

Gewinnen Sie Karten für die Show „BLINDED by DELIGHT“,
für das Konzert von „SARAH BRIGHTMAN“ und die Show „GREGORIAN“: **2**

EXKLUSIVES BERLIN

WWW.EXKLUSIVESBERLIN.DE

DIE ZEITUNG FÜR DEN GEHOBEHEN ANSPRUCH

NR. 245 / HERBST 2026

ESSEN & TRINKEN



Foto: RitaE/pixabay

**Bayerische Küche –
herzhafter Genuss
aus dem Freistaat: 10**

WOHNEN



Foto: real-estate/pixabay

**Kultiviert logieren –
Einrichtungsstile
mit Niveau: 18**

GESUNDES



Foto: jillwellington/pixabay

**Bewegt entschleunigen –
vital und glücklich
auf zwei Rädern: 22**

Anzeigen

Uwe's Men Shop

MAERZ MÜNCHEN	DIGEL THE HANDEMAN'S CHOICE	NOVILA KUNST - KUNST - KUNST
OTTO KERN	Stange Berlin KUNST - KUNST - KUNST	LACOSTE
EINHORN SINCE 1951	HILL HUTTEN - HUTTEN - HUTTEN	
SF Physische Freiheit since 1976	FALKE	

Ihr Herren-
ausstatter in
Zehlendorf

Tel. 84 72 26 26 · Mo–Fr 10–18.30 · Sa 10–14.30 Uhr
Teltower Damm 47 · www.uwesmenshopberlin.com

Kultur im Herbst

Vielseitige Momente in der Hauptstadt

Wenn am 25. und 26. September mit Beginn des Herbstes, sechs der weltbesten Feuerwerksteams auf dem Maifeld am Olympiastadion gegeneinander antreten, feiert die Pyronale, Feuerwerk-World-Championat, ihr 20-jähriges Jubiläum und rückt ein besonderes Zusammenspiel in den Mittelpunkt: das von Farbe

und Musik. Für die Jubiläumsausgabe wurden deshalb für dieses Jahr zwei Farben ausgewählt, die in der Pyrotechnik als besonders anspruchsvoll und ausdrucksstark gelten, nämlich Gold und Grün. Zu bestaunen auf dem Olympiastadion-Maifeld, 25. und 26. September, 20.30 Uhr.

Freunde tiefsinnigen Humors kommen bei "Noch'n Gedicht" - der große Heinz-Erhardt-Abend auf ihre Kosten: Wenn Hans-Joachim Heist die Erhardtbrille aufsetzt, die Haltung der Legende annimmt und in seiner unverwechselbaren Art spricht, meint man, Heinz Erhardt steht da. Schlosspark Theater, 26. September, 16 Uhr, Berlin-Steglitz. Er ist der unangefochtene Meister der komischen Zeitanalyse, sezziert die Gegenwart, stößt überall auf Absurditäten und Widersprüche und schreint daraus immer neue Pointen: Dieter Nuhr. Seine Satire basiert auf Beobachtung, Staunen und Zu-Ende-Denken. Er nimmt sein Publikum mit auf eine höchst amüsante Reise durch ernste Zeiten. Und wenn er die Gegenwart sezziert, schauen alle hin. Nuhr ist ein vielschichtiger Meinungsmacher und gilt als „der“ Influencer unter den Bühnenkünstlern. Nuhr auf Tour: Tempodrom, 2. Oktober, 19 Uhr, Berlin-Kreuzberg.



Auch in der „Dritten Jahreszeit“ bietet Berlin viele verschiedene Events und Highlights für jeden Geschmack, wie zum Beispiel das Festival of Lights
Foto: Festival of Lights

Magische und erhellende Momente verspricht das Festival of Lights Berlin. Unter dem Motto „Colours of Love“ verwandeln die Illuminationskünstler die Hauptstadt vom 9. bis 18. Oktober mit der 22. Edition erneut in eine strahlende Bühne für innovative Lichtkunst, die Groß und Klein begeistert. Auch mit dabei und wieder zurück: Festival of Lights in Concert - mit einer Serie immersiver 3D Videokunst-Shows & Ambient-Musik Sets von top DJs und Artists im Berliner Dom in Mitte. 13. bis 17. Oktober.

Eine der wichtigsten Stimmen der amerikanischen Gegenwartsliteratur, gelesen von einer der prägnantesten Stimmen deutschsprachiger Schauspielkunst: der des Ausnahmekünstlers Ben Becker. Zusammen mit T.C. Boyle hat er auf einer gemeinsamen „No Way Home“-Tour vergangenen Herbst den neuesten Roman des Bestseller-autors vorgestellt. Und sie sind bei diesem Road-Trip Künstlerfreunde geworden. Jetzt setzt Ben Becker die „No Way Home“-Tour solo fort. Zu hören und sehen im Renaissance-Theater, 10. November, 19.30 Uhr, Berlin-Charlottenburg.

31 Jahre ist es her, dass Helmut Lotti mit seinem ersten „Helmut Lotti Goes Classic“-Album die Welt eroberte.

Der Startschuss für über ein Jahrzehnt belgischer Musikgeschichte auf Welt-niveau: „Goes Classic 1, 2 und 3“ sind bis heute die drei meistverkauften Alben aller Zeiten in Belgien. Zu erleben im Admiralspalast, Berlin-Mitte, 12. November, 19.30 Uhr.

Einen Abend voller Klang, Kino und Emotionen verspricht die Große Gala der Filmmusik, denn: Film

und Musik gehören untrennbar zusammen. Erst die großen Melodien machen viele Kinomomente unvergesslich. Bei der Gala werden diese magischen Augenblicke lebendig - mit einem abwechslungsreichen Programm, das die ganze Vielfalt der Filmmusik feiert. Das Filmorchester Babelsberg nimmt das Publikum mit auf eine musikalische Reise durch die Welt des Kinos. Philharmonie Berlin - Kammermusiksaal, 17. November, 17 Uhr, Berlin-Tiergarten. Für Wassersportfreunde und Bootsenthusiasten bietet die Hauptmesse Boot & Fun Berlin vom 26. bis 29. November auf dem Berliner Messegelände in Charlottenburg alles rund um die maritime Welt, bei den Messen Auto Camping Caravan, Berliner Motorrad Tage, Anglerwelt und Transporter Tage, zeitgleich - mit einem Ticket - alles um Freizeit, Mobilität und Nutzfahrzeuge. Die festliche Gala-Nacht der Boote wird dort am 25. November zelebriert. Auch spannend: Seit Ende August ist „Trex Tristan“ zurück. Und er hat noch Freunde mitgebracht. Gemeinsam sind sie in der neuen Sonderausstellung „Dinosaurier!“ erstmals in Berlin zu sehen. Museum für Naturkunde, Berlin-Mitte. Der Herbst wird interessant! OH Weitere Events und Veranstaltungen unter: www.berlin.de

Britzer Garten

Wenn die Tage wieder kürzer werden, entfalten die Dahlien ihre volle Blütenpracht und begeistern bis zum ersten Frost. In diesem Jahr erblühen rund 3.800 Dahlien aus 200 verschiedenen Sorten. Von einfachen, ungefüllten Dahlien über spektakuläre Balldahlien bis hin zu ausgefallenen Hirschgeweihdahlien sind alle 15 offiziellen Dahlienklassen vertreten. Allerhand Interessantes und Kurioses über die Blume



Foto: Konstantin Börner

der Azteken erfahren Sie bei den Themenführungen.

Darüber hinaus können Sie beim Spaziergang rund um den See frische Luft tanken, bunte Blätter sammeln, mit den Kids auf vielen Spielflächen toben oder einfach nur die Seele im Grünen baumeln lassen.

Bunte Parkfeste

Am 20. September, lädt das Kürbis- und Apfelfest mit einem bunten Bühnenprogramm und zahlreichen Mitmachaktionen ein. Und zum Abschluss der Saison gibt es schließlich schaurig-schönen Gruselspaß zu Halloween am 31. Oktober.

Weitere Informationen:
www.britzergarten.de

Über 30x in Deutschland!

Friedrichshain:	Karl-Marx-Allee 90
Köpenick:	Bahnhofstraße 14
Prenzlauer Berg:	Schönhauser Allee 86
Spandau:	Klosterstraße 33/ Ecke Sedanstraße
Steglitz:	Friedrich-Wilhelm-Platz 9
Tempelhof:	Sachsendamm/Alboinstraße (Bauhaus, IKEA-Ausfahrt)
Wilmerdorf:	Lietzenburger Straße 53/ Ecke Joachimstaler Straße
Zehlendorf:	Clayallee 351

Außendienst: **030 324 99 82**
Mehr Infos unter: **www.jaloucity.de**

Kostenloser Außendienstservice
Aufmaß und Beratung bei Ihnen
vor Ort oder im Büro!

☎ **030 324 99 82**

Auf Plissees
& Duette:
**15%
Rabatt**

Gültig bis zum 31.10.2026!

Jalousien • Rollos • Plissees • Lamellenvorhänge • Markisen



z. B. PLISSEES

JALOU CITY



SARAH BRIGHTMAN

Es ist wieder diese besondere Zeit des Jahres – Zeit für eine magische Feier der Vor- und Weihnachtszeit! Die weltweit erfolgreichste Sopranistin und legendäre, GRAMMY-nominierte Künstlerin Sarah Brightman kehrt im November

und Dezember mit ihrem neuen Weihnachtsspektakel „A Winter Symphony“ auf die Bühne zurück. Jedes Jahr begeistert sie mit ihrer gefeierten Weihnachtsshow das Publikum rund um den Globus – und auch in diesem Jahr bildet sie keine Ausnahme.

Begleitet von einem Orchester, einem Chor und besonderen Gästen präsentiert Sarah Brightman in dieser bezaubernden Show zahlreiche ihrer Weihnachtsklassiker sowie ihre größten Erfolge. Sarah

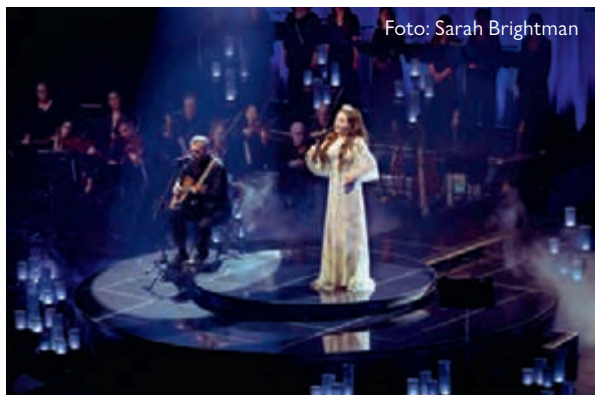


Foto: Sarah Brightman

Brightman ist internationaler Gesangsstar und UNESCO-Künstlerin für den Frieden. Sie gilt als Pionierin des Classical-Crossover-Genres und ist bekannt für ihren Stimmumfang von über drei Oktaven. Als einzige Künstlerin führte sie gleichzeitig die Billboard-Dance- und Klassik-Charts an. Ihre Stimme erklang in Theatern, Arenen, Kathedralen, UNESCO-Welterbestätten und Olympiastadien weltweit. Sarah Brightmans Werk überschreitet Genre Grenzen und vereint vielfältige

musikalische Einflüsse zu einem einzigartigen Klangbild. Mit über 35 Millionen verkauften Tonträgern, mehr als 180 Gold- und Platin-Auszeichnungen in über 40 Ländern sowie über einer Milliarde Streams weltweit zählt sie zu den bedeutendsten Künstlerinnen unserer Zeit.

Um noch ein bisschen extra „Holiday Joy“ zu verbreiten, laden Sarahs „Silver Bells VIP Packages“ zu einem unglaublichen Ultimate-Erlebnis ein! Mit drei großartigen VIP-Paketen ist für jeden etwas dabei – und sie eignen sich perfekt als unvergessliches Weihnachtsgeschenk! „A Winter Symphony“ ist eine ganz besondere Art, die Vorweihnachtszeit gemeinsam mit Familie und Freunden, zu genießen. Zu erleben am 2. Dezember im Tempodrom.

www.concertbuero-zahlmann.de

GREGORIAN

The Magical Christmas Tour 2026: Nach einem spektakulären Jubiläumsjahr 2025 mit einer weltweiten Tournee und bereits über 100 gefeierten Shows setzen GREGORIAN ihre Erfolgsgeschichte im Winter 2026 fort. Mit der "Magical

Christmas Tour" lädt das Ensemble ihr Publikum nun zu einem ganz besonderen Konzerterlebnis ein. Die Fans dürfen sich auf eine sinnliche und festliche Atmosphäre freuen, untermalt von den einzigartigen gregorianischen Gesängen, die klassische Weihnachtslieder in einem neuen, herzerwärmenden und magischen Klanggewand erstrahlen lassen. Die meisterhafte Verbindung aus gregorianischen Chorälen, stimmungsvollen Melodien und einer beeindruckenden



Foto: Nicole Roggon

Bühnenshow macht jedes Konzert zu einem unvergesslichen Erlebnis. Mit über 2.000 Konzerten in 36 Ländern und mehr als 11 Millionen verkauften Alben sind GREGORIAN der erfolgreichste Chor der Welt. Ihre spektakulären Konzerte haben neue Maßstäbe gesetzt und werden vom Publikum stets mit Standing-Ovations goutiert.

Die "Magical Christmas Tour 2026" wird das Publikum auf eine musikalische Reise durch die

schönsten Weihnachtslieder der Welt mitnehmen – voller Emotionen, Gänsehaut-Momente und festlicher Magie.

"Diese Weihnachts-Show wird eine besondere Reise durch die schönsten Melodien und Emotionen der Weihnachtszeit. Wir freuen uns darauf, diese magischen Momente mit unserem Publikum zu teilen." Zu hören und sehen am 6., 9. und 10. Dezember im Admiralspalast.

www.concertbuero-zahlmann.de

EXKLUSIVES

VERLOSUNG

Exklusives Berlin verlost Karten für die Show „BLINDED by DELIGHT“ im Friedrichstadtpalast, „SARAH BRIGHTMAN“ im Tempodrom und „GREGORIAN“ im Admiralspalast.



Schicken Sie eine E-Mail mit dem Namen der Veranstaltung sowie der Angabe Ihrer Telefonnummer und Adresse zur Kontaktaufnahme an: exklusivesberlin.de oder per Post an:

Access Verlag
Ringstr. 104
12203 Berlin

Einsendeschluss ist der 16. Oktober 2026. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

CAVALLUNA kehrt zurück – und nimmt das Publikum mit dem einzigartigen neuen Programm „Die Farben des Lebens“ mit auf eine faszinierende und bunte Reise durch eine zauberhafte Welt voller Sinneserlebnisse und berührender Momente.

Über 50 Pferde, atemberaubende Tanzeinlagen, mitreißende Musik, aufwendige Kostüme sowie ein traumhaftes Bühnenbild begeistern ein breites Publikum – von Familien bis hin zu Pferdefans. Die Show beweist eindrucksvoll, dass CAVALLUNA weit mehr ist als eine reine Pferdeveranstaltung. Sie ist ein einzigartiges Gesamtkunstwerk, das Emotionen, Kunst und Mensch-Tier-Beziehungen auf beeindruckende Weise verbindet und in seinem Bestehen seit



Foto: CAVALLUNA

nunmehr 23 Jahren seinesgleichen sucht.

Lassen Sie sich verzaubern von grandiosen Schaubildern, raffinierten Choreografien und natürlich vor allem einem: Über 50 wunderschöne Pferde. Mit an Bord sind die besten und bekanntesten Reitteams aus ganz Europa, die ihr

Können und ihre Vielseitigkeit in den verschiedensten Disziplinen unter Beweis stellen. Freuen Sie sich auf feurige Andalusier aus Spanien, atemberaubende Trickreiter aus Frankreich und edle schwarze Friesen aus Deutschland. Auch tief berührende Freizeitsportarten, eine spektakuläre

Ungarische Post und freche Miniponys dürfen natürlich nicht fehlen. Abgerundet werden die mitreißenden Showeinlagen von einer hochtalentierten, internationalen Tanzkompanie und spektakulären Spezialeffekten – eine abenteuerliche Reise der Sinne ist garantiert! Die Show gastiert am 30. und 31. Januar u.a. auch in der Berliner Uber Arena. Wer sich schon jetzt - im alten Jahr - von der Pferdeshow verzaubern lassen möchte, hat unweit Berlins Gelegenheit dazu: vom 23. bis 25. Oktober in Riesa (WT Energiesysteme Arena Riesa), vom 28. bis 29. November in Neubrandenburg im Jahnsportforum sowie am 12. und 13. Dezember 2026 in Magdeburg in der GETEC-Arena.

www.cavalluna.com

Estrel Showtheater präsentiert

ELVIS

DAS MUSICAL

18.09. – 11.10.26

Grahame Patrick, der zu den weltweit besten Elvis-Darstellern zählt, setzt gemeinsam mit dem „The Stamps Quartet“ dem King of Rock'n'Roll ein musikalisches Denkmal. Er spielt mit der Vision der perfekten Täuschung – jede Geste sitzt, die Mimik passt zu hundert Prozent, die Kostüme stimmen bis zur letzten Paillette überein und natürlich singt er live!

ALWAYS

A TRIBUTE TO AMY WINEHOUSE

16.10. – 01.11.26

Erleben Sie eine eindrucksvolle Hommage an die unvergessene Amy Winehouse. Zusammen mit „The Disco Inferno Band“ bringt Rachel Hiew das musikalische Erbe der Ausnahmekünstlerin mit großer Leidenschaft, Authentizität und spürbarer Wertschätzung live auf die Showbühne.

CAVALLUNA

PASSION FOR HORSES

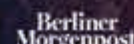
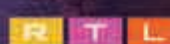


DIE FARBEN DES LEBENS



30.- 31.01.27 Berlin
Über Arena

www.cavalluna.com



*Wenn ich den See seh,
brauch ich kein Meer mehr*

VICTORIA SUITES BAD SAAROW
HOTEL - RESTAURANT - FERIENAPARTMENTS - HIDEAWAYS



WOW!

Genießen Sie
romantische Stunden
in unseren
**WASSERWERK
HIDEAWAYS**

Maritime Vielfalt - mit Auszeichnung!



Am Kurpark 3 • 15526 Bad Saarow
Tel.: +49 (0)33631 - 866 0
mail: hotel@badsaarow.eu
www.hotel-badsaarow.eu

SEASIDE
RESTAURANT



**MODE IST DEINE LEIDENSCHAFT?
WERDE TEIL UNSERES TEAMS!**

MELDE DICH JETZT UNTER:
INFO@ENDERLEIN-MODEN.DE

6 individuelle Stores IN BERLIN

ROSENECK
HOHENZOLLERN DAMM 93
14199 BERLIN
030 / 47053386

LICHTENRADE
BAHNHOFSTR. 7
12305 BERLIN
030 / 744 50 96

SCHLACHTENSEE
BREISGAUER STR. 8-10
14129 BERLIN
030 / 80 10 88 45

LICHTERFELDE
BASELER STR. 2-4
12205 BERLIN
030 / 833 80 68

ZEHLENDORF
CLAYALLEE 343
14169 BERLIN
030 / 802 20 86

WILMERSDORF
RÜDESHEIMER STR. 2
14197 BERLIN
030 / 821 63 55

30 Labels, darunter:

KKNEKKI	RAFFAELLO ROSSI	CAMBIO	 MILESTONE Be MILESTONE. Own Your Style	ESISTO	White Label by RoFu	 FUCHS SCHMITT
S.MARLON	JUVIA	OPUS	Marc O'Polo	HERZENS	ana alcazar	UNIO



Weitere Bilder und Informationen auf www.auto-tips.de

Mit ihm setzt Mitsubishi Motors seine Modelloffensive fort und gleichzeitig auch ein klares Zeichen im C-Segment: dem neuen Eclipse Cross. Das erste vollelektrische Kompakt-SUV der Marke kombiniert moderne Elektromobilität mit klarem markentypischem Design und hoher Alltagstauglichkeit. Mit 4.489 Millimeter Länge, 2.085 Millimeter Breite und 1.571 Millimeter Höhe überzeugt er durch harmonische Proportionen. Die nächste Generation der „Dynamic Shield 2.0-Front“, die in „J-Form“ gezeichnete Seitenlinie und das Hexagon-Motiv am souveränen Heck unterstreichen nicht nur den SUV-Charakter, sondern auch Funktionalität und Stil, was dem Fahrzeug einen unverwechselbaren Charakter verleiht. Horizontale LED-Rückleuchten unterstreichen Breite und Stabilität des Fahrzeugs und verleihen ihm einen kraftvollen, sicheren Auftritt. Das kompakte, flache Profil, geschwungene Heckflanken und die integrierten Türgriffe schaffen eine aerodynamische Linienführung, die Reichweite und Fahrkomfort spürbar steigern. Die 19 bis 20 Zoll großen LM-Felgen tragen mit ihrem aerodynamisch optimierten Design dazu bei, den Luftwiderstand zu reduzieren - für mehr Effizienz und Reichweite. Adaptive LED-Scheinwerfer passen den



Variabler Alltagspartner. Das Ladevolumen des Fünfsitzers lässt sich spielend einfach von 545 auf 1.670 Liter steigern.

