5. JAHRGANG | AUSGABE 4/2017 | WINTER | 6,00 €

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

THONET

Ein Stuhl geht um die Welt

IM GESPRÄCH:

STERNEKOCH MAXIMILIAN LORENZ

STURZ IN EIN NEUES LEBEN

Freude schenken

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE

04

4 198441 806001

Die wichtigsten Erfahrungen im Leben macht man nicht im Konferenzraum.
Der neue Panamera 4 Sport Turismo.
Bei uns im Porsche Zentrum Bonn. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Porsche Zentrum Bonn
Fleischhauer PZ GmbH
Brühler Straße 2
53119 Bonn
Tel. 0228 41010-914
www.porsche-bonn.de
Porsche Panamera 4 Sport Turismo · Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): innerorts 10,0–9,9 · außerorts 6,7–6,6 · kombiniert 7,9–7,8;
CO2-Emissionen kombiniert 180–178 g/km

PORSCHE

KAISER-PASSAGE BONN

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

RATHS

© seromedia GmbH

FÄHRHAUSBEUEL

KfW-55
Effizienzhaus

GENIESSEN SIE DAS LEBEN AM FLUSS AUF DER SONNENSEITE BONNS

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

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

WWW.FAEHRHAUS-BEUEL.DE

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

wir nähern uns dem Jahresende mit seinen Festen, den schönen Lichtern und gemütlichen Abenden zu Hause mit der Familie oder im Kreis von Freunden. Eine schöne Jahreszeit, in der man für Dinge Zeit findet, die sonst oft zu kurz kommen. Wir können mal wieder ein Buch lesen, entspannt ein Hörbuch hören, ein Theaterstück anschauen, einen Wellnesstag verleben oder einfach lecker kochen und dazu ein Glas Wein genießen. Zu all diesen Themen finden Sie Tipps und Anregungen in der vorliegenden RHEINexklusiv.

Wir waren in den vergangenen Wochen viel unterwegs und haben unter anderem das Weingut Spiess in Bechtheim besucht. Das Familienunternehmen produziert neben hervorragenden eigenen Tropfen, ausgesuchte Weine, die für die „Selection Alexander von Essen“ verschnitten werden. Dann haben wir an einem kalten Novembermorgen Sternekoch und Gastronom Maximilian Lorenz im Restaurant „L‘escalier“ in Köln besucht und mit Oliver Röder abends in der „Landlust“ auf Burg Flamersheim über den „ultimativen“ Entenbraten philosophiert. Gegessen haben wir dabei natürlich auch – allerdings Lammragout mit kleinen Rosenköhlchen. Außerdem haben wir einen ganzen Tag auf der Internationalen Funkausstellung verbracht und zeigen hier eine Auswahl der Neuheiten, die dort präsentiert wurden.

„Es ist schön, den Augen dessen zu begegnen, dem man soeben etwas geschenkt hat“, sagte der französische Schriftsteller Jean de La Bruyère (1645 – 1696). Das ganze Jahr über gibt es viele Gelegenheiten, an denen man seinen Lieben mit Geschenken eine Freude bereiten kann. In dieser Ausgabe finden Sie viele kleine und große Dinge, über die Familie, Freunde und auch die Kollegen begeistert sein werden – nicht nur an Weihnachten.

Kommen Sie gut durch den Winter!

Ihr

Peter Rothe, Herausgeber

Fotos: Cover: © Alexis Maibile/fashionpress, Editorial: Martin Theobald

Mein Garten –
die Quelle des Lebens

Wohnraum
unter freiem Himmel

· Steinarbeiten
· Gartengestaltung
· Gartenpflege
· Zaun- und Toranlagen

LEGI Zaun- und Toranlagen
Verkauf und Montage

LENTZEN
Garten- und Landschaftsbau GmbH

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

© seromedia GmbH

106
IFA 2017
Technikinnovationen für zu Hause und unterwegs

52
MODE
Tolle Outfits für die aktuelle Partysaison

26
KOCHEN WIE DIE PROFIS
Professionelle Küchengeräte erobern die privaten Haushalte.

04|17 INHALT

42 GESCHENKE
... damit machen Sie Ihren Liebsten eine Freude – zu jeder Gelegenheit.

98 THONET
Stuhlmöbel mit Geschichte

58 TASCHEN
Echte Frauenlieblinge

34 KONSEQUENT WEIN
Das Weingut Spiess ist auf eines fokussiert: die Produktion von Spitzenweinen. Doch das geht nur mit einer konseqenten Pflege der Weinberge.

82 DER BERG RUFT
Chalets sind die indiviuelle Alternative für einen exklusiven Urlaub – und es gibt sie ganz in unserer Nähe.

92 LEUCHTEN TO GO
Dank LED und modernen Akkus kann uns jetzt überall ein Licht leuchten.

104 LICHT UND SCHATTEN
Das Museum Ludwig zeigt eine Ausstellung mit Werken von Werner Mantz.

112 VORHANG AUF!
Der neue Porsche Cayenne ist da: edel, sportlich und dynamisch! Vorgestellt im Porsche Zentrum Bonn.

IM GESPRÄCH

16 KOCH UND UNTERNEHMER
Maximilian Lorenz gehört zu den Shootingstars unter den jungen Spitzenköchen und ist dabei sehr bodenständig.

78 ZWEI WIE PRINZ UND BONNA
Wie sich Alexandra Roth und Dirk Vögeli auf die Session ihres Lebens vorbereiten.

118 STURZ IN EIN NEUES LEBEN
Max Rinneberg erzählt die Geschichte nach seinem Gedächtnisverlust.

128 TREFF.PUNKT: HANS HALLITZKY
Der IT-Spezialist hat den bönnschen Karneval international bekannt gemacht: auf der UN-Klimakonferenz 2017.

Fotos: Porsche AG, Montblanc (2), Big Green Egg Deutschland GmbH, Dell, fashionpress, Thomas Sabo, Jason Heroine, Chanel

bmz.de
Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammen
und Entwicklung
giz
ENGAGEMENT GLOBAL
05.–17.11.2017
te

Foto: P.M. J. Rothe

Blick über den Zaun

Die begehbare Weltkugel, die anlässlich der UN-Klimakonferenz in der Bonner Rheinaue ihren Platz hatte, zeigt, wie groß, bunt und schön unsere Erde – noch – ist. Die Besucher des Climate Planets haben an diesem sehr ungewöhnlichen Ort erfahren, welche Folgen der Klimawandel für Menschen in Afrika, Asien und Südamerika hat – und wie man die Folgen abmindern kann. Manchmal hilft ein Blick über den Zaun ...

Herbstidylle am Bach

Der Villicher Bach ist ein rechter Zufluss des Rheins in Bonn. Das Gewässer wird, je nachdem um welchen Abschnitt es sich handelt, auch als Mühlenbach, Holtorfer Bach, Geislarer Bach oder Wielesbach bezeichnet.

Foto: P. M. J. Rothe

NEWS & TRENDS

frisch

Das neue Lifestyle-Premium-Wasser von healsi aus Portugal mit neutralem pH-Wert und Kieselsäure unterstützt die Gesundheit von Haut, Haaren und Nägeln. Erhältlich bei Lifestyle Drinks und in gut sortierten Getränkeabteilungen.
0, 5 Liter ab 1,69 Euro
www.lifestyle-drinks.online

SCHLAFENSZEIT

DIE YETI DUVET IST EIN WERTVOLLER BEGLEITER SOWOHL FÜR DEN ALLTÄGLICHEN GEBRAUCH IM HAUS ALS AUCH ALS REISEUTENSIL FÜR JEDEN AUSFLUG, AUF DEN SIE KEINEN SCHLAFSACK MITNEHMEN MÖCHTEN. DIE DUVET MISST 200 X 140 CM UND IST SOMIT GROSS GENUG, UM SIE UND IHREN PARTNER VOLLSTÄNDIG IN EINE WEICHE DECKE, GEFÜLLT MIT DER FEINSTEN UND WÄRMSTEN EUROPÄISCHEN DAUNE AUF DEM MARKT, ZU HÜLLEN. WWW.YETIWORLD.COM

VIELSEITIG

FLEXconnect™-Technologie für abwechslungsreiches Training – ultimative Vielseitigkeit gepaart mit Komfort sowie Bodenhaftung im Gelände, auf der Straße und auf vielen anderen Untergründen. Die Kollektion BARE ACCESS FLEX für Herren ist in fünf Farben erhältlich, ab 110 Euro. www.merrell.com

NEU gedacht

Die Partnerschaft zwischen dem jungen, innovativen Designer Anker Bak und Carl Hansen & Søn hat eine elegante und moderne Neuinterpretation des traditionellen Schaukelstuhls hervorgebracht. Der „Rocking Nest Chair" vereint Holz, Leder, Canvas und Stahl in einem leichten und schlichten Design und lässt sich einfach zusammenklappen.
Ab 2.219 Euro, www.carlhansen.de

Aromen

Chorweiler Kümmel vereint das feine Aroma des heimischen Wiesenkümmels mit der frischen Zitrusnote der Bergamotte Süditaliens. Das neue lokale Gebräu kann man pur genießen oder als Longdrink.
0,7 Liter ab 20 Euro, www.chorweiler-kuemmel.de

It's teatime!

Die TEALOUNGE System Teekapselmaschine und die umfassende Vielfalt an Teekapseln sorgen im Handumdrehen für den vollen Teegenuss der unkomplizierten Art und geben der Teezubereitung eine neue Wertigkeit. Die Dauer und die Intervalle des Wasserdurchlaufs sowie die Wassertemperatur sind für die einzelnen Teearten genau festgelegt, damit jeder Tee perfekt aufgebrüht wird. In vier Farben erhältlich.
TEEKANNE TEALOUNGE Starterset (Teekapselmaschine und 20 ausgewählte Kapseln), ab 99 Euro, www.tealoungesystem.com

MEHR Feuchtigkeit

Die intensiv konzentrierte Lotion fördert die Regeneration der Haut und verleiht ihr ein jugendliches, gleichmäßiges und kompaktes Erscheinungsbild. Sie versorgt die Haut spürbar mit Feuchtigkeit. Die cremige Maske mit sofort sichtbarem Lifting-Effekt verleiht den Konturen von Hals, Gesicht und Dekolleté neue Definition. Ihre reichhaltige Textur zieht angenehm schnell ein, muss nicht abgewaschen werden und eignet sich am Tag ebenso wie über Nacht.
SUBLIME SKIN ESSENCE 100 ml, ab 75,00 Euro und SUBLIME SKIN LIFT-MASK 60 ml, ab 65 Euro, www.comfortzone.de

Fotos: Lifestyle Drinks GmbH, Merrell (4), Yeti, comfort zone (2), Carl Hansen & Son (2), Teekanne GmbH & Co. KG, LOOK Concept Store

KOCH UND UNTERNEHMER

IM GESPRÄCH: MAXIMILIAN LORENZ

Maximilian Lorenz hat mit zwölf Jahren Drei-Sterne-Koch Dieter Müller über die Schulter geschaut. Mit 21 Jahren hat er im Belgischen Viertel in Köln das Restaurant „L'escalier" übernommen. Mit 25 Jahren erhielt er den ersten Stern. Heute betreibt der 26-Jährige neben seinem Gourmetrestaurant außerdem das auf Smoken und Pulled Pork ausgerichtete Grillrestaurant „Pig Bull", den auf Hausmannskost spezialisierten Imbiss „SMAX" sowie das Landgasthaus „Alter Lindenhof" in Bergisch-Gladbach.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Maximilian Lorenz
JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Gourmetrestaurant L'escalier in Köln

KLASSISCH DEUTSCH

„Meine Oma war die weltbeste Köchin und ihren Geflügelsalat habe ich geliebt."

Maximilian Lorenz beschreibt sich selbst als sehr zielstrebig und verbissen. Als wir ihn morgens um neun Uhr auf den Treppenstufen des „L'escalier" treffen, wirkt er hingegen sehr entspannt. Gemeinsam betreten wir das noch im Dornröschenschlaf liegende Restaurant. Dort verrät uns der junge Gastronom, dass er gerne Spaghetti Bolognese isst und den Hähnchensalat seiner Oma – der weltbesten Köchin – liebte. Auf der Speisekarte des „L'escalier" findet man keinen Hähnchensalat, dafür aber beispielsweise Fischbrötchen mit Hering, Zwiebel, Kraut, Brioche und Dill sowie Hirschpastete mit Knollensellerie, Walnüssen und Preiselbeeren. Für die Fischbrötchen, die als Vorspeise des Mittagsmenüs auf der Karte stehen, ist Maximilian Lorenz an diesem Vormittag zuständig – nach unserem Interview.

Ist Koch Ihr Traumberuf?
Absolut. Da mein Vater in Bergisch-Gladbach einen Betrieb für Garten- und Landschaftsbau hat, wollte ich bis zu meinem elften Lebensjahr eigentlich Garten- und Landschaftsbauer werden. Aber dann hat mein Vater für einen Koch einen Garten gestaltet und damit wurde mein Interesse für diesen Beruf geweckt. Ich habe mich mit Kochen beschäftigt und innerhalb kürzester Zeit stand für mich fest, dass ich Koch werden möchte.

Was fasziniert Sie daran?
Ich kann mich komplett kreativ ausleben. Jeder Mensch muss essen und trinken, um ein Grundbedürfnis zu stillen. Wir schaffen es aber mit unserem Beruf, dieses Grundbedürfnis so zufriedenzustellen und zu stimulieren, dass Glücksgefühle entstehen.

Wo unterscheiden Sie sich von anderen Restaurants?
Wir kochen deutsch. Ich bin Deutscher und ich koche deutsch. Das ist kein Wahlslogan irgendeiner Partei! Aber ich habe ein großes Problem mit Restaurants, in denen man angeblich neue deutsche Küche erhält und stattdessen werden Maki, US Dry-aged Beef und Sashimi serviert. Bei uns gibt es Hering, Lammnacken und auch einmal Bratkartoffeln. Wir arbeiten, wenn möglich, mit deutschen Produkten und, wenn das nicht geht, mit französischen. Frankreich ist schließlich die Mutter der Novelle Cuisine. Sie werden bei uns nichts anderes finden.

Sie haben bis zu Ihrer eigentlichen Ausbildung viele Jahre Praktika gemacht – u. a. bei Drei-Sterne-Koch Dieter Müller und Nils Henkel. Da waren Sie noch sehr jung ...
Stimmt. Meine Mutter hatte die Idee, mir anstelle von Playstation und Co. etwas schenken zu wollen, das mich wirklich begeistert. Sie fragte bei Dieter Müller (Schlosshotel Lerbach) an, ob ich bei ihm für einen Tag zuschauen dürfte. Dieter Müller war davon angetan, dass ein Zwölfjähriger sich für den Beruf interessiert und stimmte zu. Aus einem Tag wurden zwei Jahre, in denen ich meine schulfreie Zeit in seiner Küche verbrachte. Die Zeit bei Dieter Müller und Nils Henkel hat mich am meisten geprägt. Kochtechnisch konnte ich damals noch gar nicht so viel mitnehmen, aber menschlich habe ich sehr viel gelernt. Der Spüler wurde morgens mit Handschlag begrüßt. In der Küche herrschte ein sehr ruhiger, entspannter, aber konzentrierter Ton. Das versuche ich auch umzusetzen.

Haben Sie zu beiden noch Kontakt?
Zu Nils Henkel ja, gerade auch durch die Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE), einer Vereinigung junger Spitzenköche in Europa. Mittlerweile sagen wir Nils und Max zueinander. Das ist ein schönes Gefühl. Zu Herrn Müller habe ich leider sehr, sehr wenig Kontakt. Er hat einfach immer noch sehr viel zu tun.

Sie haben auch einiges zu tun: Sie sind nicht nur Inhaber und Küchenchef im „L'escalier", sondern auch Mitinhaber des „Pig Bull BBQ" sowie des „Alten Lindenhofs" und haben dieses Jahr das „SMAX" gegründet. Wurde es Ihnen langweilig?
Mein ursprüngliches Ziel war es, ein Restaurant und einen Stern zu haben. Als ich das erreicht hatte, war mein großes Ziel bereits mit 25 Jahren erfüllt. Passt. Die anderen Geschäfte kamen nach und nach hinzu. „Pig Bull" entstand durch eine Freundschaft, das „SMAX" durch eine Bekanntschaft und der „Alte Lindenhof" durch die Familie.

Wie schaffen Sie das?
Spätestens ab Laden drei habe ich gemerkt, dass ich nicht mehr täglich von morgens bis abends in der Küche stehen kann, die Buchhaltung und den Einkauf mache und auch noch in jedem Laden Präsenz zeige. Wir haben dann das „L'escalier" so umstrukturiert, dass dort das Qualitätsmanagement jederzeit gesichert ist, ohne dass die Gäste in den anderen Läden zu kurz kommen.

Sind Sie eher Koch oder Unternehmer?
Ich bin Gastronom, lasse es mir aber nicht nehmen, regelmäßig im „L'escalier" auch selbst zu kochen. Ich finde es sehr spannend, wie

sich ein Koch zum Unternehmer weiterentwickeln kann. Es gibt in Deutschland viele gute Köche, aber nicht jeder ist gleichzeitig ein guter Küchenchef und Unternehmer.

Welche Rolle spielen dabei Ihre Teams?
Eine große. Ganz wichtig ist es für mich, dass es nicht nur fachlich, sondern vor allem auch menschlich passt. Ich lege großen Wert auf Umgangsformen, auch auf Hierarchie – jedoch eine sehr entspannte.

Muss man, um als Sternekoch heute überleben zu können, mehrere Standbeine haben?
Was heißt überleben? Für mich bedeutet das, Unternehmen wirtschaftlich und solide zu führen und einen stabilen Lebensstandard aufzubauen. Wir stellen uns in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie auf, aber immer mit dem Anspruch, zu den Besten zu gehören. Wir wollen das beste Streetfood machen, wir wollen das beste Restaurant haben, wir wollen den besten Imbiss und den besten Gasthof haben. Viele fragen: „Wie kann ein Sternekoch denn Currywurst/Pommes verkaufen?“ Ich sage: „Das kann sein, wenn sie die beste in Köln ist.“

Wieviel Einfluss nehmen Sie noch auf die Küche und die Karte?
100 Prozent! Mein Küchenchef sagt mir, auf welche Produkte er Lust hat. Dabei spielt die Saisonalität eine Rolle. Ich „bastel“ daraus etwas und er kann sich dann daran austoben. Aber was die Geschmacksbilder und -kombinationen betrifft, ist alles zu 100 Prozent meine Handschrift – auch im „SMAX” und „Alten Lindenhof“. Nur im „Pig Bull“ ist es ein bisschen anders. Mit Sebastian Franke, der selbst aus der Sternegastronomie kommt, habe ich einen hervorragenden Geschäftspartner, dessen Herz für Streetfood schlägt und in dessen Adern nicht Blut, sondern BBQ-Soße fließt. Er entwickelt die Ideen und gemeinsam machen wir dann das Finish.

Welche Rolle spielt das Auge beim Kochen?
Eine große. Wir sitzen hier ja auch nicht in Müllsäcke gekleidet. Ich mache mir viele Gedanken, wie ich einen Teller anrichte. Das ist für mich sehr wichtig. Man muss sich nicht nur immer geschmacklich, sondern auch optisch weiterentwickeln und das ist schwer.

Das „Pig Bull” ist bekannt für sein Pulled Pork, wie passt das zur Gourmetküche?
Wir gehen mit dem gleichen Ansatz daran wie bei unserer Sterneküche. Bei einem normalen Menü in der Sterneküche hat man 14 Komponenten: süß, sauer, scharf, warm, kalt usw. Im „Pig Bull” haben wir drei Komponenten. Wir brechen das Erfolgskonzept eines Sternerestaurants auf drei Komponenten herunter und bieten zudem das Streetfood für weniger als zehn Euro an. Das ist sportlich, aber es funktioniert.

Wie halten Sie es selbst mit Streetfood?
Ich liebe es. Ich esse aber nicht gerne im Stehen. Das kann ich nicht.

Wenn es bei Ihnen einmal schnell gehen soll, was kommt auf Ihren Teller?
Spaghetti Bolognese. Und wenn am Sonntag noch Zeit ist, dann gibt es die Hardcore-Variante: Lasagne. Bolognese ist echt mein Favorit und es kann jeder in meiner Familie kochen.

Wie kochen Sie es?
Morgens ansetzen und ganz langsam über mehrere Stunden kochen lassen, bis noch so viel übrig ist, dass es hoffentlich für zwei Personen reicht. ▶

„Ich mache mir viele Gedanken, wie ich einen Teller anrichte. Das ist für mich sehr wichtig.“

Kaisergranat, Karotte und Beeten

Krake, Ochsenschwanz, Aubergine, Salzzitrone

▶ **Woher stammt der Name „SMAX"?**
Ich habe eine relativ lustige Vergangenheit. Ich war ein sehr großer Fan von Hip-Hop, habe selbst Texte geschrieben und probiert, ansatzweise Musik zu machen. Das hatte zwar keinen Erfolg, aber ich hatte einen Künstlernamen: „SMAX".

Machen Sie noch Musik?
Nein. Ich höre gerne Musik und gehe, wenn ich es schaffe, auf Konzerte. Aber ich schreibe keine Texte mehr.

Bedauern Sie das?
Es war damals ein toller Ausgleich, denn ich war in einer Phase, in der ich mich gefragt habe, wie ich mit dem Druck auf der Arbeit klarkommen soll. Heute kompensiere ich den Stress ganz gut anders.

Wie?
Ich gehe sehr gerne Golf spielen und dafür nehme ich mir mittlerweile sogar zweimal im Monat die Zeit. Ich gehe ganz bewusst nicht am Wochenende, sondern in der Woche. Das hat mir geholfen loszulassen, als ich im „L'escalier" einen Küchenchef integriert habe. Wenn ich neben ihm stehen geblieben wäre, hätte das nicht so hervorragend funktioniert. Mein Küchenchef bringt mich auch dazu, ruhiger zu werden.

Sind Sie unruhig?
Wenn ich morgens aufstehe, greife ich – bildlich gesprochen – links und rechts in die Steckdose und los geht`s. Dann kommt mein Küchenchef und sagt: „Chef entspann dich, lass uns erst einmal einen Kaffee trinken." Das hilft.

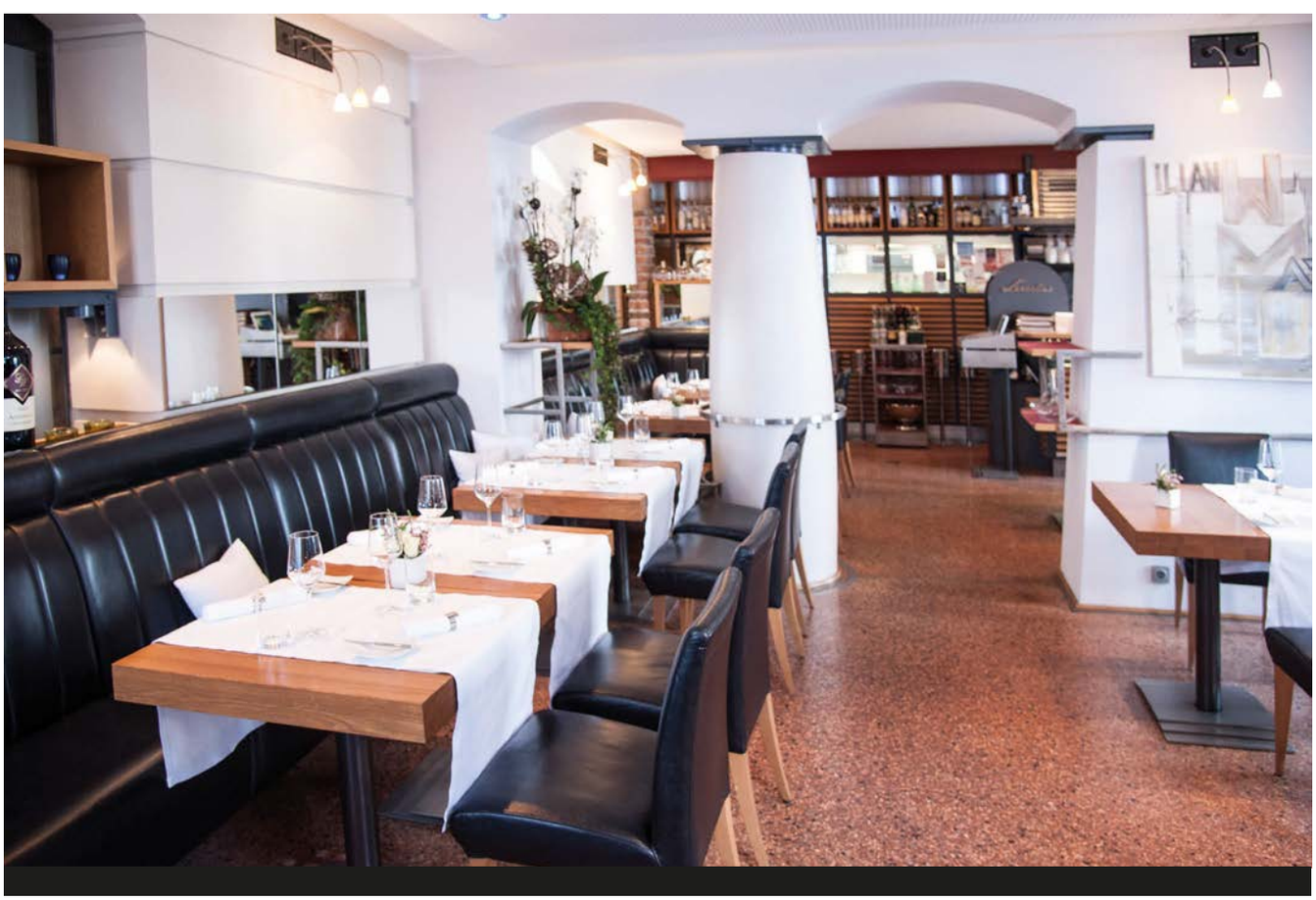
Welches gastronomische Konzept verbirgt sich hinter dem „Alten Lindenhof"?
Das ist ein Landgasthaus. Wir bieten dort eine gehobene deutsche Küche – zum Beispiel Zwiebelrostbraten, Rinderragout, Wildpastete. Klassisch deutsch, lecker. Wir haben Ende Mai eröffnet und der Zuspruch war so groß, wie ich es noch nie erlebt habe.

Worauf führen Sie diesen Erfolg zurück?
Das hat verschiedene Gründe, aber ein wesentlicher ist sicherlich die Location. Der Biergarten ist riesig mit einer großen Wiese, alten Linden und dem Fachwerkhaus.

Was bedeutet Ihnen der Ausspruch „think local"?
Ich tue mich mit dem Begriff Regionalität sehr schwer. Für mich bedeutet „local" auf Produkte bezogen Deutschland.

Wo gehen Sie gerne essen?
Zu Joachim Wissler ins Restaurant Vendôme. Ich versuche zweimal im Jahr dort hinzugehen. Außerdem esse ich sehr gerne bei Oliver Röder auf Burg Flamersheim – mal in „Bembergs Häuschen", mal im Gasthaus „Eiflers Zeiten". Dann gehe ich noch gerne ins Société hier in Köln essen. Ich bestelle dort meistens das Kwartier-Latäng-Menü. Das ist Essen wie bei Mama und Oma. Darüber freue ich mich. Meine Oma war die weltbeste Köchin und ihren Geflügelsalat habe ich geliebt. Leider kann ich ihn nicht so gut machen wie sie es konnte.

Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus?
Ich werde weiter kochen und unsere eigene Entwicklung vorantreiben. Köln hat noch viel Platz für gute Gastronomie. ■



Fotos: L'escalier (5)

Gut Heckenhof
Hotel - & Golfresort an der Sieg

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

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

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

© seromedia GmbH

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

Die sogenannte „Diabetiker-Kartoffel" enthält 16 % Inulin. Zudem verfügt sie u.a. über Vitamin A, B und C, Karotin und Niacin, hat einen hohen Kaliumgehalt (pro 100 g: 400 – 800 mg) und beinhaltet Eisen, Kalzium und Magnesium.

Die Renaissance der Topinambur

Altbewährtes währt am längsten: Das „alte" Wurzelgemüse Topinambur erfährt eine Wiedergeburt. Galt es früher als „Arme-Leute-Essen" oder wurde als Tierfutter genutzt, wird die vielseitige und schmackhafte Knolle zurzeit als Delikatesse immer beliebter und hält Einzug in die Spitzenküchen. Dort gilt sie roh, gebraten, geröstet, gebacken oder gekocht als Gaumenschmaus für Vor-, Haupt- oder Nachspeise.

Die Topinambur erreicht einen Durchmesser von zwei bis fünf Zentimetern, ist fünf bis 20 Zentimeter lang und hat eine raue,knorpelige Form. Sie sieht ein bisschen aus wie Ingwer, ist außen hellbraun, gelb bis rotviolett und hat innen ein gelblich weißes Fruchtfleisch. Die Konsistenz gleicht einer Kartoffel oder Karotte.

Im rohen Zustand ist der Geschmack mild und leicht nussig-erdig. Ist die Topinambur gegart, schmeckt das Wurzelgemüse typisch nussig-süßlich. Möchte man diese süßliche Note verhindern und einen artischockenähnlichen Geschmack erzeugen, kann man etwas Zitrone in das Kochwasser geben. Die Topinambur eignet sich zum Beispiel für Salate, Suppen, Soßen, Auflauf, Püree oder Stampf. Man kann sie mit oder ohne Schale essen.

Gesundheitlich kann man Topinambur als nährstoffreiche „Wunderknolle" bezeichnen: Sie enthält kein Fett oder Cholesterin, hat etwa ein Drittel der Kalorien einer Kartoffel und im Gegensatz zu ihr keine Stärke. Sie sättigt und besteht zu 80 Prozent aus Wasser. Daher wird die Knolle auch zum Abnehmen oder als Heilmittel bei Übergewicht eingesetzt. Zudem sorgt sie mit vielen wichtigen Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen für natürliche Vitalität und die Stärkung des Immunsystems. Darüber hinaus punktet Topinambur mit drei Prozent Eiweiß und zahlreichen Kohlenhydraten. Ihr 15- bis 20-prozentiger Anteil an Kohlenhydraten besteht vor allem aus dem Mehrfachzucker „Inulin". Als präbiotischer Ballaststoff wird Inulin nur gering verstoffwechselt, gilt mit seinen Fruktose-Einheiten als Glukose-Ersatz und hat im Vergleich zur Kartoffelstärke den Vorteil, nach dem Essen den Blutzucker nur wenig ansteigen zu lassen. Dies ist ein entscheidender Faktor zum Verzehr bei Diabetes. Ursprünglich aus Südamerika stammend, wanderte die sogenannte exotische „Indianer-Knolle" des brasilianischen Indianervolks „Tupinambá" über Brasilien, Mexiko und Nordamerika nach Kanada. Französische Kolonisten brachten die Knolle dann im 17. Jahrhundert nach Frankreich bzw. Europa, nachdem sie eine Hungersnot in Kanada und Nordamerika mit ihrer Hilfe überlebt hatten. Der Sättigungseffekt der Knolle rettete ebenso im Dreißigjährigen Krieg viele Menschen vor dem Verhungern.

Die bis zu zehn Zentimeter großen Blüten der Topinambur mit ihren gelben Strahlen gleichen einer kleinen Sonnenblume.

Die Topinambur ist bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts Grundnahrungsmittel in Europa gewesen, bis sie durch die Kartoffel ersetzt wurde. Erst in jüngster Zeit kam die Knolle aus ihrem Schattendasein wieder hervor. Ihre gesundheitliche Wirkung sowie ihre vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sind einfach beeindruckend.

Im Laufe der Zeit haben sich mehrere Sorten der Topinambur entwickelt, u.a. „Topstar“, „Bianka“, „Gute Gelbe“, „Topianka“ oder „Violet de Rennes“. Je nach Sorte und Standortbedingungen wechselt das Erscheinungsbild.

Botanisch gehört die Topinambur, auch „Helianthus tuberosus“ genannt, zur Familie der Korbblütler und zur Gattung der Sonnenblumen. Da die Knollen widerstandsfähig und winterhart sind und nicht immer neu gepflanzt werden müssen, lässt sich die Pflanze relativ leicht im Garten oder auch als Balkongemüse im Topf anbauen. Sie kann sowohl durch Samen als auch durch Ableger der Wurzelknollen gezüchtet werden; die Monate März bis Anfang Mai sind ideale Pflanzzeit. Gibt man der Topinambur einen lockeren, leicht sandigen Boden, sonnigen bzw. halbschattigen Standort und regelmäßig viel Wasser, erfreuen die vier bis zehn Zentimeter großen Topinamburblüten mit ihren gelben Strahlen und bis zu drei Meter hohen Stauden nicht nur jeden Gärtner. Doch Vorsicht ist geboten: Die Pflanze bildet schnell zahlreiche Ausläufer und könnte in sumpfigem oder unfruchtbarem Boden Unkraut bilden oder zu nicht essbaren Knollen führen.

