

top magazin

KÖLN

nachgefragt

15 auf einen Streich
Dart-Profi Florian Hempel

einblicke

Hinter den Kulissen
des Traditionsunternehmens
Hardy Remagen

freizeit

Escape Rooms
Entkommen in 60 Minuten

top thema



Kölner
Winterzauber
Oasen der Domstadt



4 194988506008 0 1 7 0 4



SCHLOSS MIEL

Top golfen oder top essen?
Genau!



schlossmiel.de

Frost und Frohsinn – winterliches Köln ist ein Erlebnis



Der Winter hält Einzug in Köln. Es mag sein, dass die Tage kürzer und die Nächte länger sind, doch die Domstadt zeigt sich gerade jetzt von einer zauberhaften Seite. Ein Spaziergang durch die Altstadt ist wie ein Schritt in eine andere Welt. Die gepflasterten Gassen glitzern im Schein der Lichterketten, und der Dom, majestätisch wie eh und je, erhebt sich über die erleuchtete Stadt. Es ist, als würde die Kälte die Schönheit unserer Heimatstadt noch intensiver spürbar machen.

Die Weihnachtsmärkte sind wahre Magnete für alle Sinne. Ob auf dem Neumarkt, dem Heumarkt, am Alter Markt oder vor der beeindruckenden Kulisse des Kölner Doms – überall duftet es nach Zimt, Nelken und frischem Tannengrün. Der erste Schluck Glühwein wärmt nicht nur die Hände, sondern auch das Herz. Es ist, als würde Köln in diesen Momenten all seine Energie bündeln, um uns durch die dunklen Wintertage zu tragen.

Doch der Kölner Winter bietet mehr als nur Atmosphäre. Es ist die Gemeinschaft, die diesen Zauber vollkommen macht. Ob ein geselliger Abend mit Freunden im Brauhaus, ein fröhliches Schlittschuhlaufen auf der Eisbahn oder ein stiller Moment auf einer Parkbank, während vielleicht sogar leise Schneeflocken fallen – Köln beweist, dass Wärme nicht nur eine Frage der Temperatur ist, sondern vor allem eine des Herzens.

Lassen Sie uns diese Zeit bewusst genießen. Ob beim Flanieren durch die festlich geschmückte Altstadt, beim Bummeln über die Weihnachtsmärkte oder bei einer stillen Andacht im Dom – der Winter in Köln lädt ein, innezuhalten und die Magie des Augenblicks zu erleben.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Winterzeit voller kleiner Wunder und großer Momente – mitten im Herzen unserer wundervollen Domstadt. Und natürlich mit Ihrem Top Magazin Köln, das Ihnen die schönsten Seiten der Stadt zeigt.

Ihr

Frank Tewes

Chefredakteur Top Magazin Köln
f.tewes@top-magazin.de



WEITERE INFOS

Entdecken Sie unsere Occhio- Ausstellung im Herzen von Köln.

Besuchen Sie unseren Kölner Showroom auf 700 m² und lassen Sie sich von der Welt der hochwertigen Lichtgestaltung inspirieren.

Seit über 60 Jahren sind wir Ihr Partner für Raumausstattung und Inneneinrichtung. Unsere Interior Designer beraten Sie gerne individuell und persönlich.

Showroom Köln
Bonner Wall 118
50677 Köln
0221 28068781

Showroom Wesseling
Flach-Fengler-Straße 93
50389 Wesseling
02236 43444

info@heerdt.de | www.heerdt.de | @heerdt.de

Kostenfreie Parkplätze direkt am Haus



32



12

top inhalt

Winter 2024/2025

top thema

- 12 Kölner Winterzauber – Ruhe finden in versteckten Oasen der Domstadt

top menschen

- 8 Kölner Köpfe
- 18 Menschen: Ereignisse und Veranstaltungen
- 32 Nachgefragt bei Dart-Profi Florian Hempel: 15 auf einen Streich
- 58 #heimatliebe
- 72 Ballkristall: Ein Abend voller Tanz und Musik

top wirtschaft

- 36 Top Einblicke: Fleisch- und Wurstwaren Hardy Remagen – hinter den Kulissen eines Traditionsunternehmens
- 40 Top Ratgeber Finanzen: Von der Südstadt aus zum Global Player
- 42 Unternehmerpreis für Kölner Möbelwerkstätten
- 43 Ereignisse aus der Kölner Wirtschaft
- 44 WECON Netzwerk Leverkusen/Köln: Netzwerken für echte Verbindungen

top life & style

- 50 Wohntrends 2025
- 64 Top Adressen



8



58

36



72

45



21



50

★ Gaffel Kölsch ★

BRINGS

SU LANG DIE WELT
SICH DRIEHT

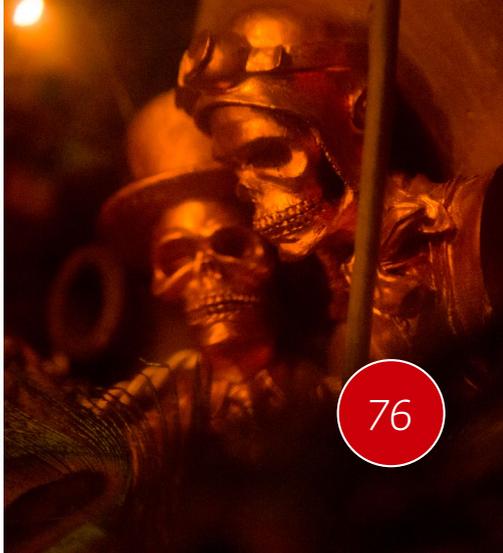


Die neue BRINGS Single
„Sulang die Welt sich
drieh“ jetzt streamen!

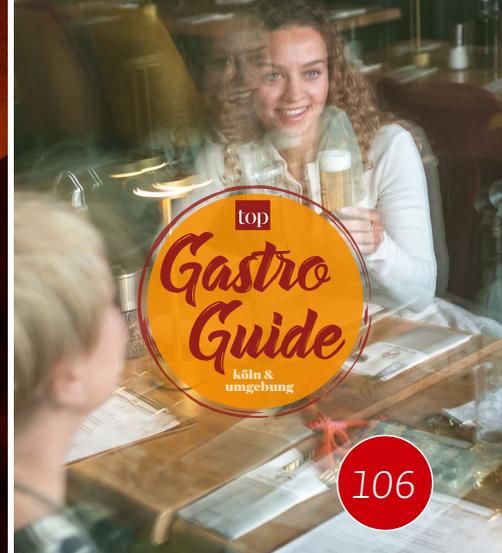




100



76



106

Fortsetzung

top inhalt

Winter 2024/2025

top freizeit

- 60 Viktoria Köln: Eine wunderbare „Vamilie“
- 62 Fortuna Köln: Die Fortuna glänzt auch abseits des Rasens
- 74 Meldungen aus dem Kölner Karneval
- 76 Escape Rooms: Entkommen in 60 Minuten
- 84 Winterzauber im Ahrtal
- 88 China Lights im Kölner Zoo

top gesundheit

- 68 Saunawelten – Wie man Körper und Geist verwöhnt

top kultur

- 90 Zoogeflüster
- 92 Lesetipps für den Winter

top genuss

- 94 Wenn die fetten Tage vorbei sind:
Ernährungstipps für die Zeit nach den Feiertagen
- 100 La Chaîne des Rôtisseurs
- 102 Der Top-Gastro-Check: Patisserie Lumière
- 104 Gastro-News
- 106 Gastro-Guide

top rubriken

- 3 Editorial
- 4 Inhalt
- 114 Impressum



62



68



60



94



88



90



64

.. KÖLSCH VERBINDET.

KÖLSCH®
DIE KÖLNER BIERSPEZIALITÄT



KÖLNER
BRAUEREI-VERBAND
e. V.
KOELSCHVERBINDET.DE

Früh
KÖLSCH

Gaffel
Kölsch

HELLERS
KÖLSCH

Mühlen
Kölsch



PETERS
KÖLSCH

Reissdorf
Kölsch

RICHMODIS
Kölsch



Sion
KÖLSCH

SÜNNER
KÖLSCH

Junft
KÖLSCH

kölner köpfe

Von Kölnern und
über Kölner

Präsidentin an der „Dom-Spitze“

Der Zentral-Dombau-Verein (ZDV) hat erstmals eine Präsidentin: **Prof. Dr. Barbara Schock-Werner** hat nach einstimmiger Wahl die Nachfolge von Michael Kreuzberg angetreten. In der über 180-jährigen Geschichte des Vereins steht damit erstmals eine Frau an der Doppelspitze des Vereins, die sich aus Präsident und Secretär zusammensetzt. Eine weitere Besonderheit: Erstmals wurde jemand ins Präsidentenamt gewählt, der zuvor das Amt des Dombaumeisters innehatte und damit mit der Struktur und den Arbeitsabläufen der Kölner Dombauhütte besonders vertraut ist.



Foto: Uwe Weiser

Ehrenring für Jürgen Becker

Der Landschaftsverband Rheinland (LVR) hat den Kölner Kabarettisten, Autor und Moderator **Jürgen Becker** mit dem Ehrenring des Rheinlandes ausgezeichnet. Anne Henk-Hollstein, Vorsitzende der Landschaftsversammlung Rheinland, hielt die Laudatio. Zahlreiche Gäste aus Kultur, Politik und Verwaltung waren der Einladung zu einer Feierstunde ins Landeshaus in Köln-Deutz gefolgt. LVR-Vorsitzende Ulrike Lubek hob hervor, dass Jürgen Becker sich in gesellschaftliche Diskurse einbringe und für Demokratie, Teilhabe und Vielfalt kämpfe – mit Herz, Verstand und Humor. Unter anderem war Becker 1983 Gründungsmitglied der „Stunksitzung“, war von 1993 bis 2010 Gastgeber der „Mitternachtsspitzen“, ist seit 1990 einmal in der Woche bei WDR 2 in der „Frühstückspause“ zu hören und steht regelmäßig als Redner im Karneval auf der Bühne. Er engagiert sich in zahlreichen Initiativen, Vereinen und Ehrenämtern und setzt sich für das Gemeinwohl ein.



Musicalpremiere

Profitänzer **Massimo Sinató** hat seine Premiere bei „Moulin Rouge! Das Musical“ gefeiert. In der Rolle des Santiago stand der 44-jährige vor einer besonderen Herausforderung: Zum ersten Mal vereinte er auf einer Bühne die drei Kunstformen Tanz, Gesang und Schauspiel – für insgesamt 16 Vorstellungen. Seine Premiere fiel übrigens genau auf das zweijährige Jubiläum des Hit-Musicals. „Es ist eine unglaubliche Ehre, dass ich vor Publikum auf dieser beeindruckenden Kölner Bühne performen darf“, so Sinató.

KÖLSCHES GÄNSEHAUT-JEFÖHL

Das große kölsche Mitsing-Format „Kölle singt“ in der Lanxess-Arena hat den Gästen bei seiner achten Ausgabe ein Gänsehaut-Jeföhl beschert: Liedermacher Björn Heuser und die Veranstalter Stephan Brandt und Lukas Wachten ehrten Ex-FC-Kicker und Fußball-Weltmeister **Lukas Podolski** als besondere Persönlichkeit, die sich in hohem Maße um Köln und die kölsche Sprache verdient gemacht hat. Podolski ist damit Nachfolger von BAP-Sänger Wolfgang Niedecken und zeigte sich auf der Bühne sehr stolz: „Wir sind damals aus Polen gekommen und konnten die Sprache nicht. Der Fußball, der FC und die Stadt haben uns alles gegeben. Ich werde immer das kölsche Jeföhl in mir haben und der Stadt die Treue halten.“



LANXESS arena



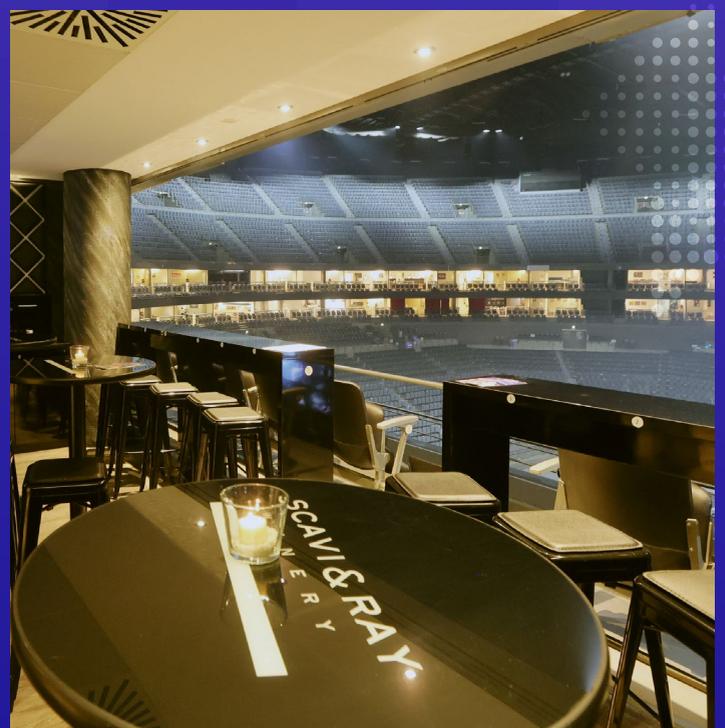
IHRE PARTYLOGE FÜR JEDEN ANLASS

Die **LANXESS arena** bietet Ihnen die Möglichkeit einer einzigartigen Veranstaltung. Bei einem **Firmen-Incentive** oder **VIP-Empfang** sind Ihnen hochwertige **Buffets**, aufmerksamer **Service** und exklusives **Flair** garantiert. Neben der abwechslungsreichen Kulisse eröffnet die Loge Ihrem Unternehmen hervorragende **Marketing-** und **Vertriebsmöglichkeiten** zur **Kundengewinnung** oder **-bindung** in genau der richtigen Atmosphäre – außerhalb des direkten geschäftlichen Umfeldes. Oder feiern Sie Ihre private **Party** oder **Weihnachtsfeier** in ganz **exklusivem Rahmen** – zu günstigen Preisen!

Erleben Sie unsere Veranstaltungen aus einem anderen Blickwinkel!

☎ 0221 / 802-2161 ✉ vertrieb@lanxess-arena.de

Änderungen und Irrtümer vorbehalten



kölner köpfe

Von Kölnern und über Kölner



Wolfgang Bosbach im Ahrtal

Der Tourismus im Ahrtal nimmt weiter Fahrt auf. Das wurde beim Tourismustag im Ahrtal mit rund 140 Teilnehmern aus den Bereichen Tourismus, Handel, Gesundheitswirtschaft und Politik deutlich. Prominenter Gast: der ehemalige Bundestagsabgeordnete **Wolfgang Bosbach**. Im Gespräch mit Frank Gerstenberg, dem Leiter des Focus Klimabüros im Ahrtal, zeigte er auf, wie man aus Krisen lernen kann und dass diese immer auch neue Chancen bieten. Andreas Lambeck, Geschäftsführer des Ahrtal-Tourismus: „Das Ahrtal hat sich zum Ziel gesetzt, die innovative und nachhaltige Weinregion in Deutschland zu werden. Mit dem Wiederaufbau werden gerade die Grundsteine gelegt. Dabei spielt Nachhaltigkeit schon jetzt eine große Rolle.“ *Foto: Max Harrus*



Neue „Stimme für Köln“

Die neue „Stimme für Köln“ kommt aus der Fußballwelt, Ex-Viktoria-Kicker **Mike Wunderlich** ist ein echt kölscher Jung. Der ehemalige Profi-Fußballer und bis vor Kurzem Cheftrainer des Mittelrheinligisten SV Bergisch Gladbach 09 verstärkt ab sofort die Gaffel-Kampagne. Wunderlich startete seine Karriere in der Jugend bei Viktoria Köln, dem 1. FC Köln und bei Bayer 04 Leverkusen. Bei den Senioren ging es über die zweite Mannschaft des 1. FC Köln und Rot-Weiß Essen zum FSV Frankfurt, wo er sein Debüt in der 2. Bundesliga gab. Nach einem kurzen Abstecher zum 1. FC Kaiserslautern kehrte er 2023 zu Viktoria Köln zurück, um dort nach über 630 Spielen seine aktive Karriere zu beenden.



Laufen für den guten Zweck

Anlässlich des Highlight-Spiels des VfL Gummersbach in der Lanxess-Arena löste der Radio-Berg-Moderator und Sänger von „Laut aber Schief“, **Markus Hendrich**, seinen Wetteinsatz ein: Von Kürten bis nach Köln lief er 30 Kilometer über mehrere Etappen zu Fuß durch das Bergische. Der Grund: Er hatte versprochen, die Strecke zu laufen, sobald „Laut aber Schief“ in der Arena für den Handballverein singen darf. Hendrich nutzte den Lauf zudem als Spendenlauf für die Aktion Lichtblicke, die Familien in Not in Nordrhein-Westfalen unterstützt. Beim Spiel am 26. Dezember 2024 wird die finale Spendensumme bekanntgegeben.



DOPPELTE EHRENDAMEN

Die „Chevaliers von Cöln“ haben zwei neue Ehrendamen: Im Rahmen einer Feierstunde zum Elften-im-Elften im Lindner Hotel Cologne City Plaza ernannte Präsident Michael Schwarz-Harkämper die Malzmühlen-Gastronomin **Melanie Schwartz-Mechler** (l.) und **Nina Remagen**, Geschäftsführerin des Familienunternehmens Hardy Remagen GmbH & Co. KG, zu Ehrendamen der Gesellschaft. Per Urkunde wurde die feierliche Ehrung besiegelt. Die Laudatio auf die beiden Powerfrauen hielt Senatspräsident Bernd Johnen.



DAS PERFEKTE
GESCHENK

OB ZU WEIHNACHTEN ODER
VALENTINSTAG

BAZ LUHRMANN'S
FILMISCHES MEISTERWERK ERÖFFNET DIE BÜHNE

WAHRHEIT | SCHÖNHEIT | FREIHEIT | LIEBE

MOULIN ROUGE!

DAS MUSICAL!

„DER
BROADWAY

LIEGT JETZT

AM RHEIN“

BILD

Tretet ein in eine Welt voller Romantik und Sünde. Eine Welt, in der Grenzen verschwimmen, Bohemians und Royals sich in den Armen liegen und ausschweifend miteinander feiern. Lasst die Champagnerkorken knallen und macht euch bereit für die berauschendste Nacht eures Lebens!

Willkommen bei **Moulin Rouge! Das Musical** Paris 1899. Ein junger Schriftsteller verliebt sich in den Star des legendären Nachtclubs Moulin Rouge. Doch die Liebe von Christian und Satine wird auf eine tragische Probe gestellt, als der einflussreiche Duke of Monroth ins Spiel kommt...



Moulin Rouge! Das Musical lässt Baz Luhrmanns oscarprämiertes Meisterwerk auf der Bühne explodieren und lädt das Publikum in eine außergewöhnliche Kulisse ein, die Nachtclub, Theater und Tanzsaal in einem ist. Mit 75 Songs von 165 Komponist*innen feiert **Moulin Rouge! Das Musical** über 160 Jahre Popmusikgeschichte – von Offenbach bis Lady Gaga – und entfacht ein musikalisches Feuerwerk.

EXKLUSIV IM
MUSICAL DOME KÖLN

BOHEMIANS, FOLGT UNS! f @



@MOULINMUSICALDE
MOULIN-ROUGE-MUSICAL.DE



Kölner Winterzauber



Der Winter in Köln hat seinen eigenen Zauber, aber auch eine gewisse Hektik: Weihnachtsmärkte, volle Einkaufsstraßen und Karnevals Vorbereitungen beleben die Stadt. Doch für alle, die eine kleine Auszeit vom Trubel suchen, gibt es stille Rückzugsorte, die in der kalten Jahreszeit ihre besondere Schönheit entfalten. Ob in versteckten Parks, charmanten Vierteln oder historischen Gebäuden – Köln bietet ruhige Ecken, die perfekt sind, um den Winter zu genießen und dabei zu entspannen. Ruhe suchen, winterliche Gaumenfreuden genießen oder aktiv sein – die Domstadt bietet eine Vielzahl von wundervollen Winteroasen.



Ruhe finden in versteckten Oasen der Domstadt – Entspannung und Genuss in der kalten Jahreszeit

Von Heike Reinarz

Im Süden Kölns, weit entfernt vom Zentrum, liegt der **Forstbotanische Garten**. Hier, inmitten exotischer Bäume und der stillen Atmosphäre des angrenzenden Friedenswaldes, kann man das hektische Treiben der Innenstadt wunderbar hinter sich lassen. Besonders bei Frost wirkt dieser Park wie ein verzauberter Wald, der dazu einlädt, tief durchzuatmen und die Ruhe zu genießen. Nur wenige kennen diesen Garten als Winteroase, doch gerade zu dieser Jahreszeit entfaltet er seine beruhigende Wirkung.

Verwinkelte Altstadtgassen

Auch das Kloster **St. Maria im Kapitol** in der Altstadt besitzt im Winter eine be-

sondere Ausstrahlung. Die romanische Architektur und die andächtige Stille des Kirchenschiffs lassen Besucher die Hektik des Alltags vergessen. Ein anschließender Spaziergang durch die **verwinkelten Altstadtgassen**, die im Winter oft menschenleer sind, sorgt für eine unvergleichliche Besinnlichkeit.

Ein echter Geheimtipp ist der **Japanische Garten**. Allerdings muss sich Köln da mit einer „halben Portion“ begnügen. Geografisch gesehen teilen Köln-Flitard und Leverkusen-Wiesdorf den Japanischen Garten im Carl-Duisberg-Park nämlich unter sich auf. Realistisch betrachtet liegt er im Bayer-Chempark und

wird damit Leverkusen zugerechnet. Aber zu einem großen Teil liegt er auf Kölner Stadtgebiet. Übrigens hat er es einstmals in die „Top Ten“ der schönsten Gärten und Parks Deutschlands geschafft: 2006 war er im Wettbewerb „Deutschlands schönster Park“ unter den fünf Bestplatzierten. Dieser besondere Ort ist wie ein kleines Stück Japan inmitten des Rheinlands und bietet mit seinen Teichen, Steinlaternen und der harmonischen Landschaftsgestaltung einen ruhigen Rückzugsort. Besucher wandeln zwischen Kirschbäumen und Bambus über eine rote Mikadobrücke, vorbei an Buddha-Statuen und dem imposanten Teehaus, entlang malerischer Seerosenteiche. Bei Frost und Schnee entfaltet der ▶





Eisbahn am
Heumarkt

Kölner

Winterzauber



- ▶ Garten eine märchenhafte Schönheit, und da nur wenige Besucher im Winter dorthin kommen, ist er ein idealer Ort, um die Gedanken schweifen zu lassen.

Ebenso sehenswert ist der **Botanische Garten in der Flora**, dessen älteste Gärten Kölns sich im Winter von einer ganz eigenen Seite zeigen. Die weitläufigen Wege und die uralten Bäume schaffen eine friedliche Kulisse für einen Spaziergang. Ein Besuch des historischen Tropenhauses lohnt sich: Die tropischen Pflanzen und die warme, feuchte Luft wirken mitten im winterlichen Köln wie eine

kleine, exotische Flucht. Ebenso ist der **Rheinpark** mit Blick auf den Rhein eine Ruheoase, wo Spaziergänge durch frostige Landschaften besonders romantisch sind – vielleicht verbunden mit einem Besuch in der Claudius Therme mit ihren wohltuenden Thermalbädern und heißen Saunen.

Idylle am Decksteiner Weiher

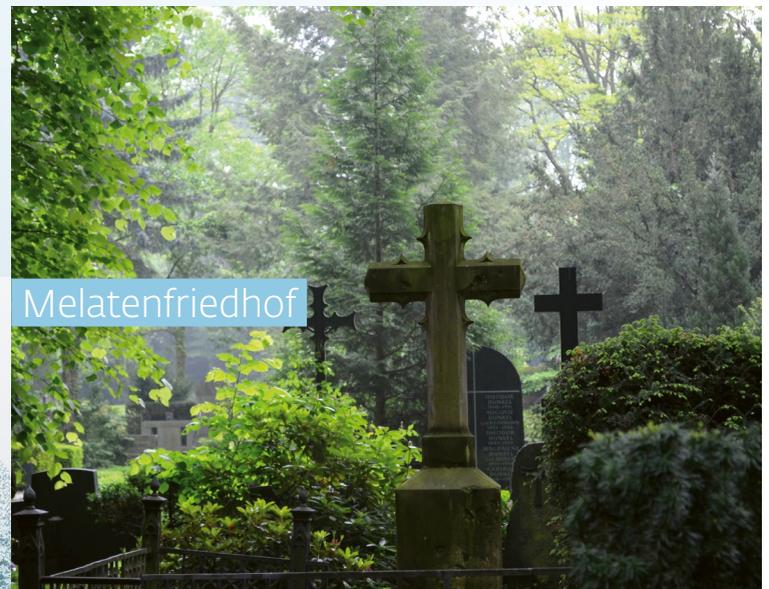
Nicht zu vergessen ist der **Decksteiner Weiher im Lindenthaler Grüngürtel**. Im Winter, umgeben von alten Bäumen und klarer Luft, bietet dieser weitläufige Weiher eine friedliche Atmosphäre, die

zur Entspannung einlädt. Die Wege rund um den See führen durch ein idyllisches Naturparadies, das sich im winterlichen Nebel und Frost fast magisch anfühlt.

Ein ebenfalls ruhiger Ort der Einkehr ist der **Melatenfriedhof**. Die Skulpturen und Grabmäler sind in dieser Jahreszeit oft von einer feinen Frostschicht bedeckt, was dem Friedhof eine besondere, fast mystische Aura verleiht. Die verschlungenen Wege und die teils jahrhundertealten Gräber strahlen eine tiefe Ruhe aus, die das hektische Stadtleben wie eine ferne Erinnerung erscheinen lässt. ▶



Adenauer Weiher

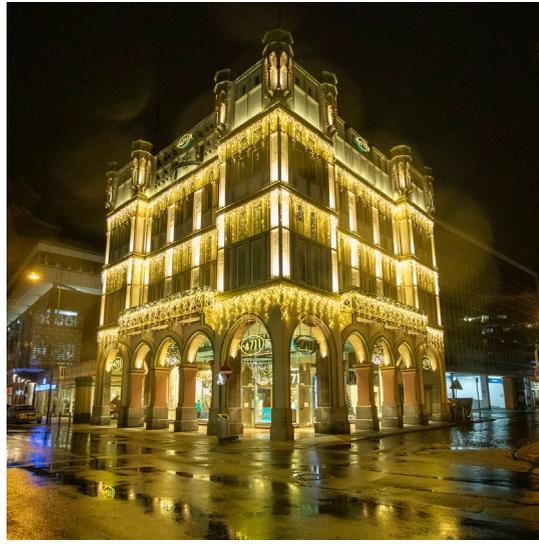


Melatenfriedhof





Kölner Altstadt



► Neben diesen Naturerlebnissen gibt es auch in den Stadtvierteln charmante Orte zum Verweilen. Besonders das **kreative Ehrenfeld** überrascht mit **kleinen Cafés und Galerien**, die im Winter zur gemütlichen Auszeit einladen. Abseits der großen Einkaufsstraßen kann man sich mit einem Buch und einem heißen Getränk in ein Café zurückziehen oder die Werke lokaler Künstler in den kleinen, charmanten Galerien bestaunen. Beliebt ist das **Café Sehnsucht** in Ehrenfeld, das mit seiner heimeligen Atmosphäre und mit selbstgebackenen Kuchen punktet. Übrigens sind nicht nur Ehrenfelds versteckte Rückzugsorte geeignet, um für einen Moment abzuschalten und die stilleren Seiten der Stadt zu genießen. Für Schokoladenliebhaber bietet das **Café Törtchen Törtchen** in der Apostelnstraße nahe des Neumarkts winterliche Köstlichkeiten wie heiße Schokolade mit handgemachten Pralinen. Wer es

stilvoll und modern mag, findet im **The Coffee Gang** im Agnesviertel die perfekte Kombination aus Specialty Coffee und skandinavischem Design.

Winterliches Vergnügen auf der Eisbahn am Heumarkt

Auch im Freien bietet Köln winterliche Highlights: Die **Eisbahn am Heumarkt** ist ein Muss für Schlittschuhfans und ein echtes Vergnügen mitten in der Stadt. Für Familien lohnt sich ein Ausflug in den **Kölner Zoo**, der im Winter mit weniger Trubel und speziellen Fütterungen lockt – ein Erlebnis, das auch bei kalten Temperaturen unvergesslich bleibt. Und dann sind da noch die vielen Kölner Winter- und Weihnachtsmärkte, die bis zum Jahresende Besucher aus aller Welt anziehen.

Diese Plätze im Kölner Winter lassen den Alltag vergessen und bieten kleinen Lu-

xus für die Seele – ob allein, zu zweit oder mit einem guten Buch in der Hand. Köln hat in der kalten Jahreszeit zahlreiche Möglichkeiten, dem Alltag zu entfliehen und die besinnliche Seite der Stadt zu erleben. Von frostigen Spaziergängen durch Parks und Wälder über die Ruhe alter Friedhöfe bis hin zu gemütlichen Stunden in versteckten Cafés – die Winteroasen Kölns laden dazu ein, Körper und Geist eine wohlverdiente Pause zu gönnen und die Stadt aus einer neuen, stillen Perspektive zu entdecken. Besonders während der hektischen Weihnachtszeit und den Vorbereitungen für die Karnevalssession sind diese ruhigen Plätze eine wertvolle Entlastung und eine Gelegenheit, sich selbst eine kurze Auszeit zu schenken. So zeigt sich Köln von seiner überraschend ruhigen und entspannten Seite – ideal, um die Schönheit des Winters in der Domstadt zu genießen. ■

Kölner Winterzauber



topclub

#topverbindet

seit über 40 Jahren Ihr Netzwerk

magazin
topclub

Bewährtes neu gedacht
und noch besser umgesetzt

Das Team der Medien Bonn GmbH, als Macher und Herausgeber des Top Magazins Köln & Bonn, stehen für Innovation und Vernetzung auf höchstem Niveau. Dabei bleiben wir unseren Wurzeln treu, während wir mit frischen Ideen neue Maßstäbe setzen. Die perfekte Symbiose aus Tradition und Moderne.

