11. JAHRGANG | AUSGABE 4/2023 | WINTER | 6,00 €

RHEIN EXKLUSIV

Das Lifestyle-Magazin

ROOFTOP-BARS

ZUR „BLAUEN STUNDE“ ÜBER DEN DÄCHERN DER REGION

GESCHENKE

Tipps für jeden Tag und jeden Anlass

MODE

Mäntel, Mäntel, Mäntel ...

GENUSS

Raclette

Für Freunde gibt's Pfännchen

IM GESPRÄCH: **HEIKE STOCKHAUSEN**

Zeigt her eure Kostüme

WWW.RHEINEXKLUSIV.DE

04

4 198441 806001

THE NEW i5
M DI 351E
BMW i5 M60 xDRIVE. 100% ELEKTRISCH.
INFORMIEREN SIE SICH IN IHRER BMW NIEDERLASSUNG BONN.
BMW AG Niederlassung Bonn
www.bmw-bonn.de
Vorgebirgsstraße 95
53119 Bonn
Tel. 0228-607-7035
BMW i5 M60 xDrive: Stromverbrauch in kWh/100 km: (NEFZ) / 20,6 - 18,2 (WLTP); Elektrische Reichweite (WLTP) in km: 455 - 516 * Bei den Angaben handelt es sich um voraussichtliche, noch nicht offiziell bestätigte Werte. Der BMW XM ist voraussichtlich verfügbar ab 04/2023.Weitere Informationen zum offiziellen Kraftstoffverbrauch und den offiziellen spezifischen CO2-Emissionen neuer Personenkraftwagen können dem „Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" entnommen werden, der an allen Verkaufsstellen, bei der Deutschen Automobil Treuhand GmbH (DAT), Hellmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, und unter https://www.dat.de/co2/ unentgeltlich erhältlich ist. Abbildung/en zeigt/zeigen Sonderausstattungen.

EDITORIAL

Liebe Leserinnen und Leser,

ich weiß nicht, ob es Ihnen auch so geht, aber am Jahresende habe ich immer das Gefühl, als habe der Stress nur auf mich gewartet. Die Uhr läuft schneller, die Arbeit häuft sich, vielem läuft man hinterher und dann kommen noch die Vorbereitungen für Weihnachten hinzu. Was schenke ich wem, wo bekommen wir unseren diesjährigen Baum her und was wird gekocht? Eigentlich muss es heißen: Was koche ich? Denn bei uns bin ich der Küchenchef. Was es nicht besser macht, da jeder aus der Familie sein Lieblingsessen haben möchte oder irgendetwas nicht mag.

Der Beginn des neuen Jahres ist oftmals nicht viel anders. Vieles muss an den Start gebracht werden, jede Menge Termine stehen an – und dann ist da noch Karneval. Als bönnsche Jung aus der Kuhl hänge ich mittendrin: hier eine Sitzung, da eine Sitzung und dann die Umzüge …

Und schon bin ich bei dem, was Sie in dieser RHEINexklusiv erwartet. Wir haben mit Heike Stockhausen gesprochen. In der Karnevalsszene ist sie sehr bekannt, denn sie schneidert wunderschöne und kunterbunte Kostüme. Das bedeutet: Weihnachten ist für sie stets die arbeitsreichste Zeit. Zudem zeigen wir jede Menge Geschenke, mit denen Sie zu jeder Zeit und jedem Anlass eine Freude machen können.

Genießen Sie mit uns die „Blaue Stunde“ in einer der angesagten Rooftop-Bars in der Region. Der Zeitpunkt, an dem sich Tag und Nacht begegnen, ist ideal für einen leckeren Cocktail. Außerdem trinken wir einen Espresso im „Kaffee schmeckt“ und stellen fest, dass Kaffee am leckersten ist, wenn er „(…) heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe“ ist.

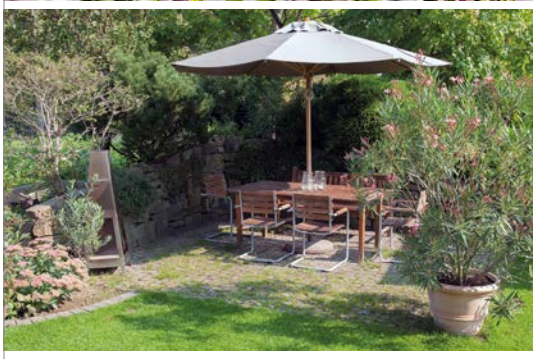
In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine entspannte Zeit,

Ihr

Peter Rothe, Herausgeber

Fotos: Editorial: Jürgen Hofmann, Cover: © Samet Korkmaz/pexels.com

LENTZEN®
Garten- und Landschaftsbau GmbH



Wohnraum
unter freiem Himmel

- Gartenplanung
- Gartengestaltung
- Gartenpflege
- Zaun- und Toranlagen

Garten- und Landschaftsbau Lentzen GmbH
Marktstraße 21, 53229 Bonn-Beuel
Telefon (0228) 48 29 03
Telefax (0228) 48 26 13
info@lentzen-bonn.de
www.lentzen-bonn.de

Ihre Experten für Garten & Landschaft

AUTORISIERTER FACHHÄNDLER
... ein echter LEGI
Zaun- und Toranlagen
Verkauf und Montage

© seromedia GmbH

Kronester
Küche Wohnen Gestaltung

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

Wir l(i)eben Küchen

22
GESCHENKE
Tipps für jeden Tag und jeden Anlass

58
BEAUTY
Was der Haut im Winter guttut

64
MODE
Mäntel, Mäntel und noch mehr Mäntel

16
KNÖPFE
Ganz schön nützlich

04|23

INHALT

40 DESIGN
Der Leuchtenhersteller Masiero und die Neugierde auf Neues

20 GESUNDHEIT
Gutes Sehen: Was passiert, wenn der „gelbe Fleck“ krank ist

34 GENUSS
Rooftop-Bars – die „Blaue Stunde“ über den Dächern Kölns und Bonns genießen

82 GESCHICHTE
Das Mausoleum Röder in Bad Honnef ist ein Monument der Theatergeschichte.

86 FREIZEIT
Filmtipps für unterhaltsame Abende im Winter

102 KULTUR
Warum Kaffee mehr ist als ein Heißgetränk

92 RACLETTE
Einfach zum Dahinschmelzen

IM GESPRÄCH

10 HEIKE STOCKHAUSEN
Warum die Schneiderin und Inhaberin von „LuPe Kunterbunt“ arbeitet, wenn andere feiern.

104 KURT BALK
„Mr. Taittinger“ denkt noch lange nicht an den Ruhestand.

112 TREFF.PUNKT
Marcus Kissener von Kissener’s Gartenmarkt ist bereit für die Zukunft.

Fotos: Stöckli, Masiero, sarahrahman/eBay (Knöpfe), Charlotte Tilbury, Charlotte Meentzen, Fox's, freepik/freepik.com

F1公式テクノロジー・パートナー
しゃぶしゃぶバイキング
しゃぶ葉
9F
プライス
コンタクト
Caféレストラン ガスト
7F
AEON 英会話イーオン
愛は地人を。
tinder

WENN ES NACHT IST
... in Tokio, leuchten die bunten Neonreklamen um die Wette. Wie hier an der großen Shibuya-Kreuzung , die von mehr als 1.000 Menschen gleichzeitig überquert wird. Die Alle-Gehen-Kreuzung in der japanischen Metropole ist ein weltbekanntes Wahrzeichen.

Foto: © Bryan Kolarczyk

Zeigt her eure Kostüme

Während sich viele Menschen schon seit Wochen mit Weihnachten beschäftigen und Pläne fürs Fest machen, ist Heike Stockhausen nicht nur gedanklich ganz woanders: Sie entwirft und schneidert Karnevalskostüme – eins nach dem anderen. Weihnachten liegt mitten in der Session und da setzt sie andere Prioritäten. Heike Stockhausen und ihrem Partner Lutz Persch gehört in Duisdorf die Kostümschneiderei „LuPe Kunterbunt" – ein Geheimtipp für jeden, der nichts von der Stange möchte. Jedes Kostüm von Heike Stockhausen ist maßgeschneidert, ein Unikat, das mit viel Liebe und Leidenschaft entstanden ist. Ein Besuch im kunterbunten Showroom …

Ein großes Schild hängt an dem grauen Tor in Alt-Duisdorf: „LuPe Kunterbunt" – Termine nur nach Vereinbarung". Große Oliven, Palmen und Feigen mit blauen Früchten säumen den Innenhof. Ein mediterranes Paradies, das gleichzeitig das Tor zum Karnevalshimmel ist. Wir betreten eine bunte Welt mit Unmengen von Stoffballen, glitzernden Narrenmützen, Karnevalsjacken, bunten Röcken und Hosen. In diesem Eldorado für jecke Frohnaturen empfängt Heike Stockhausen ihre Kunden, berät sie, zeigt Modelle und nimmt Maß. Im Showroom findet auch der Tollitätenempfang statt, den die Maßschneiderin mit Eventmanager Lutz Persch veranstaltet. Er ist immer mit einer Spendenaktion für kranke Kinder verbunden. Der Weihnachtsgedanke lässt sich im Karneval doch nicht ganz ausblenden.

„LuPe Kunterbunt" klingt wie bunt zusammengesetzt …

Stockhausen: Der Name ist auch zusammengesetzt. Die erste Hälfte des Firmennamens geht auf Lutz zurück. LuPe ist die Abkürzung für Lutz Persch.

Persch: Heike steht für den zweiten Teil des Namens. Sie ist einfach kunterbunt. Sie lebt das, was sie hier macht. ▶

Foto: P. M.J. Rothe

Heike Stockhausen und Liküra Angela I. – Prinzessin der Session 22/23

Das ganze Jahr Karneval vor Augen zu haben, wird das nicht irgendwann zu viel?
Stockhausen: Überhaupt nicht. Ich habe Brautmode und Haute Couture genäht, doch die Kostümwelt ist einfach mein Kosmos. Im Karneval fühle ich mich wohl. Ich verkleide mich selbst gerne und habe unendlich viele Kostüme. Und zudem: Die Menschen, die zu mir kommen, sind gut drauf und freuen sich, weil sie hier etwas Positives erleben.

Was werden Sie in dieser Session anziehen?
Stockhausen: Das weiß ich noch nicht. Mein eigenes Kostüm entsteht zwei Tage vorher.

„Ich habe Brautmode genäht und Haute Couture, doch die Kostümwelt ist einfach mein Kosmos."

▸ **Wie sieht Ihre Aufgabenverteilung aus?**
Stockhausen: Ich bin die Schneiderin. Ich habe im Modehaus Waltzinger Maßschneiderei gelernt. Danach war ich bei einer Modedesignerin, die Braut- und Eventmode entworfen hat. Lutz ist der Kopf hinter „LuPe Kunterbunt". Er hat im Karneval sehr viele Kontakte und kümmert sich um die Hintergrundarbeit.
Persch: Eine kurze Erklärung, wie wir zusammengekommen sind: Ich habe vor neun Jahren die Eventagentur „LuPe Events" gegründet. Wir vermitteln Künstler und organisieren Veranstaltungen. Heike näht seit mehr als 20 Jahren meine Kostüme. Irgendwann habe ich ihr vorgeschlagen, uns zusammenzutun. Sie mit ihren großartigen Nähkünsten, ihrer Kreativität und ich mit meinen Kontakten. Am 1. Juni 2018 haben wir „LuPe Kunterbunt" gegründet.

Erinnern Sie sich an Ihren ersten Auftrag?
Stockhausen: Natürlich, das waren die Duisdorfer Funken. Sie hatten sich entschlossen, statt klassischer Uniform Clownskostüme zu tragen. Aber die mussten die traditionellen Vereinsfarben Blau/Weiß haben. Ich habe sie geschneidert.

Haben Sie noch Lust, selbst Karneval zu feiern?
Stockhausen: Unbedingt. Außerdem ist es für mich das Schönste zu sehen, wie meine Kostüme getragen werden.

Karneval ist nur eine begrenzte Zeit im Jahr, wirkt sich das auf Ihre Arbeit aus?
Stockhausen: Ich nähe mittlerweile das ganze Jahr über Karnevalskostüme. Das sind alles Auftragsarbeiten, mit denen ich bis März 24 ausgelastet bin. Ich nehme für die Session 2023/24 keine neuen Arbeiten mehr an, wohl aber jetzt schon für die Session 2024/25. Vier Wochen vor dem 11.11. beginnt für mich die superheiße Zeit. Da verbringe ich viele, viele Stunden an der Nähmaschine. Danach kann ich ein bisschen durchpusten, bevor es dann wieder losgeht. Weiberfastnacht ist der Tag, an dem alles fertig sein muss.

Woran, glauben Sie, liegt es, dass immer mehr Menschen sich ihr Kostüm schneidern lassen?
Stockhausen: Es geht darum, etwas Individuelles zu haben. Es gibt doch nichts Schlimmeres, als wenn mir jemand im gleichen Kostüm begegnet. Das passiert Ihnen nicht, wenn Sie zu mir kommen. Ich erinnere mich an jedes Kostüm, das ich gemacht habe, und nähe keins zweimal. Es sei denn, es ist gewünscht.
Persch: Es liegt aber auch daran, dass Kostüme von der Stange nicht unbedingt gut passen. Ein Kostüm muss sitzen, sonst fühlt man sich nicht wohl.

Wie wichtig ist Beratung?
Stockhausen: Sehr. Viele kommen zu mir und haben überhaupt keine Vorstellung. Wir unterhalten uns dann, ich lerne den Kunden kennen, wir schauen uns die Stoffe an und so entwickelt sich eine Idee für ein Kostüm. ▶

Fotos (5): LuPe Kunterbunt

▶ **Sie haben mehr als 250 verschiedene Stoffe. Woher bekommen Sie sie?**
Stockhausen: Ich beziehe meine Stoffe aus Holland. Ich lege Wert auf eine gute Qualität. Gerade ein Kostüm muss man waschen können, ohne dass es die Form verliert.

Wie verrückt darf für Sie ein Kostüm sein?
Stockhausen: Da gibt es keine Grenze. Für verrückte Sachen bin ich immer zu haben. So habe ich für eine Kundin, die auf dem Markt arbeitet, ein Kopfsalatkostüm genäht. Die Grenze ist die Zeit, denn irgendwann muss ich mal schlafen.

Herr Persch, steht Ihr Kostüm schon fest?
Persch: Nein, aber es wird auf jeden Fall etwas Besonderes. Das letzte war ein Anzug aus einem Stoff, auf dem verschiedene Nudelsorten abgebildet waren. Als Epauletten hatte Heike echte Nudeln angebracht. Natürlich keine frischen, sondern getrocknete Pasta.

„Ein Kostüm muss sitzen, sonst fühlt man sich nicht wohl."

Foto: P. M. J. Rothe

Ist man als Nudel mutig oder bissfest?
Persch: Ich habe den Mut für ausgefallene Kostüme und Heike die Kreativität.

An was arbeiten Sie aktuell?
Stockhausen: Ich nähe gerade das Ornat für die Liküra. Das ist sehr, sehr schön. Jede Liküra darf ihr Kleid bis auf ein paar Vorgaben individuell gestalten. Wenn sie zur Anprobe kommen, sind sie immer sehr aufgeregt, wie es aussehen mag.

Gibt es Trends im Karneval?
Stockhausen: Das ist schwer zu sagen. Was immer geht, ist Rot/Weiß, weil das eine Farbkombi ist, die zu allem gut aussieht. Das ist ein bleibender Trend.

Was steckt hinter der Lust, sich zu verkleiden?
Stockhausen: Die Menschen wollen ihren Alltag vergessen. Das kann man super, wenn man sich verkleidet und in eine andere Rolle schlüpft. Man fühlt sich frei und genießt den Moment. *(Susanne Rothe)* ■

lupe-kunterbunt.de

AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

CITY STORE

Neueröffnung in der Bonner Innenstadt!

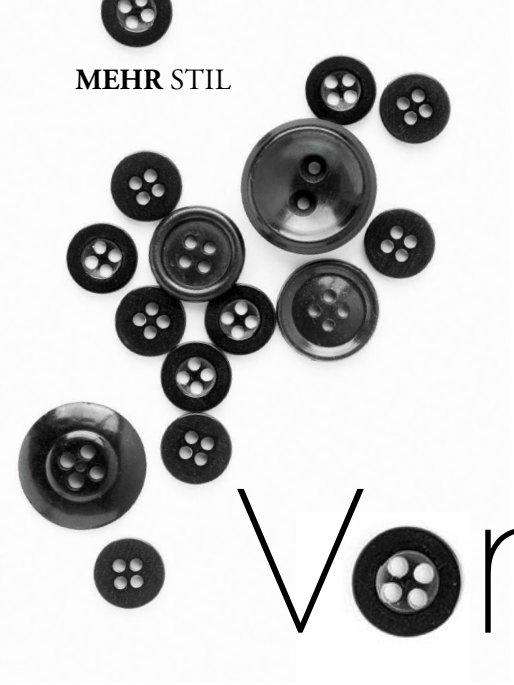
Entdecke die Zukunft der Mobilität und profitiere von kurzen Wegen.

Poststraße 32
53111 Bonn

Montag - Samstag
10:00 - 18:30 Uhr

0228 3872920 - 10
citystore@auto-thomas.de

Besucht UNS!



Vorgeknöpft

Man beachtet sie kaum. Aber wehe, einer fehlt. Knöpfe sind so selbstverständlich, dass man sie leicht vergisst. Dabei sind sie unentbehrlich und ein wesentlicher Bestandteil der Mode.

Knöpfe macht man auf und zu, auf und zu. Immer wieder. Und das seit vielen Jahrhunderten. Doch bis man knöpfen konnte, bedurfte es einer ganz kleinen, aber sehr wichtigen Erfindung – der des Knopflochs. Dies geschah im 13. Jahrhundert. Doch die Geschichte des Knopfs ist viel länger und reicht bis in die Antike. Es wird vermutet, dass er seinen Ursprung in Zentralasien in der Mongolei hatte. Allerdings wurde er dort als Ziergegenstand eingesetzt, da ja noch das Knopfloch fehlte. Knochen und Holzstücke, mit Sehnen- oder Faserschlingen als Gegenpart, waren die Vorläufer von Knopf und Knopfloch. Später nahm man in Europa Spangen, Fibeln, Haken und Ösen, um die Kleidung zusammenzuhalten. Mit Erfindung des Knopflochs erhielt der Knopf seine bahnbrechende Bedeutung als neue Methode zum Schließen von Jacken, Hosen und Hemden.

Der Knopf wurde zum Statussymbol für Reichtum und Stand. Knöpfe für den Edelmann wurden aus Edelsteinen, Edelmetallen, Perlen, Kristall und Bronze gefertigt. Bauern stellten sie aus Hirsch- oder Kuhhörnern sowie verschiedenen Hölzern her. Im 18. Jahrhundert waren Knöpfe ein Privileg für Männer. Je reicher diese waren, desto wertvoller war das Material, aus dem ein Knopf gefertigt war. Erst in der Französischen Revolution, Ende des 18. Jahrhunderts, wurden Knöpfe auch an die Kleidung vornehmer Damen genäht.

Fotos: © user15285612/freepik.com, freepik/freepik.com (Knöpfe), © sarahrahman/eBay (Chanel/Gucci)

Foto: © freepik/freepik.com

Die Knopfkunst explodierte. In der folgenden Zeit wurden Knöpfe genderneutral und massenweise vernäht. Bei den Damen auch auf dem Rücken, sodass sie Schwierigkeiten hatten, ihre Kleider eigenständig zu öffnen. Aber dafür gab es schließlich Zofen. Das Knopfhandwerk boomte, es entstanden Zünfte und Knopfschmieden, in denen Knopflehrlinge und -meister arbeiteten. Ab 1851 erhielt der Knopf eine ernstzunehmende Konkurrenz: Der „automatische, ununterbrochene Kleiderverschluss“ wurde erfunden, besser bekannt als Reißverschluss. Der Knopf hielt gegen und entwickelte sich auch als optisch wichtiges Detail weiter. Bald galt es wieder als chic, Knöpfe aus außergewöhnlichem Material wie Perlmutt, Gold, echtem Horn oder Leder zu tragen.

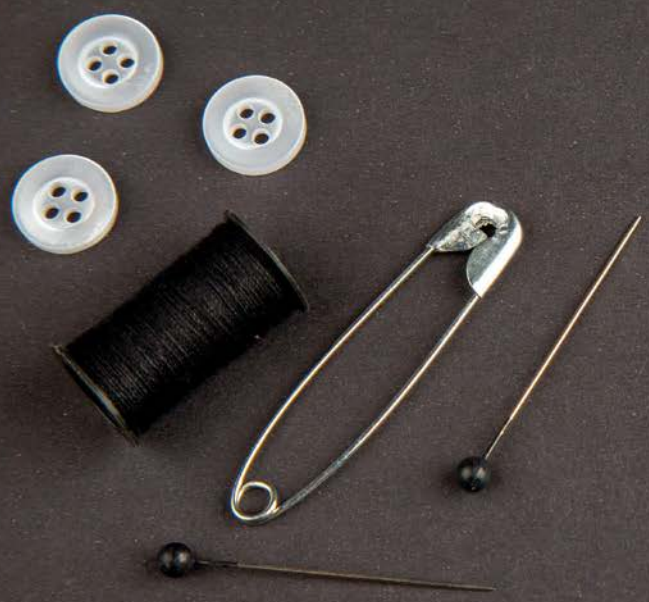
Knöpfe gibt es heute in den verschiedensten Formen, Größen und Materialien. Dabei geht es nicht nur darum, mit ihnen etwas zu schließen, sondern sie auch an der richtigen Stelle zu öffnen. So gilt für Sakkos: Bei einreihigen wird der unterste Knopf niemals geschlossen. Ob Zwei-, Drei-, Vier- oder Fünfknopfsakko spielt bei dieser Regel keine Rolle. Man sagt, diese Tradition geht auf den britischen König Edward VII. zurück, der aufgrund seines großen Taillenumfangs den untersten Knopf meist geöffnet ließ. ▶

▶ Hat das Sakko zwei Knöpfe, wird der obere zugeknöpft. Bei drei Knöpfen wird der mittlere geschlossen, bei vier die mittleren beiden. Optional kann nur der unterste offen bleiben. Für Fünfknopfsakkos gilt: Zwei bis drei Knöpfe werden geschlossen – die mittleren oder die oberen. Beim Hinsetzen sollten alle Knöpfe geöffnet werden, da sich das Sakko sonst hebt. Nach dem Aufstehen werden sie wieder geschlossen.

Ein Knopf ist viel mehr als nur ein Knopf. Er ist ein modisches Statement. Mit ihm werden Blicke gesteuert. Mit einem großen Knopf werden selbst schlichte T-Shirts zum Hingucker. Modedesigner wie Elsa Schiaparelli luden in den Dreißigerjahren Künstler ein, Knöpfe zu entwerfen. Nach dem Zweiten Weltkrieg haben Designer wie Dior, Yves Saint Laurent und Chanel den Knopf als dekoratives Accessoire gesehen, das aber dennoch eine Aufgabe zu erfüllen hatte – Sachen, die zusammengehören, zusammenzuhalten. Für Coco Chanel galt daher: „Kein Knopf ohne Knopfloch", soll sie zu Playboy und Unternehmer Gunter Sachs gesagt haben. ■

Foto: © wirestock/freepik.com

BEI MÄNNERN SIND DIE KNÖPFE RECHTS ANGENÄHT, BEI FRAUEN LINKS. WARUM?



DIE THEORIEN:

1 *Männer trugen ihre Waffen links und die Knopfleiste rechts – damit sie beim Ziehen der Waffen nicht an ihrer Kleidung hängen blieben. Die Knopfleiste links hätte beim Kampf hinderlich sein können.*

2 *Die gängigste Erklärung für die seitenverkehrte Knopfleiste bei Frauen lautet, dass adelige und reiche Damen Zofen hatten, die ihnen beim An- und Auskleiden halfen. Da auch die meisten Untergebenen mit der rechten Hand knöpften, wechselte man die Knopfseite, damit sie es einfacher hatten.*

3 *Es könnte für Frauen noch einen pragmatischen Grund für die linke Knopfseite geben: das Stillen. Rechtshänderinnen tragen ihr Kind in der Regel auch auf dem rechten Arm. So ließ sich die Bluse mit der linken Hand einfacher öffnen und das Baby an die Brust legen.*

Foto: © mdjaff/freepik.com, © sarahrahman/eBay (Dior/Chanel)

Entspannt an neuen Zielen ankommen.

ZEISS DriveSafe Brillengläser

ZEISS

Seeing beyond

ZEISS VISION CENTER Bonn

Mit der ganzen Familie im Auto unterwegs, draußen wird es gerade dunkel, Regen fällt auf die Windschutzscheibe ... In Situationen wie diesen ist Autofahren eine echte Herausforderung für Ihre Augen.
Beruhigend, dass es **ZEISS DriveSafe Brillengläser** gibt.

- Verbesserte Sicht bei widrigen Lichtverhältnissen wie Nässe, Nebel oder Dämmerung
- Geringeres Blendungsempfinden bei Gegenverkehr
- Schnelle und entspannte Blickwechsel zwischen Straße, Navi und Rückspiegel

Mehr über ZEISS DriveSafe Brillengläser erfahren Sie in Ihrem ZEISS VISION CENTER in Bonn.

Jetzt Termin vereinbaren unter:
bonn@vision-center.com oder Tel.: +49 228 29972 200
Belderberg 9, 53111 Bonn
zeissvisioncenter.com/bonn

Wenn der „gelbe Fleck" krank wird …

Netzhautzellen sterben ab, das Sehvermögen schwindet – die altersbedingte Makuladegeneration (AMD) ist eine chronische Erkrankung, die noch nicht heilbar ist. Betroffen sind Menschen ab 55 Jahren. Die rechtzeitige Diagnose ermöglicht eine effektive Behandlung, durch die sich der Krankheitsverlauf verlangsamen lässt. Bereits eingetretene Schäden können jedoch nicht rückgängig gemacht werden – umso wichtiger sind regelmäßige Vorsorgeuntersuchungen. Die altersbedingte Makuladegeneration wird intensiv erforscht, aber bis sich die Ergebnisse im Praxisalltag wiederfinden, dauert es noch. Teresa Mäueler und Shangou Huangfu sind Fachärztinnen für Augenheilkunde in der Augenklinik Roth und sehen jeden Tag Patienten mit AMD. Sie haben große Erfahrung mit den aktuellen Therapiemöglichkeiten und erklären, worauf es bei AMD ankommt und wie wichtig das Arzt-Patienten-Verhältnis bei der Behandlung ist.

Was bedeutet altersbedingte Makuladegeneration?
Huangfu: Um diese Frage zu beantworten, muss man zunächst wissen, was die Makula ist. Die Makula – auch „gelber Fleck" genannt – ist der Punkt des schärfsten Sehens. Sie befindet sich in der Mitte des Augenhintergrundes und ist für wesentliche Sehleistungen verantwortlich: Lesen, Erkennen von Gesichtern und feinen Einzelheiten sowie für das Unterscheiden von Farben. Die übrige Netzhaut nimmt hauptsächlich nur Umrisse und Hell-Dunkel-Kontraste wahr. Mit zunehmendem Alter – so ab 55 aufwärts – kann es zu Störungen im Zellstoffwechsel und dann zu Funktionseinbußen kommen. Dies bezeichnet man als altersbedingte Makuladegeneration (AMD).
Mäueler: Je nach Ausprägung sieht man in der Mitte des Gesichtsfeldes verschwommen, verzerrt oder einen dunklen Fleck. Da nur die Netzhautmitte betroffen ist, bleibt das äußere Gesichtsfeld erhalten. Das bedeutet, dass Sie z. B. eine Uhr sehen, die Uhrzeit jedoch möglicherweise nicht erkennen können.

