4. JAHRGANG | AUSGABE 4/2016 | WINTER | 6,00 €

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

Just Like Honey

SANFTE REBELLEN

Ran an die Manschetten

FEINE KNÖPFE FÜR DIE HERREN

Stairway to heaven

VIELE STUFEN – EINE GESCHICHTE

Hörspiele

KINO OHNE BILDER

WINTERGAUDI MIT ADRENALIN-KICK

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE

4 198441 806001 04

KAISER-PASSAGE BONN

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

RATHS

© seromedia GmbH 2016

Am Anfang haben auch viele gefragt,
wozu man eine Gitarre an Strom anschließen sollte.

Der neue Panamera 4 E-Hybrid.

Tonangebend. Mit einem maximalen Drehmoment von 700 Nm für mehr Beschleunigung. Bei gleichzeitig hoher Effizienz durch ein rennsporterprobtes Hybridkonzept. Mit aktivem Allradantrieb und Boost-Funktion für noch mehr Adrenalin in Ihrem Alltag. Jetzt starten: www.porsche.de/Panamera.

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): kombiniert 2,5; CO_2-Emissionen kombiniert 56 g/km; Stromverbrauch kombiniert 15,9 kWh/100km

PORSCHE

Porsche Zentrum Köln

Fleischhauer PZ GmbH
Fröbelstraße 15
50823 Köln
Tel.: +49 221 5774-120
Fax: +49 221 5774-133
E-Mail: info@porsche-koeln.de
www.porsche-koeln.de

Wir öffnen für Sie das Tor zur Sonne

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

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

in diesem Heft dreht sich vieles um die kleinen und großen Dinge im Leben, mit denen Sie Familie, Freunden und netten Kollegen eine Freude bereiten können – und dies nicht nur an Weihnachten, sondern immer dann, wenn Ihnen danach ist! Wir haben uns viel Mühe beim Aussuchen gegeben und sind sicher, dass Sie darunter das eine oder andere neue Lieblingsstück entdecken.

Wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, ist es umso schöner, sich aufs Sofa zurückzuziehen, ein interessantes Buch zu lesen oder ein spannendes Hörspiel zu hören. Dazu finden Sie viele lesens- und hörenswerte Tipps in dieser Ausgabe. Mit dem Hörspiel beschäftigen wir uns dabei noch etwas ausführlicher: Wir treffen Silke Hildebrandt, Regisseurin für Hörspiele, und sprechen mit ihr über ein Kino, das ganz ohne Bilder auskommt.

Ein anderer Gesprächspartner ist Heinz Jürgen Reining, Geschäftsführer der SWB Bus und Bahn. Er stellt die neuen Elektrobusse vor und erklärt uns, wohin die Reise in den kommenden Jahren gehen wird. Apropos Reise – wir sind für Sie nach Brasilien geflogen und wurden dabei einzig und allein von Reise-Apps geleitet. Wir berichten Ihnen, welche davon nützlich waren.

Wieder zurück haben wir einen Ausflug in die nähere Umgebung unternommen und auf Burg Flamersheim bei Sternekoch Oliver Röder vorbeigeschaut. Er hat uns einen Einblick in seine ganz besondere Art zu kochen gegeben – ohne Spaß und Humor geht bei ihm gar nichts.

Damit wir all das leckere Weihnachtsessen nicht länger als nötig mit uns herumtragen, geben wir Ihnen außerdem Tipps, wie Sie überflüssige Pfunde wieder abtrainieren können: Mit EMS-Training zum Beispiel kommen Sie fit durch den Winter.

Ihr

Peter Rothe, Herausgeber

Fotos: Cover: © STEFFEN SCHRAUT, 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

16
SCHÖNE BESCHERUNG
Geschenke für die Lieben

40
ELEGANTE WINTERMODE
Highlights der Saison

48
MANSCHETTENKNÖPFE
von klassisch bis ausgefallen

GEWINN-SPIEL
MEHR AUF S. 95

94
GLATTE SACHE:
So bändigen Sie Ihr Haar!

50
PORZELLANDESIGNS
made in Bonn

70
LICHT & FARBE
von Louis Poulsen

102
WINTERSPORTTRENDS
für echte Adrenalin-Junkies

Fotos: ikoo brush, P. M. J. Rothe/Jeanette Gebauer (3), Airboard.com, Louis Poulsen, Mercedes-Benz Fashion, Bethge, Friedrich Lederwaren GmbH, www.coolstuff.de, ars mundi, Chronoswiss AG

04|16 INHALT

36 PRICKELNDE LEBENSFREUDE
Das traditionsreiche Champagnerhaus Taittinger

56 DIE NEUE LUST AUFS KOCHEN
So sieht die perfekte Küche von heute aus.

64 STAIRWAY TO HEAVEN
Die Treppe ist ein intelligentes System mit einer spannenden Geschichte ...

86 „MASTER OF BEAUTY“
Karl Schenker ist einer der talentiertesten Society-Porträtisten der 1920er Jahre.

100 VON KOPF BIS FUSS
Tipps und Tricks für ein Rundum-Beauty-Programm

106 EISSCHRANK MIT FÜNF STERNEN
Mit minus 160 Grad Celsius den Schmerz bekämpfen – ein Selbsttest

108 APP-TASTISCH
Urlaub planen leicht gemacht: die besten Reise-Apps für Ihr Smartphone

112 ELEKTRISIEREND FIT
Ausprobiert: die Trendsportart EMS

116 7 TAGE, 7 ESSEN
Schmackhafte Mittagsangebote in der Bonner City

IM GESPRÄCH

28 MIT EINER PRISE HUMOR
Für Oliver Röder steht fest: Er hat den Job seines Lebens gefunden. Und das bekommen die Gäste in „Bembergs Häuschen“ zu schmecken ...

72 KINO FÜR DEN KOPF
Wir haben mit der Hörspielregisseurin Silke Hildebrandt über ihre Arbeit, gute Hörspiele und die „Generation Kassette“ gesprochen.

80 B WIE BATTERIE, BUS & BAHN
Heinz Jürgen Reining, Geschäftsführer der SWB Bus und Bahn, über Klimaschutz und die neuen Elektrobusse für Bonn

120 SANFTE REBELLEN
Pünktlich zum Erscheinen des zweiten Albums hat uns die rheinische Band „Just like honey“ einen Einblick in ihre „zuckersüße“ Welt gewährt ...

128 TREFF.PUNKT: KURT BALK
Wir treffen eine bekannte Bonner Persönlichkeit auf der Terrasse des Ameron Hotels Königshof

Die
Continentale
mehr als eine Versicherung
Geschäftsstelle Litterscheidt
Reuterstraße 22
Bonn 1
Tel.: 21 63 39 und 26 31 09
2016
110

Es waren einmal ...

zwei Badezimmer. Doch wie die Geschichte weitergeht, ist nicht bekannt. Die Abbruchwände bieten jedenfalls einen interessanten Anblick und sind im Zusammenspiel mit dem Slogan der Versicherung zum Schmunzeln.

Du warst lange weg.

Du stammst aus einer Zeit, da malte man die Werbung noch auf Häusergiebel – so wie hier an einem Gebäude an der Berliner Freiheit in Bonn. „Martini zu jeder Gelegenheit“ verschwand dann für viele Jahre hinter Stahl und Beton, bis ein mächtiger Bagger den Slogan von 1958 wieder freilegte. Er war nur für kurze Zeit zu sehen; wir haben den Moment festgehalten.

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

NEWS & TRENDS

Natürliche PFLEGE

Die positiven Eigenschaften von Ölen finden sich nun auch in der Körperpflegelinie von KORRES:

Das neue Anti-Aging-Trockenöl mit 99,3 % natürlichen Inhaltsstoffen zieht angenehm schnell ein und ist auch für empfindliche Haut ideal geeignet. Die feuchtigkeitsspendenden KORRES Handcremes kümmern sich um die Pflege der Hände und lassen auch sie samtweich und natürlich gepflegt aussehen. Erhältlich ab 28,90 Euro (100 ml) und ab 10,90 Euro (75 ml), www.korres.com

Exklusiver Rheinländer

Der runde Esstisch dining deer des Designlabels ferdinand wird in Kleinserie im Rheinland gefertigt und ist zudem komplett steckbar! Seine postmoderne Formsprache ist von den avantgardistischen sechziger Jahren inspiriert und begeistert durch eine elegante Filigranität. Ein Branntsiegel am Fuß des Tischgestells unterstreicht die Originalität des handgefertigten Tisches. Erhältlich in verschiedenen Größen und Holzarten, ab 1.297 Euro, www.hundsdesign.de

WATER COLOURS

Aquarelle erobern die Welt des Interior Designs: Ihre weichen Schattierungen verleihen Wänden, Wohntextilien und Accessoires Frische und Fröhlichkeit. Die zarte Optik der Vase Adrienne von Lene Bjerre macht das Accessoire zu unserem neuen Liebling! Ab 37 Euro, www.westwingnow.de

AB AUF DIE PISTE

DIE NEUE SCHNEEKOLLEKTION VON SMITH IST FÜR DEN EXTREMEN EINSATZ DESIGNT – FÜR FAHRER, DIE ALLES VON IHRER AUSRÜSTUNG FORDERN, ABER AUCH WERT AUF EIN ANSPRECHENDES DESIGN LEGEN. NATÜRLICH ENTWICKELT SICH DIE TECHNIK IMMER WEITER: EINE NOCH BESSERE BELÜFTUNG DER HELME SOWIE DAS AUSTAUSCHSCHEIBENSYSTEM DER SCHUTZBRILLEN SIND NUR EINIGE HIGHLIGHTS. HELM AB 180, SCHUTZBRILLE AB 130 EURO, WWW.SMITHOPTICS.COM

AUFTISCHEN!

Der beliebte Clubsessel S 830 ist eines der Herzstücke des Frankenberger Unternehmens Thonet. Neben neuen Gestellen gibt es jetzt auch eine Kolleg-Platte für den markanten Sessel. Der kleine Ablagetisch kann in die Sitzschale montiert werden – wahlweise links oder rechts – und ist schwenkbar. Tablets und kleinere Laptops finden ebenso wie Notizhefte und Getränke Platz auf der tropfenförmigen Platte. Echt praktisch! Preise nach individueller Ausführung, www.thonet.de

LIMITED EDITION

Die Marc Jacobs Decadence One Eight K Edition ist eine Einladung, im Luxus zu schwelgen. Inspiriert von 18 Karat Gold, fängt das Design des Flakons und der Verpackung dieser limitierten Edition den Wunsch nach klassischer Eleganz und ultimativem Glamour ein. Ein luxuriöser, sinnlicher und holziger Duft für elegante Damen. Ab 122 Euro (100 ml EdP), unter www.marcjacobs.com und in autorisierten Parfümerien und Warenhäusern erhältlich.

DIE GEWINNER

Nach zwei Auszeichnungen im vergangenen Jahr kann Leonardo auch 2016 wieder einen Preis mit nach Hause nehmen: Die bunten Objektvasen PAPAGENO sind die Gewinner des diesjährigen German Design Awards in der Kategorie „Tabletop". Vasen, die immer gute Laune bringen – ob mit oder ohne Blumen. Erhältlich in vier Varianten, ab 89,95 Euro, www.leonardo.de

Licht und Schatten

Von Licht zu Schatten mit einer einzigen Bewegung: Für den Leuchtenhersteller Marset hat Designer Mathias Hahn das Sonnenlicht genauer unter die Lupe genommen und seine Beobachtungen in der Theia Tischleuchte vereint. Durch die schwenkbare vertikale Halbkugel kommt es zu einem interessanten Zusammenspiel von Licht und Schatten, was den Raum ganz individuell beleuchtet. Als Leselampe wie auch als Stimmungslicht ein echter Hingucker! Ab 879 Euro, www.marset.com

Fotos: Westwing Home & Living GmbH, Constantin Meyer/Thonet GmbH (2), Leonardo (2), Marset, Korres (2), Marc Jacobs/Coty Inc., ferdinand, Smith (2)

Wunderschöne Deko-Inspirationen für die Weihnachtszeit gibt es bei Wayfair.

Freut euch, es weihnachtet sehr

Die ersten Plätzchen sind schon gebacken und das Zuhause erstrahlt zunehmend in festlicher Dekoration – keine Frage, Weihnachten steht schon fast vor der Tür. Damit Sie auch in Sachen Geschenkeauswahl entspannt bleiben und die vorweihnachtliche Zeit ganz unbesorgt genießen können, haben wir uns für Sie auf die Suche nach wunderbaren Geschenkideen begeben. Lehnen Sie sich in Ruhe zurück und lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren. Bestimmt ist die eine oder andere passende Überraschung für Ihre Lieben dabei!

Ein sehr schöner Duft für abends: Fliederessenzen, Orangenblüten und Mandeln betonen unsere sinnliche Seite. Parfum von Simone Cosac, ab 140 Euro (100 ml)

Der silbern-goldene Schuh bringt garantiert jeden Look zum Strahlen! Bei La Perla, ab 880 Euro

Der in Italien gefertigte Lambswoolschal schenkt Wärme und besticht durch sein durchgehendes Farbblockmuster. Bei Gant, ab 89,95 Euro

Ein modischer Evergreen: mattierender Lippenstift von Chanel in einem satten Rotton, ab 35 Euro.

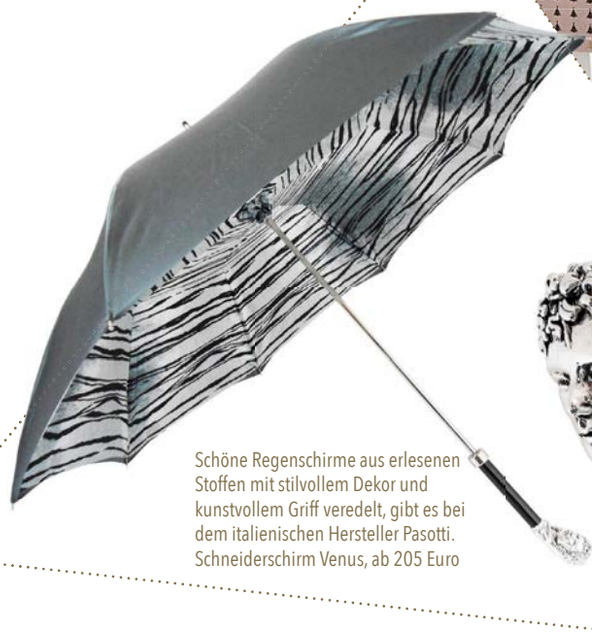
Das Babydoll von La Perla aus feiner Spitze ist das perfekte Geschenk für Frauen mit Sex-Appeal, ab 880 Euro

Die Peonia Nobile Körpercreme von Acqua di Parma nährt die Haut, während lichtreflektierende Partikel sie glänzen lassen, ab 70 Euro (150 g).

Stiftebox für zwei Stifte aus echtem Hirschleder, in Deutschland handgefertigt. Bei Bethge, ab 129 Euro

Den preisgekrönten Styler von ghd gibt es als Premiumgeschenkset mit einem kupferfarbenen Metallic-Finish, passendem Hitzeschutzetui und zwei Nagellacken, ab 269 Euro.

Beim Anblick dieses glamourösen Teils von Agent Provocateur stockt einem förmlich der Atem. Kimono aus Seide, ab 1.830 Euro



Schöne Regenschirme aus erlesenen Stoffen mit stilvollem Dekor und kunstvollem Griff veredelt, gibt es bei dem italienischen Hersteller Pasotti. Schneiderschirm Venus, ab 205 Euro

Die neue Capucines BB aus seltenem Pelz präsentiert sich als Ergebnis höchster Handwerkskunst. Bei Louis Vuitton, ab 6.200 Euro

Die unbreakable Brillen von gloryfy sind unzerbrechlich und somit ideal für den Alltag: Ob in der Handtasche oder im Rucksack transportiert, die Brille geht nicht kaputt! Das Lifestyle-Modell gloryfy JJ gibt es ab 139 Euro.

Eine sehr romantische Geschenkidee ist dieser wunderschöne handgefertigte Ring von Peter H. Raths: roter Turmalin, eingefasst in 18 Karat Roségold. Erhältlich bei Juwelier Raths, ab 4.800 Euro

Für Männer mit Geschmack: Der stilvolle Schuhanzieher von Pasotti macht sich auch als dekoratives Element wunderbar! Schuhanzieher mit Silberpferd, ab 155 Euro

Manchmal lieben wir es exotisch. Zum Beispiel wenn es sich um das iPhone-Case aus exklusivem Krokodilleder von Bethge handelt, ab 385 Euro.

Wir sehen 3D: Über dem Zifferblatt heben sich die kunstvoll auf Sockeln konstruierte Minuterie und die kleine Sekunde ab. Das gewölbte Glas unterstreicht den dreidimensionalen Effekt nochmals. Sehr cool! Modell Flying Regulator Jumping Hour von Chronoswiss, Preis auf Anfrage

Ein hochwertiges Paar Manschettenknöpfe ist eine wundervolle Geschenkidee für besondere Anlässe. Die Santos de Cartier Manschettenknöpfe aus massivem Silber im Palladium-Finish gibt es ab 390 Euro.

Die Neuinterpretation des berühmten Metropolitan Chairs aus Holz und Leder zaubert dem Stuhl einen neuen, eleganten Ausdruck und dem Beschenkten ein Lächeln ins Gesicht. Erhältlich über Carl Hansen & Søn, ab 1.532 Euro

Damit die Manschettenknöpfe eines echten Gentlemans auch entsprechend stilvoll aufbewahrt werden, gibt es das wunderschöne Etui von Friedrich Lederwaren. Mit neun Ablageflächen, ab 49,95 Euro

Wärmt zuverlässig und strahlt auch im Alltag Sportlichkeit aus. Die Funktionsjacke Godhavn Padded Jacket von Vaude gibt es ab 199,95 Euro.

Beim Anblick des stylischen Weekenders mit geometrischem Muster schlagen Weltenbummlerherzen höher. Von Hugo Boss, ab 950 Euro

Das Louis Vuitton Stiftetui ist die perfekte Hülle für jedes Schreibgerät. Stiftetui ab 175 Euro, Rollerball ab 730 Euro, beides Louis Vuitton

Das Iconic Herrenarmband von Montblanc überzeugt uns durch schlichten Stil und Eleganz. Aus Kalbsleder gefertigt, ab 260 Euro

Einen smarten und modischen Auftritt legt man mit diesen heißen Chelsea Boots aus Leder und mit Budapester Muster hin! Von Hugo Boss, ab 380 Euro

Mit sanft schimmernden Swarovski Zirkonia sind die Metropolen unserer Welt besetzt und verleihen diesem Globus einen faszinierenden und wertigen Auftritt. Columbus Duo Alba Globus, Ø 40 cm, ab 850 Euro

Das österreichische Unternehmen gloryfy stellt dank einzigartiger Technologie unbreakable Brillen – Brillen, die unzerbrechlich sind – her. Die Modelle reichen von Sport- über Schnee- bis zu Sonnenbrillen! Goggles GP3, ab 129 Euro

Für alle Star-Wars-Fans gibt es BB-8 jetzt als steuerbaren Droiden für zuhause. Einem Jedi-Ritter gleich wird der appgesteuerte BB-8-Droide mit nur einer Handbewegung gesteuert! Die Sphero Star Wars Force Band + BB-8 Special Edition gibt es bei CoolStuff, ab 229 Euro.

Mädchenträume werden wahr! Die wunderschöne Spieluhr von ars mundi dreht sich zu Tschaikowskys Schwanensee und ist handbemalt, ab 64 Euro.

Unsere Disney-Lieblinge gibt es jetzt auf Rucksack, Shopper und Clutch von Onomato! Mickey-Mouse-Shopper aus Leder, ab 199 Euro

Eine köstliche Melange aus klaren, floralen Noten mit einem Hauch von Frucht. Die Daisy Sorbet Edition von Marc Jacobs strahlt eine verspielte Frische aus und begeistert mit ebenso verspieltem Design. Daisy Sorbet Edition, ab 70 Euro (50 ml) und Daisy Eau So Fresh Sorbet Edition (75 ml), ab 71 Euro

Beim Anblick dieses Traums in Rosa bekommt man sofort Fernweh. Der Koffer von Epic fasst 108 Liter – Entscheidungskrisen gehören somit der Vergangenheit an! Modell AirWAVE in der Größe L, ab 169 Euro

Die Geheimnisse des Aquariums ausspionieren? Mit dem ferngesteuerten U-Boot kein Problem! Die SpyCam Aqua mit Unterwasserkamera zum Filmen und Fotografieren gibt es bei CoolStuff, ab 69,90 Euro.

Tierisches Soundvergnügen: Ob als Dockingstation mit Lightning-Anschluss für iPhone und iPod, wireless per Bluetooth, NFC oder via AUX-Eingang mit CD-Player – der AeroBull macht soundtechnisch und optisch eine gute Figur! Von Jarre Technologies, ab 1.499 Euro

Camouflage-Muster liegt im Trend – auch auf Reisen! Aktentasche ab 159 Euro und Koffer ab 285 Euro, beides von Roncato

Die Trendmarke bareMinerals bringt passend zu den Festtagen neue Highlights auf den Markt. Beautybegeisterte Mädels freuen sich! Fixierpuder in Sondergröße, ab 42 Euro

Mit einem coolen Schlüsselanhänger den Schlüssel immer griffbereit haben: „BOSSbots" von Hugo Boss, jeweils ab 95 Euro.

Dieses Puzzle ist mindestens so magisch wie das Disney-Motiv – ganze 40.320 Teile sorgen für Puzzlespaß bei der ganzen Familie. Bei CoolStuff, ab 399,90 Euro

In diesem schönen Schmuckkoffer findet jedes Schmuckstück seinen Platz: Ideal für Ringe, Ketten, Ohrstecker und vieles mehr. Schmuckkoffer Helen von Sacher, ab 99,95 Euro

Geschmackvoll ausgewählte Accessoires verleihen einem Outfit gezielte Highlights – Wildledergürtel von Gant mit klassisch quadratischer Schnalle, ab 89,95 Euro

Für leidenschaftliche Spieler mit Anspruch an Qualität und Design: das Backgammonspiel von Betghe ist mit geprägtem Leder bezogen, ab 1.550 Euro.

Handgefertigtes Brieföffner- und Lupenset von Riviere. Erhältlich bei Bethge, ab 490 Euro

Hineinkuscheln und wohlfühlen – die Decke „Baltic Blue" von Feiler erinnert an einen wohligen Norwegenpulli und eignet sich dank 1,50 m Breite und 2,50 m Länge perfekt für gemütliche Stunden zu zweit. Bei Wayfair, ab 378 Euro

Dank ausgefeilter Funktionen und einer Ansatznabe zum Anbringen zahlreicher Zubehörteile zaubern wir mit der KitchenAid auch anspruchsvollere Leckereien mit links – zur Freude der ganzen Familie! KitchenAid Artisan, 4,8 L-Küchenmaschine, ab 599 Euro

Goldglänzender Festtagszauber! Mit eleganten Edelmetalltönen schafft die Serie D'ORO von Leonardo eine besonders festliche Atmosphäre, jeweils ab 12,95 Euro.

SCHENKEN SIE GENUSS!
Weinabend mit MW Caro Maurer. Was gibt es Spannenderes als eine Reise in die Welt der Weine? Eine exklusive Expedition mit Caro Maurer verknüpft mit einem fein abgestimmten Sechs-Gang-Menü – zubereitet von vier Sterneköchen! Der Weinabend findet am Freitag, 03. März 2017, statt und ist ein Event im Rahmen des Eifel-Gourmet-Festivals, p. P. 396 Euro, **www.landlustburgflamersheim.de**

Jede der elganten handgegossenen Kerzen der belgischen Raumduftmanufaktur Baobab Collection erzählt mit ihrem Namen und ihrem Duft eine andere Geschichte. Jungle Safari Kollektion, Kerze ab 105 Euro

Fotos: Agent Provocateur, Bethge Hamburg GmbH (4), GANT, ghd, La Perla (2), Chanel, Louis Vuitton, Aqua die Parma, Simone Cosac, Pasotti (2), gloryfy unbreakable eyewear (2), Peter H. Raths, Montblanc Deutschland GmbH, Hugo Boss (3), Friedrich Lederwaren GmbH, Louis Vuitton (2), Chronoswiss AG, Carl Hansen & Søn, Columbus Verlag Paul Oestergaard GmbH, Cartier International, Vaude Sport GmbH & Co. KG, www.coolstuff.de (3), Tex-ass Textilvertriebs GmbH, ars mundi, Marc Jacobs International, Epictravelgear.com, Jarre Technologies, Sicher & Co. GmbH, GANT, Roncato.com, Bare Escentuals Beauty, Baobab Collection, Leonardo Stores GmbH (2), KitchenAid, Wayfair Stores Ltd. (8), Bensberg Häuschen

Optikhaus
BETH
seit 1985

Hochwertige Materialien, geschmackvolle Designs, unendlich viele Möglichkeiten …

Zeitlos schöne Brillendesigns sind ein perfektes Zusammenspiel von Form, Material und Handwerkskunst. Die Maßbrillenkollektion von Heinrich Beth steht für höchste Eleganz und erinnert an zeitlose Brillenmode der 1920er Jahre. Hochwertige Materialien wie Büffelhorn, Gold oder Holz sorgen für ein exklusives Design, individuell angepasste Größe und Form für Tragekomfort auf höchstem Niveau!

Das Optikhaus Beth zählt seit über 30 Jahren zu den besten Adressen für Brillen und Kontaktlinsen. Und weil schöne Brillen auch eine schöne Umgebung brauchen, empfängt und berät Sie das Beth-Team seit 1985 im wundervollen Ambiente des barocken Fachwerkhauses in der Hauptstr. 74, Bad Honnef. Schauen Sie gerne vorbei.

Heinrich Beth Kollektion
HANDARBEIT

Optikhaus Beth GmbH · Hauptstraße 74 · 53604 Bad Honnef · Telefon 02224/10198 · info@optik-beth.de · www.optik-beth.de

© seromedia GmbH 2016

Achtung Klassiker!

Er ist weich, kuschelig und hält warm. Er wertet das Outfit modisch auf und kann so gut wie zu allen Anlässen getragen werden: Der legendäre Burberry-Schal mit dem berühmten Karo-Muster war, ist und bleibt ein unverwechselbares Trendteil. Ein kurzer Exkurs über das britische It-Accessoire, das Must-have Burberry und Neuheiten im Portfolio der Luxusmarke:

In seinen Kampagnen schmückt das britische Unternehmen Topmodels wie Cara Delevingne, Rosie Huntington-Whiteley oder auch Harry-Potter-Star Emma Watson mit seinem Top-Bestseller. Im wahren Leben umschmeichelt er den Hals prominenter Stilikonen ebenso wie er uns beim Bummeln, Shoppen oder abends im Restaurant und Kino begleitet. Mit seinem typischen Muster ist die Antwort auf die Frage nach der Herkunft eindeutig und der Schal daher sicherlich kein Accessoire für modische Zurückhaltung – das soll er auch nicht sein.

„Very British" ist der Schal typischerweise camelfarben, aus feinster Kaschmir-Wolle gefertigt und hat Fransen an beiden Enden. Das Karo-Muster, besser bekannt unter dem Namen „Burberry-" oder „Nova-Check", setzt sich aus roten und etwas dickeren weißen und schwarzen Linien zusammen, die vertikal und horizontal angeordnet sind. Erstmals verwendet wurde der Burberry-Check bereits 1924, damals an einem ganz anderen Kleidungsstück der Marke: als Innenfutter des berühmten Burberry-Trenchcoats! Erst seit 1988 ziert das Muster auch den Schal. Und dabei blieb es nicht. Blusen, Caps, Taschen und Schirme zogen nach und wurden ebenfalls mit dem Muster versehen. Sie alle trugen dazu bei, dass aus Burberry ein internationaler Lifestyle-Konzern wurde, der das Unternehmenslogo auf alles druckte, mit dem man Geld verdienen konnte.

„Ich habe nichts anderes getan, als ein Team zu bilden, das diese Marke so liebt wie ich."

Christopher Bailey, Creative Direktor bei Burberry

Nach dem Hype folgte ein Tiefpunkt in der Firmengeschichte. Plötzlich erreichte der Burberry-Check die Welt der Chavs – Bezeichnung für junge Menschen der Unterschicht – und die Hooligan-Szene. Hinzu kam der Drogenskandal von Langzeit-Burberry-Gesicht Kate Moss. Das Label geriet noch stärker in Verruf. Das Luxushaus entschied sich für Gegenmaßnahmen, strich die einschlägig behafteten Baseballkappen aus seinem Sortiment und holte sich den heutigen Creative Direktor Christopher Bailey ins Boot. Er brachte den Esprit, der nötig war, um das elegante Image der Marke wiederherzustellen und Burberry dorthin zu führen, wo es heute steht: an der Spitze der angesagtesten Modelabels weltweit.

Die Kosten für einen der eleganten Burberry-Schals aus Kaschmir liegen bei etwa 400 Euro. Bis das Trendteil jedoch den Hals des Trägers schmücken kann, durchläuft es mehr als 30 Arbeitsschritte. Gewebt wird der zu hundert Prozent aus der Unterwolle der Kaschmirziege bestehende Schal in einer familienbetriebenen Weberei in Schottland. Nach 200 Jahre alter Tradition wird die feine Kaschmirwolle hier strengen Qualitätstests unterzogen, in Quellwasser gewaschen und auf Webstühlen verarbeitet. Neben dem wärmenden Kaschmir-Schal gehören auch leichtere Varianten aus Seide, Modal-Seide und Seide-Kaschmir-Mischungen zum Burberry-Portfolio. Zur Auswahl stehen jede Saison neue Farbkombinationen, die vom Check-Muster in Rot, Grün oder Blau über unifarbene Designs bis zum etwas mutigerem Pünktchen- und Herzchen-Muster nichts auslassen.

Mit mittlerweile 122 eigenen Geschäften, 255 Shop-in-Shops, 47 Outlets, 90 Geschäften im Franchise-Betrieb und einem globalen Onlineshop steht Burberry heute stabiler da denn je. Doch das ist noch lange kein Grund, sich auf dem Erfolg auszuruhen: Seit Kurzem bietet das Label für seine Schals sowie andere ausgewählte Stücke den sogenannten Monogramm-Service an. Auf Wunsch kann der Lieblingsschal mit den eigenen Initialen versehen und personalisiert werden – ein Modeklassiker, der trotz Tradition nicht auf der Stelle tritt und für uns daher definitiv seine Investition wert ist. ■

Fotos: Mario Testino/Burberry, Burberry

Rosie Huntington-Whiteley und James Bay in der Burberry Festive Campaign

MIT EINER PRISE HUMOR

IM GESPRÄCH: OLIVER RÖDER

„Kochen ist so vielseitig“, sagt Oliver Röder. Er betreibt gemeinsam mit seiner Frau Katharina und seinem Freund Johannes von Bemberg die „Landlust“ auf Burg Flamersheim – ein Ensemble aus Gasthof, Gourmetrestaurant, Hotel, Kochschule und Eventlocation. Nicht zu vergessen die Food-Trucks, von denen einer immer dienstags auf dem Bonner Marktplatz steht. Seit 2012 sind Röder und das Gourmetrestaurant „Bembergs Häuschen“ Träger eines der begehrten Michelin-Sterne. Wir haben den Unternehmer und Chefkoch in Flamersheim getroffen, hatten für das Gespräch eine Stunde kalkuliert und sind zweieinhalb Stunden geblieben. Es war interessant, informativ und äußerst unterhaltsam ...

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE
DEUTSCHLAND

„Es ist der einzige Job, der mich glücklich macht, und ich möchte nichts anderes machen."

Wie soll man Oliver Röder beschreiben? Am besten so: Er hat den Job seines Lebens gefunden und das strahlt er auch aus. Wir sitzen zunächst im Gasthof „Eiflers Zeiten". Der ehemalige Landmaschinenunterstand ist aufwendig umgebaut. Dunkle Holztische, ein Steinbackofen, eine große Schiefertafel, auf der die Spezialitäten notiert sind, zwei imposante Flaschenkronleuchter und schwere Deckenbalken – in diesem gemütlich-rustikalen Ambiente werden die Gäste mit ausgefallenen, aber bodenständigen Spezialitäten verwöhnt. Die Tische werden gerade für den Abend eingedeckt, der Ofen wird auf Temperatur gebracht. Es duftet köstlich – anregend für unseren Plausch. Oliver Röder lacht, während er entspannt die vielen Fragen beantwortet. Man sieht und hört ihm an, wie viel Freude er an seiner Arbeit hat. In Vechta geboren, ist er über viele Stationen ins Rheinland gelangt. Ein Glück für alle Genussmenschen aus Bonn, Köln, Aachen, Düsseldorf und der Voreifel – so groß ist das Einzugsgebiet. Eine rechtzeitige Tischreservierung ist ratsam. „Bembergs Häuschen" ist ebenfalls ein Augenschmaus. Röder und seine Partner haben bei der Einrichtung viel Wert auf eine entspannte Atmosphäre gelegt. Liebevolle Details und eine fantasievolle Kreation der Speisen sorgen bei den Gästen für Überraschung. Ein Schuss Humor darf in seiner Küche nicht fehlen, das ist ihm wichtig. Denn – Kochen und Essen müssen Spaß machen:

Ein Hauptgang von Ihnen heißt „Turteltäubchen: Taube, Schwarzwurzel, Wirsing, Trüffel". Ist das der neueste Trend auf den Speisekarten, nur eine Headline und dann die reinen Zutaten eines Gerichts aufzuführen?
Wir möchten den Gast auch unterhalten und dies beginnt beim Lesen der Speisekarte, die einen gewissen Witz und Charme hat. Da steht nicht mehr „auf, unter, an ...", sondern eine lustige Überschrift und darunter kurz und knapp die Bestandteile des Gangs. Ein bisschen Überraschung muss dabei sein. Nicht in jedem Gericht, aber bei einem Menü von sechs Gängen sollten zwei oder drei für einen Aha-Effekt sorgen. Da hat man direkt Gesprächsstoff.

Wie beschreiben Sie Ihre Küche?
Klassisch-modern. Meine Küche ist an die französische sehr angelehnt. Wir ziehen Saucen noch wie früher und kochen sehr klassisch.

Sie sind ein Verfechter der regionalen Küche, die ein starker Trend ist. Freut Sie das?
Natürlich freut mich das. Man richtet sich aber auch immer ein bisschen danach aus, was die Gäste haben möchten: Unsere mögen es, wenn die Produkte möglichst aus der Region kommen. Wir haben hier beispielsweise mit „Lapinchen" einen ganz tollen Lieferanten aus Flamersheim, von dem wir Kaninchen beziehen. Er beliefert deutschlandweit die Spitzengastronomie. Direkt gegenüber der Burg ist eine Wiese mit Lämmern. Die gibt es auch bei uns. Regionaler geht es nicht. Wir arbeiten außerdem mit Theo Frings aus Zülpich zusammen, der sich ausschließlich auf den Anbau von unbehandeltem Gemüse und Kräutern spezialisiert hat. Sein Schwerpunkt sind jedoch Tomaten, die es bei ihm in einer unglaublichen Vielfalt gibt.

Ein Kobe-Rind aus Japan oder Erdbeeren im Winter gibt es bei Ihnen also nicht?
Ich koche, soweit es geht, mit Produkten von hier, ich würde mich aber nie einschränken lassen. Ein Kobe-Beef oder ein Steinbutt aus der Bretagne gehören für mich einfach dazu. Auf der anderen Seite arbeiten wir sehr viel mit dem Fischer vom See Maria Laach zusammen. Wir haben im Sommer immer Fellchen auf der Karte. Oder Aale und Seeforellen. Wir haben Flusskrebse aus der Nähe von Erftstadt. Wir setzen auch Pferdefleisch auf die Karte, das gehört für mich zum Rheinland. Es gibt in Rheinbach die Metzgerei Nußbaum, die verkauft Pferdefleisch bis Köln hoch. Ich koche also regional, soweit ich sensationelle Produkte aus der Region bekomme. Da ist der Preis dann zweitrangig. Aber einen Loup de Mer, auf der Haut schön kross gebraten, würde ich mir nicht nehmen lassen. Oder eben das Kobe-Rind. Es ist ein so gutes Produkt, wenn man es nicht probiert, hat man etwas verpasst.

Für viele Jungköche haben Sie den Traumjob. Hält die Realität den Erwartungen stand?
Es ist ein ganz, ganz anstrengender Job. Aber ich mache ihn mit Leidenschaft und Passion. Es ist der einzige Job, der mich glücklich macht, und ich möchte nichts anderes machen. Mittlerweile bin ich nicht nur Koch, sondern auch Unternehmer. Man entwickelt sich immer weiter und das alles ist toll und interessant. Als Koch habe ich viele Möglichkeiten, und wenn man wirklich fleißig ist, kann man es bis ganz nach oben schaffen.

Was raten Sie ambitionierten Jungköchen?
Fleiß, Ehrgeiz, Durchhaltevermögen, viel Kraft und sich selbst nicht so oft in Frage stellen. Den Mut zu haben, das, was man für richtig hält, einfach zu kochen. Ich war kürzlich in einem Drei-Sterne-Restaurant, dort gab es einen Fisch und eine Sauce. Beides war auf den Punkt. Drei Sterne!

Wie gehen Sie mit dem Druck um, einen Stern zu besitzen? Oder verspüren Sie keinen?
(lacht) Doch. Gerade jetzt ist eine spannende Zeit. In diesem Jahr findet die Bekanntgabe der Sterne drei Wochen später statt (Anm. d. Red.: am 1. Dezember). Das sorgt nicht unbedingt für bessere Laune. Man verspürt immer Druck. Vielleicht werde ich nach ein paar Jahren lockerer, aber eigentlich glaube ich, dass so ein bisschen Anspannung gar nicht schlecht ist. Sie treibt an.

Sie wissen ja nie, wann die Tester des Guide Michelin kommen ...
Nein, und eigentlich will ich es auch nicht wissen. So ist es eine neutrale Beurteilung. Es erfüllt einen auf jeden Fall mit großem Stolz, wenn man mit dem Team einen Stern erkocht. Es war einer der emotionalsten Momente meines Lebens. Wir haben hart auf den Stern hingearbeitet.

Sie wollten also den Stern?
Das war für mich eine ganz klar definierte Sache. Ich hätte es nie nach außen getragen, aber ich habe darauf hingearbeitet. Letztendlich haben Gäste den Guide auf uns aufmerksam gemacht. Das fand ich richtig cool.

Wie sieht es mit einem zweiten Stern aus?
Wir konzentrieren uns darauf, die Gäste weiter glücklich zu machen – das ist unser Antrieb. Wir haben uns recht schnell zu einem guten mittelständischen Unternehmen entwickelt und sollten uns zunächst darauf fokussieren, dieses in allen Bereichen zu festigen. Wenn es irgendwann einmal sein sollte, wäre das grandios!

Wie werden Sie den 1. Dezember verbringen?
Ich werde natürlich die Pressekonferenz und die Bekanntgabe verfolgen.

Haben Sie Vorbilder?
Ja, immer wenn ich in Restaurants bin und mich das, was ich gegessen habe, beeindruckt hat, nehme ich mir das zum Vorbild. Gastronomen wie Herr Steinheuer, der in jeder Hinsicht so lange am Markt erfolgreich ist, sind für mich ein Vorbild. Oder Christian Jürgens, bei dem ich auch gelernt habe, beeindruckt mich. Er hat sich mit großer Zielstrebigkeit über Jahre hinweg den dritten Stern erarbeitet und viel dafür geopfert.

Sie sind selbst sehr umtriebig und haben unter anderem auf dem Marktplatz in Bonn den CENA Food Truck stehen. Was gibt es dort?
Wir hatten ein Konzept sogar mit fünf Trucks, das leider nicht so aufgegangen ist. Übrig geblieben ist unser Food Truck in Bonn, der dort immer dienstags steht. Wir bieten Gerichte rund um die Kartoffel an und es gibt einen Burger. Die vier anderen Trucks werden von uns im Event- und Cateringbereich eingesetzt.

Fastfood und Sterneküche – wie passt das zusammen?
Beides gehört zu unserem Unternehmen. Wir verarbeiten in allen Bereichen Toplebensmittel und -produkte. Das eine ist etwas, das man in der Mittagspause schnell isst, aber das trotzdem mit tollen Produkten gut zubereitet ist. Im Gourmetrestaurant steckt natürlich mehr Arbeit und es werden Produkte verarbeitet, die im Streetfood nicht zu kalkulieren wären – Hummer, Steinbutt, Eifler Flusskrebs ...

Wie halten Sie selbst es mit Fastfood?
Wenn es eine gute Qualität hat und die Produkte und das Handwerk passen, kann es etwas ganz Tolles sein. Ob Burger, Hotdog oder Sandwich – dies alles kann großartig sein. Man muss nur wissen, wo es so etwas gibt!

