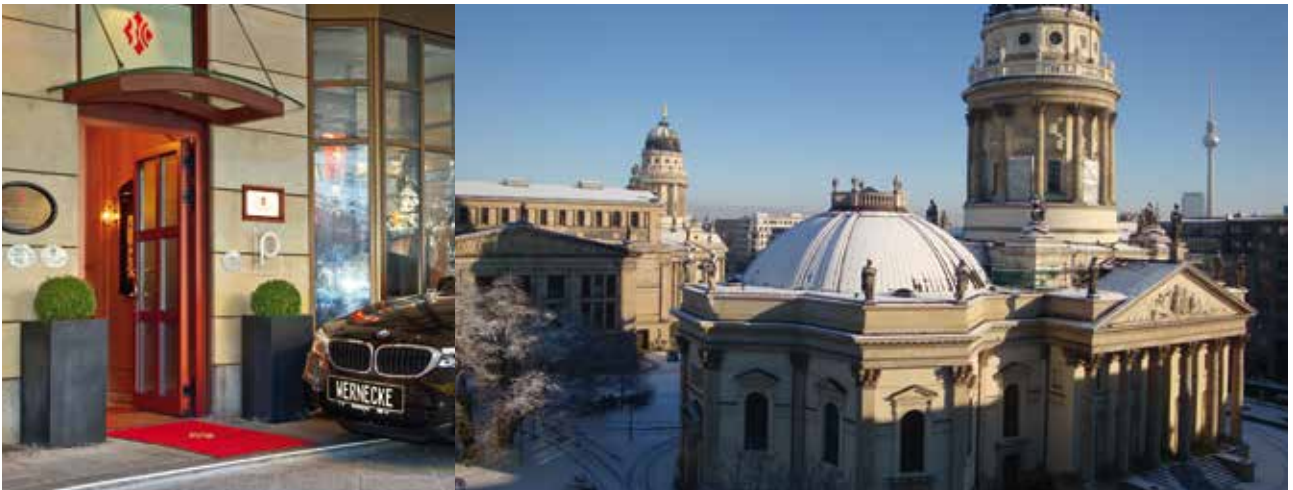




BERLIN CAPITAL CLUB
AM GENDARMENMARKT

CLUB LIFE

19. Jahrgang | Oktober 2020 | Since 2001



Committed to Excellence

Prestige Privacy **Networking** Image Exclusivity



Member of International Associate Clubs
www.iacworldwide.com



Operated by CCA International
www.cca-intl.com

SAMSUNG

Galaxy Z Fold2 5G

Innovation und Leadership – das perfekte Match

Jetzt erhältlich

**Exklusiv erhalten 100 Mitglieder des Berlin Capital Club 20 % Rabatt*
mit dem Gutscheincode WelcomeBCC auf samsung.de/bcc**

* Nur für private Endkunden ab 18 Jahren. Kunden, die im Samsung Online Shop zwischen dem 18.09.2020 und dem 01.11.2020 ein Galaxy Z Fold2 5G („Aktionsgerät“) erwerben, erhalten bei Eingabe des übersandten Gutscheincodes während des Bestellvorgangs 20 % Rabatt auf den Kaufpreis des Aktionsgerätes. Die Stückzahl ist auf eine Gesamtauflage von 100 Stück limitiert. Der Gutscheincode ist (i) nur im Samsung Online Shop, (ii) nur im Aktionszeitraum und (iii) nur für den Erwerb des Aktionsgerätes einlösbar. Aktionsgeräte, die in Verbindung mit einem Mobilfunkvertrag erworben werden, sind von der Aktion ausgeschlossen und keine Aktionsgeräte im Rahmen dieser Aktion. Teilnahme mit maximal einem Gutscheincode pro Aktionsgerät und nur solange der Vorrat reicht. Der Gutschein ist nur einmal einlösbar und nicht mit anderen Gutscheinen oder Rabattaktionen kombinierbar. Bei endgültiger Kaufrückabwicklung innerhalb von sechs Monaten wird nur der rabattierte Kaufpreis erstattet. Keine Barauszahlung/Übertragung möglich. Samsung behält sich eine vorzeitige Beendigung der Aktion vor, insbesondere wenn der Vorrat an Aktionsgeräten ausgeschöpft ist. Die Aktion ist nicht kombinierbar mit anderen Aktionen, Gutscheinen, Zuschüssen, Boni oder Rabattaktionen. Ausrichter der Aktion ist die Samsung Electronics GmbH, Am Kronberger Hang 6, 65824 Schwalbach/Taunus, Deutschland.

Liebe Mitglieder!

Ein ungewöhnliches, herausforderndes Jahr neigt sich dem Ende zu. Ich wünsche uns allen, dass wir diese Krise gemeinsam weiterhin bestmöglich meistern.


Um Ihnen bei uns im Club einen sicheren Ort zu bieten, haben wir in unsere Lüftungsanlage investiert. Es wurden neue Filter eingebaut, so dass diese jetzt zu 100% Frischluft in den Räumen bereitstellt.

Ich freue mich, dass wir nun wieder persönlich Gastredner zum Frühstück oder Kamingespräch begrüßen konnten, von Fotograf Peter Badge über Ulla Schmidt bis hin zu Mario Winter von Samsung. Einen Ausblick für die kommenden Monate finden Sie auf Seite 9.

Unter dem Motto „Mit Abstand genießen“ ist unser Club jederzeit der perfekte Platz für kulinarischen Genuss, ob zum Gourmetabend, während der Spezialitätenwochen oder einfach so zum Frühstück, Lunch oder Dinner. In den nächsten Wochen erwarten uns u.a. unser Herbstdinner „Leben wie Gott in Frankreich“ oder unsere Familienlunches an den Adventssonntagen.

2021 wird für uns Mitglieder und das Team des Clubs ein ganz besonderes Jahr. Am 06. November 2001 wurde unser Club feierlich eröffnet und als Gründungsmitglied freue ich mich sehr, das 20-jährige Jubiläum mit Ihnen zu erleben und zu feiern.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen schon heute einen guten Start ins Jahr 2021 und freue mich auf unsere persönlichen Begegnungen und Gespräche im Club.



Ihr Wolfgang Branoner
Präsident





Beim Fondue wird Ihnen sicher warm ums Herz ... ob zu Hause oder hier bei uns im Club

Fondue Chinoise
 Appenzeller Champagner-Käse-Fondue
 Fondue klassisch (nur für zu Hause)

Reservieren Sie Ihren Tisch zum gemütlichen Fondue-Abend im Club oder geben Sie Ihre Bestellung für Ihr „Fondue to go“ zur Abholung von Montag bis Freitag von 12 bis 23 Uhr auf.

Coverfotos

Lothar Eckstein (Seite 8), Petra Nagel (Seiten 24 – 25), Dr. Matthias Kollatz (Seite 9), Simone Stein-Lücke (Seite 15), Thomas Matussek (Seite 30)

Inhalt

Einblick	05
Rückblick	06
Ausblick	20–23
Mitglieder im Porträt	24–25
Neuigkeiten	26–31
IAC-Netzwerk	32–33
Pressespiegel	34
Genuss & Lifestyle	36–38

Advisory Board

Präsident

Wolfgang Branoner

Vizepräsidenten

Nils Busch-Petersen

Claus R. Mayer

Ehrenpräsident

Dr.-Ing. E. h. Heinz Dürr

Senior Advisors

Klaus Wowereit

Jörg Woltmann

Dr. J. Mathias Abrell

Frank Bielka

Dr.-Ing. Ulrich Eichhorn

Prof. Dr. Peter Fissenewert

Vera Gäde-Butzlaff

Hans-Bahne Hansen

Tuomo Hatakka

Gerhard Janetzky

Gerhard Kämpfe

Stefan Kapferer

Burkhard Kieker

Dieter R. Klostermann

Patricia Kolb

Christian Lewandowski

Ulrich Maas

Klaus-Jürgen Meier

Dr. Sigrid Nikutta

Ana Maria Quijano-Wittemann

Katherina Reiche

Stephan Schwarz

Thomas Bernd Stehling

Dr. Axel Stirl

Marion Uhrig-Lammersen

Dr. Ludolf v. Wartenberg

Bettina Weyers



I m p r e s s u m

Herausgeber: CCA Projekt GmbH (HRB 169750 B, Amtsgericht Charlottenburg)/Berlin Capital Club, Mohrenstraße 30, 10117 Berlin (v.i.S.d.P.: Dr. J. Mathias Abrell, Alexander D. Klostermann), Redaktion/Text: Berlin Capital Club, Grafik/Layout/Produktion: kmmarketing, Marc Lattorff, Franz-Ehrlich-Straße 12, 12489 Berlin, www.kmmarketing.net, Druck: printworld.com GmbH, Weststraße 60, 09603 Großschirma, Fotos: Berlin Capital Club, Oliver Hartmann, Henry Herrmann, Elke Jung-Wolff, Mike Wolff



Die youCcom GmbH hat sich in den letzten 6 Jahren zum deutschlandweiten Beratungshaus für die organisationspsychologische Prozessbegleitung im Bereich „Arbeitswelt 4.0“ entwickelt. Durch unsere langjährigen Erfahrungen mit der Steuerung komplexer Entwicklungsvorhaben betreuen wir mit unserem 25-köpfigen Team unsere Kunden insbesondere in den Themen „Digitale Transformation“ sowie „Implementierung von KI-Technologien“.

Der Berlin Capital Club ist in Berlin hervorragend gelegen. Ob unsere Geschäftspartner mit Auto, Flugzeug oder Bahn anreisen, stets finden wir in den Räumlichkeiten die perfekte Atmosphäre für Gespräche im kleinen Rahmen oder auch größere Veranstaltungen mit geladenen Gästen.

Björn Bücks

Chief Development Officer und Gesellschafter, youCcom GmbH, www.youccom.com

Mitglied seit Januar 2018

Young Executive Membership

Den optimalen Einstieg für Young Professionals in die Welt der Businessclubs bietet die Young Executive Membership. Netzwerke auf- und ausbauen ist die Grundlage für jegliche Geschäftsverbindungen. Starten auch Sie mit dem führenden Businessclub durch!

Der Abschluss einer „Young Executive Membership“ ist möglich, sofern ein Mindestalter von 21 Jahren erreicht und das Maximalalter 30 Jahre nicht überschritten ist, was durch die Vorlage eines amtlichen Dokumentes belegt werden muss. Die Mitgliedschaft wird mit Vollendung des 30. Lebensjahres, im Januar des darauffolgenden Kalenderjahres, automatisch in eine individuelle Mitgliedschaft umgewandelt und es wird der reguläre Jahresbeitrag berechnet. Die Mitgliedschaft ist nicht übertragbar.



Maria Cassandra Murri, Membership Director
Telefon: +49 30 206297 78 | E-Mail: membership@berlincapitalclub.de



Wir sagen DANKESCHÖN!

3.380 Jahre Mitgliedschaft treffen sich im Berlin Capital Club!

In nun bereits lieb gewordener Tradition luden wir am Sonntag, 20. September 2020 unsere Mitglieder, die uns bereits seit 10 oder mehr Jahren die Treue halten und ihr Vertrauen schenken, zum Lunch/Dinner – mit Abstand – in den Club ein.