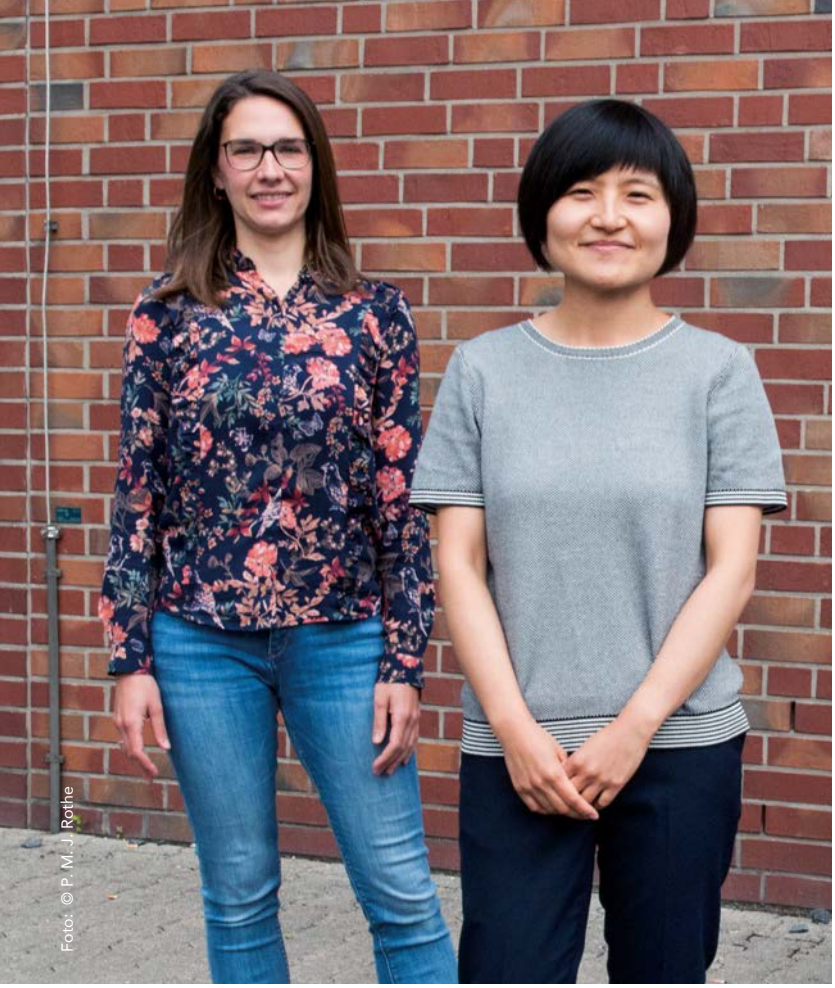
Ist AMD gleich AMD?
Mäueler: Nein, die AMD gibt es in verschiedene Formen und Stadien. Ganz grob differenziert man zwischen feuchter und trockener Makuladegeneration. Die trockene Form schreitet langsam voran. Bei der feuchten Form kommt es zu einer raschen Verschlechterung des Sehvermögens. Bei ihr wachsen Blutgefäße unter der Netzhaut ein. Diese können undicht sein, zu Blutungen und Flüssigkeitsansammlungen (Ödemen) sowie zur Anhebung der Netzhaut führen. Zellen werden geschädigt und sterben ab.

Wie wird AMD diagnostiziert?
Mäueler: Die Diagnose kann man sehr gut durch eine klinische Untersuchung stellen, zudem verfügen wir über hochentwickelte apparative Diagnosemöglichkeiten wie z. B. die optische Kohärenztomografie (OCT). Mit ihr kann man die Makula in höchster Auflösung und in verschiedenen Schichten darstellen. So sieht man sie sehr detailreich. Zusätzlich gibt es weiterhin die bewährte Fluoreszenzangiografie für die Diagnosestellung und Verlaufskontrolle der feuchten AMD.
Huangfu: Eine ganz einfache Methode, die man auch selbst einsetzen kann, ist der Amsler-Gitter-Test. Er besteht aus einem quadratischen Rastergitter mit geraden Linien. In der Mitte des Gitternetzes befindet sich ein schwarzer Punkt, den man mit einem Auge fixieren muss. Das andere Auge hält man sich zu. Und dann wechselt man. Bei einem gesunden Auge erscheinen die Gitternetzlinien gerade und durchgehend, die Quadrate sind alle gleich groß und die Ecken deutlich sichtbar. Bei einer Netzhauterkrankung kann es zu einer verzerrten Wahrnehmung des Amsler-Gitters kommen.

Wie wichtig ist die Früherkennung der AMD?
Huangfu: Da die AMD die häufigste Erblindungsursache in den Industrieländern darstellt, ist eine Früherkennung enorm wichtig und sinnvoll! Durch die Früherkennung kann man eine behandlungsbedürftige AMD rechtzeitig erkennen und somit die Patienten vor weiteren Sehverlusten schützen.

Kann man einer AMD vorbeugen?
Mäueler: Jein. Man kann das Voranschreiten der Erkrankung durch bestimmte Maßnahmen verlangsamen. Dazu gehören z. B. ein gesunder Lebensstil mit ausgewogener Ernährung (bevorzugt mediterrane Kost), kein Nikotinkonsum, außerdem UV-Schutz sowie regelmäßige augenärztliche Vorsorge.

Gibt es neben dem Alter noch andere Faktoren, die bei der Entwicklung der AMD eine Rolle spielen?
Mäueler: Es spielen genetische Faktoren eine Rolle. Das Risiko, im Laufe des Lebens an einer AMD zu erkranken, ist bei Patienten, bei denen es AMD in der Familie bereits gibt, höher als bei jemandem ohne familiäre Vorbelastung. Rauchen ist schädlich. Bluthochdruck und eine ungesunde Ernährung sind Risikofaktoren. Es wird vermutet, dass ultraviolette Strahlung einen negativen Einfluss auf die AMD ausübt. Diabetes mellitus ist ebenfalls ein Risikofaktor.



Dr. Teresa Mäueler und Dr. Shangou Huangfu

Ist automatisch auch das zweite Auge betroffen?
Mäueler: Nein, nicht unbedingt. Aber Studien haben gezeigt, dass für das zweite Auge ein erhöhtes Risiko besteht.

Welche Behandlungsmöglichkeiten gibt es bei der AMD?
Huangfu: Die feuchte AMD wird heute weltweit fast ausschließlich mittels intravitrealer Anti-VEGF-Therapie behandelt; diese hat die früheren Therapiemethoden wie Laser- und photodynamische Therapie abgelöst. Bei der intravitrealen Anti-VEGF-Therapie wird ein Medikament in den Glaskörper des Auges gespritzt, um das Einwachsen der Gefäße zu verhindern. Dies ist in der Regel eine Langzeitbehandlung, da die AMD eine chronische Erkrankung ist. Bei der trockenen AMD gibt es derzeit keine wirksame und zugelassene Therapie.

Welche Rolle spielen Nahrungsergänzungsmittel bei der Behandlung?
Huangfu: In den AREDS-Studien 1 und 2 wurde der Einfluss von Nahrungsergänzungsmitteln erforscht und es wurden Placebogruppen mit Nicht-Placebogruppen verglichen. Als Resümee kann man vor allem bei trockener AMD die Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln empfehlen, allerdings sind generell eine ausgewogene gesunde Ernährung und der Verzicht auf Nikotin maßgeblich.

Wie sieht die Therapie aus, wenn die Injektionen nicht die gewünschte Reaktion hervorrufen?
Mäueler: Zunächst ist zu sagen, dass nach unseren klinischen Erfahrungen in über 90 % der Fälle die Behandlungen mit VEGF-Hemmern einen sehr zufriedenstellenden Erkrankungsverlauf erzielen. Erfreulicherweise gibt es bei der AMD-Behandlung verschiedene vergleichbare Präparate, die sich zwar in ihrem molekularen Aufbau unterscheiden, aber allesamt auf VEGF-A hemmend wirken.
Huangfu: Das heißt, sollte jemand nicht reagieren, kann man mit gutem Wissen und Gewissen einen Präparatwechsel erwägen. In der Regel spricht der Patient auf ein bestimmtes Präparat an, sodass wir einen Therapieerfolg bzw. eine Befundstabilisierung erreichen.

Es ist keine schöne Vorstellung eine Spritze ins Auge zu bekommen.
Mäueler: Ja! Das stimmt! Die Vorstellung ist höchst unangenehm. Viele Patienten haben vor ihrer ersten geplanten Injektion Angst und sind nervös. Da ist unserer Erfahrung nach eine enge Arzt-Patienten-Bindung wichtig. Wir klären die Patienten ausführlich über den Eingriff auf und sagen auch während des Eingriffs, was wir tun und wie es sich anfühlt. Die Behandlung wird in lokaler Tropfen-Betäubung unter sterilen Bedingungen sorgfältig durchgeführt. Die Injektion an sich wird innerhalb einer Sekunde appliziert, sodass die Spritze an sich gar nicht schlimm ist.
Huangfu: Viele Patienten lachen über sich selbst, nachdem sie die erste Behandlung hinter sich haben, dass sie sich vorher so viel Angst gemacht haben! Dennoch muss man betonen, dass die Behandlung minimalinvasiv ist und somit auch Risiken für mögliche Infektionen bestehen. Statistisch gesehen ist dies zum Glück extrem selten.

An welchen neuen Behandlungsmöglichkeiten wird gerade geforscht und wie sieht es mit der Gentherapie aus?
Mäueler: Sie spielt noch eine untergeordnete Rolle, aber das immer bessere Verständnis für die AMD ermöglicht uns neue Therapieansätze. Aktuell wird bei der Entwicklung der AMD die Rolle der Komplementfaktoren bei der Immunabwehr erforscht. In der hoffentlich nahen Zukunft erwarten wir, dass eine Gentherapie zur Behandlung von trockener AMD zugelassen wird.
Huangfu: Auch die Stammzelltherapie gibt Hoffnung. Schwedische Forscher haben entdeckt, dass es möglich ist, gezielt Sehzellen aus embryonalen Stammzellen zu züchten. In das Auge eingepflanzt könnten sie die abgestorbenen Zellen ersetzen und Patienten die Möglichkeit geben, wieder zu sehen. *(Susanne Rothe)* ■

Die Augenklinik Roth bietet alle Möglichkeiten der modernen Augenheilkunde. Neben der konventionellen Diagnostik gehört zur anspruchsvollen Ausrüstung auch das ganze Spektrum der computergestützten bildgebenden diagnostischen Verfahren. Alle in der Augenheilkunde bewährten Laser werden vorgehalten. Eine funktionell optimale, hygienezertifizierte Operationsabteilung mit mehreren mikrochirurgischen Arbeitsplätzen ermöglicht alle Eingriffe der modernen Augenheilkunde.

AugenklinikRoth

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

SCHENK MAL WIEDER!

„ES IST SCHÖN, DEN AUGEN DESSEN ZU BEGEGNEN, DEN MAN SOEBEN BESCHENKT HAT“, SAGTE DER IM 17. JAHRHUNDERT LEBENDE FRANZÖSISCHE SCHRIFTSTELLER JEAN DE LA BRUYÈRE. DAMIT SIE IHREN LIEBSTEN IMMER TIEF IN STRAHLENDE AUGEN SEHEN KÖNNEN, GEBEN WIR IHNEN GESCHENKTIPPS FÜR JEDEN TAG UND JEDEN ANLASS.

Foto: © freepik/freepik.com

Die Temperaturen sinken und die Tage sind kürzer. Mit den winterlichen Accessoires von AIGNER bleiben wir warm und kommen stylish durch die kalte Jahreszeit. Ab 99 Euro, **aignermunich.de**

Dieser einzigartige Duft besitzt eine vegane Formulierung, die von einem kraftvollen Vanille-Trio angeführt wird. In der Kopfnote ein Vanille-Aufguss mit holzigen Nuancen, in der Herznote ein Vanille-Kaviar mit üppiger Süße und in der Basisnote Vanille-Absolue, angereichert mit Lavendel. Burberry Goddess Eau de Parfum ist in einem eleganten quadratischen Flakon enthalten, der zum Nachfüllen konzipiert wurde. 50 ml, ab 112 Euro, **flaconi.de**

Klassisch und cool mit den Audrey Chains von ETUUI. In kurzer oder langer Variante passt sich die Handykette jedem Outfit perfekt an und sorgt mit großer Sicherheit für das gewisse Etwas!
Petit Audrey Chain ab 24,90 Euro, Audrey Chain Long ab 29,90 Euro, **etuui.com**

Klassisch meets modern. Dieser adidas spikeless Golfschuh stammt aus der Zusammenarbeit mit dem Label Bogey Boys und kombiniert modernes Performance-Design mit traditionellem Golfstyle. Ab 220 Euro, **adidas.de**

Mit der Jubiläumsausgabe sowohl des Weinausgießers als auch des Weinflaschenverschlusses der Rosendahl Grand-Cru-Serie erhält man ikonisches Design für den richtigen Weinausschank in einer Qualität, die viele Jahre hält. Das exklusive Set mit beiden Designikonen ist ein perfektes Geschenk. Ab 42,95 Euro, **rosendahl.com**

Edle Uhrenaufbewahrung aus feinem Nappaleder: das perfekte Zuhause für bis zu zwei Armbanduhren. Ab 269 Euro, **bethge.store**

Der Stuhl, der nach nur wenigen Jahrzehnten zu einem echten Klassiker geworden ist, wird nun in einer neuen Variante mit Sitzfläche und Rückenlehne aus Papierkordel eingeführt. Die geflochtenen Elemente verleihen dem „Cuba Chair" einen noch leichteren und raffinierten Ausdruck. Ab 1.013 Euro, **carlhansen.com**

Zart und doch ausdrucksstark sind diese Ohrhänger mit edlen Akoyaperlen. Sie lassen sich auf verschiedene Weisen tragen: Die beiden mittleren Perlen können dank Slide-Funktion variabel an den facettierten Kugelkettchen aus Gelbgold verschoben werden, sodass jedes Mal ein neuer, frischer Look mit luxuriösem Touch entsteht. Ab 1.600 Euro, **yana-nesper.de**

Der EMU Australia „Jolie" ist ein warmer Hausschuh aus Wildleder, gefüttert mit natürlichem australischem Lammfell. Eine Verwöhnoase für die Füße. Ab 89 Euro, **emuaustralia.com**

Mit einem auffallend luxuriösen Look und Feel verleiht die KAAI „Ikon" Clutch dem Abend einen zusätzlichen Glanz. Dank des austauschbaren langen und kurzen Riemens kann man sie in der Hand oder als Umhängetasche tragen. Ab 435 Euro, **kaai.eu**

Mit dem außergewöhnlichen Design der Leuchte „Nightingale" aus Porzellan und Leder definierte Christophe de la Fontaine den Aufbau einer Tischleuchte von Grund auf neu. Der Schirm der LED-Leuchte ist um 90° gedreht und stellt somit den üblichen Dialog zwischen Leuchte und Reflektor auf den Kopf. Ein Lederband dient als Griff, mit dem die Lichtposition verändert werden kann. Ab 990 Euro, **dante.lu**

Die Unterwäsche von ERES bietet einen unvergleichlichen Tragekomfort. Die zarte Leavers-Stretch-Spitze ist mit Blumenmotiven verziert, was einen femininen und eleganten Look verleiht. Triangle BH „Chemise" ohne Bügel ab 310 Euro, Slip „Glacée" ab 160 Euro, **eresparis.com**

Fotos: © freepik/freepik.com, fashionpress.com (EMU Australia)

Das ist die kleinste Action-Kamera der Welt. Einmal befestigt muss man sich keine Gedanken mehr machen und ganz einfach ultraweite POV-Aufnahmen in 2,7K filmen. Die FlowState-Stabilisierung sorgt für wirklich stabile Aufnahmen. Erschütterungen, Stöße oder Drehungen werden entfernt – perfekt, wenn es zur Sache geht! Ab 429 Euro, **insta360.com**

Bio-Kräuterspray aus Lavendel, Fenchel, Vanille, Zitronenmyrte, Melisse und Cistrose. Die Pflanzen für die Nacht. Ab 27 Euro, **yougreen.de**

Die klassische, verstellbare Cap mit angenehmer Passform ist in vielen verschiedenen Styles erhältlich. Ab 30 Euro, **stance.eu.com**

Das Set „Simple Lumberjack" enthält: Bartseife, Bartbürste, Bartölflüssigkeit und eine Seifenschale. Ab 55 Euro, **flaconi.de**

Mit der neuen „WHAT IF?"-Kollektion spult Swatch die Zeit in die 1980er zurück. Das klare, aufgeräumte Zifferblatt, das minimalistische Gehäuse und die gedeckten Farben Grau, Grün, Beige und Schwarz sind von den ersten Swatch-Modellen inspiriert und zeugen von der Zeitlosigkeit dieses klassischen Designs, das auch nach vier Jahrzehnten noch ein echter Eyecatcher ist. Ab 105 Euro, **swatch.com**

Diese doppelte Fahrradgepäckträgertasche ist aus wasserdichtem Stoff gefertigt und hat versiegelte Nähte. Innen befindet sich eine kleine Reißverschlusstasche für Schlüssel oder Portemonnaie. Dank ihrer schmalen Form ist die Tasche auch für Elektrofahrräder geeignet. Ab 149 Euro, **gofluo.com**

The „Legend of the Dragon" von Rituals bietet mit der Kombination aus floralen und würzigen Noten aus Pflaume und Zedernholz einen Moment des Wohlbefindens und regt dazu an, die eigene Stärke zu entfalten. Gift Set in Größe M: Duschschaum 200 ml, Duftkerze 290 g, Handseife 300 ml, Handbalsam 175 ml, ab 49,90 Euro, **rituals.com**

Das Tuch aus 100 % Bio-Seide hat handrollierte Säume und ist mit schadstofffreien Farben bedruckt. Das abstrakte Muster in leuchtendem Blau erinnert an das tiefe und lebendige Blau von Saphiren. 90 x 90 cm, ab 195 Euro, **lottaludwigson.com**

Dieses Pocket Wallet „Night Out" ist schlank und minimalistisch, bietet aber dennoch Platz für die wichtigsten Dinge. Kreditkarten, ein Schlüssel und etwas Bargeld sind immer dabei. 9,7 x 6,5 Zentimeter, ab 90 Euro, **treuleben.de**

Foto: © freepik/freepik.com

Dental Soul

Zeigen Sie Ihr perfektes Lächeln.

Probleme mit den Zähnen? Wir sind für unsere Patienten und Patientinnen an 365 Tagen im Jahr im Einsatz – an sieben Tagen in der Woche, von morgens früh bis abends spät.

Maximilianstr. 15 · 53111 Bonn · Telefon: 0228 96634609 · E-Mail: info@dental-soul.de
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 07:00 – 21:00 Uhr · Samstag und Sonntag 10:00 – 18:00 Uhr

www.dental-soul.de

© seromedia GmbH

Die schicke Wanduhr „Bankers" in Schwarz von Arne Jacobsen Clocks wurde ursprünglich 1971 für die dänische Nationalbank entworfen. Das Design ist zeitlos, zeichnet sich jedoch durch einzigartige, fantasievolle Details aus, die die Uhr zu einem echten Blickfang machen. ø 29 cm, ab 299,95 Euro, **rosendahl.com**

Der Espoo-Magazinhalter ist ein eleganter Blickfang. Dank der hohen Griffstange lässt sich der Halter mühelos tragen. Das minimalistische, schmale Design kann in unterschiedliche Einrichtungsstile integriert werden. Erhältlich in schwarzer und brauner Ausführung. Ab 114 Euro, **everydaydesign.de**

Wellness für zu Hause. Das erste Wellbeing-Paket, das geführte Meditationen mit intensiven pflanzlichen Hautpflege-Wirkstoffen verbindet. Ab 22 Euro, **aloemio.com**

Backgammon ist eines der ältesten Spiele der Welt und wird von Jung und Alt gleichermaßen geschätzt. Dabei legen passionierte Spieler besonderen Wert auf eine hochwertige Ausführung ihres Spielbretts. Diese Luxus-Variante wird aus Walnussholz mit Bezug aus robustem Rindsleder in traditioneller Handarbeit in Italien gefertigt und ist an Exklusivität kaum zu überbieten. Ab 1.790 Euro, **bethge.store**

Foto: © freepik/freepik.com

Das Mousepad „SLYDE" von LEGENDÄR verleiht jeder Arbeitsumgebung eine kultivierte und individuelle Note. Auf der pflanzlich gegerbten, ansonsten aber unbehandelten Oberfläche kann man herrlich klicken, draggen und droppen, scrollen und markieren. Die Lederoberfläche entwickelt mit der Benutzung eine schöne Patina. Erhältlich in den Farben Chestnut, Mokka und Black. Ab 60 Euro, **lgndr.de**

Yogatank und Leggings aus stylishen und umweltfreundlichen Naturmaterialien – perfekt für alle Yoga-Workouts. Top ab 99 Euro, Leggings ab 139 Euro, **wellicious.com**

Der Texel Cabin Trolley ist mit einem Kompressionsriemen an der Vorderseite und einer großen Vordertasche aus dem für Rains typischen wasserdichten Material ausgestattet, die sich perfekt für Pässe, Laptops und Tablets bis zu 15" eignet. Ab 295 Euro, **rains.com**

Umfassend, interdisziplinär, individuell und persönlich

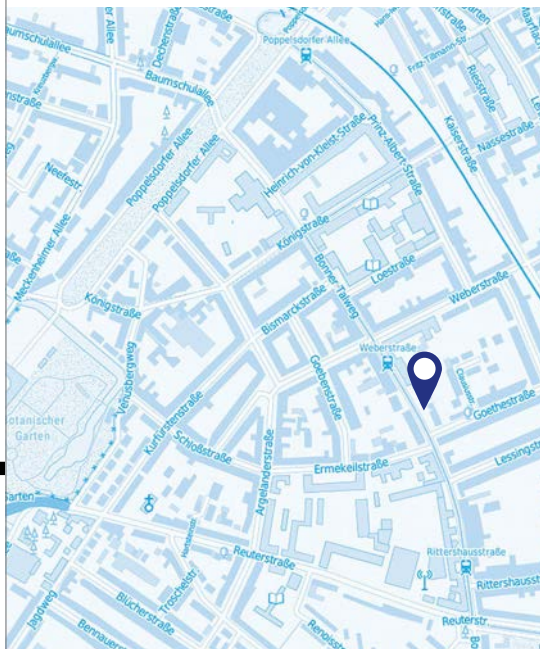
Praxis in der
Bonner Südstadt

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



Mit „Luna Rossa Black" erschließt Prada ein neues Luna-Rossa-Territorium: urbaner Lifestyle – cool, selbstbewusst, modisch, luxuriös! Amber, Bergamotte und Patschuli verschmelzen zu einem verführerisch holzigen Eau de Parfum voller maskuliner Energie, das dem Träger Eleganz in jeder Lebenslage verleiht. 50 ml, ab 61,45 Euro, **flaconi.de**

Das dänische Designstudio MOEBE stellt „Bottle Opener" vor. Aus einem Stück Metall gefertigt und schwungvoll gebogen, liegt der Flaschenöffner angenehm in der Hand und überzeugt mit schlichter Eleganz. Erhältlich in Edelstahl und Messing. Ab 27 Euro, **moebe.dk**

Die Knicke und Faltungen, von denen der Tisch „Pli" seinen Namen bezieht, lassen den Edelstahlfuß fast wie einen überdimensional geschliffenen Edelstein erscheinen. Er lässt sich ideal als eleganter Beistelltisch neben Sofa, Sessel oder Bett einsetzen. Seine von unten vollflächig lackierte Glasplatte ist jeweils farblich auf den Fuß abgestimmt. Preis auf Anfrage, **classicon.com**

Foto: © Hassos

Filigran, aber stabil – das ist nur durch einen besonderen Beton möglich. Selbstverdichtender Beton lässt es zu, Objekte mit einer Wandstärke (ab 15 mm) herzustellen, die trotzdem eine hohe Belastung aushalten. Erhältlich in drei Größen und in vier Farben. Preis auf Anfrage, **godelmann.de**

Foto: © lifeforstock/freepik.com

Wenn aufladbar unsichtbar wird

Die kleinsten wiederaufladbaren Hörgeräte der Welt.

Silk Charge&Go IX

signia

www.hoeren-sehen.com

Silk Charge&Go IX jetzt bei uns erleben!

Kleinste Bauweise, größte Diskretion

Wir sind überzeugt: Hörgeräte sind moderne Alltagshelfer, die Menschen wieder zu einem aktiven Leben verhelfen. Dennoch wünschen sich viele Menschen, die eine Hörversorgung brauchen, möglichst unauffällige Hörgeräte, die sie zuverlässig durch ihren Tag begleiten.

Mit dem Silk Charge&Go IX erfüllen wir jetzt einmal mehr den Kundenanspruch an Hörgeräte mit modernem, maximal diskretem Design, gepaart mit leichter und alltagstauglicher Handhabung und Spitzentechnologie der neuentwickelten Integrated Xperience Plattform.

Maximal diskret, maximal flexibel

Silk Charge&Go IX bieten Ihnen zuverlässige Flexibilität, den ganzen Tag lang. Der Akku im Silk Charge&Go IX schafft bis zu 28 Stunden Laufzeit.

Mit dem mobilen Charger inklusive Powerbank können die Hörgeräte ohne externe Stromquelle 4-mal voll aufgeladen werden. Ein filigraner und oft schwieriger Batteriewechsel entfällt.

Instant Fit: Ideal für alle, die nicht auf eine Maßanfertigung warten und trotzdem hohen Tragekomfort erleben möchten.

tapella HÖRGERÄTE

Belderberg 9
53111 Bonn-Zentrum
0 22 8 - 928 936 00

Hausdorffstraße 183
53129 Bonn-Kessenich
0 22 8 - 368 156 96

Alte Bahnhofstraße 22
53173 Bonn-Bad Godesberg
0 22 8 - 368 322 70

Sie finden tapella Hörgeräte auch in Bad Honnef, Meckenheim, Remagen, Rheinbach, Andernach, Ahrweiler und Bad Münstereifel.

Wir schaffen Räume

Religiöse Heimat und Kulturzentrum – der moderne Neubau der Missione Cattolica Italiana in Köln. Die Räume sind klar, hell und offen für viele Funktionen.

© seromedia GmbH, Foto: © Jens Willebrand

Stuck · Putz
Trockenausbau
Linden
Stukkateure seit Generationen

www.stuck-linden.de

WENN SICH **TAG UND NACHT** BEGEGNEN

Die Sonne geht gerade unter. Tag und Nacht begegnen sich. Der Himmel färbt sich in ein kühles, intensives Blau. Lichter gehen an. Leise Musik ertönt. Lachen. Die „Blaue Stunde“ ist da. Ein magischer Moment. Wir haben Feierabend, erzählen vom Tag und genießen diese besondere Zeit, indem wir sie mit kleinen Snacks und einem kühlen Drink zelebrieren. Happy Hour war gestern, „Blaue Stunde“ ist heute – und dazu gehören Cocktails, mit und ohne Alkohol. Gerne in einer der angesagten Rooftop-Bars der Region*.

