



BERLIN CAPITAL CLUB

CLUB *LIFE*

23. Jahrgang | September 2023 | 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

260
JAHRE
YEARS
ANS
سنة
年

KÖNIGLICHE
PORZELLAN-MANUFAKTUR
BERLIN



Verschenken Sie 260 Jahre Handwerkskultur und nutzen
Sie Ihre besonderen Club-Einkaufskonditionen.

WWW.KPM-BERLIN.COM

Liebe Mitglieder!

Mit wunderbaren sonnigen Tagen sind wir in den meteorologischen Herbst gestartet, der uns im Club einige interessante Gesprächsrunden mit den Mitgliedern des neuen Berliner Senats verspricht.

Genuss und Partystimmung stehen wieder beim traditionellen Herbstfest am 13. Oktober 2023 auf dem Programm. Laden Sie Ihre Freunde in Ihren Club ein, um gemeinsam ins Wochenende zu starten.

Die Vorweihnachtszeit heißt nicht umsonst „besinnliche Zeit“. Es ist die Zeit, wo wir verstärkt Gutes tun, unterstützend tätig werden und das Jahr Revue passieren lassen.

Daher möchte ich Sie einladen, zahlreich unsere zwei Charity-Abende zu Gunsten der Stiftung KinderHerz (S. 24) und der Rudolf Pichlmayr-Stiftung (S. 27) zu besuchen. Erfahren Sie bei diesen Veranstaltungen mehr über die wichtige Arbeit der beiden Stiftungen, die den Kindern, also unser aller Zukunft, gewidmet ist.

Nutzen Sie die Herbstsonne, um im Jubiläumsjahr noch einmal „Golf in seiner schönsten Form“ im Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. zu spielen. Clubmanager Jochen Friedhoff und sein Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Nun wünsche ich Ihnen, liebe Mitglieder, einen erfolgreichen goldenen Herbst und freue mich auf unser nächstes Wiedersehen im Club.

Ihr Wolfgang Branoner
Präsident



Dieter R. Klostermann, Chairman CCA Europe Ltd.,
Alexander D. Klostermann, Managing Director von
CCA International Ltd.

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
Dr.-Ing. Ulrich Eichhorn
Stefanie Busse

Hans-Bahne Hansen
Tuomo Hatakka
Gerhard Janetzky
Stefan Kapferer

Burkhard Kieker
Alexander D. Klostermann
Dieter R. Klostermann

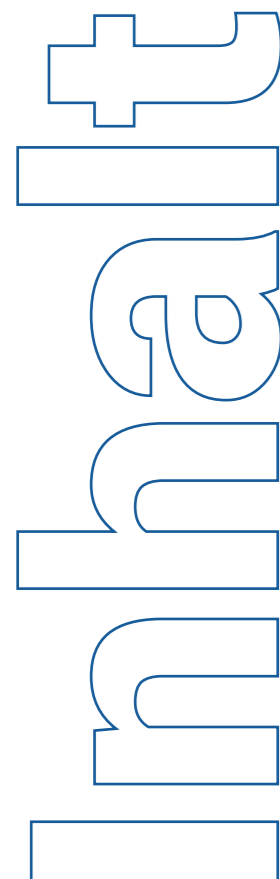
Patricia Kolb
Georg H. Leicht
Klaus-Jürgen Meier

Ulrike A. Mix
Stefan Moschko
Dr. Sigrid Nikutta
Britta Posner

Michael Stückmann
Ana Maria Quijano-Witte mann
Katherina Reiche
Thomas Bernd Stehling

Dr. Axel Stirl
Marion Uhrig-Lammersen
Dr. Ludolf v. Wartenberg

Bettina Weyers
Prof. Yu Zhang



Einblick	05
Rückblick	06–21
Ausblick	22–27
Mitglieder im Porträt	28–29
Genuss & Lifestyle	32–37
IAC-Netzwerk	38–39
Pressespiegel	41

Impressum

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



Antonio-Jean de Dieu Likoy

Antonio-Jean de Dieu Likoy führt das Ruder bei MFH-Immo und zählt seit fünf Jahren zum Kreis der Mitglieder unseres Clubs. Er schätzt die enge Verbindung und Synergie zwischen diesen beiden renommierten Institutionen, die ihm die Mitgliedschaft im Club ermöglicht:

„Berlin, diese vibrierende Stadt, die niemals schläft, hat sich in jüngster Vergangenheit in die Riege der internationalen Geschäftsmetropolen katapultiert. Inmitten dieses pulsierenden Herzens findet der Berlin Capital Club seinen Platz – eine Institution von unvergleichbarem Renommee, die sogar die begehrte Auszeichnung als Deutschlands bester Businessclub ihr Eigen nennt.

MFH-Immo ist es gelungen, sich als geschätzter Akteur in dieser dynamischen Szene zu etablieren. Wir sind Spezialisten für die Vermittlung exklusiver Mehrfamilienhäuser und können pro Transaktion ein Volumen von durchaus 40 Millionen Euro verbuchen. In sieben Jahren des Wirkens auf dem Berliner Markt haben wir Innovation, Diskretion und klare Kommunikation zu unseren Leitprinzipien erhoben, um unseren Mandanten effiziente, zielgerichtete Lösungen anzubieten.

Berlin Capital Club und MFH-Immo – wir sind Brüder im Geiste, teilen dieselben Werte und Prinzipien. Wir sind Teil des pulsierenden Berliner Lebens und schätzen Diskretion, Professionalität und Exklusivität. Aber nicht nur das: Wir sind bereit, uns ständig weiterzuentwickeln, innovative Pfade zu beschreiten und im engen Austausch mit unseren Mitgliedern und Kunden stets die bestmöglichen Lösungen zu finden. Es ist diese gemeinsame Vision, die uns zu so perfekten Partnern macht.

Die Reise, die MFH-Immo und der Berlin Capital Club zusammen angetreten haben, ist ebenso spannend wie erfolgversprechend. Ich freue mich darauf, diesen Weg weiter mit Ihnen allen zu gehen und die Verbindung zwischen MFH-Immo und dem Berlin Capital Club zu stärken.

Antonio-Jean de Dieu Likoy

Gründer / CEO, MFH-IMMO, www.mfh-immo.de

Mitglied im Berlin Capital Club seit November 2018

Ihr Home away from Home

Seit mehr als 20 Jahren hat sich in der Mitte Berlins der Berlin Capital Club als Treffpunkt etabliert. Mitglieder genießen die Exklusivität und Privatsphäre, die der führende Businessclub Berlins bietet. Das Advisory Board bestimmt sowohl die Grundrichtung der Clubaktivitäten als auch die Zusammensetzung der Mitglieder. Seine Arbeit wird von einem qualifizierten Managementteam unterstützt, das sich voll und ganz für die Interessen der Mitglieder engagiert und sich der Grundidee des Berlin Capital Club – die Anbahnung und Pflege von geschäftlichen Kontakten und Informationen über die Wirtschaft – verpflichtet fühlt. Über die Mitgliedschaft im Berlin Capital Club entscheidet das Executive Komitee des Clubs.

Wollen Sie Ihr „Home away from Home“ mit Ihren Geschäftspartnern und Freunden teilen? Dann sprechen Sie eine Empfehlung aus und wir finden gemeinsam die perfekte Mitgliedschaftsart, ob Einzel-, Firmen-, Executive-, Young Executive- oder Life-Membership.

Ihre Maria Cassandra Murri und Lisna Yuliana Heidrich

Telefon: +49 30 206297 78 | E-Mail: membership@berlincapitalclub.de



30-jähriges Jubiläum



Dr. Daniel Neuß (LGCG), Olaf Wernecke (Vizepräsident, Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.), Dr. Mathias Abrell (Geschäftsführer, KGaA), Manfred Gugere (Regionaldirektor, CCA Group – EMEA Region), Dr. Hans-Georg Giering (Präsident, Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.), Alexander D. Klostermann (Company Director, International Associate Clubs Ltd.) und Miriam Hiller (Vizepräsidentin, DGV)

Im Frühjahr 1991 eröffnete der Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. zum ersten Mal seine Pforten. Nach der Fertigstellung 1993 entwickelte sich der Club innerhalb der letzten 30 Jahre zu einem der renommiertesten und schönsten Golfclubs Deutschlands. Seit 2007 ist der Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. auch Mitglied der Wertegemeinschaft „Leading Golf Clubs of Germany“ (LGCG). Am 01. Juli 2023 wurde das 30-jährige Bestehen des Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. unter der Leitung von Clubmanager Jochen Friedhoff gefeiert. Über 200 Mitglieder und Ehrengäste folgten der Einladung zum Sommerfest. Nach einem kurzen Get-together fiel der Startschuss zum 9-Loch-Scramble-Turnier auf allen 36 durch das Greenkeeper Team des Clubs exzellent gepflegten Golfbahnen. Das Präsidium und das Team des Berliner

Golf & Country Club Motzener See e. V. freuten sich besonders, dass auch viele offizielle Vertreter der befreundeten Berliner und Brandenburger Golfclubs ihren Weg nach Motzen fanden, um dieses besondere Jubiläum zu feiern. Nach dem Turnier konnten sich die Gäste mit Welcome Back Snacks wie verschiedenen Flammkuchen, Hotdog-Varianten, der beliebten Berliner Currywurst sowie Cheesecake, Brownies und veganem Apple Pie stärken und die Siegerehrung verfolgen. Die Siegerteams aller vier Course und Nachwuchssieger wurden mit tollen Preisen von den Platzsponsoren BMW Wernecke, Möbel Hübner, Roskos & Meier sowie Versicherungshaus Ballwanz geehrt. Im Anschluss begeisterte Stephan Gandl die Anwesenden mit seiner einstündigen Trick Golf Show mit außergewöhnlichen Schlägen und Schlägern.

Der 2014 gegründete Jugendförderverein präsentierte den Gästen seine Arbeit. Sein Ziel ist es, den Sport für Kinder und Jugendliche durch finanzielle Mittel zu unterstützen, was unter anderem mit der Jugend Future Tour umgesetzt wird. Renault Deutschland stellte vor dem Clubhaus den ALPINE A110 GT vor, der dann gleich Probe gefahren werden konnte.

Am späten Nachmittag begrüßte Clubpräsident Dr. Hans-Georg Giering die anwesenden Mitglieder und Gäste. Neben seinen Ausführungen zum Clubjubiläum kamen auch Miriam Hiller, Vizepräsidentin in Vertretung von Claus Kobold, Präsident des DGV – Deutschen Golf Verbandes, Dr. Harald Binnewies vom Golfverband Berlin-Brandenburg/GVBB sowie Dr. Daniel Neuß als Vertreter von Bernhard May, Präsident der Wertegemeinschaft The Leading Golf Clubs of Germany e. V., zu Wort. Abschließend verlas Head Pro Robert Wegener die Grußworte von Bernhard Langer, der nach wie vor den Platzrekord im Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. hält.

Dr. Hans-Georg Giering dankte auch dem anwesenden Hauptaktionär des Clubs, Familie Klostermann, für das Engagement der letzten 24 Jahre und der Managementgesellschaft CCA International Ltd. für die herausragende Zusammenarbeit und den gemeinsamen Erfolg des Golfclubs Motzen. Alle waren sich in ihren Worten einig über die Einzigartigkeit des Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V.!

Zum Dinner erwarteten die Mitglieder und Ehrengäste kulinarische Speisenkombinationen, Spicy Wood Flank vom Hohenloher Bio-Rind, Caipirinha-Lachs, Lachsfilet gewürzt mit Limette, Koriander und Chili und verschiedene Burger und Sweet & Spicy Halloumi. Neben einem vorzüglichen Erdbeer-Tiramisu wurde zum Dessert Lasagne von dreierlei Bio-Schokolade serviert.

Zum Abschluss begeisterte der Kabarettist Stefan Kröll die Anwesenden mit einem Ausschnitt aus seinem aktuellen Programm „Aufbruch“, bevor DJ Matze die musikalische Leitung bis zum Ausklang übernahm.

Premium Partner des Sommerfestes

BMW Wernecke, Möbel Hübner, Roskos & Meier sowie das Versicherungs- und Finanzhaus Ballwanz

Sponsoren des Sommerfestes

ADKL – Düsseldorf, CCA International Ltd., International Associate Clubs, Reidemeister & Ulrichs



Ein unvergesslicher Abend: Das Domspargel-Essen im Berlin Capital Club



Dirk Gerstenberg (BW-Bank), Josef Lehmann (BW-Bank), Andreas Boehlke (City Stiftung Berlin), Lutz Freise (City Stiftung Berlin), Alexander Adamzik (BW-Bank) und Olaf Reichel (BW-Bank)

Über 100 Gäste folgten am 08. Juni 2023 der Einladung zu einem unvergesslichen Abend voller Genuss, inspirierender Gespräche und musikalischer Highlights bei uns im Club.

