6. JAHRGANG | AUSGABE 1/2018 | FRÜHJAHR | 6,00 €

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

E-BIKE VON WEGEN FAUL!

KULT „MAX KUGEL LIEBT BROT."

EINRICHTUNGSTRENDS 2018

Es wohne die Individualität.

IM ZEICHEN DER ZEIT

Uhren „made in Germany"

Im Gespräch mit Mirko Gaul

ASIEN LIEGT MITTEN IN KÖLN.

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE

4 198441 806001 01

Für die größte Zielgruppe der Welt gebaut:
Menschen mit Emotionen.
Erleben Sie die Faszination Porsche bei uns im Porsche Zentrum Bonn.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
S VM9888
S VM9111
Porsche Zentrum Bonn
Fleischhauer PZ GmbH
Brühler Straße 2
53119 Bonn
Tel. 0228 41010-0
www.porsche-bonn.de

PORSCHE

KAISER-PASSAGE BONN

Am Neutor 5, 53113 Bonn
www.juwelier-raths.de

RATHS

© seromedia GmbH

Optikhaus
BETH
seit 1985

HAUPTSTR. 74 (FUSSGÄNGERZONE / ECKE KIRCHSTR.) · BAD HONNEF · WWW.OPTIK-BETH.DE

EIN EXKLUSIVER KLASSIKER ZEITGENÖSSISCH INTERPRETIERT

Lunor A9 310 col. 03 matt

© seromedia GmbH

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

von meinem Schreibtisch aus sehe ich den Rhein und die Skyline von Bonn mit der Unibibliothek, dem Albertinum, dem Königshof und dem Alten Zoll. Die Fähre „cruised“ von einer Rheinseite auf die andere, immer hin und her. Sie verkörpert ein Stück Kontinuität und fährt, wenn man sie nutzt, die Hektik des Alltags ein Stück herunter. Ich fahre oft mit ihr, schalte mein Handy leise und genieße einfach die Zeit des Übersetzens: Das sanfte Schwanken des Schiffs durch den Wellenschlag, das Tuckern der Lastkähne und die Möwen, die die „Rheinnixe“ umkreisen – im Hintergrund taucht das Siebengebirge auf.

Es gibt viele Möglichkeiten für eine kurze oder auch längere Auszeit. In dieser Ausgabe von RHEINexklusiv stellen wir Ihnen einige vor. Da wäre zum Beispiel das Thema E-Bike. Seitdem dieser Trend den Fahrradmarkt erobert hat, ist das Radeln herrlich bequem – und trotzdem ist man in Bewegung. Es ist eine tolle Möglichkeit, um an einem schönen Frühlingstag einen Ausflug zu machen. Apropos Ausflug: Auch in diesem Jahr gibt es im Gasometer in Oberhausen wieder eine sehr faszinierende Ausstellung. Dieses Mal ist sie dem Thema „Berge“ gewidmet. Unter anderem schwebt im 100 Meter hohen Innenraum des Gasometers mit der Spitze nach unten eine 17 Meter hohe Nachbildung des Matterhorn-Gipfels. Angesichts des monumentalen Modells vergisst man den Alltag sehr schnell.

Außerdem haben wir uns für diese Ausgabe in Köln mit Mirko Gaul, Sternekoch und Küchenchef im Restaurant „taku“ im Excelsior Hotel Ernst getroffen. Sie sollten unbedingt seine Pekingente kosten. Aber bitte vergessen Sie nicht, vorzubestellen! Zeit für sich finden „Gentlemen only“ im neuen Herrensalon „Gentlemen’s way“ in den Theaterarkaden in Bonn. In edlem „männlichen“ Ambiente ist Mann hier ganz unter sich. Inhaber Michael Hagemann bietet dort neben klassischen Herrenschnitten und Bartpflege auch Crash Peeling, Massage und Maniküre an.

Genug geschrieben. Die Rheinfähre wartet und ich fahre gleich auf ihr von Beuel nach Bonn. Ihnen wünsche ich eine entspannte Auszeit mit dieser RHEINexklusiv. Genießen Sie den Frühling,

Ihr

Peter Rothe, Herausgeber

Fotos: Cover: © MINX, www.minx-mode.de, Editorial: Jürgen Hofmann

Mein Garten –
die Quelle des Lebens

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

© seromedia GmbH

52
UHREN
Zeitmesser „made in Germany“ sind sehr begehrt.

14
E-BIKE
Der Trend nimmt Fahrt auf.

60
MODE
Top gestylt ins Frühjahr.

108
AKTENTASCHEN
Die Wiederentdeckung eines Accessoires für jeden Tag.

01|18 INHALT

Fotos: fashionpress.de/Versace, Aigle, Manufactum, Derby Cycle Holding GmbH, A. Lange & Söhne, LZF, Signet Wohnmöbel

46 GANZ SCHÖN HELLE
Stehleuchten geben den Räumen Tiefe und Struktur.

38 MÖBELTRENDS
Es wohne die Individualität.

22 AIGLE
Gummistiefel sind der neue modische Renner.

26 FASZINATION BERGE
Die neue Ausstellung im Gasometer in Oberhausen widmet sich den gewaltigen Gesteinsmassen.

30 X2 MAL M5 = BMW
Der Münchner Autokonzern stellt in diesem Frühjahr zwei interessante Fahrzeuge vor.

86 DIE WEINMACHER
Das Kameha Grand Bonn kreiert gemeinsam mit dem Rhöndorfer Weingut Pieper einen frischen Sommerwein.

96 LICHT UND SCHATTEN
Das Museum Ludwig zeigt in seinem neuen Fotoraum Fotografien von Ruth-Marion Baruch und Pirkle Jones.

116 GESUNDHEIT
In Bonn gibt es ein ambulantes Zentrum für die „Totes Meer"-Therapie, die bei chronischen Hauterkrankungen hilft.

120 „MAX KUGEL LIEBT BROT"
Die Bäckerei in der Bonner Südstadt ist Kult.

IM GESPRÄCH

88 ASIEN LIEGT MITTEN IN KÖLN
Mirko Gaul hat sich mit seiner ostasiatischen Küche einen Stern erkocht.

110 ICH HABE ES MIR ÜBERLEGT
Der Urologe Matthias Schmidt über die Möglichkeiten, eine Sterilisation rückgängig zu machen.

128 TREFF.PUNKT: JÜRGEN PÜTZ
Dem Chef der Volksbank Köln Bonn liegt das genossenschaftliche Prinzip sehr am Herzen.

Foto: P. M. J. Rothe

Saisonstart

Im Frühjahr beginnt für Radsportler die Saison. Der Fahrradfahrer auf unserer Momentaufnahme kämpft sich gerade die Großglockner Hochalpenstraße in Österreich hinauf – eine echte Herausforderung, die mit einem E-Bike aber auch für weniger Sportliche zu bewältigen ist. ■

NEWS & TRENDS

Lässig

Die Hosen von Anni Carlsson sind nicht nur trendig auffällig, sondern auch ultrabequem und lässig. Das Label steht für die Symbiose aus Tradition und neuen Perspektiven. Hose ab 329 Euro, www.anni-carlsson.com

Im Quadrat

System Quaro von Flötotto besteht aus Quadraten, die ganz individuell angeordnet und gehängt oder gestellt werden können. So entstehen Möbel zum Wohnen, Arbeiten und Aufbewahren. System Quaro ist in 16 Standardfarben erhältlich. Container mit Tür ab 680 Euro, www.floetotto.de

ZUSAMMENSPIEL

FLIESSEND UND DABEI KANTIG: MIT DEM PROGRAMM S 830 – HIER MODELL S 831 – HAT THONET EINEN CLUBSESSEL ENTWICKELT, DER DURCH SEINE VIELFÄLTIGKEIT IN DIE UNTERSCHIEDLICHSTEN RÄUME PASST. AB 2.635 EURO, WWW.THONET.DE

Verführung

Inspiration für diesen Body in Violett sind die fließenden, geschwungenen Strukturen geologischer Karten. Das verführerische Modell ist aus superweichem Lycra® ohne Nähte und aus besticktem Tüll gearbeitet. Die Stickereien auf halbtransparentem Tüll zeichnen fließende Linien auf die Haut. Dazu kontrastieren die schmalen Bänder ohne Metallstäbe und die Bändchen am Rücken, die beide in der traditionellen Corsagerie verwendet werden, um die weiblichen Kurven zu betonen. Dieses Modell ist Luxus pur und macht die natürlichen Formen des Körpers noch schöner. Ab 920 Euro, www.laperla.com

FARBSPIELE

Vorhangstoff Tritone besteht aus halbtransparentem Drehergewebe in Schwarz-Weiß-Kontrast und kombiniert einen dynamischen Diagonalstreifen als Digitaldruck mit einem andersfarbig gewebten Streifen. Dadurch überlagern sich starke Farbkontraste, die sich mischen und ein erfrischendes Farbspiel entstehen lassen.
Preis auf Anfrage, www.kinnasand.de

Kombinierer

Das GRID Daybed und Sofa von POOL im Bauhaus-Stil ist ein modulares System. Das zweisitzige Sofa kann mit einem Sessel, Ecksessel, Hocker und Couchtisch ergänzt werden. Ab 2.685 Euro, www.petitefriture.com

EOOS und Carl Hansen & Søn haben in einem Gemeinschaftsprojekt den klassischen Esstischstuhl neu interpretiert und einen Stuhl geschaffen, der die moderne Ästhetik mit hochwertiger Handwerkskunst und Komfort vereinigt. Im Embrace Chair – E005 – verschmilzt die Holzstruktur mit einem weichen Polster. Der Esstischstuhl ist auch als Einzelmöbel geeignet. Ab 1.400 Euro, www.carlhansen.de

AUS DRUCKS STARK

BITTE SCHÖN LÄCHELN

Der Korkenzieher Anna G. von Alessi ist eine ironische Hommage an eine reale Frau, deren lächelndes Gesicht im Lauf der Jahre zu einer Kultfigur geworden ist und eine ganze Reihe von Objekten für Tisch und Küche aus unterschiedlichen Materialien inspiriert hat.
Ab 42 Euro, www.alessi.com

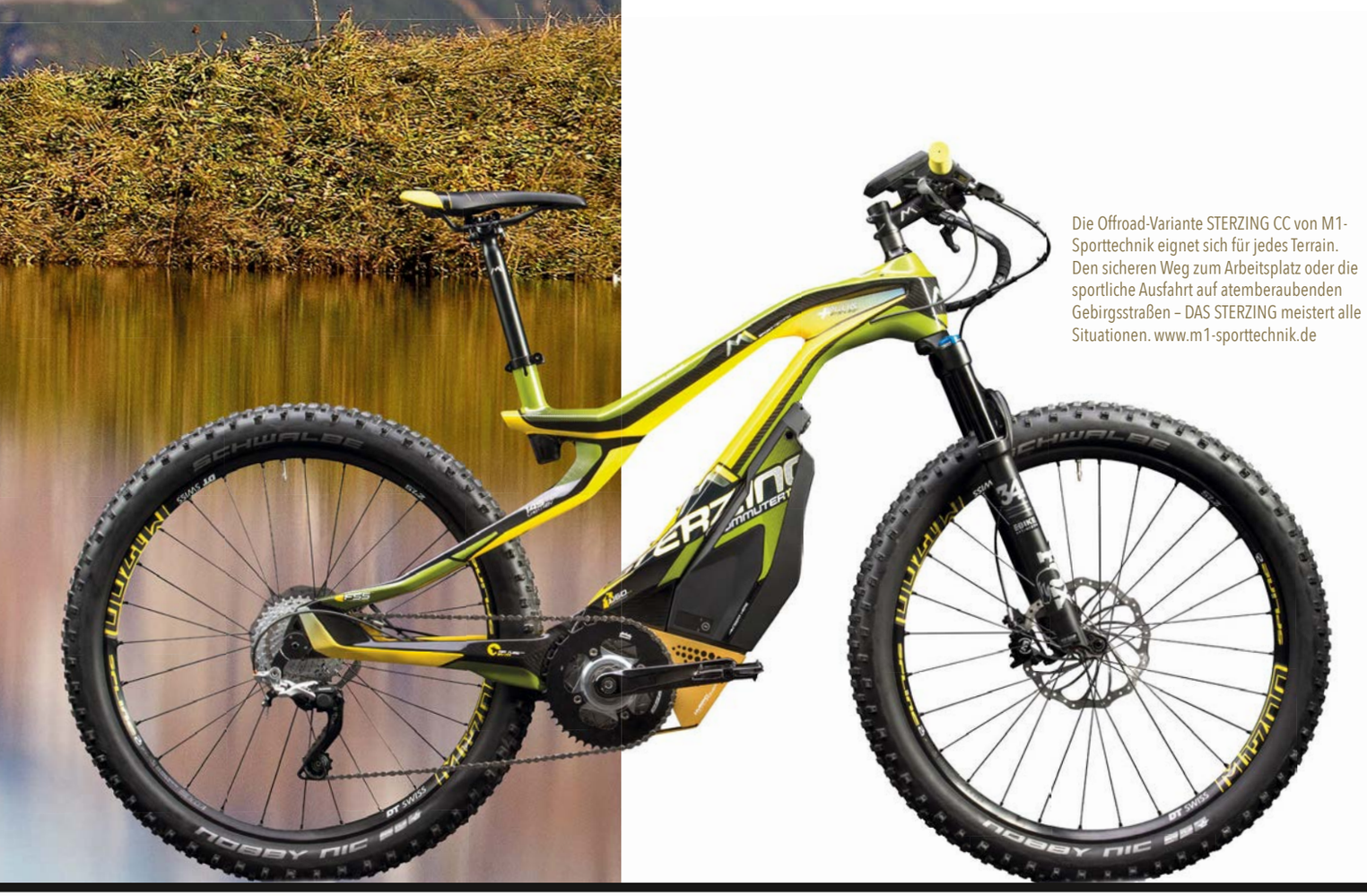
Fotos: Anni Carlsson, Thonet, Flötotto, La Perla, Kinnasand, Alessi, POOL, Carl Hansen & Son

VON WEGEN FAUL!

DER E-BIKE-TREND NIMMT FAHRT AUF.

Das Modell SPITZING PLUS verfügt über den revolutionären cleanmobile-Antrieb, den M1-Sporttechnik exklusiv in seine Modelle integriert.
www.m1-sporttechnik.de

ES IST GAR NICHT LANGE HER, DA VERDREHTE MAN SCHMUNZELND DIE AUGEN, WENN MAN VON EINEM LAUT BRUMMENDEN DRAHTESEL ÜBERHOLT WURDE: DA IST WOHL JEMAND ZU FAUL, IN DIE PEDALE ZU TRETEN! DIESES IMAGE VON E-BIKES HAT SICH KOMPLETT GEWANDELT. HEUTE FAHREN NICHT NUR VERMEINTLICHE SENIOREN DAMIT, AUCH ZUNEHMEND JÜNGERE SPORTRADLER NUTZEN DIE ELEKTRONISCHE ANTRIEBSHILFE. NICHT ZULETZT, WEIL DIESE NICHT MEHR LAUTSTARK BRUMMT, ZIEHT DAS GESCHÄFT MIT PEDELECS UND E-BIKES HEUTE STARK AN. AUCH DIE DIESJÄHRIGE FAHRRADMESSE EUROBIKE, VOM 8. BIS 10. JULI IN FRIEDRICHSHAFEN, STEHT GANZ UNTER DEM FOKUS DER E-MOBILITÄT UND WIRD RUND 1.350 NATIONALEN UND INTERNATIONALEN AUSTELLERN EINE PLATTFORM BIETEN. FÜR UNS ANLASS GENUG, SICH MIT DEM E-PHÄNOMEN AUSEINANDERZUSETZEN, BEVOR ES IM FRÜHLING WIEDER AUF RADTOUR GEHT.



Die Offroad-Variante STERZING CC von M1-Sporttechnik eignet sich für jedes Terrain. Den sicheren Weg zum Arbeitsplatz oder die sportliche Ausfahrt auf atemberaubenden Gebirgsstraßen – DAS STERZING meistert alle Situationen. www.m1-sporttechnik.de

Das Herrenmodell C29 Trekking von Corratec ist die S-Klasse der klassischen Trekking-Räder. Die 29"-Laufräder schlucken fast alle Unebenheiten. Dadurch wird das Rad zum perfekten Begleiter.

Das Damenmodell Harmony Wave von Corratec ist der ideale Begleiter für den Weg zum Einkaufen, zur Arbeit oder an den Baggersee. Mit Kettenschaltung für den sparsamen Radfahrer. www.corratec.com

Es kann mitunter schon etwas verwirren, wenn nahezu ausschließlich von E-Bikes gesprochen wird, man streng genommen aber Pedelecs meint, die auch tatsächlich den größten Anteil aller „E-Bikes" ausmachen. Diese haben einen Motor, der den Fahrer nur dann mit zusätzlichem Antrieb unterstützt, wenn man selber in die Pedale tritt. Je nach individuellem Bedarf leistet man sich eine Unterstützung mit bis zu 25 km/h oder stolzen 45 km/h. Das eigentlich als solches zu bezeichnende E-Bike fährt hingegen auf Knopfdruck, ohne Pedalunterstützung. Da es bereits ab 6 km/h zulassungspflichtig ist, wird es eher selten angeboten.

Corratec Life gilt als der SUV unter den Pedelecs. Es gibt vier Modelle- für entspannte Touren und gesunde Bewegung in der Natur. www.corratec.com

Interessant ist, dass derzeit in vielen Fahrschulen über beide Modelltypen aufgeklärt und diskutiert wird. Wir bleiben jedenfalls bei Pedelecs und schließen uns am besten der heute gängigen, allgemeinen Bezeichnung E-Bike an. Deren Elektromotoren sind das intelligente Upgrade, das die Automobilindustrie zwar lange schon verspricht, aber im Gegensatz zu Fahrradherstellern nicht anbietet. Intelligent deshalb, weil eine Software dafür sorgt, dass die Antriebskraft dem Fahrverhalten angepasst wird und so das Fahren weniger ersetzt als vielmehr den schönen Schub liefert, den man normalerweise nur bergab genießt.

Reibungslos, leise und ausgesprochen flott gleitet DAS SCHWABING von M1-Sporttechnik durch die Städte. Der äußerst präzise Riemenantrieb sorgt für ein einzigartig ruhiges Fahrerlebnis. www.m1-sporttechnik.de

E-Bikes sind der größte Wachstumsmarkt der Branche. Laut Zweirad-Industrie-Verband (ZIV) waren Anfang 2017 drei Millionen von ihnen auf den Straßen unterwegs. In anderen Zahlen gesprochen, rechnet der Verband langfristig mit einem Anteil am Gesamtfahrradmarkt von bis zu 30 Prozent. Zahlreiche Fahrradhersteller wie Corratec bestätigen die stark wachsende Nachfrage an E-Bikes. 70 Prozent seines Gesamtumsatzes werden bei dem Raublinger Unternehmen mittlerweile durch den Verkauf von ebendiesen erwirtschaftet; 35.000 Exemplare sollen allein dieses Jahr auf den Weltmarkt kommen. Als bayrisches Unternehmen am Alpenrand liefert Corratec ein gutes Beispiel dafür, warum der moderne Fahrradtrend nicht abbricht. Wer gerne die unendlichen Auf- und Abfahrten bergiger Radstrecken bewältigt, stößt mit herkömmlichen Fahrrädern schnell an seine Grenzen. Die gefragte elektronische Variante macht diesen Sport nicht weniger sportlich, sie verschiebt die Grenzen vielmehr. Dadurch, dass steile Anstiege mit Leichtigkeit zu befahren sind, ergeben sich ganz neue, auch viel längere Tour-Möglichkeiten. Wen kümmern dann noch die abwertenden Blicke vom überholten Old-School-Radler? Stöbert man auf den Internetseiten diverser Hersteller, erscheinen in der Kategorie „E-Bike“ als erstes zumeist die elektronischen Mountain- oder Tourbikes. Sie demonstrieren augenscheinlich, dass Antriebshilfe und Sportgeist nicht im Widerspruch stehen. Fleißig strampeln muss man nämlich nach wie vor und wer wirklich ins Schwitzen kommen will, kann die Motorunterstützung bequem herunterregeln. ▶

Die Endeavour Produktfamilie von Kalkhoff steht für Integration für alle. Drei Ausstattungspakete, drei Rahmenformen, drei Antriebsalternativen und bis zu drei Farben pro Modell lassen kaum einen Wunsch offen. www.kalkhoff-bikes.com

Urologisches Zentrum
Bonn • Friedensplatz

Wir sind Ihre Spezialisten für das gesamte Spektrum der Urologie. Unsere Experten beraten und behandeln Sie nach neuesten medizinischen Erkenntnissen und unter Anwendung modernster Technik. Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen, daher nutzen Sie auch unsere Vorsorgechecks.

www.urologisches-zentrum-bonn.de

Friedensplatz 16 • 53111 Bonn
Telefon: 0228/22724 -70 oder 0228/22724-71

Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag, Donnerstag
9.00 - 12.00 Uhr und 15.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch, Freitag 8.00 - 13.30 Uhr
und nach Vereinbarung

© aeromedia GmbH

Um schnell und flexibel durch die City zu kommen, gibt es nichts Besseres als DAS SCHWABING von M1-Sporttechnik. Wer dabei auf hohe Leistung mit einem ganz eigenen Stil nicht verzichten will, kommt am SCHWABING nicht vorbei. www.m1-sporttechnik.de

Der gerade in Europa erfolgreiche Komponentenhersteller Bosch pirscht derzeitig mit seinem praktischen PowerTube Akku mit 500 Wattstunden vor. Die schlanke Form des Stromspeichers erlaubt eine Integration in die Rahmenstruktur des Zweirads. Ganz neu ist die Idee nicht, doch mit dem Vorstoß von Bosch dürften klobige Batteriepacks, wie das hauseigene PowerPack, am Gepäckträger oder Rahmen, bald zur Ausnahme werden. Das Ergebnis dieser Innovation kann sich sehen lassen. Modelle wie beispielsweise das KENT 10 von Raleigh sind auf den ersten Blick nicht von herkömmlichen Fahrrädern zu unterscheiden. Mit einem Empfehlungspreis von 3.199,99 Euro hingegen fällt es da schon eher auf. Ebenfalls auffällig in diesem Zusammenhang ist das Life S von Corratec. Das liebevoll auch E-Chopper genannte Fahrrad besitzt zwar einen sehr auffällig angebrachten Akku, ist aber aufgrund seines kompakten Rahmens und den 20-Zoll-Ballonreifen ein ideales Citybike für jede Körpergröße.

Der Trend reißt nicht ab. Fahrradhersteller konnten bereits ein fantastisches Produktionsjahr 2017 verzeichnen und wollen 2018 erst so richtig durchstarten. Der Tenor ist einhellig: Es gibt für jeden Einsatzbereich das passende Modell. Egal, ob man nun täglich durch die Stadt zur Arbeit pendelt, ausgiebige Radtouren unternimmt oder steile Berghänge bewältigt, der Frühling kann kommen. Dieses Mal vielleicht sogar auf Knopfdruck … *(Bryan Kolarczyk)*

Das Modell KENT 10 von Raleigh ist ausgestattet mit integrierter Batterie, Bosch Performance CX Motor und Bosch Powertube Akku mit 500 Wattstunden. www.raleigh-bikes.de

Fotos: Raleigh, Kalkhoff, Corratec (2), M1-Sporttechnik (4)

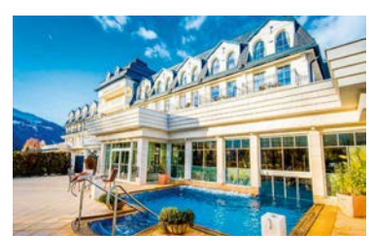
Dolomitengolf Suites

★★★★★

Das exklusive Design-Hotel direkt am Golfplatz: Elegante Suiten von 45 - 156 m² und 2-Hauben-Kulinarik in Traumlage

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

Preisbeispiel p. P.: „Golf Total" in der Juniorsuite (45 m²) inklusive Verwöhn-HP, unbegrenzte Greenfees: 3 Nächte (Do.–So.) ab **€ 535,-** | 4 Nächte (So.–Do.) ab **€ 595,-** | 7 Nächte ab **€ 1.130,-**
Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH, Am Golfplatz 2, A-9906 Lavant



Grandhotel Lienz

★★★★★

Luxuriöses Ambiente & 1.400 m² Wellness im Zentrum der Dolomitenstadt – -10 % Frühbucher Bonus bis Ende März!

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

Preisbeispiel p. P.: „Golf and the City" 2 Nächte ab **€ 429,-** | 4 Nächte ab **€ 649,-** | 7 Nächte ab **€ 1.469,-** im DZ, inklusive 5-Gang-Gourmet-Pension, Wellness und 2, 4 oder 7 x 18-Loch Greenfee
Grandhotel Lienz Betriebs GmbH & Co. KG, Fanny-Wibmer-Peditstraße 2, A-9900 Lienz

Parkhotel Tristachersee

★★★★

Wellness Hotel direkt am See gelegen, feine Hauben-Küche, schöne Studios mit Blick auf See & Garten, Golfplatz in unmittelbarer Nähe

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

Preisbeispiel p. P.: Top Golf Angebot – Übernachtung im Studio inklusive Hauben-Genießer-Halbpension und 4 oder 7 x 18-Loch Greenfee: 4 Nächte ab **€ 603,-** | 7 Nächte ab **€ 957,-**
Parkhotel Tristachersee, Josef Kreuzer, Tristachersee 1, A-9908 Amlach

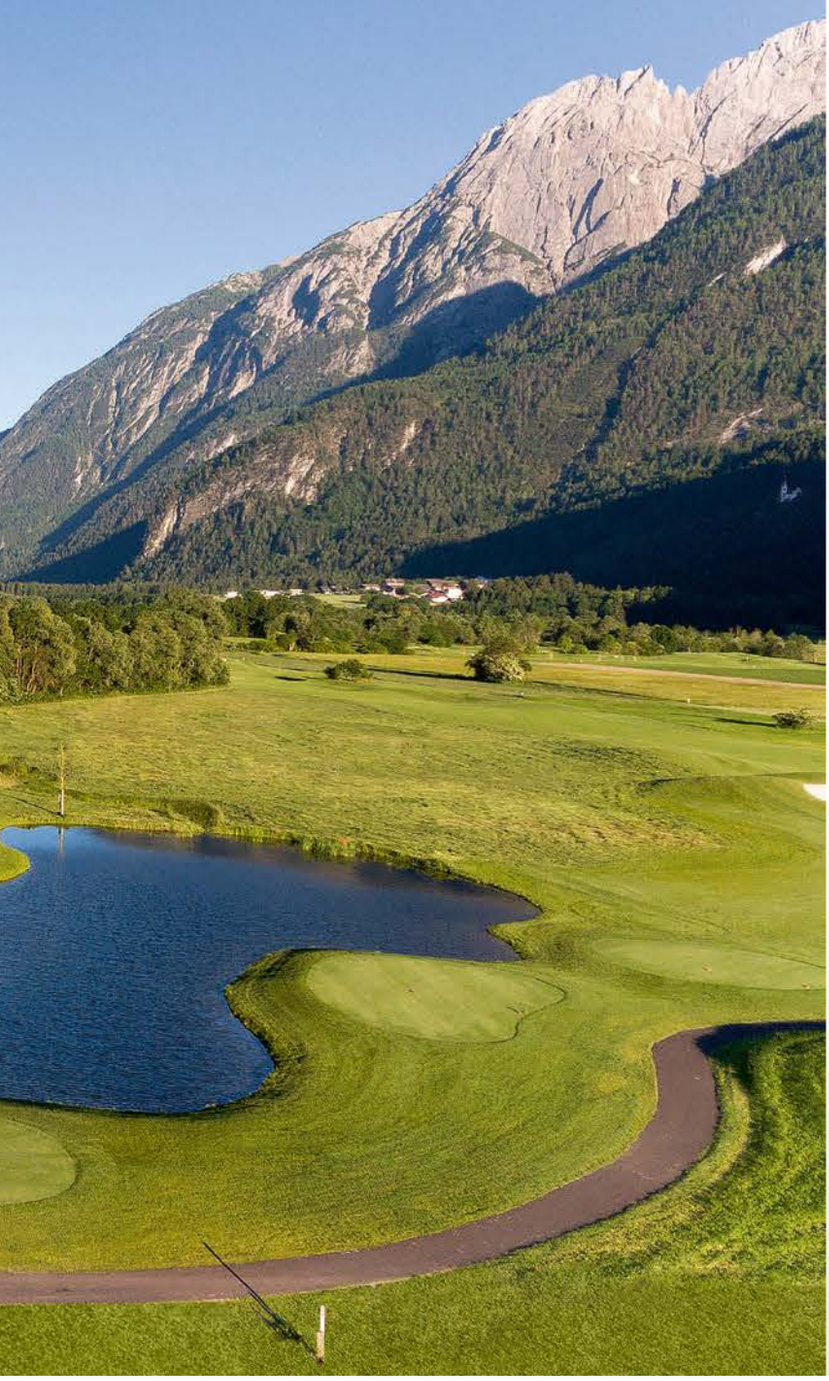
Vergeiner's Hotel Traube

★★★★

Das Traditionshotel am Lienzer Hauptplatz. Stilvolle Zimmer, 360° Panorama-Spa mit Hallenbad, verschiedene Saunen u. v. m.

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

Preisbeispiel p. P.: 4 Nächte inkl. Verwöhn-Halbpension, Nutzung unseres einzigartigen Panorama-Spa im 6. Stock und 3 x 18 Loch Greenfee ab **€ 492,-**
Vergeiner's Traube GmbH, Hauptplatz 14, A-9900 Lienz



36 *Traum-Löcher im Süden Österreichs*

Vor der beeindruckenden Kulisse der Lienzer Dolomiten, auf der sonnigen Alpensüdseite, empfängt Sie der einzige 36-Loch Golfplatz Tirols.

Verbringen Sie einen unvergesslichen Golfurlaub in einem 5-Sterne Luxushotel, einem familiären 3- oder 4-Sterne Hotel – oder direkt am Golfplatz.

DOLOMITENGOLF OSTTIROL • Jeder Schlag mit Echo •

www.dolomitengolf.at

Hotel Moarhof

★★★★

Wohlfühlhotel am Stadtrand von Lienz, 10 Autominuten vom Golfplatz entfernt. Beheiztes Freibad- & Sauna-Erlebniswelt.

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

Preisbeispiel p. P.: Übernachtung im DZ, Gourmet-HP & 2 oder 7 x 18-Loch Greenfee: 3 Nächte ab **€ 340,-** | 7 Nächte ab **€ 905,-** | „Mai- und Oktoberzuckerl": bleib 4, zahl 3 inkl. 3 Greenfees **€ 430,-**
Hotel Moarhof, Josef Winkler, Moarfeldweg 18, A-9900 Lienz

Dolomitengolf Hotel & Spa

★★★★ *Superior*

Wohnen direkt am 1. Tee des 36-Loch-Platzes. Spa-Oase auf 1.500 m² mit 2 Pools, 4 Saunen, Beauty & Fitness

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

Preisbeispiel p. P.: „Golf Total" im DZ inklusive Verwöhn-Halbpension, unbegrenzte Greenfees: 3 Nächte (Do.–So.) ab **€ 440,-** | 4 Nächte (So.–Do.) ab **€ 490,-** | 7 Nächte ab **€ 935,-**
Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH, Am Golfplatz 1, A-9906 Lavant

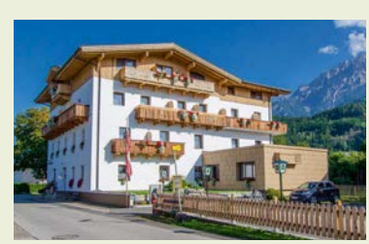
Hotel Laserz

★★★

Das kleine, familiäre Urlaubsdomizil mit gemütlichen Lokalitäten & Osttiroler Küche. Hallenbad, Saunabereich, u. v. m.

