



PLATINUM



Im Original befindet sich an dieser Stelle ein detailliertes Vorteilsangebot für Inhaber der Platinum-Kreditkarte.



INHALT

ENTDECKUNG

4

SCHWERPUNKT FEUER

WEITWINKEL

6

TITELGESCHICHTE



Der Mensch hat das Feuer zu seinem wichtigsten Werkzeug gemacht. Wie hat er das geschafft?

8

Warum sind wir noch immer heiß aufs Grillen?

15

INTERVIEW

Architekt Thomas Feigl über verkohtes Holz als Baumaterial.

16

INSPIRATION

FREIZEIT

Buchklubs erfreuen sich wieder großer Beliebtheit. Warum ist gemeinsames Lesen so reizvoll?

18

REISE

Kreuzfahrten der neuen Generation: Wie die Branche mit Nachhaltigkeit und Luxus zukunftsfähig bleiben will.

20

LIEBLINGSPLATZ

22

INTRO

Liebe Platinum Kundinnen und Kunden,

das Feuer ist ein guter Diener, aber ein schlechter Meister. Diese Redewendung bringt auf den Punkt, worauf es beim Umgang mit dem heißen Element ankommt: Um es nutzen zu können, muss man es im Griff haben. Sonst kann es zerstörerisch und gefährlich sein. Im Schwerpunkt dieser Ausgabe lesen Sie, wie der Mensch das im Laufe seiner Entwicklung geschafft hat. Und wie er das Feuer bald auf saubere Art und Weise nutzen will.

Denn aufgeben wollen wir das Zündeln nicht, wie sich an einem unserer liebsten Hobbys zeigt: dem Grillen. Warum wir das Spiel mit dem Feuer trotz moderner Küchen so lieben, erfahren Sie auf Seite 15. Anschließend blicken wir nach Japan, wo Flammen in der Architektur genutzt werden, um Fassadenholz anzukohlen. Was das soll und warum diese Tradition inzwischen auch hierzulande ankommt, lesen Sie in unserem Interview.

Im Inspirationsteil dieser Ausgabe widmen wir uns unter anderem der Zukunft der Kreuzfahrten. Diese Art zu reisen ist zwar beliebt wie nie. Dennoch lässt sich die Branche einiges einfallen, um die Schiffe zukunftstauglich zu gestalten und die Gäste weiterhin zu verwöhnen. Falls Sie an Bord oder zu Hause gern zum Buch greifen, empfehlen wir Ihnen unseren Beitrag über das Comeback der Buchklubs. Darin verraten wir, warum gemeinsames Schmökern den Horizont erweitert.

Freuen Sie sich schließlich auf die exklusiven Angebote, die wir für Sie in diesem Heft verteilt haben. Dank Ihrer Platinum Kreditkarte können Sie damit die großen und kleinen Freuden des Lebens genießen – inklusive attraktiver Vorteile.

Ihre Platinum Redaktion

ANGEBOTE DIESER AUSGABE

Design-Highlights für zu Hause	2	Grillgeräte mit Geschmack	13
Golf-Trolleys made in Germany	4	Für sie und ihn: Premiummode und -accessoires	19
Herrenmode aus Frankreich	5	Innovative Outdoor-Ausrüstung	22

ECHTER LUXUS – Ein filmreifer Aussichtspunkt, detailverliebte Accessoires und ein Wecker, der beim Einschlafen hilft: unsere Highlights zum Staunen



LIFT NACH OBEN

Grüne Wälder, bizarre Formationen aus Quarzsandstein und mittendrin der höchste Außenlift der Welt. Am Rande einer Klippe im Zhangjiajie National Forest Park in der chinesischen Provinz Hunan erreicht der gläserne Fahrstuhl eine Höhe von 326 Metern. Aus dieser Vogelperspektive bietet der Bailong- oder „Hundert Drachen“-Aufzug genannte Lift eine spektakuläre Aussicht auf die umgebende Landschaft, die seit 1992 zum Weltkulturerbe der UNESCO gehört. Regisseur James Cameron diente sie sogar als Kulisse für den ersten „Avatar“-Film – gemessen am Einspielergebnis der bis dato erfolgreichsten aller Zeiten.

www.en.unesco.org



ASS AM ÄRMEL

Während die Krawatte häufiger im Schrank bleiben darf, greifen stilbewusste Herren zu einem anderen Accessoire, um sich modisch abzuheben: dem Manschettenknopf. Ein echter Experte auf dem Gebiet ist Deakin & Francis, einer der ältesten Juweliere Englands. Neben 5.000 Designs fertigt er auch Wunschmotive.

Ab 110€

www.deakinandfrancis.com

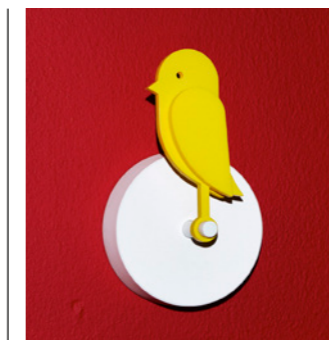


Im Original befindet sich an dieser Stelle ein detailliertes Vorteilsangebot für Inhaber der Platinum-Kreditkarte.

#zahlenbitte

77

PROZENT
der Deutschen lüften ihr Zuhause einer Forsa-Umfrage zufolge mehrmals täglich. Fast die Hälfte von ihnen öffnet die Fenster komplett – wichtig für einen ausreichenden Luftaustausch.



NEST-HÄKCHEN

Mit einem eingebauten CO₂-Sensor überprüft Birdie die Luftqualität in Ihrem Zuhause. Sinkt der Sauerstoffgehalt im Raum, kippt das Vögelchen nach vorne. Zeit also, das Zimmer zu lüften. Die frische Luft richtet Birdie wieder auf und bewahrt vor Kopfschmerzen und Müdigkeit.

195€

www.birdie.design

Im Original befindet sich an dieser Stelle ein detailliertes Vorteilsangebot für Inhaber der Platinum-Kreditkarte.

