



Berlin Capital Club

Since 2001

CLUB LIFE

25. Jahrgang | Oktober 2025 | Since 2001



Committed to Excellence

Prestige Privacy **Networking** Image Exclusivity



Member of International Associate Clubs
www.iacworldwide.com



Operated by CCA International
www.cca-intl.com

Sie kennen uns noch nicht?



- ✓ Wir sind 5.000 Mitarbeitende
- ✓ Wir kümmern uns um Ihre Sauberkeit
- ✓ Wir sind **Peter Schneider**

Peter Schneider Gebäudedienstleistungen
GmbH & Co. KG
Holzhauser Straße 62-68 | 13509 Berlin
Tel. 030 3970090 |
berlin@peter-schneider.de

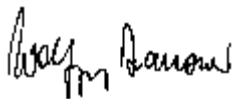
Liebe Mitglieder!

Das letzte Quartal des Jahres liegt vor uns und ich freue mich bereits auf die Adventszeit in den festlich geschmückten Clubräumen. Haben Sie schon Ihren Termin für Ihr Weihnachtsessen oder Ihren Platz zum Familienbrunch an den vier Adventssonntagen reserviert? Die Menüs und weitere Informationen rund um die festliche Zeit finden Sie auf den Seiten 26-29 in dieser Ausgabe.

Unser Club zeichnet sich unter anderem durch seine exzellenten kulinarischen Angebote aus. Um den Genießern eine vielfältigere Auswahl zu bieten, wird aus dem Weinclub der CLUB GOURMET. Ich bin schon sehr gespannt. Probieren Sie bei Ihrem nächsten Besuch doch einmal unseren neuen Club Burgunder, ein hervorragender Grauburgunder aus dem Hause Emil Bauer & Söhne.

Berlin zeichnet sich u.a. durch sein wunderbares Kulturprogramm aus. Nutzen Sie Ihren Mitgliedervorteil für Tickets in ausgewählten Spielstätten vom Konzerthaus vor der Tür bis zum Friedrichstadtpalast und verbinden den Besuch mit einem Dinner im Club. Für den klassischen Genuss zwischendurch empfehle ich Ihnen die Espresso Konzerte im Konzerthaus, welche die Stipendiaten geben. Das Stipendium für die Kurt-Sanderling-Akademie für Fabian Sturm (Violoncello) wird aktuell vom Berlin Capital Club unterstützt.

In diesem Sinne, wünsche ich Ihnen allen einen wunderbaren Herbst und freue mich auf unsere Treffen im Club, ob zum Herbstfest, den Charity Abenden, den Adventsbrunches oder einfach so.



Ihr Wolfgang Branoner
Präsident



Foto: Marco Urban

**Dieter R. Klostermann, Chairman, CCA International Ltd.,
Alexander D. Klostermann, Executive Director, CCA
International Ltd.**

Advisory Board

Präsident

Wolfgang Branoner

Vizepräsidenten

Nils Busch-Petersen

Claus R. Mayer

Ehrenpräsident

Dr.-Ing. E. h. Heinz Dürr †

Senior Advisors

Klaus Wowerit

Jörg Woltmann

Dr. J. Mathias Abrell

Andreas Boehlke

Stefanie Busse

Dr.-Ing. Ulrich Eichhorn

Tuomo Hatakka

Gerhard Janetzky

Stefan Kapferer

Burkhard Kieker

Alexander D. Klostermann

Dieter R. Klostermann

Patricia Kolb

Georg H. Leicht

Klaus-Jürgen Meier

Ulrike A. Mix

Stefan Moschko

Dr. Sigrid Nikutta

Britta Posner

Katherina Reiche

Thomas Bernd Stehling

Dr. Axel Stirl

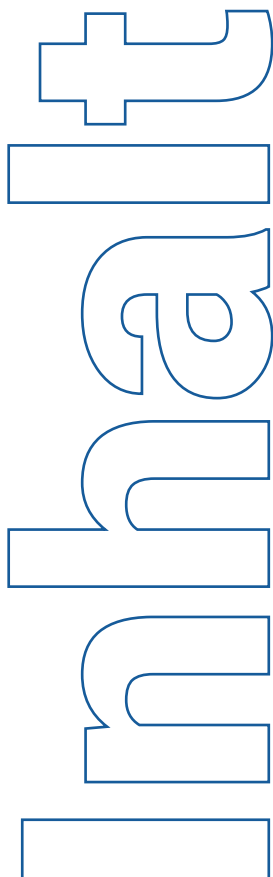
Michael Stückmann

Marion Uhrig-Lammersen

Dr. Ludolf v. Wartenberg

Bettina Weyers

Prof. Yu Zhang



Einblick	05
Rückblick	08 – 19
Ausblick	20 – 23
Mitglieder im Porträt	24 – 25
Genuss	26 – 33
IAC-Netzwerk	34
Ihre Ansprechpartner im Club	38

Impressum

Herausgeber: CCA Projekt GmbH (HRB 169750 B, Amtsgericht Charlottenburg)/Berlin Capital Club, Mohrenstraße 30, 10117 Berlin

(v. i. S. d. P.: Dr. J. Mathias Abrell, Alexander D. Klostermann)

Redaktion/Text: Berlin Capital Club

Grafik/Layout/Produktion: Polyprint GmbH, Franz-Ehrlich-Straße 12, 12489 Berlin, www.polyprint.de

Druck: Polyprint GmbH, Franz-Ehrlich-Straße 12, 12489 Berlin

Fotos: Berlin Capital Club, Oliver Hartmann, Henry Herrmann, Elke Jung-Wolff, Mike Wolff



Philipp Löffler
Founder | Löffler Management GmbH
IT-Beratung, Unternehmensnachfolge
www.loeffler-management.com
Mitglied im Berlin Capital Club seit Oktober 2023

Philipp Löffler

„Mich treibt die Überzeugung an, dass jedes Unternehmen sein volles Potenzial entfalten kann, wenn es die richtigen Strukturen und Technologien nutzt. Genau dort setze ich mit meiner Beratung an: praxisnah, lösungsorientiert und immer mit dem Blick auf die langfristige Wettbewerbsfähigkeit. Mit Löffler Management Consulting unterstützen mein Team und ich Unternehmen, IT-Compliance nicht nur als regulatorische Notwendigkeit zu verstehen, sondern als echten Wettbewerbsvorteil. Gleichzeitig begleite ich Organisationen bei ihrer digitalen Transformation – von der Strategieentwicklung bis zur Umsetzung effizienter Strukturen. Darüber hinaus engagiere ich mich im Bereich der Unternehmensnachfolge: Ich beteilige mich an Unternehmen, übernehme Verantwortung und richte Betriebe neu aus, um ihre Zukunftsfähigkeit zu sichern. Mein Ziel ist es, Tradition zu bewahren und zugleich neue Perspektiven für Wachstum und Innovation zu eröffnen.“

Der Berlin Capital Club bietet mir eine inspirierende Plattform, um mich mit anderen Unternehmern und Entscheidungsträgern auszutauschen. Besonders schätze ich die Möglichkeit, wertvolle Gespräche in einem Umfeld zu führen, das von Vertrauen, Offenheit und gegenseitiger Unterstützung geprägt ist. Für mich ist der Club nicht nur ein Ort des Dialogs, sondern auch eine Quelle neuer Impulse für mein eigenes unternehmerisches Handeln.“

Ihr Home away from Home

Exklusivität, Business, Wohlfühlfaktor: Über den Dächern Berlins verbindet der Berlin Capital Club seit nun mehr 23 Jahren diese Attribute unter dem Motto „Home away from Home“. Ein Zuhause für die Mitglieder des führenden Businessclubs Deutschlands direkt am Gendarmenmarkt.

In stimmungsvollem eleganten Ambiente treffen sich hier Entscheider aus diversen Branchen zum Austausch über Wirtschaft, Politik und Kultur – im privateren Umfeld oder im Rahmen einer der vielen Veranstaltungen. Netzwerken wird großgeschrieben im Berlin Capital Club. Begleitet wird dies durch die hervorragende Küche von Corporate Executive Chef Jörg Behrend, welcher die Mitglieder mit einer regelmäßig wechselnden Speisekarte auf höchstem Niveau verwöhnt. So bietet der Berlin Capital Club seinen Mitgliedern und deren Gästen ein einzigartiges Erlebnis.

Unsere Mitglieder sind ein integraler Bestandteil dieses Erlebnisses. Möchten Sie also Ihre Erlebnisse im Club teilen und Ihre Geschäftspartner oder Freunde als Mitglieder im Club begrüßen, sprechen Sie gern eine Empfehlung aus. Ob Einzel-, Firmen-, Executive- oder Lifetime-Mitgliedschaft – wir finden die passende Lösung. Auch für Jungunternehmer und -unternehmerinnen bieten wir im Rahmen der Young-Executive-Mitgliedschaft den idealen Einstieg in die Geschäftswelt. Eine Welt, die sich in drei Worten beschreiben lässt: Exklusivität, Business, Wohlfühlfaktor.

Ihre Maria Cassandra Murri, Membership Director
Telefon: +49 30 20629778
E-Mail: membership@berlincapitalclub.de

Happy Birthday

Wir möchten zukünftig mit Ihnen, liebe Mitglieder, auf Ihren Geburtstag anstoßen, egal ob Sie die Clubräume für Ihre Feierlichkeiten gebucht oder Ihre Gäste an Ihrem Ehrentag zu Hause empfangen haben.

So laden wir seit September 2025 alle Geburtstagskinder des Vormonates am ersten Freitag des kommenden Monats auf ein Glas Champagner oder alkoholfreien Aperitif in die Lounge ein. Eine gute Gelegenheit gemeinsam anzustoßen.



Die Jubilare und Ihre Begleitung(en) können auch gleich die Gelegenheit nutzen, unseren neuen Haus-Weißwein, den „Club Burgunder“ zu probieren. Ein Grauburgunder vom Weingut Emil Bauer, welches bereits länger mit den hervorragenden Weinen unter den interessanten Namen „Sex Drugs & Rock’n Roll“ und „You can’t buy happiness...“ auf unserer Weinkarte vertreten ist. Informationen zum neuen Hauswein finden Sie auf Seite 30 in diesem Heft.

Apropos Geburtstag, im kommenden Jahr feiert unser Club bereits sein 25-jähriges Jubiläum. Das Jubiläumsjahr starten wir mit dem Neujahrsempfang am 30. Januar 2026, zu welchem wir die Regierenden Bürgermeister von Berlin während der letzten 25 Jahre, die unser Clubleben stets als Redner und Gäste begleitet haben, eingeladen haben. Stoßen Sie mit uns auf das 25. Clubjahr an.