Elektromobiler Designer

Der Mitsubishi Eclipse Cross – dynamischer Elektriker der nächsten Generation



Effizienter Leistungsbringer. Der 160 kW/218 PS starke Elektromotor des 170 km/h schnellen Mitsubishi Eclipse Cross beschleunigt in 7,9 Sekunden von 0 auf 100 km/h und realisiert eine Reichweite von bis zu 627 Kilometern. Fotos: Access

Sound-Systems erzeugen ein völlig neues Raumgefühl. Sechs Lautsprecher erzeugen ein beeindruckendes Klang-Erlebnis. Wer es noch besser möchte, wählt das Harman Kardon® Premium Sound-System mit neun hochwertigen Lautsprechern: kristallklare Höhen, satte Mitten und ein spürbar kraftvoller Bass garantieren High-Fidelity vom Feinsten. Das voll-digitale 12-Zoll-Fahrerdisplay bündelt alle wichtigen Informationen - von Geschwindigkeit und Reichweite bis zu Energiefluss und Assistenzsystemen - klar und in Echtzeit. Hochauflösende Grafiken und starker Kontrast gewährleisten optimale Lesbarkeit bei allen Lichtverhältnissen. Mit dem Fünfsitzer wird jede Fahrt zu einem intelligenten, vernetzten Erlebnis. Das neun oder 12 Zoll große Farbdisplay des Infotainmentsystems führt den Fahrer sicher ans Ziel und bringt Lieblings-Apps, Musik und Kontakte direkt ins Cockpit - intuitiv bedienbar, ohne den Blick von der Straße

zu verlieren. Dank Apple CarPlay lassen sich iPhones kabellos verbinden und steuern: Apple Karten, Apple Music, Nachrichten und weitere Apps einfach per Touch oder Siri-Sprachsteuerung. Android Auto funktioniert ebenfalls kabellos und ermöglicht bei Nutzung eines Android Smartphones Zugriff auf Google Maps, YouTube Music und viele weitere Apps über den Google Assistant oder Google Gemini. Zusätzlich profitiert man von praktischen Extras wie Freisprecheinrichtung oder individuell anpassbaren Favoriten, wie z.B. das Hinterlegen von Benutzerprofilen mit unterschiedlichen Einstellungen je nach Profil wie favorisierte Radiosender, Anzeigen- oder Spracheinstellungen. Der digitale Innenspiegel bietet klare Sicht, auch wenn Passagiere oder Gepäck die Rücksicht einschränken. Eine Kamera unterhalb des Dachspoilers überträgt ein hochauflösendes Bild direkt auf das Spiegeldisplay und reduziert bei Nacht

störende Scheinwerferreflexionen. Über den Hebel unterhalb des Spiegels kann zudem einfach zwischen klassischer Spiegelansicht und Kamerabild gewechselt werden. Apropos Gepäck: das Ladevolumen des Fünfsitzers lässt sich spielend einfach von 545 auf 1.670 Liter steigern. Der Elektromotor des 170 km/h schnellen SUV liefert Leistung ohne Verzögerung. Der nahezu geräuschlose Antrieb sorgt für eine ruhige Fahrt. Ob beim Beschleunigen, Überholen oder im dichten Stadtverkehr: man ist stets kraftvoll und dynamisch unterwegs. Auch große Distanzen lassen sich mühelos und vollkommen entspannt meistern. Der elektrisch erregte Synchronmotor generiert eine Leistung von 160 kW/218 PS, liefert ein maximales Drehmoment von 300 Nm und lässt das Fahrzeug in 7,9 Sekunden von 0 auf 100 km/h sprinten. Das Drive Mode System ermöglicht es vier verschiedene Fahrmodi (Comfort, Eco, Sport, Perso) zu nutzen: sie werden über den Touchscreen, per Sprachbefehl oder über den Mode-Schalter am Lenkrad gewählt. Die Antriebsbatterie mit 87 kWh Kapazität sorgt für das perfekte Zusammenspiel von Ladezeit, Energieeffizienz und Reichweite. Letztgenannte beträgt bis zu 627 Kilometer. Je nach Ladeoption - (7,4 kW-Wallbox, 11 kW- oder 22 kW-Ladestation) - beträgt die Ladedauer (von 0 auf 100 Prozent) 13, 8 oder

5 Stunden. An DC-Schnellladesäulen (CCS) lädt der Eclipse Cross mit bis zu 150 kW - ideal für schnelle Zwischenstopps unterwegs. Während eines 20- bis 30-minütigen Einkaufs lassen sich an einer Schnellladesäule 200 bis 300 Kilometer Reichweite nachladen. Auch das Energiemanagement überzeugt: Die vierstufige Rekuperation nutzt jeden Bremsvorgang zur Rückgewinnung wertvoller Energie und trägt so zur Reichweitenoptimierung bei. In Kombination mit dem intuitiven One-Pedal-Driving wird jede Fahrt zu einem fließenden Erlebnis: Beschleunigen und Verzögern verschmelzen zu einer harmonischen Bewegung. Viele innovative Sicherheits- und Assistenzsysteme, beispielsweise Intelligent Pilot, Ausstiegsassistent, Auffahrwarnsystem, Notfalllenkassistent, Parkassistent uvm., runden das Fahrzeugkonzept perfekt ab.

Fazit: Vom Start weg zeigt der neue Eclipse Cross aus dem Hause Mitsubishi, dass Elektromobilität sowohl alltagstauglich als auch emotional sein kann. Elektrisierend! OH

Stromverbrauch (kW/100 km): kombiniert 17,1-16,7; CO₂-Emissionen kombiniert (g/km): 0; CO₂-Klasse: A. Werte ermittelt nach dem derzeit gesetzlich gültigen Messverfahren WLTP.



Konnektiver Begleiter. Mit dem SUV wird jede Fahrt zu einem intelligenten, vernetzten und sicherem Erlebnis

Er zählt zu den Eckpfeilern des Markenerfolgs. Mit konstant starker Popularität hat er SEAT eine feste und sichtbare Position im Segment der urbanen SUV gesichert. Jetzt präsentiert er sich mit frischem Selbstbewusstsein und besonders dynamischem Charakter: der neue Arona FR. Die modifizierte Version zeigt sich mit einem vollständig überarbeiteten Frontdesign, das seinen robusten und zugleich dynamischen Charakter noch stärker betont. Das neue Gesicht prägen schlankere Voll-LED-Scheinwerfer mit einer markanten Lichtsignatur, ein neu gestalteter sechseckiger Kühlergrill, neu positionierte Nebelscheinwerfer sowie eine modifizierte Frontstoßstange, die dem SUV einen noch entschlosseneren Auftritt verleiht. Sein urbaner Abenteuergeist zeigt sich auch in den neuen LM-Felgen - wahlweise in 16, 17 oder 18 Zoll dimensioniert - die den kraftvollen Stand des Fahrzeugs zusätzlich unterstreichen. Die drei neuen Karosseriefarben Liminal, Oniric und Hypnotic bringen frische Energie und Individualität auf die Straße und spiegeln den jugendlichen, agilen Fahrzeugcharakter wider. Zwei kontrastierende Dachfarben - Midnight Black und das neue Manhattan Grey - setzen zusätzliche Designakzente und geben dem kompakten SUV noch mehr Ausdrucksstärke. Für alle, die es sportlich mögen, ist der FR eine gute Wahl,



Variabler Alltagspartner. Das Stadt-SUV bietet Platz für fünf Personen oder ein Ladevolumen von 400 bis 1.280 Litern

denn er verfügt serienmäßig über ein FR-Logo an der B-Säule, ein dunkles Aluminium-FR-Emblem an der Heckklappe, eine doppelflutige Abgasanlage, verchromte Auspuffblenden und vieles mehr.

Der Innenraum des Fünfsitzers erreicht ein neues Niveau an Qualität, Design und Konnektivität und kombiniert die markentypische Präzision mit hochwertigen Materialien und feinen Details. Neue geprägte Textilien, präzise verarbeitete Oberflächen und ein harmonisches Farbkonzept verleihen dem Interieur eine moderne, hochwertige Anmutung. Der schwarz gestaltete Fensterbereich verschafft dem Innenraum eine klare, einheitliche Linie, die sich in den Textileinsätzen der Türverkleidungen und den Soft-Touch-Materialien wiederfindet. Ein spürbares Plus an Wertigkeit entsteht durch neu geprägte Sitzbezüge und das mit perforiertem Leder bezogene Lenkrad, das mit seiner Haptik sofort ein Gefühl von Premiumqualität vermittelt. Exklusive Schalensitze bieten optimalen Seitenhalt und unterstreichen den dynamischen Fahrzeugcharakter. Dunkel getönte Heckscheiben, eine Zwei-Zonen-Klimaanlage und die Fahr-

modi Eco, Normal, Sport und Individual gehören ebenfalls zur Serienausstattung und tragen sowohl zum Komfort als auch zur Fahrfreude bei. Auch die Beleuchtung setzt gezielt Akzente: Die LED-Umrandungen der seitlichen Lüftungsdüsen leuchten nun

Urbaner Dynamiker

Der neue SEAT Arona FR – robustes Stadt-SUV mit frischem Selbstbewusstsein



Authentischer Individualist. Mittels 1,5-Liter-TSI-Motor mit 110 kW/150 PS, lässt sich der 212 km/h schnelle SEAT Arona FR in 8,3 Sekunden von 0 auf 100 km/h beschleunigen. Fotos: Access

in Silver Metallic und schaffen ein individuelles Ambiente. Im Mittelpunkt steht klar der Fahrer. Das ergonomische Multifunktionslenkrad bietet intuitive Kontrolle über sämtliche Fahrzeugfunktionen. Dahinter befindet sich wahlweise das Acht-Zoll-Digitaldisplay oder das optionale 10,25-Zoll-Digital-Cockpit mit gestochen scharfer Darstellung aller relevanten Informationen - klar strukturiert und auf den Fahrer fokussiert. Horizontale Linien strukturieren den Innenraum und lenken den Blick auf den schwebend positionierten 8,25-Zoll-Infotainment-Bildschirm, der für eine bessere Ergonomie und einfachere Bedienung sorgt. Auch in puncto Alltagstauglichkeit zeigt sich der Arona FR durchdacht: Die Rücksitzlehnen lassen sich flexibel umklappen und erweitern den großzügigen Kofferraum von 400 auf 1.280 Liter Volumen - einer der besten Werte im Segment. Der doppelte Ladeboden sorgt für mehr Variabilität, während vier stabile Metallhaken das

sichere Verstauen von Gepäck oder Taschen erleichtern. Der urbane Dynamiker ist konsequent auf die digitale Welt ausgerichtet. Vom Fahrersitz aus bietet er intuitiv, sicher und in Echtzeit direkten Zugriff auf Apps, Kontakte und Inhalte. Im Zentrum steht das Infotainment-Display, mit Full-Link-Konnektivität und vollem Zugriff auf SEAT CONNECT. Damit bleiben Fahrer jederzeit verbunden - ob über Apple CarPlay oder Android Auto. Musik, Kontakte und Navigationsdaten lassen sich bequem über den Touchscreen oder das Multifunktionslenkrad steuern. Das optionale 9,2-Zoll-Infotainment-System bietet zudem Zugriff auf Echtzeit-Onlinefunktionen, beispielsweise aktuelle Verkehrsinformationen oder Internetradio. Aktivieren lässt es sich u.a. per Sprachsteuerung: Mit einem „Hola, hola“ steht der digitale Assistent bereit und ermöglicht barrierefreien, direkten Zugriff. Für ein besonders intensives Klangerlebnis sorgt das neue SEAT

Sound-System, das sechs Lautsprecher, einen Subwoofer und einen 300-Watt-Verstärker kombiniert. Das Ergebnis ist ein klarer, druckvoller Klang, der jede Audioquelle im Fahrzeug zum Erlebnis macht. Zwei USB-C-Anschlüsse vorn und eine schnelle 15-Watt-Wireless-Ladefunktion sorgen dafür, dass smarte Geräte jederzeit verbunden sind und einsatzbereit bleiben. Motorseitig kommen drei Antriebsvarianten zum Einsatz - zwei 1.0 TSI mit 85 kW/116 PS (wahlweise mit 6-Gangschaltgetriebe oder 7-Gang-DSG) sowie ein 1.5 TSI mit 110 kW/150 PS), synchronisiert mit 7-Gang-DSG. Mit ihm lässt sich das SUV in 8,3 Sekunden von 0 auf 100 km/h beschleunigen und erreicht eine Höchstgeschwindigkeit von 212 km/h. Die kraftvolle Fahrzeugpräsenz spiegelt sich auch im präzise abgestimmten Fahrwerk wider. Eine MacPherson-Vorderachse in Kombination mit einer halbstarren Hinterachse sorgt für ein ausgewogenes, dynamisches Fahrverhalten: agil in engen Kurven, stabil auf langen Strecken. Der Arona FR reagiert direkt, bleibt gleichzeitig komfortabel und vermittelt jederzeit Kontrolle und Vertrauen. Die erhöhte Sitzposition bietet nicht nur eine bessere Sicht auf die Straße, sondern auch ein gesteigertes Sicherheitsgefühl und ein Plus an Komfort. Sie stärkt die Präsenz im Straßenverkehr und sorgt für ein souveränes Fahrgefühl in jeder Situation. Fahrwerk und Lenkung arbeiten dabei

harmonisch zusammen, um ein Fahrerlebnis zu schaffen, das zugleich präzise, ruhig und reaktionsfreudig ist. So fühlt sich jede Fahrt nicht nur sicher, sondern auch inspirierend an.

Das Fahrzeug wurde entwickelt, um jede Fahrt zu einem angenehmen, sicheren und intuitiven Erlebnis zu machen. Er vereint intelligente Sicherheits- und Assistenzsysteme mit einem hohen Maß an Komfort und sorgt so dafür, dass jede Fahrt nicht nur einfacher, sondern auch spürbar entspannter wird. Zu den Systemen an Bord zählen u.a. adaptive Geschwindigkeitsregelung (ACC), automatische Notbremsfunktion, Müdigkeitserkennung, Spurhalteassistent, Travel Assist mit teilautomatisiertem Fahren, Verkehrszeichenerkennung, Side Assist, Fernlichtassistent uvm.

Fazit: Mit seiner perfekten Kombination aus kompakten Abmessungen und SUV-Charakter, seinem überarbeiteten Design, dem optimierten Innenraum und dem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis steht der Arona FR für authentische Individualität - ganz im Sinne der Marke SEAT. Esta terminado! OH

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): kombiniert 5,9-5,6; CO₂-Emissionen kombiniert (g/km): 133-128; CO₂-Effizienzklasse: D. Werte ermittelt nach dem derzeit gesetzlich gültigen Messverfahren WLTP.



Hochwertiger Begleiter. Der Innenraum des Fünfsitzers erreicht ein neues Niveau an Qualität, Design und Präzision

Der neue Grandis.

Gemacht für jeden Tag.



Grandis
Diamant | ab **25.990 €¹**

Grandis Mildhybrid Diamant 1.3 Turbo 104 kW (140 PS) 6-Gang Energieverbrauch 5,9 l/100 km Benzin; CO₂-Emission 134 g/km; CO₂-Klasse D; kombinierte Werte.** 1 Unser Hauspreis Grandis Mildhybrid Diamant 1.3 Turbo 104 kW (140 PS) 6-Gang der MMD Automobile GmbH, ab Importlager und solange der Vorrat reicht, zzgl. Überführungskosten, Metallic-Lackierung (außer Royal-Blau) gegen Aufpreis. Der unverbindl. empfohl. Aktions-Preis ergibt sich aus der unverbindlichen Preisempfehlung 25.990 € abzgl. 1.000,00 € unverbindl. empfohl. Aktions-Rabatt. *5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km. Danach bis zu 3-mal je 1 Jahr Anschlussgarantie, bis max. 160.000 km, der Mitsubishi Motors Europe B.V., Postbus 157, 6130 AD Sittard, Niederlande, für wesentliche Bauteile. 8 Jahre Herstellergarantie auf die Fahrbatterie bis 160.000 km. Gültig für neu eingeführte Mitsubishi Modelle ab 2025. Jeweils gemäß den entsprechenden Garantiebedingungen. Bedingungen und Details unter mitsubishi-motors.de/garantiepaket. Abbildung zeigt ggf. aufpreispflichtige Zusatzausstattung.

5 JAHRE
HERSTELLER
GARANTIE*

8 JAHRE
FAHRBATTERIE
GARANTIE*



AIDA Autohaus GmbH
www.autohaus-aida.de
info@aida-autohaus.de

Johannisthaler Ch. 403
12351 Berlin-Buckow
nahe den Gropiuspassagen
Tel.: 030/670 666 040



Der neue ORA 5 SUV

GWM ORA 05
ab **23.990 €¹**



GWM ORA 5 SUV 1.5 Turbo 118 kW (160 PS) 7-Gang-DCT Energieverbrauch 6,9 l/100 km Benzin; CO₂-Emission 158 g/km; CO₂-Klasse F; kombinierte Werte.**

** Die nach PKW-EnVKV angegebenen offiziellen Werte zu Verbrauch und CO₂-Emission sowie ggf. Angaben zur Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren WLTP ermittelt. Weitere Infos unter gwm-motors.de. Unverbindlich empfohlener Preisempfehlung ORA 5 Premium 1.5 Turbo 118 kW (160 PS) 7-Gang-DCT der OI Automobile GmbH, ab Importlager und solange der Vorrat reicht, zzgl. Überführungskosten, Metallic- und Solid-Lackierung (außer Dover White) gegen Aufpreis. Abbildung zeigt ggf. aufpreispflichtige Zusatzausstattung.



AIDA Autohaus GmbH
www.autohaus-aida.de
info@aida-autohaus.de

Johannisthaler Ch. 403
12351 Berlin-Buckow
nahe den Gropiuspassagen
Tel.: 030/670 666 040





Weitere Bilder und Informationen auf www.auto-tips.de

Mit ihm ist nahezu alles möglich: dem T Roc Cabrio R-Line von VW. Kein Wunder, denn als offener Crossover bringt er das Beste aus zwei Welten unter ein Dach: Stärke und Eleganz zum Beispiel oder Sport und Komfort. Auf 19 Zoll großen LM-Felgen mit der Bezeichnung „Misano“ kommt er spritzig vorgefahren. Das optionale Windschott verhindert Luftverwirbelungen im Innenraum und reguliert gleichzeitig die Geräuscentwicklung. Bei Sonne und angenehmen Temperaturen kann man sich im T-Roc Cabriolet R-Line entspannt den Wind um die Nase wehen lassen. Und wenn das Wetter mal nicht mitspielt, dann lässt sich das hydraulische Verdeck in nur 11 Sekunden per Knopfdruck oder Funkschlüssel schließen - oder in neun Sekunden wieder öffnen, natürlich vollelektrisch. Über einen Schalter lassen sich zudem alle Seitenfenster gleichzeitig hoch- oder runterfahren. Überdies bietet das automatisch ausfahrende Überrollschutz-System hinter den Rücksitzen, allen Passagieren zusätzlichen Schutz. Zu den Vorzügen der aktuellen Fahrzeuggeneration zählen unter anderem das geschärfte Exterieur-Design, das auch dank neuer Lackierungen noch markanter zum Aus-



Attraktiver Sonnenanbeter. Das stylische 4-Sitzer Cabrio zeigt bei offenem Verdeck gerne, was es zu bieten hat

druck kommt. Ein weiteres Highlight bei den optionalen Ausstattungen sind die IQ.LIGHT-LED-Matrixscheinwerfer: egal ob man am Tag, bei Nacht oder bei schlechtem Wetter unterwegs ist, sie garantieren bestmögliche Sicht, während der „Dynamic Light Assist“ im Rahmen der Systemgrenzen hilft, kurvige Strecken vorausschauend auszuleuchten und den Gegenverkehr auch bei aktivem Fernlicht nicht zu blenden. Die einzelnen LED-Segmente des Hightech-Lichtsystems sorgen hierbei für eine bessere Lichtverteilung, indem sie je nach Fahrsituation gezielt an- bzw. ausgeschaltet werden.

