte de Paris contre le cancer“ zugunsten des Kampfs gegen den Krebs im Schloss Versailles, zu deren 20. Auflage im Februar auch das Top Magazin Dresden/Ost-sachsen eingeladen wurde. Wir berichten in der Rubrik Events in diesem Magazin ausführlich über den glamourösen Abend. Sehr haben wir uns darüber gefreut, dass Prof. Khayat in diesem Zusammenhang die Zeit gefunden hat, unsere Fragen zum aktuellen Forschungsstand und dem rasanten Fortschritt in den letzten Jahrzehnten zu beantworten.

Top: Sie sind seit über 30 Jahren im Kampf gegen den Krebs aktiv. In dieser Zeit haben sich Krebsforschung und -therapie rapide entwickelt. Wie war der Status Quo, als Sie angefangen haben?

Prof. David Khayat: In der Tat waren die Errungenschaften der letzten 40 bis 50 Jahre auf dem Gebiet der Krebstherapie von enormer Bedeutung. Als ich Ende der siebziger Jahre meine Karriere in der medizinischen Onkologie begann, wussten wir fast nichts über Krebs. Wir hatten keine Ahnung von dem Mechanismus, durch den normale Zellen bösartig werden können, und auch nicht von den möglichen Aktivitäten irgendeiner Art von Behandlung. Zu dieser Zeit waren die Operationen sehr umfangreich und führten zu schweren Verstümmelungen. Die Strahlentherapie war nicht effizient und nicht kontrollierbar wie heute, und leider wurden viele normale Organe vollständig verbrannt, weil die Bestrahlungsfelder nicht genau definiert waren. Als wir zur systemischen Behandlung kamen, hatten wir nur vier oder fünf Krebsmedikamente, die alle sehr aggressiv und wenig aktiv waren.

Top: Sie sind seit 1990 Leiter der Abteilung für medizinische Onkologie am Krankenhaus Pitié-Salpêtrière. Was sind wichtige Entwicklungen in der Onkologie, bei denen Sie beteiligt waren?

Prof. David Khayat: Es wurden mehrere Fortschritte erzielt: Die Chirurgie ist viel konservativer geworden und respektiert die Ästhetik, die Funktionen und den Willen der Patienten. Die Bestrahlung hat dank der Entwicklung der Computerwissenschaften eine bessere Ballistik, die zu einer effizienteren und weniger toxischen Bestrahlung führte. Schließlich hat die Entwicklung neuer Medikamente, zum Beispiel in jüngster Zeit im Bereich der gezielten Therapien und der Immuntherapie, die Ergebnisse unserer Krebspatienten völlig verändert.

Top: Welche Rolle spielte die genaue Definition der medizinischen Onkologie?

Prof. David Khayat: Eine große. Davor wurde der Krebspatient in der Regel in der so genannten „organspezifischen Abteilung“ behandelt. Damit meine ich, dass Brustkrebs von einem Gynäkologen, Lungenkrebs von einem Pneumologen und Magenkrebs von einem Gastroenterologen behandelt wurde. Aber diese Fachärzte waren sich, abgesehen von einigen seltenen Fällen, der letzten Entwicklungen im Bereich der Medizinischen Onkologie nicht wirklich bewusst. Wir haben das Fachgebiet der Medizinischen Onkologie Ende der 1980er

Jahre gegründet. Von diesem Zeitpunkt an wurde die große Mehrheit der Krebspatienten von echten Krebspezialisten behandelt. Kurz nach dem Jahrtausendwechsel begannen wir, an einer besseren Anerkennung der Persönlichkeit der Patienten zu arbeiten, an deren Teilnahme an den wichtigsten Entscheidungen über ihre Gesundheit und ihr Leben sowie an der Möglichkeit, dass sie auch nach einer Krebsbehandlung weiterhin ein normales Leben führen können.

Top: Sehen Sie Unterschiede in der Onkologie zwischen Deutschland und Frankreich? Inwieweit kann man voneinander lernen?

Prof. David Khayat: Es ist schwierig, den Unterschied zwischen Deutschland und Frankreich zu erklären, da ich nicht sehr viel darüber weiß, was in Deutschland vor sich geht. Wir lernen voneinander seit den Anfängen der Onkologie, und die Kommunikation zwischen allen Onkologen der Welt sowohl im Bereich der Forschung als auch im Bereich der medizinischen Behandlungen ist völlig flüssig und massiv wichtig.

Top: Im Oktober 2014 veröffentlichten Sie ein Buch mit dem Titel „Prévenir le cancer, ça dépend aussi de vous!“ (Krebsvorbeugung, es hängt auch von Ihnen ab!). Inwieweit kann man durch sein eigenes Handeln vorbeugen, dass man keinen Krebs bekommt? Welche Rolle spielt die Ernährung dabei?

Prof. David Khayat: Jeder kann versuchen, das Krebsrisiko durch sehr einfache Verhaltensweisen zu verringern: Kontrolle der Ernährung, des Gewichts, körperliche Übungen, der Versuch, mit dem Rauchen aufzuhören und Alkohol sehr mäßig zu trinken, vermeiden, dass die Kinder in den heißesten Stunden der Sonne ausgesetzt sind. Die Ernährung ist für etwa 20 Prozent aller Krebserkrankungen verantwortlich. Daher ist es wichtig, sich um eine bessere Ernährung zu bemühen.

Top: Warum kann der Kampf gegen den Krebs nur gewonnen werden, wenn Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Patienten partnerschaftlich zusammenarbeiten?

Prof. David Khayat: In der Tat kann man nicht daran denken, gegen den Krebs zu gewinnen, wenn wir keine unbesiegbare Allianz zwischen Politik, Wirtschaftsakteuren, Wissenschaftlern, Ärzten und Patienten bilden. Wir müssen eine Partnerschaft aufbauen, die uns stark genug macht, um diese komplexe Krankheit zu bekämpfen und zu besiegen.

Top: Was bedeutet Ihnen die „Soirée de la Charte de Paris contre le cancer“ heute? Inwieweit hat sich die Veranstaltung im Laufe der Jahre geändert?

Prof. David Khayat: Es bedeutet mit sehr viel, weil die Veranstaltung neben den finanziellen Hilfen für den Kampf gegen den Krebs auch eine starke Symbolkraft hat. Immerhin feiern wir mit der Veranstaltung seit zwanzig Jahren jedes Jahr den Jahrestag der Unterzeichnung der Charta von Paris, einer Charta, die die Verpflichtungen der Unterzeichner bei der Entwicklung einer nationalen Politik gegen den Krebs impliziert.

■ Interview PD



Marco Rumpf, Vorstand DRH Stiftung Kinderhilfe



Monika Uhlmann, Vorstand DRH Stiftung Kinderhilfe

Einsatz für das Wohl junger Menschen in unserer Region

In der Winterausgabe berichteten wir unter der Headline „Helfer, Mittler und Anstifter“ über das soziale Engagement, die Intention für die ehrenamtliche Tätigkeit und die Ziele der DRH Stiftung Kinderhilfe. Gern greifen wir dieses Thema aus aktuellem Anlass nochmals auf.

Die Mittel zur Förderung der zahlreichen Stiftungsprojekte werden durch hohen persönlichen Einsatz auf ganz unterschiedlichen Wegen „zusammengetragen“. So flossen der Stiftung im vergangenen Jahr neben den zahlreichen unterjährigen Spenden hälftig die Einnahmen der caritativen Versteigerung beim Dresdener Golfball zu. Auch die durch die Stiftung selbst ins Leben gerufene und inzwischen schon traditionelle SPENDEN-STERN-Aktion zur Weihnachtszeit gemeinsam mit dem Hotel First Inn in Zwickau und dem Kempinski Taschenbergpalais in Dresden brachte erneut ein erfreuliches Ergebnis ein. Was passiert aber nun konkret mit diesen Spendeneinnahmen? Top Magazin ist dieser Frage nachgegangen und ist dabei auf zahlreiche Projekte der Stiftung gestoßen. Über zwei davon soll beispielhaft berichtet werden.

Gruppenraum der Kinderarche Sachsen e. V.

Der integrative Wohnbereich „Wach'sche Villa“ des Vereins Kinderarche Sachsen e.V. in Radebeul bietet bis zu sieben

Mädchen und vier minderjährigen Müttern mit ihren Babys ein Zuhause auf Zeit. Diese jungen Menschen dürfen nicht mehr im elterlichen Haushalt wohnen, weil sie dort dauerhaft Vernachlässigung, Bildungsarmut, körperliche Übergriffe und zum Teil auch Gewalt erleben mussten. Die Mädchen und jungen Frauen werden durch fünf sozialpädagogische Fachkräfte intensiv begleitet und erfahren hier endlich emotionale Unterstützung und Zuwendung auf ihrem Weg in die Selbstständigkeit und zu einem eigenen, gelingenden Familienleben. Neben der individuellen Betreuung hilft dabei auch ein Umfeld, in dem positive Lebens- und Entwicklungsbedingungen gegeben sind. Die Bewohnerinnen leben in hell und freundlich gestalteten Einzelzimmern. Im Gemeinschaftsbereich treffen sich die jungen Frauen mit den Kindern regelmäßig, um gemeinsame Zeit zu verbringen, sich auszutauschen und Spiele zu spielen. Allerdings waren viele Möbel dieses Wohnbereichs bereits in die Jahre gekommen und in verbesserungswürdigem Zustand.



Lutz Hering, Vorstand DRH Stiftung Kinderhilfe

Dank der finanziellen Unterstützung durch die DRH Stiftung Kinderhilfe konnte der Gruppenraum komplett renoviert sowie neue Möbel, ein großes bequemes Sofa sowie altersgerechte Spiel- und Beschäftigungselemente für die Kleinsten angeschafft werden.

Die Finanzierung des neuen Gruppenraumes wurde erst durch die Spendeneinnahmen beim Dresdner Golfball möglich. Dafür danken die Verantwortlichen des Vereins Kinderarche Sachsen e.V. im Namen der Mädchen, Mütter und ihrer Babys den Initiatoren aufs Herzlichste.

Konkrete Jugendsportförderung

Stellvertretend für viele andere soll noch ein weiteres Projekt, das der DRH Stiftung Kinderhilfe Ende des letzten Jahres sehr



Die Förderung einer 14-jährigen Eisschnellläuferin ist eines von vielen konkreten Projekten der DRH Stiftung Kinderhilfe

am Herzen lag, vorgestellt werden: die Förderung eines jugendlichen Leistungssportlers im Wintersport. Ein 14-jähriges Mädchen aus Sachsen trainiert seit Dezember 2015 als Eisschnellläuferin in einem sächsischen Eisschnelllauf-Verein und hat sich durch Beharrlichkeit, Zielstrebigkeit, Fleiß und Willensstärke zu einer der besten Läuferinnen ihrer Altersklasse im Lande entwickelt.

Der Familie – eine alleinerziehende, derzeit arbeitsuchende Mutter sowie zwei Kinder im Teenageralter – ist es trotz widriger Umstände in den zurückliegenden Jahren gelungen, in jeder Wettkampfsaison den finanziellen Kraftakt zu bewältigen und die benötigten Trainingsmaterialien und Kosten aufzubringen.

Der Trainingsplan für die Nachwuchssportler beinhaltet unter anderem ab dem Frühjahr das Radtraining mit einem Straßenrennrad. Die trainingsmethodische Wichtigkeit von Rennradtraining im Eisschnelllauf wird immer höher. Sportliche Erfolge anderer Nationen im Eisschnelllauf belegen dies eindrucksvoll. Das Training mit dem Rad findet größtenteils in einer Trainingsgruppe statt. Hier fahren die Sportler mit ihren Rädern auf hohe Geschwindigkeiten von bis zu 30 km/h schnell. Die Qualität des Trainingsmaterials ist daher äußerst wichtig für die Belastbarkeit und Dauer der Nutzung.

Ein solches Rennrad zu finanzieren, war der Mutter leider nicht möglich. Daher hat die DRH Stiftung Kinderhilfe die erforderlichen Mittel hierfür aufgebracht. Die Stiftung wünschte der jungen Sportlerin für ihr weiteres Training und die Entwicklung ihrer sportlichen Karriere bei der Spendenübergabe viel Erfolg und alles erdenklich Gute!

Dank der zahlreichen großzügigen Spenden der letztjährigen SPENDENSTERN-Aktion war es möglich, dieses und noch viele andere Projekte zu Gunsten sozial benachteiligter Kinder und Jugendlicher in Sachsen zu finanzieren.



Direkte Hilfe seit 2007

Insgesamt mehr als 300 Projekte konnten durch unbürokratische Direkthilfe begleitet und gefördert werden. Um all dies zu ermöglichen, wurden seit Aufnahme der Stiftungstätigkeit im Jahr 2007 mehr als 300.000 € Spendengelder eingeworben. Dabei wird garantiert, dass jeder Euro dort ankommt, wo Hilfe dringend erforderlich ist.

Top Magazin Dresden ist überzeugt, dass die DRH Stiftung Kinderhilfe auch in Zukunft nicht nachlassen wird, sich für das Wohl junger Menschen in unserer Region einzusetzen und das gemeinsame Engagement mit sozialen Einrichtungen und Trägerschaften zielgerichtet fortzuführen. Dabei ist Hilfe von außen stets sehr willkommen. ■

Werden auch Sie Wegbegleiter und Unterstützer

Spendenkonto der
DRH STIFTUNG KINDERHILFE
Sparkasse Zwickau
IBAN: DE78 8705 5000 2242 0259 99
BIC: WELADED1ZWI
www.drh-stiftung.de



52
SOZIALE
PROJEKTE

Direkte Hilfe für Bedürftige: INVESTWERK24 stellte zum 4. Weihnachtessen für Obdachlose und Bedürftige in der BallsportArena 200 Schlafsäcke zur Verfügung.

Ein Plätzchen im Warmen

Im Rahmen der 52 sozialen Projekte stellte das Unternehmen INVESTWERK24 beim vierten Weihnachtessen für Obdachlose und Bedürftige in der BallsportArena 200 Schlafsäcke zur Verfügung.

Gewiss, es ist kein Thema, das das Stadtbild Dresdens beherrscht. Tatsächlich sind die Zahlen von Fällen von Wohnungs- und Obdachlosigkeit in Vergleich zu anderen

Auch Country-Star Linda Feller (rechts) war vor Ort und sang für den guten Zweck



Großstädten relativ gering. Sozialbürgermeisterin Kristin Kaufmann (Linke) spricht im Interview mit der Sächsischen Zeitung von 289 Wohnungslosen im Dezember 2018. Diakonie und Treberhilfe gehen von etwa 800 bis 1.000 Menschen aus, die von Wohnungs- oder Obdachlosigkeit betroffen sind. An diesen Zahlen sieht man, das Thema gilt es auch in der sächsischen Landeshauptstadt nicht zu vernachlässigen. Denn die Gefahr besteht ja auch darin, dass den meisten Dresdnerinnen und Dresdnern das Problem kaum bewusst ist, wenn sie Betroffene so selten sehen. Umso wichtiger ist die Arbeit von Initiativen wie der Heilsarmee, der Tafel, der Diakonie, der Treberhilfe oder auch von den Nachtcafés der Kirchen. Auch die Stadt stellt Übergangswohnheime und Notschlafplätze zur Verfügung. Denn hinter jedem Betroffenen steckt ein Einzelschicksal.

Ein Tag, der Hoffnung spendet

Ein kleiner Hoffnungsschimmer und eine Pause vom alltäglichen Kampf auf der Straße ist das Weihnachtessen für Dresd-



Etwa 500 Menschen kamen in gemütlicher Atmosphäre zusammen, um gemeinsam eine vorweihnachtliche Mahlzeit zu genießen.

ner Obdachlose und Bedürftige, das am 10. Dezember 2019 bereits zum vierten Mal in der BallsportArena Dresden stattfand. Hinter der Aktion steckt der Verein Dresdner Bürger helfen Dresdner Obdachlosen und Bedürftigen e.V., der auch eine Begegnungsstätte an der Wiener Straße betreibt. Dort können die Menschen kostenlos frühstücken und mittagessen. Auch Duschen und eine Sammelstelle für Kleiderspenden stehen bereit. Bis zu 500 Menschen, darunter auch viele Kinder, kamen in gemütlicher Atmosphäre zusammen, um gemeinsam eine vorweihnachtliche Mahlzeit zu genießen. Serviert wurden Stollen und Gänsekeule von den Handballern des HC Elbflorenz Dresden. Für gute Laune sorgte unter anderem Country-Queen Linda Feller, die es sich nicht nehmen ließ, für den guten Zweck zu singen. Zudem spendeten zahlreiche Dresdner Unternehmen und auch Privatpersonen warme Kleidung für die Winterzeit und Spielzeug für die Kinder.