- Klaus Wowereit vom 16.06.2001 bis 11.12.2014
Foto: 2014: Klaus Wowereit, Dieter R. Klostermann und Premierminister im Großherzogtum Luxemburg Xavier Bette
- Michael Müller vom 11.12.2014 bis 21.12.2021
Foto: 2018: Nils Busch-Petersen, Michael Müller, Marion Uhrig-Lammersen, Wolfgang Branoner
- Franziska Giffey vom 21.12.2021 bis 27.04.2023
Foto 2018: Frank Bielka, Franziska Giffey, Dr.-Ing. E.h. Heinz Dürr
- Kai Wegner seit dem 27.04.2023
Foto: 2024: Wolfgang Branoner, Kai Wegner



Berlin Capital Club meets Konzerthaus

Exklusiver Konzertabend im Berlin Capital Club

Soiree der Kurt-Sanderling-Akademie des Konzerthausorchester Berlin mit Joana Mallwitz



Fotocredit: Konzerthaus Berlin / Fotograf M. Walz

Am 11. Juli 2025 konnten wir ein exklusives „Konzert und Dinner“ mit Joana Mallwitz und der Orchesterakademie des Konzerthauses Berlin genießen. An diesem besonderen Abend gab es die Gelegenheit, die Akademistinnen und Akademisten der aktuellen Spielzeit gemeinsam mit Joana Mallwitz in einem sehr persönlichen Kammerkonzert zu erleben, ein unvergessliches Event mit hochklassiger Musik, feinsten Kulinarik und inspirierenden Gesprächen in einem exklusiven Kreis von Unterstützerinnen und Unterstützern.

Die Akademiemitglieder proben und spielen die Konzerte des Orchesters, nehmen an Tourneen teil, wirken bei Medienproduktionen mit und gestalten Vermittlungs- sowie Patenschafts-Projekte. Den organisatorischen Rahmen bietet die Stiftung Kurt-Sanderling-Akademie. Mit ihrem Namenspatron ehrt die Akademie den großen Chefdirigenten des Konzerthausorchesters von 1960 bis 1977: Kurt Sanderling war es, der den Klangkörper noch unter dem Namen Berliner Sinfonie-Orchester zu seiner entscheidenden Profilierung und internationaler Anerkennung führte. Dank großzügiger Unterstützung aus dem Kreis der Förderinnen und Förderer konnten in der aktuellen Spielsaison mehr Akademiestellen finanziert werden als je zuvor.

In der aktuellen Spielzeit wird das Stipendium für die Kurt-Sanderling-Akademie für Fabian Sturm

(Violoncello / Foto rechts) vom Berlin Capital Club unterstützt. Fabian Sturm hat am Pariser Konservatorium bei Jérôme Pernoo sein Bachelor-Studium abgeschlossen, sein Masterstudium absolviert er in Hamburg bei Alexey Stadler. Der Berliner Cellist ist Preisträger nationaler und internationaler Wettbewerbe und wurde zu zahlreichen Festivals eingeladen. Er ist Stipendiat der Deutschen Stiftung Musikleben, von „Live Music Now“ und der Studienstiftung des Deutschen Volkes.

Die Akademisten sind u.a. bei den regelmäßig stattfindenden EspressoKonzerten zu erleben.

Am frühen Nachmittag schenken wir Espresso aus – eine Tasse von dem aus Arabica-Bohnen. Und eine Tasse vom musikalischen Espresso, wenn herausragende junge Musiker*innen jeweils 45 Minuten ein Überraschungsprogramm vorstellen.

Nächste Termine 2025:

16. Oktober | 28. Oktober | 5. November
12. November | 20. November | 26. November
11. Dezember | 13. Dezember | 17. Dezember

Business Talk

Politik trifft Mittelstand und Digitale Kommunikation am Social Friday



Die Chefin des Flughafens BER, Aletta von Massenbach, diskutiert auf Einladung von Herbert Beinlich mit mittelständischen Unternehmerinnen und Unternehmern beim BVMW Frühstück

Aletta von Massenbach ist seit fünf Jahren die erste Chefin eines großen Zivilflughafens in Deutschland. Der BER Flughafen Berlin Brandenburg war jahrelang keine Erfolgsgeschichte. Einstein hat einmal geschrieben: „Holzhacken ist deshalb so beliebt, weil man bei dieser Tätigkeit den Erfolg sofort sieht.“ Sie darf nicht

Holzhacken, sie muss eher dicke Bretter bohren.

Das Business Frühstück des BVMW war restlos ausgebucht. Aletta von Massenbach redet eine Stunde frei über die Zukunft des BER und stellt sich dann allen Fragen der Unternehmerinnen und Unternehmer. Die Quintessenz: Es geht langsam aber stetig aufwärts mit dem Flughafen. Ob bei den Passagierzahlen, Finanzen oder der Schnelligkeit bei der Abfertigung oder beim Gepäck. Ende des Jahres soll die Dresdener Bahn nach 23-jähriger Planungs- und Bauphase - dagegen ist sogar der BER ein Schnellläufer - die Erreichbarkeit des Flughafens vom Bahnhof Südkreuz auf 15 Minuten verkürzen. „Das ist ein sehr wichtiger Schritt für den BER“, erläutert von Massenbach.

Nächster Termin: BVMW Frühstück mit der Berliner Wirtschaftssenatorin Franziska Giffey zum Thema „Wie entwickelt sich Berlins Wirtschaft bis 2030“

Armin L. Rau Social Friday fokussiert die digitale Kommunikation in allen Bereichen

Was Kunden wirklich kaufen – und warum 90 % der Marken daran vorbeireden.

Beim 10. Armin L. Rau Social Friday am 27. Juni 2025 drehte sich alles um digitale Kommunikation mit Wirkung. Kommunikationsexperte Sven Gennermann zeigte, worauf es wirklich ankommt: Emotion statt Hochglanz, Dialog statt Einweg-Botschaft, Persönlichkeit statt Fassade. Denn Kunden folgen Menschen – nicht Marken. In persönlicher Atmosphäre trafen sich Unternehmer, Anwälte, Berater & IT-Profis zum Austausch auf Augenhöhe – inspirierend, offen, konzentriert.

„Wir wissen nicht, was wir suchen – aber wir werden schon was finden.“

Mit dieser treffenden Hook nahm uns Arno Meyer zu Küingdorf beim Social Friday Business Breakfast am 12. September 2025 mit auf eine Zeitreise durch die Digitalisierung – vom Funkgerät der 1970er bis ins Metaverse. Anhand konkreter Projektbeispiele teilte er ehrliche Einblicke aus über 30 Jahren unternehmerischer und beratender Erfahrung: Was funktioniert, was scheitert – und warum Digitalisierung nur gelingt, wenn man sie wirklich will. Unschärfe gehört dabei dazu – genauso wie die Bereitschaft, Geschäftsmodelle neu zu denken. Die Gäste, vom Social Media Country Manager bis zum selbständigen Berater, diskutierten offen und auf Augenhöhe – ehemalige Speaker, neue Gesichter, vertraute Gedanken, neue Perspektiven.



Nächste Termine:

7. November 2025

Armin L. Rau - Executive Dinner: Vom stillen Technologieführer zur sicherheitspolitischen Schlüsselmarke – HENSOLDT in der Zeitenwende

Sprecher: Christian Ladurner

5. Dezember 2025

Armin L. Rau - Social Friday mit Natacha und Alexander Neumann, Unternehmer, Investoren und CEO von bright ventures

Peer Steinbrück im Gespräch zur „Initiative für einen handlungsfähigen Staat“

Beim Business Talk Frühstück am 01. Juli 2025 hat Peer Steinbrück, Bundesfinanzminister a.D. und ehem. Ministerpräsident von NRW, auf Einladung unseres Advisory Board Mitgliedes Marion Uhrig-Lammersen, uns einen Überblick über die überparteiliche „Initiative für einen handlungsfähigen Staat“ gegeben, die er mit Thomas de Maizière sowie dem Staatsrechtler und langjährigen Präsidenten des Bundesverfassungsgerichts, Andreas Voßkuhle und der Managerin Julia Jäkel umgesetzt hat.

Sie haben gemeinsam Vorschläge notiert, wie das Vertrauen der Bürgerinnen und Bürger in unser freies Gemeinwesen wieder hergestellt werden kann. Es ging und geht darum, den Herausforderungen unserer Zeit erfolgreich zu begegnen. Peer Steinbrück erläuterte, wie die Gespräche mit den Experten und Expertinnen sowie mit den Politikern, die das Kabinett bilden, zu den verschiedenen Themen mit umfassenden



Reformen gelaufen sind. Peer Steinbrück nahm sich im Anschluss an das Frühstück viel Zeit, um die Fragen der Mitglieder zu beantworten.

Er hat beim Frühstück auch auf das inzwischen Mitte August erschienene Buch hingewiesen. Es trägt den Titel „Initiative für einen handlungsfähigen Staat“ und erläutert die Einzelheiten auf 160 Seiten.

„Zusammenhalt schaffen und gesellschaftliche Resilienz fördern“

fordert Bundestagspräsident a. D. Prof. Dr. Norbert Lammert, Vorsitzender der Konrad-Adenauer-Stiftung



Am 29. September 2025 begrüßte unsere Advisory Board Mitglied Thomas B. Stehling den Bundestagspräsident a.D. und Vorsitzenden der Konrad-Adenauer-Stiftung Prof. Dr. Norbert Lammert zum Business Talk Dinner. Während des gemeinsamen Dinners diskutierten Prof. Dr. Lammert und die Mitglieder zu verschiedensten politischen und wirtschaftlichen Themen, die uns in dieser Zeit bewegen. Wir danken für den Besuch.

Business Women's Evening

Der Business Women's Evening findet unter Schirmherrschaft unseres Mitglieds Salka Schwarz statt. Die Präsentation einer Gastrednerin, ihre außergewöhnliche, berufliche Biografie sowie der gemeinsame Austausch stehen stets im Fokus dieses Netzwerkabends mit Champagnerempfang, 3-Gang-Menü und begleitenden Getränken.

Nächster Termin

Freitag, 05.12.2025 Weihnachtsdinner



THE M5 TOURING



Wernecke

Wildau · Zossen · Cottbus



BMW MOTORRAD

Mehr Infos:



BMW M5 Touring^[1]: Energieverbrauch gewichtet kombiniert: 27,6 kWh/100 km und 2 l/100 km (WLTP); CO₂-Emissionen gewichtet kombiniert: 45 g/km (WLTP); CO₂-Klassen: Bei entladener Batterie G; gewichtet kombiniert B; Kraftstoffverbrauch bei entladener Batterie: 10,9 l/100 km (WLTP)

^[1] Bei Plug-in-Hybrid: Gewichtet, kombiniert (EC AC Charge Weighted)

Wildau 03375 5052-0 · Zossen 03377 3422-0 · Cottbus 0355 49449-0

www.bmw-wernecke.de



CLASSIC OPEN AIR
BERLIN - GENDARMENMARKT

Doppelter Hörgenuss beim Classic Open Air am Gendarmenmarkt vom 17. bis 21. Juli 2025



Hoch über den Dächern des Gendarmenmarktes oder hautnah in der Loge vor der Bühne konnten die diesjährigen Classic Open Air Konzerte genossen werden. Dem Eröffnungskonzert folgte die italienische Sommernacht mit Giovanni Zarella. Die „Saturday Night“ feierten Joja Wendt & Gäste während man am Sonntagabend die schönste Stimme des Jazz, nämlich Gregory Porter & Band erleben konnte. Beim Grand Finale, welches wegen Unwetter auf den Dienstagabend verschoben wurde, verzauberten Anna Netrebko und Yusif Eyvazov die Gäste auf dem Gendarmenmarkt.

