



twenty five hours hotels  
come as you are

# Companion

A MAGAZINE BY FREUNDEVONFREUNDEN.COM FOR 25HOURS HOTELS  
FEATURING CREATIVES AND INSIGHTS FROM BERLIN, HAMBURG, FRANKFURT, VIENNA & ZURICH



N°3

COMPANION MAGAZINE  
FREE FOR GUESTS OF 25H HOTELS  
€ 3,50 / £ 3,00 / \$ 5,00

10

## THE TASTEMAKER

Rainer Wendt has shaped Hamburg's culinary landscape for 30 years. And he's not done.

4

### Changing Minds in Frankfurt

The infamous Bahnhofsviertel is changing rapidly, but what do those at the center make of it all?

20

### Design for the People

Lilli Hollein wants to spark Vienna residents' interest in design.

28

### The Slow Entrepreneurs

Why has it taken the Freitag brothers over 20 years to expand their range of products?



**vitra.**



The Lounge Chair. A classic that lives from generation to generation. Make this season a special moment. When buying a Lounge Chair with Ottoman you will receive a Prismatic Table or Eames Wool Blanket as a gift. Campaign valid from 1<sup>st</sup> November 2014 to 31<sup>st</sup> January 2015.

**Lounge Chair & Ottoman** Design: Charles & Ray Eames, 1956

Go to [www.vitra.com/dealer](http://www.vitra.com/dealer) to find Vitra retail partners in your area.

[www.vitra.com/armchair](http://www.vitra.com/armchair)

# Welcome

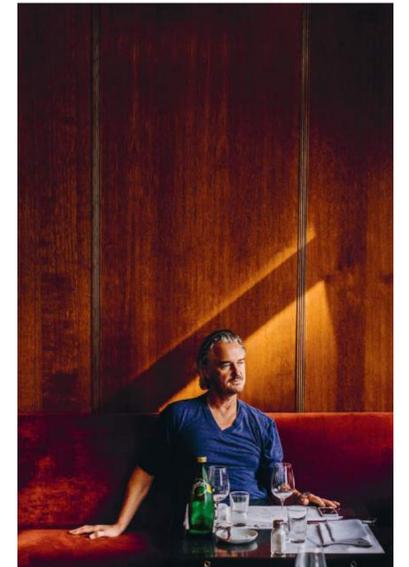
**Companion** is a magazine about the people who change and shape our cities, produced by Freunde von Freunden for 25hours Hotels. The issue features inspiring stories, innovative ventures and intriguing trends in areas ranging from arts and architecture to food and fashion, and provide useful recommendations for the five European cities where you find 25hours Hotels: Berlin, Frankfurt, Hamburg, Vienna and Zurich.

[25hours-hotels.com](http://25hours-hotels.com)  
[companion-magazine.com](http://companion-magazine.com)  
[go.fvonf.com/25hours](http://go.fvonf.com/25hours)



## 4 CHANGING MINDS IN FRANKFURT

The infamous Bahnhofsviertel is changing rapidly, but what do those at the center make of it all?



## 10 THE TASTEMAKER

Rainer Wendt on what he's learned creating the bars and restaurants that shape Hamburg.



## 18 GUIDED AND CURATED BY MINI

A tour of some of the best places in Frankfurt and Berlin.



## 20 DESIGN FOR THE PEOPLE

Lilli Hollein wants to spark Vienna residents' interest in design.

**Publisher** – Frederik Frede  
**Advertising Director** – Tim Seifert  
**Editor** – Kati Krause  
**Deputy Editors** – Marietta Auras, Antonia Märzhäuser  
**Creative Director** – Stefan Schuster, MoreSleep GmbH & Co. KG, moresleep.net  
**Layout & Graphic Design** – Marie Dissing Dalsgaard  
**Photo Editor** – Robbie Lawrence  
**Writers** – Aida Baghernejad, Leonie Haenchen, Vera Kaps, Lea Lüdemann, Hortense Pisano, Alicia Reuter, Zsuzsanna Toth, Rachael Vance  
**Photographers** – Natalie Bothur, Pascal Grob, Ramon Haindl, Daniel Gebhart de Koekoek, Philipp Langenheim, Lea Lüdemann, Dan Zoubek  
**Illustrator** – Hans Christian Øren  
**Translators** – Leonie Haenchen, Alicia Reuter  
**Copy Editors** – Nella Beljan, Effie Efthymiadi, Alicia Reuter  
**Finance Director** – Henning Frede  
**Head of Innovation** – Torsten Bergler  
**Website** – moresleep.net

**Thank you!**  
Kiki Albrecht, Nico Mehdi Bouyakhf, Kevin Braddock, Marcia Cain, Christophe Chobeaux, Björn Eckerl, Florian Gemrich, Christoph Hoffmann, Celine Kloetzer, Benjamin Lauterbach, Thorsten Schäfers, Jan Stassen, Rozalla Tapper, Katja Teuchert, Matthias Wesselmann

**Published by**  
Freunde von Freunden (FvF Productions UG)  
Mulackstr. 26, 10119 Berlin  
AG Charlottenburg, HRB 138452  
Managing Directors: Frederik Frede, Tim Seifert  
[freundeVonFreunden.com](http://freundeVonFreunden.com)



## 24 FROM TRASH TO TREASURE

Two Berliners believe something's foul with the way we handle our garbage.



## 28 THE SLOW ENTREPRENEURS

Why has it taken the Freitag brothers over 20 years to expand their range of products?



# Changing Minds in Frankfurt

*From troubling no-go area to blossoming place to be: Frankfurt's Bahnhofsviertel stands for gentrification that is driven by many and welcomed by most. But what do those at the center of the transformation make of it all?*

Text by Hortense Pisano — Photos by Ramon Haindl

## Martina Lenhardt

Edits the city-funded Bahnhofsviertel website at agency Vier für Texas.

"FOR ALL THE HIPNESS, the Bahnhofsviertel is a rough place that I absolutely don't want to romanticize." Martina Lenhardt studied in Frankfurt and for years lived in the nearby Gallus neighborhood. She knows and loves the Bahnhofsviertel. Every morning, the conceptual designer and copywriter for the advertising agency Vier für Texas rides her bike to the loft-like rooms of the agency in a rear building with industrial charm on Taunusstraße, in the middle of the red-light district. The noise from Taunusstraße, where police raids are a regular occurrence, including one this morning, sounds surprisingly distant from the fourth floor. How much does the team catch of what happens out there? "A lot," but basically everyone stays in their own world. "You don't simply pass by the brothels and bars," stresses Martina. At some point one becomes more interested in the co-existence of the half- and underworlds. And if you look a little closer, in general, it's possible to discover real places of wonder, like the Masonic Lodge on the Kaiserstraße.

Less glamorous are the stores neighboring the agency. For Martina these trinket and one Euro shops belong to the neighborhood. Around the corner, the whole young art scene gathers at Café Plank. This is where Frankfurt's metropolitan character is. For how much longer? The rehabilitation of older buildings set in motion complex processes, as Maria has seen. Together with Oskar Mahler, from the advertising non-profit Bahnhofsviertel, Vier für Texas operates the online platform Frankfurt Bahnhofsviertel-Guide on behalf of the city of Frankfurt. The platform informs readers what can be seen behind the scenes in the neighborhood. They want to show another side of the neighborhood, provide positive headlines in order to slowly effect a change, according to an employee of the economy department. But how can one actually reach the people who are coming out of this milieu and convince those places that are being reported about not to disappear? The threat is real, says Martina, "The gentrification of the district through efforts in political education and through the settlement of the creative scene go hand in hand here – even if they don't want to know anything about each other. These and other processes have been active in the neighborhood for years." •

„BEI ALLER HIPNESS, das Bahnhofsviertel ist ein raues Pflaster, das ich gar nicht romantisieren möchte.“ Martina Lenhardt hat in Frankfurt studiert, viele Jahre im angrenzenden Gallusviertel gelebt. Das Bahnhofsviertel kennt und liebt sie. Jeden Morgen fährt die Konzepterin und Texterin mit dem Fahrrad in die Werbeagentur Vier für Texas in der Taunusstraße, und damit in das berüchtigte Rotlichtviertel. In einem Hinterhaus mit Industriecharme befinden sich die loftartigen Agenturräume. Der Lärm von der Taunusstraße, in der wie auch an diesem Morgen Polizeirazzien zum Alltag gehören, dringt erstaunlich gedämpft nach oben in die vierte Etage. Wie viel bekommt das Team vom Geschehen da draußen mit? „Viel“, grundsätzlich aber bleibe jeder in seiner eigenen Welt. Doch: „An den Bordellen und Drückerstuben“, so betont Martina, „fährt man nicht einfach vorbei.“ Irgendwann beginnt man, sich mehr für die koexistierenden Halb- und Unterwelten zu interessieren. Und wer überhaupt genauer hinschaue, könne auch wahre Wunderwelten, wie jene Freimaurerloge in der Kaiserstraße, entdecken.

Weniger glamourös geht es in den Nachbarläden der Agentur zu. Für Martina gehören gerade diese Nippes- und Ein-Euro-Läden zum Viertel. Eine Ecke weiter versammelt sich die jüngere Kunstszene im Café Plank. Hier hat Frankfurt Metropol-Charakter. Wie lange noch? Die Sanierung der Altbauten hat vielschichtige Prozesse in Gang gesetzt, das weiß auch Martina. Gemeinsam mit Oskar Mahler vom Gewerbeverein Bahnhofsviertel betreibt Vier für Texas im Auftrag der Stadt Frankfurt die Onlineplattform Frankfurt Bahnhofsviertel-Guide, die ihre Leser sowohl informiert als auch hinter die Kulissen des Viertels schauen lässt. Man wolle damit eine andere Seite der Gegend zeigen und stattdessen eher für positive Schlagzeilen sorgen, einen langsamen Wandel bewirken, so eine Mitarbeiterin des Wirtschaftsdezernats. Doch wie kommt man an die Menschen aus dem Milieu überhaupt heran und drohen einige Orte, über die berichtet wird, nicht gerade zu verschwinden? Diese Bedrohung sei real, sagt Martina: „Die Aufwertung des Viertels durch politische Stadtbildungsmaßnahmen und durch die Ansiedlung der Kreativszene gehen hier Hand in Hand – auch wenn sie teilweise nichts voneinander wissen möchten. Diese und andere Prozesse sind seit vielen Jahren bereits im Viertel aktiv.“ •

vier-fuer-texas.de

\*For all its hipness, this is a rough place that I absolutely don't want to romanticize.\*

## Nuri Romanus

Owner of Pracht, a new nightlife hot spot.

NURI ROMANUS owns one of the new trend bars in the Bahnhofsviertel. About half a year ago he opened Pracht at Niddastraße 54. It's a sympathetic mix of a café, lunch kitchen and bar. In the evenings beer is served instead of cocktails. The selection of drinks suits the casual nature of the Wiesbadener with Aramaic roots, he's quick to become friends with his guests. Nuri is also no stranger to the party scene. For example, in the animated Pik Dame, an institution of the Bahnhofsviertel, he regularly organizes the party series Spielektro. His favorite thing is to be behind the turntables himself, sometimes at Pracht as well.

The lively restaurateur always likes to try new things. He wanted to be a carpenter, but early on he was lured by the fashion world. At 19 he opened a modeling school, put on fashion shows and organized an AIDS gala, moderated by none other than the TV star Lilo Wanders. Likewise, in the Wiesbadener culinary scene he's set his own priorities.

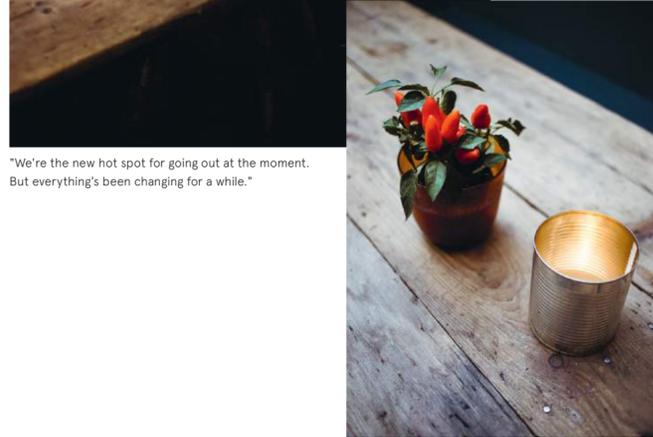
And now in Frankfurt, "We're the new hotspot for going out at the moment," he euphorically declares. "Everything's been changing for a while – it's been pimped up." "Just don't adapt" is Nuri's motto. This approach can be seen at Pracht, with all of its stylistic design inconsistencies. The intention is that the newly added party room will be redesigned again and again. In the small kitchen of Pracht is comfortable, just like with mom, and from the wooden tables it's possible to watch the chef prepare food. The familiar is what Nuri treasures about his neighborhood, "The scene is small – you know, appreciate, and help each other." •

*NURI ROMANUS betreibt eine der neuen Trendbars im Bahnhofsviertel. Vor rund einem halben Jahr eröffnete er das Pracht in der Niddastraße 54. Der Laden ist eine sympathische Mischung aus Café, Mittagsküche und Bar. Serviert wird am Abend Bier statt Cocktails. Die Getränkeauswahl passt zur ungezwungenen Art des Wiesbadeners mit aramäischen Wurzeln, der mit seinen Gästen schnell per Du ist. In der Partyszene ist Nuri längst kein Unbekannter mehr. In der Animierbar Pik Dame, eine Institution des Bahnhofsviertels, veranstaltet er beispielsweise regelmäßig die Partyreihe Spielektro. Am liebsten steht er als DJ selbst hinter den Plattentellern, ab und an auch im Pracht.*

*Der Gastronom probiert gerne immer wieder Neues aus. Schon früh lockte ihn, der ursprünglich Schreiner werden wollte, die Modewelt. Mit 19 eröffnete er eine Modellschule, veranstaltete Modenschauen und organisierte eine Aids-Gala, die keine geringere als TV-Star Lilo Wanders moderierte. Auch in der Wiesbadener Gastro-Szene hat er eigene Akzente gesetzt.*

*Und nun also in Frankfurt. „Wir sind hier momentan der neue Hot-Spot in Sachen Ausgehen“, sagt er euphorisch. „Alles hat sich sehr verändert, länger schon – alles wirkt gepimpt.“ Nur nicht zu angepasst, lautet Nuri's eigenes Motto. Stilbrüche im Design ziehen sich deshalb durch die gesamte Bar Pracht. Ein neu hinzugekommener Partyraum soll künftig immer wieder umgestaltet werden. In der kleinen Küche des Pracht sitzt man bereits jetzt gemütlich wie bei Muttern – von Holztischen aus schaut man dem Koch bei der Zubereitung des Essens zu. Was Nuri an seinem Viertel schätzt, ist vor allem das Familiäre: „Die Szene ist klein, man kennt, schätzt und hilft sich gegenseitig.“ •*

Pracht, Niddastraße 54  
barpracht.de



"We're the new hot spot for going out at the moment. But everything's been changing for a while."