S C H W E R P U N K T F E U E R

KALIFORNIEN,
USA



WEITWINKEL — Unser Leben auf der Erde haben wir unter anderem der Sonne zu verdanken, einem großen Feuerball, der uns die perfekte Dosis Wärme spendet. Diese kommt bei uns in Form von Infrarotstrahlen an. Während einige Tierarten die Wellen sehen können, sind sie für das menschliche Auge unsichtbar. Eigentlich. Mit einem speziellen Filter auf der Linse hat die australische Fotografin Kate Ballis im Rahmen ihrer Bilderserie „Infra Realism“ die Strahlung nun auch für uns sichtbar gemacht.



Flamme des Lebens

EVOLUTION – Die Beziehung des Menschen zum Feuer ist die längste und heißeste der Geschichte. Aber kann diese Liebe ewig währen?

TEXT: Ines Hennenberg

S

agenheld und Meisterdieb: Prometheus stahl dem Sonnengott Helios das Feuer, um es den Menschen zu bringen, heißt es in der griechischen Mythologie. Der Göttervater Zeus war darüber so erzürnt, dass er ihn an einen Felsen ketten ließ und Folterqualen aussetzte.

Weitaus weniger grausam ist die reale Geschichte, wie die Spezies Mensch in den Besitz des Feuers gelangte und es sich auf vielerlei Ebenen zunutze machte. Das macht sie aber nicht weniger bedeutsam. Charles Darwin bezeichnete die Entdeckung des Feuers gar als die „wahrscheinlich größte, mit Ausnahme der Sprache, die je vom Menschen gemacht wurde“.

Bis heute streitet die Wissenschaft allerdings, wann genau unsere Vorfahren damit begannen, das verzehrende Element zu ihrem Vorteil einzusetzen. Selbst Funde aus bekannten archäologischen Stätten, wie jene aus Swartkrans in Südafrika, lieferten keinen eindeutigen Nachweis über den Zeitpunkt.

Vermutet wird, dass der Homo erectus (lateinisch: der aufgerichtete Mensch) vor rund 1,8 Millionen Jahren

anfing, das Naturphänomen Feuer einzufangen und diese Flammen möglichst lange zu bewahren. Entfacht entweder durch Blitzschläge, vulkanische Aktivität oder spontane Selbstentzündung.

Die bislang ältesten Feuerstellen, die zweifelsfrei vom Homo erectus angelegt wurden, entdeckte ein archäologisches Team rund um den Forscher Michael Chazan von der University of Toronto 2012 in der Wonderwerk-Höhle (Südafrika). Sie sollen rund eine Million Jahre alt sein. Gezündelt wurde vermutlich mit Feuersteinen.

URGEWALT ALS LEBENSRETTER

Zähmen, wie es manchmal heißt, konnte der Mensch das Feuer jedoch nicht. „Mir scheint es (...) sinnvoller, von einem Pakt oder einem Bund zu sprechen, den die Menschen mit dem Feuer geschlossen haben“, schlug jüngst der Chemiker und Philosoph Jens Soentgen in der Kulturzeitschrift „Merkur“ vor. Ein Pakt, der für die biologische und kulturelle Evolution des Menschen unumstritten von größter Bedeutung war. Die Vorfahren des Homo sapiens habe er sogar



Das Covermotiv und die Fotos der Titelgeschichte sind Teil einer Bilderserie des Fotografen Carsten Peter. Seine Bilder zeigen unter anderem den Dauerbrenner unter den aktiven Vulkanen: den Ätna in Sizilien.

RAUCHZEICHEN

Die Erde ist ein wahrer Hitzkopf, unter dessen Mantel es gewaltig brodet. Ihn zu verstehen, ist für den Menschen lebensnotwendig.

im allerletzten Moment vor dem Aussterben bewahrt, erklärte kürzlich eine internationale Forschungsgruppe im Fachmagazin „Science“. Demnach seien vor 900.000 Jahren fast 99 Prozent der Menschen ausgestorben. Als Ursache vermutet das Team verstärkte Vergletscherungen, Trockenheit und sinkende Meerestemperaturen. Dass sich die Population wieder erholen konnte, ließe sich den Forschenden zufolge mit der Fähigkeit unserer Ahnen erklären, das Feuer zu kontrollieren.

NAHRUNG UND NESTWÄRME

Dazu gehört auch die Zubereitung von Nahrung. Die ältesten Beweise für das Kochen auf Feuer entdeckten Forschende der University of Jerusalem erst vor rund einem Jahr im Jordantal. Es handelte sich um die Überreste von Fischen, die offensichtlich großer Hitze ausgesetzt waren, bevor sie verzehrt wurden – vor rund 780.000 Jahren. Manche Forschende halten die Tatsache, dass Nahrung gekocht, gebraten oder geräuchert wurde, für einen entscheidenden Schub in der menschlichen Evolution. Sie trug maßgeblich zur Entwicklung des Gehirns bei, der Mensch wurde geschickter (siehe dazu S. 15).

Eine weitere Erklärung dafür gibt der britische Evolutionspsychologe Robin Dunbar: Erst am nächtlichen Lagerfeuer hätten die Menschen die Zeit gefunden, sich Geschichten zu erzählen und gemeinsam zu tanzen. So seien die sozialen und kooperativen Seiten des Menschen gestärkt worden. Noch heute fühlen sich viele instinktiv vom Feuer angezogen. Zum Beispiel, wenn es als Lagerfeuer oder im Kamin vor sich hin prasselt. Seine Wärme, sein Knistern und Flackern wirken positiv auf die Psyche. Feuer gibt uns ein Gefühl von Geborgenheit. Im Feuerschein, so erklärt die US-Anthropologin Polly Wiessner, würden im Körper Hormone ausgeschüttet, die die Stimmung positiv beeinflussen und das Gemeinschaftsgefühl stärken. Nachweisen ließ sich das durch Langzeitbeobachtungen des indigenen Volks der !Kung in der Kalahari-Wüste.

Dass unsere Vorfahren lernten, Feuer zu ihrem Nutzen einzusetzen, half

Der Mensch hat einen Pakt mit dem Feuer geschlossen.

JENS SOENTGEN,
CHEMIKER UND PHILOSOPH

ihnen noch in vielerlei anderer Hinsicht: Es sorgte als Licht- und Wärmequelle dafür, dass man Dunkelheit und Kälte nicht mehr schutzlos ausgeliefert war. Es hielt Raubtiere ab und leistete bei der Jagd gute Dienste.