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

Preisbeispiel p. P.: Unser Highlight: Das Laserz-Turnier inklusive 4 Nächte Verwöhn-Halbpension, 3 Greenfees und Turnier am Freitag, 18. Mai 2018 ab **€ 431,-**
Hotel Laserz, Astrid Koller, Ulrichsbichl 34, A-9908 Amlach



Der Dolomitenhof

★★★

Das gemütliche Landhotel am Fuß der Dolomiten, nur 5 Minuten vom Golfplatz entfernt. Sonnenterrasse und Wellness.

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

Preisbeispiel p. P.: Verwöhn-Halbpension mit regionalen Produkten und 2, 4 oder 7 x 18-Loch Greenfee: 2 Nächte ab **€ 214,-** | 4 Nächte ab **€ 435,-** | 7 Nächte ab **€ 765,-**
Pepo und Thomas Winkler OG, Dorfstraße 34, A-9907 Tristach

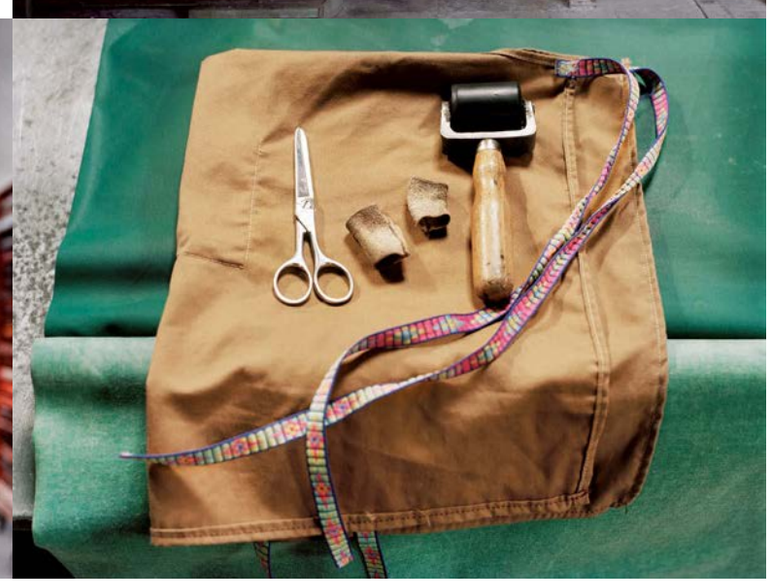
DIE MIT DEM ADLER GEHEN

Gummistiefel sind der neue modische Renner. Ob als Stiefelette oder mit hohem Schaft – bei schlechtem Wetter sind sie das Must-have, das das Outfit trendig abrundet. Die französische Manufaktur Aigle fertigt jeden Tag 4.000 Paar Stiefel in Handarbeit. Die aktuelle Frühjahr- und Sommerkollektion ist farbenfroh und feminin: Miss Juliette und Miss Juli wandeln „trés chic“ durch Regen und Nässe.

Das Adler-Symbol ist das Erkennungszeichen der 1853 gegründeten Manufaktur. Stiefel von Aigle werden aus Kautschuk, ein natürlicher Rohstoff, der von den Gummibäumen stammt, hergestellt. „Caa ou tschou“ bedeutet in der Sprache der Indianer „weinender Baum“. Das Besondere an Natur-Kautschuk ist seine hohe Strapazierfähigkeit und Langlebigkeit. Selbst bei Kälte behält das weiche Material seine Elastizität. Gummistiefel von Aigle werden in mehr als 70 Ländern verkauft. 200 eigens ausgebildete Handwerksmeister stellen die trendigen Outdoor-Begleiter her. ▶

Beim Verarbeitungsprozess wird der Kautschuk in dünne Laminate gewalzt. Spezifische Laminathöhen und -breiten entsprechen präzisen Eigenschaften. Auf diese so vorbereiteten Laminate werden anschließend die Futter aufgearbeitet.

▶ Aigle ist auf dem Gebiet der Kautschuk-Verarbeitung Vorreiter und hat, so das Unternehmen, als erste Firma die Vulkanisierung zur Fertigung von Stiefeln angewandt. Auch wenn man es den Gummistiefeln auf den ersten Blick nicht ansieht, werden 60 Fertigungsschritte benötigt, um einen Stiefel herzustellen. Dabei kommt das Beste, die Vulkanisierung zum Schluss: Nach der Fertigung werden die Stiefel in einem Hochofen bei 140 Grad vulkanisiert. Erst nach diesem Prozess verlieren die Stiefel nicht mehr ihre Form und erhalten ihre Eigenschaften wie Wasserdichte, Strapazierfähigkeit und Elastizität. Ohne interne Tests im hauseigenen Labor verlässt kein Paar Stiefel das Haus. Abrieb-, Anriss- und Weiterrissfestigkeit werden getestet, die Laufsohlen werden auf Rutschfestigkeit und die Materialresistenz unter Sonneneinstrahlung kontrolliert. Zusätzlich durchlaufen die Stiefel eine externe Kontrolle des Technischen Instituts für Leder. Erst wenn alle Tests erfolgreich bestanden wurden, werden die Stiefel verpackt und weltweit ausgeliefert. Ein ökologischer und verantwortungsvoller Umgang mit der



Jedes einzelne Element (Verstärkungen, Schaft, Hals, Balgfalte, Label, Laufsohle …) wird per Hand und mit größter Präzision auf eine Form gearbeitet.

Natur liegt Aigle am Herzen. So werden vor der Vulkanisation Kautschukreste recycelt und dann der Gummimischung zur Herstellung beigemengt. 40 Prozent des Schaftes und 87 Prozent der Verstärkungen werden aus Recycling-Kautschuk hergestellt. Die Laufsohlen enthalten 20 Prozent Recycling-Kautschuk. Außerdem wird das Restmaterial aus der Fertigung von Futtern recycelt und macht 50 Prozent der Zwischensohle aus.

Aigle pflegt zwar das traditionelle Handwerk, „legt aber bei der Entwicklung neuer Produkte und auch bei der Neuentwicklung von Gummistiefelmodellen sehr großen Wert auf einen modernen und trendigen Look“, erklärt Doreen Kalkofen, Key Account Manager bei Aigle. Nachhaltigkeit, Qualität und Komfort des Stiefels haben allerdings Vorrang vor schnelllebigen Trends. Die Manufaktur hat mit der Herstellung rein funktionaler Gummistiefel für die Landwirtschaft und die Jagd begonnen. „Heute statten wir zudem noch die modische Hundebesitzerin und die Lifestyle-Kundin aus“, betont Kalkofen. Ein junges Design- und Produktteam ist dafür verantwortlich und erarbeitet regelmäßig neue Modelle, die mittlerweile neben den sehr traditionellen Produkten einen

TRADITIONELLES HANDWERK FÜR DEN TRENDIGEN LOOK

Seit 1853 produziert Aigle den Hauptanteil seiner Stiefel im eigenen Werk im französischen Châtellerault . 900 000 Stiefel im Jahr werden von 200 Handwerkmeistern noch handgefertigt.

festen Platz im Portfolio haben. So kommt im Herbst ein speziell für Frauen entwickelter „Gassi-und-Wander-Gummistiefel“ auf den Markt. „Abgeleitet von unserem Bestseller, dem STAR-Modell Parcours 2, kommt hier ein sehr komfortabler und hoch qualitativer Damenstiefel in den Handel, der durch Bequemlichkeit, Softness und einen absolut coolen Look seinen Platz auf der ‚Must-have-Liste’ einer jeden Outdoor-aktiven Frauen einnehmen wird“, erklärt Doreen Kalkofen. Bis dahin zeigt die aktuelle Frühjahrs- und Sommerkollektion, wie gut sich Style und Funktion verbinden lassen. ■

www.aigle.com

Fotos: Aigle (53)

KISSENER´S GARTENMARKT
Pflanzen, Service und mehr...

FRÜHLINGSZEIT IST
PFLANZENZEIT

Alles, was Sie dazu brauchen, finden Sie bei uns. Lassen Sie sich überraschen und erleben Sie die Vielfalt unserer Pflanzen.

Ihr Gartenmarkt in Bonn-Beuel

Landgrabenweg 79 · 53227 Bonn

Fon 0228 - 47 17 08
Fax 0228 - 46 46 31

kissenersgartenm@aol.com
www.gartenmarkt-kissener.de

© seromedia GmbH

FASZINATION BERGE

Berge faszinieren die Menschen seit jeher. Sie galten als Heimstätten von Göttern, symbolische Orte, sind Lebensraum der Extreme. Auf sie ziehen sich Mönche und Mystiker zurück, um Ruhe und Andacht zu finden. Berge sind enorme Herausforderungen für Sportler, Wissenschaftler und Abenteurer. Sie locken aber auch Romantiker und ganz einfach: Bewunderer der Natur. Im Gasometer widmet sich die Ausstellung „Der Berg ruft" den gewaltigen Gesteinsmassen.

Der Gasometer ist bekannt für seine aufwändigen und faszinierenden Ausstellungen. 2017 drehte sich alles um den Planeten Erde und die „Wunder der Natur“, die aktuelle Ausstellung lässt die Besucher an den legendären Erstbesteigungen der berühmtesten Gipfel der Erde teilhaben, berichtet von Triumphen und Niederlagen. Sie macht deutlich, dass die Menschen schon vor Jahrtausenden den Bergen mit großer Ehrfurcht begegnet sind. Sie waren Orte der Verehrung, boten Zuflucht und stecken voller Mythen und Geheimnisse.

Die Ausstellung zeigt die Vielfalt der trotz aller Majestät vergänglichen Riesen, denn sie existieren nicht ewig. Berge entstehen in Millionen von Jahren durch Kollisionen der Erdplatten und werden durch die Kräfte der Erosion wieder zerstört. „Der Berg ruft“ macht den ewigen Kreislauf des Gesteins nachvollziehbar und zeigt in Filmausschnitten und Fotos, wie in Jahrmillionen in den gewaltigen Massiven der Erde einzigartige Lebenswelten mit einer ihnen eigenen Tier- und Pflanzenwelt entstanden sind.

Kuratoren der Ausstellung sind Nils Sparwasser vom Projektpartner Deutsches Zentrum für Luft- und Raumfahrt (DLR) und Professor Peter Pachnicke, der damit thematisch an die Vorgängerausstellung anknüpft: „Mit ‚Der Berg ruft’ erzählen wir von wundervollen Orten, die seit jeher die Menschen fasziniert haben. Atemberaubende Bilder werden die Betrachter in ihren Bann ziehen und ihnen einige der beeindruckendsten und erhabensten Lebensräume unseres Planeten erlebbar machen.“

Höhepunkt der Ausstellung ist das Matterhorn, das im 100 Meter hohen Luftraum des Gasometers nachgebildet wurde. Moderne 3D-Technik macht es möglich, dass der legendäre Berg im Wechsel der Tages- und Jahreszeiten zu sehen ist. Die monumentale Skulptur scheint seitenverkehrt im Gasometer zu schweben und spiegelt sich im Fußboden der obersten Plattform des Gasometers. Der Betrachter sieht den Berg vom Gipfel her.

Das DLR-Team rund um Nils Sparwasser hat aus Satellitendaten und Flugzeugmessungen die Animation erstellt, die auf die Matterhorn-Skulptur projiziert wird. Sparwasser: „Die Besucher blicken im Gasometer Oberhausen auf wissenschaftliche Daten, die mit modernster Technik gewonnen und aufbereitet wurden. Was normalerweise dazu dient, Erkenntnisse über unsere Erde und ihre Veränderung zu gewinnen, lässt sich hier nutzen, um die machtvolle und wunderbare Gestalt unserer Natur erlebbar zu machen.“

Der Gasometer ist mit 117,5 Metern die höchste Ausstellungshalle Europas und ein spektakulärer Veranstaltungsort. ■

www.gasometer.de

Hiker auf Bergspitze

Höhepunkt der Ausstellung im 100 Meter hohen Luftraum des Gasometers ist eine monumentale Nachbildung des Matterhorns, die mittels modernster 3D-Technik bewegte Bilder dieses legendären Berges im Wechsel der Tages- und Jahreszeiten erlebt.

Fotos: mammuth/Getty Images, Deimage/Massimo Colombo, Gasometer Oberhausen (2)

X2 MAL M5 = BMW

BMW X2 UND BMW M5: DER MÜNCHNER AUTOKONZERN ZEIGT IN DIESEM FRÜHJAHR ZWEI INTERESSANTE FAHRZEUGE, DIE UNTERSCHIEDLICHER NICHT SEIN KÖNNEN UND DOCH EINES GEMEINSAM HABEN – SIE BIETEN MAXIMALEN FAHRSPASS.

Der Innenraum des BMW X2 orientiert sich am Fahrer. Alle Bedienelemente sind ergonomisch so angeordnet, dass der Fahrer sie mit einem Blick erfassen und mühelos steuern kann. Typisch für ein BMW X-Fahrzeug sitzen Fahrer und Mitfahrer erhöht. Dies sorgt für optimale Übersicht und Kontrolle über das Fahrgeschehen.

SPORTLICHE DYNAMIK UND HÖCHSTE EFFIZIENZ

Mit dem neuen X2 ist BMW die Premiere einer neuen Gattung gelungen: Das Sports Activity Coupé ist mehr als ein neues X-Modell. Der X2 wirkt selbst neben seinen großen Brüdern X4 und X6 völlig eigenständig. Wofür zunächst einmal die ausdrucksstarke dynamische Optik verantwortlich ist. Der Neue ist kürzer und über sieben Zentimeter flacher als der X1. Er verfügt allerdings über den gleichen Radstand, hat kurze Überhänge sowie eine langgezogene, coupéhafte Dachlinie mit flacher Fenstergrafik. „Der BMW X2 verbindet die beschleunigte Formensprache eines Coupés mit dem soliden Volumen eines X-Fahrzeuges. Es war uns wichtig, diese scheinbar gegensätzlichen Facetten und den individuellen Charakter des BMW X2 aus jeder Perspektive und auf den ersten Blick erlebbar zu machen“, betonte Thomas Sycha, Leiter Design Kompaktklasse BMW.

Auf der einen Seite verleihen viele Designteils dem X2 seine Eigenständigkeit, zeigen aber dennoch, dass er ein Mitglied der X-Familie ist. So verfügt er über die klassische BMW Doppelniere, allerdings kehrt sie die bisher bekannte Trapezform um und wird nach unten hin breiter. Mit der Platzierung des Markenemblems an der C-Säule greift der X2 ein markantes Detail klassischer BMW Coupés auf und unterstreicht seine Sportlichkeit. Auch das Design der Scheinwerfer betont die sportlich markante Optik des X2. Sie haben das X-typische Sechs-Augen-Gesicht und sorgen damit für eine hohe Wiedererkennbarkeit. Der innere Scheinwerfer ist etwas schmaler als der äußere und macht den Blick des X2 besonders dynamisch.

Eines der Markenzeichen des X2 sind die Seitenschweller, die je nach Ausstattung unterschiedlich gestaltet sind. In der Basisversion ist das umlaufende Cladding-Band in Schwarz gehalten und aus allen Fahrzeugperspektiven sichtbar. Die horizontal verlaufenden Designlinien im Heck des BMW X2 rücken das Fahrzeug optisch näher an die Straße. Sie betonen seine Breite – und damit seine Sportlichkeit. Bereits in der Serienausstattung verfügt der X2 über 17-Zoll-Felgen (Styling 560).

Fahrspaß pur ist durch das weiterentwickelte Fahrwerk sowie den xDrive-Allradantrieb nahezu garantiert. Die modernen Motoren halten die Balance zwischer sportlicher Dynamik und höchster Effizienz. Natürlich verfügt der BMW X2 über die digitalen Dienste von ConnectedDrive Services.

Zunächst gingen der BMW X2 sDrive20i (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 5,9 – 5,5 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 134 – 126 g/km)* sowie die Dieselmodelle X2 xDrive20d (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 4,8 – 4,6 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 126 – 121 g/km)* und X2 xDrive25d (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 5,3 – 5,1 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 139 – 133 g/km)* an den Start. Dabei ist die Benzinvariante mit dem sportlichen 7-Gang Steptronic-Getriebe mit Doppelkupplung ausgestattet. Es vereint schnelle Gangwechsel mit hoher Effizienz und trägt seinen Teil zum niedrigen CO_2-Wert bei. Dabei erreicht der 141 kW (192 PS) starke 2,0-Liter-Vierzylinder begeisternde Fahrleistungen.

** Die Verbrauchswerte wurden auf Basis des EU-Testzyklus ermittelt, abhängig vom Reifenformat.*

Der Sprint von 0 bis 100 km/h gelingt in nur 7,7 Sekunden, die Höchstgeschwindigkeit liegt bei 227 km/h.

Beide Dieselmodelle sind serienmäßig mit dem intelligenten Allradantrieb xDrive ausgestattet. Mit der integrierten Hill Descent Control hält der BMW X2 bei steilen Bergabfahrten automatisch die gewünschte Geschwindigkeit und entlastet den Fahrer von der Bremskontrolle. Er kann sich ganz auf das Lenken konzentrieren.

Anfang 2018 wurde das Portfolio des BMW X2 um weitere Modelle erweitert. Mit dem Dreizylinder X2 sDrive18i sowie den Vierzylindern X2 xDrive20i, X2 sDrive18d und X2 xDrive18d stehen seitdem zusätzliche attraktive Varianten des Sports Activity Coupés zur Wahl.

Das Sports Activity Coupé spricht aktive Menschen an, denen Individualität, echte Fahrfreude und Lifestyle wichtig sind – ohne dabei auf Funktionalität verzichten zu wollen. ▶

Mit 600 PS, 750 Nm und Allrad ist der neue BMW M5 ein ganz anderes Kaliber. Seit 1984 steht der BMW M5 für schnelle High-Performance-Limousinen, denen man ihr sportliches Potenzial zunächst nicht ansieht. Auch der Neue wird dem Anspruch der BMW M GmbH gerecht, eigenständige, voll alltagstaugliche Sportwagen zu bauen. „Mit M xDrive lässt sich der neue BMW M5 sowohl auf der Rennstrecke als auch auf der Straße gewohnt sportlich und zielgenau dirigieren und begeistert auch unter besonderen Bedingungen wie Nässe und Schnee mit einem spürbaren Plus an Fahrstabilität und Beherrschbarkeit bis in den fahrdynamischen Grenzbereich“, erklärte Frank van Meel, Vorsitzender der Geschäftsführung der BMW M GmbH. ▶

M XC 5059

HÖCHSTE PERFORMANCE UND ALLTAGSTAUGLICHKEIT

▶ Die zentrale intelligente Steuerung ermöglicht den Spagat zwischen Alltagstauglichkeit, Fahrspaß und höchster Performance auf der Rennstrecke. Nach dem Start des Motors befindet sich der M5 im Allradmodus (4WD) bei eingeschaltetem DSC (Dynamische Stabilitäts Control). Über verschiedene Fahrdynamik-Modi bis hin zu einem reinen Hinterradantrieb ohne DSC kann der Fahrer das Fahrverhalten des M5 beeinflussen. Im 2WD-Modus erlaubt der neue BMW M5 dem Könner reinen Fahrspaß. Der neue BMW M5 lässt sich präzise und zielgenau dirigieren, spricht feinfühlig und direkt auf Fahrereingaben an und macht im Grenzbereich nur wenig Lenkkorrekturen erforderlich. Dem neuen 8-Gang M Steptronic-Getriebe mit Drivelogic sind extrem kurze Schaltzeiten zu verdanken.

Serienmäßig ist der neue BMW M5 mit Leder Merino ausgestattet. Fahrer und Beifahrer sitzen in M Sportsitzen mit elektrischer Verstellung und Sitzheizung. Nicht nur die Sitztiefe lässt sich verstellen, sondern pneumatisch auch die Sitzlehnenbreite. Dies ermöglicht auch bei sportlicher Fahrweise einen optimalen Seitenhalt. Der neue M5 ist in vielen Außenfarben zu haben. Neu ist dabei Marina Bay Blau Metallic: ein intensives Blau. ■

www.bmw.de

Das Design der Business-Limousine mit Hochleistungskomponenten ist wie bei BMW üblich an der Funktion ausgerichtet. Die Verkleidung des vorderen Stoßfängers ist komplett neu gestaltet und hat mit ihren vergrößerten Luftöffnungen die Aufgabe, die Kühlsysteme und Bremsen mit ausreichend Kühlluft auch im Rennstreckeneinsatz zu versorgen. Das Innenleben ist wie beim X2 wieder ganz auf den Fahrer fokussiert. Er soll in allen Fahrsituationen die absolute Kontrolle behalten. Gestartet wird der M5 über einen roten Startknopf. Zwei rot lackierte Taster M1 und M2 sind für den sportlich ambitionierten Fahrer wichtig. Mit ihnen lassen sich zwei Setups frei konfigurieren. Diese umfassen sowohl M xDrive und DSC als auch Motor-, Getriebe-, Dämpfer- und Lenkungscharakteristik sowie M View im Head-up-Display.

Fotos: BMW AG (11)

Elektro & Lichthaus Enzinger
seit 1968
Lust auf Licht

Beratung I Lichtplanung I Service

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.

Wir sind seit 50 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.

Über 10.000 Leuchten

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

www.lustauflicht.de

seromedia GmbH I Foto: Enzinger

Es wohne die **Individualität**

Die Lebensstile der Menschen sind heute völlig unterschiedlich. Das Streben nach Individualität bildet sich in vielen Aspekten ab und zeigt sich auch in der Art und Weise, wie man sich einrichtet. Ein Trend, der sich schon seit ein paar Jahren deutlich abzeichnet und von der Möbelindustrie durch ein breites Angebot mit vielen Wahlmöglichkeiten unterstützt wird. Auf der imm cologne 2018 wurden mehr als 100.000 Möbel und Einrichtungsgegenstände gezeigt – davon waren etwa ein Drittel Neuheiten. Einige davon sind jetzt auf dem Weg in die Möbelhäuser.

Die Zeiten, in denen man sich nach den Bildern im Katalog einrichtete, sind vorbei. Viele Menschen haben eine klare Vorstellung davon, wie sie wohnen möchten. Dafür bieten die Möbelhersteller eine Vielzahl an Optionen, die beispielsweise aus einem Seriensofa ein ganz persönliches machen. Unterschiedliche Materialien, Stoffe, Farben, verstellbare Lehnen und Sitzhöhen – der Käufer kann sich beinahe alles individuell zusammenstellen.

Neben der Individualität zeigt sich in Köln ein weiterer bereits bekannter Trend. Die Menschen mögen es gerne gemütlich. „Mit einer organischen Formensprache, authentischen Materialien, warmen Farben geht das für die meisten Menschen besser, als mit schlichten, kantigen und kühlen Möbelentwürfen“, erklärt Ursula Geismann, Trendanalystin des Verbandes der Deutschen Möbelindustrie e. V. Dabei seien auch bunte Kombinationen aus Möbeln, Wandfarbe, Tapete, Dekorationen und Accessoires beliebt und ließen vor allem die gewünschte Individualität erkennen. ▶

▶ So gibt es in dieser Möbelsaison viele Sitzmöbel mit organischen Formen. Das Design ist weich, hat keine Kanten oder geometrischen Formen. Bei den Bezugsstoffen spielen Naturfasern wie Cord und Samt eine große Rolle. Farblich ist das blaue Farbspektrum sehr beliebt. Ob Hellblau, Türkis oder Petrol – Blau beruhige und stehe, so Geismann, für Harmonie.

Individualität zeigt sich aber auch in der bewussten Entscheidung für ein bestimmtes Möbel, das man gezielt zum Eyecatcher und Mittelpunkt in den eigenen vier Wänden macht. Das kann eine Legende der Designgeschichte sein, eine besondere Sofalandschaft oder ein ausgefallener Sessel. Eine Design-Ikone ist beispielsweise der fertigungstechnisch revolutionäre Panton Chair. Erstmals wurde er vor 50 Jahren auf der imm vorgestellt. In diesem Jahr hat Vitra in Köln zwei limitierte Editionen des Klassikers gezeigt: den Panton Chrome und den Panton Glow. Der Stuhl lebt von seiner dynamisch geschwungenen Form und den jetzt verspiegelten Oberflächen.

Kein Klassiker, aber der Inbegriff von Gemütlichkeit ist das Sofa Filousof des Polstermöbelherstellers Bretz. Ganz individuell kann jedes Kissen im Rücken, Sitz- und Armlehnen sowie der Korpus mit einem anderen Bezug, in einer anderen Farbe und Muster bezogen werden. „Die Gedanken sind frei“, sagt Bretz dazu.

„Die Gedanken sind frei“

Ein anderer Hingucker ist Schönbuchs Neuinterpretation des altmodischen Servierwagens. Der Designer Sebastian Herkner hat ihm eine minimalistische Form verliehen, die der Architektur der 50er-Jahre nachempfunden ist. Grace ist vielseitig einsetzbar – als mobile Bar, als Beistelltisch oder als Ablage.

Möbel, Möbel und noch mehr Möbel auf der imm cologne 2018: u. a. der Panton Chair in einer Jubiläums-Edition von Vitra (oben), das Sofa Filousof von Bretz (Mitte) und der Servierwagen Grace von Schönbuch (unten).
www.vitra.de
www.bretz.de
www.schoenbuch.com

Tiefenentspannt

Eine Weiterentwicklung von Polstern, auf denen man einfach „nur“ gut und bequem sitzt, ist das Sitz- und Ruhemöbel Moss. Das COR-Sofa ist besonders weich und großzügig und soll, so der Design-Ansatz, größtmöglichen Komfort bieten. Die Formensprache ist sehr reduziert, die einzelnen Elemente und Konturen sind wie aus einem Monolithen herausgearbeitet. Das Untergestell hat zierliche Metallfüße und ist kaum sichtbar. Ein massives Buchenholzgestell bildet das Fundament des schwebend anmutenden Möbelkörpers. „Auf dem neuen Polstermöbel ruht man mehr als weich: wie auf einem Bett aus Moos“, verspricht COR bei der Premiere in Köln. ▶

Eine Art Diwan des 21. Jahrhunderts: Große Kissen mit sanftem Knautscheffekt bieten großen Sitzkomfort – Moss von COR. www.cor.de

Ungewöhnlich: der Sessel in Form eines Boxhandschuhs von de Sede. www.desede.ch

Ausgefallen: Die DS-1000 Liege von de Sede mit ihrer Röhrenkonstruktion.

Designorientiert

Die Schweizer Ledermöbelmanufaktur de Sede hat gleich 15 Neuheiten auf der Möbelmesse gezeigt, darunter die DS-1000 Liege. Ihr Design zeigt sich in einer Röhrenkonstruktion im Kopf und Fußbereich. Breite Ledergurte umfassen die Rohre und tragen die dünne Liegefläche. Diese abgesteppte Matte spannt sich zwischen Kopf- und Fußteil und ist als schwebendes Element der Kontrast zur Rohrkonstruktion. Ausgefallen ist der Sessel DS-2878 in Form eines Boxhandschuhs, der im Maßstab 7:1 gefertigt wurde; eine Reedition von 1978.

Aus einem einzigen Stück Akazienholz gefertigt ist der Tisch von Conte Caserta. Die Maserung, die sich über die gesamte Länge des Tischs zieht, wirkt wie ein abstraktes Gemälde. Conte Caserta fertigt aus Akazienholz individuelle massive Tischblätter, die aus der Mitte des Stammes geschnitten und im Ganzen verarbeitet werden. Individualität bedeutet hier für jeden etwas anderes. ■

Massiv: die Tischblätter von Conte Caserta werden aus einem Stück Holz gefertigt. www.conte-caserta.co

Fotos: Koelnmesse/imm cologne: Bretz, Schönbuch, Vitra, cor, de Sede, Conte Caserta

DIE NÄCHSTE STUFE DER PERFEKTION

Heben Sie Ihr Home-Entertainment-System auf die nächste Stufe. Unser neuer webOS Smart TV kombiniert extrem scharfe OLED 4K-Bilder und den weltweit leistungsstärksten TV-Sound mit einem eingebauten Audio-System für drahtloses Musik- und Radio-Streaming. BeoVision Eclipse ist in 55- und 65-Zoll-Ausführung verfügbar.

ERHALTEN SIE BIS ZU € 2.000 PRÄMIE, WENN SIE IHR ALTES TV-GERÄT FÜR DEN NEUEN BEOVISION ECLIPSE EINTAUSCHEN.*

BEOVISION ECLIPSE

BANG & OLUFSEN

WIEHLPÜTZ OXFORDSTRAßE GMBH, OXFORDSTRAßE 2, 53111 BONN

www.exklusiv-sound.de, E-Mail: info@exklusiv-sound.de

*Besuchen Sie unser Fachgeschäft Bonn in der Oxfordstraße, um mehr über dieses zeitlich begrenzte Angebot zu erfahren. Sparen Sie bis zu € 2.000, wenn Sie Ihr altes TV-Gerät für den neuen BeoVision Eclipse in Zahlung geben. Das Angebot gilt für ein TV-Gerät jeglicher Marke und ist bis 31. Mai 2018 gültig. Nur solange der Vorrat reicht. BeoVision Eclipse 55": UVP ab € 8.295, BeoVision Eclipse 65": UVP ab € 11.995. Energieklasse A. Preise verstehen sich ohne Installation und Wandhalterung/Bodenstandfuß. BeoRemote One ist im Preis enthalten. Die Lautsprecherabdeckung aus Eichenholz ist ab April 2018 für beide Größen des TV-Geräts verfügbar.

Besondere **Böden** für besondere **Menschen**

Lust auf Terrasse – Zeit für Holz

Es dauert nicht mehr lange und dann können wir wieder die Tage im Freien genießen – im Garten, auf dem Balkon und auf der Terrasse. Jetzt ist die Zeit, die Terrasse fit für die warme Jahreszeit zu machen. Holzböden sind die stimmungsvolle Lösung für Ihren Sitzplatz. Holzterrassen sollen aber nicht nur schön und anheimelnd sein, sondern auch witterungsbeständig und pflegeleicht. Wir arbeiten mit der Vetedy Group zusammen, dem Erfinder, Entwickler und Hersteller des exklusiven Softline® Systems, mit dem die Terrassendielen unsichtbar befestigt werden.

Vetedy stellt fünf hochwertige Holzarten zu Auswahl: Padouk, Merbau, Ipe, Teak und Jaya. Hier fällt die Wahl schwer, denn ein Holz ist schöner als das andere. Alle sind hervorragend geeignet für die unterschiedlichsten sowie wechselnden klimatischen Bedingungen. Die Hölzer haben nach der Trocknung einen durchschnittlichen Feuchtigkeitsgehalt von 13 Prozent, sind wasserresistent (keine Fäulnis), ohne chemisch behandelt zu sein, und sehr stabil. Die einzelnen Dielen werden ohne sichtbare Schrauben verlegt, was nicht nur der Ästhetik der Terrasse, sondern auch der Oberflächenbeschaffenheit des Bodens zugutekommt. Die Dielen sind perfekt verarbeitet, glatt und ohne Splitter. Barfußgehen wird zu einem Genuss!

Lassen Sie sich von unseren Spezialisten beraten.