René Irmer, Geschäftsführer der INVESTWERK24

Dringend benötigte Spende

Auch René Irmer, Geschäftsführer der INVESTWERK24, reihte sich in die Spenderliste ein. Mit seinem Unternehmen spendete er 200 Thermo-Schlafsäcke, die dafür ausgelegt sind, dass man im Notfall auch im Winter unter freiem Himmel schlafen kann, die dabei aber trotzdem noch leicht genug sind, um sie im Gepäck zu verstauen. „Als uns das Top Magazin Dresden/Ostsachsen anfragte, ob wir uns im Rahmen der Aktion 52 Soziale Projekte bei dem Weihnachtsessen beteiligen wollten, mussten wir nicht lange überlegen“, sagt René Irmer. „Ich den-

ke, mit den Schlafsäcken haben wir eine Möglichkeit gefunden, die den Betroffenen nachhaltig von Nutzen ist. Das kam wirklich gut an.“ Beeindruckt zeigte sich der Unternehmer generell von der positiven Stimmung bei der Veranstaltung, aber auch von den vielen Einzelschicksalen: „Es ist wichtig, dass man sich immer wieder vor Augen führt, dass Obdachlosigkeit keine Entscheidung ist, sondern die unverschuldete Konsequenz von Schicksalsschlägen.“

Die richtige Investition

Die Firma INVESTWERK24 ist eine Weiterentwicklung der Investment Kreusch-Gruppe. „Wir wollen Möglichkeiten bieten, dass die Kunden in sich selbst investieren können“, erklärt Geschäftsführer René Irmer. „Dabei bieten wir sowohl Mobilien, also etwa historische, hochwertige Fahrzeuge, als auch Immobilien an. Auch Kunden ohne große Rücklagen finden bei uns das passende Investment“. Das Hauptaugenmerk liegt dabei auf dem breiten Immobilien-Portfolio.

Dabei profitiert das Unternehmen von der Expertise, dem Netzwerk und den Erfahrungen der gesamten Kreusch-Gruppe, die seit drei Jahrzehnten mit Investment-Immobilien handelt. Soziales Engagement wie das Bereitstellen der Schlafsäcke beim Weihnachtsessen wird im Firmenverbund ohnehin großgeschrieben. Schließlich wird im Rahmen der Kreusch-Stiftung, die es nun schon über 10 Jahre gibt, dort geholfen wo es nötig ist. ■

Weitere Informationen unter: www.kreusch-stiftung.de



gesund & schön:

Ihre Gesundheit im Blick

Neues Makulazentrum eröffnet!

Dank einer räumlichen Erweiterung der zentralen Praxis in der Innenstadt hat das AugenCentrum Dresden ab sofort ein eigenes Makulazentrum für Erkrankungen der Netzhaut geschaffen. Davon profitieren vor allem Patienten, die an einer behandlungsbedürftigen chronischen Netzhauterkrankung wie beispielsweise der Altersbedingten Makula-Degeneration (AMD) oder dem diabetischen Makulaödem erkrankt sind. Im Interview erklären die beiden Fachärztinnen Dr. med. Maika Studer und Karolina Slugocka-Jeziak die Vorteile für die Patienten.

Top: Warum war die Erweiterung notwendig?

K. Slugocka-Jeziak: Wir wollten eine räumliche Situation schaffen, in der wir Makulaerkrankungen optimal behandeln können. Das ist mit dem Makulazentrum nun möglich, das als abgetrennter Bereich von der restlichen Praxis zudem wesentlich ruhiger ist. Nun können wir eine größere Anzahl Patienten bei gleichzeitiger Verkürzung der Wartezeit behandeln, wodurch der Therapieablauf auch deutlich flüssiger gestaltet wird.

Dr. med. M. Studer: Ein spezifisches Makulazentrum ist notwendig, da die Krankheiten durch die demographische Entwicklung immer häufiger vorkommen. Je älter die Menschen werden, desto mehr Patienten werden zukünftig eine Netzhautbehandlung in Anspruch nehmen müssen. Am häufigsten kommt in diesem Bereich die Altersbedingte Makula-Degeneration (AMD) vor. Sie ist eine der häufigsten Ursachen für einen fortschreitenden zentralen Sehverlust ab einem Alter > 60 Jahren.

Top: Wie wird eine Behandlungsbedürftigkeit festgestellt?

Dr. med. M. Studer: Zunächst durchlaufen die Patienten allgemeine diagnostische Schritte. Hierzu gehören beispielsweise der Sehschärfentest und die Augenhintergrunduntersuchung. Je nach Fragestellung können anschließend weitere spezifische Diagnostikgeräte zur Anwendung kommen.

K. Slugocka-Jeziak: Standardmäßig kommen dabei die Optische Kohärenztomographie und die Fluoreszenzangiographie zum Einsatz. Das sind Diagnostikverfahren, die es uns einerseits ermöglichen, festzustellen, ob überhaupt Therapiebedarf besteht. Andererseits geben uns die Testergebnisse Hinweise auf die Steuerung der Therapie. Denn die unterschiedlichen Formen der Netzhauterkrankungen verlangen auch unterschiedliche Behandlungsschemata.

Top: Wie ist der Ablauf der Therapie?

Dr. med. M. Studer: Es gibt die feuchte und die trockene AMD. Aktuell kann allerdings nur die feuchte AMD, bei der sich Flüssigkeit im Bereich der Makula ansammelt, mit der sogenannten intravitrealen Injektion behandelt werden. Dabei werden Antikörper oder Antikörperfragmente direkt in das Auge gespritzt, um die Erkrankung aufzuhalten beziehungsweise das Sehen zu verbessern. Dieser Eingriff erfolgt in unserem praxiseigenen OP-Bereich. Die Patienten können sofort wieder nach Hause gehen, dürfen aber nicht Auto fahren. Die meisten Patienten kommen mit



Dr. med. Maika Studer



Karolina Slugocka-Jeziak

einer Begleitperson, was empfehlenswert, aber nicht unbedingt notwendig ist.

Top: Wie oft müssen die Patienten mit einer feuchten AMD die Injektion wiederholen?

K. Slugocka-Jeziak: Die feuchte AMD ist eine chronische Erkrankung, weshalb die Injektionen in bestimmten Abständen wiederholt werden. Am Anfang sind das drei Spritzen im Abstand von vier Wochen. Danach gehen wir nach einem Schema vor, bei dem der Rhythmus individuell bestimmt wird und der Abstand zwischen den Injektionen sukzessive verlängert werden soll.

Top: Gibt es dennoch Möglichkeiten zum Umgang mit einer trockenen AMD?

Dr. med. M. Studer: Für Patienten mit einer trockenen AMD gibt es aktuell noch keine Therapiemöglichkeit. Vielversprechende Therapiemethoden befinden sich noch im Forschungsstatus. Wir empfehlen den betroffenen Patienten eine regelmäßige Selbstüberprüfung mit dem Amsler-Gitter-Test sowie augenärztliche Kontrollen, damit beim Auftreten einer Therapienotwendigkeit rechtzeitig reagiert werden kann. In bestimmten Fällen werden Nahrungsergänzungsmittel eingesetzt, die ein Fortschreiten der Erkrankung verlangsamen können. PD■

www.augencentrum-dresden.de



**AUGENCENTRUM
DRESDEN**

AUF EINEN BLICK

Grauer Star und Linse | Korrektur von Fehlsichtigkeiten
Linsenoperation mit dem Femtolaser | Augendiagnostik Sehschule |
Grüner Star | Makula- und Netzhaut
Gutachten und Atteste | Vorsorgeuntersuchungen

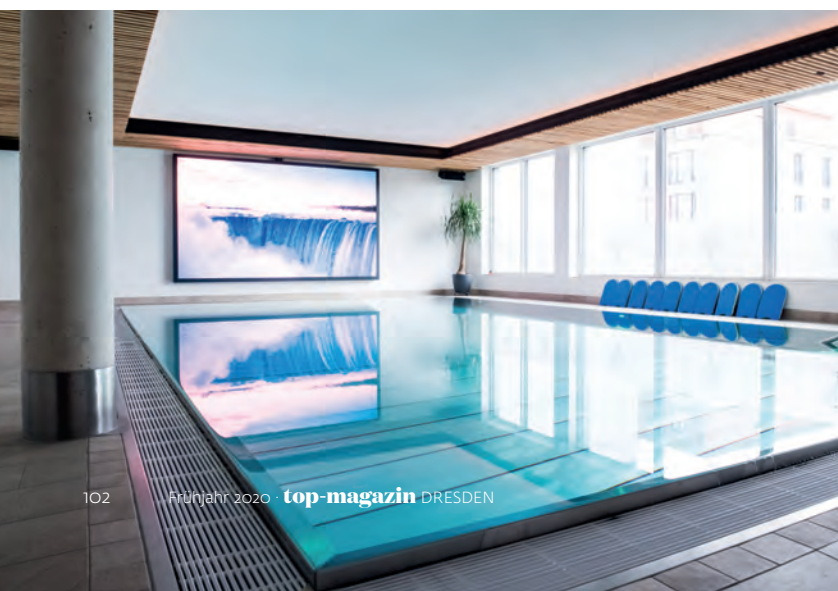


Ob Entspannungs-, Bewegungs- oder Ernährungstherapie: Wer etwas Gutes für seinen Körper tun möchte, bekommt im Therapeutischen Gesundheitszentrum alle Anwendungen, die nötig sind. Ein Konzept, das vor allem für die Unternehmen interessant ist, die auf der Suche nach Maßnahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements sind.



Alles für Ihre Gesundheit unter einem Dach

„Ihre Gesundheit ist uns wichtig“ – so heißt der Leitspruch des Therapeutischen Gesundheitszentrum an der Wiener Straße und dem dahinterstehenden Unternehmen PPS Medical Fitness. Und dieser Anspruch wird mehr als erfüllt. Initiator Jürgen Breitmayer hat eine Einrichtung geschaffen, die auf 2000 m² Angebote zusammenfasst, die in dieser Breite in Dresden ihresgleichen suchen. Die Grundstruktur des therapeutischen Angebots ist dabei auf drei Säulen aufgebaut: Entspannungs-, Bewegungs- und Ernährungstherapie. Kurse können aus allen drei Bereichen für alle Altersgruppen gebucht werden. Sie werden etwa von Sportwissenschaftlern, Physiotherapeuten oder Diätassistenten geleitet, wobei der Schwerpunkt auf der Erlebnisprävention liegt. Dabei kommen die Gäste des Hauses von medizinischen oder therapeutischen Zuweisern oder ganz einfach aus privater Initiative heraus.



Multifunktionales Haus

Wer das Therapeutische Gesundheitszentrum das erste Mal betritt, dürfte mit hoher Wahrscheinlichkeit beeindruckt sein. Eröffnet sich dem Betrachter doch ein moderner Komplex mit hochwertigen Materialien und einer angenehmen Atmosphäre, in der man sich direkt wohlfühlt. Grundsätzlich besteht das Objekt aus drei Gebäudeteilen. Im dreistöckigen Hauptgebäude, das ähnlich einem Atrium über einen zentralen Innenhof verfügt, befinden sich zahlreiche, technisch hervorragend ausgestattete Seminarräume, die dank des flexiblen Bestuhlungssystems in maximal einer halben Stunde etwa in ein Tanzstudio verwandelt werden können. „Es sind multifunktionale Räume, die sich für alle Arten von Veranstaltungen eignen, nicht nur für den Bereich Gesundheit“, erklärt Jürgen Breitmayer. Seminarleiter und Dozenten können in den



**IHR THERAPEUTISCHES
GESUNDHEITZENTRUM**



Mikro-Appartements direkt im Haus übernachten, so dass Kurse über ein ganzes Wochenende komfortabler möglich sind. Und auch Büros und potenzielle Behandlungsräume für Ärzte gibt es im Haupthaus. Zudem finden in einer Lehrküche Ernährungs- und Kochkurse statt. Das Ernährungsteam berät dabei zu Themen wie Vermeidung von Nährstoffmangel, Gewichtsreduktion, Säure-Basen-Haushalt, Darmpflege sowie zu nachhaltiger und saisonaler Ernährung. Direkt an den Haupttrakt schließt das Verbindungsgelände an, das sowohl den Empfang als auch eine öffentlich zugängliche Kantine enthält.

Hochmoderner Baukomplex

Der Komplex an sich ist bereits eine Sensation für sich, genügt er doch auch aus bautechnischer Sicht höchsten technologischen Ansprüchen. Dabei legte die Bauleitung Maßstäbe an die Gebäudesubstanz an, die sonst nur für Wohnhäuser gelten, denn realisiert wurde die Anlage nach dem Passivhaus-Prinzip. Das besonders umweltverträgliche und kostensparende Konzept verzichtet durch eine spezielle Lüftungstechnik und energieeffiziente Bauteile größtenteils auf herkömmliche Heizwärme und nutzt stattdessen die Körperwärme vorhandener Energiequellen wie der Körperwärme von Personen oder der einfallenden Sonnenwärme. Aufgrund des Betonskelettbbaus und einer Holzrahmenkonstruktion erreichen die Gebäude zudem einen sehr hohen Dämmwert. Vom Verkehrslärm der angrenzenden Wiener Straße ist innerhalb des Gebäudes jedenfalls nichts zu hören.

Saunalandschaft und Aqua-Anwendungen

Highlight und erste Anlaufstätte für viele Besucher ist sicher der dritte Gebäudeteil. Hier befinden sich zwei Schwimmbecken mit absenkbaren Hubböden, die z.B. für Babyschwimm- oder Seepferdchenkurse, Aqua-Spinning oder Bändertraining mit Gegenstrom-Düsen genutzt werden. Eine weitere Besonderheit ist die Unterwasser-Klangschalentherapie, bei der die Teilnehmer die Töne dank einer ausgeklügelten Soundinstallation tatsächlich unter der Wasseroberfläche wahrnehmen. Dank einer Ultrafiltrationsanlage mit einem Reinigungsgrad von 99,9% haben die Becken stets sauberes Wasser. Die Saunalandschaft verwöhnt mit einer Dampf-Sole-Sauna (für Atemwege), einer finnischen Sauna, einer Bio-Sauna mit hinterleuchteten Salzsteinen (gegen Hautkrankheiten), einer Infrarotkabine (für Wirbelsäule und gegen Burnout) und einer Schneesauna, die in Dresden absolut einzigartig ist!

Perfekt für Betriebliches Gesundheitsmanagement

Besonders attraktiv sind die Kursangebote des Therapeutischen Gesundheitszentrum für Unternehmen. Die Vorteile eines funktionierenden Betrieblichen Gesundheitsmanagements liegen schließlich auf der Hand. „Gesunde Mitarbeiter sind produktive Mitarbeiter“, bestätigt Jürgen Breitmayer, der die Effekte aus erster Hand kennt. „Ein benachbartes Ingenieur-Büro, das unsere Angebote nutzt, hat seinen Krankenstand beispielsweise rapide gesenkt.“ Mit den Anwendungen und Angeboten des Hauses gibt es zahlreiche Optionen, unter denen die Unternehmen diejenigen auswählen können, die am besten zur Firmenphilosophie passen. Damit die Mitarbeiter die Kurse auch in ihren Arbeitsrhythmus eintakten können, wurden verschiedene Zeitfenster geschaffen. Man kann morgens, mittags und abends vorbeikommen, um Sport zu machen, Entspannung zu suchen oder über seine Ernährungsgewohnheiten zu reflektieren.

