3. JAHRGANG | AUSGABE 1/2015 | FRÜHJAHR | € 6,00

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

DUFTE!
GEZA SCHÖN
IM GESPRÄCH

Dessous
PASSION FÜR EIN WENIG STOFF

FAHRSPASS
M – mehr als ein Buchstabe

Luxus
unter freiem Himmel

MODETRENDS Feminin trifft maskulin
KOMMUNIKATION Silicon Valley am Rhein
KUNST Ein schönes Investment

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE
4 198441 806001 01

Lässt nicht nur Sportlerherzen höher schlagen.

Der neue 911 Targa 4 GTS.

Ab sofort bestellbar bei uns
im Porsche Zentrum Bonn.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

PORSCHE

Porsche Zentrum Bonn

Fleischhauer PZ GmbH
Brühler Straße 2
53119 Bonn
Tel.: +49 228 41010-0
Fax: +49 228 41010-914

www.porsche-bonn.de

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): innerorts 13,9–12,5 · außerorts 7,7–7,1 · kombiniert 10,0–9,2; CO_2-Emissionen: 237–214 g/km

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

dies ist unsere erste Ausgabe unter neuem Namen. RHEIN exklusiv erscheint ab sofort in Bonn und Köln. Dies ist nicht nur eine neue geografische Ausrichtung, sondern ebenfalls eine inhaltliche. Wir haben schon immer gerne über den Tellerrand hinausgeschaut. Jetzt blicken wir ganz gezielt auch nach Köln.

Apropos Tellerrand: Dieses Mal waren wir sogar zu Besuch in unserer Hauptstadt und haben mit Parfümeur Geza Schön einen Samstagvormittag in einem Kreuzberger Café verbracht. Darüber, über die schöne Welt der Düfte und wie das Rheinland riecht, lesen Sie in dieser Ausgabe.

Zu Beginn und auch wieder zum Schluss fahren wir allerdings von Bonn nach Köln. Wir starten mit einem Bericht über das „Gerling Quartier" in Köln, der kleinen Stadt in der Stadt, und treffen am Ende dieser Ausgabe den Wissenschaftsjournalisten und Moderator Ranga Yogeshwar auf dem Dach des WDR-Funkhauses.

Zurück aus Köln beschäftigen wir uns mit dem Thema Silicon Valley und stellen fest: Man muss nicht erst nach Kalifornien reisen, man findet es auch direkt bei uns vor der Haustüre. Denn – die Kommunikation von morgen wird ebenfalls im Rheinland gestaltet.

Christina König – bei dem Nachnamen klingelt es bei Ihnen? Ihren Mann Florian König kennen Sie im Team mit Niki Lauda von der spannenden Formel-1-Berichterstattung auf RTL. Christina König ist Fernsehproduzentin und hat sich ungefähr ein Jahr lang in Küchen prominenter Frauen umgeschaut. Wir haben uns mit ihr über ihre Erlebnisse unterhalten.

Ich hoffe, ich habe Ihnen Lust auf mehr gemacht. Natürlich berichten wir wieder aus der Welt von Beauty und Mode, wir geben Ihnen Tipps für Ihren Traumurlaub, informieren Sie über die schönen Künste und ob ein Investment sich lohnt.

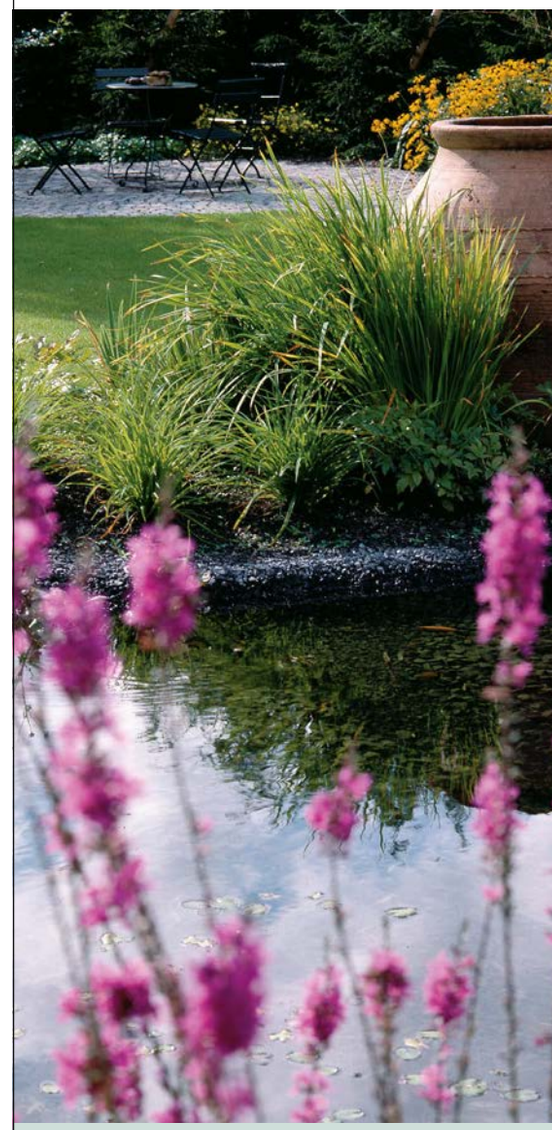
Gönnen Sie sich ein paar entspannte und informative Stunden mit RHEIN exklusiv.

Ihr Peter Rothe

Herausgeber

Fotos: Cover: © Peter Stupp Design Mode GmbH / Andreas Ortner. Editorial: Martin Theobald

Mein Garten –
ein Ort, der Quelle des Lebens ist.



Wohnraum
unter freiem Himmel

· Steinarbeiten
· Gartengestaltung
· Gartenpflege
· Zaun- und Toranlagen

LEGI Zaun- und Toranlagen
Verkauf und Montage

LENTZEN
Garten- und Landschaftsbau GmbH

Marktstr. 92
53229 Bonn
Tel: 02 28 48 29 03
lentzen-garten@t-online.de
www.lentzen-bonn.de

INHALT

MEHR HEIMAT

SILICON VALLEY AM RHEIN
Warum immer in die Ferne schweifen? Die Kommunikation von morgen wird auch im Rheinland gestaltet.

12 DAS MONUMENT LEBT
Urbanes Leben ist wieder „in“. Mitten in Köln entsteht eine kleine Stadt in der Stadt: das Gerling Quartier.

108 WILLKOMMEN IM YUNICO
Die Gäste erwarten ausgesuchte kulinarische Highlights, die japanische Elemente mit denen der modernen mediterranen Küche vereinen.

114 PERLEN DER POESIE
Junge Poetinnen und Poeten treffen sich zum Wettkampf der Dichter und zeigen beim Poetry-Slam, dass Poesie lebt.

MEHR STIL

SCHÖNHEIT SUCHT DEN MOMENT
Jede Frisur besteht aus vielen Details und kleinen Schnitten. Schönheit will entdeckt werden – die Frühjahrstrends.

22 FRECH. VERSPIELT. SEXY.
Die Dessous der neuen Kollektionen bestechen durch edle Materialien, raffinierte Details und feinste Stickereien.

40 LIEBLINGSTEILE
Frauen lieben Handtaschen – eine Auswahl der schönsten Wegbegleiter für den Tag und den Abend.

42 FEMININ TRIFFT MASKULIN
Zeitlos, sportlich, chic und immer mit dem gewissen Etwas. Der Amerikaner Michael Kors kleidet Frau und Mann perfekt ein.

90 GERMAN GEMÜTLICHKEIT
Die neuesten Wohntrends zeigen: Design und Wohnlichkeit sind überhaupt kein Widerspruch!

96 LASST LEUCHTEN!
Jake Dyson revolutionierte einst den Staubsaugermarkt. Jetzt entwickelt der Engländer Lampen, die nahezu ewig leuchten.

100 TISCHLEIN, DECK DICH
Edles Besteck macht jedes gute Essen zu einem wahren Genuss und gehört auf einen schön gedeckten Tisch.

Frühling 2015

MEHR LEBEN

„ICH WILL GLAMPEN!“

Glamour und Luxus haben die Natur für sich entdeckt – was Glamping vom Camping unterscheidet.

MEHR GENUSS

EIN KÖNIGREICH FÜR EINEN KÄSE

Guter Käse erfordert viel Arbeit und Kenntnis. Vincent Christophe ist auf der ganzen Welt unterwegs, um die besten Käse zu finden.

18 DIE PREZIOSEN DES ZAREN
Peter Carl Fabergé schuf für Alexander III. ein Meisterstück der Goldschmiedekunst: das Osterei.

30 DUFTE!
Eine Begegnung mit Parfümeur Geza Schön und ein Gespräch über Wohlgerüche, die das Leben prägen und Erinnerungen konservieren.

50 IN FREMDEN TÖPFEN
Christina König hat prominenten Frauen beim Kochen über die Schulter geschaut und auch einen Blick hinter die exklusiven Herde erhalten.

66 SMART IST DAS WOHNEN
Smart Home ist die Zukunft des Wohnens – ein intelligentes Zuhause, in dem alle Geräte miteinander verbunden sind.

74 MEHR VON ALLEM
Für manche ist M nur der 13. Buchstabe im Alphabet. Für Freunde besonders sportlicher Automobile jedoch ist er ein Garant für extreme Fahrfreude.

116 EIN SCHÖNER WERT
Kunst ist nicht nur schön, sondern oftmals auch wertvoll. Wer aber in Kunst investieren will, hat einiges zu beachten.

110 À LA CARTE
Jo Nattermann bereitet Trüffelnudeln mit gebratenem Skrei und Tomatenmarmelade zu. Nachkochen empfohlen!

STANDARDS

03 Editorial
06 Momente
10 News & Trends
112 Bücher, Filme und Musik
120 Hinter den Kulissen
122 Termine
125 Herstellernachweis
126 Treffpunkt
128 Impressum

Fotos: Michael Sondermann/Bundesstadt Bonn, La Bioesthetique, P.M.J. Rothe, Steffen Schraut, Suncamp holidays, © 2012 www.all-free-download.com, Christofle Paris, Müller Möbelfabrikation

Auszeit

Großstadtidylle am Strom. Sonnenuntergang über Köln – auf den Poller Wiesen, entlang der Silhouetten der Kranhäuser, erlebt man den Reiz der Stadt auf eine ganz eigene Art und Weise.

Augen auf!

Geliebte Kunst im öffentlichen Raum. Der abgebildete Schriftzug ist bereits ein Klassiker. Doch es entstehen jeden Tag neue Werke, bei denen es sich lohnt, einen Moment zu verweilen und einen Blick darauf zu werfen.

eine Stadt
Berlitz
Berlitz
Berlitz
Berlitz
Berlitz
World Communicate

NEWS & TRENDS

Kleine Kuchen ganz groß

Mini-Guglhupfe in vier köstlichen Sorten von www.sweetcouture.de, 20er-Box ab 18,90 Euro.

KINO KULT

Bereits *1950* wurde auf dem Ruinengrundstück des früheren Hauses Meuser am Kölner Kaiser-Wilhelm-Ring 32 ein erster Kinobau errichtet, charakteristisch für die unmittelbare Nachkriegszeit. Das Kino bot 785 Personen Platz und trug von Beginn an den Namen „Residenz, Theater am Ring“. Nach Leerstand sowie diversen Zwischennutzungen aufgrund der Zwangsschließung wurde *2012* aus dem Residenz wieder ein Filmtheater. Für das Kino wurden die beiden vorhandenen Säle umgebaut, die früheren Studio-Kinos zu einem Clubkino zusammengelegt. Insgesamt verfügt das Residenz-Filmtheater über 3 Kinosäle mit 460 Sitzplätzen, ausgestattet mit höchstem Komfort und Kinotechnik in „State of the art“.
www.koeln.astor-filmlounge.de

Design trifft **Fitness!**

Ein Spinning-Rad mit Design-Anspruch: Ciclotte macht die Fitnesstunde zur Kulttour. Besonders funky und glanzvoll mit Swarovski-Strass und Sternchen. HOMETRAINER Ciclotte. Swarovski-Version auf Anfrage. Basis-Ausgabe ab 8.300 Euro.

Rouge Coco: 24 neue Farben in sechs korrespondierenden Tönen zusammengestellt, wie etwa No. 454 „Jean" von Chanel, ab 33 Euro. Deutschlandpremiere am 7. März.

„Francis" bringt mit einer besonderen Pigmentierung am Rand besonderes Retro-Feeling, über www.petitefriture.com, ab 395 Euro.

Spieglein SPIEGLEIN...

... an der Wand: Wer ist die Schönste, der Fitteste im ganzen Land? Uns zieht es wieder raus in die Natur, ins Leben, mit vielen Ideen für das Frühjahr!

SEIDIGE *Versuchung*

Ein Halstuch wie eine Melodie: Die Designer des Seidenschals „Yoyo" ließen sich vom Soundtrack „Les Stances à Sophie" des Art Ensemble of Chicago inspirieren. Eine Langspielplatte Musikgeschichte aus den frühen 1970er-Jahren.

„Yoyo": Seidenschal von Qubo Gas über www.petitefriture.com, ab 98 Euro.

Fotos: Sweet Couture, Cicdotte/ Photographer: Ezio Manciucca/ Designer: Luca Schieppati, Petite Friture (2), Chanel/beautypress.de, _Vilor/iStock/thinkstock

URBANE VIELFALT. Das Gerling Quartier verbindet Wohnen und Arbeiten in einem neuen Stadtviertel (Bild oben). **INNENSTADTLAGE.** Die Wohnbebauung integriert sich in das gewachsene Stadtbild und nimmt dessen Formensprache auf (Bild rechts).

Das Monument **lebt**

Urbanes Leben ist nicht aus der Mode. In der Stadt pulsiert das Leben zwischen Cafés, Kneipen, Theater, Museen und Restaurants. Demnächst auch im „Gerling Quartier“ in Köln – der kleinen Stadt in der Stadt.

Das „Gerling Quartier“ ist das drittgrößte innerstädtische Quartiersentwicklungsprojekt in Deutschland. Die Immofinanz Group investiert rund 400 Millionen Euro in das Viertel zwischen den Ringen und der Kölner Altstadt. Der erste Bauabschnitt steht kurz vor seiner Fertigstellung und umfasst rund 20.000 Quadratmeter an gehobener Wohn- und Gewerbefläche. Bis Ende Mai sollen die meisten Gebäude in dem Luxusviertel bezogen und auch die Außenanlagen gestaltet sein. Prunkstück ist ein 330 Quadratmeter großes Penthouse, das das 62 Meter hohe Haus Gerling krönt. Es wurde im vergangenen Jahr für einen Rekordwert von 5,9 Millionen Euro verkauft.

GESTERN

Das „Gerling Quartier“ hat eine eindrucksvolle Geschichte. Es ist eines der größten Baudenkmäler aus den Anfangsjahren der Bundesrepublik. Alles, was dort in den 1950er-Jahren entstanden ist, steht unter Denkmalschutz. Das Ensemble im angesagten Friesenviertel verdankt seinen Namen dem Vorzeige-Unternehmer Hans Gerling. Er übernahm nach dem Krieg mit gerade einmal 30 Jahren das Versicherungsgeschäft, das sein Großvater 1904 gegründet hatte. Er schuf ein Unternehmen, das in seinen Hochzeiten mehr als 5000 Menschen in Köln beschäftigte. Doch Hans Gerling baute nicht nur ein Versicherungsimperium auf und aus, sondern schuf mit viel architektonischer Leidenschaft eine eindrucksvolle Machtzentrale. „Wenn ich nicht die Konzernleitung hätte übernehmen ▶

▶ müssen, wäre ich Architekt geworden", soll Hans Gerling einmal gesagt haben.

Der visionäre Konzernchef und kreative Unternehmer hatte ehrgeizige Baupläne, mit denen er sich ein Monument setzte, das seinesgleichen suchte. Er engagierte Architekten, die sich allesamt mit der Darstellung von Macht mehr als auskannten. Kurt Groote war Architekturmitarbeiter der SS-Zeitung „Das schwarze Korps", Helmut Hentrich und Hans Heuser gehörten zum Arbeitsstab des Nazi-Chefarchitekten Albert Speer und schließlich holte Gerling auch noch Arno Breker, prominenter Nazi-Bildhauer und ebenfalls ein Mitarbeiter von Speer. Das Duo Hentrich und Heuser entwarfen das 15-stöckige Hochhaus mit Seitenflügeln – es wurde zum Wahrzeichen der Gerling-Zentrale. Breker stieg schließlich zum architektonischen Gesamtleiter auf und baute den fünfgeschossigen Trakt gegenüber dem Hochhaus. Der Gereonshof wurde von ihm in einen Ehrenhof verwandelt. Selbstredend steuerte Breker seine Kunst bei. So schmückte er den zentralen Brunnen mit auf Delfinen reitenden Putten und die Seitenwände des Platzes wurden mit Reliefs von Heiligen versehen. In den 1960er- und 1970er-Jahren folgten weitere Bauten und es entstand ein komplexes Ensemble, in dem jede der Versicherungstöchter ihr eigenes Haus hatte. Lange Gänge mit Sälen, Konferenzräumen, Foyers und Bars waren architektonische Verbindungen.

2006 endete die Familiengeschichte des Gerlingschen Unternehmens mit der Übernahme durch den Talanx-Versicherungskonzern. Die Gebäude im Gereonsviertel wurden von der Talanx an die Frankonia Eurobau AG verkauft. Die Idee zum „Gerling Quartier" und zur Umgestaltung in ein exklusives Büro- und Wohnveedel war geboren.

HEUTE

Das Quartier ist heute im Besitz der Immofinanz, denn 2012 hat die Frankonia das gesamte Ensemble an ihren damaligen Hälfteeigentümer verkauft. Noch ist der Bereich eine einzige riesengroße Baustelle, doch einige Mieter haben ihre Räume bereits bezogen. Der Mix aus hochwertigen Eigentumswohnungen, luxuriösen Townhouses trifft den Nerv der Zeit. „Die traditionelle Eleganz der Gebäude und die beeindruckende Größe des Areals in Kombination mit hochwertiger Architektur im Inneren sowie im Äußeren lassen das „Gerling Quartier" zu einer neuen

„Die traditionelle Eleganz der Gebäude und

STADTWOHNUNG. Klare Strukturen sind für diesen Wohnungstyp charakteristisch (Bild links). **NACHKRIEGSMODERNE.** Die Akzente des Viertels wurden in den 1950er-Jahren vom Architektenbüro „Atelier Düsseldorf" konzipiert. Der Mittelpunkt wurde auf einen zentralen Platz ausgerichtet (Bild rechts oben). **IM ZENTRUM.** In dieses Umfeld wurden Wohnhäuser integriert (Bild rechts unten).

Top-Adresse in Deutschland werden“, betonte der Kölner Oberbürgermeister Jürgen Roters anlässlich der Grundsteinlegung des „Gerling Quartiers“. Wir machen einen Rundgang durch das Viertel:

HAUS COLONIA

Das Gebäude wurde 1957 durch das Architekturbüro „Atelier Düsseldorf“ errichtet und war ursprünglich ein Verwaltungsgebäude des Versicherungskonzerns. Es ist Teil einer Blockbebauung, der Eingang liegt am Gereonshof. Für seine neue Nutzung wurde der Bau entkernt. Die Wohnungen sollen spätestens im April bezugsfertig sein.

HAUS GERLING

Das 15 Stockwerke hohe Haus wurde 1953 von den Architekten Helmut Hentrich und Hans Heuser erbaut. Damit ist es das erste Kölner Bürohochhaus. Der Stahlskelettbau wurde komplett entkernt. Die Fassaden werden in Abstimmung mit dem Denkmalschutz erneuert. Schon oberhalb des sechsten Obergeschosses können die Bewohner weite Panoramaaussichten genießen – über Dom und Rhein hinweg bis ins Bergische Land und über den Mediapark und den grünen Kölner Gürtel.

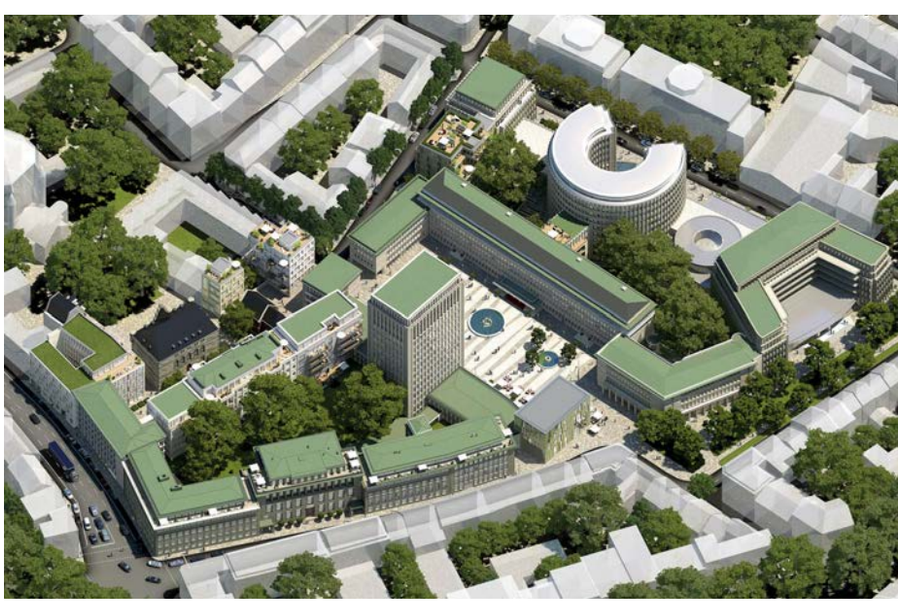
die beeindruckende Größe des Areals ... lassen das „Gerling Quartier“ zu einer **neuen Top-Adresse** in Deutschland werden.“ Jürgen Roters, 2011

HAUS MAGNUS

Der sechsgeschossige Bau fügt sich an den Ostflügel des Hauses Colonia an. Die natursteinfarbene Werkstein-Fassade erhält bronzefarbene Metall-Elemente und Edelputzflächen. Haus Magnus ist ein reines Wohnhaus. Alle Wohnungen werden entweder mit Loggien oder Dachterrassen ausgestattet.

HAUS VON WERTH UND TORHAUS

Der denkmalgeschützte Teil wurde wie Haus Colonia 1957 durch das Architektenteam „Atelier Düsseldorf“ fertiggestellt. Dieser wird durch einen Neubau ergänzt. In dem Gartenflügel entstehen zwei moderne dreigeschossige Gartenhäuser mit großzügigen Terrassen. Über beiden Häusern liegen von der zweiten bis zur vierten Etage je zwei Stadtwohnungen. Im fünften Obergeschoss wird eine große Penthousewohnung untergebracht. ▶



HAUS GERLING. Kölns erstes Bürohochhaus ist heute die Landmarke und Stadtkrone des neuen Stadtviertels.

Fotos: Immofinanz Köln (6)

GEREONS LOFT

Über eine kleine Passage gelangt man vom großen Platz zum Gereonskloster und zur Basilika St. Gereon. Dort entstehen die Lofts in zwei voneinander unabhängigen Neubauten. Vorbilder hierfür sind Bauten in New York und London. Die elf Wohnungen haben Wohnflächen zwischen 70 und 318 Quadratmetern und verfügen über Raumhöhen von teilweise bis zu vier Metern.

AGRIPPINA PALAIS

Das Gebäude grenzt im Norden an das Haus von Werth und wurde nach Julia Agrippina, Gründerin Kölns im Jahr 50 und Vorbild für die Kölner Jungfrau im Karneval, benannt. Das fünfgeschossige Palais ist schlicht verputzt, hat aber eine Menge klassischer Architekturelemente wie Säulen und Pilaster, die in einem bestimmten Rhythmus gesetzt sind. Neben einem zentralen Hauseingang für die Stadtwohnungen oberhalb des ersten Obergeschosses befinden sich im Erdgeschoss auch die Hauszugänge für die vier dreigeschossigen Stadtvillen. Darüber liegen vom zweiten bis zum fünften Obergeschoss jeweils zwei Stadtwohnungen mit Balkonen und Terrassen zum begrünten Innenhof.

Entlang der Christophstraße sind die Bürobauten entweder fertiggestellt oder kurz davor. Die Landesbank Baden-Württemberg sitzt schon im neuen Gereons-Carée an der Ecke zum Gereonskloster. Weitere Büroflächen gibt es im Torhaus, im Atrium, in den Lambertina Höfen und im Carentinus Garten. Die Immofinanz selbst hat die Deutschlandzentrale des österreichischen Unternehmens schon ins „Gerling Quartier“ verlegt und Räume im Gebäude Globale am Hildeboldplatz bezogen. Von der Domstadt aus werden ab sofort alle deutschen Projekte betreut.

Das Quartier, das für Filmemacher und Regisseure längst kein Geheimtipp mehr ist, soll ein lebendiges Veedel im Herzen von Köln werden. Da darf eine vielfältige Gastro-Szene natürlich nicht fehlen. Der Betreiber eines großen Düsseldorfer Restaurants hat das „Gerling Quartier“ für seine Expansion gewählt. Der Italiener mietet rund 900 Quadratmeter Restaurantfläche im Atrium und im Torhaus. Die Eröffnung ist für dieses Frühjahr geplant. „Der Gereonshof als zentraler Punkt im Quartier soll zu einer Art ‚Piazza Navona von Köln‘ werden – da ist es umso passender, dass wir ein italienisches Ristorante für die Location gewinnen konnten. Der Springbrunnen am Platz und die Außenbestuhlung des Restaurants werden für italienisches Flair sorgen, sodass hier ein Anziehungspunkt für Bewohner, Büromieter und alle Kölner entsteht“, sagt Daniela Michel-Hendemann, die für das Asset Management Office der Immofinanz in Deutschland verantwortlich ist. La Dolce Vita im Schatten des Doms – das passt doch zum römischen Köln.

van de sandt GmbH
malerwerkstätten

SEIT MEHR ALS 90 JAHREN BONNS GUTE ADRESSE FÜR

MALERARBEITEN
FASSADENREINIGUNG
RESTAURATIONSARBEITEN

FUßBODENBELÄGE
TROCKENAUSBAU
BETONSANIERUNG

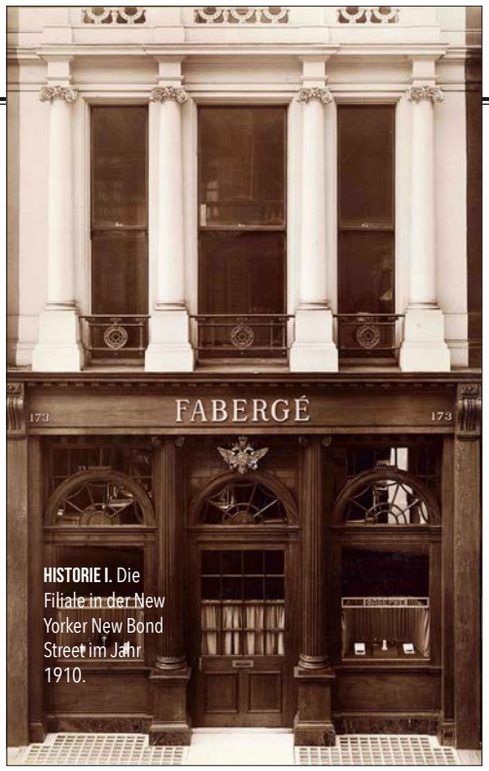
Bonner Talweg 55 · 53113 Bonn
Telefon: 0228 210591/95
Fax: 0228 261081
info@van-de-sandt.de

www.van-de-sandt.de

Die Preziosen DES ZAREN

MAIGLÖCKCHEN. Das Osterei des Jahres 1898 als Frühlingsbote.

Ostern ist das bedeutendste Fest in der orthodoxen Kirche Russlands. Dazu beschenken sich Menschen mit zwei Eiern und drei Küssen, einem Versprechen von Glück und Liebe. Zar Alexander III. suchte für seine Frau Maria Fjodorowna ein ganz besonderes Geschenk, das an diese Tradition erinnern sollte. So gab er 1885 bei seinem Hofjuwelier Peter Carl Fabergé ein besonderes Kleinod in Auftrag.



HISTORIE I. Die Filiale in der New Yorker New Bond Street im Jahr 1910.

Peter Carl Fabergé hielt sich an den Auftrag und schuf ein Meisterwerk der Goldschmiedekunst. Er gestaltete ein Osterei, das in seinem Inneren eine Geschichte erzählte. Es entstand das erste Überraschungsei der Welt, eine Serie wertvollster Preziosen mit dem Namen: Fabergé-Ei. Das erste dieser Schmuckstücke trug die Bezeichnung „Hennen-Ei". Es sah mit seiner weiß emaillierten Schale einem echten Ei sehr ähnlich. Eine Überraschung war der in seinem Innern verborgene Dotter aus Gold, der sich wiederum öffnen ließ und eine Henne offenbarte. Sie war aus Vierfarbgold und mit Rubinen verziert. Auch diese ließ sich öffnen und barg eine kleine Zarenkrone, an der zwei Rubin-Eier hingen. Doch diese kleine Krone ging im Laufe der Zeit verloren. Die Preziose fand so großen Anklang am Hof des Zaren, dass er bis zu seinem Tod jedes Jahr zu Ostern seiner Gattin ein solches Ei anfertigen ließ. Sein Sohn Nikolaus II. führte diese Tradition, mit der er seine Frau und seine Mutter bedachte, bis zu seinem Sturz im Jahr 1917 fort. So kamen im Laufe der Zeit 50 Eier für die Kaiserfamilie zusammen. Doch auch der russische Adel, reiche Bankiers und Kaufleute wollten einen dieser besonderen Schätze haben. Also schuf Fabergé kaiserliche und nicht-kaiserliche Eier. Während der russischen Revolution ließ Lenin die Eier beschlagnahmen und verkaufte sie später an westliche Kunsthändler. Von den kaiserlichen Fabergé-Eiern blieben 44 erhalten. Zehn davon befinden sich heute in der Rüstkammer des Moskauer Kremls, zehn weitere im Besitz des russischen Oligarchen Viktor Wekselberg, der diese Sammlung vor elf Jahren für 100 Millionen US-Dollar vom amerikanischen Verleger Malcolm Forbes aufkaufte. Auch die britische Queen Elizabeth II. besitzt drei dieser Eier.

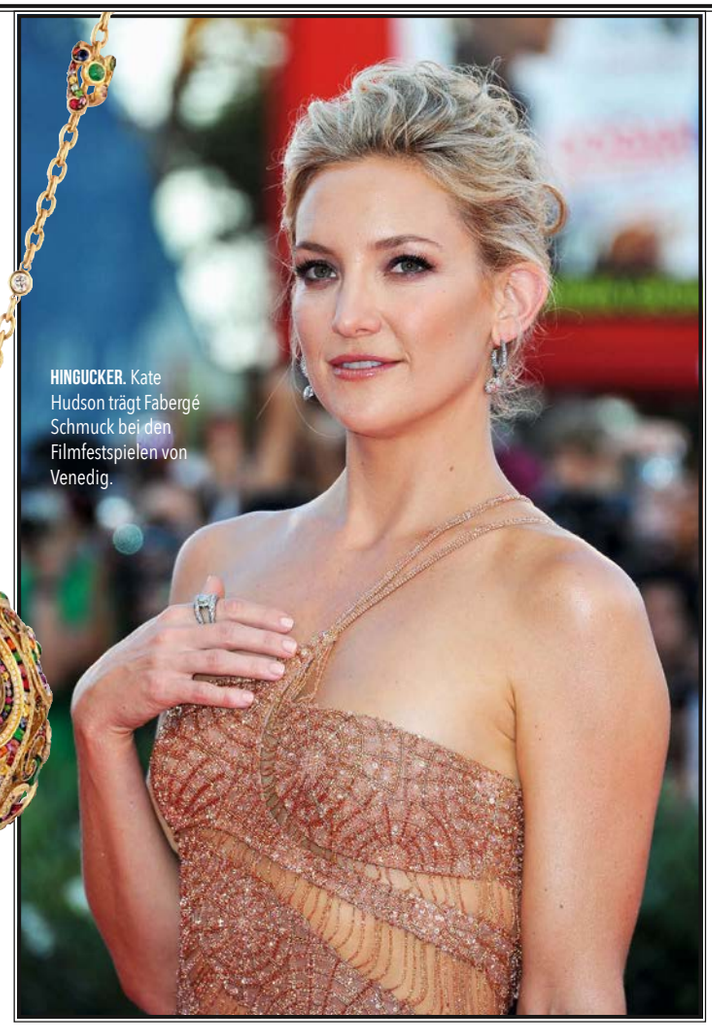
Das größte Glück hatte ein Schrotthändler in den Vereinigten Staaten. Er kaufte auf einem Trödelmarkt im Mittleren Westen ein goldenes Ei. Eigentlich wollte er es zum Materialwert weiterverkaufen oder einschmelzen lassen. Allerdings war niemand bereit, viel für das Ei zu zahlen. So blieb es erhalten. Irgendwann tippte der Händler die Worte „Ei" und „Vacheron Constantin", der Name der Uhr, die sich in dem Ei befindet, in eine Internet-Suchmaschine ein und entdeckte das Geheimnis hinter seinem goldenen Ei. Es war das Kunstwerk, das Alexander III. im Jahr 1887 seiner Gattin zum Geburtstag schenkte. Schätzungen zufolge dürfte der Wert der Kostbarkeit bei umgerechnet rund 30 Millionen Euro liegen. Die weitere Geschichte: Ein Londoner Kunsthändler erwarb das Ei im Auftrag eines privaten Käufers.