Das traditionelle Domspargel-Essen, das von der City Stiftung Berlin in Zusammenarbeit mit der BW-Bank und dem Domstiftsgut Mötzwow ausgerichtet wurde, war ein voller Erfolg. Die Erlöse des Abends kommen der Sanierung der Dorfkirche Butzow durch das Domstiftsgut Mötzwow und gemeinnützigen Zwecken der City Stiftung Berlin zugute.

Corporate Chef Jörg Behrend und sein Team verwöhnten die Gäste mit einem exklusiven 4-Gänge-Spargelmenü, das keine kulinarischen Wünsche offen ließ. Der leckere Domspargel wurde traditionell vom Domstiftsgut Mötzwow bei Brandenburg an der Havel erntefrisch bereitgestellt.

Flankiert wurde der Abend von Dr. Thomas Meißner, dem Leiter Research der LBBW, der die Gäste mit aktuellen Einschätzungen des Bankhauses versorgte und einen faszinierenden Ausblick auf die Entwicklung der Kapitalmärkte gab. Seine Expertise und sein Fachwissen fesselten die Zuhörer und trugen zu interessanten Diskussionen bei.

Die musikalische Begleitung durch Adrian Schenk sorgte für eine wunderbare Atmosphäre und rundete den Abend perfekt ab. Man konnte wieder erleben, wie sich die Gäste in Gespräche vertieften, neue Kontakte knüpften und Erfahrungen austauschten.

Der Vorstandsvorsitzende der City Stiftung Berlin, Andreas Boehlke, dankt den Partnern von der BW-Bank und dem Domstiftsgut Mötzwow sowie dem

Berlin Capital Club für diesen besonderen Abend und freut sich auf die zukünftigen Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

Sie möchten mehr über die Arbeit der City Stiftung Berlin erfahren? Dann kontaktieren Sie uns unter contact@city-stiftung-berlin.de oder schauen Sie auf unserer Webseite www.city-stiftung-berlin.de vorbei.



CITY STIFTUNG BERLIN ❤️
Mitbegründerin des Festival of Lights

BW BANK



Cargo

Wir stellen die Weichen für eine grüne Zukunft.

Güterzüge verursachen 80 % weniger CO₂ als Lkw.



Immonox Vol. 1

von und mit unserem Mitglied Maximilian Jäger



Die Immonox Vol. 1, als Veranstaltungsreihenaufakt, war ein voller Erfolg. Das Zusammenspiel aus den tollen Gästen hätte nicht besser verlaufen können. Und genau dafür hat Maximilian Jäger gemeinsam mit seinem Team die Immonox als exklusive Netzwerkveranstaltung ins Leben gerufen. Mitreißende Redner, anregende Gespräche, spannende Unternehmerpersönlichkeiten, ein kulinarisches Buffet

inkl. Zigarre – dies und vieles mehr konnte die Immonox (sinngemäß übersetzt „Immonacht“) in ihrer Erstauflage bieten. Es war ein vielfältiges Zusammenkommen aus Politik, Wirtschaft und Immobilienbegeisterten in einer ganz besonderen Atmosphäre, welche zum gemeinsamen Austausch über aktuelle nationale und internationale Marktgeschehnisse, Investments und das Finanzwesen einlud.

Als Gründer der Immonox wollte Maximilian Jäger einen Ort oder besser gesagt eine Veranstaltung schaffen, welche das besondere handverlesene Etwas an Wohlfühlfaktor und Netzwerkcharakter mit sich bringt. Die Immonox versteht sich aus dieser Logik resultierend als ein exklusives Zusammenkommen aus Politik, Wirtschaft und dem Bankenwesen. In einer besonderen Atmosphäre wird hier zu einem gemeinsamen Austausch über das aktuelle nationale und internationale Immobiliengeschehen sowie Investments und das Finanzwesen angeregt.

Als Host und Moderator führt Maximilian dabei durch den Abend und schafft einen exklusiven Rahmen für spannende Redner-, Politik- und Unternehmerpersönlichkeiten. Anregende Gespräche gepaart mit feinstem Essen und einer gepflegten Zigarre, sofern gewünscht, runden jeweils das Zusammenkommen dieser zahlreichen Immobilienbegeisterten ab.



Foto: Global Media – Studio Photo | Maxence Kourzoubachian

„Das Immonox-Team und ich freuen uns bereits jetzt schon darauf, dass wir Sie, liebe Mitglieder und Lesende, am 10. November 2023 zur Immonox Vol. 2 im Berlin Capital Club erneut begrüßen dürfen.“

Ihr Immobilieninvestor und Initiator der Immonox, Maximilian Jäger

Künstliche Intelligenz für Führungskräfte von und mit unserem Mitglied Dr. Sylke Piéch



Am 06. Juni 2023 lud unser Mitglied Dr. Sylke Piéch, Akademie für Leadership & Digitaltransfer / ADi, zum Businessfrühstück mit Dr. Sven Schmeier vom Deutschen Forschungszentrum für Künstliche Intelligenz ein.

In ihrem gemeinsamen Vortrag erörterten sie die Fragen, welchen Nutzen der Einsatz von KI-Technologien für Führungskräfte bringt und worauf bei der Implementierung von KI-Tools zu achten ist. Im Anschluss entwickelte sich eine spannende Diskussion mit den Gästen.

Besonders relevant war sicherlich der Austausch darüber, dass der Umgang mit KI-Systemen ethisch verantwortungsbewusst und wertorientiert zu gestalten ist. Hierfür ist der Erwerb digitaler Kompetenzen und die Beschäftigung mit modernen Führungsstrategien unumgänglich.



Weil die Bewusstheit über die eigenen Werte eine wichtige Grundlage dafür darstellt, um auch mit den neuen Technologien einen wertebasierten Umgang zu finden, können Sie bei der Adi-Akademie eine Online-Werteanalyse vornehmen (siehe QR-Code oder www.adi-berlin.de/werteanalyse).

Wenn Sie sich weiter mit dem Thema beschäftigen möchten, dann schauen Sie doch auch gern auf der DFKI-Website vorbei: www.ki-leadership.org

Hier finden Sie Informationen zu den kostenfreien KI-Campus-Kursen „KI & Leadership“ sowie interessante Broschüren, Videos und Beiträge.



Kontakt: Dr. Sylke Piéch
Akademie für Leadership & Digitaltransfer / ADi
E-Mail: sylke.piech@adi-berlin.de
Web: www.adi-berlin.de

Kamingespräch mit Apotheker Michael Marquardt

Kurz zusammengefasst könnte man sagen, es war ein Abend mit einem regen Informationsaustausch unter allen Beteiligten, angestoßen durch die Frage zum aktuellen Stand des Apothekerdaseins. Unser Gast **Michael Marquardt** hat darauf hingewiesen, dass wir auf der einen Seite das preiswerteste System der Welt haben, er aber auf der anderen Seite die Zukunft der Apotheken mit Besorgnis betrachtet. Im Jahr 2022 wurden deutschlandweit 461 Schließungen registriert – Tendenz steigend. Stand heute gibt es deutschlandweit 17.939 Apotheken. Aber auch in dieser Branche fehlt das Fachpersonal. Außerdem seien viele bürokratische und wirtschaftliche Hürden zu überwinden. Hinzu kommen die Lieferengpässe. Allem voran wünscht sich der Apotheker Marquardt, dass der Apothekerberuf

für junge Menschen weiterhin attraktiv bleibe.

Michael Marquardt ist es wichtig, dass seine Kunden weiterhin Vertrauen zu den Apotheken haben. Deshalb lädt er unsere Mitglieder auch in seinen ‚Backstage-Bereich‘ ein. Denn er hat ein innovatives Regalsystem entwickelt, das einzigartig ist. Dieses System wird er uns bei einem Besuch in seiner Apotheke im späten Herbst vorstellen. (Termin folgt)



BMW WERNECKE

ENTDECKEN SIE UNSERE ELEKTRIFIZIERTE VIELFALT.



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.

Freuen Sie sich auf überzeugende Reichweiten, die elektrifiziertes Fahren so flexibel, einfach, umweltfreundlich und attraktiv wie noch nie machen. Und mit den staatlichen Förderprämien sparen Sie zudem bares Geld.

BMW i5 eDrive40 Limousine: Stromverbrauch kombiniert in kWh/100 km: - (NEFZ) / 16,3 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 571 / Spitzenleistung: 250 kW (340 PS)

Offizielle Angaben zu Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. Für seit 01.01.2021 neu typgeprüfte Fahrzeuge existieren die offiziellen Angaben nur noch nach WLTP. Zudem entfallen laut EU-Verordnung 2022/195 ab 01.01.2023 in den EG-Übereinstimmungsbescheinigungen die NEFZ-Werte. Weitere Informationen zu den Messverfahren NEFZ und WLTP finden Sie unter www.bmw.de/wltp



Wernecke

Wildau · Zossen · Cottbus



BMW MOTORRAD

Mehr Infos:



15745 Wildau
Richard-Sorge-Str. 30-32

15806 Zossen
Stubenrauchstraße

03044 Cottbus
Lamsfelder Str. 2

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

Business Talk

Dynamische Atmosphäre beim **Kamingespräch** von und mit unserem Mitglied Mario Makowski

Am Abend des 30. Juni 2023 fand im Berlin Capital Club ein weiteres Kamingespräch mit unserem Mitglied **Mario Makowski** statt. Nach seinem aufschlussreichen Vortrag zum Thema „Qualifizierte Vermarkung von Immobilienprojekten – zielgerichtete Vermietungsstrategien“ lieferte der Abend viele Gelegenheiten zu kreativen Gesprächen und angeregten Diskussionen, u. a. zur Identifizierung der vollkommen zur Projektstrategie passenden Mieter. Die Vielzahl an Gästen aus verschiedenen Bereichen sorgte für eine dynamische Atmosphäre und ermöglichte einen gelungenen Austausch von Ideen und Perspektiven. Den richtigen Abschluss lieferte unser Team mit den Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

www.berlin-vision-properties.de



„Lebenslanges Lernen mit LinkedIn“

Marc Nissen von LinkedIn sprach am 29. Juni 2023 beim Social Friday vor 15 Teilnehmern über „Lebenslanges Lernen mit LinkedIn“. Eindrucksvoll schilderte er die Bedeutung der Plattform: 2,5 Millionen Datenpunkte pro Sekunde, ca. eine Mrd. Mitglieder, drei neue Mitglieder pro Sekunde. Mit der Funktion ‚Talent Insights‘ können Unternehmen feststellen, welche Talente es gewinnt bzw. verliert. So ist es möglich, Maßnahmen zur Zukunftssicherung zu planen. Bestimmte Wissenslücken schließt man in über ca. 20.000 Kursen. Monatlich kommen im Durchschnitt 60 dazu. Ein inspirierender Social Friday mit angeregter Diskussion über das Ende hinaus.



Nächster Termin:

17. November 2023, 09.00 Uhr mit Jan Grothe, Chief Procurement Officer, Deutsche Bahn

Termine:

26. September 2023, 08.30 Uhr

Business Talk Frühstück mit Stephan Schwarz, Senator a. D.

27. September 2023, 08.30 Uhr

Business Talk Frühstück mit Martin Schulz, Vorsitzender der Friedrich-Ebert-Stiftung e. V. (FES)

09. Oktober 2023, 08.30 Uhr

Business Talk Frühstück mit Sebastian Czaja, Mitglied im Bundesvorstand der FDP

11. Oktober 2023, 19.00 Uhr

Abendtalk mit Trond von Stern, Geschäftsführer der Cargonexx GmbH, powered by unserem Mitglied Eleni Kapogianni

16. Oktober 2023, 19.00 Uhr

Kamingespräch mit Dr. Felor Badenberg, Senatorin für Justiz und Verbraucherschutz

31. Oktober 2023, 08.00 Uhr

Business Talk Frühstück mit Bettina Stark-Watzinger, Bundesministerin für Bildung und Forschung

09. November 2023, 08.30 Uhr

Business Talk Frühstück mit Staatssekretär Florian Graf, Chef der Senatskanzlei

Mosel-Cup der Gourmetwelten



Am 25. und 26. Juni 2023 fand der 1. Mosel-Cup der Gourmetwelten im Berlin Capital Club statt.

