7. JAHRGANG | AUSGABE 4/2019 | WINTER | 6,00 €

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

DESIGN

Möbel aus Beton

AB INS VERGNÜGEN

ACTIONSPASS IM WINTER

FOOD PAIRING
KONTRASTE, DIE SICH LIEBEN

IM GESPRÄCH:

Die Kaffeesommelière Christiane Hattingen über das Glück mit der kleinen Bohne

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE

4 198441 806001 04

KAISER-PASSAGE BONN

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

RATHS

© seromedia GmbH

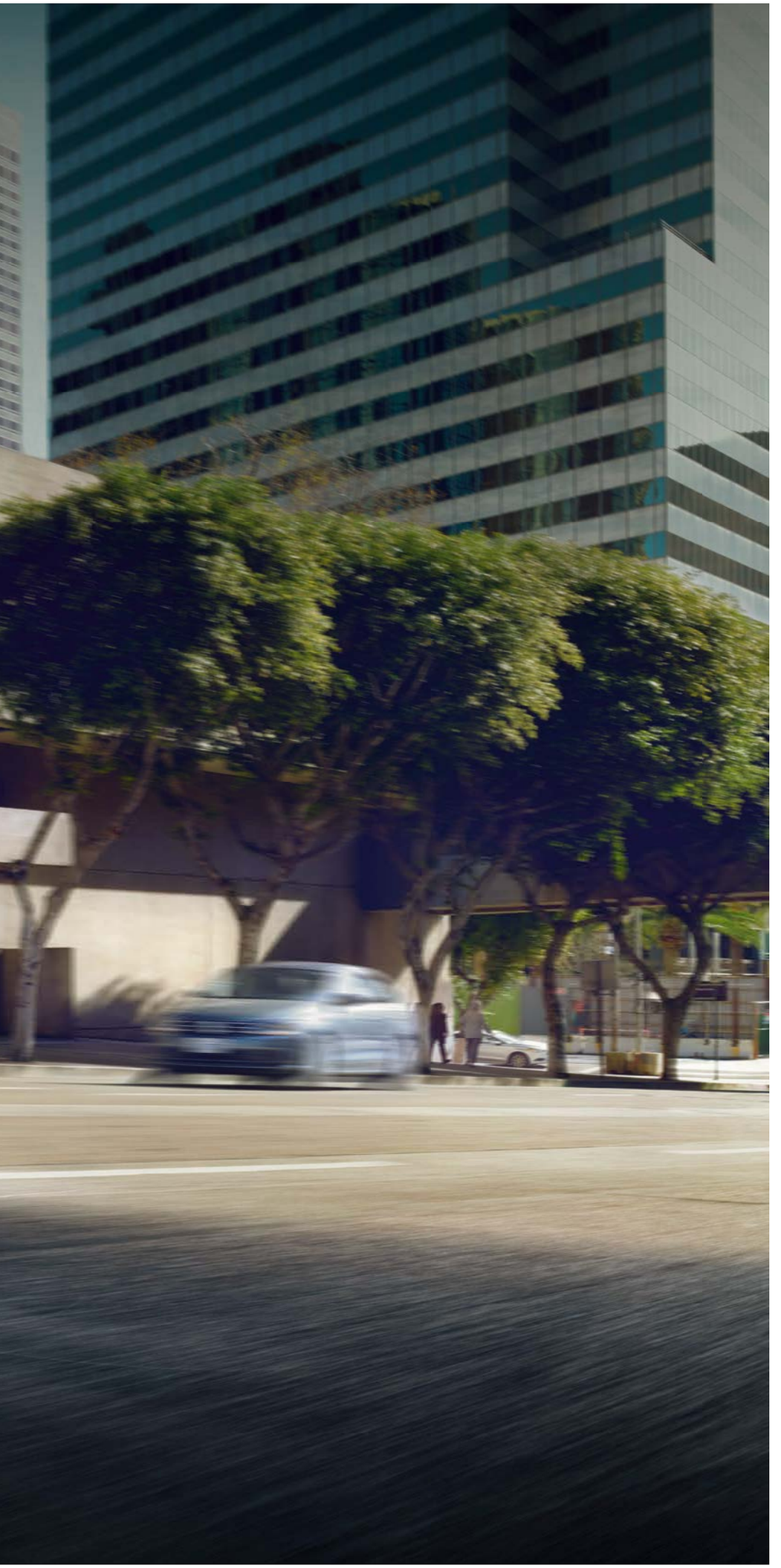
Vielleicht ist der Verstand skeptisch, aber das Herz hat längst verstanden.

Der erste vollelektrische Porsche. Soul, electrified. Der neue Taycan.

Ab sofort bestellbar bei uns im Porsche Zentrum Bonn.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Porsche Zentrum Bonn
Fleischhauer PZ GmbH
Brühler Straße 2
53119 Bonn
Tel. +49 228 41010-0
www.porsche-bonn.de

Taycan Turbo · Stromverbrauch (in kWh/100 km): kombiniert 26,0; CO_2-Emissionen kombiniert 0 g/km
Stand: 11/2019



PORSCHE

Bauen und Immobilien

BUSSE & MIESSEN

Ideen verstehen. Interessen wahren. Ziele erreichen.

Wir bieten zu allen Themen des Bau- und Immobilienrechts kompetente Beratung, Begleitung und Vertretung, die auf fundiertem Fachwissen und langjähriger Erfahrung beruhen.

BUSSE & MIESSEN Rechtsanwälte Partnerschaft mbB
Friedensplatz 1 · 53111 Bonn · Telefon: 0049 (228) 98391-0 · Telefax: 0049 (228) 630283 · kanzlei@busse-miessen.de

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

geht es Ihnen auch so, dass Sie vor dem ersten Schluck Kaffee nicht richtig ansprechbar sind? Erst wenn der Kaffeeduft langsam aufsteigt, beginnen sich die frühmorgendlichen Lebensgeister ganz langsam zu regen. Richtig erwacht sind sie, wenn man die erste Tasse des dunklen Elixirs genüsslich getrunken hat. Der Tag gewinnt an Würze, und man ist bereit, es mit ihm aufzunehmen. Grund genug, dass wir das Thema Kaffee zusammen mit der Kaffeesommelière Christiane Hattingen etwas näher betrachten.

Das Thema Genuss zieht sich in all seinen Facetten durch diese Ausgabe der RHEINexklusiv – es ist der berühmte rote Faden. So haben wir die Auftaktveranstaltung von BonnCulinAhr in der Redoute in Bad Godesberg besucht. Der Verein um die beiden Sterneköche Hans Stefan Steinheuer und Rainer-Maria Halbedel organisiert im März 2020 eine ganze Genusswoche, in der verschiedene Events geboten werden, die einen kulinarischen Brückenschlag zwischen Bonn und der Ahr bilden. Weiter geht es mit dem Thema Food Pairing. Wir zeigen Ihnen, warum weiße Schokolade mit Kaviar harmoniert.

Um eine andere Art von Genuss handelt es sich bei unseren Hoteltipps. Wir stellen Ihnen kuriose Übernachtungsmöglichkeiten in unserer Nähe vor. Genießen Sie eine Auszeit im Krimi-, Food- oder im Knast-Hotel. Und genießen Sie ebenso Action und Spaß mit unseren Freizeittipps für den Winter. Vom Grusellabyrinth bis zum Taxi-Bob – für jede Nervenstärke ist etwas dabei.

Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit.

Ihr

Peter Rothe, Herausgeber

Fotos: Editorial: Jürgen Hofmann, Cover: pixabay.com / StockSnap

LENTZEN
Garten- und Landschaftsbau GmbH

Wohnraum
unter freiem Himmel

- Steinarbeiten
- Gartengestaltung
- Gartenpflege
- Zaun- und Toranlagen

Garten- und Landschaftsbau Lentzen GmbH
Marktstraße 92, 53229 Bonn-Beuel
Telefon (0228) 48 29 03
Telefax (0228) 48 26 13
info@lentzen-bonn.de
www.lentzen-bonn.de

AUTORISIERTER FACHHÄNDLER
Ihr Experte für Garten & Landschaft
... ein echter LEGI
Zaun- und Toranlagen
Verkauf und Montage

© seromedia GmbH

80
AUSSTELLUNG
Die surrealen Bildwelten des Moebius

86
MODE
Die Trends für den Winter

30
GESCHENKE
Freude fürs ganze Jahr

04|19 INHALT

66 LICHT
Occhio: Leuchten so schön wie ein Schmuckstück

56 BETONMÖBEL
Der Werkstoff hält Einzug in die Wohnzimmer.

20 KONTRASTE, DIE SICH LIEBEN
Food Pairing bringt zusammen, was auf den ersten Blick nicht zusammengehört.

26 DIE MACHT DER GETROCKNETEN TRAUBE
Der Amarone ist ein toller Wein für kalte Winterabende.

36 ACTIONSPASS IM WINTER
Freizeittipps: Fliegen, Gruseln, Rasen ...

48 FILMTIPPS
Best of 2019 – unsere Favoriten

108 BONNCULINAHR
Eine kulinarische Reise von Bonn an die Ahr – Rückblick und Ausblick

112 KULTGERICHTE
Warum Speisen so heißen, wie sie heißen.

116 KURIOSE HOTELS
Themenhotels sind ideale Ziele für eine entspannte Auszeit, denn sie lenken schon alleine durch ihre Einrichtung vom Alltag ab.

IM GESPRÄCH

12 INSPIRATIONSQUELLE GAST
Thomas Gilles ist Koch, und zwar ein sehr guter. Er sagt, er habe in seinem Berufsleben noch nie wirklich gearbeitet.

104 VOM GLÜCK MIT DER KLEINEN BOHNE
Christiane Hattingens Leidenschaft gehört dem Kaffee. In Bonn gehört ihr das Kaffeekontor, wo sie die hellbraunen Rohbohnen röstet und dann als Spezialitätenkaffee verkauft.

128 TREFF.PUNKT
Ralf Kronester plant und realisiert hochwertige Küche. In seiner Freizeit spielt er auf dem Gelände der ehemaligen Dynamit Nobel AG Schlagzeug.

Fotos: 2019 Moebius Production, Thomas Giller/Clostermanns Le Gourmet, pixabay.com, Marc Cain, © by Occhio, Fotograf: mierswa & kluska, Formdimensionen, Betoniu

Bauern-Demo

Vom Acker an den Rhein: Einen Tag lang beherrschten mächtige Traktoren die Straßen in Bonn. Ein ungewöhnliches Bild, das man so schnell nicht vergisst. ■

Foto: P. M. J. Rothe

INSPIRATIONS-QUELLE GAST

IM GESPRÄCH: THOMAS GILLES

Thomas Gilles ist Küchenchef im Restaurant „Clostermanns“ in Niederkassel und leitet gleichzeitig mit dem „Le Gourmet“ das einzige Sternerestaurant im Rhein-Sieg-Kreis. Auf der anderen Seite sind Bonn und Köln mit ihren Toprestaurants nicht weit entfernt. Thomas Gilles erzählt im Gespräch mit RHEINexklusiv, warum er noch nie gearbeitet hat, und erklärt, welche Rolle bei ihm die vermeintlichen Konkurrenten spielen.

Das Mittagsgeschäft im Restaurant „Clostermanns“ ist gerade gelaufen. In der Küche wird bereits alles für den Abend vorbereitet. Thomas Gilles ist Chef eines Teams aus 20 Köchen, die sowohl für das Essen im „Clostermanns“ zuständig sind, als auch für die Speisen des Sternerestaurants „Le Gourmet“. Dem jungen Sternekoch ist die Begeisterung für das, was er macht, anzusehen. Die Augen strahlen, während er uns stolz die Küche zeigt, die gerade vergrößert wurde. Mit seiner Mannschaft muss Gilles nicht nur zwei Restaurants bedienen, im Sommer kommt der Biergarten hinzu. Außerdem finden in „Clostermanns Hof“ zahlreiche Tagungen und Feiern wie Hochzeiten statt, die ebenfalls aus der Küche versorgt werden. Als Ausgleich zu den Stunden am Herd, schwingt sich Gilles, wenn er dann mal Freizeit hat, privat in den Rennradsattel und durchstreift den Rhein-Sieg-Kreis. Neben dem Kochen hat er eine zweite Leidenschaft: die Schweiz – die auch für hervorragende Produktqualität in der Küche bekannt ist. ▶

„Wir sind eine Kombinationsküche, möchten aber eine klare Aromatik auf den Teller bringen.“

BLUMENKOHL & EIGELB
Eigelb 72 Grad // Blumenkohl // Champignon

Sie sind im November 2018 vom Restaurantführer GaultMillau mit 16 Punkten belohnt worden, und haben Anfang 2019 vom Michelin-Führer einen Stern erhalten. Hat der Stern Ihr Leben verändert?
Er hat Auswirkungen auf das gesamte Team, denn er puscht uns sehr für unsere Arbeit. Auf mich als Mensch hat er zum Glück keine Auswirkungen. Ich bin immer noch der Thomas. Klar, ich werde jetzt häufiger angesprochen, gebe Interviews, bin in der Zeitung. Aber ich achte darauf, auf dem Boden zu bleiben. Das ist die Challenge.

Mit welchen Erwartungen sehen Sie den neuerlichen Bewertungen entgegen?
Wir wissen, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Wir arbeiten daran, unsere Wurzeln zu stärken und die Leidenschaft am Leben zu halten. Unser Motor und unsere Inspirationsquelle sind die Gäste. Ganz egal, wie stressig und turbulent der Tag verlaufen ist, das Feedback der Gäste am Abend ist es, was für mich zählt und motiviert, am nächsten Tag wieder Gas zu geben. Das versuche ich auch an meine Jungs in der Küche weiterzugeben. Die sind es, die gemeinsam mit mir abliefern müssen. Wenn das nicht funktioniert, muss man auch nicht mehr über Sterne sprechen. Ich bin nicht der Macher, sondern es ist das ganze Team. Man darf auch die wirtschaftliche Seite nicht vergessen, die nur gewährleistet ist, wenn es den Gästen schmeckt. Nur wenn die Gäste zufrieden sind, kommen sie auch wieder.

Sie bewegen sich in der kleinen, aber feinen Spitze der Gastronomie. Kennen Sie die Kollegen, die zu einem großen Teil in Ihrem Alter sind?
Ja.

Sind sie Konkurrenten oder Freunde?
Die Gastronomie hat sich gewandelt. Sie ist lockerer geworden. Von daher geht man mit dem vermeintlichen Konkurrenten anders um. Wenn mein Restaurant voll ist, verweise ich auf ein anderes. Ziel ist es doch, den Gast zufriedenzustellen und nicht zu enttäuschen. Die Gäste freuen sich und bedanken sich für den Tipp. Die Spitzenköche – und das sind ja nicht gerade sehr viele – kennen sich und vertrauen einander. Jeder kocht seinen eigenen Stil, gemeinsam ist uns das Niveau, auf dem wir kochen. Da ist es nur natürlich, sich gegenseitig zu empfehlen. Unser gutes Verhältnis sieht man auch an den Küchenpartys, bei denen wir uns unterstützen. Wir haben alle ein ähnliches Ziel.

Sie haben einmal gesagt, Essen bei Ihnen sei keine große Oper. Wie meinten Sie das?
Ja, das habe ich vielleicht ein bißchen unglücklich ausgedrückt. Ich wollte lediglich eine Hemmschwelle nehmen und die Neugier auch bei einem jüngeren Publikum wecken. Unsere Gerichte sind schon etwas Besonderes, das Ambiente ist aber ungezwungen und modern. Der Service ist herzlich und nicht steif.

Steht dem der Restaurantname „Le Gourmet“ nicht entgegen?
Der Name schafft zunächst mal Distanz. Wir wissen das, haben ihn aber gelassen, weil er bekannt ist.

Ist in die Haute Cuisine eine neue Unbeschwertheit eingekehrt?
Ja, sicherlich. Das erkennt man schon an der Einrichtung der Restaurants. Viele sind modern, frisch und locker ausgestattet und haben noch nicht einmal mehr weiße Tischdecken. Man muss auch mal die Scheuklappen ausziehen und rechts und links schauen.

An welcher Stelle nehmen Sie die Scheuklappen weg?
Ich fordere von meinem Team, auf die individuellen Wünsche der Gäste einzugehen. Dem Gast wird die Freiheit gegeben, die Reihenfolge seines Menüs selbst zu bestimmen. Aus acht Gerichten kann er sein persönliches Wahlmenü zusammenstellen und die Anzahl der Gänge bestimmen. Bei der optionalen Weinbegleitung gibt es zu jedem Gericht einen korrespondierenden Wein.

Wie entsteht bei Ihnen ein neues Gericht?
Oft über das Produkt selbst. Ich begeistere mich für eins und arbeite damit. Aber erst einmal entsteht das Gericht im Kopf. Wenn man viel kocht, hat man viel gegessen und bekommt eine Vorstellung davon, wie was schmeckt und harmoniert. Wir sind eine Kombinationsküche, möchten aber eine klare Aromatik auf den Teller bringen. Man schmeckt bei uns die Karotte oder Kamille.

Wie oft verändern Sie Ihre Karte?
Wir haben das Konzept, alle drei Wochen zwei Gerichte auf der Karte auszutauschen. So bieten wir immer etwas Neues, aber der Stammgast hat ebenfalls die Möglichkeit, das Gericht, was ihm so gut geschmeckt hat, noch einmal zu essen. Somit ist auch gewährleistet, dass wir nicht in Automatismen verfallen, die sehr leicht zu Fehlerquellen werden können. Eine neue Kreation bringt immer frischen Wind und fokussiert einen.

Wie beschreiben Sie Ihre Art zu kochen?
Es gibt bei uns eine schnörkellose Küche. Unsere Philosophie geht von einem klaren Tellerbild aus, das zwar ästhetisch ist, aber gleichzeitig einen Sinn hat. Ich lege nichts auf den Teller, was nur schön aussieht. Das Geschmacksbild darf nicht verfälscht werden. Der Gast soll außerdem erkennen, was er isst.

SCHNÖRKELLOS KLAR UND ÄSTHETISCH

EIS KAFFEE
Kaffee von der Rösterei Ernst // rote Johannisbeeren // Palmzucker // Valrhona Biskélia

KOHLRABI
Sonnenblumenkern // Uckendorfer Eigelb // Honig-Zwiebelsud // Petersielenöl

GEBEIZTER POLARSAIBLING
Karotte // Knäckebrot // Verjus vom Kaiserstuhl // Sultaninen // Kamille

Kommen wir noch einmal auf Ihr Team zu sprechen.
Das spielt eine große Rolle. Ich habe einen super Partner, den André Siebertz, unser Executive Souschef. Insbesondere die Patisserie ist sein Steckenpferd, 2017 hat er zum Beispiel den 3. Platz beim „Patissier des Jahres“ belegt. Wir verstehen uns sehr gut, sind beide sehr leidenschaftlich und arbeiten mit großer Überzeugung. Das Restaurant bietet uns eine Bühne, auf der wir uns ausleben können. Aber das, was wir präsentieren, muss den Zuschauern, und das sind unsere Gäste, gefallen.

Was hat Sie bewegt, Koch zu werden?
Ich habe immer meiner Mutter oder der Oma beim Kochen geholfen und irgendwann gemerkt: Mir gefällt das. Es war in meiner Familie sehr wichtig, dass man vernünftig isst und zusammen an einem Tisch sitzt. Ich habe dann mit 15 Jahren mein erstes Praktikum gemacht und bin genauso begeistert herausgekommen, wie ich hineingegangen bin. Wichtig und ein großes Glück war es, dass meine Eltern immer hinter mir standen und mich machen ließen. ▶

KALBSTATAR
Topinambur // Aprikose süß-sauer //
Estragonmayonnaise

BLAUBEERE & SCHOKOLADE
Laugenknödel // Kakaobruch // Valrhona
Tulakalum // Sherry PX „San Emilio"

Das Team

EIN TEAM - EINE LEIDENSCHAFT

„Kochen ist mein Leben."

▸ **Wie ging es nach dem Praktikum weiter?**
Mein Traum war es, in Köln im Hotel Excelsior die Ausbildung zu machen. Sie haben mich aber nicht genommen, weil ich erst 17 und keine 18 Jahre alt war. Ich habe dann schließlich in Aachen im Quellenhof meine Lehre absolviert. Ich hatte großes Glück mit meinem Chef und habe dort super viel gelernt. Ich bin danach tatsächlich im Excelsior gelandet und habe dort sechs Jahre gearbeitet. Das war zwar hart, wir haben bis zu 14 Stunden gearbeitet, aber ich habe es geliebt. Danach bin ich in die Schweiz gewechselt – nach Gstaad zu Marcus G. Lindner.

Ihr Beruf gilt, wie Sie eben selbst angedeutet haben, als sehr hart, wie gehen Sie damit um?
Kochen ist mein Leben. Ich habe noch nie gearbeitet, denn mein Hobby ist mein Beruf. Ich koche richtig gerne und was man gerne macht, da schaut man nicht auf die Uhr. Bei den Mitarbeitern muss man die Uhr natürlich im Blick haben.

Sind Sie selbst ein Genussmensch oder kochen Sie um des Kochens willen?
Auf jeden Fall bin ich ein Genussmensch. Deswegen steht auf unserer Karte: „Wir freuen uns mit Ihnen den Genuss teilen zu dürfen." *(Susanne Rothe)* ■

clostermannshof.de

Fotos: Thomas Giller/Clostermanns Le Gourmet (9)

KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

NATÜRLICH, ELEGANT, INDIVIDUELL

Holzbrille aus der
Heinrich Beth Kollektion

© seromedia GmbH

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

www.facebook.com/OptikhausBeth

Optikhaus
BETH
seit 1985

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 erneuern unseren Showroom und geben unsere exklusiven Ausstellungsküchen zu Top-Konditionen ab.

eggersmann

WELCOME TO
THE Kitchen

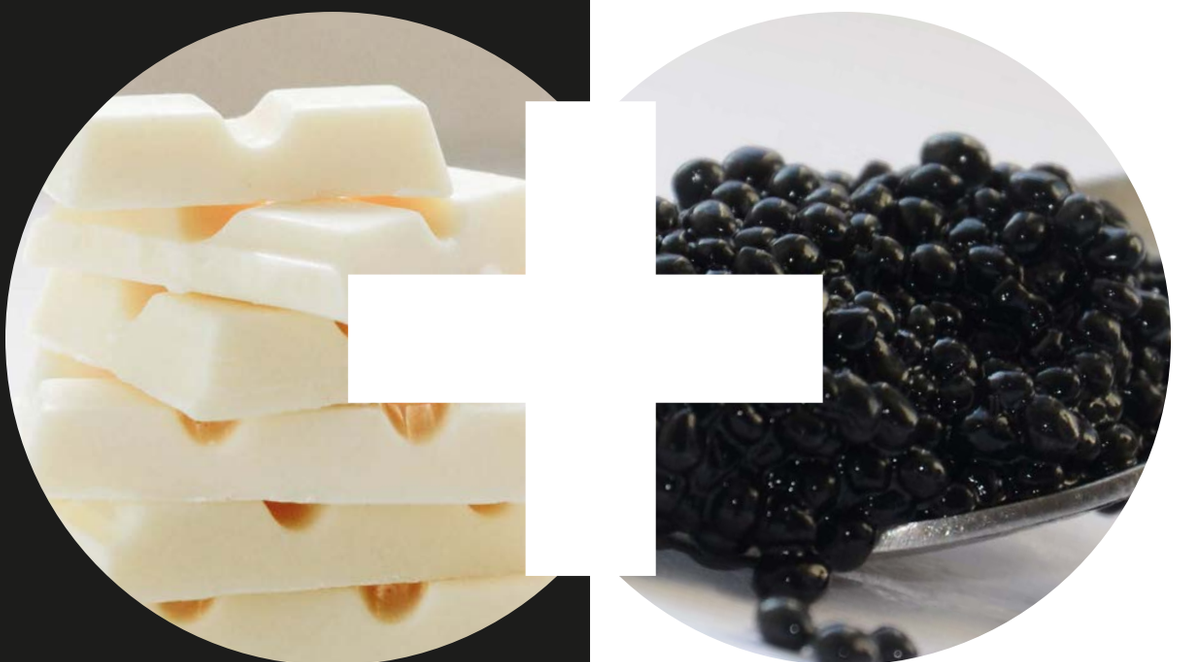
Kronester
Küche Wohnen Gestaltung

Ralf Kronester

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

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

© seronedia GmbH



KONTRASTE
DIE SICH LIEBEN

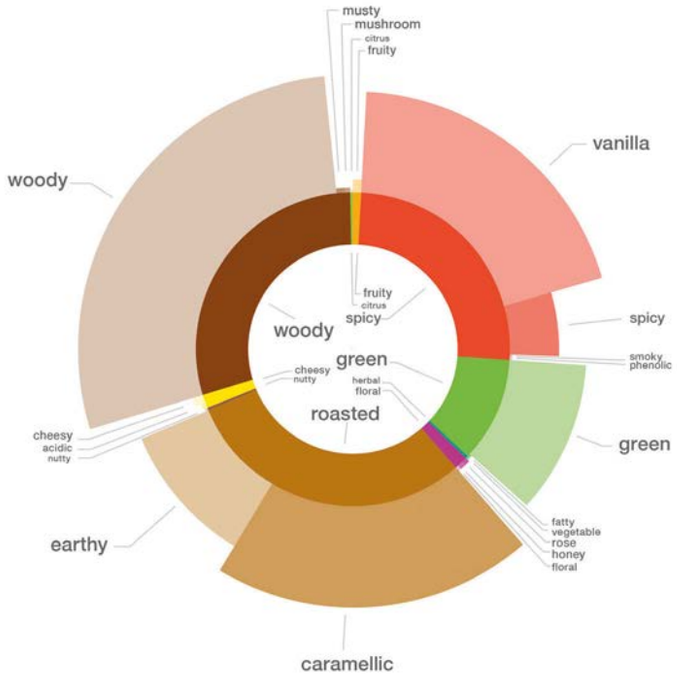
Weiße Schokolade mit Kaviar, Atlantik-Lachs mit Gruyère und Beef mit weißer Schokolade und Artischocke. Das klingt zunächst einmal gruselig. Doch Food Pairing bringt zusammen, was auf den ersten Blick nicht zusammengehört. Auf wissenschaftlicher Grundlage, unterstützt von Datenbanken und Molekularchemie, entstehen neue Gerichte, die für wahre Geschmacks-explosionen sorgen.

Die weiße Schokolade mit Kaviar ist es schuld, dass wir heute von Food Pairing sprechen. Kreiert hat diese zunächst gewagt erscheinende Kombination das Drei-Sterne-Genie Heston Blumenthal. Er testete aus, was gut zu Kaviar schmeckt, und probierte es einfach mal mit einem Stück weißer Schokolade – so die Geschichte. Tatsache ist, dass sich die Süße der Schokolade sehr gut mit der Salzigkeit des Kaviars verbindet und zu einem geschmacklichen Aha-Moment führt. Was Blumenthal durch einen Zufall entdeckt hatte, setzte er dann auf die Speisekarte seines Restaurants „The Fat Duck". Das war 1992 und das Dessert wurde weltberühmt. Der kreative Chef einer der weltbesten Küchen ist auch noch für eine andere, sehr ausgefallene Zusammenstellung verantwortlich: dunkle Schokolade und Blauschimmelkäse. Gemeinsam mit dem Parfümeur und Lebensmitteltechniker François Benzi fing er an, dem Geheimnis solch schräger Kombinationen auf den Grund zu gehen. ▶

Heston Blumenthal, Foto: © Andrew Kneebone

© Foodpairing®

Langustine
Blumenkohl
Orange
Pistazie



SALZIG
SÜSS
SAUER
BITTER
UMAMI

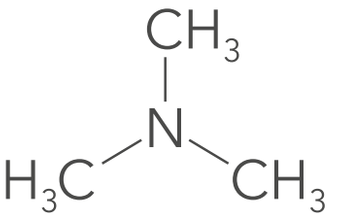
Aroma-Profil Rote Bete
© Foodpairing®

© Foodpairing®

Zacapa XO Rum
Rote Bete
Schokolade
Himbeere
Olive

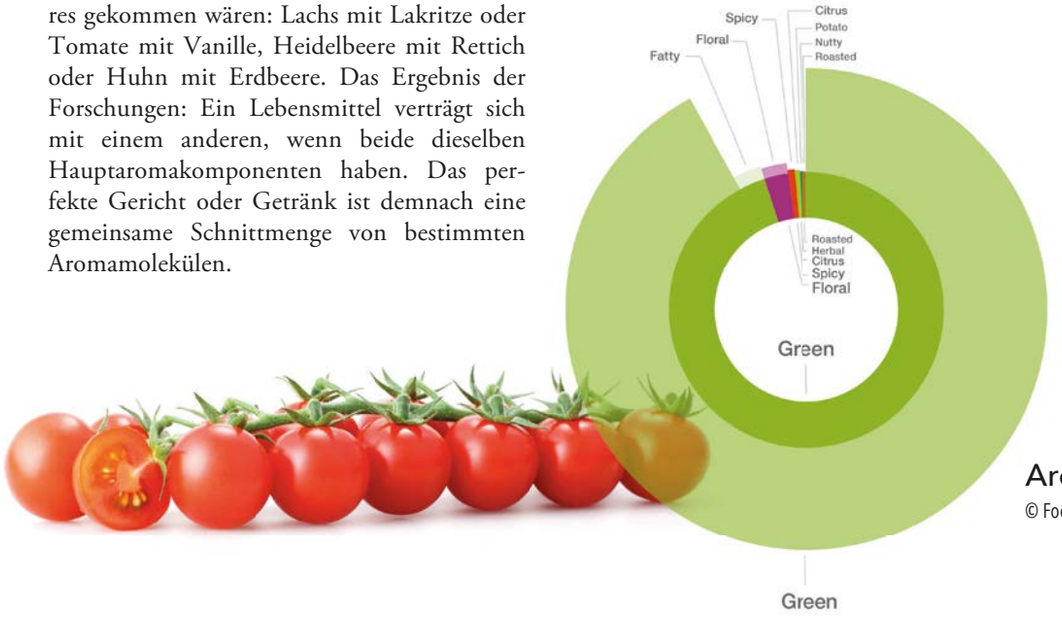
Benzi hatte ein ähnliches Erlebnis hinter sich: Er hatte in seinem Garten an einem Strauch voller Jasminblüten das Unteraroma von Leber erschnuppert.

Benzi analysierte die Schokolade und den Kaviar und fand heraus, dass die beiden eine Gemeinsamkeit haben: das Aroma des Aminoxids Trimethylamin. Blumenthal und Benzi forschten weiter und entdeckten weitere außergewöhnliche Kombinationen, auf die auch die kreativsten Küchenmeister nicht ohne Weiteres gekommen wären: Lachs mit Lakritze oder Tomate mit Vanille, Heidelbeere mit Rettich oder Huhn mit Erdbeere. Das Ergebnis der Forschungen: Ein Lebensmittel verträgt sich mit einem anderen, wenn beide dieselben Hauptaromakomponenten haben. Das perfekte Gericht oder Getränk ist demnach eine gemeinsame Schnittmenge von bestimmten Aromamolekülen.



