3. JAHRGANG | AUSGABE 4/2015 | WINTER | 6,00 €

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

IM WANDEL DER ZEIT

KUNSTWERKE FÜRS HANDGELENK

DER NEUE VON BMW

MODERNES WOHNEN

GARTEN WÄRME LICHT

WEIHNACHTEN

Geschenke für die Lieben

Theater am Dom

VORHANG AUF FÜR BOULEVARD

René Heinersdorff im Gespräch

DIE KUNST DES EINFACHEN

Jan Cornelius Maier, Tobias Becker und das maibeck in der Kölner Altstadt

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE

4 198441 806001 04

SPLENDORA

BY KIM

Köln, Hohe Straße 66, T 0221.257 04 40

Der spektakulärste Weg, Licht zu brechen, hat 137 Facetten. *Splendora* BY KIM etabliert mit dem WEMPE-Cut® einen vollkommen neuartigen Diamantschliff in feinster Qualität. Im Gegensatz zum Brillantschliff mit 57 Facetten glänzt der WEMPE-Cut® mit 137 handgeschliffenen Facetten. Erleben Sie unabhängig und international zertifizierte Solitaire im Rundschliff, die sich durch extrem hohe Lichtreflexion und außergewöhnliche Brillanz auszeichnen. Entdecken Sie die Weltneuheit *Splendora* BY KIM jetzt in Ihrer Wempe Niederlassung und auf **splendora.wempe.de**

An den besten Adressen Deutschlands und in London, Paris, Madrid, Wien, New York und Peking. www.wempe.de

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

normalerweise lesen Sie an dieser Stelle, was Sie auf den folgenden Seiten erwartet. Dass wir René Heinersdorff vom Theater am Dom getroffen, in Köln das Sternerestaurant „maibeck“ besucht haben, bei der Vorstellung des neuen 7er BMW anwesend waren und Geschenktipps für die Lieben zusammengestellt haben. Nicht zu vergessen, das Seminar gegen Flugangst, an dem ich teilgenommen habe. Was wollte ich jetzt eigentlich sagen? Genau. Darüber schreibe ich heute nicht.

Während ich darüber nachdenke, was ich Ihnen stattdessen mitteilen möchte, sitze ich in meinem Büro und blicke auf die bereits Anfang November festlich illuminierte Innenstadt. Gestern bei meinem allabendlichen Einkauf habe ich die ersten in Weihnachtspapier eingepackten Geschenke an der Kasse gesehen. Das Jahr geht immer schneller zu Ende. Wahnsinn.

In dem Moment nehme ich mir vor, einmal bewusst darauf zu achten, wo man überall und völlig unnötig „Gas gibt“. Zum Beispiel an der Kasse, wenn ich im gleichen Eiltempo, wie die Kassierer die Waren über den Scanner ziehen, meine Einkäufe entnervt in den Einkaufswagen werfe. Oder beim Autofahren. Anstatt entspannt im Radio meinen Lieblingshit zu genießen, drücke ich auch hier aufs Tempo. Vor mir ist noch eine Lücke, schnell rein und weiter. Zeitersparnis: maximal fünf Minuten. Völliger Blödsinn. Mittags renne ich zum Bratwurststand, gönne mir keine Minute der Ruhe und schlinge das Würstchen auf dem Rückweg ins Büro ohne Genuss, aber möglichst zügig hinunter. Unnötig – eine kleine Pause ist eigentlich immer drin.

Neumodisch würde man jetzt sagen: Entschleunigung ist angesagt. Ich halte mich an Johann Wolfgang von Goethe: „Wer sichere Schritte tun will, muss sie langsam tun.“ In diesem Sinne: Unternehmen Sie im neuen Jahr viele sichere Schritte und genießen Sie die Zeit, die Sie dabei gewinnen.

Ihr

Peter Rothe, Herausgeber

Fotos: Cover: © Minx by Eva Lutz, Editorial: Martin Theobald

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

Wohnraum unter freiem Himmel –
der nächste Frühling kommt bestimmt

· Steinarbeiten · Gartenpflege
· Gartengestaltung · Zaun- und Toranlagen

LEGI Zaun- und Toranlagen Verkauf und Montage
LENTZEN
Garten- und Landschaftsbau GmbH

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

44
KLEIDER MACHEN LEUTE: FESTLICHE MODE

42
PATEK PHILIPPE: KUNSTWERKE FÜR DAS HANDGELENK

68
GENERATION 6 GREIFT AN

Fotos: BMW AG, Patrizia Pepe, Patek Philippe, Mercedes Benz Fashion, Armada Skis, Kare Design, Bose

04|15 INHALT

16 ALLE JAHRE WIEDER: GESCHENKE FÜR ALLE

30 ZEIT FÜR URLAUBSGEFÜHLE
Das Mediterana vor den Toren Kölns: Wellness wie im Märchen

68 GENERATION 6 GREIFT AN
Der neue BMW 7er erhebt einen klaren Führungsanspruch.

82 DAS PARADIES DER DINGE
Neues aus der Welt der Elektronikbranche

86 GARTEN, WÄRME, LICHT – MODERNES WOHNEN
Drei Trends, um das Zuhause gemütlich zu machen

100 SALZ – EINE PRISE ABWECHSLUNG
Von der Vielfalt des weißen Goldes

106 AUF DEM WEG ZUM BRAUCHTUM
Golfturnier des Vereins Altes Rathaus geht in die nächste Runde.

118 DAVONGEROLLT
Faszientraining hält den Körper in Form und lindert Rückenschmerzen.

120 WIND NORD-OST – STARTBAHN NULL-DREI
Entspanntes Fliegen kann man lernen.

IM GESPRÄCH

10 DIE KUNST DES EINFACHEN
Jan Cornelius Maier und Tobias Becker vom Restaurant maibeck kochen, als wenn es den Stern nicht gäbe.

56 VORHANG AUF FÜR BOULEVARD
Ein Nachmittag mit dem Schauspieler, Autor, Regisseur und Theaterleiter René Heinersdorff

74 NÄHE IST DER ROTE FADEN
Volker Schramm ist der Sparkassen-Mann für Bonn.

96 DIE PHILOSOPHIE DES KOCHENS
Thomas Poier plant Küchen für die Spitzengastronomie und jetzt auch eine Cooking-Station für den ambitionierten Koch zuhause.

128 TREFF.PUNKT: HANNES BLUM
Der Frontman von „Blom un Blömcher“ feiert Bühnenjubiläum.

Extreme

Das Leben am Rhein hat Hochs und Tiefs – Blick auf den freigelegten Kies sowie auf die in den grauen Herbsthimmel ragenden Silhouetten von Post Tower und Langem Eugen. Das anhaltende Niedrigwasser hat die Flusslandschaft verändert. Regen, wann kommst du?

Foto: R. v. Horn

NEWS & TRENDS

SILBERFINGER

Die schönste Schöpfung der letzten New York Fashion Week? Die neuen Sally Hansen Nagellacke, exklusiv kreiert in Zusammenarbeit mit renommierten US-Modedesignern. Die Lacke vereinen Trendnuancen mit Salonqualität und einem speziell geformten Pinsel zum makellosen Auftragen. So leicht geht High Fashion für die Nägel! Ab 9 Euro. www.sallyhansen.com

Aufgehender Stern

Sternschnuppen lassen bekanntlich Wünsche in Erfüllung gehen. Mit dieser glitzernden Kette von Leonardo geht garantiert der Wunsch so manch einer Frau in Erfüllung. Im Set mit passendem Armband, ab 100 Euro. www.leonardo.de

URBAN RETRO

Kupfer und die 70er Jahre sind angesagter denn je. Darauf reagieren die Einrichtungsexperten von Fashion for Home und kombinieren beides in der Stehlampe Arcata: Die Bogenleuchte ist inspiriert von Beleuchtungsklassikern der 70er Jahre. Durch das schimmernde, kupferfarbene Design macht die Lampe in jedem Raum viel her – Übersehen unmöglich. Knapp zwei Meter hoch, ab 259 Euro. www.fashionforhome.de

METALLIC COLORATION

Metallic ist nicht nur bei Interieur und Schmuck total angesagt, auch die Haare färben sich jetzt in metallischen Nuancen. Dabei muss es diese Saison nicht komplett rot auf dem Kopf werden: Den neuesten Trend-Look hat der Londoner Friseursalon Hari's entwickelt. Dabei werden bronze- oder goldglänzende Reflexe auf dünnen Strähnen aufgetragen. Die perfekte Ergänzung hierzu bildet ein strahlendes Make-up in Bronze-Tönen. Metallic Eye Pencil von Babor, ab 9,50 Euro. www.babor.de

Schön schreiben

Weißer Edellack, rotvergoldete Details und eine handgefertigte Rotgoldfeder – damit steht den ersten Weihnachtskarten doch nichts mehr im Wege. Seit nun mehr als 90 Jahren verkörpern die Schreibgeräte von Montblanc zeitlose Eleganz. Das rotgoldene Meisterstück gibt es ab 910 Euro. www.montblanc.com

Recycling WUNDER

Designermode aus recycelten Materialien wie PET-Flaschen und Fischernetzen? Klingt komisch, ist aber so. Das spanische Label Ecoalf setzt bei seinen Jacken und Mänteln auf wiederverwendbare Rohstoffe. Neu eingetroffen: Die lässige Daunenjacke hält schön warm und ist im silbernen Finish ein echter Eyecatcher. Erhältlich bei Reyerlooks, ab 229 Euro. www.reyerlooks.com

Mit Stil verstauen

Das Möbelunternehmen Kare steht für unangepasste und authentische Wohnideen voller Inspiration und Fantasie. Mit dem Modell „Rivet Copper“ bringt der Möbelhersteller ein handgearbeitetes Sideboard mit Wow-Effekt auf den Markt. Aus unbehandeltem Mangoholz geschreinert, von Hand mit Stahlblech beschlagen und mit einer Kupfer/Messing-Mischung pulverbeschichtet – grandios! Ab März 2016 erhältlich, 160 x 90 x 35 cm, ab 1.499 Euro. www.kare-design.com

Fotos: beautypress.de/Sally Hansen, Anna-Maria Decker/Leonardo, Hari's Hairdressers, Babor, Montblanc, REYERlooks/ECOALF, Kare Design

DIE KUNST DES EINFACHEN

IM GESPRÄCH:
JAN CORNELIUS MAIER
TOBIAS BECKER

Jan Cornelius Maier und Tobias Becker haben vor rund einem Jahr für ihr Restaurant maibeck am Rand der Kölner Altstadt einen der begehrten Michelin-Sterne erhalten. Völlig unerwartet und nur zwölf Monate nach der Restauranteröffnung. Das maibeck lockt mit großen Fenstern, Blick auf ein Stückchen Rhein, einer unaufdringlichen klaren Einrichtung und einer Speisekarte, auf der das Einfache einfach zelebriert wird. Weniger ist mehr. Wir haben die beiden Inhaber und Köche des maibeck an einem trüben Nachmittag zwischen Mittag- und Abendessen getroffen und mit ihnen erzählt. Über ihren Stern natürlich, gute Bratkartoffeln, warum alles beim Alten bleibt, wenn sich etwas verändert – und den 1. FC Köln.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

„Es ist eine kreative Regional-Küche mit europäischen Einflüssen. Das Ganze kochen wir in einem urbanen Ambiente."

Sie hatten gerade Jahrestag für Ihren ersten Stern. Erinnern Sie sich noch, wie es war, als Sie die Nachricht erhalten haben?
BECKER: Ich habe Jan noch nie so bleich gesehen und für eine halbe Stunde war er sprachlos. Die Nachricht kam aus heiterem Himmel.
MAIER: Wir waren wirklich geschockt und haben überlegt, was wir machen sollen: Ob wir es ignorieren oder ob wir anrufen und sagen, macht uns bitte das Restaurant nicht kaputt. Unser „Laden" funktionierte ja und wir hatten einfach Sorge, dass sich mit einem Stern alles ändert. Am Ende lief es darauf hinaus, dass wir uns überlegt haben: Es ist eine gute Empfehlung.

Warum waren Sie so erstaunt?
MAIER: Wir hatten uns beide ganz bewusst von der Spitzengastronomie im Sinne einer Gourmetküche abgewendet. Unser Ziel war es, eine gute frische Küche zu kochen und kein genau festgelegtes Acht-Gänge-Menü. Wir stehen für sehr gutes Handwerk und beste Qualität in allem, was wir tun. Unsere Produkte im Bereich Essen und Trinken sollen für sich sprechen. Wir möchten aber daraus keine Exklusivität schaffen, sondern eine Selbstverständlichkeit. Diese Selbstverständlichkeit und Lockerheit versuchen wir jeden Tag zu transportieren. Dass dabei etwas entsteht – Essen, Service und Atmosphäre –, das sich sehr leicht und schön anfühlt und vielleicht auch dem Michelin gefällt, das ist eher ein Zufall und konträr zu dem, was wir ursprünglich angepeilt haben.

Vollzieht sich da auch beim Guide Michelin ein Umdenken?
MAIER: Möglich ist, dass mehr darüber nachgedacht wird, für wen die Empfehlungen gemacht werden. Vielleicht gibt es dadurch mehr positive Bewertungen von Restaurants, die sehr viel lockerer sind. Ich glaube tatsächlich, da bewegt sich gerade etwas. Man muss nur einmal schauen, was in anderen Ländern geschieht. In Skandinavien ist das „casual fine dining" sehr erfolgreich.

Was hat sich für Sie geändert, seitdem Ihr Restaurant den Stern hat?
MAIER: Das Restaurant hat noch einmal angezogen. Die Empfehlung im Guide Michelin hat geholfen. Sicherlich hatten wir am Anfang viele Gäste, die aufgrund des Sterns animiert wurden, zu kommen. Nach einem Jahr können wir jetzt sagen: Viele von ihnen kommen immer wieder. Es hat ihnen offensichtlich bei uns gefallen. Wir haben eine konstant sehr gute Auslastung.
BECKER: Etwas ganz Wesentliches hat sich jedoch nicht geändert: Wir arbeiten nach dem Stern genauso weiter wie vor ihm. Damit enttäuschen wir die Menschen nicht, die vorher schon gerne zu uns gekommen sind. Wir sehen den Stern als eine schöne Auszeichnung für das, was wir erreicht haben. Das ist keine Bewertung für das, was wir noch machen, sondern eine für ein Jahr, in dem wir viel Spaß bei der Arbeit gehabt haben und in dem wir ein Team hatten, das viel geleistet hat.
MAIER: Wir wollen in Zukunft vielleicht noch einfacher werden, aber in den einfachen Dingen noch besser. Das hat aber mit dem Stern nichts zu tun. Der Stern war ein kurzer Rausch. Absolut surreal. Es gab auch einige, die gesagt haben, wir seien kein Sterne-Restaurant. Genau richtig, wir sind auch für uns kein Sterne-Restaurant. Und man muss sich doch einmal fragen, warum geht man essen? Wegen des Sterns oder weil man das Restaurant bzw. das Essen mag?

Wären Sie enttäuscht, wenn Sie den Stern verlieren würden?
MAIER: Wenn wir ihn wieder verlieren sollten, dann am besten jetzt. Es gibt extrem wenige Restaurants, die zumachen, wenn sie einen Stern verlieren. Es würde aber sicher wieder polarisieren, wenn wir den Stern verlieren würden. Die einen würden fragen, warum verlieren sie den? Die anderen würden sagen, na endlich habt ihr kapiert, dass es kein Sterne-Restaurant ist. Wenn wir ihn nach drei Jahren verlieren sollten, wäre das, glaube ich, doof. Dann würde es wahrscheinlich heißen, die haben abgebaut. Jetzt wäre es eher so: Der Michelin hat geirrt.

Und umgekehrt: Was ist mit einem zweiten Stern?
MAIER (lacht): Wir arbeiten hart daran, ihn zu vermeiden.

Beschreiben Sie doch bitte einmal Ihre Küche.
MAIER: Es ist eine kreative Regional-Küche mit europäischen Einflüssen. Das Ganze kochen wir in einem urbanen Ambiente.
BECKER: Lässig, locker und präzise.
MAIER: Wir arbeiten fast ausschließlich mit Produkten aus der Region. Wir wollen so viel wie möglich darüber wissen, was wir essen, und wer es produziert hat.
BECKER: Durch den Kontakt mit den Produzenten bekommen wir natürlich eine extreme Saisonalität.
MAIER: Wir setzen auf kurze Lieferwege zu bestimmten Lieferanten, dadurch müssen wir uns auf eingeschränkte Verfügbarkeit einstellen. Wir kaufen wie die typischen französischen Bistros morgens ein, kochen mittags und abends und gehen am nächsten Morgen wieder einkaufen.
BECKER: Eigentlich kochen wir wie eine Hausfrau.
MAIER: Eine durchgeplante Gourmetküche ist dadurch gar nicht möglich.

Was bedeutet für Sie Genuss?
BECKER: Genuss setzt sich aus einer Vielzahl von Faktoren zusammen,

die alle auf einen einwirken. Man genießt immer mit mehreren Sinnen. Wenn eine Vielzahl von Sinnen richtig angesprochen wird, dann ist das ein Moment voller Genuss.
MAIER: Für mich ist Genuss – kulinarisch gesehen – das richtige Essen zur richtigen Zeit mit den richtigen Menschen.

Haben Sie Vorbilder?
BECKER: So ein bisschen ist natürlich immer der Ausbilder ein Vorbild. Das war bei mir Bernd Stollenwerk von Gut Lärchenhof.
MAIER: Mein Vorbild ist Giorgio Locatelli (Anm. d. Redaktion: Locatelli ist ein italienischer Sterne-Koch, der in England arbeitet). Das ist ein Hammertyp. Bei ihm habe ich das erste Mal Pasta gegessen. Was ich vorher gegessen habe, konnte man nur als Nudeln bezeichnen. Ich habe bei ihm ein paar Wochen hospitiert. Locatelli ist ein Food-Nerd und kocht sehr rustikal, aber sehr präzise. Wenn bei einem in der Küche zwei Jungs von den Stones sitzen und Eis essen, dann hat man es irgendwo geschafft. Das ist schon ganz schön abgefahren. (lachend)

Haben Sie ein Lieblingsessen?
MAIER: Ja, abgesehen von süßen Sachen wie Cappuccino liebe ich paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Frankfurter grüner Sauce – und dann ein guter Salat dazu. Das gibt es eigentlich fast nie. Bratkartoffeln sowieso nicht. Wenn ich irgendwann einmal ein Restaurant finde, in dem es gute Bratkartoffeln gibt, dann werde ich dort immer hingehen.

Aber Sie sitzen doch an der Quelle?
MAIER: Wir können natürlich auch Bratkartoffeln machen. Aber das Tolle ist ja, wenn man irgendwo sitzt und dann Bratkartoffeln bekommt. Das gibt es eigentlich nur zuhause. Bratkartoffeln sind außerdem nur vermeintlich simpel. Wenn Sie ein Restaurant mit 80 Sitzplätzen haben und für jeden Gast eine gute Portion Bratkartoffeln machen sollen, ist das viel Arbeit. Das dauert lange, denn sie müssen ständig gerührt oder geschwenkt werden.
BECKER: Ich habe kein Lieblingsessen. Alles, was süß ist, esse ich sowieso gerne. Ich esse eigentlich alles, gerade auch was Innereien betrifft.
MAIER: Das richtige Köcheessen! Ich bin etwas empfindlicher. Joachim Wissler war übrigens einmal hier, um speziell Eintopf zu essen.
BECKER: Eintopf haben wir immer auf der Karte. Als wir den Anruf erhielten, wir würden den Stern bekommen, war ich gerade dabei, einen Eintopf anzusetzen.
MAIER: Das war ein komischer Moment. Wir kochten Wintergemüseeintopf und da schickt uns jemand einen Stern.

Das ist ja weit weg von Laborküche.
MAIER: Oh ja, wir sind noch ganz old-school. Bei uns gibt es Fleisch mit Kartoffelpüree und Gemüse oder eben Blutwurst.

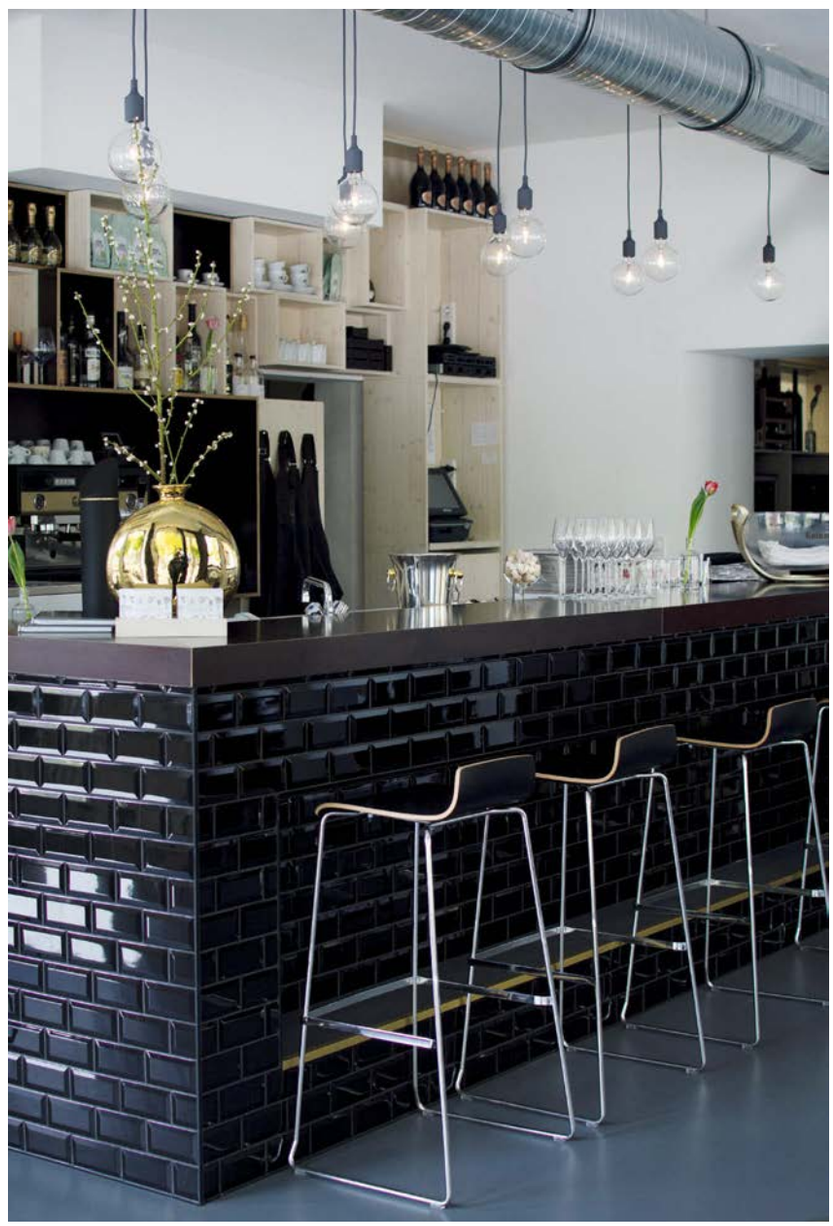
Wenn bei Ihnen kein Tisch frei ist, wohin sollte man dann essen gehen?
BECKER: Zunächst einmal würde ich sagen, die Leute sollen trotzdem bei uns vorbei kommen.
MAIER: Genau, einfach spontan vorbeikommen und schauen, ob etwas frei wird. Ansonsten gibt es sehr viele Restaurants, die wir in Köln sehr gerne mögen: die Pasta-Bar Di Caruso am Barbarossaplatz – für uns das beste Montagsabend-Italien-Restaurant. Es ist klein, voll und einfach großartig. Das Restaurant ACHT in den Spichernhöfen und das Scherz-Restaurant auf der Berrenrather Straße sind auch zu empfehlen.

Gibt es jemand, für den Sie einmal besonders gerne kochen würden?
BECKER: Ich muss jetzt für Jan sprechen. Wir müssen auf jeden Fall einmal den 1. FC Köln in unser Restaurant bekommen und dann natürlich Lukas Podolski, auch wenn er nicht mehr für den FC spielt. ▶

LÄSSIG, LOCKER, PRÄZISE

„Genuss ist das richtige Essen zur richtigen Zeit und mit den richtigen Menschen."

„Wir müssen auf jeden Fall einmal den 1. FC Köln in unser Restaurant bekommen und dann natürlich Lukas Podolski, auch wenn er nicht mehr für den FC spielt.“



▶ **Sie sind Fan des 1. FC?**
MAIER (grinst): Ein bisschen. Wenn jemand vom FC hier ist, bin ich schon sehr aufgeregt. Leider ist das eher selten, weil wir nicht der typische Fußballerladen sind. Aber irgendwann einmal die Weihnachtsfeier für den FC auszurichten, das wär schon was!

Gehen Sie denn zu den Spielen?
MAIER: Wenn es irgendwie passt, dann ja. Tobi ist Bayern-Fan und wir beide zusammen waren vergangenes Jahr bei nur einem Spiel – der FC gegen Bayern. Wir sind in unserer Pause dorthin.
BECKER (lacht): Das war ein perfektes Timing ...
MAIER: ... wir haben bis halb drei gekocht, dann haben wir uns auf die Fahrräder geschwungen und sind zum Stadion geheizt. Rein, Spiel angeschaut, zwei Kölsch getrunken, wieder zurück und dann saßen hier schon wieder die ersten Gäste. Sobald sich Freiräume ergeben, gehen wir, aber das war durch unsere sehr gute Auslastung in den vergangenen zwei Jahren eher selten.

Wie geht es mit dem maibeck weiter?
MAIER: Wir sehen uns extrem als Dienstleister. Das maibeck wird immer so sein, dass wir mit einem offenen Ohr bei unseren Gästen sind und hören, was gut aufgenommen wird und was wir vielleicht ändern müssen. Wenn wir merken, etwas funktioniert nicht oder die Leute fühlen sich unwohl, dann ändern wir das. Oder umgekehrt, wenn wir merken, etwas kommt besonders gut an, dann werden wir das weiter machen. Es gibt natürlich eine bestimmte Konstanz, ansonsten ist alles Einflüssen unterworfen.
BECKER: Dazu gehört auch, dass Gäste uns schon einmal etwas mitbringen, zum Beispiel aus ihrem Garten. Zitronenverbene, Haselnüsse oder Äpfel. Das sind die schönsten Momente. Frische Haselnüsse, die gerade geerntet worden sind, das ist ein ganz anderer Geschmack. Solche Dinge nehmen wir sehr gerne auf.
MAIER: Man kann sagen, dadurch, dass bei uns nichts beim Alten bleibt, ist im maibeck immer alles beim Alten. Es wird sich immer etwas ändern, also bleibt alles beim Alten. ■

KLEIN FEIN WEIN

Es war einmal ... ein spanisches Weinanbaugebiet, das hieß Ribera del Duero. Es lag viele Jahre im Dornröschenschalf, bis es „wachgeküsst“ wurde und zum Geheimtipp aufstieg. Die Ribera del Duero avancierte zum strahlenden Stern in der Welt der Weine. Vor allem ist das der fast magischen Anziehungskraft der spanischen Rebsorte Tempranillo zu verdanken. Heute kommt niemand, der spanische Weine schätzt, an der Ribera del Duero vorbei. Und wenn sie nicht gestorben ist ...

So könnte man den märchenhaften Aufstieg der Ribera del Duero zusammenfassen: vom Geheimtipp zu einem der Stars der europäischen Weinregionen. Der 17.000 Hektar große Landstrich erstreckt sich von den Provinzen Burgos im Süden, Valladolid im Osten, Soria im Westen bis zur Segovia im Nordwesten Spaniens und ist eine der wichtigsten Regionen für Rotweine höchster Qualität. In dem Anbaugebiet, das im Schutz einer Sierra liegt, wird hauptsächlich die Rebsorte Tempranillo angebaut. Der Name leitet sich aus dem spanischen Wort temprano = früh ab, weil die Beeren kleiner sind und etwas früher reif werden als die anderer Rebsorten. Das verleiht dem Wein seine bekannt tiefrote Farbe und einen fruchtbetonten Charakter.

BODEGA EPIFANIO RIVERA

Die Bodega Epifanio Rivera ist einer der bekanntesten Weinerzeuger der Region. Die Familie ist eng mit der Ribera del Duero verbunden: Seit vielen Generationen baut sie die feinen Tempranillo-Trauben an. Zu Anfang verkaufte sie ihre Ernte an renommierte Weinerzeuger, vor mehr als zehn Jahren haben sich die drei Brüder jedoch entschlossen, ihre Trauben selbst zu verarbeiten. Die Weine der Familie sind heute weit über die Region hinaus beliebt. Das Erfolgsrezept der Brüder besteht darin, durch eine intensive und naturnahe Arbeit im Weinberg gesunde und perfekt gereifte Trauben zu lesen, die dann im Keller schonend und ohne moderne Vinifikationshilfen ausgebaut werden. Die Riveras stellen aus den Reben, die ein Durchschnittsalter von 80 Jahren besitzen, unverwechselbare Rotweine voller Eleganz, Tiefe und Vielschichtigkeit her.

EPIFANIO ROBLE 2013

Der derzeitige Star aus dem Hause Rivera ist der vollmundige Rotwein Epifanio Roble 2013. Hier ist der Holzeinsatz geringer als üblich gehalten, sodass die Frucht deutlich im Vordergrund steht. Betörendes Bukett von Kirschen und Brombeeren, animierende Säure und eine sehr gute Struktur und Fülle – das zeichnet diese Kreation aus. Bezugsquellen nennt die Maxx Weine GmbH Bonn. ■

PATRICK LLORENTE, Maxx Weine GmbH

Maxx Weine GmbH ist spezialisiert auf die Belieferung von Weinfachgeschäften und der Gastronomie in ganz Deutschland. Das Importhaus wurde 2009 von Patrick Llorente und Udo Bergermann gegründet. Neben spanischen Weinen werden vermehrt auch Weine von deutschen Top-Produzenten wie Knipser, Dönnhoff und JJ Adeneuer angeboten. Darüber hinaus handeln die Bonner mit ausgesuchten Weinen aus Italien, Portugal und Frankreich.

Fotos: P. M. J. Rothe, maibeck (5), Maxx Weine GmbH (2)

Schöne BESCHERUNG

WEIHNACHTEN RÜCKT IMMER NÄHER. JEDES JAHR UM DIESE ZEIT HEISST ES WIEDER DAS PASSENDE GESCHENK FINDEN UND MAN STEHT VOR DER QUAL DER WAHL. ORIGINELL SOLL ES SEIN, ABER NICHT UNNÜTZ, SCHÖN SOLL ES SEIN, ABER NICHT LANGWEILIG. WAS VERSCHENKEN SIE DIESES JAHR AN FAMILIE, FREUNDE UND PARTNER? ALS ENTSCHEIDUNGSHILFE ZEIGEN WIR BESONDERS SCHÖNE GESCHENKIDEEN FÜR MANN, FRAU, KIND – MIT FREUDE-GARANTIE!

Shades OF BLUE

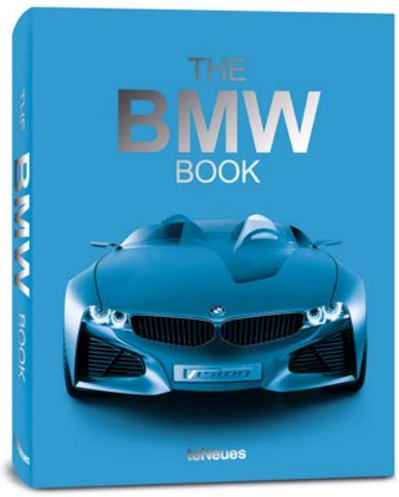
WAS MACHT MÄNNER GLÜCKLICH? DAS GEHEIMNIS MÄNNLICHER FREUDE LIEGT IN HOCHWERTIGEN STÜCKEN, DIE LANGE ERHALTEN BLEIBEN. KLASSISCH UND PRAKTISCH MUSS ES SEIN, UND DAS AM BESTEN IN DER LIEBLINGSFARBE BLAU. PERFEKT!

4

5

6

1: KUSCHELIG. Wärmt und strahlt dabei eine wundervolle Leichtigkeit aus. Der Kaschmir-Pullover aus variierenden Blautönen von Bogner, ab 599 Euro. **2: FILMTAUGLICH.** Einen smarten Auftritt á la James Bond legt man auf den unverkennbar schicken Sohlen von Crockett & Jones hin. Daniel Craig trägt diesen Schuh im jüngsten Bond-Streifen „Spectre". Erhältlich bei Baron & Earl, Preis auf Anfrage. **3: MEISTERSTÜCK.** Passetui und Brieftasche aus vollnarbigem italienischem Kalbsleder. Von Montblanc, ab 175 Euro und 310 Euro. **4: ERHOBENEN HAUPTES.** Für seinen guten Whiskey: Kristalldekanter mit silbernem Hirschkopf-Korken von Asprey, ab 3.118 Euro. **5: DUFT DER FREIHEIT.** Schmeichelnder, runder und noch sinnlicher: Die Neuinterpetation von Bleu de Chanel betört mit samtigen Holznoten, 50 ml ab 70 Euro. **6: BLICKFANG.** Mit ihrem Vintage-Look beschwört die Kamera nicht nur Erinnerungen herauf, sondern bietet auch ein überaus elegantes Erscheinungsbild. Digitalkamera mit Wechselobjektiv und echtem Olivenholz von Hasselblad, ab 1.750 Euro. **7: AUF DER ÜBERHOLSPUR.** Ein Bildband für BMW-Fans und alle, die sich für Automobilgeschichte interessieren. The BMW Book, ab 95 Euro. **8: AUTOMATISCH.** Der Schweizer Uhrenhersteller Chronoswiss trifft mit diesem eleganten Design genau ins Blaue. In Edelstahl mit Saphirglasboden, ab 12.400 Euro. **9: ELEGANZ.** Manschettenknöpfe verkörpern Stil und Eleganz. Die runde Form dieses Modells von Montblanc ist zeitlos, ab 220 Euro. **10: PERFEKTION.** Für die richtige Aufbewahrung der Manschettenknöpfe gibt es diese schöne Box von Asprey, ab 1.537 Euro.