Kultur trifft auf Gesundheit

Mit dem therapeutischen Gesundheitszentrum möchte Inhaber Jürgen Breitmayer auch an eine medizinische Tradition anknüpfen, die selbst vielen eingefleischten Dresdnern unbekannt ist. Mit dem Lahmann-Sanatorium am Weißen Hirsch und dem Bilz-Sanatorium in Radebeul gab es in der Region gleich zwei Kur- und Heilstätten, die wesentlich zur Entwicklung der Präventionsmedizin beigetragen haben. Vor dem Hintergrund, dass prominente Kulturschaffende in den Sanatorien des vergangenen Jahrhunderts Erholung und Heilung suchten, möchte Jürgen Breitmayer bei kommenden Veranstaltungen im Haus die Verbindung zwischen Kultur und Gesundheit stärken. Schließlich entwickelt sich ein gesunder Körper vor allem im Zusammenspiel mit einem inspirierten Geist und vice versa. Mit dem großen Saal, der im Alltag als Kantine genutzt wird, gibt es einen Raum, der nicht nur in Windeseile in eine Bühnensituation mit entsprechender Bestuhlung verwandelt werden kann. Der Raum ist zudem mit einer hochmodernen Lautsprecheranlage ausgestattet, die akustisch keine Wünsche offenlässt. PD■

PPS Medical Fitness GmbH

Wiener Str. 40

01069 Dresden

Telefon: 0351 89 99 39 00



MEGATREND GESUNDHEIT

Der uralte Traum des Menschen – so alt wie möglich zu werden
und immer mehr Lebenszeit bei bester Gesundheit zu erleben.

Entscheidend ist, was dabei rauskommt

Leise weckt mich meine Lieblingsmusik. Und noch bevor ich aufgestanden bin, analysiert meine Matratze meine nächtliche Schlafqualität. Sobald ich ganz wach bin, sendet sie via Bluetooth ein Signal in die Küche zur Kaffeemaschine. Natürlich kennt diese meinen Lieblingskaffee, der frisch gebrüht und genau zum richtigen Zeitpunkt auf mich wartet. Seitdem ich meine acht Stunden entspannt schlafe und mich sanft und ohne Zeitdruck wecken lasse, braucht mein Körper etwas mehr Zeit, um auf Touren zu kommen – und das gönne ich ihm. Noch im Halbschlaf bin ich vor dem Kaffeegenuss ins Bad getrottet. Dort hat die intelligente Toilette mein Morgengeschäft analysiert und wichtige Informationen über die Zusammensetzung und den Vitalstoffbedarf in meinem Körper zusammenge-

stellt. Sobald ich fertig bin, hat der WC-Sitz meinen Blutdruck gemessen. Die Toilette ist so etwas wie mein „Freund und Helfer“ geworden, sie verfügt über eine wärmende WC-Brille und hat nicht nur ein eingebautes Bidet, wodurch sich Feuchttücher erübrigen und der Toilettenpapierverbrauch auf ein Minimum reduziert wird, sie empfiehlt mir auch die passende Ernährung – exakt abgestimmt auf meinen Körper für diesen Tag. Außerdem sendet sie diese Daten automatisch, wenn sie nicht der Norm entsprechen, zu meinem Hausarzt und macht bei starken Unregelmäßigkeiten sogar selbstständig einen Termin für mich, der natürlich mit meinem Kalender abgestimmt ist. Arztbesuche haben sich seitdem unglaublich reduziert, denn ich werde gar nicht mehr krank. Meine speichelanalisierende Zahnbürste, die mir mit einem individuel-

len Unterhaltungsprogramm spielerisch sagt, wenn meine Zähne fertig geputzt sind, ergänzt meinen Bericht über meine aktuelle Tages-Vitalität. Wir Menschen verfügen heute jederzeit über Echtzeitdaten unseres Körperzustandes. Unser Verständnis von Lebensmitteln hat sich stark verändert: Neben nachhaltig produzierten, natürlichen Produkten ergänzen wir unsere Ernährung durch Medical Food. Bei Übergewicht wird automatisch ein Abstecher ins Fitnessstudio vereinbart, gleich mit passendem Programm, ganz individuell abgestimmt.

Nach meinem Kaffee setzt sich mein Smoothiemaker in Gang, denn ganz selbstständig wurden die passenden Lebensmittel beim nächstliegenden Händler online bestellt und in meine Wohnung geliefert – natürlich nur das, was in meinem

Kühlschrank fehlt. Sollte ich an diesem Tag unterwegs sein, bekomme ich entlang meiner Route leckere Restauranttipps mit Gerichten, die genau meinem Geschmack entsprechen.

Überhaupt ist es ein ganzheitlicher Kreislauf: Das WC erkennt in Echtzeit, was rein kommt und wieviel Wasser es zum Spülen benötigt. Damit kann die wertvolle Ressource Wasser geschont werden. Durch die parallele Info an den örtlichen Wasserversorger über die Zusammensetzung meines Abwassers, kann die Info über die Zusatzstoffe, Medikamente usw., dann direkt in der Aufbereitung umgesetzt werden. Unser Gesundheitsbewusstsein ist sensibilisiert, ohne dass wir uns mit ständigen Gedanken daran belasten.

Nachdem ich nun meinen Kaffee ausgeschlürft habe, fülle ich meine Wasserflasche und mache mich auf den Weg. Meine Flasche erkennt natürlich, ob ich genug trinke und wenn ich es vergessen habe, dann meldet sie sich bei mir.

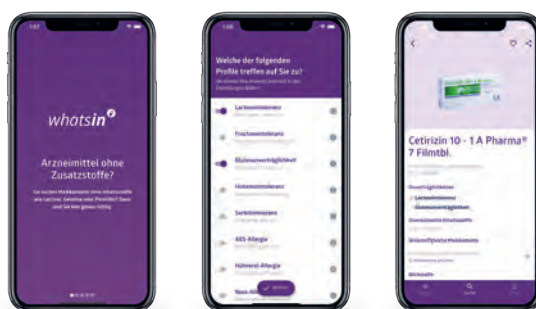
Ist das ein Idealzustand oder ein Alptraum? KI bestimmt unser Leben. Keine Möglichkeit der Selbstbestimmung mehr? Aber wenn wir ehrlich sind, hat uns das Lesen der vorausgegangenen Zeilen eher entspannt, als beängstigt, denn ich habe morgens richtig viel Zeit, meinen Kaffee zu genießen. Ich muss keine Gedanken mehr daran verschwenden, was ich denn am besten koche und wie ich es schaffe, diese Lebensmittel noch schnell einzukaufen. Ich muss weder „To-do-Listen“ schreiben noch meinen Tag strategisch planen. Ich bin ganz bei mir.

Sich selbst auf der Spur bleiben

Selftracking heißt die Technologie, mit deren Hilfe Leistungs- und Gesundheitswerte aufgezeigt und ausgewertet werden – zum Beispiel mit dem Handy, einer App, der Uhr oder einem Armband. So könnte vorausgesagt werden, ob ein Herzinfarkt bevorsteht.

Ein Megatrend kommt selten allein, so hat sich mit dem Einzug der Künstlichen Intelligenz (KI) ein neues Kapitel in der gesellschaftlichen Evolution aufgetan. Erstmals in der Geschichte der Menschheit hat sich die Beziehung zwischen Mensch und Maschine komplett verändert. Wir werden zunehmend abhängig von Technologie. Doch mitten in der Di-

gitalisierung kehrte das Sinnliche, das Anfassbare, das Konkrete und Sensible an die Macht zurück. Wir Menschen sind echte Überlebenskünstler. Letztendlich berührt uns nichts mehr wie unser Selbst. Dieser Trend steht stellvertretend für einen Wertewandel, in dem Optimierung nicht mehr Steigerung, sondern bewusste Balance bedeutet. Ein Beispiel ist die Achtsamkeitsbewegung, die nicht weltfremd oder spirituell ist, sondern die Rückeroberung der Selbstwirksamkeit bedeutet. So ist das oft, die wahren Zukunftstrends entwickeln sich als Gegenbewegung unserer menschlichen Krisen – Fortschritt braucht Weisheit. Diese Weisheit hat uns dazu bewegt, unser Massenkonsumverhalten zu verändern, lieber weniger kaufen, dafür werthaltige Dinge, mit einem hyggeligen Gefühl stundenlang mit netten Leuten irgendwo an einer langen Tafel sitzen und erzählen – das alles sind die Folgen aus unserm vorausgegangenen „Größer – Weiter – Besser – Mehr – Leben“.



Whatsin erfüllt den Wunsch nach Transparenz der Medikamente.

Mehr Leben

So entwickelt sich auch unsere Einstellung zu Gesundheit, mit der wir rückblickend früher Raubbau betrieben haben, völlig neu: Unser Bewusstsein dazu nimmt seit Jahren zu. Körperliches Wohlbefinden ist nicht mehr nur ein erstrebenswerter Zustand, sondern auch Lifestyle und Lebenssinn. Wir übernehmen immer mehr Verantwortung, informieren uns umfas-



Der Berliner Apotheker Maximilian Wilke entwickelte die App „Whatsin“.

send und wissen über viele Dinge Bescheid – vor allem mit Hilfe des Internets. Damit treten wir dem Gesundheitssystem in einer neuen Rolle gegenüber – selbstbewusst und auf Augenhöhe.

Obwohl unser Gesundheitssystem international als Vorzeigemodell galt, fremdet es nun heute durch unsere wachsende Selbstbestimmtheit, weil wir zunehmend eigenverantwortlich über die Gesundheit von Körper, Geist und Seele mitbestimmen.

Dies wird den Gesundheitsmarkt grundlegend verändern: Eine Arztpraxis ist dann kein „Reparaturbetrieb“ mehr, sondern hier wird individuelle, dynamische Lebensmedizin verabreicht, bei der es nicht mehr um Norm- und Durchschnittswerte geht, sondern um eine ganz individuelle Betrachtung jedes einzelnen Menschen. Gesundheit ist ein Megatrend – das äußert sich darin, dass gesundheitsorientierte

Themen alle Bereiche unseres Alltags durchdringen und unsere Gesellschaft verändern. Es entsteht ein ganzheitliches Gesundheitsdenken aus Ernährung, Sport und Achtsamkeit. Unser wachsendes Bedürfnis nach natürlichen Produkten, vor allem unbehandelten Lebensmitteln, reicht auch in die Medizin hinein. Eine breite Bevölkerungsschicht entscheidet sich immer häufiger für natürliche Heilverfahren. Alternative Medizin und Schulmedizin haben sich aufeinander zubewegt. So kommen immer mehr Ärzte, wie zum Beispiel der Onkologe Prof. Michael Hallek von der Universitätsklinik Köln, dem Wunsch der Patienten nach, mit Natur-Verfahren eine Steigerung der Lebensqualität zu ermöglichen.

Hier stellt sich auch die Frage, warum wir Medikamente nehmen, die neben dem Wirkstoff zusätzlich zahlreiche Füll- und Zusatzstoffe enthalten, die zu gesundheitlichen Problemen führen können. Die ersten Medikamente, bei denen Zusatzstoffe, die sogenannten „inaktiven Inhaltsstoffe“ wie Laktose, Gluten und Lebensmittelfarbe, vermieden oder reduziert werden, erfüllen den wachsenden Wunsch der Menschen nach natürlichen und reinen Produkten. Ungefähr 45 Prozent der Medikamente enthalten Laktose. Einem Drittel wird ein Lebensmittelfarbstoff zugesetzt, und 55 Prozent enthalten mindestens einen schwer verdaulichen »



Hipster Lifestyle und gesunder Genuss

» Zucker. „Clean Meds“ werden zu einem neuen Bereich der Pharmaindustrie. Auch Anbieter von naturheilkundlichen Wirkstoffen gehen dazu über, sich von ihrem esoterischen Touch zu befreien. So hat der Hersteller der bekannten Schlüssel Salze mit seinen unübersehbaren und geheimnisvollen Zaubern eine neue Produktlinie auf den Markt gebracht, wo draufsteht, bei welchem Problem es hilft. Auch Cleane Apps, die direkt auf das Profil des Patienten eingestellt werden, helfen, die richtigen und verträglichen Medikamente zu finden. Der Berliner Apotheker Maximilian Wilke entwickelte eine App für Patienten und eine Pro-Version, die sich an Apotheker und Ärzte richtet.

Nüchtern ist das neue Cool

Nüchtern betrachtet ist das Leben wundervoll! Kein Alkohol und trotzdem gut gelaunt: In New York feiern Sobriety-Partys und Bars, in denen es keinen Alkohol gibt, das Nichttrinken und das Leben ohne Kater. Statt mit stillem Wasser, Cola oder Schorle stoßen Sober-Curious-Fans mit exotischen Drinks mit viel Geschmack, aber null Promille an. Dabei bleiben sie nicht zu Hause. Spezielle Partys locken eine immer größere werdende Fangemeinde. Keinen Alkohol zu trinken, ist klug und wird zu einer lebensbejahenden Bewegung, zu einem hippen Statement, bei dem es um die Fitness, Reinheit und Klarheit von Körper und Geist geht. Warum ist das so?

Immer mehr Menschen machen die Erfahrung, dass Alkohol sich zwar glänzend als sozialer Schmierstoff eignet, seine Wirkung und vor allem Nachwirkungen aber nicht so recht zu einem gesundheitsbewussten und nachhaltigen Lebensstil passen wollen. Im Gegenteil: Wer Alkohol trinkt, vernebelt das Bewusstsein, gefährdet die Figur und schläft schlechter; ganz zu schweigen von den gravierenden gesundheitlichen Problemen, auch Krebs, und dem hohen Suchtfaktor, den der Konsum von Alkohol mit sich bringt. Auf

keinen Fall passt dieses Genussmittel zu einem Lifestyle, in dem ökologisch produzierte, bewusst konsumierte Lebensmittel und womöglich eine vegetarische oder vegane Ernährung im Zentrum stehen.

Selbstinszenierung des eigenen Verzichts

Dem Selbstoptimierer von heute geht es dabei wie dem Hipster von gestern: Keiner will einer sein, aber alle sehen so aus. Nur, dass der Bartträger mit Flanellhemd statt Craft Bier heute Kombucha, einen Ingwer Shot oder einen der vielzähligen Mocktails, also alkoholfreie Cocktails, trinkt. „To mock“ bedeutet, sich lustig machen, denn immer noch ist es heute gesellschaftlich verpönt, keinen Alkohol zu trinken. Oft steht man als bewusst abstinent Lebender eher da, als habe man ein Problem oder als sei man einfach komisch. Den Sekt beim Empfang abzulehnen, passt einfach nicht in eine Gesellschaft, in der Alkohol tief in Kultur und Ritualen verwurzelt ist. Nüchtern betrachtet schaut man jedoch dabei zu, wie sich das Problem in unserer Gesellschaft ausbreitet.

Deutschland hochprozentig

- 96,4 Prozent der Bevölkerung im Alter zwischen 18 und 64 Jahren trinken Alkohol
- 3,4 Millionen Frauen und Männer zwischen 18 und 64 Jahren geben an, ein Problem mit Alkohol zu haben
- 1,77 Millionen davon sind sogar alkoholabhängig
- ca. 40 Milliarden Euro direkte und indirekte Kosten jährlich durch alkoholbedingte Krankheiten
- 3,165 Milliarden Euro staatliche Steuereinnahmen (2016) für Bier, Schaumweine und Spirituosen (Auf Wein gibt es keine Steuer)
- 74.000 Todesfälle pro Jahr durch riskanten Alkoholkonsum



Ein kleine Revolution... Der weltweit prämierte Siegfried Rheinland Dry Gin bekommt eine alkoholfreie Alternative!

Hipster Lifestyle und gesunder Genuss

Nicht nur in den USA haben sich mittlerweile alkoholfreie Bars und Restaurants etabliert. In London eröffnete die „Redemption Bar“ jetzt ihren dritten Standort, und das alkoholfreie Mindful Drinking Festival 2019 zog in der britischen Hauptstadt mehr als 10.000 Besucher an. „Mr. Sober Sensation“, der deutsche Gideon Bellin aus Frankfurt, ist Gründer und Initiator von Sober Sensation. Heute tourt er mit seinen legendären Sober Sensation Partys durch das Land. Die Spitzengastronomie ohne begleitende Weine zu ihren Menüs war bisher undenkbar. Die Sommeliers in den hippen Berliner Lokalen wie dem „Einsunternull“ oder dem „Horvath“ haben inzwischen nachgezogen. Hier kommen Getränke wie ein hausgemachter Waserkefir, Radicchiowasser mit Mandel-Zitronenöl oder Birnenessig mit Kräutern gut an zu den betont schlicht-aufsehererregenden Gerichten.