Der Innenraum des Viersitzers präsentiert sich nach der Neugestaltung in einem sorgsam verfeinerten Stil, sodass man alles perfekt im Blick hat. Das Cockpit gibt sich sportlich und aufgeräumt. Die Instrumente sind genauso fahrerorientiert angelegt wie die Bedienelemente, die mit Chrom-Akzenten auch glänzend aussehen - vor allem, wenn die Ambientebeleuchtung den Innenraum in eine persönliche Lounge verwandelt. Nicht zu übersehen ist zudem die gebürstete Edelstahlpedalerie. Noch persönlicher wird es, wenn man optional zwischen verschiedenen Dekoreinlagen in unterschiedlichen Farben wählt: So zeigt das T Roc Cabrio bei offenem Verdeck gerne, was es zu bieten hat. Dank seiner SUV-Proportio-

nen offeriert das Fahrzeug Fahrer wie Beifahrer jede Menge Kopf- und Beinfreiheit, sowie ein Kofferraumvolumen von 284 Litern. Zentrale Elemente sind das lederbezogene Multifunktionslenkrad, das serienmäßige Digital Cockpit Pro (mit komplett digitalem Anzeige- und Bediensystem) und die neu gestalteten Infotainment-Displays, die bis zu 9,2 Zoll groß sind. Im T Roc Cabrio R-Line spielt hoher Komfort eine wesentliche Rolle: so zum Beispiel auch die erhöhte Sitzposition, die einem auf der Straße mehr Überblick bietet oder die serienmäßige Lendenwirbelstütze, die den Rücken stärkt. Auch die Sport-Komfortsitze (ebenfalls serienmäßig) sind auf guten Halt ausgelegt. Zudem lässt sich der Lounge-Charakter des Interieurs - zum Beispiel mit den eleganten Sitzbezügen des optionalen Lederpakets „Vienna“ - in verschiedenen Farbvarianten unterstreichen. Mit dem modularen

Luftiger Stilist

Das VW T-Roc Cabrio R-Line – offener Crossover mit hohem Lifestylefaktor



Eleganter Hingucker. Dank 1.5 eTSI Mild-Hybrid mit 110 kW/150 PS, lässt sich das bis zu 205 km/h schnelle VW T-Roc Cabrio R-Line sparsam genießen

Fotos: Access

nen offeriert das Fahrzeug Fahrer wie Beifahrer jede Menge Kopf- und Beinfreiheit, sowie ein Kofferraumvolumen von 284 Litern. Zentrale Elemente sind das lederbezogene Multifunktionslenkrad, das serienmäßige Digital Cockpit Pro (mit komplett digitalem Anzeige- und Bediensystem) und die neu gestalteten Infotainment-Displays, die bis zu 9,2 Zoll groß sind. Im T Roc Cabrio R-Line spielt hoher Komfort eine wesentliche Rolle: so zum Beispiel auch die erhöhte Sitzposition, die einem auf der Straße mehr Überblick bietet oder die serienmäßige Lendenwirbelstütze, die den Rücken stärkt. Auch die Sport-Komfortsitze (ebenfalls serienmäßig) sind auf guten Halt ausgelegt. Zudem lässt sich der Lounge-Charakter des Interieurs - zum Beispiel mit den eleganten Sitzbezügen des optionalen Lederpakets „Vienna“ - in verschiedenen Farbvarianten unterstreichen. Mit dem modularen

Infotainmentbalken (MIB) hat das Cabrio die aktuelle Generation modernster Online-Dienste an Bord. Die Funktionen von „We Connect Plus“ ermöglichen die Nutzung innovativer digitaler Services in Echtzeit, die natürliche Online-Sprachbedienung und den Zugriff auf Streaming-Dienste. Optional können die Funktionen von Apple CarPlay und Android Auto via „App Connect Wireless“ jetzt auch kabellos in das Bediensystem integriert werden. So wird das Smartphone zur Fernbedienung, mit der man viele konnektive und hilfreiche Fahrzeugfunktionen steuern kann und stets mit dem Fahrzeug verbunden bleibt - egal ob auf der Straße oder von der Couch aus.

Als Antrieb fungiert ein 110 kW/150 PS leistender 1.5-Liter TSI mit Turboaufladung und Direkteinspritzung. Der Motor lässt sich wahlweise manuell per 6-Ganggetriebe oder

7-Gang-DSG schalten, realisiert eine Höchstgeschwindigkeit von 205 bzw. 203 km/h und garantiert effizienten Fahrspaß beim entspannten Cruisen, denn der durchzugsstarke Benziner erreicht schon bei niedriger Drehzahl das maximale Drehmoment. Analog dazu erhöht die serienmäßige Progressivlenkung die Fahrdynamik durch direkteres Lenkverhalten. Das bedeutet: ein hohes Maß an Kontrolle und Komfort in Kurven - und damit viel Fahrspaß.

Mit der serienmäßigen Fahrprofil-Auswahl stellt sich das T Roc Cabrio überdies auf den Fahrstil ein - bei jeder Fahrt auf Wunsch auch anders: einfach per Knopfdruck oder Touchscreen das gewünschte Fahrprofil auswählen und schon werden Antrieb, Lenkung und selbst Schaltungspunkte (bei DSG) automatisch angepasst. Neben der tiefergelegten Karosserie sorgt die straffe Abstimmung von Federn, Stoßdämpfern und Stabilisatoren des Sportfahrwerks für ein optimales Handling. Alle diese Komponenten schaffen ein besonders direktes Fahrgefühl.

Das aktuelle Modell bietet serienmäßig bzw. als Sonderausstattung zahlreiche fortschrittliche Assistenzsysteme, die zuvor nur in höheren Fahrzeugklassen verfügbar waren. Die Serienausstattung umfasst weiterhin die Systeme „Front-“ und „Lane- Assist“, die Fußgänger erkennen kön-

nen und vor kritischen Situationen und anderen Fahrzeugen warnen, respektive in Notfällen sogar automatisch bremsen, Müdigkeitserkennung, Verkehrszeichenerkennung uvm.

Neu im Angebot sind der optionale „IQ.DRIVE Travel-Assist“ und die vorausschauende Geschwindigkeitsregelung „Prädiktives ACC“, was das assistierte Fahren bis zu 210 km/h im Rahmen der Systemgrenzen ermöglicht. Erweitert wurde der Funktionsumfang des Systems „Side-Assist“ und des Parklenkassistenten „Park-Assist“, der jetzt auch das Vorwärtseinparken in Querparklücken sowie das Ausparken aus parallel zur Fahrbahn angeordneten Stellflächen übernehmen kann.

Fazit: Mit Präsentation des T Roc Cabrio R-Line offeriert VW einen anziehenden Stilisten, dessen exklusiven Details nicht nur zu sehen, sondern mit dem Sportfahrwerk und der Progressivlenkung auch fühl- und erfahrbar sind. Stylish. OH

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): kombiniert 6,7-6,2; CO₂-Emissionen kombiniert (g/km): 153-140; CO₂-Effizienzklasse: E. Werte ermittelt nach dem derzeit gesetzlich gültigen Messverfahren WLTP.



Großzügiger Protektor. Das Modell bietet zahlreiche fortschrittliche Assistenzsysteme, die zuvor nur in höheren Fahrzeugklassen verfügbar waren

Manche nennen es Fernweh, andere Abenteuerlust. Doch egal wie man es nennen mag, ist er für Erkundungen geschaffen: der Grand California 600 von VW -Avantgardemodell unter den Reisemobilen. Seit seiner Einführung im Jahr 2019 ist der Grand California unbestritten eine Suite auf Rädern. Als größtes Reisemobil der Marke bleibt er seiner Linie treu: gefertigt vollständig im Volkswagen Werk und konzipiert als kompaktes Gesamtfahrzeug aus einer Hand. Gleichzeitig setzt das aktuelle Modell gezielte Highlights in zentralen Nutzungsbereichen und bietet ein unvergleichliches Wohnraumkonzept. Das rollende „Design-Appartement“ ist voll ausgestattet - mit bequemen Betten, einer vollwertigen Küche sowie einem Badezimmer mit Dusche, WC und Sogentlüftung: ein perfektes Zuhause auf Rädern. Mit sechs Metern Außenlänge kommt der Grand California 600 komfortabel vorgefahren und bietet Platz für vier Personen. Einsteigen, durchatmen, wohlfühlen: Nach einem Tag voller Eindrücke wird er zum Zuhause auf Zeit. Seine neue Wohnlichkeit sieht nicht nur gut aus - sie fühlt sich auch so an: Den Innenraum kennzeichnet fortan das neue Dekor „Atami Bambus“, in dem die Tischplatte und Arbeitsfläche der Küchenzeile ausgeführt sind. Die



Vielseitiges „Design Apartment“. Dank seiner umfassenden Ausstattung, überzeugt der Viersitzer in jeder Landschaft und Metropole

gleiche Oberflächenoptik besitzt auch der neue Bodenbelag (Küche, Dinette, Laderaum), der aus widerstandsfähigem PVC gefertigt wird. Gemeinsam mit der neuen Holzoptik setzt er einen loungeartigen Kontrast zum weißen Interieur und hinterlässt einen fast schon mediterranen Yacht-Charakter. Schwarze Details an Wasserhahn, Schaltern und Griffen setzen stilvolle Akzente. Alles ist hell, hochwertig verarbeitet und durchdacht bis ins Detail. Hier sitzt man gern beisammen, isst, plant den nächsten Tag oder legt einfach mal die Füße hoch. Und wenn die Sonne lacht? Wird der Wohnbereich kurzerhand nach draußen verlegt! Der Tisch lässt sich zusätzlich einfach außen am Küchenblock anbringen - für Kaffee, Kuchen oder das abendliche Glas Wein unter freiem Himmel. Zusätzlich können optional ein Campingtisch und zwei Klappstühle geordert werden, die sich in praktischen Stautaschen an den Heckflügeltüren unterbringen lassen. Und mittels optionaler ausfahrbarer, robuster Stoffmarkise (2,50 x 3 Meter) hat man auch immer ein schattiges Plätzchen mit dabei.

Später am Abend lassen sich die neuen Thermomatten mit Magnet ganz leicht an den Cockpitfenstern befestigen und sorgen so für Dunkelheit und Sichtschutz. Dank dieser und zahlreicher weiterer durchdachter Features wird ein Road-Trip zum unvergesslichen Komforterlebnis. So fährt z.B.

Suite auf Rädern

Der VW Grand California 600 – stylisches Reisemobil mit allen Extras



Modernes Avantgardemodell. Der 120 kW/163 PS starke TDI-Motor mit 8-Gang-Automatikgetriebe und optionalem Allradantrieb des VW Grand California 600, bringt seine Gäste bei bis zu 158 km/h schnell, stressfrei und sicher an jedes Ziel

Fotos: Access

die elektrische Trittstufe zum bequemen Ein- und Aussteigen automatisch aus, wenn man die Schiebetür öffnet und der Urlaub kann beginnen. Dabei schützt das zweiteilige Moskitonetz vor ungebeten Gästen und lässt die Reisenden die Natur ungestört genießen. Auch für gemütliche Abende vor dem Fernseher ist gesorgt: Die optionale Satelliten-Anlage bietet überall Empfang.

Die elektrische Parkbremse vereinfacht die Bedienung und ist nicht mehr im Weg, wenn man sich nach einer langen Fahrt zwischen Fahrer- und Beifahrersitz hindurch ein kühles Getränk aus dem Kühlschrank holen möchte. Apropos Kühlschrank: inklusive Gefrierfach bietet er ein Fassungsvermögen von 70 Litern. Der Grand California 600 bietet zudem zwei Erweiterungsplatten, mit der die Küche bei Bedarf verlängert wird. Der zweiflammige Gasherd mit Edelstahlspüle und abklappbarer Armatur kann

dank einer zweiteiligen Glasabdeckung flexibel genutzt werden.

Was wäre ein Zuhause ohne Wohnzimmer? Im Campervan schafft die neue Wohnlichkeit ein Lounge-Feeling - hochwertig, hell und angenehm aufgeräumt. Für all das bietet die moderne Dinette viel Raum, jede Menge Komfort und auch das passende Licht. Denn wenn die Sonne langsam untergeht, sorgt das durchdachte Beleuchtungskonzept für entspannte Atmosphäre. Wer es besonders gemütlich mag, schafft mit der optionalen, mehrfarbigen Ambientebeleuchtung genau die richtige Stimmung - passend zum Moment - auch das ist Vanlife-Feeling.

Wie man sich bettet, so liegt man: mit einem geräumigen Querbett (1,93 x 1,36 Meter) bietet der Campervan Raum für Ruhe. Im optionalen Hochbett von 1,60 bis 1,90 Meter Liegelänge und 1,22 Meter Breite, haben ein bis zwei kleine

Urlauber ihr ganz eigenes Reich, das sie über eine praktische Aluminiumleiter erklimmen können. Es ist nicht nur Schlafplatz, sondern auch Kuschelhöhle, Leseecke - und dank Panoramadach sogar Sternwarte. Letzteres lässt sich öffnen und mit einem Moskitonetz sichern oder auch komplett verdunkeln. Ebenfalls neu an Bord sind Gepäcknetze in den Oberschränken, die das Verstauen von Kleidung und Utensilien jeglicher Art erleichtern. Alle für das Campen relevanten Features werden über die neue Camper-Bedieneinheit - ein in den Wohnraum integriertes fünf Zoll großes Touchdisplay - angezeigt und gesteuert. Dazu gehören die Informationen zum Füllstand für Frisch- und Abwasser, die Lichtfunktionen im Innenraum, der Status der Stromversorgung, der Sat-Anlage und der Standheizung. Parallel lässt sich ein Großteil der Funktionen auch via Smartphone über die „California“-App sowie mittels In-Car-App im Infotainmentsystem steuern. Über das große zentrale Display im Cockpit kann zudem eine Neigungsanzeige aufgerufen werden, um das Fahrzeug waagrecht auszurichten. Somit wird es zum Smart-Home auf Rädern, das zudem ein weitreichendes Hard- und Software-Update erhielt und es zu den modernsten und konnektivsten Reisemobilen seiner Klasse macht. Zu den neuen Features gehören u.a. ein neues Armaturenbrett mit „Digital Cockpit Pro“, ein Infotainmentsystem mit op-

tisch freistehendem 10,4-Zoll Touchscreen (optional 12,9 Zoll) inklusive Online-Diensten von VW Connect und IDA, und der digitale Sprachassistent mit ChatGPT-Integration. Zudem weicht der Schalthebel einem neuen Wählschalter im Armaturenbrett, sodass die Kniefreiheit im Fahrerhaus größer wird. Ausgestattet mit einem 120 kW/163 PS starken TDI-Motor mit 8-Gang-Automatikgetriebe und optionalem Allradantrieb 4MOTION, bringt der Grand California 600 seine Gäste bei bis zu 158 km/h schnell, stressfrei und sicher ans Ziel. Hierfür sorgen innovative Sicherheits- und Assistenzsysteme, wie Notbremsassistent inklusive Radfahrer- und Fußgängererkennung, Spurhalteassistent, Einparkhilfe, Verkehrszeichenerkennung, sowie Travel Assist (optional) mit assistierter Längs- und Querverführung uvm.

Fazit: Stillen Sie gemeinsam mit dem Grand California Ihre Sehnsucht nach unbekannten Orten und der großen Unabhängigkeit. Denn genau dafür steht der Grand California. Los geht's. OH

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): kombiniert 10,9; CO₂-Emissionen kombiniert (g/km): 286; CO₂-Effizienzklasse: G. Werte ermittelt nach dem derzeit gesetzlich gültigen Messverfahren WLTP.



Komfortabler Innovator. Dank zahlreicher, durchdachter Features, wie Doppelbett, Küchenzeile, Dusche und WC wird ein Road-Trip zum unvergesslichen Komforterlebnis



Heute gibt es kaum etwas, was es nicht im Supermarkt zu kaufen gibt. Liest man alte Kochbücher, dann stehen nicht nur gebratene Tauben und Gänse im kulinarischen Mittelpunkt, sondern auch winterliche Gewürze wie Nelken, Sternanis oder Muskatnuss. Heute Centprodukte, kosteten sie im 16. Jahrhundert mehr als ein Vermögen und gingen auf ihrem Handelsweg von den Molukken über Singapur, das Rote Meer oder Afrika durch die Hände dutzender Kaufleute, was die Preise ins Astronomische trieb. Die Martinsgans, kross im Rohr gebraten mit Klößen und wunderbarem Rotkohl, deren Saison jedes Jahr am 11. November mit dem Martinstag startet, ist ein Gericht, das es mindestens bis Weihnachten in fast jedem deutschen Wirtshaus gibt.

Der Legende nach geht die Tradition der Martinsgans auf ein bestimmtes Ereignis im Leben des heiligen Martins zurück. Martin war ein frommer und gütiger Mann und die Bürger der Stadt Tours an der Loire schätzten ihn für seine Fürsorge und Hilfsbereitschaft. Im Jahr 371 (oder 372) sollte Martin auf großen Wunsch der Einwohner zum Bischof von Tours ernannt werden. Doch der bescheidene Martin wollte dieses hohe Amt nicht annehmen und versteckte sich in einem Gänsestall. Die Gänse schnatterten jedoch so laut, dass die Menschen darauf aufmerksam wurden und Martin im Gänsestall fanden. So konnte er letztendlich zum Bischof von Tours geweiht werden. Der Brauch, am Martinstag Gänsebraten zu essen, hat jedoch noch einen anderen Hintergrund: Der Gedenktag des heiligen Martin war seit jeher ein besonderer Tag im Bauernjahr. Am Martinstag endete das bäuerliche Wirtschaftsjahr, Löhne, Zinsen und Steuern wurden gezahlt, Tiere wurden geschlachtet.



Gerade für Singles, kleine Familien und Paare sind Gänsekeulen oder Gänsebrüste eine schmackhafte Alternative
Foto: Shy_Photographer/pixabay

Die Zinsen wurden früher oftmals in Naturalien bezahlt, so auch mit Gänsen. Damit sie nicht durch den Winter gefüttert werden mussten, gab es am Martinstag Gänsebraten. Zudem begann nach dem 11. November eine strenge Fastenzeit vor Weihnachten. So hatten die Menschen noch mal die Gelegenheit, sich bei diesem Festmahl satt zu essen. Und wie es mit Legenden oft so ist: sie stimmen meistens nur zum Teil. Das Festessen jedenfalls gibt es nicht wegen des Heiligen Martin, sondern die Tradition ist ein Relikt des Feudalismus. Erst mit dem Aufstieg des Bürgertums, der Abschaffung der Leibeigenschaft und durch den einsetzenden Kapitalismus wurde der eigene Gänsebraten auch im dörflich-bürgerlichen Milieu häufiger. Aus dem „Zinstier“ wurde das Volksessen Gänsebraten. Nicht mehr nur als Martins-, sondern jetzt auch als Weihnachtsgans, inklusive stabiler Kühlkette, Tiefkühlgans und Rotkohl aus dem Glas oder Froster. Und trotz der saisonalen Verfügbarkeit essen wir Deutschen mengenmäßig relativ wenig Gänsefleisch.

Die Gans vom Kleinbauern aus Freiland- oder Weidehaltung ist in Deutschland heute eine schmackhafte Rarität. Daher stammen unsere Martinsgänse überwiegend aus Polen oder Ungarn (Hauptquelle für Tiefkühlware). Sie sind traditionell günstiger als die heimische Ware aber eben nicht Bio. Insgesamt werden jedoch immer weniger Tiere importiert, während die Menge an deutschen Gänsen zuletzt stabil geblieben ist. Wer Wert auf Qualität und Tierwohl legt, sollte folgendes wissen: Eine gute

Die Martinsgans

Ein traditionelles Festmahl der Extraklasse



Ein gut zubereiteter Gänsebraten ist innen saftig und zart und außen schön knusprig - das Geheimnis liegt in der richtigen Füllung und der schonenden Zubereitung
Foto: Tim Stahl/pixabay

deutsche Gans unterscheidet sich vor allem in der Haltung (Freiland) und deren Dauer von importierter Massware. 16 bis 21 Wochen oder länger sind hierzulande Standard, denn ein höheres Schlachtgewicht (in Deutschland meist fünf Kilogramm und mehr) sorgt für aromatisches, festeres Fleisch und eine gute Fettqualität.