7

8

9

10

Schnee KÖNIGIN

FRAUEN LIEBEN ES, BESCHENKT ZU WERDEN. DA KANN MAN(N) SICH ETWAS BESONDERS SCHÖNES EINFALLEN LASSEN. ROMANTISCHE ACCESSOIRES UND TRENDSTÜCKE LASSEN DAS HERZ IHRER KÖNIGIN HÖHERSCHLAGEN.

1

2

3

4

5

6

1: DIAMONDS. Diamonds are a girl`s best friend – ganz besonders dieser traumhaft schöne Aquamarin-Brillant-Ring in Weißgold. Handgefertigt von Juwelier Peter Raths, ab 16.900 Euro. **2: SMART.** Diese angesagt große Uhr von Frederique Constant sieht nicht nur wunderbar smart aus, sie ist es auch! Das Unisex-Modell kommuniziert direkt mit dem iPhone und Android-Handys, ab 1.095 Euro. **3: REISELUST.** Beim Anblick dieser schicken Gepäckstücke bekommt man sofort Fernweh. Bei Bric`s, ab 435 Euro. **4: MAGISCH.** Feinste Dessous in femininem Puderrosa: Die Serie „Light & Magic" von Palmers verbindet Tragekomfort mit sexy Design, ab 75 Euro. **5: KÖNIGLICH.** Feminine Handschuhe von Escada aus Kaschmir. Die Länge schenkt Wärme, lässt einen edlen Chic entstehen, ab 139 Euro. **6: WOHLIG.** Softer Strick aus Schurwolle mit einem luxuriösen Anteil von Kaschmir hält auch an kalten Tagen warm. Der Cardigan von Windsor schafft Wohlfühlmomente, ab 399 Euro. **7: PAILLETTEN-STAR.** These boots are made for walking: Nie mehr kalte Füße mit den Pailletten-Boots von Ikki, ab 299 Euro. **8: GLANZLEISTUNG.** Frauen haben nie genug Taschen. Ein wunderschönes Exemplar zum Verschenken ist die silberne Tasche von GGDB aus feinstem Kalbsleder, ab 875 Euro. **9: DESIGNKÜNSTLER.** Marc Jacobs vereint die Sinnlichkeit eines Duftes mit der Vorliebe für Taschen. Eau de Parfum Decadence, 50 ml ab 85 Euro. **10: KREATIV.** Das klassisch elegante Fotoalbum von Berthge wartet darauf, gefüllt, beschriftet und gestaltet zu werden. Perfekt, um in schönen Erinnerungen zu schwelgen, ab 89 Euro.

7

8

9

10

Cool KIDS

KINDER HABEN VIELE WÜNSCHE UND LIEBEN NEUE HERAUSFORDERUNGEN. OB DRINNEN ODER DRAUSSEN – MIT DIESEN GESCHENKEN IST IHR KIND PERFEKT AUSGESTATTET UND KANN SICH NEUEN ABENTEUERN STELLEN.

1

2

3

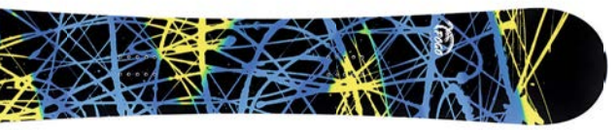
1: UNTERWEGS. Diesen Koffer mit Bärchendruck gibt Ihr Nachwuchs garantiert nicht aus der Hand. Von Steiff und Rimowa, ab 990 Euro. **2: MOMENTAUFNAHMEN.** Die digitale Sofortbildkamera Polaroid Snap steht für Spaß und Spontanität. Im praktischen Hosentaschenformat, ab 100 Euro. **3: KUNSTSTÜCK.** Mit dem 3D-Stift einfach in der Luft loszeichnen. Der Kunststoff schmilzt und erstarrt, sobald er aus dem Stift austritt. 3Doodler 2.0, ab 99 Euro. **4: GESCHÜTZT.** Schön warme Hände mit den trendigen Fäustlingen von Armada. Für eine bessere Fingerfertigkeit wird dem Zeigefinger Freiraum gewährt, ab 114 Euro. **5: DUFTGIRL.** Mit tommy girl präsentiert Hilfiger ein Parfum speziell für die feinen Nasen von Mädchen: erfrischend blumig, mit spritziger Mandarine und einem Hauch grüner Minze, 50 ml ab 50 Euro. **6: HERZLICH.** Ein kuscheliger Pulllover ist wohl das bequemste Kleidungsstück für den Winter. Da wird Ihnen der Nachwuchs zustimmen. Bei Element, ab 85 Euro. **7: WOLFSRUDEL.** Jeder hat ein Lieblingskissen. Mit Wolfmotiv wird der originelle Kissenbezug von Tom Tailor besonders den Jungs gefallen, 20 Euro. **8: MIT SCHWUNG.** Hingucker in jedem Kinderzimmer. Den Panton Junior Stuhl von Vitra gibt es in sechs Farben, ab 152 Euro. **9: MUSIKALISCH.** Ihr Kind liebt Musik? Dann sind die SoundTrue headphones von Bose das perfekte Geschenk, ab 158 Euro. **10: SPIELZEIT.** Das iPad-Gadget Osmo bringt Kindern spielerisch Malen, Zeichnen, Lesen und logisches Denken bei. Kann an jedes iPad einfach angedockt werden, ab 90 Euro.

Winter ZAUBER

AUF DIE PISTE, FERTIG, LOS! WEIHNACHTSZEIT BEDEUTET FÜR VIELE AUCH PISTENZEIT. SKIAUSSTATTUNG IN KNALLIGEN FARBEN, MIT COOLEN PRINTS UND IM VINTAGE-LOOK SIND IN DIESEM JAHR BESONDERS ANGESAGT UND MACHEN SICH AUCH TOLL ALS GESCHENK UNTER DEM WEIHNACHTSBAUM.

1

2



3

4

5

6

1: KOPFSACHE. Stylischer Schutz mit integriertem Visier und angenehmer Leichtigkeit. Der Skihelm Karma von Carrera in knalligem Blau, ab 170 Euro. **2: BOMBASTISCH.** Damit auch die Kleinen ordentlich eingepackt sind. Colmar Daunenjacken, ab 300 Euro. **3: FLOTTE SAUSE.** Bei Pogo werden alle Snowboards mit Liebe von Hand gefertigt. Das Design ist personalisierbar und kann nach eigenen Vorstellungen gestaltet werden, ab 1.149 Euro. **4: SONNENSCHEIN.** Dieser strahlend-gelbe Overall von Colmar versprüht pure Schneefreude. Mit trendigem Gürtel und Einsätzen in Lederoptik, ab 749 Euro. **5: DURCHBLICK.** Mit dieser coolen Brille von Chopard können die sonnigen Tage auf der Skihütte kommen. Erhältlich im Optikhaus Beth, ab 489 Euro. **6: REICHHALTIG.** Nach einem anstrengenden Skitag darf die richtige Pflege nicht fehlen. Premier Cru von Caudalie versorgt die Haut mit den nötigen Nährstoffen, 50 ml ab 95 Euro. **7: PISTENFLITZER.** Auf diesen heißen Brettern, lassen Sie die anderen alt aussehen. Im Vintage-Look bei Armada, ab 600 Euro. **8: SITZFEST.** Passt sich an jede Gesichtsform und Helmart an: die Skibrille Mirage von Carrera, ab 110 Euro. **9: RETROSPEKTIVE.** Bedruckt mit einer Schwarz-Weiß-Aufnahme aus den 50ern. Skishirt von Bogner mit Salto- und Bergpanorama-Print, ab 199 Euro. **10: HEISSE TRETER.** Mit diesen Skischuhen von Dahu kann man auch spazierengehen: Der Schuh lässt sich einfach aus seinem Gestell lösen. Unisex in Schwarz-Weiß, ab 600 Euro.

7

8

9

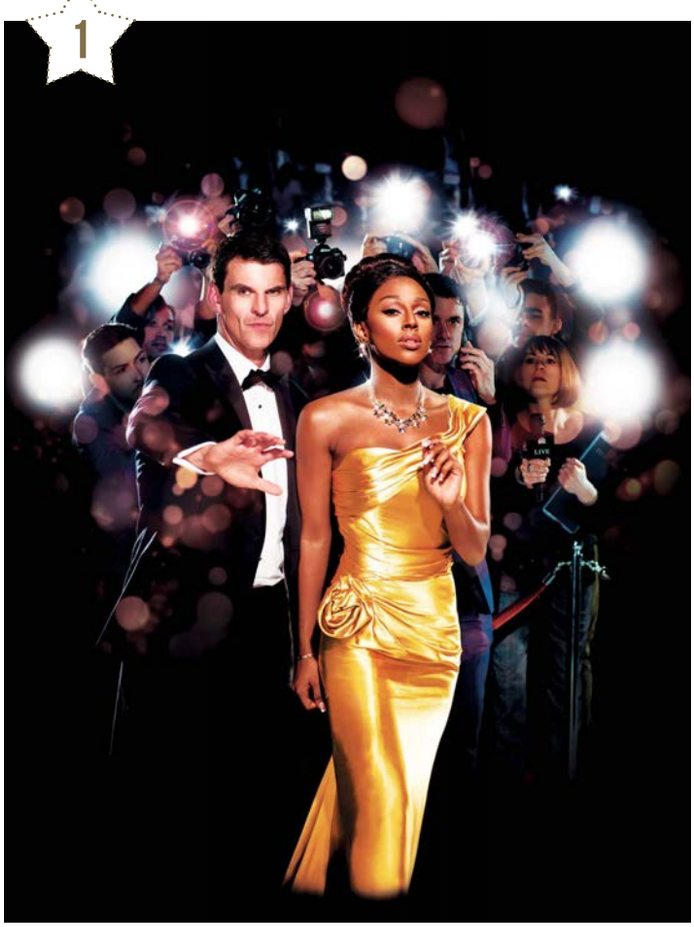
10

Abenteuer LAND

ES MUSS NICHT IMMER EIN NEUER SCHAL, EIN BUCH ODER EIN SCHMUCKSTÜCK SEIN – ERLEBNISGESCHENKE MACHEN SPASS UND SIND EINE SCHÖNE ALTERNATIVE. LOS GEHT DAS NÄCHSTE ABENTEUER!

1: GROSSES KINO. Den Musical-Megahit Bodyguard aus London nun im Musical Dome in Köln erleben: Welthits von Whitney Houston und eine herzzerreißende Geschichte, ab 38 Euro. **2: GRUSELSPASS.** Ein unvergesslicher Ausflug in die Krimizeit der 60er Jahre bei einem ausgefallenen Kerzenlichtdinner: Das Krimidinner gibt es an über 200 Spielorten deutschlandweit, ab 74 Euro. **3: AUF EIS.** Die Kölner Haie sind jederzeit einen Besuch wert. Eine besondere Geschenkidee ist ein VIP-Ticket, ab 75 Euro. **4: PILOTENFIEBER.** Einmal selbst am Steuer eines Airbus oder Helikopters sitzen? Der Flugsimulator von YourCockpit im Mediapark macht diesen Traum wahr, ab 69 Euro.

2



1

3

4

Fotos: depot (3), Jill Chen/thinkstock, Dynamic Graphics/thinkstock, design3000, Uli Weber, World of dinner, David Kreibich, YourCockpit Flugsimulator

ANZEIGE

Zauberhaftes Eisballett

„Der Nussknacker", das Märchen von der kleinen Clara, die am Weihnachtsabend einen Nussknacker geschenkt bekommt, der sich später in einen Prinzen zurückverwandelt, gehört zum Winter wie Eisblumen, knisterndes Kaminfeuer, Kälte und Schnee. Peter Tschaikowski hat die wunderbare Erzählung vertont, seitdem bezaubert das Ballett „Der Nussknacker" große und kleine Zuschauer – jetzt auch als faszinierende Eisshow in der Telekom-Dome-Arena.

Zum 175-jährigen Geburtstag des berühmten russischen Komponisten schickte seine Heimatstadt Petersburg das einzige Eisballett der Welt auf große Tournee. Drei Tonnen gestoßenes Cocktail-Eis, werden benötigt, um den Telekom Dome in einen echten Eispalast und eine märchenhafte Winterwelt zu verwandeln. Am 9. Januar präsentieren dort die Eiskunstläufer und -läuferinnen Tschaikowskis Meisterwerk.

Die Hebungen, Drehungen und Sprünge der Tänzer auf Kufen bringen die Kraft und die Anmut der Musik Tschaikowskis und die Spannung der Handlung auf den Punkt. Auch die Szene, die in der Traumwelt Claras spielt, in der sie gegen die Mäusearmee kämpft, um ihren Nussknacker zu retten, gewinnt durch die über das Eis gleitenden Akteure an Intensität und Rasanz. Sie entführen die Zuschauer in eine zauberhafte Welt voll Poesie und Ästhetik.

Mit „Nussknacker on Ice" zeigt das einzige Eisballett der Welt eine faszinierende Produktion. Sie war ursprünglich als einmaliges Event rund um den 300. Geburtstag von St. Petersburg geplant, wurde in den vergangenen drei Jahren jedoch explosionsartig zu einem feststehenden Ereignis und zieht immer mehr Zuschauer in ihren Bann – sei es in Europa, Amerika oder im asiatischen Raum. Im Laufe der Jahre erweiterten sich nicht nur das Repertoire und das technische Können, auch die Ausarbeitung und Gestaltung von Kulissen und Kostümen wurde perfektioniert. Heute begeistert ein „Fundus" mit rund 800 Kostümen und Dekorationselementen auf spiegelgleichen Eisflächen die Theater und Arenen weltweit. ■

Bereit für die Zukunft

Buderus präsentiert mit der neuen Titanium Linie modular erweiterbare und zukunftsweisende Heiztechnik

Der Systemexperte Buderus führt mit der Titanium Linie eine komplett neuartige Heizungsserie in modularer Bauweise ein. Herausragend ist dabei das innovative Baukonzept, das dem Heizungsfachmann einen deutlich besseren Zugang zu den einzelnen Komponenten ermöglicht. Eine bis ins Detail durchdachte Komponentenanordnung schafft verlässliche Orientierung und optimiert Service und Montagezeiten. Die Titanium Linie steht für zukunftsweisende, modulare Systemtechnik sowie ein Höchstmaß an Anschlusskompatibilität und unterstreicht die Buderus-Produktvorteile wie Energieeffizienz, optimale Systemintegration, Erweiterbarkeit, Einbindung erneuerbarer Energien. Mit der Titanium Linie bietet Buderus außerdem fortschrittliche Servicemöglichkeiten dank einer integrierbaren Online-Schnittstelle. Die soliden Glasfronten machen die qualitativ hochwertige Buderus Systemtechnik auch im Design erlebbar.

Das wandhängende Gas-Brennwertgerät Logamax plus GB192i arbeitet sehr effizient.

Zur ISH Energy 2015 zeigt der Heiztechnikspezialist die ersten Wärmeerzeuger der Titanium Linie, zum Beispiel den Gas-Brennwertkessel GB192i, die Gas-Brennwert-Kompaktheizzentrale Logamax plus GB192iT beziehungsweise die Hybrid-Unit Logamax plus GBH192iT, die Gas-Wärmepumpe Logatherm GWPS192i-18 und die Brennstoffzellen-Energiezentrale BZH192iT (als Designstudie).

Die neue ALU-plus-Oberflächenveredelung des millionenfach bewährten Alu-Guss-Brennwert-Wärmetauschers reduziert die Verschmutzung und ermöglicht eine leichte Reinigung. Auf den Wärmetauscher gibt Buderus zehn Jahre Garantie. In die Entwicklung hat Buderus die Anforderungen zahlreicher Heizungsinstallateure aufgenommen.

Umfassende Auswertungsmöglichkeiten

Das Touchscreen-Display der Titanium Linie bietet Endkunden einen guten Überblick über Einstellungen und Funktionen. Für erweiterte Funktionseinstellungen, umfangreiche Servicefunktionen und Auswertungen auf Fachmannebene ist die Bedieneinheit Logamatic RC300 integriert. Dank IP-inside-Funktionalität lassen sich die Wärmeerzeuger mit dem Internet verbinden, per App steuern, in Smart-Home-Systeme einbinden und sehr umfangreich über Portalanwendungen bedienen und überwachen.

Hohe Energieeffizienz

Bei der Titanium Linie legt Buderus Wert auf die Verknüpfung bewährter Technologien für maximale Energieeffizienz. Die neue Gas-Wärmepumpe Logatherm GWPS192i-18 erreicht durch die Kombination aus Gas-Brennwertgerät und Umweltwärme eine sehr hohe Energieeffizienz mit der Energieeffizienzklasse A++. Die neue Brennstoffzellen-Energiezentrale Logapower BZH192iT verbindet Gas-Brennwerttechnik mit hocheffizienter Brennstoffzellentechnologie und spart einem Haushalt so jährlich Energiekosten von 800 bis 1.300 Euro.

Buderus ist eine der stärksten europäischen Thermotechnik-Marken und bietet fortschrittliche Heizungs-, Lüftungs- und Kühlungstechnologie für ein perfektes Wohnklima. Dank innovativer Regelsysteme können Systeme zur Nutzung erneuerbarer Energien optimal miteinander kombiniert werden oder auch bestehende Öl- und Gasheizungen ergänzen. Buderus ist als Großhandelsspezialist für Heiz- und Installationstechnik mit mehr als 120 Niederlassungen in mehr als 50 Ländern vertreten. Hier finden Buderus-Kunden professionelle Beratung, verlässlichen Service sowie optimal aufeinander abgestimmte, energieeffiziente Systeme aus einer Hand. Mehr Informationen unter ***www.buderus.de***

Ihr Buderus-Partner in der Region:

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

Röhfeldstr. 9 · 53227 Bonn
www.gerwing-soehne.de

Mit der Titanium Linie stellt sich der Systemexperte Buderus für die Zukunft auf. Die moderne und robuste Frontverkleidung aus Titanium Glas macht die qualitativ hochwertige und zukunftssichere Technik erlebbar.

Fotos: Buderus (2)

Oase für die Seele

Ein Hauch von Thymian, Lavendel und Rosmarin liegt in der Luft. Erinnerungen an vergangene Urlaubstage werden wach. Angenehme Wärme entspannt den ganzen Körper. Sanfte Klangtöne verführen zum Träumen – von alten Kulturen, prächtigen Palästen, edlen Stoffen und schillernden Steinen, von der unendlichen Weite der Wüste und grünen Oasen mit kühlem Wasser. Ein Gefühl von Leichtigkeit und Wohlbefinden breitet sich aus. Der Geist kommt zur Ruhe. Die alten Badetraditionen wirken auch außerhalb ihrer orientalischen Wiege – im Mediterana vor den Toren Kölns. Zeit für schönste Urlaubsgefühle und Wellness auf höchstem Niveau.

Das Konzept des Mediterana ist so schlüssig wie wirkungsvoll. Man hat sich auf die Suche nach dem begeben, was sich viele von uns wünschen: ein Leben im Süden, in der Wärme der Sonne und im Glanz der alten Kulturen. So entstand eine Urlaubslandschaft, wie wir sie uns in den schönsten Träumen vorstellen – ein „Märchen aus Tausendundeiner Nacht“ mit wundervollen Badezeremonien, traumhaften Oasen der Ruhe und prunkvoller Architektur. Hohe Säulen, kommunikative Plätze, in deren Mitte Brunnen sprudeln, knisterndes Feuer, romantische Arkadengänge und opulente Malereien entführen die Besucher in die Welt der schönen Scheherazade und ihres wachsamen Sultans. Träume werden wahr.

Wir wandeln durch Paläste, ruhen in Berberzelten und genießen die Bräuche der frühen Badekulturen. Das Mediterana legt großen Wert auf Authentizität und Ursprünglichkeit und zelebriert dies aufwendig in verschiedenen Themenwelten. Es wurden indisch-arabische Einflüsse aus Persien, der Türkei, den Vereinigten Arabischen Emiraten und Nordafrika mit denen aus Pakistan und Nordindien kombiniert. Die gelungene Verschmelzung dieser Einflüsse zeigt sich besonders schön im indisch-arabischen Garten. „Die Gäste finden bei uns keine Nachbildungen – fast alle Türen und Tore stammen original aus Indien und Pakistan.Viele der eindrucksvollen Säulen sind echte Fundstücke und wurden für uns kunstvoll aufgearbeitet“, erklärt Karin Tornatzky, Leitung Marketing im Mediterana. Die Relikte vergangener prachtvoller Zeiten sind Teil einer traumhaften Kulisse. Der Glanz dieser Zeiten ist überall spürbar. Das geheimnisvolle, fürstliche Palastleben hat im Mediterana Einzug gehalten.

SONNENGARTEN. Das kunstvoll gefertigte Tor ist ein echtes Fundstück.

HAUS DER ELEMENTE. Feuer, Wasser, Erde und Luft

Ebenso schön und vielfältig wie die Architektur sind auch die Bäderkreationen des Mediterana. Im „Haus der Meditation“ mit beeindruckender Buddha-Statue treffen Stille und Klang aufeinander und nehmen die Gäste mit auf eine Reise zur inneren Mitte. Zarte Töne einer einstimmenden Musik, die eigens für das Mediterana komponiert wurde, entführen die Besucher in eine Welt, in der Auge und Geist sich öffnen und Körper und Seele entspannen. Der Duft von erlesenen ätherischen Ölen aus Karottensamen, Orangenöl und auch Basilkum wirkt beruhigend und entspannt den Körper bei einer sanften Wärme

„Fast alle Türen und Tore im Mediterana stammen original aus Indien und Pakistan.“

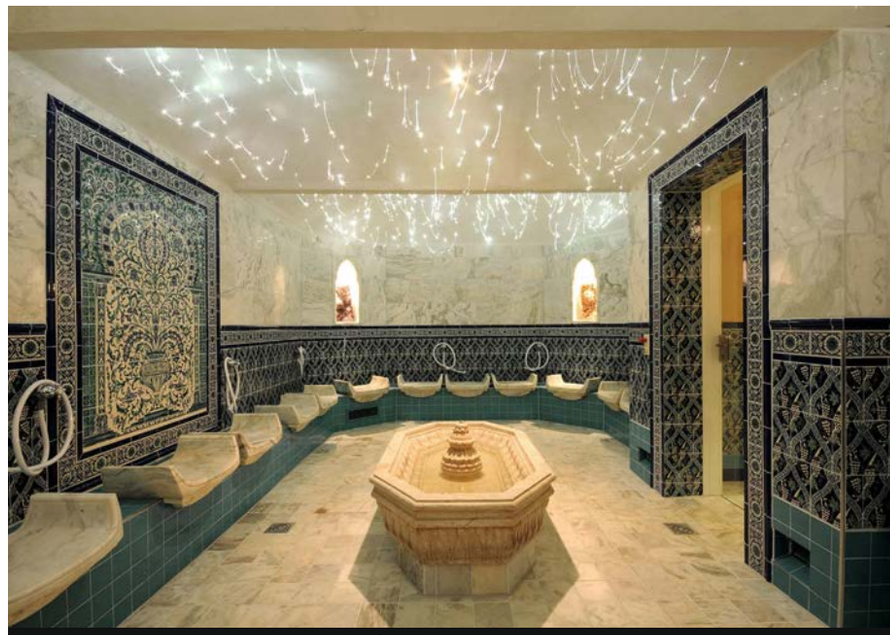
von 60° C. Eine der erstaunlichsten Bäderkreationen des Mediterana befindet sich im „Haus der Elemente“ – die bisher einzige Sauna mit integriertem Fußbad. Eine offene Feuerstelle bildet das stimmungsvolle Zentrum dieses außergewöhnlichen Ortes. Die Luft ist angenehme 80 Grad warm, eine nach Fichte und Kiefern duftende Brise umweht sanft die Nase. Sie wirkt sich positiv auf die Atemwege aus. Hier schöpft man Kraft im Einklang mit den Elementen und erlebt die stärkende Wirkung von Feuer, Wasser, Luft und Erde. Ein Verwöhnprogramm aus kalten Beigüssen, Armwaschungen mit Eis und der sinnlichen Brise aus vielerlei wechselnden Düften lässt die Verbindung der Elemente hautnah spüren. ▶

WIE IM MÄRCHEN. Eingang zum persischen Edelsteinbad mit wundervoll verzierten Bögen

Märchenhaft schön und sehr luxuriös ist das „persische Edelsteinbad“, wo die arabische Badetradition zelebriert wird. Das Resultat: eine Haut wie Samt und Seide – zart und verführerisch schön. In jeder Ecke des Dampfbades funkeln andere Edelsteine und entfalten auf Körper und Seele eine wunderbare Wirkung: Der Amethyst gilt als Kraftquelle für Inspiration und Intuition, der Citrin stärkt das Selbstbewusstsein und Rosenquarz fördert die Liebesfähigkeit, wirkt beschwingt und erheiternd. Der Bergkristall dagegen verhilft zu klaren Gedanken und verbessert die Wahrnehmung. Am besten lässt man sich bei der Wahl des Lieblingssitzplatzes intuitiv von seinen Gefühlen leiten.

Zwischen Baden und Saunieren ist es besonders wichtig, dem Körper Ruhe zu gönnen. Im Mediterana gibt es zahlreiche stille Orte zum Pausieren und Entspannen. Nichts tut so gut, wie sich nach Dampfbad oder Sauna, in einen kuscheligen Bademantel gehüllt, an einen dieser malerischen Orte für eine Weile zurückzuziehen. Ein Buch lesen, Musik hören oder einfach nur ruhen und träumerischen Gedanken nachhängen – so finden Körper und Geist den Einklang. Zum Beispiel in der „Maharaja Suite“, die ganz im Glanz vergangener herrschaftlicher Zeiten gehalten ist. Ein großes Tor weist den Weg nach innen. Weiche Teppiche liegen auf dem Boden, die Liegestätten laden zum Relaxen ein – wie einst die indischen Fürsten. Die Suite schmücken exklusive Wandteppiche mit wunderbaren Mustern, alte Instrumente, Schatzkisten und viele weitere Schmuckstücke aus dem Palastleben.

„Die Vielfalt der Muster in der Balotra-Galerie regen die Kreativität an.“



PERSISCHES EDELSTEINBAD. Ein einmaliges Erlebnis für die Sinne

Die Schwerter und Säbel in der traditionellen „Berberlounge“ zeugen von einer ganz anderen Kultur. In der Entspannungsoase mit integriertem Kaminzimmer erhält man einen Einblick in die faszinierende Welt der Berber, dem ältesten Volksstamm Nordwestafrikas. Ihr Lebensstil ist von Bescheidenheit und einem natürlichen Reichtum geprägt. Gefäße, Teekannen, aufwendige Bucheinbände und die mit Bernstein besetzten Silberschmuckstücke glänzen in den Vitrinen des Ruheraums und bringen den kargen, aber erfüllten Lebensstil dieser geheimnisvollen Kultur in das Mediterana.

Kunstvoll wird es in der „Balotra-Galarie“. Hier gibt es viele Stationen, an denen der Blick an diesem hellen und mit warmem Holz ausgelegten Raum halt macht. Die dekorativ angebrachten Textilstempel an den Wänden und die Stoffe aus Balotra zeugen von der hohen Kunstfertigkeit der Menschen in der kleinen Stadt im Nordwesten Indiens. „Wir sind besonders stolz auf die Galerie. Die Vielfalt der Muster und Motive und ihre Aussagekraft regen die eigene Kreativität an“, bemerkt Tornatzky. ▶

MAHARAJA SUITE. Prunkvoll wie ein indischer Palast

FEUERPLATZ. Romantische Atmosphäre unter freiem Himmel

MASSAGERAUM. Licht und Atmosphäre steigern die Entspannung.

HAMAM. Durchblutung und Stoffwechsel werden angeregt.

Indisch mit Ayurveda oder orientalisch mit Hamam?

▶ Die indisch-arabische Urlaubswelt sieht nicht nur königlich aus, jeder Gast fühlt sich hier auch wie ein König. Denn das Mediterana hält eine außergewöhnliche Vielfalt an Massagen und Beautyanwendungen bereit, bei denen man rundum verwöhnt wird. Aus der Welt der Kulturmassagen ist Indien, das Ursprungsland des Ayurveda, nicht wegzudenken. Der Begriff Ayurveda stammt aus dem indischen Sanskrit und bezeichnet übersetzt die Wissenschaft über das Leben. Im Vordergrund der Lehre steht dabei ein langes, gesundes und glückliches Leben im Einklang mit der Natur. Abgestimmt auf die drei Lebensenergietypen – Vata, Pitta und Kapha – werden im „Rajasthanihaus" des Mediterana verschiedene ayurvedische Zeremonien mit angepassten Farben und Düften angeboten. Spezielle Massagen und abgestimmte Speisen aus der angrenzenden Ayurveda-Küche runden dieses besondere Erlebnis optimal und lecker ab.

Eine weitere Station der traditionsreichen Massagen findet sich im Orient. Der traditionelle Hamam ist eine 4.000 Jahre alte Form der Massage, die von den Osmanen nach Europa gebracht wurde. Bei der klassischen Hamam-Waschung wird die Haut mit einem Seidenhandschuh sanft abgerieben, bis sie sich wundervoll weich und geschmeidig anfühlt. Anschließend wird der Körper in eine wohlige Seifenschaumdecke gehüllt und entspannt sich bei einer prickelnden Seifenmassage.

BEI NACHT. Die Badelandschaft mit Schwefelbecken

Das Mediterana setzt mit seiner 3-Säulen-Philosophie, basierend auf Sport, Fitness und Wellness, höchsten Standard und bietet Luxus pur. Ob Baden in den Thermal- und Vitalquellen, Fitnessprogramm im Sportbereich oder märchenhafte und traumhaft schöne Entspannungsmomente in den indisch-arabischen oder spanisch-maurischen Urlaubswelten der Wellnessanlage – im Mediterana wird der Wellnessaufenthalt zu einer Reise der Sinne.

Mit leckeren Gerichten und Zutaten aus der Region wird in den Restaurants auch für das leibliche Wohl bestens gesorgt. Es muss nicht immer gleich der Flug in den Süden sein. Manchmal genügt es schon, dem Alltag für wenige Stunden zu entfliehen. Das Mediterana ermöglicht schönste Urlaubsmomente ganz in der Nähe. ■

Fotos: Mediterana GmbH & Co. KG (10), www.freepik.com

Das Tor zu neuen Wellness- & Urlaubswelten

MEDITERANA

Der kleine Urlaub vor den Toren Kölns:

Tauchen Sie ein in unsere indisch-arabischen und spanisch-maurischen Wellness- und Urlaubswelten

Sauna & Hamam · Thermal- & Vitalquellen · Massage & Beauty

Saaler Mühle 1 · Bergisch Gladbach - Bensberg
Öffnungszeiten: täglich von 9:00 - 24:00 Uhr

www.mediterana.de

Looks im Winter 2015

Kreativität, Harmonie & Schönheit

Die Natur der Frau wird mit den Mitteln des Handwerks unterstrichen: Ein perfekter Schnitt sorgt für die optimale Harmonie von Persönlichkeit und Stil. Die Langhaar-Looks der aktuellen Kollektion von La Biosthétique sind feminin und luxuriös und zeigen seidig-glattes Haar sowie traumhaft-verspielte Locken. Nach wie vor in: Kurzhaarschnitte, die man jeden Tag umstylen kann. Die Schminkformen sind zeitlos, modern interpretiert durch ausdrucksstarke Farben, gedeckt oder beinahe durchscheinend. Stil ist keine Frage von Trends, aber nutzt sie!

Schöne, volle Lippen vervollständigen und betonen die klare Schlichtheit der Frisur.

Es geht um Individualität und die Einheit aus Persönlichkeit und Auftritt. Jeden Tag kann man sich für einen neuen Look entscheiden.

LA BIOSTHETIQUE®
PARIS

Salons in Bonn & Umgebung

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

***

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

***

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

***

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

***

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

***

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

***

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

Das Augen-Make-up unterstreicht das lässige Styling der Frisur. Extravagant: der blaue Lidstrich.

Besonders weiblicher Style im angesagten Sleek-Look mit Seitenscheitel. Für einen verführerischen Augenaufschlag werden nur die oberen Wimpern getuscht.

LA BIOSTHETIQUE®
PARIS

Fotos: Sundermann

HAARE · KOSMETIK · WELLNESS

SUNDERMANN

Sundermann
Bertha-von-Suttner-Platz 23 · 53111 Bonn

Wir stehen seit mehr als 60 Jahren ganz im Dienst der Schönheit von Haut und Haar. Lassen Sie sich von unseren kreativen Frisuren, meisterhaften Schnitten und brillanten Farben verzaubern. Genießen Sie bei uns eine kompetente, ganz auf Ihre Wünsche ausgerichtete Behandlung und entspannen Sie dabei in angenehmer Atmosphäre. Regelmäßige Weiterbildung im Haar- sowie im Hautbereich ist für uns selbstverständlich. Alle unsere Mitarbeiter sind bestens geschult – so auch im NEWSHA STRAIGHTENING SYSTEM. Damit werden die Haare maximal geglättet und gleichzeitig mit Hyaluron aufgebaut. Das Ergebnis ist perfekt schön. Lassen Sie sich von uns beraten.

Wir wünschen allen unseren Kunden frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr!

www.friseur-sundermann-bonn.de

Fotos: La Biosthétique (5)

IM WANDEL DER ZEIT

Sie ist bekannt für die kompliziertesten, wertvollsten und – für viele Uhrenkenner – auch die schönsten Uhren der Welt. Die Marke Patek Philippe blickt auf eine lange Geschichte uhrmacherischer Leistungen und Erfolge zurück. Die Genfer Manufaktur ist eine lebende Legende und ihre Uhren sind raffinierte Kunstwerke.

Vor einem Jahr erst hat Patek Philippe 175-jähriges Jubiläum gefeiert. Das Unternehmen wurde 1839 von Antoine Norbert de Patek und Adrien Philippe gegründet. Bis heute orientiert man sich an ihrer Philosophie, der Tradition des Handwerks zu folgen, ohne sich Neuerungen gegenüber zu verschließen.

Seit 1932 steht bei Patek Philippe die Familie Stern an der Spitze. Damit ist das traditionsreiche Unternehmen die letzte unabhängige Genfer Uhrenmanufaktur in Familienbesitz. Unter Leitung von Thierry Stern steht Patek Philippe für überlieferte Handwerkskunst mit innovativen Materialien und Spitzentechnologien. Das Resultat: Die Uhren von Patek Philippe zählen zu den begehrtesten der Welt. Für bestimmte Modelle besteht eine Wartezeit. Aber Liebhaber dieser Uhrenmanufaktur nehmen das gerne in Kauf, wissen sie doch um das Besondere der Uhren.