Alkoholfreie Weine und Spirituosen erobern den Markt

In die gleiche Kerbe schlagen auch Spirituosen, die mittlerweile alkoholfrei produziert werden. Beispielsweise der Gin „Siegfried Wonderleaf“ oder alkoholfreier Wein wie der vom Berliner Start-up Kolonne Null. In Bereich der Schaumweine und Sekte gibt es neben vielen anderen schon seit langem als Vorreiter den Lightlife aus der Schlosskellerei Wachenheim. Bei Coca-Cola haben die Verantwortlichen jetzt mit Bar None auf diesen Trend reagiert: Sie nahmen eine Range hipper neuer Drinks ohne Alkohol für Erwachsene in das Sortiment auf. Mit „Kolonne Null“ ist in der deutschen Hauptstadt zudem ein weiterer innovativer Neuling im Getränkesegment an den Start gegangen: Die Firma hat sich auf das Entalkoholisieren von Weinen spezialisiert. »

www.restaurant-einsunternull.de
www.restaurant-horvath.de
www.kolonnenull.com
www.mindfuldrinkingfestival.com
www.redemptionbar.co.uk
www.sobersensation.com
www.drinkbarnone.com



Therapiedecken für einen besseren Schlaf



10 Millionen Frauen nutzen die FemTech App Clue bereits. „Sie ermöglicht das Tracking der Periode sowie des allgemeinen Gesundheitsverhaltens“, so Gründerin Ida Tin aus Berlin.



Die ausgeschlafene Gesellschaft

Der Schlaf spielte lange Zeit eine Nebenrolle, schlimmer noch, die Schlafenszeit wurde in unserer Selbstoptimierungsgesellschaft auf ein Minimum verkürzt. Doch inzwischen ist klar: Nur wer seinem Körper und Geist ausreichend Zeit zur Regeneration ermöglicht, ist auch leistungsfähig. Auch das ist eine Seite des Achtsamkeitstrends. Arbeit, Freizeit und der Schlaf bilden die drei Säulen der individualisierten Gesundheit. Zahllose Produkte und Dienstleistungen, Apps, die den Schlaf vermessen, und Beratungsangebote rund um das Thema Schlafen und Regeneration wurden in der vergangenen Zeit entwickelt. Sie sollen uns dabei helfen, gesünder und fitter zu werden, sodass wir ein sicheres und ausbalanciertes Leben führen können.

Einen besonderen Wohlfühleffekt haben zum Beispiel Gravity-Decken, die als Bettdecke besonders schwer sind und durch den Tiefendruck dem Körper das Gefühl einer Umarmung vermitteln. Die Decken sind bis zu zwölf Kilo schwer und angepasst an das Körpergewicht und persönliche Empfinden individuell wählbar. Bei angemessenem Gewicht wird die Ausschüttung des Glückshormons Serotonin und des Schlafhormons Melatonin gefördert und gleichzeitig der Cortisolspiegel (sog. Stresshormon) gesenkt. Das Ergebnis ist ein euphorisches Gefühl der völligen Entspannung des Körpers und des Nervensystems. So wird Schlaf zum gesundheitlichen Allheilmittel und zum neuen Statussymbol.

Medizin wird weiblich

Das jahrzehntealte Ungleichgewicht in der Bewertung von Frauen- und Männergesundheit wird zumindest ansatzweise ausgeglichen: Zwar waren Frauen von je-

her gesundheitsinteressierter als Männer, trotzdem fanden weibliche Gesundheitsprobleme viel weniger Beachtung. Selbst von Arzntests waren Frauen auf Grund möglicher Hormonschwankungen bisher ausgeschlossen. Und die junge männliche Maus war Basis für alle entwickelten Medikamente, dabei stellt die Pharmaindustrie gerade fest, dass die Hälfte der Weltbevölkerung weiblich ist. Es gibt also einen riesigen Markt zu erobern, wobei die Vorreiterrolle auf der Seite der jungen innovativen Frauen liegt.

FemTech

So gründete Ida Tin, die für den Begriff FemTech steht, 2013 ein Start-up in Berlin und entwickelte die App „Clue“, die den weiblichen Zyklus verfolgt. Bereits heute nutzen 10 Millionen Frauen in 190 Ländern die App. Dreiviertel aller Frauen haben Probleme mit Hitzewallungen in den Wechseljahren. „Grace Cooling“, ein smartes Armband, das entwickelt wurde, um die Wechseljahressymptome zu tracken, verhindert aufsteigende Hitzewallungen. FemTech umfasst neben den Bereichen „Reproduktionsmedizin“ noch drei weitere Themen: „Schwangerschafts- und Neugeborenen-Services“, „Becken- und Uterus-Gesundheit“ sowie „Allgemeine Frauengesundheit und Female Wellness“.

www.helloclue.com

www.gracecooling.com

Einige Booms aus dem Gesundheitsbereich:

- **Pro Aging:** Ältere werden mit ihrer Erfahrung und Weisheit zu wichtigen Entscheidungsträgern. „Pro Aging“ ist eine neue und zukunftsweisende Haltung.
- **Mind-Sport:** Resonanz-Sportarten wie zum Beispiel Stand Up Paddling, Surfen, Trampo-

linspringen und im Chor singen, wobei es hier weniger um die endlose Steigerung der eigenen Leistung als um das gemeinsame Erlebnis, um Spaß und Freude geht.

- **Movement Culture:** Weg von Körper-Idealisierung, hin zu Bewegung als solches, also nicht auf Teufel komm raus joggen, sondern die Bewegung an sich genießen.

- **Digital Health:** Ermöglicht einfache Behandlungsmethoden ohne persönliche Arztbesuche. Schon heute bieten niedergelassene Ärzte via Video Telesprechstunden an.

- **3D-Biodruck:** Ein ungarischer Professor hat im Silicon Valley einen 3D-Drucker entwickelt, mit dem er menschliche Herzen drucken will. Aus Zellen des Organempfängers will er ein Organ herstellen, das vollständig den immunologischen, zellulären und anatomischen Eigenschaften des menschlichen Patienten entspricht. Auch der US-Forscher Anthony Atala arbeitet an solch einem Projekt. Er konnte bereits eine selbst gedruckte Blase verpflanzen. Viele Unternehmen, Labore und Universitäten auf der ganzen Welt erforschen dieses Gebiet. Dank 3D-Drucktechniken können Zellen und Biomaterialien kombiniert werden, um biomedizinische Teile herzustellen, die die gleichen Eigenschaften wie natürliches Gewebe vorweisen.

Beate Schneider



Der Health Report von Corinna Mühlhausen erklärt die wichtigsten Trends, Entwicklungen und Zukunftsthemen aus dem Bereich Gesundheit. www.helloclue.com

kunst & kultur:

Ausgewählte Empfehlungen



It's Jazz, Jazz, Jazz!

20 JAHRE 20 KONZERTE 20 SPIELSTÄTTEN

Ein wunderschönes, gut erhaltenes Haus in Dresden-Niederwartha dient als Basislager für die Jazztage Dresden. Der angrenzende Wald und die Abgeschiedenheit der Straße signalisieren deutlich, dass die Welt hier noch in Ordnung ist. Aber natürlich kann der Eindruck täuschen. So ruhig es von außen wirkt, so wuselig ist es, wenn man hineingeht. Intendant Kilian Forster arbeitet hier mit einem kleinen, aber umso emsigeren Team Tag für Tag, um eines der größten Jazzfestivals in Europa zu stemmen. Bei unserem Besuch im Hauptquartier sind die Mitarbeiter gerade eifrig damit beschäftigt, das Festival vorzubereiten. Obwohl es erst im Herbst stattfindet, ist ein Großteil des Programms bereits gebucht. Doch normal ist zu diesem Zeitpunkt nichts. Das liegt einerseits daran, dass ein Jubiläum ansteht, denn die Jazztage gehen vom 21. Oktober bis zum 23. November in ihr 20. Jahr. Entsprechend viel Zusatzaufwand gibt es bei der diesjährigen Ausgabe. Andererseits aber muss sich Kilian Forster und sein Team während des Interviews bereits mit den Folgen der Corona-Krise auseinandersetzen. Die erste Veranstaltung musste verlegt werden. Eigentlich sollte das 20-jährige Jubiläum der Formation Klazz Brothers & Cuba Percussion gefeiert werden, die auch bei der Gründung der Jazztage eine entscheidende Rolle spielte und bei denen Kilian Forster als Bassist spielt. Das Konzert findet nun voraussichtlich am 25. Mai statt.



Kilian Forster im Schauspielhaus, Foto: H. J. Maquet

Top: Herr Forster, das erste Konzert im Jubiläumsjahr musste bereits verlegt werden. Wie wirkt sich die Corona-Krise auf Ihr Programm aus? Sie haben ja anlässlich des Jubiläums viel vor...

Kilian Forster: Aktuell haben wir 70 Prozent weniger Einnahmen im Ticketvorverkauf für die Jazztage. Das ist besorgniserregend, aber zumindest sind einige unserer Besucher zuversichtlich, dass wir die Krise dann im Herbst überstanden haben. Davon gehen wir natürlich aus. Wir hoffen aber auch, dass wir unsere Preview-Reihe „20 Jazztage zu den 20. Jazztagen“ durchführen können, die wir als Einstimmung für die Jazztage konzipiert haben. In diesem Zusammenhang steht als erstes das Konzert von Silje Nergaard am 29. April im Vienna House an, wo im Untergeschoss auch eine Ausstellung über die Jazztage zu sehen sein wird. Bis Ende des Jahres kommen dann noch 19 weitere hochkarätige Konzerte hinzu. Die Idee dahinter ist, zu den Veranstaltungsorten zurückzukehren, in denen die Jazztage Dresden groß geworden sind.

Top: Inwiefern spielt das Konzert am 2. Oktober in der Kirche in Unkersdorf dabei eine besondere Rolle?

Kilian Forster: Das ist quasi eine Reminiszenz an den Ursprung des Festivals. 2000 hatten wir im Rahmen des 650-jährigen Ortsjubiläums von Unkersdorf ein Konzert mit den Klazz Brothers gegeben. Durch die spontane positive Resonanz bei der Gemeinde, den Kirchenmitgliedern und der Bevölkerung keimte noch während des Konzertes die Idee eines Jazzfestivals auf, welches 2001 mit den „Unkersdorfer Jazztagen“ begann. Bei der Neuauflage erwarten wir viele langjährige Freunde des Festivals und auch einige prominente Gäste.

Top: Das Konzert von Klazz Brothers & Cuba Percussion wiederum findet innerhalb einer anderen Reihe statt?

Kilian Forster: Ja, genau. Das Konzert im ORGÄNIC Salon findet innerhalb des Formats JAZZnoTALK statt. Diese Reihe mit vier Konzerten im Jahr gibt es jetzt auch schon seit acht Jahren. Dabei veranstalten wir in der ersten Stunde zunächst ein ausdrückliches Listening-Konzert. Die Besucher sollen sich dem Hörerlebnis möglichst unverfälscht hingeben. Danach gibt es ein einstündiges moderiertes Künstlergespräch, bei dem explizit Fragen gestellt werden können. Und zum Abschluss folgt dann eine Live-Session, bei der dann auch geredet, getanzt oder genetztwerkt werden kann.

Top: Warum spielen die Klazz Brothers & Cuba Percussion in der Geschichte der Jazztage eine wichtige Rolle? Es ist ja sicher kein Zufall, dass sowohl die Band als auch das Festival in diesem Jahr ihr 20. Jubiläum feiern?

Kilian Forster: Eigentlich hatten wir das Konzert ja am 16. März geplant. Das muss nun verlegt werden, was schade ist, denn das Datum war genau der Tag, an dem wir uns vor 20 Jahren kennengelernt haben. Damals waren wir auf einer Tour mit der Dresdner Philharmonie in Kuba. Fortan entstand ein reger deutsch-kubanischer Austausch, der zur Bildung der Band Klazz Brothers & Cuba Percussion und ein Stück weit auch zur Gründung der Jazztage geführt hat.

Top: Die Corona-Krise trifft Sie auch deshalb besonders hart, da Sie das Festival größtenteils über das Ticketing finanzieren...

Kilian Forster: Das stimmt leider. Wir finanzieren uns zu 85 Prozent über unsere Ticketverkäufe. Nur fünf Prozent des Gesamtvolumens des Festivals werden von Stadt und Freistaat gefördert. Das ist alles andere als fair. Vergleichbare sächsische Veranstaltungen kommen auf mindestens 50 Prozent. Dazu kommt, dass wir das ganze Festival mit 4,5 Stellen stemmen, und das

jährlich in einem immer größeren Rahmen. Das kommt meist der Selbstaussbeutung gleich. Ein Jazzfestival, das über einen Zeitraum von einem Monat eine solche Dichte an hochkarätigen Konzerten bietet, gibt es sonst nirgendwo. Das sieht man auch an den Zuschauern. Schließlich besteht unser Publikum zu fast 30 Prozent aus überregionalen Gästen. Viele machen in dem Zeitraum in Dresden Urlaub. Die Jazztage sind also ein touristischer Faktor, was auch die Hotellerie erkannt hat, die uns in den letzten Jahren etwa bei den Künstlerunterkünften sehr geholfen hat.

Top: Auf welche Spielstätten setzen Sie im eigentlichen Festival-Zeitraum im Herbst?

Kilian Forster: Wir konzentrieren uns vor allem auf die zentralen Spielstätten Ostra-Dome und Ostra-Studios, die sich bei ihrer Premiere 2019 mehr als bewährt haben. Trotz der extrem sportlichen Bauzeit wurde im Vorfeld das Meiste fertig und die teils doch großen Kinderkrankheiten in Bezug auf die Heizung sind behoben. Von den Künstlern wie auch von den Besuchern kam viel positives Feedback bezüglich Akustik und Atmosphäre. Daneben wird es weitere Konzerte in der Ballsport-ARENA, im Kulturpalast, in der Staatsoperette und im Staatsschauspiel geben.



Gregory Porter am 7. November in der BallsportArena,
Foto: Erik Umphery

Top: Wird die Jubiläumsausgabe das Genre Jazz wieder sehr vielfältig ausdefinieren? Auf welche Künstler freuen Sie sich besonders?

Kilian Forster: Wir halten an der musikalisch großen Vielfalt von u.a. Swing, Funk, Latin, Fusion & Modern Jazz sowie Crossover zu Techno, Pop & Rock fest. Wir wollen den Verstand kitzeln und das Bauchgefühl erfreuen. Mit dem Best Off der 20. Jazztage kehren zahlreiche Publikumsliebhaber zurück. Bereits im Verkauf sind etwa Ute Lemper, Al Di Meola, Konstantin Wecker, Maceo Parker, das Tingvall Trio, Die Zöllner, Charly Gitanos oder Jocelyn B. Smith. Ein echtes Highlight ist sicher wieder Gregory Porter in der BallsportARENA.

Auch die Saxophonistin und Sängerin Tina Tandler wird wieder mit dabei sein, diesmal sogar mit einem Zusatzkonzert. Sie ist jetzt zum vierten Mal in Folge da, wobei sie ihre Besucherzahlen Jahr um Jahr steigern konnte, so dass ein zusätzliches Konzert Sinn macht. Über solche Entwicklungen freue ich mich sehr. Es wird ein ereignisreiches Jahr. Obwohl wir zu diesem Zeitpunkt noch nicht das komplette Programm gebucht haben, steht schon jetzt fest, dass die Jazztage 2020 so viele Konzerte wie noch nie bieten werden.

PD ■

www.jazztage-dresden.de



Klazz Brothers & Cuba Percussion – Abschlusskonzert am 23. November im Kulturpalast Dresden, Fotos: Mirko Joerg Kellner



BBC Symphony Orchestra / Foto: © Sim Canetty-Clarke

Die Natur macht's vor

Die 43. Dresdner Musikfestspiele vom 12. Mai bis 12. Juni setzen 2020 auf die Inspirationskraft der Natur. Das Programm fällt dabei gewohnt vielfältig aus.