Wenn auch der Name Fabergé heute fest mit diesen wertvollen Eiern verbunden ist, blieb die Familie ihrer Berufung treu und schafft aufregenden Schmuck, der immer wieder zu der Form zurückkehrt, die den Namen der Familie in alle Welt trug. So etwa in ▶

HISTORIE II. Juweliere und Goldschmiede im Auftrag des Zaren: die Werkstätte in Sankt Petersburg im Jahr 1903.

Glanz & Glorie

FABERGÉ-MOMENT. Die britische Sängerin Cheryl Ann Fernandez-Versini mit Ohrringen der Juwelier-Dynastie.



HINGUCKER. Kate Hudson trägt Fabergé Schmuck bei den Filmfestspielen von Venedig.

KETTE. Überbordend, verspielt, luxuriös. Die Entwürfe von Fabergé setzen heute noch Zeichen in der glanzvollen Welt von Diamanten, Rubinen und Saphiren.

RING. Die aktuelle Kollektion nimmt Anleihen im Rokoko und beim französischen Königshof.

der aktuellen Rokoko-Kollektion. Sie verbindet die Reinheit von Diamanten mit dem Leuchten von Gold. Die Anleihen zu dieser Kollektion stammen – wie sollte es anders sein – vom Fabergé-Ei Rocaille, das der Goldschmied im Jahr 1902 als Ostergeschenk für den Zarenhof schuf. Der Name „Rocaille" ist dabei mehr als nur ein Hinweis. Denn aus diesem französischen Wort für Muschelkalk oder Grotte leitet sich die Epochenbezeichnung Rokoko ab. Die Ornamentik, Asymmetrie und Verspieltheit jener Zeit nimmt die aktuelle Fabergé-Kollektion auf und verweist damit auf den Stil und die Mode am Hofe des damaligen französischen Königs Ludwig XVI. Sie kombiniert bunte, edle Steine mit glänzendem Gold in einem einmaligen Design oder gibt sich reduziert, doch verspielt in der scheinbaren Schlichtheit von Diamanten in einer Fassung von Gold.

In Europa ist die Kollektion unter anderem bei Harrods in London und in der Fabergé-Boutique in Genf erhältlich. Wer nach New York City reist, kann im Flagship-Store der Goldschmiede einen Blick auf alle Kollektionen werfen und sich an deren Schönheit berauschen. Hierzulande kennen Fabergé-Fans vor allen Dingen eine Adresse: Das Fabergé-Museum in Baden-Baden informiert mit 700 Exponaten über die Geschichte der russischen Juweliere. Doch sogenannte Kaiser-Eier sucht man in der mondänen Spielbank-Stadt vergebens. Diese befinden sich wohlgezählt und gut behütet bei ihren jeweiligen Besitzern.

Eine Unternehmen mit GESCHICHTE

ELEGANT. Naomi Watts mit Ohrringen und einem Ring von Fabergé bei den SAG Awards.

1685-1830 Die Familie Fabergé stammt ursprünglich aus Frankreich. Aus Angst vor religiöser Verfolgung lassen sie sich in Livland (heute Estland) nieder. Dort wird 1814 Sohn Gustav geboren.

1830ER JAHRE Gustav Fabergé geht nach Sankt Petersburg und wird als Goldschmied ausgebildet.

1842 Nach Abschluss seiner Lehre eröffnet Gustav Fabergé ein Juweliergeschäft in einem Keller einer der schicksten Einkaufsstraßen der Stadt, der Bolshaya Morskaya Straße.

1846 Gustav Fabergés erster Sohn Peter Carl Fabergé wird geboren.

1882 Peter Carl Fabergé hat die alleinige Verantwortung für das Unternehmen. Als Zar Alexander III die Werke des Hauses Fabergé sieht, befiehlt er, diese in der Eremitage als Beispiele hervorragender zeitgenössischer Kunstfertigkeiten Russlands auszustellen.

1885 Zar Alexander III beauftragt das Unternehmen, ein Osterei für seine Gemahlin Maria Fjodorowna herzustellen. Fabergé wird zum „Goldschmied durch besondere Berufung durch die Kaiserkrone".

1887 Eröffnung der Moskauer Boutique des Hauses Fabergé.

1900 Fabergé ist auf dem Höhepunkt seines Erfolgs und beschäftigt rund 500 Handwerker und Designer. Damit ist Fabergé die größte Schmuckfirma in Russland.

1903 Eine weitere Boutique wird in London eröffnet.

1918 Nach der russischen Revolution im Jahre 1917 muß Fabergé aufgrund seiner Verbindungen zur königlichen Familie schließen. Im November verlässt Peter Carl Fabergé Sankt Petersburg und flüchtet über Riga nach Deutschland.

2009 Mit der Einführung der Schmuck-Kollektion „Les Fabuleuses" wagt Fabergé einen Neustart. Im Dezember eröffnet Fabergé eine Boutique in Genf, die erste außerhalb Russlands seit 1915.

2011 Schmuck- und Uhren-Kollektionen von Fabergé sind nun auch bei Harrods in London erhältlich.

2012 Fabergé öffnet weitere Boutiquen in London und New York.

Fotos: © Fabergé (®), FABERGE LILIES OF THE VALLEY EGG, 1898 OPEN - Courtesy of The Forbes Collection

NOVA VITA
Residenz Im Leoninum Bonn
0228/6298 0
www.novavita.com

Exklusiv wohnen im Alter

- selbstbestimmtes Wohnen in seniorengerechtem Umfeld
- großzügig geschnittene Wohnungen von 38 m² - 145 m²
- auf Wunsch Hilfe- und Dienstleistungsangebote
- vielseitige Veranstaltungsangebote
- zentrale Lage in der Bonner Innenstadt

Frech. Verspielt. Sexy.

Einfach verführerisch. Die Dessous der neuen Kollektionen bestechen durch edle Materialien, raffinierte Details und feinste Stickereien. Pure Weiblichkeit! Schöne Wäsche besteht aus einem Hauch von Nichts und wird zum sexy Blickfang – auch in Schwarz-Weiß.

Begehrenswert

FLORALE STICKEREIEN.
Andres Sarda, BH Bahia 18 ab 108 Euro, Slip Bahia 50 ab 56,70 Euro.

EDEL MIT SPITZEN VERZIERT. Andres Sarda, BH Recife 17 ab 145,80 Euro.

SCHULTERFREI UND MIT FEINEM TÜLL. Andres Sarda, BH Vitoria 18 ab 103,50 Euro.

EIN HAUCH VON NICHTS. Andres Sarda enthüllt, indem er verhüllt. Das Ergebnis: unvergleichliche Eleganz.

Geheimnisvoll.

VERLOCKENDE TRANSPARENZ. Andres Sarda, BH Vitoria 10 ab 99 Euro, Shorty Vitoria 54 ab 61,20 Euro.

Verführerisch.

Frech. Verspielt. Sexy.

1. Lou

3. Triumph

4. Palmers

5. Marie Jo

2. Chantelle

1. FRECH. „Piccadilly" von Lou, BH ab 75 Euro, String ab 43 Euro.

2. KOKETT. „Opera" von Chantelle, BH ab 79,95 Euro, String ab 49,95 Euro.

3. RAFFINIERT. „Iconic Essence" von Triumph ab 99 Euro.

4. HAUCHZART. „Sophisticated" von Palmers, BH ab 59,90 Euro, String ab 39,90 Euro.

5. HINREISSEND. „Amy" von Marie Jo, BH ab 85 Euro, Slip ab 41,95 Euro.

5. LUXURIÖS. „Clara Whispering" von Stella McCartney, BH ab 159 Euro, String ab 64,90 Euro.

6. Stella McCartney

Fotos: Andres Sarda (6), Lou, Chantelle, Triumph, Palmers, Marie Jo, Stella McCartney, © 2012 www.all-free-download.com (6)

Dufte!

Die Welt ist ein Kosmos aus Aromen, Düften und Wohlgerüchen, die das Leben prägen, Emotionen wecken, Erinnerungen konservieren. Wie gelingt es, darin den persönlichen Duft, die eigene Note zu finden? Eine Begegnung mit dem Berliner Parfümeur Geza Schön.

INTERVIEW: MARTIN THEOBALD

Ein Interviewtermin mit Geza Schön, einem der bekanntesten Parfümeure Deutschlands, ist eine Herausforderung. Am frühen Morgen. Wie viel Duft verträgt die Welt? Es ist die Frage, die umtreibt: Wie viel eigenes Deodorant darf sein, wie viel vom eigenen Eau de Toilette? Wird er es erkennen? Einordnen? Bewerten? Wie riecht eigentlich die Welt – oder duftet sie an einem kalten Januarsamstagmorgen in Berlin überhaupt nicht? Die U-Bahn mit ihren Röhren unter der Stadt riecht nicht, sie duftet auch nicht mit all ihren Menschen, die von A nach B hasten und hetzen, die sich durch die Metropole treiben lassen, die ihr Ziel suchen. Unter dem Asphalt der Stadt riecht es nach der Unrast des Moments. Wie wichtig sind Düfte?

Geza Schön: Man muss unterteilen in Gerüche und Düfte. Der Mensch riecht von Natur aus. Aber er duftet, weil er Dinge schöner, attraktiver machen möchte. Es wäre sehr spannend herauszufinden, wie die Welt ohne Düfte röche und wie der Mensch sie dann wahrnehmen würde.

Ein Szenecafé in Xberg, wie es im Jargon der Hauptstadt heißt und nichts anderes als Kreuzberg meint. Es ist ein Mix der Düfte nach Kaffee, nach verbranntem Toast, nach der Hektik eines Samstagmorgens, an dem viele Menschen Platz nehmen wollen. Die Luft ist warm, feucht. Auf dem Tisch die Zuckerdose aus der Sammlung der Großmutter, eine Kerze kurz vor dem Abbrennen. Berlin ist die Heimat von Geza Schön. Hier ist seine Welt. Sein Kosmos. Hier bewegt er sich. Kreuzberg. Der Stadtteil, den man oft nur mit Krawallen zum Ersten Mai in Verbindung bringt, mit Demos, mit Widerstand, aber auch Chaos, Krawall, aber kaum mit Wohlgeruch und feinen Dingen. Wenn Sie einen Duft für Berlin kreieren sollten, wonach würde die Stadt duften?

Schön: Nach Linden. Nach all den Lindenbäumen der Stadt mit allen ihren Blüten.

Und das Rheinland? Wonach riecht das Rheinland?

Schön: Das kann ich aus dem Stegreif nicht beantworten. Jede Stadt, jede Region hat ihren typischen Geruch, der sich aber verändert im Laufe des Jahres. In der milden Luft des Frühlings riecht eine Stadt anders, als wenn sich die schwere Sommerhitze über ihren Asphalt und ihre Dächer legt. Dürfte ich einen Duft für das Rheinland entwerfen, würde ich zunächst in die Region reisen und versuchen, diese in mich aufzunehmen, mir ein Bild zu machen, herausfinden, welche Pflanzen für die Region typisch sind. Gab es historische Momente, die einen Duft entstehen ließen? Ich habe ein solches Projekt einmal für Belfast umgesetzt. Aber ein Duft ist nur eine Momentaufnahme des subjektiven Empfindens. Komplexe Gebilde, Situationen oder Landschaften in einen Duft umzusetzen ist eine schwierige, wenn nicht unmögliche Aufgabe. Eine Rose kann ich eins zu eins umsetzen, aber

„RIECHEN IST ETWAS SUBTILES, EMOTIONALES, PERSÖNLICHES“: Geza Schön im Gespräch

PUR. Bei seinen Kreationen der Serie Molecule setzt Geza Schön auf ein einziges Duftmolekül. So bei Molecule 01, 100 ml, ab 110 Euro.

vielschichtige Impressionen wie feucht, warm, kalt, laut bekomme ich auf einem Teststreifen nicht hin.

Es sind die Klischees, mit denen man sich selbst konfrontiert. Vorstellungen eines Parfümeurs entspringen einem Märchenfilm. Bunt, in überbordenden Kleidern, viel Samt, Brokat, Rüschen. Schrill, stets und ständig ein Taschentuch vor der Nase, eine große Nase, eine sehr große Nase, diese rümpfend, flach atmend, um nicht riechen zu müssen. Vielleicht eine Figur aus Versailles, vom Hofe des Sonnenkönigs, blass gepudert, überzeichnet.

Schön: Kulturhistorisch ist die Entwicklung von Parfüms sehr interessant. Etwa zur Zeit Ludwigs XIV. haben sich Menschen gepudert, nicht gewaschen. Damals war es üblich, sich mit animalischen Dingen zu parfümieren. Sie haben ihren eigenen Geruch verstärkt, etwa indem sie das sehr stark stinkende Sekret von Katzen benutzten.

Geza Schön ist nichts von dem, ein Gegenentwurf zu allen Klischees. Eine Tasse Earl Grey. Ohne Umstände bestellt. Dennoch suchen seine Augen den Raum nach Ideen ab, nach Inspirationen, nach Berlin. Geboren und aufgewachsen in Kassel, sammelte er schon als Kind Duftproben, lernte sie zu erkennen und zu unterscheiden. Schließlich absolvierte er eine Ausbildung zum Parfümeur. Es sei einfacher, Astronaut zu werden, denn in diesem Beruf einen der raren Ausbildungsplätze zu bekommen, sagt er rückblickend. In Deutschland gibt es derzeit rund 40 Kolleginnen und Kollegen, weltweit sind es 500. Fünf Jahre dauerte die Ausbildung, in der Schön seine Nase an rund 2000 Duftstoffen schulte, ihre Wirkung kennenlernte, erfuhr, wie Düfte kombiniert, ergänzt, bestärkt, abgemildert werden. Zwölf Jahre arbeitete er in der Duftindustrie, lebte in Argentinien, Großbritannien, Singapur, der USA und Frankreich, bis er 2005 nach Berlin zog. Drei Jahre zuvor hatte er sich selbstständig gemacht.

Schön: Düfte sind zur Massenware geworden oder willkürlich. Sie haben keinen Charakter, keine Persönlichkeit. Alles ist geglättet, auf Masse und Massengeschmack ausgerichtet. Düfte müssen heute möglichst schnell, in möglichst jede Nase, in jedem Kaufhaus, in jedem Duty-Free-Shop weltweit den Kundinnen und Kunden gefallen. Aber es gefallen nur diejenigen Dinge, die die Menschen schon kennen. Alles was neu ist, schreckt ab. Deshalb sind Düfte heute völlig austauschbar. Viele Düfte bedienen nur einen Moment des Lifestyles für ein Publikum, das sich für einen Augenblick des Lebens mit diesem Lifestyle identifiziert, im nächsten mit einem völlig anderen. Es wird ein Segment bedient, in dem Menschen nicht nach dem Duft ihres Lebens suchen.

Chance oder Risiko?

Schön: Auf jeden Fall eine Chance. Denn es öffnet auch einen Markt für Nischen, in denen Originalität und individuelle Düfte sich entwickeln können.

Sein Duft „Molecule 01“ hat Geza Schön bekannt gemacht. Er kam einer Revolution gleich, auf einem Markt, der sich jedes Jahr in massenkompatiblen, austauschbaren Parfüms wälzt. Molecule 01 enthält mit Iso E Super nur einen einzigen Duftstoff. Ein Duft der Celebreties gefällt: Madonna und Naomi Campbell mögen ihn, Kate Moss hat sich eine Kiste des Parfüms schicken lassen. Minimalistische Düfte sind sein Markenzeichen. Wie findet man seinen eigenen Duft? Seinen Duft des Lebens?

Schön: Der Mensch bevorzugt Düfte, die er bereits kennt. Riechen ist aber etwas Subtiles, Emotionales, Persönliches. Eine Entscheidung für einen Duft fällt nicht so leicht, wie etwa bei einem Musiktitel, einem Song, den schon nach wenigen Takten oder Tönen mag. Es ist eine Inspiration, ein Parfüm zunächst bei einem anderen Menschen zu riechen. Denn dann nimmt man den Duft nicht nur in seiner Kopfnote wahr, sondern in seinem ganzen Charakter, also so, wie er nach Stunden sich präsentiert. Diesen Duft muss man unbedingt auf seiner eigenen Haut ausprobieren. Manchmal passt es dann nicht, weil der Mensch eine andere Chemie hat, weil er sich anders ernährt, Sport macht, raucht. Ein anderer Weg ist, sich in einer Parfümerie drei, vier, fünf Essenzen auf einen Teststreifen aufsprühen und wirken zu lassen, riechen, wie der Duft sich verändert. Da ergibt sich meist eine erste Idee. Dann sollte man sich vielleicht die beiden Parfüms, die man in die engere Wahl genommen hat, auf die Haut aufsprühen lassen.

Und das Schnuppern an Kaffeebohnen?

Schön: Das ist okay. Kaffee riecht stark. Und es gibt kein Parfüm, das nach Kaffee riecht. Also ist das ein neutraler Duft. Es geht darum, dass man etwas ganz anderes riecht und die Nase wieder frei bekommt für Parfümistisches.

Beautiful Mind 2 ist der neue Duft. Molecule 04 und Escentric 04 werden im Herbst des Jahres erscheinen.

Fotos: PR (4), Escentric Molecule

Schönheit sucht den Moment

Schönheit findet sich in der kleinsten Blüte und im grandiosesten Spiel der Wolken am Himmel. Schönheit will entdeckt werden. Schönheit ist das große Ganze und manchmal das winzige Detail. Jede Frisur besteht aus vielen Details und kleinen Schnitten. Wie jede Stadt aus Häusern besteht und jedes Haus aus Steinen.

Es ist die Liebe zum kleinen Detail und gleichzeitig das Zurücklehnen des großen Geistes, der das Ganze nie aus dem Blick verliert. Schönheit zu kreieren ist unmöglich ohne die Freiheit, Schönheit zu entdecken. In allem.

Schönheit ist Stil. Und Zufall. Es ist die Haltung, das Richtige zuzulassen.

Schönheit ist die bewusste Entscheidung, genauso wie das momentane Glück.

Fotos: Andreas Stern

gawol IHR FRISEURTEAM
...einfach ein gutes Gefühl.

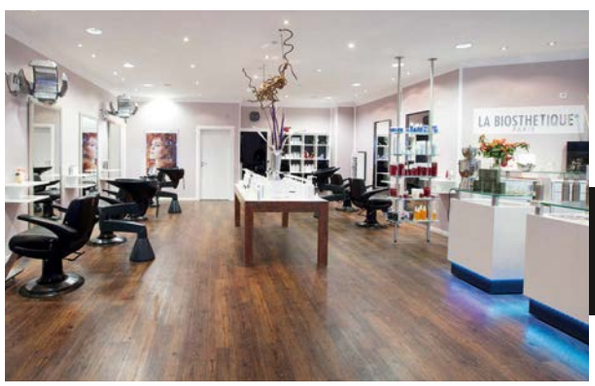
40 Jahre

Coiffeur Uwe Gawol

Stiftsplatz 6 · 53111 Bonn

Wir möchten Sie mit unserer Arbeit nicht nur zufriedenstellen, sondern Sie begeistern. Ihre Vorstellung von einem perfekten Haarschnitt und individuellem Styling setzen wir durch unsere Erfahrung sicher um. Ihre Wünsche stehen hierbei immer im Vordergrund. Gemeinsam erreichen wir so ein traumhaftes Ergebnis. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

www.friseurteam-gawol.de



Fotos: Jörg Heupel

Krämer + Schmitz
K&S
Hairteam

15 Jahre

Krämer + Schmitz Hairteam

Hausdorffstr. 336 · 53129 Bonn

Profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung im Friseurhandwerk, unserer Professionalität im Bereich Make-up und unserer Freude am typgerechten Styling. Wir finden mit Ihnen heraus, wie Sie Ihren Typ am besten unterstreichen. Unser Anspruch für Sie ist: einfach rundherum gut aussehen, bei jedem Anlass. Genießen Sie beispielsweise unseren Hochzeitsservice für den schönsten Tag in Ihrem Leben oder besuchen Sie unsere Make-up-Workshops, die von ausgebildeten Visagistinnen durchgeführt werden. Wir verwöhnen Sie gerne.

www.ks-hairteam.de

LA BIOSTHETIQUE®
PARIS

Salons in Bonn & Umgebung

Friseurteam Gawol
Stiftsplatz 6 · 53113 Bonn
Telefon: 0228 631126
www.friseurteam-gawol.de

***

Salon HLaden
Pützstr. 40 · 53129 Bonn
Telefon: 0228 238688
www.hladen.de

***

Biosthetik Sundermann
Berta-von-Suttner-Platz 23 · 53111 Bonn
Telefon: 0228 651324
www.friseur-sundermann-bonn.de

***

Cobello Friseure
Bonner Talweg 67 · 53113 Bonn
Telefon: 0228 217466
www.cobello.de

***

K&S Hairteam
Hausdorffstr. 336 · 53129 Bonn
Telefon: 0228 232118
www.ks-hairteam.de

***

Hair & Beauty Hagemann
Rathausgasse 20 · 53111 Bonn
Telefon: 0228 652716
www.michael-hagemann.de

***

Prinz Biosthetique
Godesberger Str. 2 · 53639 Königswinter
Telefon: 02223 213 48
www.friseur-koenigswinter.de

Fotos: La Biosthetique (6)

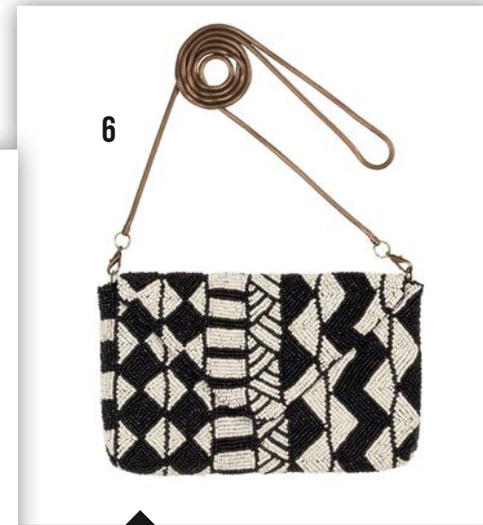
LIEB LINGS TEILE

1

2

3

Ohne sie geht Frau nicht aus dem Haus. Frauen lieben Handtaschen. Sie sind schön, praktisch, immer schick und es gibt sie in unzähligen Varianten, Formen und Farben. Passend zu jedem Anlass und jedem Outfit.



„Schatz, diese Tasche muss ich haben." Es sind sicher nicht wenige Männer, die bei diesem Satz die Augen verdrehen. Doch für Frauen ist eine Tasche viel mehr als nur ein modisches Accessoire. Sie ist Statussymbol, Transportbehältnis, Kultobjekt. Man kann nie genug von ihr und in sie hinein bekommen. Eine Handtasche tauscht man auch nicht einfach aus, sie erhält vielmehr „Geschwister". Eins nach dem anderen.

Die Geschichte der Handtasche reicht weit zurück. Kleine Beutel waren früher die Shopper von heute. Statt in der Hand oder über der Schulter trug man sie am Gürtel oder quer umgehängt. Und dies von Frauen und Männern. Die reine Damenhandtasche gab es erst viele Stationen in der Modegeschichte später. Das Interesse der Männerwelt blieb während dieser Entwicklung irgendwann auf der Strecke. Taschen wurden zum modischen und – überwiegend – rein weiblichen Accessoire.

Im 20. Jahrhundert wurden aus den Handtaschen Kultobjekte. Chanel, Fendi, Givenchy, Prada, Gucci, Aigner, Burberry, um nur einige der großen Taschendesigner zu nennen, entwarfen Taschen, die seit Jahrzehnten von der Damenwelt stilsicher getragen werden. Und jedes Jahr kreieren die Designer neue Must-haves, die zielsicher ihren Weg in die Herzen der Frauen finden.

Die Redaktion hat hier einige Lieblingsstücke aus den aktuellen Kollektionen zusammengestellt. Die Auswahl war schwer – denn Shopper, Clutch & Co. sind einfach magisch!

1 KUGELIG. The Essentials heißt diese Tasche der deutschen Designerin Bea Bühler – ausgefallen und sehr begehrt, ab 390 Euro. **2 FARBENFROH.** Burberry startet fröhlich in den Frühling, Preise auf Anfrage. **3 EYECATCHER.** Diese Clutch von Marie Serpui wird nicht nur von einer Couch geschmückt, sie heißt auch so, ab 369 Euro. **4 BEGLEITERIN FÜR DEN ABEND.** Die Clutch „Pouch" von Steffen Schraut macht gelb vor Neid – ein echtes Lieblingsteil, ab 149 Euro. **5 ELEGANT.** „Dora MM" von Louis Vuitton ist mit einem großzügigen Inneren für die persönlichen Gegenstände des Alltags oder die wichtigsten Reiseutensilien versehen, ab 3050 Euro. **6 ZUM UMHÄNGEN SCHÖN.** Das Modell „Geo" von Becksöndergaard gefällt durch die geometrischen Formen, ab 115 Euro. **7 ROSENROT.** Eine Greenwich Bag von Michael Kors braucht jede Frau für ihren großen Auftritt, ab 308 Euro. **8 FRISCH.** Passt wunderbar zu einem kühlen Sommeroutfit, Patrizia Pepe „Shopper", ab 139 Euro. **9 MONDÄN.** Aigner feiert sein 50-jähriges Jubiläum und zelebriert die eigenen Taschen als Ikonen. Die Cybill Bag gibt es in verschiedenen Größen, ab 599 Euro.

Fotos: Bea Bühler, Burberry, Becksöndergaard, Steffen Schraut, Michael Kors, Marie Serpui, Caterina Lucchi, Patrizia Pepe, Aigner

FRÜHJAHR/SOMMER 2015

FEMININ trifft MASKULIN

Zeitlos, sportlich, chic und immer mit dem gewissen Etwas. Michael Kors macht nicht nur exklusive Mode für Frauen, sondern kleidet auch den Mann perfekt ein. Hochwertige Materialien und lässige Schnitte kombiniert mit Schuhen, Gürteln und Taschen aus edlem Leder – mit diesem Look des amerikanischen Designers machen Mann und Frau auch in Europa eine gute Figur.

Michael Kors steht mit seinem Design für entspannten amerikanischen Style. Auch für seine Frühjahrs-/Sommerkollektion hat er sich für tragbare Mode entschieden, klassisch und zeitlos – mit einer Spur von Romantik für die Damen.

Kors wurde 1959 in New York geboren und studierte dort am Fashion Institute of Technology Design. Er startete seine Karriere in der New Yorker Boutique „Lothar´s“ als Verkaufsleiter und Designer. Sein Label „Michael Kors“ gründete er 1981 mit Sportbekleidung. Gleichzeitig kam seine erste Damenkollektion im Sortiment von Nobel-Kaufhäusern wie Saks Fifth Avenue in den Handel. 2001 kamen Accessoires und Düfte hinzu. Erst 2002 bringt Kors die erste Männerkollektion heraus.

Michael Kors steht für die amerikanische sportliche Eleganz. Sein Stil ist mittlerweile in ganz Europa gegenwärtig und bietet luxuriösen Lifestyle, der pragmatisch, ideenreich und modern zugleich ist. Er meistert auch in seinen jüngsten Kollektionen wieder den Spagat zwischen Business-Fashion und Sportswear. Elegante Anzüge, Freizeithosen für sie und ihn, maritim anmutende Pullover, Blusen, Kleider und schwingende Röcke mit Blumenmuster sind perfekt für einen Tag zwischen Business-Meetings und Shopping-Tour nach Köln, Bonn oder Düsseldorf.

Die Frühjahrs-/Sommermode von Michael Kors ist frisch und locker, schwebt zwischen Sportlichkeit und Romantik. Doch man muss darauf achten, welche Teile man miteinander kombiniert, damit es nicht zu brav wirkt. Das Ausloten von Grenzen ist erlaubt und überhaupt erwünscht. Es ist – fast – alles möglich: flache Sandalen im Birkenstock-Stil zum Anzug, das Sakko zur Bermudashorts, klassisch geschnittene Blazer zum Blumenrock. Ein Zusammenspiel von femininen und maskulinen Elementen, bei dem feste Normen und Dresscodes locker gehandhabt werden. Eine sommerlich modische Vermischung der beiden Geschlechter.

Fotos: Michael Kors (10)

Ihr Herrenausstatter in Bonn

BARON & EARL

ESTABLISHED 1999

Mit unseren Manufakturpartnern fertigen wir ganz nach Ihren Wünschen hochwertige Herrenmode.

LUDWIG REITER · CROCKETT & JONES · Emanuel Berg · JACOB COHËN · ADRIANO GOLDSCHMIED · Santoni · Alan Paine · mabrun · MASON'S

BARON & EARL · Herrenbekleidung & Schuhe
Kaiser-Passage, Am Neutor 5, 53113 Bonn
Telefon: 0228-96586210
www.baronandearl.com

Öffnungzeiten: Mo.–Fr. 10:00–19:00 · Sa. 10:00–18:00

In fremden TÖPFEN

Ein Jahr lang war Christina König unterwegs, hat bekannten Frauen aus Politik, Wirtschaft, Sport und Mode, den Medien, der Kunstwelt und sogar aus der Kochszene beim Kochen in ihren privaten Küchen zugeschaut und manchmal auch geholfen. Was sie da alles in fremden Töpfen entdeckt hat und was die 19 Köchinnen der TV-Produzentin ganz nebenbei verraten haben, erzählt Christina König in „Küchengeflüster". Uns verrät die in Köln lebende Autorin, wie es zu dem Buch kam, wo es richtig gut geschmeckt hat und wo man in Köln unbedingt einmal einen Abend verbringen muss.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Zu Besuch in Schloss Rheder. Christina König und Gabriele Freifrau Spiegel von und zu Peckelsheim. Die Schlossherrin kann beim Brutzeln direkt in die kleine Kapelle schauen.

Kochen ist ihre Leidenschaft. TV-Moderatorin Marlene Lufen geht in ihrer Rolle als Köchin völlig auf – wenn sie nicht gerade zwischen Köln und Berlin pendelt.

„Küchengeflüster“ gewährt private Einblicke in die Küchen von 19 bekannten Persönlichkeiten. Knesebeck Verlag, 2014, 176 Seiten, ISBN: 978-3-86873-600-7, ab 29,95 Euro.

Sie sind TV-Produzentin, wie sind Sie auf die Idee zu diesem Kochbuch gekommen?

Dank meines Berufes als Journalistin bin ich seit rund 20 Jahren viel auf Reisen und interviewe immer wieder faszinierende Menschen. Wenn die Kameras und Mikrofone aus sind, gehen viele der Gespräche weiter - meist sitzen dann alle gemütlich zusammen in der Küche, essen eine Kleinigkeit oder trinken ein Glas Wein.

Gerade die vergangenen 4 Jahre habe ich viel für die WDR-Sendung „Land und lecker“ oder „Von und zu lecker“ vornehmlich in Küchen gedreht. Ich fand es dabei immer spannend zu sehen, wie die Küchenräume meiner Interviewpartner aussehen. Von der uralten riesigen Schlossküche bis hin zur puristischen hellen Loftküche war alles dabei. Die hölzerne Landhausküche oder die topausgestattete Hightech-Küche – so unterschiedlich die Interviewpartner waren, so

Shooting in der Küche. Die RTL-Fernsehfrau Katja Burkard mag es dort gerne ordentlich – anders als der Rest der Familie, erzählt sie Christina König und Bernd Kammerer.

verschieden waren auch ihre Küchen – und die Gespräche darin. Das „Küchengeflüster“ hat mich zu diesem Bildband inspiriert.

Warum ein Buch und nicht eine TV-Sendung?

Vielleicht möchte das jemand als Sendung produzieren – ich hätte nichts dagegen.

Was ist an Ihrem Buch anders als an anderen Büchern?

Es lässt sich nicht in eine Kategorie einordnen und bedient verschiedene Bereiche (Portrait, Architektur, Kochen, Styling). Es ist ein bisschen der „Blick durchs Schlüsselloch“ in die Küchen namhafter Frauen. Wir erfahren Anekdoten, die sich in der Küche ereignet haben, die so noch niemand vorher gehört hat. Dann kocht auch noch jede Dame ihr Lieblingsgericht und verrät uns ihr Rezept. Außerdem sind alle abgelichteten Küchen architektonisch spannend und sehenswert. Und, das fand ich ganz interessant, jede Frau hat eine besondere Philosophie, wie sie ihren Tisch deckt. Ein Allroundbuch sozusagen.