Die gegenwärtige Produktion umfasst mehr als 200 verschiedene Modelle, die in kleinen Serien von einem Dutzend bis zu wenigen hundert Einheiten hergestellt werden. Sie sind ausnahmslos mit einem der zahlreichen Uhrwerke ausgestattet, die zu 100 Prozent in der Manufaktur hergestellt werden. Rund 2.200 Angestellte arbeiten für die Schweizer Manufaktur, davon 1.600 in Genf. „Das Unternehmen führt alle Produktionsschritte von der Konzeption und Entwicklung über die Herstellung der Einzelkomponenten bis hin zur Montage, zum Setzen der Zeiger, dem Einschalen und der Endkontrolle vollständig im eigenen Haus aus“, weiß Jochen Siemer, Geschäftsführer der Niederlassung von Juwelier Wempe in Köln. Patek Philippe gehört zu den ersten Schweizer Uhren, die Wempe in seinen Geschäften führt. Herbert Wempe hat bereits 1927 die exklusive Konzession für Hamburg erhalten. In der Kölner Niederlassung, die 1971 eröffnet wurde, befindet sich ein exklusiver Patek Philippe Corner.

Nicht wenige Patek Philippe Uhren sind heute Kultobjekte, die Rekordpreise erzielen. Die historischen Modelle stellen immer wieder neue Auktionsrekorde auf. Zum Jubiläumsjahr hat Patek Philippe eine beachtliche Kollektion gefertigt, die einmal mehr das Besondere der Uhren unterstreicht. Star dieser Kollektion ist die „Grandmaster Chime“ (Bilder links). Sie verfügt über Grande und Petite Sonnerie – großes und kleines Schlagwerk –, über eine Minutenrepetition, Alarm und Datumsrepetition. Die beiden letzten Funktionen sind absolute Nova. Denn als Alarm wird die gewählte Zeit geschlagen – wie bei der Minutenrepetition. Eine akustische Wiedergabe des Datums mitsamt Monat ist selbst Fachleuten in der Geschichte der Uhrmacherei nicht bekannt. Der Clou an der Uhr ist jedoch, dass sie sowohl auf der Vorder- als auch auf der Rückseite ein Zifferblatt mit jeweils mehreren Anzeigen trägt. Sie ist eine Wendeuhr für das Handgelenk und die bisher komplizierteste Armbanduhr der Genfer Familienmanufaktur. Die „Grandmaster Chime“ ist in einer limitierten Auflage von sieben Exemplaren hergestellt worden. Sechs davon gingen in den Verkauf und eines in die Sammlung des Patek Philippe Museums.

Auch 2015 hat Patek Philippe mit zahlreichen Neuheiten die Uhrenwelt überrascht. Mit der Calatrava Pilot Travel Time Referenz 5524G erinnert das Unternehmen an seine Fliegeruhrentradition. Sie besitzt den patentierten und unter Vielfliegern sehr beliebten Travel Time Mechanismus, der gleichzeitig die Uhrzeiten in zwei verschiedenen Zeitzonen anzeigt. Dies erfolgt im Stil der echten Fliegeruhren mit breiten Ortszeitzeigern, großen arabischen Ziffern und schlankem Sekundenzeiger. Die Pilot Travel Time hat ein 42 Millimeter großes Calatrava-Weißgoldgehäuse und ein blaues Zifferblatt. Sie ist klassisch-elegant, erhält aber durch ihr braunes Lederband mit heller Kontrastnaht eine sportlich-maskuline Note.

Fotos: Patek Philippe (7)

Calatrava Pilot Travel Time Referenz 5524G. Up, up and away

Jahreskalender-Chronograph Referenz 5905P. Eine große Tradition mit neuem Gesicht

Schleppzeiger-Chronograph Referenz 5370P. Für Männer, die es sehr genau nehmen

Für Männer, die es sehr genau nehmen, hat Patek Philippe den Schleppzeiger-Chronographen Referenz 5370P auf den Markt gebracht. Schleppzeiger-Chronographen von Patek Philippe sind seit vielen Jahren sehr begehrt. Sie können Zwischenzeiten stoppen, ohne die laufende Gesamtzeitmessung zu unterbrechen. Sandrine Stern, Ehefrau des Manufakturpräsidenten Thierry Stern, hat mit der Referenz 5370P einen Entwurf hingelegt, der alle Voraussetzungen eines großen Klassikers besitzt. Die Uhr besticht durch ihre funktionelle Schönheit. Das Zifferblatt, das mit tiefschwarzem echten Email beschichtet ist, ist schnell und exakt abzulesen – ohne unnötige Dekors, die vom Wesentlichen ablenken. Das Gehäuse dieses Kunstwerks ist aus Platin, das Armband aus schwarzem, großschuppigem Alligatorleder mit einer Platin-Faltschließe.

Der neue Jahreskalender-Chronograph Referenz 5905P verbindet wegweisendes Design und erfolgreiche uhrmacherische Komplikationen. Auf dem Zifferblatt ganz außen liegt die Skala für den Chronographenzeiger, an den eine fein indizierte Minutenskala anschließt. Es folgt ein breiterer Kreisring für die aufgesetzten Weißgold-Stundenindexe. Zwischen 10 und 2 Uhr sind die drei Fensteranzeigen des Jahreskalenders aufgebracht. Das Datumsfenster bei 12 Uhr ist etwas größer und mit poliertem Weißgold eingerahmt. Dazu gesellt sich ein großer 60-Minuten-Chronographenzähler bei 6 Uhr, der unterhalb seiner Zeigerachse ein kleines Fenster für die Tag-Nacht-Anzeige trägt. Das Gehäuse ist aus Platin. Das Zifferblatt ist in Marineblau oder Schwarz erhältlich. Zur eleganten Uhr mit dem blauen Zifferblatt gehört ein Alligatorband in Marineblau. Das Modell mit dem schwarzen Zifferblatt ist mit einem ebenso schwarzen matten Alligatorband ausgestattet. Beide Bänder haben eine Dornschließe aus Platin.

Patek Philippe fertigt Uhren der höchsten Güteklasse und geht dabei keine Kompromisse ein. Kennzeichen hierfür ist das Patek Philippe Siegel, das die Wertvorstellungen und Qualitätsstandards des Familienunternehmens garantiert. Das Siegel gilt als einziges Gütezeichen für die komplette Uhr, wie sie dem Käufer überreicht wird. Darüber hinaus ist es ein Bekenntnis zur lebenslangen Wartung und Restaurierung aller Zeitmesser, die Patek Philippe seit 1839 gefertigt hat. ■

Wer das Besondere liebt und sich für Uhren von Patek Philippe interessiert, sollte Juwelier Wempe einen Besuch abstatten. ***www.wempe.de***

Tel. 0228 - 62 98 0
www.leoninum-bonn.de

Hotel Collegium Leoninum

Himmlisch heiraten

Heiraten und Feiern im eindrucksvollen Ambiente des Hotel Collegium Leoninum

Sie sagen „JA!" und wir bieten Ihnen ein einzigartiges und unvergleichbares Hochzeitsambiente in Bonn. Wir geben Ihren Wünschen Raum und sorgen dafür, dass dieser besondere Tag zu einer unvergesslichen Erinnerung für Sie wird.

- Ambiente-Trauort der Stadt Bonn
- Feiern in exklusivem Ambiente
- Hotelzimmer für Sie & Ihre Gäste
- Hochzeits-Concierge an Ihrer Seite
- die schönsten Räumlichkeiten Bonns
- individuelle Umsetzung Ihrer Vorstellungen

GROSSER AUFTRITT

GLANZVOLLE ZEITEN STEHEN UNS BEVOR – UND DIES MODISCH IN ALLEN FARBEN, LÄNGEN UND SCHNITTEN. WIR ZEIGEN DIE SCHÖNSTEN MODELLE FÜR EINEN GLAMOURÖSEN AUFTRITT. LASSEN SIE SICH AUF DEN FOLGENDEN SEITEN ZUM SHOPPEN UND NACHSTYLEN INSPIRIEREN.

BLACK SWAN. Anmut und Selbstbewusstsein strahlt die Trägerin dieser Kreation von Ewa Herzog (Bild linke Seite) aus.

UNSCHULDIG? Das Kleid des Berliner Fashion-Labels Glaw (Bild oben links) überzeugt in reinem Weiß gepaart mit sexy Transparenz.

LACK UND LEDER. An diesem Trend kommt man auch in dieser Saison nicht vorbei: Lederanzug von Guido Maria Kretschmer (Bild oben Mitte).

EIN HAUCH VON NICHTS. Dieses Modell aus zarter Spitze von Ewa Herzog (Bild oben rechts) zeigt, wie man im Winter Haut offenbart und trotzdem gut angezogen ist.

TRENDSETTER. Guido Maria Kretschmer weiß, wie es geht: schwerer High-Waist-Rock trifft auf feinen Sweater (Bild unten links). Die große Statement-Kette veredelt den Look.

FRISCHER WIND. Es muss nicht immer Schwarz sein – das beweist Studio 30PH mit diesem cremefarbenen Anzug (Bild unten rechts).

GLITZER GLANZ & SCHIMMER

DE LUXE. Glaw präsentiert mit dieser Kreation in Glitzer-Optik (Bild links) den Inbegriff eines festlichen Looks. Ein tiefer Ausschnitt ist diese Saison hoch angesagt.

MODESTATEMENT. Mit großflächiger Gold- Verzierung (Bild Mitte) ist der Anzug von Barre Noire eine nette Abwechslung zu einfarbigen Zweiteilern.

SCHWUNGVOLL. Ewa Herzog schickt ein tief ausgeschnittenes Kleid in Schimmer-Optik (Bild rechts) auf den Laufsteg. Der ausgestellte, asymmetrische Rock sorgt für den nötigen Schwung, um die Nacht durchzutanzen.

FLIESSEND ZART & TRANSPARENT

TRAUMHAFT. Bei Guido Maria Kretschmer dürfen elegant fallende Stoffe nicht fehlen. Mit leichter Tranparenz und schickem Paillettenbesatz (Bild links) bringt uns das Kleid zum Träumen.

ZAUBERHAFT. Zart wie bei einer Fee wirkt diese Kreation aus rosafarbener Spitze (Bild Mitte). Ewa Herzog beweist, dass auch bei kälteren Temperaturen Bein gezeigt werden kann.

FASZINATION LAGEN. Isabell de Hillerin setzt bei diesem Modell auf einen Lagen-Look (Bild rechts), der die Trägerin in eine rauschende Eleganz hüllt.

FEUER & FLAMME

LADY IN RED. Die Mode von Dimitri (Bild links) steht für Sinnlichkeit und Eleganz. Die schmale Silhouette des Kleides wird durch das kräftige Rot und die wehende Schleppe betont.

ALL OVER. Unkompliziert, puristisch, klare Linien – so lässt sich die Kollektion von Eva Lutz für ihr Label Minx beschreiben. Besonders schön: der All-Over-Red-Look.

30 JAHRE 1985 · 2015 Optikhaus BETH

Das besondere Geschenk

Brillen der Heinrich Beth Kollektion sind Ausdruck von Individualität und zeitloser Klassik – ein exklusives Geschenk und persönliches Zeichen der Wertschätzung.

Heinrich Beth Kollektion
HANDARBEIT

Optikhaus Beth GmbH
Hauptstr. 74 I 53604 Bad Honnef
Tel.: 02224 10198 I info@optik-beth.de
www.optik-beth.de

PERFECT MATCH. Guido Maria Kretschmer ist ein bekennender Fan der Farbe Schwarz (Bild links). Perfekt wird der Auftritt im smarten Anzug in Begleitung einer Lady in Red.

AMORE. Auch das Label DYN von Frida Homann weiß, dass Rot für Liebe und Erotik steht und setzt dies gekonnt um.

Fotos: Mercedes Benz Fashion (16)

WAS MAN(N) DIESEN WINTER TRÄGT

Wenn es draußen kalt ist, wird der Mantel wieder zum Liebling. Jetzt darf er auf die Straße. Elegant oder leger ist diese Allzweckwaffe auch für den Mann das Must-have in diesem Winter. Der Mantel bestimmt den aktuellen Look und man kann ihn mit beinahe jedem Kleidungsstück kombinieren.

„Der Mantel ist die neue Jacke", sagt Dirk Scharpenberg von „Baron & Earl". Das Geschäft ist auf Männermode spezialisiert und präsentiert in Bonn in der Acherstraße auf mehr als 300 Quadratmetern vom Anzug bis zum Pullover feine, sportliche und klassische Kleidung. Wer jetzt in einen neuen Mantel investiert, der sollte vor allem auf den richtigen Stoff achten. „Technische Materialien sind out. In sind – und dies gilt für alle Kleidungsstücke – wollige Qualitäten wie fließendes Kaschmir und auch Tweed", betont Scharpenberg, der gemeinsam mit Produktspezialisten aus Süddeutschland eine eigene Mantelkollektion entworfen hat. Die Farben der Saison sind sehr maskulin. Mit Grau, Schwarz, Marsala, Anthrazit, Dunkelblau und auch Camel liegt man(n) in jedem Fall auf der modischen Linie.

Überhaupt ist das Spiel mit Stoffen und Farben so aktuell wie nie. „Broken Suit" heißt bei Anzügen dieser Trend. „Was dabei entsteht, ist eigentlich ein Mittelding zwischen einem klassischen Anzug und einer Kombination", erklärt Scharpenberg. „Baron & Earl" ist auf Maßanzüge spezialisiert und so kann man dort wählen, in welcher Farbe und in welchem Stoff Anzugsjacke, -hose und -weste gefertigt werden. Dirk Scharpenberg berät dabei gerne, damit alle Anzugteile trotz Unterschiedlichkeit als modische Einheit wirken. Doch Vorsicht bei der Wahl der Schnitte! Bei der sehr schlanken Silhouette ist der modische Höhepunkt erreicht. „Die Hosen werden wieder etwas bequemer. Außerdem ist ein weiterer Trend erkennbar: Die Rückkehr der Bundfalte ist eingeleitet. Im nächsten Jahr wird es sie wahrscheinlich schon geben", prognostiziert Dirk Scharpenberg.

Zum Anzug gehört auch ein passendes Hemd und auch dieses kann man sich natürlich bei „Baron & Earl" maßschneidern lassen. Wem das zu lange dauert,

EIGENES DESIGN. Dirk Scharpenberg und das Must-have des Winters

dem hilft Dirk Scharpenberg selbstverständlich gerne mit einer großen Auswahl an Konfektionshemden. Maßanfertigung und Konfektion sind von Emanuel Berg. „Ich kaufe mein Sortiment gezielt und beinahe ausschließlich bei Produktspezialisten wie Emanuel Berg oder Alan Paine. Die Qualität ist eine deutlich höhere", betont Scharpenberg. Fertige Anzüge bietet der Modefachmann auch im Baukastensystem an. Hier kann jedes Teil in einer anderen Größe gekauft werden. So ist der Anzug passgenau, ohne maßgeschneidert zu sein.

Ihr Herrenausstatter in Bonn

BARON & EARL

ESTABLISHED 1999

JACOB COHËN

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

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

Acherstraße 13B
53111 Bonn
Telefon: 0228-96586210
www.baronandearl.com

Öffnungzeiten: Mo.-Fr. 10:00-19:00
Sa. 10:00-18:00

Darf ich bitten? – CLUTCH **Pochette** *oder doch Minaudière*

Sie sind klein, elegant und vor allem abends ein gern gesehener Begleiter. Doch es gibt durchaus feine Unterschiede zwischen den festlichen Abendtaschen. Wir haben die Besonderheiten der verschiedenen Modelle zusammengefasst und präsentieren die neuen Trends unter den Taschen. Also: Welcher Begleiter darf es nun sein?

1

2

3

DIE WANDELBARE CLUTCH

Mit dem Einläuten des 21. Jahrhunderts wurde das englische Wort „Clutch“ auch in Deutschland zum populären Begriff für eine kleine Tasche, die weder einen Henkel noch Tragegurt besitzt. Eine Clutch wird typischerweise in der Hand getragen oder zwischen Oberarm und Körper geklemmt, denn der Name leitet sich von „to clutch“ ab, was so viel bedeutet wie „fest umklammern“. Einige Modelle verfügen zudem über eine Handschlaufe oder -kette, um einen besseren Tragekomfort zu ermöglichen. Die Version mit Überschlag wird auch gerne als Kuverttasche bezeichnet, da sie in ihrem Aussehen stark an einen Briefumschlag erinnert. Ihren ersten Einsatz fand die Clutch jedoch bereits weit vor Beginn unseres Jahrhunderts, damals war sie in Deutschland noch unter dem Namen „Unterarmtasche“ bekannt. Besonders in den 1920er und 1930er Jahren war die kleine Tasche ein beliebter Begleiter bei schicken Anlässen und wurde als zurückhaltendes Accessoire zu auffälligen Roben getragen. Ein schlichtes Modell ist jedoch keineswegs mehr ein Muss. Clutches findet man heute in den exklusivsten Designs und sie werden gerne als Eyecatcher in Szene gesetzt.

DIE ELEGANTE MINAUDIÈRE

Eine etwas edlere Abwandlung der Clutch wird als „Minaudière“ bezeichnet und besteht im Gegensatz zu ihrer eher flexiblen Schwester aus einem festen Material, wie beispielsweise Metall, und erinnert daher auch an eine Box. Durch die typische Verzierung der Metall-Box mit Strass-Steinchen, Edelsteinen oder auch anderen hochwertigen Materialien wie Samt und Seide avanciert die Minaudière zum richtigen Schmuckstück. Die feine Tasche findet man daher nicht nur im Sortiment von Mode-Designern, sondern insbesondere auch in den Kollektionen führender Schmuckhersteller. Wie bei der Clutch wird auch diese zierliche Tasche meist in der Hand getragen, außerdem gibt es Modelle, die mit einer Umhänge-Kette ausgestattet sind. Es heißt, dass die Minaudière Anfang der 1940er Jahre von der französischen Schmuckfirma Van Cleef & Arpels erfunden wurde. Die Inspiration dazu lieferte eine bekannte Milliardärs-Gattin, die ihr Make-up in einer Metall-Box aufbewahrte.

1: AIGNER. Timea heißt diese extrovertierte Taschenkreation mit Fuchs-Pelz-Elementen und goldenen Metallteilen, ab 899 Euro. **2: MICHAEL KORS.** In Form eines Kuverts ist das Modell Lana im Colorblock-Style perfekt für einen cleanen Look, ab 200 Euro. **3: YVES SAINT LAURENT.** Bei dieser goldenen Clutch kommt doch gleich Feststimmung auf, ab 849 Euro über Fashionette.de. **4: PATRIZIA PEPE.** Mit Glitzer bedeckt und Nietenbesatz auf dem Schulterriemen sind neidische Blicke programmiert, ab 248 Euro. **5: STELLA MCCARTNEY.** Das klassisch gesteppte Design wird durch den Besatz mit silbernen Gliederkettchen gekonnt gebrochen, ab 480 Euro über Fashionette.de. **6: ALEXANDER MCQUEEN.** In vollem Glitter bringt diese Minaudière jeden Modeliebhaber zum Strahlen, ab 657 Euro über Fashionette.de. **7: SWAROVSKI.** Diese glamouröse Minaudière präsentiert sich in glänzender Form, ab 479 Euro. **8: MIU MIU.** Die kleine Tasche überzeugt durch ihre Glam-Rock-Attitude, ab 1.549 Euro über Fashionette.de **9: ROBERTO CAVALLI.** In Metallic-Schimmer und mit beigefügtem Armreif im Tiger-Look ist die Tasche garantiert ein Hingucker auf der nächsten Party, ab 1.289 Euro über Fashionette.de. **10: LOUIS VUITTON.** Lässig über die Schulter getragen, gehört die Pochette noch heute zu den Bestsellern des französischen Designers, ab 380 Euro.

DIE CLEANE POCHETTE

Der französische Begriff „Pochette“ beschreibt eine kleine, meist flache Tasche, die ursprünglich als Innentasche für eine große Handtasche gedacht war. Ins Deutsche übersetzt bedeutet Pochette so viel wie „Umschlag“ beziehungsweise „Hülle“, was sich im sehr flachen, briefförmigen Design einiger Modelle deutlich spiegelt. Die Tasche verfügt typischerweise über einen dünnen Trägerriemen und wird meist über der Schulter getragen. Bekannt wurde die Pochette vor allem durch Louis Vuitton, der die Tasche durch das LV-Monogramm Ende der 1990er Jahre populär machte. Noch heute zählt sie zu den Bestsellern des französischen Designers.

Accessoires machen den Look erst perfekt. Je nach Outfit können auffällige Täschchen schlichte Looks gezielt aufpeppen und minimalistische Modelle einem eher auffälligen Outfit den Vortritt lassen. Die Zeit, sich nach dem passenden Begleiter für den Abend umzugucken, kann jedenfalls kommen: Denn manchmal sind es eben die kleinen Dinge im Leben, die einen glücklich machen. ■

Fotos: fashionette (5), Swarovski, Luis Vuitton, Etienne Aigner AG, Michael Kors, Patrizia Pepe, Mercedes-Benz Fashion

VORHANG AUF FÜR BOULEVARD

Mittags Probe, nachmittags Interview mit RHEINexklusiv im Theater am Dom in Köln und abends Aufführung in „Die Komödie“ in Frankfurt – René Heinersdorff scheint unermüdlich. Ein Profi mit Charme und Humor, der auch ohne Bühne Präsenz zeigt. Gut gelaunt und äußerst konzentriert gewährt uns der Tausendsassa einen Blick in die Theaterwelt.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Wir sollen René Heinersdorff im Foyer treffen. Ein wenig zu früh dran bittet uns eine freundliche Mitarbeiterin, noch einen Moment zu warten. Klar. Kein Problem. Wir setzen uns an einen der Tische. Das Licht ist gedimmt. Es ist merkwürdig still. Von den Bildern an den Wänden blicken TV- und Boulevardgrößen wie Thomas Fritsch und Wolfgang Spier auf uns hinunter. Erinnerungen werden wach. An alte Filme und vergnügliche Fernsehabende. Schließlich gab es einmal eine Zeit, da musste man nicht ins Theater gehen, um Theater zu sehen. Samstagabends flimmerte es ins Haus – und füllte die Wohnzimmer. Jetzt wird klar, was im Foyer stört. Die Zuschauer. Sie fehlen. Ihre Vorfreude, das Stimmengemurmel, die erwartungsvolle Spannung. Ohne sie ist das Theater tot. Die Türe zur Bühne geht auf. René Heinersdorff kommt schnell hinein. Und mit dem ersten Satz verstehen wir, warum er ein Theatermann ist. Er erweckt das leere Foyer zum Leben. Durch seine ansteckende Begeisterung. Nur für ein Interview über Theater. Ganz ohne Zuschauer.

Sie haben Germanistik und Philosophie studiert und danach noch eine Ausbildung zum Schauspieler und Regisseur absolviert. War das Ihr eigener Wunsch oder Folge Ihrer familiären „Vorbelastung“? Ihre Mutter hatte ja viele Jahre das Theater am Dom geleitet.
Mein Berufswunsch kam auf, als meine Mutter noch nichts mit dem Theater zu tun hatte. Ich habe in Düsseldorf eine Aufführung von „Charlys Tante“ gesehen – und der Wunsch war da. Ein paar Jahre später, ich war 15, hat meine Mutter das Theater am Dom quasi als Kulturmanagerin übernommen. Das war großes Pech und großes Glück zugleich.

Warum?
Glück, weil ich dadurch sehr früh Einblick in das Theater erhielt. Pech, weil man es versäumt, andere Dinge auszuprobieren.

Bedauern Sie das?
Ja, ich habe beispielweise nie ein Auslandsjahr gemacht. Ich habe in meinem Leben auch nur ein einziges Mal vorgesprochen. Das war bei Wolfgang Spier und seitdem habe ich immer zu tun. Den Kampf um Jobs, den Schauspieler eigentlich führen, habe ich in der Form nicht erlebt. Böse Zungen sagen: „Weil er ins Theater reingeboren wurde“; liebe Zungen dagegen: „Er hatte es schnell begriffen.“ Mein Lebensweg ist außerdem sehr auf das Boulevard begrenzt. Und ich musste erst einmal lernen, dazu zu stehen. Eine Zeit lang habe ich mich dagegen gewehrt, heute bin ich stolz darauf, dass das meine Form von Theater ist.

Was reizt Sie am Theater?
Der Livecharakter. Den finde ich wichtig, und ebenso den Moment, in dem etwas schiefgehen könnte. Man versucht alles, damit das nicht passiert. Gründgens sprach davon, das höchste Ziel sei es, den Zufall auszuschließen. Also das Beste, was man erreicht, ist der Ausschluss des Zufalls. Trotzdem ist Theater ein Medium, in dem der Zufall stets eine Rolle spielt. Das ist faszinierend und der Unterschied zu den digitalen Medien.

Wo nichts dem Zufall überlassen wird ...
Genau. Außerdem ist in unserem sich immer weiter digitalisierenden Zeitalter Theater eine der wenigen Sachen, zu der man noch selbst hingehen muss, um es zu erleben. Es gibt von Dieter Nuhr den wunderbaren Satz „Mama, wo ist draußen? – Draußen ist da, wo der Pizzabote herkommt.“ Wir können alles zuhause machen, aber Theater eben nicht. Theater muss live sein, sonst ist es nicht Theater.

EIN MANN MIT VIELEN INTERESSEN. René Heinersdorff liebt es, auf der Bühne zu stehen, führt Regie, schreibt und leitet zwei Theater.

Können Sie sich vorstellen, etwas anderes zu machen?
Ich habe das auch manchmal überlegt. Was würde ich tun, wenn Theater einmal nicht mehr sein sollte? Eigentlich halte ich das für ausgeschlossen. Aber wenn der Fall doch eintreten sollte, würde ich wahrscheinlich eine Kneipe aufmachen. In jedem Theatermann steckt ja ein Gastronom und umgekehrt. Gastronomie ist ebenfalls eine Art von Livevorstellung. Allerdings würde mir das Texten fehlen. Damit wären wir dann wieder beim Theater. Außerdem schreibe ich ausschließlich dramatisch, also in Dialogen, und nicht in epischer Form.

Sie schauspielen, sind Autor, führen Regie und Sie sind Theaterleiter – wenn Sie sich für einen Beruf entscheiden müssten, für welchen?
Schauspieler. Ich finde, der Schauspieler ist der kreativste Beruf. Das wird oft unterschätzt. Viele behaupten, Schauspieler würden nur das machen, was ihnen der Regisseur sagt, und außerdem fertige Texte sprechen. Die Möglichkeiten, die von vielen Schauspielern allerdings überhaupt nicht genutzt werden, sind jedoch sehr groß.

Macht es denn einen Unterschied, ob man im Theater am Dom oder in einem Schauspielhaus auf der Bühne steht?
Ich habe das viele Jahre verneint, da ich immer der Meinung war, dass man das Stück, das ein Autor geschrieben hat, einfach nur ernst nehmen muss. Dann entscheidet der Text, ob es lustig oder traurig ist, ob es ein Happyend gibt oder keines. Von dieser Haltung habe ich mich wegbewegt. Ich habe festgestellt, dass dieser Ansatz zwar grundsätzlich stimmt, aber die Form des Theaters, die wir hier machen, ist eine ganz eigene. Boulevardtheater gibt es nicht viele auf der Welt. Man findet sie hauptsächlich in New York, London, Paris und in Deutschland. Diese Form benötigt eine boulevardeske Eleganz, die viele Schauspieler in die Wiege gelegt bekommen. Doch nicht alle. Das macht sie nicht zu schlechten Schauspielern, ihre Stärken liegen woanders. Aber die boulevardeske Eleganz macht den kleinen Unterschied.

Es eignet sich also nicht jeder Schauspieler für das Boulevard?
Ja, genau. Es ist eine Frage der Lautstärke, der Intensität, der Geschwindigkeit und des Timings. Dies ist ganz wesentlich für das Boulevard. Wenn man dafür kein Gespür hat, wirkt es immer hölzern – und, noch einmal gesagt, das heißt nicht, es sind schlechte Schauspieler.

Was macht darüber hinaus gutes Boulevardtheater aus?
Man muss die Situation ernst nehmen. Das bedeutet, dass die Schauspieler nicht versuchen sollten, durch Mätzchen oder Witze etwas in eine lustige Richtung zu drängen. Man muss zunächst verstehen, was der Autor als Problem oder als Konflikt vorgegeben hat. Dies wird dann mit einem gewissen Timing – einem ganz wesentlichen Faktor – zelebriert. Dabei kann dann ganz schnell gutes Boulevard entstehen.

Unterschätzt man das Boulevardtheater?
Das war lange so. Ich erkläre es am besten an einem Beispiel: Ich habe in „Der Staat gegen Fritz Bauer“ einen ehemaligen Nazi gespielt. Er wird überführt und ich musste dementsprechend einen betroffenen Gesichtsausdruck machen. Das war eine Szene von gefühlten 40 Sekunden. Es gab ganz viele Leute, die sagten dann: „Toll, wie ernsthaft du das spielst.“ Aber: Jede lapidare Szene auf einer Boulevardbühne ist komplizierter zu gestalten als das. Man misst dem Tragischen immer eine größere Tragweite zu. Dies hat zur Folge, dass Boulevard oftmals unterschätzt wird.

Wird lustig nicht ernst genommen?
Ich will es so sagen: Viele glauben, das Gegenteil von lustig sei ernst. Das ist ein Irrtum. Das Gegenteil von lustig ist traurig. Und ich kenne Trauriges, das kann sehr unernst sein, und ich kenne Lustiges, das kann sehr ernst sein. Hier ist jede Kombination möglich. Natürlich – damit sind wir wieder bei dem Aspekt „gutes oder schlechtes Boulevard“ – gibt es auch Lustiges, was nicht ernst genommen wird. Also auch von den Machern des Theaters nicht ernst genommen wird. Und das ist immer schlecht. ▶

▶ Sie haben einmal gesagt, Boulevardtheater sei die Einstiegsdroge zum Theater. Wie meinen Sie das?
Menschen, die noch nie ein Theater besucht haben, finden über das Boulevard leichter Zugang. Das Boulevard erzählt Geschichten mit einem gewissen Wiedererkennungswert. Das kann der Zuschauer nachvollziehen.

Sie sind theatermäßig in Düsseldorf, Köln und Bonn unterwegs – gibt es zwischen den drei Städten einen Unterschied?
Erstaunlicherweise ja. Die Unterschiede sind allerdings nicht so groß wie zwischen dem Rheinland und Berlin. Wir haben aber schon Produktionen in allen drei Städten gespielt und ganz unterschiedlichen Zuspruch erlebt. Es gab Stücke, die beispielsweise in Düsseldorf ganz ordentlich gelaufen sind und dann plötzlich in Köln oder Bonn der Renner waren, und umgekehrt.

Und die Gründe?
Dazu lässt sich schwer etwas sagen. Wir haben schon wirkliche Überraschungen erlebt. Gerade bei unserem letzten Stück „Der Vorname", das ein bisschen anspruchsvoller ist. In Düsseldorf lief es ganz gut; wir hatten aber Bedenken für Köln. Dort war es dann ein Riesenerfolg. Damit hatten wir überhaupt nicht gerechnet. Überraschung!

Sie führen ein privates Haus. Ist das Segen oder Fluch?
Beides. Wenn das Theater am Dom eine vergleichsweise kleine Subvention von 100.000 Euro im Jahr erhalten würde, könnten wir hier ganz anders die Puppen tanzen lassen. Aber wir hätten sicherlich auch Menschen am Tisch, die wir da nicht unbedingt haben möchten. Wir haben erst gestern darüber gesprochen: Der wirtschaftliche Zwang ist nicht immer unkünstlerisch. Er lässt einen vielmehr zu künstlerischen Lösungen kommen, auf die man mit wirtschaftlicher Unabhängigkeit manchmal nicht gestoßen wäre. Die wirtschaftliche Freiheit schafft oftmals sehr unkünstlerische Dinge. Aber die Notwendigkeit, Theater mit begrenzten Mitteln zu realisieren, führt dann manchmal zu Lösungen, die durchaus künstlerisch sind.

Wie groß ist dann der Erfolgsdruck?
Ich beschäftige mich mit dieser Frage bewusst nicht während einer Produktion. Wir arbeiten, finden etwas gut und hoffen dann einfach, dass das Publikum es auch gut findet. Der Zuschauer entscheidet über Erfolg oder Misserfolg. Natürlich gibt es Erfahrungswerte und durch meine langjährigen Erfahrungen in unseren Theatern ist meine Trefferquote vielleicht etwas höher als von einem, der diese Häuser nicht kennt. Aber ein Rezept gibt es nicht. Ich versuche, offen für alles zu sein, und probiere auch unkonventionelle Vorschläge aus.

Woran liegt es denn, dass Boulevardinszenierungen immer mehr auf Kinofilme zurückgreifen?
Ich habe keine Erklärung. Eigentlich hat es das immer schon gegeben. In letzter Zeit hat es allerdings zugenommen. Wenn man ehrlich ist, muss man sagen: Manchmal ist der Titel der Star. Ich denke da an „Honig im Kopf" – aus dem Film von Til Schweiger soll ich jetzt ein Theaterstück machen – und auch an „Ziemlich beste Freunde".