Durch ihr Vertrauen und ihre Unterstützung wurde es möglich, den Berlin Capital Club zu einer der bedeutendsten Adressen der Hauptstadt werden zu lassen und auf unser 20-jähriges Jubiläum im Jahr 2021 zu blicken.

Über 200 Mitglieder, die aktuell zusammen 3.380 Jahre Mitglied bei uns sind, folgten der Einladung und erhielten für ihre Treue ihren goldenen Pin-Anstecker.

Nach einem Glas eisgekühltem Veuve Clicquot und der Begrüßung durch unseren Vizepräsidenten Nils Busch-Petersen zum Lunch sowie unseren Präsidenten Wolfgang Branoner zum Dinner servierte unser Team ein 4-Gang-Menü aus Kalbstatar gefolgt von Hummervelouté sowie Rinderfilet, perfekt abgerundet durch ein Champagnersüppchen mit Beeren und Sorbet. Gut gelaunt schwelgten die Teilnehmer in Erinnerungen aus den letzten Clubjahren, frischten Bekanntschaften neu auf und knüpften neue Kontakte.



Heide Dürr, Vera Gäde-Butzlaff und Tini Gräfin Rothkirch



Dr. Hans-Jürgen und Heidi-Maja Riese



Tuomo und Christine Hatakka, Dr. Ludolf und Christine v. Wartenberg



Horst und Uta Eickmann, Karsten Lutz-Ossig und Claudia Lutz



Jörg Woltmann, Nils Busch-Petersen, Klaus Wowereit und Marion Uhrig-Lammersen



Joachim Schöffler, Reinhard und Astrid Weihmann sowie Susanne Schöffler



Dietmar Schickel und Olena Reissmueller, Karl-J. und Anne Kraus sowie Dr. Michael und Ellen Christine Hemprich



Manfred Gugerel, Nils Busch-Petersen und Patric Neeser



Sonja Waldmann und Dr. Stephan Wenzel sowie Sybille und Hans-Jürgen Thoma



Herbert Beltle und Dr. Maximilian Herzog



Gerd Wuhlert, Bärbel Koenig, Christine Larkin-Peter und Lucyna Halina Recke



Präsident Wolfgang Branoner, Senator a. D.



Prof. Dr. James E. Woods und Prof. Dr. Evelyn Weimar-Woods



Rita Schokman und Dipl.-Kfm. Andreas Peter



Claudia Maria Gräfin und Philip-Henning Graf von Brockdorff-Ahlefeldt

Stellen Sie Ihre Fragen bei den Business Talks im Club

Bei den ersten Business Talks in den Clubräumen nach der Clubschließung waren am 08. Juli 2020 **Peter Badge** und am 15. Juli 2020 **Lothar Eckstein** zu Gast.



Peter Badge nahm die Zuhörer mit auf eine Reise durch die letzten 20 Jahre seines Lebens. Spannend erzählte er von „genialen Begegnungen“ auf seiner „Weltreise zu Nobelpreisträgern“, die er für die Stiftung Lindauer Nobelpreisträgertagungen in Zusammenarbeit mit u. a. der Smithsonian Institution und dem Deutschen Museum besuchte und porträtierte.



Lothar Eckstein, Unternehmer, Betreiber und Investor in den Bereichen Medien, Social Media, Passion Economy und E-Commerce, war u. a. Gründungsgeschäftsführer von Amazon Deutschland und der kanalübergreifenden Medienplattform sleek.de. Beim Kamingespräch sprach er über seine erfolgreichen Methoden der Entwicklung und Optimierung von Geschäftsabläufen.



Am 21. August 2020 begrüßte Marion Uhrig-Lammersen den Mediator **Hartwig Taege**. Er bringt u. a. Jugendlichen in der Jugendvollzugsanstalt „das meditative Streiten“ bei. Seine Erfahrungen unter diesen besonderen Bedingungen im Umgang mit den Jugendlichen teilte er u. a. mit den Zuhörern.



Einen Einblick in ihr bewegtes politisches Leben gab uns **Ulla Schmidt** beim Frühstück am 07. September 2020.

Präsentation des neuen Galaxy Z Fold2 5G exklusiv vor dem offiziellen Verkaufsstart



Patric Neeser, Jörg Woltmann, Mario Winter, Manfred Gugerele und Wolfgang Branoner



Ein ganz besonderes Highlight konnten wir am 18. September 2020 beim Frühstück mit Mario Winter, Head of Marketing IM und Corporate Marketing der Samsung Electronics GmbH in Deutschland, erleben.

Er präsentierte mit seinem Team das neue Samsung Galaxy Z Fold2, die neueste Innovation der Weltmarke, exklusiv vor dem offiziellen Verkaufsstart in Deutschland. Mit diesem Gerät soll die nächste Generation faltbarer Smartphones eingeläutet werden. Daneben gab Mario Winter auch einen Einblick in das Geschäftsfeld von Samsung Electronics Deutschland, das global zu den Top-Ten-Marken zählt.

Natürlich konnte das neue Gerät auch gleich bestellt werden!

Als Zeichen der Partnerschaft gab es von Samsung ein limitiertes Angebot für Mitglieder des Berlin Capital Club: Das neue Samsung Galaxy Z Fold2 5G als limitierte Auflage von 100 Stück zum Vorteilspreis mit einmalig 20% Rabatt.

Unser Mitglied Peter Milde hat dieses Angebot genutzt und freut sich: „Es war eine sehr informative Veranstaltung. Das neue Handy habe ich gleich über den von Ihnen versandten Code bestellt. Hat alles geklappt und das neue Handy ist bereits eingetroffen. Danke.“

Ausblick Business Talks

- 27. Oktober 2020:** Kamingsgespräch mit Nikolaus Turner, Geschäftsführer und Mitglied des Vorstands der Stiftung Lindauer Nobelpreisträgertreffen am Bodensee
- 09. November 2020:** Frühstück mit Dr. Reiner Haseloff, Ministerpräsident des Landes Sachsen-Anhalt
- 12. November 2020:** Frühstück mit Dr. Markus Kerber, Staatssekretär im Bundesministerium des Innern, für Bau und Heimat
- 18. November 2020:** Frühstück mit Senator Dr. Matthias Kollatz zum Thema „Berlin – Welche Lehren ziehen wir aus Corona? Was sind die richtigen Maßnahmen?“

GOURMET

Mit wunderbarer Aussicht und Abstand kulinarisch genießen



Auf der saisonalen Speisekarte finden sich unter anderem Spezialitäten der verschiedenen Gourmetwochen. Im Sommer standen Europas Schnitzelklassiker und Tapas auf dem Programm. Anfang Herbst wurden die

Gaumen mit verschiedensten Spezialitäten bei den Beef- und Oktoberfestwochen verwöhnt, ergänzt durch saisonale Gourmetdinner.



Beim MatJAZZ Dinner am 09.

Juli 2020 servierten wir acht Gänge Matjes-Genuss in ver-



schiedensten Variationen zu Jazzklängen, während bei der Schnitzelparty eine Woche später die Liebhaber des Schnitzels dieses in acht wunderbaren Variationen erleben konnten – u. a. mit Brie und Preiselbeere gefülltes Kalbschnitzel, orientalisches Schnitzel mit Hummus und Ras el Hanout oder Picatta von der Maispoularde (Fotos).



Serkan Özcan, Andreas Heuer, Kolja Kleeberg und Wolfgang Branoner

Kolja Kleeberg zu Gast beim Weinclub Dinner „Übersee – Neue Welt zu Gast“

Seit im Jahr 1976 zwei Rotweine aus Kalifornien die edlen Bordeaux in einer Blindverkostung in Paris schlugen, erfreuen sich Weine aus Südafrika, den USA, Chile, Argentinien, Australien und Neuseeland immer größerer Beliebtheit. Ein guter Grund, diese beim Weinclub-Dinner am 09. September 2020 einmal in den Mittelpunkt zu stellen.



Claus R. Mayer und Patric Neeser

Unser Vizepräsident Claus R. Mayer freute sich unseren ersten Weihenstephaner Festbieranstich am 26. September 2020 persönlich vorzunehmen. Gemeinsam mit Patric Neeser brachte er das Fass „zum Laufen“. „O’zapft is!“ Bei einem bayrischen 4-Gang-Menü wurde gemütlich – und natürlich mit Abstand – ins Wochenende gefeiert.



Thomas und Carola Maurer, Jasmin und Frederic Laukat



Zur bereits 7. „Hummer Nummer“ gab es diesmal zwar keine endlos lange Tafel, aber dafür ein 7-Gang-Krustentiermenü, bei dem u. a. lauwarmer „Crab Cake“ à la Anton Mosimann, London, Bisque von Krustentieren mit Atlantikhummer und „Surf n’ Turf“ aus rosa gebratenem Charolais-Rinderfilet sowie Atlantikhummer vom Grill die Gaumen verwöhnten.

WEIN & LICHT

ERLEBEN SIE VON NOVEMBER BIS MÄRZ
EIN WINTERMÄRCHEN IM REICH DER SINNE



Wackerbarths
WEISS & HEISS
Genießen Sie ein
besonderes Winter-
getränk mit langer
Tradition!

A circular inset image showing a bottle of Wackerbarths Weiss & Heiss wine, a white mug, and some oranges and cinnamon sticks.

ERLESENE PRÄSENTE UNTER SHOP.SCHLOSS-WACKERBARTH.DE



SCHLOSS
Wackerbarth

EUROPAS ERSTES ERLEBNISWEINGUT

Nachfolge und Generationswechsel – Die Kür!



Clemens Dreimann, geschäftsführender Gesellschafter der CD Garden Holding
Zu einem besonders interessanten Talkabend luden unsere langjährigen Mitglieder Frank Geiser und Markus Thiel am 15. September 2020 in den Club ein. Im Fokus stand das Thema „Unternehmensnachfolge“. Dazu hatten sie sich **Clemens Dreimann**, geschäftsführender Gesellschafter der CD Garden Holding, eingeladen, der mit seinem Erfahrungsbericht die umfassenden rechtlichen und betriebswirtschaftlichen Prozesse erläuterte.



Frank Geiser, Clemens Dreimann und Thomas Brede (v.l.n.r.)

Unser Mitglied Günter Marotzke nahm mit seinem Sohn Nicola Marotzke, potentieller Unternehmensnachfolger mit seinem Bruder Philipp, der bereits seit 5 Jahren im Unternehmen tätig ist, an der Veranstaltung teil: „Wichtig an diesem Thema war, dass beide Söhne als Seiteneinsteiger nach ihrem erfolgreichen Studium in England gut vermittelt bekommen haben, wie eine externe Person mit entsprechender Berufserfahrung ein Unternehmen erwirbt. Die dabei aufgezeigten Erfahrungen und Überraschungen haben bei uns die Kriterien einer erfolgreichen Unternehmensnachfolge beeinflusst. Interessant war auch, einige Gäste aus dem Kreis der geladenen Teilnehmer kennengelernt zu haben, wie z. B. Vertreter vom Finanz- oder Bankwesen. Uns ist insbesondere bewusst geworden, wie vorteilhaft eine finanzielle Unabhängigkeit ist. Als Resümee würden wir Veranstaltungen dieser Art immer wieder besuchen!“

Wir präsentieren die Start-ups



Bei unserem Start-up-Abend am 29. September 2020 stellte unser Start-up-Komitee aus den Advisory-Board-Mitgliedern Prof. Dr. Peter Fissenewert, Klaus-Jürgen Meier und Dr. Axel Stirl den interessierten Mitgliedern Andreas Pusch, Founder und CEO der YUKKA Lab AG, und die Gründer und CEOs der science.now GmbH Peter Badge und Bernhard Zünkeler mit ihren Unternehmen vor.

