5. JAHRGANG | AUSGABE 3/2017 | HERBST | 6,00 €

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

Alternative Wohnidee

MEIN HAUS IM SEE

Das RHEINexklusiv Event

Gourmet Night 2017

GUT BEHÜTET IN DEN HERBST

IM GESPRÄCH:

Julia Komp ist Deutschlands jüngste Sterneköchin

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE

4 198441 806001 03

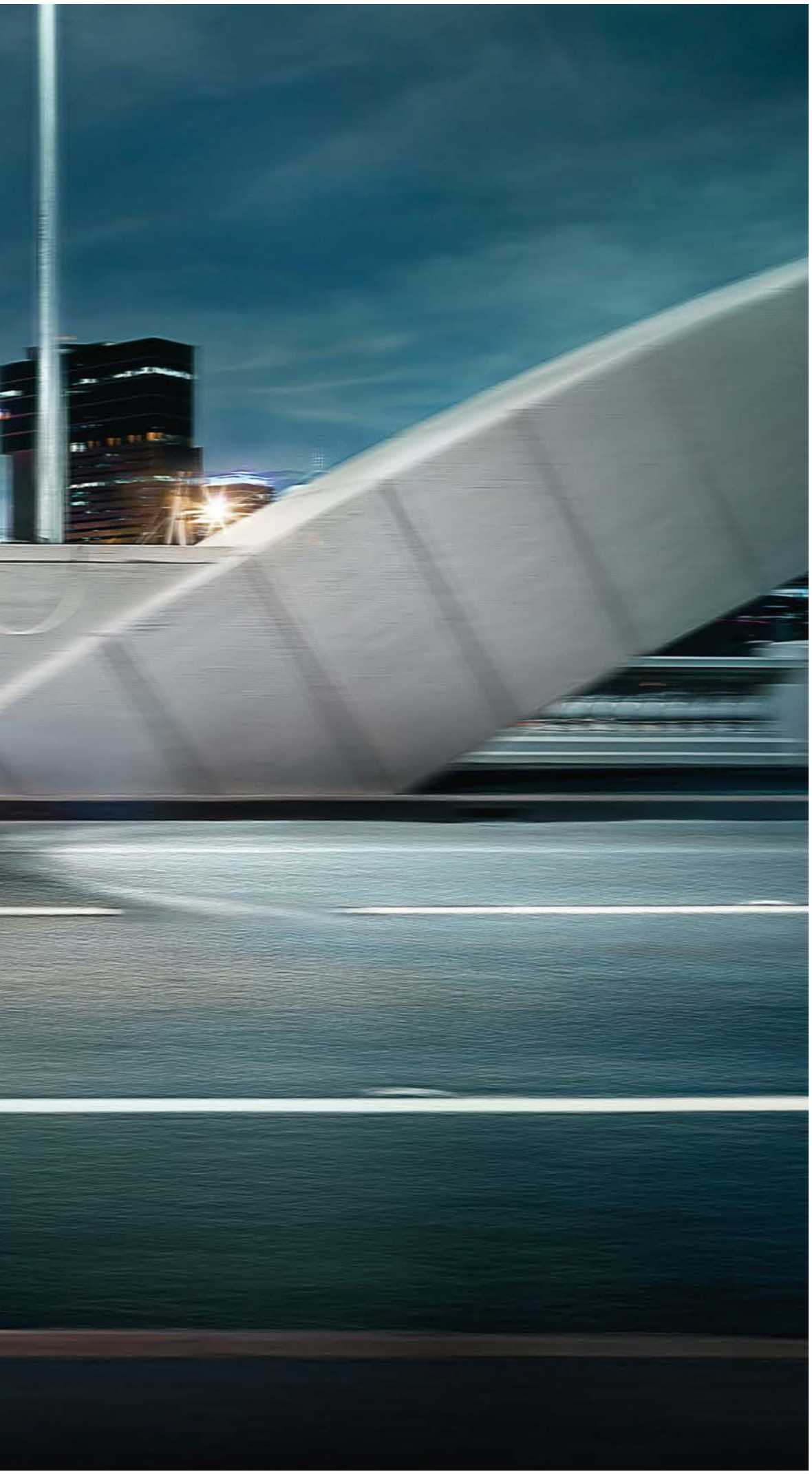
Suchmaschine.
Für den nächsten Kick.

Die 718 Cayman Modelle.

Erleben Sie die Faszination Porsche bei uns im Porsche Zentrum Bonn.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Porsche Zentrum Bonn
Fleischhauer PZ GmbH
Brühler Straße 2
53119 Bonn
Tel. 0228 41010-914
www.porsche-bonn.de

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): innerorts 10,7–9,0 · außerorts 6,5–5,7 · kombiniert 8,1–6,9; CO_2-Emissionen kombiniert 184–158 g/km



PORSCHE

KAISER-PASSAGE BONN

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

RATHS

© seromedia GmbH 2017

Golf BurgKonradsheim & Hamacher Privathotels bieten einmalige Vorteile für Golfmitglieder

Südwestlich der Metropole Köln liegt der gepflegte **18-Loch Parklandkurs Golf BurgKonradsheim** – inmitten herrlicher Natur. Werden Sie Mitglied und profitieren Sie von der Partnerschaft mit den Hamacher Privathotels, denn im Urlaub genießen Sie zusätzlich volles Spielrecht* auf den Meisterschaftsanlagen im Süden Österreichs.

IHR GESCHENK: **500 € HOTEL-GUTSCHEIN**

WELCOME-AKTION
HERBST 2017

Die Vollmitgliedschaft

- **Volles Spielrecht:** Golf BurgKonradsheim, Konzept Golf *plus*
  45 Golflöcher in Österreich – Dolomitengolf Osttirol* und Defereggental Golf Park*
- **Ihr Geschenk:** Hotelgutschein im Wert von 500 € einlösbar in den Hamacher Privathotels in Österreich & auf Mallorca
- **Ab sofort:** kostenlose Spielberechtigung bis zum Jahresende 2017
- **Mitgliedsbeitrag 2018:** € 2.019,– | bei Monatszahlung € 179,–

Gutscheinaktion gültig bei Vertragsabschluss bis 31.12.2017 mit Vertragsbeginn 01.01.2018 und einer Mindestvertragslaufzeit von 2 Jahren. Zzgl. Verbandsbeitrag und Gastronomieumlage.
** freies Spielrecht nur als Hotelgast der Hamacher Privathotels*

Weitere Informationen: www.golfburg.de

Golf BurgKonradsheim GmbH · Am Golfplatz 1 · 50374 Erftstadt
Telefon: 02235 955660 · info@golfburg.de

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

ich komme direkt zur Sache: In dieser Ausgabe dreht sich vieles – aber nicht alles – um das Thema Genuss. Seit zwei Jahren stellen wir in jeder RHEINexklusiv Spitzenköche aus der Region vor. Begonnen haben wir mit Drei-Sternekoch Joachim Wissler, wir waren bei Hans Stefan Steinheuer zu Besuch und haben uns für das Interview in diesem Magazin vor wenigen Wochen mit Deutschlands jüngster Sterneköchin, Julia Komp, getroffen. Alle anderen Köche zu erwähnen, würde hier den Rahmen sprengen. Die Interviews mit ihnen können Sie auf www.rheinexklusive.de gerne nachlesen.

So haben wir in den vergangenen Jahren nicht nur sehr sympathische, interessante und kreative Menschen kennengelernt, sie haben uns auch dazu inspiriert, unser eigenes Gourmet-Event zu entwickeln – über das wir später ausführlich berichten. Die „Nacht der Sterne“ im Ameron Hotel Königshof war rundum ein Erfolg und ich bedanke mich bei allen Partnern für ihre großartige Unterstützung. Ein besonderes Dankeschön gilt den Köchen, die alle Gäste mit ihren kulinarischen Kreationen in den Gourmethimmel entführt haben: Julia Komp, Marcus Bunzel, Christian Sturm-Willms, Johannes Funtsch, Robert Maas, Oliver Röder und Felix Kaspar.

Was sie ebenfalls in diesem Heft erwartet: Wir waren im ältesten und größten Weingut Deutschlands, in Kloster Eberbach, zu Besuch. Im Planetarium in Bochum haben wir einen anderen, wunderschönen Sternenhimmel erlebt. Modisch beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe mit Key-Pieces, die jede Frau im Schrank haben sollte und zeigen Ihnen die schönsten Dessous. Seit wenigen Wochen ist der neue BMW X3 auf dem Markt – wir stellen Ihnen die dritte Generation der X Familie vor. Außerdem werfen wir gemeinsam mit dem Duo Marion & Sobo einen Blick auf die Bonner Jazz-Szene.

Viel mehr verrate ich Ihnen jetzt nicht. Machen Sie sich mit der neuen RHEINexklusiv ein paar unterhaltsame und interessante Stunden.

Bis demnächst,

Ihr

Peter Rothe, Herausgeber

Fotos: Cover: © Rich & Royal, Editorial: Martin Theobald

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 2017

56
GUT BEHÜTET
Herbstzeit ist Hutzeit.

88
LICHT
Die Coupé-Leuchten von Oluce werden 50 Jahre alt.

96
DER NEUE BMW X3
Unbegrenzte Möglichkeit und maximale Unabhängigkeit

60
FASHION POINT
Die neuen Kollektionen sind alles andere als langweilig.

108
TRÜFFEL BITTE!
Edles aus dem Wald

03|17 INHALT

38
ZARTE VERFÜHRUNG
Mit sinnlichen Dessous den Herbst verschönern.

70
KEY-PIECES
Was jede Frau in ihrem Schrank haben sollte.

14 GOURMET NIGHT 2017
Das RHEINexklusiv-Event des Jahres: Genuss, Gesellschaft, Gespräche

24 FLEISCH IST NICHT GLEICH FLEISCH
Wer und was steckt hinter OTTO GOURMET.

30 GROSSE WEINE
Kloster Eberbach ist nicht nur das älteste, sondern auch das größte Weingut Deutschlands.

80 SCHWIMMENDE HÄUSER
Auf dem Wasser zu wohnen, wird immer beliebter.

90 AM HIMMEL LEUCHTEN DIE STERNE
Im Zeiss Planetarium in Bochum wird der Tag zur Nacht.

IM GESPRÄCH

100 LEICHT, SCHARF UND FRISCH
Julia Komp ist die jüngste Sterneköchin Deutschlands. Sie wohnt und arbeitet auf einem Schloss.

112 WELTMUSIK
Marion Lenfant-Preus und Alexander Sobo erzählen mit ihrer Musik Geschichten – poetisch, humorvoll, lebendig.

118 EIN LEBEN FÜR KINDER
Die Neonatologin Beatrix Wiebe schenkt mit dem Tumaini Waisenhaus Förderverein HIV-infizierten Kindern eine Zukunft.

128 TREFF.PUNKT: UWE LÜDEMANN
Der ehemalige ordinierte Gemeindepfarrer plant und realisiert Projekte für Senioren, die ihnen ein selbstbestimmtes Leben ermöglichen.

Fotos: BMW AG, Oluce, Mayser GmbH & Co. KG, P. M.J. Rothe, fashionpress, Andres Sarda, Strandfein by Uta Raasch, Peter Kaiser

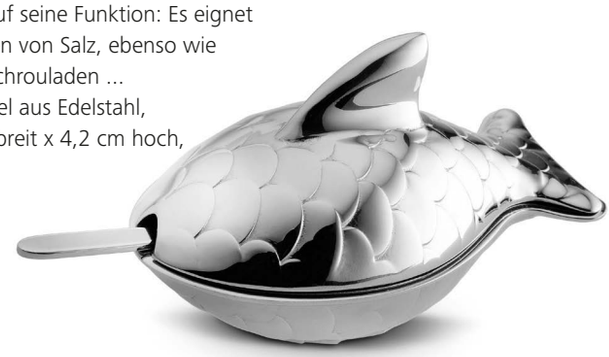
NEWS & TRENDS

VOLLKOMMENES GLÜCK

Elysium von Roja Dove ist ein neuer Duft für den Herrn. Ein frischer Zitrusmix aus Bergamotte, Grapefruit, Zitrone und Limette mit einer süßen Harmonie von Maiglöckchen, Rose und Jasmin wird von Thymian, Artemisia und Galbanum belebt. Fruchtige Akkorde harmonieren mit rosa Pfeffer, Cypriol, Vetiver, Zedernholz und Wacholderbeere. Der sinnliche Abschluss entsteht durch Noten von Vanille und Benzoe sowie Akzenten von Labdanum, Leder und grauem Amber. ELYSIUM PARFUM COLOGNE, 100ml, ab 270 Euro www.rojadove.com

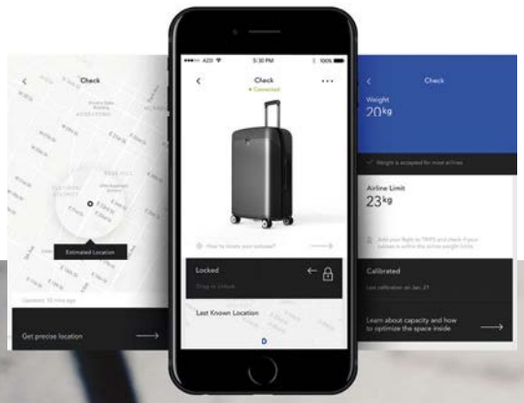
SALZIG

Das Salzschälchen „Colombina Fish" bringt das Meer auf den Tisch. Seine Form verweist auf seine Funktion: Es eignet sich ideal zum Servieren von Salz, ebenso wie von Kaviar, Rogen, Fischrouladen ...
Salzschälchen mit Löffel aus Edelstahl, 7,4 cm lang x 4,5 cm breit x 4,2 cm hoch, ab 49 Euro
www.alessi.com



GUT GESCHNÜRT

Seit Ende 2016 gewinnt das Basket Heart Modell bereits die Herzen der Frauen. Nun ist der Style mit seiner Signature-XL-Schnürung nochmals neu interpretiert worden. Die Herbst/Winter 17-Version verfügt über ein Leder Upper in „Roreador Red" mit komplementär weißem Formstreifen und weißer Außensohle. Die Oversized-Schnürung der Silhouette weist ein fettes, auffälliges Puma-Branding auf und bietet somit einen neuartigen Look and Feel. Das neue Basket Heart Modell wird ebenfalls in einer schwarz-blauen Variante erhältlich sein und verschafft somit passende Styling-Optionen für die kommende Saison. Ab 90 Euro.
www.puma.com



Das smarte Gepäcksystem Serie 2 von Bluesmart mit dem schlanken Look beinhaltet einen Trolley, ein Reisegepäck, eine Laptop-Tasche und eine Pass-Hülle. Alle Produkte können mit der App von Bluesmart miteinander vernetzt werden.

SMART LUGGAGE

DURCH DAS STANDORTVERFOLGUNGSSYSTEM HABEN REISENDE NIE WIEDER ÄRGER MIT VERLORENEM GEPÄCK, VERGESSENEN PÄSSEN UND ZURÜCK-GELASSENEN TASCHEN. DAS SYSTEM SCHÜTZT DIE TASCHEN AUCH VOR DIEBSTAHL. DER GEWICHTS-SENSOR HILFT GEPÄCKGEBÜHREN FÜR ÜBERGEWICHT ZU VERMEIDEN. CABIN BAG S, AB 292 EURO WWW.BLUESMART.COM

Augenblick!

Das kühlende Eye Contour Gel hilft bei Trockenheitsfältchen rund um die sensible Augenpartie. Extrakte aus Efeu und Ackerschachtelhalm straffen und mildern geschwollene Lider, während Hyaluronsäure Feuchtigkeit spendet und die Haut rund ums Auge glatt pflegt: DR. GRANDEL HYDRO ACTIVE Eye Contour Gel, 15 ml, 29,90 Euro.

Für alle, die nicht immer ganz so viel Zeit für die täglichen Beautyrituale haben, gleichwohl aber beim kosmetischen Effekt keine Abstriche machen möchten, ist BEAUTY X PRESS Eye Contour das Must-have. Mit einem Komplex aus Koffein und der Mäusedorn-Pflanze regt Eye Contour die Mikrozirkulation an und verspricht eine gefestigte, straffe Augenpartie. Schwarzer Hafer spendet Feuchtigkeit und glättet feine Linien und Fältchen. Die Massagekugel unterstützt die Wirkstoffformel und reduziert durch den kühlenden Drainage-Effekt Schwellungen und dunkle Schatten: DR. GRANDEL BEAUTY X PRESS Eye Contour, 20 ml, 27,00 Euro.
www.grandel.de

Das Kufengestell aus der Kollektion Leaf von Arper eignet sich für drinnen und draußen. Die elegante, einfache Form ermuntert zur kreativen Einbindung in unterschiedliche Umgebungen. Den Stuhl gibt es verchromt oder in Stahl pulverlackiert matt in den Farben Weiß, Grün oder Mokka. Ab 276 Euro. www.arper.com

SETZ DICH

Fotos: Roja Parfums, Alessi, PUMA, Bluesmart (5), Dr. Gardel, Phyris, Arper

Teamarbeit

Rudern ist ein Sport, der die Teamfähigkeit trainiert. Im Takt haben die Ruderer die Riemen durch das Wasser gezogen, gemeinsam nehmen sie Fahrt auf. Kraftvoll fährt der Achter voraus. Die Steuerfrau hält ihn auf Kurs.

Foto: Sebastian Heidel

GOURMET NIGHT 2017

Sternenglanz

Die „Nacht der Sterne" fand unter Vollmondhimmel statt. Rund 300 Gäste waren der Einladung von RHEINexklusiv zur ersten Gourmet Night gefolgt und ließen sich im Ameron Hotel Königshof von Spitzen- und Sterneköchen mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen. Romantische Stimmung inklusive.

Es war ein wunderbarer Spätsommerabend. Der Vollmond stand über Bonn und warf ein ganz besonderes Licht auf den Rhein und die Menschen, die auf der Terrasse des Königshofs in die „Nacht der Sterne" feierten. Der ganze Abend war dem Thema Genuss gewidmet – angefangen mit Taittinger-Champagner oder „Werner Wermut" zum Aperitif bis hin zu Mini-Wagyu-Burgern von OTTO GOURMET als „Mitternachtssnack". Im Mittelpunkt standen natürlich die kulinarischen Kreationen der Spitzen- und Sterneköche, die an einer zentralen Kochinsel nicht nur Schmackhaftes zauberten, sondern den interessiert zuschauenden Gästen genau erklärten, was sie da taten. Die Gerichte waren nicht nur wahre Gaumenfreuden, sondern auch optisch ein Hochgenuss.

Oliver Röder, Restaurant Bembergs Häuschen, bereitete sein Herrengedeck zu, bestehend aus Ochsenschwanz, Sellerie und Apfel. Julia Komp, Schloss Loersfeld, garte auf den Punkt genau ein orientalisches Lamm und richtete es mit Couscous, Granatapfel und Fenchel an. Marcus Bunzel, Restaurant Oliveto, servierte „Kalb wie ein König im Königshof" mit Maiscrème, Pistazien, roten Zwiebeln, Marmelade und Lardo-Kartoffeln. Robert Maas, EQUU, überraschte die Gäste mit Sardellen aus Collioure, Maiscrème, Fenchelstaub, Wachtelonsen und Jus de Cochon. Christian Sturm-Willms, Yunico, servierte Miso-Lachs mit Edamame Bohnen, Safranschaum, Pastinake, Senf und Kresse. Ebenfalls Fisch gab es bei Felix Kaspar. An der Kochstation des Küchenchefs aus kaspars Restaurant wurde Räucheraal gebrannt und mit Ziegenjoghurt, Roter Beete, Schnittlauchöl, Räucherfischsud, Miso-Crème und Salzpflaume angerichtet. Patissier Johannes Funtsch, Oliveto, war für das Dessert verantwortlich: „Nero, Verde e Rosso" mit Schokolade Valrhona 72 %, Avocado und Himbeere.

Für die musikalische Untermalung des Abends sorgte das Duo Marion & Sobo. Die beiden Bonner Musiker nahmen die Gäste mit auf eine musikalisch-sinnliche Reise durch Raum und Zeit, die erst spät am Abend endete, als der Vollmond schon hoch am Himmel stand. ■

Christian Sturm-Willms (Mitte) und Team

Julia Komp (2. v. l.) und Team

Marcus Bunzel (2. v. r.), Johannes Funtsch (2. v. l.) und Team

Felix Kaspar (l.) und Mitarbeiter

Die Sterneköche

Robert Maas (r.) und Mitarbeiter

Oliver Röder (l.) und Team

GOURMET NIGHT 2017

Anke Büsch + Thomas D. Hetzer

Torsten + Petra Janßen

Volker + Kerstin Schramm

Klaus + Elke Gerwing, Roland Gerwing

Thomas Gerwing + Jutta Folde

Peter Rothe, Heike + Manfred Preuß

Markus + Heike Lentzen, Anke + Dirk Vögeli

AMERON COLLECTION
HOTEL KÖNIGSHOF BONN

EBNER STOLZ

PORSCHE
Porsche Zentrum Bonn

DCM
www.druckcenter.de

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

HAGEMANN

Sparkasse KölnBonn

STAATL. FACHINGEN
Das Wasser. Seit 1742.

OTTO GOURMET

Volksbank Bonn Rhein-Sieg

Auto Centrum VÖGELI
DIE EXPERTEN RUND UMS AUTO!

Danke allen Sponsoren!

Horst + Angela Menzel

Florian Pick, Michael Hagemann, Susanne Rothe

Jürgen + Nicole Pütz

Dr. Inge Klockner + Dr. Markus Schramm

Christopher Stahl + Dr. Bettina Meinecke-Jordan

Dr. Johannes Kuchta + Dr. Patrick Gießler

Gabriele + Dr. Markus Cramer

Dr. Dirk + Dr. Simone Solveen

Dr. Uwe + Doreen Lüdemann

Rainer + Silke Grotegut

GOURMET NIGHT 2017

Jessica + Jutta Schmidt

Michael Hagemann + Team

Dr. Stephanie + Wolfgang Bohn

Philipp Waltzinger + Christa Fenn

Klaus + Claudia Lehmann

Dr. Merle Messoweit + Jürgen Hofmann

Sandy Niedobecki, Edina Grabecz

Ariane van Hauten, Ikram Petri

Ettore + Marion Di Pietrantonio

Angelika Engel + Hans-Peter Fuß

Claudia Uhle, Stefan + Monika Hege, Lothar Rosenkranz

Gerlinde + Werner Schmidt

Eva Velasco Perez + Patrick Llorente

Barista Kaffeerösterei Kurt

Lilian Pfender

Dr. Ulrike + Dr. Wolfgang Riedel

Bernd Zimmermann + Naim Ashraf

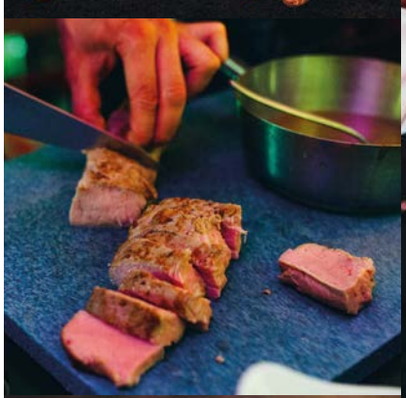
FLORISTIK
AM RÖMERPLATZ

Römerplatz 10, 53173 Bonn
Telefon: 0228 3681733

Öffnungszeiten:
Mo.–Fr. 08:30–12:30 Uhr
Di./Do./Fr. 14:30–18:30 Uhr
Sa. 08:30–13:00 Uhr
So. Geschlossen

GOURMET NIGHT 2017

Dr. Johannes Kuchta + Dr. Nesrin Calagan



Tatjana Rekke-Zimfer + Jurij Zimfer

Dr. Wolfgang Dittus + Aggi Neumann

Winfried + Christel Kürten

Jan + Marion Knobloch

Thomas + Steffi Theuerzeit, Heike Seul + Dr. Andreas Zimmermann, Claire + Peter von Bialk

Genuss und Unterhaltung

Band: Marion + Sobo

Oliver Röder, Christian Sturm-Willms, Julia Komp, Robert Maas

Sion KÖLSCH

Kurt
DER KAFFEEROSTER

IHR KAFFEE
FÜR BONN

CLEMENS-AUGUST-STR. 55.
TEL. 0228.81295515

ENDENICHER STR. 300
TEL. 0228.62020600

WWW.KURT-KAFFEE.DE

© seromedia GmbH 2017

GOURMET NIGHT 2017

OTTO GOURMET

Es ist angerichtet.

Jana Zimmermann + Kurt Balk

Olga Pauli, Walter Schneider, Elke Gerwing, Dr. Stephanie Bohn, Peter + Hanne Knodt, Heidi Lichtenberg

Wir sehen uns in 2018 wieder!

Fotos: Huy Hguyen (71)

WAGYU IST DAS WOHL BEKANNTESTE RIND DER WELT. UM DIE TIERE MIT DEM SCHWARZEN FELL RANKEN SICH EINIGE MYTHEN. MANCHE SIND WAHR, ANDERE WIEDERUM NICHT. EINE GESCHICHTE ERZÄHLT DAVON, DASS WAGYUS JEDEN TAG LIEBEVOLL MASSIERT WERDEN, DAMIT SICH DAS FETT BESSER IM MUSKELFLEISCH VERTEILT. OB DAS TATSÄCHLICH SO IST ODER NICHT, SPIELT KEINE ROLLE. STEAKS VOM WAGYU SIND BUTTRIG-ZART UND ZÄHLEN ZUM BESTEN UND AUCH ZUM TEUERSTEN, WAS ANGEBOTEN WIRD. DAMIT PASSEN SIE GENAU IN DIE PRODUKTLINIE VON OTTO GOURMET. FÜR DAS HEINSBERGER FAMILIENUNTERNEHMEN IST FLEISCH NICHT GLEICH FLEISCH. DEM VERSENDER EXKLUSIVER FLEISCHPRODUKTE GEHT ES UM HÖCHSTEN GENUSS MIT GUTEM GEWISSEN.

„GUTES FLEISCH MUSS SCHMECKEN“

OTTO GOURMET wurde 2005 von den drei Brüdern Wolfgang, Stephan und Michael gegründet. Mit dem Produkt Fleisch hatten sie bis zu dem Zeitpunkt, außer, dass sie es gegessen haben, nicht viel zu tun. Stephan Otto arbeitete damals als Unternehmensberater in den USA. Wolfgang Otto war für das Handelsmarketing eines Food-Unternehmens verantwortlich. Michael Otto arbeitete als diplomierter Luft- und Raumfahrtingenieur. Stephan Otto gab den Anstoß zur Gründung des gemeinsamen Unternehmens. Er hatte während eines Grillabends erstmals ein Wagyu-Steak probiert und hatte es zuvor über das Internet bestellt. Der studierte Betriebswirt war begeistert und steckte mit seiner Idee, dieses besondere Fleisch nach Deutschland zu exportieren, seine beiden Brüder an. Der Online-Fleischversand wurde in Heinsberg im Rheinland gegründet. Ziel war es:

„PRODUKTE DER STERNEGASTRONOMIE JEDEM FEINSCHMECKER ANBIETEN ZU KÖNNEN UND NUR MIT SCHMACKHAFTEM FLEISCH ZU HANDELN, DAS SICH ‚VON DER WEIDE BIS AUF DEN TELLER UND WIEDER ZURÜCK' VERFOLGEN LÄSST.“

Was die drei Brüder zunächst als nebenberufliches Projekt aus Leidenschaft für gutes Fleisch ins Leben gerufen hatten, hat sich in den vergangenen Jahren zu einem der renommiertesten Unternehmen für das sensible Lebensmittel entwickelt. OTTO GOURMET versorgt derzeit etwa 1.000 Köche aus der Spitzengastronomie und rund 50.000 Privatkunden mit seinen Produkten. Neun der zehn Drei-Sterne-Köche, die es aktuell in Deutschland gibt, gehören zu den Kunden des Familienunternehmens.

Zu den Produkten von OTTO GOURMET gehört längst nicht nur Wagyu von der Morgan Ranch in Nebraska. Kunden können beispielsweise auch Simmentaler Rindfleisch, Vogelsberger Lamm, Fleisch vom halbwilden Ibérico-Schwein oder Perlhuhn bestellen. Das Fleisch, das OTTO GOURMET verkauft, stammt stets von Rassetieren, die ein optimales Verhältnis von Muskelmasse zu Fettmarmorierung besitzen, und verfügt über eine außerordentlich hohe Qualität, die von fünf Faktoren beeinflusst wird: Genetik, Fütterung, Schlachtalter, Reifung und die Herkunftsgeschichte.