René Heinersdorff gründete 1994 in Düsseldorf das Boulevardtheater Theater an der Kö. Seit einigen Jahren leitet er gemeinsam mit Oliver Durek auch das Theater am Dom. Der Stammbaum des Theaters am Dom führt bis 1949 zurück. Damals gründete eine Handvoll Schauspieler im „British Center" das Westdeutsche Zimmertheater unter der künstlerischen Leitung von Hubertus Durek. 1957 zog das Theater an die Komödienstraße/ Burgmauer, wo das Westdeutsche Zimmertheater sich mit Blick auf den Dom umbenannte: die Geburt des Theaters am Dom. Das Theater etablierte sich mit einem anspruchsvollen Spielplan und sorgte durch viele Ur- und Erstaufführungen dafür, dass es auch international bekannt wurde. 1964 eröffnete das Theater seine Spielstätte in der Glockengasse 11. Seitdem ist das Theater am Dom und seine boulevardeske Kunst als fester Bestandteil im Kölner Kulturleben nicht mehr wegzudenken. ***www.theateramdom.de***

Es finden aber auch immer mehr TV-Schauspieler den Weg auf die Boulevardbühne ...
Das Boulevardtheater ist ein Startheater. Das wird ihm oft vorgeworfen, aber das war schon immer so. Es werden bewusst Stars gesucht. Sie sind der Publikumsmagnet. Oftmals lösen sich diese Kollegen vollständig vom Fernsehen, behalten aber ihren Riesennamen beim Boulevardpublikum. Herbert Herrmann ist ein gutes Beispiel. Im Moment kommt hinzu, dass das Fernsehen einen gewissen Zusammenbruch erlitten hat. Die Gagen sind deutlich kleiner geworden. Es wird zum Teil nur noch die Hälfte von dem gezahlt, was vor sechs bis sieben Jahren bezahlt wurde. Außerdem wird gar nicht mehr so viel produziert. Als wir die Comedy-Serie „Die Camper" gemacht haben, hatte RTL noch zwölf Comedy-Fiction-Formate, die gleichzeitig produziert wurden. Das gibt es nicht mehr. Auf einmal ist das Boulevard als Arbeitgeber wieder attraktiv. Diese Situation ist für uns momentan sehr komfortabel; sie kann sich aber auch wieder verändern, wenn sich das Fernsehen berappelt. ■

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

Das Wasser für Köln

Das Mineralwasser aus Ihrer Region

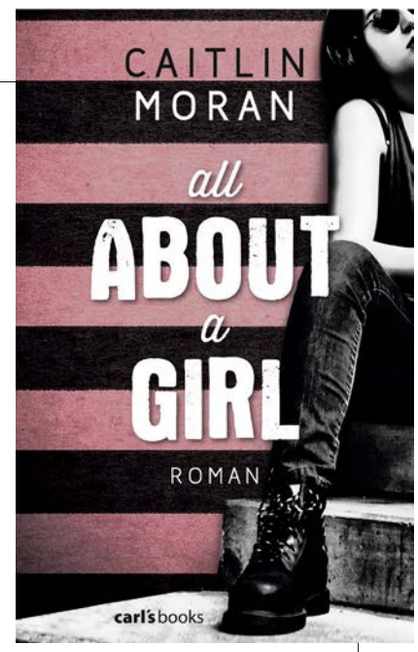
www.koelnisteingenuss.de

GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

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

Unwiderstehlich. *Es ist der kleinste Kuss der Welt, den ein deprimierter Erfinder auf die Lippen einer Frau haucht. Dieser Kuss verändert seine Welt, denn plötzlich ist das zauberhafte Wesen, das er geküsst hat, von einer Sekunde auf die andere verschwunden. Der Erfinder beschließt, alles zu unternehmen, um sie wiederzufinden – wirklich alles. Eine zauberhafte Geschichte, romantisch, verspielt, poetisch. Genau richtig für einen kleinen Moment der Ruhe.*

Mathias Malzieu, Der kleinste Kuss der Welt, carl's books, Paperback, 144 Seiten, ISBN 978-3-570-58547-4, 12,99 Euro

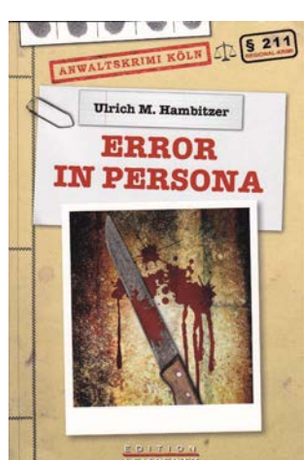


PROVOKANT. Johanna lebt in einer Sozialsiedlung inmitten einer sehr chaotischen Familie. Ihr Vater träumt von einer Karriere als Popstar und ihre Mutter verdrängt bis zur Geburt ihrer Zwillinge, dass sie schwanger ist. Johanna jammert nicht, sondern versucht, mit den Verhältnissen, in denen sie lebt, klarzukommen – auf ihre eigene Art. Johanna legt sich ein zweites Ich zu und schreibt Musikkritiken. Ein frecher, manchmal etwas derber Roman über das Erwachsenwerden in den 1990er Jahren, versehen mit einer großen Prise schrägem Humor.

Caitlin Moran, All About a Girl, carl's books, Paperback, 383 Seiten, ISBN 978-3-641-15384-7, 11,99 Euro

GENUSS-LESEN. Marcel Reich-Ranicki war der erfolgreichste und auch umstrittenste Literaturkritiker. Wie kein anderer hat er das literarische Leben der Nachkriegszeit bis in das 21. Jahrhundert hinein mitgeprägt. Das von Thomas Anz herausgegebene Buch ist eine erstmals zusammengestellte Auswahl der wichtigsten und besten Veröffentlichungen Reich-Ranickis zur Gegenwartsliteratur, seiner Entdeckungen und Provokationen, Lobreden und Verrisse, Beiträge zu Debatten und rückblickenden Bilanzen. Der Band zeigt: Ohne Marcel Reich-Ranicki wäre das literarische Leben der vergangenen Jahrzehnte ärmer gewesen – und sehr viel langweiliger. Das Buch ist Literaturgeschichte für jedermann: verständlich geschrieben, unterhaltsam und belehrend zugleich.

Marcel Reich-Ranicki, Thomas Anz (Hrsg.), Meine deutsche Literatur seit 1945, DVA, 576 Seiten, ISBN 978-3-421-04704-5, 26,99 Euro



Regional-Krimi. *Mitten in Köln wird einer Frau die Kehle durchgeschnitten – am helllichten Tag. Es scheint eindeutig, wer die Frau getötet hat: Der mehrfache Straftäter Peter Kussowski wird erkannt. Ein junger Rechtsanwalt übernimmt dessen Pflichtverteidigung. Bald entdeckt er immer mehr Ungereimtheiten. Da passt einiges nicht zusammen. Und dann ist da noch Kussowskis Hündin Emma, um die er sich kümmern muss. Ein sehr spannendes Buch aus der Welt der Juristen, bei dem die Intelligenz das Wort führt.*

Ulrich M. Hambitzer, Error in Persona. Anwaltskrimi Köln, Edition Lempertz, 202 Seiten, ISBN 978-3-94515-289-8, 9,99 Euro

ANRÜHREND. Laura Schroff ist eine erfolgreiche Frau, plötzlich lernt sie an einem völlig normalen Montag mitten in New York einen kleinen, mageren Jungen kennen. Als er sie nach Kleingeld anbettelt, geht sie erst weiter. Dann kehrt sie um und lädt den hungrigen Jungen zum Essen ein. Von dem Tag an verändert sich beider Leben. Der Montag wird zu dem Tag, an dem sich Laura und Maurice jede Woche treffen – und dies über Jahre. Bis heute. Diese wahre Geschichte über große Zuneigung und eine innige Freundschaft ist etwas ganz Besonderes und sehr berührend. Ein tolles Buch über Menschlichkeit und dass es manchmal gut ist, gewohnte Verhaltensweisen zu verändern – auch wenn es augenscheinlich nur Kleinigkeiten sind.

Laura Schroff, Immer montags beste Freunde – Der Junge, der mein Leben veränderte, Diana Verlag, Paperback, 304 Seiten, ISBN 978-3-453-29175-1, 17,50 Euro

Aus zwei Heimaten.

Konrad Beikircher erklärt den Spagat zwischen der rheinischen und der alpenländischen Küche: „Es ist ja so: Du nimmst dich immer mit, egal wohin du gehst. Wenn einer aus dem Libanon ins Rheinland kommt, bringt er sich und seine Küche und die herrlichen Rezepte mit der frischen Minze genau so mit, wie wenn einer aus den Dolomiten kommt. Und wenn dann noch dazukommt, dass seine Frau die Fähigkeit hat, Rezepte zu komponieren, die auch auf dem Teller noch das halten, was sie im Kopf versprochen haben, dann kommt etwas heraus, was toll ist: eine augenzwinkernde, unkonventionelle Symbiose von Mittelmeer, Alpen und Rheinland, gewürzt mit Geschichten und Anmerkungen eines mediterran-rheinischen Kabarettisten. Also: guten Appetit! Und: Lachen hat beim Essen noch nie geschadet!“

Konrad Beikircher, Die original rheinische Alpenküche, Becker Joest Volk Verlag, 144 Seiten, 45 Fotos, ISBN 978-3-95453-086-1, 24,95 Euro

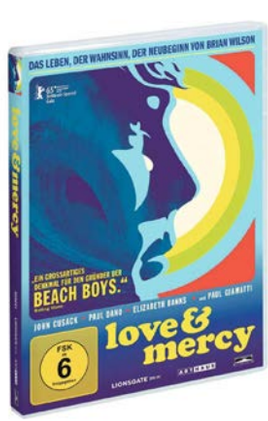
FÜRS FEST. *Weihnachten. Die Geschenke. Die Gans. Der Baum. Die Verwandtschaft. Alles wie immer? Nein, sagen die Autorinnen und Autoren und erzählen in den eigens für diesen Band geschriebenen Geschichten von ihrem Weihnachten. Von einem sündteuren Salatbesteck für die Mutter und einem Polizeiauto, das später vor der Tür steht. Einem Weihnachtsmann vom Mars. Einem gefesselten Beau im Nadelanzug, der auf seinen Einsatz wartet. Von Weihnachten auf dem Rollfeld von Berlin-Tegel … Tiefgründige, witzige, spannende, traurige und romantische, Weihnachtserzählungen.*

Susanne Gretter (Hrsg.), Alles Lametta – Neue Weihnachtsgeschichten, Suhrkamp Taschenbuch 4631, Broschur, 205 Seiten, ISBN 978-3-518-46631-5, 9 Euro

// FILM. MUSIKALISCH.

Das Biopic Love & Mercy von Produzent Bill Pohlad erzählt die beeindruckende Lebensgeschichte von Brian Wilson, dem kreativen und genialen Kopf der Beach Boys. Über einen Zeitraum von über 20 Jahren verfolgt der Film das ereignisreiche Leben des Musikers und Produzenten. Gespielt wird Brian Wilson in jungen Jahren von Paul Dano, später von John Cusack. Eine spannende Geschichte über ein Leben zwischen Ruhm und Absturz.

Als Blu-Ray und DVD (Studiokanal) erhältlich.

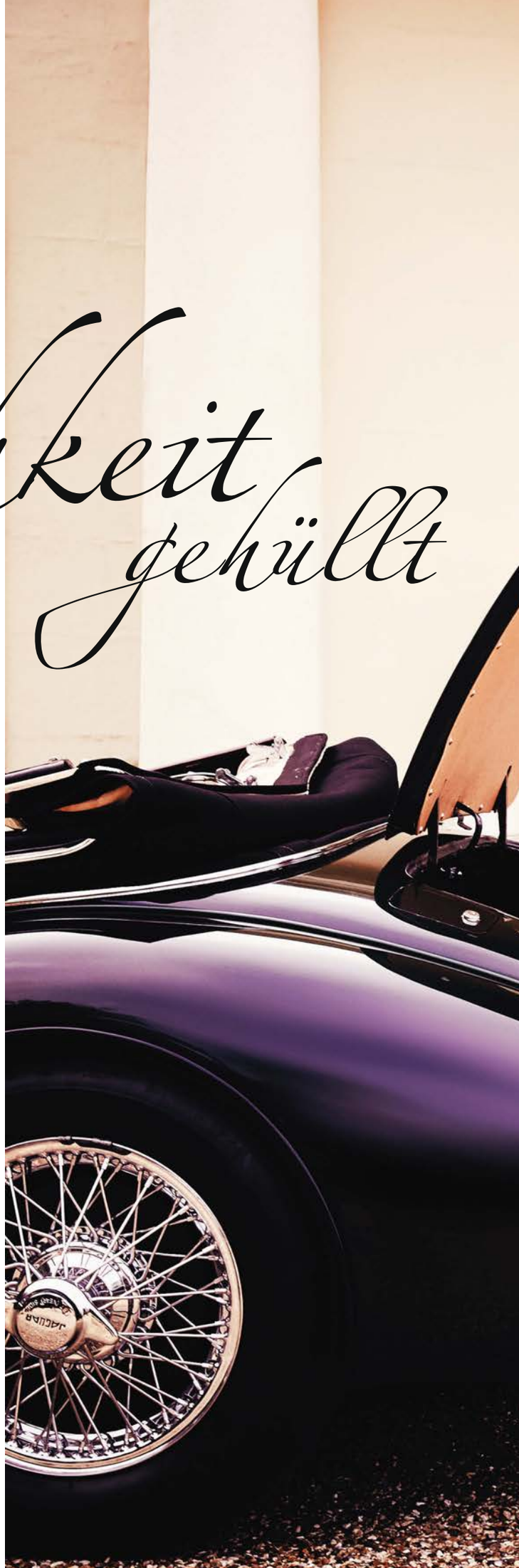


„DARK SKY ISLAND“. Nach 75 Millionen verkauften Aben, vier Gramy Awards, sechs World Music Awards, einem Ivor Novello, einer Oscar-Nominierung, einer Golden-Globe-Nominierung und sieben Studioalben hat Enya mit der Veröffentlichung ihres neuen Albums „Dark Sky Island“ ein neues Kapitel in ihrer Karriere aufgeschlagen. Oberthema des Albums ist Reisen – zur Insel, durch das Leben, durch Emotionen. „Dark Sky Island“ (Warner Music) ist klanglich sehr vielseitig. Ein Genuss vom ersten bis zum letzten Stück.

Fotos: carl's books (2), DVA, Edition Lempertz, Diana Verlag, Suhrkamp, Becker Joest Volk Verlag, Warner Music, Studiokanal GmbH

In Sinnlichkeit gehüllt

Feine Spitze und fließende Stoffe, die sich wie eine zweite Haut anfühlen. Die aktuellen Nachtwäsche-Kollektionen bestechen durch ihre sinnliche Anmut und eine breite Farbpalette, die von zarten Puder-Nuancen über kräftige Beerentöne bis zum Klassiker in Schwarz nichts auslassen. Absolute Weiblichkeit und verführerischer Glamour zum Verlieben: Wir verraten, welche Teile besonders reizend und nicht nur im Schlafzimmer traumhaft schön anzusehen sind.



ELEGANT. Die Kollektion „Amelea" von Agent Provocateur aus reiner Seide garantiert Luxus für die Sinne, ab 315 Euro.

VERTRÄUMT. Die Satin-Nachtwäsche von Lascana „ruft" nahezu nach einem romantischen Abend zu zweit, ab 36,99 Euro.

LEUCHTEND. „Molly" heißt dieses Negligé aus pinker Seide und violetter Spitze von Agent Provocateur, ab 555 Euro.

ATEMBERAUBEND. Beim Anblick dieses Traumstücks von Agent Provocateur bleibt einem förmlich die Luft weg, ab 715 Euro.

Fotos: Agent Provocateur (3), Lascana (3), Chantelle, Passionata, Andres Sarda

PLATINUM
GROH + RIPP
DIE FARBSTEINSPEZIALISTEN IDAR-OBERSTEIN GERMANY

ALLESKÖNNER. Das Top „Louise" von Andres Sarda eignet sich als zartes Outfit auch perfekt für eine Cocktail-Party und einen schicken Abend, ab 179,95 Euro.

1.

2.

3.

Nichts steht mehr für weibliche Sinnlichkeit als Spitze. Das Schöne: Man muss sie nicht mehr verstecken. Heute werden die feinen Stücke auch „darüber" getragen: Trendsetter wissen, dass zarte Spitze in Kombination mit Blazer und dunkler Jeans absolut ausgehtauglich ist.

1. BESONDERS. Das Negligé von Lascana aus zarter, elastischer Spitze wirkt durch die langen Ärmel besonders edel, ab 49,99 Euro.

2. SCHICK. Einen Traum von Sinnlichkeit verkörpert dieses zarte Negligé von Chantelle, ab 109,95 Euro.

3. RAFFINIERT. Der „Let's Play" Body von Passionata mit verführerisch tiefem Ausschnitt, ab 54,95 Euro.

GENERATION 6 GREIFT AN

DA STEHT ER, DER NEUE BMW 7ER – FÜR MICH ZUNÄCHST MEHR EVOLUTION ALS REVOLUTION. DOCH DIE 6. GENERATION DES BMW FLAGGSCHIFFS ERHEBT EINEN KLAREN FÜHRUNGSANSPRUCH UND BMW VERSPRICHT EIN LUXURIÖSES FAHRERLEBNIS, ZEITGEMÄSS, ZUKUNFTSWEISEND UND MIT HÖCHSTEM REISEKOMFORT. ICH HABE EIN DATE MIT DER SCHÖNEN LIMOUSINE.

VON PETER ROTHE

Ein Automobil der Oberklasse: Der neue BMW 7er ist bis ins Detail durchdacht und bietet jeglichen Komfort.

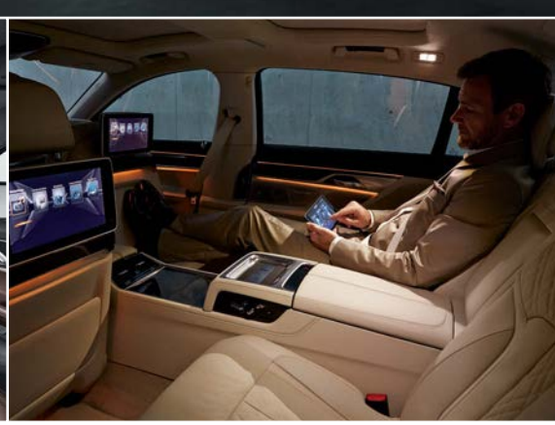
Ist es noch ein Auto oder bereits eine fahrende Lounge? Unmittelbar nach dem Einsteigen ist für mich klar: Ich bin beeindruckt. Das Cockpit ist hochmodern und vielfältig vernetzt. Alles ist bis ins Detail durchdacht und designt. Mein Sitz fährt langsam und sanft in die für mich richtige Position. Wohltuende Ruhe umfängt mich. Der Innenraum ist unaufdringlich elegant. Augen und Ohren kommen auf ihre Kosten. Die vielfach beeinflussbare Beleuchtung sorgt mit sechs wählbaren Farbszenarien für eine einzigartige Individualität. Die Krönung ist das Panorama-Glasdach Sky Lounge, mit dem die Langversion der neuen BMW 7er Reihe auf Wunsch ausgestattet wird. Bei Dunkelheit wird bei dieser Ausführung das von seitlich angebrachten LED-Modulen erzeugte Licht, gleichmäßig in die Glasfläche abgeleitet. Dort trifft es auf eine aufgedruckte Grafik und es entsteht ein Muster im Stil eines Sternenhimmels. Wenn man nicht gerade selbst fährt oder im Fahrzeug arbeiten muss, lässt es sich hier ganz wunderbar entspannen. Der neue BMW 7er ist eine Limousine der kleinen Bewegungen, denn das iDrive-Bedienkonzept wurde durch eine Touchpad- und Gestensteuerung ergänzt und perfektioniert. Auch hier wurde viel Wert auf Individualität gelegt. Der Fahrer kann frei wählen, wie er mit seinem Fahrzeug kommuniziert. Smartphone-Besitzer werden die neue Sprachsteuerung „Nuance“ intuitiv verstehen. Sie erinnert an Siri oder Google. Befehle wie „Bring mich zur Golfanlage Schloss Miel“ arbeitet der 7er schnell über eine Google-Suche im Hintergrund ab und packt die Geodaten ins Navi. Wer ungern mit sich selbst spricht, kann mittels Gesten etwa die Audioausgabe leiser und lauter stellen und Anrufe per Wink ablehnen oder annehmen. Das Smartphone selbst kann kabellos im Mittelfach geladen werden und tritt über die BMW eigene Plattform Afa in Dialog.

Für den perfekten Klang sorgt das High-End-Soundsystem „Diamond Surround“ von Bowers & Wilkins. Die Hochtöner nutzen künstliche Diamanten. Überflüssiger Luxus? Nein. Diamanten haben keine Eigenfrequenz und verhindern so das Klingeln der Hochtöner. Perfekter Sound. Moderner Luxus. Kristallklarer Klang. Ich bin begeistert. Audiophile Menschen erleben damit höchsten Fahr- und Hörgenuss. Autopilot gibt es noch nicht, obwohl der 7er als weltweit einziges Serienautomobil über den BMW Display-Schlüssel selbst einparkt, falls die Parktasche einmal zu schmal zum Aussteigen ist. Die Assistenzsysteme wurden stark aufgerüstet. Kommt der Hintermann zu nah und droht eine Heckkollision, geht der 7er optional in Bereitschaft für Gurt, Bremse und Warnblinkanlage. Er warnt vor Spurwechsel ohne Blinker und vor Querverkehr, hilft mit aktivem Seitenkollisionsschutz die Spur zu halten und unterstützt im Stau durch teilweise automatisiertes Fahren. Alle Modelle der neuen BMW 7er Reihe verfügen nahezu über Idealgewicht. Dank BMW Efficient-Lightweight sind sie bis zu 130 Kilogramm leichter als die Vorgängergeneration. Der neue 7er ist das erste Fahrzeug in seinem Segment, bei dem industriell hergestellter CFK (carbonfaserverstärkter Kunststoff) im Verbund mit Stahl und Aluminium verwendet wird. Das intelligente Karosseriekonzept erreicht durch den Mischbauansatz eine Steigerung von Festigkeit und Steifigkeit in der Fahrgastzelle, dabei wird gleichzeitig das Fahrzeuggewicht deutlich reduziert.

Für mehr Komfort beim Fahren sorgt die Luftfederung mit Niveauregulierung und adaptiven Dämpfern. Optisch vorab registrierte Fahrbahnunebenheiten werden so eliminiert. Dank Executive Drive Pro fährt der Wagen auch in Kurven wie auf Schienen. Ruhig und problemlos – selbst wenn es einmal etwas schneller ist. Ein serienmäßiger Fahrerlebnisschalter passt im Adaptive-Modus selbstständig die Fahrzeugabstimmung an den Fahrstil an. Die Nacht zum Tag machen die serienmäßigen Voll-LED-Scheinwerfer, die optional durch Laserfernlicht ergänzt werden können. Geschaltet wird ausschließlich mit Achtgang-Automatik. Klingt langweilig, ist es aber nicht. Erstmals wird der 7er mit einem Plug-in-Hybrid mit 326 PS angeboten. Der Zweiliter-Turbobenziner leistet 258 PS und wird von einem 70 kW E-Motor unterstützt. Die Systemleistung von 326 PS motorisiert den 7er auch als Hybrid ausreichend – mit einem Normverbrauch von 2,1 Litern zeigt er sich zudem äußerst effizient. Rein elektrisch fährt der Hybrid auch, mit einer Geschwindigkeit von bis zu 120 km/h und mit einer Reichweite von bis zu 40 Kilometern. Die Batterie kostet allerdings Kofferraumvolumen: Er verkleinert sich dann von 515 auf 420 Liter. Die bekannten 6- und 8-Zylindermotoren gibt es auch weiterhin, allerdings in modifizierter Form. Einziger Dieselmotor ist derzeit der Dreiliter-Reihensechszylinder im 730d. Wer Allrad liebt, fährt mit dem V8 richtig. Für alle, die es stretchig mögen, gibt es eine um 14 Zentimeter gestreckte Langversion.

Fazit. Das Date mit meiner rasanten Schönheit zeigt: Der 7er BMW ist Luxus gepaart mit Understatement. Fahrer und Beifahrer erfahren höchsten Komfort in einer ästhetisch-unaufdringlichen Umgebung. Innovation und Funktion sind in allen Bereichen vorhanden. Das Fahrzeug lenkt selbst und parkt alleine – doch zum Gasgeben braucht es mich. ■

Fotos: BMW AG (3)



Die Suche nach wegweisenden Innovationen ist die treibende Kraft der BMW Ingenieure. Mit Funktionen wie der BMW Gestiksteuerung, dem BMW Laserlicht oder dem Ferngesteuerten Parken setzen sie im BMW 7er weiter zukunftsweisende Maßstäbe. Darüber hinaus wurde mit BMW Touch Command erstmals ein Tablet in ein BMW Fahrzeug integriert, mit dem man wichtige Funktionen steuern kann. Innovativer Leichtbau, wegweisende Antriebe oder ein hochintelligentes Energiemanagement sind die besten Beispiele: Die Innovationen der BMW EfficientDynamics Ingenieure setzen Maßstäbe. Im BMW 7er vereinen sie sich in meisterhafter Perfektion. Das Ergebnis ist die optimale Verbindung aus Fahrkomfort, Dynamik und Effizienz. Zu erleben bei Ihrer BMW Niederlassung Bonn.

BMW Niederlassung Bonn

www.bmw-bonn.de

Vorgebirgsstraße 95
53119 Bonn
Telefon 0228 607-7240

BMW 7er Limousine Modelle: Kraftstoffverbrauch in l/100 km (kombiniert): 8,5-4,5. CO_2-Emissionen in g/km (kombiniert): 197-119.
Die Angaben zu Strom-/Kraftstoffverbrauch, CO_2-Emissionen und Effizienzklassen bei Spannbreiten in Abhängigkeit vom gewählten Reifen-/Rädersatz.
Als Basis für die Verbrauchsermittlung gilt der ECE-Fahrzyklus. Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

„KOMFORT, STIL UND INNOVATION“

DAS BMW EVENT

Die BMW Niederlassung Bonn hat die neue BMW 7er Reihe in einem fahraktiven Preview-Event präsentiert. Premiumanbieter aus anderen Bereichen rundeten das Programm im Kameha Grand Bonn ab.. Ein luxuriöses Auto in einem außergewöhnlichen Hotel. BMW hatte den passenden Rahmen für sein neues Flaggschiff ausgewählt. Rund 200 Gäste nahmen an der Tagesveranstaltung teil und nutzten die Gelegenheit, der exklusiven Limousine ganz nah zu kommen und sie am Steuer live zu erleben. Über den ganzen Tag fanden Probefahrten statt und zahlreiche Gäste nutzten die Gelegenheit, in den Genuss eines einmaligen Fahrerlebnisses zu kommen.

„BMW hat mit dem neuen 7er ganz konsequent das Ziel verfolgt, den Passagieren eine kompromisslose Eleganz zu bieten. Dahinter stecken präzise Detailarbeit und modernste Technologien“, sagt Hauke Mörsch, Leiter der BMW Niederlassung Bonn, und verweist darauf, dass das neue Fahrzeug ab sofort in der Niederlassung zu sehen ist. Die neue Generation der BMW 7er Reihe setzt innovative Highlights und spricht damit Kunden an, die eine Affinität zu Hightech-Produkten besitzen. „Unser oberstes Ziel ist es stets, die Erwartungen der Kunden noch besser zu erfüllen und sogar zu übertreffen“, betont Mörsch.

Diesen Erwartungen wurde BMW auch mit seinem Rahmenprogramm im Kameha Grand Bonn gerecht. Passend zu den eleganten Limousinen präsentierten Juwelier Peter H. Raths, das Modelabel Aigner, der Maßschneider cove & co sowie die Deutsche Telekom eine Auswahl edler und innovativer Produkte – und damit schließt sich der Kreis zur neuen BMW 7er Reihe. ■

Fotos: P. M. J. Rothe (7)

Stargast war der neue 7er. Das BMW Event war ein großer Erfolg. Hauke Mörsch (Foto oben) lud zur Probefahrt ein.

DIE NEUE BMW 7ER REIHE SEIT OKTOBER IN IHRER BMW NIEDERLASSUNG BONN VORGEBIRGSTR. 95 53119 BONN TELEFON 0228/60 70 WWW.BMW-BONN.DE

GIOVANNI RASPINI

RATHS

Kaiserpassage

Am Neutor 5
53113 Bonn
Tel. 0228 369 5441
www.juwelier-raths.de

NÄHE IST DER ROTE FADEN

Vor einem Jahr hat die Sparkasse KölnBonn einen Strukturwandel im Privatkundengeschäft eingeleitet. Wenige Monate später ist mit Volker Schramm ein ausgewiesener Finanzexperte mit eingehender Kenntnis des regionalen Marktes in den Vorstand der Sparkasse berufen worden, der den Strukturwandel in Bonn begleitet hat. Wir haben mit dem diplomierten Sparkassen-Betriebswirt und gebürtigen Westerwälder über seine neue Heimat, wenig Zeit für Hobbys, seine Arbeit und Präsenz in Bonn gesprochen.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Sie sitzen als einziges Mitglied des Vorstandes in Bonn ...
Ich bin in der Tat als einziges Vorstandsmitglied mit meinem Dienstsitz vollständig in Bonn. Aber meine anderen Vorstandskollegen kommen regelmäßig nach Bonn. Wir halten beispielsweise einen Teil der Vorstandssitzungen mit der kompletten Geschäftsleitung in Bonn ab. Dass ich meinen Sitz hier habe, hat damit zu tun, dass wir auch in der Bundesstadt mit allen Führungsebenen präsent sein möchten. Die persönliche Nähe zu den Kunden ist auch vorstandsseitig wichtig. Außerdem ist diese Maßnahme ein Zeichen einer weitreichenden regionalen Verbundenheit. Ich arbeite sehr gerne hier.

Sie kommen aus dem Westerwald, wie fühlen Sie sich im Rheinland?
Ich bin vor 20 Jahren hier ins Rheinland gezogen, das war damals schon eine Umstellung. Aber das Rheinland macht es einem sehr leicht, sich hier wohlzufühlen. Man schließt sehr schnell Kontakte, die Menschen sind offen und empfangen einen auch genauso. Das gefällt mir sehr gut. Meine Frau und ich sind vor Kurzem ins Musikerviertel gezogen, das ist vom Friedensplatz nur wenige Gehminuten entfernt. Wir genießen die Nähe zur lebendigen Südstadt und zum quirligen Poppelsdorf.

Sie waren in den vergangenen Wochen und Monaten in der Region viel unterwegs, wie wichtig ist der Kontakt nach außen?
Ich weiß, dass das für jemanden, der beruflich in einem Unternehmen mit Kunden tätig ist, eine ganz wichtige Rolle spielt. Der Kontakt zu Kunden ist unbedingt notwendig, um zu erfahren, was die Menschen bewegt. Nur so kann man gezielt beraten und Lösungen entwickeln. Wir haben in Bonn einige wichtige Plattformen, wie beispielsweise die Wirtschaftsgespräche und den Bonner Wirtschaftstalk, über die man sich hervorragend vernetzten kann. Dadurch ist man immer informiert und kann entsprechend agieren. ▶

Der Wettbewerb um Privatkunden ist hoch, warum sollte man als Kunde zur Sparkasse gehen?
Wie viel Zeit haben Sie mitgebracht? Scherz beiseite: Ich bin fest davon überzeugt, dass wir das beste Gesamtpaket bieten. Wir können jeden Bedarf abdecken, haben eine hohe Beratungsqualität, gute Produkte und man kann uns im direkten Sinne beim Wort nehmen: Wir sind tatsächlich da! Die Wege zu uns sind kurz. Wir haben mit unseren Filialen und Geldautomaten das mit Abstand dichteste Netz. Dies hat ganz aktuell dazu geführt, dass wir bei diversen Tests der Girokonten mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis bewertet wurden. Nähe und Qualität – das finden Sie bei der Sparkasse KölnBonn. Darüber hinaus bedeutet Nähe bei uns nicht nur physische Erreichbarkeit, sondern wir haben in den vergangenen Jahren auch eine digitale Nähe zu unseren Kunden aufgebaut.

Was bedeutet das?
Das heißt, dass der Kunde beispielsweise über einen Online-Chat mit einem Berater kommunizieren kann – wenn er möchte. Er hat immer die Wahl: Er kommt bei uns vorbei oder er kontaktiert uns digital. Dabei reichen wenige Klicks und man steht im direkten Kontakt mit einem Berater. Das ist ein sehr zeitsparender Kommunikationsweg und wird sehr gerne für die schnelle Beantwortung von Fragen genutzt. Gelobt werden auch unsere Apps „Sparkasse“ und „Sparkasse +“. Sie erhielten im Juni 2015 beim Vergleich der Stiftung Warentest das Prädikat „gut“ und wurden von der Zeitschrift CHIP im August zum Testsieger bei Online-Banking-Apps gekürt.

Im vergangenen Jahr wurde im Bereich Privatkundengeschäft ein Strukturwandel eingeleitet. Kann man ein Jahr später sagen, ob und wie erfolgreich er war?
Wir haben den Strukturwandel initiiert, um den sich verändernden Bedürfnissen und Anforderungen unserer Kunden gerecht zu werden. Was ich vorhin über unsere Nähe zum Kunden gesagt habe, war auch hier ein ganz wesentlicher Punkt. Wir haben in Bonn in jedem Stadtbezirk Filialdirektionen eröffnet und die werden von den Kunden sehr gut angenommen. Wir sind da, wo man uns braucht. Unser Angebot der deutlich längeren Öffnungszeiten stößt ebenfalls auf großen Zuspruch. Beratungen in den Filialdirektionen sind bis 20 Uhr möglich. Außerdem wurde die telefonische Direktberatung ausgedehnt. In den Filialdirektionen stehen – gegenüber der bisher üblichen Filiale – neben den eigentlichen Kundenberatern auch Berater für Geschäfts- und Gewerbekunden sowie im angegliederten ExpertenCenter allen Kunden Experten für Immobilien, Vorsorge und Wertpapieranlage zur Verfügung. Die Experten unterstützen zudem auch die Berater in den Filialen vor Ort, so dass jeder Kunde an jedem Standort von zusätzlichem Beratungs-Know-how profitiert. Unser Resümee nach einem Jahr: Wir haben die Attraktivität des Privatkundengeschäfts erfolgreich gesteigert.

Zu Ihren Aufgaben gehört auch der Bereich der Firmenkunden. Welche Schwerpunkte setzen Sie in Ihrer Arbeit?
Wir als Sparkasse bieten insbesondere den mittelständischen Unternehmen die gesamte Produktpalette, die für die betrieblichen Finanzen wichtig ist. Das gilt für den Zahlungsverkehr, für die Finanzierung, die betriebliche Liquidität oder für die Herausforderungen der Digitalisierung. Wir selbst setzen intern auf weitere Digitalisierung, um schnellere Abläufe für unsere Kunden zu erreichen. Aber auch die gleichzeitige Betrachtung der privaten Finanzen des Unternehmers ist ein wichtiger Baustein unserer Arbeit, die auf der Nähe zu unseren Kunden beruht und für die wir unabhängig voneinander in diesem Jahr von „FocusMoney“ und „Die Welt“ ausgezeichnet wurden.