Mit Stolz präsentieren wir den Top Club – unser Unternehmernetzwerk in einem völlig neuen Format. Dieses exklusive Netzwerk bietet unseren Mitgliedern weit mehr als den gewohnten exzellenten Service: Es schafft Zugang zu einem unvergleichlichen Business-Netzwerk, in dem wertvolle Synergien entstehen, Kooperationen wachsen und neue Märkte erobert werden.

Unsere Mitglieder profitieren von regelmäßigen, hochkarätigen Netzwerkveranstaltungen in exklusiver Atmosphäre an außergewöhnlichen Orten. Ob bei der Top Lounge, der glamourösen Top Sommer-Nacht, bei Top Meets direkt in Ihrem Unternehmen oder bei VIP-Events wie Konzert- und Stadionbesuchen – wir schaffen

unvergessliche Momente. Dazu gehören auch Golfturniere, Motorsport- und Kochevents, BBQ- und Cocktailkurse, Zigarren- und Whiskey-Abende bei denen das Netzwerken im Mittelpunkt steht.

Der größte Vorteil Ihrer Mitgliedschaft? Sie haben noch mehr Gelegenheiten, an unseren einzigartigen Events teilzunehmen, den Austausch mit anderen Unternehmern zu intensivieren und Ihren Werbeeinfluss durch kontinuierliche Präsenz zu steigern.

Erleben Sie, wie der Top Club Ihr Business auf das nächste Level hebt – sowohl beruflich als auch persönlich. Für Buchungsdetails oder weitere Informationen stehen Ihnen Frank Tolksdorf (0171 230 060 o. f.tolksdorf@top-magazin.de) und David Jacobsen (0178 240 755 o. d.jacobsen@top-magazin.de) aus unserem Partner-Management jederzeit gern zur Verfügung.

**Werden Sie Teil eines Netzwerks, das bewegt –
und bewegt Sie Ihre Zukunft mit uns!**

- BUSINESSFLÜGE
- EXPRESSFRACHT
- AMBULANZ
- WARTUNG
- AVIONIK



CCF Manager Airline

Seit 1984 bieten wir erfolgreich VIP-, Business- und Expressfrachtflüge vom Flughafen Köln/Bonn an.

QUICK AIR

Unsere Airline für Ambulanztransporte und Intensivversorgung – 24/7, 365 Tage, weltweit. Vertrauen Sie auf unsere langjährige Expertise im Bereich der medizinischen Luftfahrt.

ASK

Ihr verantwortungsvoller Partner für Flugzeugwartung am Flughafen Köln/Bonn – professionelle Wartung und Instandhaltung für sämtliche Flugzeugtypen bis zu einem Gewicht von 5,7 Tonnen. Unser erfahrenes Team steht für Zuverlässigkeit sowie Fachkompetenz und ist spezialisiert auf Learjet- und Citation-Flugzeuge.



www.quickair.de



Kölner Dom mit Händen erleben

Der Kölner Dom hat einen Zwilling im Kleinformat: Das Tastmodell aus Bronze übergab der Verein Domsitzung. Es soll das Wahrzeichen der Domstadt insbesondere für Menschen mit Sehbehinderungen besser erfahrbar machen. „Wir bedanken uns bei allen Spendern, Partnern und Freiwilligen, ohne deren Unterstützung das Projekt nicht möglich gewesen wäre“, so Heinz-Theo Müller, Vorsitzender des Vereins Domsitzung. Finanziert wurde das rund 40 000 Euro teure Modell durch die Einnahmen der Karnevalssitzungen des Vereins. „Das

Domkapitel ist dem Verein dankbar für seine Initiative, den Dom haptisch erfahrbar zu machen“, sagte Dompropst Msgr. Guido Assmann.

Mit 65 mal 90 Zentimetern und einer Höhe von 70 Zentimetern bietet das Tastmodell einen barrierefreien Überblick über Form und Dimension des Kölner Doms. Von der Kunstgießerei Schweitzer in Köln wurde es in Bronze gegossen. Den Sockel des Modells gestalteten Auszubildende der Dom-bauhütte unter der Leitung von Wolfgang Küpper.

„Kölle singt“ zum achten Mal



Foto: Wikipedia/Raimund Speckling

Die achte Ausgabe von „Kölle singt“, dem größten kölschen Mitsing-Format in der Lanxess-Arena sorgte bei allen Beteiligten für viel Gänsehaut-Je-föhl. Zweieinhalb Stunden begeisterten Liedermacher Björn Heuser (Foto) und seine Band die 16 000 Mitsänger und begrüßten zahlreiche Gäste, darunter Oliver Niesen von Cat Ballou, Jens Streifling, Patrick Lück und Freddi Lubitz von den Höhnern, Frank Reudenbach und Robert Kowalak von den Klüngelköpp und Nico von Styp von Lupo.

Ein Höhepunkt war der Auftritt des Sängers Ted Christopher, auf den sich die Veranstalter Stephan Brandt und Lukas Wachten besonders freuten. Es

wurde ein Gänsehaut-Moment von vielen, als der Schotte mit den Höhnern op Kölsch die Hymne des 1. FC Köln anstimmte. ■

- ◀ ANLAGENBAU
- ◀ ENGINEERING
- ◀ ANLAGENTECHNIK
- ◀ BLITZSCHUTZ



Gutes tun beim B2Run

N

ahezu 200 000 Teilnehmer aus 599 Unternehmen haben am „B2Run“ in Nordrhein-Westfalen teilgenommen. Nicht nur Laufen, sondern sich dabei sozial engagieren, war dabei die Devise: Durch die Partnerschaft mit der DKMS gab es zudem die Möglichkeit, für fünf Euro mehr Startgeld als „Charity-Starter“ mitzulaufen und damit direkt die Deutsche Knochenmarkspender-Datenbank zu unterstützen. 1637 Läufer gingen als „Charity-Starter“ beim B2Run in Köln auf die Strecke. Prämiert wurden zudem die größten und schnellsten Teams sowie die schnellsten

Einzelläufer. Der schnellste Mann, Marian Bunte (HOC Köln), kam auf der fünf bis sechs Kilometer langen Strecke nach 16,24 Minuten ins Ziel. Schnellste Frau wurde Miriam Thies (Deutz AG) mit 18,32 Minuten. Außerdem konnte sich jeder vor Ort als Stammzellenspender registrieren lassen. Bei allen deutschen B2Run-Firmenläufen kamen insgesamt 65 000 Euro für den guten Zweck zusammen. Der Kölner Lauf stand unter der Schirmherrschaft von Oberbürgermeisterin Henriette Reker. Den Start läutete Bürgermeister Dr. Andreas Wolter ein, der selbst mitlief. ■



Engagement im Rhein-Erft-Kreis geehrt

M

it dem Preis für Zivilcourage ehrt die Kreisverwaltung jedes Jahr Personen, die sich in besonderer Weise für die Sicherheit der Menschen im Rhein-Erft-Kreis engagiert haben. Er

ist nicht nur eine Anerkennung mutigen Handelns, sondern soll alle Bürger bestärken, in kritischen Situationen, wenn andere in Not sind, hinzusehen, zu handeln und zu helfen. Landrat Frank Rock zeichnete engagierte Personen aus, die durch ihr couragiertes Handeln das Leben anderer geschützt und die Sicherheit der Gemeinschaft gestärkt haben. Insgesamt wurden Preisgelder in Höhe von 3000 Euro vergeben. Saskia Dannappel verfolgte drei Tatverdächtige nach einem Tankstellenraub und lieferte der Polizei entscheidende Hinweise. Tim Poetschulat und Kay Brügge führten nach einem Verkehrsunfall gemeinsam eine Reanimation durch und schützten den Verletzten vor extremen Wetterbedingungen. Lisa Scharschmidt rettete ein Kleinkind vor dem Ertrinken am Otto-Maigler-See in Hürth. ■



Die Griesemann Gruppe ist leistungsstarker Partner für ganzheitlichen Anlagenbau. An über 40 Standorten in Deutschland, Österreich und den Niederlanden widmen sich unsere 650 Ingenieuren*innen und 1.000 Techniker*innen dem Planen, Bauen, Optimieren und Instandhalten von Industrieanlagen.

Als eines der größten deutschen Ingenieurbüros und wichtigsten Unternehmen im Industrieservice sind wir seit mehr als 45 Jahren der zuverlässige und langfristige Partner der Chemie-, Prozess- und Energieindustrie. Neben multidisziplinären Komplettprojekten und modularen Einzelleistungen setzen wir ebenso einen Fokus auf die Konzeption und Umsetzung von Wasserstoff- und Power-to-X-Anlagen.





Spektakuläre Ausstellungseröffnung (v. l.): Stefanie Brandes (COO Dorint Hotelgruppe), Adam Karamanlis, Heike Iserlohe und Henryk Scieszka (General Manager Hotel Kö59 Düsseldorf)

„Ten Levels of Art“

Hotel Kö59 Düsseldorf: Ausstellung „Sheep on the Kö“ des Düsseldorfer Künstlers Adam Karamanlis

Ab sofort ist die Ausstellung „Sheep on the Kö“ des Düsseldorfer Künstlers Adam Karamanlis (47) für sechs Monate auf den zehn Etagen des Hotels Kö59 Düsseldorf zu sehen. Am 4. Oktober wurde die spektakuläre Ausstellung mit über 100 Gästen und vielen VIPs aus Düsseldorf und Umgebung – darunter der Essener Sterne- und TV-Koch Nelson Müller und der Kölner Musiker und Komponist Helmut Zerlett – eröffnet. Mit seinen Schafen erobert der in Düsseldorf lebende griechische Maler seit elf Jahren die Kunstszene. Bekannt für seine provokativen und satirischen Darstellungen von Schafen, beleuchtet Karamanlis mit seinen Bildern tiefgründige Fragen der Individualität und Konformität.

Inspiriert durch ein Zitat von Albert Einstein – „Um ein tadelloses Mitglied einer Schafherde sein zu können, muss man vor allem ein Schaf sein“ – hat er bekannte Persönlichkeiten wie die Queen, Karl La-

gerfeld und James Bond in Schafgestalt dargestellt. Karamanlis zeigt in Zusammenarbeit mit der Kölner Galerie Kunst-raub99 von Heike Iserlohe im Lifestylehotel an der KÖ insgesamt 42 seiner Werke. Etwa die Hälfte sind neue Bilder aus 2024. Alle Werke stellen eine humorvolle Kritik und zugleich eine liebevolle Anerkennung der menschlichen Natur dar.

Karamanlis' Schaf-Serie, die mittlerweile auch international Anerkennung findet, ist nicht nur eine Hommage an das schlichte, oft übersehene Tier, sondern dient als Medium, um tiefere menschliche Verhaltensmuster zu erforschen. In Griechenland geboren, führte Karamanlis' Lebensweg über viele Stationen, darunter Architektur und Messebau, schließlich zur Malerei. Auf diese Entscheidung folgte eine künstlerische Laufbahn, die sich durch seine unverwechselbare Handschrift auszeichnet. Die Ausstel-

lung „Sheep on the Kö“ läuft noch bis zum 4. April 2025. Der Eintritt ist kostenlos.

Über die Hommage Luxury Hotels Collection

Diese junge Lifestyle-Marke im Luxussegment wurde 2019 mit zunächst vier Häusern gegründet: dem Söl'ring Hof Sylt, dem Parkhotel Bremen, dem Hotel Nassauer Hof Wiesbaden und dem Maison Messmer Baden-Baden. Heute gehören neben dem Luxusresort Grand Tirolia Kitzbühel auch das Hotel Kö59 Düsseldorf dazu. Diese Luxushotels haben eins gemeinsam: eine Tradition, einen besonderen Bezug zum jeweiligen Standort, ein individuelles Ambiente und den sympathischen wie kompetenten Service der Teams. Die Hommage-Gäste schätzen die vielen Annehmlichkeiten auf Geschäftsreise oder in einem entspannten Urlaub. ■

www.hommage-hotels.com



Dorint Aufsichtsratschef Dirk Iserlohe (r.) begrüßt den Sterne- und TV-Koch Nelson Müller



Künstler Adam Karamanlis (l.) mit Galeristin Heike Iserlohe und Dorint CEO Jörg T. Böckeler



Musiker Helmut Zerlett (l.) mit Sterne- und TV-Koch Nelson Müller

Fotos: Sebastian Druesen/Hotel Kö59



Foto: Sweet Soul

„Harlem Gospel Singers“ sind wieder da

Bereits im vergangenen Winter kehrten Pianist Anthony Evans und die neuformierten „The Harlem Gospel Singers“ nach sechs langen Jahren auf ausgewählte deutsche Konzertbühnen zurück. Stimmgewaltig und mit einer groovigen Mischung aus R&B, Funk und Soul feierten die US-amerikanischen Ausnahmesänger und ihre All-Star-Band die „Good

News“, die das Publikum restlos begeisterte. Und nun kommen sie wieder! Mitte Dezember startet die mit über 2,5 Millionen Zuschauern erfolgreichste Gospelformation der Welt mit einigen neuen Songs im Gepäck ihre nächste mehrwöchige Tournee. Am 1. und 4. Januar 2025 sind The Harlem Gospel Singers in der Kölner Philharmonie zu Gast. ■



Kragplatte fertiggestellt

Die Kragplatte am Rheinufer der Altstadt ist fertig. Das Bauwerk wurde nicht nur komplett erneuert, auch der Rheingarten erhielt eine Aufwertung. 1963 wurde die Kragplatte in Spannbetonbauweise errichtet, um höhere Belastungen bei geringen Querschnittsabmessungen zu ermöglichen. Die in den 1960er Jahren üblicherweise verbauten Spannglieder im Bauwerk neigen allerdings – so eine spätere Erkenntnis – zur „Spannungsrissskorrosion“. Deshalb musste die alte Kragplatte abgebrochen und eine neue gebaut werden. Aufgrund der zentralen Lage am Rheinufer mussten während der Bauzeit nicht nur der Rheinpegel beachtet, sondern überdies große Veranstaltungen wie Straßenkarneval und Fußball-Europameisterschaft berücksichtigt werden. Während der Bauzeit gab es sieben Hochwasserwellen des Rheins sowie ungewöhnlich viele Schlechtwettertage, die zu massiven Behinderungen der Bauarbeiten führten. Wegen der Großveranstaltungen wurden die Arbeiten im Juni und Juli 2024 unterbrochen und die Baustelle gesichert – danach wurden sie wieder aufgenommen und im November 2024 fertiggestellt. ■

Wir suchen Dich!
Jetzt bewerben!



Werksverkauf

An der Hasenkaule 9-13
50354 Hürth

Mo. - Fr.: 9-18 Uhr
Sa.: 8-14 Uhr

www.hardy-remagen.com

Sicherheit statt Elterntaxi

Als eine der ersten Kommunen in Deutschland startete die Stadt Köln im Jahr 2023 das Pilotprojekt „Schulstraße“, das bundesweit Beachtung findet. Die Straßen im Umfeld von vier Grundschulen vor Schulbeginn und zum Schulschluss werden für den Auto-



verkehr gesperrt. Die Auswertung des Projekts hat gezeigt, dass Schulstraßen ein wertvolles Instrument sind, um die Verkehrssicherheit für Schüler zu steigern und die selbstständige Mobilität der Kinder zu fördern. Die Stadt Köln hat die Schulstraßen nun dauerhaft eingerichtet. Betroffene Schulen und Straßen sind die Vincenz-Statz-Grundschule (Lindenbornstraße – Ehrenfeld), die Maria-Montessori-Schule (Am Pistorhof – Ossendorf), die Rosenmaarschule (Am Rosenmaar, Heidenrichstraße, Sengbachweg, Edelrather Weg – Höhenhaus) und die Gemeinschaftsgrundschule Diesterwegstraße (Fritz-Schu-Straße und Diesterwegstraße – Brück). ■



„Holiday on Ice“: Neues Programm

Unter dem Motto „Feel the City Beat“ entführt die neue Holiday-on-Ice-Show „Horizons“ das Publikum in den kommenden Monaten in eine lebendige, farbenfrohe Welt, die durch atemberaubenden Eiskunstlauf, beeindruckende Akrobatik und innovative Bühnentechnik begeistert. Gaststar der neuen Saison ist

Sarah Engels, die beim Presse-Event gemeinsam mit dem „Horizons“-Kreativteam einen Vorgeschmack auf die mitreißenden Darbietungen bot, die das Publikum bald erwartet. Vom 21. bis zum 23.03.2025 gastiert „Horizons“ dann zu sechs Terminen in der Kölner Lanxess-Arena. Der Vorverkauf läuft bereits auf Hochtouren. ■



„Auf die Plätze, fertig, Null“

Der Klimaschutz in Köln gewinnt weiter an Fahrt. Kurz vor dem Start der zweiten Kölner Klimawoche hatten die Kölner Verkehrs-Betriebe (KVB) die „Kölner Klimabahn“ auf die Schienen gebracht. Die Niederflurbahn, die im Design der gesamtstädtischen Kölner Klimaschutzkampagne gestaltet ist, wird in den nächsten beiden Jahren auf den Linien 1, 7, 9, 12 und 15 unterwegs sein. William Wolfram, Beigeordneter für Klima, Umwelt, Grün und Liegenschaften der Stadt Köln sowie Vorsitzender des Kölner Klimarates, und KVB-Vorstand Jörn Schwarze stellten die Bahn auf dem Neumarkt vor. Mit lebendigen Farben und auffälligen Schriftzügen stellt die Gestaltung die Null in den Mittelpunkt. ■



JETZT NEU
KOCHATELIER
BAD NEUENNAHR

EVENT BUCHEN!

www.kochateliers.de



Kochen



Grillen



Business



Kochatelier jetzt neu in Bad Neuenahr

- Kochatelier Bad Neuenahr mit 150 m² und Platz für 40 Personen
- Große Außenterrasse, ideal für Grill-Events und Kochabende
- Perfekt für private Feiern und Firmenveranstaltungen
- Jetzt buchen und kulinarische Highlights entspannt erleben!

UNSERE STANDORTE IN NRW

Bonn | Köln | Düsseldorf | Bergisch Gladbach | **NEU** Bad Neuenahr



„Night of the Jumps“

Spitzensportler der Freestyle-Motocross-Szene traten in der Lanxess-Arena zum fünften Grand Prix der World Tour Championship an. Darüber hinaus kämpften MTB- und BMX-Sportler sowie Trampolin-Artisten um den Sieg. Im Freestyle-Contest mussten die Sportler in 80 Sekunden ihre sieben besten Tricks zeigen, um sich für das Finale zu qualifizieren. Für Luc Ackermann war es die Rückkehr an seine erste Wirkungsstätte bei der „Night of the Jumps“. 2010 begann sein steiler Aufstieg in Köln als er mit zwölf Jahren vor 10 000 Zuschauern den jüngsten Motorrad-Backflip aller Zeiten sprang. Dem entsprechend motiviert ging der Thüringer in seinem Qualifikations-Run ans Werk. In seinem „Wohnzimmer“ gab sich Luc Ackermann keine Blöße. Mit 280 Punkten setzte er sich an die die Top-Position im Finale. Mit dem fünften Sieg in Folge hat er weiterhin die Führung in der Gesamtwertung der World Tour Championship mit optimalen 100 Punkten. Nur ein Sieg fehlt ihm noch zum Grand Slam. ■



24 Azubis als Landesbeste

Die Kölner Industrie- und Handelskammer (IHK) hat 357 junge Frauen und Männer geehrt, die ihre Ausbildung mit „sehr gut“ abschlossen und somit die Besten im Bezirk der Kammer waren. 24 von ihnen haben den Sprung auf die Landesbühne geschafft und gehören zu den

besten Azubis in NRW, darunter Emma Marie Wackerbarth (Automobilkauffrau bei Fleischhauer Köln), Tim Rühl (Chemikant bei INEOS Köln), Sascha Bianca Moskopp (Biologielaborant Universitätsklinikum Köln), Nils Müller (Industriemechaniker Ford-Werke Köln) und Ma-

rius Schmitt (Tierpfleger Zoologischer Garten Köln). Sie wurden bei der Landesbestenehrung in Siegen für ihren Erfolg gebührend gefeiert. Unter dem Applaus der rund 700 Gäste erhielten die Landesbesten ihre Urkunden. ■



VERKAUF • SERVICE • VERMIETUNG



ABSTELLPLÄTZE AB SOFORT FREI

Innen- und Außenflächen für Reisemobil,
Wohnwagen, Oldtimer, Youngtimer

RHEINCARAVANING GMBH

Herseler Str. 14 • 50389 Wesseling
stellplatz@rhein-caravaning.de

WWW.RHEINCARAVANING.DE





Regenwald-Feeling in der Therme Euskirchen

Franz Hofstetter bringt immersives Wellbeing ins Rheinland

Die Therme Euskirchen zählt zu den innovativsten Thermen in Europa. Genau dort wurde in diesem Jahr der „Immersive Sky“ errichtet – ein Ort, der ein deutschlandweit einzigartiges Erlebnis bietet. Ein Ort, den Franz Hofstetter, CIO der Thermen-Gruppe Josef Wund (Betreiber der Therme), nach Euskirchen gebracht hat. Immersive Räume mit bildgewaltigen Installationen kennt man vor allem von Kunstausstellungen. Doch immersives Erleben geht in Euskirchen wortwörtlich einen Schritt weiter: denn nirgendwo sonst waten Besucher in einen Bademantel gehüllt durch warmes Wasser und gehen dank des immersiven Erlebnisses „Forest Bathing: Lupuna“ im Amazonas Waldbaden. Düfte, Klänge, bewegte Bilder und die Kombination von Kunst und Natur sprechen alle Sinne an.



Initiator und Kopf dieses Projekts ist der 39-jährige Hofstetter. Seine Inspirationen stammen einerseits aus dem Kunstsektor – andererseits aus der Forschung. Mit seinem Team entwickelt er auf wissenschaftlicher Basis immersive Erlebnisse, die in Thermen den Bedürfnissen unserer digital geprägten Welt gerecht werden. Und

die eine ganz neue Art von Wohlbefinden auslösen: „Es ist wichtig, auf immersives Erleben zu setzen. Denn wir glauben, dass solch eine Art der Entspannung und Regeneration tiefgreifender und langanhaltender im Erlebenden wirkt als klassische Wellness-Angebote. Diese gibt es bei uns selbstverständlich weiterhin, doch wir wollen neue Maßstäbe für das ganzheitliche Wohlbefinden unserer Gäste und unserer Gemeinschaft setzen. Das untermauern wir mit hohem Engagement, mit innovativen Ideen und unter Einbezug von modernster Technologie. Die Einflüsse von Natur und Kunst lassen wir dabei nicht aus dem Auge“, so der Familienvater aus Bayern mit Blick auf all das, was er mit seinem Team auch zukünftig in der Therme Euskirchen und den Partnerthermen in Sinsheim und Titisee aufbauen möchte. ■

In 15 Jahren nur eine Rote Karte

Olaf Janßen zu Gast in Roggendorf

Das war einer unserer schönsten Clubabende“, resümierte der Vorsitzende des FC-Fanclubs „Geißböcke Nordeifel“, Günter Henk, als das Monatstreffen im Clublokal „Zagreb“ in Mechernich-Roggendorf zu Ende ging. Grund war der Besuch des ehemaligen FC-Spielers Olaf Janßen, der heute den erfolgreichen Fußball-Drittligisten FC Viktoria Köln trainiert.

Der inzwischen 58-jährige Mittelfeldspieler erwies sich als eloquenter Gesprächspartner. Freimütig plauderte er über Höhen und Tiefen seiner Fußball- und Trainerkarriere. Mit dem Roggendorfer Clubvorsitzenden Henk ist Olaf Janßen seit vielen Jahren befreundet. Und so war es Henk ein besonderes Anliegen, den ehemaligen Profi-Kicker, der von 1985 bis 1996 bei 209 Spielen mit dem 1. FC Köln 16 Tore für die Geißböcke erzielt hat, einmal

in Roggendorf zu Gast zu haben.

Fairness war in all den Jahren bei Janßen stets großgeschrieben worden, denn in 300 Profi-Einsätzen als Mittelfeldspieler bekam er nur einmal die Rote Karte gezeigt; in einem Spiel gegen Borussia Dortmund. Nach seinem Karriere-Ende agierte Janßen unter anderem als Co-Trainer beim Bundesligisten TSV München 1860, beim Regionalligisten Rot-Weiß Essen und bei der Nationalmannschaft von Aserbaidschan. Es folgten Stationen bei Dynamo Dresden, dem VfB Stuttgart, dem FC St. Pauli, dem VfL Wolfsburg, Hertha BSC und aktuell bei Viktoria Köln.

Im kommenden Jahr werden die „Geißböcke Nordeifel“ ihr 20-jähriges Bestehen

feiern – und zwar mit einem großen Angebot ehemaliger FC-Spieler. Dann, so Clubchef Henk, werden auch die zahlreichen Ehrenmitglieder des Roggendorfer Geißbock-Clubs dabei sein. Eines davon ist ab sofort auch Olaf Janßen, den Henk während des Clubabends zum Ehrenmitglied ernannte – natürlich samt Urkunde. Damit reiht er sich in so klangvolle Namen von FC-Legenden ein wie Harald Konopka, Lukas Sinkiewicz, Jonas Hector, Jupp Bläser, Bernd Cullmann, „Zimbo“ Zimmermann, Karl-Heinz Thielen, Patrick Helmes und Stadion-Sprecher Michael Trippel. Zum Abschluss des Treffens schrieb der Viktoria-Trainer noch fleißig Autogramme. (Text: Reiner Züll)



DER TOYOTA C-HR



0 € ANZAHLUNG

TOYOTA EASY LEASING
289 €¹
MTL.
LEASEN
ZZGL. ÜBERFÜHRUNG

BIS ZU 15 JAHRE
GARANTIE²

Energieverbrauch Toyota C-HR Hybrid, 1,8-l-VVT-i Benzinmotor 72 kW (98 PS) und Elektromotor 70 kW (95 PS), Systemleistung 103 kW (140 PS) 5-Türer kombiniert: 4,8 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 108 g/km; CO₂-Klasse C

¹Ein unverbindliches Toyota Easy Leasing-Angebot der Toyota Kreditbank GmbH, Toyota-Allee 5, 50858 Köln für den Toyota C-HR Team Deutschland Hybrid: 1,8-l-VVT-i, Benzinmotor 72 kW (98 PS), und Elektromotor, 70 kW (95 PS), Systemleistung 103 kW (140 PS): **Anschaffungspreis: 28.808,91 € zzgl. Überführung**, Leasingsonderzahlung: 0,00 €, Gesamtbetrag: 14.352,00 € zzgl. **920 € Überführung**, jährliche Laufleistung: 10.000 km, Vertragslaufzeit: 48 Monate, 48 monatl. Raten à 289,00 €. Nur bei teilnehmenden Toyota Händlern. Das Leasingangebot gilt nur für Privatkunden und nur bei Anfrage und Genehmigung bis zum 31.12.2024. Individuelle Preise und Finanzangebote bei uns.

²Bis zu 15 Jahre Garantie mit Toyota Relax: 3 Jahre Neuwagen Herstellergarantie + max. 12 Jahre Toyota Relax Anschlussgarantie der Toyota Motors Europe S.A./N.V., Avenue du Bourget, Bourgetlaan 60, 1140 Brüssel, Belgien. Einzelheiten zur Toyota Relax Garantie erfahren Sie unter www.toyota.de/relax oder bei uns im Autohaus.

KARST
AUTOHAUS
Köln | Berg. Gladbach

Autohaus Karst GmbH & Co. KG
Mülheimer Straße 115
51469 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202 95975-0

Autohaus Karst GmbH
Clevischer Ring 133
51063 Köln
Tel.: 0221 969369-0

Offizieller
Fahrzeugsponsor
der Kölner Haie



Besuchen Sie uns unter
www.autohaus-karst.de
und auf facebook!





Foto: Regionale 2025/Agentur Julia Holland

Fahrrad-Mobilität stärken

Lösungen rund um die Fortbewegung auf zwei Rädern standen im Fokus der „Zukunftswerkstatt Fahrrad-Mobilität im Bergischen RheinLand“. Vertreter aus den Kommunal- und Kreisverwaltungen und des ADFC nahmen an den Workshop-Tagen in Wermelskirchen und Radevormwald teil. Dabei wurden Antworten zu

folgenden Fragen erörtert: Wie kann die Fahrrad-Mobilität im Bergischen Rhein-Land attraktiver und sicherer werden?

