

Wo trifft man Sie, HERR MICHAEL KARNSTEDT?

Mit Annelie im „Rodan“

Die besten Tipps sind die, die man nur ungern weitersagt. Hamburger Persönlichkeiten tun es trotzdem – und geben ihre Empfehlungen. Heute: Michael Karnstedt, Geschäftsführer von Peermusic.

„Die Auszeit vom hektischen Musikgeschäft beginnt für mich bei einem Spaziergang mit meiner Frau Annelie. Vor unserem Haus in Blankenese brechen wir auf nach Othmarschen, um im Jenischpark in Klein Flottbek oder im Hindenburgpark am Elbhänge aufzutanken. Nach der kleinen Wanderung trinken wir einen Kaffee oder ein Glas Wein im **Bistro Rodan** an der Waitzstraße 20 und machen anschließend einen ausgedehnten Schaufensterbummel. Wenn ich Künstler zu Gast habe, zeige ich ihnen gern die Tradition Hamburgs und bestelle einen Tisch im **Übersee-Club**, dessen Mitglied ich bin und der seit Jahrzehnten die exzellente Küche vom **Hotel Atlantic Kempinski** hat. Das A-la-carte-Restaurant mit Blick auf die Binnenalster verzaubert immer wieder meine Gäste und lässt so

manches Geschäftsgespräch wesentlich entspannter ablaufen.

Mit meiner Frau bin ich auch zu Gast im **Fischereihafen-Restaurant** in der Großen Elbstraße 143. Wenn ich hier sitze und vor mir ein Teller mit meinem Leibgericht – ein gut zubereiteter Steinbutt – thront und etwas weiter weg die Schiffe scheinbar greifbar nahe auf der

Elbe vorübergleiten, dann fühle ich mich zu Hause.“



Lust-OBJEKTE

Für kleine und große Kinder

Jeder hat noch eins zu Hause im Schrank stehen: das geliebte Kinderspielzeug, das – wenn überhaupt – nur vererbt wird. Und als hätten Ulrike Petri und Patrick Seegers den Eröffnungstermin noch kurz mit dem Weihnachtsmann abgesprochen, eröffnet das **Lütt & Fien**, das Fachgeschäft für Kinder, in der Erikastraße 58 in Ep-



pendorf heute seine Pforten. Das Anliegen der Inhaber liegt dabei im Zusammenbringen von handfestem, Herz und Auge erfreulichem Spielzeug, wie diese drei Exemplare zeigen. Mamas und Papas, Omas und Opas, Onkel und Tanten haben also acht Wochen Zeit, um bis zum 24.12. das unvergessliche Geschenk auszuwählen. Bei den I:8-Autoklassikern

aus Metall dürfte auch so mancher Kerl glänzende Augen bekommen.



Vom FEINSTEN

Musik von hier

Kleine und große Kostbarkeiten in unserer Stadt. Das Beste, was Hamburg zu bieten hat – eben „Vom Feinsten“. Für Sie entdeckt.

Musik von hier – so lautet das Motto der **Hanseplatte**. Das Musikfachgeschäft auf dem ehemaligen Schlachthofareal bietet geballten Lokalpatriotismus: Ob lokaler Held oder noch unbekannt spielt dabei keine Rolle. Von Heidi Kabel und Hans Albers über Lindenberg bis Tomte und von Langspielplatte bis zur Mütze – die Hanseplatte ist

ein besonderes Stöbererlebnis durch die Hamburger Musikgeschichte für jeden. Wer sich Zeit nimmt, findet auch die ein oder andere Rarität, die schon längst aus den Regalen der großen Musikgeschäfte verschwunden ist. Eine Besonderheit sind die Ladenauftritte: In hanseatischer Atmosphäre präsentieren heimische Musiker und Autoren ihr Werk vor Publikum.

Hanseplatte, Neuer Kamp 32, 20357 Hamburg. Tel: 040/28570193.



GASTRO-TIPP: Restaurant Marseille

Mit dem Taxi ins „Marseille“

Von Kurt Christian Schärer

Die gastronomische Hafenmeile in Hamburg ist wie das pralle Leben: Licht und Schatten wechseln sich bei den zahlreichen Restaurants in rasendem Galopp ab. Eindeutig auf der Seite des Lichts positioniert ist das „Marseille“. Der schlicht und gemütlich im Bistrostil eingerichtete Laden an der Großen Elbstraße besticht mit einer klaren, geradlinigen und schnörkellosen mediterranen Küche, die einem die kostspielige und langwierige Taxifahrt nach Marseille (Preis laut Auskunft von Das Taxi: 2130 Euro) glatt erspart.