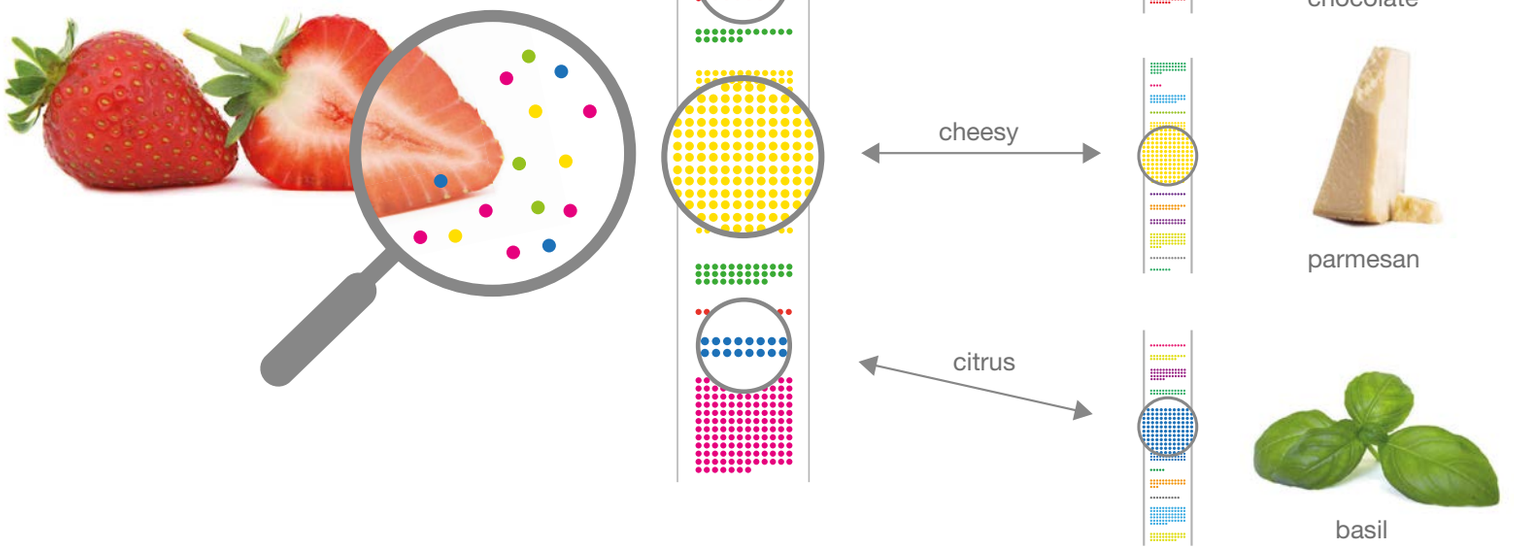
Trimethylamin

Die Entdeckung kennen wir heute unter dem Begriff Food Pairing. Es gibt zu dem Thema zahlreiche Bücher, Blogs und Datenbanken, die einem zeigen, welche Kombinationen ein harmonisches Ganzes ergeben und auch wirklich schmecken. Das Spannende: Beim Food Pairing gibt es keine Tabus – Hauptsache, die Schlüsselaromen stimmen. Die Zunge unterscheidet fünf Geschmacksrichtungen: salzig, süß, sauer, bitter und umami (Synonym für würzig). In der Natur sind jedoch 10.000 Aromen identifiziert, die alle von unserer feinen Nase unterschieden werden können. Food Pairing ist daher nahezu grenzenlos und kann aus einer großen Aromenfülle schöpfen. ▶

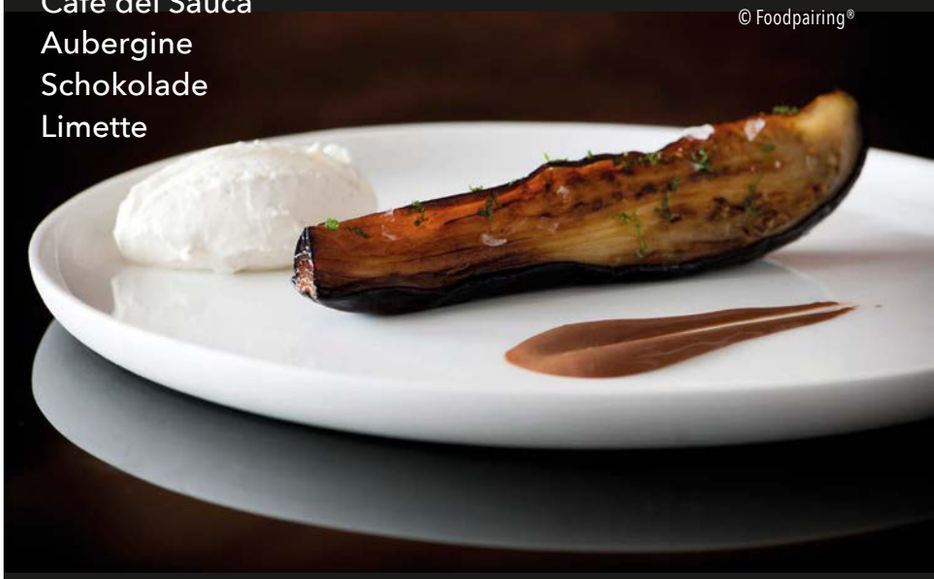


Aroma-Profil Cherry-Tomaten
© Foodpairing®

Pairing-Kalkulation
© Foodpairing®



Café del Sauca
Aubergine
Schokolade
Limette



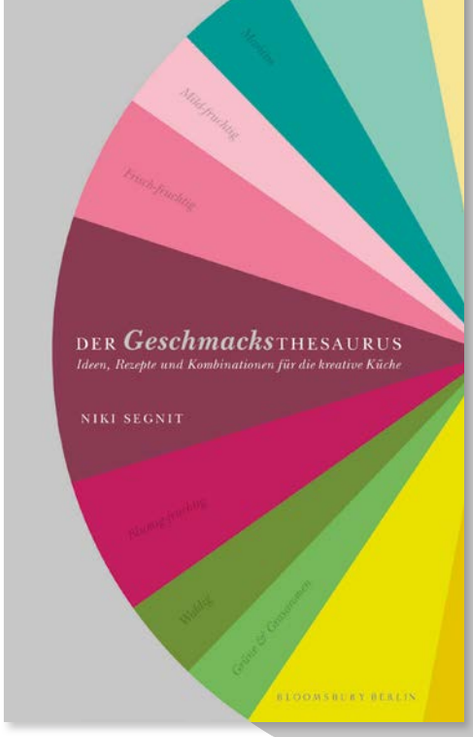
© Foodpairing®

Food Pairing ist heute in der gehobenen Küche ein spannendes Thema. Sogenannte „Food Pairing Trees“ helfen dabei, die Zutaten zu finden, die besonders stark zusammenpassen – oder eben weniger gut. So entstehen neue, kreative Gerichte, die für überraschende Geschmacks-Highlights im Mund sorgen. Aber auch in der heimischen Küche sollte man Mut zu außergewöhnlichen Kombinationen zeigen. Zumal es Food Pairing ohne den wissenschaftlichen Ansatz schon immer gegeben hat. Denn wer kennt nicht Matjes mit Zwiebel und Apfel, Erdbeeren mit Pfeffer, Tomate und Basilikum. ■

foodpairing.com
cookin.eu/flavour-pairing

BÜCHER ZU DEM THEMA:

Thomas Vierich, Thomas Vilgis, Aroma, Die Kunst des Würzens, Stiftung Warentest, 2017, gebunden, 520 Seiten, ISBN: 978-3-86851-473-5, 49,90 Euro



Niki Segnit, Der Geschmacksthesaurus, Ideen, Rezepte und Kombinationen für die kreative Küche, Piper, 2011, Hardcover, 544 Seiten, EAN: 978-3-8270-1006-3, 25 Euro

REZEPT VON JOACHIM WISSLER:

JOSELITO-SCHINKEN MIT GEWÜRZ-PFLAUMEN UND AVOCADO

ZUTATEN:
120 g Joselito-Schinken 24 Monate gereift
6 eingelegte Gewürzpflaumen
1 Hass Avocado
70 ml Limonensaft
80 ml Olivenöl bester Qualität
20 g Zucker
1 Fingerlime
10 Basilikumblätter
1 Schale Roter Bergklee
Salz, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:
Den Zucker in einem Topf schmelzen und goldgelb karamellisieren. Mit Limonensaft ablöschen und leicht köcheln, bis sich der Zucker vollkommen gelöst hat und eine sirupartige Konsistenz entsteht. Den Sirup wenig abkühlen und nach und nach das Olivenöl zugeben. Die fein geschnittenen Basilikumblätter zugeben und nach fünf Minuten passieren. Den Sirup mit Salz und Cayenne verfeinern.

Die Fingerlime längs aufschneiden und die feinen Kapillaren im Inneren mit einem kleinen Löffel herausschaben.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen. Das Fruchtfleisch durch ein Sieb drücken und in kleinen, esslöffelgroßen Portionen auf einem länglichen Teller platzieren.

Die Fingerlime-Kapillaren darübergeben und je eine halbierte, entsteinte Pflaume auf die Avocado geben. Den Schinken locker und filigran darauf arrangieren. Mit der Limonen-Olivenöl-Emulsion dünne, honigartige Fäden über den Schinken träufeln.

Den Roten Bergklee darüberstreuen.

Quelle: http://www.joselitolab.com/rezepte/jamon-joselito-con-ciruelas-picantes-y-aguacate-de.html

Frank Huber/wikimedia.com, Foodpairing® (7), Stiftung Warentest, Piper, pixabay.com, pexels.com, Edina Grabecz, Marco Verch/www.flickr.com/photos/30478819@N08/32374238887/

Umfassend, interdisziplinär, individuell und persönlich

Praxisgemeinschaft
in der Bonner Südstadt

Dr. Judith Maria Hoffmann
Fachärztin für Neurologie,
Epileptologie, Psychotherapie

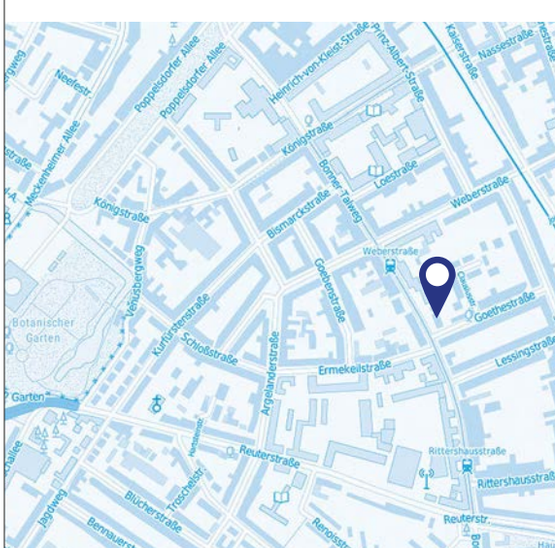
info@bonn-neurologie.de
www.bonn-neurologie.de

Prof. Dr. med. Sven Schinner
Facharzt für Innere Medizin,
Endokrinologie, Diabetologie,
Hypertensiologe (DHL)

info@endokrinologie-in-bonn.de
www.endokrinologie-in-bonn.de

Bonner Talweg 61 I 53113 Bonn
Telefon (0228) 9212890
Fax (0228) 9212897

Öffnungszeiten
Mo. – Do. 8 – 17 Uhr
Fr. 8 – 13 Uhr



DIE MACHT DER GETROCKNETEN TRAUBE

Die Rotweine aus dem Valpolicella gelten als genauso sanft wie die Landschaft, in der die Trauben wachsen. Doch es gibt einen, der ist alles andere als sanft: der Amarone. Er ist kraftvoll, mit üppigen Aromen und einem Alkoholgehalt, der es in sich hat. Es ist ein besonderer Wein, der an kalten Winterabenden angenehme Wärme verbreitet – es lohnt sich, ihn näher kennenzulernen.

Dunkelrot kommt er daher. Die italienische Spezialität beeindruckt aber nicht nur das Auge, sondern vor allem im Mund mit einer Geschmackskombination aus Pflaumen, getrockneten Beeren, Tabak, Weihnachtsgewürzen und Zartbitterschokolade. Die Entstehung des Amarone war ein Zufall, so sagt es zumindest seine Geschichte. Ob sie wahr ist oder auch nur zum Teil, ist eigentlich völlig unwichtig, denn es schmälert nicht die Qualität dieses Weins. In den 1930er Jahren wurde im Valpolicella, wie in vielen Teilen Italiens üblich, aus getrockneten Trauben Süßwein hergestellt. Nur war der im Valpolicella rot und hieß „Recioto". Für diesen Wein wurden die Trauben nach der Ernte im Herbst beim sogenannten Appassimento für zwei bis vier Monaten in gut belüfteten Räumen getrocknet, wobei schlecht gewordene Beeren entfernt werden müssen. Beim Appassimento verlieren die Trauben etwa ein Drittel an Flüssigkeit; Zucker, Fruchtsäure und Aromen konzentrieren sich.

Die Geschichte besagt nun, dass dem Kellermeister in einer Genossenschaft ein Fehler passierte: Er soll ein Fass Recioto vergessen haben und dieses Fass begann ein zweites Mal zu gären. Die Hefen wandelten den noch vorhandenen Restzucker in Alkohol um. Anstelle des süßen Weins entwickelte sich ein herbes und trockenes Gewächs, das wegen seines ungewohnten Geschmacks zunächst kaum Anhänger fand. Der Wein erhielt den Namen „Amarone", der sich von „Amaro" ableitet, was bitter bedeutet. Der erste Absatzmarkt für diesen geschmacklich ungewohnten Wein war Kanada. Erst in den 1980er Jahren startete der Amarone seinen Siegeszug in der Welt der besonderen Weine. ▶

Corvina
Corvinone Veronese
Rondinella
Molinara

Während es mit dem Image des klassischen Valpolicella-Weins nicht zum Besten gestellt ist, boomt der Amarone. Mittlerweile gibt es ihn auch im Discounter zu kaufen, wenn auch zu anderen Preisen wie einen Valpolicella. Der Preis für eine Flasche Amarone liegt zwischen 20 und 50 Euro, was diesem gehaltvollen Tropfen und dem besonderen Aufwand seiner Herstellung jedoch durchaus gerecht wird. Seine Produktion ist natürlich längst nicht mehr dem Zufall eines vergessenen Fasses überlassen, sondern wurde technisch perfektioniert. 1986 wurde der Wein zum DOC-Tropfen ernannt. 2010 erhielt er das Spitzenprädikat DOCG.

Für den Amarone werden nur die besten Trauben der Region verwendet und auch nur solche der Rebsorten Corvina, Corvinone Veronese, Rondinella und Molinara. Ein Amarone hat einen Alkoholgehalt um die 15 bis 16 Volumenprozent. Den Alkohol riecht und schmeckt man nicht heraus. Der Amarone hinterlässt ein cremiges, samtiges Mundgefühl und hat einen großen Reichtum an Aromen. Ein guter Amarone besticht durch eine ausgewogene Balance zwischen Frucht und Würze, Süße und Säure. Doch ein guter Amarone benötigt auch Zeit. Er kommt frühestens erst nach zwei Jahren der Reifung in den Verkauf. Dann ist er bereit, an einem kalten Winterabend geöffnet zu werden. ■

VERONA

Fotos: pixabay.com (3)

Ein herrlicher Platz im Grünen

GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

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

Restaurant Gut Großenbusch

GOLF COURSE BONN
ST. AUGUSTIN

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

Fröhliches Schenken

„Schenken heißt, einem anderen etwas geben, was man am liebsten selbst behalten möchte“, hat die schwedische Schriftstellerin Selma Lagerlöf einmal gesagt. Hier sind die Lieblinge der Redaktion – Tipps fürs ganze Jahr.

Big Bang Unico SORAI von Hublot ist eine Sonderauflage in 100 Exemplaren. Ein Großteil des Verkaufserlöses dieses Modells wird direkt an Care for Wild für die Pflege und den Schutz verwaister Baby-Nashörner und an South African National Parks zur Förderung seiner Kapazitäten für die Nachtüberwachung mit Airborne-Wärmebildkameras weitergeleitet. hublot.com/de

Husqvarna Bicycles EXC
Ab 14.999 Euro,
husqvarna-bicycles.com

Die Piccola Grande aus der NASCH Kollektion wird ausschließlich von Hand in Mailand hergestellt. Die Kombination von Wildleder, Glattleder und Royal Mesh schafft ein kleines Kunstwerk, das groß wirkt. Preis auf Anfrage. nasch-official.com

Pumps in Kalbsleder Washed,
ab 248 Euro, patriziapepe.com

Die Pendelleuchte K831 bringt Licht in jeden Winkel – dank ihres verstellbaren Reflektors. Der ebenso funktionale wie dekorative Charakter macht die Hängeleuchte mit Industriecharme zum absoluten Allrounder. midgard.com

Beoplay H9 - Bang & Olufsens kabelloser Top-Kopfhörer mit Over-Ear-Tragekomfort und weichen Lederkissen. Kein Lärm, nur reine Musik. Ab 500 Euro, bang-olufsen.com/de

Mit seiner bahnbrechenden Leistung und seiner beeindruckend kleinen Größe ist der Beoplay A1 der ideale Bluetooth-Lautsprecher für unterwegs. Gemacht für Menschen, die Wert auf Sound und Design legen.
Ab 250 Euro, bang-olufsen.com/de

Der Kimono Carline ist das Nonplusultra in Sachen Glamour nach Feierabend und ist aus luxuriöser, rotweinfarbener Spitze gefertigt.
Ab 2.100 Euro, agentprovocateur.com

Die Aria Vest ist eine angenehme Hybridlösung. Ihre leichte PrimaLoft® Silver Active ThermoPlume®-Füllung hält Wind vom Oberkörper fern und ihn warm. Die Isolierung besteht zu 100 % aus recyceltem Material.
Ab 129 Euro, lasportiva.com/de/

Der CH30, ein eleganter Esszimmerstuhl, den Hans J. Wegner 1954 für Carl Hansen & Son entwarf. Jetzt kommt der Klassiker wieder ins Programm – 65 Jahre, nachdem er konzipiert wurde. Ab 531,- Euro, carlhansen.com

Die funkelnde HSR lifting Box ist das ideale Geschenk für alle classy Ladies. Die Box beinhaltet eine extra firming cream und eine extra firming eye cream.
Ab 99 Euro, de.babor.com

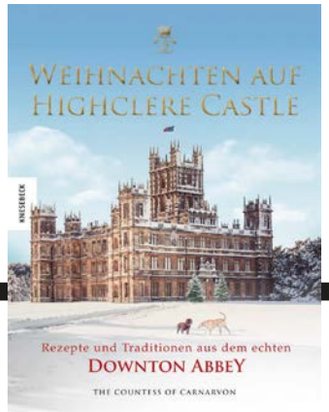
Der Pulseboost HD Winterized hält den Fuß des Läufers trocken und bringt ihn durch seine flache Silhouette näher an den Boden. Damit ist der Läufer stets bereit für plötzliche Stopps, Seitschritte oder schnelle Richtungswechsel im Gedränge der Stadt. Ab 140 Euro, adidas.de

Smith's brandneuer Liberty Skihelm für Damen bietet besten Schutz. Die regulierbare Belüftung, das einstellbare VaporFit™-System und das bequeme XT2® Performance-Innenfutter bieten allerhöchsten, lang anhaltenden Komfort. Ab 200 Euro, smithoptics.com/de

Dieser Backpack ist als klassischer Reise- oder Alltagsbegleiter ideal. Außen und innen befinden sich mehrere Reißverschluss- und Steckfächer, die Ordnung in alle Wertsachen, Utensilien, Notizbücher und Ähnliches, was man täglich mit sich herumträgt, bringen. Hergestellt wurde der Rucksack aus fein genarbtem Leder. Ab 699 Euro, aignermunich.de

Purity von Yeti ist eine hoch atmungsaktive und isolierende Daunenjacke für Herren aus ultra softem Next to Nothing®Rip-Stop Gewebe, gefüllt mit hochwertigster Crystal Down®Gänsedaune. Ideal für jeden Kletterer, Läufer oder Wanderer, der nach technischer Isolation sucht oder einfach für jeden, der eine hochwertige Daunenjacke für den aktiven Alltag zu schätzen weiß. Ab 399,95 Euro, de.yetiworld.com

Der Skorpius CR ist ein technisch extrem gut ausgestatteter Tourenstiefel, geeignet für anspruchsvolle Skitouren. Ab 579 Euro, lasportiva.com



Die Hausherrin Lady Fiona Carnarvon gewährt einen einmaligen Blick hinter die Kulissen der weltweit erfolgreichen Kultserie und lädt ein, Adventszeit und Festtage bis zum Neujahrsabend auf dem Schloss zu entdecken. ISBN 978-3-95728-396-2, Knesebeck Verlag, 35 Euro, highclerecastle.co.uk

Die Kollektion Container von Pulpo zeigt eine faszinierende Mischung aus Trübungen und Reflexionen. Eine dekorative Sammlung geschwungener Formen für die Tischgestaltung. Ab 290 Euro, pulpoproducts.com

Die Ferrata Vasen von Lambert sind Objekte, die jeden Strauß inszenieren und besonders gut für Zweige geeignet sind. Ferrata wird aus durchgefärbtem Glas in sogenannter Überfangtechnik mundgeblasen hergestellt. So entstehen die schönsten Farbkombinationen. Ab 65 Euro, lambert-home.de

Mit der Kvadrat/Raf Simons-Kollektion hält der unverwechselbare Stil des Modedesigners Einzug in die Welt der Raumausstattung:

Argo ist aus den langen seidigen Haaren der Angoraziege gewebt.

Phlox ist sinnlich und haptisch mit gerippter Struktur und samtigem Griff.

Atom ist ein grober Bouclé-Stoff mit einem scheinbar zufälligen Muster und ohne sichtbaren Rapport. Preis auf Anfrage, kvadratrafsimons.com

Zu dem neuen ARTISAN-Sortiment von Kitchenaid mit dunklem Farbton und rauer Struktur gehören ein Standmixer (ab 749 Euro), ein Toaster (ab 299 Euro) und ein Wasserkocher (ab 219 Euro). kitchenaid.de

Das Dusch- und Badeöl wird in Kontakt mit Wasser zum milchigen Film und cremigen Schaum und parfümiert die Haut mit den Aromen von Kardamomöl und Vanille. Ab 29 Euro, cinqmondes.com/de

Die pflanzliche Duftkerze mit besänftigender Wirkung ist mit Absolu de Vanille und ätherischem Kardamomöl parfümiert. Ab 42 Euro, cinqmondes.com/de

Das Sideboard Kara-Frame ist ein Multitalent für jeden Raum. Lack Ocean, ab 1.644 Euro, musterring.com

IL PUNTO.

Benvenuti al Ristorante Il Punto

Für Gäste, die italienische Ess- und Trinkkultur pflegen und auf Lebensqualität setzen – wir verwöhnen Sie mit mediterranen Köstlichkeiten. Unser erlesenes Weinsortiment bietet stets die passende Begleitung zu den Speisen und die exquisite Auswahl edler Grappas und Digestifs runden das Genusserlebnis ab.

Ristorante Il Punto
Lennéstraße 6, 53113 Bonn
Telefon: 0228/263833

Öffnungszeiten von Freitag bis Mittwoch:
12:00 – 14:30 Uhr und 18:00 – 22:30 Uhr
Donnerstag: Ruhetag
www.ilpunto.de

© ideomedia GmbH

Ein atemberaubender und wahrhaft unwiderstehlicher Duft. LIEBER GUSTAV 14 ist eine auffallende Opulenz mit sinnlichen Noten von Leder und schwarzem Tee. Mit einem süßen Anklang an blumigen Lavendel und Geranie zeichnet der Duft seine Hommage an die Liebe. Diesen Unisexduft trugen bereits F. Scott Fitzgerald und Marlene Dietrich. 50 ml, ab 260 Euro, krigler.eu

Eleganter Mantel aus veganer Wolle und recycelten Materialien. Nachhaltig und umweltfreundlich. Ab 325 Euro, mattandnat.com

Kommt von Herzen: Der untere Ring ist ganz aus 750/000 Gelbgold gefertigt, der obere besticht durch das in Weißgold herausgearbeitete und mit Brillanten besetzte Herz. Preis auf Anfrage. juwelier-raths.de

Dress to impress! Verzaubern Sie mit dem Paillettenkleid von Steffen Schraut. Ein Traumkleid, das sehnlichst auf den nächsten abendlichen Auftritt wartet! Ab 299,99 Euro, gesehen auf breuninger.com

AIKON Automatic Date 35mm – klassisches Design kombiniert mit einer starken Präsenz. Das Perlmutt-Zifferblatt und die acht eingesetzten Diamanten bringen die Uhr ebenso wie ihre Trägerin zum Strahlen. Ab 1.890 Euro, mauricelacroix.com

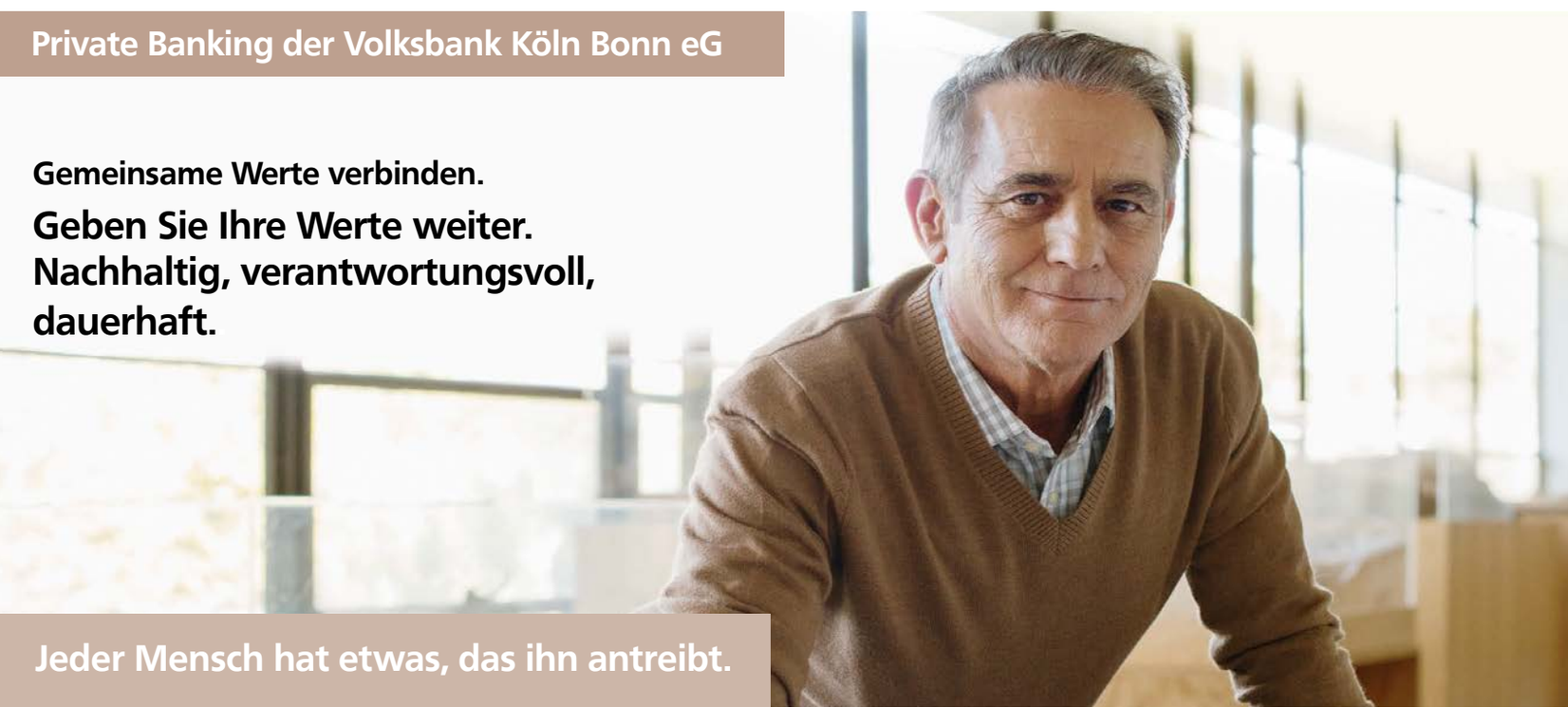
Die Wiederentdeckung eines vielseitigen Klassikers: Anlässlich des 100-jährigen Bauhaus-Jubiläums legt Thonet den runden Beistelltisch MR 515 von Ludwig Mies van der Rohe wieder auf. In unterschiedlichen Ausführungen erhältlich. Preis auf Anfrage. thonet.de

Der minimoto. E-Kolibri vereint elegantes Retro-Design mit moderner BOSCH-Motorentechnik. Der farblich abgesetzte Sitzbezug in Kombination mit einer der vier Farben (Schwarz, Weiß, Hellblau und Rosa) macht den E-Kolibri zu einem wirklichen Hingucker!
Ab 1.999 Euro, minimoto.me

Private Banking der Volksbank Köln Bonn eG

Gemeinsame Werte verbinden.

Geben Sie Ihre Werte weiter. Nachhaltig, verantwortungsvoll, dauerhaft.



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

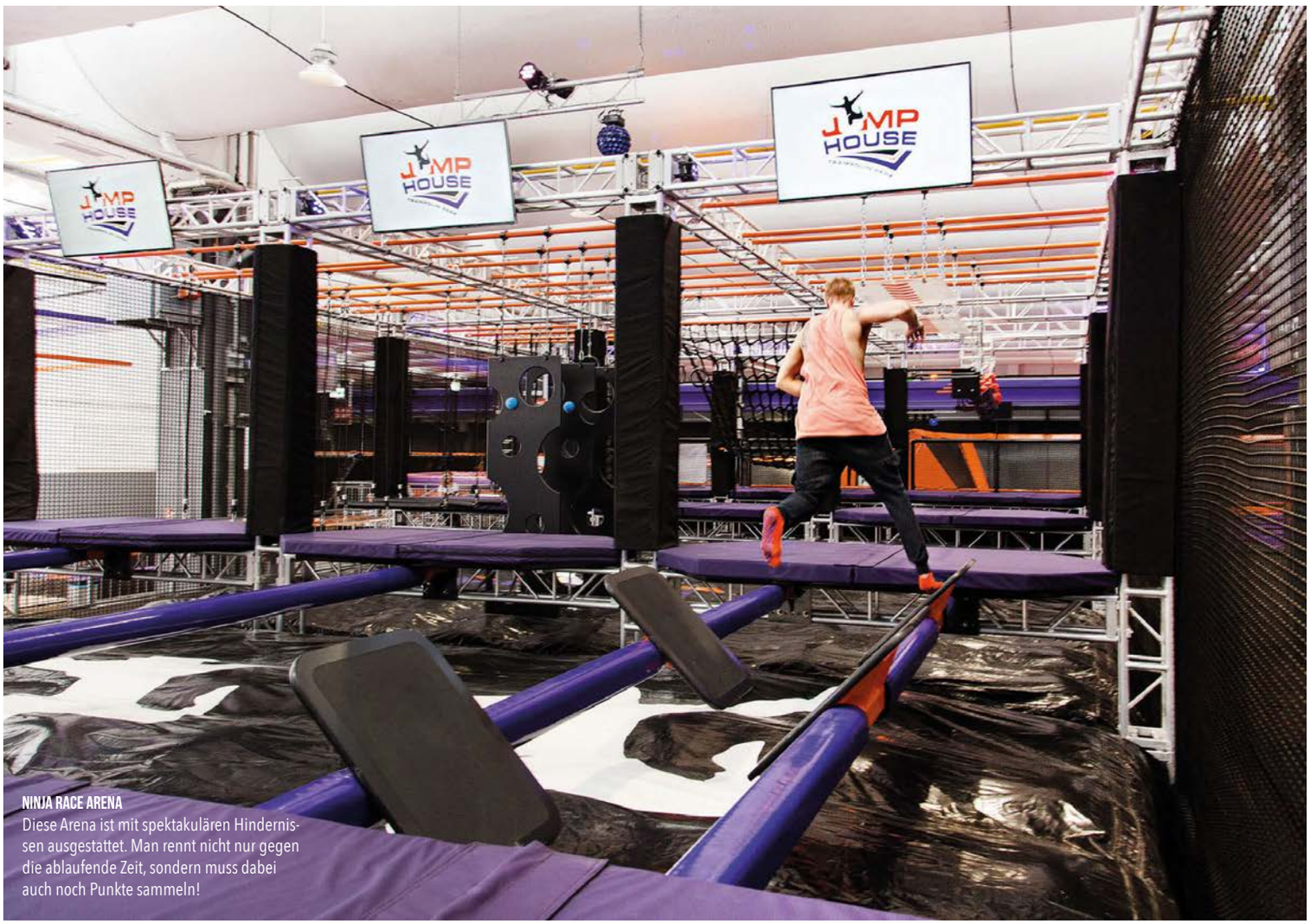
Mit der Expertise der Genossenschaftlichen FinanzGruppe stellt die Volksbank Köln Bonn eG sicher, dass Sie Ihre Ziele bestmöglich umsetzen und erreichen können. Denn Ihre Ideen sind unser Antrieb.
Weitere Informationen bei Ihrer Volksbank Köln Bonn eG oder unter www.volksbank-koeln-bonn.de

Volksbank Köln Bonn eG
Einfach besonders

ACTIONSPAß IM WINTER

IM WINTER IST ES AUF DEM SOFA BESONDERS SCHÖN. WÄHREND ES DRAUSSEN KALT UND NASS IST, SITZEN WIR BEI EINER SCHÖNEN TASSE TEE ODER KAFFEE GEMÜTLICH IM WARMEN UND HABEN WENIG LUST, ETWAS ZU UNTERNEHMEN. SO WIE DIE NATUR IN DER KÄLTE ERSTARRT, SO FRIEREN AUCH UNSERE AKTIVITÄTEN EIN. DOCH EIN BISSCHEN UNTERNEHMUNGSGEIST FÖRDERT DIE GUTE LAUNE UND SORGT FÜR ABWECHSLUNG AN TAGEN, AN DENEN ES FRÜH DUNKEL WIRD. DESWEGEN SAGEN WIR: RUNTER VOM SOFA UND RAUS INS VERGNÜGEN. DER WINTER KANN MIT UNSEREN SPANNENDEN VORSCHLÄGEN SOOO COOL SEIN!

SLAMJUMP
Der SlamJUMP ist Basketball-Erlebnis pur auf zwei Trampolinbahnen mit Körben in verschiedenen Höhen.



NINJA RACE ARENA
Diese Arena ist mit spektakulären Hindernissen ausgestattet. Man rennt nicht nur gegen die ablaufende Zeit, sondern muss dabei auch noch Punkte sammeln!

SPRINGEN

Große Sprünge machen wir bei unserem ersten Action-Spaß. Wir fahren nach Köln. Ziel ist das Jump House. Seit 2016 lockt das Sprungparadies Sportbegeisterte jeden Alters. Auf rund 3.800 Quadratmetern stehen mehr als 110 Trampoline für jede Menge Spaß und Action zu Verfügung. Herz der Trampolinhalle ist das Hauptfeld FreeJUMP mit 52 zusammenhängenden Trampolinen, die auch die Wände einbeziehen. Beim SlamJUMP geht es um Trampolin-Basketball, in den drei 3D-Trampolinarenen GameJUMP um eine rasante Variante von Völkerball, das so genannte 3D-Dodgeball. Neben normalen Team-Spielen kann im GameJUMP-Score auch auf digitale Zielscheiben geworfen werden. Das riesige Sprungkissen BagJUMP verhilft zur weichen Landung nach dem Sprung vom Trampolin.

In der Battle Box treten Nachwuchsgladiatoren auf einem schmalen Balken gegeneinander an. Beim Actionspiel SurvivalJUMP muss man einem rotierenden Balken springend und duckend ausweichen. Und in der Ninja Box, einem Hindernisparcours mit drei verschiedenen Schwierigkeitsgraden – bekannt aus dem TV – sind neben Kraft und Balance vor allem Geschick und Mut gefordert. Neu seit Frühjahr 2019 und zum Start weltweit einmalig ist der VideoJUMP mit Duell-Modus: Hier wird der Springer dank modernster VR-Technologie zum virtuellen Helden seines Videogames auf dem Trampolin – beim Duellspiel „STOMP" kann er sogar gegen andere Springer antreten.

Erst vor wenigen Monaten hat in Troisdorf der SPRUNG. RAUM Köln/Bonn eröffnet. Dort werden auf etwa 5.000 Quadratmetern und bei einer Deckenhöhe von etwa 13 Metern 18 Attraktionen aus dem Trampolin-, Freestyle- und Parkoursport geboten. Für erfahrene Springer sind der GRAND.MASTER, der FIVE.SQUARE oder der HALF.PIPE besonders attraktiv, da durch die Profisprungtücher besonders hohe Sprünge möglich sind. Es gibt ein vielfältiges Kursangebot, bei dem man seine Fitness verbessern, die Sprung-Basics erlernen und die Technik verbessern kann. Beispielhaft für das vielfältige Kursangebot haben wir uns den Mind.Master ausgesucht. Dabei werden nicht nur Sprungkraft und Schnelligkeit, sondern auch das Gedächtnis trainiert. Unter dem Motto „Springen mit Köpfchen" muss man sich die durch beleuchtete Felder zunächst angezeigte Sprungreihenfolge merken und dann nachspringen. Die Schwierigkeitslevel können selbstständig verändert werden.

jumphouse.de/koeln und sprungraum.de

Erschöpft von so viel Sport brauchen wir zumindest körperlich etwas Ruhe. Der nächste Ausflug führt uns daher in ein Industriegebäude, in dem früher 5.000 Bergmänner ihre Waschkaue hatten. Anstelle der Bergleute treiben heute auf dem alten Gelände der Zeche Prosper II in Bottrop finstere Gestalten ihr Unwesen. Das Grusellabyrinth NRW bietet Hochspannung mit Gänsehautgarantie. In den vielen Fantasiewelten, die sich über rund 3.000 Quadratmeter erstrecken, kann man neben der knapp 100-minütigen Hauptattraktion „Phantom Manticore“, auch in dem Horror-Labyrinth „Schacht 13“ und dem Theater „Imaginarium“ spannende Erfahrungen machen. Bereits beim Eintritt sorgen die Walking Acts für die Magie und den Zauber, dem man so schnell nicht wieder entfliehen kann. Schauplatz der Hauptattraktion ist ein Pariser Grand Hotel im Jahr 1928, in dem ein Phantom sein Unwesen treibt. Alle Kulissen wirken durch viele Original-Requisiten und Möbelstücke aus den 1920er Jahren täuschend echt. Wer nach dem schaurigen Krimi noch nicht genug hat, der sollte das Horror-Labyrinth nicht auslassen. „Schacht 13“ ist zugelassen

GRUSELN

ES WAR EINMAL IN EINER FINSTEREN NACHT …
Paris 1928: Im prächtigen Grand Hotel Montmartre kommt es zu einer unheimlichen Mordserie.