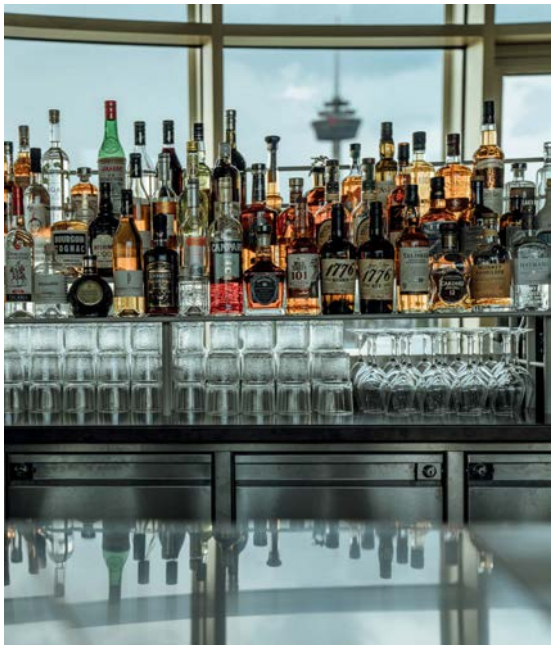
Domblick aus der Monkey Bar

KÖLN

MONKEY BAR

In der Monkey Bar hoch über den Dächern des Gereonsviertels ist Abwechslung garantiert. Dort werden Reinterpretationen berühmter Drinks ebenso serviert wie „brutal lokale Kreationen". Herzhafte Snacks und authentische Mezze vom benachbarten NENI verwöhnen außerdem den Gaumen. Ein toller Abend ist sicher.
Öffnungszeiten: So.–Do.: 17–1 Uhr, Fr.–Sa.: 17–2 Uhr

Monkey Bar
im 25hours Hotel The Circle
Im Klapperhof 22-24 / 8. Stock
50670 Köln
monkeybarkoeln.de



Fotos (3): © 25hours Hotels

LAB12

In LAB12 treffen sich zwei Welten: die Kunst der Parfümeure und das Handwerk der Cocktail-Kreation. Genau wie ein Parfümeur die Duftnoten in seinem Parfüm ausbalanciert, sorgt der Barkeeper bei der Kreation seiner Cocktails für die richtige Mischung. Beide sind sie auf der Suche nach der perfekten Kombination, bringen verloren geglaubte Erinnerungen zurück und schaffen individuelle und gemeinsame Gefühle der Nostalgie.
Öffnungszeiten: Di.–Do.: 18–2 Uhr, Fr.–Sa.: 19–3 Uhr

LAB12
12. Etage
im Pullman Cologne
Helenenstraße 14
50667 Köln
lab12.de

SONNENSCHEIN ETAGE

Der Beachclub Sonnenschein Etage mit Rooftop-Bar ist auf dem Dach eines Parkhauses und nur bei schönem Wetter geöffnet. Dann hat man aber einen tollen Blick auf das Kölner Herz, den Dom. Unter Palmen kann man aus einem großen Angebot an alkoholischen und nicht-alkoholischen Getränken seinen Lieblingscocktail wählen. Einige kleine Snacks gibt's auch dazu.
Öffnungszeiten (bei schönem Wetter): Mo.–Fr.: 18–24 Uhr, Sa.–So.: 14–24 Uhr

Sonnenschein Etage
An St. Agatha 19-25
50667 Köln
sonnenscheinetage.de

Fotos (3): © Wasserturm Hotel Cologne

BAR BOTANIK

In der Bar Botanik im Wasserturm Hotel ist die Kunst des Destillierens spürbar. Es lockt die Atmosphäre eines botanischen Gewächshauses. Industrielle Materialien verschmelzen mit warmem Holz, Leder, natürlichen Textilien und dem üppigen Grün einer umwerfenden Pflanzenwelt zu einer perfekten Symbiose. Über den Dächern Kölns werden spritzige Cocktails mit erlesenen Botanicals und ausgesuchte Spirituosen serviert. Die Speisekarte mit regionalen Leckereien ist perfekt auf das Getränkeangebot abgestimmt. Die „Blaue Stunde“ kann kommen.
Öffnungszeiten: Mo.–Fr.: 17–1 Uhr,
Sa.: 12–1 Uhr, So.: 12–22 Uhr

Bar Botanik
im Wasserturm Hotel
Kaygasse 2
50676 Köln
wasserturm-hotel-cologne.com

Köln Skyline bei Nacht
Foto: © André M. Hünseler
thinkingpixels.com

OSMAN 30

Zentral gelegen im Mediapark Köln, befindet sich das Osman 30 in der 30. Etage des Kölnturms. In 110 Metern Höhe erwarten die Gäste kulinarische Erlebnisse und köstliche Cocktails. Ein echtes Highlight mit einem gigantischen Blick.
Öffnungszeiten: Mo.–Do.: 18:30–22 Uhr,
Fr.–Sa.: 18:30–22:30 Uhr,
So.: 11–14 Uhr (Brunch) und
18:30–22 Uhr

Osman 30
30. Etage
im Kölnturm
Im Mediapark 8
50670 Köln
osman30.de

BONN

Fotos (2): © Konrad's

KONRAD'S

An der dem Restaurant Konrad's angeschlossenen Bar reizt die grandiose Aussicht auf Bonn und den dahinströmenden Rhein. Die Gäste kommen neben einzigartigen Aperitifs, Cocktails sowie Digestifs in den Genuss moderner Crossover-Streetfood-Klassiker. Bei klarem Wetter sieht man in der Ferne die Türme des Kölner Doms.
Öffnungszeiten: Di.–Mi.: 18–24 Uhr, Do.–Sa.: 18–1 Uhr, So.: 18–23 Uhr

Konrad's
17. Etage
im Marriott Hotel
Platz der Vereinten Nationen 4
53113 Bonn
konrads-bonn.de

PRIZEOTEL BONN

Von der Rooftop-Bar prizeotel Bonn-City hat man einen einzigartigen Blick auf den Rhein und die dahinziehenden Schiffe. Der perfekte Platz, um die „Blaue Stunde" zu erleben.
Öffnungszeiten: Mo.–So.: 16:30–23:30 Uhr

Rooftop-Bar prizeotel
Bonn-City
Erzbergerufer 15
53111 Bonn
prizeotel.com

*Es handelt sich hier um eine Auflistung von Rooftop-Bars in Köln und Bonn, die keinen Anspruch auf Vollständigkeit hat. Es gibt keine Rangfolge. Die Reihenfolge ist willkürlich.

XXL

ECHTE GRÖSSE

Großformatige Fliesen für Wand und Boden liegen voll im Trend. Sie 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. Besuchen Sie unsere neue Ausstellung für Großformat und überzeugen Sie sich selbst.

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

DIE NEUGIERDE AUF NEUES

Das italienische Unternehmen Masiero fertigt Leuchten, die nicht nur Licht in dunkle Räume bringen, sondern ihnen auch Atmosphäre verleihen. Masieros Lichtlösungen zeigen eine Balance zwischen Technik, Ästhetik und Design.

Das Familienunternehmen wurde 1981 gegründet und ist heute in über 80 Ländern vertreten. Leuchten von Masiero zeichnen sich durch hochwertige Materialien, technische und gestalterische Perfektion aus. Selbstverständlich werden alle Produkte in Italien hergestellt. Dabei liegt ein besonderes Augenmerk auf dem Metallbearbeitungsprozess. Basis für konzeptionelle Innovationen sind die traditionellen Kronleuchter. Dahinter steckt die Neugier, Neues zu verfolgen – sei es ein neues Produkt, eine neue Technologie, ein neues Marktsegment oder ein neuer internationaler Kontext.

Das Label aus Casale sul Sile bei Treviso teilt seine Lichtlösungen in große Serien ein, die jeweils mehrere Kollektionen umfassen. Dimore und Atelier sind die beiden Serien, die Produkte von Masiero für den Wohn- bzw. Objektbereich umfassen. Jedes Dimore-Modell hat eine andere Geschichte, die sich zu einer Idee von Licht entwickelt hat. Metall verbindet sich mit Glas und Kristallen und Tradition steuert in die Zukunft. Mode kommt und geht. Mit Atelier wurde hingegen eine Reihe zeitloser Leuchten geschaffen, die den Kronleuchter als klassisches Vorbild haben. Seit 2014 präsentiert Masiero auch eine Outdoorlinie, die stetig erweitert werden soll.

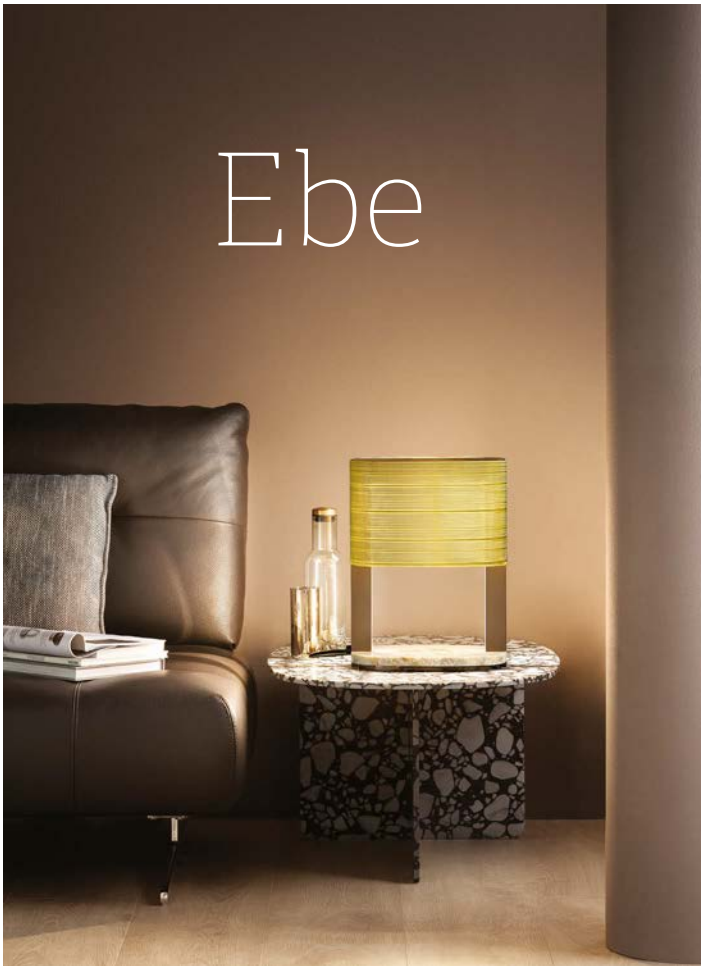
Tee

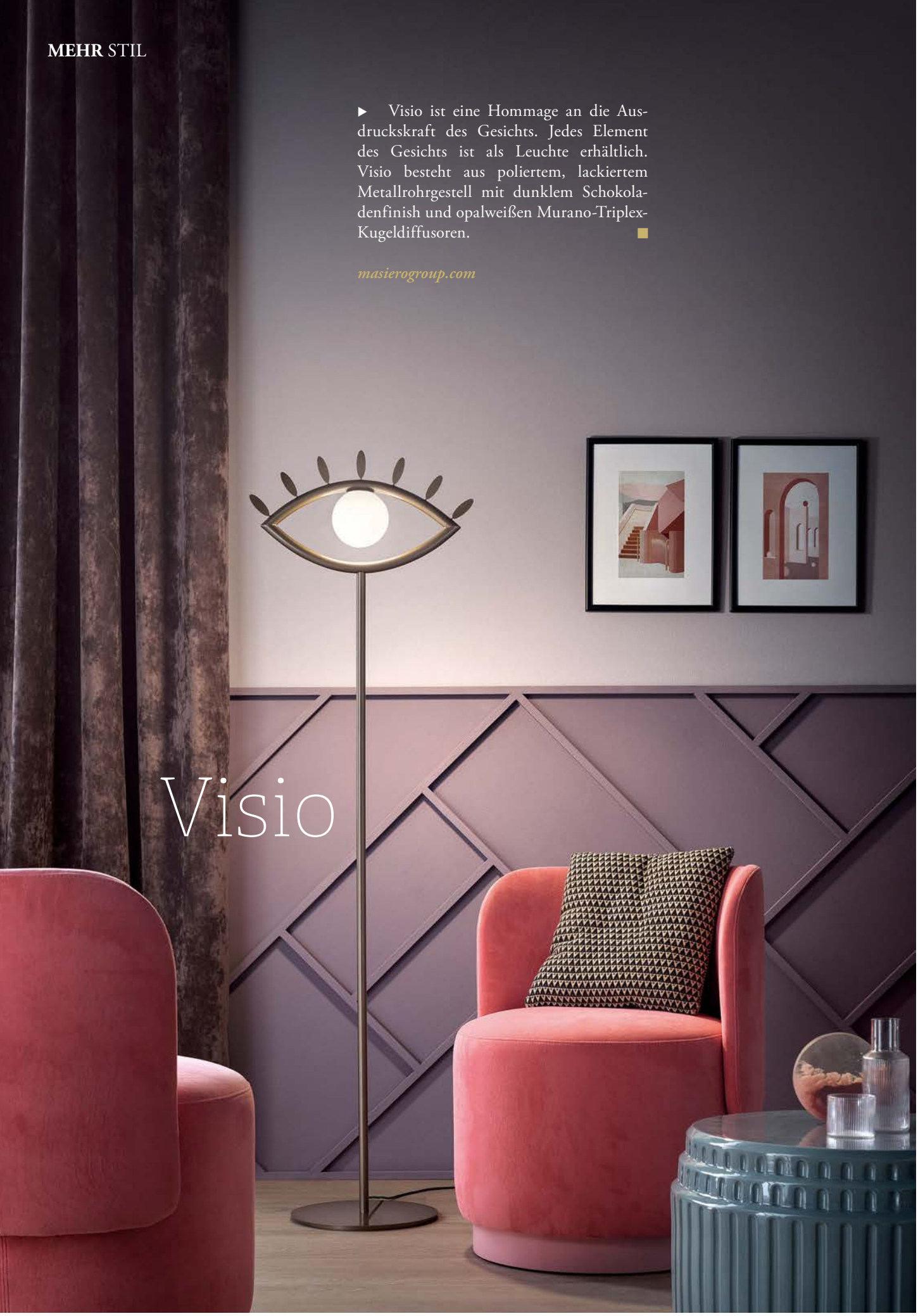
Tee verbindet Strenge und Eleganz. Die Leuchte zeichnet sich durch ihre geschwungene Form aus. Lichtkugeln werden durch Konturen zum Leben erweckt, die die wellenförmige Natur des Lichts widerspiegeln, verbunden mit organisch geformten Stielen, die an die Anmut der Calla-Lilien-Blüte erinnern. ▶

Cordea

▶ Cordea entstand aus dem Wunsch heraus, die klassische Industrieleuchte mit Aluminiumlamellenkopf auf zeitgemäße Weise aus ästhetischer und materieller Sicht neu zu interpretieren.

Ebe ist von der mythologischen Eleganz der Statuen Canovas inspiriert. Metall, Marmor und ein Messingdrahtgeflecht sind miteinander verflochten, um leuchtende Geometrien von zeitloser, strenger Schönheit zu schaffen. ▶





Visio

▶ Visio ist eine Hommage an die Ausdruckskraft des Gesichts. Jedes Element des Gesichts ist als Leuchte erhältlich. Visio besteht aus poliertem, lackiertem Metallrohrgestell mit dunklem Schokoladenfinish und opalweißen Murano-Triplex-Kugeldiffusoren. ■

masierogroup.com

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 mehr als 50 Jahren Ihr Partner für Beleuchtung und Elektroinstallation und planen individuelle, speziell auf Ihr Objekt abgestimmte Lichtlösungen. Wir bieten Funktionalität und modernste Lichttechnik in zeitlos anspruchsvollem Design.

elektro-enzinger.de

Enzinger Elektro GmbH
Drachenburgstraße 2 - 6 · 53179 Bonn
Telefon 0228 / 94 38 00 · Telefax 0228 / 94 38 0 -10
info@lustauflicht.de · info@elektro-enzinger.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag – Freitag: 9.00 Uhr – 19.00 Uhr
Samstag: 9.00 Uhr – 16.00 Uhr
Parkplätze direkt am Haus

© seromedia GmbH | Foto: Enzinger

HAND IN HAND ZU EINEM SCHÖNEN ZUHAUSE

Neubau, Sanierung, Renovierung und Umgestaltung bedeuten Arbeit, Schmutz und – vor allem – zuerst eine gute Planung. Dabei hat man es meistens mit unterschiedlichen Gewerken zu tun, die allerdings erst einmal gefunden und danach koordiniert werden müssen. Nicht zu vergessen die Angebote, deren schlüssige Auswertung nicht immer ganz einfach ist. Aufmaße, Arbeitsstunden und vieles mehr müssen vergleichbar sein. Die meisten Laien müssten sich erst einmal einarbeiten, können sich jedoch weitreichende Unterstützung holen. Das Meisterteam Bonn-Rhein/Sieg ist ein Zusammenschluss verschiedener Gewerke, die wie eine Mannschaft arbeiten: Hand in Hand. Als Bauherr hat man es mit nur einem Ansprechpartner zu tun, der sich um alles kümmert, während man selbst von seinem schönen, neuen Zuhause träumt.

Bauliche Maßnahmen machen Arbeit – ganz gleich, wie umfangreich sie sind. Dies trifft im Besonderen zu, wenn alle Tätigkeiten einzeln vergeben, terminiert und realisiert werden. Jeder, der schon einmal umgebaut oder saniert hat, weiß, wie aufwendig dies sein kann. Beim Meisterteam Bonn-Rhein/Sieg ist das anders. Die Vereinigung erfahrener Meisterbetriebe bietet einen Komplettservice an, der alles aus einer Hand zur Verfügung stellt. Gemeinsam begleiten die jeweiligen Handwerksunternehmen ihre Kunden auf dem Weg zu einem gemütlichen Zuhause – von der Planung bis zur Abnahme und ohne dass der Kunde selbst etwas tun muss. Auch im Thema Asbest ist das Meisterteam ausgebildet und bietet Beratung beim Kunden an.

Sämtliche Gewerke arbeiten übergreifend und sind in der Lage, auch unerwartete Herausforderungen schnell zu bewältigen. Planung und Koordination übernimmt ein Experte des Meisterteams. Er instruiert jeden in die Bauarbeiten involvierten Betrieb, was

Foto: © Ilija Erceg/iStockphoto.com

Die Planer des Meisterteams entwickeln zunächst nach Absprache mit dem Kunden ein Konzept und holen die Angebote bei den Handwerksfirmen ein. Nach Beauftragung durch den Kunden wird ein Bauzeitenplan erstellt und die Arbeiten können beginnen. Die Wohnung wird in den Rohbauzustand versetzt. In Bad und Küche werden neue Rohre verlegt. Bade- und Duschwanne werden gesetzt, die Heizkörper erneuert. Während im Bad und in der Küche der Fußboden gefliest wird, wird in der übrigen Wohnung robustes Hartholzparkett verlegt. Die Wände werden verputzt und für den Anstrich vorbereitet. Anschließend wird gestrichen. Im Bad werden Waschbecken und Toilette installiert. Die Endabnahme erfolgt mit dem Baubetreuer des Meisterteams in Anwesenheit des Kunden. Selbstverständlich wird die Wohnung gereinigt übergeben. Auch hierfür ist das Meisterteam verantwortlich. „Die Abläufe bei uns sind völlig reibungslos. Alles ist genau getaktet und jedes Gewerk weiß, dass es sich auf die anderen verlassen kann. Das oberste Gebot ist Qualität – bezogen auf unsere Arbeit, die wir abliefern, und auf die Materialien, die wir verwenden, und nicht zuletzt auch bezogen auf unseren Umgang mit den Kunden. Freundlichkeit und Höflichkeit sind selbstverständlich. Ganz gleich, wie groß der Auftrag ist, die Meisterteam-Betriebe verstehen sich als Dienstleister und das heißt: Der Fokus liegt immer auf dem Kunden“, weiß Baukoordinator Horst Behrend. ▶

er wann zu tun hat. Alle Gewerke werden so frühzeitig in die Baumaßnahmen eingebunden, dass Reaktions- und Bearbeitungszeiten kurz und schnell sind. So werden Terminverzögerungen vermieden, Kontrolle und Abnahme sind unkompliziert – und der Bauherr hat nur einen Ansprechpartner.

„Der Kunde soll so wenig wie möglich belastet werden“, fasst Architektin Marion Schwedler das Ziel des Meisterteams in einem Satz kurz zusammen. Die Spezialisten des Verbundes behalten stets die Zügel in der Hand – von der Angebotsbesprechung der einzelnen Gewerke über die Bauzeitenplanung, die Baubesprechungen bis hin zur Fertigstellung. Selbstverständlich werden die Kunden regelmäßig über den aktuellen Status informiert, müssen sich jedoch selbst um nichts kümmern.

Ein Beispiel: Eine leer stehende Dreizimmerwohnung mit Küche und Bad soll vor einer neuen Vermietung komplett saniert werden.

Die Kunden werden regelmäßig über den aktuellen Status informiert, müssen sich jedoch selbst um nichts kümmern.

Das Team:

MICHAEL CHRISTMANN

MARION SCHWEDLER

MANFRED PREUSS

FRANK JACOBI

JOSEF KOLB

UWE JAEGER

MARKUS AUSTERMANN

Michael Christmann ist Meister für Putz, Stuck und Trockenbau. Seit 1948 gibt das Handwerksunternehmen Stuck-Belz alten Gebäuden den Glanz ihrer Entstehungszeit zurück. Heute ist Stuck als Gestaltungselement auch in Neubauten gefragt und immer wieder ein Thema der Innenraumgestaltung. Als Spezialunternehmen für die Sanierung und Neuanfertigung von Stuck ist Stuck-Belz nicht nur national, sondern auch international unterwegs. Neben Stuckarbeiten umfasst das Leistungsspektrum Dämmarbeiten, Trockenbau, Fassadenarbeiten, Putz, Brandschutz sowie Schallschutz. **belz.de**

Marion Schwedler und Anja Niemeier als Architektinnen sowie Horst Behrend als Baukoordinator sind die Ansprechpartner für die Planung und die Betreuung der Bauvorhaben. Das Trio arbeitet Hand in Hand mit dem Meisterteam Bonn-Rhein/Sieg. Ob Neubau, Sanierung oder Modernisierung – sie stehen ihren Kunden im Großraum Bonn mit viel Know-how, höchster Zuverlässigkeit und langjähriger Erfahrung zur Seite. Sie entwickeln erste Entwürfe, erstellen den Bauplan und übernehmen die Baubetreuung. Außerdem holen sie Genehmigungen ein und koordinieren Fachplaner. **info@meisterteam-bonn.de**

Manfred Preuß ist Meister für Parkett und Fußbodenbeläge. Die Dienstleistung beginnt bei einer ausführlichen Beratung, reicht über Planung und Verlegung bis hin zur Überarbeitung von Böden. Jeder Raum hat seine eigene Atmosphäre, die will der Fachbetrieb durch seine Böden geschmackvoll unterstreichen. Das Motto: „Besondere Böden für besondere Menschen." **parkett-preuss.de**

Frank Jacobi ist Meister fürs Dach und für Gerüste. Durch die Kombination des Dachdecker- und Gerüstbaugewerks bietet er seinen Kunden eine zuverlässige und termingerechte Auftragsabwicklung mit nur einem Ansprechpartner. Ob effiziente Wärmedämmung, kostengünstige Solarenergie oder ökologische Bauverfahren, das Unternehmen Jacobi ist der kompetente Partner. **jacobi-daecher.de**

Josef Kolb ist Meister für Fenster, Türen, Küchen und Einrichtung. Die Tischlerei Kolb GmbH ist ein Familienbetrieb in vierter Generation. Die Kunden haben von der Planung über die Fertigung bis zur Montage nur einen Ansprechpartner. Ob es sich um die Gestaltung von Küchen handelt, die Fertigung von Fenstern, Türen und Möbeln oder um die Gestaltung privater oder gewerblicher Räume – die Tischlerei hat große Erfahrung und verfügt über hohes fachliches Know-how. **tischlerei-kolb.de**

Uwe Jaeger ist der Experte für Arbeiten im Bereich Heizung und Sanitär. Die Firma Jaeger berät ihre Kunden individuell, wenn es um eine Modernisierung, einen Neubau oder einen altersgerechten und barrierefreien Umbau eines Badezimmers geht. Hierbei gestalten die Mitarbeiter den Badezimmerentwurf in 3D und gehen auf jeden Kundenwunsch ein. Ebenfalls ist die Firma Jaeger bei jeglichen Kundendienstangelegenheiten im Bereich Sanitär und Heizung an Ort und Stelle und berät ihre Kunden bei der Erneuerung der Heizungsanlagen mit einem besonderen Augenmerk auf erneuerbare Energien und einen effizienten Verbrauch. **jaeger-bonn.de**

Markus Austermann ist Meister für Fliesen und Naturstein. Fliesen Sädler wurde vor über 100 Jahren gegründet. Markus Austermann führt das Unternehmen in der vierten Generation. Als Mitglied im Verbund Meisterteam Bonn-Rhein/Sieg kann Fliesen Sädler auf ganzheitliche Lösungen für Neubau, Umbau und Ausbau zurückgreifen. Der Vorteil: termingerechte Ausführung, verbindliche Kommunikation, günstiges Preis-Leistungs-Verhältnis sowie kompetente Ansprechpartner. **saedler-bonn.de**

Thomas Sonntag und René Roth stehen hinter der Metallbau Sonntag GmbH. Die hochspezialisierte Metallmanufaktur für individuelle Schlosser- und Metallarbeiten realisiert traumhafte Wintergärten, Terrassenüber-dachungen, Haustüren, Treppen und Geländer. Von der Beratung über die Planung bis zur Montage steht stets ein erfahrenes Meisterteam zur Verfügung. **metallbau-sonntag.de**

RENÉ ROTH U. THOMAS SONNTAG

MICHAEL WEBER

BENJAMIN STOCKSIEFEN

MAIK WINDOLF

MICHAEL IMBACH

BERND HÖNSCHEID

MICHAEL U. WERNER ENZINGER

Michael Weber ist Meister für Sauberkeit und Werterhaltung. Gebäudereinigung und Gebäudedienste sind die Kernkompetenz von Happy Clean. Unter Leitung von Geschäftsführer Michael Weber werden alle Reinigungsarbeiten in Gewerbebetrieben und privaten Haushalten durchgeführt. Das Dienstleistungsportfolio reicht unter anderem von der Glas- und Rahmenreinigung, Büroreinigung, Teppichreinigung bis hin zur Bauendreinigung. Zu den Gebäudediensten gehören zum Beispiel Hausmeisterservices, Winterdienste und auch Hygieneservices. **happy-clean.eu**

Benjamin Stocksiefen ist Geschäftsführer der Holzbau Stocksiefen GmbH. Das Unternehmen ist in den Bereichen Hausbau, Anbau, Aufstockung und Dachelemente Meister seines Fachs. Die Stocksiefen GmbH verwirklicht Holzbauprojekte mit der Leidenschaft, als wären es die eigenenvier Wände und greift dafür auf die Erfahrung von über 10.000 realisierten Holzbauarbeiten und über 350 umgesetzte Holzrahmenbauten zurück. **holzbau-stocksiefen.de**

Maik Windolf ist Inhaber der Bauunternehmung Windolf. Der Meisterbetrieb des Bauhandwerks ist auf Hochbau spezialisiert und überzeugt mit hochwertigen, termingerechten und kostengünstigen Arbeiten. Leistungen sind Neu- und Umbauten, Altbausanierungen, Dachausbauten, Trockenbaumaßnahmen, Abdichtungen erdberührender Bauteile sowie Reparaturen. Kernsanierungen von Wohnhäusern gehören ebenso zum Tätigkeitsfeld wie Rohbauarbeiten in massiver Bauweise. **windolfbau.de**

Michael Imbach ist Meister für Fassaden, Tapeten und Anstrich. Im Großraum Bonn gilt der Maler- und Lackiererbetrieb H. Imbach als renommiertes und kompetentes Fachunternehmen. Präzises Arbeiten und Termintreue sind im Familienbetrieb – unabhängig vom Auftragsvolumen – eine Selbstverständlichkeit. Das umfangreiche Angebot wird durch Leistungen abgerundet, die einen Komplettservice bieten und keine Wünsche offenlassen. Das Produktsortiment umfasst hochwertige klimaaktive Farben, Farben zum Schutz vor elektromagnetischen Strahlen oder auch sensitive Farben ohne Konservierungsstoffe, ohne Lösungsmittel und ohne Weichmacher. **maler-imbach-bonn.de**

Bernd Hönscheid ist Meister für Gartenbau. Gartenbau Hönscheid ist der richtige Ansprechpartner, wenn es um das Thema Außenanlage geht. Von der kreativen Neu- und Umgestaltung bis hin zur Pflege der Pflanzen bietet das Unternehmen alle Dienstleistungen und Produkte an. Gartenbau Hönscheid führt Garten- und Landschaftsbau (Galabau) in ganz Nordrhein-Westfalen sowie Rheinland-Pfalz aus. Die Flexibilität und die Allround-Fähigkeiten der Mitarbeiter sowie die technische Ausstattung des Betriebes sorgen für umfassende Leistung aus einer Hand. **gartenbau-hoenscheid.de**

Michael und Werner Enzinger sind die Meister für Licht und Strom. Das Unternehmen Enzinger gehört zu den führenden Spezialisten für Lichtplanung, Lichtdesign und Elektroinstallation. Herzstück des Unternehmens ist das Lichthaus mit einer etwa 1.700 Quadratmeter großen Ausstellungsfläche. Nach dem Motto „Lust auf Licht“ sind dort mehr als 10.000 Leuchtideen zu finden: für innen, außen, private und gewerbliche Räume. Die Elektroinstallation ist der zweite zentrale Bereich des Unternehmens und stellt seine Kernkompetenz dar. Elektromeister, Installateure, Lichtplaner und Innenarchitekten arbeiten bei Enzinger als Team Hand in Hand und verwirklichen maßgeschneiderte Beleuchtung für jede Anforderung. **elektro-enzinger.de** ■

Fotos: © Meisterteam Bonn-Rhein/Sieg (15)

meisterteam
Bonn-Rhein/Sieg.

Drachenburgstraße 2 – 6 · 53179 Bonn
Telefon 0228 538 846 - 0 · Fax 0228 538 846 - 1
info@meisterteam-bonn.de · www.meisterteam-bonn.de

Azubi-Tag
des Meisterteams

Die Nachwuchssuche im Handwerk ist kein neues Thema. Der Bewerbermangel macht den Handwerksbetrieben nach wie vor zu schaffen. Dabei vereint das Handwerk viele Vorteile und kann zu einem beruflichen Glücksbooster werden – der bereits während der Ausbildung aktiviert und gepflegt werden muss. Das Meisterteam Bonn-Rhein/Sieg hat aus diesem Grund über 40 Auszubildende aus allen Ausbildungsjahrgängen der verschiedenen Meisterunternehmen zu einem Azubi-Tag auf das Firmengelände der Enzinger Elektro GmbH eingeladen.

„Die Auszubildenden von heute sind unsere Fachkräfte von morgen. Je attraktiver das Unternehmen ist, desto höher die Chance, dass sie sich engagieren und bleiben. Das geht jedoch nur, wenn man sie von Anfang an einbindet und ihnen Vertrauen entgegenbringt“, sagt Michael Enzinger, der mit seinem Bruder Werner das Familienunternehmen mit rund 60 Mitarbeitern leitet. Junge Leute stehen auf moderne Tools und leben in einer digitalen Welt. „Es ist wichtig, den Auszubildenden zu zeigen, dass wir Arbeitgeber sind, die zwar mit der Zeit gehen, aber auch traditionelle Qualitäten pflegen wie Offenheit, Menschlichkeit und Teamwork“, erklärt Enzinger. Inspiration und Raum für Kreativität spielen neben der Digitalisierung eine große Rolle, um Auszubildende zu binden und Spaß am Beruf zu vermitteln.