Chefkoch Adam Schmidhuber scheint zur Gilde der Qualitätsfanatiker zu zählen: Alles, was sich bislang im „Marseille“ vorgesetzt bekam, basierte auf absolut erstklassigen, sehr sorgfältig ausgewählten Zutaten. Die Speisekarte im Marseille ist klein, wechselt häufig und offeriert eine Art Baukastensystem: Nahezu alle Gerichte, bis auf die Desserts, werden als kleine Vorspeisen- oder große Hauptgerichtsportion angeboten, sodass man sich den Speiseplan flexibel nach Gusto zusammenstellen kann.

Allerdings ist Vorsicht geboten: Die kleinen Portionen, obwohl nur unwesentlich günstiger als die großen, sind wirklich klein, die Hauptgerichte hingegen sind sehr ange-

messen dimensioniert und bieten einen fairen Gegenwert fürs Geld. Für Fisch und Meeresfrüchte ist das Lokal eine sichere Bank: Ganz klasse ist der Salat Marseille mit tollem Dressing, sehr schönen, teilweise Wildkräutersalaten und wahlweise gebratenen Gambas oder Rotbarbe, wobei ich die Version mit Rotbarbe noch etwas spannender finde (10,50/14,50 Euro).

Spannend ist auch die Kombination aus geräucherter Entenbrust mit gebratener Sepia, Mesclinsalat und Ziegenquark (13,90/18,90 Euro). Selten habe ich Sepia so butterzart und köstlich erlebt wie hier. Eher

als Gericht für Freunde zurückhaltender Würzungen präsentierten sich die Filets von Loup de Mer mit Krustentier-Ravioli auf einem sehr milden Safran-Fenchelsud (14,50/19,50 Euro).

Ein Klassiker ist die üppige Bouillabaisse à la Marseille (13/18,50 Euro). Wer sich davon die Erwachsenenportion bestellt hat, dem steht ein reichhaltiges Programm bevor. Es naht eine große Schüssel, gefüllt mit lecker duftendem, braunem Sud, der reich bestückt ist mit saftigen gegarten, aber eben nicht ausgelagerten Fischfilets – hauptsächlich auch hier wieder

die exzellente Rotbarbe. Die Bouillabaisse ist genau so, wie sie sein sollte: Aromastark, kräftig, pikant. Dazu gibt es eine ebenfalls perfekte Rouille (Knoblauch-Safran-Mayonnaise), geriebenen Käse und Röstbrot. Besser kann man diesen Klassiker kaum zubereiten.

Dazu passt aus der kleinen, aber kundig zusammengestellten Weinkarte recht gut der offene Vouvray Vieilles Vignes (0,50 l. 17,50 Euro). Ein toller Wein mit einem recht fairen Gegenwert fürs Geld ist der trockene Riesling „S“ vom aufstrebenden rheinhessischen Spitzenweingut Battenfeld-Spanier (29 Euro). Der passt auch sehr gut zu den Fleischgerichten wie der rosa gebratenen Rehkeule mit Nussknödel und Wirsing (14,50/19,50 Euro) oder der geschmorten Kaninchenkeule nach provenzalischer Art (13,50/18,50 Euro).

Und wer dann den Abend mit einem Lavendelparfait mit Calvados-Äpfeln (7,50 Euro), einer „Surprise au Chocolat“ (7,50 Euro) oder einem marinierten Ziegenkäse mit Quittenkompott (8,50 Euro) beschließt – der realisiert erst, wenn er auf die Straße tritt, dass er diesen genussvollen Abend nicht in Marseille – sondern im heimischen Hamburg verlebt hat. **Restaurant „Marseille“, Große Elbstraße 164, 22767 Hamburg. Telefon 040/41 30 72 21, Montag-Sonntag 11.30 bis 24 Uhr, Sonntag Ruhetag**



Wenn es nach einer perfekten Bouillabaisse gelüftet, muss nicht nach Marseille aufbrechen – ein Besuch im gleichnamigen Restaurant an der Großen Elbstraße tut's auch