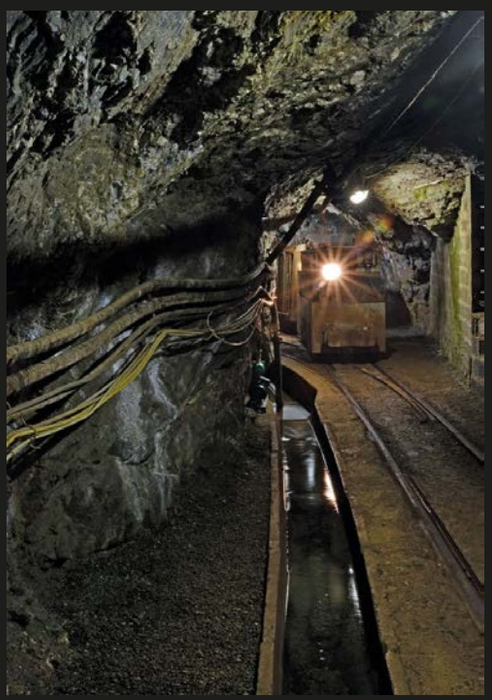
ab 14 Jahren in Begleitung von Erwachsenen, empfohlen wird der Besuch allerdings erst ab 16 Jahren. Das Horrorerlebnis findet 1.000 Meter tief im Schacht statt, in den man mit einem wenig vertrauenswürdigen Fahrstuhl gelangt. Dort hilft auch kein „Glück auf!“ – wer die Warnung des Steigers ignoriert, gelangt in einen finsteren Alptraum ohne Wiederkehr. Nach all dem Schrecken kann man sich in dem kleinen Theater Imaginarium oder in der Bar und Event-Longe erholen. Kleine Kobolde servieren Drinks.

grusellabyrinth.de

UNTER TAGE DINIEREN

Bleiben wir bei der Erlebnis-Location Bergwerk und brechen auf zu einem Gruben-Light-Dinner im sauerländischen Besucherbergwerk Ramsbeck. 300 Meter tief geht es mit einer Bahn über eine 1,5 Kilometer lange Strecke. Das Dinner mit rustikaler Kost muss man sich jedoch erst einmal verdienen. So steht als erstes die Besichtigung des Erzbergbergwerkes mit Führung „unter Tage“ auf dem Programm. Nach der Führung findet an der Kippstation das „Gruben-Light-Dinner“ statt. Gegessen wird zwischen alten Orginalwerkzeugen und Erzbrocken. An den Wänden hängen „Frösche“, die alten Bergmannslampen.

sauerlaender-besucherbergwerk.de



GLÜCK AUF!
Eine Entdeckungsreise mit der Grubenbahn ins Innere der Erde

AUSSERGEWÖHNLICH SPEISEN
Gruben-Light-Dinner
300 Meter unter Tage im Stollen des Erzbergwerkes oder in der Bergbaumaschinenhalle

VELTINS-EISARENA
Mit Höchstgeschwindigkeit durch den Eiskanal

DURCH DEN EISKANAL RASEN

Bei unserem nächsten Aktivitätsvorschlag wird es rasend schnell. Aber keine Angst – wir sind nur Beifahrer. Wir fahren ins Sauerland. Im Herzen dieser Region, in der Wintersport-Arena Sauerland, steht eine der modernsten und technisch anspruchsvollsten Kunsteisbahnen der Welt: die VELTINS-EisArena. Ihre 110 Meter Höhendifferenz und 15 Steilkurven fordern den Kufensportlern alles ab. Als Zuschauer ist man hautnah dran am Geschehen, wenn Bobs, Rennrodel und Skeletonschlitten in atemberaubenden Tempo talwärts rasen. Doch man kann auch selbst mit bis zu 130 km/h durch die VELTINS-EisArena herunterrasen – im Taxibob. Dabei bilden ein Bobpilot und drei Gäste ein Team. Nachdem der passende Helm gefunden ist, weist der Bobpilot seine Mitfahrer in die richtige Sitzposition im Bob sowie das Verhalten unterwegs ein und dann geht es auch schon los. Etwa 60 Sekunden später, nach großem Herzklopfen und mit viel Adrenalin im Blut, ist man am Ziel. Als Erinnerung an ein außergewöhnliches Erlebnis, erhält jeder Teilnehmer im Ziel eine Urkunde mit seiner persönlichen Bestzeit. Wem das zu schnell ist, der kann auch eine Führung durch die VELTINS-EisArena machen, mit exklusiven Einblicken in eine WM-Sportstätte.

veltins-eisarena.de

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.

PRAXIS THEUERZEIT GBR
Schmerztherapie · Hypnosetherapie

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

IM FREIEN FALL

Bei unserem nächsten „Runter vom Sofa“-Tipp heben wir ab. Der erste in Deutschland eröffnete Indoor-Skydiving-Windtunnel in Bottrop simuliert durch einen bis zu 286 km/h schnellen Luftstrom den freien Fall wie bei einem realen Fallschirmsprung aus mehreren Tausend Metern Höhe. In der verglasten Flugkammer des High-Tech-Windkanals können die Fluggäste das unvergleichliche Gefühl des freien Fliegens mit nichts als dem eigenen Körper erleben. Das Fliegen im gleichmäßigen Windstrom des Kanals lässt sich leicht erlernen. Die meisten Teilnehmer liegen schon nach einigen Sekunden im Windkanal stabil in der Luft und können erste eigene Flugbewegungen starten. Während der Flüge ist jederzeit ein Trainer mit in der Flugkammer, um die Teilnehmer zu begleiten und bei Bedarf den Flug zu unterstützen. Es sind keine speziellen Vorkenntnisse nötig.

Indoor-skydiving.com

IM WINDKANAL
Der bis zu 286 km/h schnelle Luftstrom im Windtunnel vermittelt den Freifall eines echten Fallschirmsprungs.

FLIEGEN

„Über den Wolken muss die Freiheit wohl grenzenlos sein, alle Ängste, alle Sorgen, sagt man, blieben darunter verborgen und dann würde, was uns groß und wichtig erscheint, plötzlich nichtig und klein …“ Mit diesem Songtext von Reinhard Mey in den Ohren betreten wir Yourcockpit in Köln. Dort wird der Traum vom Fliegen für jedermann wahr. Das Unternehmen bietet deutschlandweit Flugsimulationserlebnisse an. Die Simulatoren sind meist original Flugzeugcockpits, Flugzeuge, die ihren verdienten Lebensabend bei Yourcockpit verbringen oder sehr detailgetreue Nachbauten. In Köln steht neben den beliebten A320- und Bell-UH1-Simulatoren nun auch ein A-10-Kampfjet-Simulator. Hinter Yourcockpit stehen Dirk Effelsberg und Nadine Pinternagel, beide sind ehemalige Verkehrspiloten mit internationaler Erfahrung.

Für Kinder gibt es den KIDSclub, in dem Teenager ab zwölf Jahren theoretisch und praktisch in die faszinierende Welt der Luftfahrt eingeführt werden und so auf unterhaltsame Weise physikalische und technische Grundlagen erfahren.

Als besonderes Event für Piloten, Wasserbegeisterte, Segler und Adrenalinjunkies bietet Yourcockpit zudem „Überleben auf See“ an, wo realistisch, lehrreich und zugleich unterhaltsam Notwasserungs-/Havarie-Szenarien trainiert werden. Luftfahrtbezogene Kommunikationstrainings und Anti-Flugangst-Seminare runden das Angebot ab.

Yourcockpit.de

REALISTISCHES FLUGERLEBNIS
Das Simulatorspektrum reicht von klassischen Passagierflugzeugen (Airbus und Boeing), über Hubschrauber, zu Kampfjetsimulatoren und sogar zu einem Fallschirmsprungsimulator.

„THEMENWELT LEBEN“
Zwischen Urwaldbäumen die vielfältige Natur entdecken

ENTDECKEN

LIANENGARTEN

Noch einmal eisen wir uns von unserem Sofa los und suchen das große Abenteuer. Im Odysseum Köln lernen Erwachsene – und Kinder – auf einem 5.000 Quadratmeter großen Lernspielplatz die spannende Welt von Naturwissenschaft und Technik kennen. Spannende Wechselausstellungen, ein eigenes 3D-Kino und eine Science Show – die wissenschaftliche Live Experimente für jeden begreifbar macht – sorgen zusätzlich für Entertainment bei Entdeckern jedes Alters.

Der Themenraum Leben befasst sich mit allem, was die Natur hervorgebracht hat. Zwischen Urwaldbäumen kann man spielerisch entdecken, wie vielfältig die Natur ist und einem lebensechten Tyrannosaurus Rex direkt in die Augen blicken. In der Themenwelt Erde fühlt man sich wie im Weltall. Ein großer Mond und die Sternenbilder des Nachthimmels leuchten von den Wänden und nehmen einen mit auf eine spannende Reise durch die verschiedenen Bereiche des Alltags. Die Erforschung des Weltalls spielt hier ebenfalls eine Rolle und Höhepunkte des Themenraums sind der Astronautentrainer und der Flugsimulator, die beide natürlich ausgiebig getestet werden können.

odysseum.de

ILLUSION IM AMES ROOM

„DAS MUSEUM MIT DER MAUS“
Kleine Dinge des Alltags werden hier ganz groß und dadurch leichter verständlich. Anfassen und Ausprobieren sind ausdrücklich erwünscht!

25 Jahre Kompetenz

in der gesamten Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde

mitten in der Bonner City

RHEINZAHN

Med. Versorgungszentrum R(h)einZahn GmbH in der Zahnklinik Medeco
Welschnonnenstraße 1-5 · 53111 Bonn
Telefon: (0228) 985900 · Telefax: (0228) 631213 · E-Mail: info@rheinzahn-bonn.de
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. von 7:00 bis 21:00 Uhr · Sa. und So. von 10:00 bis 18:00 Uhr
www.rheinzahn-bonn.de

© seromedia GmbH

Fotos: JumpHouseKöln (2), Grusellabyrinth NRW (3), Sauerländer Besucherbergwerk Rambeck, Alexander Giemsa (2), Veltins-Eisarena, Ralf Litera (2), Indoor-Skydiving Bottrop (3), Yourcockpit (3), Odysseum (4)

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

FILMTIPPS

BEST OF 2019

FOTO: APOCALYPSE NOW
© STUDIOCANAL HOME ENTERTAINMENT – Blu-Ray

Dieses Jahr war gespickt mit unerwarteten Kino-Highlights, das eine oder andere durften wir bereits in den vorangegangenen Ausgaben besprechen. Insbesondere zwei von den Filmen, die wir Ihnen jetzt ans Herz legen wollen, haben das unsere im Sturm erobert, weswegen wir einen ganz genauen Blick darauf werfen. Dabei wollen wir ein besonderes Jubiläum nicht aus den Augen verlieren: 40 Jahre Apocalypse Now von Francis Ford Coppola. Dieser Klassiker der Filmgeschichte konnte 2019 in einer finalen Schnittfassung einmalig im Kino neu erlebt werden und erfreut sich nun auch auf Blu-Ray einer besseren Qualität als jemals zuvor. Hier sind unsere vier liebsten Filme von 2019 …

PARASITE (2019)

FOTOS: PARASITE
© Koch Films

Diese Mischung aus Drama, Sozialkommentar, Satire und Horror ist schlichtweg ein Meisterwerk. Vollkommen zu Recht hat Parasite bei den diesjährigen Filmfestspielen von Cannes die Goldene Palme gewonnen. Regisseur und Co-Drehbuchautor Bong Joon-Ho ist es gelungen, einen ebenso unterhaltsamen wie anspruchsvollen Film zu drehen, der die Zuschauer zuerst in einem Strudel von Emotionen festhält und dann leise befreit und mit nachdenklicher Miene nach Hause schickt. Vielleicht nimmt man auf dem Weg seine Mitmenschen und sich selbst anders wahr als noch auf dem Weg zum Kino.

Familie Kim ist ganz unten angekommen. Vater, Mutter, Sohn und Tochter leben in einer schäbigen Kellerwohnung, kriechen für kostenloses WLAN in jeden Winkel und sind sich für keinen Aushilfsjob zu schade. Mit der Anstellung als Nachhilfelehrer bei der reichen Familie Park gelingt dem Jüngsten der ersehnte Ausweg aus der Arbeitslosigkeit und zugleich der Eintritt in einen aberwitzigen und bitterbösen Klassenkampf. Mit Tricksereien, Talent und Teamgeist gelingt es Familie Kim, alle bisherigen Bediensteten der Familie Park aus der Villa zu stoßen und sich selbst als unverzichtbar für ihre neuen Herrschaften zu behaupten. Doch für die Kims wird es zunehmend schwieriger, ihre wahre Identität und Verwandtschaft geheim zu halten. Nach einem unerwarteten Zwischenfall steht ihre „Vetternwirtschaft" erst recht auf dem Spiel …

Die Prämisse des Films allein ist üppiger Nährboden für beste Unterhaltung. Man kann kaum erwarten, zu sehen, wie die Kims es wohl anstellen werden, sich bei den Parks einzunisten, ohne aufzufliegen. Sobald sich Sohn Ki-Woo (Choi Woo-Sik) seine Stelle als Nachhilfelehrer gesichert hat, missbraucht er das Vertrauen seines Arbeitgebers, um auch dem Rest seiner Familie den Weg nach oben zu ebnen. Der Zuschauer lernt schnell, dass die Familie es faustdick hinter den Ohren hat. Ihr dreister Einfallsreichtum, mit dem sie ihren Plan zum sozialen Aufstieg ausführen, ist faszinierend und urkomisch. Voller Vorfreude geht man aus jeder Szene in die nächste und schüttelt begeistert den Kopf, während einer nach dem anderen bei den Parks einzieht.

Man kann gar nicht genug betonen, wie klar Bong Joon-Ho seine Botschaft von der Unmöglichkeit des Zusammenlebens, vom Kampf um Glück vorträgt. Zwei Aspekte sind dafür maßgeblich: Der Filmemacher bedient sich keiner kryptischen Bilder, sondern skizziert das soziale Verhältnis der Figuren ganz augenscheinlich. Waren es in seinem ebenfalls hervorragenden, aber nicht ganz so reibungslosen Überraschungshit Snowpiercer (2013) noch die Privilegierten vorne im futuristischen Zug nach der Apokalypse gegen die Ausgebeuteten im hinteren Zugabteil, kämpfen hier die Reichen von oben gegen die Armen von unten – und die unten gegeneinander. Und als hätten diese es nicht schon schwer genug, sind sie sogar dann die einzigen Leidtragenden, wenn höhere Gewalten wie Unwetter über die gesamte Gesellschaft hereinbrechen. Diese kontraräre Präsentation ist glücklicherweise kein bisschen plakativ. Das liegt an der genialen Figurenzeichnung, womit wir zum zweiten Aspekt kommen.

Die Sympathieverteilung ist homogen, wodurch wir nicht zwischen guten und bösen Personen unterscheiden können. Auch wenn das Machtverhältnis völlig unausgeglichen ist und Familie Park immer am längeren Hebel sitzen wird, so mag man sie trotzdem nicht so recht dafür schuldig machen. Der Einzelne wird nicht prinzipiell für das bittere Los des Anderen, nicht für die ökonomische Ungleichheit verantwortlich gemacht, sondern das System beziehungsweise die Gesellschaft als Ganzes – Karl Marx lässt grüßen. Dieser Umstand im Film ist deshalb so genial, weil wir uns als Zuschauer insbesondere zu dessen Ende hin auf das Wesentliche konzentrieren können.

Die Geschichte könnte die unserer Nachbarn, Freunde und Kollegen sein; eine ähnliche können wohl die meisten von sich erzählen. Aber können wir uns das gegenseitig zum Vorwurf machen? Wer ist hier eigentlich der Parasit? Die Versuchung, anderen die Schuld für die ökonomische Ungleichheit zu geben und bequeme, einseitige Lösungsansätze zu unterstützen, ist groß. Letzten Endes versuchen alle mit mehr oder (viel) weniger Skrupel im vorherrschenden System zu überleben, welches das eigentliche Problem darstellt. Was sich jeder allerdings selbst vorwerfen könnte, ist, nicht hart genug an der Lösung dieses Problems zu arbeiten. Dieser Film ist eine ehrliche Allegorie auf die Herausforderungen unserer heutigen Gesellschaft, in der ein glückliches Zusammenleben immer schwieriger erscheint. Keine leichte Kost, doch Bong Joon-Ho hat die richtigen Zutaten gefunden, um das Ganze leicht verträglich und jedem schmackhaft zu machen.

Die besten Filme guckt man mit seinem ganzen Körper. Das Herz schlägt schneller, der Bauch verkrampft sich, man weint, lacht und kaut an seinen Fingernägeln. Genauso guckt man diesen Film. Bong Joon-Ho erzählt seine Geschichte mit bösem Humor, spektakulären Bildern und Lust an der radikalen Zuspitzung der Verhältnisse. Er überschreitet Genregrenzen und nutzt diese Freiheit, um uns zu unterhalten. Und noch nie hat er das so gut gemacht wie mit Parasite. ▶

MIDSOMMAR (2019)

Wer Anfang des Jahres noch dachte, mit Jordan Peeles (Get Out) „Wir" wäre das Horror-Highlight 2019 schon früh gefunden worden, hatte sich geirrt. Regisseur und Drehbuchautor Ari Aster (Hereditary – Das Vermächtnis) lieferte mit seinem Zweitwerk Midsommar einen schönen verstörenden Film, der weniger ambitioniert, dafür aber sichereren Fußes in die „Hall of Fame" des Genres wandern könnte.

Obwohl ihre Beziehung kriselt, schließt sich Dani (Florence Pugh) ihrem Freund Christian (Jack Reynor) auf einen Sommertrip in einen kleinen Ort in Schweden an. Nach einem Todesfall in der Familie, könnte das eine wohltuende Ablenkung von ihrer Trauer sein. Gemeinsam mit Christians Clique sind sie zu einem einmaligen Mittsommerfestival eingeladen. Doch der anfänglich idyllische Eindruck der abgelegenen Gemeinschaft trügt, die freundlichen Dorfbewohner verhalten sich nach und nach merkwürdiger: Sie

FOTOS: MIDSOMMAR
© Gabor Kotschy,
Courtesy of A24

bereiten sich auf ein besonderes Mittsommer-Ritual vor, das nur alle 90 Jahre zelebriert wird. Was als puritanisches Fest der Liebe und Glückseligkeit beginnt, nimmt bald eine unheimliche Wendung, die das sonnengeflutete Paradies bis in die Eingeweide erschüttert …

Dieser Horrorfilm ist ein bisschen wie eine verkehrte Welt, die man nicht nur bestaunen, sondern auch fühlen kann. Nachdem die Protagonistin gleich zu Beginn des Films ein schrecklicher Schicksalsschlag trifft, steht ihre Welt definitiv kopf. Wir Zuschauer können diese Erfahrung dank der bisweilen fast schon hypnotisierenden Kamerafahrten machen, die sowohl die Schönheit der schwedischen Natur offenbaren als auch den Effekten des mehr oder weniger unfreiwilligen Drogentrips der Figuren gerecht werden. Alles, was wir auf der Leinwand erleben, ist ein sehr ruhiger und zunehmend verunsichernder (Alb-)Traum. Gegensätzlichkeit ist das stilistische Hauptmittel in Midsommar. Ist der Tod und seine Verbindung zum eisigen und dunklen Winter noch in den ersten Minuten des Films allgegenwärtig, erscheint der sonnige Ausflug ins vermeintliche Paradies danach wie eine wohlige Erlösung von all dem Schmerz, den Dani zuhause ertragen musste. Doch ausgerech-

net diese farbenfrohen und warmen Bilder vermischen sich gierig mit grausamen Gewaltakten, die das Gesamtbild so sehr verzerren, dass man sich dem Sog dieser bizarren Welt ergeben muss. Genauso wie die Protagonisten, die etwa das unerklärliche Verschwinden ihrer Freunde oder scheinbar selbstverständliche Tötungen am hellichten Tage mit erschreckender Fassung tragen. Im Drogenrausch ist ihnen nicht immer klar, was real und was Einbildung ist. Hinzu kommt, dass jeder von ihnen hofft, während dieses Ausflugs etwas für sich ganz persönlich zu finden, das diesen Horror wert ist: Für die einen sind es Informationen für die eigene Abschlussarbeit, die sonst niemand hat, und für die anderen sind es sexuelle Befriedigung oder Zugehörigkeit und Halt. Für diese Suche bedarf es keiner Jumpscares oder gruseligen Erkundungstouren bei Nacht. Nur Geduld und einer offenen Haltung.

Regisseur Aster gelingt es, der schwedischen Sekte etwas verboten Faszinierendes anzuheften. So haarsträubend ihre Riten auch sind und so grotesk die Situationen sind, in die sie die Besucher aus den USA bringen, man kommt nicht umhin, ihrer Eigenart etwas abzugewinnen. In seiner Rezeption erhielt der Film bisher häufig das Prädikat „extrem", aber ganz so extrem ist er eigentlich nicht. Weder sind es die Rituale im Film, die so manchen noch heute in unserer Welt praktizierten in nichts nachstehen, noch ist es die Ästhetik des Films. Gewisse soziale Fragen, auf die unsere moderne Gesellschaft eher dürftige Antworten gefunden hat, werden in Midsommar auf skurrile Art und Weise thematisiert. Der Film ist

insgesamt „einfach nur" besser als andere oder zumindest interessanter. Es ist ein halluzinatorisches Märchen, das ebenso zum Nachdenken anregt wie verstört.

FOTOS: APOCALYPSE NOW
© STUDIOCANAL HOME ENTERTAINMENT – Blu-Ray

APOCALYPSE NOW – FINAL CUT (1979 / 2019)

Nach einem höllischen Kraftakt waren die vom Pech verfolgten Dreharbeiten abgeschlossen und Francis Ford Coppola (Der Pate I–III, Bram Stoker's Dracula) brachte einen der bis heute ambitioniertesten Kriegsfilme aller Zeiten erstmals 1979 in die Kinos. Heute, 40 Jahre später, kann die Filmikone mit ungetrübtem Blick auf sein hochkarätig besetztes und mehrfach ausgezeichnetes Kunstwerk zurückschauen und beschert uns eine finale Version von Apocalypse Now.

Frei nach der Erzählung „Herz der Finsternis" von Joseph Conrad berichtet der Film, wie Captain Benjamin L. Willard (Martin Sheen) 1969 mitten im Vietnamkrieg den Auftrag erhält, den abtrünnigen und angeblich verrückt gewordenen US-Colonel Kurtz (Marlon Brando) zu liquidieren. Dieser hat sich von der US-Militärführung abgespalten und im Dschungel einen schrecklichen Kult für sich geschaffen. Auf seiner Reise durch den kriegsverseuchten Urwald fühlt sich Willard zu diesem immer mehr hingezogen …

Dieses Werk ist nicht ohne Grund zum Kultfilm geworden. Es ist auch vier Jahrzehnte nach seiner Veröffentlichung einer der besten Kriegsfilme, wenn nicht sogar der beste überhaupt. Was ihn so einzigartig macht, ist seine „Sonderlichkeit", aufgrund derer sich Regisseur Coppola damals gezwungen sah, seinen Film in gekürzter Fassung ins Kino zu bringen. Es ist kein gewöhnlicher Kriegsfilm, sondern eine von Zeit und Sinnhaftigkeit befreite Nahaufnahme eines Krieges, den viele ebenfalls als sinnbefreit und unendlich empfanden. „Ich liebe den Geruch von Napalm am Morgen" – ein mittlerweile legendäres Zitat, das vor Zynismus und Entmenschlichung trieft, entstammt einer Angriffsszene auf ein vietnamesisches Dorf mit zig Toten. Das Einzige, was den Befehlshaber Kilgore (Robert Duvall) interessiert, ist Surfen.

Mit Feuer und Gewalt sichert er, begleitet vom laut aus dem Helikopter schallenden „Ritt der Walküren" von Wagner, den Strand, damit seine Jungs die Wellen reiten können, den Kugelhagel nimmt er nicht (mehr) ernst. Diese Szene ist ein Paradebeispiel für den Wahnsinn und die Absurditäten des Krieges, von denen uns Coppola eine ganze Reihe präsentiert. Es ist schrecklich, wie lustig manche Sequenzen sind. Sie sind oft so sonderbar, dass man beim ersten Gucken durchaus irritiert sein kann. Die jungen Soldaten interagieren, als würden sie ganz woanders sein, nur nicht in der Hölle. Das ist schnell nachvollziehbar. Genau das macht die Faszination dieses phänomenalen Films aus. Er dokumentiert wie in Trance und reflektiert wie eine verlorene Seele.

Alles, was den Film 1979 zu schräg und zu sperrig machte, wurde rausgeschnitten und 2001 in einer sogenannten Redux-Version vollständig wieder eingebaut, was zu einer Spielzeit von 196 Minuten führte, 49 Minuten mehr als das Original. Zu viel des Guten, befand Coppola und entschloss sich anlässlich des diesjährigen Jubiläums, einen restaurierten und 183-minütigen Final Cut zu veröffentlichen, der dem Maestro am meisten zusagt – und uns auch! ▶

FOTOS: JOKER
© 2019 Warner Bros. Entertainment Inc.

JOKER (2019)

Was hat man nicht für Luftsprünge gemacht, als bekannt wurde, dass Charakterdarsteller Joaquin Phoenix (Walk the Line, Her) einen der faszinierendsten Bösewichte verkörpern wird, noch dazu als Hauptfigur. Endlich werden wir wieder einen tollen Joker sehen. Heath Ledgers einzigartige und posthum oscarprämierte Verkörperung des mordenden Clowns in Christopher Nolans „The Dark Knight" (2008) blieb nach dessen tragischen Tod leider auch die einzige und so gab es neben ihm nur noch einen anderen Joker, den man sich immer wieder ansehen kann: Jack Nicholson in „Batman" (1989). Aber jetzt haben uns Regisseur Todd Phillips (Road Trip, Hangover) und Joaquin Phoenix einen dritten beschert!

Mit „Joker" tritt Todd Phillips in die Fußstapfen von Alan Moore und geht der Frage nach, wie man zum gleichnamigen Schurken wird. In dessen Comic Batman: The Killing Joke von 1988 – klare Leseempfehlung an dieser Stelle – fasst es Mastermind Moore mit den Worten „Alles, was es braucht, ist ein schlechter Tag" zusammen. Im Film sucht der einsame Arthur Fleck (Joaquin Phoenix) im verrußten und sozial unausgeglichenen Gotham City nach Anschluss. In dieser feindseligen Stadt schlägt er sich als Clown durch und bringt mit seinem Verdienst mehr schlecht als recht auch seine bettlägerige Mutter Penny (Frances Conroy) über die Runden. In seiner Freizeit träumt Arthur seinem Idol, dem Comedian und Fernsehstar Murray Franklin (Robert De Niro), nach. Doch Arthurs Anstrengungen, es ihm gleichzutun, scheitern und so entfernt sich der soziale Außenseiter weiter von seinen Mitmenschen …

Gleich zu Beginn steht Arthur Fleck, der sich gerade für seinen Job als Verkaufsclown schminkt, im Fokus. Ohne ein Wort wird alles gesagt, was man über diesen Mann wissen muss.

„My mother always tells me to smile and put on a happy face …", erklärt er später. Doch vor dem Schminkspiegel sehen wir, dass dieses Credo ihm mehr Bauchschmerzen bereitet als ihn motiviert. Er zwingt sich ein Lächeln auf und überlebt gerade so einen weiteren unglücklichen Tag. An diesem wird er auch noch von Jugendlichen verprügelt, ehe er seiner Sozialarbeiterin klarmacht, dass es rein gar nichts in seinem Leben gebe außer negativen Gedanken. Es gibt nichts zu lachen und doch ist das Erste, was der Zuschauer nach der Titeleinblendung sieht, ein Lachkrampf der Titelfigur. Kurz darauf entpuppt sich sein Lachen als Krankheit und tragisches Handicap. Die Einführung seiner Figur ist eine lakonische Antithese und spiegelt die Essenz seiner zerrissenen Persönlichkeit sowie deren Problematik, sich in die Gesellschaft zu integrieren, wider.

Joker ist eine eingehende Charakterstudie und keine Präsentation der berühmt-berüchtigten Mordspiele des verrückten Clowns, auch nicht mit voranschreitender Spielzeit. Das heißt beileibe nicht, dass wir keine Gewaltausbrüche serviert bekommen, doch sind diese wohlbedacht portioniert und im Grunde auch nicht mehr als eben genau das: grausame Taten eines unberechenbaren Mannes, der sich gegen eine scheinbar gegen ihn gewandte Gesellschaft wehrt.

Im Kern handelt der Film von der Suche nach Anerkennung. Und was freut jemanden mehr, als wenn andere über unsere eigenen Witze lachen? Das ist eine wunderbare Bestätigung. Arthurs traurige Erfahrung jedoch ist, dass wirklich niemand ihn lustig findet, und daran verzweifelt er. Dass er nicht begreift, weshalb er nicht witzig ist, lässt uns wiederum im Kino verzweifelt mitfühlen. Es geht einem ziemlich nahe, wenn dieser ohnehin schon labile, aber stets bemühte Mensch immer und immer wieder enttäuscht und getäuscht, gescholten und geschlagen, ausgegrenzt und ausgelacht wird. Solange Arthur

nicht erkennt, dass er auch durch akribisches Hinarbeiten nicht zu einem Stand-up-Comedian werden kann, bleibt er unglücklich. Das ist einfach nicht er. Aber wie soll man zu jemand anderem werden, wenn man nicht einmal weiß, wer man überhaupt ist? Eine schwierige Frage, der im Film behutsam nachgegangen wird.

Dass Joker so gut funktioniert, ist natürlich auch der abermals phänomenalen Schauspielleistung von Joaquin Phoenix zu verdanken! So intensiv und so menschlich hat man den Joker noch nicht gesehen. Dieser Aspekt macht seine Figur trotz ihrer Gräueltaten sympathisch. Eine blutige Szene in der zweiten Hälfte des Films macht das auf besonders (pechschwarze) lustige Weise deutlich.

Regisseur, Co-Autor und Produzent Todd Phillips blickt tief in Arthurs Psyche. Er erschafft zahlreiche Bilder, die uns die Hauptfigur näherbringen und an die Leinwand kleben. Mit welcher Kreativität Phillips das tut, ist schlicht faszinierend. Er arrangiert die gesamte Szenerie so souverän, dass die Erzählung wie ein Fluss voranschreitet. Langsam, ruhig und mit gewaltiger Kraft, die sich in einem Finale entlädt, das nicht nur Arthur Fleck wie in Trance erlebt. Sein Weg ist voller falscher Fährten und falscher Hoffnungen. Seine Tortur vermittelt Phillips in eindrücklichen, ungeschönten Bildern, die offenkundig auf Martin Scorseses Taxi Driver (1976) und King of Comedy (1982) anspielen. Der Regisseur macht auch in Interviews keinen Hehl daraus, dass ihm diese Filme als Vorbilder dienten. Sein Film wirkt wie eine Ansage an Hollywood, sich auch mit Super- oder besser gesagt Antihelden auf eine Art auseinanderzusetzen, die in Opposition zum Blockbuster-Bombast der letzten Jahre steht.

Wenngleich der Film sich davor scheut, Jokers Genese im Zusammenhang sozialpolitischer Unruhen klarer zu betrachten, als er es tut, gehen die Figur selbst und Schauspieler Joaquin Phoenix über das, was man erwarten kann, locker hinaus und liefern ein grandioses Schauspiel ab. Nur der Film insgesamt weigert sich, seinen frei gehaltenen Platz in der Reihe der wirklich ganz großen Streifen einzunehmen. Frei gehalten deshalb, weil der Hype um Todd Phillipps Werk im Vorfeld so groß und die Hoffnung auf einen genialen und erwachsenen Film riesig war.

Dennoch: Die Charakterstudie des Arthur Fleck ist in der Summe eine der besten, die man sich wünschen kann. Der Film ist klasse! Todd Phillips‘ Ursprungsgeschichte entspringt der traditionsreichen Mythologie des Jokers und ist doch ganz eigen. Damit ist für jeden etwas dabei, auch für diejenigen, die mit der Figur oder anderen Comicverfilmungen aus dem Superhelden-Milieu nicht viel anfangen können. Ganz gleich, was nach Joker kommt, dieser Film ist ein in sich abgeschlossenes Werk ohne aktives Franchise Building. Im Zweifel lohnt sich das Kinoticket alleine für Joaquin Phoenix‘ Schauspiel! (*Bryan Kolarczyk)*

3
2
1
IMAGEFILM
FÜR IHRE WEBSEITE
AB 499,- €*
*Filmaufnahmen von max. 2 Stunden inklusive Schnitt im Wunschformat
film@seromedia.de

RECHT SO! ARBEITSRECHT

DER AUFHEBUNGSVERTRAG – VORTEILE UND GEFAHREN

Der Abschluss eines Aufhebungsvertrages kann für Arbeitgeber ein attraktives Instrument zur einvernehmlichen und rechtssicheren Beendigung von Arbeitsverhältnissen sein. Um diese Vorteile nicht zu gefährden, ist jedoch einiges zu beachten.