Teamwork & Spaß

Bei dem Azubi-Tag des Meisterteams Bonn-Rhein/Sieg standen diese Aspekte im Mittelpunkt. Nach dem Zusammentreffen am Morgen wurden die Auszubildenden verschiedenen firmengemischten Teams zugewiesen. Die erste Aufgabe des Tages war eine Video-Challenge. Bei dieser Aufgabe sollten die Gruppen in einem kurzen, kreativen Video das Meisterteam und die verschiedenen Ausbildungsberufe vorstellen und für eine Ausbildung im Handwerk werben. Der Kreativität der Auszubildenden waren hier keine Vorgaben und Grenzen gesetzt.

Danach ging es zur zweiten Aufgabe des Tages. Aus wenigen Holzplatten, Leisten und Schrauben sollten fahr- und lenkbare Seifenkisten entworfen und gebaut werden, die dann in einem kleinen Rennen gegen die Uhr antraten. Auch bei dieser Challenge war jedes Team in der Umsetzung und Gestaltung frei von Vorgaben, sodass es am Ende ganz verschiedene Ansätze und Ergebnisse zu sehen gab.

Letztendlich zeigte sich, welche Seifenkiste am schnellsten und auch stabilsten war. Der Tag endete mit der Präsentation der wirklich gelungenen und kreativen Videos der ersten Challenge sowie der Siegerehrung der drei schnellsten Seifenkisten. Enzinger: „Für die Auszubildenden war es ein toller kreativer Tag und eine schöne Abwechslung zur täglichen Arbeit im Betrieb mit einer Menge Spaß, der insbesondere das Kennenlernen und den Zusammenhalt der Auszubildenden über die Firmengrenzen hinweg gefördert hat.“ ■

meisterteam-bonn.de

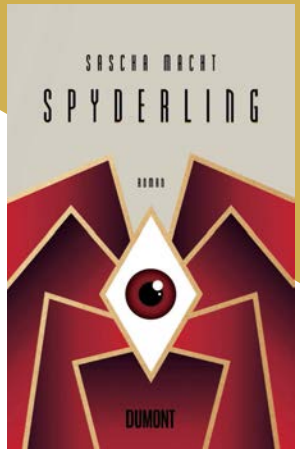
GELESEN. GEHÖRT. GEFALLEN.

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

WUNDERBAR ROMANTISCH

Alle 179 Tage verliert Robert Penfold sein Gedächtnis. Robert weiß das, weil ihm sein altes Ich vor dem letzten Vergessen einen Brief zurückgelassen hat. Um seine wiederkehrende Amnesie in den Griff zu bekommen, führt Robert deshalb ein zurückgezogenes, streng geordnetes Leben. Das Haus zu verlassen und sich nicht mehr zu erinnern, wo – geschweige denn wer – man ist, wäre zu gefährlich! Doch zwölf Tage vor dem nächsten Vergessen stolpert Julie vor seine Tür: clever, cool, chaotisch. Und genau das, was Robert gerade nicht brauchen kann. Aber Julie hat ihre ganz eigenen Pläne und Geheimnisse. Ohne recht zu verstehen, wie ihm geschieht, bringt sie Roberts Welt ins Schwanken und zeigt ihm, dass es manchmal besser ist, auf sein Herz zu hören – vor allem dann, wenn man sich nicht auf seinen Verstand verlassen kann!

Hugh Breakey, The Beautiful Fall – Die vollkommen irritierende Kettenreaktion der Liebe, Limes, Paperback, 288 Seiten, ISBN: 978-3-8090-2770-6, 17 Euro



UNGEWÖHNLICHE GESCHICHTE

Daytona Sepulveda ist Entwicklerin von Brettspielen und einigermaßen erfolgreich in ihrem Metier. In Fachkreisen wird sie ehrfürchtig „Die Verschwundene“ genannt; ein Beiname, der auf tatsächlichen Ereignissen basiert: Daytona war wirklich eine Zeit lang verschollen und hat Schlimmes erlebt. Nun ist sie, genau wie sieben weitere Brettspielentwickler aus aller Welt, auf ein Weingut in der Republik Moldau eingeladen – von Spyderling, dem Guru der Spieleautoren, den allerdings noch nie jemand zu Gesicht bekommen hat. Die Tage vergehen, und die kreativen Geister sind derweil auf sich allein gestellt, denn Spyderling lässt sich einfach nicht blicken – man schmaust, säuft, liegt am Pool herum, fällt übereinander her. Doch als ein furchterregendes Brettspiel namens Maunstein auftaucht, beginnt die Wirklichkeit auf dem Weingut durchlässig zu werden: Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft verschieben sich ineinander, wundersame Grausamkeiten geschehen, eine extremistische Rockband macht sich auf dem Anwesen breit – und plötzlich geht es für Daytona um alles.

Sascha Macht, Spyderling, Dumont, Hardcover, 480 Seiten, ISBN: 978-3-8321-8191-8, 25 Euro

ENTHÜLLUNGSROMAN UND SPANNENDER KRIMI

Henrik Aalhus hat bislang unbekannte Informationen über den größten Steuerraub in der Bundesrepublik gespeichert. Bevor er den USB-Stick mit den Daten dem Journalisten Kurt Zink übergeben kann, wird er erschossen. Der Stick aber ist verschwunden. Zink gerät daraufhin ins Visier der Finanzmafia und der Staatsanwaltschaft in Köln. Außerdem ist plötzlich ein früherer Bundesrichter hinter ihm her. Sie alle vermuten den Datenträger bei ihm. Zink muss die Unterlagen finden, wenn er nicht wie Aalhus enden will. Hartmut Palmer, Jahrgang 1941, hat fast ein halbes Jahrhundert lang, von 1968 bis 2015, als politischer Korrespondent in Bonn und Berlin viele deutsche Politiker – darunter alle Kanzler von Willy Brandt bis Olaf Scholz – aus der Nähe beobachtet und beschrieben.

Hartmut Palmer, Abkassiert – Die tödliche Gier der Cum-Ex-Zocker, Gmeiner, 416 Seiten, ISBN: 978-3-8392-0449-8, 18 Euro

DOPPELAGENTEN IM DOPPELPACK

Dass Studienfreunde ähnliche Berufswege einschlagen, ist nicht ungewöhnlich. Dass sie beide Doppelagenten werden, schon eher. Genau dies aber taten Duško Popov und Johann-Nielsen Jebsen, deren Lebensgeschichten Arne Molfenter in seinem neuen Buch „Operation Doppeltes Spiel" historisch fundiert und gewohnt spannend nachzeichnet. Sowohl der Serbe Popov als auch der dänischstämmige Deutsche Jebsen stammten aus privilegierten Verhältnissen. Sie genossen das Studentenleben an der Uni Freiburg, wo sie sich in den 30er Jahren kennenlernten – und eine tiefe Abneigung gegen die Nazis entwickelten, die ihren Lebensweg bestimmen sollte. Im Zweiten Weltkrieg spielten sie Katz und Maus mit den Deutschen, was Jebsen das Leben kostete. Als Doppelagenten trugen sie zum Erfolg der Landung der Alliierten in der Normandie im Juni 1944 – und damit zur Befreiung Europas – bei. Sie zählen zu den Vorbildern für Ian Flemings James Bond.

Arne Molfenter, Operation Doppeltes Spiel – Wie zwei Agenten den Sieg über Nazi-Deutschland retteten, Herder Verlag, Hardcover, 256 Seiten, ISBN: 978-3-451-39582-6, 24 Euro

EIN TOLLES BUCH

Claras Leben verläuft Tag für Tag in denselben Bahnen. Als Friseurin in einem kleinen, altmodischen Salon irgendwo in Frankreich hört sie sich geduldig die Geschichten ihrer Kundinnen und ihrer chronisch unzufriedenen Chefin Madame Habib an. Zu Hause verbringt sie geruhsame Abende auf der Couch mit ihrem Freund und ihrer Katze, die sich partout nicht streicheln lassen will. Doch dann vergisst eines Tages ein Fremder, dem sie gerade die Haare geschnitten hat, sein Buch im Salon. Marcel Proust. Clara, die eigentlich überhaupt nichts mit Literatur am Hut hat, beginnt zu blättern, liest, liest weiter … bis zur letzten Seite. Und sie merkt, dass nach dieser Lektüre in ihrem Leben nichts mehr so sein wird wie vorher …

Stéphane Carlier, Clara und die Poesie des Lebens, C. Bertelsmann, gebunden, 208 Seiten, ISBN: 978-3-570-10542-9, 22 Euro

FASZINIEREND

Unser kosmisches Zuhause ist die Milchstraße, eine Galaxie, die aus vielen Milliarden Sternen, zahllosen Planetensystemen und Gasnebeln besteht. Seit Langem schon haben Forscher versucht herauszufinden, was dieses auffällige Band am Nachthimmel eigentlich ist, wie die Milchstraße entstand und wie sie sich entwickelt hat. Es dauerte bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts, bis der Astronom Edwin Hubble die bahnbrechende Entdeckung machte, dass die Milchstraße nicht die einzige Galaxie im Universum ist. Harald Lesch, Cecilia Scorza-Lesch und Arndt Latußeck erzählen nicht nur die Geschichte unserer Galaxie, sondern auch von ihrer Erforschung durch Astronomen und Astronominnen, beginnend mit einem berühmten Geschwisterpaar aus dem 18. Jahrhundert, Caroline und Wilhelm Herschel, bis hin zu den beeindruckenden aktuellen Erkenntnissen. Ein fesselndes Buch, das nicht nur ein Must-have für Astronomiefans, sondern für jeden etwas ist, der abends gerne in den Himmel schaut. Denn „dort oben strahlen die Sterne".

Harald Lesch, Cecilia Scorza-Lesch, Arndt Latußeck, Die Entdeckung der Milchstraße, C. Bertelsmann, gebunden, 304 Seiten, ISBN: 978-3-570-10505-4, 30 Euro

LESENSWERTER FAMILIENROMAN

In Berlin tobt das Leben, nur die 27-jährige Hannah spürt, dass ihres noch nicht angefangen hat. Ihre Großmutter Evelyn hingegen kann nach beinahe hundert Jahren das Ende kaum erwarten.
Ein Brief aus Israel verändert alles. Evelyn soll die Erbin eines geraubten und verschollenen Kunstvermögens sein. Warum weiß Hannah nichts von der jüdischen Familie? Und weshalb weigert Evelyn sich, über die Vergangenheit zu sprechen? Hannahs Suche nach der Wahrheit führt zurück in die 20er Jahre, zu einem eigensinnigen Mädchen namens Senta … Alena Schröder erzählt von den miteinander verstrickten Schicksalen von Frauen aus gleich vier Generationen.

Alena Schröder, Junge Frau, am Fenster stehend, Abendlicht, blaues Kleid, dtv, 496 Seiten, ISBN: 978-3-423-25029-0, 14 Euro

MIT VIEL GEFÜHL

Seit dem tragischen Verlust ihrer Mutter widmet Lolly all ihre Zeit dem Familienrestaurant. Nur was ist mit ihren eigenen Träumen? Als sie kurz vor ihrem 33. Geburtstag eine Liste mit den Dingen findet, die sie sich als junges Mädchen gewünscht hat, wird ihr klar, dass sie bislang keines ihrer Ziele erreicht hat. Doch gerade als Lolly sich fragt, wie sie das ändern könnte, erhält sie ein ganz besonderes Geschenk: Sie kann für jeweils einen Tag in drei verschiedene Versionen ihres Lebens schlüpfen und dabei wichtige Entscheidungen korrigieren. Denn was wäre, wenn sie ein eigenes Lokal eröffnet hätte? Und ihre große Liebe nicht verlassen hätte? Wie wird sie sich entscheiden? Oder hat das Schicksal am Ende ganz andere Pläne mit ihr?

Rachel Linden, Dreimal du und ich, dtv, Paperback, 464 Seiten, ISBN: 978-3-423-26362-7, 16 Euro

FESSELND

Edward Snowden riskierte alles, um das System der Massenüberwachung durch die US-Regierung aufzudecken. Jetzt erzählt er seine Geschichte. „Mein Name ist Edward Snowden. Sie halten dieses Buch in Händen, weil ich etwas getan habe, das für einen Mann in meiner Position sehr gefährlich ist: Ich habe beschlossen, die Wahrheit zu sagen.“ Mit 29 Jahren schockiert Edward Snowden die Welt: Als Datenspezialist und Geheimnisträger für NSA und CIA deckt er auf, dass die US-Regierung heimlich das Ziel verfolgt, jeden Anruf, jede SMS und jede E-Mail zu überwachen. Das Ergebnis wäre ein nie dagewesenes System der Massenüberwachung, mit dem das Privatleben jeder einzelnen Person auf der Welt durchleuchtet werden kann. Edward Snowden trifft eine folgenschwere Entscheidung: Er macht die geheimen Pläne öffentlich. Damit gibt er sein ganzes bisheriges Leben auf. Er weiß, dass er seine Familie, sein Heimatland und die Frau, die er liebt, vielleicht nie wiedersehen wird.

Edward Snowden, Permanent Record – Meine Geschichte, argon hörbuch, Audio-CD, ISBN: 978-3-7324-1770-4, 22,99 Euro

SEHR SCHÖN

Tildas Tage sind strikt durchgetaktet: studieren, an der Supermarktkasse sitzen, sich um ihre kleine Schwester Ida kümmern und an schlechten Tagen auch um die Mutter. Zu dritt wohnen sie im traurigsten Haus der Fröhlichstraße in einer Kleinstadt, die Tilda hasst. Ihre Freunde sind längst weg, leben in Amsterdam oder Berlin, nur Tilda ist geblieben. Denn irgendjemand muss für Ida da sein, Geld verdienen, die Verantwortung tragen. Nennenswerte Väter gibt es keine, die Mutter ist alkoholabhängig. Eines Tages aber geraten die Dinge in Bewegung: Tilda bekommt eine Promotion in Berlin in Aussicht gestellt, und es blitzt eine Zukunft auf, die Freiheit verspricht. Und Viktor taucht auf, der große Bruder von Ivan, mit dem Tilda früher befreundet war. Viktor, der genau wie sie immer „22 Bahnen“ schwimmt. Doch als Tilda schon beinahe glaubt, es könnte alles gut werden, gerät die Situation zu Hause vollends außer Kontrolle. „22 Bahnen“ ist eine raue und gleichzeitig zärtliche Geschichte über die Verheerungen des Familienlebens und darüber, wie das Glück zu finden ist zwischen Verantwortung und Freiheit.

Caroline Wahl, 22 Bahnen, Dumont, Hardcover, 208 Seiten, ISBN: 978-3-8321-8278-6, 22 Euro

SPANNENDE KUNST-GESCHICHTE

Maximilian Kisch ist ein Besessener. Schon sein halbes Leben jagt der Kunsthistoriker vergeblich ein verschwundenes Gemälde des Blauer-Reiter-Malers Franz Marc. Dessen Spuren verloren sich nach der Münchner Ausstellung „Entartete Kunst“ in der privaten Sammlung Hermann Görings. Seitdem rätselt die Kunstwelt über den Verbleib. Ein letztes Mal will Max im Getty Center in Los Angeles Nachlässe auf neue Hinweise durchforsten – und macht, unterstützt von seiner Kollegin Jessica Steiner, tatsächlich einen erstaunlichen Fund. In ebenso spannenden wie historisch belegten Rückblenden erzählt Uwe Fleckner die Geschichte des berühmten Gemäldes: von seiner Entstehung, seinen Sammlern, einer trickreichen Entführung und einem ungeheuren Verdacht.

Uwe Fleckner, Im Schatten der blauen Pferde, C. Bertelsmann, gebunden, 368 Seiten, ISBN: 978-3-570-10474-3, 25 Euro

PACKEND

In dem gemütlichen Pub eines winzigen Fischerdorfes in Cornwall kommt es am Mittsommerabend zu einer folgenreichen Zukunftswette zwischen einem Studenten und einem Politiker. Werden bald auch die 307 Bewohner des Dorfes zu spüren bekommen, wovor die Welt noch die Augen verschließt? Wird das Haus des Politikers in 50 Jahren vom Meer verschlungen werden? John Ironmonger erzählt von der dringendsten Aufgabe unserer Zeit, von einer Reise in die Arktis, von zwei schicksalhaft verbundenen Leben und nicht zuletzt von der großen Frage: Können aus Gegnern Verbündete werden, wenn es um unser aller Zukunft geht?

John Ironmonger, Der Eisbär und die Hoffnung auf morgen, S. Fischer, gebunden, 416 Seiten, ISBN: 978-3-10-397503-1, 24 Euro

MORD AN DER BONNER UNI

Zum vierten Mal werden Karl Jung, sein Doktorand Ken und seine Kollegin, die Musikwissenschaftlerin Paula Lanzini, zur Zielscheibe krimineller Machenschaften – und dieses Mal hätten sie sich vielleicht lieber nicht eingemischt: Kens Freund verschwindet spurlos. Zusammen mit seinem Professor Karl Jung begibt er sich auf die Suche. Was ist passiert? Ist er einem Verbrechen zum Opfer gefallen?

Als plötzlich auch noch ein renommierter Wissenschaftler der Bonner Universität brutal ermordet wird, haben sie einen schrecklichen Verdacht: Beide Männer arbeiteten an einem Bonner Institut, beide forschten auf dem Gebiet der künstlichen Intelligenz. Haben die Fälle etwas miteinander zu tun? Bei ihrer Suche nach dem Vermissten begegnen sie dubiosen Persönlichkeiten und geraten auf die dunklen Abwege menschlicher Hybris. Ihre Nachforschungen bleiben nicht unbeobachtet und schnell sind die Jäger die Gejagten. Hubert Wippermann lebt mit seiner Familie in Bonn und unterrichtet am Clara-Schumann-Gymnasium. Nach fachdidaktischen Veröffentlichungen, Gedichten und Kurzgeschichten ist dies nach „Beethovens letzter Wille“, „Des Goldes Schlaf“ und „Des Menschen Eitelkeit“ sein vierter Bonn-Krimi, der im agenda Verlag erscheint.

Hubert Wippermann, Des Menschen Schöpfung, agenda Verlag, Taschenbuch, 236 Seiten, ISBN: 978-3-89688-810-5, 12,99 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

© seromedia GmbH

CITY STORE

Auto Thomas kommt zum Kunden

Autohäuser gehören an den Rand der Städte? So war es bislang. Doch nun rückt Volkswagen mit einem neuen Konzept davon ab und bringt Autohäuser in Form von City Stores in die Innenstädte. Die Auto Thomas Firmengruppe ist von dem Vorhaben, proaktiv die Nähe zum Kunden zu suchen, überzeugt und hat mit einem Store in der Bonner Poststraße einen der ersten in Deutschland eröffnet. Nah am Kunden.

„Als Volkswagen mit dem Vorschlag, einen City Store zu eröffnen, an uns herangetreten ist, haben wir innerhalb kürzester Zeit zugesagt. Uns gefiel die Idee, näher an unsere Kunden zu gelangen", sagt Judith Blattner, Geschäftsführerin Auto Thomas. Zentraler Firmensitz ist auf einem großen Areal in Bonn-Beuel mit Showrooms, administrativem Teil und großer Werkstatt. Der City Store in der Bonner Fußgängerzone ist zwar „nur" 100 Quadratmeter groß, aber auch dort findet man alles rund ums Auto – bis auf eine Werkstatt verständlicherweise. Zentrale Elemente sind ein Neuwagen, der regelmäßig ausgetauscht wird, sowie ein hochmoderner Konfigurator, an dem die Kunden sich ihren Traum-Volkswagen zusammenstellen und in gestochen scharfer Qualität auf dem Monitor 360° anschauen können. Auch Zubehör und Accessoires kann man vor Ort kaufen.

Fotos (3): © Auto Thomas

„Unser City Store ist im Bereich Mobilität die Schnittstelle zwischen Mensch, Produkt und Information“, so Marius Macion, Leitung City Store. Online- und Offlinewelt treffen dort aufeinander, denn viele digitale Möglichkeiten werden kombiniert mit individueller Beratung rund um die Themen Modellvielfalt, Mobilitätslösungen und Serviceangebote. Der Kauf eines neuen oder gebrauchten Fahrzeuges oder die Vereinbarung von Serviceterminen sind im City Store möglich. „Bei uns ist jeder herzlich willkommen, der sich für Mobilität interessiert, selbst wenn er nur einmal schauen möchte. Dafür haben wir den Store – also hineinspaziert und umsehen“, betont Macion. ■

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

BODYLOTION & CO.

Schöne Haut im Winter

Im Winter neigen viele Menschen zu trockener und sogar leicht rissiger Haut. Verantwortlich hierfür ist die Kombination aus Kälte im Freien und trockener Heizungsluft in den Räumen. Pflegeprodukte wie Bodymilk, Bodylotion, Körperbutter und Körperöl sollen der Haut Feuchtigkeit spenden und sie geschmeidig halten. Doch nicht jedes Produkt ist für jeden Hauttyp geeignet.

Ist es draußen kalt, benötigt die Haut besonders intensive Pflege. Nach dem Duschen mit dem Eincremen zu schlampen, gehört zu den No-gos. Die Haut rächt sich für den Mangel an Zuwendung und reagiert schnell mit Jucken und Schuppen. Körperpflegeprodukte gegen trockene Haut helfen; sie unterscheiden sich jedoch in ihrer Konsistenz: Ausschlaggebend hierfür ist das Mischverhältnis von Wasser und Öl – so gibt es Oil-based- und Water-based-Produkte. Bodylotions basieren häufig auf Wasser und sind damit leichter, Bodymilks, Körperbutter und -öle enthalten dagegen reichhaltigere Inhaltsstoffe und sorgen für noch mehr Feuchtigkeit.

1. Die parfümfreie Hyaluron Body Lotion eignet sich optimal für trockene, sensible und empfindliche Haut ab 20 Jahren. Sie ist besonders leicht, zieht schnell ein und fettet nicht nach. Gleichzeitig wird die Haut intensiv gepflegt und mit Feuchtigkeit verwöhnt. Das Hautbild wird erfrischt und seidig-weich. 750 ml, ab 22,99 Euro, **asambeauty.com** // **2.** Die leichte, frisch duftende Körperlotion schützt die Haut vor Feuchtigkeitsverlust und unterstützt ihre natürliche Regeneration. Reiner Aloe-vera-Saft spendet lang anhaltend Feuchtigkeit. Eisenkrautextrakt wirkt belebend, regenerierend und kräftigt die Hautstruktur. Öle aus Traubenkernen, Mandeln und Kokos pflegen, schützen und bewahren die Spannkraft und Geschmeidigkeit der Haut. Die schnell einziehende Lotion hinterlässt ein samtiges Hautgefühl. Geeignet für alle Hautbilder. 150 ml, ab 27,90 Euro, **santaverde.de** // **3.** Die intensive und lang anhaltend feuchtigkeitsspendende Lotion basiert auf der bewährten Skin-Food-Rezeptur mit Bio-Sonnenblumenöl sowie Extrakten aus Stiefmütterchen, Bio-Calendula, Bio-Kamillenblüten, Bio-Rosmarinblättern und sorgt für ein intensives Pflegegefühl. Bio-Sheabutter hilft zudem, die hauteigene Feuchtigkeit zu bewahren. 200 ml, ab 14,95 Euro, **weleda.ch** // **4.** Eine wirkstoffreiche Feuchtigkeitspflege für ein angenehmes Körpergefühl. Diese rein pflanzliche Körperlotion aus Bio-Aloe-vera und Jojoba versorgt die Haut mit viel Feuchtigkeit. Die erfrischende Körperlotion nährt das Gewebe und macht die Haut straffer, elastischer und glatter. 200 ml, ab 71 Euro, **pharmos-natur.de**

Um trockener Haut vorzubeugen, reicht als Basis zunächst einmal eine Bodylotion. Sie ist vor allem im Sommer die ideale Pflege. Im Winter muss man es testen. Durch den geringen Fettanteil eignet sie sich besonders gut für Menschen mit fettiger oder normaler Haut sowie für Mischhaut. Bodylotions ziehen schnell ein, ohne dass ein Film zurückbleibt. Fängt die Haut trotz Lotion an zu jucken, muss man zu anderen Hautpflegeprodukten greifen. ▶

5. Reine Pflanzenöle ähneln der Lipidstruktur der Haut und können besonders gut aufgenommen werden. Das schnell einziehende Körperöl mit Sesam-, Klettensamen- und Nachtkerzenöl glättet trockene Haut und hüllt den Körper in einen entspannenden Duft. Sanddorn- und Schisandra-Extrakte unterstützen die natürliche Balance und wirken antioxidativ. 95 ml, ab 19,90 Euro, **meentzen.de**

Fotos: © gpointstudio/freepik.com, © Racool_studio/freepik.com (Aloe Vera)

6

7

8

9

▶ Im Gegensatz zu Körperlotionen sind Bodymilks reichhaltiger und fettiger. Sie wirken wie Lotions ebenfalls regenerierend, spenden Feuchtigkeit und verfügen über Pflegestoffe wie pflanzliche Öle, Vitamine oder Aloe vera. Durch den höheren Fettanteil hält die Feuchtigkeit länger an als bei Lotions. Trotzdem zieht die Körpermilch schnell ein.

Körperbutter baut auf reichhaltigen Inhaltsstoffen wie Sheabutter oder Kakaobutter auf. Sie ist cremiger als eine Bodylotion oder Milk, zieht deutlich langsamer ein und bleibt länger auf der Hautoberfläche. Je nach Zusammensetzung kann Körperbutter außerdem Wasser, Duftstoffe, Konservierungsmittel und weitere Inhaltsstoffe enthalten.

6. Feuchtigkeitsspendende**,** straffende Körpercreme mit Koffein, Hyaluronsäure und ALGAKTIV™ UPLIFT für einen gepflegten, strahlenden Glow am ganzen Körper. 200 ml, ab 59 Euro, **charlottetilbury.com** // **7.** Geschmeidig pflegende und erfrischende Körperlotion, die den Stammzellenextrakt aus der Elsbeere und die französische Baumwolldistel vereint. Pflanzliche Taurine aus dem Extrakt der Rotalge energetisieren die Hautzellen und versorgen die Haut sofort intensiv mit Feuchtigkeit. Die Hautoberfläche wird, bei regelmäßiger Anwendung, verbessert und erscheint geschmeidiger und glatter. 200 ml ab 23,90 Euro, **babor.de** // **8.** Superfood-Nahrung für die Haut: Diese Körperlotion bringt die antioxidativen Superkräfte von Grünkohl und Kurkuma gegen externe Stressoren zur Wirkung. Cristalhyal hydratisiert, Hamamelis glättet und verfeinert die Hautstruktur. Die leichte, erfrischende Textur der Lotion spendet intensiv Feuchtigkeit, schützt die Haut vor vorzeitiger Hautalterung. 250 ml, ab 27 Euro, **ahava.de** // **9.** Die nach Lavendel duftende Körpermilch ist mit der AROMADREAM-Technologie versehen und mit griechischem Lavendelextrakt angereichert. Sie verbessert die Elastizität sowie den Feuchtigkeitsgehalt der Haut und vermittelt ein Gefühl der Ruhe und Entspannung vor dem Schlafengehen. 200 ml, ab 18,90 Euro, **korres.com** // **10.** Der vegane Hautbalsam pflegt und beruhigt trockene Haut jeden Alters besonders sanft. Ein Omega-Komplex mit Inka-Omega-Öl, Borretschsamenöl und Vitamin F unterstützt das Feuchtigkeitshaltevermögen der Haut und stärkt ihre natürliche Widerstandsfähigkeit. 200 ml, ab 22,95 Euro, **dadosens.com** // **11.** Reichhaltige Pflege für ein belebtes Hautgefühl. Botanische Hyaluronsäure aus Zitterpilzextrakt spendet Feuchtigkeit. Algenextrakt vitalisiert und pflegt die Haut. Die Körperbutter ist vegan. Maritim belebender Duft. 250 ml, ab 17,95 Euro, **boerlind.com** // **12.** Die reichhaltige Bodybutter schützt mit den wertvollen bioaktiven Inhaltsstoffen des Granatapfelextraktes vor negativen Einflüssen und vor vorzeitiger Hautalterung. Die Haut wird intensiv mit Feuchtigkeit versorgt und ihr Feuchtigkeitsbindevermögen wird nachhaltig verbessert. Pflegende Shorea-Butter und Avocadoöl versorgen die Haut mit wichtigen ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen. Amaranthöl unterstützt die Hautelastizität, glättet sie und macht sie samtweich. 250 ml, ab 22,90 Euro, **meentzen.de**

10

11

12

Öle wie Olivenöl wurden schon in der Antike als Hautpflege eingesetzt. Auch Jojobaöl, Sonnenblumenöl oder Mandelöl eignen sich zur Pflege der Haut. Tendenziell eignen sich Körperöle eher für wintergestresste, trockene Haut. Bei Bedarf kann man sie auch ganz gezielt auf besonders strapazierte Hautpartien wie Ellenbogen oder Beine auftragen. Körperöle werden langsam einmassiert und brauchen etwas länger zum Einziehen als andere Hautpflegeprodukte.