Was ist Ihr Lieblingsessen?
Es gibt viele Sachen, aber ich stehe auch auf Schnitzel, Mett und Tartar. Ein gutes Schnitzel, wie wir es in der Landlust machen, ist ein Kalbsschnitzel mit Monschauer Senf – das ist wie süßer Senf mit Meerrettich, man hat etwas Scharfes und etwas Süßes. Das Schnitzel wird vor dem Panieren mit dem Senf eingerieben und dann im schwimmenden Fett in Fassbutter ausgebacken. Das ist würzig, das ist saftig, das schmeckt! ▶

STOLZ UND EMOTION

„Meine Küche ist an die französische sehr angelehnt. Wir ziehen Saucen noch wie früher und kochen sehr klassisch."

▶ Sie sind für Ihr Herrengedeck berühmt, wann gibt es ein Damengedeck?
Ich bin bestimmt schon seit zwei, drei Jahren daran, eins zu entwickeln. Aber das ist gar nicht so einfach. Das Herrengedeck ist bei einem lustigen Abend entstanden: Die Zigarre besteht aus saftigem Ochsenschwanzragout in Blätterteig, die Asche aus geröstetem Apfel und Sellerie, im Cognacschwenker ist eine Ochsenschwanzsuppe. Die Umsetzung ging relativ schnell. Beim Damengedeck ist es komplizierter. Es soll ja ein Pendant zum Herrengedeck sein und eine Überraschung beinhalten.

Das Herrengedeck ist aber schon lange keine Überraschung mehr ...
Nein, es ist ein „Signature Dish" („Spezialität des Hauses"). Es ist mein Gericht, das man mit mir verbindet. Stellen Sie sich außerdem einmal eine Gesellschaft mit Personen vor, die sich untereinander kaum kennen. Denen servieren wir das Herrengedeck und plötzlich sprechen sie miteinander darüber. Das ist der neue Trend von Gastlichkeit.

Wie lange arbeiten Sie an einem neuen Gericht?
Das kann ganz schnell gehen. Es kann aber auch so lange dauern, dass es nie auf die Karte kommt. Wir wissen natürlich, was miteinander schmeckt, was harmoniert und was in die Jahreszeit passt. Trotzdem ist es manchmal schwierig, die Vorstellungen umzusetzen. Dann gibt es Tage, an denen kochen wir testweise etwas, sind zunächst skeptisch und dann völlig überrascht, wie gut es tatsächlich schmeckt.

Das heißt, Sie gehen in die Küche und sagen: „So, jetzt mache ich ein neues Gericht."?
Ja genau. Ich erläutere meinen Mitarbeitern meine Vorstellungen und dann legen wir los. Eine Küchenleistung ist immer eine Teamleistung. Ich habe ganz tolle Mitarbeiter, die ich einbinde. Mir ist wichtig, dass jeder hinter dem steht, was wir machen. Für ein normales Gericht brauchen wir zwischen einer und drei Wochen. Wir trainieren natürlich nicht am Gast (schmunzelt), der erhält bei uns immer ein ausgereiftes Gericht.

Wer wäre Ihr Traumgast?
Ich mache eigentlich keine Unterschiede, aber es gibt spezielle Gäste, gerade Kollegen, die ich besonders gerne bekoche. Da ist dann immer ein bisschen Nervenkitzel dabei. Gerade bei Kollegen möchte man ja, dass nichts schiefgeht. Hans-Stefan Steinheuer war schon einmal mit Freunden hier, da war ich etwas angespannt.

Motiviert das anders?
Man versucht natürlich, die Fehlerquote noch weiter herunter zu schrauben.

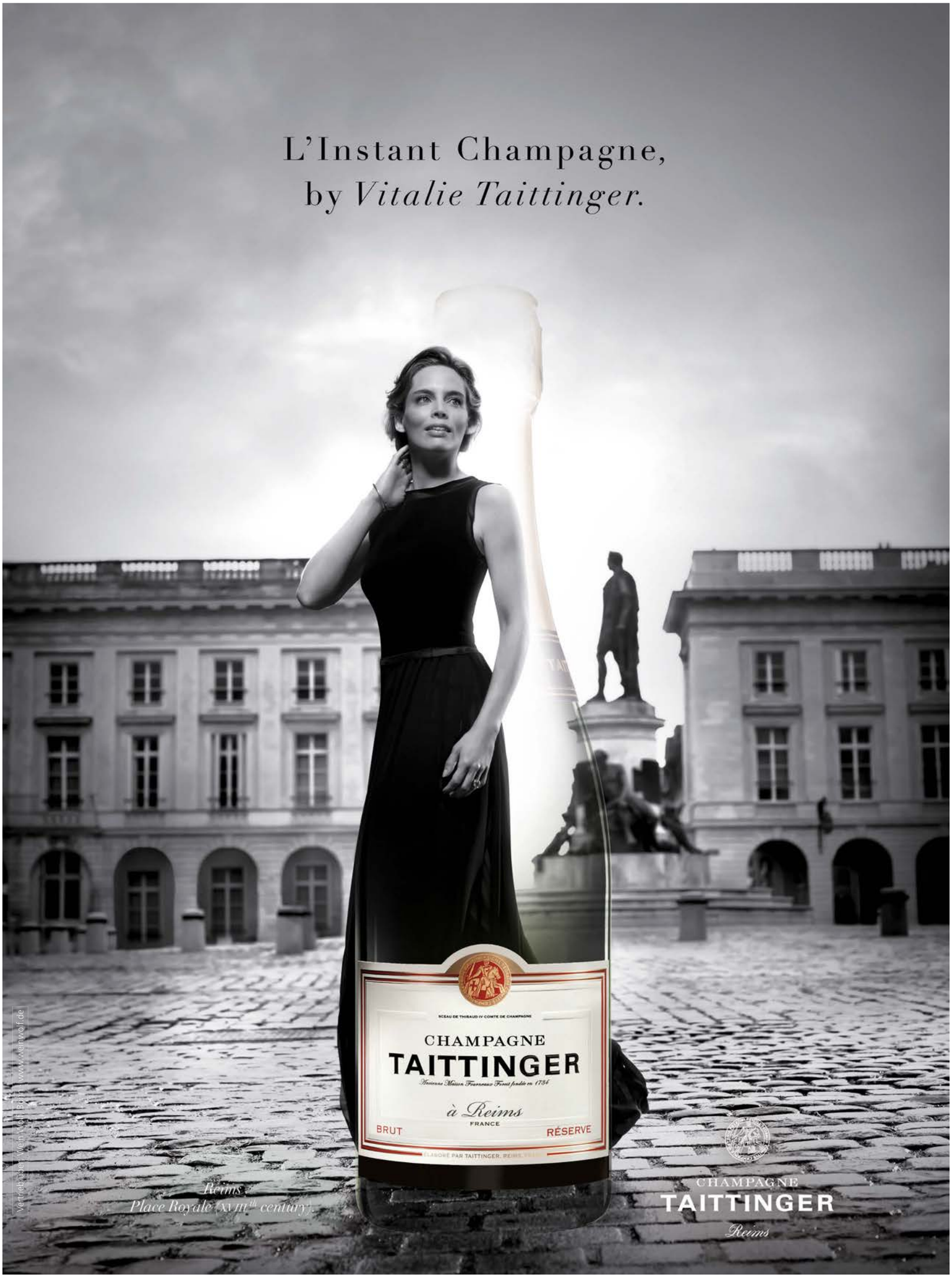
Sie machen unheimlich viel. Was macht Ihnen am meisten Spaß?
Mein Job als Küchenchef und Geschäftsführender Gesellschafter ist sehr umfangreich und vielseitig. Es macht mir alles riesig Spaß, auch wenn einen einige Tage manchmal ans Limit bringen. Ob Sterneküche, Kochkurs, Streetfood, Catering, Bankett oder wenn ich für unser Gasthaus „Eiflers Zeiten" koche – ich habe immer Spaß bei der Arbeit. Wenn mir nur eins Spaß machen würde, hätten wir unser Angebot nicht so breit gefächert.

Wie vereinbart sich ein so zeitraubender Job mit Familie?
Ich liebe meine Familie und meinen Job. Es ist manchmal nicht so einfach, aber ich habe meine tolle Frau Katharina an meiner Seite, und die Omas helfen uns auch tatkräftig. Es gibt mit Sicherheit leichtere Aufgaben zu lösen, aber ich finde, wir machen es mit Bravour. Ich verbringe mit Sicherheit nicht weniger Zeit mit meinen Kindern wie andere berufstätige Väter, und das ist mir auch wichtig! ■

Die Kochstationen von Oliver Röder:
- *Lehrjahre bei Michael Fell am Tegernsee*
- *Ein Jahr bei Michael Moore in London*
- *„Ente vom Lehel" im Nassauer Hof in Wiesbaden*
- *Ausbildung zum Hotelkaufmann*
- *Christian Jürgens, Restaurant „Überfahrt" am Tegernsee*
- *F&B-Einkauf im Hotel „Bayrischer Hof" in München*
- *Seit 2011 „Landlust" Burg Flamersheim*

www.landlustburgflamersheim.de

Fotos: Bembergs Häuschen (7)



Vertreiber: Wein Wolf Berlin | www.weinwolf.de

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

SEROMEDIA Rothe & Rothe Medienagentur

Mitten in Bonn liegt eine kreative Schmiede. Hochmotiviert und mit geballten Kompetenzen wird dort an wirksamen Medien gearbeitet. Ob es eine Unternehmensbroschüre, ein Geschäftsbericht oder eine Anzeige ist, das Team von seromedia ist für jeden Kundenwunsch gerüstet. Dabei wird jede Maßnahme ganz individuell auf die Kundenbedürfnisse zugeschnitten.

„Ein Kommunikationsmittel wie ein Flyer oder sogar ein ganzes Magazin muss zum Auftraggeber, seinem Image und seiner Zielsetzung und Zielgruppe passen. Deswegen nehmen mein Team und ich uns die Zeit, uns in die jeweiligen Unternehmensstrukturen der Kunden einzudenken", erklärt Peter Rothe, Inhaber und Geschäftsführer von seromedia GmbH. In jedem Fall maßgeschneidert, lautet die Devise.

Das inhabergeführte Unternehmen hat sich auf Kommunikation und Medien spezialisiert. Peter Rothe managt ein Kernteam und eine Fülle an freien Spezialisten im Print-, Web-, TV- und Grafikbereich. „Während meiner über 30-jährigen Erfahrung in der Medienbranche konnte ich mir einen starken Stamm an guten Kontakten aufbauen", so Rothe. „Das ermöglicht uns, für jeden einzelnen Auftrag den richtigen Spezialisten sofort verfügbar zu haben."

Den Grundstein für seromedia legte der gelernte Fotograf 1988 mit der serofilm GmbH. Stand bei der Gründung die Tätigkeit als Filmproduktion im Vordergrund, so hat das Unternehmen in den vergangenen Jahren sein Dienstleistungsangebot ständig weiterentwickelt. Neben der klassischen Filmproduktion kamen Mitte der 90er Jahre die Bereiche On-Air-Promotion und Internet ergänzend hinzu. Der crossmediale Gedanke war hierfür ausschlaggebend. Corporate TV und Corporate Communication folgten und führten zu Umfirmierung in sero digital media. „Irgendwann wurden digitale Medien zum Standard und die Verzahnung mit den klassischen Medien nahm zu", erklärt Rothe. Und so entstand aus dem ehemals spezialisierten Mediendienstleister die seromedia GmbH.

Zu den Kunden von seromedia zählen sowohl große Konzerne und Non-Profit-Organisationen als auch mittelständische Unternehmen aus Handwerk und Einzelhandel. „Diese Bandbreite an Kunden unterstreicht unsere Kompetenz und betont gleichzeitig unser umfassendes Leistungsportfolio mit einer starken journalistischen Ausrichtung", resümiert Rothe.

Auch eigene Visionen werden in der Agentur umgesetzt – schönes Beispiel ist RHEINexklusiv. Das erfolgreiche hochwertige Lifestyle-Magazin erscheint 2017 bereits im 5. Jahrgang und ist in Köln, Bonn und ihren Regionen zu lesen.

Seit Anfang 2013 hat seromedia seinen Standort in der belebten Bonner Innenstadt. „Sollten Interessenten in der Stadt sein, können sie jederzeit spontan reinschauen. Wir freuen uns über jeden Besuch", so Rothe. Ob daraus auch eine Zusammenarbeit wird, kann dann bei einer Tasse Cappuccino besprochen werden.

PRICKELNDE LEBENSFREUDE

Champagner trinken ist wie küssen: die Augen sind geschlossen, ein zartes Prickeln, das Herz schlägt höher. Kulinarische Leidenschaft entflammt, die in dem traditionsreichen Champagnerhaus Taittinger seit Generationen gelebt wird.

Château de la Marquetterie ist seit 1932 im Besitz von Taittinger und liegt inmitten der Weinberge.

In der Champagne ist der Herbst eingekehrt. Die Trauben sind von Hand gelesen: bücken, pflücken, tragen und dann weiter. Die Ernte-arbeit der Winzer ist erledigt und die Natur geht in den Winterschlaf. Jetzt sind das große Wissen und die Erfahrung der Kellermeister gefordert: Sie kreieren den zukünftigen Champagner, der dem Stil des Hauses genau entspricht.

Taittinger gehört zu den wenigen Champagnerhäusern, die noch privat betrieben werden. Der Sitz in Reims über der Abtei St.-Nicaise ist auf riesigen, unterirdischen Kreidestollen errichtet, die im vierten Jahrhundert zur Gewinnung von Kreide für den Hausbau gegraben worden sind. Heute sind die Stollen Lagerstätten von Millionen von Flaschen, die 18 Meter unter der Erde bei immer gleich bleibender Temperatur – zehn bis zwölf Grad Celsius – einige Jahre auf Hefe liegen und auf ihre endgültige Reife warten: das Kapital des Unternehmens.

Das Weinanbaugebiet von Taittinger umfasst 288 Hektar. Dort wachsen Weinreben, so weit das Auge reicht – im Sommer ein grünes und im Herbst ein gelb-rotes Blättermeer. Im Winter zeigt sich dort ein eher karges Landschaftsbild mit knochigen Rebstöcken. Aktuell umfasst das Anbaugebiet über 37 verschiedene Lagen, darunter die erstklassigsten Qualitätsbezeichnungen. Charakteristisch für Taittinger ist ein hoher Anteil von Chardonnaytrauben, der etwa 50 Prozent des gesamten Bedarfs des Unternehmens deckt. Der Bestand wird daher durch den Kauf von Trauben und Weinen ergänzt, die bei unabhängigen Winzern und einigen Kooperativen sorgfältig ausgewählt werden.

Während bei Jahrgangschampagnern ein hoher Anteil Chardonnay üblich ist, ist die Dominanz bei Champagnern ohne Jahrgangsbezeichnung eher selten. Der Taittinger Brut Réserve ist eine Ausnahme im Bereich der Champagner ohne Jahrgangsbezeichnung. Seine Farbe ist ein goldenes Strohgelb und er hat Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschote. Der Brut Réserve schmeckt frisch und zugleich harmonisch. Er lagert drei bis vier Jahre in den Weinkellern und besteht aus 40 Prozent Chardonnay, 35 Prozent Pinot Noir und 25 Prozent Pinot Meunier, die aus mehr als 35 verschiedenen Cru-Lagen und mehreren Weinlesen stammen. Ein idealer Begleiter für einen schönen Abend! Alle zum Weinanbaugebiet des Hauses Taittinger gehörenden Parzellen werden mit Technologien für nachhaltigen Weinanbau bearbeitet. „Wir sind eines der wenigen Unternehmen, das entgegen aktueller Trends seit 50 Jahren in seinem Weinanbaugebiet die Tradition von wurzelechten Selektionsreben betreibt und somit zur Komplexität und zum Charakter seiner Weine sowie zur Aufrechterhaltung eines regionalen Genpools beiträgt“, heißt es bei Taittinger.

Die Familie: Pierre-Emmanuel Taittinger mit seinen Kindern Clovis und Vitalie

„Wir sind eines der wenigen Unternehmen, das entgegen der aktuellen Trends seit 50 Jahren in seinem Weinanbaugebiet die Tradition von wurzelechten Selektionsreben betreibt …“

Tradition sagt man im Hause Taittinger nicht einfach so. Das Wort hat Gehalt und wird von Generation zu Generation mit Leben gefüllt und das Wissen darum – und um einen exzellenten Champagner – weitergegeben. Die traditionsreiche Geschichte des Hauses beginnt im Ersten Weltkrieg. Pierre Taittinger lernte als junger Verbindungsoffizier die Champagne kennen und lieben. Einige Jahre später kehrte er zurück und erwarb 1931 von Jacques Fourneaux das bereits 1734 gegründete Champagnerhaus. Die Marke entwickelte sich und gehört heute zu den führenden Häusern. 2005 wurde der Familienbesitz unter Claude Taittinger an eine amerikanische Aktiengesellschaft verkauft. Schon ein Jahr später gelang es seinem Neffen Pierre-Emanuel Taittinger, ▶

▶ das Unternehmen mithilfe der Bank Credit Agricole zurückzukaufen – für 660 Millionen Euro. Er führt jetzt gemeinsam mit seinen Kinder Clovis und Vitalie die Geschäfte. Clovis leitet seit 2011 die Exportabteilung, für die er die 140 Märkte, auf denen Taittinger vertreten ist, bereist. Vitalie ist die Art-Directrise des Unternehmens und verkörpert als Botschafterin des Hauses zwei Werte, „die die Seele des Unternehmens ausmachen" – Eleganz und Großzügigkeit. ■

Champagner wird in verschiedenen Flaschengrößen angeboten.

CHAMPAGNER AUS DEM HAUSE TAITTINGER:

Brut Réserve *– ohne Jahrgang, ein Champagner für jeden Anlass.*

Demi Sec *– ohne Jahrgang, ein süßer Champagner, der hervorragend zu Desserts wie Schokoladenkuchen passt.*

Nocturne *– ohne Jahrgang, ein Chamapgner für den späten Abend.*

Brut Prestige Rosé *– ohne Jahrgang, bietet sich zu Beginn und zum Ende eines Festmahls an.*

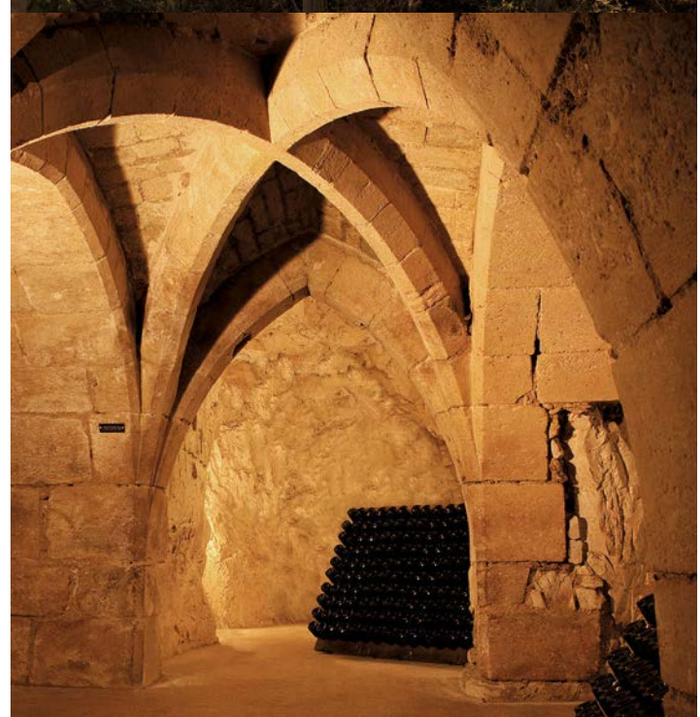
Folies de la Marquetterie *– die Trauben stammen ausschließlich aus dem Weinanbaugebiet rund um das Château de la Marquetterie.*

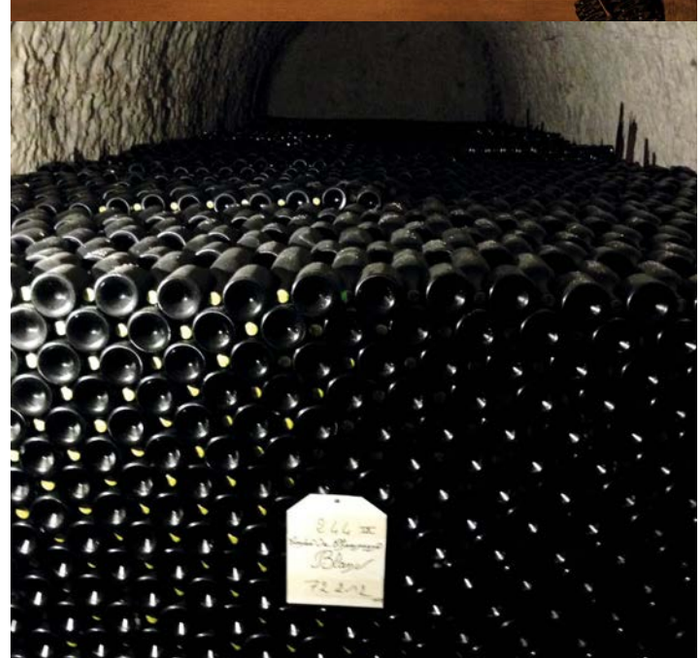
Prélude Grands Crus *– ohne Jahrgang, ist ein hervorragender Begleiter zu Fisch.*

Brut Millésimé *– Jahrgang, der ideale Aperitifwein.*

Comtes de Champagne Blanc de Blancs *– Jahrgang, ein Wein für besondere Festlichkeiten*

Comtes de Champagne Rosé *– Jahrgang, ein Champagner für große Anlässe*





Millionen von Flaschen lagern in den Gewölben.

Fotos: P. M. J. Rothe (2), summersgraphicsinc/iStockphoto, Taittinger (4), Luc Valigny

KAMEHA
GRAND
PRÄSENTIERT

FEIER EINE NACHT IN GOLD

SICHER DIR JETZT DEIN TICKET FÜR **49€**
INKL. WELCOME - DRINK

GRAND GOLD SILVESTER

DJ / Live Acts / Entertainment / Großes Feuerwerk

JETZT BEIM TICKETKAUF 5€ SPAREN

Gebt beim Kauf eurer Tickets im Kameha das Stichwort "RHEIN EXKLUSIV" an und erhaltet euer Ticket für 44€.

Angebot nur gültig bis zum 20.12.2016 beim Kauf vor Ort im Kameha Grand Bonn

www.silvester-kameha.com

Am Bonner Bogen 1 | 53227 Bonn

PORTNOY BESO. Das kurze Kleid mit unterfüttertem Ballonrock wirkt mädchenhaft und sexy zugleich. Ein stylisher Hingucker für eine echte Fashionista!

JULIEN FOURNIÉ. Diese umwerfende Kreation schreit förmlich nach neidischen Blicken: Ein Traum von Rot, verarbeitet in einer bodenlangen Abendrobe mit verführerisch-tiefem Dekolleté.

Love

ROMANTIK WIRD MODETECHNISCH DIESEN WINTER GANZ GROSS GESCHRIEBEN. ROSA, ROT UND PUDERTÖNE UNTERSTREICHEN DIE FEMINITÄT. SPITZE, TRANSPARENZ UND FLIESSENDE STOFFE DIE SINNLICHKEIT. RÜSCHEN UND VOLANTS VERLEIHEN FESTLICHER ABENDROBE EINEN MÄDCHENHAFTEN TWIST. ES LÄSST SICH NICHT ÜBERSEHEN – LOVE IS IN THE AIR!

TERESA HELBIG. Sehr modern in dieser Saison sind Rüschen und Volants. Durchbrochen von ein wenig Transparenz und in Kombination mit einem hohen Beinschlitz wirken sie auch im All-over-Look leicht und nicht überladen!

VERSACE. Durch den gefächerten Schnitt kommt der feine Glanz des Stoffes besonders schön zum Ausdruck. Jede Bewegung und Lichtreflexion wird zum sinnlichen Statement.

EMRE ERDEMOGLU. Dieser Mantel braucht nicht viel mehr als sich selbst: Im klassischen Trenchcoat-Schnitt brilliert das silberne Metallic-Finish am besten zu unifarbenen Begleitern.

ANJA GOCKEL. Das verwischte Design verleiht dem knielangen Taillenrock einen kunstvollen Look. In Kombination mit einer schlichten Bluse wirkt der Rock modern und erwachsen.

SHINE

DIE DISCO-MODE DER 70ER JAHRE IST ZURÜCK! AUF DEN LAUFSTEGEN DER MODEMETROPOLEN ZEIGEN DIE GROSSEN DESIGNER WIE WUNDERSCHÖN VIELSEITIG GLANZ, PAILLETTEN UND CO DIESE SAISON SIND. OB ALS MANTEL, ROCK ODER HOSENANZUG – ANGESAGT IST ALLES WAS GLÄNZT.

MINX. Neben Silber und Gold findet auch Roségold diesen Winter nicht mehr nur als Schmuck, sondern auch in der Mode seinen Platz. Das bodenlange Kleid in Knitteroptik sorgt mit seinem Metallic-Effekt für einen starken Auftritt.

ALEXIS MABILLE. Es muss nicht immer ein Kleid sein, auch ein Hosenanzug kann sehr feminin sein. Mit funkelnden Pailletten besetzt sind neidische Blicke vorprogrammiert.

GUCCI. Wir wünschen uns schwarze Kleider diesen Winter besonders extravagant: Volants, Spitze, Transparenz und Schlangen-Applikation – für Understatement ist diese Saison kein Platz.

ARMANI. Der kuschelige Fake-Fur-Mantel bleibt ein Must-have. Kombiniert zur Nadelstreifenhose und derben Boots ist dieses Outfit der Inbegriff des modernen Grunge-Looks.

GRUNGE

DER GRUNGE-LOOK WIRD DIESE SAISON NEU INTERPRETIERT: DAS GEHEIMREZEPT LIEGT IN EINER GELUNGENEN MISCHUNG AUS DUNKLEN, DERBEN TEILEN UND ZARTEN, HOCHWERTIGEN MATERIALIEN. DAZU EIN ELEGANTES STYLING UND DER GRUNGE-LOOK IST FEIERTAGSTAUGLICH.

MAISONNOÉE. Eine Netzstrumpfhose und ein schwarzer Tüllrock sind die perfekten Basics für den rockigen Look. Ergänzt wird das Outfit mit einem grobgestrickten Pullover und hohen Schuhen.

AUGUSTIN TEBOUL. Zu nicht viel mehr als einem dezenten Abend-Make-up getragen rockt dieses bodenlange Lederkleid garantiert jede Veranstaltung.

KILIAN KERNER. Diesen Winter geben wir uns das totale Beige! Die Farbe kommt nie aus der Mode und wirkt besonders in Kombination mit Schwarz sehr edel.

BALDESSARINI. Einen sehr maskulinen Anblick bietet dieser Look aus schokoladenbrauner Hose und einem klassischen Ensemble aus Jacket und Weste in durchbrochenem Braun.

Fotos: Mercedes-Benz Fashion (7), Portroy Beso, Julien Fournié, Teresa Helbig, Versace, Alexis Mabille, Gucci, Armani, Augustin Teboul

BROWNS

BRAUNTÖNE WAREN LANGE ALS LANGWEILIG UND KONSERVATIV VERSCHRIEN. GROSSER IRRTUM! EINE BREITE PALETTE VON BRAUNTÖNEN EROBERT DIE LAUFSTEGE, TRIFFT DEN ORGANISCHEN ZEITGEIST UND WIRKT RICHTIG GESTYLT UNGLAUBLICH ELEGANT.

IVANMAN. Anzughose und Hemd in Karamell harmonieren wunderbar miteinander. Aufregend wird der Look in Verbindung mit einer Signalfarbe – nur Mut!

Ihr Herrenausstatter in Bonn

BARON & EARL
ESTABLISHED 1999

Feine Maßnahmen

Mit unseren Manufakturpartnern fertigen wir individuelle Anzüge, Sakkos, Hosen, Hemden, Westen, Mäntel ganz nach Ihren Wünschen. Wählen Sie aus tausenden feinen Tuchen und Stoffen. Bestimmen Sie Schnitt sowie Details wie Futterfarbe, Knöpfe, Monogramm ... Kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne unverbindlich.

GUTSCHEIN
100,– €*

* für Neukunden bei Erstbestellung eines Maßanzuges Ihrer Wahl. Der Gutschein wird mit dem Kaufpreis verrechnet. Keine Barauszahlung. Keine Kombination mit anderen Rabatten.

Maßanzug
ab 649,– €

Mantel nach Maß
ab 599,– €

Maßhemd
ab 139,– €

Acherstrasse 13b
53111 BONN

Telefon: 0228-96586210
info@baronandearl.com
www.baronandearl.com

© seromedia GmbH 2016

DRESS UP!

Heritage Collection von Montblanc

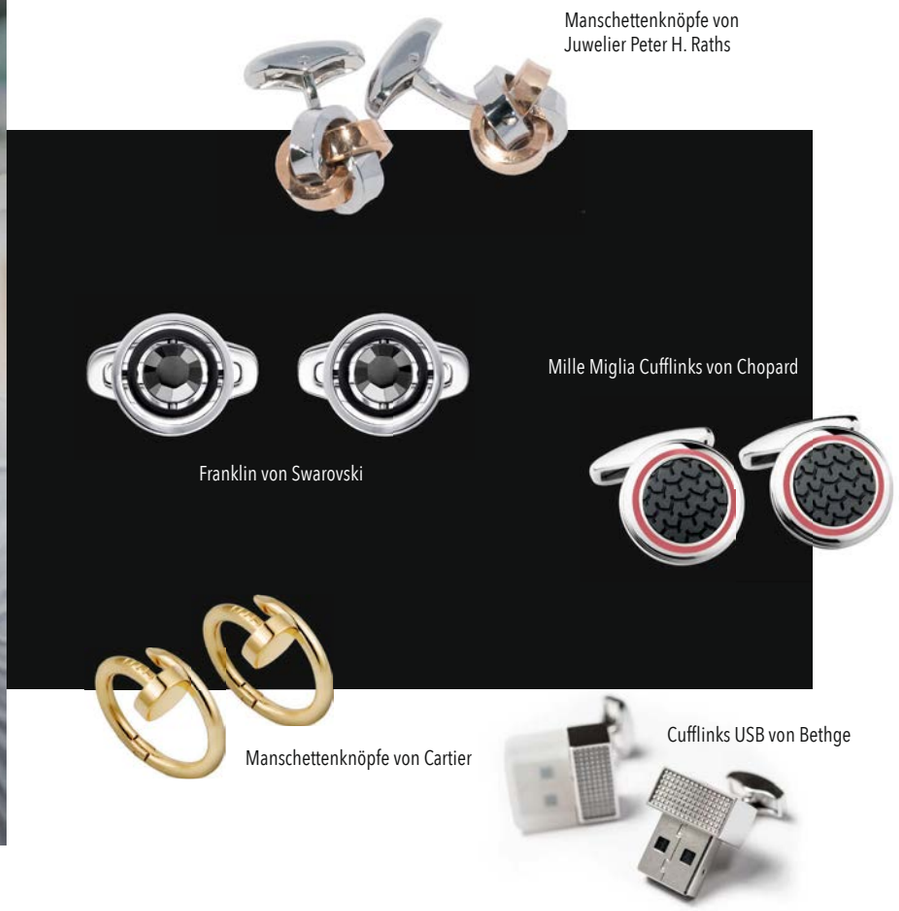
Berlin XIX von Kunst am Werk

Die festliche Saison steht bevor und es wird wieder einmal Zeit, sich Gedanken um die Garderobe zu machen. Ja, auch der Herr. Ganz besonders dieser sogar! Denn trotz der weitverbreiteten Annahme, dass Mann nicht viele Möglichkeiten hat, sich modisch zu schmücken, müssen wir sagen: „Sie haben die Man(n)schettenknöpfe vergessen!“ Die kleinen Schmuckstücke sind für die Herren diese Saison das, was die „It-Bag“ für die Damen ist. Und auch, wenn sie nie ganz weg waren, erleben Manschettenknöpfe ein glänzendes Comeback und präsentieren sich vielfältiger als je zuvor. Und der Clou? Der Herr beweist mit ihnen nicht nur Geschmack, sondern unterstreicht ganz nebenbei auch seine Persönlichkeit und Individualität.

Manschettenknöpfe sind, genauso wie Krawatten, in der Männerwelt seit jeher ein strittiges Thema. Die einen können darauf nicht verzichten, die anderen halten sie für überflüssig. Doch schon James Bond wusste um die starke Wirkung der feinen Schmuckstücke. Der smarte Agent im eleganten Smoking ohne Manschettenknöpfe? Nicht auszudenken. Und auch die großen und kleinen Schmuckfirmen haben den Klassiker erneut ins Auge gefasst und bringen fleißig allerlei Kollektionen mit vielversprechenden Designs – von zeitlos klassischen über modern verspielte bis hin zu personalisierten Stücken – auf den Markt.

Dass die feinen Schmuckstücke nicht nur gut aussehen, sondern auch eine Funktion erfüllen, lässt schon der Name erahnen: Manschettenknöpfe sorgen dafür, dass die Manschette des Hemdes sauber geschlossen wird und sie werden daher ausschließlich zu Hemden mit doppelter Manschette, die auch als Umschlagmanschette oder French Cuff bekannt ist, getragen. Richtig angelegt werden die Schmuckstücke, indem man die beiden Manschettenlöcher des Hemdes aneinander hält und den Knopf durch beide Löcher so hindurch steckt, dass die dekorative Seite nach außen zeigt. Die Art, wie der angebrachte Manschettenknopf gesichert wird, kann von Modell zu Modell variieren und blickt auf eine lange Tradition zurück: Bereits seit vier Jahrhunderten sind Manschettenknöpfe, wie wir sie heute kennen, ein treuer Begleiter des eleganten Mannes. Als die Manschette im 15. Jahrhundert entwickelt wurde, hielt man sie zunächst noch mit geknoteten Bändern zusammen. Es vergingen etwa zwei Jahrhunderte und der Wunsch nach einer eleganteren Lösung kam auf. So kam es im 17. Jahrhundert zur Geburtsstunde der ersten Knöpfe, die aus Metall gefertigt und mit einer feinen Kette verbunden waren. Der Manschettenknopf mauserte sich schnell zum Merkmal eleganter Herren der Mittel- und Oberschicht. Fortan wurden zahlreiche Ausführungen kreiert, denen häufig eine tiefgehende Symbolik anheftete: Miniaturen-Portraits der Gattin, Haare von Verstorbenen oder das Familienwappen beispielsweise zierten die Knöpfe. Manschettenknöpfe mit farbigen Edelsteinen machte Ende des 19. Jahrhunderts der damalige Prince of Wales populär. Per Knebelknopf verbunden oder mit einer Drahtschlaufe: verschiedene Formen und Macharten bestückten den Markt. Erst als sich in den 1970er Jahren die praktischen knöpfbaren Hemdmanschetten durchsetzten, nahm der Manschettenknopf-Trend vorerst ein Ende.

Ob aus Edelmetall, Glas, Holz, Keramik oder Stein, ob matt, glänzend oder mit Tiermotiven – die Materialien und Farben der modischen Hingucker sind heute um ein Vielfaches abwechslungsreicher: „Auch wenn Manschettenknöpfe immer ein Thema waren, wird man sich ihrer über die klassische Herrenmode zurzeit wieder bewusster. Die Trends sind heute sehr vielseitig und können mutiger ausfallen. Neben den Klassikern sind beispielsweise Totenköpfe und Schaltknöpfe von Autos sehr gefragt“, weiß Peter H. Raths,



Goldschmiedemeister und Juwelier aus Bonn. Auch die Formenvielfalt ist eindrucksvoll: rund, oval, eckig, als Würfel, Fußball oder Patronenhülse – kreative Grenzen gibt es keine. „Wer sein Outfit klassisch halten möchte, greift zu schlichten, eckigen Manschettenknöpfen aus Gold, Sterlingsilber oder Edelstahl. Auch Knöpfe in Knoten-Form – Klassiker unter den Manschettenknöpfen – sind eine geschmackvolle Wahl“, rät der erfahrene Juwelier, der selbst eine eigene Manschettenknopf-Kollektion in seinem Laden führt. „Für eine besondere Note sorgt ein Knopf mit den eigenen Initialen oder einer mit eingelassenem Farbstein. Sie vermitteln einen seriösen Eindruck und eignen sich daher ebenfalls gut für formelle Anlässe und den Arbeitsplatz.“ Für einen Restaurantbesuch oder auf einer Party kann die Wahl dahingegen etwas mutiger ausfallen: „Verschiedene Farben und Muster setzen moderne Akzente und peppen ein unifarbenes Hemd auf. Auch Knöpfe, die passend zum Anlass gewählt werden, sind möglich – Motive wie Fabelwesen oder Golfbälle beispielsweise.“ Gelegenheiten, zu denen Manschettenknöpfe getragen werden können, gibt es viele und sie reichen vom Gala-Event bis zur Hochzeit, vom Arbeitsplatz bis zum Barbesuch. Egal, wie schick oder leger der Anlass ist, eines gilt immer: „Die Knöpfe sollten so ausgewählt werden, dass sie farblich mit den übrigen Accessoires wie Uhr und Ringe harmonieren. Gold sollte daher nur zu Gold und Silber nur zu Silber getragen werden. Wenn Sie das beachten, machen die edlen Stücke jede Handbewegung zum Statement“, so Peter H. Raths.

Wer auf der Suche nach einem extravaganten Design ist, wird beispielsweise bei dem Hersteller „Kunst am Werk“ fündig: Das Münchner Unternehmen stellt in Handarbeit aufwendige Manschettenknöpfe aus Schweizer Uhrwerken her und kreiert so eine ganz neue Art von Accessoires. Im Jahr 2010 begann Gründer Michael Görmann damit, Handaufzugskaliber aus den 1960er und 1970er Jahren in Manschettenknöpfe umzuwandeln und diese in limitierter Stückzahl zu verkaufen. Neben solchen Spezialisten schenken aber auch die großen Schmuckkonzerne dem Hemdenschmuck seit geraumer Zeit wieder große Aufmerksamkeit: Chopard, Montblanc, Tiffany, Cartier, Patek Philippe und Co. bringen regelmäßig neue Kollektionen heraus und decken von klassischen bis glamourösen und opulenten Designs alles ab. Auch das Logo der Marken ist ein beliebtes Motiv für Manschettenknöpfe. Immer eine gute Adresse sind natürlich Juweliere und Goldschmiede, die eigene Kreationen oder Manschettenknöpfe nach Wunsch fertigen.

Ob nun als Geschenk oder um sich selbst etwas Gutes zu tun – Manschettenknöpfe geben dem Outfit den letzten Schliff und sind daher ein Muss für den stilbewussten Mann. ■

Effect von Swarovski

Fotos: Kunst am Werk/Michael Goermann, P. M. J. Rothe, Montblanc, Cartier (2), Swarovski (2), Bethge

Ja, ich will

meine Hochzeit auf Gut Grossenbusch feiern.

Wir erfüllen Ihren Wunsch nach einer Traumhochzeit in wunderschönem Ambiente:

· Idyllische Lage am Fuße des Siebengebirges

· Erstklassiges Restaurant mit gehobenen Speisen

· Großzügige Sonnenterasse und Bar

· Individuell eingerichtete Zimmer als Übernachtungsmöglichkeit

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

GOLF COURSE BONN
GUT GROSSENBUSCH

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

© seromedia GmbH 2016

TISCHLEIN DECK DICH

„Es war Liebe auf den ersten Blick, als ich das wunderschöne Zitronenservice entdeckt habe!“ Und so plötzlich wie die Liebe entflammte, genauso plötzlich griff Jeanette Gebauer zum Pinsel und entwarf ihre ersten eigenen Porzellanteller. Heute findet man die Porzellan-Unikate der Bonnerin als kunstvollen Dekor auf der Kommode sowie auf Esstischen. Es sind Kunstobjekte, die aber auch im täglichen Gebrauch zu finden sind. Auf nationalen und internationalen Messen und Veranstaltungen begeistert Jeanette Gebauer Designliebhaber weltweit. Wir haben die Designerin in ihrem Showroom getroffen und uns mit ihr über ihre Kunst und die Wertschätzung der kleinen Dinge im Leben unterhalten.

VON SANDY NIEDOBECKI

Der Showroom von Jeanette Gebauer ist geschmackvoll eingerichtet. Er befindet sich im Wohnhaus der Designerin – Rheinblick inklusive. Schnell wird klar: Details spielen eine wichtige Rolle. Anstelle herkömmlicher, runder Knöpfe schmücken kleine Seepferdchen die Kommode im Showroom. Türkis verzierte Teller unterstreichen die Schönheit der gleichfarbigen Couchgarnitur im Wohnzimmer. Der träge vorbeiziehende Strom bietet eine imposante Naturkulisse. „Alles um mich herum, entsteht aus Liebe und Leidenschaft zu schönen Dingen“, so die Bonnerin.

