

AUSGABE N° 03/2018

BERLIN *to go*

BUSINESS NEWS ZUM MITNEHMEN

MEISTER UND KÖCHE

EIN HEFT ÜBER KUNST, KULTUR & KULINARIK



STAATSMINISTERIN
MONIKA GRÜTTERS IM GESPRÄCH

#BERLINPRODUZIERT

ZEHN JAHRE PFIZER DEUTSCHLAND

 Berlin
Partner



1. Februar 2019

ISTAF INDOOR

Mercedes-Benz Arena Berlin

Lassen Sie sich dieses Spektakel aus Sport & Entertainment nicht entgehen!



Mehr Infos und Tickets unter: www.istaf-indoor.de

Tickethotline: 030 - 301 118 630*

*(zum Festnetzтарif, Kosten aus dem Mobilfunk können abweichen) oder an allen CTS-Vorverkaufsstellen

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

Berlin begeistert – als Kreativmetropole, als Startup-Hub, als innovativer Technologie- und Wissenschaftsstandort. Berlin ist eine der dynamischsten Wirtschaftsregionen Deutschlands und Berlin Partner bietet an diesem international attraktiven Standort Wirtschaftsförderung und Technologieförderung für Unternehmen, Investoren und Wissenschaftseinrichtungen.

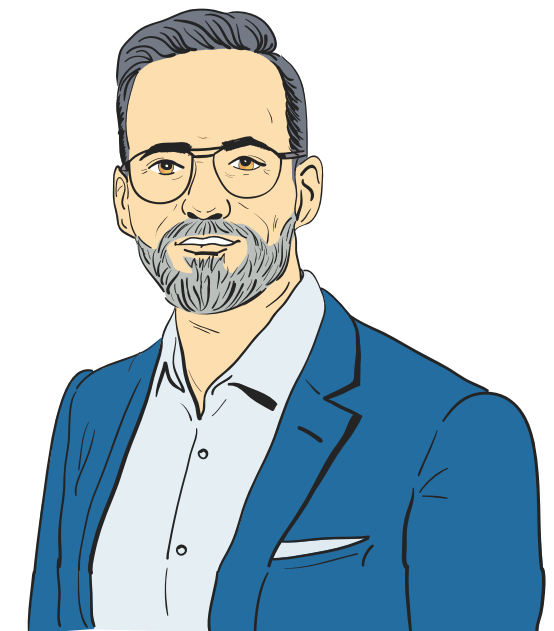
Mit dieser Ausgabe der Berlin to go möchten wir Ihnen eine andere Seite Berlins vorstellen – die künstlerische, kulturelle und kulinarische Seite der Hauptstadt. Die Kunst, für die Berlin heute steht, ist so vielfältig wie die Stadt selbst. In angesagten Stadtteilen wie Schöneberg, Kreuzberg oder Friedrichshain tanzen Graffiti an den Fassaden. In Berlin-Weißensee beziehen Künstler Ateliers in alten Werkstatthöfen, während sich Studierende in der nahe gelegenen Kunsthochschule mit Themen wie Kunsttherapie und Raumstrategien beschäftigen. Und im Soho House in Berlin-Mitte ziert eine Hai-Skizze von Damien Hirst das Foyer – nur etwa 1,5 Kilometer Luftlinie entfernt von Caspar David Friedrichs Gemälde „Mönch am Meer“ in der Alten Nationalgalerie. Kurzum: Die Berliner Kunstszene ist vielschichtig und lebendig. International gefeierte Stars und die Werke großer Meister locken Besucherinnen und Besucher aus aller Welt in die großen Galerien und Museen. Ein paar Straßen und Häuser weiter jedoch kann man an den ungewöhnlichsten Orten dieser Stadt die ungebändigte, freie Szene erkunden.

Kunst, ja; Kultur, sowieso, aber Berlin hat sich auch zu einer wahren Food-Metropole entwickelt. Die Gastronomieszene ist vielfältig, inspirierend und international – sie prägt die Menschen und die Stadt. Berlin Partner hat gerade die Berliner Meisterköche 2018 vorgestellt: Die Besten der Besten in Küche, Szene und Gastfreundschaft. Vielleicht ist da ja auch etwas für Sie dabei. Mein Tipp: Auf den Seiten 58 und 59 finden Sie unsere Preisträger und Nominierten – machen Sie doch mal eine kulinarische Reise durch Berlin.

Ich wünsche viel Freude bei der Lektüre der aktuellen Berlin to go und viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihr

Dr. Stefan Franzke
Geschäftsführer von Berlin Partner



INHALT

MELDUNGEN

Berlin im Blick 6
Neuigkeiten aus der Hauptstadt

TITEL

Intro 8
Berliner Meisterköche 2018 gekürt – Jury wählte unter 140 Kandidaten

Die Besten der Besten 10
... in Küche, Szene und Gastfreundschaft

Staatsministerin Monika Grütters im Gespräch 12



COFFEEBREAK

Was ist Kunst 12
Staatsministerin Monika Grütters, Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien, im Gespräch

SERVICE

Dual Career Netzwerk 24
Support für Doppelkarrierepaare

PERSPEKTIVEN

Berliner Originale 26
KPM – Exklusive Handwerkskunst seit 1763

Die Welt zu Gast in Berlin 30
Die Beliebtheit der Spree-metropole wächst bei Touristen von Jahr zu Jahr

Ein Schaufenster der Weltkulturen 32
Das neue Humboldt Forum im Berliner Schloss

BERLIN GOES

Kunst meets Industrie 36
Zehn Tage zeigten die Schaufenster des KaDeWe die Berliner Innovationskraft

CLUSTER

News aus den Branchen 40

BERLIN VS. LONDON

Bulette oder Fish & Chips? 48



Berliner Originale – KPM

NETZWERK

Willkommen im Netzwerk 50
Neue Partner im Wirtschafts- und Wissenschaftsnetzwerk

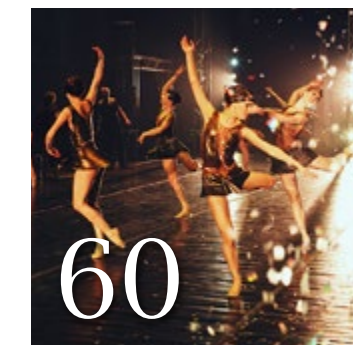
Berlin-Partner im Gespräch 52
Drei Fragen an Pfizer-Chef Peter Albiez

Aktive Berlin-Partner 54
Neue Projekte, Angebote und Locations

EMPFEHLUNGEN

Hier isst Berlin 58
Preisträger und Nominierte im Überblick

Kulturtipps 60
Highlights aus dem Berliner Veranstaltungskalender



BERLIN TO DO

Termine im Überblick 64
Veranstaltungen, Messen und mehr

IMPRESSUM

BERLIN to go

BUSINESS NEWS ZUM MITNEHMEN

ist das Magazin der Partner für Berlin

Herausgeber:
Partner für Berlin Holding
Gesellschaft für Hauptstadt-
Marketing mbH
Fasanenstraße 85 · 10623 Berlin

Geschäftsführung:
Dr. Stefan Franzke

Chefredaktion:
Lukas Breitenbach (V.i.S.d.P.)
lukas.breitenbach@berlin-partner.de
Tel.: 030 - 46 30 25 99

Verlag:
RAZ Verlag
Am Borsigturm 13 · 13507 Berlin
Tel.: 030 - 437 77 82 - 0
Fax: 030 - 437 77 82 - 22

Geschäftsführer:
Tomislav Bucec

Redaktion:
Gabriele Schulte-Kemper/Ltg.,
Anke Templiner, Anja Jönsson

Redaktionelle Mitarbeiter:
Christin Berges, Heike Herckelrath
Anne Ziegenbruch und Ines Hein

Layout:
Daniel Isbrecht

Anzeigen:
RAZ Verlag, Falko Hoffmann
anzeigen_BTG@raz-verlag.de
Tel.: 030 - 437 77 82 - 20

Druck:
LASERLINE Druckzentrum
Scheringstraße 1 · 13355 Berlin-Mitte
www.laser-line.de

Auflage:
15.000 Exemplare
Es gelten die Mediadaten 01/2018.



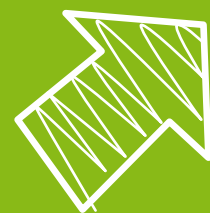
Bewerbungsfrist für Unternehmenspreis läuft

Unternehmen, die sich in besonderer Weise bürgerschaftlich engagieren, können sich noch bis zum 30. September für den Berliner Unternehmenspreis bewerben. Der Preis ist eine gemeinsame Auszeichnung des Regierenden Bürgermeisters, der Handwerkskammer Berlin und der IHK Berlin. Verliehen wird die Mendelssohn-Medaille, die an den Unternehmer Franz von Mendelssohn erinnert (1865-1935). Mit dem Preis sollen Berliner Unternehmer gewürdigt werden, die sich durch den Einsatz finanzieller, materieller oder personeller Mittel sozial engagieren und durch gesellschaftlich vorbildliches Unternehmertum zum Nachahmen anregen. Unternehmen mit Sitz in Berlin können sich bis zum 30. September 2018 unter www.unternehmenspreis.berlin bewerben. Die feierliche Verleihung der Mendelssohn-Medaille findet am 12. November im Roten Rathaus statt.



Aktiv an Tourismusakzeptanzarbeiten

Aktuell liegt Berlin bei den Übernachtungszahlen auf Platz 3 in Europa, hinter London und Paris. „Wichtig ist, dass in Berlin jetzt massiv an der Tourismusakzeptanz gearbeitet wird, die maßgeblichen Schlagwörter sind hier: Sauberkeit, Sicherheit und Ruhe“, sagt Christian Andresen, Präsident der Dehoga Berlin. „Die Berliner und Neuberliner, jährlich kommen rund 40.000 neue Mitbürger durch Zuzug hinzu, müssen sich in unserer Stadt wohlfühlen. Das Tourismuskonzept 2018+ setzt hier an und muss jetzt ohne Wenn und Aber umgesetzt werden. Die ersten Schritte wurden bereits eingeleitet: um noch enger mit den einzelnen Bezirken zusammenzuarbeiten, wurden bei *visit-Berlin* sechs Personalstellen für die Bezirksbetreuung geschaffen – etwaige Probleme können nur gelöst werden, wenn man sie kennt, d.h., wenn man mit den Anwohnern in Kontakt steht“, ergänzt Andresen.



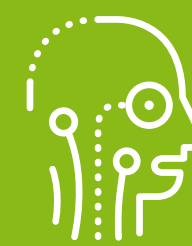
Konjunktureller Schwung bleibt

Die Investitionsbank Berlin (IBB) rechnet für 2018 mit einem Wachstum der Berliner Wirtschaft um knapp 2,7%. 2017 hatte das Wachstum 3,1% betragen. Der konjunkturelle Schwung in Berlin bleibt also auch im 2. Halbjahr 2018, vor allem dank einer starken Binnennachfrage, erhalten. Dr. Jürgen Allerkamp, Vorsitzender des Vorstands der IBB: „Die Berliner Konjunktur steht auf einer breiteren Basis. So wird die Berliner Industrie im laufenden Jahr wieder zum Wirtschaftswachstum beitragen. Der Konsum der Berliner Haushalte bleibt stark und zusammen mit dem gut gefüllten Investitionsfonds der öffentlichen Hand wird dies die konjunkturelle Dynamik in den kommenden Monaten stützen. Die Bauwirtschaft trägt ebenfalls weiter zum Berliner Wachstum bei und vor allem die Dienstleistungsbereiche bleiben ein verlässlicher Arbeitgeber.“



Neue Intendanten für Berliner Kulturbetriebe

Im April ist Matthias Schulz als neuer Intendant der Staatsoper Unter den Linden angetreten. Der langjährige Intendant Jürgen Flimm bleibt als Regisseur jedoch erhalten. Das Berliner Staatsballett startete Anfang September, nach dem vorzeitigen Abschied von Nacho Duato, unter neuer Intendanz in die Saison. Johannes Öhman wird gemeinsam mit der Choreografin Sasha Waltz die Leitung übernehmen. Eine weitere neue Personalle: Hartmut Dorgerloh, der die Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg leitet, ist zum Generalintendant im Humboldt Forum ernannt worden. Gesucht wird immer noch ein Nachfolger für Frank Castorf, nachdem Chris Dercon die Volksbühne vorzeitig verließ. Bereits bei dem Antritt von Dercon kam es zum Eklat: AktivistInnen besetzten tagelang die Volksbühne. Das Theater musste von der Polizei geräumt werden.



Künstliche Intelligenz in der Hauptstadtregion

Künstliche Intelligenz (KI) treibt die technologische Entwicklung zurzeit branchenübergreifend voran. Die Region Berlin-Brandenburg profitiert von der Entwicklung: Fast die Hälfte der deutschen KI-Gründungen erfolgt hier. Mittlerweile entwickeln mehr als 200 Unternehmen Innovationen mit KI und erwirtschaften rund acht Prozent des Umsatzes im Bereich der Daten- und Softwaredienstleistungen. Berlin-Brandenburg erfüllt alle Voraussetzungen, um die Chancen zu nutzen: Die Region hat im KI-Bereich exzellente universitäre und außeruniversitäre Forschungseinrichtungen, die die technologische Weiterentwicklung beeinflussen und auch für qualifizierte HochschulabsolventInnen sorgen, die den Technologietransfer über Köpfe sicherstellen. Überdies sind sie wesentlich daran beteiligt, dass öffentliche Fördergelder in den Bereich fließen. 2017 waren es fast 20 Millionen Euro.



Nachhaltig – Wir sind Fairtrade Town!

Berlin ist nun offiziell zertifizierte Fairtrade-Stadt. Wirtschaftsministerin Ramona Pop: „Wir gestalten unsere Wirtschaftspolitik nachhaltig. Die Auszeichnung zur Fairtrade-Stadt ist eine großartige Bestätigung des Engagements der Berlinerinnen und Berliner. Think global, act local – es hat globale Auswirkungen, welchen Kaffee wir trinken oder welches Kleid wir kaufen. Wir wollen und können in Berlin bewirken, dass Arbeitsbedingungen in den Produktionsländern verbessert werden.“ Die Verleihung des Titels im November ist der Auftakt für weitergehende Aktivitäten für den Fairen Handel. Aber nicht nur die Bundeshauptstadt ist jetzt Fairtrade Town, auch die Bezirke können sich um den Titel bewerben. Einige von ihnen haben den Titel bereits erworben. In diesem Jahr wird neben Friedrichshain-Kreuzberg auch Steglitz-Zehlendorf zur Fairtrade Town gekürt.



SPANNENDER, BESSER UND KOMPROMISSLOSER

Berliner Meisterköche 2018 gekürt – Jury wählt unter 140 Kandidaten

Die „Berliner Meisterköche“ des Jahres 2018 stehen fest. Die 13 Mitglieder der unabhängigen Berliner Meisterköche-Jury um den Vorsitzenden Dr. Stefan Elfenbein haben die Preisträger in den Kategorien „Berliner Meisterkoch 2018“, „Aufsteiger des Jahres 2018“, „Berliner Gastgeber 2018“, „Berliner Szenerestaurant 2018“, „Berliner Kiezmeister 2018“ und „Gastronomischer Innovator 2018“ gewählt.

Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner: „Berlin hat sich zu einer wahren Food-Metropole entwickelt. Die Gastronomieszene ist vielfältig, inspirierend und international – sie prägt die Menschen und die Stadt und stärkt Berlins Anziehungskraft für kreative Köpfe aus aller Welt. Mit dem Format der Berliner Meisterköche haben wir Pioniergeist gezeigt und über Jahre hinweg eine Marke mit Strahlkraft für den Standort aufgebaut. Hier zeigt sich eine Stärke unseres einmaligen Netzwerks in der Stadt: Trends frühzeitig erkennen und gemeinsam verstärken. Ich bin stolz, dass wir mit den Berliner Meisterköchen Jahr für Jahr zeigen, welche enorme Entwicklung Berlin – auch in dieser Branche – vorweisen kann. Berlin ist Freiheit, Vielfalt, Kreativität, Internationalität und Experimentierfreude – all das vereint

die Stadt zu einem außergewöhnlichen Gastronomiestandort. Aufgrund ihrer einzigartigen Gegenwart und Geschichte ist sie die Stadt der vielfältigen und bunten Kieze und Viertel. Zum ersten Mal wird in diesem Jahr der „Berliner Kiezmeister“ ausgezeichnet. Mit der neuen Kategorie steht nun zusätzlich ein Preisträger im Mittelpunkt, der in besonderer Weise für Genuss, Tradition, Lebensqualität und Kulinarik in einem Kiez steht – und, wie die Meisterköche, darüber hinausstrahlt.“ In diesem Jahr wird die Auszeichnung „Berliner Meisterköche“ bereits zum 22. Mal von Berlin Partner vergeben. In diesen 22 Jahren haben die Berliner Meisterköche mit dazu beigetragen, dass sich Berlin als Ort für Haute Cuisine aber auch für Trends national und international etabliert und in Szene gesetzt hat. Auch künftig soll Berlin noch stärker als Genussmetropole in den weltweiten Fokus rücken. Deshalb wird künftig auf die Auszeichnung des Meisterkuchs der Region verzichtet und das Format weiter internationalisiert. Dr. Stefan Elfenbein, Vorsitzender der Jury „Berliner Meisterköche“: „Die Besten der Besten 2018 stehen fest, die Quintessenz aus diesmal sage und schreibe insgesamt rund 140 Kandidaten ist gezogen! Mit dabei ein Meisterkoch mit wahrhaft eigener, meisterlicher Küche, ein Aufsteiger, der Klassisches im Hotel neu und wieder sexy macht,

Fotos: © berlin-event-foto.de

ein von Raueschem Geist bewegter Gastgeber, der ‚unartig‘ cuvettiert, aber auch Berlins erste Gourmet-Eckneipe und eine seit 90 Jahren jung gebliebene Kiez-Ikone zum Date mit Fisch. Unser Gastronomischer Innovator schließlich stellt so ziemlich alles auf den Kopf, was in der Branche andernorts angeblich sein muss. Was macht ihn nun also aus, den aktuellen Jahrgang, was ist neu? Und nein, kein einzelner Stadtteil tut sich hervor, keine neue Küchenrichtung, kein angesagter, hipper Trend. Deutlich Spannenderes vereint diesmal die Spitze: eine in Zeiten von Norm und Moral noch gesteigerte Lust auf kompromissloses Gutes und Eigenes, weitab vom Durchschnitt, gepaart mit Menschenliebe, Engagement und auch genussvoll kreativer Kampfbereitschaft. Der meisterliche Jahrgang 2018 ankert in Berlins vielfältig-buntem Fundament, dem Urgestein.“ Die offizielle Ehrung der diesjährigen Preisträger und die Übergabe der begehrten Auszeichnungen in Form eines handbemalten Tellers der Königlich-porzellan-Manufaktur Berlin sowie einer personalisierten Magnumflasche Pommery Brut Royal findet im Rahmen des festlichen Gala-Di-

ners am 13. Oktober im Vollgutlager (Neukölln) statt. Dann werden wieder erlesene Weine vom „VDP.Die Prädikatsweingüter“ gereicht, und für diesen besonderen Anlass hat Mampe einen eigenen Brand kreiert. In diesem Jahr werden die Preisträger und das Servicepersonal zum ersten Mal mit personalisierter Kleidung von der Firma Greiff ausgestattet.



Bei der Pressekonferenz: Jury-Vorsitzender Stefan Elfenbein, Berlin-Partner-Chef Stefan Franzke und Pressesprecher Lukas Breitenbach (v.r.)

MIT BIKE ZUR GO!DELSE PER OVERNIGHT NACH INGO!LSTADT ON BOARD IN DIE MONGO!LEI

GO! Express & Logistics ist rund um die Uhr für Sie unterwegs: regional, national, international – vom Dokument bis zum Container.

Das GO! Kurierteam sorgt Tag für Tag dafür, dass Ihre Sendungen schnell und sicher zugestellt werden. Und das höchst erfolgreich, denn die GO! Zustellquote liegt bei nahezu 100%. So können Sie immer sicher sein, dass eine Sendung mit GO! garantiert pünktlich ankommt. Ein Anruf genügt.