Der Aufhebungsvertrag verspricht die rechtssichere Beendigung eines Arbeitsverhältnisses. Der Arbeitgeber kann hiermit insbesondere einen sich ansonsten an eine Kündigung häufig anschließenden aufwendigen Kündigungsschutzprozess vermeiden. Aufhebungsverträge bieten diese Sicherheit aber nur dann, wenn sie wirksam zustande kommen. Dies ist etwa dann in Frage zu stellen, wenn der Vertrag schlecht verständlich ist oder den Arbeitnehmer unangemessen benachteiligt. Ebenso kann die Unwirksamkeit daraus folgen, dass der Aufhebungsvertrag aufgrund falscher Informationen oder unter unfairen Rahmenbedingungen zustande kam. Arbeitgeber müssen also auch beim Abschluss eines Aufhebungsvertrages besonders sorgfältig vorgehen. Anderenfalls eröffnet man dem Arbeitnehmer doch wieder die Möglichkeit, gerichtlich gegen die Beendigung des Arbeitsverhältnisses vorzugehen.

Verbot überraschender Klauseln und Transparenzgebot

Aufhebungsverträge werden in aller Regel vom Arbeitgeber vorformuliert und unterliegen deshalb als sogenannte Allgemeine Geschäftsbedingungen der strengen AGB-Kontrolle. Hierzu gehört zum einen das Verbot überraschender Klauseln – dem Arbeitnehmer dürfen keine nachteilhaften Regelungen „untergejubelt“ werden. Zum anderen muss der Arbeitgeber das Transparenzgebot beachten. Die Regelungen des Aufhebungsvertrages müssen für den Arbeitnehmer klar und verständlich sein. Bei Verstößen gegen die vorstehenden Grundsätze sind die betroffenen Regelungen des Aufhebungsvertrages unwirksam.

Unwirksamkeit wegen unangemessener Benachteiligung

Die AGB-Kontrolle schützt den Vertragspartner – hier den Arbeitnehmer – auch vor einer unangemessenen Benachteiligung. Ein wichtiges Beispiel im Zusammenhang mit Aufhebungsverträgen: Das Bundesarbeitsgericht hat entschieden, dass der Verzicht auf den Kündigungsschutz nach dem Kündigungsschutzgesetz eine unangemessene Benachteiligung darstellt, wenn der Arbeitnehmer hierfür keine angemes-

sene Gegenleistung – typischerweise eine Abfindung – erhält. Es ist also prinzipiell möglich, den Kündigungsschutz zu umgehen. Für eine wirksame Vereinbarung bedarf es aber stets einer hinreichenden Kompensation.

Anfechtung wegen Drohung oder arglistiger Täuschung

Neben den beschriebenen Risiken bei der Vertragsgestaltung können Gefahren für die Wirksamkeit des Aufhebungsvertrages auch aus den Umständen resultieren, unter denen der Vertrag zustande kommt. Bewegt der Arbeitgeber den Arbeitnehmer durch eine „widerrechtliche Drohung" oder durch die Erteilung falscher Informationen zum Abschluss des Aufhebungsvertrages, kann der Arbeitnehmer den Vertrag unter Umständen anfechten und damit insgesamt zu Fall bringen. Typischer Anwendungsfall der „widerrechtlichen Drohung" ist die Situation, dass der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer aufgrund eines Fehlverhaltens eine Kündigung androht, ihm aber die Möglichkeit gibt, zur Vermeidung einer Kündigung einen Aufhebungsvertrag abzuschließen. Ob eine solche Drohung zulässig oder widerrechtlich ist, hängt davon ab, ob ein verständiger Arbeitgeber in der konkreten Situation eine solche Kündigung ernsthaft in Erwägung gezogen hätte. Ist dies nicht der Fall – etwa weil das Arbeitsverhältnis schon seit langer Zeit störungsfrei bestanden hat und das Fehlverhalten im Verhältnis dazu kaum ins Gewicht fällt –, ist der Aufhebungsvertrag anfechtbar. Eine arglistige Täuschung liegt beispielsweise dann vor, wenn der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer erklärt, dass seine Stelle aufgrund einer betrieblichen Umorganisation entfällt, obwohl er ihn durch einen anderen Arbeitnehmer ersetzen will. Ein weiterer praxisrelevanter Fall: Der Arbeitgeber erklärt dem Mitarbeiter wahrheitswidrig, dass er keine Nachteile beim Bezug von Arbeitslosengeld zu befürchten habe, wenn er den Aufhebungsvertrag unterschreibt. Um die Wirksamkeit eines Aufhebungsvertrages nicht zu gefährden, muss der Arbeitgeber also genau aufpassen, was er dem Arbeitnehmer gegenüber erklärt.

Risiko einer Sperrzeit – Aufklärungspflicht?

Für den Arbeitnehmer birgt ein Aufhebungsvertrag die Gefahr, dass er eine zwölfwöchige Sperrzeit beim Bezug von Arbeitslosengeld erhält. Dies ist die Sanktion dafür, dass der Arbeitnehmer freiwillig seinen Arbeitsplatz aufgegeben bzw. daran mitgewirkt hat. Die Bundesagentur für Arbeit erkennt zwar bestimmte Ausnahmekonstellationen an, in denen ein Arbeitnehmer trotz Abschlusses eines Aufhebungsvertrages ausnahmsweise keine Sperrzeit erhält. Dies ist aber nur unter ganz engen Voraussetzungen der Fall. Vor diesem Hintergrund wird der Arbeitgeber nie mit Sicherheit vorhersagen können, ob der Abschluss eines Aufhebungsvertrages zu Problemen beim Bezug von Arbeitslosengeld führen kann. Um das Risiko der Anfechtbarkeit zu vermeiden, sollte der Arbeitgeber dem Arbeitnehmer gegenüber deshalb keine Angaben hierzu machen. Den Arbeitgeber trifft nämlich keine Pflicht, den Arbeitnehmer über mögliche Konsequenzen aufzuklären. Erteilt er jedoch entsprechende Auskünfte, müssen diese richtig sein. Falsche Angaben können den Arbeitnehmer nicht nur zur Anfechtung berechtigen, sondern auch zu Schadensersatzansprüchen führen.

Alternative Abwicklungsvertrag?

Als Alternative zum Aufhebungsvertrag wurden in der Vergangenheit häufig sogenannte Abwicklungsverträge geschlossen. Während ein Aufhebungsvertrag das Arbeitsverhältnis unmittelbar selbst beendet, geht dem Abwicklungsvertrag regelmäßig eine Kündigung voraus, deren konkrete Folgen dann im Abwicklungsvertrag vertraglich geregelt werden. Mit dieser Begründung ging man davon aus, dass keine Sperrzeit drohe, da die Kündigung des Arbeitgebers und nicht der Abwicklungsvertrag zur Beendigung geführt, der Arbeitnehmer also nicht an der Beendigung seines Arbeitsverhältnisses mitgewirkt hätte. Inzwischen wird jedoch der Abwicklungsvertrag in den meisten Fällen wie ein Aufhebungsvertrag behandelt, sodass sich allein durch den Abschluss eines Abwicklungsvertrages nach vorausgegangener Kündigung der Eintritt einer Sperrzeit nicht vermeiden lässt.

Was folgt daraus für die Praxis?

Aufhebungsverträge bieten erhebliche Vorteile für den Arbeitgeber und können ihn vor aufwendigen Kündigungsschutzprozessen bewahren. Um diese Vorteile nicht zu gefährden, gilt es aber, jeden Schritt mit Bedacht zu wählen. Denn auch der Aufhebungsvertrag birgt – wie vieles im Arbeitsrecht – erhebliche Risiken. Zum einen muss große Sorgfalt auf die Formulierung des Vertrages verwandt werden. Zum anderen ist darauf zu achten, welche Erklärungen man gegenüber dem Arbeitnehmer abgibt. Fehler an der einen oder anderen Stelle können schnell zur Unwirksamkeit einzelner Regelungen oder des ganzen Aufhebungsvertrages führen. Die richtige Herangehensweise hängt hierbei vom konkreten Einzelfall ab, weshalb es sich in jedem Fall empfiehlt, anwaltlichen Rat einzuholen – am besten, bevor dem Mitarbeiter gegenüber auch nur angedeutet wurde, dass man eine Beendigung herbeiführen möchte. Mit einer sorgfältigen Vorbereitung lassen sich teure Konsequenzen vermeiden. *(RAe Dr. Andreas Nadler und Florian Langenbucher)* ■

UNSER GASTAUTOR: DR. ANDREAS NADLER

Fotos: Mlenny/Stockphoto, Busse & Miessen

Möbel aus Beton

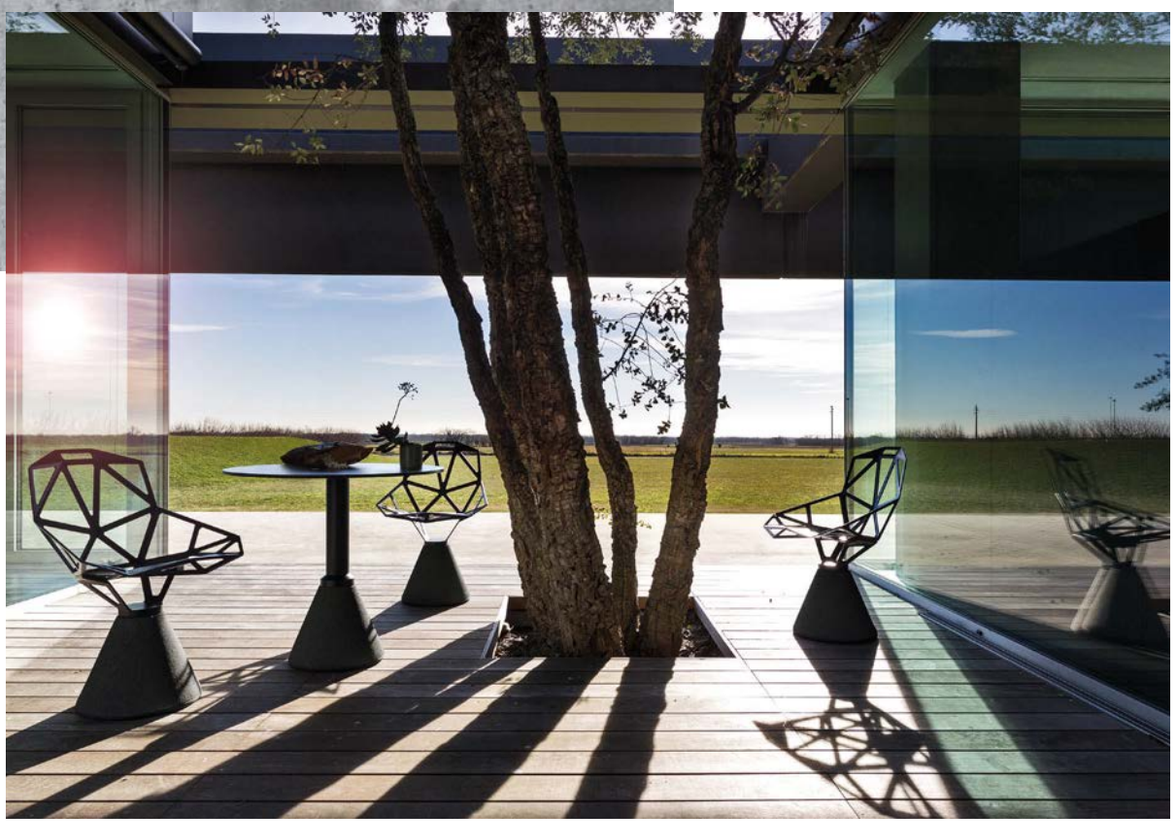
Hocker aus Beton, Tische aus Beton und Sideboards ebenfalls aus Beton: Wer hätte gedacht, dass der spröde Werkstoff einmal Einzug in unsere Wohnzimmer hält. Und nicht nur dort ist er zu finden. Es gibt auch Bad- und Küchenmöbel aus dem grauen Material. Architekten fasziniert der alte Baustoff schon seit Langem. Neuerdings haben ihn auch Möbel- und Produktdesigner für sich entdeckt.

Beton ist ein Naturprodukt: Zement aus Kalkstein und Ton wird mit Sand oder Kies und Wasser vermischt. Auf der Baustelle wird die anfangs flüssige Masse zwischen Schalbretter gegossen. Beim Aushärten bindet er dann ab und wird fest. Immer mehr Häuser werden heute – zumindest im Sockelbereich – in Sichtbeton errichtet. Die Wirkung ist kühl, minimalistisch und sehr ursprünglich. Im Möbelbau sind die gestalterischen Möglichkeiten vielfältiger. Der Beton wird nicht mehr unbedingt in Schalungen gegossen, denn das macht das Möbel sehr schwer. Viele Designer arbeiten mit dünneren Materialstärken und schlanken, großformatigen Betonplatten und wenden bei der Fertigung schreinerisches Handwerk an.

Was Betonmöbel so einzigartig macht, ist ihre Oberfläche – und diese kann von den Designern und Möbelbauern beeinflusst werden. Entscheidend hierfür ist die Zusammensetzung des Materials. Je nachdem, wie grob oder feinkörnig die Bestandteile der Betonmischung sind, ist die Oberfläche später rau oder eher fein. Auch die kleinen Lufteinschlüsse verleihen Betonmöbeln eine schöne Struktur. Beton hat zudem keine Berührungsängste und lässt sich wunderbar mit anderen Materialien wie Glas, Holz oder auch Aluminium kombinieren.

Konstatin Grcic ist ein deutscher Designer, der bereits 2004 für den italienischen Hersteller Magis einen Drehstuhl mit einem Betonfuß entwarf. Der „Chair One“ ist heute eine Ikone des Designs und besticht durch die Kombination aus geometrischen Formen und dem Baustoff Beton. Der „Chair One“ ist im Innen- und Außenbereich einsetzbar. Der Sockel hat die Form eines Kegels, auf dem die geometrisch konzipierte Sitzfläche aus Aluminium-Druckguss ruht – ein sehr reizvoller Kontrast, der das extravagante Erscheinungsbild des Chairs prägt. Konstantin Grcic hat am Parnham College in England eine Ausbildung zum Möbeltischler gemacht, bevor er dann von 1988 bis 1990 am Royal College of Art in England im Fach Design studierte. ▶

Magisdesign.com



Beton-Lowboard Urban Box

Es dient wahlweise als Mediaboard oder auch als Sitzbank. Die zugehörigen Fronten sind individualisierbar mit Holz, Kupfer oder Messing. Der Korpus ist in klassischem Betongrau und in abgestuften Grautönen bis hin zu Lavaschwarz erhältlich.

▶ Christian König ist der kreative Kopf hinter dem Hanauer Unternehmen „Formdimensionen – Concrete Living Betonmöbelmanufaktur“. Nachdem König zunächst einige Jahre im Bereich der bildenden Kunst unterwegs war, verlegte er seinen Schwerpunkt auf Holz und Skulptur. Da einige Skulpturen einen stabilen Fuß benötigten, kam der Werkstoff Beton ins Spiel. Durch die Mitarbeit bei verschiedenen Holzgestaltern und nachdem König schon erste Beton-Accessoires kreiert hatte, kam die Idee auf, die beiden Materialien Holz und Beton in Möbelunikaten zu vereinen. Die ersten Lowboards und Hocker aus Beton entstanden. König arbeitete zunächst aus einer Garage heraus und wechselte aufgrund steigender Nachfrage in eine eigene Werkstatt. Formdimensionen fertigt heute Möbel für alle Wohnbereiche und konzipiert ganze Raumkonzepte für den gwerblichen wie auch den privaten Bereich. ▶

formdimensionen.com

Beton wirkt auch im Bad sehr schick.

Beton-Waschtisch

TV-Board Opus Videro Lignum

Mit einem hochwertigen herausnehmbarem Einsatz aus massiver deutscher Eiche vereint das Board mühelos die Werkstoffe Beton und Holz.

Sitzhocker Angulus Mutatio
Feuerstelle Opus Ignis
Pflanzkübel Opus Satio

Die Betonmöbel-Kollektion ist ein handgefertigtes Highlight für jeden Außenbereich.

▶ Die Betonmöbelserie CO33 vereint industriellen Charme mit organischer Funktionalität. Hinter ihr steht Gregor Uhlmann. Der gelernte Möbeltischler und Leiter eines Bauunternehmens realisierte mit ihr die Idee, eine Möbelserie aus Beton zu entwickeln, die durch sanfte Schwünge und schlichte Perfektion – hauchdünn gegossen und ohne schwere Bewehrungen – reizt. Uhlmann: „Man könnte sagen: Ich liebe Holz, dessen Eigenschaften und die unzähligen Verarbeitungsmöglichkeiten. Immerhin fing damit auch meine handwerkliche Karriere an. Holz verleiht Formen individuellen Charakter, es ist flexibel, formbar, und strahlt viel Wärme aus. Also suchte ich einen Weg, diese Attribute auf meine unternehmerische Zukunft, die Arbeit mit Beton, zu übertragen, dem Werkstoff das Gefühl von Leichtigkeit zu verleihen und den bekannten starren Formen neuen Schwung zu geben … und entwickelte CO33.“ 2014 ging CO33 in Produktion. Die spezielle Rezeptur: Ein Mix, der weiche Rundungen, klare Linien und individuelle Maserung ermöglicht, dabei aber nicht an Stärke verliert. CO33-Möbel besitzen die Filigranität von Holz kombiniert mit der Härte und Tragfähigkeit von Beton. Dafür sei keine schweren Stahlbewehrungen nötig, nur statisches Know-how und funktionales Design, so das Unternehmen.

co33.de

Schreibtisch
Tabula Cosmos

Alles andere als langweilig, schaffen die harmonischen Kurven des TABULA COSMOS einen fließenden Übergang von Ablagefläche, Arbeitsplatz und Besprechungstisch und sorgen auf jeden Fall für einen Wow-Effekt in Ihrem Arbeitszimmer.

Ein Materialmix, der sitzt: Stahl und Beton.

2007 wurde in Leipzig die Betonmöbelmanufaktur Betoniu gegründet. Dahinter steht ein siebenköpfiges Team, das von der Neugier auf die Fähigkeiten des Materials Beton immer wieder angetrieben wird, seine Grenzen auszuloten. Von Leipzig aus finden die Wohnaccessoires und Möbel ihren Weg in die ganze Welt – motiviert von der Überzeugung, dass Designanspruch und qualitativ hochwertige Umsetzung nicht nur großen Marken vorbehalten ist. Betoniu partizipiert heute an nationalen und internationalen Entwicklungsprojekten, in denen es unter anderem darum geht, wie der Werkstoff Beton für weitere Märkte erschlossen werden kann. Der Betonhocker Lito 1 steht für eines der hochwertigen Möbel der Leipziger Manufaktur. Lito 1 wurde von Stephan Schulz entworfen und erhielt 2016 den German Design Award Special. Arbeiten von Schulz wurden auf zahlreichen Messen und Ausstellungen gezeigt, unter anderem im Vitra Design Museum in Weil am Rhein und auch im Grassimuseum Leipzig. Die Möbel sind ebenfalls im Bestand der „Neuen Sammlung" der Pinakothek der Moderne zu finden. ▶

betoniu.com

Tisch Sinus und Hocker Lito 1

Klare Winkel prägen das tragende Element und finden sich auch in der Linienführung der Sitzfläche wieder, die leicht abgeschrägt nicht nur ergonomisch ist, sondern Lito 1 auch zum Gartenmöbel macht. Denn hier kann Regenwasser direkt wieder abfließen.

Bei mafi Naturholzböden verschmelzen hochwertige Materialien, innovative Techniken der Holzverarbeitung und sicheres Gespür für Ästhetik zu individuellen Böden mit einzigartigem Holzbild. So ist die gebürstete Oberfläche der „Eiche Riva Mezzo"-Dielen nicht nur optisch beeindruckend. Aufgrund ihrer einzigartigen, dreidimensionalen Oberflächenstruktur sind die natürlich geölten Eichendielen auch haptisch ein besonderes Erlebnis. Die gleichmäßigen Rillen des Bodens werden durch eine patentierte Hobeltechnik erzielt, sodass die „Eiche Riva Mezzo"-Dielen ein besonders angenehmes Gefühl beim Barfußlaufen verursachen.

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

© seromedia GmbH

Tisch Adrian

Bank Anne

Feine Elemente aus dünnen Betonplatten präzise verarbeitet

Sideboard Tobias

Beton schwarz, gebürstet und in Kombination mit Eiche wirkt edel und elegant.

Beton – leicht, pur, maßgeschreinert

Die oberfränkische Manufaktur Efecto fertigt massiv erscheinende Leichtgewichte, die keine speziellen Anforderungen an die Statik eines Hauses stellen. Die Geschichte des Unternehmens begann 2008. Die Leidenschaft zu Beton und die Möglichkeit, glasfaserbewehrte Betonplatten schreinerisch zu verarbeiten, machte Efecto zu Betonschreinern. Es werden 13 Millimeter dünne, glasfaserbewehrte Betonplatten auf Gehrung gesägt und fugenlos zusammengefügt. Das Ergebnis ist nicht nur leicht, sondern auch zeitlos schön. Bei Efecto muss der Beton auch nicht unbedingt nur grau sein, sondern man kann für Feuerstellen, Theken, Tische und Arbeitsflächen zwischen sieben Farben wählen. Abhängig vom Einsatzwunsch sowie von den Anforderungen an die Betonoberfläche stehen außerdem unterschiedliche Arten der Oberflächenbehandlungen zur Auswahl. ■

efecto.de

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

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

GROSSFORMAT
FÜR HAUS UND WOHNUNG

Großformatige Fliesen für Boden und Wand wie die des italienischen Herstellers Imola Ceramica liegen voll im Trend und finden immer häufiger ihren Weg in unser Zuhause. Große Fliesen weiten Räume optisch und bringen Ruhe hinein. Je größer die einzelne Fliese ist, desto weniger Fugen werden erzeugt. Das Ergebnis ist ein edles und hochwertiges Ambiente.

Die hier abgebildeten Fliesen haben das Format 1,20 x 2,60 Meter im Wandbereich und 1,20 x 1,20 Meter auf dem Boden.

Foto: Imola, © seromedia GmbH

Eine Leuchte wie ein Schmuckstück

Occhio gehört zu den innovativsten Unternehmen in der Beleuchtungsbranche und sitzt im Herzen von München. Seit 1999 stellt Occhio Leuchten- und Strahlersysteme her, die Design und raffinierte Lichttechnik vereinen.

Axel Meise, Unternehmensgründer und CEO von Occhio

Die Lichtsysteme von Unternehmensgründer Axel Meise sollen vor allem eines: Räume perfekt ausleuchten und inszenieren und dabei selbst nur zurückhaltend in Erscheinung treten. Occhio kann alles ins rechte Licht tauchen, von privaten bis zu gewerblichen Räumen. Design und Technik bewegen sich dabei auf einer Ebene. Alleine an der Ringleuchtenserie Mito wurde einige Jahre getüftelt – bis sie sowohl für den Wohn- als auch für den Objektbereich perfekt war.

Mito ist wie ein filigranes Schmuckstück gearbeitet und vereint Eleganz mit Leichtigkeit. 2017 wurde Mito von der Jury des German Design Awards mit Gold prämiert. Der Award zählt zu den anerkanntesten Designpreisen und die Auszeichnung „Gold" steht dabei für die Spitzenleistung des internationalen Designs. Mito gibt es als Decken-, Raum-, Pendel- und Bogenleuchte. Die kunstvolle Verarbeitung und die Liebe zum Detail kommen durch den für Mito charakteristischen „cut" besonders zur Geltung. Mito wirkt wie ein Armband oder sehr fein gearbeiteter Halsreif.

Mit den Bogenleuchten Mito largo und Mito raggio hat Occhio ein ausdrucksvolles Statement im Interior-Bereich gesetzt. Die Stehleuchte Mito raggio ist mit ihrem gerichteten blendfreien Licht die optimale Leseleuchte für Wohnzimmer und Loungebereiche. Bei der ikonischen Bogenleuchte Mito largo schwebt der charakteristische ringförmige Kopf am Ende des minimalistischen Carbonkörpers. Auch diese Leuchte ist perfekt, um Wohn- oder Loungebereiche zu beleuchten. ▶

Mito raggio – erhabenes Design
mit spannenden Features

Mito largo – ausdrucksstarkes Statement im Interior-Design

Sinnliche und raffinierte Lichttechnik

▶ Beide Leuchten verfügen über intuitive Funktionen wie berührungslose Gestensteuerung und Einstellung der Farbtemperatur. Dabei passt sich das Licht beinahe jeder Stimmung an: von anregend kühler Lichtstimmung bis zu warmer Lichtatmosphäre für entspannte Abendstunden. Sechs edle Oberflächen verleihen den Leuchten einen individuellen Look – darunter rosé gold, bronze, gold matt, silber matt, schwarz matt und weiß.

Mito largo zählt außerdem zu den Gold-Award-Gewinnern des iF DESIGN AWARDS 2019. „Vollkommene Perfektion! Die Mito largo Stehleuchte von Occhio ist ein gehobenes Designstatement. Die filigrane, freistehende Leuchte bildet den perfekten Mix aus Material und Farbe, ohne auf die Architektur des Raumes Einfluss zu nehmen. Herausragend ist zudem die unglaubliche Oberfläche sowie die einzigartige Verbindung von Licht und Leuchtenkopf“, urteilte die Expertenjury. ■

occhio.de

Fotos: © by Occhio, Fotograf: mierswa & kluska (5)

Elektro & Lichthaus Enzinger

seit 1968

Lust auf Licht

Beratung | Lichtplanung | Service

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

Wir sind seit 50 Jahren Ihr Partner für Beleuchtung und Elektroinstallation.

Wir planen individuelle, speziell auf Ihr Objekt abgestimmte Lichtlösungen.

Wir bieten Funktionalität und modernste Lichttechnik in zeitlos anspruchsvollem Design.

Über 10.000 Leuchten

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

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

www.lustauflicht.de

seromedia GmbH | Foto: Enzinger

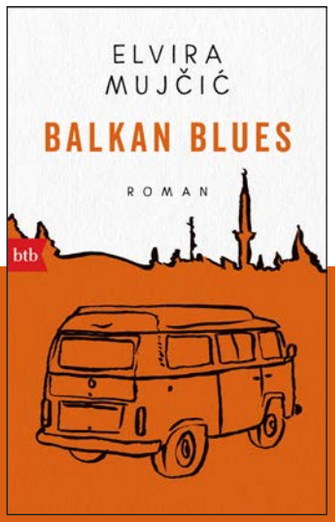
GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

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

Die Lügen der Vergangenheit

Absichtliche Falschmeldungen kursieren nicht erst, seit Donald Trump das Weiße Haus bewohnt. Bereits in den vergangenen Jahrhunderten gab es zahlreiche Versuche, gezielt die ahnungslose Bevölkerung zu täuschen. Auch damals schon haben gewiefte Staatsmänner und Kirchenoberhäupter ihre Version der Wahrheit vertreten, sei es um den eigenen Machterhalt zu sichern, die Wirtschaft zu manipulieren oder einen bestimmten politischen Kurs zu wahren. In diesem Buch beleuchtet Frank Fabian sie alle – angefangen bei den Hexenverfolgungen im Mittelalter bis zu heutigen Methoden dubioser Berichterstattung.

Frank Fabian, Fake News, Die größten Falschmeldungen in Geschichte und Gegenwart. Von der Inquisition bis Donald Trump. Bassermann, Hardcover, Pappband, 224 Seiten, ISBN: 978-3-8094-4135-9, 9,99 Euro



SCHWARZER HUMOR

Oma ist tot und sie wünscht sich, in der Heimat, in Bosnien, nach muslimischem Brauch begraben zu werden. So macht sich die 32-jährige Enkelin Lania zusammen mit ihren beiden Brüdern, die wie sie in Italien aufgewachsen sind, auf den Weg, der Großmutter den letzten Wunsch zu erfüllen. Ein melancholischer Roadtrip voller grotesker Hindernisse beginnt: mit dem Zug, Bus, per Anhalter und zu Fuß gelangen sie schließlich nach Srebrenica. Es ist eine Reise ins verwundete Herz Europas.

Elvira Mujcic, Balkan Blues, btb, Taschenbuch, Broschur, 224 Seiten, ISBN: 978-3-442-71664-7, 10 Euro

Mord und Todschlag

Leo Vangen führt ein ruhiges Leben in Oslo. Das ändert sich, als Axel Platou, ein Kindheitsfreund und erfolgreicher Unternehmer, ihn bittet, ins raue nördliche Norwegen zu reisen. Dort wurden Anschläge auf Axels Lachszuchtfarm verübt, und Leo soll der Sache auf den Grund gehen. Doch die skrupellosen Vega-Brüder kümmern sich bereits auf ihre Art um die Schuldigen – die drei Männer leiten die Farm und schrecken vor nichts zurück, um ihre Einnahmequelle zu schützen. Der unbedarfte Leo gerät zwischen die Fronten wütender Ökoaktivisten, eigenwilliger Einsiedler und brutaler Lachsfarmer. Bald wünscht er sich sein ödes Leben zurück ...

Lars Lenth, Der Lärm der Fische beim Fliegen, Blanvalet, Taschenbuch, Broschur, 288 Seiten, ISBN: 978-3-7341-0423-7, 9,99 Euro

EINBLICKE

In Frida Kahlos umfangreichem Nachlass befinden sich über 6.000 Fotografien, die das Leben der Ausnahmekünstlerin und ihrer Familie dokumentieren. Lange eingelagert, wurde dieses private Archiv erst viele Jahre nach Kahlos Tod gesichtet, katalogisiert und in seinem unschätzbaren Wert erkannt. Beginnend bei Kahlos Vater Guillermo, der als Fotograf arbeitete und seine Arbeiten an die Tochter vererbte, sind so großen Namen wie Brassai, Tina Modotti, Edward Weston und Gisele Freund sowie natürlich Frida Kahlo selbst in der Sammlung vertreten. Die vorliegende Auswahl von 400 Aufnahmen wird von fachkundigen Autoren kommentiert und in den Kontext von Kahlos Biografie und Werk gestellt. Die Bilder bieten intimen Einblick in Kahlos innerste Kreise, gleichzeitig entsteht ein breit gefächertes Stimmungsbild der damaligen Gesellschaft und des Zeitgeists, in dem die Künstlerin sich bewegte. Ein Muss für jeden Kahlo-Fan!

Hilda Trujillo, Frida Kahlo: Ihre Fotografien, Prestel Verlag, Hardcover mit Schutzumschlag, 524 Seiten, 401 farbige Abbildungen, ISBN: 978-3-7913-8615-7, ca. 38 Euro, erscheint am 16. Dezember 2019

Bewegend

Hamburg, 1964. Antonia und Edgar scheinen wie füreinander gemacht. Im Krieg geboren und mit Härte und Verdrängung aufgewachsen, wollen sie die Welt kennenlernen, anders leben und lieben. Edgar ergreift die Chance, für eine Firma ein Büro in Hongkong aufzubauen. Toni soll folgen, sobald er Fuß gefasst hat. Fünfzig Jahre später, nach dem Tod ihrer Mutter, fragt sich Tonis Tochter: Welche Hoffnungen und Träume hatte ihre Mutter als junge Frau? Lebte sie, wie sie es sich gewünscht hat: selbstbestimmt und frei? Und wer war dieser Mann, den sie nie vergessen konnte? Die Tochter will ihm begegnen, ein einziges Mal.

Kristine Bilkas, Eine Liebe, in Gedanken, btb Verlag, 256 Seiten, ISBN: 978-3-442-71898-6, 11 Euro

Charmante Geschichte

Wigtown, Schottland. The Book Shop, die größte Second-Hand-Buchhandlung des Landes, ist ein Paradies für Buchliebhaber. Es gibt alles, was das Herz begehrt. Was Sie als Kunde nicht sehen, sind die Probleme im Hintergrund, mit denen sich der Besitzer Shaun Bythell herumschlagen muss. In seinem „Tagebuch eines Buchhändlers" erzählt er über: exzentrische Kunden, unhöfliche Angestellte und eine ständig leere Kasse, aber auch über den Nervenkitzel eines unerwarteten antiquarischen Fundes …

Shaun Bythell, Tagebuch eines Buchhändlers, btb, Taschenbuch, Klappenbroschur, 448 Seiten, 6 s/w Abbildungen, ISBN: 978-3-442-71865-8, 11 Euro

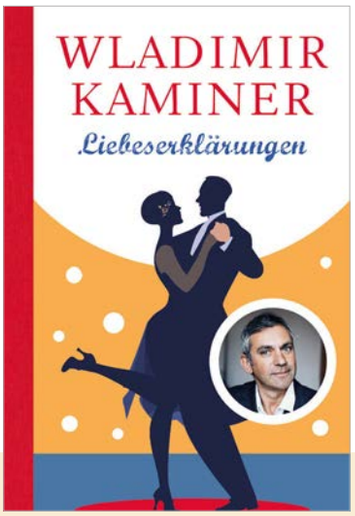
WEGWEISER ZUM ERFOLG

In vielen Unternehmen geht ein „Virus" um: die chronische Unzufriedenheit. Betroffen sind vor allem Mitarbeiter, die sich als Opfer der Arbeitswelt fühlen und damit zum Verlierer jedes Change-Prozesses werden. Die Autorin macht deutlich: Nur wer Klarheit darüber hat, wer er ist, was er will und dann die nötige Courage zur Veränderung aufbringt, hat die Chance ein zufriedener und erfolgreicher Arbeitnehmer zu werden. Dieses Buch bietet die passenden Werkzeuge, mit denen Arbeitnehmer ein ausgeprägtes Selbstbewusstsein gewinnen können, damit sie verstehen, was im Unternehmen läuft und schließlich die Verantwortung für die eigene Zufriedenheit übernehmen.

Nicole Pathé, Vom Mitarbeiter zum Mitgestalter, GABAL Verlag, Kartoniert, Paperback, Softback, 224 S., ISBN: 978-3-86936-933-4, 24,90 Euro

FACETTEN DER LIEBE

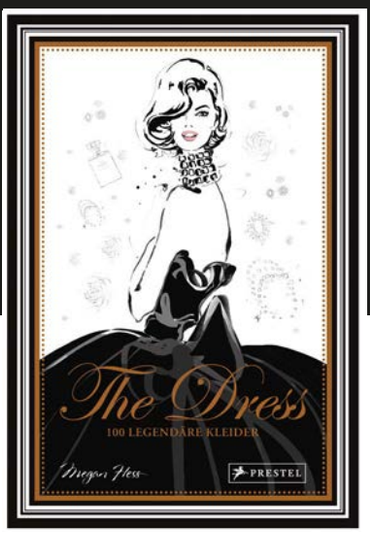
Nichts bietet mehr Stoff für Komik, Dramen und Hochgefühle als die Liebe. Egal ob es um Teenager geht, die einen Rockstar anhimmeln, bis die Illusion vom coolen Helden an der Realität zerschellt. Oder ob das perfekt geplante romantische Date daran scheitert, dass der Angebetete es dank einer Fußballübertragung schlicht verpasst. Aber natürlich gibt es auch Happy Ends und glückliche Verbindungen, die ein Leben lang halten. Von den zahllosen Facetten der Liebe weiß Wladimir Kaminer viele Geschichten zu erzählen: witzig, staunend und immer mit liebevollem Blick für die Schwächen des menschlichen Herzens.