Nach 120 bis 150 Tagen wird die Knolle schließlich zur herbstlichen Haupterntezeit ab Ende September bis hin zur Blütezeit im Frühjahr geerntet. Erst nach dem ersten Frost entfaltet sich ihr typisch süßlicher Geschmack richtig. Die Knollen in der Erde können aber mit etwas Mulch geschützt werden, bis man sie ernten möchte. Da die Knollen eine dünne Haut haben und schneller Wasser verlieren als Kartoffeln, können sie nicht so gut gelagert werden. Entweder man friert die Topinambur ein oder lagert sie mit den Wurzeln ungewaschen an einem kühlen und dunklen Ort in einer mit Sand befüllten Kiste; dann sind sie drei bis vier Monate haltbar. Ungekühlt ist das Wurzelgemüse allerdings nur ein bis zwei Wochen genießbar.

Dank ihres ausgeprägten Aromas und ihres Nährstoffreichtums möchte man jedoch meist viel schneller traditionelle Topinambur-Rezepte ausprobieren oder neue entdecken. Schnell in dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Öl und Salz vermengt, dann bei 130 Grad nach ca. 25 Minuten und einmaligem Wenden im Ofen getrocknet oder in der Pfanne mit Öl goldgelb ausgebraten und gewürzt, bietet die Knolle übrigens eine gesunde Alternative zu Kartoffelchips.

Wer also auf gesunde Ernährung, schlanke Linie und große Geschmackserlebnisse steht, genießt die Renaissance der Topinambur. Durch den leichten Anbau, die lange Erntezeit und die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten kann das Wurzelgemüse leicht mit der Kartoffel mithalten und erweist sich somit als „Alleskönner“. ■

TOPINAMBUR MIT KNOBLAUCH UND LORBEERBLÄTTERN GEBRATEN

– Rezept von Jamie Oliver –

4 Portionen in 40 Minuten

1. *Die großartige Knolle, auch Erdartischocke oder Zuckerkartoffel genannt, sieht aus wie eine runzelige kleine Kartoffel und hat einen süßlichen Geschmack, der ein wenig an Knoblauch und Pilze erinnert. Topinambur können Sie wie Mini-Ofenkartoffeln einfach abbürsten und im Ofen backen, aufdrücken und mit ein wenig Chili-Öl beträufeln. Aber auch in einem Salat mit Räucherspeck ist Topinambur richtig am Platz. Seine besten Freunde sind Salbei, Thymian, Butter, Speck, Lorbeer, Sahne, Semmelbrösel, Käse und alles Geräucherte.*

2. *Für 4 Portionen brauchen Sie 600 g Topinambur. Die Knollen schälen, in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Ein paar Lorbeerblätter, 2 in feine Scheiben geschnittene Knoblauchzehen, einen Schuss Weißweinessig, Salz und Pfeffer zufügen und zugedeckt 20–25 Minuten weich braten. Die Lorbeerblätter entfernen und ohne Deckel noch ein paar Minuten weiterbraten, bis die Topinamburstücke schön knusprig sind. Sofort servieren. Sie passen gut zu Fisch oder Fleisch, machen sich auch gut auf einer Vorspeisenplatte, in Suppen und warmen Salaten.*

www.jamieoliver.com/de/recipes/vegetables-recipes/saut-ed-jerusalem-artichokes-with-garlic-and-bay-leaves

Fotos: www.pixabay.com, Kati zunkovic / Wikimedia Commons

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

MEINE KÜCHE
WILLKOMMEN ZU HAUSE

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

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

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

KOCHEN WIE DIE PROFIS

IN DER KÜCHE WIRD HEUTE NICHT NUR GEKOCHT, SONDERN GELEBT. AUCH BEI DER ESSENSZUBEREITUNG HAT SICH EIN WANDEL VOLLZOGEN. SIE IST LÄNGST KEINE LÄSTIGE NOTWENDIGKEIT MEHR, DIE MAN WENIGSTENS EINMAL AM TAG HINTER SICH BRINGEN MUSS. KOCHEN IST ENTSPANNUNG, KULTUR, GENUSS UND EIN NEUER LUXUS – ZUNEHMEND VERBUNDEN MIT DEM WUNSCH NACH PERFEKTION. VIELE HOBBYKÖCHE HABEN HOHE ANSPRÜCHE UND STREBEN NACH HÖCHSTEN GENUSSERLEBNISSEN. NORMALE KÜCHENGERÄTE MACHEN DAHER DENEN DER PROFIS PLATZ.

Im Fernsehen wird vorgemacht, wie man mit Sous-vide-Garmethoden oder auf dem Teppanyaki Grill optimale Fleischergebnisse erzielt. Schön designte Kochbücher lassen einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Anregungen genug, um es selbst zu versuchen. Wir haben für Sie Küchen-Tools zusammengestellt, die zum großen Teil bereits in den Profiküchen zu Hause sind, auf jeden Fall die Herzen ambitionierter Hobbyköche höherschlagen lassen und auch für Schnellkocher einige Vorteile haben. Denn: Kochen macht glücklich, das ergab der Trendreport „Seamless Life. Die Intelligenz des Alltagsmanagements von morgen“, den das Zukunftsinstitut im Auftrag von Siemens Hausgeräte zur IFA 2017 veröffentlicht hat.

Der Wunsch, ein perfektes Gericht auf den Tisch zu bringen, beginnt bereits bei der Auswahl der Produkte. Sie müssen frisch und qualitätvoll sein. Fleisch zum Beispiel schmeckt am besten, wenn es schön zart ist und seinen Eigengeschmack bewahrt hat. Doch gutes Rindfleisch braucht Reife, für die im Normalfall der Metzger unseres Vertrauens zuständig ist. Für den Reifungsprozess gibt es zwei Verfahren: Wet-Aged und Dry-Aged. Das Ziel ist dasselbe: ein leckeres Steak. Doch immer mehr Fleischliebhaber kommen erst angesichts eines Dry-Aged-Beefs so richtig ins Schwärmen. Die Trockenreifung ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Dabei wird das Fleisch an seinem Knochen bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität für einen bestimmten Zeitraum abgehängt. Anstatt luftdicht verpackt zu liegen, kann es „atmen". Ein hygienisch sensibler Prozess, den man nicht mehr dem Metzger überlassen muss. Landig bietet einen Dry Ager® Fleischreifeschrank für Privatpersonen und Gewerbe an, dessen präzise elektronische Steuerung die Reifung überwacht. Der Dry Ager® DX 500 kann bis zu 20 Kilogramm Fleisch aufnehmen und ist „der Kleine für großen Geschmack". ▶

www.gamecooling.com

Der DRY AGER® DX 1000 ist integrierfähig oder als Standgerät aufstellbar und für bis zu 100 kg Fleisch geeignet. Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind elektronisch einstellbar. Das Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung, es entsteht nur eine minimale Wärmeentwicklung: Damit wird die punktuelle Erwärmung des Fleisches verhindert. Ab 3.295 Euro

Wird das schön gereifte Fleisch nun gegrillt, gebraten oder sous-vide gegart? Letzteres ist im privaten Bereich stark im Kommen und viele Küchengerätehersteller haben Sous-vide-Garer für Zuhause in ihrem Produktportfolio. Dabei wird Fleisch oder Fisch und Gemüse im Vakuumierbeutel meistens im Ofen bei der Einstellung „Sous-vide" ganz langsam bei relativ niedrigen, konstanten Temperaturen und unter Dampfzugabe gegart. Fleisch, Fisch und Gemüse bleiben zart, saftig und nährstoffreich. Das amerikanische Label Anova hat es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur die Art des Kochens zu verändern, sondern sie gleichzeitig jedermann zugänglich und möglich zu machen. Anova entwickelte den Sous-vide-Garer „Precision Cooker", der wie ein Pürierstab aussieht, aber ein Display hat. Er wird wie ein Tauchsieder in einen Topf mit Wasser gehängt und hält dort die Temperatur auf ein Zehntel Grad konstant. Er kann sogar per App von außerhalb der Küche gesteuert werden.
www.anovaculinary.com

Der „Precision Cooker" von Anova ist ein Sous-vide-Wassererhitzer, der in jedem beliebigen Behälter mit einer Mindestwasserhöhe von 20 Zentimetern genutzt werden kann. Ab 149 Euro

Die neue Vakuumierschublade im passenden Design zur Gaggenau Backofen Serie 400 eignet sich perfekt zum Vorbereiten von Lebensmitteln für das schonende Sous-vide-Garen.

Wer sous-vide gart, der benötigt ein Gerät, mit dem er seine Lebensmittel vakuumieren kann. Unter anderem haben die Küchengerätehersteller Gaggenau und NEFF dafür besondere Schubladen entwickelt und unterstützen damit das ambitionierte Kochen im privaten Bereich. Die Schublade von Gaggenau verfügt über jeweils drei Vakuumier- und Verschweißstufen. Mit der Vakuumierstufe wird eingestellt, wie viel Prozent Sauerstoff mit hohem Unterdruck entzogen wird. Die Verschweißstufe regelt die Dauer und Temperatur des Verschweißens. Sie orientiert sich an den Materialeigenschaften der verwendeten Vakuumierbeutel. Die Schublade von Neff hat drei Vakuumierstufen für das Vakuumieren in der Kammer und drei Vakuumierstufen für das Vakuumieren außerhalb der Kammer. Damit lassen sich auch Gläser verschließen. Die Geräte benötigen den Platz einer 14 Zentimeter hohen Standardnische. Eine Vakuumierschublade ist auch unabhängig vom „Sous-vide-Garen" nützlich, denn vakuumierte Lebensmittel bleiben länger frisch – im Kühlschrank oder im Gefrierer.
www.gaggenau.com · www.neff.de

Die 60 cm breite Wärmeschublade mit hygienischen Edelstahl-Innenraum eignet sich zum Warmhalten, Antauen und Sanftgaren bei Temperaturen von 40 °C bis 80 °C. Sie bietet Platz für 6 Manüteller inkl. Suppentassen und lässt sich sanft schließen. Preis auf Anfrage

Vakuumierschublade von NEFF, ab 2.499 Euro

Ein anderes Gerät, das von Sterneköchen geliebt wird und mittlerweile auch einen festen Platz in privaten Küchen hat, ist der Thermomix® TM5 von Vorwerk. Das Multitalent kann zur Zubereitung ganzer Menüs eingesetzt werden, ist aber auch ein toller Gehilfe für die Alltagsküche. Mixen, mahlen, zerkleinern, vermischen, schlagen, rühren, kneten, kochen, dampfgaren und wiegen: Der Thermomix kann alles.
www.thermomix.de

Der Thermomix ® vereint zwölf Funktionen und kommt mit nur ganz wenig Zubehör aus.
Ab 1.299 Euro

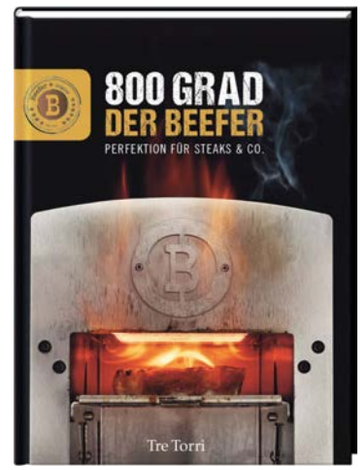
Das Green Egg gibt es in sieben verschiedenen Größen. Es wird nach dem über 3000 Jahre alten, asiatischen Entwurf eines Tonofens erbaut. Durch die hochwertige Keramik hat die Außentemperatur keinen Einfluss auf die Temperatur im Egg. Die ständige Zirkulation von Luft im Inneren des Eggs gewährleistet einen gleichmäßigen Kochvorgang und eine sehr effektive Verbrennung der Holzkohle. Egg Mini gibt es ab 770 Euro.

Das Big Green Egg Mini sieht nicht nur gut aus, sondern ist ein echtes Kultobjekt. Das Besondere am Egg ist die Keramik-Technologie, die ursprünglich für die NASA entwickelt wurde. Im Inneren des mit Holzkohle betriebenen Grills können Temperaturen zwischen 70 und 350 Grad erreicht werden. Wegen seiner Höhe von 43 Zentimetern und seines Gewichts von 17 Kilogramm ist das Big Green Egg Mini genau richtig für 1-2-Personen-Haushalte oder um es zu einem Picknick mitzunehmen. Der Rost bietet genug Platz, um Gerichte für zwei bis vier Personen zuzubereiten. Das Egg Mini ist nicht nur für den privaten Gebrauch ideal, sondern wird auch in vielen professionellen Küchen für kleine À-la-carte-Gerichte eingesetzt. ▶
www.biggreenegg.eu

▶ Wer lieber mit Gas als mit Holzkohle seine Gerichte zubereitet, für den ist der „Beefer“ genau das richtige Gerät. Er ist ein gasbetriebener Hochleistungsgrill, der mit 800 Grad eine Temperatur erzielt, die herkömmliche Gas- und Kohlegrills nicht annähernd erreichen. Ermöglicht wird dies durch einen keramischen Industriebrenner. Die extrem hohe Temperatur führt zu einer karamellisierten Oberfläche des Fleisches, es entsteht eine knusprige Kruste und vollmundige Röstaromen breiten sich aus.
www.beefer.de

100 Prozent made in Germany: Alle Teile des Hochleistungsgrills werden in Deutschland gefertigt und montiert. Der „Beefer“ im Set mit Gastronormschale, Grillhandschuh, Grillrost, Griff und Gasschlauch ist ab 699 Euro erhältlich.

Im dazugehörigen Kochbuch „800 Grad, Der Beefer, – Perfektion für Steaks & Co.“ sind 60 Rezepte enthalten, die sich mit Fleisch, aber auch mit Fisch, vegetarischen Gerichten sowie Nachtischen beschäftigen.
ISBN 978-3-944628-92-9, ab 39,90 Euro



Lust auf Pizza? Dafür muss man nicht nach Neapel oder in die Pizzeria um die Ecke fahren. Eine echte neapolitanische Pizza kann man zu Hause selbst machen – und dies in einem mit Holzpellets befeuerten Ofen. Die Pizza ist laut Hersteller in nur 60 Sekunden fertig gebacken. Der Uuni 3 eignet sich jedoch nicht nur für Pizza, sondern in ihm kann auch Fladenbrot gebacken, Gemüse und Fleisch gebraten werden, sogar Steak und Fisch schmecken köstlich. Der Uuni 3 ist schnell einsatzbereit. Da die Pellets leicht brennen, heizt sich der Ofen in kurzer Zeit auf 500 Grad auf. Dank seiner kompakten Größe ist der Ofen für eine kleine Terrasse oder einen Balkon ideal geeignet. ■
www.uk.uuni.net

Klein, aber oho: der Uuni 3 ist aus gebürstetem rostfreien Edelstahl gefertigt und auch optisch ein Hingucker. Ab 235 Euro

Fotos: Landig + Lava GmbH & Co. KG (2), John Bedell/Anova (2), Gaggenau (2), NEFF/Hansmann PR, Thermomix/ Dennis Savini, Big Green Egg Deutschland GmbH (2), Beefer Grillgeräte GmbH (2), Uuni

BON(N) APPÉTIT

Empfehlungen der RHEINexklusiv-Redaktion

TUSCOLO – MIT MÜNSTERBLICK

Für Pizzaliebhaber ist das Tuscolo kein Geheimtipp, gibt es doch dort die größten Pizzen in der Stadt. Das Gute: Man kann sich Reste einpacken lassen und zuhause im Backofen noch einmal warm machen. Das Tuscolo ist ein gemütlicher Italiener, bei dem sich jeder schnell wohlfühlt. Für größere Gruppen empfiehlt es sich, rechtzeitig zu reservieren. 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

IL PUNTO – BENVENUTO

Das Il Punto ist ein feiner Italiener in der Lennéstraße. Er bietet eine gehobene Auswahl an mediterranen Köstlichkeiten. 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.

Lennéstraße 6, 53113 Bonn, Fr. bis Mi. 12.00 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 22.30 Uhr, Donnerstag Ruhetag

www.ilpunto.de

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 8,95 Euro inklusive Espresso. Zur Auswahl stehen beispielsweise geschmorte Kohlroulade an rote Bete-Kartoffelpüree, andalusische Mais-Chorizo-Tortilla und bunter Salat sowie confierte Barbarie-Entenkeule, Orangen-Jus, Rotkohl und Mohn-Schupfnudeln. Im Eingangsbereich erwartet die Besucher eine gemütliche Lounge mit Kamin. Dezente Brauntöne sorgen für eine angenehme Wohlfühlatmosphäre. 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 9.00 Uhr bis open end geöffnet

www.roses-bonn.de

Fotos: P. M. J. Rothe (2), all-free-download.com/BSGStudio, zcool.com.cn, Il Punto

Niedriger Energieverbrauch

mit effizienter Wärmepumpen-Technologie

Buderus bringt mit der Logatherm WPL AR eine komplett neue, sehr effiziente und leise Luft/Wasser-Wärmepumpe auf den Markt. Diese umweltfreundliche Lösung nutzt die Außenluft als Energiequelle für Heizen, Kühlen und Warmwasser und spart so Geld. Sie zeichnet sich durch eine hohe Leistungszahl von mehr als 4 aus – das heißt, sie erzeugt aus der eingesetzten elektrischen Energie mehr als das Vierfache an Nutzwärme. So kann der Hausbesitzer Energiekosten und CO_2-Emissionen deutlich senken. Die Luft/Wasser-Wärmepumpe eignet sich serienmäßig sowohl zum Heizen als auch zum Kühlen und passt ihre Wärmeleistung gleitend dem aktuellen Bedarf an – das sorgt für einen komfortablen Betrieb zu jeder Jahreszeit.

Die Logatherm WPL AR lässt sich einfach bedienen: Der Hausbesitzer kann Einstellungen ganz intuitiv über die übersichtliche Menüstruktur der Bedieneinheit vornehmen. Weil die Wärmepumpe mit einer Regelungstechnik zur Einbindung in ein intelligentes Stromnetz ausgestattet ist, erfüllt sie zudem die Anforderungen für das Smart Grid ready-Label des Bundesverbands Wärmepumpe e.V.

Buderus hat bei der Außeneinheit auf einen sehr leisen Betrieb geachtet: Die Wärmepumpe ist so leise wie ein Bosch Geschirrspüler, denn eine spezielle Verkleidung aus recycelbarem Schaumstoff dämpft die Betriebsgeräusche auf nur rund 45 Dezibel (in einem Meter Abstand bei einer Außentemperatur von 7 Grad C und einer Wassertemperatur von 35 Grad C). Weil das System selbst bei einer Außentemperatur von bis zu minus 20 Grad C arbeitet, sind Hausbesitzer auch im Winter auf der sicheren Seite. Ist es draußen noch kälter, können ein integrierter Elektro-Heizstab mit bis zu 9 kW Heizleistung oder ein vorhandener Heizkessel unterstützend zum Einsatz kommen: Die Luft/Wasser-Wärmepumpe lässt sich als alleiniger Wärmeerzeuger einsetzen oder mit einem Öl- oder Gaskessel kombinieren. Auch die Ergänzung mit Solarthermie-Kollektoren, Photovoltaik oder einem Kaminofen ist möglich. Damit eignet sie sich für Ein- und Zweifamilienhäuser – sowohl für den Neubau als auch zur Modernisierung, wenn ein vorhandener Kessel ergänzt oder ausgetauscht werden soll.

Die Logatherm WPL AR ist mit 6, 8, 11 oder 14 kW Leistung erhältlich und besteht aus einer Außen- und einer Inneneinheit, die über wasserführende Leitungen miteinander verbunden werden. Für Anlagen mit geringem Platzbedarf, zum Beispiel bei einer Aufstellung im Hausanschlussraum, bietet Buderus die Kombination mit kompakten Tower-Lösungen der Luft/Wasser-Wärmepumpe an: Wärmepumpen-Inneneinheit und 190-Liter-Warmwasserspeicher sind dabei in einem Gehäuse mit einer Aufstellfläche von 60 mal 60 Zentimetern untergebracht – vergleichbar dem Platzbedarf einer Waschmaschine. ■

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

Die umweltfreundliche Luft/Wasser-Wärmepumpe Logatherm WPL AR von Buderus nutzt die Außenluft als regenerative Energiequelle für Heizung und Warmwasser und spart so Energiekosten.

Fotos: Buderus

Buderus

Bosch Thermotechnik GmbH
Niederlassung Köln
Toyota-Allee 97 · 50858 Köln
Tel.: 02234 9201-0 · Fax: 02234 9201-237
www.buderus.de

KONSEQUENT WEIN

Für Alexander von Essen ist der Weinbau Kulturgut, Tradition und Geschichte sowie faszinierende Natur. Er reist seit rund 30 Jahren durch die ganze Welt – stets auf der Suche nach besonderen Weinen, aus denen er Cuvées erstellt und neue Weine kreiert. Am Ende eines langen und spannenden Prozesses präsentiert sich die „Selection Alexander von Essen" der Weinwelt mit einem ganz individuellen Portfolio. Das Weingut Spiess im rheinhessischen Bechtheim gehört mit seinen hervorragenden Lagen zu den ausgesuchten Weinlieferanten für die „Selection Alexander von Essen".

Das Weingut Spiess arbeitet seit 2009 mit Alexander von Essen zusammen. Im aktuellen Katalog der „Selection Alexander von Essen" sind sechs Weine zu finden, die aus Spiess-Weinen cuvertiert wurden. Darunter ein Riesling, ein weißer Burgunder und ein Pinot Noir, der von Hand gelesen 22 Monate im Fass gereift ist. „Die Arbeit mit Alexander von Essen macht zwar großen Spaß, ist aber vor allem hochkonzentriert. Er hat ein untrügliches Gespür dafür, an welchen ‚Stellschrauben' der Cuvée er ziehen muss, damit der Wein noch besser wird. Es sind manchmal nur Nuancen, aber die sind entscheidend", erklärt Johannes Spiess. Gemeinsam mit seinem Bruder Christian leitet er seit einigen Jahren den Familienbetrieb im beschaulichen Bechtheim. Auch wenn die junge Generation das Ruder übernommen hat, sind die Eltern Jürgen und Ute Spiess sowie Oma Ilse nach wie vor im Weingut tätig und wichtige Hilfen. Johannes und Christian haben in renommierten Betrieben wie Keller, Knipser, Wagner-Stempel sowie Philipp Kuhn gelernt. Heute ist Christian für die Grundlage eines jeden Spitzenweins verantwortlich – den Weinberg. Johannes ist als Kellermeister für den Ausbau der Weine zuständig. ▶

„Die Gebrüder Johannes und Christian Spiess sind Qualitätsfanatiker"

(Alexander von Essen)

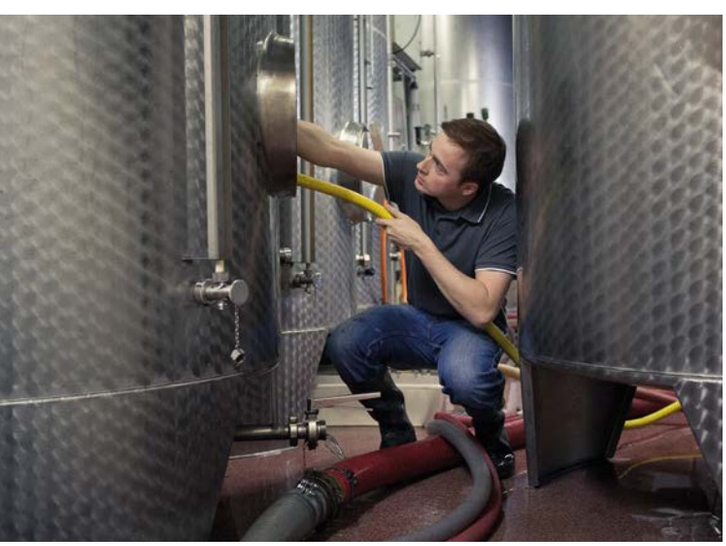
Die Weinbautradition von Spiess geht auf das Jahr 1509 zurück. In den früheren Jahren wurde neben dem Weinanbau noch Vieh gehalten und Ackerbau betrieben. Jürgen Spiess genießt es nach wie vor, einige Äcker zu bewirtschaften, aber der Fokus der ganzen Familie liegt mittlerweile auf dem Anbau und der Erzeugung von Spitzenweinen. Die Übernahme des Betriebes durch die beiden Brüder war kein radikaler Schnitt. „Wir hatten den Luxus ein gut arbeitendes Weingut zu übernehmen und haben unser ganzes Augenmerk darauf gerichtet, die Weine in der Spitze noch zu veredeln", betont Johannes Spiess. Im Weingut wirken Tradition und Innovation. Traditionell werden im Weinberg viele Arbeiten von Hand gemacht. „Bei den guten Weinen macht die Handarbeit drei Viertel einer Weinbergstunde aus", betont Christian Spiess. Jedes Jahr im Januar geben die beiden Brüder das Ziel vor, das sie mit den jeweiligen Weinbergen verfolgen: die Qualitätsstufe Guts-, Orts- oder Lagenwein. Je besser der Wein sein soll, desto intensiver und individueller ist die Arbeit. Um die höchste Qualitätsstufe, den Lagenwein, zu erreichen, wird bei diesen Reben die Frucht reduziert, in der Traubenzone mit der Hand entblättert und die Traube halbiert. Während der Ernte werden die Trauben selektiv in zwei Eimer gelesen. Aus den guten Trauben werden die noch schöneren aussortiert. „Wir setzen auf reduzierte Erträge, konsequente Traubenselektion und auf Nachhaltigkeit im Weinberg, sodass wir bei der Weinbereitung ansonsten so wenig wie möglich eingreifen müssen", erklärt der Kellermeister.

Aber im Weinanbau ist auch Geduld gefragt, denn bis tatsächlich feststeht, ob aus den Trauben ein Spitzenwein entstanden ist, vergeht einige Zeit. „Wir legen erst nach der Gärung endgültig fest, ob wir einen Lagenwein gekeltert haben oder nicht", betont Johannes Spiess. Entspricht der Wein nicht 100 Prozent den hohen Anforderungen des Kellermeisters, stuft er den Wein herab und es wird aus ihm ein sehr guter Ortswein. „Wein ist ein Naturprodukt und die Natur ist nicht immer großzügig", weiß Johannes Spiess aus Erfahrung. 2010, so erinnert er sich, hätten sie überhaupt keinen Top-Rotwein abgefüllt, sondern damit die Ortsweine aufgewertet. „Da sind wir sehr konsequent, denn unser Anspruch ist es, immer eine erstklassige Qualität herzustellen, ganz gleich in welchem Segment. Das wissen unsere Kunden, wie auch zum Beispiel Alexander von Essen", betont Spiess. Das Ziel der beiden Brüder ist sehr hoch gesteckt: „Wir möchten zu den führenden Weingütern Deutschlands gehören. Im oberen Drittel sind wir angelangt, aber wir wären gerne unter den besten zwei bis drei Prozent." ▶

Seniorchef Jürgen Spiess (Mitte) mit Schwiegertochter Sina bei der Weinlese. Die Frau von Christian hat nach ihrer Ausbildung zur Winzerin bei den Weingütern Wittmann und Aldinger ein Studium in Weinbau & Oenologie absolviert.

„Die aktuellen Weine sind feiner und eleganter denn je."

(Gault Millau, 2015)



▶ Im Weingut werden jedes Jahr viele Zigtausende von Flaschen Wein produziert – der Ertrag von rund 32 Hektar Rebfläche. Zwei Drittel der Reben sind weiß und ein Drittel ist rot. Zu den Hauptsorten zählen bei den weißen Trauben Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay. Bei den roten sind es Spätburgunder, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent. Die sanfte Hügellandschaft Bechtheims bringt saftige und vielschichtige Weine mit elegantem Charakter hervor. Verantwortlich ist eine Mischung aus Wärme, fruchtbarem Lösslehmboden und Kalkstein-Untergrund. Daher sind die Weinbergslagen Hasensprung, Rosengarten, Geyersberg, Stein und Heiligkreuz absolute Toplagen, die klaren und reintönigen Weißwein sowie gehaltvollen Rotwein mit viel Tiefe entstehen lassen. „Bechtheim ist von der Lage her sehr gesegnet, denn es ist einer der wärmsten Orte in Rheinhessen", betont Johannes Spiess

Respekt und Nachhaltigkeit sind das Leitmotiv bei Spiess. „Das fängt bei unserem Land an und hört bei unseren Mitarbeitern auf", erklärt Spiess. Er ist davon überzeugt, dass man nur mithilfe guter Mitarbeiter auch ein gutes Produkt erzielt. „Wir haben für unsere Saisonarbeitskräfte eigene Wohnungen gebaut und auch die Einführung des Mindestlohns war nichts Neues für uns." Die meisten, die bei Spiess arbeiten, tun dies seit Jahren. So ist Spiess auch das erste Weingut aus Rheinhessen, das Mitglied im FAIR and GREEN e. V. geworden ist.

FAIR'N GREEN ist das Siegel für nachhaltigen Weinbau. Der FAIR'N GREEN-Standard für nachhaltigen Weinbau schreibt vor, dass jedes Weingut Prozesse etabliert, um seine gesamte Betriebsführung, die Arbeit im Weinberg, die Kellerwirtschaft und die Vermarktung im Rahmen einer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsbetrachtung stetig zu verbessern. „FAIR'N GREEN bestätigt das, was wir sowieso bereits machen. Aber unsere Kunden finden jetzt ein Symbol dafür auf unseren Flaschen", so Spiess.

Spiess-Weine spiegeln ihre Herkunft wider, das traditionelle Handwerk und die frischen Ideen, die sie gleichzeitig so modern machen. Alexander von Essen hat dem Weingut geholfen sich außerhalb von Rheinhessen einen Namen zu machen. Weine vom Weingut Spiess sind in der gehobenen Gastronomie ebenso zu Hause wie bei vielen privaten Liebhabern deutscher Spitzenweine. ■

Familie Spiess im Weinberg: Christian mit seiner Frau Sina Spiess, Jürgen, Johannes und Ute Spiess.

Fotos: Michael Zellmer/Weingut Spiess (11)

van de sandt GmbH
malerwerkstätten

SEIT MEHR ALS 100 JAHREN
BONNS GUTE ADRESSE FÜR

MALERARBEITEN
FASSADENREINIGUNG
RESTAURATIONSARBEITEN

FUßBODENBELÄGE
TROCKENAUSBAU
BETONSANIERUNG

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

www.van-de-sandt.de

© seromedia GmbH

Alle meine Entchen …

Wenn es draußen kalt und ungemütlich ist, hat man Zeit, in der Küche auch einmal etwas Aufwendigeres zu zaubern. Wir haben mit Sternekoch Oliver Röder – Bembergs Häuschen und Eifler Landlust – an einem wunderbaren Abend in der Landlust auf Burg Flamersheim darüber philosophiert, mit welchen Köstlichkeiten wir uns einen langen Winterabend versüßen können. Schließlich hat Oliver Röder uns sein Rezept für den „ultimativen" Entenbraten verraten – ideal auch für die Feiertage.

Oldenburger Landente

mit Rotkohl, Maronen und Semmelknödel

für 4 Personen

FÜR DIE ENTEN:

2	Enten à ca. 2,2 kg
2	Orangen
2	Äpfel
2	Zwiebeln
50 ml	Honig

Zubereitung

Die Enten putzen, das heißt: Flügel zur Hälfte abschneiden, die Haut an den Füßen einschneiden, das Brustbein und die Fettdrüse entfernen. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebeln, die Äpfel und die Orangen in große Würfel schneiden, mischen, damit die Enten füllen. Was übrig bleibt, in einen Bräter geben. Jetzt noch ca. 2 cm Wasser in den Bräter füllen. Die Enten mit der Brust nach unten 45 Minuten bei 180° C garen, dann die Brust nach oben drehen und nochmals 45 Minuten garen. Dabei die Ente regelmäßig mit dem Fond aus dem Bräter glasieren. Der Hals und das Herz können direkt mit in den Bräter gegeben werden.

Zubereitung der Soße

Passieren Sie den Fond aus dem Bräter ab, schöpfen das Fett etwas ab und reduzieren den Fond ca. um die Hälfte. Anschließend schmecken Sie diesen mit Salz und Pfeffer ab und binden den Fond mit Mondamin auf die gewünschte Konsistenz ab. Vor dem Servieren nochmal kurz mit dem Stabmixer mixen.

FÜR DIE SEMMELKNÖDEL:

250 ml	Milch
2	Eier
300 g	Toastbrot
1 Bund	Petersilie
	Salz, Muskat
1	Schalotte

FÜR DIE MARONEN:

500 g	geschälte Maronen (gibt es in jedem gut sortierten Supermarkt)
300 ml	Portwein
200 ml	Madeira
30 g	Zucker
	Salz, Pfeffer

FÜR DEN ROTKOHL:

1 Kopf	Rotkohl, in feine Streifen geschnitten
500 ml	Wasser
400 ml	Rotwein
100 ml	Balsamicoessig
50 g	Zucker
1 Tl	Salz
1	Zimtstange
	Gewürzbeutel (5 Pfefferkörner, 1 Wacholderbeere, 1 Nelke, ½ Lorbeerblatt)

ALLES ZUSAMMEN VERMENGEN UND AM BESTEN 3 TAGE ZIEHEN LASSEN.