"I wish that the diversity of the neighborhood could be preserved."

## Michael Wagener

Founded Gutleut publishers and other cultural institutions in the neighborhood.

BOOKS ARE LINED UP, title by title, neatly stacked, on floor to ceiling shelves. Covering the walls are many drawings, artworks and small objects. The artist Burkard Blümlein arranged these curiosities in the apartment of Michael Wagener, which is a microcosm of Michael's many activities. Concisely represented is the entire bustle that makes up the artist, publisher, curator and designer. This winter he wants to open his publishing and living spaces in Kaiserstraße for art exhibitions, thus reactivating the Gutleut 15 exhibition space, which had to close on Gutleutstraße a few years ago.

The 48-year-old has experienced both the rise in rent prices in Frankfurt and the lack of affordable spaces. He's not happy about the development of the Bahnhofsviertel, where he's lived and worked for about 20 years. You could always live well in the Bahnhofsviertel, according to Wagener, who seems to be a pretty unflappable character. The quality of life has fallen sharply: the neighborhood has become too loud and too expensive for him and most of the other 2,000 or so residents. Until recently he's known all of his neighbors personally. "It's different now," says Wagener, and he's thinking about leaving. What would he wish for the Bahnhofsviertel? "I wish that the diversity of the neighborhood could be preserved, there must be more cultural possibilities. The infrastructure also leaves something to be desired, at the moment only the tourists are considered – we have 17 bakeries, but not one good supermarket." •

*BÜCHER REIHEN SICH Titel an Titel in zimmerhohen Regalen, ordentlich gestapelt liegen sie auf einer Ablage. An den Wänden überall Kunst, viele Zeichnungen und kleine Objekte. Arrangiert hat diese Kuriositäten der Künstler Burkard Blümlein. Michael Wagens Wohnung ist ein Mikrokosmos seiner vielen Aktivitäten. In gebündelter Form bildet sich hier die ganze Betriebsamkeit des Künstlers, Verlegers, Kurators und Gestalters ab. Noch in diesem Winter will er seine Verlags- und Wohnräume in der Kaiserstraße für Kunstausstellungen öffnen. Damit soll der Gutleut 15 Ausstellungsraum reaktiviert werden, der vor einigen Jahren in der Gutleutstraße schließen musste.*

*Die Erhöhung von Mietpreisen in Frankfurt, das Verschwinden bezahlbarer Räume hat der inzwischen 48-jährige Verleger am eigenen Leib zu spüren bekommen. Seit rund 20 Jahren wohnt und arbeitet er hier und ist nicht glücklich über die Entwicklung des Bahnhofsviertels. Wohnen könne man zwar noch immer gut im Bahnhofsviertel, so Wagener, den so schnell nichts aus der Ruhe bringen kann. Die Lebensqualität aber habe stark abgenommen: Zu laut und zu teuer wäre das Viertel inzwischen für ihn und für die meisten der rund 2.000 Anwohner. Noch bis vor kurzem habe er alle seine Nachbarn persönlich gekannt. Das sei nun anders, sagt Wagener. Er denkt ans Weggehen. Was würde er sich für das Bahnhofsviertel wünschen? „Ich wünsche mir, dass die Vielfalt des Viertels erhalten bleibt. Dazu muss es auch wieder mehr kulturelle Möglichkeiten geben. Die Infrastruktur lässt ebenso zu wünschen übrig, da wird nur an die Touristen gedacht – wir haben gefühlt siebzehn Bäckereien, aber keinen einzigen guten Supermarkt.“ •*

gutleut-verlag.com



**Stilmix** Der Reiz liegt im Spiel mit den Gegensätzen –  
USM Möbelbausysteme harmonieren mit jeder Lebensart.

Besuchen Sie unseren Blog «personalities-by-usm.com»

Fragen Sie nach detaillierten Unterlagen oder besuchen Sie unsere Showrooms.

Deutschland: USM U. Schärer Söhne GmbH, D-77815 Bühl, Tel. +49 72 23 80 94 0, info@de.usm.com

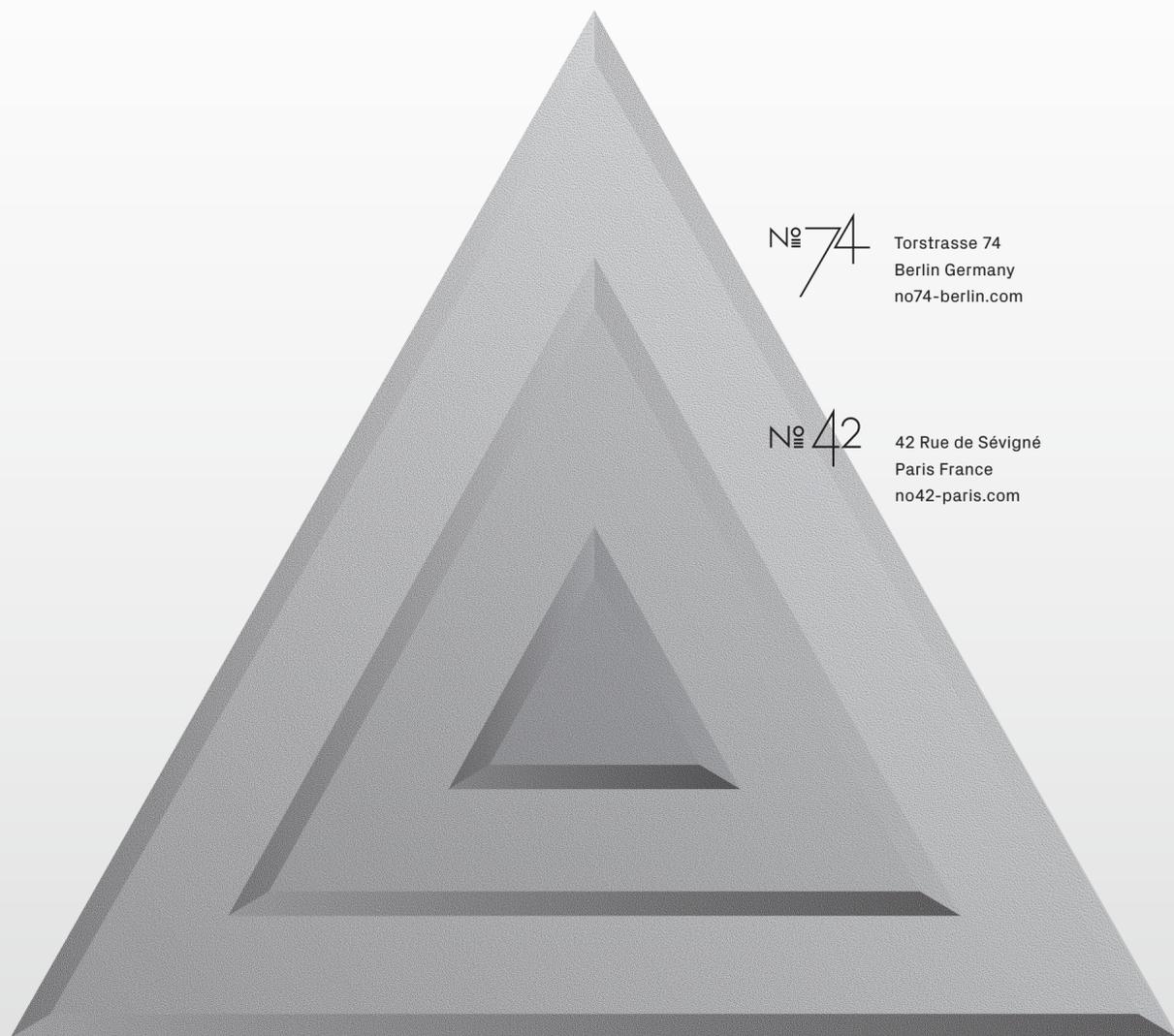
Schweiz: USM U. Schärer Söhne AG, CH-3110 Münsingen, Tel. +41 31 720 72 72, info@usm.com

Showrooms: Berlin, Bern, Düsseldorf, Hamburg, München, New York, Paris, Stuttgart, Tokio

**USM**  
Möbelbausysteme

www.usm.com

# Seeing things differently now? Here's what's going on in our other cities.



**N<sup>o</sup> 74**  
Torstrasse 74  
Berlin Germany  
no74-berlin.com

**N<sup>o</sup> 42**  
42 Rue de Sévigné  
Paris France  
no42-paris.com



Photo by Stefan Müller

Zurich  
**EUROPAALLEE**

After Zurich-West, Europaallee is the largest district planning project in the city. By 2020 the buildings on the edges of the tracks of the main Zurich train station should be completed. On a total of eight building plots star architects from around the globe are realizing their visions of a dense city and a luxury district of the future – with office, living and commercial spaces, as well as leisure activities. A radical project, which provides an interesting insight into contemporary city planning. [VK]

*Die Europaallee ist heute nach Zürich-West das größte Quartierplanungsprojekt der Stadt, bis 2020 soll die Bebauung am Rande des Gleisfeldes am Zürcher Hauptbahnhof abgeschlossen sein. Auf insgesamt acht Baufeldern verwirklichen internationale Star-Architekten ihre Visionen einer verdichteten Stadt und eines luxuriösen Stadtteils der Zukunft – mit Büro- und Wohnräumen, Gewerbeflächen und Freizeitangeboten. Ein radikales Projekt, das einen interessanten Einblick in den modernen Städtebau bietet. [VK]*

europaallee.ch



Photo by Lea Ludemann

Hamburg  
**ENERGY BUNKER WILHELMSBURG**

In times of war it was an air raid shelter, today a biomass power station with a solar thermal station: with the climate protection project Renewable Wilhelmsburg a flak bunker on Elbe Island was turned into an energy bunker. On weekends, visitors are enticed by guided tours, a viewing terrace and coffee and cake at the Café Vju, all at 30 meters high, overlooking the city and harbor. With the concept, the international Building Exhibition in Hamburg seeks to meet half of the energy needs for all of the buildings in Wilhelmsburg with renewable energy. The entire energy needs for the area should be covered by 2025. Come by and take a look into the future. [LL]

*Zu Kriegzeiten noch Luftschutzbau, heute ein Biomasse-Blockheizkraftwerk mit Solarthermieanlage: Der Flakbunker auf der Elbinsel wurde im Rahmen des Klimaschutzprojekts Erneuerbares Wilhelmsburg zum Energiebunker umfunktioniert. An Wochenenden finden Führungen statt, die Aussichtsterrasse und das Café Vju in 30 Meter Höhe locken Besucher bei Kaffee und Kuchen, den Blick über die Stadt und den Hafen zu genießen. Die Internationale Bauausstellung Hamburg strebt an, bis 2015 die Hälfte des Strombedarfs aller Gebäude im Stadtteil Wilhelmsburg durch erneuerbare Energien zu produzieren. Bis 2025 sollen sie den gesamten Bedarf decken. Kommt vorbei und werft einen Blick in die Zukunft. [LL]*

Neuhöfer Straße 7, Hamburg

Vienna  
**BETONKÜCHE**

The traveling concrete kitchen by Jonathan Lutter, Javier Mancilla, Philipp Haufler and Martin Fetz settles into abandoned places for one last supper. A changing series of chefs from all over Austria are invited to entertain their guests with enchanting courses. But it's not only variety and sociability that make the concrete kitchen stand out. Although the pots and pans are from the flea market, the culinary quality of their content is of the highest quality. You can learn when, where and how the handcrafted tables will be laid again in their newsletter. [LH]

*Die reisende Betonküche von Jonathan Lutter, Javier Mancilla, Philipp Haufler und Martin Fetz nistet sich in verlassenen Lokalen für ein letztes Abendmahl ein. Geladen werden wechselnde Köche aus ganz Österreich, die ihre Gäste bei einem anspruchsvollen mehrgängig verköstigen. Aber nicht nur Abwechslung und Geselligkeit soll die Betonküche auszeichnen. Die Töpfe stammen zwar vom Flohmarkt, aber auf die kulinarische Qualität ihres Inhalts wird höchsten Wert gelegt. Wann, wie und wo die selbst gefertigten Betontische wieder gedeckt werden, erfährt man in ihrem Newsletter. [LH]*

friendship.is/betonkueche



Photo by David Poyt



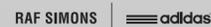
Photo by L. Palfah

Berlin  
**HAUBROK**

A journey to Haubrok, an arts space founded in 2013, provides a fascinating peek into an obscure part of Berlin. Axel and Barbara Haubrok sought out the 19,000 sqm site amongst auto garages and workshops in industrial Lichtenberg to house their collection of over 750 contemporary and minimalist artworks, saying that central Berlin had become too chic for their taste. In addition to the art, the sprawling location also houses a canteen kitchen, bar, bowling alley and a sauna, all unrenovated and in their full GDR glory. [AR]

*Ein Besuch der seit 2013 bestehenden Galerie Haubrok gleicht einem abenteuerlichen Ausflug in eine obskure Ecke Berlins. Weil Berlins Zentrum ihnen inzwischen zu schick ist, haben sich Barbara und Axel Haubrok ein 19.000 qm großes Gelände inmitten von Autowerkstätten und Industriebetrieben in Lichtenberg als Zuhause für ihre zeitgenössische und minimalistische Kunstsammlung ausgesucht. Neben der Kunst ist auf dem Gelände noch ausreichend Platz für Kantine, Bar, Sauna und Bowlingbahn – alles unrenoviert im Glanz der DDR. [AR]*

Herzbergstraße 40-43, Berlin  
haubrok.org





"You always have to build a bit of history into a space. Something people can talk about."