Prominente Frauen haben Sie in Ihr kulinarisches Heiligtum hereingelassen, welche Küche hat Sie am meisten beeindruckt?

Wie man an dem Buch ja sehen kann, sind die Geschmäcker durchaus sehr unterschiedlich und dennoch ist jede Küche auf ihre Weise schön – schwierig zu sagen. Vielleicht die Chaletküche? Oder die schwarze Küche? Die Edelstahl-Küche? ...

Ihr Buch heißt nicht umsonst „Küchengeflüster“. Verraten Sie uns das eine oder andere Geheimnis, das die Köchinnen Ihnen zugeflüstert haben?

Eine verriet uns, dass sie am Herd schon ihre Verführungspläne für das abendliche Dinner schmiedet. Eine andere gestand, dass ihr Haus schon längst bis ▶

▶ auf die Grundmauern abgebrannt wäre, gäbe es nicht den Feuermelder, der über ihrem Herd montiert ist. Noch heute löst der mindestens einmal im Monat Alarm aus. Wir hörten von geheimen Küchenfenstern, von denen aus man Hochzeitsfeiern beobachten kann und von misslungenen Klößen, die ein Ehemann als Tennisbälle verkaufen wollte. Wir haben viel gelacht und uns manchmal auch sehr gewundert. Besonders erstaunt haben uns Tiere, die während unserer Arbeit plötzlich in die Küche spaziert kamen. Das Highlight war: ein Pony!

Hat alles geschmeckt oder ist auch einmal etwas daneben gegangen?

Am besten war es natürlich bei Cornelia Poletto!!!! Aber so richtig musste sich keine mit ihren Kochkünsten verstecken außer ... Heide Simonis. Sie wird mir diese Bemerkung bestimmt nicht übel nehmen – sie hat uns dafür definitiv am lustigsten unterhalten!

Haben Sie ein Lieblingsrezept mit nach Hause genommen?

Das von Frau Poletto.

Kochen Sie selbst auch gerne?

Ich koche gut, aber nicht gern. Wenn es geht, übernimmt mein Mann den Löffel am Herd und ich mache hinterher alles sauber.

Ihr persönlicher Tipp für einen schönen Abend in Köln?

Ein Top-Restaurant in meinen Augen ist die „Bar Schmitz"! Super Essen, tolle Atmosphäre und gleich nebenan die Bar, die „Salon Schmitz" heißt!

Was ist Ihr nächstes Projekt?

Ich bereite gerade wieder mehrere TV-Geschichten vor – ist aber noch geheim. Ansonsten Hund, Kinder, Pferd ...

Wenig Platz zum Kochen. Die ehemalige Ministerpräsidentin Heide Simonis sammelt Gegenstände aus Porzellan in allen Größen und Farben.

CHRISTINA KÖNIG
Geboren: 22. April 1967 (oh, mein Gott) in Bremerhaven. In Bonn studiert: Germanistik und Jura. Nach Abschluss bei RTL volontiert. Mehrere Jahre festangestellte Redakteurin, dann und bis jetzt freie Autorin, Redakteurin, Produzentin, Coach für verschiedene TV-Formate und TV-Sender. Seit 1997 verheiratet mit Sportmoderator Florian König (RTL, Formel 1 mit Niki Lauda, Boxen und Fußball). Mutter von zwei Söhnen (11 und 13). Hobbies: Hund und Pferd. Was fehlt mir zu meinem Glück? ZEIT!

BERND KAMMERER
Erfolgreicher Fotograf in den Bereichen Werbung, Sport und People. Hat sich vor allem mit großen Kampagnen für Mercedes und BMW einen Namen gemacht.

„Töpfe machen mich schwach“, sagt Spitzenköchin Cornelia Poletto. Ihr **Rib Eye mit Bohnen-Kasserolle und Rosmarinkartoffeln** hat Christina König schwach gemacht.

Christinas Lieblingsrezept

Für das Rib Eye:

Ca. 1 kg Rib Eye am Stück • 1 angedrückte Knoblauchzehe • 1 Zweig Thymian • Grillwunder Rind • Murray River Salt • Pfeffer aus der Mühle

Den Ofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Pfanne erhitzen, etwas Olivenöl hineingeben und das gesalzene Rib Eye mit den Aromaten von allen Seiten kräftig darin anbraten. Das Fleisch auf einem Backblech mit dem Knoblauch und Thymian in den vorgeheizten Ofen schieben und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Für die Bohnen-Kasserolle:

50 g Keniabohnen • 50 g Saubohnenkerne • 50 g Wachsbohnen • 50 g Schneidebohnen • 50 g Gradoli (kleine, weiße Bohnen) • 50 g Mexikobohnen 2 Tomaten, gehäutet, entkernt • 1 Schalotte, gewürfelt • 1 Knoblauchzehe, gewürfelt • Thymian • Rosmarin • 25 g Butter • 2 Zweige Bohnenkraut Salz • Pfeffer aus der Mühle

Die Gradoli und Mexikobohnen über Nacht separat in eine Schüssel geben und mit Wasser bedeckt einweichen lassen. Das Wasser abgießen, die Bohnen jeweils mit Wasser bedeckt, mit etwas Thymian und Rosmarin langsam garen. Einen Schuss Olivenöl dazugeben und erst am Schluss mit Salz abschmecken. Die Kenia-, Sau-, Wachs- und Schneidebohnen putzen und in kochendem Salzwasser »al dente« blanchieren. In gesalzenem Eiswasser abschrecken. Die blanchierten Bohnen gegebenenfalls in Streifen schneiden oder halbieren. Die Tomatenviertel auf ein Backpapier geben, mit etwas Olivenöl, Zucker, Fleur de Sel und Thymianzweigen bei 100°C im Ofen ca. 6–8 Stunden trocknen. Zur Fertigstellung die Butter in eine Kasserolle oder Wokpfanne geben, die Schalotten und Knoblauchwürfel anschwitzen. Zuerst die Gradoli und Mexikobohnen erhitzen, dann alle blanchierten Bohnen dazugeben. Die Tomatenviertel und das Bohnenkraut mit durchschwenken, und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln:

200 g kleine Kartoffeln, gebürstet • 8 junge Knoblauchzehen mit Schale • 2 El Olivenöl • 2 Zweige Rosmarin • Salz • Pfeffer

Die Kartoffeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten goldgelb anbraten. Die Knoblauchzehen und Rosmarinnadeln dazugeben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten garen. Salzen und pfeffern.

Fotos: Bernd Kammerer/Kneisebeck Verlag (7)

GOLF *par excellence*

Für die Profis hat das Golfjahr 2015 schon längst begonnen. Hawaii, Abu Dhabi, Ägypten, Marokko – die ersten Turniere laufen. Auch wir freuen uns auf die neue Golfsaison, doch bis bei uns alle Plätze nach dem Winter wieder bespielbar sind, müssen wir uns noch etwas gedulden. Wir zeigen aber schon einmal eine Auswahl der vielen Golfneuheiten 2015.

Das PGA Catalunya Resort wurde von der International Association of Golf Tour Operators (IAGTO), der Weltorganisation für die Vermarktung des Golf-Tourismus, zum besten Golf-Resort Europas 2015 erklärt. Wenn es bei uns noch zu kalt oder zu nass zum Golf spielen ist, lässt es sich auf dem „Golfplatz Nr. 1 in Spanien“ schon aushalten. www.pgacatalunya.com

NIE MEHR BÄLLE VERLIEREN

Wer kennt nicht das Gefühl, dass der gerade verschlagene Golfball im Semi-/ oder Rough einfach nicht zu finden ist. Die PGO GmbH entwickelte eine Sender-/ Empfängertechnologie, mit der aufwendige Ballsuchaktionen der Vergangenheit angehören sollen. „Joseph“ besteht aus einem Golfball, der einen Sender enthält und aus einem Handheld, das etwa so groß ist wie ein Smartphone und die Signale des Golfballs empfängt. Je näher der Golfer dem gesuchten Ball kommt, desto stärker schlägt das Handheld aus. Im Umkreis von 70 Zentimetern zum Golfball ertönt ein Signal und der Golfer weiß, dass er jetzt direkt vor dem Golfball steht. „Joseph“ benötigt spezifische Bälle, die die Anforderungen der USGA und R&A erfüllen. Im offiziellen Turniergeschehen ist das Hilfsmittel nicht erlaubt, ab 229,95 Euro.

INNOVATION

Mit der neuen R15 Serie erscheint pünktlich zum Start der Golfsaison 2015 das lang ersehnte Nachfolgemodell der TaylorMade R11 Schläger. Neben vier Drivern und passenden Rescues umfasst die neue Reihe auch ein entsprechendes Fairwayholz. Das TaylorMade R15 Fairway ist eine Innovation auf dem Golfmarkt, denn hierbei handelt es sich um das erste Holz mit verstellbarem Gewichtseinsatz, ab 249,90 Euro.

Ton in Ton in die neue Saison: Poloshirt 59,90 Euro, Gürtel 59,95 Euro und Hose 89,95 Euro – alles von Alberto

LADYS FIRST

Eine Fülle von Innovationen und zahlreiche neue Custom-fitting-Möglichkeiten kennzeichnen PINGs neueste Ladys-Serie. Die Eisen der Damenlinie „Rhapsody“ sind wahre Leichtgewichte. Die extreme Randzonengewichtung, die breiten Sohlen und größeren Loftdifferenzen gewährleisten ein höheres, genaueres Abflugverhalten des Balls, ab 119 Euro.

3 CLUBS – 1 AUSWEIS

FITNESS FÜR ALLE SINNE

Effektiv trainieren – mit

FUNCTIONAL TRAINING

Ideal entspannen – im

MASSARIUM

Entdecken Sie unser vielfältiges Angebot für jedes Ziel – in Ihrem SPORTPARK

SPORTPARK Ennert
Pützchens Chaussee 202
53229 Bonn
0228 976490-0

SPORTPARK am Oelberg
Eduard-Rhein-Straße 4
53639 Königswinter
02244 902101

SPORTPARK Bad Honnef
Wittichenauer Straße 6
53604 Bad Honnef
02224 4375

3 Clubs – 1 Ausweis

SPORTPARK®

www.sportpark.ag

MEHR LÄNGE

Der G30 LS Tec Driver ist PINGs drittes G30 Driver-Modell. Der Gewichtsschwerpunkt liegt weiter hinten als beim Standard-Driver, sodass der Spin gering ausfällt. Die Turbulator-Technologie an der Krone des Schlägerkopfs vermindert störende Luftströmungen im Abschwung und erhöht damit die Schlägerkopfgeschwindigkeit, ab 389 Euro.

KLASSIKER

Es gibt Dinge, die kann man kaum noch verbessern. Dazu gehört der Handtrolley Andante von TiCad, ab 1.130 Euro.

Funktionell und edel: Poloshirt 109 Euro, leichte Daunenweste 199 Euro und Stretchhose 139 Euro – alles von Golfino White Label

HOHER SPEED

Mit dem neuen Ball Chrome Soft will Callaway den Markt revolutionieren: Er beinhaltet als einziger Ball den SoftFast-Kern, der sich durch niedrigen Kompressionsdruck im Inneren auszeichnet. Die äußere Hülle besteht dagegen aus Urethan. Diese Kombination sorgt für ein geringes Rotationslevel des Balls beim Abschlag, ab 40 Euro/Dz.

INDIVIDUELLE SCHLAGWEITE

2007 präsentierte Mizuno erstmals FAST TRACK – ein verstellbares Gewichtssystem, um Draw- bzw. Fade-Tendenzen beim Ballflug zu verändern. Mizuno hat diese Technologie für den JPX850 weiterentwickelt. Neben Spin Rate kann auch der Launch Angle eingestellt und somit die individuelle Schlagweite maximiert werden, egal wie schnell man schwingt, ab 339 Euro.

LUFTIG

Sommerliches Schuhwerk für den Golfer. G-FLOP ist Preisträger des New Golf Awards 2015 powered by GolfPost in der Kategorie Bekleidung/Schuhe/Handschuhe, ab 149 Euro.

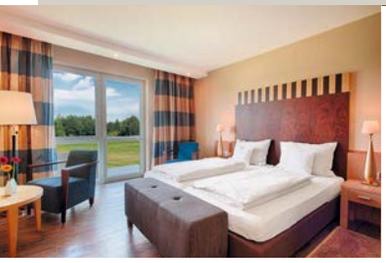
Fotos: Mizuno, Puregolf, Ping (2), TaylorMade, Callaway, PGA Catalunya Resort, Alberto Golf, Golfino, free2sport / Susann Schmelzer, TiCad

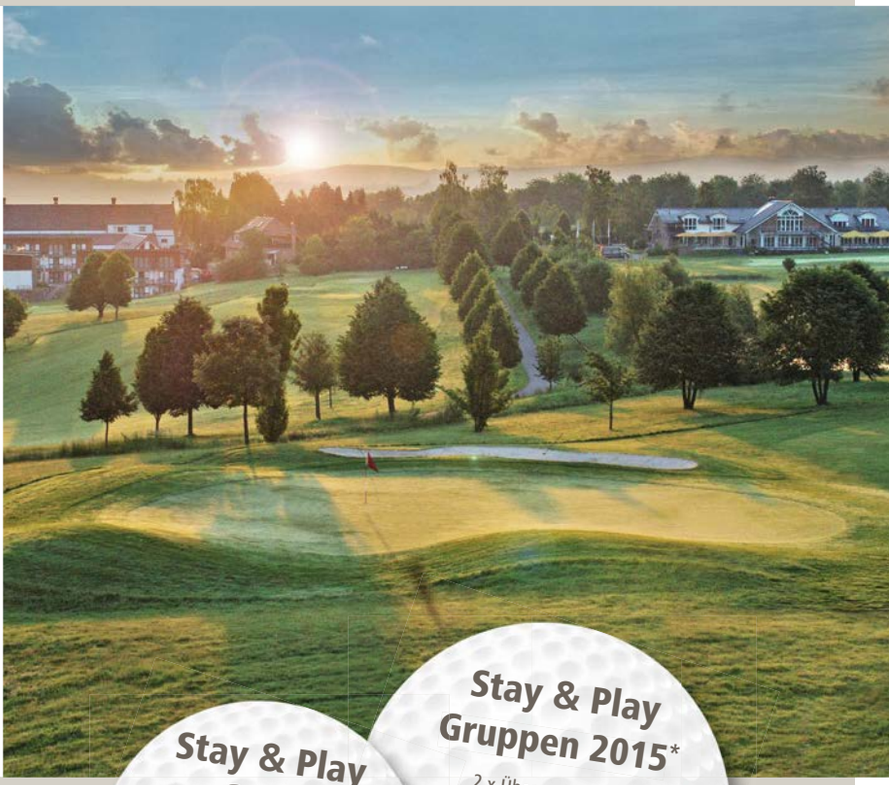
Gut Heckenhof
Hotel- & Golfresort an der Sieg

★★★★ Golf und Erholung

Stay & Play auf Gut Heckenhof

Faszination Golf • Naturpark Rhein-Sieg • 27-Loch-Meisterschaftsanlage • 6-Loch-Kurzplatz • Driving Range • smartes Designhotel • 4-Sterne-Standard • moderne Architektur • traumhafter Blick auf den Golfplatz • Wellness & Fitness • rustikale Brasserie • stilvolles Restaurant • Bar und Kamin • schöne Sonnenterrassen





Stay & Play 2015
1 x Übernachten
1 x Frühstücksbuffet
1 x 18-Loch-Greenfee
1 x 3-Gang-Dinner
ab **109,- €**

Stay & Play Gruppen 2015*
2 x Übernachten
2 x Frühstücksbuffet
2 x 18-Loch-Greenfee
2 x 3-Gang-Dinner
ab **198,- €**

Gut Heckenhof
Hotel- & Golfresort an der Sieg
Heckerhof 5, 53783 Eitorf
Telefon: +49 (0)2243 9232-32
hotel@gut-heckenhof.de

www.gut-heckenhof.de

* für Gruppen ab 10 Personen

A3 Kreuz Bonn/Siegburg: 25 Min. | Flughafen Köln/Bonn: 30 Min. | S-Bahn zur Köln-Messe: 35 Min. | ICE – Siegburg/Bonn: 20 Min.

Silicon Valley
am RHEIN

Wenn es um neue Trends, visionäre Entwicklungen und modernste Technologie in der Kommunikation geht, schauen die Menschen ehrfürchtig ins kalifornische Silicon Valley. Doch warum in die Ferne schweifen? Die Kommunikation von morgen wird auch im Rheinland gestaltet – und setzt unter anderem den heimischen Kühlschrank in Szene.

Ein Kühlschrank ist ein Kühlschrank ist ein Kühlschrank. Ein Küchenmöbel, das in jedem Haushalt anzutreffen ist. Eine Notwendigkeit, um Nahrungsmittel frisch zu halten. Aber ist das alles? Ist damit das Potenzial eines Kühlschranks erschöpft? Ist es einfach nur ein großes, mehr oder weniger gut designtes Möbel, dessen Äußeres dazu dient, lustige Magnete, Einkaufzettel oder selbst geschriebene Nachrichten, Einkaufslisten und Andenken aufzunehmen?

INFORMATIONSTECHNOLOGIE TIEFGEKÜHLT

Sicherlich nicht, sagten sich die Vordenker der Deutschen Telekom. Nahmen die mit Magneten angehefteten Notizen von der Front des Kühlschranks und machten ihn zu dem, was er eigentlich ist oder sein kann: zum Zentrum der Kommunikation. Denn er ist der Ort, dem sich jedes Familienmitglied, jeder Mitbewohner mindestens einmal am Tag zuwendet, um frische Milch für seinen Kaffee zu finden, die Reste des Mittagessens aufzubewahren oder den Weißwein für den Abend zu kühlen. „Warum also nicht den Kühlschrank zu einer Kommunikationszentrale machen?“, fragt Stephan Althoff von der Deutschen Telekom. Rhetorisch. Denn die Vordenkerinnen und Vordenker des Unternehmens haben das bereits getan und zeigen auf, wohin und wie sich die Kommunikation in den kommenden Jahren verändern wird. Wichtigster Trend dabei: Die Kommunikation ▶

▶ wird dem Menschen folgen, nicht mehr der Mensch der Kommunikation. Gemeint ist, dass jeder an jedem Ort dieser Welt auf seine persönliche Kommunikation zugreifen, diese abrufen und weiterführen kann. Seien es umfassende Dateien für den beruflichen Gebrauch oder Filme, die man sich am Abend zuvor auf der heimischen Couch – unweit des Kühlschranks – angeschaut hat und am nächsten Tag nach dem Geschäftstermin in einer fremden Stadt auf dem Fernseher im Hotelzimmer zu Ende genießen möchte. Möglich machen dies sogenannte Cloud-Dienste. Das bedeutet, dass Software und persönliche Daten in der Wolke (Cloud) liegen, dass Smartphone oder der heimische Rechner nur noch zu einem bloßen Darstellungsgerät werden, dass sich aus der Cloud sowohl der Software nach Bedarf bedient als auch die entsprechenden Daten erst dann abruft, wenn sie tatsächlich benötigt werden.

„Es geht in erster Linie darum, den Menschen bei dieser Entwicklung mitzunehmen, seinem Verhalten und seinen Wünschen, seinen Anforderungen und seinen Bedürfnissen nach Kommunikation zu entsprechen“, erklärt Althoff. Damit zurück zum Kühlschrank. Geht es nach den Entwicklungsforschern der Telekom, werden Küchenbesucher nicht mehr auf eine Front schauen, sondern auf ein Display, auf welchem virtuelle Notizzettel oder Einkaufszettel angeheftet werden können, was an sich nicht sonderlich innovativ ist. Visionär aber ist der „Umgang“ mit diesen Notizen: „Schreibt man beispielsweise einen Einkaufszettel an den Kühlschrank, wird der automatisch mit einer zuvor definierten Benutzergruppe geteilt. Fällt also dem Ehemann auf, dass für das Abendessen noch Reis fehlt, schreibt er dies auf die Liste. Die Liste wird mit seiner Familie geteilt und sind Sohn oder Tochter im Supermarkt und kaufen das Produkt, wird es automatisch von der Liste gelöscht.“ Selbstredend ist das Display auf dem Kühlschrank mit dem Internet vernetzt, kann so Rezeptvorschläge zu den gekühlten Zutaten machen, kennt den Wetterbericht und informiert über alles Wichtige – schon früh am Morgen, beim Griff nach der Milch für den Kaffee.

TOTAL VERNETZT. Hersteller wie LG arbeiten daran, den Konsumenten das Leben so leicht wie möglich zu machen. Mit dem Kühlschrank LG Smart ThinQ™ LFX31995ST lässt sich beispielsweise über das LCD-Panel oder das Smartphone der Inhalt checken.

SITZ IN BONN. Die Deutsche Telekom ist eines der größten europäischen Telekommunikationsunternehmen (Bild unten).

AM STROM DER TELEKOMMUNIKATION

Telekommunikation und Bonn. Das gehört zusammen. Nicht nur weil mit der Deutschen Telekom eines der größten europäischen Telekommunikationsunternehmen seinen Sitz in Bonn hat, sondern weil das Rheinland ein visionärer Ort in Sachen Kommunikation ist. So wurde beispielsweise die App, mit der heute Smartphone-Besitzer auf eine Vielzahl nützlicher Programme und Anwendungen zurückgreifen, von einem Bonner erfunden: Tobias Kollmann, der vor elf Jahren die Mini-Programme für Mobiltelefone erfunden hat, wurde in Bad Godesberg geboren und hat an der Universität Bonn Volkswirtschaftslehre studiert. Heute arbeitet er als Experte für E-Business an der Universität Duisburg-Essen. Mittlerweile ist die Informationstechnologie ein bedeutsamer Wirtschaftszweig für die Region. Allein in Bonn gibt es 9.700 Beschäftigte in der IT, weitere 4.000 sind es im Rhein-Sieg-Kreis. Die meisten davon arbeiten im Bereich Programmiertätigkeiten. Eine besondere Arbeit in diesem Bereich erledigt die Bonner Axxessio in Zusammenarbeit mit „Innocence in Danger“, einem weltweit agierenden Verein gegen sexuellen Missbrauch von Kindern. Die App „Clever im Netz“ ist immerhin die erste vom TÜV zertifizierte Applikation in Deutschland – und stammt aus Bonn.

Der Standortvorteil ist die enge Vernetzung mit einer Vielzahl von Firmen und Institutionen in verwandten Bereichen, die im Rheinland ihren Sitz haben: etwa das Fraunhofer-Institut für Intelligente Analyse- und Informationssysteme (IAIS) in Sankt Augustin. Es forscht und arbeitet im Themenfeld Nutzung von Geoinformationen im Marketing und strategischer Unternehmensführung. Hinzu kommen auch das Deutsche Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR) in Köln und das Amt für das militärische Geoinformationswesen in Euskirchen. Im Zusammenspiel mit der Kreativwirtschaft, so hat die Industrie- und Handelskammer Bonn/Rhein-Sieg im aktuellen Branchenreport festgestellt, ergibt sich so ein interessanter Effekt für Entwicklungen und Visionen.

VIER PUNKT NULL

Doch nicht nur Apps und Hardware verändern sich, sondern auch die Art und Weise wie wir arbeiten. Denn Arbeit ist längst nicht mehr an einen Ort und eine Zeit gebunden, sondern wird durch das Inter-

net zeitlos und ungebunden. Hier arbeitet das Bonner Unternehmen Scopevisio an neuen Trends. „Die Digitalisierung verändert unsere Arbeitswelt enorm", fasst Michael Rosbach, Vorstand von Scopevisio, zusammen. In der Industrie spreche man bereits von einer „vierten industriellen Revolution", die „Smart Factories" hervorbringt, in denen Maschinen miteinander kommunizierten und sich weitgehend selbst organisierten. Gleiches gelte für den Dienstleistungssektor. „Gerade Technologien wie Cloud Computing eröffnen dabei ein derart großes Innovationspotenzial, dass wir ein Cloud-Wirtschaftswunder für möglich halten", so Rosbach weiter. Doch dazu sind Werkzeuge notwendig, die das Arbeiten in der Cloud ermöglichen. Scopevisio entwickelt solche Cloud-Unternehmenssoftware. Im Einzelnen sind dies Anwendungen für CRM, Abrechnung, Projekte, Finanzen und Dokumentenmanagement, die in Kombination eine integrierte Komplettlösung für kleine und mittelständische Firmen ergeben. Ohne, dass diese eigene Server vorhalten. Der Anwender mietet die Software und braucht sich um den „Rest" – also um Wartung, Administration oder Updates – nicht zu kümmern. Das neueste Produkt von Scopevisio erlebt im März auf der diesjährigen Cebit seine Premiere: PROJEKTE2GO. Dabei handelt es sich um eine Anwendung für Tablets, die Projektmanagement und Zeiterfassung von unterwegs ermöglicht. So kann der Nutzer von seinem Tablet aus auf Kundendaten, Dokumente, Aufgaben, Kalender und andere projektrelevante Informationen zugreifen. Integriert ist außerdem eine Zeiterfassung. Rosbach: „Scopevisio partizipiert als Pionier und Vordenker in Sachen Cloud-Software eher an der Digitalisierung im Allgemeinen als von Web 4.0 im Speziellen. Wir geben Unternehmen, die den digitalen Wandel für sich nutzen wollen, die passenden Werkzeuge für die Unternehmenssteuerung an die Hand."

DAS INTERNET DER DINGE

Web 4.0. Für manche noch ein Ding der Zukunft, für viele Rheinländer bereits Alltag. Web 4.0 beschreibt das Internet, in dem reale und virtuelle Welt verschmelzen. Ein Schlagwort ist in diesem Zusammenhang die „Augmented Reality", bei der zum Beispiel online auf dem Smartphone – oder zukünftig vielleicht auch in Google Glass – die passenden Informationen zur realen Welt eingeblendet werden. In der Industrie sind viele Anwendungsmöglichkeiten für Web 4.0 denkbar: Ein Mechaniker erhält Zusatzinformationen zum Gerät, das er reparieren soll. Dazu braucht er nicht per Computer im Internet suchen, sondern seine Datenbrille erkennt das gesuchte Teil und blendet alle relevanten Informationen ein. „Schon jetzt sind wir von ‚intelligenten Dingen' umgeben", sagt Michael Rosbach. „Man denke etwa an Heizungen oder Rollläden, die per Fernwartung gesteuert werden können. Die elektronische Vernetzung von Alltagsgegenständen wird weiter zunehmen. Die Entwicklung vollzieht sich schleichend." Das könne soweit gehen, dass ein Auto selbstständig Daten über seine Bauteile sammelt und eine Mitteilung an die Werkstatt losschickt, wenn eine Inspektion notwendig ist.

Stichwort Connected Car: Die Anforderungen einer möglichst umfassenden Vernetzung mit dem Internet, dem Hersteller, anderen Autos oder der Umwelt werden die Automobilindustrie noch vor besondere Herausforderungen stellen. Bereits jetzt ist es aber schon mithilfe einer Smartwatch möglich, verschiedene Statusinformationen des Autos abzufragen oder Navigation und Klimaanlage zu regeln.

Web 4.0 gilt vielen auch als „Internet der Dinge". Die Frage dabei bleibt, ob alles was möglich ist, sich auch durchsetzen wird. Die Vernetzung von alltäglichen Dingen kann das Leben erleichtern, gleichzeitig macht sie den Menschen immer abhängiger von Technik. Der Scopevisio-Vorstand dazu: „Die spannende Frage lautet: Wer steuert wen? Die Zukunft wird zeigen, ob und wie die Menschen die neuen Möglichkeiten annehmen wollen. Es ist allerdings anzunehmen, dass Technologien, die mehr Bequemlichkeit verheißen und den Komfort erhöhen, sicherlich Einzug in den Alltag halten werden." Ähnlich sieht es Stefan Althoff von der Deutschen Telekom: „Wichtig ist dabei jedoch, den Menschen bei all diesen Neuerungen mitzunehmen, seinen Bedenken etwa in Richtung Sicherheit im Netz Rechnung zu tragen."

Doch Entwicklungen aus dem Rheinland verändern nicht nur die Kommunikation zwischen Menschen, sondern bringen auch Innovationen in nicht ganz naheliegende Bereiche und zeigen so, wie weit das „Internet der Dinge" inzwischen das Leben beeinflusst. Auch in ganz unerwarteten Bereichen: In der Agrartechnologie beispielsweise ist dieser Trend als Farming 4.0 oder Precision Farming, zu übersetzen mit „Präziser Landwirtschaft", bekannt. Er setzt auf satellitengestützte Telekommunikation. Der Hintergrund: Maschinen verbessern selbstständige ▶

CONNECTED CAR. Die App „BMW iRemote" verbindet die Smartwatch Samsung Gear S mit den BMW i-Modellen.

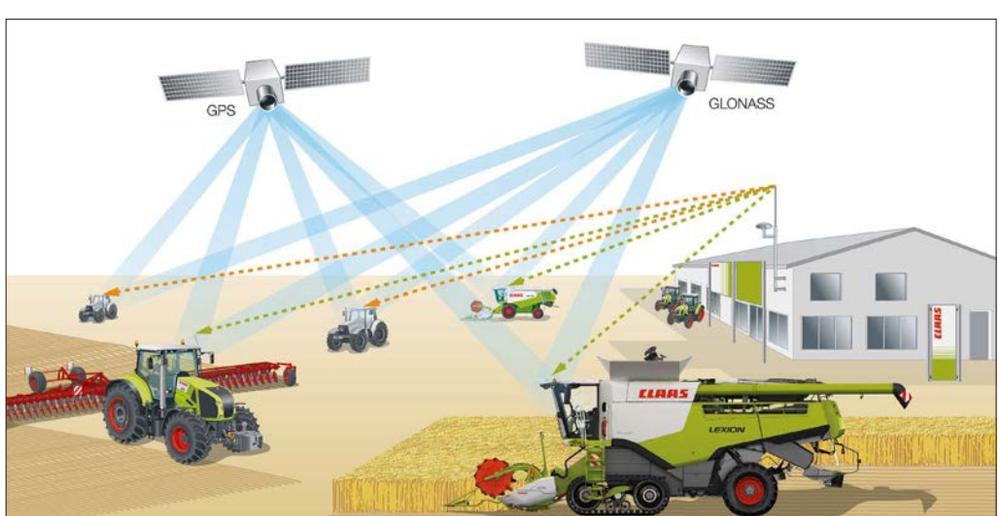
FORTSCHRITT. CLAAS setzt auf digitale Vernetzung in der Landwirtschaft.

▶ Arbeitsprozesse und entlasten so ihre Bediener. Dabei werden beispielsweise alle in landwirtschaftliche Prozesse eingebundenen Arbeitsgeräte miteinander vernetzt. Unter Verwendung von Geodaten lassen sich so detaillierte Karten von landwirtschaftlich genutzten Flächen erstellen, die dem Agronomen aufzeigen, wo etwa im kommenden Jahr mehr Düngemittel eingesetzt werden muss, um einen möglichst gleichmäßigen Ertrag zu erzielen, oder wo auf deren Einsatz verzichtet werden kann. Selbstfahrende Traktoren und Arbeitsgeräte bringen folglich – gelenkt über GPS-Systeme – Düngemittel nur dort auf, wo sie wirklich benötigt werden. Der Effekt: Die Umwelt wird entlastet. Ganz nebenbei wandelt sich das Bild vom Landwirt: Sein Beruf kommt längst der Arbeit in einem Hightech-Büro gleich, statt an staubige, erdige, urgewaltige Landwirtschaft zu erinnern. Alle im Prozess benötigten Geräte sind miteinander vernetzt, übertragen Daten und stimmen sich laufend untereinander ab. Der „Fahrer" nutzt dabei Tablets mit ständig sich aktualisierenden Darstellungen.