Manfred Preuß

PARKETT & FUSSBODENBELÄGE MEISTERBETRIEB

Rastenweg 4 • 53227 Bonn • Telefon: (0228) 46 19 02
info@parkett-preuss.de • **www.parkett-preuss.de**

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 10.00 Uhr – 18.00 Uhr
Samstag: 10.00 Uhr – 16.00 Uhr

SWING GIBT ES IN DEN FURNIEREN AHORN UND NUSSBAUM. AB 589 EURO.

GANZ SCHÖN HELLE!

LICHT VERWANDELT RÄUME. MACHT SIE ENTWEDER TAGHELL ODER SETZT EINZELNE AKZENTE. IM WOHNZIMMER SORGT DIE RICHTIGE BELEUCHTUNG FÜR EINE ANGENEHME ATMOSPHÄRE. DORT ARBEITEN WIR NICHT, SONDERN LEBEN UND MACHEN ES UNS GERNE BEQUEM. HELLIGKEIT, WIE MAN SIE MIT DECKENLAMPEN ERREICHT, IST GUT UND SCHÖN BEIM AUFRÄUMEN, DOCH GEMÜTLICHKEIT GEHT ANDERS. STEHLEUCHTEN GEBEN DEM RAUM TIEFE UND STRUKTUR, MACHEN EIN WOHNLICHES LICHT UND LASSEN SICH FLEXIBEL POSITIONIEREN.

Stehleuchten spenden in der Regel ein sanftes oder indirektes Licht. Sie erhellen nie gleichmäßig den ganzen Raum, sondern beleuchten einzelne Bereiche: ein Sofa, einen Sessel oder eine Leseecke. Mit Stehleuchten schafft man Lichtinseln, die den Raum gliedern, und sie sind gleichzeitig Designobjekte, die auch für sich alleine wirken.

Die Leuchte SWING von dreizehngrad wirkt zunächst wie eine Skulptur, deren miteinander verwobenen Furnierstreifen spannende Einblicke versprechen. Ist sie eingeschaltet, taucht sie Räume in ein Spiel aus Licht und Schatten. SWING ist sehr filigran und es gibt sie auch als Hängeleuchte.

FUNK heißt eine andere Kollektion von dreizehngrad. Sie sei der Stimmungsaufheller unter den Leuchten, heißt es bei dem Unternehmen. Das Design ist sehr minimalistisch und stellt dadurch die Maserung des zarten Furniers in den Vordergrund. Das Licht fließt gleichmäßig sanft durch den hohen Schirm der Stehlampe. FUNK gibt es außerdem als Pendel-, Wand- und Tischleuchte.

dreizehngrad ist eine noch recht junge Manufaktur, die natürliche Materialien liebt. Für die Leuchten aus Furnier wird das Holz hauchdünn verarbeitet. So wirkt es sehr zart und transluzent. Dem Betrachter bieten sich immer wieder neue Facetten. Jedes Lichtobjekt ist ein Unikat, das in Handarbeit gefertigt wird.
www.dreizehngrad.com

FUNK IST SEHR KLAR UND GRADLINIG. DIE FURNIERE GIBT ES IN AHORN UND SATIN NUSSBAUM. AB 486,55 EURO.

Die Stehleuchte Pedrera PD2 ist ein Klassiker und wurde 1955 von dem spanischen Designer Barba Corsini für den Wohnkomplex La Pedrera entworfen. Corsini ließ sich dabei von den Kaminen des Gebäudes inspirieren. 2010 entdeckte das dänische Label Gubi diese außergewöhnliche Leuchte wieder und legte sie neu auf. PD2 ist in unterschiedlichen Größen und Farben zu haben. Das filigrane Gestell ist aus Stahlrohr. ***www.gubi.com***

DER GELOCHTE METALLSCHIRM DER PD2 IST MIT EINEM FEUERHEMMENDEN KUNSTSTOFF AUSGEKLEIDET. AB 628 EURO.

LINK GIBT ES IN UNTERSCHIEDLICHEN FARBEN – VON ELFENBEINWEISS ÜBER TÜRKIS BIS SCHOKOLADENBRAUN. AB 1.142 EURO.

Die Leuchte LINK von LZF hat der irische Designer Ray Power entworfen. Der Schirm besteht aus Holzfurnierstreifen, die übereinandergestapelt sind. Dadurch entsteht ein spannendes Licht-Schatten-Spiel, das nie langweilig wird. Die Leuchtenserie erhielt den Chicago Good Design Award. ***www.lzf-lamps.com***

Fotos: dreizehngrad (4), Gubi, LZF (2), maigrau (2), Vitra

LUCA STAND HIGH und Light 130 sind zwei sehr schöne Stehleuchten von maigrau. Das Unternehmen steht für zeitloses und schlichtes Design. Die Leuchtobjekte sind auf das Wesentliche reduziert. Die Leuchtenfamilie LUCA umfasst fünf eigenständige Leuchten – einschließlich der Ikone der Kollektion LUCA STAND HIGH. Sie besticht durch ihre gradlinige und elegant funktionale Formensprache sowie die imposante Höhe von rund 163 Zentimetern. LUCA ist stufenlos dimmbar und erzeugt so jede gewünschte Lichtstimmung. LUCA hat ein Stativgestell aus massivem Holz und einen textilen Schirm.

LUCA STAND HIGH: DAS GUMMIKABEL KANN IM HOLZGESTELL INTEGRIERT WERDEN. AB 755,46 EURO.

AKARI 10A: WÄHREND DER SCHIRM AUS SHOJI-PAPIER UND TEILWEISE BEMALT IST, BESTEHEN DIE FÜSSE AUS STAHLDRAHT. AB 531 EURO.

LIGHT 130 von maigrau gleicht einer Lichtsäule. Der textile Leuchtenschirm und die nach oben hin abschließende Acrylglasblende sorgen für eine gleichmäßige Ausleuchtung. Wie alle Mitglieder der LIGHT Familie, so ist auch die LIGHT 130 stufenlos dimmbar.
www.maigrau.com

AKARI 10A von Vitra wurde 1951 von dem amerikanisch-japanischen Bildhauer und Möbelgestalter Isamu Noguchi entworfen. Die Stehleuchte spendet ein wunderbar warmes Licht. Der Schirm ist aus edlem Shoji-Papier gefertigt und schwebt über den filigranen Beinen der Lichtskulptur. ***www.vitra.com***

LIGHT 130 FÜR DIFFUSE BELEUCHTUNGSSITUATIONEN. AB 1.091,60 EURO.

KEUCO

AUS LIEBE ZUM BAD

Der Hang zum Perfektionismus, die Liebe zum Design und Kompromisslosigkeit bei der Wahl der Materialien haben KEUCO und Team7 zusammengeführt. Damit stand der Kreation einer kompletten Badeinrichtung aus Massivholz nichts mehr im Wege. Die EDITION LIGNATUR ist designorientiert modern und doch auf den beständigen Wurzeln des Materials ruhend. Jedes Einzelstück wird individuell gefertigt – aus den drei edlen Naturhölzern: Eiche, Eiche Venedig und Nussbaum.

© seromedia GmbH

GERWING • SÖHNE GmbH

Röhfeldstr. 9 · 53227 Bonn · Tel. (0228) 44 01 91 · info@gerwing-soehne.de · www.gerwing-soehne.de

Im Zeichen der Zeit

GROSSE LANGE 1 von A. Lange & Söhne,
ab 25.800 Euro, www.alange-soehne.com

Glashütte ist sicherlich einer der legendären Orte deutscher Uhrmacherkunst. Glashütte Original, A. Lange & Söhne sowie die noch relativ junge Uhrenmanufaktur Nomos sind in der sächsischen Stadt zu Hause. Die LANGE 1 ist die erste A. Lange & Söhne der Neuzeit und die Ikone der ursprünglich von Ferdinand Adolph Lange als „A. Lange & Cie." 1845 gegründeten Uhrenmanufaktur. Sie knüpft nahtlos an die berühmten Lange-Taschenuhren an und ist die Vorgängerin der GROSSEN LANGE 1. Die charakteristische Gestaltung der LANGE 1 mit den dezentral und überschneidungsfrei angeordneten Anzeigen wurde auf die Dimensionen der GROSSEN LANGE 1 übertragen. Auch das Großdatum ist dabei entsprechend gewachsen und nun das größte aller bisherigen Lange-Uhren. Mit der Vergrößerung des Zifferblatts hat sich der Durchmesser der GROSSEN LANGE 1 von 38,5 auf 40,9 Millimeter erhöht. Außerdem wurde die Gehäusehöhe der Uhr von 11 auf 8,8 Millimeter reduziert. Die GROSSE LANGE 1 besticht daher nicht nur durch ihre harmonische Gestaltung des Zifferblatts, sondern auch durch ihre flache Bauweise. Das Gehäuse dieser sehr eleganten Uhr wird aus 18 Karat Gold oder Platin gefertigt. Selbst für die winzigen Appliken und die Zeiger wird massives Edelmetall verwendet. Ebenfalls aus Gold ist der Doppelrahmen für die Anzeige des Großdatums. Das Handaufzugswerk der Uhr wurde völlig neu konstruiert.

Produkte „made in Germany" sind begehrt und werden von Kunden sehr geschätzt. Dies gilt auch für stilvolle Uhren. Zeitmesser von Glashütte Original, A. Lange & Söhne, Junghans & Co. sind hoch im Kurs – denn deutsche Uhrenhersteller stehen für Topqualität, innovative Technik und feine Mechanik. Wir zeigen eine Auswahl klassischer Uhrenschönheiten.

Modell Sixties von Glashütte Original,
ab 9.370 Euro, www. glashuette-original.com

Ein Retroklassiker von heute ist die Sixties von Glashütte Original. Sehr zurückhaltend zeigt sie Sekunde, Stunde und Minute an und verfügt über einen Sekundenstopp. Das Gehäuse ist aus Roségold. Ihr spezieller Form-Saphirglasboden erlaubt eine besonders große Sicht ins Werk. Diese zeitlose Schönheit ist bis zu 3 bar wasserdicht. Die Uhr hat einen Gehäusedurchmesser von 39 mm und ist 9,40 mm hoch. Diese Sixties ist mit einem Automatikwerk ausgestattet. Glashütte Original ist die Marke der Glashütter Uhrenbetriebe GmbH, deren Wurzeln auch auf Ferdinand Adolph Lange zurückgehen. ▶

Tangente von NOMOS Glashütte, ab 1.420 Euro, www.nomos-glashuette.com

▶ NOMOS Glashütte wurde erst 1990 von dem Düsseldorfer EDV-Experten und Fotografen Roland Schwertner gegründet. Sehr puristisch und der Inbegriff einer NOMOS Uhr ist der Zeitmesser Tangente. Sie ist seit 25 Jahren ein Bestseller und gehört zu den Designklassikern fürs Handgelenk. Die Tangente ist für ihre Form und Qualität vielfach preisgekrönt und folgt dem Leitspruch „Form folgt der Funktion". Die Zifferblätter sind sehr klar und aufgeräumt. Tangente gibt es in verschiedenen Größen und Farben sowie als Handaufzug oder Automatik.

Völlig anders, aber ebenfalls wunderschön ist die auf 55 Exemplare limitierte 6200 WG Meisterbund I von Sinn. Der Zeitmesser ist in Zusammenarbeit mit den Uhren-Werken-Dresden (UWD) und der Sächsischen Uhrentechnologie GmbH Glashütte (SUG) entstanden. Sinn prägte die Optik dieser Uhr. Von UWD stammt hingegen das hochwertige Manufaktur-Handaufzugskaliber UWD 33.1. SUG ist für die Konstruktion und Fertigung des Gehäuses aus 18 Karat Weißgold verantwortlich. Das Gemeinschaftswerk hat ein anthrazitfarbenes Zifferblatt. Die Sinn Spezialuhren GmbH hat ihren Hauptsitz in Frankfurt a. M.

In Münster werden seit 2001 ganz besondere Uhren hergestellt: Sie haben nur einen Stundenzeiger. Von dessen nadelfeiner Spitze lässt sich die Zeit auf fünf Minuten genau ablesen. MeisterSinger stellt seine Zeitmesser mit diesem Merkmal in die technische und kulturelle Tradition der frühen Uhrmacherei. Die Zifferblätter der Einzeigeruhren haben eine klare Optik, die dazu beiträgt, dass die Zeitmesser sehr gut abzulesen sind. No. 01 ist ein echter Klassiker mit Handaufzugswerk. Ihr Modell AM3303 hat ein Edelstahlgehäuse mit einem geschlossenen Boden. Es hat einen Durchmesser von 43 mm und eine Höhe von 11,5 mm. Gangreserve: 42 Stunden. Das Zifferblatt ist in Elfenbein gehalten. Die Uhr wurde mehrfach preisgekrönt.

Sie sieht historisch aus, ist es aber nicht: „Erbstück" heißt die Fliegeruhr von Laco, die das Unternehmen künstlich altern ließ. Sie erweckt den Eindruck, als ob sie von Generation zu Generation weitergegeben worden wäre, kommt jedoch brandneu aus der Pforzheimer Manufaktur. Fliegeruhren sind seit mehr als 80 Jahren eine Spezialität des Familienunternehmens. Viele Träger dieser Traditionsuhren hängen sehr an ihren Lieblingen und schätzen gerade ihre Gebrauchsspuren. So entstand bei Laco die Idee, den jahrzehntelangen Abnutzungsprozess künstlich herzustellen. Nach Angaben von Laco wird für das „Erbstück" das Gehäuse einer Edelstahl-Fliegeruhr von einem Metallfachmann in Handarbeit bearbeitet, um die „Rost-Optik" zu erzeugen. Das Zifferblatt erhält Patina und die Leuchtmasse ist ungleich und rissig bis gar nicht mehr auf den Zeigern vorhanden. Die Uhr gibt es in verschiedenen Alterungsgraden sowie in 42, 45 oder 55 mm Durchmesser.

6200 WG Meisterbund I von Sinn, ab 14.500 Euro, www.sinn.de

No. 1, Modell AM3303, von MeisterSinger, ab 1.249 Euro, www.meistersinger.de

Die limitierte max bill Jahresedition 2018 von Junghans ist gleich ein zweifaches Kunstwerk: Ihre Rückseite trägt das Motiv „sicherheit“ von Max Bill, das Zifferblatt zeigt die puristische Max-Bill-Typographie. Das Kunstwerk „sicherheit“ entstammt den berühmten „grafischen reihen“ des Bauhaus-Schülers und Künstlers. Mit dieser Uhr hat Junghans die Tradition der max bill Jahreseditionen auch in diesem Jahr fortgesetzt. Max Bill entwarf das puristische Zifferblatt, mit feinen Zeigern, ausgeglichenen Proportionen und charakteristischen Zahlen 1961 für Junghans. Neu und ein Hinweis auf die Sonderedition sind das grün gedruckte Datum, die grünen Nähte des Kalbslederbandes und das grüne Unterleder – die Farbe entspricht dem Grünton, der sich neben drei anderen Farben im Motiv auf dem Gehäuseboden zeigt. Die Uhr verfügt über ein Quarzwerk. Das Edelstahlgehäuse hat einen Durchmesser von 38 mm und ist 7,9 mm hoch. Die Uhrenfabrik Junghans wurde 1861 in Schramberg im Schwarzwald gegründet. ■

Fotos: Glashütte (2), A. Lange & Söhne, NOMOS Glashütte, Sinn, MeisterSinger, Laco, Junghans (2)

Die max bill Jahresedition 2018 von Junghans, ab 495 Euro, www.junghans.de

„Erbstück“ von Laco, ab 1.195 Euro, www.laco.de

SIEGBURGMED
Facharztzentrum Rhein-Sieg

INDIVIDUELL. PARTNERSCHAFTLICH. KOMPETENT.
Ihre Ansprechpartner für Gesundheit, Früherkennung und Wohlbefinden.

APOTHEKE IM SIEGBURGMED
T: 02241 265 23-0

ARBEITSMEDIZIN
T: 02241 265 29-0

DIALYSE | NEPHROLOGIE
T: 02241 5964-0

ERNÄHRUNGSBERATUNG
T: 02241 265 22-0

GYNÄKOLOGIE
T: 02241 265 39-0

HALS- NASEN- OHRENHEILKUNDE
T: 02241 265 35-0

HÖRAKUSTIK JEX
T: 02241 265 27-0

KARDIOLOGIE | ANGIOLOGIE
T: 02241 265 33-0

KINDER- UND JUGENDPSYCHIATRIE
T: 02241 265 24-0

LOGOPÄDIE
T: 02241 265 21-0

NEUROCHIRURGIE | ANÄSTHESIOLOGIE SCHMERZTHERAPIE
T: 02241 265 34-0

NUKLEARMEDIZIN
T: 02241 265 37-0

ORTHOPÄDIE | UNFALLCHIRURGIE
T: 02241 265 42-0

PNEUMOLOGIE
T: 02241 265 28-0

SANITÄTSHAUS RAHM
T: 02241 265 26-0

SIEGREHA GMBH
PHYSIOTHERAPIE | ERGOTHERAPIE
T: 02241 97 15 91-0

UROLOGIE
T: 02241 265 36-0

ZAHNHEILKUNDE
T: 02241 265 38-0

In unmittelbarer Nähe des ICE-Bahnhofs

Wilhelmstraße 55–63 · 53721 Siegburg
Parkplätze in der Tiefgarage vorhanden
www.siegburgmed.de

GENTLEMEN ONLY

„HAIR & BEAUTY HAGEMANN“ IST IN BONN SEIT MEHR ALS 25 JAHREN EIN BEGRIFF. DER EXKLUSIVE FRISEURSALON IN DEN THEATERARKADEN STEHT FÜR KREATIVITÄT, PERFEKTEN SERVICE, GROSSES HANDWERKLICHES KNOW-HOW UND EIN BESONDERES AMBIENTE. NUN HAT INHABER MICHAEL HAGEMANN SEIN ERFOLGREICHES KONZEPT WEITERENTWICKELT UND IN UNMITTELBARER NÄHE EINEN WEITEREN SALON ERÖFFNET. DER UNTERSCHIED: IN ‚GENTLEMEN'S WAY‘ WIRD – WIE DER NAME SCHON ANDEUTET – AUSSCHLIESSLICH MÄNNLICHE KUNDSCHAFT BEDIENT.

Hagemann folgt mit seinem neuen Geschäft ganz der Tradition der klassischen Herrensalons, deren Zielgruppe nicht Karohemden und Rucksack trägt, sondern sich im schicken Anzug wohlfühlt. Michael Hagemann beschreibt es so: „Wir sprechen den Typ Mann an, der einer Frau auch mal die Tür aufhält oder ihr in den Mantel hilft.“ Inspiriert wurde Hagemann von seinem Sohn Dustin, der am anderen Ende der Welt, im fernen Sydney, in einem Herrensalon arbeitet: mit Maßanzug und Krawatte. ‚Gentlemen’s Way’ spricht den gepflegten Mann an, der nicht nur Wert auf sein Äußeres legt, sondern auch ein edles Ambiente sehr zu schätzen weiß. So sind die Möbel im Herrensalon aus dunklem Holz. Großzügige Spiegel vergrößern den Raum. Die Ablagen sind hochglänzend und schwarz. Der Boden besteht aus dezent gemusterten Fliesen in Beige und Braun. So modern der Salon auf den ersten Blick wirkt, so verströmt er bei näherem Hinschauen das Flair aus einer mondänen Zeit, in denen Herren noch Hut und Gehrock trugen.

Fotos: Salon Hagemann (2)

Jedes Detail des rund 50 Quadratmeter großen Raums ist wohl durchdacht, damit er nicht nur stylish, sondern auch funktional ist: Sechs Bedienplätze gibt es, die mit je sechs Steckdosen, Schubladen und -fächern ausgestattet sind. Viel Stauraum für Scheren, Maschinen, Kämme und Bürsten, die so am Platz und dennoch verschwunden sind. Lange Laufwege und ein aufgeregtes Hin und Her werden vermieden. Im Salon herrscht Ruhe statt Hektik.

‚Gentlemen’s Way’ wurde nach den Ideen und Entwürfen von Michael Hagemann realisiert. Damit hat er sich einen Traum erfüllt. Das Interieur des Raumes lädt dazu ein, sich eine Auszeit vom Alltag zu gönnen, Zeit für sich selbst zu nehmen und neben aller Pflege ein entspanntes Gespräch mit seinesgleichen zu führen. Die Gefahr, ‚Gentlemen’s Way’ mit einem der modernen Barber zu verwechseln, ist eher gering. „Obwohl wir bei den Standard-Dienstleistungen gar nicht so verschieden sind“, erklärt Hagemann. Undercuts und Maschinenhaarschnitte gibt es zwar nur selten, die Haarschnitte werden aber bevorzugt mit der Schere und Trimmer ausgeführt: mit schönen Konturen, weichen Übergängen und einem betonten Hinterkopf. Doch wenn Mann mehr möchte als nur einen guten Schnitt, dann werden Unterschiede erlebbar. Crash Peeling, Maniküre, Massage, Haar- und Bartpflege ergänzen das Beauty- und Relax-Angebot für den gepflegten Herrn. Beim ‚007 Bond Paket‘, ‚Porsche 911 Paket‘, ‚Refresh Paket‘ und ‚Gentlemen’s Cut‘ vergeht die Zeit leider viel zu schnell.

Hagemann beschreitet mit ‚Gentlemen’s Way’ seinen eigenen Weg und hat bereits kurz nach dem Start weitreichende Pläne. Künftig möchte er in den Räumlichkeiten auch kultivierte Herrenabende veranstalten. Ein kleiner Kreis an Kunden, handverlesen und persönlich eingeladen, trifft sich zu einem Gin-, Zigarren- oder zu einem Weinabend. Die Ideen gehen Hagemann nicht aus und die Planungen sind schon weit gediehen.

Im neuen Salon sind drei geschulte Herrenfriseure gut ausgelastet. Wenn aber kosmetische Dienstleistungen verlangt werden – Peeling, Massage und Maniküre – dann darf schon einmal eine Dame den Salon betreten. Für kurze Zeit versteht sich, Mann will ja unter sich sein. Eine Mitarbeiterin aus dem Stammsalon wird für diese Dienstleistungen hinzugezogen. Und den Herren ist für ein paar Minuten weibliches Know-how durchaus willkommen. Weibliche Kunden werden allerdings sofort wieder freundlich hinauskomplimentiert und, wie es sich für einen Herrn gehört, in den Damensalon begleitet. Mann ist gerne wieder unter sich. ■

DER ERSTE BMW X2.
AB 17. MÄRZ BEI UNS.

Absolut einzigartig. Extrem außergewöhnlich.
Lassen Sie sich von dem ersten BMW X2 und seinem Design begeistern.
Für ein sportliches Fahrgefühl sorgen leistungsstarke Motoren.
Innovative Features ermöglichen eine nahtlose Vernetzung.

Vereinbaren Sie Ihre persönliche Probefahrt.

BMW AG Niederlassung Bonn

www.bmw-bonn.de

Vorgebirgsstraße 95
53119 Bonn
Tel. 0228-607-7035

JEAN PAUL GAULTIER. SO KANN EIN KLASSISCHER HOSENANZUG AUCH AUSSEHEN: DER DYNAMISCHE SCHNITT, EIN EDLER STOFF UND EIN LEUCHTENDES GELB-GOLD MACHEN IHN PERFEKT FÜR EIN ABENDLICHES DATE. WWW.JEANPAULGAULTIER.COM

DIE MODETRENDS FRÜHJAHR/SOMMER VERSPRÜHEN EINEN DAMENHAFTEN CHARME.

TRUSSARDI. SOMMERLICH LEICHT IST DIESES KLEID DES ITALIENISCHEN LABELS. AB DAMIT INS URLAUBSGEPÄCK. DIE NEUE SOMMERKOLLEKTION REPRÄSENTIERT DIE ITALIENISCHE EINSTELLUNG ZU REISEN. WWW.TRUSSARDI.COM

ROCHAS. DIE FRÜHJAHR-/SOMMERMODE DES FRANZÖSISCHEN LUXUSGÜTERHERSTELLERS SPIELT MIT STARKEN KONTRASTEN UND IST ZUGLEICH LICHT UND SCHATTEN. WWW.ROCHAS.COM

ALEXIS MABILLE. EINEN GROSSEN AUFTRITT VERSPRICHT DIESE ELEGANTE UND SEHR FIGURBETONTE ROBE DES FRANZÖSISCHEN MODEDESIGNERS. WWW.ALEXIS-MABILLE.COM

RALPH & RUSSO. DIE ENTWÜRFE DES LONDONER DESIGN-DUOS TAMARA RALPH UND MICHAEL RUSSO BEZAUBERN MIT KLEIDERN AUS HAUCHZARTER SEIDE. WWW.RALPHANDRUSSO.COM

ROBERTO CAVALLI. EIN OUTFIT FÜR STARKE, MODERNE FRAUEN, DIE IHR SELBSTBEWUSSTSEIN AUCH GERNE NACH AUSSEN TRAGEN. WWW.ROBERTOCAVALLI.COM

MAX MARA. BUSINESS UND VERGNÜGEN VERSCHWIMMEN. LANGE, FLIESSENDE RÖCKE AUS ORGANZA UND PRINTS STIMMEN AUF EINEN UNBESCHWERTEN SOMMER EIN. WWW.MAXMARA.COM

MAISON MARGIELA. KREATIVDIREKTOR JOHN GALLIANO ZEIGT DIE IDEE EINES NEUEN GLAMOURS, DER VOM ALLTAG BEEINFLUSST WIRD: EIN MANTEL WIRD ZUM KLEID. WWW.MAISONMARGIELA.COM

VERSACE. DIE FRÜHJAHR-/SOMMER-KOLLEKTION IST EIN TRIBUT AN DAS LEBEN UND WIRKEN VON GIANNI VERSACE. WWW.VERSACE.COM

IST DAS KLEID EIN MANTEL ODER DER MANTEL EIN KLEID? EXTRAVAGANTE STOFFE UND SCHNITTE BEZAUBERN IN JEDEM FALL.

RALPH & RUSSO. SO GEKLEIDET KANN MAN MORGENS INS MEETING, MITTAGS ZUM ESSEN UND ABENDS ZUM DATE GEHEN. WWW.RALPHANDRUSSO.COM

STÉPHANE ROLLAND. SATIN-CHIFFON ZEIGT DER FRANZÖSISCHE DESIGNER IN DIESER SAISON IN ALL SEINEN FACETTEN UND UNTERSTREICHT DIE WEIBLICHKEIT DER TRÄGERIN. WWW.STEPHANEROLLAND.COM

Fotos: fashionpress.de (11), Jean Paul Gaultier, Trussardi, Rochas, Alexis Mabille, Ralph & Russo (2), Max Mara, Roberto Cavalli, Maison Margiela, Versace, Stéphane Rolland

Ein herrlicher Platz im Grünen

GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

Am Fuß des Siebengebirges, inmitten eines der landschaftlich reizvollsten Gebiete liegt das Restaurant und Hotel Gut Großenbusch umgeben von einem gepflegten Golfplatz. Die schöne Umgebung, das stilvolle Clubhaus, die hervorragende Küche und das freundliche und geübte Personal sind Garant für einen gelungenen Tag.

Restaurant Gut Großenbusch

GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

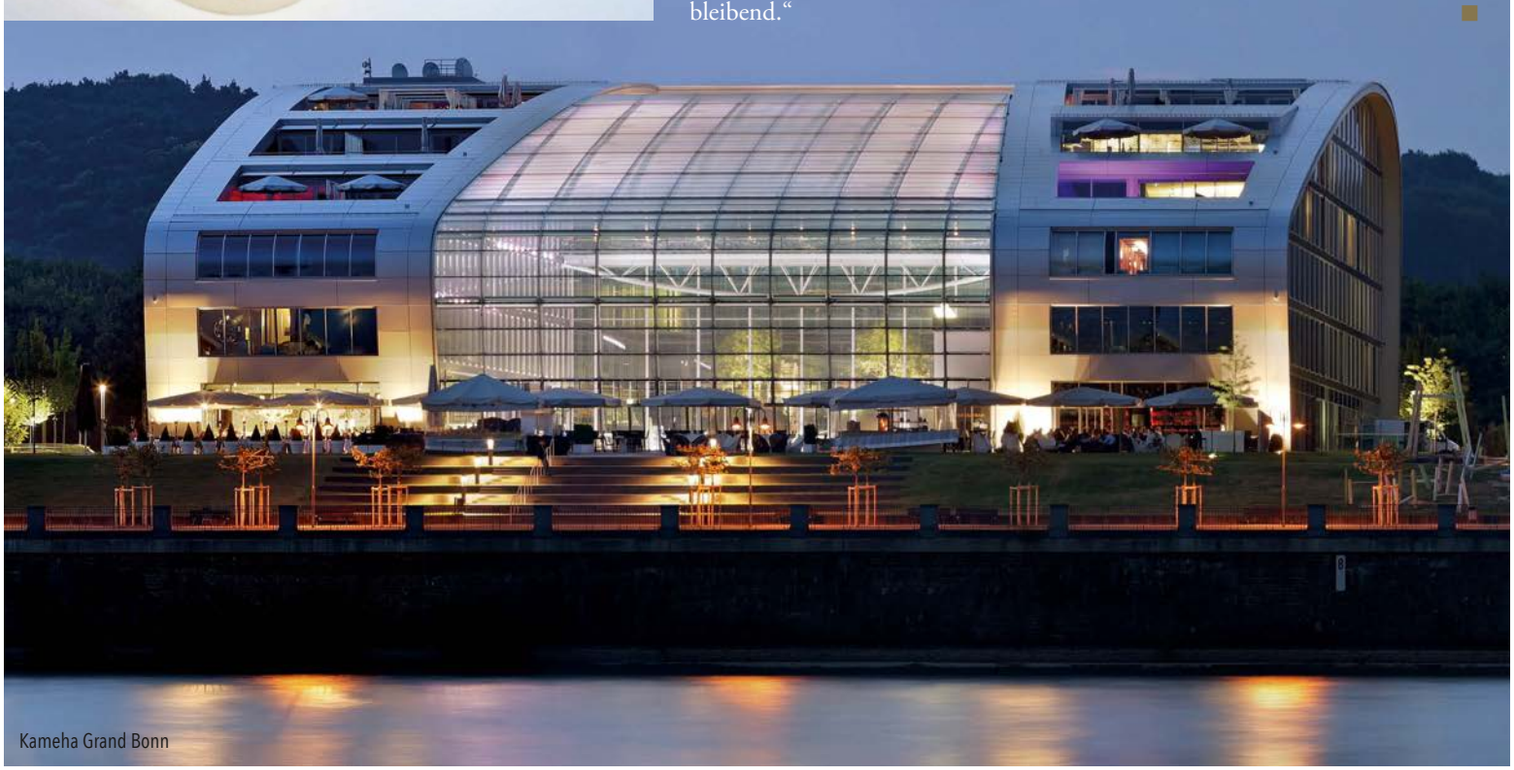
GOLF COURSE BONN/ST. AUGUSTIN · **Restaurant Gut Großenbusch**
Konrad-Adenauer-Straße 100 · 53757 St. Augustin · Telefon 0 22 41 / 39 88 50 · Fax 0 22 41 / 39 88 88
www.gut-grossenbusch.de

Gourmet-Night 2018

Der große Erfolg der ersten Gourmet-Night spornt uns an: Im September wird es eine Neuauflage der Veranstaltung geben – mit vielen netten Gästen, Sterneköchen aus der Region, guten Gesprächen und sehr viel Genuss.