Die Porzellandesigns sind vielfältig und reichen von Jagdmotiven mit Füchsen, Hirschen und Hasen über allerlei Meeresbewohner bis hin zu Szenen aus dem Wintersport. „Die Farbe wird in die Glasur eingebrannt. Das ist der Unterschied zu vielem dekorativen Porzellan von heute, bei dem die Motive per Folie aufgetragen werden." Das von Hand bemalte Porzellan von Jeanette Gebauer wird aufwendig bei bis zu 1.400 Grad Celsius im Brennofen gebrannt. Der Prozess dauert ganze 30 Stunden und macht das Porzellan absolut spülmaschinenfest. Da man nie genau sagen kann, wie sich die Farbe im Ofen verhält, ist das ein spannender Prozess: „Selbst bei gleichem Motiv gleicht keine Schale der anderen – es sind alles Unikate!"

Jeanette Gebauer (links im Bild) im Gespräch mit RHEINexklusiv

„AUFWENDIG GESTALTETES PORZELLAN HAT MICH SCHON IMMER BEGEISTERT."

Angefangen hat alles vor über 18 Jahren bei einem Urlaub auf der Insel Ischia. An einem der letzten Tage auf der Insel hat Jeanette Gebauer ein wunderschönes Service mit Zitronen-Dekor entdeckt und sich direkt verliebt: „Aufwendig gestaltetes Porzellan aus den südlichen Ländern hat mich schon immer begeistert. Während ich früher allerhand Teller und Schalen im Flugzeug transportiert habe, gestaltete es sich diesmal schwierig. Ich hatte meinen eineinhalbjährigen Sohn dabei – samt Kinderbett und vielen anderen Dingen, die ich bereits auf der Insel erworben hatte." Die Urlauberin beschloss, das Service schweren Herzens zurückzulassen. „Zuhause habe ich mich geärgert, denn damals war es nicht einfach, etwas so Schönes wiederzufinden." Die Bonnerin kaufte kurzerhand schlichtes weißes Porzellan und entwarf ihre ersten eigenen Dekors: „Eine neue Passion war entstanden, die mich bis heute nicht losgelassen hat." Anfangs hat Jeanette Gebauer vor allem Tauf- und Hochzeitsteller entworfen. „Es war eine Zeit, in der auch Freunde und Bekannte heirateten, eine Familie gründeten und man gerne etwas Besonderes schenken wollte."

Mit der Zeit nahm das Porzellandesign einen immer größeren Raum im Leben der zweifachen Mutter ein, die ursprünglich Musik und Sport studiert hat. „Ich wollte auf dem internationalen Markt Fuß fassen", erzählt sie. Durch den Zuschlag eines Förderprogramms der Messe Ambiente in Frankfurt bot sich ihr vor acht Jahren diese Chance: „Als ich die Zusage bekommen habe, habe ich mich sehr gefreut und war auch ein wenig stolz." Die Reaktion der Messebesucher war sehr positiv: „Die Begeisterung für mein Porzellan hat mich förmlich umgehauen und mich auf meinem Weg bestätigt!" Bis heute besucht die Designerin regelmäßig nationale und internationale Messen und Veranstaltungen: „Ich liebe es, mit meinen Kreationen an unterschiedlichen Orten und auf Ausstellungen präsent zu sein. So lerne ich viele interessante Designer und Menschen kennen. Es ist außerdem ein sehr schönes Gefühl, dass meine Kreationen nun ihren Weg in die Welt hinaus finden." Die kreativen Designs der sympathischen Blondine sind mittlerweile weltweit gefragt. Besonders die Doppelschalen – ein Teil des Motivs befindet sich auf der einen Schale, ein zweiter Teil auf der anderen – seien sehr beliebt: „Der rote Lobster ist sozusagen mein Rolls-Royce und wird immer wieder geordert." Auf Anfrage sind alle Designs in anderen Farben oder abgeänderten Versionen möglich. Auch Wandfliesen und personalisierte Motive gestaltet Jeanette Gebauer: „In Zusammenarbeit mit Innenarchitekten und Raumausstattern entwerfe ich spezielle Schalen oder Fliesen für Hotels. Für einen Kunden beispielsweise habe ich neulich Hai-Motive auf Doppelschalen umgesetzt." ▶

Die Doppelschale „Lobster" schafft ein maritimes Ambiente.

„MAN SOLLTE KEINE ANGST DAVOR HABEN ZU POLARISIEREN, SONDERN SICH SELBST TREU BLEIBEN UND UNBEIRRT SEINEN WEG GEHEN."

▶ Damit nicht genug der Kreativität: Neben ihrem Porzellan bietet die Designerin nach ihren Entwürfen gefertigte Mode an. „Genauso wie für Porzellan, habe ich eine Leidenschaft für schöne Stoffe. Ich bin ein sehr großer Fan von Kleidern der 1950er und 60er Jahre, die echte Schmuckstücke waren!" Auf der Suche nach besonderen Kleidungsstücken ist Jeanette Gebauer jedoch immer schwerer fündig geworden: „Ich habe dann begonnen, für mich selbst Kleider machen zu lassen." Als sie mit ihrem Porzellan vor drei Jahren auf der Münchner Messe vertreten war, packte sie auch sechs Röcke ein. „Die Kunden waren begeistert!" Aus dem privaten Bedarf heraus ist eine eigene Prêt-à-porter-Linie entstanden, die immer mit den Themen der Porzellanlinie korrespondiert. „Die Kunst in meinen Kleidern liegt unter anderem darin, dass ich Materialien verwende, die eigentlich nicht für Kleidung gedacht sind. Es handelt sich beispielsweise um hochwertige Dekostoffe." Die gesamte Kleidung lässt die Designerin in Kleinserie oder als Einzelstücke in Deutschland produzieren.

„Es macht mich einfach glücklich, mich mit schöngeistigen sowie sinnlichen Aspekten des Lebens zu beschäftigen." Damit meint die Designerin keinesfalls nur materialistische Dinge: „Die schönen und wertvollen Momente sind häufig in Kleinigkeiten zu finden. Zum Beispiel in den Kranichen, die über den Rhein ziehen, in den Geräuschen des Windes, der durch die Bäume weht, oder in bestimmten Gerüchen!" Den Stil ihrer Porzellan-Kreationen bezeichnet Jeanette Gebauer als plakativ. Ihre Kleidung als sehr feminin und selbstbewusst. „Kunden sagen mir oft, dass sie sofort erkennen, was aus meiner Feder stammt." Auch wenn es sicherlich Menschen gibt, die ihre Designs als zu auffällig empfinden, ist die Bonnerin überzeugt: „Man sollte keine Angst davor haben zu polarisieren, sondern sich selbst treu bleiben und unbeirrt seinen Weg gehen." Inspiration sei schließlich immer da: „Ideen sind in mir und drängen heraus! Häufig sind es auch Momentaufnahmen, aus denen Kreationen entstehen. Ich bin gerne unterwegs und verbringe viel Zeit am Meer und in der Natur. Da kommt es vor, dass mich ein Farbspiel am Himmel, die Nuancen des Wassers oder ein Lebensgefühl besonders begeistern und inspirieren", so die Designerin. „Ich habe als Motiv auch schon ein altes Foto meines Vaters aus den 1950er Jahren verwendet. Er sitzt in der Gondel und im Schnee spiegelt sich sein Schattenbild. Dieser Schatten findet sich nun auch auf einer meiner Schalen."

Mit ihren Kollektionen kreiert Jeanette Gebauer Designs, deren Aktualität weit mehr als nur eine Saison überdauern: „Die Kollektionen ergänze ich laufend weiter. Meine Designs sind nichts Schnelllebiges." Und wie sehen die Pläne für die Zukunft aus? „Ich habe damit angefangen eigene Stoffe zu entwerfen. Ich würde mit meinen Designs gerne weiter den Bogen Richtung Kunst schlagen. Ausstellungsorte wie internationale Museen sind sehr spannend." Wie sich die berufliche Zukunft der Bonnerin auch gestalten mag, eines steht für sie fest: „Ich möchte mich auch weiterhin mit wunderbarem Porzellan und zauberhaften Stoffen umgeben. Daraus etwas Kunstvolles zu schaffen, ist der Traum den ich lebe. Das empfinde ich als ganz großes Glück!" ■

www.jeanette-gebauer.de

Fotos: P. M. J. Rothe (7), Jeanette Gebauer (6)

KREAMAT ORIGINAL BEDS · swissflex Finest sleep technology. · TRECA INTERIORS PARIS · superba Schweizer Schlafkultur · svane

Bettsysteme Matratzen Luftbetten Wasserbetten Boxspringbetten Schranksysteme

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

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 zeigte 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)

DIE NEUE LUST AUFS KOCHEN

Die Küche ist das Herz der Wohnung und im 21. Jahrhundert ein universaler Lebensraum, der nicht allein der Zubereitung von Speisen dient. Küchen decken heute viele Bedürfnisse ab und haben eine wichtige Funktion als modernes Kommunikationszentrum für Familie und Freunde. Gerade jetzt im Winter ist es dort schön warm und gemütlich und verführt zu einem kleinen Plausch am Herd. Küche und Kochen sind Lifestyle und liegen voll im Trend.

„Geselliges Vergnügen, muntres Gespräch muß einem Festmahl die Würze geben", sagte schon William Shakespeare. Genau darum geht es auch heute noch – in modernen Küchen. Sie sind wichtiger Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens. Die Grenzen zwischen Kochen und Wohnen werden zunehmend aufgehoben und wen wundert es da, dass immer mehr Menschen die offene Wohnküche favorisieren. Besuch wird in die Küche geführt. Bei Partys versammeln sich die Gäste irgendwann ebenfalls in der Küche. In ihr steht man entspannt beisammen, trinkt ein Glas Wein, erzählt, lacht und genießt die besondere Atmosphäre zwischen Hightech-Herd, Backofen auf Augenhöhe und freistehendem energieeffizientem Kühlschrank A+++. ▶

Unkonventionelle Kontraste sorgfältig ausgewählter Objekte, solitär geplante Einheiten sowie die intuitive Zusammenstellung thematischer Gegensätze sind das Thema der Stilwelt URBAN. Ihr charakteristisches Element ist das Küchen-Büfett SieMatic 29.

Zeitlose Ästhetik und modernes Design prägen den Stil dieser LEICHT Küche. Überzeugend umgesetzt in der erfolgreichen Betonfront „Concrete". Material, Farbspiel und Oberflächenstruktur sprechen die Sprache moderner Architektur.

▶ Viele Küchen sind heute auf dem Markt: von der Design- über die klassische bis hin zur Landhausküche. Küchen sind so individuell wie die Menschen, die darin kochen. Es gibt sie in allen Preissegmenten – von der Einsteiger- bis zur Luxusküche. So steht beim Küchenkauf der Käufer vor der Qual der Wahl und der Verkäufer vor einer Geduldsprobe. Eine Menge Fragen müssen beantwortet und eine Vielzahl von Entscheidungen getroffen werden: Wie groß soll die Küche sein? Welche Materialien und Farben soll sie haben? Wie sieht es mit den Küchengeräten aus? Darf es ein Dampfgarer sein oder gar einer mit Backofenfunktion? Wie viel Stauraum wird benötigt? Zeit ist beim Küchenkauf wichtig, denn schließlich dauert es meistens sehr lange bis zum nächsten Erwerb – statistisch gesehen etwa 17 Jahre.

SieMatic CLASSIC. Der kreative Material-Mix, maßgeblich beeinflusst vom US-amerikanischen Designer Mick De Giulio, setzt mit Glas und Edelstahl glänzende Akzente, mit denen sich hochindividuelle Kompositionen der klassischen Küche gestalten lassen.

Mit „Bondi" präsentiert LEICHT eine Küche, die durch das neuartige, supermatte Material, die Symmetrie der Planung, klare Formsprache und eine großflächige Farbgebung große Ruhe ausstrahlt.

DURCHGÄNGIGE ÄSTHETIK MIT GROSSZÜGIGEN OBERFLÄCHEN

Der Trend geht daher immer mehr zu einem schlichten, geradlinigen Design. Die Küche soll möglichst zeitlos sein, man will schließlich einige Jahre mit ihr leben. Gleichwohl – die neuen Küchen werden jeder Lebenssituation und jedem Anspruch gerecht. Für junge Familien beispielsweise beinhalten sie pflegeleichte Oberflächen sowie einen Ess-/Arbeitsplatz, an dem die Kinder malen, basteln und auch Hausaufgaben machen können. Ein XL-Frischecenter mit Klimazonen ist ebenfalls praktisch und natürlich ist bei einem Mehrpersonenhaushalt viel Stauraum nötig. Zweit- und Dritteinrichter legen verstärkt Wert auf Ästhetik, Ergonomie und Bedienkomfort. Kochzentrum ist bei ihnen oftmals ein frei stehender Küchenblock. Er kann neben Kochfeldern und Spüle auf Wunsch auch mit iPod-Dock oder Touchscreen-Monitor ausgestattet werden.

Ganz gleich für welche Art Küche man sich entscheidet, ganz wichtig ist der elektrische oder mechanische Öffnungskomfort in einer grifflosen Wohnküche – das weiß die Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (AMK). Flüsterleise Hausgeräte und intelligente Beschlagsysteme wie Auszüge mit Dämpfung sorgen für eine angenehm geräuscharme Atmosphäre in Küche und Wohnraum. Für rückenschonendes Arbeiten empfiehlt die AMK elektrisch höhenverstellbare Küchenmöbel sowie Arbeitsflächen, die sich per Knopfdruck auf die individuell optimale Arbeitshöhe einstellen lassen.

Kochen ist nicht zuletzt dank der zahlreichen TV-Kochshows „in“. Zum neuen Lifestyle gehört es, möglichst wie die Profis zu kochen. Und das ging noch nie so einfach. Die neuen Hausgeräte machen Kochen komfortabel und lustvoll. Es kann so gut wie nichts mehr schiefgehen. „Und das gilt nicht nur für erfahrene und anspruchsvolle ´Küchenchefs`, sondern insbesondere auch für Kochamateure sowie alle, die sich bislang weniger oder nur selten mit der eigenen Speisenzubereitung befassten“, erklärt Kirk Mangels, AMK-Geschäftsführer. Glaskeramik-Kochflächen mit Flexinduktion, deren Funktionsweise auf feinfühliger Sensortechnologie basiert, garantieren hohen Kochkomfort. Das Induktionskochfeld weiß, wann sich Kochtopf oder Pfanne auf der Kochzone befinden. Außerdem wird die Größe des Kochgeschirrs erkannt und sobald die Grenzen einer Kochzone überschritten werden, schalten sich die angrenzenden Zonen automatisch hinzu.

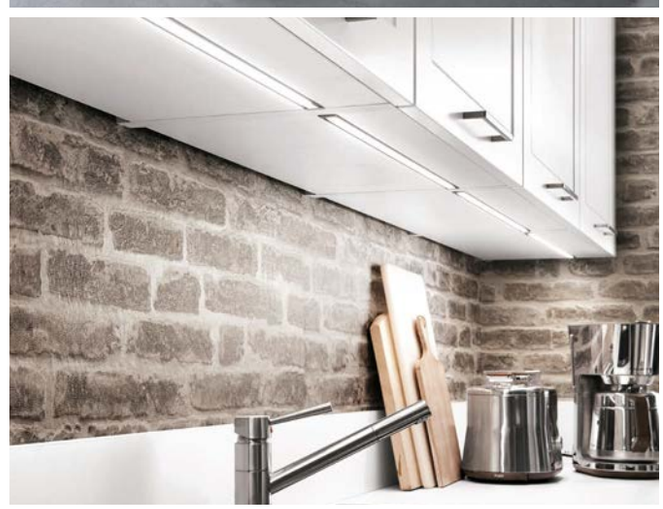
Je mehr sich die Küche zum Wohnraum öffnet, desto wichtiger ist ein gutes Raumklima. Dafür sorgt neueste Lüftungstechnik. Ganz aktuell und trendstark sind Muldenlüftungen, die nahezu unsichtbar neben einem größeren Kochfeld in die Arbeitsplatte integriert werden. Dämpfe und Gerüche werden besonders wirkungsvoll nach unten abgesaugt. Über den Kochfeldern kommen dann Kopffrei-, Insel- und Deckenlifthauben zum Einsatz.

Der erste Eindruck zählt. Das gilt auch bei Küchen und hier im Besonderen für die vorderen Bereiche, die sichtbar sind – also Schrankfronten, Türen, Klappen, Schubkästen und Auszüge sowie Wandteile, Arbeitsflächen und Blenden. Der Trend geht zu einer durchgängigen Ästhetik mit großzügigen Oberflächen. Sehr unterschiedliche Materialien und Werkstoffe stehen zur Auswahl: Glas, Stein, Stahl, Holz, Holzdekore, Porzellan oder gar Beton. Sehr edel sieht beispielsweise Schiefer in Kombination mit Stahl und warmem Holz aus. Jeder kann sich seine Küche nach seinem Geschmack und Geldbeutel individuell zusammenstellen. „Es entspricht dem Wunsch vieler Verbraucher, ihrem ureigenen Geschmack endlich Raum zu geben und sich stets rundum gut aufgehoben zu fühlen. So entstehen originelle Küchen, die es kein zweites Mal gibt“, erklärt Kirk Mangels.

Zwei Dinge dürfen in modernen Wohnküchen nicht fehlen: gutes Licht und ein gemütlicher Sitzplatz. Die LED-Technologie setzt aufhellende Akzente und leuchtet bei den neuen Küchenmöbeln beispielsweise als Lichtband, Spot oder Leiste. Unter dem Vorsprung einer Arbeitsplatte, an einer Kante oder hinter einer satinierten Glasfront tauchen sie Küchen ins rechte Licht. ▶

Die Dunstabzugshaube ist in die Arbeitsfläche eingelassen und fährt erst für den Einsatz heraus.

SieMatic URBAN. Der Kräutergarten aus Granit macht die Küche zur grünen Oase mitten im Haus.



Die Lichtleiste ist nahezu unsichtbar im Boden des Oberschranks intergriert.

Das Aluminiumregal mit beleuchteten Böden von LEICHT kann mit horizontalen Lamellen auf Knopfdruck verschlossen werden. Es entsteht eine ruhige geschlossene Wandfläche.

▶ Ein großer Tisch lädt gerade jetzt im Winter dazu ein, auch nach dem Essen noch eine Weile gemütlich sitzen zu bleiben. Es gibt Tische, die je nach Platzangebot freistehend oder auch an eine Kochinsel angeschlossen. Die Stühle werden, wenn man sie gerade nicht benötigt, einfach darunter geschoben, so dass sie beim Kochen nicht stören. Viele entscheiden sich auch für Kochinseln mit einer integrierten Essbar auf der Vorder- oder Rückseite. Dort lässt sich der Tag wunderbar bei einer Tasse Kaffee beginnen und der Abend bei einem guten Gespräch gemütlich ausklingen.

Das A und O einer guten Küche und im Besonderen einer Wohnküche ist eine gute Planung. Vieles muss bedacht werden. Architekten und Planer in den Küchenstudios wissen, worauf es ankommt. Entspricht der Entwurf nicht den Arbeitsabläufen, so sind die Wege in der Küche lang und nichts liegt da, wo man es braucht. Ästhetik und Funktionalität – beides muss stimmen. Kurze Laufwege, ausreichend Stauraum und Steckdosen sowie die richtige Höhe der Arbeitsflächen sind einige wesentliche Punkte. Eine schöne und zugleich funktionale Küche bereichert das Leben und ist eine lohnende Investition, die gut geplant werden muss. Wir haben darüber mit dem Architekten Professor Benedikt Stahl gesprochen. Für ihn liegt das größte Geheimnis eines leckeren Essens in der Liebe, mit der es zubereitet wird:

DAS A UND O EINER GUTEN KÜCHE IST EINE PLANUNG

Was muss man bei der Planung einer „normalen" Küche beachten?
In Gedanken noch bei Ihren letzten Fragen zum Thema Bauhaus, fällt mir dazu als erstes die sogenannte Frankfurter Küche ein, die Mitte der 1920er Jahre von der österreichischen Architektin Margarete Schütte-Lihotzky entworfen wurde. Initiiert von dem Frankfurter Architekten und Stadtplaner Ernst May, ging es darum, eine möglichst gut funktionierende Küche zu konzipieren, in der alle Abläufe so reibungslos wie möglich vonstatten gehen konnten. Die Küche wurde damit zu einer Art optimierten Werkstatt und gilt seitdem als Vorbild der klassischen Einbauküche. Der Raum zum Kochen war abgetrennt von den übrigen Wohnfunktionen, praktisch eingerichtet, gut ausgeleuchtet und über Jahrzehnte der Hauptarbeitsplatz der sogenannten modernen Frau. Mittlerweile gibt es jedoch viele ganz andere Ideen für diesen Teil des Lebens und wenn Sie mich fragen, was man bei der Planung zu beachten hat, würde ich erst einmal den Begriff „Küche" durch „kochen" ersetzen. Das ist doch eine wunderbare, sogar lebenswichtige Sache und ich finde es viel zu schade, diese einfach in eine optimierte Werkstatt zu verdrängen. ▶

SieMatic PURE.
Mit filigranem Rahmen, metallischen Materialien, edlem Holz und nuancierten Lackfarbtönen hat SieMatic die Stilwelt PURE entwickelt. Das Spiel mit feinen Linien in Kombination mit hochwertiger Materialität prägt den zeitloseleganten Charakter dieser Raumplanungen.

schüller
moebel · interior · object

schüller gmbh
moebel · interior · object

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

WALTER KNOLL

THE ESSENCE OF LIVING.

Yuuto. Eine Landschaft aus Kissen. Gestaltet mit meisterhaftem Handwerk, ausgesuchten Materialien und einer zeitlos gültigen Ästhetik. Comfort par Excellence. Für das persönliche Stil-Refugium. Design: EOOS.
www.walterknoll.de

1865 2015
150 YEARS OF WALTER KNOLL

Werkblock & Werkbank: Die bulthaupt b1 Bausteine erlauben vielseitige Einsatzmöglichkeiten.

▶ **Sondern?**
Das Zubereiten des Essens ist immer mehr eine gemeinsame Angelegenheit und kann obendrein nicht nur sehr viel Spaß machen, sondern ist auch noch ungemein kommunikativ. Die technische Ausstattung ist zweitrangig. Herd, Ofen, Spülbecken, Schränke zum Aufbewahren von Speisen und Gefäßen, Kühlmöglichkeit, das ist das, was man bei uns gemeinhin nötig hat. – Naja, vielleicht noch eine gute Kaffeemaschine ... – Natürlich ist es jedem belassen, das aufs Raffinierteste auszuweiten und zu gestalten, doch wesentlich bleibt für mich, dass der Ort des Kochens so weit wie möglich in das Wohnen integriert und ein Platz für Gemeinschaft ist. Außerdem ist das größte Geheimnis eines leckeren Essens nicht der Raum oder die Geräte, sondern die Liebe, mit der es zubereitet wird!

Da haben Sie absolut recht. Dennoch: Welche aktuellen architektonischen Trends gibt es, die sich auch auf die moderne Küche übertragen lassen?
Schwierige Frage. Da gibt es wahrscheinlich viele verschiedene Richtungen. Zum einen wird die Technik immer ausgefeilter, die Angebote vielfältiger, die Lösungen immer aufwendiger und natürlich auch teurer. Zum anderen beobachte ich aber auch eine Bewegung, die sich diesem Trend entzieht und eigene, individuelle Ideen sucht. Bei meinem letzten Besuch der dutch design week in Eindhoven, einer Jahresausstellung der dortigen Hochschulen und Designer, fand ich vor allem in der Design Academy eine Reihe wunderbarer Ideen, die viel davon zeigen, dass nicht mehr die Technik im Mittelpunkt steht, sondern das Gestalten von sinnlichen, atmosphärischen Räumen und guten, menschlichen Maßstäben. Die jungen werdenden Designer arbeiten mit viel Phantasie, der Verwendung ungewöhnlicher Materialien und mit erkennbar großer Lust auf Neues. Da darf man gespannt sein, was das für einen Einfluss auf unsere Wohnwelten haben wird! Übrigens brauchen Sie dafür gar nicht erst nach Eindhoven zu fahren. In Köln zum Beispiel entstehen an der Ecosign Design-Akademie, mit der wir in Alfter kooperieren, ebenso interessante und innovative Ideen, die in jeder Hinsicht sehr zuversichtlich stimmen.

*Professor Benedikt Stahl, *1960, lebt und arbeitet als Architekt in Düsseldorf und Alfter. An der Alanus Hochschule für Kunst und Gesellschaft in Bonn ist er Leiter des Fachbereichs Architektur und vertritt dort das Lehrgebiet Architektur und Stadtraum. Mit dem Atelier Fritschi + Stahl in Düsseldorf entstanden in den vergangenen 25 Jahren zahlreiche ausgezeichnete Projekte in den Bereichen Städtebau, Wohnen, Schulen, Verwaltung und Kultur. Als Mitglied des Deutschen Werkbunds sowie in Gestaltungsbeiräten der Städte Bonn, Wuppertal und Neuss engagiert sich Benedikt Stahl für Baukultur und ist als leidenschaftlicher Zeichner und Maler ebenso gerne auf Reisen wie in seinem Atelier.*

Welche Rolle spielen Küchen bei der Planung eines Hauses?
Eine sehr wesentliche, ist das doch, wie eben schon gesagt, einer der Mittelpunkte unseres Lebens überhaupt. Man sollte dem also sehr viel Aufmerksamkeit widmen und nach Möglichkeit nicht gleich allen Angeboten hinterherlaufen, die in den Beilagen der Tageszeitungen angepriesen werden. Da gruselt es mich eher.

Bewusst nachdenken, Phantasie spielen lassen, Spaß an der Planung haben, daraus genauso etwas Schönes machen wie aus allen anderen Räumen. Und dem Leitsatz des griechischen Philosophen Epikur folgen: „Viele Freunde einladen, um mit ihnen gemeinsam zu essen, Wein zu trinken, zu reden und sich am Leben zu freuen!“ ■

Fotos: SieMatic Möbelwerke GmbH & Co. KG (4), LEICHT (3), Bulthaup GmbH & Co KG, Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e. V. (3), Andreas Krebs

KLEINE GESCHICHTE DER KÜCHE

Die Entstehung der Küche geht mit der Entwicklung des Feuers einher. Ohne Feuer kein kochen. Die ersten Küchen lagen im Freien und waren nichts anderes als eine offene Feuerstelle. Speisen konnten im Feuer geröstet, in der Asche gebacken oder auch mithilfe von heißen Steinen erwärmt werden.

Zwischen dem 8. und 2. Jahrhundert vor Christus wurde in den Häusern wohlhabender Griechen bereits in einem separaten Raum gekocht. Die ärmeren Menschen nutzten jedoch weiter den Innenhof als Küche. Die Germanen hatten keinen eigenen Raum als Küche. Sie wohnten und kochten in ihren Langhäusern und die Feuerstelle war der Mittelpunkt des Hauses. Der Rauch zog durch Öffnungen in der Decke ab.

Im Mittelalter wurden die Küchen in den Burgen und Klöstern vom repräsentativen Essbereich getrennt. So verhinderte man, dass alles mit Ruß eingeschwärzt wurde. In Bauernhäusern blieben die sogenannten „Schwarzküchen" noch bis ins 19. Jahrhundert.

Ab dem 17. Jahrhundert setzten sich dann umschlossene Herde durch. Um sie herum spielte sich das Leben der einfachen Bevölkerung ab. Für die sogenannten Castrol-Herde benötigte man allerdings noch offenes Feuer. Brennmaterial war in der Regel Holz und später Kohle.

Der Gasherd wurde um 1820 in England erfunden. Den ersten Elektroherd präsentierte man 1893 bei der Weltausstellung in Chicago. Er verbreitete sich in Amerika und Europa aber erst ab den 1920er Jahren. Die Industrialisierung brachte dann eine Vielzahl weiterer Geräte in die Küchen und das Kochen wurde immer einfacher und komfortabler.

Architekten begannen Küchen zu entwerfen, nachdem sie zuvor die einzelnen Schritte in der Küche analysiert und optimiert hatten. Beispiele für diese optimierten Küchen sind die Bauhaus-Küchenkonzepte und die Frankfurter Küche.

Nach dem Zweiten Weltkrieg begann man Küchen nach gewissen Maßen und Normen zu fertigen. Dadurch konnten Elektrogeräte gebaut werden, die optimal in diese Küchen passten. Trotz unterschiedlicher Oberflächenmaterialien und Farben sahen sich diese Küchen alle sehr ähnlich. Der gegenläufige Trend zur individuellen Küche entstand. Heute gibt es daher sowohl das Konzept der Einbauküche wie auch das der individuellen Küche. ■

van de sandt GmbH
malerwerkstätten

SEIT MEHR ALS 100 JAHREN
BONNS GUTE ADRESSE FÜR

MALERARBEITEN
FASSADENREINIGUNG
RESTAURATIONSARBEITEN

FUßBODENBELÄGE
TROCKENAUSBAU
BETONSANIERUNG

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

www.van-de-sandt.de

© seromedia GmbH 2016

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

ANZEIGE

Foto: Amtico

Vinyl Designböden

Ein Belag, der gut aussieht, elastisch, wasserabweisend, schalldämmend, widerstandsfähig und ideal zum Barfußgehen ist – das klingt nach einem Traumfußboden. Technisch überarbeitet ist er wieder da und bietet eine überaus große Vielfalt an Optiken. Die Oberflächen ahmen naturgetreu Materialien wie Holz, Stein und Metall nach und spielen mit facettenreichen Details.

Signatur ist die Flaggschiffkollektion aus dem Hause **Amtico** und ist nach einem Relaunch so vielseitig wie noch nie. Es gibt 30 neue Designs und somit 163 Produkte aus den Bereichen Woods, Stones und Abstract. Für die **neue Kollektion** wurden frische Designpaletten entwickelt, die sich rund um die Elemente Farbton und Textur bewegen. Hinzugekommen ist ein größeres Angebot an kühleren Farbtönen in der gesamten Kollektion. Die neu entwickelten Designs rücken vielseitige Farbverläufe in den Mittelpunkt. Fußböden von Amtico sind schön, originell und langlebig – und so individuell wie die Menschen, die auf ihnen gehen!

Manfred Preuß

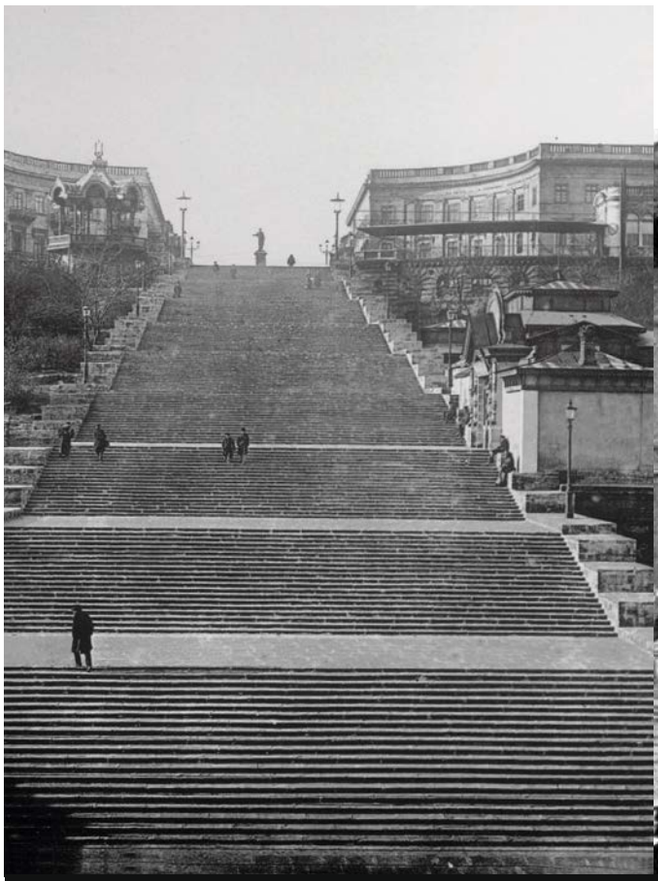
PARKETT & FUSSBODENBELÄGE MEISTERBETRIEB

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

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

Stairway to heaven

VIELE STUFEN – EINE GESCHICHTE



Potemkinsche Treppe in Odessa

Spanische Treppe in Rom

Die Treppe ist ein intelligentes System mit langer Historie. Doch das sieht man ihr auf den ersten Blick nicht unbedingt an. Tatsächlich ist sie so alt wie die ersten Menschen selbst und seither in ihrer Entwicklung nie stehen geblieben. Von der Steinzeit über das Mittelalter bis heute wandelten sich nicht nur Form und Aussehen, auch die Anforderungen an Treppensysteme veränderten sich im wahrsten Sinne des Wortes Stufe für Stufe, Schritt für Schritt.

Bereits in der Steinzeit hatten unsere Ahnen die sinnreiche Idee, Höhenunterschiede durch Stufen auszugleichen. An vielen ihrer Siedlungsplätzen lassen sich einfache Treppensysteme nachweisen: Mithilfe sogenannter Steigbäume – Baumstämme mit stufenartigen Einkerbungen – schafften es die frühen Menschen, Schritt für Schritt nach oben zu gehen.

Als Gestaltungselement wurden Treppen nachweislich erstmals 10.000 Jahre vor Christus in Göbekli Tepe eingesetzt – ein prähistorischer Fundort auf dem höchsten Punkt der Bergkette von Germuş (Türkei). Ein entscheidender Höhepunkt in dieser Epoche war die Entwicklung der berühmten Zikkurats – gestufte Tempeltürme in Mesopotamien (Vorderasien), die seit dem fünften Jahrtausend vor Christus erbaut wurden. Diese Türme beherbergen auf der obersten Stufe einen Tempel, den man über die charakteristisch steile Treppe erreicht.

Ein paar Tausend Jahre später wurde dann die heute älteste Holztreppe Europas erbaut. Die aus der Bronzezeit stammende Konstruktion wurde komplett erhalten in einem Hallstätter Salzbergwerk (Österreich) geborgen.

Mit über einem Meter Trittbreite der Stufen war es für mehrere Arbeiter gleichzeitig möglich, die Treppe zu nutzen – ob in entgegengesetzter Richtung oder nebeneinander. Auch schweres Gut konnte so einfacher transportiert werden. Der Vorteil von Treppen gegenüber Leitern bei der Arbeit in Salzbergwerken, Minen und Höhlen war in erster Linie, dass man sich nicht festhalten musste und die Hände zum Tragen frei hatte! Nach einer umfangreichen Untersuchung wurde die Holztreppe im Besucherbergwerk der Salzwelten Hallstatt aufgestellt und kann heute in einem eigens für sie hergerichteten Showroom besichtigt werden.

Statten wir der Antike einen Besuch ab und werfen einen Blick auf ihre Bauten: Es zeigt sich, dass Treppen in dieser Zeit bereits ein fester Bestandteil des Städtebaus waren. Sie wurden bewusst für heilige und repräsentative Bauwerke verwendet, um die Verbindung zwischen Erde und Himmel zu symbolisieren. Die Treppe galt in dieser Zeit zudem als Würdemotiv beispielsweise für römische und griechische Tempel.

Amphitheater in Delphi

Sie erhöht das Gebäude und stellt es damit gleichermaßen auf einen Sockel. Der Besucher steht niedriger als die Person oben am Ende der Treppe. Beeindruckende Bauten aus dieser Zeit wie das antike Theater von Delphi oder das Kolosseum in Rom können wir uns ohne die zahlreichen Stufen kaum vorstellen. Über sie ist man nicht nur gegangen, sondern man hat darauf Platz genommen.

Im Mittelalter wurde die mehrgeschossige Bebauung immer beliebter. Charakteristisch sind unter anderem die Handelshäuser, in denen man im späten Mittelalter mehrgeschossige Dachstühle als Lagerraum genutzt hat. In dieser Zeit verfolgte die Treppe hauptsächlich wieder ihrem ursprünglichen Zweck: Höhenunterschiede im privaten Lebensraum auszugleichen! Die Treppe wurde in ihrer Form jedoch weiterentwickelt, um ihren praktischen Nutzen einmal mehr ausbauen zu können: Mit der berühmten Wendeltreppe wurde eine wichtige Errungenschaft für die Verteidigung persönlichen Hab und Guts geschaffen! Zum einen konnte sich Feuer in der geschwungenen Konstruktion weniger schnell ausbreiten, zum anderen verhalf die Wendeltreppe, die damals immer rechtsherum führte, dem Burgherren zu einer vorteilhaften Position bei einem Kampf. Der Angreifer konnte mit seinem Schwert von unten tatsächlich um einiges schlechter ausholen als der Burgherr von oben.

Im Kontrast zum Mittelalter steht der Barock, der sich vor allem durch Üppigkeit und Prunk auszeichnet. Passenderweise wurde der Treppe hier in erster Linie eine repräsentative Bedeutung zugeschrieben. Als schmückendes Element war es ihre Aufgabe, Theatern, Schlössern und anderen öffentlichen Gebäuden ein glanzvolles Auftreten zu verleihen. Hierfür wurde sie oftmals mit hochwertigen und prächtigen Treppenläufern geschmückt und bewusst in Szene gesetzt. Ein Beispiel einer solchen eleganten Treppenanlage aus der Barockzeit ist die 68 Meter lange Spanische Treppe in Rom. Sie ist wohl die berühmteste Freitreppe der Welt und gilt als beliebter Treffpunkt – nicht nur für Touristen. Die Treppe wurde im italienischen Stil gebaut und ist mit Lilien und Adlern, den Symbolen der französischen Könige bzw. des damaligen Papstes Innozenz XIII., verziert. Ganz in unserer Nähe ließ sich der Kölner Kurfürst und Erzbischof Clemens August von Bayern eine Sommerresidenz errichten: Schloss Augustusburg in Brühl. Mittelpunkt des Schlosses ist das Treppenhaus als Ausdruck kurfürstlicher Pracht und Macht.

Treppe als Aufenthaltsort (1897)

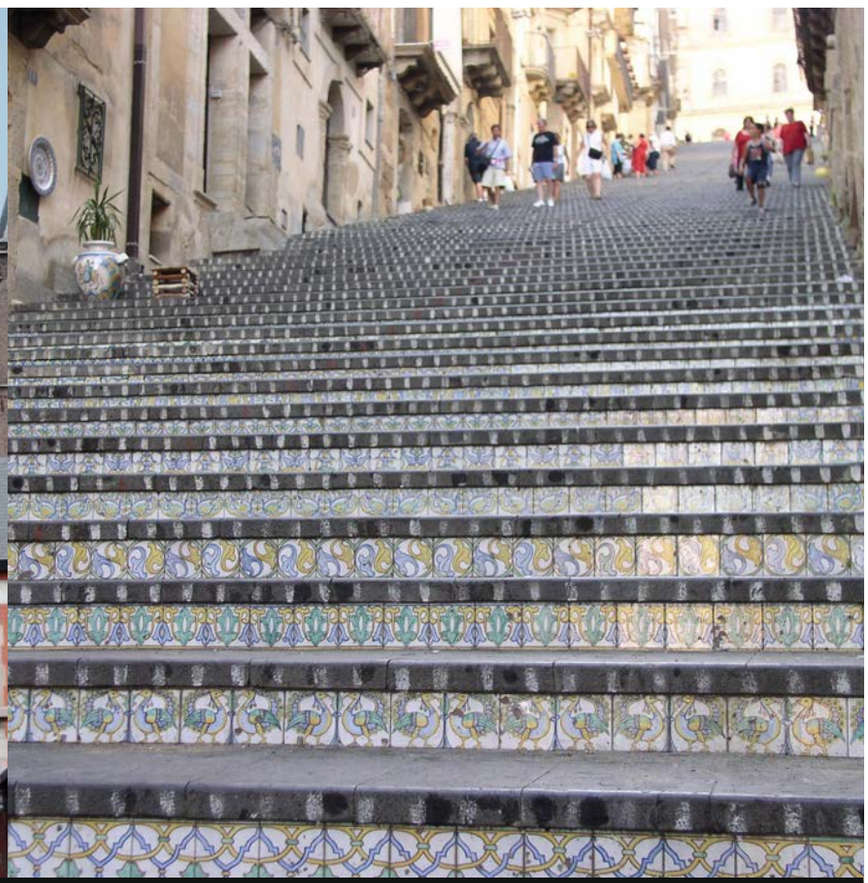
DIE TREPPE ALS SYMBOL

Auch wenn die Treppe ganz funktionell Höhenunterschiede überwindet, ist sie immer auch ein Symbol. Ein Zeichen für Weiterkommen, Rangunterschiede in jeder Form, für Erfolg, Auf- und Abstieg. Beinahe den Status einer Reliquie hat die „Scala Santa“ in Rom. Die sogenannte heilige Treppe wird vor allem von Pilgern begangen – und zwar auf den Knien. Angeblich stammt die Treppe aus dem Palast von Pontius Pilatus und Jesus soll sie bei seinem Prozess betreten haben.