So beziehen die Heinsberger ihr Fleisch ausschließlich von Züchtern, die ihre Tiere artgerecht in Freilandhaltung aufziehen und nur natürliches Futter verwenden. „Denn das, was ein Tier frisst, schmeckt man nachher im Fleisch heraus“, sagt Wolfgang Otto. Ein schönes Beispiel hierfür ist das iberische Schwein, dass sich in den Wäldern Zentralspaniens Eicheln sucht. Dieses Futter ergibt mit dem intramuskulären Fett einen nussigen Fleischgeschmack. Die Tiere, deren Fleisch OTTO GOURMET verkauft, werden außerdem erst dann geschlachtet, wenn ihre Körperentwicklung beinahe abgeschlossen ist. ▶

ANZEIGE

WIR BEHALTEN IMMER DIE KOMPLETTE PROZESSKETTE IM BLICK

(v. l.) Michael Otto, Wolfgang Otto und Stephan Otto haben ihre Vision erfolgreich realisiert.

▶ „Zu diesem Zeitpunkt befindet sich das Muskelfleisch qualitativ auf dem Zenit“, betont Otto. „Rinder aus den USA werden mit 22 Monaten geschlachtet und sind damit wesentlich älter als deutsche Jungbullen aus der Intensivmast.“ Ein Wagyu-Rind wird sogar erst mit 28 Monaten geschlachtet.

„Gutes Fleisch muss schmecken“ – so das Credo des Fleischversandhändlers, das gar nicht so einfach umzusetzen ist. Mitentscheidend hierfür ist, dass das Fleisch nach der Schlachtung in Ruhe reift, bevor es weiterverarbeitet wird. Während dieser Zeit wird das Fleisch zart. Besonders wichtig ist dieser Prozess bei Tieren, die artgerecht gehalten werden. Durch die freie Bewegung ist ihr Fleisch zunächst fester, als das der Tiere aus Massentierhaltung. Dies gilt nicht nur für Rinder, sondern auch für Schweine und Hühner.

WAGYU VON DER MORGAN RANCH IN NEBRASKA

HALBWILDES IBÉRICO-SCHWEIN

Zu echtem Fleischgenuss gehört die Vielfalt. Die Heinsberger beschränken sich daher nicht auf Premium Cuts, sondern bemühen sich, das ganze Tier zu verwerten. Nebenschnitte vom Rind wie das Skirt Steak aus dem Zwerchfell oder das Flank Steak aus der Dünnung zaubern genauso ein zufriedenes Lächeln in die Gesichter der Gourmets wie Filet oder Roastbeef. Die komplette, nachhaltige und respektvolle Verwertung des Tieres – „From-Nose-to-Tail" – ist einer der Trends in der Foodszene und gehört mit zur Firmenphilosophie von OTTO GOURMET. Die drei Brüder setzen bei ihren Produkten klare Prioritäten und machen, was ihr Fleisch betrifft, keine Kompromisse. „Wir behalten immer die komplette Prozesskette im Blick: von der Weide auf den Teller und zurück", hebt Wolfgang Otto noch einmal das Ziel hervor.

Neben dem Versandhandel betreibt das Unternehmen am Firmensitz in Heinsberg seit 2011 ein Fleischkompetenz-Zentrum (FKZ) mit großem „Outdoor Cooking & BBQ"-Bereich sowie einer großzügigen Showküche. Dort findet regelmäßig der Kochkurs „Perfect Meat Academy" statt, in dem man lernt, woran gutes Fleisch zu erkennen ist und wie man es schmackhaft zubereitet. Im FKZ werden außerdem Spezialkurse mit Spitzenköchen wie Stefan Marquard oder Ludwig Mauer abgehalten, und es ist Veranstaltungsort der „Weber Grillakademie Original".

Vergangenes Jahr hat OTTO GOURMET in Heinsberg sein erstes Ladenlokal eröffnet. Im MännerMetzger erhalten Gourmetfreunde eine Auswahl an Premiumfleisch und Zubehör für zu Hause oder können köstliche Fleischgerichte vor Ort genießen. Der MännerMetzger verfügt außerdem über ansprechende Räumlichkeiten für individuelle Veranstaltungen und genussreiche Stunden mit exzellentem Fleisch. Das Konzept hat 2015 den zweiten Platz beim Gründungswettbewerb AC² der GründerRegion Aachen erhalten.

PERFECT MEAT ACADEMY

Fotos: OTTO GOURMET (6)

ENJOY LIFE
IN PINK

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

CHAMPAGNE TAITTINGER

ist eines der wenigen großen Champagnerhäuser in Familienbesitz. Dass dem so ist, verdanken wir dem beherzten Engagement seines heutigen Generaldirektors Pierre-Emmanuel Taittinger. Nach vielen Jahren, die er neben seinem Onkel Claude Taittinger im Unternehmen gearbeitet hatte, garantiert er heute – unterstützt von Tochter Vitalie und Sohn Clovis – die erlesene Qualität und den unverwechselbaren Stil der Taittinger Champagner.

„Wir definieren uns selbst als ein Chardonnay-Haus“, so Pierre-Emmanuel Taittinger.

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ

Der Prestige Rosé von Champagne Taittinger ist ein eleganter und rassiger Champagner, der aus Pinot Noir und Chardonnay der großen Crus des Umlandes von Reims vinifiziert wird. Er besticht durch seinen zartfruchtigen Duft, ein feines Mousseux und die frische Eleganz.

Vertrieb: Wein Wolf, Bonn // www.weinwolf.com

Die Basilika: großartiges Monument zisterziensischer Baukunst

KLOSTER EBERBACH

GROSSE WEINE

mit Vergangenheit – und Zukunft

Kloster Eberbach liegt umgeben von Wiesen, Wald und Reben auf einem Hügel hoch über dem Rheintal. Von seinem höchsten Punkt aus, einem steilen Südwesthang, hat man einen wunderbaren Blick über die Weinberge, das Tal und den sich dahinschlängelnden Strom. Kloster Eberbach ist das älteste und größte Weingut Deutschlands – immer in der Balance zwischen Tradition und Innovation.

ANZEIGE

Blick vom Steinberg ins Rheintal

2014 Assmannshäuser Höllenberg Spätburgunder trocken, Großes Gewächs, kühle Nase mit eingelegten und reifen Kirschen, kaltem Kaminrauch und Nougatschokolade, durchgehend erfrischend mit viel Charme

Kloster Eberbach beeindruckt mit einer rund 900 Jahre alten Weingeschichte und hat sich über die Jahrhunderte hinweg einen national und auch international bekannten Namen geschaffen. Das Kloster wurde 1136 von Zisterziensermönchen gegründet und entwickelte sich in den folgenden Jahrzehnten zu einem Zentrum des Weinbaus in Deutschland. Der Wein war wichtigstes Handelsgut des Klosters und damit die Basis für seine wirtschaftliche Existenz. Voraussetzung für den Erfolg waren jedoch die Weinberge selbst. Die Mönche erkannten das Potenzial, das im Terroir des Rheingaus liegt, und erwarben nur die besten Lagen. Damit legten sie den Grundstein für exzellente Weine. ▶

Dieter Greiner, Geschäftsführer

2015 Rüdesheimer Berg Roseneck Riesling, feinherb, Crescentia, kühle Nase mit frischer Quitte, etwas Gemüse und Kräutermineralität, langes Finales

Im 15. Jahrhundert war das Weingut bereits das größte in Deutschland. 1730 wurde der sogenannte Cabinetkeller gebaut und gleichzeitig der Begriff „Kabinett“ geboren, mit dem die Qualitätsweine bezeichnet werden. Bis heute liegen in diesem Keller vinifizierte Spitzenweine und eine der wertvollsten Sammlungen deutscher Weine – weltweit. Im Zuge der Säkularisierung wurde das Kloster 1803 aufgelöst und die Herzöge von Nassau-Usingen erhielten das Sagen. Damit wechselten Kloster und Weingut in staatliches Eigentum. 1866 übernahmen beides die Preußen. Nach dem Zweiten Weltkrieg wechselten rund 220 Hektar Rebland wieder den Besitzer. Die ehemals klostereigenen Weinberge wie zum Beispiel der Assmannshäuser Höllenberg, Rauenthaler Baiken, Erbacher Marcobrunn und der berühmte 34 Hektar große Steinberg werden seitdem vom Land Hessen verwaltet.

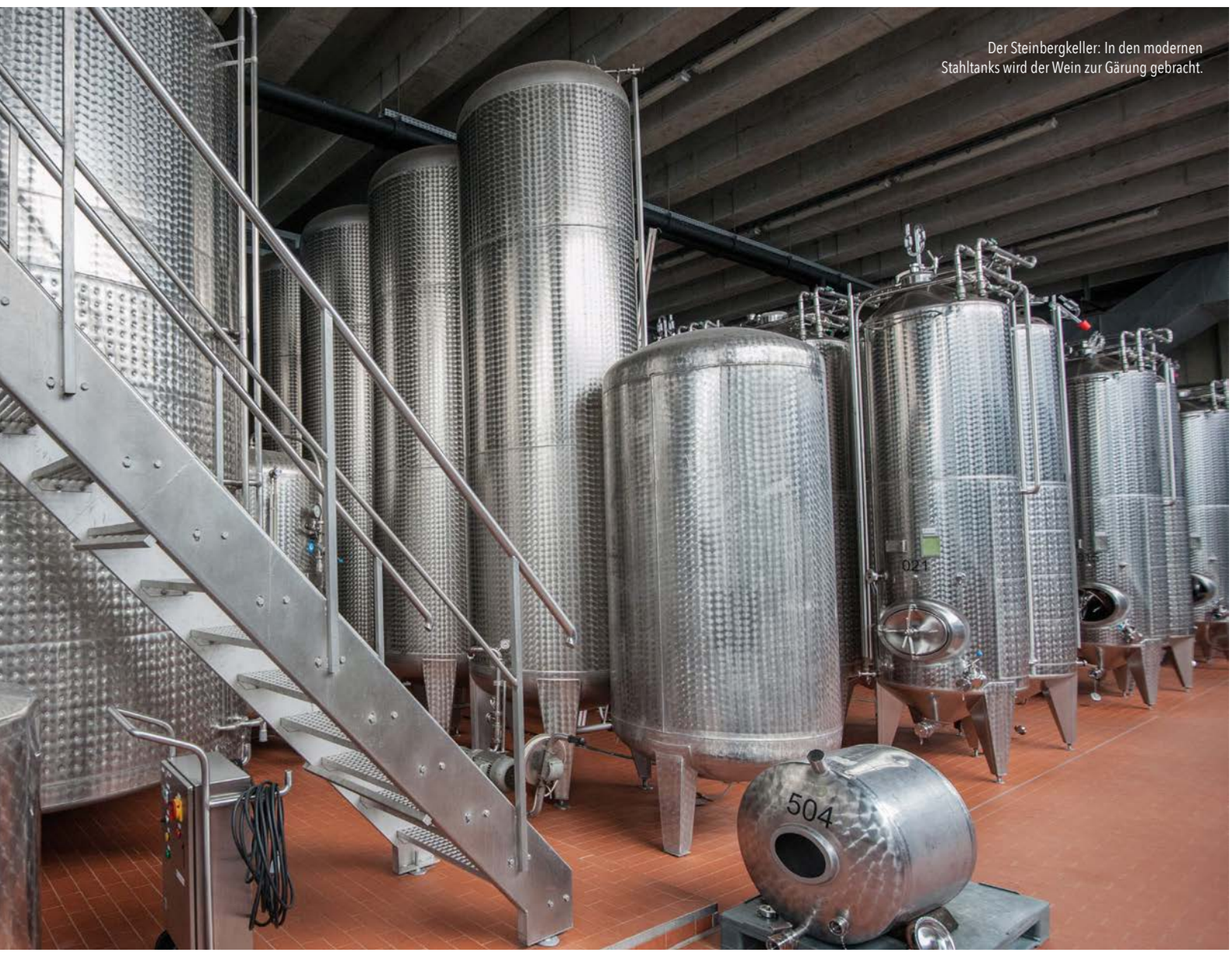
„Der Steinberg befindet sich seit 1239 im Alleinbesitz – heute in dem der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach“, sagt Dieter Greiner, der seit 2000 für das mittlerweile 250 Hektar große Weingut die wirtschaftliche und önologische Verantwortung trägt. Umgeben ist der Steinberg von einer etwa vier Kilometer langen, schieferbedeckten Mauer, mit der die Mönche 1767 eine Hecke ersetzt hatten, um zunächst Traubendiebe fernzuhalten. Durch diese Mauer wird aber auch ein Mikroklima geschaffen, das das kostbare Rieslingsland vor dem Einsickern von Kaltluft aus den Höhen schützt. Überhaupt sind die Böden von Kloster Eberbach für ihren Facettenreichtum berühmt. Es wachsen darauf zurzeit rund 80 Prozent Riesling, Spätburgunder und weitere Burgundersorten.

Greiner hat in den vergangenen Jahren – unterstützt von einem Team von rund 70 Mitarbeitern – Kloster Eberbach in die Weltspitze des Weins katapultiert. Die bewirtschafteten Flächen reichen im Rheingau von Assmannshausen nach Hochheim und an die Bergstraße. Vier Domänen bilden den Kern des Gutes. Die Domäne Assmannshausen hat sich ganz dem Ausbau des Pinot Noirs verschrieben. Die Domäne Bergstraße ist bekannt für ihr mildes Klima und Vorreiter bei der

biologischen Schädlingsbekämpfung. „Wir haben an der Bergstraße als erste flächendeckend Pheromonfallen eingeführt und verzichten, wie im gesamten Weingut, vollständig auf den Einsatz von toxischen Stoffen im Weinbau“, erklärt Greiner. Aus den Weinbergen der Domäne Rauenthal gehen hoch-elegante, blumige Weine hervor, die sich durch ihre besondere Fruchtigkeit und charakteristische, feine Würze auszeichnen. Nur 800 Meter vom Kloster entfernt liegt die Domäne Steinberg mit einem der modernsten Weinkeller. Das 15,8 Millionen Euro teure Projekt, das neben seiner Funktionalität durch seine anspruchsvolle Architektur besticht, spiegelt die im Weingut überall zu entdeckende gelungene Symbiose von Tradition und Innovation wider. Eine zukunftsorientierte Botschaft, die unmissverständlich ist.

Vom Niveau des zentralen Innenhofs aus betrachtet reicht der Keller über drei Etagen 14 Meter tief in den Berg. Der Hof ist von denkmalgeschützten Fachwerkhäusern umgeben, die einen starken Kontrast zum Beton und Glas der modernen Neubauten bilden. „Im Ergebnis ist es ein spannungsvolles Nebeneinander von Alt und Neu“, betont Greiner. Der Steinbergkeller wurde 2010 mit dem „Architekturpreis Wein“ vom Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Weinbauverband und der Architektenkammer Rheinland-Pfalz ausgezeichnet. ▶

2011 Steinberger Riesling, Gutsabfüllung aus dem Cabinetkeller, helles Lindgrün, schöne reife Fruchtaromen, im Holzfass ausgebaut



Der Steinbergkeller: In den modernen Stahltanks wird der Wein zur Gärung gebracht.

So stolz Greiner und sein Team darauf sind, spielt für sie die Aufgabe, die der Keller zu erfüllen hat, die zentrale Rolle: Im gesamten Kelterprozess werden Trauben und Saft über drei Etagen schonend, nur mit natürlicher Schwerkraft, in den 14 Meter tiefen Keller befördert. Damit kann die Qualität der wertvollen Trauben aus besten Lagen des Rheingaus auf einzigartig schonende Weise erhalten bleiben. In der ersten Etage werden die Trauben angeliefert und verarbeitet. Dann geht es weiter in die Tiefe bis zur zweiten Etage, in der die Gärung temperaturgekühlt in Stahltanks stattfindet. Ein in den Tanks angebrachter zweiter Sensor misst ständig den CO_2-Gehalt und ermöglicht damit einen sehr genauen Überblick über die Gärintensität. Entsprechend kann die Gärtemperatur durch den Computer gesteuert werden – maßgeblich für die besonders hohe Qualität der Weine. Die dritte und tiefste Ebene umfasst das 1.500 Quadratmeter große Flaschenlager, in dem die Weine – bis zu 1,3 Millionen Flaschen – unter optimalen Bedingungen heranreifen. Der Keller hat insgesamt eine Fläche von 5.000 Quadratmetern und ein Tankvolumen von 1,8 Millionen Litern. In 40 Holzfässern und 270 Edelstahltanks wird der Wein verarbeitet.

2015 Erbacher Marcobrunn Riesling trocken, Großes Gewächs, etwas getrocknet-pflanzlicher und erdiger bis mineralischer Duft nach teils kandierten Zitrusfrüchten, ein Hauch Pfeffer.

Die Mauer schützt den berühmten Steinberg.

Im Cabinetkeller reifen die Gutsabfüllungen aus Rieslingtrauben.

2015 Rauenthaler Baiken Riesling, Qualitätswein trocken, Crescentia, sehr feine Nase mit Blüten, reifer Kernobstfrucht, etwas Aprikose und einer Spur Würze, lang und betörend

„Kloster Eberbach hat für seine Weine über Jahrhunderte ein Klassifizierungsmodell praktiziert, das in seinem Aufbau vom VDP, dem Verband Deutscher Prädikatsweingüter, übernommen wurde und vom Grundsatz her heute bei allen deutschen Spitzenweingütern Anwendung findet“, sagt Greiner. Auf dieser historischen Grundlage besteht das Sortiment des Weingutes aus Gutsweinen, Crescentias und Gutsabfüllungen aus dem Cabinetkeller. Gutsweine sind traditionelle und gebietstypische Rebsortenweine sowie herzhafte Lagenweine aus dem „Hauswingert“ der Domänen. Als Crescentia werden edle Weine aus den besten Lagen bezeichnet. Diese Einzellagenweine zeigen je nach Weinberg dezente oder intensive Fruchtaromen, eine feine oder starke Würze, eine elegante oder ausgeprägte Mineralität. Dabei steht jedoch stets der moderne, jugendlich frische Charakter der einzelnen Weine im Fokus.

Für Gutsabfüllungen aus dem Cabinetkeller werden ausschließlich Trauben aus den wertvollsten Parzellen der besten Lagen verarbeitet. Pro Hektar wird ein maximaler Ertrag von 50 hl/ha erzielt. Die Trauben werden mit der Hand geerntet. So entstehen Weine, die zu den wertvollsten ihrer Zeit gehören.

Kloster Eberbach steht für Besucher offen. In den Vinotheken der Domänen können die Weine unter fachkundiger Beratung verkostet werden. Ein ganz besonderes Erlebnis ist eine Führung durch den Steinbergkeller sowie eine Führung durch das Kloster selbst. Wer ganz tief in die Geschichte des Klosters eintauchen möchte, kann auch im Kloster übernachten. ■

www.kloster-eberbach.de

Fotos: Kloster Eberbach (3), P. M. J. Rothe (3)

Der neue BMW X3 ist ein Statement unbegrenzter Möglichkeiten und sorgt durch noch mehr Connectivity für maximale Unabhängigkeit. Bereits auf den ersten Blick besticht er mit seiner athletischen Erscheinung und fasziniert dank digitaler Features mit einem aufregenden Fahrerlebnis.

Erleben Sie den Komfort der zukunftsweisenden Fahrassistenzsysteme und dem intelligenten Allradantrieb BMW xDrive - auf und abseits der Straße.
Im November feiert der neue BMW X3 bei uns Premiere.
Herzlich willkommen.

BMW AG Niederlassung Bonn

www.bmw-bonn.de

Vorgebirgsstr. 95
53119 Bonn
Tel. 0228 607-7035

ANDRES SARDA. Mit viel Spitze beschert uns die Lingerie-Kollektion einen herrlichen Herbst. Modell Venus ist aus hochwertiger Calais-Spitze. www.andressarda.com

Glamour und Sinnlichkeit

ANDRES SARDA. Die Serie Mars zeigt einen englisch inspirierten Blumenprint in zarten Pastelltönen. www.andressarda.com

Ein Hauch von Puder

LA PERLA. Rosafarbene Versuchung: Bra und Slip. www.laperla.com

ANDRES SARDA. Die klassische Serie Cinnamon erfüllt alle Ansprüche einer modernen Frau. www.andressarda.com

FREYA. Idol Allure kommt in dieser Saison in einem warmen „Café au lait"-Ton heraus. Die Cups sind auf raffinierte Weise mit Netzmaterial überzogen und mit edlen Spitzenrändern verziert. www.freyalingerie.de

Die Farben des Herbstes

MARIE JO. Schwarze Spitze mit edler Blumenstickerei in den Wintertrendfarben Blau, Grün und Bordeaux – Modell Dahlia Black. www.mariejo.com

FREYA. Warme Farben, zarte Spitzen und ein perfekter Sitz – Modell Soiree black. www.freyalingerie.de

Zarte Verführung

ANDRES SARDA. Als Blickfang der Serie Neptune tritt u. a. ein Spitzentop in Erscheinung, das als Oberbekleidung für Aufsehen sorgen wird. www.andressarda.com

LA PERLA. Zarte hellblaue Spitze: Triangle Bra und Shorts. www.laperla.com

LA PERLA. Ein Traum in Lila: Das Set besteht aus Balconette Bra, Thong und Garter Belt. www.laperla.com

Fotos: www.pixabay.com (4), La Perla (3), Marie Jo (1), Andres Sarda (5), Freya (2)

ANDRES SARDA. Weinrote Spitze mit Seide in Lavendel – jedes Modell der Serie Neptune wurde mit großer Liebe zum Detail gefertigt. www.andressarda.com

KEUCO – Bäder mit Extraklasse

KEUCO bietet als Komplettanbieter für hochwertige Badausstattungen ein großes Sortiment an Armaturen, Accessoires, Spiegelschränken und Badmöbeln „made in Germany". Neben Badkonzepten wie der EDITION 400 und EDITION 11 gehört IXMO, das Multitalent unter den Armaturen, zu der Produktvielfalt aus dem Hause KEUCO.

Mit der EDITION 400 individuelle Badkonzepte gestalten

Das designstarke Badeinrichtungskonzept EDITION 400 setzt auf ein hohes Maß an Individualisierung. Sämtliche Produkte der Serie, angefangen von Badmöbeln und Waschtischen über Armaturen und Accessoires bis hin zu Spiegelschränken und Lichtspiegeln, schmeicheln mit ihrer einzigartig filigranen und gleichzeitig skulptural anmutenden Formensprache. Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten, Farben und Materialien bieten ein breites Spektrum für intelligentes, raumbezogenes Arrangieren. Sinnvolle Funktionen bringen Ordnung und Komfort ins Bad und schaffen ein einzigartiges Ambiente.

KEUCO EDITION 11: Bad-Design auf höchstem Niveau

EDITION 11 – das innovative Einrichtungskonzept von KEUCO, speziell entwickelt für die gehobene Innenarchitektur, das individuelle Lösungen für die kreative und anspruchsvolle Badplanung bietet. Im Vordergrund steht die architektonisch orientierte Raumgestaltung. Dank des modular aufgebauten Konzeptes bietet EDITION 11 maximale Planungsfreiheit.

KEUCO

www.keuco.de

© seromedia GmbH 2017

Das Multitalent unter den Armaturen: IXMO von KEUCO

Mit IXMO Armaturen für Dusche und Wanne vereint KEUCO innovative Technik und minimalistisches Design. Mit einem Durchmesser bzw. einer Kantenlänge von nur 90 mm und einer Tiefe von nur 80 mm sind die Sichtteile beeindruckend klein. Und das Besondere ist: Alle Module haben die gleiche Größe. Die Bündelung von Funktionen lässt IXMO einzigartig sein. So ist es beispielsweise gelungen, 3-Wege Ab- und Umstellventil, Schlauchanschluss und Brausehalter in nur einem Modul zusammenzufassen. Die Anzahl der Produkte auf der Wand lässt sich damit auf ein Minimum reduzieren.

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

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

Ein finnisches Sprichwort lautet: „Wenn Teer, Schnaps und Sauna nicht helfen, gibt es keine Hilfe mehr.“ In Finnland ist das Saunieren ein fester Bestandteil der Kultur, doch auch bei uns ist ein entspannender Saunatag sehr beliebt – vor allem in der kalten Jahreszeit. Die Schwitzkuren stärken das Immunsystem und fördern das körpereigene Wärmeregulationssystem. Das heißt: Wer richtig schwitzt, friert weniger und beugt Erkältungen vor!

WARM UND WOHLIG

Ein Saunabesuch kann wahre Wunder bewirken. Nach dem Fitnesstraining, einer schönen Herbstwanderung oder einem ausgiebigen Stadtbummel entspannt das Schwitzen in der Sauna nicht nur, sondern unterstützt auch die Regeneration der Muskeln. Vorher ist jedoch grundsätzlich eine Kontrolle der Herzfrequenz ratsam: Diese sollte unter 100 Schlägen pro Minute liegen. Außerdem empfiehlt es sich, vor dem Saunabesuch eine Kleinigkeit, beispielsweise eine Banane oder einen Sportriegel, zu essen. Das verhindert Kreislaufprobleme. Da der Körper beim Saunieren viel Flüssigkeit verliert, achten Sie ebenfalls im Vorfeld darauf, ausreichend Wasser zu trinken. Für ein bestmögliches Entschlackungsergebnis wird zwischen den Saunagängen eher weniger getrunken. Im Nachhinein dafür wieder umso mehr: Empfohlen werden kalzium- und magnesiumreiches Wasser oder alternativ verdünnte Fruchtsäfte, um den Wasserspeicher aufzufüllen.

Vor Betreten der Sauna geht es ab unter die Dusche. Am besten schon mit Shampoo und Duschgel bewaffnet. Schweiß ist wasserlöslich – im Anschluss an den Saunagang reicht dann eine Dusche mit reinem Wasser vollkommen aus. Der Vorteil: Die offenen Poren können atmen und werden nicht direkt wieder mit Pflegeprodukten verstopft. Nach dem Duschen bitte gut abtrocknen, denn trockene Haut schwitzt besser. Und los geht es mit dem Saunieren.

Wichtig ist: Lassen Sie sich Zeit! Sauna soll entspannen, nicht stressen. Als Faustregel gelten zwei bis drei Saunagänge à acht bis 15 Minuten. Mehr Gänge erhöhen die gesundheitliche Wirkung nicht. Solange es Ihnen und Ihrem Körper aber guttut, sind auch etwas längere Gänge unproblematisch. Es gibt keinen starr geregelten Ablauf, da sich der Saunagang in erster Linie nach Ihrem persönlichen Wohlbefinden richtet. Wichtig ist, dass Sie auf Ihren Körper hören und einen eigenen Rhythmus zwischen Hitze und Kälte sowie zwischen Bewegung und Entspannung finden. Und keine Sorge: Ihr Körper meldet sich, wenn es ihm zu viel wird.

Hamam

Aromasalz

In der Sauna legen Sie sich am besten flach auf Ihr ausgebreitetes Handtuch. So befindet sich der gesamte Körper in der gleichen Temperaturzone. Da warme Luft nach oben steigt, ist es auf den oberen Bänken heißer als unten. Saunaanfänger sollten daher die unteren oder mittleren Reihen bevorzugen. Setzen Sie sich kurz vor Verlassen der Kabine für ein paar Sekunden hin – das schont den Kreislauf.

Lichtsauna im Visiolife

Nach dem Saunagang bringt eine eiskalte Dusche die Durchblutung ordentlich in Schwung. Arbeiten Sie sich dabei von den Armen und Beinen bis zur Körpermitte vor. Danach geht es für ein paar Minuten an die frische Luft, um Sauerstoff zu tanken und die Atemwege zu kühlen. Auch hier gilt: Achten Sie auf Ihren Körper. Sobald Sie frieren, werfen Sie sich einen kuscheligen Bademantel über oder gehen Sie zurück ins Warme. Zwischen den einzelnen Saunagängen empfiehlt sich eine Ruhepause von etwa 15 Minuten. Diese Zeit verbringen Sie am besten bei einem warmen Fußbad. Das tut den Blutgefäßen gut und beugt ebenfalls Erkältungen vor.