YUKKA Lab ist Technologieführer im Bereich „Augmented Language Intelligence“ und kontextbasierter Sentimentanalyse. YUKKA Labs News & Trend Cockpit bietet einen systematischen und effizienten Überblick über Themen und Trends, die in den professionellen Finanzmedien beobachtet werden, und generiert Frühindikatoren und Handelssignale. Mit Adressen wie UBS, Credit Suisse, Deloitte oder Handelsblatt verfügt YUKKA Lab schon über erste namhafte Kunden und Projektpartner aus verschiedenen Branchen.



Klaus-Jürgen Meier, Andreas Pusch, Dr. Peter Fissenewert, Peter Badge und Bernhard Zünkeler

science.now soll die erste globale Netzwerk-Plattform werden, die wissenschaftliche Forschung, Technologie und Kreativität zusammenbringt, um die größten Herausforderungen unserer Zeit jenseits von Lehrbüchern, Ideologien und kulturellen Unterschieden synergetisch zu lösen. science.now wird mit den kombinierbaren Grundfunktionen Matching (in Anlehnung an Tinder), Collaborating (in Anlehnung an GitHub) und Learning (in Anlehnung an Youtube) an den Start gehen.

Interessante Gespräche am Frühstückstisch

berliner wirtschaftsgespräche e.v.
www.bwlg-ev.net



Prof. Dr. Heyo Kroemer und Kristina Jahn

Auch in Zukunft wird die Gesundheitsbranche aus wirtschaftlicher Sicht in Berlin und Brandenburg eine wichtige Rolle einnehmen. Neben der aktuellen Pandemie spielen ebenfalls demografische Entwicklungen eine entscheidende Rolle. Im Rahmen eines politischen Frühstücks des berliner wirtschaftsgespräche e.v. war Professor Dr. Heyo Kroemer, Vorstandsvorsitzender der Charité Berlin, am 16. September 2020 zu Gast.

INFRANEU
www.infraneu.de

„Deutschland – Autoland“: Gilt dieser Slogan auch für die Zukunft? Der „Nationale Entwicklungsplan Elektromobilität“ hatte im Jahr 2009 den politisch-gesellschaftlichen Willen postuliert, dass bis 2020 eine Million Elektrofahrzeuge in Deutschland zugelassen sein sollen. Dieses Ziel wurde nicht erreicht. Deutschland wurde zum Nachzügler bei bezahlbaren E-Fahrzeugen und zügig realisierbaren, bedarfsnahen

Lade-Infrastrukturen. Stattdessen beschäftigt der „Dieselskandal“ noch immer die Staatsanwaltschaften, Medien und unsere Automobilhersteller.

Diesen und anderen aktuellen Fragen stellt sich Hildegard Müller, Präsidentin des VDA, beim INFRANEU Frühstücksgespräch im Berlin Capital Club am 03. November 2020 um 8.30 Uhr.

STIFTUNG
ZUKUNFTBERLIN
www.stiftungzukunftberlin.eu



Moderator Stefan Richter, geschäftsführender Vorstand der Stiftung Zukunft Berlin, Dr. Claudia Gemmeke und Tobias Nöfer

Zum Thema „100 Jahre Groß-Berlin – Vor welchen Herausforderungen steht Berlin heute 100 Jahre später?“ waren am 26. August 2020 Dr. Claudia Gemmeke, Beauftragte für institutionelle Beziehungen bei der Stiftung Stadtmuseum Berlin, und Tobias Nöfer, Vorsitzender des Architekten- und Ingenieurvereins zu Berlin-Brandenburg e.V., beim Frühstück der Stiftung Zukunft Berlin zu Gast.

2020 jährt sich eines der bedeutendsten Ereignisse in der Geschichte Berlins zum 100. Mal: die Bildung der neuen Stadtgemeinde Berlin zum 01. Oktober 1920. Es entstand ein neuer Raum kommunaler Politik und so konnten dramatische Herausforderungen einer expandierenden Metropole adäquat angegangen werden. Das sogenannte „Groß-Berlin-Gesetz“ wurde am 27. April 1920 verabschiedet.

Damenpower bei der Ladies Lounge und beim Business Women's Evening



Ladies Lounge Get-together mit Simone Stein-Lücke

„Digitale Bildungskatastrophe in Deutschland: Unternehmer als Entwicklungshelfer gefragt!“

Die Bildungsaktivistin und Start-up-Unternehmerin **Simone Stein-Lücke** appelliert an Deutschlands Unternehmerinnen und Unternehmer, die digitale Bildung nicht der Verwaltung allein zu überlassen. Der DigitalPakt ist ein Tropfen auf den heißen Stein und kommt kaum voran. Jetzt sind Macher und Visionäre als Entwicklungshelfer gefragt! Am Beispiel ihrer bundesweiten SMART CAMPS für Schulen und Betriebe präsentiert Simone Stein-Lücke, wie digitale Bildung auch kurzfristig gelingen kann. Mehr als 25.000 Teilnehmer hat das Leuchtturm-Projekt inzwischen bundesweit für die digitale Welt von morgen trainiert.

Ihr Engagement und die gesteckten Ziele präsentierte Simone Stein-Lücke beim Get-together der Ladies Lounge am 08. September 2020 und beim Dinner der Business Women am 15. Oktober 2020.

Zur Ladies Lounge trifft man sich monatlich in lockerer Atmosphäre in der Members Bar zu Präsentationen, Vorträgen und zum Netzwerken.

Save the date:
10. November 2020
08. Dezember 2020



Dinnertafel beim Business Women's Evening

Beim Business Women's Evening, einer Gesprächsrunde mit einem gemeinsamen Abendessen in sehr persönlicher Atmosphäre, werden u. a. weibliche Führungskräfte aus verschiedensten Bereichen als Gastredner zum Austausch eingeladen.

Save the date: Jahresausklang
am 04. Dezember 2020



Frank Nehring, MPW Präsident

MPW im Club und beim Ostdeutschen Wirtschaftsforum

Die MPW-Montags-Lounges sind besondere Abende, bei denen das persönliche Treffen und der Austausch unter Gleichen im Mittelpunkt stehen.

Nachdem die Montags-Lounge am 14. September 2020 leider ausfallen musste, werden Frank Nehring und Dr. Irina Kummert, Präsidentin des Ethikverbandes der Deutschen Wirtschaft, mit Ihnen am 23. November 2020 wieder angeregt diskutieren.

Das Thema lautet „Wirtschaftsethik zwischen Profit und Moral – Vor welchen aktuellen ethischen Anforderungen steht die deutsche Wirtschaft in Zeiten der Corona-Krise?“

Die Corona-Pandemie hat wie unter einem Brennglas verdeutlicht, wie eng Profit und Moral in der Wirtschaft miteinander verknüpft sind und sich gegenseitig bedingen. Wie reagiert man als Unternehmer auf die aktuelle, nicht einfache Lage? Löst ein Arbeitsplatzabbau wirklich ökonomische Probleme, wie geht man mit der Belegschaft um und gibt es einen Königsweg für ein gesundes, befruchtendes Betriebsklima? Muss das Spannungsfeld zwischen Moral und Ethik neu justiert werden? Was wird von Unternehmen und den Arbeitnehmern erwartet?

www.mpwberlin.de

Als aktive Unterstützer des Ostdeutschen Wirtschaftsforums am 21./22. September 2020 in Bad Saarow mit renommierten Rednern wie u. a. Bundesministerin **Dr. Franziska Giffey**, Vize-Bundeskanzler und Bundesminister für Finanzen **Olaf Scholz** und **Dr. Christian Ehler**, Mitglied des Europäischen Parlaments, hat der MPW dort seine Themen in dieses „Davos des Ostens“ eingebracht.

Frank Nehring resümiert im Interview am 03. Oktober 2020, dass die Debatten in diesem Jahr dringlicher geführt wurden und Botschaften klarer rübergekommen sind als bisher. Unser Jubiläum „30 Jahre Deutsche Einheit“ wurde gewürdigt und es wurde positiv in die Zukunft geblickt. Durch das Corona-bedingte Live-Streaming wurden viele neue Teilnehmer erreicht, die vielleicht beim nächsten Forum persönlich anwesend sein werden. Jetzt geht es an die Umsetzung der geplanten Aktivitäten gemäß des Namens „Zukunftsforum“. Das nächste Treffen ist im Juni 2021 geplant, wenn u. a. die Meisterung der Krise im Mittelpunkt stehen wird.

Mehr Informationen unter:

www.ostdeutscheswirtschaftsforum.de



Frank Nehring und Bundesministerin Dr. Franziska Giffey



Wirtschaftsminister Martin Dulig (Sachsen), Jörg Steinbach (Brandenburg), Wolfgang Tiefensee (Thüringen)



Olaf Scholz

Wie können neue Technologien bei der Krisenbewältigung dem Tourismus in Berlin helfen?



Marc Burgdorff, Maren Courage und Burkhard Kieker

Mit realistischen Fakten und einem nüchternen Blick auf die angespannte Lage eröffnete **Berlins oberster Tourismuswerber Burkhard Kieker, Geschäftsführer der Berlin Tourismus & Kongress GmbH visitBerlin**, unseren Talk des Formats „**New Economy meets Old Economy**“ am 11. Juni. Schwierig sei die Situation und dennoch, auch wenn wir uns bereits im Sinkflug befinden, gilt es, in jeder Situation an den Aufschwung zu glauben, den Menschen Vertrauen und ein sicheres Gefühl zu geben und vor allem das positive Grundimage der Stadt zu erhalten, so Kieker.

Marc Burgdorff, ehemaliger Direktor des Brandenburger Tor Museums und des Immersive Showroom Berlin, seit kurzem Gründer des Start-ups Beyond Tourism, sieht neben der dramatischen Situation auch die Chancen für neue digitale Strategien. Diese könnten helfen, den Tourismus mit neuen Erfahrungswelten zu bereichern – sei es die Lenkung von Besucherströmen raus ins Grüne oder dezentral verteilte Kongresse, welche als „Future Meeting Spaces“ reale und virtuelle Treffen vereinen.

Die Zukunft des Wissens – Mit Freiem Wissen eine komplexe Realität erlebbar machen



Abraham Taherivand und Maren Courage

Am 13. August trafen sich beim VR Business Club **Abraham Taherivand, Geschäftsführender Vorstand von Wikimedia Deutschland e.V., und Maren Courage, Founder des VR Business Club** zum Talk.

Als Einstieg in den Morgen verschaffte Abraham den Gästen einen tollen Einblick in die Wissensdatenbank Wikidata. Diese stellt über 88 Mio. Datensätze frei und strukturiert zur Verfügung. Aus dem sich anschließenden Gespräch entstand eine offene Diskussionsrunde um die Themen Integrität und Qualität der Daten, Sicherheitsfaktoren und Nutzungsszenarien.