Wie können die Belange verschiedener Verkehrsmittel und Fach-Ressorts in Einklang gebracht werden? Welche Wirkung lassen sich mit kurzfristig umsetzbaren

Maßnahmen erzielen? Organisiert wurde die Veranstaltung vom ADFC Rhein-Berg-Oberberg und der Regionale 2025 Agentur GmbH gemeinsam mit ihren Gesellschaftern Oberbergischer Kreis, Rheinisch Bergischer Kreis und Rhein-Sieg-Kreis sowie mit Unterstützung der Stadt Radevormwald. ■

Wintertraum IM PHANTASIALAND

16. NOVEMBER - 26. JANUAR



JETZT TICKETS SICHERN
AUF PHANTASIALAND.DE

TÄGLICH
GROSSE
ABSCHLUSS
SHOW
MIT FEUERWERK

Phantasia
LAND



TimeRide- Meilenstein

Seit der TimeRide-Eröffnung 2017 auf dem Alter Markt in Köln sind über eine Million Menschen auf Zeitreise gegangen. Diesen Meilenstein feierte das Unternehmen mit den Kölner Verkehrs-Betrieben (KVB) und Musiker Björn Heuser. Antje Kierspel knackte die Millionenmarke und gewann eine Fahrt im Nachbau der ersten elektrischen Tram, der historischen Straßenbahn „Finchen“ aus dem Jahr 1911. Zusätzlich erhielt sie ein Platin-Ticket, mit dem sie alle sechs TimeRide-Standorte in Deutschland bis Ende des Jahres unbegrenzt besuchen kann. Den Gewinn überreichten TimeRide-Gründer Jonas Rothe, KVB-Vorstandsvorsitzende Stefanie Haaks und Björn Heuser. Letzterer begleitet die aktuelle TimeRide-Tour mit Livemusik und schlägt damit den Bogen zu seiner Rolle als virtueller Tramfahrer Pitter im Zeitreise-Erlebnis „Köln 1926“. Ein besonderes Angebot gibt es für alle Abo-Kunden der KVB: Sie bekommen bis zum 31. Dezember 2024 jeweils montags 20 Prozent Rabatt beim Eintritt zu TimeRide „Köln 1926“ (nur online zu buchen). ■

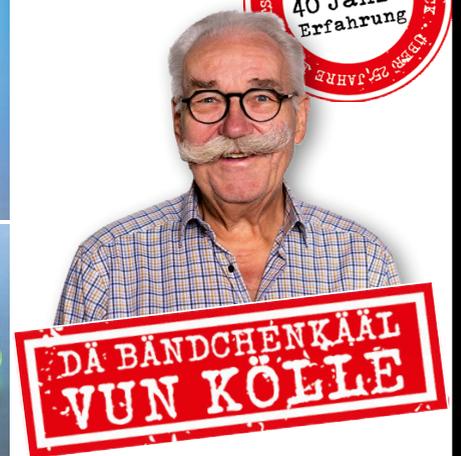
111 Jahre Blücherpark

Der Blücherpark in Köln-Bilderstöckchen, vom Kölner Gartendirektor Fritz Encke entworfen und am 1. Juli 1913 eröffnet, hat seinen 111. Geburtstag gefeiert. Die grüne Oase zwischen den dicht besiedelten Stadtteilen Ehrenfeld und Nippes hat im Laufe der Jahre große Bedeutung als Naherholungsgebiet erlangt. Mit seinen breiten Alleen erinnert der etwa 18 Hektar große Park an einen herrschaftlichen Barockgarten. Als die streng gegliederte 700 Meter lange und 200 Meter breite Parkanlage angelegt wurde, wollte Fritz Encke jedoch keinem höfischen Glanz nacheifern – das Ziel war die Realisation einer Erholungsoase für die Stadtbevölkerung. Heute lädt der Park zum Spaziergehen, Joggen und Radfahren ein und bietet mit seinem etwa 1,5 Hektar großen Weiher eine attraktive Möglichkeit zum Tretbootfahren. Zum Jubiläum ist eine Chronik von Reinhold Kruse mit dem Titel „Der Blücherpark in Köln-Bilderstöckchen – Photos, Fakten und Verzällcher aus über 111 Jahren“ erschienen, die interessante Einblicke liefert. ■



Ihr Partner für Eventbedarf, Eintrittsbänder und Werbemittel

Damit Ihr Event
ein voller Erfolg wird!



Entdecken Sie unsere Expertise und persönliche Beratung zu:

- Events und Veranstaltungen
- Individuellen Werbemittel
- Innovativen Lösungen zur Kundenbindung

Rudolf Stockey
0221 986060



www.stockey.net



CabinWesterwald

Ein nachhaltiges TinyHouse mit Sauna und direktem Waldzugang. Das Bau- und Ausstattungskonzept ist durchweg hochwertig und lockt ruhesuchende Städter in den Westerwald.



Der Wald, die Weiden – sie begrenzen die Cabin und sind vom Grundstück aus über einen Pfad direkt erreichbar. Und auch der magische Auenlandweg ist nah in dieser Ecke des Westerwaldes, die bisher fast unentdeckt geblieben ist. Daher ist es hier viel ruhiger und gelassener. Erreichbar ist das Dorf von Köln, Dortmund oder Frankfurt dennoch in rund einer Stunde. Ein kurzer Wochenendtrip aufs Land per Bahn oder Auto ist unkompliziert machbar.

Noch während der Wanderung kann die 14-Quadratmeter-Gartensauna mit Panoramafenster vorheizen, die sich ebenfalls auf dem Grundstück am Ortsausgang befindet. Ein weiteres Panoramafenster ist in der Cabin selbst, auch ein großes Dachfenster direkt über dem Loftbett. Die Ausstattung ist konsequent hochwertig und nachhaltig. Das Haus selbst, sowie die Dekoeinrichtung wurde regional hergestellt. Der Touristikverband hat das Projekt zur „Unterkunft des Monats“ gekürt. Es trifft über die

Region hinaus seit 2023 den Nerv der auszeit-suchenden Singles und Paare. Genießen Sie ein Aktiv- und Wellnesswochende im hochwertigen TinyHouse direkt am Waldrand!

top facts



ab 119 €/Nacht

inkl. Strom, Bettwäsche, Handtücher,
Tee/Kaffee + Endreinigung (30 €)
mindestens 2 Nächte

hier reservieren:
cabinwesterwald.de



Weitere
Informationen und
Impressionen



CHOCOLISSIMO

The Taste of Special Moments

EXKLUSIVE BELGISCHE PRALINEN UND SCHOKOLADE

Köstliche WERBEPRESENTE
für jeden Anlass

Dankes- & Oster-Präsente

Sagen Sie Danke zu Ihren Kunden, Kollegen und Geschäftspartnern mit handgefertigten, schokoladigen Geschenken mit Liebe zum Detail.

Platzieren Sie ihr Logo/Wunschdesign:

- Veredelungen auf Verpackungen ab 30 Stück
- Bedruckbare Logo-Pralinen ab 30 Stück
- Komplettes Verpackungsdesign ab 200 Stück
- 2D Sonderformen ab 300 Stück
- Edle Holzkästchen mit Gravur ab 1 Stück
- Direktversand an Beschenkte mit Grußkarte
- Europaweiter Premium-Versand

www.b2b.chocolissimo.de

*Gerne berate ich
Sie persönlich!*

Martina Nemeč

Tel.: +49 (0)69 348 798 122
martina.nemec@chocolissimo.de
MM Brown Deutschland GmbH

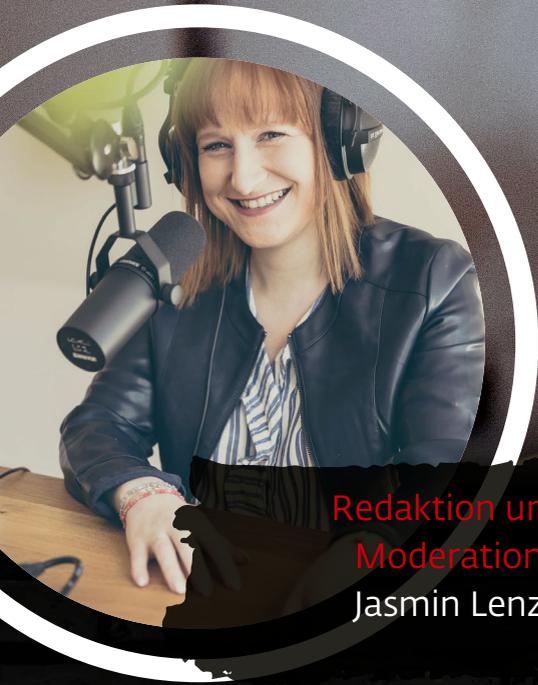


Foto: Edward Park



top cast

Sound Design
Tontechnik GmbH
sound-design.tv



Redaktion und
Moderation
Jasmin Lenz



Unsere Topcast-Moderatorin Jasmin Lenz trifft in der aktuellen Folge Andreas Schwerter von Solarplatz. Die beiden sprechen über den Solar-Boom, die aktuelle Lage in der Solar-Branche, sowie die Preisunterschiede bei der Energieberatung, der PV-Anlagen und Wärmepumpen. Freut Euch auf eine neue Folge mit geballter solarer Dröhnung.

UNSER Top Magazin PODCAST

Unterhaltsame,
professionelle und frische
Form der Kundenbindung

Interesse an einem eigenen Podcast?

Dann mailt uns:
bonn@top-magazin.de

Wir melden uns
umgehend bei Euch!



Dart-Profi **Florian Hempel** forderte Hobbyspieler heraus – beim „Sion Good Darts-Wettkampf“ gingen Sport und Spaß Hand in Hand



Von Frank Tewes



Bouncer, Checkout, Bullseye und Leg – wer diese Begriffe kennt,

der weiß, dass sie aus dem Dart-Sport stammen. Doch auch wer kein Dart-Freak ist und mit diesen Worten nichts anzufangen weiß, hat bestimmt schon den Namen Florian Hempel gehört. Denn nicht nur Fachleuten ist dieser ambitionierte Wahlkölner mit seinem Können aufgefallen. Der ganz große Titel war zwar noch nicht dabei, aber Erfolge kann der 34-Jährige durchaus verzeichnen.

In der Playa de Cologne traten jetzt 15 ambitionierte Amateur-Darter gegen den Dart-Profi an. Beim „Sion Good Darts-Wettkampf“ stellten sie sich der Herausforderung, als Amateure gegen einen Profi zu spielen. Über 200 neugierige Gäste schauten dabei allen über die Schulter und machten aus der Playa einen Abend lang einen Dart-Hexenkessel.

Sport und Spaß sollten bei diesem sportlichen Ereignis Hand in Hand gehen. „Mir ging es vor allen um das Erlebnis. Das Ergebnis war zweitrangig“, sagte Hempel schon im Vorfeld. Natürlich hatte der Wahlkölner kein größeres Problem, gegen die Amateure zu bestehen – „aber es war trotzdem eine feine Sache, auf so vielversprechende Nachwuchstalente treffen zu dürfen. Dart wird in Deutschland immer beliebter, und die Fans sind unglaublich begeistert, was mich sehr freut“. Drei Zuschauer hatten sogar die Möglichkeit, am Abend selbst noch einen Platz zum Spielen gegen den Profi zu bekommen. Und: Ein

paar „180er“ waren auch mit dabei. So war es ein unterhaltsames Event für alle – Teilnehmer wie Zuschauer gleichermaßen.

Sportlerkarriere begann im Handball

„Eigentlich habe ich meine sportliche Karriere im Handball begonnen und einige Jahre auf professionellem Niveau gespielt. Irgendwann habe ich Dart als Hobby für mich entdeckt, und mit der Zeit hat sich eine Leidenschaft entwickelt. Es gab keinen bestimmten Moment, aber nach und nach merkte ich, dass ich mich in diesem Sport zu Hause fühle und mein Potenzial ausreizen will“, so der 1990 in Dessau geborene Hempel. Mit viel Leidenschaft und Disziplin hat er sich gewissermaßen von einem Sport zum anderen entwickelt.

Vom langjährigen Handballtorwart, der es bis in die zweite Handball-Bundesliga geschafft hatte, begann er erst 2017, sich für Darts zu interessieren – eine Entscheidung, die für einen damals 27-Jährigen eher ungewöhnlich ist, da viele Dartpro-



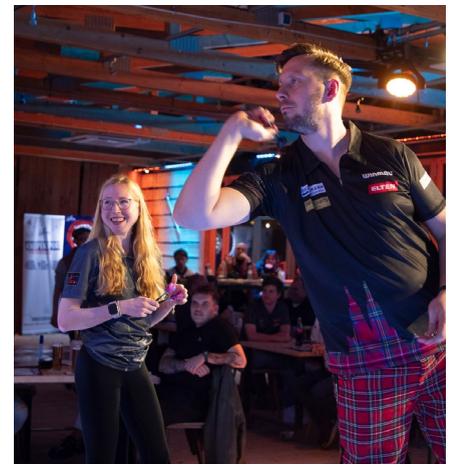
BRÜGGEMANN
Steuerberater

DREAMDARTS
DARTSHOP

WINMAU

ELTEN

„Es war eine feine Sache, auf so vielversprechende Nachwuchstalente treffen zu dürfen. Dart wird in Deutschland immer beliebter, und die Fans sind unglaublich begeistert, was mich sehr freut.“



Hempel ist bekannt für seine Fähigkeit, in Drucksituationen die Nerven zu behalten – eine Stärke, die ihm aus seiner Zeit als Handball-Torhüter geblieben ist.

- fis schon in ihrer Jugend mit dem Sport anfangen. Hempel startete zunächst als Amateur und entschied sich schließlich, eine Profikarriere anzustreben.

Trotz seines späten Einstiegs in den Dartsport hat er bereits bemerkenswerte Erfolge erzielt. Schon 2019 qualifizierte er sich auf der European Darts Tour für das European Darts Matchplay 2019 und das Dutch Darts Masters 2019. Wenig später wurde Hempel Deutscher Meister im Mixed mit Irina Armstrong.

Schneller Aufstieg

Der Aufstieg war nicht aufzuhalten: Durch seinen Ehrgeiz und sein Talent machte Hempel im Dartsport schnell Fortschritte. 2021 gelang ihm ein wichtiger Karriereschritt, als er sich erfolgreich die Tour Card der Professional Darts Corporation (PDC) erspielte und damit das Recht erhielt, an hochkarätigen internationalen Turnieren teilzunehmen. Sein Auftritt bei der PDC-Weltmeisterschaft 2022 markierte einen großen Durchbruch. Er besiegte in der ersten Runde den Belgier Dimitri Van den Bergh, einen der Topspieler, und machte international auf sich aufmerksam („ein Moment, der für mich ein besonderer

Höhepunkt bleiben wird“). Zwar schied er später aus, aber sein Spielstil und die Leistung waren eine Sensation und brachten ihm Anerkennung und neue Fans.

Am 11. November 2022 gewann Hempel die Super League Darts 2022 durch einen 10:8-Finalerfolg über Niko Springer und qualifizierte sich damit erneut für die PDC World Darts Championship in London. Auch 2023 war er zum dritten Mal in Folge mit von der Partie. In der zweiten Runde traf er – wie bereits 2022 – auf den an Weltranglistenposition 15 gesetzten Dimitri Van den Bergh. Erneut schlug er den Belgier, indem er einen 0:2-Satzrückstand noch in einen 3:2-Sieg drehen konnte. Mit diesem Erfolg standen erstmals vier deutsche Spieler in der dritten Runde der Weltmeisterschaft. Im Drittrundenspiel unterlag er Stephen Bunting mit 0:4. Bei der Weltmeisterschaft 2024 Ende des Jahres in London macht Florian Hempel einen erneuten Anlauf, nach den Sternen an der Weltspitze zu greifen.

Starke Nerven und Präzision

Den 1,96 Meter großen Dart-Profi zeichnen starke Nerven und Präzision aus. Denn Hempel ist bekannt für seine Fähigkeit,

in Drucksituationen die Nerven zu behalten – eine Stärke, die ihm aus seiner Zeit als Handball-Torhüter geblieben ist. Druck gehört im Profisport dazu, und das war bei Flo Hempel auch schon beim Handball so. Im Übrigen nimmt er seine Wahlheimat Köln stets mit auf die Bühne: Sein Einlaufsong „Kölsche Jung“ von der Kult-Band Brings zeigt seine Identifikation mit der kölschen Wahlheimat sowie seine Bindung zur Stadt – und es kommt besonders bei deutschen Fans gut an. Das Lied ist für viele Kölner ein Ausdruck des Stolzes auf ihre Stadt und symbolisiert Freude und Lebensart, die typisch für Köln sind.

Auf internationaler Ebene möchte sich Florian Hempel in der Rangliste weiter nach oben arbeiten und seine Fähigkeiten ausbauen. Sein Ziel ist es, sich dauerhaft in der Weltspitze zu etablieren, große Titel zu gewinnen und die Fans mit gutem Spiel zu begeistern. ■

Fotos: Joachim Badura, Sion Kölsch/Julie Holland, Frank Tewes, AdobeStock/micromaniac86





BOUNCER

Ein Bouncer ist ein Wurf, bei dem der Dartpfeil von der Dartscheibe abprallt, ohne eine Punktzahl zu erzielen. Dies passiert oft, wenn der Pfeil die Scheibe nicht richtig trifft.

CHECKOUT

Ein Checkout bezeichnet den Vorgang, bei dem ein Spieler die benötigte Punktzahl erreicht, um das Spiel zu gewinnen. Dabei muss der letzte Wurf auf einem Doppelfeld landen.

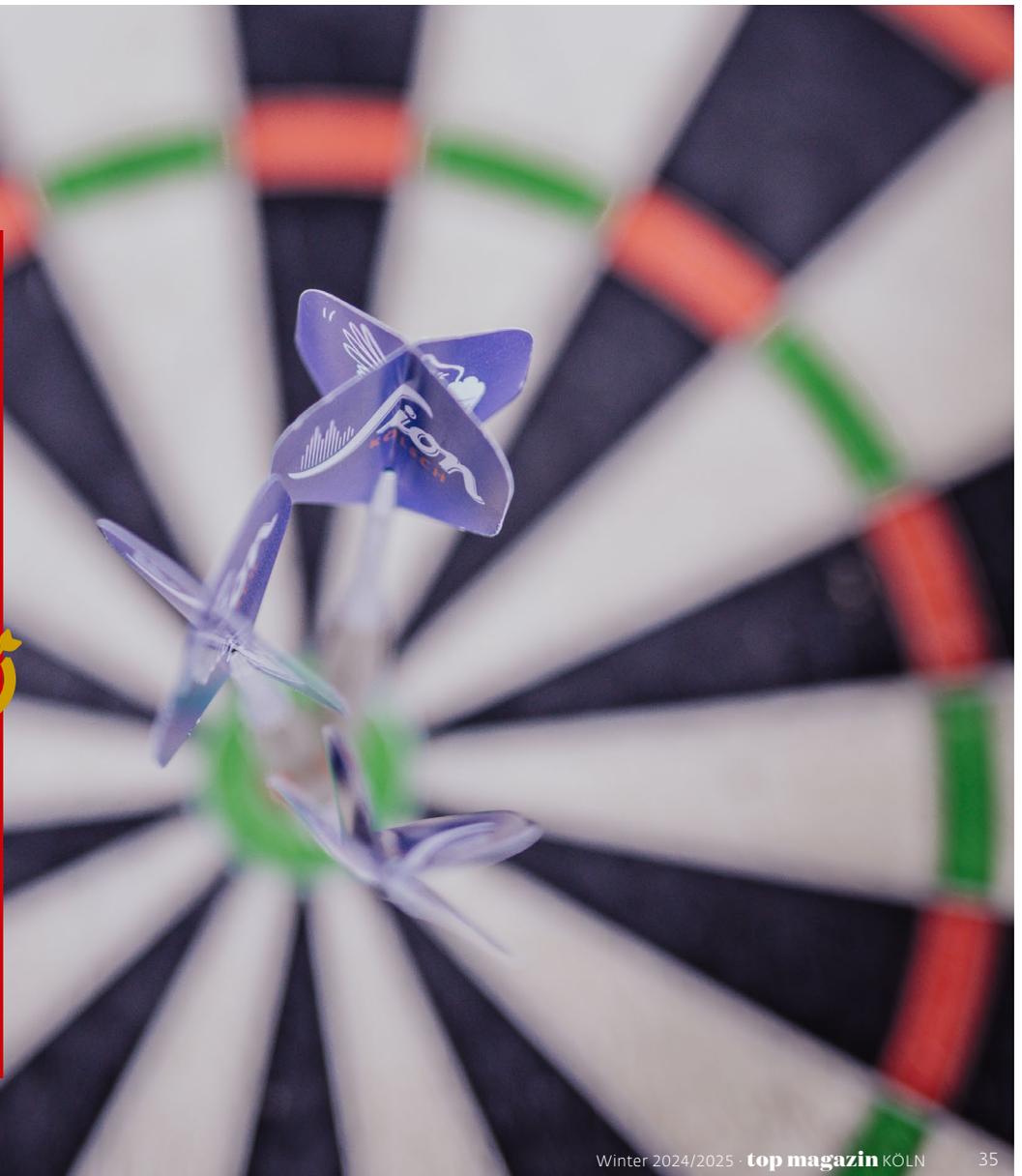
BULLSEYE

Das Bullseye ist das Zentrum der Dartscheibe. Es besteht aus zwei Bereichen: dem inneren Bullseye (50 Punkte) und dem äußeren Bullseye (25 Punkte).



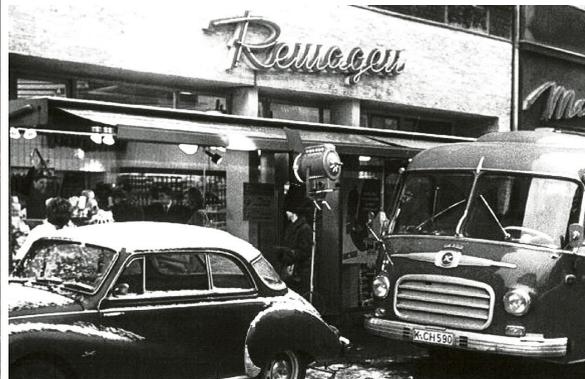
LEG

Ein Leg ist eine einzelne Runde oder ein Abschnitt eines Darts-Spiels, in dem ein Spieler versucht, eine bestimmte Punktzahl zu erreichen. Der Spieler, der zuerst die Punktzahl auf null bringt, gewinnt das Leg.



Fleisch- und Wurstwaren Hardy Remagen GmbH & Co. KG

Top Magazin schaut hinter die Kulissen eines Traditionsunternehmens





Spannende Einblicke: Top-Köln-Herausgeber Timo Kazmierczak wird von Nane Remagen-Ziech durchs Unternehmen geführt.

Der Besuch beim familiengeführten Traditionsunternehmen für Fleisch- und Wurstwaren Hardy Remagen GmbH & Co. KG war Chef-Sache beim Top Magazin Köln. Herausgeber und Verleger Timo Kazmierczak selbst machte sich in der Produktion des seit 1718 produzierenden Wurstherstellers ein Bild.

Dass in diesem Hause Tradition großgeschrieben wird, fällt direkt beim Betreten des Unternehmens auf. Die Wände zieren Fotos mit Porträts und Produktionsstätten längst vergangener Zeiten. Direkt breitet sich ein Gefühl von Vertrauen aus – es muss gut sein, was so lange währt. Nach einer herzlichen Begrüßung durch Geschäftsführerin Nane Remagen-Ziech taucht sie direkt in die spannende Unternehmens-Geschichte ein.

Die Geschichte

Vor gut 300 Jahren begann alles mit einer kleinen Metzgerei beim Kölner Dom. Heute führt mit Nane Remagen-Ziech und Nina Remagen bereits die 10. Generation des erfolgreichen Players in der Lebensmittelbranche. Was im kleinen Stil begann, ist kontinuierlich gewachsen und hat sich über die Jahrhunderte stetig entwickelt. Und so wundert es nicht, dass das mittelständische Unternehmen deutschlandweit Handel, Gastronomie und Großverbraucher beliefert. Das abwechslungsreiche Produktangebot reicht von der Vielzahl an Wurstspezialitäten über hausgemachte Fleischgerichte, Vegan Food, Gemüse, Suppen, Eintöpfe, Saucen oder einzelne Beilagen.

Gastfreundlich wird Timo Kazmierczak im Besprechungsraum mit einem kleinen Buffet aus Frikadellen mit verschiedenen Soßen und leckerem Brot empfangen. Beim Genuss dieser natürlich hauseigenen Spezialitäten kommt Nane Remagen-Ziech ins Erzählen.

Qualität und Hygiene

„Qualität wird hier von jeher großgeschrieben. Das ist auch sicherlich neben unseren hochwertigen Zutaten, der Frische und dem natürlichen Geschmack eine tragende Säule für unseren Erfolg“, weiß die Geschäftsführerin. Nach dem schmackhaften Empfang geht es mit dem Besuch auf in die Produktionshallen. Qualität geht nicht ohne Hygiene und, wie es sich gehört, schlüpfen Timo Kazmierczak und Nane Remagen-Ziech in Schutzkittel und ziehen eine Haube über. In der ersten Schleuse vor dem Eingangsbereich der Produktion reinigt man Hände und Füße, und erst dann ist der Zugang zum nächsten Bereich gestattet.

„Unsere Kunden wissen, dass sie sich immer zu 100 Prozent auf die Remagen-Produkte verlassen können“, gibt Nane Remagen-Ziech Einblick. Um dieses Ver-

trauen nie zu verletzen, arbeitet Remagen mit einem Team von Qualitätssicherern, die mit der gesamten Belegschaft an einem Strang zieht. Jeder einzelne Mitarbeiter und jede Abteilung prüft die Qualität der Waren eigenständig. Abschließend werden Stichproben gemacht, bevor die Produkte das Haus verlassen. Um diese hohen Ansprüche erfüllen zu können, verfügt Remagen über durchgängige HACCP-Konzepte und lässt sich regelmäßig zertifizieren. Hinzu kommen weitere Zertifikate für Bio sowie Qualität und Sicherheit. Zudem wird das Unternehmen jährlich vom Testzentrum Lebensmittel der DLG mit dem Preis für langjährige Produktqualität ausgezeichnet. Das stetige Bestreben nach Spitzenqualität hat sich bereits mehrfach ausgezahlt: mit dem Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW, dem „Preis der Besten“ in Gold sowie den jährlichen DLG-Prämierungen. Es wird nichts dem Zufall überlassen.

Die Mengen, die hier produziert werden, sind natürlich auch enorm – eine Notwendigkeit für die Abnehmer in Gastronomie und Handel (Großküchen, Systemgastronomie, Catering, Gaststätten oder Restaurants) ebenso wie für das SB-Sortiment. ▶



► Dabei werden sorgfältig Lösungen für jegliche Sonderwünsche der Großkunden gesucht, alles individuell abgestimmt. Dazu sagt Nane Remagen-Ziech stolz: „Wir kochen mit Leidenschaft und entwickeln passgenaue Food-Lösungen. Dabei spielt es keine Rolle, ob warme oder kalte Küche.“ Die 34-Jährige ist gelernte Metzgermeisterin mit abgeschlossenem BWL-Studium und fester Teil der Produktionsleitung.

Vegan und vegetarisch

Timo Kazmierczak bringt den großen Markt veganen und vegetarischen Essens zur Sprache: „Wie begegnet euer Unternehmen den Erwartungen an Fleischersatz?“, fragt der Verleger. „Auch wir entwickeln uns stetig weiter, ganz klar“, gibt die studierte Betriebswirtin Auskunft. „Wir können und wollen nicht nur unsere Klassiker wie die deftige Haxe, die Curry- und Stadionwurst herstellen. Wir möchten jeden erreichen!“, ergänzt sie.

Die Marke

Auch in Sachen Kommunikation und Marketing geht man mit der Zeit. Das fällt in das Ressort von Nina Remagen, die seit ihrem 28. Lebensjahr die Marketing- und Vertriebsabteilung leitet und damit in die Fußstapfen ihres Vaters, Frank



Remagen, und ihres Großvaters, Hardy Remagen, tritt. Dieser war Vorreiter in Sachen Werbung: Sozusagen der erste Metzger, der in Köln Werbung machte. Hardy Remagen sah sich nicht nur als reinen „Wurstmacher“. Er agierte vorausschauend und hatte Spaß an Marketing. Über mehrere Jahre war er ehrenamtlich als Vorstand für Marketing und Öffentlichkeitsarbeit bei der Fleischerinnung Köln sowie im Präsidium des Deutschen Fleischer-Verbandes tätig. Hierfür erhielt er 1994 das Bundesverdienstkreuz. Marketingaktivitäten waren schon immer Chefsache – und so ist es mit Nina auch heute noch. Sie sorgt für einen einheitlichen Markenauftritt, hat in Abstimmung mit der gesamten Geschäftsführung in

den letzten Jahren beispielsweise auch dem Logo einen modernen Look verpasst.

Familie und Teamgeist

Beim gemeinsamen Rundgang geht es durch weitere Schleusen vor jeder Produktionshalle, in denen jeweils Füße und Hände gereinigt werden. Nane Remagen-Ziech betont neben dem familiären Zusammenhalt aber vor allem auch den Rückhalt aus dem rund 200 Mitarbeiter starken Team. Nur mit allen gemeinsam ließen sich Erfolge erzielen. Und das

ist beim Besuch der Produktionsstätten zu bemerken. Alle Mitarbeiter, die uns begegnen, kennen Nane persönlich, es wird freundlich begrüßt. Eine entspannte und angenehme Atmosphäre.