ENTWICKLUNG ZUM WICHTIGSTEN WERKZEUG

Der Nutzwert des Feuers weitete sich im Laufe der Geschichte auf immer mehr Anwendungsgebiete aus und heizte damit den Fortschritt an. Seit der Jungsteinzeit (10.000 v. Chr. – 2.200 v. Chr.), dem Übergang von Jäger- und Sammlerkulturen zu Hirten- und

FEUERSPUCKER

Hoher Druck und Plattentektonik pressen Magma, geschmolzenes Gestein, teils explosionsartig aus dem Erdinneren.



Bauernkulturen, setzte man Feuer zur Brandrodung ein, um Acker- und Weideland zu schaffen. Später wurde es für das Brennen von Ton und Lehm genauso essenziell wie für die Verhüttung von Erzen für die Herstellung von Werkzeugen und Waffen.

Der produktive Fortschritt ging einher mit gesellschaftlichem Wandel. So entwickelten sich Berufe, die der Soziologe Johan Goudsblom „Feuerspezialisten“ nennt. In seinem Buch „Feuer und Zivilisation“ zählt er hierzu Töpfer und Schmiede, aber auch Krieger und Priester, die Feuer in Zeremonien und Ritualen einsetzten. Einen immensen Sprung machte das Feuer dann in der industriellen Revolution um das Jahr 1760.

ZÜNDFUNKE DER MODERNEN CHEMIE

Was die wahre Beschaffenheit des Feuers angeht, tappte der Mensch aber lange im Dunkeln. Eine Theorie, die das Phänomen der Verbrennung erklären sollte, kam erst Ende des 17. Jahrhunderts auf: die Phlogiston-Theorie. Die deutschen Chemiker Johann Joachim Becher und Georg Ernst Stahl gingen davon aus, dass brennbare Stoffe wie Holz sogenanntes Phlogiston enthalten, das bei der Verbrennung in die Luft entweicht. Der Name ihrer hypothetischen Substanz leitet sich ab vom griechischen „phlogistós“, was „verbrannt“ bedeutet.

Fast ein Jahrhundert lang galt diese Theorie als wissenschaftlicher Standard. Der Haken daran: Verbrannte Stoffe müssten demnach immer leichter sein als ihr Ausgangsprodukt. Da das bei Metallen aber nicht der Fall ist, stellte der französische Chemiker Antoine Laurent de Lavoisier die Phlogiston-Theorie in Frage. Er führte chemische Reaktionen in geschlossenen Gefäßen durch und konnte so beweisen, dass die Gesamtmasse aller beteiligten Stoffe vor und nach der Verbrennung gleich ist. Sein Experiment hat gezeigt: Die verbrannten Stoffe verschwinden nicht, sie verändern sich. Lavoisier hat uns damit nicht nur geholfen, die Verbrennung besser zu verstehen. Mit seinem methodischen Vorgehen begründete er auch die moderne Chemie, als deren Vater er noch heute gilt.



TANZ AUF DEM VULKAN

Feuerberge sind unberechenbar. Wann sie ausbrechen werden, kann der Mensch noch nicht vorhersagen.

NUTZFEUER HEUTE

Mit Hilfe des Feuers deckt die menschliche Zivilisation noch heute ihren Energiebedarf. Auch wenn immer mehr Alternativen im Einsatz sind: Für die Energieerzeugung werden nach wie vor fossile Brennstoffe wie Kohle oder Öl benötigt und in Kraftwerken verbrannt. Was wiederum Dampf erzeugt, der zur Stromerzeugung dient. Teile unseres Mülls landen in Heizkraftwerken. Strom und/oder Energie brauchen wir für den Antrieb von Autos oder Schiffen genauso wie für die Fahrt ins All.

Gerade Letzteres zeigt, was für ein Meister der Mensch im Umgang mit dem Feuer geworden ist. In den Brennkammern von Raketentriebwerken erreichen wir gigantische Leistungs- und Temperaturniveaus. So erzeugte die Saturn V beim Start eine bis zu 200 Meter lange Flamme – länger als die Rakete selbst. Die Nutzleistung entsprach dabei etwa 100 Kernkraftwerken. Und brachte den Menschen hinauf zum Mond.

Die Kraft des Feuers machen wir uns inzwischen auch in der Medizin zunutze. Und zwar in Form von Hitze. So werden bei der Hyperthermie-Behandlung Tumorzellen mit Hilfe unterschiedlicher Verfahren bei 43 Grad abgetötet. Die Krebszellen reagieren empfindlicher auf Wärme als gesunde Körperzellen und bilden sogenannte Hitzeschockproteine. Diese Stresssweiße signalisieren den körpereigenen Killerzellen, die angeschlagenen und mutierten Zellen abzubauen. Gleichzeitig sorgt die Überwärmung für eine gute Durchblutung und sensibilisiert das Gewebe für die bessere Aufnahme von Medikamenten bzw. Strahlen einer Radiotherapie.