Unser Vizepräsident Claus R. Mayer hatte die Terrasse der MR Plan Group exklusiv für unsere Mitglieder geöffnet. Mit einem wundervollen Blick über den herrlich beleuchtet und musikalisch inszenierten Gendar-

menmarkt erlebten die Gäste die magischen Konzerte in dieser exklusiven Atmosphäre, kulinarisch verwöhnt mit Champagner, sommerlichen Weinen und Buffet. Wer die Künstler hautnah erleben wollten nahm nach dem Dinner im Club in der Loge vor der Bühne Platz. In der Pause traf man sich an unserem Berlin Capital Club Stand auf eine Erfrischung und einen Plausch mit dem Team und den anderen Mitgliedern.

Ein wunderbares Erlebnis für alle Sinne.



Save the date

CLASSIC OPEN AIR
8. – 12. Juli 2026



„GEMEINSAM KOCHEN UND ESSEN BEDEUTET KOMMUNIKATION, GESELLIGKEIT, GENUSS UND LEBENSFREUDE!“

JÖRG BEHREND / CORPORATE EXECUTIVE CHEF / CCA INTERNATIONAL LTD

„Wilde Kocherei“ zum Start in den kulinarischen Herbst mit Jörg Behrend und seinem Team im V-Zug Küchenstudio Berlin

Am letzten Septemberwochenende hatte Jörg Behrend die Kochfreunde unter unseren Mitgliedern wieder an den Ku'damm zur Cooking Class eingeladen. Die Teilnehmer gingen gemeinsam auf eine kulinarische Landpartie in das Berliner Umland. Aus feinsten Zutaten, wie regionalem Wild von unserem Partner Richard's Wild, herbstlichem Gemüse und Obst aus dem Wald, dem Bauerngarten und von der Streuobstwiese und natürlich süßen Gaumenfreunden für den perfekten Abschluss wurde ein leckeres Menü gezaubert und beim gemeinsamen Early Dinner genossen.



Ausblick:

**Sa., 08. November 2025 - Cooking Class
"Fisch & Meeresfrüchte"**

Die Unendlichkeit und Magie der Ozeane

Ein fein zubereiteter Fisch, dazu ein Glas kühler Weißwein und schon fühlen wir uns wie in einem kleinen Restaurant mit Blick auf den Hafen... Der Geschmack von exzellent zubereiteten Meeresfischen und Krusten- und Schalentieren von unserem Partner Havelland Express verwöhnt Ihren Gaumen. Im Anschluss genießen Sie und Ihre Gäste Ihr Menü und edle Tropfen aus unserem Weinkeller. Lassen Sie sich inspirieren und bei einem gemütlichen Plausch am Herd in die Tricks und Kniffe der Küchenkunst durch unseren Corporate Chef Jörg Behrend einweihen.

195 Euro inkl. Kochkurs, Rezeptbuch, Schürze, Give-away, Menü und korrespondierender Getränke

Limitierte Teilnehmerzahl: ca. 10 Personen



In Zusammenarbeit mit V-Zug findet die Berlin Capital Club Cooking Class 2025 im V-Zug Küchenstudio Berlin statt. Als Schweizer Traditionsunternehmen steht V-Zug für höchste Standards in Design, Effizienz, Leistung, Präzision und Nachhaltigkeit, eine Vereinigung von Handwerkskunst mit modernster Technologie.

ORNELLAIA, EIN STOLZER UND UNABHÄNGIGER WEIN, IST EIN WERTVOLLES, ZUKUNFTSWEISENDES ERBE DER FRESCOBALDI.

Unser Gourmetdinner am 23. September 2025 stand im Zeichen von Ornellaia – dem ikonischen Weingut aus der Toskana. Seit Jahrzehnten verkörpert Ornellaia Perfektion, Sorgfalt und ein tiefes Verständnis für das Terroir. Die Vielfalt der Böden und der präzise Umgang mit jedem Jahrgang prägen seine Weine. Jeder Jahrgang spiegelt die Besonderheiten der Böden, das einzigartige Mikroklima und die Kunst der Vinifikation wider – mit viel Liebe zum Detail, vom Rebstock bis ins Glas.

Zum Menü aus Battuta vom Rinderfilet, geschmortem Pulpo und Ragout vom Wildschwein servierte unser Team ausgewählte Tropfen wie den 2022er Le Serre Nuove de'Il Ornellaia und den 2023er Poggio alle Gazze, fachkundig kommentiert von der Ornellaia DACH Area Mangerin Sarah Schmid (Foto mitte). Inspirierende Gespräche in genussvoller Runde rundeten diesen Abend ab.

An die Scheren fertig los ...

... hieß es bei unserer mittlerweile 12. HUMMER NUMMER, die jedes Jahr aufs Neue die Herzen der Liebhaber dieser Delikatesse aus dem Meer höher schlagen lässt. Serkan Özcan hatte im Restaurant wieder eine lange Tafel mit Blick auf den Gendarmenmarkt aufgebaut und nach dem Champagnerempfang wurde das exquisite Hummer-Menü in entspannter Atmosphäre genossen.



Menü:

Hummerbisque

Vadouvan / Estragon

Spaghettoni

Hummer / Tomate

Hummer satt:

Atlantik Hummer aus Maine

Cocktailsauce / Trüffelcreme / Sauce Bearnaise

Chili Mayonnaise / Knuspriges Baguette

Schnittlauch Pellkartoffeln

Kopfsalat mit Dill und Schluppen

Zitronensorbet

Kiwi / Wodka





Marketing funktioniert trotz Datenschutz- und KI-Regelungen – wenn man die Spielregeln kennt

Am 18. Juni waren Matthias Riedl und Dr. Olaf Koglin bei uns in der Club Lounge, moderiert von Maïke Moore, zu Gast. Rund 20 Teilnehmende erhielten spannende Einblicke, wie wirkungsvolles Marketing auch unter strengen Datenschutz- und KI-Regelungen gelingt.

Eine Umfrage im Publikum sorgte für Überraschung: Personalisierte Werbung – zum Beispiel auf Instagram oder Facebook – wird oft als weniger störend empfunden als klassische TV-Spots, obwohl Online-Plattformen deutlich mehr Anzeigen zeigen.

Auch die Unterschiede zwischen großen und kleinen Unternehmen wurden beleuchtet. Während Konzerne mit juristischer Beratung gezielt Graubereiche nutzen, agieren kleinere Betriebe häufig vorsichtiger und verzichten eher auf dieses Potenzial. Das Fazit des Abends: Wer erfolgreich Marketing betreiben möchte, sollte sich mit den aktuellen Regelungen vertraut machen – denn der Handlungsspielraum ist größer als viele glauben.

Teilnehmerstimme:

„Ich war heute zum ersten Mal hier, aber ich glaube, ich muss jetzt immer kommen. Ich habe fachlich so viel mitgenommen und die Gespräche im Anschluss waren großartig. Die Atmosphäre hat mir sehr gefallen.“



KI Lounge am 14. Oktober 2025, 19:00 Uhr

Die Moderatoren Helge Sych und Dr. Sylke Piéch laden Sie herzlich zu einem spannenden Vortragsabend mit Johanna Ang'ani & Marlene Heinrichs von der IBM ein. Die beiden IBM-Führungskräfte präsentieren anhand von realen Kunden- und IBM-Projekten, wie die digitale Transformation mit Automatisierung und Künstlicher Intelligenz gelingen kann. Erfahren Sie, wie die Synergien von Daten, Automatisierung und KI signifikante Geschäftsvorteile ermöglichen, indem sie die Effizienz steigern, Kosten senken und neue Wertschöpfungsmöglichkeiten eröffnen. Gezeigt wird, wie mit einem multidisziplinären Team (Client Engineering – <https://www.ibm.com/de-de/client-engineering>) und einem menschenorientierten Ansatz bereits sehr früh im Vertriebszyklus wertbasierte Erfahrungen gesammelt und Lösungen entwickelt werden, die genau auf die Bedürfnisse Ihrer Organisation zugeschnitten sind.



Helge Sych



Dr. Sylke Piéch



Johanna Ang'ani



Marlene Heinrichs

„Wir denken in Generationen und nicht in Quartalen“

Heinrich Deichmann, Europas größter Schuhhändler, zeigt als Gast in der Club Lounge, moderiert von Christoph Waffenschmidt, wie wirtschaftlicher Erfolg und ethische Verantwortung miteinander vereinbar sind. Bestmögliche Schuhe zu bestmöglichen Preisen sind das Rezept für Kundenbindung und geschäftliches Wachstum.

„Wir denken in Generationen und nicht in Quartalen“ Nichts fasst die Kultur und die Werte von Deichmann SE besser zusammen als dieser Satz. Eigentlich ist es ein Bekenntnis und war die zentrale Aussage von Heinrich Deichmann, Vorsitzender des Verwaltungsrates des größten Schuhhändlers Europas an diesem wunderbaren Abend des 10. September 2025 in der Club Lounge.

Überhaupt war dies ein bemerkenswerter Abend. Der Eigentümer eines der größten deutschen Familienunternehmen war extra aus Essen angereist, um darüber zu sprechen, dass „die Firma den Menschen dienen muss“. Und Menschen meint die Kunden und die Mitarbeiter. Eine weitere klare Aussage, die belegt, wie stark das Wertefundament bei Deichmann ist, und, das wurde bei seinem Vortrag deutlich, die Grundlage für den herausragenden wirtschaftlichen Erfolg über viele Jahrzehnte bildet. 1913 von seinem Großvater als Schuhgeschäft gegründet, führt Heinrich Deichmann das Unternehmen seit 1999 in 3. Generation. Immer nach dem Prinzip: Die bestmöglichen Schuhe zum bestmöglichen Preis.

Ein entscheidender Schritt zur Erweiterung der geschäftlichen Tätigkeiten war die Übernahme der Snipes-Läden 2011, die beispielgebend für den Style der Jugendkultur stehen. Mit diesem, dem klassischen und weiteren Retailkonzepten betreibt die Deichmann-



Gruppe mittlerweile mehr als 4.700 Standorte weltweit und hat im Jahr 2024 181 Millionen Paar Schuhe verkauft.

Empathie als Schlüssel für Führung und als gelebte Firmenkultur war ein weiterer Kernpunkt seiner Ausführungen. Gerade darum drehten sich dann viele der Fragen, die im Anschluss an den Vortrag gestellt wurden und die Heinrich Deichmann authentisch und offen beantwortete. Und neben allem wirtschaftlichen Erfolg wurde auch das gesellschaftliche und humanitäre Engagement deutlich, das über die Deichmann-Stiftung geleistet wird. Ein weiteres starkes Element der Firmenkultur, die, wie Heinrich Deichmann ausführte, „aus unserem christlichen Glauben kommt, der uns die Aufgabe gibt, uns für die Ärmsten einzusetzen.“ Ein weiteres bemerkenswertes Bekenntnis an einem wirklich bemerkenswerten Abend.