„Wenn man sich aufeinander verlassen kann, wird Wachstum möglich und man meistert alle Hürden gemeinsam“, bestätigt die Jung-Chefin. Man feiere viele Jubiläen – über alle Bereiche hinweg: von der Warenannahme über die Qualitätssicherung bis hin zum Versand. Zufriedene Mitarbeiter bleiben gerne. Die Hardy Remagen GmbH & Co. KG ist nicht nur ein beliebter Arbeitgeber, sie bildet auch aus, erfährt man weiter. Dazu Nane: „Durch eine optimale Ausbildung bekommen wir



hochqualifizierte Mitarbeiter. Sie sind letztlich die treibende Kraft hinter dem Erfolg unseres Unternehmens.“ Hier wie andernorts ist eine fundierte Ausbildung die optimale Basis für die berufliche Laufbahn. „Zudem sehen meine Schwester Nane und ich es als Investition in die Zukunft. Mit der Qualifizierung junger Menschen bilden wir ja bereits heute den Nachwuchs von morgen aus.“ Trotzdem blicken auch sie kritisch auf die aktuelle Entwicklung: „Die ganz große Herausforderung unserer Branche, aber ja auch generell, ist der Personalmangel. Wir lieben unseren Job und würden sehr viel dafür geben, wenn junge Leute und Nachwuchskräfte auch diese Begeisterung entdecken und erleben könnten.“

Nachhaltigkeit

Natürlich erkundigt sich Timo Kazmierczak auch nach dem Thema Nachhaltigkeit. Darauf findet Nane Remagen-Ziech eine erschöpfende Antwort. Mit dem zukunftsorientierten Thema „Clean Label“ setzen Remagen & Farmhaus auf Spezialitäten ohne Zusätze und orientieren sich damit an dem zunehmenden Wunsch der Verbraucher nach ‚social responsibility‘. „Wir

„Wir übernehmen Verantwortung für die Umwelt, unsere Zukunft, für die nachfolgenden Generationen – dessen sind wir uns als Familienunternehmen sehr bewusst.“

Nane Remagen-Ziech (l.) und **Nina Remagen** – Geschäftsführerinnen in der bereits 10. Generation des erfolgreichen Players in der Lebensmittelbranche

übernehmen Verantwortung für die Umwelt, unsere Zukunft, für die nachfolgenden Generationen – dessen sind wir uns als Familienunternehmen sehr bewusst“, bestätigt die sympathische Mittdreißigerin. Auch im Rahmen der Erweiterung der Produktionsanlagen lag der Fokus auf der Entwicklung und Umsetzung von Umweltschutz- und Energieeffizienzprogrammen. Ein bedeutendes Investment im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie ist der Bau der Photovoltaikanlage auf den Dächern der Produktion. Bereits lange vor den aktuellen Entwicklungen entschied sich das Unternehmen für die Energie-Gewinnung aus der Kraft der Sonne. Damit sollen Teile des Energieverbrauchs selbst erzeugt werden.



Ein informativer und beeindruckender Besuch geht zu Ende. Begeistert von der Herzlichkeit und Gastfreundschaft bei Hardy Remagen nimmt Timo Kazmierczak neben vielen interessanten Einblicken die Gewissheit mit, dass verpackte Lebensmittel aus derartiger Produktion wirklich die sichersten sind. Beim nächsten Einkauf werden wir dran denken. ■

www.remagen.de



Papacks-Gründer und Geschäftsführer Tahsin Dag erklärt Inga Eikam, Leiterin FirmenCenter Köln-Nord, seine neuesten Verpackungslösungen.

Von der Südstadt aus zum **Global Player**

Die **Sparkasse KölnBonn** begleitet den Pionier für vollständig wiederverwertbare Verpackungen, das Unternehmen Papacks, seit dessen Gründung.

Nach zwei Stunden im Gespräch mit Unternehmensexpertin Inga Eikam hat Tahsin Dag den Konferenztisch übersät mit Mustern aus seinem Produktportfolio: mit Schachteln, kleinen Boxen etwa für Minzbonbons, Kaffee kapseln und Flaschen für Kosmetika oder Lebensmittel. Das Material, aus dem alle Verpackungen bestehen, liegt angenehm in der Hand, angebrachte Verschlüsse und Halterungen wirken hochwertig. Das Besondere daran: Nicht ein Teil ist aus klassischem Pappkarton oder Kunststoff. Weder Deckel, Gewinde, noch nicht einmal die wasserfeste Innenbeschichtung in den Behältnissen, die insbesondere für flüssige Lebensmittel geeignet sind. Das komplette Sortiment von Dags Firma Papacks besteht aus Pflanzenfaserstoffen, die vollständig wiederverwertbar sind. „Ich habe nichts gegen Kunststoffe“, sagt Dag. „Aber was ist daran nachhaltig, wenn es für Einmalverpackungen verwendet wird, die dann – wenn überhaupt – nur mit viel Aufwand umweltschonend entsorgt werden können?“

Vor über zehn Jahren hat er angefangen, seine Idee eines ressourcenschonenden Verpackungssystems zu entwickeln. Seinen gut bezahlten Job in der Getränkeindustrie kündigte er, um in einer kleinen Garage in der Kölner Südstadt anzufan-

gen, mit Rezepturen und Prozessen zu experimentieren. Dass er ein paar Jahre vor dem Abitur die Schule geschmissen hat, um in die Domstadt zu ziehen, erscheint wie eine Randnotiz. Passt aber zu ihm. „Tahsin Dag ist bereits in den ersten Gesprächen mit uns als ernstzunehmender Unternehmer mit einer beeindruckenden Persönlichkeit und einer höchst innovativen Idee aufgetreten“, erzählt Eikam, die bei der Sparkasse KölnBonn das FirmenCenter Köln-Nord leitet. „Und er war entschlossen, diese Idee mit festem Willen umzusetzen.“

Von Anfang spezialisiert sich Dag auf die Technik des Fasergusses. Dabei werden Fasern, etwa Hanf, mit Wasser gemischt, in die gewünschte Form gedrückt und dann getrocknet. Sehr schnell hat er darauf seine erste von inzwischen weltweit über 75 Patentfamilien angemeldet. Doch ökonomisch ließ der Erfolg auf sich warten. Denn 2012, als er Papacks gegründet hat, bediente er einen Nischenmarkt. Wenn er seine Verpackungen präsentierte, winkten viele Hersteller ab. Kunststoff war zu der Zeit viel kostengünstiger als Faserguss.

Das FirmenCenter der Sparkasse KölnBonn, das den Start von Papacks finanzierte, hielt ihm dennoch auch in die-

ser schwierigen Phase die Stange. „Tahsin hat aus Fehlern schnell gelernt und alternative Lösungen entwickelt. Hilfreich in der Partnerschaft war, dass er uns gegenüber immer transparent war“, so Eikam.

Die Geduld hat sich für beide Seiten ausgezahlt. Dag hat Papacks zu einem international tätigen Unternehmen entwickelt, das mittlerweile von Köln-Ossendorf aus Millionenumsätze macht. Denn Nachhaltigkeit wird Verbraucherinnen und Verbrauchern beim Einkauf immer wichtiger – nicht nur beim Produkt selbst, sondern auch beim Drumherum. Dazu kommt der regulative Druck auf die Produzenten, ihre Logistikprozesse klimaneutral zu machen. Dabei bekommen die Verbraucherinnen und Verbraucher beim Gang durch die Regale im Supermarkt den Großteil an Transport- und Umverpackungen gar nicht zu sehen. Andere scheinen zunächst nicht ins Gewicht zu fallen. Nach Berechnungen der Deutschen Umwelthilfe haben die Deutschen zum Beispiel im vorigen Jahr 2,8 Milliarden Kaffee kapseln verbraucht. Ergebnis: Ein Müllberg von 9 700 Tonnen aus Plastik, Aluminium und Pappe. Dem setzt Dag sein Kreislaufkonzept entgegen, für das er inzwischen vielfach mit Preisen ausgezeichnet worden ist.

Info für Startups



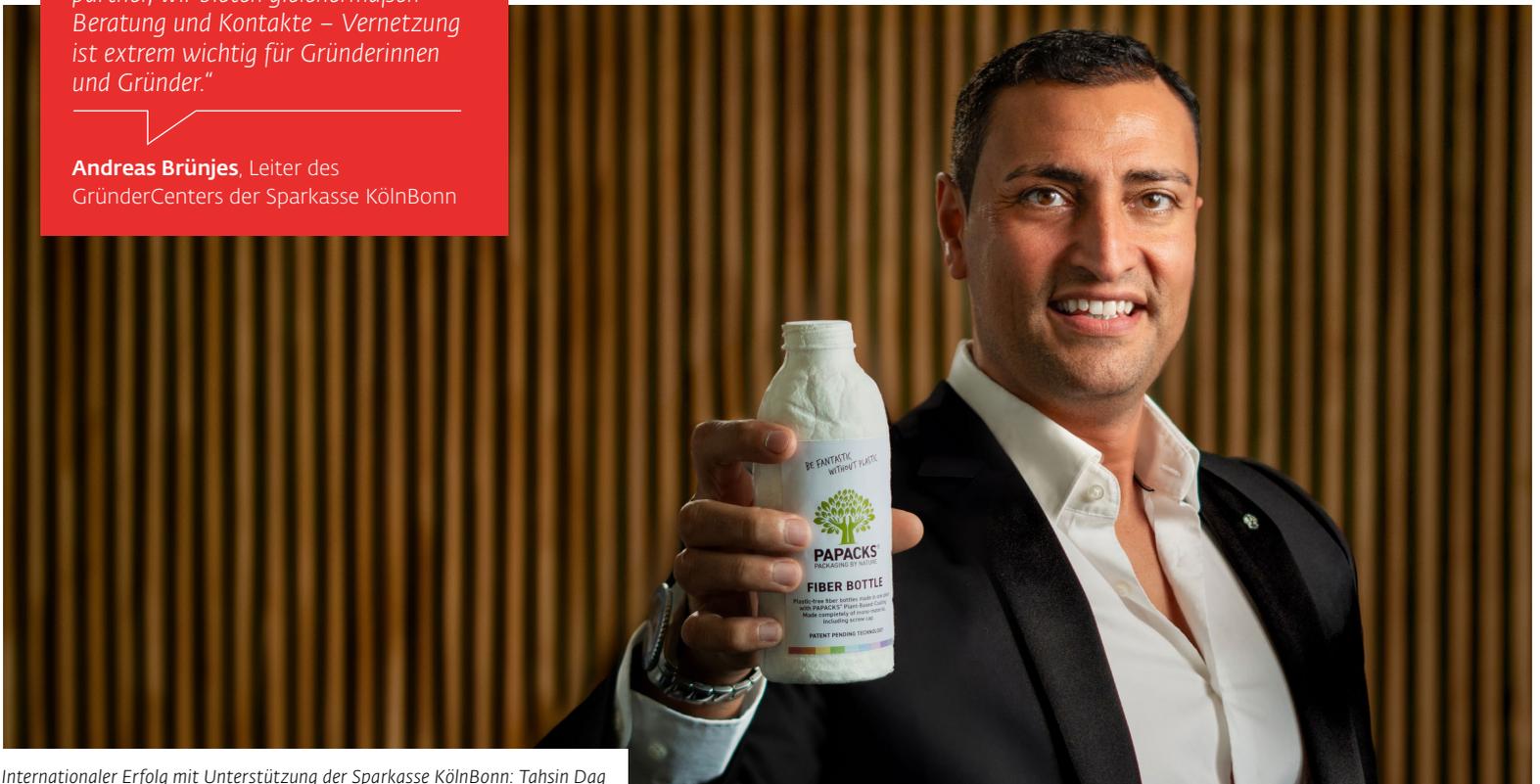
Das **GründerCenter** der Sparkasse KölnBonn

Gründerinnen und Gründer brauchen mehr als eine reine Anschubfinanzierung, sie brauchen einen Finanzpartner, der sie ganzheitlich berät. Genau das bietet das GründerCenter der Sparkasse KölnBonn: Mit seinen Expertinnen und Experten unterstützt es Gründungen, Nachfolgen und Startups in der Region. Es bietet neben der Finanzierung auch persönliche Beratung, Workshops und Zugang zu einem Netzwerk aus externen

Kontakten. Mit seinem Know-how ist es der ideale Sparringspartner, wenn es darum geht, die Erfolgsaussichten für ein Gründungsvorhaben realistisch auszuloten. Um Anlaufstelle besonders für hochinnovative Startups zu sein, wurde zu Jahresbeginn das Team „Startup Solutions“ gegründet, das Lösungen für die vielfältigen Herausforderungen von Startups bietet – in enger persönlicher Begleitung. ■

„Wir sind nicht nur Finanzierungs-partner, wir bieten gleichermaßen Beratung und Kontakte – Vernetzung ist extrem wichtig für Gründerinnen und Gründer.“

Andreas Brünjes, Leiter des GründerCenters der Sparkasse KölnBonn



Internationaler Erfolg mit Unterstützung der Sparkasse KölnBonn: Tahsin Dag

Seine nachhaltige Kapsel ist nur eine von inzwischen über zehn Standardverpackungen, die Papacks anbietet. Dazu gehört unter anderem auch eine Fiber-Box, die statt Styroporbehälter für gekühlte Frischwaren wie etwa Fisch eingesetzt wird. „Konzeptionell haben wir uns längst weiterentwickelt“, so der Papacks-Chef. „Wir sind zu einem Anbieter maßgeschneiderter Verpackungslösungen für Logistik ebenso wie für Handel geworden, sowohl bei Konsum- als auch Lebensmittelprodukten.“ Zu seinen Kunden zählen

etwa Großkonzerne wie Bayer, der Fahrradhersteller Cube und Keurig Dr. Pepper, Hersteller unter anderem von Schweppes-Limonaden.

In seinen beiden Gigafactories im thüringischen Arnstadt, die dritte dort ist in der Planung, und einer weiteren in den Niederlanden produziert er auf Hochtouren. Seinen Erfolg hat er vor Kurzem nach Nordamerika exportiert. Mit einem Partner vor Ort hat er ein Gemeinschaftsunternehmen gegründet, das seine Technologie und Pa-

tente in Lizenz nutzt. „Diesen Schritt sehe ich im Sinne der Nachhaltigkeit“, sagt Unternehmer Dag. „Es ist doch viel sinnvoller, dort zu produzieren, wo entsprechende Rohstoffe vorhanden sind, als Millionen von Verpackungen über den Atlantik zu verschiffen.“ ■



www.sparkasse-koelnbonn.de/gruendung



Unternehmerpreis für Kölner Möbelwerkstätten

Kölner Wirtschaftsclub ehrt die Kölner
Möbelwerkstätten GmbH



Vor rund 150 geladenen Gästen aus Wirtschaft, Politik und Verbandswesen hat der Wirtschaftsclub Köln in einer Feierstunde den Kölner Unternehmenspreis an ein herausragendes Unternehmen verliehen – und das zum nunmehr 16. Mal.

Die Kriterien sind streng: Das auszuzeichnende Unternehmen muss regional und standortgebunden, sozial und zukunftsfähig sowie dabei wirtschaftlich erfolgreich sein. Die Kölner Möbelwerkstätten GmbH konnten sich in diesem Jahr knapp gegen den Zweitplatzierten Netcologne sowie die Göttdö GmbH, die Platz drei belegte, durchsetzen.

„Uns ging es von Anfang an darum, jene Unternehmen auszuzeichnen, die sich besonders um den Standort Köln und die Region Köln verdient gemacht haben“, so der geschäftsführende Vorstand des Wirtschaftsclubs, Christian Kerner. Einmal

mehr hatten sich die Unternehmen einer Art Wettbewerb stellen müssen. Zuletzt standen acht Betriebe auf der Liste, die der Vorstand einzeln prüfte und bewertete, bevor eine externe Jury aus hochkarätigen Mitgliedern die drei Nominierten auswählte.

Innovative Prozesse und Nachhaltigkeit der Produktion

Die Kölner Möbelwerkstätten um Geschäftsführer Pierre Esser erhielten den ersten Preis unter anderem deshalb, weil sie mit Hilfe modernster Software realitätsnahe und aussagekräftige 3D-Visualisierungen kreieren, die fertige Möbel inklusive Details von allen Seiten erlebbar machen. Aufgrund des hohen Qualitätsanspruches lässt sich die Visualisierung oftmals kaum vom fertigen Endprodukt unterscheiden. Vor allem innovative Prozesse sowie die Nachhaltigkeit der Produktion überzeugten die Jury.

In Anwesenheit von Bürgermeister Dr. Ralph Elster vergab Wirtschaftsclub-Vorsitzender Roberto Campione die Preise und leitete zum Netzwerken bei leckeren Häppchen über. „Wir wollen künftig noch stärker die gemeinsamen Synergien der knapp 800 verbundenen Unternehmen nutzen“, so Christian Kerner, der im Radisson Blu unter anderem die Partnerclubs aus Aachen und Saarbrücken sowie des befreundeten Clubs aus Frechen begrüßte. ■

Roberto Campione kündigte am Ende der Veranstaltung seine Kandidatur für die Oberbürgermeisterwahl 2025 an. Aus diesem Grund lässt er sein Engagement für den Wirtschaftsclub Köln bis zur nächsten Mitgliederversammlung und Vorstandswahl ruhen.

Deutzer Hafen wird umgebaut

Die Stadt Köln gab mit der Stadtwerke Köln GmbH als treuhänderische Entwicklungsträgerin und der städtischen Entwicklungsgesellschaft „moderne stadt GmbH“ den Abschluss des Erschließungsvertrags für den Deutzer Hafen bekannt. Auf dem Gelände des einstigen Industriehafens in Deutz entsteht in den kommenden Jahren ein lebendiges und nachhaltiges Stadtquartier für circa 6900 Bewohner und mit rund 6000 Arbeitsplätzen, Kitas, einer Grundschule, Gastronomie, Kultur- und Freizeitangeboten, Parks, mehreren Stadtplätzen, einer Promenade entlang des Hafenbeckens sowie Zugängen zum



Wasser. Zwei neue Brücken, die über das Hafenbecken führen, und ein ausgewogenes Verkehrskonzept ermöglichen fußgänger- und radfahrerfreundliche Mobilität. Die denkmalgeschützten Müh-

lengebäude werden umgebaut und bleiben dem Quartier als identitätsstiftendes architektonisches Wahrzeichen erhalten. Im Herbst 2025 sollen die ersten Bauarbeiten beginnen. ■



Stabilität für Apotheken

Die Regierungskrise in Berlin und ihre Auswirkungen – damit beschäftigten sich die Delegierten bei der 2. Sitzung der XVIII. Kammerversammlung der Apothekerkammer Nordrhein. „Wir sorgen in extrem turbulenten Zeiten für Stabilität: Apotheken sind niedrigschwelliger Anlaufpunkt in allen Fragen der Gesundheit – und dazu auf einem Honorarniveau wie vor 20 Jahren. Jeden Monat schließen in Nordrhein-Westfalen mehr und mehr Apotheken“, warnte Kammerpräsident Dr. Armin Hoffmann. In seiner Analyse ging er auf den demografischen Wandel und die damit einhergehenden gravierenden Veränderungen ein, die in den nächsten Jahren insgesamt im Gesundheitssystem nötig werden. ■

Europäischer Handwerkspreis verliehen

Mit dem Europäischen Handwerkspreis ehrt die Dachorganisation des nordrhein-westfälischen Handwerks „Handwerk.NRW“ alle zwei Jahre herausragende Persönlichkeiten für ihre besonderen Verdienste um die europäische Integration und um Handwerk und Mittelstand. Der neue Preisträger ist der israelische Botschafter Ron Prosor. Er erhielt die Auszeichnung in Anerkennung seines zukunftsweisenden Beitrags zur Stärkung der deutsch-israelischen Beziehungen und als Signal für die vielfältigen Chancen, die eine enge Zusammenarbeit beider Staaten in den Bereichen Wirt-

schaft, Bildung und Forschung bietet. Prosor kündigte an, das mit 10 000 Euro dotierte Preisgeld an das vierjährige israelisch-amerikanische Mädchen Abigail und seine beiden Geschwister weiterzuleiten. Im Zuge des Überfalls der Hamas wurden die Eltern des Mädchens getötet, das Mädchen entführt und erst nach 50 Tagen wieder freigelassen.

Traditionell richtete die Handwerkskammer (HWK) zu Köln im Nachgang der Preisverleihung den „Rheinischen Abend“ aus. Über 70 Gäste aus Politik, Verwaltung, Handwerk, Wirtschaft und Gesellschaft



folgten der Einladung. Neben Reden von Ron Prosor und HWK-Präsident Hans Peter Wollseifer (Foto) stand vor allem der Austausch im Vordergrund. ■



WECON Netzwerk in Köln und Leverkusen: Netzwerken für echte Verbindungen

Beziehungen aufbauen statt bloß Kontakte sammeln – mit WECON Netzwerk, dem Business-Netzwerk auf Entscheidungsebene.

Lokal, persönlich, authentisch. Bei WECON Netzwerk treffen Entscheider aus den unterschiedlichen Branchen aufeinander und erleben gemeinsam, welche Kraft ein Netzwerk entfalten kann. Aktives Vernetzen steht dabei im Vordergrund. Die vielfältigen Events bieten Gelegenheit zum intensiven Austausch auf Augenhöhe, zum gemeinsamen Genuss und Erlebnis und zum Aufbau von Beziehungen, aus denen Geschäftsbeziehungen werden. Die Erfolgsstory der starken Community ist inzwischen beeindruckend.

Nach dem großen Erfolg des WECON Netzwerkes Leverkusen/Köln, ältester

der seit 2021 gegründeten neuen Netzwerk-Standorte, entstand im Juni dieses Jahres mit WECON Netzwerk Köln II ein weiteres lokales Netzwerk in der Rheinmetropole. Caro Lucius und Frank Wegerhoff sorgen als Regionalleiter mit viel Herzblut dafür, dass eine weitere Gemeinschaft wächst.

Geschäftsführer Torsten Röcher: „Wir freuen uns unverändert über enormes Interesse an unserem Netzwerk. Um jedem Mitglied genügend Raum zu geben und starke Übergewichte einzelner Branchen zu vermeiden, haben wir uns entschlossen, ein weiteres Netzwerk wachsen zu lassen.“

Mit dem neuen WECON Netzwerk Studio in der Palmstraße 39 entstand im August mitten im Friesenviertel eine neue Basis des Netzwerkes. Treffpunkt, Eventloca-

tion und Office – Interessierte und Mitglieder sind herzlich eingeladen.

Jetzt Kontakt aufnehmen und Vorteile sichern! ■

WECON
NETZWERK

WECON Netzwerk
Leverkusen/Köln
Telefon: (02 21) 29 19 66 50



E-Mail: leverkusen-koeln@wecon-netzwerk.de
Web: www.wecon-netzwerk.de/leverkusen-koeln



Business-Frauen auf dem Vormarsch



Rund 600 Besucher folgten der Einladung der Industrie- und Handelskammer Köln (IHK) zum diesjährigen „Frauen-Business-Tag“ in der Kölner Flora. „Wir haben rund ein Drittel Unternehmerinnen als Mitglieder bei uns und auch unter den Kandidierenden zur nächsten Vollversammlung. Diese Zahlen zeigen einen guten Weg, sind aber steigerungsfähig.“

Die Impulse und Diskussionen haben gezeigt, dass es wichtig für die Karriere von Frauen in der Wirtschaft ist, mutig zu sein, Chancen zu ergreifen, resilient zu sein und zu lieben, was man tut“, so IHK-

Präsidentin Dr. Nicole Grünewald. Als Gastrednerin fungierte Fernsehmoderatorin und Produzentin Bettina Böttinger, die zudem eine Talkrunde moderierte. Gesprächspartnerinnen waren die Unternehmerinnen Nadja Albrecht („For Family Reisen“, Köln) und Rike Svea Johnsen („Kampf GmbH“, Wiehl) sowie die Politikerinnen Roswitha Arnold (Grüne Leverkusen) und Carolin Weitzel (Bürgermeisterin Erfstadt, CDU). Während des gesamten Frauen-Business-Tages präsentierten sich Unternehmerinnen- und Wirtschaftsverbände im Foyer des Flora-Saals beim „Markt der Möglichkeiten“. ■



Triales Studium geht in den 15. Jahrgang

Die Handwerkskammer (HWK) zu Köln und die Fachhochschule des Mittelstands (FHM) bieten gemeinsam den 15. Jahrgang des Triales Studiums Handwerksmanagement an. 18 junge Zukunftsmacher haben sich immatrikuliert – für eine ambitionierte Karriere im Handwerk. Seit 2010 verbindet das Triale Studium der HWK und der FHM die Vorteile der dualen Berufsausbildung und der anschließenden Meisterqualifikation mit einem wissenschaftlichen Studium. In circa vier-einhalb Jahren erreichen die Teilnehmer

neben der Ausbildung in ihrem Gewerk, dem Meisterbrief sowie der Weiterbildung Betriebswirt im Handwerk den akademischen Grad Bachelor of Arts (B.A.) Handwerksmanagement.

Bei der Immatrikulationsfeier in der Handwerkskammer begrüßten Simone Marhenke (Geschäftsführerin Bildung der HWK zu Köln), Prof. Dr. Anne Dreier (Rektorin und Geschäftsführerin FHM) und Prof. Dr. Ralf Brüning (Wissenschaftliche Studiengangsleitung FHM) die Studienanfänger. ■



Erste Wirtschaftszone in Köln

Die Verwaltung hat auf der Venloer Straße in Ehrenfeld erstmalig in Köln eine Wirtschaftszone ausgewiesen. Die Parkflächen der Wirtschaftszone sind dem Handwerk sowie Pflege- und Lieferdiensten vorbehalten. Mit dieser Umsetzung betritt die Stadt Köln Neuland und nimmt bundesweit eine Vorreiterrolle im Bereich der Förderung des Wirtschaftsverkehrs ein.

Auf Initiative der Handwerkskammer zu Köln (HWK) sind die Rahmenbedingungen zum Pilotprojekt entwickelt worden. Eine Zusammenarbeit gab es mit der Stadt Bonn, die Ende August damit begann, die ersten Wirtschaftszone einzurichten. Der Wirtschaftszone auf der Venloer Straße in Köln werden neun weitere folgen. Die Einrichtung der zehn Zonen kostet insgesamt voraussichtlich rund 30 000 Euro. ■



IT-Lösungen in Perfektion

Service-Flatrates für eine stressfreie IT

Kompetenz für Ihre IT (v. l.): Heinz Heißler-Palmen, Katja Heißler und Jakob Heißler

Eine reibungslos funktionierende Informations-Technologie (IT) ist in der modernen Geschäftswelt unerlässlich. Ein maßgeschneidertes IT-System, das die effiziente Kommunikation eines Unternehmens sicherstellt, erfordert Zeit, Ressourcen und Fachwissen, die oft knapp bemessen sind.

Mitten in einem Projekt und der Computer streikt? Der Drucker funktioniert nicht, das Update hat nicht geklappt, die Sicherung ist fehlgeschlagen oder Dateien sind unauffindbar? Einen IT-Experten an der Seite zu haben, der sofort agiert, ist Gold wert. Denn unvorhersehbare Probleme können IT-Kosten rasch und unkontrolliert steigen lassen. Abhilfe schafft HeiTech IT-Solutions mit IT-Service-Flatrates.

„Unsere IT-Experten stehen jederzeit zur Verfügung, um die Herausforderungen zu meistern – und zwar für eine klare monatliche Flatrate, ohne versteckte Kosten. Die Vorteile: Während wir im Hintergrund für

glatte Abläufe sorgen, können sich unsere Kunden auf ihr Kerngeschäft konzentrieren“, betont Geschäftsführer Heinz Heißler-Palmen.

Die HeiTech IT Solutions GmbH mit Sitz in Niederkassel ist spezialisiert auf die Realisierung und Umsetzung von Prozessabläufen in Computer-Systemen. Für diese Implementierung von IT-Lösungen steht das Unternehmen um das Geschäftsführer-Ehepaar Heinz Heißler-Palmen und Katja Heißler seit rund 25 Jahren als zuverlässiger Partner an der Seite seiner Kunden und zeichnet sich durch tiefes Fachwissen und kundenorientierte Herangehensweise aus.

Optimale Resultate

„Jedes Unternehmen hat einzigartige Anforderungen an seine IT. Wir analysieren detailliert Ansprüche und Wünsche, um die optimalen Resultate für unsere Kunden zu erzielen“, sagt Junior IT-Consultant Jakob Heißler. Die Expertise erstreckt sich über alle Bereiche der Informationstechnologie, vom IT-Support bis zur Optimierung der IT-Infrastruktur. Dabei steht die enge Zusammenarbeit mit

den Auftraggebern im Vordergrund, um eine bestmögliche Abstimmung auf die geschäftlichen Prozesse sicherzustellen. Im HeiTech IT-Solutions-Portfolio befindet sich ein umfassendes Leistungsspektrum – von Server- und Speichersystemen, IT-Service und Telekommunikation über Netzwerk- und Sicherheitslösungen bis zu Cloud Computing und IT-Consulting.

Anpassungsfähigkeit und Innovationsfreude sind der Schlüssel zum Erfolg – und genau diese Werte spiegeln sich in der Arbeit des hochqualifizierten Teams wider. Das Ergebnis ist ein verlässlicher Partner für Betriebe, deren IT-Systeme an einen geänderten Bedarf angepasst werden müssen, also skalierbare und wirksame IT-Lösungen benötigen, um ihre Infrastruktur zu optimieren und technisch auf dem neuesten Stand zu halten. ■



„Während wir im Hintergrund für glatte Abläufe sorgen, können sich unsere Kunden auf ihr Kerngeschäft konzentrieren.“

Heinz Heißler-Palmen

HeiTech IT-Solutions GmbH

Geschäftsführer

Heinz Heißler-Palmen und Katja Heißler
Karl-Hass-Straße 17 | 53859 Niederkassel

Telefon (022 08) 9 34 81 6

Mail heissler-palmen@heitech-itsolutions.de

Web www.heitech-itsolutions.de

All-in-one Personalplanung

Schichtplanung

Zeiterfassung

Checklisten

Dokumente

Reporting

Eventplanung



Mehr Zeit fürs Wesentliche.
Mit Ordio ist es kinderleicht
dein Personal in Minuten zu
organisieren.

www.ordio.com/top-magazin





IKK classic erneut beim 29. RTL-Spendenmarathon dabei – Für gelebte Inklusion

Zum mittlerweile 29. Mal fand vom 21.11. bis zum 22.11.2024 der 24 Stunden RTL-Spendenmarathon in Köln statt. Und wieder mit dabei: Die IKK classic, die mit vier Team-Staffeln bei der „24h Inklusions Challenge“ antrat. Jedes Team bestand aus Menschen mit und ohne Behinderung, wodurch nicht nur Ängste abgebaut werden konnten, sondern auch ein starkes Signal für gelebte Inklusion gesetzt wurde. Gemeinsam mit allen Teams und vielen weiteren Prominenten wurde so diesem wichtigen Thema mehr Sichtbarkeit verliehen.