Als traditionelles Gericht zum Martinstag kommt der Gänsebraten vor allem im Norden und Westen Europas auf den Tisch. Die Dänen füllen den Vogel mit Pflaumen und Äpfeln und servieren Rotkraut dazu. In Berlin und Brandenburg schätzt man als Beilage Rotkohl, Grünkohl und Klöße, in Bayern isst man zum Gänsebraten Kartoffelklöße. Im Norden Deutschlands ist es üblich, die Gans mit einer Mischung aus Mett, Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern zu füllen, während der Süden bei der Zubereitung auf eingeweichte Semmeln, Esskastanien, geröstete Nüsse, Äpfel, Pflaumen, Zucker, Salz, Essig und Rotwein setzt. Die Tradition war für einige Zeit ein wenig in Vergessenheit geraten, doch in den letzten Jahren erfreut sich der Martinsumzug allerdings wieder großer Beliebtheit. Viele Familien veranstalten im Herbst ein Gänseessen und sprechen dann - unabhängig vom genauen Datum - von ihrer „Martinsgans“ oder „Martinsgans“.

Ein gut zubereiteter Gänsebraten ist innen saftig und zart und außen schön knusprig. Das Geheimnis liegt in der

richtigen Füllung und der schonenden Zubereitung. Klassisch wird die Gans mit Äpfeln, Zwiebeln und Kräutern gefüllt. Ein altbewährter Tipp: Beifuß, auch „Gänsekraut“ genannt, sorgt für ein bekömmliches Aroma und rundet das Gericht perfekt ab. Damit die Haut knusprig wird, sollte die Gans auf einem Rost liegen - darunter ein tiefes Blech, um das Fett aufzufangen. Während der Garzeit immer wieder mit Bratensaft übergießen. Die Gans ist fertig, wenn beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt und sich das Fleisch leicht vom Knochen löst. Doch es muss nicht immer ein ganzer Braten sein. Gerade für Singles, kleine Familien und Paare sind Gänsekeulen oder Gänsebrüste eine schmackhafte Alternative. Beides lässt sich ebenso im heimischen Ofen zubereiten und mit gleichen Zutaten servieren.

Apropos Zutaten: Wer seine Knödel

selbst herstellt, dem seien folgende Tipps angeraten: Kneten Sie ein Esslöffel Crème fraîche unter den Teig - das macht die Knödel geschmeidig. Für festliche Abwechslung sorgt eine Füllung aus knusprig gebratenen Brotwürfeln. Beim Kochen darauf achten, dass die Knödel genügend Platz im Topf haben. Und: Das Wasser sollte nur leicht simmern, niemals sprudelnd kochen! Wenn die Knödel oben schwimmen, mit einer Schaumkelle entnehmen und noch kurz ruhen lassen. So werden sie wunderbar locker. Wer wenig Zeit oder keine Lust auf das Prozedere hat, kann sein Gänsegericht auch in Berlins hervorragender Gastronomie, in besonderer Atmosphäre genießen. Wie dem auch sei: Begleitet werden sollte das Festessen mit einem passenden trockenen Wein. Hierzu empfehlen sich - je nach Gusto - aus Deutschland beispielsweise badischer Ruländer oder Spätburgunder Weißherbst, aus Frankreich roter Burgunder, roter Bordeaux oder Elsässer Weißwein, aus Österreich Portugieser Rotweine, aus Italien Barolo und aus Spanien Valdepenas oder weißer Rioja. Besten Genuss. OH

Fleischerei Bachhuber GmbH

Artgerecht aus Tradition.

Wilmsdorf
Firmensitz: Güntzelstr. 47
10717 Berlin
Tel.: 030/ 8 73 21 15

Schöneberg
Bayerischer Platz 5
10779 Berlin
Tel.: 030/ 23 62 25 37

Lichterfelde (West)
Baseler Straße 3
12205 Berlin
Tel.: 030/ 93 93 14 23

Zehlendorf **Imbiss**
Mexikoplatz 1
14163 Berlin
Tel.: 030/ 93 93 24 05

Zehlendorf
Mexikoplatz 1
14163 Berlin
Tel.: 030/ 93 93 24 05

Borgsdorf
Bahnhofstraße 4
16556 Borgsdorf
Tel.: 03303/ 50 83 15

www.fleischerei-bachhuber.de

Mo - Fr 8.00 - 18.00 Uhr, Sa 8.00 - 13.00 Uhr

Haushaltsgeräte | Einbauküchen | Kaffeevollautomaten
Ausstellungsraum in Kleinmachnow

Kundendienst Adler
Haushaltsgeräte
Verkauf & Service
Rudolf-Breitscheid-Str. 37
14532 Kleinmachnow
www.kundendienst-adler.de
Telefon: 033203 - 22 600
Starke Partner -
moderne Technik -
kompetenter Service!



Familientradition
bereits in
3. Generation

KÜCHEN Spiegler
Meisterbetrieb
Beratung & Verkauf
Rudolf-Breitscheid-Str. 37
14532 Kleinmachnow
www.kuechen-spiegler.de
Telefon: 033203 - 87 105
Jahrelange Erfahrung
im Küchenbau und
Tischlerhandwerk.



... und alles für perfekten
Kaffeegenuss!



Restaurant Schleusengarten
DEUTSCH KROATISCHES RESTAURANT
DALMATIEN

Schleusenweg 4
14532 Stahnsdorf
info@restaurant-schleusengarten.de www.restaurant-schleusengarten.de



Auch wenn sich manche bayerische Tradition in München langsam wandelt - beim Essen bleibt man hier gern beim Altbewährten - der bayerischen Küche. Sie ist bekannt für ihre kräftigen Spezialitäten: viel Fleisch, würzige Soßen, Knödel in allen Variationen, Sauerkraut und süße Mehlspeisen. Ihre Wurzeln teilt sie mit den Küchen der Nachbarregionen - Einflüsse aus Österreich, Schwaben und Böhmen sind klar erkennbar. Und damit's richtig authentisch wirkt, sind Speisekarten in traditionellen Wirtshäusern oft auf Bayerisch verfasst. Wer also „Schweinsbratn mit Kneidl“ liest, darf sich schon mal auf einen deftigen Genuss einstellen. In einem bayerischen Wirtshaus beginnt die Mahlzeit oft mit einer Suppe - und nicht selten ist dies die einzige Vorspeise, die die Speisekarte anbietet. Suppen gehören einfach zur bayerischen Esskultur. Zu den bekanntesten Klassikern zählt die „Grießnockerlsuppe“, bei der kleine, lockere Grießknödel in einer klaren Rinderbrühe serviert werden. Ebenfalls sehr beliebt ist die

Schmackhaftes aus Bayern

Der Freistaat bittet zu Tisch

„Backerbsersuppe“: knusprig gebackene Erbsenkügelchen schwimmen hier in heißer Brühe und sorgen für eine besondere Textur. Wer es herzhafter mag, greift zur Leberspätzlesuppe oder zur Leberknödelsuppe. Bei beiden Varianten kommt kräftiger Lebergeschmack ins Spiel, abgerundet mit frischem Schnittlauch. Pilzliebhaber schätzen die „Schwammerlsuppe“, die meist aus Champignons oder Austernpilzen zubereitet wird und besonders in der Pilzsaison gern gegessen wird. Ur-bayerisch sind auch die „Brezensuppe“ und die Brotsuppe: Geröstete Brezen- oder Brotwürfel werden in heißer Rindsuppe mit Zwiebel serviert. Diese einfachen, bodenständigen Herzerwärmer zeigen, wie sehr in Bayern traditionelle Zutaten ge-



Wenn man im Freistaat essen geht, führt kaum ein Weg an „Schweinshaxe“ vorbei, die auch als Klassiker des Münchner Oktoberfestes beliebt sind

Foto: justmarius_de-meal-5521983/pixabay

schätzt werden und wie daraus etwas richtig Leckeres entstehen kann. In allen Landesteilen ist die berühmte Brotzeit ein wichtiger Bestandteil der bayerischen Esskultur. Dazu gehören

neben Weißwürsten oft auch Leberkäse und Obatzda. Die Weißwurst sollte nach alter Tradition morgens bis 12 Uhr gegessen werden. Dazu gibt es eine frische Brezn (Brezel) und oft ein Weißbier (Weizenbier) - ein typisches Münchner Frühstück. Der Leberkäse ist sehr beliebt, besonders als Leberkässemel (Leberkäse im Brötchen) ist er eine praktische und schmackhafte Zwischenmahlzeit. Er besteht hauptsächlich aus Rindfleisch - entgegen des Namens enthält er jedoch weder Leber noch Käse. Ein klassischer bayerischer Käse ist Obatzda, eine Mischung aus Camembert, Zwiebeln, Schnittlauch und Kümmel, ideal als - oder zur Brotzeit. Nicht zu vergessen: „Schweinsbratwürst“. Sie sind dort typische Bratwürste, die oft als Beilage zu Kartoffelsalat oder als kleine Mahlzeit in Gaststätten serviert werden. Immer beliebt sind auch „Fleischpflanzerl“ - bayerische Bouletten, die man im Wirtshaus oder als Imbiss im Brötchen bekommt. Wenn man im Freistaat essen geht, führt kaum ein Weg an „Schweinshaxe“ vorbei, die auch als Klassiker des Münchner Oktoberfestes beliebt sind. Dieses deftige Stück Schweineschenkel mit Knochen und knuspriger Haut kommt meist mit Semmel- oder Kartoffelknödeln und einer ordentlichen Portion Sauerkraut auf den

Tisch. Wer es noch gehaltvoller mag, bestellt einen „Surhaxn“ - im Grunde eine Haxe mit Extra-Fettbonus. Ebenfalls ein Klassiker ist der Schweinebraten, oft mit einer dunklen Bratensoße, Knödeln und entweder Sauerkraut oder einem Krautsalat mit Speck gereicht. Eine bayerische Spezialität ist der Bierbraten, bei dem das Fleisch in einer aromatischen Biersoße schmort - ein Hochgenuss für Bier- und Fleischliebhaber gleichermaßen. Etwas rustikaler kommt der Pichelsteiner Eintopf daher: eine Mischung aus Rind-, Schweine- und Lammfleisch mit viel Gemüse wie Sellerie, Karotten,

Lauch und Petersilie - ein herzhafter Sattmacher. Wer es deftig mag, probiert Blut- oder Leberwurst mit Salzkartoffeln und Sauerkraut. Am Vormittag wird gerne Tellerfleisch gegessen - gekochtes Rindfleisch mit frischem Meerrettich und Schnittlauch. Eine besondere Delikatesse ist die gefüllte Kalbsbrust mit Semmelteig und Petersilie, eines der festlicheren (und teureren) Gerichte. Traditionsbewusste Feinschmecker greifen zu Innereien wie Saure Lüngel oder Kalbsnieren.

Da Bayern flächenmäßig das größte Bundesland ist, haben sich auch unterschiedliche Regionalküchen herausgebildet. So zum Beispiel die Fränkische. Wer in Nürnberg verweilt, sollte unbedingt einmal Nürnberger Bratwürste probieren - nicht umsonst sind diese Köstlichkeiten bis weit über Deutschlands Grenzen bekannt und beliebt! Eine weitere Spezialität dort: Das „Schäufele“ - es darf auf keiner Speisekarte in einem guten fränkischen Restaurant fehlen. Dabei handelt es sich um ein Stück aus der Schweineschulter. Stundenlang im Ofen gebraten wird das Fleisch traumhaft zart, während die Kruste knusprig ist. Üblicherweise gibt es zum fränkischen Schäufele einen Kartoffelkloß. Auch in der Gegend in und um Regensburg „geht's um

die Wurst“: „Tu klüglich deine Zeit bemessen, dann reicht sie auch zum Bratwurstessen“. So sagt man, dass die Regensburger „Bratwürschtl“ so fein sein müssen, dass sie durch ein Schlüsselloch (in eins von früher) passen. In Regensburg steht auch die älteste Bratwurstbude der Welt, die Historische Wurstkuchel, ein Hutzelhäuschen am Ende der Steinernen Brücke, für deren Erbauer sie vor rund 850 Jahren Kantine war. Hier und anderswo ordert man vier, sechs, acht oder zwölf Stück, mal mit, mal ohne Kraut, aber immer mit Händlmaier's Senf und „Schwarzer Kipferl“. Sie heißen nicht etwa so, weil sie dunkel sind, sondern weil sie eine Schöpfung vom Bäcker Schwarzer in der Oberen Bachgasse 7 waren. Es sind knusprige Einzelstücke, die aus Roggen und Weizen, mit Kümmel und anderen geheimen Gewürzen gebacken werden. Aus Bayerisch-Schwaben hat sich der Zwiebelrostbraten eingeschlichen: zartes Rinderfilet mit Röstzwiebeln, oft serviert mit Spätzle oder Schupfnudeln. Für Liebhaber von Wurstwaren gibt es dort den Pressack sowie „Sulz“ - Fleisch in Aspick mit Essig und Gemüse. Auch Maultaschen sind anzutreffen, große Teigtaschen mit Fleischfüllung, die ein bisschen an Ravioli erinnern - nur deutlich größer und kräftiger im Geschmack.

Dank der großen bayerischen Wälder gibt es auch eine Vielzahl von Wildgerichten. Klassiker sind zum Beispiel: Hirschragout, Hasenrücken, Hasenragout, Wildschwein-Gulasch, Rehbraten, „Rehschlegel“, Hirschbraten, „Rebhendl“ (Rebhuhn) mit Speck, Fasan, gefüllte Wildtaube und gefüllte Wildente. Kurz gesagt: Wer in Bayern Fleisch bestellt, bekommt kein „leichtes Abendessen“, sondern eine ordentliche Portion Tradition - und wahrscheinlich auch genug für den nächsten Tag.

O' zapft is - und das nicht nur in München. Auch hierzulande - in und um die Hauptstadt - wird Oktoberfest gefeiert, und zwar traditionell bayerisch. Ob im urigen Zelt mit herzhaften Schmankerln oder im Spezialitätenrestaurant: die bayerische Küche hat auch in „Preußen“ einen hohen Stellenwert. Genießen wir die Tradition! OH

Es steigt das Bedürfnis nach mehr Qualität und Geschmack

Sie wollen kein zähes, wässriges in der Pfanne schrumpfendes Fleisch.

Sie wollen mit gutem Gewissen gegenüber Tier und Umwelt genießen.

Im Fleischerfachgeschäft bekommen Sie Qualität und kompetente Beratung.

Neulandfleischerei Bauch
 Berliner Straße 21
 14169 Berlin-Zehlendorf
 Tel./Fax 811 48 09
www.neulandfleischerei-bauch.de
 Di-Fr 8-18.30 Uhr Sa 8-13 Uhr Mo. geschlossen

GANS SCHÖN GUAD

Nur am 11. November:

Unsere Martinsgans frisch aus dem Ofen:
knusprig, köstlich und mit allem Drum und Dran.

Jetzt reservieren!

Friedrichstraße 185-190 · U-Bhf. Stadtmitte
maximilians-berlin.de



Bayerischer Schweinebraten

Der Bayerische Schweinebraten mit Biersauce ist ein typisches Gericht, das man gerne im gesamten Freistaat genießt.

Für 4 Personen:

1,5 kg Schweinefleisch von der Schulter, 750 g gut durchwachsender Schweinebauch, 1 TL Kümmel, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, ca. ¼ Ltr. Brühe, ca. ¼ Ltr. Bier (je nach Geschmack hell oder dunkel), Salz, Pfeffer (schwarz)



in eine Schüssel. Darüber kommen die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und der Kümmel. Nun soll die Würste bis zum nächsten Tag zudeckt an einem kühlen Ort einziehen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Ein Glas Wasser zum Fleisch dazu gießen und in das Rohr schieben. Wenn nach 30 bis 35 Min. das Wasser verdunstet und die Zwiebeln angebräunt

sind, wird das Fleisch umgedreht und mit Brühe aufgeossen. Nun reduzieren Sie die Temperatur auf 220 °C. Nach weiteren 20 Min. mit Bier aufgießen und dabei das Fleisch mit der Bratflüssigkeit einpinseln. Dies alle 10 bis 15 Min. wiederholen. Die Schwarte darf nicht mehr mit Flüssigkeit benetzt werden, damit sie knusprig wird. Nach 2 bis 2 ½ Std. den Braten herausnehmen und warm stellen. Für die Sauce die Bratenflüssigkeit in einen Topf gießen, die Bratschüssel mit einem Schöpfer Knödelwasser (oder heißem Wasser) ausspülen. Dabei den Bratenrand nicht vergessen zu lösen, damit die Sauce eine schöne braune Farbe bekommt. Das Spülwasser kommt dann zur Bratensauce dazu. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Leberspätzlesuppe

Die echte Leberspätzlesuppe ist ein Rezept, das perfekt geeignet ist, für eine Vorspeise bei einem Festmenü oder natürlich auch als Mittagessen.

Für 4 Personen:

2 Ltr. Rinderbrühe, 750 g Rinderleber, 300 g Rindfleisch, 250 g Knödelbrot, 4 mittlere Zwiebeln, 1 Prise Majoran, 1 Prise Schnittlauch, 1 Prise Estragon, 1 Prise Liebstöckel, 3 große Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Muskatnuss, 1 Bund Schnittlauch



Das Rindfleisch und die Leber durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder direkt vom Fleischer zerkleinern lassen. Das Knödelbrot in lauwarmen Wasser einweichen. Die Kräuter wa-

schen und hacken und die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Fleischmasse in eine Schüssel geben und mit den Zwiebeln, Kräutern und den Eiern vermischen. Das Knödelbrot ausdrücken und ebenfalls unterkneten. Mit Salz, frisch gemahlenen Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Die Brühe in einem Topf zum Kochen bringen. Die Masse durch ein Spätzlesieb in die heiße Fleischbrühe streichen, etwa 10 Min. garen lassen und mit geschnittenem Schnittlauch heiß servieren.

Fränkisches Schäuferle

Für 4-5 Personen:

1 Schweineschäufele (je nach Personenzahl 1,2 bis 1,8 Kilogramm pro Stück), ca. 150 g Lauch, 1 Pastinake, 250 g Zwiebeln, 1 Karotte, Petersilie, Weißer Pfeffer, Salz, Kümmel, Wasser



Den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 160 Grad vorheizen, bevor mit weiteren Vorbereitungen begonnen wird. Schwarte des Schweineschäufele kreuzweise einschneiden und das Gemüse würfeln. Das grobe Gemüse in den Bräter legen und die Schäufele mit der eingeschnittenen Schwarte nach unten. Die Oberseite des Schäufele mit

Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Auch etwas Kümmel und Petersilie zum Gemüse geben. Etwa einen Liter Wasser in den Bräter gießen. Alternativ kann man, für einen noch rustikaleren Geschmack, auch gut einen Liter malziges Schwarzbier verwenden. Krustenbraten in den Ofen geben.

Nach ca. 45 Min. die Schwarte nach oben drehen. Anschließend das Fleisch für weitere 1 ½ bis 2 ½ Stunden bei 160 Grad Umluft im Backofen garen, bis es vom Knochen fällt. Währenddessen die Beilagen zubereiten. Um dem Fleisch den letzten Schliff zu geben, den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Gemüse und den Bratensud entnehmen. Diese Mischung reduziert man in einem weiteren Topf ein, um eine herzhafte Sauce zu erhalten. Parallel stellt man den Backofen bei 220 Grad auf die Grillfunktion, um die Kruste des Schäufele so richtig knusprig zu bekommen.

Obatzda - pikanter Brotaufstrich

Ein Klassiker zur Brotzeit.

Für 4 Personen:

250 g reifer Camembert, 1 EL Butter, 1 sehr fein gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika (rosenscharf), Kümmel, 4 EL Weißbier



Den Camembert mit einer Gabel zerdrücken und mit der leicht schaumig gerührten Butter und der Zwiebel

vermischen. Mit Salz, Pfeffer, viel Rosenpaprika und Kümmel würzen,

Bier zugeben und das Ganze zu einer Creme verrühren. Etwa 1 Std. durchziehen lassen. Obatzda sollte am Tag der Zubereitung gegessen werden, da die Zwiebeln sonst einen bitteren Geschmack entwickeln. Werden sie vorher angedünstet, hält er sich etwas länger und schmeckt milder. Serviert wird die Creme mit Schnittlauch, Radieschen oder Radispiralen auf in Scheiben geschnittenem Roggenbrot.