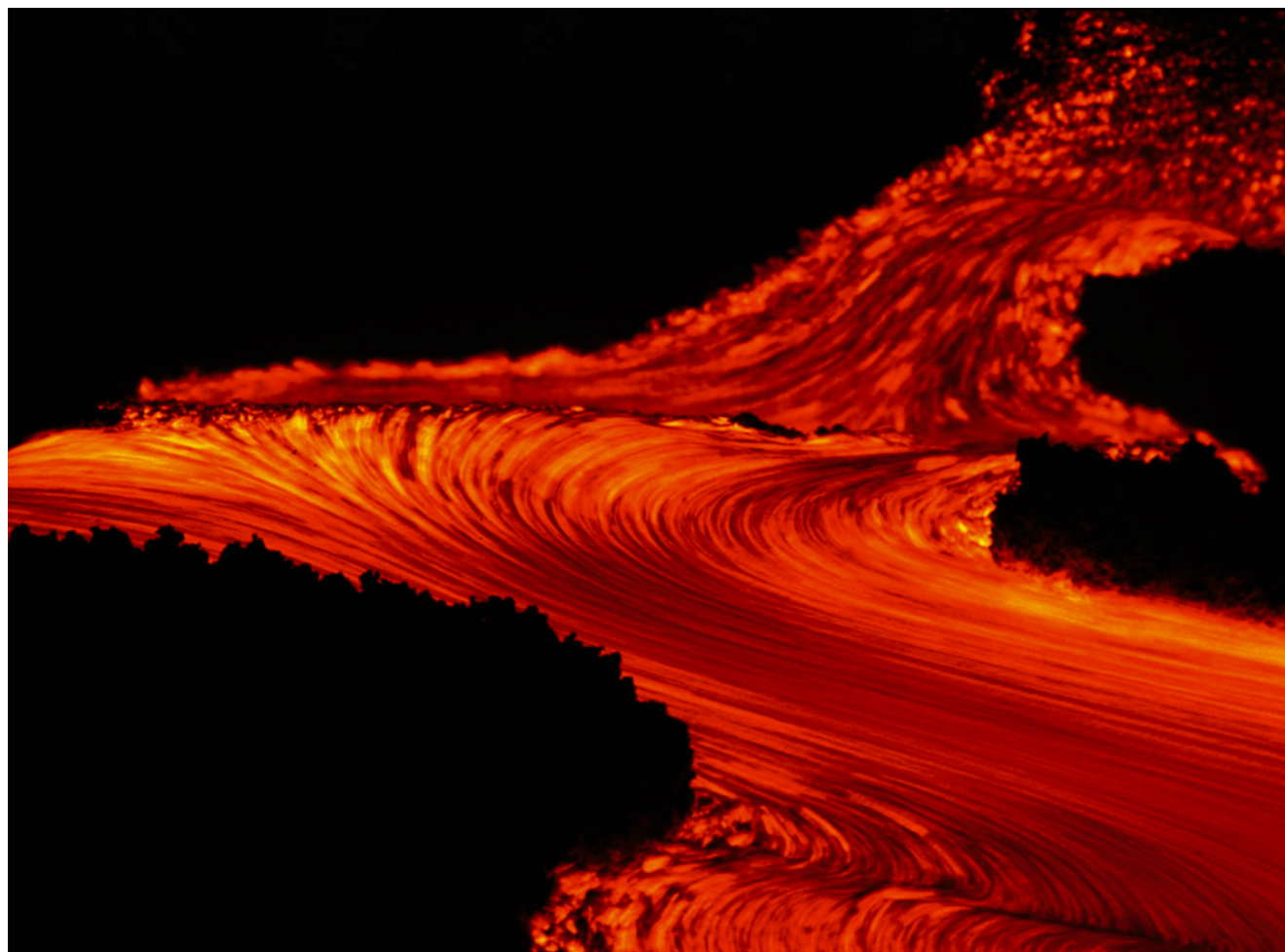
Auch flimmernde Herzen finden dank Hitze in einen gesunden Takt: Über eine Katheterablation lässt sich Vorhofflimmern behandeln, die häufigste Herzrhythmusstörung. Dabei wird das Gewebe um die Lungenvenen gezielt verödet. Die Hitze verursacht dabei Vernarbungen, die das Flimmern beenden.

NATURGEWALT
Vulkane sind die Druckventile der Erde. Sie gestalten seit jeher die Oberfläche des Blauen Planeten mit.



ANGEBOT

Im Original befindet sich an dieser Stelle ein detailliertes Vorteilsangebot für Inhaber der Platinum-Kreditkarte.



Daneben sind viele Industriezweige ohne Feuer noch immer kaum denkbar: Die Metallindustrie verwendet es zum Beispiel zum Schmelzen von Eisen, Stahl und Aluminium. Die jeweils zu Produkten des Alltags weiterverarbeitet werden – vom Löffel bis zum Dampfer. Feuer hält auch die Baubranche am Laufen: über die Herstellung von Zement und Glas bis hin zum Brennen von Ziegeln.

FLAMME DER ZUKUNFT

Die Beziehung des Menschen zum Feuer, mindestens dem aus fossilen Brennstoffen, wird sich aber abkühlen (müssen). Zu groß ist das Problem der globalen Erwärmung, angeheizt durch das klimaschädliche Kohlenstoffdioxid, und die Endlichkeit fossiler Brennstoffe. Doch die Forschung sucht eifrig nach neuen Lösungen, um die Vorzüge des Feuers auf nachhaltige Weise zu nutzen.

Beim Einsatz erneuerbarer Energiequellen für die emissionsarme Stromerzeugung bietet sich zum Beispiel der kohlenstofffreie Wasserstoff als

Alternative an. Mittel- bis langfristig sollen laut der Nationalen Wasserstoffstrategie der Bundesregierung Erdgaskraftwerke auf klimaneutralen Wasserstoff umgerüstet werden. Diese Kraftwerke sind als Sicherheitsnetz gedacht und sollen einspringen, wenn Windräder und Solaranlagen schwächeln. Laut Energiewirtschaftlichem Institut an der Universität Köln werden die dafür benötigten Turbinen aber erst 2030 marktreif sein.

In der energieintensiven Stahlproduktion könnte Wasserstoff künftig auch Kohle ersetzen. Erprobt wird das gerade am Hochofen 9 auf dem Gelände von thyssenkrupp Steel Europe in Duisburg. Die Herausforderung: Wasserstoff erzeugt im Hochofen höhere Temperaturen als Kohlestaub. Noch ist uns dieses Verfahren also zu heiß.

Grundsätzlich braucht es einiges an Forschung und Investitionen, um Verbrennungsprozesse mit Wasserstofftechnologien zu verbinden bzw. zu ersetzen. Doch wenn uns das gelingt, hat die Liebe zum Feuer womöglich eine Zukunft. ●

LEBENSADER
Im Erdinneren entsteht durch die Bewegung von Gesteins- und Eisenströmen das schützende Magnetfeld der Erde.

ERNÄHRUNG – Das Grillen ist das älteste Garverfahren der Welt. Und obwohl wir unsere Mahlzeiten schneller, sauberer und gesünder zubereiten können, scharen wir uns in der Grillsaison verzückt um offene Feuer. Warum ist das so?