Da Großkonzerne wie IBM, Apple und Google diese Daten nutzen, sich dabei der Wissenskreislauf und Vorteil auch in die andere Richtung schließt, ist dies für jeden von uns interessant. Eines ist sicher: Für die strukturierte Aufbereitung von Daten werden sich neben der Nutzung im Bereich Kunst und Kultur auch mehr und mehr Anwendungsfelder für Bildung, Wissenschaft und Wirtschaft ergeben. Nicht zuletzt können neue Endgeräte, wie Augmented- und Virtual-Reality-Brillen, vom Zugriff auf Wikidata profitieren.

Nächster Termin: 10. Dezember 2020

BMW WERNECKE

MOBIL WERDEN. MOBIL SEIN. MOBIL BLEIBEN.



Das Unternehmen Wernecke GmbH ist seit 1991 ein Vertragshändler der BMW AG.

Unser Leistungsspektrum umfasst die Marken
BMW · BMW M · BMW i · BMW Motorrad · MINI
mit den Bereichen Verkauf, Service sowie Teile & Zubehör an unseren Standorten
Wildau, Zossen und Cottbus.

Wir betreuen Privat-, Gewerbe- und Großkunden sowie Behörden und Diplomaten.

Unsere Mitarbeiter werden in Seminaren auf dem neuesten Stand der Technik
gehalten, auf Ihre Aufgaben vorbereitet und geschult, damit in allen Bereichen eine
kompetente Betreuung unserer Kunden sichergestellt wird.

Wir laden Sie ein uns zu besuchen, in Wildau, Zossen und Cottbus.
Sie sind herzlich willkommen.



Wernecke

Wildau · Zossen · Cottbus



BMW MOTORRAD

15745 Wildau
Richard-Sorge-Str. 30-32

15806 Zossen
Stubenrauchstraße

03044 Cottbus
Lamsfelder Str. 2

www.bmw-wernecke.de
www.mini-wernecke.de

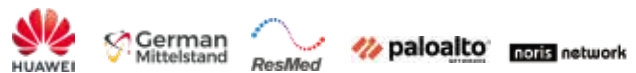
„O’gsogt wars“ auf der Berliner „digiWiesn Live Box“ im Club

Für viele Oktoberfest-Enthusiasten ist die Münchner Wiesn auch ein Ort fürs Business: Dort trifft man Geschäftsfreunde, tauscht sich mit Kunden abseits des Alltags aus und lernt sich besser kennen. „Corona“ hat zwar zur Absage des Oktoberfestes 2020 geführt, doch die #digiWiesn bot eine innovative, virtuelle Variante unter dem Motto „Tradition und Transformation“: eine großartige Plattform für branchenübergreifende Kontaktpflege und -erweiterung, für Sichtbarkeit im Markt, Erfahrungsaustausch, Wissensvermittlung und Inspiration.

Unser Mitglied Carsten Pinnow, Leiter des Kontors Berlin des German Mittelstand e.V., lud am 01. Oktober 2020 zur „#digiWiesn – Die Business Wiesn – Mixed Reality



Edition“ in den Club ein und freute sich besonders, Werner Theiner, Initiator und Organisator der „digiWiesn“, persönlich zu begrüßen. Live-Interviews vor Ort und inspirierende Live-Schaltungen u. a. nach München zu wirtschaftspolitischen Impulsen standen im Mittelpunkt des regen Austauschs – im Club und im Cyberspace.



Präsentieren Sie Ihre Angebote in unseren Printmedien

4 Club Life Magazine, 4 Eventflyer sowie 1 IAC Club Directory

Mehrmals pro Jahr erhalten Sie per Post mit unserem Veranstaltungsprogramm, Club Life Magazin oder dem IAC Club Directory Informationen über das Clubleben sowie Neuigkeiten und Veranstaltungen.

Neben unseren aktuell über 1.600 Mitgliedern senden wir die Magazine auch an verschiedenste Partnerunternehmen, bei denen diese dann für deren Kunden ausliegen. Selbstverständlich stehen alle Hefte auch digital auf unserer Website zum Download bereit.

Nutzen Sie die Gelegenheit, um Ihre Services und Dienstleistungen mit einer Anzeigenschaltung und nach Verfügbarkeit einem zusätzlichen redaktionellen Beitrag zu präsentieren!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann kontaktieren Sie uns unter 030 2062976.



Planung der Ausgaben 2021

Club Life Magazin: Februar | Mai | August | November

Eventflyer: Januar | April | Juli | Oktober

IAC Club Directory (Verteilung weltweit/englischsprachig): Januar

Mitgliederverzeichnis: März (nur digital)

Unser Angebot: 25% Rabatt bei Buchung folgender Pakete für die Printausgaben 2021 (darunter: 4x Club Life Magazin und 4x Eventflyer 2021 im Gesamtwert von 12.000 Euro)

4x Club Life Magazin und 4x Eventflyer und 1 x IAC Club Directory 2021 (Gesamtwert: 17.000 Euro)

Anzeigenbuchungsschluss für die Pakete 2021: 15. Dezember 2020



Veranstaltungen im Ausblick

Oktober 2020

Mo., 19. Oktober – Fr., 23. Oktober 2020
BERLIN CAPITAL CLUB Gourmet
„Austroasiatische Gourmetwoche“
Sushi – Schnitzel – Kaiserschmarrn

Di., 20. Oktober 2020, 08.00 Uhr
„Mitglieder-Stammtisch“ zum
Thema **„Sicherheitsbranche“**
19 Euro p. P.*

Mi., 21. Oktober 2020, 08.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Business
Talk – Frühstück mit Boris Radke,
Kommunikationschef bei Omio
20 Euro p. P.*

Fr., 23. Oktober 2020, 19.00 Uhr
SMOKE IN mit unserem Mitglied
d. Dr. Maximilian Herzog
118 Euro p. P. inkl. 3-Gang-Menü,
Weine, Mineralwasser, Kaffee, Zigarren
und Rum
Kleidung: Smoking oder dunkler Anzug

Di., 27. Oktober 2020, 19.00 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Business
Talk – Kamingsgespräch
mit Nikolaus Turner,
Mitglied des Vorstands
und Geschäftsführer
der Stiftung Lindauer
Nobelpreisträger tagungen
45 Euro p. P.**



Do., 29. Oktober 2020, 08.30 – 10.00 Uhr
Welcome Breakfast

Do., 29. Oktober 2020, 19.00 Uhr
Berlin Capital Club „Diner
d’automne – Leben wie Gott
in Frankreich“ mit freundlicher
Unterstützung der BMW Wernecke
GmbH
85 Euro p. P.****

November 2020

Virtuelle Weinprobe mit dem
Weingut Marchesi di Barolo für den
Genuss zu Hause

Mo., 02. November 2020, 19.30 Uhr
Gentlemen’s Dinner (Herrenabend
– Jour fixe), auf Einladung, Kleidung:
Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Di., 03. November 2020, 08.30 Uhr
INFRANEU Frühstück mit Hildegard
Müller, Präsidentin des VDA
Anmeldung: www.infraneu.de

Mo., 09. November 2020, 08.00 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Business
Talk – Frühstück mit Dr. Reiner
Haseloff, Ministerpräsident des
Landes Sachsen-Anhalt
20 Euro p. P.*

Mo., 09. bis Fr., 20. November 2020,
zum Lunch oder Dinner
BERLINCAPITALCLUB Genusswoche
„Exklusive Trüffel-Momente“

Di., 10. November 2020, 18.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Ladies
Lounge
Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen
und lassen Sie den Tag ausklingen.
38 Euro p. P.**

Do., 12. November 2020, 08.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Business
Talk – Frühstück mit Dr. Markus
Kerber, Staatssekretär im
Bundesministerium des Innern, für
Bau und Heimat
20 Euro p. P.*

Fr., 13. November 2020, 19.00 Uhr
Berlin Capital Club Gourmet
„Gans’n’Roses“ ... das romantische
Gänsedinner im Berlin Capital Club
99 Euro p. P. inkl. 5-Gang-Menü,
Champagner zum Aperitif, Weinbeglei-
tung, Mineralwasser und Kaffee

Mo., 16. November 2020, 12.00 Uhr
Berlin Capital Club Wein – Lunch
mit Formel-1-Fahrer Jarno Trulli
vom Weingut Castorani
99 Euro p. P.***
Für Weinclub Mitglieder ist die
Teilnahme kostenfrei.

Mo., 16. November 2020, 19.30 Uhr
Gentlemen Only
Unter dem Motto „Gentlemen Only“
erwartet Sie ein Abend voller Luxus,
Eleganz und Genuss – nur für **ihn**.
85 Euro p. P.**

Di., 17. November 2020, 18.00 Uhr
Sushi Workshop mit Mr. Hai
69 Euro pro Person exkl. Getränke



Mi., 18. November 2020, 08.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Business
Talk – Frühstück mit Senator
Dr. Matthias Kollatz zum Thema
„Berlin – Welche Lehren ziehen wir
aus Corona? Was sind die richtigen
Maßnahmen?“
20 Euro p. P.*

Mo., 23. November 2020, 18.00 Uhr
Montags-Lounge „MPW-Forum für
Medien, Politik und Wirtschaft“
organisiert durch unser Mitglied
Frank Nehring, mit Dr. Irina Kummert,
Präsidentin des Ethikverbandes der
Deutschen Wirtschaft zum Thema
„Wirtschaftsethik zwischen Profit und
Moral“
49 Euro p. P.***

Mi., 25. November 2020, 08.15 Uhr
„Verantwortlich für Berlin“
Frühstücksveranstaltung mit der
Stiftung Zukunft Berlin
20 Euro p. P.*

Fr., 27. November 2020, 19.00 Uhr
Christmas-Tree-Auction



Es werden 4 – 5 Bäume für einen guten
Zweck mit hochwertigen Geschenken
in unseren Räumlichkeiten versteigert.
189 Euro p. P.*

So., 29. November 2020, 12 – 16 Uhr
Weihnachtslunch für die ganze
Familie
89 Euro p. P. (inkl. Speisen und
Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre:
39 Euro p. P.)

Dezember 2020

Virtuelle Weinprobe mit dem
Weingut Rings für den Genuss zu
Hause

Fr., 04. Dezember 2020, 18.00 Uhr
Business Women’s Evening –
Jahresausklang
48 Euro p. P. inkl. 2-Gang-Menü und
Getränke

So., 06. Dezember 2020, 12 – 16 Uhr
Weihnachtslunch für die ganze Familie
89 Euro p. P. (inkl. Speisen und Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre: 39 Euro p. P.)

Mo., 07. Dezember 2020, 19.30 Uhr
Gentlemen's Dinner (Herrenabend – Jour fixe), auf Einladung, Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Di., 08. Dezember 2020, 18.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Ladies Lounge mit Ulrich Köpp zum Thema „ELASTEN® Für schöne Haut von innen“
38 Euro p. P.**

Mi., 09. Dezember 2020, 19.00 Uhr
club lounge „Networking zum Jahresausklang“
49 Euro p. P. **

Do., 10. Dezember 2020, 08.30 – 10.30 Uhr
VR Business Club Event: New Economy meets Old Economy
Im exklusiven Rahmen treffen ausgewählte Start-ups auf Führungskräfte, Multiplikatoren und Experten.
20 Euro p. P.*

So., 13. Dezember 2020, 12 – 16 Uhr
Weihnachtslunch für die ganze Familie
89 Euro p. P. (inkl. Speisen und Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre: 39 Euro p. P.)