Allgäuer Kässpätzten

Für 5-6 Personen:

3 Zwiebeln, 600 g Mehl (bevorzugt Spätzten- oder Dinkelmehl), 6 Eier, 1 Karaffe Wasser, 250 g alter Bergkäse, 200 g junger Bergkäse, 50 g Weißbaker (nach originaler Rezeptur von Allgäuer Hof-Milch), 100 g Butter, Schnittlauch, Salz, Pfeffer



Foto: Alexander Hauk/pixelio

Die Zwiebeln schälen und in grobe Stückchen schneiden. Gehackte Zwiebeln zur Seite stellen. Das Mehl in eine Schüssel geben und Eier hinzufügen. Wasser nach und nach in die Schüssel gießen bis ein zähflüssiger Spätzteig entsteht und mit ca. einem Teelöffel Salz hinzugeben. Alle Zutaten in der Schüssel kräftig mit einem Rührbesen oder Kochlöffel vermengen, bis der Teig Blasen wirft. Wer den Teig nicht traditionell von Hand schlagen möchte, kann alternativ ein Rührgerät zur Hilfe nehmen. Anschließend den jungen und den alten Bergkäse reiben und in einer Schüssel vermengen. Den Weißbaker

in kleine Stücke schneiden. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Bis das Wasser kocht, kann die Beilage, meist ein grüner Kopf- oder Endiviasalat gewaschen und geschnitten werden. In das kochende Wasser eine Prise Salz geben. Den zähflüssigen Spätzteig portionsweise in den Spätztenhobel füllen und gleichmäßig in das Wasser hobeln. Die Spätzten aufkochen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend aus dem Wasser abschöpfen und in die Kässpätzenschüssel geben. Eine handvoll geriebenen Bergkäse und je nach Geschmack 3-4 Stücke Schnittlauch darüber verteilen. Diese

Schritte werden wiederholt, bis der Teig aufgebraucht ist. Zum Schluss kann in die mit Kässpätzten befüllte Schüssel 1-2 Schöpfer des Spätztenwassers gegeben werden, damit die Kässpätzten schön saftig bleiben. Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und die geschnittenen Zwiebeln hinzugeben. Die Zwiebeln auf niedriger Stufe anbraten bis sie gold-braun sind. In der Zwischenzeit den Schnittlauch schneiden und den Beilagensalat anmachen. Die gold-braunen Zwiebeln über die Kässpätzten verteilen, mit Schnittlauch garnieren und zusammen mit dem Salat servieren.



Schloss Diedersdorf

33. Berlin-Brandenburgisches Oktoberfest

25. September - 24. Oktober

Freitag	16 - 22 Uhr
Samstag	15 - 22 Uhr

Einlass jeweils eine Stunde vor Beginn!

Tickets mit Sitzplatzgarantie:
54,90 € inkl. 30 € Verzehrgutschein

VIP-Logen + VIP-Bereich
(inkl. Essen & Trinken von der VIP-Speisenkarte soviel Sie wollen!)
149 € p.P. + MwSt.

Buchen Sie unsere Location in der Oktoberfestzeit
exklusiv für Ihr Firmenevent von Sonntag - Donnerstag

Ein Prosit der Gemütlichkeit! Oans, zwoa, gsuffa!

Wegen der hohen Nachfrage empfehlen wir, die Karten im Vorverkauf zu erwerben!
Kartenvorverkauf: www.SchlossDiedersdorf.de oder im Schlossbüro

Schloss Diedersdorf

Kirchplatz 5-6 | 14979 Großbeeren OT Diedersdorf | Tel.: 03379/35.35.0 | info@SchlossDiedersdorf.de | www.SchlossDiedersdorf.de | Inhaber: Th. Worm



ECHT LEBENSFREUDE

Heute, morgen, jeden Tag:

Bayerische Schmankerl und kühles Hacker-Pschorr Edelhell, frisch gezapft aus dem Holzfass.

Setz di hera!



Maximilians





Vinothek

Feine Weine aus Georgien

Das Land ist bei Kennern bekannt für seine landschaftliche Vielfalt, Kultur und schmackhafte Küche: Georgien. Und „so ganz nebenbei“ gilt es auch als die Wiege des Weins, wo vor 8.000 Jahren der Weinbau als ältester Produktionsort nachgewiesen ist. Und dort hat sich seitdem die Tradition erhalten, die Weine in Amphoren auszubauen: früher immer im Boden vergraben, damit sie natürlich klimatisiert waren, heute oft auch in klimatisierten Lagerhallen. Historische Aufzeichnungen belegen eine jahrhundertlange, ununterbrochene Weinherstellung. Nach dem Zusammenbruch des Kommunismus begannen dort viele Winzer, sich wieder auf jene Rebsorten und Herstellungsmethoden zu besinnen, die das Land in der Welt des Weins ursprünglich so einzigartig gemacht hatten. Im Jahr 2013 begannen einige eigenwillige georgische Winzerinnen - darunter Baia Abuladze und ihre Schwester Gvantsa -, die seltensten Rebsorten Westgeorgiens wiederzuentdecken und sich auf ökologische Anbaumethoden zu konzentrieren. Dieser Prozess der Wiederentdeckung dauert bis heute an: Baia Abuladze gehört gemeinsam mit ihrer Winzerfamilie zu jenen georgischen Erzeugern, die sich der Identifizierung und Klassifizierung einheimischer Rebsorten widmen. Die Produktionsabläufe wurden grundlegend umgestaltet und konsequent auf ökologische Weinbaumethoden gesetzt. Die Maischestandzeit wurde auf bis zu drei Monate verlängert, und jedes einzelne Qvevri wurde individuell behandelt - man nahm sich mehr Zeit für Verkostungen, um zu entscheiden, ob der Wein für die weitere Verarbeitung bereit war. Zudem wurde der Frage, welcher Anteil der Traubenschalen während der Gärung und Reifung verwendet werden sollte, besondere Aufmerksamkeit ge-



Foto: Weingut Baia's

wickelte sich der, in 374 Metern Höhe gelegene und von drei Frauen geführte Familienbetrieb „Baia's“, zu einem der ersten Biowein-Erzeuger in der Gemeinde Bagdati: mit gut durchlässigen Böden und einem einzigartigen Mikroklima - perfekt für den Weinbau. Einige Jahre danach nahm das Trio auch Rotweine ins Sortiment auf. Das Keltern, die Gärung und der Ausbau der Weine erfolgen vollständig im Familienweinkeller, mit dem Ziel, der Welt stolz georgischen Bio-Wein von höchster Qualität zu präsentieren.

Die Weinhandlung Hardy hat im Wechsel immer wieder verschiedene Weißweine des Weinguts im Angebot, so z.B. Krakhuna: Zunächst beeindruckt die kristallklaren, hellen Schalenfrüchte à la Mirabelle und Zitrus. Dagegen läuft eine großartige Würze von Mandeln, Kräutern und weißem Honig. Die präzise Balance von Säure und Gerbstoff sorgt für eine fast vibrierende Frische und Klarheit. Ein weiterer: Tsitska - mit starkem Bouquet und einen harmonischen, samtigen Geschmack. Das Aroma von Kaki, Aprikose, Zitrusfrüchten und Honig sorgt für einen vollmundigen, trockenen Wein mit einem langen und angenehmen Abgang. Und als Cuvée: Tsistka-Tsolikouri-Krakhuna, mit kräftigem, charakteristischem Bouquet, harmonischem, samtigen Geschmack der Krakhuna, der Ausgewogenheit der Tsolikouri und dem frischen Abgang der Tsitska. Die Aromen von Kaki, Aprikose und Zitrusfrüchten ergeben einen vollmundigen trockenen Wein mit einem langen und angenehmen Abgang. „Alle Weine sind Naturweine aber super fein und super sauber. Hier wird wirklich mit Verstand und Meisterhand gearbeitet“, resümiert Philippe Schreiber, Inhaber der WH Hardy, begeistert. Exquisit. OH www.hardy-weine.de

Aromatische Kürbisse

Der Kürbis gehört zu den ältesten Kulturpflanzen überhaupt und stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Dort wurde er bereits um 10.000 vor Christus angebaut. Nach Europa kam er erst im 16. Jahrhundert durch die Spanier im Zuge der Entdeckung Amerikas. Beliebte Sorten wie der Hokkaido und der Spaghettikürbis sind Züchtungen, die in Japan entstanden, der Butternutkürbis hingegen hat seine Heimat in Nordamerika.

Weltweit gibt es heute zwischen 800 und 850 Sorten, wovon etwa 200 essbar sind. Die restlichen sind ungenießbare Zierkürbisse. Die einzelnen Kürbissorten unterscheiden sich stark in Größe, Form und Farbe und werden unterschiedlich verarbeitet und verwendet. Ob als cremige Suppe, geröstet aus dem Ofen oder süß verarbeitet im Kuchen oder als Marmelade: Kürbis ist in der Küche erstaunlich wandel-



Foto: jillwellington/pixabay

vegetarischen Gerichten. Die milde Süße des Fruchtfleischs passt gut zu kräftigen Gewürzen wie Chili, Ingwer, Kreuzkümmel oder Muskat. Auch gebacken im Ofen mit etwas Olivenöl, Salz und Kräutern entwickelt Kürbis ein intensives Aroma. Man kann Kürbisse selbst im Garten pflanzen oder in einem der Hofläden am Beelitzer Sander und in der Stadt Beelitz - gelegen im Südwesten nahe Berlins - kaufen. Auch aromatisches und sehr gesundes Kürbiskernöl der allerbesten Güte lässt sich dort finden. Haben Sie Lust auf echten Herbstkomfort? Dann kann die-

ses Gericht Ihr Herz erwärmen: Kürbissuppe - sie setzt auf reife Speisekürbisse, sanftes Anschwitzen für Tiefe und ein feines Finish aus Gewürzen, Säure und optional Sahne oder Kokosmilch. Sie gelingt sicher, lässt sich prima vorbereiten und passt vom schnellen Lunch bis zum festlichen Menü. OH

Kürbissuppe mit Hokkaido

Einer der ganz großen Vorteile des Hokkaido-Kürbis ist ja - neben dem wunderbaren Geschmack und Aroma - dass man ihn nicht schälen muss, bevor man ihn weiterverarbeitet, seine Schale ist einfach besonders zart. Ein Grund mehr, sich an die erste Kürbissuppe des Jahres zu machen, denn wenn man im Grunde nur alle Zutaten in einen Topf werfen muss, geht alles auch besonders schnell. So bleibt mehr Zeit zum Genießen.

Für 4 Personen

500 g Hokkaido-Kürbis, 700 g überwiegend festkochende Kartoffeln, 250 g Möhren, 1 große Zwiebel, 20 g Butter, 1 l Gemüsebrühe, 2 Lorbeerblätter, 20 Pfefferkörner, gerne auch gemischt (schwarz, weiß, rot, grün), 200 g Sahne, nach Belieben Salz, 10 g Dill (fein ge-



Foto: Timo Klostermeier/pixabay

hackt), nach Belieben Schnittlauchröllchen (fein geschnitten)

Den Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden (Hokkaido braucht man nicht zu schälen). Die Kartoffeln, die Möhren und die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und Möhren und Zwiebeln darin anschwitzen. Kartof-

feln und Kürbis dazugeben und mit der Brühe ablöschen. Pfeffer und Lorbeerblätter am besten in einer Gewürzkugel in die Suppe hängen, alternativ in einem Teefilter oder Tee-Ei, das erleichtert das spätere Entfernen. Die Suppe zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Etwa die Hälfte des Gemüses aus der Suppe nehmen und beiseitestellen. Die Gewürze ebenfalls herausnehmen. Die Sahne dazugeben und die Suppe pürieren. Das herausgenommene Gemüse wieder dazugeben. Mit Salz abschmecken. Nochmals aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und die Kräuter unterrühren. Dazu serviert man am besten frisches, dunkles Brot und Butter. Wer mag, kann noch ein wenig Schmand oder Crème fraîche dazureichen.

im Oktober

Georgien-Aktion

Alle Weine zu Sonderpreisen

15. Okt. 2026
Georgien Weinseminar

Weinhandlung Hardy · Thielallee 29 · 14195 Berlin-Dahlem
Mo-Fr 10-19 Uhr; Sa 10-16 Uhr
Tel 831 25 98 · feinwein@hardy-weine.de
www.hardy-weine.de

WEINHANDLUNG
HARDY
MIT RARITÄTEN CABINET

Sie suchen die passende....

Hochzeitslocation oder Catering

Kontaktieren Sie uns gern!

SYRINGHOF

Landwirt Ökolandbau Feinkost

Trebbiner Str. 69f
14547 Beelitz OT Zauchwitz
Tel. 033204-638015
Email. gastro@syringhof.de



SYRINGHOF

Landwirt Ökolandbau Feinkost

Genießen Sie
Regionalität & Vielfalt

SYRINGHOF in Beelitz

Trebbiner Str. 69f · 14547 Beelitz OT Zauchwitz
Tel: 033204 / 63800 · info@syringhof.de

Öffnungszeiten Landladen: Do - So 10 bis 17 Uhr
Öffnungszeiten Gastronomie: Do - So 11 bis 18 Uhr

www.Syringhof.de





1-2-3 Küchen

Ihr faires Küchenstudio mit
Top-Konditionen!

25 JAHRE 1-2-3 Küchen

Attraktive Jubiläums-Preise



Riesenauswahl

3 x in Brandenburg

14482 Potsdam, Wetzlarer Straße 80

14772 Brandenburg/Havel, Friedrichshafener Straße 28

14548 Geltow/Schwielowsee, Hauffstraße 78 (Sitz der 1-2-3 Küchen GmbH)

- Alles aus einer Hand
- Aufmaß vor Ort
- 3-D-Planung
- Eigener Montageservice

Wir freuen uns auf Sie.

www.1-2-3-kuechen.de



Atmosphärische Räume

Moderne Beleuchtungskonzepte für zu Hause

Licht einen Wohlfühlfaktor zu nennen, ist untertrieben: Licht ist der Schlüssel zu atmosphärischen Räumen. Das passende Lichtdesign verleiht einem Raum Persönlichkeit - aus einem Wohnzimmer wird das Zuhause, aus einem Schlafzimmer die Oase der Ruhe, die Küche wird zum Tempel des guten Geschmacks. Falsch eingesetzt entfaltet Licht jedoch eine kalte und ausladende Wirkung. Dagegen haben Möblierung und Architektur es schwer. Genau hier setzt eine gute Lichtplanung an. Und Licht ist nicht gleich Licht: Jedes Lichtkonzept orientiert sich an den jeweiligen Gegebenheiten und Bedürfnissen. Standardlösungen? Gibt es nicht. Allerdings: Es hilft, die Grundbegriffe zu kennen. Nach der Lektüre haben Sie idealerweise eine Idee, an welchen Stellschrauben man drehen kann, um mit einem spezifischen Lichtdesign die gewünschte Stimmung zu schaffen. Im Folgenden seien die elementaren Grundlagen eines guten Lichtkonzepts aus über 100 Jahren Erfahrung mit Licht in der Anwendung skizziert. Zunächst einmal: Eine durchdachte Lichtplanung berücksichtigt mindestens drei verschiedene, jedoch nicht unabhängige Aspekte: die Ästhetik, die Funktion und die Gesundheit. Licht ist ein integraler Bestandteil der Architektur. Im besten Fall arbeiten beide zusammen und bringen sich gegenseitig zur Entfaltung. Dabei lenkt Licht Aufmerksamkeit: Gezielte Akzente betonen Elemente der Archi-

tektur und des Interieur-Designs. Licht wirkt zudem immer emotional. Die Kombination aus Kontrast, Schatten, Helligkeit und Lichtfarbe schafft eine besondere Atmosphäre. Ein perfektes Konzept berücksichtigt aber auch funktionale Aspekte: Wie werden die Räume und Bereiche genutzt, für die das Licht geplant wird? Im Wohnzimmer braucht es eine andere Beleuchtung als im Homeoffice, in der Küche erfüllt das Licht andere Funktionen als im Esszimmer. Für manche Bereiche gelten spezielle Normen und Vorschriften, so zum Beispiel am Arbeitsplatz. Auch Schutzbereiche im Badezimmer haben Auswirkungen auf die Lichtplanung. Sie betreffen zwar nicht die Lichtqualität, definieren allerdings die Platzierung und Beschaffenheit der Leuchten. Keinesfalls zu unterschätzen: die biologischen Aspekte. Millionen Jahre Evolution haben den Menschen auf die Sonne als Taktgeber des Lebens geeicht. Daran hat auch das elektrische Licht nichts geändert. Mit den nicht-visuellen Wirkungen von Licht beschäftigt sich die sogenannte Chronobiologie. Einigermassen breit diskutiert werden die Auswirkungen von Licht auf den Schlaf-Wach-Rhythmus: Wir Menschen orientieren uns im Tagesverlauf an diversen Lichtqualitäten, eine dynamische



Licht wirkt als visueller Reiz, setzt ästhetische Akzente und erzeugt unterschiedliche Stimmungen
Fotos: Rainer Sturm/pixello

Beleuchtung kann dies aufgreifen. In der Lichtplanung unterscheidet man drei Beleuchtungsarten. Die Benennung variiert je nach Quelle, über eine grundlegende funktionale Dreiteilung sind sich jedoch die meisten einig. Die Allgemeinbeleuchtung, auch Grundbeleuchtung genannt, ist die gleichmäßige Beleuchtung des Raums. Sie wird gerne als „Licht zum Sehen“ umschrieben. Ihr geht es darum, den Raum so auszuleuchten, dass die Architektur sowie alle Gegenstände und Personen gleichmäßig erkennbar sind. Die Allgemeinbeleuchtung dient der Raumübersicht und Orientierung. Das Licht wird nicht auf bestimmte Bereiche ausgerichtet, sondern verbreitet sich im gesamten Raum. Oft greift man bei der Allgemeinbeleuchtung zu indirekten oder diffus-allgemeinen Lichtquellen. Dieses Licht gleicht Kontraste aus, zeichnet kaum Schatten und wird als sanft und weich wahrgenommen. Spezielle Schaufgaben an einzelnen Plätzen dagegen berücksichtigt die Akzentbeleuchtung. Ihre Aufgabe ist es, einzelne Objekte oder Bereiche gezielt auszuleuchten. Sie ist das „Licht zum Hinsehen“. Architektonische Besonderheiten und Designelemente können so

betont werden. Zudem widmet sich die Akzentbeleuchtung besonderen Sehaufgaben dort, wo räumlich begrenzt eine erhöhte Helligkeit erforderlich ist, etwa am Schreibtisch, am Kleiderschrank oder an den Arbeitsflächen in der Küche. Bei der Akzentbeleuchtung kommt oftmals gerichtetes Licht zum Einsatz, wie Strahler, Spots und Fluter. Die Lichtmenge ist deutlich höher als bei der Allgemeinbeleuchtung. Die Folge: stärkere Kontraste und Schatten. Die Stimmungsbeleuchtung oder dekorative Beleuchtung ist eine Spielart der Akzentbeleuchtung. Sie wird auch „Licht zum Ansehen“ genannt: Das Licht wirkt als visueller Reiz, setzt ästhetische Effekte und schafft so unterschiedliche Stimmungen. Dies kann durch Farben oder Bewegungen inszeniert werden. Auch Lichtobjekte, bei denen das Design mindestens ebenso wichtig ist wie das Licht, fallen unter diese Kategorie. Nicht immer ist die Zuordnung einer Lichtquelle zu einer Beleuchtungsart eindeutig: Eine „Lichtroute“, die über die Reflexion an der Decke den Raum beleuchtet, zählt zur Allgemeinbeleuchtung und hat gleichzeitig einen dekorativen Charakter. Die Pendelleuchten sind die klassische Akzentbeleuchtung

am Wohnzimmertisch. Das direkte Licht betont den Tisch und seine direkte Umgebung und hebt ihn als Mittelpunkt des Raumes hervor. Wandleuchten dienen in erster Linie der Dekoration: Die klar definierten Lichtzeichnungen an der Wand sind fast schon ein Kunstwerk, gerade in genau geplanten Ensembles. Über die Reflexion an der Wand sowie an Boden und Decke tragen die Leuchten außerdem zur Allgemeinbeleuchtung bei, auch wenn dieser Beitrag hier eher gering ist. Die Standleuchte ist hauptsächlich der Lichtakzent für den Sessel und dient hier als klassische Leseleuchte. Zusätzlich unterstützt das separat schaltbare indirekte Licht die Allgemeinbeleuchtung. Lichtquellen senden ihr Licht in unterschiedlichen Spektralfarben aus, mal kontinuierlich wie die Sonne, mal begrenzter wie LEDs. Die Kombination dieser Spektralfarben ergibt ein spezifisch gefärbtes weißes Licht. Die Lichtfarbe beschreibt diese Färbung. Messbar wird die Lichtfarbe über die Farbtemperatur, die in Kelvin (K) angegeben wird. Rotes Licht wirkt auf uns Menschen eher warm, blaues Licht eher kalt. Daher hat kaltes Licht eine höhere Farbtemperatur als warmes, auch

wenn dies erstmal paradox erscheint. Licht mit ausgeprägten Rotanteilen (bis 3000 K) wird „Warmweiß“ genannt, Licht mit höheren Anteilen blauen Lichts „kaltweiß“. Das sehr bläuliche Licht der Mittagssonne wird als „Tageslichtweiß“ (ab 5300 K) bezeichnet. Zwischen Tageslicht- und Warmweiß hat sich die Bezeichnung „Neutralweiß“ eingebürgert. Warmweißes Licht ist sehr stimmungsvoll und daher gut für Wohnräume geeignet. Neutralweißes Licht wirkt ermunternd und erhöht die Kontraste, weshalb es sich optimal für den Arbeitsplatz eignet. Tageslichtweißes Licht ist für die Augen sehr angenehm, soll gesundheitsfördernd wirken und wird auch in der Lichttherapie angewendet. Die Wirkung unterschiedlicher Lichtfarben kann man sich beim Lichtdesign zunutze machen: Warmweißes Licht wirkt behaglich und gemütlich, deshalb eignen sich Leuchtmittel mit maximal 3000 K, besser 2700 K (sogenanntes „Warmweiß extra“) bestens für Wohnräume. Kälteres Licht hingegen erzeugt einen sachlichen und technischen Eindruck und wirkt aktivierend. Neutral- und tageslichtweißes Licht ist daher gut geeignet für Büros und Arbeitsplätze. Morgens kann kühleres Licht dabei helfen, wach zu werden, abends wirkt warmes Licht beruhigend und hilft beim Einschlafen. Wer tiefer in das Thema einsteigen möchte, dem sei unser Buchtipps nahegelegt. OH

Buchtipps

Lichtplanung und Lichtdesign

Konzepte - Technik - Beispiele
Durch den gezielten Einsatz von Tages- und Kunstlicht lässt sich nicht nur die architektonische Gestaltung von Gebäuden und Innenräumen wirkungsvoll in Szene setzen. Auch die Energieeffizienz wird durch die eingesetzte Beleuchtung beeinflusst. Die optimale Versorgung mit Tageslicht und angemessene künstliche Beleuchtung stei-



gert z. B. die Behaglichkeit in Wohnräumen und die Produktivität am Arbeitsplatz. Das „Praxis-Handbuch Licht und Beleuchtung“ stellt für verschiedene Raum- und Nutzungsanforderungen geeignete Beleuchtungskonzepte und Lösungen vor.