Nach den 3 Tagen Ruhezeit:

100 g	Enten- oder Schweineschmalz
100 g	Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
200 g	Äpfel geschält und in Würfel geschnitten
	Preiselbeeren
	Apfelmus

Zubereitung

100 g Schmalz in einen großen Topf geben und die Zwiebeln darin andünsten. Nun das Blaukraut samt Fond dazugeben und auf kleiner Hitze kochen, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Jetzt die Äpfel dazugeben und nochmal 10 Minuten bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Rühren köcheln lassen. Anschließend das Blaukraut mit Apfelmus, Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken.
(Nach Belieben können auch Zimt, Nelken oder Ähnliches genommen werden.)

Anrichten des Hauptgangs

Am besten die Maronen, den Rotkohl und die Knödel in vorgewärmten Schüsseln servieren. Die Ente vorher mit Honig bestreichen und nochmal kurz bei Oberhitze in den Ofen schieben, damit die Haut schön kross wird. Anschließend die Ente am Tisch tranchieren.

Oliver Röder

ist Gastronom und Küchenchef im Gourmetrestaurant Bembergs Häuschen auf Burg Flamersheim, das seit 2012 einen Stern trägt. Daneben betreibt er das Restaurant Eiflers Zeiten. Röder kocht klassisch-modern und lässt gerne Produkte aus der Eifel einfließen. Er hat im Restaurant Dichterstub'n gelernt, danach kochte er unter anderem im Michael Moore Restaurant in London, in der Ente im Nassauer Hof in Wiesbaden und unter Christian Jürgens im Restaurant Kastell auf Burg Wernberg.

Fotos: Oliver Röder (2)

Hotel Collegium Leoninum

Ihre private Feier im Hotel Collegium Leoninum

In unseren historischen und einzigartigen Veranstaltungsräumen finden Sie das Besondere. Von der Taufe bis hin zum runden Geburtstag, von 10 bis 100 Personen - in unseren außergewöhnlichen Räumlichkeiten bieten wir Ihnen einen festlichen Rahmen. Ein ausgezeichnetes Speisen- und Getränkeangebot, sowie ein Full-Service-Paket durch ein kompetentes und erfahrenes Team sind für uns selbstverständlich. Persönliche Ansprechpartner sorgen für den perfekten Veranstaltungsablauf an Ihrem Festtag.

Buchung und weitere Informationen unter:

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

www.leoninum-bonn.de

Freude schenken

SIE MÖCHTEN IHREN LIEBEN EINE FREUDE MACHEN? DAS GANZE JAHR ÜBER BIETEN SICH DAZU VIELE GELEGENHEITEN – NICHT NUR ZU WEIHNACHTEN. WIR GEBEN IHNEN HIER ZAHLREICHE ANREGUNGEN UND TIPPS.

Antonio Aricò ließ sich von den traumhaften Figuren westlicher Kulturen des vergangenen Jahrhunderts inspirieren, um die Reihe „Blue Christmas" zu entwerfen. Die Kollektion umfasst drei verzierte Becher, drei Dekorationen zum Aufhängen und sechs dekorative Weihnachtsbaumkugeln (links). Die Verwendung der Farbe Blau und die zarten Nuancierungen erinnern an die eleganten nordischen Keramiken und das magische Licht der winterlichen Tage.
Ab 20 Euro, www.alessi.com

Die Heritage Collection „Rouge et Noir" würdigt den 110 Jahre alten Pioniergeist von Montblanc. Diese Neuauflage des legendären Schreibgeräts zeichnet sich durch eine längere und schlankere Silhouette und ein über Generationen verfeinertes Handwerk aus. Als der „Rouge et Noir" Füllfederhalter 1906 entwickelt wurde, galt er als herausragende technische Errungenschaft. Heritage „Rouge et Noir" Solitaire Serpent Limited Edition 1906 Füllfederhalter, ab 1.850,00 Euro, www.montblanc.com

Die Rundhals-Herrenpullover Ajlj X des italienischen Labels Colmar sind der Hingucker in jedem Winterurlaub.
Ab 279 Euro, www.colmar.it

Der Oxygenated Nail Lacquer „Rouge" von Nailberry sticht mit seinem knalligen Rot auf den ersten Blick ins Auge. Er ist gänzlich frei von schädlichen Inhaltsstoffen, außerdem atmungsaktiv, wasserdurchlässig und bietet zusätzlich einen UV-Schutz, damit die Farbe nicht ausbleicht oder sich verfärbt. Oxygenated Nail Lacquer „Rouge" von Nailberry, 15 ml, ab 20 Euro, www.najoba.de

Anlässlich des 50. Jubiläums kooperiert PUMA mit Marken und Ikonen aus den Bereichen Musik, Mode, Streetstyle und Pop und stellt 50 einzigartige Ausführungen des klassischen Suedes vor. „Der Suede ist cool. Ich liebe diesen Schuh einfach und nahm ihn mit auf das Siegertreppchen, da er mich widerspiegelt", so Tommie Smith, ehemaliger US-amerikanischer Leichtathlet und Olympiasieger.
Ab 69 Euro, www.puma.com

Das Modell Russian Felt von VIBRAM wurde verfilzt und erinnert an die russische Tradition, Filzschuhe aus Schafwolle herzustellen. Speziell auf Asphalt und nassen Oberflächen bietet die Gummimischung der Sohle den perfekten Kompromiss zwischen Grip und Haltbarkeit. Das wasserabweisende Obermaterial und die wärmende Fütterung sorgen für wohlig warme Füße. Das elastische Obermaterial mit dem einzigartigen Schließsystem gepaart mit der hochwertigen Sohle bietet einen noch nicht da gewesenen Tragekomfort.
Ab 139 Euro, www.vibram.com

„Friday I' m in Love": kuscheliger Pullover von Rich & Royal. Ab 99,95 Euro, www.richandroyal.de

Diesen Winter gehen wir kariert: trendiger Mantel von Rich & Royal.
Ab 299,95 Euro, www.richandroyal.de

Modische Akzente setzen mit Accessoires von Vanzetti. Armband ab 19,95 Euro, www.vanzetti.fashion

Gürtel von b.belt sind made in Germany. Das Unternehmen wurde vor mehr als 100 Jahren von Philipp Bazlen in Metzingen als Sattlerei gegründet. Ab 69,90 Euro, www.b-belt.fashion

Wer hat früher nicht auf dem Schulhof Tischtennis gespielt? Oder macht es jetzt noch auf Partys? Pingpong verbindet Menschen – und Brands: We-Moto und JOST. Gemeinsam mit dem Streetwear-Label Wemoto hat JOST 2017 eine Pingpong-Kollaboration entwickelt, mit T-Shirts, Hoodies, Bodybags, Pingpongschlägerhüllen, Portemonnaies – und der JOST X-Change-Bag. Ab 159 Euro, www.jost-bags.com

Dieses Weihnachten wird das Christkind stolz auf Sie sein mit unserer singenden Socken-Geschenkbox Holiday. Überraschen Sie Ihre Liebsten mit einem Set aus drei Paar stylischen, thematisch auf die Feiertage abgestimmten Socken in einer singenden Geschenkbox. Ein Paar zeigt glitzerndes grünes, schwarzes und goldenes Konfetti, das zweite ist mit Geschenken in weihnachtlichen Farben bedeckt, und das letzte Paar ist elegant schwarz-rot gestreift. In den Größen 36 bis 40 und 41 bis 46 erhältlich und aus bequemer und weicher gekämmter Baumwolle. Ab 29,95 Euro, www.happysocks.com

Der Helm Auric Cut Backcountry SPIN von poc setzt neue Maßstäbe im Bereich Sicherheit auf den Pisten. Mit dem patentierten Rotations-Aufprallschutzsystem und der innovativen und einzigartigen Polstertechnologie reduzieren sich die Auswirkungen eines Falls. Der Helm verfügt außerdem über einen integrierten Recco-Reflektor, der die Suche unterstützt. Ein Größenanpassungssystem mit verstellbaren Belüftungsöffnungen bietet eine hervorragende und flexible Passform. Ab 220 Euro, www.pocsports.com

Gute Sicht auch bei widrigen Wetterverhältnissen hat man mit der Skibrille von Rudy Project.
Ab 89,95 Euro, www.rudyproject.de

Der Checklist Hood LS Geo von Mons Royale isoliert den Körper und den Kopf vor Kälte. Die Kapuze sitzt komfortabel nahtlos unter dem Helm. Erhältlich in vier verschiedenen Farben. Ab 120 Euro, www.monsroyale.com

Die Struktur des Shadow Damen-Skitourenschuhs von La Sportiva bietet vollsten Genuss beim Abfahren im Tiefschnee und eine perfekte Kraftübertragung auf den Ski und dessen Kontrolle. Der Klettverschluss Booster ist elastisch und hoch resistent und bietet Flexibilität und Dämpfung von Stößen und Vibrationen zwischen Schaft und Bein der Skifahrerin.
Ab 629 Euro, www.lasportiva.com

Der neue Lofoten Gore-Tex Einteiler von Norrona besteht aus zwei verschiedenen Arten von GORETEX® Pro Stoffen. Dadurch bietet er besten Schutz und Bewegungsfreiheit unter anspruchsvollen Bedingungen. Die an einen Neoprenanzug angelehnte Öffnung bietet eine bessere Mobilität und macht das Produkt noch komfortabler. Der Look wurde mit der Belüftung auf der Brust, mit Mesh und zwei größeren Brusttaschen modernisiert. Geklebte Reißverschlüsse, Unterschenkelverstärkung und sturmfeste Mütze verbessern die Haltbarkeit des Einteilers, der Sie bei jeder Wetterlage trocken hält.
Ab 1.249 Euro, www.norrona.com

Der Delight Supreme Power Shift von Elan macht seinem Namen alle Ehre, wenn Leichtgewicht und hohe Performance zu vereinen sind. Er bringt es auf den Punkt und ist der ultimative All-Mountain-Ski für die Dame für alle Verhältnisse.
Ab 449,95, Euro www.elanskis.com

Die Mütze „Zissou Hat" von Houdini ist aus Lammwolle, die nicht kratzt und gut belüftet ist. Sie kann lässig oder umgeschlagen getragen werden. Erhältlich in vier Farben.
Ab 40 Euro, www.houdinisportswear.com

Die SKI THERMO SOCKEN sorgen dank des Einsatzes von dickerem Kompressionsstrick für warme Füße und mehr Power für Skifahrer aller Leistungsklassen. Erhältlich in vier Farben.
Ab 49,90 Euro, www.cepsports.com

Die Palu JKT Herren-Skijacke von La Sportiva ist ein thermischer Mid-Layer, realisiert mit VAPOVENT™ Technologie: superatmungsaktiv und schützend bei tiefen Temperaturen, perfekt auch für die Freizeit und in den Zwischensaisons. Realisiert in Tech-Stretch-Pro-Gewebe für maximale Bewegungsfreiheit.
Ab 169 Euro, www.lasportiva.com

Das Leatherman Juice C2 ist ein äußerst praktisches kleines Multi-Tool mit wahlweise gelben oder grauen Griffen aus eloxiertem Aluminium. Die Ausstattung mit Zange, Drahtschneider und vier Schraubendrehern macht es zu einem echten Leatherman. Das Juice C2 ist das schlankste aller Juice-Modelle, bietet aber trotzdem einen Korkenzieher – so kann auch derjenige, der gern mit leichtem Gepäck unterwegs ist, die schönen Dinge des Lebens genießen. Ab 49,90 Euro, www.leatherman.de

Beim ständigen Wechsel von klirrender Kälte in beheizte Räume werden unsere Hände zusätzlich beansprucht. Da helfen nur warme Handschuhe und die richtige Pflege. Die neue Creme von Birkenstock Natural Care spendet intensiv Feuchtigkeit, lässt sich leicht verteilen und zieht schnell ein. Ihr (Winter-)Geheimnis: Korkeichenextrakt und Jojobaöl, die unsere Hautbarriere stärken und wirksam vor Austrocknung schützen. Moisturizing Hand and Nail Cream, 75 ml, ab 23 Euro, www.birkenstock.com

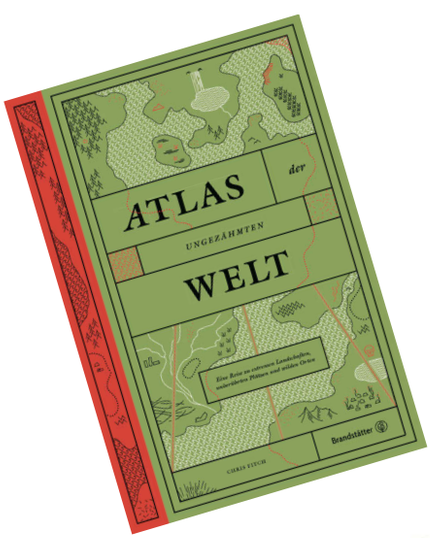
Das modulare IVY BAG von Picture ist bis zu 50 % aus recyceltem Polyester und besteht aus vier Taschenelementen, die miteinander verbunden einen geräumigen Backpack ergeben. 70 Liter, 64 x 32 x 30 cm. Ab 189,99, Euro www.picture-organic-clothing.com

Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und schenken ihnen zu Weihnachten eine Auszeit. Im Visiolife-Onlineshop finden Sie tolle Angebote als Gutscheine – auch Wellness-Tageskarten und die Anwendungen der Medical Vital Lounge. www.shop.visio-life.de

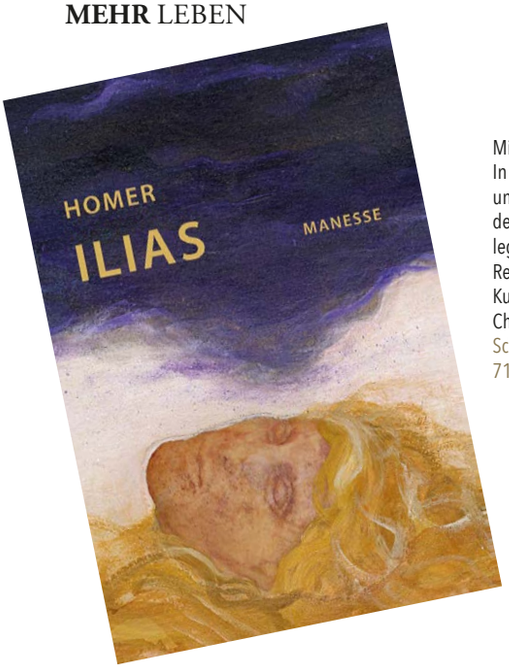
Die revolutionäre neue Tube-Konstruktion von Oscar –20°, bei der die Kammern längs verlaufen, verteilt die Luft gleichmäßig im Schlafsack, schafft so eine Isolierung in allen Bereichen. Zum Schutz vor Kälte wurde eine Windmembran hinzugefügt, in Kombination mit der konturierten und enganliegenden Kapuze. Der gemütliche und verhältnismäßig breite Oscar verfügt sogar über ein trapezförmiges Fußteil für mehr Platz im Inneren. Ab 339,95 Euro, www.nordisk.eu

Wir haben die Natur unter unsere Kontrolle gebracht. Wo sich früher weiße Flecken auf den Landkarten befanden, durchziehen heute Straßen die Landschaft, breiten sich Städte aus, werden Flüsse reguliert. Das eigentlich Faszinierende jedoch bleibt die unberechenbare Wildnis – jene ungezähmte Natur. Chris Fitch, Geograf und Reisejournalist, hat diese wilden Welten gefunden. Er nimmt uns mit auf eine atemberaubende Entdeckungsreise zu nie erklommenen Gipfeln, lebensgefährlichen Küsten und verlassenen Orten, die sich die Natur zurückerobert hat. Mit seinen Geschichten über Wüsten und ewiges Eis, geheimnisvolle Höhlen und entlegene Inseln werden wir selbst zu kühnen Entdeckern von Weltgegenden, die unsere wildesten Fantasien nicht erfinden könnten. Chris Fitch, Atlas der ungezähmten Welt, 208 Seiten, Hardcover, Brandstätter Verlag, ISBN 978-3-7106-0151-4, 29,92 Euro

Das Licht erhellt den tiefsten Wald – der Akku hält für den längsten Camping-, Jagd- oder Angelausflug. Dabei liegt die MT14 von Ledlenser auch noch besonders gut in der Hand und lässt sich mit ihrem Frontschalter einfach und einhändig bedienen. Genauso einfach ist nur das Aufladen per USB 3.0. Damit spart man dank der Schnellladefunktion auch jede Menge Zeit. Ab 109 Euro, www.ledlenser.com



Das kultige Baumwollzelt Alfheim bietet jede Menge Platz für acht bis zehn schlafende Personen. Durch das einfache Mittelgestänge lässt es sich sehr leicht aufbauen. Das spitze Dach hat ein integriertes Innenbelüftungssystem. Alfheim kann durch einen zusätzlichen Zeltboden (Zip-in-Floor) und maßgeschneiderte Kabinen aufgewertet werden. Die Kabinen verfügen über ein Netz, durch das man die Sterne betrachten kann, wenn man das Dach geöffnet lässt. Ein großartiges Zelt zum Camping, Glamping und für besondere Events. Ab 483 Euro, www.nordisk.eu



Mit Homer begann die europäische Literatur. In 15.500 packenden Versen erzählt dieses unvergängliche Menschheitsepos vom Groll des Achilleus und dem Krieg um Troja. Manesse legt diesen Urklassiker in einer prachtvollen Referenzausgabe vor. Aus dem Griechischen von Kurt Steinmann, mit 16 Illustrationen von Anton Christian. Homer, Ilias, 576 Seiten, Leinen geb., Schmuckschuber, Manesse Verlag, ISBN 978-3-7175-9022-4, 99 Euro

Der biologische Damask Rose Petal Mist von WHAMISA schenkt dem Teint Frische und puren Glow, indem er die Haut mit Feuchtigkeit und Nährstoffen versorgt. Ideal zum Pflegen, zwischendurch oder über dem Make-up. Er enthält zu 95,42 % fermentierte, biologische Extrakte: edle Bio-Damaszener-Rose, Lotusblüte und Chrysantheme. Ein besonderer Eyecatcher: Das Spray enthält Blütenblätter der Rose, die im Fläschchen zu sehen sind. WHAMISA Organic Flowers Damask Rose Petal Mist, 80 ml, ab 29 Euro www.whamisa.de

Christmas mit La Perla: Das schwarze Negligé macht ein verführerisches Dekolleté. Ab 955 Euro, www.laperla.com

Die Handcreme LA CRÈME MAIN von Chanel ist ein vollkommenes On-the-go-Produkt für Hände und Nägel. Im Winter sollte sie so oft wie möglich aufgetragen werden, im Sommer kann die Creme als Night-Treatment genutzt werden. Die Haut wird gepflegt, geschützt und aufgehellt, dank der wertvollen Inhaltsstoffe. LA CRÈME MAIN von CHANEL, 50 ml, ab 48,95 Euro, www.chanel.com

Die Brille von BMW sieht genauso schnittig aus wie ihre „Kollegen" auf vier Rädern. Die Gläser können je nach Wetterlage ausgetauscht werden. Die Brille kann unter einem Helm getragen werden. Ab 90 Euro, www.bmw.de

Die Kollektion „Objets-Bijoux" von Alessi umfasst acht Objekte aus Stahl, die sich durch eine besonderen Metallbearbeitung auszeichnen. Es gibt sie nun in einer anderen Farbgestaltung: „Golden Pink" ist eine raffinierte Rosa-Nuancierung, die den kleinen zweckdienlichen Erfindungen der Kollektion Kostbarkeit und Glanz verleiht. Wir stellen hier den Flachmann für Liköre-Shots vor, der mit einem Trichter geliefert wird. Ab 48 Euro, www.alessi.com

Fotos: alessi (3), Montblanc, Nailberry, Cármar (2), Puma, Rich & Royal (2), Vibram, Vanzetti, b-belt, Joast Bags (7), Happy Socks (3), POC Sports, Rudy Project, Mons Royal, La Sportiva (2), Norrona, Elan, CEP Sports, Houdini, Leatherman, Birkenstock, Picture, Vaiolife, Brandstätter Verlag, Ledlenser, Nordisk (3), Manesse Verlag, Whamisa, La Perla, BMW, Chanel, Glashütte, Juwelier Raths, Burg Flamersheim, fashionette/Lloyd

Die PanoMaticLunar Herrenuhr in feinem Rotgold und die schneeweiße PanoMaticLunar Damenuhr mit neuem perlmuttschimmerndem Lederband zelebrieren jeden Augenblick – im Advent, unter dem Weihnachtsbaum und ein ganzes Leben lang.
Preise auf Anfrage, www.glashuette-original.com

EIFEL GOURMET FESTIVAL

Ein Geschenk zum Genießen machen Sie mit einem Gutschein für das Eifel Gourmet Festival. Vom 12. bis zum 16. April 2018 trifft sich die deutsche Spitzengastronomie auf Burg Flamersheim. Sterneköche und Topwinzer verwöhnen die Gäste. Bis zum April ist es zwar noch etwas hin, aber Gutscheine für das begehrte Event gibt es jetzt schon. www.burgflamersheim.de

Kostbarkeiten: Diese wunderschönen Ohrringe bestehen aus 72 Diamanten im Brillantschliff. Der große Brillant in der Mitte kann herausgenommen und alleine getragen werden.
Preis auf Anfrage, www.juwelier-raths.de

Dieser Schuh von LLOYD erinnert an die legendäre Disco-Zeit. Mit der metallisch glitzernden Stiefelette wird dieser Trend wieder zurück an den Fuß geholt. Langes Stehen oder Tanzen sind in dem bequemen Schuh aus Ziegenleder kein Problem. Für den besonderen Tragekomfort sorgen der kultige Blockabsatz sowie ein innenliegendes Ballenpolster.
Ab 169,90 Euro, www.lloydstore.de

Lanvin. Sehr feminin stellt sich die Mode des französischen Labels dar.
www.lanvin.com

Elisabetta Franchi. Die Längen der Abendkleider bei Elisabetta Franchi variieren.
www.elisabettafranchi.com

Die Partysaison ist eröffnet und auch wenn sich die Auswahl des Kleides nach dem Anlass richtet, gibt es Trends.

Ulyana Sergeenko.Die russische Designerin arbeitet mit Blüten als Deko-Element.
www.ulyanasergeenko.net

Galia Lahav. Hochwertige Stoffe und die Liebe zum Detail machen die Kleider zu wunderschönen Outfits.
www.galialahav.de

Elsa Schiaparelli. „Shocking Society" heißt die Kollektion des Modelabels.
www.schiaparelli.com

Ralph & Russo. Die Kollektion dieser Saison schillert in frostigem Weiß und Perlmutt-Lavendel.
www.ralphandrusso.com

Alexis Mabille. Ausgefallen – Kleid im Ombré-Look.
www.alexismabille.com

Glänzend, schimmernd oder bunt – mit dieser festlichen Mode wird es nicht langweilig.

Christian Siriano. Üppige Goldtöne und rötlich-braune Farbnuancen beherrschen die Kleider.
www.christiansiriano.com

Christian Siriano. Weich fließender Stoff und Erdtöne machen den Hosenanzug zum Hingucker.
www.christiansiriano.com

Giorgio Armani. Raffiniert im Schnitt und edel im Material – ein Hosenanzug von Armani.
www.armani.com

Farben, Muster und Materialien machen den Hosenanzug zu einem schicken Begleiter für festliche Stunden.

Fotos: fashionpress (10)

Ja, ich will

meine Hochzeit auf Gut Grossenbusch feiern.

Wir erfüllen Ihren Wunsch nach einer Traumhochzeit in wunderschönem Ambiente:

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

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

GOLF COURSE BONN
GUT GROSSENBUSCH

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

© seromedia GmbH

LIEBLINGE der Frauen

Ein Leben ohne Handtasche ist kaum vorstellbar. Jede Frau trägt sie und hat noch eine Auswahl im Schrank. Manche sind nur wenig größer als ein Portemonnaie, andere sind groß genug für ein Laptop. Während die Urhandtasche ein notwendiges Muss und nur ein kleiner Beutel war, um Kräuter und Beeren zu transportieren, ist sie heute ein modisches Must-have für Lippenstift, Puder, Schlüssel, Handy, Sonnenbrille, Portemonnaie … Handtaschen sind für Frauen zum Statussymbol geworden, ein Kultobjekt, das frau richtig lieb hat.

1

2 3 4 5 6 7 8

16

1. Prada: Diese Handtasche in Samtoptik ist eine schicke Wahl für jede Gelegenheit, ab 1.500 Euro über fashionette.de **2.** Marina Hoermanseder: Die extravaganten Handtaschen werden ausschließlich in Deutschland hergestellt, ab 700 Euro **3.** Aigner: Die Olivia Umhängetasche präsentiert sich in trendiger Dreifachunterteilung als junge und modische Stilaussage, ab 449 Euro **4.** Maison Héroïne: Alec – der Innenraum einer jeden Tasche wurde so entwickelt, dass elektronische Geräte sowie sonstige Accessoires ihren Platz finden **5.** Miu Miu: Diese Tasche ist aus Madras Ziegenleder mit eingearbeiteten Pythonlederelementen, ab 1.800 Euro **6.** Patrizia Pepe: Tragetasche aus Leder, ab 409 Euro **7.** Patrizia Pepe: Diese Minitasche hat einen Schulterriemen aus Metall, ab 199 Euro **8.** JOOP!: Die aktuelle Damentaschen-Kollektion ist inspiriert von der nordischen Insel Island, deren gedeckte Farbwelt sowohl kühle als auch warme Töne einschließt, Venja ab 369 Euro **9.** MCM: Eyecatcher – die Milla Tasche mit Nietenrand in Rustic Brown, ab 1.125 Euro über fashionette.de **10.** Liebeskind: Die Postina W7 ist aus natürlich genarbtem Glattleder mit Metallic-Effekt, 229 Euro **11.** Liebeskind: Toll zum Shoppen – die Santaana ab 279 Euro **12.** Furla: Klare Silhouetten und feinstes Leder verschmelzen mit graphischen Mustern, Metropolis ab 320 Euro über fashionette.de **13.** Aigner: Der Lexi Shopper steht für lässige Eleganz im kompakten Format, ab 449 Euro **14.** Maison Héroïne: Marlene Brown Tablet Mini – eine Tasche für die moderne Frau, die sich zwischen Beruf und Familie bewegt **15.** Michael Kors: Die Tragetasche Mercer ist aus weichem, gekrispeltem Leder gefertigt und mit kleinen Ösen verziert, 395 Euro über fashionette.de **16.** Steffen Schraut: die Hudson Saddle Bag in Malachitgreen ab 279 Euro

Fotos: Marina Hoermanseder, Fashionette (4), Aigner (2), Maison Héroïne (2), Patrizia Pepe (2), miu miu, JOOP!, Liebeskind (2), Steffen Schraut

Handtaschen bringt man in der Regel mit weiblicher Schickness in Verbindung. Obwohl natürlich auch Mann welche trägt – und dies nicht erst seit heute. In früheren Zeiten wurden Beutel und Säckchen von Mann und Frau getragen. Die reich bestickten Jagdtaschen schmückten dann die adligen Herren im 17. und 18. Jahrhundert und wären heute ein schickes Accessoire für die Damenwelt. In unserem Jahrhundert gehören Messenger Bags zwar zur Grundausstattung vieler modebewusster Herren, doch im Laufe der Zeit hat sich das Verständnis geändert und es gibt in unserer Modewelt viel mehr Frauen- als Männertaschen.

Anfang des 19. Jahrhunderts setzten die Damen mit sogenannten Ridicules und Pompadours ein modisches Statement. Durch Aufkommen des Tourismus entwickelte sich dann im 20. Jahrhundert die Damenhandtasche, wie wir sie heute kennen. Hinter einigen Taschen verbirgt sich eine Geschichte. Zum Beispiel hinter der Kelly Bag: Fürstin Gracia Patricia von Monaco, ehemals Grace Kelly, verdeckte 1956 mit der großen Hermès-Tasche ihren Babybauch. Die Kelly Bag gehört wie die Speedy von Louis Vuitton, die Monogramme von Yves Saint Laurent oder die 2.55 von Chanel zu den Klassikern der Handtaschengeschichte. Doch den Gipfel der Glückseligkeit erreicht man auch mit diesen Taschen:

9 10 11 12 13 14 15

hair & BEAUTY

Gepflegte Haare sind schöne Haare und Voraussetzung für die perfekte Frisur. Fehlt nur noch das passende Make-up …

LOCKENSCHAUM FÜR FLEXIBLEN HALT. Curl Control Mousse verbindet die Vorteile eines speziellen Lockenschaums mit den pflegenden Eigenschaften eines feuchtigkeitsspendenden Gels. Locken und Wellen werden ideal definiert und gebündelt. CURL CONTROL MOUSSE, 100 ml ab 30,50 Euro

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

STYLING-CREME MIT NATURAL MOISTURISING FACTOR. Curl Defining Cream bündelt das Haar zu klar definierten, ausdrucksvollen Formen, kontrolliert die Sprungkraft der Locke und spendet elastischen Halt mit Bounce-Back-Effekt. Mit marokkanischem Arganöl bändigt und beruhigt die Styling-Creme trockene, störrische Locken und verleiht Mega-Glanz, ohne zu beschweren – im nassen sowie im trockenen Haar. CURL DEFINING CREAM, 125 ml ab 20,80 Euro

Formvollendete und voluminöse Locken sind eine Frage der richtigen Pflege und Behandlung. Alles beginnt mit der Curl Control Mousse ...

Natürlich schön

LEAVE-IN PFLEGEEMULSION. Das Öl der Inkanuss gibt dem Haar Geschmeidigkeit und sorgt für gute Elastizität. Sonnenblumenextrakte bieten zusätzlich Schutz vor freien Radikalen, die die Haarstruktur angreifen. Das Hydrating Spa Fluid verleiht dem Haar wieder seine natürliche Schönheit – leicht, effektiv und schnell. CHEVEUX LONGS HYDRATING SPA FLUID, 100 ml ab 24,60 Euro

DASHI KRASNICI

FRISEUR · SCHÖNHEIT · KOSMETIK

Marc-Chagall-Str. 104
40477 Düsseldorf
0211/200 598 95
www.dashikrasnici.de

Öffnungszeiten:
Mo. nach Vereinbarung
Di. – Fr. 9:00 – 20:00 Uhr
Sa. 9:00 – 16:00 Uhr

La Biosthetique Coiffeur

Glanzlichter im Haar

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

SCHWERELOS

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

ANZEIGE

KUSSMUND

Die Lippen glänzen in einem satten Pflaumenton zu Lidschatten in Taupe.

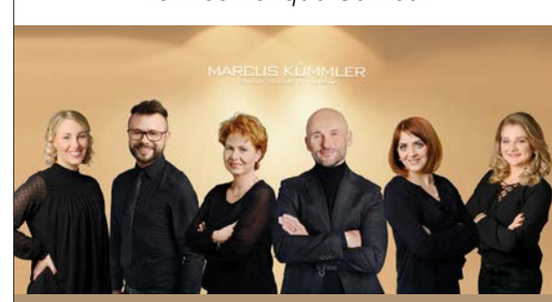
LIP COLOR PLUM BERRY
Langanhaltender, hochglänzender Lippenstift in Pflaume
2,8 g ab 18,90 Euro

MARCUS KÜMMLER
Friseur · Kosmetik · Make-up

Hohenstaufenring 55 · 50674 Köln
0221/21 21 03
mkuemmler@t-online.de
www.marcus-kuemmler.de

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 10:00 – 19:00 Uhr
Do. 10:00 – 20:00 Uhr
Sa. 9:00 – 16:00 Uhr

La Biosthetique Coiffeur



HAIR · BEAUTY
Zimmermann
LA BIOSTHETIQUE

Echthaarverlängerung
-verdichtung

Gymnasialstraße 9-11
56068 Koblenz
0261/12 144
www.Friseur-Zimmermann.net

La Biosthetique Coiffeur

AUGENBLICKE

Braunen Augen steht Türkis.

EYE PERFORMER TRUE SHINY TURQUOISE
Wasserfester Kajal in Türkis
1,2 g ab 19,80 Euro

EYESHADOW PEN SMOKY TOPAZ
Wisch- und wasserfester
Lidschattenstift in Topaz
1,4 g ab 18,70 Euro

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

HAIR & BEAUTY HAGEMANN GEHÖRT SEIT 25 JAHREN ZU DEN TOPFRISEURSALONS IN BONN. ZEIT FÜR EIN GESPRÄCH ÜBER DIE LEIDENSCHAFT AM BERUF, DIE SITUATION AUSZUBILDENDER UND DIE TRENDS DER SAISON.

MICHAEL HAGEMANN, INHABER HAIR & BEAUTY HAGEMANN

Was ist das Besondere an einer Ausbildung bei Hair & Beauty Hagemann?
Unser Konzept beinhaltet eine interne, zweiwöchige Schulung vor dem eigentlichen Ausbildungsstart. Im Anschluss kommen die zukünftigen jungen Friseure und Friseurinnen bis zum offiziellen Ausbildungsbeginn jeden Donnerstag zu uns in den Salon, bringen ein Model mit und üben daran die Standards wie Augenpflege, Maniküre, Fönen und natürlich Kopfmassage. Bis zum 1. August haben wir ihnen schon so viel vermittelt, dass der Kunde nicht merkt, dass es sich um Berufsanfänger handelt. Es sind dann direkt Assistenten.