Die gelungene Auftaktveranstaltung im vergangenen Jahr und die positive Resonanz von allen Seiten haben gezeigt: Die Gourmet-Night ist nicht nur ein Spitzen-Event, sondern bietet eine Netzwerkplattform für Gäste, Sterneköche und Gastronomen auf höchstem Niveau. Grund genug für unsere Sterneköche aus dem vergangenen Jahr auch für 2018 wieder sofort zuzusagen. Felix Kaspar (kaspars Restaurant), Julia Komp (Schloss Loersfeld), Robert Maas (EQUU und Remise), Oliver Röder (Bembergs Häuschen und Eiflers Zeiten) und Christian Sturm-Willms (YUNICO) werden die Gäste mit gewohntem Know-how, neuen Ideen und zahlreichen Köstlichkeiten verwöhnen. Selbstverständlich gibt es ebenfalls wieder die dazu passenden guten Tropfen. „Kochen ist Hände, Herd und Herz“, hat Robert Maas einmal im Interview mit RHEINexklusiv gesagt. Genau dafür stehen alle teilnehmenden Köche. Sie kochen mit großer Leidenschaft und sind mit ganzem Herzen bei der Sache.

Location der Gourmet-Night ist das Kameha Grand Bonn, aus dem sich ein einmaliger Ausblick auf den Fluss und das Siebengebirge bietet. Das 5-Sterne-Hotel ist mit seiner außergewöhnlichen Architektur und seinem besonderen Flair der exklusive Rahmen für einen entspannten und genussreichen Abend. Im Übrigen halten wir es mit einem Zitat von Johann Wolfgang von Goethe: „Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“



Kameha Grand Bonn

Sparkasse KölnBonn

EBNER STOLZ

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

PORSCHE
Porsche Zentrum Bonn

RATHS
www.juwelier-raths.de

Fotos: Kameha Grand Bonn, Christian Sturm-Willms

GAULT&MILLAU 2018
MICHELIN GUIDE 2018
3,5F DER FEINSCHMECKER

KAMEHA GRAND BONN | AM BONNER BOGEN 1 | 53227 BONN

YUNICO
JAPANESE FINE DINING

CHEF'S TABLE

WENN AUS ESSEN KUNST WIRD.

WWW.YUNICO-KAMEHA.DE

SEAFOLLY. Topmodel Toni Garrn ist das neue SEAFOLLY Gesicht 2018. Die neue Kollektion besticht mit innovativen Styles, starken Farben und frechen Designs. Bali Hai ab 147 Euro, www.seafolly.com

Meeresrauschen

Sonne, Sand, Meer - wir können es kaum noch abwarten. Vorfreude ist bekanntlich die schönste Freude. Deswegen zeigen wir schon einmal die neue Bademode - für einen heißen Sommer!

Bikini, Tankini und Einteiler: Für jede gibt es das passende Outfit für den Strand.

ANDRES SARDA. Dezentes Schwarz mit marineblauen Verzierungen. Wenn weniger so viel mehr ist – eine magische Kombination. Der Trikini ist sportlich und sinnlich zugleich. KEA ab 285,95 Euro, www.andressarda.com

ANDRES SARDA. TANAGER in leuchtendem Coral ist eine minimalistische Bademodenserie mit einem sehr femininen Akzent. Gemoldeter Bikini ab 139,95 Euro, Taillenslip ab 85,95, www.andressarda.com

SEAFOLLY. Diesen Einteiler mit raffinierter Schnürung ist in der Farbe Bluestone erhältlich. Modell Desert Tribe Deep ab 139,48 Euro, www.seafolly.com

Die aktuellen Kollektionen überzeugen mit perfekter Passform und modischen Details.

MARIE JO. Der aparte Jacquardstoff aus einer spanischen Weberei hält Chlor-, Meereswasser und UV-Strahlen problemlos aus. Modell BRIGITTE gibt es als Bikini, Top ab 86,95 Euro und Slip 43,95 Euro, sowie als Einteiler mit einem Hauch von Retro ab 135 Euro, www.mariejo.com

Institut für Ästhetik und geothermale Hautpflege

BLUE LAGOON
Kosmetikinstitut

HydraFacial – Die Anti-Aging Revolution aus Los Angeles

In Bonn in der Blue Lagoon · Friedensplatz 16

Wobei hilft es?

Da HydraFacial™ für jeden Hauttyp geeignet ist, erzielt es nicht nur hohe Effektivität in der Verbesserung der Hautgesundheit, sondern schafft ebenso exzellent Abhilfe bei Problemen der Haut:

- Elastizität & Straffheit
- Leuchtkraft des Teints
- Gleichmäßigkeit der Hautstruktur
- Hyperpigmentation / Sonnenschäden
- Ölige / Verstopfte Haut
- Erweiterte Poren
- Fortgeschrittene Alterserscheinungen der Haut

HydraFacial MD
Mein Leben. Meine Zeit. Meine Haut.

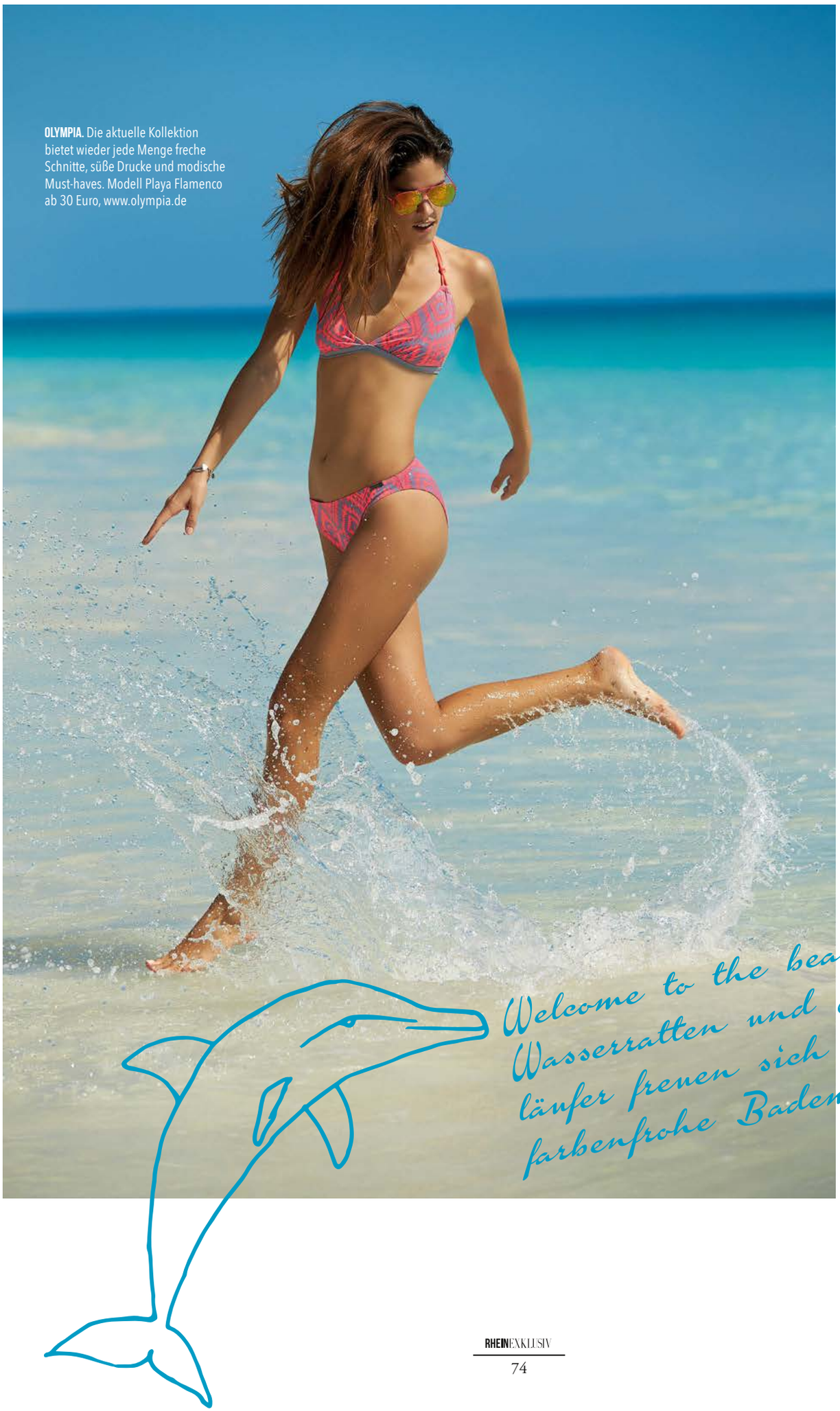
Wechseln Sie von Ästhetik zu einer gesunden Haut:

- Reinigung und Entfernen von toten Hautzellen: Abgestorbene Hautzellen werden entfernt, um neue, gesunde Haut freizulegen.
- Säurepeeling: Dieses sanfte Peeling hilft, Schmutzpartikel und Ablagerungen aus den Poren zu lösen, ohne dabei die Haut zu reizen.
- Porentiefe Reinigung: Mit Hilfe des Säurewirbels werden die Poren schmerzfrei und automatisch gereinigt.
- Feuchtigkeitspflege: Vortex-Fused schützt und ernährt die Haut mit Antioxidantien und Hyaluronsäure.

BLUE LAGOON
Kosmetikinstitut unter hautfachärztlicher Leitung

Friedensplatz 16 · 53111 Bonn · Telefon 0228-227209-270
info@bluelagoon-bonn.de · www.bluelagoon-bonn.de

© seromedia GmbH



OLYMPIA. Die aktuelle Kollektion bietet wieder jede Menge freche Schnitte, süße Drucke und modische Must-haves. Modell Playa Flamenco ab 30 Euro, www.olympia.de

Welcome to the beach: Wasserratten und Strandläufer freuen sich über die farbenfrohe Bademode.

ANDRES SARDA. Florale Muster in leuchtenden Farben machen Lust auf Me(e)hr. Top ab 134,95 Euro und Slip ab 75,95 Euros, www.andressarda.com

Fotos: Seafolly/Fotograf Simon Upton (2), Andres Sarda (3), Marie Jo, Olympia

La Biosthetique Coiffeur

Krämer + Schmitz
K&S
Hairteam

Fotos: Jörg Heupel

Geben Sie Ihre Haare in die Hände des K&S Hairteams. Das Team um Martina Krämer und Ute Schmitz, mit unter anderem vier Meisterinnen und zwei Diplom-Visagistinnen, berät Sie professionell rund um das Thema Haare und gutes Aussehen. Mit einer individuellen Beratung zum perfekten Make-up runden Sie Ihren Auftritt ab. Ob für eine Hochzeit oder gut gestylt im Büro, die hochwertigen Produkte von La Biosthetique sind perfekt aufeinander und auf Sie abgestimmt. Lernen Sie jetzt die neuen Looks der La Biosthetique-Frühjahr-/Sommertrends kennen oder lassen Sie sich von unserer Kosmetikerin verwöhnen!

www.ks-hairteam.de

Kramer & Schmitz Hairteam
Hausdorffstr. 336 · 53129 Bonn

© seromedia GmbH

Kühne Wellen

STYLING-SPRAY MIT VERLÄNGERTER FORMBARKEITSPHASE. Der Spezialist für knifflige Frisuren schenkt einem mehr Zeit fürs Styling: Das Haar bleibt bis zu einer Minute nach dem Aufsprühen modellierbar. Erst dann festigt es intensiv, ohne auszutrocknen, und gibt Volumen. Es kann leicht und rückstandfrei wieder ausgebürstet werden. MOLDING SPRAY, 300 ml ab 19,40 Euro

FRISUREN UND MAKE-UP FÜR EINEN STARKEN AUFTRITT IN EINER LAUEN SOMMERNACHT.

FESTIGENDER SCHAUM FÜR EXTRA STAND UND VOLUMEN. Verleiht selbst kraftlosem Haar Volumen direkt am Ansatz und verhindert durch seinen zuverlässig starken Halt nachhaltig, dass die Frisur in sich zusammenfällt. Den Styling-Schaum dafür im feuchten Haar auf die Ansätze aufsprühen und mit einem Kamm oder den Fingern verteilen. Anschließend die Haare z. B. mit Rundbürste und Föhn in die Höhe heben. VOLUME BOOSTER, 200 ml ab 21,70 Euro

VOLUMEN AUFBAUENDER STYLING-SCHAUM. Der einzigartige Pflegekomplex im Fixateur Mousse dringt tief ins Haar und schenkt natürliche Spannkraft, Hitzeschutz und Glanz. Der Haarschaum lässt sich zudem leicht im Haar verteilen und verleiht ein angenehmes Haargefühl – gibt Halt und Fülle, ohne zu verkleben. FIXATEUR MOUSSE, 200 ml ab 17,20 Euro

MATT-PUDER FÜR MEHR VOLUMEN UND STAND. Gibt mehr Fülle, Stand und Griffigkeit, ohne zu beschweren, ist dabei völlig unsichtbar. Besonders feines Haar bekommt mehr Power – und das bis zu 24 Stunden lang. VOLUME POWDER, 14 g ab 20,60 Euro

HAGEMANN

DIE N°1 IN BONN
TOP SALON 2018

HAIR & BEAUTY HAGEMANN
Theaterarkaden / Belderberg 9
53111 Bonn
0228/65 50 40
www.michael-hagemann.de

© seromedia GmbH

La Biosthetique Coiffeur

LA BIOSTHETIQUE
COBELLO FRISEURE
HAAR- UND BEAUTY-EXPERTEN

Fotos: Cobello

In unserem Friseur-Salon gilt Individualität und Persönlichkeit:
Unser Salon in der Bonner Innenstadt bietet den idealen Rahmen, Ihre Individualität hervorzuheben. Die Schwerpunkte liegen dabei auf:

- Individuellen und klassischen Schnitt- und Farbtechniken
- Hochsteckfrisuren für jeden Anlass
- Maniküre
- Augenpflege

Lassen Sie sich von uns in entspannter Atmosphäre verwöhnen – wir gehen auf Ihre Wünsche ein! Nutzen Sie Ihre Chance und vereinbaren Sie Ihren persönlichen Wunschtermin noch heute ganz bequem online, per App, per Telefon oder persönlich in der Rathausgasse.

www.cobello.de

Cobello Friseure
Rathausgasse 20 · 53111 Bonn

© seromedia GmbH

*Immer **anders**. Immer **neu**.*

AEROSOL-FEINHAARSPRAY FÜR VOLUMEN UND SCHWERELOSEN HALT. Speziell abgestimmt auf die Bedürfnisse feiner Haare, sorgt Formule Laque Fine für Volumen und ultraleichte Festigkeit. Ausgewählte Pflegekomplexe und feinste Glanzverstärker machen das Werk perfekt, schenken dem Haar Stärke und ausdrucksvollen Glanz.
FORMULE LAQUE FINE, 300 ml ab 18,70 Euro

KÜHL, EXZENTRISCH, MANCHMAL FRECH, AUF DEN ERSTEN BLICK UNANTASTBAR – ABER IMMER WEIBLICH.

THERMOAKTIVES LOCKENEISENSPRAY MIT HITZESCHUTZ.
Bringt Spannung ins Haar und verleiht Locken und Wellen echten Glamour. Sie lassen sich einfach stylen, bekommen einen perfekten Halt, ohne zu verkleben, und sind gleichzeitig vor einer Überhitzung durch das Lockeneisen geschützt.
Selbst krauses oder glattes Haar kommt so in Form.
CURL PROTECT & STYLE, 150 ml ab 24,60 Euro

RAUCHIGE NOTEN SETZEN – MIT SELBSTBEWUSST HERVORGEHOBENEN AUGEN, UMRANDET IN DUNKLEM LILA. DER TEINT: FRISCH UND GOLDEN AKZENTUIERT DURCH HIGHLIGHTER-TUPFER IN CHAMPAGNER. GLAMOURÖS SCHIMMERNDE LIPPEN FINALISIEREN DEN SCHICKEN ABENDLOOK.

SMOKEY CHARM

DAILY HIGHLIGHTER.
Creme-Highlighter
in Champagner
4 ml ab 22,50 Euro

Teint

Es macht jede Saison aufs Neue Spaß, den eigenen Look zu verändern und mit den Beauty-Trends zu experimentieren. Genauso sollte „Frau" auch mal eine neue Foundation ausprobieren, wie z. B. die neue Sun Care Foundation oder Extreme Stay Foundation, je nachdem welche Deckkraft gewünscht wird.

1. *Haut peelen, Feuchtigkeitspflege auftragen.*

2. *Foundation so dünn wie möglich auftragen, in die Haut einarbeiten und für einen ganz natürlichen Look sorgfältig verblenden.*

Augenbrauen

Augenbrauen-Make-up ist ein Statement und das Must-have für einen ausdrucksstarken Look.

1. *Mit dem Automatic Pencil for Brows die Augenbrauen gegen die Haarwuchsrichtung auffüllen und oben und unten in die gewünschte Form bürsten und dann zeichnen.*

2. *Das hintere Drittel der Augenbrauen weich auslaufen lassen.*

3. *Mit Care & Fix Lash Conditioner die Augenbrauen nach oben streichen und überstehende Härchen in die obere Kontur bürsten.*

La Biosthetique Coiffeur

SIMONE GIES
FRISEUR · KOSMETIK

Fotos: Gies

Das Konzept „La Biosthetique" wird in unserem Salon „gelebt". Die Methode beinhaltet, auf jedes Bedürfnis im Bereich Haar, Haut und Make-up individuell einzugehen. Bei uns beginnt Ihr Besuch mit einem „Beauty -Ritual", das Sie durch Ihren gesamten Aufenthalt begleitet. So erfahren Sie eine kompetente Beratung und Behandlung in entspannter Wohlfühlatmosphäre. Um die Vielfalt unseres Angebotes abzurunden, steht Ihnen unser Kosmetikbereich zur Verfügung. Sie haben die Möglichkeit, umfangreiche Behandlungen im Bereich Revitalisierung oder Gesichts-Tiefenreinigung zu nutzen. Zusätzlich möchten wir Sie mit Entspannungs- und Wellnesstechniken, wie Kopfmassage, Nacken-/Schultermassage oder Hand- und Armpflege verwöhnen.

www.simone-gies.de

SIMONE GIES
Oelinghovener Str. 11 · 53639 Königswinter

© seromedia GmbH

Frisuren vom Profi machen den Unterschied!

LadenSundermann
FRISEUR KOSMETIK MAKE UP

HLaden Stephan Sundermann
Pützstraße 40 · 53129 Bonn
Telefon 02 28.23 86 88 · info@hladen.de

Öffnungszeiten:
Montag bis Mittwoch 9.00 - 19.00 Uhr
Donnerstag & Freitag 9.00 - 20.00 Uhr
Samstag 8.00 - 18.00 Uhr

Termine jetzt auch online buchen unter
www.hladen.de

Follow us
LadenSundermann

Augen

Softe Smokey Eyes in zarten Pastelltönen geschminkt wirken sehr elegant.

1. *Das obere bewegliche Augenlid komplett mit Magic Shadow Duo Maroon auffüllen. Den Rest der Farbe über die Orbitalfalte zur Augenbraue hin auslaufen lassen.*

2. *Das untere Augenlid großzügig mit Magic Shadow Duo Maroon konturieren.*

3. *Mit Magic Shadow Duo Dusty Rose am inneren Augenwinkel und auf dem höchsten Punkt des beweglichen Lides Highlights setzen.*

4. *Am oberen und unteren Augenlid mit Pencil for Eyes Mocha Silk den Wimpernrand verstärken und mit dem Smudger verblenden.*

5. *Für einen intensiven Augenaufschlag die oberen Wimpern mit Mascara Perfect Volume Brown voluminös in Schwung bringen.*

MAGIC SHADOW DUO DUSTY ROSE & MAROON.
Puder-Lidschatten-Duo in Crèmerosé und Burgunderbraun
2 x 1,5 g ab 21,80 Euro

Wangen/Highlights

Weil die Augenpartie sehr dominant ist, werden die Wangen nur dezent betont.

1. *Die Wangen mit Earth Glow Gel entsprechend der Hautfarbe „anwärmen".*

2. *Mit Tender Blush, z. B. Passion Rose, wird Frische ins Gesicht gezaubert.*

3. *Daily Highlighter auf den Nasenrücken, die oberen Wangenknochen und leicht am Augenbrauenansatz auftragen.*

Nägel

Die Nägel werden mit dem Brilliant Nail Chocolate in ein dunkles Schokobraun getaucht – ein spannender Kontrast zum restlichen Make-up.

BRILLIANT NAIL CHOCOLATE.
Nagellack in schimmerndem Schokobraun
9 ml ab 14,90 Euro

SENSUAL LIPSTICK B233 RUSTY RED.
Lippenstift mit Perlmutt- oder Glitzereffekt in Rotbraun
4 g ab 21,80 Euro

Lippen

Dieser Look ist monochrom und bleibt auch auf den Lippen in der gleichen Farbfamilie. Eine Modernität erhalten die Lippen durch den neuen SL B233 Rusty Red.

Fotos: La Biosthetique (14), www.publicdomainpictures.net/GeorgeHodan, wikimedia/Jeff Dahl, www.pixabay.com

SEROMEDIA Rothe & Rothe Medienagentur

PASST GENAU!

Wir verpacken Ihre Inhalte passgenau, interessant und erlebbar. Vertrauen Sie Ihre wertvollen Botschaften unseren Spezialisten für maßgeschneiderte Kommunikation an.

seromedia – Ihr Partner für den Erfolg.

Wer wahrgenommen werden möchte, muss sich zeigen. Aber nicht irgendwie. Das richtige Medium und die passenden Kanäle spielen eine ausschlaggebende Rolle. Die Bonner Medienagentur seromedia weiß, worauf zu achten ist. Das Ergebnis: individuelle Unternehmensauftritte mit journalistischem Anspruch.

www.seromedia.de

WELTWEIT ZU

V-ZUG setzt auf den Produktionsstandort Schweiz – seit 1913 und auch in Zukunft

HAUSE

DIE SCHWEIZ IST BEKANNT FÜR HOHE PRÄZISION, TOPQUALITÄT UND INNOVATION. SCHWEIZER UHREN UND SCHWEIZER SCHOKOLADE WERDEN AUF DER GANZEN WELT GESCHÄTZT UND GELIEBT. ES GIBT ABER NOCH ANDERE PRODUKTE, DIE ÜBER DIE LANDESGRENZEN HINAUS BEGEHRT SIND: KÜCHENGERÄTE DES SCHWEIZER UNTERNEHMENS V-ZUG.

V-ZUG entwickelt und produziert seit mehr als 100 Jahren aus Überzeugung in der Schweiz. Die Markenzeichen des kleinen Alpenlandes – Innovation, Qualität, Design und Nachhaltigkeit – sind im Laufe der Jahre mit den Werten des Unternehmens verschmolzen. V-ZUG hat 1913 als Verzinkerei begonnen. Mit 39 Mitarbeitern verzinkte das Unternehmen Blechwaren wie Eimer, Spülbecken und Gießkannen. Jahr für Jahr wurde das Sortiment dann konsequent erweitert. 1976 fusionierte die „Verzinkerei Zug AG“ mit der Metallwarenfabrik Zug, der Marktführerin für Kochherde und Backöfen. Die V-ZUG AG entstand und machte sich mit ihrem Vollsortiment für Waschraum und Küche schnell einen Namen. Aus dem ehemaligen Handwerksbetrieb entwickelte sich in den Folgejahren ein Hightech-Unternehmen mit rund 1.400 Mitarbeitern. Heute ist V-ZUG mit einem ausgesuchten Premium-Sortiment in 18 Ländern präsent. ▶

Vacuisine ist Sous-vide-Garen für zu Hause und eignet sich für besondere Anlässe mit Gästen genauso wie für den Alltag.

Der Combi-Steam MSLQ von V-ZUG vereint konventionelle Hitze und Dampf mit einer Mikrowellenfunktion – weltweit einzigartig.

FÜR STERNEGASTRONOMIE UND HOBBYKÖCHE

▶ Seit der Gründung befindet sich V-ZUG im Familienbesitz und ist auch seinen Schweizer Wurzeln treu geblieben. Das Unternehmen entwickelt und produziert die meisten seiner hochwertigen Haushaltsgeräte nach wie vor in der Schweiz. Damit das in Zukunft so bleibt, engagiert sich V-ZUG gemeinsam mit der Metall Zug AG und der Stadt Zug für das Projekt „Technologiecluster Zug“. Das Ziel ist es, den Industriestandort Zug und damit auch den Produktionsstandort Schweiz langfristig zu sichern und für die Zukunft fit zu machen: Bis 2033 wird V-ZUG den Produktionsstandort umbauen und mithelfen, auf seinem Areal einen ganz neuen Stadtteil zu etablieren. Erste Schritte wie der Bau einer neuen Produktionshalle sind schon erfolgt.

Allein in der Schweiz sind aktuell vier Millionen V-ZUG-Geräte im Einsatz. „Das Unternehmen bietet zwar keine spezielle Profi-Linie an, aber viele Küchengeräte haben längst Einzug in die Sternegastronomie gehalten und überzeugen auch viele Hobbyköche durch ihre Qualität, einfache Bedienung und zeitlos schöne Optik“, erklärt Ralf Kronester. In seinem Studio „küche+wohnen“ arbeitet er neben Gaggenau, Bora, Miele, Smeg, Siemens u. a. seit Jahren

Kochfeld mit OptiGlass: besonders robust dank einer harten Beschichtung.

HOHE QUALITÄT VOM ROHMATERIAL BIS ZUR AUSLIEFERUNG

mit V-ZUG zusammen. Einer der 50 besten Köche der Welt, Andreas Caminada, setzt beispielsweise auf den Combi-Steamer des Traditionsbetriebes. Das Gerät ist Backofen und Steamer in einem. Die neueste Generation des Combi-Steam MSLQ hat sogar zusätzlich eine Mikrowellen-Funktion integriert. Mit ihm arbeitet Sternekoch Anton Schmaus. Er bereitet unter anderem darin Muscheln zu. Dafür kocht er zunächst einen Curry-Sud, in dem dann herkömmliche Venusmuscheln für vier Minuten (Dämpfen 100 °C plus Powerstufe 4) in einer Kombination aus Dampf und Mikrowellen gegart werden. „Das funktioniert perfekt“, sagt der Koch aus Regensburg.

Sternekoch Anton Schmaus, Inhaber des Restaurants Storstad in Regensburg

Dampf ist und bleibt eine wichtige Inspirationsquelle für die Forscher und Entwickler bei V-ZUG. Seit vielen Jahren arbeiten sie daran, die Energie und die positiven Eigenschaften von Dampf im Alltag wirksam zu machen. Dampf ist ein hocheffizienter Energieträger, speichert relativ viel Energie und gibt diese punktgenau wieder ab. So bleibt das schonende Garen mit Dampf – eigentlich eine uralte Kochmethode – die erste und bis heute wichtigste Dampf-Anwendung bei V-ZUG.

Bei V-ZUG dreht sich alles um Qualität. Um die Qualität der Speisen, die mit den innovativen Geräten der Schweizer Manufaktur zubereitet werden können, und natürlich um die Qualität der Geräte selbst, die Ersteres möglich machen. Um die hohe Qualität vom Rohmaterial bis zur Auslieferung sicherzustellen, werden an jedem Produkt durchschnittlich 600 Tests durchgeführt. Qualität bedeutet aber nicht nur erstklassige Materialien und Fertigung, sondern beinhaltet auch, dass die Geräte möglichst einfach bedient werden können, dazu gehören funktionales Design, Ressourcenschonung und perfekter Service. Geräte von V-ZUG arbeiten so präzise und genau wie ein Schweizer Uhrwerk. Immer weiter und weiter. So gewährleistet das Unternehmen bei manchen Geräten eine Ersatzteilgarantie von bis zu 17 Jahren. „Wenn man denn je ein Ersatzteil braucht“, sagt V-ZUG. ■

www.vzug.ch

Fotos: V-ZUG AG (5)

van de sandt GmbH
malerwerkstätten

SEIT MEHR ALS 100 JAHREN BONNS GUTE ADRESSE FÜR

MALERARBEITEN
FASSADENREINIGUNG
RESTAURATIONSARBEITEN

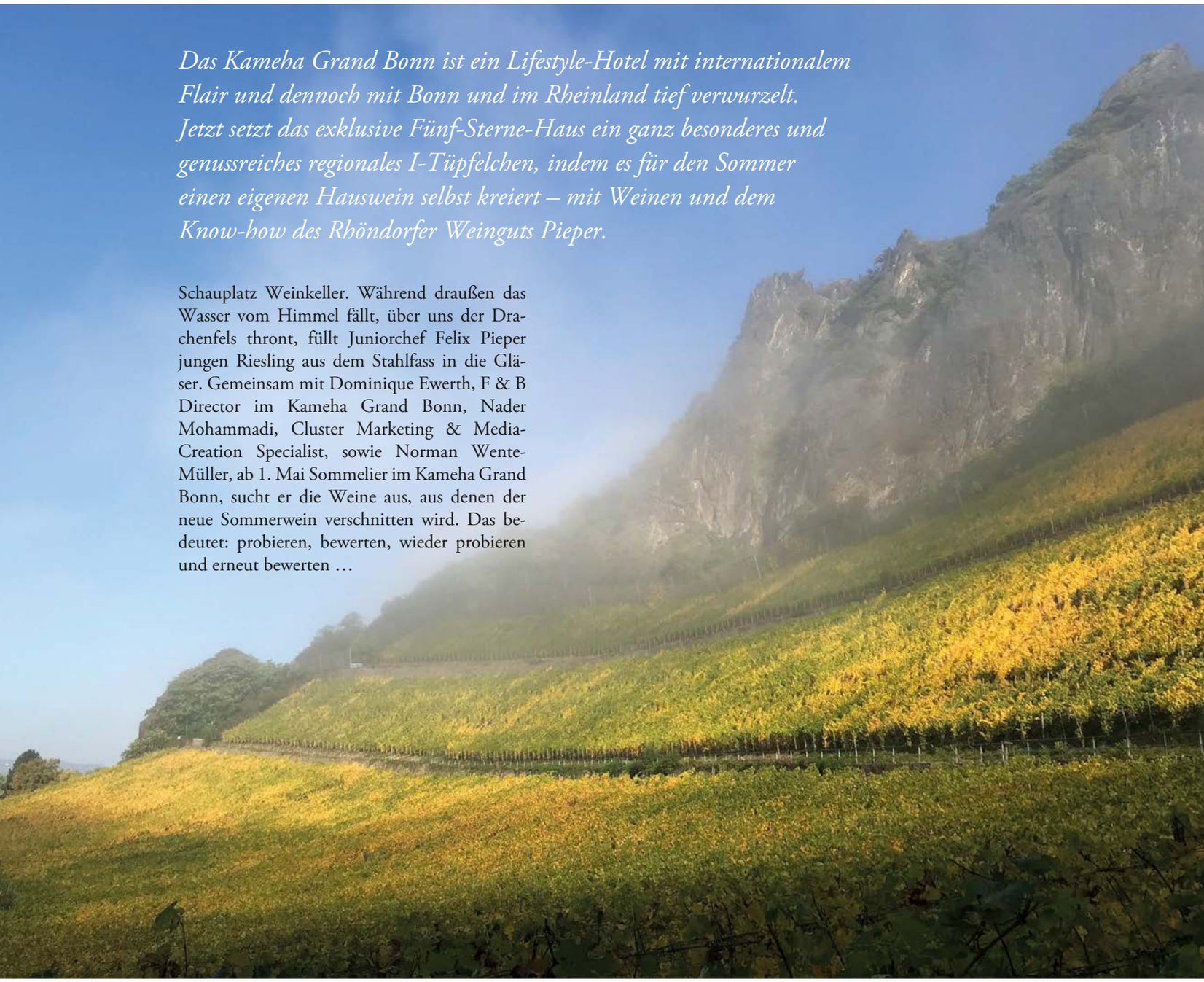
FUßBODENBELÄGE
TROCKENAUSBAU
BETONSANIERUNG

Bonner Talweg 55 · 53113 Bonn
Telefon: 0228 2105 91/95
Fax: 0228 26 10 81
info@van-de-sandt.de

www.van-de-sandt.de

© seromedia GmbH

DIE ***WEINMACHER***



Das Kameha Grand Bonn ist ein Lifestyle-Hotel mit internationalem Flair und dennoch mit Bonn und im Rheinland tief verwurzelt. Jetzt setzt das exklusive Fünf-Sterne-Haus ein ganz besonderes und genussreiches regionales I-Tüpfelchen, indem es für den Sommer einen eigenen Hauswein selbst kreiert – mit Weinen und dem Know-how des Rhöndorfer Weinguts Pieper.