Die Gourmetwelten sind mit einem Traffic von über 1,5 Millionen Page Impressions eines der führenden Genuss-Portale in deutscher Sprache. 2007 von dem Journalisten und Weinexperten Nikolas Rechenberg (Berliner Morgenpost, Die Welt) gegründet, umfasst das Online-Magazin heute über 10.000 Seiten Artikel zu Food & Wine, Reise und Lifestyle. Als Deutschlands schnellstes Newsportal im Genuss-Sektor zählen die Gourmetwelten zur Pflichtlektüre von Köchen, Sommeliers, Hotelmanagern und interessierten Endverbrauchern.

Am Nachmittag des 26. Juni 2023 konnten bei einer kleinen Mosel-Messe rund 100 Mosel-Weine degustiert werden. Hier traf man auch Ansgar Schmitz, Geschäftsführer des Moselwein e.V., und die Jury des Mosel-Cups der Gourmetwelten Fabian Fischer (Sterne-Restaurant Bricole), Ben Weidenberg (Grace), Anton Stefanov (Take Time for Wine) und Nikolas Rechenberg (Gourmetwelten).



Prickelnder Weinclub-Abend im Berlin Capital Club



Die ruhmreiche Geschichte des Champagner-Hauses Piper-Heidsieck und der prickelnde edle Tropfen standen im Mittelpunkt dieses Gourmetabends. Mit wissenswerten und unterhaltsamen Geschichten entführte Dominique Cima-Sander, International Brand Ambassador, die Gäste in die Welt von Piper-Heidsieck und in die Champagne.

Zum Menü aus Carpaccio von der roten Garnele gefolgt von Sautiertem Steinbuttfilet und Pavlova wurden Piper-Heidsieck Essential Extra Brut, „Sauvage“ Rosé Brut, „Essentiel“ Blanc de Blancs Extra und „Riviera“ Demi Sec gereicht.

Das immer noch zu Teilen in Familienhand gehaltene Unternehmen zählt zum erlesenen Kreis der Grandes Marques de Champagne und rangiert weltweit unter den größten Champagnermarken. Jahr für Jahr vereinen sämtliche Sorten der Piper-Heidsieck-Kollektion einen Großteil der wichtigsten und begehrtesten Auszeichnungen auf sich und gehören damit zu den international höchstprämiierten Champagnern der Welt.

Business-Fotoshooting 2023

„Marco Urban rückt Sie ins rechte Licht!“



Auf Grund des Erfolges im Januar 2022 bot Marco Urban unseren Mitgliedern am 27. Juni 2023 wieder ein Fotoshooting für Businessportraits an. Fotografiert wurden mehrere Variationen. Die Teilnehmer*innen können die Bilder unbeschränkt verwenden und weitergeben. Visagistin Karina Kozber sorgte für professionelles Make-up und perfekte Frisuren. Unser Mitglied Serena Klein, Geschäftsführerin des Industrieverbands Hartschaum e. V., freute sich über diese Gelegenheit.

www.marco-urban.de

www.karina-kozber.com

WatchLounge@BerlinCapitalClub für Uhrenliebhaber

„Planet OMEGA – ein perfektes Gleichgewicht“

– von der Speedmaster bis zur Seamaster, von der Constellation bis zur De Ville –

Am 06. Juli 2023 nahmen uns André Reebe, Vertriebsrepräsentant von Omega, und unser Mitglied Ron Uhden, Juwelier Leicht, mit in die faszinierende Welt der weltberühmten OMEGA-Uhren.

In ihrem kontinuierlichen Streben nach uhrmacherischem Fortschritt hat sich die Marke OMEGA der Aufgabe verschrieben, die wichtigsten Materialien der Industrie zu verwenden und zu perfektionieren, um sowohl das Design der Uhren aufzuwerten als auch die Funktionalität und Langlebigkeit jedes Zeitmessers zu erhöhen. Hier hat OMEGA ein perfektes Gleichgewicht zwischen der organischen Schönheit dieser Rohstoffe und einer exquisiten, sachverständigen Verarbeitung geschaffen.

Ausblick

24. November 2023 – Dinnerabend mit Lange & Söhne





Politische Frühstücke bei uns im Club

Der politische Start in den Tag: Morgens früh um acht genießen wir ein Frühstück mit dem weiten Blick auf die Hauptstadt. Dem Austausch im Netzwerk folgt eine Keynote der geladenen PolitikerInnen. Eine anschließende, offene Diskussion mit allen Gästen rundet das Politische Frühstück jeweils gegen zehn Uhr ab und der Alltag kann beginnen. Die eingeladenen RednerInnen auf Landes- und Bundesebene sind Vertreter aller politischen Richtungen und Sichtweisen.

Im September sind u. a. Cansel Kiziltepe, Senatorin für Arbeit, Soziales, Gleichstellung, Integration, Vielfalt und Antidiskriminierung, und Dr. Manja Schreiner, Senatorin für Mobilität, Verkehr, Klimaschutz und Umwelt, zu Gast.

Neue Website: <https://www.bwg.berlin>

Politisches Frühstück zur Berliner Mitte

Diskussionsveranstaltung der Stiftung Zukunft Berlin im Berlin Capital Club

Die Stiftung Zukunft Berlin hat am 22. Juni 2023 wieder zu einem politischen Frühstück geladen. Unter dem Motto „Verantwortlich für Berlin: Die Berliner Mitte – Zwischen Ideen und Aufbruch“ wurden verschiedene Positionen gehört und diskutiert. „Die Positionen werden an die Politik weitergegeben“, so eröffnete Geschäftsführerin Beate Stoffers die Diskussion, die bereits im Vorfeld in den Berliner Medien an Fahrt aufgenommen hatte.

Es ging um die verschiedenen Vorstellungen, wie die Berliner Mitte, ein ebenso geschichtsträchtiger wie auch zentraler Begegnungsort, umgestaltet werden kann. Am Beispiel der Karl-Liebknecht-Straße lud Christophe Knoch, Mitglied des Vorstands der Stiftung und Moderator der Veranstaltung, die Gäste ein, ihre Perspektiven in einem kurzen Statement zu verdeutlichen. Theresa Keilhacker, freischaffende Architektin und Präsidentin der Architektenkammer Berlin, vertrat eine moderne Gestaltung der Mitte auf Basis der durchgeführten Beteiligungsformate. Einige der Gäste drückten ihre Unzufriedenheit zu bisherigen Beteiligungsverfahren aus. Prof. Urs Kohlbrenner, Freier Stadtplaner und Architekt, sowie Susanne Jahn, lange als Stadtplanerin für ein Berliner Büro

tätig, engagieren sich seit Jahren für ein verbessertes integrierendes Verfahren. In einer Art Forum sollte der Diskussionsprozess zwischen BewohnerInnen, Bibliotheken, Museen und weiteren AkteurlInnen mit dem ISEK-Verfahren verknüpft werden, so Jahn.

Quelle: <https://www.stiftungzukunftberlin.eu>



Fotos: Julia Strohle / Stiftung Zukunft Berlin

Ladies Lounge im Herbst

Am 10. Oktober 2023 ist Feng-Shui-Beraterin Hella Hapkemeyer zu Gast in der Ladies Lounge.

„Hast du schon einmal festgestellt, dass du dich in deinem Zuhause oder Büro einfach nicht so richtig wohlfühlst, obwohl du vielleicht sogar neue Möbel gekauft oder umgestellt hast? Feng-Shui kann dieses Unwohlsein nicht nur beheben, sondern dir auch neue Lebensenergie bringen.“

Das klassische Feng-Shui ist eine jahrtausendalte Praxis, deren bewährte Prinzipien Hella Hapkemeyer erfolgreich anwendet. Kurz gefasst geht es darum, die Energieflüsse in Räumen zu messen und individuell zu optimieren, um ein harmonisches Gleichgewicht zu schaffen. Oft sind es sogar nur kleine Veränderungen, die spürbar große Verbesserungen des Wohlbefindens und der Lebensfreude bewirken.

feng-shui.de/hella-hapkemeyer

Nächste Termine:

Di., 14. November 2023 – Thema folgt

Di., 12. Dezember 2023 – Weihnachtsdinner und Jahresrückblick



Business Women's Evening

Außergewöhnliche, berufliche Biografien

Der Business Women's Evening findet an jedem zweiten Donnerstag im Monat in sehr persönlicher Atmosphäre und unter Schirmherrschaft unseres Mitglieds Salka Schwarz – nur auf Einladung – statt. Die Präsentation einer Gastrednerin, ihre außergewöhnliche, berufliche Biografie sowie der gemeinsame Austausch stehen stets im Fokus dieses Netzwerkabends mit Champagnerempfang, 3-Gang-Menü und begleitenden Getränken.

Am 08. Juni 2023 war **Prof. Dr. Angelika Bier**, Stiftungsvorsitzende der Stiftung Jona, zu Gast und berichtete über ihren interessanten Weg „Von der Charité zur Jona Stiftung“.

Ausblick:

Do., 12. Oktober 2023, 19.00 Uhr

Zu Gast: Designerin Anna von Griesheim

Do., 09. November 2023, 18.00 Uhr

Zu Gast: Andrea Bury, ABURY Collection GmbH

Fr., 01. Dezember 2023, 18.00 Uhr

Business Women's Evening – Weihnachtsdinner mit Jahresrückblick





DAS NEUE GLC COUPÉ

BRINGT DYNAMISCHE ELEGANZ
AN JEDES IHRER ZIELE.



Elegante Linien und dynamische Proportionen charakterisieren das Design des neuen GLC Coupés. Seine sportliche Präsenz überzeugt – egal wohin Sie unterwegs sind. Auch der Innenraum setzt neue Maßstäbe: mit dem zum Fahrer geneigten Zentraldisplay, dem Multifunktions-Sportlenkrad und den hochwertigen Materialien. Dies alles und vieles mehr sorgt für luxuriösen Komfort, den Sie spüren – bei jeder Fahrt, auf jedem Terrain, bei jeder Gelegenheit. Lassen Sie sich jetzt beraten und bei einer ausgiebigen Probefahrt überzeugen. **In Ihrer Mercedes-Benz Niederlassung Berlin.**

GLC 200 4MATIC Coupé: Kraftstoffverbrauch gewichtet, kombiniert: 7,4 l/100 km¹; CO₂-Emissionen gewichtet, kombiniert: 167 g/km¹

GLC 200 4MATIC Coupé (Neuwagen)

Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing GmbH für Gewerbekunden²: schwarz, Ledernachbildung ARTICO / Mikrofaser MICROCUT schwarz, AMG Line Advanced, Night-Paket, 19" AMG LMR im 5-Sp.-Design, 9G-TRONIC, LED High Performance-Scheinwerfer, MBUX Navigation Premium u. v. m.



Kaufpreis ab Werk³: 54.511,00 €; **Leasing-Sonderzahlung: 0,00 €**; Gesamtbasiswert: 54.511,00 €; Leasingfaktor: 1,23 %; Laufzeit/Gesamtlaufleistung: 48 Monate/40.000 km.

48 monatliche Leasingraten inkl. GAP-Unterdeckungsschutz à

669,00 €⁴

¹Die angegebenen Werte sind die ermittelten „WLTP-CO₂-Werte“ i. S. v. Art. 2 Nr. 3 Durchführungsverordnung (EU) 2017/1153. Die Kraftstoffverbrauchswerte wurden auf Basis dieser Werte errechnet. Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen verschiedenen Fahrzeugtypen. Die Werte variieren in Abhängigkeit von den gewählten Sonderausstattungen. Abgasnorm Euro 6d-ISC-FCM. | ²Ein unverbindliches Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing GmbH, Siemensstraße 7, 70469 Stuttgart, für Gewerbekunden. Stand 12.04.2023. Ist der Darlehens-/Leasingnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht nach § 495 BGB. Das Angebot ist zeitlich begrenzt und gilt bei Auftragsingang bis 30.05.2023. Nur solange der Vorrat reicht. | ³Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers zzgl. MwSt. | ⁴Die Leasingrate kann sich ausstattungsbedingt ändern. | Abbildungen entsprechen nicht dem Angebot. Abbildungen enthalten Sonderausstattungen. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Anbieter: **Mercedes-Benz AG, Niederlassung Berlin | 9x in und um Berlin**

Salzufer 1, 10587 Berlin, Telefon +49 30 3901 2000, www.mercedes-benz-berlin.de | Seeburger Straße 27, Rhinstraße 120, Holzhauser Straße 11, Daimlerstraße 165, Hans-Grade-Allee 61 – Schönefeld, Alt-Buch 72, Körnerstraße 50–51, Blankenburger Straße 85–105

Club-Lounge by ... more than business



Entwicklung – Veränderung – Wachstum

Im Fokus der Club-Lounge: „Starker Vertrieb – starkes Unternehmen“

Mit viel positivem Feedback blicken wir auf die Club-Lounge vom 21. Juni 2023 zurück, denn Sales-Ausbildung, -Coaching und Kundenbindung sind für Unternehmen wichtiger denn je.



vom Wettbewerb abzusetzen. Anika Tannebaum betreut Ecommerce Unternehmen genauso wie den Mittelstand und zeigt auf, wie man Kunden zu Fans macht und damit für zufriedene, wiederkehrende Kunden sorgt.