Autor/Autorin: Torsten Braun, Markus Felsch, Roland Greule
Verlag/Hersteller: Müller Rudolf
ISBN: 9783481033668



Die Kombination aus Kontrast, Schatten, Helligkeit und Lichtfarbe schafft auch im Bad eine besondere Atmosphäre

ECHT HANDWERK

WIR SUCHEN DICH ALS ANLAGENMECHANIKER SHK (m/w/d) IN POTSDAM. JETZT BEWERBEN.



LAABS 
bad · heizung · elektro

Modernisieren Sie mit den Besten der Region.

Planung, Beratung, Qualitätshandwerk. Komplett aus einer Hand für Bad, Heizung, Elektro.

Besuchen Sie uns in unserer großen Badausstellung in Potsdam.

Laabs GmbH für Heizung, Sanitär und Fliesen
Am Silbergraben 16 · 14480 Potsdam
Tel. 0331 64959-0 · www.laabs-potsdam.de

In Zeiten, in denen Wohnraum in Deutschland gefragter ist denn je, liegt die Lösung womöglich direkt über Ihrem Kopf: Ihr Dachboden! Mit dem richtigen Ausbau kann hier zusätzliche Wohnfläche entstehen.

Mit etwas handwerklichem Geschick können viele Arbeiten selbst erledigt und somit Kosten gespart werden. In diesem Artikel führen wir den Leser Schritt für Schritt durch den Dachbodenausbau. Er bietet zahlreiche Vorteile: nicht nur macht man Gebrauch von (meist) ungenutzter Fläche, sondern steigert zugleich den Wert der Immobilie und schafft eine Einkommensquelle, falls die Dachgeschosswohnung im Anschluss vermietet werden soll. Doch aufgepasst: Nicht jeder Dachboden ist automatisch für Wohnzwecke geeignet. Wie man feststellt, ob er wohntauglich ist und wie beim Ausbau vorgegangen werden soll, sei im Folgenden skizziert.

Doch zuerst einmal: Ob der Ausbau behördlich genehmigt werden muss, hängt vom Umfang und den Vorschriften der Landesbauordnung ab. Änderungen am Äußeren des Gebäudes, wie zum Beispiel der Einbau von Gauben, Dachflächenfenster oder der Anbau eines Balkons, sind immer genehmigungspflichtig. Ein Infogespräch mit dem zuständigen Bauamt gibt Aufschluss. Wie bereits eingangs erwähnt, muss das Dachgeschoss dem Wohnen gewidmet sein. Darüber hinaus sind hierbei vielfältige Sicherheitsaspekte zu berücksichtigen, um die Bewohner und das Gebäude zu schützen. Neben der statischen Überprüfung sind brandschutztechnische Maßnahmen, wie der Einsatz feuerhemmender Baustoffe oder Föhnungseingangstüren zu beachten. Eine optimale Wärmedämmung sichert ein angenehmes Raumklima und minimiert Energieverluste. Für die Installation von Elektroleitungen und möglichen Änderungen am Dachstuhl sollte man unbedingt einen Fachmann an Bord holen, um Risiken zu minimieren. Ein sicherer Zugang zum Dachgeschoss und definierte Rettungswege sind ebenfalls essenziell. Zudem sollte zu Beginn das Dach gründlich auf mögliche Lecks oder Feuchtigkeit überprüft werden, um zukünftige Probleme zu vermeiden. Zur Planung der Zimmeraufteilung, bei Einbau einer Küche oder Einrichtung der Möbel, ist es wichtig zu wissen, wie viel Raum der Dachboden bietet. Die Fläche zu

berechnen kann allerdings aufgrund von Dachschrägen etwas komplexer sein, als das Ausmessen anderer Räume. Beginnen Sie mit der Ermittlung der Grundfläche, indem Sie die Länge und Breite des Dachbodens messen und diese Werte miteinander multiplizieren. Nun gilt es zu beachten, dass die Fläche unter der Dachschräge, bis einen Meter Höhe nicht mitgerechnet wird und bis zwei Meter Höhe nur zu 50 Prozent zur Wohnfläche zählt. Daher muss man den horizontalen Abstand von der Wand bis zu dem Punkt messen, an dem die Dachschräge diese Mindesthöhe erreicht und die resultierende Fläche von der Gesamtgrundfläche entsprechend abziehen. Beachtet werden muss zudem, dass durch die Dämmung, Deckenverkleidung und den Fußbodenaufbau der Abstand zwischen Boden und Decke verringert wird. Dies bedeutet, dass die endgültige Wohnfläche nach dem Ausbau kleiner ausfallen wird. Achten Sie auch auf Besonderheiten wie Dachfenster oder Gauben. Schornsteine oder Aufzugsschächte, die den nutzbaren Raum verringern, sollten ebenfalls von der Fläche abgezogen werden. Bei Unsicherheiten am besten einen Fachmann wie einen Architekten oder Gutachter zu Rate ziehen. Falls vorhanden, können auch Baupläne oder Dokumentationen bei der Berechnung helfen. Tipp: Während der Vermessungsarbeiten sollte man eine Markierung setzen, die als „Meterriss“ bezeichnet wird. Diese Markierung liegt genau einen Meter über dem endgültigen Fußbodenaufbau und stellt einen wichtigen Bezugspunkt für nachfolgende Bauaktivitäten dar. Bauen Sie die Fenster als erstes ein. Dies hat den Vorteil, dass bereits beim Dämmen mehr Licht im Raum ist und man nicht neu angebrachte Dämmung beim späteren Fenstereinbau

Erweiterter Lebensraum

Wohnen im Dach schafft Fläche und Wertsteigerung



Große Dachflächenfenster schaffen Licht und ein freigelegter Dachstuhl Behaglichkeit

Foto: ffany/pixabay

wieder entfernen muss. Hat man eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach, beeinflusst dies, wo Dachfenster und Gauben eingebaut werden können. Hinsichtlich der Fensterarten hat man die Wahl zwischen Gauben-, Dachflächen- und Giebfelstern. Während Gauben den Raum zusätzlich vergrößern und das Fenster vertikal in die Dachfläche eingebaut wird, bieten Dachflächenfenster durch ihre schräge Positionierung oft einen höheren Lichteinfall. Der Dachbodenausbau ist nicht nur eine Frage des Designs, sondern auch

der Energieeffizienz. Hier spielt die Dämmung eine entscheidende Rolle. Sie verlangsamt den Wärmeaustausch und sorgt so für ein kühleres Dachgeschoss im Sommer und Wärme im Winter. Als Materialien stehen neben Mineralwolle auch Holzfaserdämmung oder die hochpreisige Schafsch- oder Hanfwolle zur Verfügung. Um den richtigen Dämmstoffbedarf zu ermitteln, sind die Sparrenabstände, -tiefe und -breite entscheidend. Je nach Methode wird der Dämmstoff unterschiedlich eingesetzt: bei der Zwischensparrendämmung platziert

man ihn zwischen den Sparren, bei der Auf- und Untersparrendämmung darüber bzw. darunter. Eine sorgfältig angebrachte Dampfbremse (eine Folie, die unter dem Holz, welches die Dachziegel trägt, platziert wird) ist unerlässlich. Sie verhindert, dass Kondenswasser in die Dämmung eindringt und muss daher überlappend verklebt werden und darf keine Löcher aufweisen. Beim Ausbau spielt die richtige Zimmeraufteilung eine entscheidende Rolle, insbesondere wenn es um die Ausrichtung der Räume geht. Hier ist es ideal, sie nach dem Lauf der Sonne zu planen, um von natürlichem Licht und angenehmen Raumtemperaturen zu profitieren.

Nachdem die Raumaufteilung festgelegt wurde, geht es an den Bau der Trennwände. Hier kommen vor allem Trockenbauwände aus Gipskartonplatten (mit zwei Lagen für den Schallschutz) zum Einsatz. Für Nassbereiche wie das Badezimmer sollten imprägnierte grüne Platten verwendet werden - sie reduzieren die Aufnahme von Feuchtigkeit. Diese montiert man auf ein vorab installiertes Ständerwerk und dämmt die Zwischenräume. Anschließend werden die Wände noch verspachtelt und tapeziert, um ihnen das gewünschte Finish zu geben. Mit ein wenig handwerklicher Erfahrung und dem richtigen Werkzeug ist es

durchaus möglich, diese Arbeiten in Eigenregie durchzuführen. Die Elektroinstallation ist meist mit weniger Aufwand verbunden, da es oft schon bestehende Leitungen gibt, in die man die neuen Kabel legen kann. Doch selbst wenn es scheinbar einfacher wirkt, müssen immer professionelle Elektriker die Arbeiten am Ende überprüfen, um Sicherheit und Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten.

Komplexer gestaltet sich dagegen die Einbindung von Wasser- und Heizungsleitungen. Meistens ist ein Deckendurchbruch notwendig, um die nötigen Leitungen zu verlegen. Dies erfordert präzise Planung und handwerkliches Geschick. Es macht Sinn, Bad und Küche möglichst nebeneinander und vor allem über dem darunterliegenden Bad zu planen, da dies die Verlegung der Wasser- und Abflussleitungen erleichtert und somit Kosten und Zeit spart.

Wichtig ist, dass solche Installationen immer Fachleute übernehmen, da sie nicht nur kompliziert sind, sondern bei unsachgemäßer Durchführung zu erheblichen Schäden oder Gefahren führen können. Zudem sind beispielsweise Wasserzähler bei neu geschaffenen Wohnungen gesetzlich vorgeschrieben und müssen geeicht sein. Nach der Installation der Heizungsanlage dokumentiert der Heizungsbauer in einem Protokoll den Zeitpunkt des Einbaus, was für die spätere Wartung und gegebenenfalls für Garantieansprüche wichtig ist. Auch sollte in diesem Zuge immer ein hydraulischer Abgleich der gesamten Heizungsanlage mit durchgeführt werden. Weitere, wesentliche Informationen liefert unser Buchtip. OH

Buchtip

Dachräume

Entwerfen - Konstruieren - Bewohnen

Wohnen im Dach gehört heute zu den exklusiven und gefragten Angeboten auf dem Markt. Im Ausbau der Dächer liegt ein großes Nachverdichtungspotenzial für den dringend benötigten urbanen Wohnraum. Aber auch der Neubau geneigter Dächer mit seinen beeindruckenden Raumqualitäten tritt wieder zunehmend in den Fokus. Diese Publikation zeigt das Dach als räumliches Entwurfselement. Sie informiert umfassend über alle notwendigen Planungsparameter beim



Entwerfen von Dachräumen zum Wohnen von der Erschließung, über den Brandschutz bis zur Baukonstruktion und der Dachdeckung. 40 einzigartige Praxisbeispiele zeigen in eindrucksvollen Fotos und Konstruktionszeichnungen bis ins Detail, wie die Umsetzung in die Realität gelingen kann.

Erscheinungsdatum: 15. November 2021, korrigierte Neuauflage
Autor/Autorin: Ulrike Wietzorrek, Thomas Jocher
Verlag/Hersteller: DETAIL
ISBN: 9783955535339

Anzeige

GRILL SPEZIAL
Grillkurs WEBERs "Winter BBQ"

21. November 2026 - 13 bis ca. 17 Uhr
Filiale Britz · Haarlemer Straße 57 · 12359 Berlin

Im Winter wird es heiß auf dem Grill!
Infos und anmelden unter:

possling.de/seminare
oder gebührenfrei unter 08 00 - 767 75 46



Der Herbst ist da – nein, noch nicht ganz! Im September gibt es oft noch schöne warme Tage, die den Sommer ausklingen lassen. Doch der Wechsel der Jahreszeiten ist spürbar. Mittags scheint die Sonne noch kräftig, zwischendurch weht schon ein kühler Wind und beim gemütlichen Grillabend überrascht ein Regenschauer. Die perfekte Lösung für eine Familie im nördlichen Münsterland: ein Glashaus von Solarlux als Rundum-Schutz.

Familie Lischka lebt nicht nur nah an der Natur, sie lebt mit-tendrin. Felder und Wiesen, so weit das Auge reicht, hier und da mächtige alte Bäume und am Feldrand ein herrlicher Wald. Eine Umgebung, wie geschaffen für ein schönes Eigenheim, für die junge Familie. Doch die exponierte Lage hat ihren Preis. Da außer dem Klinkerbau in unmittelbarer Nachbarschaft keine weiteren Häuser stehen, weht fast ständige ein ordentlicher Wind um den kubischen Neubau.

Viel Luft – in doppelter Hinsicht

So gerne die Familie auch gemeinsam am Frühstückstisch auf der Terrasse sitzt, der Wind sorgte in der Vergangenheit immer wieder für Frust: „Gerade im Spätsommer haben wir bei schönem Wetter oft im Wohnzimmer



Aus einem Guss: Das kubische Eigenheim wurde um ein Glashaus mit Flachdach als Wind- und Wetterschutz erweitert
Fotos: Solarlux GmbH

gefrühstückt“, erzählt die Bauherrin. Denn trotz Sonnenschein und angenehmen Temperaturen war die Terrasse als Frühstückstisch ungeeignet: „Die Brötchen wären uns einfach vom Teller geflogen.“

Sammelsurium an Anforderungen

So dauerte es nicht lange, bis die Lischkas über einen geeigneten Windschutz nachdachten, um die Terrasse besser nutzen zu können. Das Wichtigste war natür-

lich, die Terrasse in einen gläsernen Raum zu verwandeln, der bei schönem Wetter schnell geöffnet werden kann. Der Windschutz war schließlich der Hauptgrund für die Terrassenüberdachung. Bei schönem Wetter sollte die Terrasse aber auch schnell wieder komplett geöffnet werden können. Gefragt waren daher seitlich verschiebbare Glaselemente.

Außerdem sollte das Terrassendach optisch zur Architektur des Hauses passen. Ein Glasdach war ein Muss, damit weiterhin viel

Den Wohnraum erweitern und die Natur erleben

Kubisches Glashaus verlängert Gartensaison



An warmen, sonnigen Tagen bietet die Markise zusätzlich UV-Schutz und sorgt dafür, dass sich das Glashaus nicht zu sehr erhitzt

Tageslicht ins Wohnzimmer fällt. Und natürlich sollte es auch vor starken Regenfällen schützen. Die Liste war lang.

Fündig geworden in Melle

Bei Solarlux, einem Familienunternehmen aus dem niedersächsischen Melle, wurden die Lischkas endlich fündig. „Als wir hier in der Ausstellung auf das Terrassendach Acubis stießen, waren wir sofort von der Optik, den Funktionen und der Tech-

nik begeistert“, sagt die Bauherrin heute. Die Dachneigung von nur



Komplett geschlossen ist die Terrasse ein Ort der Ruhe und hält allen Witterungen stand

2 Grad ist kaum zu sehen, sorgt jedoch dafür, dass das Wasser zuverlässig in die verdeckt liegende Dachrinne geführt wird. Ein Fallrohr leitet es dann ab; es ist in den Stützen integriert und daher nicht zu sehen.

Passgenaue Markisen schützen vor zu viel Sonne. Und die eleganten, in den Sparren und der umlaufenden Blende eingebauten LED-Strahler sorgen abends für dezentes Licht und ein traumhaftes Ambiente. „Die Form, das pflegeleichte Aluminium, die großen, flexiblen Glaselemente, das hochwertige Zubehör: All das hat uns komplett überzeugt.“

Als Solarlux-Partner sind wir von Dürbusch aus Potsdam davon überzeugt: Bei uns erhalten Sie außergewöhnliche Qualität, die sämtliche Ansprüche und Anforderungen in jeder Hinsicht erfüllt. Überzeugen Sie sich selbst!

Den Herbst jederzeit genießen

Terrassendächer von Solarlux

Wetterschutz, wann immer Sie ihn brauchen – mit Terrassendächern verlängern Sie die Gartensaison bis in den Herbst und sorgen bei jeder Witterung für Freude am Draußensein.

Mehr Komfort. Mehr Natur.

Einfach genießen.

Jetzt Ihren Beratungstermin vereinbaren – online oder unter 0331 623156



Dürbusch GmbH · Nuthedamm 30 · 14480 Potsdam



 SOLARLUX

Für Räume voller Licht

Wintergärten von Solarlux

Ihr neuer Lieblingsplatz zu Hause – Wintergärten schaffen einen neuen lichtdurchfluteten Wohnraum aus Glas. Mehr Gemütlichkeit. Mehr Freiraum. Einfach abschalten.

Wintergärten · Terrassendächer · Glas-Faltwände
Schiebefenster · Balkon- und Fassadenlösungen

 SOLARLUX QUALITY PARTNER

DÜRBUSCH
WINTERGÄRTEN FENSTER TÜREN

Nuthedamm 30 · 14480 Potsdam
T 0331 623156 · F 0331 616091
info@duerbusch.de · duerbusch.de



Sie sind in eine neue Wohnung gezogen oder haben Ihr altes Haus renoviert und sind jetzt noch auf der Suche nach dem passenden Einrichtungsstil? Oder wollen Sie einfach nur frischen Wind in Ihr Zuhause bringen?

Wir haben einen Überblick beliebter Einrichtungsstile und Wohntrends zusammengestellt: vom kühlen Norden bis in den mediterranen Raum, vom cleanen Industrial-Look bis hin zum farbenfrohen Boho-Eklektizismus, von Art déco bis Landhausstil. Unter diesen Looks ist sicher auch für die Einrichtung Ihrer vier Wände die passende Inspiration dabei.