Schauplatz Weinkeller. Während draußen das Wasser vom Himmel fällt, über uns der Drachenfels thront, füllt Juniorchef Felix Pieper jungen Riesling aus dem Stahlfass in die Gläser. Gemeinsam mit Dominique Ewerth, F & B Director im Kameha Grand Bonn, Nader Mohammadi, Cluster Marketing & Media-Creation Specialist, sowie Norman Wente-Müller, ab 1. Mai Sommelier im Kameha Grand Bonn, sucht er die Weine aus, aus denen der neue Sommerwein verschnitten wird. Das bedeutet: probieren, bewerten, wieder probieren und erneut bewerten …

Ein wenig Riesling: Dominique Ewerth, Norman Wente-Müller, Nader Mohammadi und Felix Pieper (v. l.) beim Verkosten der Rieslingweine.

„Ich stelle ihn mir frisch vor, mit einer Note von Zitrus, und er soll Lust auf mehr machen."

Fruchtig und trocken soll der neue Sommerwein werden, den die Gäste an lauen Sommerabenden und mit Blick auf die Rheinlandschaft genießen können. „Ich stelle ihn mir frisch vor, mit einer Note von Zitrus, und er soll Lust auf mehr machen", erklärt Norman Wente-Müller, der zuvor in der Villa Kennedy in Frankfurt als Restaurant-Manager tätig war.

Zunächst geht es darum, den passenden Basiswein zu finden, der dem fertigen Produkt Körper und Säure verleiht. Pieper empfiehlt für die Basis eine Komposition aus drei verschiedenen Lagenrieslingen, die dann mit weiteren Weinen verschnitten werden, um den künftigen Weißwein fruchtiger werden zu lassen. Der Önologe gibt einige Prozent Ehrenfelser hinzu, eine Neuzüchtung aus Riesling und Knipperlé. Der grünlichgelbe Wein hat ein feinduftiges, traubiges Aroma von Apfel, Grapefruit, Pfirsich und Aprikose. „Die trockene Ehrenfelser Spätlese sorgt für die würzig-florale Note", betont Felix Pieper, der seit 2007 die Drachenfelsweine mit seiner Handschrift prägt. Für die Abrundung am Gaumen kommen einige Prozent eines restsüßen Bukettweins hinzu. Dieser sorgt für eine verspielte Frucht. Mundfülle, Länge und Cremigkeit werden der Cuvée durch einen im Barriquefass ausgebauten Weißwein verliehen.

Vorsichtig wird der Verschnitt gekostet. Für den ersten Versuch nicht schlecht, befinden die Weinexperten, aber es geht sicherlich noch besser. Die Meinungen gehen auseinander. Es wird diskutiert, probiert, neu gemischt und nach und nach entsteht ein Wein, der alles hat, was ein Sommerwein braucht. Er ist frisch, nicht zu schwer, hat eine angenehme Säure und schmeckt herrlich fruchtig. Die genaue Zusammensetzung bleibt ein Geheimnis. Es wird nur so viel verraten: Die Cuvée heißt 7rocks – benannt nach dem Siebengebirge und den sieben verschiedenen Weinen, die es in den Sommerwein geschafft haben. ■

DAS WEINGUT PIEPER

Das Weingut Pieper baut seit Generationen an den Hängen unterhalb des sagenumwobenen Drachenfelses zehn Weißwein- und zwei Rotweinsorten an. Sie werden alle unter der Lagenbezeichnung „Drachenfels" vermarktet. Der gesetzlich geschützte Rotwein wird als „Drachenblut" weltweit exportiert. Das Weingut ist mit mehr als neun Hektar Anbaufläche nach eigenen Angaben das größte Weingut in Nordrhein-Westfalen.

Die Weinbergslagen sind überwiegend nach Süden und Südwest ausgerichtet. Diese Exposition hat den Vorteil einer schnellen und langen Erwärmung im Verlaufe des Tages. Auch der Rhein dient als großes natürliches Wärmereservoir, durch das die Vegetation an den Hängen wesentlich gefördert wird.

Die Reben rund um den Drachenfels gedeihen auf Trachytböden. Trachyt ist ein massives dichtes vulkanisches Ergussgestein. Die Böden sind gut erwärmbar, was sich fast in jedem Jahr in einer sehr guten Traubenreife widerspiegelt. Der hohe Kaliumgehalt im Boden führt zu einer Abpufferung, so dass auch die Säuren im Wein schon frühzeitig rund und harmonisch schmecken.

Das Weingut Pieper achtet darauf, seine Reben nicht überzustrapazieren. Dies hat zwar weniger Ertrag zur Folge, dafür sind die Weine aber reich an Aromen und Komplexität. Eine schonende Handlese, Traubenselektion am Stock sowie der Transport in kleinen Behältern sind weitere Grundsteine, um ein Maximum an Qualität aus dem Weinberg bis in den Keller zu bewahren. Am Weingut angekommen, werden die gelesenen Trauben unverzüglich verarbeitet und mit modernster Keltertechnik schonend gepresst.

www.weingut-pieper.de

Fotos: Weingut Pieper, P. M. J. Rothe (2)

ASIEN LIEGT MITTEN IN KÖLN

IM GESPRÄCH: MIRKO GAUL

Mirko Gaul steht seit neun Jahren im taku im Excelsior Hotel Ernst in Köln hinter dem Herd. 2012 wurde er Küchenchef in dem ostasiatischen Restaurant im Schatten des Doms. Seine Gäste nimmt er mit auf eine kulinarische Reise quer durch die fernen Länder Asiens. Wir sprachen mit ihm unter anderem über die Balance von Säure, Süße und Schärfe und den Unterschied zwischen einer Pekingente aus dem taku und einer aus Peking.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

taku
M.
G

DEFTIG BIS AROMATISCH

„Die japanische Küche ist eine meiner Lieblingsküchen: Sie ist sehr leicht, sehr produktbezogen und nicht so verspielt."

Wir treffen Mirko Gaul zur Mittagszeit im taku. Ein gläserner Steg führt in das minimalistisch eingerichtete Restaurant. An den Seiten stehen Bonsais. In der Küche laufen die Vorbereitungen. Auf dem Herd wird die Marinade für mehrere Pekingenten zubereitet, die für den nächsten Abend reserviert sind. Daneben köcheln in einem riesigen Topf Teile von Krustentieren leise vor sich hin. Auf der Anrichte steht ein kleiner Holzkohlengrill mit Würstchen – Mittagessen für das Team. Im Hintergrund läuft leise Musik. Die sei sonst wesentlich lauter, verrät Marketing Manager Markus Beus. Mirko Gaul richtet für uns drei Teller an, die wir für dieses Interview fotografieren: Rinderfilet mit Aubergine, Miso, Tsukemono, Tartar und Mais; Kalbsbacke, Beef-Tea, Trüffel und Schnittlauch-Öl; Fjordforelle, Quinoa, Liebstöckel, Dashi, Soja, Yuzu und Gartenkresse. Optisch und kulinarisch ein Genuss!

Warum kochen Sie asiatisch?
Weil es für mich die beste Küche der Welt ist. Ich finde die Küche ist spannend, denn ihr Spektrum ist sehr groß.

Sie kochen genau gesagt ostasiatisch ...
Ja, wobei der Begriff „ostasiatisch" gar nichts aussagt. Er ist eher etwas irreführend. Wir starten – aromatisch gesehen – in Indien und reisen bis Japan. Ich koche das, worauf ich am meisten Lust habe. Die indische Küche ist relativ schwer, deftig, scharf und sehr intensiv. Je weiter man nach Osten geht, desto leichter wird die Küche. Die japanische Küche ist eine meiner Lieblingsküchen: Sie ist sehr leicht, sehr produktbezogen und nicht so verspielt. Für mich ist sie die allerbeste Küche.

Verbinden Sie die verschiedenen Küchen in Ihren Gerichten?
Nein, jedes Gericht ist auf ein Land abgestimmt. Es wird in den Ländern sehr unterschiedlich gewürzt. Japaner kochen viel mit Sojasauce, Thailänder nehmen Fischsauce. Von daher kann man die Arten des Kochens nicht richtig miteinander kombinieren, das wäre zu viel Mischmasch. In meinem Menü decke ich aber die Länder aromatisch ab.

Was fasziniert Sie an der asiatischen Küche?
Das ist vor allem der Spielraum, der sich einem Koch eröffnet. Es gibt in Asien Zutaten, von denen wir noch nie etwas gehört haben. Das hat mich nicht mehr losgelassen.

Wo haben Sie asiatisch kochen gelernt?
Ich habe im Kölner Hyatt gelernt. Dort gab es damals die Graugans, eines der ersten euroasiatischen Restaurants in Deutschland. Der asiatische Anteil war sehr authentisch. Die Gerichte wurden nur mit deutschen Techniken umgesetzt. Hier arbeiten wir nicht viel anders. Als ich ins taku gekommen bin, habe ich mir sehr viel angelesen. Aber das meiste Know-how habe ich auf meinen Reisen durch Asien erhalten. Unser Hoteldirektor, Henning Matthiesen, ermöglicht es mir, einmal im Jahr für drei Wochen nach Asien zu fliegen – wohin ich möchte. Dort esse ich den ganzen Tag, um zu lernen, wie es vor Ort schmeckt: Mittags Street-Food und abends gehe ich, wenn sich die Möglichkeit bietet, in ein Fine Dining. So erhalte ich einen Eindruck von der Aromatik und dem Unterschied von Street Food und Fine Dining. Das ist sehr spannend, zumal das Street Food häufig besser schmeckt als das Fine Dining.

Schmecken Sie heraus, wie sich die Gerichte zusammensetzen?
Das hängt von der Region ab. In Thailand ist das machbar. In Japan ist es sehr schwierig. In China ist es fast unmöglich, weil auch die Kommunikation für mich leider so gut wie unmöglich ist. In Vietnam ist es wieder relativ einfach, da die Küche von intensiven Gewürzen dominiert wird. Es werden viel Zimt und Sternanis eingesetzt. Starke Aromen, die man direkt erkennt. Aber es geht gar nicht so sehr darum, herauszufinden, was in den Gerichten drin ist, sondern in welche Richtung sie gehen. Sind sie super scharf, säuerlich oder süß oder alles gleichzeitig? Das ist beispielsweise eine sehr schöne Balance. Oder ist die Küche sehr deftig, wie in China? Und dabei gar nicht säure- und schärfebetont. Oder ist sie fein aromatisch, wie in Japan. Es geht also um den Gedanken dahinter.

Wo wird man Sie das nächste Mal treffen?
Ich werde auf jeden Fall nach Shanghai fliegen. Die Küche dort muss großartig sein. Dann möchte ich gerne noch einmal nach Hongkong, weil ich dort nicht alles mitbekommen habe. Wenn noch etwas Zeit übrigbleibt, würde ich gerne weiter nach Tokio reisen. Was das Essen angeht, ist Tokio wahnsinnig faszinierend.

Sehr teuer, aber auch sehr beeindruckend. Es gibt, was die Produktqualität betrifft, kein vergleichbares Land.

Eckart Witzigmann hat gesagt: „Das Produkt ist der Star in der Küche“ …
Immer.

Setzen die Japaner da noch eins drauf?
Japaner machen es sehr clever. Sie exportieren nicht die excellenten Waren, sondern das, was im unteren Segment des oberen Bereichs ist. Die absolute Topware behalten sie im Land, für die sie auch den entsprechenden Gegenwert erhalten. Ich habe auch Wagyu auf der Karte und hatte ebenfalls Kobe, aber die Deutschen zahlen dafür nicht richtig. Hier sieht es keiner ein, für ein 125 Gramm schweres Stück Fleisch 135 Euro hinzulegen. Das klingt natürlich zunächst völlig abgehoben, aber letztendlich ist es das beste Stück Fleisch, das man essen kann.

Kann man bei uns eine solche Qualität kaufen?
Japanisches Fleisch ist ein Extremfall. Aber wir erhalten durchaus bei uns die beste Ware, die man sich vorstellen kann. Der Fisch, den ich kaufe, schwimmt nachts noch. Ich habe manchmal das Problem, dass der Fisch fast zu frisch ist, weil man dann die Gräten nicht richtig ziehen kann. Bei uns steht das Produkt ebenfalls im absoluten Mittelpunkt. Alles, was wir machen, dient dazu, das Produkt zu unterstützen und seinen Geschmack weiter nach vorne zu bringen.

Ist man bei uns überhaupt in der Lage, mit dem, was man kaufen kann, typisch asiatisch zu kochen?
Das geht. Die Warenlogistik ist sehr gut, bedingt auch durch die relative Nähe zu Rotterdam, wo alles aus Asien landet. Ich kann mir eine Zitrone für zwölf Euro aus Japan einfliegen lassen. Die Zitrone ist in zwei Tagen in Köln.

Versteht ein europäischer Gaumen Ihre kulinarische Sprache?
Natürlich. Voraussetzung ist jedoch, dass man offen für etwas anderes ist. Es gibt in Deutschland vier oder fünf Restaurants, die auf unserem Niveau asiatisch kochen. Wir sind also nicht einzigartig. Man darf auch nicht zu viel beim Essen nachdenken, sondern sollte einfach den Wohlgeschmack, der sich einem bietet, genießen. Unsere Küche ist nicht schwer zu verstehen, auch wenn sie Gerichte aus verschiedenen Ländern umfasst. Die Küche ist sehr leicht und von daher schon sehr zugänglich.

Was steht heute auf Ihrer Karte?
Wir haben schöne Fjordforelle da, die wir mit einem Liebstöckelkonzentrat servieren. Dazu gibt es einen japanischen Sud, Dashi. Dabei haben wir ein säuerliches Gel von der Yuzu, einer Mischung aus Mandarine und Zitrone. Es hat eine schöne Säure und ist gleichzeitig unheimlich fruchtig. Dazu servieren wir etwas Quinoa (Anm. d. Red.: Körnerfrucht aus den Anden, die glutenfrei ist. Sie wird wie Getreide verwendet, ist aber keines.) Wir haben tolles Beef und weil es so toll ist, gibt es nur etwas Aubergine und Popcorn dazu.

Wie häufig wechseln Sie die Karte?
Ich habe mir abgewöhnt, das ganze Menü auf einmal zu wechseln. Wir wechseln immer zwei bis drei Gänge an einem Tag aus und dann folgen ein paar Tage später die nächsten Gänge. Außerdem plane ich immer weit im Voraus, richte mich aber dennoch nach den Regionalitäten. Dies ist durch unser Import-Gemüse, das eine andere Saison hat, nicht immer einfach. Mir ist immer wichtig, dass meine Gerichte eine Balance haben. Das habe ich von der Thaiküche gelernt, die Schärfe, Säure und Süße hat. Der Gaumen muss herausgefordert werden und es darf nicht langweilig werden. ▶

„Das meiste Know-how habe ich auf meinen Reisen durch Asien erhalten.“

Oktopus mit thailändischer Tom-Yum, Staudensellerie, Champignons und Chili-Popcorn

Fjordforelle mit Liebstöckel, Soja-Dashi, Quinoa und Gartenkresse

▶ **Wie schwer ist es, mit asiatischer Küche in Deutschland einen Stern zu erkochen und über Jahre zu halten?**
Ich mache mir da keinen großen Druck. Wir haben den Stern erhalten, als wir sehr viel einfacher gekocht haben und, wie ich finde, nicht so gut wie heute. Wichtig ist, dass man ein gutes Team hat. Das ist das A und O, denn sonst erhält man keine Kontinuität in der Küche. Kontinuität und eine gute Stimmung sind das Wichtigste. Miese Stimmung wirkt sich direkt auf die Teller aus.

Sind Sie mit Ihrem Kochstil ein Exot unter den Spitzenköchen?
Nein, eigentlich nicht. Ich mache auch kein Buhei darum, dass wir einen Stern haben. Die Küche ist etwas Besonderes, ich bin es nicht.

Welche Aromen und Produkte spielen in Ihrer Küche eine wichtige Rolle?
Ich arbeite sehr viel mit Fisch. Schärfe und Säure sind wichtig. Ich verwende häufig Limetten und verschiedene Chilis, damit ich die Schärfe ausbalancieren kann.

Unterscheidet sich Ihre Pekingente von einer, die ich in Peking essen kann?
Die Zubereitung ist die gleiche. Der Prozess ist sehr aufwendig. Es ist wichtig, dass die Ente sehr fett ist. Die Ente wird dann so zubereitet, dass Luft zwischen Haut und Fleisch gelangt. Dadurch wird die Haut später sehr knusprig. Nach dem „Aufblasen" wird die Ente in Salzwasser blanchiert, dann kommt sie in eine Marinade aus Essig und Gewürzen wie Sternanis, Zimt und Honig. Sie wird dreimal mariniert, immer mit Pausen dazwischen. Die Marinade trocknet und es bildet sich eine schöne Schicht. Bis eine Pekingente fertig ist, dauert es ungefähr 24 Stunden. In China isst man eigentlich nur die Haut und der Rest geht zurück. Wir verwerten das ganze Tier. Bei uns ist der erste Gang die Haut, dann gibt es eine Essenz von der Ente, Dim sums von den Keulen, Brust und Flügel werden verarbeitet. Der erste Gang ist wie sein chinesisches Pendant.

Haben Sie privat ebenfalls eine Vorliebe für asiatisches Essen?
Ja, aber mein Lieblingsgericht sind Königsberger Klopse.

Warum sind Sie Koch geworden?
Nach dem Abi stellte sich die Frage, wie es weitergeht. Mir war klar, dass ein Studium nichts für mich wäre. Ich habe immer gerne gekocht und meine ganze Familie kocht gerne und gut. Ich konnte vor meiner Lehre mit dem Messer beinahe genauso gut umgehen wie heute. Daher habe ich mich entschlossen, eine Kochausbildung zu machen und habe schnell gemerkt, dass das genau mein Ding ist.

Kalbsbacken-Dumplings, Edamame-Bohnen, Beef-Tea und Trüffel

Haben Sie es jemals bereut? Ich denke dabei an die Arbeitszeiten und den Arbeitsaufwand.
Nein, ich habe es nie bereut. Seit anderthalb Jahren bin ich Vater und denke schon ab und an, dass es schön wäre, auch einmal frei zu haben. Mittlerweile habe ich ein so gutes Team und einen tollen Stellvertreter, dass ich mir ab und an etwas freie Zeit gönne. Bereut habe ich meine Berufswahl nie, und das werde ich auch nie.

Was macht einen sehr guten Koch aus?
Ehrgeiz und der Wille sich stetig zu verbessern. Man muss sich selbst hinterfragen können. Ausdauer und Kreativität. Teamfähigkeit ist unheimlich wichtig, denn so ein Ding schaukelt niemand alleine.

Sind Sie nur Koch oder sind Sie auch Entertainer?
Ich drehe schon meine Runde durch das Restaurant und serviere gerne mit, weil ich meine Gäste kennenlernen möchte. Das macht mir großen Spaß, aber das kann man natürlich nur machen, wenn es der Stress in der Küche zulässt. Als Entertainer sehe ich mich nicht. Ich versuche jeden Gast wenigstens einmal am Abend zu sehen, aber mein Hauptplatz ist definitiv in der Küche.

Denken Sie manchmal an einen zweiten Stern?
Das werde ich öfter gefragt. Auch meine Jungs haken schon einmal nach, ob wir darauf hinarbeiten. Wir versuchen uns natürlich ständig zu verbessern. Es gibt jedoch logistische Grenzen in der Küche, weil sie sehr klein ist und man für einen zweiten Stern etwas mehr Aufwand betreiben muss. Ich sage natürlich nicht Nein, wenn der zweite Stern kommen sollte. Aber ich jage nicht verkrampft hinterher.

Haben Sie ein Vorbild?
Nein, habe ich nicht. Allerdings finde ich es Wahnsinn, was bei Joachim Wissler so auf die Teller kommt. Das ist schon bewundernswert. Aber es gibt niemanden, dem ich nacheifere.

Welches Küchengerät muss man denn unbedingt haben, um Sterneküche kochen zu können?
Eigentlich nur ein Messer.

Viele Spitzenköche haben eine ellenlange berufliche Vita. Ihre fällt deutlich kürzer aus. Hat das einen Grund?
Es hat sich im taku sehr schnell Erfolg eingestellt und man hört ja nicht auf, wenn etwas gerade erfolgreich wird. Deshalb bin ich nicht weitergezogen. Ich bin jetzt im neunten Jahr hier.

Kochen Sie noch privat?
Ja, mittlerweile wieder und das sehr viel. Früher sind meine Frau und ich viel essen gegangen, aber mit einem kleinen Kind ist das nicht mehr möglich. Heute koche ich sehr gerne zu Hause – nicht asiatisch, sondern eher mediterrane Gerichte.

Von wem würden Sie sich gerne einmal bekochen lassen?
Oh, das ist eine gute Frage. (lacht) Von meiner Tochter, wenn sie älter ist. ■

Fotos: P. M. J. Rothe (2), Taku (3)

Gut Heckenhof
Hotel - & Golfresort an der Sieg

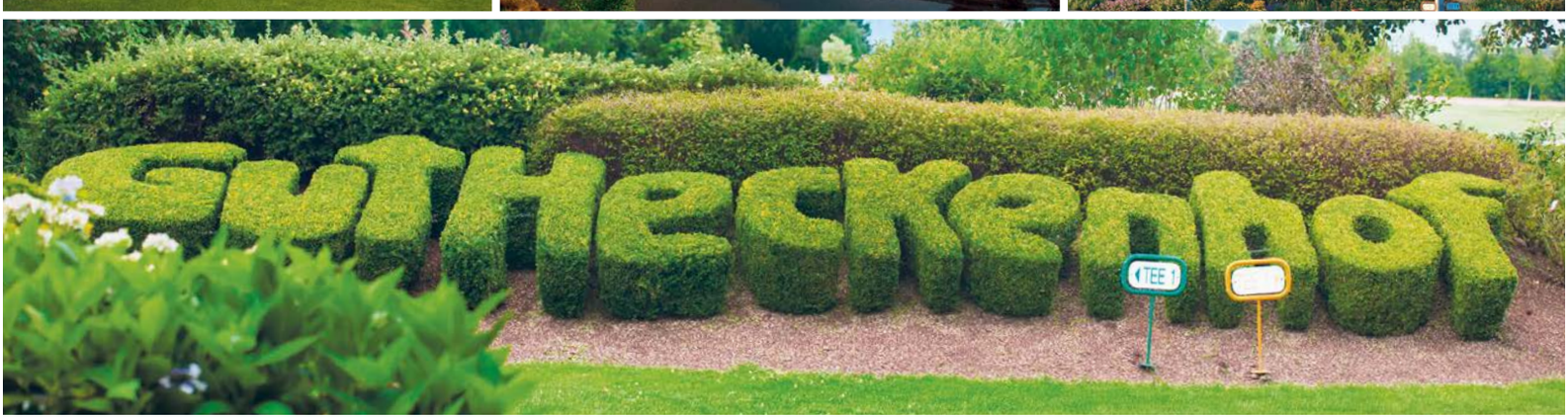
FASZINATION GOLF

Sie wollten schon immer einmal ausprobieren, ob Ihnen der Golfsport Spaß macht? Das Golfresort Gut Heckenhof bietet auf seiner 27-Loch-Meisterschaftsanlage speziell auf Golfinteressierte und Anfänger zugeschnittene Kurse an. Lassen Sie sich von erfahrenen Golflehrern in diese faszinierende Sportart einführen und erlernen Sie in entspannter Atmosphäre nahezu spielerisch Golf.

Schnupperkurs 29,- €

Platzreifekurs 99,- €

Golfmitgliedschaften ab 319,- €



© seromedia GmbH

Gut Heckenhof Hotel & Golfresort an der Sieg GmbH & Co. KG · 53783 Eitorf
Telefon 02243 / 92 32 62 · www.gut-heckenhof.de

MEINE KÜCHE
WILLKOMMEN ZU HAUSE

Küchen sind heute viel mehr als nur Orte, an denen gekocht wird. Sie sind moderner Lebensmittelpunkt und lebendiges Kommunikationszentrum. In der Küche trifft sich die Familie, dort plaudert man mit Freunden beim Kochen und so mancher gesellige Abend beginnt und endet in der Küche. Eine Küche muss also vielen Anforderungen gerecht werden – und genau hier setzen wir an.

Wir führen Elektrogeräte u. a. von V-ZUG, Gewinner des iF design award 2016.

eggersmann

WELCOME TO
THE Kitchen

Kronester
Küche Wohnen Gestaltung

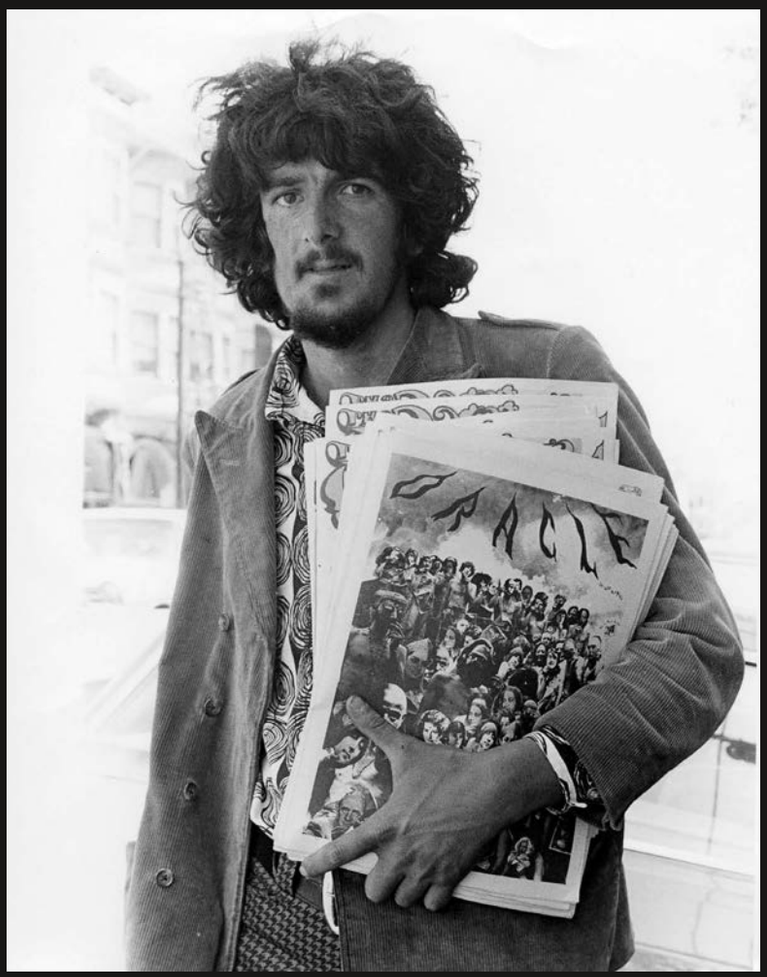
Ralf Kronester

Klevstraße 17
53840 Troisdorf
Tel 0 22 41 7 07 11
info@kronester.eu
www.kronester.eu

© seromedia GmbH

BLACK POWER – FLOWER POWER

In den 1960er Jahren herrschte in den USA ein starkes politisches Reizklima. Die Bürgerrechtsbewegung, der Vietnamkrieg, blutige Aufstände und die Ermordung des farbigen Bürgerrechtlers Malcolm X brachten Amerika zum Brodeln. Das Museum Ludwig in Köln zeigt in seinem neuen Fotoraum Fotografien, die das Künstlerpaar Ruth-Marion Baruch und Pirkle Jones in San Francisco machte: „Black Power – Flower Power".

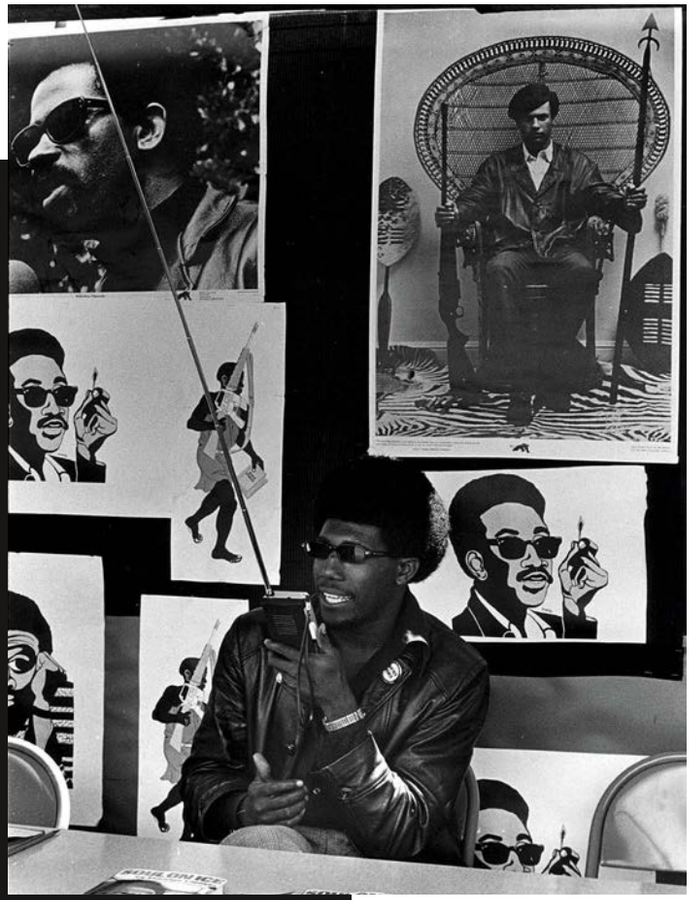


„Jesus' verkauft das Oracle", Haight-Ashbury, aus: Haight Ashbury, 1967

Die 52 Fotografien wurden bereits 2013 von der Pirkle Jones Foundation geschenkt, aber jetzt sind sie erstmals komplett zu sehen. „Black Power – Flower Power" dokumentiert das Milieu, das sich in den 1960er Jahren vor der Haustüre von Jones und Baruch abspielte. Blumenkinder und die Idee von der friedlichen Selbstverwirklichung des Individuums auf der einen Seite und auf der anderen die Black Panthers, die mit ihrem Zehn-Punkte-Programm gegen gesellschaftliche Ausbeutung und Unterdrückung kämpften. Nicht zuletzt richteten sie sich gegen willkürliche Polizeigewalt und lehnten Gewalt als Mittel nicht ab. Im Stadtbild fanden sich agitative Plakate der Panther neben den tranceartigen Postern der Hippies.

Baruch und Jones interessierten sich beide für die Hippiekultur in ihrer Stadt. So verbrachte Ruth-Marion Baruch 1967 viel Zeit im Stadtteil Haight-Ashbury, dem Zentrum der alternativen Flower-Power-Szene. Das Programm der Hippies fand sie an jeder Straßenecke und hielt die Eindrücke in ihren Bildern präzise fest. Ein schönes Beispiel ist die Fotografie „Jesus' verkauft des Oracle". Pircle Jones interessierte sich vor allem für die Hausboot-Community Gate Five in Sausalito. Er begleitete die Kommune von Freigeistern, Künstlern und Aussteigern mehr als zwei Jahre konstant. In dieser Zeit entstanden „Trampende Mutter mit Kind" und „Wayne mit seinem Papagei".