030 85008 249

verkauf.berlin@general-overnight.com



ZEIT
IST
ALLES

GO!
EXPRESS & LOGISTICS

HIER ISST BERLIN

Berlin Partner und die Jury gratulieren den Preisträgern 2018



**BERLINER
MEISTERKOCHE 2018**

**Daniel Achilles,
„reinstoff“**

Aus der Begründung der Jury: „Genial, virtuos und jedes der Gerichte neu, überraschend, eigen und einzigartig. Daniel Achilles erlebten wir in diesem Jahr auf bislang absoluter Höhe. Sauer eingelegte Makrele und gegrillten Ährenfisch kombiniert er mit Lakritz-Algen-Creme, Bonito-Flocken und geeister Dashi. Gezupftes vom Taschenkrebs und Blutorange verfeinert er mit Bohnenkraut und Sauce aus den Karkassen. In Leipzig ist Achilles aufgewachsen – am Herd geformt hat ihn Juan Amador in Hessen. Vor zehn Jahren kam er nach Berlin und Gerichte wie ‚Schnecken im Brandenburger Gemüseacker‘ machten unseren ‚Berliner Meisterkoch 2018‘ zum Vorreiter der neuen deutschen Küche.“



**AUFSTEIGER
DES JAHRES 2018**

**Nicholas Hahn,
„Restaurant
am Steinplatz“**

Aus der Begründung der Jury: „Klassische Basis, dazu Top-Produkte und alles lustvoll frisch präsentiert. Foie gras au torchon, die im Tuch gegarte Gänseleberpastete, reicht unser ‚Aufsteiger des Jahres 2018‘ mit südamerikanischer Yacón-Wurzel vom Bauern aus Mecklenburg, gehäuteter und vergoldeter Walnuss, schwarzen Johannisbeeren und Eis aus den Beerentielen. Als Dessert wird eine im Ganzen gegarte Tomate saftig-süß mit Ananas, Apfel, Birne, Lime Curd und Joghurt-Sternanis-Eis gefüllt. Als Souschef im einstigen ‚first floor‘ stand Nicholas Hahn Matthias Diether, unserem ‚Berliner Meisterkoch 2013‘, still und begab zur Seite. Nun ist Hahn losgelassen. Beflügelt vom ebenso engagierten jungen Team zeigt er im ‚Restaurant am Steinplatz‘ im ‚Hotel am Steinplatz‘ was er kann. Auch mittags ein Genuss.“



**BERLINER
GASTGEBER 2018**

**André Macionga,
„Restaurant
Tim Raue“**

Aus der Begründung der Jury: „Wer die Hosen auf dem Parkett im Flaggsschiff Raue an hat ist klar: zuerst die Chefin, dann der Chef. Ohne unseren ‚Berliner Gastgeber 2018‘ ging in Berlins bekanntestem Restaurant aber sicher manches gar nicht – oder eben auch mal schief. Schon sein Lächeln macht gute Laune, er ist eher bescheiden und immer im exakt richtigen Moment hält er sich dezent zurück oder ist topp präsent, auch wenn Gäste nur mal so parlieren wollen – über Berlin, die Küche oder die Weine. Seit 2006 arbeitet er mit Tim Raue, zuerst im ‚Restaurant44‘, dann im ‚MA‘ und ‚Uma‘. Marie-Anne Raue trainierte ihn in Sachen Wein. 2010 nahm er im ‚Restaurant Tim Raue‘ die Fäden in die Hand. Und eigene Cuvées macht er nun auch noch, etwa den ‚Nympe vom Montfort‘ oder ‚Unartig‘. Unbedingt probieren!“

Fotos: © Nils Hasenau, © se7enty9ne, © Dennis Hohmann

BERLINER

Meisterköche

2018



**BERLINER SZENE-
RESTAURANT 2018**

**„TISK
Speisekneipe“**

Aus der Begründung der Jury: „Zwei Berliner Jungs erzählen eine Geschichte vom Suchen und Finden der neuen Berliner Küche. Der eine war vorher Souschef bei Tim Raue, der andere Sieger bei der Koch-Casting-Show ‚The Taste‘. Im Rollberg-Viertel haben Martin Müller und Kristof Mulack Berlins erste Gourmet-Eckkneipe und Neuköllns neuen Hotspot Nr. 1 eröffnet. Neben den Kneipenklassikern wie den ‚Janzen Broiler‘, ‚Berliner Senfei‘ oder ‚Mettstulle‘ gibt es auch modern Interpretiertes aus Altberlin und in Menüform. ‚Ungerollter Mops‘ etwa entpuppt sich als auf Rollmops-Art eingelegte Makrele mit gerösteter Senfsaat, Gurke, Joghurt, Jalapeño und Tabasco. Rote Grütze wird mit Purple Curry und Hibiskusblüten verfeinert. Ein Prost auf unser ‚Berliner SzenereRestaurant 2018‘! Natürlich mit einem Rollberg, die Brauerei ist nebenan.“

Fotos: © berlin-event-foto.de, © Matthias Koslick, © Sophie Köcher



**BERLINER
KIEZMEISTER 2018**

„Rogacki“

Aus der Begründung der Jury: „Rogacki, sprich ‚Rogatzki‘, Berlins letzte Traditions-Fischräucherei, ist Herz und Seele für viele im Kiez rund um die Wilmsdorfer Straße – und darüber hinaus. Seit 1928 gibt es nun schon Rogacki, später wurde umgebaut, ausgebaut. Die Alto-naer Öfen sind die von einst und räuchern wie vor 90 Jahren. Auch die charmanten Servierdamen sind teils seit Jahrzehnten dabei. ‚Wohlfühlen lassen‘, meint Servierdame Wittl im Vorbeilaufen und mit feuchtem Küchenhandtuch in der Hand, ein Gast hat sich bekleckert, Remoulade wird vom Hemd gewischt. Brathering oder Fischbulette isst man an Stehtischen oder auf Bierbänken. Zu Matjes mit Pellkartoffel oder Scholle mit Speck geht's in die ‚Schlemmerecke‘ und dafür macht sich Frau von Welt hier auch noch schick, teils noch mit Hut. Man weiß ja nie! Altberlin vom Feinsten, ein wahrer ‚Berliner Kiezmeister 2018‘.“



**GASTRONOMISCHER
INNOVATOR 2018**

**Billy Wagner,
„Nobelhart &
Schmutzig“**

Aus der Begründung der Jury: „Wenn nicht in Berlin, wo denn sonst! Billy Wagner, unser ‚Gastronomischer Innovator 2018‘, hat vorgeführt, dass hier alles geht, wenn man daran glaubt und für die gute Sache kämpft. Schon als Star-Sommelier im Restaurant ‚Rutz‘ trat er für Weine und Winzer mit Mut zum Terroir ein. ‚Brutal lokal‘ wählte er dann als Motto seines ‚Nobelhart & Schmutzig‘. Gekocht wird mit dem, was das Umland gerade hergibt. Wolfsbarsch aus der Bretagne oder Zitrusfrüchte: auf keinen Fall! Pfeffer oder Schokolade: absolut tabu! Und was wurde wieder gemeckert und genörgelt. Geschmacklosigkeit und Deutschtümelei wurden ihm vorgeworfen. Im Ausland dagegen wurden Küche, Gerichte und damit auch Berlins Vielfalt und Offenheit gefeiert. Jeder Abend ist ausgebucht, die Gäste kommen aus aller Welt. Für Berlin ein Paukenschlag.“

COFFEE-BREAK



Lukas Breitenbach im Gespräch mit Staatsministerin *Monika Grütters*, der Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien

FRAU STAATSMINISTERIN, WAS IST EIGENTLICH KUNST?

Kunst ist ein schöpferischer Akt. Sie ist das Ergebnis kreativen Schaffens von denjenigen, die dazu begabt sind. Künstler sind Menschen mit großem Einfühlungsvermögen einerseits und einem großen Talent andererseits, sich auszudrücken. Vor diesen Menschen habe ich größten Respekt und bewundere sie sehr. Was dabei herauskommt – in der bildenden Kunst, in der Musik, auf der Bühne, im Theater, im Tanz –, das ist mehr als das Ergebnis eines einzelnen Menschen, es bekommt seine Relevanz, weil es vielen anderen ebenfalls etwas bedeutet. Und dennoch muss man Künstler und ihre Kunst auch manchmal verteidigen.

WARUM?

Vieles in der Kunst haben wir auf Anhieb gern, aber vieles ist auch Zumutung, lotet Grenzen aus oder provoziert. Als Kulturstaatsministerin sehe ich mich als Beschützerin und als oberste Verteidigerin der Freiheit der Kunst und der Künstler.

GIBT ES DENNOCH ZUMUTUNGEN, DIE DIE GRENZE ÜBERSCHREITEN?

Kunst muss und darf immer auch Zumutung sein. Wenn sie darüber hinaus vielen gefällt – umso

besser. Aber gefällig zu sein oder gar Interessen zu dienen – das ist nicht das Ziel der Übung. Ich habe ein einziges Mal in meiner Amtszeit die Freiheit der Kunst als überschritten bezeichnet: Das war, als im Rahmen der Echo-Preisverleihung bekannt wurde, was die Rapper Kollegah und Farid Bang für abstoßende Texte verfassen und wie hemmungslos sie diese verteidigen. Die Grenze der Kunstfreiheit ist da überschritten, wo Holocaust-Opfer verhöhnt werden. Das finde ich niederträchtig und menschenverachtend. Übrigens: Ganz persönlich kann ich zwar damit leben, dass Kippenberger seinerzeit einen Frosch ans Kreuz nagelte, aber er hat damit auch meine religiösen Gefühle verletzt. Und dennoch: Ich meine, dass wir diese Spannung aushalten müssen.

SEIT 1998 HAT DIE BUNDESREGIERUNG EINE ODER EINEN BEAUFTRAGTEN DER BUNDESREGIERUNG FÜR KULTUR UND MEDIEN. VOR 20 JAHREN DACHTE NOCH NIEMAND AN DIE NEUEN MEDIEN, SOZIALE NETZWERKE UND „FAKE NEWS“. WIE HABEN SICH IHR RESSORT UND IHRE AUFGABEN VERÄNDERT?

Das Thema Digitalisierung ist auch bei uns nicht nur ein Top-Thema, sondern es zieht sich wie ein roter Faden durch alle Felder hindurch.



Die Frage ist: Wie verändert die Digitalisierung unser Leben, aber auch unsere Kultur? Dazu gehört zum Beispiel das Thema Urheberrecht, das wir immer wieder an die neuen Gegebenheiten anpassen müssen: Denn Künstler müssen auch im digitalen Zeitalter von ihrer Leistung leben können. Eine andere Frage ist das Thema Medienkompetenz. Der kritische Umgang mit den Medien muss von Anfang an, schon in der Familie, in der Kita, in der Schule, gelernt werden.

WIE GEHT DAS?

Wir tun uns schwer, die rechtsstaatlichen Errungenschaften, die wir uns in der analogen Welt mühsam erarbeitet haben – Jugendschutz, Kinderpornografieverbot, das Verbot von Hasskriminalität und ganz selbstverständlich auch anständige Umgangsformen – auch im Netz durchzusetzen. Das ist aber ein Riesenthema! Ich war zum Beispiel kürzlich an einer Schule, in der ein ganzes Jahr lang das Thema „Mobbing im Netz“ behandelt wurde. Ein Großteil der Schüler ist davon betroffen, das ist eine traurige Alltagserscheinung. Und deshalb ist es wichtig zu lernen, wie man damit umgeht, wie man sich dagegen wehrt: Wenn man jemanden schlägt, muss man diesem Menschen nahe kommen, ihn attackieren. Da haben die meisten noch eine

Über Monika Grütters

Die gebürtige Münsteranerin beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit Kulturpolitik: zunächst zehn Jahre als Berliner Landespolitikerin, seit 2005 als Abgeordnete im Deutschen Bundestag. In der vergangenen Legislaturperiode leitete sie dort den Ausschuss für Kultur und Medien. Sie ist Honorarprofessorin an der Freien Universität Berlin. Zuvor hatte sie an den Universitäten Münster und Bonn Germanistik, Kunstgeschichte und Politikwissenschaften studiert. An verschiedenen Institutionen im Opern-, Museums- und Verlagsbereich war sie in der Öffentlichkeitsarbeit tätig. Von 1998 bis 2013 war sie Vorstandsvorsitzende der Stiftung „Brandenburger Tor“ im Max Liebermann Haus.

Informationen zu Aufgaben und Arbeit der Kulturstaatsministerin unter: www.kulturstaatsministerin.de



Hemmschwelle. Im Netz ist man hemmungslos, weil der andere ja nicht körperlich vor einem steht. Aber Mobbing ist auch Gewalt. Aber das sind nur die Nachteile eines Internets.

... WAS SIND DENN VORTEILE?

Nur ein Beispiel: Der Zugang zu Wissen war noch nie so groß und gut und einfach wie heute. Und er ist klassenlos. Insofern birgt die Digitalisierung auch große Chancen.

DEUTSCHLAND HAT EINE BEEINDRUCKENDE KULTURLANDSCHAFT...

... die vielfältigste und umfangreichste der Welt übrigens...

... UND BERLIN IST DIE HAUPTSTADT. WAS MEINEN SIE: DARF SICH BERLIN AUCH (ZU RECHT) KULTURHAUPTSTADT NENNEN?

Im Bundestag haben wir uns, auf besonderen Wunsch der bayerischen Abgeordnetenkollegen, mal ganz diplomatisch auf die Formulierung „kulturell strahlende Hauptstadt“ geeinigt. Die Wahrheit aber ist, dass es in Deutschland nach unserem Wissensstand keine Region und keine Stadt mit einer solchen Dichte an Kultureinrichtungen und einer solchen Vielfalt gibt wie Berlin. Das liegt an seiner Geschichte, und das liegt an seiner Gegenwart. Es ist auch kein Zufall, dass 40 Prozent meines 1,7-Milliarden-Etats nach Berlin gehen. Das sind mehr als 700 Millionen Euro, also sogar mehr, als das Land Berlin selbst für seine Kultur ausgibt. Das ist aber keiner Laune von Frau Grütters, die hier ihre Wahlheimat

beglückt, geschuldet, sondern das ist einerseits eine Folge der deutschen Geschichte – die Stiftung Preußischer Kulturbesitz oder die NS- und SED-Gedenkstätten befinden sich nun mal in Berlin – und das ergibt sich zum anderen aus dem Grundgesetz: Dort ist eine Verantwortung des Bundes auch für die kulturelle Repräsentanz in seiner Hauptstadt festgeschrieben. Die Philosophie dabei ist: Das, was in der Hauptstadt kulturell gelingt, wird in den Augen der Welt dem ganzen Land gutgeschrieben.

GILT DAS UMGEKEHRT DENN AUCH: WAS HIER MISSLINGT, WIRD DEM GANZEN LAND ANGEKREIDET?

Ich meine schon. Was hier misslingt, wie so ein Flughafen, das schadet auch dem Ansehen des ganzen Landes. Deshalb erinnere ich die Berliner Landesregierung auch wieder daran, dass das Hauptstadtsein auch eine dienende Funktion gegenüber dem Land ist, dass sie eben nicht nur die Minimalversorgung für die hier lebende Bevölkerung sicherzustellen hat, sondern in der Verantwortung für die Republik als Ganzes steht. Nicht immer nur die Hand aufhalten, sondern auch mal zeigen: Seht her, wir prägen hier mit vorbildlichen Projekten das Image Deutschlands.

WIR SITZEN HIER NUR WENIGE METER VOM BÜRO DER BUNDESKANZLERIN ENTFERNT. IST DAS ZUFALL ODER EIN SYMBOL?

Das ist weder Zufall noch Symbol, das ist vielmehr eine Frage unseres Selbstverständnisses. Nach einem Jahrhundert mit zwei Diktaturen

Foto: © Wolf Lux

YOU LOVE IT? WE PRINT IT!

Verliebt in hohe Farbbrillanz, optimale Druckqualität und schnelle Fertigung? Ob Gold oder Silber, Bilderdruck- oder Recyclingpapier, Lackveredelung oder Personalisierung: Mach deine Ideen druckreif!



haben wir den Wert der Kultur, die ja ein gesamtgesellschaftlicher Nutzen ist, die zum Modus unseres Zusammenlebens geworden ist, erkannt und verteidigen die Freiheit der Kunst, nicht zuletzt, indem wir viel Geld dafür ausgeben. Wir sind das Land mit der höchsten Theaterdichte der Welt, jedes zweite Opernhaus steht auf deutschem Boden, weshalb Opernsängerkarrieren zwangsläufig auch über Deutschland führen. Auch jedes zweite Profi-Orchester spielt in Deutschland. Wir haben in Berlin mehr Museen als Regentage – nicht nur in diesem Sommer. Und wir haben so viele Theater, dass man in einem Jahr nicht alle besuchen könnte, wenn man jede Woche einmal ins Theater ginge. Das wichtigste ist, dass hier so viele junge Künstler wie sonst nirgends auf der Welt leben. Es gab mal die Phase der „Young British Artists“, das war in den Achtzigerjahren, als London „the place to be“ war. Und New York war es in den Siebziger. Berlin ist seit bestimmt 20 Jahren der Hotspot für junge Leute und Kreative aus aller Welt.

HIER WIRD VIELFALT SICHTBAR UND ERLEBBAR. WAS IST IHNEN EIGENTLICH LIEBER: DER JÄHRLICHE BESUCH AUF DEM GRÜNEN HÜGEL ZU DEN FESTSPIELEN IN BAYREUTH ODER EIN BESUCH IM BERGHAIN?

Beides gehört natürlich dazu. Die Breite des kulturellen Schaffens reicht hoch vom Grünen Hügel bis in den Underground eines nächtlichen Berliner Clubs. Und damit meine ich jetzt nicht nur das Berghain ...

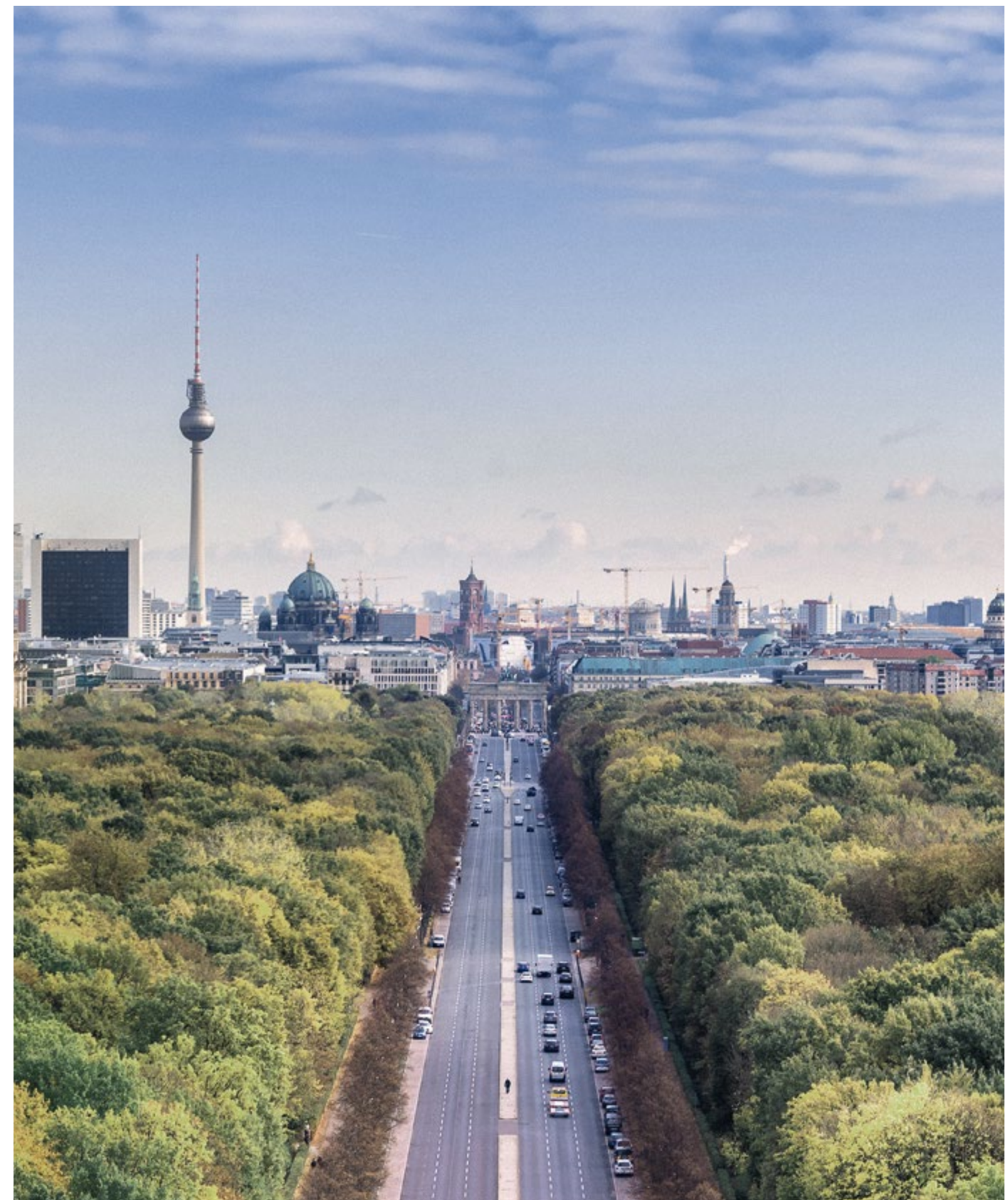
WAREN SIE SCHON MAL DRIN?

(lacht) Ja, allerdings tagsüber... Aber im Ernst: Ich liebe diese Vielfalt und dieses fast unerschöpfliche Reservoir an Möglichkeiten – von der absoluten Hochkultur eines Weltklasse-Opernmusikfestivals oder der Berliner Philharmoniker bis hin zu den kleinen, kreativen Zentren, die sich im Humus dieser Stadt verstecken, aber auch überall spür- und sichtbar sind. In dieser Stadt finden Sie nichts, was es nicht gibt.

