



Veranstaltungsrückblick

Neujahrsempfang 2009

Feier der GTIV an ihrem Gründungsort, dem „Grünen Salon“

Am Mittwoch, dem 28. Januar 2009, von 18 Uhr bis nach Mitternacht kamen GTIV-Mitglieder, XING-Gruppenmitglieder des “WWW Clubs” (https://www.xing.com/net/www_club/), Persönlichkeiten aus dem Verteiler des “Collegiums der Tafelrunde” (www.Collegium-der-Tafelrunde.de), Nachbarn aus dem MEISTERSAAL-Gebäude (Künstler, Unternehmer sowie Dienstleister aus dem Umfeld von Medien und Musik) und viele andere nette Gäste der Kooperationspartnerin zu einem Neujahrswiedersehen in lockerer Runde zusammen:

Im “Grünen Salon” des MEISTERSAALS AM POTSDAMER PLATZ (www.Meistersaal-Berlin.de) dem Gründungsort der GTIV (www.GTIV.de).

Die PINNOW & Partner GmbH (www.PINNOW.com) hatte diesen Abend in Kooperation mit ihrer Etagnachbarin BESL GmbH (www.besl-eventservice.de) organisiert.

Alte Kontakte wurden gepflegt, neue geknüpft – und viele konkrete Ansatzpunkte für Kooperationen und Folgetreffen gefunden...

Neben den künftigen thematischen Veranstaltungen werden auch solche gelösten Begegnungen wieder in das Veranstaltungsprogramm genommen.

Die Sponsoren:

BESL GmbH: Räumlichkeiten, Getränke, Speisen

PINNOW & Partner GmbH: Prosecco, Neujahrssuppe und Neujahrskuchen [Rezepte am Ende]

Osteria Caruso (im Hause - <http://www.osteria-caruso.de/>): div. ital. Antipasti

Carlos Eventcatering (<http://www.carlos-berlin.de/>): Vanille-Karamell-Dessert

Impressionen



GTIV-Vizepräsident Wolfgang Rogalski (links – https://www.xing.com/profile/Wolfgang_Rogalski) und Dagmar Arend, Gruppenmitglied im WWW CLUB (Mitte – https://www.xing.com/profile/DagmarEG_Arend) im Gespräch mit einem Gast.

Dipl.-Ing. Dirk C. Pinnow
Der Präsident
Gesellschaft für Transfer
immateriellen Vermögens e.V. (GTIV)

GTIV-Geschäftsstelle c/o
PINNOW & Partner GmbH
Köthener Straße 38
10963 Berlin

Tel.: 030 / 26 36 69 - 83
Fax: 030 / 26 36 69 - 85
E-Mail: presse@gtiv.de
WWW: www.GTIV.de

Gesellschaft für Transfer Immateriellen Vermögens



Marko Schiemann (links – https://www.xing.com/profile/Marko_Schiemann),
Repräsentant des Fördernden Mitglieds "STRATEGIEFABRIK e.V. -
Die Zukunftsakademie" (<http://www.strategiefabrik.org/>)
berät mit GTIV-Präsident Dirk Pinnow (rechts –
https://www.xing.com/profile/Dirk_Pinnow)
das gemeinsame Vorgehen bei künftigen Veranstaltungen.



Munir Hanna (rechts – https://www.xing.com/profile/Munir_Hanna),
Co-Moderator der XING-Foren der Strategiefabrik e.V.
(<https://www.xing.com/net/strategiefabrik/>)
in einem Meinungs- und Erfahrungsaustausch mit einem Gast aus der
mittelständischen Logistik-/Speditionsbranche.



Der GTIV-Experte für Innovationsmanagement, Stefan Kutter (links –
https://www.xing.com/profile/Stefan_Kutter), in einer lebhaften
Unterredung mit dem GTIV-Experten für Informations- und
Kommunikationstechnologie, Roland Knebel (Mitte –
https://www.xing.com/profile/Roland_Knebel).