So., 20. Dezember 2020, 12 – 16 Uhr
Weihnachtslunch für die ganze Familie
89 Euro p. P. (inkl. Speisen und Getränke, Kinder von 6 bis 14 Jahre: 39 Euro p. P.)

Di., 22. Dezember 2020, 19.00 Uhr
Traditionelles MENÜ FINALE vor unserer Schließung zum Jahreswechsel

Mi., 23. Dezember 2020 bis
So., 03. Januar 2021
In dieser Zeit bleibt der Berlin Capital Club geschlossen.

Januar 2021

Mo., 04. Januar 2021, 19.30 Uhr
Gentlemen's Dinner (Herrenabend – Jour fixe), auf Einladung, Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Mi., 06. Januar 2021, 19:00 Uhr
Dinnerabend „Russische Weihnacht“
Heiligabend („Sochelnik“) findet in Russland erst am 6. Januar statt.

Di., 12. Januar 2021, 18.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Ladies Lounge
Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen.
38 Euro p. P. inkl. kleiner Snacks (kein Abendessen) und Getränke

Mi., 20. Januar 2021, 18.00 Uhr
Vernissage „Barbara's Bilderkunst“
Als Schirmherrin eröffnet Frau Botschafterin Isabel Frommelt-Gottschald die Ausstellung. Die Künstlerin Barbara Walder aus Liechtenstein, international anerkannt, Meisterin der Farbe und Materie, präsentiert ihre Werke vom 04. Januar bis 20. März 2021 zu „JETZT ... voll in die Materie“. Mit dabei ist der Berliner Lichtdesigner Andreas Boehlke mit „Licht-Kunst“.

Mi., 27. Januar 2021, 09.00 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Business Talk – Frühstück mit Prof. Dr. Philipp Bouteiller, CEO der Tegel Projekt GmbH
20 Euro p. P.*

Februar 2021

Mo., 01. Februar 2021, 19.30 Uhr
Gentlemen's Dinner (Herrenabend – Jour fixe), auf Einladung, Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Di., 09. Februar 2021, 18.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Ladies Lounge
Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen.
38 Euro p. P.**

Fr., 12. Februar 2021, 18.00 Uhr
Dinner & Charityauktion anlässlich des „Chinese New Year“ mit unserem Mitglied Prof. Dr. Yu Zhang

Fr., 12. Februar 2021, 19.00 Uhr
„Love & Dine“ Valentinsdinner



Foto: AdobeStock Jeeles.net

Candlelight Dinner bei romantischem Kerzenschein mit Champagnerempfang.

Mi., 17. Februar 2021, 19:00 Uhr
Traditionelles Aschermittwoch-Heringsessen

Mo., 22. Februar 2021, 08.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Business Talk – Frühstück mit Elke Breitenbach, Senatorin für Integration, Arbeit und Soziales zum Thema: „Berlin – Welche Lehren ziehen wir aus Corona? Was sind die richtigen Maßnahmen?“
20 Euro p. P.*

Do., 25. Februar 2021, 08.30 – 10.00 Uhr
Welcome Breakfast
Im Rahmen eines Champagnerfrühstücks laden wir unsere neuen Mitglieder in den Berlin Capital Club ein, gleichzeitig bitten wir unsere bereits „cluberfahrenen“ Mitglieder dazu.

März 2021

Mo., 02. März 2021, 19.30 Uhr
Gentlemen's Dinner (Herrenabend – Jour fixe), auf Einladung, Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Di., 09. März bis Fr., 19. März 2021, zum Lunch oder Dinner
Genusswoche „Exklusive Trüffel – Momente“
Genießen Sie ein Trüffelmenü aus unserer aktuellen Speisekarte.

Di., 09. März 2021, 18.30 Uhr
BERLIN CAPITAL CLUB Ladies Lounge
Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen.
38 Euro p. P.**

* Wir servieren Ihnen ein Gourmet-Frühstück hoch über dem schönsten Platz Berlins, dem Gendarmenmarkt.

** Wir servieren Ihnen kleine Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

*** Wir servieren Ihnen ein 3-Gang-Menü inkl. korrespondierenden Getränken.

**** Wir servieren Ihnen ein 4-Gang-Menü inkl. korrespondierenden Getränken.

Traditioneller Weihnachtslunch für die ganze Familie an den Adventssonntagen

29. November 2020 | 06. Dezember 2020 | 13. Dezember 2020 | 20. Dezember 2020



Unser Maître Serkan Özcan und Küchenchef Ingo Ehlers kredenzen weihnachtliche Köstlichkeiten aus Küche und Keller, begleitet von klassischer Pianomusik.

Programm

12.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Klassiker aus Ingo Ehlers' Frühstücksküche,
Kaffee- und Teespezialitäten

12.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Kinderentertainment,
verschiedene Angebote für Kinder ab 3 Jahre

ab 13.00 Uhr

weihnachtliches Menü, Champagner,
korrespondierende Weine, alkoholfreie Getränke

89 Euro pro Person für Erwachsene
und Jugendliche ab 15 Jahre

39 Euro pro Person für Kinder ab 6 Jahre bis 14 Jahren
(inkl. aller angebotenen Speisen und Getränke)

Unter dem Motto „Mit Abstand genießen“ versichern wir Ihnen schon heute,
alle geltenden Hygiene- und Schutzmaßnahmen zum Schutz unserer aller Gesundheit zu beachten.

Charity hat Tradition im Berlin Capital Club ... und das umso mehr zur Weihnachtszeit!



Auch in diesem Jahr möchten wir wieder mit Ihnen gemeinsam für strahlende Kinderaugen in der Kinderherzchirurgie und der Kinderkardiologie des Deutschen Herzzentrums Berlin (DHZB) sorgen!

Abgabe der Geschenke im Berlin Capital Club:
01. November bis 13. Dezember 2020

Im Dezember werden die Präsente gemeinsam mit dem Vorstand der Gesellschaft der Freunde des Deutschen Herzzentrums Berlin e.V. übergeben, damit zu Weihnachten alle Kinderaugen strahlen.

Wunschzettel: Besonders Spielzeug für Babys und Kleinkinder von 3 Monaten bis 3 Jahre, Playmobil, Lego Duplo, Halli Galli, Kuscheltiere, Glubschi, Barbie's, Puppen, Fahrzeuge jeglicher Art (Feuerwehr, Polizei, Kran, Traktor, Hubschrauber etc.), Arztset, Puzzle, Ninjago-Set, Freundschaftsbänder-Bastelset, Bügelperlenset, Zaubersand

Sollten Sie keine Möglichkeit haben, Ihr Geschenk im Berlin Capital Club vorbeizubringen, können Sie uns auch gern eine Spende zukommen lassen und wir organisieren das Geschenk für Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung!


FREUNDE DES
DEUTSCHEN HERZZENTRUMS
BERLIN



Premiere im Berlin Capital Club

„Christmas-Tree-Auction“

Das Format „Christmas-Tree-Auction“ beruht auf der jahrzehntealten Tradition im Badrutt's Palace St. Moritz. Wir möchten diesen Event neu inszenieren und zukünftig als feste Institution im Berlin Capital Club etablieren.

Zu unserer Premiere mit hochkarätigen Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Industrie und Society laden wir am Freitag, 27. November 2020 um 19.00 Uhr in den Club ein.


An dem Abend werden festlich geschmückte Weihnachtsbäume in verschiedenen Firmen-CI-Designs mit einem hochwertigen Geschenk, welche von den jeweiligen Firmen zur Verfügung gestellt werden, versteigert, begleitet von einem 4-Gang-Menü und edlen Tropfen aus unserem Weinkeller.

Partner unserer ersten „Christmas-Tree-Auction“ sind u. a. Hublot mit einem dekorativen Zeitmesser für zu Hause,

die BMW Wernecke GmbH mit einem hochwertigen E-Mobility-Present und die Königliche Porzellan Manufaktur (KPM) mit einer individuell gestalteten Vase für den Ersteigerer. Der Wert der Preise liegt zwischen 2.500 Euro bis 5.000 Euro. Die Preise stehen ab Anfang November zur Besichtigung in der Lounge bereit.

Bei der „Christmas-Tree-Auction“ am 27. November 2020 werden die Weihnachtsbäume mit den Geschenken versteigert. Die Erlöse gehen an die Björn-Schulz-Stiftung.

Teilnehmerbeitrag: 189 Euro p. P.



Petra Nagel leitet das Deutschlandgeschäft von Moët Hennessy, eine Division des LVMH-Konzerns. Zusammen mit ihrem ca. 120-köpfigen Team bringt sie französische Kultur und Lifestyle nach Deutschland.

Es ist ihre Mission, die jahrhundertealte Handwerkskunst der Champagner-, Wein- und Spirituosenherstellung zeitgemäß zu interpretieren, um für neue Generationen von Konsumenten relevant zu bleiben.

Erlebnisse und bleibende Erinnerungen zu schaffen, die den Konsumenten Freude bereiten, steht im Zentrum ihres Handelns.

Petra Nagel

Die Mission des Savoir-faire und Savoir-vivre

Was schätzen Sie und Ihr Unternehmen am Berlin Capital Club?

Wir als Unternehmen sind von der ersten Stunde an Gründungsmitglied im Berlin Capital Club. Die Idee eines Businessclubs mit internationalem Netzwerk hat uns gefallen und neugierig gemacht. Seit 19 Jahren arbeiten wir hier in Berlin sehr erfolgreich, partnerschaftlich und vertrauensvoll zusammen. Der Berlin Capital Club ist ein Ort mit interessanten Mitgliedern, die den Gedankenaustausch pflegen und sich auf sehr vielfältigen Veranstaltungen begegnen. Hier fließen die Berliner und deutschen Businessnetzwerke zusammen. Herr Gugerel und sein Team sind hervorragende Gastgeber, die sich sehr professionell um alle Belange ihrer Mitglieder kümmern und kreativ an der Umsetzung – auch von Sonderwünschen – arbeiten.

Welche Club- und Veranstaltungsformate interessieren Sie besonders oder welches Format würden Sie sich wünschen?

Vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen und geschäftlichen Austausches der Mitglieder gefallen mir die inspirierenden kulinarischen Abende, die Kochschule des Clubs und auch alle Veranstaltungen rund um Savoir-vivre. Besonders gefällt mir das wöchentliche Beisammensein „Thank God it’s Friday“ zum Ausklang der Arbeitswoche am Freitag oder Einstieg ins Wochenende.

Haben Sie auch schon andere IAC-Clubs besucht?

Bisher leider nicht.

Petra Nagel ist seit 01.10.2019 Geschäftsführerin von Moët Hennessy Deutschland. Ursprünglich kommt sie aus dem Marketingbereich und hat dort verschiedene Funktionen bei nationalen und internationalen Unternehmen in Deutschland und Luxemburg wahrgenommen. 2011 ist sie zum LVMH-Konzern und in den Vertrieb gewechselt. Hier war sie bis Mai 2018 in der Travel-Retail-Sparte tätig – zuletzt als Managing Director Europe für Global Travel Retail. Im Mai 2018 hat sie die Leitung des deutschen On Trade Teams – verantwortlich für Gastronomie, Hotellerie und Getränkefachgroßhandel – übernommen, ehe sie zur Geschäftsführerin Deutschland bestellt wurde.

Welche drei Attribute fallen Ihnen spontan zu Berlin ein?
Kreativ, spontan, weltoffen.