Über die Staatsministerin für Kultur- und Medien im Bundeskanzleramt

Um die kultur- und medienpolitischen Aufgaben des Bundes zu bündeln, wurden 1998 das Amt und die oberste Bundesbehörde der Beauftragten der Bundesregierung für Kultur und Medien (BKM) geschaffen. Die Beauftragte hat zugleich die Funktion einer Staatsministerin für Kultur und Medien bei der Bundeskanzlerin. Als solche hat sie ihr Büro im Bundeskanzleramt und nimmt an den Sitzungen des Bundeskabinetts teil. Seit Dezember 2013 ist die langjährige Kulturpolitikerin und Bundestagsabgeordnete Monika Grütters Kultur- und Medienstaatsministerin. Die Kulturstaatsministerin ist auch

Leiterin einer Obersten Bundesbehörde, ähnlich einem Ministerium, in der über 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Berlin und Bonn tätig sind. Zum Geschäftsbereich der Kulturstaatsministerin gehören das Bundesarchiv mit seinen acht Standorten deutschlandweit, der Bundesbeauftragte für die Unterlagen des Staatssicherheitsdienstes der ehemaligen Deutschen Demokratischen Republik, besser bekannt als „Stasi-Unterlagen-Behörde“, das Bundesinstitut für Kultur und Geschichte der Deutschen im östlichen Europa mit Sitz in Oldenburg. Zudem trägt sie Verantwortung für 74 institutionell geförderte Einrichtungen bundesweit und im Ausland – z. B. die Stiftung Preussischer Kulturbesitz, die Kulturstiftung des Bundes, die Klassik-Stiftung-Weimar, Deutsches Literaturarchiv in Marbach oder die Deutsche Akademie Villa Massimo in Rom sowie hunderte von kulturellen Einzelprojekten.



Auf dem Weg zur Wärmewende. Gemeinsam für unser großes Ziel – ein klimaneutrales Berlin.

Mit Weitsicht und dem Blick für das Wesentliche versorgen wir die Hauptstadt mit Wärme. Zuverlässig, klimaschonend und zu hundert Prozent lokal erzeugt. Dabei setzen wir auf innovative Technologien, smarte Wärmenetze und starke Partnerschaften.

So treiben wir die Berliner Wärmewende aktiv voran und verfolgen unser großes Ziel – komplett CO₂-frei erzeugte Wärme für ein klimaneutrales Berlin bis 2050.

www.wärme.berlin

VATTENFALL

WIE SCHMECKT EIGENTLICH KUNST?

Das Zagreus Projekt in Berlin-Mitte verbindet Kunst und gutes Essen auf einzigartige Weise. Ein Besuch beim Galeristen und Koch Ulrich Krauss.

Text: Ines Hein

„Eat Water“ steht auf dem Schild über dem Brunnen im Hinterhof an der Brunnenstraße 9a in Berlin-Mitte. In einer von außen eher unscheinbar anmutenden Remise ist das Zagreus Projekt zu Hause, das von Galerist und Koch Ulrich Krauss seit nunmehr 18 Jahren mit großem Erfolg betrieben wird.

Draußen empfängt den Gast ein heller, hoher Altbauraum, in dem eine lange Tafel darauf wartet, gedeckt zu werden. Der White Cube, die Vorstellung von einem Ausstellungsraum, dessen weiße Wände in keiner Weise mit der Wirkung der gezeigten Kunstwerke konkurriert, ist ein Konzept, mit dem sich Ausstellungsmacher und Künstler im letzten Jahrhundert intensiv auseinandergesetzt haben. Wirkt Kunst im Kontext anders, besser oder gar falsch? Und was geschieht, wenn Raum und Kunst interagieren? Ulrich Krauss geht dieser Frage aus zweifacher Berufung auf den Grund. Der gelernte Koch und Künstler, der seinen Abschluss an der Kunstakademie Stuttgart gemacht hat, lässt Kunst und Kulinarik in Dialog miteinander treten. Seine klassischen Wurzeln, auch die Freude daran, das Verborgene zu heben, spiegelt der Name seiner Galerie wider: Zagreus hieß ein Zeus-Sohn, der nach griechischer Mythologie den Titanen zum Opfer fiel, von ihnen in Stücke gerissen und gekocht wurde. Seine Überreste sollen der Sage nach den ersten Weinstock gebildet haben. Zagreus selbst verkörpert die vier Jahreszeiten. Im Kern des Mythos steht die Geschichte vom Werden und Vergehen – für Krauss ein so symbolträchtiges Panorama, dass er es für sein Projekt titelgebend machte.

WIRKT KUNST IM KONTEXT ANDERS, BESSER ODER GAR FALSCH?

Das Konzept seiner Koch-Galerie: Ein Künstler bespielt den Raum mit einem oder mehreren Werken, zu denen ein speziell kreierte Menü serviert wird. „Die Verbindung von Kunst und Kulinarik ist bei mir nicht missionarisch oder food-aktivistisch“, betont Krauss, „mein Anspruch ist ein kulinarischer: Bei uns gibt es gutes Essen, das individuell auf die Kunst abgestimmt wird, mit der es korrespondiert beziehungsweise auf die es reagiert.“ Mit dem Zagreus Projekt hat Krauss

sich einen Ort geschaffen, an dem er seine beiden Leidenschaften verbindet: Die Lust am Kochen trifft auf die Lust an der Kunst. Jede Ausstellung läuft rund zwei Monate in der Remise, in der zweimal wöchentlich ein öffentlicher Menüabend stattfindet, zu dem sich die Gäste anmelden können. Zwischen 45 und 70 Euro kostet der kulinarisch kuratierte Kunstabend, je nach Wahl mit passender Weinbegleitung. Bereits während der Vernissage werden Appetizer gereicht, die auf das eigentliche Menü neugierig machen. Bis zu 24 Gäste finden dann pro Menüabend an der langen Tafel der Galerie Platz. Weil das Setting so außergewöhnlich ist, macht Krauss

den Galerieraum auch für externe Buchungen zugänglich. Die Nachfrage ist groß, Caterings und individuelle Menüs werden zusätzlich angeboten. Wenn er von seiner Arbeit erzählt, merkt man Krauss die Freude an seiner doppelten Passion spürbar an. Aus zwei Berufen hat er zur Jahrtausendwende einen gemacht und wurde vom Profikoch, der nebenbei als Künstler arbeitet, zum kochenden Galeristen, der sich durch die eingeladenen Künstler kulinarisch inspirieren lässt. Ob nicht beides Kunst sei, lässt er sich fragen. „Nein, Kochen, so innovativ und kunstvoll es sein mag, ist Handwerk, so verstehe ich meine Arbeit zumindest.“ →

DIE SYMBIOSE AUS KUNST UND KOCHEN IST DAS IDEAL

Dass diese Arbeit deswegen nicht minder aufsehenerregend ist, beweist die Geschichte der Koch-Galerie. Mehr als 100 Künstler haben in den vergangenen 18 Jahren dort ausgestellt, manche mehrfach. Und mehr als 100 Menüs und über 1500 Menüabende hat Krauss für das Zagreus Projekt bis dato inszeniert. Zu seinen Einladungen kommen Gäste aus aller Welt, die verschiedener nicht sein könnten. „Besonders spannend ist dabei zu sehen, wie die unterschiedlichsten

Menschen zum Ausstellungs- und Menüthema ins Gespräch kommen“, freut sich Krauss, „ob das nun eine raumfüllende Installation ist, eine interaktive Performance oder nur ein einziger Satz an der Wand.“

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Bis zu einem Jahr kann es dann dauern, bis eine Ausstellung so steht, dass sie den künstlerischen und kulinarischen Ansprüchen von Galerist/Koch und Künstler gerecht wird. Es gibt dabei kein Schema F, kein standardisiertes Vorgehen. „Ich mache das aus dem Bauch heraus“, erläutert Krauss. „Jedes Projekt ist individuell, jeder Weg

vom ersten Konzept bis zum fertigen Menüabend unterschiedlich. Meine Ausstellungen sind nicht immer bis zur Perfektion ausgereift, aber sie sind eine Annäherung an das Ideal – die Symbiose aus Kunst und Kochen.“ Dieser Ansatz begeistert die Gäste. Zu den Highlights zählte beispielsweise die 2017 gezeigte Ausstellung „Zeitmaschine“ mit Werken von Susanne Ring und Oliver Möst. Die beiden Künstler befassten sich mit Fragen zum Umgang mit Ressourcen, Bequemlichkeiten und Ohnmacht. Das Menü reagierte in drei Gängen auf die künstlerische Reflektion: „Paradies“, „Archaisches Feuer“ und „time loop“. Aktuell wartet das Zagreus Projekt mit der Ausstellung „Melencolia“ des französischen Künstlers Pierre Granoux auf, der bereits zum wiederholten Male in der Brunnenstraße zu sehen ist. Zu den Elementen des gleichnamigen Dürer-Bilds, auf das sich Granoux in seinen Arbeiten bezieht, hat Krauss ein Menü entworfen, das gegen Melancholie wirksam ist. Ein wenig lässt er sich dabei in die Karten schauen: „Wenn ich kulinarisch auf die



Galerist und Koch Ulrich Krauss (li.) bei der Menüzubereitung zur Ausstellung „Zeitmaschine“, die 2017 stattfand.

Kunst reagiere, nehme ich mir die Freiheit, die der Künstler sich in seiner Arbeit auch zugesteht.“ Da schließt sich das Band zwischen Handwerk und Kunst. Sehenswert und absolut schmeckenswert. www.zagreus.net

Die Komponenten der drei Gänge des Menüs zur Ausstellung „Zeitmaschine“

Paradies

Mangold, Spinat, Rucola
Wasabi, Meerrettich, Limone
Petersilie, Estragon, Walnuss
Beete, Honig
Brokkoli, Mandel
Mangold, Reis
Karotte, Zitrone, Safran
Traube, Olivenöl, Meersalz
Brot

Archaisches Feuer

Geröstetes Fleisch am Spieß
Geröstete Nieren am Spieß
Geröstete Leber am Spieß
(vegetarisch: geröstete Paprika und Aubergine am Spieß)
Kartoffel mit Butter und Milch
Gebackenes Bries
(vegetarisch: gedämpfte Pilze)
Trippa alla Fiorentina
(vegetarisch: Tagliatelle mit Rotwein, Tomate und Wurzeln)

time loop

Zabaione-Mousse mit Amaretti
Schokolade, Marone
Orange, Rosenwasser



Der Gang „Paradies“, angerichtet auf einem Spiegel, während der Ausstellung „Zeitmaschine“ im Jahr 2017.



gründen MIT DER IBB

Aus Begeisterung wird Business.

IBB für junge Unternehmen: Die Startup-Förderer in Berlin.

Sie haben eine innovative Idee für eine Unternehmensgründung – wir haben das Förderprogramm. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir einen passenden Finanzierungsplan, damit Ihr Unternehmen zum nachhaltigen Erfolg wird. Sprechen Sie mit uns!

Telefon: 030 / 2125-4747
E-Mail: gruenden@ibb.de
www.ibb.de/gruenden

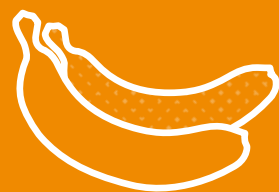
 Investitionsbank
Berlin

Leistung für Berlin.

KUNST, KULTUR UND KULINARIK

Diese Beispiele zeigen, was Galerie, Essen und Einkaufen heute bedeutet.

Text: Anne Ziegenbruch



DER SUPERMARKT IN DER TASCHЕ

Mit dieser App macht Kochen und Einkaufen Spaß. Das Berliner Startup Foodly hat in diesem Jahr eine App auf den Markt gebracht, in der man ein Rezept aussuchen, den Warenkorb füllen und mit einem Klick alle Kochzutaten bei einem Online-Supermarkt bestellen kann. Bisher sind Rewes Online-shop und Bringmeister von Edeka mit der App verbunden. Bald soll eine Partnerschaft mit Amazon Fresh folgen. Die Plattform teilt Rezepte von Foodbloggern, kooperiert mit Chefkoch.de und erstellt eigene Kochanleitungen. Die Vorteile bei Foodly: leckere Gerichte entdecken und einfach losschoppen, flexibel und smart. Mit einem eigenen Profil und der persönlichen Ernährungsweise entsprechend – egal ob vegetarisch, pescetarisch, ohne Broccoli oder Fleisch in BIO. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



HOME IS WHERE THE ART IS

Hometown Berlin: das neue Künstlerdorf in der Hauptstadt. Mitten im Herzen von Berlin, am Bahnhof Zoo, können Street-art- und Urban-Art-Künstler auf mehr als 4500 Quadratmetern Ausstellungsfläche nach Lust und Laune das Gelände mit Leben füllen. Hinter dem Projekt steht Wandelism, ein Künstlerkollektiv, das sich für Kunst und Kultur in Berlin durch Zwischennutzung und Kooperationen von und mit Immobilien einsetzt. Seit dem 13. Juli und noch bis 3. Oktober 2018, immer von 11 bis 18 Uhr, sind die Tore für Kunstbegeisterte und alle anderen geöffnet. Die Hometown ist nicht nur ein Open-Air-Atelier, sondern bietet auch kreativen Freiraum, Party-space oder eine coole Location für ein Feierabendbier bei Live-Musik! Für alle, die den kreativen Geist dieser Stadt lieben, bewahren und feiern wollen!



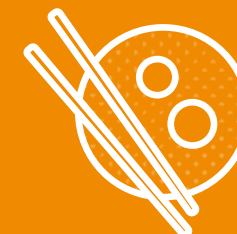
GRILLEN – MAL ANDERS

Das Berliner Startup Bearprotein bietet den ersten Insektensnack in Bioqualität auf dem deutschen Markt an. Hergestellt wird der Insektensnack in Kanada aus biologisch gezüchteten Grillen, die von einer Bio-Insektenfarm stammen. Aber warum Insekten essen? Der Riegel enthält 60 Prozent des Tagesbedarfes an Vitamin B12, viel Eiweiß, Eisen, Kalzium und Kalium. Außerdem schonen die Grillen die Umwelt, da sie im Vergleich zu Rindern weniger Futtermittel und Landfläche benötigen und 100-mal weniger CO₂ ausstoßen. Der Insektenriegel namens „Instinct“ ist in den zwei Geschmacksrichtungen „Apfel und Zimt“ sowie „salzige Schokolade“ erhältlich und überzeugt laut Hersteller durch einen nussigen Geschmack. Zu kaufen gibt es den Leckerbissen seit dem 25. Juli 2018 in Filialen der Bio Company oder basic Bio.



MIT EINEM WISCH ZUR KUNST

Kunst ist nicht jedermanns Sache. Mit Wydr wird die Kunstsuche allerdings zum Spaß, und jeder kann sie für sich entdecken. Wie funktioniert es? Die Gründer selbst beschreiben ihr Startup als „Tinder für Kunst“: Ursprünglich steht der Name Wydr für eine Mischung aus den Begriffen White Wall und Tinder. Dem Nutzer wird ein Kunstwerk und dessen Name angezeigt, mehr nicht. Wenn das Gemälde oder Foto gefällt, wischt er wie bei Tinder nach rechts. Wenn ihm mehrere Werke gefallen, kann er sie sich schließlich nach Größe oder Preis in der eigenen Galerie sortieren lassen und sie dann über Wydr erwerben. Wydr bietet eine gute Plattform, für Künstler, die ihre Werke auf den Markt bringen wollen. Von Hobbymler bis professioneller Künstler sollen sich alle angesprochen fühlen. Einfach herunterladen und loswischen!



SUSHI IN A BOWL

Poké-Bowl – hat das irgendwas mit Pokémon zu tun? Absolut falsch! Poké (hawaiisch „in Stücke schneiden“) sind so etwas wie Sushi-Schalen und ein kreativer Essenstrend, der auf Hawaii seine Wurzeln hat. Als Basis nutzt man Reis, Quinoa oder Salat. Hinzu kommen dann Gemüse nach Wahl und Toppings, wie zum Beispiel Avocado, Wakame-Salat, Tomaten oder Mango. Die Hauptzutat allerdings ist Fisch, der ähnlich wie beim japanischen Sashimi roh gegessen wird. Klingt zu aufwendig? Ist es aber nicht! Einfach Freunde einladen und gemeinsam in die Küche stellen. Das Ergebnis ist nicht nur lecker und gesund, sondern begeistert auch durch farbenfrohes Aussehen. Getestet werden kann das kulinarische Erlebnis im neu eröffneten Sons of Mana im Bikini Berlin. Urlaubsfeeling garantiert, auch ohne Pikachu!

DUAL CAREER NETZWERK – SUPPORT FÜR DOPPELKARRIERE- PAARE

Text: Christin Berges

Alle möchten sie haben – der Wettbewerb um Spitzenkräfte in Wissenschaft und Wirtschaft ist groß. Als Stadt, in der Fachkräfte gerne leben und arbeiten, spricht Berlin bereits für sich. Winkt ein Jobangebot aus der Hauptstadt, stellt sich für Doppelkarrierepaare vor dem Umzug dennoch die Frage, ob die berufliche Perspektive auch für den Partner stimmt.

Hier setzt das Dual Career Netzwerk von Berlin Partner an: Das Netzwerk unterstützt Partner von Neuberufenen oder Führungskräften an Berliner Hochschulen und Forschungseinrichtungen sowie Fach- und Führungskräften mit strategisch wichtigen Funktionen in Unternehmen mit Beratung und Coaching bei ihrer beruflichen Weiterentwicklung. Durch den Service erhalten Kandidaten umfangreiche In-

formationen zum Berliner Arbeitsmarkt und einen Überblick über Beschäftigungsmöglichkeiten in der Hauptstadtregion. Berlin Partner berät bei der Stellensuche und Bewerbung und bietet Coachings zur Karriereplanung sowie zur beruflichen Neuorientierung an. Auf diese Weise werden Chancen für den Partner bereits in der Entscheidungsphase sichtbar. Darüber hinaus stellt Berlin Partner Informationen zu Themen wie Kinderbetreuung und Schulen bereit. Internationale Fachkräfte erhalten bei der Beantragung einer Aufenthalts- und Arbeitserlaubnis Unterstützung. Aus diesem Zusammenspiel ergibt sich eine ideale Entscheidungsgrundlage für Paare und auch Familien, ob sie den Schritt in Richtung Hauptstadt gehen möchten, beziehungsweise ein optimaler Start für alle, die bereits nach Berlin umgezogen sind.

Vom Dual Career Netzwerk profitieren so sowohl Spitzenkräfte als auch Arbeitgeber aus Wissenschaft und Wirtschaft: Doppelkarrierepaare werden dabei unterstützt, den nächsten Schritt auf der Karriereleiter zu wagen, ohne Abstriche bei der beruflichen Entwicklung des qualifizierten Partners machen zu müssen. Wissenschaftseinrichtungen und Unternehmen profitieren von Kontakten zu hochqualifizierten Talenten, die sie ansonsten nur schwer auf dem Arbeitsmarkt finden. Nevine Shalaby hat sich 2017 an das Dual Career Netzwerk gewandt, das sie mit der Centogene AG in Kontakt gebracht hat. Als eines der weltweit führenden Biotech-Unternehmen auf dem Gebiet der frühen Diagnose seltener angeborener Erkrankungen passt das Unternehmen perfekt zu ihr. Inzwischen ist sie als Head of Scientific Collaborations bei der Centogene AG angestellt: „Mein Partner und ich sind ursprünglich für Positionen in der Wissenschaft nach Berlin gezogen.

Mein persönliches Ziel war es allerdings, im nächsten Schritt in die Wirtschaft zu wechseln“, sagt Nevine Shalaby. „Das Dual Career Netzwerk hat mich optimal bei der Jobsuche beraten und ich habe bei der Centogene AG die berufliche Herausforderung gefunden, nach der ich gesucht hatte.“ Und auch Dr. Arndt Rolfs, Arzt und Gründer sowie CEO der Centogene AG, profitiert vom Netzwerk. Neben Nevine Shalaby hat Berlin Partner eine weitere Bewerberin erfolgreich an das Unternehmen vermitteln können. „Die Zusammenarbeit mit dem Dual Career Netzwerk von Berlin Partner ist im Rahmen der Rekrutierung internationaler Fachkräfte eine sehr gute Unterstützung, um insbesondere hochqualifizierten Wissenschaftlern den Wechsel aus dem akademischen in das wirtschaftliche Umfeld zu ermöglichen.“

Kontakt:

Dual Career Netzwerk
David Kremers
Tel +49 30 46302-353
dualcareer@berlin-partner.de



EUR 65,00
pro
Person

DUKE RESTAURANT

BRINNER: BREAKFAST & DINNER

SO., 30.09. UND 21.10.2018 | 16:30 BIS 19:30 UHR
süß-herzhaftes Tischbuffet mit pfliffigen Gerichten
Crémant, Wasser, Säfte, Rot- und Weißwein, Kaffee, Tee
Bloody Mary Shooter und live Swing Balladen

HERBSTLICHES POP UP RESTAURANT

FR., 19. UND SA., 20.10.2018 | BEGINN 19:00 UHR
Champagner Empfang in der DUKE Lounge
Vier-Gänge-Herbstmenü von Florian Glauert
Wein- und Champagnerbegleitung, Wasser, Kaffee
Livemusik in den Räumlichkeiten von Florale Welten

EUR 139,00
pro Person

RESERVIERUNG ERFORDERLICH:
+49 (0)30 68 315-4000 | CONTACT@DUKE-RESTAURANT.COM

RESTAURANT DUKE IM ELLINGTON HOTEL BERLIN
NÜRNBERGER STRASSE 50-55 | 10789 BERLIN

WWW.DUKE-RESTAURANT.COM





**BERLINER
ORIGINALE**

EXKLUSIVE HAND- WERKSKUNST SEIT 1763

Ob königlich, staatlich oder privat – KPM ist vor allem eins: eine Berliner Manufaktur

Text: Anke Templiner

Seit 1763, als sie von Friedrich dem Großen gegründet wurde, hat die Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin (KPM) ihren Standort in Berlin. KPM ist nicht nur eng mit der Geschichte Preußens und Berlins verwoben, sondern steht seit mehr als 250 Jahren für exklusive Handwerkskunst und stetige Innovationen rund um Material und Formen – made in Berlin. Und von Anfang an hat persönliches Engagement die Geschicke der KPM bestimmt.