Die Sparkassen stehen für die Verbundenheit mit der Region. Wo sehen Sie Bonns Stärken und Schwächen?
Fangen wir mit den Stärken an. Bonn ist eine hoch attraktive Stadt, was man alleine schon daran sehen kann, dass Bonn eine der wenigen Städte ist, für die man ein Bevölkerungswachstum in den kommenden Jahren prognostiziert hat. Da spielen sicherlich die Rolle als Bundesstadt und die internationale Strahlkraft als UN-Stadt eine Rolle. Die Museumslandschaft, Beethoven, Macke, der Wissenschaftsstandort – es gibt vieles, mit dem Bonn punktet. Als Mann der Wirtschaft weiß ich natürlich, dass der breite Mittelstand Bonn stark macht. Wir haben ein sehr intensives mittelständisches Unternehmertum, das Bonn trägt. Außerdem haben wir einen hoch attraktiven Immobilienmarkt, der nicht nur Investoren, sondern auch jedem, der hier privat vor einigen Jahren ein Haus gekauft hat, langfristige Wertsteigerungen bietet. Das sind alles Dinge, die sehr für Bonn sprechen, und da haben wir noch nicht über die schöne Lage gesprochen.

Und die Schwächen?
Wenn ich mit Unternehmen spreche, dann werden stets die Themen Verkehr und Infrastruktur genannt. Auch Gewerbeflächen sind ein Riesenproblem. In den Stadtgrenzen wird es zu eng. Es fehlen Flächen, um sich auszuweiten. Da sind Kooperationen wie mit dem Rhein-Sieg-Kreis eine wichtige zukunftsorientierte Sache, die wir machen müssen, um uns nicht zu begrenzen.

„Für Bonn sind Kooperationen wie mit dem Rhein-Sieg-Kreis eine wichtige zukunftsorientierte Sache, die wir machen müssen, um uns nicht zu begrenzen.“

Was wünschen Sie sich vom neuen Bonner Oberbürgermeister?
Ich wünsche mir, dass er ein guter Repräsentant der Stadt ist und dass er für die Bonnerinnen und Bonner da ist. Außerdem wünsche mir, dass er ein starker Verwaltungschef ist, der für eine Weiterentwicklung der Verwaltung in Bonn sorgt mit schnellen und schlanken Abläufen, von denen die Bonner Bürger und die Wirtschaft profitieren.

Die Sparkasse KölnBonn ist eine der größten nichtstaatlichen Förderinnen in der Region. Stichwort „Bürgerdividende“. Was bedeutet das?
In der Aktiengesellschaft haben nur die Aktionäre etwas vom Erfolg des Unternehmens, von uns profitiert jeder Bürger. Für uns ist es wichtig, etwas von dem, was wir verdient haben, in die Region zurückzugeben. Dies erfolgt in Form von Spenden, Stiftungsausschüttungen und Sponsoring. Wir tun sehr viel für die Region, das ist etwas, was sparkassentypisch ist. In Bonn unterstützen wir mehr als 400 Projekte. Große Projekte sind beispielsweise ganz aktuell das August-Macke-Haus mit dem Erweiterungsbau in der Bornheimer Straße oder Projekte rund um Beethoven. Wir unterstützen aber auch viele kleine Projekte. Das kann eine Jugendmannschaft sein oder auch eine Spielecke in einer Kindertagesstätte. Jedes Jahr fließen so vier Millionen Euro in die Stadt.

Kann sich jeder direkt an die Sparkasse wenden und einen Vorschlag für ein Projekt machen?
Ja, sehr gerne. Jeder kann mit einer guten Idee oder einer sinnvollen Maßnahme zu uns kommen. Wir prüfen dies und, je nach Budgetausschöpfung, finden häufig eine Möglichkeit der Unterstützung.

Stehen schon Projekte für 2016 fest?
Ich freue mich auf das Jazzfestival im Frühjahr 2016, das wir erstmals als Hauptsponsor unterstützen. Das Festival ist eine ganz tolle Sache für Bonn. Außerdem werden wir die Gala der Deutschen Aids-Stiftung, die im Mai in der Oper stattfindet, wieder unterstützen. Das Beethovenfest ist natürlich ebenfalls wieder dabei.

Sie haben ein Leben neben der Sparkasse und sind Mitglied des Elferrates der Ehrengarde der Stadt Bonn. Sind Sie ein Karnevalsjeck?
Als ich aus dem Westerwald ins Rheinland gekommen bin, habe ich schnell gemerkt, dass man sich dem Karnevalsvirus nicht entziehen kann. Man wird von ihm sehr schnell angesteckt. So ist es auch mit mir geschehen. Mich fasziniert vor allem die Vielfalt an Liedern. Meine Frau schaut mich manchmal irritiert an, wenn ich mitten im Sommer anfange, ein Karnevalslied zu pfeifen.

Volker Schramm lebt und arbeitet mitten in Bonn.

Haben Sie noch Zeit für Hobbys?
Hobbys werden weniger, weil die Zeit dafür weniger wird. Ich habe aber eine Leidenschaft, die sozusagen überall möglich ist: Ich ziehe mir ein paar Laufschuhe an und laufe, unabhängig von der Uhrzeit und wo ich bin, einfach los. Das ist für mich Ausgleich und ein wunderbares Mittel, zu entspannen. Beim Laufen kann man Dinge ganz relaxt durchdenken.

Ist der Bonn-Marathon ein Thema?
Das könnte ich mir schon vorstellen. Ich weiß im Moment aber nicht, ob ich die Vorbereitungszeit investieren kann. Den halben Marathon bin ich schon mehrfach mitgelaufen. Ich habe auch den ganzen schon gemacht. Aber zur Zeit würde ich mich auf den halben Marathon reduzieren oder, besser gesagt, konzentrieren.

„Genuss“ ist in jeder Ausgabe von RHEINexklusiv ein Schwerpunkt. Wo gehen Sie hin, wenn Sie einmal einen netten Abend fernab von Sparkassenthemen genießen möchten?
Wir wohnen noch nicht so lange im Musikerviertel, daher probieren wir vieles in der näheren Umgebung gerne aus. Da wir viele tolle Gastronomen in der Kundschaft haben, können Sie es sicherlich verstehen, wenn ich jetzt das Il Punto nicht nenne. Ich bin jedoch sicher, ich werde noch weitere entdecken, und freue mich schon darauf.

Was bedeutet Ihnen Heimat?
Es gibt den schönen Gedanken „Zukunft braucht Herkunft“. Dem bin ich sehr verbunden. Die Wurzeln, die man über die Familie und Freunde hat, sind enorm wichtig und prägen fürs Leben. Von daher ist mir die Nähe zur Familie und zu Freunden aus der Heimat sehr wichtig. Das Stichwort Nähe ist wie ein roter Faden in meinem Leben – beruflich und privat. ■

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

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.

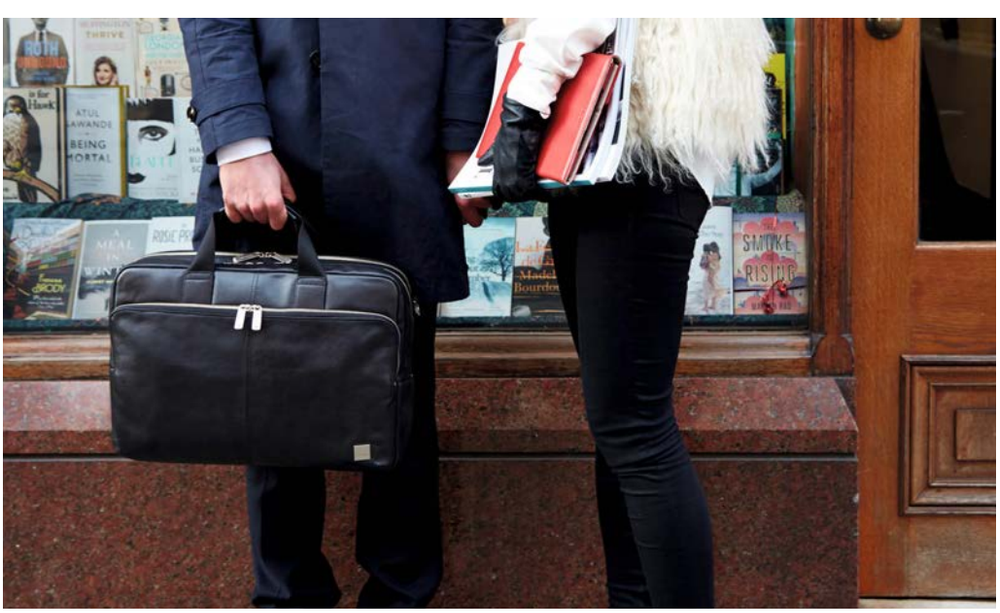
www.seromedia.de

Edel und praktisch – die Knomad Air aus Leder bietet unter anderem Platz für ein iPad Air oder 10''-Tablet sowie Smartphone, Schreibblock und Stift, Kreditkarten, Reisepass und eine schmale Ersatzbatterie.

INTELLIGENT UNTERWEGS – VON LONDON IN DIE WELT

8.00 UHR – LONDON IST MIT DUNST ÜBERZOGEN. SPÄTHERBSTLICHE SONNENSTRAHLEN SUCHEN SICH IHREN WEG DURCH DIE GRAUWEISSEN SCHLEIER. DER VERKEHR LÄRMT. SCHUBWEISE HALTEN ROTE STOCKBUSSE AN DEN HALTESTELLEN UND SPUCKEN BERUFSTÄTIGE AUS. DIE METROPOLE AN DER THEMSE FÜLLT SICH MIT LEBEN – EINER BUNTEN MISCHUNG MENSCHEN AUF DEM WEG IN DIE BÜROS. DER TAG IN DER WELTSTADT IST LANG: SCHREIBTISCH, MEETING, MITTAGESSEN, TERMINE BEIM KUNDEN UND ABENDS TREFFEN MIT FREUNDEN. IN DER TASCHE VON KNOMO IST ALLES DABEI – HANDY, LAPTOP, LADEKABEL UND WAS MAN SONST NOCH FÜR DEN MOBILEN LIFESTYLE BRAUCHT. DIE TASCHEN DES BRITISCHEN UNTERNEHMENS TREFFEN DEN NERV DER ZEIT UND EROBERN VON LONDON AUS DIE DIGITALE WELT.

Alles Wichtige ist dabei – die Aktentasche Amesbury hat ein geräumiges Hauptfach mit separatem, gepolstertem Notebookfach.



Knomo wurde 2004 von drei Freunden mitten im Londoner Modedistrikt gegründet. Neben Labels wie Stella McCartney oder Alexander McQueen entstand eine kreative Designschmiede, die intelligente Lösungen entwickelt, die das urbane Leben organisierter und schöner machen. Ziel ist es, Taschen für Frauen und Männer zu kreieren, die ihrem Besitzer Freiheit und Flexibilität schenken. Allrounder für jeden Tag, stylisch und funktionell zugleich. Der Name Knomo ist gleichzeitig das Programm. Zusammengesetzt aus den beiden Wörtern **KNO**wledge und **MO**bility – Wissen und Mobilität – steht er für Know-how, vollendete Handwerkskunst, Mobilität und Flexibilität.

Das Label möchte den Alltag einfacher machen und rückt dabei die veränderten Arbeits- und Lebenswelten in den Fokus. So stehen beim Design jeder einzelnen Tasche die Geräte im Mittelpunkt, die der mobile Mensch gerne mit sich herumträgt. Ultrabooks, Smartphones und Tablets sind aus dem Leben nicht mehr wegzudenken. Man nutzt sie an jedem Ort, zu jeder Zeit und bei jeder Gelegenheit – beruflich und auch privat. Knomo bietet ihnen ein trendiges Zuhause aus hochwertigen Materialien, die auch „Schwergewichte“ spielend aushalten und dementsprechend flexibel sind. Alle Taschen sind innen mit unterschiedlichen Fächern für die moderne Kommunikationstechnologie ausgestattet. Ein Merkmal, das man ihnen von außen nicht ansieht. Gepolsterte Fächer schützen die teuren Geräte vor ▶

Luxus und Funktionalität – die Elektronista ist ein stylischer Begleiter für den ganzen Tag.

„WIR MÖCHTEN DIE MENSCHEN, DIE UNSERE TASCHE TRAGEN, DAZU INSPIRIEREN, JEDEN TAG AUFS NEUE IHREN IDEEN, IHRER LEIDENSCHAFT UND ÜBERZEUGUNG ZU FOLGEN."

– HOWARD HARRISON, CEO –

Durchdacht – die Elektronista sortiert alle digitalen Geräte, Kabel und andere Wertsachen und lädt das Smartphone durch einen externen Akku auch unterwegs auf.

▶ Stößen, Steckfächer für Smartphone und Extrabatterie machen es möglich, die Geräte unterwegs ohne großes Kabelwirrwarr zu verbinden und nachzuladen. Spezielle, auf iPhone oder iPad angepasste Hüllen bieten optimale Sicherheit im digitalen Leben.

Die Taschen werden in London von einem Team internationaler Mode- und Industriedesigner entwickelt, die ihr Know-how mit den modischen Trends der lebendigen Metropole verbinden. Knomo Taschen bestechen durch ihren besonderen Look und ihre starke Verarbeitung. Das Innenleben ist bis in jedes Detail durchdacht und wird wirklich jedem Anspruch gerecht. Besonders edel sind die Knomo Taschen aus Leder, das mit der Zeit durch eine feine Patina immer schöner wird. Eine interessante Alternative sind die Aktentaschen sowie Laptop-Rucksäcke aus reißfestem und leichtem Nylon und auch die Knomo Aktentaschen aus Baumwolle mit Griffen aus festem Leder. „Wir möchten die Menschen, die unsere Tasche tragen, dazu inspirieren, jeden Tag aufs Neue ihren Ideen, ihrer Leidenschaft und Überzeugung zu folgen", sagt Gründer und CEO Howard Harrison.

Knomo Taschen sind durch ihr stilsicheres Design ein beliebtes Accessoire. Berufstätige Frauen freuen sich über diesen schicken Gegenentwurf zu den üblichen schweren schwarzen Aktentaschen und genießen die ausgeklügelte Ausstattung. Als einer der wenigen Hersteller bietet Knomo Businesstaschen für Damen, die neben der großen Funktionalität mit einem femininen Style begeistern – ohne dabei die Professionalität zu verlieren. Notebook- und Tablet-Taschen unterscheiden sich optisch nicht von klassischen Designtaschen – selbst Stilkennerinnen wie Pippa Middleton wurden schon mit einer Knomo gesehen. Und auch auf Reisen ist eine Knomo der richtige Begleiter. Im Bereich Reisegepäck kann man zwischen Weekendern und praktischen Mobile Offices wählen, die auf den bestmöglichen Komfort bei Geschäftsreisen hin optimiert wurden.

Jede Tasche wird bei Knomo von Hand gefertigt. „Wir lieben Details", betont Frances Scorah, Knomos Kreativ-Direktorin. „Erst wenn Materialien, Farben, Proportionen und die funktionellen Elemente perfekt aufeinander abgestimmt sind, sind wir zufrieden. Unsere Kunden genießen die Qualität einer Knomo Tasche bis zur kleinsten Finesse." Bei Knomo werden nur ausgewählte Leder verwendet, die auf die besonderen Anforderungen der modernen Businesstaschen abgestimmt sind. Das Leder muss nicht nur robust sein, es muss auch Form und Farbe behalten und sich angenehm weich anfühlen.

Bevor eine Knomo Tasche zur Produktion freigegeben wird, durchläuft sie einen richtigen Stresstest. Die Materialien und Komponenten werden in einem speziellen Labor auf ihre Haltbarkeit hin getestet. Ob ein neues Modell bequem zu tragen und auch wirklich komfortabel zu handeln ist, das prüfen die Mitarbeiter selbst. „Auf dem Weg in unseren Londoner Showroom oder zu einem unserer internationalen Kunden finden wir sehr schnell heraus, was an einer Tasche noch verbessert werden kann", weiß Europa-Vertriebsleiterin Henrike Schreyer-Vogt. Ein weiteres Benefit von Knomo ist das Trackersystem. Jede Tasche ist mit einer einmaligen Identifikationsnummer versehen, die dabei hilft, die Knomo zurückzubekommen, wenn sie einmal verloren geht.

22.00 Uhr – endlich zu Hause. Noch schnell den Terminkalender checken. iPhone ausschalten und zusammen mit dem Tablet in der Knomo verstauen. Ein Blick, ein Griff und für den nächsten Tag ist alles dabei. Einfacher geht mobiles Leben nicht – unterwegs sein und mit der Welt in Verbindung bleiben. ■

HÄNDLER IN IHRER NÄHE:

Baron & Earl
Acherstraße 13b, 53111 Bonn

Schüller GmbH
Rathausgasse 22-24, 53111 Bonn

Lederwaren Schugt
Am Neutor 2a, 53113 Bonn

Lederwaren Voegels
Ludwigstraße 1, 50667 Köln

REPUBLIC OF **Fritz Hansen®**

schüller
moebel · interior · object

DER SCHWAN – Designikone von Arne Jacobsen für Fritz Hansen

ZEIT ZUM VERSCHENKEN
UNSER WEIHNACHTS-SPECIAL*

Beim Kauf einer QLOCKTWO® CLASSIC erhalten Sie ein weiteres Frontcover QOLOR Ihrer Wahl im Wert von 95,- Euro gratis dazu.

***COUPON GÜLTIG BIS 31.12.2015**

QLOCKTWO®
ZEIT IN WORTEN

schüller gmbh · moebel · interior · object
Rathausgasse 22 – 24 · 53111 Bonn · Telefon: 0228 651031
info@schueller-moebel.de · www.schueller-moebel.de

Das Paradies der Dinge

Türschlösser sind mit Glühbirnen gekoppelt. Das Licht im Haus geht an, sobald die Bewohner eintreten. Die Waschmaschine gibt ihrem Besitzer per App Bescheid, wenn das Waschmittel knapp wird und mit dem Tablet wird die Jalousie gesteuert: Das Internet der Dinge mischt die Elektronikbranche kräftig auf. Die Vernetzung aller möglichen Alltagsgegenstände soll das Leben einfacher machen. Die IFA 2015 zeigte, was künftig alles machbar ist und ließ die klassische Unterhaltungselektronik auf den ersten Blick in den Hintergrund rücken. Wir haben noch einmal ganz genau hingeschaut.

Raumklang. Mit den Wireless- Audio-360-Modellen R5, R3 und R1 präsentiert Samsung drei neue klangstarke und elegant designte Multiroom-Lautsprecher mit faszinierendem 360-Grad-Sound, ab 199 Euro (R1).

Kein Waschmittel mehr? „EditionConn@ct" von Miele ist das erste vernetzte Dosiersystem der Welt. Geht das Waschmittel zu Ende, sendet das Gerät automatisch eine Nachricht an ein mobiles Endgerät. Mit nur drei Klicks kann das benötigte Waschmittel wieder nachbestellt werden.

Das Internet der Dinge gehörte zu den zentralen Messetrends, die deutlich machten: Elektrische Geräte sind nur dann zukunftsfähig, wenn sie ans Internet angeschlossen sind. Smartphones und Tablets dienen als Schaltzentralen für Waschmaschinen, Heizung, Rauchmelder & Co. Die Frage stellt sich: Ist der gute alte Fernseher ein Auslaufmodell? Die Antwort ist nicht ganz einfach. Die Branche klagt, aber jetzt steht das Weihnachtsgeschäft an und das gibt Hoffnung.

Fernsehgeräte mit geschwungenen Bildschirmen zählten im vergangenen Jahr zu den Stars der Internationalen Funkausstellung in Berlin. Der Trend hat sich fortgesetzt, Variationen eingeschlossen. Aber ob Fernseher mit oder ohne Kurven, das Stichwort heißt in jedem Fall UHD. Die ultrahohe Auflösung mit acht Millionen Bildpunkten ist in den gehobenen TV-Klassen beinahe schon Standard. Doch die Modelle, die in Berlin gezeigt wurden, sind deutlich ausgereifter. UHD steht jetzt nicht mehr nur für mehr Pixel, sondern auch für schönere. Dies zeigt sich zum Beispiel bei den Farben: Das Meer ist so blau, dass man sofort hineinspringen und eine Erdbeere so rot, dass man am liebsten sofort hineinbeißen möchte. Zu verdanken hat man dies den Nanokristallen in den roten und grünen Farbfiltern der LCD-Bildschirme. Aber auch OLED-Bildschirme geben ein erweitertes Farbspektrum wieder und sorgen für ein farbenprächtiges Fernseherlebnis.

Was nützt einem jedoch ein Fernseher, der ein ultrascharfes Bild hat, aber eine schlechte Tonqualität? Somit war auch das Hören ein ganz großes Thema und dabei ging es um cineastische Effekte mittels 3-D-Klang für das Heimkino: Hubschrauber, die durch das Wohnzimmer fliegen, verleihen dem Zuschauer das Gefühl, mittendrin zu sein. Die Spannung wird neben dem Sehen vor allem durch das 3-D-Hören erzeugt. Umgebungsgeräusche, Verkehrslärm und Stimmen erhalten ein natürliches Volumen und der Zuschauer hört nicht nur, sondern erlebt, was er sieht.

Wenn man vom Hören spricht, sind Kopfhörer nicht weit. Die Nachfrage ist groß und der Trend heißt: mobiler Musikgenuss. Ganz gleich, ob man über ein Smartphone, einen MP3-Player oder einen Tablet-PC Musik hört, ein Kopfhörer gehört dazu. Die Produktvielfalt ist enorm und reicht vom „Ohrstöpsel" bis zum Hightech-Headphone. Schmuckstücke sind sie mittlerweile alle. So hat man die Qual der Wahl und muss sich nicht nur zwischen Farben und Materialien entscheiden, sondern auch, ob es ein extra leichter Kopfhörer sein soll oder lieber doch In-Ear-Phones, die an die Ohrmuschel individuell angepasst werden. Da Kopfhörer heute eben nicht mehr nur in den eigenen vier Wänden getragen werden, vielmehr den Weg auf die Straße gefunden haben, gehören Noise-Cancellation-Funktionen zur Unterdrückung der Umfeld-Geräusche zum Stand der Entwicklung.

Jetzt wird es bunt: Mit den neuen Audio-Produkten von Sony kann man nicht nur hören, dass Musik Spaß macht, sondern auch sehen. „h.ear on" Bügelkopfhörer von Sony mit Headset-Funktion, ab 179,99 Euro und Walkman NW-A25HN,16 GB, ab 279,99 Euro.

Beinahe wie im Kino. Das revolutionäre Philips Ambilight Projektionssystem sprengt die Grenzen des Displays und bringt die Handlung auf dem Bildschirm auch auf die Wand hinter dem TV. Die extreme UHD-Bildqualität ermöglicht ein ultimativ-fesselndes Seherlebnis. Modell AmbiLux 65PUS8901 mit 65 Zoll, ab 3.499 Euro

Achtung Fahrzeug voraus! Die Kollisionswarner-Funktion der nüviCam von Garmin alarmiert bei zu dichtem Auffahren, ab 399 Euro.

Verlässlicher Augenzeuge: Die Dash Cam 35, ebenfalls Garmin, zeichnet die Autofahrt in Full-HD-Qualität auf, ab 199 Euro.

Voller Genuss. Der EQ.9 Kaffeevollautomat von Siemens ist das neue Flaggschiff der EQ-Familie und gibt individuellen Vorlieben noch mehr Raum. Neu sind das Milchsystem mit vollautomatischer Dampfreinigung und integriertem Milchbehälter, das dualBean System mit zwei getrennten Mahlwerken und Bohnenbehältern sowie der baristaMode für exakte Feinaroma-Einstellung, ab 2.199 Euro.

Alles im Blick. Die iQ500 Kühl-Gefrier-Kombination von Siemens verfügt über zwei Hochleistungskameras. Per Smartphone oder Tablet kann der Besitzer jetzt von unterwegs nachschauen, was sich aktuell im Kühlschrank befindet, Preis auf Anfrage.

Kommen wir zum großen Trendthema – jetzt und sicherlich auch in Zukunft: Elektrogeräte optimiert und smart. Das innovative Produktspektrum umfasst u. a. Herde, Kochfelder, Dampfgarer, Mikrowellengeräte, Kühlgeräte, Geschirrspülmaschinen, Waschmaschinen, Wäschetrockner und dazu die Elektro-Kleingeräte wie Kaffeevollautomaten sowie die sogenannten Wearables. Durchdesignte Elektro-Haus- und Kleingeräte sind heute Lifestyle. Und je mehr sie können, desto besser. Dabei gewinnen vernetzbare Anwendungen in Kombination mit smarten Hausgeräten an Bedeutung. Vielseitige Apps für Information, Bedienung oder auch Wartung und Ferndiagnose stehen zur Verfügung. In Kombination mit Tablet-PCs oder Smartphones können die smarten Hausgeräte gesteuert oder ihre Betriebszustände abgefragt werden. Darüber hinaus beinhalten die Systeme die Kommunikation einzelner Geräte untereinander. So „kommuniziert" beispielsweise das Kochfeld mit dem Dunstabzug. Waschmaschinen der neuesten Generation sind mit intelligenten Dosiersystemen für Waschmittel ausgerüstet. Großes Potenzial wird außerdem von Fachleuten den sogenannten Wearables attestiert. Dazu gehören unter anderem Smartwatches, Fitness-Tracker und Smart Glasses. Wearables bringen das Internet direkt an den Körper und machen es für den User noch bequemer.

„Bis 2020 werden die Deutschen rund 100 Millionen vernetzte Endgeräte nutzen – Smartphone und Tablet Computer nicht mitgerechnet", prognostiziert Klaus Böhm, Media Director bei Deloitte. Zusammen mit dem Branchenverband Bitkom hat die Wirtschaftsberatungsgesellschaft vor der IFA eine neue Studie zur Entwicklung im Bereich der Unterhaltungselektronik herausgegeben. Für die Anbieter von Unterhaltungselektronik wirke sich die Vernetzung auch auf die Vermarktungsstrategien aus. „Das Internet der Dinge revolutioniert klassische Geschäftsmodelle", so Böhm weiter. Neben den Produkten selbst rückten die damit verbundenen Dienste in den Vordergrund. Spannende Aussichten für die kommenden Monate und die IFA 2016. ■

Fotos: Miele, Samsung, Sony Corporation (2), Garmin (2), Philips, Siemens (3)

INTERIOR DESIGN

GARTEN WÄRME LICHT

Wie wohnen Sie denn so? Und wie würden Sie gerne leben? Wird es draußen kälter, mögen wir es drinnen umso gemütlicher. An Einrichtungsideen von der Stange fehlt es nicht. Alle diejenigen, die ein bisschen mehr Individualität in ihren Wohnraum bringen möchten, sollten jetzt genau aufpassen: Dieses Jahr nistet man sich besonders schön mit Garten, Wärme und Licht ein.

Die eigenen vier Wände trendy und gleichzeitig wohlig einzurichten, bedeutet jedoch nicht, alles auf den Kopf zu stellen und sofort renovieren zu müssen. Auch kleine Details und Veränderungen können eine Menge bewirken. Wir präsentieren drei Trends für den Wohnraum, die Ihr Zuhause in einen gemütlichen Unterschlupf verwandeln.

LIVING WALLS

Im Freien ist es kalt, die Bäume sind kahl und die Gärten sind mit Frost überzogen. Wäre es nicht schön, wenn man die Natur jetzt einfach ins Haus holen könnte? Kein Problem: Wandgärten erfreuen sich zunehmender Beliebtheit und werden an und in den eigenen vier Wänden angebracht. Ob als Raumteiler, Bild oder komplette Pflanzenwand – beinahe alles ist möglich. Die grünen Wände sind schön anzusehen und sorgen gleichzeitig für ein gutes Raumklima.

LOFT-ATMOSPHÄRE. Der senkrechte Wandgarten unterstreicht die Großzügigkeit des Raumes.

Schon seit einigen Jahren reicht die Begrünung von Außenfassaden weit über das Efeugewächs hinaus. Kreationen wie die des französischen Gartenkünstlers Patrick Blanc hüllten weltweit ganze Gebäude in eine naturgegebene Farbenvielfalt. Nun zieht der Innenbereich nach und nutzt die Vorteile: Pflanzenwände verbessern das Raumklima, reduzieren Schall, filtern Schadstoffe aus Luft und Gebäude und produzieren Sauerstoff. Abgesehen davon sind sie gerade im Innenbereich ein grüner Hingucker und fallen durch ihre Üppigkeit auf.

Egal ob im Freien oder in Räumen, Wandgärten entstehen, indem viele Pflanzen aufeinander und eng nebeneinander gesetzt werden. Doch welche zentralen Punkte müssen bei der Umsetzung im eigenen Zuhause beachtet werden? Wir haben uns bei art aqua über Installation, Gestaltungsmöglichkeiten und Pflege informiert.

WAS MUSS VOR DER INSTALLATION IM INNENRAUM BEACHTET WERDEN?

Bei vollautomatischen grünen Wänden wird ein kleiner Abfluss wie bei einem Wasserhahn benötigt, Strom und ein Wasseranschluss. Bei nicht fest eingebauten Systemen reicht ein Stromanschluss und die grünen Wände müssen dann wöchentlich mit Wasser versorgt werden.

GIBT ES EINSCHRÄNKUNGEN BEI DER WAHL DES STANDORTES?

Der Standort spielt keine Rolle, grüne Wände können mit Lichtversorgung überall eingesetzt werden, auch in Bereichen ohne Tageslicht.

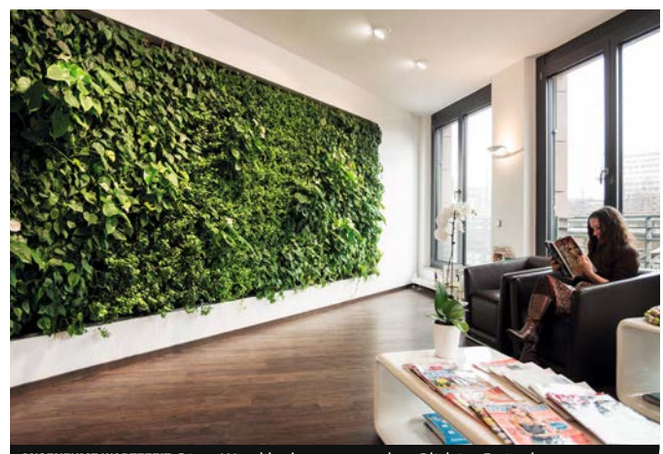
WELCHE MÖGLICHKEITEN BIETET DIE GESTALTUNG EINES WANDGARTENS?

Es werden etwa 15 untereinander verträgliche Pflanztypen verwendet. Man kann dann zwischen einem ruhigen/reduzierten Pflanzenbild über eine grafisch geordnete Pflanzgestaltung bis hin zur wilden Cambodscha-Bepflanzung wählen. Hierbei werden hauptsächlich subtropische Pflanzen benutzt, die in Innenbereichen optimal funktionieren.

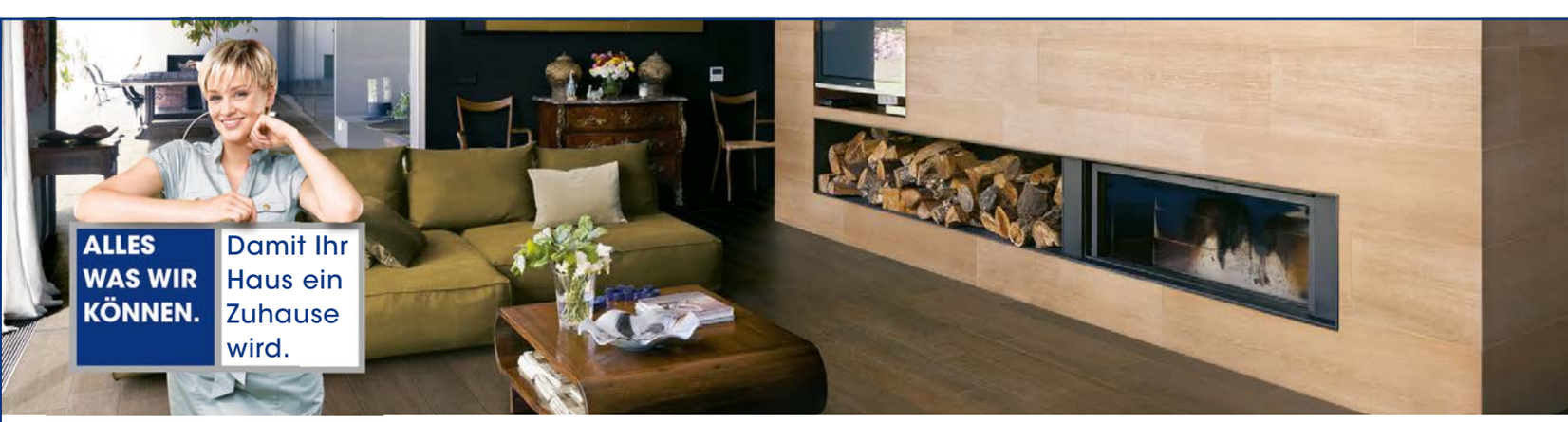
WIE AUFWENDIG IST DIE INSTANDHALTUNG UND PFLEGE EINES WANDGARTENS?

Die Instandhaltung ist aufgrund unterschiedlicher Patente mit ausgereiften technischen Lösungen mittlerweile sehr einfach geworden. Diese dehnen die Wartungszyklen bereits auf vier Monate aus. Wenn es soweit ist, müssen die Pflanzen zurückgeschnitten und der Wandgarten gereinigt werden. Das kann vom Gärtner um die Ecke vorgenommen werden, manche Privatpersonen machen den ein oder anderen Rückschnitt sogar selbst und holen den Gärtner nach Absprache dazu. ▶

ORT DES RÜCKZUGS. Grüne Wände als praktische Raumteiler



ANGENEHME WARTEZEIT. Diese Wand lenkt sogar von dem Blick ins Freie ab.



BESUCHEN SIE UNSERE 3 GROSSEN FLIESEN-AUSSTELLUNGEN RUND UM KÖLN!