Regierungschefs und gekrönte Häupter werden gerne auf Treppen fotografiert und rücken damit optisch ins rechte Licht. Manch einer fällt gar die berühmte Treppe hoch und landet oftmals doch schneller wieder unten auf dem harten Boden, als er sich das vorgestellt hat. In der Kunst wird die Treppe als erhöhendes und verbindendes Element häufig und gerne thematisiert und findet damit Eingang in Gemälde, Literatur und Filme. Es gibt sogar einen eigenen Forschungszweig, der sich mit der Treppe befasst: Die Scalalogie ist die Wissenschaft von den ▶

Die Treppe als erhöhendes und verbindendes Element

Treppe Montagne de Bueren in Lüttich



Freitreppe Santa Maria del Monte in Caltagirone

▶ Wechselwirkungen zwischen Mensch und Treppe, von Fuß und Stufe. Friedrich Mielke, Professor für Denkmalpflege an der Technischen Universität Berlin, begründete die Treppenkunde 1951 als Forschungszweig der Bauforschung.

Wie bei allen guten Geschichten, fehlt auch in der der Treppe eines nicht: die Konkurrenz! Sie tritt zwar erst spät auf, dafür umso nachhaltiger. Der Aufzug versuchte der Treppe ihren Platz streitig zu machen. Vor allem in Hochhäusern und öffentlichen Gebäuden wurde er zur bequemeren Alternative und verhalf darüber hinaus Müttern mit Kinderwägen und älteren Menschen zu mehr Eigenständigkeit. Das Thema „Barrierefreiheit" wurde wichtig, sodass alle öffentlichen Einrichtungen neben der Treppe fortan immer auch einen barrierefreien Zugang nachrüsten mussten. Ganz ersetzen konnte der Aufzug die Treppe nicht – vor allem in privaten Haushalten ist sie auch als Designobjekt und Visitenkarte des persönlichen Wohnstils nicht wegzudenken.

Ästhetik, Qualität und Kreativität sind entscheidende Faktoren, die die Wahl einer Treppe beeinflussen. Neben den verschiedenen Formen spielen auch die Materialien eine große Rolle. Ob Beton, Holz, Gusseisen, Stahl, Glas oder alles zusammen – die Gestaltungsmöglichkeiten sind vielseitig. Jedes Material hat seine eigene Wirkung, die sich je nach Wohnambiente und gewünschtem Effekt ganz unterschiedlich entfalten kann. Auch der Aufbau der Etagen und die Ansprüche an die Treppenfunktionen prägen die Auswahl. Treppenhersteller und Bauherren stehen daher stetig vor neuen Herausforderungen. Wir haben mit dem Bonner Architekten Rainer Grotegut über die Wünsche seiner Kunden gesprochen und wollten wissen, wie eine Treppe heute aussieht … ▶

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

Stuck · Putz
Trockenausbau
Linden
Stukkateure seit Generationen

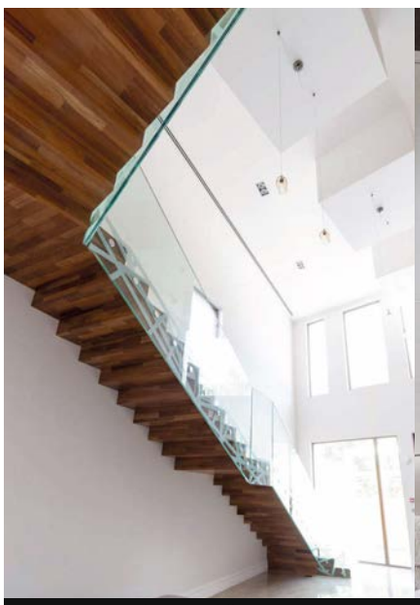
© seromedia GmbH 2016

Organische Designtreppe „Wave" von Siller. Mit LED Integration in den Stufen werden atmosphärische Lichtstimmungen erzeugt.

Die Gestaltungsmöglichkeiten sind vielseitig

allgemein vorausgesetzt. Die Treppe ist für viele zu einer Art Skulptur im Innenraum geworden und verlangt daher nach individuellen und kreativen Ideen. Hinzu kommt, dass an immer pfiffigeren Lösungen gearbeitet wird, um eine Treppe praktisch in den Grundriss zu integrieren. Als Architekten müssen wir heute mehr Funktion auf weniger Raum unterbringen. Bei beispielsweise sehr schmalen Gebäuden mit versetzten Wohnebenen wird die Treppe zum integralen verbindenden Bestandteil – das heißt, sie dient heute nicht nur der Überbrückung von Höhenunterschieden, sondern ist ein wichtiger Bestandteil der Wohnung und des Wohnempfindens.

Beeinflusst das Treppendesign womöglich sogar das Wohlempfinden?
Das Design jedes Bauteils beeinflusst natürlich auch das Wohlempfinden – so auch bei der Treppe. Architekten haben schon immer versucht mit unterschiedlichen Ebenen zu arbeiten, die Räume dabei zu verbinden


Designtreppe „Python" von Siller

Moderne Spindeltreppe „Tornado"von Siller

Aluminiumtreppe „Areo by Crealloy®" von Treppenmeister

▶ **Die Designmöglichkeiten einer Treppe sind heute vielfältiger denn je. Welche Treppe passt zu welchem Baustil?**
Das ist nicht eindeutig festzulegen. Natürlich hat jeder Stil und jedes Material seine Entsprechung auch bei der Treppe. So würde man in ein Holzhaus sicherlich eher eine Treppe aus Holz einbauen. Ein funktionales Gebäude im Stil der klassischen Moderne würde dahingegen besser mit einer Stahl- oder Betontreppe harmonieren. Jedoch könnte gerade ein Mix der verschiedenen Stile eine Bereicherung darstellen! Es kann durchaus spannend sein, in einem Gründerzeithaus eine sehr moderne Treppe einzubauen. In der Denkmalpflege findet diesbezüglich schon seit längerem ein Umdenken statt. Es wird heute favorisiert, Einbauten in Denkmälern vom Stil her abzusetzen, also durchaus erkennbar zu machen, wo im Denkmal ein moderner Einbau stattgefunden hat. Moderne und Stuck können einen sehr spannenden Kontrast bilden.

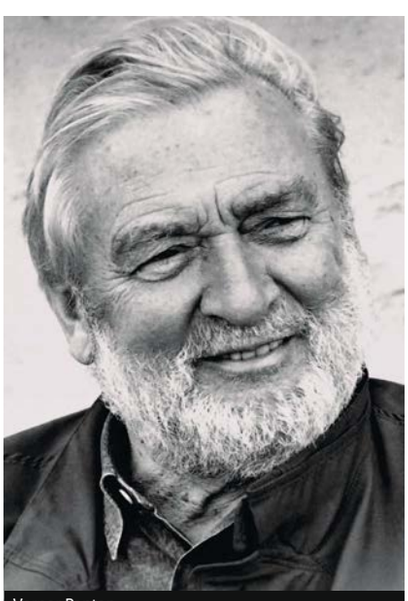
Wie haben sich die Designansprüche in den letzten Jahrzehnten gewandelt?
Man kann sagen, dass die Ansprüche in den letzten Jahrzehnten gestiegen sind. Während es früher in der Regel nur bei kostenaufwendigen Häusern zu anspruchsvollen Lösungen kam, wird ein gutes Design heute oder zu zonieren, Durchblicke zu schaffen, partiell höhere Räume zu gestalten. Verschiedene Höhen schaffen verschiedene Blickpunkte, Perspektiven und Proportionen. Das bringt dem Empfinden des Menschen mehr Anreize und eröffnet neue Horizonte.

Welchen Trend können wir erwarten?
Der Trend hin zum integralen Bestandteil des Hauses und der Wohnung setzt sich weiter fort. Die Treppe wird immer mehr zum Mittelpunkt des Wohnens. Sie entwickelt sich zudem stärker in Richtung Möbelstück – der Raum unter der Treppe fungiert so beispielsweise als Bücherregal oder Stauraum. Neben den funktionalen Aspekten wird vor allem das Design stetig mehr im Vordergrund stehen. Treppen werden luftiger und leichter, werden besser belichtet und beleuchtet. Wer hätte in einem Einfamilienhaus vor fünfzig Jahren eine Treppe nur mit Handlauf oder gar ganz ohne Geländer eingebaut? Heute planen wir selbst für Familien mit Kindern solche Treppen. Für ein paar Jahre im Krabbelalter wird eine provisorische Absturzsicherung verwendet, danach sollen die Kinder lernen, wie man mit Höhen und einem möglichen Sturz umgeht. Meine Erfahrung ist, dass sie das ganz gut schaffen. Die Kinder werden größer, die schöne luftige Treppe aber bleibt. ■

Fotos: 2004 David Monniaux/Amphitheater Delphi, Kerisik/Montagne de Bueren, Siller Treppen (3), Treppenmeister/www.treppenmeister.com

Die Panthella als Miniversion
in fantasievollen Farben

LICHT&FARBE



Verner Panton

Er glaubte an die unbegrenzten Möglichkeiten der Form und setzte bei seinen Designs entgegen dem Zeitgeist gezielt verschiedene Materialien ein. Verner Panton (1926–1998) hat im Laufe seiner Karriere unter anderem eine Reihe moderner Leuchten entworfen, die zeitlos strahlen. Der dänische Leuchtenhersteller Louis Poulsen hat jetzt eine Minivariante von Pantons Panthella herausgebracht: 250 mm Design in acht leuchtenden Farben.

Verner Panton hat die Panthella-Leuchte 1971 gemeinsam mit Louis Poulsen entwickelt. Das Vorbild der Miniversion misst 400 mm und sollte ursprünglich mit einem Metallschirm produziert werden. Dies ließ sich rein technologisch allerdings nicht realisieren. Jetzt ist die Panthella MINI mit lackierten Metallschirmen ausgestattet und in den Farben Gelb, Orange, Violett, Rot, Pink, Blau und in zwei Grüntönen erhältlich. Außerdem in Weiß, Schwarz und Opal Acryl. „Panthella MINI ist so gesehen eine Weltpremiere, die auf die ursprünglichen Entwürfe von Verner Panton zurückgeht“, erklärt Rasmus Markholt, Leiter der Designabteilung von Louis Poulsen. Die Miniversion verfügt über drei Lichtstufen und neueste LED-Technologie. Die Metallschirme sind an der Innenseite weiß und lenken das Licht nach unten, von wo es vom Trompetenfuß nach oben und in den Raum reflektiert wird – die Grundidee hinter Panthella.

Das organische Design der Tischleuchte erinnert an die Form eines Pilzes. Auf der Spitze sitzt eine verchromte Kugel, die nicht nur eine optische Funktion hat, sondern an der die Panthella angehoben werden kann. Dadurch kann die Deckenplatte zum Auswechseln des Leuchtmittels entfernt werden. Im Boden der Leuchte kann Kabel, das nicht benötigt wird, verstaut werden. Bei der Farbenwahl für die MINI hat sich Poulsen an Verner Pantons letztem Projekt orientiert: der Ausstellung „Licht und Farben“ – einer Rauminstallation aus acht Räumen in verschiedenen Farben.

Verner Panton galt wegen seiner Vorlieben für neue Materialien als Spezialist für Stahl, Kunststoff, Plexiglas und Glasfaser. Auch wenn er sich von Poul Henningsen und Arne Jacobsen inspirieren ließ, beschritt er mit seinen Designs im Bereich synthetischer Materialien völlig neue Wege. Er war ein Einzelgänger und Designer der Avantgarde und brach mit den damals für Architekten geltenden Normen: Handarbeit, Holz und andere natürliche Materialien. Zu seinen berühmtesten Entwürfen zählt neben der Panthella der Panton Chair – der weltweit erste Stuhl, der aus einem einzigen Stück Kunststoff besteht.

Panton war in seiner Arbeit mit Licht und Beleuchtung ein Vorreiter. Zwischen 1955 und 1998 entwickelte er 25 verschiedene Beleuchtungen, von denen der Großteil von Louis Poulsen produziert wurde. „Der Hauptzweck meiner Arbeit ist es, Menschen dazu herauszufordern, ihre Fantasie einzusetzen. Die meisten Menschen leben in dieser eintönigen, grau-beigen Konformität und mit einer tödlichen Angst davor, Farben zu verwenden“, so Verner Panton. ■

LOUIS POULSEN PANTHELLA MINI BLACK. Die neuen Metallschirme mit einem Durchmesser von 250 mm sind an der Innenseite weiß und lenken das Licht nach unten, von wo es vom Trompetenfuß nach oben und in den Raum reflektiert wird.

Fotos: Louis Poulsen (3)

Über 10.000 Leuchten

Lichtplanung
Leuchten aller Art
Elektro-Service

Wir sind Stützpunkthändler der Marken

Artemide I BEGA I Bruck I Foscarini I Glashütte Limburg I Nimbus I Occhio I Oglio 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

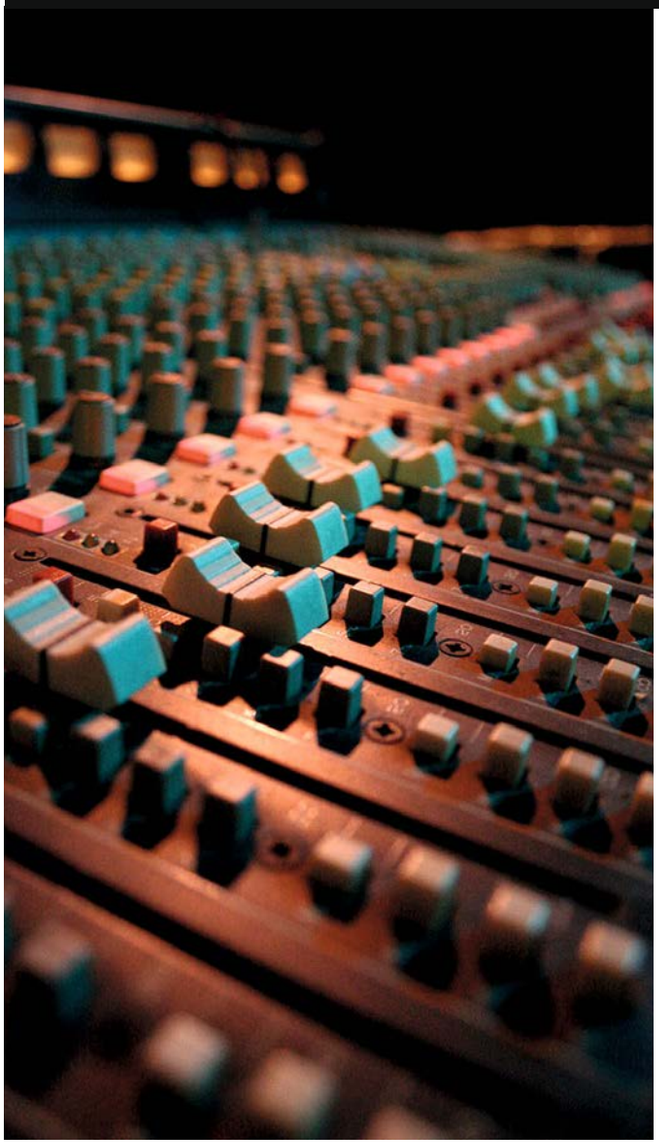
Lichthaus Enzinger
Lust auf Licht
www.lustauflicht.de

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.

Silke Hildebrandt erzählt gerne Geschichten. Man kann sie nicht lesen, nicht im Fernsehen oder Kino anschauen, man kann sie „nur" hören. Silke ist Regisseurin für Hörspiele und -bücher und arbeitet vor allem für die ARD. Ein Hörspiel ist für sie wie Kino ohne Bilder – „nur viel emotionaler, denn Bilder lenken ab". Silke Hildebrandt lebt mit ihrer Familie in Bonn. Wir haben mit ihr über ihre Arbeit, gute Hörspiele und die „Generation Kassette" gesprochen.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

KINO FÜR DEN KOPF



Sind Hörspiele noch zeitgemäß?
Es geht beim Hörspiel darum, Emotionen zu erzeugen. Anders als beim Film oder Fernsehen, bei denen Augen und Ohren für das Erlebnis eine Rolle spielen, kommt das Hörspiel ohne Bilder aus. Dadurch wirkt es viel unmittelbarer und schneller in unseren Reaktionen, fast unkontrolliert. Und ein Hörspiel ist mobil, es verlangt nicht, dass man an einem bestimmten Ort sein muss, zu einer bestimmten Zeit. Insofern ist das Hörspiel für mich sehr zeitgemäß.

Was unterscheidet das Hörspiel vom Hörbuch?
Das Hörspiel ist eine inszenierte Welt, die ein Regisseur erschaffen hat, und für die der Hörer im Kopf seine eigenen Bilder entwickeln kann. Der Text ist lediglich das Medium, um die Welt zu erzählen. Beim Hörbuch steht der Text im Mittelpunkt. Er ist die Nummer eins. Es gibt weniger Interpretationsmöglichkeiten – außer durch die Stimme des Schauspielers.

Wie muss man sich deine Arbeit vorstellen?
Die Hauptarbeit ist die Akquise. Ich lese sehr viel, vor allem Bücher, die noch nicht auf dem Markt sind. Hier arbeite ich eng mit Verlagen zusammen und suche bei ihnen nach Themen und Stoffen, die sich für ein Hörspiel eignen. Wenn ich etwas lese, versuche ich es direkt auch zu hören. Höre ich nichts, befasse ich mich mit dem Buch nicht weiter. Habe ich etwas Geeignetes gefunden, schlage ich es einem der Redakteure beim Sender vor. Sind sie einverstanden, arbeite ich das Buch zu einem Hörspiel um.

Wie lange arbeitest du an einem Hörspielskript?
Im günstigsten Fall benötige ich für die erste Fassung netto etwa zehn bis fünfzehn Tage. Dann geht es an den Redakteur zurück und es wird verhandelt.

Verhandelt?
(schmunzelt) Ja. Auch die Redakteure haben das Buch gelesen und eine

Silke Hildebrandt (links) im Gespräch mit Susanne Rothe

eigene Vorstellung vom Hörspiel entwickelt. Haben wir unterschiedliche Sichtweisen, verhandeln wir darüber – jeder mit guten Argumenten. Wenn das Skript endgültig steht, geht es ans Besetzungsbüro, mit denen ich die Besetzung der Schauspieler bespreche, die sie dann buchen.

Was ist bei deiner Arbeit die große Herausforderung für dich?
Mein Anspruch ist es immer, die Qualität und den Kern des Buches zu erhalten. Ich muss das Gefühl haben, dem Autor gerecht zu werden – und bringe sein Buch trotzdem in eine andere Kunstform.

Hast du Kontakt zu den Schriftstellern?
Oh ja! In den letzten Jahren hatte ich oft das Glück, mit zeitgenössischen Autoren zu arbeiten. Wenn ich beispielsweise etwas nicht verstehe, halte ich Rücksprache. Manchmal entwickelt sich erst durch das Gespräch ein Gefühl dafür, was für den Schriftsteller Priorität hat. Für mich ist dabei die spannende Herausforderung, meine eigene Vorstellung vom Hören zu erhalten.

Wie sieht es mit den Buchrechten aus?
Die werden vom Sender mit den Verlagen verhandelt. Bei den Amerikanern ist das sehr schwer, weil sie alle Verwertungsrechte als Paket abgeben. Daher geben sie sie sehr ungerne an ein deutsches Hörspiel ab, denn sie hoffen natürlich, dass Hollywood anruft.

Du arbeitest am liebsten mit Theaterschauspielern. Warum?
Wir haben beim Hörspiel keine wochenlangen Proben. Wir sind also auf Schauspieler angewiesen, die Emotionen sofort abrufen können, ohne dass man sie sieht und die sich in ihren emotionalen Bandbreiten ständig weiterentwickeln. Das können Theaterleute. Fernsehschauspieler haben andere Anforderungen. Das große Glück der ARD ist es, dass sie beinahe alle Schauspieler Deutschlands, Österreichs und der Schweiz bekommt. Wir können bei allen anfragen, auch bei den großen Namen. Die Arbeitszeit ist sehr kurz, im Schnitt nur ein bis zwei Tage. Das kann fast jeder einrichten.

„In den letzten Jahren hatte ich oft das Glück, mit zeitgenössischen Autoren zu arbeiten.“

Das ist schnell.
Wenn man von einer Stunde Spielzeit ausgeht, dann haben wir etwa drei Tage reine Wortaufnahmen. Im Vorfeld unterteilen wir die Dialoge in bestimmte Abschnitte und die Schauspieler sprechen sie dann nicht in der richtigen Reihenfolge, sondern so wie es am besten passt. Die Skripte bekommen sie vorher zugeschickt, das heißt, die Schauspieler reisen immer perfekt vorbereitet an. Sind die Wortaufnahmen beendet, mischen wir ohne Schauspieler die einzelnen Szenen mit Sprache, Musik und Geräuschen. Da ich jemand bin, der lieber emotionale als reale Räume inszeniert, setze ich viel Musik ein.

Was ist deine Idee von Regieführung?
Mein Ziel ist es immer, eine Arbeitsatmosphäre im Team zu schaffen, in der jeder das Beste aus sich herausholt. Ich arbeite selbst lieber in einer lässig konzentrierten Atmosphäre, in der jeder seine Qualitäten einbringt. Ich kann aber auch deutlich werden, wenn es eng wird und in die falsche Richtung läuft.

Passiert es, dass ein Schauspieler eine Szene noch einmal nachsprechen muss?
Während der Wortaufnahmen machen wir von den Szenen im Regelfall immer mehrere Takes, aber nach Ende der Wortaufnahmen darf nichts fehlen. Ansonsten wäre es der Supergau! Das muss in jedem Fall verhindert werden, allein wegen der Kosten. ▶

„Mein Stil ist, dass mein Klangkonzept zum Text passt und nicht umgekehrt. Das heißt, ich passe meine Klangvorstellungen den Gegebenheiten des Textes an und nicht den Text an eine vorbestimmte Klangvorstellung."

▶ **Das Hörspiel muss aber noch abgenommen werden.**
Natürlich, der Redakteur hört es sich an. Manchmal muss man noch Kleinigkeiten ändern, aber das hatte ich eher selten. Wenn ein Redakteur mit mir zusammenarbeitet, weiß er, wie ich klinge.

Eine interessante Wortwahl ...
Wir haben alle einen eigenen Stil.

Wie klingst du?
Grundsätzlich arbeite ich viel mit Musik und weniger mit Geräuschen. Mein Stil ist, dass mein Klangkonzept zum Text passt und nicht umgekehrt. Das heißt, ich passe meine Klangvorstellungen den Gegebenheiten des Textes an und nicht den Text an eine vorbestimmte Klangvorstellung. Das klingt logisch, ich habe aber durchaus Kollegen, die immer das gleiche Konzept haben und dann klingen alle Stücke gleich.

Was zeichnet ein gutes Hörspiel aus?
Das ist Geschmackssache. Es gibt kaum objektive Kriterien für die Qualität eines Hörspiels. Aus meiner Sicht muss ein gutes Hörspiel immer eine Haltung haben und den Text in interessanter Weise ergänzen und interpretieren. Ich selbst bin Hörspielregisseurin geworden, weil ich gerne Geschichten erzähle. Wenn wir etwas hören, reagieren wir auf Emotionen, es gibt keine Bilder, die ablenken. Das macht es so unmittelbar.

Arbeitest du ausschließlich für die ARD?
Nein, ich arbeite auch für Verlage, allerdings nur im Bereich Hörbuch. Für die ARD mache ich fast nur Hörspiele, hin und wieder auch ein Feature, also eine Sachsendung.

Wie bist du Hörspielregisseurin geworden?
Durch Zufall. Ich habe Geschichte und Philosophie studiert, war fertig und habe mich gefragt, was aus mir werden soll. Dann bekam ich den Tipp, dass der WDR Regieassistenten sucht. Ich habe mich beworben, ohne eine Vorstellung davon zu haben, was auf mich zukommt. Ich habe dann bei einem Stück angefangen, dass ich innerhalb einer Woche übernehmen musste, weil die eigentliche Assistentin krank wurde. Das bedeutete für mich den Sprung ins eiskalte Wasser. Ich hatte das große Glück, daß ich einem sehr guten Regisseur begegnete, der mir alle Grundlagen beibrachte. Das war für mich eine Initialzündung und mir war klar, dass ich nichts anderes mehr machen möchte. Als ich das erste Mal im Studio die Stimmen der Schauspieler gehört habe, war ich gefangen.

Früher hat man beim Stichwort Hörspiele immer nur an Kinderhörspiele wie „Die drei ???" gedacht. Doch es werden zunehmend Hörspiele für Erwachsene produziert. Woran liegt das?
Weil die Generation der „drei ???" jetzt erwachsen ist. Sie ist mit Hörspielen aufgewachsen und dies hat nachhaltige Folgen. Ich habe auch so angefangen. Ich habe als Kind Hörspiele gehört und fand es immer toll. Bis heute.

Welche Rolle spielt die Digitalisierung für das Hörspiel oder -buch?
Für die Verbreitung ist es natürlich ein Gewinn. Früher gab es nur Kassetten, die man sich, wenn es möglich war, kopierte. Heute ist das Hörspiel länger existent und immer wieder hörbar. Das Hörspiel wird seit 50 Jahren totgesagt und doch gibt es kaum etwas, was so stabil ist, wie das Hörspiel. Die größte Schwierigkeit für uns an der Digitalisierung ist die Urheberfrage und die Bezahlung, die ist oft ein Problem.

Hörspiel hat also Zukunft?
Auf jeden Fall. Es bleibt eine unserer Kunstformen. Sie schafft andere „Räume" in einer von Bildern überfluteten Welt. Man kann es überall hören und es erlaubt, dass wir einen Moment „aussteigen".

Ein Schauspieler erhält Beifall, der Regisseur eines Films bekommt auch Feedback. Wie sieht das bei dir aus?
Wir bekommen so etwas fast nicht. Manchmal landen Rückmeldungen von Hörern bei den Redakteuren und die teilen uns das mit. Meistens erhält man aber erst eine Rückmeldung, wenn etwas schiefläuft. Eine Ausnahme sind die ARD-Hörspieltage in Karlsruhe. Als ich da im Wettbewerb war vor ein paar Jahren, lief mein Stück öffentlich mit Publikum und ich konnte mir zum ersten Mal hautnah die Reaktionen anschauen und anhören, das war sehr spannend.

Woran arbeitest du gerade?
Momentan bearbeite ich eines meiner persönlichen Lieblingsbücher: „Die Nacht von Lissabon" von Erich Maria Remarque. Ich wollte daraus schon immer ein Hörspiel machen und jetzt wird es ein Zweiteiler.

Hörst du noch entspannt Hörspiele?
Außer den Kinderhörspielen meines Sohnes höre ich kein Hörspiel entspannt und selbst die oft nicht. Ich achte immer darauf, ob ich die Stimme gebrauchen kann, ob Szenen funktionieren, wie die Musik eingesetzt worden ist. Ich kann zu den meisten Geräuschen die Nummer der CD nennen, auf der es sich befindet. Aber ganz gleich, wie professionell ich ein Hörspiel höre, ich werde immer noch von Stimmen getroffen und ich höre immer noch einfach gerne zu. ■

Fotos: Biggerbyfar/commonswiki, P. M. J. Rothe

Der Senat der Beueler Stadtsoldaten präsentiert den

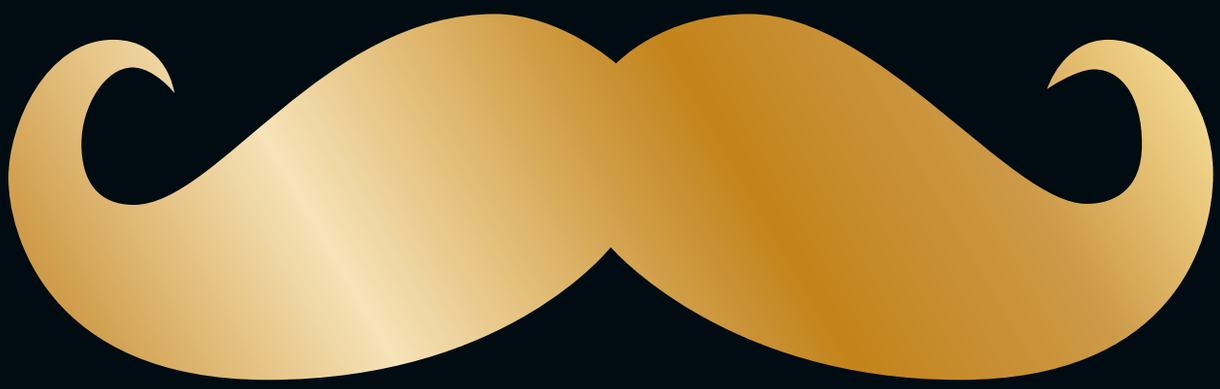
I. HERRENKONVENT

Exklusiver Herrenabend

mit echt kölschem Programm

20.01.2017

Einlass 18.00 Uhr · Beginn 18.30 Uhr · Zeughaus



75,- €

inkl. Abendessen, Kölsch und Softgetränken
bis Programmende

Garderobe: Litewka/dunkler Anzug

Beueler Stadtsoldaten-Corps
„Rot-Blau“ 1936 e.V.

Ein Kuchen und ein ***KÖNIG FÜR BONN***

Der Verein Altes Rathaus hat einen neuen Döppekooche-König. In diesem Jahr wurde der Rektor der Rheinischen-Friedrich-Wilhelms-Universität, Professor Michael Hoch, mit dem Titel geehrt. Die Auszeichnung wird seit sechs Jahren an Personen verliehen, die sich in besonderem Maße für die Stadt Bonn eingesetzt haben.

Oberbürgermeister Ashok Sridharan, Prof. Michael Hoch, Dr. Christoph Siemons und Bernd Knecht

„Der Vereinsvorstand und ich haben uns für Professor Hoch als diesjährigen Döppekooche-König entschieden, weil die Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn ein fester und zentraler Bestandteil mitten im Herzen unserer Stadt ist", erklärte Oberbürgermeister Ashok Sridharan vor knapp 100 Gästen beim traditionellen Döppekooche-Essen im Alten Rathaus. Für Sridharan war die Veranstaltung in Bonns „guter Stube" eine Premiere, denn er krönte als Schirmherr des Vereins Altes Rathaus zum ersten Mal den neuen Titelträger.

„Wir suchen jedes Jahr eine Persönlichkeit, die Bonn zugetan ist, die Bonn Stärke verleiht und diese Stadt auf bodenständige und vielfältige Weise fördert. Bodenständig wie der Döppekooche und seine Hauptzutat, die Kartoffel, und vielfältig wie seine Namen und seine Zubereitungsformen", betonte Dr. Christoph Siemons, Vorsitzender des Vereins Altes Rathaus. Hoch sei es ein Anliegen, die Universität den Bürgern näherzubringen und sie stärker mit ihnen zu verankern, sagte Sridharan dann in seiner Laudatio. Als Beispiele nannte er die intensive Unterstützung des Projekts „Digital Hub Bonn", die regelmäßige Zusammenarbeit mit der Stadt, die Kooperation mit internationalen Einrichtungen, den Forschungs- und Wissenschaftsinstitutionen und Unternehmen, das große Engagement bei der regionalen Zusammenarbeit der Hochschulen und die Hilfe bei den Themen Bonn-Berlin, UNO-Stadt und Beethoven-Jubiläum 2020.

„Wir suchen jedes Jahr eine Persönlichkeit, die Bonn zugetan ist, die Bonn Stärke verleiht und diese Stadt auf bodenständige und vielfältige Weise fördert."

Michael Hoch freute sich sichtlich über die Auszeichnung: „Ich fühle mich – auch mit Blick auf meine prominenten Vorgänger wie etwa Peer Steinbrück oder Guido Westerwelle – sehr geehrt. Die Stadt Bonn und ihre Alma Mater sind von jeher stark miteinander verbunden: Die Hofgartenwiese samt dem Hauptgebäude ist eines der Wahrzeichen der Stadt, die Universität einer der größten Arbeitgeber der Region, und das Bonner Straßenbild wird durch die ca. 35.000 Studierenden belebt und bereichert. Es ist meine persönliche Überzeugung, dass die Verknüpfung zwischen Stadt und Universität in vielen Bereichen noch weiter intensiviert werden sollte, und

„Ich fühle mich – auch mit Blick auf meine prominenten Vorgänger wie etwa Peer Steinbrück oder Guido Westerwelle – sehr geehrt."

Dr. Christoph Siemons

Prof. Michael Hoch

dafür setze ich mich seit meinem Amtsantritt im Mai vergangenen Jahres auch ein." Das 200-jährige Bestehen im Jahr 2018 sieht er als Chance, „die Universität noch stärker in das Bewusstsein von Stadt und Region zu rücken und Schlüsselthemen der Zukunft wie Wissenschaft, Bildung, internationale Zusammenarbeit und nachhaltige Entwicklung am UN-Standort Bonn gemeinsam zu gestalten".

Der Verein Altes Rathaus unterstützt seit 2009 die Stadt bei der Modernisierung und Verschönerung ihrer „guten Stube". Langfristiges Ziel ist es, das Gebäude, in dem 1738 erstmals der Rat tagte, gut in Schuss zu halten. Mittlerweile geht das bürgerschaftliche Engagement des Vereins über das Alte Rathaus hinaus, denn er engagiert sich auch im direkten Umfeld des Alten Rathauses und unterstützt ▶

▶ kulturelle Veranstaltungen im Alten Rathaus. „So ist das breite bürgerschaftliche Engagement für unsere ´gute Stube`, das sich im Wirken unseres Vereins spiegelt, eine hervorragende und sinnstiftende Investition in die Zukunft unserer Stadt. Eine Investition, die sich schon deshalb rechnet, weil sie die Attraktivität von Bonn für Einwohner und Besucher sichtbar erhöht“, erklärte Siemons. Das Alte Rathaus, so der Vereinsvorsitzende, sei – vermutlich wie kein anderes Gebäude in Bonn – in den Köpfen unzähliger Menschen aus Bonn und der ganzen Welt untrennbar mit der politischen Geschichte dieser Stadt und unseres ganzen Landes verbunden. „In der Zeit, als Bonn Bundeshauptstadt war, war das Alte Rathaus die Bühne für Staatspräsidenten und gekrönte Häupter, die von seiner Freitreppe Tausenden auf dem Marktplatz und Millionen an den Bildschirmen zugewunken und sich ins Goldene Buch eingetragen haben.“ ■

DIE BISHERIGEN PREISTRÄGER
Sylvia Löhrmann (2015)
Dr. Barbara Hendricks (2014)
Dr. Guido Westerwelle (2013)
Peer Steinbrück (2012)
Dr. Peter Ramsauer (2011)

www.altes-rathaus-bonn.de

Rezept Döppekooche für sechs Portionen

2,5 kg mehlig kochende Kartoffeln
4 Eier
9 Mettenden oder gewürfelter Speck
3 Zwiebeln
3 EL Haferflocken
Salz, Pfeffer, Muskat
4 EL Fett

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und abwechselnd mit einer feinen Reibe (Küchenmaschine) reiben. Das Wasser, das durch das Reiben der Kartoffeln entsteht, abgießen. Die Kartoffeln-Zwiebel-Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Eier untermengen und mit Haferflocken anbinden.

Einen guss- oder schmiedeeisernen Topf auf dem Herd mit dem Fett gut erhitzen, danach erst am Rand, dann zur Mitte hin mit der Hälfte des Teiges füllen und eine Minute anbraten. Die klein geschnittenen Mettenden auf der Teigmasse verteilen und mit dem Rest der Masse bedecken.

Das Ganze im Backofen bei 200°C etwa ein bis zwei Stunden backen, bis der Rand knusprig wird und dann stürzen. Den Döppekooche heiß servieren.

Alternativ zu den Mettenden kann man auch Speckwürfel verwenden oder den Topf mit Speck auskleiden.

Fotos: P. M. J. Rothe (5), Sandy Niedobecki

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

paydirekt

Sicher online bezahlen
Profitieren Sie von paydirekt, dem sicheren Online-Bezahlverfahren made in Germany. Registrieren Sie sich jetzt im Online-Banking-Bereich oder informieren Sie sich auf **www.vobaworld.de/paydirekt**

Volksbank Bonn Rhein-Sieg eG

Der E-Bus ist im Bonner Stadtgebiet unterwegs – hier auf der Kennedybrücke.

B WIE BATTERIE BUS & BONN

Haben Sie schon einmal an einer Bushaltestelle gestanden, ihren Gedanken nachgehangen und plötzlich steht Ihr Bus vor Ihnen – und Sie haben ihn nicht wahrgenommen? Das war einer von sechs batteriegespeisten Elektrobussen, die seit einiger Zeit in Bonn unterwegs sind. Sie sind leise und befördern viele Fahrgäste CO_2-neutral. Wir haben mit Heinz Jürgen Reining, Geschäftsführer der SWB Bus und Bahn, über die bereiften Klimaschützer und seine Pläne, das Nahverkehrsunternehmen zu einem Dienstleister für alle Mobilitätsanliegen zu formen, gesprochen.

INTERVIEW: PETER ROTHE

Bonn ist UN-Stadt und Sitz von Klimaschutzorganisationen. Wie gelingt Klimaschutz auf lokaler Ebene und wo sehen sich da die Stadtwerke Bus und Bahn?
Wir beschäftigen uns im Hinblick auf den Klimaschutz bereits seit vielen Jahren mit alternativen Antriebstechnologien. Wir sind der Auffassung, dass Elektromobilität der Weg der Zukunft ist – und zwar reine Elektromobilität, keine Hybridtechnik und auch kein Gasbus. Heute sehen wir uns als eines der führenden Verkehrsunternehmen, wenn es um die Entwicklung von Elektromobilität im Bereich öffentlicher Personennahverkehr geht, speziell im Bereich Busse.

Wann wurden Sie mit Ihren Plänen konkret?
Das ist noch nicht so lange her. Konkret wurden wir 2012/2013. Wir haben vom Fraunhofer-Institut eine umfassende Studie zur Elektromobilität durchführen lassen, an der Industrie, Bundesstadt Bonn und IHK beteiligt waren. Das Ergebnis war, dass unsere Parameter dazu geeignet waren, auf Elektromobilität umzurüsten.

Wie sieht Ihr Konzept aus?
Wir haben einen Leitsatz: Elektromobilität ist für den Betrieb da und nicht der Betrieb für die Elektromobilität. Deswegen setzen wir auf Busse mit einer hohen Reichweite. Sie müssen – ohne aufzuladen – mindestens 200 Kilometer fahren können. Wir wurden deswegen zunächst sehr belächelt, aber wir haben uns durchgesetzt. Alleine der Aufbau einer Ladeinfrastruktur innerhalb der Stadt hätte Kosten verursacht, die wir vermeiden wollten. Wir laden alle Busse zentral auf dem Betriebshof auf und greifen damit auf eingespielte und wirtschaftlich optimierte Betriebsabläufe zurück. Ladestationen im Stadtgebiet hätten auch zu Genehmigungsproblemen und Zeitverzögerungen im Nahverkehr führen können. Das alles wollten wir nicht. Da wir mit unseren Fahrzeugen nicht nur auf einer Linie, sondern sogenannte Umläufe fahren, von denen 48 Prozent 200 Kilometer und weniger umfassen, kommen wir mit dieser Reichweite vorerst gut klar. Auf Basis dieses Konzeptes haben wir sechs Elektrobusse angeschafft.

Warum ausgerechnet sechs Busse?
Mit sechs Bussen können wir die vorhandene Technik auf dem Betriebshof ideal nutzen. Bei einem siebten Fahrzeug hätten wir sehr aufwendig in die Technik investieren müssen. Unsere Teilnahme am EU-Förderprojekt ZeEUS (Zero Emission Urban Bus System) hat uns die Entscheidung, die Busse zu kaufen, sehr erleichtert. Wir erhalten voraussichtlich zwischen einer halben und einer Million Euro Unterstützung.