WELTWEITES FARMING

Die entsprechende Mobilfunk-Technologie der Deutschen Telekom hat beispielsweise in den Traktoren, Mähdreschern und Erntemaschinen von Claas bereits Einzug gehalten. So weiß der Mähdrescher etwa, wann der Korntank voll ist und ruft automatisch über das Mobilfunknetz den Traktor mit Überladewagen. Der lenkt sich selbst, kennt aufgrund der genutzten Geodaten das Gelände sowie die Maschinenstandorte und sucht den besten, schnellsten und effektivsten Weg zum Drescher, dabei achtet er selbsttätig darauf, den Boden so wenig wie möglich zu belasten. Im Mähdrescher wurde mittlerweile die Qualität des Getreides automatisch analysiert und an den Hof gemeldet und es wurden neue Wetterdaten empfangen. In drei Stunden soll es regnen. Der Drescher ändert seine Strategie und setzt auf maximale Geschwindigkeit statt minimalem Verbrauch. Die in den Ernteprozess eingesetzten Maschinen werden synchronisiert und der Acker vor den ersten Regentropfen abgeerntet. Das zugrundeliegende Forschungsprojekt wird von der Bundesregierung gefördert. Es soll die Landwirtschaft zu einer intelligenten Fabrik machen, in der Maschinen und Geräte miteinander vernetzt sind und selbsttätig über das „Internet der Dinge" miteinander kommunizieren. Ziel ist die sogenannte Informatisierung der Industrie, an der auch im Rheinland gearbeitet wird. ■

AUTOMATISCHES LENKEN. Die GPS-Daten, die die Landmaschinen von Satelliten empfangen, werden durch Korrektursignale verfeinert. So lassen sich die Maschinen auf zwei bis drei Zentimeter genau automatisch steuern.



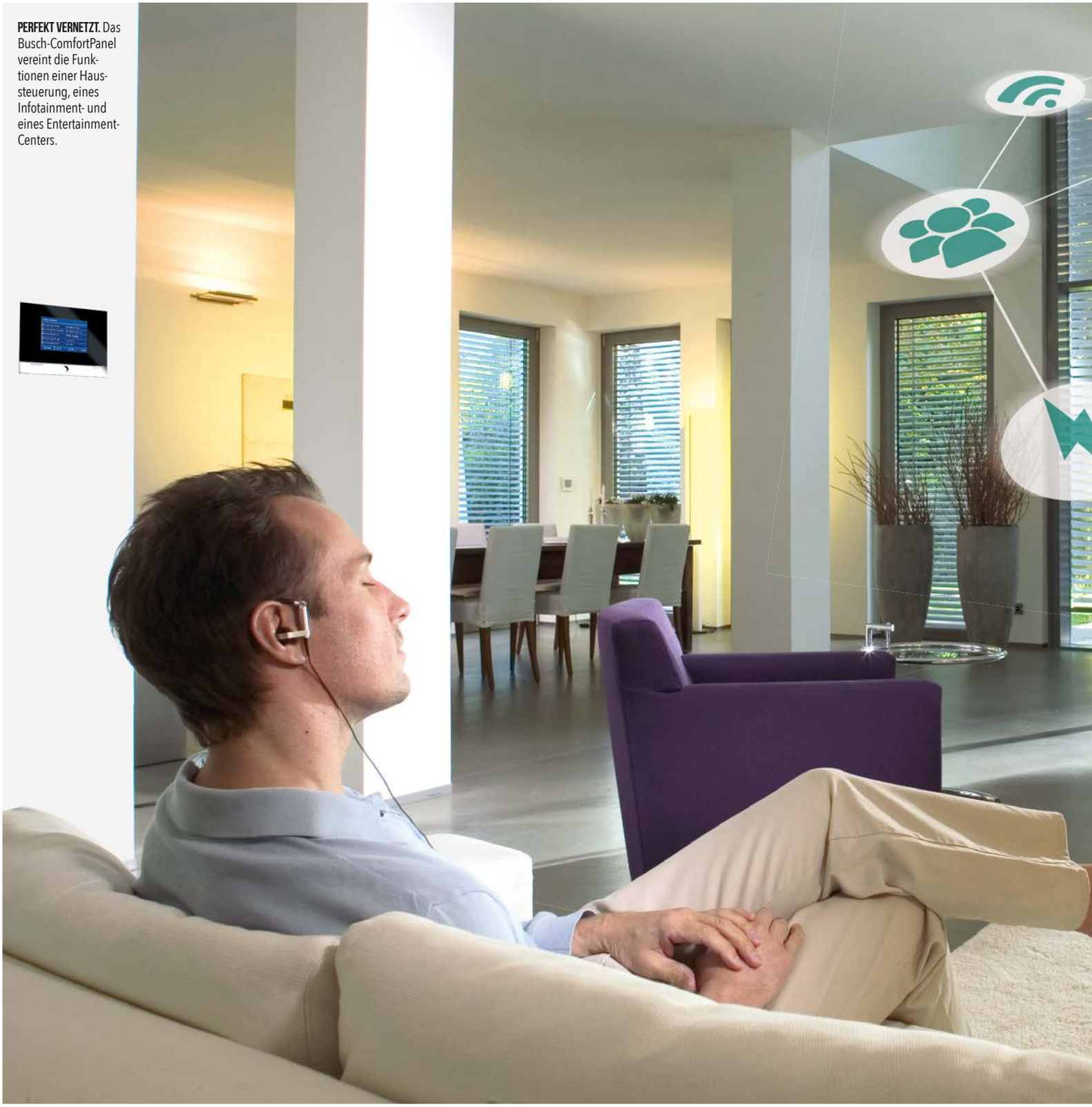
Fotos: LG Electronics, Michael Sondermann/Bundesstadt Bonn, BMW Group (2), Deutsche Telekom AG, Claas (2)

www.stuck-linden.de

Wir schaffen **Räume.**

Seit mehr als 40 Jahren leben Menschen in Räumen, die wir geschaffen haben.

Stuck · Putz
Trockenausbau
Linden
Stukkateure seit Generationen



PERFEKT VERNETZT. Das Busch-ComfortPanel vereint die Funktionen einer Haussteuerung, eines Infotainment- und eines Entertainment-Centers.

SMART **ist** das Wohnen!

Ein kommunizierender Kühlschrank ist ein Szenario, wie Wohnen in Zukunft aussehen kann. Doch bereits heute finden sich in vielen Haushalten technikintegrierte Systeme, die verschiedene Arbeitsaufgaben übernehmen und sich über eine App auf dem eigenen Smartphone steuern und regeln lassen: Smart Home hat uns bei vielen Alltagsaufgaben erreicht und ist mehr als eine rein technische Spielerei.

Ein stressiger Tag im Büro. Gabriele R. ist auf dem Heimweg. Eine halbe Stunde wird sie brauchen, verrät ihr das Navigationsgerät, das sie über ihr Smartphone mit den nötigen Parametern versorgt hat. Es kennt nun den schnellsten Weg und lenkt sie um nervige Staus herum. Doch bevor sie ins Auto steigt, bringt sie ihr Heim in den Entspannungsmodus mit wohliger Wärmer, sanfter Musik und gedämpften Licht. Auch dazu bedient sie sich einer App auf ihrem Mobiltelefon und mit zwei Fingertipps ist ihr Zuhause auf ihre Ankunft vorbereitet. Möglich macht dies Smart Home: ein intelligentes Zuhause, in dem Geräte miteinander verbunden sind und sich über das Smartphone steuern lassen – von der Raumtemperatur über die Musikauswahl bis hin zu einem besonderen Lichtambiente.

„Es ist kein Szenario einer fernen Zukunft mehr: ein intelligentes Zuhause, in dem alle Geräte miteinander verbunden sind."

Mit Smart Home lassen sich der Komfort im alltäglichen Leben steigern – und Energiekosten senken. Die Intelligenz liegt dabei in den eingesetzten Geräten, die auf den Lebensrhythmus der Bewohner reagieren. So gibt es beispielsweise mit „Nest" ein selbstlernendes Heizkörper-Thermostat, das sich den Tagesablauf der Bewohner „merkt" und sich daraus Tagesroutinen ableitet, wann es zu Hause mollig warm sein muss oder wann die Heizung heruntergefahren werden kann.

Der Einstieg in die neue Art des Wohnens ist denkbar einfach. Mittlerweile bieten Firmen wie Belko, Philips, Homee, Tado oder auch Deutsche Telekom eine große Palette an Produkten und Diensten für Smart-Home-Lösungen an. Die Geräte werden einfach in die Steckdose gesteckt oder nutzen Batterien und werden anschließend mit dem jeweiligen Router per Wifi verbunden. So lässt sich auch aus einer Mietwohnung ohne aufwendige Installationen etwa ein Smart Loft machen. Kostengünstig ist es zudem: Mit Preisen, die sich zwischen 50 und 300 Euro bewegen, rechnen sich aktuelle Hausautomatisierungssysteme, wie sie in der Fachsprache auch genannt werden, sogar für Studentenappartements. ▶

LIVING SPACE. Das Busch-ComfortPanel als intuitiv bedienbare Steuereinheit und Kommunikationszenztrale. **SMART IM BAD.** Dornbracht bietet mit dem Bedienkonzept Smart Water verschiedene Komfortfunktionen für Dusche, Wanne und Waschtisch (Bild rechts).

▶ Etwa mit der „WeMo"-Produktreihe von Belkin. Bereits ab knapp 50 Euro gibt es eine Wifi-fähige Schaltsteckdose, die sich über das Internet bedienen lässt. Elektronische Geräte, die an „WeMo Switch" angeschlossen sind, können dann jederzeit, von jedem beliebigen Ort der Welt mittels einer Smartphone-App ein- und ausgeschaltet werden. Man kann Zeitpläne erstellen, um Lampen, Stereoanlagen oder Ventilatoren zu vorgegebenen Uhrzeiten automatisch ein- und auszuschalten – ähnlich einer Zeitschaltuhr.

Mehr an Informationen bietet der „WeMo Insight Switch". Er informiert selbstständig per Push-Nachrichten etwa darüber, dass die Waschmaschine fertig ist. Bei der „Fritz! Dect 200" handelt es sich ebenfalls um eine schaltbare, von unterwegs steuerbare Steckdose, die den Energieverbrauch der angeschlossenen Geräte messen kann. Auch sie ermöglicht automatisches Schalten, und zwar einmalig, täglich, wochentäglich, rhythmisch, zufällig, per „Astro-Funktion" je nach Zeitpunkt von Sonnenauf- und -untergang, und sogar per Google-Kalender. Um „Fritz! Dect 200" einsetzen zu können, braucht man einen Fritz-Box-Router, der nach dem DECT-Standard arbeitet. Die Deutsche Telekom hat mit Telekom Smart Home Starterpaket eine ganzheitliche Suite im Angebot, die die drei wichtigsten Aspekte der Heimautomatisierung, sprich Energieeffizienz, Sicherheit und Komfort, in Einklang bringen soll. Sie besteht aus einer zentralen Steuereinheit, der Qivicon Home-Base, die sich über jeden handelsüblichen Router mit dem Internet verbinden lässt, zwei Heizkörperthermostaten, einem Rauchmelder und einem funkgesteuerten Zwischenstecker für die Steckdose. Weitere Komponenten lassen sich einzeln bestellen und unbegrenzt über einen einzigen Hub bedienen. Ein Vorteil der Telekom-Lösung besteht darin, dass sie dank gängiger Funkprotokolle herstellerübergreifend unterschiedliche Geräte und Anwendungen vernetzen kann.

Neben dem Wohnkomfort gibt es auch Smart-Home-Lösungen, die die Sicherheit in den Vordergrund stellen. So bietet die Firma Gigaset mit Gigaset Elements eine komplette Appliance, die aus mehreren Hardware- und Software-Komponenten besteht. Eine Basis-Station, die am Wifi angeschlossen ist, dient dabei als Kommunikationszentrum. Sie erfasst alle Daten, die die eingesetzten Sensoren registrieren, und leitet sie an den User weiter. Neben klassischen Bewegungssensoren bietet Gigaset auch Fenster- und Türsensoren. Diese bemerken, ob das Fenster beziehungsweise die Tür normal geöffnet wird, oder ob jemand versucht einzudringen. Im Ernstfall gibt der Sensor ein lautes Geräusch von sich und benachrichtigt den Anwender umgehend.

„Homee" ist ein modular aufgebautes System, das über USB an eine Fritz-Box angeschlossen wird und diese in einen Smart-Home-Hub verwandelt. Die Hersteller nennen ihr Produkt „Fernbedienung für Dein Zuhause". Sie kann mehr als Licht ein- und ausschalten oder die Temperatur anpassen. Mit „Homee" kann man die Heizung automatisch regulieren, wenn man gerade lüftet oder sich eine Benachrichtigung senden lassen, wenn es anfängt zu regnen und die Fenster noch offen stehen. Tado geht einen Schritt weiter: Das System berücksichtigt den aktuellen Wetterbericht und plant davon ausgehend die nötige Heizleistung für den Tag. Die Location-Funktion des Smartphones nutzt Tado dazu, um die Heizung automatisch herunterzufahren, wenn man sich mehr als 200 Meter von seinem Haus oder seiner Wohnung entfernt.

Die Reaktionen der Verbraucher auf intelligente Geräte und Systeme war lange Zeit eher verhalten. Im Zeitalter der Vernetzung steigt jedoch das Interesse an intelligenten Geräten, die das Leben komfortabler machen, den heutigen Arbeitsanforderungen gerecht werden und gleichzeitig den Notwendigkeiten nach Energieeffizienz nachkommen. Es wird spannend, welche Innovationen die Zukunft noch bereithält.

Interview

Smart Home macht das Smartphone oder das Tablet zur Fernbedienung für das ganze Heim, wenn nicht sogar für das ganze Leben. RHEIN exklusiv unterhält sich mit **Walter Schneider** über die schöne neue Welt des Wohnens.

Herr Schneider, ist Smart Home eine technische Spielerei oder eine durchaus nützliche Anwendung?
Schneider: Viele werden Smart-Home-Anwendungen zunächst einmal als Spielzeug nutzen wollen und von der Arbeit aus zu Hause die Rollläden hoch- und runterfahren. Das wird vor allen Dingen Männern großen Spaß machen. Aber hinter den Entwicklungen von Smart Home steckt eine sinnvolle Entwicklung – vor allem hinsichtlich Energieeffizienz, Sicherheit und Wohnkomfort. Allen künftigen Bauherren gebe ich den Rat, Smart-Home-Anwendungen schon beim Bau eines Hauses zu beachten.

Inwiefern?
Schneider: Nehmen wir das Beispiel der Jalousien. Verbaut man einen elektrischen Antrieb, muss man auch die Wärmeentwicklung und die Zugkraft des Motors bedenken und die Vernetzung planen. Denn noch „funken" viele Anbieter von Smart Home-Angeboten auf verschiedenen Standards und Plattformen. Das bedeutet für einen Bauherrn, dass er sich informieren muss, wie zukunftsfähig ein System ist und welche Applikationen dafür erhältlich sind. Es macht keinen Sinn die Rollladen über eine App und die Heizung über eine andere zu steuern, nur um zunächst Geld zu sparen.

Wie sieht es beim Thema Sicherheit aus?
Schneider: Hier empfehle ich unbedingt auf zertifizierte Systeme zurückzugreifen, die Außenstehende nicht über das Netz erreichen können. Informationen darüber gibt es beispielsweise beim TÜV. Und unbedingt darauf achten, dass es immer noch eine manuelle Eingriffsmöglichkeit gibt, die man dann nutzt, wenn man sich selbst ausgesperrt hat.

Also birgt Smart Home durchaus auch Risiken?
Schneider: Was ist schon ganz ohne Risiko? Ich kenne viele Menschen, die im Ferienflieger sitzen und sich darüber das Hirn zermartern, ob sie zu Hause den Elektroherd tatsächlich ausgeschaltet haben. Wie intelligent das intelligente Haus wirklich sein wird, bleibt jedem Anwender selbst überlassen und in welchem Umfang er seinen Wohnkomfort über Smart Home managen möchte. Aber hinsichtlich Energieeffizienz und Kostenersparnis zeigt Smart Home große Potenziale auf. Die Besonderheit wird allerdings sein, das man Smart Home für alle Immobilien, uneingeschränkt ihrer Nutzung, anwenden kann. ■

***Walter Schneider** ist Immobilien-Consulter, Projektentwickler und Eigentümer des Kölner Architekturbüros SPC Schneider Projekt Consult. Der Dipl. Immobilienfachwirt hat unter anderem den med campus Hohenlind in Köln-Lindenthal, den Orthoparc Köln und das Pflegezentrum Köln-Weidenpesch entwickelt. Aktuell arbeitet er an Projekten wie dem Euronics Fachmarkt in Erftstadt und der Privatklinik Via Mentis, Düsseldorf.*

ANZEIGE

Fotos: Busch-Jaeger (2), Dombrecht, P. M. J. Rothe, antishock/iStock/thinkstock

GROHE

ANZEIGE

GROHE F-digital
– die neue Lust auf
BADEN

Genießen Sie das gute Gefühl, im Bad alles unter Kontrolle zu haben. GROHE F-digital wird Ihre Wahrnehmung von Armaturen und Duschen verändern. Mit GROHE F-digital steuern Sie präzise die perfekte Temperatur und mit nur einer Berührung haben Sie die bevorzugten Einstellungen gespeichert. Luxus pur! Die Thermostat-Duschen und intuitiv bedienbaren digitalen Steuerungen werden an dem Ort Ihrer Wahl angebracht. GROHE F-digital vereinbart einfache Bedienbarkeit mit einer Fülle an planerischen Möglichkeiten.

Digitalsteuerung – so leicht wie bis drei zählen

1. Drücken Sie die An-/Austaste, um die Brause oder Armatur an- oder abzuschalten.
2. Verwenden Sie die Plus-(+) und Minus-(–)Taste, um die Temperatur zu erhöhen oder zu senken. Ein farbiger Leuchtring am Schalter meldet visuell die Veränderung der Wassertemperatur.
3. Drehen Sie den Ring am Schalterrand, um den Wasserstrahl anzupassen.

Digitale Umstellung – verschönern Sie Ihr Duscherlebnis

Das Wechseln zwischen Hand-, Kopf- und Seitenbrausen (Badewanne) war noch nie so einfach. Drücken Sie die entsprechende Taste am Umsteller, um den Wasserstrahl zu starten oder zu stoppen.

Die Gerwing Söhne GmbH plant und baut seit mehr als 50 Jahren Bäder für Menschen, die mehr als nur einen Ort für die tägliche Reinigung erwarten. In den aktuellen Badplanungen haben digitale Produkte wie GROHE F-digital einen hohen Stellenwert. Die Experten der Gerwing Söhne GmbH erläutern gerne weitere Möglichkeiten, digitale Komponenten von Grohe in vorhandene Bäder zu integrieren. Die Grohe AG ist Europas größter und ein weltweit führender Hersteller von Sanitärarmaturen.

Nutzen Sie den Komfort, den der digitale Fortschritt bietet. Vereinbaren Sie jetzt einen Beratungstermin mit den Fachleuten der Gerwing Söhne GmbH.

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

Röhfeldstraße 9 · 53227 Bonn
Tel.: (02 28) 44 01 91 · Fax: (02 28) 44 03 69
info@gerwing-soehne.de · www.gerwing-soehne.de

VORTEILE EINER WOLKE

Das Thema Cloud-Computing beschäftigt den Mittelstand. Mehr als 400 Gäste waren zum 3. Cloud-Unternehmertag des Software-Herstellers Scopevisio nach Bonn gekommen, um zu erfahren, wie sich Märkte durch die Digitalisierung verändern und welche Konsequenzen das für das eigene Geschäft hat.

„Die Wirtschaft wird zur Datenwirtschaft" – diese These stellte Internet-Experte und Autor Sascha Lobo in seinem Vortrag beim 3. Cloud-Unternehmertag Mitte Januar in Bonn auf. Unternehmen müssten sich deshalb die Frage stellen, wie sie in ihrer Branche das Beste aus der Vernetzung herausholen könnten. Die Cloud bilde dafür die Basis. Sie ermögliche es, die „Kraft der Vernetzung zu heben" – etwa durch eine verbesserte Zusammenarbeit über Unternehmensgrenzen hinweg. Außerdem könne mit der Cloud die „digitale Ungeduld" gestillt und der Anspruch an „Sofortness" bedient werden – zum Beispiel durch Echtzeitdaten auf Knopfdruck.

Scopevisio-Vorstand Michael Rosbach sagte, die Cloud habe „die Macht, ganze Branchen umzukrempeln". Er nannte dafür Beispiele aus Musik, Handel und Dienstleistung. Gleichzeitig betonte er, dass zum Unternehmenserfolg auch optimierte Prozesse entscheidend beitragen: „Cloud heißt: Anders arbeiten, effizienter arbeiten." Hans-Michael Pott, Vizepräsident des Bundesverbands mittelständische Wirtschaft (BVMW), unterstrich dies in seinem Beitrag und betonte, dass die Digitalisierung einen enormen Wachstumsschub im Mittelstand bewirken werde. Welche Rolle dabei CRM-Systeme aus der Cloud spielen können, erläuterte Scopevisio-Gründer Jörg Haas, der Lösungen aus den USA und Deutschland verglich.

In drei Kundenpanels wurde deutlich, was Cloud-Computing im konkreten Unternehmensalltag bedeutet. Firmenvertreter unterschiedlicher Branchen berichteten darüber, warum und wie sie den Weg in die Cloud gegangen sind. Das Fazit: Cloud-Computing ist ein Thema, um das sich jedes Unternehmen früher oder später kümmern muss, um seine Zukunft zu sichern – selbst in Branchen, die als weniger digital gelten.

Fotos: P. M. J. Rothe (10)

1 VORTRAG. Scopevisio-Gründer Jörg Haas sprach über CRM-Systeme aus der Cloud.

2 INTERNET-EXPERTEN. Sascha Lobo, Blogger, Buchautor und Journalist, und Scopevisio-Vorstand Michael Rosbach.

3 IM GESPRÄCH. Markus Cramer, Scopevisio-Vorstand, mit einem Gast.

„DAS CLOUD WIRTSCHAFTSWUNDER IM MITTELSTAND“

DER PRODUKTIVITÄTSSCHUB FÜR IHR BUSINESS

SCOPEVISIO
Cloud Unternehmenssoftware

BESUCHEN SIE UNS AUF DER **CeBIT**
HALLE 4 STAND C47

CLOUD-WIRTSCHAFTSWUNDER.DE

MEHR von ALLEM

Für manche ist M nur der 13. Buchstabe im Alphabet. Für Freunde besonders sportlicher Automobile jedoch ist er ein Garant für extreme Fahrfreude. Denn sportlich bewegen lässt sich eigentlich jeder BMW. Aber das Gefühl, dass das Auto im Grunde nicht auf die Straße, sondern auf die Rennstrecke gehört, ist den M-Modellen der M GmbH vorbehalten. Tatsächlich wurde die heutige M GmbH, die ihre Wurzeln im BMW-Konzern hat, zu Beginn der 1970er-Jahre ins Leben gerufen, um im Motorsport mitzumischen. Die anfangs nur 35 Mann starke Spezialistentruppe konzentrierte sich auf den Bau des Wagens, der als 3.0 CSL zur Tourenwagenikone werden sollte. Sein modifizierter Reihensechszylinder entwickelte eine Leistung von 360 PS, dank Haube und Türen aus Aluminium wog der Wagen nur 1.092 Kilogramm. Mit solchen Eckdaten konnte der schnittige Renner dem Kürzel CSL – Coupé Sport Leichtbau – alle Ehre machen und gewann zwischen 1973 und 1979 sechsmal die Tourenwagen-Europameisterschaft. Angespornt von den Erfolgen auf der Rennstrecke, heizten die Spezialisten der damals noch „Motorsport GmbH“ genannten Firma auch den Straßenfahrzeugen von BMW ein.

Dann war die Zeit reif für den ersten von Grund auf entwickelten Wagen der M-Profis. Der BMW M1 gilt als erster Supersportwagen aus München und hat bei seinem Debut 1978 Fachwelt wie Motorsportfans in Staunen versetzt. Die Fahrleistungen des M1 waren ▶

MIT TURBOLADER. Der M3 der fünften Generation, der F80, hat 431 PS.

Autohersteller lassen sich so einiges einfallen, wenn es darum geht, ein Fahrzeug möglichst klangvoll auf den Markt zu bringen. Zahlen, Buchstaben, Vornamen oder erfundene Namen – der Phantasie sind bei der Namensfindung keine Grenzen gesetzt. Doch sobald der Buchstabe M als Zusatz im Namen vorkommt, weiß jeder: Dieses Fahrzeug hat mehr Leistung, mehr Fahrspaß, mehr Sportlichkeit.

▶ damals in der eigens für diesen Wagen gegründeten ProCar-Rennserie zu verfolgen, in der Formel-1-Piloten ihr Können in identischen M1 unter Beweis stellen konnten. Um den damaligen FIA-Regularien Genüge zu tun, mussten vom M1 mindestens 400 Exemplare gebaut werden – so entstand die Straßenversion der nur 1,14 Meter hohen Mittelmotor-Flunder. Trotz eines Preises von glatt 100.000 DM verkaufte sich der damals schnellste deutsche Straßensportwagen bestens. Ein Reihensechszylinder mit 3,5 Litern Hubraum, der stolze 277 PS entwickelte, war damals eine echte Kampfansage an die etablierten Sportwagenhersteller. Das futuristische Design mit den gleichermaßen ungewöhnlichen wie aerodynamisch vorteilhaften Klapp-Scheinwerfern trug ebenso zur Legendenbildung bei.

Die Fahrleistungen des Renn-M1 stellten die des Straßen-M1 dabei sogar noch in den Schatten. Zwar übertraf die Variante mit Straßenzulassung schon 1978 die magische 250-km/h-Marke spielend – doch die Rennstreckenvariante lief dank 470 PS gar über 300 Stundenkilometer.

So hat die Straßenversion des M1 späteren M-Fahrzeugen den Weg geebnet. In den 1980er-Jahren bauten die M-Profis erst den M5, dann den M3. Beide waren zwar keine vollständigen Eigenentwicklungen aus dem Hause M, sondern basierten auf den erfolgreichen 3er- und 5er-Limousinen – doch sie entstanden in teils sehr enger Zusammenarbeit mit der Konzernmutter, sodass vor allem ihre sportlichen Eigenschaften gefördert wurden. Der erste M5 etwa gilt auch heute noch als echter Wolf im Schafspelz, der mit 286 Pferdestärken und dem modifizierten Vierventil-Reihensechszylinder aus dem M1 so manchem Sportwagen das Fürchten lehrte. Dabei war er äußerlich kaum von einem normalen 5er zu unterscheiden, was regelmäßig für ungläubiges Staunen auf der Autobahn sorgte.

Ähnliches erlebten Fahrer mit dem nur zwei Jahre später erschienenen M3. Die erste Variante des vielleicht bekanntesten M-Modells gilt für viele Autonarren auch heute noch als ultimative Fahrmaschine. Neben großen Erfolgen in der Tourenwagen-Rennszene war auch die Straßenvariante heiß begehrt. Auch die 1992 erschienene zweite Generation des M3, die optisch wieder etwas dezenter auftrat, war von Anfang an ▶

KLASSIKER. Der erste M3 (E30) ist ein absolutes Liebhaberauto. Sein Wert steigt stetig. Hier zu sehen die DTM-Version von 1989.

SUPERSPORTWAGEN. Der M1 wurde von Herbst 1978 bis Ende 1981 hergestellt. Die Straßenversion beschleunigt in circa 5,6 Sekunden von 0 auf 100 km/h.

WOLF IM SCHAFSPELZ. Dieser M5 wirkte wie ein normaler 5er, dabei ließ er so manchen Sportwagen hinter sich.

„Er fühlt sich einfach an wie ein kleiner **Sportwagen**, der trotz des Gewichtes einfach unheimlich **agil** ist und dir immer wieder ein gutes **Feedback** gibt."

(Timo Glock über X6 M)

„TURNSCHUH". Das Design dieses Coupés war umstritten, daher bekam er den Spitznamen.

▶ ein großer Erfolg: Der Wagen räumte zahllose Trophäen und Preise ab und war nicht nur bei Test- und Rennfahrern äußerst beliebt.

Seitdem ist das Angebot an hochgezüchteten M-Modellen stetig gestiegen. Heute sind neun Fahrzeuge mit dem vielversprechenden M im Namen erhältlich: die Limousinen M3 und M5, die Coupés M4 und M6, letzteres auch als Gran Coupé, und die Cabrios M4 und M6. Neue Wege beschreiten indes der X5 M und X6 M. Die hochbeinigen SUV haben eine imposante Erscheinung und verfügen mit 575 PS über eine brachiale Leistung – und scheinen die Gesetze der Physik zu überlisten, bedenkt man, dass diese Wagen über zwei Tonnen Gewicht auf die Waage bringen. „Also das war schon sehr, sehr beeindruckend, wie schnell dieses Auto um die Rennstrecke zu bewegen ist und wie viel Spaß es einem einfach vermittelt", erzählt der sichtlich begeisterte Formel-1- und DTM-Pilot Timo Glock über seine Testfahrt mit einem X6 M.

In über 40 Jahren M-Geschichte haben die Modelle mit dem wohl stärksten Buchstaben der Welt stets die Leistungsspitze der BMW-Modelle markiert und Erfolge auf Straße wie Rennpiste gesammelt. Diese Erfahrung aus vier Jahrzehnten spürt man, sobald man hinter dem Lenkrad Platz genommen hat. Sie ist Freude zum „Erfahren" – und das gute Gefühl, am Sonntagmorgen beim Weg zum Bäcker auch problemlos eine Runde auf dem Nürburgring abspulen zu können. Wenn man denn möchte. ■

FRISCHER WIND. Das M6 Cabrio ist etwas für den ultimativen Genuss – schnell und extravagant.

„Das Auto kann so viel: Hat **Leistung**, hat eine super **Kurvenlage**. Da kann man nur mit einem Grinsen aussteigen."

(DTM-Pilot Marco Wittmann über den X6 M)

KRAFTPAKET. Der neue X6 M hat sehr viel Temperament – ein Hochleistungsautomobil.

Fotos: BMW AG (7)

BMW X6 M: GESCHMEIDIG WIE EIN RAUBTIER.
BMW X5 M: KRAFT HATTE NOCH NIE SO VIEL RAUM.

Der BMW X6 M vereint die Leistungsstärke eines M Automobils mit der Flexibilität eines X Modells. Ein temperamentvoller M TwinPower Turbo 8-Zylinder Benzinmotor, das 8-Gang M Steptronic Getriebe mit Drivelogic und M spezifisches xDrive sind Garanten extremer Fahrfreude. Im großzügigen Innenraum überzeugt das Sports Activity Coupé mit edlen Materialien, sportlich geformten Sitzen in erhöhter Position und vielen optischen Details im unverwechselbaren M Design. Ein Hochleistungs-Automobil – spektakulär im Antritt und im Handling, komfortabel und frei von allen Einschränkungen.

Der BMW X5 M kombiniert das Temperament eines Sportwagens in M Tradition mit der hohen Funktionalität eines X Modells. Sein durchzugsstarker M TwinPower Turbo 8-Zylinder Benzinmotor, das 8-Gang M Steptronic Getriebe mit Drivelogic und M spezifisches xDrive ermöglichen Fahrfreude am Limit. Im großzügigen Innenraum bietet das Sports Utility Vehicle edle Materialien, sportlich geformte Sitze in erhöhter Position und charakteristische M Designmerkmale. Der BMW X5 M vereint das Beste aus zwei Welten: herausragend in Leistung und Handling, funktional und voll alltagstauglich.

Erobern Sie sich neue Reviere. Willkommen in Ihrer BMW Niederlassung Bonn.

BMW Niederlassung Bonn

www.bmw-bonn.de

Vorgebirgsstraße 95
53119 Bonn
Telefon 0228 607-7240

BMW X6 M: Kraftstoffverbrauch in l/100 km (kombiniert): 11,1. CO_2-Emissionen in g/km (kombiniert): 258.
BMW X5 M: Kraftstoffverbrauch in l/100 km (kombiniert): 11,1. CO_2-Emissionen in g/km (kombiniert): 258.
Als Basis für die Verbrauchsermittlung gilt der ECE-Fahrzyklus.
Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

Golftraum
auf der Alpensüdseite

ANZEIGE

Foto: Stefan von Stengel

DOLOMITENGOLF
RESORT

Blühende Wiesen, dichte Nadelwälder, Sonne, blauer Himmel und im Hintergrund türmen sich die Berge der Lienzer Dolomiten. Der Blick auf diese einzigartige Naturlandschaft ist atemberaubend. An ihrem Fuß liegt Lavant, ein idyllisches Osttiroler Dorf mit großer Tradition – in unmittelbarer Nähe und damit auch nur wenige Kilometer vom malerischen Lienz entfernt das Dolomitengolf Resort. Ein Paradies auf 600 Höhenmetern und ein Eldorado für jeden Golfer.

Das Dolomitengolf Resort zählt mit seiner topgepflegten 27-Loch-Meisterschaftsanlage zu den schönsten Golfplätzen im gesamten Alpenraum. Die 3 mal 9 individuell kombinierbaren Golfbahnen, die drei verschiedene 18-Loch-Runden mit zum Teil langen Par 4 und 5 ergeben, sind ganz behutsam im sonnenverwöhnten Tal der Drau in die Natur eingebettet. Über allem erhebt sich die majestätische Skyline der Lienzer Dolomiten.