Die Natur ist in aller Munde. Die einen wollen sie in Schutz nehmen, die anderen wollen in ihr Kraft tanken. Langsam setzt sich tatsächlich flächendeckend ein Bewusstsein dafür durch, dass die Natur nicht radikal ausgebeutet werden sollte, auch wenn der Denkprozess bei noch zu vielen Mitmenschen offenbar immer noch nicht abgeschlossen ist. Einigkeit herrscht aber größtenteils darüber, dass sich die Natur in all ihren Facetten als Inspirationsquelle für neue Ideen eignet. Das machen sich nicht nur Technik und Wissenschaft zunutze – immerhin gibt es mit der Bionik sogar ein Fachgebiet, das sich explizit dem Übertragen von Phänomenen der Natur auf die Technik verschrieben hat. Auch Künstlerinnen und Künstler lassen sich beim Anblick ursprünglicher Landschaften gerne von der Muse küssen. Man denke an Goethe und seinen „Osterspaziergang“, der beim Anblick der vom Eise befreiten Ströme und Bäche Hoffnungsglück verspürt. Und die Landschaftsmalerei gilt neben Portrait und Stillleben als Kerngattung der gegenständlichen Malerei, egal ob die Naturszenarien auf antiken Fresken oder flämischen Leinwänden verewigt sind.

Facettenreichtum als Aushängeschild

Auf die Betonung der symbiotischen Beziehung zwischen Kunst und Natur will auch die neuerliche Ausgabe der Musikfestspiele aufmerksam machen. Der 43. Jahrgang des größten Dresdner Musikfestivals hat das Motto „Inspiration Natur“ ausgegeben. Bemerkbar macht sich das ausserkorene Credo vor allem im Facetten-



Dresdner Festspielorchester / Foto: © Sonja Werner

reichtum des gut einmonatigen Programms, spätestens seit Intendant Jan Vogler 2009 die Zügel in die Hand genommen hat, ohnehin eine der Stärken der Musikfestspiele. Ursprünglich 1978 als reines Klassik-Event gestartet, streckt das Festival in den jüngsten Ausgaben seine Fühler auch gerne in Richtung anderer Musikgenres. Jazz, Rock- oder elektronische Musik im weitesten Sinne sind längst keine Fremdkörper im Programm. Ein nachvollziehbarer Schritt, um auch Zuschauer zu erreichen, die mit klassischer Musik sonst nicht so viel am Hut haben. Konzerte mit Weltstars wie Eric Clapton im letzten oder Jamie Cullum und Sting in diesem Jahr funktionieren deshalb auch als Einstieg für eine tiefgreifendere Beschäftigung mit dem Programmportfolio der Musikfestspiele.

Das komplette Beethoven-Paket

Denn Kernthema ist und bleibt natürlich die klassische Musik, die in möglichst vielen Spielarten bei den mehr als 60 Konzerten in 28 Spielstätten vorkommt. Ein absehbarer Schwerpunkt liegt im Jubiläumsjahr auf dem Werk von Ludwig van Beethoven, dessen 250. Geburtstag 2020 in vielen deutschsprachigen Klassikhochburgen gefeiert wird. Im Rahmen des von den Vereinten Nationen initiierten „Beethoven Pastoral Projects“ widmet sich am 5. Juni auch das Dresdner Festspielorchester dem Jahresjubiläum. Unter der Leitung von Chefdirigent Ivor Bolton spüren die Musiker dabei auf historischem Instrumentarium dem Original-



Jamie Cullum / Foto: © Danny North



mals im akustisch brillanten Konzertsaal des Kulturpalastes zu hören sein. Ein weiteres Orchester-Schwergewicht ist das BBC Symphony Orchestra unter der Leitung von Sakari Oramo, das sich gemeinsam mit Jan Vogler unter anderem ebenfalls Beethoven und dessen 7. annimmt.

Von Jazz bis Folk

Das renommierte israelische Avishai Cohen Trio wiederum macht auf einer Welttournee durch 50 Länder für das einzige Deutschland-Konzert in Dresden Halt, während die Geigerin Patricia Kopatchinskaja und ihr Orchester des Wandels im Festspielhaus Hellerau mit einem inszenierten Konzert ein Zeichen für den Umweltschutz setzen. Die Folk Music Group des National Gugak Center in Seoul bringt traditionelle Musik aus Korea in die Semperoper und mit einem Konzert der St. Petersburger Philharmoniker unter Yuri Temirkanov und dem Geiger Emmanuel Tjeknavorian feiern die Musikfestspiele die Städtepartnerschaft zwischen Dresden und St. Petersburg. Die Künstlergruppe „Bohème 2020“ wiederum steuert mit einem Best-of aus sechs inspirierenden Jahrgängen auf das Projektfinale zu, während bei den beliebten Open-Air-Veranstaltungen „Klingende Stadt“ und „Dresden singt & musiziert“ wieder alle musikbegeisterten Dresdner dazu eingeladen sind, die Freude am gemeinsamen Musizieren zu teilen.

■ PD

klang von Beethovens 5. und 6. Sinfonie nach, bevor René Jacobs mit Brahms „Ein deutsches Requiem“ in der zweiten Arbeitsphase des Orchesters sein Debüt am Pult des Klangkörpers gibt. Zudem widmen sich sechs junge Ensembles aus sechs verschiedenen Ländern im sogenannten Beehoven-Zyklus in sechs Konzerten dem gesamten Streichquartett-schaffen Ludwig van Beethovens. Im Palais im Großen Garten können Fans des herausragenden Komponisten den kompletten Aufführungszyklus erleben.

Orchesterschwergewicht im Programm

Beim großen Eröffnungskonzert im Kulturpalast profitieren die Musikfestspiele einmal mehr von den guten Beziehungen ihres Intendanten und Star-Cellisten Jan Vogler. Als Solist spielte er bereits mehrfach zusammen mit den New Yorker Philharmonikern, ob in deren Heimat oder auch bei der Wiedereröffnung der Dresdner Frauenkirche. Mit ihrem neuen Chefdirigenten, dem Niederländer Jaap van Zweden, werden die New Yorker nun erst-



Sing / Foto: © Martin Kierzenbaum

43. Dresdner Musikfestspiele

12. Mai bis 12. Juni 2020
www.musikfestspiele.com

Jan Vogler / Foto: © Marco Grob



Anastasia Kobekina / Foto: © Evgeny Evtyukhov



Kurz, aber nicht knapp

Dresdens Vorzeige-Filmfestival startet in die 32. Saison und beweist, dass auch kurze Kunst heiße Eisen anpacken kann.

Klimakrise, Konsum- und Kapitalismuskritik, Genderfragen: Keine kleinen Brötchen werden beim 32. Filmfest Dresden gebacken. „Auffällig an diesem Wettbewerbsjahrgang ist die vielschichtige und teilweise sehr persönliche Perspektive, aus der die Filmemacherinnen und Filmemacher das aktuelle Weltgeschehen betrachten“, erklärt Festivalleiterin Sylke Gottlebe dazu. Man wird die globalen Probleme zwar nicht lösen können, es steht aber zu vermuten, dass die Auswahl an Kurzfilmen, die das Kurationskommando für den Jahrgang 2020 zusammengestellt hat, zumindest nachhaltige Reflektionsanstöße bieten wird. Einmal mehr wird dabei deutlich, dass kurz nicht automatisch knapp an Inhalt bedeuten muss. Sage und schreibe 2.900 Einreichungen landeten in den Briefkästen der Sichtungskommission, die damit vor der herausfordernden Aufgabe stand, auf genau 70 Filme zu reduzieren. Nun ist das Publikum vom 21. bis 26. April an der Reihe, aufmerksam zu sichten, um einschätzen zu können, ob das Preisgeld von über 67.000 Euro gerecht verteilt wird. Die Produktionen konkurrieren dabei wie immer im Nationalen und im Internationalen Wettbewerb um die begehrten „Goldenen Reiter“ und diverse Sonderpreise.

Trauma im Fokus

Doch neben dem Wettbewerb bietet das Filmfest Dresden auch immer die Möglichkeit mittels Schwerpunktsetzung cineastische Legenden zu stricken oder auf Persönlichkeiten hinzuweisen, deren filmisches Schaffen zu entdecken lohnt. So beschäftigt sich eines der Sonderprogramme 2020 unter dem Titel „Nachbilder – Spuren des Traumas“ mit der künstlerischen Umsetzung von traumatischen Ereignissen. „In diesem Jahr möchten wir in unserem Programm den inhaltlichen Schwerpunkt auf das Erzählen des Unsagbaren und das Zeigen des Unsichtbaren legen und fassen dies unter dem Begriff des Traumas, der Traumatisierung, aber auch der Traumaüberwindung zusammen“, sagt Sylke Gottlebe. In diesem Zusammenhang werden auch zwei Kurzfilme des Künstlers Omer Fast aus Jerusalem gezeigt.



Experiment als Chance

Ein weiteres Spezial widmet sich Regisseurinnen der DEFA und des unabhängigen Films der DDR. In der Retrospektive „Poetisch. Politisch. Renitent.“ werden Arbeiten der Dresdner Künstlerinnen Christine Schlegel, Marion Rasche und Monika Anderson sowie Dokumentarfilme von Helke Misselwitz gezeigt. Weil die Verantwortung eines DEFA-Spielfilms den Regisseurinnen in der DDR in der Regel verwehrt blieb, nutzten vor allem bildende Künstlerinnen das Feld des Experimental-, Dokumentar- und Animationsfilm aus, um starke künstlerische Beiträge zu produzieren. Schließlich setzt das Programm Focus Québec die traditionsreiche Freundschaft und Partnerschaft zwischen Sachsen und der französischsprachigen Provinz Québec auch in diesem Jahr fort. ■ PD

32. Filmfest Dresden, 21. bis 26. April 2020
www.filmfest-dresden.de





TRIP OHNE WIEDERKEHR

Monos ist ein vor Schlamm und Blut triefender Fiebertraum im südamerikanischen Dschungel und im Anden-Hochland.

In einer abgelegenen Region hoch oben in den Anden ist eine Gruppe Jugendlicher als paramilitärisches Kommando stationiert. Sie bekommen ihre Befehle von einem Boten, der diese wiederum von einer nicht näher benannten „Organisation“ erhält. Ihre Aufgabe ist es, eine Kuh zu melken und auf eine US-amerikanische Kriegsgefangene namens „Doctora“ aufzupassen. Unnötig zu erwähnen, dass einiges schief gehen wird.



Während des gesamten Films wird nicht gesagt, um welches Land es sich handelt, doch kennt man die Hintergrundgeschichte von Regisseur Alejandro Landes, könnte man Kolumbien als Ort des Geschehens zumindest vermuten. Der geborene Brasilianer wuchs in Ecuador und Kolumbien auf, lebt heute aber in New York. Seine Familie flüchtete vor dem Guerillakrieg, der seit Jahrzehnten vor allem in den entlegenen Teilen Kolumbiens wütet und auch wegen dieser Abgeschiedenheit von der Außenwelt kaum noch wahrgenommen wird. Im Film geht es für den jugendlichen Partisanen-Trupp nach der Bergregion in den Dschungel.

Gefährliche Machtspiele

Die Anleihen an „Herr der Fliegen“ sind mehr als deutlich und werden mit einem aufgespießten Schweinekopf sogar direkt referenziert. Die Dynamiken, die zwischen den Jugendlichen entstehen, ähneln denen in William Goldings Robinsonade. In Abwesenheit von Erwachsenen oder anderer Autoritäten stoßen sich die Jugendlichen aneinander, testen ihre Grenzen aus und spielen Machtspiele. Liebe, Begehren, Drill und Gewalt sind treibende Faktoren, die ihr Verhalten bis zum Äußersten treiben. Die Tatsache, dass nur einer der Kindersoldaten, die auf die Kampfnamen Lobo, Patagrande, Bum, Schlumpf, Rambo, Lady und Schwedin hören, schon einmal in einem Film mitspielte, ist fast nicht zu glauben. Gerade in der unwirtlichen Umgebung im Dschungel kommt es zu Szenen, die einem vor Schlamm und Blut triefenden Fiebertraum gleichen. Für manche Protagonisten wird der Film mit fortschreitender Handlung

zum Trip ohne Wiederkehr. Werner Herzogs Dschungel-Exzess „Aguirre, der Zorn Gottes“ mit seinem liebsten Feind Klaus Kinski kommt mehr als einmal in den Sinn. Auch zu „Apocalypse Now!“ gibt es Anleihen.

Filmisches Meisterstück

„Monos“ ist eben auch eine logistische Meisterleistung und schon deshalb mehr als sehenswert. Allein die Tatsache, dass die kolumbianische Nationalmannschaft im Kayak bei den haarsträubenden Wildwasser-Aufnahmen half und dass eine Familie von illegalen Goldgräbern im Hochgebirge die Crew mit ihren Zelten beherbergte, zeigt schon, mit welchen Herausforderungen die Filmcrew zu kämpfen hatte. Alle Anstrengungen haben sich aber gelohnt, denn auch ganz nüchtern betrachtet ist der Film ein Fest für die Sinne. Es gibt sowohl in den Anden als auch im Dschungel Einstellungen für die Ewigkeit. Eine Szene im Hochgebirge über den Wolken ist von solch



ergreifender Schönheit, dass der Kontrast zur düsteren Handlung ganz besonders weh tut. Dazu kommt der Soundtrack von Mica Levi. Die Britin wurde bereits für ihre Herangehensweise bei Jonathan Glazers „Under The Skin“ und Pablo Larraíns „Jackie“ ausgezeichnet. Doch ihre Arbeit für „Monos“ steht nochmal auf einer anderen Stufe. Mit kurzen Synthesizerskizzen und natürlichen Klängen wie dem Pusten in eine Flasche kreiert sie eine Atmosphäre, die das Geschehen auf dem Bild perfekt umrahmt und das faszinierende Unwohlsein, das die Zuschauer unweigerlich befällt, noch verstärkt. ■ PD

Monos

Regie: Alejandro Landes, Filmstart: 2. April 2020



DIE VERKÖRPERUNG DES UNRECHTS

Bertrand Bonellos **Zombi Child** transferiert die Grundidee des magischen Realismus in eine eigentümliche Mischung aus Coming-Of-Age-Drama und Zombiefilm.

Man ist schnell bei der Hand mit der Annahme, dass das Phänomen Zombies in der Popkultur zuletzt ausreichend behandelt wurde. Eine schier unermessliche Anzahl an Medienprodukten beschäftigt sich mit den untoten Wiedergängern, von Computerspielen über Comics bis hin zu den großen Filmklassikern des Regisseurs George A. Romero. Auch wenn die Fanschar nach wie vor so groß ist, dass Paraden von verkleideten Zombies („Zombie Walks“) durch die Städte taumeln, sind Ermüdungserscheinungen nicht von der Hand zu weisen. Als bekannt wurde, dass der neue Film des französischen Ausnahmeregisseurs Bertrand Bonello zumindest teilweise einmal mehr das Phänomen behandeln würde, war Skepsis zumindest angebracht. Doch „Zombi Child“ ist ein Beitrag, der sich nicht in der immergleichen Mär des gefährlichen Zombies ergeht, sondern die Untoten als überdeutliche Konsequenz von Unrecht begreift. Es ist im Prinzip ein magischer Realismus, den Bertrand Bonello betreibt, während er seine Geschichte an zwei wesentlichen Standorten und Zeitpunkten entwickelt und diese nur ganz langsam miteinander verknüpft.

Der echte Zombie

Der Film beginnt im Jahre 1962 auf Haiti und erzählt zunächst die Geschichte von Clairvius Narcisse, der tatsächlich gelebt hat. Der 40-Jährige wird durch ein mit Kugelfisch versetztes Pulver gelähmt und irrtümlich begraben. Gerettet wird er von einem Voodoo-Priester, der ihn jedoch in einen Zombie verwandelt und mit anderen Schicksalsgenossen zur Feldarbeit schickt. Mélissa, die Enkelin von Clairvius Narcisse, hingegen lernt heute am renommierten Internat der Légion d'Honneur in Saint-Denis am Stadtrand von Paris. Sie musste die Insel mit ihrer Tante verlassen, nachdem beim Erdbeben 2010 ihre Eltern umkamen. Mit beneidenswerter Leichtigkeit und völlig ohne Effekthascherei wird das Voodoo-Erbe mit dem alltäglichen Begehren und den Sorgen von Mélissa und ihren Freun-

dinnen verbunden. Die Schülerinnen in dem streng katholischen Internat, das einst Napoleon gründete, hören Trap, reden über die Musik und gehen miteinander mit viel Einfühlungsvermögen um. Die Voodoo-Elemente wirken dabei nie als Fremdkörper, sondern sind im Sinne des magischen Realismus natürlich in die Handlung integriert.