Sauna ist nicht gleich Sauna – die Auswahl zwischen verschiedenen Saunaarten ist groß und ihre Effekte vielfältig. Die klassische Sauna ist die finnische. Typisch für sie ist die sehr hohe Temperatur von bis zu 100 Grad. Die heiße und trockene Luft erwärmt den Körper sehr schnell. Blutzirkulation und Muskelentspannung werden optimal angeregt. Ein Schwitzerlebnis der anderen Art, mit vergleichsweise milden 40 bis 50 Grad Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von beinahe 100 Prozent, bietet das Dampfbad. Auch diese Variante ist dank ihrer vielen positiven Eigenschaften sehr beliebt: Der Dampf ist besonders gut für die Haut und pflegt – dank ätherischer Öle – die Atemwege. Schön bunt wird es in der Biosauna: Dort entspannen Sie zu Farblichtern, die gezielt als Stimmungsmacher eingesetzt werden. Rot wirkt belebend, Grün beruhigend, Gelb löst Verspannungen und blaues Licht wirkt sich positiv auf den Blutdruck aus. Die Temperatur liegt bei angenehmen 55 Grad, die Luftfeuchtigkeit zwischen 45 und 55 Prozent. Eine besondere Variante der Sauna ist die Infrarotsauna. Bei wohltuenden 30 Grad Celsius fördert sie ein schonendes Schwitzen und löst verschiedene therapeutische Effekte aus: So regt die Infrarotwärme vor allem die Durchblutung an, löst Verspannungen und unterstützt den Körper darin, Giftstoffe abzutransportieren. Häufig gehört auch eine Textilsauna zum Saunaangebot. Darin können Saunabesucher auch bekleidet alle Vorteile des Saunierens genießen. Dank der großen und vielfältigen Auswahl, findet garantiert jeder die passende Sauna für seinen Geschmack. Worauf also noch warten? Sauna hat das ganze Jahr über Saison. ■

Foto: Visiolife

visiolife
health.beauty.wellness

Bonns neue Adresse für Wellness und Entspannung

5 Saunen und ein beheizter Indoorpool in exklusiver und stylischer Atmosphäre

Wellness Area
I AM
BALANCE

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

So finden Sie uns:

www.visio-life.de

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 2017

SÜSSES FÜR HAUT UND HAAR

Wir lieben Honig auf Brötchen und Croissant, in einer Tasse Tee oder warmer Milch. Aber nicht nur auf dem Frühstückstisch, auch im Beautyschränkchen räumen wir dem flüssigen Gold ein Plätzchen frei: Honig fasziniert die Kosmetikwelt schon seit Langem – und das zu Recht! Wir verraten, was der natürliche Schönmacher bei Haut und Haar bewirkt, und mischen uns unsere neuen Lieblings-Beautyprodukte einfach selbst.

Schon die alten Griechen wussten um den Wert des Honigs. In der griechischen Mythologie verdankten ihm die Götter ihre Unsterblichkeit. Göttervater Odin soll seine Weisheit und Kraft aus Honig gezogen haben. Etwas realer wurde es bei Hippokrates. Der berühmte Arzt des Altertums entdeckte die desinfizierende und heilende Wirkung von Honig und behandelte damit die Wunden seiner Patienten. Beautyqueen Kleopatra erkannte darüber hinaus, dass Honig schön macht, und gab ein paar Tropfen davon in ihr berühmtes Milchbad. Eine Kombination, die so in vielen aktuellen Körperpflegeprodukten steckt.

Honig enthält viele Aminosäuren, Mineralstoffe und Spurenelemente. Ein großer Gewinn für die Hautpflege ist sein hoher Gehalt an Vitaminen wie Biotin und Pantothensäure. Das beschleunigt die Zellerneuerung. Ein Peeling aus Honig, Quark und Zucker entfernt nicht nur alte Hautschüppchen, sondern stimuliert die Durchblutung und lässt den Teint wieder strahlen. Die Zusammensetzung der einzelnen Komponenten richtet sich danach, wie fein oder grob das Peeling sein soll: Je mehr Zucker, desto stärker ist das Peeling. Dank seiner antiseptischen Wirkung eignet sich Honig auch sehr gut als Soforthilfe gegen kleine Pickelchen. Lokal oder auf dem ganzen Gesicht aufgetragen, dient er gleichzeitig als Vorbeugemaßnahme gegen neue Unreinheiten. Der große Vorteil: Honig desinfiziert die Haut, ohne sie auszutrocknen.

Doch nicht nur gegen Unreinheiten, auch im Kampf gegen Falten machen wir uns die positiven Eigenschaften des süßen Wirkstoffs zu Nutze: Die enthaltenen Polyphenole, die als Radikalfänger wirken, schützen vor einer vorzeitigen Hautalterung. Zudem bindet Honig durch seinen hohen Zuckergehalt viel Feuchtigkeit. Das beugt Trockenheitsfältchen vor und sorgt für einen schönen Teint. Ein Geheimrezept für fühlbar pralle Haut ist eine Mandel-Honig-Maske. Hierfür zwei Esslöffel Mandelöl mit einem Esslöffel

Honig vermischen und auf das gereinigte Gesicht und Dekolleté auftragen. Nach einer halben Stunde die Reste mit einem weichen Kosmetiktuch abtupfen. Und auch sonst tut Honig der Haut gut: Er mildert Augenringe, lässt Schwellungen abklingen und lindert Hautirritationen.

Ein weiterer Pluspunkt ist der unverwechselbare Duft. Und der Geschmack – wenn etwas von dem natürlichen Schönmacher nicht auf dem Gesicht, sondern doch lieber im Mund landen sollte. Bei spröden Lippen hilft es, sie mit etwas Honig zu benetzen. Dank der heilenden Wirkstoffe beschleunigt er die Regeneration der Haut und macht die empfindliche Partie wieder geschmeidig. Eine gute Alternative zu Lipbalm, die nicht nur schmeckt, sondern auch noch frei von Farb- und Zusatzstoffen ist. Bei besonders rissiger Haut hilft es, den Honig mit etwas Quark zu mischen. Das kühlt und beruhigt die brennende Haut zusätzlich.

Genauso hilfreich ist der süße Beauty-Alleskönner bei strapazierten Händen. Alles, was man für ein wohltuendes Handbad benötigt, sind eine Schüssel warmes Wasser, ein Esslöffel Olivenöl sowie ein Esslöffel des Lieblingshonigs. Das Öl zunächst etwas erwärmen und dann darin unter Rühren den Honig auflösen. Anschließend die Honig-Öl-Mischung in die Schüssel Wasser geben. Die Hände für eine Viertelstunde darin baden, entspannen und genießen. Herrlich!

Als Bestandteil in Shampoo, Conditioner und Haarkur pflegt Honig das Haar dank seiner wertvollen Lipide und Aminosäuren seidig-weich und glänzend. In Verbindung mit Ei und etwas Öl ist das süße Beautywunder auch eine hervorragende Anti-Spliss-Pflege: Hierfür einen Teelöffel Honig, ein Ei und zwei Esslöffel Olivenöl miteinander vermengen. Die Pflege sanft in die Haarspitzen einmassieren und eine halbe Stunde einwirken lassen. Regelmäßig angewendet, verhindert sie trockene Spitzen und damit Spliss. Wer stattdessen Probleme mit trockener Kopfhaut oder gar Schuppen hat, kann auch unbesorgt sein: Wissenschaftliche Studien belegen, dass eine Mixtur aus Honig, Olivenöl und Bienenwachs die Symptome deutlich minimiert. Hierzu die drei Komponenten zu gleichen Anteilen mischen und sanft in die Kopfhaut einmassieren. Am besten über Nacht einwirken lassen und am nächsten Morgen die Haare mit einem milden Shampoo waschen. ■

Die Lieblingsprodukte der Redaktion

Viele Kosmetikmarken nutzen die hautverschönernden Effekte des Honigs und verarbeiten ihn in ihren Produkten. Mittlerweile gibt es zahlreiche Produkte für Gesichts- und Dekolletépflege, Haare und Kopfhaut, Reinigungsfluids, Lotions, Tonics und Masken. Das sind unsere Favoriten:

1. Wertvoller Lederholzhonig und Kakadupflaumen-Extrakt stärken den natürlichen Schutz der Haut und lassen sie vitaler und frischer erscheinen. Aufbauende Gesichtsemulsion für reife Haut von TAUTROPFEN, 50 ml ab 49,90 Euro

2. Für die tägliche Pflege von trockener Haut: Das straffende Körperöl mit Bio-Honig und Aprikosenkernöl versorgt müde Haut intensiv mit Pflegestoffen und hält den Feuchtigkeitshaushalt im Gleichgewicht. Biokosma, 100 ml ab 20 Euro

3. Das neue Serum mit der einzigartigen Textur enthält Honig von der Insel Ouessant. Von ihren unteren bis zu ihren obersten Schichten wird die Haut voller und weicher. GUERLAIN ABEILLE ROYALE Serum, 30 ml ab 135 Euro

4. Honigextrakte verführen mit unwiderstehlichem Duft und spenden der Haut intensive Feuchtigkeit. Gönnen Sie sich ein Milch- und Honigschaumbad wie Kleopatra. „Hallo Schöne" von DermaSel, 40 ml zur Einmal-Anwendung ab 1,50 Euro

5. Das ultimative 2 in 1 Produkt pflegt beschädigtes Haar. Honig, Hibiskus sowie 14 weitere zertifiziert organische Extrakte und Öle beleben spür- und sichtbar. John Masters Organics! Conditioner und Kur/Maske, 118 ml ab 34,95 Euro

6. Das sensena „Hand zart Peeling" mit Honig und Limone ist Peeling und Handpflege in einem: Dank wertvollem Honig, Limone, feinstem Meersalz und der kostbaren Ölen werden Hände streichelzart und duften wunderbar, 90 ml ab 10,95 Euro.

7. Durch ihre besonders sahnige und geschmeidige Textur eignet sich die „Peach & Honey Mask" geradezu ideal zur Pflege bei strapazierter, trockener Haut und sollte regelmäßig angewendet werden. Marbert, 50 ml ab 16 Euro

8. Das „Regeneration Augenfalten-Creme-Gel" von Charlotte Meentzen bindet mit Hilfe von Honig Feuchtigkeit, macht die sensible Augenpartie geschmeidig und lässt sie frisch und gesund aussehen, 30 ml ab 23,50 Euro.

9. Die Handcreme verwöhnt mit zurückhaltender Süße durch Aromen von Honig, gezuckertem Veilchen, Jasmin und Sandelholz. Tokyo Milk Honey & The Moon Handcreme, 64 g ab 28,95 Euro

Fotos: TAUTROPFEN, BIOCOSMA, GUERLAIN, DermaSel, John Masters Organics, sensena Naturkosmetik, MARBERT Germany, Charlotte Meentzen, Tokyo Milk, mel_gama/pixabay.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 2017

hair & BEAUTY

Ein Gesicht und beinahe grenzenlose Möglichkeiten: Eniko Mihalik und das Kreativteam von La Biosthétique zeigen, wie wandelbar eine Frau ist.

FÖHNLOTION FÜR MEHR VOLUMEN. Ein einzigartiger Pflegekomplex spendet Feuchtigkeit sowie Schutz durch einen integrierten UV-Filter. Feines Haar erhält Volumen und zuverlässigen Halt, ohne die Frisur unbeweglich zu fixieren. VOLUMISING LOTION, 100 ml ab 20,70 Euro

AEROSOL-SPRAY FÜR SCHNELLES VOLUMEN IM HAAR. Powder Spray verleiht dem Haar umgehend mehr Fülle, Griffigkeit und Textur – für alle Undone- oder Out-of-bed-Looks, ohne zu beschweren oder zu verkleben. Powder Spray bleibt dabei völlig unsichtbar. POWDER SPRAY, 200 ml ab 25,80 Euro

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

LEAVE-IN PFLEGE-EMULSION. Sichert bei regelmäßiger Anwendung mit höchster Effizienz nachhaltig das wertvolle Ergebnis der Salonbehandlung Protection Cheveux – exquisiter Glanz, kraftvolle Elastizität und geschmeidige Fülle. PROTECTION CHEVEUX COMPLEXE 3 SET VITAL, ab 44,30 Euro

Kühl wie der Winter

FEUCHTIGKEITSHAARPFLEGE. Die Verbindung der beiden Inhaltsstoffe Wüstenrose & schwarzer Hafer fördert die Feuchtigkeitsbindung und hat einen zusätzlichen Anti-Aging-Effekt. Die Haare bleiben lebendig und schön. DRY HAIR SHAMPOO, 250 ml ab 21,10 Euro; CONDITIONING SPRAY, 200 ml ab 24,60 Euro

THERMOAKTIVES VOLUMENPRODUKT FÜR SPITZEN UND LÄNGEN. Schenkt sichtbar mehr Volumen und stärkt das Haar – selbst feinstes Haar erhält Kraft, Fülle und natürlichen Schwung. THICKENING CREAM, 100 ml ab 27,10 Euro

DER BOB

Die Haare werden über eine Rundbürste trocken geföhnt. Im Anschluss werden die Längen und Spitzen mit dem Glätteisen geglättet. Glossing Spray auf das gesamte Haar verteilen.

GLANZSPRAY MIT MIKROSPRÜHFUNKTION. Ein Knopfdruck genügt und das Spray bringt das Styling auf Hochglanz. Selbst matte, stumpfe Haare bekommen sofort mehr Leuchtkraft, ohne beschwert zu werden. Durch einen Mikrosprühkopf lassen sich die Glanzpartikel ultrafein auf dem Haar verteilen. Ein Lichtschutzfilter erhält die Brillanz der Haarfarbe. GLOSSING SPRAY, 150 ml ab 25,20 Euro

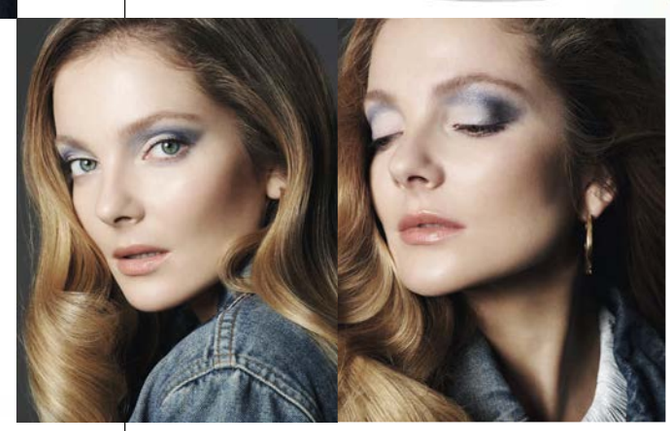
MAGIC SHADOW MONO MIDNIGHT BLUE
Seidiger Puder-Lidschatten in Nachtblau
3,5 g ab 20,40 Euro

BRILLIANT NAIL SHINY PEBBLE
Nagellack in schimmerndem Taupe
9 ml ab 14,90 Euro

Back to the 70s

DAYLIGHT GLAM

NATÜRLICHER TEINT MIT BRONZE, ZART BETONTE LIPPEN UND AUGEN, DIE INTENSIV LEUCHTEN.



LIP COLOR PRETTY HONEY
Langanhaltender, hochglänzender Lippenstift in neutralem Pfirsich
2,8 g ab 18,90 Euro

AUTOMATIC PENCIL FOR EYES PETROL BLUE
Wasserfester Lidstift in Petrolblau
0,28 g ab 19,80 Euro

Frühlingsfrisch im Herbst

Lider mit einem Hauch Zartrosa und Petrol am Wimpernrand bringen den Blick zum Strahlen.

CREAM GLOSS FRESH PINK
Creme-Lipgloss in hellem Rosa
4 ml ab 20,40 Euro

SILKY EYES FROSTED ROSE
Wasserfester Creme-Lidschatten in kühlem Rosé
2,2 ml ab 17,80 Euro

BRILLIANT NAIL BRIGHT FUCHSIA
Nagellack in Fuchsia
9 ml ab 14,90 Euro

Fotos: La Biosthetique (24), www.publicdomainpictures.net/GeorgeHodan, wikimedia/Jeff Dahl

HAGEMANN

Fotos: Hagemann

Wir sind der Top-Salon in Bonn. Auf über 400 Quadratmetern arbeiten mehr als 30 Friseure mit großer Begeisterung für Sie und bieten Ihnen die nötige Kompetenz. Trend-Haarschnitte gehören zum Standard eines guten Salons, daneben sind Make-up, Hochstecken und Farbtechniken unsere Stärken. Wir sind Berater, Gestalter und handwerkliche Perfektionisten. Die Individualität jedes einzelnen Kunden ist unsere tägliche Herausforderung. Schnitttechnik, Farbe und Styling sind Werkzeuge für bewegte und lebendige Frisuren, mit denen sich unsere Kunden seit fast 25 Jahren wohlfühlen.

www.michael-hagemann.de

Hair & Beauty Hagemann
Theaterarkaden / Belderberg 9 · 53111 Bonn

© seromedia GmbH 2016

Humphrey Bogart und Ingrid Bergman in der legendären Flughafenszene im Film „Casablanca".

Mut zum Hut

„Ich seh' dir in die Augen, Kleines" – mit diesen Worten verabschiedet Humphrey Bogart alias Richard in dem berühmten Filmklassiker „Casablanca" seine Ilsa, gespielt von Ingrid Bergman. Beide tragen dabei Hut. So selbstverständlich wie heute Jeans. Lange Zeit war der Hut von unseren Köpfen verschwunden, jetzt ist er zurück. Zeit, zuzuschlagen, denn Herbstzeit ist Hutzeit – und die Auswahl an unterschiedlichen Modellen groß.

Über viele Jahrhunderte waren Hüte wie der elegante Homburger mit hochgebogener Krempe, der Zylinder oder die Melone à la Charlie Chaplin fester Bestandteil der Alltagsgarderobe. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts war es für Männer undenkbar, ohne Hut das Haus zu verlassen. Die klassische Kopfbedeckung galt als Standeszeichen und war Ausdruck von Stil und Eleganz. Der Griff zur Hutablage gehörte daher zum täglichen Ritual. Doch nicht nur der Mann, auch die Frau war ohne Hut nicht fertig angezogen: von kleinen neckischen Käppchen über raffinierte Hutschleier bis hin zu riesigen extravaganten Wagenradhüten war die Auswahl groß. Ab den 1960er Jahren – mit der Verbreitung schneller und schnittiger Autos – wurde der Kopfputz, wie der Hut bis dahin hieß, jedoch immer unpraktischer. An seine Stelle traten andere Kopfbedeckungen wie Mützen, Kappen und Kopftücher. Aber auch individuelle Frisuren als Ausdruck persönlichen Stils wurden wichtiger und ersetzten den Hut: Frauen toupierten ihre Haare mit viel Volumen im Stil der glamourösen persischen Kaiserin Farah Diba. Und auch Elvis Presleys Haartolle wäre von einem Hut eher plattgedrückt worden.

Außergewöhnlich und glamourös: Audrey Hepburn

Charlie Chaplins Markenzeichen war die Melone.

Der klassische Hut diente fortan meist nur noch dem Schutz vor Sonne, Wind und Wetter. Tief ins Gesicht gezogen gibt die Kopfbedeckung auch eine gute Tarnung ab. Es heißt, schon der wahnsinnige Kaiser Nero soll sich unter seinem Hut verborgen haben, wenn er nachts durch die Bordelle von Rom zog.

So ganz ist der Hut nie von der Bildfläche verschwunden. Das verdanken wir zu Teilen auch den Royals, die das Modeaccessoire gerne zu offiziellen Anlässen tragen. Allen voran Queen Elizabeth II. Nicht umsonst trägt sie den Spitznamen „Queen of hats", denn in den vergangenen 50 Jahren hat sie laut Statistik rund 5.000 verschiedene Hüte getragen. Und auch andere prominente Personen haben die Kopfbedeckung zu ihrem Markenzeichen gemacht. Michael Jackson, Justin Timberlake und Udo Lindenberg ohne Hut? Für ihre Fans sicher unvorstellbar. Schauspieler Johnny Depp wurde 2011 im Übrigen zum Hutträger des Jahres gekürt.

Die vielen Promis mit Hut geben auch, was die Kopfbedeckung betrifft, Impulse, denn Huttragen liegt mittlerweile wieder voll im Trend. Besonders stylisch ist es, einen Hut nicht wie früher nur zu Wolljackett und Wintermantel zu tragen, sondern vorzugsweise zu Jeans und Shirt. Derzeit sehr beliebt ist der Trilby, ein kleiner Fedora mit schmalem Rand. Männer stylen ihn zu Jeans im Used Look und kreieren so einen modernen Stilbruch. Ähnlich werden auch Homburger und Porkpie – Hut mit flachem tellerförmigem Kopfteil und schmaler Krempe – kombiniert.

Die britische Königin Elisabeth II. trägt oft und gerne Hut.

Einer der bekanntesten Hutträger Deutschlands ist Udo Lindenberg.

Der Herrenhut war früher nicht nur Accessoire, sondern gehörte über viele Jahrhunderte hinweg fest zur Garderobe.

Auch Frauen greifen gerne auf maskuline Modelle zurück: Von typisch französischen Baskenmützen bis zum Panamahut ist Vielfalt angesagt. Die gute Nachricht ist, dass absolut jeder Hut tragen kann. Wer sich beim Styling jedoch unsicher ist, holt sich seine Inspiration ganz einfach im Netz. Berühmte Modebloggerinnen und Fashion-Expertinnen wie Chiara Ferragni machen das moderne Huttragen vor und zeigen, wie man Schlapphut und Co. richtig kombiniert. Die Ergebnisse sprechen für sich: Mut zum Hut lohnt sich. ▶

Großer eleganter Damenhut mit Federn verziert. Modell Liliane von Mayser, Preis auf Anfrage

Die Berliner Designerin Fiona Bennett fertigt in ihrem Atelier in Berlin extravagante Hüte nach Maß.

Homburg aus Filz von Fiona Bennett, ab 430 Euro

Der moderne Gentleman trägt wieder Hut: Brauner Trilby mit edler Garnitur. Modell Crosby von Mayser, Preis auf Anfrage

Flapper Hut mit angesagtem Farbverlauf. Modell Lisett von Mayser, Preis auf Anfrage

Damenglocke mit Ripsbandschleife. Modell Heide von Mayser, Preis auf Anfrage

Rund um das Thema Hut gibt es sogar Studien. Nach dem Prinzip „Sag mir, welchen Hut du trägst, und ich sage dir, wer du bist“ beschäftigen sie sich unter anderem damit, was die Hutform und die Art des Huttragens über die Persönlichkeit des Trägers aussagen. So heißt es beispielsweise, dass Menschen, die ihren Hut tief ins Gesicht ziehen, Egoisten sind. Dagegen ist jemand, der seinen Hut frei aus der Stirn trägt, ein Optimist und ein guter Freund.

In erster Linie ist der richtige Hut eine Frage des Geschmacks. Jedoch wirkt jeder noch so schöne Hut nicht, wenn er nicht auch zu Kopf und Statur seines Trägers oder seiner Trägerin passt. Grundsätzlich gilt: Kopf, Gesicht und Hut sollen einen harmonischen Gesamteindruck ergeben. Personen mit einem eher runden Gesicht steht am besten ein Hut, der den Kopf optisch streckt. Dies erreicht man mit Hüten mit hohem kantigem Kopfteil oder asymmetrischen beziehungsweise schrägen Krempen. Hierzu gehören zum Beispiel Borsalinos, Panamahüte, Trilbys und Fedoras. Auf flache Hüte sollte dagegen verzichtet werden. Bei einem eckigen Gesicht eignen sich runde Hüte mit gerundetem Kopfteil und Krempen sehr gut. Sie lassen die Gesichtszüge weicher erscheinen. Menschen mit länglichen Gesichtern stehen Hüte mit wenig Volumen wie Schlapphüte, Cloches oder Porkpies am besten. Quadratische Gesichter bekommen mit Hüten, die einen hohen Kopfteil haben, mehr Länge. Melonen oder Cowboyhüte sind hier wunderbar. Auch ein herzförmiges Gesicht braucht Länge: Perfekt sind Hüte, die das Gesicht nach oben hin strecken, ohne dabei Volumen an den Schläfen hinzuzufügen. Dazu zählen Fedoras mit mittelbreiter Krempe, Trilbys mit schmaler Krempe und Baseball-Caps. Wer ein ovales Gesicht hat, braucht keinen Ausgleich und kann bedenkenlos jeden Hut tragen.

Schick und frech: Herren Schiebermütze Basti von Mayser, Preis auf Anfrage

Wer sich für das Hutmacherhandwerk interessiert, der kann in Köln eine Hutfarbrik besichtigen: Im Kölner Stadtteil Ehrenfeld produziert die Firma Jochen Flemming seit über 45 Jahren Kopfbedeckungen. Und in Bad Honnef fertigt Hannelore Mertesacker Hüte für jeden Anlaß. ■

Fotos: Joachim Gern/Fiona Bennett, Sebastian Burgold/Fiona Bennett, Mayser GmbH & Co. KG (5), Siebbi

Hotel Collegium Leoninum

Ihre Weihnachtsfeier im einzigartigen Hotel Collegium Leoninum

Wir bieten Ihnen und Ihren Kollegen den perfekten Ort für Ihre Weihnachtsfeier. Vom entspannten Glühweinempfang an unserer Adventshütte über einen gemütlichen Abend in unserer Weinstube bis hin zum festlichen Dinner in unserer Alten Kirche – in den historischen Räumen des Hotel Collegium Leoninum finden Sie für jede Form der Weihnachtsfeier den richtigen Rahmen.

Weihnachtsfeier im Leoninum ab 29,00 € pro Person

Buchung und weitere Informationen unter:

Hotel Collegium Leoninum
in der Nova Vita Residenz Bonn GmbH
Noeggerathstr. 34
53111 Bonn
Tel.: +49 (0) 228 6298 492
E-Mail: info@leoninum-bonn.de

www.leoninum-bonn.de

MONCLER. Das Italienisch-französische Modehaus bietet alles, was man für einen stilsicheren Ausflug in die Berge braucht – es dominiert die Farbe Rot.

FASHION POINT HW 17/18

DIESEN HERBST IST ES IN DER MODEWELT AUF GAR KEINEN FALL LANGWEILIG. DIE KNALLFARBE ROT IST EBENSO VERTRETEN WIE FLIEDER, OLIV UND SCHWARZ. SELBST GANZ BUNTE PRINTS FEHLEN NICHT. AUCH WAS DIE STOFFE UND SCHNITTE BETRIFFT, ZEIGT JEDES LABEL EIGENE VORLIEBEN UND SO FEHLT DER ROTE FADEN ZUGUNSTEN DER VIELFALT. SAMT, PELZ, SEIDE UND SOGAR PLASTIK HABEN IHREN WEG AUF DIE ZUSCHNEIDETISCHE GEFUNDEN UND KLEIDEN FRAU UND MANN.

VERSACE. Auch bei Donatella Versace steht die Farbe Rot im Mittelpunkt und steht auch Mann gut.

MAX MARA. Flauschige Mäntel, schwingende Samtröcke und durchscheinende Rollkragenpullis – eine Kollektion zum Wohlfühlen und ebenfalls Ton in Ton.

TRUSSARDI. Gaia Trussardi hat sich von den weiblichen Figuren der Tarotkarten inspirieren lassen.

LOUIS VUITTON. Die Kollektion vereinigt eine Vielzahl an Stilen, die einem auf den Straßen New Yorks begegnen. Die Farben sind gedeckt, die Schnitte lässig.

GIORGIO ARMANI. Der Designer spielt mit Stoffen und Farben. Ein burschikoser Chic bestimmt die Kollektion.

ELISABETTA FRANCHI. Sehr feminin wirkt dieses Abendkleid – ohne den selbstbewussten Ausdruck zu mindern.

JOHN GALLIANO. In der Kollektion des auf Gibraltar geborenen Modeschöpfers dreht sich alles um die Farben Flieder, Salbei, Taubenblau, Olivgrün und Rostrot.

ELISABETTA FRANCHI. Sehr elegant ist der Abendanzug von Elisabetha Franchi. Wer sie trägt, ist emanzipiert und legt Wert auf einen individuellen Stil.