Ab Ende März bis Ende Oktober findet dort jeder Golfer sein Glück. Fünf verschiedene Tees werden jeder Spielstärke gerecht. „Romantische Seenlandschaften säumen die langen Spielbahnen, hängende Grüns erfordern präzise Annäherungsschläge und ondulierte, bewegte Grüns machen das Putten zu einer echten Herausforderung“, beschreibt Hermann Unterdünhofen, Clubmanager des Dolomitengolf.

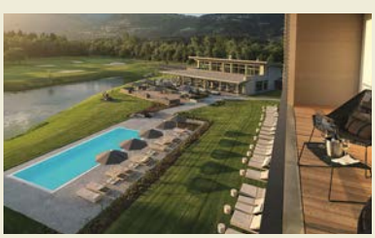
Fortgeschrittene und Anfänger finden im Dolomitengolf Resort ideale Bedingungen. Denn zu dem Meisterschaftsplatz gehören eine moderne Driving Range mit offenen und überdachten Abschlägen, Sandbunker, Chipping- und Putting Green. Dort sind beste Trainings- und Übungsmöglichkeiten garantiert. Nicht zuletzt auch durch die angeschlossene Akademie Dolomitengolf. Diese Schule für Golf-Einsteiger und Fortgeschrittene zählt zu den professionellsten und erfolgreichsten Golfschulen Österreichs und bietet Kurse für jede Anforderung.

Erste Anlaufstelle vor und nach der Golfrunde ist ein großer Empfangspavillon. Dort werden in entspannter Atmosphäre und mit Blick auf den ersten Abschlag des roten Kurses die Tee-Times gebucht. Wer noch Zeit hat, hat im integrierten Pro-Shop die Möglichkeit, nach Lust und Laune das umfangreiche Sortiment an moderner Golfmode und Zubehör zu durchstöbern.

Nach einem „schönen Spiel“ ist das direkt am Golfplatz gelegene Clubhaus, der ideale Treffpunkt, um alles noch einmal Revue passieren und den Tag entspannt ausklingen zu lassen. An warmen Tagen und Abenden ist der Blick von der großen Terrasse auf die Lienzer Dolomiten einfach unvergleichlich. Faszination Berge. Daher lockt es nicht nur Golfer hierher, sondern ist das Clubhaus Anziehungspunkt für Genießer aus der ganzen Region. Dabei spielt auch die ausgezeichnete Kulinarik eine große Rolle. Die Speisekarte ist abwechslungsreich und umfasst ausschließlich frische Produkte aus der Region. Sternstunden für alle Sinne.

Rund um das Dolomitengolf Resort gibt es ein vielfältiges Angebot an Übernachtungsmöglichkeiten – vom Grandhotel über familiär geführte 3- oder 4-Sterne-Hotels bis hin zum On-Course-Domizil. Alle Hotels zeichnen sich durch überaus herzliche Gastfreundschaft und exzellenten Service aus. Hier fühlen sich die Gäste in der schönsten Zeit des Jahres wie zuhause.

„Das Golfparadies in den Südalpen“



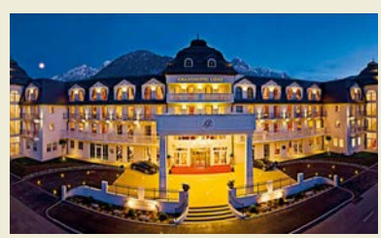
Dolomitengolf Suites

Telefon: +43 (0)4852-61122-500
www.dolomitengolf-suites.com

Das exklusive Domizil direkt am Golfplatz: Designer-Suiten von 45-156 m², traumhaft ruhig gelegen mit Blick auf die angrenzenden Grüns. Das luxuriöse Panorama-Badehaus mit Saunalandschaft sowie die allabendlichen Menüs in Hauben-Qualität lassen keine Wünsche offen.

Preisbeispiel p. P.: „Golf Total“ in der Juniorsuite (45 m²) inklusive Verwöhn-Halbpension, unbegrenzte Greenfees: 4 Nächte ab € **515,-** | 7 Nächte ab € **1.031,-**

Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH, Am Golfplatz 2, A-9906 Lavant



Grandhotel Lienz
★★★★★

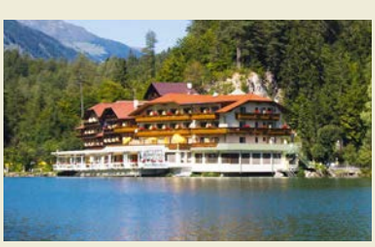
Telefon: +43 (0)4852-64070
www.grandhotel-lienz.com

Golf-Wellness & Gourmet im Grandhotel Lienz. Genießen Sie das traumhafte Ambiente des Grandhotel Lienz im Zentrum der Dolomitenstadt. Die einzigartige Hotelperle bietet luxuriöse Urlaubstage in eleganten Räumlichkeiten.

Preisbeispiel p. P.: 3 Nächte, Mai, Sept. und Okt.: ab € **490,-** | 4 Nächte, Juni, Juli, Aug inkl. 5-Gang-Menü, Wellness auf 1.400 m², Golf- & Abreisegeschenk und Golf unlimited ab € **699,-**

Grand Hotel Lienz Betriebs-GmbH, Fanny-Wibmer-Peditstr. 2, A-9900 Lienz

---



Parkhotel am Tristachersee
★★★★

Telefon: +43 (0)4852-67666
www.parkhotel-tristachersee.at

Ihr Wellness-Hotel direkt am See mit unmittelbarer Golfplatznähe, vorzüglicher Hauben-Küche, schönen Studios und Suiten, Wellnessbereich, Dampfbädern, Saunen, erstklassigen Massagen und Beautybehandlungen, großer Liegewiese in ruhiger Waldumgebung.

Preisbeispiel p. P.: Übernachtung im Studio inklusive Hauben-Genießerhalbpension und Greenfees unlimited: 4 Tage ab € **533,-** | 7 Tage ab € **832,-**

Familie Kreuzer, Am Tristachersee 1, A-9908 Amlach

Vergeiner‘s Hotel Traube
★★★★

Telefon: +43 (0)4852-64444
www.hoteltraube.at

Direkt am Lienzer Hauptplatz erwarten Sie stilvolle Zimmer und ein einzigartiger Panorama-Spa im 6. Stock, nur 12 Fahrminuten vom Golfplatz entfernt. Ein Spa über den Dächern von Lienz mit Hallenbad, Sauna, Sanarium, Dampfbad, Infrarotkabine, Fitnessraum.

Preisbeispiel p. P.: 4 Nächte inklusive Verwöhn-Halbpension und Greenfees unlimited am 27-Loch-Golfplatz ab € **445,-**

Familie Vergeiner, Hauptplatz 14, A-9900 Lienz

Die auf der sonnigen Alpensüdseite auf 650 Metern ü. A. eben gelegene und mit 5 Sternen ausgezeichnete 27-Loch Meisterschaftsanlage Dolomitengolf bietet unberührte Natur, Auen, Biotope, wunderbare Fauna und Flora vor dem beeindruckenden Bergpanorama der Lienzer Dolomiten.

Wohnen Sie im 5-Sterne Grandhotel, dem familiären 3- oder 4-Sterne Hotel – oder direkt am Golfplatz.

www.dolomitengolf.at

Hotel Moarhof

★★★★

Telefon: +43 (0)4852-67567
www.hotel-moarhof.at

4-Sterne-Wohlfühlhotel am Stadtrand von Lienz und 10 Autominuten vom Golfplatz entfernt. Komfortzimmer, Gratis-WLAN, Haubenrestaurant, Sonnenterrasse, beheiztes Freibad, Sauna-Erlebniswelt „Alpinarium“, Sport- und Wohlfühlmassagen.

Preisbeispiel p. P.: Übernachtung im DZ, Gourmet-HP und Golf unlimited: 4 Tage ab € **437,-** | 7 Tage ab € **756,-** | Mai- und „Oktoberzuckerl“: bleib 4, zahl 3 inkl. Golf unlimited € **405,-**

Familie Winkler, Moarfeldweg 18, A-9900 Lienz

Dolomitengolf Hotel & Spa

★★★★ *Superior*

Telefon: +43 (0)4852-61122
www.hotel-dolomitengolf.com

Direkt am ersten Tee des 27-Loch Golfplatzes gelegen, wohnen Sie komfortabel in herrlich ruhiger Lage. Freuen Sie sich auf den neuen 1.500 m² Spa-Bereich mit 4 Saunen, 2 Pools, Eisbrunnen, Beauty, Fitness u.v.m. Die exzellente Kulinarik rundet Ihren perfekten Golfurlaub ab.

Preisbeispiel p. P.: „Golf Total“ im DZ inklusive Verwöhn-Halbpension, unbegrenzte Greenfees: 4 Nächte ab € **415,-** | 7 Nächte ab € **829,-**

Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH, Am Golfplatz 1, A-9906 Lavant

---

Hotel Laserz

★★★

Telefon: +43 (0)4852-62488
www.laserz.at

Das kleine, familiäre Urlaubs-Domizil für Ihren Golfurlaub! Genießen Sie unsere Osttiroler Küche auf der Sonnenterrasse und in unseren gemütlichen Lokalitäten. Ein umfangreiches Freizeitangebot nach dem Golfen rundet das Angebot ab.

Preisbeispiel p. P.: 4 Übernachtungen inklusive Verwöhn-Halbpension sowie 4 Tage Greenfees unlimited am 27-Loch-Dolomitengolf: € **377,-**

Familie Koller, A-9908 Amlach, Nr. 34

Dolomitenhof

★★★

Telefon: +43 (0)4852-63455-0
www.dolomitenhof.org

Das kleine Landhotel liegt in der Nähe vom Golfplatz Dolomitengolf am Fuße der Lienzer Dolomiten direkt am Drauradweg. Dies macht es zum idealen Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren. Wir servieren Ihnen täglich ein sehr feines 4-Gänge-Abendmenü.

Preisbeispiel pro Person: 4 Tage Verwöhn-Halbpension mit regionalen Produkten und Golf unlimited ab € **397,-**

Familie Winkler, Dorfstrasse 34, A-9900 Tristach

„ICH WILL GLAMPEN!“

Wer bei Camping an Luftmatratze, Schlafsäcke und eine Dusche für alle denkt, war schon lange nicht mehr auf dem Campingplatz – ob im eigenen Einmannzelt oder geräumigen Wohnmobil. Glamour und Luxus haben längst die Natur für sich entdeckt – mit Glamping.

KÖNIGLICH. Die RoyalLodge ist über Suncamp holidays zu buchen und steht auf dem Campingplatz La Vallée Verte in Südfrankreich.

BAUMGEFLÜSTER. So heißt das Resort im Ammerland, das sich ebenfalls auf Luxusurlaube spezialisiert hat (Bild unten links).

ÜBER ALLEN WIPFELN IST RUH. Vacanceselect bietet etwa sogenannte Lodgezelte als Glamping-Angebot für Familien an (Bild unten rechts).

ZELT MIT WANNE. Glamper nächtigen gerne mit Komfort, aber in direkter Nähe zur Natur (Bild links). **ROMANTIK.** Das Deluxe-Safarizelt – im Angebot von Canvas Holidays – lädt nach Sonnenuntergang zu gemütlichen Abenden bei einem Glas Wein ein (Bild rechts).

Jeder Trend hat seinen eigenen Begriff. Meist aus dem Englischen. So ist es auch, wenn Glamour und Camping neue Urlaubswelten eröffnen. „Glamping" verbindet ganz einfach Glamour und Camping. Es steht für einen Urlaub, der Stil und Glamour mit Naturnähe und Unkompliziertheit verknüpft. Glamping ist ein neuer Trend, gleichzeitig ein Teil der Campingkultur und selbst für Campingmuffel attraktiv. Denn Glamping-Unterkünfte bieten sowohl zeitgemäßen Komfort als auch nahezu grenzenlose Freiheit.

Doch statt sich mit Zeltstangen, Heringen und Luftmatratzen abzumühen, zieht der Glamper in luxuriöse Unterkünfte wie Lodgesuiten, Safarizelte oder sogenannte Airlodges. Dies sind komplett eingerichtete, geräumige Zelte und edel gestaltete Mobilheime. Sie werden auf ausgewählten Top-Campingplätzen aufgestellt. Damit der Urlaub erholsam und bequem wird, bieten diese Glamping-Heime einen eleganten Wohnbereich, eine vollständige Küche und Schlafzimmer mit bequemen Betten. In den Glamping-Mobilheimen und -Zelten, den Lodge-Unterkünften und in den Komfort-Safarizelten finden die Gäste sogar ein eigenes, modernes Badezimmer mit richtiger Dusche und WC.

Diese stehen auf besonders naturnahen Campingplätzen, die oft für die Ansprüche von Glamping umgestaltet werden: Denn nicht nur die Unterkünfte, auch die Stellplätze und der ganze Campingplatz sollen möglichst viel Luxus bieten, also viel Individualität, Ambiente und Natur. Besonders konsequent umgesetzt wurde diese Idee auf dem Platz „Camping Orlando" im italienischen Chianti. Inmitten des toskanischen Waldes, mit großem Abstand zu den Nachbarn. Der Platz hat eine hochwertig gestaltete Poolanlage, eine Espressobar und ein Campingrestaurant.

Glamping für Familien, die Sonne und Strand lieben, bietet Villaggio Barricata, das Vier-Sterne-Campingplatz-Lodgedorf an der italienischen Adria. Hier stehen komplett eingerichtete Lodgezelte und Lodgesuiten nicht in endlosen Stellplatzreihen, sondern entlang sanft geschwungener Wege. Die Autos parken sicher, aber separat von den Unterkünften, sodass im Lodgedorf eine entspannte Atmosphäre herrscht. Für den Kurzurlaub geeignet ist das Glamping-Dorf am Lago Maggiore, das 2013 direkt am See errichtet wurde, mit Lodgezelten und den modernen Cottage-Mobilheimen. In Deutschland gibt es entsprechende Angebote auf dem „Campingplatz am Niemetal" im märchenhaften Weserbergland oder bei „Camping am Blanksee" in Mecklenburg-Vorpommern. Wer Europa sehen und glampen möchte, kann dies zudem in Portugal, Kroatien, den Niederlanden, Spanien, Schweden oder Frankreich tun.

Die Angebote reichen dabei von sehr kleinen, inhabergeführten Campingplätzen mitten in der Natur bis hin zu großen Camping- und Ferienparks mit Pools, Wasserrutschen, Kinderclubs sowie Sport und Spiel.

Glamping ist der ideale Urlaub für Menschen, die gerne in der Natur sind, viel Freiraum, aber auch Luxus und Stil genießen möchten. Oder solche, die sich an eigene Campingerfahrungen erinnern und diese Erinnerungen jetzt in Luxus und Komfort auffrischen möchten. Vor allem aber solche, die einfach mal etwas anderes als normalen Hotel- oder Ferienhausurlaub machen möchten, mit intensiven Eindrücken und erholsamen Aktivitäten.

In Übersee gibt es bereits mehrere Glamping-Anbieter. In Europa haben sich bisher nur wenige Reiseanbieter auf Glamping spezialisiert: Vacanceselect ist ein auf Familien und Luxuscamping spezialisierter Reiseveranstalter. Selectcamp hat vor allen Dingen italienische Plätze im Angebot. Über Suncamp lassen sich Lodges etwa in den Niederlanden, im Großherzogtum Luxemburg, in Frankreich, Italien oder auch Spanien und Kroatien buchen. Die Luxuscampingplätze zeichnen sich durch eine schöne Gegend und gute Ausstattung aus. Die Lodges sind mit allen Annehmlichkeiten wie hochwertigen Sanitäranlagen, vollwertigen Küchen und komfortablem Teakholzmobiliar ausgestattet.

Bei Bad Zwischenahn im Ammerland bietet Baumgeflüster ein besonderes Ambiente: Die Unterkünfte sind Baumhäuser in skandinavischer Eleganz. Auf Baumwipfelhöhe gibt es Schlaf- und Wohnzimmer mit Küche und geräumigem Bad. Das Innendekor orientiert sich dabei an Erlebniswelten. Ob Alpen, Asien oder glampen jenseits von Afrika.

LUST AUF GLAMPING?

JETZT MITMACHEN!

Gewinnen Sie einen Gutschein über **440 Euro** für einen Aufenthalt bei Suncamp holidays!

Gemeinsam mit Suncamp holidays verlosen wir den Gutschein, der für einen Aufenthalt in einer der luxuriösen SunLodges oder einer anderen Unterkunft, die Suncamp anbietet, eingelöst werden kann.

Machen Sie mit und hinterlassen Sie unter **www.rheinexklusiv.de/gewinnspiel** Ihre Kontaktdaten. Teilnahmeschluss ist der 15.04.2015. Unter den Eingängen wird der Gutschein verlost.

Teilnahmebedingungen: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der an der Herausgabe des Magazins RHEINexklusiv beteiligten Unternehmen sowie deren Angehörige sind von der Teilnahme am Gewinnspiel ausgeschlossen. Ebenso ist der Rechtsweg ausgeschlossen. Eine Barauszahlung des Gewinns ist in keinem Fall möglich. Ausführliche Teilnahmebedingungen finden Sie unter www.rheinexklusiv.de/gewinnspiel

Fotos: © Baumgeflüster, Vacanceselect (2), Suncamp Holidays (2), Canvas Holidays

Mobilheime • Lodgezelte • Luxuszelte

Luxusunterkünfte auf 31 Campingplätzen in Europa

SunLodge setzt im Bereich Campingurlaub neue Maßstäbe. Große, komfortable und stilvolle Unterkünfte auf den schönsten Campingplätzen in den beliebtesten Feriengebieten. Die extra großen Betten, die großen Duschkabinen und die schönen, überdachten Terrassen sorgen für eine einmalige Campingerfahrung.
Mieten Sie ein stilvolles Mobilheim oder ein voll ausgestattetes Lodgezelt mit Sanitär.

SUNLODGE
Suncamp holidays

Buchen Sie einfach über
www.SUNCAMP.de/sunlodge
oder rufen Sie an: +49 (0) 611 952 490 80

„*German* GEMÜTLI

INSZENIERUNG. Das „früh" am Dom gehört in Köln zum Pflichtprogramm der Reisenden. Der Sessel „Solid Wave" von Sophisticated Living war in diesem Jahr die Kür.

CHKEIT"

„Probier´s mal mit Gemütlichkeit" heißt es im Disney-Klassiker „Das Dschungelbuch". Dieser Vorschlag aus dem Urwald ist heute Trend in unseren Wohnzimmern. Deutschland lebt gemütlich – die imm cologne 2015 zeigt, dass Design und Wohnlichkeit kein Widerspruch sind.

„DIE MENSCHEN WOLLEN HARMONISCHE FORMEN UND FARBEN UND WOHNLICHE ACCESSOIRES."

ELEGANT. „PS04" von Müller Möbelfabrikation ist ideal für das Arbeiten zuhause.

KLASSIKER. Den Lounge Chair von Charles & Ray Eames aus dem Jahr 1956 bietet Vitra in zwei Größen an.

„German Gemütlichkeit" ist das Schlagwort für weiches Leder-Finish, handwerkliche Feinheiten, Kombinationen mit Kissen und Decken, warme Farbtöne und grobe Maschen. Kanten werden von Rundungen abgelöst. „Die Menschen wollen harmonische Formen und Farben und wohnliche Accessoires", sagt Ursula Geismann, Trend- und Designexpertin des Verbandes der Deutschen Möbelindustrie e.V. anlässlich der imm cologne.

Dabei ist Gemütlichkeit nicht mit „altmodisch" gleichzusetzen. Die angesagtesten Labels bieten Möbel an, in die man sich so richtig schön hineinkuscheln kann. Sich einrollen, zudecken, schlafen oder einfach nur gemütlich sitzen kann man beispielsweise in dem Kuschel-Sessel „Solid Wave" von Sophisticated Living. Der riesengroße und übertiefe Lounge-Sessel verbirgt sich unter einer ebenfalls riesengroßen, wendbaren Überdecke. Schön kuschelig ist auch Fell. Und genau damit überzieht Schulte Design seine Stühle – genauer gesagt, mit dem Fell seiner Kunden. Wer Großmutters Pelz nicht mehr mag, der kann ihn an den Krefelder Möbelhersteller schicken. Der überzieht damit seinen Klappstuhl Butterfly und macht so Fell wieder tragbar. Natürlich kann man einen derart bemäntelten Stuhl auch ohne eigenen Pelz bekommen. Schulte Design kann aus einem Fell-Fundus schöpfen. Der Klappstuhl ist eine Neuauflage des Klassikers Camp von 1979 und misst zusammengeklappt nur 18 Zentimeter.

Da können aktuelle Sofas natürlich nicht mithalten, dennoch sind sie nicht mehr ganz so voluminös wie früher. Auch versinkt man nicht mehr in ihnen, sondern kann wieder richtig sitzen. „Im Trend liegt, dass Polstermöbelhersteller pfiffige Elektronanschlüsse im Sofa anbieten", betont Geismann. In Möbel integrierte Lichttechnik ist ebenso nützlich wie stimmungsvoll – gesehen beispielsweise bei dem neuen Sofa „Finn" von W. Schilling. Hier wurde Art déco mit „funktionaler ▶

VOLUMINÖS. Das Sofa „Solid Wave" wirkt in jedem Raum.

TISCH-SKULPTUR. „Seito" von Walter Knoll bedarf keiner großen Inszenierung.

SCHÖN, BEHAGLICH, GEMÜTLICH.

EXKLUSIV. Die Ledermöbel von Tetrad sind handgefertigt.

▶ Raffinesse“ kombiniert. Nicht nur, dass das Sofa mittels eines motorbetriebenen Sitzauszugs zur Liegefläche umfunktioniert werden kann, die im Fußraum optional integrierte LED-Beleuchtung in verschiedenen Farben zaubert per Bewegungsmelder indirektes Licht in den Raum. Schön, behaglich, gemütlich.

Viele Menschen möchten im eigenen Zuhause einen kleinen Bereich zum Arbeiten haben. Das Homeoffice „ist als Funktionsbereich in vielen Wohnungen angekommen“, zeigt Ursula Geismann einen weiteren Trend auf. Kleine Sekretäre und ergonomisch geformte Stühle machen aus einer Ecke im Wohn- oder Schlafraum ein modernes Büro, das sich optimal integriert. Bücherregale voller Aktenordner gehören der Vergangenheit an. Der Laptop ersetzt Schreibmaschine und Papier. Wohnraum wird heute effizient genutzt. Überhaupt setzt sich der Trend, Wohnbereiche zu verschmelzen, auch 2015 fort. Küche, Essen, Wohnen – daraus wird am liebsten eins. Im Zentrum: der große Esstisch, an dem man gerne auch nach dem Speisen in gemütlicher Runde sitzen bleibt. So wie an Seito. Der Tisch von Walter Knoll ist effektvolles Understatement. Die Tischplatte ist aus weißem oder schwarzem Quarzstein und wird von einem Gestell aus edlem Nussbaumholz oder Eiche getragen.

Auch im Schlafzimmer wird viel Wert auf Gemütlichkeit gelegt. Dem wird das Angebot an Polsterbetten gerecht. Betten mit hohen Einstiegs- und Aufstehhöhen sind Trend und passen gut „zur tendenziell älter werdenden Kundschaft“, so Geismann. Das Boxspringbett war und ist der Bestseller.

Farben bringen Leben in jedes Haus und jede Wohnung. Farben vermitteln Gefühle. 2015 wird das Jahr von vor allem bunten Farben. Die Designer spielen mit Akzenten. „Wir werden viel Blau und Petroltöne sehen, aber auch Orange“, sagt Trendexpertin Geismann. Doch wir werden auch Schwarz sehen. Den Farbklassiker wird es in Matt und Hochglanz geben. Schwarz ist edel und passt zu jeder anderen Farbe. Gerade Klassiker in der Möbelwelt bekommen durch einen durchgängigen schwarzen Anstrich ein neues Gesicht, wie zum Beispiel die Sonderedition des Lounge Chairs von Charles & Ray Eames (Vitra). ■

Fotos: Koelnmesse, imm 2015: müller möbelfabrikation, Sophisticated Living, Marc Eggimann © Vitra, Walter Knoll, Tetrad

Sofa mit Kissen PRADO und Anrichte EVERYWHERE. Design: Christian Werner.
Stehleuchte LUMIÈRE NOIRE. Design: Philippe Nigro.
Katalog: www.ligne-roset.de
www.facebook.com/lignerosetDE
A place to live becomes a place to love.
BEAUTIFUL STATEMENTS.
ligne roset®

lasst leuchten!

Foto: © 2013 Jake Dyson

Jake Dyson revolutionierte einst den Staubsaugermarkt, indem er den Staubsaugerbeutel wegließ. Nun hat er sich dem Licht angenommen und bringt die CSYS-LED-Lampe auf den Markt. Ihre Besonderheit: Sie leuchtet ewig. Nahezu.

Als in der Europäischen Union Glühbirnen noch mit einem Wolframdraht leuchteten, spendeten diese etwa 1.000 Stunden Licht. Jetzt schrauben wir Energiesparlampen in Fassungen, die etwa die zehnfache Lebensdauer haben. 10.000 Stunden, das sind etwas mehr als 416 Tage fortwährende Erleuchtung. Das war dem Engländer Jake Dyson allerdings nicht lange genug und so nahm er sich der Strahl- und Leuchtkraft von Lampen an mit der gleichen Verve und dem gleichen Tatendrang, mit denen er einst Staubsauger und Ventilatoren neu erfand.

Dyson präsentierte im vergangenen Herbst – nach über sechs Jahren Entwicklungsarbeit – seine neue Schreibtischlampe CSYS, eine schlichte, reduzierte, formschöne Lampe, die Licht dort spendet, wo es gebraucht wird. Und sonst nirgends. Die Lampe setzt auf LED-Technologie. Die Anordnung der LEDs erzeugt einen direkten Lichtkegel, der ohne diffuse Streuung, beinahe scharfkantig und präzise, erhellt. Doch das alleine ist nicht das einzige Highlight der Lampe: Ganze 37 Jahre soll sie leuchten, verspricht Dyson. Möglich wird dies durch das Kühlsystem der Leuchte, das die heiße Luft von den Leuchtdioden an das Ende des Querarms der Leuchte gelenkt. So werden die LEDs auf die Hälfte der Betriebshitze heruntergekühlt, knapp 60 Grad Celsius. Das vervielfacht die Lebensdauer der Dioden.

Funktionalität kennzeichnet das Design der Schreibtischlampe. Sie lässt sich in allen drei Dimensionen des Raums bewegen, ohne den eigentlichen Standpunkt zu verändern. Ausbalanciert wird sie durch ein Gegengewicht. Erhältlich ist sie in verschiedenen Farben. Den Weltrekord im Dauerlangleuchten hält übrigens eine herkömmliche Glühbirne mit Wolframdraht. Sie brennt in der Feuerwehrwache von Livermore bei San Francisco. Seit 114 Jahren. Das sind etwa eine Million Stunden.

Beratung
Lichtplanung
Service

Über 10.000 Leuchten

Wir sind Stützpunkthändler der Marken

Artemide | Occhio | Nimbus | Tal | Serien | Prolicht | Foscarini | und viele mehr...

Wir sind seit mehr als 45 Jahren Ihr Partner für Beleuchtung und Elektroinstallation.

Wir planen individuelle, speziell auf Ihr Objekt abgestimmte Lichtlösungen.

Wir bieten Funktionalität und modernste Lichttechnik in zeitlos anspruchsvollem Design.

Enzinger Elektro GmbH
Drachenburgstr. 2 - 6
53179 Bonn
Tel.: 0228 / 94 38 00
Fax: 0228 / 93 38 0-10
info@lustauflicht.de
info@elektro-enzinger.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo. – Fr.: 9.00 Uhr – 19.00 Uhr
Samstag: 9.00 Uhr – 16.00 Uhr
Parkplätze direkt am Haus

Elektro Enzinger
www.elektro-enzinger.de

Lichthaus Enzinger
Lust auf Licht
www.lustauflicht.de

Besuchen Sie die größte Leuchtenausstellung in Bonn. Erleben Sie 10.000 Lichtideen von 400 namhaften Herstellern auf 1.700 Quadratmetern Ausstellungsfläche. Lassen Sie sich von unserer Leuchtenvielfalt inspirieren.

Für den perfekten Durchblick

Ulf Schröder, Inhaber von „Das Fenster“, und sein Team sind Spezialisten für Arbeiten im Bestand. Wenn Häuser modernisiert werden, gehört das Unternehmen zu den ersten Adressen in der Region. „Natürlich übernehmen wir auch Neubauten, doch Fenster und Türen im Bestand auszutauschen, ist oftmals viel anspruchsvoller, als sie in Neubauten einfach einzusetzen“, erklärt der gelernte Tischlermeister. Seit mehr als 20 Jahren führt er seinen Betrieb und es lockt ihn immer wieder aufs Neue, sich den speziellen Herausforderungen eines „Altbaus“ zu stellen. „Hier ist nicht nur Genauigkeit gefragt, sondern es sind oft auch sehr viel Kreativität und Ideenreichtum notwendig, damit es nachher wie aus einem Guss aussieht“, betont Schröder. Er überlässt deswegen nichts dem Zufall. Sorgfalt, Kontrolle vor dem Einbau und regelmäßige Schulungen der Mitarbeiter sind bei „Das Fenster“ Standard. „Für uns ist der Auftrag erst dann abgeschlossen, wenn nicht nur die Kunden, sondern auch wir mit dem Ergebnis zufrieden sind“, sagt der Fachmann.

Türen – schön und sicher

„Das Fenster“ arbeitet mit fertigen Bauelementen, wobei Ulf Schröder hohe Anforderungen an die Qualität von Fenster und Türen stellt. Die Vielfalt bei Formen – auch ein Fenster muss nicht immer eckig sein – und Farben ist groß. Da hat jeder Haus- und Wohnungseigentümer in der Tat die Qual der Wahl. Um die Entscheidung leichter zu machen, hat „Das Fenster“ einen großen Showroom eingerichtet, in dem es Fenster und Türen zum Anfassen gibt. Hier können ebenso Schlösser getestet, Fingerscans ausprobiert und Material kann ausgesucht werden. „Sicherheit und Komfort sind neben der Energieeffizienz die großen Themen“, sagt Ulf Schröder. Es gibt heute Türen, die Schlüssel so gut wie überflüssig machen. Motorbetriebene Schlösser oder automatische Schlösser, die mechanisch ver- und entriegeln, machen das Auf- und Abschließen komfortabel und es Einbrechern schwer. Fingerscan, Transponder oder Zahlentastatur können bei vielen Modellen moderner Türen optional dazugeliefert werden. „Wir können Türen ganz nach den Wünschen der Kunden zusammenstellen. Sie sind schließlich die Visitenkarten des Hauses“, betont Schröder. „Unsere Basismodelle sind bereits mit vielen Extras ausgestattet, die individuell erweitert werden können. Aus vielen Grundvarianten können Rahmenfarbe, das Glasdesign oder beliebige Sprossenausführungen ausgewählt werden.“ Bei den Türen geht der Trend mittlerweile in Richtung Aluminium. Es ist stabil und extrem witterungsbeständig. Pulverbeschichtungen machen die Oberflächen pflegeleicht. Holztüren sind hochwertig, robust und stets ein Unikat. Sie bestechen durch ihre Natürlichkeit. Sensationelle Wärmedämmwerte erzielen die sogenannten Thermosecur-Haustüren. „Die Kombination von Fiberglas mit Composite-Werkstoffen garantiert Wärmeschutz, Stabilität und Langlebigkeit für höchste Ansprüche“, sagt Schröder.

Fenster – wärmedämmend

Kunststoff ist der am häufigsten eingesetzte Werkstoff für Fenster auf dem deutschen Markt. Mit seinem

Fenster und Türen verleihen jedem Haus sein Gesicht und sind damit ganz wesentliche Gestaltungselemente. Die Optik entscheidet aber nicht alleine darüber, ob aus einem Haus ein Traumhaus wird – heute sind Energieeffizienz, Sicherheit und Komfort entscheidende Kriterien bei der Auswahl. Gut beraten ist, wer sich bei einem Fachbetrieb wie „Das Fenster" informiert. Denn dort steht Qualität in jeder Hinsicht an erster Stelle.

EINE GUTE PLANUNG ist gerade für das reibungslose und schnelle Arbeiten im Bestand sehr wichtig. Ulf Schröder, Sami Ahmed und Kerstin Schröder besprechen jedes Detail.

ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis und sehr guten Wärmedämmungseigenschaften liegt Kunststoff bei der Fensterwahl oft an erster Stelle. Kunststofffenster sind langlebig und genügen hohen Ansprüchen an Stabilität, Dichtheit und Sicherheit. Doch auch hier gibt es natürlich interessante Alternativen. Kunststoff-Aluminium-Fenster sind ebenfalls sehr langlebig und wärmedämmend. Darüber hinaus empfehlen sie sich durch ihre Einbruchshemmung und ihren Schallschutz. Wer nach wie vor Holzfenster bevorzugt, muss dennoch nicht auf die Vorteile von Aluminium verzichten. „Wir haben Fenster, die innen Holz haben und außen einen Schutzschild aus Aluminium – eine unschlagbare Kombination für höchste Anforderungen zu einem erschwinglichen Preis", erklärt Ulf Schröder. Der Materialmix macht Fenster langlebig, hilft Energie zu sparen und macht es ungebetenen Gästen schwer, hineinzukommen. Holz-Alu-Fenster gibt es in drei Designlinien, fünf edlen Hölzern, 187 Holzfarbtönen und 2.132 verschiedenen Alu-Farben/-Dekoren. Nicht zu vergessen: unterschiedliche Fensterformen. „Das Fenster" ist eine der wenigen Firmen im Großraum Bonn, die dieses Exklusivprodukt von UNILUX für ein behagliches Wohnen anbietet.

Doch auch reine Holzfenster werden von Ulf Schröder gerne verarbeitet. „Es gibt zum Beispiel Häuser aus der Gründerzeit, da passen einfach keine Kunststoff- oder Aluminiumfenster. In solchen Fällen raten wir immer zum Werkstoff Holz und arbeiten eng mit dem Denkmalschutz zusammen", betont der Tischlermeister.

Insekten und Pollen bleiben draußen

Wenn die Tage wieder länger werden und es draußen wärmer wird, werden nicht nur Insekten, sondern auch Pollen zur Plage. „Bei unseren Insektenschutzgittern haben ungebetene Gäste wie Fliegen, Wespen oder Stechmücken keine Chance, in die Wohnung oder das Haus zu gelangen. Und selbst der für Allergiker so unangenehme Pollenflug wird gestoppt", erklärt Ulf Schröder. Die Gitter werden für das jeweilige Wohnobjekt handgefertigt – einem ruhigen Schlaf bei offenem Fenster und frischer Luft steht nichts mehr im Weg. Fast unsichtbares Gewebe garantiert einen ungehinderten Durchblick sowie eine hohe Luft- und Lichtdurchlässigkeit. Je nach Einbausituation gibt es den Insektenschutz als Spann- oder Drehrahmen, Pendeltüre, Rollo oder Schiebeanlage. Selbst für Katzenklappen gibt es Lösungen. „Wichtig ist, dass der Insektenschutz lückenlos und spaltfrei montiert wird", sagt Schröder, doch darauf ist sein Team spezialisiert. „Wir sind uns bei unserer Arbeit immer bewusst, dass die Türen oder Fenster, die wir einsetzen, für viele Jahre funktionieren müssen. Das sind keine Modeartikel, die man in der nächsten Saison einfach austauscht. Unser Maßstab an unsere Arbeit und unsere Produkte ist daher sehr hoch."

DAS FENSTER
Meisterbetrieb

Das Fenster – Meisterbetrieb

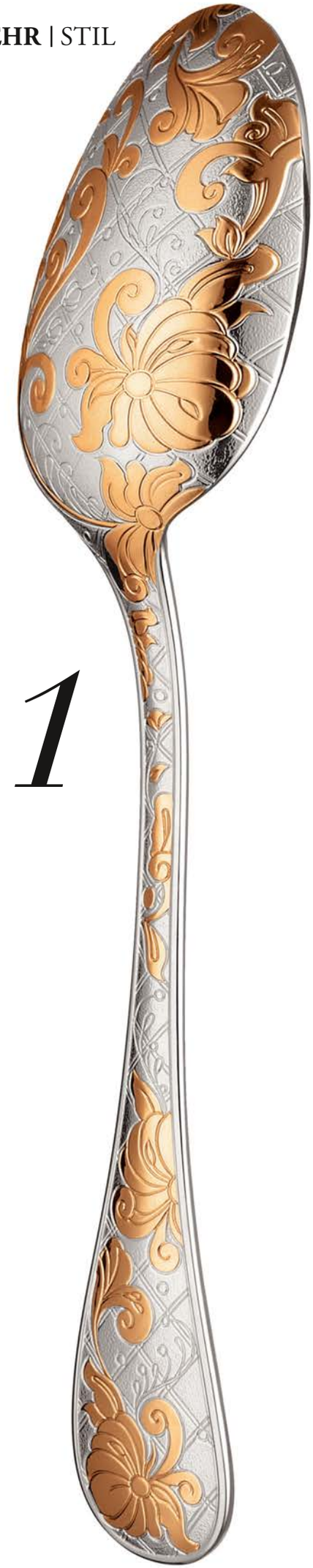
Ulf Schröder
Am Heckelchen 16
53639 Königswinter/Oberpleis
Tel.: 02244-912323 • Fax: 02244-912324
info@das-fenster-schroeder.de

Öffnungszeiten:

Mo.–Do.	08:30 bis 17:30 Uhr
Fr.	08:30 bis 15:00 Uhr
Sa.	10:00 bis 14:00 Uhr

www.das-fenster-schroeder.de

Fotos: P. M. J. Rothe (2), Unilux

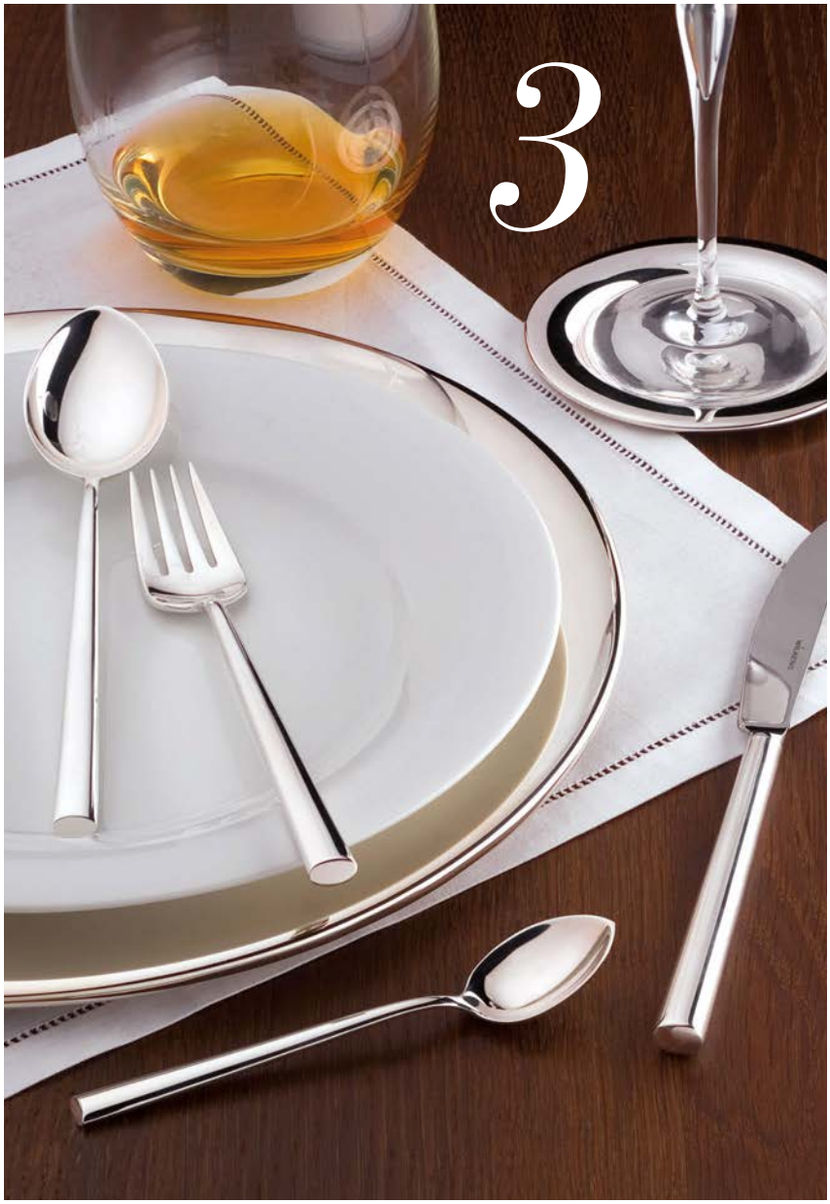


1

Tischlein, deck dich

Edles Besteck ist das i-Tüpfelchen auf jedem schön gedeckten Tisch und macht ein gutes Essen erst recht zu einem Genuss. Das Auge isst bekanntlich mit. Die Auswahl an Besteck ist groß, darum haben wir uns im Reich von Messer, Gabel, Löffel und Co. einmal umgesehen und einige besonders schöne zusammengestellt.

2



Besteck gibt es aus Silber, Edelstahl oder Cromargan. Es ist entweder opulent gestaltet oder schlicht, aber edel designt. Geschmack und auch Geldbeutel entscheiden über die eine oder andere Variante. Doch ganz gleich, welches Material oder welchen Stil man wählt, gutes Besteck demonstriert Tischkultur von ihrer schönsten Seite. Und man hat es meistens ein Leben lang. Eine Investition lohnt sich also und viele haben heute sogar ein Besteck für besondere Anlässe sowie eins für den Alltag.

Messer, Gabel und Löffel aus Edelstahl galten lange als das Besteck für den täglichen Gebrauch. Mittlerweile findet es jedoch aufgrund modernen Designs und innovativer Verarbeitungstechniken immer öfter auch einen Platz auf festlich gedeckten Tafeln. Umgekehrt wurde Besteck aus Silber früher fast ausschließlich nur zu besonderen Anlässen aus der Besteckschublade geholt. Heute erlebt es eine Renaissance und immer mehr Menschen würdigen die edlen Teile, indem sie sie ganz selbstverständlich auch im Alltag benutzen. Jedes Essen und jedes Geschirr wird mit Silberbesteck aufgewertet und erhält einen besonderen Glanz.

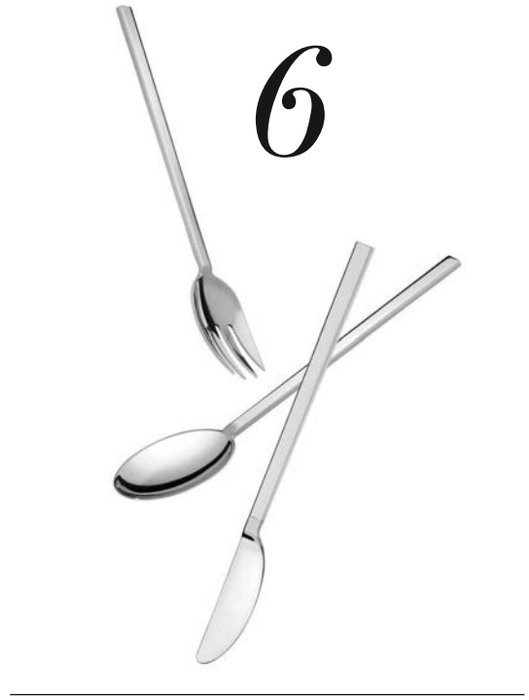
Silber und Edelstahl – jedes Material hat seine Vorteile. Edelstahlbesteck ist pflegeleicht, außerdem formstabil und einfach unverwüstlich. Spülmaschine? Kein Problem. Besteck aus Echtsilber ist etwas pflegeintensiver, doch bei täglicher Benutzung läuft es auch nicht an. Steckt man Silberbesteck allerdings in die Spülmaschine, wird durch den Reinigungsprozess seine Oberfläche entfettet und dadurch empfindlicher gegenüber äußeren Einflüssen. Allerdings gibt es heute schon Spülmaschinenreiniger, die eine gute Reinigungsleistung mit einem aktiven Silberschutz verbinden. Doch ganz gleich, um welches Material es sich handelt, wird das Besteck nicht sofort richtig gespült, sollte man es wenigstens kurz unter laufendem Wasser abspülen, um Flecken, die von anhaftenden Speiseresten verursacht werden, zu vermeiden. ▶

1 ÜPPIG. Jardin d`Eden wurde von Marcel Wanders entworfen. Das Besteck von Christofle gibt es versilbert und vergoldet. Besteckteile einzeln, versilbert, ab 51 Euro.

2 KLASSIKER. Die Hammerschlagtechnik macht jedes Stück zu einem Unikat. Das Besteck „Hermitage" von Robbe & Berking gibt es in 925er Sterlingsilber und 150 g Massiv-Versilberung, 24-tlg., ab 1794 Euro.

3 KLARE FORM. Ein Klassiker der modernen Tischkultur: Wilkens Besteck Palladio ist aus Edelstahl 18/10, 24-tlg., ab 299 Euro.

4 REICH AN DETAILS. „Colombina Fish" von Alessi trägt als Erkennungszeichen ein Fischschuppensymbol. Edelstahl 18/10 mit Glanzfinish, Preis auf Anfrage.



▶ Das Essen mit Gabel, Messer und Löffel ist heute so selbstverständlich, dass man gar nicht mehr daran denkt, dass der gewohnheitsmäßige Tischeinsatz dieser drei Teile noch gar nicht so alt ist. Erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts gehören Gabel, Messer und Löffel zur Ausstattung eines bürgerlichen Haushaltes. Die Geschichte der Bestecke findet allerdings in der Steinzeit schon ihren Anfang. Über Jahrtausende hinweg spielten allerdings nur Messer und Löffel als Essinstrumente eine Rolle. Mit dem Messer wurde das Nahrungsmittel zerkleinert und mit dem Löffel gegessen. Beides waren persönliche Gegenstände und man brachte sie lange Zeit beispielsweise in Gasthäuser mit. Die Gabel war lange verpönt und setzte sich als Bestandteil des Essbestecks erst im 19. Jahrhundert durch. ■

Beim Eindecken eines Tischs sind vier Grundregeln zu beachten:

- Für jeden Gang gibt es ein eigenes Besteck.
- Besteckteile, die man in der rechten Hand hält, liegen rechts vom Teller. Diejenigen, die man links hält, liegen auch links.
- Was zuerst benötigt wird, liegt außen. Gang für Gang arbeitet man sich näher an den Teller heran.
- Kleine Besteckteile wie Dessert- und Käsebesteck, die erst später benötigt werden, liegen oberhalb des Tellers.

5 ÄSTHETISCH. FINA – das Besteck von Carl Mertens verdankt seinen Namen den feinen Linien der Stiele. Edelstahl 18/10, poliert, 24-tlg., ab 449 Euro.

6 ZEITLOS. Das Besteck von MEMA/GAB ist handgefertigt. Entworfen hat es Prinz Carl Philip von Schweden. Massivsilber 24-tlg., ab 4082 Euro.

7 PRÄMIERT. Das Besteck „Stratic", ein Entwurf des Porsche Design Studios, wurde von der Design-Jury des German Design Awards ausgezeichnet. Cromargan protect®, poliert, 30-tlg., ab 299 Euro.

Fotos: Alessi S.P.A.; WMF AG; Wilkens & Söhne GmbH; CARL MERTENS; Christofle Paris; Darios/MEMA GAB; Robbe & Berking Silbermanufaktur seit 1874 GmbH & Co.KG

NATTERMANN'S
FINE DINING

Erleben Sie einen Abend voller Überraschungen

Katrin Oberländer, Produktmanagerin Taittinger Deutschland,
entführt Sie in die Welt des Champagners.

Samstag, 25.04.2015, Beginn 19.00 Uhr

119,00 € pro Person

Jetzt reservieren
(02645) 97 310

Champagner-Menü

*Sechs-Gänge**

Jacobsmuschel · Thunfisch · Mango · Koriander · Ingwer

Kaninchenrücken · Kohlrabi · Wildkräuter

Carabinero · Fjordforelle · Fenchel · rote Bete

Kalbsfilet · Spargel · Süßkartoffel

Eifler Ziegenkäse vom Vulkanhof · Früchtebrot

Rhabarber · Erdbeere · Joghurt

Übernachtung im Doppelzimmer pro Person und Nacht 39,00 €. Einzelzimmer auf Anfrage
* Alle Gänge mit der passenden Champagner-Begleitung, Mineralwasser und Kaffeespezialitäten

www.nattermanns.de

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Ein Königreich für einen Käse

Käse, das ist kulinarische Vielfalt ohne Grenzen. Ein königlicher Genuss, der nicht vom Himmel fällt, sondern viel Arbeit und Kenntnis zu verdanken ist.

Landschaft, Klima, Milcharten und auch die Fütterung von Kuh, Ziege, Schaf oder auch Büffel bestimmen Sorte und Geschmack von Käse. In manchen Ländern stammt die Milch sogar von Pferden oder Kamelen. Einleuchtend, dass die Sorten, die entstehen, ganz unterschiedlich schmecken.

Für die Herstellung von Käse wird aus hygienischen Gründen hauptsächlich pasteurisierte Milch in unterschiedlichen Fettstufen verwendet. Käse aus unbehandelter Rohmilch ist entsprechend gekennzeichnet. Damit die Milch gerinnt und dann dick wird, geben Molkereien bzw. Käsereien Lab-Enzyme oder Milchsäurebakterien oder eine Mischung aus beidem hinzu. Zusätzlich können Reifungskulturen wie Edelschimmel, Hefe oder Käserotflora beigemischt werden. Je nach Käse-Typ erfolgt die Dicklegung bei unterschiedlichen Temperaturen.

Während des Vorgangs entsteht Gallerte. Damit sich diese von der Molke trennt, wird sie meist mit einer Käseharfe in Würfel zerkleinert. Käsebruch – eine dickliche Käsemasse – entsteht. Durch die Größe des Bruchs lässt sich der Gehalt der Käse an Trockenmasse bzw. Wasser steuern. Daher gilt: je kleiner der Bruch, desto fester der Käse oder umgekehrt. Nun wird der Bruch für die Herstellung von Käse vorsichtig nachgewärmt, gepresst und in entsprechende Formen gegeben. ▶

▶ Löcher im Käse wie beim Emmentaler entstehen durch Gasbildung. Blauschimmelkäse entsteht auf natürliche Weise oder durch das Einimpfen von Bakterienkulturen. Konserviert und gewürzt wird Käse mit Salz. Je nach Käse wird Salz direkt bei der Herstellung hinzugegeben oder der Käse später in Salzlake gelegt. Jeder Käse hat einen anderen Reifegrad. Je älter aber der Käse ist, desto intensiver schmeckt er.

Die Auswahl an Weich-, Hart- oder Frischkäse ist groß. Weltweit werden etwa 5.000 verschiedene Sorten gezählt. Hierbei rangiert französischer Käse in seiner Vielfalt auf den oberen Plätzen. Wir haben mit Vincent Christophe, Geschäftsführer der Fromi GmbH, über den Hochgenuss Käse gesprochen.

Wann ist Käse ein guter Käse?
Eine solche Frage kann man nicht pauschal beantworten. Ein guter Käse ist ein Käse mit Geschichte, Ursprung und Tradition, der auch mit „Amour" (Liebe) hergestellt wird. Etwa wenn Sie einen kleinen Bauernhof betreiben mit nur 50 Abondance-Kühen in Grand-Bornand (Haute-Savoie, Französische Alpen). Dort stellt eine Familie mit drei Kindern, jeden Morgen und jeden Abend, tagtäglich, 200 Reblochons Fermiers XD her … dann haben Sie einen guten Käse! Und in Frankreich gibt es viele solcher Käse.

Was ist bei der Käseherstellung das Wichtigste?
Das Wichtigste bei der Herstellung ist eine Milch von bester Qualität, besonders bei Rohmilch-Käse. Mit einer guten Milch können Sie einen guten Käse herstellen.

Wie bekomme ich einen perfekt gereiften Käse?
Die besten gereiften Käse sind die, die am längsten in den Kellern des Herstellers reifen, weil dort die besten Reifekonditionen herrschen. Dort entwickeln sich dann die beste Rinde, der beste Teig und das beste Aroma. Die Philosophie von Xavier David beispielsweise ist, nicht alle Käse in einem zentralen Keller reifen zu lassen. Bloß nicht! Jeder Käse reift so lange wie möglich beim Hersteller, erst dann wird er vermarktet.

Käse und Wein gelten als kulinarisches Traumpaar. Stimmt das?
Ja! Ein guter Käse muss mit einem guten Wein verkostet werden, das eine geht nicht ohne das andere!

Welcher Käse passt zu welchem Wein?
Die Regel ist sehr einfach. Am besten kombinieren Sie Käse mit Weinen aus derselben Region. In Frankreich werden viele Käse mit Weißwein verkostet. Zum Beispiel: ein Crottin de Chavignol mit einem weißen Sancerre, ein Camembert mit einem Cidre Fermier, ein Epoisses mit einem Meursault. Das klingt gastronomisch gut!

Man sagt, Käse schließt den Magen. Gehört zu jedem guten Essen zum Abschluss Käse?
Nein, den Käse genießt man in Frankreich immer vor dem Dessert. Der Käse ist in der Gastronomie ein Muss, ein Hauptgang. Nach dem Käse kann man mit der Süßigkeit beginnen!

Was ist Ihr Lieblingskäse?
Der „Must-have-Käseteller" ist auf der ganzen Welt derselbe.

- ***Comté*** 16 Monate Sommerherstellung aus Kuhrohmilch
- ***Camembert*** de Normandie AOP* aus Kuhrohmilch
- ***Roquefort*** AOP aus Schafrohmilch
- ***Crottin*** de Chavignol AOP aus Ziegenrohmilch
- ***Brillat*** Savarin Affiné aus Kuhrohmilch
- ***Reblochon*** de Savoie Fermier AOP aus Kuhrohmilch

Im Winter kann der Mont d'or AOP den Reblochon ersetzen. Für Gourmets kommen diese Zusatzkäse hinzu:

- ***Brie*** de Meaux AOP
- ***Epoisses*** AOP
- ***Sainte-Maure*** de Tourraine AOP Fermier
- ***Saint-Nectaire*** AOP Fermier

* Die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP (Appellation d'Origine Protégée) bietet Gewähr, dass die Qualitätsprodukte im Ursprungsgebiet erzeugt, verarbeitet und veredelt worden sind.

Vincent Christophe hat an der staatlichen Hochschule für Milchwirtschaft und Biotechnologie (Écoles Nationales d'Industrie Laitière) von Besançon Mamirolle im Franche-Comté den Beruf des Käsers erlernt. 1991 trat er bei Fromi in Kehl als Einkaufsleiter ein. Seitdem sucht er für das Unternehmen die besten französischen Käse aus. Nachdem Vincent Christophe zunächst Frankreich von Nord bis Süd und von Ost bis West auf der Suche nach besonderen Käsesorten durchkämmt hat, ist er seit fünf Jahren in Europa und auf der ganzen Welt unterwegs, um die besten regional gereiften Käse und Käsespezialitäten zu finden. 2008 wurde Christophe stellvertretender Generaldirektor bei Fromi. 2009 führte er mit dem Premium-Sortiment Xavier David eine Auswahl bester gereifter Rohmilchkäse, ein.

Fotos: P. M. J. Rothe (2), Fromi GmbH (5)

NATTERMANN`S FINE DINING

Bahnhofstraße 12, 53560 Vettelschoß
Tel.: 02645 97310, Fax: 02645 973124
www.nattermanns.de

NATTERMANN'S
FINE DINING

Zwischen Rhein und Westerwald liegt die idyllische Gemeinde Vettelschoß. Mit der Stadt Linz vor der Haustüre, dem wunderschönen Rheintal und seinen Burgen und Schlössern finden Sie das Restaurant Nattermann`s Fine Dining mit seiner feinen und saisonalen Küche inmitten einer herrlichen Ausflugsregion.

DA GIOVANNI

Friedrich-Breuer-Straße 65 · 53225 Bonn
Tel.: 0228 461279 · www.dagiovanni-bonn.de

Da Giovanni

Mit echtem italienischem Charme präsentiert sich „Da Giovanni". Der Familienbetrieb zaubert schmackhafte mediterrane Genüsse auf die Teller und damit auch ein Lächeln in die Gesichter der Gäste. Nicht nur die Abende kann man hier gemütlich verbringen, das „Da Giovanni" bietet ein täglich wechselndes Mittagsmenü – ideal, um in der Pause eine kleine Auszeit „in Italien" zu nehmen. Für Firmenevents oder persönliche Feiern wie Hochzeit oder Geburtstag stehen Räumlichkeiten für bis zu 50 Personen zur Verfügung. Giovanni und sein Team machen aus jedem Fest ein ganz besonderes Ereignis.

Willkommen im YUNICO

Der Yu Sushi Club im Kameha Grand Bonn galt bislang als Geheimtipp unter Genießern der japanischen Küche. Nun mit neuem, einzigartigem Fine-Dining- Konzept, neuem Design und neuem Namen – YUNICO – erhoffen sich Küchenchef und „Koch des Jahres 2013“ Christian Sturm-Willms sowie Jörg Stricker, Küchendirektor und stellvertretender Direktor des Hotels, noch mehr Gäste. Diese erwarten ausgesuchte kulinarische Highlights, „die japanische Elemente mit denen der modernen mediterranen Küche vereinen“, versprach Restaurantleiterin Melanie Hetzel bei der Eröffnung des YUNICO auf der obersten Etage des Kameha Grand Bonn. Rund 200 hochkarätige Gäste konnten sich an dem Abend davon überzeugen. Sie wurden mit Saiblingskaviar, Kobe-Garnelen-Ravioli, frischem Thunfisch, Gänseleber, Austern, Omaha Beef und zahlreichen Dessertvariationen verwöhnt. Die Gäste erwartet nicht nur ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das Christian Sturm-Willms mit unbändiger Kreativität, viel Liebe zum Detail und höchstem Qualitätsanspruch kreiert, sondern auch ein stilvolles Ambiente mit goldener Bar, einem Chambrair in der Wand, dem Chef`s Table, Floorspots und neuen Dekorationen. Dem hohen Anspruch des Küchenteams wird nun auch die komplett neu eingerichtete Küche gerecht. „Auf der kleinen Fläche nutzen wir nun mit modernsten Geräten das volle Potenzial“, freut sich Sturm-Willms über seinen neuen Schaffensbereich.

Die Speisekarte bleibt vorerst bestehen und spricht nicht nur Fisch- oder Fleisch-Liebhaber an. Auch Ve-

Christian Sturm-Willms ist seit Anfang 2011 im Team des Kameha Grand Bonn und prägte die Entwicklung des YUNICO zusammen mit Restaurantleiterin Melanie Hetzel.

Zuvor war der 27-Jährige in namhaften Restaurants wie dem Landhaus Stricker auf Sylt, dem Gourmet-Hotel Alpenhof, dem Interalpen-Hotel und dem Kurhaus Binz tätig. Bereits während seiner Kochausbildung sicherte er sich Auszeichnungen beim Bundesfinale des Rudolf Achenbach Preises, bei den Landes- und den Jugendmeisterschaften. Am 7. Oktober 2013 ging er als Sieger des internationalen Wettbewerbs „Koch des Jahres“ auf der größten Food- und Beveragemesse der Welt, der Anuga in Köln, hervor.

getarier oder Veganer werden im YUNICO individuell mit der Komposition besonderer Aromen der einzelnen Zutaten verwöhnt. Der erstklassige Service des Teams, die größte nationale Auswahl an Premium-Sake sowie besondere Weine runden das exklusive Erlebnis hervorragend ab.

Aktuelle Auszeichnungen durch Gourmet-Guides bestätigen den Erfolg des Teams: Der Restaurantführer Gault&Millau 2015 zeichnete das YUNICO mit 16 Punkten und zwei Kochmützen aus. Der FEINSCHMECKER bezeichnete das Japanese Fine Dining Restaurant als „Überraschung des Jahres“ und zeichnete es mit 3 F aus. Im Ranking der Gerolsteiner Bestenliste 2015, welches sich unter anderem aus den sieben bedeutenden Restaurantführern zusammensetzt, hat das YUNICO einen grandiosen Aufstieg auf Platz 278 in Deutschland erreicht.

Fotos: Kameha Grand Bonn (4), P. M. J. Rothe

WWW.YUNICO-KAMEHA.DE

À la carte

SCHLEMMEN WIE „GOTT IN FRANKREICH“. FRISCHER FISCH, LECKERE WILDSPEZIALITÄTEN ODER AUCH EIN AUF DEN PUNKT GEBRATENES RINDERFILET. RAVIOLI MIT FRISCHEN STEINPILZEN GEFÜLLT ODER WACHTELBRÜSTCHEN AN WILDKRÄUTERSALAT. DA LÄUFT EINEM DAS WASSER IM MUND ZUSAMMEN. DIE MEISTEN GENIESSEN SOLCHE KÖSTLICHKEITEN IM RESTAURANT. ABER: WARUM NICHT EINMAL EINEN SCHLEMMERABEND MIT AUSGESUCHTEN GERICHTEN ZU HAUSE VERANSTALTEN? GEMEINSAM MIT UNSEREM RHEIN-EXKLUSIV-KOCH JO NATTERMANN STELLEN WIR IHNEN IN UNSERER RUBRIK „À LA CARTE“ KULINARISCHE FEINHEITEN FÜR ZU HAUSE VOR. HEUTE KOCHEN WIR FÜR SIE: HAUSGEMACHTE TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEM SKREI UND TOMATENMARMELADE.

Zutaten

500 g Skrei
300 g Farina (Hartweizenmehl)
3 Eier (Größe L)
1 EL Trüffelöl
Frischer Trüffel
¼ l Sahne
Weißwein
3 Tomaten
Nudelmaschine
Mehl zum Arbeiten
Salz

Info: *Skrei – der Winterkabeljau von den Lofoten – ist der exklusivste Fisch aus norwegischen Gewässern. Es gibt ihn nur während der kurzen Fangsaison von Februar bis April frisch.*

Zubereitung

1 Das Mehl mit 1 TL Salz mischen. Die Eier und das Öl dazugeben, etwas Trüffel in feine Streifen schneiden. Alles zuerst mischen und dann mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. So lange kneten, bis der Teig glänzt. Den Teig in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Etwa ein Viertel des Teigs abnehmen und in der Nudelmaschine zu einer dünnen Platte formen. Dazu erst bei weiter Walzenöffnung (Stufe 1) mehrmals durchdrehen. Den Teig dabei an den Seiten immer wieder zusammenklappen und dann mit der offenen Seite nach unten durchdrehen. Zum Schluss bei enger Walzenöffnung (Stufe 4-5) durchdrehen. Die Teigplatten mit dem Aufsatz der Nudelmaschine zu Bandnudeln schneiden.

3 Die Nudeln lockern und auf bemehlten Küchentüchern ca. 30 Minuten antrocknen lassen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin »al dente« kochen. Frische Nudeln brauchen ca. 3 Min., leicht angetrocknete 1-2 Min. länger. Wer keine Nudelmaschine hat, kann natürlich auch frische Nudeln kaufen.

4 Die Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, bis sich die Haut löst. In kaltem Wasser abschrecken. Die Haut vorsichtig abziehen und dann möglichst große Stücke in heißem Fett ausbacken – dient als Garnitur. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen, anschließend in feine Würfel schneiden.

5 Den Skrei in vier gleich große Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Leicht mehlen und in der Pfanne von beiden Seiten vorsichtig anbraten. Auf ein Backblech geben und im Backofen bei 120°C ca. fünf Minuten gar ziehen lassen.

6 Die Nudeln auf ein Sieb gießen und wieder in den Topf geben, Sahne und Weißwein zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatenwürfel kurz in heißem Olivenöl sautieren und, wie auf dem Foto gezeigt, anrichten. Guten Appetit!

Fotos: P. M. J. Rothe (5)

JO NATTERMANN *hat in den besten Häusern sein Handwerk gelernt. Mit den unter anderem im Landhotel Gasthof Schütte in Oberkirchen und im Restaurant Ochsen Post in Tiefenbronn gesammelten Erfahrungen hat er 1990 den elterlichen Betrieb in Vettelschoß übernommen. Zwischen Rhein und Westerwald gelegen, zählt Nattermanns Fine Dining heute zu den kulinarischen Tipps in unserer Region. Im Sommer verwöhnt Jo Nattermann seine Gäste gerne auf der schönen, von Bäumen überdachten Terrasse. In der kalten Jahreszeit fühlt man sich in dem mit viel Stil eingerichteten Restaurant sehr gut aufgehoben. In den letzten Jahren hat sich Jo Nattermann einen persönlichen Traum erfüllt und gegenüber im stillgelegten Bahnhof die „Genussakademie" eröffnet. Dort veranstaltet der Koch aus Leidenschaft Kochkurse und Weinseminare. „Zu Spitzenleistungen ist nur fähig, wer seinen Beruf aus tiefster Überzeugung liebt", so Jo Nattermanns Credo. Jo Nattermann – unser Koch bei „À la carte".*

GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

Rauf aufs Sofa – mit einem guten Buch und einer schönen CD. Hier unsere Empfehlungen für ein paar entspannte Stunden. Oder wie wäre es mit Kino? Wir haben uns auf der Berlinale für Sie umgeschaut.