Wladimir Kaminer, Liebeserklärungen, Wunderraum, Hardcover, Halbleinen, 256 Seiten, ISBN: 978-3-336-54801-9, 20 Euro

Traumhafte Kleider

Audrey Hepburns kleines Schwarzes, Marilyn Monroes fliegendes Plisseekleid überm Lüftungsschacht, Kate Middletons spitzenbesetztes Hochzeitskleid, Lady Gagas skandalöser Meat-Dress: Sie alle haben Geschichte geschrieben, denn das Kleid ist das Herzstück der Mode. „The Dress" zeigt 100 traumhafte Kleider, die auf dem Laufsteg, auf dem roten Teppich oder auf der großen Leinwand unvergessliche Auftritte hatten und damit zu Ikonen der Modegeschichte wurden. Entworfen von großen Designern wie Coco Chanel, Christian Dior, Angela Missoni oder Alexander McQueen, gekonnt in Szene gesetzt von der renommierten Modeillustratorin Megan Hess und begleitet von charmanten Anekdoten, steht jedes dieser Kleider für einen modischen Glanzpunkt, für den Zeitgeist einer Generation, für die Strahlkraft einer Stilikone.



Megan Hess, The Dress: 100 legendäre Kleider, Prestel, Hardcover, Pappband, 224 Seiten, 110 farbige Abbildungen, ISBN: 978-3-7913-8498-6, 18 Euro

Atemberaubende Liebesgeschichte

Peter Rashkin ist ein faszinierender Mann. Er betreibt eines der feinsten Restaurants im Manhattan der 1960er Jahre. Doch ihn umgibt auch etwas Tragisches. Nur wenige wissen, dass sein Restaurant nach seiner verstorbenen Frau Masha benannt wurde und dass er nicht nur sie, sondern auch seine beiden Töchter auf tragische Weise verlor. Eigentlich will Peter alles vergessen und nie wieder an Liebe denken. Als er jedoch die junge June unter dem riesigen Kronleuchter sitzen sieht, fühlt er sich von ihr angezogen. Ein Stromausfall führt die beiden zusammen und in eine leidenschaftliche, turbulente Beziehung. Doch die Vergangenheit lässt sich nicht verdrängen, auch wenn man es noch so gerne will …

Jenna Blum, Der Himmel über Manhattan, Blanvalet, Hardcover mit Schutzumschlag, 544 Seiten, ISBN: 978-3-7645-0709-1, 20 Euro

Klassiker

Jane Austens wunderbar witzige Satire auf den Schauerroman erstmals im Hörspiel. Gotische Abteien, gruselige Mönche, verworrene Handlungen – die junge Catherine Morland liebt Schauerromane! Sie reist mit Freunden der Familie für einige Wochen nach Bath, wo sie sich in den charmanten Henry Tilney verliebt. Als sie von dessen Schwester und deren Vater auf den Familiensitz Northanger Abbey eingeladen wird, sagt sie begeistert zu. Durch ihre sich überschlagende Phantasie manövriert sie sich dort allerdings in die eine und andere peinliche Lage... Silke Hildebrandt verwandelt Jane Austens Debütroman mit vielen Stimmen und der Musik von Jakob Diehl in ein schwungvolles Hörspiel voller Esprit.

Jane Austen, Northanger Abbey, Hörspiel, Verlag: der Hörverlag, Gelesen von Anna Drexler, Ulrich Noethen, Anne Müller und weitere, Musik von Jakob Diehl, 2 Hörbuch CDs, ISBN: 978-3-8445-3449-8, 20,00 Euro

SEHR MENSCHLICH

Was ist Wahrheit? Was ist Wirklichkeit? Wie wurden wir, wer wir sind? Ferdinand von Schirach beschreibt in seinem dritten Erzählungsband »Strafe« zwölf Schicksale. Wie schon in »Verbrechen« und »Schuld« zeigt er, wie schwer es ist, einem Menschen gerecht zu werden und wie voreilig unsere Begriffe von »gut« und »böse« oft sind. Ferdinand von Schirach verurteilt nie. In ruhiger, distanzierter Gelassenheit und zugleich voller Empathie erzählt er von Einsamkeit und Fremdheit, von dem Streben nach Glück und dem Scheitern. Seine Geschichten sind Erzählungen über uns selbst.

Ferdinand von Schirach, Strafe – Stories, btb Verlag, 192 Seiten, ISBN: 978-3-442-71893-1, 11 Euro

Dognapping und Messermorde

So hatte sich Krimi-Millionär Arthur die Karnevalstage nicht vorgestellt! Statt wie geplant eine rauschende Kostümparty in seiner Villa Clausius am Bad Godesberger Rheinufer zu feiern, muss er zu einer Geldübergabe, um seine entführte Labradorhündin Tiffany auszulösen. Und das ist erst der Anfang! Unvermittelt gerät der eigentlich nur in seinen Romanen zu Tötungsdelikten neigende Autor in Mordverdacht. Das wiederum ruft seine vorwitzige Lieblingsnichte Lea auf den Plan. Zunächst will sie nur die Unschuld ihres Onkels beweisen, doch als auf dem Höhepunkt des Bonner Straßenkarnevals vor den Augen ihres Freundes Mark eine weitere Bluttat geschieht, kommt ihr ein schrecklicher Verdacht: Sind sie und ihre Familie in tödlicher Gefahr? Und wenn ja: Wer hat es auf sie abgesehen? Lea fischt im Trüben, die Polizei tappt im Dunkeln und der Mörder schmiedet düstere Pläne. Die Krähen des Bonner Bundesviertels und ihr scharfer Verstand führen Lea schließlich auf die richtige Spur. Aber ob die Zeit noch reicht, um einen drohenden Mord zu verhindern? ... Auch in seinem neuen Krimi bleibt Jan-Erik Sander dem Konzept seines ersten Buchs treu und verbindet die Story mit einer bestimmten Jahreszeit – diesmal mit der fünften. Gekonnt lässt er das Buch zwischen Gänsehaut und Wohlfühlatmosphäre oszillieren, verbindet Spannung mit Humor und zeichnet ein liebevoll-augenzwinkerndes Bild der tollen Tage in der UN-Stadt Bonn. Ein echtes Lesevergnügen!

Jan-Erik Sander, Messerstich. CMZ-Verlag, Paperback, 140 Seiten, ISBN: 978-3-87062-317-3, 9,95 Euro

WERBUNG
TO GO

Unsere Papiertragetaschen – Aufmerksamkeit für unterwegs

DCM-Papiertragetaschen, individuell gefertigt und hochwertig in der Qualität, sind immer eine Aufwertung Ihres werblichen Auftritts.

DCM
www.druckcenter.de

DCM Druck Center Meckenheim GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 13
53340 Meckenheim
Telefon +49 (0) 22 25 88 93 550
dcm@druckcenter.de

Fotos: Randomhouse (11), GABAL Verlag, CMZ-Verlag

© seromedia GmbH

© seromedia GmbH

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

DIE RÄTSEL DER GEHEIMNISVOLLEN SCHÖNEN

Mit einer zufällig erworbenen „Carte de Visite“, einer im 19. Jahrhundert beliebten Fotografie im Visitenkartenformat, begann die aufregende Suche der Musikjournalistin Catrin Möderler nach der Identität der bezaubernden Unbekannten auf diesem 150 Jahre alten Porträt. Nach vier Jahren aufwändiger Recherche enthüllte die mysteriöse Schönheit Möderler schließlich ihren Namen und gestattete einen Blick in ihre atemberaubende Biographie, die den Glanz ihrer kultur- und prachtliebenden Epoche spiegelt und einst in Bad Honnef ihr Ende fand.

„Mila Röder ist ein lebendiges Schatzkästlein weiblicher Reize und Liebenswürdigkeit und eine Künstlerin, welche alle die von der Natur ihr verschwenderisch verliehenen Schönheitsreize in ihren Darstellungen im Zauber süßester Harmonie dem Auge und Ohre zur Erscheinung bringt. Dabei ist sie noch von einer so blühenden, wirklichen – nicht künstlich gemachten – Jugend, daß Alles; was sie schafft vom Rosenduft der Unschuld und naiven Kindlichkeit umhaucht erscheint.“

Mila Röder

Diese enthusiastischen Worte findet der zu seiner Zeit außerordentlich bekannte und geachtete Theaterexperte Ferdinand Ludwig Stolte anno 1870 im damals vielgelesenen Magazin „Allgemeine Theater-Chronik“ aus Leipzig. Die junge Dame, die er beschreibt, macht zu der Zeit gerade ihre ersten Gehversuche auf den Opernbühnen Europas. Anders als andere Theaterneulinge braucht sie damals keinen langen Weg von kleinen Bühnen und kleinen Rollen hin zu anspruchsvolleren Partien und größerer Beachtung zu gehen. Sie ist vom ersten Tag an ein Star. Dafür sorgt ihr Ziehvater Ferdinand Röder, der mächtigste Theateragent Europas. Bereits seit 40 Jahren bestimmt der gebürtige Kölner zu der Zeit das internationale Bühnengeschehen. Erst als Schauspieler, dann als Theaterdirektor, dann als Verleger und Agent. Auf den Bühnen Europas bis hin nach Übersee spielen nur diejenigen Kräfte, die er dort auch haben will. Seine Agentur macht es möglich. Welche Künstlerinnen und Künstler gute Presse bekommen – oder schlechte –, bestimmt sein Verlag mit der Zeitschrift

„Theater-Moniteur“. Von diesem Magazin schreiben damals die Kulturseiten aller anderen Zeitungen des deutschsprachigen Raumes ab.

Ferdinand Röders schönstes, wichtigstes und teuerstes Produkt ist seine eigene Stieftochter. Ein Kind von bezaubernder Schönheit und außerordentlicher musikalischer Begabung. Das Mädchen, das er einst in einer Nacht-und-Nebel-Aktion adoptiert hat. Indem er ihre Mutter – auf nach deutscher Lesart nicht vollständig legale Weise – heiratet. Jene Frau, die ihrem rechtmäßigen Ehemann, dem leiblichen Vater ihres Töchterchens, für ein Leben mit Röder schlichtweg „durchgeht“ und die ihr Kind damals mitnimmt. In ganz Europa wird sie seither als Verbrecherin gesucht.

Eine Kaskade glücklicher Zufälle, verknüpft mit einer aufwendigen Recherche in zahllosen europäischen Archiven, liefert Catrin Möderler nach mehrjähriger Arbeit die Details dieser abenteuerlichen Geschichte. Den Anfang macht ein Artikel in der Bonner Tagespresse, der Möderler – mehr oder weniger zufällig – den Namen ihrer Hauptperson enthüllt. Originale Urkunden in weit verstreuten Archiven entschlüsseln das familiäre Umfeld und die tragische Laufbahn der Heldin. Dass jene Mila Röder eine junge, schöne und zweifellos hochbegabte Sängerin ist, die mit aller Macht zu großer Berühmtheit geschoben wird, aber dem immensen Druck letztendlich nicht standhalten kann, weckt das Interesse der Musikjournalistin. Ihre eigene Biographie als ausgebildete Opernsängerin macht es ihr möglich, fachgerecht zu beurteilen, was Mila Röder zu ihrer Zeit erlebt – und erlitten – hat. Möderler weiß, dass der ambitionierte, aber vollständig verantwortungslose Umgang mit einer jungen Künstlerin, die komplette Überforderung, verbunden mit dem süßen Gift der erkauften Berühmtheit und der damit einhergehenden permanenten öffentlichen Beachtung, einen jungen Menschen zwangsläufig ruinieren muss. Noch dazu, wenn dieser Mensch eine schwere Bürde aus seiner Vergangenheit trägt: eine zerbrechliche Gesundheit.

Für die kurze, umso strahlendere Zeit ihrer größten Triumphe ist Mila Röder damals der Stern der europäischen Gesellschaft. Modekomponist Jacques Offenbach – heillos verliebt in die bezaubernde Schönheit – schreibt eine eigene Operette für sie, alle Größen, vom russischen Schriftsteller Turgenjew bis zum deutschen Kaiser Wilhelm I., schwärmen von ihr. Viele der Musikwerke, die berühmte Komponisten der Zeit der jungen Sängerin damals auf den Leib schreiben, hat Catrin Möderler in sorgfältiger Recherche wiederentdeckt.

Catrin Möderler

Trotz aller Protektion durch den mächtigen Stiefvater, trotz aller Huldigungen durch die wahrhaft „schockverliebte“ High Society nimmt ein Drama seinen Lauf: Nicht ganz zehn Jahre nur glänzt der Stern der Mila Röder am Firmament des europäischen Theaters. Danach macht eine schwere Krankheit alle weiteren Karrierepläne zunichte. Einige Jahre noch verbringt sie – vollständig zurückgezogen – in einer prächtigen Villa in Honnef am Rhein. Ihr Stiefvater hat dieses Haus schon Anfang der 1870er Jahre in dem damals neu aufstrebenden Luftkurort erworben. Die gute Luft bleibt wirkungslos. Kaum 40 Jahre alt stirbt Mila Röder im Jahr 1887 bei einer missglückten Operation in einem Kölner Krankenhaus. Ihre Mutter, jene mutige Frau, die dereinst alle gesellschaftlichen Konventionen über Bord geworfen hat, um mit Ferdinand Röder, dem Mann ihrer Wahl, in der großen Welt zu leben, setzt ihrer Tochter ein bleibendes Denkmal: Auf dem „Alten Friedhof“ in Bad Honnef lässt sie für Mila, Ferdinand und sich selbst ein Mausoleum im byzantinischen Stil erbauen. Nach ihrem Tod gerät das Schicksal der Theaterfamilie Röder schnell in Vergessenheit. Weit über 100 Jahre lang. Bis ein altes Foto eine interessierte Journalistin wieder auf ihre Fährte setzt. Und die bezaubernde Mila Röder aus der Vergessenheit herausführt. ■

Mausoleum Röder, Alter Friedhof in Bad Honnef

BUCHTIPP:

Catrin Möderler
Mila Röder: Ein bühnenreifes Leben
tredition, gebunden, 236 Seiten
ISBN: 978-3-7482-9394-1
25 Euro

Fotos: Catrin Möderler (4)

Spaceboys

ALBUMREZENSION

VOYAGER IV

Pictures at an Exhibition

(Melodic Revolution Records/Phonosphere)

Die Erkundung des äußeren Planetensystems und des interstellaren Raums war das Ziel der NASA-Programme Voyager 1 und 2. Sie hatten die Golden Records an Bord, Datenplatten mit Bildern, Geräuschen, Grüßen und Musik von der Erde. Außerirdische sollten so von der Menschheit und ihrer Position im All erfahren, zumindest aber Zeugnis darüber ablegen, dass es die Menschheit gegeben hat.

Während die Voyager 1 und 2 unser Planetensystem längst verlassen haben, tritt Voyager IV gerade ein. Die künstlerische Formation aus renommierten Musikern um den international bekannten Bonner Pianisten und Keyboarder Markus Schinkel sowie den Sänger und Songwriter Johannes Kuchta, hat sich 2018 zusammengetan für eine freie Neubearbeitung der „Bilder einer Ausstellung“ des russischen Komponisten Modest Mussorgsky aus dem Jahr 1874.

Mussorgsky widmete seine Komposition seinem Freund, dem kurz zuvor früh verstorbenen Maler Victor Hartmann. Der Klavierzyklus beschreibt die Bilder seiner Ausstellung. Er ist die erste und vielleicht beste Programmmusik. „Es sind einfach tolle und zeitlose Kompositionen“, sagt Markus Schinkel „wunderbar geeignet für eigene Interpretationen" Schinkel, der inzwischen unter anderem alle neun Beethoven-Symphonien in Jazz-Stücke transformiert hat, muss es wissen.

Die „Pictures“ von Voyager IV sind allerdings keine jazzige Version der Mussorgsky-Vorlage, sondern eine ganz eigene Weiterentwicklung

Im Studio:
Fritz Roppel (oben)
Markus Schinkel (unten links)
Johannes Kuchta (unten rechts)

und Erweiterung des Ausgangsmaterials zu einer Mischung aus Jazz, Klassik und Progressive Rock, die auch Inspiration findet in der Version der Pictures at an Exhibition von Emerson, Lake & Palmer von 1971. Progressive Rock beschrieb Keith Emerson, der das Genre mitgestaltet hat, als „Musik, die fortschreitet. Pop-Songs bestehen aus Wiederholung, Riffs und Einfachheit. Progressive Musik nimmt ein Riff, kehrt sein Inneres nach außen, stellt es auf den Kopf, spielt dann wieder andersherum und erkundet so sein Potenzial."

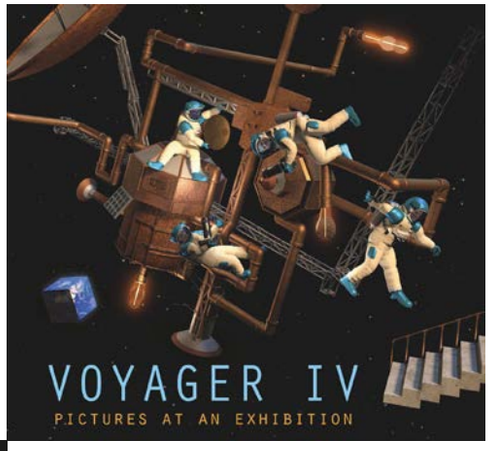
Das geschieht in Perfektion in den instrumentalen „Bildern" wie der Promenade. Die virtuosen Musiker lassen die von Schinkel komplex komponierten und arrangierten Stücke leuchten, großes Können und explodierende Spielfreude treffen hier aufeinander. Wunderbar, das filigrane Eingangsstück Promenade und ungleich wilder Gnomus, das diabolisch und zugleich funky klingt. Hier zeigt sich das ganze Können der versierten Künstler, auch Baba Yaga klingt fast schon unspielbar. Die spacigen Klänge geben dem ganzen Album eine überirdische, manchmal fast jenseitige Stimmung.

Während Schinkel die Virtuosität und das technische Können der Musiker aufs Äußerste fordert, sind die Kompositionen der Gesangsstücke von Johannes Kuchta geradliniger und prägnanter. Songs auf das Wesentliche reduziert mit tiefgründigen, poetischen Texten. Die Instrumentierung ist zum Teil ganz zurückgenommen und berührt gerade dann mit eleganter und gefühlvoller Perfektion. Die charismatische Stimme von Johannes Kuchta transportiert die Geschichten auf ein fragile und gleichzeitig eindringliche Weise. Besonders schön ist das in der dunklen Balade „Il vecchio Castello/Photophobia" – ganz Popsong und dabei sehr nah an Mussorgskys Vorlage. Großartig auch die dramatische Reise zur Sonne in „Daedalus Calling", der Warnung an seinen Sohn Ikarus in Anlehnung an die „Great Gates of Kiew". Auch den spannenden Cover-Versionen von „Lucky Man" und „Tell it to the wind" gibt die individuelle Stimme von Kuchta eine ganz eigene Farbe.

Mit dem großartigen Bassisten Fritz Roppel, einem der besten und wandelbarsten in ganz Deutschland, und dem unglaublichen Wim de Fries, mehrfach Schlagzeuger des Jahres in den Niederlanden, Belgien und Luxemburg, liefert die Formation ein perfektes Gesamtpaket.

Auch klanglich überzeugt das Album auf ganzer Linie. Das liegt nicht zuletzt an dem Top-Produzenten Jon Caffery und den exzellenten räumlichen und technischen Voraussetzungen in den Kölner EMI-Maarwegstudios, in denen das Voyager IV Debutalbum aufgenommen wurde. Hier haben schon viele große Stars wie Tina Turner und Marlene Dietrich gearbeitet. Dank der getrennten Aufnahmeräume können Instrumente und Stimmen gleichzeitig, also in einer Art Live-Situation aufgenommen, die Spuren dann aber getrennt bearbeitet und abgemischt werden.

Reinhören lohnt sich unbedingt, ob in die schöne und aufwendig produzierte CD (Melodic Revolution Records, USA, z. B. über Amazon) oder einfach über Streaming-Anbieter. Noch schöner ist Voyager IV natürlich live. Wer sie noch nicht gesehen hat, zum Beispiel auf den Stadtgartenkonzerten im August oder in der Harmonie in Bonn, für den bietet sich 2020 noch eine Reihe von Gelegenheiten die „Pictures at an Exibition" live zu hören.
(Claudia Meier-Kortwig)



KONZERTTERMINE 2020

24. Januar, Rheine, Hypothalamus
25. Januar, Nordenham, Jahnhalle
30. Januar, Bonn, Harmonie

01. Februar, Nistertal (WW), Bürgerhaus
02. Februar, Lütgendortmund, Piano
06. Februar, Idstein, Scheuer
07. Februar, Köln, Kantine
(Support für Still Collins)
08. Februar, Bochum, Riff
21. Februar, Berlin, Maschinenhaus
(+Green Desert Tree)

17. April Unna, Lindenbrauerei

Foto: Lieve Vanderschaeve (2), Johannes Kuchta (2)

Urologisches Zentrum
Bonn • Friedensplatz

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

www.urologisches-zentrum-bonn.de

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

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

© seromedia GmbH

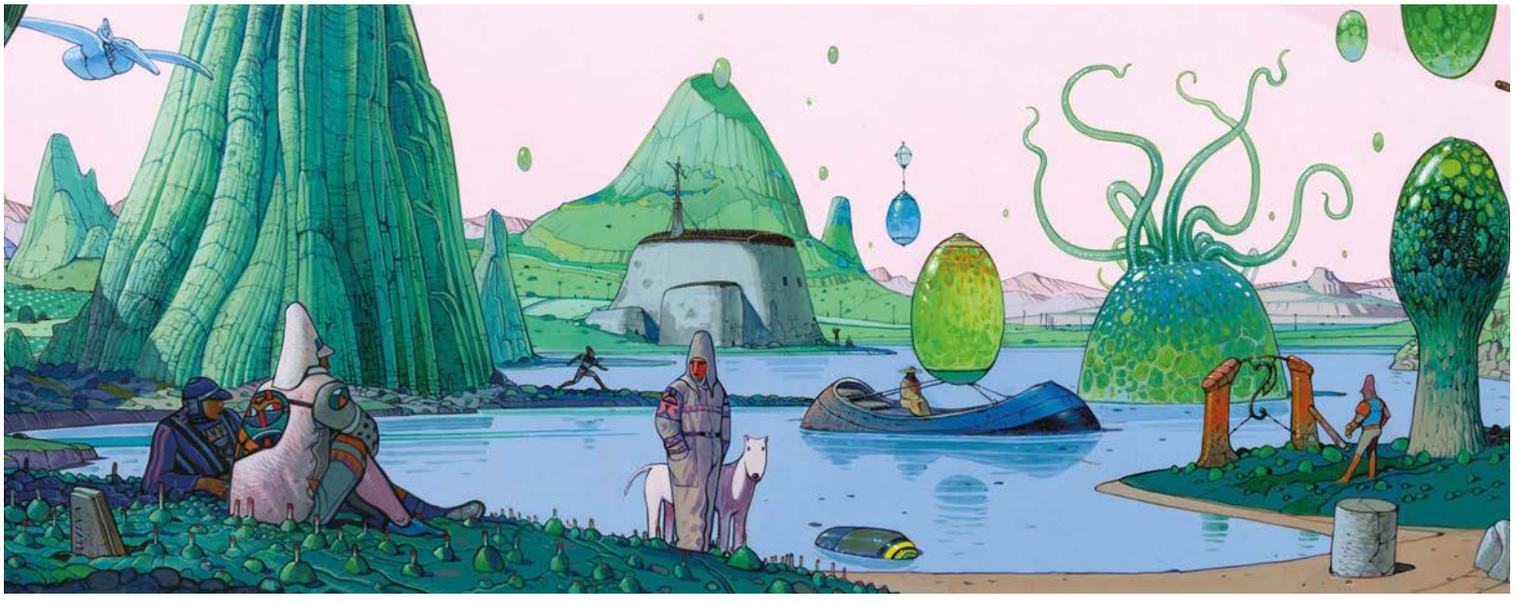
Die surrealen Bildwelten des Moebius

Die Bildwelten des französischen Comiczeichners und Szenaristen Jean Giraud sind faszinierend. Bis zum 16. Februar 2020 sind die surrealen Werke des unter dem Namen „Moebius“ international bekannten Künstlers im Max Ernst Museum in Brühl zu sehen.

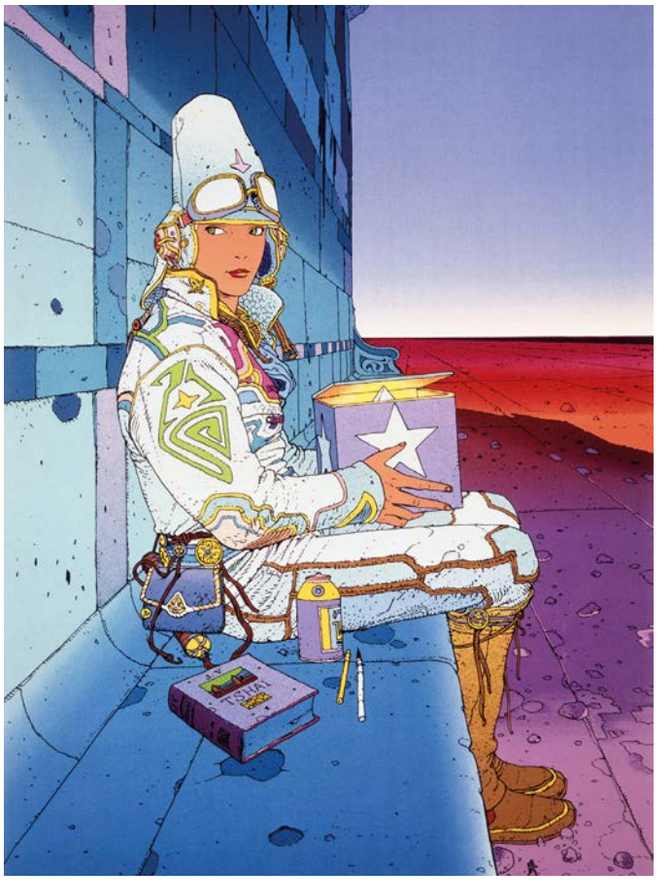
Moebius erforschte die Sphären der Träume und der Science-Fiction und inspirierte zahlreiche Filme etwa von George Lucas, Ridley Scott oder Hayao Miyazaki. 1938 in Nogent-sur-Marne bei Paris geboren, zeigte ihm sein Vater 1954 erste Ausgaben der Zeitschrift Fiction und machte ihn so mit dem narrativen Zukunfts-Genre bekannt. Mit 18 Jahren hatte Giraud alias Moebius erste Veröffentlichungen. Bis 1964 erschienen ein Dutzend Geschichten in der Satirezeitschrift Hara-Kiri sowie seine erste Folge der berühmten von Nouvelle Vague und Spaghetti-Western beeinflussten Western-Serie „Blueberry“. Mit Mike Blueberry schuf Moebius einen Helden mit ausgesprochen renitentem Charakter, der – wie Moebius auch – im Verlauf des Comics alterte.

ARZAK LE ROCHER, 1995
Gouache und Acryl auf Papier, 36 x 24,3 cm
© 2019 Moebius Production

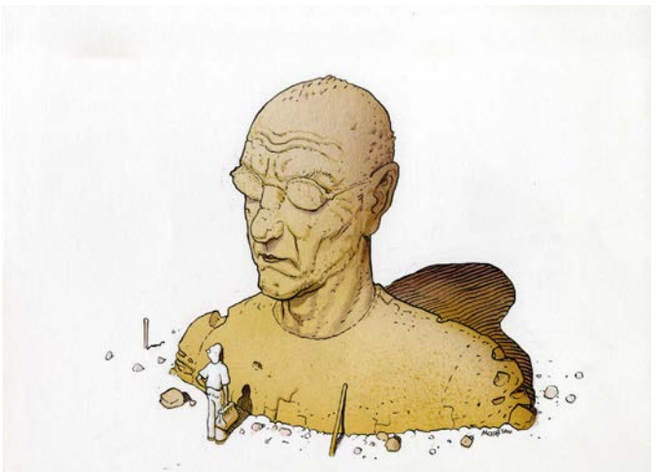
LE LAC (DETAIL), 1998
Entwurf für die Innenausstattung der Spielhalle des Sony Metreon, San Francisco, USA, Acryl und Gouache auf Papier, 23 x 93 cm,
© Sony Development / Moebius Production



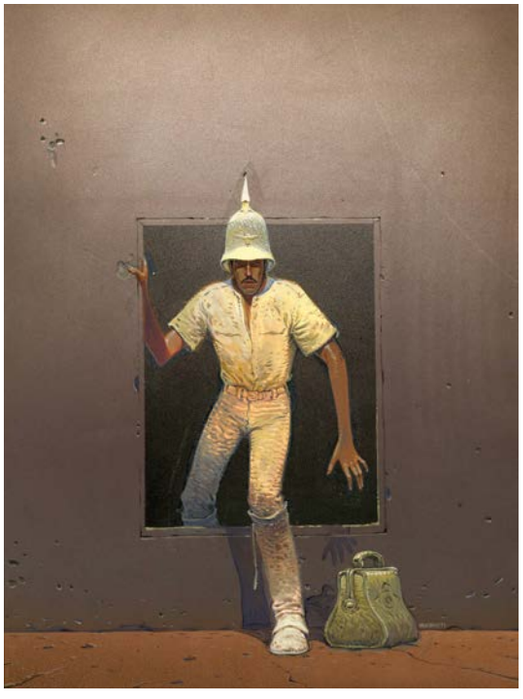
STARWATCHER, 1985
Tusche und Aquarell auf Papier, ohne Maße
© 2019 Moebius Production



TRAIT DE GÉNIE: GIRAUD-MOEBIUS, 2000
Tusche und Aquarell auf Papier, 24 x 32 cm
© 2019 Moebius Production



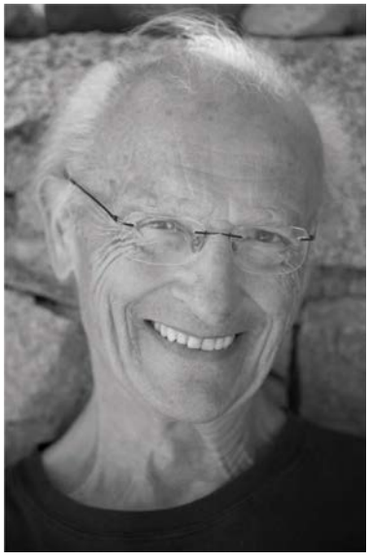
LA CHASSE AU MAYOR, 2009
Acryl auf Leinwand, 90 x 130 cm, © 2019 Moebius Production



L'HOMME DU CIGURI, 1994
Airbrush und Mischtechnik auf Papier, 39 x 29,5 cm
© Les Humano des Associés / Moebius Production

Moebius, der 2012 mit 74 Jahren verstarb, galt als Comic-Visionär, der das Medium maßgeblich mitgestaltete. Bei ihm verschwammen die Grenzen zwischen Comicstrip und bildender Kunst. Futuristische Megametropolen treffen auf Wüstenlandschaften und lassen der Fantasie des Betrachters freien Lauf. „Moebius erfand und entwickelte über Jahre hinweg ikonische Figuren wie den stummen Krieger Arzak, Major Grubert, John Difool aus L'Incal (zusammen mit Alejandro Jodorowsky) oder die Raumfahrer Stell und Atan. Mit ihnen zusammen lässt er auch die Betrachtenden in die unendlichen Welten seiner Imagination reisen", so das Max Ernst Museum Brühl in einem Text zur Ausstellung. ▶

▶ Das Museum zeigt rund 450 Zeichnungen, Aquarelle, Gemälde und Drucke von Jean Giraud – meistens unter seinem Pseudonym entstanden – und ordnet sie verschiedenen Themenbereichen zu wie „Natur und Metamorphose“, „Der Traum vom Fliegen und Fallen“, „Die innere Wüste und ihre Darstellung“, „Wanderer zwischen den Welten“ oder „Die Utopie des Wunderbaren“. Eine wunderbare Ausstellung und eine tolle Gelegenheit in die fantastischen Welten des Jean Giraud einzutauchen. ■

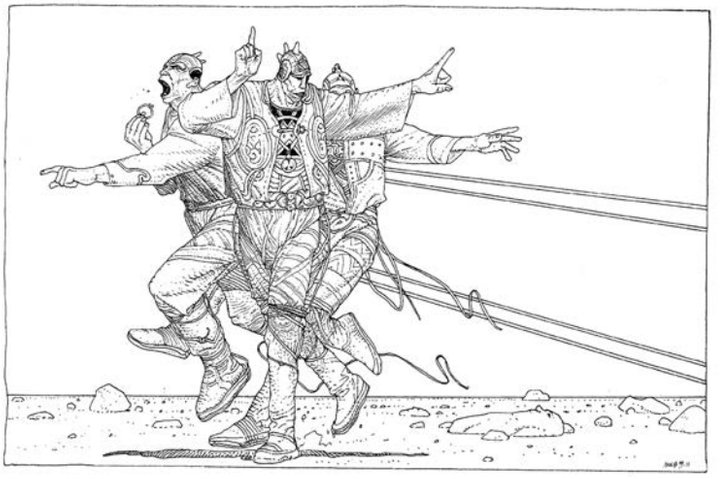


JEAN GIRAUD, 2010
Foto: Isabelle Giraud, © 2019 Mœbius Production

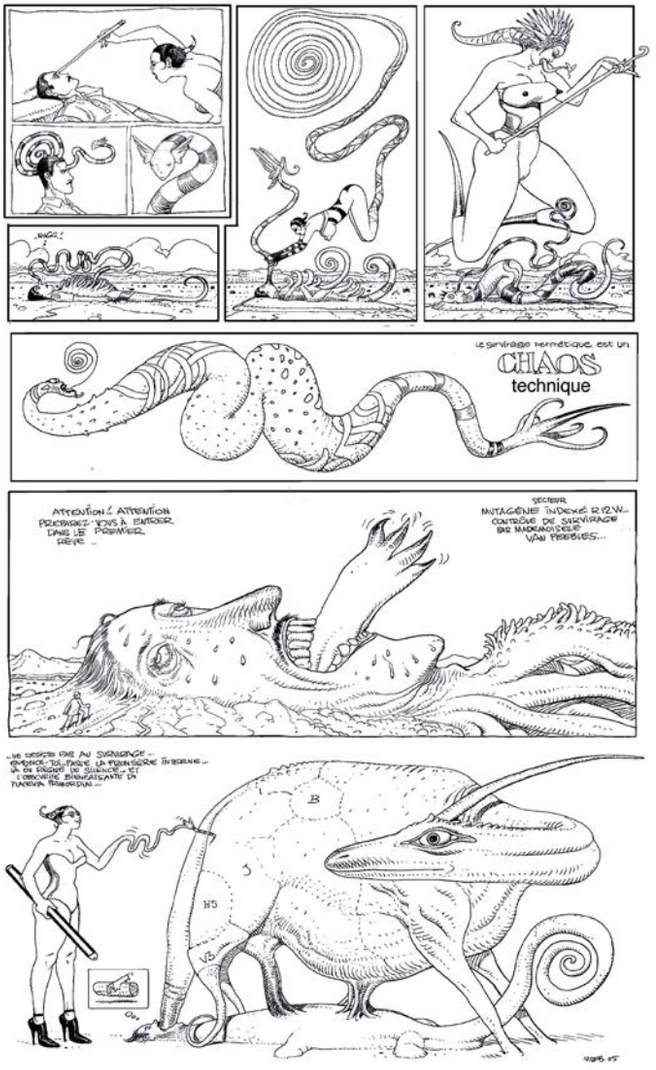
Max Ernst Museum Brühl, Comesstraße 42, bis 16. Februar 2020, Dienstag bis Sonntag 11:00 bis 18:00 Uhr, maxernstmuseum.lvr.de

INSIDE MOEBIUS, 2007
Blatt 82/83, Band 6, 2010, Tusche auf Papier, digital bearbeitet und koloriert
© 2019 Moebius Production

40 JOURS DANS LE DÉSERT B, 1999
Seite 11, Tusche auf Papier, 16 x 23,5 cm
© 2019 Moebius Production



LE CHASSEUR DÉPRIME, 2007/2008
Seite 29, Tusche auf Papier, digital bearbeitet
© 2019 Moebius Production



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

Dr. Dr. Stein Tveten als Model für die Live-Kosmetikbehandlung.