Club Lounge Ausblick:

08. Oktober 2025, 19:00 Uhr

„Vom Sinn der Krise - Untergehen, überleben oder profitieren?“
mit David Kefer und Ralf Juhre

12. November 2025, 19:00 Uhr

Live-Workshop: „Produktvertrieb schärfen, Value Proposition, Annahmen & schnelle Iterationen“
mit Valerio Neri und David Kefer

10. Dezember 2025, 19:00 Uhr

Weihnachtsfeier der Club Lounge



MARCO BICEGO

Leicht
JUWELIERE

Unter den Linden 77
10117 Berlin
Tel.: 030 - 229 02 12
berlin@juwelier-leicht.de

Wir sagen „Danke für Ihr Vertrauen“



Seit über 10 Jahren sind sie geschätzter Teil unseres Mitgliederkreises, bereichern unser Clubleben und tragen maßgeblich zur besonderen Atmosphäre des Berlin Capital Clubs bei, unsere Mitglieder, die uns bereits seit 2014 oder noch viel länger ihr Vertrauen schenken.

Beim Jubiläumslunch mit musikalischer Begleitung wurde gemeinsam auf die Erfolge der Vergangenheit zurückgeblickt, die Gegenwart gefeiert und an gemeinsame Erlebnisse im und mit dem Club erinnert.



Ein wunderbarer Sonntag „home away from home“.



SIXT

EXKLUSIV
**SIXT PLATINUM
STATUS**
für IAC Mitglieder



STERNE FAHREN STATT GUCKEN.

Jetzt den Mercedes-Benz EQE bei SIXT mieten.

Genießen Sie exklusive IAC-Vorteile und registrieren Sie sich jetzt für Ihren SIXT-Platinum-Status:
sixt.com/iac-status

Young Capitals Sommerfest mit Golfrunde



Gemeinsam mit unserem Mitglied Mario Makowski luden wir am Samstag, 05. Juli 2025 zum Young Capitals Sommerfest mit Golfrunde in den Berliner Golf & Country Club Motzener See ein.

Nach der Begrüßung wurde auf der Driving Range der perfekte Abschlag geübt und die Noch-Nicht-Golfer in das Spiel mit dem kleinen weißen Ball eingeführt, bevor es auf eine kleine Runde Golf auf dem 9-Loch Kurzplatz ging. Beim anschließenden BBQ auf der Clubterasse konnte entspannt genetzt und übers Golfspiel gefachsimpelt werden.

**16. Oktober 2025, 18:30 Uhr
im Berlin Capital Club**

Young Capitals Evening mit
Robert Recke, Nicola Meier
und Thomas R. Mayer



Young Capitals Evening

Mit Mario Makowski als Co-Host organisieren wir seit Februar 2025 für unsere „jüngeren“ Mitglieder, geboren nach dem Jahrgang 1985, einen regelmäßigen ungezwungenen Netzwerkabend. Der Young Capitals Evening soll dem regen Austausch und der Kontaktpflege unter unseren jungen Mitgliedern dienen, ergänzt durch einen wechselnden Impulsvortrag. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs berücksichtigt.

Kleidung: Business casual

Beitrag: € 59,00 inkl. Bentobox und Getränke

Oktober

Di., 14. Oktober 2025, 19:00 Uhr
KI-Lounge von und mit unseren Mitgliedern Dr. Sylke Piéch und Helge Sych

Thema: Wie gelingt die digitale Transformation mit KI und Automatisierung bei IBM?

Referenten: Johanna Ang'ani und Marlene Heinrichs - Führungskräfte von IBM

65 Euro p. P. *****

Mi., 15. Oktober 2025, 14:00 Uhr

Huawei Enterprise Roadshow

Erleben Sie hautnah die neuesten Innovationen und maßgeschneiderten Lösungen für Ihre Branche – präsentiert von dem Top-Management, Live-präsentation von Kunden und den Produktexperten vor Ort.

Das Event ist für Mitglieder des Berlin Capital Club komplett kostenlos

Do., 16. Oktober 2025, 18:30 Uhr

Young Capital's Evening

Netzwerkabend für unsere „jüngeren“ Mitglieder.

Zu Gast sind die Jungunternehmer:
Robert Recke geschäftsführender Gesellschafter Recke Fleischwaren
I Nicola Meier geschäftsführende Gesellschafterin Roskos & Meier OHG
I Thomas R. Mayer Geschäftsführer MRPlan Fabrik GmbH

59 Euro p. P. *****

Do., 23. Oktober 2025, 19:30 Uhr

Workshop „Wie geht gesunde Führung?“

Eine Veranstaltungsreihe von und mit unserem Mitglied Dr. Gerhard Westermayer

Eintritt 69 € /inkl. Material, Essen und Getränke

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung an:
gw@respectmotivation.de



So., 26. Oktober 2025

Ende der Sommerzeit

November

Mo., 03. November 2025, 19:00 Uhr
Gentlemen's Dinner (auf Einladung)
95 Euro p. P.*** Kleidung: Smoking (zwingend!)

Mi., 05. November 2025, 19:00 Uhr
Gourmetabend „Big Bottle Party“
159 Euro p. P. *****

Serviert werden alle Weine aus „Big Bottles“ – getreu dem Motto: Je größer die Flasche, desto intensiver der Geschmack. Begleitet werden diese Genüsse von kulinarischen Kreationen unseres Corporate Executive Chefs Jörg Behrend und seinem Team.



Do., 06. November 2025, 08:30 Uhr
Welcome Breakfast

Do., 06. November 2025 16:00 – ca. 18:30 Uhr

Workshop von und mit unserem Clubmitglied Mathias Wolfram und hochkarätigen Referenten aus dem Bankenbereich zum ReputationsManagement

Teilnahme pro Person: 25 Euro p. P. inkl. Getränke und Snacks
Anmeldung an:
J.lfland@wolfram-consult.com

Do., 06. November 2025, 14:00 Uhr
Senate of Economy Europe lädt zum Afternoon Talk

Fr., 07. November 2025, 17:00 – 19:00 Uhr

Champagnerempfang für die Clubmitglieder, die im Oktober Ihren Geburtstag gefeiert haben.
auf Einladung

Fr., 07. November 2025, 19:00 Uhr
Armin L Rau - Executive Dinner: Vom stillen Technologieführer zur sicherheitspolitischen Schlüsselmarke – HENSOLDT in der Zeitenwende
99 Euro p. P. ***

Sa., 08. November 2025,
12:00 Uhr

Cooking Class zum Thema „Fisch & Meeresfrüchte“ im V-Zug Küchenstudio Berlin mit unserem Corporate Executive Chef Jörg Behrend

Teilnahme: 195,00 Euro p. P. inkl. Kochkurs, Rezeptbuch, Schürze, Give-away, Menü und korrespondierende Getränke | Treffpunkt: V-Zug Studio Berlin, Kurfürstendamm 170, 10707 Berlin

So., 09. November 2025

NFL Berlin Game im Olympiastadion Berlin

Di., 11. November 2025, 18:30 Uhr
Ladies Lounge – in Planung

Treffen Sie anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen.
65 Euro p. P.**

Di., 11. November 2025, 19:00 Uhr
„Gans´n´Roses“ ... das romantische Gänsedinner

Mi., 12. November 2025, 19:00 Uhr
Club Lounge mit Valerio Neri Live-Workshop: Produktvertrieb schärfen - Value Proposition, Annahmen & schnelle Iterationen
65 Euro p. P.*****

Fr., 14. November 2025, 17:30 Uhr
INNOVATOR des Jahres 2025 – in Planung

Di., 18. November 2025, 09:00 Uhr
Collaboration Breakfast von und mit unserem Advisory Board Mitglied Britta Posner
Zu Gast: Oliver Haack, Director, Public Affairs Germany, AIRBUS Commercial Aircraft

Anmeldungen bitte nur per E-Mail an:
ask@thecollaborationpractice.com
29 Euro p. P. inkl. Early Snack

Di., 18. November 2025, 18:00 Uhr
4. Herbstfest zu Gunsten der Stiftung Männergesundheit

Unser Mitglied Olaf Theuerkauf lädt zum Herbstfest zu Gunsten der Stiftung Männergesundheit.



Mi., 19. November 2025, 19:00 Uhr
Ein Abend zugunsten der Kinder am Ederhof mit der Rudolf Pichlmayr-Stiftung Siehe Seite 22

Do., 20. November 2025 16:00
Workshop von und mit unserem Clubmitglied Mathias Wolfram und hochkarätigen Referenten aus dem Bankenbereich zum ReputationsManagement
Teilnahme pro Person: 25 Euro p. P. inkl. Getränke und Snacks
Anmeldung an:
J.Ifland@wolfram-consult.com



Do., 20. November 2025, 19:30 Uhr
Workshop „Wie geht gesunde Führung?“ Eine Veranstaltungsreihe von und mit unserem Mitglied Dr. Gerhard Westermayer
Eintritt 69 € /inkl. Material, Essen und Getränke. Anmeldung an:
gw@respectmotivation.de

Fr., 28. November 2025, 19:00 Uhr
Gala-Dinner & Benefizversteigerung zu Gunsten von „Vision for Puma“ von und mit unserem Mitglied Dr. Frank Klemm
Moderation: Marion Uhrig-Lammersen
90 Euro pro Person inkl. Spende, Aperitif, Menü, korrespondierenden Weine, Mineralwasser und Kaffee.
Anmeldung an: dr.klemm@gmx.net
Siehe Seite 23

30. November 2025
07. Dezember 2025
14. Dezember 2025
21. Dezember 2025
12.00 – 16.00 Uhr
Familienbrunch an den Advents-sonntagen
98 Euro p. P. inkl. einem Glas Champagner oder alkoholfreiem Sekt zum Aperitif, Brunchbuffet, Menü, Mineralwasser, Frühstückssäften und Heißgetränken
Auf Wunsch vieler Mitglieder servieren wir die alkoholischen Getränke zum Brunch á la carte.
Seite 29

Dezember

Mo., 01. Dezember 2025, 19:00 Uhr
Gentlemen's Dinner (auf Einladung)
95 Euro p. P.*** Kleidung: Smoking (zwingend!)