Die Challenge stand unter der Schirmherrschaft von Kristina Vogel, der erfolgreichsten Bahnradsportlerin der Welt, die seit einem tragischen Trainingsunfall 2018 querschnittsgelähmt ist und im Rollstuhl sitzt und die selbst an der Challenge teilnahm.

„Gerade in diesem Jahr wurde es für unser Team wieder äußerst sportlich und wir hatten die besondere Gelegenheit, das Thema Sport aus einer völlig neuen Perspektive zu erleben. 24 Stunden im Rollstuhl unterwegs zu sein und dabei gleichzeitig verschiedene Hindernisse zu überwinden, stellte uns vor unerwartete Herausforderungen. Diese Erfahrung war nicht nur körperlich anspruchsvoll, sondern öffnete uns auch die Augen für die täglichen Hürden, die Menschen mit Behinderung meistern. Mit der Teilnahme setzten alle ein starkes Signal für die Wichtigkeit von Inklusion“, so Sandra Calmund-Föllmer, Regionaldirektorin der IKK classic.

Die IKK classic ist stolz darauf, gemeinsam mit vielen weiteren engagierten Unterstützern einen Beitrag zu dieser be-

sonderen Veranstaltung zu leisten. Der Spendenmarathon verbindet sportliche Herausforderungen mit einem klaren Ziel: Hilfe für diejenigen, die es am dringendsten brauchen.

Wir danken dem RTL-Spendenmarathon-Team für diese inspirierende Plattform und sind froh, dass wir als IKK classic einen Beitrag leisten konnten, der Inklusion, Solidarität und Gemeinschaft in den Mittelpunkt stellte. ■



www.ikk-classic.de

DIE SCHÖNSTE ZEIT: ZUSAMMENZEIT



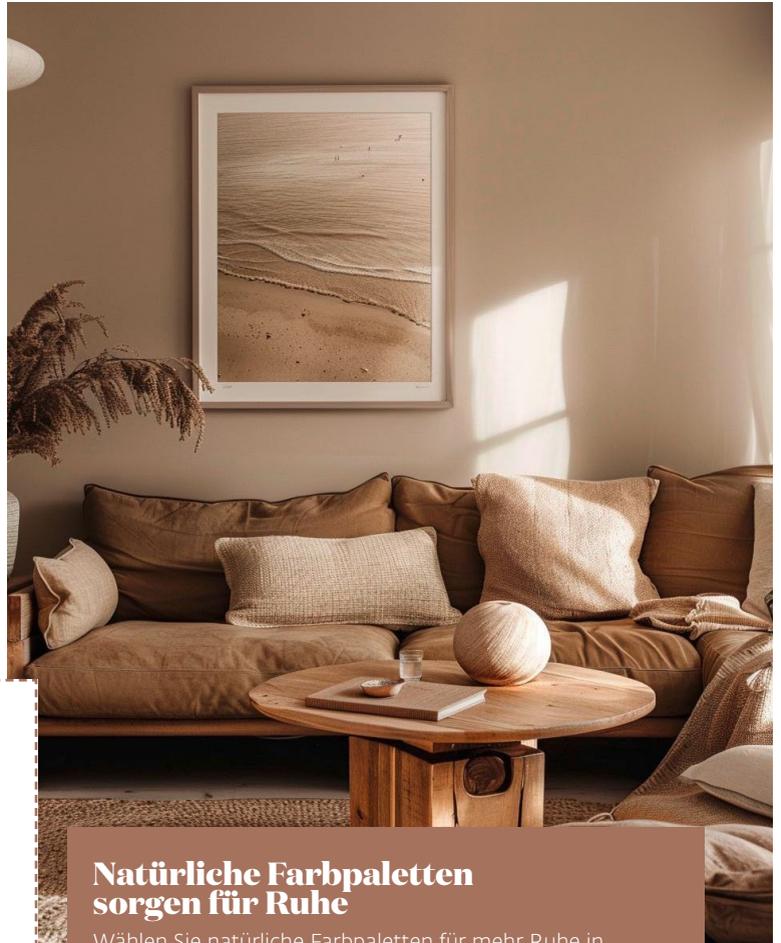
Der Winter wird noch schöner,
wenn man ihn gemeinsam genießt.
Dafür inspirieren wir Sie mit neuen
und gesunden Ideen:
ikk-classic.de/wintergesundheits

 **IKK classic**
Ihre Gesundheit. Unser Handwerk.



Nachhaltige Materialien in Ihrem Zuhause

Bringen Sie nachhaltige Materialien in Ihr Heim. Wählen Sie Möbel aus recyceltem Holz, denn dieses Material ist nicht nur umweltfreundlich, sondern auch langlebig und robust. Setzen Sie auf natürliche Textilien wie Bio-Baumwolle oder Leinen für Ihre Heimtextilien. Diese Stoffe sind frei von chemischen Zusätzen und biologisch abbaubar. Verwenden Sie für Bodenbeläge Kork oder Bambus. Beide Materialien sind nachwachsend, schadstoffarm und tragen zur Luftreinigung bei.



Natürliche Farbpaletten sorgen für Ruhe

Wählen Sie natürliche Farbpaletten für mehr Ruhe in Ihrem Zuhause. Erdtöne wie sanftes Beige, warmes Braun und gedämpftes Grün bringen Harmonie und Ruhe in jeden Raum. Diese Farben sind zeitlos und lassen sich leicht mit anderen Dekorationselementen kombinieren. Sie reflektieren das natürliche Licht schön und schaffen so eine entspannte Atmosphäre. Nutzen Sie diese Farben an Wänden, in Textilien und bei Möbelstücken, um ein stimmiges Gesamtbild zu erzielen.

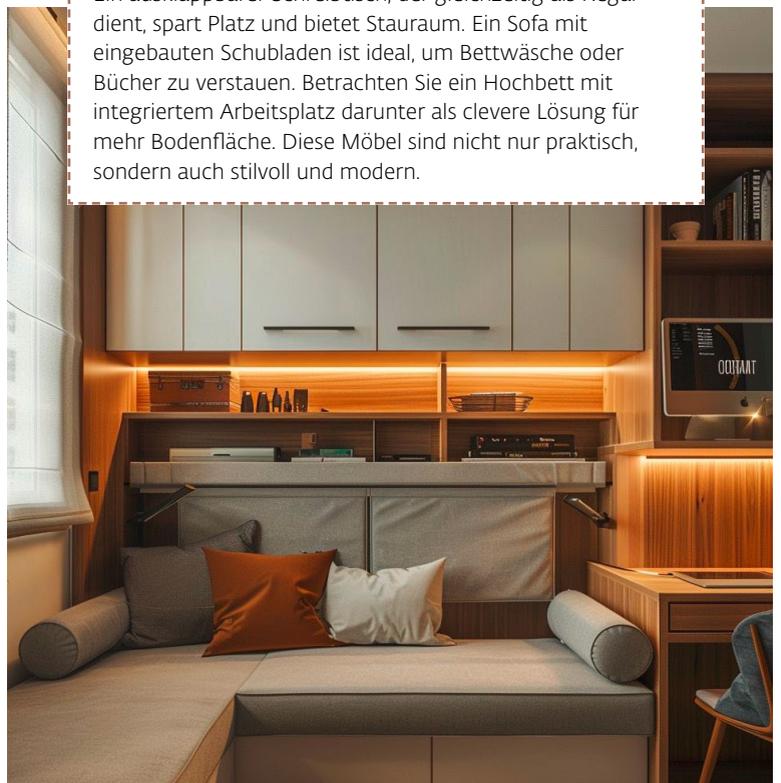
Wohntrends 2025

Mit diesen angesagten Ideen gestalten Sie Ihr Zuhause neu

Die Wohnwelten verändern sich rasant, und 2025 ist da keine Ausnahme, wenn es darum geht, Ihr Zuhause neu zu gestalten und einzurichten. Integrieren Sie nachhaltige Materialien, setzen Sie auf natürliche Farbpaletten und nutzen Sie multifunktionale Möbel, um Ihren Wohnraum optimal zu nutzen. Im folgenden Artikel finden Sie weitere spannende Ideen und Inspirationen, wie Sie smarte Home-Technologien einsetzen und Ihre Persönlichkeit in der Deko spiegeln können.

Multifunktionale Möbel für kleine Räume

Setzen Sie auf multifunktionale Möbel in kleinen Räumen. Ein ausklappbarer Schreibtisch, der gleichzeitig als Regal dient, spart Platz und bietet Stauraum. Ein Sofa mit eingebauten Schubladen ist ideal, um Bettwäsche oder Bücher zu verstauen. Betrachten Sie ein Hochbett mit integriertem Arbeitsplatz darunter als clevere Lösung für mehr Bodenfläche. Diese Möbel sind nicht nur praktisch, sondern auch stilvoll und modern.





Experimentieren Sie mit geometrischen Mustern

Spielen Sie mit geometrischen Mustern, um Ihre Räume modern zu gestalten. Diese Muster bringen Dynamik und Struktur in jeden Raum. Integrieren Sie sie in Form von Tapeten, Teppichen oder Kissenbezügen. Achten Sie dabei aber darauf, dass die Farben und Formen der Muster zum restlichen Interieur passen. Mit dieser Methode kreieren Sie einen einzigartigen, sehr individuellen, aber auch harmonischen Wohnstil.



Wohnraum nach draußen verlagern

Verlagern Sie Ihr Wohnzimmer doch einfach ins Freie! Outdoor-Möbel sind robust und stilvoll. Gestalten Sie Ihre Terrasse oder Ihren Garten so, dass sie als Verlängerung des Wohnraums dienen. Verwenden Sie wetterfeste Materialien wie Teakholz oder Rattan für langlebige Schönheit. Pflanzen und Beleuchtung erhöhen die Gemütlichkeit.



Pflanzen sorgen für ein grünes Ambiente

Setzen Sie Zimmerpflanzen ein, um Ihr Zuhause lebendig zu gestalten. Achten Sie dabei darauf, dass jede Pflanze genug Licht bekommt und wählen Sie Arten aus, die wenig Pflege benötigen, wie zum Beispiel Sukkulenten oder einen Philodendron. Mit einem Mix aus verschiedenen Größen und Blattformen schaffen Sie ein einzigartiges, grünes Ambiente. Vergessen Sie aber nicht, die Pflanzen regelmäßig zu gießen und ab und zu die Blätter zu entstauben, damit sie gesund bleiben und gut aussehen.



Kunst als Mittelpunkt im Raum

Positionieren Sie ein Kunstwerk als Mittelpunkt eines Raumes. Wählen Sie ein Bild, das Ihre Persönlichkeit widerspiegelt und die Aufmerksamkeit auf sich zieht. Achten Sie darauf, dass die Größe des Kunstwerks zur Wand passt und zentral über einem Möbelstück, wie einem Sofa oder einem Tisch, hängt. Ein gut beleuchtetes Kunstwerk verstärkt seine Wirkung und zieht alle Blicke auf sich. So schaffen Sie einen beeindruckenden und stilvollen Fixpunkt in Ihrem Zuhause.



Kombinieren Sie Alt und Neu für mehr Charakter

Mischen Sie alte und neue Elemente für mehr Charakter in Ihrem Zuhause. Wählen Sie klassische Möbel und kombinieren Sie sie beispielsweise mit modernen Kunstwerken. Dies schafft einen spannenden Kontrast und macht den entsprechenden Raum interessanter. Achten Sie darauf, dass sich die Farben ergänzen, um ein harmonisches Gesamtbild zu erzielen.



MORENO
PISANO

ITALIENISCHE
HANDARBEIT
MADE IN GERMANY



In unserer gläsernen Manufaktur in Weidhausen bei Coburg stellen wir unsere Produkte zu 100 Prozent in Handarbeit her. Hier entwerfen, gestalten und realisieren wir Möbelstücke, die Ihrem persönlichen Stil entsprechen und für den optimalen Wohlfühlfaktor sorgen...

MORENO PISANO Design Manufaktur

Mödlitzer Straße 23
96279 Weidhausen bei Coburg

Telefon 09562 5029810 / 0177 3622562
info@moreno-pisano.de

www.moreno-pisano.de



Betten Sauer – Ihr Experte für Schlafkomfort seit über 200 Jahren

Betten Sauer ist stolz darauf, das älteste Bettenfachgeschäft Deutschlands zu sein. Seit mehr als 200 Jahren bieten wir unseren Kunden in Köln hochwertige Bettwaren und herausragenden Service. Was einst als kleines Familienunternehmen begann, hat sich über Generationen hinweg zu einem modernen Experten für gesunden Schlaf entwickelt. Heute arbeiten wir mit einem jungen, engagierten Team in traditionellem Handwerk mit innovativen Technologien, um Ihnen besten Schlafkomfort zu bieten.

Unsere Geschichte – 200 Jahre Erfahrung, mit Blick auf die Zukunft

Gegründet im Jahr 1823 ist Betten Sauer mehr als nur ein Einzelhandelsgeschäft – es ist ein Stück Kölner Geschichte. In all den Jahren haben wir die Entwicklungen in der Bettwarenbranche nicht nur verfolgt, sondern aktiv mitgestaltet. Unsere jahrzehntelange Erfahrung ist die Grundlage unserer Expertise, mit der wir auch heute noch auf die individuellen Bedürfnisse unserer Kunden eingehen. Dabei setzen wir auf Qualität und Nachhaltigkeit – keine Massenware, sondern sorgfältig ausgewählte Produkte mit höchsten Standards.

Modernste Beratung – individuell, präzise, persönlich

Unser Anspruch an Service ist genauso alt wie unser Unternehmen, doch unsere Beratung ist alles andere als altmodisch. Als Teil unseres modernen Beratungsansatzes nutzen wir eine präzise Körpervermessung, um das perfekte Bettsystem für Sie zu finden. Diese innovative Technologie hilft uns, Ihre individuellen Bedürfnisse genau zu erfassen für Ihren langfristig gesunden, erholsamen Schlaf. Wir nehmen uns Zeit für Sie – ganz ohne Zeitdruck – und beraten Sie fachkundig zu Ihrem Körper und Ihren Schlafgewohnheiten passenden Matratzen, Lattenrosten und Zubehör.

Qualität, die Sie spüren können

In über 200 Jahren haben wir nicht nur die besten Markenhersteller kennengelernt, sondern auch langjährige Partnerschaften zu unseren Lieferanten aufgebaut. So garantieren wir stets Produkte von höchster Qualität. Ein Großteil unserer Artikel stammt aus eigener Fertigung und erfüllt höchste Ansprüche an Komfort und Nachhaltigkeit.

Zukunft mit Tradition

Auch im digitalen Zeitalter bleiben wir unserer Tradition treu: Wir wollen, dass Sie nicht nur gut schlafen, sondern gesund schlafen. Deshalb investieren wir stetig in die Weiterbildung unseres Teams und nutzen moderne Technologien, um Ihnen die besten Lösungen für Ihre Schlafgesundheit zu bieten. Als Mitglied im Betterring – Europas größtem Einkaufsverband für Bettwaren – können wir Ihnen immer marktgerechte Preise für unsere hochwertigen Produkte bieten.

Besuchen Sie uns – oder lassen Sie sich von uns beraten

Besuchen Sie uns in unseren Geschäften in Köln-Brück oder Siegburg und entdecken Sie auf mehreren hundert Quadratmetern Verkaufsfläche eine exklusive, perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmte



Auswahl an Bettsystemen, Matratzen und Bettwaren. Auf Wunsch kommen wir auch zu Ihnen nach Hause, um Sie persönlich zu beraten. Ihr Schlafkomfort liegt uns am Herzen, und wir freuen uns darauf, Ihnen zu einem besseren Schlaf zu verhelfen. ■

Betten Sauer **Betten Sauer**
Seit 1823 Kölns Atelier für gesunden Schlaf by Inhausen
Bettwaren · Federreinigung · Bettwarenwäsche

Betten-Sauer By Inhausen

Cecilienstraße 8, 53721 Siegburg
Telefon 02241 2414230

Brücker Mauspfad 539, 51109 Köln
Telefon 0221 843236

E-Mail kundenservice@betten-sauer.de
Web www.betten-sauer.de

Leasen & Lesen.



Ist halber Preis
auch
halbes Vergnügen?

Mit uns nicht.

Mieten Sie doch einfach
Ihre Lieblings-Zeitschriften
und -Magazine.

**Clever Mieten statt
teuer Kaufen.**

Sie stellen sich Ihre
Wunschlektüre selbst
zusammen – und wir
bieten Ihnen Preisvorteile
von bis zu 50 Prozent.

Lieferung frei Haus.

Tappert

Lesezirkel in Köln seit 1947

Lesezirkel Karl Tappert KG • Bergstraße 14 b • 50739 Köln • www.lesezirkel-tappert.de
Telefon: 02 21 / 740 72 70 • Telefax: 02 21 / 74 11 46 • E-Mail: Lesezirkel.Tappert@t-online.de



Handwerk, Technik

und bester Service

Phillip Claus Anlagentechnik in Hürth

Nutzen Sie Phillip Claus Anlagentechnik in Hürth für Ihre maßgeschneiderten technischen Lösungen oder Ihr Traumbad mit dem persönlichen Service! Von der Planung bis zur Wartung – hier trifft hochwertiges Fachwissen auf besten Service und Humor. „Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von unserer Technik und Herzlichkeit überzeugen“, lädt Geschäftsführer Phillip Claus ein.



Ob man eine neue Anlage plant, Inspiration und Anregungen für ein neues Bad wünscht oder bestehende Technik auf Vordermann bringen möchte – „bei uns sind Sie in den besten Händen. Von der Planung über die Installation bis hin zur Wartung bekommt man alles aus einer Hand“, erläutert Phillip Claus. Service-Plus: Fällt in einem Objekt die Heizung aus, installiert die Firma die hauseigene Not-Heizung.

Lohnt sich für Kunden ein Umstieg auf die Nutzung erneuerbarer Energien? Die Phillip Claus Anlagentechnik baut Pellet-Öfen, Solarthermie-Anlagen, Mini-Blockheizkraftwerk oder Wärmepumpen ein! Hier kann, wer will, unter Umständen sogar in

den Genuss staatlicher Förderung kommen. „Da helfen wir mit unserer Beratung weiter“, verspricht der Geschäftsführer. „Auch wenn es um schnelle Informationen vorab geht, finden Sie auf unserer Website die praktischen Bad- und Heizungs-Konfiguratoren für eine erste Orientierung zu Preisen oder Gestaltung.“

Punkten kann das Unternehmen auch mit seiner Flexibilität. „Egal, ob Sie eine kleine Reparatur benötigen oder ein großes Projekt planen“, sagt Phillip Claus, „unser Team ist immer zur Stelle.“ Und das alles mit einer Prise Humor, die den oft stressigen Alltag ein wenig leichter macht.

In diesem Unternehmen profitieren Kunden nicht nur von erstklassigen technischen Lösungen, sondern auch von Service, der von Herzen kommt – jeder Kunde wird individuell betreut und jede Herausforderung mit einem Lächeln gemeistert. Wer also auf der Suche nach einem zuverlässigen Partner für seine Anlagentechnik ist, der nicht nur fachlich überzeugt, sondern auch menschlich punktet, ist bei Phillip Claus genau richtig. „Besuchen Sie uns in Hürth und erleben Sie selbst, wie bestes Handwerk, Technik und unverwechselbarer Service Hand in Hand gehen“, macht Claus neugierig.



Anlagentechnik Claus

Winterstraße 4 | 50354 Hürth
 Telefon (0 22 33) 70 646 60
 Mobil (01 73) 41 111 53
 E-Mail info@anlagentechnik-claus.de
 Web www.anlagentechnik-claus.de



MEHR 80er MEHR 90er

Die besten Hits
aller Zeiten!

Jetzt
einschalten!



Über DAB+ und [antenne.nrw](https://www.antenne.nrw)

#heimatliebe



Marina Busehinski

Trainerin Frauenmannschaft
FC Viktoria Köln

Top: Welcher ist Ihr Lieblingsplatz in Köln?

Meine Lieblingsplätze von Kindheit an sind das Rheinufer um Rodenkirchen Sürth/Weiß und die Fußballplätze/Stadien der Stadt. Viele Jogging- und Radkilometer bin ich hier schon gelaufen, erinnere mich an gute Gespräche mit lieben Menschen. Der Jean-Löring-Sportpark war jahrelang mein „Fußball-zu-Hause“ als aktive Spielerin des SC Fortuna Köln e. V. Der Sportpark Höhenberg mit den Fans und Mitarbeitern des FC Viktoria Köln sind nun ein schöner Rahmen für meine neuen Aufgaben als sportliche Leiterin im Frauenfußball.

Top: Was macht Köln für Sie so besonders?

Die Vielfalt in ihrer Vielfalt, die Traditionen, der Zusammenhalt der Menschen und deren hohe Identifikation mit der zauberhaften Stadt. Mein erster Eindruck von Köln vor zwölf Jahren war, dass hier gelebt und gegeben wird. Köln ist eine Sportstadt. Im Bereich des Mädchen- und Frauenfußballs gibt es zahlreiche etablierte Vereine, die diese Sportarbeit weiter professionalisieren. Köln ist multikulturell, dynamisch und kann sich traditionsverpflichtet doch immer wieder „neu“ erfinden, um potentiell fortlaufend ein zu Hause für alle zu sein.

Top: Wie würden Sie Köln in einem Satz beschreiben?

Kölle is en Jeföhl – es gibt keine Worte, die es besser beschreiben können, und es sind die Menschen, die das kreieren – kunterbunt, weltoffen, tolerant, kritisch, engagiert und mit viel Herz.

Top: Was wünschen Sie sich für Köln in der Zukunft?

Für Köln wünsche ich mir, dass vorhandenes Potenzial gesehen wird und Notwendigkeiten angegangen werden. Ignoranz und ständiges Aufschieben passen nicht zur Stadt. Die notwendige, infrastrukturelle Erweiterung an Fußballplätzen ist nach wie vor Thema. Hier stoßen sportliche Vorhaben und damit wichtige Entwicklungsschritte im Mädchen- und Frauenfußball zügig an Grenzen.

Top: Was zeichnet Ihr Unternehmen aus?

Der FC Viktoria Köln ist professionell, erfolgreich, familiär und ein Inbegriff der für Köln stehenden Attribute. Ein Ort für Entwicklungen, sportlichen Erfolg, Vielfalt, Zusammenhalt und Toleranz. „Vussball“ wird mit V geschrieben. Ebenso wie „Vamilie“ und der „Vrauenfußball“.



Heiko Wrusch

Illustrator
FBI-Freelance Bureau of Illustration

Top: Welcher ist Ihr Lieblingsplatz in Köln?

Einen richtigen Lieblingsplatz in Köln habe ich nicht, aber der Blick auf den Dom ist mein Highlight! Ob mit einem Kölsch in der Hand in der Nähe auf einer Terrasse sitzend oder ihn von weiter weg von der Autobahn aus zu sehen, erfüllt mich mit einem Heimatgefühl.

Top: Was macht Köln für Sie so besonders?

Köln ist einfach so vielfältig und kunterbunt! Die typische kölsche Art, selbst in schwierigen Zeiten den Humor nicht zu verlieren, ist schon etwas Besonderes. In Köln ist immer etwas los, und es gibt immer wieder Neues zu entdecken. Und eine fünfte Jahreszeit zu haben, die die grauen Wintermonate mit Farbe füllt, ist klasse.

Top: Wie würden Sie Köln in einem Satz beschreiben?

Köln ist für mich eine Stadt voller Inspiration!

Top: Was wünschen Sie sich für Köln in der Zukunft?

Ich wünsche mir, dass Köln ein lebenswerter Ort bleibt und nicht damit aufhört, mich mit Ideen und Impulsen für meine tägliche Arbeit zu versorgen.

Top: Was zeichnet Ihr Unternehmen aus?

Ich bin froh, dass ich als freiberuflicher Illustrator jedes Jahr so viele Zeichnungen zu kölschen Themen umsetzen darf. Sei es für meine vielen Wimmelbücher wie zum Beispiel für den Kölner Zoo und den 1. FC Köln oder auch die vielen Illustrationen und Karikaturen für den Karneval, wenn ich Orden und Abzeichen, Kölschstangen, Bühnenhintergründe, Plakate gestalte. Zu meinen persönlichen Highlights zählen natürlich die mit meinen Figuren beklebten S-Bahnen, die mittlerweile das ganze Jahr durch das Rheinland unterwegs sind.

„Die typische kölsche Art, selbst in schwierigen Zeiten den Humor nicht zu verlieren, ist schon etwas Besonderes.“



Illu: AdobeStock/FSEID



Engelbert Rummel
Stadtverwaltungsdirektor a. D.

Top: Welcher ist Ihr Lieblingsplatz in Köln?
Wenn ich aus dem Rechtsrheinischen auf der Zoobrücke das herrliche Panorama der Stadt mit dem Rhein im Vordergrund sehe und dann den Dom erblicke, wird es mir immer wieder warm ums Herz. Auch nach 50 Jahren in Köln strahlt für mich der Dom als Zeichen der Beständigkeit dieser Stadt. Alles drumherum wirkt eher als Kulisse, die man auch wegschieben oder verändern kann.

Top: Was macht Köln für Sie so besonders?
Köln hat eine zentrale Lage in Europa, die dazu geführt hat, dass immer wieder neue Gedanken und Menschen nach Köln gekommen sind. Diese Mischung der Bewohner Kölns aus Einheimischen und Immis führt dazu, dass Menschen hier offen aufgenommen werden, sich integrieren können und somit Teil dieser Stadt werden. Für den Hochsauerländer in mir eine völlig neue Erfahrung, mit der ich erst einmal zurecht kommen musste.

Top: Wie würden Sie Köln in einem Satz beschreiben?
Home is where the Dom is.

Top: Was wünschen Sie sich für Köln in der Zukunft?

Nächstes Jahr stehen die Neuwahlen für den Stadtrat und die neue Führungspersönlichkeit für unsere Stadt an. Ich wünsche mir, dass die Kölner das richtige Händchen haben und diesmal konsequent für eine Politik stimmen, die die Großstadtt Themen aufgreift und löst. Das eine ohne das andere geht nicht. ÖPNV ohne Individualverkehr. Sauberkeit ohne klare Regeln und deren Durchsetzung ... und vieles mehr.

Top: Was zeichnet Ihr Unternehmen aus?

Im Wesentlichen berate ich Menschen aus dieser Stadt, die aus unterschiedlichen Gründen mit Behörden in Kontakt treten müssen. Für viele erscheint das als eine Terra incognita. Also etwas Unbekanntes und Ungewohntes, wenn der Staat als Obrigkeit auftritt. Meine Stärke ist dann meine Erfahrung aus 47 Jahren Tätigkeit bei der Stadt Köln. Ich sehe mich dann als eine Art Übersetzer. Jeder Auftrag ist dabei so individuell, dass Lösungen ein breites Wissen der Abläufe und Entscheidungskriterien bedürfen. ■



Julian Heiderich
Leiter Sponsoring & Vertrieb
Fortuna Köln

Niklas Müller
Geschäftsführer
Fortuna Köln

Top: Welcher ist Ihr Lieblingsplatz in Köln?
Unser Lieblingsplatz in Köln ist das Südstadion. Es ist das Herzstück unseres Vereins, voller Tradition und Emotionen. Hier leben wir Fußball mit unseren Fans und Partnern und erleben eine besondere Atmosphäre. Der Zusammenhalt und die Nähe zu den Fans machen das Stadion für uns einzigartig. Für uns beide ist es ein Ort, an dem wir uns zu Hause fühlen und den wir mit Leidenschaft füllen.

Top: Was macht Köln für Sie so besonders?
Für uns sind es die Menschen, die Köln so besonders machen. Trotz der Millionenstadt fühlt sich Köln familiär an, und Neuankömmlinge werden schnell Teil der Gemeinschaft. Diese herzliche Offenheit und der starke Zusammenhalt prägen die Stadt und schaffen ein einzigartiges Gefühl von Zuhause.

Top: Wie würden Sie Köln in einem Satz beschreiben?
Köln ist für uns eine Stadt voller Herz und Leidenschaft, die durch ihren einzigartigen Zusammenhalt, ihre Offenheit und die gelebte Fußballkultur geprägt ist.

Top: Was wünschen Sie sich für Köln in der Zukunft?

Für die Zukunft wünschen wir uns sportliche Erfolge für alle Kölner Vereine, um den hohen Stellenwert des Sports in unserer Stadt zu würdigen. Besonders wichtig ist uns, dass der Kinder- und Jugendsport noch stärker gefördert wird, denn die Kinder von heute sind nicht nur unsere Talente auf dem Fußballplatz, sondern auch die zukünftigen Fachkräfte und Gestalter der Kölner Wirtschaft.

Top: Was zeichnet Ihr Unternehmen aus?

Fortuna Köln ist wie die Stadt selbst eine echte Familie und lebt diesen Zusammenhalt tagtäglich. Im Jugendbereich fördern wir Teamgeist und Verbundenheit, im Stadion sind wir eine Einheit mit unseren Fans, und in unserem Businessnetzwerk unterstützt man sich gegenseitig. Bei uns bleibt niemand im Regen stehen. Fortuna Köln ist die Perle der Südstadt: authentisch, bodenständig und voller Dynamik ■

„Wir wünschen uns sportliche Erfolge für alle Kölner Vereine!“



Fans und Mannschaft feiern 120 Jahre Viktoria



Eine wunderbare „Vamilie“

Viktoria Köln blickt auf erfolgreiches Jahr 2024 zurück

Dreifach-Meisterschaft, Joker-Rekord, Frauen-Aufstieg – einiges war los in den vergangenen Monaten bei Viktoria Köln. Der Drittligist kann auf ein erfolgreiches Jahr zurückblicken und sticht vor allem durch ein Attribut hervor: Konstanz.

2019 war es, als man im rechtsrheinischen Köln den Aufstieg in die 3. Liga feiern durfte. Als Meister der Regionalliga West ging es in die Liga, in der man sich bis heute pudelwohl fühlt. Lediglich Ex-Bundesligist 1860 München ist länger Teil der 3. Liga (2018), unter Platz 13 beendete der Verein aus Höhenberg keine Saison.