Abende der offenen Tür - Informationstermine für die Schönheit

In Sachen Schönheitsoperationen gelten die Deutschen als nicht besonders entscheidungsfreudig. Zahlreiche Studien belegen, dass rund 17 Prozent aller Befragten eine Beauty-OP in Erwägung ziehen, sich jedoch nicht trauen, einen Termin beim Spezialisten auszumachen. Dem Wunsch, Veränderungen am eigenen Körper durchführen zu lassen, steht die Angst vor Schmerzen sowie vor möglichen Komplikationen entgegen. Wir haben bei dem Bad Honnefer Schönheitschirurgen Dr. Dr. Stein Tveten nachgefragt: Was raten Sie jenen, die über eine Operation nachdenken, sich aber nicht trauen, den nächsten Schritt zu gehen?

Dr. Dr. Stein Tveten: *„Ich habe inzwischen mehr als 10.000 Operationen durchgeführt und weiß aus Erfahrung, dass vom ersten Gedanken bis zum Besuch in meiner Praxis viel Zeit vergeht. Ist der Schritt getan und offenbaren sich dann die Unterschiede zum gewohnten Erscheinungsbild, bedauern viele Patienten, sich nicht schon viel früher für eine Schönheits-OP entschieden zu haben. Es gilt daher, die Bedenken im Vorfeld durch gezielte Informationen auf eine sach- und fachliche Entscheidungsebene zu bringen.*

Mein Praxisteam und ich bieten daher regelmäßig Informationsveranstaltungen an, die über jeden Aspekt von Schönheitsoperationen objektiv aufklären. Gerade wenn sich jemand scheut, ein direktes Gespräch mit einem Facharzt zu führen, sind die Vorträge ein erster Schritt zum besseren Aussehen.

Als besondere Informationsveranstaltung haben wir den ‚Abend der offenen Tür' entwickelt. Hierbei handelt es sich um eine Veranstaltung, die eine besondere Mischung bietet aus Fachvorträgen zu operativen und nichtoperativen Behandlungen, Informationen zu den neuesten Kosmetikanwendungen, einer Live-Kosmetikbehandlung und einem Gewinnspiel, bei dem jeder etwas gewinnen kann. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, nach den Vorträgen ein Einzel-Beratungsgespräch mit mir zu führen.

Ziel dieser Veranstaltung ist es, dass der Interessent die Möglichkeit hat, sich in besonders lockerer Atmosphäre über die verschiedene Behandlungsmöglichkeiten zu informieren", so Dr. Dr. Stein Tveten.

Die „Abende der offenen Tür", veranstaltet von der Dr. Dr. Stein Tveten aesthetic clinic und dem dazugehörigen cosmetic studio in Bad Honnef, haben sich zu einer festen Größe im Veranstaltungskalender vieler Schönheitsinteressierter entwickelt.

Der vollbesetzte Vortragsraum beim letzten „Abend der offenen Tür"

Fotos: Dr. Dr. Stein Tveten aesthetic clinic

An mehreren Terminen im Jahr findet dieser besondere Event immer abends ab 19 Uhr statt.

DIE NÄCHSTEN TERMINE

Donnerstag, 5. Dezember 2019
Donnerstag, 5. März 2020
Donnerstag, 18. Juni 2020

DAS PROGRAMM

19:00 Uhr	Sektempfang & Canapés
19:15 Uhr	Vortrag cosmetic studio & Live-Behandlung
19:45 Uhr	Vortrag Dr. Dr. Stein Tveten „Augenlid-Korrekturen“ und Überblick „operative & nichtoperative Behandlungen“
20:15 Uhr	Auslosung Gewinnspiel
20:30 Uhr	Einzelgespräche mit Dr. Dr. Stein Tveten

Auf der neuen Website www.steintveten.com sind alle aktuellen Termine und Informationen zur Anmeldung aufgeführt.

Das Dr. Dr. Stein Tveten aesthetic clinic Team

Die Dr. Dr. Stein Tveten aesthetic clinic in Bad Honnef

Mit Sekt und Canapés beginnt der „Abend der offenen Tür“ in lockerer Atmosphäre.

Unsere Broschüre können Sie per E-Mail unter badhonnef@steintveten.com oder telefonisch unter +49 2224 9898740 kostenfrei bestellen. In der Broschüre werden alle operativen und nichtoperativen Behandlungen im Detail vorgestellt.

DR. DR.
STEIN TVETEN
aesthetic clinic

Dr. Dr. Stein Tveten aesthetic clinic
Steinsbüscherhof 2
53604 Bad Honnef
Telefon +49 2224 9898740
badhonnef@steintveten.com
www.steintveten.com

WINTER 2019/2020

TRENDS & INSPIRATIONEN

FLUORESZIERENDE LICHTBLITZE BLACK & WHITE LOOKS MUSTER IM DUETT

STARKE MUSTER & FARBEN
AKKURATE SCHNITTE
ELEGANTE POWER-SUITS

© ESCADA

© AIGNER

© AIGNER

CLEAN & COOL METALLIC EFFEKTE ROMANTISCHE DETAILS

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

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,

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**

Ihr Partner für Komplettbäder in Bonn

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.

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 Bilderab-

Bad-Check | Vermessung | Budgetplanung | Badplanung | Realisation

dass es in jeder Lebenssituation genutzt werden kann“, sagt 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

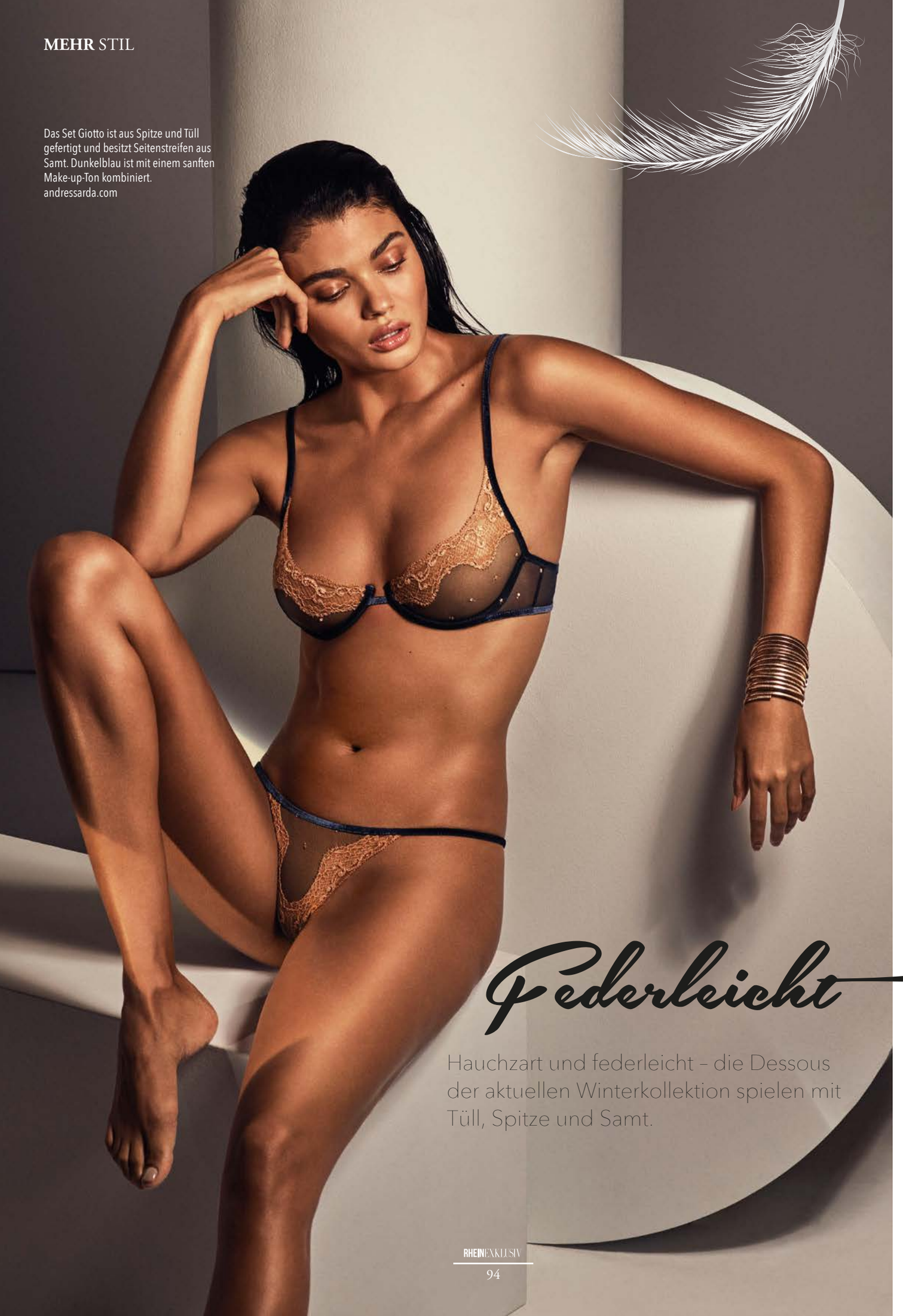
hängen. Ein Rundum-sorglos-Paket für das neue Bad. „Ich habe mein neues Bad mit der Bonner Badlösung realisiert und bin begeistert. Ich hatte über alle Arbeitsschritte hinweg nur einen Ansprechpartner und musste mich um nichts kümmern. Termingetreu wurde das Badezimmer fertig und entspricht genau meinen 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. ■

Fotos: Imola (3), © seromedia GmbH

Die Bonner Badlösung
Komplettbäder von Gerwing + Sädler

Die Bonner Badlösung
Komplettbäder von Gerwing+Sädler

Röhfeldstr. 7 & 9 · 53227 Bonn-Beuel
Telefon (0228) 94 69 40 10 · info@diebonnerbadloesung.de
www.diebonnerbadloesung.de



Das Set Giotto ist aus Spitze und Tüll gefertigt und besitzt Seitenstreifen aus Samt. Dunkelblau ist mit einem sanften Make-up-Ton kombiniert.
andressarda.com

Federleicht

Hauchzart und federleicht – die Dessous der aktuellen Winterkollektion spielen mit Tüll, Spitze und Samt.

Eden Rock aus transparentem Tüll ist in der Farbe Blue Topaz ein optisches Highlight.
de-de.mariejo.com

Bralette Fougue, mit glitzernden goldenen Punkten und doppelten Trägern auf dem Rücken, ist hier mit Slip Verve kombiniert.
le-petit-trou.com

Tiziano heißt das Set aus verführerischem Satin. Die Optik bezaubert durch Minimalismus.
andressarda.com

Korsett-Bralette Fleur und Höschen Coeur sind aus glitzerndem schwarzem Material mit Riemenmuster. Das Korsett wird auf der Schulter gebunden.
le-petit-trou.com

Transparenz ist das Thema
der Serie Durero – raffiniert.
andressarda.com

Modell Jane, Design Wild Rose:
raffinierte Stickereien und ein
sinnlicher Ausschnitt.
de-de.mariejo.com

Lässig und luxuriös zugleich
sind die Dessous der neuen
PremiumDesign-Linie von Joop!
joop.com

Fotos: Marie Jo (2), Andres Sarda (4), Le Petite Trou (2), JOOP!, pikisuperstar / Freepik (3)

NATÜRLICH SCHÖNER

TERMINE 2019 / 2020

ABENDE DER OFFENEN TÜR

Do.	05.	Dezember	2019
Do.	05.	März	2020
Do.	18.	Juni	2020

PROGRAMM

19:00 Uhr Sektempfang & Canapés

19:15 Uhr Vortrag cosmetic studio & Live Behandlung

19:45 Uhr Vortrag operative & nicht-operative Behandlungen

20:30 Uhr Auslosung Gewinnspiel

JETZT ANMELDEN!

Begrenzte Teilnehmerzahl!
Kostenfreie Teilnahme sichern!

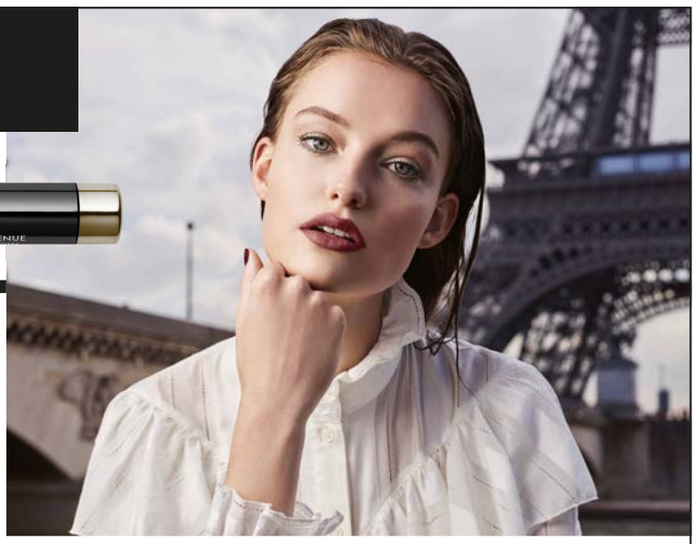
Weitere Informationen zu den Veranstaltungen und einfache Anmeldemöglichkeit unter:
www.steintveten.com

DR. DR.
STEINTVETEN
aesthetic clinic

Steinsbüscherhof 2 • 53604 Bad Honnef • T: 02224 / 98 98 740 • info@steintveten.com • www.steintveten.com

SOFT WHISPER

EYESHADOW PEN BRIGHT GLAZE
Wisch- und wasserfester Lidschattenstift
in metallischem Silber-Gold
1,4 g ab 19 Euro



hair & BEAUTY

Die moderne Frau weiß, was sie will. Sie verändert sich ständig und bleibt dennoch immer sie selbst.

INTENSE GLANCE

SENSUAL LIPSTICK G327
VINTAGE ROSE
Gloss-Lippenstift
ohne Glanzpartikel
in Rosenholz
4 g ab 22,50 Euro

PERFECT VOLUME
DEEP FOREST
Volumen-Wimpern-
tusche in Dunkelgrün
8 g ab 22,50 Euro

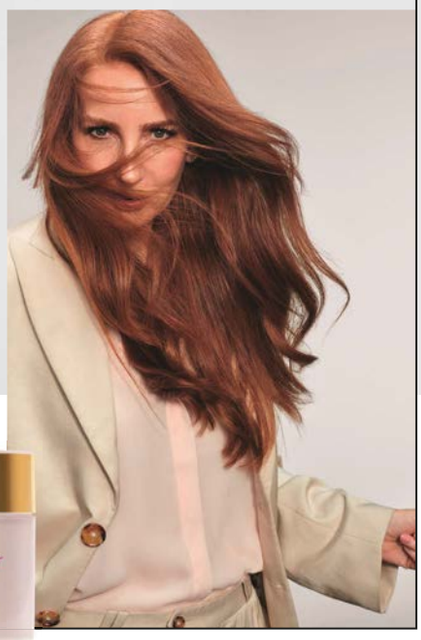
DIE NEUE HAARPFLEGE MIT VIER KOLLEKTIONEN IST AUF DIE BEDÜRFNISSE DES HAARES IN JEDER LEBENSPHASE ABGESTIMMT.

Für schöne Haare

HAIR BIOLOGY GREY & GLOWING SHAMPOO
Ideal bei blondiertem und grauem Haar. Hilft, Gelbtöne zu neutralisieren, und bändigt widerspenstiges Haar. Für leuchtend-lebendige Blond- und Grautöne und glänzendes Haar.
250 ml ab 4,95 Euro

HAIR BIOLOGY ANTI-FRIZZ & ILLUMINATE PFLEGESPÜLUNG
Ideal für widerspenstiges, trockenes Haar. Bekämpft hartnäckigen Frizz und verstärkt den Farbglanz. Für geschmeidiges, glänzendes Haar.
160 ml ab 4,95 Euro

HAIR BIOLOGY CLEANSE & RECONSTRUCT SHAMPOO
Ideal bei fettigem Haaransatz und trockenen Spitzen. Nährt geschädigte Spitzen und reinigt den Ansatz tiefenwirksam. Für gesund aussehendes Haar.
250 ml ab 4,95 Euro



HAIR BIOLOGY FULL & SHINING HAARMASKE
Ideal bei feinem, dünner werdendem Haar. Verleiht mehr Volumen, kräftigt die Wurzeln, belebt trockenes Haar und hilft dabei, Stylingschäden an koloriertem Haar zu reparieren. Für volleres, glänzendes Haar.
160 ml ab 4,95 Euro

Fotos: beautypress.de / La Biosthétique (11)

HAGEMANN

DIE N°1 IN BONN
TOP SALON 2018

HAIR & BEAUTY HAGEMANN
Theaterarkaden / Belderberg 9
53111 Bonn

0228/65 50 40
www.michael-hagemann.de

Ihre Augen in unserem Fokus

40 JAHRE
AugenklinikRoth

Hohe Behandlungsqualität in familiärem Ambiente

Das Team der AugenklinikRoth in Bonn-Beuel bietet in der dritten Generation unter der Leitung von Dr. Felix Roth, Alexandra Roth und Dr. Claudia Inhetvin-Hutter hohe fachliche Kompetenz, hochmoderne Diagnostik und Behandlungsverfahren der Augenheilkunde auf dem neuesten Stand der Wissenschaft. Daher sind spezielle und individuelle Behandlungen und Therapien möglich.

Konservative und diagnostische Leistungen

- Augendruckmessung und Messung der Sehschärfe
- Digitale Fluoreszenzangiographie (Gefäßdarstellung des Augenhintergrundes mit und ohne Farbstoff/OCT-Angiographie)
- Spectral-OCT: hochauflösende Diagnostik der Makula
- HRT: dreidimensionale Analyse des Sehnervs beim Glaukom
- Ultraschalldiagnostik, Pachymetrie (Messung der Hornhautdicke)
- Pentacam (Tomografie des Vorderabschnitts, strukturelle Hornhautmessung und Beschaffenheit der Linse)
- Elektrophysiologie (Messung der Signale im Nervensystem), Wellenfrontalanalyse (Messung optischer Fehler)
- Frühgeborenen-Screening
- Sehschule/Kinderaugenheilkunde

Operative Schwerpunkte

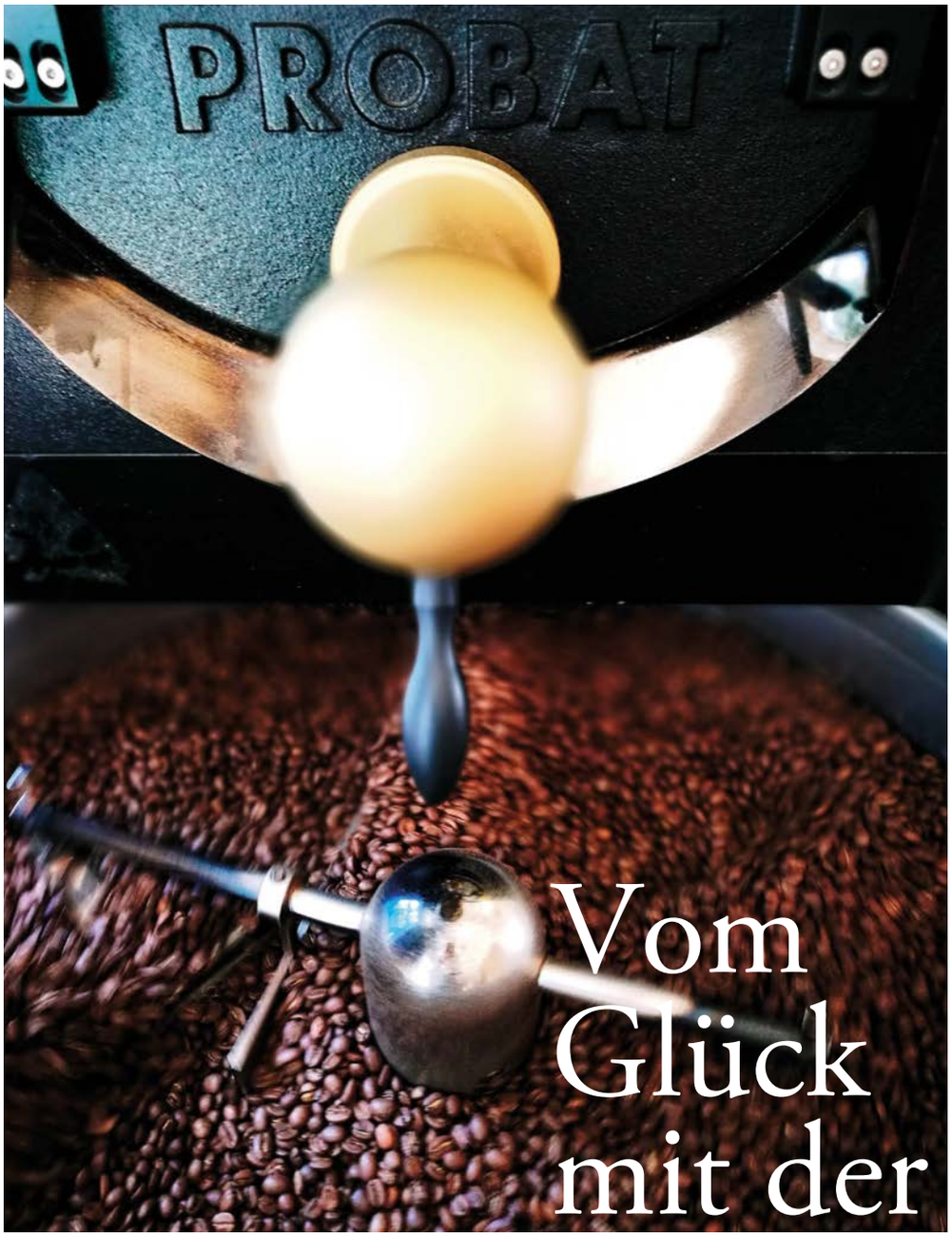
- Grauer Star (Katarakt)/Femtosekundenlaser
- Grüner Star (Glaukom)
- Refraktive Chirurgie (Veränderung der Brechkraft) und Laserbehandlung der Fehlsichtigkeit
- Glaskörperchirurgische Eingriffe
- Operative Versorgung von Netzhautablösungen
- Behandlung der Makuladegeneration
- Lidoperationen bei Fehlstellungen und Tumoren
- Laserbehandlung bei Netzhauterkrankungen
- UV-Crosslinking (Quervernetzung) bei Keratokonus (Hornhautdegeneration)

Für zusätzliche Sicherheit der Patienten sorgt eine klinikeigene Anästhesieabteilung sowie bei Bedarf die Möglichkeit einer stationären Versorgung. Zur wohnortnahen Versorgung betreiben wir zusätzlich eine Augen-OP-Abteilung in Bad Honnef am Cura St. Johannes Krankenhaus.

AugenklinikRoth

AugenklinikRoth am St. Josef-Hospital Beuel
Johann-Link-Straße 11 · 53225 Bonn
Tel. +49 (0)228 96 20 90 · info@augenklinikroth.de
www.augenklinikroth.de

© seromedia GmbH, Foto: iStock/istock_colors



Vom Glück mit der kleinen Bohne

Kaffee ist in Deutschland sehr beliebt. Nach Angaben des Deutschen Kaffeeverbandes trank 2018 jeder Deutsche 164 Liter des schwarzen Heißgetränks. Auch Christiane Hattingen liebt Kaffee – guten Kaffee, den sie selbst im Bonner Kaffeekontor röstet und verkauft.

Am Rand der Bonner Altstadt tut sich der Kaffeehimmel auf. In dem kleinen Laden in der Maxstraße duftet es verlockend. Überall liegen Kaffeesäcke. Manche sind prall gefüllt mit den kleinen hellen Rohbohnen, andere sind schon leer und geben nur noch einen Hinweis darauf, welche lange Reise ihr Inhalt hinter sich hat. Hinten links steht der Röster, mit dem Christiane Hattingen ihre Gourmetkaffees zubereitet. Mit viel Fingerspitzengefühl und dem Wissen, was in jeder Rohbohne an Aromen steckt. Derzeit verkauft die Kaffeesommelière 19 Filterkaffeesorten und 12 Espressoblends. Über mangelnde Kundschaft kann sie sich nicht beklagen. Während unseres Gesprächs läutet ständig die Ladenglocke. Christiane Hattingen bleibt relaxt – bedient, berät, verkauft und nimmt Bestellungen auf. Richtung Jahresende habe sie immer sehr viel zu tun, erzählt sie zwischen zwei Kunden. Kaffee sei ein beliebtes Präsent. Dann klingelt die Glocke wieder. Egal, vor mir steht eine schöne Tasse Kaffee – von der Kaffeesommelière selbst zubereitet. Die von Kaffeeduft dominierte Atmosphäre im Kaffeekontor hat etwas Beruhigendes. Das passt, denn der Genuss einer guten Tasse Kaffee benötigt auch Ruhe und Muße.

Sie haben an der Bonner Universität einen Magister in Philosophie, Soziologie und Politikwissenschaften gemacht und betreiben jetzt das Kaffeekontor ...
Ja genau. Ich habe nach meinem Abschluss zunächst in der Werbung und auch journalistisch gearbeitet. Irgendwann hatte ich keine Lust mehr, stundenlang auf der Autobahn zu stehen, um von Kunde zu Kunde zu fahren. Ich wollte noch einmal, etwas Schönes machen.

Dann sind Sie auf Kaffee gekommen …
Ich trinke total gerne guten Kaffee. Im Urlaub in Wien hörte ich dann zufällig einen Vortrag über Kaffee. Das hat mich fasziniert. Es stellte sich heraus, dass man am Wiener Institut für Kaffee-Experten Lehrgänge absolvieren kann. Dort habe ich mich zur Kaffeesommelière ausbilden lassen.

Sie beraten nicht nur rund um die braune Bohne, Sie rösten Ihren Kaffee auch selbst.
Und das ist sehr spannend. Die Aromen des Kaffees entstehen durch die Röstung. Sie sind zwar in den Rohbohnen schon angelegt, um sie dort aber herauszukitzeln, muss man sie entsprechend rösten. Deswegen war für mich schnell klar, dass ich nur Kaffees verkaufen möchte, die ich selbst geröstet habe – zumal ich eine Affinität zu Maschinen habe. Rösten ist ein Handwerk, das jeder lernen kann. Den Unterschied im Geschmack machen aber Fingerspitzengefühl und eine besondere Empathie zu Kaffee aus. Koch kann auch jeder lernen, aber nicht jeder Koch ist gleich Johann Lafer. Rösten zwei Röster mit derselben Maschine die gleichen Bohnen, kommt ganz unterschiedlicher Kaffee heraus.

Wie gelingt es Ihnen, die Aromen herauszukitzeln?
Zunächst einmal beschäftige ich mich mit der Bohne. Wichtig ist: Wo kommt sie her? Auf welchem Boden wächst sie und welches Klima herrscht dort? Wie werden die Kaffeekirschen aufbereitet? Dies alles gibt Rückschlüsse auf die Aromen, die der Kaffee hat. Dann geht es noch darum, um welche Arabicavarietät es sich handelt. Das ist eine botanische Unterteilung, die mit der Vielfalt von Apfelsorten zu vergleichen ist. Der Rest hängt vom Rösten ab. Wir haben gerade drei neue Sorten in unser Programm genommen und machen derzeit die ersten Teströstungen. Wir führen immer, egal ob es sich um Espresso oder Filterkaffee handelt, zunächst eine Standardröstung durch. Danach ruht der Kaffee ein paar Tage, um sein volles Aroma zu entwickeln. Dann probieren wir und passen die Röstung eventuell an.

Das heißt, Sie haben eine bestimmte Vorstellung davon, wie der Kaffee schmecken sollte?
Ja, ich mag es zum Beispiel nicht, dass der Kaffee, wie es gerade en vogue ist, sehr hell geröstet wird und dadurch noch sehr viele Frucht-, aber weniger klassische Kaffeearomen hat.

„Kaffee ist ein unheimlich kreatives Produkt, mit dem man sehr viel experimentieren kann."

Wie viele Aromen hat Kaffee?
Man kennt etwa 870, aber er hat über 1.000 Aromen. Zum Vergleich: Ein Wein hat „nur" um die 400 Aromen.

Was macht man als Kaffeesommelière, wenn man nicht gerade röstet?
Man verkostet und beurteilt Kaffees. Ich wähle Kaffees aus, die ich ins Programm nehmen möchte. Wir haben uns gerade für einen Kaffee aus Simbabwe, einen aus Ruanda und einen aus Java entschieden. Der Kaffee aus Java ist der älteste heute bekannte Arabica. Ruanda und Simbabwe sind kaffeetechnisch Entwicklungsländer. Meine Kaffees kommen oftmals aus politisch schwierigen Regionen. In Ruanda kaufen wir den Kaffee in einer Frauenkooperative, mit der der Kaffee direkt gehandelt wird. Die Frauen werden so unterstützt, dass sie ihre Familien ernähren können. ▶

▸ **Fahren Sie selbst vor Ort, um den Kaffee zu kaufen?**
Jetzt nicht mehr. Es gibt einige direkt gehandelte Kaffees, wo es Kontakte in den Kaffeeregionen gibt. Das ist zum Beispiel in Guatemala der Fall. Dort kauft ein früherer Kollege von mir Kaffee direkt bei den Bauern, bringt ihn dann nach Deutschland und kümmert sich hier selbst um den Vertrieb. Durch diese persönliche Beziehung haben wir die Sicherheit, den Kaffee auch in der Qualität zu erhalten, die wir uns wünschen.

Welche Kriterien muss ein Kaffee erfüllen, den Sie kaufen?
Ausschließlich das Kriterium Qualität.

Was macht die Qualität eines Kaffees aus?
Das fängt bei den Rohbohnen an, bei ihnen gibt es große Unterschiede. Wir bewegen uns hier im Bereich Spezialitätenkaffees. Die werden mit Punkten bewertet. 100 ist die höchste Punktzahl und bei 80 Punkten starten die Spezialitätenkaffees. Alles, was darunterliegt, interessiert mich nicht.

Wonach schmeckt ein guter Kaffee?
Für mich gehört dazu ein angenehmer Kaffeekörper, egal ob er leicht, mittel oder stark ist. Er muss eine gute Struktur haben und darf nicht langweilig sein. Fruchtsäure bringt Lebendigkeit in den Kaffee. Ein Filterkaffee, der nur sehr mild ist und nussig-schokoladig schmeckt, wie der brasilianische Kaffee, ist für mich langweilig.

Wie finde ich als Laie heraus, ob ein Kaffee gut ist oder nicht?
Das geht nur, indem Sie probieren und vergleichen.

Welche Kaffees laufen bei Ihnen am besten?
Das sind die ganz klassischen Kaffeegeschmäcker aus Äthiopien, Guatemala, gefolgt von Kenia. Im Espressobereich sind es zwei eher kräftige Sorten, die eine ist nussig-schokoladig, die andere würzig – eben typisch italienisch.

Sie sind von einer Vielfalt an Kaffeearomen umgeben, freuen Sie sich noch selbst auf eine „gute" Tasse Kaffee?
Unbedingt, wenn ich das nicht mehr tue, höre ich hier auf. Ich habe irgendwann erkannt: Das Leben ist zu kurz für schlechte oder durchschnittliche Sachen. Und ich folge, wenn es geht, ausschließlich dem, was mir Freude macht.

Was halten Sie von der „Coffee-to-go-Kultur"?
Nicht viel. Unabhängig davon, dass dabei eine riesige Menge Müll produziert wird, muss man, um eine gute Tasse Kaffee wirklich zu genießen, nicht herumlaufen, um die Aromen wahrnehmen zu können. Das ist wie Essen auf der Hand. Das ist für mich eine Unkultur. Kaffee ist nicht nur Kult, sondern für mich auch Kulturgut. Als die Kaffeehäuser entstanden sind, waren sie Orte der Begegnung, in denen man sich getroffen und bei einer Tasse Kaffee unterhalten hat.