Das „weiße Gold“ ist die große Leidenschaft Friedrichs II. von Preußen. Er übernimmt deshalb die Porzellan-Manufaktur im Jahr 1763 für 225.000 Reichstaler von Johann Ernst Gotzkowsky, der sie aus wirtschaftlichen Gründen aufgeben muss. Der

König gibt ihr auch den Namen und sein Zeichen: das kobaltblaue Zepter. Die Arbeitsabläufe werden rationalisiert, die Techniken perfektioniert. Die KPM wird, was sie bis heute ist: ein nach ökonomischen Prinzipien arbeitender Betrieb, der das „manu factum“ wörtlich nimmt: Handarbeit ist die Basis des Unternehmens und seines Erfolgs.

Wegen des Baus des Preußischen Landtages muss die KPM ihren angestammten Sitz an der Leipziger Straße räumen. Der neue Standort am Rande des Tiergartens ist aufgrund seiner Lage an der Spree nun endlich für Transporte von Rohstoffen und Fertigprodukten per Schiff erreichbar. Bis zur Abdankung Wilhelms II. und dem Ende der Monarchie im Jahr 1918 ist die KPM im Besitz von sieben Königen und Kaisern. 1918 wird sie

Fotos: © KPM



Der markante Kaffeefilter setzt auf Handarbeit – sowohl in der Herstellung als auch in der Nutzung.

staatlich. Die Marke KPM und das Zepter bleiben. Ende der 1920er-Jahre entstehen unter dem Direktor Günther von Pechmann viele Services, die in der Formensprache der Neuen Sachlichkeit und im Geist von Bauhaus gestaltet sind. Diese neuen Konzepte bringen der KPM nicht nur kommerzielle Erfolge, sondern zeigen die Berliner Manufaktur vor allem als Ideenschmiede für moderne Designs. Während des Zweiten Weltkrieges werden die KPM-Gebäude am Tiergarten bei einem Bombenangriff zerstört. Bis 1957 bauen Mitarbeiter der Manufaktur die Gebäude auf dem historischen Gelände im Tiergarten auf.

Im Jahr 1988 wird die KPM per Senatsbeschluss zur GmbH, allerdings unter Kontrolle der Stadt: Ihre Geschicke lenkt eine Tochter der landeseigenen Investitionsbank. Nach mehreren Privatisierungsversuchen übernimmt der Berliner Bankier Jörg Woltmann die Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin 2006 als Alleingesellschafter, um einer der ältesten Luxusmarken der Welt in Berliner Hand zu lassen. „KPM gehört zu

Berlin wie die Siegessäule. Wir sind das älteste produzierende Unternehmen der Stadt und sehr stolz darauf. Die Hauptstadt ist Kern unserer Marken-DNA, denn seit über 250 Jahren gibt es die Königliche Porzellan-Manufaktur nicht ohne Berlin.“

Mit großem Erfolg bestimmt Jörg Woltmann die Neuausrichtung des traditionsreichen Unternehmens, indem er die Internationalisierung der KPM als Luxusmarke vorantreibt und neue Arbeitsplätze schafft. Dazu gehört auch die Eröffnung einer neu gestalteten Verkaufsgalerie in der historischen Ringkammer-Ofenhalle.

Ein Jahr später, 2007, wird im KPM Quartier im Tiergarten die „KPM WELT“-Erlebnisausstellung eröffnet. Auf dem 500 Meter langen Rundgang erlebt der Besucher die faszinierende Welt der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin mit ihrer über 250-jährigen Geschichte. Er erfährt alles über die aufwendige Herstellung der Porzellane und die Kunst der Porzellanmalerei und -dekoration. Die KPM WELT zählt zu den kultu-

„KPM gehört zu Berlin wie die Siegessäule. Die Hauptstadt ist Kern unserer Marken-DNA, denn seit über 250 Jahren gibt es die Königliche Porzellan-Manufaktur nicht ohne Berlin.“

Jörg Woltmann

rellen Höhepunkten Berlins und die KPM ist eines der Aushängeschilder der Hauptstadt. Um das Kulturgut und das Manufakturarchiv langfristig zu erhalten, aber auch um sich im kulturellen und künstlerischen Bereich weiterzuentwickeln, gründet Jörg Woltmann 2016

zusammen mit dem damaligen Kulturstaatssekretär André Schmitz und dem Vorsitzenden der KPM AG Ulrich Maas die Stiftung Königliche



Die historische Ofenhalle ist heute Verkaufsgalerie.



Müslischale und Latte-Macchiato-Becher im Design der Kurland-Kollektion.

Porzellan-Manufaktur Berlin. Dadurch soll die Pflege des Kulturgutes KPM unabhängig vom laufenden Manufakturbetrieb werden.

KPM fühlt sich jedoch nicht nur der Tradition verpflichtet, sondern bedient sich immer wieder neuer Trends und aktueller Themen. Ob es die spülmaschinenfesten Latte-Macchiato-Becher, Müsli- oder Currywurstschalen aus Porzellan sind – KPM greift den Zeitgeist in seinen traditionsreichen Kollektionen auf. Vor allem der markante Kaffeefilter in Facettenform bedient den modernen Wunsch nach Entschleunigung und passt darüber hinaus perfekt zur Berliner Porzellanmanufaktur, bei der alles auch heute noch in Handarbeit hergestellt wird.

Mit dem Fokus auf handwerkliches Können, gepaart mit Tradition, wurde die KPM kürzlich Teil der aktuellen Industriekampagne „#Berlinproduziert. Digital inspiriert“. In dieser Plakatkampagne zeigen 25 in Berlin ansässige Unternehmen die Innovationskraft der Berliner Industrie, die sich aus der berlinertypischen Kombination von Know-how, Ideenreichtum und einer lebhaften Hightech-Gründerszene ergibt. Auf dem Plakat von KPM schreitet ein Latte-Macchiato-Becher aus der traditionsreichen Kurland-Serie auf modernen Füßen in die Zukunft – ganz so wie die Berliner Manufaktur ihren Weg in der Verschmelzung von Tradition und Innovation gefunden hat.



Currywurstschale mit dem „Kurland Royal Noir“-Relief. Dieses wurde auch bei der Kooperation mit Birkenstock auf gegriffen. Die exklusiv kreierte Sandale integriert zudem einen Porzellanknopf mit dem KPM-Markenzeichen: das blaue Zepter.

KÖNIGLICHE PORZELLAN-MANUFAKTUR BERLIN

Gründung 1763 in Berlin
Sitz Berlin-Charlottenburg
Mitarbeiter 200
Umsatz 2017 11 Millionen Euro
Geschäftsführer Bernd Lietke
Inhaber Jörg Woltmann
Markenzeichen Blaues Zepter
Standorthighlight KPM Quartier mit KPM Welt und Mitmach-Manufaktur

Mehr Informationen
www.kpm-berlin.com

Fotos: © KPM



Bildungswege bei KANT

Seit mehr als 50 Jahren geben die staatlich anerkannten Ganztagschulen der Privaten Kant-Schulen der Berliner Bildungslandschaft neue Impulse. Weltoffenheit, persönliche Atmosphäre und die individuelle Förderung jedes Einzelnen liegen uns besonders am Herzen. Besuchen Sie eine unserer Infoveranstaltungen und lernen Sie unser Konzept, unsere engagierten Lehrer und unsere hervorragend ausgestatteten Schulen kennen. Wir freuen uns auf Sie!

Kant-Grundschule

Familiäre Atmosphäre · Frühenglisch
 Schularbeiten unter Anleitung
Grunewaldstraße 44 · 12165 Berlin
 Telefon 82 00 70 900

Kant-Oberschule

Integrierte Sekundarschule
 mit gymnasialer Oberstufe
Campus Steglitz · Körnerstraße 11
 12169 Berlin · Telefon 79 000 360

Berlin International School

Grund- und Oberschule (E/D)
 Abschlüsse BBR, MSA, IGCSE und IB-D
Campus Dahlem · Lentzeallee 8/14
 14195 Berlin · Telefon 82 00 77 780

Internationale Schule Berlin

Grund- und Oberschule (D/E)
 bis zur Hochschulreife
Campus Steglitz · Körnerstraße 11
 12169 Berlin · Telefon 79 000 35

Private Kant-Schulen

Sapere aude, incipe.

Sie finden uns auch im Internet unter www.private-kant-schulen.de



DIE WELT ZU GAST IN BERLIN

Einmal nach Berlin! Die Beliebtheit der Spreemetropole wächst bei Touristen von Jahr zu Jahr.

Text: Gabriele Schulte-Kemper

Längst kann Berlin sich im europäischen Städtevergleich sehen lassen. 13 Millionen Besucher kamen im vergangenen Jahr, eine Trendwende ist nicht in Sicht. Ganz im Gegenteil, die Stadt bereitet sich auf noch mehr Gäste vor. Christian Andresen, Präsident des DEHOGA Berlin, wirft im Interview seinen ganz eigenen Blick auf die Hauptstadt als Hotspot.

HERR ANDRESEN, WAS MACHT BERLIN IHRER MEINUNG NACH ZUM TOURISMUS-MAGNETEN?

Berlin ist einfach „the place to be“ – unsere Stadt erfindet sich ständig neu, nichts ist perfekt und

trotzdem lieben uns alle. Die Meinung über Berlin ist außerhalb unserer Stadt einfach positiv besetzt, und das wird sich hoffentlich so schnell auch nicht ändern. Die Hauptstadt kommt auf 35 Millionen Übernachtungen – und das ohne internationalen Großflughafen und ohne richtiges Kongresszentrum.

WELCHEN WANDLUNGSPROZESS HAT DIE GASTRONOMIESZENE IN BERLIN VOLLZUGEN?

Aktuell gehört Berlin sicher zu den absoluten Hotspots im gastronomischen Bereich. Hier probiert man sich aus, viele Konzepte werden bei Erfolg dann auch in anderen Städten umgesetzt,

man denke hier nur an die gesamte Street-Food-Szene oder unsere Markthallen.

Im Bereich der High-End-Gastronomie, also der Top-Gastronomie, sind wir ebenfalls führend in Deutschland, keine andere Stadt beherbergt so viele Michelin-Sterne wie unsere. Und auch viele noch nicht ausgezeichnete Restaurants oder Konzepte gehören zur absoluten Spitzenklasse.

UND WAS WERDEN DIE FOOD-TRENDS VON MORGEN SEIN?

Das kann keiner so genau vorhersagen, schon gar nicht in Berlin. Wer hätte vor Jahren daran gedacht, dass es Restaurants gibt, die ausschließlich vegane Speisen anbieten – für andere Städte mag das noch etwas Besonderes sein, für Berlin ist es inzwischen normal.

Die Food-Trends der kommenden Jahre werden meiner Meinung nach geprägt sein von dem immer stärker werdenden Wunsch der Menschen, sich gesund, nachhaltig und verantwortungsbewusst zu ernähren – wo kommt das Essen her, wer hat es hergestellt, unter welchen Bedingungen und wo. Gutes, wert- und nachhaltiges Essen wird eine neue Form des Luxus sein. Die Menschen erkennen den Wert des Essens, das ihnen eine neue Dimension für ihr Körpergefühl und ihre Geistesleistung gibt. Gutes Essen wird in Zukunft deshalb auch mehr kosten dürfen und müssen.

GUT AUSGEBILDETE FACHKRÄFTE SIND IHRER AUSSAGE NACH GRUNDLAGE FÜR EINE ERFOLGREICHE GASTRONOMIE UND HOTELLERIE. ZEICHNET SICH AUCH IN DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBRANCHE EIN FACHKRÄFTEMANGEL AB?

Die meisten Branchen stehen vor der Herausforderung, gut ausgebildete Fachkräfte zu finden. Dazu gehört auch unsere Branche. Wir als DEHOGA Berlin sind in diesem Bereich sehr breit aufgestellt und versuchen, die Berliner Betriebe auf vielfältige Weise zu unterstützen. Dabei sind Projekte zur Berufsorientierung genauso wichtig wie Tools zur Qualitätssicherung in der Ausbildung, die wir beispielsweise innerhalb unserer Initiative „Ausbildung mit Qualität“ zur Verfügung stellen. Auch Weiterbildungsangebote wie die DEHOGA Berlin Seminare und die Förderung der Berufsschule sowie der Hotelfachschule sind für uns wichtige Themen, die dabei helfen sol-

len, den Fachkräftebedarf zu decken. Denn als Wirtschaftsfaktor ist der Berlin-Tourismus für die Stadt unverzichtbar. Mit mehr als 75.000 sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten, fast 4000 Auszubildenden – rund 235.000 Menschen leben von der gesamten touristischen Branche –, mit einem jährlichem Umsatz von 11,5 Milliarden Euro und fast 2 Milliarden Euro Steueraufkommen sind wir sicher der ganz große Player in unserer Stadt.

DIE DIGITALISIERUNG ERGREIFT IMMER MEHR LEBENSBEREICHE. WIE WIRKT SICH DAS THEMA AUF IHRE BRANCHE AUS? WELCHE VERÄNDERUNGEN FORDERN UND FÖRDERN DIE DIGITALE ENTWICKLUNG?

In unserer Branche werden alle Bereiche ständig dahingehend durchleuchtet. Der Bereich Zimmerreservierung ist ja praktisch schon vollständig digitalisiert, fast jeder Gast hat schon mal online ein Zimmer reserviert oder auch eine ganze Reise über eine Reservierungsplattform gebucht. Ebenso trifft das auf die Themen Bewerbungen und deren Management, Registrierkassen, Warenwirtschaft, Personalbeschaffung u.v.m. zu. In unseren Gastronomie- und Hotelleriebetrieben wird der Schwerpunkt aber immer auf der persönlichen Dienstleistung liegen, unsere Gäste werden von unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut und sollen sich hauptsächlich aus diesem Grund wohlfühlen.

Christian Andresen



Christian Andresen ist seit Anfang des Jahres Präsident der DEHOGA Berlin. Von 2012 an war er bereits als Vizepräsident in dem Verband tätig. Seit 1998 leitet er zudem als Geschäftsführender Gesellschafter The Mandala Hotel am Potsdamer Platz und The Mandala Suites an der Friedrichstraße. Der 52-Jährige ist verheiratet und Vater einer Tochter.

EIN SCHAUFENSTER DER WELTKULTUREN

Das neue Humboldt Forum im Berliner Schloss

Text: Anja Jönsson



Am Boulevard Unter den Linden thronen sie, die Brüder Alexander und Wilhelm von Humboldt, und flankieren den Eingang zum Hauptgebäude der Humboldt-Universität. Links steht das Denkmal für Wilhelm: Sprachwissenschaftler, Schriftsteller, Staatsmann und Mitbegründer der Universität. Rechts das von Alexander, dem Naturwissenschaftler, Entdecker, Forschungsreisenden und großen Universalgelehrten.

Der Name der Brüder ist präsent in Berlin: Humboldtstraße, Humboldthain, Humboldt-Schule, Humboldthafen, Humboldt-Bibliothek, Humboldt-Universität, Humboldt-Stiftung. Ende 2019 nun wird das Humboldt Forum im Berliner Schloss eröffnet. Für den 250. Geburtstag Alexander von Humboldts am 14. September 2019 ist eine Vorab-Eröffnung der Sammlung der neuen Kulturstätte geplant, bevor der reguläre Betrieb losgehen kann.

HUMBOLDTS KOSMOS – WISSEN FÜR DIE ÖFFENTLICHKEIT

Der Humboldt'sche Geist soll dort wehen. Was soll das bedeuten? Wofür steht dieser Humboldt'sche Geist? Der Kosmos-Gedanke Alexander von Humboldts dient als Vorbild. Hand aufs Herz. Wer hat Alexander von Humboldts „Kosmos“ – Entwurf einer physischen Weltbeschreibung – gelesen? Es ist ein riesiges Werk von fünf Bänden, in 17 Jahren veröffentlicht.

Mit seinem „Kosmos“ versuchte Humboldt eine Gesamtanschauung der wissenschaftlichen

Welterforschung zu vermitteln und bündelte dazu die wissenschaftlichen Erkenntnisse seiner Zeit; er beschrieb „die Erscheinung der körperlichen Dinge in ihrem Zusammenhange, die Natur als durch innere Kräfte bewegtes und belebtes Ganzes“.

Humboldt war ein Vorläufer der heutigen modernen Wissenschaft. Er war über die ganze Welt vernetzt. Mit hunderten von Briefpartnern weltweit soll er sich ausgetauscht haben. Zudem lag ihm unendlich viel daran, sein Wissen weiterzugeben. So nutzte er öffentliche Vorlesungen, um seine Erkenntnisse einem breiten Publikum populärwissenschaftlich verständlich zu machen.

In zwei Vortragsreihen über die „physische Weltbeschreibung“ versammelte er im Wintersemester 1827/28 ein breites Publikum.

Ab November 1827 bis April 1828 hielt er insgesamt 61 Vorträge vor rund 400 Studenten und Lehrenden in der Berliner Universität. Er suchte immer die Öffentlichkeit und den Austausch. Und hier knüpft die Vision der Planer des neuen Kulturforums an.

FREMDES IM EIGENEN UND EIGENES IM FREMDEN ENTDECKEN

Die „Kosmos-Vorlesungen“ bilden eine Art Richtschnur. Populäre Wissensvermittlung ist eines der Ziele. „Verflechtungen in der Welt erkennen, Fremdes im Eigenen und Eigenes im Fremden entdecken“ – mit diesen Worten lädt das Humboldt Forum auf seiner Webseite seine zukünftigen Besucher ein. In Ausstellungen und Veranstaltungen können Besucher die Welt als Ganzes erforschen, erleben und verstehen.

Keine exklusive Enklave von Kunst und Kultur ist beabsichtigt, vielmehr will das Humboldt Forum im Alltagsleben Berlins eine Rolle spielen, sozusagen ein Schloss für alle werden. Ein Strategiepunkt dafür: freier Eintritt. So steht im Koalitionsvertrag über die Kulturvorhaben von CDU und SPD: Der Bund sei bestrebt, „ausgehend vom Modellversuch eines kostenfreien Eintritts zur Dauerausstellung im Humboldt Forum, in den vom Bund geförderten Kultureinrichtungen vermehrt und regelmäßig den freien Eintritt zu ermöglichen“. →



Einblick in den neuen Schlüterhof.



Der Transport des Südseebootes.

Auf den insgesamt drei Ausstellungsetagen des Schlosses werden bestimmte Bereiche aber auch in den ersten drei Jahren kostenpflichtig sein. Um die 1000 Veranstaltungen sind im Jahr geplant, also etwa drei Veranstaltungen am Tag. Ab 2019 werden sich verschiedene Nutzer die insgesamt 40.000 Quadratmeter Ausstellungsflächen teilen: das Ethnologische Museum und das Museum für Asiatische Kunst (Stiftung Preußischer Kulturbesitz – Staatliche Museen zu Berlin), die Berlin-Ausstellung (Kulturprojekte Berlin und Stadtmuseum Berlin) und das Humboldt Labor (Humboldt-Universität zu Berlin).

EINLADUNG ZU EINER INSPIRIERENDEN WELTREISE

Die große glasüberdachte Eingangshalle des Komplexes, die sogenannte Agora, soll mit themenübergreifenden Veranstaltungen als verbindendes Element wirken. Im antiken Griechenland war die Agora der zentrale Fest-, Versammlungs- und Marktplatz einer Stadt. Und dahin geht auch die Vorstellung: Das Foyer, welches der Besucher durch das Eosander-Portal (Portal III) betritt, ist – wie in einer antiken Stadt – als zentraler Veranstaltungsort und Raum der Begegnung angelegt. Zwischen Agora und Schlüterhof liegt das Schlossforum, hier befindet sich auch der Eingang zur Landesbibliothek im ersten Stock. Nördlich des Schlüterhofs – vis-à-vis der Museumsinsel – entsteht die „Kunstkammer“. Die Visionen der ehemaligen Berliner Kunstkammer im alten Berliner Stadtschloss sollen hier wieder spürbar werden, die neue Kunstkammer als ein Ort der



Im Foyer wird die Kiste mit einer Spezialvorrichtung auf Höhe des 1. Obergeschosses gehoben.