Erfahrener Trainer, junge Mannschaft

Primus in Sachen Konstanz ist dabei Cheftrainer Olaf Janßen. Schon als Spieler hielt der heute 58-Jährige Köln lange die Treue, spielte zwölf Jahre für den Effzeh. Seit Februar 2021 hat der 241-fache Bundesligaspieler im Sportpark Höhenberg das Heft in der Hand, übernahm von Drittliga-Rekordtrainer Pavel Dotchev. Der gebürtige Krefelder ist der dienstälteste Coach der Liga, führt eine junge Mannschaft mit Erfahrung und Innovation.

Insgesamt 19 (!) Spieler aus dem eigenen Nachwuchsleistungszentrum haben in der Amtszeit Janßens einen Profi-Vertrag bei der Viktoria unterschrieben. Alleine im aktuellen Kader befinden sich mit Oskar Hill, Zoumana Keita, Jonah Sticker, Niklas May, Luca de Meester, Florian Engelhardt, Benjamin Hemcke sowie den Brüdern Malek und Said El Mala neun interessante Talente aus dem Viktoria-NLZ. Letzterer ist gar feste Größe in der deutschen U19-Nationalmannschaft und im zarten Alter von 18 Jahren Stammspieler in Janßens Team. Gemeinsam mit seinem Bruder Malek hat der Edeltechniker im Sommer einen Vertrag beim Stadtnachbarn unterschrieben, beide sind noch für die laufende Saison vom FC an Viktoria zurückverliehen.

Jubiläum und Meisterschaften – viel Grund zum Feiern

Gegen den Nachbarn aus dem Linksrheinischen eröffnete der Schäl-Sick-Verein seine Jubiläumssaison und feiert 120-jähriges Bestehen. Große Namen wie Hennes Weisweiler und Erich Ribbeck prägten die Zeit in der erstklassigen Oberliga vor

Bundesliga-Gründung 1963. Heute stehen neue Spieler mit viel Talent in den Startlöchern. Das gilt besonders für die Erste Mannschaft, macht sich aber auch in anderen Bereichen bemerkbar.

Im NLZ, das in der zweithöchsten Kategorie erneut ohne Auflagen bestätigt wurde, spielen alle Mannschaften in der höchstmöglichen Liga. Die Viktoria-Frauen schafften in ihrer Debütsaison 2023/24 gleich den Aufstieg aus der Kreisliga in die Bezirksliga und kämpfen auch dort wieder um die Krone. Und auch im Inklusionsfußball gehen die Domstädter mit gutem Beispiel voran, dort sicherten sich sowohl die U17 als auch die U19 den Meistertitel 2023/24. Auch in der digitalen Welt ist man in Köln-Höhenberg angesehen, die eSport-Mannschaft feierte im Sommer die Meisterschaft der virtuellen 3. Liga.

Doch auch auf dem „echten“ Rasen überzeugt Viktoria und begeistert die Fans im Sportpark Höhenberg. Trotz der Abgänge von Leistungsträgern wie Ben Voll (zu Bundesligist St. Pauli) oder Luca Marseiler (2. Liga, SV Darmstadt) darf Olaf Jan-



Aufstieg in die Bezirksliga: Die Viktoria-Frauen starten durch



Olaf Janßen: dienstältester Trainer der 3. Liga



Talk (v. l.): Viktoria-GF Eric Bock, FC-Legende Pierre Littbarski, Viktoria-Coach Olaf Janßen



U17-Inklusionsteam vor dem Kölner Dom



Fallrückzieher von Tyger Lobinger



Semih Güler startet durch



Top: Viktoria-Eigengewächs Said El Mala



Konstanz pur: 250. Spiel von Simon Handle



Höhenberg feiert: Die Mannschaft vor dem Heim-Block 11

Das V steht für Vussball: Das ist Viktoria Köln

ßen mit einer schlagfertigen, talentierten Truppe arbeiten.

Neues Team begeistert die Fans

Stephan Küsters, Sportlicher Leiter der Rechtsrheiniger, hat mit seinem Scouting-Team im Sommer einige interessante Spieler verpflichtet, die für großes Aufsehen sorgen: Das Stürmer-Duo aus Lex Tyger Lobinger und Serhat-Semih Güler macht ligaweit auf sich aufmerksam. Lobinger, gebürtiger Bonner, blüht auf der Schäl Sick nach schwierigen Monaten in der 2. Bundesliga bei Kaiserslautern und Osnabrück so richtig auf, gehört zu den Top-Torschützen der Liga.

Das darf auch Serhat-Semih Güler von sich behaupten, der gebürtige Kölner stellte gar einen Rekord ein: Er ist der beste Joker der Drittliga-Geschichte. Zehnmal eingewechselt, siebenmal als Joker getroffen. Jene sieben Jokertore sind die bisherige Bestmarke, allerdings über eine gesamte Saison gesehen – Güler brauchte nur zehn Anläufe.

Doch auch von den beiden Top-Stürmern abgesehen blühen Profis aus der Region,

die Küsters und Co. im Sommer nach Höhenberg lotsten, bei Viktoria auf. Keeper Dudu (geboren in Duisburg) und Defensiv-Abräumer Enrique Lofolomo (gebürtiger Heinsberger) sind feste Größen. Ebenso wie Kapitän Christoph Greger im Duo mit seinem Vize Lars Dietz in der Innenverteidigung können sie den jungen Talenten um sich herum wichtige Dinge mit an die Hand geben.

Etwa Mittelfeldspieler Florian Engelhardt (21), Allrounder Jonah Sticker (20) und der bereits erwähnte Said El Mala (18) machen nicht nur ihre ersten großen Schritte im Profi-Fußball, sondern sind Säulen der Mannschaft und genießen das Vertrauen von Chefcoach Olaf Janßen.

Konstanz – auf und neben dem Platz

Die angesprochene Konstanz finden wir auch bei einem Profi wieder, den man sich ohne rotem V auf der Brust kaum noch vorstellen kann: Simon Handle. Der Routinier ist bereits seit 2017 Viktorianer, knackte jüngst die Marke von 250 Spielen für Viktoria Köln. Er ist ein wichtiger Bestandteil der „Vamilie“, wie man in Höhenberg sagt.

Dieser gehören auch immer mehr Partner und Sponsoren an, die begeistert von dem Weg auf der Schäl Sick sind. Tolle Events wie das alljährlich beliebte Golfturnier, die anstehende Viktoria-Kostümsitzung oder auch jüngst der „After-Work Kabinentalk“ mit Pierre Littbarski und Olaf Janßen sind gut besucht und tolle Anlässe zur Vernetzung und um das „Vamilienleben“ aufblühen zu lassen. Ein spannender Weg eines immer weiter wachsenden Vereins, der auch 2025 fortgesetzt wird. ■

FC Viktoria Köln 1904

Spielbetriebs GmbH
Sportpark Höhenberg
Günter-Kuxdorf-Weg 1
51103 Köln
Telefon: (02 21) 5 72 75 42 20
www.viktoria1904.de



Kontakt

Carolin Stein

Leitung Sponsoring & Vertrieb
carolin.stein@viktoria1904.de



Wenn aus Sponsoren echte Partner werden:

Die **Fortuna** glänzt auch abseits des Rasens

Perle der Südstadt

Kicken. Komfort. Kontakte. Der S.C. Fortuna bietet seinen besonderen Gästen Fußball in außergewöhnlicher Atmosphäre. Hochwertig und exklusiv ist das Erlebnis im schmucken und geräumigen VIP-Zelt des Regionalligisten. Seit der Saison 2014/15 und spätestens nach dem Umbau 2018/19 steht diese Location am Südstadion für Gastfreundschaft auf höchstem Niveau. Im Schnitt treffen sich dort bei jedem Heimspiel der Kölner 700 Personen, ein breit gefächertes und stetig wachsendes Netzwerk. 300 Partner vom Ein-Mann-Unternehmen über mittelständische Betriebe bis hin zu Firmen mit 700 Angestellten engagieren sich in der Südstadt. Ein Engagement bei Fortuna lässt aus einem Sponsoring schnell eine echte Partnerschaft werden. Nahbarkeit wird hier großgeschrieben. Der Return on Investment ist mess- und spürbar.

Feste Tischzuweisungen, separate Bereiche oder abgetrennte Logen, das gibt es bei der Fortuna nicht. Miteinander. Familiär. Persönlich. Ein Rezept, das vielen Entscheidungsträgern mundet. Somit punktet die Fortuna auch abseits des Spielfeldes aufstiegsreif. Am Ende kann und soll jeder von jedem profitieren mit guten Gesprächen und neuen Kontakten, die letztlich für unternehmerischen Benefit sorgen. Das VIP-Zelt hat einen hohen Wohlgefühl.

faktor. Die Kapazität wurde im Laufe der Zeit erweitert, es gibt mehr Sitzmöglichkeiten, eine bessere und funktionellere Buffetedarstellung, eine repräsentative Gaffeltheke, die in einer U-Form angelegt wurde, und viele weitere Neuerungen.

Große einladende Glasfronten, eine eigene Terrasse mit Blick auf das geliebte Wohnzimmer Südstadion, Sanitäreinrichtungen und ein reichhaltiges Buffet sowie ein großzügiges Angebot an Getränken laden zum Verweilen ein. Und zu guter Letzt hat der VIP-Bereich einen besonders feinen Touch bekommen. Die rot-weiße Fortuna CI glänzt jetzt auch in den exklusiven Bereichen des Stadions. Wer einmal da war, kommt gerne wieder.

Dies gilt auch für die über die Saison verteilten abwechslungsreichen Partner-Veranstaltungen. Den Auftakt bildet traditionell die Saisoneroöffnung im GOP Variété-Theater Bonn. Das sind unvergessliche Abende in stillvollem Ambiente. Es gibt jeden Monat mindestens zwei Events, das Interesse daran ist immens. Die Events sind regelmäßig ausgebucht beziehungsweise überbucht. Vom Speed-Dating über Kicker-Turnier bis hin zum Kochevent oder einem Gala-Abend, von 20 bis 300 Teilnehmern, von Kölsch und Bratwurst bis Sterne-Catering. „Fortuna ist Tradi-

tion, hier haben Kultur und Freundschaft einen hohen Stellenwert. Bei der Perle der Südstadt fühlt sich die ganze Familie einfach pudelwohl“, sagt stellvertretend Frank Bussmann, der Chef des gleichnamigen Maler- und Lackierunternehmens.

Die beiden jüngsten Events waren beispielsweise einerseits informativ angelegt und andererseits sportlich ambitioniert. Im Rahmen eines exklusiven Events für die Partner wurde das wichtige Thema E-Rechnung im B2B-Bereich besprochen. Ab dem 1. Januar 2025 wird die E-Rechnung im Rahmen des Wachstumschancengesetzes verpflichtend. Experte René Teresiak von der Dornbach GmbH zeigte den Teilnehmern eindrucksvoll auf, welche Schritte jetzt unternommen werden müssen und welche Änderungen in Zukunft relevant sind.

Einen Abend im Zeichen des Teamgeistes erlebten die Teilnehmer beim Fortuna Köln Businesscup powered by SwissLife Select Thomas Olschewski in der „Strassenkicker Base“. Es gab spannende Duelle, der sportliche Ehrgeiz wurde geweckt, Fair Play beachtet und gutes Networking gepflegt. Insgesamt zwölf Teams traten an, um den begehrten Pokal zu gewinnen. Am Ende setzte sich in einem nervenaufreibenden Finale erneut das Team von SwissLife Select durch und verteidigte seinen



Titel – gegen ein starkes Mixed-Team von D+P Office & DIGA-Ingenieure. „Im Netzwerk der Fortuna spürt man eine familiäre Atmosphäre, in der es keine starren Hierarchien gibt – hier zählt der Mensch und das Miteinander“, sagt Geschäftsführer Justin Amian von DIGA Ingenieure.

Das alles unterstreicht: Die Fortuna schafft stetig wachsende Werbemöglichkeiten digital und offline neben den klassischen Status- & Logo-Rechten. Dank der Agentur La Vue und VETO Köln verfügt der Südstadtclub nun auch vor dem Bereich Stehplatz Mitte über eine topmoderne LED-Bande im Südstadion, die bewegte Werbung ist ein echter Hingucker. Genauso sehenswert wie die Leistungen der Fußballer des S.C. Fortuna in dieser Saison. ■



Partner sind beim S. C. Fortuna Köln herzlich willkommen (v. l.): Julian Heiderich, Leiter Sponsoring & Vertrieb, mit Vincent Nies, Partnermanagement, und Geschäftsführer Niklas Müller



Anspruchspartner Sponsoring & Vertrieb: **Julian Heiderich**
 Mail: j.heiderich@fortuna-koeln.de
 Mobil: (01 76) 20 66 97 34



S. C. Fortuna Köln e. V.
 Klaus-Ulonska-Weg 1
 50969 Köln
info@fortuna-koeln.de
www.fortuna-koeln.de

top adressen

Bauen, Einrichtung,
Schönheit und mehr



Foto: lawpixel.com / AdobeStock



Der Immobilien-Butler – Ihr professioneller Premium-Hausmeister-Service mit Herz und Verstand

Wir glauben daran, dass Vertrauen und Sicherheit die wertvollsten Grundlagen für ein erfülltes Leben sind. Wenn Sie besonderen Wert auf Ihre Immobilie legen, wissen Sie, dass nachhaltige Renditen und ein echtes Wohlfühlgefühl nur durch kontinuierliche und tadellose Pflege entstehen. Deshalb sind wir „Der Immobilien-Butler“ – wir verstehen, wie wichtig es ist, Ihre wertvolle Investition langfristig zu schützen und zu bewahren.

Unsere Philosophie ist einfach: Wir behandeln jede Immobilie, als wäre sie unsere eigene – mit dem gleichen Engagement und der gleichen Sorgfalt, als würden wir selbst darin leben. Dadurch identifizieren wir frühzeitig potenzielle Mängel und ergreifen in enger Abstimmung mit Ihnen oder der Immobilienverwaltung die passenden Maßnahmen. Es ist meine Mission, Menschen Vertrauen und Sicherheit in ihrer Gemeinschaft zu geben. Ich möchte, dass Sie sich bei uns beschützt und verbunden fühlen – mit einem Partner, der wirklich Ihr Bestes im Sinn hat.

Für Gewerbekunden (B2B): Werden Sie Teil unseres Erfolgssystems! Der „Immobilien-Butler“ expandiert als Franchisegeber in ganz Deutschland. Nutzen Sie die Chance, unser bewährtes Konzept in Ihre Region zu bringen.

Loyalität und Vertrauen sind unser Fundament. Wir sind Ihr verlässlicher Partner, dem Sie jederzeit vertrauen können.

„Der Immobilien-Butler“ – mehr als ein Hausmeister-Service: Ihr Rundum-sorglos-Paket für den langfristigen Werterhalt Ihrer Immobilie.

Der Immobilien-Butler GmbH

Hansestraße 43, 51149 Köln

Telefon: (0 22 03) 290 43 43 oder (0 22 03) 290 43 0

E-Mail: info@immobilien-butler.de | Web: www.immobilien-butler.de



RheinKardio – Fortschritt. Von Herzen.

Vorsorgeuntersuchung, Check-up oder Beratung in Sachen Herzgesundheit gewünscht? RheinKardio ist eine professionelle kardiologische Privatpraxis im Kölner Süden. Die Fachärzte Dr. med. Martin Madeja, Diana Flüs und Harald Beucher setzen hier all ihre langjährigen Erfahrungen in den Fachgebieten Kardiologie und Innere Medizin ein.

Die umfassende Expertise in der Diagnostik, Behandlung und Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen und darüber hinaus eine Praxis-Ausstattung mit modernster Technologie machen das gesamte Spektrum der Kardiologie möglich. „Erkrankungen vorbeugen oder aber ihren Verlauf günstig beeinflussen, das hat bei uns höchste Priorität“, betont die kardiovaskuläre Präventivmedizinerin Diana Flüs. Eine umfassende ärztliche Betreuung wird dabei nicht nur Privatpatienten ermöglicht, sondern auch gesetzlich Versicherten als sogenannte Selbstzahler.

Als Privatpraxis für Kardiologie im Kölner Süden haben wir die Möglichkeit, Ihnen zeitnahe Termine ohne längere Wartezeiten anbieten zu können. Neben der fachkardiologischen Basisdiagnostik bilden die aktuellen Fortschritte in der Medizin, wie 3D-Herzultraschall sowie KI-unterstützte EKG-Analyse, die Grundlage unserer täglichen Arbeit. Hierbei erfolgt die Behandlung nicht nur innerhalb unserer Praxisräume in Köln-Bayenthal, sondern kann auch im stationären Bereich für komplexere Therapien durch unseren interventionellen Kardiologen aus einer Hand angeboten werden.

RheinKardio – Privatpraxis für Kardiologie

Dr. med. Martin Madeja, Diana Flüs, Harald Beucher

Goldsteinstraße 87 | 50968 Köln-Bayenthal

Telefon: (02 21) 13 00 30 30

E-Mail: praxis@rheinkardio.de | Web: www.rheinkardio.de



Neues im Hause Kehl-Event: Barista und Wodka

Das für seine Gin-Herstellung und sein erfolgreiches Event-Catering mit Cocktails bekannte Bonner Unternehmerpaar Svitlana und Sebastian Kehl bietet nun auch Barista-Catering an. Die Kooperation mit dem italienischen Marktführer Segafredo kann bei Events wie Tagungen, Incentives oder Familienfeiern gebucht werden. Kaffeespezialitäten von einer professionellen Siebträgermaschine werden von einem ausgebildeten Barista zubereitet und Kunden können ihr Logo auf Kaffeebecher, Zuckertütchen und Servietten drucken lassen.

Neben dem Barista-Angebot hat das kreative und innovative Unternehmerpaar von Kehl-Event ein neues Produkt entwickelt: den nach der Svitlana Kehl benannte Premium-Wodka „Svitlanka Wodka“. Seit November 2023 wird der fünffach und mit Aktivkohle Gebrannte angeboten. Dieser hochwertige Wodka, der auch bei Zimmertemperatur genossen werden kann, wird aus bestem Getreide und naturbe-

lassenen Zutaten hergestellt. Sebastian Kehl führt mit dem Brennen von Schnäpsen stolz eine Familientradition fort. Der „Svitlanka Wodka“ eignet sich sowohl für klassische als auch außergewöhnliche Cocktails und hat bereits positives Feedback erhalten.

Kehl-Event | Event- & Cocktailbar Solutions

Porzer Straße 25

53859 Niederkassel

Telefon: (01 70) 93 20 554

E-Mail: info@kehl-event.de

Web: www.kehl-event.de

Die Datenschutz-Konzept GmbH
Innovativ. Individuell.

DSGVO HINWEISBÜRGEL
DATENSCHUTZ
VERARBEITUNG STRAFE BÜRGEL
MELDESTELLE AI DATEN
HinSchG HINWEISGEBER
DATENSCHUTZGRUNDVERORDNUNG
KI-VERORDNUNG KÜNSTLICHE
PERSONENBEZOGENE DATEN INTELLIGENZ

TÜVRheinland
ZERTIFIZIERT

Geprüfte
Qualifikation
Prüfzeichen
gültig bis:
28.10.2026

www.tuv.com
ID 0217464804

Die Datenschutz Konzept GmbH

Keine Zeit für Datenschutz? Das macht nichts, ich erledige das für Sie! Sie wissen, dass es höchste Zeit wird, sich um das Thema Datenschutz in Ihrem Unternehmen zu kümmern? Sie haben keine Zeit und Lust, sich um die Umsetzung der DSGVO zu befassen? Sie haben Sorgen, weil Sie bei einem Kontakt mit der Aufsichtsbehörde, zum Beispiel wegen einer Datenpanne oder einer Anzeige eines Wettbewerbers, ein Bußgeld fürchten? Sie erhalten das Komplett-Wohlfühl-Paket von mir (alles inklusive, vollständige Umsetzung der DSGVO) mit einem ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis. In dem Datenschutz Angebot Paket sind folgende Leistungen enthalten:

- Hilfe bei der Erstellung aller notwendigen Dokumente
- Beratung zu technischen und organisatorischen Maßnahmen mit Dokumentation
- Ausarbeitung des Verzeichnisses der Verarbeitungstätigkeiten

- Überprüfung der AV-Verträge
- Erstellung Unternehmensrichtlinien und Datenschutzkonzept
- Erstellung Verpflichtungserklärungen für Mitarbeiter
- Schulung Ihrer Mitarbeiter
- Überprüfung Datenschutzerklärung und des Cookie Banners.
- Ausschilderung DSGVO-konforme Videoüberwachung

Alles wird individuell auf Ihr Unternehmen angepasst – bei Nachfragen von Behörden haben Sie immer eine Antwort. Sie können mich bei einer Datenschutzprüfung als Berater zurate ziehen – ich bin täglich von 9 bis 22 Uhr erreichbar, auch an Sonn- und Feiertagen.

Die Datenschutzkonzept GmbH

Adelsweg 13 | 53909 Zülpich | Telefon (0 22 25) 99 53 99 50
info@datenschutzkonzept.com | www.datenschutzkonzept.com



Onkel Fritts – feinsten Streetfood-Genuss

Auf der Spur nach diesem köstlichen Duft von frischen Fritten und Gegrilltem, der unweigerlich Appetit auf „mehr“ macht? Einfach der Nase nach, die bestimmt an einen Foodtruck von „Onkel Fritts“ führt. Kochen ist die Leidenschaft von Stefan Glashagen, der seit 2020 mit eigenen Foodtrailern in der Köln/Bonner Region unterwegs ist. Streetfood-Genuss in kulinarischer Perfektion trifft bei „Onkel Fritts“ auf ungebremste Entdeckerfreude. Alles wird frisch und nach eigenen Rezepturen zubereitet – von der Marinade über die Soße bis zur Mayonnaise. Ein weiterer Pluspunkt: Die verwendeten Lebensmittel stammen allesamt aus der Region. Neben der ideenreichen Zubereitung punkten die „Schmackofritts“-Gerichte mit kreativen Namen. Auf der Karte steht zum Beispiel „Onkel Schnibbel“ – Fritten mit mariniertem, gegrilltem Schweinefleisch vom Eifelschwein, hausgemachtem Krautsalat, karamellisierten Zwiebeln und Schmand-Dip. Neu im Portfolio ist „Onkel Joe“: Frische Fritten mit feinstem Rinderhack

in aromatischer BBQ-Tomatensauce, Cheddar-Käse und frischen roten Zwiebeln. Und hinter dem „Onkel Trüffel“ verstecken sich frische Fritten mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, italienischem Parmesan und frischem Rucola. Mmmh, köstlich!

Neue Varianten von feinstem Streetfood zu kreieren ist für Betreiber Glashagen eine spannende Herausforderung. So locken immer wieder einfallsreiche „Specials“, die der Hobbykoch auf Instagram und Facebook ankündigt. Ob Geburtstag, Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Hochzeit oder Großveranstaltung: Was immer es zu feiern gibt – „Onkel Fritts“ ist kulinarisch mit dabei.

„Onkel Fritts“ ist jederzeit buchbar unter:
info@onkel-fritts.de | www.onkel-fritts.de
Telefon: (01 72) 779 30 62



Sprudelbütt in Swisttal: Ein Paradies für Wellness-Liebhaber

Inhaber Jörg Hamacher bietet in Swisttal-Heimerzheim 14 Whirlpools, ein Swim Spa und fünf Saunen unterschiedlicher Größen und Ausstattungen auf nun 600 Quadratmetern Fläche an – mit Pools für eine bis acht Personen in verschiedenen Designs. Nach Absprache können diese mit verschiedenen Massagefunktionen getestet werden. Atmosphärisch erleben die Kundinnen und Kunden das Angebot im hinteren Bereich der Halle: Vom Villeroy & Boch Whirlpool mit Platz für acht Personen fällt der Blick auf eine urige Massivholz-Laube mit gemütlicher Garten-Lounge und daneben die UV-beständigen Polstermöbel der Firma IKONO.

Als attraktive Alternative zum Swimming-Pool ist der Swim Spa ein gefragtes Produkt. Mit einer Länge von viereinhalb bis sechs Metern bietet er die Vorteile eines Pools ohne die Notwendigkeit eines separaten Technischachts. Der beheizbare Swim Spa überzeugt mit ei-

gener Filteranlage, Massage-Funktionen und einer Gegenstrom-Anlage. In nur wenigen Tagen installiert, ist die Technik direkt im oberen Pool-Bereich verbaut, sodass der Swim Spa teilweise im Boden versenkt werden kann. Reparaturen und Wartung der Whirlpools setzt die Firma Sprudelbütt einfach und kundenfreundlich in der eigenen Werkstatt um. Kunden profitieren vom umfassenden Service mit Planung, Lieferung, Montage und Wartung. Mit diesem Rundum-Paket schließt Jörg Hamacher eine Marktlücke in der Region.

Sprudelbütt® e. K. – Whirlpools & Wellness

Kölner Straße 30
53913 Swisttal-Heimerzheim
Telefon: (0 22 27) 929 448 0
E-Mail: kontakt@sprudelbuett.de
Web: www.sprudelbuett.de



Medical & Beauty Center Köln – Ihre Oase für ganzheitliche Schönheit und Gesundheit

Die erfahrene Heilpraktikerin Ameni Aloui überzeugt mit zahlreichen Qualifikationen. Die Unternehmerin hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht und mit ihrem einladenden Schönheits-Center den place to be für ganzheitliche Kosmetik in Köln etabliert. Mit ihrem kürzlich erlangten Master in ästhetischer Medizin professionalisiert sie ihr Medical & Beauty Center einmal mehr. So viel Qualität setzt sich durch: Auf Amenis Treatments schwören viele Personen des Öffentlichen Lebens wie Andrej Mangold oder Cosimo aus dem Dschungelcamp.

Neun qualifizierte Mitarbeiterinnen auch in Marketing und Management machen das erfolgreiche Medical & Beauty Center mit seinen ganzheitlichen Anwendungen zu dem, was er ist. Jeder Besuch ist eine Reise zu mehr Wohlbefinden, Schönheit und Selbstbewusstsein. Aktuell besonders gefragt sind Botox-Behandlungen, Vampire-Lifting und Hyaluronsäure-Filler aber auch medizinische Maßnahmen

wie Blutegel-Therapie, Schröpfen und Neuraltherapie. Einzigartig: Die fachlich top ausgebildete Ameni Aloui erkennt in den Körpern ihrer Klienten verborgene Zusammenhänge - die Ihren Patientinnen und Patienten oft neu sind. Auch in Fachkreisen setzt Aloui mit ihrer umfassenden Expertise und mit ihrer Heilpraktikerschule Maßstäbe.

Der letztes Jahr veröffentlichte Sammelband „Die Essenz des Erfolgs: weibliche Karrieren im Fokus“ präsentiert Ameni Alouis aufregenden Weg zum Erfolg.

Medical & Beauty Center Köln

Altonaerstraße 28, 50737 Köln
Telefon: (02 21) 30 50 21 97 | WhatsApp: (01 63) 26 06 111
E-Mail: info@mbc-koeln.de | Web: mbc-koeln.de

SAUNAWELTEN

wie man Körper und Geist verwöhnt

Die Möglichkeiten des Saunierens sind so vielfältig wie die Saunagänger selbst. Von Finnisch bis Türkisch findet jeder den passenden „Schweißtreiber“ für seine individuelle Entspannung – und tut gleichzeitig etwas für seine Gesundheit. ▶



SAUNAWELTEN

Ein Besuch in der Sauna ist wie ein Kurzurlaub. Egal, wie gestresst man vorher war, hier kann man den Alltag einfach hinter sich lassen und neue Energie auftanken. Doch welche Sauna ist die richtige für mich und welche Regeln sollte ich beachten? Wir geben Tipps für den perfekten Wellnessstag.

Von Martina Sondermann



Das kleine Sauna-Einmaleins

Heiße Vielfalt

Finnische Sauna/Blockhaussauna/Gartensauna/Erdsauna

Temperatur: 80–100 °C, Luftfeuchtigkeit: 10 %

Der Klassiker unter den Saunen wird im Freien stehend auch Blockhaus- oder Gartensauna genannt. Urform ist die halb in den Boden eingemauerte Erdsauna. In der finnischen Sauna schwitzt man (abgesehen vom Aufguss) bei sehr trockener Luft. Durchschnittlich 10 Minuten sollte ein Saunagang dauern. Da die Körpertemperatur mit 40 °C auf Fieberniveau steigt, werden beim Schwitzen Schadstoffe im Körper abgebaut.

Kräutersauna

Temperatur: 55 °C, Luftfeuchtigkeit: 50–65 %

Die Niedrig-Temperatur-Sauna ist ein guter Einstieg für Anfänger und Kinder. Hier finden Kräuteraufgüsse mit Kamille, Eukalyptus, Minze oder Zitrone Anwendung. Dank der niedrigen Temperatur hält man es gut bis zu 20 Minuten in der Kräutersauna aus. Die ätherischen Öle wirken nicht nur über die Haut, sondern insbesondere über die Atemwege regenerierend. Neben der Inhalation spielt auch die Anregung des Stoffwechsels eine große Rolle.

Dampfbad

Temperatur: 40–50 °C, Luftfeuchtigkeit: 100 %

Das Römerbad (Caldarium) gehört neben der finnischen Sauna mittlerweile zum Standard in Saunaparks. Auf Keramik, Kunststoff oder Marmor schwitzt es sich wie zu Römerzeiten. Bevor man wieder rausgeht, wird der Sitzplatz mit Wasser abgespritzt. Ein Dampfbad von etwa 15 Minuten wirkt regenerierend und in Kombination zum Beispiel mit Eukalyptus in Erkältungszeiten auch befreiend für die Atemwege. In der kalten Jahreszeit ein guter Kontrapunkt zur trockenen Heizungsluft in Häusern und Büros.