Wann trinken Sie Ihre erste Tasse Kaffee?
Morgens zum Frühstück und über den Tag probiere ich hier unsere Röstungen zur Qualitätskontrolle. Abends trinke ich meistens noch einen Espresso. Ich trinke nicht übermäßig viel Kaffee, maximal vier bis sechs Tassen.

Was halten Sie von Trends wie kalt gefiltertem Kaffee?
Das finde ich sehr spannend und es macht Spaß, es zu machen. Kalt gefilterter Kaffee schmeckt sehr gut im Sommer, da er sehr erfrischend ist. Kaffee ist ein unheimlich kreatives Produkt, mit dem man sehr viel experimentieren kann. Und da gehört das kalte Aufbrühen definitiv dazu.

Pad- oder Kapselmaschinen – haben die für Sie ihre Daseinsberechtigung?
Nur bedingt. Für Menschen, die nicht viel Kaffee trinken, sind Pads sicherlich in Ordnung. Das kann eine Alternative zum Filterkaffee sein. Bei Kapseln sehe ich das nicht so. Durch sie wird sehr viel Müll produziert. Es gibt jetzt erste Kapseln aus Papier. Das ist ein guter Schritt. Die Pads finde ich ganz gut,

„Man muss darauf achten, dass man Kaffee kauft, der mit den Bauern direkt gehandelt wird. Fairtrade reicht meiner Ansicht nach heute nicht mehr aus."

wenn sie einen ordentlichen Kaffee beinhalten. Ich selbst lasse sie mit einem Blend von uns in kleinen Chargen herstellen, sodass ich immer frische Pads habe. Bei Pads ist das Müllthema nicht so kritisch. Die Maschinen für Pads sind auch deutlich preiswerter als ein Kaffeevollautomat. Außerdem sind Kaffeevollautomaten nach einer gewissen Zeit mit Schimmelsporen belastet, da innen immer eine feuchte Wärme herrscht.

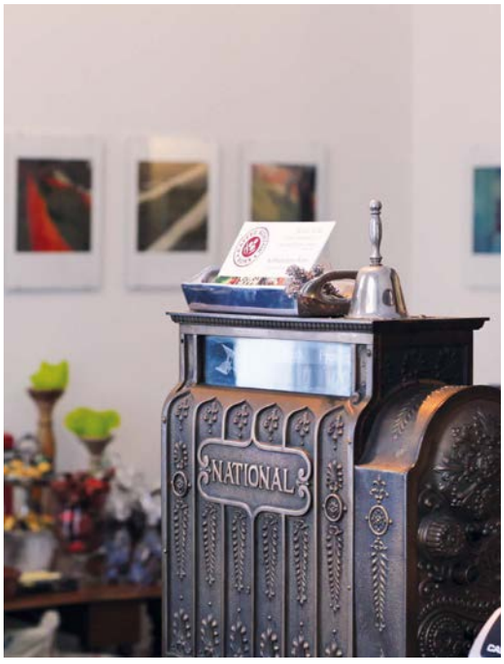
Was muss ich beachten, wenn ich mir eine Tasse Kaffee aufbrühen möchte, die hinterher richtig gut schmecken soll – abgesehen vom guten Kaffee?
Eine schmackhafte Tasse Kaffee braucht eine gewisse Zeit der Zubereitung. Das sind etwa drei bis vier Minuten. Die Brühtemperatur beträgt ungefähr 93 Grad. Der Mahlgrad muss zur Zubereitungsmethode passen. Wenn ein Papierfilter verwendet wird, sollte er nicht chlorgebleicht sein. Sauerstoffgebleichtes Papier ist besser, da es geschmacksneutral und ohne chemische Rückstände ist. Das Papier sollte weiß und nicht braun sein. Das braune Papier sieht zwar nach Öko aus, ist aber eingefärbt. Diese Papiere sind in der Regel nicht geschmacksneutral.

Was ist mit den Kaffeefiltern, die man nur noch ausspülen muss?
Die finde ich super. Man hat noch alle ätherischen Öle als wichtige Geschmacksträger in der Tasse. Die fallen beim Filter aus Papier teilweise weg. Den runderen Geschmack erhält man immer, wenn man ohne Papier filtert.

Kaffee wird gerne gekauft, wenn es ihn zu Aktionspreisen gibt …
Stimmt, doch diesen Produkten fehlten oftmals Qualität und Frische. Bei den Aktionen erhält man meistens Kaffees, deren Haltbarkeitsdatum bevorsteht. Kaffee ist aber ein Frischeprodukt. Natürlich kann man auch älteren Kaffee trinken, er baut aber geschmacklich ab.

Vielen Kaffeebauern geht es trotz hohen Kaffeeverbrauchs nicht gut. Was kann man da als Verbraucher tun?
Man muss darauf achten, dass man Kaffee kauft, der mit den Bauern direkt gehandelt wird. Fairtrade reicht meiner Ansicht nach heute nicht mehr aus. Sonst würde es den Kaffeebauern, die im Fairtrade-System mitmachen, deutlich bessergehen. Fairtrade bedeutet nicht, dass die Kaffeebauern so gut bezahlt werden, dass sie besser leben können. Der Preis für Rohkaffee ist sehr gefallen. Transparenz und Vertrauen in alle Richtungen sind wichtig. Genauso wie der Verbraucher wissen sollte, wie viel der Kaffeebauer für seinen Kaffee erhält, so sollte auch der Kaffeebauer erfahren, wie viel seine Kaffees wirklich wert sind.

„Ich mag gerne Kaffee aus Äthiopien …“



Haben Sie eine Lieblingskaffeesorte?
Nein, nicht wirklich. Ich mag gerne Kaffee aus Äthiopien, weil der sehr facettenreich ist. Für meinen Filterkaffee mag ich eher mittelkräftige Kaffees und wenn ich mal richtig Muße habe, Kaffee zu trinken, und vielleicht draußen in der Sonne sitze, dann trinke ich meistens einen Kaffee von den Galapagosinseln, der ist sehr schön samtig-schokoladig.

Was empfehlen Sie einem Kunden, der einen guten Kaffee kaufen möchte, aber nicht so genau weiß, welcher ihm schmecken könnte?
Wir fragen zunächst, wie er den Kaffee zubereitet. Dann kommt es natürlich auf den persönlichen Geschmack an. Wir orientieren uns oft an den Essgewohnheiten: Mag er es lieber schokoladig oder würzig-herzhaft? Wenn jemand gerne herzhaft frühstückt, passt kein schokoladiger Kaffee dazu, sondern eher ein etwas kräftiger herzhafter Kaffee. So tastet man sich heran. Dann geht es darum, ob der Kaffee etwas Fruchtsäure haben darf oder lieber weniger. Nach und nach kristallisiert sich eine kleine Auswahl an Kaffees heraus, in die die Kunden sich erst einmal hereinschmecken sollten. Denn – woher soll ein Kunde, der bislang nur Industriekaffee gewohnt ist, wissen, dass Kaffee auch völlig anders schmecken kann?

Sie haben, was das Kaffeekontor betrifft, neue Pläne …
Ja, wir suchen einen anderen Produktionsstandort, der von hier aus gut erreichbar ist und wo wir dann einen größeren Röster aufstellen. Außerdem gibt es demnächst Kaffee von uns in ausgewählten Supermärkten zu kaufen. Wir planen eine eigene Supermarktkollektion, die es dann hier nicht gibt. Der jetzige Laden bleibt aber natürlich erhalten, sodass die Kunden immer wissen, wo es guten Kaffee gibt. *(Susanne Rothe)* ■

kaffeekontor-bonn.com

Fotos: P. J. Rothe (3), Christiane Hattingen (6), pixabay.com

Foto © Ralf Jürgens

HALBEDEL
Senf-Kartoffelsalat // Rote Bete in Texturen // geräucherter Dümmeraal

Kulinarische Reise von Bonn an die Ahr

BonnCulinAhr schlägt einen kulinarischen Bogen von Bonn ins Ahrtal. Hinter dem Verein stehen Spitzenköche der beiden Regionen, für die das Thema „Essen und Genuss“ weit mehr als nur eine Profession ist. In der Redoute in Bad Godesberg fand im November die Auftaktveranstaltung zu einer Reihe von Gourmetevents statt, die Ende März 2020 an verschiedenen Standorten durchgeführt werden – von Bonn an die Ahr.

VIEUX SINZIG
Kürbis-Royal // Jakobsmuschel // Curry-Schaum

„Wir Köche verlassen mit dieser Veranstaltungsreihe, die mit einer Küchenparty in der Redoute begonnen hat, unsere Komfortzone und lassen uns auf ein kulinarisches Abenteuer ein“, betont Hans Stefan Steinheuer, der gemeinsam mit Rainer-Maria Halbedel, den Verein vertritt. Unterstützt werden sie von Thomas Gilles, Roger Müller, Matthias Pietsch, Jean-Marie Dumaine und Christian Binder. Initiator von BonnCulinAhr ist Michael Stern, geschäftsführender Gesellschafter der Redoute Bonn GmbH sowie der kölnSKY GmbH. Stern war schon in Köln für die Fine Food Days verantwortlich und möchte nun auch „die Region Bonn / Ahr und ihre kulinarische Kompetenz über die Region hinaus sichtbar machen“.

Die Spitzenköche sind sich einig: Der Zugang zur gehobenen Gastronomie muss geebnet werden, sodass auch ein jüngeres Publikum den Weg dorthin findet. „Dafür benötigen wir andere

Stilmittel“, erklärt Steinheuer. Der Sternekoch ist sich sicher, dass die jüngere Generation Genuss nicht mehr richtig gelernt hat. „Die jungen Leute wissen eigentlich gar nicht mehr, was lecker ist“, so Steinheuer und erhält sofort Zustimmung von Rainer-Maria Halbedel, der seit vielen Jahren eine Institution in der Bonner Spitzengastronomie ist: „Man muss auch mal den Genuss in den Mittelpunkt stellen und nicht immer nur dem Auto, dem Haus oder dem Urlaub Vorrang geben.“ Für Halbedel, der viele seiner in der Küche verwendeten Produkte selbst anbaut, ist klar: „Auch eine bürgerliche Gastronomie ist, wenn sie richtig gemacht ist, eine Spitzengastronomie.“

Für die Auftaktveranstaltung in der Redoute hatten sich die Köche etwas Besonderes einfallen lassen. Jeder von ihnen bereitete eine Vorspeise, ein Hauptgericht sowie ein Dessert zu. Die Besucher konnten den Köchen über die Schulter schauen und nach Herzenslust die vielfältigen Gerichte probieren. Zum Beispiel: Ceviche von der Gelbflossenmakrele mit wildem Brokkoli und Linsen (Prümer Gang), Senf-Kartoffelsalat mit Roter Bete in Texturen und geräuchertem Dümmeraal (Halbedel), Brust von der Challans Ente mit Brombeeren, Quinoa und Blumenkohl (Redoute), Eifler Hirsch-Entrecote mit Herbsttrompeten, Bete und Frühburgunder Jus (Steinheuer), Roter Weinbergpfirsisch mit Steinklee-Sahnequark (Vieux Sinzig), Schwarze Johannisbeere und Rote Bete mit Valrhona Tulakalum, Pumpernickel und Kakaobruch. Winzer des VDP Ahr verwöhnten mit Rot- und Weißweinen. Als Aperitif gab es Champagner Louis Roederer Brut Premier. Dazu servierte Rungis Express Austern und Ibéricoschinken, das Frischeparadies Büffel, Radieschen und Sauerrahm und Möllers spanisches Freilandhuhn, Changa, Linsen, Chorizo, Crumble und Senfkresse. ▶

Foto © Ralf Jürgens

STEINHEUER
Ahrtaler Gänseleber // Feigen-Planet

Foto © Ralf Jürgens

Foto © Ralf Jürgens

PRÜMER GANG
Ceviche von der Gelbflossenmakrele // wilder Brokkoli // Linsen

Foto © Ralf Jürgens

Die Köche

Hans Stefan Steinheuer & Christian Binder

Steinheuers Restaurant**, Bad Neuenahr-Heppingen

Matthias Pietsch

Redüttchen, Bad Godesberg

Jean-Marie Dumaine

Vieux Sinzig

Rainer-Maria Halbedel

Halbedels Gasthaus*, Bad Godesberg

Roger Müller

Prümer Gang, Ahrweiler

Thomas Gilles

Hotel Clostermannshof / Restaurant Le Gourmet*, Niederkassel

Fotos © Ralf Jürgens

Die Veranstaltungsreihe im März geht über eine Woche – vom 22. bis zum 29. März 2020. Jedes Gourmetevent findet an einer anderen Location statt. Für jeden Geschmack und jedes Interesse wird etwas dabei sein. ■

bonn-culinahr.de

Fotos: Ralf Jürgens (11), P. M. J. Rothe (2)

Rolf Benz meets LOFT DESIGN.

LOFT
DESIGNMÖBEL

Loft-Designmöbel GmbH & Co. KG
Ennemoserstr. 6 | 53119 Bonn | 2. OG

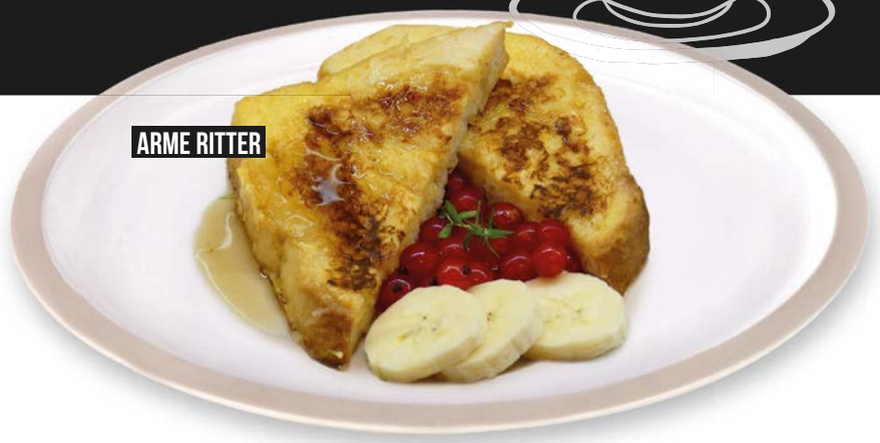
ehemals Mambo

Tel. +49 228 2272795-0

info@loft-designmoebel.de
www.loft-designmoebel.de

GERICHTE MIT GESCHICHTE

CHATEAUBRIAND, CREPES SUZETTE, BOEUF STROGANOFF – VIELE KLASSISCHE GERICHTE HABEN KLANGVOLLE NAMEN. HINTER DIESEN GERICHTEN STECKEN VIELE GESCHICHTEN. EINIGE SIND WAHR, ANDERE HABEN LEDIGLICH EINEN WAHREN KERN ODER STIMMEN ÜBERHAUPT NICHT, LASSEN SICH ABER GUT ERZÄHLEN. NAMEN SIND DANN DOCH NUR SCHALL UND RAUCH? WIR HABEN RECHERCHIERT, WARUM SPEISEN SO HEISSEN, WIE SIE HEISSEN.



ARME RITTER

„Arme Ritter“ sind zart, gleichzeitig knusprig und süß. Für das Gericht werden trockene Weißbrotscheiben in eine Eiermilch getunkt und in Butter ausgebacken. Zur Krönung werden die leckeren Schnitten dann noch mit Zucker und Zimt bestreut – und fertig sind die „Armen Ritter“. Diese uralte Speise verzückte schon die Römer und auch die Gebrüder Grimm erwähnten sie in ihrem Deutschen Wörterbuch, das aus dem Buch von guter Speise aus dem 14. Jahrhundert zitierte: „snit denne aht snitten arme ritter und backe die in smalze niht zu trüge.“ Also sollte es wenigstens eine gute Portion Schmalz für die armen Ritter geben, wenn sie sich schon nur altes Brot leisten konnten.

NONNENFÜRZLE

Nonnenfürzle oder Nonnenfürzchen kennt im Rheinland jeder Karnevalsjeck. Sie bestehen aus Brandteig, sind klein und werden nach dem Ausbacken in heißem Fett mit reichlich Puderzucker bestreut. Um ihren Namen ranken sich gleich mehrere Geschichten. Eine wird so erzählt: Eine junge Nonne sollte Schmalzgebäck herstellen. Der Teig war aber wohl etwas zu feucht geraten, denn in dem Moment, als sie ein Gebäckstück ins heiße Schmalz gab, ertönte ein auffälliges Zischgeräusch – genau in dem Moment, als der Bischof die Küche besichtigte. Der Nonne war das Geräusch peinlich und sie verließ fluchtartig die Küche. Der Bischof soll das Gebäck daraufhin „Nonnenfürzchen“ genannt haben.

Filet Wellington ist ein besonderer Genuss und eignet sich vor allem, wenn man Gäste mit etwas Exklusivem überraschen möchte. Das Rinderfilet wird mit einer Pilzfarce bestrichen, die – wenn man möchte – mit Gänseleber verfeinert ist, und dann in einen Blätterteig gehüllt im Ofen gebacken. Seinen Namen verdankt das Gericht dem 1. Duke of Wellington, der zum Oberbefehlshaber der britischen

Armee aufgestiegen war. Für seine Verdienste in der Schlacht bei Waterloo, in der er mithilfe der Preußen Napoleon besiegte, wurde er zum Herzog ernannt. Der Legende nach kehrte Arthur Wellesly, Duke of Wellington, 1813 nach der Schlacht von Vitoria in einem Bauernhaus ein, wo ihm die Bäuerin ein Filet im Teigmantel eingebacken servierte. Der Duke soll das Gericht zu seinem Lieblingsessen erkoren haben. Zu dieser Zeit war es üblich, dass man nach einer Schlacht gefallene Armeepferde aß, sodass es sich wohl um ein Pferdefilet gehandelt haben könnte. Gesichert ist die Geschichte nicht. Eine andere besagt, dass der Schweizer Koch Charles Senne das Gericht 1930 zur Internationalen Kochkunstausstellung in Zürich kreiert habe. Jedoch gab es vorher schon Aufzeichnungen mit dem Rezept.

FILET WELLINGTON

FILET WELLINGTON

Zutaten für 5 Portionen:

1 kg	*Rinderfilet*
1 EL	*Pfeffer (frisch gemahlen)*
2 EL	*Olivenöl*
1	*Schalotte*
10 g	*Petersilie*
10 g	*Thymian*
10 g	*Majoran*
250 g	*Waldpilze*
50 g	*Butter*
100 ml	*Weißwein*
½ TL	*Salz*
120 g	*Speck (geschnitten)*
400 g	*Blätterteig*
1	*Eigelb*

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. *Rinderfilet mit frisch gemahlenem Pfeffer einreiben. Etwas Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, bis es heiß ist, aber nicht raucht. Filet von allen Seiten ca. 10 – 12 Min. scharf anbraten. Zum Abkühlen beiseitestellen.*
2. *Schalotte fein hacken. Blätter der italienischen Kräuter abzupfen und grob hacken. Pilze würfeln.*
3. *In einem großen Topf Butter zusammen mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Schalotte sowie Pilze hinzugeben und glasig anschwitzen.*
4. *Mit Weißwein ablöschen. Salz und gehackte Kräuter hinzugeben. Für ca. weitere 10 Min. anbraten, bis der Alkohol vollständig verdampft ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.*
5. *Pilzmischung in Zerkleinerer geben und fein pürieren.*
6. *Schneidebrett mit einem großen Stück Frischhaltefolie bedecken. In die Mitte die Hälfte der Speckstreifen legen. Mit der Pilzcreme bestreichen. Anschließend das Rinderfilet darauf platzieren. Restliche Pilzcreme darauf verteilen und mit dem übrigen Speck belegen. Filet in Frischhaltefolie einrollen und ca. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.*
7. *Backofen auf 180 °C vorheizen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Blätterteig zu einem Viereck ausrollen. Frischhaltefolie vom Filet entfernen und das Filet längs in der Mitte platzieren. Blätterteig um das Fleisch wickeln, sodass die langen Seiten überlappen. Die kurzen Seiten einklappen und fest verschließen.*
8. *Mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eigelb bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 10–15 Min. backen. Anschließend die Temperatur auf 120 °C reduzieren und für ca. weitere 10 Min. goldgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Min. ruhen lassen. Mit einem frischen Salat oder Ofengemüse genießen.*

Quelle: www.kitchenstories.com/de/rezepte/filet-wellington

BISMARCKHERING

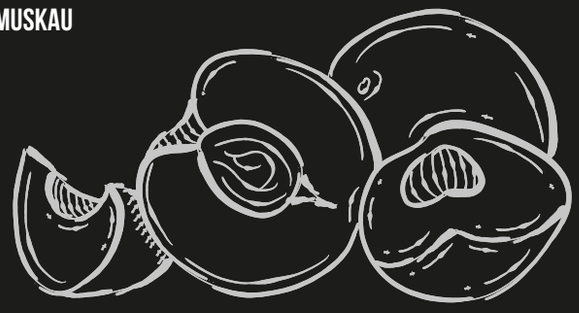
Der **Bismarckhering** hat seinen Namen Reichskanzler Fürst Otto von Bismarck zu verdanken. Doch wie kommt ein einfacher Fisch zu einem so berühmten Namen? Eine Geschichte handelt davon, dass Bismarck den Hering in einer Reichstagsdebatte sehr gelobt haben soll: „Wenn der Hering so rar wie Hummer und Austern wäre, dann würde man ihn als Delikatesse bezeichnen." Einer anderen Erzählung nach hat der Fischhändler Johann Wiechmann, der ein großer Verehrer Bismarcks gewesen sein soll, dem Fürsten zum Geburtstag ein Holzfässchen geschickt, in dem frische Ostseeheringe in einer Marinade aus Essig und Gewürzen eingelegt waren. Zur Reichsgründung soll er Bismarck 1871 ein zweites Fässchen geschenkt haben, dabei soll er gebeten haben, die eingelegten Heringe Bismarckheringe nennen zu dürfen. Bismarcks Einverständniserklärung soll bis 1944 noch über dem Schreibtisch von Hans Wiechmann, dem Enkel des Firmengründers, gehangen haben. ▶

Foto: Wolfgang Pfauder
© Stiftung Preußische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg

FÜRST HERMANN VON PÜCKLER-MUSKAU

▸ Nach Fleisch und Fisch kommen wir jetzt zum Eis, das auch nach einem Fürsten benannt ist. Fürst Hermann von Pückler-Muskau war Gartengestalter und Reiseschriftsteller. Er führte ab 1854 sogenannte **„Tafelbücher“**, in denen er alle Menüs und Gäste festhielt. Ein Fürst-Pückler-Eis ist dort allerdings nicht zu finden. Der Königliche-Preußische Hofkoch Ferdinand Jungius hat das Eis allerdings 1839 in seinem Kochbuch erwähnt, jedoch war es ein Halbgefrorenes mit viel Sahne und Früchten, das in drei Schichten in eine Form gefüllt wurde. Möglicherweise hat Fürst Pückler das nach ihm benannte Eis am Hof von Preußenkönig Friedrich Wilhelm III. gegessen.

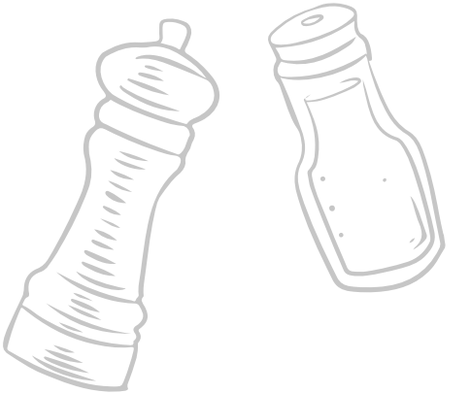
Der süße Klassiker **„Pfirsich Melba“** besteht aus Vanilleeis und einem in Vanillesirup pochierten Pfirsich. Das Ganze wird mit Himbeerpüree übergossen. Diese süße Sünde widmete der berühmte Meisterkoch Auguste Escoffier der australischen Sopranistin Nellie Melba, die Ende des 19. Jahrhunderts im Hotel Savoy residierte, in dessen Küche Escoffier das Sagen hatte. Er soll dieses Dessert zum ersten Mal für eine Dinnerparty zu Ehren Nellie Melbas serviert haben. Seit der Eröffnung des Hotels Carlton in London wird das Dessert als „Peche Melba“ oder „Pfirsisch Melba“ angeboten. Während wir heute den Pfirsich aus einer Eisschale essen, schnitzte Escoffier aus einem Eisblock einen Schwan, in dem er den Nachtisch servieren ließ.



PFIRSICH MELBA

TARTARE

Das **Tatar** hat seine Bekanntheit ebenfalls Meisterkoch Escoffier zu verdanken. Er kreierte 1921 Beefsteak Tatar oder Tartare. Dabei wird sehr feines rohes Rinderhackfleisch aus der Hüfte mit einer Sauce à la Tartare auf Senf- und Ei-Basis serviert. Das Gericht ist nach dem asiatischen Steppenvolk der Tataren benannt, von denen erzählt wird, sie hätten früher rohe Fleischstücke unter ihren Sätteln mürbe geritten und anschließend verzehrt. Aber das ist wohl eher ein Mythos.



SAUCE BÉARNAISE

Foto: © Alupus/wikimediaCC

Auch um die Namensgebung der **Sauce Béarnaise** ranken sich Legenden. Der Klassiker der feinen Saucenküche ist eine aufgeschlagene Buttersoße mit zartem Estragongeschmack. Nichts für Anfänger am Herd. Nach einer Legende geht die Sauce Béarnaise auf König Heinrich IV. zurück, der gutes Essen sehr geliebt haben soll und aus Pau in der Provinz Béarn stammte. Seinen Untertanen hatte er sogar jeden Sonntag ein Huhn im Topf versprochen. Wahrscheinlicher ist allerdings, dass die Soße in den 1830er Jahren von Chefkoch Jules Collinet in seinem Restaurant erfunden wurde. Er kam ebenfalls aus Béarn. Entweder hat Collinet die Sauce Béarnaise nach seiner Heimat benannt oder nach Heinrich IV., der angeblich auch „le Grand Béarnais" genannt wurde.

BOEUF STROGANOFF

Foto: © Von Pittaya Sroilong/wikimediaCC

Boeuf Stroganoff ist zartes, in Saure-Sahne-Soße zubereitetes Rindergeschnetzeltes. Über die Entstehung des berühmten Gerichts wird vieles erzählt. Am wahrscheinlichsten ist, dass Boeuf Stroganoff seinen Namen Alexander Graf Stroganow (1795–1891) zu verdanken hat. Der Graf war Bürgermeister von Odessa und sehr sozial eingestellt. In seinem Haus erhielt jeder etwas zu essen, der einigermaßen ordentlich gekleidet war. Seine Köche sollen sich dafür dieses Gericht ausgedacht haben, da es schnell zubereitet, aufbewahrt und portionsweise serviert werden kann.

Eine andere Variante schildert die Entstehung dieses Gerichts so: Stroganows Koch sollte in Sibirien am Ende einer Jagdpartie Essen zubereiten, hatte aber nur gefrorenes Fleisch zur Verfügung. Er schnitt es in ganz dünne Scheibchen, um es leichter braten zu können. ■

NOVA VITA
Residenz Im Leoninum Bonn
0228 / 6298 0

„Ich geh' doch nicht ins Altenheim!"

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

Bei uns erwarten Sie:

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

www.novavita.com

KURIOSE HOTELS

für entspannte Kurztrips

© Beverland Gruppen Resort

Raus aus dem Alltag und für wenige Tage eine Auszeit nehmen: Wer davon träumt, dem hilft ein Tapetenwechsel. Ideal ist ein Kurztrip, der nicht weit weg von zu Hause führt, aber dennoch entfernt genug ist, um alles um sich herum zu vergessen. Wir haben uns in Nordrhein-Westfalen umgesehen und einige kuriose Hotels gefunden, die originelle Übernachtungsmöglichkeiten für entspannte Kurztrips quasi vor der Haustüre bieten.

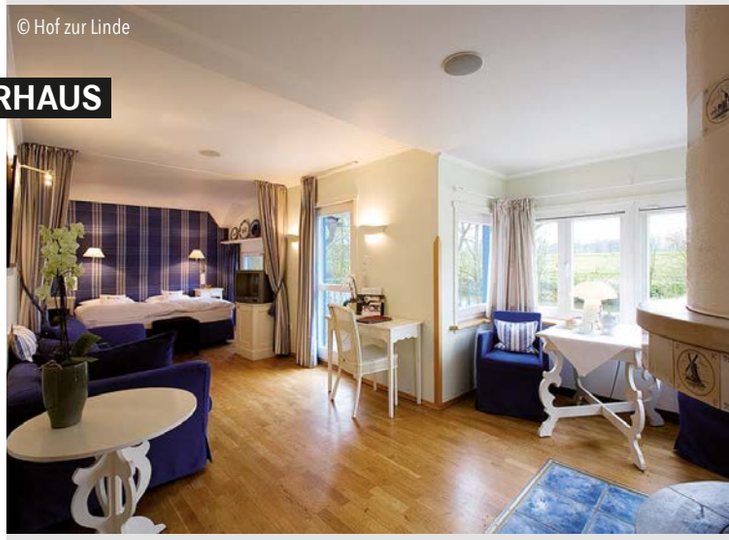
LANDHOTEL BEVERLAND

© Beverland Gruppen Resort

Der erste Kurztrip führt uns in die Nähe von Münster ins Landhotel Beverland. Es hat 62 Zimmer und Suiten, die alle individuell nach einem eigenen Thema eingerichtet sind. Das Spektrum reicht vom Bierfass-Zimmer mit einem zum Doppelbett umgebauten Originalbierfass bis hin zur großzügigen König-Ludwig-Suite, die sich über zwei Etagen erstreckt und mit einer freistehenden Badewanne im Wohnraum überrascht. Im Camping-Zimmer übernachtet man in einem Eriba-Touring-Wohnwagen aus den 1970er-Jahren, der zu einer Seite geöffnet ist, sodass Platz für ein großes Doppelbett ist. Im Mini-Cooper-Zimmer hat der Cooper mit seinem großen Faltdach keine Sitze mehr, stattdessen wurde eine Bettkonstruktion eingebaut. Der Mini kann bequem als Einzelzimmer belegt werden und für Verliebte auch als Doppelzimmer. Für diejenigen, die zu zweit gerne etwas mehr Platz zur Verfügung haben, gibt es zwei weitere Betten im Zimmer.
beverland-resort.de

Fischerhaus mit Werse
© Hof zur Linde

FISCHERHAUS


© Hof zur Linde

Idylle und Ruhe pur findet man im „Hof zur Linde“ und dort speziell im Fischerhaus. Das Romantik Hotel liegt nur sieben Kilometer östlich von Münster, im Stadtteil Handorf, direkt am Flusslauf der Werse. Das familiengeführte Haus verbindet westfälische Tradition mit modernem Komfort und anspruchsvollem Service. In den 52 Zimmern und Suiten wohnen die Gäste rustikal oder modern, im antiken Himmelbett oder in reduziertem Design. Das Fischerhaus ist ein eigenständiges Häuschen und liegt direkt an der Werse. Es ist im blau-weißen Landhausstil eingerichtet und besteht aus einen großzügigen Wohn-Schlaf-Raum mit offenem Kamin und einer Sauna. Ideal für ein gemütliches Wochenende zu zweit.
hof-zur-linde.de

ALTE LOHNHALLE

© Alte Lohnhalle

Weiter geht es ins Ruhrgebiet nach Essen. Die „Alte Lohnhalle“, das Herzstück der denkmalgeschützten Anlage der ehemaligen Zeche Bonifacius, ist Industriedenkmal und Hotel in einem. Früher wurde an den beiden Schaltern in der Hotellobby den Kumpeln der Zeche Bonifacius ihr Lohn ausgezahlt, heute werden dort Gäste willkommen geheißen. Die 17 Zimmer – vom Einzel- über Doppelzimmer bis hin zum Steiger- und Zechenstudio – sind geräumig geschnitten und zum Teil mit Designklassikern des 20. Jahrhunderts ausgestattet. Das Restaurant „Über Tage“ bietet frische (Revier-)Küche mit mediterranen Akzenten. Wer möchte, der kann auch direkt eine Führung durch die Zeche buchen.
alte-lohnhalle.de,
zeche-bonifacius.de

© Mini-Hotel Herdecke

Wir bleiben im Ruhrgebiet und fahren ins kleinste Hotel Nordrhein-Westfalens nach Herdecke. Das „Mini-Hotel“ ist in einem 300 Jahre alten Fachwerkhaus untergebracht und verfügt über zwei Einzel- und ein Doppelzimmer sowie einen Wohnraum, der von allen Gästen gemeinsam genutzt wird. Die Einzelzimmer liegen auf einer Ebene mit einem gemeinsamen Bad. Das große Doppelzimmer ist im Obergeschoss und hat ein eigenes Badezimmer. Alle Zimmer sind authentisch eingerichtet. Auch das komplette Haus kann gebucht werden. Das „Mini-Hotel“ liegt mitten im alten Stadtkern von Herdecke mit vielen historischen Sehenswürdigkeiten. Dort findet man kleine, liebenswerte Boutiquen, Cafés und Restaurants. Dem besonderen Reiz des „Mini-Hotels“ sind schon zahlreiche Prominente erlegen.
minihotel-herdecke.de

MINI-HOTEL

© Minihotel Herdecke

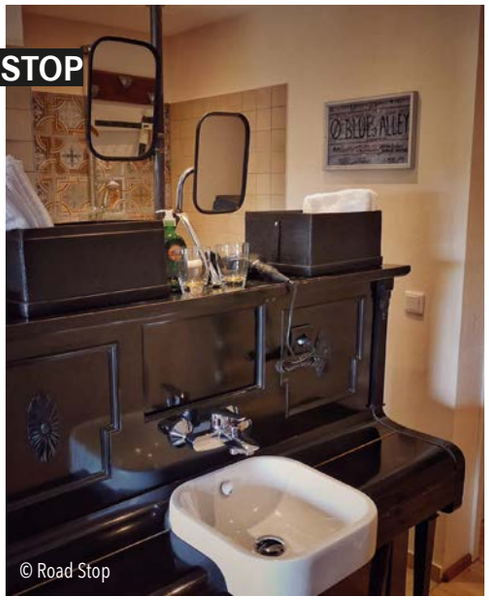
Als Nächstes nehmen wir uns unsere Auszeit auf dem Nordsee bei Xanten. Inmitten der schönen Seenlandschaft liegen die Floating 44, ein ideales Domizil für alle, die die besondere Atmosphäre auf dem Wasser lieben, und dennoch an Land bleiben möchten. Die Floating 44 sind Boote mit einem festen Liegeplatz und schiffig-modern gestaltet und eingerichtet. Sie verfügen über einen großzügigen Wohnbereich mit integrierter, gut ausgestatteter Küchenzeile und direktem Zugang zur Terrasse am Bug sowie zwei Schlafzimmern. Das Bad mit Dusche und ein WC mit Waschbecken sind jeweils separat angeordnet. Das Dach verfügt mit einer 25 Quadratmeter großen Terrasse bei schönem Wetter über zusätzliche Sonnenfläche. Die Seenlandschaft in unmittelbarer Nähe zum Rhein bietet Erholung pur.
Rueckenwind-ferien.de

FLOATING 44

Fotos: © Rückenwind Ferien

ROAD STOP

© Road Stop


© Road Stop

Amerika-Fans liegen in den „Road Stop“-Motels richtig. Gäste können im Wasserbett vor einer Konzertbühne oder zwischen Casinotischen unter einer Diskokugel schlafen. Jedes Themenzimmer wurde detailreich und mit original amerikanischen Ausstattungs- und Dekorationsobjekten eingerichtet. Um auch den Magen zufriedenzustellen, gibt es Burger und Steaks, Ribs & Wings, Finger Food, Wraps sowie verschiedene Salate und Bowls. Die Speisekarte gleicht einer Reise durch die Küchen Amerikas. Selbstverständlich kann man auch unter veganen und vegetarischen Gerichten auswählen. Eine lange Bar und viel echtes Holz an den Wänden vermitteln darüber hinaus den echten amerikanischen Way of Life. „Road Stop“-Standorte sind Dortmund, Münster, Wuppertal und Mettmann.
Roadstop.de

FOODHOTEL

Themenzimmer De Beukelaer, © food hotel

Europas erstes Supermarkt-Themenhotel liegt im Herzen von Neuwied. Für die Lobby wurden Möbel aus Einkaufswagen gebaut. Das gesamte Hotel ist mit Elementen aus dem Ladenbau ausgestattet. Das Hotel hat insgesamt 113 klimatisierte und barrierefreie Zimmer, davon sind die 47 Themenzimmer im Stil bekannter Lebensmittelmarken eingerichtet. In der „food relaxing zone“ können die Gäste in der „Backofen-Sauna“ und im „Dampfgarer“ vom Alltagsstress entspannen und zur Ruhe kommen. Das Restaurant „marktbistro“ bietet frische, regionale Küche, die im Front-Cooking-Bereich zubereitet wird.
food-hotel.de

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

Zauberhafte Winterzeit

Wir haben eine große Vielfal an Pflanzen in unserem Sortiment, die auch im Winter Ihren Garten verschönern.