Anika-Tannebaum.de

Fazit:

Nach erfolgreicher Sales-Ausbildung muss der Kunde noch stärker in den Mittelpunkt des Unternehmens gerückt werden!

Ausbildung:

Gründer der hyrise Academy **Dominic Blank** hat vorgestellt, wie wachsenden Technologie-Unternehmen dabei geholfen wird, effektive Sales-Teams aufzubauen: Quereinsteigende werden mit den richtigen „Soft Skills“ in Vertriebspositionen platziert und berufsbegleitend ausgebildet; bestehende Vertriebsmannschaften werden kontinuierlich über einen Mix aus 1-zu-1-Coaching und Theorie-Impulsen trainiert. **hyrise.com/de**

Coaching:

Birgit Murkowski, Expertin für Vertriebsstrategien, hat aufgezeigt, wie ein Sales-Prozess aussieht, moderne Sales-Strukturen aufgebaut werden und dass Vertrieb das gesamte Unternehmen betrifft, was am Ende zum KÜKENEFFEKT führt, wenn aus Leads treue Kunden werden. **deinbusinessbuddy.de**

Kundenbindung:

Wie ein Unternehmen exzellenten und gleichzeitig effizienten Kundenservice bieten kann, hat **Anika Tannebaum**, Expertin für Customer Service, dargestellt. Sie hat erläutert, was es bedeutet, einen intelligenten Premium-Service für Kunden aufzubauen, um sich

Ausblick

Mi., 20. September 2023, 19.00 Uhr
Club-Lounge by MPW / W+M mit Frank Nehring

Frank Nehring diskutiert mit Michael Schumann, Vorstandsvorsitzender Bundesverband Wirtschaftsförderung und Außenwirtschaft, zum Thema „Die China-Strategie Deutschlands“.



Mi., 04. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Club-Lounge by BPE mit Helge Sych
zum Thema „Gib alles, nur nicht auf“
Ein Gesprächskonzert mit Andi Weiss



Mi., 15. November 2023, 19.00 Uhr
Club-Lounge by MPW / W+M mit Frank Nehring

Frank Nehring diskutiert mit Catrin Bartenbach, Journalistin und Coach für Social- und Business-Etikette sowie Diplomatic Protocol, zum Thema „Neue Zeiten, neue Sitten – Die Relevanz von Business-Etikette im Digitalzeitalter“



XX. Berlin Capital Club Golf Cup

powered by BMW Wernecke GmbH und
mit freundlicher Unterstützung von MAXX ROYAL Resorts,
SunExpress Airlines und La Maison VALMONT



Bei unserem Jubiläumsgolfturnier am 19. Juni 2023 ging es in diesem Jahr wieder um eine Einladung für den Netto-Sieger zum Finale des MAXX ROYAL CUP 2023 im MaxxRoyal Belek Golf Resort vom 04. bis 08. Dezember 2023.

Bei bestem Golfwetter starteten unsere Mitglieder und Gäste nach einem reichhaltigen Frühstück auf dem BMW Wernecke (A) und Allianz (C) Course zum „Golf in seiner schönsten Form“ im Berliner Golf & Country Club Motzener See e.V. Wie gewohnt hatte das Clubteam die Grüns wieder hervorragend präpariert.

Auf der Runde wurden die Teilnehmer traditionell von Manfred Gugerel mit Piper-Heidsieck Champagner versorgt. Nach dem Turnier bot das exklusive Barbecue auf der Terrasse des Clubhauses die perfekte Gelegenheit, gemütlich den Tag und das Spiel

Revue passieren zu lassen, bevor Manfred Gugerel (Regional General Manager, EMEA Region), Olaf Wernecke (BMW Wernecke GmbH), Eugen Mesares (MAXX ROYAL Resorts) und Irene Detsyk (La Maison VALMONT) die Sieger des Tages ehrten.

Der Pokal und das Ticket nach Belek gingen an Dr. Gülten Oskay-Özcelik vom Golfclub Gatow (Foto mit Olaf Wernecke, Irene Detsyk und Manfred Gugerel).



Ein ganz besonderer Dank für den wunderbaren Tag gilt dem Team des Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. und den Sponsoren BMW Wernecke GmbH, MAXX ROYAL Resorts, SunExpress Airlines, la Maison VALMONT sowie Piper-Heidsieck Champagner.



A1 // Dip.-Ing. Andreas Wenzel, Dr. Helmar Rendez, Olaf Wernecke, Petra Niemann



C1 // Dr. Florian Stapper, Susanne Führer, Burchard Führer, Frank Nehring



A2 // Marcus Kurz, Robert Gumz, Wolfgang Krafft, Barbara Krafft



C2 // Metin Atas, Ercan Özcelik, Sude Atas, Dr. Gülten Oskay-Özcelik



A5 // Andreas Frenz, Tuomo Hatakka, Guido Wolf, Eugen Mesares



C3 // Wolfgang Blume, Christian Wolter, Sylke Blume, Martina Wolter



A6 // Frank Rüdich, Majda Schmidt, Beatrice Wansleben



C7 // Ralf Mathiesen, Wolfgang Zumbrink, Dr. Martin Duncker, Karina Zumbrink



C8 // Carsten Zahn, Michael Rüster, Andrea Becher, Dorothee Adler



A9 // Jörg Schenk, Rayk Tomalla, Ana Maria Quijano-Wittemann, Astrid Weihmann



C9 // Tom Nord, Julian Stolzenbach, Constantin Zenker, Christina Vowe

Oktober

Mi., 04. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Club-Lounge by BPE mit Helge Sych
Thema: „Gib alles, nur nicht auf“
Ein Gesprächskonzert mit Andi Weiss
49 Euro p. P.****

Do., 05. Oktober 2023, 18.00 Uhr
Exklusive Führung und Verkostung in der Privatbrauerei Vagabund

Mo., 09. Oktober 2023, 08.30 Uhr
Business Talk Frühstück mit Sebastian Czaja, Mitglied im Bundesvorstand der FDP
Moderation: Marion Uhrig-Lammersen
25 Euro p. P.*
Thema: „Bayern und Hessen haben am 8.10. ihre Landtage gewählt“

Mo., 09. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Gentlemen's Dinner (auf Einladung)
Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Di., 10. Oktober 2023, 18.30 Uhr
Ladies Lounge zum Thema Feng Shui
Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen.
49 Euro p. P.**

Mi., 11. Oktober 2023, 16.00 – 19.00 Uhr
UPM Marketing – Themenrunde Unser Mitglied Mariam Kaygermazova, UPM Agentur, lädt zur Themenrunde ein:
Finanzierung XXL: Krypto & Tokenisierung als Turbo für die Umsetzung deines Projekts!
Dresscode: elegant
99 Euro p. P. inkl. Köstlichkeiten aus Küche und Keller

Mi., 11. Oktober 2023, 19.00 – 22.00 Uhr
Abendtalk mit Trond von Stern, Geschäftsführer der Cargonexx GmbH powered by unserem Mitglied Eleni Kapogianni
Thema: „Nachhaltigkeit als Antrieb – Wettbewerbsvorteile durch die Dekarbonisierung von LKW-Transporten“
59 Euro p. P.*****

Do., 12. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Business Women's Evening – auf Einladung – Zu Gast: Designerin Anna von Griesheim
65 Euro p. P.***

Fr., 13. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Herbstfest „Members & Friends“ powered by BMW Wernecke GmbH
Details finden Sie auf Seite 25.
105 Euro pro Person

Mo., 16. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Kamingespräch mit Dr. Felor Badenberger, Senatorin für Justiz und Verbraucherschutz
Moderation: Wolfgang Branoner
59 Euro p. P.*****

Di., 17. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Kamingespräch mit René Allonge, Erster Kriminalhauptkommissar
Moderation: Marion Uhrig-Lammersen
59 Euro p. P.*****

Mi., 18. Oktober 2023, 08.30 Uhr
Business Talk Frühstück von und mit Dr. Sylke Piéch und Roland Angst, Präsident des Deutschen Führungskräfteverbandes und Aufsichtsratsmitglied der Telekom Deutschland
25 Euro p. P.*

Mi., 18. Oktober 2023, 18.30 – 21.00 Uhr
Falstaff Champagner Gala 2023 Grand Finale im Berlin Capital Club in einzigartiger Lage über dem Gendarmenmarkt
75 Euro p. P. für Mitglieder des Berlin Capital Club (Voranmeldung)
Die Teilnahme für Weinclub-Mitglieder ist kostenfrei.

Do., 19. Oktober 2023, 08.30 Uhr
Frühstücksgespräch unseres Advisory Board Mitgliedes Michael Stückmann mit der AXSOL GmbH
Thema: „MOVING ENERGY“
25 Euro p. P.*

Do., 19. Oktober 2023, 08.30 Uhr
Frühstücksgespräch unseres Advisory Board Mitgliedes Michael Stückmann mit der AXSOL GmbH
Thema: „MOVING ENERGY“
25 Euro p. P.*

Do., 19. Oktober 2023, 16.00 – 19.00 Uhr
UPM Marketing Themenrunde von und mit unserem Mitglied Mariam Kaygermazova
Dresscode: elegant
69 Euro p. P. inkl. Köstlichkeiten aus Küche und Keller

Fr., 20. Oktober 2023, 08.30 Uhr
ILD Talk zum Frühstück von und mit unserem Mitglied Frank Strathus zum Thema „Red Hot Chili® – Präsentieren out of the box“
25 Euro p. P.*

Fr., 20. Oktober 2023, 16.00 Uhr
ILD Talk am Nachmittag von und mit unserem Mitglied Frank Strathus zum Thema „tracks4me – Bring deine Talente zum Leuchten“
25 Euro p. P. * inkl. Afternoon Snack

Fr., 20. Oktober 2023, 19.45 Uhr
Smoke In Zigarrendinner mit Dr. Maximilian Herzog, Zigarren Herzog
Thema: Bolívar-Zigarren
Dresscode: Smoking oder dunkler Anzug
160 Euro p. P.*** inkl. Zigarren und Rum

So., 29. Oktober 2023
Ende der Sommerzeit

Mo., 30. Oktober 2023, 19.00 Uhr
Workshop von und mit unserem Mitglied Dr. Gerhard Westermayer zum Thema „Wie geht gesunde Führung? Burn On. Endlich wieder Montag“

Di., 31. Oktober 2023, 08.00 Uhr
Business Talk Frühstück mit Bettina Stark-Watzinger, Bundesministerin für Bildung und Forschung
Begrüßung: Stefan Kapferer, Advisory Board
25 Euro p. P. inkl. Frühstück

November

Fr., 03. November 2023 18.00 Uhr
Vernissage der Künstlerin Alejandra Ruffoff zur aktuellen Ausstellung im Club
„Auf der Suche nach der Wahrheit des Moments“

Sa., 04. November 2023 12.00 – 17.00 Uhr
Kochschule zum Thema „Wilde Kocherei“
198 Euro p. P. inkl. Kochkurs, Rezeptbuch, Menü und korrespondierender Getränke
Limitierte Teilnehmerzahl:
ca. 10 Personen

Mo., 06. November 2023, 08.30 Uhr
Collaboration Breakfast von und mit unserem Advisory Board Mitglied Britta Posner, The Collaboration Practice, SUCCESSFUL BUSINESS TRANSFORMATION
Zu Gast ist Sigrid Bachert, Geschäftsführerin von Thomas Henry.
20 Euro inkl. Early Snack

Mo., 06. November 2023, 19.00 Uhr
Gentlemen's Dinner (auf Einladung)
Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Mo., 06. November 2023, 17.00 Uhr
Dinner „Opulent“ mit Genussbotschafterin Annick Seiz und Reidemeister & Ulrichs GmbH Food Pairing Tasting mit Champagner, moderiert von Annick Seiz, und anschließendes gemeinsames Dinner

Mi., 08. November 2023, 19.00 Uhr
Workshop von und mit unserem Mitglied Eveline Goodman, Neurofeedback Zenrum Grunewald GmbH

Do., 09. November 2023, 08.30 Uhr
Business Talk Frühstück mit Staatssekretär Florian Graf, Chef der Senatskanzlei
Moderation: Wolfgang Branoner
25 Euro p. P.*

Do., 09. November 2023, 19.00 Uhr
„Gans'n'Roses“ ... das romantische Gänседinner
89 Euro p. P. inkl. 4-Gang-Menü und Champagner zum Aperitif