Welterkundung und der fruchtbaren Verbindung von Kunst und Wissenschaft. Südlich des Schlüterhofs wird in einem Raum an die Geschichte des Berliner Schlosses erinnert. Dahinter schließt sich das Lapidarium (Sammlung von Steinwerken) mit archäologischen Funden und Original-Schlossresten an den Schlüterhof an. Der Schlüterhof wie auch das Schlossforum sollen rund um die Uhr geöffnet sein. Teile des Schlossinneren werden so zum öffentlichen Raum, der genauso wie die freien Flächen zwischen den Häusern der Museumsinsel den Menschen gehören und Aufenthaltsqualität ausstrahlen soll.

Insbesondere die Sammlungen der ethnologischen und asiatischen Museen, die bislang in Dahlem zu sehen waren, werden das Humboldt Forum prägen. Denn das gesamte zweite und dritte Obergeschoss steht dem Ethnologischen Museum und dem Museum für Asiatische Kunst zur Verfügung. Drei geografische Schwerpunkte werden in der zweiten Etage in Szene gesetzt werden: Ozeanien, Afrika und Amerika. Asien zieht in die dritte Etage. In der zweiten Etage werden die großen Südseeboote untergebracht. Eines der großen Boote ist bereits im Mai heil in Mitte angekommen. 16 Meter lang, 2,5 Meter hoch und vier Tonnen schwer war die riesige Box. Der wertvolle Inhalt: das Südseeboot von der Insel Luf. Es ist das erste und größte Ausstellungsobjekt des künftigen Museums. Gewünscht wird, dass sich die Besucher auf eine inspirierende Weltreise einlassen werden, die neue Blicke auf die vergangenen und gegenwärtigen Kulturen Afrikas, Amerikas, Asiens, Australiens und der Südsee eröffnen wird. Bezüglich der Ausstellung ist seit einiger Zeit eine Debatte entbrannt: Fragen nach der Herkunft der



Die Berlin-Ausstellung im Humboldt Forum entsteht als Koproduktion zwischen der Kulturprojekte Berlin GmbH und der Stiftung Stadtmuseum Berlin.

ethnologischen Exponate werden diskutiert und wie die Museen mit diesen zukünftig umgehen werden. Das Ethnologische Museum will sich mit dem Erbe der Kolonialherrschaft und der Rolle Europas kritisch auseinandersetzen. Mit dem Aufbau von Forschungsstrukturen um die Ausstellungsstücke aus kolonialer Vergangenheit böte sich für das Humboldt Forum ein Weg, die Vorgeschichte der Exponate der ethnologischen Sammlungen zu klären.

KÜCHE UND KULINARIK ZEIGEN KULTURELLE VIELFALT

Im ersten Obergeschoss, der Beletage, wird eine neuartige Ausstellung den Austausch zwischen Berlin und der Welt zeigen. Mit besonderen Themenräumen wird sie sich der Gesellschaft und ihren Menschen, ihren Lebens- und Arbeitsbedingungen, aber auch der sie umgebenden Natur widmen. Im Zentrum stehen dabei Fragen, welche sich am Transfer von Ideen, Menschen und Dingen von und nach Berlin sowie an der Wechselbeziehung zwischen Stadt und Welt orientieren. Die Ausstellung verknüpft Berlin mit der Welt, wie auch die Dialogforen im Erd- und Obergeschoss die Weltkulturen miteinander verbinden.

Besucher, die durch das beeindruckende Eosander-Portal treten und in dem riesigen, von dreigeschossigen Galerien gesäumten Foyer stehen, werden angesichts der Fülle der kulturellen Angebote vielleicht nach einem Ort des entspannten Verweilens Ausschau halten. Natürlich wurde bei der Planung auch daran gedacht: Insgesamt stehen rund 1500 Sitzplätze in den gastronomischen Bereichen zur Verfügung. Mehrere Restaurants, Cafés und Bistros wird es geben; geplant sind dabei unter anderem ein „Restaurant der Kontinente“ und das „Bistro der Kulturen“. Im spektakulären Restaurant auf dem Dach des Schlosses wird der Gast neben guter Küche einen wunderbaren Rundumblick genießen können. Restaurants und Cafés werden die Besucher noch zusätzlich anregen, den neuen Schlosskomplex kennenzulernen. Das Humboldt Forum wird Räume für Begegnung und Austausch schaffen, um den internationalen Ideenaustausch zu fördern und nach neuen Erkenntnissen zu aktuellen Themen wie Migration, Religion und Globalisierung zu suchen. Denn: „Die gefährlichste aller Weltanschauungen ist die der Leute, welche die Welt nie angeschaut haben.“ (Alexander von Humboldt)

KUNST MEETS INDUSTRIE

Zehn Tage wurden die Schaufenster des KaDeWe zur Galerie und zeigten die Berliner Innovationskraft auf ungewöhnliche Weise

Text: Gabriele Schulte-Kemper

Wo ansonsten elegante Taschen, Schuhe, Schmuck und Accessoires stilvoll drapiert werden, dort war nun für zehn Tage eine Fensterdekoration der anderen Art zu bestaunen. Das legendäre KaDeWe an der Tauentzienstraße zeigte eine ausgefallene Fensterdekoration. Vom 15. bis 25. August gaben die Schaukästen entlang der Front den Blick frei auf zehn außergewöhnliche Plakate. Hierzu wurden Berliner Industrieunternehmen im Rahmen der im Frühjahr gestarteten Industriekampagne #Berlinproduziert von Künstlerinnen und Künstlern des Vereins Berlin Art Bang inszeniert.

Neue Perspektiven eröffnen, traditionelle Denkmuster auflösen, gegenseitige Inspiration erschaffen: Diese Kernelemente der Berliner Wirtschaft zeigte die Inszenierung heimischer Industrieprodukte im KaDeWe auf ungewöhnliche Weise. „Mit der Inszenierung gehen wir neue Wege, abseits der gewohnten Pfade. Dieses Außergewöhnliche macht Berlin und die Berliner Industrie aus“, sagt Dr. Stefan Franzke. Umgesetzt wurde die Schaufenstergestaltung durch den Verein Berlin Art Bang. Bekannt wurde er vor allem durch das Street-Art-Projekt „The Haus“, bei dem er ein verlassenes Gebäude in der Nürnberger Straße in eine temporäre Galerie verwandelte. →



Am Schaufenster-Projekt beteiligte Künstlerinnen und Künstler:

1. Kieback&Peter > Isakov
2. Wall > Daniela Uhlig
3. BMW > KefArt
4. Vattenfall > Deer BLN
5. Würth > Stereoheat

Ausgewählte Künstlerinnen und Künstler des Vereins wurden nun zu Paten Berliner Industrieprodukte. Angelehnt an den Look der #Berlinproduziert-Kampagne schufen KünstlerInnen wie Daniela Uhlig, Isakov und Felix Rodewaldt Schaufensterhintergründe für ihr spezielles Produkt – sei es die „Geschmackswelt“ des Schokoladenherstellers Rausch oder das „Eau de Toilette“ der Firma Wall. Einige Beispiele: „Freiheitsklang“ tönt aus der Trompete, die von einem Motor aus dem BMW Werk Berlin angetrieben wird, der Gebäudeautomationsspezialist Kieback&Peter „behütet“ den Reichstag mit intelligenter Technologie, der fleißige Roboter-Kollege von pi4_robotics lächelt

seine Betrachter über ein Smartphone-Display freundlich an, und eine blau-grüne Eis-Weltkugel symbolisiert die umweltfreundlich produzierte Geschmacksvielfalt der Spandauer Manufaktur Florida Eis. Die genannten Beispiele sind nur drei von insgesamt 27 Plakatmotiven, mit denen die 2010 im Rahmen des Masterplans Industriestadt Berlin 2010–2020 ins Leben gerufene Industriekampagne der Hauptstadtkampagne *be* Berlin seit April 2018 am Start ist.

Zusammen mit 27 in Berlin ansässigen, produzierenden und forschenden Unternehmen stellt die Kampagne #Berlinproduziert in vielseitigen Motiven die hohe Innovationskraft der Berliner

Industrie heraus, die sich aus der berlintypischen Kombination von Know-how, Ideenreichtum und einer lebhaften Hightech-Gründerszene ergibt. Charakteristisch für Berlin ist die hohe Kooperationsbereitschaft zwischen etablierten Industrie-Playern und jungen Digitalunternehmen, aber auch die enge Vernetzung mit den namhaften Wissenschafts- und Forschungseinrichtungen der Stadt – bei komplexen Industrie-4.0-Entwicklungen ein wichtiger Standortvorteil. „Berlin ist die Hauptstadt der guten Ideen. Hier arbeiten wir schon heute an den Antworten auf die Fragen von morgen – und die Antworten sind digital, genau wie die Berliner Industrie“,

sagt Dr. Stefan Franzke, Geschäftsführer von Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie. 13 Kampagnenmotive wurden übrigens auch auf der Limes-LED-Wand am Kurfürstendamm/Ecke Joachimsthaler Straße ausgestrahlt.

„Mit unserer Kampagne #Berlinproduziert zeigen wir, wie die Zukunft der Industrie in Berlin aussehen wird. Unsere 27 starken Unternehmenspartner der Kampagne sind dafür herausragende Beispiele“, sagt Dr. Stefan Franzke und ergänzt, „Wirtschaft und Street-Art in dieser einzigartigen Kombination zusammenzubringen, das kann nur in Berlin funktionieren.“

Fotos: © Thomas Schlorke



- Am Schaufenster-Projekt beteiligte Künstlerinnen und Künstler:**
- 6. Otis > Size 2
 - 7. Rausch > Tank
 - 8. Bayer > Kera
 - 9. Siemens > Felix Rodewaldt
 - 10. Florida Eis > YAT

NEWS AUS DEN CLUSTERN



GESUNDHEITS- WIRTSCHAFT

HEALTH WEEK – GESUNDHEITS- WOCHE 2018

Vom 6. bis 18. Oktober kommen Gesundheitsexperten sowie an Gesundheitsthemen interessierte Bürgerinnen und Bürger zur Health Week – Gesundheitswoche Berlin-Brandenburg zusammen, um sich über neueste Entwicklungen und Herausforderungen für die Medizin von heute und morgen auszutauschen. Neben Fachveranstaltungen wie dem World Health Summit als internationales Highlight und der Clusterkonferenz Gesundheitswirtschaft Berlin-Brandenburg finden zahlreiche Publikumsveranstaltungen statt, wie z. B. die Charité-Sprechstunde am 13. Oktober, wo Professoren die wichtigsten (Volks-)Krankheiten erklären und Fragen des Publikums beantworten. Weitere Informationen unter www.health-week.de.

SANOFI-SHOW- ROOM BEGEISTERT FÜR GESUNDHEIT

„Entdecke – Erlebe – Staune“ lautet das Motto des neuen Showrooms, den das globale Gesundheitsunternehmen Sanofi am Potsdamer Platz Ende Mai eröffnet hat. Mit der permanenten Ausstellung möchte der Konzern das Thema Gesundheit einer breiten Öffentlichkeit zugänglich machen: „Vor allem junge Menschen wollen wir für Gesundheit begeistern. Wir führen sie mit dem Showroom spielerisch an Naturwissenschaften heran und möchten sie motivieren, sich mit dem Thema Gesundheit auseinanderzusetzen. Denn nur wer weiß, wie ein Körper funktioniert, versteht auch, was ihm gut tut und was nicht“, sagt Clemens Kaiser, Vorsitzender der Geschäftsführung von Sanofi.

DIGITALE PATIENTENAKTE

Die digitale Patientenakte für Ärzte und Patienten ist an mehreren Berliner Geburtskliniken in der Praxis angekommen. Mit den Partnern Vivantes und Sana geht nun die nächste Ausbaustufe des „Digitalen Gesundheitsnetzwerkes“ – eine bundesweite Initiative der AOK – in den Regelbetrieb. Nach intensiven Tests und Schulungen in den vergangenen Monaten sind jetzt

im ersten Schritt vier Kliniken in der Hauptstadt an das Netzwerk angeschlossen worden, weitere sechs Kliniken und 13 medizinische Versorgungszentren sollen folgen. Sie versorgen insgesamt 114.000 AOK-Versicherte pro Jahr, die künftig von der neuen Vernetzung profitieren können.

BLUTTEST ERMÖG- LICHT DAS ABLESEN DER INNEREN UHR

Mit einem neuen Bluttest können Wissenschaftler der Charité – Universitätsmedizin Berlin den Status der inneren Uhr eines Patienten erstmals objektiv bestimmen. Ist der innere Rhythmus bekannt, lässt sich mit der darauf abgestimmten Einnahmezeit der Medikamente auch ihre Wirkung verbessern. Mithilfe dieser Chronotherapie lassen sich Arzneimittel insgesamt wirksamer und verträglicher einsetzen als bisher. Veröffentlicht wurde die Studie in The Journal of Clinical Investigation. Ziel des internationalen Teams unter Leitung von Prof. Dr. Achim Kramer vom Institut für Medizinische Immunologie der Charité war die Identifizierung von Biomarkern im Blut, die für die individuelle Innenzeit charakteristisch sind.



Accelerate your growth in Berlin.

Germany's capital has got it all: the most influential political and economic decision makers, innovative companies, start-ups and an unrivaled concentration of science and research. Berlin has great potential at its fingertips: Specialists, executives and talents who are excellently trained and thrilled by the special spirit and the high quality of Berlin's urban life. If you consider relocating your business you're very welcome in Berlin! Accelerate your company's growth – with customized solutions powered by Berlin Partner for Business and Technology.

www.reason-why.berlin
www.berlin-partner.de



VERKEHR/ MOBILITÄT/ LOGISTIK

INTERNATIONALER TREFFPUNKT DER BAHNTECHNIK

Vom 18. bis 21. September fand die weltweite Leitmesse der Schienenverkehrstechnik InnoTrans in Berlin statt. Die Hauptstadtregion, eines der großen Bahntechnik-Kompetenzzentren in Europa, war auch 2018 wieder präsent: Auf dem Gemeinschaftsstand Berlin-Brandenburg im CityCube, Halle B, zeigten über 60 Firmen und Forschungsinstitute auf über 1000 Quadratmetern Spitzentechnologie der Bahn-technik. Höhepunkt war der traditionelle Länderempfang am 20. September. Der Women in Mobility Luncheon und die ERCI Innovation Awards am 19. September sowie die EEN InnoTrans Business Days rundeten das Begleitprogramm ab.

TAG DER VERKEHRS- WIRTSCHAFT

Die Digitalisierung des Stadtverkehrs setzt sich fort: Die vernetzte Citylogistik beeinflusst zunehmend das Funktionieren der urbanen Mobilität. Welche Neuerungen aus dem Cluster Verkehr, Mobilität und Logistik Berlin-Brandenburg zeigen Verbesserungen, was wollen die Nutzer? Wie können Transparenz und vernetzte Konzepte helfen? Die von Berlin Partner und der IHK Berlin organisierte Veranstaltung brachte eine Vielzahl von Unternehmen und Ver-

kehrswissenschaftlern am 25. September im Ludwig Erhard Haus zusammen.

BERLINER UNTERSTÜTZUNG BEI MARSMISSION

Im Mai startete NASA InSight erfolgreich in Richtung Mars. Die interplanetare Mission wird das Innere des Planeten untersuchen, indem es seine Wärmeleistung misst und auf Marsbeben achtet. Mit an Bord: das Instrument zur Messung der Wärmeleitfähigkeit. Es wurde unter der wissenschaftlichen Leitung des DLR-Instituts für Planetenforschung in Berlin entwickelt. Magson, ein Berliner KMU, entwickelte und produzierte die Elektronik. Sonaca Space aus Adlershof führte Teile des Systemengineerings durch. Andus aus Kreuzberg fertigte eine flexible Leiterplatte, die bei der Mission zum Einsatz kommt. InSight wird am 26. November 2018 auf dem Mars landen.



IKT, MEDIEN UND KREATIV- WIRTSCHAFT

ERÖFFNUNG DER DE:HUBS BERLIN

Wirtschaftssenatorin Ramona Pop und Dr. Andreas Goerdeler, Ministerialdirigent der Unterabteilung „National und europäische Digitale Agenda“, eröffneten Mitte des Jahres die beiden Berliner Hubs FinTech und IoT: Sie stehen als Anlaufstellen für die Themen digitale Finanz-

dienstleistungen und Internet der Dinge zur Verfügung und bieten mit ihrer Expertise und einem umfangreichen Netzwerk den interessierten Firmen diverse Anknüpfungsmöglichkeiten. Mit der Digital-Hub-Initiative des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie stärkt Deutschland seine Position als weltweit führendes digitales Ökosystem und attraktiver Digitalstandort.

NEU IN BERLIN: COOLBEEZ EUROPE

Das Unternehmen CoolBeez verlagerte seinen Firmensitz von Shanghai nach Berlin. 2016 hat die CoolBeez Europe GmbH über das erste Start Alliance-Programm von Berlin Partner den Standort Berlin kennengelernt. CoolBeez bietet einen Plattformservice für Kaufempfehlungen an, verbunden mit einem KI-betriebenen Assistenzsystem. Neben der Teilnahme an der Start Alliance wurde das Unternehmen durch Visaservices, Firmengründungsberatung und bei der Bürosuche von Berlin Partner unterstützt.



ENERGIE- TECHNIK

BERLIN MEETS USA

Am 12. Juni lud Berlin Partner erneut zu „Berlin Meets USA“ ein, diesmal mit dem Branchenschwerpunkt Energie und Umwelttechnologien. Im InfraLab diskutierten Berliner Unternehmen mit US-Experten über Chancen und Herausforde-

rungen des US-amerikanischen Marktes. Ziel der Veranstaltung war es, die Berliner Akteure bei ihrem Markteintritt in die USA zu unterstützen, ihnen Zugang zu relevanten Kontakten zu ermöglichen und sich auch untereinander zu vernetzen. Kooperationspartner waren das Cluster Energietechnik Berlin-Brandenburg und SelectUSA. Die nächste Veranstaltung dieser Netzwerkreihe findet am 18. Oktober 2018 zur Health Week statt.

CLUSTERKONFERENZ ENERGIETECHNIK

Auf der diesjährigen Clusterkonferenz Energietechnik Berlin-Brandenburg am 5. Dezember im Global Technical Learning Center von General Electric in Berlin werden Potenziale der Energieforschung für Unternehmen vorgestellt. Weitere Themen sind Fachkräfte, WindNODE – Das Schaufenster für intelligente Energie aus dem Nordosten Deutschlands, und das neue 7. Energieforschungsprogramm u. a. für die Sektorenkopplung. Weitere Infos: <http://energietechnik-bb.de/de/termine>.

INNOVATIONS- WORKSHOP IM GEBÄUDESEKTOR

Das Cluster Energietechnik Berlin-Brandenburg veranstaltete am 26. September zusammen mit der CLEANTECH Initiative Ostdeutschland einen Innovationsworkshop im Gebäudesektor in der Turbinenhalle Berlin. Ziel war es, Anbieter innovativer Technologien und Lösungen für mehr Energieeffizienz in Gebäuden mit Anwendern aus der Gebäudewirtschaft aus ganz Ostdeutschland zusam-

menzubringen. Nachdem innovative Unternehmen ihre neuesten Entwicklungen gepitcht hatten, tauschte man sich beim anschließenden Matchmaking intensiv aus und stellte die Weichen für eine künftige Zusammenarbeit.



OPTIK & PHOTONIK

PHOTONIC DAYS

Nach der erfolgreichen Einführung einer neuen Networking-Plattform auf dem Gebiet der Photonik sind bereits 90% der Ausstellungsfläche auf den Photonic Days 2018 ausverkauft. In den neun Workshops, darunter zwei Handlungsfeldkonferenzen über Mikrosystemtechnik sowie Photonik für Kommunikation und Sensorik, werden die neuesten Entwicklungen vorgestellt. Über 500 internationale Teilnehmer werden erwartet, die sich vom 17. bis 18. Oktober in Adlershof austauschen können. Weitere Themen: Biophotonik, Sensorsysteme, Lasertechnik, Quantenoptik sowie ein Workshop über die PolyPhotonics-Berlin-Technologieplattform. Weitere Infos: www.optik-bb.de.