Achtung: Es gibt immer noch Pflegeprodukte, die Mineralöle wie Paraffin enthalten, da diese geschmeidig, günstig, geruchslos und haltbar sind. Auf Dauer machen sie die Haut allerdings nicht zart und weich, sondern spröde und trocken. Menschen mit empfindlicher Haut sollten darauf achten, dass ihre Pflege möglichst wenige Inhaltsstoffe und keine Zusätze wie Farbstoffe, Duftstoffe oder Alkohol enthält. ■

13

13. Das Öl in Form eines Körpersprays versorgt die Haut mit intensiver Pflege, um so ein strahlendes und seidiges Hautgefühl zu erreichen. Dabei bietet es reichhaltige Inhaltsstoffe, die schnell in die Haut einziehen und keine Rückstände hinterlassen. Das luxuriöse und hochwertige Öl hinterlässt die Haut samtig weich und verhilft ihr zu mehr Geschmeidigkeit und Wohlbefinden. Neben den pflegenden Eigenschaften eines Körperöls verzaubert das Öl die Sinne mit einer angenehmen Duftkomposition aus Vanille und Mandel. 175 ml, ab 40 Euro, **kiehls.de**

Fotos: © freepik/freepik.com, beautypress.com (10)

Ein Herz für Zähne

Plötzlich Zahnschmerzen und was nun? Sind die Schmerzen heftig, ist der Gang zum Zahnarzt nicht zu vermeiden. Dental Soul, das zahnmedizinische Versorgungszentrum in der Bonner City, hat an jedem Tag im Jahr von morgens bis abends geöffnet – kein Problem für Notfälle oder wenn man einen Termin nach der Arbeit benötigt. Das moderne MVZ deckt das gesamte zahnmedizinische Spektrum ab. Als Implantat-Patient ist man dort ebenso gut aufgehoben wie jemand, der sich einer Wurzelbehandlung unterziehen muss oder ein Bleaching wünscht. Bei Dental Soul arbeiten erfahrene Bonner Zahnärzte. Ein Team von Spezialisten, das sich einem hohen Qualitätsanspruch sowie langfristiger Mundgesundheit durch Prävention und bestmöglicher Zahnerhaltung verschrieben hat. Das MVZ wurde von Stephan Handrup und Bernd Zech gegründet. Handrup spricht im Interview über das Besondere von Dental Soul und große Pläne für die Zukunft.

Welches Konzept verfolgen Sie mit Dental Soul?
Wir sind ein privat geführtes medizinisches Versorgungszentrum und an 365 Tagen im Jahr für Patienten da. Ich sage extra nicht unsere Patienten, weil wir uns zahnmedizinisch um jeden kümmern, der zu uns kommt und Probleme hat. Das gilt nicht nur für unsere „Stammkunden". Wir haben jeden Tag geöffnet, selbst an Feiertagen wie Weihnachten.

Sie haben sich vor einiger Zeit von der ehemaligen Medeco Zahnklinik, der späteren R(h)einZahn, und ihrem Investor gelöst und als Dental Soul selbstständig gemacht. Wie wird Ihr Angebot angenommen?
Wir sind sehr zufrieden. Zum einen sind etwa 80 Prozent unserer langjährigen Patienten mit uns gegangen. Sie werden weiterhin von ihrem angestammten Zahnarzt behandelt. Die meisten früheren R(h)einZahn-Kollegen arbeiten mittlerweile mit uns zusammen, was für die Patienten sehr angenehm ist. Zum anderen haben wir viele neue Patienten gewonnen – nicht zuletzt durch unsere langen Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 7 bis 21 Uhr und Samstag sowie Sonntag von 10 bis 18 Uhr.

Das heißt mit anderen Worten: Bei Ihnen gibt es keinen Patientenstopp …
Nein, den gibt es nicht. Wir behandeln jeden, der zu uns kommt. Wir sind 16 Zahnärzte und verfügen damit auch über eine umfassende Expertise.

Was sind Ihre zahnmedizinischen Schwerpunkte?
Ich selbst bin auf Implantologie, Paradontologie und Endodontologie spezialisiert und bin damit breit aufgestellt. Wir decken jedes zahnmedizinische Problem ab. Wir haben lediglich keinen ausgewiesenen Kinderzahnarzt; wir behandeln aber Kinder.

Hat man als Patient die freie Arztwahl?
Grundsätzlich können Patienten den Zahnarzt frei wählen. Wenn sie jedoch in den Notdienst kommen, werden sie natürlich von dem behandelt, der zu dem Zeitpunkt da ist. Will der Patient bei diesem Arzt bleiben, kann er das, möchte er lieber wechseln, geht dies problemlos.

Was kann man tun, um die Zähne gesund zu halten?
Die tägliche Pflege zu Hause mit Zähneputzen und Zahnseide ist wichtig. Zusätzlich sollten die Zähne halbjährlich durch eine professionelle Zahnreinigung gereinigt und anschließend durch den Zahnarzt kontrolliert werden.

Was sind schöne Zähne?
Schöne Zähne müssen nicht makellos, also zum Beispiel ohne Füllung sein. Schöne Zähne sind sauber und gepflegt, zeigen ein schönes Lächeln.

Welche Rolle spielt die Ernährung?
Aus meiner Erfahrung heraus kann ich sagen, dass Patienten, die sich gesund ernähren, deutlich weniger Probleme mit ihren Zähnen haben.

Das Ärzteteam mit Dr. Stephan Handrup und Dr. Bernd Zech im Vordergrund

„Wir sind 16 Zahnärzte und decken personell sowie mit unserem Fachwissen jedes zahnmedizinische Problem ab."

Was halten Sie von Bleaching?
Es gibt unterschiedliche Arten von Bleaching. Das Aufhellen, das in der Praxis gemacht wird, und das, das man selbst zu Hause anwendet. Wir fertigen gerne Bleachingschienen für zu Hause. Die hat man immer zur Verfügung, wenn man das Gefühl hat, die Zähne wären nicht mehr weiß genug.

Viele Menschen haben Angst vor dem Zahnarzt und scheuen den Gang dorthin. Sie sprechen gezielt Angstpatienten an. Wie nehmen Sie ihnen die Angst?
Zunächst einmal haben wir hier eine Atmosphäre geschaffen, die hell, weit und offen ist. Das wirkt beruhigend. Wichtig ist es, auf den Patienten einzugehen. Ihm zuzuhören und seine Probleme und Wünsche gemeinsam zu besprechen. Auf diese Weise gewinnt der Patient Vertrauen und der Gang zum Zahnarzt wird nicht mehr zu einer großen Überwindung.

Was passiert, wenn ein Angstpatient in Vollnarkose behandelt werden möchte?
Grundsätzlich arbeiten wir mit Vollnarkose, da es Eingriffe gibt, bei denen sie notwendig ist. Wir bieten aber unseren Patienten die Möglichkeit einer leichteren Sedierung mit Dormicum oder auch Lachgas an. Lachgas hat den Vorteil, dass der Patient sehr schnell eine angenehme Wirkung spürt, die Sedierung nach der Behandlung aber auch wieder zügig ausgeleitet ist. Der Patient kann problemlos ohne eine Begleitperson den Heimweg antreten. Für die Vollnarkosen kommt ein geschultes Anästhesie-Team, um die notwendigen Vollnarkosen durchzuführen. Die machen wir nicht selbst.

Was planen Sie für die Zukunft?
Wir haben etwas mehr als 700 Quadratmeter Fläche mit 15 Behandlungszimmern, einem großen OP-Bereich sowie einem Mundhygienezimmer und brauchen mehr Platz. Wir möchten ein Labor für die prothetischen Arbeiten unterbringen. Zudem würden wir gerne ein Mundhygienecenter aufbauen sowie Physiotherapeuten zu uns holen, die auf die Behandlung von Kiefergelenken spezialisiert sind.

Zum Schluss eine persönliche Frage: Gehen Sie selbst gerne zum Zahnarzt?
Ich kenne meine Kollegen, die hier arbeiten, und habe keine Angst, mich von ihnen behandeln zu lassen. ■

Dental Soul

Maximilianstr. 15 · 53111 Bonn
Telefon: 0228 96634609
E-Mail: info@dental-soul.de
Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 07:00 – 21:00 Uhr
Samstag und Sonntag 10:00 – 18:00 Uhr
www.dental-soul.de

Fotos (2): © Dental Soul

ZEITLOS UND TRAGBAR SIND JACKEN UND MÄNTEL IN DIESEM WINTER. SIE WERTEN JEDES OUTFIT MODISCH AUF UND GEHÖREN ZU UNSEREN LIEBLINGS-STÜCKEN.

© HACKETT

© & OTHER STORIES

© MARC CAIN

© & OTHER STORIES

© FOX'S

© FOX'S

- Gut Großenbusch -

Ruhe und Entspannung in idyllischer Umgebung

Restaurant

In charmantem und stilvollem Ambiente bietet das Restaurant „Gut Großenbusch" gehobene, saisonale Küche.
Die großzügige Raumgestaltung ist ideal für Veranstaltungen aller Art, ob privat oder geschäftlich, von der Firmenfeier bishin zur Traumhochzeit. Ein besonderes Highlight stellt hier die große Sonnenterrasse mit Blick ins Grüne dar.

Golf

Der 18-Loch-Golfplatz „Golf Course Bonn" gleicht mit seinem alten Baumbestand einer weitläufigen Parklandschaft.
An den Ausläufern des Siebengebirges gelegen bietet er faszinierende Ausblicke in die Kölner Bucht.
Puttinggrün, Driving Range sowie ein ausgedehntes Kurzspiel-trainingsareal bieten die besten Trainingsmöglichkeiten.

Hotel

Mit seinen gemütlich und individuell eingerichteten Gästezimmern bietet das Hotel im Obergeschoss die perfekte Übernachtungsmöglichkeit nach einer ausgiebigen Feier sowie während eines Golftrips.
Durch die verkehrsgünstige Lage zwischen Bonn und Siegburg bringt es auch für Geschäftsreisende viele Vorteile mit sich.

Gut Großenbusch / Golf Course Bonn
Konrad-Adenauer-Str. 100 • 53757 St. Augustin • Tel.: 02241 39880 • info@gcbonn.de • www.gcbonn.de

© ARKET

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 rundet das Genusserlebnis ab.

Ristorante IL PUNTO
Lennéstraße 6 · 53113 Bonn · Telefon: 0228/263833

Öffnungszeiten von Montag bis Mittwoch und Freitag: 12:00 – 14:30 Uhr und 18:00 – 22:00 Uhr
Samstag: 18:00 – 22:00 Uhr, Donnerstag und Sonntag: geschlossen
www.ilpunto.de

© seromedia GmbH

Lee
© LASCANA

Gut Heckenhof
Hotel - & Golfresort an der Sieg

ENTSPANNEN · TAGEN · GOLFEN

Das Vier-Sterne-Hotel Gut Heckenhof besticht durch seine moderne Architektur in Verbindung mit Natur pur. Gut Heckenhof ist mit seinem 27-Loch-Golfkurs eine Anlage der Extraklasse im Naturpark Rhein-Sieg, harmonisch eingebettet in ein Landschaftsschutzgebiet mit traumhaften Fernblicken.

Golfkurse/-mitgliedschaft

Platzreifekurs inklusive theoretischer Prüfung
» 18 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten
» 2 Wochen Gratisspielrecht 6-Loch-Kurzplatz
Golfmitgliedschaften inklusive DGV-Karte
» flexibel auf Ihr Spielverhalten abgestimmt
» ab **275,- €** Jahresbeitrag
» ab **24,99 €** Monatsbeitrag

Mehr Informationen unter:
gut-heckenhof.de/golf

Mitgliedschaft
275,- € p. Jahr
24,99 € p. Monat

DGV-Platzreife
139,- €
statt 199,- €

Stay & Play

Genießen Sie einen golferischen Kurzaufenthalt:
1 x Übernachten
1 x Frühstücksbüfett
1 x 18-Loch-Greenfee
1 x Genießer-Abendessen

Mehr Informationen unter:
gut-heckenhof.de/hotel/arrangements/stay-play

Stay & Play
ab 181,- €
pro Pers./Tag

ab 176,- €
pro Pers./Tag
für Gruppen ab 10 Personen

Tagen im Grünen

Verbinden Sie kreatives Arbeiten in modernen Seminarräumen mit Entspannung und sportlichen Aktivitäten inmitten einer traumhaften Golfanlage.

Mehr Informationen unter:
gut-heckenhof.de/tagen

Tagungspauschale
ab 71,90 €
pro Pers./Tag

Zimmer
ab 104,- €
im EZ

© seromedia GmbH

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

Foto: © Mirage

Komplettbäder aus einer Hand

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 auf Knopfdruck einen warmen Tropenregen zu genießen. Bei schöner Musik und angenehmer Beleuchtung, in einem Bad, das den persönlichen Vorstellungen von Stil und Ästhetik entspricht. Viele träumen von einem solchen Rückzugsort, fürchten aber die Baumaßnahmen, den Schmutz und den Termindruck. Unnötig, wenn man mit der Bonner Badlösung zusammenarbeitet.

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

Seit mehr als 25 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!

Ein Ansprechpartner für alle Arbeiten

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

Andreas Keip (Projektleiter der Johann Sädler Fliesen und Naturstein GmbH) und Roland Gerwing (Geschäftsführer der Gerwing Söhne GmbH)

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

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

Die Bonner Badlösung
Komplettbäder von Gerwing + Sädler

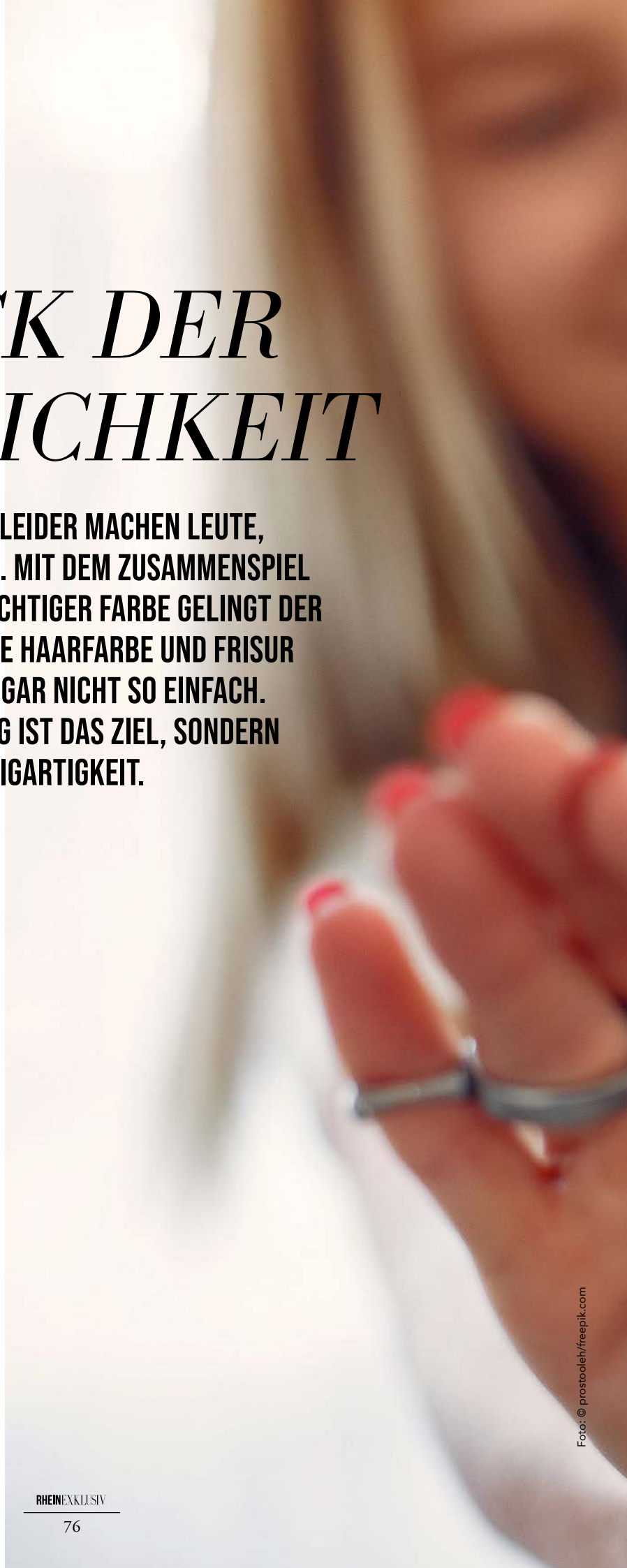
Die Bonner Badlösung
Komplettbäder von Gerwing+Sädler

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

© seromedia GmbH

AUSDRUCK DER PERSÖNLICHKEIT

FARBE, STIL UND FORM – NICHT NUR KLEIDER MACHEN LEUTE, SONDERN AUCH DIE PASSENDE FRISUR. MIT DEM ZUSAMMENSPIEL VON RICHTIGEM HAARSCHNITT UND RICHTIGER FARBE GELINGT DER GROSSE AUFTRITT. DOCH DIE PASSENDE HAARFARBE UND FRISUR FÜR DEN EIGENEN TYP ZU FINDEN, IST GAR NICHT SO EINFACH. WICHTIG IST: NICHT DIE VERWANDLUNG IST DAS ZIEL, SONDERN DAS HERVORHEBEN DER EIGENEN EINZIGARTIGKEIT.



LadenSundermann
FRISEUR KOSMETIK MAKE UP
www.hladen.de

HAGEMANN
TOP SALON DES JAHRES
www.michael-hagemann.de

COBELLO FRISEURE
www.cobello.de

Krämer + Schmitz
K&S Hairteam
www.ks-hairteam.de

Foto: © prostooleh/freepik.com

*AN DIE **LOCKEN,** LOS*

„WIR LIEBEN ES, FRISEURE ZU SEIN, WIR LIEBEN HAARE UND WIR LIEBEN LOCKENKÖPFE!“

Martina Krämer & Ute Schmitz
K&S Hairteam

Locken brauchen besondere Zuwendung. Sie benötigen eine spezielle Pflege und vor allem eine besondere Schnitttechnik. Viele Menschen mit lockigem Haar, die dies wie glattes Haar behandeln, merken oftmals gar nicht, dass sie eigentlich Locken haben. Wir wenden die Brian McLeans CURLSYS® Lockenschnitttechnik an, die aus Locken auch erkennbar Locken macht. Jedes Lockenbündel wird bei dieser Technik mit der speziellen CURLSYS®-Schere sehr präzise geschnitten. Das Prinzip dahinter ist, dass das geschnittene Haar des inneren Lockenbogens länger ist als das des äußeren. Jede einzelne Locke bleibt im trockenen sowie im nassen Zustand locker miteinander verbunden. Mit CURLSYS® kreieren wir dynamische Locken in verschiedenen Variationen.

Foto: © La Biosthetique

„IHRE LOCKEN SIND UNSERE LEIDENSCHAFT.“

Wichtig ist, Locken brauchen Zeit, nicht nur bei der Pflege zuhause, sondern auch bei der professionellen Behandlung im Friseursalon. So schauen wir uns zunächst die Haarstruktur der Kundinnen genau an und fragen nach ihrer Pflegeroutine sowie nach den Produkten, die sie benutzen. Viele Kundinnen haben schon so viele verschiedene Sachen ausprobiert, dass sie gar nicht mehr genau wissen, was sie gerade nehmen. Unser Tipp: Notieren Sie sich Ihre Pflegeprodukte, bevor Sie zum Friseur gehen. Je mehr Informationen der Friseur hat, desto besser kann er die Haare beurteilen und entsprechend behandeln. Sheabutter oder Öle zum Beispiel sind nicht ideal für Locken. Sie beschweren sie eher und nehmen ihnen die Sprungkraft.

Wird schließlich geschnitten, geht es letztendlich darum, wie die Locken fallen. Oft wird einem als Lockenkopf empfohlen, möglichst viele Stufen hineinzuschneiden, um mehr Volumen zu bekommen. Natürlich geben Stufen mehr Fülle, das heißt aber nicht, dass man grundsätzlich den gesamten Kopf stufig schneiden muss. Oftmals reichen ein paar Stufen für mehr Schwung. Die CURLSYS®-Technik bietet spezielle, unterschiedliche Schnittvariationen für jede Art von Locken, von stark bis zu leicht bewegtem Haar.

SPIEGLEIN, SPIEGLEIN … WER IST DIE **BLONDESTE** IM GANZEN LAND?

Blonde Haare gelten als Hingucker – früher und heute. Marilyn Monroe, Marlene Dietrich, Britney Spears, Claudia Schiffer, Gwen Stefani und selbstverständlich Madonna gehören zu den berühmtesten Blondinen. Und tatsächlich war Marilyn Monroe vor ihrem Durchbruch brünett. Doch sie lernte schnell, dass „Blondinen bevorzugt" werden.

Sandra Nagel
Cobello Friseure

NO YELLOW HAIR MASK
Die Glam Color No Yellow Hair Mask .07 Crystal reduziert unerwünschte Gelbreflexe im naturblonden, blondierten, colorierten und weißen Haar und schafft einen kühlen Farbton mit einer garantierten Farbneutralisation für 3–5 Haarwäschen. Das Haar erhält einen elegant strahlenden Kristallschimmer.
200 ml, ab 34,50 Euro

NO YELLOW SHAMPOO
Das Farbschutz-Shampoo mit seiner Anti-Gelb-Formel reinigt besonders sanft und schonend. Dank seiner violetten Crystal-Farbpigmente werden leichte gelbgoldene Reflexe gemindert und kühle Nuancen belebt. Es schützt das Haar vor Farb- und Feuchtigkeitsverlust und verleiht einen strahlenden Kristallschimmer – auch grauem Naturhaar.
250 ml, ab 27,50 Euro

Produktfotos (2): © La Biosthetique

Jahrzehnte später wurde Reese Witherspoon durch ihre Rolle in „Natürlich blond" berühmt, den Oscar erhielt sie allerdings als braunhaarige June Carter in der Filmografie über das Leben von Jonny Cash. Wer, was die Haarfarbe betrifft, in die Fußstapfen blonder Stars treten möchte, der sollte sich dem Friseur anvertrauen. Blondierungen sind die absolute Königsklasse unter den Kolorationen. Legt man dabei als Laie selbst Hand an, kann einiges schiefgehen.

Während lange Zeit kühle Blondnuancen den Ton angaben, sind jetzt auch warme Blondtöne wieder im Trend. Und auch der Hype um das sehr helle, ikonische Barbie-Blond mit warmem Unterton hält noch an. Blond ist weltweit die beliebteste Haarfarbe. Doch die Wahl des Blondtons ist nicht ohne. Zwei Punkte sind dabei zu beachten. Zunächst geht es um den Teint. Ist er hell und kühl, sehen Weizen-, Platin-, Graublond, aber auch helle Beigetöne sehr gut aus. Zu dunkler Haut passen hingegen Gold- und Karamelltöne. Diese warmen Nuancen schmeicheln und das Gesicht wirkt weicher. Der andere Punkt betrifft die Adern am Handgelenk. Sind sie bläulich, sollte man eher kühle Nuancen und bei Grün wärmere wählen.

Blondiertes Haar ist sehr pflegeintensiv. Durch den Aufhellungsprozess werden die Haare und deren Schuppenschicht strapaziert und ausgetrocknet. Das Ergebnis sind spröde Längen, splissige und abgebrochene Haarspitzen. Um das Blond optimal zu pflegen, sollte man das Haar möglichst nicht mehr als zweimal pro Woche waschen. Nach dem Waschen gehört ein Blondconditioner ins Haar, zusätzlich kann man später einen Leave-in-Conditioner einarbeiten, der im Haar verbleibt, für Geschmeidigkeit sorgt und vor Hitze und UV-Strahlen schützt. Idealerweise erhält das Haar noch zusätzlich Feuchtigkeit und Pflege, indem man einmal pro Woche eine Intensivkur anwendet. Ein Hitzeschutz vor dem Styling ist essentiell. ▶

MEHR **FARBE** IM LEBEN

Unterschiedliche Typen und Charaktere bevorzugen unterschiedliche Haarfarben. Sollen die Haare eher natürlich aussehen? Sollen sie so blond wie möglich oder gar satt rot werden? Oder geht es einfach nur um besonders viel Glanz im Haar? Dies alles sollte in Hinblick auf ein optimales Farbergebnis im Vorfeld immer geklärt werden. Wir haben uns auf „Farbspiele“ spezialisiert und bringen Leben in Ihr Haar.

Stephan Sundermann
HLaden Sundermann

Die Palette an Farbtönen ist riesig, aber diese Haarfarben sind die Toptrends 2024: Extrem aufgehelltes Haar ist der Trend aller Farbtrends. Doch ohne ein passendes Make-up wirkt er nicht. Balayage ist noch immer in und bestimmt den Großteil aller blond gefärbten Haare. Dabei werden Lichtreflexe und Strähnen dort platziert, wo der Fall der Haare und ihr Schnitt es verlangen. Ein weiterer Vorteil: Balayage wächst ohne harten Ansatz wieder heraus.

Braune Haare leuchten durch feine Highlights und sehen damit total natürlich aus. Denn statt wie früher hellblonde dickere Streifen im Haar zu verteilen, werden die Strähnen extrafein gefärbt und sind nur um ein bis zwei Nuancen heller als das übrige Haar. Besonders bei gestuften Haaren wirkt das besonders schön, denn die Highlights bringen Struktur ins Haar.

Rote Haare bleiben Trend. Jedoch stehen statt Kupfertönen mit pfirsichstichigen Nuancen kräftige Rottöne im Fokus. Auch Schwarz oder ein zumindest sehr dunkles Braun sind wieder in. Das dunkle Haar erhält durch ein regelmäßiges Glossing mehr Strahlkraft. Entscheidend ist nicht nur der Farbton, sondern auch die Art und Weise, wie er aufgetragen wird.

Es geht um Auffrischung? Das geht sehr schön mit Strähnchen in Gold-, Bronze-, Kupfer- oder Braun-Nuancen, die vor allem in dunklem Haar super aussehen.

Hair Frosting ist ein Färbetrend aus London, der ein Farbspiel zwischen hellen und dunkleren Strähnen beschreibt. Es werden anders als bei Balayage einzelne Haarsträhnen vom Ansatz bis in die Spitzen aufgehellt, sodass sie auf die dunklen Strähnen fallen – vergleichbar mit Frost, der sich auf die winterliche Natur legt.

Money Piece Hair, auch bekannt als Framing, ist eine Färbetechnik, bei der es um die vorderen beiden Haarsträhnen geht. Diese werden vom Ansatz an aufgehellt, sodass das Gesicht eingerahmt wird.

Fotos (4): © HLaden Sundermann

DEINE ZUKUNFT IN DER WELT DES FRISEUR-HANDWERKS

Entdecke deine Möglichkeiten bei Hair & Beauty Hagemann – wo Friseure nicht nur kreativ sein, sondern auch gut verdienen können!

In der heutigen Zeit glauben viele, dass im Friseurberuf kein angemessenes Einkommen möglich ist. Doch bei Hair & Beauty Hagemann beweisen wir das Gegenteil: Bereits im dritten Lehrjahr erwartet dich ein Gehalt von 1.000 Euro brutto. Als fertig ausgebildeter Friseur mit Ehrgeiz und Zuverlässigkeit kannst du bei uns ein Bruttogehalt zwischen 3.500 Euro und 4.500 Euro erzielen.

Bei Hair & Beauty Hagemann setzen wir auf Wettbewerbe und messen uns mit den besten Friseuren Deutschlands. Um hier erfolgreich zu sein, benötigst du genau jene Fähigkeiten, die wir dir im Rahmen deiner Ausbildung bei uns vermitteln und die dich zu einem Spitzenfriseur machen. Deine Ausbildung legt den Grundstein für deine Karriere als Spezialist – sei es als Kolorist, Stylist oder im Bereich Styling und Hochstecken.

Wir bieten zweimal im Jahr einen Einstieg in die Friseurausbildung an, sodass du jederzeit die Möglichkeit hast, deine Karriere bei uns zu starten. Bei Hagemann, mit über 30 Jahren Erfahrung in der Ausbildung, erzielst du nicht nur herausragende Prüfungsergebnisse, sondern wir bieten dir auch nach deiner Ausbildung zahlreiche Möglichkeiten zur Weiterentwicklung bis hin zum Master-Stylisten. ■

Michael Hagemann
Hair & Beauty Hagemann

Fotos (3): © Hair & Beauty Hagemann

Erfahre mehr über deine Zukunftsmöglichkeiten in unserem Unternehmen auf unserer Webseite: hagemann-bonn.de.

Oder bewirb dich bei uns und vereinbare einen Termin zum Kennenlernen.