Fotos: Pirkle Jones Foundation (4)



Ohne Titel (Stand der Black Panthers beim BlackFestival, Marin City, CA, aus einem Foto-Essay über die Black Panthers), 1968

Ruth-Marion Baruch wandte sich nach diesen Projekten der Black Panther Party zu, die sich von der gewaltfreien Bürgerrechtsbewegung Martin Luther Kings abgrenzte. Sie plante die Fotoreihe zunächst alleine und hatte das Ziel, dem stark negativen Bild der Presse entgegenzuwirken. Letztendlich entstand eine Kooperationsarbeit mit Pirkle Jones.

Baruch (1922-1997) und Jones (1914-2009) lernten sich 1946 an der California School of Fine Arts in der Fotografieklasse von Ansel Adams kennen. Beide hatten in ihrem Leben

Trampende Mutter mit Kind, 1971

Wayne mit seinem Papagei, 1970

Erfahrungen gemacht, die ihnen die Augen für bestimmte Situationen öffneten. Ruth-Marion Baruch war 1927 mit ihrer Familie vor den Nazis von Berlin nach New York emigriert. Pirkle Jones war in Indiana und Louisiana Zeuge von rassistischen Übergriffen geworden.

Eine Spotify-Playlist (www.goo.gl/UYFvyP) ermöglicht es den Besuchern, sich auch audiovisuell in den damaligen Zeitgeist hineinzufinden.

Die Ausstellung ist bis zum 3. Juni im Museum Ludwig in Köln zu sehen: Dienstag bis Sonntag und an Feiertagen 10-18 Uhr. ■

www.museum-ludwig.de

Stuck · Putz
Trockenausbau
Linden
Stukkateure seit Generationen

Wir schaffen Räume

Das DOMFORUM liegt im Zentrum von Köln an einem der meistbesuchten Orte in Deutschland – direkt gegenüber dem Haupteingang des Doms. Das DOMFORUM ist das Begegnungszentrum der katholischen Kirche Kölns und das Besucherzentrum des Kölner Doms. In einem für Menschen aller Anschauungen offenen Rahmen werden Anknüpfungspunkte zur Auseinandersetzung mit dem christlichen Glauben angeboten. Im Auftrag des Erzbistums Köln wurde das DOMFORUM neugestaltet. Wir sorgten mit einer 275 Quadratmeter großen Akustikdecke aus Blähglasgranulat für den guten Ton.

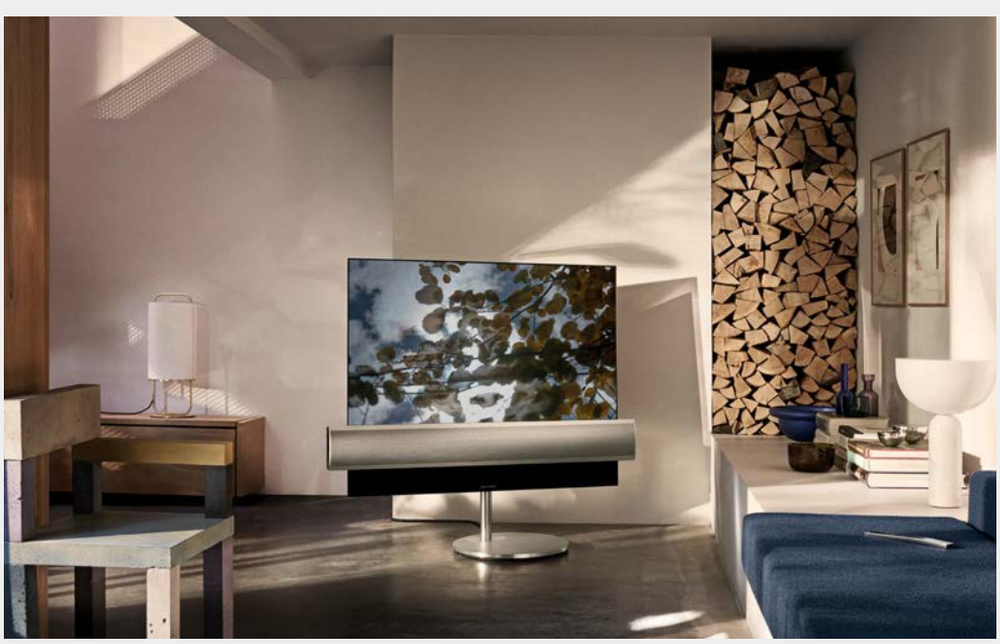
www.stuck-linden.de

Mehr als ein FERNSEHER

Bei einem Fernseher denkt man zunächst an das Bild, das er liefert. Möglichst gut natürlich. Stammt der Fernseher allerdings aus dem Hause Bang & Olufsen, erwartet man zwangsläufig mehr – nämlich auch einen hervorragenden Sound. Und genau diesen liefert der BeoVision Eclipse, der erste OLED-TV aus dem Hause Bang & Olufsen – neben einer ausgezeichneten Bildqualität.

Ein Schnäppchen ist BeoVision Eclipse mit rund 9.000 Euro nicht gerade, aber der OLED-TV hat es einfach in sich. In ihm ist das jahrzehntelange Know-how des dänischen HiFi-Herstellers mit der aktuellsten Display-Technologie von LG Electronics kombiniert. Das video Magazin hat den Fernseher getestet und mit überragend bewertet: Pluspunkte gab es für den herausragenden Sound, die individuellen Klang-Einstellungen, das Musik-Streaming, die Dolby Vision und für die exzellenten Farben. Fünf Sterne!

Rein optisch wird sofort klar, dass man mit dem BeoVision Eclipse mehr als ein TV-Gerät vor sich hat. Auch wenn der Bildschirm einen Großteil des Fernsehers einnimmt, ist da etwas, was nichts mit ihm zu tun hat. Das hauchdünne OLED-Paneel wird von dem „SoundCenter“ unterbrochen, das bewusst rechts und links über den Bildschirmrand hinausragt. Der BeoVision Eclipse ist Fernseher und Musiksystem in einer umfassenden Lösung vereint:



Der BeoVision Eclipse verfügt über einen echten 4K-OLED-Bildschirm und reproduziert dank der Unterstützung von HDR (High Dynamic Range) und Dolby Vision die Bildwelten originalgetreu. Mit AirPlay, Bluetooth oder Chromecast built-in kann man die Musik direkt vom Mobilgerät aus streamen und den Raum dank 450 Watt mit kraftvollen Melodien erfüllen. Der BeoVision Eclipse ist auch Multiroom-kompatibel. „Der Klang macht mehr als die Hälfte des Bildes aus“, heißt es bei Bang & Olufsen.

Vom Design ist der BeoVision Eclipse ein typischer Bang & Olufsen: Er sieht ganz einfach fantastisch aus. Der Bildschirm aus schwarzem Glas durchdringt das „SoundCenter“, das außer in Aluminium optional in Eichenholz oder Textilgewebe in Schwarz, Grau, Blau, Lila oder Grün erhältlich ist. Die schalldurchlässigen Lautsprecherabdeckungen lassen sich leicht abnehmen und anbringen, sodass das TV-Gerät jedes Mal anders aussieht. Den Fernseher, der mehr ist, gibt es entweder mit einem eleganten Standfuß oder mit einer Wandhalterung. Der Fernseher kann in beiden Versionen per Knopfdruck geschwenkt werden. In jeder Richtung hat man ein optimales Seh- und Klangerlebnis. ■

www.bang-olufsen.com

Fotos: Bang & Olufson (2)

XXL

FÜR HAUS UND WOHNUNG

Großformatige Fliesen liegen voll im Trend. Selbst die Riesen unter ihnen wie die Maxfine mit 300 x 150 Zentimetern finden immer häufiger ihren Weg in Küche, Bad und Wohnzimmer. Große Fliesen weiten Räume optisch und bringen Ruhe hinein. Je größer die einzelne Fliese ist, desto weniger Fugen werden erzeugt. Das Ergebnis ist ein sehr edles und hochwertiges Ambiente.

Maxfine ist derzeit das Highlight unter den großen keramischen Platten. Bei einem Maximalformat von 300 x 150 Zentimetern ist sie nur sechs Millimeter dick. Der Vorteil: Das Material ist verhältnismäßig leicht und kann sehr flexibel eingesetzt werden. Bei Renovierungen ist es oftmals möglich, sie auf dem alten Belag zu verlegen. Sie ist für Boden oder Wand geeignet, aber auch für Arbeitsplatten in Küchen, Fassaden oder Verkleidungen von Möbeln und Türen. Maxfine ist eine Feinsteinzeugplatte und daher beständig gegen Chemikalien. Sie nimmt kaum Feuchtigkeit auf, ist hygienisch und sehr pflegeleicht.

Fliesen im Format 60 x 60 Zentimeter sind längst Standard. Für einen richtigen Wow-Effekt sorgen Formate von 75 x 75 über 150 x 150 Zentimeter bis hin zum XXL-Format von 300 x 150 Zentimetern. Die Verlegung von großformatigen Platten ist anspruchsvoll und sollte nur von Fachbetrieben ausgeführt werden. Lassen Sie sich beraten! Maxfine bietet 41 Farben und vier Oberflächen – individueller geht Wohnen nicht.

Sädler

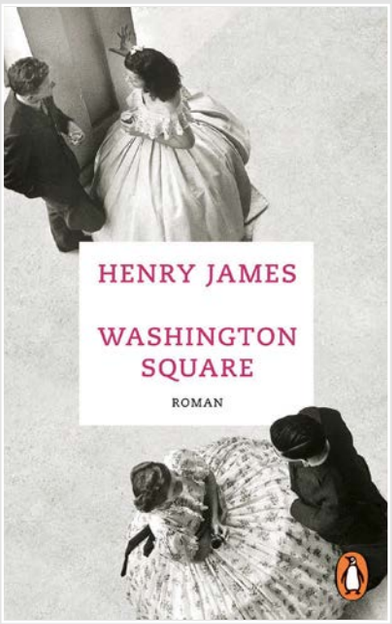
Fliesen & Naturstein

Röhfeldstraße 7 · 53227 Bonn
Telefon (0228) 46 22 55 · Fax (0228) 46 96 84
info@fliesen-saedler.de · www.fliesen-saedler.de

© seromedia GmbH

GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

Lassen Sie sich von unseren Tipps zu einer kleinen Auszeit inspirieren.

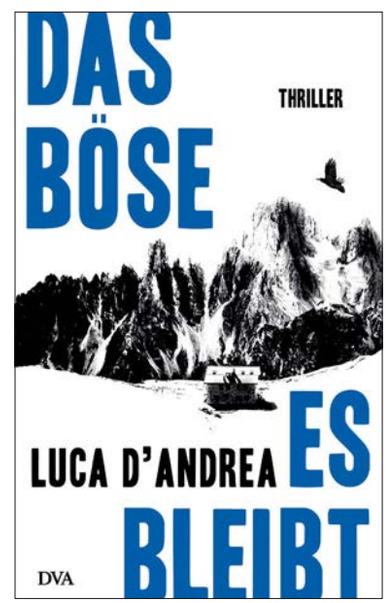


HERZENSANGELEGENHEITEN

Catherine Sloper ist ein schüchternes Mädchen – und eine der besten Partien New Yorks. Als ihr der attraktive Abenteurer Morris Townsend den Hof macht, geht sie bereitwillig auf sein Werben ein. Doch Catherines Vater vermutet in Townsend einen Mitgiftjäger und will eine Heirat um jeden Preis verhindern. Liebt er sie, oder liebt er sie nicht?
Henry James, Washington Square, Penguin, Taschenbuch, Broschur, 272 Seiten, ISBN: 978-3-328-10219-9, 12 Euro

DIE GEHEIMNISSE DER LIEBE

Neurotisch, leidenschaftlich, höfisch: Die Franzosen kennen fast so viele Spielarten der Liebe wie Käsesorten. Wurde die Liebe in Frankreich erfunden? Marilyn Yalom geht dieser Frage anhand berühmter Meisterwerke der Literatur nach. Von der raffiniert-bösartigen Erotik der „Gefährlichen Liebschaften“ bis zur Sinnlichkeit einer Madame Bovary, von der offenen Ehe zwischen Sartre und Beauvoir bis zum exotischen Liebhaber der Marguerite Duras – am Ende steht die Frage: Was macht die Liebe aus?
Marilyn Yalom, Wie die Franzosen die Liebe erfanden: Neunhundert Jahre Leidenschaft, Graf Verlag, gebunden, 448 Seiten, ISBN-13: 9783862200382, 22,99 Euro



THRILLER

Südtirol, im Winter. Marlene ist auf der Flucht, panisch steuert sie ihr Auto durch den Schneesturm. Im Gepäck: ein Beutel mit Saphiren, den sie ihrem skrupellosen Ehemann aus dem Safe entwendet hat. Wegener ist der Kopf einer mafiösen Erpresserbande, und Marlene weiß, dass er seine Killer auf sie hetzen wird. Da stürzt ihr Wagen in eine Schlucht. Marlene erwacht in einer abgelegenen Berghütte, gerettet von einem wortkargen Alten. Bei ihm und seinen Schweinen glaubt sie sich in Sicherheit. Bald jedoch stellt sie mit Entsetzen fest, dass von dem Einsiedler eine noch größere Gefahr ausgeht …
LUCA D`ANDREA, Das Böse, es bleibt, Paperback, DVA Belletristik, Klappenbroschur, 432 Seiten, ISBN: 978-3-421-04806-6, 15 Euro

Justizskandal

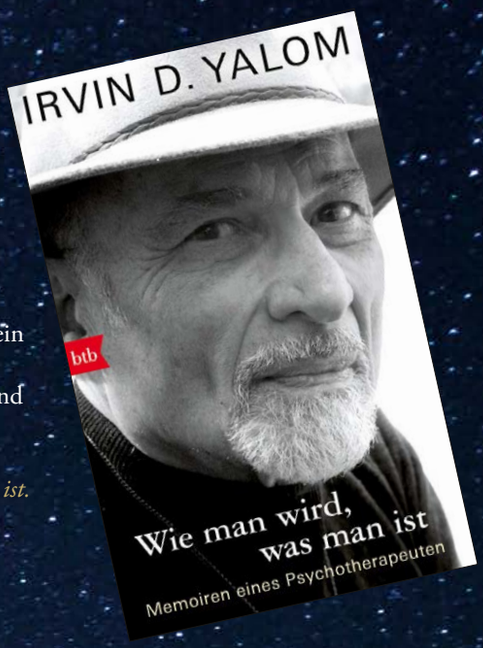
Schweden, 1991: Sture Bergwall, ein homosexueller Drogenabhängiger und Kleinkrimineller, wird in die geschlossene psychiatrische Einrichtung Säter eingewiesen. Dort macht er eine Therapie und wird mit Psychopharmaka behandelt. Im Zuge der Behandlung gesteht er, als Serienkiller Thomas Quick mehr als 30 Opfer vergewaltigt und getötet zu haben. Fast 20 Jahre später stellte sich heraus: Seine Geständnisse waren erfunden. Seine Motive: verschreibungspflichtige Drogen, Geltungsbewusstsein und der Einfluss seiner Therapeutin und deren Zirkel, die glaubten, mit diesem Fall Geschichte schreiben zu können.

Dan Josefsson, Der Serienkiller, der keine war - und die Psychotherapeuten, die ihn schufen, Paperback, btb, 592 Seiten, ISBN: 978-3-442-71566-4, 12 Euro

Lebensgeschichte

Sehr persönliche Erinnerungen, geschrieben mit der Offenheit, die ihn als Psychotherapeuten berühmt machten: Irvin D. Yalom widmete sein Leben dem seelischen Leid anderer, in diesem Buch erzählt er von sich und den Umbrüchen, die ihn und seine Arbeit geprägt haben.

Irvin Yalom, Wie man wird, was man ist. Memoiren eines Psychotherapeuten, btb, gebunden, 448 Seiten, ISBN: 978-3-442-75662-9, 25 Euro



LEITFADEN FÜR DAS UNIVERSUM

Was ist das Wesen von Raum und Zeit? Wie ordnen wir uns in das universale Gefüge ein? Der Astrophysiker Neil deGrasse Tyson gibt dem Hörer einen fabelhaften Leitfaden für diese existenziellen Fragen an die Hand. Mit Witz und Charme erklärt er anschaulich das Universum – vom Urknall, Schwarzen Löchern, Quarks und Quantenmechanik bis zur Suche nach neuen Galaxien und Leben im Universum.

Neil deGrasse Tyson, Das Universum für Eilige, der Hörverlag, 4 CDs, ISBN: 978-3-8445-2958-6, 17 Euro

VOR GROSSER KULISSE

Zwei rivalisierende Familien kämpfen seit Generationen um die Herrschaft über ein gottverlassenes Nest im Massif Central. Rémi Parrot, der seit seiner Jugend entstellte Revierjäger, kämpft gegen die verkrusteten Clanstrukturen und um die Liebe der schönen Michèle Messenet. Als er einem Umweltskandal auf der Spur ist, beginnt eine mörderische Treibjagd durch düstere Wälder und unterirdische Tunnelsysteme.

Antonin Varenne, Die Treibjagd, Penguin, Taschenbuch, 304 Seiten, ISBN: 978-3-328-10156-7, 10 Euro

SPANNEND

Spanien in den Tagen des Franco-Regimes: Ein Auftrag der Politischen Polizei führt Alicia Gris von Madrid zurück in ihre Heimatstadt Barcelona. Unter größter Geheimhaltung soll sie das plötzliche Verschwinden des Ministers Mauricio Valls aufklären, dessen dunkle Vergangenheit als Direktor des Gefängnisses von Montjuïc ihn nun einzuholen scheint. In seinem Besitz befand sich ein geheimnisvolles Buch aus der Serie „Das Labyrinth der Lichter“, das Alicia auf schmerzliche Weise an ihr eigenes Schicksal erinnert. Es führt sie in die Buchhandlung Sempere & Söhne. Wie durch einen Nebel steigen dort Bilder ihrer Kindheit in ihr auf. Doch die Antworten, die Alicia findet, bringen nicht nur ihr Leben in Gefahr, sondern auch das der Menschen, die sie am meisten liebt. Carlos Ruiz Zafón verknüpft die Erzählfäden seiner Weltbestseller „Der Schatten des Windes“, „Das Spiel des Engels“ und „Der Gefangene des Himmels“ zu einem spannenden Finale.

Carlos Ruiz Zafón, Das Labyrinth der Lichter, S. Fischer, Hardcover, ISBN: 978-3-10-002283-7, 25 Euro

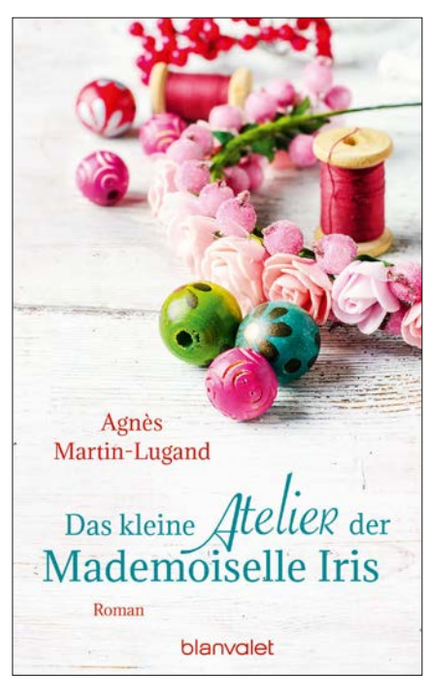
Unterhaltsam

Iris droht in ihrem kleinbürgerlichen Leben zu ersticken. Einziger Lichtblick ist ihre Nähmaschine, mit der sie voller Herzblut wunderschöne Kleider schneidert. Nach einem Streit mit ihrem Mann reist sie nach Paris, um dort eine Ausbildung zur Schneiderin zu beginnen. Ihre Chefin Marthe ist begeistert von ihrem Talent und bietet ihr ein Atelier an. Iris` Glück scheint sich zu wenden – bis sie Gabriel kennenlernt …

Agnès Martin-Lugand, Das kleine Atelier der Mademoiselle Iris, Blanvalet Verlag, Paperback, Klappenbroschur, 288 Seiten, ISBN: 978-3-7645-0565-3, 12,99 Euro

JUST LIKE HONEY / DREAMLAND

Wir geben gerne zu, dass jede neue Veröffentlichung von Just Like Honey in unserem Briefkasten für erhöhten Pulsschlag sorgt. Mit „Dreamland“, einem Doppelalbum, liegt jetzt eine Werkschau vor: 16 perfekte Songs zwischen schimmerndem Gitarrenpop und verlangsamtem Indie Rock. Just Like Honey reklamieren damit ein kaum fassbares Stück Zeitlosigkeit für sich. Momentan unsere Lieblingsband.
Ab sofort u. a. bei Amazon, iTunes und Beatport.



Fotos: www.pixabay.com, Random House (8), Ullstein Buchverlage, S. Fischer Verlag GmbH, JUST LIKE HONEY (2)

Sie haben nur noch Ihr Zuhause im Kopf? Wir auch!

Rund um die Immobilie

Gemeinsam suchen, gemeinsam finanzieren, gemeinsam bauen

Neue Wohnung, Kapitalanlage oder doch ein eigenes Haus?
Was auch immer Sie benötigen: bei uns bekommen Sie die persönliche Beratung und eine für Sie optimierte Finanzierung aus einer Hand.

Informieren Sie sich jetzt zu den Themen:
Projektentwicklung · Immobilienkauf und -verkauf · Baufinanzierung
Zinssicherung · Öffentliche Fördermittel · Modernisierung

www.volksbank-koeln-bonn.de/immobilien

Volksbank Köln Bonn eG
Einfach besonders

EDEL UND FUNKTIONAL

Die Aktentasche galt lange Zeit als spießig und altbacken: Sogenannte Schreibtischtäter gingen mit ihr in der Hand zur Arbeit und beförderten neben ihren Unterlagen auch ihr Butterbrot sowie die Thermoskanne. Die Aktentasche geriet in Vergessenheit. Doch zu Unrecht – ist sie doch praktischer und schicker als manch anderes Transportutensil. Heute haben Herren und Damen die Aktentasche als ein stilvolles Accessoire wiederentdeckt, in dem alles, was man für die moderne Büroarbeit benötigt, seinen festen Platz hat.

Die Aktentasche Calvino von Maxwell Scott ist aus hochwertigem italienischen Leder handgefertigt. Sie kann in der Hand oder dank eines abnehmbaren Schultergurts über der Schulter getragen werden.
Ab 513 Euro, www.maxwellscottbags.de

Die Zeiten, in denen man noch dicke Aktenordner mit nach Hause oder zur Arbeit nahm, sind vorbei. Heute wird alles, womit man aktuell arbeitet, auf dem Notebook abgespeichert. Handy, Ladegerät, Füller, Visitenkarten, einige wenige Unterlagen – viel mehr benötigt man nicht mehr. Im modernen Berufsalltag sind Schnelligkeit und Funktionalität wichtig. Jedes Teil muss seinen festen Platz haben und somit griffbereit sein. Umständliches Suchen in unübersichtlichen Taschen oder Rucksäcken ist für jedes Meeting ein schlechter Einstieg. Zeitgemäße Aktentaschen bringen Ordnung ins Büroequipment und haben

sich von ihrem modischen Schattendasein gelöst. Nicht nur die Damen legen Wert darauf, dass die Tasche ihren Businesslook unterstreicht, auch die Herren achten neben Funktionalität auf Material, Farbe und Design.

Fast jeder exklusive Modedesigner führt Aktentaschen in seinem Sortiment. Aber auch kleinere Lederwarenmanufakturen produzieren hochwertige Businesstaschen. Aus dem modischen Stiefkind ist ein exklusiver Begleiter für Büroangestellte, Lehrer, Manager und Co. geworden, dem man über viele Jahre die Treue hält. Wir zeigen hier eine Auswahl der schönsten Aktentaschen.

Drei Fragen an William Forshaw, Gründer und Geschäftsführer des englischen Familienunternehmens Maxwell Scott Bags:

Die P'2150 Roadster 2.2 Lean BriefBag von Porsche Design bringt Ordnung in den Arbeitstag. Jedes Teil hat seinen festen Platz. Preis auf Anfrage, www.porsche-design.com

Diese sehr flache, ungefütterte Aktenmappe, gesehen bei Manufactum, bietet Platz für Dokumente in A4-Größe – oder einen Klapprechner. Da sie ohne zusätzliche Verstärkungen gearbeitet ist, ist sie angenehm leicht und flexibel.
Ab 414 Euro, www.manufactum.de

Die Businesstasche von Strellson hat einen klassischen Look, der zu jedem Outfit passt.
Ab 249 Euro, www.strellson.com

Wie hat sich die Aktentasche im Laufe der Jahre verändert?
Die Aktentasche ist im Laufe der Zeit natürlich moderner geworden. Allerdings erfüllt sie immer noch den gleichen praktischen Zweck und ist heute mehr denn je auch für modebewusste junge Herren ein gefragtes Accessoire. Die ganz klassischen Aktentaschen und Aktenkoffer im Stil der 20er Jahre erleben sogar durch Fernsehserien wie Peaky Blinders gerade ein ganz großes Revival – sogar im Damenbereich.

Was macht eine gute Aktentasche aus?
Ein erster Indikator für die Qualität einer guten Aktentasche ist in diesem Fall definitiv der Preis. Eine hochwertige Tasche ist eine langfristige Investition und da fangen wir preislich bei ca. 300 € an. Dann kann man davon ausgehen, dass die Businesstasche aus hochwertigen Materialien hergestellt und gut verarbeitet wurde. Das Herstellerland ist ein weiterer Hinweis für hohe Qualität. Italien, Spanien und Deutschland sind die Tophersteller für Lederwaren in Europa.

Achten Sie beim Kauf einer Aktentasche auch genau auf die Details. Überprüfen Sie, ob alle Nähte sorgfältig und ebenmäßig vernäht sind. Lose Fäden sprechen nicht für gute Qualität. Achten Sie darauf, dass die Reißverschlüsse der Tasche nicht aus Plastik, sondern aus Metall sind. Metallreißverschlüsse lassen sich zwar etwas schwerer öffnen, halten dafür aber deutlich länger. Bei Aktenkoffern ist besonders auf die Qualität der Scharniere und des Rahmens zu achten. Die Scharniere sollten stabil und möglichst aus rostfreien Materialien sein. Holzrahmen, zum Beispiel aus Zedernholz, sprechen von höchster Qualität.

Sowohl bei Aktentaschen als auch bei Aktenkoffern ist es zudem wichtig, auf den Griff zu achten. Dieser sollte gut in der Hand liegen und sich „griffig" anfühlen. Zieht die Tasche beim Anheben nach unten, sitzt der Griff nicht fest genug und die Tasche „sinkt".

Hat die Aktentasche Zukunft?
Ja, auf alle Fälle. Praktische Taschen für den Businessbereich werden immer gefragt sein. Wer stilvoll und elegant auftreten will und alle Arbeitsutensilien dabeihaben muss, wird zwangsläufig auf eine edle Aktentasche oder einen klassischen Aktenkoffer zurückgreifen. Außerdem gibt es inzwischen so viele schöne Modelle, warum sollte man sich nicht für eine Aktentasche entscheiden? Besonders Frauen entdecken immer mehr die Aktentasche als Teil ihres Geschäftsalltags – denn eine hochwertige Aktentasche wertet sowohl ein Herren- als auch ein Damen-Businessoutfit auf. ■

Fotos: Maxwell Scott Bags, Strellson, Manufactum, Porsche Design

Dr. Matthias Schmidt, Urologe in Bonn

ICH HABE ES MIR ÜBERLEGT.

REFERTILISIERUNG – EINE STERILISATION LÄSST SICH RÜCKGÄNGIG MACHEN

In Deutschland entscheiden sich jährlich etwa 50.000 Männer für eine Sterilisation. Dieser Schritt muss gut überlegt, jedoch nicht endgültig sein. Durch eine Refertilisierung kann man die Zeugungsfähigkeit wiederherstellen. Wir fragen Dr. Matthias Schmidt, Urologe in Bonn, nach den Methoden und wie groß die Erfolgsaussichten sind.

DAS GESPRÄCH FÜHRTE PETER ROTHE.

Wie wird die Zeugungsunfähigkeit des Mannes erreicht?
Bei der Vasektomie werden die Samenleiter des Mannes durchtrennt. Sie ist eine weitverbreitete Methode, um bei Männern eine Sterilisation durchzuführen. Alleine bei uns im Urologischen Zentrum am Friedensplatz sind es sechs Männer pro Woche.

Warum entschließen sich Männer zu diesem Schritt?
Oft ist der Kinderwunsch erfüllt, die Lebensplanung ist abgeschlossen oder der Partner soll in der Verhütung entlastet werden. Manchmal muss der Eingriff aus medizinischen Gründen durchgeführt werden, bei Verletzungen oder Entzündungen am Samenleiter oder wenn angeborene Fehlbildungen diagnostiziert wurden.

Kann eine Vasektomie rückgängig gemacht werden?
Ja, das erleben wir am Friedensplatz häufig.

Warum?
Plötzlich tritt eine neue Liebe ins Leben oder in der bestehenden Partnerschaft taucht der erneute Wunsch nach Nachwuchs auf. Für mehr als 90 Prozent unserer Patienten ist eine neue Partnerin mit Kinderwunsch der Hauptbeweggrund.

Laut Statistischem Bundesamt machen sich rund 15 Prozent der sterilisierten Männer Gedanken über eine Refertilisierung, die Hälfte davon entschließt sich letztlich, den Eingriff durchführen zu lassen. Können Sie das bestätigen und warum lassen es nur 50 Prozent der Interessierten durchführen?
Da es sich bei einer Refertilisierung nach vorangegangener Sterilisation um einen Eingriff

„Betroffene sollten sich an einen Spezialisten wenden, der mehr als 50 solcher Operationen jährlich durchführt."

handelt, der auf eigenen Wunsch durchgeführt wird, müssen die Kosten selbst getragen werden. Die Krankenkassen bleiben hier außen vor. In Deutschland muss man mit etwa 2.500 bis 3.500 Euro für eine Operation rechnen – das ist ein Grund. Der andere ist, um den Samenleiter wieder durchgängig zu machen, gibt es zwei komplikationsarme, aber operative Verfahren, die letztlich die Fruchtbarkeit wiederherstellen, – auch das stößt häufig Interessierte ab.

Wie lange dauert eine solche Operation?
Beide Methoden dauern etwa zwei Stunden und werden unter Vollnarkose durchgeführt. Unter Zuhilfenahme eines OP-Mikroskops wird mit sehr feinem Nahtmaterial und mikrochirurgischen Instrumenten operiert.

Warum benötigt man ein Mikroskop?
Der Durchmesser eines Samenleiters beträgt nur drei Millimeter und der Spermienkanal nur 0,3 bis 0,5 Millimeter. Da muss man schon genau hinschauen.

Wodurch unterscheiden sich die beiden Methoden und wann kommt welche zum Einsatz?
Die am häufigsten durchgeführte Methode ist die Vasovasostomie (VVS), bei der eine neue Verbindung der beiden durchgetrennten Enden des Samenleiters geschaffen wird. Hierfür muss während der Operation ausreichend Spermiengehalt im Samenleiter nachgewiesen werden. Bei ca. 80 Prozent der Patienten trifft das zu. Für die anderen 20 Prozent ist das zweite Verfahren, die Tubulovasostomie (TVS), notwendig. Hierbei wird ein Samenleiterende mit dem Nebenhodengang verbunden. Zu dieser OP kommt es meist nach sehr langer Verschlusszeit, d. h., wenn eine Sterilisation besonders lange zurückliegt und das Endteil des Samenleiters dadurch verstopft ist und keine Samenzellen im Samenleiter während des Eingriffs gefunden werden.