GESUND. Veganes Essen ist einer der Trends in der gesunden Küche. Attila Hildmann hat in seinem vierten Kochbuch über 100 einfache und schnelle Gerichte entwickelt, die sich fürs Büro und für unterwegs eignen. Für die, die veganes Essen noch nicht kennen, ist das Buch der ideale Einstieg zum Testen – ohne große Vorkenntnisse und Anschaffungen.

Attila Hildmann, Vegan to Go, Becker Joest Volk Verlag, 264 Seiten, ISBN: 978-3-95453-101-1, ab 29,95 Euro.

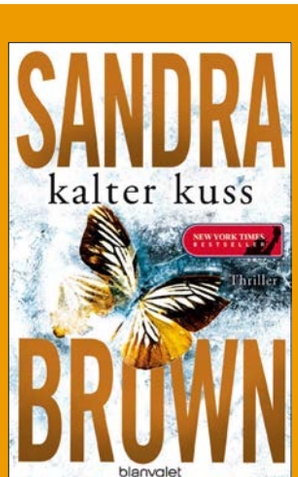
// KINO Traumhaft. Die Geschichte von Aschenputtel hat schon viele Filmemacher begeistert, so etwa Walt Disney, der Anfang der 1950er-Jahre das Märchen nach den Gebrüdern Grimm als Zeichentrickfilm inszenierte und damit einen Klassiker schuf. Nun hat der Schauspieler Kenneth Branagh eine neue Adaption der Cinderella-Story geliefert: traumhaft schön, in opulenten Bildern schwelgend und voller poetischer Momente. Happy End inklusive. Der Film feierte auf der diesjährigen Berlinale seine Premiere und brachte die Weltstars Cate Blanchett, Lily James und Richard Madden nach Berlin. Ab 12. März in den Kinos.

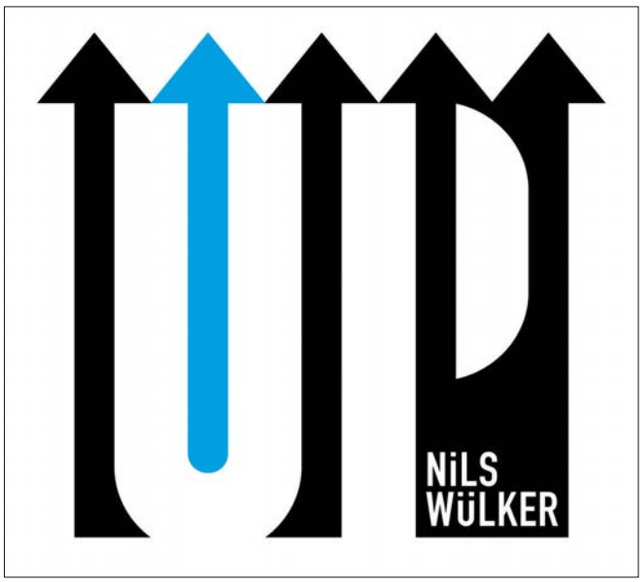
Poesie. Ella ist jung und verträumt und verliebt, Horowitz ein in die Jahre gekommener Meeresbiologe, der niemals am Meer war. Doch sie wünschen sich beide ein anderes Leben. Also tauschen sie ihre Wohnungen, lernen andere Menschen kennen und verändern nach und nach ihr Dasein. Das Buch ist mal amüsant, mal melancholisch. Ein Roman über das Leben und zwei Menschen, die nicht unterschiedlicher sein können.

Annika Reich, 34 Meter über dem Meer, Fischer Verlag, Taschenbuch, ISBN: 978-3-596-19586-2, ab 9,99 Euro.

VERBRECHEN. ***Bellamy ist Autorin und veröffentlicht unter einem Pseudonym die Tragödie um ihre Schwester, die 18 Jahre zuvor ermordet worden ist. Nachdem ein windiger Journalist die Identität der Verfasserin gelüftet hat, erhält Bellamy anonyme Drohungen. Sie weiß jetzt: Der Mörder ihrer Schwester hat sie im Visier … Sehr spannend mit überraschenden Wendungen und immer wieder neuen Aspekten.***

Sandra Brown, Kalter Kuss, Blanvalet, 544 Seiten, ISBN: 978-3-7645-0488-5, 19,99 Euro.





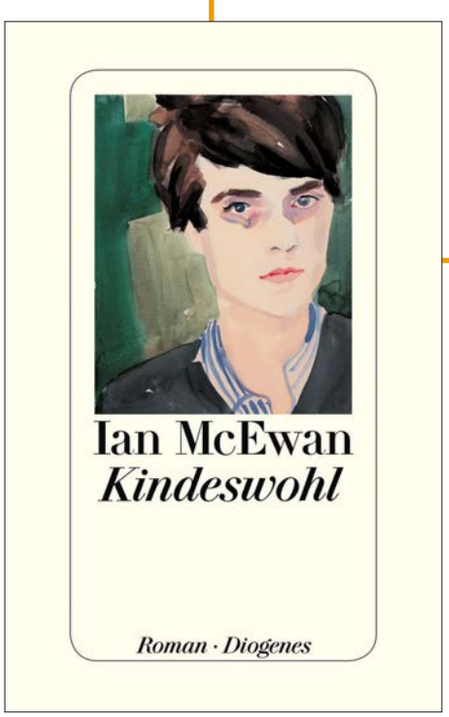
Klangwelt. „Up“ heißt das neue Album von Nils Wülker. Die 13 Songs des mit dem Echo Jazz ausgezeichneten Trompeters und Songwriters sind in gut sieben Monaten in fünf Ländern und mit Kollegen wie Max Mutzke, Xavier Naidoo, Sasha, Jill Scott, Ozark Henry, David McAlmont und Lauren Flynn entstanden.

Nils Wülker, Up, Warner Music International (Warner), erscheint am 27. Februar, Audio CD ab 18,98 Euro.

Sue Monk Kidd, Die Erfindung der Flügel, btb, 496 Seiten, ISBN: 978-3-442-75485-4, ab 19,99 Euro.

FREIHEIT. *Charleston 1803: Sandra, elfjährige Tochter reicher Gutsbesitzer, erhält zum Geburtstag ein ungewöhnliches Geschenk. Die zehnjährige Hetty soll ihr als Dienstmädchen zur Seite stehen. Völlig entgegen der Konventionen dieser Zeit bringt Sarah dem schwarzen Mädchen Lesen und Schreiben bei. In wechselnden Kapiteln erzählen die beiden Frauen ihr Leben. Das Buch weckt Hoffnung, dass Beharrlichkeit und Mut Grenzen verschieben können. Eine wunderbare und berührende Geschichte über zwei starke Frauen vor einem wahren Hintergrund.*

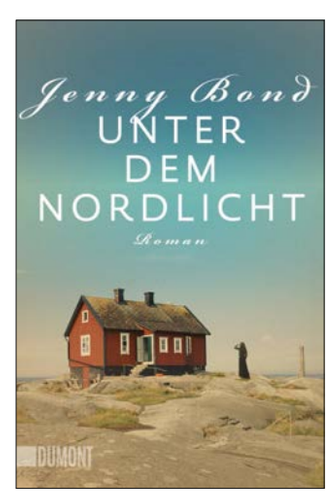
Konflikte.
Fiona Maye, angesehene Richterin am High Court in London, ist für ihre Gewissenhaftigkeit bekannt. Mit ihrem Mann Jack ist sie seit mehr als dreißig Jahren verheiratet. Fiona fällt aus allen Wolken, als er ihr eröffnet, dass er ihren Segen für eine Affäre mit einer sehr viel jüngeren Frau will. Genau in diesem Moment wird ihr ein eiliger Fall vorgelegt: Ein 17-jähriger Junge, der an Leukämie leidet, benötigt dringend eine Bluttransfusion, sonst stirbt er qualvoll. Aber seine Familie – Zeugen Jehovas – lehnt das aus religiösen Gründen ab. Genauso wie er selbst. Fiona hat nur 24 Stunden Zeit, ein Urteil zu fällen. Kann sie inmitten ihres emotionalen Tumults, die Anforderungen ihres Berufs erfüllen? Eine vielschichtige Geschichte, die unter die Haut geht und zum Nachdenken zwingt.



Ian McEwan, Kindeswohl, Diogenes Verlag, 224 Seiten, ISBN-13: 978-3257069167, ab 21,90 Euro.

LIEBE.
Drei Männer möchten mit einem Heißluftballon den Nordpol erreichen. Die Familie von Nils Strindberg und seine Verlobte Anna sind gegen die Expedition, doch Nils setzt sich gegen alle Bedenken durch. Das Vorhaben scheitert, die Gruppe kehrt nicht mehr zurück. Jahre später werden die Leichen der drei Männer geborgen. Anna holen die Erinnerungen wieder ein. Eine Geschichte über Abenteuer, Sehnsüchte und große Gefühle.

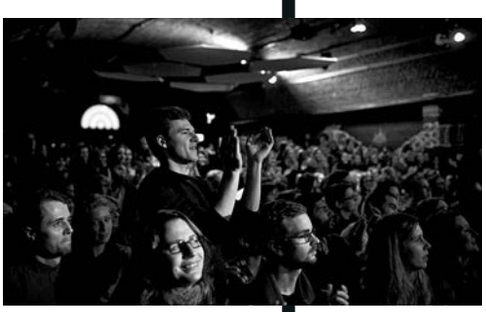
Jenny Bond, Unter dem Nordlicht, Dumont Buchverlag, Taschenbuch, 400 Seiten, ISBN: 978-3-8321-6282-5, ab 9,99 Euro.



Fotos: Becker-Joest Volk Verlag, Warner Music, Dumont Buchverlag, Diogenes Verlag, Blanvalet Verlag, btb Verlag, Fischer Verlag, Jonathan Olley © Disney Enterprises (6)

der Perlen Poesie

Früher zogen Männer der Minne auf die Wartburg zum Wettstreit unter Sängern. Richard Wagner machte mit „Tannhäuser“ eine Oper daraus. Heute treffen sich junge Poetinnen und Poeten zu einem Poetry-Slam, was nichts anderes meint, als einen Wettkampf der Dichter.



DICHTERSTREIT. Der Poet begeistert mit selbsterdachten Reimen das Publikum, das ihm die Krone des Poetry-Slam überreicht. Impressionen eines Abends im Versmaß der Jugend.

Jeder Wettkampf hat seine Regeln – auch dieser. Sechs Minuten darf der Vortrag dauern, es müssen eigene Texte sein, die nicht gesungen werden dürfen. Mehr braucht es in Köln nicht, wenn junge Wortkünstler sich an jedem letzten Dienstag im Monat zu „Reim in Flammen“ treffen, dem wohl angesagtesten Poetry-Slam in der Domstadt. Und der hat bereits Tradition: Ganze zehn Jahre gibt es diese Veranstaltung. Statt auf der Wartburg wie zu Tannhäusers Zeiten treffen sich die Barden im Club Bahnhof Ehrenfeld. Die Texte des Dichterwettstreits treffen dabei den Nerv der Zeit: Das Selbstverständnis einer Frau, die Identität in einer multikulturellen Gesellschaft, die Wirrungen und Irrungen des Internets – im Poetry-Slam zeigt die junge Generation, wie sie fühlt, denkt und auch wie sie liebt und geliebt werden möchte. Vor allem zeigt sie aber auch, wie wenig sie braucht, um einen fairen Wettkampf auszutragen: eine Bühne, ein Mikrophon und ein Publikum, das sich für Gegenwartsliteratur interessiert und neugierig auf die Sprache der heutigen Generation ist. Das Publikum kürt mit seinem Applaus auch den Sieger, der sich in Köln durch eine Vor- und eine Finalrunde reimen muss. Dem Gewinner winken Ruhm und Ehre. Benjamin Weiß, Moderator und Mitorganisator, beschreibt die poetischen Abende als ein Schwanken zwischen Tränen vor Rührung und Tränen vor Lachen. „Die Abende sind schwer planbar“, erklärt Weiß, „denn es kommt auch auf die Vortragskunst an und wie sehr es die Künstler schaffen, einen Bezug zum Publikum herzustellen.“

Im Januar gewann der Student Maximilian Humpert. Der Kölner, der in Bonn Medienwissenschaften studiert, überzeugte das Publikum mit seinen Momentbeobachtungen über das Ende der Liebe und Szenen aus dem Alltag, die man gerne unbeachtet lässt. Slam-Poetry ist für den 24-Jährigen eine Form, in der er seine Kreativität ausleben kann. Er sucht nach den skurrilen Momenten im Leben, die er in einem Bild aus Worten und Sätzen zu Szenen formt, die auch der Tragik einer unglücklichen Liebe herzliche Augenblicke geben.

„Reim in Flammen“. Das nächste Mal am 31. März im Club Bahnhof Ehrenfeld, Köln. Einlass: 19:30 Uhr. Beginn: 20 Uhr. Eintritt: 7 Euro.

www.cbe-cologne.de

Fotos: © FABIAN STÜRTZ | Photographer (3)

Realgestalt, Berlin
Meinen CONTAINER DS
finden Sie bei MAGAZIN
in Bonn, Berliner
Freiheit 30–34.
MAGAZIN®
015
magazin.com
magazin.com
Kuno Nüssli
Produktdesigner
kunotechnik.ch

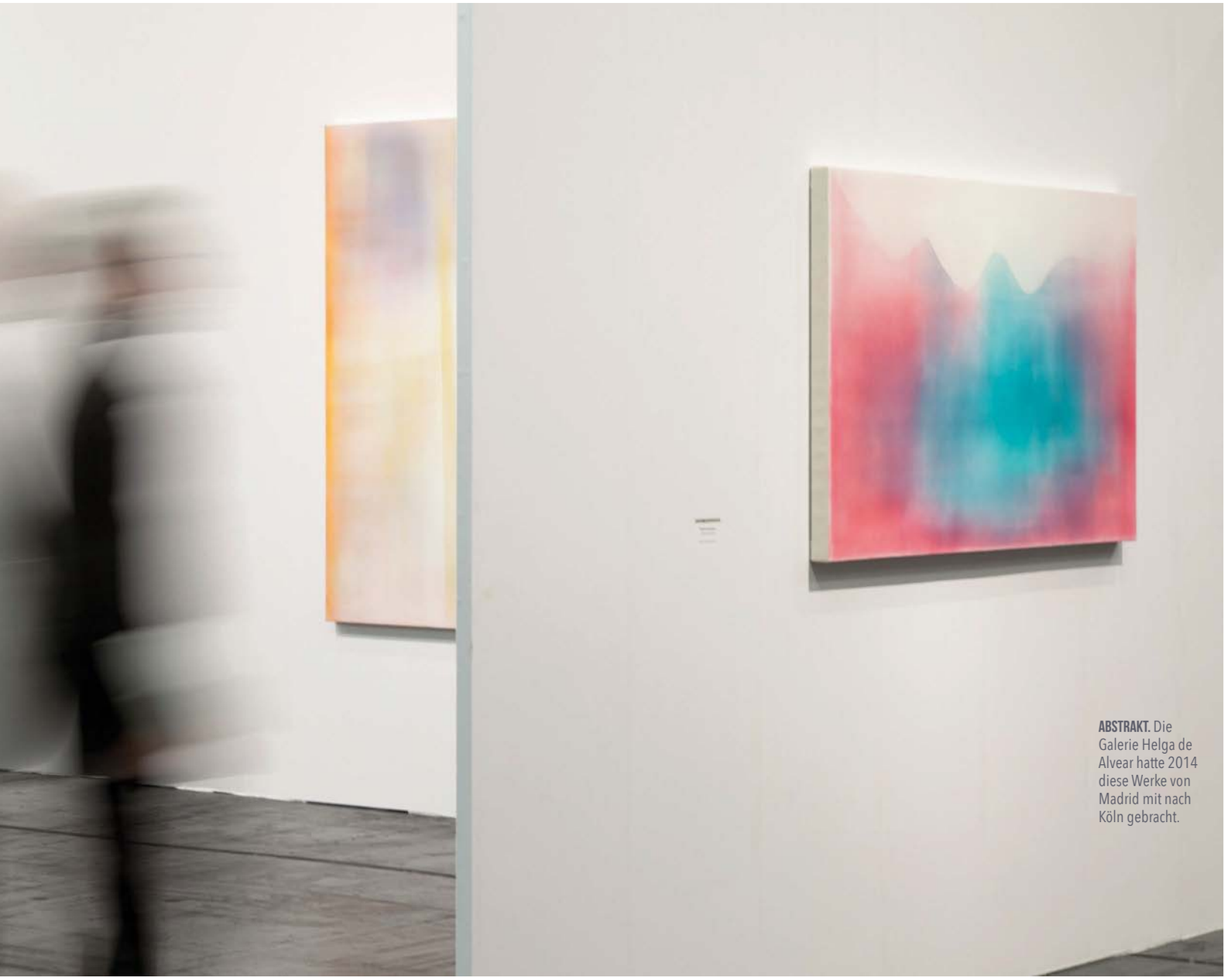
EIN SCHÖNER WERT

Keine Angst vor den schönen Künsten: Zwar mag die Schönheit im Auge des Betrachters liegen und der Wert sich auf dem Markt zeigen. Doch vereint die Kunst beides zu wertvoller Schönheit. Mit Rendite.

IMPRESSIONEN. Die Art Cologne findet jedes Jahr in Köln statt und lockt Tausende Kunstinteressierte in die Domstadt. Am 16. April öffnet die Art Cologne 2015 ihre Türen.

Hin und wieder schielen die Aktienbroker an der New Yorker Wallstreet oder der Frankfurter Börse ein wenig neidisch nach London. Nicht zu ihren Kolleginnen und Kollegen an der London Stock Exchange, sondern zu den Frauen und Männern mit einem hölzernen Hammer. Diese stehen in Auktionshäusern wie Sotheby's oder Christie's und machen mit einem Hammerschlag in einer Sekunde oftmals mehr Rendite als Aktienhändler, die lange Zeit auf den richtigen Zeitpunkt des Kaufens und Verkaufens warten müssen. Kunst ist längst zu einem interessanten Investment geworden, was Rekordverkäufe belegen – etwa für zwei Werke von Andy Warhol aus den Beständen des Aachener Casinos im vergangenen Herbst.

Doch viele Menschen scheuen den Weg in die Kunstszene. Dabei braucht es nicht viel, um an diesem interessanten Markt teilhaben zu können: Neben der Freude an schönen Bildern und ein wenig Interesse sind keine Millionenbeträge auf dem Konto erfor-



ABSTRAKT. Die Galerie Helga de Alvear hatte 2014 diese Werke von Madrid mit nach Köln gebracht.

derlich, um erfolgreich Sammler zu werden. Selbstredend bekommt man für 5.000 Euro keinen Picasso und längst auch keinen Warhol mehr. Wer dennoch auf einen bekannten Namen setzt, sich damit auf der sicheren Seite wähnt, Kunst als reines Investment betrachtet und einen hohen Betrag für beispielsweise ein Bild eines renommierten Künstlers bezahlt, macht sich von dessen Entwicklung abhängig.

Nüchtern betrachtet ist es am Ende die Rendite, die ein Kunstwerk wertvoll macht. Es ist vergleichbar damit, wenn man an der Börse sein ganzes Vermögen auf eine einzige Aktie setzt. Somit gilt in der Kunstwelt die gleiche Regel wie in der Finanzwelt: Die Streuung macht's. Das Risiko ist viel geringer, wenn man für weniger Geld in mehrere Künstler investiert. Einen preiswerten Einstieg in die Welt des schönen Seins bietet vor allen Dingen die zeitgenössische Kunst. Hier ist das Angebot groß, beinahe unüberschaubar, die Preise sind moderat, die Themen und Sujets vielschichtig. Doch birgt dieses Segment auch die größte Unsicherheit: Nicht jedes Bild, das man kauft, garantiert eine bedeutsame Wertsteigerung. Die Unternehmensberatung Deloitte hat zwar ermittelt, dass die Preise für zeitgenössische Werke seit dem Jahr 2000 im Schnitt um fast zwölf Prozent gestiegen sind – wohlgemerkt jährlich –, doch stellt sich dies nicht automatisch ein. Denn: Kunst ist eine Geschmacksfrage. Und der Geschmack unterliegt der Mode, ändert sich von Jahr zu Jahr, von Saison zu Saison. Eine weitere Parallele zum Aktienmarkt: Nur weil der Dax-Index im letzten Jahr deutlich gestiegen ist, bedeutet das noch lange nicht, dass sich jeder einzelne der Dax-Werte genauso prächtig entwickelt hat.

Der Dax der zeitgenössischen Kunst ist der Mei Moses Fine Art Index. Er setzt sich aus den Daten von Kunstkäufen zusammen. Entwickelt wurde der Index von den Wirtschaftsprofessoren Jiangping Mei und Michael Moses aus New York City und er berechnet sich aus der Differenz zwischen den Verkaufspreisen von Meisterwerken. Daraus lässt sich eine Entwicklung des Kunstmarkts über die Jahre hinweg ablesen. Und diese ist vielversprechend.

Trotz aller Gemeinsamkeiten und Parallelen zwischen Kunstmarkt und Aktienwelt zeigen sich auch deutliche Unterschiede. Investiert man in einen Wert an der Börse, braucht man sich keine weiteren Gedanken zu machen, denn eine Aktie gleicht der anderen und hat denselben Wert. Investiert man hingegen in einen Künstler, muss man genau hinschauen – auf die einzelnen Werke. Denn diese unterscheiden sich deutlich voneinander, auch wenn sie von demselben Künstler sind. Das beginnt bei solch profanen Dingen wie der Größe des Bildes und der Technik: Ein kleines Bild ist beispielsweise weniger wert als ein großes. Selbst die Qualität von einzelnen Skulpturen des gleichen Künstlers kann höchst unterschiedlich sein. Dann gibt es noch den Werdegang und die künstlerische ▶

INTERESSANT. Der Stand der Konrad Fischer Galerie auf der letztjährigen Art Cologne.

▶ Biografie des Malers oder Bildhauers. Denn – wie sehr der Zeitgeist entscheidet, das musste selbst Pablo Picasso zur Kenntnis nehmen. Zu seinen Lebzeiten galt sein Spätwerk als nahezu unverkäuflich. Heute ist es sehr begehrt. Am Ende entscheidet die Mode darüber, welches Bild, welcher Künstler Gewinn bringt, welcher en vogue ist und wer wieder in den Katakomben der Kunstgeschichte verschwindet. Eine sichere, verbriefte und verzinste Entwicklung bietet der Kunstmarkt nicht, dafür macht er im Gegenzug ein ganz klein wenig süchtig und ist interessanter als die Entwicklung der Zinsen auf dem Sparbuch.

Also hinein in die Welt der Künstler, der Avantgarde und der Boheme! Für Einsteiger heißt dies vor allen Dingen: keine Angst vor gar nichts. Der Kunstmarkt ist kein Buch mit sieben Siegeln und auch kein geheimes Weltwissen. Der Schlüssel zu ihm ist einfach: Informationen. Galerien besuchen, Ausstellungen anschauen, im Internet recherchieren, vielleicht sogar den Weg in ein Atelier wagen, wenn die Kunstszenen einzelner Städte zu Tagen des Offenen Ateliers einladen. Einen sehr guten Eindruck vom internationalen Kunstmarkt erhält man auf der jährlich stattfindenden Art Cologne. Die weltweit älteste noch bestehende Messe für bildende Künste findet vom 16. bis 19. April in der Domstadt statt. Rund 200 internationale Galerien präsentieren ihre Kunstwerke, darunter Gemälde, Skulpturen, Fotografien, Drucke, Multiples, Installationen, Performances und Videokunstwerke. Eine weitere Option für Kunstinteressierte: Mitglied im Kölnischen oder Bonner Kunstverein werden. Die Vereine bieten oftmals jungen, unbekannten, hoffnungsvollen Talenten einen Raum für Ausstellungen und laden zu Vorträgen und Führungen ein.

Für das erste Kunstwerk, das man sein Eigen nennen möchte, sollte auch der persönliche Geschmack zu Rate gezogen werden, denn Kunst soll Freude machen. Unbedingt. Wer dann in einer Galerie oder einem Atelier ein Bild entdeckt, für das sein Herz schlägt, der kann sich an einer ganz einfachen Faustregel orientieren – dies gilt gerade für junge, unbekannte Malerinnen und Maler. Dabei werden Länge und Breite eines Bildes in Zentimetern addiert und das Ergebnis mit dem Faktor zehn multipliziert. Ist ein Bild 70 Zentimeter lang und 50 Zentimeter breit, ergibt deren Summe 120. Multipliziert mit zehn kommt man auf einen Preis von 1.200 Euro. Sobald eine Künstlerin oder ein Künstler jedoch erste Erfolge vorweisen können – wie etwa die Teilnahme an einer Ausstellung –, wird der Multiplikator zehn erhöht. Für Meisterwerke gilt diese Regel allerdings nicht. Dennoch ist sie ein erster Anhaltspunkt dafür, ob der Preis, der für das Bild aufgerufen wird, seriös ist.

Wer dennoch an der Börse bleiben möchte, der kann auch in die Aktien der Auktionshäuser investieren. Das Wertpapier von Sotheby's notiert in New York mit einer beachtlichen Wertentwicklung, die es mit so manchem Spitzengemälde aufnehmen kann. ■

EXPERTENSTIMMEN

Welche Chancen bietet das Investment „Kunst"?
„Freude und – wenn Sie die richtigen Investitionen in Kunst tätigen und jung genug sind – eventuell einen Wertanstieg."

Was war Ihr letztes Kunstinvestment?
„Der große „Cragg" auf dem Bonner Remigiusplatz."

In welche Künstlerin oder welchen Künstler würden Sie zurzeit gerne investieren und warum?
„Fernando Botero, weil ich ihn einmalig, sinnlich und eigenständig finde."

Jörg Blömer, Kaufmann, Bonn

Welche Chancen bietet das Investment „Kunst"?
„In Kunst zu investieren kann lohnend sein, auch in materieller Hinsicht, muss es aber nicht. Die Beschäftigung mit Kunst lohnt jedoch immer."

Was war Ihr letztes Kunstinvestment?
„Ein Gemälde von David Reed."

In welche Künstlerin oder welchen Künstler würden Sie zurzeit gerne investieren und warum?
Da gibt es mehrere: Katharina Grosse, die ich schon lange bewundere, Olav Christopher Jenssen, weil er ein guter Maler ist, der sich immer wieder neu erfindet, oder Thomas Rentmeister, weil er ein fantasievoller Formenfinder ist. Bei den jüngeren Malern in Jonas Weichsel, Markus Saile sowie Jonas Maas.

Dr. Stephanie Bohn, Projekt-Art GmbH, Bonn

Welche Chancen bietet das Investment „Kunst"?
Das Engagement in Kunst kann bei gezielter Auswahl und Einkauf eine sehr lohnende Sache sein. Es beschränkt sich aber dabei hauptsächlich auf eine sehr begrenzte Gruppe von Künstlern, deren Marktwert schon jetzt gut ablesbar ist. In junge Künstler zu investieren kann aber auch sehr vielversprechend sein. Dazu empfiehlt sich eine intensive Beschäftigung mit dem Werk der Künstlerin/des Künstlers und ein gutes Gespür für den gesamten Kunstmarkt. Unsere persönliche Empfehlung ist, den eigenen Geschmack entscheiden zu lassen. Sollte sich das Kunstwerk dann doch nicht in die gewünschte Richtung entwickeln, so bleibt immer noch die Freude an einer wunderbaren Arbeit.

Was war Ihr letztes Kunstinvestment?
Unser letztes Kunstinvestment war die pinkfarbene Jeff Koons Balloon Venus Skulptur. Es ist eine kleinere Version seiner originären Balloon Venus und trägt im Innenleben eine Flasche Dom Pérignon Rosé Vintage 2003. Sie wurde im letzten Jahr in einer 650er Edition herausgegeben und ist seitdem schon deutlich im Preis gestiegen.

In welche Künstlerin oder welchen Künstler würden Sie zurzeit gerne investieren und warum?
Unser Favorit ist im Moment ganz klar der Fotograf Martin Schoeller. Er hat durch seine wiedererkennbare und einzigartige Art der Portraitfotografie Maßstäbe gesetzt. Mit seinen ungewöhnlichen sogenannten Close-ups schafft er eine fast distanzlose Nähe, die beeindruckt. Als Fotograf heutzutage herauszuragen ist eine besondere Herausforderung; unseres Erachtens hat Martin Schoeller dies erreicht. In München geboren hat er seine Karriere als Assistent von Annie Leibovitz in New York begonnen, um dann ab 1996 selbstständig zu arbeiten. Eine umfassende Werkzusammenstellung zeigt bis zum 28.02.2015 Camerawork Berlin; in den Werkhallen sind ebenfalls Arbeiten von Martin Schoeller zu sehen.

Christiane Obermann und Axel Burkhard, Werkhallen, Remagen/Oberwinter

Welche Chancen bietet das Investment „Kunst"?
Kunst kann, soll und darf kein klassisches Investment sein. Allerdings: Auch eine gute Investition erfordert eine intensive Auseinandersetzung mit dem Gegenstand. Dies ist bei der Kunst nicht anders. Über die Auseinandersetzung mit der Kunst eröffnet sie aber weitere Ebenen, die einen persönlich ansprechen oder nicht. Also, beim Kunstkauf muss auch immer Leidenschaft und Auseinandersetzung dabei sein. Wenn hier alles stimmt, ist es für einen persönlich auch eine gute Investition.

Was war Ihr letztes Kunstinvestment?
Meine letzte persönliche „Investition" galt Torben Giehler, einem jungen Berliner Künstler, den ich sehr schätze.

In welche Künstlerin oder welchen Künstler würden Sie zurzeit gerne investieren und warum?
In ein Gemälde von Francisco de Zurbarán (1598-1664). Die überragende Qualität und Ausstrahlung von kontemplativer Ruhe ist unübertroffen und ein wunderbarer Gegenpol zu ständig wechselnden Moden und Tendenzen bei der aktuellen Kunst. Darüber hinaus sind Altmeister grundsätzlich gegenüber den großen Namen unter den Zeitgenossen völlig unterbewertet.

Markus Eisenbeis, Van Ham Kunstauktionen, Köln

Fotos: Art Cologne/ Koelnmesse (3), P. M. J. Rothe, Privat, Werkhallen, Van Ham

RHEIN EXKLUSIV

Hinter den Kulissen

Bis RHEIN exklusiv druckfrisch in Ihren Händen liegt, vergehen einige spannende Wochen. Mit unserer neuen Vertriebsmitarbeiterin.

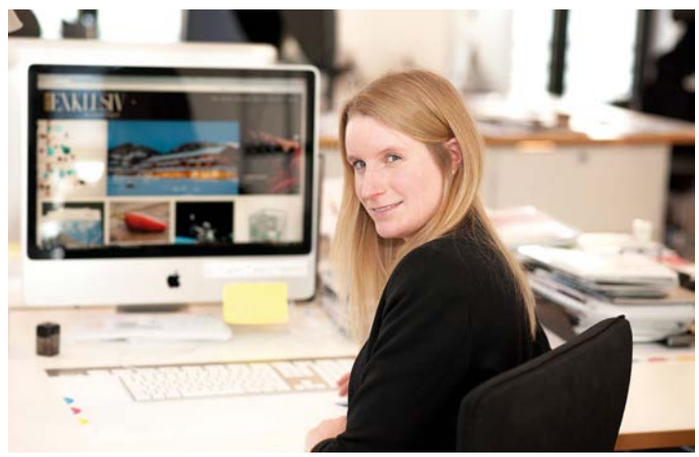
Unter unseren Redaktionsfenstern tobt der Karneval, während wir dieser Ausgabe von RHEIN exklusiv den letzten Schliff verleihen. Das Layout wird noch einmal einem kritischen Blick unterworfen, die Seitenzahlen gecheckt, zum Abschluss das Inhaltsverzeichnis erstellt. Ganz wichtig: Ist mit der Verteilung alles klar? Ein nachdrückliches Nicken kommt von Christina Klaas, sie ist bei uns für Vertrieb und Marketing zuständig.

Christina Klaas kennt die Medienbranche in- und auswendig. Sie hat in den unterschiedlichsten Bereichen gearbeitet, die jedoch alle eins gemeinsam hatten: Die jeweilige Zielgruppe zu begeistern. Für die gelernte Medienkauffrau und studierte Germanistin ist Bonn „die schönste Stadt überhaupt“. Sie wohnt in einem kleinen Vorort in einem romantischen Fachwerkhäuschen gemeinsam mit Lebensgefährten Michael und sieben Tieren.