Was treibt Sie an?

Ein ausgeprägter Sinn für Exzellenz. Luxusprodukte, wie wir sie vertreiben, erfordern Perfektion in jedem Detail. Das bestimmt unser Handeln und auch mein eigenes.

Was begeistert Sie besonders an Ihrem Beruf?

Besonders schön finde ich es, mit unterschiedlichen Menschen aus verschiedenen Bereichen zusammenzuarbeiten – der Gastronomie, dem Handel und auch Privatkunden. Das bietet einen umfassenden Blick auf die Gesellschaft und auf wirtschaftliche Zusammenhänge.

In einem internationalen Konzern wie LVMH schätze ich den intensiven Austausch mit Kollegen in vielen Ländern und zahlreiche länderübergreifende Projekte.

Auch die Zusammenarbeit mit anderen Konzerntöchtern, wie z. B. Fendi oder Bulgari, bringt sehr viel Abwechslung und neue Aspekte in den beruflichen Alltag. Am besten gefällt mir, dass jeder Tag neue Überraschungen und neue Möglichkeiten bereithält.

Was ist Ihr größter Wunsch?

Dass Politik, Wirtschaft und Gesellschaft es schaffen in einer gemeinsamen Anstrengung den Klimawandel einzudämmen.

Welche drei Bücher haben Sie am meisten beeindruckt?

Marlen Haushofers „Die Wand“, J.R. Moehringers „Tender Bar“ und ganz aktuell Susanne Matthiesens „Ozelot und Friesennerz“, das von einer ganz normalverrückten Kindheit in den Siebzigern erzählt – und der Suche nach einer Heimat, die es so nicht mehr gibt.

Welchen Prominenten aus Politik, Wissenschaft, Kultur oder Sport würden Sie gern treffen und warum?

Ich hätte gerne einmal Stephen Hawking getroffen. Bereits 2016 äußerte er bei einer Vortragsreihe für die BBC, dass die Menschheit vor großen Gefahren stehe, die langfristig ihre Existenz stark gefährdeten. Denn gentechnisch veränderte Viren, Atomkriege, künstliche Intelligenz und die globale Erwärmung hätten seiner Meinung nach das Potenzial, die Menschheit in absehbarer Zeit auszulöschen. Sehr spannend im aktuellen Kontext.

Welches politische Projekt würden Sie mit „Vollgas“ vorantreiben?

Nur eines? Da gibt es zahlreiche Themen, die politisch und gesellschaftlich vorangebracht werden müssen. Ich finde es schwierig, hier nur eines zu benennen. Besonders dringlich erscheint mir allerdings der Strukturwandel in der Automobilindustrie aufgrund der zu erwartenden Kollateralschäden auf viele Arbeitnehmer in Deutschland und darüber hinaus. Für viele Menschen besteht so eine Gefahr für den erreichten Wohlstand.

Sie haben 10.000 Euro zu verschenken. An welche Organisation geht das Geld und warum?

Ich würde das Geld an Yunus Social Business spenden, die es sich zum Ziel gesetzt haben, die Stärke individueller Businesses und ein Umdenken in der Art, Business zu betreiben, zur Linderung von Armut zu nutzen. Ein sehr beeindruckendes Unternehmen.

HELENA AUERNHAMMER

WINTERKOLLEKTION 2020/21

helena
Auernhammer
mantelet

Sie lebt und arbeitet in den historischen Gemäuern eines Schlosses aus dem 12. Jahrhundert. Ihre Inspiration entspringt dem historisch geprägten Niederbayern, zwischen dessen Wiesen und Wäldern sie auf ihrem schwarzen bayerischen Warmblut täglich den Geist der gesunden Natur einatmet. Eine Welt, die ihr Flügel zum kreativen Handeln der Zeit verleiht. Dazu kommen viele Kulturaufenthalte im „alten Europa“ und in der „neuen Welt“. Die Schöpferin des Modelabels Helena Auernhammer – die Designerin Susanne Auernhammer – hat ihren klassischen Trachtenstrick in ihrer Winterkollektion 2020/21 an dem zeitgenössischen Wertege-

fühl der modernen Frau orientiert und mit der Energie von Kraftfarben aktualisiert. In der Weiterentwicklung ihres Trachten-Mantelets rückt Susanne Auernhammer neben ihrer unverwechselbaren Handschrift und den hochwertigen Kammgarn-Materialien jetzt richtig Farbe in den Blickpunkt:

„FARBEN SIND DAS LÄCHELN DER NATUR.“

„Mit den Farben bringen wir unsere Persönlichkeit zum Ausdruck und lassen sie buchstäblich stahlen.“

In ihrer aktuellen Kollektion geht die Designerin noch einen Schritt weiter. Sie erweitert die klassische Trachtenstrickecke um einen femininen, tragbaren Look.

MAKE
YOUR
DREAMS
COLOUR
FUL!

DIE DESIGNERIN IST SICHER ...
... FARBEN SIND STIMMUNGEN,
... FARBEN BRINGEN FREUDE,
... FARBEN BEDEUTEN LEBEN.

Das verführerische Ergebnis ist eine Kollektion abseits der Massenkongfektion. Klein, fein – ein durch und durch europäisches Produkt. Schauen sie in den Online-Shop mit dem Auerhahn:

www.helena-auernhammer-shop.de



Schloßstr. 2 | 84092 Bayerbach
Telefon: +49 (0) 15201 55 52 22
helena.auernhammer.mantelet@gmail.com
www.helena-auernhammer.de
www.helena-auernhammer-shop.com
@helenaauernhammer



JACKE LISSY
ROCK ROSANNE
SCHAL



JACKE LISSY
SCHAL



PULLOVER HOLLY
MANTELET PEPE
SCHAL MULTICOLOUR
STULPE



Foto: CCA Projekt GmbH, Fotograf Henry Herrmann

Wir stellen vor
Uwe Schneider
Geschäftsführer / Gesellschafter
Berolina Baufinanz GmbH

Die Berolina Baufinanz GmbH bietet seit über 25 Jahren die Möglichkeit, bequem über eine Anlaufstelle mehrere Finanzierungspartner anzusprechen, Angebote zu vergleichen und einen transparenten Überblick zu erhalten – über die klassischen Finanzierungen bis hin zu komplexen Finanzierungsmöglichkeiten u. a. mit Mezzanine Kapital oder KfW-Krediten oder Konsortialfinanzierungen.

Seit 2011 ist Uwe Schneider Mitglied im Berlin Capital Club und findet seitdem bei uns stets einen geeigneten Rahmen für die Pflege von Kontakten – nicht nur im geschäftlichen Bereich, sondern auch darüber hinaus.

Uwe Schneider berät seit 1992 Immobilienkunden – vom Grundstück, der Eigentumswohnung, dem Haus bis

hin zu Schulen, Studentenwohnheimen, Sportanlagen, Einkaufsmärkten, Gewerbekomplexen, Hotels, Arztpraxen sowie auch komplexen Bauvorhaben im Wohnungs- und Gewerbebau. Zu seinen Kunden zählen neben einer Vielzahl an privaten Immobilienkäufern auch Unternehmen, Projektentwickler, Fondsgesellschaften und eine Vielzahl an Bauträgern und gewerblichen Immobilieninvestoren. Die Kompetenz und langjährige Erfahrung mit einer breiten Palette von potenziellen Kreditgebern erspart den Kunden viel Zeit und Aufwand und ermöglicht die Konzentration auf das Investitionsvorhaben.

Zur Pflege und Erweiterung seines Netzwerkes nutzt Uwe Schneider u. a. die Veranstaltungen des Berlin Capital Club wie den Neujahrsempfang, Sommer- und Herbstfeste, Golfturniere und Business Talks mit Persönlichkeiten aus Politik und Wirtschaft.



It's Time for Champagne
„Thank God it's Friday“

Jeden Freitag heißt es wieder „Time for Champagne“ von 18.00 bis 20.00 Uhr. Lassen Sie die Arbeitswoche bei einem Glas Veuve Clicquot Brut Champagner oder Veuve Clicquot Brut Rosé Champagner zum Spezialpreis von 9 Euro pro Glas bei chilliger Lounge-Musik ausklingen.



Hohe internationale Standards in Hard- und Soft- ware sind unser Anspruch!

Heute stellen wir Ihnen unseren Regional Development Manager, Herrn Patric Neeser (42) vor, der seit August die operative Verantwortung für alle bestehenden und kommenden CCA-Betriebe in Deutschland trägt, mit Fokus auf den Berlin Capital Club.

Der gebürtige Würzburger Patric Neeser verantwortete nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann Catering Veranstaltungen für bis zu 1.000 Personen, bevor er in renommierten Häusern der internationalen Luxushotellerie und Sternegastronomie, wie u.a. dem Hotel Louis C. Jacob im Hamburger Westen, dem Hotel Traube Tonbach im Schwarzwald oder dem Hotel Badrutt's Palace in St. Moritz, fundierte Erfahrungen sammelte. Nach der erfolgreichen Eröffnung des A-Rosa Resorts in Bad Saarow im Jahre 2004 als stellvertretender Resortdirektor wurde er mit der Planung, Konzeption, Eröffnung und Führung des *****Grand Tiroia Resorts Kitzbühel betraut. Während dieser Zeit war er als COO für die Entwicklung der Hotelkette mit Projekten u.a. in Karlsbad, St. Petersburg und Moskau verantwortlich. Seit Mitte 2011 ist der stolze Vater eines Sohnes in Berlin und führte, als selbsternannter „Staatsminister für bierige Angelegenheiten“, u.a. das „Weihenstephaner Berlin“ als selbstständiger Unternehmer.



„Ich freue mich, meine internationale Erfahrung in die Führung des Berlin Capital Club einzubringen – mit dem Ziel, die hohe Reputation, die unser Club zweifelsohne genießt, weiter zu stärken und auszubauen.“

Wir sind sicher, dass unsere Betriebe und Mitglieder von seiner Handschrift profitieren und gewinnen. Wir sagen: „Herzlich willkommen!“, und wünschen Herrn Neeser viel Erfolg bei der Umsetzung seiner Ziele.

Ihre Ansprechpartner im Berlin Capital Club

Fragen zur Mitgliedschaft

Membership Director
Maria Cassandra Murri

Membership Sales Manager
Luise Ebeling

Ihre Buchung im Club

Member Relations Team
Kévina Sophie Gahomera/Christin Sperling

Mitgliederevents / Concierge-Service

Executive Secretary / Events
Manja Runk

Fragen zu Rechnungen

Buchhaltung
Nicola Kurzmann

Ihre Buchung im Club / Pressearbeit

Senior Executive Secretary
Diana Hundsdörfer

WEIHNACHTSFEIER@home



Oktober 2020: In einigen Wochen würden Sie wie in gewohnter Manier Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Ihren Dank für Geleistetes im Rahmen einer gemütlichen und kommunikativen Weihnachtsfeier zum Ausdruck bringen. Seit einigen Tagen herrscht Klarheit über das bereits Befürchtete: Weihnachtsfeiern im gewohnten Stil wird es in diesem Jahr wohl nicht oder nur unter sehr eingeschränkten Bedingungen geben können.