## The Tastemaker

*Café Paris and Le Lion, before that Bar Centrale, Le Paquebot and Atlas, now L'Atelier: Rainer Wendt is responsible for many of the places where we like to pass our time in Hamburg. What lessons have 30 years in the restaurant business taught him?*

Text by Antonia Märzhäuser — Photos by Robbie Lawrence

RAINER WENDT'S ENTRANCE into the restaurant business was pure chance. He was working as a craftsman in Veddel, an industrial area by the Elbe bridges, when a friend passed on the contact to Bar Centrale, which had just gone up for sale. Rainer wanted out of his job and together with two others he snatched it up. The word "chance" comes up a lot in a talk with him. It was chance that he discovered French cuisine, it was chance that brought him the former butcher's for Café Paris. But just as important as chance, seems to be his steady desire for something new. Since he was 22, Rainer Wendt has opened a new location every seven years – the number is, of course, pure chance. "Strangely, it is never difficult for me to separate from a space. I just no longer go to the location. I'm the type of person who is very much forward focused." His newly opened space, L'Atelier, is a room for experimental food concepts. Once more, the core of the idea is to create something he himself would be interested in. Because that is what makes ideas contagious.

IN DIE GASTRONOMIE kam Rainer Wendt aus reinem Zufall. Er arbeitete als Handwerker auf der Veddel, einem Industriegebiet bei den Elbbrücken, als ein Freund den Kontakt zur Bar Centrale herstellte, die gerade zum Verkauf stand. Rainer wollte raus aus seinem Job, zusammen mit zwei anderen griff er zu. Das Wort „Zufall“ fällt sehr oft im Gespräch mit ihm. Aus Zufall kam er zur französischen Küche, der Zufall spielte ihm auch die Location einer alten Schlachtereier für das Café Paris in die Hand. Doch genauso wichtig scheint seine stetige Lust auf Neues zu sein. Seit er 22 ist, hat Rainer Wendt alle sieben Jahre ein neues Lokal eröffnet. Die Zahl ist, natürlich, reiner Zufall. „Mir ist es komischerweise nie schwer gefallen, mich von einem Laden zu trennen. Ich besuche diese Läden dann auch nicht mehr. Ich bin jemand, der sich stark nach vorne orientiert.“ Gerade hat er sein neuestes Projekt eingeweiht: L'Atelier, ein Raum für experimentelle Food-Konzepte. Auch hier ist der Kern der Idee, etwas zu schaffen, worauf er selbst Lust hat. Denn genau dann, das hat er gelernt, sind Ideen ansteckend. >>



# Delivering outstanding design

DP 01 cordless phone  
designed by Jasper Morrison



shop.punktgroup.com

Function. Design. Simplicity.  
**Punkt.**



Since he was 22, Rainer Wendt has opened a new locale every seven years. "Strangely, it is never difficult for me to separate from a space."

## Lesson 1 – Bar Centrale

### Meet New People

Rainer's career as a restaurateur began where most good stories in Hamburg begin: in the red-light district. This was in the 80s, Rainer was 22 and the neighborhood was still populated by pimps, prostitutes and other creatures of the night. The initial culture shock was followed by good humor: "Suddenly, you're standing behind the counter and you get to know a ton of people. The bottom line is that we all worked two days a week. Never since have I earned so much money for so little work. Today I work five times as much!" On his free days, Rainer often went out to eat, got to know the gastronomic world and developed a flair for fine cuisine. But he believes that the most important experience of that time was the contact to other people. "It opens your horizons to other lifestyle concepts. Simply because there are always people sitting at the bar and telling stories. It opens you up."

*Rainers Karriere als Gastronom begann da, wo in Hamburg fast alle guten Geschichten beginnen: auf dem Kiez. Das war in den Achtzigern, Rainer war 22 und der Kiez noch fast ausschließlich von Luden, Prostituierten und anderen Nachtgestalten bevölkert. Auf den ersten Kulturschock folgte die gute Laune: „Auf einmal stehst du hinter diesem Tresen und lernst eine Unmenge von Leuten kennen. Eigentlich haben wir alle nur noch zwei Tage die Woche gearbeitet. Ich habe seitdem nie wieder so viel Geld für so wenig Arbeit verdient. Heute arbeite ich fünfmal so viel!“ An seinen freien Tagen ging Rainer viel essen, lernte die Welt der Gastronomie kennen und bekam ein Gespür für gute Küche. Doch die wichtigste Erfahrung jener Zeit, sagt er, war der Kontakt mit anderen Menschen. „Dadurch öffnest du deinen Horizont für andere Lebenskonzepte. Einfach, weil da immer Leute am Tresen sitzen und interessante Geschichten erzählen. Du stellst dich breiter auf in der Birne.“*

## Lesson 2 – Le Paquebot

### Seek out the Challenge

When Rainer took over the restaurant in the Thalia Theater, it wasn't exactly known for its kitchen. "The food for the intermission was pre-ordered before the performance. As the guests were in the theater, the waiters would parcel out food on empty tables. Then 100 people rushed in, sat down at their regular places and began to gulp down their meals. After 15 minutes the spectacle was over and the room looked like a battlefield." Rainer wanted to change this. Through the acquaintance of a Belgian art deco dealer he had the idea of arranging the room in the style of old ocean liners, known in French as Paquebots. The French cuisine effectively followed the décor, and new guests followed soon after. Le Paquebot was the cornerstone of his ongoing ties to French gastronomy. "In the 90s a lot of French came to Hamburg. They searched through the phonebook for French restaurants looking for jobs as chefs or waiters. That's how I met an incredible number of French people, even my current partner at Café Paris is French."

*Als Rainer das Restaurant im Thalia Theater übernahm, war dieses nicht gerade für seine Küche bekannt. „Vor der Vorstellung wurde das Essen für die Pause bestellt. Während die Gäste im Theater waren, verteilten die Kellner das Essen auf den leeren Tischen. Dann ballerte die Tür auf, 100 Leute stürmten rein, setzten sich an ihre Stammpätze und fingen an, das Essen in sich hineinzuschlingen. Nach 15 Minuten war das Spektakel vorbei und der Raum sah aus wie ein Schlachtfeld.“ Das wollte Rainer ändern. Über die Bekanntschaft zu einem belgischen Art-Deco-Händler bekam er Lust, ein Restaurant im Stil der alten Ozeandampfer („paquebots“) einzurichten, die französische Küche folgte quasi dem Dekor, und alldem folgten die neuen Gäste. Le Paquebot war auch der Grundstein seiner immer noch andauernden Verbundenheit zur französischen Gastronomie. „In den neunziger Jahren kamen sehr viele Franzosen nach Hamburg. Die haben die Telefonbücher nach französischen Restaurants abgesehen, um als Kellner oder Koch anzuhauern. So habe ich unheimlich viele Franzosen kennengelernt. Auch mein jetziger Partner im Café Paris ist Franzose.“ >>*



"The feeling of a city strongly influences what can be done gastronomically."

#### Lesson 3 – Atlas

### Restaurants Always Need a Bit of History

After Rainer sold Le Paquebot and took a six-month vacation, he followed his desire for more gastronomic freedom and opened his second restaurant: Atlas. He found the former fish smokehouse in Altona, to the west of Hamburg, through an ad in the evening paper. "There were only four walls and I thought it was great to have such a completely untouched room." Just as with Le Paquebot, he built the room himself, taking the name from his favorite restaurant in Los Angeles. "You always have to build a bit of history into a space. Something people can talk about."

*Nachdem Rainer das Le Paquebot verkauft hatte und sechs Monate auf Reisen war, folgte er seinem Bedürfnis nach mehr gastronomischer Freiheit und eröffnete mit dem Atlas sein zweites Restaurant. Die alte Fischräucherei in Altona fand er über eine Anzeige im Hamburger Abendblatt. „Da standen nur vier Mauern und ich fand das toll, so einen völlig unbespielten Raum zur Verfügung zu haben.“ Wie schon im Le Paquebot, baute er auch hier den Laden selbst aus. Den Namen hat er von einem seiner Lieblingsrestaurants in Los Angeles übernommen. „Man muss um seine Läden immer ein bisschen Geschichte bauen. Etwas, über das man reden kann.“*

#### Lesson 4 – Café Paris

### Ruins are the Best Place for Visions

It was a bit like love at first sight. Everyone knows that it comes from around the corner, hitting you when least expected – and at that time, Rainer really didn't intend to open a new restaurant. "I got to know a guy who developed hotdog stands. He bought this room together with a stand, but really he just wanted to keep the stand. How often in life does one receive an offer for a butcher's from the 19th century with impressive Art Nouveau ceilings in the heart of Hamburg? I immediately realized that I needed to make the restaurant. Within seconds I knew what it would look like."

*Es war ein wenig wie Liebe auf den ersten Blick. Diese kommt ja bekanntlich gerne dann um die Ecke, wenn man sie am wenigsten erwartet – und Rainer hatte damals wirklich gar nicht die Absicht, ein neues Restaurant zu eröffnen. „Ich habe einen Typen kennengelernt, der hat in Würstchenbuden gemacht. Der hatte diesen Raum zusammen mit einer Bude gekauft, wollte aber eigentlich nur die Bude behalten.“ Wie oft im Leben bekommt man schon eine Schlachtereier aus dem 19. Jahrhundert mit imposanter Jugendstildecke im Herzen Hamburgs angeboten? „Mir war sofort klar, dass ich diesen Laden machen muss. Und innerhalb von Sekunden wusste ich, wie er aussehen würde.“*

#### Lesson 5 – L'Atelier

### Know your City – and Others

With the opening of L'Atelier in October 2014, Rainer ventured another step forward. It was meant to be a gastronomic experiment, with a wide range of food concepts coming together. "I wanted to create something that was also new for Hamburg. A room where we could experiment together, like a workshop." The concept was influenced by Berlin, where Rainer now spends a lot of time, but also other cities that he's come to love. "The feeling of a city strongly influences what can be done gastronomically. You have to ask if the people will understand the concept. I've been in Hamburg for over 50 years, and at some point not so much new was happening." •

*Mit der Eröffnung des L'Atelier im Oktober 2014 wagt sich Rainer wieder ein Stück nach vorne. Ein gastronomisches Experiment soll es werden, unterschiedlichste Food-Konzepte sollen hier zusammenkommen. „Ich möchte da etwas machen, was auch für Hamburg neu ist. Ein Raum, in dem man zusammen ausprobieren kann, wie eine Werkstatt.“ Das Konzept ist beeinflusst von Berlin, wo Rainer inzwischen viel Zeit verbringt, und anderen Großstädten, die er sehr schätzt. „Das Gefühl einer Stadt hat ganz viel damit zu tun, was man gastronomisch machen kann. Man muss sich fragen, ob die Leute das Konzept verstehen werden. Ich bin seit über 50 Jahren in Hamburg, da kommt dann irgendwann nicht mehr viel hinzu.“ •*

Café Paris & L'Atelier, Rathausstraße 4  
cafeparis.net  
Le Lion, Rathausstraße 3  
lelion.net



# They've got taste. Here's more on food.



Photo by Gökhan Kaba

## Frankfurt GOOSE

Waffles with powdered sugar are a classic. But ever tried a cheese waffle with fried Hokkaido pumpkin on field salad with feta cheese, red onion chutney and orange-thyme sauce? Gökhan Kaba and Patrik Bruch have created an incredible rebirth of the traditional pastry with recipes of just this kind. With their grey 1964 Citroën HY they're constantly on the hunt for new places to sell their delectables through the loading door. It took two years for Gökhan to find the nostalgic bus. It has all the more value now, as a location for the mobile delicacies. The location changes daily and can be found on the company's website. [LH]

*Waffeln mit Puderzucker sind ein Klassiker. Aber schon mal eine Käsewaffel mit gebratenem Hokkaidokürbis auf Feldsalat mit Fetakäse, rotem Zwiebel-Chutney und Orangen-Thymian-Soße probiert? Gökhan Kaba und Patrik Bruch haben die Teigspezialität mit Rezepten dieser Art ungewöhnlich wie lecker erneuert. Mit ihrem grauen Citroën HY, Baujahr 1964, sind sie ständig auf der Suche nach weiteren Standplätzen, um ihre Köstlichkeiten durch die Ladenklappe zu verkaufen. Zwei Jahre hat es gedauert, bis Gökhan den nostalgischen Bus gefunden hat. Umso mehr lohnt es sich jetzt, den mobilen Gaumenschmaus ausfindig zu machen. Die täglich wechselnden Standorte findet man auf der Firmenwebsite. [LH]*

goose-ffm.de



Photo by Tobias Stahel

## Zürich FRAU GEROLDS GARTEN

Züri tastes amazing! Simmering, baking and feasting is everywhere in the Swiss metropolis. Setting the tone are Katja Weber and Vania Kukleta: For a few years they've been mixing it up in the city with their projects "Montagsmarkt" (Monday Market) and "Heiliger Bimbam" (Holy Cow), offering young designers and other creatives a platform to peddle their products. In the restaurant Frau Gerolds Garten they look after the physical well being of Zurich's residents and unite urban gardening with culinary delights at a temporary plot of land in beloved Zurich-West. [AB]