Was muss ein junger Mensch mitbringen, der Friseur werden möchte?
Die Ausbildung zum Friseur ist im ersten Lehrjahr sehr hart. Man muss sehr viel lernen und bereit sein, dafür einen Teil seiner Freizeit zu opfern. Die Wochenenden gehen oftmals für Weiterbildungen drauf. Nur wer viel übt, hat die Chance, ein guter Friseur zu werden. Das heißt: Man benötigt Ehrgeiz, Motivation, Ausdauer und viel Leidenschaft.

Es wird immer gesagt, dass Friseure schlecht bezahlt werden …
Viele Friseure werden schlecht bezahlt, aber grundsätzlich hat jeder eine Chance, „vernünftiges" Geld zu verdienen. Voraussetzung ist, dass man in einem professionell arbeitenden Salon angestellt ist, in dem Preis und Leistung stimmen. Wenn man eine gute Preiskalkulation hat, kann man ein gutes Gehalt bezahlen. Eine gute Masterstylistin verdient zwischen 3.500 und 4.000 Euro brutto. Das ist in allen guten Salons Standard. Außerdem muss es Aufstiegschancen geben. Das motiviert. Bei uns zum Beispiel gibt es Juniorstylisten, Stylisten, Topstylisten und Masterstylisten.

Wie verläuft eine Ausbildung im Friseurhandwerk?
Wir halten uns nicht an die vorgegebenen Standards der Handwerkskammer. Durch unser Konzept ist die Ausbildung eigentlich nach einem Jahr zu Ende, danach geht es nur noch ums Üben. Im ersten Lehrjahr lernen unsere Auszubildenden Strähnchentechniken, Herren- und Damenhaarschnitte. Dann heißt es: üben, üben und üben.

Es gibt in Bonn und Köln Friseursalons wie Sand am Meer. Worin sehen Sie die größten Herausforderungen?
Es gibt zwar Friseure wie Sand am Meer, aber nur wenige im Premiumbereich. Wir haben in Bonn mehr als 380 Friseursalons, darunter kaum Topsalons. Es ist sehr schwer, sich in diesem Segment zu bewegen. Man braucht stets die besten Mitarbeiter, die den Ehrgeiz haben, immer die beste Leistung zu erbringen. Es ist einfacher Nullachtfünfzehn Mitarbeiter zu finden, die dann in der Tat nicht so gut verdienen.

Eine persönliche Frage: Würden Sie diesen Beruf noch einmal wählen?
Auf jeden Fall. Es ist anstrengend, aber auch sehr schön, wenn man miterlebt, wie sich Auszubildende entwickeln. Das macht mich stolz und glücklich.

Ein Styletipp: Was ist in diesem Winter in?
Es gibt für diesen Winter keine besonderen Trends. Wichtig sind gepflegte Haare, denn nur dann sehen ein Haarschnitt, die Haarfarbe und letztendlich die Frisur gut aus. Gerade wenn man die Haare färbt, ist Pflege wichtig und da muss der Kunde auch zuhause mithelfen. Mein Tipp heißt also: Die Haare pflegen und dafür nicht erst bis zum nächsten Friseurbesuch warten. ■

Fotos: p. M. J. Rothe, La Biosthetique (17), www.publicdomainpictures.net/GeorgeHodan, wikimedia/Jeff Dahl, www.pixabay.com (2)

HAGEMANN

DIE N°1 IN BONN

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

La Biosthetique Coiffeur

RUHERAUM DER WELLNESS-AREA

CARDIOSCAN AIRZONE

Health & Beauty

Draußen ist es nass, kalt, stürmisch und richtig ungemütlich – und ich habe frei. Was bin ich für ein Glückspilz, an einem solchen Tag nicht arbeiten zu müssen: Joggen geht nicht, Spazierengehen klingt auch nicht wirklich prickelnd und den ganzen Tag auf dem Sofa zu verbringen, ist langweilig. Die Lösung liegt unterhalb des Marriott Hotels: die Medical Vital Lounge im Visiolife – ein Ort für Beauty, Gesundheit und Entspannung. Perfekt für einen Besuch an einem trüben Wintertag.

„Das Konzept ist einzigartig in Bonn", erklärt mir Helena Rott, Leiterin Marketing, bei einem Rundgang. Das Visiolife ist schon rein optisch ein Genuss – warme Töne, Hölzer und ein angenehmes Lichtkonzept, wie werden da erst die Anwendungen sein? Ich bin gespannt. „Wir setzen hier auf neueste Technologien im Bereich passiver Behandlungen, um in relativ kurzer Zeit nachhaltige Erfolge zu erzielen." Im Gegensatz zu dem chipkartengesteuerten Zirkelsystem von milon®, bei dem die Muskeln aktiv gekräftigt und gestrafft werden, muss man in der Medical Vital Lounge nur eines: entspannen. Den Rest übernehmen die hochmodernen Apparate.

Doch zunächst steht ein kleiner Gesundheitscheck an. Der wird immer durchgeführt, ganz gleich, welche Anwendung oder welches Training man wählt. „Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, die Kunden effektiv zu beraten. Das setzt voraus, dass wir ihr Wunschziel kennen und ihnen dann auf ihre körperlichen Befindlichkeiten zugeschnittene Anwendungen empfehlen. Das gilt für alle Bereiche", betont Helena. Mir rät sie, das Collarium und die Cardioscan Airzone zu testen.

Dunkle Wintertage sind schlecht für den Vitamin-D-Haushalt, denn Vitamin D wird zu rund 90 Prozent in der Haut gebildet – jedoch nur unter dem Einfluss der Sonne. Vitamin D hat aber eine Schlüsselfunktion für die Gesundheit. Mit dem Collarium, das wie eine Sonnenbank aussieht und auch so ähnlich funktioniert, kann man die Produktion von Vitamin D ankurbeln. Gleichzeitig wird die Haut am ganzen Körper mit Collagen verwöhnt. „Besonders empfindliche Hautpartien im Gesicht und auf dem Dekolleté werden durch einen Rubin-Collagen-Booster in wenigen Minuten sichtbar mit einer extra Portion Feuchtigkeit versorgt", erklärt Helena. Doch bevor ich mich für 20 Minuten in das Collarium lege, wird noch der aktuelle Bräunungsgrad meiner Haut getestet. „Das Collarium verleiht einem nach und nach eine gesunde Bräune. Weil bei uns der Gesundheitsaspekt im Vordergrund steht, messen wir vorher den Hautton und verhindern so einen Sonnenbrand bzw. einen zu starken Bräunungsgrad", so Helena. Die Zeit im Collarium vergeht viel zu schnell. Bei angenehmem Duft, Licht und leiser Musik entspannt nicht nur mein Körper, sondern auch die Gedanken hören auf, in meinem Kopf herumzuwirbeln. Der Effekt für die Haut ist tatsächlich sicht- und fühlbar. Ich sehe im Gesicht frischer aus und habe nicht das Bedürfnis, mich eincremen zu müssen, wie ich es sonst nach einem Sonnenbad mache.

Nächste Station: Cardioscan Airzone. Der gezielte Einsatz von Höhenluft wird bislang vor allem im Hochleistungssport eingesetzt. Die Vorteile dieser besonderen Trainingsmethode findet man jetzt in der Cardioscan Airzone. „Dort kann der Körper Stress-

ÜBERWASSER-MASSAGE

EIN EINZIGARTIGES KONZEPT IN BONN – NEUESTE TECHNOLOGIEN IM BEREICH PASSIVER BEHANDLUNGEN

hormone abbauen und arbeitet dadurch besser", sagt Helena, während sie mir die Sauerstoffmaske aufsetzt. Mit einem Höhenverträglichkeitstest wird die individuelle Trainingsintensität bestimmt und angepasst. 45 Minuten entspanne ich auf einer bequemen Liege und atme langsam aus und ein. Die Airzone, so hat mir Helena noch erläutert, trage zur Verbesserung der Ausdauerleistungsfähigkeit und der Regeneration bei und aktiviere den Fettstoffwechsel. Dieser Effekt tritt natürlich nur nach regelmäßiger Anwendung ein, doch ich fühle mich, nachdem meine Zeit herum ist, rundum entspannt. Eine tolle Atempause, die ich mir sicherlich noch öfter gönnen werde – vielleicht in der Mittagspause.

Helena zeigt mir noch die beiden anderen Anwendungen in der Medical Vital Lounge. Unspektakulär sieht die beheizte Liege der Überwasser-Massage aus. Diese Anwendung habe, so Helena, eine Vielzahl positiver Effekte: Im Bereich Therapie und Prävention würden chronische Rücken- und Gelenkschmerzen gelöst und die Muskelregeneration werde unterstützt. Außerdem wird die Durchblutung verbessert und der Lymphfluss angeregt. „Die Haut wird schön und straff." Dauer: 15 Minuten – ebenfalls empfehlenswert für die Mittagspause oder nach dem Fitnesstraining.

Das letzte Gerät ist der sogenannte Vacufit. Auch hier liegt man wieder völlig entspannt auf einer Liege und muss nichts tun. Beine und Unterkörper verschwinden in einer Art Röhre, die ein bisschen spacig aussieht. Und tatsächlich hat der Vacufit seinen Ursprung in der Weltraummedizin, die ein Gerät entwickelt hat, das die Durchblutung der Astronauten in den unteren Extremitäten sicherstellt. Die Anwendung im Vacufit dauert 20 Minuten und verbessert durch den Unterdruck die Gefäßdurchblutung und strafft die Haut. Langfristig kann man damit etwas gegen Besenreiser und Cellulite tun, nach dem Fitnesstraining hilft es gegen Muskelkater und mildert schwere Beine. Das Gerät ist mit verschiedenen Programmen ausgestattet.

Alle Anwendungen in der Medical Vital Lounge können miteinander kombiniert werden. Wichtig sei allerdings, sie regelmäßig zu machen, betont Helena. Das ist für mich das Stichwort, um einen Termin für die beiden Anwendungen zu machen, die ich noch nicht getestet habe. Und dann gibt's zuhause auf dem Sofa einen schönen Tee. ■

Fotos: visiolife (5)

visiolife
health.beauty.wellness

DAS PERFEKTE GESCHENK

Machen Sie Ihren Lieben eine Freude und schenken ihnen zu Weihnachten eine Auszeit. In unserem Onlineshop finden Sie alle unsere Angebote als Gutscheine – auch Wellness-Tageskarten und die Anwendungen der Medical Vital Lounge.

Erhalten Sie
10% RABATT*
mit Buchungscode:
RHEINEXKLUSIV

shop.visio-life.de

* bis 31. Januar 2018

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

So finden Sie uns:

Visiolife – Health, Beauty & Wellness

Platz der Vereinten Nationen 4
53113 Bonn
Telefon (0228) 280 50 700

© seromedia GmbH

STREICHELN KNETEN KLOPFEN

Im Winter hat man Zeit für sich. In der kalten Jahreszeit sind die Outdoor-Aktivitäten eingeschränkt und wir konzentrieren uns mehr auf uns selbst. Der richtige Zeitpunkt, um Körper und Geist mit einer schönen Massage zu erwärmen. Wir stellen hier die gängigsten Knet-Anwendungen vor:

Bei der Aromamassage wird man mit dem Duft ätherischer Öle verwöhnt. Die Öle pflegen die Haut und ihr Duft hilft uns zu entspannen. Es gibt spezielle Öle, die belebend und erfrischend, entzündungshemmend, wärmend, beruhigend, konzentrationsfördernd oder schmerzlindernd wirken. Rosen- und Lavendelöl beispielsweise beruhigen, wenn man nervös ist, Orangen- und Zitrusdüfte regen dagegen an und hinterlassen ein Gefühl der Frische. Die Aromamassage ist ein Erlebnis, das alle Sinne anspricht.

Die Fußreflexzonenmassage stimuliert mit sanftem Druck die Reflexzonen der Füße. Diese Reflexzonen sollen mit einzelnen Muskelgruppen und Organen korrespondieren. Zudem verfügen die Füße über ein sehr dichtes Geflecht an Nervenbahnen und kleinsten Verästelungen, was sie besonders sensibel macht. Die Massage der Fußreflexzonen ist nicht nur sehr entspannend, sondern soll auch den Energiefluss im Körper anregen. Mit Fußreflexzonenmassagen lassen sich Blockaden und Verspannungen im Körper auflösen.

Die Ayurveda-Massage stimuliert die Energiezentren des Körpers und hilft Stress abzubauen. Sie beruht auf der traditionellen indischen Heilkunst Ayurveda. Ayurveda-Massage zählt mit zu den ältesten Massagetechniken. Die sogenannte Abhyanga ist die klassische Form der Ayurveda-Massage und arbeitet mit reichlich duftendem warmen Öl. Der Energiefluss wird aktiviert und eine Tiefenentspannung erzielt. Eine andere Form der ayurvedischen Massage ist der Stirnölguss – Shirodhara, bei dem aus etwa zehn Zentimetern Höhe ein feiner Ölstrahl auf Stirn und Kopf herabfließt. Das wirkt sich beruhigend aus. Meistens wird der Ölguss mit einer Gesichts- und Kopfmassage kombiniert.

Die Gesichtsmassage gehört zu den ältesten Heilmethoden. Sie hilft bei Beschwerden wie Kopfschmerzen und Verspannungen. Innerhalb von etwa 15 Minuten versetzen einen diese Streicheleinheiten in einen Zustand wohliger Entspannung. Weil das Gesicht sehr sensibel ist, wird die Massage sehr sanft durchgeführt. Die Haut wird dadurch besser durchblutet, Schwellungen können zurückgehen und kleine Fältchen vorübergehend gemildert werden.

Hara-Awareness®-Massage ist eine ganzheitliche Körperarbeit rund um das Zentrum des Lebens – das Hara. Es liegt wenige Zentimeter unterhalb des Bauchnabels und trägt zu Vitalität und Gesundheit bei. Die Hara-Awareness®-Massage verbindet sanfte Shiatsu-Techniken am ganzen Körper mit einfühlsamer Massage und Energiearbeit an bestimmten Punkten am unteren Rücken, dem Becken, den Beinen und an den Füßen. Durch Bauchmassage wird der Kontakt mit der eigenen Mitte, dem Hara, wiederhergestellt. Während der Massage wird häufig über die erlebte Entspannung, auftauchende Bilder und Emotionen gesprochen.

Der Schwede Pehr Henrik Ling gründete 1813 das „Zentralinstitut für Heilgymnastik und Massage“. Er entwickelte die Handgriffe der klassischen Massage (schwedische Massage). Die klassische Massage dient vor allem der Vorbeugung und Behandlung von Verspannungen der Muskulatur und besteht aus vier verschiedenen Techniken: Streichen, Kneten, Reiben und Klopfen (Klatschen).

Die Shiatsu-Massage stammt aus der traditionellen fernöstlichen Medizin und dient der Entspannung. Sie wird in der Regel auf einer Futonmatte am Boden durchgeführt und beginnt mit sanften Berührungen am Rücken oder Bauch, wo die Meridiane des Körpers ertastet werden. Die weitere Massage wird auf individuelle Probleme der zu behandelnden Person abgestimmt. Sie kann in verschiedenen Sitz- und Liegepositionen vorgenommen werden. Durch Auflegen der Hände sowie Druckmassagen mit Finger, Handfläche, Ellbogen oder Knie werden Blockaden gelöst und der Energiefluss wird angeregt. Der sanfte Druck wird als sehr entspannend empfunden.

Sich von Kopf bis Fuß verwöhnen lassen ist Entspannung pur. Dafür eignet sich die Ganzkörpermassage. Meistens beginnt eine solche Massage am Rücken. In der Regel werden die Griffe der klassischen Massage angewandt und miteinander fließend kombiniert. Nach und nach kommen die anderen Körperteile dran. Eine Ganzkörpermassage löst Blockaden, spendet Energie und lässt durch die Anregung der Durchblutung die Haut schöner aussehen.

Die traditionelle Thai-Massage besteht aus dem Yoga entnommenen Streckpositionen und Dehnbewegungen, Gelenkmobilisation und Druckpunktmassagen. Sie findet oftmals auf Bodenmatten statt und zeichnet sich durch einen kraftvollen Aspekt aus. Es werden Hände, Daumen, Unterarme, Ellenbogen, Knie und Füße eingesetzt. Der Körper wird gedehnt, gestreichelt, geknetet und dabei herrlich entspannt.

Die Hot-Stone- oder auch Warmsteinmassage ist bereits Jahrtausende alt. Mit Hilfe der Steine ist es möglich, Wärme gezielt in Problemzonen zu bringen. Die Steine werden im Wasserbad auf ca. 50 bis 60 Grad erhitzt, bevor sie sehr vorsichtig auf den Körper aufgelegt werden. Bei der anschließenden Massage werden die Steine sanft oder fest über die eingeölte Haut geführt. Mit Hilfe der Hot-StoneMassage lassen sich muskuläre Verspannungen sehr gut lösen und sie hinterlässt ein wohliges Gefühl. Die Hot-Stone-Massage ist im Winter besonders angenehm. ■

Fotos: www.pixabay.com (5)

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

KÄLTE für Gesundheit – und Schönheit

Seit mehr als einem Jahr schon gibt es die erste Kältekammer in Form der Eiskabine in Bonn-Beuel – der einzige Anbieter rund um Köln, Bonn und Düsseldorf. Die Kältetherapie zählt zu den physikalischen Therapiemöglichkeiten und ist geeignet für Gesundheit, Leistungsfähigkeit und Fitness sowie für Beauty und Schönheit. Viele Begriffe wie Eistonne, Eissauna, Kältekammer, Kryosauna oder Kältesauna werden oftmals als Synonym benutzt. Wir sprachen mit der Heilpraktikerin Stephanie Theuerzeit, Mitinhaberin der Gemeinschaftspraxis Theuerzeit GbR.

Frau Theuerzeit, Sie bieten die Ganzkörperkältetherapie in Form der Eiskabine in Ihrer Praxis an. Wie kam es dazu?
Seit über zwölf Jahren betreibe ich meine Praxis zur Behandlung von Beschwerden des aktiven und inaktiven Bewegungsapparates. Neben den Behandlungsmethoden der Osteopressur und der Akupunktur stellt die Kältetherapie hier eine weitere wirksame Behandlungsmethode dar. Die Kombination der unterschiedlichen Verfahren hat mich beeindruckt und das wollte ich meinen Patienten und Klienten anbieten.

Was genau versteht man denn unter einer Eiskabine?
Die Eiskabine stellt in der Ganzkörperkältetherapie eine Weiterentwicklung der klassischen Kältekammer dar. Die Temperaturen sind mit –160°C nicht nur deutlich niedriger; der Patient erfährt zusätzlich weitere Vorteile. Beispielsweise, dass auf die Vermummung des Kopfes verzichtet werden kann, da dieser während der gesamten Anwendung oberhalb der Eiskabine herausschaut. Dieses wird von vielen Anwendern als nicht so beklemmend empfunden wie in einer geschlossenen Kältekammer mit niedriger Deckenhöhe. Des Weiteren entfällt das Einatmen von zu kalter Luft, da die normal temperierte Zimmerluft eingeatmet wird, was von vielen ebenfalls als angenehmer empfunden wird.

–160°Celsius sind sehr kalt, wie lange kann man das aushalten?
Da es sich um eine sehr trockene Kälte handelt, wird diese für gewöhnlich nicht als so kalt empfunden.

Das maximale Wirkspektrum liegt bei drei Minuten. Länger bleibt man nicht in der Eiskabine. Wem es aber zu kalt wird, der kann die Anwendung jederzeit unterbrechen.

Die Ganzkörperkältetherapie verspricht Schmerzpatienten Linderung ihrer Beschwerden. Welche Erfahrungen machen Ihre Patienten und was sind weitere Anwendungsgebiete?
Die Ganzkörperkältetherapie wirkt schmerzlindernd und entzündungshemmend. Zudem werden Regenerations- und Heilprozesse beschleunigt und der Spannungszustand, die Durchblutung und der Stoffwechsel in der Skelettmuskulatur beeinflusst. Die klassischen Anwendungsgebiete sind chronische Schmerzen, Rheumabeschwerden, Muskelschmerzen, Schmerzen nach Operationen und Verletzungen, akute Sportverletzungen oder sonstige akute Schmerzen.

Gibt es Nebenwirkungen?
Direkte Nebenwirkungen gibt es nicht. Sensible Haut kann jedoch mit kurzer Rötung reagieren und es kann in seltenen Fällen ein kurzzeitiger Hustenreiz auftreten. Beides bildet sich aber zeitnah zurück. Es gibt jedoch Ausschlussgründe. Beispielsweise bei zu hohem Blutdruck über 160/90 mm Hg, akuten Herz-Kreislauf-Erkrankungen, arteriellen Durchblutungsstörungen, Sensibilitätsstörungen, Epilepsie oder der Weißfingerkrankheit – dem sogenannten Morbus Raynaud. Vor der ersten Anwendung findet immer ein ausführliches Aufklärungsgespräch und ein Gesundheits-Check statt.

Wie oft sollte man die Eiskabine nutzen?
Die Erfahrung zeigt, dass bereits eine einmalige Anwendung einige Stunden Schmerzlinderung oder Schmerzfreiheit mit sich bringen kann. Bei manchen Klienten und Patienten kommt die Besserung erst später, etwa nach fünf oder zehn Anwendungen, dafür bleibt der lindernde Effekt bei wiederholter Anwendung meist länger. Je nach individuellem Ansprechen auf die Kälte wird die persönliche Anwendungsdauer abgestimmt. Bei regelmäßiger Durchführung der Ganzkörperkältetherapie haben Klienten und Patienten mit chronisch entzündlichem Rheuma oder Arthrose eine gute Chance, kranke Gelenke wieder einigermaßen schmerzfrei beweglich zu machen. Viele Patienten berichten von lang anhaltenden Effekten.

Sie sprachen die Kombination mit unterschiedlichen Verfahren an, was können Sie uns hierzu sagen?
Gerade die Kombination von Eiskabine und speziellem Faszientraining oder Engpassdehnungen wissen die Klienten und Patienten sehr zu schätzen. Die Erfahrung zeigt, dass durch die Ganzkörperkältetherapie nicht nur eine schmerzlindernde Wirkung, sondern auch ein muskelentspannender Effekt erzielt wird. Die tonische Aktivität der Muskulatur wird gesenkt – also die Muskulatur wird weicher –, sodass der Reflexbogen, der zwischen einem Schmerz und erhöhter Muskelspannung besteht, unterbrochen werden kann. In diesem Stadium können das Faszientraining sowie die Engpassdehnungen viel intensiver, weil schmerzreduzierter, durchgeführt werden.

Was könnten Sie abschließend noch zur Eiskabine sagen?
Nun, neben der Schmerzlinderung steigert eine Serie von Ganzkörperkälteanwendungen auch das allgemeine Wohlbefinden. Die Eiskabine bringt zusätzlich Linderung bei Schuppenflechte oder Neurodermitis durch den entzündungshemmenden und juckreizlindernden Effekt. Auch bei Migräne und depressiven Verstimmungen berichten Klienten und Patienten von Verbesserungen. Durch den stoffwechselanregenden Effekt wird die Ganzkörperkältetherapie oftmals auch zur Unterstützung einer Diät eingesetzt. Klienten und Patienten berichten von einem strafferen Gewebe und reduzierter Cellulite. Das Hautbild fühlt sich nicht nur verjüngter und verfeinerter an – der Effekt ist auch sichtbar.

Wird eine Behandlung in der Eiskabine von den Krankenkassen übernommen?
Grundsätzlich handelt es sich bei der Therapieform um eine Eigenleistung. Es gibt aber private Krankenversicherungen, bei denen die Kosten der Ganzkörperkältetherapie bei Heilpraktikern übernommen werden. Dies ist beim jeweiligen Kostenträger im Vorfeld zu erfragen. Der Arzt kann dann eine Heilmittelverordnung für Ganzkörperkältetherapie ausstellen. Nachfragen lohnt sich. ■

Foto: P. M. J. Rothe

KÄLTETHERAPIE -160°C EISKABINE.DE

Kältetherapie
auf hohem Niveau

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

PRAXISHAUS THEUERZEIT GBR
Akupunktur · Osteopressur · Kältetherapie

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

Dr. Christoph Siemons (Vorsitzender des Vereins Altes Rathaus), Timotheus Höttges (Telekom) und Oberbürgermeister und Schirmherr Ashok Sridharan (v. l.)

TELEKOM-CHEF TIMOTHEUS HÖTTGES IST „DÖPPEKOOCHE-KÖNIG“ 2017

Bonn hat einen neuen „Döppekooche-König“: Im Rahmen eines Charity-Abendessens, bei dem es das traditionelle rheinische Kartoffelgericht „Döppekooche“ gab, ernannten Dr. Christoph Siemons, Vorsitzender des Vereins Altes Rathaus, und der Bonner Oberbürgermeister Ashok Sridharan Telekom-Chef Timotheus Höttges zum siebten „Döppekooche-König“ und überreichten ihm eine Abbildung des Alten Rathauses in Glas. Mit dieser Auszeichnung würdigt der Verein Persönlichkeiten, die Bonn besonders zugetan sind.

„Die Auszeichnung ‚Döppekooche-König 2017‘ an Timotheus Höttges – stellvertretend für die Deutsche Telekom – ist Würdigung und Ausdruck unseres Dankes für das große Engagement. Die Deutsche Telekom prägt unsere Stadt eben nicht nur architektonisch mit den Konzernbauten, sie leistet auch einen wertvollen Beitrag für die Stadtgesellschaft und die Lebensqualität in Bonn“, betonte Oberbürgermeister Ashok Sridharan in seiner Rede.

Die Deutsche Telekom engagiert sich in Bonn mit rund fünf Millionen Euro in vielfältiger Weise für soziale Projekte, im Sport und in der Kultur. Unter anderem bietet die Telekom in vier Kindertagesstätten Plätze zur Betreuung von 330 Kindern an und unterstützt so viele Familien bei der Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Darüber hinaus fördert das Unternehmen viele weitere Projekte in Bonner Kindergärten. Die Telekom Stiftung, die ihren Sitz ebenfalls in Bonn hat und deren Kuratoriumsvorsitzender Timotheus Höttges ist, engagiert sich für gute Bildung in der digitalen Welt und fokussiert sich dabei auf die Fächer Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik (MINT). Ohnehin setzt sich das Telekommunikationsunternehmen für ein digitales Bonn ein. Zielrichtung ist es, Bonn zu einer „echten Smart City“ zu entwickeln und die Bonner für die Vorteile der Digitalisierung zu begeistern.

Privat ist Timotheus Höttges, der mit seiner Frau Adriane zwei Söhne hat, ebenfalls sozial engagiert. Getreu dem Motto, dass jeder Mensch die Pflicht hat, der Gemeinschaft etwas zurückzugeben, und geprägt durch das soziale Engagement seiner Eltern und Großeltern, engagiert sich der Telekom-Chef in der Bürgerstiftung Rheinviertel, deren Mitinitiator und Kuratoriumsmitglied er ist. „Auch in diesem Jahr ehren wir mit Timotheus Höttges eine Persönlichkeit, die Bonn im besonderen Maße zugetan und hier verwurzelt ist, die der Stadt Stärke verleiht und sie auf vielfältige Weise fördert“, lobte Dr. Christoph Siemons. *www. altes-rathaus-bonn.de*

Vorgänger von Timotheus Höttges waren
Prof. Michael Hoch (2016),
Sylvia Löhrmann (2015),
Dr. Barbara Hendricks (2014),
Dr. Guido Westerwelle (2013),
Peer Steinbrück (2012) und
Dr. Peter Ramsauer (2011).

(v. l.) Christoph Bell (Kuratoriumsvorsitzender des Vereins Altes Rathaus) , Dr. Christoph Siemons (Vorsitzender des Vereins Altes Rathaus), Anke Miesl (Verein Altes Rathaus) , OB Ashok Sridharan (Schirmherr des Vereins Altes Rathaus), Angela Frechen (Leiterin Repräsentation des Büros des Oberbürgermeisters) , Volker Schramm (stellvertretender Vorsitzender des Vereins Altes Rathaus)

GOLDENE LÖWEN FÜR BONN

(v. l.) Jürgen Weltermann, Amir Shafagi, Ralf Sädler, Jürgen Fischer, Werner Enzinger, Peter Raths

„Wir sind für Bonn!“ Die Unterstützung sozialer Projekte steht im Zentrum des Engagements der Goldenen Löwen der Bundesstadt Bonn und daher hat der Freundeskreis eine Gruppe Kinder der Evangelischen Jugendhilfe Godesheim zu einem Eifel-Wochenende auf den Friesenhof Bungarten nach Baar-Freilingen eingeladen. Die 14 Kinder wurden von vier Betreuern sowie den „Löwen“ begleitet. „Die Kinder, die nur selten in den Genuss einer aktiven Freizeit außerhalb Bonns kommen, wurden am Godesheim abgeholt und auch wieder dorthin zurückgebracht. Wir haben gemeinsam ein sehr spannendes und naturnahes Wochenende verlebt“, erzählt Peter Raths, Mitglied der Goldenen Löwen.

Hinter den Goldenen Löwen der Bundesstadt Bonn stecken Bonner Unternehmer, die sich 2010 zusammengeschlossen haben, um sich – auch im Rahmen der Brauchtumspflege – für soziale Projekte zu engagieren. Besonders die Bonner Kinder sollen vom Engagement der Goldenen Löwen profitieren und mit ihrer Unterstützung ein Stück mehr Lebensqualität und Lebensfreude erfahren. „Es ist nun einmal so, dass ohne richtige Kontakte und die finanzielle Vorbereitung die beste Idee keine Gestalt annehmen kann“, erklärt Raths die Intention hinter den Goldenen Löwen.

Warum eigentlich Goldene Löwen der Bundesstadt Bonn? Es ist eine Anspielung auf das Bonner Stadtwappen. „Wir machen schon durch unseren Namen deutlich, dass wir uns ausschließlich auf unsere Heimatstadt Bonn konzentrieren“, so Raths. „Wir sind für Bonn und die Bonner und können so gewährleisten, dass die Unterstützung auch dort ankommt, wo sie gebraucht wird.“

Die Goldenen Löwen, das sind Werner Enzinger, Jürgen Fischer, Peter Raths, Ralf Sädler, Amir Shafaghi und Jürgen Weltermann.
www.goldeneloewen.com

RheinAue
Parkrestaurant – Café – Terrassen
Rheinischer Biergarten

Genießen Sie unsere
Weihnachts-Menüs

Auch für Ihre Weihnachtsfeier bieten wir Räumlichkeiten für 10 - 200 Personen.

Wir freuen uns auf Ihre Rerservierung.

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

Täglich geöffnet ab 11 Uhr

PORSCHE IN DEN WERKHALLEN

Was hat ein Porsche mit Kunst zu tun? Auf den ersten Blick nicht viel. Aber dann fallen einem Begriffe ein wie individuell, außergewöhnlich und besonders – vor allem in Bezug auf die Kunst von Jimmy Nelson. Beides – das aktuelle Kunstprojekt von Nelson sowie Fahrzeuge aus dem Porsche Zentrum Bonn – waren in den WERKHALLEN von Christiane Obermann und Axel Burkhard zu sehen. Jimmy Nelsons einmaliges Kunstprojekt, vom Aussterben bedrohte Naturvölker zu fotografieren, hat weltweit für große Aufmerksamkeit gesorgt. Über sieben Jahre war er mit einer historischen Plattenkamera in über 40 Ländern unterwegs und hat die letzten indigenen Völker porträtiert und ihnen damit ein einmaliges stilistisches Denkmal gesetzt. Die Ausstellung mit Fotografien von Jimmy Nelson – jedoch ohne Porsche – ist noch bis zum 22. Dezember zu sehen.
www.porsche-bonn.de, werkhallen.net

50.000. BESUCHER BEI HENRY MOORE

(v. l.) Dr. Oliver Kornhoff, Irene Slavik und Wolfgang Uhl sowie Professor Salvatore Barbaro

Einen Besucherrekord verzeichnet das Arp Museum Bahnhof Rolandseck in Remagen mit seiner Jubiläumsschau „Henry Moore – Vision. Creation. Obsession“ (noch bis 7. Januar 2018). Nach fünfeinhalb Monaten Laufzeit der Ausstellung begrüßte der rheinland-pfälzische Kulturstaatssekretär Professor Salvatore Barbaro den 50.000. Besucher Wolfgang Uhl aus Siegburg, in Begleitung seiner Frau Irene Slavik, und überreichte gemeinsam mit Museumsdirektor Dr. Oliver Kornhoff einen Blumenstrauß, zwei Freikarten sowie den Katalog zur Ausstellung. Der Jubiläumsbesucher war überrascht: „Wir sind von Dresden nach Siegburg gezogen und hatten schon länger vor, das Arp Museum zu besuchen. Einmal hatte es nicht geklappt, weil das Museum geschlossen war. Als wir dann von der Moore-Ausstellung hörten, haben wir den Museumsbesuch fest eingeplant und freuen uns jetzt über den schönen Katalog zur Ausstellung.“ Als Vorsitzender der Landes-Stiftung Arp Museum Bahnhof Rolandseck und Kulturstaatssekretär des Landes Rheinland-Pfalz erklärte Salvatore Barbaro: „Dass wir mit unserer Ausstellung zum 10-jährigen Jubiläum des Arp Museums weit über die Landesgrenzen hinaus ein so großes Interesse an den monumentalen Werken des Ausnahmebildhauers Henry Moore wecken konnten, hat unsere Erwartungen noch übertroffen. Hierfür möchte ich dem gesamten Museumsteam ein großes Lob aussprechen.“ Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag und Feiertage 11–18 Uhr,
www.arpmuseum.org

GOLFEN FÜR DAS ALTE RATHAUS

Das Golfturnier des Vereins Altes Rathaus fand in diesem Jahr zum vierten Mal statt. Austragungsort der Charity-Veranstaltung war wieder der Golfplatz des Internationalen Golf Clubs Bonn.