Do., 09. November 2023, 18.00 Uhr
Business Women's Evening – auf Einladung – Zu Gast: Andrea Bury, ABURY Collection GmbH
65 Euro p. P.***

Fr., 10. November 2023, 08.30 Uhr
ILD Talk zum Frühstück von und mit unserem Mitglied Frank Strathus zum Thema „Der Conflict Compass® – Konflikte wirksam meistern“
25 Euro p. P.*

Fr., 10. November 2023, 19.00 Uhr
IMMONOX Vol. 2 – Exklusive Netzwerkveranstaltung rund um das Thema „Immobilien und Wirtschaft“
Begrüßung und Moderation: Gründer und Immobilieninvestor Maximilian Jäger

Mo., 13. November 2023, 19.00 Uhr
Weinclub – Big Bottle Party
169 Euro p. P. *****

Di., 14. November 2023, 18.30 Uhr
Ladies Lounge
49 Euro p. P.**

Mi., 15. November 2023, 19.00 Uhr
Club-Lounge by MPW / W+M mit Frank Nehring
Details finden Sie auf Seite 19.
49 Euro p. P.*****

Fr., 17. November 2023 09.00 – 11.00 Uhr
Armin Rau Social Friday mit Jan Grothe, Chief Procurement Officer, Deutsche Bahn
Business Frühstück mit Vortrag zum Thema „Einsatz von LinkedIn zur strategischen Kommunikation am Beispiel einer großen Einkaufsorganisation“
25 Euro p. P.*

Fr., 17. November 2023 18.00 Uhr: Festakt im Hilton Berlin
20.30 Uhr: Get-together im Berlin Capital Club
Innovator des Jahres 2023
Innovator des Jahres ist der größte Publikumspreis der deutschen Wirtschaft und zeichnet Unternehmen und Standorte aller Größen aus.
www.innovator-des-jahres.com

Mo., 20. November 2023, 18.30 Uhr
Ein „Abend mit Herz“ zu Gunsten der Stiftung KinderHerz unterstützt durch unser Advisory Board Mitglied Gerhard Janetzky

Mi., 22. November 2023, 08.15 Uhr
Frühstück der Stiftung Zukunft Berlin
25 Euro p. P.*

Do., 23. November 2023
UPM Empfang von und mit unserem Mitglied Mariam Kaygermazova

24. November 2023, 19.00 Uhr
Dinnerabend mit Lange & Söhne

Di., 28. November 2023 16.00 – 19.00 Uhr
UPM Marketing Themenrunde von und mit unserem Mitglied Mariam Kaygermazova
Dresscode: elegant
69 Euro p. P. inkl. Köstlichkeiten aus Küche und Keller

Do., 30. November 2023, 08.30 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.

Dezember

Fr., 01. Dezember 2023, 18.00 Uhr
Business Women's Evening Weihnachtsdinner
65 Euro p. P.**

So., 03. Dezember 2023, 12 – 16 Uhr
Traditioneller Weihnachtsbrunch für die ganze Familie
129 Euro p. P. inkl. der empfohlenen Speisen und Getränke
45 Euro für Kinder von 6 bis 11 Jahre und Kinder bis 5 Jahre kostenfrei

Mo., 04. Dezember 2023, 19.00 Uhr
Gentlemen's Dinner (auf Einladung)
Kleidung: Smoking (zwingend!)
75 Euro p. P.***

Di., 05. Dezember 2023, 16 – 19 Uhr
UPM Marketing Themenrunde von und mit unserem Mitglied Mariam Kaygermazova
Dresscode: elegant
69 Euro p. P. inkl. Köstlichkeiten aus Küche und Keller

Mi., 06. Dezember 2023, 19.00 Uhr
„Ein Abend für das Leben“ zu Gunsten der Rudolf Pichlmayr-Stiftung

So., 10. Dezember 2023, 12 – 16 Uhr
Traditioneller Weihnachtsbrunch für die ganze Familie
Details wie 03. Dezember 2023

Di., 12. Dezember 2023, 18.30 Uhr
Ladies Lounge Weihnachtsdinner
49 Euro p. P.**

Mi., 13. Dezember 2023, 19.00 Uhr
Club-Lounge Weihnachtsdinner
Frank Nehring und Helge Sych geben einen Ausblick auf die Redner und Themen des kommenden Jahres und lassen das Jahr 2023 Revue passieren.
49 Euro p. P.*****

Do., 14. Dezember 2023, 16 – 19 Uhr
UPM Marketing Themenrunde von und mit unserem Mitglied Mariam Kaygermazova
Dresscode: elegant
69 Euro p. P. inkl. Köstlichkeiten aus Küche und Keller

So., 17. Dezember 2023, 12 – 16 Uhr
Traditioneller Weihnachtsbrunch für die ganze Familie
Details wie 03. Dezember 2023

Mo., 18. Dezember 2023, 08.00 Uhr
Business Talk Frühstück mit Senatorin Katharina Günther-Wünsch, Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Familie
25 Euro p. P.*

Fr., 22. Dezember 2022, 19.00 Uhr
Menü Finale
Überraschungsgerichte
105 Euro p. P.

Unser Advisory Board Mitglied Gerhard Janetzky lädt zum

„Abend mit Herz“

in den Berlin Capital Club ein



Zu Gunsten der Stiftung KinderHerz werden an dem gesamten Abend herzliche Geschichten, gelesen von bekannten Synchronsprechern wie u. a. Dietmar Wunder (James Bond), und ein herzliches Menü präsentiert.

8.700 herzkranken Kinder im Jahr

Jedes Jahr kommen in Deutschland aktuell etwa 8.700 Kinder mit einem angeborenen Herzfehler zur Welt – die Kinder nicht mitgezählt, die an einem Herzfehler erkranken. Hinter jeder dieser Zahlen steht ein ganz persönliches Schicksal: Eine Diagnose – oft von einem Moment auf den anderen – verändert die Lebensperspektive der Betroffenen und ihrer Angehörigen.

Trotz der hohen Zahl von erkrankten Kindern stehen die Betroffenen in unserem Gesundheitswesen eher an der Seite als im Mittelpunkt des Interesses

von Wissenschaft und Forschung. Für jedes dieser Schicksale schlägt das Herz der Stiftung, die sich in der Unterstützung von Forschung und Entwicklung, Diagnostik, Therapie und Prävention engagiert, damit jedes Kind in Deutschland mit dem Schicksal einer Herzerkrankung die bestmögliche Perspektive und eine Chance auf ein möglichst unbeschwertes Leben erhält.

Weitere Informationen zur Stiftung erhalten Sie unter: www.stiftung-kinderherz.de

Wir freuen uns auf viele Teilnehmer, um die Stiftung KinderHerz bestmöglich zu unterstützen.



Dinner „Opulent“

mit Genussbotschafterin Annick Seiz

powered by Reidemeister & Ulrichs GmbH



Food Pairing Tasting* mit Champagner, moderiert von Annick Seiz, und anschließendes gemeinsames Dinner: Um 17.00 Uhr starten wir mit einem Überraschungsbegrüßungsdrink. Danach degustieren wir fachmännisch moderiert ausgesuchte Tropfen zu einer opulenten Speisenauswahl.

Nach einer kurzen Pause verkosten Sie beim gemeinsamen Dinner unter anderem einen Jahrgangschampagner und eine neue Cuvée. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

*Im Food Pairing werden auf den ersten Blick widersprüchliche Geschmacksrichtungen kombiniert, die sich jedoch zu einem harmonischen Ganzen verbinden.



Bei unserem Herbstfest am Freitag, 13. Oktober 2023, haben Sie wieder die Gelegenheit, mit Ihren Freunden einen unterhaltsamen Abend bei kulinarischen Köstlichkeiten und Präsentationen unserer Partner in den Clubräumen zum Start ins Wochenende zu verbringen.

Unser Executive Chef Jörg Behrend, Maître d'hôtel Serkan Özcan und ihre Teams werden Ihren Gaumen mit kulinarischen herbstlichen Köstlichkeiten verwöhnen!

Unsere Partner

BMW Wernecke GmbH
„Freude am Fahren“ heißt das Motto von BMW. Diese Freude wird garantiert durch die attraktiven und hochmodernen Fahrzeugmodelle und Motorräder, die die BMW Wernecke GmbH als Vertragshändler von BMW und MINI für Sie im Angebot hat. Und damit sie möglichst lange anhält, erhalten Sie an drei Standorten in Wildau, Zossen und Cottbus ein umfassendes Dienstleistungs- und Service-Paket, mit dem Sie jederzeit mobil bleiben. www.bmw-wernecke.de



Desiree Sielaff Fine Jewelry
„Fine jewelry inspired by the joy of life“ lautet das Credo von Desiree Sielaff. Wer ihre funkelnden Unikate in Augenschein nimmt, wird genau das spüren. Anfang 2021 hat sie ihr Unternehmen gegründet und in Charlottenburg Quartier bezogen. Die zeitlosen und mit handverlesenen Edelsteinen versehenen Schmuckstücke zeichnen sich durch Kreativität und Ästhetik aus. „Ich hoffe, meine Gefühle und Emotionen durch jedes Stück zu vermitteln und Ihnen das Gefühl zu geben, wertvoll zu sein.“ (Desiree Sielaff) www.desireesielaff.com



Grand Hotel Binz
Entdecken. Genießen. Entspannen. Die weitläufigen, gemütlich-eleganten Hotelzimmer begrüßen Sie mit Großzügigkeit, Harmonie und Behaglichkeit. Einen Rückzugsort mit herrlicher Aussicht, stilvollem Interieur und viel Raum zum Innehalten und Durchatmen. Die regenerierenden Ayurveda- und Fastenkuren fördern im Einklang mit ausgewählten Wellness-Anwendungen Ihr individuelles Wohlbefinden für eine ganzheitlich gesunde Lebensführung. www.grandhotelbinz.com



V-Zug Küchen
Wir bringen Leichtigkeit in Ihr Zuhause und Kreativität in Ihre Küche. Schweizer Perfektion für zu Hause. Seit 1913. Mit modernsten Haushaltsgeräten, die in Sachen Nachhaltigkeit und Umwelt keine Kompromisse eingehen, gestaltet V-ZUG das Leben zuverlässig einfacher. Innovative Technologien, eine intuitive Bedienung und ein minimalistisches Design zählen zu den Hauptmerkmalen unserer Produkte. www.vzug.com



Piper-Heidsieck
Der Champagner mit dem roten Etikett Das Aushängeschild dieses Champagnerhauses ist der Piper-Heidsieck Brut mit dem unverwechselbaren roten Etikett. Darüber hinaus lieben vor allem die Damen den Piper-Heidsieck Rosé Sauvage. Piper Heidsieck ist ein leichter, blumiger und eleganter Champagner, perfekt für unser Herbstfest. www.piper-heidsieck.com



Ablauf
18.30 Uhr – Einlass
19.00 Uhr – Begrüßung, anschließend Get-together
Dresscode – Business Casual
23.00 Uhr – Ende der Veranstaltung
Kostenbeteiligung: 105 Euro p. P.





AM TOR ZUM VILLENPARK

• POTSDAM •

HIER ENTSTEHEN 18 EXKLUSIVE EIGENTUMSWOHNUNGEN

Bereits
55%
VERKAUFT



Verkaufsbüro

Rudi-Ball-Str. 26 | 14476 Potsdam OT Groß Glienicke

Mail: info@villenpark-potsdam.com

Ein Projekt der: EUCON Europäische Consulting AG

TELEFON: 0800 - 144 76 00

www.villenpark-potsdam.com/am-tor-zum-villenpark



„Ein Abend für das Leben“

zu Gunsten der Rudolf Pichlmayr-Stiftung



Elke Büdenbender, Richterin und Ehefrau von Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier, bei der Veranstaltung 2022 im Gespräch mit Prof. Nagel über ihr gemeinsames Buch „Der Tod ist mir nicht unvertraut“.

Nach der erfolgreichen Premiere im letzten Jahr laden wir Sie gemeinsam mit der Rudolf Pichlmayr-Stiftung zum Charity Abend am **06. Dezember 2023** um 19.00 Uhr in den Club ein, um mehr über die Stiftung und ihre Ziele zu erfahren.

Als vor 50 Jahren die ersten Kinder weltweit ein Spenderorgan erhielten und so Kraft für und Hoffnung auf ein glückliches Leben schöpfen konnten, war es Professor Rudolf Pichlmayr, der mit seinem Team bedeutende Pionierarbeit in der Transplantationsmedizin leistete. Heute betreibt die nach ihm benannte Stiftung mit dem Ederhof in den Osttiroler Bergen ein europaweit einzigartiges Rehabilitationszentrum für Kinder und ihre Familien vor und nach einer Transplantation. Im gemeinsamen Bemühen um einen Weg in ein gelingendes Leben kehren die Betroffenen von hier mit frischer Kraft, einem erweiterten Verständnis für die Erkrankung und neuem Lebensmut zurück in ihren Alltag.