DAS MAUSOLEUM RÖDER – EIN MONUMENT DER THEATERGESCHICHTE

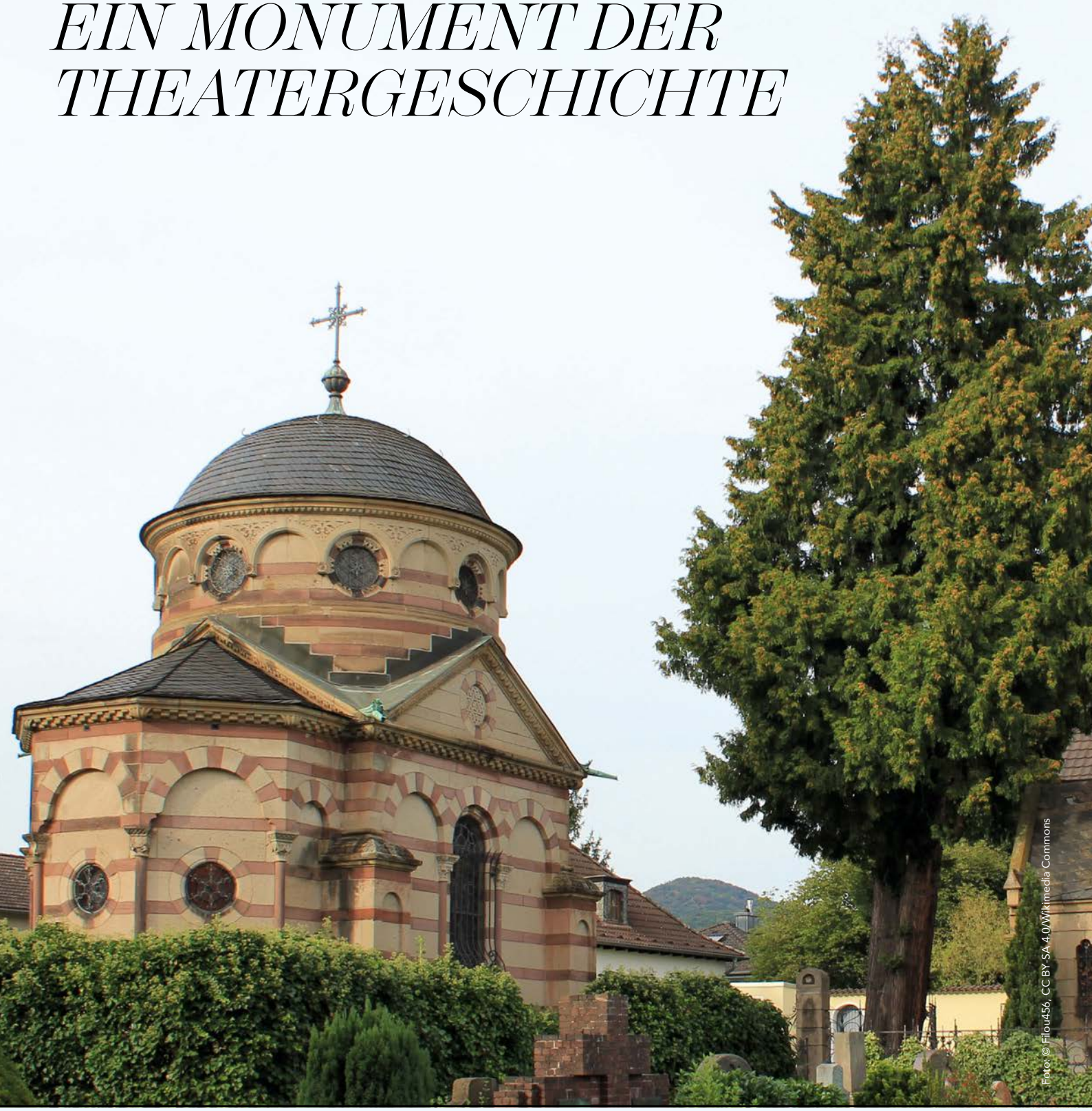


Foto: © Filou456, CC BY-SA 4.0/Wikimedia Commons

Mehr als ein Jahrhundert lang war die Geschichte des auffallenden neobyzantinischen Mausoleums auf dem Alten Friedhof in Bad Honnef so gut wie vergessen. Viele hielten den kunstvollen Bau aus zweifarbigem Sandstein einfach nur für die Friedhofskapelle. Bis die Kulturjournalistin Catrin Möderler in drei Büchern das Schicksal der dort beigesetzten Theaterfamilie Röder enthüllt und die Bedeutung des einzigartigen Bauwerks wieder ins Bewusstsein der Öffentlichkeit gerückt hat.

Mila Röder

Es ist das eine der reizendsten Blondinen, die jemals die Bühne betreten und vor einer solchen Erscheinung heitert sich auch das ergrimmteste Gesicht in Sanftmuth auf oder, wie Klopstock sagt, es wandelt sich der Schattenwald in Tempel, jeder Hain in Elysium."

Die zweiundzwanzigjährige Koloratursopranistin Mila Röder hat gerade erst ihr Debüt auf der Opernbühne gegeben, als ihr die „Allgemeine Theater-Chronik" anno 1869 bereits schwärmerische Besprechungen widmet. Zur Welt gekommen ist die auffallend schöne und charmante junge Frau im Frühjahr 1847 in Riga, Hauptstadt des Ostsee-Gouvernements Livland, damals Teil des russischen Zarenreiches. Ihr Vater ist der Schmiedemeister Christoph Magnus Dubenowsky, ihre Mutter dessen zweite Ehefrau Anna-Elisabeth, geborene Schilling. Der Geburtsname der späteren Bühnenschönheit lautet „Emilie Concordia Eveline Dubenowsky".

Nur sechs Jahre später, im Jahr 1853, endet das beschauliche Leben der Handwerkertochter aus dem Baltikum mit einem Donnerschlag. Der damalige Direktor des Rigaer Theaters, Ferdinand Röder, beendet seine Amtszeit an dem kleinen, aber exklusiven Rokoko-Haus nicht nur mit einer spektakulären Inszenierung der Oper „Tannhäuser", sondern auch mit einem spektakulären Skandal: Obwohl selbst verheiratet, verleitet er die Schmiedemeisters-Gattin Anna-Elisabeth, mit ihm durchzubrennen und ihre kleine Tochter mitzunehmen. Nach jahrelangem Versteckspiel heiraten die beiden schließlich in London und Ferdinand nimmt die Tochter seiner neuen Frau an Kindes statt an. Aus Emilie Concordia Eveline Dubenowsky wird „Mila Röder". ▶

Ferdinand Röder

Annette Röder

Der Mann, der sich „Ferdinand Röder“ nennt, hat bereits reiche Erfahrung im Aussitzen von Skandalen. Geboren anno 1809 in Köln als Nicolas Joseph Roeder, flüchtet er schon als Siebzehnjähriger aus dem elterlichen Böttcher-Betrieb samt ungeliebter Kaufmannslehre, heiratet die um sechs Jahre ältere Tochter eines Wundarztes aus Kleve, nimmt ihre Mitgift und geht seiner Wege. Die Ehe wird niemals ordnungsgemäß geschieden. Die rabiat ertrotzte Freiheit nutzt der entschlossene junge Mann, um seinen Traum zu leben und sich einen steilen Aufstieg als Schauspieler zu erarbeiten. Seine beste Rolle, den „Ferdinand“ in Schillers „Kabale und Liebe“, verewigt er in seinem selbst gewählten Vornamen.

An seine überall hochgelobte Schauspielkarriere schließt der Umtriebige eine ebenso erfolgreiche Laufbahn als Direktor diverser großer Theater an. Kühn ehelicht er die bedeutendste Primadonna der Zeit, die Sopranistin Bertha Richter von Ilsenau aus Prag, die unter dem Künstlernamen „Bertha von Romani“ in ganz Europa gefeiert wird. Doch keine drei Jahre nach der Hochzeit verlässt Ferdinand die Tochter eines hohen kaiserlich-habsburgischen Hofbeamten, um mit der Gattin des Rigaer Schmiedemeisters zu leben und aus ihrem zauberhaften Töchterchen einen in der ganzen Welt gefeierten Bühnenstar zu machen. Seine neu in Berlin gegründete Theateragentur soll dieses Vorhaben ermöglichen.

Schnell wird Ferdinand Röder in der preußischen Hauptstadt zum mächtigsten Theateragenten Europas. Wer auf den großen Bühnen im In- und Ausland berühmt wird, bestimmt er. Zu seiner Klientel gehören so wichtige Künstlerinnen wie die Schauspielerin Clara Ziegler, aus deren Nachlass später das Deutsche Theatermuseum in München hervorgeht, oder die Sopranistin Lilli Lehmann, die nicht nur von Richard Wagner persönlich für die Uraufführung seines „Ring des Nibelungen“ besetzt wird, sondern später auch den Grundstein für die weltberühmte Sommerakademie der Salzburger Musikhochschule „Mozarteum“ legt.

In seinen letzten Lebensjahren zieht sich Ferdinand Röder mit Frau Anna-Elisabeth – inzwischen nennt sie sich „Annette“ – und Tochter Mila auf sein schlossartiges Anwesen „Villa Mila“ (Anm.: in den 1960er-Jahren abgerissen) in Honnef am Rhein zurück. Im Sommer 1880 stirbt er an den Spätfolgen eines Schlaganfalls. Seiner Adoptivtochter Mila kann der leidenschaftliche Theatermacher zuvor noch einen kurzen, aber strahlenden Karriere-Höhepunkt in Wien organisieren. Mit größtem Erfolg tritt sie dort in drei Operetten seines Kindheitsfreundes Jacques Offenbach auf. Ihre stark angegriffene Gesundheit zwingt die gefeierte Schönheit jedoch zum frühen Abschied von der Bühne. Nur sieben Jahre nach ihrem Vater,

im Frühjahr 1887, erliegt sie einem Krebsleiden. Unmittelbar nach dem Tod der Tochter lässt Annette Röder zu Ehren ihrer Liebsten das Mausoleum auf dem Alten Friedhof in Bad Honnef errichten. Nach ihrem eigenen Tod im Jahr 1893 findet auch sie hier ihre letzte Ruhe.

Für Röder-Biografin Catrin Möderler ist das Mausoleum Röder das bedeutendste Grabdenkmal einer Theaterfamilie außerhalb des Wiener Zentralfriedhofs. Derzeit wird der Bau von der Stadt Bad Honnef aufwendig saniert und für die Zukunft ertüchtigt. Laut Möderler nicht nur ein Dienst an einem Juwel der Stadt, sondern an der Kultur schlechthin. Denn, in ihren Worten: „Bis in die Gegenwart ist das Mausoleum nicht nur ein eindrucksvolles Denkmal für eine schillernde Theaterfamilie, sondern auch ein Denkmal für die vielleicht glänzendste Epoche der europäischen Theatergeschichte mit all ihren erinnernswerten Angehörigen.“ ■

Catrin Möderler
MILA RÖDER – EIN BÜHNENREIFES LEBEN
tredition, gebunden, 236 Seiten,
ISBN: 978-3-7482-9394-1, 25 Euro

Catrin Möderler
FERDINAND RÖDER – EIN LEBEN DEM THEATER
tredition, gebunden, 268 Seiten,
ISBN: 978-3-347-04102-8, 25 Euro

Catrin Möderler
BERTHA von ROMANI geschiedene RÖDER –
EIN LEBEN NACH EIGENER REGIE
tredition, gebunden, 244 Seiten,
ISBN: 978-3-347-64420-5, 25 Euro

Fotos (4): © Catrin Möderler

Natürlich schön

Wir stehen auf Parkett! Der nachwachsende Rohstoff ist optisch ein Highlight, hat einen besonderen Charme und bietet auch ökologisch viele Vorteile. Unser Partner, Parkett Herter, setzt Hölzer ein, die aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammen. Bei uns finden Sie die neuesten Trends und die schönsten Böden des schwäbischen Parkettmachers. Holen Sie sich Natur in Ihr Zuhause.

GmbH Preuß
PARKETT & FUSSBODENBELÄGE
MEISTERBETRIEB

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

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag: 10.00 Uhr – 18.00 Uhr
Samstag: 10.00 Uhr – 14.30 Uhr

© seromedia GmbH

FILMTIPPS

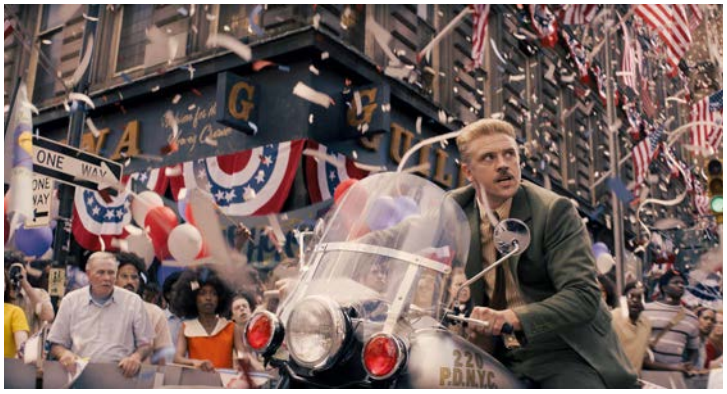
ÜBERRASCHEND GUT (GEALTERT)

Ist es nicht schön, wenn man positiv überrascht wird? Sollte diese Erfahrung mit etwas Aufwand verbunden sein, freut man sich umso mehr, wenn sich die investierte Energie wider Erwarten lohnt. In diesem Kinojahr haben uns gleich zwei Filme überrascht und dabei das Herz erwärmt. Da wäre zum einen der dieses Mal wirklich allerletzte „Indiana Jones“ mit dem legendären Harrison Ford und zum anderen das Prequel der *„Hunger-Games“*-Filme. Ebenso beschert uns die Neuveröffentlichung von *„The Others“* mit Nicole Kidman fürs Home Entertainment nach über 20 Jahren ein fast genauso tolles Erlebnis wie im Kino. Mehr kann man nicht erwarten – außer vielleicht mehr davon!

INDIANA JONES UND DAS RAD DES SCHICKSALS (2023)

Der letzte Indy ist besser als *„Das Königreich des Kristallschädels"* (2008). Aber er ist nicht so gut wie die ersten drei Teile aus den 1980ern. Selbst wenn Regisseur James Mangold (*„Walk the Line", „Logan: The Wolverine"*) ein ebenbürtiger Film gelungen wäre, würde man ihm vermutlich nicht die verdiente Anerkennung schenken. Wenn „die Feder stärker als das Schwert ist", dann sticht Nostalgie Qualität.

Wir schreiben das Jahr 1969 und Indiana Jones (Harrison Ford) ist bereit, Schluss zu machen. Nachdem er mehr als ein Jahrzehnt als Dozent am New Yorker Hunter College verbracht hat, bereitet sich der angesehene Archäologieprofessor darauf vor, sich in seine bescheidene Wohnung zurückzuziehen, in der er heute allein lebt. Die Dinge ändern sich nach einem überraschenden Besuch seiner entfremdeten Patentochter Helena Shaw (Phoebe Waller-Bridge), die auf der Suche nach einem seltenen Artefakt ist, das ihr Vater Indy Jahre zuvor anvertraut hat: dem berüchtigten Archimedes-Zifferblatt, einem Gerät, das angeblich die Fähigkeit besitzt, Risse in der Zeit zu lokalisieren. Unterdessen hat Indys alter Erzfeind Jürgen Voller (Mads Mikkelsen), ein ehemaliger Nazi, der jetzt als Physiker im US-Raumfahrtprogramm arbeitet, seinen eigenen Plan für das Artefakt, das den Lauf der Weltgeschichte verändern könnte. Indy bleibt keine andere Wahl, als ihn aufzuhalten …



Fotos (4): © 2022 Lucasfilm Ltd. & TM. All Rights Reserved.

Da Indiana Jones meine Kindheit wie kein anderer geprägt hat, minimierte ich im Vorfeld des Kinobesuchs meine Erwartungen an diesen Film. Ich gehöre zwar nicht zu denjenigen, die bei misslungenen Fortsetzungen und Adaptionen schimpfen, ihre Kindheit sei ruiniert worden. Immerhin nimmt mir niemand die originalen Werke weg. Aber ich konnte eine gewisse Aufregung nicht unterdrücken. Viele Zuschauer waren nach der Vorstellung jedenfalls erleichtert. Denn *„Indiana Jones und das Rad des Schicksals"* ist ein guter Film, ein guter Indy. Offensichtlich muss nicht Steven Spielberg auf dem Regiestuhl sitzen, um das Flair der legendären Filmreihe einzufangen. Wir starten direkt mit der besten Eröffnungsszene seit *„Der letzte Kreuzzug"* und wem es gelingt, sich auf Harrison Fords Nazi-Bodycount und nicht auf sein künstlich verjüngtes Gesicht zu konzentrieren, der schnallt sich besser an. Nicht alles ist perfekt, unter anderem ist der dritte Akt antiklimatisch, obgleich ambitioniert, und manche Witze ziehen nicht. Insgesamt überwiegen jedoch die positiven Eigenschaften des Films. Das Produktionsdesign und John Williams Soundtrack sind über jeden Zweifel erhaben und anders als im letzten Spielberg-Teil wird Indy altersgerecht behandelt. 2008 witzelte noch Shia LaBeoufs Figur, Indy müsse bestimmt schon 80 Jahre alt sein. Nun, jetzt ist er es und Regisseur Mangold lässt seine Hauptfigur daher auch keine waghalsigen Stunts machen. Indy muss kreativ werden, gegebenenfalls anderen den Vortritt überlassen und tun, was er am besten kann: charmant sein und den Film tragen. Hut ab vor dieser gelungenen Leistung! ▶

THE OTHERS (2001)

Wie man sich mit subtilen Mitteln und einem sparsamen Einsatz von Effekten unvergesslich macht, wusste Regisseur und Drehbuchautor Alejandro Amenábar ganz genau. Die meisten dürften 2001 für dessen Hauptdarstellerin, Oscarpreisträgerin Nicole Kidman (*„Moulin Rouge!“, „The Hours“*), ins Kino gegangen sein, blieben jedoch für die Auflösung des gruseligen Rätsels von *„The Others“* bis zur letzten Minute im Sessel. Es lohnte sich!

England 1945: Der Zweite Weltkrieg ist vorbei, aber Grace (Nicole Kidman) wartet immer noch auf die Heimkehr ihres Mannes. In ihrem abgelegenen Herrenhaus erzieht sie ihre beiden Kinder, Anne (Alakina Mann) und Nicholas (James Bentley), nach strengen religiösen Prinzipien. Die Fensterläden und Vorhänge des Hauses sind stets verschlossen, denn die Kinder leiden an einer seltsamen Krankheit: Sie reagieren allergisch auf Licht. Nachdem eines Tages plötzlich das gesamte Personal ohne ein Wort verschwunden ist, stellt Grace drei neue Bedienstete an. Als diese jedoch die wichtigste Regel der Hausherrin missachten, ereignen sich unheimliche Vorfälle ...

Fotos (4): © STUDIOCANAL HOME ENTERTAINMENT – Blu-Ray

Damit sind freilich keine Spezialeffekte, knarrende Türen oder Jump-Scares gemeint, die im Horrorgenre gern inflationär verwendet werden. *„The Others“* ist anders. Der Film ist eher dem Mystery-Thriller oder Drama zuzuordnen, denn es dreht sich thematisch um tiefe Trauer und was sie mit einem Menschen macht. Regisseur Amenábar spielt mit den Erwartungen der Zuschauer und schafft es, dass sich diese vor einem Klavierspiel gruseln oder gar ein paar verdeckte Möbel am helllichten Tage fürchten. Es spannt einen sogar auf die Folter, wenn Anne ihrem kleinen Bruder bloß etwas erzählt, das er nicht wahrhaben möchte. Die ganze Situation der verfluchten Familie und ihre Umgebung wollen nicht recht zusammenpassen, was sowohl ein unbehagliches Gefühl bei den Protagonisten als auch bei den Zuschauern hervorruft. Wohlbedachte Dialoge und Symbole sind hier zwar nicht so dicht verstrickt wie in vergleichbaren Werken, doch alles ist sorgfältig ausgearbeitet und in sich stimmig. Am beeindruckendsten ist, dass eine gewisse Vorhersehbarkeit im letzten Drittel des Films bewusst auf die Probe gestellt wird, um die Spannung bis ganz zum Schluss aufrechtzuerhalten. Deshalb steht der Film auch nach über 20 Jahren für sich selbst und altert sehr gut. *„The Others“* ist etwas langsam, aber nicht langatmig. Nicole Kidman spielt ihre unterkühlte Mutterrolle mehr als überzeugend, wobei Alakina Mann als widerspenstige Tochter hervorragt. Die Filmemacher liefern ein tolles Kammerspiel ab.

Fotos (4): © 2023 LEONINE Holding GmbH

DIE TRIBUTE VON PANEM: THE BALLAD OF SONGBIRDS AND SNAKES (2023)

Basierend auf der Bestseller-Reihe von Suzanne Collins begeisterten die *„Die Tribute von Panem"*-Kinofilme weltweit Millionen Fans. Nun erzählt *„Die Tribute von Panem – The Ballad of Songbirds and Snakes"* die Vorgeschichte der Welt von Panem und den Anfang der gefürchteten Hungerspiele. Wer zumindest die vorausgegangene Filmreihe gesehen hat, weiß natürlich, wie der neue Film endet. Doch der Gang ins Kino ist mehr als eine Rückkehr in eine altbekannte Welt. Mit dem, was Regisseur Francis Lawrence, der die letzten drei Filme drehte, uns hier anbietet, haben wir nicht gerechnet.

Im Mittelpunkt der Geschichte steht der junge Coriolanus (Tom Blyth), lange bevor er zum Präsidenten von Panem werden sollte. Er ist die letzte Hoffnung für die einst stolze Familie Snow, die in Ungnade gefallen ist. Als er zum Mentor von Lucy Gray (Rachel Zegler), einem Mädchen aus dem verarmten Distrikt 12, erwählt wird, sieht er die Chance, sein Schicksal zu ändern. Denn Lucy Gray zieht das Publikum in ihren Bann. In einem Wettlauf gegen die Zeit und hin- und hergerissen zwischen Gut und Böse kämpft Coriolanus um sein Überleben – und es wird sich entscheiden, ob ihn die Geschicke zu einem Singvogel oder zu einer Schlange werden lassen …

Wenn ein paar Jahre nach Abschluss einer gelungenen und erfolgreichen Filmreihe eine Vorgeschichte herausgeholt wird, ist die Fahrtrichtung klar. Das Filmstudio wird jede Gelegenheit nutzen, um Kapital daraus zu schlagen. Da die *„Hunger Games"* nicht zuletzt aufgrund der kongenialen Romanvorlage eine treue Fangemeinde haben, müssen sich die Filmemacher auch nicht sonderlich Mühe geben, denn der Erfolg ist so gut wie sicher. Darum hatte ich einen typischen Moneygrab erwartet und wurde umso positiver überrascht, als der Vorhang sich nach 157 Minuten wieder schloss. *„The Ballad of Songbirds and Snakes"* ist richtig gut! Kurz vorab: Die ursprünglich futuristische Welt hat im neuen Teil einen erstklassigen Retro-Anstrich bekommen. Allein das Produktionsdesign balanciert souverän zwischen authentisch dystopisch und parodistisch. Wichtiger ist aber der Inhalt, auf den wir uns konzentrieren wollen: Die Hauptfigur ist prädestiniert dafür, reichlich Spannung zu erzeugen. Schließlich ist sie fast den gesamten Film über hin- und hergerissen, steht immer in Konflikt mit sich selbst. Die Ungewissheit über die schwerwiegenden Entscheidungen Snows müsste uns Zuschauer an die Leinwand kleben. Tut sie aber nicht. Das liegt tragischerweise nicht einmal daran, dass aufgrund der Natur des Films als Prequel dessen Ende bekannt ist. Von Beginn an ist deutlich, welcher Seite sich Snow im Zweifel hingibt. Selbst wenn er mit aller Kraft auf ein Ergebnis hinarbeitet, torpediert er sein Bestreben zugleich bewusst. Doch das tut dem Filmerlebnis keinen Abbruch. Im Gegenteil, es ist lediglich ein anderes. Francis Lawrence und insbesondere Schauspieler Tom Blyth achten penibel genau darauf, dass ihr Hauptcharakter sich, bewusst oder unbewusst, von der ersten Minute an treu bleibt und der Zuschauer ganz genau hinsehen und lernen darf, warum er zum Bösewicht wird. Coriolanus Snows Biografie ist unvergleichlich interessant und das Gesamtpaket des Films von erster Güte. *(Bryan Kolarczyk)* ■

Buderus

Das Beste aus zwei Welten!

Sie möchten die Heizung Ihres Hauses oder Ihrer Wohnung erneuern? Entdecken Sie mit den Experten der Gerwing Söhne GmbH und ihrem Partner Buderus Ihre Heizung der Zukunft: Die Hybridheizung kombiniert zwei (oder mehr) verschiedene Heiztechnologien, um Heizwärme und Warmwasser bereitzustellen. Dies bietet zum einen Versorgungssicherheit, zum anderen lässt sich auch der Einsatz fossiler Brennstoffe reduzieren.

Logatherm WSW186iT

Die optimale Lösung – auch für Altbauten

Wir beraten Sie gerne und zeigen Ihnen die technologischen Möglichkeiten, energieeffizient und wirtschaftlich. Ihre neue Heizung hat System.

Rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin unter (0228) 440 191 oder info@gerwing-soehne.de

GERWING • SÖHNE GmbH
Wärme • Wasser • Energie

Röhfeldstraße 9 · 53227 Bonn · Telefon (0228) 440 191
www.gerwing-soehne.de

© seromedia GmbH

Die besten Freunde kommen zum Essen. Es soll ein gemütlicher Abend werden, der den Gastgebern nur wenig Arbeit macht. In dem Fall liegt man mit Raclette genau richtig. Das Schweizer Gericht ist unkompliziert vorzubereiten und eignet sich perfekt als tolles Gemeinschaftserlebnis. Für Freunde gibt's Pfännchen …

ZUM DAHIN-SCHMELZEN

Raclette gilt neben dem Käsefondue als Schweizer Nationalgericht. Es verbindet Geselligkeit mit Genuss. Die vielen kulinarischen Kombinationsmöglichkeiten sorgen für reichlich Gesprächsstoff und viel Geschmack. Raclette-Käse wurde im Wallis bereits im vierten Jahrhundert vor Christus hergestellt. Damals hieß er noch Bratkäse. Im 13. Jahrhundert, so wird überliefert, sollen Hirten in den Alpen ihren Käselaib über dem Lagerfeuer geschmolzen haben. Der Käse ist dann mit einem sogenannten Schabeisen abgeschabt worden. Dieses Eisen ist auch als Raclette bekannt. Weil der Name Raclette nicht geschützt ist, steht er für alle Arten von Schmelzkäse.

Foto: © Raclette Suisse

Dieses Kombinationsgerät „PizzaGrill for8" gilt als Multitalent im Bereich Kochen am Tisch. Einsatzmöglichkeiten ohne Grenzen: Zubereitung von Mini-Pizzen, Raclette oder Grilladen. Es lassen sich acht Personen auf originelle Art verpflegen. Ab 253,74 Euro, **stockli.shop**

Besonders beliebt ist Raclette an Silvesterabenden und in der kalten Jahreszeit. Die Vorbereitungen gehen schnell. Die Zutaten werden einfach auf den Tisch gestellt und los geht's. Jeder nimmt sich, was er mag, befüllt sein Pfännchen und dann wird geschmolzen. Ein klassisches Raclette ist vegetarisch. Für Veganer gibt es speziellen Käse fürs Raclette zu kaufen. Das Essen zieht sich meistens über Stunden, was ausreichend Zeit für Gespräche bietet. Deshalb eignet sich ein Raclette-Abend gerade auch dann, wenn sich die Gäste nicht so gut kennen.

Der ursprüngliche Raclette-Käse stammt aus dem Kanton Wallis. Er ist ein leicht schmelzender Käse, den es als flachen Käselaib gibt. Raclette-Scheiben werden beim Kauf direkt vom Laib aufgeschnitten. Die Rinde ist trocken und etwas weiß. Wenn der Käse geschmiert wurde, ist der Rand leicht rötlich. Raclette schmeckt in der Regel nicht scharf, aber trotzdem würzig. Der typische Walliser Käse wird aus Rohmilch hergestellt und unterliegt daher strengen Zubereitungsrichtlinien. Der sogenannte Schweizer Raclette-Käse stammt aus anderen Regionen in der Schweiz. Käse aus anderen Ländern heißt meistens nur „Raclette Käse". ▶

Das pfiffige Raclettegerät „Cheeseboard Six" bietet viel Komfort. Wer beim Essen zwischendurch mal eine Pause einlegen möchte, kann bequem das Pfännchen auf dem integrierten Parkdeck ruhen lassen. Ab 176,17 Euro, **stockli.shop**

Dieser Raclette-Grill sorgt für Abwechslung und Spaß auf dem Tisch! Das Gerät „RC 1400" aus gebürstetem Aluminium und Edelstahl hat eine praktische Wendeplatte. Die gerippte Seite gibt Fleisch und Gemüse die typischen Grillstreifen und auf der glatten Seite machen die beiden vorgegebenen Crêpes-Formen das Backen von Pancakes & Co. ganz einfach. Natürlich auch geeignet, um darauf Fisch und Obst auf Teppanyaki-Art zuzubereiten. Ab 126,99 Euro, **rommelsbacher.de**

Das WMF Raclette für zwei verbindet edle Ästhetik, kompaktes Design und hohe Leistung. Komplett ausgestattes Raclette-Set für das romantische Dinner zu zweit. Ab 99,99 Euro, **wmf.com**

▶ Das Wichtigste beim Raclette ist neben dem Käse der Grill. Die meisten haben vier oder acht Pfännchen. Es gibt aber auch Mini-Grills für zwei Personen. Wenn besonders viele Gäste eingeladen sind, kann man zwei Geräte hinstellen. In dem Gerät gibt es eine Heizspirale, unter die die Pfännchen eingeschoben werden. Außerdem hat das Raclette entweder eine Metallplatte oder eine Steinplatte. Diese eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Fleisch, da sich ihre Temperatur halten und einstellen lässt. Raclettes mit Metallplatten haben den Vorteil, dass diese wesentlich schneller aufheizen. Inzwischen gibt es auch Kombigeräte, die über eine Metallplatte mit Stein verfügen.