Die Küchenparty

ERLEBEN SIE EINE AUSSERGEWÖHNLICHE REISE DURCH DAS KULINARISCHE ITALIEN!

Schauen Sie uns in die Töpfe und genießen Sie die raffiniertesten Köstlichkeiten der italienischen „Haute Cuisine“. Ausgewählte Winzer kümmern sich um die passende Weinbegleitung und auch an eine musikalische Inszenierung haben wir gedacht.

Fotos: © Christoph Dänhardt

MARCUS BUNZEL & TEAM ENTFÜHREN SIE INS KULINARISCHE ITALIEN!

28. Oktober 2017 ab 18 Uhr I 129,- EUR pro Person

inklusive 1 Glas Champagner, alle Speisen und Getränke

RESERVIERUNG
Telefon +49 (0) 228 2601-0
oliveto@hotel-koenigshof-bonn.de

ristorante oliveto cantinetta & bar

© aeromedia GmbH 2017

CHRISTIAN SIRIANO. Samt und Seide umschmeicheln den Körper. Sirianos Kollektion „People are people" steht für ein positives Körpergefühl.

CHRISTIAN DIOR. Sehr jugendlich ist die Kollektion des französischen Labels und zugleich eine Hommage an die Rave-Kultur.

TOPSHOP UNIQUE. Mit den bunten Blümchen wird der Sommer noch ein Stückchen verlängert – lässig bunte High-Street-Fashion.

Fotos: fashionpress (15)

ZADIG & VOLTAIRE. Ein natürlicher Look, der sportlich, urban und gleichzeitig feminin wie auch maskulin ist.

VORWERK

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

Die Bestseller-Kollektion Fascination bietet eine Fülle an Strukturen und Optiken, begeisternde aktuellen Farben – bei höchster Qualität. Lassen Sie sich von 342 Varianten und 17 Qualitäten inspirieren.

ANZEIGE

Fascination erleben

Teppichböden erleben ein Comeback. Renommierte Hersteller und Designer verhelfen ihnen zu einem neuen Image. Zu den führenden Unternehmen gehört Vorwerk, das, 1883 als kleine Manufaktur gegründet, heute global agiert und zu den führenden Anbietern hochwertiger Teppichböden für den privaten und gewerblichen Raum gehört.

Hervorragende Materialien, höchster Qualitätsanspruch, innovatives Design und viel Gefühl für Raumästhetik: Das sind die Markenzeichen von Vorwerk, die auch uns überzeugt haben. In den neuen Qualitäten ist der textile Belag nicht nur schön und wohnlich, sondern auch belastbar und selbst für Allergiker geeignet.

Je nach Struktur und Farbe des Bodens erhält der Raum einen anderen Charakter. Die Kollektionen von Vorwerk umfassen eine Vielfalt unterschiedlicher Qualitäten – darunter auch luxuriöse Kreationen. Alle sind – als individuelle Größe – auch im Raummaß verfügbar.

Lassen Sie sich in unserer Ausstellung von unseren Fachleuten über die vielen Möglichkeiten, unterschiedlichen Materialien und auch über die Höhe des Flors beraten. Wir nehmen uns bewusst Zeit, damit Sie sich auf Ihrem neuen Boden rundum wohlfühlen.

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

LITTLE BLACK DRESS

Elegant und figurschmeichelnd – das kleine Schwarze ist ein absolutes Mode-Must-have, auf das heute garantiert keine Frau verzichten möchte. Kaum zu glauben, dass das Kleid zu Anfang nicht sehr beliebt war: Als 1926 erstmals die Zeichnung eines etwas kürzeren schwarzen Kleides von Coco Chanel in der Vogue veröffentlicht wurde, brachte das der Designikone viel Kritik ein. Der Grund war, dass die Farbe Schwarz in dieser Zeit nur verheirateten Frauen und Witwen vorbehalten war. Doch als Audrey Hepburn 1961 im Film „Frühstück bei Tiffany“ das „Little Black Dress“ trug, erlangte Chanels Kreation ihren großen Durchbruch. Bis heute gilt das klassisch-elegante und etwas kürzer geschnittene Kleid als unverzichtbarer Allrounder. Kein Wunder, denn mit entsprechendem Make-up und Accessoires kann man es genauso schön auf der Party, im Alltag und sogar im Büro tragen.

BACK TO BASICS

Wie viel Zeit verbringen wir damit, wie angewurzelt vor unserem Kleiderschrank zu stehen und nicht zu wissen, was wir anziehen sollen? Definitiv zu viel. Dabei ist die Lösung so simpel: zeitlose Basics. Denn Klassiker sind wahre Kombinationswunder und kommen nie aus der Mode. Es lohnt sich daher, in hochwertige Teile zu investieren. Welche Fashion-Basics in jeden Kleiderschrank gehören, zeigen wir Ihnen hier.

EIN RINGELSHIRT

Auch bei diesem Klassiker hatte Coco Chanel ihre Finger im Spiel: Sie entdeckte die blau-weiß gestreiften Shirts bei bretonischen Fischern und zeigte sie 1917 auf dem Laufsteg. Das machte die maritimen Shirts mit U-Boot-Ausschnitt weltberühmt. Von Jean Seberg bis hin zu Jackie Kennedy – fast alle stilprägenden Damen von Welt wurden irgendwann einmal in einem gestreiften T-Shirt abgelichtet. Für das Styling gilt: Das Ringelshirt passt gut zur Jeans und zaubert in dieser Kombination einen entspannten Freizeitlook. Aber auch zum Rock oder – ganz klassisch – zu einer schwarzen Stoffhose sieht das Shirt fantastisch aus und schafft zugleich einen aufregenden Stilbruch.

DIE BLUE JEANS

Kaum ein Kleidungsstück hat sein modisches Erscheinungsbild so oft geändert wie die beliebte Blue Jeans. Die klassische Jeans, wie sie im 19. Jahrhundert von Levi Strauss entworfen wurde, ist die sogenannte 5-Pocket mit zwei Gesäß- und zwei Fronttaschen. Mittlerweile gibt es die Blue Jeans in zahlreichen Variationen, sodass für jeden Geschmack etwas dabei ist: von der engen Skinny-Jeans über die lässige Boyfriend-Jeans bis zur angesagten High-Waist-Jeans. Für welche Variante man sich auch entscheidet, wichtig ist, dass die Hose perfekt sitzt. Denn nur dann schmeichelt sie der Figur und sieht zu jedem Anlass gut aus. Jeans mit hohem Bund beispielsweise kaschieren den Bauch, etwas lockerere Modelle den Po. Die Blue Jeans sieht zum aufregenden Glitzershirt und High Heels genauso gut aus wie zum lässigen Pulli und Turnschuhen.

DER TRENCHCOAT

Der Trenchcoat wurde von Thomas Burberry erfunden und war eigentlich als Regenjacke für Soldaten im Ersten Weltkrieg gedacht. Heute ist der Trench ein absoluter Klassiker unter den Übergangsjacken. Er ist winddicht, leicht und lässt sich gut auf Reisen mitnehmen. Der Gabardinestoff, aus dem der Trench bis heute besteht, ist ein speziell gewebter Baumwollstoff, der Wind und Wetter trotzt. Doch der Modeklassiker ist nicht nur funktional, er sieht auch in jeder Situation gut aus. Kombiniert mit allem, was gefällt, passt er genauso schön zu Kleid und Rock wie zu Jeans und Hosenanzug. Es gibt den Trenchcoat in verschiedenen Farben und Längen. Die klassische Variante von Burberry jedoch ist sandfarben mit doppelreihiger Knopfleiste, Reverskragen und zwei Eingriffstaschen. Besonders feminin wirkt das Must-have mit geknotetem Bindegürtel. Das betont die Taille.

DER SCHWARZE BLAZER

Ob zur Stoffhose oder zum sommerlichen Blümchenkleid getragen, ein Blazer lässt uns gleichzeitig smart, elegant und selbstbewusst aussehen. Auch wenn er häufig mit Business-Looks in Verbindung gebracht wird, so geht die klassische Jacke ursprünglich auf die Uniformen der Marine und später auf die der College-Studenten zurück. In dieser Zeit waren Blazer meist in flammendem Rot gehalten, was möglicherweise die Wortherkunft erklärt: „Lodern, aufflammen“ wird mit „to blaze“ übersetzt. Mittlerweile gibt es Blazer in allen erdenklichen Farben und Formen. Zeitlos ist jedoch ein Modell in Schwarz oder dunklem Navy, das mit einem Reverskragen und einer einfachen Knopfleiste ausgestattet ist. Achten Sie darauf, dass die Schultern des Blazers auf Ihre Schulterbreite abgestimmt sind und Ihre Taille durch einen entsprechenden Schnitt betont wird. Zu einer Bluse getragen, wirkt der Klassiker sehr schick, zu Shirt und Jeans leger und alltagstauglich.

DIE WEISSE BLUSE

Kombinationsfreudig und dabei noch sehr schick – die weiße Bluse ist eine absolute Styling-Wunderwaffe. In Kombination mit Jeans und Turnschuhen eignet sie sich sehr schön für tagsüber und passt perfekt zum Brunch mit der Familie oder einem Shoppingausflug am Wochenende. Der Alltagslook funktioniert auch wunderbar mit Modellen im Oversize-Look. Die locker geschnittene Variante ist gerade sehr angesagt und wird lässig vorne in den Bund der Hose gesteckt. Abends und zu feierlichen Anlässen darf es dann ruhig etwas schicker werden: Der modische Allrounder sieht fantastisch zu einem Rock in A-Linie aus. Dieser kann auch bunt, gemustert oder etwas verspielt sein – die Bluse sorgt für femininen Charme. Besonders festlich wirkt die Bluse zum eng geschnittenen Bleistiftrock oder einer fließenden Marlene-Hose. Die Schuhe sollten Sie nach dem Anlass wählen. Greifen Sie abends jedoch am besten zu einem hohen Schuh, beispielsweise Wedges, Pumps oder Kitten Heels.

SPITZE PUMPS

Pumps sind wohl die klassischen Damenschuhe schlechthin und nicht mehr aus der Schuhmode wegzudenken. Sie umschließen den Fuß, sind weit geschnitten und haben meist einen dünnen Pfennigabsatz. Ob zur schmalen 7/8-Hose oder zum sexy Minidress getragen, spitze Pumps verleihen jedem Gang Eleganz und sind gerade wegen ihres schlichten und klassischen Designs die perfekte Ergänzung für jedes Outfit. Eine Geheimwaffe für extra lange Beine sind nudefarbene Pumps. Sie verlängern das Bein optisch und wirken nicht ganz so hart wie ein schwarzer Schuh.

DIE DESIGNERTASCHE

Die Tasche ist das Lieblingsaccessoire der Frau. Sie ist aber nicht nur Accessoire, sondern auch ein Fashion-Statement. Ob die Speedy von Louis Vuitton, die Flag Bag von Chanel oder die Kelly Bag von Hermès – eine klassisch schöne Tasche wertet Ihr Outfit auf und sieht zu jeder Gelegenheit toll aus. Wenn es darum geht, möglichst viel unterzubekommen, sollten Sie zu einem geräumigen Shopper greifen. Das Platzwunder ist der Klassiker unter den großen Taschen und der perfekte Begleiter im Alltag. Man erkennt die Tasche an ihrer Größe, der typisch rechteckigen Form und den zwei etwas längeren Henkeln. Auch hier gilt: Greifen Sie zu klassischen Farben wie Beige, Grau oder Schwarz – dann macht die Tasche Sie garantiert lange glücklich.

Tipp: *Verleihen Sie Ihren zeitlosen Basics mit auffälligem Schmuck eine persönliche Note. Modeprofis kombinieren zu den Key-Pieces mehrere Ketten, große Armreifen oder Statement-Ohrringe – und erfinden ihre Basics so immer wieder neu.*

Kleid: TOPSHOP Unique // Ringelshirt // Jeans: Strandfein by Uta Raasch // Blazer: Joop // Trenchcoat: Burberry // Bluse: Joop // Schuhe links: Louboutin // Schuhe rechts: Peter Kaiser// Taschen (v.l.n.r.) Patrizia Pepe, Hugo Boss, MCM // Kette: Michael Kors

Ja, ich will

meine Hochzeit auf Gut Grossenbusch feiern.

Wir erfüllen Ihren Wunsch nach einer Traumhochzeit in wunderschönem Ambiente:

» Idyllische Lage am Fuße des Siebengebirges
» Erstklassiges Restaurant mit frischen saisonalen Speisen
» Großzügige Sonnenterrasse und Bar
» Individuell eingerichtete Zimmer als Übernachtungsmöglichkeit

Gemeinsam finden wir das richtige Arrangement, damit Ihre persönliche Traumhochzeit unvergesslich wird!

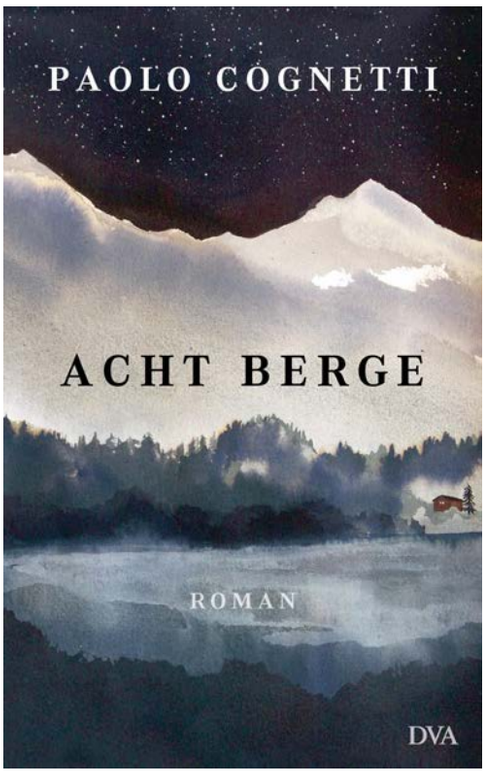
GOLF COURSE BONN
GUT GROSSENBUSCH

Golf Course Bonn - Gut Grossenbusch
Konrad-Adenauer-Str. 100
53757 Sankt Augustin
www.gcbonn.de

© seromedia GmbH 2017

GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

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



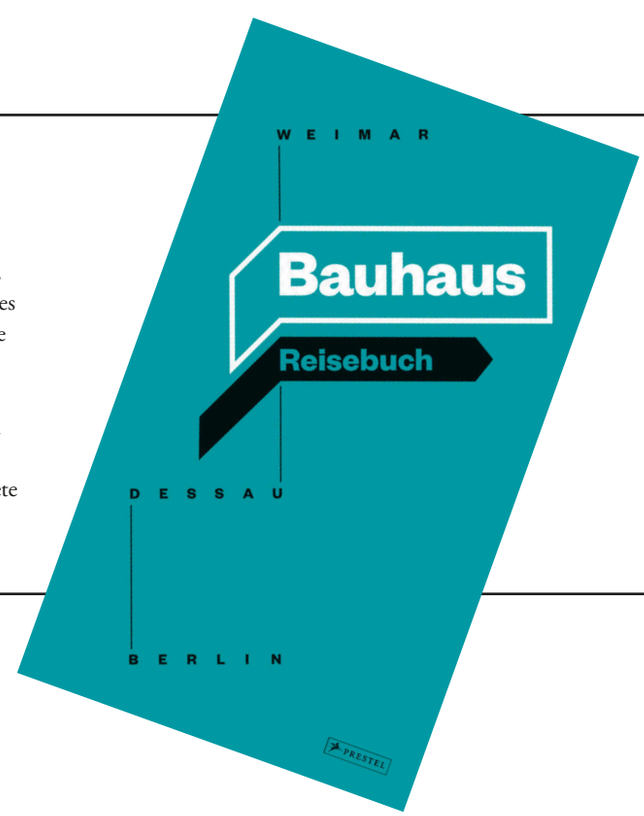
SUCHE NACH DEM GLÜCK

Pietro und Bruno erkundeten schon als Kinder die verlassenen Häuser des Bergdorfs, streiften an endlosen Sommertagen durch schattige Täler und folgten dem Wildbach bis zu seiner Quelle. Als Männer schlagen die Freunde dann Wege ein, die unterschiedlicher nicht sein können: Der eine bleibt in seinem Heimatdorf, der andere zieht als Dokumentarfilmer in die Welt hinaus. Aber Pietro kehrt immer wieder in die Berge zurück – zu einem Leben in Stille, Ausdauer und Maßhalten. Bruno und Pietro ringen um die Frage, welcher Weg der richtige ist und was im Leben wirklich zählt?

Paolo Cognetti, Acht Berge, Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 256 Seiten, DVA; ISBN: 978-3-421-04778-6, 20 Euro

Reise- und Architekturbuch

Das Bauhaus ist bis heute höchst lebendig und aktuell. Der Begriff steht ungebrochen für formschöne und fortschrittliche Architektur, Kunst und Designobjekte. Gleichzeitig waren die nur 14 Jahre seines Bestehens (1919–1933) eine politisch und wirtschaftlich turbulente Zeit. Das Buch stellt alle Plätze vor, an denen sich Spuren der historischen Bewegung finden lassen. Die Reise führt über Weimar und Dessau nach Berlin und stellt die bekannten architektonischen Arbeiten sowie die musealen Sammlungen in diesen Städten mit historischen und aktuellen Fotos vor. Auch bislang weniger beachtete Bauten werden erwähnt, etwa die Kirche in Gelmeroda, die den Maler Lyonel Feininger inspirierte.



Bauhaus Kooperation Berlin Dessau Weimar (Hrsg.), Bauhaus Reisebuch. Weimar. Dessau. Berlin, Paperback, Klappenbroschur, 304 Seiten, 122 farbige Abbildungen, 109 s/w Abbildungen, Prestel, ISBN: 978-3-7913-8244-9, 19,95 Euro

Gut Heckenhof
Hotel - & Golfresort an der Sieg

Tagen im Grünen ...
das ist hier die Devise!

12 moderne Veranstaltungsräume unterschiedlicher Größe bieten hierfür den richtigen Rahmen. Ganz egal ob Arbeitsmeeting, Seminar, Produktpräsentation, Tagung, oder Incentives – bei uns finden Sie dafür das passende Angebot. Verbinden Sie kreatives Arbeiten mit Entspannung und sportlichen Aktivitäten inmitten einer traumhaften Golfanlage.

Buchen Sie einen Golfschnupperkurs als Teambuilding Event und lernen Gut Heckenhof auch von der golferischen Seite kennen.

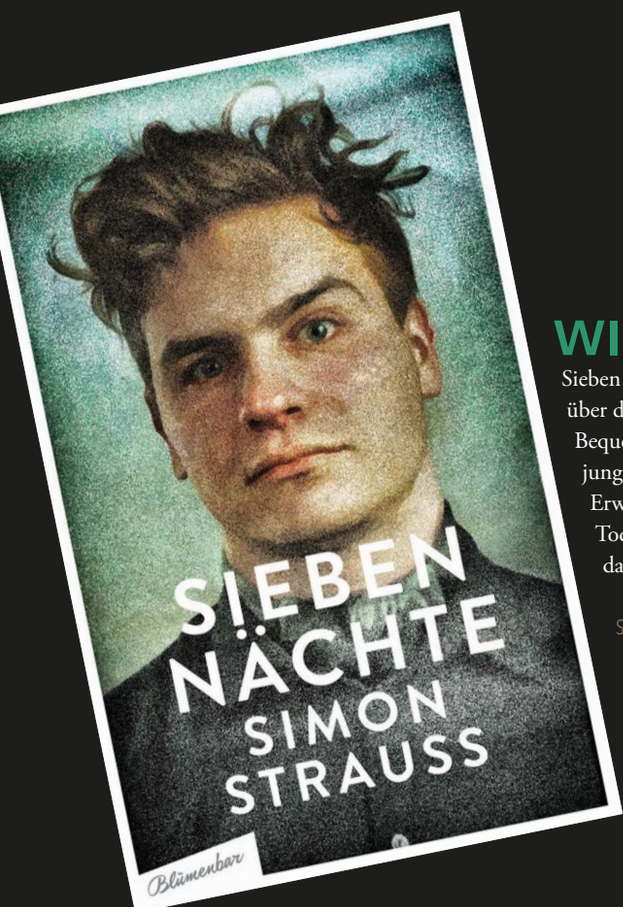
© seromedia GmbH 2017

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

Schräger Humor

Karin und Holda lernen sich in den 1950er Jahren im Bundesinnenministerium in Bonn kennen und freunden sich an. Beide gehen auf die Jagd nach einem möglichst gut betuchten Mann. Doch auch auf sie wird Jagd gemacht: Eine ganz besondere Sorte Romeos ist im Bonn der Nachkriegszeit im Einsatz. Das Sekretärinnendasein von Karin und Holda wird zum Abenteuer und der graue Alltag ist vorbei. Beide erleben Dinge, die ihnen keiner zutrauen würde. „Halali“ ist eine Mischung aus Krimi, Komödie und Agentenroman – eine haarsträubende Geschichte, die man nicht mehr weglegt.

Ingrid Noll, Halali, Gebundenes Buch, 320 Seiten, Diogenes, ISBN 978-3-257-06996-9, 22 Euro



WIDER DEN STILLSTAND

Sieben Nächte von Simon Strauß erzählt von einer Woche im Leben eines jungen Mannes. Er ist wütend über die Geradlinigkeit seines Lebenslaufs und hat Angst, bald nur noch zu funktionieren und sich in der Bequemlichkeit einzurichten: „Ich habe Angst, den Alltag nur auszufüllen wie ein Kreuzworträtsel.“ Der junge Mann sehnt sich nach Gefühl und einem intensiveren Leben. Ein letztes Mal will er sich vor dem Erwachsenwerden aufbäumen und geht eine Art Pakt mit dem Teufel ein: Er soll in sieben Nächten sieben Todsünden begehen. Er soll gierig, hochmütig, wollüstig … sein – und jeweils bis zum Morgengrauen darüber schreiben. Ein Buch gegen Stagnation, Gewohnheit und alltägliche Tristesse.

Simon Strauß, Sieben Nächte, Gebunden mit ausklappbarem Vorsatz, 144 Seiten, Blumenbar, ISBN 978-3-351-05041-2, 16 Euro

Bewegend

Als Max Rinneberg nach einem Treppensturz nach kurzer Bewusstlosigkeit im Krankenhaus erwacht, erkennt er seine Familie und Freunde nicht mehr. Obwohl er noch sprechen und schreiben kann und die Dinge des Alltags kennt, ist sein biografisch episodisches Gedächtnis, das Archiv der persönlichen Lebensgeschichte, gelöscht. Mühsam muss sich der heute 27-Jährige sein Leben zurückerobern und sich selbst neu erfinden. Wie lebt so ein junger Mensch ohne Vergangenheit? Ist er noch derselbe? Ist das nur ein Verlust oder auch eine neue Freiheit? „Du wachst auf, und dein Leben ist weg“ ist die faszinierende Geschichte eines jungen Mannes, der die Frage nach der eigenen Identität auf ungewohnte Weise neu stellt und zu überraschenden Einsichten kommt. Max Rinneberg arbeitet heute als Weinsomelier in einem Osttiroler Golfresort.

Max Rinneberg mit Ulrich Beckers, Du wachst auf, und dein Leben ist weg. Die Geschichte meines Gedächtnisverlusts, Hardcover mit Schutzumschlag, 232 Seiten, Patmos Verlag, ISBN 978-3-8436-0873-2, 20 Euro

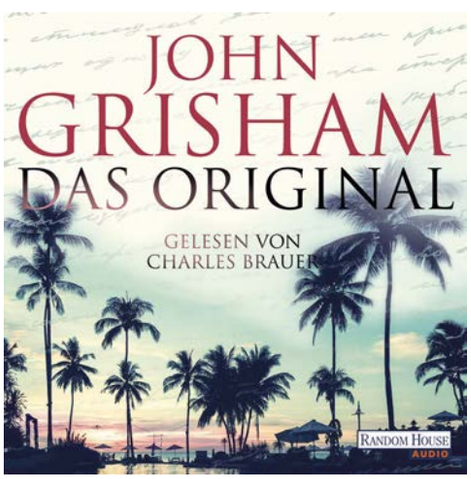
KOMISCH

Das Buch enthält fünf neu übersetzte Erzählungen Dostojewskis aus seinen verschiedenen Lebensphasen und zeigt den Autor überraschend als Verfasser heiterer, satirischer Geschichten. Der Leser erhält einen völlig neuen Blick auf einen der Großmeister der russischen Literatur.

Fjodor Dostojewski, Das Krokodil, Erzählungen. Gebundenes Buch, 448 Seiten, Manesse, ISBN: 978-3-7175-2362-8, 24,95 Euro

SPANNEND

In einer spektakulären Aktion werden die handgeschriebenen Manuskripte von F. Scott Fitzgerald aus der Bibliothek der Universität Princeton gestohlen. Eine Beute von unschätzbarem Wert. Das FBI ermittelt und es kommt zu ersten Festnahmen. Ein Täter aber bleibt wie vom Erdboden verschluckt und mit ihm die wertvollen Schriften. Doch endlich gibt es eine heiße Spur. Sie führt nach Florida, in die Buchhandlung von Bruce Kable, der seine Hände allerdings in Unschuld wäscht. Und so heuert das Ermittlungsteam eine junge Autorin an, die sich gegen eine großzügige Vergütung in das Leben des Buchhändlers einschleichen soll. Doch die Ermittler haben die Rechnung ohne Bruce Kable gemacht, der überaus findig sein ganz eigenes Spiel mit ihnen treibt.



John Grisham, Das Original, Hörbuch, Gelesen von Charles Brauer, Random House Audio, ISBN: 978-3-8371-4009-5, 19,99 Euro

Amüsant und scharfzüngig

Dieses Frühwerk von Jane Austen enthält vier Erzählungen, in denen es um die zentralen Themen der Autorin geht: Liebe, Heirat und Ehe. Es werden Intrigen gesponnen, um Konkurrentinnen auszuschalten und dabei ist es völlig egal, wenn es sich um die eigene Tochter handelt. Jane Austen entlarvt, dass bei der Suche nach dem geeigneten Ehegatten ökonomisches Potenzial schwerer wiegt als Charakterstärke und verfasst außerdem eine komische Satire auf die romantische Liebe.

Jane Austen, Lady Susan und andere Erzählungen, Gebundenes Buch, Leinen mit Schutzumschlag, 336 Seiten, Manesse, ISBN: 978-3-7175-2334-5, 17,95 Euro

Fotos: Random House (7), Diogenes, Patmos

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 2017

Ihre Partner für Komplettbäder in Bonn

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

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.

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.