Wir haben uns Gedanken gemacht, wie Sie dennoch Ihren Mitarbeitern besinnliche Stunden in der Vorweihnachtszeit schenken können:

Sie bestellen bis 10. November 2020 für Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Berlin Capital Club „WEIHNACHTSFEIER@home“-Paket und wir packen Ihnen dies fertig zusammen! Ihre Pakete können dann, ganz wie Sie es wünschen, zu einem festen Termin im Berlin Capital Club abgeholt werden oder wir versenden diese per Stadtkurier.

Alle Details finden Sie im Flyer und auf unserer Website.

„WEIHNACHTSFEIER@home“-Paket gekühlt, fertig gegart, portioniert und vakuumiert lediglich im Wasserbad zu erhitzen (Anleitung anbei)
Preis pro Paket: 69 Euro inkl. MwSt.

MENÜ

für jeweils 2 Personen

Kürbissamtuppe

Entenkeule sous-vide gegart
„Confit de Canard“ mit Portweinjus,
Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln

Beerengrütze mit Vanillesauce

alternativ zur Entenkeule:
Lachsfilet mit Safransauce
Blattspinat und zweierlei Reis
oder
vegetarisches Gemüsecurry
mit Kokosmilch und zweierlei Reis

GETRÄNKE

jeweils 1 Flasche (0,75 l)

Prosecco „Live Brune“ DOC
Treviso, Italien

2019er Chardonnay
„Cuvée Berlin Capital Club“
Weingut Martin Pasler
Burgenland, Österreich

2016er Sangiovese IGT
Luigi Brunetti, Toskana, Italien



Foto: ©/tagestoeber - stock.adobe.com

Für die kleine Weihnachtsfeier im Club können Sie aus unseren diesjährigen Weihnachtsmenüs Ihren Favoriten wählen. Reservieren Sie heute noch Ihren Private Dining Room oder Tisch im Restaurant bei unserem Member Relations Team.

Weihnachtsmenü 1
Amuse Bouche
Woksalat von Schweinefleisch und Trüffel
Doppelkartoffel und Korbweizen
Erntedank, Gewürzlikör, Südkorn, Brombeere
Petit Fours
61 Euro pro Person
Aperitifempfehlung
2021
Cuvée Tradition Brut
Südkorn, Deutschland
38 Euro / 0,75l
Weinempfehlungen
2018
Vollkornrotweizen trocken
Südkorn, Deutschland
38 Euro / 0,75l
2018
Lagen
DOC
Cuvée Tradition trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l
2018
Cuvée Tradition
Qualitätswein trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l

Weihnachtsmenü 2
Amuse Bouche
Stoppflecker, Crème Brûlée, Apfelgrütze, Broche, Brombeere
Brust und Keule von der Brandenburger Ente
hausgemachter Preiselbeer-Äpfelkuchen und geschmortener
Kartoffelknödel
Erdnussmousse, Schokolade, Karamell
Petit Fours
66 Euro pro Person
Aperitifempfehlung
Weine Cliquet Brut
67 Euro / 0,75l
Weinempfehlungen
2018
Tertaner classico
Vino Bianco, Chardonnay,
Sauvignon, Bianco
Cantina, Italien
Südkorn, Italien
39 Euro / 0,75l
2018
Cuvée Tradition
Qualitätswein trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l
2018
Cuvée Tradition
Qualitätswein trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l

Weihnachtsmenü 3
Amuse Bouche
Chutney, Sesam, Mango, Schmelzkäse
Eisberg vom Ostfriesenmeer
essbare Zitrus- und Orangenrinne
Lachs auf Blau, Anis, Rosmarin
Purpurkaviar, Gemüse, Steinpilz und Korbweizen
Eier, Mandelbrot, Mandarinen, Korbweizen und Heurêve
Petit Fours
79 Euro pro Person
Aperitifempfehlung
Weine Cliquet Brut
67 Euro / 0,75l
Weinempfehlungen
2017
Pfalz
Cuvée Tradition
Südkorn, Deutschland
38 Euro / 0,75l
2017
Cuvée Tradition
Südkorn, Deutschland
38 Euro / 0,75l
2017
Cuvée Tradition
Südkorn, Deutschland
38 Euro / 0,75l
2017
Cuvée Tradition
Südkorn, Deutschland
38 Euro / 0,75l

Weihnachtsmenü 4
Amuse Bouche
Woksalat von Rindfleisch und Gemüse
Fischfilet, Hummus, Rettich und orientalische Remoulade
Lachsfilet, Südkorn, Rosmarin, Petersilie und Steinpilz
Korbweizen, Gewürzlikör und Südkornweizen
Petit Fours
3-Gang-Menü: 78 Euro pro Person
4-Gang-Menü: 82 Euro pro Person
Aperitifempfehlung
Moët & Chandon Brut Imperial
81 Euro / 0,75l
Weinempfehlungen
2018
Waller Reispolder 0
Chardonnay
Qualitätswein trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l
2018
Südkorn
Aperitif
Qualitätswein trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l

Weihnachtsmenü 5
Amuse Bouche
Woksalat von Rindfleisch und Gemüse
Fischfilet, Hummus, Rettich und orientalische Remoulade
Lachsfilet, Südkorn, Rosmarin, Petersilie und Steinpilz
Korbweizen, Gewürzlikör und Südkornweizen
Petit Fours
3-Gang-Menü: 78 Euro pro Person
4-Gang-Menü: 82 Euro pro Person
Aperitifempfehlung
Moët & Chandon Brut Imperial
81 Euro / 0,75l
Weinempfehlungen
2018
Waller Reispolder 0
Chardonnay
Qualitätswein trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l
2018
Südkorn
Aperitif
Qualitätswein trocken
Winger, Österreich
38 Euro / 0,75l



International Rescue Committee – Innovation als eine treibende Kraft

„Wir müssen unser Bestes tun. Das ist unsere menschliche Verantwortung“, appellierte Albert Einstein im Jahr 1933. Damals initiierte der Nobelpreisträger nach seiner Flucht aus Deutschland die Gründung von International Rescue Committee (IRC), um politisch Verfolgte zu unterstützen. Heute helfen etwa 15.000 IRC-Mitarbeitende Millionen Menschen in über 40 Ländern. 2016 wurde IRC Deutschland gegründet und seit Mai letzten Jahres bin ich dort Mitglied des Aufsichtsrats.

IRC steht von Krisen und Kriegen betroffenen Menschen zur Seite, um ihr Überleben zu sichern und den Wiederaufbau ihrer Existenz zu ermöglichen. Das umfasst die Nothilfe, wie aktuell in Syrien, Bangladesch und in Jemen, ebenso wie Programme zur Integration von Geflüchteten in Deutschland.

Unter Leitung des ehemaligen britischen Außenministers David Miliband spielt IRC eine führende Rolle bei der Entwicklung neuer wirkungsvoller Ansätze, um mit begrenzten finanziellen Mitteln möglichst viele Menschen mit bestmöglicher Hilfe zu erreichen. Denn heute bedarf es angesichts der steigenden Anzahl und Intensität humanitärer Krisen und der aktuellen Corona-Pandemie wieder Innovation und Engagement à la Einstein.

Thomas Matussek

Ihr Thomas Matussek



Für mehr Informationen zu IRC und auch Inspirationen für Unternehmensengagement zu Weihnachten wenden Sie sich gerne an:

IRC Deutschland

Christine Andersen

Leitung Philanthropische Partnerschaften

E-Mail: christine.andersen@rescue.org

Tel.: +49 (0)176 3457 2568.



GEO David Miliband setzt auf Forschung und Messbarkeit, um mit den Hilfsprogrammen die bestmögliche Wirkung zu erzielen.



Zusammen mit der Sesamstraße hilft IRC syrischen Kindern.



Mit einem innovativen Ansatz soll die Behandlung von Unterernährung vereinfacht werden.



In Deutschland arbeitet IRC bundesweit mit Schulen zusammen.



IRC leistet aktuell lebensrettende medizinische Versorgung weltweit.

Fotos: © International Rescue Committee

WEIN CLUB

Die Qualität der Trauben 2020 verspricht einen Top-Jahrgang

(Quelle: www.falstaff.de, 26.08.2020)

Top-Jahrgänge standen auch auf den Degustationsmenüs bei unseren Weinclubveranstaltungen 2020. Von Primitivo-Spezialitäten im Februar über sächsischen Genuss auf Schloss Wackerbarth im „Reich der Sinne“ im Juni bis hin zur Weinclub-Verkostung „Übersee – Neue Welt zu Gast“ im September. Ein Highlight erwartet uns noch am 16. November 2020, wenn Formel-1-Fahrer Jarno Trulli uns seine Weine vom Weingut Castorani persönlich vorstellt.

Auch unsere virtuellen Weinproben mit Sommeliers und Winzern für den Genuss zu Hause werden wir weiterführen. Freuen Sie sich auf:

November 2020: Weingut Marchesi di Barolo, Piemont, Italien

Dezember 2020: Weingut Rings, Pfalz, Deutschland



"From the race tracks to the vineyards, a passion for excellence" Jarno Trulli PODERE CASTORANI

GOLD
Mitgliedschaft

PLATIN
Mitgliedschaft

BLACK
Mitgliedschaft

Ihre Vorteile:

- Monatliches Überraschungs-Weinpaket
- Einladung zu hochkarätigen jährlichen Weinevents im Berlin Capital Club
- Einladung zur Falstaff Champagner Gala im Berlin Capital Club
- Ein „vinophiles“ Geburtstagsgeschenk
- Bis zu 20 % Discount auf die Konsumation aller Flaschenweine und Champagner der Weinkarte des Berlin Capital Club

Save the date

13. Oktober 2021 Falstaff Champagner Gala

Informationen: www.berlincapitalclub.de/der-club/weinclub | Kontakt: weinclub@berlincapitalclub.de



Unterwegs im IAC-Netzwerk

Prunkvoll genießen und exzellent Golfen in der Villa Padierna in Spanien



Die Villa Padierna mit ihren drei 18-Loch-Plätzen, in der malerischen Umgebung in Andalusien zwischen Marbella, Benahavis und Estepona im Süden Spaniens gelegen, bietet sowohl eine Herausforderung als auch eine angenehme Erfahrung für jedes Spielerkaliber. Hier befindet sich auch die renommierte Michael Campbell Golf Academy mit einer der besten Driving Ranges an der Costa del Sol. Das hoteleigene Anantara Villa Padierna Palace, Mitglied der „Leading Hotels of the

World“, strahlt raffinierte und entspannte Eleganz aus. Die fünf Restaurants, von mediterraner über japanische bis hin zur zwanglosen regionalen Küche, bieten für jeden Geschmack das ultimative Vergnügen.



Der perfekte Platz für Business und Kultur im Herzen Mailands: DO7 Eco Clubhouse



DO7 setzt sich voll und ganz für ökologische Nachhaltigkeit ein. Liebhaber von Musik, Oper, Kultur und Design finden hier einen wunderbaren Platz zum Verweilen mit einem tollen Blick von der einzigartigen Dachterrasse. Dank der vorzüglichen Lage sind alle wichtigen Sehenswürdigkeiten und Highlights in

Mailand auf kurzem Weg zu erreichen. Der professionelle Standard der angebotenen Dienstleistungen garantiert die besten Voraussetzungen für Businessmeetings. Der club-eigene Concierge-Service rundet das Angebot perfekt ab.



Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.

Weihnachtliche Stimmung im Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.



Fotos: Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.