Erklären Sie bitte einmal, was Umläufe sind.
Stellen Sie sich vor, ein Bus fährt morgens um 4.37 Uhr als 610 raus, ist dann um 8 Uhr die 612, um 12 Uhr die 630 und kommt dann irgendwann rein. Das nennen wir Umlauf. Wir achten bei den Elektrobussen jetzt darauf, dass wir sie auf den Umläufen einsetzen, bei denen ihre Reichweite von 200 Kilometern nicht überschritten wird. Das bedeutet, es gibt Linien, auf denen sie nie fahren, weil der Umlauf zu lang ist. Wir haben allerdings jetzt schon Gelenkbusse im Test gehabt, die 250 Kilometer, ohne aufzuladen, fahren können. Und wir gehen davon aus, dass wir in den kommenden Jahren Fahrzeuge haben werden, die 300 Kilometer schaffen. Dadurch wird sich die Zahl der Umläufe reduzieren, auf denen die Busse nicht eingesetzt werden können.

Wo fahren die Elektrobusse?
Wir setzen sie im Wesentlichen in unserem Stadtgebiet ein.

Was ist mit der Heizung in den Elektrobussen, wird diese auch elektrisch betrieben?
Nein, wir setzen dort ganz bewusst eine herkömmliche Dieselheizung ein. Der Grund dafür ist, dass die Heizung die Laufleistung ganz erheblich beeinflussen kann. Unabhängige Institute haben erst kürzlich belegt, dass elektrische Heizungen keinen Sinn machen, da der Ausstoß einer Dieselheizung im Vergleich zu dem, was man an Laufleistung einbüßt, sehr gering ist. Unsere Konzeption macht absolut Sinn.

Welche Vorteile hat ein Elektrobus?
Wir reduzieren durch den Einsatz von Elektrobussen die Umweltverschmutzung und die Lärmbelästigung. Bonn ist eine der lautesten Städte in Nordrhein-Westfalen; wenn man sich vor diesem Hintergrund vorstellt, alle unsere Nachtbusse würden zukünftig elektrisch betrieben fahren, wäre das ein deutlich spürbarer Vorteil. Aber das ist selbstverständlich nicht alles: Für uns als Stadtwerke Bus und Bahn hat es auch den Vorteil, dass wir den Strom bei unserem Schwesterunternehmen Energie und Wasser kaufen können.

„Wir reduzieren durch den Einsatz von Elektrobussen die Umweltverschmutzung und die Lärmbelästigung."

Die neue „Zukunft erfahren": E-Bus auf der Strecke am Platz der Vereinten Nationen.

Birgt das geräuscharme Fahren nicht auch Risiken?
Ja, das ist der Punkt, bei dem ein Vorteil auch zum Fluch werden kann. Es ist ein großer Vorteil, dass man den Lärm deutlich reduziert. Es ist aber auch so, dass der Mensch darauf trainiert ist, Fahrzeuge zu hören. Wir haben das Thema im Blick, haben damit bisher aber keine Probleme gehabt. Ich finde es allerdings sehr übertrieben, dass man über das Bereitstellen von künstlichen Geräuschen nachdenkt. Wo soll denn da noch der Vorteil liegen?

Wie reagieren die Fahrgäste auf die Elektrobusse?
Die Reaktionen sind durchweg positiv. Wir bekommen Mails, in denen steht: „Bitte lassen Sie die Elektrobusse nur bei uns fahren." Das einzige Problem, das wir hatten, war, dass die Busse viel schneller sind und einen stärkeren Anzug haben. Da dies den Fahrkomfort reduziert hat, haben wir die Fahrzeuge in ihrer Beschleunigung etwas reduziert.

Was kostet ein Elektrobus?
Wir haben mit unserem Lieferanten eine Partnerschaft und machen den Preis nicht öffentlich. Der Marktpreis für einen Dieselbus mit zwölf Metern kostet rund 220.000 Euro, ein 18-Meter-Bus kostet rund 330.000 Euro. Einen 12-Meter-Elektrobus erhält man nicht unter 550.000 Euro, 18 Meter gibt es nicht unter 750.000 Euro. Wir liegen deutlich unter dem Marktpreis. ▶

„Um Welten bewusster": Der E-Bus auf der Strecke in der Amerikanischen Siedlung.

▶ Fördern neben ZeEUS Bund und Land den Erwerb von Elektrobussen?
Es wird gerade ein neues ÖPNV-Gesetz in Nordrhein-Westfalen erlassen und dort wird die Förderung von Elektromobilität hinsichtlich der Fahrzeuge und Ladeinfrastruktur eine besondere Bedeutung bekommen. Wir haben auch eine Zusage vom Bund über die Förderung von fünf Elektrogelenkbussen in einer Größenordnung von einer Million Euro. Dazu ist allerdings in Bonn eine Grundsatzentscheidung notwendig. Die sechs Busse dienen dazu, Erfahrungswerte zu sammeln, und anschließend wollen wir in der zweiten Jahreshälfte 2017 Politikern und Unternehmen einen Vorschlag unterbreiten, wie die Zukunft zu gestalten ist.

Können Sie das konkretisieren?
Ich gehe derzeit davon aus, dass wir vorschlagen werden, komplett auf Elektromobilität umzurüsten. Wir betreiben insgesamt 210 Busse, einschließlich derer, die wir von einem Fremdunternehmen einsetzen. Wir würden ungefähr zwölf Jahre benötigen, um alle Busse zu erneuern. Da die Busse kurz vor der Serienreife stehen, werden sich in dieser Zeit aller Voraussicht nach noch einmal die Preise stark nach unten verändern.

Wie hoch ist der Energiebedarf eines Busses?
Es gab erst kürzlich hier in Bonn einen Test, bei dem haben sechs Anbieter ihre Fahrzeuge der internationalen Fachpresse vorgestellt. Da hat man unter anderem auch die Verbräuche festgestellt. Wir liegen bei unserem Bus bei rund 1,2 Kilowatt pro Kilometer.

Werden Fahrer besonders geschult?
Natürlich. Für Elektromobilität gibt es mehrere Trainingsphasen – gerade im Hochvoltbereich. Man muss das Werkstattpersonal und die Fahrer schulen. Das haben wir teilweise von unserer eigenen Fahrschule, teilweise von unabhängigen anderen Firmen, die sich darauf spezialisiert haben, und teilweise vom Hersteller machen lassen.

Was würde eingespart, wenn Sie alle Busse umstellen würden?
Es ist noch zu früh, das zu beurteilen. Ich glaube aber, dass es nicht nur beim ÖPNV, sondern auch beim Individualverkehr ein Umdenken geben müssen wird: Weg vom Diesel und Benzin hin zu alternativen Antriebstechniken. Wichtig ist es dabei, die neuen Themen so aufzuarbeiten, dass sie massenfähig sind.

„Wir sind konsequent und verbrauchen nur Naturstrom. Das kostet zwar mehr, aber alles andere macht keinen Sinn."

Geschäftsführer Heinz Jürgen Reining

Wie sieht es dann mit der Ladekapazität aus?
Die Ladeinfrastruktur ist ein ganz wichtiger Punkt. Deswegen haben wir uns mit vier großen in Europa agierenden Unternehmen zusammengesetzt, die uns nun bis zum Jahresende einen Vorschlag unterbreiten, zu welchen Kosten und Rahmenbedingungen – und unter Nutzung welcher Techniken – man eine unabhängige Ladeinfrastruktur in Bonn installieren kann. Ich möchte wissen, ob wir in der Lage sind, eine Ladeinfrastruktur einzurichten, die für alle Busse tauglich ist. Dabei setzen wir auf die Steckertechnik.

Wie funktioniert das?
Wir planen für den Betriebshof eine Dachkonstruktion, von der man die Stecker einfach herunterlässt und in die Fahrzeuge steckt. Wir suchen jetzt jemand, der eine intelligente Ladeinfrastruktur entwickelt. Dafür haben wir bereits eine Zeitschiene vorliegen, da wir ja sehr genau wissen, wann ein Bus auf den Betriebshof kommt, wann er ihn wieder verlässt und wie viel Zeit man zum Laden hat.

Sind Ladeverluste ein Thema?
Ein großes! Die Busse verbrauchen weniger, als sie laden müssen, um die Batterien vollzumachen, denn auf dem Weg von der Batterie zum Stecker und von dort wiederum zum Bus entstehen hohe Energieverluste. Der Grund ist die nicht ausgereifte Technik. Das muss sich noch ändern.

Welchen Strom nehmen Sie?
Wir sind konsequent und verbrauchen nur Naturstrom. Das kostet zwar mehr, aber alles andere macht keinen Sinn. Wenn man Elektromobilität in Reinkultur haben will, muss man Naturstrom nehmen.

Wie sieht Ihre Zukunftsvision aus?
Das Mobilitätsverhalten der Menschen wird sich immer mehr ändern. Früher war es das Wichtigste den Führerschein und ein eigenes Auto zu haben. Heute wollen die jungen Menschen einfach nur mobil sein, um das Auto geht es gar nicht mehr so sehr. Unser Streben sollte dahin gehen, als Verkehrsunternehmen nicht nur der Mobilitätsdienstleister in der Region zu sein, sondern selbst die Mobilität zu steuern. Früher haben wir bei Beschwerden nach zwei Wochen einen Brief erhalten, heute mailen die Menschen direkt aus dem Bus raus, sind auf Facebook unterwegs, twittern. Wir haben auf diese Entwicklung mit umfangreichen Kommunikationsmitteln reagiert – vom Internetauftritt bis zur App. Die Menschen möchten immer mehr Informationen haben und dies schließt die Beantwortung der Frage nach Mobilität mit ein. Daher glaube ich, dass der ÖPNV immer mehr an Attraktivität gewinnen wird. Wir setzen darauf, dass es irgendwann den einen Mobilitätsdienstleister geben wird. Der möchten wir sein. ■

Fotos: Martin Magunia/Stadtwerke Bonn (4)

„Master of Beauty"

Wer sind Lotte Neumann und Dorothy Knapp? Die eine war eine deutsche Schauspielerin, die andere eine amerikanische. Ihre Namen waren in den 1920er Jahren bekannt, jetzt sind sie längst vergessen. Begegnet sind sie sich wahrscheinlich nie, aber Fotografien von ihnen hängen derzeit gemeinsam im Museum Ludwig in Köln. Karl Schenker hat die beiden Frauen porträtiert, denn bei keinem war man so schön wie bei ihm und niemand konnte so meisterhaft retuschieren wie er.

Karl Schenker (1886 – 1954) galt als der „geborene Bildner eleganter Gestalten". Die Presse war von ihm begeistert. Sie machte ihn in den 1910er- und 20er-Jahren zu einem der bekanntesten Society-Porträtisten. Die Reichen und Schönen ließen sich von Schenker fotografieren und wer von der Natur nicht ganz so bevorteilt war, den machte er dazu. „Photoshop" in den goldenen 20ern.

Schenker war dafür bekannt, Schauspielerinnen, Tänzerinnen und Damen der Gesellschaft so abzulichten, wie sie sich gerne selbst sehen wollten. In Pelze und Musselin gehüllt, mit Gesten und Mimik voll künstlicher Anmut – weit entfernt von der Realität. Aber typisch für eine Zeit, in der man gerade die Schrecken des Ersten Weltkrieges überstanden hatte. Man wollte das Leben wieder genießen, Spaß haben und frei sein. Und „Frau" war von Kopf bis Fuß auf Schönheit eingestellt. Nur kein Understatement!

Museum Ludwig:
Master of Beauty, Karl Schenkers mondäne Bildwelten, bis 08. Januar 2017, Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln,
www.museum-ludwig.de

Schenker arbeitete nicht nur als Fotograf, sondern auch als Zeichner und Maler. Dies befähigte ihn, bei der Anfertigung schöner Frauenporträts sämtliche Mittel der Retusche meisterhaft einsetzen zu können. Manchmal malte er den Pelz sogar erst im Nachhinein ins Bild. Eine besonders gelungene Retusche beschreibt der Grafiker und Fotograf Heinz Hajek-Halke 1982 in einem Brief an seinen Kollegen Fritz Kempe: „Er (Schenker) hatte von einer angesehenen ‚Dame' der Gesellschaft Akt-Aufnahmen gemacht – ‚[…] und dass um Gottes Willen mein Mann nicht davon erfährt!' Er schickte ihr die Aufnahmen ins Haus, aber bekleidet mit einem der kostbarsten Pelze, auf dem man jedes Haar zählen konnte. Ich habe selber derartige Retusche von ihm gesehen […] und ging in die Knie."

Über Schenker selbst ist wenig bekannt. Die Porträts, auf denen er mitabgebildet ist, zeigen ihn jedoch stets elegant. Ein Gentleman hinter der Linse. Schenker wurde wahrscheinlich in der Ukraine geboren, kam dann über Lemberg und München um 1911 nach Berlin. Am Kurfürstendamm hatte er sein Atelier. 1925 zog er für fünf Jahre nach New York. Nach 1930 – zurück in Berlin – tauchte sein Name als Werbefotograf wieder in den Zeitschriften auf. 1938 emigrierte er nach London, führte dort ein Atelier und starb 1954.

Das Museum Ludwig nimmt einen Ankauf von etwa 100 Porträts zum Anlass, Schenkers Leben und Wirken erstmals nachzuzeichnen und damit einen Vergessenen wiederzuentdecken. In der Ausstellung werden etwa 250 Werke, darunter internationale Leihgaben, präsentiert: Fotografische Porträts seinerzeit berühmter Frauen und Männer, Mode und Wachsfigurenaufnahmen, von Schenker gestaltete Zeitschriftencover, eine großformatige Zeichnung, ein Gemälde, Starpostkarten – und Zigarettensammelbildchen. Karl Schenker im Museum Ludwig zu begegnen, bedeutet, nicht nur einen handwerklich gewieften Fotografen zu treffen, sondern auch ein Stück medialer Darstellung und die Anfänge des Star- und Körperkults zu entdecken. ■

Fotos: Rheinisches Bildarchiv (3), Rheinisches Bildarchiv/ Marion Mennicken (2)

MUT ZUM EIGENEN ICH

CHARAKTER ZEIGEN, IHN STRAHLEN LASSEN, SEINER SCHÖNHEIT GESICHT GEBEN. MIT DEN NEUEN FRISURENLOOKS UND MAKE-UP-STYLES ZEIGT LA BIOSTHÉTIQUE EINMAL MEHR, WARUM ES EIGENTLICH GEHT: INDIVIDUALITÄT IST WICHTIG, PERSÖNLICHKEIT ZEIGEN, MUT ZUM EIGENEN ICH HABEN. SCHÖNHEIT IST WEIT MEHR ALS DER ÄUSSERE SCHEIN.

The Wave – der aufregende Style der Vierzigerjahre interpretiert im Geist der Gegenwart: ein texturierter Look durch die gelegte Fingerwelle auf kurzem Haar.

Dandy und Strong Boy, smart und charakterstark: ein Basic Layer Cut – vielseitig stylebar, für Männer mit vielen Facetten.

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

***

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
Belderberg 9 · 53111 Bonn
Telefon: 0228 655040
www.michael-hagemann.de

***

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

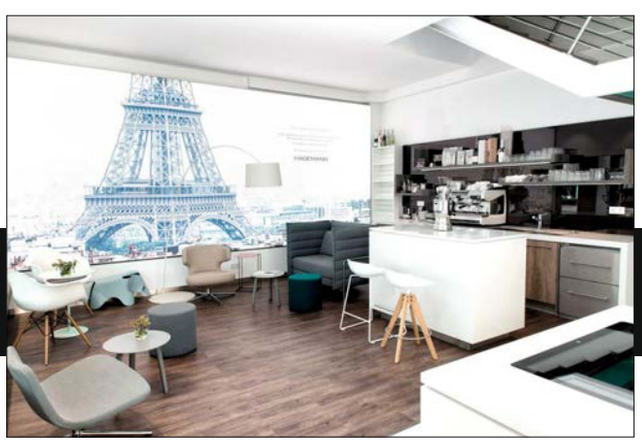
Die starke Umrandung der Augen lenkt den Blick auf den Blick – farbintensiv und ausdrucksstark. Ein Look für individuelle, präsente Charaktere.

Die Vorzüge jeder Frau hervorheben heißt, ihre Individualität zu unterstreichen – einfach und intensiv, denn starke Charaktere brauchen einfach starke Farben.

Kühle Eleganz:
Die schmal frisierte Form lenkt den Blick auf das Gesicht der Trägerin.

Die Locken der Aphrodite:
Sinnlichkeit gepaart mit jeder Menge Lebensfreude.

Fotos: Hagemann



© seromedia GmbH 2016

HAGEMANN

Hair & Beauty Hagemann
Theaterarkaden / Belderberg 9 · 53111 Bonn

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

www.michael-hagemann.de

Fotos: La Biosthétique (6)

GLATTE SACHE

FEUCHTIGKEIT, HEIZUNGSLUFT, MÜTZE UND SCHAL – BESONDERS IM WINTER GIBT ES VIELE URSACHEN FÜR EINE ZERZAUSTE UND AUFGELADENE FRISUR. GLÄTTEISEN KÖNNEN DIE WUSCHELMÄHNE SCHNELL BÄNDIGEN UND FÜR ECHTES TRAUMHAAR SORGEN. DAMIT DIE HAARE LANGFRISTIG JEDOCH KEINEN SCHADEN NEHMEN, SIND DIE RICHTIGE ANWENDUNG UND EINE AUSREICHENDE PFLEGE ÜBERAUS WICHTIG. EIN KLEINER ABSTECHER IN DIE BEAUTY-GEHEIMNISSE GLATTER TRAUMHAARE ...

1 ... SO FUNKTIONIERT ES RICHTIG

Das Glätten mit dem Glätteisen hilft, das Haar in Form zu bringen. Damit die Haare keinen Schaden nehmen und das Ergebnis möglichst lange anhält, ist es wichtig, ein paar Punkte zu beachten: Vor dem Glätten sollte man einen guten Hitzeschutz ins Haar einarbeiten. Je nach Styling kann das eine Mousse, ein Fluid oder ein Spray mit Hitzeschutzfunktion sein. Diese Spezialprodukte schaffen eine schützende Barriere zwischen dem Glätteisen und dem Haar und verhindern so, dass die hohe Temperatur das Haarinnere angreift und es schädigt. Die Haare müssen außerdem absolut trocken sein, bevor es mit dem Glätten losgeht: Nach dem Waschen also gut föhnen! Die Temperatureinstellung des Eisens sollte sich unbedingt an der jeweiligen Haarstruktur orientieren. Für feines Haar eignet sich eine Temperatur im niedrigen Bereich bei maximal 180 Grad. Bei dickem, lockigem oder widerspenstigem Haar ist eine höhere Temperatur bis 220 Grad ratsam. Geglättet werden immer einzelne, zwei bis vier Zentimeter breite Strähnen. Daher die oberen Partien am besten zunächst mit einer Klammer hochstecken und anschließend von unten nach oben und von hinten nach vorne arbeiten. Die zu glättende Strähne ordentlich durchkämmen, das Glätteisen horizontal, etwa fünf Zentimeter vom Ansatz entfernt, ansetzen und mit einer fließenden Bewegung in Richtung Spitzen ziehen. Wichtig ist auf alle Fälle ein zügiges Arbeiten. Ähnlich wie beim Bügeln kann zu langer Kontakt an einer Stelle das Haar punktuell überhitzen und dadurch brüchig werden lassen. Je nach persönlichem Geschmack, das Eisen zum Ende hin leicht nach innen drehen – das sorgt für mehr Bewegung in den Spitzen. Als Finish gegebenenfalls noch eine Anti-Frizz-Pflege oder ein leichtes Haarspray aufsprühen, um die Frisur wetterfest zu machen.

2 ... DIE PASSENDE PFLEGE

Werden die Haare regelmäßig unter Hitzeeinfluss gestylt, verlieren sie an Feuchtigkeit und fühlen sich schnell trocken und porös an. Um den Feuchtigkeitsverlust auszugleichen, sollte die Haarpflege entsprechend reichhaltig ausfallen. Denn je gesünder und kräftiger das Haar, desto häufiger kann man es glätten. Die richtige Pflege fängt schon bei der Wahl des Shampoos an: Reparatur- und Pflegeshampoos, speziell für trockenes und strapaziertes Haar, reinigen das Haar sanft und reparieren es dort, wo es nötig ist. Die beste Pflege bei der Haarwäsche erzielt man mit einer Pflegelinie, die aufeinander abgestimmt ist. Eine ergänzende Spülung nach jeder Haarwäsche, sorgt daher nochmals für zusätzliche Feuchtigkeit. Wer zu schnell fettendem Haar neigt,

ghd ADVANCED SPLIT END THERAPY ist ein wärmeaktiviertes Pflegetreatment, um gesplisste Haarspitzen aufzufüllen und ein optimales Styling-Ergebnis zu erzielen. Ab 25 Euro (100 ml)

kann die Spülung nur in den Haarlängen auftragen. Als veredelnde Haarpflege nach dem Glätten oder als bändigendes Serum für zwischendurch gehört ein pflegendes Haaröl mittlerweile zum Grundinventar jeder Frau. Die nährende Textur umschließt die Haarfasern und schützt sie sowohl vor als auch nach dem Styling. Um Spliss oder gar Haarbruch vorzubeugen, sollte einmal die Woche zudem eine reichhaltige Haarkur aufgetragen werden. Hierfür die Haare wie gewohnt waschen, eine großzügige Portion der Kur im nassen Haar verteilen und mindestens fünf bis zehn Minuten einwirken lassen. Ein Tipp: Für die Extraportion Pflege, die Kur vorsichtig mit einem Tangle Teezer einarbeiten, das Haar anschließend in einen warmen Handtuchturban wickeln und der Pflege eine halbe Stunde bis Stunde Zeit geben – das perfekte Zeitfenster, um bei einer Folge der Lieblingsserie zu entspannen oder das Abendessen vorzubereiten!

3 ... HITZEFREIE ALTERNATIVEN

Sehr robuste Haare und mäßige Temperaturen erlauben ein regelmäßiges Glätten. Sensiblere Haartypen sollten es allerdings bei ein- bis zweimal die Woche belassen. Doch keine Sorge, man muss dennoch nicht auf eine glatte Mähne verzichten: Es gibt einige Glättungsmethoden, die auch ohne Hitze auskommen. Die hitzefreien Techniken glätten jedoch nur in Maßen und sind weniger wirksam bei starken Locken. Um die Mähne zu bändigen und ein dynamisch-glattes Finish zu zaubern, sind sie jedoch eine schonende Abwechslung. Eine Methode ist die Haarglättung mit dem kalten Föhn: Hierzu wird das handtuchtrockene Haar auf Kaltstufe und mithilfe einer Paddle Brush trocken geföhnt. Die flache Bürste bietet eine große Fläche, wodurch die Haare schneller trocken geblasen werden können. Die kalte Föhnluft kann während des Stylings ohne Bedenken direkt auf die zu glättende Partie gerichtet werden. Durch die langen, geraden Abwärtsbewegungen der Bürste werden die Haare auch bei Kaltluft in Form gebracht. Auch bei dieser Methode bietet es sich an, die Haare in einzelne Partien zu unterteilen und sich von unten nach oben vorzuarbeiten. Zu guter Letzt noch einen Klecks Kokosöl in die Längen geben – das verhindert unschönen Frizz und verleiht dem Haar einen gesunden Glanz! Eine andere Methode, die Wuschelmähne zu bändigen, ist das Glätten mit Lockenwicklern: Die handtuchtrockenen Haare hierzu auf XXL-Lockenwickler drehen und an der Luft trocknen lassen. Damit dabei keine Locken, sondern ein glatt-voluminöses Ergebnis erzielt wird, ist der Durchmesser der Wickler ausschlaggebend. Damit alles schön fest sitzt, die Wickler am besten noch mit Haarnadeln fixieren. Wenn es etwas schneller gehen muss, kann der Trockenvorgang durch kalte Föhnluft beschleunigt werden. Sobald die Haare komplett trocken sind, die Wickler vorsichtig lösen. Et voilà: Eine glatte und voluminöse Haarpracht ist das Ergebnis!

Mit den Anti-Frizz-Sheets von Nunzio Saviano gehören abstehende Haare der Vergangenheit an: Pflegende Polymere und Kokosnussöl schützen das Haar vor dem Austrocknen und verleihen einen natürlichen Glanz. Perfekt für unterwegs! Ab 68 Euro

HAARSTYLING-INNOVATION

Das ideale Styling-Utensil für alle, denen das Hantieren mit Glätteisen und Co. zu aufwendig ist: der e-styler von ikoo. Das 2-in-1-Tool vereint Glätteisen und Haarbürste in einem innovativen Gerät. Statt zweier Keramikplatten verfügt der e-styler über Borsten, die mit beheizbaren Keramikpanels besetzt sind. Die Haare werden durch die gewohnte Bürstenbewegung schnell und unkompliziert in Form gebracht – ob morgens vor der Arbeit oder als Auffrischung zwischendurch. Die Temperatur kann je nach Haarstruktur auf 150 bis 230 Grad Celsius eingestellt werden. Unschön fliegendes Haar wird durch die integrierte Ionen-Funktion verhindert. ■

RHEINexklusiv verlost in Zusammenarbeit mit dem Hersteller ikoo einen e-styler in der Farbe ocean breeze. Weitere Informationen zum Gewinnspiel und zu den Teilnahmebedingungen finden Sie online auf ***www.rheinexklusiv.de/gewinnspiel****. Teilnahmeschluss ist der* ***20. Februar 2017****.*

Fotos: ghd Deutschland GmbH (4), Nunzio Saviano, ikoo brush

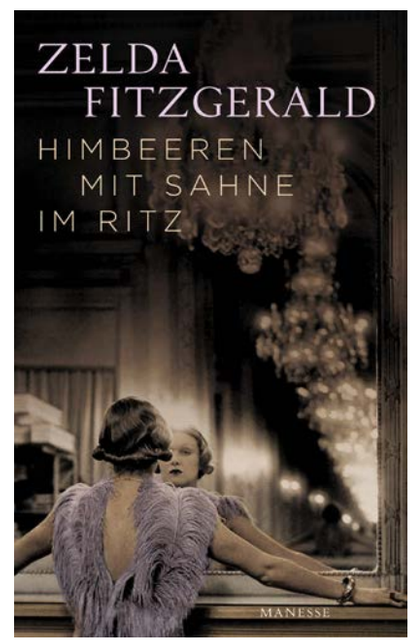
GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

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

BESTECHENDE SPRACHE.

„Die Krankheit ist nicht das Ende, sie ist der Anfang einer Veränderung.“ Der Mann, der das denkt, hat keinen Namen und kann nicht sprechen. Er liegt im Koma und übt sich im Erwachen. Mit der Rückkehr in die Welt verbinden sich auf unerwartete Weise seine Sinne. In dieser „höheren Heimat“ beginnt er zu ahnen, dass er noch einmal ins Leben und in seinen Körper zurück darf. Denn die Freundschaft eines Mannes und die Liebe zweier Frauen machen ihn zu einem hoffenden Menschen.

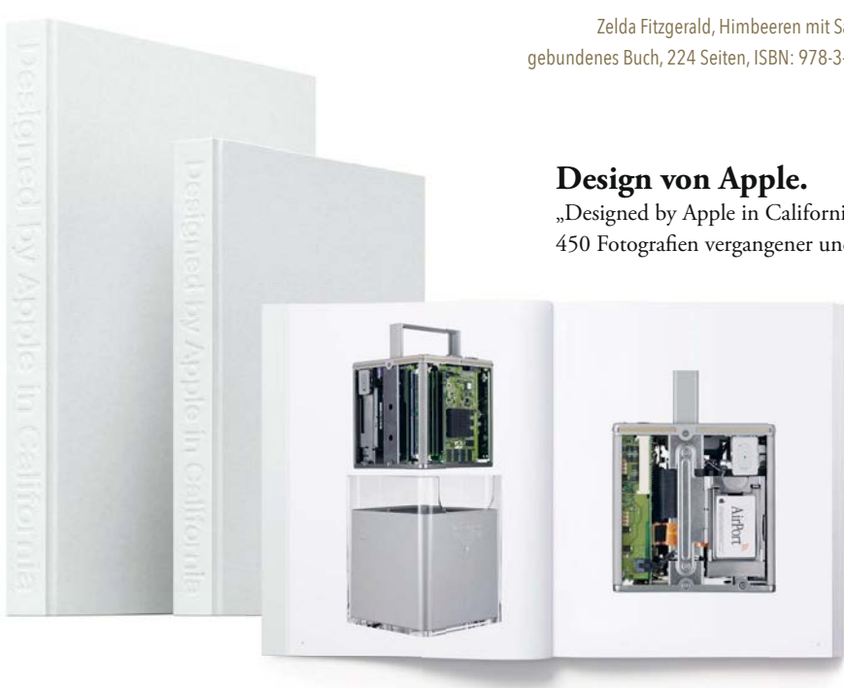
Marcia Bodrozic, Das Wasser unserer Träume, Luchterhand Literaturverlag, gebundenes Buch, 224 Seiten, ISBN: 978-3-630-87396-1, 22,00 €



Vielschichtige Erzählungen.

Zelda Fitzgerald wirft den Leser mitten hinein in das glamouröse, schillernde Bühnenuniversum der Tänzerinnen, Schauspielerinnen und Sängerinnen der 1920er Jahre. Die Lichter des Broadway, Schrankkoffer voller Tüllkleider, Orchideen in onduliertem Haar: In opulenten Details erweckt die Autorin das Jazz Age zum Leben. Fitzgeralds hinreißend sinnliche, atmosphärisch dichte Erzählungen handeln von der hohen Kunst, sich selbst zu inszenieren – und von dem Preis, den man dafür zahlt.

Zelda Fitzgerald, Himbeeren mit Sahne im Ritz, Manesse, gebundenes Buch, 224 Seiten, ISBN: 978-3-7175-2400-7, 24,95 €



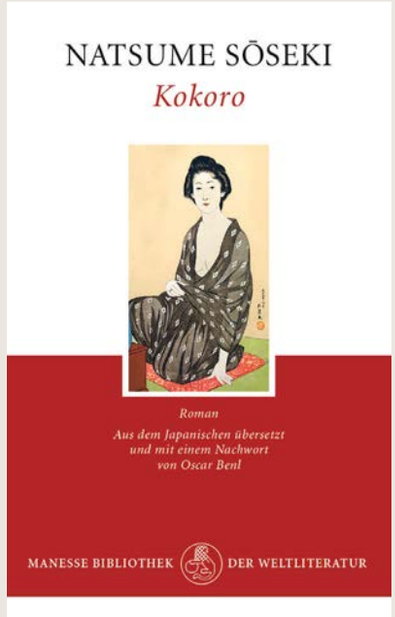
Design von Apple.

„Designed by Apple in California“ berichtet über 20 Jahre Design bei Apple – ausgedrückt durch 450 Fotografien vergangener und aktueller Apple-Produkte. Der Bildband umfasst Produkte vom ersten iMac aus dem Jahr 1998 bis zum Apple Pencil in 2015 und dokumentiert auch die Materialien und Techniken, die von Apples Design-Team über zwei Jahrzehnte der Innovation eingesetzt worden sind. Das Buch ist in zwei Größen verfügbar und auf eigens hergestelltem, besonders gemahlenem Papier mit silbernen Schmuckrändern gedruckt worden; unter Verwendung einer achtfachen Farbseparation und Tinte, die den Geistereffekt ausschließt. Das leinengebundene Hardcover-Buch wurde über acht Jahre hinweg entwickelt und von Apple nun veröffentlicht.

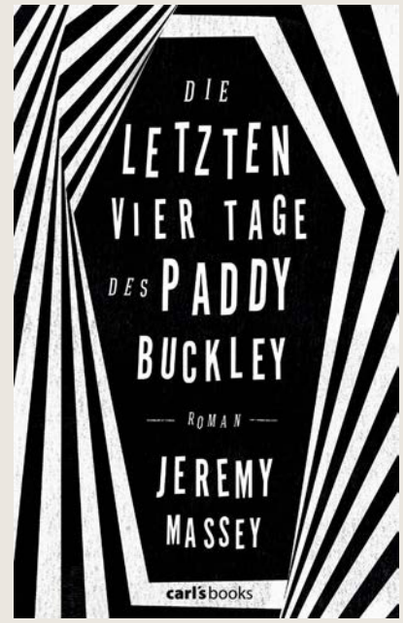
Kleines Format (25,9 x 32,8 cm): 199 Euro; großes Format (33 x 41,3 cm): 299 Euro, www.apple.com/de

Poetisch.

„Liebe ist ein Verbrechen!“ Welches Geheimnis quält den alten, hochgebildeten Mann, der sich zu solchen Aussagen versteigt? Sein Gegenüber, ein unbedarfter Student, fühlt sich zu dem rätselhaften „Sensei“ hingezogen und besucht ihn regelmäßig in Tokio. Doch trotz des offensichtlichen Wohlwollens wahrt der alte Mann Distanz. Hat die junge Frau des Sensei, eine schweigsame Schönheit, etwas mit dessen unerklärlichem Misstrauen zu tun? Schließlich offenbart sich, welch unaussprechliche Schuld auf dem Sensei gelastet hat. Der Roman ist zum 100. Todestag des Autors neu aufgelegt worden.



Soseki Natsume, Kokoro, Manesse, gebunden, 384 Seiten, ISBN: 978-3-7175-2418-2, 24,95 €



MAKABER UND UNTERHALTSAM.

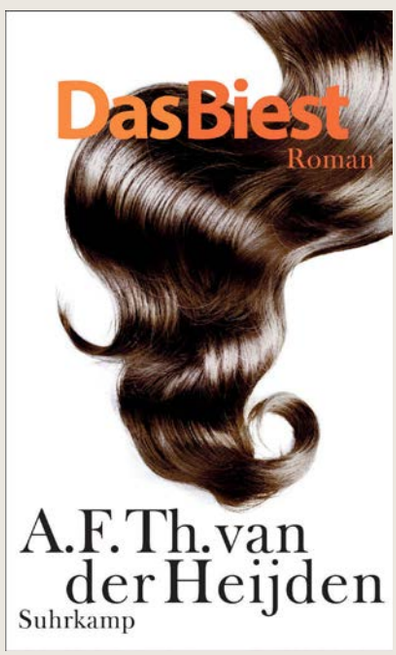
Paddy Buckley ist mit Leib und Seele Bestatter. Als eine attraktive Witwe seine Zuwendung braucht, gibt er sie ihr – doch sie stirbt auf dem Höhepunkt seines körperlichen Trostes. Geschockt von diesem Erlebnis, überfährt er auf dem Heimweg einen Fußgänger. Der Tote ist der Bruder des gefährlichsten Gangsters von ganz Irland, Vincent Cullen. Jetzt hat er eine tote Witwe und einen toten Gangster am Hals, für die er obendrein auch noch die Beerdigung auszurichten hat! Eine rasante Verfolgungsjagd durch Dublin beginnt. Zum Glück ist Paddy einfallsreich und kann sich auf seine Freunde verlassen …

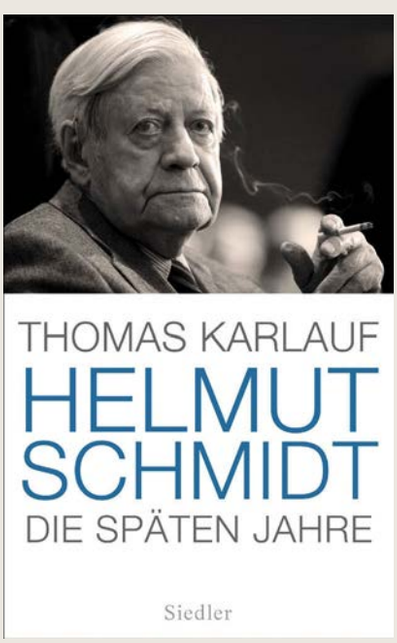
Jeremy Massey, Die letzten vier Tage des Paddy Buckley, carl's books, Paperback, Klappenbroschur, 272 Seiten, ISBN: 978-3-570-58555-9, 14,99 €

Raffiniert.

Tante Tiny führt stets ein knallgelbes Staubtuch mit sich, das sie bei Bedarf blitzschnell einsetzt – gern auch, wenn sie bei anderen zu Gast ist. Tiny ist eine verratene und mißbrauchte Frau, die mit ihrer verletzenden Zunge über Leichen geht. Sie versucht sich an denen, die ihr Unrecht angetan haben, zu rächen. Ihr Neffe Albert Egberts verfolgt das Treiben seiner jungen, attraktiven Tante aus nächster Nähe, befremdet und gleichzeitig fasziniert. Es dauert Jahre, bis er entdeckt, was sie ein Leben lang antreibt und was von der ganzen Familie als Geheimnis bewahrt wird.

A. F. Th. van der Heijden, Das Biest, Suhrkamp Verlag, gebunden, 303 Seiten, ISBN 9783518425558, 24,00 €

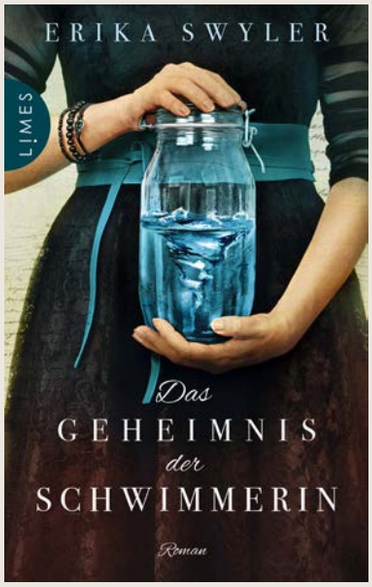




PACKEND WIE EIN ROMAN.

Fast alle Biographien Helmut Schmidts enden mehr oder weniger mit dem Jahr 1982, dem Jahr, in dem er aus dem Kanzleramt ausschied. Von seinem Leben in den dreiunddreißig Jahren danach drang nur wenig nach außen. Thomas Karlauf, der seit 1987 fast alle Buchveröffentlichungen Schmidts betreute, besaß uneingeschränkten Zugang zu dessen Privatarchiv. Seine Biographie entfaltet ein intimes Stück deutscher Zeitgeschichte, gespiegelt im Leben jenes Mannes, den viele Deutsche zum Vorbild schlechthin erklärten.

Thomas Karlauf, Helmut Schmidt. Die späten Jahre, Siedler, gebundenes Buch, 560 Seiten, ISBN: 978-3-8275-0076-2, 26,99 €



Mysteriöse Geschichte.

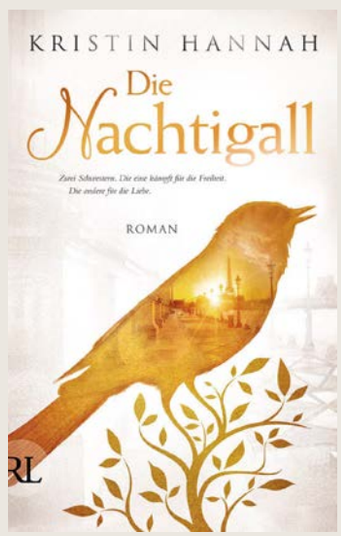
Simon Watson lebt allein an der Küste Long Islands. Eines Tages findet er ein altes Buch, das ihn sofort in seinen Bann zieht. Die brüchigen Seiten erzählen von einer großen Liebe, vom dramatischen Tod einer Schwimmerin und vom tragischen Schicksal einer ganzen Familie – Simons eigener Familie. Denn wie es scheint, finden die Watson-Frauen seit 250 Jahren im Wasser den Tod – immer am 24. Juli. Auch Simons Mutter ertrank in den Fluten des Atlantiks. Als nun seine Schwester Enola zu Besuch kommt, scheint sie seltsam verändert – und der 24. Juli steht unmittelbar bevor …

Erika Swyler, Das Geheimnis der Schwimmerin, Limes, gebunden, 448 Seiten, ISBN: 978-3-8090-2648-8, 19,99 €

EINDRUCKSVOLL.

Ob Widerstandskämpfer oder Holocaust-Überlebende – die Lebenswege dieser besonderen Menschen beeindrucken gerade in unserer so unruhigen heutigen Zeit. Denn sich gegen Hitler zu stellen und trotzdem nicht mit dem Schicksal zu hadern, sondern immer wieder aufzustehen, dem Leben positiv zu begegnen, macht Mut für den Umgang mit Terror und Krieg, Flucht und Vertreibung. Tim Pröse hat einige dieser letzten Zeugen über viele Jahre begleitet und erzählt in 18 Porträts von ihrem Leben und ihrer Botschaft: ein Plädoyer der Unangepassten für mehr Toleranz und gegen das Vergessen!

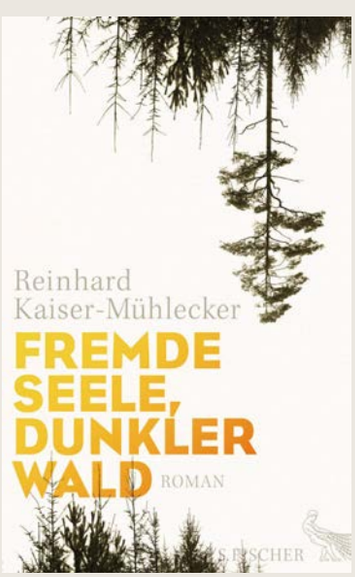
Tim Pröse, Jahrhundertzeugen. Die Botschaften der letzten Zeugen gegen Hitler. 18 Porträts, Heyne, gebunden, 320 Seiten, ISBN: 978-3-453-20124-8, 19,99 €



Gefühlvoller Schmöker.