TEXT: Katarina Barić

Hot Cuisine

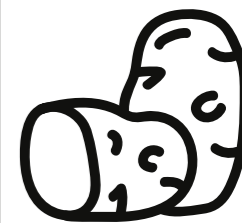
Nahrung über dem Feuer zu garen, war eine der besten Ideen des Menschen. Das besagt im Kern die sogenannte Koch-Hypothese des in Harvard lehrenden Anthropologen Richard Wrangham, der unter anderem mit Jane Goodall zusammenarbeitete. Denn das Feuer machte das Essen nahrhafter, länger halt- und genießbar. Ebenso musste der menschliche Körper weniger Energie für Nahrungssuche und Verdauung aufbringen. Gehirn und Kiefer begannen sich zu verändern und die Evolution nahm ihren Lauf.

So weit, dass wir unsere Speisen heute mit Mikrowellen, Induktionsfeldern und Dampfgarern zubereiten können. Doch es gibt eine Zeit im Jahr, da zieht es viele von uns wieder nach draußen, hin zum offenen Feuer: die Grillsaison. Umfragen zufolge beginnt sie für die meisten Deutschen im April.

Fast 40 Prozent von ihnen stehen dann alle zwei Wochen am Gas- oder Holzkohlegrill. Und was kommt am liebsten auf den Rost? Steaks und (Brat-)Würste, da sind sich nach einer Yougov-Umfrage Männer und Frauen einig. Doch auch Fleischalternativen wie Gemüsespieße, Grillkäse oder vegetarische und vegane Ersatzprodukte schmoren immer öfter über dem Feuer. Wer anschließend Appetit auf ein Dessert hat, verpasst Früchten, Kuchen und sogar Eiscreme die köstlichen Röstaromen auf dem Grill.

Doch warum das Ganze, wo es auch ohne Glut, Ruß und Fett in der sauberen Küche geht? Wieso tauschen wir bereitwillig den Esstisch gegen Bierbänke, Picknickdecken und Campingstühle, um dann mit den Händen zu essen? Die Antwort auf diese Fragen sieht die Kulturwissenschaft im Ursprung unserer Kochkunst. Rauch, Hitze und der Duft von gebratenen Speisen sprechen unsere Urinstinkte an. In unserer DNA stecken noch immer die positiven Erfahrungen, die unsere Vorfahren mit ihren ersten Grillversuchen und deren köstlichen Ergebnissen gemacht haben.

Ebenso sehnen wir uns nach den kalten Wintermonaten danach, wieder im Freien zu sein. Hinzu kommt schließlich die soziale Komponente: Der Soziologe Sacha Szabo hat sich eingehend mit dem Grillen beschäftigt und ein Buch dazu geschrieben. Ihm zufolge entsteht beim Grillen ein Wir-Gefühl. Das Essen wird gemeinsam zubereitet und verzehrt. Somit spendet das Feuer des Grills auch zwischenmenschliche Wärme. Ein Grund mehr, die Einladung zur nächsten Grillparty anzunehmen. ●



ANTIHAFT-KNOLLE
Wird der Rost mit der Schnittseite einer halben Kartoffel eingerieben, bleibt das Fleisch daran nicht kleben.



KRAUT-KNIFF
Um dem Grillgut ein feines Aroma zu verleihen, kann man feste Kräuter wie Rosmarin oder Salbei auf die durchgeglühte Kohle legen.



SCHMATZ-GARANT
Damit Burgerpattys nicht austrocknen, gibt man vor dem Grillen einen Klecks Mayonnaise zur Hackfleischmasse.

Feuer, das veredelt

INTERVIEW – Aus Japan kommt eine uralte Tradition: Yakisugi, eine nachhaltige Art, Holzfassaden zu bauen. Architekt Thomas Feigl kennt sich damit bestens aus

INTERVIEW: Jasmin Deiter



THOMAS FEIGL
Der Architekt gehört zu den wenigen, die im deutschen Raum mit karbonisiertem Holz arbeiten.

Herr Feigl, was genau ist „Yakisugi“ – oder karbonisiertes Holz – eigentlich?

THOMAS FEIGL: Yakisugi ist eine alte Form der Holzveredelung, die aus Japan kommt. Damit wird dort traditionell Holz für den Außenbereich haltbarer gemacht. Bei diesem Verfahren wird die Oberfläche des Holzes durch Karamellisierung, sprich: durch Hitzeinwirkung, derart verändert, dass dieses Holz sehr widerstandsfähig ist gegen alle Einflüsse, die wir im Außenbereich kennen. Also gegen Wasser, gegen Feuchtigkeit, gegen Schimmel, gegen Fäulnis. Das Holz wird ein haltbareres und langlebigeres Material.

Wie kann man sich so eine „Erhitzung“ vorstellen?

FEIGL: Dabei geht man mit Feuer, mit offener Flamme, über die Oberfläche des Holzes. Früher hat man das in Japan handwerklich gemacht, indem man Bretter zu einem Turm,

wie eine Art Tipi, aufgebaut und im Innenraum Feuer angefacht hat. Das Holz war dem Feuer so lange ausgesetzt, bis die gewünschte Oberfläche erreicht war. Heute wird das industriell mit speziellen Anlagen gefertigt. Unser Produkt beispielsweise durchläuft eine Fertigungsstraße, wo das Holz mit offenem Feuer bei einer bestimmten Temperatur für eine gewisse Zeit beflammt wird.

Das Holz ist dann also verkohlt und schwarz. Gibt es bestimmte Farbabstufungen oder ist der Look wirklich immer schwarz?

FEIGL: Abstufungen gibt es tatsächlich, aber das sind nur feine Nuancen. Das hängt auch davon ab, welche Holzart man als Material verwendet. Grundsätzlich kann man alle Hölzer karbonisieren, in der Regel nutzt man aber mitteleuropäische Nadelhölzer, die man üblicherweise sowieso für den Fassadenbau verwendet, also Fichte, Kiefer oder Tanne.

Yakisugi bedeutet eigentlich „verbrannte [japanische] Zeder“. Warum nutzen Sie nicht dieses ursprüngliche Holz?

FEIGL: Für mich liegt der tiefere Sinn darin, mit einer heimischen Holzart zu arbeiten – und nicht von irgendwo auf der Welt den Rohstoff beschaffen zu müssen. Das ist klar der Nachhaltigkeitsaspekt. Da geht es um Transportwege und auch darum, dass wir sicher sein können, dass heimische Hölzer nachhaltig produziert werden. Dafür gibt es auch entsprechende Siegel, auf die wir achten.

Sie arbeiten also auch im Bereich Yakisugi gar nicht erst mit exotischen Hölzern?