Rund 80 Teilnehmer starteten am frühen Morgen zu einer vorgabewirksamen 18-Loch-Runde und genossen neben dem schönen Spiel den herrlichen Herbsttag bei nahezu spätsommerlichen Temperaturen. Am frühen Abend war das Turnier beendet und für viele Spieler mit einer Verbesserung ihres Handicaps verbunden. Großer Gewinner war natürlich wieder einmal das Alte Rathaus, denn alle Spenden aus dem Turnier kommen ihm zugute.

Dr. Christoph Siemons, Vorstand Sparkasse KölnBonn und Vorsitzender des Vereins Altes Rathaus, führte gemeinsam mit Vorstandsmitglied Monika Lütz-Blömers (Auto Schorn) durch den Abend und kürte die diesjährigen Sieger. Lütz-Blömers hatte sich federführend um die Organisation des Turniers gekümmert und wurde, wie schon die Jahre zuvor, von RHEINexklusiv-Herausgeber Peter Rothe unterstützt. Seit 2009 setzt sich der Verein Altes Rathaus für die Verschönerung und dauerhafte Instandhaltung des im 18. Jahrhundert erbauten Gebäudes in Bonn am Markt ein – und dies mit großem Erfolg.

Monika Lütz-Blömers bedankte sich bei allen Sponsoren des Turniers: Volksbank Köln Bonn eG, Gerwing Söhne GmbH, Stuck Linden, Sebworld, Büro für beratende Betriebswirtschaft im Sozialwesen Bernd Zimmermann, Albert van de Sandt Malerwerkstätten, RHEINexklusiv, Garten und Landschaftsbau GmbH Lentzen, Ergotherapiezentrum Bonn, DBZ 2 GmbH & Co. KG, Meißner Hoch-, Tief- und Straßenbau GmbH, Sparkasse KölnBonn sowie Auto Schorn/Auto Thomas Firmengruppe. Die Tombola unterstützten außerdem Golf24 und die Parfümerie Rüdell.

Nach dem Spiel ist vor dem Spiel! Im kommenden Jahr wird es wieder ein Golfturnier zugunsten des Alten Rathauses geben. Eine gute Möglichkeit, nicht nur für das Schmuckstück in der Bonner Innenstadt etwas zu tun, sondern auch um neue Kontakte zu knüpfen und alte zu pflegen. *www. altes-rathaus-bonn.de*

25 Jahre Kompetenz

für die gesamte Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde

mitten in der Bonner City

MEDECO
Bonn

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

© seromedia GmbH

Fotos: Sascha Engst/ Bundesstadt Bonn (3), Porsche Zentrum Bonn (2), P. M. J. Rothe, Arp Museum/Jürgen Vollrath

XXL

FÜR HAUS UND WOHNUNG

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

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

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

ANZEIGE

Sädler
Fliesen & Naturstein

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

© seromedia GmbH

ZWEI WIE PRINZ & BONNA

Dirk Vögeli (Geschäftsführer Karosserie & Lackier Centrum Vögeli) und Alexandra Roth (Geschäftsführerin der Augenklinik Roth) regieren in der fünften Jahreszeit die Bonner Jecken. Der offizielle Startschuss zur närrischen Zeit fiel vor einigen Wochen am 11.11. – seitdem sind Prinz Dirk II. und Bonna Alexandra III. im Namen des Karnevals unterwegs. Allerdings im „Blaumann" – dunkelblauer Anzug und dunkelblaues Kostüm – und nicht im Ornat. Bis zur ihrer Proklamation am 5. Januar 2018 müssen sie in Zivil auftreten. Wir haben diese Zwischenzeit genutzt und uns mit Dirk II. und Alexandra III. – beide KG Wiesse Müüs – zu einem Spaziergang am Rhein getroffen.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Der Herbstwind weht kräftig, doch der guten Laune von Prinz und Bonna tut das keinen Abbruch. Es war gar nicht so einfach, mit den beiden einen Termin zu finden, sind sie beruflich und karnevalistisch doch gut verplant. Nach einigen Mails haben wir es geschafft und stehen am Rheinufer mit der Silhouette Bonns im Rücken. Bis Aschermittwoch liegt das närrische Geschick der Stadt in den Händen von Dirk II. und Alexandra III. – einem Herrscherpaar auf Zeit. In diesen Wochen möchten sie allen Jecken eine unbeschwerte Auszeit bereiten und ein Prinzenpaar zum Anfassen sein. Was sie sich für ihre Session erhoffen und wie sie sich darauf vorbereitet haben, verraten sie uns, während wir am Fluss entlangspazieren.

Der Sessionsauftakt liegt gerade hinter Ihnen und die Proklamation steht noch bevor: Haben Sie Lampenfieber?
Bonna: Vor dem 11.11. war ich sehr aufgeregt und zwar besonders vor unserem Auftritt auf der Rathaustreppe. Ich habe nur noch „Oh je, Oh je" gedacht. Aber als wir dann oben standen, war alles gut.
Prinz: In dem Moment, wo ich die begeisterten Menschen auf dem Bonner Marktplatz gesehen habe, ging mein Puls im Vergleich zu vorher wieder runter. Ich weiß nicht, ob es bei dir, Alex, auch so war, aber beim Gang auf die Treppe, wollte ich das Bild, das sich mir bot, am liebsten einfrieren.
Bonna (lacht): Ich habe das Glück, dass Dirk bei jedem Auftritt vor mir sprechen muss. Daran kann ich mich orientieren. Ansonsten zieht das Publikum einen mit.

Wie haben Sie sich auf Ihre Session vorbereitet?
Prinz: Es gibt eine professionelle Vorbereitung, die alle Bereiche abdeckt. Das beinhaltet Redetraining ebenso wie Proben auf verschieden großen Bühnen. Das ist sehr gut. Wenn man wie wir aus großen Unternehmen kommt, hat man zwar bereits öfter vor großen Gruppen gesprochen, aber das ist hier etwas ganz anderes. Wir sind nun Prinz und Bonna und bewegen uns nicht innerhalb unseres Business, sondern im Rahmen einer Rolle.

Was ist für Sie die größte Herausforderung?
Bonna: Auf der einen Seite möchte man alles richtig machen, auf der anderen Seite sind wir beide Menschen, die sehr authentisch sind. So möchten wir auch als Prinz und Bonna sein. Wir versuchen daher einen Mittelweg zwischen Professionalität und Authentizität zu gehen. Wir haben das Glück, dass bei allen kommenden Auftritten entweder Dirk oder ich quasi wie zu Hause sind. Das ist perfekt, denn wenn man etwas hat, an das man anknüpfen kann, kommt das, was man sagt, immer aus dem Herzen.

Erfüllen Sie sich mit der Rolle der Bonner Tollitäten einen lang gehegten Wunsch?
Prinz: Ich bin Rosenmontag geboren. Damit fängt es schon einmal an. Für ein Kind ist Karneval natürlich klasse. Als Jugendlicher und in der Berufsphase hat sich die Begeisterung etwas verloren. 2002 habe ich durch die Schwarz-Gelbe Jonge zum Karneval zurückgefunden. Dann kam die Anfrage an die KG Wiesse Müüs anläßlich ihres 66. Jubiläums, den Prinz zu stellen. Alex und ich haben uns dann zusammengesetzt und waren uns einig, dass wir das gerne machen würden.

„Der Karneval schafft es, ganz unterschiedliche Gruppen zu vereinen. Jeder hat im Alltag sein Päckchen zu tragen, aber im Karneval kann auch jeder Spaß haben."

Sie haben sich also als Paar beworben?
Bonna: Ja, aber das ist eher ungewöhnlich. Ich hatte im Übrigen 1987 die Chance, Kinderprinzessin in Röttgen zu werden. Zehn Wochen bevor es soweit war, habe ich gekniffen. Mich schreckte damals das Bützen älterer Herren ab. Ich habe es immer bereut, dass ich nicht Prinzessin geworden bin. Dirk kenne ich seit etwa zehn Jahren. Als er mich fragte, ob wir uns gemeinsam bewerben sollen, habe ich sofort „klar" gesagt. Mittlerweile kann ich nicht nur bützen, sondern ich tue es auch.

Was sagen Ihre Familien dazu?
Bonna: Unsere beiden Familien verbringen jetzt viel Zeit miteinander. Das war vorher nicht so der Fall. Uns ist es wichtig, dass nicht nur wir uns, sondern dass sich auch unsere Partner und Kinder verstehen. Das klappt sehr gut und ist ein schönes Gefühl. Im Januar und Februar werden wir wenig Zeit zu Hause verbringen, was für unsere Familien eine komplette Veränderung bedeutet. Wir möchten, dass sie dabei ein gutes Gefühl haben.
Prinz: Meine Kinder haben am Anfang gar nicht richtig realisiert, was wir machen. Auch jetzt noch nicht. Sie sehen mich momentan ja noch nicht im Ornat, sondern im Anzug und das ist für sie nicht fremd. Ich denke, dass wird sich ändern, sobald wir als Prinz und Bonna gekleidet sind. Aber gefreut haben sich alle.

Sie haben beide einen Fulltime-Job, wie regeln Sie das?
Bonna: Das geht nur mit großer Unterstützung unserer Familien. Im November ging es ganz gut, da hatten wir nur abends Termine. Der Dezember ist ruhig. Im Januar und Februar trete ich meinen „Mama-Job" an die Omas ab. Mein Mann kommt abends früher nach Hause, um die Kinder ins Bett zu bringen. Im Büro ermöglichen es mir meine Assistentinnen, die einfach top sind. Man merkt natürlich auch, dass man ersetzbar ist – auch wenn man das nicht gerne wahrhaben möchte. Wir sind aber sehr gut auf das, was jetzt auf uns zukommt, vorbereitet worden.
Prinz: Wir haben außerdem das Glück, das wir mit unseren Unternehmen eine Größe erreicht haben, bei der man es gewohnt ist, an andere Arbeit abzugeben. Man kann nicht alles alleine machen. ▶

▶ **Wie entspannen Sie sich?**
Prinz: Wir können beide zu Hause komplett abschalten und sind dann bei der nächsten Veranstaltung wieder ganz da.
Bonna: Zwischen den einzelnen Auftritten haben wir im Auto Zeit, kurz zu entspannen. Wir sind dort ganz ruhig – und das liegt nicht daran, dass wir uns nichts zu sagen haben. Außerdem hat jeder von uns nach der Proklamation im Marriott ein Zimmer und das bringt auch Ruhe rein. Wir haben die Möglichkeit, über Nacht im Hotel zu bleiben, um spätabends zu Hause nicht noch für Unruhe zu sorgen. Aber grundsätzlich gilt für uns beide, dass wir lieber bei unseren Familien sind, die wir sehr lieben.
Prinz: Die Konzentration ist bei jedem Auftritt sehr hoch. In der Hochphase sind wir alle 30 Minuten zu einem anderen Termin unterwegs, da darf die Konzentration nicht nachlassen. Ich finde, es ist sehr anstrengend, weil sich Phasen der Konzentration mit kurzen Phasen der Entspannung sehr schnell abwechseln. Deswegen haben wir auch an unserer Kondition gearbeitet, sonst hält man das Pensum nicht durch.

Was fasziniert Sie am Karneval?
Bonna: Der Karneval schafft es, ganz unterschiedliche Gruppen zu vereinen. Karneval kann jeder Mensch feiern. Jeder hat im Alltag sein Päckchen zu tragen, aber im Karneval kann auch jeder Spaß haben. Ich denke, ein Stück Leichtigkeit sollte man aus dem Karneval in seinen Alltag übernehmen. Das hat nichts damit zu tun, dass man nicht ernsthaft über Dinge nachdenkt, sondern soll uns daran erinnern, wie gut es uns geht. Es gibt so viele Arten Karneval zu feiern und wir dürfen den Frohsinn überall hinbringen – das finde ich toll.
Prinz: Für mich ist es wichtig, dass man im Karneval Gefühl zeigen und einfach einmal loslassen kann. Der Alltag ist stressig genug. Mich fasziniert, wie begeistert uns die Menschen begegnen. Kaum kommen wir irgendwo herein, jubeln sie, ohne dass wir irgendetwas gemacht haben.
Bonna (lacht): Das ist ja im Job nicht so. Da wird man zwar auch einmal angelächelt, aber niemand applaudiert, wenn wir morgens ins Büro kommen. Aber ernsthaft: Ich muss mich erst noch daran gewöhnen, dass alle aufstehen, sobald wir als Prinz und Bonna einen Saal betreten.

Was erhoffen Sie sich von Ihrer Session?
Bonna: Ich hoffe vor allem, dass es eine friedliche Session wird – ohne Zwischenfälle jeglicher Art.
Prinz: Für mich haben wir unser Ziel erreicht, wenn die Jecken nach der Session sagen: „Wir haben Spaß gehabt." Wir möchten ganz einfach zum Alltag eine Alternative aufzeigen.

Auf welchen Auftritt freuen Sie sich am meisten?
Bonna: Natürlich die Proklamation, vor der ich gleichzeitig großen Respekt habe. Ich bin sehr emotional und es werden bei mir Freudentränen fließen. Da bin ich mir jetzt schon sicher. Ich freue mich ebenfalls auf alle Auftritte bei den Wiesse Müüs und bei den Bonner Stadtsoldaten. Und ich freue mich darauf, dass wir bei unseren Auftritten für einige Menschen das Highlight des Tages sein werden und ihnen ein Stück Freude in ihren Alltag bringen.
Prinz: Ich freue mich wahnsinnig auf die Sitzung der Wiesse Müüs, weil ich bestimmt 95 Prozent der Leute kenne. Ansonsten sehe ich das wie Alex. Wir haben uns vorgenommen, intensiv auf die Menschen zuzugehen und mit ihnen in Kontakt zu treten. Wir möchten ein Prinzenpaar zum Anfassen sein, das bei den Jecken ist und nicht über den Jecken nur auf der Bühne steht. Auch wenn sich das nicht immer verhindern lässt. ■

Fotos: P. M. J. Rothe, Festausschuss Bonner Karneval

SEROMEDIA Rothe & Rothe Medienagentur

PASST GENAU!

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

seromedia – Ihr Partner für den Erfolg.

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

www.seromedia.de

DER BERG RUFT

Natur, Ruhe, frische Luft, ein gemütliches Holzfeuer in heimeliger Stube – entspannter Urlaub ohne den Stress des Luxus und dennoch exklusiv. Chalets sind der ideale Rückzugsort, um sich vom Alltag eine Auszeit zu nehmen und in privater Atmosphäre den vollen Komfort zu genießen. Dafür muss man nicht einmal in die Alpen fahren …

Chalets sind Holzhäuser, die man vor allem aus dem Alpenraum kennt. Sie locken durch ihre legere und dennoch exklusive Atmosphäre. Doch auch in unserer Nähe gibt es Chalets zum Wohlfühlen und für einen entspannten Wochenendtrip. Das wohl nördlichste Bergdorf Deutschlands liegt im Sauerland in der Nähe der Stadt Schmallenberg: Liebesgrün befindet sich am Fuß des Rothaarkammes und besteht aus zehn gemütlichen Hütten, die so angeordnet sind, dass eine dörfliche Atmosphäre entsteht, ohne jedoch die Privatsphäre des einzelnen Hauses zu berühren. Die Hütten sind in einer gelungenen Mischung aus modernen und alten Formen und Materialien gestaltet. So finden sich Bodendielen, Holzwände und Sprossenfenster Seite an Seite mit Putzwänden und einfachen Estrichböden. Ein charmanter Kontrast, der den Hütten nichts an Heimeligkeit nimmt. ▶

Restaurant im Hüttendorf Liebesgrün

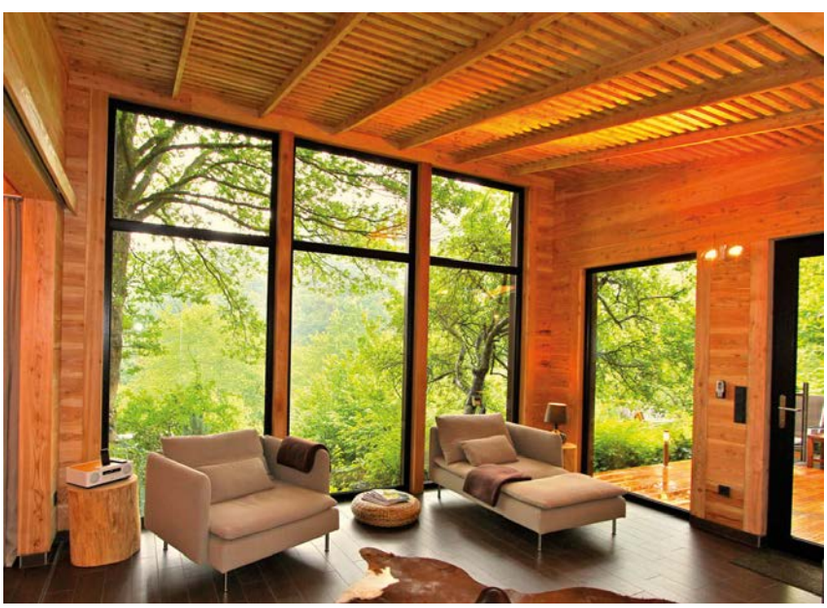
Jede Hütte ist 90 Quadratmeter groß und bietet ausreichend Platz für bis zu sechs Personen. In einem separaten Schuppen können Fahrräder, Skier und Kinderwagen untergestellt werden. Die Möblierung der Hütten ist komplett aus Holz gefertigt und mit warmen Stoffen und Farben kombiniert. Durch große Fenster hat man ungehinderten Blick in die Natur. Zwei Badezimmer laden zum Wellness-Urlaub im Chalet ein. Das eine verfügt über eine Badewanne mit Ausblick und eine Infrarot-Kabine. Das andere hat eine Bachkieseldusche. Auf Wunsch kommt auch ein Physiotherapeut in die Hütte. Eine schöne Massage nach einem ausgedehnten Spaziergang tut so gut.

Liebesgrün ist kein Dorf, in dem man sich selbst versorgen muss. Die Hütte wird täglich gereinigt und jeden Tag werden Frühstück und Abendessen in der Handweiser Hütte für die Bewohner frisch zubereitet. Das Dorf ist direkt an Lift, Skihang, Wanderwege und Mountainbike-Routen angebunden. Einem entspannten und gleichzeitig aktiven Kurzurlaub steht nichts im Wege.
www.liebesgruen.de

Auf einem 20.000 Quadratmeter großen Wassergrundstück in Heimbach im Nationalpark Eifel liegen neun individuell gestaltete „Nature-Chalets“. Sie verfügen teilweise über direkten Seeblick oder liegen am Waldrand mit Blick ins Tal und auf die umgebenden Berge. Der perfekte Ort, für romantische Stunden und um die Seele baumeln zu lassen. Alle Chalets verfügen über einen Kamin, eine eigene Sauna, eine Terrasse mit Holzmöbeln und eine moderne Einbauküche. Ein exklusiver Ort für erwachsene Gäste, die die überwältigende Natur des Nationalparks in Ruhe genießen möchten.

Die Chalets verbinden Design mit ursprünglicher Romantik. Beispiel „Seeloft“: Das Chalet ist 100 Quadratmeter groß. Die Wände bestehen aus handgebürstetem, gekälktem Pinienholz. Die Böden sind hell und die Möbel in Naturtönen gehalten. Der großzügige Wellness-Bereich lockt mit einer aus Hemlock-Holz gestalteten Lounge Sauna. Kuschelige Badetücher, Doppel-Badewanne, Wellness-Dusche und der Ruhebereich mit Blick auf den Stausee machen das Private-Spa zum Zentrum einer winterlichen Auszeit. Ein anderes Beispiel ist das sogenannte „Waldloft“. Dort hat die Natur auch einen Platz im Chalet gefunden. Die Formen sind reduziert und natürliche Materialien dominieren. Das Loft ist nach den Regeln alter Handwerkskunst erbaut worden und mit einer Panoramasauna auf der Holzterrasse ausgestattet. Ein Kamin ist ebenfalls vorhanden. Das handgebürstete Lärchenholz verströmt einen einmaligen Duft und vom Kingsize-Bett aus kann man bis in die Baumkronen hinaufschauen. ▶

www.herrliche-aussichten.de



SIEGBURGMED
Facharztzentrum Rhein-Sieg

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

APOTHEKE IM SIEGBURGMED
T: 02241 265 23-0

ARBEITSMEDIZIN
T: 02241 265 29-0

DIALYSE | NEPHROLOGIE
T: 02241 5964-0

ERNÄHRUNGSBERATUNG
T: 02241 265 22-0

GYNÄKOLOGIE
T: 02241 265 39-0

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

HÖRAKUSTIK JEX
T: 02241 265 27-0

KARDIOLOGIE | ANGIOLOGIE
T: 02241 265 33-0

KINDER- UND JUGENDPSYCHIATRIE
T: 02241 265 24-0

LOGOPÄDIE
T: 02241 265 21-0

NEUROCHIRURGIE | ANÄSTHESIOLOGIE
SCHMERZTHERAPIE
T: 02241 265 34-0

NUKLEARMEDIZIN
T: 02241 265 37-0

ORTHOPÄDIE | UNFALLCHIRURGIE
T: 02241 265 42-0

PNEUMOLOGIE
T: 02241 265 28-0

SANITÄTSHAUS RAHM
T: 02241 265 26-0

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

UROLOGIE
T: 02241 265 36-0

ZAHNHEILKUNDE
T: 02241 265 38-0

In unmittelbarer Nähe des ICE-Bahnhofs

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

Ebenfalls in der Eifel, im rund 600 Einwohner zählenden Ort Esch, liegen die 4-Sterne-Ferienhäuser Jardin. Jedes Holzhaus ist ein Unikat und Ausstattung sowie Einrichtung wurden mit viel Liebe ausgesucht. In allen Häusern sorgt eine Fußbodenheizung für wohlige Wärme. Jedes Haus hat eine eigene Terrasse mit Gartenmöbeln, eine Grillgelegenheit, einen eigenen Parkplatz und eine Unterstellmöglichkeit für Fahr- und Motorräder.

Die Vulkaneifel bietet eine große Vielfalt an Freizeitmöglichkeiten. Lange Spaziergänge und Wanderungen in der Natur sorgen für Spaß und Entspannung. Wanderrouten in fast allen Längen können von den Holzhäusern aus gestartet werden. Der Einstieg in den Eifelsteig ist ebenfalls nur einen Kilometer entfernt. Nur ein wenig weiter weg liegt das Wandergebiet im „Dahlemer Bösch", das ein Teil der „Moor Route" ist. Zurück von einer wunderbaren Wintertour kann man sich im Saunahaus Witwe Bolte aufwärmen und herrlich entspannen. ■

www.eifelholzhaus.de

Fotos: Bergdorf LiebesGrün (3), Herrliche Aussichten (2), Eifelholzhaus (3)

Unser Zusammenschluss: reine Herzenssache!

Wir machen den Weg frei.

Die Fusion der Kölner Bank und der Volksbank Bonn Rhein-Sieg ist offiziell. Als neue Volksbank Köln Bonn sind wir einfach besonders. Einfach, weil wir als Bank und natürlich auch unsere Produkte und Leistungen verständlich sind. Wir sind auch besonders. Als Genossenschaftsbank sind wir von unseren Mitgliedern getragen und haben mehr im Sinn als Geld und Zinsen. Nämlich eine funktionierende Gesellschaft, einen starken Wirtschaftsraum Köln, Bonn, Rhein-Sieg sowie Ihren persönlichen Erfolg.
Wir freuen uns auf den weiteren gemeinsamen Weg mit Ihnen!

Volksbank
Köln Bonn eG
Einfach besonders

*Buchen Sie unter dem Stichwort **„RHEINexklusiv“** und Sie erhalten eine Flasche Champagner **GRATIS!***

Zeit für das Besondere

Die Wellness-Oase am Fuße der Lienzer Dolomiten

In Ihrem Wohlfühlurlaub im 4-Sterne-Superior Dolomitengolf Hotel & Spa genießen Sie den Winter in vollen Zügen: Direkt am Hotel steigen Sie in die 20 Kilometer lange und doppelt gespurte Loipe über den romantisch verschneiten Golfplatz. Sonnenskifahrer freuen sich auf breite und bestens präparierte Pisten – mit Panoramablick auf die Lienzer Dolomiten. Zurück im Hotel entspannen die Gäste in den gemütlichen Zimmern & Suiten und in der außergewöhnlichen Wellness- und Fitnesswelt auf über 1.500 Quadratmetern.

WINTERSPASS, WELLNESS & GOURMET

4 Nächte (So. bis Do.) bzw. 3 Nächte (Do. bis So.) inklusive Verwöhn-Halbpension, einem Wellness-Gutschein über 40 € pro Person und einer Weinverkostung

ab 295,– pro Person

DOLOMITENGOLF
HOTEL & SPA
★★★★ SUPERIOR

Tel.: +43 4852 61122 · www.hotel-dolomitengolf.com

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

Der Winter im Defereggental: schneesicher, kulinarisch, stressfrei

Pulverschnee, Sonne, blauer Himmel und Abfahrten mit Panoramablick auf die majestätische Alpenwelt – das Defereggental Hotel & Resort liegt in einem der schönsten und schneesichersten Hochgebirgstäler der Südalpen. Natur pur und Ski fahren bis vor die Hoteltüre! Nach einem erlebnisreichen Tag auf den breiten und top gepflegten Pisten entspannen die Gäste im eleganten Wellness- und Spa-Bereich. Ein feines Gourmet-Menü mit ausgewählten Köstlichkeiten ist die Krönung für einen perfekten Urlaubstag.

SKI TOTAL IM DEFEREGGENTAL

Buchbar im Zeitraum vom 07.01. bis 04.02.2018
5 oder 7 Nächte inklusive Verwöhn-Halbpension,
4- bzw. 6-Tages-Skipass und 50 % Nachlass auf Leihski

ab 515,– pro Person

DEFEREGGENTAL
HOTEL & RESORT
★★★★ SUPERIOR

Tel.: +43 4879 6644 · www.hotel-defereggental.com

Hamacher Hotel- und Beteiligungs GmbH, Bruggen 84, 9962 St. Veit i. D., Austria

Die Bonner Badlösung

Komplettbäder von Gerwing + Sädler

3-D-Planung
© Visoft GmbH

Komplettbäder aus einer Hand –

ein Ansprechpartner für alle Arbeiten

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

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

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

Ausstellungsraum in Bonn-Beuel

© seromedia GmbH

Ihre Partner für Komplettbäder in Bonn

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

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

Bad-Check | Vermessung | Budgetplanung | Badplanung | Realisation

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

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

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

Die Trends

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

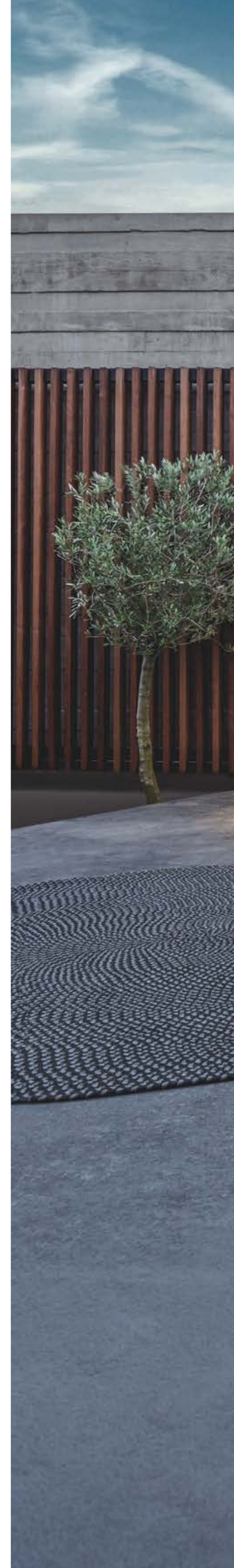
LEUCHTEN

für den Lieblingsplatz

Lampen haben Kabel – so kennt man sie. Und wie das mit Kabeln so ist, stören sie häufig. Man stolpert über die langen Schnüre oder der Staubsauger bleibt an ihnen hängen. Doch es geht anders. Die technische Qualität der LED-Leuchtmittel ermöglicht eine nahezu grenzenlose Freiheit bei der Gestaltung der Lampen. Schnurlos gehört dazu.

Je mehr sich die sparsamen LEDs durchsetzen und je leistungsfähiger Akkus werden, desto länger spenden uns Akkuleuchten schönes Licht. Also: weg mit den lästigen langen Kabeln. Designer und Hersteller entwerfen und produzieren immer öfter Leuchten, die kabellos funktionieren. So fällt nicht nur die Stolperfalle weg, sondern die Lampen lassen sich an jede beliebige Stelle transportieren – drinnen und draußen. Leuchten to go.