Was braucht ein guter Operateur für diesen Eingriff?
Ein gutes Auge und eine ruhige Hand müssen gegeben sein, damit die filigrane Arbeit gelingt. Der Umgang mit den mikrochirurgischen Instrumenten benötigt eine Menge Erfahrung, damit der Eingriff erfolgreich ist. Deshalb sollten sich Betroffene an einen Spezialisten wenden, der mehr als 50 solcher Operationen jährlich durchführt.

Ist denn nach erfolgreicher Operation die Zeugungsfähigkeit direkt gegeben?
Ob es nach durchgeführter Refertilisierung zur erneuten Zeugungsfähigkeit kommt, hängt nicht allein vom Können des Arztes ab, sondern auch davon, wie lange der Samenleiter nicht aktiv war, sprich, wie lange die Sterilisation des Patienten zurücklag. Bei etwa zehn Prozent der Patienten des VVS-Verfahrens kommt es in den ersten Monaten nach der OP zu einer erneuten Verklebung des Samenleiters. Im Falle der selteneren TVS-Methode sogar bei 30 Prozent.

Doch auch, wenn dieser Wiederverschluss nicht eintritt, ist die Fruchtbarkeit nicht garantiert. Üblicherweise führen wir bei unseren Patienten drei Monate nach dem Eingriff ein Spermiogramm durch. Hier überprüfen wir, ob genug Samenzellen im Ejakulat nachweisbar sind. Erfreulicherweise ist das bei 70 bis 90 Prozent der Operierten je nach Verfahren der Fall.

Was heißt das für den Kinderwunsch?
Je jünger die Partnerin und je kürzer der Verschluss, umso höher ist die Chance auf eine schnelle Befruchtung der Partnerin. Die Statistik sagt hier, dass die Chance bei einer 32-jährigen Frau und ihrem Lebensgefährten, dessen Verschlusszeit acht Jahre vor der OP bestand, bei 70 Prozent liegt. Ist sie über 40, sinkt die Quote auf nur 20 Prozent.

Wann ist der Mann wieder voll zeugungsfähig, also wie lange müssen sich Paare gedulden?
Wenn das operierte Gewebe ausreichend ausgeheilt ist, gibt es Frauen, die bereits nach acht bis zehn Wochen nach dem Eingriff schwanger werden. Der Durchschnitt muss sich statistisch etwas länger gedulden, hier dauert es etwa zehn Monate, bis sich ein Baby ankündigt.

Dr. Schmidt, vielen Dank für das Gespräch. ■

Foto: P. M. J. Rothe

NOVA VITA
Residenz Im Leoninum Bonn
0228 / 6298 0

„Ich geh' doch nicht ins Altenheim!"

Wenn diese Aussage von Ihnen stammen könnte, werden Sie sich in der NOVA VITA Residenz Im Leoninum wohlfühlen. Denn wir sind Heimat statt Heim. Im stilvollen Ambiente des Collegium Leoninum bieten wir Ihnen unabhängiges Wohnen mit den Annehmlichkeiten unseres angegliederten 4-Sterne Hotels.

Bei uns erwartet Sie:

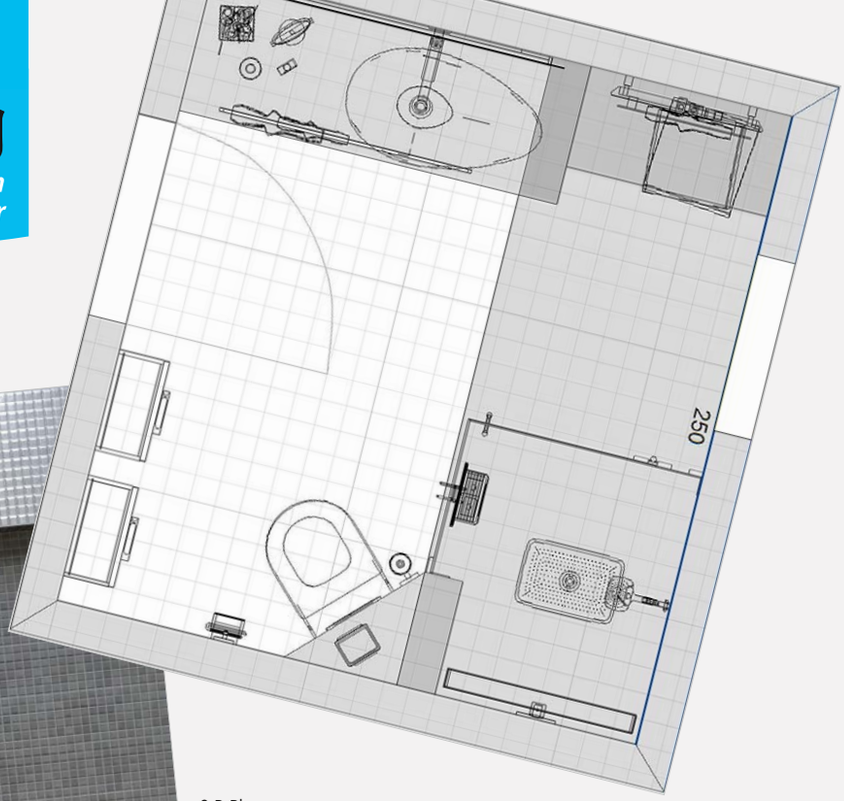
- großzügig geschnittene Wohnungen
- Dachterrasse oder Balkon mit Blick in den Park
- hochwertige Ausstattung
- auf Wunsch Hilfe- und Dienstleistungsangebote
- vielseitige Veranstaltungsangebote
- zentrale Lage in der Bonner Innenstadt
- hauseigener ambulanter Pflegedienst

LEBENSQUALITÄT IM ALTER 2018 VERBRAUCHERFREUNDLICH

www.novavita.com

Die Bonner Badlösung

Komplettbäder von Gerwing + Sädler



3-D-Planung
© Visoft GmbH

Komplettbäder aus einer Hand –

ein Ansprechpartner für alle Arbeiten

Moderne Bäder sind Räume zum Relaxen – individuelle „Spas" für zu Hause. Nichts ist entspannender, als nach einem hektischen Tag ins warme Wannenwasser zu gleiten oder unter der Dusche einen wie in den Tropen anmutenden sanften Regenguss zu genießen. Bei schöner Musik und angenehmer Beleuchtung, in einem Bad, das den persönlichen Vorstellungen von Stil und Ästhetik entspricht. Viele träumen von einem solchem Ort des Rückzugs, fürchten aber die Baumaßnahmen, den Schmutz und den Termindruck. Unnötig, wenn man mit der Bonner Badlösung zusammenarbeitet.

Seit mehr als 20 Jahren baut die Kooperation der Firmen Johann Sädler Fliesen GmbH und Gerwing Söhne GmbH Komplettbäder aus einer Hand. Die Bonner Badlösung plant und betreut die gesamte Badgestaltung sowie die Baumaßnahmen, koordiniert sämtliche Gewerke und sorgt für eine problemlose Umsetzung. Für die Kunden bedeutet das: kein Stress, kein unnötiger Aufwand – stattdessen pure Vorfreude auf das neue Bad und Entspannung schon während der Bauphase!

Aktuelle Bäder erfüllen viele Ansprüche. Sie sind funktionell und schön, darüber hinaus kann man sie heute so planen, dass sie auch zukünftigen Anforderungen gerecht werden. Ein neues Bad ist kein Luxus, muss mit den Veränderungen im Leben Schritt halten. „In jedem Fall lohnt es sich, auch bei der Badgestaltung heute schon an morgen zu denken. Nichts bleibt, wie es ist: Kinder kommen hinzu, man wird älter, ist vielleicht nicht mehr so beweglich, da ist es gut, wenn man ein Bad hat, das so geplant ist, dass es in jeder Lebenssituation genutzt werden kann", sagt Ralf Sädler, Geschäftsführer Johann Sädler Fliesen GmbH.

Ausstellungsraum in Bonn-Beuel

© seromedia GmbH

Ihre Partner für Komplettbäder in Bonn

Der erste Schritt auf dem Weg zum neuen Bad ist ein Bad-Check in den eigenen vier Wänden. Ein Sanitärfachmann, ein Experte für Fliesen sowie die Baddesignerin der Bonner Badlösung schauen sich das vorhandene Bad an, prüfen, wo sich Leitungen befinden und wie es mit der Wasserversorgung aussieht. Dann wird das Bad genau vermessen. Wünsche und Anforderungen des Kunden an die neue Wohlfühloase werden besprochen. „Für uns ist es wichtig, einen Eindruck von der Persönlichkeit des Kunden zu gewinnen, denn nur so können wir ihn später hinsichtlich Stil, Farb- und Materialwahl gut beraten. Keramik, Armaturen, Fliesen, Beleuchtung sowie die Boden- und Wandgestaltung müssen eine harmonische Einheit bilden und funktional zugleich sein“, erklärt Klaus Gerwing, Geschäftsführer der Firma Gerwing Söhne GmbH.

Klaus Gerwing, Geschäftsführer Gerwing Söhne GmbH
Ralf Sädler, Geschäftsführer Johann Sädler Fliesen GmbH

Bad-Check | Vermessung | Budgetplanung | Badplanung | Realisation

Nach dem Bad-Check erfolgt in enger Abstimmung mit dem Bauherrn und unter Berücksichtigung des vorgegebenen Budgets die 3-D-Planung des Badezimmers. Im Showroom der Bonner Badlösung können Fliesen und Sanitärobjekte besichtigt und ausgesucht werden.

Ist die Planung abgeschlossen, geht es los. Elektroinstallationen, Sanitär- und Fliesenarbeiten, Trockenbau, Schreiner- und Malerarbeiten – die Bonner Badlösung stimmt alles ab und sorgt für einen reibungslosen und termingerechten Ablauf der Arbeiten. Selbstverständlich wird auch für den Staubschutz gesorgt. Wenn notwendig übernimmt die Bonner Badlösung sogar das Bilderabhängen. Ein Rundum-sorglos-Paket für das neue Bad. „Ich habe mein neues Bad mit der Bonner Badlösung realisiert und bin begeistert. Ich hatte über alle Arbeitsschritte hinweg nur einen Ansprechpartner und musste mich um nichts kümmern. Termingetreu wurde das Badezimmer fertig und entspricht genau meinen Wünschen und Vorstellungen“, sagt Werner Schumann. Plant und realisiert man vorausschauend – und hier berät die Bonner Badlösung gerne – hat man viele Jahre Freude am neuen Komplettbad.

Die Bonner Badlösung – Komplettbäder von Gerwing+Sädler
Röhfeldstr. 7 & 9 · 53227 Bonn-Beuel · Tel.: 0228-94 69 40 10
info@diebonnerbadloesung.de · www.diebonnerbadloesung.de

Die Trends

- **XXL-Formate bei den Fliesen**
- **Bodenebene Duschen**
- **WC-Spar-Spülungen**
- **Naturmaterialien wie Stein oder Holz**
- **Lichtkonzepte mit LED**
- **Badkeramik mit veredelten Oberflächen**
- **Sparsame Armaturen und Duschsysteme**

SPORT statt Kantine

Man kann seine Mittagspause auf vielerlei Arten verbringen: mit einer Currywurst rot-weiß auf die Hand, mit einem Apfel und einem spannenden Buch, mit Spaghetti Carbonara in der Kantine oder im Fitnessclub mit einem speziellen, auf die knappe Zeit arbeitender Menschen ausgerichteten Konzept.

Firmenfitness heißt das Konzept und wird bereits seit sechs Jahren von der Sportpark Bonn-Rhein-Sieg GmbH in den Sportparks Bad Honnef, Ennert und „am Oelberg“ erfolgreich umgesetzt. Mehr als 70 Unternehmen beteiligen sich daran im Rahmen ihres betrieblichen Gesundheitsmanagements und bieten ihren Mitarbeitern die Möglichkeit, entweder kostenfrei oder zu günstigeren Konditionen Sport zu treiben. „Die Unternehmen können bei uns wählen, ob sie den Mitgliedsbeitrag für die Mitarbeiter komplett oder einen Anteil übernehmen“, erklärt Franziska Berg, die nicht nur für das Betriebliche Gesundheitsmanagement innerhalb der Sportpark GmbH zuständig ist, sondern auch Studioleiterin in Bad Honnef und im Visiolife Bonn ist.

Das Visiolife ist eine Besonderheit: Das exklusive Studio liegt im Bonner Marriott Hotel und damit mitten im alten Regierungsviertel, das heute Unternehmen wie Deutsche Welle, Deutsche Post DHL und auch viele UN-Organisationen beheimatet. Für sie bietet das noch junge Studio künftig verschiedene Firmenfitnesspakete an, die optimal in der Mittagspause wahrgenommen werden können. Das Marriott Hotel und das GOP Varieté-Theater arbeiten bereits mit dem Visiolife-Studio zusammen und die Mitarbeiter nehmen das vielfältige Fitnessangebot gerne an. Wir haben mit Franziska Berg darüber gesprochen.

FRANZISKA BERG, STUDIOLEITERIN IM VISIOLIFE, IM GESPRÄCH MIT RHEINEXKLUSIV-REDAKTEURIN SUSANNE ROTHE (V. R.)

Wie sieht das Angebot im Visiolife aus?
Wir sind hier, anders als in den drei Sportparks, auf Kurzzeittraining spezialisiert. Unsere Kunden können zwischen EMS-Training mit einen Personal Trainer oder einem chipgesteuerten Zirkeltraining wählen. Das EMS-Training dauert gerade einmal 20 Minuten und man absolviert es nur einmal in der Woche, weil dabei die Muskeln sehr stark beansprucht werden. Im Fit Xpress-Bereich stehen uns zwei Trainingszirkel zur Verfügung, mit denen man in nur 35 Minuten Trainingserfolge erzielt. Beides ist ideal für eine Fitnesseinheit in der Mittagspause. Wenn man nach dem Training unter der Dusche nicht trödelt, hat man eventuell noch Zeit, bei uns an der Bar eine Tasse Kaffee oder einen Smoothie zu trinken. Danach kann voller Elan in den Nachmittag gestartet werden.

Was erwartet mich als Neuling?
Wir vereinbaren einen individuellen Termin und beginnen mit einem Check-up, um zu sehen, auf welchem Leistungsstand der Kunde ist. Danach wird unter Aufsicht und nach Einweisung durch einen unserer Trainer mit dem Kraft-Ausdauer-Zirkel gestartet. Jeder Sportler erhält ein Armband, auf dem der Trainingsplan und die Einstellung der Geräte gespeichert sind. Das Armband hält man an die Geräte und diese

übernehmen dann die programmierte Einstellung. Eine Runde im Kraft-Ausdauer-Zirkel dauert 17,5 Minuten. Wir empfehlen zwei Runden, sodass man 35 Minuten trainiert. In den folgenden zwölf Wochen vereinbaren wir mit unseren Kunden vier weitere Termine, an denen einer der Trainer das Fitnesslevel überprüft und die Geräteprogrammierung eventuell anpasst.

Wie oft muss ich meine Mittagspause opfern, um Erfolg zu haben?
Das kommt auf das individuelle Ziel an. Einmal in der Woche ist zwar besser als kein Mal, wir empfehlen aber für das Modul Zirkeltraining innerhalb von zehn Tagen zweimal zu trainieren.

Zwischen welchen Angebotspaketen können die Unternehmer auswählen?
Wir bieten den Firmen verschiedene Module an. Sie können nur Zirkeltraining buchen oder aber nur EMS-Training. Man kann beides miteinander oder aber mit unseren Wellness- beziehungsweise Entspannungsangeboten kombinieren. Eine Kombination Training/Wellness oder Training/Entspannung ist sehr empfehlenswert. Der Alltagsstress wird dadurch umfassend abgebaut. Es besteht zum Beispiel die Möglichkeit, an einem Tag zu trainieren und sich an einem anderen Tag mit unserem Höhentraining eine Auszeit zu nehmen oder ein paar Runden im Pool zu drehen.

Was beinhaltet das Modul Lebenspartner?
Das Modul Lebenspartner bieten wir bereits erfolgreich in den drei Sportparks an. Es erleichtert die Verbindung von Arbeit und Familie, indem man den Lebenspartner zu einem reduzierten Beitrag zum Training mitbringen kann.

Welche Ausbildung haben die Trainer?
Unsere Trainer haben entweder Gesundheitsmanagement oder Fitnessökonomie studiert und haben zusätzlich die Fitnesstrainer B-Lizenz.

Unternehmen können in Zusammenarbeit mit der Sportpark GmbH aber noch mehr für die Gesundheit und das Wohlergehen ihrer Mitarbeiter tun …
Ja, wir bieten unter anderem die Durchführung von Gesundheitstagen an. Wir haben gerade erst ein solches Event für die Deutsche Telekom ausgerichtet. Zunächst standen Vorträge zu den Themen Bewegung, Ernährung und Entspannung auf dem Programm. Danach konnten die Teilnehmer im Visiolife alles einmal ausprobieren. Gesundheitstage oder auch Workshops können im Rahmen der Firmenfitness oder unabhängig davon gebucht werden. Wir werden in naher Zukunft auch Präventionskurse anbieten, die zum Teil bis zu 100 Prozent von den gesetzlichen Krankenkassen übernommen werden. Wir beginnen mit einer Art Rückschule, später kommen Ernährung und Stressbewältigung hinzu.

Was haben die Unternehmen von dem Programm Firmenfitness?
Firmenfitness ist ein wichtiges Instrument, um als Arbeitgeber seine Mitarbeiter dabei zu unterstützen, gesund zu bleiben und so Fehltage zu reduzieren. Gleichzeitig vermitteln die Firmen ihren Mitarbeitern ihre Wertschätzung und steigern so die Identifikation mit dem Unternehmen. Fitte Mitarbeiter zeigen eine höhere Reaktions- und Konzentrationsfähigkeit und sind letztendlich unerlässlich für den Erfolg. ■

Fotos: P. M. J. Rothe (3)

visiolife
health.beauty.wellness

IHR NEUER
LIEBLINGS
PLATZ

Bonns erste Adresse für
Wellness & Entspannung

www.visio-life.de

Öffnungszeiten Wellness Area:
Mo. – Fr.: 10:00 – 22:00 Uhr
Sa. + So.: 9:00 – 23:00 Uhr

So finden Sie uns:

Visiolife – Health,
Beauty & Wellness
Eingang über die Lobby
des Bonn Marriott
World Conference Hotel
Platz der Vereinten Nationen 4
53113 Bonn
Telefon (0228) 280 50 700

© seromedia GmbH

Professor Uwe Reinhold

Ambulantes Zentrum für „Totes Meer“-Therapie

In Deutschland leiden etwa 2,5 Millionen Menschen an Schuppenflechte (Psoriasis). Sie ist neben der Neurodermitis die häufigste chronische Hauterkrankung und geht oft einher mit einer sozialen Diskriminierung. Die Krankheit ist nicht heil-, aber behandelbar. Im Dermatologischen Zentrum in Bonn ist jetzt ein ambulantes Bade-Licht-Therapiezentrum (Balneo-Phototherapie) eröffnet worden, das vor allem Menschen mit Schuppenflechte ganz neue Behandlungsmöglichkeiten eröffnet.

Die Balneo-Phototherapie ist auch als „Totes Meer“-Therapie bekannt. Die Bedingungen am Toten Meer – die Kombination von salzhaltigem Wasser (Sole) und Sonne – werden aufgegriffen und in einer sehr erfolgreichen Therapie in unseren Breitengraden umgesetzt. Bislang wurde die Balneo-Phototherapie nur in bestimmten Kliniken angeboten und die Patienten mussten dafür neben der Anfahrt auch einen langen stationären Aufenthalt auf sich nehmen. Jetzt haben es die Betroffenen im Großraum Bonn leichter und können ganz bequem und ohne großen Aufwand die Behandlung am Heimatort durchführen. Die Therapie besteht aus der kombinierten Anwendung eines Bades mit einer speziellen Medikamentenlösung und einer anschließenden Lichttherapie mit künstlichem UV-Licht verschiedener Wellenlängen. Im Vergleich zur alleinigen Phototherapie wird bei der Balneo-Phototherapie die Haut durch das Bad in der Sole vorbereitet, indem die obersten Hautschichten für die UV-Strahlung transparenter werden. Je nach Konzentration der Sole wird außerdem eine abschuppende Wirkung erreicht. Die Therapie lässt sich gut in den Alltag integrieren, macht einen zeitintensiven Aufenthalt zum Beispiel in Rehakliniken überflüssig und wird zudem noch von den gesetzlichen Krankenkassen bezahlt.

Während des Bades liegt der Patient/die Patientin durch eine Folie vom Wannenwasser getrennt in der Badelösung. Der Druck des Wassers sorgt für eine gleichmäßige Verteilung der Flüssigkeit auf den Körper. „Durch die integrierte Wannenheizung benötigen wir nur eine einzige Wannenfüllung pro Tag. Das Wannenwasser kann für alle Patienten nacheinander benutzt werden, da die Patienten durch die Folie keinerlei Hautkontakt mit dem Wasser haben. Dadurch ist uns ein schneller Wechsel zwischen den Patienten möglich und wir haben keine langen Wartezeiten“, erklärt Professor Dr. med. Uwe Reinhold vom Dermatologischen Zentrum Bonn Friedensplatz. Die ergonomische Wannenform ist mit einer extra abgeflachten Rückenlehne und Kopfmulde ausgestattet. In Verbindung mit dem großen Füllvolumen von 250 Litern wird der Körper des Patienten vollständig von der Badefolie und der Badelösung umhüllt. Im Anschluss an das Bad geht es in die UV-Kabine. „Die medisun 2800 Innovation bietet ein Höchstmaß an Sicherheit und Behandlungskomfort“, erklärt Oliver Schulze, Schulze & Böhm GmbH, der die Balneo-Phototherapie im ambulanten Zentrum technisch eingerichtet hat.

Professor Uwe Reinhold und Mitarbeiterin Laila Baabit

„Da bei der Krankheit auch der Faktor Stress eine große Rolle spielt, haben wir mit diesem neuen Zentrum nicht nur einen effektiven zentralen Behandlungsort geschaffen, sondern durch die Ausstattung und Aufteilung der Räume einen Platz zum Wohlfühlen und Relaxen“, erklärt Uwe Reinhold. Menschen mit Schuppenflechte haben nicht nur mit stark juckenden, geröteten und schuppenden Hautstellen zu kämpfen, sondern auch damit, dass viele Menschen mit Ablehnung auf die nichtansteckende Krankheit reagieren. Ein Besuch im Schwimmbad oder in der Sauna kann zu einem Spießrutenlauf werden. Umso angenehmer ist es, einen Behandlungsort zu haben, an dem man Gleichgesinnte trifft und sich eine kurze Auszeit nehmen kann. Die Räume sind hell und freundlich, es läuft leise Musik – die Patienten können sich während ihres Bades völlig entspannen. „Die Balneo-Phototherapie eignet sich auch sehr gut zur Behandlung anderer Hauterkrankungen wie zum Beispiel Neurodermitis. Aber gerade für Patienten mit Schuppenflechte führt sie zu deutlich mehr Lebensqualität“, betont Reinhold. ■

Fotos: Oliver Schulze (2)

Stephanie Theuerzeit ist Heilpraktikerin und spezialisiert auf die Behandlung von Beschwerden und Schmerzen des aktiven und inaktiven Bewegungsapparates mit Hilfe von Akupunktur, Osteopressur und Ganzkörperkältetherapie.

PRAXISHAUS THEUERZEIT GBR
Akupunktur · Osteopressur · Kältetherapie

Pützchens Chaussee 148
53229 Bonn
Telefon: 0228 947 97 44
E-Mail: info@praxis-theuerzeit.de
www.eiskabine.de

© seromedia GmbH

KfW-55

Effizienzhaus

GENIESSEN SIE DAS LEBEN AM FLUSS AUF DER SONNENSEITE BONNS

Das Fährhaus Beuel liegt unmittelbar am rechtsrheinischen Ufer der Bundesstadt Bonn. Dort entsteht ein KfW-55-Mehrfamilienhaus der Extraklasse. Energetisch optimiert erwarten Sie großzügig geschnittene moderne Wohneinheiten von 45–160 m². Die Wohnungen zeichnen sich aus durch eine gehobene Ausstattung mit Parkett, großen Fliesen, Fußbodenheizung, dezentraler Wohnraumlüftung, bodentiefen Fenstern und großen überdachten Terrassen.

Die Einheiten werden ausschließlich von den Eigentümern vermietet. Der Bezug erfolgt ab Frühjahr 2018. Interessenten wenden sich bitte an vermietung@faehrhaus-beuel.de

WWW.FAEHRHAUS-BEUEL.DE

FÄHRHAUSBEUEL

„DA WO'S NUR **BROT** GIBT."

DIE BÄCKEREI „MAX KUGEL LIEBT BROT" IST KULT IN DER BONNER SÜDSTADT – INHABER MAX KUGEL ERST RECHT. DER NAME DER BÄCKEREI IST PROGRAMM: LIEBEVOLLES HANDWERK STECKT DAHINTER UND ES GEHT UM BROT. NUR UM BROT – UND UM MAX.

Bonner Talweg, Haus Nummer 34: Es duftet schon auf der Straße nach frischgebackenem Brot. Die Brotsorten in der Auslage des Schaufensters ziehen einen nahezu magisch an. Leidenschaft, die man sieht, riecht und schmeckt. Dabei fokussiert sich Max Kugel nur auf eines: Er backt ausschließlich Brot. Genau zehn Sorten. Ein ehrliches Angebot, ohne viel Tamtam: „Das größte Problem eines Bäckers ist es, konsequent zu sein, sich nicht mit Kuchen, Croissants, Brötchen und mehr zu verzetteln. Man muss sich auf eine Sache konzentrieren. Deshalb habe ich gesagt: Es gibt zehn Brote, mehr nicht. Von Roggen bis Weizen über Dinkel – da ist für jeden etwas dabei. Damit habe ich mir selbst eine Grenze gesetzt." Max verwendet für seine Brote keine Konservierungsstoffe oder Backmischungen. In seiner kleinen bodenständigen Backstube mit acht Beschäftigten geht es um Qualität, um ein Alleinstellungsmerkmal. Neun von den Brotsorten sind immer die gleichen, „Die 10" wechselt täglich. Liebhaber des sogenannten „Nuss Johnny" – ein Brot aus Schweizer Ruchmehl mit Roggenvollkornschrot und gerösteten Walnüssen – können beispielsweise jeden Mittwoch in seinen Genuss kommen.

Max' Verkaufsschlager sind „Föhrer Weißbrot" (3,20 Euro für 500 g) und „Heinz", sein Lieblingsbrot: „Es ist der Inbegriff eines deutschen Brotes: Ein Roggenvollkornbrot mit 80 Prozent Roggenvollkorn und 20 Prozent Weizen, einer saftigen Krume sowie kräftiger Kruste. Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis sind dezent mit vermahlen." Je größer der Laib und umso länger das Brot gebacken ist, desto geschmacksintensiver, frischer und haltbarer sei es, erklärt Max.

MAX KUGEL.
Bäckermeister und Inhaber der Bäckerei „Max Kugel liebt Brot" in der Bonner Südstadt.

ÖFFNUNGSZEITEN.
Dienstag bis Freitag 10 bis 18:30 Uhr; Samstag 8 bis 14 Uhr.

Ein großer Laib „Heinz" wiegt stolze zwei Kilo und kostet 14 Euro. „Heinz" hat eine Geschichte. Es ist Max' Vater Heinz gewidmet, dem der 27-Jährige viel zu verdanken hat. 2015 traten Vater und Sohn bei einem Fernseh-Wettbewerb mit Johann Lafer gegen 96 andere Bäckereien an. Der entscheidende Impuls für die Brotmischung kam dabei vom Vater. Er wollte ein dunkles Brot mit Gewürzen backen. „Heinz" gewann und Vater und Sohn wurden zu „Deutschlands besten Bäckern" gekürt.

Max' Brotkreationen sind von seinen Reisen, Wohn- und Arbeitsorten inspiriert. Er absolvierte zunächst seine Lehre in der Bäckerei seines Vaters in Lahnstein bei Koblenz. Nach dem Abschluss einer Konditorlehre in Saarbrücken merkte er schnell, dass das Bäckerhandwerk das eigentlich Richtige für ihn ist. Die Prüfung zum Bäckermeister legte er in Olpe auf der Meisterschule ab. Anschließend ging er nach München. 2011 kam dann das erste Mal die Stadt Bonn ins Spiel, wo er – nach Stationen auf Föhr, in Aschau, Wuppertal, Berlin, London, Zürich sowie nach Reisen in die USA und nach Kanada – jetzt wieder gelandet ist. „Wegen der Liebe zu Bonn", gibt Max strahlend zu, „und ich wollte etwas Eigenes machen."

„Road to Bakery" steht daher als Anspielung auf seine Reisen in großen Buchstaben auf einer Karte an der Wand in der Backstube; dort sind seine weltweiten Stationen markiert. Die Karte verleiht dem einfachen Konzept Internationalität, die Max mitten in die Bonner Südstadt trägt. Bewusst verwendet er traditionelle Rezepte von Bäckereien aus verschiedenen Ländern und wandelt sie individuell ab. Er lässt sich dabei von einer Grundidee inspirieren und mischt diese mit seinen eigenen Zutaten. Das spiegelt sich in den Namen seiner Brote wider: Das „Föhrer Weißbrot" ist ein krosses Weißbrot mit Hartweizengrießanteil, der Schweizer „Johnny" ein Ruchmehlbrot mit krachender Kruste. Damit möchte Max verdeutlichen, wozu das Bäckerhandwerk überhaupt in der Lage ist. Seine Rohstoffe bezieht er hauptsächlich von einem Biohändler aus Süddeutschland, weil dort der Boden nährstoffreich ist: „Für mich reicht ‚Back to the roots' nicht mehr aus. Das ist mehr als Brotbacken nach traditioneller Art – das ist Brotbacken nach Max Kugels Art!", lautet sein Statement. ▶

„HEINZ". Die Kruste ist schön dunkel, ein heller Boden, eine saftig würzige Krume. Dieses Brot wurde im Finale der ZDF-Sendung „Deutschlands bester Bäcker" als Siegerbrot ausgezeichnet.

„ES GIBT ZEHN BROTE, MEHR NICHT. VON ROGGEN BIS WEIZEN ÜBER DINKEL – DA IST FÜR JEDEN ETWAS DABEI."

▶ Discounter sind nach Max' Einschätzung für den Bäckermeister keine Konkurrenz, denn es werde jeweils ein ganz anderes Publikum angesprochen. In unserer Gesellschaft gebe es ein Überangebot an Produkten: „Wir haben zurzeit einen Überschuss von allem und sind verwöhnt. Bei niedrigem Preisniveau liegt der Fokus nicht immer auf der Qualität. Viele Kunden haben aber einen anderen Anspruch und sind auf der Suche nach guter Qualität, etwas Ehrlichem und Besonderem. Mein Motto lautet daher: Konzentrier dich auf eine Sache, und mach die verdammt gut."