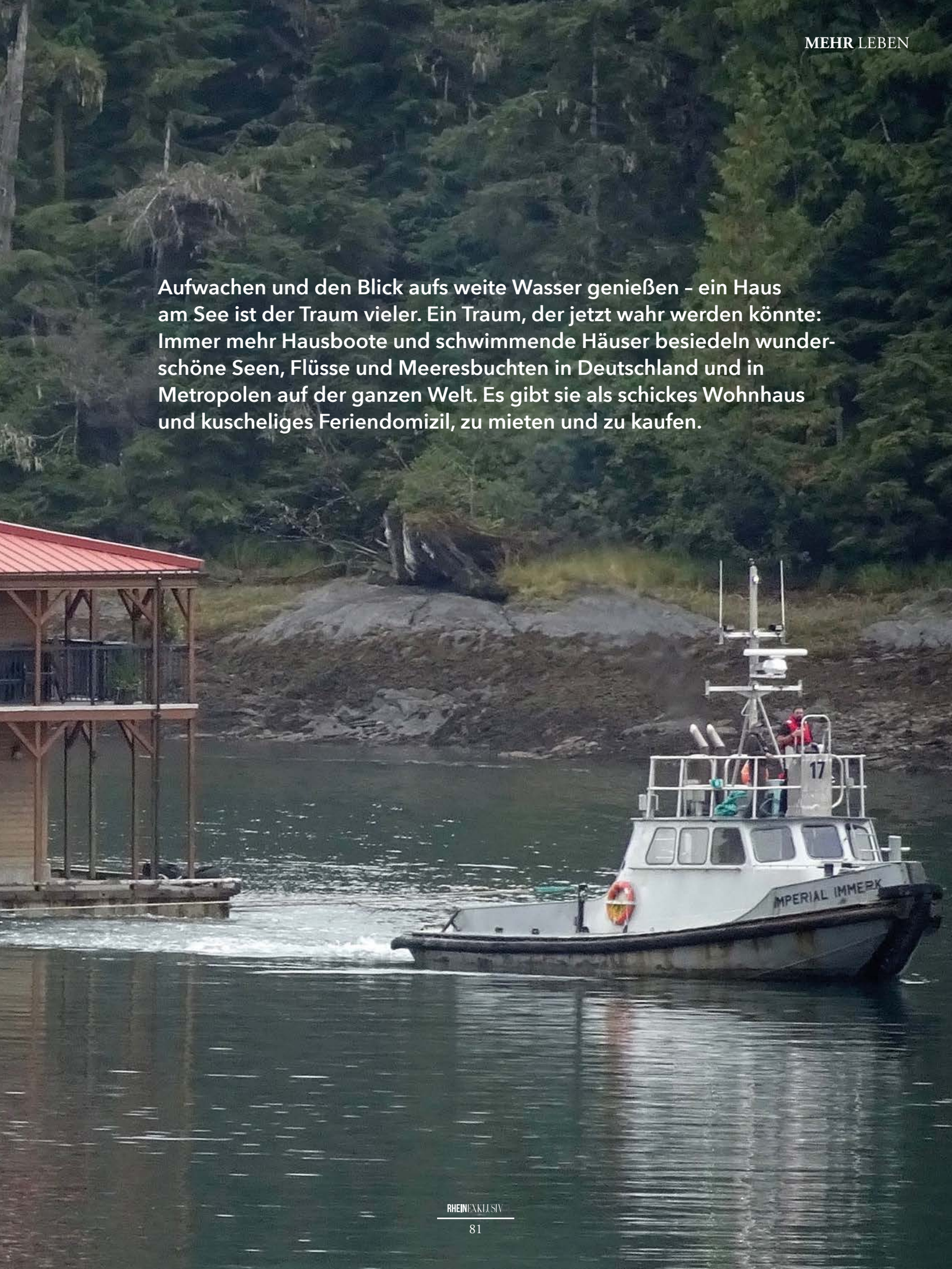
Die Bonner Badlösung – Komplettbäder von Gerwing+Sädler
Röhfeldstraße 7 & 9 · 53227 Bonn-Beuel · Telefon: 0228-94 69 40 10
info@diebonnerbadloesung.de · www.diebonnerbadloesung.de

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**

Schwimmendes Holzhaus in Kanada: Sieht so die Zukunft des Wohnens aus?

MEIN HAUS IM SEE



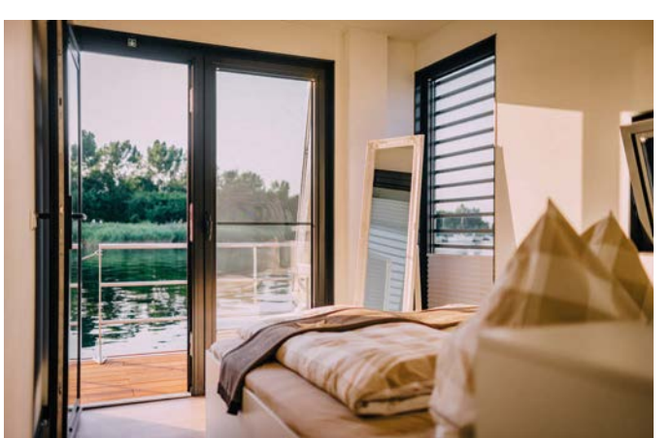
Aufwachen und den Blick aufs weite Wasser genießen – ein Haus am See ist der Traum vieler. Ein Traum, der jetzt wahr werden könnte: Immer mehr Hausboote und schwimmende Häuser besiedeln wunderschöne Seen, Flüsse und Meeresbuchten in Deutschland und in Metropolen auf der ganzen Welt. Es gibt sie als schickes Wohnhaus und kuscheliges Feriendomizil, zu mieten und zu kaufen.

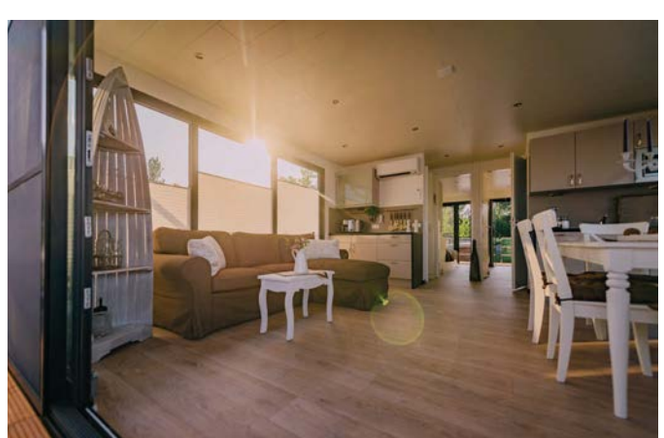
Floating houses in Leipzig: Die schwimmenden Ferienhäuser des Goitzsche Resorts liegen ruhig an einer privaten Steganlage.

EIN GANZ SPEZIELLES LEBENSGEFÜHL

Ein Hausboot ist etwas Besonderes. Nicht zu vergleichen mit einem Haus mit Keller, Garage und Garten. Es ist speziell. So verbindet man mit einem Haus auf dem Wasser häufig Aussteiger, Abenteurer und natürlich Tom Sawyer und Huckleberry Finn. Doch zunehmend begeistern sich ganz „normale“ Stadtmenschen für das Wohnen auf dem Wasser. Kein Wunder, denn viele moderne Hausboote und schwimmenden Häuser sind echte Designwunder, die den gleichen Komfort wie eine feststehende Wohnung bieten. Gerade in den immer dichter bebauten Städten sind sie mittlerweile regelrecht zur Haus-Alternative geworden. Und auch unter Urlaubern werden sie immer beliebter: Ruhe und Entspannung einmal aus einer ganz anderen Perspektive genießen – das ist es, was sie finden.

Hersteller wie Floating House und Nautilus Hausboote bieten schwimmende Wohnräume zum Mieten und Kaufen an. Das Angebot unterteilt sich in zwei Kategorien: Hausboote sind kompakt und als Boot zu erkennen. Sie sind motorisiert und lassen sich daher über Wasserstraßen navigieren. Der Bewohner wird auf dem Hausboot zum Kapitän und kann es eigenständig steuern. Schwimmende Häuser dagegen sind an festen Liegeplätzen angebracht und haben keinen eigenen Antrieb. In der Regel sind sie an die örtlichen Versorgungsnetze angebunden, sodass die Bewohner von Internet, Wasser- und Stromleitungen profitieren. Das Angebot an Hausbooten und schwimmenden Häusern ist sehr vielfältig und reicht vom kuscheligen 30 Quadratmeter großen Hausboot bis zum luxuriösen 270 Quadratmeter großen Ferienhaus.





Hausboot Malea im Raum Berlin mit großzügiger Dachterrasse – Entspannung garantiert!

KLEIN, ABER FEIN

Auf Komfort müssen die Bewohner bei beiden Varianten nicht verzichten. Zur Grundausstattung der Platzwunder gehören neben einem offenen Wohn- und Essbereich mit Küchenzeile, mindestens ein Schlafzimmer und ein Bad mit Dusche. Je nach Größe gibt es noch weitere Extras: Whirlpool, Sauna oder sogar ein Heimkino. Bodentiefe Fenster und große Bullaugen ermöglichen einen eindrucksvollen Blick aufs Wasser – auch vom Bett aus. Das besondere Highlight ist allerdings eine großzügige Terrasse mit reichlich Platz für Tisch, Stühle und Sonnenliege. Wer also nach dem Frühstück spontan ins Wasser springen möchte, bekommt die Gelegenheit.

NACHHALTIGE TECHNIK

Hausboote und schwimmende Häuser werden auf Pontons errichtet, die überaus tragfähig und langlebig sind. Die Schwimmkörper sind in der Lage, ein Haus ohne Probleme für einen sehr langen Zeitraum sicher über Wasser zu halten. Schwimmende Häuser werden in den meisten Fällen in Fertigbauweise gebaut. Das heißt, die einzelnen Komponenten werden wegen einer besseren Logistik vorproduziert und erst am Liegeplatz auf der Schwimmplattform fixiert. Bis der „Rohbau“ steht, braucht es daher meist nur wenige Wochen. Im Anschluss findet der Innenausbau statt. Wie auch beim Schiffsbau fällt die Materialwahl meist auf Holz. Die charakteristische Optik einer Holzfassade ist ein absolutes Alleinstellungsmerkmal. Darüber hinaus punktet der natürliche Werkstoff mit seiner positiven CO_2-Bilanz. Aber auch Aluminium, Stahlblech oder Beton werden immer häufiger für die schwimmenden Häuser eingesetzt.

Das Thema Nachhaltigkeit spielt bei der Konstruktion moderner Hausboote und schwimmender Häuser eine große Rolle: Möglichst wenig CO_2-Ausstoß bei der Herstellung sowie natürliche und recycelbare Materialien – das wünschen sich immer mehr Kunden. Viele Anbieter wollen künftig autarke Häuschen etablieren, die ihre Energie komplett selbst erzeugen. Schon jetzt kommen Wasser-Wärmepumpen zum Einsatz, die das See- oder Flusswasser als Wärmequelle nutzen. Auch Hausboote, die komplett aus Solarzellen gespeist werden, wurden bereits umgesetzt. ▶

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
8.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch, Freitag 8.00 - 13.30 Uhr
und nach Vereinbarung

© Seromedia GmbH 2017

WOHIN SOLL ES GEHEN?

Ein paar Tage auf einem Hausboot sind zweifellos etwas Besonderes. Und das Angebot wird immer größer: Die Unterkünfte können nicht mehr nur in klassischen Hausbootstädten wie Amsterdam gemietet werden, man findet sie mittlerweile fast überall dort, wo es einen Fluss, Kanal oder See gibt. Zu den beliebtesten Orten in Deutschland gehören definitiv Berlin und Brandenburg. Was auf der Spree teils aus Wohnmangel entstand, ist inzwischen zum echten Trend geworden. Aber auch an vielen anderen Gewässern wie Mecklenburgische Seenplatte, Rhein, Mosel und Lahn gibt es ein vielfältiges Angebot an Hausbooten und schwimmenden Häusern.

Wer sich für ein Leben auf dem Wasser entscheidet, hat einiges zu beachten: Ein Hausboot benötigt einen festen Standort – einen Liegeplatz. Für die Landeswasserstraßen sind die örtlichen Behörden zuständig. Die Nutzung der Zufahrtswege und eventuelle Verpachtung muss der Hausbootbewohner in Spe mit den Besitzern klären. Auch der Anschluss an Strom- und Wasserversorgung sowie Müllabfuhr und Postzustellung müssen geregelt sein. ■

Hausboot mit Dachgarten in Amsterdam – die Mutter aller Hausbootstädte.

Die Lagunenlandschaft Südindiens von einem traditionellen Hausboot aus erkunden.

Fotos: W. S., FHG floating house GmbH/www.floatinghouse.de (3), Nautilus Hausboote GbmH (2), Center Park Bispingen

Hausboote im Center Park Bispingen

25 Jahre Kompetenz

für die gesamte Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde

mitten in der Bonner City

MEDECO
Bonn

MEDECO Zahnklinik Bonn
Welschnonnenstr. 1-5 · 53111 Bonn · Tel. (0228) 985 90 0 · Fax (0228) 63 12 13
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 7:00 – 20:00 Uhr · Sa. und So. 10:00 – 18:00 Uhr
www.medeco.de/zahnarzt-bonn

© seromedia GmbH 2017

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.

ANZEIGE

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 2017

EIN KLASSIKER FEIERT GEBURTSTAG

50 Jahre alt sind die Coupé-Leuchten von Oluce und haben an Aktualität nicht verloren. 1967 vom Architekten und Produktdesigner Joe Columbo entworfen, galten sie als innovativ und ihrer Zeit voraus. Heute zählen die Lampen zu den Klassikern des Leuchten-Designs und sind aufgrund ihrer geradlinigen Form einfach zeitlos schön.

Joe Colombo (1965)

Joe Colombo hieß eigentlich Cesare Colombo und wurde 1930 in Mailand geboren. Nach seinem Architekturstudium eröffnete er 1962 in Mailand ein Designstudio und wurde in den 1960er Jahren schnell zu einem der bekanntesten italienischen Produktdesigner. Seine Werke werden permanent im Museum of Modern Art in New York ausgestellt – so auch die Leuchte Coupé.

Schlicht und elegant: die Coupé 3320/R Stehleuchte. Links: die Tischleuchte Coupé 2202

50 Jahre nach ihrer Markteinführung ist die Leuchte immer noch modern und überzeugt durch ihre geradlinige Form und ihre hohe Funktonalität. Die Coupé gibt es als Steh-, Tisch- und als Bogenleuchte. Genauso wie ihre Form auf das Wesentliche reduziert ist, beschränkte sich Colombo auch in der Auswahl der Farben. Die Coupé ist bis heute nur in den Oberflächenfarben schwarz und weiß erhältlich, dadurch kann die Leuchte in bestehende Räume problemlos integriert werden. Alle Modelle haben eine Gemeinsamkeit: Der flexibel ausrichtbare Leuchtenschirm ist an einem filigranen, verchromten Stab befestigt, der auf einem lackierten Metall-Fuß steht. Der Fuß bietet einen sicheren Stand. Das Licht kann durch den dreh- und verstellbaren Reflektor je nach Bedarf eingestellt werden. Die Stehleuchte Coupé 3321 und die Tischleuchte 2202 haben einen Lampenschirm in Form eines Zylinders, die Bogenleuchten Coupé 3320/R sowie 1559/R – diese kann an die Wand montiert werden – haben einen Schirm, der wie eine Halbkugel geformt ist.

Joe Colombos Designs basierten auf der Theorie, dass die konventionelle Möblierung bald vorbei sei und brachte zahlreiche revolutionäre Ideen in das Leuchten-Design ein. Colombo, der ursprünglich Autohändler war, galt als Visionär und dachte viel über die Theorie des Lebens in der Zukunft nach. Seine Möbel und Leuchten überzeugten immer durch einen hohen praktischen Nutzen. Zu Colombos bevorzugten Materialien gehörte der Kunststoff, den er auch für den Schirm der Coupé verwandte. Für Oluce entwarf der Designer neben der Coupé-Serie weitere legendäre Lampen: Colombo, Flash, Fresnel, Spider, Spring und The Globe. Für den Entwurf der Coupé erhielt Joe Colombo 1967 einen der begehrtesten Designpreise der Welt, den „Compasso d´Oro“. Ein Jahr später wurde er außerdem mit dem „Design International Award“ in Chicago ausgezeichnet. Colombo starb 1971 mit 41 Jahren. ■

Die Stehleuchte Coupé 3321 spendet gerichtetes Licht dank ihres schwenkbaren, höhenverstellbaren Diffusors aus lackiertem Aluminium.

Fotos: Rob Mieremet/Anefo, Oluce (3)

AM HIMMEL LEUCHTEN DIE STERNE

Wann haben Sie das letzte Mal in den Himmel geschaut und nach Sternen gesucht? Und wie viele konnten Sie dann mit bloßem Auge sehen? Das erkennbare Weltall umfasst zig Trilliarden Sterne. Eine unfassbare Menge, aus der man ohne optische Hilfsmittel eine Auswahl von maximal rund 5.000 Leuchtpunkten erkennen kann – doch dafür braucht der Nachthimmel optimale Bedingungen. Es muss natürlich dunkel sowie wolkenlos sein und es darf kein Vollmond herrschen, denn dann kommen die schwach leuchtenden Sterne nicht mehr zur Geltung. Nur dort, wo es keine Laternen oder andere Lichtquellen gibt, sind die weniger hellen Sterne zu sehen. Ein solcher Ort ist in Deutschland bis auf wenige Ausnahmen schwer zu finden. Im Zeiss Planetarium Bochum ist man unabhängig von Nachthimmel, Wetter und vollem Mond und sieht viel mehr als die mit bloßem Auge sichtbaren Sterne.

ZEISS
Carl Zeiss
UNIVERSARIUM

Das Planetarium Bochum wurde 1964 eröffnet und ist heute in seiner technischen Ausstattung eines der modernsten Planetarien weltweit. Unter seiner Kuppel lässt sich ganz bequem von einem der 260 Sessel aus der Sternenhimmel beobachten. Der Tag wird zur Nacht und das Weltall ist zum Greifen nah. Selbst wenn es draußen regnet und stürmt, leuchten drinnen die Sterne vom Himmel und ganz neue Welten eröffnen sich.

Im Zentrum des Planetariums ist der modernste Projektor der Welt im Einsatz. Die vom Zeiss Universarium IX projizierten Sterne sind außerordentlich hell, sehr scharf und rein weiß. Die hellsten Sterne, die auch in der Natur auffällige Färbungen zeigen, werden entsprechend rötlich, gelblich oder bläulich dargestellt. Es sind genauso viele Sterne zu sehen, wie man sie mit bloßem Auge unter besten Beobachtungsbedingungen und im freien Weltraum beobachten kann. Milchstraße, Sternhaufen, Nebel und Galaxien werden mit hohem Detailreichtum abgebildet. Animierte Sequenzen verdeutlichen kosmische Zusammenhänge und der Blick geht über den mit bloßem Auge sichtbaren Himmel weit hinaus ins All. Der Projektor simuliert den Himmel zu jeder beliebigen Zeit und an jedem Ort der Erde.

Das Planetarium ist außerdem mit einem der modernsten Ganzkuppelprojektionsysteme der Welt ausgestattet. Acht VELVET Projektoren von Zeiss sorgen für ein riesiges, digitales und bewegtes Bild. Die Videoprojektion kann den optischen Sternhimmel überlagern, ohne dessen Brillanz zu stören. Astronomische Objekte wie beispielsweise Gasnebel und Galaxien erscheinen, als wären sie in den samtschwarzen Tiefen des Alls eingebettet. Landungen auf Planeten sind möglich und auch die Erde erscheint in ganz neuem Licht. Als Besucher erfahren wir hier sehr bildhaft und eindrücklich, dass wir Menschen untrennbar mit dem All verbunden sind.

Im Planetarium arbeitet ein Team aus Astronomen, Technikern und Grafikern daran, dass es immer wieder neuen Shows gibt – für Kinder und Erwachsene, stets aktuell, informativ und unterhaltsam. Die Besucher verfolgen, wie Sterne entstehen und vergehen und erfahren, dass alle Stoffe, aus denen wir bestehen, in ferner Vergangenheit im Inneren riesiger Sterne. ▶

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 2017

Ausgangspunkt jeder Show ist natürlich der Sternenhimmel. Dabei werden im Bochumer Planetarium die wichtigsten Sternbilder gezeigt und erklärt. Jede Veranstaltung hat zusätzlich ein eigenes großes Thema, das genauer beleuchtet wird. Zum Beispiel: „Faszinierendes Weltall“, „Vom Urknall zum Menschen“ und „Ferne Welten – fremdes Leben“.

Das Planetarium ist aber nicht nur ein Ort des Wissens, an dem namhafte Himmelskundler und Astronomen von ihrer Arbeit berichten, sondern es bietet auch Raum für Entspannung. Regelmäßig werden Musik-Shows angeboten, in denen man unter einem traumhaften Sternenhimmel dem Alltag entfliehen und zu musikalischen Klängen verschiedener Stilrichtungen in die Weite des Alls reisen kann. Hörspiele, Lesungen, Vorträge und Konzerte vervollständigen das Programm.

Das Zeiss Planetarium wurde in den 1960er Jahren nach Plänen von Karl-Heinz Schwarze, damaliger Leiter des Bochumer Hochbauamtes, gebaut und steht seit 2005 unter Denkmalschutz. Seit der Eröffnung blieben die Fußböden, Garderobenmöbel, die Sitzgelegenheiten im Umgang und die Holzvertäfelungen im Originalzustand erhalten. Charakteristisch für das Planetarium ist der 15 Meter hohe, kuppelförmige Zentralbau. Die Kuppel hat einen Durchmesser von 40 Metern und besteht aus einer auf drei Punkten gelagerten Stahlbetonschale. Sie trägt sich selbst.

Im vergangenen Jahr haben mehr als 240.000 Menschen das Planetarium besucht und es fanden mehr als 2.300 Veranstaltungen statt.

www.planetarium-bochum.de

Fotos: Planetarium Bochum (4)

Mit unserer Vermögens-verwaltung, die Ausgezeich-netes für Sie leistet.

Unsere anspruchsvollen Kunden haben mehr Erfolg, denn sie werden von einer der besten deutschen Vermögensverwaltungen betreut. Unsere Leistungen bei Portfolio-Struktur, ausgewählten Anlageprodukten, Kundenorientierung und verständlicher Beratung sind „Herausragend". So lautet das klare Testergebnis des Instituts für Vermögensaufbau IVA (FOCUS Money 11/2016).

FOCUS MONEY
Herausragende
VERMÖGENS-VERWALTUNG
Test 11/2016
n-tv

Wenn's um Geld geht

Sparkasse KölnBonn

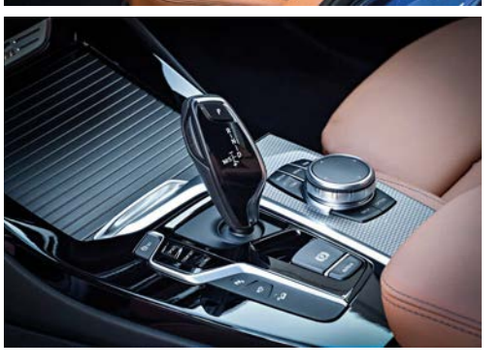
sparkasse-koelnbonn.de

DER NEUE X3: SPORTLICH UND KRAFTVOLL

BMW HAT DEN X3 NEU AUFGELEGT UND SCHREIBT EIN WEITERES KAPITEL DER GESCHICHTE ÜBER DIE ERFOLGREICHE X FAMILIE. DER NEUZUGANG IST ÄUSSERLICH BEHUTSAM VERÄNDERT, HAT ABER SEINEN SPORTLICHEN CHARAKTER DEUTLICH VERSCHÄRFT.

Optisch wirkt der neue X3 etwas markanter, im Inneren ist er noch luxuriöser, er wiegt weniger als seine Vorgänger und die Antriebe sind ebenso leistungsstark wie effizient. So kann man den X3 in einem Satz beschreiben. Aber das reicht nicht, um deutlich zu machen, was wirklich in ihm steckt. Auch die dritte Generation des Mittelklasse-SUVs zeichnet sich durch eine robuste Offroad-Optik aus. Wirft man nur einen flüchtigen Blick auf das Fahrzeug, fallen die moderaten Veränderungen kaum auf. Es hat seine typischen Proportionen behalten, die gemeinsam mit den sehr kurzen vorderen und hinteren Überhängen die fahrdynamisch günstige Gewichtsverteilung von 50:50 betonen. Die dreidimensional ausgestattete Doppelniere sowie die erstmals bei einem BMW X Modell hexagonal ausgeformten Nebelscheinwerfer unterstreichen den hohen fahrdynamischen Anspruch. Die Heckleuchten sehen in der Voll-LED-Option durch ihre Dreidimensionalität besonderes ausdrucksstark aus. Der Dachspoiler ist weit heruntergezogen und wirkt ebenso wie die doppelbordigen Endrohre ausgesprochen kraftvoll. ▶

Mit den Modellvarianten xLine, M Sport und dem neu ins Programm aufgenommenen Modell Luxury Line sowie dem Angebot von BMW Individual lässt sich das Erscheinungsbild noch spezifischer dem individuellen Geschmack des Kunden anpassen. Von Sport über Luxus bis Offroad. Serienmäßig sind die Fahrzeuge mit 18-Zoll-Leichtmetallrädern ausgestattet. Optional gibt es bis zu 21 Zoll große Rad-Reifen-Kombinationen. Die drei Modellvarianten beeinflussen auch das Interieur der Fahrzeuge und schaffen ein ihrem jeweiligen Thema ansprechendes Ambiente. Der Innenraum ist, wie



nicht anders von dem bayerischen Automobilbauer gewohnt, exzellent in seiner Verarbeitungs- und Materialqualität. Im Vergleich zu seinem Vorgänger ist der neue X3 noch edler und luxuriöser. Unterstützt wird das hohe Komfortniveau durch Ausstattungsoptionen wie 3-Zonen-Klimaautomatik, das Ambient Air Paket (die Luft im Innenraum wird beduftet und ionisiert), aktive Sitzbelüftung für die beiden vorderen Sitze, die Cargofunktion der serienmäßig im Verhältnis 40:20:40 geteilten Rücksitzlehne. Das Panorama-Glasdach macht den Innenraum heller und luftiger. Die edle Ausstattung wirkt in einem ganz anderen Licht. Optional kann man das Fahrzeug mit einem BMW Display Schlüssel haben, mit dem sich der X3 per Funk öffnen und verriegeln lässt. Darüber hinaus zeigt der Schlüssel verschiedene Statusfunktionen des Wagens an und dient als Bedieneinheit für die Sonderausstattung Standheizung.

Mit dem BMW Personal CoPilot im Bereich der Fahrerassistenz und des (teil)automatisierten Fahrens stehen beim neuen BMW X3 die aktuellste Generation der Active Cruise Control sowie das Sicherheitspaket Driving Assistant Plus inklusive Lenk- und Spurführungsassistent, Spurwechsel- (voraussichtlich ab Dezember 2017) und Spurhalteassistent mit Seitenkollisionsschutz zur Auswahl.

Die zweite Säule von BMW ConnectedDrive – neben den BMW Personal CoPilot Fahrerassistenzsystemen – bilden BMW ConnectedDrive Services und Apps. BMW Connected integriert über verschiedene Touchpoints wie Smartphones und Smartwatches das Fahrzeug nahtlos in das digitale Leben des Nutzers. So können unter anderem mobilitätsrelevante Informationen wie Adressen aus Kalendereinträgen vom Smartphone ins Fahrzeug übertragen, automatisch als Navigationsziele übernommen und optimale Abfahrtszeiten berechnet werden.

Verschiedene Funktionen des Navigations- oder Infotainmentsystems lassen sich im neuen BMW X3 auf Wunsch auch ganz intuitiv mit Finger- und Handgesten steuern. Dem ebenfalls als Option erhältlichen Sprachassistenten reichen bereits in Alltagssprache geäußerte Ansagen, um diese entsprechend umzusetzen. Die wichtigsten fahrrelevanten Informationen lassen sich über das optionale Head-Up-Display direkt ins Sichtfeld des Fahrers projizieren. ■

Zwei Dieselmotoren und drei Benziner stehen für den neuen BMW X3 zur Verfügung.

Mit dem 265 kW/360 PS starken BMW X3 M40i (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 8,4 – 8,2 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 193 – 188 g/km) umfasst die Baureihe erstmals ein M Performance Automobil.*

*Zweiter Benziner im Angebot ist der BMW X3 xDrive30i mit 185 kW/252 PS (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 7,4 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 168 g/km)**.*

Die beiden Dieselmodelle sind der BMW X3 xDrive20d mit 140 kW/190 PS (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 5,4 – 5,0 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 142 – 132 g/km) und der BMW X3 xDrive30d mit 195 kW/265 PS (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 6,0 – 5,7 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 158 – 149 g/km)*.*

*Der dritte Benziner im Bunde ist der BMW X3 20i mit 135 kW/184 PS (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 7,4 – 7,2 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 169 – 165 g/km)** und wahlweise Allrad- oder Hinterradantrieb (nicht in Europa).*

Alle Motorisierungen werden serienmäßig mit einem optimierten 8-Gang Steptronic Getriebe kombiniert.

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

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

Fotos: BMW AG (8)

LEICHT, SCHARF UND FRISCH

IM GESPRÄCH: JULIA KOMP

Julia Komp war eigentlich schon auf dem Weg nach Dubai, als sie das Angebot erhielt, in Schloss Loersfeld Küchenchefin zu werden. Eine große Herausforderung für die 28-Jährige, da das Restaurant – mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet – zu den besten 100 Häusern in Deutschland gehört. Julia Komp packte ihre Koffer wieder aus, übernahm den Job und es gelang ihr, mit viel frischem Wind in der Küche, den Stern zu bestätigen. Sie ist die jüngste Sterneköchin Deutschlands.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Julia Komp

„Ich gehe jeden Abend zu den Gästen, unterhalte mich mit ihnen und wenn dann das magische Wort ‚Geschmacksexplosion' fällt, kann ich entspannt Feierabend machen."