Di., 02. Dezember 2025, 18:30 Uhr
Ladies Lounge Weihnachtsdinner – in Planung
Treffen Sie sich mit anderen Clubdamen und lassen Sie den Tag ausklingen.
65 Euro p. P.**

Do., 04. Dezember 2025 16:00 – 18:30 Uhr
Workshop von und mit unserem Clubmitglied Mathias Wolfram und hochkarätigen Referenten aus dem Bankenbereich zum ReputationsManagement
Teilnahme pro Person: 25 Euro p. P. inkl. Getränke und Snacks
Anmeldung an:
J.Ifland@wolfram-consult.com

Fr., 05. Dezember 2025, 09:00 Uhr
Armin L. Rau Social Friday mit Natacha und Alexander Neumann, Unternehmer, Investoren und CEO von bright ventures
„Wachstum durch Freiheit - wie Unternehmenskultur zum Gamechanger wird“
32 Euro p. P.*

Fr., 05. Dezember 2025, 17:00 – 19:00 Uhr
Champagnerempfang für die Clubmitglieder, die im November ihren Geburtstag gefeiert haben.
auf Einladung

Fr., 05. Dezember 2025, 19:00 Uhr
Business Women's Evening - Weihnachtsdinner
70 Euro p. P.***

Mi., 10. Dezember 2025, 19:00 Uhr
Club-Lounge Weihnachtsdinner mit Jahresrückblick
65 Euro p. P.*****

Do., 18. Dezember 2025, 19:30 Uhr
Workshop „Wie geht gesunde Führung?“ Eine Veranstaltungsreihe von und mit unserem Mitglied Dr. Gerhard Westermayer
Eintritt 69 € /inkl. Material, Essen und Getränke
Anmeldung an:
gw@respectmotivation.de

Ausblick 2026

Mo., 05. Januar 2026, 19:00 Uhr
„Gentlemen's Dinner“ (auf Einladung)
95 Euro p. P.*** Kleidung: Smoking (zwingend!) Das Gentlemen's Dinner ist ein monatliches Treffen zur Kontaktpflege. Bei einem gesetzten 3-Gang Menü pflegen die Herren einen interessanten und unterhaltsamen Austausch ergänzt durch einen Gastrednervortrag.

Fr., 09. Januar 2026, 17:00 – 19:00 Uhr
Champagnerempfang für die Clubmitglieder, die im Dezember Ihren Geburtstag gefeiert haben.
auf Einladung

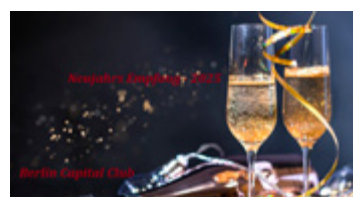
Sa., 17. Januar –
Sonntag, 25. Januar 2026
Grüne Woche in Berlin

Mi., 21. Januar 2026, 19:00 Uhr
Club-Lounge von und mit Helge Sych

Fr., 23. Januar 2026
„Members Get Together“ Eisbären Berlin vs. ERC Ingolstadt in der Uber Arena
Geführte UBER Arena Tour
Dinner im World Diner Restaurant



Fr., 30. Januar 2026
Neujahrsempfang für die Mitglieder des Berlin Capital Club
25 Jahre Berlin Capital Club



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

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

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

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

***** inklusive Fingerfood zum Empfang, Flying Menu nach dem Vortrag und korrespondierenden Getränken

„Abend für das Leben“

Charity Diner im Berlin Capital Club

Mittwoch, 19. November 2025, ab 19 Uhr

Ein geschenktes Organ bedeutet für ein Kind die Chance auf ein neues Leben. Damit diese Kinder neue Kraft, Hoffnung und Zukunft finden, laden Senator a.D. Wolfgang Branoner, Präsident des Berlin Capital Club, und Prof. Eckhard Nagel, Vorstandsvorsitzender der Rudolf Pichlmayr-Stiftung, gemeinsam und bereits zum vierten Mal herzlich zum Charity Diner „Abend für das Leben“ ein.

Freuen Sie sich auf ein festliches 4-Gänge-Menü und ein abwechslungsreiches Programm: Schauspieler **Joachim Król** nimmt Sie mit auf eine literarische Reise, **Dr. Clara Sophie Batzdorf (Sopran)** und **Albert Mena (Klavier)** präsentieren Meisterwerke der italienischen Oper. Durch den Abend, der weitere Überraschungen bereithält, führt die bekannte Fernsehmoderatorin **Anouschka Horn**.

Der gesamte Reinerlös kommt der Rudolf Pichlmayr-Stiftung zugute. Vor über 50 Jahren gehörte Professor Rudolf Pichlmayr zu den Pionieren der Transplantationsmedizin. Heute betreibt die Stiftung mit dem Ederhof in Osttirol ein europaweit einzigartiges Rehabilitationszentrum für Kinder und ihre Familien vor und nach einer Organtransplantation. Dort finden sie nicht nur medizinische und therapeutische Betreuung, sondern vor allem neuen Lebensmut und Zuversicht für ihren Alltag.

Die Stiftung finanziert dafür Ausstattung und bauliche Maßnahmen, innovative Therapien sowie pädagogisches und medizinisches Fachpersonal. Um das Angebot weiter auszubauen und an die Bedürfnisse der Kinder und Familien anzupassen, ist sie auf Spenden angewiesen.

Mit Ihrer Teilnahme am „Abend für das Leben“ tragen Sie unmittelbar dazu bei, diese wichtige Arbeit zu sichern.

Teilnahmebeitrag: 190 Euro (inkl. Menü, Getränke, Programm)

Reservierungen: vorstand@pichlmayr-stiftung.de
Tel. 0511 897 009-55

Weitere Informationen: www.pichlmayr-stiftung.de

Falls Sie nicht teilnehmen können, freuen wir uns

über Ihre Spende: Rudolf Pichlmayr-Stiftung

IBAN: DE12 2507 0024 0570 0125 00 ·

BIC: DEUTDEDBHAN



Joachim Król



Dr. Clara Sophie Batzdorf



Albert Mena



Anouschka Horn

Ein Augenblick verändert ein Leben – Sehen für Afrika

Gala-Dinner & Benefizversteigerung zu Gunsten des Vereins „Vision for Puma“ von und mit unserem Mitglied Dr. Frank Klemm

Freitag, 28. November 2025 19:00 Uhr | Moderation: Marion Uhrig-Lammersen, Advisory Board

Wir laden Sie herzlich ein zu einem besonderen Abend ein – einem Abend, der nicht nur Genuss und Begegnung verspricht, sondern vor allem Hoffnung schenkt. Bei einem festlichen Dinner und einer exklusiven Versteigerung einzigartiger Objekte setzen wir gemeinsam ein Zeichen der Solidarität. Ihr Beitrag unterstützt Menschen in Tansania, die an Augenkrankheiten leiden, und ermöglicht den Aufbau einer dringend benötigten Augenklinik – ein Ort, der vielen Menschen das Augenlicht und damit ein Stück Lebensqualität zurückgeben wird.

Fast 90 % der weltweit rund 37 Millionen blinden Menschen leben in den Armutsgeländern unserer Erde. Die Hauptursachen von Blindheit sind grundsätzlich vermeid- bzw. heilbar: Grauer Star, Grüner Star, Trachom, Flussblindheit, Vitamin-A-Mangel. So beträgt die Anzahl der in Tansania tätigen Augenärzte auf 45 Mio. Einwohner gerade 44 Augenärzte. Tansania und Sansibar kennt man aus Berichten schöner Safaris und Strandurlaube. Aber was vor den Türen der Hotels stattfindet, weiß kaum jemand. In diesen Armutsgeländern fehlt es noch an Vielem, um den von Blindheit bedrohten bzw. bereits erblindeten Menschen zu helfen.

www.vision-for-puma.de

Erfahren Sie mehr über die Arbeit des Vereins und unterstützen Sie mit uns das Engagement.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

**Ihr Dr. Frank Klemm
und Ihr Team des Berlin Capital Club**



90,00 EURO pro Person inkl. Spende, Aperitif, Menü, korrespondierenden Weine, Mineralwasser und Kaffee.

Bitte geben Sie bei Anmeldung eventuelle Speisenunverträglichkeiten an.

Ihre formlose Anmeldung senden Sie bitte per E-Mail an: **dr.klemm@gmx.net**



Innovation schützen, Bildung stärken

Dr. Diana Taubert



**Dr. Diana Taubert ist Patentanwältin,
Unternehmerin und engagierte Netzwerkerin.**

**Sie bringt Unternehmertum, Bildung und soziale Innovation
zusammen. Immer mit dem Ziel, Ideen zu schützen, Chancen
zu eröffnen und Wandel aktiv zu gestalten.**

Dr. Diana Taubert ist Patentanwältin, Geschäftsführerin der ETL IP Patentanwalts-gesellschaft mbH und deutsche sowie europäische Patent-, Marken- und Designanwältin. Darüber hinaus engagiert sie sich im Aufsichtsrat der Berliner Wasserbetriebe. Sie berät internationale Unternehmen, Startups, KMU sowie Franchisegeber und -nehmer im gewerblichen Rechtsschutz. Mit einem interdisziplinären Hintergrund als Physikochemikerin, Ökonomin und Juristin verbindet sie Technik und Recht. Neben ihrer Tätigkeit engagiert sie sich im VdU, dem Deutschen Franchiseverband, in der Women's Networking Lounge (ETL), bei Frauen im Franchise sowie in der Jury des German Medical Award. Als Vorsitzende des Nominierungskomitees „Innovator des Jahres“ fördert sie aktiv Innovation und Bildung.

Was schätzen Sie am Berlin Capital Club besonders?

Der Berlin Capital Club ist für mich ein Ort des Austauschs auf Augenhöhe - inspirierend, fokussiert und offen. Ich schätze den unternehmerischen Geist, das Netzwerk und die Möglichkeit, gesellschaftliche und wirtschaftliche Perspektiven miteinander zu verknüpfen.

Welche Club-Veranstaltungen haben Sie schon besucht oder vielleicht sogar selbst organisiert?

Ich bin noch nicht lange Mitglied, aber dem Club seit vielen Jahren verbunden. Besonders erinnere ich mich an einen Weinabend mit dem Weingut Ornellaia. Schon zuvor war ich regelmäßig zu Gast, oft auf persönliche Einladung. Nun freue ich mich, den Club intensiver zu nutzen.

Haben Sie auch schon andere IAC Clubs besucht?

Ja, aber Berlin ist für mich einzigartig. Ich bin ein Kind dieser Stadt, hier verwurzelt, und habe hier meinen unternehmerischen Weg begonnen. Deshalb fühle ich mich dem Berlin Capital Club besonders verbunden.

Welche drei Attribute fallen Ihnen spontan zu Berlin ein?

Wandel. Mut. Vielfalt. Berlin steht für ständigen Wandel, ist wild und unkonventionell und zugleich eine Weltstadt mit 1.000 Gesichtern, in der zahlreiche Hidden Champions beheimatet sind.

Berlin ist für mich eine Stadt der Gegensätze und Möglichkeiten. Sie ist nie glatt, sondern ungeschliffen, direkt und voller Energie. Genau daraus entsteht Innovationskraft.

Was treibt Sie an?

Mich treibt die Überzeugung an, dass Innovation nur dann Wirkung entfaltet, wenn sie mit Bildung und sozialem Fortschritt zusammengedacht wird. Ich möchte Räume schaffen, in denen Ideen entstehen und wachsen können und das unabhängig von sozialer Herkunft, Geschlecht oder Kapital.

Was ist Ihr größter Wunsch?