Frankenforster Straße 27
51427 Bergisch Gladbach
02204-40070

Christian-Lassen-Str. 6
53117 Bonn
0228-55916

Boschstraße 2
50259 Pulheim
02238-839790

Schmidt Rudersdorf
FLIESEN ▪ NATURSTEIN
www.schmidt-rudersdorf.de

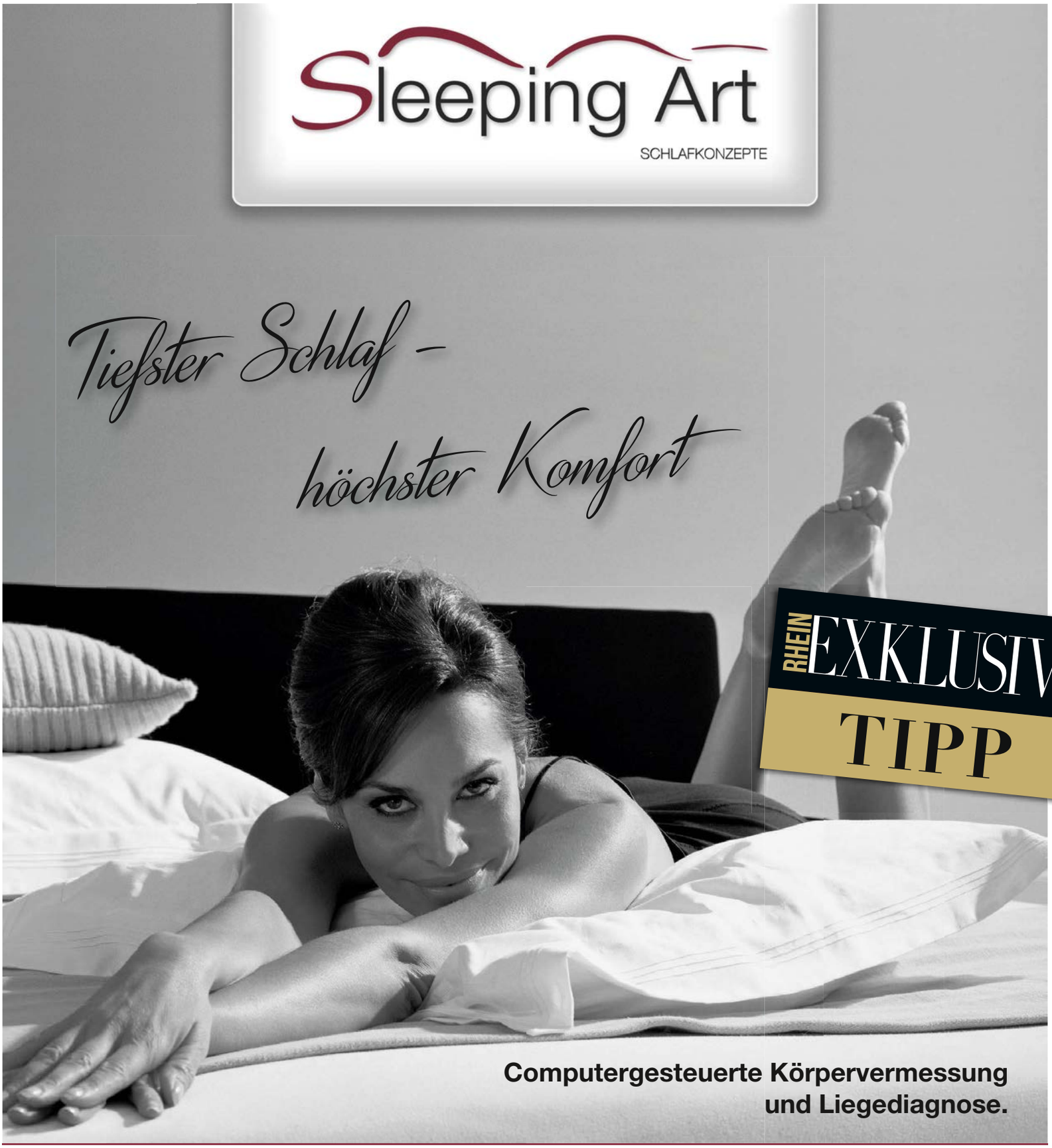
GESUNDES ARBEITSKLIMA. Innenraumbegrünung in einer Schalterhalle

EINE OASE DER RUHE. In natürlicher Atmosphäre relaxen

▶ Eine Vielzahl öffentlicher Einrichtungen hat die grünen Wände bereits integriert. Und auch im Wohnbereich wird schon einiges umgesetzt. Wandgärten sind eine moderne Alternative zu der altbekannten Zimmerpflanze im Kübel. Und die Anmutung ist eben doch eine andere: Eine grüne Wand im Foyer einer Bank oder im eigenen Wohnzimmer sieht nicht nur schön aus, sie wirkt wie ein kurzer Ausflug in die Natur. ■

ÖFFENTLICHER RAUM. Grüne Umgebung im Berliner Scandic Hotel

Fotos: Green Fortane (5), art aqua (2)



KREAMAT® ORIGINAL BEDS · swissflex® Finest sleep technology. · TRECA INTERIORS PARIS · superba® Schweizer Schlafkultur · SCHLOSSBERG SWITZERLAND

Bettsysteme Matratzen Luftbetten Wasserbetten Boxspringbetten Schranksysteme

NEU direkt am Verteilerkreis Potsdamer Platz 2 53119 Bonn (am Verteilerkreis hinter P ARAL)

Tel.: (0 22 8) 68 65 56 www.sleeping-art.de

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 10:00 - 18:30 Uhr Sa. 10:00 - 16:00 Uhr

INFRAROT

WIE SONNE AUF DER HAUT

Sie sehen aus wie ein normaler Spiegel, ein Wandboard oder ein schicker Handtuchhalter und wirken auf den ersten Blick wie modernes Interieur. Im Innern der schönen Stücke steckt jedoch viel mehr: Die neuen Infrarotheizungen sind simpel zu installieren, bringen wohlige Wärme und funktionieren dank schicker Designs nun auch als Inneneinrichtung.

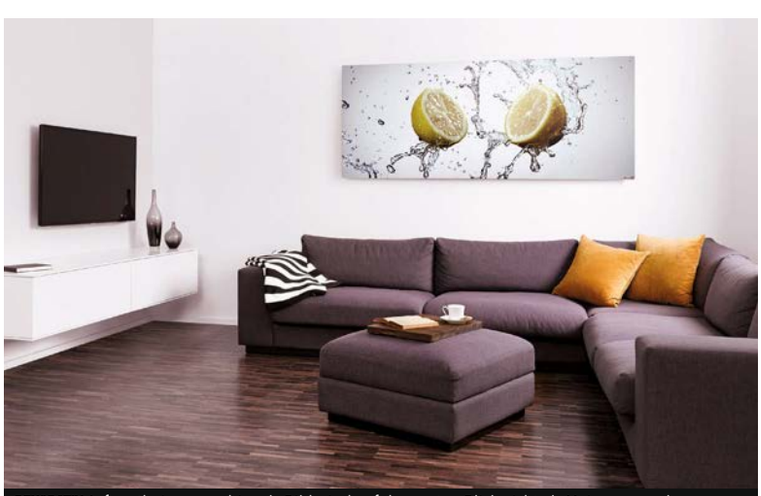
UNAUFFÄLLIG. Die schlichte, rahmenlose Infrarotheizung fügt sich perfekt in das Wohnambiente ein.

Wie klassische Heizsysteme auch, werden Infrarotheizungen in erster Linie zum Heizen von Wohnhäusern und Bürogebäuden verwendet. Das Besondere an dieser Heizmethode ist dabei das angenehme Gefühl, das sich ausbreitet – als würde einem die Sonne auf die Haut scheinen. Das liegt daran, dass die Infrarot-Heizstrahler, wie die Sonne auch, elektromagnetische Strahlen aussenden, die wir als besonders natürlich und positiv empfinden. Im Vergleich zu anderen Heizungssystemen wird hier nicht direkt die Raumluft erwärmt, sondern die Wände, der Boden und die Gegenstände im Raum. Diese speichern die Wärme ab und geben sie dann nach und nach an die kältere Umgebung ab.

PRAKTISCH. Die Spiegeloberfläche des Handtuchhalters beschlägt nicht.

Im Trend liegen momentan Infrarotheizungen, die nicht direkt als solche erkannt werden. Durch kreative Installationsarten und Erscheinungsformen sind sie nicht nur praktisch in der Winterzeit, sondern auch im restlichen Jahr schön anzusehen. Modelle in Form von Bildern werden in den Wohnraum gehängt und können sogar mit eigenen Fotos personalisiert werden. Kreationen aus Granit oder Marmor wirken besonders edel an Decke und Wand. Spiegelheizungen sind vor allem im Badezimmer sehr beliebt, da die Infrarotwärme gleichzeitig dafür sorgt, dass die Spiegeloberfläche nicht beschlägt.

Infrarotheizungen können grundsätzlich in jeden Haushalt integriert werden: „Sie sind als dezentrales Heizsystem installierbar und können sowohl als Vollheizung als auch als Einzelraumlösung oder Zusatzheizung zum Einsatz kommen. Für die Inbetriebnahme ist eine Steckdose oder ein Stromanschluss vollkommen ausreichend“, so die Firma Redwell. Das Unternehmen ist auf die Herstellung von Infrarotheizungen spezialisiert. Die Heizelemente können an Wand, Decke und wahlweise mit Standfüßen montiert werden.



DEKORATIV. Infrarotheizungen, hier als Bild, sind auf den ersten Blick nicht als Heizung zu erkennen.

Fotos: Redwell Deutschland (3)

van de sandt GmbH
malerwerkstätten

SEIT MEHR ALS 90 JAHREN
BONNS GUTE ADRESSE FÜR

MALERARBEITEN
FASSADENREINIGUNG
RESTAURATIONSARBEITEN

FUßBODENBELÄGE
TROCKENAUSBAU
BETONSANIERUNG

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

www.van-de-sandt.de

Design-Klassiker mit Star-Appeal

Ein Leben auf der Erde ohne Sonne wäre nicht vorstellbar. Das weiß auch der Leuchtenhersteller Artemide und verwirklichte mit dem Modell Copernico sospensione – getreu der Unternehmensphilosophie „The Human Light" – ein Sonnensystem für den eigenen Wohnraum. Seit mehr als einem halben Jahrhundert entwirft die italienische Unternehmensgruppe nun bereits Leuchten, deren Designs die Menschen und ihre Bedürfnisse widerspiegeln, und sie wird dafür heute weltweit gefeiert.

Gleich einer Umlaufbahn setzt sich die Leuchte Copernico sospensione aus neun Ellipsen zusammen, die symmetrisch um eine gemeinsame Mitte kreisen. Die Ellipsen werden aus einer einzigen Aluplatte gefertigt und vereinen insgesamt 384 weiße LEDs, die wie kleine Sterne wirken. Der Clou: Die Ellipsen lassen sich unabhängig voneinander um zwei Achsen drehen, was eine individuelle Ausrichtung des Lichtstrahls möglich macht und neue Akzente im Raum entstehen lässt. Wird die Leuchte komplett geschlossen, erhält sie eine vollständig flache Form.

SCHWEBENDE LICHTSTEINE. Bei Tageslicht reflektiert die Mercury-Pendelleuchte das Licht und setzt so immer glänzende Akzente.

Gemäß der Unternehmensphilosophie „The Human Light" stellen die Kreationen des Herstellers Artemide in erster Linie die Bedürfnisse des Menschen in den Mittelpunkt. Dabei geht es um die unterschiedlichen Anforderungen nach Flexibilität und Anpassungsfähigkeit, optimaler Lichtleitung und einem minimalen Ressourcenverbrauch. Seit 2013 ergänzt Artemide diese Philosophie mit einem weiteren Ansatz: „The Responsible Light" setzt Werte wie Nachhaltigkeit und Ökodesign durch die Verwendung recycelter Materialien, eine effiziente Reduzierung der Verpackungsgrößen und vor allem durch den Einsatz von LED-Leuchtmitteln in die Praxis um.

WELTWEIT BEGEHRT. Die Tolomeo LED-Tischleuchten-Serie verbindet Effizienz mit klassischem Stil.

Die Artemide Gruppe wurde 1960 von Ernesto Gismondi und Sergio Mazza in Italien gegründet, 1986 die deutsche Tochtergesellschaft in Düsseldorf eröffnet. Im Laufe der Jahre avancierten immer mehr Produkte des italienischen Leuchtenherstellers zu unverkennbaren Design-Klassikern. Eines der wohl bekanntesten Produkte ist das Modell „Tolomeo" von 1987, das heute in Büros und Wohnräumen auf der ganzen Welt zu Hause ist. Sie ist eine Lieblingsleuchte von Architekten und Designern und hat Kultstatus erreicht.

Aktuell vereint die Unternehmensgruppe über 60 eigene Showrooms in den wichtigsten Metropolen und beliefert weltweit 98 Länder mit ihren Leuchten. Mit den fünf Produktionsstätten in Italien, Frankreich, Ungarn und den Vereinigten Staaten sowie zwei Glasmanufakturen und zwei Forschungseinrichtungen arbeiten derzeit 750 Mitarbeiter an den Innovationen von Artemide. ■

Fotos: Artemide GmbH (3)

Beratung
Lichtplanung
Service

Über 10.000 Leuchten

Wir sind Stützpunkthändler der Marken

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

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

Wir planen individuelle, speziell auf Ihr Objekt abgestimmte Lichtlösungen.

Wir bieten Funktionalität und modernste Lichttechnik in zeitlos anspruchsvollem Design.

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

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

Elektro Enzinger
www.elektro-enzinger.de

Lichthaus Enzinger
Lust auf Licht
www.lustauflicht.de

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

„DIE PHILOSOPHIE DES KOCHENS“

VIELE GERÄTE AUF ENGSTEM RAUM. Die Küche im Restaurant Vendôme in Schloss Bensberg wurde für 3-Sterne-Koch Joachim Wissler nach seinen Anforderungen konzipiert. Die Lösungen liegen im Detail.

In der modernen Küche wird nicht nur gekocht, sondern sie ist kommunikatives Zentrum des Hauses und verheißt Spaß, Genuss und Lebensfreude. Einer, der sich in vielen deutschen Küchen wie zu Hause fühlt, ist Thomas Poier. Er plant Küchen der Premium-Qualität. Sterneköche wie Joachim Wissler und Dieter Müller holen Poier und hören auf ihn. Poier hat ebenfalls die Küche des World Conference Centers in Bonn geplant und gemeinsam mit der Friedmann GmbH, dem Spezialisten für Profi-Küchen und Induktionsherdanlagen, eine ganz besondere Herdanlage für den privaten Bereich konzipiert. Die High-End Cooking Station ist etwas für den ambitionierten Hobbykoch, der höchsten kulinarischen Genuss zelebriert. Wir haben mit Thomas Poier über seinen Beruf, über Spitzenköche und den Dauertrend Küche gesprochen.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Wie wird man Küchenplaner?
Bei mir war es Zufall. Ich bin Koch und Betriebswirt und habe für die Steigenberger Hotels Marktanalysen durchgeführt. Irgendwann habe ich angefangen, die Küchenpläne zu korrigieren. Heute arbeite ich freiberuflich unter anderem für die Kempinski-Hotels und auch für die Althoff-Hotelgruppe. Fast alle Gourmet-Küchen von Althoff wurden von mir geplant, dabei unter anderem die von Joachim Wissler in Schloss Bensberg.

Haben Sie eine Lieblingsküche?
Das kann man so nicht sagen. Aber im Premium-Bereich waren die Küchen von Dieter Müller in Schloss Lerbach und die von Joachim Wissler sehr interessant und anspruchsvoll zu planen. Sie sind relativ klein und kompakt und befinden sich zudem in denkmalgeschützten Gebäuden. Die Anforderungen der Köche waren hoch. Beide arbeiten auf höchstem Niveau, wissen, was sie möchten, und somit musste ich meine Vorschläge immer mit sehr guten Argumenten untermauern.

REDAKTION STATT KÜCHE. Thomas Poier erläutert sein aktuelles Küchenvorhaben.

Wo ist der Unterschied zwischen einer Küche für Dieter Müller und einer für Joachim Wissler?
Jeder Koch hat ganz bestimmte Arbeitsabläufe. Eine Küche von Dieter Müller ist konservativer konzipiert als eine Küche von Joachim Wissler, der sehr viel moderner kocht.

Man kann also an der Küche erkennen, in welche Richtung gekocht wird?
Genauso wie man an bestimmten Gerichten erkennen kann, dass sie von einem bestimmten Koch oder von einem, der bei ihm gelernt hat, gekocht wurden.

Was ist der große Unterschied zwischen einer Profi- und einer privaten Küche?
Der große Unterschied ist die Hygiene. In einer Profi-Küche wird kein Material verwendet, das Keime beherbergen kann. Kein Holz, kein Plastik. Aber man kann die beiden Küchenarten nicht wirklich vergleichen; zudem sind die Normungen der Arbeitstische sowie deren Einbauten Grund unterschiedlich.

Folgen Spitzenköche technischen Trends?
Natürlich. Ein Beispiel: Früher kochten alle Top-Köche mit Gas und die meisten von ihnen nutzten, wenn möglich, einen bestimmten Herd. Das war damals der Moltini, der französische Marktführer für die Spitzengastronomie. Der Markt hat sich heute komplett gewandelt. Es wird beinahe ausnahmslos auf Induktion gekocht. Das ist sauberer, schneller, genauer und spart Energie. Der gesundheitliche Aspekt spielt auch eine Rolle. Mit einem Induktionsherd hat man ein viel besseres Raumklima, denn Gas – und das wissen viele nicht – hinterlässt schädliche Rückstände in der Luft. ▶

GROHE Blue®

DIE PURE ERFRISCHUNG

Wasser direkt aus der Armatur – still, medium oder sprudelnd

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

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

▶ Für den privaten Bereich, wo der Herd mittags nur kurz angemacht wird, ist dies nicht dramatisch. Aber wenn man jeden Tag stundenlang kocht, ist das ein wichtiger Aspekt.

Wie gehen Sie vor, wenn Sie eine Küche planen?
Das beginnt oftmals damit, dass ich Gerichte der Köche, für die ich eine Küche planen soll, probiere. Ich muss ein Gefühl dafür bekommen, wie sie kochen und ihre Gerichte anrichten, um ihre Philosophie des Kochens zu verstehen. Dann gehe ich in die Küche und beobachte alles, um die Arbeitsabläufe zu analysieren und diese durch die Küchenplanung zu optimieren.

Was war Ihre größte planerische Herausforderung?
Von der Größe her war dies die Küche im World Conference Center Bonn. Dort finden sowohl Veranstaltungen mit weniger Teilnehmern als auch große Konferenzen mit sehr vielen Menschen statt. Wir haben eine Spannbreite zwischen etwa 35 und rund 2.400 Personen. Die Küche muss also sehr flexibel sein. Dies haben wir unter anderem dadurch erreicht, dass wir Kühlhäuser eingerichtet haben, die jeweils für eine unterschiedliche Anzahl an Menüs ausgelegt sind. So muss man nicht immer die gesamte Kühlkapazität vorhalten. Wenn notwendig, können weitere Kühlhäuser hinzugeschaltet werden. Außerdem sind rund zwei Drittel der Kücheneinrichtung fahrbar konstruiert, damit sie je nach Anforderung konfiguriert werden können.

Sie haben jetzt begonnen, für den privaten Bereich zu planen ...
Ja, gemeinsam mit Sebastian Friedmann. Unsere Idee war es, für Hobbyköche eine Kochstelle zu bauen, die die Qualitäten eines professionellen Herds aufweist. Aus dieser Vision ist die High-End Cooking Station Monodian entstanden, die von der Manufaktur Friedmann produziert wird.

Friedmann ist auf Großküchen spezialisiert. Warum produziert ein solcher Experte jetzt einen Herd für den privaten Bereich?
Ich arbeite mit Friedmann zusammen, weil die Manufaktur – meiner Meinung und Erfahrung nach – die besten Herde am Markt baut. Jeder Herd ist so konzipiert, wie es der Nutzer haben möchte. So ist jeder Herd ganz individuell, extrem robust und hygienisch.

Was ist das Besondere am Monodian?
In den Monodian ist das Know-how vieler Ausnahme-Köche geflossen. Der Monodian ist sehr leistungsstark und komplett aus Edelstahl/CNS in einer extradicken Materialstärke gefertigt. Das ist überragend, denn das Material verzieht sich bei starker Wärme nicht und es kommen beim intensiven Kochen keine Beulen hinein. Die Induktionsspulen sind belüftet, dadurch können leistungsstärkere Spulen eingebaut werden, die zudem auch noch langlebiger sind. Wir haben Wärmeschränke, die auf ein Grad genau sind. Dort kann man über lange Zeit ein rosa gebratenes Roastbeef warmhalten, ohne dass es nachgart. Das Tolle ist, man kann bei diesem Herd verschiedene Module wählen, er ist komplett individuell konfigurierbar.

Passt der Monodian in jede normale Küche?
Wir haben die Anlage so geplant, dass sie relativ einfach verbaut werden kann. So ist das Standardmodell ein Wandmodell, es gibt den Monodian aber auch als Mittelherd, so dass man kommunikativ von beiden Seiten kochen kann.

HOCHWERTIGE MATERIALIEN. Die Küche im Excelsior Hotel Ernst in Köln:

Auf was sollte man bei der Planung der privaten Küche achten?
Was für das Große gilt, das gilt auch für das Kleine. Das bedeutet eine klare Aufteilung der Küche in einen unreinen und einen reinen Bereich. Sehr hilfreich ist es auch, wenn man die Küche auf einen festen Sockel – am besten aus Beton – stellt. Dann kann man den Boden und die Küche problemlos reinigen, ohne dass Schmutz oder Schmutzwasser unter die Möbel läuft. Außerdem gilt: Je kleiner die Küche, desto mehr muss man auf Abstellfläche achten. Ergonomie ist

ANZEIGE

Das 5 Sterne Luxus-Hotel liegt direkt am Kölner Dom.

PERFEKTION UND PURISTISCHES DESIGN. Der Monodian, den Friedmann für den Haushalt entworfen hat, ist bis ins Detail konzipiert.

sehr wichtig. Weitere Stichworte sind Aufkantungen bei Arbeitsplatten, schöne und gleichzeitig hygienische Fliesen bzw. Granitplatten, eine gute Abluftanlage sowie eine gute Ausleuchtung der Arbeitsflächen.

Welche Rolle spielt die Ess- und Kochkultur bei der Küchenplanung?
Eine sehr große. Jemand der gerne asiatisch kocht, der sollte einen Wok haben. So kann man auch in unsere Cooking Station einen Wok integrieren. Wer gerne grillt, für den ist eine immer verfügbare Induktionsgrillplatte interessant.

Wie sieht Ihre persönliche Wunschküche aus?
Daran arbeite ich noch, die brauche ich ja nicht so zwingend, weil ich viele schöne Küchen andauernd um mich herum habe. Aber meine Wunschküche hätte auf jeden Fall einen kommunikativen Mittelherd und ausreichend Arbeitsfläche sowie mindestens zwei Waschbecken, am liebsten drei. Sie sollte mindestens zwei temperaturgenaue Wärmeschränke sowie ein Julabo (temperaturgenaues Wasserbad zum Garen von Speisen) besitzen. Ein klimatisierter Weinschrank darf natürlich genauso wenig fehlen wie eine alte Berkel-Aufschnittmaschine. Meine Frau würde sich auch noch einen modernen Dämpfer wünschen. ■

*Die **Friedmann Großkücheneinrichtung GmbH** konzipiert, plant und realisiert seit mehr als 35 Jahren Küchen für den anspruchsvollen, professionellen Einsatz in der Premium-Gastronomie. Friedmann hat europaweit über 1.700 Großküchen konzipiert. Darunter Küchen für Brenners Parkhotel in Baden-Baden, das Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, das Restaurant Le Moissonnier und Hotel im Wasserturm in Köln sowie für Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach. Das Herzstück einer jeden Gourmetküche sind die Induktionsherdanlagen der Marke Friedmann, die mittlerweile in vielen Top-Hotels in Europa vertreten sind. Aktuell plant Friedmann Küchen für das Hotel Adlon in Berlin, das Atlantic in Hamburg sowie die Villa Rothschild in Königstein. In die Konzeption des **Monodian**, der High-End Cooking Station für den privaten Bereich, sind das gesamte Wissen und die Kompetenz des Küchenspezialisten geflossen. Der Nutzer profitiert von den hohen Ansprüchen führender Gastronomen. Der Friedmann Monodian verzichtet auf alles Überflüssige und ist auf die perfekte Funktion reduziert. **www.monodian.de***

Fotos: P. M. J. Rothe, Friedmann GmbH (3)

ANZEIGE

SALZ
EINE PRISE ABWECHSLUNG

Es hat etwas von einem magischen Moment: Zarte Kristalle rieseln herab und verschmelzen zu einem Kunstwerk gaumenbetörender Raffinesse. Egal, ob es sich um schwarzes Salz aus Hawaii, Kristallsalz von der französischen Atlantikküste oder Sprühsalz aus Bad Essen handelt, das kulinarische Interesse am weißen Gold besteht seit dem Mittelalter – und liegt heute mehr denn je im Trend. Die zunehmende Vielfalt des wohl wichtigsten Gewürzes schafft viele neue Möglichkeiten und lässt Gourmet-Herzen höher schlagen.

SALZGEWINNUNG. Eine Salzbäuerin schöpft das Fleur de Sel an der französischen Atlantikküste.

IM WANDEL

Die Zeiten, in welchen in deutschen Haushalten ausschließlich raffiniertes Speisesalz den Weg in den Topf fand, sind zunehmend passé. Immer mehr Leute setzen auf natürliche Salze und sind hierfür bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Doch woher kommt der plötzliche Wandel?

Noch nicht lange ist es her, da war Salz einfach nur Salz und die einzige Abwechslung im Küchenschrank waren ein Streuer Kräutersalz und vielleicht noch eine Zwiebel- oder Knoblauch-Variante. Ob es nun das Nudelwasser, das Hüftsteak oder das Butterbrot waren – gesalzen wurde mit ein- und demselben Speisesalz aus dem Supermarkt. Heute sind immer mehr Leute an der Verwendung von Natursalzen interessiert und beziehen diese in ihre Küche mit ein.

Einen maßgeblichen Teil zu dieser Entwickung hat sicherlich das Fernsehen beigetragen. Seit ein paar Jahren überfluten Kochsendungen jeglicher Kategorie das Angebot der TV-Sender und bringen Köstlichkeiten aus der ganzen Welt in die deutschen Haushalte. In vielen internationalen Küchen kommt einfaches Speisesalz kaum noch zum Einsatz, stattdessen zeigen die Kochprofis live, wie grobkörnige Salzkristalle auf dem frisch zubereiteten Entrecôte zergehen oder wie das Vanille-Karamell-Parfait mit den zerbrechlichen Blättchen des Fleur de Sel garniert wird.

Darüber hinaus hat sich der Trend zu naturbelassenen Produkten besonders in den letzten Jahren merklich ausgebreitet. Das Streben nach einem gesunden Lifestyle ist bei vielen Menschen angekommen und maßgeblicher Bestandteil davon ist der Genuss von gutem und hochwertigem Essen. Getreu dem Motto: Man ist, was man isst.

Die Möglichkeiten des Salzens scheinen grenzenlos. Die natürliche Farbvielfalt der kleinen Körnchen beinhaltet nicht nur weißes, sondern auch graues, blaues, rosé- und lachsfarbenes Salz und die Produktionen reichen von groben und feinkörnigen Kristallen über Flüssigsalze bis hin zu Salzsprays. Und auch im Supermarkt sind die feinen Gourmet-Salze angekommen! Die Auswahl ist groß und es gibt Variationen mit Aromen und Beimischungen jeder Art. Salz wird so beispielsweise mit Vanille, Ingwer und sogar mit Kaffee vermengt. Preislich scheint dabei fast alles möglich und kann bei Luxus-Variationen schnell 100 Euro das Kilo betragen. ▶

▶ Wir haben uns in der großen Welt der würzigen Kristalle umgeschaut und einige Lieblingssalze für Sie zusammengestellt.

SALZBLUME AUS FRANKREICH

Kaum ein anderes Meersalz ist so sehr in aller Munde wie das französische Fleur de Sel. Dabei handelt es sich um eine besondere Form, die aufgrund der besonders zerbrechlichen Konsistenz auch gerne als „Salzblume“ bezeichnet wird. Das Fleur de Sel bildet einen zarten Film auf der Salinen-Oberfläche und wird für die Ernte zunächst in kleinen Mengen von der Oberfläche der Salzbecken abgesiebt, anschließend getrocknet, verpackt und in den Verkauf gegeben. Dieses Salz gilt als eines der teuersten Meersalze der Welt und wird von Sterneköchen und Gourmets hoch gepriesen. Dabei hebt es sich nicht aufgrund seines Geschmacks oder der Zusammensetzung ab, sondern punktet durch seine einzigartige Konsistenz, die sich im Mund weich und knusprig prickelnd entfaltet. Verwendet wird das Gourmet-Gewürz überwiegend zum Nachwürzen und Verfeinern.

1.

SCHWARZES HAWAII-SALZ

Aus Hawaii stammt das beliebte „Soul of the Sea“, das für seinen hohen Mineralgehalt von 16 Prozent geschätzt wird. Die Hawaiianer gewinnen das Salz durch ein mehrstufiges Filterverfahren des Pazifikwassers. Die verschiedenen Hawaiisalze mit ihren markanten Farben spiegeln die Farben des Landes wider – schwarz für die vulkanischen Ursprünge, grün für die üppige Vegetation und rot für die heilige Tonerde Alaea. Die Mischung mit Alaea ist besonders beliebt, da die Erde zusätzlich Eisen liefert.

2.

SYLTER MEERSALZ

Nicht nur international ist die Produktion von Meersalz möglich, auch Deutschland ist auf dem Vormarsch: Seit 2013 ist Sternekoch Alexandro Pape mit dem Sylter Meersalz auf dem Markt und hat damit das erste deutsche Meersalz aus der Nordsee etabliert. Um die rauen Bedingungen des deutschen Klimas auszugleichen, wird für die Ernte des Salzes ein thermisches Verfahren verwendet, das auf dem Prinzip von Verdunstung und anschließender Kondensation basiert. Das Natursalz aus Sylt hat eine eher feuchte Konsistenz und besticht mit einem angenehm milden Salz-Geschmack.

3.

BAD ESSENER URSALZ AUS DER SPRÜHDOSE

Für ein ganz anderes Erlebnis des Würzens sorgt das Bad Essener Flüssigsalz aus der Sprühdose. In der Salzmanufaktur im Osnabrücker Land wird Natursole in Sprayflaschen abgefüllt. Der Vorteil: Das Salz verteilt sich gleichmäßig auf den Speisen.

4.

1. LE GUÉRANDAIS FLEUR DE SEL
Im Süden der Bretagne wird seit mehr als 1000 Jahren Meersalz gewonnen. Von den wenigen verbliebenen Salinen an der bretonischen Küste ist die Saline von Guérande sicher die bekannteste, da sie bereits seit den Zeiten von Karl dem Großen mit der überlieferten Technik handwerklich bewirtschaftet wird.
Dose/Stoffbeutel ab 9 Euro

2. HAWAII-SALZ SOUL OF THE SEA
In Hawaii wird Meersalz z. B. mit Alaea, der heiligen hawaiianischen Lavaerde, Bambusblätterextrakt oder Aktivkohle gemischt.
Die verschiedenen Sorten finden Sie auf www.hawaiikaico.com ab 8 Euro.

3. SYLTER MEERSALZ
Sylter Meersalz gibt es als feines Salz für Kochwasser, Suppen oder Vinaigretten und als grobes Salz zum Zerreiben über Speisen. Das naturbelassene Salz hat eine eher feuchte Konsistenz und verfügt über eine vollmundige, aber angenehm milde Salznote. Knusprig und fein salzig – so schmeckt Sylt.
Feines oder grobes Salz im Glas ab 13 Euro

4. KING OF SALT SALZSPRAY
Millionen Jahre altes Urmeerwasser zum Sprühen. Auf Salat, Fleisch, Fisch oder Gemüsepfanne. Nach dem Dampfgaren oder auf dem Grill! Das Salz gibt es auch in verschiedenen Geschmacksrichtungen mit ausgewählten Zutaten.
Zitrone, Tonkabohne, Oxalis und Tasmanischer Pfeffer ab 13 Euro

Sprühsalze gibt es auch aromatisiert. Wir haben in unserer Region eine kleine Salzmanufaktur entdeckt, die diese schmackhaften Kreationen in Handarbeit herstellt.

EAU DE SEL BY KARIOTT
Das Sortiment von Eau de Sel by kariott umfasst derzeit vier verschiedene handgemachte Essenzen: Smoked hickory, Natur, Zitrone und Habanero. Fläschchen im Flakondesign ab 12 Euro

Welches Salz kommt in Ihre Sprühflaschen?
Kariott benutzt ein naturbelassenes, deutsches Kristallnatursalz und bearbeitet es so, dass es eine flüssige Sole wird. Dieses Salz entstand vor mehr als 200 Millionen Jahren aus dem damaligen Zechsteinmeer und wird heute im Norden Deutschlands abgebaut. Die unterirdischen Natursalzvorkommen sind von außergewöhnlich ursprünglicher Reinheit und zeichnen sich durch einen besonders hohen Anteil reinweißer Salzkristalle aus. Diese Salzkristalle werden bergmännisch in einer Tiefe von 400 bis 750 Metern abgebaut, auf traditionelle Weise vermahlen und gesiebt. Mir war es wichtig, ein Produkt zu entwickeln, das aus regionalen Zutaten besteht. Somit kann ich bestens Gewissens sagen: Eau de Sel von kariott ist handgemacht und verdient die Bezeichnung „Made in Germany".

Sandra Loy hat in Remagen die Salzmanufaktur kariott gegründet. Die Idee zur Herstellung aromatischer Sprühsalze kam ihr bei einer Grillfeier mit Freunden: Das Fleisch war nicht gleichmäßig gesalzen und einige Stellen schmeckten salziger als andere. Und schon war die Idee geboren, ein Salz zu kreieren, welches das Gericht komplett benetzt, dazu gut schmeckt und auch noch toll riecht.