Ein schönes Beispiel sind die Leuchten der Hennefer Manufaktur Epstein, die kabellos und ganz flexibel in Haus und Garten eingesetzt werden können. Es gibt sie als Säule, Pyramide, Kugel oder Würfel und dank ihrer sparsamen LED-Module sind sie trotz ihrer hohen Lichtausbeute sehr sparsam im Verbrauch. Die Akkuleuchten können mittels Fernbedienung – je nach örtlichen Gegebenheiten – auch über mehrere Meter Entfernung ein- und ausgeschaltet werden. Die LEDs sind dimmbar. Bei der technischen Ausstattung der Fernbedienungen hat sich das Team der Hennefer Manufaktur bewusst für die Signalübertragung per Funk entschieden. Ausgereifte Technik, die hohe Reichweite und die Möglichkeit, mehrere Leuchten mit einer Fernbedienung zu schalten, waren die Argumente. Epstein-Design gewährt drei Jahre Herstellergarantie und zehn Jahre Garantie auf die UV-Beständigkeit seiner Leuchten. ***www.epstein-design.de***



AMBIENT COCOON

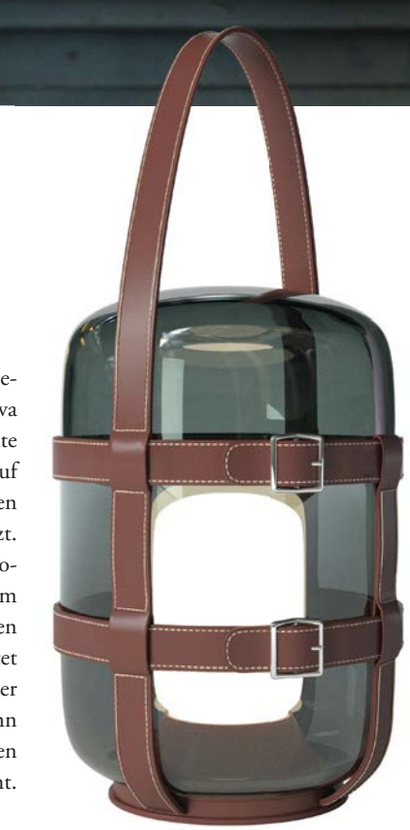
AMBIENT NEST

Der dänische Designer Henrik Pedersen hat die beiden Bodenleuchten Ambient Cocoon und Ambient Nest entworfen, die der Möbelbauer Gloster in seinem Produktportfolio aufgenommen hat. Cocoon besteht aus einem glatten, robusten und modernen Kunststoff mit poliertem Statement-Teakholzgriff. Bei Nest umschließen outdoor-taugliche Kunststofffasern in der Farbe Steel oder Fawn einen farblich darauf abgestimmten pulverbeschichteten Edelstahlrahmen. Durch die integrierten, solargespeisten LED-Lichter erzeugen beide Laternen ein stimmungsvolles Licht. Beide Lampen sind wunderschöne Outdoor-Lampen, setzen aber auch Indoor durch ihr spannendes Design interessante Akzente. ***www.gloster.com***

Die Leuchte Nox von Astep besteht aus vier Elementen: einer Ladebasis, einem Gehäuse aus anodisiertem Aluminium, das das Ladeaggregat enthält, einem mundgeblasenen Diffusor aus Opalglas und einem schlichten Griff. Entworfen wurde Nox von Alfredo Häberli. Sie ist das erste Leuchtendesign von Häberli für Astep. Die Leuchte verfügt über einen integrierten Berührungsdimmer, der eine ganz individuelle Beleuchtung ermöglicht: helles Licht zum Lesen oder sanftes Licht für eine stimmungsvolle Atmosphäre. Nox wird in Italien aus hochwertigen Materialien wir Opalglas und Aluminium hergestellt und bietet bei voller Aufladung bis zu 15 Stunden Licht. Die Leuchte ist im Übrigen nach dem lateinischen Wort für Nacht benannt worden.
www.astep.design

FollowMe heißt die schnurlose Leuchte des spanischen Labels Marset, die universell einsetzbar ist. Der Name ist Programm. Ein Akku ist fest verbaut und hat einen USB-Eingang zum Wiederaufladen. Die Leuchte ist aus Polycarbonat und hat einen Holzbügel. Sie ist nur rund 28,8 Zentimeter hoch und 12,3 Zentimeter breit. Ein integrierter Dimmschalter variiert das Licht in drei Helligkeitsstufen. Entworfen hat die handliche Lampe die Designerin Inma Bermúdez.
www.marset.com

Der schwedische Designer Alexander Ahnebrink hat die Leuchte Firefly für De Padova entworfen. Die tragbare Mehrzweckleuchte mit wiederaufladbarer Batterie besteht auf der Außenseite aus mundgeblasenem grauen Transparentglas. Innen ist das Glas geätzt. Der LED-Fuß ist aus schwarzem Thermoplast. Der Leuchtenkorb wird von einem Geflecht aus Lederbändern mit verchromten Schließen umgeben. Die Leuchte schaltet sich ein, sobal sie um 30 Grad geneigt oder horizontal bewegt wird. Die Batterie kann über einen Micro-USB-Anschluss aufgeladen werden. Sie gibt für etwa drei Stunden Licht.
www.depadova.com



Auch Luctra hat mit der Luctra Flex eine Leuchte geschaffen, die an jedem beliebigen Platz für ein angenehmes Licht sorgt. Durch ein einfaches Berühren der Touchoberfläche können Lichtfarbe und Helligkeit individuell gesteuert werden. Die Luctra Flex wiegt bei einer Länge von 130 Zentimetern nur zwei Kilogramm und ist damit leicht zu transportieren. Ihr Leuchtenkopf ist um 180 Grad drehbar und kann einen Raum auch indirekt ausleuchten. Die kabellose Lampe gibt es in den Farben, Orange, Schwarz, Weiß und Aluminium. ***www.luctra.de***

Die Uma Soundlaterne des US-amerikanischen Herstellers Pablo Designs ist eine Kombination aus unaufdringlichem Design, moderner Technik und Funktionalität. Die Tischleuchte spendet nicht nur warmes LED-Licht, sondern auch einen angenehmen Sound. Diesen verdankt sie einem Bluetooth-Lautsprecher, der mit den meisten Mobilgeräten wie auch einem Smartphone verbunden werden kann. Ein Akku liefert ausreichend Energie für bis zu acht Stunden Musik. Der Lautsprecher ist gleichzeitig der Deckel. ***www.pablodesigns.com***

Das Label Nimbus hat eine kabellose Leuchte entwickelt, die durch Gesten gesteuert wird. Roxxane Leggera 101 CL gibt es in den Oberflächen Schwarz matt, Weiß matt, Basaltgrau matt und Bronze. Die Edition Walter Knoll hat ein Kopfgelenk aus Zinkdruckguss. Leuchtenkopf, -rohr und -fuß sind aus lackiertem Aluminium. Die Ausführung ist in Dunkelbronze matt mit exklusiven Lederapplikationen. Alle Leuchten haben einen integrierten Akku. Die Edition Walter Knoll hat eine limitierte Auflage von 500 Exemplaren. ***nimbus-lightning.com***

Fotos: Epstein-Design Leuchtenmanufaktur, Gloster (4), astep, De Padova, Marset, Pablo Designs, Nimbus (2)

ANZEIGE

Stuck · Putz
Trockenausbau
Linden
Stukkateure seit Generationen

Wir schaffen Räume

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

www.stuck-linden.de

© seromedia GmbH

Nr. 14 / 214

Ein Stuhl geht um die Welt

Der Name Thonet steht für innovatives Design, zeitlose Möbel und eine fast 200-jährige Erfolgsgeschichte, die Anfang des 19. Jahrhunderts in Boppard am Rhein ihren Anfang nahm. Bei Thonet fällt einem sofort der Wiener Kaffeehausstuhl ein, aber auch Designerlegenden wie Le Corbusier, Mies van der Rohe, Egon Eiermann und Marcel Breuer bringt man mit dem deutschen Unternehmen in Verbindung.

Die Erfolgsgeschichte des legendären Kaffeehausstuhls begann 1841. Clemens Fürst Metternich war auf die handwerklichen Fertigkeiten Michael Thonets aufmerksam geworden und lud ihn nach Wien ein. Dort gelang es dem Kunsttischler, massives Buchenholz zu verbiegen: Er machte lange

Während der Weltausstellung 1889 in Paris stürzte der damalige Stuhl Nr. 14 von Michael Thonet 57 Meter den Pariser Eiffelturm herab – und blieb unversehrt.

Der S 64 mit Armlehnen: Das Gestell ist stahlrohrverchromt und die Holzteile sind in Buche gebeizt.

Holzstäbe unter Druck und Dampf elastisch und formte sie dann mittels einer speziellen Vorrichtung und Muskelkraft. Dies war eine völlig neuartige Technologie, der nicht nur der Wiener Kaffeehausstuhl – Nr. 14 – zu verdanken ist, sondern dem Stuhl 1859 zum Durchbruch verhalf – denn erstmals konnte ein Stuhl industriell gefertigt werden.

Das wirklich Revolutionäre am Nr. 14 und heutigen 214 bestand jedoch darin, dass der Stuhl in wenige Einzelbestandteile zerlegt und daher in arbeitsteiligen Prozessen hergestellt werden konnte. Somit konnte der Stuhl platzsparend verpackt in alle Welt transportiert und vor Ort zusammengebaut werden. Damit einher ging eine attraktive Preisgestaltung, die das Möbel für viele Menschen interessant machte. Thonet wurde zum Pionier des Industriedesigns.

Der robuste Nr. 14 mit seiner schlanken und schnörkellosen Form gewann 1862 die Bronzemedaille der Londoner sowie 1867 die Goldmedaille der Pariser Weltausstellung. Allein bis 1930 verkaufte Thonet 50 Millionen Exemplare des berühmten Stuhls und bis heute wird er mit der Modellnummer 214 im hessischen Frankenberg produziert. Im Übrigen ist jeder Originalstuhl – egal, ob es sich um einen historischen oder einen zeitgenössischen handelt – auf der Unterseite seines Sitzrahmens mit einem Signet des Unternehmens sowie der Jahreszahl der Herstellung gekennzeichnet. ▶

Neu im Programm: die „Pure Materials"-Version in naturbelassenem Eschenholz

▶ Dank Nr. 14 gelang Thonet der Aufstieg zum Weltunternehmen. Auf den Wiener Kaffeehausstuhl folgten viele Bugholzmöbel, die zum Teil ebenfalls zu Ikonen der Zeitgeschichte wurden. Dazu gehörten unter anderem der Schaukelstuhl Nr. 1 von 1860, der elegante 209 sowie der Jugendstilsessel 247 von Otto Wagner aus dem Jahr 1904. Die erste Thonet Möbelfabrik wurde 1857 von den Söhnen Michael Thonets in Mähren erbaut. Es folgten fünf weitere Produktionsstätten in Osteuropa, bis 1889 als letzte Fabrik das Werk in Frankenberg hinzukam, heute Hauptsitz des Unternehmens.

Neben Holz arbeitet Thonet mit einem zweiten Material: Stahlrohr. In den 1930er Jahren war das Unternehmen weltweit der größte Produzent von Stahlrohrmöbeln, die von Architekten und Designern wie Le Corbusier, Mart Stam und Mies van der Rohe entworfen wurden. Sie waren Meilensteine in der Geschichte des modernen Möbels. Ihre klare Form passte perfekt zu der sachlichen Architektur der Klassischen Moderne. Erstmals wurden Stahlrohrmöbel 1927 in der Werkbund-Ausstellung „Die Wohnung" in der Weißenhof-Siedlung in Stuttgart präsentiert. Der Freischwinger wurde ihr bedeutendster Vertreter:

Der Freischwinger S 533 von Ludwig Mies van der Rohe aus der Outdoor-Kollektion „Thonet All Seasons"

Das Freischwinger-Gestell des eleganten Sessels S 411 ist verchromt, die Polsterelemente verfügen über einen Federkern und können sowohl mit Leder als auch mit Stoff bezogen werden.

Bei der Vorbereitung der Werkbund-Ausstellung zeigte der niederländische Architekt und „Bauhaus"-Dozent Mart Stam seine Idee des hinterbeinlosen Stuhls Mies van der Rohe. Stams erster Entwurf federte aber noch nicht. Ludwig Mies van der Rohe setzte die Idee bei seinem Sessel S 533 um, 1929 präsentierte dann der deutsch-amerikanische Architekt Marcel Breuer seinen Stuhl S 32. Mart Stam wurde später das künstlerische Urheberrecht für die kubische Form des Freischwingers zugesprochen. Die Rechte liegen bei Thonet.

Durch die Folgen des Zweiten Weltkrieges blieb Thonet nur das völlig zerstörte Werk in Frankenberg/Eder. Der Urenkel von Michael Thonet, Georg Thonet, baute es zwischen 1945 und 1953 wieder auf. Dort werden heute alle berühmten Thonet-Klassiker aus Bugholz und Stahlrohr sowie die aktuellen Kollektionen produziert. Thonet-Möbel sind weltweit in allen wichtigen Sammlungen zu finden. ***www.thonet.de*** ■

Thonet-Aktion: bis zum 30.04.2018 erhält man beim Kauf eines Lounge-Sessels 808 den Hocker 808 H als Geschenk dazu. Es stehen zwei unterschiedliche Ausführungen zur Auswahl: eine hochwertige Nappaleder-Version sowie ein Modell mit weichem Stoffbezug aus Merinowolle.

Alle Modelle der S 411 Familie harmonieren besonders gut mit den B 9 und B 10 Tischen von Marcel Breuer und anderen Möbeln der Thonet Stahlrohrkollektion.

Fotos: Thonet (10)

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

ANZEIGE

Vintage-Look für Ihre Böden

Echtholzböden verleihen jedem Raum einen edlen und natürlichen Charakter. Dies gilt umso mehr, wenn der Bodenbelag aus Massivholz eine Optik im angesagten Vintage-Look aufweist. Mit speziellen Bürstverfahren erhalten Parkettböden eine markante Oberflächenstruktur und eine besondere Haptik mit Barfußeffekt. Zusätzlich kann der Holzboden mit verschiedenen Kolorierungen noch individueller gestaltet werden – das Resultat ist ein Unikat, das jeden Raum ziert.

Die Behandlung des Naturmaterials gehört in die Hände erfahrener Handwerker – dies betrifft nicht nur die Pflege neuerer Böden, sondern vor allem Schmuckstücke wie alte Parkett- und Dielenböden aus Laub- oder Nadelhölzern. Wir verleihen diesen Böden durch die Bearbeitung neuen Glanz und Eleganz. Die Natürlichkeit des Holzes tritt hervor und gibt dem Boden seine Individualität. Zum Abschluss der Behandlung wird die Oberfläche mit einem Parkettlack oder einem hochwertigen Holzbodenöl geschützt und stellt damit die Langlebigkeit des Bodens sicher.

Fordern Sie uns – wir beraten Sie gerne.

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

Wohnblock in der Kopernikusstraße (Architekten: Wilhelm Riphahn und Caspar Maria Grod), um 1930
Bromsilberdruck, Museum Ludwig, Köln

Wohnblock in der Ruhrorterstraße, um 1929
Bromsilberdruck, Museum Ludwig, Köln

Haus in der Lentstraße, um 1928
Bromsilberdruck, Museum Ludwig, Köln

Werner-Mantz-Ausstellung

LICHT UND **SCHATTEN**

Werner Mantz war einer der bekanntesten Fotografen des „Neuen Bauens" im Köln der 1920er Jahre. Er fotografierte in sachlicher Strenge menschenleere Häuser und Straßenzüge und porträtierte prominente Intellektuelle, Künstler und Politiker. 1938 zog er in die Niederlande und spezialisierte sich dort auf Kinderbilder. Das Museum Ludwig führt beide Richtungen des fotografischen Werkes von Werner Mantz in der Ausstellung „Werner Mantz. Architekturen und Menschen" zusammen.

Die Häuser scheinen leer, kein Mensch ist zu sehen. Sie wirken wie eine Kulisse, aufgebaut für den Moment, in dem Werner Mantz auf den Auslöser drückt. Doch das konnte dauern, denn Werner Mantz fotografierte mit natürlichem Tageslicht und ließ Licht und Schatten, Sonne und Wolken für sich arbeiten.

Dabei arbeitete Mantz als Auftragsfotograf. 1901 in Köln geboren und aufgewachsen, eröffnete er mit 20 Jahren in der Wohnung seiner Eltern am Hohenstaufenring 46 sein erstes Fotoatelier. Dort traf er auf den Architekten Wilhelm Riphahn, der in dem Gebäude sein Büro hatte, und begann ab 1926 in seinem Auftrag als Architekturfotograf zu arbeiten. Andere Vertreter der architektonischen Avantgarde wie Peter Franz Nöcker oder auch Caspar Maria Grod wurden ebenfalls Kunden von Mantz. Der Kölner suchte nicht die Objekte, sondern man trug sie ihm an. Dies schmälerte jedoch nicht seinen Anspruch, ästhetisch hochwertige und ausgefeilte Bilder zu schaffen.

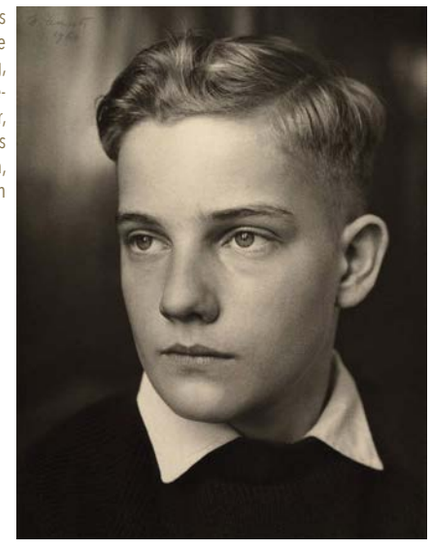
Museum Ludwig
Heinrich-Böll-Platz
50667 Köln
Tel.: 0221 221 26165
www.museum-ludwig.de

Öffnungszeiten:
Di. bis So. und an Feiertagen: 10 - 18 Uhr
Jeden ersten Do im Monat: 10 - 22 Uhr
Montags geschlossen

Im Gegenteil: Gerade seine Licht- und Schatteninszenierungen waren äußerst durchdacht und raffiniert.

Einer von Mantz` größten Kunden wurde die GAG Immobilien AG, die, 1913 gegründet, laut Satzung den Zweck hatte, „erschwinglichen Wohnraum für breite Schichten der Bevölkerung zu sozial angemessenen Bedingungen zu schaffen“. Ideengeber und Initiator war der damalige stellvertretende Oberbürgermeister der Stadt Köln, Konrad Adenauer. Hausarchitekt der GAG war bis in die 1930er Jahre Wilhelm Riphahn.

1932 eröffnete Mantz, der jüdischer Herkunft war, in Maastricht ein zweites Atelier. 1938 verließ er Köln ganz und siedelte nach der Reichspogromnacht vollständig in die Niederlande um. In Maastricht widmete sich Mantz wieder verstärkt der Porträtfotografie. Der Grund lag wohl darin, dass es weniger Aufträge für Architekturfotografie gab. Mantz spezialisierte sich auf Kinderbildnisse, die er ebenso wie die anderen Porträts als gleichbedeutend zu seinen Architekturaufnahmen empfand. So faszinierend diese Bilder sind, wurden sie nie ausgestellt – bislang.



Porträt eines Jungen, Familie Wirts, Limburg, 1960, Gelatinesilberpapier, Nederlands Fotomuseum, Rotterdam

Porträt einer jungen Frau, Familie Huyben, Limburg, 1963, Gelatinesilberpapier, Nederlands Fotomuseum, Rotterdam

Café Wien in Köln, 1929
Bromsilberdruck,
Museum Ludwig, Köln

Porträt eines Säuglings, Familie Castorp, Limburg, 1960, Gelatinesilberpapier, Nederlands Fotomuseum, Rotterdam

Die Ausstellung im Museum Ludwig ist ein Gemeinschaftsprojekt mit dem Nederlands Fotomuseum in Rotterdam, das den umfangreichen Bestand von Mantz' Fotografien aus den Niederlanden bewahrt. Die Ausstellung ist bis zum 21. Januar 2018 zu sehen. ■

Fotos: VG Bild-Kunst, Bonn 2017 / Rheinisches Bildarchiv Köln (4), VG Bild-Kunst, Bonn 2017, Werner Mantz / Nederlands Fotomuseum, Rotterdam (3)

FÜR ZU HAUSE UND UNTERWEGS

Das größte Technikfestival der Welt, die Internationale Funkausstellung (IFA) ist vorbei. Geblieben sind Technikneuheiten und Trends von heute und morgen – bis zur kommenden Funkausstellung: 2018. Die Welt ist schnelllebig, vor allem, wenn es um technische Finessen geht.

Mit mehr als 1.800 Ausstellern und einer vermieteten Fläche von 159.000 Quadratmetern präsentierte die IFA nach eigenen Angaben mehr Innovationen denn je. Nirgendwo auf der Welt würden so viele neue Produkte für das digitale Leben an einem Ort zusammengeführt wie auf der Funkausstellung, heißt es. „Innovationen sind die DNA der IFA. Sie stehen seit fast einhundert Jahren im Mittelpunkt dieser stetig wachsenden Messe. Keine andere Veranstaltung weltweit vereint zu diesem idealen Zeitpunkt des Jahres so viele Händler, Einkäufer, Industrievertreter und Medien aus aller Welt“, so Dr. Christian Göke, Vorsitzender der Geschäftsführung der Messe Berlin. ▶

Der faszinierende OLED-Tunnel am Eingang zur LG-Halle bietet den Besuchern ein Erlebnis für alle Sinne.

Aus der Rezeptdatenbank der Miele@mobile App können Anwender aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt sind.

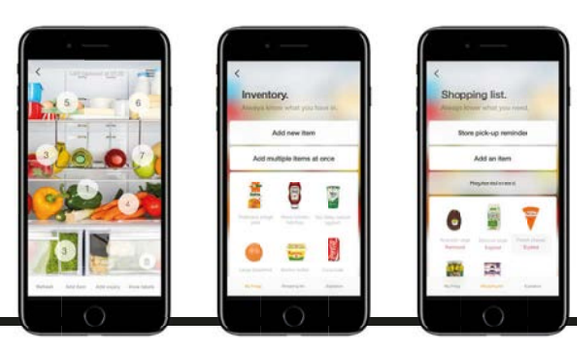
Speisen von unterschiedlicher Textur und traditionell anderen Ansprüchen an die Zubereitung können gemeinsam gegart werden. Das Ergebnis fasziniert selbst Profiköche.

Effektvoll und exemplarisch für die revolutionären Zubereitungsmöglichkeiten des Dialoggarers ist der Fisch im Eisblock: Der Fisch ist im Eis gegart, ohne dass der umgebende Eismantel geschmolzen wäre.

Und was sind die Highlights? Zum Beispiel: Ultraflache Bildschirme, die nahezu nahtlos mit der Wand verschmelzen, HiFi-Komponenten in exzellenter Qualität, Gadgets wie Armbänder und Uhren für Sport und Spaß. Bei der Speisenzubereitung steht die gesunde Ernährung mit frischen Zutaten im Fokus. Neben den herausragenden technischen Eigenschaften glänzen Elektrogroß- und -kleingeräte auch mit schickem Design und edlen Materialien.

Der neue Dialoggarer vom Miele, der ab April 2018 im Handel ist, liefert nicht nur ganz erstaunliche Ergebnisse, sondern macht auch optisch einiges her. Erstmals komme hier eine Technologie zum Einsatz, die mittels elektromagnetischer Wellen auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln auf intelligente Weise eingehe, so der Anbieter von Premium-Hausgeräten. Äußerlich sieht der Dialoggarer wie ein normaler Backofen aus, nur ein bisschen edler. Doch er arbeitet gänzlich anders. Unterschiedliche Zutaten können schnell und in einem Gang frisch zubereitet werden. Ein Beispiel: Man legt eine Lammkeule auf Paprika und grünen Spargel. Auf den Rest vom Blech kommen Kartoffelspalten. Alles zusammen wird in den Dialoggarer gegeben. Nach etwa 45 Minuten, so der Hersteller, sei das Lammfleisch gleichmäßig gar, das Gemüse leicht bissfest und die Kartoffeln seien weich – alles automatisch, ohne Unterbrechung oder Nachlegen von Zutaten. ***www.miele.de***

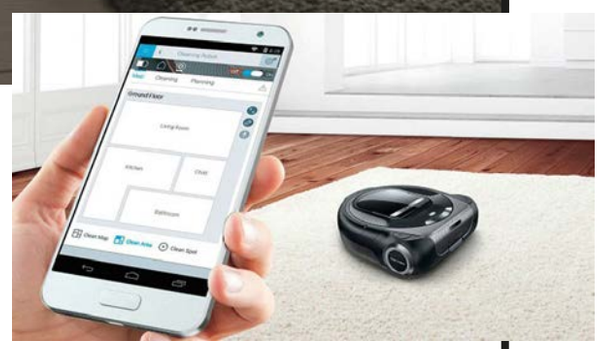
Bleiben wir im Bereich der Küchen. Jeder kennt das: Man geht einkaufen und weiß eigentlich gar nicht, was noch im Kühlschrank ist. Im Zweifel kauft man dann doch noch eine Packung Milch oder Eier und stellt zu Hause fest, dass noch genug vorhanden war. Die Firma Smarter präsentierte mit der „Fridge Cam" ein Tool, das die Lebensmittelvorräte im Blick behält. Die Kamera wird einfach im Kühlschrank befestigt und jedes Mal, wenn die Kühlschranktüre um mehr als 15 Grad geöffnet wird, schießt sie vom Inhalt ein Bild. Per App kann der Inhalt dann jederzeit mit dem Smartphone abgerufen werden. Der Nutzer weiß dann genau, wie viele Tüten Milch noch da sind. Christian Lane, CEO und Gründer von Smarter: „Mithilfe modernster Technologie können wir Haushalten helfen, Geld zu sparen und Nahrungsmittelabfälle zu vermeiden. Verbraucher sehen über ihr Smartphone jederzeit, was sie in ihrem Kühlschrank haben – wo immer sie sind. Und unsere Plattform wird sogar noch smarter, indem sie aus dem Netzwerk von FridgeCams™ lernt." ***www.smarter.am***



In der App für die Smarter FridgeCam sehen Sie den aktuellen Kühlschrankinhalt und erinnert Sie im Supermarkt daran, was Sie noch kaufen müssen.

Der neue Saugroboter Scout RX2 von Miele zeichnet sich durch beste Saugleistung auf allen Bodenbelägen aus. Auf Teppich ist die Staubaufnahme laut Miele dreifach höher als vorher.

Wo gekocht wird, sind Krümmel nicht weit. Der Saugroboter Scout RX2 von Miele nimmt sich ihrer an. Dahinter steckt ein vierstufiges Reinigungssystem: die „Quattro Cleaning Power". Erst schieben die rotierenden Seitenbürsten den Schmutz unter das Gerät. Die Seitenbürsten sind an schwenkbaren Armen gelagert, damit sie Ecken und Kanten zuverlässig erreichen, und werden zurückgeschoben, sobald ein Hindernis im Weg ist. Dann befördert eine Bürstenwalze vor allem den Grobschmutz in die breite vordere Saugöffnung, ehe ein starker Luftstrom den verbleibenden Feinschmutz in eine zweite, schmalere Öffnung einsaugt. Die vierte Komponente besteht in dem bürstenlosen saugkraftstarkem Gebläse. Der Saugroboter wird bei seinem Weg durch die Räume von einer 3D Smart Navigation unterstützt. Dabei erzeugen zwei Frontkameras ein Stereobild, das Räume und Objekte dreidimensional erfasst. Infrarotsensoren erkennen Treppenstufen und verhindern ein Abstürzen. Der Scout RX2 ist vernetzt und kann über eine App mobil gesteuert werden. Auch Bosch ist in das Segment der Saugroboter eingestiegen und hat mit Roxxter den ersten Saugroboter präsentiert, der über Amazons Sprachdienst Alexa gesteuert werden kann. Roxxter scannt seine Umgebung genau und erstellt für die ganze Wohnung eine eigene Karte. Dank eines Lasersystems erkennt der Saugroboter Hindernisse und umfährt diese. ***www.bosch-home.com www.miele.de***



Der Roxxter von Bosch: Praktisch ist die damit verbundene Möglichkeit, direkt in der App Sperrgebiete für den Sauger zu markieren.

Eine praktische Haushaltshilfe ist auch die TWINWASH von LG. Mit der Doppelwaschmaschine können zwei Waschladungen gleichzeitig und doch separat gewaschen werden. Während die untere Mini-Waschmaschine sich insbesondere für Feinwäsche oder Sportsachen eignet, kümmert sich die große Haupt-Waschmaschine um die tägliche Kleidung sowie um Bettwäsche und Handtücher. Beide Wäschetrommeln können unabhängig voneinander laufen. Die F 4WM 10TWIN spart durch die Möglichkeit gleichzeitiger Waschgänge viel Zeit. ***www.lg.com*** ▶

Die etwas andere Waschmaschine von LG: Zwei Wäscheladungen können gleichzeitig gewaschen werden.

Durch mehrere Levels können die Spieler ihre Jedi-Talente über eine Vielzahl von Augmented-Reality-basierten Erlebnissen vertiefen.

Genug von Küche und Haushalt. Wir haben jetzt Freizeit und möchten diese entspannt und abwechslungsreich verbringen. „Wecke den Jedi in dir", fordert das Unternehmen Lenovo auf. Mit den Star Wars Jedi Challenges und ihrer Kombination aus MR-Headset mit Smartphone plus Lichtschwert und Peilsender klappt das. Star Wars Jedi Challenges spiegelt Inhalte vom Smartphone auf eine Scheibe im Headset. Das Lichtschwert wird aufgrund einer leuchtenden Kugel von den Kameras des Headsets erfasst, die virtuelle Klinge wird durch Lagesensoren in ihrer Position gehalten. Neben Kämpfen können die „Jedis" auch Holo-Schach und eine Art von Echtzeitstrategie-Titel spielen. ***www3.lenovo.com***

Das zu Windows 10 kompartible Mixed-Reality-Headset Visor von Dell bestimmt über Außensensoren die relative Lage im Raum. Die Visor setzt sechs Freiheitsgrade um (auf und ab, vor und zurück, rechts und links sowie drehen, schwenken und neigen). Außerdem können die Kameras Gegenstände aus der Umgebung in die virtuelle Realität integrieren. Das Visier der Visor kann aufgeklappt werden, sodass der Nutzer seine Umwelt in Augenschein nehmen kann, ohne die Brille vollständig absetzen zu müssen. ***www.dell.com***

Die Digitalkamera RX0 verfügt über hochwertige Aufnahmefunktionen sowie über ein robustes und wasserfestes Design – alles in einem ultrakompakten Gehäuse.

Sony hat mit der neuen RX0 eine wasserdichte und äußerst robuste neue Kamera auf den Markt gebracht. Mit der RX0 können sowohl Fotos als auch Videos aufgenommen werden. Vernetzt mit mehreren RX0-Kameras können Fotos, Videos und Zeitlupenaufnahmen sogar aus verschiedenen Blickwinkeln festgehalten werden. Die Kamera ist sehr leicht und besonders kompakt. Ihr Verschluss ermöglicht Zeiten von bis zu 1/32.000 Sekunden und kann 16-mal pro Sekunde auslösen. Selbst Motive, die sich schnell bewegen, können so in scharfen Bildern festgehalten werden.

Mit einer Auflösung von 1440 x 1440 Pixeln pro Auge und einer Bildwiederholfrequenz von 90 Hz erlebt man 360-Grad-Ansichten in voller Schärfe.

Auch von Sony sind drei neue kabellose Kopfhörer, die top in der Geräuschunterdrückung sein sollen. Besonders im Fokus steht der True-Wireless-Kopfhörer WF-1000X, der komplett ohne Kabel auskommt, angenehm im Ohr sitzt und damit für große Freiheit beim Musikhören sorgt. Wird der WF-1000X aus der Transportbox genommen, aktiviert er sich automatisch und verbindet sich mit dem Gerät, mit dem er zuletzt gekoppelt wurde. Die Ladebox lädt den Kopfhörer automatisch für bis zu neun Stunden Musikgenuss auf. Das Nackenbügel-Modell WI-1000X ist optimal für Pendler, die unterwegs ungestört Musik hören möchten und sich dafür intelligente, praktische Funktionen wünschen. Der neue Premium-Bügelkopfhörer WH-1000XM2 dagegen bietet laut Sony zahlreiche persönliche Einstellungsmöglichkeiten und eine außergewöhnlich lange Akkulaufzeit – für besonders langen Hörgenuss.
www.sony.de

Der kabellose Kopfhörer der 1000X blendet Störgeräusche effektiv aus. Mit der neuesten Version der „Headphones Connect App" kann das Sounderlebnis zusätzlich vom Smartphone aus individuell angepasst werden.

Wer in seiner Freizeit gerne aktiv ist und viel Sport treibt, für den ist die Samsung Gear Sport der richtige Begleiter. Die Gear Sport ist wassergeschützt und erfasst mit Speedo On, der neuen Schwimm-App von Speedo, Werte wie Schwimmzüge, Bahnen und Geschwindigkeit. Allerdings kann Speedo-On-App auf dem Smartphone auch Funktionen anbieten, die für bestimmte Geräte nicht geeignet sind. Die Uhr misst präzise die Herzfrequenz – ganz gleich ob beim Joggen oder bei einem Päuschen auf dem Sofa. Gear Sport erkennt, ob der Nutzer geht, läuft oder Fahrrad fährt. Es können individuelle Fitnesspläne mit persönlichen Zielsetzungen und Benachrichtigungen erstellt werden. Die Uhr gibt es mit einem Metallgehäuse in Blue und Black.
www.samsung.com

Die Gear Sport von Samsung ist eine vielseitige, wassergeschützte Smartwatch mit dem Schwerpunkt Fitness.

Zu guter Letzt genießen wir unsere Freizeit auf dem Sofa bei einem guten Film. Für solche Momente hat Bang & Olufsen das „ultimative" Fernsehgerät auf den Markt gebracht: den BeoVision Eclipse mit neuster 4K-HDR-OLED Bildschirmtechnologie und „weltbestem" Fernsehklang. „Der BeoVision Eclipse reproduziert Bildwelten originalgetreu", so der Hersteller. Der BeoVision Eclipse ist nicht nur ein sehr brilliantes TV-Gerät, sondern auch ein drahtloses Audiosystem mit einer raumfüllenden Klangleistung. Audiostreaming-Technologien wie Apple AirPlay, Bluetooth und Chromecast built-in sind integriert und geben dem Nutzer so die Freiheit, Musik direkt vom Mobilgerät abzuspielen. Abgesehen von Klang und Bildqualität ist der BeoVision Eclipse auch ein optisches Highlight. Ein Bildschirm aus schwarzem Glas durchdringt ein Gehäuse aus Aluminium. Für ein individuelleres Aussehen ist der BeoVision Eclipse auch mit einer Textil-Lautsprecherabdeckung in einer Reihe von Farben erhältlich. Die Lautsprecherabdeckungen lassen sich leicht abnehmen und anbringen, sodass das TV-Gerät jedes Mal anders aussieht. Den Fernseher gibt es entweder mit einem Planetenstandfuß oder mit einer Wandhalterung.
www.bang-olufsen.com

Montblanc hat mit der Summit Collection seine erste Smartwatch entwickelt und verbindet klassisches Vintage-Design mit neuester Technologie. Mit ihr können Benachrichtigungen und Termine überprüft werden inklusiv schriftlicher oder mündlicher Antwortfunktion. Mit Sprachübersetzungen, Navigation und Bordkarte lässt es sich einfach und bequem reisen. Für Fitnessfans ist die smarte Watch perfekt durch den integrierten Herzmonitor, Höhenmesser und die Fitness-Tracking-Sensoren. Einige Apps sind vorinstalliert, andere können direkt über WLAN heruntergeladen werden. Es stehen Gehäuse aus Edelstahl oder Titan zur Auswahl, die sich mit Armbändern aus Kautschuk und Kalbs- oder Alligatorleder kombinieren lassen.
www.montblanc.com

Die erste Smartwatch von Montblanc entstand in Kooperation mit Google.

Design, Bild und Ton in perfekter Harmonie

Foto: Miele (4), Smarter (4), Bosch, LG (2), Sony Corporation (2), Dell (2), Lenovo (2), Sony Electronics (2), Samsung, Montblanc, Bang and Olufsen

PORSCHE CAYENNE: EDEL, SPORTLICH UND DYNAMISCH

Vorhang auf für den neuen Porsche Cayenne: Im Porsche Zentrum Bonn wurde die dritte Generation des schnittigen SUV jetzt offiziell vorgestellt. Das Porsche Team zeigte, was die Neuentwicklung des Erfolgsmodells so besonders macht.