FEIGL: Mittlerweile werden exotische Hölzer generell kaum noch eingesetzt, weil es fast niemand mit seinem Gewissen vereinbaren kann. Man ist sich darüber bewusst, dass für gewisse Materialien tropische Wälder und Urwälder unter fragwürdigen Umständen abgeholzt werden. Und das ist ja nicht Sinn der Sache, wenn man eine eigentlich sehr nachhaltige Bauweise mit Holz wählt.

Zur Nachhaltigkeit gehört auch, dass ein Material sehr robust und pflegeleicht ist. Wirkt sich Karbonisierung hier positiv auf Holzfassaden aus?

FEIGL: Und wie! Holz im Außenbereich hat einen gewissen Ruf: Man müsse alle fünf,

spätestens alle zehn Jahre neu streichen. Unbehandeltes Holz verwittert ungleichmäßig und wirkt unschön grau – das entfällt bei Yakisugi völlig. Das Holz ist auf eine permanente elegante Weise veredelt und benötigt kein Nacharbeiten. Wir gehen davon aus, dass eine Fassade gut 50 Jahre ohne weiteren Aufwand schön und optisch gleichmäßig besteht.

Beobachten Sie einen gewissen Trend zu karbonisierten Holzfassaden, ähnlich wie in Japan, wo damit sehr viel gebaut wird?

FEIGL: Ja, auf jeden Fall. In Europa hat man solche Fassaden nie so repräsentativ wie in Japan eingesetzt, obwohl die Veredelung von Holz durch Hitzeinwirkung seit Jahrhunderten bekannt ist. Das ändert sich langsam, allein weil Baumaterialien immer höhere Anforderungen an Nachhaltigkeit erfüllen sollen. Da ist man gedanklich recht schnell beim Holz, weil es ein natürliches Material ist. Hinzu kommt, dass dunkle Oberflächen der aktuellen Architektursprache entsprechen. Yakisugi fügt sich hier ideal in die Themen Gestaltung und Farbgebung ein. Und es kommt gut an – das zeigt allein die gestiegene Nachfrage, obwohl das Material im Einkauf teurer ist als herkömmliche Holzfassaden.

In Deutschland gibt es wenige Anbieter dieser Methode. Hätten versierte Heimwerkerinnen und Heimwerker die Möglichkeit, Holz auf diese Art selbst zu veredeln – zum Beispiel als Holzvertäfelung für den Innenraum?

FEIGL: Nein, eher nicht. Bei der handwerklichen Herstellung ist viel Erfahrung nötig,

um ein schönes und gleichmäßiges Ergebnis zu bekommen. Man würde hier wohl nach dem Prinzip Trial-and-Error vorgehen, bis man die Temperatur des Feuers und die Zeit, in der es einwirken kann, ausgeknobelt hat – und das kostet dann viel Geld. Tatsächlich wird Yakisugi auch im Innenbereich eingesetzt, aber dann muss das Holz konserviert werden, also versiegelt, weil es sonst Ruß abgibt und Wände und Kleidung entsprechend schwarz färben könnte.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft des karbonisierten Holzes?

FEIGL: Als „Holzbau-Architekt“ ist für mich immer die große Frage, wie ich Holz mit seinen Fähigkeiten am besten für die jeweilige Aufgabe verwenden und einsetzen kann. Yakisugi war für mich ein Aha-Effekt und ich bin nach wie vor sehr glücklich mit dem Erscheinungsbild. Allerdings wird Holz als Baustoff bislang eher mit Bauen auf dem Land assoziiert. Wir denken im innerstädtischen Kontext gar nicht an Holz, hier gibt es eine gewisse Entfremdung von diesem Material für Außenfassaden. Und ich glaube, wir haben mit Yakisugi eine super Möglichkeit, Holz auch in der Innenstadt zu denken. Eben weil es nicht nur nach Holz aussieht und später vergraut, sondern durch die satt dunkle, edle und haltbare Oberfläche auch dem städtischen Umfeld gerecht wird. Das optisch Spannendste an diesem Material ist ja, dass jedes Brett anders ist, eine andere Maserung hat. So lassen sich sehr individuelle Looks erzielen, die aber immer angenehmer und weniger steril wirken als Metall- oder Glasoberflächen. Die Stadt könnte so wieder lebendiger wirken. ●



HAUS AUF STELZEN
Das samtig schwarze Vollholzhaus in Regensburg ist ein Pionierprojekt von Thomas Feigl und Kollegin Lisa Schex.



SEITE AN SEITE

FREIZEIT – Buchklubs und Lesekreise sind wieder im Kommen. Dank des Internets können sich Bücherwürmer nun weltweit vernetzen. Doch warum schmökern wir so gern im Schwarm?

TEXT: Katarina Barić

W

enn junge Menschen es tun, muss es ein Trend sein. Und ihrer Lieblingsplattform TikTok zufolge tun sie eines gerade besonders gern: Lesen. Unter dem Schlagwort #booktok kursieren unzählige Kurzvideos, die sich mit Rezensionen, Leselisten, Nischengenres oder Covergestaltung befassen. Die Zahl ihrer Aufrufe: knapp 200 Milliarden.

Die Generation Z, die mit dem Internet aufwächst, lernt das Lesen in einem ganz eigenen Kontext kennen. Neben der selbstvergessenen Muße gehört für sie der Austausch mit anderen zur Lektüre selbstverständlich dazu.

Eine Haltung, die sich nun Lesefans jeden Alters zu eigen machen. Beobachten lässt sich das an der steigenden Zahl an Buchklubs. Neben analogen Angeboten von Handel und Bibliotheken gibt es immer mehr digitale Lesekreise, die zum Teil Tausende von Menschen vernetzen.

Dabei wird nicht mehr nur in dicken Schinken geschmökert. Die neue Lesekultur erlaubt alles, was gefällt. Ein wichtiger Aspekt des Trends. Lesen soll in erster Linie Freude machen, Entspannung bringen und es darf und soll den eigenen Horizont erweitern.

Aber eben nicht mehr in Form einer elitären Bucketlist, die allen denselben kulturellen Imperativ auferlegt. Beliebte sind dagegen neue Erzählformate, darunter auch Kurzgeschichten und Co-

mics. Coffee Table Books und illustrierte Bände besprechen Buchklubs genauso wie Romane und Ratgeber.