Türkischer Hamam

Temperatur: 40–50 °C, Luftfeuchtigkeit: 65 %

Der türkische Hamam ist eine Weiterentwicklung des römischen Dampfbades. Hier gibt es mehrere Räume, die unterschiedlich temperiert sind. Der Zauber der osmanischen Badekultur liegt in der genauen Abfolge von Wasch- und Reinigungsbädern mit Olivenölseife. Ein türkisches Dampfbad braucht Zeit und nimmt etwa 60–90 Minuten für den Schwitz- und Reinigungsbereich plus noch einmal 60–90 Minuten für den Ruhebereich in Anspruch. Es regt die Durchblutung an und hilft bei Muskelverspannungen.

Russische Banja

Temperatur: 50–70 °C, Luftfeuchtigkeit: 65 %

Das russische Dampfbad wird traditionell mit einem Holzofen beheizt. Es ähnelt der finnischen Sauna, hat allerdings geringere Temperaturen und eine höhere Luftfeuchtigkeit – dank regelmäßiger Aufgüsse mit heißem Wasser oder Eis, meist mit ätherischen Ölen versetzt. Die russische Schwitzkur dauert etwa 10–15 Minuten, wirkt wohltuend bei Muskelverspannungen und fördert die Durchblutung.

Biosauna/Sanarium

Temperatur: 40–65 °C, Luftfeuchtigkeit: 50 %

Wem das Dampfbad zu feucht und die finnische Sauna zu heiß und zu trocken ist, der wählt eine Niedrig-Temperatur-Sauna. Sie eignet sich auch gut für Sauna-Anfänger und wird oft kombiniert mit entspannender Lichttherapie oder wohlduftenden Kräutern. Ein Saunagang dauert circa 20 Minuten und kann bei regelmäßiger Anwendung den Blutdruck senken.

9 Tipps fürs richtige Saunieren

Nicht nur für Anfänger

GESUNDHEIT: Wer Herz-Kreislauf- oder Blutdruckprobleme hat, sollte vor dem ersten Saunabesuch mit seinem Hausarzt sprechen. Bei akuten Krankheitssymptomen wie einem grippalen Infekt meidet man die Sauna besser, um seinen Körper nicht zusätzlich zu belasten. Regelmäßiges Saunieren kann das Abwehrsystem hingegen stärken und vor Erkältungen schützen.

UTENSILIEN: Man benötigt zwei große Handtücher, Duschgel, Badeschlappen (die aber bitte vor der Sauna bleiben!), Bademantel und eine Flasche Wasser. Wenn ein Schwimmbad vorhanden ist, das man nur bekleidet nutzen darf, kommen noch Bikini, Badehose oder -anzug in die Saunatasche.

ZEIT(PUNKT): Am besten plant man etwa drei Stunden für einen Saunabesuch mit drei Durchgängen inkl. Ruhephasen ein. Ein Saunagang nach moderatem Fitnesstraining ist okay, nicht aber unmittelbar nach einem harten Training. Der Körper braucht dann erstmal Zeit, sich zu erholen, bevor man in die Sauna geht.

ESSEN & TRINKEN: Ein voller Magen sauniert nicht gern! Die letzte Mahlzeit sollte mind. zwei Stunden zurückliegen. Bei Heißhungerattacken helfen ein paar Obststücke. Wichtig: Nach dem Schwitzen immer genügend Wasser trinken!

REINIGUNG: Vor dem ersten Saunagang den Körper gründlich mit Duschgel reinigen. Zwischen den Saunagängen und zum Abschluss reicht das Abduschen mit klarem Wasser.

SAUNAGANG: Je höher man in der Sauna sitzt, umso heißer wird es. Am besten beginnt man in liegender Position und setzt sich dann vor dem Verlassen der Sauna etwa zwei Minuten hin, um den Kreislauf zu stabilisieren. Wichtig: Körper stets komplett aufs Handtuch legen, damit kein Schweiß aufs Holz kommt!

AUFGUSS: Wird Wasser auf die heißen Steine des Saunafens geschüttet, erhöht das kurzfristig die relative Luftfeuchtigkeit. Der zusätzliche Hitzereiz sollte kurz vor Ende des Saunaganges erfolgen. Gerade für Anfänger kann es zu anstrengend werden, da Event-Aufgüsse bis zu 20 Minuten dauern können. Bei Unwohlsein einfach rausgehen.

ABKÜHLUNG: Nach jedem Saunagang muss der Körper abgekühlt werden. Aber bloß nicht ins kalte Wasser springen! Besser erst ein paar Minuten an die frische Luft gehen und dann mit einem kalten Wasserstrahl langsam in Richtung Herz abduschen, damit der Kreislauf stabil bleibt. Wagemutige gehen ins eiskalte Eintauchbad.

RUHEPHASE: Ein warmes Fußbad leitet die Ruhephase ein. Bis zum nächsten Saunagang mindestens 30 Minuten chillen, Beine hochlegen und den Körper warmhalten. Sport empfiehlt sich frühestens nach einer zweistündigen Erholungsphase. ■



Blau Funken feierten

26. BallKristall im stilvollen

Ambiente des Gürzenichs

Ein Abend voller Tanz und Musik

In einen glanzvollen Ballsaal verwandelte sich der Gürzenich, als die Blauen Funken zum nunmehr 26. BallKristall luden und damit die Session 2024/2025 einläuteten. „Das stilvolle Gürzenich-Ambiente passt genau zu unserem festlichen Anlass – und so erhält dieses historische Gemäuer durch unseren Ball einmal mehr seine Funktion als ältester Ballsaal Kölns zurück“, blickte Funken-Präsident Björn Griesemann (rundes Bild) in die Vergangenheit. Einen besonderen Dank richtete er an Senatspräsident Lutz Schade, der die Gesamtorganisation verantwortete, und an Programmgestalter Gerd Wodarczyk, der für das Programm und die technische Umsetzung sorgte. Griesemann betonte, wie stolz die Blauen Funken darauf sind, den Fortbestand des BallKristall trotz erheblicher Kostensteigerungen gesichert zu haben. Zudem wurde das Programm so angepasst, dass den Gästen mehr Zeit zum Tanzen blieb.

Eine besondere Charity-Aktion wurde von Funken-Senator Carlos Levy und seinen Söhnen, Generalapotheker Frank Levy



und Vorstandsmitglied Patric Levy, ins Leben gerufen: das Lexus Charity-Roulette zugunsten des Vereins „Himmel und Ääd – För Kinder-sielcher en Nut“. An zwei Roulette-Tischen konnten die Gäste für den guten Zweck spielen, wobei das Lexus Forum Köln pro Spiel einen Euro spendete. Im Foyer des Gürzenichs wurden zudem zwei neue sportliche und elegante Modelle der Premium-Marke Lexus präsentiert.

Ein vielseitiges Programm und ein ESC-Star

Überdies hatten die Blauen Funken ein hochkarätiges Programm zusammengestellt, das keine Wünsche offenließ. Als Top-Act begeisterte der deutsche Singer und Songwriter Michael Schulte die Gäste. Mit sechs erfolgreichen Studioalben, acht Top-10-Radiosingles und über einer Milliarde Streams seiner Songs und Videos ist Schulte ein gefeierter Künstler. Sein Auftritt beim Eurovision Song Contest 2018 in Lissabon, bei dem er den vierten Platz belegte, bleibt unvergessen. Im Herbst 2023 veröffentlichte er sein siebtes Album, das ebenfalls großen Anklang fand.

Auch das Tanzen kam nicht zu kurz: Michael Kuhl und seine Band sorgten bereits zum vierten Mal für die musikalische Begleitung des Abends. Mit der gesanglichen Unterstützung von Nici Kempermann konnten die Gäste zwischen den Star-Auftritten ihre Tanzkünste unter Beweis stellen.

Die obligatorische BallKristall-Mitternachtsshow lag diesmal in den musikalischen Händen der Hühner. Die Kult-Band, bekannt als musikalischer Exportschlager aus Köln und Botschafter der rheinischen Kultur, präsentierte ihr neues Album „11+11“ mit der Hit-Single „Au revoir“ und vielen weiteren neuen Titeln sowie Neuauflagen ihrer größten Hits. Die Gäste versammelten sich auf der Tanzfläche und feierten in Abendgarderobe mit kölschen Tönen bis in den neuen Tag hinein.

Der 26. BallKristall war erneut ein voller Erfolg und bewies, dass diese Veranstaltung zu Recht als Highlight im Kölner Ballkalender gilt. Die Mischung aus festlichem Ambiente, hochkarätigem Programm und der Möglichkeit, für den guten Zweck zu spenden, machte diesen Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Gäste. ■





„Goldene Muuz“ für „Kölschen Schutzmann“

Der „Kölsche Schutzmann“ Jupp Menth (rundes Bild, l.) ist neuer Träger der „Goldenen Muuz“. Zum festlichen Akt hatte Oberbürgermeisterin Henriette Reker die Mitglieder der Karnevalistenvereinigung Muuzemändelcher in die Piazetta des historischen Rathauses eingeladen.



In seiner Laudatio skizzierte Muuze-Baas Joachim Badura (r.) den Lebensweg des „Kölschen Schutzmanns“, der wie sein Vater Polizeibeamter war und mit 17 Jahren in den Polizeidienst trat. Er begann bei der Schutzpolizei und wechselte 1971 zur Kriminalpolizei, war in den

Dezernaten Glücksspiel und Sitte tätig. Erst im Alter von über 40 Jahren kam er zum Karneval, als er 1989 eine Laudatio auf Horst Tappert hielt, der vom Bund Deutscher Kriminalbeamter mit dem Verdienstorden „Bulle Mérite“ geehrt wurde. Aus dieser mit unverfälscht kölschem Humor gespickten Rede entwickelte er die Figur „Ne Kölsche Schutzmann“, mit der er das Publikum seither begeisterte. Und zwar neben seiner Arbeit als Kriminalhauptkommissar. Nach seiner Pensionierung 2011 stand Jupp Menth weiter auf der Karnevalsbühne, und auch heute noch wird jeder seiner Auftritte gefeiert.

Der Muuze-Vorstand zeichnete überdies die 2024er Tollitäten mit einem Anstecker, der ein weinendes Auge zeigt, aus, da ihre Regentschaft endete. Prinz, Bauer und Jungfrau für die Session 2025 freuten sich über Anstecker mit einem lachenden Auge, weil ihre närrische Amtszeit jetzt beginnt. Für das Rahmenprogramm sorgten Markus Homburg, de Heinzelmänncher zo Kölle, Mädcher un Junge vum Zochwäch und „LeChör“, ein gemischter Chor aus der Südstadt. Ludwig Sebus war mit 99 Jahren der älteste Gast der Veranstaltung.

Mit der Goldenen Muuz werden Personen und Gruppen geehrt, die sich in besonderer Weise um das kölsche Brauchtum, die kölsche Lebensart und die kölsche Kultur verdient gemacht haben. Der erste Preisträger war 1973 Theo Buraun.

EhrenGarde würdigt **Gründerin von Köln**



Im Rahmen ihrer traditionellen Reise besuchte der Senat der EhrenGarde der Stadt Köln das Grab von Agrippina der Jüngeren in Bacoli, etwa 20 Kilometer von Neapel entfernt. Agrippina, die als Gründerin der Stadt Köln gilt, wurde im Rahmen einer feierlichen Zeremonie von den 25 Senatoren und ihren Partnern gewürdigt, wodurch die EhrenGarde als erster Kölner Karnevalsverein ihre historische Bedeutung für die Domstadt am Grab ehrte.

An der Zeremonie nahmen neben EhrenGarde-Präsident Hans-Georg Haumann und Senatspräsident Michael Kreuzberg auch Bacolis Bürgermeister Josi Gerardo Della Ragione teil. Als Zeichen der Wertschätzung überreichte die EhrenGarde eine Plakette, die dauerhaft am Eingang zum Grab von Agrippina angebracht wird. „Es ist uns eine Ehre, diese bedeutende historische Persönlichkeit zu würdigen. Agrippina, die Gründerin unserer Stadt, hat uns alle geprägt. Mit dieser Plakette möchten wir unsere tiefe Verbundenheit und Dankbarkeit ausdrücken – ein Symbol unserer stolzen Geschichte“, so Präsident Haumann.



Greesberger sind eine „Original Kölsche Tanzgruppe“

Family and Friends waren zu einem Treffen der Großen KG Greesberger im CJD Berufsbildungswerk Frechen eingeladen – und zahlreich waren sie gekommen. Die gesellschaftseigene Jugendtanzgruppe und die Tanzgruppe „Kölsche Greesberger“ stellten den Mitgliedern und Freunden ihre neuen Tänze vor. Gerade für Familienmitglieder wie Großväter und Großmütter aber auch die Kleinen, die nicht die Möglichkeit haben, die Tanzgruppen auf einer offiziellen Veranstaltung zu sehen, war es eine wundervolle Gelegenheit, ihre Lieben in ungezwungener Atmosphäre zu bewundern. Einen besonderen Anlass gab es mit der offiziellen Verleihung des Titels „Original Kölsche Tanzgruppe“ durch das Festkomitee Kölner Karneval, vertreten durch Vorstandsmitglied Erich Ströbel. Ebenfalls wurde die Leiterin der Jugendtanzgruppe, Marion Lamprecht, für ihre jahrelangen Verdienste von Präsident Bernd Schotten und Geschäftsführer Michael Despineux mit der Plakette „Jot Jemaht“ der Gesellschaft geehrt. ■



„Jan un Griet“ sind proklamiert

Ein historischer Moment für das Reiter-Korps Jan von Werth und die Stadt Köln: Zum Auftakt des 100. Reiterkorps-Geburtstags fand die feierliche Proklamation der Jan-un-Griet-Paare 2025 erstmals unter freiem Himmel statt. Inmitten der Kölner Altstadt, auf dem stimmungsvoll beleuchteten Chlodwigplatz und im Schatten der ehrwürdigen Severinstorburg, wurde die Veranstaltung mit einer spektakulären und emotionalen Inszenierung gefeiert – für alle Bürger offen und mitten in der Stadt, an jenem Ort, an dem alljährlich zu Weiberfastnacht die Worte „wer et hät jedon, wer et hät jesoß“ erklingen.

Unter der Regie von Alex Barth, selbst langjähriges Mitglied des Reiter-Korps, erlebten die Zuschauer einen unvergesslichen Abend voller Höhepunkte. Bereits das Eröffnungsprogramm, angeführt von Korpskamerad Markus Potes als Nachtwächter von Köln und von einem atemberaubenden Feuerwerk untermalt, stimmte auf die Jubiläumssession ein. Höhepunkt war der festliche Einzug des designierten Jan-un-Griet-Paares Christian und Verena Bergsch sowie des Kinder- und Jugendpaares Charlotte Baum und Severin Lupp. Zur offiziellen Proklamation fanden Festkomitee-Präsident Christoph Kuckelkorn sowie die Leiterin des Literarischen Komitees Nadine Krahorst bewegende Worte für die Protagonisten. Unter großem Jubel wurden Christian und Verena Bergsch zu Jan un Griet 2025 ernannt. ■



**IN DER WELT
UNTERWEGS UND
JETZT IN
„KÖLLE ZU HUS“:
REISEGEPÄCK VON
SAMSONITE**

Entdecken Sie unser großes Sortiment an Gepäck, Laptoprucksäcken, Reisetaschen und Accessoires.

Unser Team freut sich auf Ihren Besuch!

Samsonite Store
Ehrenstraße 39
50672 Köln
www.samsonite.de

ESCA

Es gibt nur ein Ziel:

P E

Der ausgefallene Steampunk-Look macht die spannenden Missionen bei „The Great Escape“ aus.

Entkommen in 60 Minuten!



An der Seite der legendären „Die Drei ???“ Justus Jonas, Peter Shaw und Bob Andrews gehen Spieler in den Räumen „Mission Rocky Beach“ auf Spurensuche.



Escape Rooms sind fester Bestandteil urbaner Freizeitkultur

Als Emma die schwere Metalltür hinter sich ins Schloss fallen hört, weiß sie, dass es kein Zurück mehr gibt. Gemeinsam mit ihren Freunden ist sie in einem düsteren Raum eingeschlossen, die Wände sind mit mysteriösen Symbolen bemalt, und eine Uhr an der Wand zählt erbarmungslos die Minuten herunter. Ein klarer Auftrag: Sie müssen das Rätsel des Raumes knacken und sich befreien – bevor die Zeit abläuft.

Sogenannte „Escape Room Games“ – also „Aus-einem-Raum-entkommen-Spiele“ – haben eine große Fangemeinde. Was vor mehr als zehn Jahren noch ein Geheimtipp für Rätsel-Liebhaber war, hat sich zu einer populären Freizeitbeschäftigung entwickelt, die Menschen jeden Alters und jeder Couleur begeistert. Deutschlandweit gibt es inzwischen mehr als 300 verschiedene Anbieter von Escape-Rooms mit über 1000 unterschiedlichen Räumen – Tendenz steigend.

Allen Escape Rooms liegt das gleiche Prinzip zu Grunde: Eine Gruppe mit Spielern lässt sich in einen Raum einsperren, aus dem sie sich unter Beobachtung und Anlei-

tung eines Spielleiters binnen einer Stunde befreien muss. Der Weg zurück in die Freiheit führt über spannende Rätsel und Knobelereien. Mal ergibt sich der Hinweis auf ein neues Geheimnis, mal offenbart sich der Code für ein Zahlenschloss, mal findet sich die Antwort noch vor der dazugehörigen Frage. Dabei sind Kombinationsvermögen und logisches Denken ebenso gefordert wie die Kommunikation in der Gruppe, Teamfähigkeit und eine gesunde Portion Neugier. Wissen die Spieler einmal nicht weiter, kann der Spielleiter Hilfestellung geben. Über Kameras und Mikrofone verfolgt er das Rätselraten von außen.

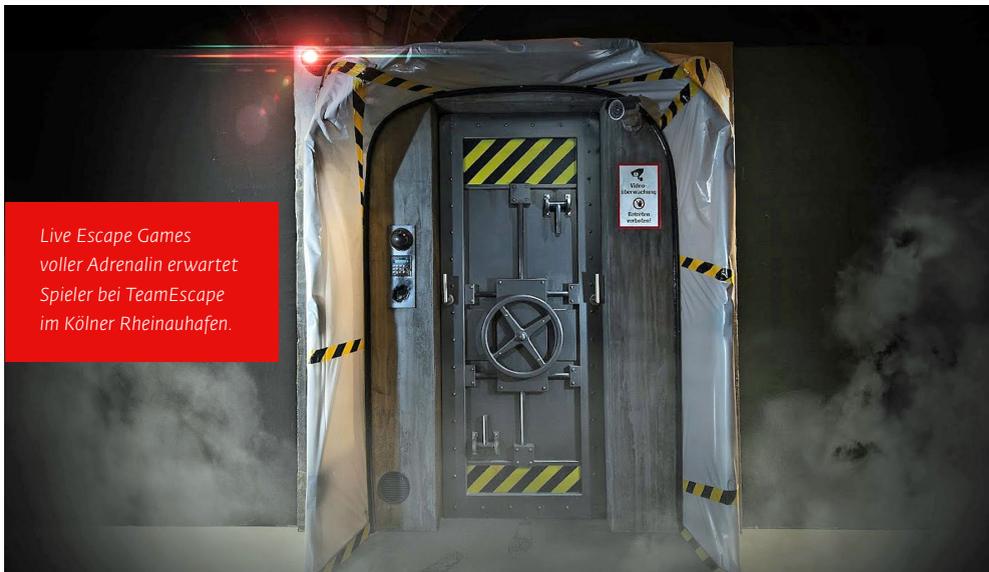
Spieler schlüpfen in spannende Rollen

Die Vielfalt der Räume ist enorm: von historischen Szenarien, in denen Spieler als Archäologen verborgene Tempel erkunden, über Science-Fiction-Abenteuer auf fernen Planeten bis hin zu Gruselräumen, aus denen sie entkommen müssen. Diese thematische Bandbreite spricht ein breites Publikum an. Manche Räume setzen auf klassische Denkspiele, andere auf interaktive Erlebnisse, bei denen Rätsel-Fans mit Schauspielern agieren oder modernste Technik zum Einsatz kommt.

Trotz der wiederkehrenden Spielregeln unterscheiden sich die Räume der verschiedenen Anbieter stark voneinander. Denn jeder Raum ist rund um eine Rahmengeschichte gestaltet. Ob Lösung eines Mordfalls, Suche nach einem Mittel gegen ein bedrohliches Virus, Raub eines wertvollen Kunstobjektes oder Aufhebung eines schrecklichen Fluchs – die kreativen Köpfe hinter den Escape Games lassen sich immer wieder neue, spannende Szenarien einfallen, in die sie ihre Spiele einbetten.

Was macht Escape-Rooms so besonders?

Der Reiz eines Escape-Rooms liegt in der Kombination aus Teamarbeit, Geheimnislüften und dem Eintauchen in eine fesselnde Geschichte. Anders als bei klassischen Brett- oder Computerspielen ist der Spieler hier Teil einer realen Umgebung, in der er sich aktiv bewegen und agieren muss. Jeder Gegenstand im Raum könnte ein Hinweis sein, jede Entscheidung beeinflusst den Ausgang des Abenteuers. Dieses Verschmelzen mit einem Szenario, das alle Sinne anspricht, macht einen Escape-Room so einzigartig.



Live Escape Games
voller Adrenalin erwartet
Spieler bei TeamEscape
im Kölner Rheinauhafen.



„Der Reiz eines Escape-Rooms liegt in der Kombination aus Teamarbeit, Geheimnislüften und dem Eintauchen in eine fesselnde Geschichte.“

Hinzu kommt der soziale Aspekt: Ein Escape-Room kann nur als Gruppe gelöst werden. Das erfordert Kommunikation, Kooperation und auch kreatives Denken. Die Dynamik innerhalb des Teams, das gemeinsame Tüfteln und das Erfolgserlebnis, wenn schließlich der Raum „besiegt“ ist, sind zentrale Elemente, die Spieler immer wieder zurückkehren lassen.

Escape-Rooms ziehen Menschen mit unterschiedlichen Interessen an. Gerade in Zeiten von sozialen Medien, Informationsflut und ständiger Erreichbarkeit ist eine Stunde ohne Handy, aber mit jeder Menge Spaß und kollektiven Erfolgserlebnissen Gold wert. Dementsprechend finden sich unter den Spielern Gruppen aller Altersklassen vom Teenager bis zum Senior ebenso wie Geburtstagsgesellschaften und Junggesellenabschiede, Firmenbelegschaften mit Teambuilding-Auftrag oder Familien mit Abenteuerdrang und bunt gemischte Cliques. Einige Anbieter haben spezielle Räume entwickelt, die für Schulklassen konzipiert sind, bei denen nicht nur Teamarbeit, sondern auch Lerninhalte im Vordergrund stehen. Hier werden Escape-Rooms zur spielerischen Me-

thode, Wissen zu vermitteln und soziale Kompetenzen zu stärken.

Die Zukunft der Escape-Rooms

Auch wenn die Corona-Pandemie den Betrieb vieler Escape-Rooms zeitweise ausgebremst hat, ist die Begeisterung für diese Form der Unterhaltung ungebrochen. Mittlerweile gibt es sogar Online-Varianten, bei denen Spieler weltweit gemeinsam virtuelle Räume erkunden können. Dennoch bleibt das physische Erlebnis, das Gefühl, wirklich in einem Raum „gefangen“ zu sein, unersetzlich.

Die Escape-Room-Branche entwickelt sich kontinuierlich weiter. Mit immer ausgefeilterer Technik, interaktiven Elementen und aufwendiger Gestaltung werden die Räume komplexer und bieten ein immer intensiveres Erlebnis. Auch Crossovers mit anderen Formen des Entertainments, wie etwa Live-Theater oder „Augmented Reality“ – holografische Technologie, die eine interaktive Version einer realen Umgebung schafft – sind auf dem Vormarsch. ■

Von Heike Reinarz



Der Ursprung

Die allererste Version eines Escape Rooms war nicht einmal ein echter Raum, sondern lediglich eine virtuelle Version in einem Computerspiel von 2004: „Crimson Room“ vom japanischen Entwickler Toshimitsu Takagi gilt als das erste Escape Game. Daraus entstanden 2007, ebenfalls in Japan, erstmals Live Escape Games. In Europa eröffnete 2011 im ungarischen Budapest der erste lebensechte Escape-Room, in den USA boomt das Abenteuer seit 2012. Premiere in Deutschland feierte der Escape-Room „HintQuest“ 2013 in München.

Die Locations

Versteckte Hinweise entdecken, Lösungen finden und Geschicklichkeit unter Beweis stellen – in einem der Escape-Rooms in Köln:

Breakout Cologne | Wöhlerstraße 24,
50823 Köln-Neuhrenfeld | Telefon (02 21)
16 87 33 37 | mail@breakout.cologne
www.breakout.cologne

Die Drei ??? Escape Room | Hohenzollernring
22–24, 50672 Köln | Telefon (02 21) 42 30 13 13
koeln@mrb-scaperooms.de
www.dreifragezeichen-escaperooms.de

Indizio | Steinweg 3, 50667 Köln | Telefon (02 21)
27 24 53 53 | cologne@indizio.de | www.indizio.de

Quest Room Köln | Habsburgerring 3,
50674 Köln | Telefon (02 21) 80 12 91 91
info@escaperoomgames.de
www.escaperoomgames.de/quest-room-koeln

TeamEscape | Im Zollhafen 5, 50678 Köln
Telefon (02 21) 64 30 67 42 | koeln@teamescape.de
www.teamescape.com

The Great Escape | Venloer Straße 440,
50825 Köln-Ehrenfeld | Telefon (02 21) 27 64 01 34
kontakt@thegreatescape.cologne
www.thegreatescape.cologne

Team X | Vorgebirgstraße 59, 50677 Köln
info@teamx.koeln | www.teamx.koeln

Spybrain Escape | Kartäuserwall 53,
50678 Köln Telefon (01 57) 71 53 28 56
info@spybrain-escape.de
www.spybrain-escape.de



Weck den Winterurlaub in Dir

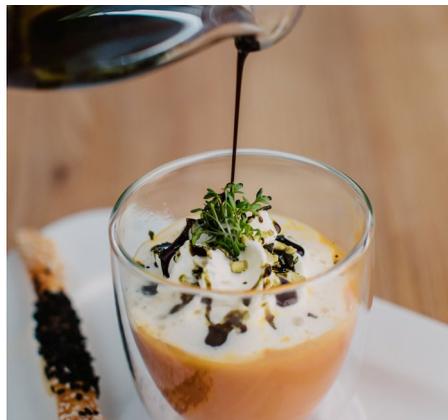
Magische Winterwälder und schneeweiße Wiesen im malerischen Stodertal – ein Winterparadies in Oberösterreich



Im Stodertal zeigt sich die kalte Jahreszeit von ihrer zauberhaftesten Seite: Hier, wo die Ruhe und ländliche Idylle zu Hause sind, wird nicht erst vor Ort, sondern schon bei der Anreise zum unvergesslichen Erlebnis. Und die gestaltet sich dank Top-Verkehrslage äußerst angenehm und staufrei. Um in diesem kleinen, feinen Paradies zu verweilen, gibt es schließlich keine bessere Adresse als das Relax- & Wanderhotel Poppengut.

Von einem Höhenflug zum nächsten

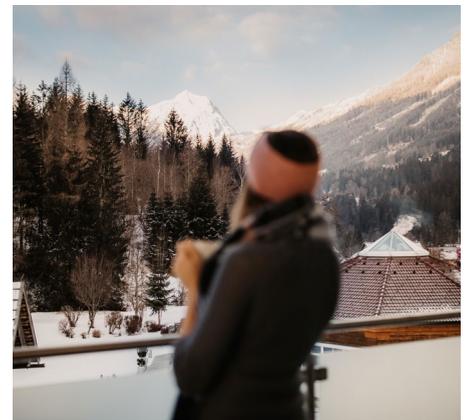
In ihrem Hotel kümmert sich Familie Kniewasser, unterstützt von ihrem erfahrenen Team, persönlich um das Wohlbefinden ihrer Gäste. Während man zwischen den Freuden der frischen Bergluft und kulinarischen Genüssen hin und her wechselt,



gibt man sich einer wohltuenden Massage hin oder zieht sich aufs komfortable Zimmer mit majestätischem Bergblick zurück. Ein idealer Ort, um dem Alltag zu entfliehen und die Schönheit des Winters im Stodertal zu genießen.

Zwischen winterlicher Ruhe und direktem Skieinstieg

Im Stodertal kann man die herrliche Winterlandschaft genießen wie kaum anderswo. Ausgerüstet mit Winter- oder Schneeschuhen stapft man direkt vor der Hoteltüre los – abgesehen vom knirschenden Schnee herrscht großartige Stille. „Einfach losziehen“ lautet das Motto auch bei den anderen wohltuenden Aktivitäten, die man rund ums Poppengut erleben kann. Mit den Langlauf- oder Touren-



skiern oder per Pferdeschlitten durch die verschneite Polsterlucke. Schließlich wartet hier auch auf Skifahrer und Snowboarder ein wahres Paradies: Das Skigebiet Hinterstoder-Höss bietet eine beeindruckende Pistenvielfalt mit Abfahrten für alle Schwierigkeitsgrade. Die Gondelbahn befindet sich nur wenige Minuten vom Hotel entfernt. Dies ermöglicht einen bequemen Zugang zu den Pisten und einen entspannten Start ins Skivergnügen. ■

Relax- & Wanderhotel Poppengut

A-4573 Hinterstoder
 Telefon +43 (0) 7564 5268
 E-Mail info@poppengut.at
 Web www.poppengut.at

DER GROSSE FAMILIEN SPASS

auf dem
Gertrudenhof

Auf dem Gertrudenhof wird der Winter zum Abenteuer - für Klein und Groß!