Der multifunktionale Raclette-Grill garantiert Partyspaß für bis zu acht Personen. Der Naturgrillstein mit Wärmespeicherung und die antihaftbeschichtete Wendegrillplatte führen zum besten Grillergebnis drinnen sowie draußen. Ab 84,99 Euro, **severin.com**

Das Schweizer Familienunternehmen Stöckli belebt mit dem neuen Abstreich-Raclettegerät „Swing" eine alte Schweizer Tradition wieder. Statt wie sonst üblich, werden bei „Swing" nicht einzelne Käsescheiben in kleinen Pfännchen erhitzt, sondern ein angeschnittener Käselaib über einem Heizstrahler geschmolzen. Ab 142,94 Euro, **stockli.shop**

Wichtig ist, dass die Metallplatte eine Antihaftbeschichtung hat. Dann ist kein Öl notwendig und das Essen ist ein kleines bisschen leichter. Auch die Pfännchen sollten eine Antihaftbeschichtung haben, da sie dann leichter gereinigt werden können. Höherwertige Geräte haben ein regelbares Thermostat, was vor allem für die Zubereitung von Fleisch und Fisch praktisch ist. Geräte mit acht Pfannen sollten etwa 1.500 Watt haben. Wenn der Raclette-Grill nur vier Pfännchen hat, reichen etwa 800 Watt aus. Darüber hinaus muss eine ausreichende Anzahl an Spachteln vorhanden sein, die es aus Holz oder Plastik gibt. ■

Foto: © Stöckli

KLASSISCHE ZUTATEN FÜR RACLETTE:

Baguette, Kartoffeln, Gurken, Champignons, Tomaten, Paprika, Zucchini, Mais und Maiskolben, Zwiebeln, Essiggurken, Silberzwiebeln, Senffrüchte, Kirschtomaten

FÜR FLEISCHESSER:
Schinkenwürfel, Salami, Pute, Rind, Hühnchen, Schwein

FÜR FISCHESSER:
Thunfischsteak, Lachs, Seeteufel, Kabeljau, Sardellen, Krevetten, Shrimps, Garnelen, Jakobsmuscheln

ANZEIGE

kaffee schmeckt.

Ein kleiner, feiner Ort zum Genießen und Verweilen

Öffnungszeiten:
Montags Ruhetag
Di - Fr 8.30 - 17.00 Uhr
Sa 9.00 - 13.00 Uhr
Sonn- und feiertags geschlossen
Königswinterer Str. 628 · 53227 Bonn
www.kaffee-schmeckt.de

© seromedia GmbH // Foto: © senivpetro/freepik.com

SPLITTER

ZEITLOSE MODE VOR RAUER KULISSE

Hackett London begibt sich mit der Markenkampagne Autumn/Winter 2023 auf eine außergewöhnliche Reise durch Zeit und Natur, eine harmonische Fusion, die traditionelle Schneiderkunst mit einem modernen britischen Touch verbindet.

Die Kampagne ist reich an Geschichte und Geschichten und findet vor der rauen Landschaft Schottlands statt. Präsentiert wird sie vom legendären britischen Rennfahrer und Formel-1-Weltmeister Jenson Button gemeinsam mit dem britischen Schauspieler Matthew Goode.

In einer einzigartigen Farbpalette, die von Kieferngrün und Schokoladenbraun dominiert wird, zeigt Hackett London eine Auswahl exquisiter Wollmäntel in satten Blautönen und warmen Erdtönen, wie zum Beispiel den Shearling-Bomber in einem dunklen Schokoladenton, der das ikonische, archivierte Heritage-Design widerspiegelt und aus Schaffell gearbeitet ist. Ergänzt durch erstklassige Knitwear, wie den neuen Chunky-Rib-Shawl-Cardigan mit luxuriöser handgestrickter Haptik aus einer Mischung aus Merino und Kaschmir sowie Perennial-Shirts. Charakteristische Hosen in Rostrot, cremigem Ecru und tiefen Meerestönen aus verschiedenen Materialien wie edlem italienischem Cord oder reinem Baumwollsamt sowie Accessoires aus der AW23-Kollektion strahlen zeitlosen Stil und die Essenz des Markenerbes aus.

Die Kampagne wurde durch die Linse des renommierten britischen Mode- und Porträtfotografen Charlie Gray eingefangen. ■

hackett.com

JOACHIM WISSLER IST „KOCH DES JAHRES“

Joachim Wissler vom Restaurant Vendôme im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg ist Deutschlands „Koch des Jahres 2023“. Er erhielt den Award im Rahmen der Rolling Pin. Convention in Berlin verliehen. Die Rolling Pin.Awards gelten als die Oscars der Gastronomie. Tausende Mitarbeiter der Branche haben zahlreiche Persönlichkeiten und Betriebe für außergewöhnliche Leistungen ausgezeichnet – darunter die besten Köchinnen und Köche des Landes. Joachim Wissler: „Dieser Titel bedeutet mir viel, da hier keine Fachjury ihr Urteil fällt, sondern die Kolleginnen und Kollegen in der Gastronomie. Deren Bestätigung ist etwas ganz Besonderes und ich bin dankbar für jedes einzelne Voting. Mein Dank gilt außerdem meinem Team, ohne das derart außergewöhnliche Errungenschaften nicht möglich wären. Wir haben mit unserem neuen Weg seit Herbst 2022 Großartiges erreicht und ich freue mich sehr, dass dies in der Branche auch so ankommt.“ Wissler ist seit 2000 Geschäftsführer und Küchenchef im Vendôme, das im Gault&Millau 2023 mit der Höchstnote von fünf roten Hauben vertreten ist. ■

althoffcollection.com/de/althoff-grandhotel-schloss-bensberg/restaurant-vendome

Joachim Wissler, Foto: © Erik Chmil

Restaurant Vendôme, Foto: © Katherina Wagner

Piemonteser Haselnuss und Passionsfrucht, Foto: © Erik Chmil

FASHION-WEEK-FEELING AM RHEIN

Die Bonner Haute-Couture-Designerin Fatima Halwani hat sich bei ihrer neuen Kollektion von der Kirschblüte in der Altstadt inspirieren lassen. „Flower Garden" wurde im Kameha Grand Bonn präsentiert.

Fotos (4): © Karim Kahtan

Der Innenhof des Hotels Kameha Grand bot die perfekte Kulisse für eine Modenschau, die auch auf einer der großen Modewochen in Berlin oder Mailand hätte stattfinden können. Doch die Bonner Designerin, die in der Vergangenheit ihre Kollektionen bereits auf der London Fashion Week vorstellte, wollte dieses Mal unbedingt ihre Bonner Heimat in die Präsentation der neuesten Entwürfe integrieren – schließlich diente diese auch als Inspiration zu den aktuellen Entwürfen.

Begonnen hatte der kreative Prozess bereits im Frühling, mit einer Mini-Kollektion, die sich thematisch an der Bonner Kirschblüte orientierte. Daraus entwickelte die Designerin die Haute-Couture-Kollektion mit dem zentralen Blüten-Thema – in sanften Farben gehalten und mit Blüten in jeglicher Form. Auch bei der Stoffwahl orientierte sich Fatima Halwani an der zeitlosen Schönheit der Blüten. Spitze, in Kombination mit Crêpe-Stoffen, fließendem Satin und Chiffon, spielt die zentrale Rolle. Besonderes Augenmerk legte die Designerin auf eine fließende Linie und besonders raffinierte Schnitte, die die besondere Eleganz ihrer Roben ausmachen. Kurze Cocktailkleider, Abendkleider in eleganter Midi-Länge und natürlich spektakuläre bodenlange Gala-Roben mit Schleppen oder Capes bilden das Herz der Kollektion. Der Höhepunkt war das Brautkleid! Ein schlichtes weißes Satin-Dress, figurbetont und mit hohem Schlitz, geadelt mit einem aufwendig mit Kristallen bestickten Spitzencape mit einer vier Meter langen Schleppe.

Fatima Halwani wurde im Libanon geboren und ist mit vier Jahren mit ihrer Familie nach Bonn gezogen, wo sie später ihre Schulausbildung mit Fachabitur abschloss. Im Anschluss folgte eine Ausbildung zur Textiltechnikerin in Köln und ihr Modedesign-Studium in Düsseldorf. Bereits während ihres Studiums absolvierte Fatima Halwani zahlreiche Praktika bei international bekannten Designern im In- und Ausland und erweiterte ihre Fähigkeiten und Erfahrungen. 2011 gründete Halwani in Bonn ihr eigenes Label, auf das auch die internationale Modepresse aufmerksam wurde. ■

fatima-halwani.com

SPLITTER

KÖCHE, STERNE, GÄSTE – EIFEL GOURMET FESTIVAL MIT EXKLUSIVEM PROGRAMM

Foto: © gpoitstudio/freepik.com

Gute Nachricht für alle Gourmets: Die Genussreise in der Landlust Burg Flamersheim geht wieder weiter. Das Eifel Gourmet Festival findet nach Coronapause mit einem außergewöhnlichen, kulinarischen Programm statt. An drei Abenden wird es Sechs-Gänge-Menüs geben, zu denen Landlust-Gastgeber Johannes von Bemberg, Patron Oliver Röder, Sommelière Katharina Röder und Küchenchef Filip Czmok befreundete Gastköche und Winzer eingeladen haben. Den Auftakt macht am 12. März. Zwei-Sterne-Koch Heiko Nieder. Er trifft in der Landlust auf seinen einstigen Schüler und heutigen Sternekoch Filip Czmok. Das verspricht ein spannendes kulinarisches Aufeinandertreffen zu werden. Von den Franken lernen, heißt genießen lernen. Darum holt die Landlust Burg Flamersheim am 15. März die besten fränkischen Genussbotschafter in die Eifel: Tobias Bätz, Küchenchef des „Restaurants Alexander Herrmann“, und das Weingut Rudolf Fürst aus Bürgstadt. „Kitchen possible“ heißt es am 16. März. Dann trifft Landlust-Patron Oliver Röder auf Alexander Wulf, Spitzenkoch mit russischen Wurzeln, der schon bei Tim Mälzers „Kitchen Impossible“ beeindruckend abgeliefert hat. Der zweite Festival-Tag, 14. März, bietet eine exklusive Gelegenheit, den Landlust-Spitzenköchen in die Töpfe zu schauen und beim Chef’s Table erlesene Speisen und ausgesuchte Weine in gemütlicher Ein-Abend-bei-Freunden-Atmosphäre zu genießen.

Zum Abschluss steht am 17. März wieder eine Küchenparty auf dem Programm. Sie hat mittlerweile schon einen legendären Ruf. Acht Gourmetköche laden auf ihre Genuss-Inseln ein. Es gibt wunderbare Weine als Reisebegleiter, erlesene Brände, vollmundige Sherrys und trendigen Wermut. Live am Herd: Philipp Helzle*, Konstantin Kuntzsch*, Philipp Wolter*, Iris Bettinger*, Matthias Pietsch, Jonas Zörner*, Filip Czmok* und Oliver Röder*. ■

burgflamersheim.de

RIB ME! IST ST. RIBS

Aus „Rib me!“ im Living Hotel Kanzler wurde „St. Ribs“. Die Wahl des neuen Namens spiegele die Hingabe für herausragende gastronomische Erlebnisse wider, insbesondere in Bezug auf erstklassige Rippchen, erklärte Max Schlereth, Inhaber der Living Hotels. „Wir hatten von Anfang an die Idee, Spare Ribs eine neue Wertigkeit zu geben. Wir wollten nicht nur in Sachen Zubereitung und Service etwas Besonderes sein, sondern den Rippchen tatsächlich einen Tempel bauen. Der Name St. Ribs kommuniziert dabei auf den Punkt und mit einem freundlichen Augenzwinkern alles, was wir sind und was wir können.“ Die Menükarte des Restaurants ist weiterhin umfangreich und vielseitig und wurde um weitere Spare-Rib-Kreationen erweitert. ■

rib-me.com

Foto: © Sascha Perrone, St. Ribs Bonn

GALERIA BONN WECKT DEN GEIST DER WEIHNACHT

Vor allem für Kinder ist Weihnachten das Highlight des Jahres und sie freuen sich auf die vielen Geschenke, die unter dem Baum liegen. Doch es gibt viele, die sich in schwierigen Lebenssituationen befinden und keinen Wunsch auspacken können. Daher hat GALERIA vor einigen Jahren die „Charity-Baum-Aktion“ ins Leben gerufen und in den Filialen Weihnachtsbäume aufgestellt, an denen Wunschzettel von solchen Kindern angebracht wurden. Jeder kann einen Wunsch vom Baum nehmen, das entsprechende Geschenk kaufen und es an der Kasse abgeben. Alle Geschenke werden gesammelt und kurz vor Weihnachten an Organisationen der Region übergeben, die sie den Kindern dann schenken. Diese Tradition gibt es auch in Bonn. Der Charity-Wald 2023 berücksichtigt gleich sieben Organisationen aus Bonn und Umgebung, die sich für Kinder und ihre Familien einsetzen: Maria im Walde, Stiftung Buntes Herz, MamaMia, Kinderheim Haus Eichenhöhe, Deutscher Kinderhospizverein, Familienhaus Uniklinikum Bonn und das Ronald McDonald Haus. Mitten im Wald steht auch der goldene Weihnachtsbaum: Für diesen besteht die Möglichkeit, Trägern wie dem Kinderhospiz direkt Spenden zukommen zu lassen, um kurzfristig auf Wünsche von Kindern reagieren zu können. „Der Wunschbaum der Stiftung Buntes Herz wird dieses Jahr den Kindern der LVR-Frida-Kahlo-Schule ein Lächeln in ihr Gesicht zaubern“, sagte Tamae Meixner, Buntes Herz, bei der Eröffnung des Charity-Waldes. Die Stiftung wird bei diesem Projekt von Schauspieler Simon Böer und Katia Convents – bekannt durch die Let's-Dance-Produktion – als Schirmherren unterstützt. ■

Bei der Eröffnung des Charity-Waldes: Nicole Bonnie, Bezirksbürgermeisterin Bonn, Regina Zerwas, Leitung GALERIA-Filiale Bonn, Tamae Meixner, Stiftung Buntes Herz

NOVA VITA

Residenz Bonn

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 Superior Hotels.

Bei uns erwarten Sie:

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

0228 | 6298 0

novavita.com

SPLITTER

MEYER-NÄKEL IST WEINGUT DES JAHRES 2024

Das Dernauer Weingut Meyer-Näkel wurde vom Vinum Weinguide Deutschland 2024 zum „Weingut des Jahres“ gekürt. In der Mitteilung des Magazins heißt es: „Dörte und Meike Näkel führen mit dem Weingut Meyer-Näkel in Dernau an der Ahr das

‚Weingut des Jahres‘. (…) Sie wurden in den vergangenen beiden Jahren nicht eben verwöhnt. Auch sie hatten extrem zu leiden unter den Auswirkungen der Flutkatastrophe von 2021. (...) Umso außergewöhnlicher ist es, dass sie ausgerechnet mit 2021 den vielleicht besten Jahrgang ihres bisherigen Schaffens hinlegten. Ihre Spätburgunder, aber auch die Weißweine sind es würdig, die Welt wissen zu lassen, dass sie vom ‚Weingut des Jahres‘ stammen.“

Das Familienweingut Meyer-Näkel wird von Dörte und Meike Näkel in der dritten Generation geführt. Sie bewirtschaften über 20 Hektar Rebfläche in den besten Lagen der Weinregion Ahr. Das VDP-Weingut am nordwestlichen Rand des deutschen Weinbaus hat in den letzten Jahrzehnten Rotweingeschichte geschrieben. Werner Näkel gilt als einer der Rotwein-Pioniere des Landes. Seine Töchter, Dörte und Meike, setzen seine Arbeit konsequent fort. Die beiden Schwestern absolvierten zunächst eine Winzerausbildung sowie anschließend ein

Weinbaustudium in Geisenheim. Sie übernahmen dann Schritt für Schritt die Aufgaben im Betrieb. Heute lässt ihr Vater ihnen völlig freie Hand und steht seinen Töchtern nach wie vor mit Rat und Tat zur Seite. Meyer-Näkel wird international für seine exzellenten Spätburgunder geschätzt. ■

meyer-naekel.de

ERIK SCHMITZ KOCHT IM „LUDWIG'S“

Das „Ludwig's“ in Bonn liegt unmittelbar am Rhein mit einem einzigartigen Blick auf vorbeiziehende Schiffe, Rheinaue und ehemaliges Regierungsviertel mit dem alles überragenden Posttower. Neben diesem spektakulären Ausblick erwartet den Gast ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis. Die raffinierte Fusionsküche des Restaurants entführt ihn auf eine Reise durch japanische, panasiatische und globale Geschmacksrichtungen. Hinter dem Restaurantkonzept steht Chefkoch Erik Schmitz, der ein innovatives Menü kreiert, das von seiner Erfahrung aus der Welt der Sterneküche und seiner Leidenschaft für die geschmacksintensive Küche inspiriert ist. Schmitz: „Wir wollen dem Gast für jede Gelegenheit das passende kulinarische Dinner-Erlebnis bieten. Ob mit ein paar kleinen Gerichten und einem Cocktail zum Feierabend, mit unseren exklusiven Sushi-

Gerichten oder mit einem Fünf-Gänge-Menü mit Weinbegleitung zum besonderen Anlass.“ Eingebettet in die Räumlichkeiten des „Kameha Grand Bonn“ wird das Ludwig's eigenständig von einem jungen und ehrgeizigen Team betrieben. Schmitz selbst ist in Köln geboren. Sein Berufsweg begann in der rheinischen Sternegastronomie. Nach Stationen in den mit zwei Sternen ausgezeichneten Restaurants „Facil“ und „Tim Raue“ zog es ihn samt Familie wieder zurück in die Domstadt. Mit dem „ox&klee“ begann für Erik Schmitz ein neues Kapitel. Nach dem ersten Jahr wurde das Restaurant mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. 2019 wurde Erik als Küchenchef von Gault& Millau zum Aufsteiger des Jahres NRW gekürt. Seit Herbst 2023 verwöhnt er die Gäste des „Ludwig's“. ■

ludwigs-bonn.de

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

Der Natur verbunden

Der Winter hat wunderschöne Seiten. Die Auswahl der Winterblüher ist klein, aber fein. Ergänzt mit formschönen Laubsträuchern und immergrünen Gehölzen zeigt der Garten auch während der kalten Jahreszeit ein zauberhaftes Gesicht.

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

Ihr Gartenmarkt in Bonn-Beuel

© seromedia GmbH

... so **schwarz** wie der Teufel!

„Kaffee und Liebe sind heiß am besten", sagt ein deutsches Sprichwort. Dem möchte man nicht widersprechen, denn kalter Kaffee schmeckt eigentlich niemandem. Auch Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, Kaffeefan und französischer Außenminister unter Napoléon I., hatte genaue Vorstellungen, wie der perfekte Kaffee sein muss: „Er muss schwarz sein wie der Teufel, heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe", so beschrieb er seine Vorliebe. Talleyrand hat seine letzte Tasse Kaffee schon lange getrunken, doch er hätte sicher seine Freude daran, wie guter Kaffee heute zelebriert wird.

Die Zubereitungsarten und -rituale sind so vielfältig wie noch nie. Altes und Modernes, Tradition und Innovation haben sich auch bei der Kaffeezubereitung miteinander arrangiert oder gar verbunden. Vollautomat, Espressomaschine, mit der Hand aufgebrüht und gefiltert, im Glas oder in der Tasse serviert ... Kaffee & Friends sind nicht nur Getränk, sondern Genuss, Lebenselixier, Kult und letztendlich immer wieder Geschmackssache. Kaffee trinkt man frühmorgens zu Hause, während der Arbeit, bei einem Plausch mit der besten Freundin und gerne im Café. Ein solcher Besuch gehört zum Stadtbummel oder täglichen Einkauf einfach dazu. Im Café trifft man Freunde, tauscht sich für eine Espressozeitspanne aus oder genießt ihn allein. So manch einer verlegt sein Homeoffice ins Café an der Ecke.

Fotos: © jannoon028/freepik.com, P. M. J. Rothe (2)

Kaffee hat, bis er als aufgebrühtes Getränk in der Tasse oder dem Becher landet, „to go" gekauft oder im Café getrunken wird, einen weiten Weg hinter sich. Aus den Anbauländern wird der Rohkaffee in alle Welt transportiert und landet über die großen Hafenstädte in den Betrieben der Verarbeiter. Dort wird er entkoffeiniert, geröstet oder zu löslichem Kaffee weiterverarbeitet. Das Rösten zählt zu den wichtigsten Momenten im Leben einer Bohne, die darüber entscheiden, wie sie in flüssiger Konsistenz einmal schmeckt: „schwarz wie der Teufel, heiß wie die Hölle, rein wie ein Engel und süß wie die Liebe". So mochte ihn nicht nur Fürst Talleyrand am liebsten, sondern auch die Gäste im „kaffee schmeckt" in Bonn-Oberkassel. Simone Gerwing pflegt in dem kleinen Café ein Stück Kaffeekultur:

Wie bist du auf die Idee gekommen, „kaffee schmeckt" zu gründen?
Es war immer ein Traum von mir. Kaffee ist viel mehr als ein Heißgetränk. Nimmt man sich Zeit für einen Kaffee, Espresso oder Cappuccino, dann nimmt man sich auch Zeit für sich selbst. Kaffee ist nicht nur ein Muntermacher, er ist Genuss, vielfältig und facettenreich. Es gibt über 800 verschiedene Aromen von Kaffee, das finde ich sehr faszinierend.

Was hast du vorher gemacht?
Ich komme aus der Genussbranche. Ich habe 20 Jahre für Wein Wolf Import gearbeitet. Ich war zunächst im Produktmanagement und später im Bereich Social Media.

Hast du eine spezielle Ausbildung gebraucht, um einen leckeren Espresso zuzubereiten?
Ich habe in der Bonner Kaffeeschule eine Ausbildung zur Barista gemacht. Kaffee ist ein sehr großes Thema und man muss erst einmal einiges an theoretischem Wissen ansammeln, das dann praktisch angewendet werden muss.

Was unterscheidet „kaffee schmeckt" von anderen Cafés?
Wir verarbeiten nicht nur regionale Produkte, sondern sie müssen auch bio sein. Das ist mir sehr wichtig. Außerdem achte ich darauf, dass der Kaffee fair gehandelt ist. Ich beziehe meinen Kaffee von der Bonner Kaffeebrennerei. Sie besucht regelmäßig die Kaffeeursprungsländer und achtet auf den Kaffeefarmen auf die Anbaubedingungen, auf Qualität, Nachhaltigkeit und faire Preise. Ich verarbeite außerdem eine sehr, sehr gute Milch, eine Bio-Vollmilch. Sie hat einen schönen Fettanteil, was meinen Kaffee besonders macht. Dies alles genießt man in einem Ambiente, das modern, ein bisschen minimalistisch und dennoch gemütlich ist. Eine Kaffeepause wird bei uns zu einem Kurzurlaub inmitten des schnelllebigen und rastlosen Alltags.

In „kaffee schmeckt" kann man auch Champagner trinken …
Genau. Ich habe immer gesagt: Kaffee schmeckt – und Champagner auch. Da spricht aus mir meine Erfahrung aus der Weinbranche. Man kann bei mir auch frühstücken. Es gibt außerdem leckere Zimtschnecken, Kuchen sowie Brotzeiten, die gut zum Champagner passen.

Was macht einen Espresso zu einem guten Espresso?
Klein, stark und schwarz soll er sein. Nicht zu bitter, aber auch nicht sauer. Und intensiv schmecken muss er. Die Bohne muss perfekt sein. Sie muss vor allem frisch sein. Kein Barista würde mit Kaffees arbeiten, die schon einige Monate im Regal stehen. Letztendlich spielen vier Faktoren eine Rolle: Kaffeemaschine, Kaffeemischung, Kaffeemühle und das Handwerk des Baristas. Dann darf eine schöne Crema nicht fehlen, die drei Millimeter hohe, dichte, goldbraune Schaumschicht, die den Espresso schmückt.

Mit welcher Sorte Bohne arbeitest du?
Meine Hauptbohne ist die HEROES #1. Der Kaffee ist sehr vollmundig und hat Aromen von dunkler Schokolade, Mandel und dezenter Frucht. Wahlweise habe ich noch den New Noise – ein 100 % Robusta, vollmundig, säurearm mit Aromen von Nuss und Kakao mit einer eleganten Bitternote.

Gibt es im „kaffee schmeckt" auch Filterkaffee?
Ja, den gibt es bei mir neuerdings auch. Ich brühe den Sweet Dreams auf. Er ist etwas süßlicher und besitzt ein ganz tolles Kirscharoma. Der Kaffee ist sehr sanft und harmonisch.

Wann ist die beste Zeit, um einen Espresso zu trinken?
Espresso kann man eigentlich immer trinken. Aber viele meiner Gäste kommen direkt morgens auf dem Weg zur Arbeit oder zum Einkaufen und genießen in Ruhe den ersten Espresso des Tages.

Was ist dein persönlicher Kaffee-Favorit?
Ich mag am liebsten einen Cappuccino. ■

(Susanne Rothe)
kaffee-schmeckt.de

KURT BALK

Von einem, der unermüdlich ist

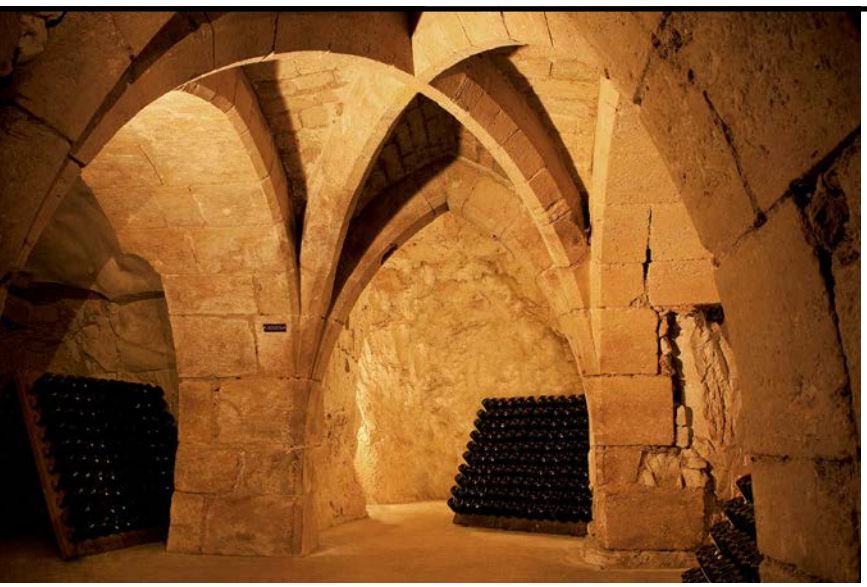
Foto: © P. M. J. Rothe

Kurt Balk ist auf dem Bonner Parkett eine bekannte Persönlichkeit. Unermüdlich ist er im Job, getrieben von eisernem Willen und „berüchtigt" für seinen speziellen Charme. Mr. Taittinger ist ein Meister der lockeren Konversation. Den Spitznamen hat der gebürtige Westerwälder seiner Affinität für die berühmte Champagnermarke aus Reims zu verdanken. Kurti, wie ihn gute Freunde gerne nennen, ist für Gastronomen und Eventmanager in der Region die erste Adresse, wenn es um den Bezug des edlen Getränks geht. Neben hochwertigen Weinen und Spirituosen ist Balk dafür bekannt, Taittinger im Portfolio seiner Handelsagentur zu führen und ihn im Notfall auch abends schnell selbst auszuliefern. „Richtigen Feierabend kenne ich nicht. Ich bin immer im Einsatz – und das ist gut so", erklärt der stets sehr disziplinierte und ebenso gut gekleidete Balk.