*Züri schmeckt! In der Schweizer Metropole wird überall geköchelt, gebacken und geschlemmt. Tonangebend sind Katja Weber und Vania Kukleta: Mit ihren Projekten "Montagsmarkt" und "Heiliger Bimbam" mischen sie schon seit einigen Jahren die Stadt auf und bieten Jungdesignern und anderen Kreativen eine Plattform, ihre Produkte feilzubieten. Im Restaurant Frau Gerolds Garten kümmern sie sich nun auch um das leibliche Wohl der Zürcher und vereinen Urban Gardening und Kulinarik auf der zwischengenutzten Fläche im beliebten Zürich-West. [AB]*

Geroldstrasse 23/23a, Zürich  
fraueroald.ch



Photo by Catrina Adam

## Berlin CONTEMPORARY FOOD LAB

For Contemporary Food Lab, eating is about much more than just food intake, it brings together a sensory experience with a theoretical discourse. In this sense, CFL sees itself as a forum for "new and innovative approaches to the subject of food." With an informative journal and creative events like supper clubs, where, for example, entire menus are composed into a piece of music, but also conferences and exhibitions, the activists are putting their own mark on Berlin's colorful food scene. [AB]

*Für das Contemporary Food Lab ist Essen viel mehr als reine Nahrungsaufnahme, es bringt sinnliche Erfahrung mit theoretischem Diskurs zusammen. Dabei versteht sich das CFL als ein Forum für "neue und innovative Zugänge zum Thema Food". Mit einem informativen Journal und kreativen Events wie Supperclubs, bei denen zum Beispiel ganze Menüs zu einem Musikstück komponiert werden, aber auch Konferenzen und Ausstellungen, setzen die Aktivisten ihr eigenes Zeichen in der bunten Food-Szene Berlins. [AB]*

contemporaryfoodlab.com



Photo by Wrenkh Wiener Kochsalon

## Vienna WRENKH

In 1982, top chef Christian Wrenkh opened his minimal and stylishly designed space as the first vegetarian guesthouse in the city. It's now led by his sons Karl and Leo. All dishes are simple and sophisticated at the same time, international recipes are prepared with regional products. The Vienna-born chef has developed his idea into a "culinary salon," with locations in Vienna and Hamburg. There you can cook, learn and experiment, alone or with friends. [ZT]

*1982 eröffnete Spitzenkoch Christian Wrenkh sein minimalistisch und stilischer eingerichtetes Lokal als erstes vegetarisches Gasthaus der Stadt, das mittlerweile seine Söhne Karl und Leo führen. Alle Gerichte sind simpel und anspruchsvoll zugleich, internationale Rezepte werden mit regionalen Produkten zubereitet. Seine kulinarischen Ideen hat der gebürtige Wiener zum „Kochsalon“ entwickelt, mit Standort in Wien und Hamburg. Dort kann man alleine oder mit Freunden kochen, lernen und experimentieren. [ZT]*

Bauernmarkt 10, Vienna  
www.wiener-kochsalon.com



### Retail Locations:

Berlin  
Hamburg  
Frankfurt  
Zürich  
Vienna

American Apparel®

Made in USA—Sweatshop Free  
americanapparel.net

# Guided & Curated

by MINI

The artist manager Florian Jöckel from Frankfurt and bike designer Max von Senger from Berlin introduce the spots, people and ideas they love most in their cities on a tour in their MINIs.

Text by Marietta Auras — Photos by Natalie Bothur & Dan Zoubek



Hoppenworth&Ploch



Radlabor



B74 Selected Goods



Lobster



Standert



Tommi's Burger Joint



Five Elephant



Tempelhofer Feld



Picnic Berlin

"In a city, the quality of life increases with the quality of food. Food and Berlin – for me, the two belong together."  
Max von Senger

"Frankfurt is very small but at the same time very international. Decisions are made and executed here. Nobody has time for snobbishness or fooling around."  
Florian Jöckel

## 1. Hoppenworth&Ploch

*Friedberger Landstraße 86  
Frankfurt am Main*

Relaxed and honest – that's Florian's favorite café in the Friedberger Landstraße. The roastery Hoppenworth & Ploch follows a holistic approach and offers a selection of high quality and speciality coffees from their own roastery. Like the blueberry espresso – Florian's current preference.

*Entspannt und ehrlich – so ist Florian's Lieblingscafé in der Friedberger Landstraße. Die Rösterei Hoppenworth & Ploch verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz und bietet eine Auswahl an hochwertigen und besonderen Kaffees aus eigener Röstung. Florian's Tipp: der Heidelbeerespresso!*

## 2. Hohe Straße

*Feldberg  
Frankfurt am Main*

One of Florian's absolute must-see locations is the Hohe Straße, an ancient trade route that once had a direct connection to Kiev. Today it has pedestrian and bicycle paths with places to relax and reading corners with views over the landscape, the Taunus and Frankfurt's skyline.

*Ein absoluter Lieblingsort von Florian ist die Hohe Straße, eine uralte Handelsstraße, die einst eine direkte Verbindung nach Kiev bildete. Heute erstreckt sich hier ein Fuß- und Radweg mit Rastmöglichkeiten und Lesecken, die Sicht auf die Landschaft, den Taunus und die Frankfurter Skyline bieten.*

## 3. Radlabor

*Werrastraße 4  
Frankfurt am Main*

At Radlabor Tim Böhme and Stefan Zelle offer innovative design services related to cycling. Every bicycle loving Frankfurter, whether they're professionals or free time sport types, should know Radlabor. Seat analysis and performance diagnostics for cyclists are next to personal trainers on their menu of services.

*Tim Böhme und Stefan Zelle bieten in ihrem Radlabor innovative Dienstleistungen rund um den Radsport. Jeder bikeaffine Frankfurter, ob Profi oder Freizeitsportler, sollte das Radlabor kennen. Sitzplatzanalyse und Leistungsdiagnostik von Radsportlern zählen neben Personaltraining zu ihren Dienstleistungen.*

## 4. B74 Selected Goods

*Berliner Straße 74  
Frankfurt am Main*

Anyone looking for something exceptional is in the right place at B74. The concept store offers everything from clothing to motorcycles from small specialist companies. The shop is located in one of the most famous courtyards of Frankfurt, the former Farben-Jenisch warehouse.

*Wer auf der Suche nach dem Speziellen ist, ist im B74 genau richtig. Alles was der Concept Store anbietet, von Bekleidung bis Motorrädern, stammt aus traditionellen Fachbetrieben. Der Laden befindet sich in einem der bekanntesten Hinterhöfe Frankfurts, dem ehemaligen Farben Jenisch Lagerhaus.*

## 5. Lobster

*Wallstraße 21  
Frankfurt am Main*

The wine bistro Lobster, located in Frankfurt's Brücken district, offers Mediterranean delicacies and countless wines for tasting. For Florian, Lobster is almost a mini vacation, because on the one hand, it's not Frankfurt but at the same time it offers Frankfurt's open-hearted hospitality.

*Das Weinbistrot Lobster im Frankfurter Brückenviertel bietet mediterrane Köstlichkeiten sowie zahlreiche Weine, auch zum Probieren. Für Florian ist das Lobster wie Kurzurlaub, weil es einerseits überhaupt nicht Frankfurt, durch die offenherzige Bewirtung dann aber gerade doch wieder Frankfurt ist.*

## 1. Standert

*Invalidenstraße 157  
Berlin*

Standert combines bicycles, filter coffee and popsicles under one roof. When the weather's good the large windows on the shop's façade are simply opened to the street and Max likes to sit on the small stools in front of the shop, drinking loads of coffee or trying out their homemade Superpops.

*Standert vereint Bikes, Filterkaffee und Eis am Stiel unter einem Dach. Bei gutem Wetter werden die großen Fenster der Schauffassade geöffnet und Max sitzt gerne auf einem der kleinen Hocker vor dem Laden, trinkt literweise Kaffee – oder schlecht hausgemachte SuperPops.*

## 2. Tommi's Burger Joint

*Invalidenstraße 160  
Berlin*

For a long time, the super delicious Black Angus Beef Burgers from Tommi's Burger Joint was only available to the neighbors. It took the Reykjavik-founded shop six months to get a permit. Today, the neighbors are regulars.

*Bei Tommi's Burger Joint gab es lange nur für die Nachbarn den super leckeren Black Angus Beef Burger. Der Laden kommt aus Reykjavik und hatte ein halbes Jahr lang keine Genehmigung bekommen. Heute sind die Nachbarn Stammgäste.*

## 3. Five Elephant

*Reichenberger Straße 101  
Berlin*

Max thinks the best New York cheesecake in Berlin is at the cafe and roastery Five Elephant. Half hidden at the end of Reichenberger Straße in Kreuzberg, it tempts not only with fantastic cakes, but also with a real Berlin rarity – a genuinely friendly staff.

*Max findet, den besten New York Cheesecake in Berlin gibt es bei Five Elephant. Halb versteckt am Ende der Reichenberger Straße in Kreuzberg, besticht das Café mit Kaffeerösterei nicht nur mit fantastischem Kuchen, sondern mit einer weiteren Berliner Rarität: richtig freundlichem Personal.*

## 4. Tempelhofer Feld

*Berlin*

Nowhere in Berlin is there such a wide view as the one at Tempelhofer Field. Since all plans to build on the land were called off after a public referendum, the grounds are now entirely available to the Berlin public. The former runways are now used for jogging, cycling and picnicking.

*Nirgends in Berlin hat man so einen Weitblick wie auf dem Tempelhofer Feld. Seitdem alle Bebauungspläne per Volksentscheid gekippt wurden, steht das Gelände des stillgelegten Flughafens Tempelhof für den Gemeinschaftssinn der Berliner. Auf dem Feld wird gejoggt, Rad gefahren und gepicknickt.*

## 5. Picnic Berlin

*Tempelhofer Feld  
Berlin*

Want a spontaneous picnic? Now it's possible at Picnic Berlin, the picnic basket rental with the red and white striped stand at Tempelhofer Field. Here you can fill your basket with delicious treats, a blanket, dishes and even newspapers and board games.

*Mal ganz spontan picknicken? Bei Picnic Berlin, dem Picknickkorb-Verleih in der rot-weiß-gestreiften Bude auf dem Tempelhofer Feld, ist das möglich. Hier kann man einen Korb mit Leckereien, einer Decke, Geschirr und sogar mit Zeitungen und Brettspielen füllen lassen.*

This story was supported by MINI.  
www.MINI.de

# Design for the People

As the founder of Vienna Design Week, Lilli Hollein has set out to remove design from its ivory tower and bring it to the people of her city.

Text by Antonia Märzhäuser — Photos by Daniel Gebhart de Koekoek

## Lilli, how does one increase public awareness of design?

By founding a festival – on your own steam, with complete freedom. And with the intent to raise awareness for both a broader public and the professionals that come from far away to attend such events. With Design Week, we wanted to make a connection to something that distinguishes Vienna, but is increasingly under the threat of disappearing: traditional craft and its enormous body of knowledge, which is sometimes super special. Here we choose international designers and initiate a transfer of knowledge with manufacturing companies. The ideas come from the fact that they're very forthright with each other about their respective capabilities and opportunities. The festival offers various levels of access: from social projects in the context of Social Design to a lab where people from the international scene can co-work in public. Additionally, there are exhibitions, an education program, workshops – all in association with the city of Vienna.

## What, in your opinion, are the interfaces between design and other disciplines that will play an important role in the future?

First of all, I find that design, per se, is a discipline that has an overarching and connective character. This is inherent. There are an incredible number of interfaces where design plays a more important role and thus finds its way into contemporary discourse. For example, I think about urban issues, where design is very closely linked to urban development, sociology, architecture and urbanism.

## Design in the public realm is often only given attention when it's been unsuccessful.

Yes, it's like a relationship. When it works, then it works and you take it for granted and don't talk about how great the relationship is. I wish that designers were told more often that they've made something good. Something that is specific to Vienna: If you're good and avant-garde, the praise normally comes after you die.

## What would be a good example of design in public spaces?

There is a work of art in Vienna, a flak tower from Lawrence Weiner in the Esterházy Park. It's one of the most poetic works in a public space that we have in the city. But what distinguishes Vienna

from a design standpoint is a certain tidiness, a composure. The park benches that have been in the park for hundreds of years.

## And where do you see room for improvement in Vienna?

What is true of every central and western European city is that cities must be sure that there are attractive and consumer-free zones. For example, the courtyard of the museum quarter is the kind of place where many different types of people make use of the space – teenagers, tourists, and so on. The courtyard furniture, the Enzis, aren't my favorite, but they were absolutely a strategic device in the activation of a relatively dead space. Now it's alive, and there are once again leanings to regulate the space.

## And are there negative examples – unsuccessful public design?

Absolutely. The Vienna Prater. It is simply, from A to Z, a catastrophe. It was a place of diversity, now it's an orgy of kitsch.

## The architect Friedrich von Borries says, "As scientists, we try to understand the world. As designers, we try to change the world." How political is design? Or how political should design be?

Design does both: analyzes and understands, betters and changes. Whether this desire for change can always be referred to as political? I wouldn't say that design is political, per se. But just as research is related to innovation, design pursues new opportunities and solutions. At the same time, we know that many new features are not used in a way that they would turn against humanity, on the grounds of an ethical-moral obligation and attitude alone – yet, they can not be "un-invented" and it is only a question of time until they do turn against humanity. The Victoria & Albert Museum in London recently bought the plans for printing a 3-D gun. That is definitely political.

## Apple managed to carry the design discourse to the general public. Where does this enormous interest in design and gadgets come from?

I wouldn't say that it's really a discourse. For the most part, a reflective and critical analysis is still missing. It's an object with a certain aura that fasci-

nates us with a few functions, so that we're missing some not so inconsiderable things: for example, no possibility to change the battery, planned obsolescence and the fast cycle, in which the manufacturer of the product makes it old and unattractive. If this was a contract instead of an object, you'd probably be hesitant to sign.

## What is your personal favorite design object?

A pen that I like to write with – from Caran d'Ache.