„Ich liebe die Abwechslung, das treibt mich an!“

Christina Klaas

Natur ist ihr wichtig, Wandern, Sport – sie ist immer aktiv, in ihrer Freizeit und ebenso bei uns in der Agentur. „Ich liebe die Abwechslung, das treibt mich an“, sagt sie. Die Erkundung anderer Länder gehört dazu. In Australien hat sie es ein Jahr lang ausgehalten und denkt noch heute gerne an die Zeit in dem unendlich weiten Kontinent zurück. Schweden gehört allerdings eindeutig zu ihren Lieblingsländern: „Da fällt man als blonder Mensch nicht so auf“, lacht sie. Im Ahrtal fühlt sie sich besonders wohl, „dort kann man herrliche Ausflüge in den Weinbergen unternehmen“. „Heimat“, betont sie, „weiß man oftmals erst zu schätzen, wenn man auch einmal etwas anderes kennengelernt hat.“



3 Fragen:

Was ist das Verrückteste, was du jemals gemacht hast?
Ich habe Schafe geschoren. Das ist zwar nicht verrückt, war aber eine erstaunliche Erfahrung. Die Tiere haben tatsächlich stillgehalten, sobald sie auf dem Rücken lagen. Allerdings könnte ich damit nie Geld verdienen. Ich habe für ein Schaf eine Viertelstunde gebraucht, ein professioneller Scherer benötigt etwa 40 Sekunden.

Wo ist es in Bonn am schönsten?
Bei mir zu Hause. Es gibt nichts Schöneres, als im Sommer am frühen Morgen mit einer Tasse Tee draußen im Innenhof zu sitzen. Die Luft wärmt sich langsam auf und es herrscht noch eine wunderbare Ruhe.

In welches Land möchtest du unbedingt noch einmal reisen?
Auf jeden Fall nach Australien, das Land hat mich sehr beeindruckt. Und danach komme ich gerne wieder nach Hause zurück.

Foto: P. M. J. Rothe

DIE GAUDI GEHT WEITER!

RHEINALM
AM BONNER BOGEN

SAVE THE DATES

28. März Ischgl Party mit DJ Tommy Berg
02. Mai Rhein in Flammen
14. Mai Vatertag in der RHEINALM

HIGHLIGHTS

„Bayrische Mittags-Schmankerl“
Mo bis Fr 11:30 - 14:30 Uhr
Jeden Samstag ab 22:00 Uhr Alm-Party mit DJ
Jeden Sonntag Live-Musik zum Frühschoppen

ALM SPECIALS

Jeden **Dienstag** ist Schnitzeltag!
Jeden **Freitag** servieren wir Lachs vom Grill!
Jeden **Sonntag** heizen wir mit unseren Eintöpfen ein!

Weitere Informationen unter **www.rheinalm-bonn.de**

BRASSERIE NEXT LEVEL

„Bonjour & bienvenue“ an Ihrem französischen Lieblingsplatz im Kameha Grand Bonn!

lunch menu d'affaire

Mo - Sa 12:00 - 14:30 Uhr
19,50 Euro pro Person inkl. Wasser & Café
Vorspeise, Hauptgang + Dessert auf einem Teller serviert!

buffet méditerranéen

freitags ab 19:00 Uhr
49,00 Euro pro Person

sonntagsbrunch

sonntags 12:00 - 15:00 Uhr
49,00 Euro pro Person

Tel. 0228 - 4334 5000
www.brasserie-nextlevel.de

save the dates

Oster-Brunch und Oster-Menü
Rhein in Flammen Menü am 02. Mai
Küchenparty am 30. April „Tanz in den Mai“
French BBQ am Rhein ab dem 14. Mai

Weitere Informationen unter
www.kamehabonn.de

Flora, Gebäude & Botanischer Garten

TERMINE, TERMINE … *EINIGE HIGHLIGHTS IM FRÜHJAHR*

Herbert Grönemeyer singt in der Bonner Rheinaue, mit Karl Lagerfeld und seinem Modekosmos beschäftigt sich eine Ausstellung, in der Flora blüht die Königin der Winterblumen und an der Ahr wird Frühburgunder verkostet – in Köln, Bonn und der Region ist viel los. Wir haben für Sie einige Highlights zusammengestellt.

THEATER & KABARETT

JTB IM THALIA: DER KLEINE PRINZ

„Der kleine Prinz" von Antoine de Saint-Exupéry ist ein Plädoyer für Freundschaft und Menschlichkeit. Die Inszenierung, die Alexander Schilling für das Junge Theater Bonn inszeniert, ist nach „Ente, Tod und Tulpe" die zweite Produktion, die das JTB in seiner neuen Studiobühne im Kuppelsaal Thalia/ Metropol präsentiert.

Bonn, Kuppelsaal Thalia, 1. März, 15 Uhr, 2./3. März, 10 Uhr, www.jt-bonn.de

MICHAEL STEINKE – „FUNKY! SEXY! 40!"

Der Meister der Stand-up-Tragedy unternimmt einen Streifzug durch die 70er Jahre – eine Zeit, in der Telefone noch nicht in die Hosentasche passten, Mustertapeten uns die Sinne vernebelten und in der Küche Prilblumen blühten.

Köln, Bürgerhaus Stollwerck, 5. März, 20 Uhr, www.buergerhausstollwerck.de

NOCHE MAGICA

Hannes Freytag und Vicente Noguera, die amtierenden Deutschen Meister der Zauberkunst in der Sparte Kartenkunst, entführen Sie in eine Welt der Illusionen, Träume und Geschichten. Stellen Sie mit den beiden für einen Abend die Naturgesetze auf den Kopf, amüsieren Sie sich und vergessen Sie für ein paar Stunden die reale Welt. Und Sie sind hautnah dabei, denn ein kleiner Kreis von Zuschauern hat die Möglichkeit, den beiden Zauberkünstlern ganz genau auf die Finger zu schauen.

Bonn, Theater im Anno Tubac, 7. März, 20 Uhr, www.anno-tubac.de

DER LETZTE VORHANG

Die ganze Welt eine Bühne: Wie einst Liz Taylor und Richard Burton waren die Schauspieler Lies und Richard ein Traumpaar auf der Bühne – und abseits davon. Nach über zehn Jahren treffen sie erstmals wieder aufeinander und was dann zwischen ihnen entsteht, ist hochexplosiv … Schauspiel mit Suzanne von Borsody und Guntbert Warns, Produktion: Renaissance Theater Berlin & EURO-Studio Landgraf.

Siegburg, Rhein Sieg Halle, 8. März, 20 Uhr, www.rhein-sieg-halle.de

RALF SCHMITZ: AUS DEM HÄUSCHEN

In seinem neuen Bühnenprogramm nimmt Ralf Schmitz die Zuschauer mit auf eine rasante Odyssee rund um die aberwitzigen Irrsinnigkeiten des Lebens. Unter anderem springt er kopfüber in wieder abenteuerliche Improvisationen oder taucht ein in die Parallelwelt der Heim- und Handwerker und muss tatsächlich feststellen: „Das Leben ist eine Baustelle" – „Nach ganz feste kommt ganz lose" – und „den Rest bringt der Putz"!

Bonn, Beethovenhalle, 8. März, 20 Uhr, www.springmaus-theater.de

THE GREAT DEMOCRACY SHOW

Eine kritische Auseinandersetzung mit Manipulations- und Überwachungsmethoden, dem Angriff auf das Recht auf Privatsphäre und der Gleichgültigkeit der Entscheidungsträger und Bevölkerung. Sir Gabriel Dellmann nehmen das Publikum mit auf einen Ritt durch Lichtkunst, Theater und Beat. Parcours durch einen Überwachungsstaat.

Köln, studiobühneköln, 10. März, 20 Uhr, www.studiobuehnekoeln.de

Der letzte Vorhang

CARMELA DE FEO – LA SIGNORA – TRÄUME UND TABLETTEN

Mit Dutt und Denkerstirn revolutioniert Carmela de Feo auch in ihrem dritten Bühnenprogramm wieder gängige Auffassungen weiblicher Erotik. Und liefert dazu mondäne Gags im Akkord.

Köln, Bürgerhaus Stollwerck, 18. März, 20 Uhr, www.buergerhausstollwerck.de

BEST OF KABARETT A-Z

Genießen Sie die lustigsten Höhepunkte aus allen bisherigen Kabarett-Programmen: eine große humoristische Fundgrube sämtlicher Gesellschaftsneurosen, Ehe-Scharmützel und Generationskonflikte, angereichert mit Wortakrobatik, fetzigen Liedern und pfeilscharfer Mimik. Begrüßungswitze mit Ladehemmung, Starrsinns-Eklat mit Schweinshaxe, Bekloppte Top-Cops mit Botox-Kids, waldorfgeschädigte Kita-Clowns, geklonte Schunkel-Paare ... Highlights aus sieben Jahren!

Köln, Kabarett A-Z, 10. April, 19.30 Uhr, www.kabarett-a-z.de

SIMONE SOLGA: IM AUFTRAG IHRER KANZLERIN

„Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger. In meiner Eigenschaft als Kanzlersouffleuse bin ich beauftragt, Sie zu einem Abend einzuladen, der entscheidend für Ihr Leben sein wird! Und es darf dabei sogar gelacht werden! Ausgestattet mit nordkoreanischer Machtfülle und russischem Humor komme ich direkt aus unserer Hauptstadt, um Ihnen ... na, Sie werden sehen!"

Bonn, Haus der Springmaus, 14./15. April, 20 Uhr, www.springmaus-theater.de

EIN ITALIENER KOMMT SELTEN ALLEIN!

Im neuen Programm von Roberto Capitoni dreht sich alles um das Thema Amore! Und Liebe ist ja nicht einfach nur Liebe. Liebe ist ein facettenreiches Phänomen! Besonders, wenn man sie aus den diversen Blickwinkeln eines Halbsizilianers mit deutsch-schwäbischen Wurzeln betrachtet. Bei allen Betrachtungen stets im Schlepptau: la Famiglia! Denn: „Ein Italiener kommt selten allein."

Köln, Bürgerhaus Stollwerck, 23. April, 20 Uhr, www.buergerhausstollwerck.de

BÜLENT CEYLAN – „HAARDROCK"

Ganz oben auf dem Comedy-Olymp weiß Bülent Ceylan, wie er die Zuschauer begeistern kann. In den Telekom Dome kommt er mit seinem neuen Programm: „Haardrock". Zur Unterstützung bringt er wieder seine Freunde mit. Harald, den Original Mannheimer Naseweisen, Hasan, den türkischen Testosteron-Vollpfosten, Anneliese, die höchstens mal unheil-schwangere Pelzhändlerin und Mompfreed, den Hausmeister, mit dem Feingefühl einer Feuersbrunst.

Bonn, Telekom Dome, 9. Mai, 20 Uhr, www.telekom-baskets-bonn.de

Ralf Schmitz

KUNST

DER GÖTTLICHE. HOMMAGE AN MICHELANGELO

Michelangelo war schon zu Lebzeiten eine Legende. Sein herausragendes Werk wird bis heute von Künstlern bewundert, nachgeahmt und interpretiert. Die Ausstellung erzählt von der großen Wirkung Michelangelos auf die europäische Kunst. Im Mittelpunkt stehen nicht die Werke Michelangelos, sondern herausragende Skulpturen, Gemälde, Drucke und Zeichnungen von Künstlern wie Raffael, Giambologna, Rubens, Füssli, Delacroix, Rodin, Cézanne, Moore, Mapplethorpe oder Struth, die sich mit den Werken des Florentiners auseinandergesetzt haben.

Bonn, Bundeskunsthalle, bis 25. Mai, www.bundeskunsthalle.de

KARL LAGERFELD. MODEMETHODE

Karl Lagerfeld zählt zu den weltweit renommiertesten Modedesignern und gilt als eine Ikone des Zeitgeists. Mit der Ausstellung „Karl Lagerfeld. Modemethode" beleuchtet die Bundeskunsthalle erstmals und umfassend den Modekosmos des Ausnahmedesigners und erzählt auf diese Weise ein Kapitel der Modegeschichte des 20. und 21. Jahrhunderts.

Bonn, Bundeskunsthalle, bis 13. September, www.bundeskunsthalle.de

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

KUNST IM GARTEN – PFLANZEN IN DER KUNST

Inmitten des Grüns des Schloßgartens versteckt sich so manche Skulptur, die auf dieser Führung entdeckt werden kann. Und auch die Pflanze als wichtiger Teil der Kunst hat heute ihren Auftritt.

Botanische Gärten Bonn, 7. April, 18.15, www.bonn.de

ALIBIS: SIGMAR POLKE. RETROSPEKTIVE

Sigmar Polke – 1941 in Oels (Schlesien) geboren und 2010 in Köln gestorben – gehört zu den bedeutendsten Künstlern der Gegenwart. Die Ausstellung präsentiert Werke von 1963 bis 2010. Sigmar Polke hatte sich selbst immer allen kunsthistorischen Einordnungen zu entziehen versucht. In seiner ersten posthumen Retrospektive, die nach New York und London vom 14. März 2015 an im Museum Ludwig in Köln gezeigt wird, werden daher zum ersten Mal alle künstlerischen Medien berücksichtigt, mit denen Polke Zeit seines Lebens intensiv arbeitete.

Köln, Museum Ludwig, 14. März bis 5. Juli, www.museum-ludwig.de

KARIN KNEFFEL – FALLSTUDIEN

Das Käthe Kollwitz Museum präsentiert als erstes Museum einen Überblick über die Werkgruppe der Arbeiten auf Papier der Künstlerin Karin Kneffel. Mit mehr als hundert Exponaten wird ein Einblick in ihre Arbeit der letzten 20 Jahre gegeben – es werden Aquarelle, Zeichnungen sowie ausgewählte Beispiele der Druckgraphik gezeigt.

Köln, Käthe Kollwitz Museum, bis 19. April, www.museenkoeln.de

SYSTEM DESIGN. ÜBER 100 JAHRE CHAOS IM ALLTAG

Die Ausstellung versammelt über 150 Entwürfe von mehr als 80 namhaften internationalen Gestaltern wie Marcel Breuer, Ray + Charles Eames, Egon Eiermann, Le Corbusier, Ingo Maurer und Wilhelm Wagenfeld. Die Inszenierung der Exponate in Verbindung mit Visual-Storytelling-Elementen macht die Genese des Systemgedankens im Design – vom Einzelobjekt zu Gesamtlösungen – spielerisch erfahrbar. Präsentiert werden autonome Objekte, wie zum Beispiel die Coca-Cola-Flasche, daneben Möbelprogramme und Systemmöbel bis hin zu digitalen Systemen.

Köln, Museum für Angewandte Kunst Köln, bis 7. Juni, www.museenkoeln.de

MUSIK

ETTA SCOLLO: SCOLLO CON CELLO

Etta Scollo wandert nicht nur mühelos mit ihrer Stimme über mehrere Oktaven, sondern schlägt auch spielerisch alle Töne von Jazz, Folk bis Pop-Avantgarde an. Jetzt kommt sie in einer einzigartigen Konstellation: Scollo con Cello. Zwei Stimmen, die eine aus der vibrierenden Kehle von Etta Scollo, die andere aus dem warm klingenden Holzinstrument von Susanne Paul. Beide treten in einen musikalischen Dialog miteinander.

Bonn, Haus der Springmaus, 8. März, 20 Uhr, www.springmaus-theater.de

BONNGASSE 20: MUSIK WIE ZU BEETHOVENS ZEIT

Dmitry Gladkov spielt Robert Schumanns Albumblätter op. 124 und Ludwig van Beethovens Sonata quasi una Fantasia cis-Moll op. 27 Nr. 2. Die Konzerte dauern ca. 45 Minuten. Der Künstler erläutert Instrument und Programm.

Bonn, Beethoven-Haus, Museum, 10. April, 17 Uhr, www.beethoven-haus-bonn.de

QUEEN OF ROCK

Dieses Musical zeichnet die bewegende Lebensgeschichte von Tina Turner nach, die in den Baumwollfeldern von Tennessee geboren wurde und aus eigener Kraft Weltruhm erlangte. Produktion: a.gon München & TEC Entertainment b.v. Amsterdam/Niederlande.

Siegburg, Rhein Sieg Halle, Samstag, 11. April, 20 Uhr, www.rhein-sieg-halle.de

PRO:C-DUR – DAS KABARETTKONZERT

Timm Beckmann und Tobias Janssen sind [´pro:c-dur]. Die beiden Musiker werfen Klassik und Rock in einen Topf, durchqueren die Musikgeschichte mit gefährlichem Halbwissen und spielen dem Besucher fröhlich ein E für ein U vor (und umgekehrt ...), ohne auf irgendwelche Konventionen Rücksicht zu nehmen. Sie rocken und philosophieren, sie klassiken und parodieren, am Flügel, mit E-Gitarre und dem ganzen Charme großer, kleiner Jungs.

Köln, Bürgerhaus Stollwerck, 17. April, 20 Uhr, www.buergerhausstollwerck.de

KAMMERKONZERT

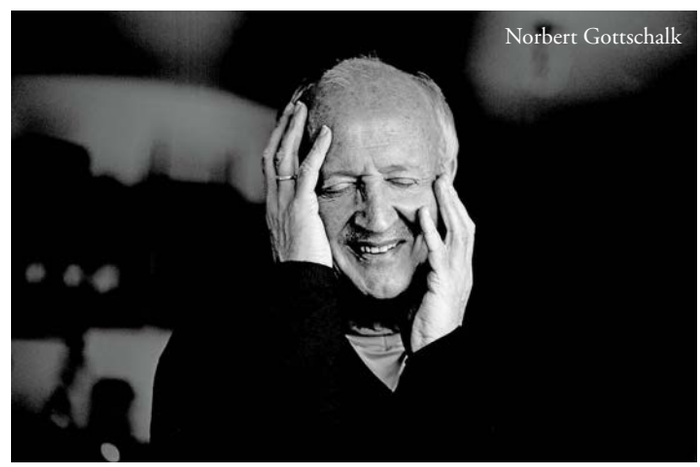
Christian Poltéra gilt als einer der weltbesten Cellisten. Intensiv und leidenschaftlich widmet er sich der Kammermusik. In Bonn spielt Poltéra gemeinsam mit dem Niederländer Ronald Brautigam ein wunderbares klassisches Programm. Brautigam gilt als einer der führenden Pianisten seiner Generation und gehört zu den wenigen, die sowohl auf historischen als auch auf modernen Instrumenten konzertieren.

Bonn, Beethoven-Haus, Kammermusiksaal, 24. April, 20 Uhr, www.bonn.de

GALAVORSTELLUNG „FIDELIO“

In diesem Jahr jährt sich die Eröffnung des Opernhauses Bonn zum 50. Mal. Höhepunkt der Feierlichkeiten ist eine Galavorstellung der Oper „Fidelio“ von Ludwig van Beethoven im Opernhaus.

Bonn, Oper, 5. Mai, 19.30 Uhr, www.theater-bonn.de


Norbert Gottschalk

6. JAZZFEST BONN

Eröffnet wird das Jazzfest 2015 von dem legendären „musicians‘ musician“ Pat Martinos. Ihm folgen Größen wie Norbert Gottschalk und Peter Evans.

Bonn, verschiedene Veranstaltungsorte, 7. bis 16. Mai, www.jazzfest-bonn.de

HERBERT GRÖNEMEYER „DAUERND JETZT“ TOUR 2015

Konzert auf der großen Wiese im Freizeitpark Rheinaue

Bonn, Freizeitpark Rheinaue, 30. Mai, 19 Uhr, www.rheinaue.de

EVENTS

GERMAN OPEN IM SYNCHRONSCHWIMMEN

Mitreißende Choreographien und athletische Höchstleistungen im Wasser – das ist Synchronschwimmen. Einzigartige Kombinationen aus Kunst und Sport sind jedes Jahr im Bonner Frankenbad zu erleben. Die Weltelite der Synchronschwimmer trifft sich dann zu den German Open.

Bonn, Frankenbad, 6. bis 8. März, www.isv-badgodesberg.de

RHEINAUENFLOHMARKT

Der Rheinauenflohmarkt gilt als einer der größten deutschen Flohmärkte und zieht 2015 an erstmals acht Terminen (jeden dritten Samstag im Monat von März bis Oktober) jährlich mehr als 200.000 Besucherinnen und Besucher an.

Bonn, Rheinaue, 21. März, www.bonn.de

FRÜHBURGUNDER FORUM

Beim Frühburgunder-Forum stehen die Verkostung von mehr als 40 verschiedenen Frühburgundern sowie interessante Vorträge und Kellerführungen im Vordergrund. Eintritt 30 Euro inkl. 5 Euro Glaspfand

Marienthal, Weingut Kloster Marienthal, 21. März 2015, 12 bis 18 Uhr, www.weingut-kloster-marienthal.de

FERNÖSTLICHER BLÜTENZAUBER

Über 300 Arten und Sorten der „Königin der Winterblumen" sind in den nächsten Wochen in der Kölner Flora zu bewundern. Schon zum vierzehnten Mal verzaubern Kamelien mit ihrer Blütenpracht zu Jahresbeginn das Subtropen-Schauhaus. Dort ist die größte Ausstellung der Teegewächse in Deutschland zu sehen.

Köln, Flora und Botanischer Garten, bis 12. April, täglich von 10 bis 16 Uhr, www.freundeskreis-flora-koeln.de

DEUTSCHE POST MARATHON BONN

Mit über 12.000 Teilnehmern und mehr als 200.000 Zuschauern gehört der Deutsche Post Marathon Bonn zu den zehn größten Laufevents in Deutschland. Die tolle Stimmung an der Strecke und im Ziel macht den Deutschen Post Marathon Bonn zu einem einzigartigen Ausdauererlebnis.

Bonn, 19. April, www.deutschepost-marathonbonn.de

KÜCHENPARTY „TANZ IN DEN MAI"

Dampfende Kessel, Aromen in der Luft und rotierende Köche – wo sonst heiße Action herrscht, lädt Kameha Grand Bonn-Küchenchef Jörg Stricker zu einem Blick hinter die Kulissen und einer aufregenden Party ein. Die Küchenparty „Tanz in den Mai" wird unterstützt von den Gastköchen Christopher und Alejandro Wilbrand vom Hotel-Restaurant „Zur Post" in Odenthal, das 2014 zum elften Mal mit einem Michelin Stern ausgezeichnet wurde.

Bonn, Kameha Grand Bonn, 30. April, 19 Uhr, www.kamehagrand.com

RHEIN IN FLAMMEN

Zehntausende werden zum Megaevent im Freizeitpark Rheinaue erwartet. Ein großartiges Live-Musikprogramm und ein gastronomisches Angebot für die ganze Familie, gekrönt von einem musikalischen Höhenfeuerwerk der Superlative.

Bonn, 2. Mai, 19.30 Uhr, www.rhein-in-flammen.com

HERSTELLERNACHWEIS

AIGNER
www.aignermunich.com

ALBERTO
www.alberto-golf.com

ALESSI
www.alessi.com

ANDRES SARDA
www.andressarda.com

BAUMGEFLÜSTER
www.baumgefluester.de

BEA BÜHLER
www.beabuehler.com

BECKER JOEST VOLK VERLAG
www.bjvv.de

BECKSÖNDERGAARD
www.becksondergaard.com

BLANVALET
www.randomhouse.de

BMW
www.bmw.de

BUSCH-JAEGER
www.busch-jaeger.de

BURBERRY
www.burberry.com

BTB VERLAG
www.randomhouse.de

CALLAWAY
www.callawaygolf.com

CANVAS HOLIDAYS
www.canvasholidays.de

CARL MERTENS
www.carl-mertens.com

CHANEL
www.chanel.com

CHANTELLE
www.chantelle.com

CHARLES & RAY EAMES
www.eamesoffice.com

CHRISTOFLE
www.christofle.com

CICLOTTE
www.ciclotte.com

CLAAS
www.claas.de

DIOGENES
www.diogenes.de

DORNBRACHT
www.dornbracht.com

DUMONT BUCHVERLAG
www.dumont-buchverlag.de

ESCENTRIC MOLECULE
www.escentric.com

FABERGÉ
www.faberge.com

S. FISCHER VERLAG
www.fischerverlage.de

FROMI GMBH
www.fromi-corporate.com

G-FLOP
www.g-flop.de

GOLFINO
www.golfino.com

GROHE
www.grohe.com

JAKE DYSON
www.jakedyson.com

KNESEBECK VERLAG
www.knesebeck-verlag.de

LA BIOSTHETIQUE
www.labiosthetique.de

LG
www.lg.com

LOUIS VUITTON
www.louisvuitton.com

LOU
www.loulingerie.com

MARIE JO
www.mariejo.com

MARIE SERPUI
www.serpui.com.br

MEMA/GAB
www.memagab.se

MICHAEL KORS
www.michaelkors.com

MIZUNO
www.mizuno.eu

MÜLLER MÖBELFABRIKATION
www.mueller-moebel.com

PALMERS
www.palmers.at

PATRIZIA PEPE
www.patriziapepe.com

PETIT FRITURE
www.petitfriture.com

PGO GmbH
www.puregolf.eu

PING
www.ping.com

PORSCHE DESIGN STUDIOS
www.porsche-design.com

QUBO GAS
www.qubogas.com

RANDOMHOUSE
www.randomhouse.de

ROBBE & BERKING
www.robbeberking.de

RATHS
www.juwelier-raths.de

SAMSUNG
www.samsung.com

SWEET COUTURE
www.sweetcouture.de

SOPHISTICATED LIVING
www.sophisticated-living.de

STEFFEN SCHRAUT
www.steffenschraut.com

STELLA MCCARTNEY
www.stellamccartney.com

SUNCAMP HOLIDAYS
www.suncamp.de

TAYLOR MADE
www.taylormadegolf.eu

TETRAD
www.tetrad.co.uk

TICAD
www.ticad.de

TRIUMPH
www.triumph.com

VACANCESELECT
www.vacanceselect.com

WALTER KNOLL
www.walterknoll.de

WARNER MUSIC INTERNATIONAL
www.warnermusic.de

WILKENS
www.wilkens-silber.de

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

Fotos: © Axel Schulten / Jazzfest Bonn, KölnKongress GmbH, Der letzte Vorhang / © Barbara Braun / drama-berlin.de, © Robert Recker

Treff.punkt

Verabschieden möchten wir Sie wieder mit dieser Rubrik: Wir begegnen spannenden Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine besondere Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Ranga Yogeshwar. Wir treffen den bekannten Wissenschaftsjournalisten über den Dächern von Köln auf dem WDR-Funkhaus – im Hintergrund der mächtige Dom.

„Im Alltag sieht man vieles nicht mehr. Man verliert den Blick für Menschen, für Häuser, für Straßen. Der Dom ist für mich ein dauernder Augenöffner, ähnlich dem Phänomen, dem man als Tourist begegnet: Man nimmt in fremden Ländern oder Städten plötzlich Dinge wieder wahr.“ Ranga Yogeshwar geht mit offenen Augen durch die Welt, den Dingen auf den Grund und enträtselt für uns ihre Geheimnisse. Das kennt man von ihm aus Fernsehsendungen wie „Wissen vor 8“, „Die große Show der Naturwunder“ und natürlich „Quarks & Co“. Kaum ein anderer versteht es so spannend wie er, Wissenschaft verständlich zu machen. „Ich bin ein neugieriger Mensch und für mich besteht die Magie des Lebens darin, dass man ständig davon überrascht wird, dass es immer noch eine Ebene hinter den bereits bekannten Dingen gibt.“

In dieser Welt des permanenten Wandels und der unendlich vielen Fragen, die noch geklärt und erklärt werden können, ist für den Physiker der Kölner Dom ein Symbol der Beständigkeit. „Ich war schon an vielen Orten und bin wie ein Nomade ständig weitergezogen, der Dom ist für mich eine Art Verankerung, ein großer Dübel und ein Stück Heimat,“ betont Yogeshwar, zückt sein Tablet und zeigt ein Foto der „grandiosesten gotischen Kathedrale“, das er vom Ölberg aus aufgenommen hat. Die Dauerbaustelle im Herzen von Köln wird die Zeit überleben, ist er überzeugt. „Die Steine werden zwar ausgetauscht, aber der Geist bleibt.“ Ganz schön philosophisch für einen Mann der Wissenschaften ... „So bin ich“, lacht er leise und glaubt fest daran, dass der Kölner Dom auch noch in 500 Jahren steht. Hoffentlich hat Ranga Yogeshwar recht.

Foto: P. M. J. Rothe

RHEIN EXKLUSIV

JETZT AUCH IM ABONNEMENT

„RHEIN exklusiv“
c/o seromedia GmbH
Am Neutor 5
53113 Bonn

Verpassen Sie keine Ausgabe von „RHEIN exklusiv“ mehr. 128 Seiten mehr Leben, mehr Stil, mehr Heimat – aus der Region, für die Region. Jetzt gibt es „RHEIN exklusiv“ als Abonnement. ***Vier Ausgaben zum Preis von dreien*** *(inklusive Versand).*

☐ **JA, ICH MÖCHTE „RHEIN EXKLUSIV“ IM ABONNEMENT.**

☐ **JA, ICH MÖCHTE „RHEIN EXKLUSIV“ ALS GESCHENKABONNEMENT.**

Rechnungsanschrift

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

Versandanschrift (falls von der Rechnungsadresse abweichend)

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

Zahlung per Bankeinzug

Kontoinhaber: _____

Bank: _____

IBAN: _____

BIC: _____

Sie erhalten „RHEIN exklusiv“ zum Jahrespreis von zurzeit 18 Euro innerhalb Deutschlands (Auslandspreise auf Anfrage) inklusive Mehrwertsteuer und Versand. „RHEIN exklusiv“ erscheint viermal im Jahr. Wenn Ihnen „RHEIN exklusiv“ gefällt, brauchen Sie nichts weiter zu tun, denn das Jahresabo verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, sofern Sie nicht sechs Wochen vor Ablauf des Bezugszeitraums kündigen.

Vertrauensgarantie: Mir ist bekannt, dass ich diese Bestellung innerhalb von 14 Tagen schriftlich widerrufen kann. Zur Wahrung der Frist genügt das rechtzeitige Absenden des Widerrufs (Datum des Poststempels).

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

EINFACH AUSFÜLLEN, ABTRENNEN UND PER POST AN RHEIN EXKLUSIV SENDEN.

Impressum

Herausgeber
seromedia GmbH
Am Neutor 5, 53113 Bonn
www.seromedia.de

Verlag
seromedia GmbH
Am Neutor 5, 53113 Bonn
www.seromedia.de

Redaktion *RHEIN exklusiv/ rheinexklusiv.de*
seromedia GmbH
Am Neutor 5, 53113 Bonn
info@rheinexklusiv.de
www.rheinexklusiv.de

Chefredakteur
Peter Rothe

Creative Director
Martin Theobald

CvD
Susanne Rothe

Redaktion
Jana Doe, Lucas Pfingsten, Susanne Rothe, Rüdiger Strempel, Michael Thelen, Martin Theobald

Grafik
Edina Grabecz, Jasmin Schlegel

Bildredaktion/Bildbearbeitung
Edina Grabecz, Jasmin Schlegel

Lektorat
Kathrin Gehrlein, Katharina Zeutschner

Druck
DCM Druckcenter Meckenheim
Werner-von-Siemens-Str. 13
53340 Meckenheim

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt
Peter Rothe

Verantwortlich für den Anzeigenteil
Peter Rothe,
Christina Klaas

Titelfoto
© Peter Stupp Design Mode GmbH / Andreas Ortner

Printed in Germany

Alle Rechte vorbehalten. Die Zeitschrift RHEIN exklusiv und alle darin veröffentlichten Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede durch das Urheberrechtsgesetz nicht ausdrücklich zugelassene Nutzung oder Verwertung, Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet bedürfen der Einwilligung des Verlags. Eine Vermietung oder ein Nachdruck, auch auszugsweise, sind nicht gestattet, Fotokopien nur als Einzelkopien für den persönlichen Gebrauch. Für unverlangt eingesandte Fotos, Datenträger, Bücher und Manuskripte wird keine Gewähr übernommen. Alle Angaben wurden sorgfältig recherchiert, dennoch kann für die Richtigkeit und Vollständigkeit des Inhalts von der seromedia GmbH nicht gehaftet werden.

FERRARI VERTRAGSPARTNER

Maranello Motors GmbH

Sportlich, elegant, vielseitig: Entdecken Sie den neuen Ferrari California T.
Der exklusive und innovative Gran Tourer mit faltbarem Hardtop kombiniert Sportlichkeit und Flexibilität mit dem unvergleichlichen Ferrari Fahrspaß.

Ihr Ferrari Vertragspartner, Maranello Motors, präsentiert Ihnen den neuen California T gerne persönlich im Showroom oder bei einer Probefahrt.

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 11,7–10,7 l/100 km
CO_2-Emission kombiniert: 273–251 g/km, CO_2-Effizienzklasse G
ermittelt nach EG-Richtlinie 1999/94/EG

Maranello Motors GmbH
Württembergische Allee 4
50858 Köln
Tel. 02 21 - 801 30-100
Fax 02 21 - 801 30-105
www.maranello-motors.de

Ferrari.com

RATHS

www.juwelier-raths.de