Ein starkes Team: Diplom-Kommunikationswirtin Bettina Städter (43) mit ihrem Lieblingsmitarbeiter, dem Vollblutaraber Sáyaan, auf dem Hof in Asendorf in der Nordheide

Führen lernen mit Pferdestärken

nisten in Bettina Städters Seminaren. Denn nach Asendorf in der Nordheide kommen nicht nur Manager aus ganz Deutschland, sondern eben auch Vierbeiner. Genauer gesagt: Jeweils ein Pferd – und zwar als Trainer. „Das hört sich lustig an, ist aber eine sehr ernste und vor allem intensive Arbeit“, sagt die 43-Jährige.

Die gebürtige Berlinerin ist angekommen in ihrem Traumjob: Seit knapp zwei Jahren ist die Diplom-Kommunikationswirtin selbstständig und bietet mit ihrer Firma Zentaurus – Persönlichkeits- und Führungskräfte- und Führungstraining mit Pferden Seminare zur Optimierung der Managementqualitäten an. Zu den Team- oder Einzeltrainings kommen unter anderem hochrangige Mitarbeiter von internationalen Konzernen, Anwälte und Werber.

Alle, um in einem Viereck Aufgaben mit einem Araber zu absolvieren, die später etwas über ihre Chefqualitäten aussagen können. „Anfangs wurde ich belächelt und gefragt, ob das Ponyreiten für Manager ist“, erinnert sich die Wahlhamburgerin. „Aber jetzt entdecken immer mehr Firmen mein

Konzept. Es schult eben die eigene Wahrnehmung und Entschlossenheit – alles Eigenschaften, die ein Manager für seinen Job mitbringen muss.“

Aber warum gerade ein Pferd als Trainer? Ganz einfach: Die Herden- und Fluchttiere haben zehn Mal so sensible Antennen für ihre Umgebung wie Menschen und nehmen Signale viel eher wahr. „Das Pferd reagiert nicht auf das, was wir sa-

■ „Es schult die eigene Wahrnehmung und Entschlossenheit – alles Eigenschaften, die ein Manager für seinen Job mitbringen muss“

Bettina Städter

gen, sondern auf das, was wir meinen – auch wenn's uns gar nicht bewusst ist“, sagt der bekannte Pferdeflüsterer Fritz Hendrich. Da kann es passieren, dass ein sonst sehr selbstbewusster Chef von einem Vierbeiner „entlarvt“ wird als doch nicht ganz so führungsstark. Und das nur, weil dieser durch seine Körperhaltung Schwäche signale sendet. In solchen Situationen spielt Bettina Städter die stille Be-

obachterin und gibt in einem Gespräch anschließend ihre Einschätzung. „Dabei sehe ich mich nicht als Lehrer“, erklärt die ehemalige Marketing-Vertriebsleiterin. „Ich mache meine Kunden viel mehr auf Details aufmerksam und gebe ihnen Hilfestellung, ihre Stärken zu stärken. Es geht darum, das eigene Potenzial zu erkennen und es langfristig zu trainieren – wie die Muskeln beim Sport.“ Dafür müssen ihre Kandidaten nicht etwa komplizierte Turnübungen hinlegen, auch keine Reiterqua-

litäten unter Beweis stellen. Denn: Alle Aufgaben finden auf festem Boden statt. So können die Teilnehmer (für 580 Euro pro Tag) zuerst „beobachten und beurteilen“ und sich in Ruhe einen Pferde-Partner aussuchen, mit dem sie arbeiten wollen. „Der eine nimmt das gemütliche Haflinger-Pony, die andere den temperamentvollen Vollblutaraber – allein diese Wahl sagt schon viel über den Menschen aus“,

so Städter. In weiteren Stunden wird dann noch das Führen und geführt werden geübt, das gemeinsame Erreichen von Zielen und Überwinden von Hindernissen oder die Regulierung von Nähe und Distanz.

Manche Kursteilnehmer stoßen dabei an ihre emotionalen Grenzen: „Einige fangen an zu weinen – aus Ergriffenheit, weil sie etwas machen, von dem sie vorher nie dachten, dass sie es könnten“, bestätigt Städter. Und wenn die Arbeit am Abend getan ist, bekommt die Teilnehmerin jede Menge Lob: Selbst hartnäckige Skeptiker freuen sich am Ende über den Perspektivwechsel, den sie erfahren durften.