Alle Brotteige bestehen bei Max zunächst aus einem Sauerteig mit Roggenmehl und Wasser oder aus „Poolish", einem weichen französischen Vorteig aus Weizenmehl, Wasser und Hefe. Diese Teige gelten als Vorstufe für den eigentlichen Brotteig und müssen erst einmal zwanzig Stunden reifen und ruhen. Anschließend werden dann noch mehr Mehl und Wasser sowie weitere Zutaten hinzugegeben und alles zusammen in der Knetmaschine zum Brotteig geknetet. Wenn alles gemischt ist, muss der Teig dieses Mal 16 Stunden im Kühlschrank ruhen. Dort können Eiweiße im Mehl aufquellen und die Stärke im Mehl wird abgebaut. Die Brote werden schön saftig, aromatisch und sind sehr bekömmlich. Schließlich wird der Teig auf einer alten Pendelwaage abgewogen, mit den Händen in Form gebracht und endlich bei 270 Grad Celsius in dem mit Schamottesteinen ausgekleideten Steinofen gebacken.

Auch wenn es in „Max Kugel liebt Brot" eine Schneidemaschine gibt, empfiehlt Max, das Brot zuhause selbst zu schneiden, weil es dann frisch ist und man das Aufsplittern der Kruste miterleben kann. Der Duft steigt auf und die Vorfreude auf den Genuss wächst. Je dicker die Kruste, umso haltbarer ist das Brot. Ein Roggenvollkornbrot von Max hält sich bis zu zwei Wochen. „Heinz" ist ungeschnitten eine Woche haltbar. Die Haltbarkeit hängt aber auch immer von der richtigen Lagerung ab. Max verkauft daher sein Brot in einem speziellen Brotpapier mit Löchern, wodurch ein regelmäßiger Luftaustausch entsteht und die Krusteneigenschaften erhalten bleiben. Neben der Lagerung in einem Tontopf eignet sich auch ein Leinentuch, um das Brot darin einzuwickeln, denn Leinen gleicht die Temperatur aus. So gut eingepackt, ist der ausgestellte Backofen der beste Ort, um Brot zu lagern, denn dort ist die Temperatur konstant.

Für einen herkömmlichen Bäckermeister eher unüblich, hat Max schon vor der Eröffnung am 31. August 2017 Öffentlichkeitsarbeit in sozialen Netzwerken und auf seiner Homepage ***www.maxkugel.de*** betrieben: „Ich wollte eine persönliche Beziehung zu den Leuten aufbauen. Daher habe ich (Live-)Videos gedreht und veröffentlicht, und dies schon zu den Umbauphasen. Das mache ich auch heute noch, wenn andere Bäcker bei mir hospitieren und sich inspirieren lassen. Zurzeit ist ein Bäcker aus Norwegen bei mir zu Besuch", erzählt Max. Somit kannten die Kunden ihn schon, bevor sie das erste Mal den Laden betreten haben und waren bei der Gründung der Bäckerei direkt dabei.

„ROGGEN-VOLLKORN“.
Einfach ein Klassiker. Ohne alles, als Kürbis- oder Sonnenblumenkern-Variante. Nicht zu vergessen: Die Roggenminimes. 100 % Vollkorn mit gekochten Körnern inside. Ein Brot, das alles mitbringt, was man eben so braucht.

Max' Sinn fürs Geschäft und für Details wird nicht nur durch seine Social-Media-Aktivitäten unterstrichen, sondern zeigt sich auch in seinem Logo, das ein Schweizer Grafiker und Designer für ihn entworfen hat, sowie in dem neuen Slogan auf dem Schaufenster „Da wo's nur Brot gibt.“. Der umtriebige Bäckermeister bedruckt damit Tüten und Brotpapiere und verwendet Logo und Slogan zudem online.

Die Inneneinrichtung der Bäckerei mit dunkelblauer Betonwand, vielen Holzelementen und offener Backstube mit Steinofen schafft eine anheimelnde Atmosphäre und zieht die Kunden quasi in die Backstube hinein. Ein ähnliches Interieur ist Max in London aufgefallen. „Mit diesem Konzept und diesen Räumlichkeiten sind wir einzigartig in Deutschland“, betont er.

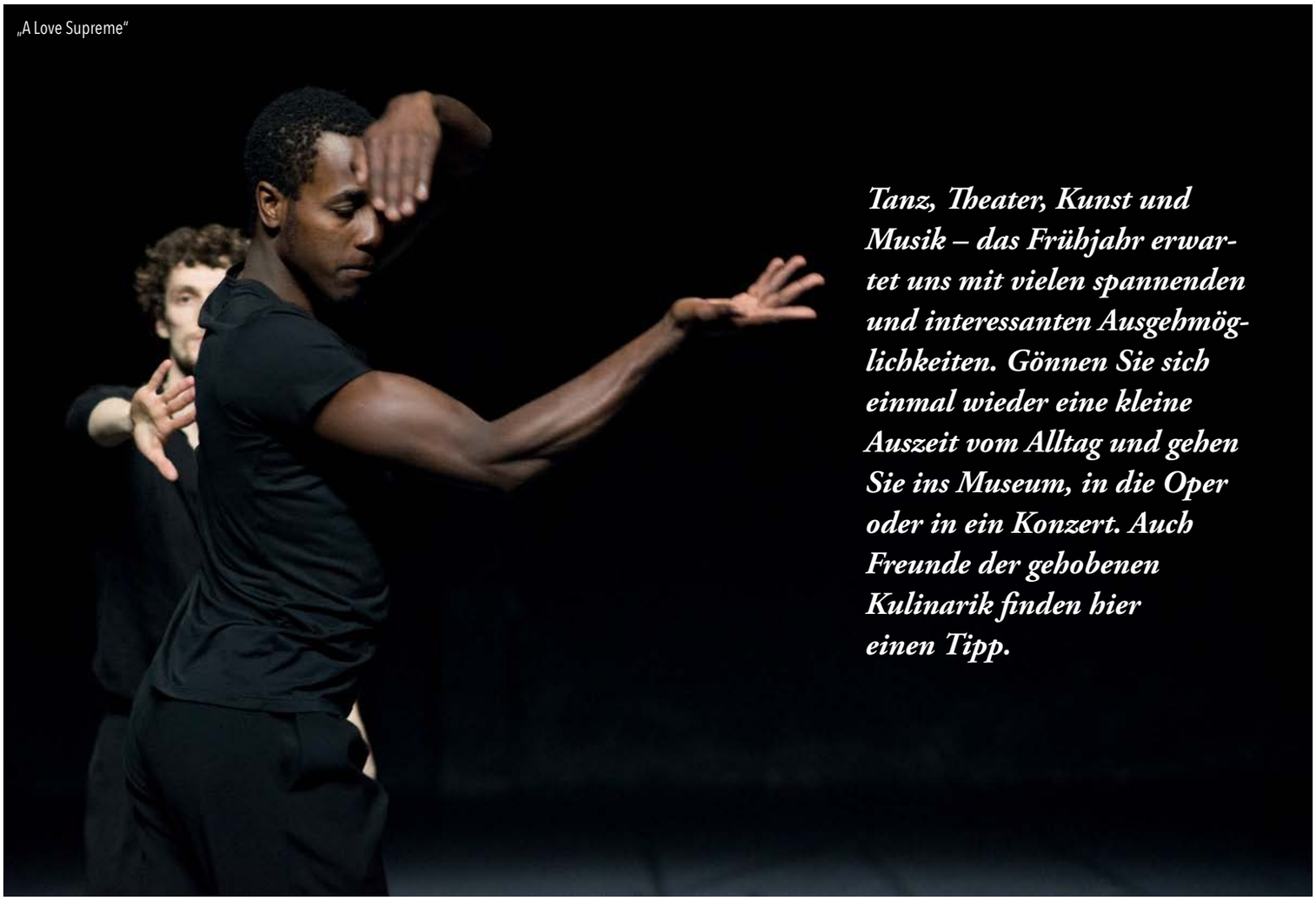
Viele Bonner Restaurantchefs bestellen mittlerweile ihre Brote in Max' Bäckerei. Aber der Weg dahin war nicht einfach. „Es gab sehr viele Kritiker vor der Eröffnung meines Ladens, die gesagt haben, das funktioniert nicht. Ich habe aber immer daran geglaubt“, hebt Max hervor. Seiner Meinung nach ist es Zeit, dass im Bäckereihandwerk ein Umdenken stattfindet: Konservierungsstoffe oder sogar Backmischungen sollten verschwinden und Bäcker sollten nicht alles anbieten wollen.

Mitte des Jahres wird Max sich noch einen kleinen Traum erfüllen: Vor seinem Geschäft in der Bonner Südstadt wird er einen VW T1-Bus aufstellen. Der Oldtimer soll eine Art Aushängeschild für die Bäckerei sein. Über die Eröffnung weiterer Filialen denkt der Bäckermeister nicht nach: „Max Kugel wird es nur einmal in Deutschland geben, und das ist hier in Bonn“, verdeutlicht er, auch wenn er aus großen Städten schon Angebote bekommen hat. „Mit vielen Filialen verliert man schnell den Überblick. Qualität ist wichtiger als Quantität.“ Max möchte die Qualität seiner Brote stets auf einem hohen Niveau halten. „Für mich gibt es kein anderes Produkt als Brot. Ich backe nur Brot, das kann ich am besten.“ Genau zehn Sorten. *(Lilian Pfender)* ■

Fotos: Uwe Tilemann (4), Carina Mähler, Jo Kirchherr (2)

TERMINE *EINIGE HIGHLIGHTS IM FRÜHJAHR*

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.



„A Love Supreme"

Tanz, Theater, Kunst und Musik – das Frühjahr erwartet uns mit vielen spannenden und interessanten Ausgehmöglichkeiten. Gönnen Sie sich einmal wieder eine kleine Auszeit vom Alltag und gehen Sie ins Museum, in die Oper oder in ein Konzert. Auch Freunde der gehobenen Kulinarik finden hier einen Tipp.

TANZ

A LOVE SUPREME

Für ihr 2005 entstandenes Stück »A Love Supreme« haben sich Anne Teresa De Keersmaeker und Salva Sanchis von einem Klassiker der Jazzmusik inspirieren lassen. Das gleichnamige Album des Saxofonisten John Coltrane (1926-1967) erschien auf dem Höhepunkt seiner Karriere 1965 und zählt zu den besten Jazzalben überhaupt. So wie Coltrane sich darin dem Free Jazz öffnete, wagt sich die bisher in strengen Strukturen bewegende De Keersmaeker auf das Feld der Improvisation. Zusammen mit ihrem ehemaligen Tänzer Salva Sanchis als Mitchoreograf gelingt ihr die Verbindung von geschriebener, also festgelegter Choreografie, und freiem, also spontanem Tanz.
Köln, Depot2, 11., 12. und 13. Mai, tanz.koeln

„A Love Supreme"

SUM THOUGHTS

Vier Werke, darunter zwei Deutschland-Premieren, eines von der spanischen Choreografin Marina Mascarell und eines von Sol León & Paul Lightfoot sowie SHORT CUT von Hans van Manen und MUTUAL COMFORT von Edward Clug, werden das Programm bilden. Das Ensemble ist die Pioniergruppe des NDT (Nederlands Dans Theater) und hat sich aufgrund einer einmaligen Verbindung von jugendlicher Energie und Ausdrucksstärke mit technischer Präzision auf neue und wagemutige Tanzinitiativen spezialisiert.
Bonn, Opernhaus, 15. und 16. Mai, www.theater-bonn.de

Kathleen Cleaver und Black Panthers (Befreit-Huey-Kundgebung, Bobby Hutton Memorial Park, Oakland, CA, 22.9.1968, aus: Black Panther), 1968-1969

KUNST

GERHARD MARCKS – DER BILDHAUER DENKT

Gerhard Marcks (1889-1981) ist der zentrale Bildhauer der modernen figürlichen Tradition in Deutschland zwischen 1930 und 1960. Für ihn ist das Zeichnen die wichtigste Methode, um Formen zu entwickeln: das Studium des Modells als wesentlicher Schritt vor der freien Gestaltung einer Skulptur. Mit der Ausstellung „Gerhard Marcks – der Bildhauer denkt! Von der Zeichnung zur Plastik" präsentiert das Käthe Kollwitz Museum Köln an die 100 Zeichnungen, druckgraphische Blätter, Studien und Ideenskizzen aus der Hand des Künstlers. In Gegenüberstellung mit 20 Modellen und vollendeten Skulpturen wird sein gestalterischer Weg zum Bildwerk sichtbar.
Köln, Käthe Kollwitz Museum, bis 3. Juni, www.kollwitz.de

BLACK POWER – FLOWER POWER: FOTOGRAFIEN VON PIRKLE JONES UND RUTH-MARION BARUCH

Mit Sympathie und beobachtender Distanz fing das Fotografenehepaar Pirkle Jones und Ruth-Marion Baruch das San Francisco der 1960er-Jahre ein, in dem die Black Panthers aus der Bürgerrechtsbewegung hervorgingen und Hippies im Stadtteil Haight-Ashbury neue Lebens- und Arbeitsformen erprobten. Es war eine Zeit, in der gerade an der Westküste der USA die verschiedenen Strömungen von Bürgerrechtsbewegung und Counter Culture auf besondere Weise verdichtet waren. Das Museum Ludwig erhielt 2013 eine Schenkung der Pirkle Jones Foundation von 52 Fotografien von Ruth-Marion Baruch und Pirkle Jones. Diese werden nun zum ersten Mal alle zusammen in einer Studioausstellung im Fotoraum des Museums präsentiert. Eine Spotify-Playlist ermöglicht den Besuchern der Ausstellung ein individuelles audiovisuelles Erlebnis zum Einfinden in den damaligen Zeitgeist.
Köln, Museum Ludwig, bis 3. Juni, www.museum-ludwig.de

MARINA ABRAMOVIC

Radikal, umstritten und bewundert zugleich: Marina Abramović ist eine der meistdiskutierten internationalen Künstlerinnen. Die Ausstellung umfasst alle Schaffensphasen bis in die Gegenwart: Filme, Fotografie, Malerei, Objekte, Installationen sowie ausgesuchtes Archivmaterial belegen den eindrücklichen Kosmos der Künstlerin und spiegeln ihre enorme Bandbreite. Vor allem einige Re-Performances und partizipative Arbeiten bereichern das intensive Ausstellungserlebnis. Die Ausstellung ist in Kooperation mit dem Moderna Museet, Stockholm, und dem Louisiana Museum of Modern Art, Humlebæk, entstanden.
Bonn, Bundeskunsthalle, 20. April bis 12. Aug., www.bundeskunsthalle.de

MASOUD SADEDIN

Der achte Rheinische Kunstpreis des Rhein-Sieg-Kreises geht an Masoud Sadedin. Masoud Sadedin wurde 1956 in Semnan im Iran geboren und lebt und arbeitet seit 30 Jahren im Rhein-Sieg-Kreis. Neben den Zeichnungen, die ihn lebenslang begleiteten, sind es seine Ölgemälde, die die Jury überzeugten und die in der Bonner Ausstellung neu zu entdecken sind, denn Sadedin war bislang eher zurückhaltend mit Präsentationen zu seinem Werk. Sadedins Thema sind der Mensch und die Spuren, die er hinterlässt.
Bonn, Landesmuseum, 30. Juni bis 30. Sept., www.landesmuseum-bonn.lvr.de

MUSIK

EVITA

Das Musical „Evita" von Andrew Lloyd Webber wird wiederaufgenommen und bringt die dynamische, überlebensgroße Gestalt von Eva Perón auf die Bühne. Beginnend mit dem jungen, ehrgeizigen Mädchen, zeichnet das Stück Evas Aufstieg zur von den Armen verehrten Heiligen nach, der mit Krankheit und Tod endet.
Bonn, Opernhaus, u. a. 11. April, www.theater-bonn.de

LA TRAVIATA

Die Pariser Halbwelt ist der Ort dieser Geschichte um die ebenso unbedingte wie hoffnungslose Liebe zwischen Alfred Germont und der todkranken Kurtisane Violetta Valéry, einer Liebe, die nicht nur von Beginn an mit dem Tod, sondern auch noch mit den Normen bürgerlicher Moral und Familienehre konfrontiert ist.
Bonn, Opernhaus, u. a. 22. April, www.theater-bonn.de

THE WHITE BUFFALO

The White Buffalo ist vielen Rock- und Bluesfans in Europa schon länger ein Begriff. Der aus Kalifornien stammende Musiker Jake Smith kehrt im April 2018 endlich nach Deutschland zurück. Im Gepäck hat er dann Songs seines bereits sechsten Werkes Darkest Darks, Lightest Lights.
Köln, Gloria Theater, 23. April, www.gloria-theater.com

STEVEN WILSON

Die Platten von Steven Wilson sind etwas Besonderes. Das ist beim jüngsten Soloalbum des Gründers, Sängers, Gitarristen und Songwriters von Porcupine Tree nicht anders. Jeder Song auf „To the Bone" ist ein kleines (Pop-)Kunstwerk. Deshalb wiederum sind auch die Shows von Steven Wilson etwas Besonderes: Weil er mit seiner Band aus diesen Stücken auf der Bühne noch weitere und noch einmal ganz andere Sounds entlockt.
Bonn, Kunst!Rasen, 17. Juli, www.kunst-rasen.de

DURAND JONES & THE INDICATIONS

Die US-amerikanische Musikpresse ist sich einig: Trotz des seit einigen Jahren anhaltenden Retro-Soul-Booms habe es bislang noch keine Platte gegeben, die die wahren Werte und Qualitäten des Sixties Soul derart authentisch in die Moderne überführt wie das selbstbetitelte Debütwerk von Durand Jones & The Indications, das komplett live eingespielt und kaum nachbearbeitet wurde. Am 8. Mai kann sich der deutsche Soul-Fan in Köln einen Eindruck von dieser Band und ihren Live-Qualitäten machen.
Köln, Blue Shell, 8. Mai, www.blue-shell.de

GOP: Erik Ivarsson

THEATER

BONJOUR KATHRIN

Wenn Claudia Schill und ihr Bühnenpartner Klaus Renzel die Welterfolge der Caterina Valente auf die Bühne bringen, dann treffen Musik und Humor aufeinander. Die Epoche des Schwarz-Weiß-Fernsehens lebt in einer frischen, mitreißenden Retro-Show für alle wieder auf – live und in Farbe!
Bonn, Kleines Theater Bad Godesberg, 12. April ff., www.kleinestheater-badgodesberg.de

SPRECHSTUNDE

Sascha Korf entführt die Gäste in seine absurde Welt und bringt sie rechtzeitig zurück zu den Acts zahlreicher internationaler Top-Artisten. Roberto Capitoni übernimmt die Sprechstunde ab 28. März 2018 und überrascht mit einer urkomischen Mischung aus italienischem Temperament und deutscher-schwäbischer Sachlichkeit. Diese Sprechstunde kommt ohne bittere Pillen aus.
Bonn, GOP Varieté Theater, bis 29. April, www.variete.de/spielorte/bonn/

GOP: Togni Brothers

WILLKOMMEN

Beim WG-Abendessen verkündet Benny die Neuigkeit: Er wird für ein Jahr als Dozent in die USA gehen. In dieser Zeit würde er das Zimmer gerne Flüchtlingen zur Verfügung stellen. Die Fotografin Sophie ist begeistert und plant gleich ein Dokumentarprojekt. Doro, die WG-Älteste, hält nichts von sozialen Experimenten in den eigenen vier Wänden, ihr Bedarf an Kontakt mit fremden Lebenswelten ist gedeckt. Und Jonas ist noch in der Probezeit bei der Bank und sorgt sich um den Lärm … Auch Anna, das Nesthäkchen, hat etwas zu verkünden: Sie ist schwanger und würde gern mit dem Kindsvater, dem sympathischen Sozialarbeiter Achmed, zusammenziehen. Als der später vorbeischaut, dreht sich die Diskussion komplett.
Bonn, Contra-Kreis-Theater, 19. April bis 27. Mai, www.contra-kreis-theater.de

GOP: Duo Spirit

ZEIGLERS WUNDERBARE WELT DES FUSSBALLS

Aufgrund des großen Erfolgs und 10-jährigen Jubiläums seiner WDR-Sendung „Zeiglers wunderbare Welt des Fußballs" bringt Moderator

Arnd Zeigler sein Schaffen 2018 nun live auf die Bühne. Arnd Zeigler ist ein Unikat in der deutschen Sportmedienszene. Kein anderer beschäftigt sich derart fasziniert und hingebungsvoll mit den verrückten und absurden Seiten des Fußballs.
Köln, Gloria Theater, 2. Mai, www.gloria-theater.com

HONIG IM KOPF

Tilda und ihr Opa Amandus haben eine sehr enge Verbindung. Als Amandus, der an Alzheimer erkrankt ist, nach dem Tod seiner Frau zusehends abbaut, nimmt ihn Tildas Familie bei sich auf. Doch seine Krankheit stellt Tildas Eltern Niko und Sarah auf manch harte Probe. Als Niko seinen Vater in seiner Verzweiflung in einem Heim anmelden will, entführt Tilda Amandus kurzerhand auf eine abenteuerliche Reise nach Venedig – die Stadt, in der er einst so glücklich war. Es beginnt eine aufregende Reise durch halb Europa und schnell wird klar, dass Zuneigung, Beweglichkeit und Spaß keine schlechte Medizin sind. Eine Komödie von Til Schweiger und Hilli Martinek.
Köln, Theater am Dom, 3. Mai bis 15. Juli, www.theateramdom.de

OPEN-AIR

RHEIN IN FLAMMEN

Das Veranstaltungswochenende von Rhein in Flammen steht in diesem Jahr unter dem Motto „All around the world – Die Welt zu Gast". Am 5. Mai tauchen rot leuchtende Bengalfeuer tauchen die Ufer und Sehenswürdigkeiten zwischen Linz und Bonn in ein bezauberndes Licht. Die ganze Landschaft wird romantisch inszeniert. Umrahmt von fünf Feuerwerken fährt eine Flotte aus rund 50 illuminierten Schiffen von Linz zurück nach Bonn, bis ein musiksynchrones Feuerspektakel den krönenden Abschluss bildet.
Bonn, Rheinufer, 5. Mai, www.rhein-in-flammen.com

Rhein in Flammen

GENUSS

EIFEL GOURMET FESTIVAL

Für alle Genießer: Vom 12. bis zum 16. April 2018 trifft sich die deutsche Spitzengastronomie beim Eifel Gourmet Festival auf Burg Flamersheim. Sterneköche und Top-Winzer verwöhnen die Gäste mit ausgesuchten Köstlichkeiten und guten Tropfen. Am 12. April wird zum „Chef's Table" gebeten. Am 13. April nimmt Caro Maurer die Gäste mit auf eine erlebnisreiche Reise zu Weinen aus der Neuen und Alten Welt. Ein fein abgestimmtes Sechs-Gang-Menü wird zum exquisiten Reisebegleiter. Am 14. April heißt es: „Young Chefs meet Top Winzer". Am Sonntag sorgen sechs Sterneköche für ein kulinarisches Geschmackserlebnis. Montag, 16. April, ist der Genuss-Tag für Gastronomen, die sich einfach mal verwöhnen lassen dürfen. Wenn Sie sich dann unter die Gäste aus dem Restaurant-Metier mischen, entsteht eine spannende Genuss-Gesellschaft. Karten für die einzelnen Kochevents gibt es ab sofort.
Flamersheim, Landlust, 12. bis 16. April, www.burgflamersheim.de

„FISCH MARKT" IM KAMEHA

In diesem Frühjahr wird ein südfranzösischer Fischermarkt vom Mittelmeer an den Rhein verlegt. Auf dem Markt im Kameha Grand Bonn wählen Sie Ihren Fisch direkt am Stand aus und der frisch zubereitete Fisch wird Ihnen mit den gewünschten Beilagen serviert. Genießen Sie das Flair von St. Jean de Luz bei einem Glas Wein mit Blick auf das Siebengebirge und auf schimmernde Sonnenuntergänge am Rhein. Der „Fisch Markt" findet zwischen 30. März und 25. Mai jeden Freitag ab 18:00 Uhr statt.
49,- Euro pro Person, www.kamehabonn.de

Fotos: Anne Van Aerschot (2), P. M. J. Rothe (2), GOP Varieté Theater Bonn (3), Pikle Jones Foundation, Stadt Bonn/Michael Sondermann, Kameha Grand Bonn

Treff.punkt

Wir begegnen interessanten Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine besondere Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Jürgen Pütz. Wir treffen den Vorstandsvorsitzenden der Volksbank Köln Bonn eG im Volksbank-Haus an der Heinemannstraße.

Man könnte meinen, ein Haus sei nur ein Haus – erst recht, wenn man dort arbeitet. Der Fall liegt bei Jürgen Pütz und dem Volksbank-Haus anders. Er hat dort bereits viele Jahre seines Berufslebens verbracht und für ihn verkörpert das Gebäude, das, was den Genossenschaftsgedanken der Volksbanken ausmacht: Transparenz, offene Kommunikation, Mit- und Füreinander. Auch wenn der gebürtige Beueler seit der Fusion der Volksbank Bonn Rhein-Sieg mit der Kölner Bank ebenfalls ein Büro in der Domstadt hat, verliert er Bonn natürlich nicht aus den Augen und kehrt regelmäßig dorthin zurück. Jürgen Pütz hat tiefe Wurzeln in Bonn und der Region, jetzt schlägt er sie auch in Kölner Boden. „Ich habe im Moment viele Termine mit Kunden und auch innerhalb der Stadtgesellschaft, bei denen die Kölner den neuen Chef der Volksbank Köln Bonn kennenlernen möchten und umgekehrt."

Pütz ist nach seinem Abitur als Auszubildender zur Volksbank gegangen – und geblieben. „Die Weiterbildungsmöglichkeiten waren hervorragend und so habe ich den Gedanken an ein Studium aufgegeben und alle Fortbildungschancen genutzt – bis zur Bankleiterqualifikation." Jetzt leitet er ein Institut, das durch die Fusion doppelt so groß ist wie zuvor. Eine Aufgabe, der er mit Respekt begegnet, aber „auf die ich mich freue". Die genossenschaftliche Idee, etwas Gutes zu tun, die Menschen zu fördern und zu unterstützen, lässt ihn beruflich und auch privat nicht los. „Ich habe früh erkannt, dass mir das genossenschaftliche Prinzip sehr am Herzen liegt", betont der Vater von drei Kindern. Das Geschäftsjahr ist noch jung, doch die Schwerpunkte, die Pütz setzen möchte, stehen längst fest. Digitalisierung ist eines der Kernthemen, das ihn antreibt. „Wir müssen sehen, wie wir die Kunden am besten erreichen, denn sie suchen den Kontakt zur Bank immer öfter nicht über die Filialen." Außerdem möchte er mit der Volksbank Köln Bonn eine Plattform für die verschiedenen Genossenschaften im Rheinland schaffen und die genossenschaftliche Idee auf allen Ebenen bis in den tiefsten Winkel der Region Köln/Bonn transportieren. Eine Vision, die den Anspruch der Väter des genossenschaftlichen Gedankens fortschreibt. ■

Foto: P. M. J. Rothe

RHEIN EXKLUSIV

JETZT AUCH IM ABONNEMENT

„RHEINexklusiv“
c/o seromedia GmbH
Rheinaustraße 199
53225 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 „RHEINexklusiv“ als Abonnement. ***Vier Ausgaben zum Preis von 24 Euro*** *(inklusive Versand).*

☐ **JA, ICH MÖCHTE „RHEINEXKLUSIV“ IM ABONNEMENT.**

Rechnungsanschrift

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

☐ **JA, ICH MÖCHTE „RHEINEXKLUSIV“ ALS GESCHENKABONNEMENT.**

Versandanschrift (falls von der Rechnungsadresse abweichend)

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

Sie erhalten „RHEINexklusiv“ zum Jahrespreis von zurzeit 24 Euro innerhalb Deutschlands (Auslandspreise auf Anfrage) inklusive Mehrwertsteuer und Versand. „RHEINexklusiv“ erscheint viermal im Jahr. Wenn Ihnen „RHEINexklusiv“ 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 RHEINEXKLUSIV SENDEN.

IMPRESSUM

Herausgeber
seromedia GmbH
Rheinaustr. 199, 53225 Bonn
www.seromedia.de

Verlag
seromedia GmbH
Rheinaustr. 199, 53225 Bonn
www.seromedia.de

Redaktion RHEINexklusiv/ rheinexklusiv.de
seromedia GmbH
Rheinaustr. 199, 53225 Bonn
info@rheinexklusiv.de
www.rheinexklusiv.de

Chefredaktion
Susanne Rothe

Redaktion
Bryan Kolarczyk, Lilian Pfender, Lucas Pfingsten, Susanne Rothe, Rüdiger Strempel

Grafik
Edina Grabecz

Bildredaktion/Bildbearbeitung
Edina Grabecz

Lektorat
Kathrin Gehrlein, Katharina Zeutschner

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

Auflage
10.000 Exemplare

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt
Peter Rothe

Verantwortlich für den Anzeigenteil
Peter Rothe

Titelfoto
© MINX
www.minx-mode.de

Printed in Germany

Alle Rechte vorbehalten. Die Zeitschrift RHEINexklusiv 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.

Amarok V6 „Dark Label“

Amarok Comfortline „Dark Label“ 3,0-l-TDI-Motor SCR BlueMotion Technology, 120 kW (163 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Radstand 3095 mm

Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts 10,2; außerorts 7,2; kombiniert 8,3; CO_2-Emissionen in g/km: kombiniert 219.

Ausstattung:
Deep Black Perleffekt, Stylingbar „Plus“, 4 Leichtmetallräder “Rawson“, Bi-Xenon-Frontscheinwerfer, Nebelscheinwerfer, Tagfahrlicht, Mittelkonsole mit Ablagefach, elektrische Fensterheber, Radio „Composition Media“, Geschwindigkeitsregelanlage, Klimaanlage, Waschwasser-Standanzeige, Zentralverriegelung mit Funkfernbedienug u.v.m.

Geschäftsfahrzeug-Leasingangebot:

jährliche Fahrleistung:	15.000 km
Laufzeit:	60 Monate
Sonderzalung:	€ 0,-
optional Wartung und Verschleiß mtl. netto:	€ 60,55[2]

Leasingrate (netto):
€ 234,-[1]

UPE des Herstellers (netto) : € 35.288,-

Unser Hauspreis (netto):
inkl. Überführung, zzgl. Zulassung

€ 27.480,-[1]

[1] Inzahlungnahmeprämie für Ihren PKW oder LKW bei Erwerb (Kauf, Leasing, Finanzierung) eines Neuen. Ausgenommen sind die Konzernmarken der Volkswagen AG: Audi, Bentley, Bugatti, Ducati, Lamborghini, MAN, Porsche, Scania, Seat, Skoda.
[2] Leistungen Wartung & Verschleiß-Aktion nur in Verbindung mit einem Geschäftsfahrzeug Leasingvertrag der Volkswagen Leasing GmbH.
[3] Ein Angebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Str. 57, 38112 Braunschweig, für die wir als ungebundener Vermittler gemeinsam mit dem Kunden die für den Abschluss des Leasingvertrags nötigen Vertragsunterlagen zusammenstellen.
Angebot gültig bis 31.06.2018 für gewerbliche Einzelkunden. Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis. Alle Werte zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Nutzfahrzeuge

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

Heinrich Thomas GmbH & Co. KG
Königswinterer Straße 444, 53227 Bonn-Beuel
Tel.: 0228/4491-320
www.auto-thomas.de

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

Auto Thomas GmbH
Donnerbachweg 3, 53332 Bornheim
Tel.: 02227/9098-0
www.auto-thomas.de

AUTO SCHORN
AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

Auto Schorn AG & Co. KG
Frankfurter Str. 137, 53773 Hennef
Tel.: 02242/8896-16
www.auto-schorn.de

RATHS

KAISER-PASSAGE BONN
www.juwelier-raths.de