Wir laden Sie gemeinsam mit dem Vorstandsvorsitzenden Prof. Dr. Dr. Dr. h.c. Eckhard Nagel ein, die Herausforderungen, besonders aber die Chancen moderner, ganzheitlicher Transplantationsmedizin kennenzulernen und sich selbst als Unterstützer dieser segensreichen Arbeit einzubringen. Der Reinerlös dieses Abends geht vollständig an die Rudolf Pichlmayr-Stiftung. Mit Ihrem Kommen unterstützen Sie die Arbeit auf dem Ederhof in beachtenswerter Weise.

www.pichlmayr-stiftung.de



Viele Menschen des öffentlichen Lebens unterstützen unsere Arbeit. Darunter sind z.B. der Sänger Roland Kaiser, die Schauspielerinnen und Sängerin Jasmin Wagner („Blümchen Tödel“ oder die Musikerin Clemens Rehbein und Philipp Dausch der Band MILKY CHANCE. Wir freuen uns, wenn auch Sie uns helfen!

Aktuelle und weiterführende Informationen finden Sie unter www.pichlmayr-stiftung.de oder www.ederhof.at



Mit Herz und Innovation in die Zukunft

Stefanie Busse ist im lebhaften Berlin verwurzelt. Mit Berliner Schnauze, Köpfchen und Menschlichkeit bringt sie frischen Wind in die Dentalbranche. Dank moderner Zahntechnik rückt sie den Patienten ins Zentrum einer einzigartigen Patienten-umsorgung.

Seit 1991 ist Stefanie Busse in der Welt der Zahnmedizin tätig; als Praxismanagerin verwandelte sie an der Seite ihres Förderers, Dr. Stephan Ziegler, seine damalige Kiezpraxis in Deutschlands größten Zahn- und Gesichtsspezialisten. Bei KU64 erlangte sie detaillierte Einblicke in Prozesse der Praxisführung und mischt seither mit ihrem unkonventionellen Führungsstil, ihren progressiven Ideen und ihrer Leidenschaft die traditionelle Praxisbranche auf. Im Anschluss gründete sie eine Unternehmensberatung für Praxen und Kliniken. Ihr Fokus dabei lag stets auf den Mitarbeitern und Menschen. Seit 2021 ist sie zurück im Praxisalltag und Unternehmensinhaberin der exklusiven Praxisboutique F80.

Welche drei Worte fallen Ihnen spontan zu Berlin ein?
Borchardt, Berghain, Blomben.

Was schätzen Sie am Berlin Capital Club besonders?
Ich genieße den Club als einen Ort, an dem interessante und erfahrene Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik einen Generationenvertrag der Wissensweitergabe pflegen und man ihnen innerhalb eines aufgeschlossenen Netzwerks begegnen darf. Gleichzeitig schätze ich den einzigartigen Servicegedanken der wundervollen Mitarbeiter. Wie auch bei F80 sind hier echte Charaktere verantwortlich für eine einzigartige Atmosphäre, in der ich immer wieder Inspiration für Lösungen unternehmerischer Herausforderungen finde.

Erinnern Sie sich an ein besonderes Erlebnis im Berlin Capital Club?

Ein ganz besonderes Erlebnis war zugleich auch meine erste Veranstaltung des Clubs.

Es war eine rein weibliche Veranstaltung, bei der wir exklusiv durch das Ethnologische Museum geführt wurden. Besonders Frau Professorin Zhang hat mich sehr warmherzig begrüßt und mich toll integriert. Es war eine wunderbare Stimmung, als die extravagante Gruppe allein durch das Museum schritt. Auch der Austausch anschließend im Club war herrlich, genau wie die immer durchdachten Tischordnungen. Dieser Mix aus Neuem entdecken und nachfolgend das Erlebte gemeinsam in illustrierter Runde zu diskutieren und neue Blickwinkel zu erlangen, macht für mich die Veranstaltungen des Clubs aus.

Was treibt Sie an?
Passion.

Was ist ihr größter beruflicher Wunsch?
Zweifelsohne die Revolution der Dentalbranche. Mir liegt es sehr am Herzen, mit meinem rebellischen Kompagnon – ebenfalls aus der Kaderschmiede KU64 stammend –, Andrew Janisch, die vorhandenen Strukturen aufzuweichen und zu reformieren. Durch das Konzept des „environmental healing“ – hochwertiges Interior-Design, sorgsam kuratierte Magazine und

Bildbände sowie den Geist anregende Kunst – wird die Praxis zum Atelier und der Pflichtbesuch zu einem Erlebnis. Wir gehen in der Patientenumversorgung die „extra mile“. Dank modernster Technik schaffen wir den Behandlern mehr Zeit, mit den Patienten auf Augenhöhe die Behandlung zu planen. Grundsätzlich schätze ich technologische Innovation sehr, da sie uns Menschen immer Arbeit abnimmt und so Platz für Kreatives und Empathie schafft.

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

Liebigend gerne würde ich mich mit Christine Diem-Puello austauschen. Ich finde beeindruckend, wie diese dynamische Frau das gemachte Nest verließ und sich allen unternehmerischen Hindernissen neu stellte. Mit ihrem Innovationsgeist revolutionierte sie den Sektor der Diensträder und trägt ihren Teil dazu bei, die Mobilität zukunftsfähig zu machen.

Aber am Liebsten grille ich auch mal mit Axel Schulz. Leider auch bekannt für die Kämpfe, die er verloren hat, hat er eine sehr inspirierende Sichtweise auf das „Scheitern“. Gleichzeitig erfindet er sich ständig neu und hat zu allem eine klare und fundierte Meinung, die er nonchalant mitteilt. Er ist ein cooles Gesamtpaket.

Welches politische Projekt würden Sie mit „Vollgas“ vorantreiben?

Wenn ich ein einzelnes auswählen müsste, wäre es derzeit das EGS-Zertifizierungs-Projekt der EU. In der Zahnmedizin verwenden wir viele Einwegartikel, da wünsche ich mir einen Wandel, der Mensch und Umwelt schont. Ich finde es toll, wenn zukünftig Projekte auch immer anhand ihrer Nachhaltigkeit bewertet werden und wir so die großen Probleme in den unterschiedlichen Bereichen lösen können. Ich unterstütze, dass Unternehmen beginnen neu zu denken und sich einer weiteren Verantwortung bewusst werden. Auch hier sehe ich den Club als wichtigen Ort des Wissensaustausches, um branchenübergreifende Themen mit (KI-)Technologie und Innovation anzugehen. Am Ende ist immer Erfolg und Mehrwert dort entstanden, wo reger Austausch herrschte.



YUGOKRAFT –



DER GLOBALE ARBEITSMARKT KENNT KEINEN FACHKRÄFTEMANGEL

YUGOKRAFT ist eine internationale Arbeitsmarktplattform, auf der 12.500 Fachkräfte aus 13 europäischen Ländern angemeldet sind, die in Deutschland arbeiten wollen. Alle Profile, alle Qualifikationen u. a. in den Bereichen Bildung, Handwerk, IT, Vertrieb, Servicepersonal etc. Das Unternehmen arbeitet bereits deutschlandweit mit namhaften Kunden aus Industrie, Verwaltung, Hotellerie und Handwerk zusammen.

Frühstück, Meeting, Lunch, Workshop, Dinner – wir sind immer für Sie da!



08.00 Uhr Frühstück und Tageszeitungen

- Brot, Brötchen, Croissants und Gebäck
- Stauds Marmelade und Landrahmbutter
- Auswahl an Wurst-, Schinken- und Käse-Spezialitäten, Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce, gekochte Eier
- Griechischer Joghurt mit Granola
- Frischer Orangensaft, Mineralwasser, Kaffee und Tee

09.00 Uhr Meeting und Präsentation mit unserem Whiteboard
Kaffee, Tee, Mineralwasser und Softdrinks sind im Raum bereitgestellt.

11.00 Uhr Kaffeepause mit herzhaft belegtem Josephbrot

13.00 Uhr Business-Lunch
Hier können Sie sich für 26,50 Euro ein 3-Gang-Wahl-Menü zusammenstellen. Seit der Eröffnung 2001 bietet der Club dieses exklusive Angebot zum konstanten Preis an.
Für das leichte, schnelle Lunch bieten wir eine kleine Menüfolge, serviert in der klassischen japanischen Bentobox, an.

14.00 Uhr Workshop mit Pinnwand und Flipchart für Ihre Notizen

16.00 Uhr Kaffeepause
Kuchen, Gebäck und frisches Obst werden im Raum serviert.

18.00 Uhr Meetingausklang ... und ein Spaziergang über den Gendarmenmarkt

19.00 Uhr Aperitif vor dem Dinner mit einem Cocktail oder klassisch mit Champagner

20.00 Uhr Dinner im Club
Gala-Menü nach Ihren Wünschen mit saisonalen Zutaten

Ausklang an der Bar mit einer Zigarre aus der sorgfältigen Auswahl unseres Partners Zigarren Herzog



Amil Hota hat mehr als 20 Jahre internationale Erfahrung als Strategie- und Kommunikationsberater von Vorständen, Regierungen, Wirtschaftsverbänden und globalen Organisationen.

Der Absolvent von Wirtschaftsuni in Sarajevo, Berlin und Cambridge begann seine Laufbahn 1998 bei der Volkswagen Sarajevo als Praktikant. Vier Jahre später wurde er zum Berater des Vorstands der Marke Volkswagen ernannt und kümmerte sich um politische Projekte in Südosteuropa.

2007 folgt der Umzug nach Deutschland. 2008 stieg er als Berater bei der größten deutschen Holding für Marketingdienstleistungen, Scholz&Friends, ein. Innerhalb dieses Konzerns baute er die neue Beratungsfirma Blumberry mit auf. Von 2012 bis Ende 2022 führte er mehrere Standorte von Blumberry als Geschäftsführer.

Amil Hota führte bisher mehr als 3.000 Personalgespräche.

Seit 2023 widmet er sich ausschließlich der YUGOKRAFT als Geschäftsführer und Gesellschafter.



Der Wiener Robert Petrovic genießt ein ikonenhaftes Ansehen in den höchsten Rängen der globalen Luxushotellerie. Er besitzt rund 30 Jahre interkontinentale Erfahrung im Hotelgeschäft von der Pike bis zum GM – und das innerhalb der Ritz-Carlton Gruppe, dem globalen Maßstab für Luxushotels.

Robert Petrovic hat Personal auf vier Kontinenten gewonnen und geleitet.

In den letzten 17 Jahren war er als General Manager des Ritz-Carlton Berlin am Potsdamer Platz Gastgeber von Unternehmenschefs, Spitzenpolitikern und Prominenten. Nach seinem Abschied aus der Hotellerie hatte er bei der Immobiliengesellschaft Caverno AG einen Vorstandsposten.

Und nun: Sein unfassbares Netzwerk, seinen strategischen Blick und die Leidenschaft für kulturelle Vielfalt bringt er täglich konsequent in die YUGOKRAFT als Gesellschafter ein.

Gerne stehen die Gründer und Entscheider von Yugokraft, Herr Robert Petrovic und Herr Amil Hota, Ihnen als Mitglieder des Berlin Capital Club im Rahmen eines unverbindlichen Gespräches zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen individuell zur Verfügung, um Ihnen die Möglichkeit des Rekrutierens von Fachkräften für Ihr Unternehmen näherzubringen.

Anfragen können Sie gerne über den Berlin Capital Club oder direkt per Mail an amil.hota@yugokraft.de stellen. Wir freuen uns auf das gemeinsame Netzwerken.



Strangozzi alla Norcina mit Salsiccia und Steinpilzen

Rezept für 4 Personen



Zutaten für die Strangozzi

300 g Mehl Type 405 | 100 g Hartweizenmehl | 1 Eiweiß | 1 EL geriebener Parmesan | 1 Zitrone (Abrieb) | 2 EL natives Olivenöl extra | 200 ml Wasser (Zimmertemperatur) | Salz und Pfeffer

Zutaten für die Salsiccia und Steinpilze

1/2 Zwiebel | 7 EL natives Olivenöl extra | 2 Knoblauchzehen | 1 Zweig Rosmarin | 2 Zweige Thymian | 6 Blätter Salbei (vier davon zum Garnieren) | 300 g Salsiccia | 30 ml Weißwein | 250 g Ricotta aus Schafsmilch | 50 ml frische Sahne | 10 g Petersilie | 2 mittelgroße Steinpilze | 6 EL geriebener Parmesan | Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Beide Mehle auf der Arbeitsplatte aufhäufeln und in die Mitte eine Mulde drücken. Eiweiß, Parmesan, Zitronenabrieb, Olivenöl und Wasser in die Mulde, Salz und Pfeffer auf den Mehrrand geben. Alles zu einem glatten, homogenen Teig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten ruhen lassen. Danach den Teig 3 mm dick ausrollen. Weitere 15 Minuten ruhen lassen, mit Mehl bestäuben, aufrollen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legen.