Schloss Loersfeld liegt inmitten eines gepflegten, englischen Landschaftsparks. Zwei Löwen bewachen den Treppenaufgang zur gemütlichen Eingangshalle, in der ein großer Kamin und viel Holz dominieren. Es ist kurz nach elf Uhr und im Schloss laufen die Vorbereitungen zum Mittagessen. Wir treffen Julia Komp in der Lounge. Sie ist frisch aus ihrem Sommerurlaub zurück, den sie in Tunesien verbracht hat. Ihr Handy liegt griffbereit, falls es Fragen oder Probleme in der Küche gibt. Natürlich klingelt es während unseres Gesprächs. Julia Komp regelt alles souverän und mit Ruhe. Sie ist die Chefin, daran lässt sie keinen Zweifel – freundlich, aber bestimmt.

Du kommst gerade aus Tunesien, hast du neue Anregungen für deine Küche mitgebracht?
Ich fahre seit 25 Jahren nach Tunesien und habe dort viele Freunde und Bekannte. Das tunesische Essen koche ich mittlerweile hoch und runter, sodass es für mich nicht viel Neues zu entdecken gibt. Ich mache einfach Urlaub, kaufe allerdings immer Gewürze ein.

Warum bist du Köchin geworden?
Ich habe ein Praktikum im Hotel gemacht und ein paar Tage im Service, in der Küche und auf der Etage gearbeitet. Eine Ausbildung auf der Etage schied direkt aus, im Service war es ganz schrecklich und in der Küche war es richtig cool. Dort gab es viel zu tun und ich durfte alles machen. Nach der Realschule war dann klar, dass ich Köchin werden wollte.

Du bist aber erst einmal noch weiter zur Schule gegangen …
Ja, mein Ziel war von Anfang an die Spitzengastronomie und mit 16 Jahren hätte ich dort keine Stelle bekommen. So habe ich zunächst Abitur gemacht und nebenbei mehrere Praktika in verschiedenen Betrieben. Nach dem Abi habe ich im Restaurant „Zur Tant" in Porz die Lehre gemacht.

Was muss man haben, um jüngste Sterneköchin Deutschlands zu werden?
Viel Ehrgeiz. Ich bin ein sehr ehrgeiziger Mensch. Wenn ich ein Ziel habe, dann gebe ich alles dafür. Außerdem bin ich Widder und gehe mit dem Kopf durch die Wand. Ich kann es nicht nachvollziehen, wenn Leute nicht mit voller Kraft hinter dem stehen, was sie wollen.

Es gibt nicht viele Frauen in der Spitzengastronomie. Ist es immer noch etwas Besonderes?
Ich denke schon. Ich hatte Glück und habe mein Ziel sehr schnell erreicht. Ich war zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Häufig dauert es länger und dann kommen Frauen in das Alter, in dem viele Familie haben möchten. Im Restaurant „Zur Tant" waren wir drei Azubinen – ich bin übrig geblieben. Im Vorstandscasino des TÜV Rheinland waren wir zwei Frauen und im Restaurant „La Poêle d'Or" war ich alleine.

Wie schwer ist es, sich in dieser von Männern dominierten Welt zu behaupten?
Das hängt zunächst vom Team ab, ist es offen Frauen gegenüber oder nicht, und dann von der eigenen Einstellung. Ich übernehme auch in meiner jetzigen Position blöde Aufgaben und kann nicht immer einen Kollegen für etwas schicken. Ich schleppe die Kisten, wenn alle zu tun haben, selbst. Ich habe auch schon erlebt, dass Kolleginnen, wenn sie angeraunzt wurden, geweint haben. Ich glaube, dass Frauen sensibler sind und das macht es nicht leichter.

Herrscht in der Küche ein harter Ton?
Bei uns gar nicht. Ich müsste, glaube ich, manchmal strenger sein. Aber meine Einstellung ist: Jeder macht mal Mist. Zum anderen habe ich Kollegen, die immer ihr Möglichstes geben. Wenn dann mal etwas schiefgeht, kann ich nicht so richtig böse sein. Bei meinem Azubi habe ich mich auch nicht durchgesetzt. Ich wollte gerne, dass er geht, damit er Erfahrungen sammeln kann, aber er wollte unbedingt bleiben. Und er ist noch da.

Das spricht ja für einen guten Ton und Umgang miteinander.
Natürlich, sonst hätte er sicherlich nicht bleiben wollen. Und ich bin froh, ihn zu haben. Er ist gut.

Sind Frauen andere Chefs als Männer?
Frauen sagen „wir" und Männer „ich".

Als du hier angefangen hast, hatte das Restaurant bereits einen Stern, war es Bedingung, ihn zu verteidigen?
Nein, das war mein eigener Anspruch. Mein Chef hat mich extra vorgewarnt, dass es auch schiefgehen könnte.

Hast du als Küchenchefin etwas verändert?
Vieles. Es ist nicht mehr dasselbe Restaurant – vom Geschirr bis zu den Produkten. Wir haben andere Produkte und legen sehr großen Wert auf ihre Qualität. Die Teller werden anders angerichtet. Bei mir gibt es zum Beispiel nur eine Sache von der Möhre, aber die exzellent und nicht ebenfalls noch Möhrenstifte, Möhrenbrei, Möhrencreme … Ich habe die Küche leichter gemacht und Sahne und Butter reduziert. Ich arbeite viel mit

Kokosmilch sowie Kokosöl und benutze gar kein Rapsöl u. Ä. Wenn es geht, brate ich das Fleisch in seinem eigenen Fett. Ich versuche also, viel gesünder zu kochen. Wenn Gäste bei mir acht Gänge essen, sind sie satt, aber nicht so, dass sie ein Völlegefühl haben. Das ist wirklich wichtig.

Beschreibe bitte einmal mit nur ein paar Adjektiven deinen Küchenstil.
Leicht, scharf, frisch, aromatisch, leicht asiatisch-orientalisch.

Einflüsse von den Reisen?
Ja, ein bisschen. Ich habe einmal einen Monat in Malaysia gekocht. So krass kann man hier nicht kochen. Diese Geschmäcker sind einfach sehr fremd.

Was ist deine persönliche Lieblingsküche?
Die aus dem Orient mit Chili und Knoblauch.

Isst du gerne scharf?
Ja, sehr gerne. Ich esse so scharf, dass bei anderen die Tränen kommen. Aber so etwas serviere ich natürlich nicht meinen Gästen.

Wie stellst du deine Menüs zusammen?
Ich frage beim Lieferanten, was es gerade gibt und was er neu hat. Im Moment steht bei uns Rochen auf der Karte. Steht das Produkt fest, überlegen wir, was man dazu machen kann und schauen dann, was wir bekommen.

Wie oft wechselt ihr die Speisekarte?
Wir haben eine Karte für sechs Wochen, dann gibt es eine neue. Es wird sonst langweilig, immer das gleiche zu kochen. Das macht keinen Spaß.

Hast du ein persönliches Lieblingsgericht?
Ich esse sehr gerne gegrilltes Steak und Salat – fertig.

Kochst du für dich selbst?
Nein, überhaupt nicht. Das höchste der Gefühle sind Spiegeleier. Wir essen jeden Tag hier auf der Arbeit, damit sind fünf Tage abgedeckt. Einen Tag esse ich zu Hause bei Mama, den anderen bin ich unterwegs.

Welche Produkte dürfen in deiner Küche nicht fehlen?
Kokosmilch, Kokosöl und Gewürze, Knoblauch, Chili und Süßkartoffeln. Ich liebe Süßkartoffeln.

Was macht einen Spitzenkoch aus?
Leidenschaft. Er muss mit Liebe kochen.

Kannst du dir vorstellen, dass dieses Gefühl einmal bei dir nachlässt.
Nein, ich glaube, die Liebe zum Kochen wird immer stärker.

Was fasziniert dich?
Mich macht es glücklich, wenn ich sehe, dass es den Gästen gefallen hat. Dann habe ich mein Ziel erreicht. Der Stress, den ich vorher hatte, fällt von mir ab. Ich gehe jeden Abend zu den Gästen, unterhalte mich mit ihnen und wenn dann das magische Wort „Geschmacksexplosion“ fällt, kann ich entspannt Feierabend machen. ▶

„Erst wenn man alle Komponenten gemeinsam im Mund hat, entfaltet sich der richtige Geschmack.“

Kirsche
mit Rosen und Pistazien

Blonde d'Aquitaine
mit Haselnuss, Fenchel und Ivoire Schokolade

Steinbutt
mit Pistazien, Fenchel und Radieschen

▶ **Brauchst du den direkten Kontakt zu den Gästen?**
Oh ja, wenn ich den nicht hätte, wäre es manchmal echt schwer. Ich gebe von morgens bis abends Gas, motiviere mein Team und habe auch vieles zu organisieren. Ohne das direkte Feedback wäre es manchmal schwer, weiterzumachen. Manchmal habe ich morgens überhaupt keine Lust aufzustehen, wenn aber die Gäste abends sagen: „Sie haben uns einen wunderschönen Abend bereitet und wir haben selten so gut gegessen", dann weiß ich wieder, dass es sich lohnt.

Kannst du dir vorstellen, etwas anderes zu machen?
Könnte ich mir vorstellen, aber es müsste etwas mit Essen zu tun haben. Zum Beispiel Tester oder Foodhunter.

Hast du Vorbilder?
Nicht wirklich. Die Teller, die Christian Bau in seinem Restaurant anrichtete, fand ich toll. Allerdings sagen mittlerweile immer mehr Gäste, dass ein zu großer Aufwand unnötig sei. Sie möchten einfach sehen, was sie essen. Wenn ich Fleisch serviere, muss das auch als solches erkennbar sein und nicht irgendwie in fünf verschiedenen Variationen auf dem Teller mit viel Drumherum dekoriert sein. Ich denke selbst oft viel zu kompliziert. Für den Gast zählt, dass das, was auf dem Teller liegt, exzellent zubereitet ist. Daher fange ich an, weniger zu machen.

STILVOLL

Weniger ist mehr?
Ja. Am Anfang habe ich immer überlegt, was ich noch alles machen kann und ob es für das hohe Niveau reicht. Mittlerweile weiß ich, dass das unnötig ist. Es geht um das Geschmackserlebnis und um Qualität.

Hast du eine Philosophie?
Meine Philosophie ist, dass die Gäste alles zusammen probieren und nicht die einzelnen Bestandteile eines Gerichts testen. Erst wenn man alle Komponenten gemeinsam im Mund hat, entfaltet sich der richtige Geschmack. Ich richte meistens die Teller auch so an, dass die Gäste gezwungen sind, alles zusammen zu essen. Ich erkläre es ihnen auch.

Du hast an vielen Wettbewerben teilgenommen, kannst du dich an deinen ersten Sieg erinnern?
Ja, das war der krasseste Sieg, den ich hatte. Das war im meinem zweiten Lehrjahr die Stadtmeisterschaft. Zwölf Jungs aus dem dritten Lehrjahr und ich haben teilgenommen. Ich musste so kämpfen, aber ich bin erste geworden. Danach ging es weiter mit der Nordrhein-Meisterschaft, NRW-Meisterschaft, Deutsche Meisterschaft und Europameisterschaft. Danach war ich in der Jugendnationalmannschaft der Köche und wir haben in Costa Rica Dreifach-Gold gewonnen.

Reisen gehört für dich immer irgendwie dazu.
Mein ganzes Geld geht für Flugtickets drauf.

Was machst du, um den Kochstress zu kompensieren?
Sport. Ich habe jetzt eine Personal Trainerin, die faule Ausreden nicht durchgehen lässt.

Du hattest bereits einige Fernsehauftritte, strebst du eine Fernsehkarriere à la Rach, Henssler und Co. an?
Eigentlich war das für mich immer ein No-way, denn alle Köche, die im Fernsehen sind, sind nicht mehr in ihrem Restaurant. Aber diese Publicity hat sich für unser Restaurant gelohnt. Die Gästezahlen sind sehr gestiegen und wir haben viele neue Gäste.

Was ist dein größter Traum?
Ich möchte auf jeden Fall noch eine Weltreise machen. Es wäre auch krass, drei Sterne im eigenen Restaurant zu bekommen.

Ein eigenes Restaurant?
Ich wollte immer schon ein eigenes Restaurant haben, aber mittlerweile ist dieser Wunsch nach hinten gerutscht. Ich arbeite sehr gerne und auch sehr viel, aber ich möchte keine Workaholikerin werden, die überhaupt kein eigenes Leben mehr hat. Mit drei Sternen alleine Geld zu verdienen, ist sehr, sehr schwer und erfordert die volle Hingabe.

Wo siehst du dich in 20 Jahren?
Irgendwo am Meer.

www.schlossloersfeld.de

Fotos: Schloss Loersfeld (6), P. M. J. Rothe

Mit Herz und Verstand

Die Fusion der Kölner Bank und der Volksbank Bonn Rhein-Sieg führt zwei starke Genossenschaftsbanken auf Augenhöhe zusammen. Gemeinsam möchten wir den Herausforderungen auf den Finanzmärkten begegnen – aber noch viel mehr ist der Zusammenschluss eine Herzensangelegenheit. Deshalb stehen die Mitglieder auch in Zukunft im Mittelpunkt unseres Handelns. Als große Volksbank im Rheinland machen wir genossenschaftliches Wirken und Nähe erlebbar.

Sie sind herzlich eingeladen, diesen Weg gemeinsam mit uns zu gehen!

Volksbank Bonn Rhein-Sieg eG

Kölner Bank eG
Ihre Volksbank in Köln.

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
ralf kronester
küche+wohnen
klevstrasse 17 · 53840 troisdorf · 02241 70711 · www.ralfkronester.de
© seromedia GmbH 2017

EINMAL TRÜFFEL BITTE

Wintertrüffel (Tuber brumale) haben eine unregelmäßige, runde Form, mit einer Größe zwischen einer Nuss und einer Faust. Das Fruchtfleisch ist feinkörnig marmoriert, mit einer schwarz-violetten Farbe und feinen weißen Adern. Die Haut der schwarzen Wintertrüffel ist zunächst rötlich und wechselt dann bei Reifung zu einem Schwarz. Ein aromatischer Geschmack zeichnet den schwarzen Trüffel aus.

DER HERBST IST DIE JAHRESZEIT, AUF DIE SICH TRÜFFELLIEBHABER BESONDERS FREUEN. BALD WIRD ES SIE WIEDER GEBEN, DIE SELTENE KNOLLE AUS DEM WALD. SCHWARZ ODER WEISS – WELCHER TRÜFFEL DARF ES SEIN?

Von Oktober bis in den Dezember gibt das Hügelland im Südosten des Piemonts sein Edelstes preis: die weißen Trüffel von Alba oder auch Tuber magnatum pico genannt. Der wert- und anspruchsvollste aller Trüffel steht für einen unverwechselbaren Genuss. Wer einmal das „weiße Gold" gekostet hat, möchte am liebsten mehr. Der Edelpilz hat einen sehr starken Geruch, aber einen dezenten Geschmack. Da der Geruch sich beim Erhitzen verflüchtigt, wird der weiße Trüffel niemals mitgekocht, sondern bei Tisch über das fertige Gericht – Eierspeisen, Tagliatelle, Risotto, Nudeln oder Polenta – gehobelt.

Der weiße wächst wie auch der schwarze Trüffel in der Erde, an den Wurzeln von Eichen, Weiden, Pappeln, Linden oder Nußbäumen. Von ihnen wird er ernährt und gibt Wasser und Mineralien an die Pflanze zurück. Die Suche nach ihm ist sagenumwoben, denn die Fundstellen sollen möglichst geheim bleiben. Wochenlang sind Herr und Hund unterwegs, um möglichst viel von der Köstlichkeit zu entdecken. Doch das ist schwierig, denn die Edelpilze sind so selten, dass an einem ganzen Tag manchmal nur 60 bis 80 Gramm von einem Sucher mit Hund gefunden werden. Hunde haben Schweine bei der Trüffelsuche nach und nach nahezu ersetzt, denn Schweine verspeisen die leckere Knolle am liebsten gleich selbst und nur ein Maulgeschirr kann sie davon abhalten.

Als beste weiße Trüffel gelten die Knollen, die unter Eichen herangewachsen sind. Die Trüffel haben eine ungleichmäßige, rundliche Form, die die Größe eines Apfels erreichen kann. Das Fruchtfleisch ist von zahlreichen weißen Adern durchzogen. Seine Farbe reicht von fast weiß bis zu dunkelrosa, je nachdem welchen Reifegrad er hat und mit welchem Baum der weiße Trüffel in Symbiose lebt. Trüffel, die unter Eichen gefunden wurden, sind karamelfarben.

1. Die Königin unter den Trüffeln, auch **Weißer Alba-Trüffel (Tuber magnatum pico)** genannt, ist von rundlicher, oft aber auch flacher und unregelmäßiger Form. Das Fruchtfleisch ändert seine Farbe von hellbraun bis intensiv rosa, je nachdem, mit welchem Baum der Trüffel in Symbiose lebt und in welcher Bodenart sie beheimatet ist. Diese Trüffel sind nur im Spätsommer, im Herbst und zum Winteranfang im relativ feuchten Boden unter den oben genannten Bäumen zu finden. Der erlesene Geschmack und die ausgeprägte Duftnote haben die edle Knolle zur Königin der Küchen gemacht. Sie wird roh verzehrt.

2. Der Geschmack der **Sommertrüffel (Tuber aestivum)** erinnert angenehm an Haselnüsse. Das Fruchtfleisch ist am Anfang der Erntezeit weiß und nimmt im Laufe der Saison einen bräunlichen Ton an. Auch das Aroma wird im Laufe der Saison kräftiger. Ihre Haut ist dunkelbraun bis schwarz und mit pyramidenartigen Warzen versehen. Im September/Oktober wird der Sommertrüffel durch den **Burgundertrüffel (Tuber uncinatum)** abgelöst. Erntezeit: April/Mai bis September.

3. Der **Grosssporige Trüffel (Tuber macrosporum)** ist rotbraun bis grauschwarz und hat einen ansprechenden Duft nach öligem Knoblauch und Käse Sein Aroma ist unaufdringlich, schmeichelnd, anregend und harmonisch. Empfehlung: Roh oder schwach erwärmt geniessen oder zu Trüffelbutter verarbeiten. Von August bis November zu finden.

Eine weitere Edeltrüffelsorte ist der Tuber melanosporum. Er ist schwarz, hat sehr viel Geschmack und dafür weniger Duft. Der Trüffel eignet sich besonders gut zum Mitkochen und -garen bei Fisch-, Fleisch und Schmorgerichten. Der Grund: Sein Geschmack verflüchtigt sich nicht, sondern wird auch bei starker Hitze an die anderen Speisen des Gerichts abgegeben. Die interessantesten Gebiete für schwarze Trüffel sind neben dem Périgord die nördliche Provence und besonders die Regionen Drôme und Vaucluse. Die Saison für diesen Trüffel beginnt allerdings erst in einigen Monaten, nämlich Anfang Dezember und endet dann Mitte März. Bis dahin kann man den Herbst mit dem weißen Trüffel genießen.

Neben diesen Edeltrüffelsorten gibt es weitere, die aber lange nicht so genussreich und bekömmlich sind. Bisher wurden etwa 30 verschiedene Sorten der Delikatesse entdeckt. Die weltweit größten Trüffellieferanten sind Frankreich und Italien. Jedoch wächst die Knolle in Ländern auf der ganzen Welt – und selbst an der Ahr ist sie zu finden. Der Preis varriiert stark und ist abhängig von Angebot und Nachfrage. Nicht jedes Jahr ist ein gutes „Trüffeljahr“. Witterung und Klima spielen hierbei eine entscheidende Rolle. Nach Gewicht gerechnet, sind Trüffel eines der teuersten Lebensmittel der Welt. Daher sollte man sie auch nur bei einem Händler kaufen, der sich damit auskennt und dem man vertraut. Trüffel sollten möglichst einen Tag vor oder am besten am Tag des Essens gekauft bzw. geliefert werden. Trüffel, die älter als drei Tage sind, verlieren jeden Tag ein wenig von ihrem Aroma. Nach zehn bis 14 Tagen schmecken sie nicht mehr. Wenn man Trüffel lagern möchte, verwahrt man sie am besten in einem geschlossenen Gefäß im Kühlschrank auf – aber bitte nicht länger als einige Tage. ■

Fotos: P. M. J. Rothe, Nicolò Oppicelli/Wikimedia Commons, (c) anzeletti, Arnaud 25/Wikimedia Commons, Gigillo83/Wikimedia Commons

RheinAue
Parkrestaurant – Café – Terrassen
Rheinischer Biergarten

Unser Top-Model im November & Dezember:

Martinsgans

Größe: 68 cm • Taille: 39 cm
Oberweite: 42 cm • Teint: Braungebrannt • Erscheinung: Knusprig • Temperament: Backofenhitzig

Auch für Ihre Weihnachtsfeier Räumlichkeiten für 10 - 200 Personen.

Parkrestaurant Rheinaue
Ludwig-Erhard-Allee 20 • 53175 Bonn
Tel. 0228 - 374030
www.rheinaue.de

Täglich geöffnet ab 11 Uhr

ANZEIGE

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

© seromedia GmbH 2017

JAZZ WELT MUSIK

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Marion Lenfant-Preus und Alexander Sobocinski bilden seit 2012 das Duo Marion & Sobo. Marion hat ihre Wurzeln in USA und Frankreich, Alexander kommt aus Polen – kennengelernt haben sie sich in Bonn. Ihre Leidenschaft ist der Jazz, weil er ihnen Raum für Improvisation lässt und immer wieder eine Verbindung zu anderen Musikstilen herstellt. Zum Beispiel zur Weltmusik, in der sich Marion und Sobo musikalisch zu Hause fühlen. Marion singt mehrsprachig und Sobo begleitet sie mit seiner Gitarre. Ihre Lieder erzählen Geschichten – mal poetisch, mal humorvoll und immer authentisch. Ein Gespräch mit Marion und Sobo über die Musik, ihre Ziele und Wünsche:

Wir sind mit Marion und Sobo an einem heißen Spätnachmittag in der Redaktion verabredet. Die beiden kommen mit den Fahrrädern aus der Altstadt auf die andere Rheinseite gefahren. „Hallo, ich bin Sobo“, stellt sich Alexander Sobocinski vor. Marion spricht mit einer wunderbaren französischen Nuance in der Stimme. Sie redet, wie sie singt: klar, weich und mit einem kleinen Lächeln. Marion und Sobo sind lebhafte Gesprächspartner und sprudeln über vor Leidenschaft zur Musik.

Seid ihr „nur“ ein Duo oder auch ein Paar?
Sobo: Die Frage wird uns eigentlich immer gestellt.

Sie liegt nahe. Und wie ist es?
Sobo: Ja, wir sind auch privat zusammen. Aber das waren wir nicht, als wir angefangen haben, gemeinsam Musik zu machen.

Wie habt ihr euch kennengelernt?
Sobo: Wir haben uns bei einer Jam-Session, die ich im ehemaligen Café Göttlich organisiert hatte, kennengelernt.
Marion: Ich habe in Bonn einen Ort gesucht, an dem ich Musik machen kann. So bin ich im Göttlich gelandet. Ich bin dann zweimal im Monat zur Session gegangen.

Wegen Sobo?
Marion: (lacht) Nein, wegen der Musik.
Sobo: Die Musik stand im Vordergrund. Wir hatten ein tolle Zeit im Café Göttlich, bis es geschlossen wurde. Wir haben ganz viele Musiker aus der lokalen und überregionalen Szene kennengelernt. Als wichtigste Bekanntschaft habe ich natürlich die von Marion gemacht – musikalisch und privat.
Marion: Die Jam-Session war die ideale Plattform um zu netzwerken. Man trifft sich und musiziert gemeinsam und erhält gleichzeitig einen Überblick über die Szene.

Gibt es in Bonn eine Musikszene für Jazz?
Sobo: Sie ist klein, aber fein. Es gibt beispielsweise im Café FAZ in der Uni noch eine regelmäßige Jam-Session für Jazz. Darüber hinaus gibt es in Bonn Szenen für verschiedene Stile. Die einzelnen Szenen vermischen sich aber nicht so einfach, denn es sind völlig verschiedene musikalische Welten. Betrachtet man einmal den Jazz alleine, sieht man, dass er eigentlich improvisierte Musik ist, die zu anderen musikalischen Stilrichtungen wie zum Beispiel dem Rock, Pop und der Weltmusik Brücken schlägt.

Wo ordnet ihr euch ein?
Sobo: Jazz/Weltmusik. Dafür gibt es auch eine Szene, die sehr klein und familiär ist. ▶

► *Marion:* Jeder kennt jeden und man lädt sich gegenseitig ein, um Musik zu machen. Es gibt in Bonn sehr gute Musiker, was man nicht immer mitbekommt, weil sie nicht nur in Bonn spielen.

Wo kann man euch hören?
Sobo: Im Macke-Viertel in der Fabrik 45 zum Beispiel. Das ist ein relativ neuer Ort, der sich nicht nur der Musik, sondern der Kunst insgesamt widmet. Dort gibt es Ausstellungen, Theater, Songslams sowie Poetryslams und natürlich Konzerte. Am 27. April 2018 treten wir dort wieder auf und spielen mit Gypsyjazz-Musiker Joscho Stephan zusammen.
Marion: Wir spielen nicht nur in Bonn. Gerade im Sommer sind wir regelmäßig auf Tour. Wir waren in Berlin und Hamburg. Jetzt stehen ein paar Festivals an, bei denen wir spielen. Außerdem werden wir immer wieder für regionale und überregionale Veranstaltungen gebucht.

Wie schwer ist es, wenn man als Berufsmusiker Fuß fassen möchte?
Marion: Es ist nicht einfach. Als Freiberufler muss man sich sehr gut darüber im Klaren sein, was es heißt. Von April bis Dezember ist für uns die beste Zeit. Wir sind viel unterwegs und geben Konzerte. Dazu gehört aber auch, dass wir Büroarbeit zu erledigen haben und unser eigener Agent sind. Man muss vorausschauend sein und gut organisieren können.

War es immer euer Wunsch, Berufsmusiker zuwerden?
Marion: Das kann ich nicht eindeutig beantworten. Tatsächlich habe ich Fremdsprachen studiert. Aber ich komme aus einer Musikerfamilie, in der ich mitbekommen habe, wie es ist, von Musik zu leben. Meine Tanten sind Sängerin und Geigerin. So habe ich als Kind schon erfahren, dass es nicht einfach ist. Aber es war schon mein Traum, es einmal auszuprobieren.

Hast du als Kind schon Musik gemacht?
Marion: Meine Eltern haben uns wählen lassen, ob wir Kinder ein Instrument lernen möchten oder nicht. Ich habe Geige gelernt und immer schon etwas gesungen. Als Teenager habe ich dann begonnen, Songs zu schreiben und zu komponieren.
Sobo: Das merkt man und hört man ihr an. Das, was Marion gemacht hat, ist viel mehr wert als ein Studium. Ich bin den anderen Weg, den akademischen, gegangen und komme zudem aus einer nicht musikalischen Familie. Ich merke, wieviel besser es ist, ein musikalisches Grundwissen zu haben. Ich muss mir alles erst erarbeiten. Marion versteht sofort alles und ordnet es musikalisch ein.

Wie bist du dann zur Musik gekommen?
Sobo: Meine Mutter hat mir immer angeboten, ein Instrument zu lernen. Aber ich musste es nicht und so habe ich immer „Nein“ gesagt. Mit 15 Jahren änderte sich das. Ich habe meine Haare wachsen lassen und gemerkt, dass Jimi Hendrix, Francis pink Floyd, Led Zeppelin tolle Gitarristen sind. Ich fand das sehr cool und wollte plötzlich auch Gitarre spielen. Das war der Umbruch in meinem jugendlichen Leben. Ich habe mich musikalisch fortgebildet und auf Flohmärkten Platten gekauft, Gitarrenunterricht genommen und bin step by step beim Jazz gelandet. Dann habe ich herausgefunden, dass man Jazzgitarre studieren kann und bin zum Studium nach Arnheim gegangen.