Nehmen Sie sich die Zeit für Ihre Familie und gute Freunde. Setzen Sie sich gemütlich zusammen und lassen sich von uns verwöhnen.



Wir haben in diesem Jahr an den Weihnachtsfeiertagen für Sie geöffnet. Am ersten Feiertag mit zwei Servicezeiten von 11.00 bis 14.00 Uhr oder von 14.30 bis 17.00 Uhr. Einen Auszug aus unserem Feiertagsmenü finden Sie auf unserer Website.

Feiern Sie doch Weihnachten einmal anders und laden Ihre Geschäftspartner oder Freunde zu einem unvergesslichen Erlebnis bei einer einstündigen Fackelwanderung mit Programm über unseren schönen Golfplatz zur Driving Range ein, wo Sie im Flutlicht kurz Ihr Golftalent ausprobieren können. Nach

dem schwungvollen Zwischenstopp geht es weiter in Richtung Halfwaystation, wo Sie Snacks und Glühwein erwarten. Im Anschluss reservieren wir Ihnen gern einen Platz in unserem Restaurant für ein weihnachtliches 3-Gang-Menü.

Mit unserer „Gans@Home“, gut vorbereitet für Ihren Herd zu Hause mit Zubereitungsanleitung, umgehen Sie jeglichen Stress in der heimischen Küche.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Ihre Bestellung und wünschen Ihnen besinnliche Festtage!

Ihre Kerstin Keil und das Team des Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.

Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. | Am Golfplatz 5 | 15749 Mittenwalde OT Motzen
Tel.: +49 (0) 33769 / 50 13 - 0 | Fax: +49 (0) 33769 / 50 13 - 4 | www.golfclubmotzen.de | info@golfclubmotzen.de



Operated by CCA International
www.cca.com

Member of International Associate Clubs
www.iacworldwide.com

IAC-NETZWERK

33

Der Berlin Capital Club im Spiegel der Presse

Die Magazine unserer Medienkooperationspartner liegen für Sie bei uns im Club zum Mitnehmen bereit. Viel Freude bei der Lektüre!



Falstaff Gourmet Magazin
Drivers & Business Club Munich:
Home to People with Drive



Feine Adressen
Kulinarischer Genuss im
Berlin Capital Club



PASSION by Juwelier Leicht
Beste Aussichten als Mitglied
des Berlin Capital Club



Berlin vis-à-vis
Berliner Golf & Country Club
Motzener See e. V.: Eine
Investition in die Zukunft



Falstaff Gourmet Magazin
Berlin Capital Club: Herbstdinner



TOP Magazin
Berlin Capital Club News



Berlin vis-à-vis
Drivers & Business Club Munich: Home to People with Drive

Aktuelle Medienkooperationspartner des Berlin Capital Club



www.berlin-visavis.de



www.tvb.de



www.Diplomatisches-Magazin.de



www.berlinboxx.de



www.feineadressen.de



www.abode2.com



www.kevin-underwood.com



www.celesQue.com



www.falstaff.de



www.huhle-media.de



www.wirtschaftsclub.tagesspiegel.de



www.tmm.de



www.WundM.info



www.juwelier-leicht.de

Grun Generation

Kleiner Betrag für dich, große Auswirkung auf Afrika

Nur gut ausgebildete Menschen können sich und die Gesellschaft vorantreiben. Deshalb wollen wir, die Grun Generation, eine nachhaltige Gemeinschaft von gut ausgebildeten, jungen Menschen südlich der Sahara aufbauen. Sie sollen die Menschen in dieser Region Afrikas so unterstützen, dass sie eigenständig Entscheidungen zur Verbesserung ihres Lebens treffen können.

Grun Generation ist eine Lerngemeinschaft für junge Menschen in Afrika, die südlich der Sahara leben. Diese Region hat einen hohen Bedarf an guter Schulausbildung.

Unsere Mission ist es, ein aktives Online- und Offline-Bildungssystem aufzubauen. Es soll das dortige Schulsystem ergänzen. Wir binden unsere Studenten in Lernprozesse ein, etwa durch Wettbewerbe und Peer-to-Peer-Lernen. Schüler helfen Schüler. Wir planen Lernzentren in den Städten der Region. Im Gegensatz zu anderen Bildungsprojekten ist diese Lösung von Grun Generation nachhaltig, da das Lernen von unseren Studenten eigenständig vorangetrieben wird.



Durch eine Spende an uns helfen Sie, hochwertige Bildung in Afrika südlich der Sahara zu schaffen, und geben uns die Chance, junge Erwachsene auf das zukünftige Arbeitsleben vorzubereiten.

Ihre Emamurho Ugherughe
Mitglied des Berlin Capital Club

Kontakt: Go-Fund-Me: www.gf.me/u/y2srv8
Instagram: www.instagram.com/grun_generation
Homepage: www.grun-generation.com
Mobil: +49 151 188 747 78

Vielen Dank an Lenny Miles, Ben White und Annie Spratt für das Teilen ihrer Arbeit auf Unsplash.

AUTOHERBST

BERLINS ZENTRALSTE AUTOWERKSTATT

MIT EIGENER WASCHANLAGE

ALLE MARKEN — ALLE LEISTUNGEN — ALLE GARANTIE

Unser Küchenchef empfiehlt

Trüffel-Pasta



Zutaten für 4 Personen:

500 g Pasta
3 Eier
Salz
100 g geriebener Parmesan
150 g Pancetta (ital. Bauchspeck)
1 fein gehackte Knoblauchzehe
1 EL Trüffelöl
1 TL fein gehackte Petersilie
3 EL Olivenöl
3 fein gewürfelte Schalotten
Pfeffer, schwarz
20 g Trüffel

Zubereitung:

Die Pasta in sprudelndem, gut gesalzenem Wasser al dente kochen.

In der Zwischenzeit die Eier in eine Schüssel geben. Den Parmesan hinzugeben, die Masse gut verrühren und mit Salz und Pfeffer nach belieben würzen. Als Nächstes das Trüffelöl und die Petersilie dazugeben. Den Pancetta würfeln, die Schalotten und den Knoblauch schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Anschließend den Pancetta mit 3 EL Olivenöl in der Pfanne kross anbraten. Die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen und zusammen mit dem Speck zu der Parmesan-Ei-Masse geben.

Nun die fertige Pasta direkt aus dem kochenden Wasser auf ein Sieb geben, kurz abtropfen lassen und sofort in die Ei-Masse geben. Durch die Hitze der Pasta soll das Ei ein wenig anziehen, aber nicht gerinnen. Die Pasta sollte direkt serviert werden. Mit frisch geriebenem Parmesan und gehobeltem Trüffel als Topping anrichten.

Guten Appetit wünscht

Ihr Ingo Ehlers
Chef de cuisine



Sehr gern können Sie für Ihre Trüffel-Pasta zu Hause frischen Trüffel zum tagesaktuellen Preis im Club bestellen.



Unser Maître d'hôtel empfiehlt: Trotzen Sie der Kälte und stärken Sie Ihr Immunsystem mit unserem Herbst-Cocktail

„**Herbst Vital**“: frischer Orangensaft, Zimtsirup,
frischer Ingwer, frische Minze, Kurkumapulver, Sanbitter
und Saft einer halben Zitrone!

6 Euro pro Glas

Auf Ihre Gesundheit!

Özcan
Ihr Serkan Özcan

Zigarrenempfehlung: Hemingways Passion(en)



von Dr. Maximilian Herzog



Ernest Hemingway war leidenschaftlich in jeder Beziehung. Eine seiner Passionen war die Zigarre. Kein Wunder also, dass, wie der heutige Doyen des Hauses Arturo Fuente, Carlito Fuente seiner Perfecto-Serie den Namen des großen Romanciers verlieh. Ich hoffe, sagt er, „dass Sie beim Genuss der Hemingway-Zigarren etwas

davon spüren, was sie für unsere Familie bedeuten“. Besonders zu empfehlen ist die hier vorgeschlagene Hemingway Signature. Das elegante Format hat Einlage und Umblatt aus der Dominikanischen Republik, umhüllt von einem afrikanischen Cameroon-Deckblatt. Tiefdunkle Aromen verbinden sich mit einem Islay zu einer Geschmacksexplosion. Sie haben die Gelegenheit, diese außergewöhnliche Zigarre bei unserem nächsten Smoke-In im Club zu probieren.

Arturo Fuente Hemingway Signature (150mm x 45mm)
13,40 Euro p. St.

Kunstaussstellung im Berlin Capital Club

**Werke von Dipl.-Medien-Designerin und
Künstlerin Kristina Sretkova
01. September bis 22. Dezember 2020**

Kristina Sretkova wurde 1984 in Stockholm/Schweden geboren und lebt seit 2000 in Deutschland, 2008 absolvierte sie ihren Diplomabschluss als Medien-Designerin an der Rheinischen Fachhochschule Köln. Aktuell zeigt sie bei uns im Club Werke in Öl auf Leinwand mit 3-D-Effekt. Eine 3-D-Brille liegt am Empfang für Sie bereit.



Mitgliederangebote und Empfehlungen



Berlin Capital Club Kollektion
Ihr persönlicher Merino-Pullover oder Accessoire
mit Club-Logo



Capital Bear – Sie können unter www.capital-bear.com
oder im Berlin Capital Club aus verschiedenen Designs
auswählen!

45 Euro für den Mini | 49 Euro für den Original

KPM Porzellan
Mitglieder-Vorteil: 20% Rabatt in
den Verkaufsgalerien der KPM!



Chardonnay Cuvée
„Berlin Capital Club“ aus
dem Hause Martin Pasler
mit Ihrem persönlichen
Gruß auf unserem
Weinflaschenetikett!
20,50 Euro pro Flasche



Schmuckstücke und Uhren von Juwelier Leicht
Mitglieder-Vorteil: 10% Rabatt in der Boutique Juwelier
Leicht Berlin im Hotel Adlon!
www.juwelier-leicht.de

Traumfänger-Skulpturen von Norbert Then!
Die Figuren finden Sie ab Ende Oktober auf unseren Tischen im Restaurant.
www.norbertthen.de



Schnupperkurs, Greenfee oder Pay & Play im Berliner
Golf & Country Club Motzener See e. V.

SeaQ Panoramadatum

Tauchen Sie ein in das Original



Glashütte
ORIGINAL

glashuette-original.com

Deutsche Uhrmacherkunst seit 1845.


JUWELIERE

Juwelier Leicht im Hotel Adlon · Tel. 030 2290212 · berlin@juwelier-leicht.de · www.juwelier-leicht.de



INTERNATIONAL ASSOCIATE CLUBS



Wirtschaftsclub Düsseldorf, Deutschland



Villa Padierna, Marbella, Spanien



DO7 Eco Club, Mailand, Italien



Club zum Rennweg, Zürich, Schweiz

Als Mitglied des Berlin Capital Club haben Sie die Möglichkeit, fast 250 exklusive Stadt-, Sport-, Country- und Golfclubs gegen Vorlage Ihrer persönlichen IAC-Karte weltweit zu nutzen. So bieten Ihnen die renommierten Clubs in vielen internationalen Metropolen ein „Home away from Home“.

Nutzen Sie auch Ihre Vorteile bei unseren Kooperationspartnern, wie Preferred Golf und SIXT. Die Details finden Sie auf unserer Internetseite www.iacworldwide.com.