Porsche hat seit Markteinführung des Bestsellers 2002 mehr als 770.000 Cayenne verkauft. „Der neue Cayenne ist ein sportlicher Allrounder mit noch mehr Performance und Komfort“, betont Horst Menzel, Geschäftsführer Porsche Zentrum Bonn, bei der Präsentation vor zahlreichen Gästen. Zum Marktstart stehen zwei neu entwickelte Benzin Sechszylinder-Motoren zur Wahl – weitere Motoren folgen und auch der Diesel wird kommen. Der Cayenne verfügt über einen 3,0-Liter-V6-Turbo-Motor mit einer Leistung von 340 PS und 450 Nm Drehmoment. Der Cayenne S ist mit einem 2,9-Liter-V6-Biturbo-Motor mit einer Leistung von 440 PS und 550 Nm Drehmoment ausgestattet. Optisch auffallend: Die Dachlinie fällt ab der B-Säule leicht ab, dadurch wirkt der Porsche Cayenne von der Seite gestreckter als der Vorgänger. ▶

„Der neue Cayenne ist ein sportlicher Allrounder mit noch mehr Performance und Komfort."

Cayenne: Kraftstoffverbrauch kombiniert 9,2–9,0 l/100 km; CO_2-Emissionen 209–205 g/km
Cayenne S: Kraftstoffverbrauch kombiniert 9,4–9,2 l/100 km; CO_2-Emissionen 213–209 g/km
Cayenne Turbo: Kraftstoffverbrauch kombiniert 11,9–1,7 l/100 km; CO_2-Emissionen 272–267 g/km

„Der Innenraum ist ergonomisch um den Fahrer herum gestaltet. Dabei sind alle Bedienelemente leicht zu erreichen."

▶ Alle Kernkomponenten des Cayenne sind Neuentwicklungen. „Kraftvollere und effizientere Motoren setzen in Zusammenarbeit mit der neuen Achtgang-Tiptronic S die Fahrerwünsche spontan in Spurtstärke, Durchzugskraft und klassenbeste Performance um", erklärt Menzel. Mit dem neuen Modell wird die Erfolgsgeschichte des Cayenne konsequent weitergeführt, gleichzeitig wird aber mit dem Generationswechsel ein neues Kapitel der Verbindung von Fahrer und Fahrzeug aufgeschlagen: Das Porsche Advanced Cockpit ist zukunftsweisend und integriert Anzeige- und Bedien-Elemente in ein harmonisches Gesamtkonzept. Über die Mittelkonsole mit Direct Touch Control und das neue 12,3-Zoll-Touchdisplay des Porsche Communication Managements (PCM) hat der Fahrer auf alle Fahrzeugfunktionen Zugriff. Der neue Cayenne ist zu 100 Prozent vernetzt – und das bereits in der Serienausstattung. Er bietet: Online-Navigation inklusive Echtzeitverkehrsinformationen, LTE-Telefonmodul mit integrierter SIM-Karte, Handy-Vorbereitung mit Bluetooth-Schnittstelle, Online-Sprachbedienung, Wifi-Hotspot, vier USB-Anschlüsse, Porsche Connect-Dienste mit einem Inklusivzeitraum von bis zu zwei Jahren (in Deutschland je nach Dienst zwölf bis 24 Monate) und Apple® CarPlay.

Der neue Porsche ist 63 Millimeter länger und neun Millimeter flacher und verfügt über ein Fahrwerk, dessen Spreizung im SUV-Segment beispiellos ist. „Das von Grund auf neu konstruierte Chassis verschiebt die Grenzen von Sportlichkeit und Komfort weiter nach außen", erläutert Menzel. Dem Fahrer erschließt sich Fahrdynamik auf Sportwagen-Niveau, zudem fährt er so komfortabel, als wenn er in einer Limousine der Oberklasse unterwegs wäre. Der neue Cayenne verströmt mehr Sportlichkeit als je zuvor. Erstmalig kommt eine Mischbereifung zum Einsatz sowie eine größere Reifengeneration in Dimensionen von 19 bis 21 Zoll. Der Außendurchmesser ist einheitlich um 25 Millimeter auf 775 Millimeter gewachsen. Somit ergibt sich durch die größeren Serienräder kein Komfortnachteil.

Der Cayenne ist in der bereits bewährten Stahl-Aluminium-Mischbauweise aufgebaut. Dahinter steckt der Kerngedanke, an jeder Stelle den richtigen Werkstoff einzusetzen. Damit hat Porsche konsequent auch beim SUV das Leichtbau-Prinzip der Sportwagen umgesetzt. Im Hinblick auf den Umwelt- und Klimaschutz interessant: Die neuen Cayenne-Modelle können zu rund 95 Prozent recycelt werden, da überall wo möglich Kunststoff-Rezyklate eingesetzt wurden. Der Cayenne Turbo ist der weltweit erste SUV mit einem adaptivem Dachspoiler: Wie beim 911 Turbo bietet er die Möglichkeit, Aerodynamik und Abtrieb der Fahrsituation optimal anzupassen.

Der Neue macht nicht nur, was seine Fahreigenschaften betrifft, großes Vergnügen, sondern er bietet auch, wie bei Porsche üblich, jede Menge Sitzkomfort. Anders als in einem „normalen" SUV sitzen Fahrer und Passagiere nicht auf gefühlt hohen Sitzen, sondern werden in das Fahrzeug eingebunden. Menzel: „Der Innenraum ist ergonomisch um den Fahrer herum gestaltet. Dabei sind alle Bedienelemente leicht zu erreichen." Die Mittelkonsole steigt leicht nach vorne an und bietet kurze Wege zu den wichtigsten Fahrzeugfunktionen. Seriensitz für Cayenne und Cayenne S ist der Komfortsitz mit elektrischer Acht-Wege-Verstellung. In der Fondsitzanlage gibt es eine Cargo-Funktion, mit der die Fondlehnen nahezu senkrecht aufgestellt werden können und so das Gepäckvolumen im Vergleich zum Vorgänger um bis zu 100 Liter vergrößert wird. Bei noch mehr Platzbedarf können die Fondlehnen asymmetrisch nach vorn umgeklappt werden, sodass eine ebene Ladefläche entsteht.

Die stärkere Performance-Orientierung drückt sich auch durch die Einführung einer neuen, größeren Reifengeneration in Dimensionen von 19 bis 21 Zoll aus.

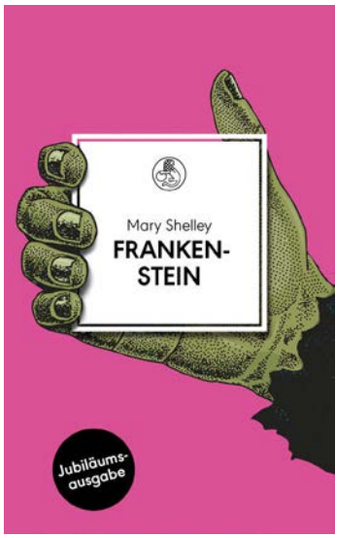
Viele Menschen fahren ungerne in der Dunkelheit. Auch hier bietet Porsche Unterstützung. Ein sogenannter Nachtsichtassistent erkennt dank einer intelligenten Wärmebildkamera Personen und Tiere und zeigt sie dem Fahrer an. Das System hat eine Reichweite bis zu 300 Meter und ist in der Lage, etwa ein Tier von einem geparkten Motorrad mit warmem Motor zu unterscheiden. Es ist stockdunkel, als die Präsentation im Porsche Zentrum Bonn endet. Jetzt wünscht man sich den neuen Cayenne. ■

Horst Menzel mit dem neuen Porsche Cayenne im Porsche Zentrum Bonn

Fotos: Porsche AG (6), © seromedia GmbH

GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

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



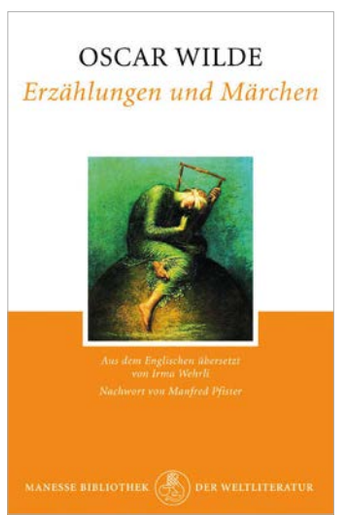
SPANNEND UND AKTUELL

Nach Jahren des Experimentierens ist es dem Forscher Victor Frankenstein gelungen, aus toter Materie einen künstlichen Menschen zu erschaffen. Doch das Ergebnis seiner Versuche erschüttert ihn bis ins Mark. Entsetzt überlässt er das Wesen seinem Schicksal. Dessen verzweifelte Suche nach Nähe und Akzeptanz endet in Chaos und Verwüstung. Mary Shelley gelang 1818 mit 19 Jahren einer der berühmtesten Romane der Weltliteratur, der auch heute noch gültige Fragen zur Verantwortung des Menschen über seine Schöpfung stellt.

Mary Shelley, Frankenstein oder Der moderne Prometheus, Manesse, Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 464 Seiten, ISBN: 978-3-7175-2370-3, 22 Euro

Unterhaltsam

Die Märchendichtungen des großen Ästheten Oscar Wilde bezaubern mit heiterem Ton und kunstvoller Schlichtheit. »Der Glückliche Prinz« und »Der egoistische Riese« gehören zu den schönsten Märchen der Weltliteratur. In seinen vier Erzählungen zeigt sich Wilde als Meister der geistreichen Dialoge und amüsanten Gesellschaftssatire. Inhalt: Der Glückliche Prinz / Die Nachtigall und die Rose / Der egoistische Riese / Der ergebene Freund / Die respektable Rakete / Der junge König / Der Geburtstag der Infantin / Der Fischer und seine Seele / Das Sternenkind / Lord Arthur Saviles Tat / Die Sphinx ohne Geheimnis / Das Gespenst von Canterville / Der vorbildliche Millionär

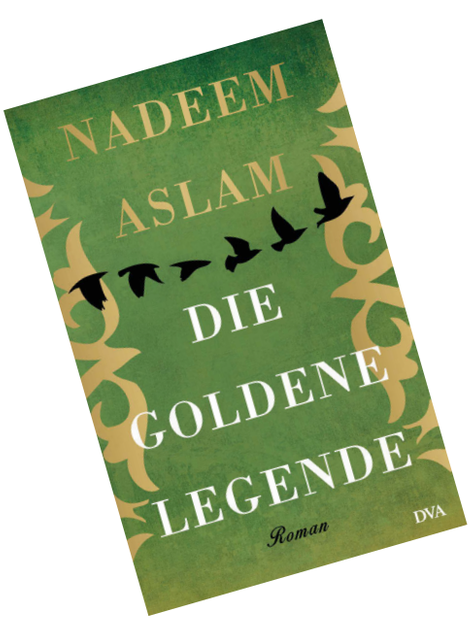


Oscar Wilde, Erzählungen und Märchen, Manesse, Gebundenes Buch, Leinen mit Schutzumschlag, 336 Seiten, ISBN: 978-3-7175-1908-9, 17,90 Euro

SCHONUNGSLOS

In dem Moment, als auf der Grand Trunk Road Schüsse zu hören sind, beginnt Nargis' Leben zu zerbrechen. Ihr Ehemann gelangt versehentlich ins Kreuzfeuer und stirbt, bevor sie ihm die Wahrheit über ihre Vergangenheit beichten kann. Schon seit Längerem fürchtet sie, dass diese bald ans Licht kommen wird: Ein Unbekannter verkündet regelmäßig Geheimnisse der Anwohner vom Minarett der örtlichen Moscheen und versetzt damit Muslime und Christen gleichermaßen in Angst …

Nadeem Aslam, Die goldene Legende, DVA, Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 416 Seiten, 1 S/W-Abbildung, ISBN: 978-3-421-04755-7, 25 Euro



MITREISSEND

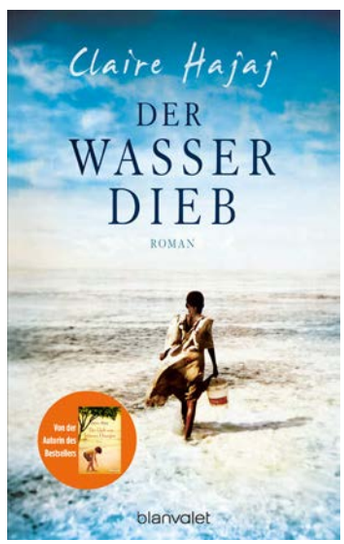
Im November 1889 brechen in New York zwei Frauen zu einem unerhörten Unternehmen auf: Die Journalistinnen Nellie Bly und Elizabeth Bisland wollen den Globus in 75 Tagen umrunden. Sie starten in entgegengesetzte Richtung, Bly mit dem Dampfschiff gen Westen, Bisland mit dem Zug gen Osten. Doch beide haben nur ein Ziel vor Augen und wissen, dass selbst die kleinste Verzögerung fatale Konsequenzen haben wird – es ist nur ein schmaler Grat zwischen triumphalem Sieg und bitterer Niederlage. (Die deutsche Hardcover-Ausgabe ist im btb Verlag unter dem Titel „In 72 Tagen um die Welt" erschienen.)

Matthew Goodman, Die schnellsten Frauen der Welt. Wie sich zwei Reporterinnen im 19. Jahrhundert ein einmaliges Wettrennen lieferten, btb, Taschenbuch, Broschur, 720 Seiten, ca. 10 S/W-Abb., ISBN: 978-3-442-71541-1, 12 Euro

AUFREGEND

Acht Monate sind vergangen seit Detective Erika Fosters letztem Einsatz, der in einer Katastrophe endete und ihrem Mann das Leben kostete. Doch es ist an der Zeit, nach vorn zu blicken. Die Tochter einer der mächtigsten Familien Londons wurde ermordet, und Erika setzt alles daran, den Schuldigen zu finden. Während sie noch gegen die Dämonen der Vergangenheit kämpft, rückt sie ins Visier eines gnadenlosen Killers.

Robert Bryndza, Das Mädchen im Eis. Ein Fall für Detective Erika Foster (1), Penguin, Taschenbuch, Broschur, 432 Seiten, ISBN: 978-3-328-10097-3, 10 Euro



INTENSIV

Nach dem Tod seines Vaters, eines Arztes, der ihn stets ermahnte, etwas Sinnvolles zu tun, geht der englische Ingenieur Nick nach Afrika, um dort ein Kinderkrankenhaus zu bauen. Doch nach kurzer Euphorie gerät er zwischen alle Fronten. Er verliebt sich in Margaret, die Frau seines Gastgebers. Ihre Affäre droht nicht nur, das Glück einer ganzen Familie zu zerstören – sondern auch die Zukunft des jungen JoJo, der zu Nick wie zu einem Helden aufschaut. Darüber hinaus erkennt Nick, dass sein Arbeitgeber, der Gouverneur, korrupt ist. Er will nicht tatenlos zusehen, wie die Bevölkerung von teuren Wasserlieferungen abhängig ist, obwohl ein einfacher Brunnen alle retten könnte. Er entwendet Geld und macht sich an die Arbeit. Eine Tat mit Folgen …

Claire Hajaj, Der Wasserdieb, Blanvalet, Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 512 Seiten, ISBN: 978-3-7645-0634-6, 19,99 Euro

Atmosphärisch

Durch einen Zufall stößt ein Bibliothekar auf eine verschollene Handschrift aus dem 8. Jahrhundert. Seitdem lässt ihn die Frage nicht mehr los, was es mit dem rätselhaften Fund auf sich hat.

Franz Hohler, Das Päckchen, Ungekürzte Lesung mit Gert Heidenreich, Random House Audio, Hörbuch CD, 5 CDs, Laufzeit: ca. 318 Minuten, ISBN: 978-3-8371-4057-6, 20 Euro

Fotos: Random House (7)

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.

AZUBIS GESUCHT!

Medizinische Fachangestellte (m/w)

Mehr erfahren unter:
www.urologisches-zentrum-bonn.de/stellenangebote

www.urologisches-zentrum-bonn.de

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

Öffnungszeiten:
Montag, Dienstag, Donnerstag
8.00 - 12.00 Uhr und 14.00 - 17.00 Uhr
Mittwoch, Freitag 8.00 - 13.30 Uhr
und nach Vereinbarung

© Seromedia GmbH

Max Rinneberg

STURZ IN EIN NEUES LEBEN

Die Geschichte eines Gedächtnisverlustes

Eine kleine Unachtsamkeit hat Max Rinneberg sein Gedächtnis gekostet. Er stolperte mit 17 Jahren über ein paar Stufen und stürzte. Seine Schwester Christina fand ihn 20 Minuten später bewusstlos. Max ist seitdem ein anderer, denn seine Vergangenheit ist komplett ausgelöscht. Der ehemals begeisterte Marathonläufer und Fußballer spielt heute Golf und arbeitet als Weinsommelier. Während früher Zahlen und Fakten für ihn wichtig waren, lebt er nun seine Genussseite. Der alte Max ist weg, ein neuer ist da.

INTERVIEW: SUSANNE ROTHE

Max musste sich selbst neu erfinden und noch ist er nicht vollständig bei seinem neuen Ich angekommen. Er hat harte Zeiten hinter sich, die er in seinem gerade erschienenen Buch „Du wachst auf, und dein Leben ist weg" mit einer erstaunlichen Gelassenheit beschreibt. Das Schreiben hilft ihm, sein Schicksal zu bewältigen. Ich kenne den 26-Jährigen seit etwa drei Jahren. Irgendwann erzählte er ganz nebenbei, er habe sein Gedächtnis verloren. Wir hatten gemeinsam Fußball geschaut. Deutschland gegen irgendwen – vergessen. Das Spiel wurde bei Max' Geschichte sehr schnell zur Nebensache. Der Mann, der heute gerne Fliege trägt, erinnerte sich mit einem Mal weder an seine Eltern noch an seine Schwester. Er konnte lesen und schreiben, aber sein Englisch war weg. Was er liebte und was er hasste – alles weg. Emotionen kannte er nicht und musste sich Schritt für Schritt an sie herantasten. Max hat sich lange und intensiv mit seinem Schicksal auseinandergesetzt. Es gab Zeiten, da war er einfach nur verzweifelt. Das ist vorbei. Er ist ein anderer Mensch, mit anderen Interessen und Vorlieben, ist offen für Neues – und genießt sein zweites Ich. Doch vergessen kann er seine verlorene Vergangenheit nicht. Max schreibt wieder …

Was ging dir in dem Moment durch den Kopf, als du aus deiner Ohnmacht erwacht bist?

Was direkt nach dem Unfall passiert ist, weiß ich nicht mehr. Man hat mir erzählt, ich sei orientierungslos gewesen. Als ich dann im Krankenhaus zu mir gekommen bin, habe ich mich wie ein Baby gefühlt –

haltlos, verloren und ohne zu verstehen, was passiert ist. Ich habe nach irgendetwas gesucht, was für mich greifbar war, und wo ich hätte ansetzen können.

Wie hast du auf deine Eltern reagiert?
Ich war fassungslos und wie betäubt, weil ich sie nicht erkannte. Es waren Fremde für mich. Gleichzeitig war ich froh, dass keine zweite Familie gekommen ist, die mich als Kind beanspruchte. Das gab mir Sicherheit.

Aber dir war schon bewusst, dass jeder Mensch eine Familie hat?
Ja, das war mir klar. Aber meine Familie musste ich erst neu kennenlernen.

Hast du dich selbst erkannt?
Nein. Ich war mir komplett fremd. Auch als ich erfahren habe, dass ich Leistungssport betrieben und sehr gerne Fußball gespielt habe, war mir das völlig fremd. Das ist für mich eine andere Welt, mit der ich nichts mehr zu tun habe.

Was wusstest und konntest du überhaupt noch?
Ich konnte noch sprechen und mich ausdrücken. Meine Emotionen waren weg und ich habe anfangs nur zwischen gut und schlecht unterschieden. Lesen und Schreiben ging und in der Mathematik das Subtrahieren und Addieren. Das Einmaleins und Englisch hatte ich vergessen. Ich wusste nicht mehr, was der Zweite Weltkrieg war. Das sind nur einige Beispiele von vielen.

Wie hast du dir alles neu angeeignet?
Meine Fähigkeiten oder das, was ich nicht mehr konnte, zeigten sich nicht an einem Tag, sondern nach und nach. Themen, die mich interessierten, habe ich recherchiert. Ich habe viel im Internet gelesen und mir Dokumentationen angeschaut.

Was war für dich dein schlimmster Moment?
Die Familie nicht zu erkennen. Ich konnte mit dem Begriff Mutter etwas anfangen, habe aber meine Mutter nicht erkannt. Die Frau, die an meinem Bett stand, war eine Wildfremde und das war das Schlimmste.

Was hat dein Gedächtnisverlust für deine Familie bedeutet?
Meine Mutter sagt heute, dass sie zwei Söhne hat. Der eine sei damals gestorben und der andere sei der Max von heute. Das sei zwar ein Glück für sie, aber zugleich auch sehr traurig, weil der alte Max, mit dem sie 17 Jahre lang Erlebnisse geteilt hätte, einfach nicht mehr da ist. Das gleiche gilt auch für meine Schwester. Die gemeinsamen Erlebnisse und das, was uns verbunden hat, gibt es nur noch in ihren Erinnerungen, aber nicht mehr in meinen.

Sie mussten dich also auch neu kennenlernen?
Ja, ganz genau. Ich bin ein völlig anderer Mensch. Früher war ich der strukturierte, sportbegeisterte Typ, der alles dem Sport untergeordnet hat. Heute kann ich an einer Hand abzählen, wie oft ich in diesem Jahr gelaufen bin. Genau zwei Mal. Ich arbeite mittlerweile in Österreich, lebe mein neues Leben weit weg von zuhause und schaue bei meinen Eltern meistens auf einen Kurzbesuch vorbei. Für meine Eltern und meine Schwester bin ich äußerlich derselbe, charakterlich zwar ein anderer, aber immer noch Sohn und Bruder. Ich weiß, dass die drei meine Familie sind, es fühlte sich für mich anfangs jedoch mehr wie eine sehr lange und enge Freundschaft an. Heute weiß ich und vor allem fühle ich es, dass sie meine Familie sind. Und ich liebe sie auch als meine Familie.

„Ich bin ein völlig anderer Mensch. Früher war ich der strukturierte, sportbegeisterte Typ, der alles dem Sport untergeordnet hat."

Was hat der Gedächtnisverlust mit dir emotional gemacht?
Aufgrund der fehlenden Erlebnisse gab es keine Emotionen, die musste ich mir neu aneignen. ▶

„Aus dem Versicherungskaufmann ist der Weinsommelier Max geworden."

▶ Ich musste lernen, Gefühle zu differenzieren. Was ist gut? Sehr gut? Weniger gut? Was bedeutet Glück? Wie fühlt sich Traurigkeit an? Ist es ein Schmerz oder ist es eine Leere?

Du bist in ein großes Loch gefallen, wie bist herausgekommen?
Ich habe viele Jahre eine Gesprächstherapie gemacht. Außerdem habe ich mich mit allen möglichen Menschen ausgetauscht. Jeder hat Probleme und es hat mir geholfen, zu hören, wie andere damit umgehen. Ich habe Bewältigungsmethoden kennengelernt, aus denen ich die für mich geeignete herausgezogen habe.

Ist dein altes Leben für dich noch wichtig?
Ja, der alte Max begleitet mich in vielen Situationen. Vor einigen Wochen war hier wie jedes Jahr erster Schultag und ich habe mich gefragt, wie mein erster Schultag wohl ausgesehen hat und wie es nachmittags war, wenn ich aus der Schule gekommen bin. Ob ich Hausaufgaben gemacht habe oder nicht. In mir existiert immer noch eine Leere, die ich nach und nach proaktiv füllen möchte. Im Moment kann ich das noch nicht, weil ich mich erst noch weiter festigen muss. Ich brauche noch etwas Zeit, bis ich wieder 100 Prozent in meinem Leben angekommen bin. Wenn das überhaupt möglich ist.

Welche Schwerpunkte setzt du in deinem neuen Leben?
Zufriedenheit ist mir wichtig und ich möchte das Jetzt genießen. Ich nehme mir mehr Zeit für mich.

Du bist heute ein Genussmensch. Rauchst Zigarre, hast das Thema Wein zu deinem Beruf gemacht. Glaubst du, dass die Ansätze dazu in deinem alten Leben liegen?
Nein. Ich habe mich komplett gedreht. Das weiß ich natürlich nur aus Erzählungen. Früher war mein Zuhause für mich der Nabel der Welt, heute bin ich neugierig, möchte Neues entdecken. Gleichzeitig lasse ich mir bei allem mehr Zeit und genieße.

Wie groß ist die Chance, dass du deine Erinnerungen wiederbekommst?
Weniger als ein Prozent. Aber man soll nie nie sagen.

Möchtest du dich überhaupt noch einmal erinnern?
Das ist schwierig zu beantworten. Diese Frage stelle ich mir immer wieder. Natürlich möchte ich einiges von früher wieder wissen. Auf der anderen Seite hat mich die Tatsache, dass ich mich an überhaupt nichts mehr erinnere, zu dem Menschen gemacht, der ich heute bin. Ich bin extrem neugierig, weil ich ja neue Erfahrungen sammeln muss. Das wäre ich nicht, wenn ich mich an alles erinnern könnte.

Du siehst den Gedächtnisverlust als Chance?
Er ist Fluch und Segen, Sonne und Schatten. Natürlich ist es extrem belastend und schwer, dass ich mich nicht mehr erinnern kann, aber es gibt mir auf der anderen Seite viel Raum für Neues. Deswegen habe ich jetzt einen neuen Job in Salzburg angenommen und probiere etwas anderes aus. Ich kenne die Stadt nicht, ich kenne keinen Menschen. Ich fülle die Leere, die ich in mir trage, mit neuen Erlebnissen und Erfahrungen auf.

Warum hast du das Buch geschrieben?
Das war eine Form der Therapie. Ich habe gehofft, mit dem Thema abschließen zu können. Zunächst habe ich nur für mich geschrieben und hatte überhaupt keinen Gedanken daran, es zu veröffentlichen. Durch das Buch versteht mich meine Familie ein Stück besser. Aber ich habe plötzlich neue Fragen.

Ist das gut oder schlecht?
Ich sehe es positiv, denn ich bin jetzt ein Stück freier und offener den Dingen gegenüber als früher.

Wirst du wieder schreiben?
Ja, ich habe bereits damit begonnen. Ich will für mich selbst unter anderem die Frage beleuchten, ob ich mich wieder erinnern möchte. Ich möchte außerdem klären, was ich dabei empfinde, wenn ich mich auf die Suche nach dem alten Max mache. Vielleicht schreibe ich mit meiner Familie zusammen. Aber wie beim ersten Mal schreibe ich auch dieses Mal in erster Linie für mich und nicht, um ein Buch zu veröffentlichen.

Was machst du heute?
Aus dem Versicherungskaufmann ist der Weinsommelier Max geworden. Ich habe gerade vom Dolomitengolf Resort in Osttirol nach Salzburg ins St. Peter Stiftskulinarium, das älteste Restaurant Mitteleuropas, gewechselt. Ich erlebe dort bestimmt eine spannende Zeit, denn es macht jetzt schon viel Spaß. Ich habe mit vielen internationalen Gästen zu tun. Aber auch Salzburg wird wahrscheinlich nur eine Zwischenstation sein.

Wie stellst du dir deine Zukunft vor?
Ich möchte weiter meine Neugierde stillen und irgendwann, wenn es sich richtig anfühlt, ankommen. Ich werde irgendwo auf der Welt mein Zuhause finden. Das Schöne ist ja, dass ich das jetzt nicht entscheiden muss, sondern hier und heute einfach nur genießen kann. ■

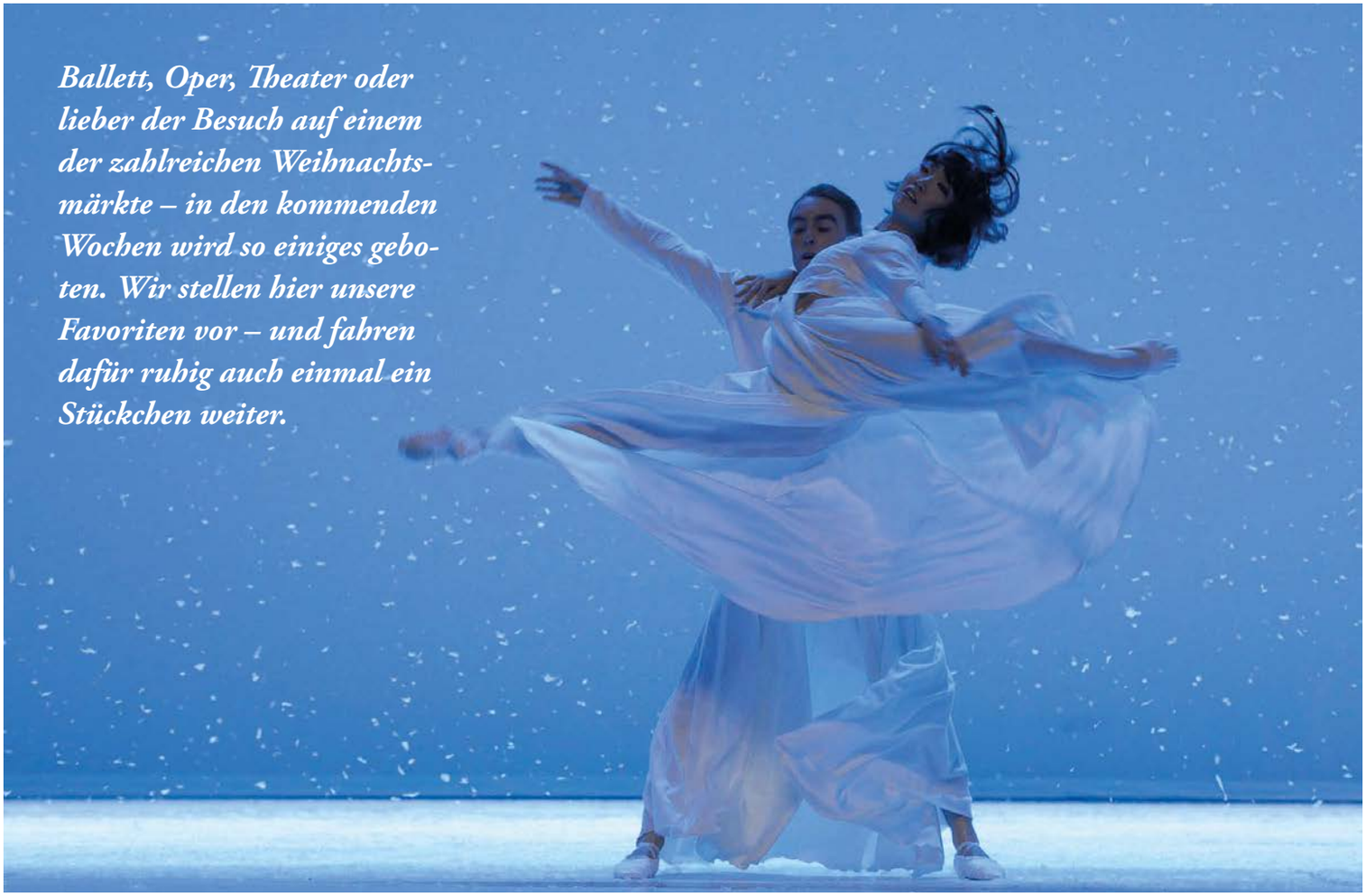
Max Rinneberg mit Ulrich Beckers, Du wachst auf, und dein Leben ist weg. Die Geschichte meines Gedächtnisverlusts, Hardcover mit Schutzumschlag, 232 Seiten, Patmos Verlag, ISBN 978-3-8436-0873-2, 20 Euro

Fotos: Max Rinneberg (4), Patmos Verlag

TERMINE *EINIGE HIGHLIGHTS IM WINTER*

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

Ballett Dortmund, Der Nussknacker



Ballett, Oper, Theater oder lieber der Besuch auf einem der zahlreichen Weihnachtsmärkte – in den kommenden Wochen wird so einiges geboten. Wir stellen hier unsere Favoriten vor – und fahren dafür ruhig auch einmal ein Stückchen weiter.

TANZ

DER NUSSKNACKER

Wie könnte DER Publikumsliebling in der Weihnachtszeit auf unserem Spielplan fehlen? Das Ballett Dortmund präsentiert gleich viermal Tschaikowskis „Der Nussknacker" im Bonner Opernhaus. Benjamin Millepied, ehemaliger Ballettdirektor der Pariser Oper, schuf 2005 gemeinsam mit dem Designer Paul Cox eine hinreißende Inszenierung dieses Ballettklassikers. Würde ein Kind ein Bild von Tschaikowskis Nussknacker malen, sähe es wohl ähnlich aus wie dieses Bühnenbild. Millepieds atemberaubende Tanzsprache verwischt die Grenzen zwischen Traum und Wirklichkeit und lässt die phantastische Welt des Märchens auf der Bühne entstehen.