VERBUNDPROJEKT HECMIR GESTARTET

Im Rahmen des BMBF-Programms „KMU-NetC“ ist im Mai das Verbundprojekt zur kooperativen Entwicklung eines neuartigen „Mittleren-Infrarot-Lasers der Hochenergie-Klasse“ mit dem Namen HECMIR gestar-

tet. Hier werden die Kompetenzen im Bereich der Lasertechnik aus zwei deutschen Regionen, dem Raum Berlin und dem Raum Jena, gebündelt. Die Laser werden auf der Basis von Laserdioden und Laserverstärkerkristallen entwickelt. In einem engen Verbund sind die beiden KMU Lastronics GmbH und Crystal GmbH, die FSU Jena sowie das Ferdinand-Braun-Institut Berlin beteiligt. Für die KMU bietet das Projekt den Zugang zu wissenschaftlichen Ergebnissen aus zwei Kernregionen – Berlin-Jena –, mit dem auch der Marktzugang erweitert und gestärkt werden kann.

GEMEINSAMES SYMPOSIUM AUF DER ECOC

Zusammen mit dem Fraunhofer Heinrich-Hertz-Institut HHI organisierte das Cluster Optik und Photonik auf der ECOC Exhibition am 26. September einen Workshop zum Thema „Hybrid PICs“. Die hybride photonische Integration ermöglicht die Entwicklung leistungsfähiger Komponenten, die gleichzeitig komplex und kostengünstig sind. Dieses Symposium deckte die komplette Prozesskette vom Material über Simulation und Fertigung bis zur Endmontage ab und zeigte Anwendungen von hybriden PICs in Kommunikation und Analytik. Weitere Informationen unter Veranstaltungen auf www.optik-bb.de.





INDUSTRIELLE PRODUKTION

KITCHENTOWN – VON KALIFORNIEN NACH BERLIN

Coworking Space für Food Startups: Der in San Francisco seit 2014 erfolgreich etablierte Food-Inkubator Kitchentown kommt nach Berlin. Gemeinsam mit Bahlsen und dem Initiator Rusty Schwartz entsteht eine Produktionsstätte nach amerikanischem Vorbild. Junge Startups, die ein tolles Produkt, aber keine Möglichkeit zur Skalierung haben, können sich hier einmieten – inklusive der Nutzung von Küchengeräten und Equipment. Die Gründer erhalten auch Hilfe in anderen Geschäftsfeldern wie z. B. Workshops und Mentoring: Nächster Termin ist am 13. November zum Thema „Supply Chain Optimization for Food Startups“ – www.kitchentown.de.

DID YOU SAY FOOD? – #UNITED4FOOD

Am 23. November findet der 3. AGTECH FOODTECH SUMMIT in Berlin statt. Ziel des Gipfels ist es, ein Netzwerk von Fachleuten aus der Ernährungsbranche zusammenzubringen, um über die Herausforderungen der Nahrungsmittelversorgung im Kontext von Gesundheit und Ernährung zu diskutieren. Neueste Forschungsansätze werden vorgestellt. Food-Startups sind zu einem Innovation-Pitch eingeladen. Tickets unter: www.eventbrite.de/d/germany--berlin/agtech/.

VON DER IDEE ZUM PROJEKTANTRAG

Am 23. Oktober organisiert Berlin Partner in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderung Brandenburg und dem Enterprise Europe Network einen Projektworkshop. Hier haben Unternehmen aus den Bereichen Industrielle Produktion und IKT sowie Forschungseinrichtungen die Möglichkeit, sich mit ihren Projektideen auf die Antragsstellung für die anstehenden Ausschreibungen im EU-Programm Horizont 2020 vorzubereiten. Neben der Vorstellung einzelner Ausschreibungen in den Bereichen Robotik und Produktionssicherheit erfahren die Teilnehmer, wie sich konkrete Ideen in erfolgreiche Projektanträge umwandeln lassen. Die Veranstaltung findet in der Wirtschaftsförderung Brandenburg in Potsdam statt.

FORMNEXT 2018

Auf der formnext, einer der wichtigsten internationalen Leitmesse und Konferenzen für Additive Fertigung, werden vom 13. bis 16. November aktuelle Trends und neuartige Technologien im Bereich Additive Manufacturing präsentiert und diskutiert. Auch mehrere Berliner Akteure stellen ihre neuesten Entwicklungen vor. Berlin Partner wird erstmalig auf der Messe mit einem Stand präsent sein, um die wichtigsten Aktivitäten und den Berliner 3D-Druck Campus (IAM Hub) international vorzustellen. Eine vom Enterprise Europe Network (EEN) organisierte Kooperationsbörse bietet die Möglichkeit, sich gezielt mit internationalen Geschäfts-, Technologie- und Projektpartnern zu vernetzen.



DIENSTLEISTUNGSWIRTSCHAFT

GÜTESIEGEL FÜR SHARE

Die soziale Marke „share“ erhält das B-Corp-Zertifikat, verliehen durch die gemeinnützige Organisation B Lab. Das Qualitätssiegel zeichnet Unternehmen aus, die ihren Erfolg nicht allein über Profit definieren, sondern soziale und ökologische Probleme lösen. Im Frühjahr sorgte share für mediale Aufmerksamkeit, als dem Berliner Startup der größte Launch einer sozialen Lebensmittelmarke in Deutschland gelang. Für jedes gekaufte share Produkt im Supermarkt – Mineralwasser, Bio-Nussriegel oder Handseife – erhält ein Mensch in Not nach dem 1+1-Prinzip ein gleichwertiges Produkt.

CHAMPIONS

BERLINS SPORTLER DES JAHRES 2018



SAMSTAG

8. DEZEMBER 2018

ESTREL HOTEL BERLIN

Am Samstag, den 8. Dezember 2018, werden im Estrel Hotel zum 40. Mal die CHAMPIONS – BERLINS SPORTLER DES JAHRES geehrt. Über 2.000 Gäste aus Sport, Politik, Wirtschaft und Medien werden zum Höhepunkt des Berliner Sportjahres erwartet. Erleben auch Sie an festlich gedeckten Tischen eine spannende Preisverleihung und anschließend einen unvergesslichen Abend mit erstklassigem Entertainment-Programm.

★ TICKETS ★

für die große Gala am
8. Dezember im Estrel Hotel
Berlin unter 030 | 30 111 860



PRÄSENTIERT VON



EIN EVENT VON



MIT FREUNDLICHER
UNTERSTÜTZUNG VON





NEUE REVOLUTIONÄRE KEHRMASCHINE VON ENWAY

Das Berliner Startup Enway, ein Spezialist für selbstfahrende Kehrmaschinen, geht jetzt den nächsten Schritt. Nachdem die Technologie anhand eines kleineren Versuchsfahrzeugs entwickelt wurde, ist man nun dabei, eine vollelektrische Großkehrmaschine vom Kooperationspartner Bucher Municipal mit leistungsfähiger Sensorik und Software auszustatten. Der Prototyp made in Berlin soll demnächst von privaten Firmen und Kommunen in realen Einsatzfeldern getestet werden.



MIT WELMO FÜR EINEN KLIMA-NEUTRALEN WIRTSCHAFTSVERKEHR

Mit dem neuen Förderprogramm „Wirtschaftsnahe Elektromobilität“, kurz Welmo, schafft die Senatsverwaltung für Wirtschaft, Energie und Betriebe neue Anreize für den Umstieg auf emissionsarme Fahrzeuge. Welmo richtet sich an kleine und mittlere Unternehmen und bezuschusst sowohl die Beschaffung und das Leasing von gewerblich genutzten elektrisch betriebenen Fahrzeugen als auch die Errichtung einer Ladeinfrastruktur im gewerblichen Umfeld. Beim Umstieg auf saubere Fahrzeuge erhalten Berliner Unternehmen somit beispielsweise einen Zuschuss von bis zu 4000 Euro für Pkws und bis zu 8000 Euro für leichte Nutzfahrzeuge – und zwar

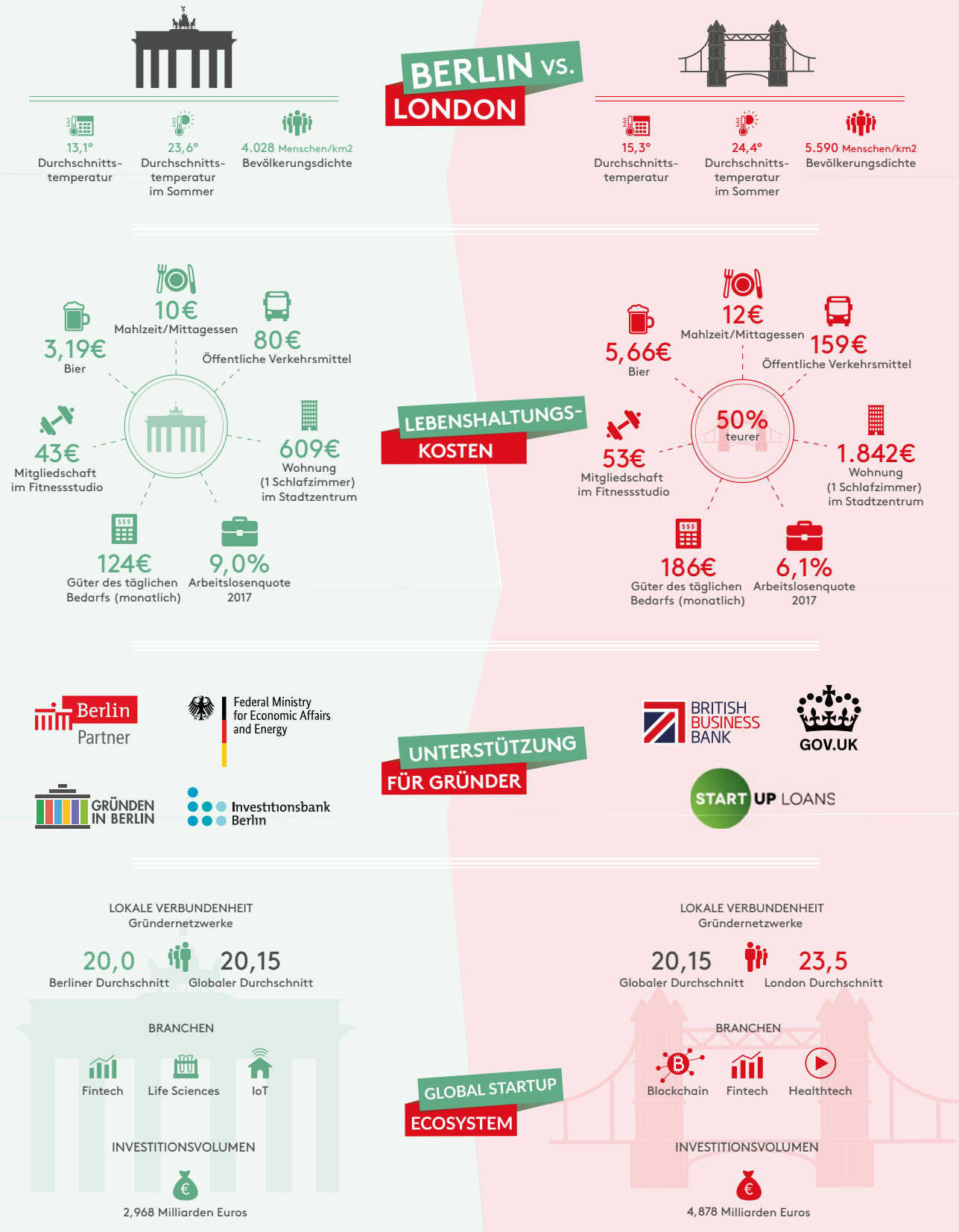
zusätzlich zum Umweltbonus des Bundes. Ab sofort können die Antragsunterlagen eingereicht werden. Die IBB Business Team GmbH, eine hundertprozentige Tochter der Investitionsbank Berlin (IBB), ist als Projektträgerin für die Abwicklung des Programms zuständig und stellt unter www.welmo.de weiterführende Informationen zum Förderprogramm zur Verfügung.

Fotos: © Berlin Partner, © Enway GmbH

<p>be.berlin</p> <p>Heavy Metal Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Teufel</p>	<p>be.berlin</p> <p>Highlight Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>OSRAM</p>	<p>be.berlin</p> <p>Dr. Haus Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Kieback&Peter</p>	<p>be.berlin</p> <p>E-Motion Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>WE</p>	<p>be.berlin</p> <p>Fernwärmer Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>VATTENFALL</p>
<p>be.berlin</p> <p>Schlau vernetzt Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>SIEMENS</p>	<p>be.berlin</p> <p>Energieförderer Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>BTB Group</p>	<p>be.berlin</p> <p>Voltwunder Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>GE</p>	<p>be.berlin</p> <p>Highflyer Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>LASER LIFE</p>	<p>be.berlin</p> <p>Vorausschauend Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Hfizer</p>
<p>be.berlin</p> <p>Wirkungstreffer Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>BIBRAUN</p>	<p>be.berlin</p> <p>Platz für Zukunft Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>CleanTech</p>	<p>be.berlin</p> <p>Wetterfest Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Collonil</p>	<p>be.berlin</p> <p>Spielplatz Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Berliner</p>	<p>be.berlin</p> <p>Geschmackswelt Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Florida Eis</p>
<p>be.berlin</p> <p>Freiheitsklang Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>be.berlin</p>	<p>be.berlin</p> <p>Sicher im Netzwerk Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>CISCO</p>	<p>be.berlin</p> <p>Liftgeschwindigkeit Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>OTIS</p>	<p>be.berlin</p> <p>Zukunftsforscher Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>be.berlin</p>	<p>be.berlin</p> <p>Meisterwerk Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Rausch</p>
<p>be.berlin</p> <p>Eau de Toilette Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>Wall</p>	<p>be.berlin</p> <p>Multitalent Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>PIA</p>	<p>be.berlin</p> <p>Zugpferd Berlin</p> <p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p> <p>BOMBARDIER</p>	<p>#BERLINPRODUZIERT DIGITAL INSPIRIERT</p>	

BULETTE VS. FISH & CHIPS

Was macht Berlin im Vergleich mit London so liebens- und lebenswert?



9. Öffentliche Standortkonferenz Nachnutzung Flughafen Tegel

FLUGHAFEN ZIEHT AUS. BERLIN ZIEHT EIN.



06.11.2018

Beginn 17:30 Uhr, Ende 20:00 Uhr
 Technologie- und Innovationspark
 Berlin Humboldtthain
 Peter-Behrens-Halle
 auf dem Gelände der TU Berlin
 Gustav-Meyer-Allee 25, 13355 Berlin

Was passiert eigentlich, wenn der Flughafen Tegel schließt?

- Wie sehen die Planungen aus?
- Was sagen die zukünftigen Nutzer?
- Wie werden wir in Zukunft in Berlin wohnen, arbeiten und leben?

www.berlintxl.de | #SOK9

Sources: Startup Ecosystem & Sub-Sector Strengths - <https://startupgenome.com/all-report-thank-you?file=2018> (Page 166 - Berlin; Page 182 - Paris); Investment volume - [http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/ey-start-up-barometer-europa-maerz-2018/\\$FILE/ey-start-up-barometer-europa-maerz-2018.pdf](http://www.ey.com/Publication/vwLUAssets/ey-start-up-barometer-europa-maerz-2018/$FILE/ey-start-up-barometer-europa-maerz-2018.pdf); Weather - <https://www.wetter.de/klima/europa/frankreich/paris-s9900078.html>; <https://www.wetter.de/klima/europa/deutschland/berlin-s9900032.html>; Comparison Cost of living - <https://www.expstatan.com/cost-of-living/berlin/>; <https://www.expstatan.com/cost-of-living/paris/>; Unemployment - <https://www.statista.com/statistics/227005/unemployment-rate-in-germany/>; <https://www.statista.com/statistics/265697/unemployment-rate-in-france>

WILLKOMMEN IM NETZWERK

1

VON DER LOKALZEITUNG BIS ZUM WIRTSCHAFTSMAGAZIN

„Wir brauchen wieder mehr lokale Berichterstattung“ – mit diesem Ziel ist Tomislav Bucec 2014 angetreten und hat seine eigene Zeitung samt Verlag gegründet: die Reinickendorfer Allgemeine Zeitung (kurz RAZ). Neben der lokalen Berichterstattung publiziert der Verlag außerdem die Berlin to go, Volley Max und Print it. In diesem Jahr zeichnet der Verlag zudem verantwortlich für die Produktion des Magazins zum Hoffest des Regierenden Bürgermeisters. www.raz-verlag.de




2

INTEGRIERTE IMMOBILIEN-DIENSTLEISTUNGEN ÜBER ALLE ASSET-KLASSEN HINWEG

CBRE ist mit mehr als 80.000 Mitarbeitern in über 450 Büros der größte globale Immobiliendienstleister und steht Investoren und Immobiliennutzern als Partner weltweit zur Seite. CBRE bietet ein breites Spektrum an integrierten Dienstleistungen über den gesamten Lebenszyklus einer Immobilie: von der strategischen und technisch-wirtschaftlichen Beratung über die Verwaltung und Bewertung von Immobilien bis hin zum Portfolio-, Transaktions-, Projekt- und Facility-Management. www.cbre.de

3

BESTE EDELKAKAO-SCHOKOLADE BENÖTIGT ABSOLUTE HINGABE VON ANFANG AN

Seit 1918 bereitet die Rausch Schokoladen-Manufaktur mit Leidenschaft und nach höchsten Qualitätsansprüchen beste Schokoladen aus reinen Zutaten. Das Berliner Familienunternehmen ist in fünfter Generation Kunden mit höchsten Ansprüchen verpflichtet, die sich mit Rausch die Welt der Edelkakaoschokoladen immer wieder neu erschließen können.

www.rausch.de



4

DIE ERSTE WOHNUNGSPLATTFORM, BEI DER DIE SUCHE EIN ENDE HAT

Auf Housy werden die individuellen Vorgaben und Kriterien von Vermietern und Mietinteressenten algorithmisch abgeglichen und der gesamte Vermietungsprozess digitalisiert. Liegt eine Übereinstimmung vor, werden beide Seiten miteinander verbunden und treten über die Plattform in Kontakt. Housy bietet damit sowohl Vermietern als auch Mietern einen im Gegensatz zum klassischen Anzeigen-geschäft deutlich effizienteren Vermietungsprozess. www.housy.de



5

INTERNATIONALE MANAGEMENTAUSBILDUNG AN DER GISMA BUSINESS SCHOOL

Die GISMA Business School, die German International Graduate School of Management and Administration, wurde 1999 auf Initiative des früheren Bundeskanzlers Gerhard Schröder gegründet. GISMA bietet mit ihren renommierten akademischen Partnern praxis- und zukunftsorientierte Managementausbildung an. Dazu gehören akkreditierte postgraduale Studiengänge (MBA, MIB, MSc.), Weiterbildungen für Führungskräfte sowie Sprachkurse, die in Berlin, Hannover und London angeboten werden. www.gisma.com



6

ISS BIETET GEBÄUDE-DIENSTLEISTUNGEN AUS EINER HAND – GLOBAL UND LOKAL

ISS, gegründet 1901 in Kopenhagen, ist mit seinen nahezu 500.000 Mitarbeitern ein weltweit führendes Unternehmen für Facility Services und bietet Kunden aller Branchen Gebäudetechnik, Capital Projects, Reinigung, Catering, Security, Bürodienstleistungen, Fuhrpark- und Dokumentenmanagement sowie mit Integrated Facility Services alle Dienstleistungen aus einer Hand. Mehr als 600 der 10.000 Mitarbeiter in Deutschland betreuen allein in Berlin und Hamburg über 580 Liegenschaften. www.de.issworld.com



BERLIN-PARTNER IM GESPRÄCH

*Peter Albiez, Vorsitzender der Geschäftsführung
von Pfizer Deutschland*



**VOR ZEHN JAHREN IST
PFIZER MIT SEINEM DEUT-
SCHEN HEADQUARTER
VON KARLSRUHE NACH
BERLIN GEZOGEN. HAT
SICH DER WECHSEL FÜR
PFIZER GELOHNT?**

Ganz sicher. Wir wollten dorthin, wo die Musik spielt in Sachen Forschung, Entwicklung, Versorgung, Gesundheitspolitik – um uns einzubringen und von anderen zu lernen. Der Umzug hat uns verändert und den ohnehin anstehenden Wandel forciert. Wir haben uns als Unternehmen weiterentwickelt, sind vielfältiger, internationaler und agiler geworden. Wir sind heute in Berlin ein internationaler Standort, der sich auf Deutschland konzentriert, aber auch Heimat regionaler Teams ist. So wird zum Beispiel unsere Onkologie-Sparte von hier aus in mehr als 50 Ländern geleitet. Damit sind wir zu einem prominenten Punkt und wichtigen Standort auf der globalen Landkarte unseres Konzerns

geworden. Berlin wird nicht nur in den USA mit einem besonderen Spirit verbunden. Fast täglich sind Kolleginnen und Kollegen aus anderen Ländern bei uns zu Gast. Mit dieser Entwicklung bin ich sehr zufrieden. Wir haben hier in den vergangenen Jahren viele neue Perspektiven kennen und schätzen gelernt. Das hat uns bereichert.

**SEIT ZEHN JAHREN IST
PFIZER AUCH „PARTNER
FÜR BERLIN“. WIE ERLEBEN
SIE DEN AUSTAUSCH MIT
280 PARTNERN AUS ALLEN
MÖGLICHEN BRANCHEN?**
Belebend, weil sich auch viele Kontakte in andere Branchen entwickelt haben. Mir macht der Austausch mit den Partnern großen Spaß. Es gab viele positive „Aha-Momente“ in den vergangenen zehn Jahren.