Hierarchie des Unglücks

Anknüpfungspunkte für Diskussionen bringt der Film reichlich mit. So kreuzt der Regisseur die Geschichte der afrikanischen Diaspora mit dem Menschheitsverbrechen Sklaverei und dem Wertekanon französischer Teenager. Es ist eine Mischung, die eine eigentümliche Faszination ausstrahlt. Dass die Zombies auf dem Zuckerrohrfeld genauso wirken wie die Arbeiter auf den Plantagen der Kolonialherren, verdeutlicht nur, wie weit die Sklaven jenseits aller Zumutbarkeitsgrenzen gelebt haben. Spannend ist schließlich auch die zum Ende hin gestellte Frage, ob es eine Hierarchie des Unglücks gibt. Wie viel Leid muss man erfahren, um Ansprüche zu stellen? Dass eine weiße Protagonistin die Leidenserfahrung und schließlich sogar das Erbe der Voodoo-Kultur auch gegen Widerstände für sich einfordert, ist letztlich nur eine weitere Episode der Ausbeutung. Das Ergebnis dieser Szene, die als Filmhöhepunkt in einer wundervollen Parallelmontage dargestellt wird, spricht Bände. Filmisch ist „Zombi Child“ ohnehin ein Genuss. Wer die andere Filme des Regisseurs wie „Haus der Sünde“ oder „Nocturama“ kennt, weiß um dessen Talent, einprägsame Bilder mittels träumerischer und leicht schwermütiger Szenarien zu entwickeln. Ein Bravourstück, das ihm auch mit „Zombi Child“ durchweg gelungen ist. ■ PD

Zombi Child

Regie: Bertrand Bonello
Filmstart: 7. Mai 2020



UNTER DER OBERFLÄCHE

Christian Petzolds **Undine** besticht vor allem durch das großartige Zusammenspiel seiner beiden Hauptakteure.

Kein Zweifel, auch „Undine“ fühlt sich wie ein typischer Film von Christoph Petzold an. Die Charaktere huschen fast wie Geister durch melancholische Bilderwelten in einer ruhigen, aber stets authentischen Klangkulisse. Sie reden leise miteinander, wählen ihre Wort mit Bedacht, so dass sie voller Dringlichkeit sind. Im Gegensatz zu den auch international relativ erfolgreichen Vorgängern „Transit“ und „Phoenix“ fühlt sich „Undine“ allerdings reduzierter an, nicht nur weil er die fünf bis sechs zentralen Drehorte kaum verlässt. Auch der Plot entspinnt sich in berechenbaren Bahnen. Historikerin Undine wird von ihrem Freund Johannes verlassen, nur um kurz darauf den Industrietaucher Christoph kennen und lieben zu ler-

nen. Fortan entwickelt sich eine bestechende Liebesgeschichte, die allerdings darunter leidet, dass Undine ein Geheimnis in sich trägt.

Magischer Realismus in Reinkultur

Wie schon in „Transit“ arbeitet der Regisseur auch in seinem neuesten Film mit den beiden Hauptdarstellern Paula Beer und Franz Rogowski zusammen. Absolut nachvollziehbar, nicht nur weil beide zu den renommiertesten Schauspielern ihrer Generation gehören, sondern vor allem, weil sie eine unvergleichliche Chemie miteinander aufbauen können. Wenn sich Undine und Christoph umarmen, steht die Zeit still. Paula Beer bleibt vielleicht noch ein wenig mehr im Gedächtnis, wenn sie mit strenger Zurückhaltung über die Berliner Stadtgeschichte doziert. Christian Petzold findet für die Geschichte Bilder, die fest in unserer Realität verankert sind. Die dem Filmprinzip innewohnenden fantastischen Elemente werden visuell nie offensichtlich ausgespielt, brodeln aber spürbar stets leise unter der Oberfläche. Dadurch hat „Undine“ viel gemein mit jüngeren Filmen wie „Border“ des dänischen Regisseurs Ali Abbasi oder „Thelma“ des Norwegers Joachim Trier, die auf ähnliche Art und Weise mit magischem Realismus spielen.

Rekurs auf deutsche Romantik

War es in der Anna-Seghers-Adaption „Transit“ noch relativ unverfälscht die Flüchtlingskrise, legt Christian Petzold auch in „Undine“ wieder zahlreiche Fährten für Anknüpfungspunkte an aktuelle gesellschaftliche Debatten. Diesmal allerdings etwas versteckt. Wer will, findet Bezüge zur Ausbeutung von Selbstständigen, zur Gentrifizierung und zum verschärften Wohnungsbau. Die Essenz des Films ist aber die Liebesgeschichte zwischen Undine und Christoph. Wer sich mit antiker Mythologie auskennt, wird Gemeinsamkeiten mit einem Motiv entdecken, das schon in der Odyssee eine wichtige Rolle spielte. Christian Petzold zieht aber eine andere Bedeutungslinie, denn „Undine“ soll der Auftakt einer Trilogie mit Figuren der deutschen Romantik sein. Der erste Teil liegt nun vor und hat bei der Berlinale, bei der Christian Petzold mit seinen Filmen so etwas wie ein Stammgast ist, zumindest aufhorchen lassen. Im Wettbewerb wurde immerhin Paula Beer mit dem Silbernen Bären als beste Darstellerin ausgezeichnet. ■ PD

Undine, Regie: Christian Petzold, Filmstart: 11. Juni 2020





Indianische Tänze



Goldschürfen im Lößnitzriver

Von May bis Manitou

Zwar steht erst 2021 das große Jubiläum an, doch auch die 29. Karl-May-Festtage vom 22. bis 24. Mai dürften nicht nur Kinderaugen zum Leuchten bringen.

Ort des Geschehens ist wie immer der gar nicht mal so stau-
bige Canyon im Radebeuler Lößnitzgrund, der einmal
mehr ein ganzes Wochenende lang einer Wild-West-Welt
gleicht, an der Karl May seine liebe Freude gehabt hätte. Dies-
mal steht das Fest unter dem Motto „Manitou – Das große Ge-
heimnis“ und wird das spirituelle Erbe der nordamerikani-
schen Indianer in den Fokus rücken. In den Algonkin-Spra-
chen, der in Nordamerika beheimateten Sprachfamilie vieler
indianischer Stämme, steht Manitou für den Geist oder die
Kraft, die allen Dingen innewohnt. Übersetzt wird das Motto
mit Tänzen, Ritualen und Geschichten von Mitgliedern der
Lakota- und Apachen-Stammesgruppen.

Blaue Bohnen überall

Doch nicht nur Freunde indianischen Brauchtums dürften
ihre Freude haben. Nicht nur Zeltlager, auch kleine Siedlungen
oder ganze Westernstädte sind bei den Karl-May-Festtagen zu
finden. Überall herrscht waschechte Western-Atmosphäre.
Dazu gehört natürlich auch eine gehörige Prise Gesetz-
losigkeit. Am Bahnhof soll ein Zug überfallen werden und
allerorts fliegen blaue Bohnen durch die Luft. Der Sheriff

jedenfalls hat alle Hände voll zu tun,
um dem Ungehorsam Einhalt zu gebie-
ten. Später dann entspannen sich
Schausteller und Besucher bei Coun-
try-Musik in der Westernstadt Little
Tombstone, während leidenschaftliche
Linedancer beim Tanzen beobachtet
werden. Nicht verpassen sollte man zu-
dem ein Treffen mit Karl May selbst,

der mehr oder weniger persönlich anreist und das tut, was er
am besten kann: Geschichten erzählen. ■ PD

29. Karl-May-Festtage Radebeul

vom 22. bis 24. Mai 2020 im Lößnitzgrund Radebeul
www.karl-may-fest.de

Fotos: © Claudia Hübschmann



Beste Stimmung in der Westernstadt



Sternritt



Abend in Little Tombstone

Pascal Mercier

Das Gewicht der Worte



„Jetzt, da er wieder eine Zukunft hatte, wollte er verschwenderisch mit seiner Zeit umgehen.“

Seit seiner Kindheit ist Simon Leyland von Sprachen fasziniert. Gegen den Willen seiner Eltern wird er Übersetzer und verfolgt unbeirrt das Ziel, alle Sprachen zu lernen, die rund um das Mittelmeer gesprochen werden. Von London folgt er seiner Frau Livia nach Triest, wo sie einen Verlag geerbt hat. In der Stadt bedeutender Literaten glaubt er den idealen Ort für seine Arbeit gefunden zu haben – bis ihn ein ärztlicher Irrtum aus der Bahn wirft. Doch dann erweist sich die vermeintliche Katastrophe als Wendepunkt, an dem er sein Leben noch einmal völlig neu einrichten kann. Wieder ist Pascal Mercier ein philosophischer Roman gelungen, bewegend wie der *Nachtzug nach Lissabon*.

Pascal Mercier, 1944 in Bern geboren, lebt in Berlin. Nach *Perlmanns Schweigen* (1995) und *Der Klavierstimmer* (1998) wurde sein Roman *Nachtzug nach Lissabon* (2004) einer der großen Bestseller der vergangenen Jahre und in zahlreiche Sprachen übersetzt. 2007 folgte die Novelle *Lea*. Unter seinem bürgerlichen Namen Peter Bieri veröffentlichte er, ebenfalls bei Hanser, *Das Handwerk der Freiheit* (2001) sowie *Eine Art zu leben* (2013). Pascal Mercier wurde 2006 mit dem Marie-Luise-Kaschnitz-Preis ausgezeichnet und 2007 in Italien mit dem Premio Grinzane Cavour für den besten ausländischen Roman geehrt. 2007 erhielt er die Lichtenberg-Medaille der Akademie der Wissenschaften zu Göttingen. ■

erschieden im Januar 2020,
Carl Hanser Verlag
gebundene Ausgabe

VERLOSUNG

Wir verlosen zehn Exemplare
von Pascal Mercier
neuem Buch
„Das Gewicht der Worte“.

Bitte senden Sie bis
zum **15. Juni 2020**
eine Mail an:
redaktion@top-magazin-dresden.de

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Foto: Carl Hanser Verlag

**Mit Thalia gewinnen
Sie immer:
mehr Wissen,
mehr Leidenschaft,
mehr Spaß!**



**Monopoly Dresden gibt es in
Ihrer Thalia Buchhandlung
HAUS DES BUCHES.**

Für alle, die gern spielen,
haben wir ein großes Sortiment
an Plüschtieren, Kartenspielen
und Spielfiguren oder auch
an Börsentipps, Orakeln und
Beziehungsratgebern.

Thalia HAUS DES BUCHES

Dr.-Külz-Ring 12
01067 Dresden
Tel. 0351 497360

thalia.dresden-hdb@thalia.de

[thalia.de.dresdenhdb](https://www.facebook.com/thalia.de.dresdenhdb)
 [thalia_dresden_hdb](https://www.instagram.com/thalia_dresden_hdb)



Moritz Kienemann als „Peter Holtz“

Peterchens Länderpartie

Mit Naivität gesegnet wurschtelt sich der Hauptcharakter in **Peter Holtz, Sein glückliches Leben** erzählt von ihm selbst durch zwei Republiken in der Bühnenversion des Romans von Ingo Schulze.



Es ist ein Parforceritt, den Moritz Kienemann bei jeder Aufführung hinter sich bringt. Sein Peter Holtz ist dann auch der Höhepunkt des fast gleichnamigen Stückes. Regisseurin Friederike Heller lässt ihn in ihrer Version des Romans von Ingo Schulze nicht nur Unmengen an Text aufsagen. Er muss auch körperlich an alle Grenzen gehen und auf der Bühne Kilometer zurücklegen wie sonst nur im Shopping-Rausch. Wie er dem Publikum am Anfang und am Ende begegnet, leuchtet insofern ein, als dass er alles geben muss, was er hat: Kraft, Konzentration, Kontrolle. Moritz Kienemann hat so viel zu bewältigen, dass er sich bei jeder Vorstellung eine eigene Version seines Peter Holtz erarbeitet. Das wäre zumindest nachvollziehbar. Seine sechs Kolleginnen und Kollegen auf der Bühne haben es unter diesen Voraussetzungen schwer, Akzente zu setzen, zumal sie zum Teil in unterschiedlichen Rollen auftauchen. Dazu gesellt sich Peter Thiessen von der Band Kante, der einmal mehr am Staatsschauspiel für die Musik zuständig ist. Gleich am Anfang des Stückes hat er bei der Premiere mit technischen Problemen zu kämpfen, die aber vom Ensemble sympathisch überspielt werden.



v.l.: Christine Hoppe, Hans-Werner Leupelt, Torsten Ranft, Moritz Kienemann, Betty Freudenberg

Naiver Idealismus siegt

Nicht nur Moritz Kienemann, auch Regisseurin Friederike Heller hat sich einiges vorgenommen. Immerhin gilt es, 25 Jahre der Lebensgeschichte des Peter Holtz auf die Bühne zu bringen. Los geht's mit dem Stück und Peter Holtz genau dort, wo alles einmal enden wird. In der Psychiatrie. Wie es so weit kommen konnte, verhandelt der Roman. Denn die zunächst als naiver Idealist gezeichnete Hauptfigur, die den Kommunismus irgendwie immer falsch auslegt, sieht zwischen den 1970er und 1990er Jahren zwei Staaten vorüberziehen, die er beide nicht so recht fassen kann. Die große Zäsur verarbeitet der Schelm im Vorbeigehen, indem er Geld als altes Feindbild umkehrt und plötzlich auf der Grundlage verfallener Immobilien jede Menge Moneten anhäuft. Schläue muss er dabei gar nicht an den Tag legen, seine Naivität funktioniert auch in der neuen Republik. Versinnbildlicht wird der sich steigernde Reichtum auf der Bühne durch die unaufhaltsame Verfettung des Peter Holtz. Um das plastisch darzustellen, braucht Moritz Kienemann keinen Fatsuit. Stattdessen stopft er sich immer mehr Plastikbälle in die von den Kostümbildnern äußerst stabil geschneiderte Hose. Die Metapher ist nicht zu übersehen.

Foto: Sebastian Hoppe

Moritz Kienemann und Luise Aschenbrenner



Punk zum Weglächeln

Allerdings verlässt sich das Bühnenbild etwas zu sehr auf die bunten Bälle, die das Geld symbolisieren sollen und nach dem Zeitpunkt, der im Stück die Wende markiert, ohne Unterlass auf die Bühne herunterregnen. Irgendwann wähnt man sich fast schon auf dem McDonalds-Kindergeburtstag, zumal die Darsteller ständig auf den Bällen ausrutschen. Andererseits ist das vielleicht auch genau das richtige Bild für den in voller Blüte stehenden Hochkapitalismus der 1990er Jahre. Insgesamt ist Peter Holtz' Trip durch zwei Gesellschaftssysteme etwas zu brav inszeniert. Man fühlt sich eher an die zahllosen TV- und Kino-Verfilmungen zur deutschen Geschichte erinnert als an eine bitterböse Satire. Die unvermeidlichen Stasi-Mitarbeiter werden natürlich vorgeführt und belächelt. Und die Kulturverantwortlichen, die über die aus dem Nichts entstehende Punkband von Peter Holtz zu entscheiden haben, sind von drolliger Niedlichkeit, wenn sie sich zum Tanzen mitreißen lassen und das revolutionäre Potenzial der Musik verkennen. Übrig bleibt ein Stück, dass humoristisch oft die richtigen Knöpfe drückt, seine Moral aber nicht konsequent ausspielt. PD ■

Peter Holtz, Sein glückliches Leben erzählt von ihm selbst

von Ingo Schulze in einer Spielfassung von Friederike Heller
Kleines Haus, Glacisstraße 28, 01099 Dresden
Nächste Vorstellungen unter
www.staatsschauspiel-dresden.de

v.l.: Torsten Ranft, Christine Hoppe, Jannik Hinsch, Moritz Kienemann



Nicht aufzuhalten

Mit Laura Linnebaums Inszenierung von Maxim Gorkis **Kinder der Sonne** kommt nach „Der Kirschgarten“ von Anton Tschechow innerhalb kurzer Zeit der zweite russische Klassiker auf die Bühne des Schauspielhauses Dresden. Das Leben in Zeiten gesellschaftliche Umbrüche ist dabei erneut das bestimmende Thema.