## In what context should design be discussed more often?

I'm happy that design is even discussed more often. Moreover, in my opinion, it results in a new value for design. The topics of sustainability, the food sector, mobility all of this has meant that design is once again considered from different perspectives, and taken out of the corner of being "prettied up," where it was put long ago.

## What can cities do to promote local design?

You have to create an atmosphere in which design that attracts people can arise. This goes hand in hand with opening up as a city, to live and allow for internationality. There is certainly a new, critical regionalism, but local design is not recognized as such. I think here we're talking more about how a city can be a good harbor for creative professionals. •

## Lilli, wie schärft man in der Öffentlichkeit das Bewusstsein für Design?

Indem man ein Festival gründet – auf eigene Faust, mit allen Freiheiten. Und sich zum Ziel macht, eine breite Öffentlichkeit genauso für das Thema zu begeistern, wie die Professionals, die aus aller Welt zu so einer Veranstaltung anreisen. Mit der Design Week wollten wir eine Verbindung herstellen zu etwas, das Wien auszeichnet, aber immer mehr zu verschwinden droht: traditionelle Handwerksbetriebe mit ihrem enormen Wissen, das manchmal super speziell ist. Hier wählen wir internationale Designer aus und stoßen einen Wissenstransfer mit produzierenden Betrieben an. Die Ideen entstehen daraus, dass man einander auf Augenhöhe von den jeweiligen Fähigkeiten und Möglichkeiten erzählt. Das Festival bietet viele Zugänge: von Ausstellungen, Vermittlungsprogrammen und Workshops über soziale Projekte im Rahmen des Social Design, sowie ein Labor, in dem Leute aus der internationalen Szene öffentlich arbeiten. Dabei bleibt

die Verbindung zum Ort – wir wollten etwas zeigen, das Wien auszeichnet.

Was sind für dich die interessanten Schnittstellen zwischen Design und anderen Disziplinen, die in Zukunft eine Rolle spielen werden?

Zunächst einmal finde ich, dass Design per se eine Disziplin ist, die einen übergreifenden und verbindenden Charakter hat. Das ist sozusagen in ihm angelegt. Es gibt unheimlich viele Schnittstellen, an denen Design eine immer wichtigere Rolle spielt und damit auch Eingang in aktuelle Diskurse findet. Ich denke da beispielsweise an urbane Fragestellungen, in denen sich Design ganz eng mit Stadtentwicklung, Soziologie, Architektur und Urbanismus verzahnt.

Design im öffentlichen Raum wird ja oft erst wahrgenommen, wenn es nicht gelungen ist.

Ja, das ist wie bei einer Beziehung. Wenn es läuft, dann läuft es und man nimmt es als gegeben hin und sagt sich nicht die ganze Zeit, wie toll die Beziehung gerade läuft. Ich würde mir sehr wünschen, dass Designer öfter mal gesagt bekommen, dass sie etwas gut gemacht haben. Ein Spezifikum an Wien ist: Das Lob kommt im Normalfall, wenn man gut und Avantgarde ist, ziemlich genau ab dem Zeitpunkt des Todes.

Was wäre denn ein gelungenes Beispiel von Design im öffentlichen Raum?

Es gibt ein Kunstwerk in Wien, einen Flakturm von Lawrence Weiner im Esterházypark. Das ist eine der poetischsten Arbeiten im öffentlichen Raum, die wir in der Stadt haben. Doch was Wien vom Designstandpunkt her auszeichnet, ist eine gewisse Außeräumtheit, eine Gelassenheit. Die Parkbänke sind einfach die Parkbänke, die seit hundert Jahren im Park herumstehen.

## Und wo siehst du in Wien Verbesserungsbedarf?

Was für jede mittel- und westeuropäische Stadt gilt, dass Städte darauf achten müssen, dass es ansprechende, konsumfreie Zonen gibt. Der Hof des Museumsquartiers ist zum Beispiel eine solche Zone, die sehr viel von den unterschiedlichsten Leuten in Anspruch genommen wird – Jugendliche, Touristen etc. Die Hofmöbel, die Enzis, sind nicht meine Lieblinge, aber sie waren ein absoluter Kunstgriff in der Belebung eines relativ toten öffentlichen Raumes. Jetzt ist er belebt und es gab schon wieder Tendenzen, diesen Raum zu reglementieren. >>



"Public design is like a relationship. When it works, you take it for granted and don't talk about how great it is."

Und gibt es ein Negativbeispiel – ungelungenes, öffentliches Design?

Absolut. Der Wiener Prater. Der ist schlicht von A bis Z eine Katastrophe. Das war ein Ort mit Diversität, jetzt wird es eine Kitschorgie.

Der Architekt Friedrich von Borries sagt: „Als Wissenschaftler versuchen wir, die Welt zu verstehen. Als Gestalter versuchen wir, diese Welt zu verändern.“ Wie politisch ist Design oder darf es sein?

Designer tun alles: analysieren und verstehen, verbessern, verändern. Ob dieser Veränderungswille immer als politisch bezeichnet werden kann? Ich würde nicht sagen, dass Design per se politisch ist. Aber Design hat so wie die Forschung mit Innovation zu tun, mit dem Streben nach neuen Möglichkeiten und Lösungen. Wir wissen, dass dabei immer wieder Fähigkeiten geboren werden, die sich nur aufgrund einer ethisch-moralischen Verpflichtung und Haltung nicht gegen die Menschheit wenden – aber sie sind nicht mehr aus der Welt zu schaffen. Das Victoria & Albert Museum in London hat jüngst den 3D-Printing-Plan für eine Feuerwaffe gekauft. Das ist definitiv politisch.

Apple hat es geschafft, den Designdiskurs in die breite Öffentlichkeit zu tragen. Woher kommt dieses enorme Interesse im Bezug auf Design und Gadgets?

Ich würde nicht sagen, dass das wirklich ein Diskurs ist. Eine reflektierte und kritische Auseinandersetzung fehlt da doch weitgehend. Es ist ein Objekt mit einer gewissen Aura, das uns mit ein paar Funktionen und Aspekten so einnimmt, dass wir das Fehlen einiger nicht unwesentlicher Dinge in Kauf nehmen: kein Akkutausch zum Beispiel, die geplante Obsoleszenz und der schnelle Takt, in dem der Hersteller das Produkt alt und damit unattraktiv macht. Wenn das kein Objekt,

sondern ein Vertrag wäre, würde man vermutlich zögerlicher mit einer Unterschrift sein.

Was ist dein liebstes persönliches Designobjekt?

Ein Stift, mit dem ich sehr gerne schreibe. Ein Kugelschreiber von Caran d'Ache.

In welchem Kontext sollte Design vermehrt diskutiert werden?

Ich freue mich, dass Design überhaupt vermehrt diskutiert wird. Zudem ergibt sich meiner Meinung nach ein neuer Stellenwert des Designs. Das Thema der Nachhaltigkeit, der Food-Bereich, Mobilitätsthemen – all das hat dazu geführt, dass Design wieder aus einer anderen Perspektive betrachtet wird und aus der Ecke der „Aufhübschung“ herausgeholt wurde, in die es lange gesteckt wurde.

Was können Städte tun, um lokales Design zu fördern?

Man muss eine Atmosphäre schaffen, in der Design entstehen kann, das die Menschen anzieht. Dazu gehört es, sich als Stadt zu öffnen, Internationalität zuzulassen und zu leben. Es gibt sicher einen neuen, kritischen Regionalismus, aber lokales Design ist also solches nicht erkennbar. Ich denke wir sprechen hier eher davon, wie man als Stadt ein guter Hafen für Kreativschaffende sein kann. •

You can find a portrait of Lilli Hollein on freundevonfreunden.com, produced in cooperation with departure – the Creative Unit of the Vienna Business Agency – in order to further examine the creative scene and Vienna's evolving hybrid character; one that melds tradition with innovation.



"What distinguishes Vienna from a design standpoint is a certain tidiness, a composure."

# Seeking inspiration? Here's more on design and the arts.



Photo by Jörg Baumann

## Frankfurt FRANKFURT LAB

Sometimes culture needs space, sometimes a microphone, a canvas and sometimes also an audience. The makers of Frankfurt LAB know this and approach culture contrarily. With two halls, dressing rooms, a lounge and a workshop, they offer creatives all types of precisely what they need just then. The rent of the premises is covered by grants, individual projects are paid for by the creatives themselves. For the public, this means one thing above all: a cross-section of Frankfurt's cultural scene with visual art, music, dance, theater, installations and workshops. Every now and then there is a finished performance on the program and those interested can often attend the rehearsals. [LH]

Kultur braucht mal Platz, mal ein Mikrofon, eine Leinwand und manchmal auch einen Zuschauer. Die Macher vom Frankfurt LAB wissen das und kommen der Kultur ein Stück entgegen. Mit zwei Hallen, Garderoben, Aufenthaltsraum und Werkstatt bieten sie Kreativen aller Art genau das, was sie eben gerade benötigen. Die Miete der Räumlichkeiten wird von Fördergeldern gedeckt, einzelne Projekte bezahlen die Kreativen selbst. Für das Publikum bedeutet das vor allem eins: ein Querschnitt der Frankfurter Kulturszene, mit Bildender Kunst, Musik, Tanz, Theater, Installation und Workshops. Hin und wieder steht eine fertige Aufführung auf dem Programm, oft können Interessierte den Proben beiwohnen. [LH]

Schmidtstraße 12, Frankfurt  
frankfurt-lab.de

## Zurich 100 YEARS OF SWISS DESIGN

For nearly 140 years the Museum of Design has shown the diversity of the Swiss design landscape. Under the name of Schaudepot, the museum opened a new branch in September of 2014 in the new Toni Areal in Zurich West. Until March of 2015 the opening exhibition, titled 100 Years of Swiss Design, will show over 800 objects from their private archive, which brings together the world's largest collection of Swiss design. [VK]

Wie vielfältig die Schweizer Designlandschaft ist, zeigt das Museum für Gestaltung seit fast 140 Jahren. Unter dem Namen Schaudepot hat das Museum im September 2014 im neuen Toni-Areal in Zürich-West eine Dependence eröffnet. Noch bis März 2015 zeigt die Eröffnungsschau mit dem Titel 100 Jahre Schweizer Design über 800 Objekte aus dem hauseigenen Archiv, das die weltweit größte Sammlung zu Schweizer Design vereint. [VK]

Pfingstweidstrasse 96, Zurich  
www.museum-gestaltung.ch



Photo by Betty Rieck



Photo by Lutz Krieger

## Berlin MAXIM GORKI THEATER

Renowned journal Theater Heute (Theater Today) named it Theater of the Year 2014. Die Zeit asks, "Is it the most exciting stage in the city?" For 177 years the Maxim Gorki Theater has reflected society and its stories, once as a theater of the Soviet Union and the GDR, today as a theater of a multicultural Berlin. It is the smallest of the five state theaters in the city, however it has always been considered a particularly critical authority. In the spirit of Schiller's "theater as a moral institution" it promotes the critical examination of national and individual identities, with a program ranging from panel discussions to documentary theater and poetry. It is a theater that challenges, perhaps the only of its kind in Germany. [LH]

Die renommierte Zeitschrift Theater heute kürte es zum Theater des Jahres 2014. Die Zeit fragte: „Ist es die aufregendste Bühne der Stadt?“ Seit 177 Jahren spiegelt das Maxim Gorki Theater die Gesellschaft und ihre Geschichte wider, erst als Schaubühne der Sowjetunion und der DDR, heute als Schauplatz eines multikulturellen Berlins. Es ist das kleinste der fünf Staatstheater der Stadt, galt jedoch schon immer als besonders kritische Instanz. Ganz im Sinne von Schillers „Schaubühne als moralische Anstalt“, fördert es die kritische Betrachtung nationaler und individueller Identitäten, das Programm reicht von Podiumsdiskussionen bis zu Dokumentartheater und Poesie. Es ist Theater, das herausfordert, und das vielleicht in Deutschland einmalig ist. [LH]

Am Festungsgraben 2, Berlin  
gorki.de

## Hamburg PLY

Intellectual and intercultural exchange isn't necessarily the first thing one considers when shopping for furniture. Yet at PLY, this is a central part of the philosophy. From a rather unlikely location in a former fish smokery built in the 1930s, the shop and showroom houses an adventurous selection of new and old designer furniture and lights from the 1920s through the 1960s. While they specialize in supplying industrial pieces to restaurants, businesses and film sets, private customers are just as welcome. With a design library curated by the renowned Berlin-based magazine shop Do You Read Me?! and regular lectures on design and architecture, inspiration comes naturally. [AR]

Interkultureller und intellektueller Austausch ist nicht unbedingt das, was man bei einem Möbelladen erwartet. Bei PLY aber gehört das zur Philosophie. Bereits die Location in einer ehemaligen Fischräucherei aus den Dreißigern ist ungewöhnlich, und auch die Auswahl junger und alter Designereinrichtung und Beleuchtung aus den Zwanzigern bis hin zu den Sechzigern ist abenteuerlich. Hauptsächlich statet PLY Gewerbeflächen wie Restaurants, Büros und Filmsets aus, doch auch Privatkunden sind mehr als willkommen. Mit Lesungen über Design und Architektur (und einer von dem bekannten Berliner Zeitschriftenladen Do You Read Me?! unterstützten Designerbibliothek) wird man bei PLY wie von selbst inspiriert. [AR]

Hohenesch 68, Hinterhof, Hamburg  
ply.com



Photo by David Elmsteiner

# WEAR MORE RUBBER



CONVERSE CHUCK TAYLOR ALL STAR RUBBER

SHOES ARE BORING  
WEAR SNEAKERS  
CONVERSE

# From Trash to Treasure



Alice and Hannes think that much can be achieved by bringing together local partners. "It's not about garbage, it's about recycling management."

Alice Grindhammer and Hannes Kunstreich believe something's foul with the way we handle our garbage. So they've set out to change it.