Funktional, geradlinig und klar, so lieben die Dänen, Schweden, Norweger und Finnen ihre Einrichtung. Auch hierzulande gibt es immer mehr Fans des Skandi-Stils, einer Designbewegung, bei der die Liebe zur Natur im Vordergrund steht. Tatsächlich baut nordisches Design fast ausschließlich auf Naturmaterialien wie heimischen Hölzern und Rattan sowie Leinen, Baumwolle und Leder auf, die mit schlichten Farben wie Weiß, Grau oder Beige ergänzt werden. Akzente werden beim Einrichten der Wohnung lediglich mit hellen Pastelltönen oder - bei echten Skandi-Liebhabern - mit Designobjekten wie Stühlen, Leuchten sowie spezieller Deko gesetzt. Seit ein paar Jahren ergänzen zwei neue Interiortrends den Look: Bei „Hygge“ aus Dänemark dreht sich alles um Wärme und Geborgenheit, und beim schwedischen „Lagom“ wird darauf geachtet, die richtige Balance zu halten und einem bewussten, ressourcenschonenden Lebensstil zu folgen. Die klassischen Wohntrends aus dem hohen Norden sind nicht nur praktisch und sehr gemütlich, sondern lassen sich auch gut mit anderen Einrichtungsstilen kombinieren.

Ob in Cafés, Strandbars oder auf Hochzeiten, der Boho-Look ist allgegenwärtig und hält in den letzten Jahren immer häufiger Einzug in die eigenen vier Wände. Seinen Ursprung hat Boho, die Kurzform von „Bohémien“, im Frankreich des 17. Jahrhunderts und bezeichnete einst die unkonventionelle Lebensweise der fahrenden Völker aus Böhmen. Nachdem im 19. Jahrhundert zunächst aufständische Künstler den ungewungenen Stil adaptierten, griffen vor allem die Hippies viele der typischen Elemente auf. Heute bezeichnet Boho, genau wie der Eklektizismus, einen sehr vielseitigen Einrichtungsstil, bei dem fast alles erlaubt ist. Neue Möbel dürfen mit Vintage-Flohmarktfunden gemischt werden, sodass nicht selten sechs verschiedene Stühle an einem großen Tisch stehen. Bei der Deko liegt der Fokus auf unbehandelten Naturmaterialien wie Holz, Rattan, gemütlichen Stoffen aus Baumwolle, Mohair und Leinen sowie die sich daraus ergebenden Farben Beige, Braun und Olive. In der Wohnung können Akzente leicht mit strahlendem Gelb, Blau und auffälligen Ethnomustern, wilden Fransen und schillernden Stickereien gesetzt werden. Einfache Handarbeitstechniken wie Batik und Makramee erlauben eigene DIY-Projekte wie Hängematten, Wandteppiche oder Blumenampeln, sodass der Boho-Stil am Ende vor allem eins ist: persönlich und individuell.

Was haben eine ibizenkische Finca, ein Landhaus in der Provence und die kleinen weißen Häuser der griechischen Inseln gemeinsam? Richtig, die Wohnung ist entspannt, rustikal und

Inspiriertes Logieren

Zeitlose Einrichtungsstile mit kultiviertem Ambiente



Der Boho-Look ist allgegenwärtig und hält in den letzten Jahren immer häufiger Einzug in die eigenen vier Wände
Foto: pexels/pixabay

vor allem sehr einladend eingerichtet. Wer auch in Deutschland nicht auf die südländische Gelassenheit und das maritime Urlaubsfeeling verzichten möchte, kann sich den mediterranen Look ganz einfach nach Hause holen: die Grundlage bilden helle Farben wie Weiß, Beige und erdige Töne wie Olivgrün, Terrakotta sowie Ocker, die mit frischen Farbtupfern aus warmen Gelb, Orange und Azurblau ergänzt werden können. Zu den beliebtesten Materialien gehören neben Ton, Bast und Leinen auch regionale Hölzer des Oliven- oder Pinienbaums. Für den Boden und die Wände eignen sich bunte Mosaiksteine oder handgefertigte Zellige-Fliesen besonders gut. Und was natürlich auch nicht fehlen darf, ist farbenfrohe Keramik-Tableware sowie mediterrane Pflanzen und Kräuter, die sich nicht nur als Deko, sondern auch perfekt zum Kochen eignen.

Als der lässigste unter den Einrichtungsstilen gilt der Industrial-Look, ein Trend, der in den 1960er-Jahren eher aus einer Not heraus entstand und

auch heute noch von seiner Unvollkommenheit lebt. Denn unverputzte Ziegelwände, freiliegende Rohre und Stahlkonstruktionen werden nicht wie gewohnt in der Wohnung versteckt, sondern ganz bewusst beim Einrichten in Szene gesetzt. In Kombination mit unbehandeltem und dadurch patiniertem Holz, rissigem Leder sowie rauem Beton entsteht ein entspannter Used-Look mit Werkstatt-Flair, der besonders bei Männern gut ankommt. Wer aber trotzdem nicht auf Wohnlichkeit verzichten will, kann mit Fellen und farbigen Samtkissen in dunklen Rost-, Grün- oder Blautönen nachhelfen. Als Farbtupfer dienen außerdem pflegeleichte Pflanzen wie Kakteen, bunte Gläser sowie ein alter Perserteppich oder Blechschilder vom Flohmarkt. Und auch bei den Möbeln darf Alt mit Neu gemischt und zudem gern selbst Hand angelegt werden: Mit gebrauchten Stahl- oder Kupferrohren lassen sich ganz einfach Garderoben und Regale bauen.

Genug vom grauen Großstadtschun-

gel? Mit Möbelstücken und Accessoires im Landhausstil lässt sich der gemütliche Cottage-Charme, der seinen Ursprung im Großbritannien des 17. Jahrhunderts hat, auch in die Stadt holen. Denn besonders in alten Wohnungen und Häusern verbergen sich hinter Wandverkleidungen nicht selten wahre Landhausschätze wie Holzbalken oder Backsteine, die nur darauf warten, freigelegt zu werden. Und auch die Einrichtung darf ein paar Jahre auf dem Buckel haben, denn für den ländlichen Look sind kleine Makel sowie Gebrauchsspuren erlaubt und sogar erwünscht. Neben Flohmarktfunden aus Massivholz, im Originalzustand oder nachträglich weiß lackiert, dürfen also auch lieb gewonnene Erbstücke wie Bilderrahmen, Tischdecken oder die Vase der Großmutter einziehen. „Very british“ wird's mit einem Teeservice, gerne mit floralem Muster, oder einem Chesterfield-Sofa. Verspielt einrichten funktioniert auch mit gemütlichen Leinenkissen, neuen Bezügen oder Füßen, sogar die altbewährte Couch lässt sich nachträglich noch im Landhausstil stylen.

Luxuriös, aber keineswegs aufdringlich, auf jeden Fall aber ganz viel Gold - so in etwa lässt sich der Art-déco-Look in wenigen Worten zusammenfassen. Seinen Ursprung fand der glamouröse Stil in den späten 1920er Jahren in Paris - genau genommen mit der Weltausstellung des Kunstgewerbes und des

Industriedesigns im Jahr 1925 - und ist eine Antwort auf die Goldenen Zwanziger und die Weltwirtschaftskrise. Dabei geht es vorwiegend um ausdrucksstarke Kontraste, sowohl stilistisch, als auch in Sachen Fertigung: schimmernder Marmor trifft glänzendes Metall, produziert wurde vorwiegend industriell. Neben Schwarz und Weiß prägen vor allem satte Juweltöne die Farbpalette - ob als Akzent, oder all-over. Was in keinem Art-déco-Interieur fehlen darf? Goldene Lüster, und Samt - ganz viel Samt!

Eine Frage, die zur Lebensaufgabe werden kann, ist die, wie man den perfekten Einrichtungsstil findet. Doch das muss es nicht, wenn man sich Schritt für Schritt an die große Herausforderung herantastet. Der Beginn ist stets: eine gute Recherche. Die verschiedenen Einrichtungsstile inklusive Unterschiede und Gemeinsamkeiten zu kennen, macht es wesentlich leichter, eine Entscheidung hinsichtlich des Interieuredesigns im eigenen Zuhause zu treffen. Denn der Wohnungsstil sollte die eigene Individualität und Persönlichkeit widerspiegeln dürfen, wie schon der Grafikdesigner und Typograf Helmut Schmid wusste: „Gestaltung ist Haltung.“ Auch verschiedene Einrichtungsstile zur stimmigen Angelegenheit zu verbinden ist möglich, jedoch kein leichtes Unterfangen - es sei denn, man hält sich an folgende Richtlinien: Beim Mixen von Farben sollte man sich auf zwei Grundtöne einigen, eine Dritte kann als akzentuierendes Element integriert werden. Mehr als drei Nuancen wirken jedoch schnell überladen. Mehr zum Thema bietet unser Buchtipps. Lassen Sie sich inspirieren und legen Sie los! OH

Buchtipps

43 Interior Design Stile

Das Interior Design Buch funktioniert wie eine visuelle Enzyklopädie und nimmt Sie mit auf eine Entdeckungsreise durch 43 verschiedene Einrichtungsstile. Jeder Stil wird auf einer Doppelseite präsentiert und bietet Hausbesitzern und Interior Designern gleichermaßen eine Fülle



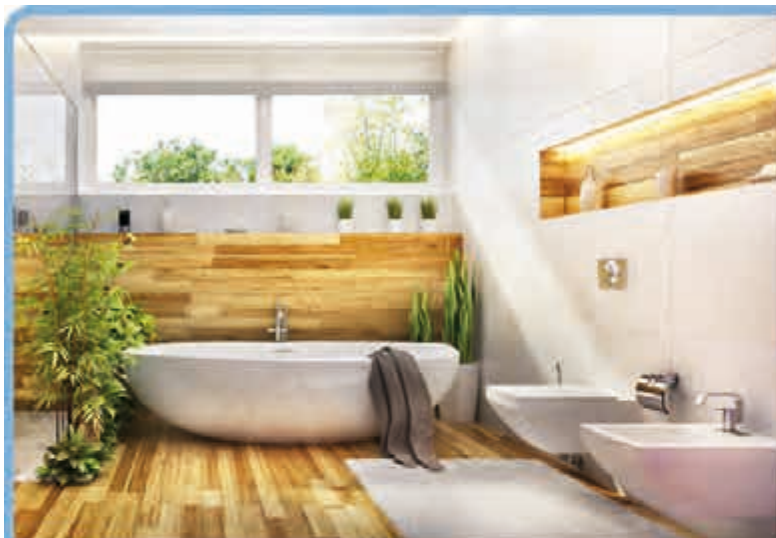
an Inspiration. Das Buch bietet mehr als nur schöne Räume, sondern feiert die reiche Vielfalt der Kulturen, die sich im Design widerspiegeln.

Herausgeber: Independently published
Erscheinungstermin: 11. Juli 2023
ISBN-13: 979-8851796852



Der Wohnungsstil sollte die eigene Individualität und Persönlichkeit widerspiegeln dürfen, wie schon der Grafikdesigner und Typograf Helmut Schmid wusste
Foto: vilkass/pixabay

Anzeige



Sanitär
Ihr Partner für
Bad und Sanitär in Berlin-Zehlendorf.

RO-DO
WÄRMEDIENST

Heizung
Energie sparen
mit einer modernen Heizungsanlage.

Altwaterstraße 1 | 14129 Berlin | 030 802 89 65 | www.ro-do.de

SCHWEIZER

W O H N K O N Z E P T

BERLIN · INTERIOR · OUTDOOR LIVING

Interior & Outdoor Living.

Individuelle Wohnkonzepte - von Designer-Möbeln und textilen Lösungen bis zu Pergolen und hochwertigen Outdoor-Bereichen.



INTERIOR

Möbel, Stoffe, Licht & Sonnenschutz

Von ausgewählten Designer-Möbeln über Stoffe, Teppiche, Tapeten und Vorhänge bis zu maßgefertigtem Sonnen- und Insektenschutz: Wir verbinden Material, Funktion und Raumwirkung zu einem stimmigen Gesamtkonzept.

- Designer-Möbel & Wohnkonzepte
- Vorhänge, Stoffe & Teppiche
- Sonnen- & Insektenschutz nach Maß

AUSGEWÄHLTE MARKEN Bielefelder Werkstätten · ipdesign · JAB · Corradi · ROOLF

OUTDOOR LIVING

Terrasse als zusätzlicher Wohnraum

Mit Corradi und ROOLF planen wir individuelle Outdoor-Lösungen - von der ersten Idee über Beratung und Aufmaß bis zur Maßanfertigung, Lieferung und professionellen Montage.

- Pergolen & Beschattung
- Outdoor-Möbel
- Individuelle Planung & Montage



Persönliche Beratung im Showroom Berlin

Bundesallee 86 · 12161 Berlin | +49 30 85 40 27 27

info@schweizer-wk.com | schweizer-wohnkonzzept.com

BERATUNG · PLANUNG · MONTAGE



MEHR ENTDECKEN



Gärten in goldener Jahreszeit

Laub entfernen, Stauden teilen, Rasenkanten in Form bringen: Die Aufgabenliste für den Herbstputz im Garten ist ziemlich lang. Wer vor den tiefen Temperaturen den Garten noch einmal auf Vordermann bringt, schont die Pflanzen und spart sich im Frühjahr eine Menge Arbeit. Am schnellsten geht der Herbstputz an einem trockenen Tag - und zugleich kann man dabei mit etwas Glück noch einmal die letzten wärmenden Sonnenstrahlen genießen. Überall liegt jetzt abgefallenes Herbstlaub herum, Triebe sind umgeknickt und Früchte überreif. Doch wo ist es sinnvoll, aufzuräumen, und wo wartet man besser bis zum Frühjahr? Was abschneiden und was stehen lassen? Rasenmäher haben auch im Herbst noch einen hohen Lichtbedarf. Wenn größere Mengen Laub bis zum Frühjahr auf dem grünen Teppich liegen bleiben, werden die bedeckten Stellen gelb und sterben ab. Rechnen Sie das Laub regelmäßig zusammen und entfernen Sie es vom Rasen, bis keine nennenswerten Mengen mehr anfallen. Besonders komfortabel lässt sich das Herbstlaub mit einem Rasenmäher mit Fangkorb einsammeln. Es wird dabei vom Messer kleingehäckselt und mit nährstoffreichem Rasenschnitt gemischt - ideale Voraussetzungen für eine schnelle Kompostierung. Tipp: Etwas Unordnung

im Garten hilft aber auch so manchem tierischen Gartenbewohner. Damit Tiere gut durch den Winter kommen, kann man zum Beispiel einfach einen Laubhaufen in einer Gartenecke liegen lassen - Igel freuen sich über so einen Unterschlupf. Bevor der Garten in die Winterruhe geht, bringt man beim Herbstputz die Rasenkanten noch einmal mit einem Kantenstecher in Form. Die Geräte besitzen ein flaches Metallblatt mit abgeschrägter oder abgerundeter, scharfer Schneide. Hiermit sticht man ein schmales Stück vom Rand ab und entfernt es anschließend mit dem Spaten aus dem Beet.

Holz verwittert im Winter durch die Einwirkung von Dauernässe, Frost und starken Temperaturschwankungen besonders stark. Daher sollte man den Gartenzaun oder die Pergola noch einmal mit einer schützenden Lasur oder einem Öl behandeln. Das Holz muss trocken sein und die Mindesttemperatur für die Verarbeitung des Produkts darf nicht unterschritten werden.

Dicht bepflanzte Rosenbeete bilden bis zum Herbst oft ein undurchdringliches Zweigeflecht. In diesem Fall werden zunächst alle neuen Triebe um etwa ein Drittel zurückgeschnitten. Danach sollten die abgefallenen Blätter und Zweige sorgfältig aus dem Beet entfernt

Herbstputz und späte Blüher



Am schnellsten geht der Herbstputz an einem trockenen Tag - und zugleich kann man dabei mit etwas Glück noch einmal die letzten wärmenden Sonnenstrahlen genießen
Foto: Rainer Sturm/pixelio

werden. Das Laub ist oft mit Sternrußtau befallen und die Gefahr ist groß, dass die Pilzsporen im nächsten Jahr die frisch ausgetriebenen Blätter erneut infizieren. Das gesäuberte Beet wird anschließend noch einmal gründlich mit einem Kultivator oder einer Rosengabel gelockert und von Unkraut befreit. Zum Schluss häufelt man die Basis jeder Rose mit Humuserde als Winterschutz an und bedeckt diese mit Tannenreisig. Hecken aus sommergrünen, winterharten Laubgehölzen wie Hainbuche, Rotbuche oder Feldahorn sind seit dem letzten Schnitt im Juni auf guten Böden inzwischen wieder so stark gewachsen, dass sie etwas ungepflegt aussehen. Diese Gehölze kann man jetzt zum Saisonende

problemlos noch einmal in Form bringen. Der Vorteil: Die Zweige sind nur noch spärlich belaubt und es fällt deshalb nicht mehr so viel Schnittgut an. Außerdem besteht beim Herbstputz nicht mehr die Gefahr, dass mit dem Heckschnitt Vögel beim Brüten gestört werden.

Wenn im Garten viele Laubgehölze wachsen, braucht man außer dem Komposter weitere Behälter, um die Blätter zu Humus zu verarbeiten. Bewährt haben sich zylinderförmige Körbe aus Rechteck-Maschenendraht. Man verbindet Anfang und Ende einer Maschenendraht-Bahn und stellt den Behälter an einer schattigen Stelle auf. Füllen Sie das Laub nach Bedarf ein und streuen Sie lagenweise Kompostbeschleu-

niger darüber. Innerhalb eines Jahres entsteht Laubkompost, der sich gut zur Bodenverbesserung eignet. Stauden wie zum Beispiel Garten-Montbretien (*Crocsmia*) oder Prachtkerzen (*Gaura*) halten niedrige Temperaturen erstaunlich gut aus, solange der Boden nicht zu feucht ist. Nasskalte Winter überstehen sie jedoch meistens nicht. Für diese Arten ist eine dicke Bodenabdeckung mit Laub der ideale Winterschutz. Die Blätter isolieren die Erde nicht nur gegen die eindringende Kälte, sondern wirken auch als natürlicher Schutz vor zu viel Feuchtigkeit. Das Regenwasser wird wie bei einem mit Schindeln eingedeckten Dach von innen nach außen abgeleitet und versickert erst am Rand der Laubschicht im Boden. Staudenbeete sind sehr dynamische Lebensgemeinschaften. Einige Arten breiten sich im Lauf der Saison oft stark aus, während kurzlebige nach und nach verschwinden. Im Herbst ist die Zeit gekommen, um regulierend einzugreifen: Stark wuchernde Arten sollten entfernt und durch andere passende Pflanzen ersetzt werden, die leichter unter Kontrolle zu halten sind. Stauden, die nicht mehr sehr vital sind und in ihrer Blütenfülle nachgelassen ha-

ben, sollten durch Teilung verjüngt werden. Kranke Pflanzen schneidet man am besten schon im Herbst ab, anstatt bis zum Frühjahr zu warten. Außerdem bietet es sich an, beim Herbstputz kleinere Lücken im Beet mit Blumenzwiebeln zu füllen. Sie bringen Farbe in den Garten und auf den Balkon, wenn andere Pflanzen bereits verwelken: Herbstblüher. Sie zeigen sich im Oktober und November von ihrer schönsten Seite und sind eine wertvolle Bereicherung für jeden Garten. Mit ihnen lassen wir den Garten nochmals richtig hochleben, bevor er in den Winterschlaf geht.

Astern leuchten in Blau, Lila, Rosa oder Rot und mögen sonnige Plätze. Große, bunte Blüten zeigen Dahlien, sie blühen oft bis zum ersten Frost. Ideal für Beet und Kübel sind Chrysanthemen. Es gibt viele winterharte Sorten. Sehr pflegeleicht ist die Fette Henne (*Sedum*). Die fleischigen Blüten verfärben sich im Herbst dunkel. Herbst-Anemonen bringen elegante, zarte Blüten in schattigere oder halbschattige Beete. Perfekt für herbstliche Töpfe auf dem Balkon ist Heidekraut. Die beliebten Klassiker und Stauden blühen von September bis zum Frost und bieten späten Insekten wertvolle Nahrung. OH

Buchtipps

Dein schöner Garten
Der Garten-Ratgeber mit den besten Praxis-Tipps und Gestaltungs-Ideen fürs ganze Jahr



Träumen Sie von einem persönlichen Gartenparadies? Mit *Dein schöner Garten*, dem ultimativen Ratgeber von Europas größtem Gartenmagazin "Mein schöner Garten" und GU, wird Ihr Traumgarten Realität. Der Mein schön-

er Garten-Praxisexperte Dieke van Dieken begleitet uns durch alle vier Jahreszeiten und zeigt, wie aus guten Vorsätzen ein lebendiger, naturnaher Garten wird.