Kinder der Sonne – v.l.: Helga Werner, Raiko Küster, Birte Leest, Oliver Simon, Viktor Tremmel, Anna-Katharina Muck, Karina Plachetka, Yassin Trabelsi

Der Chemiker Protassow (Oliver Simon) ist überzeugt von den Chancen des wissenschaftlichen Fortschritts und hält die Schaffung eines neuen Menschen für die anstrengenswerte Lösung vieler Probleme. Um ihn herum versammeln sich seine geistesranke Schwester, eine Verehrerin des Wissenschaftlers, ein Veterinär, Intellektuelle und Künstler wie in einem Elfenbeinturm, völlig ausblendend, dass eine Choleraepidemie Menschen dahintrafft und Wut und Hass gegen die herrschende Klasse wachsen. Ein eifriger Geschäftsmann nutzt die Chancen der sich ändernden Zeiten, das junge Hausmädchen sucht einen Weg in eine abgesicherte Zukunft, ein Schlosser schlägt seine Frau... Schließlich kommt es zum Aufstand wegen der sich immer mehr ausbreitenden Seuche.

Kinder der Sonne – v.l.: Raiko Küster, Oliver Simon, Karina Plachetka



Raus aus dem Elfenbeinturm

Maxim Gorkis 1905 entstandenes Drama „Kinder der Sonne“ thematisiert den Choleraaufstand 1892 an der unteren Wolga. Die von den Herrschenden in Unwissenheit gehaltene Bevölkerung sucht die Schuldigen in der höheren Klasse und lässt ihrer Frustration freien Lauf. Die Revolution, ein bestimmendes Thema in Gorkis Gesamtwerk, ist im Stück klar präsent. So sagt die Schwester Protassows: „... der Hass unter den Millionen wächst ... Eines Tages wird sich ihre Wut gegen euch kehren.“

Leuchtende Scheibe, verstreichende Zeit

Eine kreisförmige leuchtende Bühne steht sinnbildlich sowohl für die Suche des Wissenschaftlers nach einer strahlenden besseren Zeit als auch ihrer ständigen unaufhaltsamen Vergänglichkeit. Das großartige Ensemble des Staatsschauspiels spielt geschickt auch gegen einige Längen der Dresdner Inszenierung an. Hervorzuheben sind dabei besonders Birte Leest als Protassows geistesranke Schwester, Fanny Staffa als Kindermädchen Fima und Raiko Küster als Künstler Wagen. In der zweiten Hälfte nimmt die Inszenierung dann deutlich an Fahrt auf. Nur die Bezugnahme zu den „Fridays for Future“-Aktivisten zum Ende hin wirkt leider bemüht und unnötig.

Freunden russischer Klassiker ist ein Theaterbesuch trotzdem sehr zu empfehlen. Hoffentlich besteht nach Ende der Krise durch das Corona-Virus bald Gelegenheit dazu. JF ■

Kinder der Sonne

von von Maxim Gorki, Regie: Laura Linnenbaum
Schauspielhaus, Theaterstraße 2, 01067 Dresden
Dauer der Aufführung: 2 Stunden und 50 Minuten, eine Pause.
www.staatsschauspiel-dresden.de



Die Macht der Bilder

Bildteppich nach einem Karton von Raffael,
Teppich; 415 x 514 cm, Gemäldegalerie Alte Meister,
© Staatliche Kunstsammlungen Dresden,
Foto: Hans-Peter Klut

Anlässlich des 500. Todestages von Raffael (1483–1520) präsentiert die Gemäldegalerie Alte Meister eine umfangreiche Sonderausstellung zu den Dresdner Bildteppichen des bedeutenden Malers und Architekten der italienischen Hochrenaissance.

Ab 1515 schuf Raffael im Auftrag von Papst Leo X. zehn großformatige Kartons, nach denen in Brüssel Tapisserien für die Sixtinische Kapelle gewebt wurden. Erstmals wurden diese Bildteppiche, die sich heute in der Vatikanischen Pinakothek befinden, zu Weihnachten 1519 aufgehängt. Sie zeigen Szenen aus dem Leben der beiden Hauptapostel Petrus und Paulus. Raffaels Kartons, heute Teil der Sammlung des Victoria and Albert Museum in London, tauchten 1623 in Genua wieder auf, wo sie vom Prinzen von Wales und späteren König Charles I. von England erworben wurden. Er ließ sie in der englischen Tapisserie-Manufaktur in Mortlake als Vorlage für weitere Serien verwenden. Dort entstand nicht nur eine Serie für den englischen König, sondern auch die Folge mit sechs Bildteppichen, die später in den Besitz von August dem Starken kam.

Einprägsame Bibelszenen

Drei der sechs Dresdner Teppiche sind dem heiligen Petrus gewidmet, die anderen drei dem heiligen Paulus. Sie stellen Bibelszenen dar, etwa die Apostelgeschichte vom Magier Elymas, der von Blindheit geschlagen wurde, als er versuchte, den Statthalter von Zypern vom Glauben an die Worte der Apostel Paulus und Barnabas abzuhalten. Die Ausstellung thematisiert Raffaels Bildteppiche und Entwürfe sowie deren überragenden Einfluss auf die nachfolgenden Künstler bis ins 19. Jahrhundert anhand einer Fülle von Rezeptionsbeispielen. Zahlreiche Leihgaben aus dem In- und Ausland werden zu sehen sein – eigenhändige Zeichnungen Raffaels aus dem Louvre und der Albertina, Bildteppiche sowie bedeutende Gemälde von Rubens, Poussin und Bassano aus Paris, London, New York und Washington. Ab September 2020 wandert die Ausstellung dann nach Ohio ins Columbus Museum of Art. ■

Raffael – Macht der Bilder

Beginn der Ausstellung
aufgrund der Corona-Krise aktuell unklar.
Geplantes Ausstellungsende ist der 19. Juli 2020.
Zwinger, Dresden, www.skd.museum



Eberhard Havekost, *Snow lounge (4)*, 2000, © Galerie Gebr. Lehmann, Dresden

Mekka der Druckerzeugnisse

Mit einer großen Jubiläumsausstellung feiert das Kupferstichkabinett 300 Jahre Sammlungsgeschichte.

Im Jahr 1720 wurde das älteste Museum für graphische Künste im deutschsprachigen Raum aus der Kurfürstlichen Kunstkammer ausgegliedert. Seitdem können sich die Besucher an Zeichnungen, Kupferstichen und anderen Druckgrafiken erfreuen, seit 1898 auch an Fotografien. Mit über 500.000 Werken vom Mittelalter bis in die Gegenwart nimmt das Kupferstichkabinett auch im renommierten Museumsverbund der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden einen besonderen Platz ein. Die Jubiläumsfeierlichkeiten werden mit einem großen Familienfest am 25. April eingeleitet, gleichzeitig der Startschuss für die zentrale Jubiläumsausstellung.

Wie das Bild ins Museum kam

Das Museum lädt zu einer Entdeckungsreise durch die Jahrhunderte und zeigt Kunstwerke aus allen Epochen seines Bestands. Dabei werden auch Anekdoten erwähnt, die mit der Erwerbung der jeweiligen Exponate zusammenhängen. Von Beginn an wurden neben Werken „Alter Meister“ wie Jan van Eyck oder Albrecht Dürer immer auch zeitgenössische Arbeiten erworben, etwa von Giovanni Battista Piranesi, Käthe Kollwitz oder Otto Dix. Nach diesem Blick zurück folgt dann im Herbst 2020 der Blick in die Zukunft. Denn mit der Ausstellung „Crossing Borders. Sammeln für die Zukunft“ will sich das Kupferstich-Kabinett als ein lebendiger Ort den Herausforderungen in einer globalen und digital vernetzten Welt stellen.

PD ■

300 Jahre Sammeln in der Gegenwart

25. April bis 14. September 2020 im Kupferstichkabinett Dresden
www.skd.museum

kunst

Harmonie und Ordnung

Die Ausstellung „Schönheit der Form“ im Pillnitzer Kunstgewerbemuseum würdigt das Schaffen von Christa Petroff-Bohne.

In der DDR war sie eine Formgestalterin, die offizielle Berufsbezeichnung für Produkt- und Industriedesigner. Geboren im sächsischen Colditz, zog es Christa Petroff-Bohne zunächst nach Dresden, wo sie an der Kunstgewerbeschule studierte. Beim Studium an der Hochschule für Angewandte Kunst in Berlin-Weißensee bekam sie dann den Feinschliff für ihre späteren Arbeiten, denn ihr Werk war stilprägend im DDR-Alltag. Jeder kannte das elegante Geschirr und Besteck für VEB Auer Besteck- und Silberwarenwerke. Von Besteck bis zur Kaffeekanne entwarf Christa Petroff-Bohne zahlreiche Klassiker und trug dadurch dazu bei, dass sich die DDR-Bürger am Kaffeetisch zeitlos schöner Instrumente bedienen konnten. Später arbeitete sie für die VEB Elektrogerätewerk Suhl und gestaltete unter anderem das Rührgerät „Komet RG 5“.

Zudem war Christa Petroff-Bohne 40 Jahre lang verantwortlich für die Keramik- und Grundlagenausbildung an der Kunsthochschule in Weißensee. Damit inspirierte sie ganze Generationen junger Design-Hoffnungen. Proportion, Harmonie und Ordnung galten dabei stets als Grundprinzipien sowohl ihrer Arbeiten als auch ihrer Lehrtätigkeit. Die Ausstellung präsentiert nun nicht nur ihr Schaffen in umfassender Form. Sie legt auch ein besonderes Augenmerk auf ihr Wirken als Hochschullehrerin.

PD ■

Schönheit der Form –

Die Designerin Christa Petroff-Bohne

25.04. bis 01.11.2020 im Kunstgewerbemuseum Pillnitz,
www.skd.museum

Christa Petroff-Bohne, Kaffeekanne, um 1961, © Kunstgewerbemuseum, SKD



Futter-Utopien

Die Sonderausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ im Deutschen Hygiene-Museum betrachtet unseren Umgang mit Lebensmitteln und wagt Prognosen, inwieweit sich dieser in Zukunft ändert.

Die Aufnahme von Nahrung dient nicht nur der Aufrechterhaltung unserer Lebensfunktionen. Das gemeinsame Mahl ist in den Kulturkreisen dieser Welt als sinnstiftendes soziales Ritual fest im Lebensalltag der Menschen verankert. Doch Essen ist nicht nur ein privater, es ist auch ein politischer Akt. Das macht die Sonderausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ im Hygiene-Museum mehr als deutlich. Denn die Konsumenten sind Teil eines globalen Ernährungssystems, von dem sie allerdings unterschiedlich stark profitieren. Der Klimawandel, schwindende Ressourcen und die zunehmende Marktmacht transnationaler Konzerne sind dabei wirkungsmächtige Einflussfaktoren auf einen weltumspannenden Markt. Immer deutlicher treten dabei Probleme zutage, denen nur mit neuartigen Ideen entgegengesteuert werden kann.

Darstellungen des Zuckerrohranbaus (*Saccharum officinarum*), farbige Lithografie, 1840, © Wellcome Collection, London



Heinrich Craniocervical, Porträt eines Masthahns, Foto: © Andreas Greiner & Theo Bitzer, 2015

Vom Feld bis in den Supermarkt

Im Ausstellungsraum „Produzieren – Zwischen Feld und Labor“ wird der Frage nachgegangen, wie das Essen von morgen hergestellt wird. Die eklatanten Unterschiede zwischen ursprünglicher biozentrierter Landwirtschaft und den experimentellen Ansätzen der Lebensmittel aus den Laboren der Nahrungsin-
dustrie werden näher erläutert. Der Raum „Handeln – Im Netzwerk des Weltmarkts“ untersucht dagegen die komplexen Mechanismen des Lebensmittelhandels. Dabei werden globale Ungleichheiten aufgedeckt, wird der Markt doch von wenigen Großkonzernen dominiert, die aus den Industrieländern kommen. Die Diskrepanzen gehen zu Lasten der Chancengleichheit bei den ökonomischen und ökologischen Voraussetzungen in Ländern der südlichen Hemisphäre. Veranschaulicht werden diese Zusammenhänge am Beispiel der Lebensmittel Zucker, Soja und Hähnchenfleisch. Vorgestellt werden aber auch Ideen, wie die Missverhältnisse mit einem modernen Handelssystem, das auf Nachhaltigkeit und Fairness baut, entkräftet werden können. Zuletzt gehen die Besucher in den Raum „Wählen – Der Supermarkt der Zukunft“, in dem die Entscheidungskriterien der Konsumenten im Fokus stehen. Denn, wo kein Mangel an Lebensmitteln herrscht und Wahlmöglichkeiten bestehen, entstehen unterschiedliche Ernährungsstile, die das Leben in unseren Breiten in immer größerem Maße beeinflussen. PD ■

Future Food. Essen für die Welt von morgen

21. März 2020 bis 21. Februar 2021

Deutsches Hygiene-Museum Dresden, www.dhmd.de

garten & park

garten & park

Spaziergang nach Pückler Art



Schlosswiese mit neuem Schloss – Der Schlosspark umfasst die zentralen Bereiche mit dem Schlossensemble, den Blumengärten, dem sogenannten Pleasureground und dem sich anschließenden eigentlichen Park bis zur Neiße.

Der **Muskauer Park** ist nicht nur staatenübergreifendes Gartenkunstwerk, sondern auch ein frühes Vorbild zeitgenössischer Landschaftsarchitektur. Das hat sich herumgesprochen. Und zwar nicht erst seit das von Fürst Hermann von Pückler-Muskau angelegte Anwesen 2004 in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen wurde. In unserer Reihe „Garten und Park“ stellen wir Ihnen das einzigartige Kleinod an der polnischen Grenze vor.

Er galt als Lebemann und Visionär. Zeit seines Lebens hat Fürst Hermann von Pückler-Muskau mit extravaganten Ansichten und Verhaltensweisen auf sich aufmerksam gemacht, was im reaktionären Preußen der Biedermeier-Ära nicht selten für Kopfschütteln sorgte. Schon in seiner kurzen Militärlaufbahn als Offizier, die ihn in den Napoleon-Kriegen unter anderem zur Völkerschlacht bei Leipzig führte, war er als tollkühn bekannt. Doch auch in anderen Bereichen profilierte er sich als eigenwilliges Universaltalent. Seine dandyhaften Reiseberichte wurden Verkaufsschlager und über seine Fähigkeiten als Landschaftsarchitekt sprachen bereits seine Zeitgenossen mit viel Bewunderung. Zudem dufte er sich eines exklusiven Freundeskreises rühmen, zu dem nicht nur Autoren und Autorinnen wie Heinrich Heine und Bettina von Arnim zählten, sondern auch Persönlichkeiten wie der Königlich-Preußische Hofkoch Louis Ferdinand Jungius, der Pückler 1839 in seinem Kochbuch ein dreischichtiges Sahneeis widmete. Noch heute lässt man sich die Kombination aus Schokoladen-, Erdbeer- und Vanilleeis als Fürst-Pückler-Eis schmecken. »

Im Herrengarten





Im Schlosspark, Foto: © Dietmar Damzog

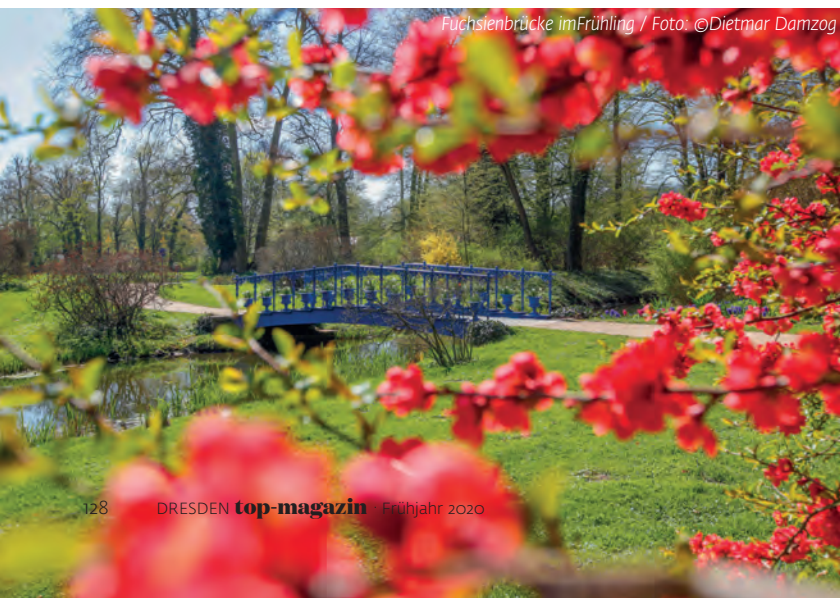
» Nach Muskau kam Branitz

1785 auf Schloss Muskau geboren, begann er 1815 mit der Gestaltung des nach ihm benannten Landschaftsparks in seiner Heimatstadt. Viele Jahre verbrachte der Fürst im Ausland, suchte erfolglos eine zweite Braut in England, nachdem die erste Ehe mit Lucie von Hardenberg, der Tochter des preußischen Reformers und Staatskanzlers Karl August von Hardenberg, geschieden wurde. Er wollte reich heiraten, um den ins Schlingern geratenen Muskauer Park mit einer hohen Mitgift zu retten. Ein Vorhaben, dass er nicht in die Tat umsetzen konnte, doch dafür entwickelte er in dieser Zeit eine langlebige Vorliebe für die englische Gartenarchitektur. Nach weiteren Reisen übers Mittelmeer in den Orient und nach Afrika musste der 1822 in den Fürstenstand erhobene Pückler schließlich die Standesherrschaft Muskau verkaufen. Seine Vorstellungen gelungener Landschaftsarchitektur setzte er daraufhin auf

Schloss Branitz bei Cottbus um, wo er im Jahre 1871 schließlich auch starb.