Während der Nudelteig ruht, Zwiebel fein hacken. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit

den zerdrückten Knoblauchzehen dazugeben. Bei mittlerer Hitze goldgelb dünsten. Rosmarin, einen Zweig Thymian, Salbei und klein geschnittene Salsiccia hinzufügen. Bei starker Hitze 5 Minuten scharf anbraten, mit Weißwein ablöschen und den Wein 3 Minuten lang verdampfen lassen. Ricotta, Sahne und 5 g gehackte Petersilie in einer Schüssel mischen. Salzen und pfeffern. Dann zur Salsiccia geben und etwa 2 Minuten weiterbraten. Rosmarin- und Thymianzweig sowie Salbeiblätter entfernen.

Die Steinpilze mit einem feuchten Tuch säubern, den Hut vom Stiel trennen und in nicht zu feine Scheiben schneiden. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne auf kleiner Flamme erhitzen und einen Zweig Thymian darin kurz anbraten. Steinpilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 2 Minuten braten. Restliche Petersilie hinzufügen. Die Strangozzi 5 Minuten in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und zur Salsiccia-Ricotta-Mischung geben. Vorsichtig unterheben und den geriebenen Parmesan hinzufügen. Die Strangozzi alla Norcina auf einer Servierplatte anrichten und die Steinpilze drum herum verteilen. Mit den restlichen Salbeiblättern garnieren und mit Pfeffer aus der Mühle abrunden.

Guten Appetit

Ihr Jörg Behrend
Corporate Executive Chef



Vortreude, schönste Freude!

Ob für Firmenfeiern im ganz großen Stil oder kleinere Feiern in gemütlicher Runde, in Ihrem Club finden Sie neben außergewöhnlichen Räumlichkeiten auch exquisite und kulinarische Hochgenüsse. Unsere Weihnachtsmenüs und erlesenen Weine sowie die gemütliche Atmosphäre bieten den perfekten Rahmen.

Adventsbrunches

Traditionell an den Adventssonntagen (1. bis 3. Advent) heißt es wieder Schlemmen bis der Weihnachtsmann kommt. Die perfekte Gelegenheit, Ihre Freunde und Ihre Familie oder auch Ihre Geschäftspartner, in Ihren Club einzuladen.

Ihr Neujahrsempfang in Ihrem Club

Mit Ihrem ganz persönlichen Neujahrsempfang läuten Sie das neue Jahr ein! Hierbei möchten wir Sie gern unterstützen, damit Sie zusammen mit Ihren Gästen einen wundervollen Empfang erleben.

Rufen Sie noch heute an oder schreiben Sie uns und sichern Sie sich Ihren Wunschtermin!

Wir kümmern uns um alle Details! E-Mail: events@berlincapitalclub.de oder Telefon: +49 30 2062976

Weihnachtsmenü 1

Amuse Bouche

Geräucherter Bachforellenfilet mit weihnachtlichen Gewürzen
Rote Beete Mousse / Estragonstich / Haselnussstich / Fenchelgrün
Cured Trout with Christmas Spices
Beetroot Mousse / Tamarind Snow / Hazelnut Crunch / Fennel Grissini

Gänseessenz / Glaskehl / Glaskehl
Goose Essence / Green Cabbage / Goose Giblets

Brust und Keule von der Brandenburger Landente / Senfapflanz
Mannequins / Apfel-Rohsch / geschmelzter Kartoffelkohl
Breast and Leg of Brandenburg Duck / Mustard Seed Gravy
Cheerful Puree / Fried Cabbage / Potato Dumplings

Javana Schokoladenmousse / Zimtalmes / eingelegte Zitrusfrüchte
Javana Chocolate Mousse / Cinnamon Ice Cream / Pickled Citrus Fruits

Petit Fours

Preis pro Person: 83 Euro

Weihnachtsmenü 2

Amuse Bouche

Feldsalat / geröstete Kerne und deren Öl / knuspriger Speck und krosses Brot
Lamb's Lettuce / Roasted Seeds and their Oil / Crispy Bacon and Crunchy Bread

Velouté von der Schwarzwurzel / Hirschkäse / geröstete Walnüsse / gepökelte
Blaubeeren
Black Salsify Velouté / Deer Ham / Roasted Walnuts / Pickled Blueberries

Brust und Keule von der Oldenburger Gans / Beifuß
Kompost von Bratpfel / Gewürz-Rohsch / glasierte Maronen / Kartoffelkohl
Breast and Leg of Oldenburg Goose / Ambrosia Gravy
Baked Apple Compote / Spiced Red Cabbage / Glazed Chestnuts / Potato Dumplings

Pochierte Bime / Karamell / Vanhona-Schokoladens mit Stemann
Poached Pear / Caramel / Vanhona Chocolate Ice Cream with Star Anise

Petit Fours

Preis pro Person: 87 Euro

Weihnachtsmenü 3

Amuse Bouche

Schaumzuppe vom Kürbis / kandierter Ingwer / Kokosnuss-Thymian Baiser
Pumpkin Foam Soup / Caramelized Ginger / Coconut Thyme Meringue

In Aromaten gebratenes Zanderfilet / Südkartoffel / rote Beete / Speck
Sautéed Pikeperch with Aromatic Compounds / Sweet Potatoes / Beetroot / Bacon

Rosa gebratener Hirschkäse / Preiselbeer-Rahmsauce
getrübtes Salsicciapuree / Rosenkohl / Fichtennadelstich / eingelegte Feigen
Pink Roasted Saddle of Venison / Cranberry Cream Sauce
Truffled Celery Purée / Brussels Sprouts / Spruce Salt / Preserved Figs

Bratpfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanilleahmsauce
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

Petit Fours

Preis pro Person: 71 Euro

Weihnachtsmenü 4

Amuse Bouche

Terrine von der Entenleber / Quittenkompott / Erbische
Duck Foie Gras Terrine / Quince Compote / Brioche

Schaumzuppe von Krustentieren / getrocknete Garnelen / Keibelmatto
Shellfish Foam Soup / Fried Prawns / Chevrol Matto

Auf der Haut gebratener Loup de Mer / Trüffeljus / Tognambur / Spinat / knusprige
Haselnüsse
Sautéed Sea Bass / Truffle Jus / Venetian Artichoke / Spinach / Crunchy Hazelnuts

Geschmortes Kalbshackchen / Gewürzjus / glasierte Wurzeln & süßen / Kartoffel-
Überschüssiges
Braised Veal Cheeks / Spiced Gravy / Glazed Root Vegetables / Mash'd Potatoes with
Olive Oil

Getrunke Orangencitrus / Chassis Sorbet / Weihnachtsliche Granola
Flavored Orange Cream / Chassis Sorbet / Christmas Granola

Petit Fours

Preis pro Person: 94 Euro

Weihnachtsmenü 5

Vegetarische Alternative

Amuse Bouche

Endiviemalt / knusprige Haselnüsse / Dill-Vealgrille / karamellisierte Schwarzwurzel
Endive Salad / Crunchy Hazelnuts / Dill Vealgrille / Caramelized Black Salsify

Getrübte Kartoffelsuppe / Creme Fraiche / Schnittlauch
Truffled Potato Soup / Creme Fraiche / Chives

Rote Beete Risotto / schwarze Knoblauch / Tandvo di Treviso / Granatapfel / Parmesan
Beetroot Risotto / Black Garlic / Tandvo di Treviso / Pomegranate / Parmesan

Bratpfel / Marzipan / Mandel / Rosinen / Vanilleahmsauce
Baked Apple / Marzipan / Almond / Raisins / Vanilla Cream Sauce

Petit Fours

Preis pro Person: 54 Euro

Save the date

Neujahrsempfang des Berlin Capital Club:
Fr. 12. Januar 2024

Serkan Özcan empfiehlt

„Herbstfeeling“



Genießen Sie unseren Herbstcocktail aus Kirschbrand und Tonic in unserer Lounge am Kamin.

Auf Ihre Gesundheit!



Frisch gepresste Säfte

ohne Zusatzstoffe

Wählen Sie aus Orangensaft / Grüner Apfel / Last Summer / Dracula / Smooth Operator Ihren Lieblingsaft und tanken Sie „frische“ Energie zum Meeting.

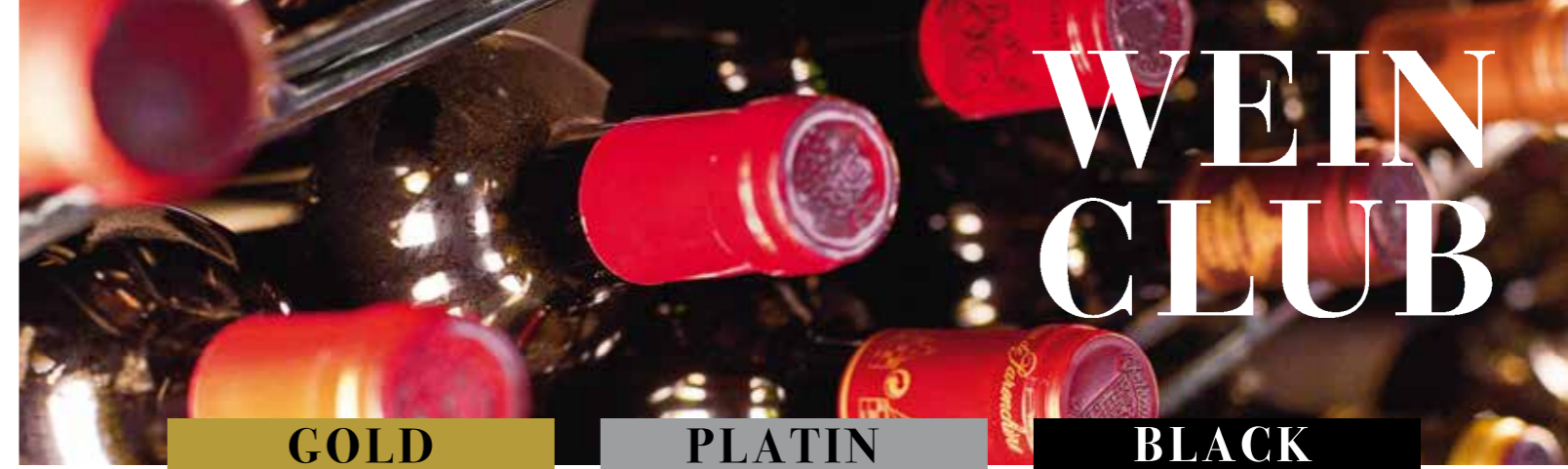


„Südafrikas Süßweinklassiker, hergestellt aus vollreifen Muskattrauben nach dem Portweinverfahren“

Treintjewyn Slowine / Breede River Valley

Slowine ist ein Projekt von Erzeugern, die ihre Weinberge rund um den Berg Groenland in Südafrika haben. Die Partner teilen Know-how, Trauben, Wissen und vor allem die Wertschätzung für die Gemächlichkeit im Leben.

Aromen von Zitronengras, Litschi, Zitrusfrucht und reifer Honigmelone: Passt wunderbar zu fruchtigen sowie Honig- und Karamell-basierten Süßspeisen. Oder ein mit Crasheis gefülltes Glas aufgießen und das Leben genießen!



WEIN CLUB

GOLD
Mitgliedschaft

PLATIN
Mitgliedschaft

BLACK
Mitgliedschaft

Ihre Vorteile:

- Monatliches Überraschungs-Weinpaket
- Einladung zu zwei 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

Unser Maître d'hotel Serkan Özcan hält jeden Monat eine Top-Auswahl an Weinen als Package für Sie bereit.