Auch Bettina Städter ist zufrieden: „Früher, als ich noch eine Werbeagentur leitete, war vieles oberflächlich. Hier lerne ich interessante Menschen tief gehend kennen – das ist mehr als spannend.“ Und der Trainer? Der darf sich abends erst mal ausruhen, denn so ein Seminar fordert selbst (pferde)starke Mitarbeiter. Dann geht's ab auf die Weide. Bis ein paar Tage später wieder die nächste Führungselite vor der Koppel steht.

Wochen-PLANER

Hamburger Krimifestival, Hilary Hahn & Holly Cole

Trostlose Verhältnisse – Kasimir, der gerade seine Stelle als Chauffeur verloren hat, und seine Verlobte Karoline flanieren über das Münchner Oktoberfest. So grundverschieden ihre Stimmung liegt, so schnell bricht ein Streit zwischen ihnen aus ... Ödön von Horváths sozialkritisches Volksstück „Kasimir und Karoline“, das 1929 zur Zeit der Weltwirtschaftskrise spielt, feiert heute Abend Premiere am Thalia Theater in einer Inszenierung von Stephan Kimmig. Weitere Aufführungen: morgen um 19 Uhr, 6.11. um 20 Uhr.

Junge Ausnahmegeigerin – Hilary Hahn gastiert heute mit dem Royal Liverpool Philharmonic Orchestra unter der Leitung von Vasily Petrenko in der Laeiszhalle. Auf dem Programm stehen unter anderem das Violinkonzert D-Dur op. 35 und die Sinfonie Nr. 5 e-Moll op. 65 von Peter I. Tschaikowsky. Das Konzert beginnt um 20 Uhr.

Brennendes Klavier – Zahllose Skandalgeschichten kursieren seit Jahrzehnten um den mittlerweile erbravten 73-jährigen Rock 'n' Roller Jerry Lee Lewis. So soll er einst sein Klavier angezündet haben, um dem danach auftretenden Musiker die Show zu vermasseln ... Heute um 20 Uhr tritt Lewis im CCH auf. **Internationale** und nationale Krimifestival statt, nach der gro-

ßen Resonanz im Vorjahr um zwei Tage verlängert und mit 25 Lesungen vom 2. bis 9. November. Einige Lesungen sind bereits seit Wochen restlos ausverkauft, aber beispielsweise für die Lesung mit Ulrich Wickert am Montag im Lichthof im Altbau der Staatsbibliothek sind noch Karten erhältlich. Wickert

liest aus seinem Kriminalroman „Der nützliche Freund“ (Piper Verlag), in dem er den realen Korruptionsskandal beim Kauf der Leuna-Raffinerie 1993 verarbeitet. Alle Informationen: www.krimifestival-hamburg.de.

Fotografische Zeitreise durch die Hundewelt – Die Ausstellung „Dogs! – Meisterwerke der Hundefotografie“ mit 80 Exponaten läuft ab Dienstag in der Flo Peters Gallery im Hamburger Chilehaus. Unter den ausgestellten Fotografen finden sich große Namen wie William Wegman, Bruce Weber oder Elliot Erwitt. Die Schau ist bis zum 30. Januar geöffnet.

Irgendwo zwischen Country, Jazz und Pop angesiedelt – Die wunderbare kanadische Sängerin Holly Cole tritt wieder einmal in Hamburg auf. Bekannt wurde sie in den 90er-Jahren mit Tom-Waits-Covern. Nun kehrt sie an diesen Ursprung ihrer Karriere zurück und bestreitet ein Programm ausschließlich mit Waits-Titeln. Das Konzert findet Dienstag ab 21 Uhr in der Fabrik statt.

Gefeierter Weltstar der klassischen Musik – Seit 1988 verbindet die Ausnahmemusikerin Anne-Sophie Mutter eine enge Zusammenarbeit mit dem Pianisten Lambert Orkis. Mittwoch um 19.30 Uhr gastieren sie gemeinsam in der Hamburger Laeiszhalle, auf dem Programm stehen Werke von Brahms.

Anzeige

Shopping am Sonntag
2. November 2008, 13 – 18 Uhr
in der City

Musik liegt in der Luft

Infos unter www.citymanagement-hamburg.de