Bonn, Opernhaus, 23./27. bis 28. Dezember 2017, www.theater-bonn.de

Ballett Dortmund, Der Nussknacker

SCHWANENSEE

Das Russische Nationalballett aus Moskau präsentiert den beliebten Ballettklassiker „Schwanensee" in einmaliger Darbietung. Die berührende Musik von Tschaikowski, mitreißende Tänze, eine märchenhafte Handlung sowie die opulente Ausstattung machen diese Aufführung zu einem bezaubernden Erlebnis. Die Geschichte der verzauberten Schwanenprinzessin, die nur wahre Liebe erlösen kann, ist weltbekannt: Prinz Siegfried verliebt sich in die schöne Odette und schwört ihr ewige Treue. Doch das Mädchen ist mit einem bösen Zauber belegt, sie kann nur nachts wenige Stunden menschliche Gestalt annehmen. Der hinterhältige Magier Rotbart wittert seine Chance und lässt seine Tochter Odile in Gestalt von Odette auf dem Schloss erscheinen. Der Prinz wird getäuscht und bricht sein Treueversprechen. Als er erkennt, dass er betrogen wurde, bittet er bei Odette um Vergebung …
Köln, LANXESS Arena, 19. Februar 2018, www.lanxess-arena.de

SOUNDSPACE

Mit Stepptanz verbinden die einen meist lässige, leichtfüßige Solotänzer wie Fred Astaire, Ginger Rogers oder Sammy Davis Jr., während andere ihn oft von den exakt getakteten Gruppen irischer Shows wie Michael Flatleys „Lord of the Dance" kennen. Die amerikanische Tänzerin und Choreografin Michelle Dorrance ist sich der langen Tradition des Stepptanzes bewusst, und mit großem Respekt vor dieser Tradition variiert sie ihn in ihren Stücken in moderner, ansprechender Form. Sie hatte die Gelegenheit, von vielen Meistern des Stepptanzes persönlich zu lernen. Dorrance bricht in ihrer Interpretation bekannte Bilder auf und verbindet den Tanz direkt mit der Musik – oder treffender ausgedrückt: Bewegung ist bei ihr Musik. Sich bewegende Körper lösen Töne aus.
Oper Köln, 16. März 2018, www.oper.koeln

OPER

RIGOLETTO

Am Pult der Wiederaufnahme von Verdis »Rigoletto« in der Inszenierung von Katharina Thalbach steht Maestro Gabriel Feltz. Die Wiederaufnahme ist hochkarätig besetzt: unter anderem mit Nicholas Pallesen als Rigoletto und Liparit Avetisyan als Herzog von Mantua.
Oper Köln, 17. Dezember 2017 bis 7. Januar 2018, www.oper.koeln

CÄCILIA WOLKENBURG „DIE RACHE VON MELATEN"

Nach dem großen Erfolg der Spielzeit 2016/17 mit 30 ausverkauften Vorstellungen im StaatenHaus verspricht der Kölner Männer-Gesang-Verein für das Jahr 2018 ein neues brisantes Divertissementchen aus der Feder von Cäcilia-Regisseur Lajos Wenzel. Köln wird darin in seinen Grundfesten erschüttert und die kölsche Gesellschaft am Herzen gepackt: Der Kölner Dom soll privatisiert und in ein internationales 7-Sterne-Luxus-Hotel mit direkter Jachten-Anlegestelle, Bowlingbahn im Seitenschiff, Beauty-Salon im Glockenturm und Erlebnisbrauhaus in der Dom-Schatzkammer umgebaut werden. Kurz vor der alles besiegelnden Unterschrift tun sich auf Melaten die Gräber auf und überziehen die Stadt und die Verantwortlichen mit einem wilden Horrortrip. „Die Rache von Melaten" verspricht ein modernes, kölsches Musical voll rheinischem Humor, politischem Biss und höherem Blödsinn.
Oper Köln, 14. Januar bis 13. Februar 2018, www.oper.koeln

KUNST

REIMREISE – POETRY SLAM IM MUSEUM

Die Reimreise geht in die vierte Runde: Am Samstag, 16. Dezember 2017, um 19.30 Uhr treten beim Poetry Slam im Rautenstrauch-Joest-Museum – Kulturen der Welt, Cäcilienstraße 29–33, Köln-Innenstadt, erneut Wortakrobaten mit ihren selbstverfassten Werken an. Sie tragen selbstgeschriebene Gedichte und Kurzgeschichten – mal nachdenklich, mal lustig – live vor. Das Publikum entscheidet, welche Poeten an diesem Abend ins Finale kommen und wer gewinnt. Für die Reimreise angekündigt haben sich ausgezeichnete Poeten aus ganz Deutschland. Darunter unter anderen die Finalistin der Landesmeisterschaften Rheinland-Pfalz Julie Kerdellant (Landau) und der Landesmeister Baden-Württembergs Stefan Unser (Karlsruhe) sowie Sven Golze (Leverkusen) und Björn Rosenbaum (Dortmund). Durch den Abend führt der in Köln lebende Künstler mario el toro, am Flügel begleitet Dominik Stangier.
Köln, Rautenstrauch-Joest-Museum, 16. Dezember 2017, www.museenkoeln.de/rjm, www.reimreise.de

VAN LOOK – RETROSPEKTIVE

Der Maler, Bildhauer und Philosoph Hans-Günther van Look ist in Siegburg kein Unbekannter. Unter anderem realisierte er in Zusammenarbeit mit dem Architekten Hartmut de Corné zahlreiche Kunst-am-Bau-Projekte wie die Wandarbeit im ICE-Bahnhof und den Bühnenvorhang in der Rhein-Sieg-Halle. Im Stadtmuseum präsentierte er 1991 seine Malerei in einer Einzelausstellung. Die Retrospektive zum 10. Todestages des Künstlers gewährt nun erstmals einen umfassenden Einblick in Van Looks Schaffen und dokumentiert seinen reichen Ideen- und Gedankenkosmos, der sich in all seinen Werken um das Phänomen Licht und Raum dreht. Es lohnt sich in den Weihnachtsferien die Ausstellung zu besuchen.
Stadtmuseum Siegburg, bis 7. Januar 2018, www.stadtmuseum-siegburg.de

TROTZDEM ALAAF! KÖLNER ROSENMONTAG 1991 + 2017

Die Fotoausstellung zeigt die Ereignisse rund um den 1991 wegen des Golfkrieges ausgefallenen Rosenmontagszug. Die Kölner feierten damals „trotzdem" ihren Fastelovend. Es wurde ein außergewöhnlicher, verrückter, unorganisierter und ursprünglicher Rosenmontag – und eine spontane Demonstration gegen den Golfkrieg. 40 Aufnahmen vom Rosenmontag 2017 von jüngeren Fotografinnen und Fotografen ergänzen die 80 Schwarz-Weiß-Abbildungen von 1991. Wie vor 26 Jahren wurde auch 2017 der Karneval von politischen Ereignissen überschattet. Terroranschläge im öffentlichen Raum führten zu einer starken Polizeipräsenz auf den Straßen. Eindrucksvoll dokumentieren die Bilder das Nebeneinander feiernder Jecken und ungewohnter polizeilicher Vorsichts- und Absperrmaßnahmen. Mit drei Schwarz-Weiß-Fotografien aus den Jahren 1947 bis 1949 blickt die Ausstellung zudem in eine Zeit zurück, in der Köln in Trümmern lag.
Kölnisches Stadtmuseum, 16. Dezember 2017 bis 25. März 2018, www.museenkoeln.de/ksm

Das Kölnische Stadtmuseum im Zeughaus Köln

Die Physiker: Einstein (Holger Kraft), Möbius (Sören Wunderlich), Newton (Glenn Goltz)

Möbius (Sören Wunderlich), Oberschwester Monika (Johanna Falkner)

THEATER

DIE PHYSIKER

Eine Formel zur Vernichtung der Menschheit, die Angst eines Wissenschaftlers vor der Aufdeckung seines gefährlichen Wissens, Spione verfeindeter Geheimmächte und ein rätselhafter Doppelmord. Was klingt wie der neueste Wikileaks-Enthüllungsbericht, ist in groben Schlagworten zusammengefasst der Inhalt von Friedrich Dürrenmatts Werk „Die Physiker". Dieses 1961 zur Zeit des Kalten Krieges entstandene Drama beschreibt in literarisch-fiktiver Form ein durchaus real vorstellbares (Welt-)Untergangsszenario.
Theater Bonn, bis 3. Februar 2018, www.theater-bonn.de

Fräulein Zahnd (Sophie Basse), Newton (Glenn Goltz), Möbius (Sören Wunderlich), Einstein (Holger Kraft)

KETTEN DER LIEBE

Der Trottel-Terminator Mathias Bommes (Tom Gerhardt) ist wieder da, nachdem er bei uns in „Dinner für Spinner" mit seinem Amoklauf der Tollpatschigkeit das Publikum begeistert hat. Dadurch befeuert hat Tom Gerhardt nun mit Co-Autor Franz Krause und René Heinersdorff ein neues Stück geschrieben. Sein neues Opfer ist der Deutsch-Rock-Star Andy Roth (Dustin Semmelrogge), dessen klebrige Kuschelsongs die Fans zu Tränen rühren. Wenn er seinen Kultsong „Ketten der Liebe" schmettert, liegt sich sein Publikum weinend in den Armen – da ist keiner, der nicht mitsingt. Allen voran Super-Fan Mathias Bommes. Der kann sein Glück kaum fassen: Er hat ein Fantreffen in Andy Roths Künstlergarderobe gewonnen – zwei Stunden vor dem ersten Konzert seiner neuen Tour! Das Treffen hat Bommes akribisch vorbereitet. Mit schrecklichen Folgen.
Contra-Kreis-Theater Bonn, Am Hof 3 – 5, 9. Januar bis 11. Februar 2018, www.contra-kreis-theater.de

MUSIK

CAT BALLOU WEIHNACHTSKONZERT 2017

Theater am Dom, 18. – 22. und 26. – 27. Dezember, www.theateramdom.de

DEPECHE MODE

Nach ihren erfolgreichen, ausverkauften Open-Airs, die allein in Deutschland und der Schweiz rund 500.000 Fans begeisterten, gehen Depeche Mode mit ihrer Global Spirit Tour in die zweite Runde. Aufgrund der überragenden Nachfrage gibt die einflussreiche und prägende Band der modernen Musik im November 2017 und Januar 2018 Zugaben in ausgewählten Arenen: Am 15. Januar 2018 macht die Tour Halt in der LANXESS Arena. Trotz 100 Millionen verkaufter Alben und Live-Konzerten vor über 30 Millionen Fans in aller Welt haben sich Depeche Mode immer wieder neu erfunden, ohne ihre Originalität preiszugeben. Zahlreiche Künstler und Bands bezeichnen Depeche Mode als ihre Inspiration. Kritiker feiern sie nach wie vor als „bahnbrechend", „richtungweisend" und „an Bedeutung gewinnend".

Mit der Global Spirit Tour und der neuen CD, dem 14. Studioalbum der Band, setzen Depeche Mode ihren Weg konsequent fort, der eine Geschichte musikalischer Innovation und ungebrochener Anziehungskraft ist.
Köln, LANXESS Arena, 15. Januar 2018, www.lanxess-arena.de

AUSGEFALLENE WEIHNACHTSMÄRKTE

CHRISTMAS AVENUE

Wer die Weihnachtstage lieber bunt und schrill verbringen will, steuert die Glitzerwelt der Christmas Avenue an. Bis Heiligabend stehen die pink-lila glänzenden Buden von Kölns einzigartigem Gay-Weihnachtsmarkt der schwulen und lesbischen Community im „Bermuda-Dreieck" zwischen Schaafen- und Pilgrimstraße. Jedermann ist willkommen. Als Neuheiten in diesem Jahr werden Burger Deluxe, Spiralkartoffeln und Trüffel serviert. Täglich ab 19.30 Uhr gibt es ein Bühnenprogramm und jeden Dienstag von 19 bis 20 Uhr eine Happy Hour mit heißen Cocktails.
Köln, Mauritiuswall/Schaafenstr., 27. November bis 23. Dezember 2017, www.christmas-avenue.cologne

EHRENFELDER WEIHNACHTSMARKT IM BUMANN&SOHN

Das Weihnachtsmärktchen auf dem Außengelände der Ehrenfelder Bar Bumann&Sohn lockt mit Speis und Trank und einer kleinen, aber feinen Auswahl an Weihnachtsgeschenken. Zur musikalischen Untermalung gibt es eine Bühne für wechselnde Künstler aller Genres.
Köln, Bumann&Sohn, Bartholomäus-Schink-Str. 2, 27. November bis 23. Dezember 2017 , www.bumannundsohn.de

HOMEMADE COLOGNE WINTERBAZAR

Mit Selbstgemachtem, Upcycling und Designerstücken lockt der Kreativmarkt „Homemade Cologne" mit einem Weihnachtsspecial nach Ehrenfeld. Rund 80 Stände werden aufgebaut, an denen die Kreativlinge ihre Produkte verkaufen. Dazu gibt es ein Rahmenprogramm mit Livemusik und Auftritten verschiedener Künstler, Glühwein und diverse Köstlichkeiten.
Köln, Pattenhalle Ehrenfeld, Christianstr. 82, 9. – 10. Dezember 2017, www.0049homemade.wordpress.com

MEIN CLAUS

Den Weihnachtsengeln sei Dank: Dieser „Markt der schönen Dinge" findet nicht an der eisekalten Dezemberluft statt. Claus ist ein Weihnachtsmarkt, der im Warmen stattfindet. Über 160 Aussteller aus ganz Deutschland bieten bei Claus Selbstgemachtes, Upcycling und Designerstücke zum Kauf an, während ein DJ für die winterliche Klangkulisse sorgt. Weihnachtskitsch in Erzgebirge-Manier suchen Weihnachts-Shopper im SMS Businesspark übrigens vergebens.
Mönchengladbach, SMS Businesspark auf der Blumenberger Str. 143–145, 9. – 10. Dezember 2017, www.meine-greta.de

WINTERZAUBERMARKT IM HELIOS37

Im Ehrenfelder Club Helios37 erwarten die Kölner vier märchenhafte Tage mit verträumter Deko und hochkarätigen Kölner und Berliner Händlern. Zu finden sein werden: nachhaltiges Design, Fair Fashion, Vintage und Superfood (gesundes Streetfood). Dazu gibt es ein Rahmenprogramm mit DIY-Workshops, Livemusik, Yoga, liebevoller Kinderecke, Bastelbespaßung, Stockbrotbacken, Puppenspielen und Märchenlesungen. Der Markt steigt indoor und outdoor auf rund 2.000 Quadratmetern.
Köln, Heliosstraße 37, 14. – 17. Dezember 2017, www. facebook.com/Helios37.de

UNIKAT WEIHNACHTSMARKT

Vor der märchenhaften Schlosskulisse des Althoff Grandhotels Schloss Bensberg strahlt der Unikat-Weihnachtsmarkt mit den Augen seiner Besucher um die Wette. Mit dem Kooperationspartner DaWanda wurde Online-Shopping im vergangenen Jahr genau dort wieder anfassbar gemacht. Dafür erfanden die Organisatoren die Concept-Store-Meile: Die unterschiedlichen DaWanda-Verkäufer teilten sich die Budenzeile und präsentierten gemeinsam ihre liebevoll gestalteten, individuellen Unikate. Wir sind gespannt, wie der Unikat-Weihnachtsmarkt dieses Jahr aussehen wird.
Bergisch Gladbach, Schloss Bensberg, Kadettenstraße, 15./16./17. Dezember 2017, www.schlossbensberg.com

BASECAMP-WEIHNACHTSMARKT

Auch die Bonner haben wenig Lust, auf dem Weihnachtsmarkt zu frieren. Deswegen findet der BaseCamp-Weihnachtsmarkt auf dem Campingplatz statt. Und auf was für einem! Das Bonner BaseCamp versammelt die verrücktesten Retro-Wohnwagen und Waggons der Deutschen Bahn unter einem großen Hallendach. Normalerweise schlafen dort die Gäste des außergewöhnlichen Hostels. Kurz vor Weihnachten ziehen allerdings rund 50 Händler in die VW-Busse, Trucks und überdimensionierten Knutschkugeln ein. Dazu gehören Designer und Gastronomen, die zum Beispiel klassisches Kunsthandwerk, hochwertige Accessoires, Weine und Pralinen verkaufen.
Bonn, In der Raste 1, 16. –17. Dezember 2017, www. basecamp-bonn.de

DER SUPER WEIHNACHTSMARKT, KÖLN BUMMELN BEI 4711

Die ehemaligen Produktionsstätten der „Kölnisch Wasser Fabrik" funkeln auch heute noch in den berühmten Firmenfarben der Traditionsparfümeure: Türkis und Gold. An einem Wochenende im Dezember verwandeln sie sich in den Super Weihnachtsmarkt, auf dem man Fashion-Unikate, Accessoires, Schmuck, Papeterie, Kunst, Fotografie, Möbel- und Produktdesign, sowie duftendes Bio-Slowfood ergattern kann. Während es in der Fußgängerzone eng wird, versprechen die Veranstalterinnen im denkmalgeschützten Barthonia Showroom ausreichend Platz für einen Bummel zwischen ausgefallenen Weihnachtsgeschenken.
Köln, Barthonia Showroom, Venloer Straße 231 B, 17. – 18. Dezember 2017, www.dersupermarkt.net

SCHLOSS GRÜNEWALD

In einem mit Kerzen beleuchteten Zelt mitten im Wald können kleine und große Kinder ihre geheimsten Wünsche aufschreiben und mit Mondstaub in den Himmel pusten. Bei den Hexen werden fleißig Knusperhäuschen gebastelt, ein Hofnarr veralbert

auf liebevolle Weise das Publikum und das mittelalterliche Mäuseroulette lockt viele Mitspieler an. Die köstliche Gastronomie, wie zum Beispiel Elsässer Flammkuchen, Raclette, mittelalterlich zubereitete Fackelspieße, Glühwein, heißer Honigwein und frische Maronen, verströmt ein Aroma, das nahezu jeden Besucher – kulinarisch fernab von Bratwurst und Pommes – in seinen Bann zieht.
Solingen, Schloss Grünewald, 15. – 17. und 21. – 23. Dezember, www.schloss-gruenewald.de

MITTELALTERLICHER WEIHNACHTSMARKT IN SIEGBURG

Es ist eine kleine Welt für sich, die sich in der Adventszeit auf dem Siegburger Marktplatz unterhalb des Michaelsberges entfaltet. Mehr als zehn Dutzend Handwerksleute, Musici, Gaukler und weit gereiste Händler, gekleidet wie die Menschen im späten Mittelalter, verzaubern zwischen authentisch nachgebauten Marktständen. Fackeln, Öllampen, Kerzen und Teelichter tauchen die Zeltstadt mit Einbruch der Dunkelheit in mystisches Licht. 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.
Siegburg, bis 22. Dezember 2017, www.mittelalterlicher-markt-siegburg.de

BURG SATZVEY

Das Veranstaltungsjahr der Burg Satzvey findet seinen stimmungsvollen Ausklang in einem schönen und romantischen Weihnachtsmarkt mit mittelalterlichem Krippenspiel. Auf dem Gelände der Burg bieten zahlreiche Händler und Handwerker ihre Waren an. Von handgearbeiteten Geschenken wie Holzspielzeug, Christbaumschmuck, Weihnachtskrippen, Seifen und Räucherwerk bis hin zu kulinarischen Spezialitäten aus der Region findet der Besucher alles, was zu einem gelungenen Fest und strahlenden Augen beiträgt. Das Krippenspiel wird alljährlich nach mittelalterlichem Vorbild in historisch anmutenden Kostümen dargestellt. Ebenfalls ein Erlebnis für die kleinen Besucher ist die Werkstatt des Weihnachtsmannes, in der sie ihre Wunschzettel schreiben können, um sie dem Weihnachtsmann später persönlich zu überreichen.
Mechernich, An der Burg 3, 2. – 17. Dezember 2017, www.burgsatzvey.de

WASSERBURG HEIMERZHEIM

Die Burg Heimerzheim ist eine der schönsten Wasserburgen in der Voreifel. Dort befindet sich ein besonderer Weihnachtsmarkt in historischem Ambiente. So locken jedes Jahr zahlreiche Aussteller mit hochwertigen kulinarischen Spezialitäten und Kunsterzeugnissen aus der Region. Es besteht die Möglichkeit zum heiteren Beisammensein am prasselnden Kaminfeuer in der Festhalle in der Vorburg und im Burgpavillon. Untermalt wird das Ganze von diversen Live-Musikauftritten.
Swisttal, Kölner Straße 1, 9. – 10. Dezember 2017, www.burg-heimerzheim.de

WINTERTRAUM IM PHANTASIALAND

Im Phantasialand Wintertraum erleben die Gäste Magie pur – die einzelnen Themenbereiche verwandeln sich in zauberhafte Winterwelten. Auf dem Kaiserplatz funkelt der 18 Meter hohe Weihnachtsbaum in seiner ganzen Pracht und der gefrorene See, inmitten von schneebedeckten Tannen, lädt zum fröhlichen Eislaufen ein. Winterlich-würzige Düfte liegen in der Luft, denn die vielen Stände locken mit süßen und deftigen Leckereien. Auch während des Wintertraums sind nahezu alle Attraktionen des Phantasialandes geöffnet. Außerdem bieten liebevoll inszenierte Wintershows traumhafte Szenarien und viel Emotion. In der Arena de Fiesta begeistert die neue Eisshow „White Christmas on Ice“ mit Eiskunstlauf. Und die Wintershow „Die magische Rose“ erweckt mit viel Gefühl und himmlischen Kostümen eine Wintergeschichte für die ganze Familie zum Leben. Das grandiose Feuerwerk ist der glanzvolle Höhepunkt jedes Wintertraumtages.
Brühl, Berggeiststraße 31 – 41, bis 14. Januar 2018, www.phantasialand.de

SILVESTERPARTY

ÜBER DEN DÄCHERN KÖLNS

Auf der Dachterrasse des Pullmann Hotels findet ab 18.30 Uhr die Party „Silvester über den Dächern Kölns“ statt. Als Entrée gibt es einen Aperitif, später gibt es Köstlichkeiten vom Galabuffet. Ab 22 Uhr sorgt Haus-DJ Luis Muñoz für tanzfreudige Stimmung und zum Jahreswechsel gibt es ein Glas Champagner. Tickets kosten 199 Euro pro Person.
Köln, Pullmann Cologne, Helenenstraße 14, 31. Dezember 2017, www.accorhotels.com

KAMEHA GRAND

Das Kameha Grand Hotel hält gleich mehrere Angebote für Silvester bereit. Im Restaurant Yunico erwartet die Besucher ab 19.30 Uhr ein Menü mit ausgefallenen japanisch interpretierten Kreationen. In der Brasserie verspricht ab 19 Uhr ein kulinarisches Feuerwerk zu steigen. In der Rheinalm wird ab 20 Uhr ein bayrisches Menü serviert. Der Universal-Saal wartet ab 20 Uhr mit großzügigem Silvester-Buffet auf. Wasserratten können den Abend ab 20 Uhr im Spa des Hotels verbringen. Neben verschiedenen Saunagängen, einem köstlichen Buffet mit Welcome Drink kann man das Feuerwerk hautnah

von der Dachterrasse bestaunen. Den Höhepunkt bildet die Grand Gold Silvester Party, die dieses Jahr unter dem Motto „Maskenball“ steht.
Bonn, Kameha Grand Bonn, 31. Dezember 2017, www.kamehabonn.de

LET’S GO SWINGIN’!

Beim großen Silvester-Swing-Ball im Kölner Schokoladenmuseum mischen sich auch in diesem Jahr wieder lässiger Groove und viel Hingabe mit purer Lebensfreude und mitreißenden Rhythmen von Lindy Hop bis Rockabilly. Um Mitternacht gibt es hier den besten Blick auf das spektakuläre Feuerwerk auf den Rheinbrücken – Domblick inklusive. Ticket pro Person: 59 Euro
Köln, Schokoladenmuseum, 31. Dezember 2017, www.silvester-swingball.de

AUF DEM FLUSS

Silvester auf dem Rhein feiern? Das geht zum Beispiel auf der MS Rheinenergie. Kulinarische Highlights beim festlichen Buffet, eine große Auswahl an Getränken und eine herausragende Liveband machen den letzten Abend des Jahres zu einem unvergesslichen Event. Die Schiffstour startet und endet am Anleger Kölner Altstadt. Ticket pro Person: 182 Euro
Köln, K-D-Schiffsanleger, 31. Dezember 2017, www.k-d.com/events/silvester-ms-rheinenergie-koeln

ZIRKUSLUFT SCHNUPPERN

Der Bonner Weihnachtscircus lädt zum elften Mal zur großen Silvester-Gala ein. Dieses Jahr gastiert der Circus zum ersten Mal auf der Rigal’schen Wiese in Bonn-Bad Godesberg. Die Kartenpreise liegen zwischen 20 und 45 Euro für Erwachsene. Beginn ist 20 Uhr, der Einlass ist eine Stunde früher. Ein Feuerwerk um 23 Uhr gehört genauso dazu wie die Aftershow-Party. Für das leibliche Wohl wird gesorgt.
Bonn, Rigal’sche Wiese, 31. Dezember 2017, www.bonner-weihnachtscircus.de

PARTY IN DER OPER

In der Bonner Oper findet für die Zuschauer nach der Abendvorstellung von Andrew Lloyd Webbers „Sunset Boulevard“ ab 22 Uhr eine Silvesterparty mit Gastronomie, Tanz und Feuerwerk statt. Das Stück basiert auf dem gleichnamigen Film aus den 1950er Jahren, in dem Billy Wilder vom tragischen Untergang einer Stummfilmikone in Zeiten des Tonfilms erzählt. Tickets gibt es für Erwachsene ab 39,60 Euro.
Bonn, Opernhaus, 31. Dezember 2017, www.theater-bonn.de

PARTY UND GENUSS

Im Hotel Königshof, direkt am Rhein gelegen, ist die After-Job-Party zu Gast. Los geht es ab 21 Uhr in allen Sälen des Hotels. Um Mitternacht haben Gäste auf den Rheinterrassen beste Sicht auf Rhein, Feuerwerk und Siebengebirge. Außerdem gibt es eine Silvestertombola. Wer es lieber ruhiger mag, der ist im Restauant Oliveto ein gern gesehener Gast. Das Team um Küchenchef Marcus Bunzel serviert ein erlesenes Menü. Das Silvesterfeuerwerk kann im Anschluss aus der ersten Reihe bestaunt werden – dazu gibt es ein Glas Champagner gratis. Wer dann doch noch Lust auf Party hat, braucht nur in die Säle nach nebenan gehen.
Bonn, Königshof, 31. Dezember 2017, www.ameronhotels.com/de/hotel-koenigshof-bonn

Alle (Termin-) Angaben sind ohne Gewähr.

Fotos: Bettina Stoß/Ballett Dortmund (2), www.pixabay.com (2), Thilo Beu/Theater Bonn (3), Raimond Spekking / CC BY-SA 3.0 (via Wikimedia Commons)

Foto: P. M. J. Rothe

Treff.punkt

Wir begegnen interessanten Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine besondere Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Hans Hallitzky. Wir treffen den erfahrenen IT-Spezialisten und Kommandanten des Beueler Stadtsoldaten-Corps „Rot-Blau“ 1936 e.V. mitten auf der Kennedybrücke.

Diesen Blick liebt er besonders – Hans Hallitzky ist Ur-Beueler und wenn er abends über den Rhein Richtung Beuel fährt, genießt er jedes Mal aufs Neue die Aussicht auf die „Skyline“ der Sonnenseite Bonns. „Ich bin in Beuel, genauer gesagt in der Rheinaustraße aufgewachsen, und lebe heute noch hier. Doch es ist immer wieder ein tolles Gefühl, abends über die Brücke nach Hause zu kommen.“ Hans Hallitzky hat viel von der Welt gesehen: Wie oft er in den vergangenen sieben Jahren für seinen alten Arbeitgeber Huawei alleine nach China geflogen ist, weiß er schon gar nicht mehr. Aber Beuel ist seine Heimat, der zentrale Punkt, mit dem ihn ganz tiefe Wurzeln verbinden. Für den chinesischen Hersteller Huwai war Hallitzky als stellvertretender Vertriebsdirektor Deutschland für die Entwicklung des Geschäftes im Großkundenbereich verantwortlich. Er hat unter anderem große WiFi-Projekte in den Stadien von Borussia Dortmund und Schalke 04 betreut. Heute arbeitet Hallitzky für Bechtle, eines der größten Systemhäuser in Deutschland und ist deutschlandweit für den Aufbau einer Geschäftsbeziehung zwischen Bechtle und Huawei zuständig. „Regelmäßige Reisen nach China sind vorerst nicht notwendig, aber ich bin bundesweit viel unterwegs. Umso schöner ist es, ein Zuhause zu haben, mit dem einem außer der Schlafstätte viel mehr verbindet“, betont der Vater von zwei Söhnen.

An Beuel hängen viele Erinnerungen – angefangen „bei Omas Büdchen, das unmittelbar am Anleger der Rheinfähre stand, und wo es wunderbare Süßigkeiten in großen Glasgläsern gab“. Und dann ist da noch die Liebe zum Karneval, die ihm sein Kölner Vater und seine Beueler Mutter in die Wiege gelegt haben. Hans Hallitzky ist heute Kommandant und Vorsitzender der Beueler Stadtsoldaten und seit dem Auftritt des Corps vor der UN-Klimakonferenz in Bonn auch in Australien, Korea und USA bekannt – zumindest, wenn er seine Uniform trägt. ■

RHEIN EXKLUSIV

JETZT AUCH IM ABONNEMENT

„RHEINexklusiv“
c/o seromedia GmbH
Rheinaustraße 199
53225 Bonn

Verpassen Sie keine Ausgabe von „RHEIN exklusiv“ mehr. 128 Seiten mehr Leben, mehr Stil, mehr Heimat – aus der Region, für die Region. Jetzt gibt es „RHEINexklusiv“ als Abonnement. ***Vier Ausgaben zum Preis von 24 Euro*** *(inklusive Versand).*

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

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

Rechnungsanschrift

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

Versandanschrift (falls von der Rechnungsadresse abweichend)

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

_____

Sie erhalten „RHEINexklusiv“ zum Jahrespreis von zurzeit 24 Euro innerhalb Deutschlands (Auslandspreise auf Anfrage) inklusive Mehrwertsteuer und Versand. „RHEINexklusiv“ erscheint viermal im Jahr. Wenn Ihnen „RHEINexklusiv“ gefällt, brauchen Sie nichts weiter zu tun, denn das Jahresabo verlängert sich automatisch um ein weiteres Jahr, sofern Sie nicht sechs Wochen vor Ablauf des Bezugszeitraums kündigen.

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

Ort, Datum: _____ Unterschrift: _____

EINFACH AUSFÜLLEN, ABTRENNEN UND PER POST AN RHEINEXKLUSIV SENDEN.

IMPRESSUM

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

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

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

Chefredaktion
Susanne Rothe

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

Grafik
Edina Grabecz

Bildredaktion/Bildbearbeitung
Edina Grabecz

Lektorat
Kathrin Gehrlein, Katharina Zeutschner

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

Auflage
10.000 Exemplare

Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt
Peter Rothe

Verantwortlich für den Anzeigenteil
Peter Rothe

Titelfoto
© Alexis Mabille/fashionpress

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.

Der Multivan. Jetzt als exklusives Sondermodell „70 Jahre Bulli“.

Seit 70 Jahren erobert der Bulli Herzen in Höchstgeschwindigkeit. Das exklusive Sondermodell Multivan „70 Jahre Bulli“ erhalten Sie mit Ausstattungs-Highlights wie dem Innenraum in Holzoptik und den Sitzbezügen im Retrodesign. Wir feiern 70 Jahre Bulli.Feiern Sie mit.

Mtl. Leasingrate: 299,– €*

Gilt für den Multivan Comfortline „70 Jahre Bulli“ mit 2,0-l-TDI-Motor mit 110 kW (Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts 7,5, außerorts 5,5, kombiniert 6,3. CO_2-Emissionen in g/km: kombiniert 164). Effizienzklasse B.

Leasing-Sonderzahlung:	10.850,33 €
Nettodarlehensbetrag (Anschaffungspreis) inkl. Überführungskosten:	48.426,01 €
Sollzins (gebunden) p.a.:	0,24 %
Effektiver Jahreszins:	0,24 %
Jährliche Fahrleistung:	15.000 km
Vertragslaufzeit:	48 Monate
Gesamtbetrag:	25202,33 €
48 monatliche Leasingraten à	**299,– €**

* Ein Angebot für Privatkunden der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Str. 57, 38112 Braunschweig, für die wir als ungebundener Vermittler gemeinsam mit dem Kunden die für den Abschluss des Leasingvertrags nötigen Unterlagen zusammenstellen. Bonität vorausgesetzt. Es besteht ein gesetzliches Widerrufsrecht für Verbraucher. Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

Volkswagen

Ihre starken Volkswagen Partner für die Regionen!

AUTO SCHORN
AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

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

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

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

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

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

RATHS

KAISER-PASSAGE BONN
www.juwelier-raths.de