Die Herstellung Ihrer Sprühsalze läuft in Handarbeit ab …
Wir stellen als kleine Manufaktur wirklich noch alles selbst her. Dies ist zwar zeitaufwendig, sichert aber unseren hohen Qualitätsanspruch. Die Zutaten entfalten sich über mehrere Monate in einem alte Weinkeller. Die Produkte werden auch von einem regionalen Labor getestet – Eau de Sel von kariott ist sozusagen handgemachte Bio-Qualität.

Was hat Sie zum Design der „Flakons" inspiriert?
Wenn Sie Eau de Sel schon mal gesehen oder gerochen haben, merken Sie, dass es eigentlich ein Parfüm des Essens ist. Daher habe ich mich entschlossen, diesem Merkmal einen besonderen Ausdruck zu verleihen. Darüber hinaus war es mir wichtig, dass mein Produkt einen schön gedeckten Tisch bereichert.

Gibt es neben den aktuellen Sorten noch weitere Projekte, die geplant sind?
Kariott hat gerade erst Eau de Sel Rosmarin herausgebracht. Dies kann man offiziell noch nicht bestellen, ist aber fertig und geht im November mit an unseren Stand auf der Eat and Style in Köln und in München. Darüber hinaus feile ich an Mischungen mit Veilchen und Ingwer.

Salz ist ein Element der Natur, ursprünglich, rein und überall dort zu finden, wo Leben ist. Boris Grönemeyer hat es sich zur Aufgabe gemacht, das „weiße Gold“ zu schöpfen. Wir haben mit dem Salzbauer aus Bad Essen über sein Handwerk und die große Vielfalt des feinen Gewürzes gesprochen.

Was ist der Unterschied zwischen einem Natur- und dem Speisesalz aus dem Supermarkt?
Speisesalz ist reines Natrium-Chlorid – eine chemisch isolierte Substanz. Es schmeckt scharf salzig. Natursalze hingegen haben zusätzlich zum Natrium-Chlorid mehr Minerale. Steinsalz ca. 1-3 %, Meersalz 2-5 %, Bad Essener Urmeersalz sogar ca. 9 %. Ähnlich wie bei Wein, der auf mineralhaltigem Boden wächst, sind Kalzium, Schwefel, Mangan, Eisen und viele andere Minerale geschmackgebend.

Was bedeutet Urmeersalz?
Es gibt drei Klassifizierungen: Steinsalz, Meersalz und Bad Essener Urmeersalz. Das Bad Essener Urmeersalz entsteht in Handarbeit aus 200 Millionen Jahre altem Meerwasser, welches in 800 Metern Tiefe unter dem kleinen Kurort Bad Essen im Osnabrücker Land liegt. Überall anders auf der Welt ist das Urmeerwasser zu Steinsalz ausgetrocknet. Bad Essen verfügt über das einzige bekannte, noch flüssige Vorkommen. Das Salz hat eine Würze, die weit über das reine „salzig“ hinausgeht. Salz-Kenner sagen, dass es in Wasser verdünnt wie eine leichte Brühe schmeckt.

Was macht ein Salzbauer?
Die Arbeit des Salzbauern besteht darin, aus dem Rohstoff Meerwasser qualitatives Salz anzubauen und zu ernten. Dies ist ein Handwerk und erfordert gewisse Grundkenntnisse. In unserem Unternehmen stellen wir Salzkristalle her, indem Urmeerwasser schonend verdunstet wird – ähnlich wie bei einem Fleur de Sel. Es wird also nicht gesiedet (aufgekocht), dadurch entsteht ein vollwertiges Salz, das noch alle Minerale des Urmeerwassers enthält. Bei nahezu allen anderen Herstellungsverfahren würde ein Teil des Geschmacks verloren gehen. Nach dem Trocknen und Ernten wird gesiebt, um größere Kristalle herauszufiltern und dann kann das Salz in Gläser oder größere Gebinde abgefüllt werden.

Wie werden die unterschiedlichen Sorten – Kristalle, Flüssigsalz und Spraysalz – in der Küche richtig eingesetzt?
Kristalle eignen sich ideal als Fingersalz, um einer Speise den letzten Schliff zu geben. Das Salz wird beim Anrichten über das Essen gegeben und hat dadurch noch seine typisch knusprige, angenehme Textur. Flüssigsalz verwendet man zum Abschmecken von Suppen, Saucen und Eintöpfen aber auch bei einer Gemüsepfanne oder zum Beizen von Fisch – beim ersten Umrühren schmeckt man, wie gewürzt wurde, und muss nicht erst warten, bis und ob sich Salz aufgelöst hat. Wunderbare Ergebnisse erzielt man auch, wenn man es z. B. für Hefeteig verwendet und damit einen Teil des Wassers ersetzt. Das Spray kommt überall dort zur Anwendung, wo man sonst auch salzen würde. In der puren Form ersetzt es also den Salzstreuer, mit den verschiedenen Geschmacksrichtungen kommt es schon bei der Zubereitung von Salaten, Gemüse, Fleisch und Fisch zum Einsatz oder kann zum Nachwürzen bei Tisch genutzt werden.

Wie viele und welche Salz-Sorten sollten in jedem Haushalt zu finden sein?
Es empfehlen sich zumindest zwei Sorten. Eine Variante für das Nudel- und Kartoffelwasser, dafür ist häufig schon ein gutes deutsches Steinsalz ohne Zusätze ausreichend. Als weiteres dann ein anderes Natursalz zum Verfeinern der Speisen während der Zubereitung oder zum Nachwürzen. Ich tendiere natürlich zu unserem Bad Essener Urmeersalz.

KING OF SALT BLÜTENSALZ ROSE
In Handarbeit wird das Bad Essener Urmeersalz gewonnen und mit feinen Rosenblättern veredelt und ist sowohl geschmacklich als auch optisch eine Delikatesse. Aus der Manufaktur in Bad Essen im Osnabrücker Land mit Verzicht auf jegliche Zusätze: Blütensalz im Glas ab 6 Euro

Fotos: Pasacal Francois (2), Wiberg, Matthias Muenz, Arne Trautmann/thinkstock

Das Ristorante Il Punto zählt seit vielen Jahren bei den Kennern der italienischen Küche zu ihrer Lieblingsadresse. Inhaber Ettore Di Pietrantonio und sein Küchenteam verwöhnen ihre Gäste mit feinen italienischen Gerichten: Seezunge mit Salbei und Butter, Steinbutt mit Safranschaum oder auch köstliche Lammkrone mit einer delikaten Rotweinsauce. Nicht zu vergessen die Pasta mit Trüffeln oder lieber doch mit frischen Scampis? Qualität und Tradition spielen in der Küche des Il Punto eine ebenso große Rolle wie saisonale und regionale Spitzenprodukte. Eine besondere Auswahl an guten Weinen lässt ebenfalls keine Wünsche offen. Ettore Di Pietrantonio steht seinen Gästen gerne mit fachmännischer Empfehlung zur Verfügung.

Il Punto - das bedeutet Abschalten vom Alltag. Ob innen in stilvoller Atmosphäre oder im Sommer auf der großen Terrasse: Es erwartet den Gast ein ganz besonderes Ambiente. Unaufdringliche Exklusivität und italienische Kochkunst – jeder Besuch ist ein Genuss!

Ristorante
IL PUNTO.

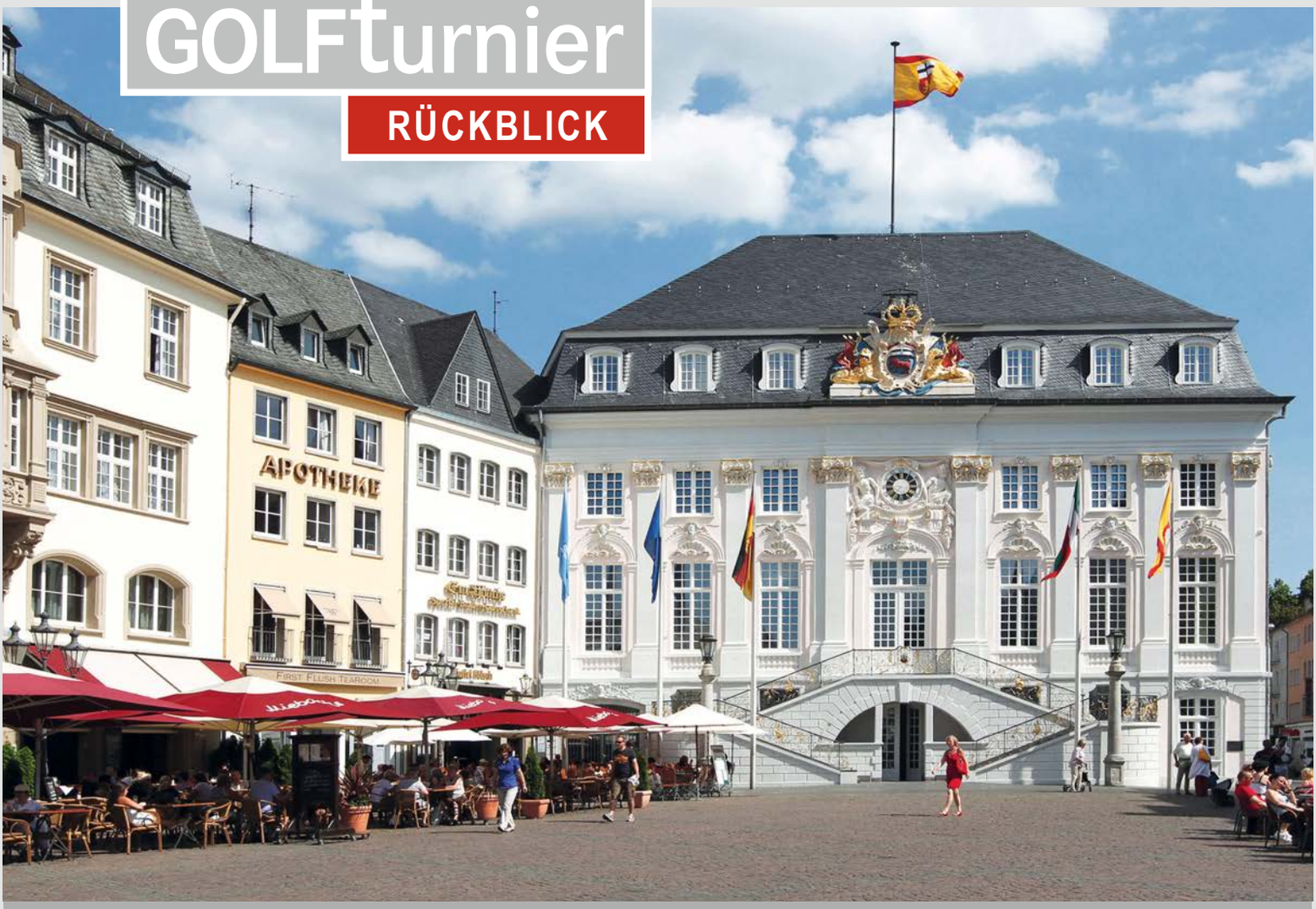
RISTORANTE IL PUNTO.
Lennéstraße 6 · 53113 Bonn
Telefon: 02 28 – 26 38 33 · Fax: 02 28 – 26 38 38 · info@ilpunto.de

www.ilpunto.de

ALTES RATHAUS e.V.

GOLFturnier

RÜCKBLICK



Mit freundlicher Unterstützung

Volksbank Bonn Rhein-Sieg

Sparkasse KölnBonn

AUTO SCHORN
AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

D+P office AG

Stuck · Putz · Trockenausbau
Linden
Stukkateure seit Generationen

BACHER & PARTNER
STEUERBERATER | WIRTSCHAFTSPRÜFER

weco feuerwerk

van de sandt GmbH
malerwerkstätten

SEROMEDIA Rothe & Rothe Medienagentur

RHEIN EXKLUSIV

Gut Heckenhof
Hotel- & Golfresort an der Sieg

HAGEMANN
HAIR · BEAUTY · MAKE UP · LA ESTHETIQUE

OBI

Kreissparkasse Köln

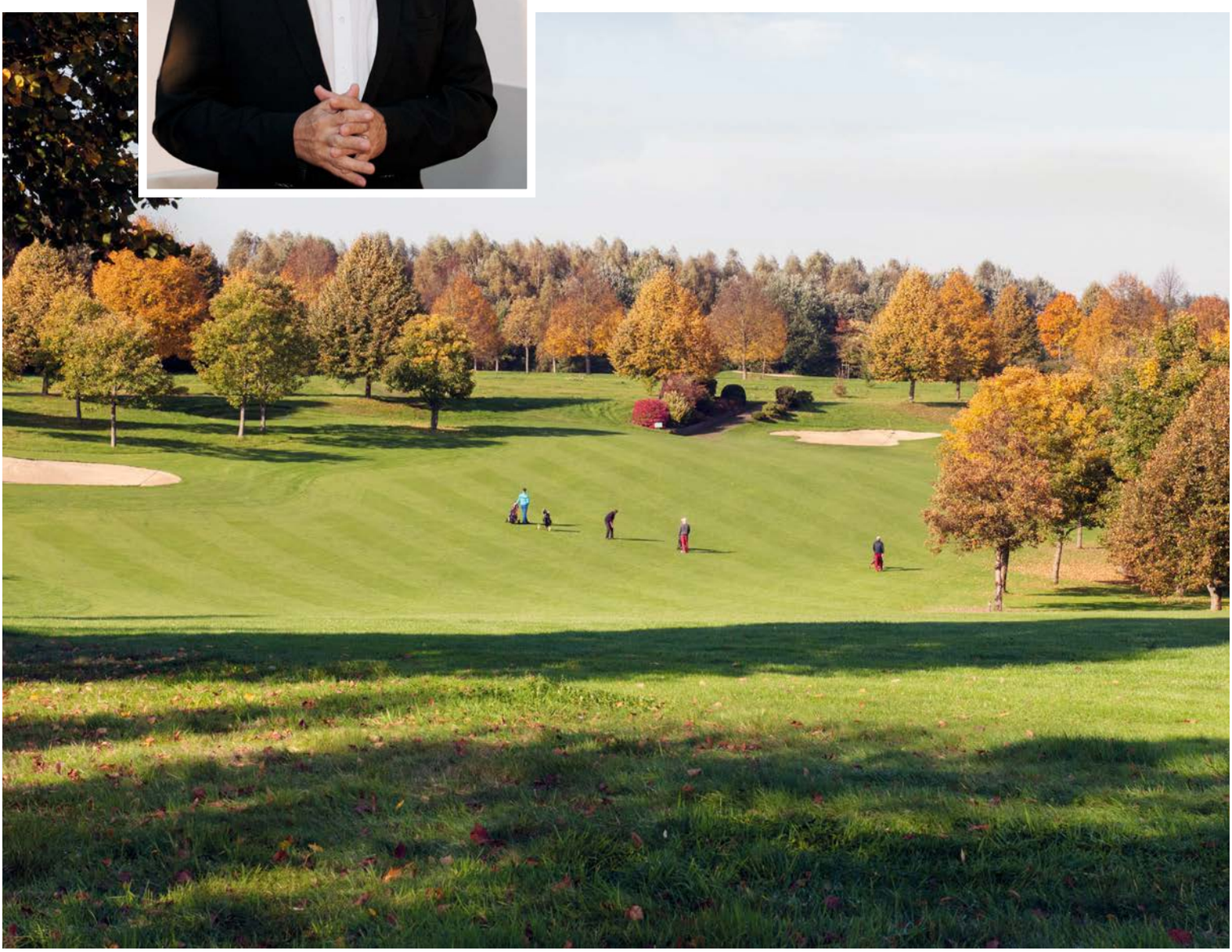
schüller

Foto: Sondermann, Stadt Bonn

Auf dem Weg zum Brauchtum

Jürgen Nimptsch begrüßt in seiner Funktion als Oberbürgermeister der Stadt Bonn die Teilnehmer des Golfturniers des Vereins Altes Rathaus.

Im Rheinland heißt es: „Beim ersten Mal haben wir es ausprobiert, beim zweiten Mal ist es Tradition und beim dritten Mal dann schon Brauchtum." Das Golfturnier des Vereins Altes Rathaus hatte im vergangenen Jahr eine gelungene Premiere, diesen Herbst fand es zum zweiten Mal statt und ist damit zur Tradition geworden.



MANCHER ERSATZBEDARF
IST OFFENSICHTLICH.
AUCH IN WENIGER DRINGENDEN
FÄLLEN SIND SIE
BEI UNS IMMER RICHTIG.

Gute Beratung oder gute Preise?
Bei uns bekommen Sie beides!
In Bonn, Dortmund, Berlin.
Und natürlich im Netz:

www.golf24.de

- Alle großen Golfmarken, geschultes Fachpersonal
- Große Puttinggrüns, Fittingstationen mit dem FlightScope Simulator
- Off. Fittingpartner von Callaway, Mizuno, Ping, TaylorMade, Titleist …
- Ständig Sonderposten: jeweils über 1.000 Eisensätze, Driver, Fairway hölzer, Hybriden, Putter, Wedges, Bags und über 400 Trolleys auf Lager

golf24.de

Rudolf Müller, Vorsitzender Verein Altes Rathaus

„Nach dem Erfolg bei unserem ersten Turnier haben wir kaum geglaubt, dies in diesem Jahr noch einmal toppen zu können“, sagt Rudolf Müller, Vorstand des Vereins Altes Rathaus. Doch genau das geschah: 80 Golfer waren der Einladung gefolgt und unterstützten damit das Engagement des 2009 gegründeten Vereins für die Verschönerung und dauerhafte Instandsetzung von Bonns guter Stube.

Es war ein strahlender Tag, als auf Gut Heckenhof die ersten von 20 Flights zu ihrer 18-Loch-Runde aufbrachen. Herbstliches Bunt säumte die Fairways, gekrönt von einem azurblauen Himmel. Ein leichter Wind mischte die ersten gefallenen Blätter auf. Die Bedingungen für ein schönes Spiel waren optimal. Und ein erfolgreicher Golftag nahm seinen Lauf.

„Besser hätten wir es heute nicht antreffen können“, resümierte dann Rudolf Müller einige Stunden später am Abend beim oktoberfestlichen Abendessen und der anschließenden Siegerehrung. Müller betonte noch einmal, dass alle Einnahmen aus dem Turnier – Startgeldspenden – vom Verein Altes Rathaus gezielt für den Touristenmagneten am Bonner Marktplatz eingesetzt werden.

„Sie glauben gar nicht, wie oft das Rathaus am Tag fotografiert wird“, scherzte denn auch Oberbürgermeister Jürgen Nimptsch, der von seinem Büro aus einen guten Blick nach draußen hat. ▶

ALTES RATHAUS e.V.

GOLFturnier

RÜCKBLICK

ALTES RATHAUS e.V.

GOLFturnier

RÜCKBLICK

„NACH DEM ERFOLG BEI UNSEREM ERSTEN TURNIER HABEN WIR KAUM GEGLAUBT, DIES IN DIESEM JAHR NOCH EINMAL TOPPEN ZU KÖNNEN“

Rudolf Müller, Vorstand des Vereins Altes Rathaus

www.stuck-linden.de
Wir schaffen
Räume.
Seit mehr als 40 Jahren leben Menschen in Räumen,
die wir geschaffen haben.
Stuck · Putz
Trockenausbau
Linden
Stukkateure seit Generationen

ALTES RATHAUS e.V.

GOLFturnier

RÜCKBLICK

▶ Gemeinsam mit Müller und RHEINexklusiv Herausgeber Peter Rothe überreichte der OB den Siegern ihre Preise. Nimptsch bedankte sich bei allen Sponsoren für ihre Bereitschaft, die Arbeit des Vereins zu unterstützen – darunter als Hauptsponsoren Auto Schorn von der Thomas Firmengruppe, vertreten durch Geschäftsführerin Monika Lütz-Blömers, die Sparkasse KölnBonn, vertreten durch die Vorstandsmitglieder Dr. Christoph Siemons und Volker Schramm, sowie die Volksbank Bonn Rhein-Sieg.

Mithilfe des Vereins Altes Rathaus wurden bislang unter anderem die Stelen vor dem Rathaus restauriert und der Obelisk mit dem dazugehörigen Brunnen sowie das Rathauswappen saniert.

Nach dem Spiel ist vor dem Spiel: Im kommenden Jahr wird es das dritte Golfturnier für das Alte Rathaus geben – damit wird dann aus der Tradition Brauchtum. ■

Audi
Vorsprung durch Technik

Fortschritt spüren.

Der neue Audi A4.

Noch stärker, noch effizienter, noch intelligenter. Mit faszinierenden optionalen Highlights wie Audi virtual cockpit, Audi Matrix LED-Scheinwerfern oder Bang & Olufsen Sound System mit 3D-Klang. Starten Sie Ihre Begeisterung für den neuen Audi A4.

Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes.

Ab sofort bei uns!

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

Audi Sport | Audi e-tron Partner
Heinrich Thomas GmbH & Co. KG, Königswinterer Str. 444, 53227 Bonn, Tel.: 02 28 / 44 91-1 20, info@auto-thomas.de
www.auto-thomas.de

AUTO SCHORN
AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

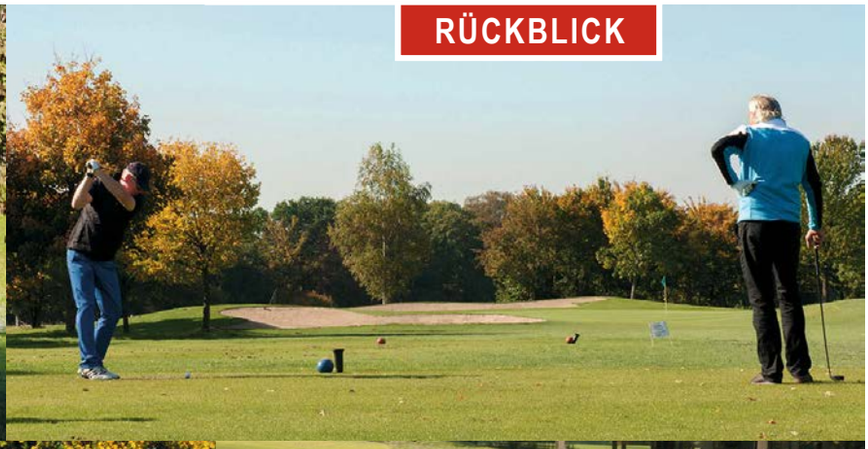
Audi Service

Audi Service
Auto Schorn AG & Co. KG, Frankfurter Str. 137, 53773 Hennef, Tel.: 02 24 2 / 88 96-0, info@auto-schorn.de
www.auto-schorn.de

ALTES RATHAUS e.V.

GOLFturnier

RÜCKBLICK



Gut Heckenhof
Hotel- & Golfresort an der Sieg

★★★★ Tagen und Entspannen

Business-Meetings im Grünen auf Gut Heckenhof

Konferenzen, Tagungen und Business-Meetings – wir bieten Ihnen für Ihre Veranstaltungen einen entspannten Rahmen mitten in der Natur und sind gleichzeitig verkehrsgünstig gelegen. Fernab vom Alltag in der ruhigen und idyllischen Atmosphäre unserer schönen Golfanlage können Sie sich voll und ganz auf Ihre Themen konzentrieren. Lassen Sie die Natur für sich arbeiten. Nichts fördert mehr Kreativität und innovative Ideen als ein kurzer Spaziergang im Grünen oder eine abwechslungsreiche Golfrunde. Danach geht es umso frischer und konzentrierter an die Arbeit. Sie haben bei uns die Wahl zwischen sieben modernen Veranstaltungsräumen unterschiedlicher Größe. Selbstverständlich können Sie in unserem komfortablen Hotel auch gerne übernachten.

Designhotel ★★★★ Standard mit 50 Zimmern · 7 moderne Seminarräume · Wellnessbereich · Fitnessclub · W-LAN und Parken kostenfrei · Golf als Rahmenprogramm

Gut Heckenhof Hotel- & Golfresort · 53783 Eitorf · Telefon 02243 - 923232 · www.gut-heckenhof.de

DIE SIEGER DES TURNIERS:

Brutto Damen:
Gaby Decrouppé
Barbara Fröhlingsdorf
Christina Nehmert

Brutto Herren:
Michael C. Gussone
Uwe Schyns
Peter Olbertz

Klasse A Netto HCP bis 17,2:
Alfons Güldenring
Manfred Preuß
Rainer Haid

Klasse B Netto HCP 17,3 bis 26,2:
Hartmut Blömers
Wolfgang Schad
Udo Nehmert

Klasse C Netto HCP ab 26,3:
Rudolf Müller
Sven Maurmann
Susanne Rothe

Nearest-to-the-Pin:
Uwe Schyns
Rosita-Maria Müller

Longest Drive:
Monika Lütz-Blömers
Uwe Schyns

Fotos: P. M. J. Rothe (40)

www.sparkasse-koelnbonn.de/girokonto

FOCUS MONEY
BESTES GIROKONTO
Online- und Filialzugang
Köln
Im Test: 13 Banken
Ausgabe 16/2015

Ausgezeichnet. Unser Girokonto.

Bei uns sind Sie nicht nur bestens beraten, wie aktuelle Auszeichnungen für unsere Beratungen zeigen. Rundum guten Service und bestes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten wir Ihnen auch bei Girokonten. So zeichnete uns FOCUS-MONEY für unsere Topleistung als „Testsieger regional“ beim Girokonten-Vergleich 2015 aus. Testen Sie selbst!

Gut für Köln und Bonn.

Sparkasse KölnBonn

DAVON GEROLLT!

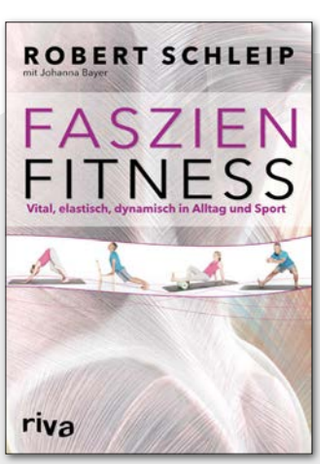
Verspannungen und Rückenschmerzen gehören zu den häufigsten Volksleiden. Dafür sind oftmals verklebte und verdrehte Faszien verantwortlich. Das Gewebe wurde bisher wenig beachtet, erst jetzt ist klar, dass seine Struktur für Beweglichkeit und Leistungsfähigkeit sorgt. Normales muskuläres Dehnen reicht nicht immer aus, um manche Beschwerden in der Tiefe zu bekämpfen. Dreidimensionales Training ist das Zaubermittel, um wieder elastisch zu werden. Gwyneth Paltrow, Miroslav Klose und auch Dirk Nowitzki haben das Faszientraining bereits für sich entdeckt und rollen sich ihren Wohlfühlkörper einfach herbei …

Mit dem Begriff Faszien wird Gewebe bezeichnet, das besser als Bindegewebe bekannt ist und sich nahezu im ganzen Körper, von den Zehen bis hin zum Kopf, befindet. Häufig wird das Gewebe erst in Verbindung mit Cellulite näher betrachtet, dabei hat es einen viel größeren Einfluss auf unseren Körper als die unschöne Orangenhaut: Faszien ziehen sich in Bahnen durch den Körper und hüllen Knochen, Muskeln sowie das Gehirn in eine Art Netz. Sie kümmern sich darum, dass die inneren Organe zusammengehalten werden, und ermöglichen so einen funktionierenden Organismus. Entgegen früheren Vermutungen sind viele Schmerzen und Verspannungen nicht der Muskulatur zuzuschreiben, sondern den Faszien. Das liegt daran, dass das Gewebe mit vielen Nervenfasern, Schmerz- und Bewegungssensoren versehen ist. Die Struktur der Faszien kann durch zu wenig Bewegung und einseitige Belastungen jedoch schnell verkleben und verhärten. Daraus entstehen dann die unangenehmen Schmerzen und Verspannungen, vor allem im Rücken- und Nackenbereich, und auch die Beweglichkeit wird zunehmend eingeschränkt. Marc Onkelbach, Leiter der Physiotherapie im Sportpark Ennert, weiß, dass insbesondere Rückenschmerzen oftmals falsch gedeutet werden und ihren Ursprung ganz woanders haben, als vermutet: „Sehr viele Schmerzen hängen mit der Verklebung und der Versteifung von Faszien zusammen. Das kann man auf keinem Röntgenbild sehen. Wir machen die Erfahrung, dass die Schmerzen verschwinden, wenn sich die Leute gezielt bewegen. Das heißt, dass der Ursprung nicht immer das ist, was man vielleicht aufgrund des Röntgenbildes vermutet. Viel liegt in der Elastizität der Faszien!“

NACHGEFRAGT. Marc Onkelbach über Faszien und neueste Erkenntnisse.

Neben falscher Bewegung ist häufig Stress ein Grund für verklebte Faszien. Die Stresshormone setzen das Gewebe unter Höchstspannung, ohne dass die Muskeln überhaupt belastet werden. Wenn sich solche Stresssituationen dann anhäufen, beispielsweise durch hohe Arbeitsbelastung, kann die Daueranspannung die Elastizität des Gewebes negativ beeinträchtigen.

Um unangenehmen Verklebungen vorzubeugen und eine Versteifung des Körpers zu verhindern, kann jeder von uns etwas tun. Die Faszien lassen sich mit dreidimensionalen Bewegungen und Übungen trainieren und kräftigen. Diese Bewegungen werden nicht wie gewohnt gerade durchgeführt, sondern rotierend, das heißt, man arbeitet hier in bestimmten Bereichen mit Verdrehungen und Schwingungen. Das Faszientraining



BUCHTIPP.
Faszienforscher Robert Schleip präsentiert in seinem Buch „Faszien-Fitness: Vital, elastisch, dynamisch in Alltag und Sport“ viele effektive Übungen und zahlreiche Erkenntnisse aus dem Bereich Faszientraining.
Riva, 224 Seiten,
ISBN 978-3-86883-483-3,
19,99 Euro

kann sich dabei ganz unterschiedlich zusammensetzen und verschiedene Schwerpunkte haben. Idealerweise sollte sich das Training jedoch aus Ganzkörper-Dehnungen, federnden und schwingenden Bewegungen und der Selbstmassage mit einer sogenannten Faszienrolle zusammensetzen. Gemeinsam mit Marc Onkelbach haben wir drei effektive Übungen getestet, die Ihre Faszien geschmeidig halten:

1 Mit der Faszienrolle lassen sich Verspannungen (hier im oberen Rücken) wegrollen. Durch den Druck wird der Flüssigkeitsaustausch angeregt und das Gewebe regeneriert.

2 Den Körper in verschiedene Richtungen strecken und dehnen verbessert die mechanischen Eigenschaften der Faszien. Die Bewegungen sollten weich und dynamisch sein.

3 Mithilfe schwingender dreidimensionaler Bewegungen (hier des Oberkörpers) werden die Faszien über den gesamten Körper diagonal mobilisiert. Das erhöht die Elastizität des Gewebes.

Für Berufssportler wie Dirk Nowitzki ist das Faszientraining für die Regeneration des stark beanspruchten Gewebes sehr wichtig. Der normale Mensch kann mit den richtigen Übungen unangenehme Verklebungen lösen, die sich negativ auf die Haltung und Beweglichkeit auswirken – der Nutzwert ist vielfältig. Wichtig ist die Erkenntnis: Je besser die Faszien intakt sind, umso besser fühlt man sich – und das in jedem Lebensbereich. ■

Faszien-Netzwerk: Das globale Netzwerk „Fascial Fitness" setzt sich aus Faszienforschern, Sportwissenschaftlern und Bewegungstherapeuten zusammen. Auf der Internetseite des Netzwerkes kann man sich laufend über Neuigkeiten aus dem Bereich Faszien informieren. ***www.fascial-fitness.de****.*

Fotos: P. M. J. Rothe (4)

3 CLUBS – 1 AUSWEIS

FITNESS FÜR ALLE SINNE

Effektiv trainieren – mit
FUNCTIONAL TRAINING

Ideal entspannen – im
MASSARIUM

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

SPORTPARK Ennert
Pützchens Chaussee 202
53229 Bonn
0228 976490-0

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

SPORTPARK Bad Honnef
Wittichenauer Straße 6
53604 Bad Honnef
02224 4375

3 Clubs – 1 Ausweis

SPORTPARK®

www.sportpark.ag

„Wind Nord/Ost – Startbahn null-drei“

Fliegen begeistert und fasziniert schon seit Tausenden von Jahren. Dem Mythos nach versuchten es bereits Ikarus und Dädalus mit selbst gebastelten Flügeln. Der Flug endete, wie man weiß, mit dem Absturz des Ikarus. Dies wäre der erste Unfall der Fliegerei – und für mich war das für viele Jahre die Bestätigung, dass Menschen nicht fliegen sollten. Doch dann habe ich im Internet Flugangst.de gefunden. Ein Klick, ein Telefonat und ich bin dabei – beim Seminar für entspanntes Fliegen.

VON PETER ROTHE

Samstagmorgen, Flughafen Köln/Bonn: Dort findet im Flughafen-Hotel das zweitägige Seminar statt, dessen Höhepunkt ein Hin- und Rückflug nach München ist. Ich darf noch gar nicht daran denken. Ich habe Angst vor der Konfrontation mit der Angst und beruhige mich damit, dass es vorher erst noch jede Menge Theorie gibt.

Ich öffne die Tür und siehe da, wie passend: ein Stuhlkreis, ein Flipchart und ein Notebook. Das kenne ich, die typische Seminarumgebung vermittelt mir Vertrautes. Freundlich werde ich von Franziska Elberg begrüßt. Die Diplom-Psychologin leitet das Seminar. Unterstützt wird sie von Michael Gless, Flugkapitän der Lufthansa. Ich bin früh dran und noch sind viele Stühle leer. Mal schauen, wer noch zu meinen Leidensgenossen gehört. Kurz nach neun Uhr sind alle da.

Eine bunte Gruppe. Erstaunlich, wer unter Flugangst leidet. Ich fühle mich mit dem Problem nicht mehr so alleine. Auch, wenn man eigentlich weiß, dass es für viele Menschen sehr belastend ist, zu fliegen, glaubt man es doch erst, wenn man es sieht und hört. Nach repräsentativen Bevölkerungsumfragen fühlt sich ein Drittel bis die Hälfte aller Flugpassagiere im Flugzeug unwohl oder leidet sogar unter starken Angstzuständen. Etwa zehn Prozent der Bevölkerung sind aufgrund ihrer Flugangst noch nie geflogen. Flugangst ist in allen Altersgruppen und Bevölkerungsschichten zu beobachten. Männer sind gleichermaßen wie Frauen betroffen.