Zwei Schwestern im von den Deutschen besetzten Frankreich: Während Vianne ums Überleben ihrer Familie kämpft, schließt sich die jüngere Isabelle der Résistance an und sucht die Freiheit auf dem Pfad der Nachtigall, einem geheimen Fluchtweg über die Pyrenäen. Doch wie weit darf man gehen, um zu überleben? Und wie kann man die schützen, die man liebt?

Kristin Hannah, Die Nachtigall, Aufbau Verlag, gebunden, 608 Seiten, ISBN: 978-3-352-00885-6, 19,99 €

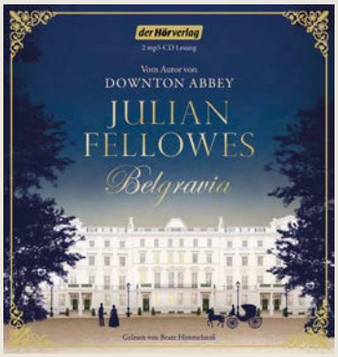


ZEITLOS UND BERÜHREND.

Reinhard Kaiser-Mühlecker erzählt die Geschichte zweier Brüder, die dieser Welt zu entkommen versuchen und die nach Rettung suchen: Alexander kehrt als Soldat internationaler Truppen in die Heimat zurück, doch seine Unruhe treibt ihn bald wieder fort. Unterdessen führt sein jüngerer Bruder Jakob den elterlichen Hof. Als sich sein Freund aufhängt, wird Jakob die Schuldgefühle nicht mehr los. Der Vater fabuliert von phantastischen Geschäftsideen, während er heimlich Stück für Stück des Ackerlandes verkaufen muss. Mit großer Ruhe und Kraft wird von Menschen erzählt, die durch Verwandtschaft, Gerede, Mord und religiöse Sehnsüchte aneinander gebunden sind.

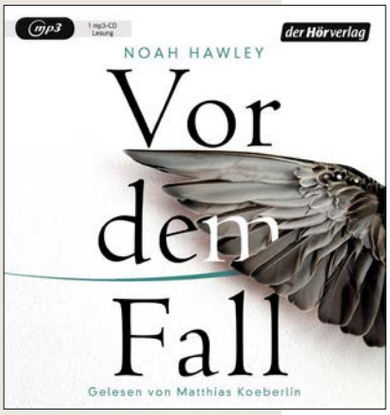
Reinhard Kaiser-Mühlecker, Fremde Seele, dunkler Wald, S. Fischer Verlage, Hardcover, 304 Seiten, ISBN: 978-3-10-002428-2, 20,00 €

LIEBE, INTRIGE UND VERRAT.



Londons edelster Stadtteil Belgravia im Jahr 1841: Altehrwürdige Familien müssen sich gegen neureiche Emporkömmlinge behaupten. Doch hinter den beeindruckenden Fassaden warten korrupte Dienstboten und verbotene Liebschaften. Julian Fellowes, Autor der Serie „Downton Abbey“, zeichnet ein mitreißendes und opulentes Panorama der englischen Gesellschaft. Sprecherin: Beate Himmelstoß

Julian Fellowes, Belgravia, Hörbuch, der Hörverlag, 2 mp3-CDs, Laufzeit ca. 15 h 48 min, ISBN: 978-3-8445-2491-8, 19,99 €



SPANNENDER THRILLER.

An einem nebligen Abend startet ein Privatjet zu einem Flug nach New York. Wenige Minuten später stürzt er in den Atlantik. Nur der Maler Scott Burroughs und der vierjährige JJ überleben. Scott schafft es, den Jungen an das weit entfernte Ufer zu retten. Während die Suchtrupps nach den Leichen und der Blackbox fahnden, greifen immer abstrusere Verschwörungstheorien um sich. Scott versucht verzweifelt, sich den Medien zu entziehen - und gerät dabei in eine Welt der Intrigen und Manipulationen. Sprecher: Matthias Koeberlin

Noah Hawley, Vor dem Fall, der Hörverlag, Hörbuch (gekürzt) 1 mp3-CD, Laufzeit: ca. 8 h 57min, ISBN: 978-3-8445-2310-2, 22,99 €

HISTORISCHER ROMAN.

Der Dreißigjährige Krieg zieht über Europa auf und birgt einen tragischen Schicksalsschlag für die Hebamme Sibylla: Plündernde Landsknechte erschlagen ihren Mann und entführen ihre kleine Tochter Helena. Sibylla, die seit ihrer Kindheit die Gabe des zweiten Gesichts besitzt, begibt sich auf den Spuren der Söldner nach Süden. Sie spürt, dass ihre Tochter noch lebt. Als sie auf das Lager des Feldherrn Wallenstein trifft, gibt sie sich als Astrologin aus und willigt ein, ihm weiszusagen, wenn er ihr bei der Suche nach Helena hilft ...

Ulrike Schweikert, Die Astrologin, Blanvalet, gebunden, 608 Seiten, ISBN: 978-3-7645-0399-4, 19,99 €

MUSIK FÜR WINTERNÄCHTE.

In 20 Jahren Tourleben haben die abenteuerlustigen Musiker von Quadro Nuevo unzählige Orte bereist, verwegene Spielweisen ausgelotet und sich damit zweimal den ECHO geholt. Vor einiger Zeit begann die Weltmusik-Gruppe auch Weihnachtskonzerte zu geben. Dies wurde den vier Musikern, die zu anderen Jahreszeiten mit Tango und fetzigen Balkan-Rhythmen aufspielen, zu einem tiefen Bedürfnis. So füllen sie in der Adventszeit die Säle mit besinnlicheren Melodien.

Music for christmas nights, Quadro Nuevo & Münchner Symphoniker, CD, GLM/Fine Music FM 221-2, www.quadronuevo.de, 15 €

Fotos: Aufbau Verlag, Apple, Blanvalet, carl's books, der Hörverlag (2), Heyne, Limes, Luchterhand, MANESSE (2), Quadro Nuevo, S. Fischer, Siedler, Suhrkamp

VON Kopf BIS Fuß

tetesept. Entspannendes Bad mit rotem Mohn und Kornblume, ab 5,49 Euro (125 ml)

Seien wir ehrlich: Auch wenn der Winter viele schöne und romantische Momente bringt, gibt es Tage, die einfach nur kalt und ungemütlich sind. Unter den vielen Kleiderlagen schreit die ganze Haut nach reichhaltiger Pflege. Grund genug, sich nicht mehr zu beschweren, dass es so früh dunkel ist. Nutzen wir die langen Abende – für ein Rund-um-Verwöhnprogramm, von Kopf bis Fuß!

1: Phyris. Die vitalisierende Vitamin Depot Serum Mask belebt die Haut und liefert ein sofortiges Frischegefühl, ab 26 Euro (75 ml).

2: Annemarie Börlind. Speziell für Mischhaut entwickelt, sorgen die hochkonzentrierten natürlichen Wirkstoffe für intensive Pflege und Wohlbefinden, ab 32,90 Euro (75 ml).

3: Clinique. Eine superintensive Feuchtigkeitsmaske, die abends aufgetragen wird und über Nacht wirkt, ab 35 Euro (100 ml).

19.00 UHR: DAS GESICHT ZUM STRAHLEN BRINGEN

Unser Gesicht ist der Kälte am schutzlosesten ausgesetzt. Die feine Haut braucht daher besondere Zuwendung. Mit einer intensiven Reinigung sollte man jedoch vorsichtig sein. Denn was das Gesicht in den kalten Monaten mehr an fetthaltigen Cremes braucht, braucht es weniger an entfettender Reinigung! Viele Beauty-Produkte trocknen die Gesichtshaut zusätzlich aus und sollten daher nur sparsam verwendet werden. Am besten eignen sich sanfte Reinigungsöle oder schonende Reinigungscremes, die zusätzliche Feuchtigkeit spenden. Den winterlichen Grauschleier entfernt man am besten mit einem Peeling. Hierzu das Gesicht einmal die Woche mit einer feinkörnigen Variante abreiben. Abgestorbene Hornschüppchen lösen sich und lassen die Haut wieder rosig schimmern. Für die Extraportion Pflege sollten Sie außerdem immer eine feuchtigkeitsspendende Intensivmaske zuhause haben. Besonders effektiv wirkt sie in der Badewanne. Durch den aufsteigenden Dampf öffnen sich die Poren und die Pflege kann optimal eindringen.

19.15 UHR: EINEN KUSSMUND ZAUBERN

Eine Gesichtspartie, die besonders empfindlich auf Heizungsluft und Kälte reagiert, sind die Lippen. Da sie keine eigenen Talgdrüsen besitzen, die sie geschmeidig halten, werden sie schnell spröde und rissig. Etwas Extrapflege kann da wunderbar vorbeugen: Ein sanftes Lippen-Peeling mit einem speziellen Peeling-Stift entfernt lose Schüppchen und pflegt gleichzeitig mit Mandel-, Oliven- oder Jojobaöl. Gut geeignet sind auch Produkte mit Shea-Butter oder Aprikosenkernöl, da die enthaltenen Stoffe den Fetten in der Haut sehr ähnlich sind. Einen ähnlichen Effekt können Sie aber auch mit einer weichen Zahnbürste erzielen: Mit kreisenden Bewegungen und ohne Druck über die Lippen massieren und anschließend eine Pflege, zum Beispiel mit Panthenol, oder ein paar Tropfen hausübliches Olivenöl auftragen. Ein Geheimtipp, nach dem zurzeit das ganze Internet verrückt ist, ist die sogenannte Lansinoh HPA Lanolin-Salbe. Ursprünglich für die Brustwarzen stillender Mütter entwickelt, enthält sie viel Lanolin, das den interzellularen Lipiden der Lippen sehr ähnlich und somit perfekt kompatibel ist!

M. Asam. Die milde Dusch- und Bademilch mit Traubenkern- und Mandelöl reinigt die Haut sanft; das betörende Körperpeeling mit zart schmelzenden Zuckerkristallen befreit die Haut ruckzuck von abgestorbenen Hautzellen, ab 17,50 Euro (500 ml) und ab 19,75 Euro (600 g)

19.30 UHR: EIN PFLEGENDES SCHAUMBAD EINLASSEN

Auch wenn wir uns stundenlang im schön heißen Badewasser aalen könnten, zu langes Baden laugt die Haut aus. Verbringen Sie daher nicht mehr als 25 Minuten in der Wanne und achten Sie zudem darauf, dass die Temperatur 35 Grad Celsius nicht übersteigt. Natürlich darf ein wohltuender Badezusatz für die Sinne nicht fehlen. Setzen Sie jedoch auf schonende Öl- und Cremebäder – parfümierte Duftschaumbäder greifen die Haut nur noch mehr an. Sehr gut eignen sich Produkte mit dem Wirkstoff Urea. Der Feuchtigkeitsbinder unterstützt die natürliche Barrierefunktion der Haut und verhindert einen weiteren Feuchtigkeitsverlust. Wer keine Badewanne hat, nimmt stattdessen eine schön lange Dusche. Beim Duschgel am besten zu einer milden rückfettenden Variante greifen. Ergänzend spenden In-Dusch-Bodylotions der Haut eine zusätzliche Portion Feuchtigkeit! Besonders hartnäckige Stellen wie ausgetrocknete Ellenbogen und Knie bekämpft man am besten unter der Dusche mit einem sanften Körper-Peeling. Hausmittel-Trick: Zwei Esslöffel Zucker mit einem Esslöffel Olivenöl vermengen und damit sanft über die trockenen Stellen peelen. Hinterher auf keinen Fall die Bodylotion vergessen. Eine reichhaltige Lotion glättet raue Stellen und beugt trockener, schuppiger Haut vor.

20.00 UHR: BEANSPRUCHTE FÜSSE PFLEGEN

Im Anschluss an das Bad kümmern wir uns um unsere Füße. Denn jetzt sind sie schön weich. Ein Peeling sorgt auch hier wieder dafür, dass abgestorbene Hautschüppchen auf sanfte Weise entfernt werden. Hartnäckige Hornhaut sollten Sie mit einem Bimsstein oder einer feinen Hornhautfeile entfernen. Hierzu sanft über die rauen Stellen an Ballen und Ferse reiben. Auch für Füße gilt: cremen, cremen, cremen! Dicke Wollsocken wärmen unsere Füße zwar, greifen jedoch den natürlichen Fettfilm an und machen sie rau. Daher ist regelmäßiges Eincremen wichtig, um den Feuchtigkeitshaushalt wiederherzustellen. Wenn die Haut an den Füßen sehr spröde ist, kann außerdem eine Intensivmaske, zum Beispiel mit Mandelöl, oder eine Creme speziell gegen rissige Haut helfen. Dick auftragen, ein Paar warme Socken drüberstülpen und einige Stunden oder – noch besser – über Nacht wirken lassen!

20.30 UHR: ZARTE HÄNDE VERWÖHNEN

Bei Kälte entzieht der Stoffwechsel zu allererst den Händen die Wärme. Die Durchblutung wird schlechter, die Hände frieren und die dünne Haut am Handrücken reißt. Das kann sehr schmerzhaft werden. Die erste Maßnahme, rissiger Haut vorzubeugen, ist, die Hände mehrmals am Tag einzucremen – eine gute Handcreme sollte Glyzerin und Urea enthalten. Die zweite ist, ihnen eine Massage mit reichhaltiger Creme oder einem natürlichen Massageöl zu gönnen. Unser Favorit: Ein Balsam mit Ringelblumenextrakt mildert kleine Risse und hinterlässt außerdem einen wohltuenden Duft auf der Haut. Handmassagen fördern nicht nur die örtliche Durchblutung, sie entspannen zudem ungemein: Verteilen Sie die Creme zunächst und streichen Sie die Hände großflächig aus. Die Handinnenflächen und den Handballen am besten mit kreisenden Bewegungen oder mit einer leichten Druckmassage massieren. Die einzelnen Finger mehrmals von der Fingerwurzel hin zur -kuppe ausstreichen. Anschließend in entgegengesetzter Richtung fortfahren. Das bringt die Durchblutung auf Hochtouren! Sind die Nägel nicht gepflegt, sieht auch die ganze Hand ungepflegt aus. Daher ist eine Maniküre einmal pro Woche Pflicht: Die Nägel in Form feilen – nicht zu kurz oder zu rund, da sich sonst das Nagelbett entzünden kann. Die Nagelhaut vorsichtig zurückschieben und gegebenenfalls noch etwas Nagelöl auftragen.

21.00 UHR: DEN ABEND AUSKLINGEN LASSEN

Abschalten und die Beine hochlegen – das gehört definitiv zu den zuverlässigsten Schönmachern. Also ab aufs Sofa und die Seele baumeln lassen. Versüßen Sie sich das Ganze mit ein paar Duftkerzen und kleinen Naschereien. Vielleicht noch ein Schluck Champagner? Oder lieber früh ins Bett? Erlaubt ist alles, was sich gut anfühlt! ■

1: La Biosthetique. Besonders intensive Pflege für streichelzarte Füße und gegen trockene Haut, ab 13,90 Euro (75 ml).

2: Sally Hansen. Das Öl versiegelt die Nagelränder und schützt vor Absplittern, Einreißen und Spalten, ab 4,99 Euro.

3: Artdeco. Der praktische Nagelhaut-Entferner-Stift eignet sich auch ideal für unterwegs, ab 9,95 Euro

Fotos: Dr. Grandel/Phyris, Annemarie Börlind, Clinique, La Biosthetique, Sally Hansen, Artdeco, M. Asam (2), Merz Consumer Care GmbH/tetesept

Institut für Ästhetik und geothermale Hautpflege
BLUE LAGOON
Kosmetikinstitut

HydraFacial – Die Anti-Aging Revolution aus Los Angeles
In Bonn in der Blue Lagoon · Friedensplatz 16

Wobei hilft es?
Da HydraFacial™ für jeden Hauttyp geeignet ist, erzielt es nicht nur hohe Effektivität in der Verbesserung der Hautgesundheit, sondern schafft ebenso exzellent Abhilfe bei Problemen der Haut:
- Elastizität & Straffheit
- Leuchtkraft des Teints
- Gleichmäßigkeit der Hautstruktur
- Hyperpigmentation / Sonnenschäden
- Ölige / Verstopfte Haut
- Erweiterte Poren
- Fortgeschrittene Alterserscheinungen der Haut

HydraFacial MD
Mein Leben. Meine Zeit. Meine Haut.

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

BLUE LAGOON
Kosmetikinstitut unter hautfachärztlicher Leitung
Friedensplatz 16 · 53111 Bonn · Telefon 0228-227209-270
info@bluelagoon-bonn.de · www.bluelagoon-bonn.de

© seromedia GmbH 2016

Beim Airboarding auf einer Art Luftmatratze den Berg hinunterrasen

WINTERBERG: RASANTE SPRÜNGE VON ÜBER 100 METERN BEWÄLTIGEN; MÜGGELSEE: QUERFELDEIN ÜBER DEN GEFRORENEN SEE SURFEN; FELDBERG: MIT BIS ZU 100 STUNDENKILOMETERN DIE PISTE RUNTERBRETTERN – GANZ GLEICH, WO ES SIE DIESEN WINTER HINZIEHT, ES WIRD IHNEN GARANTIERT NICHT LANGWEILIG! NEBEN DEN KLASSISCHEN WINTERSPORTARTEN GIBT ES JETZT ALLERLEI NEUE TRENDS, DIE NEBEN SPASS AUCH EINE GEHÖRIGE PORTION ADRENALIN BEINHALTEN. WIR HABEN FÜR SIE NACH DEM ULTIMATIVEN KICK GESUCHT ...

WINTERGAUDI MIT ADRENALIN-KICK

Für viele Menschen wird der Winter alle Jahre wieder zum Wunderland auf Ski, Snowboard und Schlitten. Auch im vergangenen Jahr stand Skifahren unangefochten an erster Stelle der beliebtesten Wintersportarten. Doch neben den Klassikern gibt es viel Neues für den ultimativen Schneespaß: „Bei den Trends handelt es sich oft um neue Sportgeräte, die auf den Markt gebracht werden“, so Michael Beckmann, Tourismusdirektor der Ferienwelt Winterberg. „Viele unserer Gäste suchen den besonderen Kick. Das ist ein großes Thema. Wir spüren das seit vielen Jahren!“ Also warum diesen Winter nicht auch mal etwas Neues ausprobieren und es beispielsweise mit Snowkiting, Airboarding oder Snowfen probieren? Und eins versichern wir Ihnen schon vorab: So abgefahren wie das klingen mag, ist es auch! ▶

Rasante Sprünge beim Snowkiten bewältigen

FLIEGEN LERNEN MIT SNOWKITEN

Lästiges Anstellen am Lift und Einschränkungen im Gelände fallen weg, die Grenzen zwischen Himmel und Erde verschmelzen: Fürs Snowkiten benötigen wir lediglich etwas Wind, Skier oder Snowboard und einen Kite-Schirm, das ist ein speziell fürs Snowkiting entworfener Lenkdrachen. Die Sportart Kiten ist nichts Neues und wird als Kitesurfen bereits seit einigen Jahren an Seen und Küsten ausgeübt. Allerdings verlagert sich die Fun-Sportart zur Freude aller Adrenalin-Junkies nun von der Wasseroberfläche auf die Pisten. Voraussetzung fürs Kiten und die Bedienung des Lenkdrachens ist neben der Ausrüstung eine gehörige Portion Koordination! Denn schon bei geringen Windstärken kann ein rasantes Tempo von bis zu 70 Stundenkilometern erreicht werden. Das macht Snowkiten sowohl in den Bergen als auch in Tälern und auf weiten Ebenen so beliebt. Die Möglichkeiten der Fortbewegung scheinen endlos: talabwärts oder -aufwärts brettern, durch den Pulverschnee cruisen, steile Hänge hinaufsausen, bis zu 200 Meter weit und 100 Meter hohe Sprünge bewältigen ... Egal wie, der Spaßfaktor kommt garantiert nicht zu kurz! Snowkiten lernen kann grundsätzlich jeder, der Snowboard oder Ski fährt. Und es ist leichter als das Kiten auf dem Wasser. Es ist allerdings ratsam, vor den ersten Versuchen eine Snowkite-Schule zu besuchen, um Technik, Tricks und das Snowkite-ABC kennenzulernen. Kite-Schulen, die Kurse und einen Kite-Verleih anbieten, gibt es inzwischen vielerorts. In Winterberg beispielsweise finden spezielle „Snowkite-Tage" statt, an denen Kurse in verschiedenen Ausführungen – von Eintageskursen über Pärchenkurse bis hin zu Privatstunden – angeboten werden. Mehr Informationen hierzu unter www.winterberg.de. Möchte man sich direkt einen eigenen Kite-Schirm zulegen, wird man bei Herstellern wie OZONE (www.ozonekites.com), Peter Lynn (www.peterlynn.com) und Invento HQ (www.powerkites.de) fündig. Die Kosten für Kite-Schirme inklusive Lenkvorrichtung (Control Bar) liegen zwischen 1.000 und 2.000 Euro.

WEITERE ADRESSEN

Wasserkuppe (Mittelgebirge):
www.snowkite.de
Feldberg (Südschwarzwald):
www.kiteschule-skywalker.de,
www.schwarzwald-tourismus.info
Oberwiesenthal (Erzgebirge):
www.snowkiten.de
Bayrischer Wald:
www.schneeflocken-rocken.de,
www.kite-bar.de

Das Airboard per Gewichtsverlagerung steuern

SCHLITTENFAHREN 2.0 MIT AIRBOARDING

Beim Airboarding rasen wir den Berg auf einer Art Luftmatratze auf dem Bauch liegend und mit dem Helm voraus hinunter und erreichen dabei Geschwindigkeiten, die schlichtweg Spaß machen: Die Durchschnittsgeschwindigkeit liegt bei etwa 30 bis 40 Kilometern die Stunde – auf langen geraden Pisten kann man auf dem Airboard jedoch auch bis zu 100 Stundenkilometern erreichen! Gesteuert wird das Board durch Gewichtsverlagerung, die durch ein Rippenprofil am Geräteboden erleichtert wird. Die Geschwindigkeit lässt sich durch gezieltes Kurvenfahren drosseln, fürs Bremsen lässt man ganz einfach die Beine schleifen oder stellt das Board quer. Ist es dafür zu spät, übernimmt das Luftkissen eine ähnliche Funktion wie ein Airbag. Da das Board relativ einfach zu steuern ist, sind Vorkenntnisse nicht unbedingt notwendig. Entwickelt wurde das High-tech-Luftkissen von dem Schweizer Joe Steiner, der über zehn Jahre lang an der Erfindung getüftelt hat, bis sie für den Markt bereit war. Das Board wird über ein Ventil per Handpumpe aufgepumpt, hat ein Gewicht von drei Kilogramm und ist zusammengefaltet so klein, dass es ganz einfach im Rucksack verstaut werden kann. Erwerben kann man das Airboard in verschiedenen Ausführungen für Erwachsene und Kinder direkt beim Hersteller (www.airboard.com). Um andere Wintersportler keiner Gefahr auszusetzen, sollte Airboarding nur auf Pisten ausgeübt werden, die speziell dafür ausgewiesen sind. In Winterberg ist dies auf der Snow-Tubing-Bahn der Snow World Züschen möglich. Weitere Pisten, die fürs Airboarding geeignet sind, findet man unter www.airboard.com/de/spotsslopes.

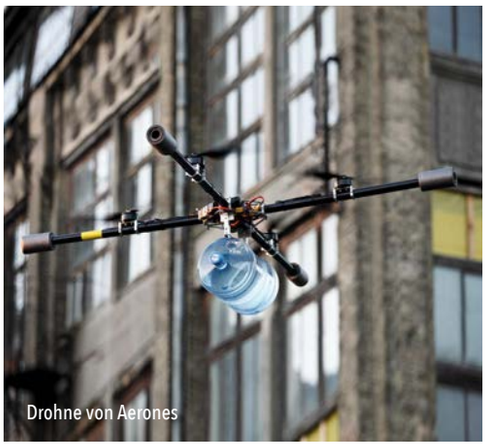
GESCHENKTIPP:

Und wer noch nach einem passenden Geschenk für einen echten Adrenalin-Junkie sucht, für den haben wir genau das Richtige: Ein Gutschein für eine Fahrt im Rennbob-Taxi Winterberg! Bei 130 km/h den Eiskanal hinunterrasen und dabei 60 Sekunden puren Nervenkitzel verspüren – eine Fahrt im schnellsten Taxibob Deutschlands ist garantiert ein unvergessliches Erlebnis. Termine und Tickets finden Sie unter www.olympic-bob-race.de.

QUERFELDEIN MIT SNOWFEN

Zugegeben, der Anblick ist gewöhnungsbedürftig: Snowfen, auch als Eissurfen bekannt, setzt sich aus dem englischen Wort für Schnee „Snow“ und der beliebten Sommersportart „Surfen“ zusammen und verspricht einen nicht weniger adrenalinhaltigen Spaßfaktor als die Sommerversion. Benötigt wird ein Snowfer – ein mit Kufen ausgestattetes Surfbrett, an dem ein Segel befestigt wird. Erfunden wurde diese Konstruktion 1991 von dem Kanadier Charles Chepregi. Schon bei wenig Wind kann man mit dem Snowfer über zugefrorene Seen oder glatte Schneepisten flitzen. Ob man sich eins der Spezialbretter anschafft oder sein Surfbrett mit Kufen und Segel ausstattet, ist jedem selbst überlassen. Wegen der geringen Reibung zwischen Brett und Schnee kann man beim Snowfen je nach Windlage Geschwindigkeiten von bis zu 80 Kilometern die Stunde erreichen. Ein großer Vorteil dieses Wintersports ist, dass man hierfür nicht zwingend in die Berge fahren muss. Bei entsprechender Witterung kann überall dort „gesnowft“ werden, wo es Schnee- und Eisflächen gibt. In Deutschland treffen sich die Eissurfer auf dem Berliner Müggelsee, dem Rangsdorfer See oder dem niedersächsischen Zwischenahner Meer. Im Süden sind der Ammersee, Chiemsee und Mergsee beliebte Hotspots der Szene. Und wen es diesen Winter nach Österreich treiben sollte, der kann einen Schnupperkurs in der Eissurfschule Bad Kleinkirchheim/St. Oswald belegen und dort über die Eisflächen des Brennsees oder Afritzer Sees flitzen. Zu kaufen gibt es Snowfer bei ausgewählten Händlern und unter www.snowfer.com.

Snowfen auf der Müritz


Drohne von Aerones

Snowkiten ist sowohl in den Bergen als auch auf weiten Ebenen beliebt.

AB IN DIE ZUKUNFT MIT DRONEBOARDING

Was man hierfür braucht? Eine leistungsstarke Drohne und ab geht´s! Im Internet kursieren erste Videos, die den Wintersport der Zukunft demonstrieren. Hierbei wird ein Seil an einer Drohne (Quadrocopter beziehungsweise Multicopter) befestigt. Am Ende des Seils wird ein Ring oder gleich eine Halterung – ähnlich der, die beim Kitesurfen verwendet wird – angebracht, an der man sich festhalten kann. Nun stellt man sich auf ein Snowboard oder auf Skier, greift die Halterung und zischt los. Ein Hersteller dieser Drohnen ist das lettische Unternehmen Aerones. In einem Video zeigt das Team, wie es funktioniert: Eine Drohne ist zwar nicht stark genug, einen Menschen hochzuheben, aber stark genug, ihn über eine beschneite Fläche zu ziehen. Hierfür macht man sich die geringe Reibungskraft zwischen einem gleitfähigen Snowboard oder Skiern und einer glatten Oberfläche wie Schnee zunutze. Die Zugkraft des Verbindungsseils zwischen Drohne und Mensch reicht bei flacher Ebene problemlos aus und bringt dem Sportler garantiert eine Menge Spaß. Allen, die Droneboarding auch einmal ausprobieren wollen, sei gesagt, dass man selbstverständlich auch hier auf andere Sportler Rücksicht nehmen und sich nach einer passenden Stelle in der Umgebung erkundigen sollte. Online erhältlich ist die Drohne unter www.aerones.com. Je nach Körpergröße und Gewicht reichen auch schon kleinere Fluggeräte aus, um das Board in Bewegung zu setzen.

Fotos: Jonathan Heyer/Airboard.com, Bernard van Dierendonck/Airboard.com, Airboard.com, G. Sommer/Powerkites.de, Powerkites.de, Anaïs Starks/Aerones.com, Thomas Kohler/Eissurfen auf der Müritz

COLUMBUS
WORLD´S FINEST GLOBES AND MAPS
1909
RATHAUSGASSE 22-24 | BONN | 0228 65 10 31
schüller

EIS SCHRANK MIT FÜNF STERNEN

*****

Geteiltes Leid ist halbes Leid – sagt man. Ich habe, wie sehr viele andere Menschen auch, chronische Rückenschmerzen, doch sie tun mir nicht weniger weh, nur weil ich damit nicht alleine bin. Ich mache Sport, dehne mich, achte auf meine Haltung, gehe zur Massage ..., aber nichts hilft dauerhaft. Von den Besuchen bei diversen Orthopäden ganz zu schweigen. Jetzt bin ich auf dem Weg, um etwas Neues auszuprobieren. Das Zauberwort lautet: Ganzkörperkältetherapie. Mit minus 160 Grad Celsius will ich den Schmerz bekämpfen.

VON PETER ROTHE

Ich klingele an der Tür eines wunderbar anheimelnd aussehenden Backsteinhauses in Bonn-Pützchen. Stephanie Theuerzeit öffnet mir. Sie ist Heilpraktikerin mit langjähriger Erfahrung in der Behandlung von Beschwerden und Schmerzen des aktiven und inaktiven Bewegungsapparates. Neben Massage und Akupunktur ist die Ganzkörperkältetherapie in der Kryosauna eine wichtige Säule ihres Behandlungsspektrums – weit entfernt von gemütlich und anheimelnd. Da ich mich im Vorfeld schon über die Therapie informiert habe, ist die Eiskabine für mich keine große Überraschung. Sie sieht wie eine Duschkammer aus, nur dass sie innen nicht gefliest, sondern mit blauen Plastikpolstern ausgestattet ist.

Die extreme Kälte wird durch Stickstoff erzeugt und soll schmerzlindernd und entzündungshemmend wirken. Maximal drei Minuten muss man es in der Eiskabine aushalten. Das müsste ich schaffen, mache ich mir Mut. „Durch den kräftigen, kurzen Kältereiz auf nahezu die gesamte Körperoberfläche werden unter anderem die Reflexbahnen beeinflusst und Einwirkungen auf zentrale Steuerungsfunktionen sowie das Hormon- und Immunsystem ausgelöst. Dies erklärt die schmerzlindernde Wirkung“, erklärt mir Stephanie Theuerzeit. „Weitere Effekte sind ein über die Endorphinausschüttung ausgelöster positiver Stimmungsumschwung sowie strafferes Gewebe.“ Das klingt gut und habe ich auch schon einmal gelesen. Die Ganzkörperkältetherapie wird außerdem im Sport zur Verkürzung der Regenerationszeit eingesetzt. Stars wie Franck Ribéry nutzen die heilsame Wirkung der Kälte, um schneller wieder fit zu werden.

Vor der Behandlung führe ich mit Stephanie Theuerzeit noch ein ausführliches Beratungsgespräch. „Es gibt Erkrankungen, die eine Kältetherapie ausschließen“, erläutert sie mir. Da ich keinen Bluthochdruck habe, nicht an akuten Herz-Kreislauf-Erkrankungen leide und weder einen Herzschrittmacher, arterielle

Durchblutungsstörungen noch Kälteasthma habe, kann es losgehen. Anstatt mich warm anzuziehen, ziehe ich mich bis auf eine Badehose aus. Strümpfe müssen bleiben und ich bekomme sogar noch ein paar Filzpantoffeln zum Hineinschlüpfen. Stopp: Beinahe hätte ich die Handschuhe vergessen. „Es ist wichtig, die äußeren Extremitäten zu schützen, denn sie reagieren besonders sensibel auf Kälte“, betont Theuerzeit.

Als ich vor der Kältekabine stehe, wird mir doch etwas mulmig. Da soll ich rein? Was ist, wenn ich plötzlich panisch werde oder die Kälte nicht vertrage? Stephanie Theuerzeit versucht mich zu beruhigen: „Ihr Kopf schaut oben heraus und ich halte die ganze Zeit Blickkontakt zu Ihnen. Außerdem ist die Kälte sehr trocken, daher wird sie für gewöhnlich gar nicht so unangenehm empfunden.“ Nicht „so“ unangenehm? Was heißt „so“? Es könnte also doch unangenehm werden? Ein unwillkürliches Zurückzucken und ich spüre meinen Rücken. Ach ja, da war ja noch etwas!

„Es gibt Erkrankungen, die eine Kältetherapie ausschließen.“

Bevor ich es mir anders überlege, betrete ich die Kabine. Die Tür schließt sich und schon füllt sich die Kryosauna mit Stickstoff. Ich bade im Nebel und komme mir vor wie in einem Science-Fiction-Film. Während ich, wie mich Theuerzeit instruiert hat, kräftig auf der Stelle trete, spüre ich langsam die Kälte. Eine Minute ist vorbei. Noch zwei. Es wird noch kälter. Ich hebe meine Hände aus dem eisigen Dunst und lege sie auf den Kabinenrand. Sofort spüre ich eine Erleichterung. „Sie sind gleich fertig“, ermuntert mich Theuerzeit. „Noch 30 Sekunden.“ Der Nebel wabert um mich herum. Er ist trocken und nicht feucht, das macht es in der Tat gar nicht so unangenehm.

„Sie können herauskommen, die drei Minuten sind vorbei“, fordert mich Theuerzeit auf. Geschafft! Meine Haut wärmt sich schnell wieder auf. Ich fühle mich gut: fit und frisch. Aber was ist mit meinem Rücken? „Sie werden wahrscheinlich in den nächsten Stunden weniger oder auch gar keine Schmerzen spüren. Es gibt einige Patienten, da tritt eine Besserung erst nach mehreren Anwendungen ein, dafür bleibt der lindernde Effekt bei wiederholter Anwendung meist länger. Die durch die Ganzkörperkältetherapie erwirkte Zeit der Schmerzfreiheit kann man sehr gut für medizinisches Bewegungstraining und eine gezielte Massage nutzen, um den Bewegungsradius einzelner Gelenke wieder zu verbessern. Je nachdem, wie Sie auf die Kälte ansprechen, stimmen wir die individuelle Anwendungsdauer ab“, erklärt mir Stephanie Theuerzeit.

Mein Resümee: Ich bin begeistert, weil ich mich richtig gut fühle. Der stimmungsaufhellende Effekt scheint bereits eingetreten zu sein. Ich werde auf jeden Fall weitere Termine in der Eiskabine wahrnehmen und bei minus 160 Grad lächelnd für einen möglichst schmerzfreien Rücken frieren. Und dann wäre da ja noch die Sache mit dem strafferen Gewebe ...

www.kaeltetherapie-bonn.de

Der Einfluss von Kälte auf das Nervensystem hat nicht nur eine schmerzlindernde Wirkung, sondern ist auch für den muskelentspannenden Effekt verantwortlich. Die tonische Aktivität der Muskulatur wird gesenkt – die Muskulatur wird weicher – und der Reflexbogen, der zwischen Schmerz und erhöhter Muskelspannung besteht, kann so unterbrochen und wieder in normale Bahnen gelenkt werden. Das Ergebnis: Der Muskeltonus wird reguliert, Verspannungen lösen sich und damit mindern sich auch die Schmerzen.

Fotos: Susanne Rothe (4)

App-tastisch

Eines möchte ich von vornherein klarstellen: Ich liebe innovative Technik. Und ich liebe es zu verreisen. Gerade jetzt, wenn es hierorts so richtig kalt wird, zieht es mich in die Sonne. Und auch auf meinen Reisen spielt das Thema Technik eine wichtige Rolle. Es gibt zahlreiche Gadgets, die ich gerade bei den Vorbereitungen und unterwegs nicht missen möchte. In einem kleinen Reisebericht zeige ich Ihnen, wie auch Ihre Urlaubsplanung garantiert app-tastisch wird!

VON SANDY NIEDOBECKI

Apps sind heute so vielfältig und praktisch wie kaum ein anderes Tool. Natürlich gibt es in dem Meer an Apps auch einige „schwarze Schafe", die sich bei näherer Betrachtung als wenig nützlich erweisen. Welche Apps was drauf haben, lässt sich am besten in Aktion testen. Daher geht es jetzt ab für mich auf Reise – nach Südamerika!

SUCHEN – BUCHEN – PACKEN

Um eine möglichst reibungslose Reise antreten zu können, möchte ich mich zuvor noch näher über die momentane Lage in Südamerika informieren. Hierfür hat das Auswärtige Amt letztes Jahr eine eigene App für Smartphones und Tablets herausgebracht: **Sicher reisen**. Die App liefert für jedes Land fortlaufend aktualisierte Reise- und Sicherheitshinweise, die bequem an mobilen Endgeräten abgerufen werden können. Außerdem findet man dort zahlreiche Tipps für die Reisevorbereitung, für Notfälle sowie die Adressen der deutschen Vertretungen im Ausland und der Vertretungen des Reiselandes in Deutschland. Nachdem sich die Lage als nicht weiter bedenklich zeigt, geht meine Planung weiter: Mit einer ausführlichen Recherche zu den verschiedenen Gebieten Südamerikas – natürlich auch das mithilfe elektronischer Reiseführer in App-Form – fasse ich den Beschluss, Brasilien näher zu fokussieren. Um einen guten Überblick über das Zielland zu erhalten, ist die App von **tripadvisor** als universaler Reiseführer sehr zu empfehlen. Sie beinhaltet eine große Menge an Informationen zu Sehenswürdigkeiten, Restaurants, Hotels und Aktivitäten in über 300 Städten. Viele der Funktionen, wie Karten, Fotos und Bewertungen, stehen auch offline zur Verfügung. Das ist insbesondere später vor Ort sehr nützlich. Je nach Zielort lohnt es sich zudem, einen länderspezifischen Reiseführer – in meinem Fall ist es der **South America Travel Guide** – zu installieren.

Bei der Recherche wird mir relativ schnell klar, dass mich besonders die südliche Region Brasiliens interessiert. Daher mache ich mich direkt einmal auf die Suche nach einem passenden Flug. Zwar bieten viele elektronische Reiseführer auch eine Flugsuche an, wer Preise und Flugzeiten aber genau vergleichen möchte, sollte zu einer speziellen Flugsuche-App wie **Fluege.de**, **Kajak**, **idealo** oder **Swoodoo** greifen. Und wer sagt es! Ich habe einen tollen Flug nach Florianópolis gefunden und – zack – direkt gebucht. Damit ich vor Ort mobil bin, reserviere ich mir zudem noch ein kleines Auto, das ich direkt am Flughafen abholen kann. Mithilfe von Mietwagen-Apps wie **billiger-mietwagen.de**, **Happycar** oder **Rental-cars.com** können Autos problemlos rund um den Globus angemietet werden. Wer noch flexibler sein möchte, greift zu Carsharing-Anbietern wie **Car2go**. Nachdem man sich vorher einen Car2go-Account erstellt hat, geht es direkt los: Auf einem Radar sieht der Nutzer die Fahrzeuge in der Nähe, muss nur noch einsteigen und losfahren! Für eine erholsame Reise fehlt jetzt noch das passende Wohlfühl-Hotel. Mein elektronischer Reiseführer bietet mir mit 91 Hotels schon eine ganz gute Auswahl. Da ich es jedoch schöner finde, zu erleben, wie die Einwohner Brasiliens wohnen, schaue ich mich parallel noch bei **Airbnb** um. Ob Privatzimmer, Gemeinschaftszimmer oder gleich eine ganze Unterkunft – das Angebot von Airbnb ist überwältigend. Zwischen den 300 Unterkünften in Florianópolis fällt mir die Entscheidung nicht leicht. Schließlich buche ich ein nettes Privatzimmer, das nah am Strand gelegen ist. – Übrigens: Wenn Sie mal spontan eine Unterkunft für die Nacht in einer fremden Stadt brauchen, gucken Sie sich einmal in der App **Hotel Tonight** um. Man findet hierüber in vielen Städten auf der ganzen Welt auch kurzfristig eine Bleibe! – Um alle meine Reiseunterlagen zusammenzutragen und somit nicht den Durchblick zu verlieren, nutze ich die App **TripIt** (alternativ **WorldMate**) als bequemes Verwaltungstool. Hierin können Bestätigungen von Flügen, Hotels, Zug-

Tickets etc. organisiert und sogar in den persönlichen Kalender eingetragen werden. Somit geht keine Mail mit wichtigen Reiseinformationen verloren.