Ein Innovationsökosystem, das niemanden ausschließt. Ein Umfeld, in dem technologischer, sozialer und kreativer Fortschritt gleichwertig gefördert wird. Dabei geht es mir ausdrücklich um Zuversicht und Optimismus – und um ganz konkrete Teilhabe und Chancen, unabhängig von sozialer Herkunft. Ich wünsche mir, dass Spaltung überwunden wird, weil wir Vielfalt als Stärke begreifen und Innovationskraft aus unterschiedlichen Biografien entsteht. Bildung und Unternehmertum sind dabei die Schlüssel zum sozialen Aufstieg.

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

Michelle Obama. Sie steht für Empowerment, Bildung und gesellschaftlichen Wandel. Ihr Führungsstil ist inspirierend – sie gibt Menschen eine Stimme, anstatt sie zu übertönen. Solche Vorbilder brauchen wir.

Sie haben 10.000 Euro zu verschenken.

An welche Organisation geht das Geld und warum?

10.000 Euro sind zu wenig – aber ein Anfang. Ich würde sie in ein Projekt investieren, das benachteiligte Kinder und Jugendliche unterstützt. Im Mittelpunkt steht für mich Achtsamkeit: Denn wer lernt, sich selbst zu vertrauen und Resilienz aufzubauen, kann auch Bildungschancen nutzen und den Weg in ein selbstbestimmtes Leben gehen. Gemeinsam mit einer Kollegin entwickle ich derzeit eine Initiative, die schulische Förderung mit MINT-Bildung, Achtsamkeitstraining und sozialem Aufstieg verbindet. Unser Ziel ist es, Kinder und Jugendliche ganzheitlich zu stärken und ihnen Perspektiven zu eröffnen.



*Wohlfreude,
schönste Freude!*

Alle Jahre wieder freuen wir uns auf das Weihnachtsfest mit Ihnen im Berlin Capital Club.

Traditionell hat unser Corporate Executive Chef Jörg Behrend wieder Weihnachtsmenüs für Ihre Weihnachtsfeier im Club kreiert. Ob im kleinen oder großen Kreis, mit Freunden, Bekannten, Geschäftspartner oder Ihren Lieben, lassen Sie sich von uns verwöhnen und gemeinsam die besinnliche Zeit des Jahres genießen.

Unser Maître Serkan Özcan empfiehlt dazu die passenden Tropfen aus seinem Weinkeller oder Sie präsentieren Ihren Gästen unseren neuen „Club Burgunder“. Selbstverständlich findet sich dort auch eine wunderbare Auswahl an alkoholfreien Genüssen.

Haben Sie schon Ihren Termin in einem unserer Salons oder im Restaurant für Ihre Weihnachtsfeier bzw. Ihr Weihnachtsessen im Club reserviert?

Wir kümmern uns um die Details.

E-Mail: events@berlincapitalclub.de oder

Telefon: 030 2062976





Weihnachtsmenü 1

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Geräucherte Gänsebrust ^{A,B,C,D,E,I}
Selleriesalat / Walnüsse / Mandarinen-Vinaigrette und Gel
Smoked Goose Breast / Celery Salad / Walnuts / Tangerine Vinaigrette and Gel

Gänseessenz / Grünkohl / Gänseklein ^{A,C,I}
Goose Essence / Green Cabbage / Goose Giblets

Confierte Keule von der Brandenburger Landente ^{A,B,C,D,E,I}
Senfsaatjus / Matonenpüree / Apfel-Rotkohl / ge
Leg of Brandenburg Duck / Mustard Chestnut Purée / Red Cabbage / Potato

Nougat Semifreddo ^{A,B,C}
Baiser / eingelegte Orangen / Pi
Nougat Semifreddo / Meringue / Pickled Oranges / Pi

Petit Fours

Preis pro Person
83,00 €

Gerne servieren wir Ihnen das Menü mit knuspriger Gän
We are happy to serve you the Menu with Crispy Goose Leg
zzgl./plus 19,00 €

Aperitif Empfehlung

Taittinger Bru
96,00 € / 0,75l

Weinempfehlung

2021
GutsMuths
Qualitätswein trocken
Weingut Dreisigacker
Rheinhessen, Deutschland
38,00 € / 0,75l

Weihnachtsmenü 2

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Feldsalat / Granatapfel-Vinaigrette / Blätterteig - Gewürzstange ^{A,C,D,E,G,H}
Geröstete Nüsse und Kerne
Lamb's Lettuce / Pomegranate Vinaigrette / Pauff Pastry Stick / Roasted Nuts and Seeds

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer und Zitronengras ^{B,D,G,I}
Piment d'Espelette
Pumpkin Foam Soup with Ginger and Lemongrass / Espelette Pepper

mit confitem Kabeljau / with Confit Codfish
zzgl./ plus 12,00 €

le von der Oldenburger Gans ^{A,B,C,D,E,H}
el / Gewürz-Rotkohl / glasierte Maronen / Kartoffelkloß
and Leg of Oldenburg Goose / Spiced Red Cabbage / Glazed Chestnuts / Potato Dumplings

ll / Zitronen-Thymianis / Schokoladen Crunch ^{A,B,C,D,H}
mel / Lemon Thyme Ice Cream / Chocolate Crunch

Petit Fours

Preis pro Person
90,00 €
au / with Confit Codfish
109,00 €

if Empfehlung

Piper-Heidsieck Rosé Sauvage
82,00 € / 0,75l

mpfehlungen

2015
"Calle"
Merlot, trocken
Fasoli Gino
Veneto, Italien
99,00 € / 0,75l

Weihnachtsmenü 3

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Schaumsuppe von Krustentieren mit Garnele ^{B,D,G,I}
Schwarzwürzel und Estragon
Foam Soup of Shellfish with Shrimp / Salsify and Tarragon

Auf der Haut gebratenes Filet vom Loup de Mer ^{A,B,C,D,E,I}
Apfel-Rotweinjus / Ravioli mit Ricotta, Zimt & Blattspinat
glasierte Perlzwiebel / Croûtons
Loup de Mer Filet Fried on the Skin / Apple Red Wine Jus / Ravioli with Ricotta, Cinnamon & Leaf Spinach / Glazed Pearl Onion / Croûtons

In Aromaten rosa gebratener Hirschkalbsbraten ^{A,B,C,D,E,I}
Wacholderjus / Spekulatiuskruste / junger Brokkoli / Mandelkrapfen
Saddle of Venison Roasted Pink in Aromatics / Juniper Jus / Speculoos Crust / Young Broccoli / Almond Fritters

Tarte von der Valrhona Schokolade ^{A,B,C,D,H}
Sorbet von der schwarzen Johannisbeere / zweierlei Mango
Tart Made from Valrhona Chocolate / Blackcurrant Sorbet / Two Types of Mango

Petit Fours

Preis pro Person
95,00 €

Aperitif Empfehlung

Taittinger Rose
103,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

de Nimes
h

Weihnachtsmenü 4

(ab 6 Personen)

Amuse Bouche

Scheiben von roh marinierten Atlantiklachs ^{B,D,G,I}
marinierte Kajserschoten / Limonenperlen / Keta Kaviar / Frische Salat / Dill
Slices of Raw Marinated Atlantic Salmon / Marinated Snoot Peas / Lime Pearls / Keta Caviar / Frische Lettuce / Dill

Essenz vom Ochseneschwanz ^{A,B,C,D,E,I}
Sellerieravioli / Griechiklößchen / Wurzelgemüwestreifen / Alter Sherry
Celery Ravioli / Semolina Dumplings / Root Vegetable Strips / Aged Sherry

Geschmorte Milchkalbsbäckchen ^{A,B,D,G,I}
Sauce Gremolata / Muskat-Kürbispuress / geblämmter Kohlrabi
Braised Milk Veal Chateaubriand / Gremolata Sauce / Nutmeg Pumpkin Purée / Flamed Kohlrabi

Gewürz Panna Cotta ^{A,B,C,D,H}
glasierter Winterapfel / Kürbiskernis / karamellisierte Kürbiskerne
Spiced Panna Cotta / Glazed Winter Apple / Pumpkin Seed Ice Cream / Caramelized Pumpkin Seeds

Petit Fours

Preis pro Person
89,00 €

Aperitif Empfehlung

Ruinart Champagne Brut
149,00 € / 0,75l

Weinempfehlungen

2024
Sauvignon Blanc Toutsaine AOP
Romane-Graenault
Loire, Frankreich
48,00 € / 0,75l

2019
Masi
Costasera
Amarone della Valpolicella Classico
Veneto, Italien
98,00 € / 0,75l

Weihnachtsmenü 5

Vegetarische Alternative
(ab 4 Personen)

Amuse Bouche

Tardivo di Treviso / Creme vom fermentierten Knoblauch / Belper Knolle
Three Kinds of Beetroot / Tardivo di Treviso / Cream of Fermented Garlic / Belper Knolle Cheese

Muskatblüte / Portwein / Zironenthymian / Thymian / eingelegte Blaubeeren
Mare / Porvine / Lemon Thyme / Thyme / Pickled Blueberries

Wintertrüffel - Risotto ^{B,D,G,H,I}
Schwarzwürzel / Haselnuss
Winter Truffle-Risotto / Salsify / Hazelnut

Nougat Semifreddo ^{A,B,C,D,H}
Baiser / eingelegte Orangen / Pistaziencreme
Nougat Semifreddo / Meringue / Pickled Oranges / Pistachio Cream

Petit Fours

Preis pro Person
69,00 €

Aperitif Empfehlung

Geldermann Grand Brut
Baden, Deutschland
36,00 € / 0,75l

Geldermann Grand Rosé
Baden, Deutschland
39,00 € / 0,75l

Tiziana P. aus Bonn

**DEUTSCHE
GEFLÜGELWIRTSCHAFT**

**Bekommt mir
und auch der Umwelt!**

**GEFLÜGEL
SCHMECKT.**

 **Made in Germany.**

Kurze Transportwege, weniger CO₂-Emissionen und weniger Ressourceneinsatz als bei Importfleisch. Deutsches Geflügel ist nachhaltiger.
Infos unter: gefluegel-schmeckt.de

Familienbrunch an den Adventssonntagen

30. November 2025 | 07. Dezember 2025 | 14. Dezember 2025 | 21. Dezember 2025
12.00 – 16.00 Uhr

Nutzen Sie die Gelegenheit an diesen Sonntagen auch einmal Ihrem Nachwuchs und Ihren Freunden Ihren Club zu zeigen, wenn wir die Türen für den traditionellen Adventsbrunch öffnen.

Schlemmen Sie kulinarische Köstlichkeiten vom gesunden Start in den Tag über verschiedenste Vorspeisen- und Dessertkreationen bis hin zu weihnachtlichem Gebäck von unserem Brunchbuffet, ergänzt durch ein weihnachtliches Menü aus der Clubküche. In der Members Bar erwartet Sie ein kleiner Adventsmarkt mit Geschenkideen fürs Weihnachtsfest und natürlich die Betreuung für den Nachwuchs mit Bastel- und Spielangeboten.

98 Euro p. P. inkl. einem Glas Champagner oder alkoholfreiem Sekt zum Aperitif, Brunchbuffet, Menü, Mineralwasser, Frühstückssäften und Heißgetränken.

Auf Wunsch vieler Mitglieder servieren wir die alkoholischen Getränke zum Brunch á la carte.