Erscheinungsdatum: 17. Januar 2026

Autor/Autorin: Dieke van Dieken
Verlag/Hersteller: Graefe und Unzer Verlag
ISBN: 9783833899812



Sie bringen im Oktober und November Farbe in den Garten und auf den Balkon, wenn andere Pflanzen bereits verwelken - Herbstblüher
Foto: Erwin Lorenzen/pixelio

Der nächste Frühling kommt bestimmt.

Ob Krokus, Osterglocke, Schnee- und Maiglöckchen, Winterling oder Tulpen – bei uns finden Sie jetzt alle Zwiebeln, die Ihren Garten auch im nächsten Frühjahr wieder wunderbar zum Blühen bringen.



Die Premiumgärtnerei in Berlin-Zehlendorf
Telefon 811 10 11 | www.rothe-gartenbau.de



PAUSE VOM GRAUEN ALLTAG.

**Schaltet ab -
bei unserer bunten Dahlienschau.**



Es stärkt das Herz-Kreislauf-System, schon die Gelenke, baut Stress ab und lässt sich leicht in den Alltag integrieren: Radfahren. Die Tätigkeit ist hervorragend für Körper und Geist, gut für die Muskeln und die Lunge und hilft gegen körperliche Beschwerden und Einschränkungen. Da das Radfahren eine zugängliche Art der Bewegung ist, ist es für die meisten Menschen gut geeignet. In diesem Artikel werden wir die Gründe nennen, warum Radfahren so gesund ist und warum man öfter eine Tour mit dem Fahrrad machen sollte. Ein wichtiger Fakt: Radfahren ist gut, um viele Krankheiten zu verhindern! Es reduziert beispielsweise das Risiko von Typ-2-Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Zudem hat es auch eine positive Wirkung auf das Blut. Die Zusammensetzung Ihres Blutes ändert sich und durch die Bewegung und erhöhte Herzfrequenz beginnt es schneller zu fließen. Das sagt ein Doktorand des Leiden University Medical Center. Außerdem werden die Blutgefäße flexibler und stärker, da sie weniger schnell verengen. Überdies ist Radfahren gut zum Entschleunigen, denn dabei ist es möglich, an etwas anderes zu denken. Lange Fahrten

entspannen den Geist. Es wirkt sich auf den ganzen Körper und das Gefühl aus: Körper und Atmung kommen zur Ruhe. Während der Fortbewegung produziert der Körper bestimmte Substanzen wie Endorphine und Serotonin. Diese Stoffe sorgen für Glücksgefühle. Die Forschung zeigt, dass wir besser schlafen können, wenn wir jeden Tag ein wenig radeln. Wenn man 30 Minuten pro Tag Rad fährt, schläft man schneller ein und oft sogar eine Stunde länger. Indem man draußen und damit mehr am Tageslicht ist, kann man den natürlichen Schlafrythmus besser wiederfinden. Sonnenlicht reduziert auch die Produktion des Stresshormons Cortisol, was ebenfalls zu einem guten Schlaf beiträgt.

Radfahren ist überdies eine sehr gute Möglichkeit, um zusätzliche Kilos zu verlieren. Wussten Sie, dass 10 Minuten Radfahren etwa 97 Kalorien verbrennen können? Das Radfahren ist ein schonendes Training, das die Gelenke kaum belastet, denn man macht sanfte

Gesund und glücklich

Mit dem Fahrrad unterwegs



Bei gemeinsamen Radtouren lässt sich vieles entdecken und man kann sich unterhalten, lachen und zuhören
Foto: pexels/pixabay

und gleichmäßige Bewegungen. Selbst für Personen die etwas schwerer sind, ist es eine gute Lösung. Wichtig ist die richtige Sitzhaltung im Sattel: mit leicht nach vorne gebeugtem Oberkörper. 15 bis 20 Grad Oberkörperneigung reichen, um die Spannkraft im Rücken zu erhalten und den Schwerpunkt über die Pedalposition zu bringen. Der größte Teil des Gewichts liegt dabei auf dem Sattel, sodass die Knie und Knöchel weniger belastet werden. Und: Radfahren gehört zu den rückschonenden Aktivitäten. Es kräftigt die Rückenmuskulatur und stabilisiert die Wirbelsäule durch Stärkung der kleinen Stützmuskeln um die einzelnen Wirbelkörper herum. So werden Verspannungen gelöst.

Wer Rad fährt, bringt nicht nur seinen Körper in Bewegung, sondern auch den Kopf. Es fördert die Durchblutung des Gehirns und verbessert die Sauerstoffversorgung. Es werden mehr Proteine produziert, um neue Gehirnzellen zu bilden. Darüber hinaus ermöglicht das Radfahren den verschiedenen Teilen

unseres Gehirns, besser miteinander zu kommunizieren, was unsere kognitive Leistungsfähigkeit erhöht. Das bedeutet, dass sich diese Fähigkeiten, die mit dem Denken, dem Verstand, dem Intellekt und der menschlichen Fähigkeit zu wissen zu tun haben, verbessern.

Beim Radfahren benutzt man nicht nur Beine und Füße, um die Pedale zu drehen - sondern viele zusätzliche Muskeln, unter anderem zum Steuern, um im Gleichgewicht zu bleiben, um die Position zu halten und um zusätzliche Kraft zu erbringen. Mit einer regelmäßigen Fahrradtour arbeitet man optimal am Muskelaufbau. Wer nur eine halbe bis eine Stunde pro Tag radelt, baut eine gute Kondition und stärkere Muskeln auf.

Natürlich kann man alleine Rad fahren, aber es ist auch sehr schön, eine gemeinsame Radtour zu machen. Dabei kann man sich unterhalten, lachen und zuhören. Das beginnt oft schon auf dem Schulweg - oder sollte zumindest so sein. Kinder gehen oder fahren selten allein zur Schule. Wenn sie gemeinsam durch Wind

und Wetter radeln, entsteht schnell ein Gemeinschaftsgefühl. Um sich emotional gut zu entwickeln, ist es wichtig, soziale Kontakte zu haben. Eine Fahrradtour mit Freunden kann ihnen dabei helfen. Radfahren ist sehr zugänglich. Weil es so einfach zu nutzen ist, kann man das Fahrrad auch schneller verwenden. So lassen sich Radtouren zu Zeiten einplanen, in denen man ohnehin unterwegs ist. Man bleibt in Bewegung, ohne dafür viel zusätzliche Zeit aufwenden zu müssen. Zudem kann man auch viel mehr Orte als mit dem Auto erreichen - insbesondere im urbanen Umfeld. Mit fast 40.000 Kilometern Radwegen in Deutschland gibt es für die meisten Menschen noch viele Orte zu entdecken. Und nicht nur hier! Die schönsten Ideen für Fahrradtouren zwischen Schweden und Sardinien sind in einem inspirierenden Reisebuch beschrieben (vgl. Buchtipp): einmal um Dänemarks Sonneninsel Bornholm radeln, von Wien aus durch die grünen Donau-Auen bis ins schmucke Bratislava Canal du Midi erleben. 25 entspannte Routen zwischen zwei und fünf Tagen laden dazu ein, unterschiedlichste Regionen Europas auf zwei Rädern zu entdecken. Dank detaillierter Karten, besonderer Tipps für Übernachtungen, die wichtigsten Sehenswürdigkeiten unterwegs und Erlebnisse vor Ort ist für eine unvergessliche Reise alles vorbereitet. Ob durch Natur oder kleine Städtchen,

am Wasser entlang oder über Hügellandschaften - hier finden Genussradler die perfekte Entschleunigung. Radfahren gibt ein wunderbares Gefühl von Freiheit, man kommt zur Ruhe und wer von der Arbeit zurückfährt, kommt entspannt zu Hause an. Manchmal merkt man erst, wie schön die Natur ist, wenn man durch sie radelt. Aus dem Auto heraus geht die Landschaft viel schneller an einem vorbei. Auf dem Fahrrad sieht man noch viel mehr. Es ist auch gesund, regelmäßig in der Natur zu sein, die Stimmung verbessert sich, man hat weniger negative Gedanken und erlebt weniger Stress. Auch die mentale Müdigkeit nimmt ab. Im Freien zu sein, hilft dem Körper, ausreichend Vitamin D zu bilden.

Bleibt die Frage nach dem optimalen Fahrrad. Egal ob klassisches Hollandrad, Rennrad, Touren-, Trekking- oder Mountainbike: man sollte den Fokus auf eine solide Verarbeitung legen und sich im qualifizierten Fachhandel beraten lassen. Wichtig sind auch Ergonomie und Sicherheit: so sollte das Rad richtig eingestellt sein (Sitzhöhe), um Nacken- oder Knieschmerzen zu vermeiden. Zudem sollte die Bremsanlage regelmäßig überprüft werden. Zum Zubehör gehört in jedem Fall eine Luftpumpe, ein Reparatur-Kit - beispielsweise für den Fall eines platten Reifens -, eine ordentliche LED-Beleuchtung und ein gut sitzender Helm der vor Kopfverletzungen bei Stürzen schützt. So ist man bestens gerüstet, um die Abenteuer und die einzigartige Freiheit zu erleben, die nur auf zwei Rädern gefunden werden können. Gute Fahrt. OH

Buchtipp

Fahrradtouren in Europa

25 entspannte Mehrtagesrouten in den schönsten Radregionen. Entspannte Mehrtagestouren zwischen zwei und fünf Tagen in Europa - von 70 bis 250 Kilometern. Unterhaltsame Geschichten und besondere Tipps für ein unvergessliches Urlaubserlebnis. Reisen



leicht gemacht dank umfassendem Tourenplan, detaillierter Karten und GPX-Downloads.

Verlag: Dumont Reise Verlag GmbH & Co, ISBN-13: 9783616035369 Ausgabe: 1. Auflage Erscheinungstermin: 2. Juli 2025

Anzeige



Seit 1920 für Berlin,
Deutschland und die Welt.

Für Ihre Gesundheit. Krankenhaus Waldfriede -
Ihr Partner in der medizinischen Versorgung.

HOCHLEISTUNGSMEDIZIN
MENSCHLICHE WÄRME
SOZIALES ENGAGEMENT

Krankenhaus
Waldfriede
Berlin-Zehlendorf

Krankenhaus Waldfriede Berlin-Zehlendorf
AKADEMISCHES LEHRKRANKENHAUS
DER CHARITÉ-UNIVERSITÄTSMEDIZIN BERLIN

Zentrale Notaufnahme

Notfallambulanz / Arbeits- und Schulunfälle

Innere Medizin

Gastroenterologie und Hepatologie / Kardiologie / Angiologie
Interventionelle Endoskopie (24-h-Notdienst)
Funktionsdiagnostik für Kardiologie/Angiologie/Pulmologie

Palliativmedizin

Anästhesiologie und Intensivmedizin

Allgemein- und Viszeralchirurgie

Zentrum für endokrine Chirurgie

Zentrum für Handchirurgie, Orthopädie und Unfallchirurgie

Zentrum für Darm- und Beckenbodenchirurgie

Koloproktologie

Darmkrebszentrum (DKG zertifiziert)

Viszeralonkologisches Zentrum (DKG zertifiziert)

Darmkrebs / Pankreaskrebs / Analkarzinom

„Desert Flower Center“ Waldfriede

Interdisziplinäres Beckenbodenzentrum

Gynäkologie und Geburtshilfe

Minimal-invasive Gynäkologie / Gynäkologische Onkologie
Spezialprechstunden (Myome/Dysplasie) / Urogynäkologie
Palliativmedizin / Entbindungen (Kreißsaal)

Gynäkologisches Krebszentrum

Brustzentrum (DKG zertifiziert)

Plastisch-ästhetische Chirurgie / Psychoonkologie

Radiologie

Ernährungszentrum

Gesundheitszentrum „PrimaVita“

Weitere Leistungen im Netzwerk Waldfriede

Sozialstation | Förderverein | Pflegeschule Waldfriede
Medizinisches Versorgungszentrum | Tagesklinik
Privatklinik Nikolassee | Ärztehaus



Erlebe den Herbst – draußen

In den
Herbstferien:

Rabatt am Dienstag
über gesonderte
Online-Buchung



WALDHOCHSEILGARTEN JUNGFERNHEIDE



15 Parcours für Jung und Alt, für Anfänger und Profis!
Ideal für Tagesausflüge, Geburtstage und Betriebsfeiern!
Biergarten am Wasserturm, Chillerwiese und Freibad umme Ecke!



Geöffnet von März bis November
Heckerdamm 260 · 13627 Berlin · Zentral in Charlottenburg
030-34 09 48 18 · www.waldhochseilgarten-jungfernheide.de

**WALD
HOCH
SEIL
GARTEN**
JUNGFERNHEIDE

Maritimes

Der flinke Frieser®

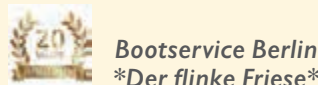
Bootservice Berlin
Zimmereiwerkstatt & 13834 Hamburg
Tel. 033708 - 921 83 0
Fax: 033708 - 921 84 0
E-Mail: info@bootservice.berlin

Marktführend in Deutschland
- mit unserer Anwendung -
Handwäsche - Für friesische Reinheit

Persenningreinigung
auch Kuchentuche - Sprayhood - Bimini
Stoßfleckentfernung - Nassreinigung
Unsere Erfahrung - Ihr Vorteil

Förderer der DGzRS, Sea Shepherd e.V.,
Stiftung Schutzstation Wattenmeer
Gutachter und EU - zertifizierter
Sachverständiger für Bootsplanen aller Art
Nur nach Termin und nur in B - Spandau!

033708 - 921830
www.bootservice.berlin



Bootservice Berlin
Der flinke Frieser

Seit nunmehr 22 Jahren reinigt der mit Nordseewasser getaufte und gebürtige Nordfrieser Guido Wagner und sein unermüdliches Team in reiner Handarbeit Persenninge und andere Bootsverdecke – für friesische Reinheit. Auf diese Weise reduziert der „flinke Frieser“ neben einem sehr guten Reinigungserfolg die Belastung des Materials auf ein Minimum und garantiert nach der Wäsche eine Passgenauigkeit und keine „blinden“ Fenster. Anschließend wird alles mit einer extra starken High – Tech Carbon Imprägnierung veredelt. Seither wurde der flinke Frieser bereits mehrmals schon als Top Dienstleister und seit dem Frühjahr 2026 bereits zum vierten hintereinander ausgezeichnet. Sein guter Ruf in der Branche findet sich auch in seinem Gästebuch wieder. „Herzblut zum Thema Persenningreinigung - ob bei Beratung am Telefon oder Persönlich - Herr Wagner berät die Kunden mit friesischem Charme und hoher Kompetenz.“ Darüber hinaus ist der „flinke Frieser“ auch als EU zertifizierter Sachver-

ständiger und Gutachter für Bootsplanen aller Art tätig.
Guido Wagner wünscht allen Skippern einen sonnigen Herbst, eine schöne restliche Saison mit immer einer Handbreit Wasser unterm Kiel.
Nur nach Termin und nur in Berlin Spandau! www.bootservice.berlin oder 033708-921830
Vielen Dank an alle Kunden für Ihre Treue.

Weine



Weinhandlung Hardy
mit Raritäten Cabinet

Thielallee 29, 14195 Berlin

Tel. (030) 831 25 98

Mo-Fr 10-19 Uhr, Sa 10-16 Uhr.

www.hardy-weine.de

Hervorragende Weine und Spirituosen sowie Sekte und Weine aus vielen Ländern. Ausgefallene Produkte und Weine von kleinen Winzern, die nur selten zu finden sind, aber immer von höchster Qualität, machen unser Sortiment aus.

Eine Besonderheit sind Jahrgangsweine und – spirituosens ab 1851.

Das passende Geschenk für Geburtstag oder Jubiläum.

In verschiedenen Preisklassen bieten wir Ihnen Passendes an, das wir gerne auch im Geschenkkarton für Sie versenden.

Auf Wunsch auch mit persönlicher Nachricht.

Beste Adressen

Ihr Shopping- und Dienstleistungsguide

Reisen



Victoria Suites
mit Seaside Restaurant
Maritimes Flair am See
direkt neben der Saarow-Therme
Am Kurpark 3
15526 Bad Saarow
mail: hotel@badsaarow.eu
www.hotel-badsaarow.eu
Tel. (033631) 86 60

Im Hotel Victoria Suites in Bad Saarow erwartet Sie eine Perle des Scharmützelsees.

Suiten, Restaurant, Haus und Park sind im maritimen Stil gestaltet. Freuen Sie sich auf Wohlfühlambiente und Geschmackserlebnisse.

Maritime Vielfalt - mit Auszeichnung! Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!



Sanitär

LAABS

Am Silbergraben 16
14480 Potsdam-Drewitz
Tel. 0331 / 64959-0
www.laabs-sanitaer.de

EXKLUSIVES IMPRESSUM

Access Verlag

Michael Spremberg

Markus Iliuk GbR

Ringstraße 104 • 12203 Berlin

Tel: (030) 844 156-0

Fax: (030) 844 156-10

e-mail: info@exklusivesberlin.de

HERAUSGEBER

M.Spremberg, M. Iliuk

(verantwortlich)

PRODUKTION/ REDAKTION

Olaf Hansen (OH)

hansen@exklusivesberlin.de

Amelie Iliuk (AI)

a.iliuk@exklusivesberlin.de

Ariane Jakomeit (AJ)

jakomeit@exklusivesberlin.de

ANZEIGENVERKAUF

Heinz Iliuk †

- Danke Papa -

Markus Kappeler

DESIGN/TECHNIK

DESIGN-KONZEPTION:

Daniela Bowitz, bowitz-design.de

Manfred Schulz van Endert

BELICHTUNG & DRUCK:

SÄTTLER MEDIA GROUP

Nachdruck oder Vervielfältigung nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Herausgeber. Vom Verlag gestaltete Anzeigen dürfen nur mit schriftlicher Genehmigung der Herausgeber für andere Publikationen verwendet werden. Eine Haftung der Herausgeber für Angaben in dieser Zeitschrift und die sich daraus ergebenden Schäden - gleich welcher Art - ist ausgeschlossen. Für Druckfehler und Irrtum wird keine Haftung übernommen. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Herausgebers wieder.

Herrenmode



Kanzlei

Michael Hoepfner RA +

Fachanwalt für Steuerrecht

Seestraße 44

14467 Potsdam

Tel. (030) 893 808-0

www.ra-hoepfner.de

Lifestyle



Breisgauer Str. 8-10 * Schlachtensee
Baseler Str. 2-4 * Lichterfelde-West
Bahnhofstr. 7 * Lichtenrade
Clayallee 343 * Zehlendorf
Rüdesheimer Str. 2 * Wilmsdorf
Hohenzollerndamm 93 * Roseneck
www.enderlein-moden.de

Küchen



Adler: (033 203) 22 600

Spiegler: (033 203) 87 105

R.-Breitscheid-Str. 37

14532 Kleinmachnow

BALLETTSCHULEN C. Vogl

- Kindertanz
- Ballett + Jazz
- HipHop*
- Breakdance*
- ZUMBA®* Pilates* Yoga*

*Kursangebote unserer Partner

IN ZEHLENDORF:
Prinz-Friedrich-Leopold-Str. 1
14129 Berlin

IN CHARLOTTENBURG:
Karlsruher Str. 7A / Johan
14057 Berlin

030 - 80 10 84 41 • www.ballettschule-vogl.de

FRIEDRICHSTADT-PALAST BERLIN

BLINDED by DELIGHT

Berlin's No. 1 Grand Show

BLINDED by DELIGHT ist eine bewegende Reise in die Welt der Träume und des Glücks.
Erlebe blendende Show-Unterhaltung mit über 100 Künstlerinnen und Künstlern auf der größten Theaterbühne der Welt. Fast 600 Kostüme von US-Stardesigner Jeremy Scott und Millionen von Swarovski-Kristallen bringen die Grand Show zum Strahlen – einfach traumhaft schön!
Das gibt es nur im Palast Berlin - der Nummer 1 der Berliner Bühnen.
Für alle, die jetzt schon an die Festtage denken, unser Geschenklipp:
Mit Ticketgutscheinen in einer exklusiven Verpackung verschenken Sie Vorfreude auf ein traumhaftes Showerlebnis.

Tickets
www.PALAST.BERLIN

Scan for Tickets