Um was ich mich jetzt noch dringend kümmern muss, ist die Auffrischung meiner Impfungen. Insbesondere bei einer Reise in ein fernes Land sollte man sich zuvor dringend informieren, welche Impfungen für die jeweilige Gegend notwendig sind. Die App **Fit for Travel** hilft das zu überprüfen und liefert außerdem wichtige Informationen zu Risikogruppen und Notfallmaßnahmen. Eine besonders schöne Funktion der App ist die Möglichkeit, sich eine persönliche Checkliste zu erstellen. Diese erinnert einen dann beispielsweise daran, wann Impfungen erneuert werden müssen. Außerdem informiert Fit for Travel den Nutzer, was vor und nach der Reise zu beachten ist, und zeigt, wo gegebenenfalls Ärzte, Impfstätten und Tropeninstitute zu finden sind.

Ein paar Tage vor der Abreise geht es ans Packen. Damit ich notfalls noch genügend Zeit habe, wesentliche Dinge zu besorgen, plane ich für das Zusammensuchen des Reisegepäcks ein paar Tage ein. Mit der richtigen App bleibt mir das „Ich-habe-bestimmt-etwas-vergessen-Gefühl“ erspart: **Pack the Bag** oder **PackPoint** bieten ausführliche Check-Listen an, in denen alle wichtigen Dinge, von der Sonnencreme bis zur Ausweiskopie, aufgeführt sind und nacheinander abgearbeitet werden können. Auch eigene Punkte können innerhalb der Listen ergänzt werden. Und um bei der nächsten Einreise keine bösen Überraschungen am Zoll zu erleben, liefert die App **Zoll und Reise** noch alle wichtigen Informationen zu erlaubten Waren und zulässigen Mengen. Jetzt steht einem entspannten Reiseantritt nichts mehr im Weg!

REISEN – ORGANISIEREN – DOKUMENTIEREN

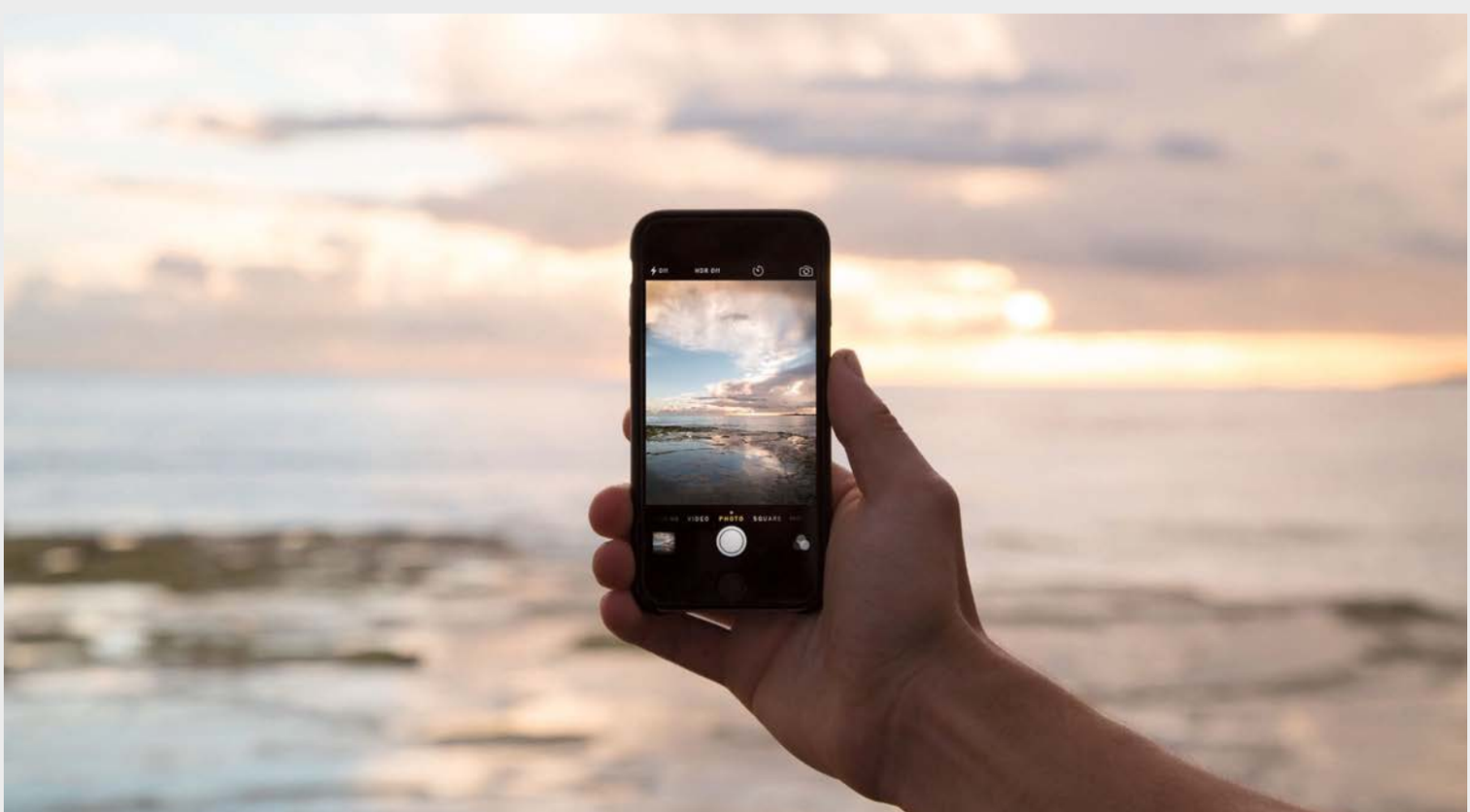
Nach etwa 17 Stunden Flugzeit bin ich am Flughafen von Florianópolis gelandet und mache mich direkt auf den Weg zu meinem Mietwagen. Am Auto angekommen, gebe ich die Adresse meiner Unterkunft bei **Google Maps** ein und lasse mich zum Ziel navigieren. Eine Alternative, bei der verschiedene Informationen simultan mit anderen Fahrern geteilt werden können, ist die Navigations-App **Waze**. Unfälle, Polizeikontrollen oder andere Gefahren werden hier aktiv innerhalb der Community gemeldet. – Ein kleiner Tipp: Wer in Deutschland unterwegs ist und keine Zeit im nervenaufreibenden Verkehrschaos verlieren darf, sollte einen Blick auf **StauMobil** werfen. ▶

▶ Die App zeigt alle Verkehrsprobleme auf deutschen Autobahnen und Bundesstraßen an. – Unerlässlich für die Nutzung der meisten Apps ist allerdings eine Internetverbindung! Wer also nicht wie ich, einen Auslandspass hat – buchbar beispielsweise über die Telekom-App **Travel & Surf** – oder eine entsprechende Prepaid-Karte besitzt, sollte sich über die Offline-Funktionen informieren und sich die Apps unbedingt vor Reiseantritt installieren. Achten Sie auch darauf, entsprechende Karten und Reiseführer herunterzuladen! Eine tolle App für die Offline-Routenplanung ist **City Maps 2Go**. Die Karten von über 7.800 Ländern, Regionen und Städten stehen dem Nutzer auch komplett ohne Internetverbindung zur Verfügung. Orte und Plätze können zudem ganz einfach gespeichert und individuell markiert werden. So lassen sich auch Lieblingsplätze leicht wiederfinden – ein echtes Muss für Weltenbummler!

In meiner Unterkunft eingetroffen, stehe ich vor der ersten kleinen Hürde: Die Vermieterin meines Appartements spricht kein Englisch. In solchen Fällen sind Übersetzer-Apps überaus hilfreich. Mit dem **Google Übersetzer** – funktioniert für 52 Sprachen auch offline – kann ich meine portugiesischen Grundkenntnisse mit ein paar Vokabeln ergänzen und meine Fragen zur Unterkunft und Umgebung leicht klären. Gute Alternativen zum Google Übersetzer sind auch die Apps **Dict.cc**, mit der die benötigten Sprachpakete vor der Reise auf das Handy geladen werden, sowie **iSayHello Communicator**, in der zwei Sprachmonster Wörter und ganze Sätze übersetzen und sie laut vorsprechen. Das nächste Hindernis erwartet mich etwas später im Supermarkt: 50 BRL für ein paar Kaltgetränke? Mit einem Währungsrechner – beispielsweise **Finanzen 100** oder **Easy Currency** – ist auch das Problem schnell gelöst. Und damit ich meine Finanzen während der Urlaubszeit noch besser im Auge behalte, gibt es praktische Ausgaben-Applikationen wie **Expense Manager**. Mit der App lassen sich alle Ausgaben, die für Sightseeing, Essen, Hotels, Taxi etc. anfallen, auflisten und sie subtrahieren sich automatisch vom angegebenen Reisebudget. Ein nettes Feature ist, dass auf Wunsch ein passendes Foto zu dem jeweiligen Ausgabeposten hinzugefügt werden kann – eine sehr schöne Erinnerung nach der Reise!

Bevor ich abends die ersten Locations erkunde, möchte ich noch kurz meine E-Mails checken und mich bei Familie und Freunden melden. Damit ich mein Datenvolumen etwas schone, mache ich mich auf die Suche nach einem offenen WLAN-Netz. Mit der richtigen App lassen sich auch WLAN-Hotspots aufspüren, die weiter vom Standort entfernt sind oder die das Smartphone aus anderen Gründen nicht erkennt. Zu empfehlen sind hierfür der **Wifi Finder** und der **Wifi Manager**. Wer im Urlaub kostenfrei nach Hause telefonieren möchte – auf Wunsch auch mit Video – macht das am besten über **Skype** oder **FaceTime**. Ein Tipp für mehr Sicherheit: Mit der App **Steganos Online Shield** verschlüsseln Sie Ihre Internet-Verbindung über eine sichere VPN-Verbindung. So surfen Sie weitestgehend anonym und nutzen auch öffentliche Hotspots sicherer! Nachdem ich alle Pflichtanrufe erledigt habe, stürze ich mich ins brasilianische Nachtleben. Mit den richtigen Apps erlebe ich einen gelungenen Abend auch an einem Ort, an dem ich mich nicht auskenne: **DrinkAdvisor** oder **Foursquare** zeigen beliebte Bars, Restaurants, Clubs und andere Lokalitäten, sodass für jeden Geschmack das richtige dabei ist. Und wer nach einer langen Nacht ein paar Kopfschmerztabletten sucht, jedoch nicht den entsprechenden Namen kennt, findet das Pendant zum deutschen Begriff mit der App **Suche mein Arzneimittel**.

Zu guter Letzt möchte ich noch eines ansprechen: Leider verschwinden die schönen Erlebnisse mit all den tollen Fotos oft ungeordnet an irgendeinem dunklen Ort auf der Speicherkarte. Zum Glück können Reise-Apps dabei helfen, die Erinnerung zu bewahren und sie auch mit Freunden zu teilen. Mit Apps wie **TripColor** oder **The Traveler** können Fotos, Videos und Orte ganz einfach verknüpft und mit Notizen und Zeichnungen versehen werden. Die Erinnerungen sind es wert, glauben Sie mir! Jetzt sollten Sie für Ihren nächsten Urlaub gewappnet sein und wissen, welche Apps Sie benötigen, damit beschwerliche Reiseutensilien wie Wörterbücher und ADAC-Reisemappen der Vergangenheit angehören. Die restlichen Tage meines Urlaubs genieße ich nun in paradiesischer Ruhe und wünsche auch Ihnen, wo immer Sie es hintreibt, eine app-tastische Reise! ■



Fotos: Skype Communications S.a.r.l, Airbnb, Inc., SilverTours GmbH, dict.cc GmbH, Rilon Ltd, ExtraAndroid, Bishiness, Finanzen100 GmbH, Monks, Foursquare Labs, Inc., Google, Inc. (2), Hotel Tonight Inc., ideale internet GmbH, Admoviv GmbH, kayak.com, Andreas Krawczyk, Wawwo, TravelJigsaw Ltd., Auswaertiges Amt, Tom's Apps, LLC, apptimists, Steganos Software GmbH, 14Eleven Development LLC, TripAdvisor LLC, Kingsify LLC, Triplt, Ultron GmbH, Waze Inc., JWire, Inc., Kostya Vasilyev, WorldMate, Inc., Bundesministerium der Finanzen, Geordie Bosanko/Wikimedia Commons, Pixabay

Gut Heckenhof
Hotel- & Golfresort an der Sieg

★★★★ Tagen und Entspannen

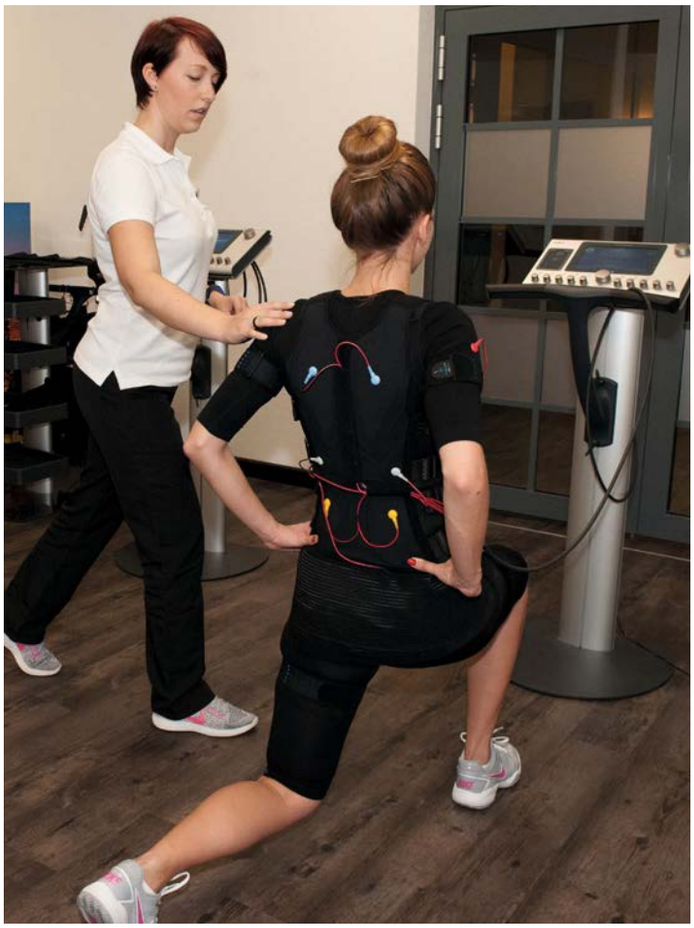
Business-Meetings im Grünen auf Gut Heckenhof

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 13 modernen Veranstaltungsräumen unterschiedlicher Größe. Selbstverständlich können Sie in unserem komfortablen Hotel auch gerne übernachten.

Designhotel ★★★★ Standard
- 78 Hotelzimmer
- 13 moderne Seminarräume
- Wellness und Fitness
- W-LAN und Parken kostenfrei
- Golf als Rahmenprogramm

Gut Heckenhof – Hotel & Golfresort an der Sieg GmbH & Co. KG · 53783 Eitorf · Tel. 02243/923232 · www.gut-heckenhof.de

ELEKTRISIEREND FIT



FREIE ZEIT IST KOSTBAR – FÜR VIELE ZU KOSTBAR, UM SIE FÜR OFT ZEITRAUBENDE TRAININGSMETHODEN ZU VERWENDEN. SO AUCH DER GRUNDGEDANKE HINTER DEM FITNESSTREND EMS! UM EINE GESUNDE FITNESS ZU ERREICHEN, MÜSSEN TRAINIERENDE LEDIGLICH 20 MINUTEN PRO WOCHE IN DIE ELEKTRISCHE MUSKELSTIMULATION INVESTIEREN – TRAUMFIGUR AUS DER STECKDOSE? IST DAS MÖGLICH? ICH HABE DEN SELBSTVERSUCH GEWAGT UND MICH VERKABELN LASSEN ...

VON SANDY NIEDOBECKI

Schon lange wissen wir, dass eine gesunde Muskulatur für einen fitten und vitalen Körper unabdingbar ist. Damit Muskeln jedoch wachsen können, müssen sie regelmäßig Reizen ausgesetzt werden. Für viele ein harter und vor allem zeitraubender Weg. Ein neuer Fitnesstrend verspricht Abhilfe: schlanker, definierter und fitter in nur 20 Minuten die Woche – dafür soll das sogenannte Elektrostimulationstraining, kurz EMS, sorgen. Doch wie funktioniert EMS? Die Trainingsmethode stammt ursprünglich aus der Physiotherapie und unterstützt mithilfe äußerer Impulse gezielt die natürlichen Kontraktionen der Muskulatur: „Die Muskelzellen werden beim EMS-Training durch kleine Stromstöße angeregt. Dadurch können bis zu 90 Prozent der Muskeln im Körper angesprochen werden! Beim klassischen Krafttraining dagegen erreichen auch erfahrene Sportler nur 40 bis 60 Prozent der Muskulatur“, erklärt mir Natalie, Leiterin der PERSONALSPEED-BOX im Visiolife Bonn. Sie steht mir bei meinem heutigen Training zur Seite. Bevor ich mit meinem ersten EMS-Workout loslegen kann, besprechen Natalie und ich meinen Gesundheits- und Fitnesszustand: „Grundsätzlich kann jeder ein EMS-Training ausüben, der auch ein herkömmliches Kraft- oder Gesundheitstraining betreiben kann. Es gibt ein paar Risikofaktoren wie Thrombose, Nierenleiden oder frische OPs, bei denen zuvor Rücksprache mit dem Arzt gehalten werden sollte. Für Schwangere und Patienten mit Herzschrittmacher ist das Training nicht geeignet“, so Natalie. Da sich das EMS-Workout individuell zusammensetzt, ist es sowohl für Fitness-Anfänger als auch für erfahrene Sportler eine sehr gute Möglichkeit, Zeitersparnis mit effizienter Fitness zu verbinden. Vor und nach dem Training ist es wichtig, viel zu trinken: „Auch wenn es angesichts der kurzen Trainingsdauer nicht so aussieht, EMS ist ein sehr intensives Training. Der Körper verliert dabei viel Flüssigkeit!“ Außerdem leite der Strom so besser und sei besser verträglich. Ich bekomme ein Glas Wasser gereicht und begebe mich in die Umkleidekabine.

Über eine Art Skiwäsche ziehe ich eine Weste, die mit Impuls- Elektroden an Rücken, Brust und Bauch ausgestattet ist. Um ihre Leitfähigkeit zu erhöhen, hat Natalie sie zuvor leicht angefeuchtet. An Armen, Beinen und Po werden außerdem noch Impuls-Manschetten befestigt. Zugegeben, ich sehe in meinem verkabelten EMS-Anzug echt futuristisch aus! Alles sitzt, es kann losgehen: Über ein Kabel werde ich mit dem EMS-Gerät verbunden. Natalie dreht den Strom auf – ich spüre ein leichtes Kribbeln. Gemeinsam stimmen wir im ersten Teil der 20-minütigen Session die Intensität der Impulse ab: „Wir arbeiten beim EMS-Training mit einer subjektiven Skala von 1 bis 10. Eine 1 bedeutet: du spürst gar nichts. Eine 10 bedeutet: ganz stark“, weist Natalie mich an. „Die Kommunikation zwischen Trainierendem und Trainer ist bei EMS essenziell. Wir sind darauf angewiesen, dass der Trainierende eine ehrliche Rückmeldung über sein Empfinden gibt!“ In den ersten Minuten meines Trainings tasten wir uns erst einmal an das Gefühl heran und bestimmen die auf mich individuell passende Intensivität des Reizstroms. „Bei den ersten Trainingseinheiten ist es wichtig, dass der Körper sich an das Training gewöhnen kann. Wir arbeiten daher heute mit einer 4 oder 5 auf deiner persönlichen Skala. Nach etwa sechs bis zehn Trainingswochen werden wir die Intensität dann ganz langsam steigern“, so Natalie. Was mit einem leichten Kribbeln unter der Haut begann, ist nun merklich bis in die Fingerspitzen zu spüren. Mit zunehmender Intensität wird aus dem Kribbeln ein Wellengang. Das Gefühl ist sehr gewöhnungsbedürftig. Tut aber auch überraschend gut.

Sind die Impulsstärken einmal eingestellt, geht es ans Eingemachte: Meine Personaltrainerin geht mit mir Übung für Übung durch, korrigiert meine Haltung und motiviert mich. „Wir arbeiten in der PERSONALSPEEDBOX mit dynamischen Übungen, sprich mit mehreren Wiederholungen pro Satz. Dadurch wird gewährleistet, dass neben der Kraft auch die Koordination gefördert wird!“ Wie genau sich das Training aufbaut, richtet sich zum einen nach dem persönlichen Fitnesslevel und zum anderen nach dem Ziel des Trainierenden: „Ziel des EMS-Trainings ist es, grundsätzlich eine gesunde Ganzkörper-Fitness zu erreichen und Dysbalancen im Körper auszugleichen. Wir können mit dem Training aber auch gezielt innerhalb der Bereiche Muskelaufbau, Abnehmen, Haltung und Leistungssteigerung ansetzen“, so Natalie. Je nach Ziel stellen sich die ersten Erfolge schon nach einigen Wochen ein: „Schmerzen und Verspannungen, gerade im Rückenbereich, werden bereits nach den ersten zwei bis drei Trainingssessions weniger. Im Bereich Muskelaufbau und Fettabbau können die Trainierenden nach etwa zwölf Wochen nachweisbare Erfolge sehen. Natürlich spielt neben dem Training immer auch die passende Ernährung eine Rolle“, erklärt Natalie. Bunte Lämpchen wandern auf dem Gerät vor mir von links nach rechts, damit ich kurz vor den Stromimpulsen weiß, dass ich langsam in die Anfangsposition meiner Übung kommen und meine Muskulatur anspannen muss. Auf einen Impuls folgt immer eine kurze Entspannungsphase. Nach einigen Minuten spüre ich bereits eine erste Anstrengung in meinen Oberschenkeln. Die Muskeln sind merklich aktiviert. Die 20 Minuten Trainingszeit vergehen wie im Flug. Ich bin aus der Puste, jedoch kaum verschwitzt. Alle Trainingsdaten und Fortschritte werden auf einer persönlichen Trainingskarte aufgezeichnet, sodass sie auch für kommende Einheiten zur Verfügung stehen.

Das Beste an EMS-Training? Ganz klar die kurze Trainingsdauer. Doch reichen 20 Minuten Training pro Woche wirklich aus, um ein gutes Fitnesslevel zu erreichen? „Da wir mit dem EMS-Training die komplette Muskulatur ansprechen, ist die Belastung für den Körper bei jeder Session entsprechend hoch. Es handelt sich um ein hochintensives Intervalltraining während dem wir deutlich mehr Muskulatur als bei herkömmlichen Trainingsmethoden ansprechen. Der Körper benötigt dementsprechend mehr Zeit sich zu regenerieren. Studien haben belegt, dass ein 20-minütiges EMS-Training pro Woche maximale Erfolge bringt“, so Natalie. Doch wie sieht es begleitend mit Sport aus, ist zusätzliches Training komplett tabu? „Fitness-Neulingen raten wir davon ab. Wer jedoch schon länger Sport treibt, kann begleitend zum EMS-Training einmal die Woche ein klassisches Krafttraining absolvieren oder auch eine Runde joggen gehen – in Kombination ist EMS vor allem für Leistungssportler ein Thema.“ Wichtig sei jedoch, dass man es langsam angeht: „Man merkt anfangs nicht unbedingt, wie intensiv das EMS-Training für den Körper ist!“ Damit sich das Training besonders gut in den Alltag integrieren lässt, werden feste Termine vereinbart – keine Chance zu schwänzen. Ein weiterer Pluspunkt ist die persönliche Betreuung durch den Personaltrainer. So ist man sicher, die Übungen richtig auszuführen. Und auch die Gelenke werden beim EMS-Training nicht belastet: „Da wir ohne Gewichte trainieren, werden die Gelenke geschont. Daher spricht EMS eine relativ breite Zielgruppe an, von Jung bis Alt“, so Natalie. Das Training unter Strom boomt – jetzt verstehe ich auch warum! ■

Konzentriert folge ich den Anweisungen der Trainerin.

Bei der PERSONALSPEEDBOX handelt es sich um ein deutschlandweit verbreitetes Shop-in-Shop-System, das im Gegensatz zu sogenannten EMS-Mikrostudios in ein Fitnessstudio integriert ist. Dadurch erhalten auch EMS Trainierende die Möglichkeit, vor und nach dem Training weitere Angebote wie den Wellnessbereich des Studios zu nutzen. In Bonn bietet der Lifestyle Club und Lösungsanbieter Visiolife die PERSONALSPEEDBOX an.

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

PERSONALSPEEDBOX
Dein ganz persönliches Training

Starte jetzt und trainiere 4 Wochen kostenfrei!

visiolife
health.beauty.wellness

Visiolife
Platz der Vereinten Nationen 4
53113 Bonn

FON 0176 - 59 59 34 55
MAIL info@visio-life.de
WEB www.personalspeedbox.de

WINE & DINE *mit Beethoven*

Ludwig van Beethoven, Bonns berühmtester Sohn, hätte theoretisch auch Winzer werden können. Zumindest stammte seine Mutter Maria Magdalena aus der traditionsreichen Winzerfamilie Keverich, die noch heute in Köwerich an der Mosel dem Weinanbau nachgeht. Das Weingut Geschwister Köwerich widmete drei seiner aktuellen Weine dem großen Komponisten und stellte sie bei „Wine & Dine" im Parkrestaurant RheinAue vor.

„Wahre Kunst bleibt unvergänglich."

Ludwig van Beethoven

„Wine & Dine" präsentiert seit nun mehr als 20 Jahren besondere Weine und Weingüter in Kombination mit einem dazu passenden Menü. Der Abend unter Leitung von Dirk Dötsch startete mit einem Schaumwein aus dem Hause Geschwister Köwerich, in dem die Kevericher Familientradition weiter fortlebt. Der Sauvignon Blanc Brut namens Ludwig van Beethoven war der perfekte Einstieg. „Seit nunmehr über 20 Jahren werden im Weingut Schaumweine ausschließlich nach der Methode der klassischen Flaschengärung hergestellt", erklärt Winzer Marcus Regnery. Das Weingut bewirtschaftet 14 Hektar eigene Reben, auf denen die Rebsorten Riesling, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer angebaut werden. Alle Weine und Schaumweine sind geprägt durch die Schieferböden der Mosel und die Alluvialböden entlang des Flussufers. Und alle Flaschen ziert seit über hundert Jahren das Konterfei Beethovens. „Das ist sowohl Ehre als auch Herausforderung und Verpflichtung", betonte Regnery.

Das Carpaccio von Dorsch und Lachs mit Gurken-Vanille-Kürbissalat – vom Küchenteam des Parkrestaurants RheinAue wunderbar zubereitet – wurde dann von einem 2014er Pinot Blanc begleitet. „Für Elise von Elise" ist dem Klavierstück a-Moll WoO (Werk ohne Opuszahl) 59 gewidmet. Beethoven hat sein bekanntes Werk, das allerdings nur „Für Elise" heißt, 1810 komponiert. Elise heißt auch die Partnerin von Regnery, die den Wein kreiert hat.

Dirk Dötsch, unterstützt von der Handelsagentur Kurt Balk, präsentierte an diesem Abend aber noch ein zweites außergewöhnliches Weingut. Das Traditionsweingut Topf liegt im Weinbaugebiet Kamptal und hatte passend zum rosa gebratenen Rinderfilet auf Rotweinglacé mit Pancetta-Spitzkohl zwei Rotweine mitgebracht: einen 2013er Zweigelt, Strassertal und einen 2009er Blauburgunder Stangl. Das Weingut ist seit 1751 im Familienbesitz und bewirtschaftet 46 Hektar. Mit diesem Weingut aus Niederösterreich schließt sich der Kreis um einen Abend, der im Zeichen Beethovens stand. Der gebürtige Bonner, mit moselanischer Mutter und erklärter Weinliebhaber, starb 1827 in Wien.

Das nächste „Wine & Dine" findet im Frühjahr im Parkrestaurant RheinAue statt!

Fotos: Parkrestaurant RheinAue (4)

Urologisches Zentrum
Bonn • Friedensplatz

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

www.urologisches-zentrum-bonn.de

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

Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag, Donnerstag
8.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch, Freitag 8.00 - 14.30 Uhr
und nach Vereinbarung

7 TAGE MITTAGESSEN

SCHNELL UND LECKER MUSS ES SEIN – WER MITTAGS AUSWÄRTS ISST, HAT NICHT VIEL ZEIT UND MUSS WISSEN, WO ES GUT IST. WIR HABEN UNS FÜR SIE AUF DIE SUCHE NACH SCHMACKHAFTEN MITTAGSANGEBOTEN IN DIE BONNER CITY BEGEBEN. MITTAGESSEN 7 MAL ANDERS – EIN KLEINES TAGEBUCH!

Montag:

Das Wochenende war schön, jetzt hat uns der Alltag wieder. Der Wochenanfang ist immer schwierig. Wer kennt das nicht? Jede Menge E-Mails wollen bearbeitet werden und das Telefon steht nicht still. Zwei Kollegen sind plötzlich krank. Wer übernimmt ihre Arbeit? Langweilig wird es nie und ehe man sich versieht, ist es schon Mittag und die Hälfte des Tages ist vorbei. Wie sieht es mit Essen aus? Lust auf Pizza, Pasta oder einen Salat? Auf ins Tuscolo!

TUSCOLO – MIT MÜNSTERBLICK

Für Pizzaliebhaber ist das Tuscolo kein Geheimtipp, gibt es dort doch die größten Pizzen in der Stadt. Das Gute: Man kann sich Reste einpacken lassen und abends im Backofen noch einmal warm machen. Täglich gibt es im Tuscolo Mittagsmenüs wie zum Beispiel einen Tomatensalat, anschließend eine Pizza mit Salami, Schinken und Champignons sowie ein Softgetränk nach Wahl. Das Tuscolo ist ein gemütlicher Italiener, bei dem man schnell Platz findet und zügig bedient wird. Das Besondere am Ambiente sind die Wandmalereien und der Blick auf die Münsterkirche.
Gerhard-von-Are-Str. 8, 53111 Bonn, täglich 11.30 bis 23.30 Uhr
www.tuscolo-muensterblick.de

Dienstag:

Der Terminkalender ist gefüllt, es bleibt kaum Zeit für die eigentliche Arbeit. Die letzte Besprechung war zäh und gar nicht effektiv: Das ganze Projekt muss noch einmal neu angegangen werden. Das kostet natürlich Zeit, die wir eigentlich nicht haben. Aber, bevor wir uns damit weiter beschäftigen, benötigt der Kopf eine Pause. Ein paar Schritte durch die kalte Winterluft helfen dabei. Die Innenstadt ist gut besucht, denn die Suche nach den schönsten Weihnachtsgeschenken hat längst begonnen. Der Duft vom Weihnachtsmarkt weht herüber und macht Lust, etwas zu essen. Heute gehen wir ins Arco.

ARCO – SZENIG

Das Arco ist eine Mischung aus Café, Bistro und Weinbar. Jeden Mittag wird dort für 12,50 Euro ein Zwei-Gang-Menü angeboten: Vorspeise und Hauptgericht mit einem kleinen Glas Weißwein sowie einem Espresso. Wem das zuviel ist, der sollte einmal nur die Pasta aus eigener Herstellung probieren. Montags bis freitags (12 bis 15 Uhr) gibt es alle Pastagerichte für 7,80 Euro. Zum Beispiel: Nudeltaschen mit Kalbfleischfüllung, Salbeibutter und Parmesan. Mmh, sehr gut! Übrigens: Man kann im Arco auch gut frühstücken, sonntags gibt es dort sogar von 09.00 bis 14.00 Uhr einen Brunch.

Sterntorbrücke 2, 53111 Bonn, Montag bis Sonntag 09.00 bis 24.00 Uhr, Küche 10.00 bis 22.00 Uhr

Eine Internetseite gibt es derzeit nicht.

Donnerstag:

Der gestrige Tag war anstrengend. Aber der Einsatz hat sich gelohnt. Das Gespräch mit dem Kunden verlief gut. Er war von unseren Entwürfen begeistert und hatte nur wenige Änderungswünsche. Sobald wir das Konzept angepasst haben, bekommen wir den Auftrag und es kann losgehen. Wir geben heute noch einmal richtig Gas und arbeiten schnell und konzentriert an der Überarbeitung der Entwürfe. Trotzdem gönnen wir uns eine Mittagspause. Weil es gestern so schön und lecker war, probieren wir gleich noch einen Franzosen aus: das Pastis.

PASTIS – BONJOUR

Das Pastis ist klein, aber fein. Es hat etwa 45 Plätze in zwei Räumen und einen kleinen Innenhof mit 15 Plätzen. Der Schwerpunkt der Küche liegt auf regionalen französischen Gerichten, die immer wieder variiert werden. Viele der Gerichte kann man zum Mitnehmen bestellen. Im angeschlossenen Weinladen findet man passende Weine und klassische französische Produkte. Das Mittagsmenü kostet etwa 15 Euro und besteht aus einer Vorspeise wie zum Beispiel Lachstartar mit Rösti oder Paprikasuppe, einem Hauptgericht – zum Beispiel Braten vom Duroc-Schwein oder Zackenbarsch auf Fenchel – und einem Glas Wein oder Espresso. Bon appétit!

Pastis – Traiteur Vin Resto, Rheingasse 5, 53113 Bonn, Dienstag bis Samstag 12.00 bis 20.00 Uhr, Küche von 12.00 bis 19.00 Uhr

www.pastisbonn.com

Mittwoch:

Mitte der Woche – ganz, ganz langsam darf man sich einen kurzen Gedanken an das kommende Wochenende gönnen. Vielleicht ins Kino gehen? Der Vormittag verläuft bis auf die kleine gedankliche Ablenkung erfolgreich. Der Schreibtisch ist fast leer gearbeitet, es war sogar Zeit, mit der neuen Kollegin Bekanntschaft zu schließen. Sie ist wirklich nett und wird unser Team bereichern. Jetzt noch ein kurzer Blick in die Akte für den Nachmittagstermin. Wir treffen den Kunden um 15 Uhr, um das Konzept für ein neues Projekt zu besprechen. Das dauert erfahrungsgemäß bis in den Abend. Wenn der Kunde das Konzept gut findet, wäre das ein toller Erfolg. In Anbetracht der langen zweiten Arbeitshälfte gehen wir ins La Cigale und genießen ein französisches Mittagsmenü.

LA CIGALE – PARIS IN BONN

La Cigale ist auf der Friedrichstraße im früheren Weinhaus Jacobs zu Hause. Das wunderbare Ambiente des Franzosen verführt dazu, mittags gerne etwas länger sitzen zu bleiben. Hier ist also Disziplin gefragt. La Cigale bietet von Montag bis Freitag Mittagstisch. Es gibt ein festes Gericht und keine Auswahl. Die gegrillte Hühnerkeule mit Portweinjus, Spitzkohlgemüse und Rosmarinkartoffel, die heute auf der Karte steht, schmeckt hervorragend. Ein Mittagsgericht kostet inklusive einem Glas Wein oder Wasser und Espresso circa 14,50 Euro. Für einen Aufpreis kann man zusätzlich eine Vorspeise oder ein Dessert (oder beides) bestellen. Aber dann wird die Zeit wirklich ein bisschen knapp.

La Cigale, Friedrichstraße 18, 53111 Bonn, Montag bis Donnerstag, mittags von 12.00 bis 15.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr, Freitag und Samstag von 12.00 durchgängig bis 23.00 Uhr

www.lacigale.de

Freitag:

Kaum zu glauben, die Woche ist fast vorbei. Wir müssen noch ein paar Stündchen arbeiten – dann ist Wochenende. Wir sind ein gutes Team und ergänzen uns hervorragend. So macht Arbeit Spaß. Mittags hat uns ein Kunde zum Essen eingeladen. Wir treffen ihn im Il Punto, einem sehr guten Italiener in der Nähe des Hofgartens.

IL PUNTO – BENVENUTO

Das Il Punto hat kein ausgewiesenes Mittagsmenü, aber eine feine Auswahl an mediterranen Köstlichkeiten für den großen und den kleinen Hunger. Wie wäre es zum Beispiel mit Kürbisgnocchi auf pikanter Tomatensauce mit Pecorinokäse, Tagliatelle auf Rehragout, Vitello Tonnato oder Heilbuttfilet auf Kürbisragout? Patrone Ettore Di Pietrantonio legt großen Wert darauf, dass wirklich jeder Gast zufrieden ist und erfüllt, wenn irgendwie möglich, jeden Wunsch. Die Atmosphäre ist edel-leger mit einem Hauch südländischem Lebensgefühl. Einmal da gewesen, kommt man immer wieder.

Ristorante Il Punto, Lennéstraße 6, 53113 Bonn, Freitag bis Mittwoch 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 22.30 Uhr, Donnerstag Ruhetag

www.ilpunto.de

Samstag:

Ich bin für den Hausputz bereit. Nach einer Woche im Büro kann ich mich beim Putzen, Staubsaugen und Waschen abreagieren und gut entspannen. Ich mache Musik an, trinke noch eine Tasse Kaffee und los geht es. Mittags bin ich fertig. Ich mache mich „stadtfein“ und fahre mit dem Rad in die Innenstadt. Auf dem Marktplatz warten schon meine Freundinnen. Wir wollen ein bisschen über den Weihnachtsmarkt bummeln, doch vorher gehen wir im Ruland essen.

RULAND – MODERNES ITALIEN

Das Ruland ist ein modernes italienisches Restaurant in traditionsreichen Räumen. Von Montag bis Samstag gibt es für 14,90 Euro ein Mittagsmenü. Mittwochs ist „fester“ Pizza-Tag, freitags gibt es immer ein Fischmenü. Die übrigen Tage variieren im Angebot zwischen Pasta und Fleisch. Mittags trifft man im Ruland Professoren und Mitarbeiter der Universität sowie zahlreiche Geschäftsleute aus der Stadt und CityBesucher. Abends ist das Ruland Treffpunkt für Familien, Freunde und Kollegen. Wir lassen uns das Vitello Tonnato sowie die Pappardelle mit Wildragout schmecken.

Ruland, Bischofsplatz 1, 53111 Bonn, Montag bis Samstag 12.00 bis 15.00 Uhr und 18.00 bis 24.00 Uhr, Küche bis 23.00 Uhr geöffnet, Sonn- und Feiertag geschlossen

www.ruland-bonn.de

Fotos: P. M. J. Rothe (6), all-free-download.com/BSGStudio, zcool.com.cn, Il Punto

Sonntag:

Endlich ausschlafen und ausgiebig frühstücken. Am späten Vormittag machen wir einen langen Spaziergang am Rhein entlang und gehen dann von der linken Rheinseite aus über die Kennedybrücke nach Bonn. Die Innenstadt ist voll, viele Familien zieht es auf die Eislaufbahn am Hofgarten und auf den Weihnachtsmarkt. Wir gehen langsam durch die Straßen und schauen, wo es eine Kleinigkeit zu essen gibt. Auf Reibekuchen & Co. haben wir keine Lust, aber warum nicht einmal am Roses vorbeigehen und einen Blick hineinwerfen, ob dort noch Platz ist. Glück gehabt!

ROSES – VON FRÜH BIS SPÄT

Im Roses kann man den ganzen Tag bis in den späten Abend hinein genießen. Ein Mittagsmenü gibt es für etwa 8,50 Euro inklusive Espresso. Zur Auswahl stehen beispielsweise geschmorte Barbarie-Entenkeule mit Orangenjus, Apfelrotkohl und geschmälztem Kartoffelkloß, Gnocchi mit Rinderstreifen und Champignons in Gorgonzola-Steinpilzrahm und ofenwarme Ziegenkäse-Tarte mit frischen Feigen und Tiroler Schinken mit einem buntem Herbstsalat. Im Eingangsbereich erwartet die Besucher eine gemütliche Lounge mit Kamin. Dezente Brauntöne sorgen für eine angenehme Wohlfühlatmosphäre. Die Räume sind großzügig und erstrecken sich über drei offene Ebenen. Wir erwischen einen Platz am Fenster und können sogar das Münster sehen. Ein guter Ort, um an einem kalten Wintertag den Sonntagmittag zu genießen.