Im Anschluss empfehlen wir einen Besuch auf dem WeihnachtsZauber Gendarmenmarkt, der in diesem Jahr endlich wieder vor unsere Tür zurückkehrt.



Fotocredit: Gendarmenmarkt Berlin / Fotograf P. Dubrau



Jedes Jahr lockt der WeihnachtsZauber rund 800.000 Freunde traditioneller Weihnachtsstimmung in die historische Kulisse des Gendarmenmarkts. Aufgrund von Bauarbeiten fand der Weihnachtsmarkt in den Jahren 2022 bis 2024 am nahegelegenen Bebelplatz statt. In diesem Jahr kehrt er zurück an seinen Stammpplatz am Gendarmenmarkt.

Bekannt und beliebt ist der WeihnachtsZauber für seine breite Palette an künstlerischen Angeboten. Ein großes Zelt dient Handwerkskünstlern als Vorführraum. Dort zeigen unter anderen Holzschnitzer, Kammacher und Schneider ihr Können. Handgefertigte Kerzen, Spielzeuge und Deko-Artikel können als originale Geschenke gekauft werden.

Wie auch in den vergangenen Jahren erhalten die Berlin Capital Club Mitglieder und eine Begleitperson vom Montag, 24. November 2025 bis zum Mittwoch, 31. Dezember 2025 (außer der Silvesterveranstaltung ab 19.00 Uhr) gegen Vorlage der IAC- oder Berlin Capital Club Karte kostenfreien Eintritt für den Besuch des WeihnachtsZauber 2025.



Liebe Mitglieder und Gäste,

ich freue mich, Ihnen unseren neuen Club-Weißwein aus dem Hause *Emil Bauer und Söhne*, Pfalz vorstellen zu dürfen.

2024 "Club Burgunder"

Grauburgunder, trocken
Weingut Emil Bauer & Söhne
Pfalz, Deutschland

Probieren Sie diesen bei Ihrem nächsten Besuch im Club. Passend zum Indian Summer präsentiert sich dieser Grauburgunder in der Nase frisch und fruchtig mit einem Duft nach Birne und grünem Apfel.

Am Gaumen zeigt er sich unkompliziert ohne aggressive Säure, trocken aber trotzdem schön saftig. Im Abgang bleibt dieser Tropfen lange angenehm am Gaumen und macht Lust auf mehr.

Dieser Wein ergänzt sowohl perfekt Ihr Lunch oder Dinner im Club als auch Ihre „Treffen auf ein Glas“ in unserer Lounge.

Die Kunstfertigkeit, die in diesem Wein steckt, stammt vom Weingut Emil Bauer & Söhne – ein traditionelles Familienunternehmen in der Pfalz. Die Brüder Martin und Alexander Bauer, die hinter dieser aromatischen Kreation stehen, verkörpern mit ihrem Engagement und ihrer Liebe zum Detail das Herzstück des Weinguts. Ihr Streben nach Qualität abseits des Mainstreams spiegelt sich in jedem Tropfen des Weins wider.

Mein Tipp: Der „Club Burgunder“ ist auch der ideale Hauswein für Ihr Zuhause und die Zeit mit Freunden, Bekannten und Geschäftspartnern.

Auf Ihre Gesundheit!

Ihr Serkan Özcan und das Club-Team



It's Time for Champagne

„Thank God it's Friday“

Jeden Freitag heißt es bei uns im Berlin Capital Club von 18.00 bis 20.00 Uhr „It's Time for Champagne“. Lassen Sie die Arbeitswoche bei einem Glas Piper-Heidsieck Brut oder Piper-Heidsieck Rosé Champagner zum Spezialpreis von 13 Euro pro Glas und bei chilliger Lounge-Musik ausklingen.



GOLD
Mitgliedschaft

PLATIN
Mitgliedschaft

BLACK
Mitgliedschaft



Aus Weinclub wird Club Gourmet

Genießer und Sammler von Premiumweinen sind Feinschmecker und schätzen neben den edlen Tropfen auch den Genuss hochwertiger Speisen. Dabei muss man nicht unbedingt ein Kenner sondern eher ein Liebhaber dieser raffinierten Gerichte sein. Um unsere Veranstaltungen und monatlichen Überraschungsgeschenke abwechslungsreicher gestalten zu können, wird aus dem Weinclub ab Januar 2026 der Club Gourmet.

Dann erwarten Sie u. a. unterhaltsame Abende rund um affinierte Rohmilchkäse, erlesene Olivenöle, Trüffel, Schokolade, Destillate und natürlich weiterhin ausgesuchte und renommierte Weingüter sowohl aus der alten und der neuen Welt der Weine. Auch das eine oder andere Gastspiel namhafter Sterneköche ist bereits in Planung.

Lassen Sie sich überraschen!

Ich freue mich, auch Sie bald als Club Gourmet Mitglied zu begrüßen.

Ihr Serkan Özcan, Maître d'hotel



Termin 2025

Dienstag, 5. November 2025
Big Bottle Party
Das Weinclub Finale 2025

Ihre Vorteile:

- Ein monatliches Gourmet-Überraschungspaket
- Expertisen und Detailbeschreibungen der Überraschungen
- Einladungen zu Gourmet Events im und mit dem Club
- Vergünstigung auf die Konsumation aller Weine und Champagner (Flaschen)
- Club Gourmet Geburtstagsgeschenk

Unser Concierge-Service

Sie möchten mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Ihren Geschäftspartnern in der ersten Reihe sitzen oder besondere Erlebnisse verschenken? Dann sprechen Sie uns einfach an und wir organisieren Ihre Tickets mit Mitgliedervorteil in ausgewählten Häusern und kümmern uns um Tickets für ausverkaufte Veranstaltungen.



Klangvoll genießen – 15 % Rabatt im Konzerthaus Berlin

Das Konzerthaus Berlin am Gendarmenmarkt steht seit Jahrzehnten für musikalische Exzellenz und kulturelle Vielfalt.

Programm: www.konzerthaus.de



Blendende Show-Unterhaltung: bis zu 20 % Rabatt im Friedrichstadtpalast

Begeben Sie sich auf eine bewegende Reise in die Welt der Träume und des Glücks mit der neuen Grand Show BLINDED by DELIGHT.

Programm: www.palast.berlin

Lachen mit Vorteil: 10 % Rabatt bei den Stachelschweinen

Die Stachelschweine sind seit über 75 Jahren eine Institution des politischen Kabarets in Berlin – bissig, scharfzüngig und stets am Puls der Zeit.

Programm: www.diestachelschweine.de

Buchungsanfragen bitte per E-Mail an events@berlincapitalclub.de oder telefonisch unter +49 30 20629783.

Sie möchten ins Olympiastadion, die Waldbühne, die Uber Arena, die Staatsoper Berlin, ins Tipi am Kanzleramt, in die Bar Jeder Vernunft, ins Estrel Convention Centre, auf die Rennbahn Hoppgarten etc. und Ihr Event ist ausverkauft?

Dann sprechen Sie uns an.

Geschenkideen



Schmuckstücke und Uhren von Juwelier Leicht

Berlin Capital Club Mitgliedervorteil: 10 % Rabatt in der Boutique Juwelier Leicht im Adlon Berlin bei Vorlage Ihrer Mitgliederkarte.

www.juwelier-leicht.de

KPM Porzellan

Berlin Capital Club Mitgliedervorteil:

20 % Rabatt in den Verkaufsgalerien der KPM! Gilt nicht für limitierte Editionen. Ausgewählte Artikel halten wir für Sie im Berlin Capital Club zur Mitnahme oder als Geschenk für Ihren Gast im Geschenkkarton bereit: Flugzeugtasse, KURLAND „KPM TO GO“ White single, KURLAND Müslischale, KURLAND KPM To-go Box und KURLAND Currywurstschale.

Produkte im Club:



Unser Corporate Executive Chef Jörg Behrend empfiehlt:

Nicht einfach „nur“ Fondue

Tauchen Sie ein in die Vielfalt unserer Fondue Ideen.

Im Berlin Capital Club servieren wir ab zwei Personen das besondere Fondue Erlebnis!

Unsere fünf Variationen mit den besten Zutaten aus der Region und von ausgesuchten Produzenten treffen bestimmt auch Ihren Geschmack.



Fondue Chinoise - Das Original

servieren wir im kräftigen Rindfleischsud, abgeschmeckt mit altem Sherry / Filet vom Holsteiner Weiderind, trocken am Knochen gereift / Milchkalbsrücken / Freiland-Maispoulardenbrust aus der Prignitz

Dazu reichen wir: saisonales Gemüse / säuerlich gepickeltes Gemüse / Cornichons / hausgemachte Saucen und Dips / Pellkartoffeln / grüner Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Joseph Brot | **54,00 € p. P.**

Fondue Chinoise aus dem Meer

servieren wir mit einem aromatischen Miso Sud, abgeschmeckt mit Soja, Koriander und Shiitake Pilzen / marinierte Chili-Garnelen / Gelbflossen-Thunfisch / Atlantiklachs / Scheiben vom Wolfsbarsch

Dazu reichen wir: Gurken-Wakame Kimchi / hausgemachte Saucen und Dips / spicy Glasnudelsalat / gebratenen Reis / Blattspinatsalat mit Sesam dressing | **59,00 € p. P.**

Käsefondue

servieren wir mit einer hauseigenen Mischung aus würzigem Appenzeller / Gruyère und Fontina Käse / Riesling und Kirschwasser / Graubündner Trockenfleisch / gereiftem Panchetta / italienischem Trüffelschinken

Dazu reichen wir: geschmolzene Tomaten / säuerlich gepickeltes Gemüse / Cornichons / Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Baguette | **47,00 € p. P. inkl. Kirschwasser zum Fondue**

Trüffel-Champagner-Fondue

servieren wir mit einer hauseigenen Mischung aus Parmesan und Vacherin Mont dor / Champagner / eingelegtem Trüffel, abgeschmeckt mit weißem Malabar-Pfeffer und Muskatblüte

Dazu reichen wir: im Ofen auf Meersalz gegarte rote Beete und Knollensellerie / gekochten Knochenschinken / pochiertes Ei mit gereiftem Balsamico / Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Joseph Brot | **67,00 € p. P.**

Gern ergänzen wir den Genuss mit am Tisch gehobeltem Trüffel, je nach Saison zum Tagespreis.

Die Erntezeit vom weißen Gold aus Alba ist relativ kurz und erstreckt sich hauptsächlich von Oktober bis Dezember, für Périgord-Trüffel, der Schwarze, ist diese im Winter von Dezember bis Mitte Februar.

Berlin Capital Club Surf & Turf Deluxe Fondue (Vorbestellzeit 7 Tage)

servieren wir mit einer kräftigen Ochsenchwanzesenz, aromatisiert mit Madeira / ½ Atlantik Hummer / Filet vom Holsteiner Weiderind, trocken am Knochen gereift

Dazu reichen wir: gebratenen wilden Brokkoli / gerösteten Blumenkohl / Sauce Béarnaise / Kräutersaitlinge / hausgemachte Saucen und Dips / Pellkartoffeln / grünen Salat mit Schluppen und Dill / ofenfrisches Joseph Brot | **79,00 € p. P.**



Reservieren Sie Ihren Platz zum gemütlichen Fondue-Abend in unserem Restaurant, in unserer Lounge oder in einem unserer Salons bitte vorab und lassen Sie sich von unserem Team auf „Schweizer Art“ verwöhnen.