Text by Kati Krause — Photos by Philipp Langenheim — Illustrations by Hans Christian Otten

GERMANY, pioneer and a prime example of recycling and waste disposal? Hannes Kunstreich can only laugh at the thought. "The sector is characterized through market failure. The problem hasn't been solved, it was just made invisible."

Together with Alice Grindhammer, Hannes has run Wasteland Projects in Berlin since mid-2014. They want to solve the garbage crises: Each city resident, they say, produces 1,6 kilos of garbage a day worldwide, but about two-thirds of this isn't actually waste. Rather, its readily marketable commodities that are currently lost, for the most part. By bringing together local, often uncoordinated active partners, Alice and Hannes want to promote the functioning of circular economies on a small scale. "Garbage is super unsexy. But at the same time, waste treatment is a major systemic challenge in our society," says Hannes.

The friendship between the two has existed since they studied politics together in Münster, and the interest in garbage came from Alice's first job at Alba, a Berlin disposal company. There she worked for years in the fields of recyclables trade and business development. Hannes worked in a communication agency. In the evenings they would get together and exchange anecdotes from their daily work. It was through these talks that their view that something was wrong with waste disposal in Europe was solidified. "This failure begins on a small scale, with waste separation at home," says Hannes. But at the macro level he sees a need to catch up,

"Why should large beverage companies all over the world sell PET bottles, without worrying about their recovery? The problem is a collective one!"

Through a contact at the BMW Foundation both became aware that social entrepreneurship – "do good and prove yourself on the market" – is a growing field for foundations. After a boot camp there, they applied at Social Impact Start, a scholarship program for startups that deal with the solution of social problems locations throughout Germany, Austria and Switzerland. In July 2014, they moved into Berlin's Social Impact Lab, which has also produced the packaging-free supermarket Original Unverpackt.

Since then they've organized a composting project at the Aida refugee camp in Bethlehem, together with a local youth organization and an NGO. But above all they are doing research: talking to bottle collectors and corporate social responsibility departments and considering where these connections can be made.

"It's not about trash, it's about recycling management," says Hannes. "All small problems have solutions, but they're not coming together. Nothing is cross-linked. Our goal is to close the loop." ●

DEUTSCHLAND, Vordenker und Paradebeispiel in Sachen Recycling und Müllentsorgung? Da kann Hannes Kunstreich nur lachen. „Der Sektor ist gekennzeichnet durch Marktversagen. Das Problem wird nicht gelöst, sondern unsichtbar gemacht.“

Hannes führt zusammen mit Alice Grindhammer seit Mitte 2014 die Agentur Wasteland Projects in Berlin. Müllkrisen möchten sie lösen, denn: Global erzeuge jeder Stadtbewohner 1,6kg Müll am Tag. Bei zwei Dritteln davon handelt es sich jedoch nicht um Abfall, sondern um leicht verwertbare Rohstoffe, die derzeit größtenteils verloren gehen. Indem sie lokale, oft unkooordiniert agierende Partner zusammenbringen, möchten Alice und Hannes funktionierende Kreislaufwirtschaft im Kleinen fördern. „Müll ist super unsexy. Doch gleichzeitig ist die Müllbehandlung eine der großen systemischen Herausforderungen unserer Gesellschaft“, sagt Hannes.

Die Freundschaft zwischen den beiden besteht schon seit ihrem Politikstudium in Münster, das Interesse an Abfall kam über Alices ersten Job beim Berliner Entsorgungsunternehmen Alba. Dort war sie jahrelang im Bereich Wertstoffhandel und Business Development tätig, Hannes arbeitete in einer Kommunikationsagentur. Abends kamen sie zusammen und erzählten sich Anekdoten aus ihrem Arbeitsalltag. Durch diese Gespräche verfestigte sich bei beiden die Ansicht, dass mit der Abfallentsorgung in Europa etwas gehörig schief läuft. „Unser Versagen fängt schon im Kleinen an, bei der Mülltrennung zuhause“, sagt Hannes. Doch auch auf der Makroebene sieht er Aufholbedarf: „Warum

dürfen große Getränkehersteller auf der ganzen Welt PET-Flaschen verkaufen, ohne sich um die Verwertung kümmern zu müssen? Das Problem wird vergemeinschaftet!“

Über einen Kontakt zur BMW Stiftung wurde den beiden bewusst, dass soziales Unternehmertum – „Gutes tun und sich am Markt bewähren“ – ein Wachstumsfeld im Stiftungswesen ist. Nach einem Bootcamp dort, bewarben sie sich bei Social Impact Start, einem Stipendienprogramm für Startups, die sich mit der Lösung gesellschaftlicher Probleme auseinandersetzen und das Standorte in ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz hat. Im Juli 2014 zogen sie in das Berliner Social Impact Lab, das zum Beispiel auch den verpackungsfreien Supermarkt Original Unverpackt hervorgebracht hat.

Seitdem haben sie gemeinsam mit einer lokalen Jugendorganisation und einer NGO ein Kompostierungsprojekt im Flüchtlingscamp Aida in Bethlehem durchgeführt, in den Berliner Prinzessinnengärten kam eine ähnliche Aktion zustande. Doch vor allem recherchieren sie, sprechen mit Flaschensammlern und Corporate Social Responsibility-Abteilungen und überlegen, wo überall Verbindungen geschaffen werden können.

„Es geht nicht um Müll, es geht um Kreislaufwirtschaft“, sagt Hannes. „Alle kleinen Probleme haben Lösungen, doch diese greifen nicht zusammen. Nichts ist vernetzt. Unser Ziel ist es, den Kreis zu schließen.“ ●

## GARBAGE Myth or Reality?

### #1

Waste separation does nothing.

"Not true," say Alice and Hannes. "Waste separation is important. Because 'separation at the source', as the experts say, decides what can be economically recycled. And this decides how much is really recycled! Simply put: being lazy by not recycling means plastic in the oceans."

Mülltrennung bringt nichts.

„Stimmt nicht“, sagen Alice und Hannes. „Mülltrennung ist wichtig. Denn ‚Separation at the source‘, wie der Fachmann sagt, entscheidet darüber, wie wirtschaftlich recycelt werden kann. Und das entscheidet, wie viel wirklich recycelt wird! Vereinfacht: Faul in schwarze Tonne heißt Plastik in den Weltmeeren.“

### #2

In Germany we don't have a garbage problem.

"That's a myth," says Wasteland Projects. "In Germany there's also the garbage pyramid, according to the law. It specifies: reuse, reduce, recycle. In reality as much as possible is burned, because in the past few years many expensive high-tech incinerators have been built. The enterprise is only worth it if as much as possible is burned in order to obtain energy. That's how valuable plastics land in the oven and air, producing CO<sub>2</sub> and toxic waste, rather than ending up as new products."

In Deutschland haben wir doch kein Müllproblem.

„Mythos!“, sagen Wasteland Projects. „Auch in Deutschland gilt im Sinne der Gesetze die Müllpyramide. Sie gibt vor: Reuse, Reduce, Recycle. In Wirklichkeit wird oft so viel verbrannt wie möglich, weil in den vergangenen Jahren mit viel Geld technologisch hochgerüstete Müllverbrennungsanlagen gebaut wurden. Deren Betrieb lohnt nur, wenn so viel wie möglich verbrannt wird, um daraus Energie zu gewinnen. So landen wertvolle Kunststoffe im Ofen und in der Luft, erzeugen CO<sub>2</sub> und giftige Schlacken und enden nicht in neuen Produkten.“

### #3

Technology is the solution.

"Wrong," say Hannes and Alice. "Technology is used to avoid waste, to produce new upcycling circuits or to make new and valuable things out of the old and worthless. But technology, something like a giant vacuum cleaner, 'harvesting' the plastic particles out of the huge garbage dumps in the sea, only releases us from our responsibility of separating and avoiding waste."

Technologie ist die Lösung.

„Falsch“, sagen Hannes und Alice. „Technologie nützt viel, um Müll zu vermeiden, neue Upcycling-Kreisläufe herzustellen oder aus altem Nutzlosen das neue Wertvolle zu machen, indem wir untereinander tauschen. Aber Technologie, wie etwa gigantische Staubsauger, die Plastikpartikel aus den großen Müllhalden im Meer ‚ernten‘, entbinden uns nur von der Verantwortung, Abfall zu trennen oder ganz zu vermeiden.“



# The Future of Waste

Wasteland Projects' ideas for successful garbage management are based on five principles: reduce, reuse, recycle, reorganize and regional.



## SMART TRASH CANS

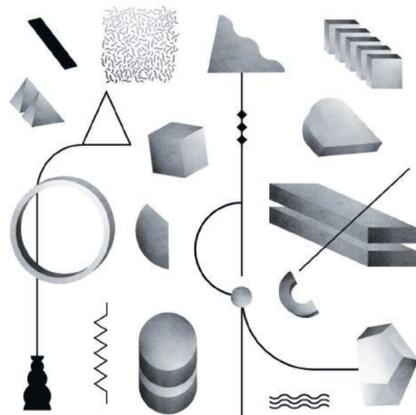
With the help of spectrometers that measure mass, public trash cans will scan matter and calculate the value of the raw materials contained. That matter can then be turned into credit to 3D-print objects right there.

Mithilfe von Sensoren messen öffentliche Mülltonnen den Umfang ihres Inhaltes, um den Anteil und Wert von weggeworfenen Rohmaterialien zu berechnen. Das Material kann dann direkt vor Ort in Guthaben für einen 3D-Drucker umgerechnet werden.

## DIGITAL LAYER OF STUFF

Equip every smartphone with mass spectrometer in addition to its camera, and you can quickly and painlessly classify every object (imagine a Shazam for things) and list it in a database to be exchanged locally.

Jede Smartphone Kamera ist mit einem Sensor ausgestattet, der Objekte einfach und schnell kategorisiert (wie ein Shazam für Objekte). Über eine Datenbank kann dann ein lokaler Tausch stattfinden.



## UPCYCLING

Manufacturers encourage customers to return used products, for example through discounts on new items, in order to reuse some of the valuable raw materials used in those products. These cradle-to-cradle approaches are becoming increasingly relevant in order to avoid supply shortfalls.

Hersteller animieren ihre Kunden, benutzte Produkte zurückzugeben statt wegzuerwerfen – zum Beispiel gegen Rabatt auf neue Produkte. So können wertvolle Rohmaterialien aus den Produkten wiederverwendet werden. Vollständig recycelbare Produkte werden immer wichtiger, um später Defizite in der Produktion zu vermeiden.

## COMPOST FOR CREDIT

Private compost systems on the basis of Japanese bokashi microorganisms produce soil and bio gas. The closed containers could either be exchanged for new vegetables from urban gardening collectives or handed in at bokashi collection points against credit, like eco bitcoins.

Nach dem Modell des japanischen Bokashi Mikroorganismusses produzieren private Kompostsysteme Boden und Biogas. Gefüllte Container können gegen frisches Gemüse von städtischen Gartengemeinschaften eingetauscht werden oder an Bokashi Sammelstellen gegen ein Guthaben eingelöst werden, quasi wie ein Öko-Kredit.

## FROM BIOWASTE TO FOOD

Up to 70 percent of our garbage is biological. Let's keep that separate from other waste, compost it and use it for growing food at unused urban spaces, under the shared ownership and profit of the local community. Sell and consume it in shared spaces where we can collect that waste and immediately return it to our allotments.

Fast 70 Prozent unseres Mülls ist biologisch. Wenn wir diesen vom wirklichen Abfall trennen, können wir den so gewonnenen Kompost auf brach liegenden Flächen der Stadt nutzen, um Nahrung anzubauen. Die lokale Gemeinde teilt sich Besitz und Umsatz. Wenn die Ernte vor Ort gekauft und gegessen wird, kann auch der produzierte Abfall für den Anbau gleich wieder mitgenommen werden.

socialimpactstart.eu/startups/  
wasteland-projects-1348

# Here's more on how to make our lives more sustainable.

Berlin

## CULINARY MISFITS

Tanja Krakowski and Lea Brumsack find aesthetical, what others find really ugly. About one third of vegetables harvested are rejected for sale in stores due to their unusual shape and color. These so-called "misfits" find a fresh chance in the Kreuzberg shop and café. Culinary delights arise out of the old and long-forgotten varieties. At the same time Tanja and Lea impart a sense of sustainability. They are supplied by regional farmers and are committed to fighting food waste. The two also offer catering and workshops around themes of the kitchen. [LH]

Tanja Krakowski und Lea Brumsack finden das ästhetisch, was anderen zu hässlich ist. Rund ein Drittel der Gemüseernte für den Lebensmittelhandel wird aufgrund ihrer ungewöhnlichen Form und Farbe aussortiert. Diese sogenannten Misfits bekommen in dem Kreuzberger Ladencafé der beiden eine neue Chance. Aus dem deformierten Gemüse sowie aus alten, längst vergessenen Sorten entstehen hier kulinarische Köstlichkeiten. Tanja und Lea vermitteln dabei fast nebenher ein Gefühl für Nachhaltigkeit. Sie werden von regionalen Bauern beliefert und setzen sich gegen Lebensmittelverschwendung ein. Die zwei bieten auch Catering und Workshops rund um die Küche an. [LH]

Manteuffelstraße 19, Berlin  
culinarymisfits.de



Photo by Culinary Misfits

Zurich

## TWINGTEC

Young Zurich entrepreneurs TwingTec have developed a new way to use wind for renewable energy: A mobile wind turbine which is attached to a string, much like a kite, and through a generator on the ground converts the mechanical energy of wind into electrical energy. It not only eliminates expensive towers but also the heavy foundations of conventional wind turbines. The fast and simple installation and efficient energy extraction could make the so-called "Twings" attractive for countries without extensively developed energy grids. Next year a pilot project should completely supply about 40 households with energy. [VK]