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

Seine Arbeit, der Kontakt zu den Kunden, die Besuche und viele Gespräche sind sein Leben. Der Sohn eines echten „Kölschen Mädche" ist Verkäufer mit Leib und Seele. „Doch bevor ich merkte, dass ich gerne und gut verkaufe, absolvierte ich eine andere Ausbildung." Er ging zu Ford. Die Lehre bestand Balk mit sehr guten Noten und plante die Weiterbildung zum Ingenieur. Der Zufall und ein Schlips, den er im richtigen Moment trug, machten ihn dann zum Verkäufer. Statt Technikerschule folgte eine Ausbildung zum Groß- und Außenhandelskaufmann. Am 1. Februar 1979 begann er, als Handelsvertreter für das Traditionsunternehmen Asbach Uralt zu arbeiten. Nachdem Asbach verkauft worden war, wechselte er 1992 mit seiner Agentur zu Wein Wolf, die auf den exklusiven Import internationaler Spitzenweine spezialisiert sind. Die Marke Taittinger blieb durch Wein Wolf in seinem Portfolio.

Taittinger gehört zu den wenigen Champagnerhäusern, die noch privat betrieben werden. Der Sitz in Reims über der Abtei St-Nicaise ist auf riesigen, unterirdischen Kreidestollen errichtet, die im vierten Jahrhundert zur Gewinnung von Kreide für den Hausbau gegraben worden sind. Heute sind die Stollen Lagerstätten von Millionen von Flaschen, die 18 Meter unter der Erde bei immer gleichbleibender Temperatur – zehn bis zwölf Grad Celsius – einige Jahre auf Hefe liegen und auf ihre endgültige Reife warten: das Kapital des Unternehmens. Das Weinanbaugebiet von Taittinger umfasst 288 Hektar. Dort wachsen Weinreben, so weit das Auge reicht – im Sommer ein grünes und im Herbst ein gelb-rotes Blättermeer. Im Winter zeigt sich dort ein eher karges Landschaftsbild mit knochigen Rebstöcken. ▶



Millionen von Flaschen lagern in den Gewölben.

▶ Aktuell umfasst das Anbaugebiet über 37 verschiedene Lagen, darunter die erstklassigsten Qualitätsbezeichnungen. Charakteristisch für Taittinger ist ein hoher Anteil von Chardonnay-Trauben, der etwa 50 Prozent des gesamten Bedarfs des Unternehmens deckt. Der Bestand wird daher durch den Kauf von Trauben und Weinen ergänzt, die bei unabhängigen Winzern und einigen Kooperativen sorgfältig ausgewählt werden. Während bei Jahrgangschampagnern ein hoher Anteil Chardonnay üblich ist, ist die Dominanz bei Champagnern ohne Jahrgangsbezeichnung eher selten. Der Taittinger Brut Réserve ist eine Ausnahme im Bereich der Champagner ohne Jahrgangsbezeichnung. Seine Farbe ist ein goldenes Strohgelb und er hat Aromen von Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschote. Der Brut Réserve schmeckt frisch und zugleich harmonisch. Er lagert drei bis vier Jahre in den Weinkellern und besteht aus 40 Prozent Chardonnay, 35 Prozent Pinot Noir und 25 Prozent Pinot Meunier, die aus mehr als 35 verschiedenen Cru-Lagen und mehreren Weinlesen stammen. Ein idealer Begleiter für einen schönen Abend!

Tradition spielt im Hause Taittinger eine große Rolle, doch sagt man es nicht einfach so. Das Wort hat Gehalt und wird von Generation zu Generation mit Leben gefüllt und das Wissen darum – und um einen exzellenten Champagner – weitergegeben. Das ist genau das, was Kurt Balk so fasziniert und was er stets erfolgreich seinen Kunden vermittelt. „Champagner ist ein Lebensgefühl“, sagt er und das wird ihn im Ruhestand begleiten – in ein paar Jahren. ■

agentur-balk.de // taittinger.com

Fotos: © Taittinger (4)

L'INSTANT
TAITTINGER

*#THEINSTANT*WHEN

FAMILY SPIRIT

CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

VERTRIEB: WEIN WOLF GMBH, BONN • WWW.WEINWOLF.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.

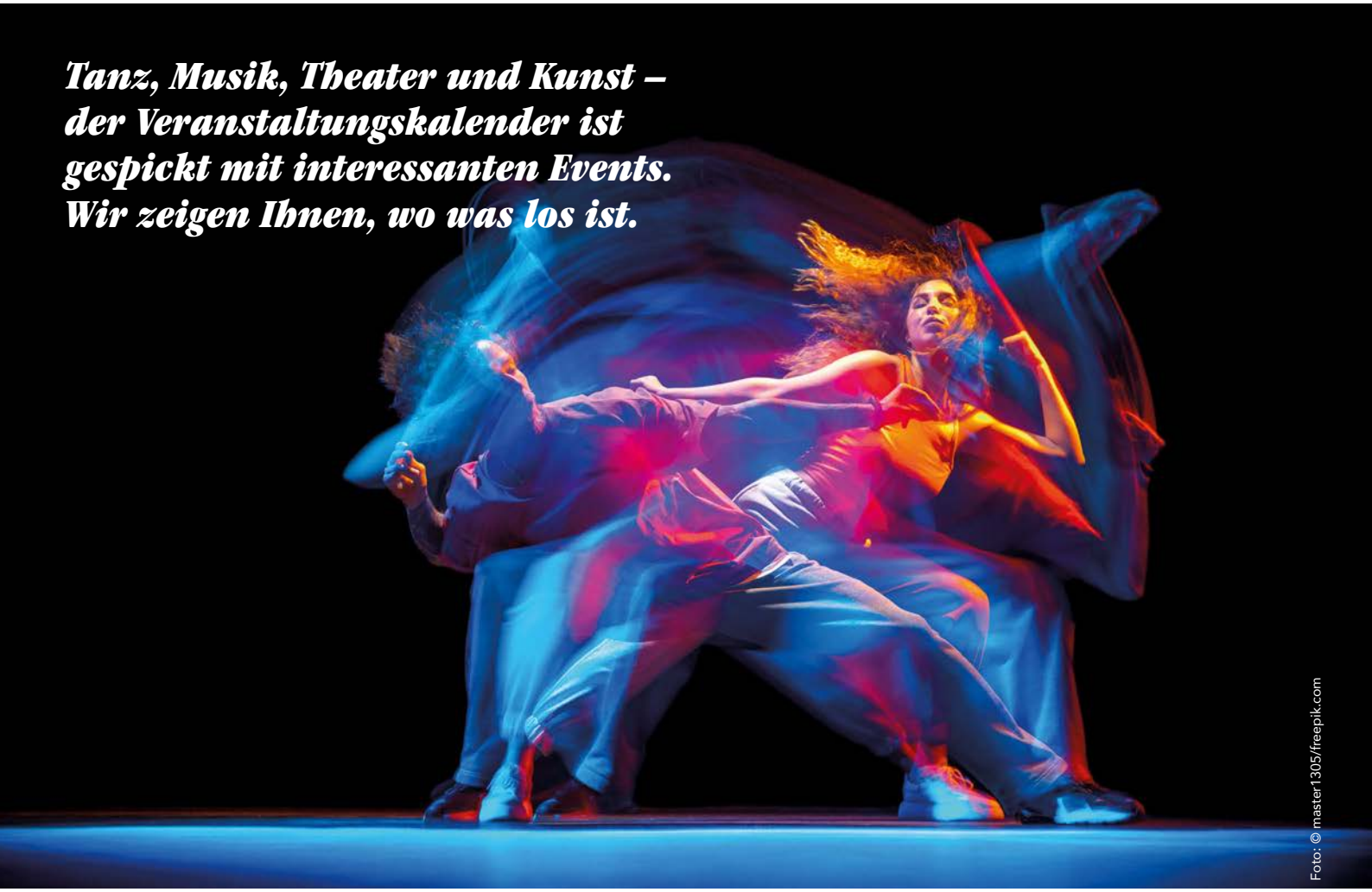


Foto: © master1305/freepik.com

TANZ

ACOSTA DANZA

Das Programm „Cuban Eclectio“ ist ein Querschnitt des kubanischen Lebens(stils). Acosta Danza vermischt klassisches Ballett und zeitgenössischen Tanz mit Flamenco, Capoeira und Hip-Hop. Als Ergebnis entsteht die ganz eigene Identität der Compagnie, in der die reichhaltige kubanische Kultur klar zum Ausdruck kommt. Carlos Acosta hat für dieses spektakuläre fünfteilige Programm mit Choreografen aus aller Welt zusammengearbeitet, die inspiriert von der Kultur Kubas ihre Stücke inszeniert haben. Von klassischem Tanz zu Salsa und von Spitzenschuhen zu Barfuß können die Zuschauer hier die Spiegelung des Schmelztopfes der kubanischen Kultur erleben.
Bonn, Opernhaus, 17. und 18. Februar, theater-bonn.de

ROYAL CLASSICAL BALLET

Die Geschichte von Dornröschen führt das Publikum in ein Zauberreich, wo das Gute und das Schöne regieren und wohin man auch als Erwachsener immer wieder zurückkehren möchte. Die faszinierende Pracht von Bühnenbild und über 300 Kostümen sowie die märchenhafte Handlung vervollständigen dieses romantische Werk, das Tschaikowsky selbst als sein gelungenstes Ballett bezeichnete. Das Royal Classical Ballet hat es sich zum Ziel gemacht, die besten und talentiertesten Tänzer der Welt auf einer Bühne zu vereinen. Bei den Shows des Royal Classical Ballet kommen besonders Ballett-Ästheten auf ihre Kosten, da Perfektion und Leichtigkeit miteinander vereint werden und den großen Bühnenzauber ausmachen.
Bonn, Opernhaus, 30. und 31. März, theater-bonn.de

KABARETT / KOMIK

QUATSCH KEINE OPER

Hagen Rethers „Liebe“ ist tragisch, komisch, schmerzhaft, ansteckend: Das ständig mutierende Programm mit dem immer gleichen Titel verursacht nachhaltige Unzufriedenheit mit einfachen Erklärungen und stiftet zum Selberdenken und -handeln an. Der Kabarettist plädiert leidenschaftlich für Aufklärung und Mitgefühl, gegen Doppelmoral und konsumselige Wurstigkeit: Wandel ist möglich – wenn wir wollen.
Bonn, Opernhaus, 30. Januar 2024, theater-bonn.de

MEER MALENTE

Das Team Maritim lässt sein schwimmendes Spiegelzelt wieder zu Wasser und präsentiert eine Show, bei der selbst die Gorch Fock vor Seeseligkeit ins Taumeln gerät! Den Sand von Sylt in den Schuhen und ein Fischbrötchen in der Hand hissen Knut und Dirk die Segel für eine malentös-melodiöse Kreuzfahrt über die sieben Weltmeere von der Elbphilharmonie zur Beuel Albert Hall. Im Seesack haben sie jede Menge Lieder vom Land an der Waterkant und Späße aus dem Logbuch der Titanic. Ihre Loreley heißt Loco Flanel, ihr Käpt’n Iglo Karl Lagerfeld. Ahoi!
Bonn, Malentes Theaterpalast, 11. Januar bis 3. März 2024, theaterpalast.de

„LACHENDE KÖLNARENA“

Für die Kölner Karnevalsjecken ist es Kult: Einmal im Jahr herrscht in der LANXESS-Arena die rheinische Narretei. Wenn auf den Straßen und in den Sälen „Alaaf“ gerufen wird, dann herrscht bei der „Lachenden Kölnarena“ ausgelassene Stimmung, eine Mega-Party und beste Laune.
Köln, LANXESS-Arena, 6. Januar ff, lanxess-arena.de

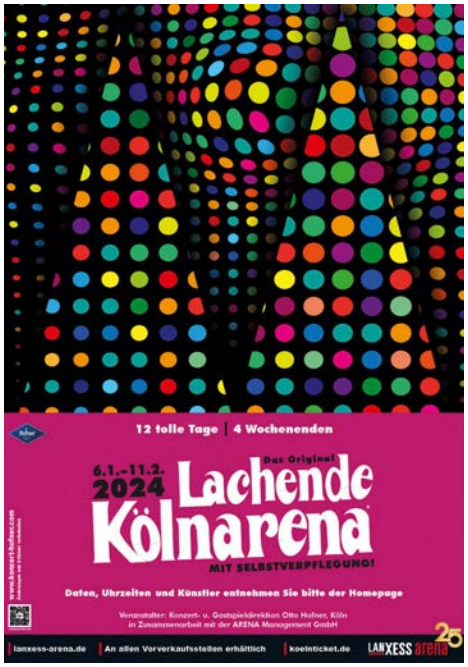


Foto: © Contra-Kreis-Theater/Wikimedia Commons

„WEISSE TURNSCHUHE“

Günther ist ein Phänomen: 75 Jahre alt, topfit und kerngesund. Er joggt und rudert, trinkt keinen Alkohol und ernährt sich ausgewogen. Nicht um fit zu bleiben, sondern einfach, weil er sich so wohlfühlt. Er hat seinem Sohn die Geschäfte übergeben und lebt im 5. Stock ohne Aufzug ein glückliches, gesundes Leben. Eines Tages kommt sein Sohn Kai zu ihm heraufgestiegen und verkündet ihm die Katastrophe: Das Familienunternehmen ist pleite, es gibt kein Geld mehr. Kai präsentiert sofort eine „Lösung“: Er hat für Günther Pflegestufe 4 beantragt. Und noch ehe Günther widersprechen kann, steht die Prüferin der Krankenkasse vor der Tür. Günther wäre nicht Günther, wenn er diese Herausforderung nicht annehmen würde. Aber diesmal gerät selbst er an seine Grenzen … Eine Paraderolle wie geschaffen für einen Komödianten wie Jochen Busse.
Bonn, Contra-Kreis-Theater, 07. Dezember 2023 bis 11. Februar 2024, contra-kreis-theater.de

KONZERT

Lanxess Arena, Köln

RONNIE ROMERO & BAND

Ronnie Romero gilt als einer der besten klassischen Rocksänger. Mit Patrick Aeby von Storace unterhält er die Band „Gotus". „Elegant Weapons" ist eine Heavy-Metal-Supergroup, bestehend aus dem Gitarristen Richie Faulkner von Judas Priest, dem Schlagzeuger Christopher Williams von Accept und dem Bassisten Dave Rimmer von Uriah Heep. Als Sänger natürlich Ronnie Romero. Jetzt hat Ronnie Romero sein erstes Album mit originaler und mit seinen Band-Kollegen verfasster Musik veröffentlicht. Im September 2023 ist „Too many lies Too many masters" erschienen. Satter Power Metal getragen von einer außergewöhnlichen Stimme.
Bonn, Harmonie, 17. Januar, harmonie-bonn.de

THE MAGICAL MUSIC OF HARRY POTTER

The Magical Music of Harry Potter präsentiert eine musikalische Reise in die magische Welt der Freundschaft, Abenteuer, Liebe und der Magier. Das Publikum erwartet eine Welt der Illusion, die Gänsehaut erzeugt. Visuelle und magische Effekte werden die Herzen aller Fans höherschlagen lassen. Das Programm umfasst Melodien aus allen Film-Soundtracks.
Köln, LANXESS-Arena, 6. Februar, lanxess-arena.de

BONAPARTE

Was macht ein Chaot, wenn in der Welt das Chaos ausbricht? Er kommt zur Ruhe. Und was, wenn sich der Sturm dann legt? Dann geht er auf Doppel-Tournee – und verbindet beide Welten! Der Schweizer Kultmusiker Bonaparte gibt nach vier Jahren sein Bühnen-Comeback mit einer Tour der Extreme. Laut oder leise, schwitzig oder besinnlich, pogo oder flöten, die Supernova oder das schwarze Loch – the choice is yours: Auf der The QUIET & The RIOT Tour haben Fans die einmalige Möglichkeit, in zwei radikal unterschiedlichen Konzertformen die besinnlichste oder die stürmischste Seite Bonapartes zu erleben.
Köln, Gloria, 20. Februar, gloria-koeln.de

Foto: © bednayimages/freepik.com

GENUSS & MEHR

BASISKOCHKURS „FÜNF ELEMENTE“

An einem Wochenende werden den Teilnehmern im BioGourmetClub die Grundlagen des Kochens nach den fünf Elementen der traditionellen chinesischen Medizin vermittelt. Koch- und Schneidetechniken, das Zubereiten von Hülsenfrüchten und unterschiedlichen Eiweißquellen gehören ebenso dazu wie Frühstück und Nachtische. Da zweimal täglich gekocht und gegessen wird, hat man die Möglichkeit, auszuprobieren, wie sich diese Ernährungsweise auf Körper und Psyche auswirkt. Für diejenigen, die ihre Ernährungsweise umstellen möchten, ist dieser Kurs ein idealer Einstieg. Und wer sich einfach nur mal ein Wochenende lang verwöhnen lassen möchten, kann auch noch Interessantes und Neues dabei kennenlernen.
Köln, BioGourmetClub, 2. und 3. März, biogourmetclub.de

Foto: © master1305/freepik.com

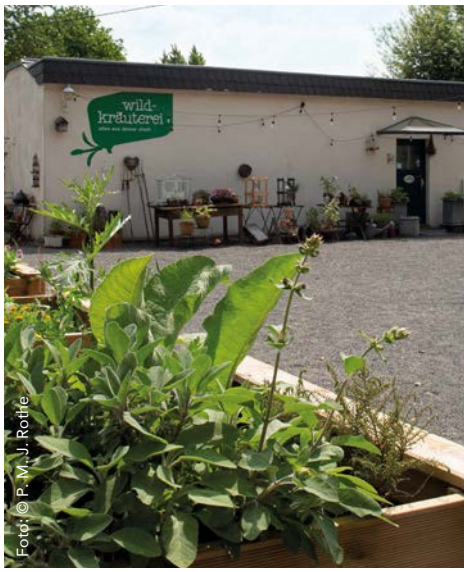


Foto: © P. M. J. Rothe

RÄUCHERN MIT WILDKRÄUTERN

Die Tradition des Räucherns in Europa lässt sich bis zu den Kelten und Germanen zurückverfolgen. In vielen Naturvölkern und Religionen dieser Welt ist das Räuchern auch heute noch ein fester Bestandteil der Kultur. Die Anwendungsmöglichkeiten beim Räuchern sind vielfältig. Jedes Kraut hat eine eigene ganz besondere Wirkung, die beim Räuchern entfaltet wird. In diesem Kurs werden die Teilnehmer lernen, welche unserer heimischen Kräuter fürs Räuchern besonders interessant sind und werden alles auch direkt erschnuppern und verräuchern. Sie lernen, wie Kräuter gesammelt und getrocknet werden und wie man beim Räuchern am besten vorgeht. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Leider ist das Seminar für Schwangere nicht geeignet.
Köln, Wildkräuterei, 20. Dezember, wildkraeuterei-köln.de

KRIMIDINNER „EIN LEICHENSCHMAUS“

Eine illustre Gesellschaft kommt zu einer besonderen Feier zusammen. Der Anlass ist die Testamentseröffnung des wohlhabenden und plötzlich verstorbenen Lord Ashtonburry. Seine Witwe empfängt die geladenen Gäste im Kaminzimmer des Schlosses an üppig dekorierten Tischen. Doch was sich dann im Verlauf des delikaten 4-Gänge-Menüs abspielt, lässt mysteriöse Verwicklungen erahnen. Sollten sie einem der Angehörigen zum Verhängnis werden? Starb der Lord wirklich eines natürlichen Todes oder stolperte er über seinen raffsüchtigen Neffen? Die Ermittlungen in dem Fall fördern lang gehütete Familiengeheimnisse und Intrigen ans Licht und gipfeln in gegenseitigen Verdächtigungen. Am Ende eines aufregenden Krimiabends haben sich die eifrig miträtselnden Gäste vielleicht selbst verdächtig gemacht, sind in die Irre geleitet worden oder haben sich als Detektive bewährt.
Köln, ELTZHOF Kulturgut, 28. Januar, worldofdinner.de

Fotos (2): © World of Dinner

GARTENMARKT

Foto: © P. M. J. Rothe

Treff.punkt

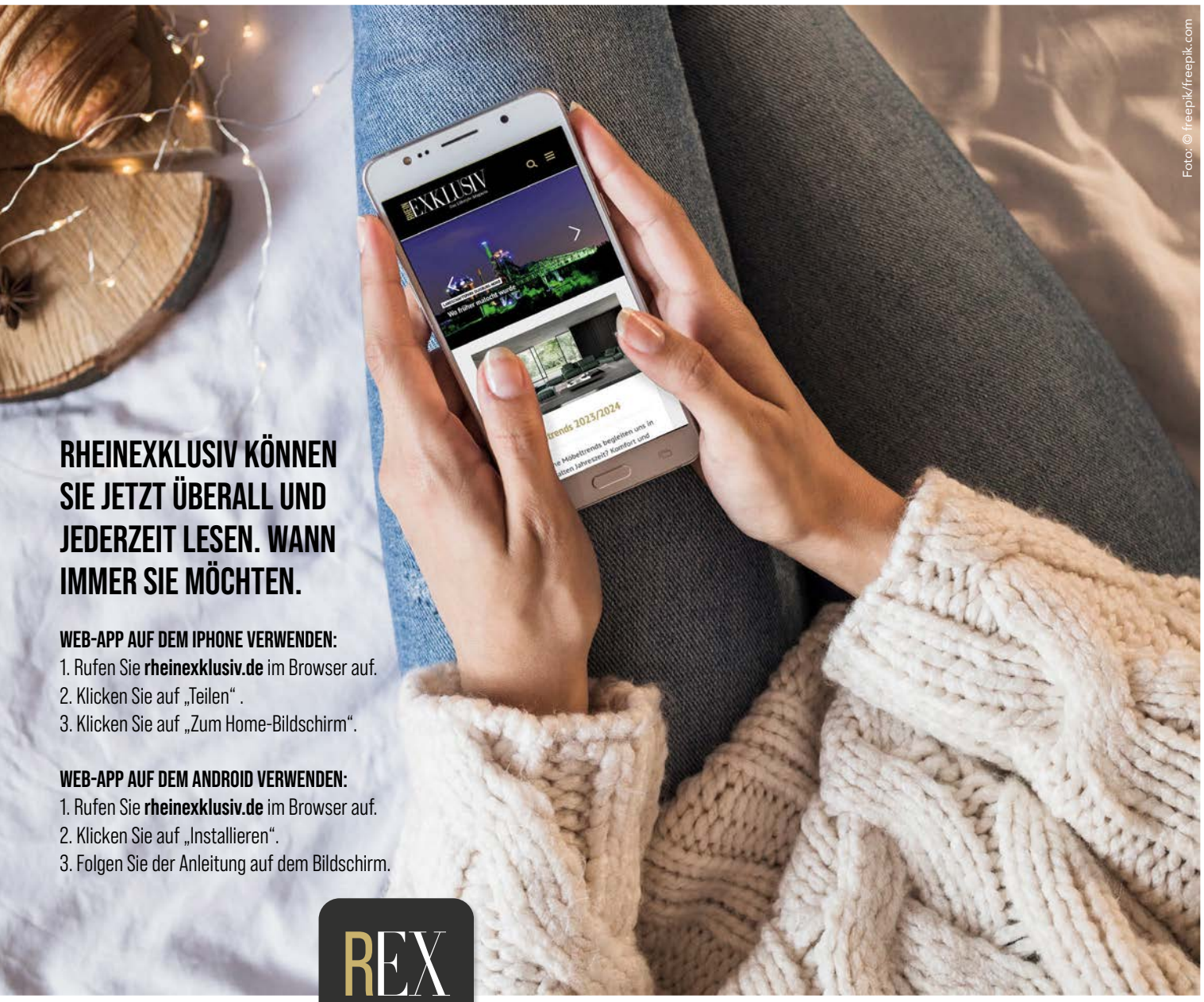
Wir begegnen interessanten Personen aus der Region an einem Ort, der für sie eine Bedeutung hat. Dieses Mal ist es Marcus Kissener. Wir treffen den Baumschulgärtner und Geschäftsführer von Kissener's Gartenmarkt in einem seiner Gewächshäuser, in dem die kälteempfindlichen Pflanzen überwintern.

Zwei Grad, höher sind die Temperaturen nicht geklettert. Das große gläserne Treibhaus ist im Vergleich zum freien Gelände angenehm warm. Während im benachbarten Gartencenter die Weihnachtssterne den Ton angeben, drängeln sich im Gewächshaus Magnolien, Zitrusstämmchen, Glanzblatt und viele andere nicht winterharte Pflanzen und Gehölze eng aneinander. Warten auf den Frühling. Anders als seine wählerischen Schützlinge liebt Marcus Kissener jede Jahreszeit und ist froh, sie als Baumschulgärtner in freier Natur zu erleben.

Das Familienunternehmen Kissener gibt es seit über 100 Jahren. Aus der ursprünglich reinen Baumschule wurde im Laufe der Zeit der Gartenfachmarkt mit angeschlossener Produktion. Die Söhne von Marcus Kissener und seiner Frau Diana sind bereits die fünfte Generation, die dort arbeitet. „Beide haben, wie ich früher auch, zunächst Erfahrungen in anderen Bereichen gesammelt, bevor sie sich für den Einstieg in den Betrieb entschieden haben", erklärt Marcus Kissener.

Jetzt kann er auf- und durchatmen. Während er früher rundum im Einsatz war, erlaubt er sich heute schon einmal ein freies Wochenende. Um drei Uhr morgens aufstehen und zur Blumenversteigerung fahren, muss er nicht mehr jeden Tag; sonntags die Pflanzen gießen, auch dabei wechselt er sich mit seinen künftigen Nachfolgern ab. „Meine Freizeit war über viele Jahre an bestimmte Jahreszeiten gebunden", sagt er. Weil er alle mag, war das nicht ganz so schlimm. „Aber jetzt ist es besser", betont der begeisterte Sportler.

Für die Zukunft hat Marcus Kissener noch große Pläne. Der in die Jahre gekommene Gartenmarkt wird abgerissen und durch einen innovativen Neubau mit nachhaltigem Energiekonzept ersetzt. Der Betrieb läuft während der Bauphase weiter und auch die Pflanzenproduktion wird auf anderen Flächen fortgesetzt. Grün bedeutet für die ganze Familie Kissener mehr als Zucht und Pflege der Pflanzen, die im Gewächshaus auf wärmere Zeiten warten. ■



IMPRESSUM

Herausgeber: seromedia GmbH, Rheinaustraße 162, 53225 Bonn, www.seromedia.de // **Verlag:** seromedia GmbH, Rheinaustraße 162, 53225 Bonn, www.seromedia.de
Redaktion RHEINexklusiv/rheinexklusiv.de: seromedia GmbH, Rheinaustr. 162, 53225 Bonn, info@rheinexklusiv.de, www.rheinexklusiv.de // **Chefredaktion:** Susanne Rothe
Redaktion und Mitarbeit: Anne Kentenich, Bryan Kolarczyk, Susanne Rothe, Rüdiger Strempel // **Grafik:** Edina Grabecz // **Bildredaktion/Bildbearbeitung:** Edina Grabecz
Lektorat: Kathrin Gehrlein, Veronika Roman // **Druck:** DCM Druckcenter, Meckenheim, Werner-von-Siemens-Str. 13, 53340 Meckenheim // **Auflage:** 7.000 Exemplare
Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt: Peter Rothe // **Verantwortlich für den Anzeigenteil:** Peter Rothe // **Titelfoto:** Samet Korkmaz/pexels.com

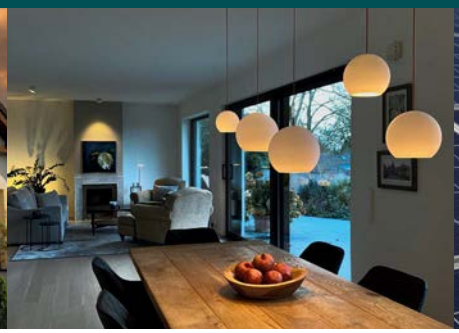
Printed in Germany

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.

MIT DER **KRAFT** DER **SONNE**

„BonnSolar“ – ganzheitliche Lösungen aus einer Hand.

Eine Kooperation von: JACOBI DÄCHER & GERÜSTE **Elektro Enzinger**



© seromedia GmbH, MAXSHOT/istockphoto.com, prostoolehfreepik.com

bonnsolar.de

BonnSolar GmbH & Co. KG
Drachenburgstraße 6 · 53179 Bonn · Telefon: 0228/9748333-0 · Mail: info@bonnsolar.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag–Freitag: 8:00–16:00 Uhr

BLACK ON PINK

„ES GEHT NICHT NUR DARUM, WIE WIR DIE WELT SEHEN, SONDERN AUCH DARUM, WIE DIE WELT UNS SIEHT."

CUTLER AND GROSS – IM OPTIKHAUS BETH

HOYA

Hauptstraße 74 (Fußgängerzone / Ecke Kirchstr.) · Bad Honnef · www.optik-beth.de · www.facebook.com/OptikhausBeth