Im Hintergrund, ganz rechts, die neue Managerin des
MEISTERSAALS, BESL-Chefin Tanja Schramm
(https://www.xing.com/profile/Tanja_Schramm),
bei der Begrüßung von Gästen.

Rezept "Ungarische Neujahrssuppe"

Zutaten:

400 g Sauerkraut
200 g Speck
200 g scharfe Räucherwurst
40 g Schweineschmalz
50 g Mehl
1 kleine rote Zwiebel

Dipl.-Ing. Dirk C. Pinnow	GTIV-Geschäftsstelle c/o	Tel.:	030 / 26 36 69 - 83
Der Präsident	PINNOW & Partner GmbH	Fax:	030 / 26 36 69 - 85
Gesellschaft für Transfer	Köthener Straße 38	E-Mail:	presse@gtiv.de
immateriellen Vermögens e.V. (GTIV)	10963 Berlin	WWW:	www.GTIV.de

Gesellschaft für Transfer Immateriellen Vermögens

150 ml Sauerrahm (Schmand)
ein paar Lorbeerblätter
rote Paprika
1 bis 2 Zehen Knoblauch
Salz, ggf. etwas Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Sauerkraut mit kleingeschnittenem Speck und gewürfelter Wurst sowie Lorbeerblätter in 2 l Wasser ca. 20 Minuten kochen.
Aus Schmalz, Mehl, Zwiebel (fein gehackt), Knoblauch und roter Paprika Mehlschwitze herstellen.
Lorbeerblätter aus der Suppe entfernen, Mehlschwitze hinzu geben, eine Weile köcheln lassen; gelegentlich umrühren, um Anbrennen zu verhindern.
Vor dem Servieren nochmals aufkochen lassen, gut umrühren und abschließend Sauerrahm unterheben.

Quelle: <http://www.mykath.de/lofi/version/index.php/t3176-500.html>

Rezept "Berneer Neujahrskuchen"

Zutaten (für eine Springform, Durchmesser 24 cm):

150 g Blockschokolade oder Zartbitterkuvertüre
100 g Instant-Schokoladenpulver (für Milchgetränke)
150 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
6 Eigelb
200 g Mehl
1/2 Teelöffel Backpulver
6 Eiweiß
Margarine zum Einfetten
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Blockschokolade sehr fein reiben und mit dem Schokoladenpulver mischen.
In einer anderen Schüssel Fett und Zucker schaumig rühren,
unter Rühren das Eigelb zugeben,
dann nach und nach die Schokolade und das mit Backpulver vermischte Mehl druntermischen.
Eiweiß gut aufschlagen und mit einem Kochlöffel unter den Rührteig unterheben.
Eine Springform (Durchmesser 24 cm) einfetten.
Den Teig einfüllen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 160°C
auf der unteren Schiene etwa 100 Minuten backen.
Nach der Backzeit den Kuchen im leicht geöffneten ausgeschalteten Ofen auskühlen lassen.
Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestreuen.

Quelle: <http://www.lecker-backen.de/ruehrkuchen/neujahrskuchen.htm>

Erstellt am 31.01.2009.

GTIV e.V. Geschäftsstelle
Dipl.-Ing. Dirk C. Pinnow
Köthener Straße 38 in 10963 Berlin
Tel./Fax: (030) 26 36 69 - 83 / - 85
E-Mail: presse@gtiv.de
Website: www.gtiv.de

Dipl.-Ing. Dirk C. Pinnow	GTIV-Geschäftsstelle c/o	Tel.:	030 / 26 36 69 - 83
Der Präsident	PINNOW & Partner GmbH	Fax:	030 / 26 36 69 - 85
Gesellschaft für Transfer	Köthener Straße 38	E-Mail:	presse@gtiv.de
immateriellen Vermögens e.V. (GTIV)	10963 Berlin	WWW:	www.GTIV.de