Sprechen Sie uns an.
Wir beraten Sie gerne!

Ihr Gartenmarkt in Bonn-Beuel

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

© seromedia GmbH

KRIMIHOTEL

In Hillesheim in der Eifel liegt Deutschlands erstes Krimihotel. Hier ist der Name Programm. Jedes Zimmer ist einem Kriminalfilm oder einer seiner Figuren gewidmet. Von Miss Marple über James Bond, Pater Brown, Columbo bis Derrick, „Tod auf dem Nil" oder „Im Namen der Rose" – egal für welches der mit viel Liebe zum Detail eingerichteten Zimmer oder für welche Suite man sich entscheidet, der Gast wird immer mit Argusaugen beobachtet. Seit letzten Sommer hat das Krimihotel ein neues Themenzimmer, das nach der Kultserie „Mord mit Aussicht" benannt ist. Das Hotel verfügt außerdem über einen Escape-Room, in dem man zeigen kann, wie viel Spürnase in einem selbst steckt. Entspannen kann man sich beim original Five o'Clock Tea oder bei einem guten Abendessen in dem ebenfalls fantasievoll ausgestatteten Restaurant. Das Krimihotel ist der perfekte Ort für ein mörderisches Wochenende, zumal das Hotel in direkter Nachbarschaft zu den Originalschauplätzen der bekannten Eifelkrimis von Jacques Berndorf liegt.
krimihotel.de

Doppelzimmer „Sherlock Holmes", © Das Krimihotel

Krimisuite „Mord mit Aussicht", © Das Krimihotel

KNASTHOTEL

Im Alten Amtsgericht in Petershagen an der Weser hat der ehemalige Verein „Rast im Knast" Gefängniszellen zu Gästezimmern umgebaut. Es gibt vier Zweier-Zellen und eine Sechser-Zelle. Für das möglichst authentische Erlebnis stehen in den Zellen Metalletagenbetten und ein gestreifter Knastanzug zum Schlafen wird für eine Leihgebühr von fünf Euro zur Verfügung gestellt. Bettwäsche und Handtücher werden gestellt. Das Gefängnis wurde 1913 fertiggestellt und hatte Platz für sieben Gefangenen. Ab 1959 gab es keine Gefangenen mehr im Petershager Gefängnis. Nur jugendliche Arrestanten verbrachten ihre Wochenenden von Samstag 15 Uhr bis Montag 6 Uhr in den Zellen. Bis zu vier Wochenenden konnte die Strafe betragen. 1978 wurde das Gefängnis geschlossen. Lange Zeit diente es der Lagerung von Grundbüchern. Jetzt hat das alte, traditionsreiche Gebäude wieder neue „Insassen".
rast-im-knast.com, mehdis-kultur.de

© Rast im Knast

© Rast im Knast

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

TERMINE

EINIGE HIGHLIGHTS IM WINTER

Alle (Termin-)Angaben sind ohne Gewähr.

Tanz, Musik, Theater und Kunst – der Veranstaltungskalender ist gespickt mit interessanten Events. Wir zeigen Ihnen, wo was los ist.

Tina Turner, 1983, © Norman Seeff

KUNST

INSIDE REMBRANDT

Meister, Virtuose, Genie oder Star – die Synonyme für Rembrandt sind so vielfältig wie seine Kunst, die die Menschen weltweit begeistert. Aber warum ist das so? Dieser Frage geht das Wallraf-Richartz-Museum mit seiner großen Sonderausstellung nach, einer Hommage an den Maler zu seinem 350. Todestag. Die Schau taucht ein in die Welt des Niederländers und erzählt bildgewaltig von einem dramatischen Künstlerleben zwischen Tragödie und Komödie. Um den Kosmos Rembrandt in all seinen Facetten aufleben zu lassen, präsentiert die Ausstellung neben mehr als 60 Rembrandtwerken auch ausgesuchte Arbeiten seiner Zeitgenossen und Schüler wie Jan Lievens, Govert Flinck und Ferdinand Bol.

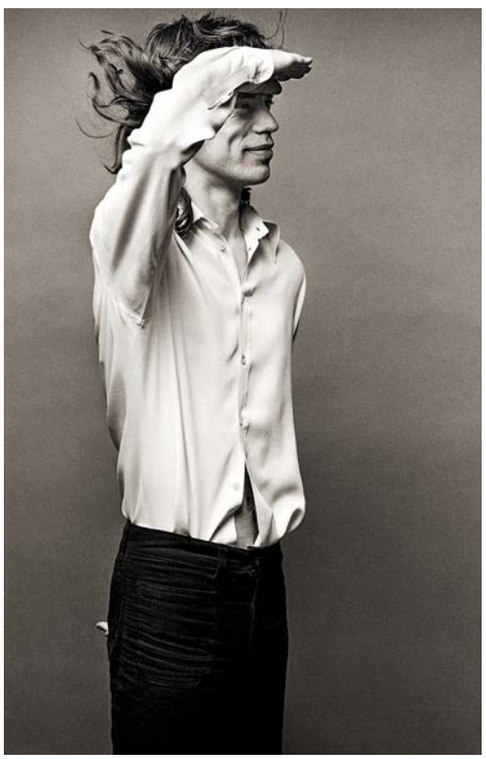
Köln, Wallraf-Richartz-Museum, bis 1. März 2020, wallraf.museum

Rembrandt (Harmensz. van Rijn), Selbstbildnis mit weicher Mütze, um 1635, Radierung, Graphische Sammlung, Wallraf-Richartz-Museum, Foto: RBA Köln

Rembrandt (Harmensz. van Rijn), Saskia van Uylenburgh als Mädchen, 1633, Öl auf Holz, Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Gemäldegalerie Alte Meister

NORMAN SEEFF: THE LOOK OF SOUND

„The Look of Sound“ vereint mehr als 170 Fotografien, darunter größtenteils originale Vintage Prints, aber auch Entwürfe und Collagen. Seeff fotografierte Musiklegenden wie Patti Smith, Tina Turner, Rolling Stones, Johnny Cash, Ray Charles, Miles Davis und Frank Zappa; zudem setzte er Stars wie den Pop-Art-Künstler Andy Warhol, Apple-Mitbegründer Steve Jobs und den Dirigenten Zubin Mehta in Szene – um nur einige zu nennen. Seine Bilder zeigen die Künstlerinnen und Künstler in privater Umgebung oder dem Studio – offen, spontan und mit ihrer ganzen Persönlichkeit – und schenken uns in der Rückschau einen tiefen Einblick in die Bild- und Musikkultur der 1960er- bis 1980er-Jahre. Norman Seeff zählt zu den berühmtesten Porträtfotografen der USA. Er wurde 1939 in Südafrika geboren, arbeitete dort als Arzt, bis er Ende der 1960er-Jahre in die USA auswanderte. Sein Durchbruch als Fotograf gelang ihm bereits mit



Mick Jagger, 1972, © Norman Seeff

seinem ersten Auftrag für das Album „Stage Fright“ von „The Band“. Er eröffnete 1974 sein eigenes Studio auf dem Sunset Boulevard in Los Angeles und wurde einer der großen Fotografen der amerikanischen Musik- und Kulturszene.
Köln, MAKK, bis 8. März 2020, makk.de

The Jacksons, 1976, © Norman Seeff

Ray Charles, 1985, © Norman Seeff

WELT.BÜRGER.MUSIK

Die Sonderausstellung soll Beethovens Leben, Werk und Wirkung vermitteln und dabei die Mythen und Klischees, die sich um seine Person ranken, hinterfragen. Obschon die zentralen Beethoven-Werke Weltgeltung erlangten, bleibt die historische Figur Beethoven (1770–1827) in der öffentlichen Wahrnehmung seltsam diffus und blutleer. Deshalb liegt das zentrale Anliegen dieser Ausstellung darin, Beethoven vor dem Panorama seiner Zeit plastisch zu porträtieren. Gleichzeitig werden die politisch-historischen Hintergründe sowie die unterschiedlichen Lebenswelten am Übergang vom feudalen zum bürgerlichen Zeitalter sinnlich erfahrbar gemacht. Im 19. Jahrhundert verlässt die Musik

Ludwig van Beethoven, An die ferne Geliebte,
Liederkreis für Singstimme und Klavier, op. 98, April 1816,
Autograph (gebunden)
© Beethoven-Haus Bonn

Jodie Foster, 1976, © Norman Seeff

den exklusiven Rahmen herrschaftlicher Repräsentationsräume und entwickelt ihr Leben in neuen gesellschaftlichen Kontexten der Opern- und Konzerthäuser und wird so immer mehr zum führenden Kommunikationsmedium. In der Ausstellung werden diese neuartigen Begegnungs- und Austauschräume (auch Kaffeehäuser und Salons) vorgestellt. Die Ausstellung wird im Rahmen des Jubiläumsjahres BTHVN 2020 realisiert, das unter der Schirmherrschaft des Bundespräsidenten Frank-Walter Steinmeier steht.
Bonn, Bundeskunsthalle, bis 26. April 2020, bundeskunsthalle.de

Hammerflügel,
Beethovens letzter Flügel,
Wien, 1826
© Beethoven-Haus Bonn

Gruppe Pentagon, Café „Casino", documenta 8, 1987,
© Foto: Bernhard Schaub

GRUPPE PENTAGON

Das Neue Deutsche Design revolutionierte in den 1980er-Jahren das funktionale Designverständnis und schlug eine Brücke zu Kunst und Musik. Einer der Protagonisten war die Kölner Designergruppe Pentagon, 1985 gegründet von Gerd Arens, Wolfgang Laubersheimer, Reinhard Müller, Ralph Sommer und Detlef Meyer-Voggenreiter. 35 Jahre nach der Gründung widmet das Museum für Angewandte Kunst Köln dem Kollektiv eine erste Retrospektive. Pentagon arbeitete mit Stahl und Plexiglas, kombinierte diese mit Stein, Gummi oder Leder, auch mit Gebrauchsgegenständen aus dem Alltag, und gab dem Ganzen einen postmodernen Kick. 1987 war das Kollektiv mit dem Projekt „Café Container" Teil der documenta 8. Die Ausstellung verortet die Arbeiten, Entwürfe und Zeichnungen von Pentagon im Kontext des kulturellen Umfelds der 1980er- und 1990er-Jahre.
Köln, MAKK, 13. Januar bis 26. April 2020, makk.de

Gruppe Pentagon, Stuhl „d8", 1987,
© Foto: Bernhard Schaub

MUSIK

HARRY POTTER UND DER STEIN DER WEISEN – IN CONCERT

Nach dem großen Erfolg der vergangenen Monate kehrt der beliebte erste Teil der Harry-Potter-Saga zurück. Während des Konzerts kann das Publikum die Magie des Films zu den Orchesterklängen in ganz besonderer Weise erleben, während der komplette Film in brillanter HD-Bildqualität auf einer Großbildleinwand gezeigt wird.
Köln, Lanxess Arena, 16. Januar 2020, lanxess-arena.de

LANA DEL REY

Im Zuge der Veröffentlichung ihres neuen Albums „Norman Fucking Rockwell" kommt Lana Del Rey mit ihren Hits und neuen Songs endlich zurück auf deutsche Bühnen. Der in Zusammenarbeit mit Jack Antonoff geschriebene und produzierte Longplayer ist Lana Del Reys mittlerweile sechstes Studioalbum und enthält zwölf Titel – darunter „Venice Bitch", „Mariners Apartment Complex" „Hope is a dangerous thing for a woman like me to have – but I have it" sowie die aktuelle Single „Doin' Time".
Köln, Lanxess Arena, 3. März 2020, lanxess-arena.de

THE BAR AT BUENA VISTA

Die „Grandfathers of Cuban Music" lassen mit ihren außergewöhnlichen Lebensgeschichten und dem musikalischen Zauber Kubas das Havanna der vierziger und fünfziger Jahre aufleben. Weltweit haben die legendären Altväter kubanischer Musik mit „The Bar at Buena Vista" schon über eine Million Menschen begeistert. Die musikalische Reise führt an einen Ort, der als Inbegriff kubanischer Leichtigkeit gilt: in den „Social Club" in Havannas Stadtteil Buena Vista. Spätestens seit Wim Wenders Kinoerfolg „Buena Vista Social Club" ist die reiche Musiktradition der Karibikinsel in aller Welt bekannt. Mit Klassikern wie „Dos Gardenias" oder „Chan Chan" wurde in der legendären Bar seinerzeit ein Stück Musikgeschichte geschrieben. „The Bar at Buena Vista" präsentiert noch einen weiteren unverzichtbaren Teil der Epoche: den Tanz. Schließlich war die Musik zum Tanzen gemacht worden – für Nachtschwärmer, Verliebte und Einsame, die es in die Bar zog.
Köln, Philharmonie, 11., 12. April 2020, koelner-philharmonie.de

The Bar at Buena Vista
© Foto: Christian Kleiner

TANZ

BALLET REVOLUCIÓN

Das einzigartige Bewegungsgefühl der Kubaner ist das Erfolgsrezept von Ballet Revolución. „Kubanische Tänzer bewegen sich anders als alle anderen Tänzer auf der Welt“, schwärmt Choreograf Roclan González Chávez, „der afro-kubanische Tanzstil gibt ihnen eine große Lockerheit in den Schultern und Hüften. Tanzen ist reine Passion, sie können durch ihre Körper sprechen.“ Live gespielte internationale Tophits von u. a. Shawn Mendes, Justin Timberlake, Enrique Iglesias, Adele und Justin Bieber begleiten die atemberaubende Show.

Köln, Musical Dome, 4. bis 9. Februar 2020, musicaldome.de

Ballet Revolución
© Foto: Johan Persson

New Ocean
© Foto: Thomas Schermer

NEW OCEAN

Richard Siegals Stück ist inspiriert von der choreografischen Arbeit Merce Cunninghams, der 2019 seinen 100. Geburtstag gefeiert hätte. Siegal zieht damit eine Verbindungslinie zum 2013 am Bayerischen Staatsballett entstandenen Abend EXITS AND ENTRANCES, in dessen Rahmen seine Arbeit UNITXT erstmals komplementär zu Cunninghams BIPED präsentiert wurde. Im Besonderen geht Siegal von Cunninghams legendärer Arbeit OCEAN aus. Im Reflex auf die ökologischen Entwicklungen der Gegenwart, entwirft er ein streng mathematisches System, das mittels eines eigens entwickelten Algorithmus Datensätze des Klimawandels in choreografische Handlungen übersetzt. Köln, *Depot 1, 4., 5., 6. Februar 2020 und 3., 4. April 2020, schauspiel.koeln*

LESUNG

JAN-ERIK SANDER LIEST AUS SEINEM BONNER WEIHNACHTSKRIMI „RHEINGESCHNEIT“.

Zum Inhalt: In einer Villa am Rhein treffen fünf Menschen und eine Hündin zusammen, um Weihnachten zu feiern. Doch die Stimmung wird an Heiligabend durch das Verschwinden eines Gastes getrübt. Und das ist erst der Anfang: Während die Villa langsam einschneit, sind am ersten Weihnachtstag der Privatsekretär und tags darauf auch noch der Gastgeber nicht mehr aufzufinden. Am Ende ist alles anders als gedacht. Und das Verbrechen lauert dort, wo es keiner vermutet. Jan-Erik Sander wuchs auf vier Kontinenten auf, studierte Jura in Bonn und Speyer und ist seit fast zwei Jahrzehnten in verschiedenen Funktionen für die Vereinten Nationen und andere internationale Organisationen tätig. Die Lesung findet am 19. Dezember, 19:30 Uhr, im großen Sitzungssaal im Haus der Deutschen Stiftung Denkmalschutz, Schlegelstraße 1, statt. Der Eintritt ist frei. Es wird um Spenden für die Restaurierungsarbeiten an der Alten Evangelischen Kirche in Bornheim gebeten. Anmeldung unter lesung.rheingeschneit@gmail.com

Bonn, Haus der Deutschen Stiftung Denkmalschutz, 19. Dezember 2019

Jan-Erik Sander,
Rheingeschneit, CMZ-Verlag,
Paperback, ca. 150 Seiten,
ISBN: 978-3-87062-298-5

THEATER

GRAND HOTEL

In dieser Show werden Artistik, Tanz und Schauspiel zu einem perfekten Ganzen. Das „Grand Hotel“ erzählt die Geschichten klassischer Hotelfiguren – vom verschwiegenen Concierge, von dem zauberhaften Zimmermädchen, dem mysteriösen Dauergast und der Diva aus der Suite. Die Protagonisten bereiten den Jahreswechsel und eine glamouröse Silvestergala vor. Doch bevor die Champagnerkorken knallen, wird noch viel geschehen … Ein artistisches Feuerwerk um Begegnung, Betrug und große Gefühle.

Bonn, GOP Varieté-Theater, 8. Januar bis 1. März 2020, variete.de

WILLIAM SHAKESPEARE: KÖNIG LEAR

König Lear hat sein Reich gedrittelt, um jeder seiner Töchter einen Teil zu vermachen. An die Übergabe knüpft er die Bedingung, dass die Töchter ihm die Größe ihrer Liebe bezeugen sollen. Während sich die beiden älteren, Goneril und Regan, vor Liebesbeteuerungen geradezu überbieten, findet Cordelia, die ihren Vater wirklich liebt, nur schlichte Worte. Tief enttäuscht von der kargen Antwort seiner Lieblingstochter gerät Lear in Zorn, enterbt und verstößt sie und teilt sein Reich unter ihren Schwestern auf, bei denen er abwechselnd leben will. Bald wird Lear, der mit Altersstarrsinn, Launenhaftigkeit und Jähzorn seine Umwelt tyrannisiert, den Töchtern lästig, und keine ist bereit, ihn aufzunehmen. Verzweifelt über diese Unmenschlichkeit, irrt der greise König im Gewittersturm über die Heide und schreit auf dem freien Feld gegen die Natur an. Mehr und mehr geraten die Figuren in eine Abwärtsspirale, an deren Ende eine tiefere Dunkelheit steht als bei allen anderen Stücken Shakespeares. Es erzählt von abgründigen Charakteren inmitten einer aus den Fugen geratenen Welt und ist zugleich vielleicht die bedeutendste Tragödie des Welttheaters.

Bonn, Schauspielhaus, 28. Februar 2020, theater-bonn.de

OPER

WIE LEBT ES SICH SO ALS MONSTER?

Als im April des Jahres 1815 der indonesische Vulkan Tambora ausbrach, verdunkelten seine Aschewolken weite Teile Europas. Es war ein finsteres Jahr ohne Sommer, dass die damals 18-jährige Mary Shelley am Genfer See auf die Idee für ihren düsteren Roman „Frankenstein“ brachte. Shelley erzählt die schaurige Mär vom Wissenschaftler Viktor Frankenstein, der aus Leichenteilen ein Wesen zusammenflickt und es zum Leben erweckt. Weil es von den Menschen nur Grausamkeit und Verachtung erfährt, richtet es bald schon seinen Zorn gegen alle Menschen. Ist diese Kreatur von Beginn an ein Monster? Oder wird sie erst dazu gemacht? Mehr als 200 Jahre nach der Erstveröffentlichung des Romans, nach zahlreichen Theatervarianten und Verfilmungen wird Shelleys Kreatur nun zum Helden einer modernen Oper. Aufführungsort ist das Musiktheater im Revier (MiR) in Gelsenkirchen, eine gute Autostunde von Köln/Bonn entfernt. Das MiR gilt als einer der bedeutendsten Theaterbauten der Nachkriegszeit und wurde 1959 vom Architekten Werner Ruhnau errichtet. Das Programm des Hauses reicht von den klassischen Opern, Operetten, Sinfoniekonzerten über experimentelle Formate, Musicals bis hin zu den Aufführungen der hauseigenen und in Deutschland einmaligen

Evi Arnsbjerg Brygmann, Eileen von Hoyningen Huene
Frankenstein, © Foto: Monika und Karl Forster

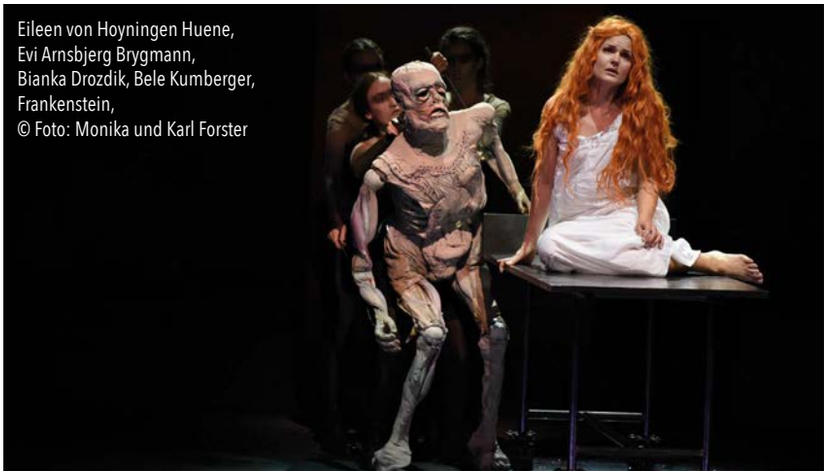
Bianka Drozdik, Eileen von Hoyningen Huene, Evi Arnsbjerg Brygmann
© Foto: Monika und Karl Forster

Puppenspielschule. Im MiR kann man Puppenspiel studieren. Bis Januar 2020 steht nun die Oper „Frankenstein“ des zeitgenössischen Komponisten Jan Dvorak auf dem Plan. Das Werk ist in vielerlei Hinsicht einmalig – unbedingt sehens- und hörenswert. Zuerst als Theaterstück angelegt und in Mannheim uraufgeführt, hat Dvorak das Stück im Auftrag zu einer beeindruckenden modernen Oper ausgearbeitet. Dem Namen „Frankenstein“ zum Trotz steht nicht der Wissenschaftler Viktor Frankenstein im Mittelpunkt der Oper, sondern die Kreatur. Sie wird von einer Puppe dargestellt und von drei jungen Puppenspielerinnen zum Leben erweckt. Sie leihen ihr ihre Stimme und werden in der Folge zu tragenden Akteuren der Oper. Die Musik fällt in die Gattung „neue Musik“, ist dabei aber durchaus hörbar und besticht durch ihre große atmosphärische Dichte. Sie wird von der Neuen Philharmonie Westfalen unter Leitung von Giuliano Betta nuancenreich, engagiert und effektvoll dargeboten. Stilistisch spannt sie einen hohen Bogen vom Barock über Puccini, Strauss und Schostakowitsch bis zu Rock und Neuer Musik. Das mit Streichern besetzte Kammerorchester, angereichert mit viel Schlag-

werk und einem Geräuschemacher, vermittelt Spannung und Emotion. Obwohl es nicht die „Ohrwürmer“ sind, die hier für immer in den Köpfen der Zuhörer hängenbleiben, schafft es diese Oper doch, durch neue Musik tiefe Emotionen entstehen zu lassen und Atmosphären und Bilder überzeugend musikalisch hervorzurufen. Die Sänger und Orchestermusiker haben alle höchstes Niveau. Das moderne Gebäude bietet mit Surroundbeschallung, Windmaschinen, großer Bühne auch sonst alles für ein einprägsames Opernerlebnis. Der Roman hat auch nach 200 Jahren brandaktuelle Bezüge, die die Oper „Frankenstein“ thematisiert. Der Wissenschaftler Viktor Frankenstein hat einen künstlichen Menschen erschaffen. Doch seine Schöpfung ist unvollkommen und trägt abstoßende Züge. Von seiner eigenen Kreatur angewidert, überlässt Frankenstein das Monster sich selbst. Mühsam lernt es Gehen und Sprechen. Es sucht die Nähe der Menschen, in denen es seinesgleichen sieht. Aufgrund seines abstoßenden Körpers haben die Menschen Angst vor der Kreatur, beschimpfen und vertreiben sie grausam und brutal. In der Folge wendet sich die Kreatur gegen die Menschen und tötet schließlich. Die Frage, ob das Monster „von Geburt an“ böse sei oder erst durch die Umstände, die Gesellschaft zu dem mordenden „Ungetüm“, wie Frankenstein es bezeichnet, werden konnte, lässt Mary Shelley unbeantwortet. Jan Dvorak legt sich in seiner Interpretation fest, Umstände und Gesellschaft machen die Kreatur zum Monster. Die Puppenspielerinnen lassen aus der hässlichen Kreatur ein beseeltes, empfindungsreiches Lebewesen entstehen, das unter seinem Anderssein und der daraus folgenden Isolation und Anfeindung leidet, das aus Enttäuschung und Verzweiflung gewalttätig wird. Ein wesentliches Thema ist auch die Frage nach der Verantwortung des Erfinders für seine sich selbstständig weiter entwickelnde Erfindung („künstliche Intelligenz“). Wer trägt die Verantwortung für eine einmal in die Welt geworfene Schöpfung oder Erfindung, die sich verselbstständigt? Kann der Erfinder all diese unabsehbaren Folgen verantwortlich tragen? Und wenn ja, welche Konsequenzen hätte das? Mary Shelley lässt Frankenstein seine Kreatur um die halbe Welt verfolgen und beim Versuch, sie unschädlich zu machen, sterben. Fazit: tolle, einzigartige moderne Oper mit phantastischer Musik, Kostümen, Bildern und „Message“, die die Reise nach Gelsenkirchen unbedingt lohnenswert macht.

Gelsenkirchen, Musiktheater im Revier, 20. Dezember 2019, 19:30-22:00 Uhr, 5. Januar 2020, 18:00-20:30 Uhr, musiktheater-im-revier.de

Ensemble, Statisterie
Frankenstein,
© Foto: Monika und Karl Forster



Eileen von Hoyningen Huene,
Evi Arnsbjerg Brygmann,
Bianka Drozdik, Bele Kumberger,
Frankenstein,
© Foto: Monika und Karl Forster

Musiktheater Gelsenkirchen
© Foto: Monika und Karl Forster

FIDELIO

Die erste Fidelio-Inszenierung des Jahres 2020 wird gerade durch ihr Erscheinen in der Geburtsstadt des Komponisten Ludwig van Beethoven (1770-1827) mit besonderer Aufmerksamkeit verfolgt werden. Der Regisseur Volker Lösch hat sein Credo folgendermaßen formuliert: „Kunst ohne Anbindung an das Draußen, an die Zeit, in der ich lebe, finde ich sinnlos.“ Damit löst sich ein Werk wie Fidelio mit seinem großen humanistischen Anspruch aus der vermeintlichen Historizität und wird Bestandteil der Gegenwart des Jahres 2020.

Bonn, Oper, 1., 4., 16., 24. Januar, 2., 9., 15. Februar und 14. März 2020, theater-bonn.de

Treff.punkt

Wir begegnen interessanten Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine besondere Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Ralf Kronester. Wir treffen den Inhaber von „Kronester – Küche, Wohnen, Gestaltung" auf dem Gelände der früheren Dynamit Nobel AG im Proberaum seiner Band „Vorstands-Chauffeure".

Auf das Gelände der alten Dynamit Nobel AG in Troisdorf gelangt man nur mit einem Ausweis. Rechts neben der Freiwilligen Feuerwehr liegen die ehemaligen Vorstandsgaragen sowie der frühere Aufenthaltstraum der Fahrer. Dort haben sich Ralf Kronester und seine – nach der Unterkunft benannte – Band „Vorstands-Chauffeure" eingemietet, um gemeinsam Musik zu machen. „Dass ich heute hobbymäßig Schlagzeug spiele, ist reiner Zufall. Ein Freund von mir hat mich vor einigen Jahren hierhin mitgenommen und ich habe mich an das Instrument gesetzt und es einfach probiert", sagt Kronester und öffnet die mit Holzbohlen abgesicherten Fenster.

In den Proberaum fällt Licht: In der Mitte dominiert das Schlagzeug und an der Wand lehnen mehrere Gitarren. Die Möbel haben schon einmal bessere Zeiten gesehen. Den Boden bedeckt ein alter Teppichboden. Gemälde in dicken Rahmen schmücken die Wände. „Hier treffen wir uns in der Regel einmal in der Woche, machen Musik und haben einfach riesen Spaß", erklärt Kronester. „Wir", das sind, zwei Gitarristen, von denen einer auch singt, ein Bassist sowie der Schlagzeuger, der im wirklichen Leben Tischlermeister ist und sich auf die Planung und Umsetzung hochwertiger Küchen und ganzer Raumkonzepte spezialisiert hat. „In meinem Beruf bin ich Perfektionist. Bei der Musik bin ich zu meinem eigenen Erstaunen mit weniger zufrieden, weil ich merke: Das, was ich kann, reicht aus, um eine Menge Spaß zu haben."

Seit 27 Jahren betreibt Kronester sein Unternehmen „Kronester – Küche, Wohnen, Gestaltung". Begonnen hat er allerdings als mobiler Schreiner, der mit einer Art Werkstattwagen unterwegs war. Aus dem heraus plante, realisierte und montierte er. Sein Ziel war es, eines Tages eine eigene Schreinerei zu besitzen. Dazu ist es nicht gekommen. Doch Kronester ist seinem Handwerk nach wie vor sehr verbunden. So weiß er bereits bei der Planung einer Küche, was sich umsetzen lässt und was nicht. Und wenn einer seiner namhaften Partner einmal nicht das passende Möbel hat, dann baut er es einfach selbst. Mit viel Kreativität und Freude wie bei der Musik – aber mit absoluter Perfektion. ■

Foto: P. M. J. Rothe

RHEIN EXKLUSIV

JETZT AUCH IM ABONNEMENT

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

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

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

☐ **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 und Mitarbeit
Bryan Kolarczyk
Florian Langenbucher
Claudia Meier-Kortwig
Dr. Andreas Nadler
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
pixabay.com / StockSnap

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.

Audi Business

Audi Sport

LEBEN SIE OHNE LIMIT.
DER AUDI RS 6 AVANT*.

Ein attraktives Leasingangebot für Geschäftskunden:

Audi RS 6 Avant quattro tiptronic, 8-stufig*

* Kraftstoffverbrauch l/100 km: innerorts 16,2; außerorts 8,9 kombiniert 11,5; CO_2-Emissionen g/km: kombiniert 263; Effizienzklasse F.

4-Zonen-Komfortklimaautomatik, Alcantara/Leder-Kombination, 21“ Aluminium-Gussräder im 10-Speichen-Stern-Design, Audi drive select, Audi music interface, Audi smartphone interface, Audi sound system, Audi virtual cockpit, Digitaler Radioempfang, Einparkhilfe plus, Gepäckraumklappe elektrisch öffnend und schließend, LED-Heckleuchten mit dynamischem Blinklicht, LED-Scheinwerfer, MMI Navigation plus mit MMI touch response, Optikpaket schwarz, RS adaptive air suspension, S-Sportsitze vorn, Sitzheizung vorn, Sportkontur-Lederlenkrad im 3-Speichen-Design mit Multifunktion plus und Schaltwippen.

Leistung:	441 kW (600 PS)	Jährliche Fahrleistung:	10.000 km	Monatliche Leasingrate
Sonderzahlung:	€ 0,00	Vertragslaufzeit:	48 Monate	€ 978,-

Ein Angebot der Audi Leasing GmbH, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig für gewerbliche Einzelabnehmer mit Ausnahme von Sonderkunden für ausgewählte Modelle. Bonität vorausgesetzt. Angebot gültig solange der Vorrat reicht. Überführungskosten werden separat berechnet.

Abgebildete Sonderausstattungen sind im Angebot nicht unbedingt berücksichtigt. Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes. Alle Werte zzgl. gesetzlicher MwSt.

Weitere Angebote finden Sie unter:
www.thomas-bonn.audi

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

Heinrich Thomas GmbH & Co. KG, Audi Sport, Königswinterer Straße 444, 53227 Bonn
Tel.: 02 28 / 44 91-1 20, audiverkauf@auto-thomas.de, www.thomas-bonn.audi

RATHS

KAISER-PASSAGE BONN
www.juwelier-raths.de