Ihr Jörg Behrend

News aus dem IAC Netzwerk

11 Neue Clubs freuen sich auf Ihren Besuch

Im ersten Halbjahr 2025 wurde das weltweite IAC Netzwerk, zu welchem Sie als Berlin Capital Club Mitglied Zutritt haben, um 11 neue Clubs erweitert.

Diese stehen Ihnen auf Ihren kommenden Reisen als „Home away from home“ offen:

Sazerac Club

Tallinn, Estonia



Belvedere Golf & Country Club

Sherwood Park, Canada



Fort Schuyler Club

New York, USA



The Outrigger Canoe Club

Honolulu, Hawaii, USA



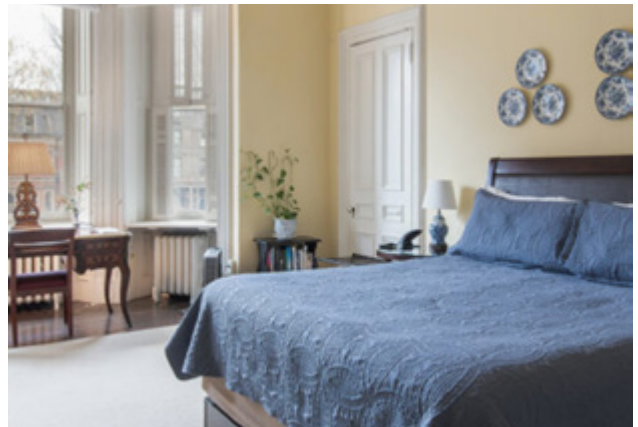
The Grove

Hertfordshire, England



The College Club of Boston

Boston, Massachusetts, USA



Kingsbarns Golf Links

Fife, Scotland



Club Náutico Puerto Colón

Tenerife, Spain



Carlouel Beach and Yacht Club

Clearwater, Florida, USA



Desert Springs Resort & Golf Club

Almería, Spain



Dundonald Links

Ayrshire, Scotland



Neuigkeiten aus dem zu den Clubs erfahren Sie im IAC Newsletter und alle IAC Clubs finden Sie im aktuellen IAC Directory July 2025, der im Club für Sie ausliegt.

Reservierungen können Sie jederzeit mit Ihrer IAC App vornehmen:



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

Bitte laden Sie die IAC-App auf Ihr Telefon.

www.iacworldwide.com

Handwerkskunst für Kenner

Dr. Maximilian Herzog empfiehlt die La Instancia Churchill



Bei dieser neuen Zigarre wurde der Blend von Maximilian Herzog persönlich mit den Masterblendern der Vegas de Santiago Tabacalera in Costa Rica abgestimmt. Das Ergebnis: eine weiche und gleichzeitig geschmackvolle Zigarre, die bis zuletzt cremig bleibt.

Das neue Format spielt mit allen Sinnen und ist Ausdruck meisterhafter Handwerkskunst. Zuerst fällt der Blick auf das seidige H2000 „cafe con leche“ Deckblatt aus Ecuador. Ebenfalls aus Ecuador stammt das Umblatt, welches die komplexe Einlage mit Tabaken aus Peru, Nicaragua und der Dominikanischen Republik umhüllt. Bereits zur stolzen Tradition unseres Hauses geworden, ist das Verpackungsmaß des 100er Cabinets. Schon immer selten gewesen und heutzutage um so mehr, hat sie doch einen entscheidenden Vorteil: vergleichbar mit großen Weinfässern, liegt das Verhältnis zwischen Tabak und Luft deutlich zu Gunsten des Tabaks. Dadurch verlieren die Zigarren bei langer Lagerung und Reifung wenig bis gar kein Aroma. Es lohnt sich also, der Zigarre Zeit zu geben.



Preis: 14,30 Euro/Stück
1430,00 Euro/100er Cabinet-Kiste

BERLINS ZENTRALSTE AUTOWERKSTATT

MIT EIGENER WASCHANLAGE

ALLE MARKEN – ALLE LEISTUNGEN – ALLE GARANTIE

AUTOHERBST



Ein Ort mit Geschichte – und der perfekte Rahmen für Ihr Turnier

Wer ein eigenes Golfturnier plant, sucht nicht nur eine geeignete Anlage – sondern einen Ort mit Charakter, mit Anspruch und idealen Bedingungen. Der Berliner Golf & Country Club Motzener See vereint all das auf besondere Weise: sportliche Qualität, exklusive Atmosphäre und eine Geschichte, die ihresgleichen sucht.

Nur eine halbe Stunde südlich von Berlin gelegen, zählt Motzen seit über 30 Jahren zu den renommiertesten Golfclubs Deutschlands. In den 1990er-Jahren war die Anlage gleich viermal Austragungsort eines PGA-Tour-Turniers – und damit Gastgeber für einige der größten Namen des Golfsports: Seve Ballesteros, Bernhard Langer, Ernie Els und Phil Mickelson haben hier gespielt und Turniergegeschichte geschrieben.

Auch heute gehört der Club zu den sportlich relevanten Adressen im deutschen Golfsport: 2025 war der Deutsche Golfverband mit der „Bernhard Langer International Amateur Championship“ (vormals „Internationale Amateurmeisterschaft von Deutschland“) zu Gast. Die bedeutendste Amateurmeisterschaft des DGV wird nur auf ausgewählten Anlagen ausgetragen – und die Vergabe an Motzen ist ein deutliches Zeichen für die sportliche Qualität und das Vertrauen in den Club als Gastgeber auf höchstem Niveau.

Ein eigenes Turnier in Motzen auszurichten, ist mehr als eine sportliche Entscheidung – es ist ein Statement.

Ob Firmenveranstaltung, Verbandsturnier oder private Einladung: Veranstalter profitieren von einer persönlichen, professionellen Betreuung durch das erfahrene Clubteam. Von der ersten Anfrage über die Ablaufplanung bis zur Siegerehrung steht Ihnen ein eingespieltes Team zur Seite – diskret, engagiert und mit einem hohen Qualitätsanspruch. Auch die Gastronomie des Clubs trägt ihren Teil zum Gelingen bei und bietet kulinarische Begleitung auf hohem Niveau.

Die Turniersaison 2026 kann ab sofort geplant werden. Da Termine in der Hauptsaison begehrt sind, empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung – insbesondere, wenn individuelle Wünsche und ein maßgeschneiderter Ablauf berücksichtigt werden sollen. So wird aus einer Idee ein Turnier, das in Erinnerung bleibt.

Motzen ist ein Ort, an dem Geschichte geschrieben wurde – und weiterhin geschrieben wird. Vielleicht ja auch bald mit Ihrem Turnier. Und wer diesen besonderen Ort nicht nur für ein Event erleben, sondern dauerhaft Teil der Clubgemeinschaft werden möchte: Auch neue Mitglieder sind herzlich willkommen. Für Golfeinsteiger bieten wir spezielle Konditionen – vom Schnuppergolfer über die Platzreife bis hin zur ersten Mitgliedschaft.

**Sichern Sie sich jetzt Ihren Wunschtermin für 2026 –
oder informieren Sie sich über unsere Angebote für
Einsteiger und neue Mitglieder.**

Sprechen Sie mich an:

Ihr Eric Marschke

manager@golfclubmotzen.de



Golf & Country Club am Motzener See bei Berlin GmbH & Co. KGaA | Am Golfplatz 5 | 15749 Mittenwalde OT Motzen
Telefon: +49 (0) 33769 / 50 13 – 0 | www.golfclubmotzen.de | info@golfclubmotzen.de



Member of International Associate Clubs
www.iacworldwide.com

Wir sind für Sie da

Ihre Ansprechpartner bei uns im Club

Ihre Clubmitgliedschaft

Maria Kassandra Murri, Membership Director
030 20629778 | membership@berlincapitalclub.de



Lisna Yuliana Heidrich, Membership Manager
030 206 29771 | membership.sales@berlincapitalclub.de



Mitgliederevents / Concierge-Service / Kooperationen
Sabine Schütze, Executive Secretary / Events
030 206 297 83 | office@berlincapitalclub.de



Buchung Ihrer Veranstaltung und
Ihrer Tischreservierung im Club
Member Relations Team
Marina Saad | Dita Farida Yoshita
030 206 2976 | events@berlincapitalclub.de

Fragen zur Verwaltung / Personal
Nicola Kurzmann, Regional Verwaltungsleiterin
030 20629779 | accounting@berlincapitalclub.de

Pressearbeit / Club Life Magazin / Leitung Empfangsteam
Diana Hundsdörfer, Senior Executive Secretary / PR
030 206 29781 | iac@berlincapitalclub.de

Rechnungen für Jahresbeitrag und Weinclub
Maria Kassandra Murri, Membership Director
030 20629778 | ar@berlincapitalclub.de

Rechnungen für Konsumationen im Club
Diana Hundsdörfer
030 206 29781 | ar@berlincapitalclub.de

Ihr Auftritt in unseren Medien für die Clubmitglieder! Wir setzen Sie in den Fokus!

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

Club Life Magazin

Erscheinung 2025: drei Mal (Winter / Frühling / Herbst)
(print / A4-Format / 40-44 Seiten)

**Clubmitglieder erhalten auf Wunsch zur 1/1 Anzeige
im Club Life Magazin einen halbseitigen redaktionellen
Artikel.**

Eventflyer

(Print / DINlang Format / ca. 20 Seiten)
Erscheinung 2026: Januar und Juli

Mitgliederverzeichnis (digital)

Update jeweils zum Ersten des Monats

Anfragen richten Sie bitte an:
Diana Hundsdörfer
030 206 29781 | iac@berlincapitalclub.de



Ausgabe 3 · 37. Jahrgang
Herbst 2025 · 7,- €

D A S H A U P T S T A D T - M A G A Z I N

top magazin

BERLIN

Herbst

Ab 24.09.
an über
4.500 Stellen
erhältlich

www.top-magazin-berlin.de

Zu finden an zahlreichen Auslagestellen, im Lesezirkel,
4-5 Sterne Hotels, Golfplätzen, der gehobenen Gastronomie,
ausgewählten Geschäften, bei hochkarätigen Events ... und unter:

www.raz-verlag.de/publikationen/top-magazin-berlin

TOP Magazin Berlin - eine Publikation des



RAZ Verlag
EINFACH MEHR DAVON

www.raz-verlag.de



INTERNATIONAL ASSOCIATE CLUBS



Fort Schuyler Club, New York, USA



The College Club of Boston, Boston, Massachusetts, USA



Kingsbarns Golf Links, Fife, Scotland



Carlouel Beach & Yacht Club, Florida, USA

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

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



WWW.IACWORLDWIDE.COM