Im Seminar neben mir sitzt ein Prozessmanager, dann sind da noch eine Unternehmerin, eine Hausfrau und Mutter, ein IT-Spezialist, ein Polizist, ein Lehrer, ein Krankenpfleger sowie eine Designerin.

So verschieden wie die Menschen sind auch die Gründe für den Besuch des Seminars. Der eine erzählt, er möchte stressfrei in den Urlaub fliegen. Für den anderen ist es eine berufliche Notwendigkeit. Lange hat er sich gedrückt, jetzt macht der Chef Druck. Zwei andere möchten einfach nicht alleine zu Hause zurückbleiben, wenn Familie und Freunde sich mit dem Flieger auf und davon machen. Die Diplom-Psychologin lässt uns erzählen, fragt nach Auslösern und wovor wir am meisten Angst haben. Vor der Höhe, vor der Enge, vor einem Terroranschlag ... Meine Angst kommt daher, dass ich mir immer eingeredet habe, dass es eigentlich unmöglich sein müsste, dass diese riesigen Maschinen sich in der Luft halten.

Franziska Elberg gibt uns Taktiken an die Hand, mit denen wir lernen sollen, unsere Ängste in Griff zu bekommen. Sie macht uns aber auch klar: Nach dem Seminar verschwindet die Angst nicht wie ein Kondensstreifen am Himmel, sondern es handelt sich um einen Prozess, den man aktiv gestalten muss. Ablenkung nützt nur vorübergehend. Ich habe es – erfolglos – mit Lesen oder Musik versucht. Die Angst kommt in Wellen immer wieder. Sobald die Musik oder der Artikel zu Ende sind. Angst, so die Fachfrau, müsse man zulassen. ▶

UNTERWEGS. Peter Rothe auf dem Flughafen Köln/Bonn. Gleich geht es nach München.

▶ Sie erreiche einen Höhepunkt und werde dann kleiner. Leicht gesagt, wenn man keine Flugangst hat! Doch es gibt Unterstützung in Form von Atem- und Entspannungsübungen. Auch progressive Muskelentspannung ist hilfreich. Franziska Elberg zeigt uns, wie es geht und macht Mut: „Die Erfolgsquote des Seminars liegt bei 98 Prozent."

Flugkapitän Michael Gless, Chef eines Airbusses 320, übernimmt dann den technischen Part des Seminars. Jetzt verstehe ich endlich, warum ein Flugzeug fliegen kann. Ob mir das morgen auf dem Weg nach München hilft? Wir erfahren auch, woher diese Geräusche im Flugzeug kommen, vor denen ich mich immer so erschrecke. Hoffentlich ist das jetzt Vergangenheit – ich denke wieder mit Bauchgrummeln an morgen. Weiter geht es mit dem Thema „Thermik und Turbulenzen". Das Fazit: Thermik hat mit der Erwärmung der Erdoberfläche zu tun und so entstehen Turbulenzen, die „vollkommen normal sind und einem Flugzeug nichts ausmachen". Sehr gut! Hilfreich ist für mich das Bild vom Auto, das über Kopfsteinpflaster fährt. So ähnlich müsse man sich die Turbulenzen vorstellen, erklärt der Flugkapitän. Ein Flugzeug würde sich nur wenige Zentimeter nach oben und unten bewegen, bei starken Turbulenzen seien es maximal 20 bis 30 Zentimeter.

Den letzten Teil des ersten Seminartages verbringen wir in einem Airbus 320. Wir dürfen ihn besichtigen und sogar das Cockpit betreten. Beeindruckend. Mit einem letzten Blick auf die Keramikbremsen ist der Samstag wie im Flug vergangen. Und morgen geht's nach München!!

Die Nacht habe ich nicht gut geschlafen. Jetzt ist der Tag der Entscheidung da. Wir haben alle den Flug gebucht. Zur Einstimmung gibt es einen sogenannten Hörflug. Wir sollen uns an die Geräusche eines echten Fluges gewöhnen. Dann ist es soweit. Platz 16D steht auf meiner Bordkarte. Mit mulmigem Gefühl gehe ich zum Gate. Meine Aufregung steigt. Zum Glück beginnt sofort das Boarding. Ich setze mich. Die Maschine ist voll. Viele möchten auf´s Oktoberfest. Da wäre ich jetzt auch lieber als im Flieger. Es geht los. Die Geräusche sind tatsächlich so, wie man sie uns erklärt hat. Das Flugzeug rollt und hebt ab. Ich verkrampfe mich. Meinen Leidenskollegen geht es nicht besser. Auf einen spricht Franziska Elberg beruhigend ein. Ich versuche, die Angst auf mich zukommen zu lassen und sage mir immer wieder, dass alles so ist, wie es sein muss. Pling, das Anschnallzeichen geht aus. Ich beruhige mich und merke, dass irgendwas anders war als sonst. Ich glaube, es war einfacher, mit der Angst umzugehen. Eine halbe Stunde später landen wir in München. Kein Problem für mich. Wir haben einen kurzen Aufenthalt im Flughafen und schon geht es wieder zurück nach Köln. Diesmal habe ich Platz 15D. Die Flugvorbereitungen sind schnell vorbei und schon starten wir. Ich bin entspannt, fast vergnügt. Zurück in Köln fühle ich mich toll. Ich habe es geschafft. Ich bin geflogen. Um mich herum sehe ich nur strahlende Gesichter. Zur Belohnung gibt es ein Glas Sekt für die Helden. Jetzt dürfen wir. Vor dem Flug hatte man uns gebeten, nicht zu versuchen, die Flugangst mit Alkohol zu betäuben. Es funktioniert nur kurzzeitig, dann wird die Angst schlimmer. Umso schöner ist es jetzt. Wir stoßen an und jeder erzählt von seinen Erfahrungen.

Für mich steht fest, ich habe die Flüge in der Gruppe genossen. Die kurz aufeinander folgenden positiven Flugereignisse haben all das Negative, was ich immer mit Fliegen in Verbindung gebracht habe, verdrängt. Eine Teilnahme an einem Flugseminar mit Flug kann ich nur jedem empfehlen, der etwas gegen seine Flugangst tun möchte. Für mich heißt es jetzt, schnell wieder fliegen, damit sich alles festigt. Den nächsten Flug habe ich bereits gebucht. Zürich, ich komme!

Übrigens: Die Schlagzeile für diesen Artikel ist einem Song von Reinhard May entnommen. Der Liedtext geht mir seit dem Seminar nicht mehr aus dem Kopf: „Wind Nord/Ost, Startbahn null-drei, bis hier hör' ich die Motoren, wie ein Pfeil zieht sie vorbei und es dröhnt in meinen Ohren und der nasse Asphalt bebt, wie ein Schleier staubt der Regen, bis sie abhebt und sie schwebt, der Sonne entgegen, über den Wolken ..." ■

Fotos: P. M. J. Rothe, Deutsche Lufthansa AG

elements

BAD / HEIZUNG / ENERGIE

DER EINFACHSTE WEG ZUM NEUEN BAD

GENIAL **EINFACH**

- DIE **ERLEBNISAUSSTELLUNG** RUND UM MODERNE **HAUSTECHNIK. BERATUNG** UND **KOMPLETTSERVICE** VON **PROFIS** AUS DEM **FACHHANDWERK.**

ELEMENTS-SHOW.DE

53773 HENNEF
MAX-PLANCK-STRAßE 2
+49 2242 9050-483

TERMINE *EINIGE HIGHLIGHTS IM WINTER*

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

Gegen Ende des Jahres kommt vieles auf uns zu: Geschenke besorgen, Plätzchen backen und die Festtage planen. Zumindest bei Letzterem können wir behilflich sein. Wir haben uns umgehört und für Sie einige Highlights zusammengestellt. Sind die Feiertage vorbei, kehrt meistens schnell wieder der Alltag ein. Gönnen Sie sich zwischendurch eine Auszeit. Auch hierfür haben wir ein paar Tipps.

Weihnachtsmarkt in Bonn

KREATIVE WEIHNACHTSMÄRKTE

BUDENZAUBER AUF DEM DRACHENFELS

Zum vierten Mal bietet das Schloss Drachenburg seinen Besuchern die „einzigartige Weihnachtszeit". Unter dem Motto „Charles Dickens – eine Weihnachtsgeschichte" begeben sich die Besucher auf eine Zeitreise ins 19. Jahrhundert. Die Gäste erwarten rund 40 Aussteller und eine exklusive Fahrt mit der Drachenfelsbahn bis vor die Tore des Schlosses.

Königswinter, Drachenfelsstr. 118, an allen vier Adventswochenenden geöffnet, www.schloss-drachenburg.de

HOMEMADE COLOGNE WINTERBAZAR

Mit Selbstgemachtem, Upcycling und Designerstücken lockt der Kreativmarkt „Homemade Cologne" mit seinem Weihnachtsspecial nach Ehrenfeld. An den rund 80 Ständen verkaufen Kreativlinge ihre Produkte. Dazu gibt es Livemusik und Auftritte verschiedener Künstler sowie Glühwein und diverse Köstlichkeiten.

Köln, Jack-in-the Box-Hallen, Vogelsanger Straße 231, 12. und 13. Dez., www.produkte-aus-deiner-stadt.de

ROMANTISCHER WEIHNACHTSMARKT AUF BURG WISSEM

Bereits zum 13. Mal in Folge findet dieses Jahr der etwas andere Weihnachtsmarkt auf Burg Wissem statt. In dem festlich geschmückten Burghof werden nur selbst gefertigte Dinge angeboten. An einzelnen Ständen kann man auch live bei der Herstellung zusehen. Für das leibliche Wohl und wärmende Getränke sorgen die Stände sozialer Troisdorfer Vereine.

Troisdorf, Burg Wissem, Burgallee 1, 11. bis 13. Dez., www.kreativ-werkstatt-troisdorf.de

MITTELALTERLICHER MARKT

Freunde des Mittelalters speisen und trinken rustikal, Trommel- und Dudelsackklänge dringen ins Ohr, Spielleute und Jongleure demonstrieren ihr Können und Gaukler machen mit ihren Späßen auch vor den Besuchern nicht Halt – der mittelalterliche Markt in Siegburg ist jedes Jahr einen Besuch wert.

Siegburg, Am Markt, 28. Nov. bis 22. Dez., www.mittelalterlicher-markt-siegburg.de

SUPER-WEIHNACHTSMARKT

Last-Minute-Geschenke-Shopping im Barthonia Showroom: Auf der weihnachtlichen Ausgabe des Super Markts findet man handgemachtes Design und ausgefallene Mode zum kleinen Preis. Für die kleine Shopping-Pause gibt es außerdem eine Lounge-Ecke mit Kaffee und Kuchen sowie eine Auswahl an vegetarischen und Biospeisen.

Köln, Barthonia Showroom, Vogelsanger Straße 66, 19. und 20. Dez., www.dersupermarkt.net

HOLY SHIT SHOPPING

Wer auf der Suche nach einem besonderen Geschenk oder Einzelstück ist, wird auf dem „Holy Shit Shopping"-Event sicherlich fündig. Rund 150 Künstler und Designer präsentieren hier ausgefallenen Schmuck, selbst gezeichnete Comics, kreative Fotos, originelle Einrichtungsstücke und vieles mehr. Dazu gibt es Glühwein und Loungemusik.

Köln, in den Sartory-Sälen, Friesenstr. 44 – 48, 05. und 06. Dez., www.holyshitshopping.de

KLASSISCHE WEIHNACHTSMÄRKTE

HEIMAT DER HEINZEL
Köln, zwischen Alter Markt und Heumarkt, 23. Nov. bis 6. Jan., www.weihnachtsmarkt-altstadt.de

MARKT AM KÖLNER DOM
Köln, Roncalliplatz 1, 23. Nov. bis 23. Dez., www.koelnerweihnachtsmarkt.com

NIKOLAUSDORF
Köln, am Rudolfplatz, 23. Nov. bis 23. Dez., www.nikolausdorf.com

MARKT DER ENGEL
Köln, am Neumarkt, 23. Nov.bis 23. Dez., www.markt-der-engel.de

IM STADTGARTEN
Köln, Venloer Straße 40, 23. Nov. bis 23. Dez., www.weihnachtsmarkt-stadtgarten.de

HAFEN-WEIHNACHTSMARKT
Köln, am Schokoladenmuseum, 20. Nov. bis 23. Dez., www.hafen-weihnachtsmarkt.de

BONNER WEIHNACHTSMARKT
Bonn, zwischen Münsterplatz und Friedensplatz, 20. Nov. bis 23. Dez., www.bonnerweihnachtsmarkt.de

BAD GODESBERGER NIKOLAUSMARKT
Bad Godesberg, Theaterplatz, 23. Nov. bis 23. Dez., www.godesberg-stadtmarketing.de

WEIHNACHTSDORF MIT LEBENDER KRIPPE
Andernach, Marktgasse, 23. Nov. bis 24. Dez., www.andernach.de

WEIHNACHTSMARKT BAD MÜNSTEREIFEL
Bad Münstereifel, Kernstadt, an allen vier Adventswochenenden geöffnet, www.bad-muenstereifel.de

AHRWEILER WEIHNACHTSMARKT
Bad Neuenahr-Ahrweiler, Innenstadt, an allen vier Adventswochenenden geöffnet, www.ahrweilerweihnachtsmarkt.de

SILVESTERPARTYS

SILVESTER AUF DEM SCHIFF
Einen unvergesslichen Silvesterabend in Form einer Schiffstour erlebt man auf den fünf Rheinschiffen von KölnTourist. Auch dieses Jahr heißt es wieder „Leinen los“ und ab geht es Richtung 2016. Mit Livemusik oder flotten DJ-Sounds der 70er bis 90er Jahre und Feuerwerk von Bord aus.
Köln, verschiedene Anleger, www.koelntourist.net

Feuerwerk am Rhein

RHEINLOFT COLOGNE
Umgeben vom Kölner Dom, Rhein und der Hohenzollernbrücke wird um Mitternacht exklusiv auf dem 600 m² großen Dachgarten des Rheinloft Cologne gefeiert. Genießen Sie das Feuerwerk mit großartiger Aussicht, leckeren Longdrinks und Fingerfood-Buffet.
Köln, Rheinloft, Frankenwerft 35, www.rheinloft-cologne.de

SCHNEE-BALL-SILVESTERPARTY IM KÖNIGSHOF
Auch in diesem Jahr zelebriert das Ameron Hotel Königshof den Jahreswechsel in gewohnt stilvollem Ambiente. Es stehen alle Säle des Hotels zur Verfügung. Gefeiert wird zu den größten Hits des ausklingenden Jahres mit romantischem Blick auf den Rhein.
Bonn, Hotel Königshof, Adenauerallee 9, www.schnee-ball-party.de

BLÄCK FÖÖSS SILVESTERPARTY
Eine der größten Silvesterpartys Kölns steigt mit den Bläck Fööss in der Lanxess Arena. Neben einem vierstündigen Konzert und viel Spaß, erwartet die Gäste ein riesiges Feuerwerk mit Blick über die Domstadt.
Köln, Lanxess Arena, Willy-Brandt-Platz 3, www.lanxess-arena.de

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

Zauberhafter Weihnachtsmarkt

Erleben Sie bis Weihnachten die Vielfalt weihnachtlicher Dekorationen. Lassen Sie sich verzaubern von Weihnachtsmännern, Engeln, Weihnachtsbaumkugeln, Schneemännern und natürlich von unserer großen Kerzenauswahl.

Landgrabenweg 79 · 53227 Bonn
Fon 0228 - 47 17 08
Fax 0228 - 46 46 31
kissenersgartenm@aol.com
www.gartenmarkt-kissener.de

KAMEHA GRAND BONN

Die gläserne Eventhalle Kameha Dome verwandelt sich auch dieses Jahr wieder in eine leuchtende Partykulisse mit DJ und Liveacts. Zum Jahreswechsel verzaubert das Feuerwerk vom mehrmaligen Weltmeister im Feuerwerken direkt am Rhein. Danach wird im Dome weitergefeiert – open end!
Bonn, Kameha Grand, Am Bonner Bogen 1, www.kamehagrand.com

SILVESTER-SWING-BALL IM SCHOKOLADENMUSEUM KÖLN

Beim großen Silvester-Swing-Ball im Kölner Schokoladenmuseum treffen lässiger Groove und mitreißende Rhythmen von Lindy Hop bis Rockabilly aufeinander. Um Mitternacht gibt es einen schönen Blick auf das spektakuläre Feuerwerk auf den Rheinbrücken – Domblick inklusive.
Köln, Schokoladenmuseum, Am Schokoladenmuseum 1a, www.silvester-swingball.de

GÜRZENICH UND DIE BASTEI KÖLN

Edles & Raffiniertes aus der Küche, danach Tanz bis in die Morgenstunden – ein perfekter Start in das neue Jahr! Im Gürzenich und in der Bastei gibt es dafür die perfekte Kulisse. Auch in der Silvesternacht werden in den beiden historischen Häusern die Gäste mit kulinarischen Höhepunkten und gewohnt gutem Service verwöhnt.
Köln, Gürzenich und Bastei, Martinstr. 29 – 37 und Konrad-Adenauer-Ufer 80, www.diebastei.de

HARRY'S NEW-YORK BAR IM DORINT HOTEL KÖLN

Für die letzten Stunden des Jahres 2015 hält die Harry's New-York Bar im Dorint Hotel am Heumarkt Köln einiges bereit. Die Gäste erwartet eine aufregende Partynacht mit Livemusik von der Band 2TheUniverse sowie kulinarischen Köstlichkeiten, prickelnden Getränken, Cocktails und Longdrinks.
Köln, Harry's New-York Bar im Dorint Hotel, Pipinstraße 1, www.dorint.com

MARITIM HOTEL KÖNIGSWINTER

Die letzte Nacht des Jahres ehrt das Maritim Hotel Königswinter mit einer rauschenden Ballnacht und einem hochwertigen Galabuffet. Ein abwechslungsreiches Musikprogramm und das Feuerwerk kurz nach Mitternacht runden den perfekten Abend ab.
Königswinter, Maritim Hotel, Rheinallee 3, www.maritim.de

CRYSTALS & FINE DINING

Roter Teppich, Welcome-Drink und Galamenü. Im Lindenthal by Schneiders erleben Sie eine kulinarische Reise durch die Kontinente. Ausgewählte Weine der Neuen und Alten Welt runden das Menü ab. Begleitet wird der Abend von ruhiger Loungemusik zum Fine Dining.
Köln, Lindenthal by Schneiders, Lindenthalgürtel 31, www.restaurant-lindenthal.de

EVENTS & SHOWS

LACHENDE KÖLNARENA

Sechs Stunden tanzen, bützen und schunkeln: 2016 geht die Traditionsveranstaltung „Lachende Kölnarena" in die 51. Runde. Von Mitte Januar bis Karneval treten auf der beliebten Kostümsitzung die Stars der karnevalistischen Musikszene, die traditionellen Garden, die Crème de la Crème der kölschen Rednerzunft und selbstverständlich das designierte Dreigestirn auf.
Köln, Lanxess Arena, Willy-Brandt-Platz 3, 15. Jan. bis 7. Feb., www.lanxess-arena.de

ONE WORLD WINTERCIRCUS

Der „One World Wintercircus" feiert Weltpremiere in der Domstadt. Wenn am 18. Dezember das Licht in der Manege angeht, werden 40 der besten Akrobaten und Comedians aus fünf Kontinenten, in festlicher Atmosphäre für Hochspannung und Begeisterung sorgen.
Köln, Zoobrücke, Deutz-Mülheimer Str., 18. Dez. ff., www.one-world-circus.de

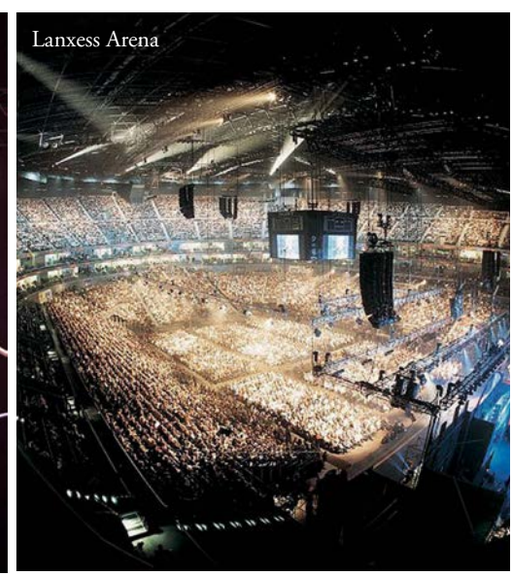
HÖHNER WEIHNACHTSZAUBER

Essen, Feiern, Genießen – unter diesem Motto kommt der „Höhner Weihnachtszauber" auch 2015 wieder in das Bonner Maritim Hotel. Die Höhner verzaubern mit einer gelungenen Mischung aus kölschen und internationalen Weihnachtsmelodien. Unterstrichen wird der Abend mit einem festlichen Weihnachtsbuffet in wunderschönem Ambiente.
Bonn, Maritim Hotel Bonn, Godesberger Allee, 11. Dez., www.hoehner.com

HOLIDAY ON ICE

Der Kult auf Kufen geht in die nächste Runde: Mit der neuesten Ausgabe „Holiday on Ice: Believe" zeigt die Show eine moderne Romeo-und-Julia-Inszenierung über Sehnsucht, Verlangen, Eifersucht und die einzig wahre Liebe. Musikalisch wird das Gesangsduo Nica und Joe, bekannt aus der Castingshow X Factor, die neue Show untermalen.
Köln, Lanxess Arena, Willy-Brandt-Platz 3, 09. und 10. Jan., www.lanxess-arena.de

One World Winterzirkus


Lanxess Arena

THEATER & MEHR

HABEN SIE´S HEILIG?

Stefan Keim präsentiert in seinem neuen Kabarettprogramm ungewöhnliche Weihnachtsgeschichten: Nikolaus hat es nicht leicht. Da will er eine Familie bescheren und die Stiefel sind schon voll. Er hat Konkurrenz bekommen, jünger, schneller und total vernetzt. Und schon kommt es zu einem amüsanten Duell mit Schlitten und Rentieren.
Bonn, Contra-Kreis-Theater, 14. Dez., 20 Uhr, www.contra-kreis-theater.de

WERTHER

Werther weiß nicht so richtig, wohin mit sich selbst, und als er eines Tages Lotte kennenlernt, ist es um ihn geschehen. Wenn da bloß nicht Albert wäre, Lottes Verlobter – Wolfgang von Goethes weltbekannter Briefroman über die Revolte von Gefühl und Lebenslust gegen die Starre der Gesellschaft. Ein Plädoyer für den Glauben an die Liebe.
Bonn, Kammerspiele, 17. Dez. ff., 19.30 Uhr, www.theater-bonn.de

ZAUBERHAFTE ZEITEN

„Zauberhafte Zeiten“ ist eine Komödie von Kerry Renard. Dabei geht es um den überzeugten Single Chris, der sein chaotisches Leben zu meistern versucht und dann auch noch den Job verliert. Er lernt die Wohnungseigentümerin Debbie kennen und die beiden beschließen kurzerhand, als Zauberduo aufzutreten. Eine großartige Komödie mit Witz, Illusion und ganz viel Zauber.
Bonn, Kleines Theater Bad Godesberg, 1. Dez. ff., 20 Uhr, www.kleinestheater-badgodesberg.de

COSÌ FAN TUTTE

Neapel im 18. Jahrhundert: Der lebenserfahrene Don Alfonso ist von der Untreue der Frauen überzeugt, die jüngeren Ferrando und Guglielmo glauben so fest an die Treue ihrer Frauen, dass sie sich auf ein gefährliches Spiel einlassen. Die beiden jungen Männer täuschen eine Kriegseinberufung vor, kehren verkleidet zurück und werben überkreuz um die Gunst der jeweils anderen Frau. Die Frauen unterliegen den „falschen“ Geliebten, denn: „Così fan tutte – so machen‘s alle!“ Stringent, witzig und ironisch demonstriert Mozart in dieser Oper die großen Themen um Liebe, Verführbarkeit und Treue. In italienischer Sprache mit deutschen Übertiteln.
Bonn, Opernhaus, 6. Dez. ff., www.theater-bonn.de

Das Phantom der Oper

DAS PHANTOM DER OPER

Basierend auf der weltbekannten Romanvorlage erzählt „Das Phantom der Oper“ die fesselnde Geschichte über die Opernsängerin und das Scheusal mit der Maske. Tief in den Katakomben der Pariser Oper fristet das geheimnisvolle Phantom ein unheimliches und einsames Dasein. Doch dann verliebt es sich in das Chormädchen Christine … Raffiniert eingesetzte 3D-Videotechnik, ein tolles Bühnenbild in Kombination mit emotionalen Texten und großartiger Orchestermusik machen die Bühnenshow komplett.
Siegburg, Rhein-Sieg-Halle, Bachstr. 1, 12. Jan., 20 Uhr
Bonn, Beethovenhalle, Wachsbleiche 17, 31. Jan., 19 Uhr
Köln, Tanzbrunnen, Rheinparkweg 1, 13. Feb., 20 Uhr
Köln, E-Werk, Schanzenstraße 37, 16. Feb., 20 Uhr
www.dasphantomderoper.com

DINNER FÜR SPINNER

Eine Komödie mit Tom Gerhardt: Der Verleger Peter Küsenberg und seine Freunde haben ein zynisches Hobby. Regelmäßig veranstalten sie sogenannte „Dinner für Spinner“, zu denen jeder abwechselnd einen möglichst absonderlichen Freak mitbringt. Am Ende dieser turbulenten Komödie stellt sich jedoch die Frage, wer der eigentliche Spinner ist.
Köln, Theater am Dom, bis zum 17. Jan., www.theateramdom.de

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

HERSTELLERNACHWEIS

AGENT PROVOCATEUR
www.agentprovocateur.com

AIGNER
www.aigner.de

ALEXANDER MCQUEEN
www.alexandermcqueen.com

ARMADA SKIS
www.armadaskis.com

ART AQUA
www.artaqua.de

ARTEMIDE
www.artemide.de

ARTHAUS
www.arthaus.de

ASPREY
www.asprey.com

BABOR
www.babor.de

BARRE NOIRE
www.barrenoire.de

BECKER JOEST VOLK VERLAG
www.bjvv.de

BERTHGE
www.bethge-hamburg.de

BMW
www.bmw.de

BOGNER
www.bogner.com

BOSE
www.bose.de

BRIC´S
www.brics.it

CARLS BOOKS
www.randomhouse.de/carlsbooks

CARRERA
www.shop-carrera.com

CAUDALIE
www.caudalie.com

CHANEL
www.chanel.com

CHANTELLE
www.chantelle.com

CHOPARD
www.chopard.de

CHRONOSWISS
www.chronoswiss.com

CLINIQUE
www.clinique.de

COLMAR
www.colmar.it

COOLSTUFF
www.coolstuff.de

DAHU
www.dahusports.com

DEPOT
www.depot-online.com

DESIGN3000
www.design-3000.de

DEUTSCHE VERLAGS-ANSTALT
www.randomhouse.de/dva

DIANA VERLAG
www.randomhouse.de/diana

DIMITRI
www.bydimitri.com

EDITION LEMPERTZ
www.edition-lempertz.de

ELEMENT
www.elementbrand.com

ESCADA
www.escada.com

EWA HERZOG
www.ewaherzog.com

FASHIONETTE
www.fashionette.de

FASHION FOR HOME
www.fashionforhome.de

FREDERIQUE CONSTANT
www.frederiqueconstant.com

GARMIN
www.garmin.com

GLAW
www.glaw-berlin.com

GGDB
www.goldengoosedeluxebrand.com

GREEN FORTUNE
www.greenfortune.com

GUIDO MARIA KRETSCHMER
www.guidomariakretschmer.de

HASSELBLAD
www.hasselblad.com

HAWAII KAI
www.hawaiikaico.com

IKKII BOOTS
www.ikkiiboots.com

ISABELL DE HILLERIN
www.isabelldehillerin.com

KARE
www.kare-design.com

KARIOTT
www.kariott.de

KING OF SALT
www.king-of-salt.de

KNOMO
www.knomobags.com

LA BIOSTHÉTIQUE
www.labiosthetique.de

LASCANA
www.lascana.de

LEONARDO
www.leonardo.de

LES SALINES DE GUÉRANDE
www.leguerandais.fr

LOUIS VUITTON
www.louisvuitton.com

MARC JACOBS
www.marcjacobs.com

MERCEDES-BENZ FASHION WEEK
www.mbfashionweek.com

MICHAEL KORS
www.michaelkors.com

MIELE
www.miele.de

MIU MIU
www.miumiu.com

MONTBLANC
www.montblanc.com

MÜNCHNER VERLAGSGRUPPE
www.m-vg.de

OSMO
www.playosmo.com

PALMERS
www.palmers.at

PASSIONATA
www.passionata.com

PATEK PHILIPPE
www.patek.com

PATRIZIA PEPE
www.patriziapepe.com

PHILIPS
www.philips.de

POGO
www.pogo.biz

POLAROID
www.polaroid.com

RANDOMHOUSE
www.randomhouse.de

RATHS
www.juwelier-raths.de

REDWELL
www.redwell.com

REYERLOOKS
www.reyerlooks.com

RIMOVA
www.rimowa.com

ROBERTO CAVALLI
www.robertocavalli.com

SALLY HANSEN
www.sallyhansen.com

SAMSUNG
www.samsung.com

SONY
www.sony.de

STELLA MCCARTNEY
www.stellamccartney.com

STUDIO 30PH
www.studio30ph.com

SUHRKAMP
www.suhrkamp.de

SWAROVSKI
www.swarovski.com

SYLTER MEERSALZ
www.sylter-meersalz.de

TENEUES Verlag
www.teneues.com

TOMMY HILFIGER
www.tommy.com

TOM TAILOR
www.tom-tailor.de

TRIUMPH
www.triumph.com

VITRA
www.vitra.com

WARNER MUSIC
www.warnermusic.de

WIBERG
www.wiberg.eu

WINDSOR
www.windsor.de

YVES SAINT LAURENT
www.ysl.com

3Doodler
www.the3doodler.com

Fotos: Michael Sondermann/Bundesstadt Bonn (2), One World Winterzirkus, www.lanxess-arena.de, ASA Event GmbH (2)

Treff.punkt

Wir begegnen interessanten Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine besondere Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Hannes Blum. Wir treffen den Frontman von „Blom un Blömcher“ in Köln-Raderberg auf der Bühne, wo seine Karriere vor 45 Jahren begann.

St. Mariä Empfängnis, eine kleine Kirche mitten in Köln. „Hier bin ich groß geworden und habe mit meinem Bruder als „Blom un Blömche“ das erste Mal auf der Bühne gestanden“, erzählt der Mann, der seit mehr als vier Jahrzehnten die Sitzungssäle im Karneval zum Kochen bringt. Mittlerweile ist Bruder Jürgen nicht mehr dabei, stattdessen wird Hannes Blum von Sohn Oliver und Keyboarder Bernd Kreuz begleitet. Wir stehen auf der Bühne im Pfarrheim. Keyboard, Schlagzeug und ein Mischpult sind aufgebaut. „Blom un Blömcher“ bereitet sich auf das Jubiläums- und Sessionsvorbereitungskonzert vor. In zwei Wochen ist es so weit. Bis dahin wird jeden Tag intensiv geübt. „Probenmarathon“ nennt Hannes Blum das.

In der ersten Hälfte des Konzerts erwartet das Publikum ein Rückblick auf die vergangenen Jahre. „Scheiß ejal, ob do Hohn bes oder Hahn“, dieses Lied kennt bereits jedes Kind im Karneval. Überhaupt hat „Blom un Blömcher“ eine besondere Beziehung zum Federvieh. Die Geschichten vom Hühnerhof, auf dem Huhn und Hahn wie Mann und Frau nicht immer in Eintracht leben, werden vom Publikum geliebt und kein Auftritt der Kölner findet ohne eine neue Beziehungsvariante statt.

Doch die Hühner und ihr Hahn haben mittlerweile Konkurrenz bekommen. Der Karneval hat sich verändert. „Die Menschen möchten mehr Musik, mehr Party und hören nicht mehr gerne langen Reden zu“, erzählt Hannes Blum. „Blom un Blömcher“ geht mit der Zeit und parodiert aktuelle Themen – musikalisch. Hannes Blum nimmt Uli Hoeneß, Heino, die Queen und Prinz Charles liebevoll auf die Schippe und „Verdamp lang her“ von BAP erfährt auf einmal eine ganz neue Bedeutung. So werden auch in der zweiten Hälfte des Abends in St. Mariä Empfängnis neue Parodien im Vordergrund stehen. Doch „janz ejal“, ob er Lukas Podolski oder Heino auf charmant-spitze Art aufs Korn nimmt, Hannes Blum sieht sich nicht wirklich als Karnevalsjeck, sondern interpretiert sich als „einen Überbringer des Karnevals“ – von der Bühne herunter ins begeisterte Publikum. Und dafür wird in St. Mariä Empfängnis stundenlang geprobt.

Foto: P.M.J. Rothe

RHEIN EXKLUSIV

JETZT AUCH IM ABONNEMENT

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

Verpassen Sie keine Ausgabe von „RHEIN exklusiv“ mehr. 128 Seiten mehr Leben, mehr Stil, mehr Heimat – aus der Region, für die Region. Jetzt gibt es „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
Am Neutor 5, 53113 Bonn
www.seromedia.de

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

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

Chefredakteurin
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
15.000 Exemplare

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt
Peter Rothe

Verantwortlich für den Anzeigenteil
Peter Rothe

Titelfoto
© Minx by Eva Lutz

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.

Stellen Sie sich vor, Sie treffen Ihre Jugendliebe wieder.
Und alles ist wie früher.

Warum nur vorstellen?

Der neue 911 Targa 4S.
Ab sofort bestellbar im Porsche Zentrum Bonn.

PORSCHE

Porsche Zentrum Bonn

Fleischhauer PZ GmbH
Brühler Straße 2
53119 Bonn
Tel.: +49 228 41010-0
Fax: +49 228 41010-914
E-Mail: info@porsche-bonn.de
www.porsche-bonn.de

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): innerorts 12,6–10,4 · außerorts 6,8–6,7 · kombiniert 9,0–8,0; CO_2-Emissionen: 208–184 g/km

RATHS

www.juwelier-raths.de