Die Zürcher Jungunternehmer von TwingTec haben einen neuen Weg entwickelt, Wind für erneuerbare Energien zu nutzen: Eine mobile Windkraftanlage, die wie ein Drachen an einer Schnur befestigt ist und über einen Generator am Boden die mechanische Energie des Windes in elektrische Energie umwandelt. Dabei entfallen nicht nur teure Türme und schwere Fundamente wie bei herkömmlichen Windkraftanlagen. Die schnelle und einfache Installation und effiziente Energiegewinnung könnten die sogenannten „Twings“ auch für Länder ohne großflächig ausgebauten Stromnetz attraktiv machen. Nächstes Jahr soll ein Pilotprojekt etwa 40 Haushalte komplett mit Energie versorgen. [VK]

twingtec.ch



Photo by Wolf Luchshäufiger

Frankfurt

## NOWATO

They stink and pollute the environment: porta-loos don't enjoy a very good reputation. Sisters Elisabeth and Séverine Felt have found an unlikely, yet surprisingly effective alternative. Their compost toilets "flush" with sawdust instead of water and chemicals. Woodchips bind smells and ensure compostability. The offerings of their company, Nowato, are already quite busy: The toilets are already being used at festivals, football games, at film sets and Frankfurt's botanical gardens. [AB]

Sie stinken und belasten die Umwelt: Dixie-Toiletten genießen keinen guten Ruf. Die Schwestern Elisabeth und Séverine Felt haben eine unwahrscheinliche, doch überraschend wirksame Alternative gefunden. Ihre Komposttoiletten „spülen“ mit Sägespänen statt mit Trinkwasser und Chemie. Die Holzspäne binden die Gerüche und sorgen für Kompostierbarkeit. Das Angebot ihrer Firma Nowato wird schon fleißig genutzt: Auf Festivals, Fußballspielen, an einem Tatort-Set und im botanischen Garten Frankfurt waren die Komposttoiletten schon im Einsatz. [AB]

Melemstraße 5, Frankfurt  
nowato.de



Photo by Elisabeth Felt, Nowato GmbH



Photo by Katharina Ulrich

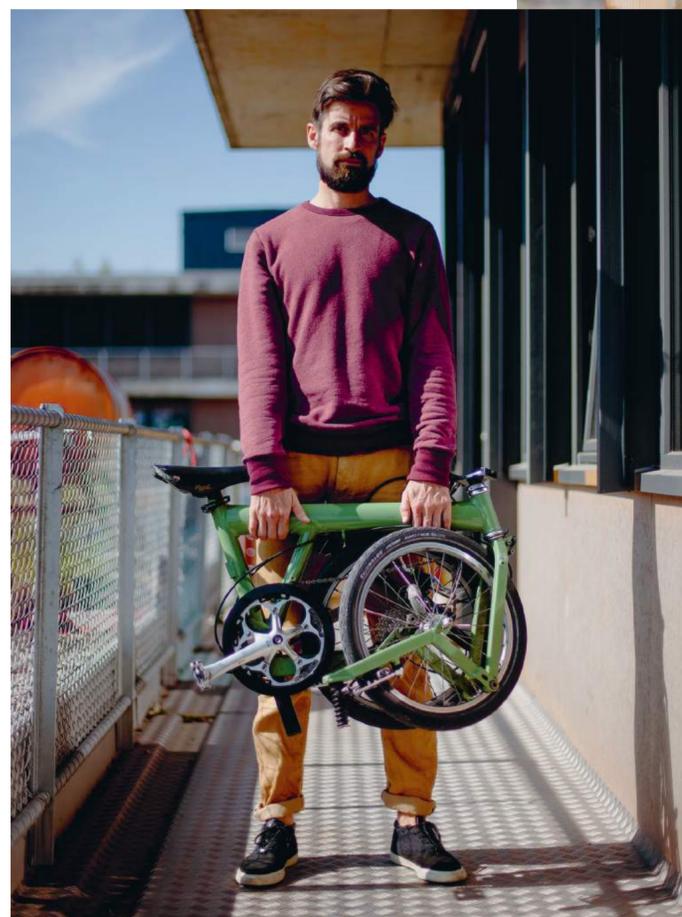
Hamburg

## STOP THE WATER WHILE USING ME

The products of Hamburg label Stop The Water While Using Me wouldn't manage without water. Yet, the initiative, called to life in 2011 by Stefan Kolle, encourages consumers to turn off the water while soaping up, thereby saving water and energy. With the revenue from the online shop Kolle invests in "Good Water Projects": for example, in Tanzania fog nets were installed to provide water to onsite inhabitants. The Stop The Water While Using Me product palette ranges from shampoo to shower gel to body lotion, and even a toothpaste. All products are made from natural ingredients, packaged in refillable biodegradable bottles and contain no artificial fragrances or colorants. [LL]

Ganz ohne Wasser kommen die Pflegeprodukte des Hamburger Labels Stop The Water While Using Me nicht aus. Doch die Initiative, die Stefan Kolle 2011 ins Leben rief, ermutigt Konsumenten, während des Einseifens den Hahn zu schließen und so Wasser und Energie zu sparen. Mit den Einnahmen aus dem Onlineshop investiert Kolle in Good Water Projects: Zum Beispiel wurden an verschiedenen Standorten in Tansania Nebelnetze aufgestellt, um die Bewohner vor Ort mit Wasser zu versorgen. Die Stop the water while using me-Produktpalette reicht von Shampoo über Duschgel bis hin zu Bodylotion, auch Zahnpasta gibt es. Alle Produkte werden aus natürlichen Zutaten hergestellt und in nachfüllbaren Flaschen verpackt, sind biologisch abbaubar und verzichten auf synthetische Farb- und Duftstoffe. [LL]

stop-the-water-while-using-me.com



# The Slow Entrepreneurs

Over 20 years ago, the brothers Markus and Daniel Freitag founded a company that makes bags from truck tarpaulins. Now Freitag is launching its first new product: compostable fabrics. What took them so long?

Text by Kati Krause — Photos by Pascal Grob

Freitag works with single-digit profit margins. "We think and act in cycles. We believe in the next life."

IN THE BEGINNING everything went quite quickly: in the fall of 1993, brothers Markus and Daniel Freitag had an idea, to sew messenger bags out of recycled truck tarpaulins. A few weeks later their first prototype was ready, a short time after that they had 30 bags for themselves and their friends, followed by their first sales event and finally the foundation of a company. Today Freitag employs 160 people and produces 400,000 bags a year out of used tarps, seat belts and bicycle inner tubes. Some of them are still based on the first model from 1993, which is exhibited in the design collection of the Museum of Modern Art in New York. Other design prizes have been for their own shops, the communication and the development of their own shelving system. The Freitag brand is known and sought after from here to East Asia. And all this, even though the Freitag brothers follow a corporate strategy that is more reminiscent of traditional small businesses than of contemporary creative industries: a small range of products, sustainable growth and low profit margins.

Twenty years after founding the company the Freights are, for the first time, bringing a completely new product onto the market: fashion created out of compostable fabric, which will be released under the name of F-abrics. The fabric, which is created from crop plants and produced entirely in Europe, was in development for five years. It fits the picture: the brothers have focused on ideas of sustainability since before they could remember, their godmother taught them composting and they often built their own bicycles. To this day Markus doesn't have a driver's license.

Here, Markus Freitag explains how they work, and why.

"We were sitting in the kitchen of my shared apartment and thinking about business ideas that wouldn't produce trash – also just to have a bit of additional income. The first two, three years everything was very small and every year we wanted to quit. It was a lot of work and it wasn't going to make us rich. It was always: 'We'll cut the last load of tarps, then we'll call it quits.' But then a member of the staff desperately needed the job so we stuck with it. When did it really start? Never. It was always slow. There were many coincidences. The first was the very idea. The second was that every piece was unique, and that unique pieces were very modern. The third was that environmental awareness continued to be an important idea. The fourth was that we produced 'locally' in Zurich, which was also very modern, but we did it because we just had no other options.

Everything will be reinvested. We work with profit margins in the single digits. It's not about quickly earned money, rather it's about sustainable growth. For example, when we needed a new place to wash the tarps, we decided to go for the expensive option. It would take 15 years to pay for it, but we would have more fun while doing it. If we would have been working for money, we would have quit in three years. The drive is to try new ideas – that's why we want to earn money. Ultimately, you have to try to embody this philosophy. Product development and ideas can be hard to delegate."

>>



The development of F-abric took five years. "We take a lot of time for exchange and dialogue, which results in a demand for high quality."



"We always developed new projects, many of them remained behind closed doors. The development of F-abrics took us five years. We wanted to develop a new material, but always with the circular thought: for example, the buttons on the pants are removable so they can be used again. If you want to quickly sell a lot of pants, you're not thinking about this. We think and act in cycles. We believe in the next life.

We take a lot of time for exchange, which results in the promise of quality. We toss ideas around for a long time before implementing them. We dedicate a lot of time to communication and little to accounting. We always suppress that part of it and figure that the CFO will come to us if it's important. We take the time to talk, we can't be brief. A personal resolution would be to talk less and do more. I'd like to take more time to travel, because whenever I move away from my everyday life, I begin to think. But as a young father this is difficult. We like to travel as a pair in the train. If you are traveling too fast, then you don't have time to make notes and bring them back.

We want to have fun, to develop playful ideas. If an idea doesn't work out, it shouldn't tear everything apart. We make an effort, not only to succeed, but also to stay that way. Our personal goals haven't changed. We don't have real estate, no fast cars, we're still happiest when we're riding around on our bikes. We have families ourselves, and we give to them what our parents gave to us.

Our role models are those who aren't doing things for profit's sake. For example, Toni Rüttimann builds bridges in areas of crisis out of recycled materials. He developed software to help the locals build bridges themselves. The person with an extremely small organization, who's built a hundred bridges, that's a role model to me. Many companies could take this as an example. We supported him too instead of giving a Christmas gift to our employees. The idea came from our employees themselves." •

AM ANFANG ging alles ganz schnell: Im Herbst 1993 hatten die Brüder Markus und Daniel Freitag die Idee, aus alten LKW-Planen Kuriertaschen zu nähen. Wenige Wochen später fertigten sie einen Prototyp, kurz darauf 30 Taschen für sich und ihre Freunde. Dann kam das erste Verkaufsevent und schließlich das Unternehmen. Inzwischen beschäftigt Freitag 160 Personen und produziert pro Jahr 400.000 Taschen aus gebrauchten Planen, Autogurten und Fahrradschläuchen, darunter immer noch das erste Modell von 1993, das auch in der Designsammlung des Museum of Modern Art in New York ausgestellt wird. Weitere Designpreise gab es für die eigenen Läden, die Kommunikation und ein eigenes entworfenes Regalsystem. Die Marke Freitag ist bis in Ostasien bekannt und gefragt. Und das, obwohl die Brüder Freitag eine Unternehmensstrategie verfolgen, die mehr an traditionellen Mittelstand als an die zeitgenössische Kreativbranche erinnert: eine kleine Produktpalette, nachhaltiges Wachstum, niedrige Gewinnmargen.

Zwanzig Jahre nach der Firmengründung bringt Freitag nun erstmals ein ganz neues Produkt auf den Markt: Mode aus kompostierbaren Stoffen, die unter dem Namen F-abrics laufen wird. Fünf Jahre war das Material, das aus Nutzpflanzen geschaffen und komplett in Europa produziert wird, in Entwicklung. Es passt ins Bild: Mit Nachhaltigkeit beschäftigen sich die Brüder Freitag schon seit der Kinderstube, als sie selbst Fahrräder bauten und die Patentante ihnen das Kompostieren beibrachte. Bis heute hat Markus keinen Führerschein.

Markus Freitag erklärt, warum sie so arbeiten, wie sie arbeiten.

„Wir saßen in der Küche meiner WG und überlegten uns Geschäftsideen, die keinen Müll verursachten – auch, um eine Nebeneinkunft zu haben. Die ersten zwei, drei Jahre war alles ganz klein, jedes Jahr wollten wir aufhören. Es war viel Arbeit und reich wird man dabei nicht. Immer hieß es: „Die letzte Ladung Planen schnei-

den wir noch, dann machen wir Schluss.“ Doch dann brauchte ein Mitarbeiter dringend den Job, dann sind wir doch wieder dabei geblieben. Wann es richtig losging? Nie. Es war immer langsam. Es gab viele Zufälle. Der erste war die Grundidee. Der zweite war, dass jede Tasche von Natur aus ein Unikat war und Unikate sehr modern wurden. Der dritte, dass Umweltbewusstsein weiterhin ein wichtiges Thema ist. Der vierte, dass wir ‚lokal‘ in Zürich herstellen, was wir nur taten, weil wir keine andere Möglichkeit hatten – und auch das sehr modern wurde.

Alles wird reinvestiert. Wir arbeiten mit Gewinnmargen im einstelligen Prozentbereich. Es geht uns nicht um schnell verdientes Geld, sondern um nachhaltiges Wachstum. Als wir zum Beispiel eine neue Planenwaschanlage brauchten, haben wir uns für die teure Variante entschieden. Die macht sich erst in 15 Jahren bezahlt, aber wir haben mehr Spaß daran. Würden wir für's Geld arbeiten gehen, hätten wir nach drei Jahren aufhören sollen. Der Antrieb ist, neue Ideen auszuprobieren – dafür wollen wir Geld verdienen. Diese Philosophie muss man letztendlich verkörpern. Produktentwicklung und Ideen kann man nur schwer delegieren.

Wir haben immer wieder Projekte gestartet, viele blieben in der Schublade. Die Entwicklung von F-abrics hat uns fünf Jahre gekostet. Wir wollten ein neues Material entwickeln, immer noch mit dem Kreislaufgedanken. Zum Beispiel sind die Hosenkнопfe abschraubbar, damit man sie wiederverwenden kann. Wenn du schnell viele Hosen verkaufen möchtest, dann denkst du nicht daran. Wir denken und handeln in Kreisläufen. Wir glauben an das nächste Leben.