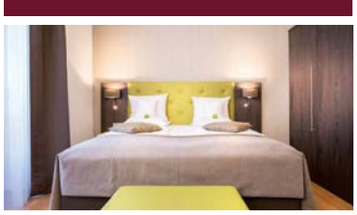
Roses, Martinsplatz 2A, 53113 Bonn, täglich ab 09.00 Uhr bis open end geöffnet

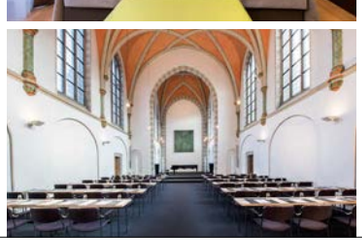
www.roses-bonn.de

Eine Verbindung aus Historie und Moderne

Barrierefreies 4-Sterne Hotel in der Bonner Innenstadt

Hotel Collegium Leoninum





Das Hotel Collegium Leoninum ist stolz darauf, Teil der exklusiven Seniorenresidenz Nova Vita Bonn zu sein. Beide Seiten profitieren vom gegenseitigen Zusammenspiel und wir schaffen ein einzigartiges Kleinod innerhalb der Bonner Hotellerie für unsere Gäste. Die Philosophie des Hauses spiegelt sich nicht nur in der Architektur wider, sondern auch in dem Zusammenleben der Menschen.

- 71 Zimmer und Suiten, teilweise mit Balkon/Terrasse oder Küchenzeile
- 10 Veranstaltungsräume in historischem oder modernem Ambiente, für bis zu 160 Personen
- Wellness- und Fitnessbereich, mit Schwimmbad/Sauna und Kardiogeräten
- Restaurant Leo's Bistro, mit international saisonalem Küchenstil
- Ambiente-Location des Standesamtes Bonn
- Hochzeitsfeierlichkeiten für bis zu 120 Personen

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

„My Imaginary Friend": Das neue Album von "Just Like Honey" ist zum Beispiel bei Amazon erhältlich.

SANFTE REBELLEN

In Köln gibt es ausschließlich Mundartbands und in Bonn nur Musiker, die Songs von anderen Künstlern nachspielen? Von wegen! „Just Like Honey", die Band, die wir erstmalig in der Ausgabe 3/2015 vorgestellt haben, hat einen bemerkenswerten Anfangserfolg hingelegt. Dieser findet allerdings nicht hier im Rheinland statt, sondern unter anderem in England, Kalifornien, Japan und Korea. Pünktlich zum Erscheinen des zweiten Albums „My Imaginary Friend" haben wir mit den vier Musikern gesprochen und uns in ihre Welt entführen lassen.

Wer die Mitglieder von „Just Like Honey“ kennenlernt, versteht, weshalb sie nicht die Erwartungen erfüllen, die man typischerweise an die Bands aus der Region hat. Die vier Musiker leben zwar in Düsseldorf, Köln und Bonn, haben ihre Wurzeln aber – persönlich oder musikalisch – in anderen Teilen der Welt. Darlene Jonasson, die aus Schweden stammt und akzentfreies Englisch spricht, hat als Model und Stewardess die halbe Welt bereist. Bianca Yang steht ihrer Bandkollegin in dieser Hinsicht um nichts nach und es heißt, dass sie in Südkorea ein Fernsehstar geworden wäre, wenn sie ihren Wohnsitz nicht dauerhaft nach Deutschland verlegt hätte. Steve und Patrick Le Mar behaupten notorisch, Halbbrüder zu sein, und entstammen einer deutsch-französischen bzw. deutsch-amerikanischen Familie. Alles in allem beherrschen die Bandmitglieder sieben Sprachen. Damit ist auch klar, weshalb „Just Like Honey“ partout nicht nach einer deutschen Musikgruppe klingen.

Das ist wohl auch die Ursache dafür, dass einige britische Musikjournalisten der Meinung waren, es mit einer englischen Band zu tun zu haben. „Wir waren vor einigen Monaten überraschend auf dem Cover des Twee Magazine“, erläutert Gitarrist und Band-Mastermind Patrick Le Mar in unserem Interview, „das ist ein Underground-Fanzine aus London, wirklich sehr englisch. Genauso, wie man sich es vorstellt, wenn man an den Londoner Stadtteil Hackney denkt. Die Journalistin hat erst in der Mitte des Interviews gemerkt, dass wir nicht aus England stammen.“ Zusätzlich irritierend ist, dass Darlene manchmal für eine Kanadierin gehalten wird. Zu der wiederkehrend falschen Annahme, die Band stamme eigentlich aus England oder sogar aus Kanada, passt auch, dass es „Just Like Honey“ im Sommer 2016 als einzige nicht britische Künstler in die „Top Picks“ des Musikblogs INDIGO MUSIC geschafft haben und sie sich wochenlang in den Top 10 einer bekannten Sendung der kalifornischen Radiostation KCRW gehalten haben. „Wir verstehen das ganze Getue um unsere Herkunft allerdings nicht“, ergänzt Bianca lachend, „wer unser Facebook-Profil anschaut, kann sehen, dass wir im Rheinland leben. Das ist kein Geheimnis, das steht da.“ Danach spekulieren die vier im Interview minutenlang selbstvergessen darüber, ob das Rheinland für Deutschland vielleicht das ist, was England für den Rest von Europa darstellt: stolz auf sein Anderssein, rebellisch, liebenswert und immer in Partylaune. Wir geben zu: Darauf wären wir nicht gekommen, aber die These hat viel für sich.

Trotz des Anfangserfolges sind „Just Like Honey“ in ihrer rheinischen Wahlheimat bestenfalls heimliche Stars. Tatsächlich kennt die Band hier bei uns kaum jemand, obwohl sie, vor allem dank des Internets, von ihrem ersten Album mehr als 100.000 Stück verkauft hat. Die Fans der Musiker kommen dementsprechend aus der ganzen Welt, wobei es Schwerpunkte in England, Frankreich, Kalifornien, Japan und Südkorea gibt. Absurd: Ein Internetverzeichnis aus Japan (J-Pop) führt „Just Like Honey“ als japanische Musikgruppe. Sogar Fan-Art aus Japan gab es schon. „Wir haben eine selbstgemachte Superhelden-Zeichnung ▶

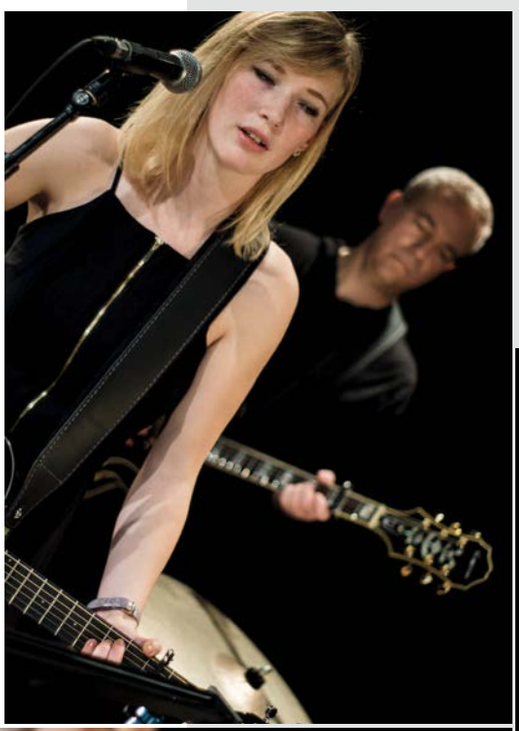
▶ aus Tokio bekommen", erläutert Steve, „das war wirklich süß. Wir haben das Bild auf T-Shirts gedruckt." Dazu passt, dass auf dem Facebook-Profil der Band eine Menge Herzchen-Emoticons mit den Fans vor allem aus Asien ausgetauscht werden. Im Gespräch wirkt das anders: „Just Like Honey" sind relativ ernst, wenn es um ihre Musik geht, und schon fast irritiert, wenn sich die Aufmerksamkeit einiger Fans plötzlich auf die weiblichen Bandmitglieder richtet.

LETZTLICH GEHT ES BEI „JUST LIKE HONEY" IMMER UM DEN SONG, HINTER DEN DIE BAND ZURÜCKTRITT UND HINTER DEM SIE SICH UNSICHTBAR MACHT.

Wenn man länger mit den vier Musikern spricht, merkt man schnell: In der Welt von „Just Like Honey" dreht sich viel um Musikstile aus den späten 80er und 90er Jahren, von denen der durchschnittliche Radiokonsument meist noch nie gehört hat. Es fallen wiederholt Begriffe wie Space Rock, Twee Pop, Paisley Underground, Shoegazing, Dream Pop und Madchester. Wobei: „Madchester"? Das haben wir dann doch schon einmal gehört. Hatten wir nicht selbst die Band in unserem Artikel von 2015 mit den einschlägigen britischen Musikgruppen „Blur" und „Happy Mondays" verglichen?

Das Namedropping, das sich vor allem bei Bianca und Patrick wie ein roter Faden durch das gesamte Interview zieht, darf allerdings nicht dazu verleiten, „Just Like Honey" musikalisch einzuordnen. Die vier Musiker sprechen zwar gerne über die Musik, die sie selbst hören, orientieren sich aber offenkundig nicht an irgendwelchen Vorbildern. Die Band klingt deshalb anders, als man es vermuten würde: Die zarten, manchmal gehauchten Stimmen von Darlene und Bianca lassen an die französische Band „Nouvelle Vague" denken. Ist da nicht sogar eine Prise Jazz in den Stimmen? Die Melancholie und die Langsamkeit vieler Songs, die fast an Traumsequenzen erinnern, scheinen dem englischen Musikstil Trip Hop entnommen zu sein. Zugleich ist da dieser auffällige Gitarrensound der Band: manchmal akustisch und sanft mit vielen ineinander verwobenen kleinen Melodien, dann wieder elektrisch, verzerrt, gelegentlich mit einer großen Portion Feedback.

Wie alle anderen Instrumente dienen bei „Just Like Honey" auch die Gitarren ausschließlich dem Song. Einen Gitarristen-Egotrip, wie man ihn von manchen deutschen Rockbands kennt, sucht man hier vergeblich. Für die dichte Gitarrenwand, die die Band live minutenlang zelebrieren kann und die gut bei dem neuen Song „Higher Than The Sun" zu hören ist, zeichnen Darlene und Patrick verantwortlich. „Feedbackorgien" nennen sie das und lachen. Es scheint wohl der Gitarrensound von „Just Like Honey" zu sein, der manche Musikjournalisten und sogar das Plattenlabel verleitet, von „Indie Pop" zu sprechen.



„WIR SIND DIE EINZIGE BAND, DIE IRRTÜMLICH EIN ALBUM AUFGENOMMEN HAT."

Dieses Wort ist allerdings mit einer gewissen Vorsicht zu genießen: Wer „Indie" hört, denkt an Schrammel-Gitarren und Disharmonien. Das trifft im Fall von „Just Like Honey" definitiv nicht zu. Die musikalischen Fertigkeiten von „Just Like Honey" sind bei weitem zu ausgereift, die beiden Mädchenstimmen zu überzeugend, die Songs zu harmoniebetont, die Band zu unangestrengt. Zugleich klingen einige der neuen Musikstücke ein wenig nach Americana („September Rain") oder enthalten eine Prise Folk („How Does It Feel?"), ohne dabei ihren typischen Charakter zu verlieren. Scheinbar mühelos springen „Just Like Honey" von verzerrten Gitarren zu sanften Tönen, auch innerhalb desselben Tracks. Häufig wird dafür eine akustische mit einer elektrischen Gitarre kombiniert, wobei die Bassgitarre als gleichberechtigtes Melodieinstrument dient. In manchen der Songs ist außerdem eine Mandoline zu hören („Frozen"), überraschend gefolgt von einem Klavierstück mit geradezu hypnotischen Wiederholungen („Strange Times"). Selbst dort, wo die Band absichtlich Feedback in die Songs mischt, gibt es keine Kollisionen mit den gängigen Hörgewohnheiten. Gitarrenlärm klingt hier im besten Sinne des Wortes honigsüß, was sich auch im Bandnamen schon andeutet.

Die Vielseitigkeit der Band resultiert vermutlich daraus, dass fast jeder der Musiker mehr als ein Instrument beherrscht. Bianca, die meist die Bassgitarre spielt, erweist sich nebenbei als eine herausragende Pianistin, während Steve seine Trommeln mit der Präzision und Vielseitigkeit eines Jazzschlagzeugers bedient. Trotz alledem meinen wir, den roten Faden gefunden zu haben: Letztlich geht es bei „Just Like Honey" immer um den Song, hinter den die Band zurücktritt und hinter dem sie sich unsichtbar macht. Alles fügt sich hier überraschend richtig ineinander. Diese Band hat offensichtlich ein ästhetisches Konzept, dem sie von Anfang an folgt.

Fragt man übrigens die vier, wie sie selbst ihren Musikstil bezeichnen, bekommt man schlicht „Popmusik" als Antwort, beinahe so, als ob die Musik aus dem Radio keine Popmusik wäre. Passenderweise zeigt sich in unserem Gespräch, dass die Bandmitglieder keine Vorstellung davon haben, was im Radio läuft. Stattdessen können sie minutenlang über belgische Comics, japanische Untergrundfilme, obskure Musik aus den 60ern und den Klang von Rickenbacker-Gitarren sprechen. Ob das eine bewusste Auflehnung gegen den Massengeschmack ist? Wenn überhaupt, sind „Just Like Honey" ausgesprochen sanfte Rebellen.

Ungewöhnlich ist auch die Entstehung des zweiten Albums, das den Titel „My Imaginary Friend" trägt: Die Musiker wollten ursprünglich eine neue Single aufnehmen. Weil mehr als zehn Songs in der engeren Auswahl standen, war man lange unentschlossen. „Wir haben zunächst einen einzelnen Song aufgenommen, weil wir ja irgendwie mal anfangen mussten, dann noch einen, und noch einen, und immer so weiter. Wir haben einfach nicht mehr aufgehört", erläutert Darlene. „An einem bestimmten Punkt haben wir begonnen, schon von einem Mini-Album zu sprechen, und schließlich war klar, dass das ein komplettes Album werden wird."

Aus den geplanten drei Tagen Aufnahmezeit wurden drei Monate. Der Band kam hierbei zugute, dass sie in der Bonner Wohnung von Patrick, die auch als Studio dient und in dem Booklet des Albums schlicht „The Penthouse" genannt wird, praktisch unbegrenzt an ihren Songs und Sounds herumbasteln kann. Irgendeinen Druck, Studiozeit effektiv zu nutzen, hat „Just Like Honey" nicht. Häufig wurde dabei nachts gearbeitet, ein Umstand, der der Musik auch anzuhören ist. Das hat der Band die Gelegenheit gegeben, Gastmusiker und Freunde mitwirken zu lassen, wie den Bonner Ausnahmeschlagzeuger Johannes Kuchta. Auf diese Weise ist im Sommer 2016 aus der geplanten Single ganz zufällig ein Album geworden. „Wir sind damit die einzige Band, die irrtümlich ein Album aufgenommen hat", ergänzt Bianca.

Ob Letzteres stimmt, wissen wir nicht. Klar ist aber, dass „Just Like Honey" mit erstaunlicher Leichtigkeit eine Songperle nach der anderen herausbringen. Obwohl das zweite Album gerade erst im Oktober auf dem deutschen Indie-Plattenlabel rotraum:seven erschienen ist, gibt es schon wieder umfangreiches neues Studiomaterial, das wir bereits hören durften und das wir für absolut hörenswert halten. Da kommt noch etwas auf uns zu! Wahrscheinlich wird das aber in der Heimat der Band wieder kaum jemand mitbekommen. ■

www.facebook.com/justlikehoney.music

Fotos: Just Like Honey (6)

TERMINE *EINIGE HIGHLIGHTS IM WINTER*

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

Uferlichter

Plätzchen backen, Geschenke kaufen, Rezeptideen fürs Festmenü sammeln und Weihnachtsdekoration heraussuchen – die Adventszeit ist oft ganz schön stressig. Dann wären da noch Silvester und die alljährliche Frage: „Was machen wir am letzten Tag des Jahres?" Lassen Sie sich auf diesen Seiten zu einer kleinen Auszeit inspiriren und genießen Sie die besinnliche Zeit im Jahr.

KLASSISCHE WEIHNACHTSMÄRKTE

STIMMUNGSVOLLE INNENSTADT
Bonn, Münster-, Bottler- und Friedensplatz, 21. November bis 23. Dezember, www.bonnerweihnachtsmarkt.de

MARKT AM KÖLNER DOM
Köln, Roncalliplatz 1, 21. November bis 23. Dezember, www.koelnerweihnachtsmarkt.com

NIKOLAUSDORF
Köln, Rudolfplatz, 21. November bis 23. Dezember, www.nikolausdorf.com

HEIMAT DER HEINZEL
Köln, zwischen Alter Markt und Heumarkt, 21. November bis 23. Dezember, www.weihnachtsmarkt-altstadt.de

MARKT DER ENGEL
Köln, Neumarkt, 21. November bis 23. Dezember, www.markt-der-engel.de

IM STADTGARTEN
Köln, Venloer Straße 40, 21. November bis 23. Dezember, www.weihnachtsmarkt-stadtgarten.de

HAFEN-WEIHNACHTSMARKT
Köln, am Schokoladenmuseum, 18. November bis 23. Dezember, www.hafen-weihnachtsmarkt.de

MARKT MIT CHARME
Ahrweiler, an allen vier Adventswochenenden und Mitternachtsweihnachtsmarkt am dritten Advent, www.werbegemeinschaft-ahrweiler.de

WEIHNACHTSDORF
Brühl, Fußgängerzone, 22. November bis 24. Dezember, www.wepag.de

KREATIVE WEIHNACHTSMÄRKTE

HOMEMADE COLOGNE WINTERBAZAR

An rund 80 Ständen bieten Kreative viele schöne Dinge, mit denen man an Weihnachten seinen Lieben eine Freude bereiten kann. Dazu gibt es ein Rahmenprogramm mit Livemusik und Auftritten verschiedener Künstler. Glühwein und diverse Köstlichkeiten werden ebenfalls angeboten.
Köln, Pattenhalle Ehrenfeld, Christianstr. 82, 10. und 11. Dezember, www.produkte-aus-deiner-stadt.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 in jedem Jahr einen Besuch wert.
Siegburg, Am Markt, 26. November bis 22. Dezember, www.mittelalterlicher-markt-siegburg.de

ROMANTISCHER WEIHNACHTSMARKT RUND UM BURG WISSEM

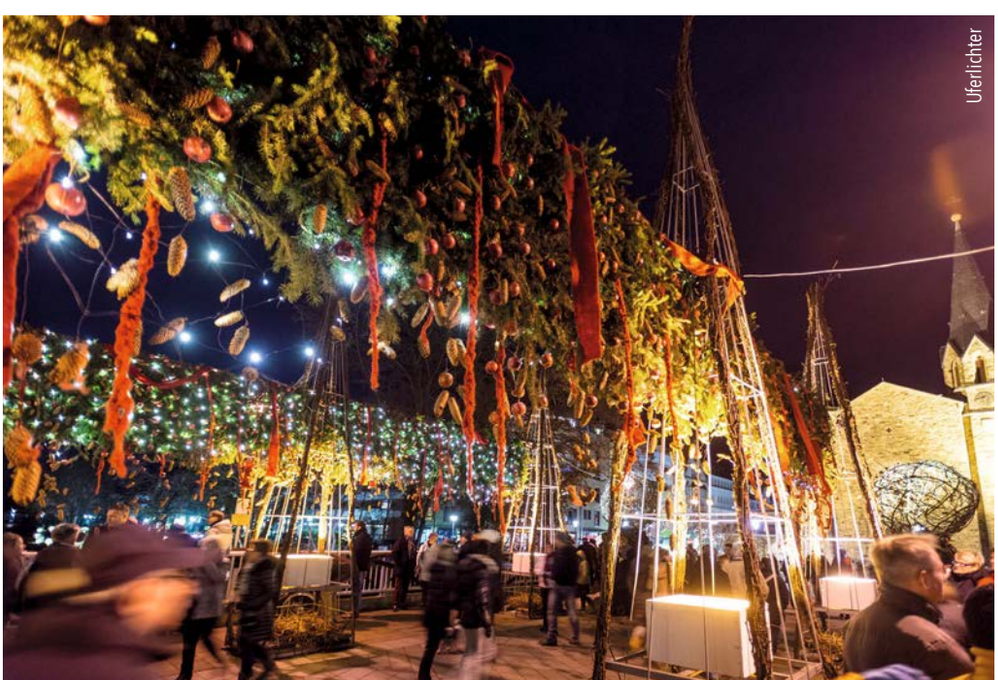
Bereits zum 14. Mal findet der etwas andere Weihnachtsmarkt rund um Burg Wissem statt. In dem festlich geschmückten Burghof werden nur selbst gefertigte Dinge angeboten. An einzelnen Ständen kann man auch live bei der Herstellung zusehen. Für das leibliche Wohl und wärmende Getränke sorgen neben dem Remisencafé mit Weihnachtsbier und deftigem Essen mehrere Stände sozialer Troisdorfer Vereine.
Troisdorf, Burg Wissem, Burgallee 1, 09. bis 11. Dezember, www.kreativ-werkstatt-troisdorf.de

HOLY SHIT SHOPPING

Wer auf der Suche nach einem besonderen Geschenk oder Einzelstück ist, wird auf dem Holy-Shit-Shopping-Event sicherlich fündig. Künstler, Designer und Handwerksbegabte präsentieren dort ausgefallenen Schmuck, selbst genähte Taschen, originelle Einrichtungsstücke und vieles mehr. Dazu gibt es Glühwein und loungige Clubmusik.
Köln, Sartory-Säle, Friesenstr. 44-48, 26. und 27. November, www.holyshitshopping.de

UFERLICHTER

Erleben Sie im Kurpark von Bad Neuenahr eine neue Form des weihnachtlichen Geschehens. Lassen Sie sich durch traumhafte Lichterstimmung und Dekoration von Meisterflorist Gregor Lersch verzaubern und entdecken Sie die regionalen Spezialitäten und ausgefallenen Angebote der Stände im Kurpark.
Bad Neuenahr, Kurpark, am 2., 3. und 4. Adventswochenende sowie 27. bis 29. Dezember, www.uferlichter.de


Uferlichter

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

PARTYTIME

GRAND GOLD SILVESTER PARTY

Faszinierende Dekoration, tolle Acts und DJs, Tanzanimation und glamouröse Gäste verwandeln den Kameha Dome in eine atemberaubende Location. Das Event kann entweder mit einer Silvester-Gaudi auf der Rheinalm verbunden werden oder bei einem ausgiebigen Silvesterbuffet im festlich geschmückten Saal Universal gestartet werden.
Kameha Grand Bonn, Am Bonner Bogen 1, 53227 Bonn, www.Kamehabonn.de

HYATT GOURMETFEUERWERK

Zum Start in eine lange Nacht werden Sie mit einem Glas Champagner begrüßt und danach mit einem außergewöhnlichen 6-Gänge-Galamenü im Glashaus Restaurant und Private Dining Room verwöhnt. Den Jahreswechsel erleben Sie auf der Biergartenterrasse am Rheinufer oder unter dem Glasatrium des Restaurants mit erstklassigem Blick auf das atemberaubende Feuerwerk vor der Kulisse des Kölner Doms.
Hyatt Regency Köln, Kennedy-Ufer 2A, 50679 Köln, www.cologne.regency.hyatt.com

GRAND CELEBRATION

Schauplatz des großen Finales 2016 sind alle Säle des Ameron Hotel Königshof mitten in Bonn und direkt am Rhein. Um Mitternacht hat man einen fantastischen Ausblick auf die Feuerwerke zu beiden Seiten des Rheins bis hoch ins Siebengebirge.
Ameron Hotel Königshof, Adenauerallee 9, 53111 Bonn, www.afterjobparty.de

Feuerwerk am Rhein in Bonn

MARITIM ROYAL

Im Maritim Hotel Bonn wird mit festlichem Galabuffet oder mit leckerem Pastabuffet in die letzte Nacht des Jahres gestartet. Die Gäste erwarten verschiedene Showacts, die Galaband NIGHTLINER, DJs und Liveacts und um Mitternacht das große Klangfeuerwerk der Weltmeister im Feuerwerken.
Maritim Hotel Bonn, Kurt-Georg-Kiesinger-Allee 1, 53175 Bonn, www.maritim-royal.de

SILVESTER-SWING-BALL

Im Kölner Schokoladenmuseum mischen sich wieder lässiger Groove und viel Hingabe mit purer Lebensfreude und mitreißenden Rhythmen von Lindy Hop bis Rockabilly. Um Mitternacht hat man von dort einen wunderbaren Blick auf das spektakuläre Feuerwerk auf den Rheinbrücken – Domblick inklusive.
Schokoladenmuseum, Am Schokoladenmuseum 1a, 50678 Köln, www. silvester-swingball.de

TANZ

DER NUSSKNACKER

Mit einer besonderen Inszenierung des Nussknackers, dem Weihnachtsballett für Groß und Klein schlechthin, beendet die mit zahlreichen Preisträgern bestückte Ballettcompagnie das Weihnachtsfest und lässt die Ferien feierlich ausklingen. Das Ballettmärchen konzentriert die Handlung auf die Metamorphose des hölzernen Nussknackers in einen schönen Prinzen in dem Traum des Mädchens Klara. Musik von Peter I. Tschaikowsky, Choreographie Yuri Grigorovitsch, 40 Tänzerinnen und Tänzer.
Bonn, Opernhaus, 2., 3., 4. Januar, jeweils 19.30 Uhr, www.theater-bonn.de

Nussknacker

THEATER

Buddenbrocks

BUDDENBROOCKS

Eine rauschende Ballnacht, raschelnde Kostüme und der spröde Glanz einer unbeirrt aufrechterhaltenen großbürgerlichen Noblesse – das ist die Kulisse für Sandra Strunz` Inszenierung der BUDDENBROOKS, einer Geschichte über den Niedergang der Lübecker Kaufmannsfamilie im Umbruch zur Moderne. Der Gesellschaftsroman von Thomas Mann, für den er 1929 den Nobelpreis erhielt, beschreibt meisterhaft die abbröckelnde Fassade bürgerlichen Selbstverständnisses.
Bonn, Kammerspiele, verschiedene Termine, www.theater-bonn.de

DAS GEHEIMNIS DER DREI TENÖRE

Paris in den 30er Jahren: eine Hotel-Suite, drei Tenöre, zwei Ehefrauen, drei „Liebschaften" – und ein Olympiastadion voller Opernfans, die den Auftritt der Startenöre am Abend herbeisehnen. Was soll da schon schiefgehen? Henry Saunders, Produzent des Abends, ist bester Dinge. Doch da hat er die Rechnung ohne den amourösen italienischen Superstar Tito Merelli und seine heißblütige Ehefrau Maria gemacht. Eine rasanten Verwechslungskomödie voller Komik, überraschender Wendungen und mit liebevoll-ironischem Blick auf die Irrungen und Wirrungen des Showbusiness alter Schule.
Bonn, Contra-Kreis-Theater, bis 26. Februar 2017, www.contra-kreis-theater.de

TRENNUNG FREI HAUS

Eine Liebesbeziehung zu beenden ist nie schön, also warum nicht jemanden beauftragen. Einen Profi, der sich bezahlen lässt und das Ganze routiniert erledigt? Genau das ist Erics Job. Als er wieder einmal einer Frau schonend klarmachen soll, dass ihr Lebenspartner sie verlassen hat, steht er unerwartet vor Pauline, seiner großen Liebe, die vor Jahren plötzlich, ohne Grund, aus seinem Leben verschwand ... Eine Komödie mit Isabel Varell, Timothy Peach, Christian Maria Goebel.
Köln, Theater am Dom, verschiedene Termine, www.theateramdom.de

OPER

Evita

EVITA

Dieses Musical bringt die dynamische, überlebensgroße Gestalt von Eva Perón auf die Bühne. Beginnend mit dem jungen, ehrgeizigen Mädchen, zeichnet das Stück Evas Aufstieg zur von den Armen verehrten Heiligen nach, der mit Krankheit und Tod endet.
Bonn, Opernhaus, verschiedene Termine, www.theater-bonn.de

QUATSCH KEINE OPER!

Tim Fischers Karriere besteht seit einem Vierteljahrhundert, dabei ist er gerade einmal 40 Jahre alt. Er zählt zu den außergewöhnlichen Erscheinungen der deutschen Kultur- und Musikwelt – zwischen leiser Melancholie und einem lässigen Augenzwinkern.
Bonn, Opernhaus, 15. Dezember 2016, 20.00 Uhr, www.theater-bonn.de

EVENTS

EIFEL-GOURMET-FESTIVAL

Die Gastgeber der Landlust Burg Flamersheim veranstalten auch im Frühjahr 2017 wieder ein viertägiges Gourmet-Festival. Deutsche Sterneköche begleiten Sie auf einer Reise der kulinarischen Höhepunkte. Es beginnt am Freitag, 03. März, mit einem Weinabend mit Caro Maurer (Master of Wine), die verborgene Schätze der Weinwelt kredenzt. Vier Spitzenköche kochen ein abgestimmtes Sechs-Gang-Menü. Samstag, 04. März, sorgen drei Sterneköche für lukullischen Hochgenuss, auch dazu gibt es passende Weine. Der Sonntag, 05. März, steht unter dem Motto „Genuss am Nachmittag – der perfekte Sonntag". Vor dem Ambiente der zweitürmigen Barockanlage werden an mehreren Kochinseln kreative Köstlichkeiten angeboten. Dazu gibt es erlesene Erzeugnisse von fünf Weingütern. Tag Vier des Eifel-Gourmet-Festivals, 06. März, stehen gleich neun Spitzenköche hinter dem Herd und verwöhnen die Gäste. Karten für die vier Koch- und Genussevents können ab sofort unter 02255 / 94 57 52 oder info@burgflamersheim.de bestellt werden. Nähere Informationen zu Preisen und Übernachtungsmöglichkeiten: www.landlustburgflamersheim.de
Euskirchen, Burg Flamersheim, Sperberstraße, 03. bis 06. März 2017, www.landlustburgflamersheim.de

RONCALLIS PANEM ET CIRCENSES

Es wird gefeiert: 40 Jahre Circus Roncalli und 25 Jahre Roncallis Panem et Circenses. So lädt Roncalli-Direktor Bernhard Paul seine Gäste vom 9. November bis zum 8. Januar in sein prächtiges Spiegelzelt. Hier erwartet das Publikum ein spannendes Programm: Weltklasse-Artistik und charmantes Varieté in royalem Ambiente, kulinarisch begleitet von feinster Gourmet-Kochkunst aus dem Hause Jutta Kirberg.
Spiegelzelt an der Messe City Köln, Mülheimer Str./ Ecke Barmer Str., 50679 Köln, www.roncalli.de

Roncallis Panem et Circenses

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

HERSTELLERNACHWEIS

AERONES *www.aerones.com*	BAOBAB COLLECTION *www.baobabcollection.com*	CLINIQUE *www.clinique.de*	GUCCI *www.gucci.com*	LA PERLA *www.laperla.com*	ONOMATO *www.onomato-fashion.com*	SMITH *www.smithoptics.com*
AGENT PROVOCATEUR *www.agentprovocateur.com*	BAREMINERALS *www.bareminerals.de*	COLUMBUS VERLAG P. OESTERGAARD *www.columbus-verlag.de*	HEYNE VERLAG *www.randomhouse.de*	LEICHT KÜCHEN *www.leicht.com*	PASOTTI *www.pasottiombrelli.com*	STEFFEN SCHRAUT *www.steffenschraut.com*
AIRBOARD *www.airboard.com*	BETHGE *www.bethge-hamburg.de*	COOLSTUFF *www.coolstuff.de*	HUGO BOSS *www.hugoboss.com*	LEONARDO *www.leonardo.de*	PETER H. RATHS *www.juwelier-raths.de*	SUHRKAMP VERLAG *www.suhrkamp.de*
ALEXIS MABILLE *www.alexismabille.com*	BLANVALET VERLAG *www.randomhouse.de*	DER HÖRVERLAG *www.randomhouse.de*	IKOO BRUSH *www.ikoo-brush.com*	LIMES VERLAG *www.randomhouse.de*	PORTNOY BESO *www.portnoybeso.ru*	SWAROVSKI *www.swarovski.com*
ANNEMARIE BÖRLIND *www.boerlind.com*	BULTHAUP *www.bulthaup.de*	DR. GRANDEL *www.grandel.de*	IVANMAN *www.ivanman.com*	LOUIS POULSEN *www.louispoulsen.com*	POWERKITES.DE *www.powerkites.de*	S. FISCHER VERLAG *www.fischerverlage.de*
ANJA GOCKEL *www.anja-gockel.com*	BURBERRY *www.burberry.com*	EMRE ERDEMOGLU *www.facebook.com/Emrerdemoglu*	JARRE TECHNOLOGIES *www.jarre.com*	LOUIS VUITTON *www.louisvuitton.com*	QUADRO NUEVO *www.quadronuevo.de*	TERESA HELBIG *www.teresahelbig.com*
APPLE *www.apple.com/de*	CARL HANSEN & SØN *www.carlhansen.com*	EPIC *www.epictravelgear.com*	JEANETTE GEBAUER *www.jeanette-gebauer.de*	LUCHTERHAND LITERATURVERLAG *www.randomhouse.de*	RONCATO *www.roncato.com*	TETESEPT *www.tetesept.de*
ACQUA DI PARMA *www.acquadiparma.com*	CARL´S BOOKS *www.randomhouse.de*	FEILER *www.feiler.de*	JULIEN FOURNIE *www.julienfournie.com*	MAISONNOÉE *www.maisonnoee.com*	SACHER *www.sacher-schmuckkoffer.com*	THONET *www.thonet.de*
ARMANI *www.armani.com*	CARTIER *www.cartier.de*	FERDINAND *www.hundsdesign.de*	KILIAN KERNER *www.kiliankerner.de*	MANESSA VERLAG *www.randomhouse.de*	SALLY HANSEN *www.sallyhansen.com*	TREPPENMEISTER *www.treppenmeister.com*
ARS MUNDI *www.arsmundi.de*	CHAMPAGNE TAITTINGER *www.taittinger.com*	FRIEDRICH LEDERWAREN *www.friedrich-lederwaren.de*	KITCHENAID *www.kitchenaid.de*	MARC JACOBS *www.marcjacobs.com*	SIEDLER VERLAG *www.randomhouse.de*	VAUDE *www.vaude.com*
ARTDECO *www.artdeco.de*	CHANEL *www.chanel.com*	GANT *www.gant.com*	KORRES *www.korres.com*	MARSET *www.marset.com*	SIEMATIC *www.siematic.com*	VERLAGSGRUPPE RANDOM HOUSE *www.randomhouse.de*
AUFBAU VERLAG *www.aufbau-verlag.de*	CHOPARD *www.chopard.de*	GHD *www.ghdhair.com*	KUNST AM WERK *www.kunstamwerk.de*	MINX MODE *www.minx-mode.com*	SILLER *www.sillertreppen.com*	VERSACE *www.versace.com*
AUGUSTIN TEBOUL *www.augustin-teboul.com*	CHRONOSWISS *www.chronoswiss.com*	GLORYFY *www.gloryfy.com*	LA BIOSTHETIQUE *www.labiosthetique.de*	MONTBLANC *www.montblanc.com*	SIMONE COSAC *www.simonecosac.com*	WAYFAIR *www.wayfair.de*
BALDESSARINI *www.baldessarini.com*		GOOGLE INC. *www.google.com*		M. ASAM *www.asambeauty.com*		WESTWING HOME & LIVING *www.westwingnow.de*

Fotos: Dominik Ketz (2), Thilo Beu (3), Michael Sondermann/Bundesstadt Bonn, Franziska Stapelberg/Roncalli Circus

Treff.punkt

Wir begegnen interessanten Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine besondere Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Kurt Balk. Wir treffen den bekannten Bonner an einem kalten Novembertag auf der Terrasse des Ameron Hotels Königshof.

Kurt Balk ist auf dem Bonner Parkett eines der bekanntesten Gesichter. Für viele ist er Mr. Taittinger – ob bei einem großen Event in der Beethovenhalle, im Königshof oder bei einem der anderen guten Gastronomen in der Region. Seit 1979 hat der gebürtige Westerwälder die berühmte Champagnermarke aus Reims neben anderen hochwertigen Weinen und Spirituosen im Portfolio seiner Handelsagentur. Den einen oder anderen guten Tropfen – am liebsten Riesling und besonders gerne einen vom Weingut Spreitzer aus dem Rheingau – trinkt er im Sommer abends auf der Terrasse des Königshofs. „Blaue Stunde“ mit Blick auf den Rhein, Post Tower und das Siebengebirge. „Hier kann ich mich entspannen und die Ruhe und Rheinidylle genießen“, erklärt der stets sehr disziplinierte und ebenso gut gekleidete Balk.

Seine Arbeit, der Kontakt zu den Kunden, die Besuche und viele Gespräche sind sein Leben. Der Sohn eines echten „Kölsch Mädche“ ist Verkäufer mit Leib und Seele. „Doch bevor ich gemerkt habe, dass ich gerne und gut verkaufe, habe ich eine andere Ausbildung gemacht.“ Die Vorliebe seines Vaters zu Latein teilte er nicht, stattdessen ging er zu Ford. Die Lehre bestand Balk mit sehr guten Noten und plante die Weiterbildung zum Ingenieur. Der Zufall und ein Schlips, den er im richtigen Moment trug, machten ihn zum Verkäufer. Statt Technikerschule folgte eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann. Am 1. Februar 1979 begann er als Handelsvertreter für das Traditionsunternehmen Asbach Uralt zu arbeiten. Nachdem Asbach verkauft worden war, wechselte er 1992 mit seiner Agentur zu Wein Wolf, die auf den exklusiven Import internationaler Spitzenweine spezialisiert sind. Die Marke Taittinger blieb durch Wein Wolf in seinem Portfolio. Ans Aufhören denkt Balk noch lange nicht und genießt seine Freiheit als Selbständiger. „Ich glaube, ich könnte auch Anzüge verkaufen“, schmunzelt er. In jedem Fall würden wir ihn im Sommer auf der wunderschönen Terrasse am Rhein treffen – bei einem Glas Riesling. ■

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

Chefredaktion
Susanne Rothe

Redaktion
Sandy Niedobecki, Lucas Pfingsten, Susanne Rothe, Rüdiger Strempel

Grafik
Edina Grabecz

Bildredaktion/Bildbearbeitung
Edina Grabecz

Lektorat
Kathrin Gehrlein, Katharina Zeutschner

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

Auflage
10.000 Exemplare

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt
Peter Rothe

Verantwortlich für den Anzeigenteil
Peter Rothe

Titelfoto
© STEFFEN SCHRAUT

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.

BÄRENSTARK
MIT SCHLANKER RATE

Der neue Crafter.
Jetzt mit attraktiver Frühbucherprämie[1]

Kommen Sie zu uns und bestellen Sie ab sofort bis zum 04. März 2017 den neuen Crafter. Gehören Sie zu den Ersten, die nicht nur von seiner Wirtschaftlichkeit, Antriebsvielfalt und Funktionalität, sondern auch von der attraktiven Frühbucherprämie[1] und der kostenlosen Anschlussgarantie[2] profitieren.

Weitere Informationen erhalten Sie direkt bei uns. Wir beraten Sie gerne persönlich.

238,- €* mtl. Leasingrate

Gilt für den Crafter 30 Kasten HD mit 2,0-l-TDI-Motor mit 75kW.
Alle Preisangaben zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Leasing-Sonderzahlung: 0,– € / Jährliche Fahrleistung: 10.000 km
Vertragslaufzeit: 60 Monate / **60 mtl. Leasingraten à 238,– €***

AUTO SCHORN
AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

www.auto-schorn.de

Nutzfahrzeuge

* Ein CarePort Angebot der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig, für gewerbliche Einzelabnehmer (ohne Sonderabnehmer) sowie eine Laufzeit von 60 Monaten und 10.000 km Laufleistung pro Jahr, in Zusammenarbeit mit Volkswagen Nutzfahrzeuge. Bonität vorausgesetzt, zzgl. MwSt. [1] Gilt bis zum 04.03.2017. Für Großkunden steht die Frühbucherprämie in Einzelfällen gegebenenfalls nicht zur Verfügung. Ihr betreuender Volkswagen Nutzfahrzeuge Partner berät Sie hier gern hinsichtlich der Verfügbarkeit. [2] Angebot gültig bei allen teilnehmenden Händlern bis 30.06.2017 beim Kauf eines neuen Crafter. Die Aktion beinhaltet eine um 2 Jahre verlängerte Garantie im Anschluss an die 2-jährige Herstellergarantie mit einer maximalen Gesamtlaufleistung von 120.000 km. Über die weiteren Einzelheiten zur Garantie informiert Sie Ihr Volkswagen Nutzfahrzeuge Partner. Bei Aus- und Aufbauten nur gültig für werksseitigen Lieferumfang. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

RATHS

KAISER-PASSAGE BONN
www.juwelier-raths.de