Die Optik der Bücher spielt hierbei eine immer größere Rolle. Noch immer konnten sich E-Reader nicht gegen das gedruckte Buch durchsetzen. Einer Bitkom-Umfrage zufolge lesen 80 Prozent der Deutschen noch in der Printvariante. Und deren Umschlag soll sich im Regal sehen lassen können.

Ähnlich facettenreich wie die Buchcover sind die Vorteile, die das gemeinsame Lesen mit sich bringt. Die Mitglieder erhalten aktuelle Empfehlungen, sie entdecken neue Autorinnen und Autoren, Titel und Genres. Der sanfte Gruppendruck animiert zur tatsächlichen Lektüre, das Lesen wird zur echten Beschäftigung und zum zielgerichteten Zeitvertreib.

Darüber hinaus gewinnt die eigene Leseerfahrung durch den Austausch mit anderen an Tiefe. Man lernt neue Interpretationen kennen, diskutiert den Stoff im Gegenlicht aktueller Geschehnisse und erhält dadurch neue Perspektiven auf die Handlung im Buch.

Schließlich ist das gemeinsame Lesen eine verbindende Erfahrung. Die Mitglieder erleben ein Gefühl von Gemeinschaft, sie fühlen sich mit Gleichgesinnten verbunden – seien sie auch in der ganzen Welt verstreut. ●

ANGEBOT



Im Original befindet sich an dieser Stelle ein detailliertes Vorteilsangebot für Inhaber der Platinum-Kreditkarte.

NEUES AM HORIZONT

REISE – Kreuzfahrten sind beliebt wie nie. Damit der Weg über die Weltmeere zukunftsfähig bleibt, setzen immer mehr Reedereien auf Nachhaltigkeit. Und auf Luxus.

TEXT: Katarina Barić



SAUBERES SCHIFF
Die MM 140 von Northern Xplorer soll 2026 in See stechen, komplett emissionsfrei.



HOCHSEE-HOTEL
Ritz-Carltons Evrima bietet Luxus und viel Platz – mit nur 149 Suiten.

SCHON IHRE NAMEN verraten, dass Kreuzfahrtschiffe mehr als nur Transportmittel sind. Ob „Icon of the Seas“, „Sun Princess“ oder „Queen Anne“, moderne Kreuzer sind schwimmende Superlative. Die Reedereien überbieten sich gegenseitig mit immer größeren Schiffen, deren imposante Infrastruktur so manche Kleinstadt alt aussehen lässt. So gibt es an Bord Wasserparks, Eishallen, Seilrutschen und mehr Unterhaltung und Buffets, als in einen Urlaub passen.

Und das kommt an. Mehr als drei Millionen Deutsche haben 2022 eine Kreuzfahrt unternommen. Tendenz steigend, obwohl Überseefahrten als Umweltsünde in der Kritik stehen. Schadstoffemissionen, Müllberge und Overtourism sind nur einige der Gründe dafür. Um zukunftsfähig zu bleiben, machen sich immer mehr Reedereien auf in Richtung Nachhaltigkeit. So wie die Meyer Werft aus Deutschland. Auf der Fachmesse Seatrade in Hamburg stellte sie im vergangenen Jahr ein Zukunftskonzept vor, bei dem das Schiff Abfälle im Meer aufammelt und damit Strom für den Eigenbedarf produziert. Kann es aufgrund seiner Größe nicht in den Hafen einlaufen, fliegt es seine Gäste per Taxi-

drohne ans Ziel. Entsprechende Landeplätze sind beim Schiffmodell von morgen bereits verplant. In Norwegen geht das junge Unternehmen Northern Xplorer einen Schritt weiter und arbeitet an einem Kreuzer, der tatsächlich komplett klimaneutral fährt – mit Solar- und Windstrom, die an Bord produziert werden. Das Schiff soll dafür kleiner und langsamer sein als die blinkenden Giganten, die heute über die Meere fahren.

Entschleunigt, kleiner und feiner: Auch das ist ein aufblühender Trend in der Branche. Gäste, die sich mehr Platz, Privatsphäre und Luxus wünschen, können in schwimmenden Premiumhotels einchecken. Weltweit geschätzte Hotelmarken wie Ritz-Carlton, Belmond oder Aman setzen nun mit eigenen Superyachten die Segel. Die Schiffe sind kleiner und exklusiver, statt Tausenden von Menschen beherbergen sie nur einbis dreihundert Gäste. Sie laufen weniger Häfen an und bieten dafür längere Aufenthalte. Etwa vor Malta, der Türkei oder Dominica und Guadeloupe in der Karibik. Ausstattung und Service lassen indes keine Wünsche offen. Zum Urlaubstraum zählen etwa ein japanischer Garten, Luxus-Spas, Michelin-Restaurants und ein Privatconcierge. ●



WILDER WANDERN

TEXT: Christiane Winter

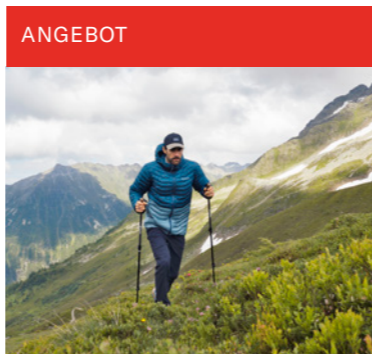
LIEBLINGSPLATZ — Eine urwüchsig-landschaft mit Wasserfällen, wilden Wäldern und verschlungenen Pfaden ist die Region rund um die Wutachschlucht im Hochschwarzwald. Die abenteuerlichen Wanderwege eröffnen hier großartige Möglichkeiten für unvergessliche Naturerlebnisse.

Zum Beispiel auf dem „Genießerpfad“, der ab Rötenschlucht durch die ungebändigte Natur der Rötenschlucht bis zur Wutachschlucht und wieder zurück führt. Für die elf Kilometer sollte man etwa vier Stunden einplanen. Insgesamt sieben Brücken überqueren dabei das Wasser. Es sind durchaus anspruchsvolle

Wege, die aber jede Anstrengung lohnen – wie der Anstieg zum Aussichtspunkt „Am Hörnle“: Hier oben bietet sich ein weiter Ausblick über die Schluchtenlandschaft hinweg bis zum Feldberg. Also auch der perfekte Ort für eine Rast.