„Migrateurs", das neue Album von MARION & SOBO, vereint Jazz & Weltmusik mit französischsprachigen Texten. Selbst arrangierte Stücke und eigene Kompositionen erzählen in poetischer und humorvoller Art Geschichten aus dem Leben: von anstrengenden Nachbarn, romantischen Liebesgeschichten, frustrierenden Beziehungen und Reisen nach Nah und Fern. Mit Swing, Jazz, Bossa Nova, Klängen aus Afrika, und vom Balkan sowie Bearbeitungen von traditionellen Chansons zeigen MARION & SOBO nun mit „Migrateurs", wie international französische Musik sein kann.
shop@alexandersobocinski.com

wie Pingpong. In diesem Herbst nehmen wir ein neues Album auf und wir haben uns diese Woche gezielt zusammengesetzt und gemeinsam daran gearbeitet.

Könnt ihr schon etwas über das neue Album sagen?
Sobo: Wir spielen bei unserem dritten Album ausschließlich mit der Marion & Sobo Band, mit der wir jetzt auch beim Wettbewerb „creole – Globale Musik aus NRW" in die Endrunde gekommen sind und im Herbst beim Finale in Dortmund antreten.
Marion: Im Kern bleiben wir zwar ein Duo, aber im Hinblick auf unsere Weiterentwicklung möchten wir neue Leute an Bord holen. Durch die Marion & Sobo Band erweitern wir unsere Klangfarben. Das spiegelt sich auch in der Besetzung der Band wider. Wir handhaben sie flexibel: Wir haben einen Kontrabassisten, einen Solisten und ein Rhythmus-Instrument. Der Solist kann ein Geiger oder ein Saxophonist sein. Das Rhythmus-Instrument kann ein Klavier oder eine andere Gitarre sein. Durch den Wechsel erhalten wir immer andere Klangfarben.

Hast du, wenn du die Lieder schreibst, schon die Musik im Kopf?
Marion: Oft habe ich einen Rhythmus im Kopf, da die Wörter für sich genommen schon einen eigenen Rhythmus haben. Deswegen ist es auch schwierig, Texte für eine vorgegebene Melodie zu schreiben. Ich versuche den Rhythmus, während ich schreibe, im Kopf zu behalten, um im Flow zu bleiben. Wenn es dann ans eigentliche Komponieren geht, löse ich mich davon, und sehe den Text nur noch als Text.
Sobo: Im Übrigen kommen einem Ideen zu Texten und Melodien zu allen möglichen Zeiten und völlig unerwartet. Ich halte sie dann beispielsweise auf meinem Handy fest oder mache mir anderweitig Notizen. Ich habe mittlerweile gelernt, immer etwas dabei zu haben, um meine Ideen festzuhalten und nicht im Chaos zu versinken.

Ihr habt eben gesagt, dass ihr Jazz/Weltmusik spielt. Was heißt das?
Sobo: Nach meinem Verständnis ist Jazz eine Stilrichtung, die Raum für improvisierte Musik gibt. Das heißt, es entstehen immer Stilmixe. In unserem Fall geht es unter anderem in Richtung Weltmusik, weil für uns die nativen akustischen Stile wie zum Beispiel Tango und brasilianische Musik eine besondere Bedeutung haben. Aber auch die Musik der Sinti und Roma ist uns wichtig. Damit sind wir beim Gypsy Swing, den Django Reinhard in den 1930er Jahren als Gypsy Jazz begründet hat. Wir begreifen uns als Musiker, die alles unter dem Begriff des Jazz zusammenbringen. Wir improvisieren sehr viel und daher ist jedes Konzert von uns ein bisschen anders. Unser rote Faden verläuft nicht linear.

Ihr schreibt eure Stücke selbst. Wie muss man sich die Zusammenarbeit vorstellen?
Marion: Manchmal schreibe ich ein Stück und Sobo komponiert im Anschluss. Vom Grundsatz her arbeiten wir eher zusammen. Einer hat eine Idee und dann entwickeln wir das Stück gemeinsam. Das ist dann

Zur Kreativität gehört also auch Disziplin?
Sobo: (lacht) Auf jeden Fall.

Habt ihr musikalische Vorbilder?
Sobo: Django Reinhardt natürlich und Ella Fitzgerald. Außerdem ist für mich Miles Davies sehr wichtig – und zwar nicht nur musikalisch, sondern auch von seinen Ideen her. Er hat in seiner musikalischen Entwicklung eine Kurve, die niemand hat. Er war stets innovativ und hat nie vergessen, sich selbst neu zu erfinden. Bei Django Reinhardt ist es ähnlich. Für mich ist es ebenfalls wichtig, innovativ zu bleiben und mich als Künstler frisch und up-to-date zu halten.
Marion: Ella Fitzgerald ist mein Vorbild, weil sie ihre Stimme wie ein Instrument benutzt hat. Ein anderes Vorbild ist Sting. Er ist auch ein Musiker, der sich ständig entwickelt hat. ■

www.marionandsobo.com

Fotos: Marion & Sobo (5)

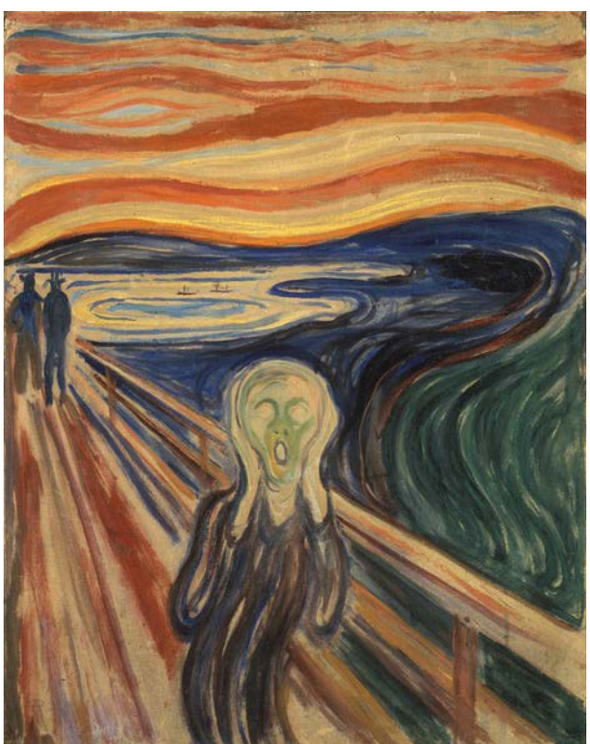
Angst, Sucht, Schlafstörungen, Schmerzen: Bei bestimmten Beschwerden kann eine Methode helfen, die lange Zeit für ein Ammenmärchen gehalten wurde. Hypnose. Heute ist sie als Therapie anerkannt. Thomas Theuerzeit erklärt, was dahintersteckt und wie Hypnose Menschen hilft.

DIE **KRAFT** DES **UNBEWUSSTEN**

Viele Menschen halten Hypnose für faulen Zauber. Was ist Hypnose?
Hypnose ist nichts anderes als tiefe Entspannung, bei der man gleichzeitig geistig sehr aufmerksam ist. Man fühlt sich in diesem Zustand sehr wohl und hat die Möglichkeit, Prozesse aus einer anderen Perspektive zu betrachten. Dies geschieht alles freiwillig und hat nichts mit Bühnen- oder Showhypnosen zu tun. Hypnotherapie oder Klinische Hypnose ist seit 2006 vom Wissenschaftlichen Beirat Psychotherapie als Therapiemethode anerkannt und kein fauler Zauber.

Was passiert in der Hypnose?
In dieser tiefen Entspannung ist man offen für Neues. Ich vergleiche das immer mit einem Büffet, auf dem Ideen angeboten werden. Das Unterbewusstsein wählt davon aus. Dabei wird das abgelehnt, was als schlecht empfunden wird oder von dem man genug hat. Das Unterbewusstsein strebt dabei nach seelischer Balance.

Können Sie ein Beispiel nennen?
Ich halte einer Klientin oder einem Klienten ein weißes Blatt hin, sage aber dazu, das Blatt sei rot. Normalerweise würde man dann sagen: „Stimmt doch nicht, das Blatt ist weiß." Jedoch der Zustand, in dem sich die Klienten befinden, ist so angenehm, dass man die Aussage hinnimmt. Dies wird vom Unterbewusstsein abgespeichert. Sieht man dann wieder ein weißes Blatt Papier, fährt das Unterbewusstsein eine zusätzliche Schleife und sagt: „Kann das Blatt Papier nicht vielleicht doch rot sein, schau noch einmal hin." So hat man in der Hypnose die Möglichkeit, dem Unterbewusstsein Alternativen für bestimmte Themen anzubieten.


Der Schrei von Edvard Munch, 1910, Munch-Museum Oslo

Kann der Hypnosetherapeut den Klienten beeinflussen?
Nein, auf keinen Fall. Niemand würde in Hypnose Dinge tun, die er ohne den hypnotischen Zustand aufgrund persönlicher Einstellungen oder etwa aus Moralvorstellungen ablehnt. Das Unterbewusstsein wehrt sich sofort. Man hat jederzeit die Kontrolle. Hypnose ist immer freiwillig.

Wie versetzen Sie Ihre Klienten in Trance?
Es gibt unterschiedliche Techniken, die in diesen Zustand führen. Jede hat bestimmte Anwendungsgebiete und Vorteile. So kann man sich nach und nach auf die fünf Sinne fokussieren, sodass körperliche und anschließend geistige Entspannung eintreten. Doch es gibt auch Menschen, die sehr rational sind und schwerer loslassen. In solchen Fällen werden andere Techniken eingesetzt. Eine Möglichkeit wäre die sogenannte Konfusionstechnik, bei der eine völlige gedankliche Verwirrung erzeugt wird, die dann zur geistigen und anschließend zur körperlichen Entspannung führt.

Woran erkennen Sie, dass der Klient wirklich in Trance ist?
Einmal kann ich das von körperlichen Reaktionen ableiten. Die Augenlider fangen an zu flattern. Der Magen grummelt. Die Haut reagiert, sie wird glatt und schön durchblutet. Ich setze aber auch immer Biofeedback ein. Dabei werden mittels Sensoren die Herzfrequenz und der Hautwiderstand gemessen. Man kann dann am Computer sehen, wie tief jemand entspannt ist. Dies ist auch eine ideale Methode, um dem Klienten im Anschluss an die Hypnose seine Reaktionen zu zeigen. Er sieht dann nicht nur die Phasen der Entspannung, sondern auch die der Anspannung, also die Reaktion auf ein bestimmtes Thema.

Lässt sich damit dann auch der Erfolg einer Hypnosetherapie messen und nachvollziehen?
Ja, genau. Hat der Klient beispielsweise eine Spinnenphobie, so ist in der ersten Sitzung bei dem Gedanken an die Spinne unter Umständen eine deutliche Anspannung zu erkennen. Mit fortschreitendem Therapieverlauf verringert sich dann die Anspan-

nung, selbst wenn das Problemthema angesprochen wird. Der Klient erfährt in der Hypnose eine Entlastung und kann diese dann in der Realität überprüfen. Im besten Fall reagiert er beim Anblick einer Spinne dann ebenfalls entspannt.

Was macht der Hypnosetherapeut während der Hypnose?
Es kommt auf das Thema an, das bearbeitet werden soll. Zum einen gibt es die Suggestivhypnose, bei der ich dem Klienten durch verschiedene Techniken Ideen anbiete, wie er sich in einer bestimmten Situation auch anders verhalten könnte. Ein klassischer Fall wäre hier zum Beispiel ein Klient, der Probleme mit seinem Selbstwertgefühl hat. Es gibt aber auch die Hypnoanalyse, bei der ich mit dem Klienten, wenn es zum Beispiel um Angstsituationen geht, in einen Dialog einsteige. Hier analysieren wir mithilfe des Unterbewussten, woher die Angst kommt und entwickeln dann in der Trance gemeinsam Lösungen für das Problem.

Man kann also in der Hypnose sprechen?
Ja, man kann sich unterhalten und man erinnert sich auch hinterher an alles, was besprochen wurde.

Muss sich der Klient auf die Hypnose vorbereiten?
Nein, eigentlich nicht. Jeder Klient muss allerdings bei mir im Vorfeld einen sehr ausführlichen Fragebogen ausfüllen. Darauf aufbauend findet dann das erste Gespräch statt, in dem wir uns gegenseitig kennenlernen. Für mich ist es wichtig, möglichst viel vom Menschen und seinem Umfeld zu erfahren. Der Mensch, nicht das Problem, steht im Vordergrund. Gemeinsam legen wir das Ziel der Behandlung und den Weg dahin fest.

Kann jeder hypnotisiert werden?
Grundsätzlich muss natürlich die Bereitschaft dazu da sein. Jeder, der dafür offen ist, ist hypnotisierbar. Seltene Ausnahmen sind neurologische Erkrankungen, durch die jemand unter Umständen nicht fähig ist, sich zu entspannen.

Gibt es irgendwelche Nebenwirkungen?
Es gibt Kontraindikationen, bei denen die Hypnose nicht angewendet werden darf. Dazu gehört zum Beispiel, wenn der Klient erst vor Kurzem einen Schlaganfall hatte.

Warum wird Hypnose immer noch verhältnismäßig wenig eingesetzt?
Hypnose wird zwar gesellschaftsfähiger, das Bewusstsein dafür ist aber noch nicht so groß wie gegenüber einer klassischen Verhaltens- oder Gesprächstherapie. Hypnose ist wahrscheinlich immer noch zu stark mystifiziert und die Bilder der Showhypnosen zu präsent.

Bei welchen Leiden und Problemen hilft eine Hypnosetherapie?
Hypnose kann man bei unterschiedlichen Themen anwenden – von Ängsten und Panikattacken, Phobien, mentalen Blockaden und Stress über Krisen und Depressionen, mangelndes Selbstbewusstsein bis hin zu psychosomatischen Beschwerden. Wenn es sich um traumatische Belastungsstörungen – Folgen traumatischer Erlebnisse – handelt, dann muss man schauen, ob man andere Therapien wie eine spezielle Traumatherapie – EMDR – anwendet.

Was bedeutet EMDR?
EMDR, das Eye Movement Desensitization and Reprocessing, verbessert als Therapiemethode die Behandlung psychischer Störungen und kann in viele andere Psychotherapieverfahren integriert werden. Nach einer erfolgreichen Sitzung erleben die meisten Menschen eine Veränderung von belastenden Erinnerungen. Auch die mit den Erinnerungen verbundenen körperlichen Erregungen können abklingen und negative Gedanken neu und positiver formuliert werden. EMDR wurde zur Behandlung traumatisierter Menschen entwickelt und ist auch bei anderen Störungsbildern wirksam, zum Beispiel bei Angst- und Panikstörungen, psychophysischen Erschöpfungssyndromen oder chronischen Schmerzen.

Wie kommen die Klienten zu Ihnen?
Das ist ganz unterschiedlich. Viele kommen von sich aus, weil sie sich informiert haben. Andere werden von ihren behandelnden Ärzten zu mir geschickt. Ich verfüge über ein Netzwerk von Ärzten, mit denen ich zusammenarbeite und wo ich umgekehrt, wenn ich an meine therapeutischen Grenzen stoße, auch Klienten hinschicke.

Was war der größte Erfolg, den Sie mit Hypnose erzielt haben?
Erfolg klingt so nach Wettbewerb. Aber darum geht es ja nicht. Meine Aufgabe ist es, Menschen, die Probleme haben und einem Leidensdruck ausgesetzt sind, zu begleiten. Nicht mein Erfolg zählt, sondern der, den der Klient letztendlich wahrnimmt. Und da kann schon jeder kleinste Schritt in die richtige Richtung für ihn ein großer Erfolg sein. Nehmen Sie beispielsweise einen Klienten, der schwere Depressionen hat, und für den alles grau in grau erscheint. Für ihn ist vielleicht ein sehr großer Erfolg, wenn er schon nach wenigen Sitzungen einmal wieder die Sonne genießen kann. Das ist natürlich nicht bei jedem so. Depression ist eine schwere Erkrankung, dies darf man auf gar keinen Fall unterschätzen. Aber Fakt ist: Hypnose ist lösungs- und kurzzeitorientiert. Wir suchen nicht lange in der Vergangenheit, sondern schauen nach vorne. ■

Gemeinsam finden wir Ihre
Ressourcen

Thomas Theuerzeit ist Heilpraktiker (Psychotherapie) und Hypnosetherapeut. Er ist ausgebildet in klassischer und medizinischer Hypnose, Traumatherapie und integrativer lösungsorientierter Psychotherapie.

HypnoseZeit
Hypnose- & Psychotherapie

Pützchens Chaussee 148
53229 Bonn
Telefon: 0228 947 97 44
E-Mail: info@hypnose-zeit.de
www.hypnose-zeit.de

Fotos: Edvard Munch/Munch-Museum Oslo, Thomas Theuerzeit

Tumaini heißt auf Suaheli Hoffnung. Der Name ist für den Tumaini Waisenhaus Förderverein Programm. Ihm geht es darum, kenianischen Kindern, deren Eltern an Aids gestorben und die selbst HIV-positiv sind, Hoffnung auf ein „normales" Leben zu schenken. Der Förderverein wird dieses Jahr zehn Jahre alt. Wir haben mit Beatrix Wiebe, Vorsitzende des Vereins, über das engagierte Projekt gesprochen.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

ZUKUNFT SCHENKEN

Die Schule in der Nähe des Tumaini Waisenhauses. Sie wird ebenfalls vom Förderverein unterstützt.

Beatrix Wiebe ist Kinderärztin und leitet an der Asklepios Kinderklinik Sankt Augustin die Abteilung Neonatologie und Pädiatrische Intensivmedizin. Sie kennt die Geschichte jedes einzelnen Kindes, das im Tumaini Waisenhaus in der Nähe von Mombasa betreut wird, und wird regelmäßig über den gesundheitlichen Zustand der Kinder informiert. Gemeinsam mit den zehn anderen ehrenamtlichen Mitgliedern des anerkannt gemeinnützigen Vereins hält sie das Waisenhaus sowie eine Schule „am Laufen". Die Verwaltungskosten tragen die Mitglieder selbst. Jede Spende kommt den Kindern zugute. Damit wird ein Stück Zukunft geschenkt.

Der Tumaini Waisenhaus Förderverein unterstützt seit zehn Jahren HIV-positive Kinder in Kenia. Was genau steckt hinter diesem Projekt?

Der Förderverein wurde 2007 von dem Kinderkardiologen Reinhard Esser und seiner Frau Gudrun gegründet. Ziel war und ist es, HIV-positiven Kindern, deren Eltern an Aids gestorben sind, eine langfristige Lebensperspektive zu bieten. Initiiert wurde das Projekt allerdings von einer pensionierten britischen Bewährungshelferin. Joan Smith ging

nach ihrer Pensionierung nach Kenia und war von der Armut auf den Straßen Mombasas entsetzt. Sie hat zunächst sehr unbürokratisch Kinder in ihrem eigenen Haus aufgenommen. Zuhause hat sie dann ihr ganzes Vermögen verkauft und in der Nähe von Mombasa in ein Waisenhaus sowie eine Schule investiert. Dieses Projekt unterstützen wir.

Wie hat sich das Projekt in den vergangenen zehn Jahren entwickelt?
Mittlerweile steht etwa 30 Kilometer von Mombasa entfernt ein doppelstöckiges Haus, in dem 60 Kinder leben. Sieben Frauen aus der Umgebung arbeiten dort und betreuen, so ähnlich wie die „Mütter" in den SOS-Kinderdörfern, die Kinder. Wir haben vier große Zimmer: kleine Mädchen, große Mädchen, kleine Jungen und große Jungen. Seit drei Jahren hat jedes Kind einen eigenen Schrank und ein eigenes Moskitonetz. Dann gibt es eine Küche, zwei Gemeinschaftsräume, einen Essraum und Verwaltungsräume. Wir haben in den Räumen des Waisenhauses auch eine Art Klinik eingerichtet, in der wir eine medizinische Basisversorgung anbieten. Außerdem gehört zu dem Projekt eine Ausbildungsschneiderei sowie eine Schule, die mittlerweile von 300 Schülern besucht wird.

Mittagspause in der Schule

Ist die Klinik nur für die Kinder des Waisenhauses zuständig?
Das war ursprünglich so geplant. Mittlerweile ist die Klinik für die umliegende Bevölkerung geöffnet und läuft sehr gut. Wir haben zum Beispiel eine Mutter-Kind-Sprechstunde. Wer sie in Anspruch nimmt, zahlt pro Konsultation 50 Cent. Außerdem betreuen wir mit Ausnahme der Entbindung Schwangere und Wöchnerinnen. Ganz neu und für kenianische Verhältnisse sehr ungewöhnlich ist die Familienplanung, die wir anbieten. Dazu gehört eine Kondomausgabe und zum Beispiel die Dreimonatsspritze zur Verhütung.

Was sind das für Kinder, die im Waisenhaus leben?
Diese Kinder haben ihre Eltern durch Aids verloren und tragen zum größten Teil selbst den Virus in sich. Wichtig für sie ist, dass sie regelmäßig die von der WHO empfohlenen Medikamente einnehmen, die dafür sorgen, dass die Anzahl der Viren im Körper möglichst gering bleibt. HIV-positiv sind die Kinder ein Leben lang, doch wenn die Medikamente konsequent genommen werden, haben sie in der Regel eine normale Lebenserwartung und Lebensqualität. Wenn aber irgendetwas dazwischenkommt: Man bekommt die Medikamente nicht, Kinder leiden an Unterernährung oder kommen in die Pubertät, dann kann es passieren, dass Aids ausbricht. Die meisten Kinder werden bei ihrer Geburt mit HIV infiziert. Wenn sie keine Therapie erhalten, sterben 50 Prozent im ersten Lebensjahr und die anderen 50 Prozent bis zum fünften Lebensjahr. Viele Kinder sind zusätzlich an Tuberkulose erkrankt. In Kenia gibt es schätzungsweise eine Million von diesen HIV-Waisen.

Wie lange können die Kinder im Waisenhaus bleiben?
Die Kinder können nach kenianischem Gesetz bis zum 18. Geburtstag bei uns bleiben – es sei denn, sie gehen noch weiter zu Schule. ▶

„Grundsätzlich ist HIV in Kenia ein Tabuthema. Es herrscht die Einstellung, solange man nicht weiß, ob jemand positiv ist, geht man mit ihm ganz normal um."

Die Frauen von Shanzu

Der Kinderkardiologe Walter Wiebe sieht nicht nur nach dem Rechten, sondern ist auch für jeden Spaß zu haben.

▶ **Was hat die Schule damit zu tun?**
In Kenia gibt es eine achtjährige Schulpflicht. Danach kann man, wenn die Noten entsprechend sind, auf die High School gehen. Sie dauert noch einmal vier Jahre. Solange die Kinder die High School besuchen, können sie auch nach ihrem 18. Lebensjahr bei uns bleiben. Anderenfalls müssen wir schauen, ob es nicht doch noch eine Ursprungsfamilie gibt. Denn falls es keine gibt, dann sind wir die Familie und haben eine lebenslange Verpflichtung. Das macht es auch für uns so belastend, wenn wir das Gefühl haben, dass wir das notwendige Geld nicht zusammenbekommen. Wir können nicht erst Träume wecken und dann auf einmal sagen: „Geht nicht".

Was kostet ein High-School-Platz?
Die High School ist in Kenia teuer. Eine gute gibt es fast immer nur auf Internatsbasis. Dafür müssen wir 1.200 Euro pro Kind im Jahr bezahlen.

„Der kenianische Staat gibt zwar die Medikamente für die Kinder kostenfrei ab, sorgt aber nicht dafür, dass sie sie auch erhalten."

Beatrix Wiebe, Kinderärztin an der Asklepios Kinderklinik Sankt Augustin und Vorsitzende des Tumaini Waisenhaus Fördervereins

Wie gehen die Kinder mit dem Wissen um HIV um?
Grundsätzlich ist HIV in Kenia ein Tabuthema. Es herrscht die Einstellung, solange man nicht weiß, ob jemand positiv ist, geht man mit ihm ganz normal um. Wenn man es weiß, wird der Betroffene gemieden. Zum Beispiel: 95 Prozent der Prostituierten sind HIV-positiv, aber solange darüber nicht gesprochen wird, geht man weiter zu ihnen. Zurück zu unseren Kindern: Sie leben in einem Waisenhaus für HIV-positive Kinder, da muss man zunächst nicht viel erklären. Solange die Kinder klein sind, ist das auch alles kein Problem. Wenn die Kinder älter werden, dann kommen eher gezielte Fragen: Woher komme ich? Warum bin ich hier?

Haben Sie einen Psychologen, der die Kinder betreut?
Nein, den können wir uns nicht leisten. Liebe und Fürsorge der „Mütter" spielen eine große Rolle. Den Frauen ist es völlig egal, ob ein Kind HIV-positiv ist oder nicht. Sie werden alle liebevoll versorgt und dies unter viel schwereren Bedingungen als bei uns. HIV-positive Kinder sind sehr anfällig für andere Erkrankungen.

Welche Rolle spielen die kenianischen Behörden?
Die glänzen entweder durch Abwesenheit oder sind korrupt. Der kenianische Staat gibt zwar die Medikamente für die Kinder kostenfrei ab, sorgt aber nicht dafür, dass sie sie auch erhalten. Das ist die Tragik daran.

Wie finanzieren Sie das Projekt?
In erster Linie durch Spenden. Das ganze Projekt inklusive der Schule können wir alleine allerdings nicht stemmen. Zum Glück werden wir von einigen Kenianern und Engländern unterstützt. Mit ihnen haben wir uns die Finanzierung aufgeteilt. Unser Förderverein ist für die medizinische Seite zuständig. Dafür benötigen wir ungefähr 10.000 Euro im Jahr, kommen Krankenhausaufenthalte hinzu, brauchen wir noch einmal 10.000 Euro. Wir zahlen außerdem 4.500 Euro im Monat für Lebenshaltungskosten. Die Kosten der High School sowie die der Ausbildungsschneiderei übernehmen wir ebenfalls. Die Schule trägt sich seit zwei Jahren durch das Schulgeld und wir können sogar 1.000 Euro im Monat an das Projekt zurückführen. Letztendlich benötigen wir pro Jahr 80.000 bis 100.000 Euro, davon sind 25.000 Euro durch Dauerspenden garantiert.

Das ist eine große Verantwortung.
Ich möchte es einmal so sagen: 75 Prozent solcher Institutionen, wie wir eine aufgebaut haben, gehen kaputt. Entweder ist das Geld langfristig nicht gesichert oder es wurden Leute angestellt, die sich selbst bereichern. Wir haben keine Verwaltungskosten und bezahlen auch das Porto der Briefe, die wir verschicken, selbst. Wenn wir nach Kenia fliegen, bezahlen wir selbstverständlich die Flüge aus eigener Tasche. Jede Zuwendung kommt daher ausschließlich den Betroffenen zu Gute.

Woher bekommen Sie die Spenden?
Als wir angefangen haben, haben wir bei Familie und Freunden nachgefragt. Sehr viele Kinderärzte aus dem Rhein-Sieg-Kreis haben mitgemacht und den Grundstock gelegt. Sie unterstützen uns weiterhin dauerhaft und planbar. Ansonsten funktioniert natürlich das Schneeballsystem: Einer hört von uns, erzählt es weiter ...

Wer kümmert sich in Kenia um das Projekt, wenn Sie in Deutschland sind?
Wichtig ist, dass man nicht vergisst, dass es sich bei den Kindern um kenianische handelt und daher die Kenianer lernen müssen, für sie Verantwortung zu tragen. Am Anfang haben wir versucht, alles von Deutschland aus zu regeln. Aber das funktioniert nicht. Wir haben mittlerweile ein kenianisches Management, das sehr engagiert, ehrlich und ehrgeizig ist und ein europäisches Verständnis von Logistik hat. Es entscheidet in Rücksprache mit uns. Wir machen gemeinsam die Jahresplanung und besprechen außerordentliche Dinge. Jeden Monat erhalten wir aus dem Waisenhaus einen Report, der darüber berichtet, was in der Schule und im Haus passiert und wie es jedem Kind geht. In den ersten Jahren haben wir viel Lehrgeld gezahlt, zumal Kenianer oft eine komplett andere Mentalität haben als wir. Da wird zum Beispiel eine Packung Waschmittel nicht gekauft, weil sie die billigste, sondern weil sie am buntesten ist.