Oktober 2023

Italienische Rotweine

2021 San Marzano Primitivo di Manduria | 2020 Le Volte dell' Ornellaia | 2016 Ribeca Perricone Sicilia
75 Euro (Weinclubmitglieder: 65 Euro)



November 2023

Spanische Rotweine



Dezember 2023

Französische Rotweine



Ausblick 2023

Mi., 18. Oktober 2023, 18.30 – 21.00 Uhr
Falstaff Champagner Gala 2023

Mo., 13. November 2023, 19.00 Uhr
Weinclubabend „Big Bottle Party“

Die Teilnahme für Weinclub-Mitglieder ist wie folgt kostenfrei:
• Gold 2x pro Jahr
• Platin 3x pro Jahr
• Black 4x pro Jahr
Die Anzahl der Teilnahmen ist nicht übertragbar in Folgejahre. Zur begehrten Falstaff Champagner Gala im Berlin Capital Club werden Sie zusätzlich als unser Gast eingeladen.

theater

„Wir machen das für Sie..“

Sie möchten mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Ihren Geschäftspartnern in der ersten Reihe sitzen oder besondere Erlebnisse zum Weihnachtsfest verschenken? Dann sprechen Sie uns einfach an.

+++ Theater +++ Oper +++ Konzert +++ Festival +++ Ballett +++

Konzerthaus Berlin

Mi., 18. Oktober 2023
14.00 Uhr
Espresso-Konzert

Sa., 04. November 2023
11.00 Uhr
Familienführung

Sa., 25. November 2023
20.00 Uhr Großer Saal
Wandelkonzert durch drei Säle

Mo., 25. Dezember 2023
16.00 Uhr Großer Saal und EV
Weihnachtliche Orgelmusik

Mo., 01. Januar 2024
16.00 Uhr Großer Saal
Neujahrskonzert

Mercedes-Benz Arena

Sa., 14. Oktober 2023
19.00 Uhr, Einlass 17.00 Uhr
50 Cent live

Do., 19. Oktober 2023
20.00 Uhr, Einlass 18.00 Uhr
Andrea Bocelli live

Di., 28. November 2023
20.30 Uhr, Einlass 18.30 Uhr
Madonna live

Staatsoper

Sa., 04. November 2023
19.00 Uhr
Die Zauberflöte, Wolfgang Amadeus Mozart

Mi., 08. November 2023
19.30 Uhr
FIDELIO
Ludwig van Beethoven

Do., 09. November 2023
19.30 Uhr
Zum letzten Mal in dieser Spielzeit
Sleepless, Peter Eötvös

Sa., 11. November 2023
19.30 Uhr
Zum letzten Mal in dieser Spielzeit
FIDELIO
Ludwig van Beethoven

So., 26. November 2023
19.00 Uhr
BAROCKTAGE, Zum letzten Mal in dieser Spielzeit
MITRIDATE, RE DI PONTO
Wolfgang Amadeus Mozart

Bar Jeder Vernunft

10. – 15. Oktober 2023
Pigor singt. Benedikt Eichhorn muss begleiten
Volumen X

31. Oktober – 05. November 2023
Tim Fischer
Tigerfest / Zum 100. Geburtstag von Georg Kreisler

Gutes wiederbelebt

von Dr. Maximilian Herzog



Ein Ergebnis von Erfahrung und Leidenschaft. Die Matilde Serena Serie ist das Werk von José Seijas, dem Vize-Präsidenten der Tabacalera de Garciá, der größten Tabakmanufaktur der Welt. Für seinen Ruhestand plante er eine eigene Zigarrenmarke – und Matilde war geboren. Benannt nach der 1910 geschlossenen Zigarrenfabrik ‚la Matilde‘ in Santiago, ist sie eine Huldigung an die dominikanische Zigarrentradition mit milden Einlagetabaken aus der Dominikanischen Republik und Nicaragua. Das seidige ecuadorianische Deckblatt lässt den dicken Rauch cremig wirken. Genau dieses Rauchgefühl bleibt über die gesamte Rauchdauer vorhanden.

Matilde Serena Toro Bravo
Format: Toro (Ringmaß: 54 x 16,51 cm)
Preis: 8,10 Euro
20er Cabinetkiste

Save the date

Fr., 20. Oktober 2023:
„Smoke In“ Zigarrendinner mit unserem Mitglied Dr. Maximilian Herzog

„Wie Musik ohne Noten!“

Ausstellung unterstützt durch unser Mitglied Julian Stolzenbach

„Die Kunst hat die einzigartige Fähigkeit, uns mit unseren innersten Gefühlen in Verbindung zu bringen und uns auf eine Weise auszudrücken, die mit Worten allein nicht möglich ist. Indem ich meine inneren Töne in Farbe übersetze, schaffe ich eine visuelle Sprache, welche die Menschen berührt und mit denen sie sich verbinden können. Manchmal entsteht das Gemälde intuitiv, während ich das Material auf die Leinwand auftrage und das sich entwickelnde Ergebnis beobachte. Andere Male erfordert es eine sorgfältige Planung, um sicherzustellen, dass die Komposition und Farbwahl die gewünschte Stimmung und Botschaft ausdrücken.“

Meine Kunst ist es, die innere Stimme unbestimmt, frei und kreativ zum Ausdruck zu bringen.
Wie Musik ohne Noten!
Musik ohne Noten unterstreicht das Gefühl von Freiheit und Kreativität.

Die Idee, dass Kunst eine Art von musikalischer Improvisation ist, bedeutet für mich, dass ich mich auf ein emotionales und künstlerisches Abenteuer begeben, welches sich jederzeit spontan und ungezwungen entfalten kann.

Sie bietet die Möglichkeit, eine universelle Sprache zu schaffen, welche sich auf einer tieferen Ebene mit dem Betrachter verbindet.

Ihre Carmen Gutschera
CAGU – 09/2023 / www.cagu-art.de
Aktuelle Ausstellung im Club vom 01. September bis 31. Oktober 2023



Künstler Roman Danilov

Christian Metzger, DavinciArtAgency

Mallorca Country Club,
Spanien



Der Mallorca Country Club, gelegen in der charmanten Stadt Santa Ponsa auf der Insel Mallorca, zeichnet sich als Europas einzige Anlage mit drei unterschiedlichen Platzarten aus. Er spricht die vielfältigen Interessen von Sportbegeisterten aus aller Welt an. Im hauseigenen Clubrestaurant erwartet Sie eine breite Palette von Gerichten, zubereitet aus lokalen, frischen und erstklassigen Zutaten. Zusätzlich bieten die Räumlichkeiten den perfekten Rahmen für Geschäftsessen, private Feiern und jegliche Art von Veranstaltung.

Gracy's Arts & Supper
Club, Malta



Gracy's Arts & Supper Club beansprucht den Titel des führenden privaten Mitgliederclubs Malτας sowie des preisgekrönten Restaurants mit Bar in der Hauptstadt Valletta. Das beeindruckende Interieur befindet sich in einem historischen Palazzo und umfasst ein dreigeschossiges Atrium. Sowohl das Restaurant im Erdgeschoss als auch die Whisky- und Karaoke-Bar in den Gewölben darunter sind auch für die Öffentlichkeit zugänglich. Der Club bietet eine exquisite Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten. Gäste können in einem eleganten Ambiente dinieren und die historische Atmosphäre des Gebäudes genießen.

Nutzen Sie die IAC-App, um Ihren Aufenthalt in den IAC-Clubs weltweit zu buchen.



WWW.IACWORLDWIDE.COM



Weihnachtsfeier im Restaurant, Theater, Bowlingbahn ... hatten Sie alles schon, dann laden Sie doch einmal zu uns in den Berliner Golf & Country Club Motzener See e. V. ein. Unser Team organisiert gern Ihre Weihnachtsfeier mit einem Indoor-Golfturnier – egal, ob als Dankeschön für Ihre Kunden, Partner oder das Mitarbeitersteam. Eine Indoor-Golfrunde quer durch das Clubhaus stärkt den Teamgeist und klingt mit einem besinnlichen Weihnachtsessen für Ihre Gäste aus.

Nehmen Sie sich Zeit für Ihre Familie und Freunde, setzen Sie sich gemütlich zusammen, lassen Sie sich zur Adventszeit verwöhnen und das Jahr Revue passieren. Das Clubteam kümmert sich um den Rest. Die kulinarische Auswahl für die festlichen Stunden finden Sie auf unserer Website in der Rubrik Gastronomie.

Playing Golf while Talking Business

Haben Sie schon Ihr Firmen-Golfturnier 2024 gebucht?

Dann sichern Sie sich jetzt Ihren Termin für Ihr Turnier-Highlight auf unserem Meisterschaftsplatz auf den „Spuren von Bernhard Langer“, der übrigens in seinem Grußwort zum 30-jährigen Clubjubiläum versprochen hat, demnächst mal wieder bei uns vorbeizuschauen, oder auf unserem „Pay & Play Platz“ für jedermann. Wir kümmern uns natürlich auch um das kulinarische Wohlbefinden Ihrer Gäste vom Start am reichhaltigen Frühstücksbuffet, über die Rundenverpflegung bis hin zum gemeinsamen Barbecue mit Siegerehrung am Abend, um den Tag gemeinsam ausklingen zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihr Jochen Friedhoff und das Team des Golfclub Motzen



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-icc.com



Unsere Publikationen für Sie

Mit uns erreichen Sie Entscheider vieler wichtiger Branchen, Sport-, Kultur-, Medien- und Lokalinteressierte!



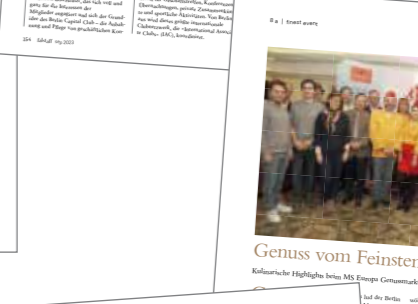
Jetzt Mediadaten anfordern!
 (030) 43 777 82 - 0 oder Anzeigen@raz-verlag.de

RAZ Verlag
 EINFACH MEHR DAVON

RAZ Verlag und Medien GmbH · Am Borsigturm 15 · 13507 Berlin
 Fon (030) 43 777 82 - 0 · Fax (030) 43 777 82 - 22 · Anzeigen@raz-verlag.de · www.raz-verlag.de

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!



Medienkooperationspartner
 des Berlin Capital Club



Ihre Anzeige in unseren Printmedien oder dem digitalen Mitgliederverzeichnis



Wir setzen Sie und Ihre Angebote in den Fokus!
Sie möchten Ihr Unternehmen und Ihre Angebote den Clubmitgliedern näherbringen? Dann nutzen Sie Ihr Privileg als Clubmitglied mit einer Anzeige im Club Life Magazin (Print), dem Eventflyer (Print) oder dem digitalen Mitgliederverzeichnis.

Nächste Erscheinungstermine

Club Life Magazin: (A4-Format / 40 Seiten)

November 2023 | Februar, Mai, August 2024

Eventflyer: Oktober 2023 | Januar, April, Juli 2024

Mitgliederverzeichnis (digital): Update jeweils zum Ersten des Monats

Ihre Ansprechpartner im Berlin Capital Club

Fragen zur Mitgliedschaft

Maria Cassandra Murri, Membership Director
Lisna Yuliana Heidrich, Membership Manager

Buchung Ihrer Veranstaltung und Ihrer Tischreservierung im Club

Member Relations Team
Diana Hundsdörfer
Marina Saad

Mitgliederevents / Concierge-Service

Diana Hundsdörfer

Fragen zu Rechnungen

Nicola Kurzmann
(Regional Verwaltungsleiterin)

Pressearbeit / Mitgliederevents

Diana Hundsdörfer

Änderungen vorbehalten.

AUTOHERBST

**BERLINS
ZENTRALSTE
AUTOWERKSTATT**

MIT EIGENER WASCHANLAGE

ALLE MARKEN – ALLE LEISTUNGEN – ALLE GARANTIE

AUTOHERBST GmbH – **Kronenstraße 48** · am Gendarmenmarkt – 10117 Berlin – **030 21 22 23 30**

www.auto-herbst.de

PROUD TO BE
THE
ORIGINAL



PanoMaticCalendar

Glashütte
ORIGINAL

glashuette-original.com

Deutsche Uhrmacherkunst seit 1845.

Leicht
JUWELIERE

Juwelier Leicht im Hotel Adlon · Unter den Linden 77 · 10111 Berlin · Tel. 030 2290212 · Info@juwelier-leicht.de · www.juwelier-leicht.de



INTERNATIONAL ASSOCIATE CLUBS



Mallorca Country Club, Spanien



Gracy's Arts & Supper Club, Valetta, Malta



Filtler Club, Philadelphia, USA



Rideau Club, Ottawa, Canada

Als Mitglied des Berlin Capital Club haben Sie die Möglichkeit, fast 250 exklusive Stadt-, Sport-, Country- und Golfclubs gegen Vorlage Ihrer persönlichen IAC-Karte oder IAC-App 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 Discovery und SIXT. Die Details finden Sie auf unserer Internetseite www.iacworldwide.com.



WWW.IACWORLDWIDE.COM