Ein ebenso schöner Weg führt von der Siedlung Wutachmühle aus an der Wutach entlang, mal oberhalb des Flusses und mal auf gleicher Höhe. Die Wutachschlucht gilt als der größte Canyon Deutschlands. Der Weg durch die 60 bis 170 Meter tiefe Schlucht führt vorbei an rauschenden Wasserfällen und Wildflüssen. Die Rundtour dauert rund drei Stunden. Für alle diese Wanderpfade wird festes Schuhwerk empfohlen, am besten knöchelhohe Wanderschuhe. ●

➔ www.wutachschlucht.de



ANGEBOT

Im Original befindet sich an dieser Stelle ein detailliertes Vorteilsangebot für Inhaber der Platinum-Kreditkarte.

SHOPPING DE LUXE

SERVICE – In den Einkaufsparadiesen von The Bicester Collection können Sie sich dank Ihrer Platinum Kreditkarte auf exklusive Shopping-Vorteile freuen



So schön kann einkaufen sein: In den Einkaufszentren der The Bicester Collection erwarten Sie Premium-Labels, attraktive Preisvorteile und zahlreiche VIP-Services.

Dank unserer Kooperation mit der The Bicester Collection kommen Sie mit Ihrer Platinum Kreditkarte in den Genuss eines exklusiven Vorteilspakets im Wertheim Village bei Frankfurt am Main, im Ingolstadt Village, etwa eine Autostunde von München entfernt, sowie im Maasmechelen Village im belgischen Dreiländereck.

So wird auf Wunsch ein Parkplatz für Sie reserviert^{1) 2)}, ebenso können Sie den Personal Shopping Service nutzen^{1) 2) 4)}. Stöbern Sie vor Ort durch die jeweils mehr als einhundert Boutiquen, mit Rabatten von bis zu sechzig Prozent gegenüber der ehemaligen unverbindlichen Preisempfehlung. Zudem erhalten Sie einen Shopping-Pass³⁾ in Höhe von zehn Prozent. Zwischen durch genießen Sie köstliche Erfrischungen im „The Apartment“ oder in der „VIP-Suite“. ●

¹⁾ nach Verfügbarkeit

²⁾ Buchung mindestens 24 Stunden im Voraus

³⁾ gültig auf den Villagepreis in teilnehmenden

Boutiquen, nicht kombinierbar mit bereits reduzierter Ware

⁴⁾ nur verfügbar in Ingolstadt Village und Wertheim Village

IMPRESSUM

Herausgeber: Bayern Card-Services GmbH S-Finanzgruppe (BCS), Georg-Brauchle-Ring 23-25, 80992 München | Projektleitung: Moran Marom | Konzeption und Realisation: TERRITORY GmbH, www.territory.de | Redaktion: Katarina Barić (Ltg.), Jasmin Deiter, Ines Hennenberg, Christiane Winter | Bildredaktion: Alexandra Meister, Irene Wittmann | Art Director: Mareike Krause | Schlussredaktion: Frank Giese | Publishing Manager: Amelie Knall | G+J Herstellung: Matthias Richter | Lithografie: 4mat Media | Druck: TERRITORY Smart Printing, Eiserstraße 10, 33415 Verl | Titelbild: Carsten Peter; S. 2: Ambiente Direct; S. 3: Carsten Peter; S. 4-5: Cynthia Lee/Alamy Stock Photo (l. o.), Kiffe Golf (l. u.), Deakin & Francis (M. o.), Rasmus Luckmann (M. u.), Daniel Hechter (r. o.); S. 6-7: Kate Ballis; S. 8-9: Carsten Peter; S. 10-11: Carsten Peter; S. 12-13: Carsten Peter (2); Otto Wilde (r. u.); S. 14: Carsten Peter; S. 15: Illustrationen: Mareike Krause; S. 16: Sima Dehgani; S. 17: Manfred Jarisch (2); S. 18-19: Adobe Stock/Pixel-Shot (l.); Fashionette (r. o.); S. 20-21: The Ritz-Carlton Yacht Collection (l.), Multi Maritime (r. o.); S. 22-23: Berthold Steinhilber/laif (l.), Columbia (M. o.), Bicester Collection (r.); Gewinnspiel: TauernSPA | © 2023 Alle von uns gemachten Angaben und Informationen wurden sorgfältig recherchiert. Eine Haftung oder Garantie für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der zur Verfügung gestellten Informationen kann jedoch nicht übernommen werden. | Zur Nutzung der Vorteilsangebote sind nur Inhaber der Platinum Kreditkarte berechtigt. Wir weisen darauf hin, dass bei Nutzung der Vorteilsangebote ein Vertragsverhältnis ausschließlich zwischen dem jeweiligen Anbieter und dem Endkunden begründet wird. Etwaige Reklamationen und Beanstandungen können daher ausschließlich gegenüber dem jeweiligen Anbieter geltend gemacht werden, eine Haftung der kartenausgebenden Sparkasse besteht nicht. Alle Angebote nach Verfügbarkeit. | Preise abhängig von Währungsschwankungen und Auslandsentgelt. | Copyright: Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass eine Verwendung bzw. Verwertung sämtlicher Angaben wie Angebote, Abbildungen und Texte jeder Art, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung der BCS gestattet ist.

JETZT ÜBER CONCIERGE-SERVICE BUCHEN



Ihr persönlicher Concierge-Service organisiert gern für Sie Ihren perfekten Shopping-Tag. Für Ihre Buchung erreichen Sie ihn rund um die Uhr unter:

☎ Telefon: +49 211 50 65 44 5152, Telefax: +49 211 53 63 9999

E-Mail: platinum@sparkassen-kreditkarten.de, WhatsApp: +49 211 50 65 44 5152



Mehr als ein Privileg.

**Sparkassen-Kreditkarte Platinum.
Entdecken Sie die Welt der
Platinum Golf-Community®.**

Mit ausgewählten VIP-Veranstaltungen, spektakulären
Golfreisen, hochwertigen Produkten sowie für Sie
speziell arrangierten Greenfee-Ermäßigungen.

sparkassen-kreditkarten.de

Weil's um mehr als Geld geht.