**SPIELEN AUCH STARTUPS
FÜR PFIZER EINE ROLLE?**
Unbedingt. Die Startup-Landschaft in Berlin hat sich beeindruckend entwickelt. Die Stadt kann international absolut mithalten. Dieses Umfeld hat auch dazu geführt, dass wir als erster Standort innerhalb von Pfizer den sogenannten Healthcare Hub initiiert haben – eine Plattform für die Kooperation mit Startups. Inzwischen gibt es bei

Pfizer zehn weitere Hubs nach dem Berliner Modell – darauf sind wir stolz.

**DIE WELT VERÄNDERT SICH.
WIE VERÄNDERT SICH DIE
PHARMA-WELT?**

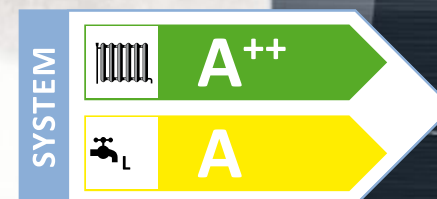
In Zukunft werden Medikamente Patienten immer zielgerichteter helfen können, ihre Krankheit zu überwinden oder mit ihr gut zu leben. Neue Behandlungsansätze versprechen zudem häufiger Heilung – auch schwerer und seltener Erkrankungen. Und ganz wichtig: Neue präventive Therapien und Impfungen werden Erkrankungen vermeiden. Gesund zu bleiben ist das Beste, das wünschen wir uns schließlich alle.

Der studierte Biologe Peter Albiez startete seine Karriere bei Pfizer 1996 als Pharmaberater. Nach Führungspositionen im Vertrieb und Marketing übernahm er 2006 die Leitung der Vertriebsorganisation. 2009 wurde er zum Geschäftsführer und Leiter der Geschäftseinheit Primary Care ernannt. Im März 2015 übernahm er den Vorsitz der Geschäftsführung von Pfizer Deutschland. Seit August 2016 leitet er zudem die Geschäftseinheit Internal Medicine in Deutschland. Albiez ist verheiratet und Vater zweier Töchter.

Foto: Privat

Buderus

Heizsysteme mit Zukunft.



Die passende Wärmepumpe für Ihr Haus.

Die Baureihe Logatherm WLW196i im Titanium Design bietet modulare und hocheffiziente Luft-Wasser-Wärmepumpensysteme sowohl für die Innen- als auch Außenaufstellung. Solide Verarbeitung und Vernetzung sind für uns selbstverständlich. Interesse? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

Die Klassifizierung zeigt die Energieeffizienz des Systems mit Logatherm WLW196i-8 IR bzw. AR und Logamatic HMC300. Die Klassifizierung kann je nach Komponenten oder Leistungsgröße eventuell abweichen. Weitere Informationen zur Klassifizierung oder zum ErP-Label erhalten Sie unter www.buderus.de/erp

Bosch Thermotechnik GmbH · Buderus Deutschland · www.buderus.de

Bessemerstr. 76A
12103 Berlin
Tel.: 030/75488-0
berlin@buderus.de

Berliner Straße 1
16727 Velten
Tel.: 03304/377-0
berlin.brandenburg@buderus.de

Am Magnapark 4
14542 Werder OT Plötzin
Tel.: 03327/5749-110
werder@buderus.de

Feldmark 9
17034 Neubrandenburg
Tel.: 0395/4534-201
neubrandenburg@buderus.de

Hansestr. 5
18182 Bentwisch
Tel.: 0381/60969-12
rostock@buderus.de



AKTIVE BERLIN-PARTNER

BRLO Chicken & Beer im KaDeWe eröffnet

Es ist bereits die zweite Gastronomie, die die BRLO-Gründer Katharina Kurz, Christian Laase und Michael Lembke gemeinsam mit Gastronom und Koch Ben Pommer eröffnen. Auf den Rotisserie-Grill kommen nur Kikok-Hähnchen und werden als ganzes und halbes Hähnchen mit Pommes Frites, als Caesar Salad und Fried Chicken serviert. Dazu gibt es acht verschiedene Sorten BRLO Bier an den Zapfhähnen. Neben der eigenen Gastronomie im KaDeWe wird BRLO das hauseigene KaDeWe-Pils brauen.



Partnerschaft zwischen Hertha BSC und Berliner Kindl

Die Berlin-Partner Hertha BSC und die Radeberger-Gruppe gehen gemeinsame Wege. Berliner Kindl wird zur Bundesliga-Spielzeit 2018/19 offizieller Bierpartner von Hertha BSC und erhält das Ausschankrecht bei Heimspielen sowie das Namensrecht für den neuen „Berliner Kindl-Treff“. Hertha-Geschäftsführer Ingo Schiller: „Für uns ist es ein weiterer Schritt, die Verbindung zwischen Hertha BSC und Berlin zu stärken. Berliner Kindl und Hertha BSC sind beide bekannte Marken der Hauptstadt.“

Fotos: ©BRLO Braukunst Berlin Gastro · ©Hertha BSC, City-Press

La Chapelle Gordonne zum besten Roséwein 2018 gekürt

Unter 25 internationalen Top Roséweinen wurde La Chapelle Gordonne Rosé 2016 von der NY Plattform Vinepair auf Platz 1 gewählt. Die besondere Qualität des Rosés wird durch die Lage von Château La Gordonne an den Schieferhängern der Provence beeinflusst. Das Ergebnis sind außergewöhnlich klare Weine mit intensivem Duft und Aroma.



Ein unnormales Eis aus Berlin?

„Wir sind nicht 1927 stehengeblieben, sondern haben erkannt, dass Geschmack nur durch Handwerk in dieser Qualität herzustellen ist“, heißt es aus dem Hause Florida Eis. Das Unternehmen ist sich und der Tradition mit den Jahren treu geblieben und stellt eine überdurchschnittliche Nachfrage fest. Florida Eis ist zu 100% aus Berlin und CO₂-neutral produziert. Genuss mit einem Beitrag für die Umwelt.



PalaisPopulaire der Deutschen Bank eröffnet Ende September

Die Deutsche Bank eröffnet am 27. September 2018 mit dem PalaisPopulaire ihr neues Forum für Kunst, Kultur und Sport in Berlin. Im historischen Prinzessinnenpalais (Unter den Linden 5) präsentiert sie künftig auf 3000 Quadratmeter eine spannende Plattform für künstlerische, kulturelle und sportliche Themen. Mit dem neuen Forum verdreifacht die Bank auch ihre Ausstellungsfläche für Kunst. Das PalaisPopulaire wird von Svenja von Reichenbach geleitet.



Die Berliner Schokoladen-Manufaktur Rausch feiert 100 Jahre

Ab 13. Oktober können Genießer im größten Schokoladenhaus der Welt auf drei Etagen und über 1500 Quadratmetern die Welt der Rausch Schokolade mit all ihren Sinnen erleben und auf jeder Etage neue Highlights entdecken: Die neue Rausch Planetenwelt – eine audiovisuelle Erlebnisausstellung rund um das Thema Edelkakao. Oder die mehr als 30 originellen Schokoladenkreationen an der Circle Bar im Schokoladen-Café mit einem atemberaubenden Blick über den Gendarmenmarkt.



Die legendäre 6. Etage im KaDeWe

Die international renommierte 6. Etage im KaDeWe lässt mit einem fein kuratierten Lebensmittelsortiment die Herzen aller Gourmets höher schlagen. In einer der weltweit größten Lebensmittelabteilungen – mit rund 30 Bars und Restaurants – können hier von Sushi und Sashimi über Austernspezialitäten oder neu interpretierte Berliner Klassiker bis hin zu französischen Süßigkeiten Spezialitäten aus aller Welt entdeckt werden.



Schnabulieren und Flanieren für Genießer

Mitten in der City West befindet sich die Concept Shopping Mall Bikini Berlin, in der auch das kulinarische Angebot nicht zu kurz kommt. Absolutes Highlight ist der neu eröffnete Foodmarket Kantini, designt von Studio Aisslinger. Auf 1800 Quadratmetern besticht er durch außergewöhnliches Essen und eine lichtdurchflutete Loggia mit Blick auf die Vogelvoliere des Zoos. 13 Gastronomen bieten Speisen aus verschiedenen Ländern und Kontinenten an.



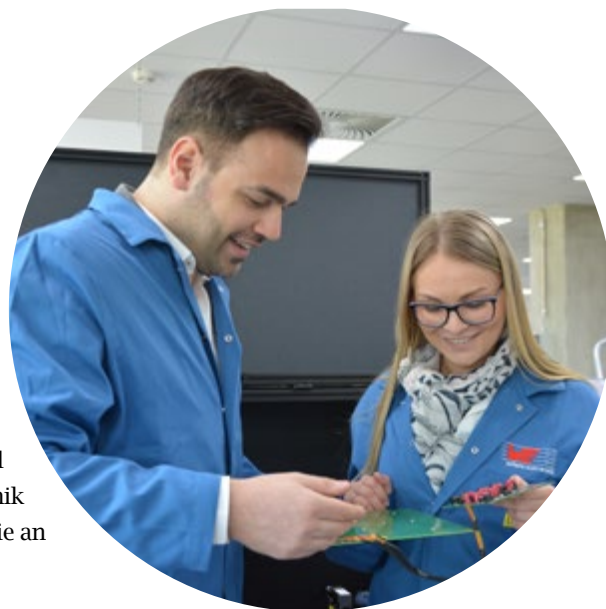
In der Galeria Kaufhof am Alexanderplatz produzieren Metzger noch persönlich

Das Fleisch- und Wurstangebot umfasst ca. 300 Artikel im saisonalen Wechsel. Zuschnitt und Produktion finden an jedem Verkaufstag in unserer hauseigenen Metzgerei statt. Die Fleischtheke bietet 60 verschiedene Sorten, dabei dominieren Steaks das Angebot. Weitere Highlights sind der Reifeschrank, aus dem Dry Aged Steaks verschiedener Reifestufen verkauft werden, sowie die eigene Produktionslinie, die zurzeit 14 Sorten umfasst, darunter grobe Streichmettwurst, Leber- und Blutwurst.



Würth Elektronik eiSos entwickelt LEDs für Urban Farming

Ressourcenschonend und energieeffizient: Urban Farming – Gartenbau in der Stadt. Dank unterschiedlicher Lichtwellenlängen je Entwicklungsstadium können Pflanzen in Bunkern oder Hallen gedeihen, ohne Erde auf Substrat. In Grow-Boxen verringern LEDs die Schattenbildung, erhöhen die Ernte, Früchte reifen gleichmäßig, sparen Platz und CO₂ durch entfallende Transportwege. Würth Elektronik eiSos stellt solche Horticulture LEDs her und liefert sie an Lichthersteller und Systemanbieter.



Fotos: © Rausch GmbH · © Bikini Berlin · © Würth Elektronik eiSos GmbH & Co. KG

Hier geht's um die Wurst

Curry 36 ist seit 1981 stets am selben Fleck – am Mehringdamm 36 in Berlin. Doch Treue zum Standort heißt hier auf keinen Fall Stillstand. Vielmehr gedeiht hier seit 37 Jahren unter Zugabe von Leidenschaft, viel Arbeit und Berliner Schnauze der bekannteste Imbiss Deutschlands. Den gleichen Weg geht die im Juli 2012 eröffnete Filiale am Bahnhof Zoologischer Garten. Im Herbst 2018 kommen weitere Filialen im Hauptbahnhof Berlin sowie im S-Bahnhof Warschauer Straße hinzu.



Fotos: © KaDeWe · © Gourmet · © curry36

BERLINER MEIS TERKÖCHE 2018

Nominierungen

- ② **Arne Anker – Pauly Saal**
Auguststr. 11-13, 10117 Berlin
🚶 Oranienburger Str.
- ③ **Alexander Koppe – SKYKITCHEN**
Landsberger Allee 106
10369 Berlin
🚶 Landsberger Allee
- ④ **Gal Ben Mosche – GLASS**
Eröffnet im Herbst 2018 unter dem Namen „prism“ neu.
Fritschestr. 48, 10627 Berlin
🚶 Charlottenburg
- ⑤ **Micha Schäfer – Nobelhart & Schmutzig**
Friedrichstr. 218, 10969 Berlin
🚶 Kochstr./Checkpoint Charlie

Nominierungen

- ⑦ **Sauli Kempainen – SAVU**
Kurfürstendamm 160
10709 Berlin, 🚶 Adenauerplatz
- ⑧ **Daniel Lengsfeld – CRACKERS**
Friedrichstr. 158, 10117 Berlin
🚶 Französische Str.
- ⑨ **Andreas Rieger – Restaurant einsunternull**
Hannoversche Str. 1
10115 Berlin, 🚶 Oranienburger Tor
- ⑩ **Sophia Rudolph – Panama**
Potsdamer Str. 91,
10785 Berlin, 🚶 Bülowstr.

Nominierungen

- ⑪ **Maria Hinrichsen – Schmidt Z&KO.**
Rheinstr. 45 – 46, 12161 Berlin
🚶 Walther-Schreiber-Platz
- ⑫ **Bini Lee – Kochu Karu**
Eberswalder Str. 35, 10437 Berlin
🚶 Eberswalder Str.
- ⑭ **Jakob Petritsch – Restaurant Horváth**
Paul Lincke Ufer 44a
10999 Berlin, 🚶 Kottbusser Tor
- ⑮ **Emmanuel Rosier – Schwein**
Mommsenstr. 63
10629 Berlin, 🚶 Savignyplatz,
BUS Mommsenstr.

BERLINER MEISTERKOCHE 2018

Daniel Achilles, „reinstoff“ ①

Edison Höfe Berlin Mitte
Schlegelstr. 26c
10115 Berlin
🚶 Naturkundemuseum

AUFSTEIGER DES JAHRES 2018

Nicholas Hahn, „Restaurant am Steinplatz“ ⑥

Steinplatz 4
10623 Berlin
🚶 Zoologischer Garten

BERLINER GASTGEBER 2018

André Macionga, „Restaurant Tim Raue“ ⑬

Rudi-Dutschke-Str. 26
10969 Berlin
🚶 Kochstr./Checkpoint Charlie

BERLINER SZENE-RESTAURANT 2018

TISK Speisekneipe ⑱

Neckarstr. 12
12053 Berlin
🚶 Rathaus Neukölln

BERLINER KIEZMEISTER 2018

Rogacki ⑳

Wilmerdorfer Str. 145/46
10585 Berlin
🚶 Bismarckstr.

GASTRO-NOMISCHER INNOVATOR 2018

Billy Wagner, „Nobelhart & Schmutzig“ ㉕

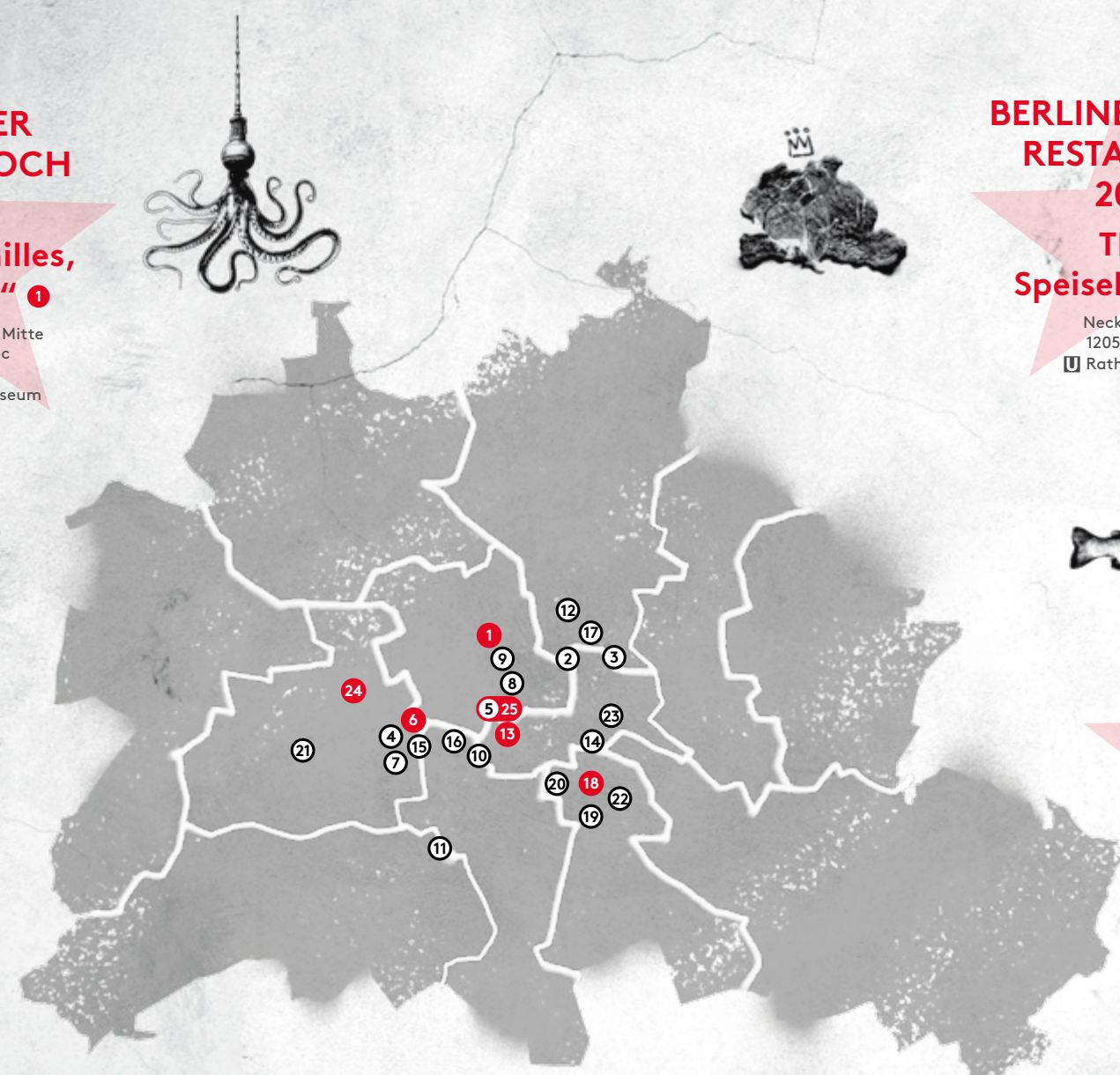
Friedrichstr. 218
10969 Berlin
🚶 Kochstr./Checkpoint Charlie

Nominierungen

- ⑧ **CRACKERS**
Friedrichstr. 158, 10117 Berlin
🚶 Französische Str.
- ⑯ **Kin Dee**
Lützowstr. 81, 10785 Berlin
🚶 Kurfürstenstr., BUS
Lützowstr./Potsdamer Str.
- ⑰ **MontRaw**
Straßburger Str. 33
10405 Berlin, 🚶 Senefelderplatz
- ⑲ **Ungeheuer Neukölln**
Emser Str. 23, 12051 Berlin
🚶 Hermannstr.