Wir nehmen uns viel Zeit für den Austausch, dabei entsteht ein Qualitätsanspruch. Wir wälzen Ideen sehr lange, bis wir sie umsetzen. Wir verwenden auch viel Zeit für Kommunikation und wenig für die Buchhaltung. Wir verdrängen das schon gerne mal und denken, der Finanzchef kommt schon, wenn's wichtig ist. Wir nehmen uns Zeit zum Sprechen, wir können uns nicht kurz fassen. Ein persönlicher Vorsatz

wäre, weniger zu sprechen und mehr zu machen. Ich würde mir gerne mehr Zeit zum Reisen nehmen, denn immer, wenn ich mich fortbewege von meinem Alltag, beginnt bei mir das Denken. Doch als junger Vater ist das schwer. Wir reisen gerne im Zug, zu zweit. Wenn du zu schnell reist, dann hast du keine Zeit, Notizen zu machen und mit nach Hause zu bringen.

Wir wollen Spaß haben, spielerisch Ideen entwickeln. Es sollte nicht alles mit ins Verderben reißen, wenn eine Idee mal nicht funktioniert. Wir geben uns Mühe, nicht nur erfolgreich zu sein, sondern es auch zu bleiben. Unsere persönlichen Ziele haben sich nicht geändert. Wir haben keine Immobilien, keine schnellen Autos, haben immer noch am meisten Freude, wenn wir mit dem Fahrrad im Kreis herumfahren. Wir haben auch selbst Familie und geben an sie weiter, was unsere Eltern uns mitgegeben haben.

Unsere Vorbilder sind die, die etwas nicht um des Profits willen tun. Toni Rüttimann zum Beispiel baut in Krisengebieten Brücken aus recycelten Materialien. Er hat eine Software entwickelt, die der lokalen Bevölkerung hilft, diese selbst zu bauen. Wie der mit einer extrem schlanken Organisation hunderte Brücken gebaut hat, das ist für mich ein Vorbild. Da könnten sich viele Unternehmen ein Beispiel daran nehmen. Den haben wir auch schon unterstützt, statt eines Weihnachtsgeschenks an die Mitarbeiter. Die Idee kam von unseren Mitarbeitern selbst." •

Visit Freitag:  
GeroLdstrasse 17, Zürich  
Max-Beer-Straße 3, Berlin  
Klosterwall 9, Hamburg  
Neubaugasse 26, Vienna  
freitag.ch

## Looking good. Here's more on fashion.



Photo by Myriam Lutz

### Berlin RITA IN PALMA

RITA IN PALMA is an avant-garde accessories label that combines fashion with inclusive labor. Designer Ann-Kathrin Carstensen works with women of Turkish origin from Berlin's Kreuzberg neighborhood, skilled in traditional crafts and classic techniques. Each handmade piece represents a symbiotic relationship between designer and seamstress – a collaborative vision of hope – and the label is catching the attention of savvy trendsetters eager to sport their collars, socks and jewelry. [RW]

Das avantgardistische Schmuck- und Modelabel Rita in Palma verbindet Chic mit integrativer Arbeit. Designerin Ann-Kathrin Carstensen arbeitet eng mit türkischen Frauen aus Kreuzberg zusammen, die ein traditionelles und klassisches Handwerk beherrschen. Jedes handgemachte Einzelstück steht für die Symbiose zwischen Designerin und Näherin – eine gemeinsame Vision der Hoffnung – und begeistert kluge Trendsetterinnen mit Kragen, Ketten und Colliers. [RW]

Kienitzer Straße 101, Berlin  
ritainpalma.com



Photo by Pascal Raab/Frag Store Berlin

### Frankfurt LIKA MIMIKA

Producing by hand in a small village in Spain from environmentally friendly materials, Lika Mimika has re-invented classic espadrilles, loafer and sandal designs into achingly hip, fun footwear. The label started out as a personal project, but founders Marijana Condic and Lisa Leipziger soon realised they'd hit on something big. A love of textures, vibrant colors and form, a strong commitment to craftsmanship and an interest in fair trade make Lika Mimika perfect for any occasion. [RW]

Handgefertigt aus umweltfreundlichen Materialien in einem kleinen Dorf in Spanien – so erfindet Lika Mimika klassische Espadrilles, Loafer und Sandalen neu und macht aus ihnen umwerfend stylische Schuhe. Ursprünglich war es als kleines Projekt angesetzt, doch Marijana Condic und Lisa Leipziger merkten schnell, dass sie damit den Nerv der Zeit getroffen haben. Die Liebe zu Mustern, leuchtenden Farben und dynamischen Formen, wie auch eine nachhaltige und sorgfältige Fertigung machen Lika Mimika für jeden Anlass perfekt. [RW]

likamimika.com

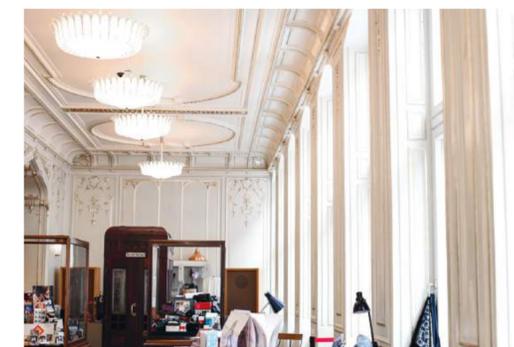


Photo by Martin Steebich

### Vienna SUPERSENSE

A deli for all five senses – that would be the elegant Supersense store. As a music and photography shop, but also as a concept store and café it reminds one of the analog, handmade and traditional. There you can see a traditional portrait photographer and feel the single letters in the printing machine. No one should miss the coffee and other selected culinary delicacies. The Dogenhof, where the shop is located, is itself an attraction: built in 1902, it is the exact copy of a Venetian Palazzo. [LH]

Ein Delikatessengeschäft für alle fünf Sinne – das ist der elegante Supersense Store. Als Musik- und Fotoladen, aber auch Concept Store und Café erinnert er an das Analoge, Handgemachte und Traditionelle. Zu sehen gibt es einen traditionellen Portrait-Fotografen, fühlen kann man die einzelnen Letter in der Druckmaschine. Für analogen Sound sorgen alte Plattenspieler. Auch auf Kaffee und andere ausgewählte kulinarische Köstlichkeiten muss niemand verzichten. Der Dogenhof, in dem sich der Laden befindet, ist schon an sich eine Sehenswürdigkeit: 1902 erbaut, stellt er die getreue Kopie eines venezianischen Palazzo dar. [LH]

Praterstraße 70, Vienna  
the.supersense.com

### Hamburg KLEIDEREI

Hamburg clothing store Kleiderei distinguishes itself from other fashion retailers by promoting the concept of collaborative consumption – “why buy when you can borrow?” – and has attracted a fast-growing and loyal clientele. In an attempt to combat unnecessary consumption, owners Pola Fendel and Thekla Wilkening's stylish take on refreshing one's wardrobe with high-quality brands involves customers purchasing a monthly membership that allows a range of pieces to be borrowed per month. Kleiderei's visionary approach proves sharing really is caring. [RW]

Der Modeladen Kleiderei in Hamburg zeichnet sich durch das Konzept des kollektiven Konsums aus – „Warum kaufen, wenn man ausleihen kann?“ – und sichert sich so eine schnellwachsende und loyale Kundschaft. Um unnötiges Geldausgeben zu vermeiden, bieten Gründerinnen Pola Fendel und Thekla Wilkening jedem die Möglichkeit, seinen Kleiderschrank auf andere Art aufzuwerten. Durch eine Mitgliedschaft können Kunden eine Vielzahl hochwertiger Designerstücke einfach ausleihen. Ein moderner Ansatz, der beweist: Teilen macht Spaß! [RW]

Bartelsstraße 65, Hamburg  
kleiderei-hamburg.de



Photo by Darya Kulinitsky

# Meet Your 25hours Hotels



**KAI HOLLMANN**

Chairman Of The Board  
25hours Hotels

## VIENNA

25hours Hotel at MuseumsQuartier

A relaxed home, playing on the dreams and sensations of a circus world. Don't miss the rooftop bar with a terrace overlooking the rooftops of Vienna.

*Ein entspanntes Haus, das mit den Träumen und Sensationen der Zirkuswelt spielt. Nicht verpassen: den Dachboden mit Terrasse über den Dächern Wiens.*



## ZURICH

25hours Hotel Zurich West

The most colorful hotel in Zurich, in the vibrant fifth district. A sophisticated living environment with playful references to the secrets and attractions of the city.

*Das bunteste Hotel der Limmatstadt im pulsierenden Kreis 5. Eine mondäne Wohnwelt mit verspielten Hinweisen auf die Sehenswürdigkeiten und Geheimnisse der Stadt.*



### How do you understand your role on the 25hours shareholders board?

I am the hotelier amongst us four shareholders, the one who's been in this great profession for more than 30 years. To dream up and design hotels is wonderful. But it's also about responsibility for the staff and the guests and sustainability and profitability.

### Do you have a favorite corner in one of the hotels?

I've always been a hotel lobby junkie and could sit there for hours – reading, talking on the phone, working and people watching.

### What should visitors to Hamburg absolutely not miss?

Even if you only have a little bit of time: sit by the Elbe River or, even better, take a little stroll. Then you'll understand why Hamburg is so unique.

### Wie verstehst du deine Rolle im 25hours Shareholder Board?

*Ich bin der Hotelier unter uns vier Gesellschaftern, der seit mehr als 30 Jahren in diesem großartigen Metier unterwegs ist. Hotels zu träumen und zu gestalten ist etwas Wunderbares. Aber es ist auch Verantwortung für Mitarbeiter und Gäste und es geht auch um Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit.*

### Hast du in einem der Hotels eine Lieblingsecke?

*Ich war schon immer ein Hotellobby-Junkie und kann stundenlang da sitzen, lesen, telefonieren, arbeiten und Menschen beobachten.*

### Was dürfen Besucher in Hamburg auf keinen Fall verpassen?

*Auch wenn sie nur wenig Zeit haben: einmal am Elbstrand sitzen oder noch besser, einen kleinen Spaziergang machen. Dann versteht man, warum Hamburg so einmalig ist.*



**ANITA VOGLER**

General Manager  
25hours Hotel Zurich West

## BERLIN

25hours Hotel Bikini Berlin

The urban jungle at the juncture between Tiergarten and West Berlin. A highlight: NENI Berlin and the Monkey Bar with views of the zoo and over Kaiser Wilhelm Memorial Church.

*Der urbane Dschungel an der Nahtstelle zwischen Tiergarten und der City-West. Das Highlight: NENI Berlin und die Monkey Bar mit Blick in den Zoo und auf die Kaiser-Wilhelm-Gedächtniskirche.*



## FRANKFURT

25hours Hotel by Levi's

The only hotel worldwide in cooperation with the legendary jeans label. The guest rooms, in various tones of blue, reflect fashion, art and design from different decades of the 20th century.

*Das einzige Hotel weltweit in Kooperation mit dem legendären Jeans-Label. Die Gästezimmer in verschiedenen Blautönen reflektieren Mode, Kunst und Design aus verschiedenen Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts.*



## HAMBURG

25hours Hotel Number One

At the birthplace of 25hours, dynamism, style and surprises converge in the look of the 60s and 70s. The beach of the Elbe River, Ottensen and the Schanzenviertel are all in the neighborhood.

*Am Geburtsort von 25hours treffen sich Dynamik, Stil und Überraschung im Look der 60er und 70er Jahre. Der Elbstrand, Ottensen und das Schanzenviertel sind in der Nachbarschaft.*

## FRANKFURT

25hours Hotel The Goldman

An eclectic retreat on the main thoroughfare of Frankfurt's creative East End. Local luminaries and international heroes tell stories that move the world.

*Ein eklektischer Rückzugsort an der Hauptschlagader des kreativen Frankfurter Ostends. Lokale Paten und internationale Helden erzählen Geschichten, die die Welt bewegen.*



## HAMBURG

25hours Hotel HafenCity

A hotel created in the spirit of a sailor's home in a foreign port. Elements and materials from shipbuilding are interpreted with a wink and held together with yarn.

*Ein Hotel ganz im Sinne eines Seemannsheims im fremden Hafen. Elemente und Materialien aus dem Schiffsbau werden mit einem Augenzwinkern interpretiert und mit etwas Seemannsgarn zusammengehalten.*



### When did you start working at 25hours Hotels?

On March 1, 2012. I started my job eight months before the opening of the Zurich hotel. And yes, I can confirm: It's never boring with us!

### What is your favorite place in the hotel?

NENI bar! I like to sit at the bar and from there watch the buzz at the reception desk and in the restaurant. And because I'm always endeavoring to improve my product knowledge, I like to drink one of our 30 gins.

### What should visitors to Zurich absolutely not miss?

Zurich is one of the few large cities that are pretty quiet on Sundays. This surprises a lot of visitors. I recommend strolling down the Bahnhofstrasse or wandering through the old town to the lake. Then you can see why the city is said to have the highest quality of life in the world.

### Seit wann arbeitest du bei 25hours Hotels?

*Seit dem 1. März 2012. Ich habe somit acht Monate vor der Zürcher Hoteleröffnung meine Arbeit aufgenommen. Und ja, ich kann bestätigen: Bei uns wird es nie langweilig!*

### Was ist dein Lieblingsort im Hotel?

*Die NENI-Bar. Mir gefällt es, an der Bar zu sitzen und von dort aus das Treiben an der Rezeption und im Restaurant zu beobachten. Und da ich bemüht bin, stets meine Produktkenntnisse zu erweitern, trinke ich dazu gerne einen unserer 30 Gins.*

### Was dürfen Besucher von Zurich auf keinen Fall verpassen?

*Zurich ist eine der wenigen Großstädte, die am Sonntag scheinbar still stehen. Das überrascht viele Besucher. Ich empfehle dann, über die Bahnhofstraße oder durch die Altstadt zum See zu schlendern. Dabei erkennt man, weshalb die Stadt die höchste Lebensqualität der Welt haben soll.*