Der Verein hat nur elf Mitglieder. Warum?
Wir können schneller agieren und sind schneller handlungsbereit.

Wie oft reisen Sie selbst nach Kenia?
Wir fliegen zweimal im Jahr nach Mombasa und besuchen das Waisenhaus. ▶

▶ **Hat Ihr Beruf Einfluss auf Ihr Engagement?**
Natürlich. Ich bin zwar mittlerweile Leitende Ärztin der Abteilung für Neonatologie und Pädiatrische Intensivmedizin, aber mein Beruf ist Kinderärztin. Der Gedanke, Kinder vor Schaden zu bewahren, ist der grundlegende Sinn meines Berufes.

Der Verein wird jetzt zehn Jahre alt. Was wünschen Sie sich zum Geburtstag?
Geld, um Bettwäsche in unserer Schneiderei selbst nähen zu können.

Was ist mit Sachspenden?
Die sind ein großes Problem, denn alles, was wir nach Kenia schicken, bleibt am Zoll stecken und wir müssen es teuer herauskaufen. Am besten ist es, wenn wir Geld bekommen: Dann kaufen wir vor Ort, was wir benötigen.

Erinnern Sie sich an ein besonders berührendes Erlebnis?
Da denke ich an ein kleines Mädchen, das 2009 im Alter von sieben Monaten zu uns gekommen ist. Sie wog weniger als vier Kilo, war schwer an Tuberkulose erkrankt und zu schwach, Nahrung oder Medikamente zu sich zu nehmen. Im Vergleich: Ein normales deutsches Neugeborenes wiegt bereits bei der Geburt dreieinhalb Kilo. Mit drei Monaten ist bei ihm dann das Geburtsgewicht verdoppelt. Die Mutter des Mädchens ist an Aids gestorben, die Großmutter kümmerte sich bereits um ein paar Kinder und hat das Mädchen, von dem sie ausgegangen ist, dass sie nicht mehr lange leben würde, bei uns abgegeben. Vergangenes Jahr ist die Großmutter plötzlich aufgetaucht und wollte wissen, wann ihre Enkelin gestorben sei. Sie war fassungslos, als sie erfuhr, dass es ihr gut geht. Die Kleine ist unser ganzer Stolz. ■

Die Kinder werden liebevoll von den "Müttern" betreut.

Das Kuscheltier wartet schon auf seinen Mitbewohner.

DER FÖRDERVEREIN UNTERSTÜTZT ZWEI WEITERE PROJEKTE:

Kikambala Feeding Project

Ausgehend von einer sonntäglichen Essensausgabe an 20 bis 30 Kinder aus den ärmsten Vorstädten/Dörfern von Mombasa entstand durch die Hindugemeinde von Mombasa das „Kikambala Feeding Project". Heute – nach mehr als zehn Jahren – wird, rein durch private Spenden finanziert und auf ausschließlich ehrenamtlicher Grundlage, auf dem Grundstück einer Gärtnerei sonntags bis zu 2.000 Kindern eine warme Mahlzeit serviert. Die Kinder kommen oft von weit her – meist barfuß. Oftmals liegen Wege von mehr als fünf Kilometern hinter ihnen. Jedes Kind erhält 1 Brötchen, 1 großes Glas Limonade und 1 Banane. ½ Kilo Maismehl kann jedes Kind mit nach Hause nehmen. Ein Sonntag für 2.000 Kinder kostet 1.000 Euro, das sind 50 Cent für jedes Essen! Der Förderverein hilft mit 5.000 Euro im Jahr.

Shanzu Transitional Workshop for Disabled Yong Women

Aufgabe des Workshops ist es, jungen Frauen mit vorwiegend körperlichen Behinderungen eine Ausbildung zu ermöglichen, sie zur Unabhängigkeit zu ermutigen und ihr Selbstwertgefühl zu stärken. Ausbildungsrichtungen sind das Schneiderhandwerk, die Lederbearbeitung, die Perlenarbeit und das Erlernen von Batikfertigkeiten. Die Ausbildung dauert zwei Jahre, die offizielle Abschlussprüfung ist staatlich anerkannt (Trade Test Grade II National Exam). Nach erfolgreichem Examen können die Frauen im Produktionsbetrieb verschiedene Produkte selbst herstellen und in ihrem Namen verkaufen. Während der Ausbildungszeit leben die Frauen in einer Gemeinschaft zusammen. Kochen, Waschen und Verrichtungen des alltäglichen Lebens sind eigenverantwortlich organisiert. Nach dem Examen können sie in der Wohngemeinschaft verbleiben oder außerhalb der Werkstätten freiberuflich tätig werden. Mit der Unterstützung des Vereins und zweckgebundenen Einzelspenden wurde 2014 ein Physiotherapie-Raum eingerichtet. Die Kosten betrugen ca. 1.500 Euro. Auch die laufenden Therapiekosten werden vom Verein übernommen und betragen ca. 1.000 Euro pro Jahr.

Der Förderverein erhielt für sein Engagement 2014 und 2015 den Förderpreis EURHOPE der Europäischen Zentralbank.

www.tumaini-waisenhaus.de

Fotos: P. M. J. Rothe, Beatrix Wiebe (6)

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

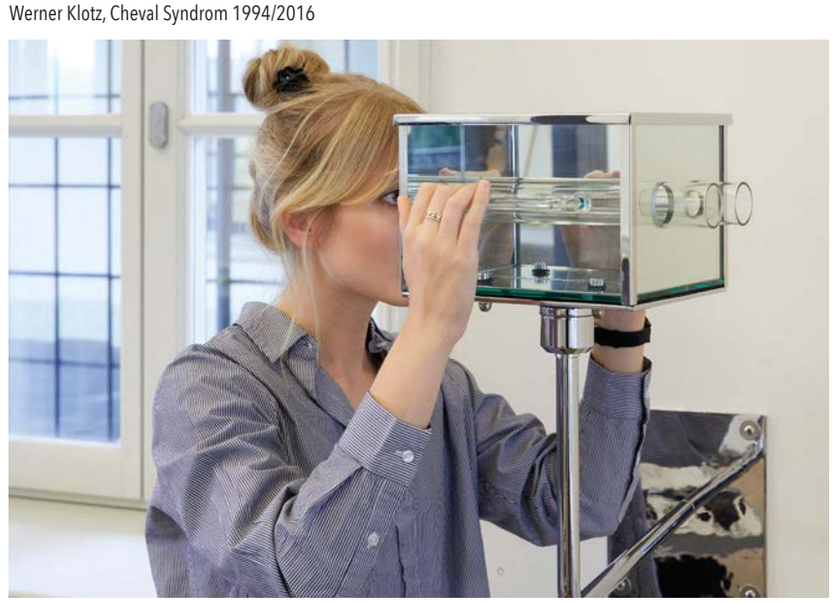
TERMINE *EINIGE HIGHLIGHTS IM HERBST*

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

Ausstellung im Arp Museum: Werner Klotz, Colore Mobile Immensum 2002/2017 (ehemals Rotating Mirrors 2002)

Die Sommerferien sind vorbei. Das gilt auch für Theater und Oper. Diesen Herbst erwarten uns viele interessante Inszenierungen – von Krimikomödie bis Drama. Lassen Sie sich von unseren Tipps zu einem schönen Abend in einer der zahlreichen Spielstätten in Bonn und Köln inspirieren und genießen Sie die große kulturelle Vielfalt unserer Region.

Werner Klotz, Cheval Syndrom 1994/2016



KUNST

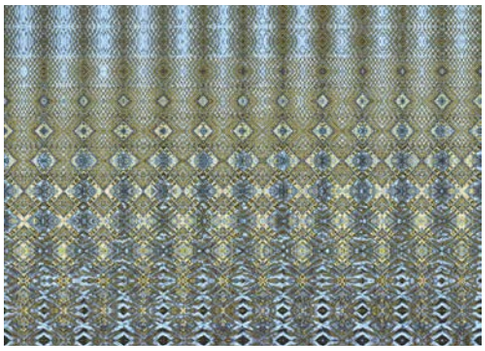
WETTERBERICHT

Das Wetter ist allumfassend und unentrinnbar. Die Frage stellt sich: Inwieweit nehmen Klima- und Wetterereignisse Einfluss auf die menschliche Zivilisation und Kultur? Sowohl die wissenschaftliche und statistische Erforschung des Klimas als auch der alltägliche Umgang mit dem Wetter sind Thema der Ausstellung „Wetterbericht. Über Wetterkultur und Klimawissenschaft“ und ihrer Begleitveranstaltungen. Dem Besucher wird das Wetter in ungeahnter Vielfalt begegnen: Wettervorhersage, Dokumente zu Naturkatastrophen, Solar- und Windenergie, Aerodynamik, Wetterphänomene als dramaturgische Effekte, Bauernregeln, Sintflut, Erkältungen und Pharmaindustrie, Kleidung von Mensch und Tier, Götterzorn, Kugelblitz und vieles mehr. Eine Ausstellung der Bundeskunsthalle, Bonn, und des Deutschen Museums in Kooperation mit der United Nations Framework Convention on Climate Change (UNFCCC) und dem Deutschen Wetterdienst.
Bonn, Bundeskunsthalle, 7. Oktober 2017 bis 4. März 2018, www.bundeskunsthalle.de

DAS AUGE IST EIN SELTSAMES TIER

In seiner Ausstellung „Auge ist ein seltsames Tier. Fotografien und Wahrnehmungsinstrumente“ im Bahnhof Rolandseck zeigt Werner Klotz besondere „Wahrnehmungsinstrumente“ und eine groß angelegte interaktive Spiegelinstallation. Hinzu kommen eine faszinierende Sequenz von Wasser- und Lichtfotografien sowie Kompositionen ornamentaler Strukturen, die ihren Ursprung in Videoaufnahmen unterschiedlicher Wasseroberflächen haben.
Remagen, Arp Museum, bis 5. November, www.arpmuseum.org

Werner Klotz, Eastern Wall 2006



THEATER

BONNOPOLY

Bonn um die Jahrtausendwende. Nach dem Umzug der Bundesregierung kommt die Stadt auf eine grandiose Idee: Die alten Parlamentsgebäude sollen zu etwas ganz Großem werden. Zu einem World Conference Center. Die ehemalige Bundeshauptstadt bleibt als UN-Standort weiter Zentrum der internationalen Politik. Und der Umbau soll Stadt und Bürger nichts kosten. Ein grotesker Politkrimi beginnt, an dessen Ende die Bonner Bürger nicht nur die Zeche in Höhe von mehreren hundert Millionen Euro zu zahlen haben, sondern die angespannte Haushaltslage als Begründung herangezogen wird, um Bibliotheken, Schwimmbäder und soziale Einrichtungen zu schließen. Wie konnte es dazu kommen? Und wie jetzt weiter? Volker Lösch und sein Team gehen diesen Fragen nach und untersuchten zur Spielzeiteröffnung einen Trend in der Kommunalpolitik, für den das WCCB exemplarisch steht: den Ausverkauf der Städte.
Bonn, Kammerspiele, bis 28. Oktober, www.theater-bonn.de

Werner Klotz, Anemone 1996

Werner Klotz, Rotating Rolandseck 2002/2017

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

Persönlich, kompetent & in Ihrer Nähe

IDEEN für den Herbst!

Landgrabenweg 79 · 53227 Bonn

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

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

DER MESSIAS

Theo und Bernhard sind leidenschaftliche Theatermacher und so stürzen sich die beiden mit großem Enthusiasmus auf ihr neues Projekt. Sie möchten die Geschichte aller Geschichten auf die Bühne bringen: die Geburt Jesu von Nazareth! Aber wie so oft am Theater sind Zeit und Mittel knapp. So übernehmen die beiden mit viel Fantasie und Charme alle Rollen selbst – den Erzengel Gabriel, Elisabeth und die Jungfrau Maria, den Zimmermann Josef, ein ganzes Heer römischer Tribunen und die drei Weisen aus dem Morgenland. Verwicklungen, Chaos und Pannen sind also vorprogrammiert. Patrick Barlows irrwitzige Weihnachtskomödie hat mittlerweile ähnlichen Kultstatus wie „Dinner for One".
Bonn, Contra-Kreis-Theater, 1. November 2017 bis 18. Januar 2018, www.contra-kreis-theater.de

DIE JUNGFRAU VON ORLÉANS

Es sind die letzten Tage vor der grausamen Verbrennung der neunzehnjährigen Jungfrau auf dem Marktplatz von Rouen. Aber wer ist diese Johanna? Ein sehr menschlich wirkendes junges Mädchen, dem Egoismus fremd zu sein scheint und der das kriegerische Töten zuwider ist, muss sich vor Gericht verantworten. Ein Schauspiel frei nach Friedrich von Schiller.
Bonn, Kleines Theater Bad Godesberg, bis 1. November, www.kleinestheater-badgodesberg.de

ROMEO UND JULIA

Die junge Regisseurin Pınar Karabulut eröffnete zuletzt die Außenspielstätte am Offenbachplatz mit ihrer Uraufführung von Dirk Lauckes Stück „Karnickel". Mit dynamischen Inszenierungen, in denen sie klassische wie zeitgenössische Stoffe aus überraschenden Blickwinkeln betrachtet und mit szenischem Einfallsreichtum auf die Bühne bringt, hat sie sich innerhalb kurzer Zeit einen Namen in der deutschen Theaterlandschaft gemacht. Mit Shakespeares großer Liebestragödie „Romeo und Julia" ist erstmals eine Arbeit Pınar Karabuluts im Depot 1 des Schauspiels Köln zu sehen.
Köln, Schauspiel, Depot 1, bis 20. November, www.schauspiel.koeln

TANZ

SPIRIT

Mit hoher technischer Perfektion und Ausdruckskraft zeigt das australische Bangarra Dance Theater Werke von geradezu hypnotischer Schönheit. Mit enormer Intensität vereint ihre Kunst die Kultur der Ureinwohner Australiens mit zeitgenössischem Tanzvokabular. Das Programm SPIRIT zelebriert Musik, Farben, Magie und jahrhundertealte Traditionen der Aborigines und zeigt das Beste aus Bangarras Repertoire. Klassisches Ballett wird vermischt mit Körpersprache und Traumzeitritualen der Aborigines und verbindet sich zu einem Tanzstil von besonderer Kraft und Magie.
Bonn, Opernhaus, 22. Oktober, www.theater-bonn.de

OPER

SUNSET BOULEVARD

Das Musical von Andrew Lloyd Webber nach dem Film von Billy Wilder ist mittlerweile selbst ein Klassiker. Es geht um die Geschichte einer großen Tragödin, deren Karriere durch den technischen Fortschritt schlagartig endet. Mit sarkastischem Humor rechnete Wilder mit dem gnadenlosen Starsystem der Filmindustrie ab, in dem sich jeder selbst am Nächsten ist und fallengelassen wird, sobald sein Glamour-Faktor sinkt. Webber erweckte die legendären 1940er Jahre musikalisch zum Leben.
Bonn, Opernhaus, bis 27. Januar 2018, www.theater-bonn.de

CARMEN

Die Oper von Georges Bizet nach der Novelle von Prosper Mérimée aus dem Jahr 1845 wird in französischer Sprache gesungen und ist mit deutschen Übertiteln versehen. Bizet ist es gelungen, diesen auf der Novelle von Prosper Mérimée aus dem Jahr 1845 beruhenden Stoff mit den Mitteln einer Opéra comique zu erzählen. Musikalisch setzte er aber das gesamte Spektrum von Leichtigkeit, Alltäglichkeit, Albernheit und Härte, Verführung und Spiel, Grausamkeit und Schicksalshaftigkeit ein.
Bonn, Opernhaus, bis 20. April 2018, www.theater-bonn.de

DIE WEISSE ROSE

Eine Oper auf Grundlage geschichtlicher Fakten: Am 22. Februar 1943 wurden die Geschwister Hans und Sophie Scholl, 24 und 21 Jahre alt, aufgrund ihrer Aktivitäten im Rahmen der Widerstandsgruppe „Weiße Rose" in München mit dem Fallbeil hingerichtet. Sie hatten in der Uni München Flugblätter antifaschistischen Inhalts verteilt und waren von Zeugen bei der Gestapo angezeigt worden. In Udo Zimmermanns Szenen für zwei Sänger und 15 Instrumentalisten erlebt man Bruder und Schwester in der Stunde vor ihrer Hinrichtung. Sie vergegenwärtigen sich die Geschehnisse und die Gründe ihres Handelns.
Köln, Oper, Staatenhaus/Saal 3, bis 15. November, www.oper.koeln

Oper Köln, Weiße Rose: Claudia Rohrbach (Sophie Scholl), Wolfgang Stefan Schwaiger (Hans Scholl)

LA TRAVIATA

Eine gesellschaftlich geächtete Liebe: Die todkranke Edelkurtisane Violetta Valéry und der Student Alfredo Germont wollen ihr Leben gemeinsam verbringen, doch Alfredos Vater bringt die Verbindung – unter dem Hinweis, Violettas Vorleben bringe die Familie in Verruf und gefährde die Heirat seiner Tochter – zu Fall …
Köln, Oper, Staatenhaus/Saal 2, bis 3. Dezember, www.oper.koeln

Bangara Dance Theatre

MUSIK

IAN HUNTER & THE RANT BAND

Die Rock-Karriere von Ian Hunter lässt sich bis in die frühen 60s zurückverfolgen. Songs wie „Cleveland Rocks“, „Ships“ (ein großer Hit für Barry Manilow), „Just another night“, „When the daylight comes“ tauchten in den Charts auf. Immer wieder besuchten sich Ian Hunter und David Bowie auf Bühnen (u. a. Live Aid).
Bonn, Harmonie, 10. Oktober,
www.harmonie-bonn.de

JAMES BLUNT

Der Singer und Songwriter veröffentlichte dieses Jahr sein neuestes Album „The Afterlove“. Im Oktober bringt er es dann auch auf die Bühne – unter anderem in der Domstadt.
Köln, LANXESS arena, 18. Oktober,
www.lanxess-arena.de

MARK FORSTER

Mark Forster möchte ein weiteres Mal sein goldprämiertes Album „TAPE“ (Four Music) mit seinen Fans feiern. Die „TAPE TOUR 2017“ führt ihn auch nach Köln.
Köln, Palladium, 4. November,
www.palladium-köln.de

SHAKIRA

Shakira geht auf Welttournee und macht auch Stopp in Köln. Es ist der einzige NRW-Termin des kolumbianischen Superstars. Auf ihrem neuen Album „El Dorado“ singt sie Songs in Englisch und in ihrer Muttersprache Spanisch. Das Album besteht aus einem Mix aus Pop und Rock, sanfteren Balladen sowie Reggaeton und karibischem Bachata.
Köln, LANXESS arena, 8. November,
www.lanxess-arena.de

Mark Forster

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

HERSTELLERNACHWEIS

ALESSI
www.alessi.com

ANDRES SARDA
www.andressarda.com

ARPER
www.arper.com

BIOKOSMA
www.biokosma.ch

BLUESMART
www.bluesmart.com

BLUMENBAR
www.blumenbar.de

BMW
www.bmw.de

BURBERRY
www.burberry.com

CHARLOTTE MEENTZEN
www.meentzen.de

CHRISTIAN DIOR
www.dior.com

CHRISTIAN SIRIANO
www.christiansiriano.com

DERMASEL
www.dermasel.de

DIOGENES
www.diogenes.ch

DR. GRANDEL
www.grandel.de

DSQUARED2
www.dsquared2.com

DUMONT
www.dumont-buchverlag.de

DVA
www.randomhouse.de/Verlag/DVA

ELISABETTA FRANCHI
www.elisabettafranchi.com

EMPORIO ARMANI
www.armani.com

FIONA BENNET
www.fionabennett.de

S. FISCHER
www.fischerverlage.de

FLOATING HOUSE
www.floatinghouse.de

FREYA
www.freyalingerie.de

GUERLAIN
www.guerlain.com

GIORGIO ARMANI
www.armani.com

HUGO BOSS
www.hugoboss.com

JOHN GALLIANO
www.johngalliano.com

JOHN MASTERS ORGANICS
www.johnmasters.com

JOOP
www.joop.com

KLOSTER EBERBACH
www.kloster-eberbach.de

LA BIOSTHÉTIQUE
www.labiosthetique.de

LA PERLA
www.laperla.com

LOUBOUTIN
eu.christianlouboutin.com

LOUIS VUITTON
www.louisvuitton.com

LUCHTERHAND LITERATURVERLAG
www.randomhouse.de/Verlag/
Luchterhand-Literaturverlag

MANESSE
www.randomhouse.de/Verlag/Manesse

MARBERT
www.marbert.de

MARIE JO
www.mariejo.com

MAYSER HUT
www.mayser-kopfbedeckungen.de

MAX MARA
www.maxmara.com

MCM
www.mcmworldwide.com

MICHAEL KORS
www.michaelkors.com

MONCLER
www.moncler.com

NAUTILUS HAUSBOOTE
www.nautilus-hausboote.de

OLUCE
www.oluce.com

OTTO GOURMET
www.otto-gourmet.de

PATMOS
www.patmos.de

PATRIZIA PEPE
www.patriziapepe.de

PETER KAISER
www.peter-kaiser.de

PRESTEL
www.randomhouse.de/Verlag/Prestel

PUMA
www.puma.com

RANDOMHOUSE
www.randomhouse.de

ROJA DOVE
www.rojadove.com

SENSENA
www.ideapro.de

TAUTROPFEN
www.tautropfen.de

TOKYOMILK
www.tokyo-milk.com

TOPSHOP UNIQUE
www.topshop.com

TRUSSARDI
www.trussardi.com

UTA RAASCH
www.utaraasch.com

VERSACE
www.versace.com

ZADIG & VOLTAIRE
www.zadig-et-voltaire.com

Fotos: VG Bild-Kunst/Mick Vincenz (6), Paul Leclaire, Roger Stonehouse, David Koenigsmann

Treff.punkt

Wir begegnen interessanten Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine besondere Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Uwe Lüdemann. Wir treffen den Geschäftsführer und Mehrheitsgesellschafter der Care Management Gruppe in der Nova Vita Residenz im Leoninum Bonn.

Die Care Management Deutschland GmbH ist die Holding für vier Nova Vita Residenzen und Pflegeeinrichtungen in Deutschland, eine davon ist in Bonn. „Hier in Bonn haben wir eine Besonderheit, indem wir ein individuelles Vier-Sterne-Stadthotel mit einer Senioreneinrichtung verwoben haben“, erklärt Uwe Lüdemann. Das Konzept ist erfolgreich. „Hotelgäste und Senioren harmonieren miteinander.“ Darauf ist Lüdemann stolz, denn es entspricht seiner Vorstellung von einem selbstbestimmten und würdevollen Leben im Alter. Und aus diesem Grund treffen wir ihn auch an dem Ort, an dem er arbeitet. „Ich arbeite gerne hier. Es ist ein schönes und lebendiges Haus“, sagt er, „ein Traum.“ Das kann man durchaus doppeldeutig verstehen, denn im Leoninum wird etwas gelebt, wovon viele Menschen träumen. „Uns geht es darum, alte Menschen weiterhin am Leben teilhaben zu lassen, sie aktiv einzubinden und ihnen trotzdem die Sicherheit zu geben, dass in jeder Lebenssituation jemand für sie da ist.“

Lüdemann weiß, wovon er spricht, standen stets Menschen im Mittelpunkt seines beruflichen Lebens. Geboren in Bremen hat Lüdemann in Basel und Lausanne Theologie studiert. Nach seiner Promotion arbeitete er mehrere Jahre als ordinierter Gemeindepfarrer. Durch eine persönliche Begegnung motiviert, begann er Projekte für Senioren neben der Schweiz auch in Deutschland umzusetzen. Heute arbeitet er überwiegend strategisch, doch die meisten der Bewohner im Leoninum kennen ihn – „zumindest, wenn ich einen Anzug trage“, schmunzelt er. Kann er sich für sich selbst ein Leben in einem solchen Haus, wie das Leoninum eines ist, vorstellen? „Das kann ich sehr gut, aber ich habe ja noch ein bisschen Zeit, bis ich Mitte 80 bin.“

Bis dahin besucht Lüdemann weiterhin regelmäßig seine Kinder und sein Enkelkind in der Schweiz. Auch wenn er sich zunächst an das „Opasein“ gewöhnen musste, findet er es mittlerweile „super“. „Kinder entdecken so viel Neues, und das ist sehr lebendig“, betont er. Ansonsten ist er, seitdem er in Bonn ist, eng mit dem Karneval verbunden. Lüdemann ist Mitglied im Elferrat der Ehrengarde der Stadt Bonn und genießt die fünfte Jahreszeit im Kreis seiner närrischen „Kollegen“. „Der Vereinskarneval hat eine andere Qualität. Es entstehen dort echte Freundschaften und man hilft sich gegenseitig.“

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 dreien*** *(inklusive Versand).*

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

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

Rechnungsanschrift

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

Versandanschrift (falls von der Rechnungsadresse abweichend)

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

Zahlung per Bankeinzug

Kontoinhaber: _____

Bank: _____

IBAN: _____

BIC: _____

Sie erhalten „RHEINexklusiv“ zum Jahrespreis von zurzeit 18 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
Sandy Niedobecki, 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
© Rich & Royal

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.

Jetzt bis zu 10.000,– € Umweltprämie[1] sichern.

Welche Marke Sie auch fahren – lassen Sie Ihren alten Diesel (EURO1-EURO4) entsorgen und sichern Sie sich unsere attraktive Prämie. Sparen Sie bis zu 5.000,– € beim Kauf eines Caddy mit Pkw-Zulassung.[2,3] Für einen neuen Multivan[3] erhalten Sie sogar 10.000,– €.

Unser Hauspreis für Sie: 21.990,– €

Gilt für den Multivan Trendline mit 2,0-l-TDI-Motor mit 62 kW (Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts 7,4, außerorts 5,3, kombiniert 6,1. CO_2-Emissionen in g/km: kombiniert 158). Effizienzklasse B.

[1] Im Aktionszeitraum vom 08.08.2017 bis 31.12.2017 erhalten Sie beim Kauf eines ausgewählten Fahrzeugmodells der Marke Volkswagen Nutzfahrzeuge und nachgewiesener Verwertung Ihres Diesel Pkw Altfahrzeugs (Schadstoffklasse Euro1-4) eine modellabhängige Umweltprämie. Das Angebot gilt für Privatkunden und gewerbliche Einzelabnehmer. Das zu verschrottende Altfahrzeug muss zum Zeitpunkt der Neufahrzeugbestellung mindestens 6 Monate auf Sie zugelassen sein und bis spätestens einen Kalendermonat nach Zulassung des Neufahrzeugs durch einen zertifizierten Verwerter verschrottet werden.
[2] Beim Kauf eines neuen Caddy erhalten Sie 4.000 € Umweltprämie. Die zusätzliche Zukunftsprämie von 1.000 € gilt für alle Caddy TGI BlueMotion Modelle mit Erdgasantrieb und Pkw-Zulassung, es handelt sich um eine von der Marke Volkswagen Nutzfahrzeuge gewährte Prämie. Caddy und Caddy Maxi, 1,4-l-TGI-Motor mit 81 kW, Kraftstoffverbrauch in kg/100 km (m^3/100 km): innerorts zwischen 5,7 und 5,5 (8,7 und 8,4), außerorts zwischen 4,0 und 3,6 (6,1 und 5,5), kombiniert zwischen 4,6 und 4,3 (7,0 und 6,6). CO_2-Emissionen in g/km: kombiniert zwischen 126 und 118. Effizienzklasse: A. [3] Ausgeschlossen von der Aktion sind die Modelle Multivan Conceptline, Multivan Generation Six, Multivan mit Original-Paket, California und Caddy Conceptline.
Für alle weiteren Informationen, wenden Sie sich direkt an uns.
Abbildung zeigt Sonderausstattungen gegen Mehrpreis.

Volkswagen

Ihre starken Volkswagen Partner für die Regionen!

AUTO SCHORN
AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

Auto Schorn AG & Co. KG
Frankfurter Str. 137, 53773 Hennef
Tel.: 02242/8896-0
www.auto-schorn.de

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

Heinrich Thomas GmbH & Co. KG
Königswinterer Straße 444, 53227 Bonn
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

RATHS

KAISER-PASSAGE BONN
www.juwelier-raths.de