Zeitgenössische Landschaftsplanung

Noch heute eröffnet sich die 830 Hektar große Parkanlage dem Besucher zumeist so, wie Fürst Pückler es sich vorstellte. „Ein Park muss wie eine Gemäldegalerie sein, alle paar Schritte soll man ein neues Bild sehen“, so sein damaliges Credo. Und tatsächlich ist die Anlage im Tal der Lausitzer Neiße, die sowohl über einen polnischen als auch über einen deutschen Teil verfügt, ein Musterbeispiel harmonischer, aber auch abwechslungsreicher Landschaftsgestaltung. Pückler plante mit Weitsicht, integrierte architektonische und natürliche Komponenten, wobei er die geologischen Merkmale des Tals beachtete. Nachdem er in England erlebt hatte, wie manche Parks nur dem Landadel vorbehalten blieben, wollte er die Anlage in seiner



Fuchsenbrücke imFrühling / Foto: ©Dietmar Damzog



Eichseewasserfall / Foto: © Stiftung Fürst-Pückler-Park Bad Muskau

garten & park



Blick zur Orangerie



Blumenzauber im Herrengarten

Heimat unbedingt für die Öffentlichkeit zugänglich machen. Deshalb sollte der Muskauer Park mit der Stadt Bad Muskau auch eine Einheit bilden. Beide Elemente wurden miteinander und nicht gegeneinander weiterentwickelt. Ein Umstand, der das Ensemble noch heute von vergleichbaren Anlagen abhebt und „großen Einfluss auf die zeitgenössische Städteplanung, insbesondere in den Vereinigten Staaten, sowie auf die Entwicklung des Berufs des Landschaftsarchitekten ausübt“, wie die UNESCO-Kommission anlässlich der Aufnahme in die Welterbeliste 2004 notierte.

Dreifach Entspannung

Grundsätzlich besteht der Park aus drei Teilen. Der Schlosspark umfasst dabei die zentralen Bereiche mit dem Schlossensemble, den Blumengärten, dem sogenannten Pleasure-

ground und dem sich anschließenden eigentlichen Park bis zur Neiße. In diesem Kernbereich sind auch die wichtigsten Bauwerke zu finden, das Neue und Alte Schloss, die Orangerie, das Schlossvorwerk und die Schlossgärtnerei mit Küchengarten. Den Bergpark wiederum erreicht man über einen Panoramaweg, der immer wieder malerische Aussichten auf die Häuser der Stadt Muskau, das Schloss und die weite Parklandschaft bietet. Ungefähr zwei Drittel des Parks liegen in Polen. Dieser östliche Teil gliedert sich dabei wiederum in Terrassenpark, Oberpark und Arboretum, eine Gehölzsammlung. Durch die Beseitigung von Wildwuchs sind die Konturen historischer Pflanzungen und faszinierender Sichtachsen im polnischen Teil seit 1990 schrittweise wieder zum Vorschein gekommen. Ein Ausflug über die Grenze lohnt sich also. ■ PD

www.muskauer-park.de

Fotos: © Dietmar Damzog



Englische Brücke



Tränenwiese und neues Schloss



Rosary und altes Schloss



Schlosswiese

IMPRESSUM Ausgabe Frühjahr 2020

Verkaufspreis: 5,00 Euro

Top Magazin DRESDEN / OSTSACHSEN
erscheint im Verlag progressmedia Verlag & Werbeagentur GmbH,
Antonstraße 2, 01097 Dresden
Telefon (0351) 89 69 09 00, Fax (0351) 89 69 09 11

Verlagsleitung: Roland Hess, Roland.Hess@top-magazin-dresden.de
Produktionsleitung: Jörg Fehlich, Joerg.Fehlich@top-magazin-dresden.de
Marketingleitung: Sabine Dittrich, Sabine.Dittrich@top-magazin-dresden.de

Redaktion (alph.): Nicole Böhm (NB), Philipp Demankowski (PD),
Sabine Dittrich (SD), Jörg Fehlich (JF), Roland Hess (RH), Ute Nitzsche (UN)
Fotos: siehe Einzelbildnachweis

Layout/Gestaltung:
progressmedia Verlag & Werbeagentur GmbH, Antonstraße 2, 01097 Dresden
Jörg Fehlich, Sabine Dittrich, grafik@top-magazin-dresden.de

Anzeigen: Roland Hess, Sabine Dittrich, Heiko Petzold
Telefon (0351) 89 69 09 00

Abonnement und Vertrieb: Progressmedia Verlag & Werbeagentur GmbH,
Telefon (0351) 89 69 09 00, Fax (0351) 89 69 09 11,
abo@top-magazin-dresden.de

Top Magazin DRESDEN / OSTSACHSEN Newsletterbestellung:
www.top-magazin-dresden.de/newsletteranmeldung

Druckvorbereitung und Druck:
Mediengruppe Oberfranken Druckereien GmbH & Co. KG

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Wiedergabe von Beiträgen und Abbildungen aus dem Inhalt, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Texte oder Fotos übernimmt der Verlag keine Haftung, ebenso für Textinhalte und abgebildete Personen auf Fotos, die von Kunden geliefert werden.

Das nächste Top Magazin Dresden/Ostsachsen erscheint im Juni 2020.

verantwortlich für die Seiten 67-82:
kern&friends gmbh
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
T. (02 28) 96 96-230 / F. (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de / www.top-magazin.de
USt-IdNr.: DE 213 769 654
Geschäftsführung (V.i.S.d.P)/Anzeigenleitung: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de
Account-Managerin: Pegah Jahanmiri p.jahanmiri@top-magazin.de
Anzeigenrepräsentanz: Sven Schwanenberg s.schwanenberg@top-magazin.de,
Frank Tolsdorf f.tolsdorf@top-magazin.de
Redaktion: Ralf Kern r.kern@top-magazin.de, Sherille Veira s.veira@top-magazin.de,
Online-Redaktion: Marie Kern m.kern@top-magazin.de
Layout/Grafik: Niels Tappe www.kundn-werbung.de
Druck: Silber Druck oHG www.silberdruck.de
Top10 Anzeigen-/PR's erscheinen mit einer Auflage von 157.000 Exemplaren in den regionalen Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (E), Stuttgart.

Top Magazin ist ein eingetragenes Warenzeichen und erscheint in Lizenz der/verantwortlich für den Titel:
Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG
Wenzelgasse 28, 53111 Bonn, T. (02 28) 96 96-230 / F. (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de / www.top-magazin.de, USt-IdNr.: DE 182 544 866
Geschäftsführung: Ralf Kern, Assistenz der GF: Anna Jansen a.jansen@top-magazin.de
Projektleitung: Andrea Volksheimer a.volksheimer@top-magazin.de
Projektleitung Social Media: Pegah Jahanmiri p.jahanmiri@top-magazin.de,
Social Media Assistenz: Marie Kern m.kern@top-magazin.de
Titel/Grafik: Stephan Förster s.foerster@top-magazin.de
Seitenbetreiber top-magazin.de: kern&friends gmbh, Wenzelgasse 28, 53111 Bonn
Titelbildfoto 1-2020: www.istockphoto.com, Nr.: 500164471, CoffeeAndMilk

In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Frühjahrsausgabe 1-2020 in 34 Städten/Regionen mit einer Gesamtauflage rund 400.000 Exemplaren.
Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Brandenburg/Potsdam, Bremen, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Halle (Saale), Hamburg, Karlsruhe/Baden-Baden, Koblenz, Köln, Leipzig, München, Münster, Rhein-Kreis Neuss, Niederrhein, Reutlingen/Tübingen, Ruhr (Essen), Saarland, Sauerland, Siegen/Wittgenstein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier, Ulm/Neu-Ulm, Würzburg, Wuppertal. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2020 - Stand 1/2020

Wo gibt es das Top Magazin zu kaufen?



Bei folgenden Partnern gibt es das TOP Magazin Dresden/Ostsachsen zu kaufen.

- Simmel im Center am Albertplatz, Antonstraße 2a, 01097 Dresden
- CIGO im Simmel Center Dresden Antonstraße 2A, 01097 Dresden
- LUDWIG. Presse + Buch im Bahnhof Dresden Neustadt
- in Pressefachgeschäften mit „Blauem Globus“,
- im Haus des Buches,
- bei Presseservice Dienel & Fischer,
- in allen Tinten-Toner-Tankstationen: Bischofsweg 8, 01097 Dresden, Leipziger Str. 103, 01127 Dresden, Kesselsdorfer Str. 56, 01159 Dresden, Keplerstraße 2, 01237 Dresden, Borsbergstraße 33, 01309 Dresden, Dohnaischer Pl. 3, 01796 Pirna,
- in der UCI Kinowelt Dresden Elbepark Lommatzsch Str. 82, 01139 Dresden,
- bei den City-Apotheken Dresden: Bahnhof-Apotheke, Hauptbahnhof, Wiener Platz 4, 01069 Dresden, (Eingang Bayrische Straße), Apotheke am Dr.-Külz-Ring, Dr.-Külz-Ring 13, 01067 Dresden (Eingang Altmarkt-Galerie), City Apotheke Hauptstraße, Hauptstraße 7, 01097 Dresden, (Ecke Obergraben)
- REWE Björn Keyser oHG, Meißner Straße 475, 01445 Radebeul
- SPRINT Station Kamenz, An der Windmühle 1, 01917 Kamenz
- SPRINT Station Bernsdorf, Hoyerswerdaer Str. 43B, 02994 Bernsdorf
- GO Station Hoyerswerda, Am Automarkt 3, 02977 Hoyerswerda
- Schloss Nedaschütz, Schloss Nedaschütz 1, 02633 Göda

Und hier! Zum Vorteilspreis im Abonnement. Für 24,00 Euro im Jahr! Füllen Sie das Abo-Formular auf Seite 18 aus, schon erhalten Sie **vier Ausgaben Top Magazin Dresden/Ostsachsen** und das **Top Gesundheitsforum** zugesandt.

IHR GESAMTVORTEIL JETZT

bis zu 2)*

* INKLUSIVE 3.000,- € BAFA UMWELTBONUS UND 3.570,- € OPEL ELEKTROBONUS

10.660,- €



Beispielabbildung mit mögl. aufpreispflichtiger Sonderausstattung

DER NEUE CORSA-e

OPEL GOES ELECTRIC



DER NEUE CORSA-e ELEKTRO „Edition“

Elektromotor 100 kW (136 PS), Automatik-Elektroantrieb, **TOP-AUSSTATTUNG inklusive** Lithium-Ionen-Batterie, regeneratives Bremssystem, Onboard-Charger, aktiver Fußgänger-Warnton (AVAS), Batterie Ladestatus-Indikator, Fernsteuerung der Klimatisierung und Klimaautomatik, Berg-Anfahr-Assistent, Frontkollisionswarner, Geschwindigkeitsregler, Spurhalte-Assistent, Verkehrs-schilderkennung, Infotainment-System mit Multimedia Radio, Bluetooth, USB-Schnittstelle, Telefon-Freisprecheinrichtung, OpelConnect-Telematikdienst mit Not-/Pannruf, LIVE Navigation, Quickheat Schnellheizsystem, Adaptives Bremslicht, Müdigkeitserkennung, el. Parkbremse, ISOFIX-Kindersitzvor-rüstung, el. einstell- und beheizbare Außenspiegel, elektrische Fensterheber, „Keyless Start“, Fahrerinfodisplay und vielem mehr

HAUSPREIS ab*

19.980,- €

* INKLUSIVE 3.000,- € BAFA UMWELTBONUS UND 3.570,- € OPEL ELEKTROBONUS

MONATLICHE LEASINGRATE ab 1)*

179,- €

Einmalige Leasingsonderzahlung 3.000,- € (= BAFA Umweltbonus), Gesamt-kreditbetrag / Fahrzeugpreis 30.650,- €, voraussichtl. Gesamtbetrag 9.444,- €

* INKLUSIVE 3.000,- € BAFA UMWELTBONUS UND 3.570,- € OPEL ELEKTROBONUS

* Das Angebot enthält den staatlichen Umweltbonus für Elektromobilität der BAFA (Bundesamt für Wirtschafts- und Ausfuhrkontrolle, www.BAFA.de) von 3.000,- € sowie den Opel Elektrobonus von 3.570,- €. Die Auszahlung erfolgt erst nach positivem Bescheid des von Ihnen gestellten Antrags. Die staatliche Förderung endet mit Erschöpfung der bereitgestellten Fördermittel, spätestens am 31.12.2020. Der staatliche Umweltbonus und die Opel Elektrobonus sind bereits im Angebotspreis / der Leasingrate einkalkuliert. 1) Effektiver Jahreszins 2,94%, Sollzinssatz geb. p.a. 2,90%, Laufzeit 36 Monate, Laufleistung 5.000 km/Jahr zzgl. 995,- € Fracht. Ein Leasingangebot der Opel Bank S.A., Niederlassung Deutschland, Mainzer Str. 190, 65428 Rüsselsheim, für die der Angebotsleistende als ungebundener Vertreter tätig ist. Das beworbene Leasingangebot entspricht dem repräsentativen Beispiel gem. § 6 Abs. 4 der PAngV. Als Verbraucher haben Sie nach Vertragsschluss ein Widerrufsrecht. 2) Gesamt-Preisvorteil gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers.

Energie- und Kraftstoffverbrauch gem. VO(EG) Nr. 715 (2007) und VO(EG) Nr. 2017/1151: Energieverbrauch komb. 17 kWh/100 km, CO₂-Emissionen in g/km komb. 0. Energieeffizienzklasse A+.



Autohaus Dresden GmbH

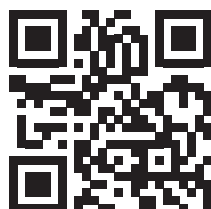
opel.autohaus-dresden.de

AUTOHAUS DRESDEN

Friedrichstadt • Klotzsche • Kaitz • Kaditz • Freital

Unternehmenssitz:

Bremer Str. 18A
01067 Dresden
Tel. 03 51 / 86 30 30



Possendorfer Str. 38-40
01217 Dresden
Tel. 03 51 / 40 40 10

Wilsdruffer Str. 54a
01705 Freital
Tel. 03 51 / 65 85 07-0

Zur Wetterwarte 40
01109 Dresden
Telefon 03 51 / 8 85 52-0

Kötzschenbroder Str. 141
01139 Dresden
Telefon 03 51 / 8 39 30-0

**Ihr Spezialist für Werkstatt,
Haus und Garten!**