Nominierungen

- ㉔ **Barcomi's Café & Kaffeerösterei**
Bergmannstr. 21
10961 Berlin
🚶 Gneisenaustr.
- ㉕ **Blomeyer's Käse**
Pestalozzistr. 54A
10627 Berlin
🚶 Sophie-Charlotte-Platz
- ㉖ **Blutwurstmanufaktur Benser**
Karl-Marx-Platz 9-11, 12043 Berlin
🚶 Karl-Marx-Str.
- ㉗ **Kumpel & Keule in der Markthalle Neun**
Eisenbahnstr. 42-43
10997 Berlin
🚶 Schlesisches Tor



KULTURTIPPS



ROYAL OPERA HOUSE

In der Saison 2018/2019 nun zum dritten Mal in den Yorck Kinos: 11 Inszenierungen berühmter Opern und Ballette werden vom 15. Oktober 2018 bis 11. Juni 2019 live übertragen aus dem Herzen Londons. Die erste Ballettinszenierung ist das Stück „Mayerling“ und die erste Operninszenierung ist „Die Walküre“. Die Yorck Kinogruppe ist mit 14 Filmtheatern und einem Freiluftkino der größte Kinoverbund Berlins, dabei zeigen die Häuser einen Querschnitt durch das Schönste, was Kinoarchitektur in Berlin zu bieten hat.

www.yorck.de

CARMEN LA CUBANA

Mit „Carmen la Cubana“ kommt 2018 das erste Musical aus Kuba nach Deutschland, England, in die Schweiz und nach Asien. Es ist die atemberaubende Neuinterpretation des legendären Carmen-Stoffs und der vertrauten Melodien Georges Bizets. Der international anerkannte Opern- und Musicalregisseur Christopher Renshaw sowie Arrangeur und Tony-Award-Preisträger Alex Lacamoire verlegen die Handlung nach Kuba am Vorabend der Revolution. Opulente, farbenprächtige Tableaus und dichte Szenen führen von einer Zigarrenfabrik im ländlichen Südosten der Insel in das lebendige Treiben der Bars und Clubs Havannas. Eine 14-köpfige Latin-Bigband gibt dieser „Carmen“ musikalisch ihre einzigartige kubanische Note. Das Musical findet vom 2. bis 14. Oktober im Admiralspalast statt.

www.carmen-la-cubana.de



WILLKOMMEN BEI URBAN NATION

Urban Nation Museum For Urban Contemporary Art ist eine internationale Institution für Kunst, kreative Projekte und sozialen Austausch. Unter dem Leitmotiv „Connect. Create. Care.“ zeigt Urban Nation seit September 2017, dass das Haus weit mehr als ein Museum ist. Bis zum 30. September können die 50 von Kinderhand gezeichneten Monster und ihre kunstvollen Interpretationen von professionellen KünstlerInnen besucht und bestaunt werden. Besucher haben die Möglichkeit, eines der limitierten Werke zu kaufen und somit das Kinderhospiz Berliner Herz und die weitere Arbeit von The Monster Project zu unterstützen.

www.urban-nation.com/de

Fotos: © Frederic Batier, © Nitz Boehme, © Urban Nation, © mc-quadrat

7. DELICIOUS RIDING TOUR

Weil sie so gerne auf zwei Rädern unterwegs sind und dabei kulinarische Gaumenverführungen genießen wollen, starteten die Gourmetbiker von Delicious Riding am 23. September zu ihrer zweiten Tour in diesem Jahr. Mit dem „BRLO“ und dem „Tisk“ bildeten der letztjährige und der diesjährige Gewinner der Kategorie „Berliner Szeneparkrestaurant“ den Start- und Endpunkt der Tour. Dazwischen ging es nach Süden Richtung Spreewald. „Wir erlebten wieder einen genussreichen Tag und nette Gespräche mit motorradbegeisterten Gourmets“, sagte Jens-Rainer Jänig, Gründer und geschäftsführender Gesellschafter von mc-quadrat, der Delicious Riding 2014 ins Leben gerufen hat. „Ich freue mich, dass wir immer wieder neue Gleichgesinnte finden und einladen dürfen.“ Auch in diesem Jahr unterstützen BMW – das Werk und die Niederlassung – und Berlin Partner dieses Netzwerkformat der besonderen Art. Wer Interesse hat, in den Einladungsverteiler aufgenommen zu werden, meldet sich unter info@deliciousriding.de bei Jens-Rainer Jänig.

www.deliciousriding.de



#ZUMGLÜCKBERLINER



VIVID – THE BEAUTY OF THINGS

Die neue Show im Friedrichstadtpalast ist eine Liebeserklärung an das Leben. Im Mittelpunkt steht die Androidin R'eye, dazu programmiert, Befehlen zu folgen und klare Aufträge auszuführen. Doch eines Tages geschieht etwas Außergewöhnliches in der Welt des Maschinenwesens und R'eye tanzt aus der Reihe. Mit den staunenden Augen eines Kindes sieht sie die Welt neu. Aus Struktur wird Freiheit und aus Schwarz-Weiß wird Farbenpracht. Über 100 Künstler auf der größten Theaterbühne der Welt und ein 12-Millionen-Euro-Produktionsbudget schaffen fantastische Kostüm- und Bühnenbilder. Philip Treacy, der „berühmteste Hutmacher der Welt“, verantwortet das Design, Stefano Canulli (Paris/Rom) das extravagante Kostümdesign. Regisseurin Krista Monson aus Las Vegas inszenierte für den Cirque du Soleil, an ihrer Seite Co-Regisseur Oliver Hoppmann aus Berlin. Das Bühnenbild kreiert der Amerikaner Michael Cotten, der u. a. Shows für Michael Jackson und Phil Collins, aber auch den Super Bowl und Olympia entwarf.

www.palast.berlin/show/vivid-grand-show



JAZZFEST BERLIN

Eingebunden in die Berliner Festspiele bildet das Jazzfest Berlin den krönenden Abschluss eines jeden Jazzjahres. Vom 1. bis 4. November gibt es nicht nur im Haus der Berliner Festspiele ein abwechslungsreiches Programm für alle Jazzliebhaber. An Orten wie dem A-Trane, dem Martin-Gropius-Bau, der Kaiser-Wilhelm-Gedächtnis-Kirche und dem Institut Français sind sowohl traditionelle als auch progressive Töne zu hören. Im „traurigen“ Monat November verheißt das Jazzfest Berlin ein bisschen Trost. Das 1964 gegründete Festival gehört zu den wichtigsten Veranstaltungen des zeitgenössischen Jazz. In den ersten beiden Jahrzehnten dominierten noch überwiegend US-amerikanische Stars das Festival. In den 80ern legte man dann den Schwerpunkt erfolgreich auf Jazz als Weltmusik.

www.berlinerfestspiele.de



THE GREAT GATSBY BALLET

Es ist die Liebesgeschichte der amerikanischen Lost Generation. Und es ist das Ballettereignis in diesem Herbst: THE GREAT GATSBY. Das internationale Showprojekt, dessen Premiere die besten Ballettmeister dreier Kontinente vorbereitet haben, kommt jetzt für nur eine Vorstellung nach Berlin, und zwar am 7. November um 20 Uhr in den Admiralspalast. Verantwortlich für die Inszenierung ist der Choreograf Dwight Rhoden. Die symphonische Musik mit modernen Beats und Jazzelementen kommt von Konstantin Meladze in Zusammenarbeit mit Juri Shepeto. Die Musik unterstreicht die Stimmung der Zeit, zu der The Great Gatsby spielt. Die Geschichte dreht sich um den mysteriösen Jay Gatsby im pulsierenden Flair der 1920er-Jahre. Liebe, Verrat, Ruhm, Geld und die Einsamkeit des Menschen bilden auch heute noch eine moderne Thematik. Dies wird von der unglaublich talentierten Tanzgruppe bewegend auf die Bühne gebracht – ein Must-See für alle Ballettliebhaber, Fans der Goldenen Zwanziger und Tanzbegeisterte sowieso.



Fotos: © Friedrichstadtpalast, © Camille Blake, © Lena Kudrei

CHAMAELEON

BIS 17. FEBRUAR 2019

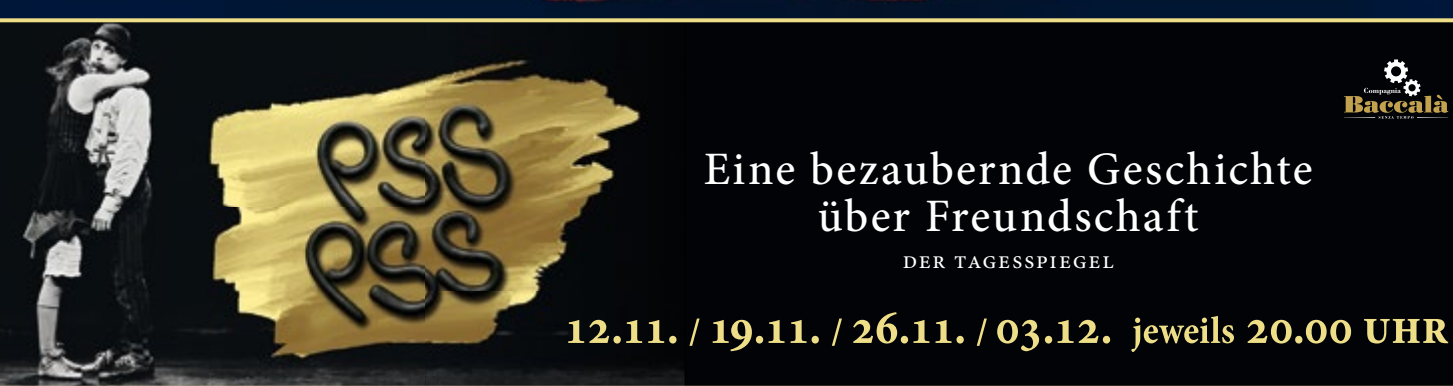


MUTIG UND ATEMBERAUBEND

POCKETSIZED THEATRE

PRÄSENTIERT VON **95,8 radioeins** rbb

PHOTO BY SIDOO BERLIN



Eine bezaubernde Geschichte über Freundschaft

DER TAGESSPIEGEL

12.11. / 19.11. / 26.11. / 03.12. jeweils 20.00 UHR

CHAMAELEONBERLIN.COM / TICKETS: 030 / 4000 - 590

TERMINE & JUBILÄEN

September

JUBILÄUM – 10 JAHRE MERCEDES-BENZ ARENA

Am 10. September 2008 fand damals die Eröffnungsfeier statt. Die Anschutz Entertainment Group (AEG) besitzt und betreibt mit der Mercedes-Benz Arena eine der erfolgreichsten Multifunktionsarenen der Welt, und sie ist fester Bestandteil im Berliner Veranstaltungskalender. Die Arena ist ausgestattet mit bis zu 17.000 Sitz- und Stehplätzen, 59 Zuschauersuiten und rund 2000 Parkplätzen.

20. bis 27. September, verschiedene Locations

BERLIN DESIGN WEEK

Nationale und internationale Designer und Designunternehmen präsentieren ihre aktuellsten Kollektionen und Prototypen. Gemeinsam wagen sie Utopien und zeigen Bewährtes. Berlin wird eine Woche lang die Adresse für alle Design-Interessierten, Scouts, Startups sowie Geschäfts- und Fachleute. www.berlindesignweek.com

JUBILÄUM – 5 JAHRE BOTSPOT

Botspot, ein international erfolgreiches Startup, feiert am 17. September sein 5-jähriges Jubiläum. Das Berliner Startup wurde 2013 von Manfred Ostermeier und Thomas Strenger gegründet. Innerhalb von nur vier Jahren entwickelte sich das Unternehmen zu einem der Weltmarktführer für photogrammetrische 3D-Scannertechnologie.

JUBILÄUM – 120 JAHRE BERLINER MORGENPOST

Am 20. September 1898 erschien zum ersten Mal die Berliner Morgenpost und konnte für 10 Pfennig wöchentlich abonniert werden. Sie ist damit die älteste noch erscheinende Tageszeitung Berlins. Zum Jubiläum erscheint die Geschichte der Zeitung als Serie – am Jahresende wird sie in der Gegenwart angekommen sein.

Oktober

1. Oktober, im Europa-Center
TALKSHOW „KURTZ AUF DER COUCH“

Kolumnist Andreas Kurtz im Gespräch mit der deutschen Schauspielerin Caroline Peters, die dem Ensemble des Wiener Burgtheaters angehört. Tickets, Informationen: www.diestachelschweine.de

1. bis 3. Oktober, verschiedene Locations
FEST ZUM TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT

2018 ist ein besonderes Jahr: Berlin richtet anlässlich der Berliner Bundesratspräsidentschaft die offizielle Feier zum Tag der Deutschen Einheit aus. Unter dem Motto „Nur mit Euch“ findet rund um den Platz der Republik und die Straße des 17. Juni ein großes Fest mit einem Einheitskonzert statt. Gemeinsam mit der Senatskanzlei plant Berlin Partner das Berlin-Zelt, in dem sich Berlin als Stadt der Freiheit präsentiert.

1. bis 7. Oktober, Markthalle Neun
STADT LAND FOOD FESTIVAL

Gutes Essen für alle! Um nichts weniger geht es in der dritten Ausgabe von Stadt Land Food. Die Markthalle Neun ist mehr als nur ein Marktplatz für gute, fair produzierte Lebensmittel. Sie ist genauso ein Forum für Debatten

und Diskussionen, wie wir künftig essen, arbeiten, ja leben wollen. „Stadt Land Food“ konzentriert diese Fragen rund um ein sinnlich erlebbares Festival. stadtlandfood.com

5. bis 14. Oktober, verschiedene Wahrzeichen in Berlin
FESTIVAL OF LIGHTS

Das Festival of Lights verzaubert Berlin: Zahlreiche Gebäude und Plätze in der Hauptstadt werden jedes Jahr im Oktober bunt illuminiert. www.festival-of-lights.de

6. bis 18. Oktober, verschiedene Locations

HEALTH WEEK

Während der Gesundheitswoche Berlin-Brandenburg kommen Gesundheitsexperten sowie an Gesundheitsthemen interessierte Bürger zur Health Week zusammen, um sich über neueste Entwicklungen und Herausforderungen für die Medizin von heute und morgen auszutauschen. Neben Fachveranstaltungen wie der World Health Summit als internationales Highlight und die Clusterkonferenz Gesundheitswirtschaft Berlin-Brandenburg finden zahlreiche Publikumsveranstaltungen statt. www.health-week.de

JUBILÄUM – 100 JAHRE RAUSCH SCHOKOLADE

1918 wurde die Berliner Schokoladen-Manufaktur gegründet, und jetzt gibt es gleich zwei Anlässe zum Feiern: Das 100-jährige Firmenjubiläum und die Neueröffnung des Traditionshauses am Gendarmenmarkt – die große Feier ist für den 13. Oktober geplant. Rausch steht für höchsten Schokoladengenuss mit rein natürlichen Zutaten.

NICHT KLECKERN! MOTZEN!



Seit 1993. Golf in Motzen mit Tradition. Für alle, die größere Ansprüche haben.

Nur 15 km südlich von Berlin erwartet Sie Golf vom Feinsten: Dort, wo vier German Masters darunter die Mercedes German Masters im Jahr 1994 und 1995 stattfanden, Golflegenden wie Severiano Ballesteros, Colin Montgomery, Ernie Els und Nick Faldo bereits spielten, Bernhard Langer bei den Linde German Masters 1997 mit nur 60 Schlägen die beste Runde seines Lebens erlebte, wo Sie mit über 600 m eines der spektakulärsten und längsten Par 5 Europas erwartet – und wo Sie sich auf maximale Abwechslung freuen können: 27 Loch ermöglichen Ihnen, im A/B/C-System immer wieder neue, spannende Kombinationen zu spielen. Hier fühlen sich eben alle zuhause, die größere Ansprüche haben. Entdecken Sie unsere traumhaft schöne Natur, erstklassige Platzqualität und ausgezeichnete Gastronomie.

Willkommen im Berliner Golf & Country Club Motzener See: www.golfclubmotzen.de



Member of International Associate Clubs
www.iacworldwide.com



Operated by CCA International
www.cca-intl.com

8. bis 10. Oktober, Messe München GmbH
EXPO REAL
 Die Expo Real ist die größte B2B-Fachmesse für Immobilien und Investitionen: Berlin präsentiert den Immobilien- und Wirtschaftsstandort auf der Expo Real 2018 in München am Gemeinschaftsstand Berlin-Brandenburg Stand B2.420, B2.520 und B2.323 mit über 50 Partnerunternehmen aus Projektentwicklung, Consulting, Förderung und Facility Management. www.exporeal-berlin-brandenburg.de

8. Oktober, Vertretung des Landes Brandenburg beim Bund
CLUSTERKONFERENZ GESUNDHEITSWIRTSCHAFT
 Das Jahrestreffen der Gesundheitswirtschaft in der Hauptstadtregion und der Ort für das Agenda Setting von Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Medizin. Sie hat in diesem Jahr das Schwerpunktthema „Schrittmacher für die Entwicklung in Deutschland“. Ein besonderes Highlight ist die Präsentation innovativer Startups, die von Acceleratoren und Inkubatoren ausgewählt wurden und gemeinsam mit etablierten Unternehmen neuartige Lösungen für den Gesundheitsmarkt entwickeln. Die Clusterkonferenz wird länderübergreifend von der Wirtschaftsförderung Land Brandenburg GmbH und Berlin Partner für Wirtschaft und Technologie GmbH veranstaltet. www.healthcapital.de/termine

JUBILÄUM – PFIZER 50 PLUS 10

1958 eröffnete Pfizer in Karlsruhe seine Deutschlandzentrale. 50 Jahre später wurde sie nach Berlin an den Potsdamer Platz verlegt. In der Deutschlandzentrale sind u. a. die Abteilungen Medizin, Klinische Forschung, Personal, Finanzen, Market Access, Kommunikation und Marketing angesiedelt. Pfizer feiert im Oktober sein 60-jähriges Firmenjubiläum in Deutschland und gleichzeitig seine 10-jährige Präsenz am Berliner Standort, wo das Unternehmen ein wichtiger Pfeiler der industriellen Gesundheitswirtschaft ist.

10. Oktober, Radialsystem V, Berlin-Mitte
BERLIN URBAN TECH SUMMIT 2018
 Bei dieser Berliner Wirtschaftskonferenz demonstrieren international renommierte Experten die Zukunftstrends wie digitale Transformation und die damit einhergehende Veränderung der Arbeitswelt, Robotisierung und Mobilität in der Großstadt. Berliner Unternehmen zeigen ihre Entwicklungen und Bedarfe. Weitere Informationen unter www.berlinurbantech.de.

13. Oktober, 23 Uhr, Vollgutlager Berlin
AFTERSHOWPARTY DER BERLINER MEISTERKÖCHE
 Die Preisträger stehen für die Hauptstadt-Kulinarik wie keine anderen. Nach der diesjährigen Preisverleihung haben Sie Gelegenheit, die Meisterköche 2018 kennenzulernen. An verschiedenen Food-Stationen finden Sie die passenden süßen oder herzhaften Snacks zu den leckeren Drinks an den diversen Bars. Zum diesjährigen Thema der Gala „Kulinarik trifft Underground“ wird mit DJ und Partyband für den passenden Sound gesorgt. Tickets werden ab September unter www.berliner-meisterkoeche.de zu 49 Euro erhältlich sein.

November

1. bis 10. November, verschiedene Locations
BERLIN SCIENCE WEEK
 Mit über 60 Veranstaltungen möchte die Berlin Science Week den Wissenschaftsstandort Berlin in den Fokus der Öffentlichkeit rücken. Die Wissenschaftswoche ist eine internationale Plattform, auf der sich jährlich die spannendsten Vertreter aus Wissenschaft und Gesellschaft treffen. www.berlinscienceweek.com

6. November, Technologie- und Innovationspark Berlin Humboldt-Hain, Peter-Behrens-Halle auf dem Gelände der TU Berlin
NACHNUTZUNG FLUGHAFEN TEGEL: 9. ÖFFENTLICHE STANDORTKONFERENZ
 Der Flughafen Tegel wird geschlossen. Und macht damit Platz für das wachsende Berlin. In Berlin TXL entstehen Arbeitsplätze in der „Urban Tech Republic“, einem Industrie- und Forschungspark, sowie ein modernes, nachhaltiges Wohngebiet – das „Schumacher Quartier“. Auf der 9. öffentlichen Standortkonferenz können sich Besucher umfassend über den Stand der Planungen informieren. www.berlintxl.de

12. bis 13. November, Radialsystem V
10. KULTURINVESTI-KONGRESS
 Es ist das wichtigste Forum für Kulturanbieter und Kulturinvestoren in Europa und steht 2018 unter dem Jubiläumsmotto „100 Impulse im Spannungsfeld von Ästhetik und Effizienz“. Innerhalb von 10 Themenforen zeigen über 100 namhafte Referenten aus Wirtschaft, Kultur und Medien die neuesten Trends und Entwicklungen im Kulturmarkt auf. Veranstalter ist Causales – Gesellschaft für Kulturmarketing und Kultursponsoring. <https://kulturmarken.de>

20. bis 22. November, CityCube Berlin
SMART COUNTRY CONVENTION – DIGITIZE PUBLIC SERVICES!
 Die Digitalisierung von Verwaltungen und Dienstleistungen der Daseinsvorsorge bietet für die öffentliche Hand, Unternehmen und die Bevölkerung enormes Potenzial. Um dieses gemeinsam auszuschöpfen, bringt die Smart Country Convention Vertreter des öffentlichen Sektors, der Digitalwirtschaft, aus Politik und Wissenschaft zusammen. www.smartcountry.berlin/

Dezember

5. Dezember, im Global Technical Learning Center von GE in Berlin
CLUSTERKONFERENZ ENERGIETECHNIK 2018
 Auf der diesjährigen Clusterkonferenz Energietechnik Berlin-Brandenburg werden Potenziale der Energieforschung für Unternehmen vorgestellt. Weitere Themen sind u. a. Fachkräfte, WindNODE – Das Schaufenster für intelligente Energie aus dem Nordosten Deutschlands und das neue Förderprogramme für die Sektorenkopplung. www.energietechnik-bb.de/de/termine

DIE NÄCHSTE AUSGABE ZUM THEMA GRÜNDERINNEN IN BERLIN ERSCHEINT AM 26. NOVEMBER

Anzeigenschluss 22. Oktober 2018

Erfolgreich werben

Mit unseren Zeitschriften erreichen Sie Gründer und Entscheider, Sport-, Medien- und Lokalinteressierte



Jetzt Mediadaten anfordern!
 (030) 43 777 82-0 oder info@raz-verlag.de



RAZ Verlag
 EINFACH MEHR DAVON

YOU LOVE IT? WE PRINT IT!

Verliebt in hohe Farbbrillanz, optimale Druckqualität und schnelle Fertigung? Ob Gold oder Silber, Bilderdruck- oder Recyclingpapier, Lackveredelung oder Personalisierung: Mach deine Ideen druckreif!