Von November bis Januar erwartet Euch der **Gertrudenhof Weihnachtspark** mit zauberhafter weihnachtlicher Stimmung und jeder Menge Aktivitäten für Klein und Groß. Im **Winterpark** treffen dann die Helden vom Feld auf die echten Superhelden, wie Spiderman und Batman. In einer zauberhaften Winterlandschaft ganz im Stil der Eiskönigin gibt es für die Kids vieles zu entdecken & erleben, wie die vielen handgefertigten Fotospots für unvergessliche Schnappschüsse, jedemenge Hüpf- und Spielmöglichkeiten, sowie das Streicheln & Füttern der Tiere im Gnadenhof Streichelzoo. Genießt außerdem saisonale Leckereien und wärmt Euch zwischenzeitlich im Pagodenzelt auf. Diese gemütliche Atmosphäre ist ebenso ideal für die etwas andere Weihnachtsfeier. Klingt nach Spaß? Stimmt, der Gertrudenhof verbindet all das was Ihr für einen gelungenen erlebnisreichen Tag benötigt. Wir freuen uns auf Euch.



Superhelden im Winterpark



UNSERE 6 THEMENPARKS AUF DEM GERTRUDENHOF

Das ganze Jahr über ist der Gertrudenhof ein echtes Highlight - auch im Winter!

WEIHNACHTSPARK
14.11.24 bis 5.01.25

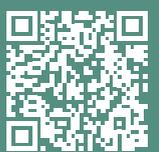
ERDBEERPARK
1.05.25 bis 29.06.25

WINTERPARK
11.01.25 bis 16.02.25

SOMMERPARK
5.07.25 bis 24.08.25

OSTERPARK
22.02.25 bis 27.04.25

KÜRBISPARK
30.08.25 bis 2.11.25





Da knistert's:

Winterzeit im

Golden Hill



Anhalten. Innehalten. Die Magie der südsteirischen Winterruhe, kombiniert mit dem Luxus eines völlig ungestörten Chaleturlaubs auskosten. Das ist die kalte, kuschelige Jahreszeit im Golden Hill.

Mit einer Tasse heißer Schokolade ins knisternde Kaminfeuer blinzeln. Sich genussvoll auf der Kuschelinsel im Chalet ausbreiten und mit einem guten Buch in der Hand Zeit und Raum vergessen. Es sind die einfachen Dinge, die während der Winterauszeit im Golden Hill wieder an Bedeutung gewinnen. Und eben auch die besonders luxuriösen! Die südsteirische Winterruhe ist anders. Ruhiger, gemächlicher und fast schon mystisch. Statt Ski-Getümmel wandert man andächtig durch die Nebelschwaden der Altenbachklamm. Entdeckt mit Schneeschuhen die Weinberge. Lässt die von Mutter Natur gut durchblutete Haut noch mit einem Beauty-Treatment im eigenen Chalet verwöhnen. Gibt sich der wohligen Wärme in der privaten Sauna, einer Massage vorm Kamin im Chalet oder genüsslichen Zügen im angenehm warmen Infinity-Pool hin. Lässt sich vom Yoga-Teacher durch eine bewegende Stunde im Kerzenlicht leiten. Ja, in diesem schon vielfach ausgezeich-

neten Hideawayshotel für Erwachsene mit seinen nach allen Regeln der Kunst ausgestatteten fünf Luxus-Chalets, einem Premium Chalet mit Pool sowie einem extravaganten Panorama-Loft findet jeder Zeit und Platz, um anzuhalten. Innezuhalten. Und den entschleunigten Winter im kleinen Paradies von Barbara und Andreas Reinisch ganz für sich zu genießen.

Winterzauber am goldenen Hügel

Egal, ob zum romantischen Advent-Getaway, dem Weihnachtsfest oder dem glamourösen Jahreswechsel im Chalet – durch ein erstklassiges kulinarisches (Rahmen-)Programm verspricht das Golden Hill immer eine unvergessliche Zeit. Absolutes Highlight: ein Kochkurs der Sonderklasse mit der Gastgeberin persönlich. Im stimmungsvollen Ambiente des Golden Hill Lofts, das durch seine Show-Küche im „Officine Gullo“-Stil begeistert, wird ein fünfgängiges, erlesenes Winter-Gourmetdinner kredenzt. Welcome-Schluck und fi-

nales gemeinsames Schmausen inklusive, verbringt man wunderbar stimmungsvolle Abende, die man so schnell nicht vergisst. Und die das Golden Hill mit zu einem Ort machen, von dessen Zauber man nicht gewusst hat, bevor man ihn gesehen hat.

Luxusurlaub zur Off Season

Während der Off Season eröffnet sich im Golden Hill die Chance, den Luxusurlaub zu Kennenlern-Preisen zu genießen. Vom 5. November bis 12. Dezember 2024 und vom 13. Januar bis 16. März 2025 ab 295,- Euro pro Person und Nacht je nach Chalet. ■

Golden Hill Country Chalets & Suites

Waldschach/Steinfuchsweg 2
A-8505 St. Nikolai im Sausal
Telefon +43 (0) 650 350 59 36
E-Mail welcome@golden-hill.at
Web www.golden-hill.at



Winterzauber im Ahrtal

Auch in der kalten Jahreszeit hat das Ahrtal viel zu bieten – mit stimmungsvollen Veranstaltungen und warmherziger Gastfreundschaft. Beim Schlittschuhlaufen, bei einer Glühwein-Wanderung oder kulinarischen Entdeckungstour können Besucher sich hier verzaubern lassen und den Winter entspannt genießen.



Beim Blankenheimer Geisterzug am Karnevalssamstag darf jeder mitmachen.



„Probier mal Ahrtal“ lädt im Februar und März 2025 zur kulinarischen Entdeckungstour ein.

„Ob gemütlich oder exklusiv, familiär oder mondän, rheinische Spezialitäten oder Sterneküche – im Ahrtal gibt es für jeden das passende Angebot.“

Wenn die Weinsaison vorüber ist, fällt das Ahrtal keineswegs in den Winterschlaf. Im Gegenteil. Jetzt wird es stimmungsvoll! Der Rheinländer spürt an jeder Ecke die rheinische Lebensart und fühlt sich hier wie zu Hause. Überall wird man herzlich empfangen und die Geselligkeit in dem kleinen Tal großgeschrieben. Ob gemütlich oder exklusiv, familiär oder mondän, rheinische Spezialitäten oder Sterneküche – im Ahrtal gibt es für jeden das passende Angebot.

Uferlichter, Eislaufen & Co.

Vom 6. Dezember 2024 bis zum 12. Januar 2025 verwandeln sich Kurpark und Ahrpromenade wieder in eine zauberhafte Winterwelt – mit liebevoll dekorierten Buden, eingerahmt von einem bunten Kulturprogramm. Die Uferlichter sind jedes Jahr aufs Neue ein Besuchermagnet, bei dem man entspannt flanieren und erleuchtete Kunstwerke bestaunen oder

nach einem hübschen Geschenk oder Mitbringsel stöbern kann.

Bei Winzer-Glühweinen und regionalen Spezialitäten lauscht man einem schönen Konzert oder beobachtet einfach das weihnachtliche Treiben. Geöffnet haben die Uferlichter an den Advents- und ersten beiden Januarwochenenden (jeweils freitags bis sonntags) sowie zwischen den Jahren täglich.

Wer Lust auf Action hat, schnappt sich ein Paar Schlittschuhe, die man hier natürlich auch ausleihen kann, und dreht einige Runden auf der 450 Quadratmeter großen Eisbahn „Kurpark on Ice“ – oder versucht sein Geschick beim Eisstockschießen (montags bis donnerstags). Ein Winterspaß für die ganze Familie.

Nach „Herbstbunt“ im Oktober wird es am 11. und 12. Januar 2025 „Winterbunt“

in den Innenstädten von Bad Neuenahr, Ahrweiler und im Mittelzentrum, wo Shoppingfans am ersten verkaufsoffenen Wochenende des Jahres mit einer Fülle von Angeboten, Aktionen und kunterbunten Farben begrüßt werden. Die Einzelhändler öffnen ihre Geschäfte am Samstag von 10 bis 17 Uhr sowie am verkaufsoffenen Sonntag von 13 bis 18 Uhr.

Glühwein, Geisterzug & Genuss

Der Recher Glühwein-Wandertag findet jedes Jahr am 2. Sonntag im Januar statt und ist weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt. Treffpunkt der geführten Winterwanderung am 12. Januar 2025 ist um 11 Uhr an der Pfarrkirche in Rech. Die Teilnehmer werden am Wanderziel auf der Saffenburg mit einem Glühwein nach altem Recher Hausrezept belohnt. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt – mit Erbsensuppe, Bratwurst und hausgemachtem Kuchen. ▶



„Kurpark on Ice“ ist ein Erlebnis für die ganze Familie.



Grundsteinlegung für einen neuen Gebäudekomplex im Kurpark.

Umgestaltung des Kurparks

Der Kurpark in Bad Neuenahr soll ein neues Gesicht erhalten. Mehr als zehn Jahre war das Projekt „Neubau Kurparkliegenschaften“ in der Beratung der städtischen Gremien. Nach zahlreichen Entscheidungsprozessen ist „ein architektonischer Gesamtwurf für den neuen Gebäudekomplex hervorgebracht worden, der modernen Bauhausstil mit denkmalgeschütztem Erbe verbindet, und darüber hinaus eine Symbiose aus Kurpark und Gebäudeensemble ermöglicht“, erklärt Jan Ritter, Geschäftsführer der Ahrtal und Bad Neuenahr-Ahrweiler Marketing GmbH.

Das Investitionsvolumen für den Neubau liegt bei ca. 26,2 Mio. Euro, wobei Landesförderungen einen Großteil der Finanzierung sichern. Am 29. August 2024 wurde im Kurpark feierlich der Grundstein für den neuen Gebäudekomplex, bestehend aus Konzerthalle, Haus des Gastes und Stadtbibliothek, gelegt. Die Fertigstellung ist für Sommer 2026 geplant. Außerdem entsteht im Kurpark Bad Neuenahr Deutschlands erste Heilwasser-Erlebniswelt – mit Heilwasser-Ausstellung, Brunnengarten und Aquathek.

► Der Blankenheimer Geisterzug gehört schon seit Jahrhunderten zur Tradition im Quellort der Ahr. Er startet jedes Jahr am Karnevalsamstag um 19.11 Uhr am Rathaus. Wer mitmachen will, verkleidet sich mit Bettlaken als Geist und nimmt eine Pechfackel mit. Der spukvolle Zug wandert durch die Gassen des Eifelstädtchens, die nahezu komplett in Dunkelheit gehüllt sind, und vertreibt die finsternen Winterdämonen. Angeführt von den tanzenden „Jecke Böhnche“, gefolgt vom Karnevalsprinzen hoch zu Ross als „Obergeist mit Flügeln“ zieht die Geisterschar

dann hinter dem Teufel und den Hexen durch die Stadt hinauf zum Pfarrhof, wo der Pfarrer den Obergeist schon erwartet. Anschließend wird in der Weiherhalle die traditionelle Geisterparty gefeiert. Beim Zug sowie auf der Party sind Zuschauer willkommen.

Neu im Veranstaltungsprogramm ist die kulinarische Entdeckungstour „Probier mal Ahrtal“ im Februar und März 2025. Dann werden in mehr als 20 teilnehmenden Restaurants ausgesuchte Menüs serviert – auf Wunsch mit Ahrweingbeglei-

tung und zum festen Pauschalpreis. „Mit dieser Aktion möchte das Ahrtal Einheimische und Gäste für die heimische Gastronomie begeistern, und zwar bewusst in der ruhigen Zeit vor dem Saisonstart“, erklärt Andreas Lambeck, Geschäftsführer des Ahrtal-Tourismus Bad Neuenahr-Ahrweiler. „Eine herzliche Einladung, die vielfältige Genussregion mit regionaler Küche und hervorragenden Ahrweinen kennen- und liebenzulernen.“ MS ■

www.ahrta.de



ARTHROSE

DU HAST GELENKSCHMERZEN

UND BIST IN DEINER AKTIVITÄT EINGESCHRÄNKT?

Dann gehörst du vielleicht zu den vielen Millionen Deutschen, die unter einem Gelenkverschleiß – einer Arthrose – leiden. Bei einer gering ausgeprägten Arthrose helfen oft ein wenig Ruhe und ein gut verträgliches Schmerzmittel. Sollten die Schmerzen aber länger als ein paar Tage anhalten, macht eine orthopädische Untersuchung meist ergänzt durch eine Bildgebung im Röntgen / MRT Sinn. Bestätigt sich die Verdachtsdiagnose einer Arthrose sollte eine personalisierte Therapie geplant werden. Deine Mitarbeit ist dabei von entscheidender Bedeutung. Gemeinsam mit deinem Orthopäden wird ein Therapiekonzept festgelegt.

Wenn möglich – Gelenkerhalt

Im Vordergrund steht für uns der Gelenkerhalt. Bewegung, Ernährung, eine Trainingstherapie und gezielte Injektionen bilden die Grundlage einer Therapie. Knorpelschäden bis zu einer gewissen Größe können auch operativ repariert werden. Die Orthopäden Dr. med. Markus Klingenberg, Peter Braun und Dr. Andreas Heck bieten verschiedene gelenkerhaltende

OP Verfahren an. Im Bereich der Gelenkerhaltenden Therapie mit Wachstumsfaktoren und Stammzellen ist Dr. med. Markus Klingenberg einer der deutschlandweit erfahrensten Behandler.

Wenn nötig – Minimalinvasive OP Methoden

Bei einer sehr fortgeschrittenen Arthrose ist ein Gelenkersatz, eine Prothese indiziert. Dr. med. Andres Heck und Peter Braun sind auf den Gelenkersatz aller großen Gelenke spezialisiert. Ein besonderes Alleinstellungsmerkmal im Bonner Raum ist der minimalinvasive Gelenkersatz der Hüfte. Neben der guten operativen Versorgung ist auch die Nachsorge für einen Behandlungserfolg von entscheidender Bedeutung.

In der Gemeinschaftspraxis an der Beta Klinik ist vom orthopädischen Erstgespräch, über die radiologische Diagnostik, die konservative und operative Therapie bis hin zur Nachsorge alles aus einer Hand möglich. Weniger Gelenkschmerzen und mehr Aktivität für deine Gelenke ist unser Ziel.

Erfahrenes Team: Dr. Markus Klingenberg, Dr. Andreas Heck und Peter Braun (von links).



Gemeinschaftspraxis an der Beta Klinik für Neurochirurgie, Orthopädie, Radiologie, Sportmedizin

Josef-Schumpeter-Allee 15
53227 Bonn

Telefon 0228 909075-333
orthopaedie@betaklinik.de
www.gemeinschaftspraxisbonn.de



Licht an! China Lights im Kölner Zoo

Eines der Highlights der Advents- und Winterzeit in Köln kehrt zurück. Am 13. Dezember 2024 starten wieder die China Lights im Zoo. Tickets unter www.koelnerzoo.de/onlineshop.

Beindruckende 77 Lichtensembles – mehr als 11 000 LED-Lichter und 17 000 Meter Lichterketten – auf 20 Hektar Zoogelände: die China Lights sind zurück am Rhein. Es ist die fünfte Auflage des Illuminationsspektakels für die ganze Familie. Mit den China Lights läutet der Zoo sein Jubiläumsjahr ein – 2025 feiert er sein 165-jähriges Bestehen. Aus diesem Anlass zeigen die China Lights-Macher einige der beliebtesten Figuren aus den vergangenen fünf Jahren China Lights sowie viele neue Lichtensembles mit stimmungsvoll illuminierten Tier- und Phantasiefiguren im asiatischen Stil – verteilt über den gesamten Zoo.

Das Beste vom Besten – und zahlreiche Neuheiten

Die China Lights 2024/25 sind in verschiedene neue Themenbereiche gegliedert: Auf den Willkommens-Bereich folgen die Specials „Faszinierende Meereswelten“ sowie „Schätze der Natur“. Die China Lights-Macher haben zudem Figuren in den Parcours integriert, die an das 165-jährige

Bestehen des Zoos im Jahr 2025 erinnern. „Neben den besten Figuren der vergangenen fünf Jahre gibt es auch viele neue Licht-Ensembles zu entdecken. Das ist ein Parcours, den Köln so noch nicht gesehen hat“, so Christopher Landsberg, Vorstand Kölner Zoo. Größte Figuren sind der 40 Meter lange Drache auf der Zoo-Wiese am Haupteingang sowie die 35 Meter lange und zehn Meter hohe Arche Noah mit Tieren aus aller Welt. Sie versinnbildlicht, wie wichtig der Schutz der Artenvielfalt ist.

Mondschaufel und Spiegel-Parcours – Mitmach-Action für Klein & Groß

Publikums-Magneten sind die interaktiven Figuren – in diesem Jahr sind es neun Mitmachstationen für Groß und Klein. So können sich China Lights-Gäste zum Beispiel auf den Mondschaufeln in den Kölner Abendhimmel aufschwingen, durch eigene Muskelkraft aus einer Phantasiepflanze Kunstnebelchwaden aufsteigen lassen oder den sieben Meter langen und knapp drei Meter hohen Unterwassertunnel zum Leuchten bringen. Affe,

Schlange oder Schwein? Im Tierkreiszeichen-Parcours kann jede und jeder selbst überprüfen, ob die ihm zugeschriebenen Charaktereigenschaften den Tatsachen entsprechen – oder bloß schöner Schein sind. Sich selbst ins richtige Licht rücken können China Lights-Fans bei einem der verschiedenen Foto-Spots. Wie wäre es mit Erinnerungsbildern zwischen leuchtenden Löwen und Hirschen, unter küssenden Giraffen oder mit dem Leucht-Double von Hennes IX.?

Der Lichterparcours mit umweltfreundlichen LED-Leuchten erstreckt sich über das gesamte Zoogelände. Kulinarische Angebote der Zoo-Gastronomie und Foto-point-Aktionen des Zoo Shops runden das Event für die ganze Familie ab.

Das Festival beginnt am 13. Dezember 2024 und endet am 2. Februar 2025 (täglich von 17.30 bis 21 Uhr außer Heiligabend und Silvester).

Infos und Tickets unter www.koelnerzoo.de



KÖLNER ZOO

KÖLNER ZOO

CHINA LIGHTS

中国花灯

13. Dez. 2024 – 02. Feb. 2025*



Täglich

🕒 17:30 bis
21:00 Uhr

*Heilig Abend (24.12.) und Silvester (31.12.) findet China Lights „nicht“ statt.



Jetzt Ticket kaufen

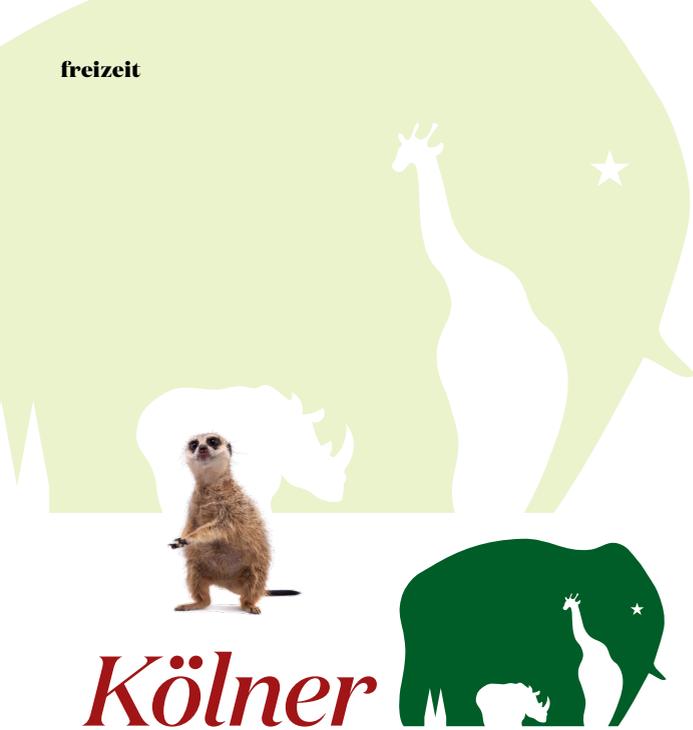


Mit Unterstützung von

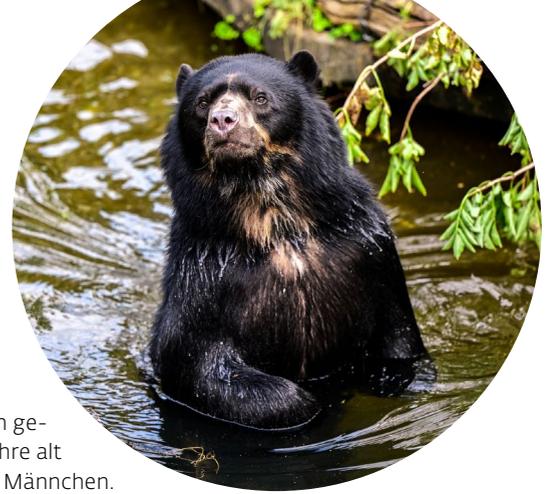
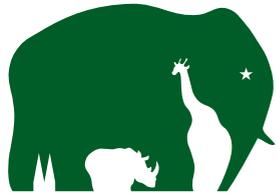


Kölner Stadt-Anzeiger





Kölner



Brillenbär „Hans“ soll für Nachwuchs sorgen

Brillenbär „Hans“ ist aus dem Tierpark Berlin an den Rhein gekommen. Er ist sechseinhalb Jahre alt und ein ausgesprochen aktives Männchen. Er liebt es, im Wassergraben seiner Anlage zu baden oder auf seinen Baum zu klettern. „Hans“ teilt sich sein Gehege mit den ebenfalls vor kurzem nach Köln gezogenen Weißrüssel-Nasenbären „Pablo“, „Chica“ und „Bonita“. Er wird außerdem mit Artgenossin „Lola“ zusammengeführt, die seit Silvester 2020 im Kölner Zoo lebt. Das Ziel: „Hans“ und „Lola“ sollen für Nachwuchs bei dieser gefährdeten Art sorgen.

Zoogeplüster

Rund 10 000 Tiere aus über 750 Arten sind im Kölner Zoo zu Hause. Täglich gibt es neue, spannende, lustige, gemütliche, süße, wilde, liebevolle, bärige, fröhliche, kuriose, exotische, spektakuläre, kleine und große, aber immer tierisch gute Geschichten rund „öm de Diercher“.



Zoo zeigt Weißrüssel-Nasenbären

Pablo“, „Chica“ und „Bonita“ heißen die drei Weißrüssel-Nasenbären (*Nasua narica*) aus der Familie der Kleinbären, die neu im Kölner Zoo leben. Die Wurfgeschwister sind aus dem Opel Zoo Kronberg nach Köln gekommen. Hier bewohnen sie die ehemalige Anlage für Grizzlybären, inzwischen auch von Brillenbären genutzt, mit denen sie vergesellschaftet werden sollen. „Pablo“ ist als Männchen etwas größer und schwerer als seine beiden Gefährtinnen. „Chica“ ist an der dunkleren Fellfarbe gut zu erkennen. „Pablo“, Chica“ und „Bonita“ weisen die für Nasenbären typische verlängerte und bewegliche Schnauze auf, die auf einem langgestreckten Kopf sitzt.



Respekt vor liebestollen Nashorn-Bullen

Neu gewichtige Attraktionen sind die Spitzmaulnashörner „Malte“ und „Hazina“ – beide rund 1000 Kilogramm schwer. „Malte“ kam aus dem Rotterdamer Zoo nach Köln, „Hazina“ folgte ihm wenige Wochen später. Jetzt sollen die beiden nach einer Zeit des gegenseitigen Kennenlernens für Nachwuchs bei dieser hochbedrohten Art sorgen. Kuh und Bulle stehen kurz vor der Geschlechtsreife. Es wird aber noch dauern, bis sich Nachwuchs einstellen kann, denn beide Tiere müssen auch das Paarungsverhalten üben. Gut Ding will also Weile haben. Junge Nashornkühe zeigen anfangs oft Respekt vor „liebestollen“ Bullen. „Malte“ wiederum muss erst lernen, richtig „aufzureiten“ – ein Balanceakt im wahrsten Sinne des Wortes für den mehr als eine Tonne wiegenden Bullen.

Nachwuchs im Zoo



Kleine Löwenäffchen

Verstärkung für das „Arnulf-und-Elizabeth-Reichert-Haus“ im Kölner Zoo: „Apu“ und „Nala“, das dort lebende Goldgelbe Löwenäffchen-Paar, hat zweifachen Nachwuchs. Die beiden neugeborenen Kletterkünstler sind weiblich und heißen „Tiara“ und „Lenina“. Mit diesem Nachwuchs ist die Zahl der Löwenäffchen im Kölner Zoo auf sechs Tiere angewachsen. Insgesamt sind in der 2022 eröffneten Anlage bereits sieben Goldgelbe Löwenäffchen geboren worden, die zum Teil an andere Zoos abgegeben wurden.

„Kölle-Cats“ entwickeln sich

Die in diesem Jahr neugeborenen Großkatzen entwickeln sich prächtig: Anfang des Jahres wurden drei Asiatische Löwen geboren. Im Frühjahr folgten zwei Jungtiere bei den Amurtigern. Bei den kleinen Löwen-Männchen „Mani“ und „Nilay“ ist ein erster, ganz zarter Mähnen-Flaum zu erkennen. Dritte im Nachwuchs-Bund ist Schwester „Laya“. Das Löwen-Trio ist fit und agil. Oft liegen „Mani“, „Nilay“ und Laya“ zusammen mit Mutter „Gina“ und Vater „Navin“ auf dem „Familienstammplatz“ auf der von den Gästen aus gesehen linken Seite ihrer 1140 Quadratmeter großen Außenanlage. Auch im benachbarten Gehege für Amurtiger herrscht reges Nachwuchstreiben. Das Geschwisterpaar, Katze „Tochka“ und Kater „Timur“, war vor kurzem erstmals auf der Waage. „Timur“ wiegt 28, „Tochka“ 22 Kilogramm. Beide sind sehr gern im Wassergraben ihrer 1050 Quadratmeter großen und 2020 neu eröffneten Außenanlage.



Naturbrut bei den Krokodilen

Erneut ist in der Terrarien-Abteilung die Vermehrung von Philippinenkrokodilen gelungen. Ende Dezember 2023 war das ansonsten separat gehaltene Philippinenkrocodil-Pärchen „Pino“ und „Mindo“ zur Paarung zusammengekommen. Das Video der Ende des vergangenen Jahres „händchenhaltenden“ Krokodile in Paarungsstimmung erzielte großes Interesse in den Sozialen Medien. Nach Nestbauphase und intensiver Nestpflege durch das Weibchen kam es einige Monate später zur Eiablage – und mittlerweile sind drei Jungtiere geschlüpft. Nachdem sie beim Schlupf mit ihrer Schnauze durch das Ei gestoßen hatten, half das Weibchen den Jungen aus dem Nisthügel und trug sie mitsamt Eierschalen in das Wasser, um ihnen dort aus dem Ei zu helfen. Experten nennen dies den „Maultransport“, der für diese Art bisher noch nicht in freier Wildbahn dokumentiert wurde. Derzeit sind die drei Jungen mitsamt Mutter „Mindo“ für die Gäste im Nistbereich der Krokodilanlage zu sehen.

ANZEIGE



ZOO EVENT

DIE BESONDERE
ADRESSE FÜR

besondere Anlässe.





Glanzvoll feiern im Zoo.

Entdecken Sie den Kölner Zoo als außergewöhnlichen Veranstaltungsort für Ihr Event. Feiern Sie in einer in Köln unvergleichlichen Atmosphäre! Tagsüber, aber auch bis tief in die Nacht sind wir Ihr exklusiver Partner für Familien- und Weihnachtsfeiern, Firmenevents, Tagungen, Hochzeiten und Partys mit dem gewissen Extra.

BUCHEN SIE JETZT
IHR BESONDERES EVENT

WWW.ZOO-EVENT.COM
TEL 0221. 767574

LESETIPPS

für den Winter



Happy End

Wenn nach dem Happy End der Albtraum beginnt ... Im fesselnden Thrillerdebüt von Sarah Bestgen geht es um perfide Manipulation und dunkle Lebenslügen: Gerade noch lag der kleine Ben fröhlich brabbelnd auf seiner Krabbeldecke, kurz darauf ist er nicht mehr da. Isa erlebt ihren dunkelsten Albtraum, als ihr vier Monate alter Sohn spurlos verschwindet. Nach mehr als einem halben Jahr taucht Ben plötzlich wieder auf, doch seine Rückkehr bleibt so rätselhaft wie sein Verschwinden. Während die Polizei nach Antworten sucht, setzt Isa alles daran, die verlorene Zeit mit ihrem Sohn nachzuholen. Dabei werden tief in ihr die Zweifel immer lauter. Hatte Ben schon immer diese klaren blauen Augen? Aufmerksam betrachtet Isa jede Abweichung – und stellt sich weitere Fragen. Fragen, die schon bald vermuten lassen, dass hinter der Fassade einer scheinbar heilen Welt dunkle Abgründe lauern ...



Autorin Sarah Bestgen
Verlag Lübbe
ISBN 978-3-7577-0071-3
Preis 17,- Euro

Die Frau des Serienkillers

Auch Serienmörder haben Verwandte. Ist der Killer der eigene Mann? Oder Bruder? Oder Vater? Alice Hunter erzählt in ihrer Serie drei Fälle von Serienmord, immer aus der Perspektive einer Frau aus nächster Nähe. Mit „Die Frau des Serienkillers“ macht sie den Anfang: Beth und Tom Hardcastle leben in dem kleinen, idyllischen Ort Lower Tew und werden von allen beneidet. Sie führen die perfekte Ehe, haben das perfekte Haus, die perfekte Tochter, sind die perfekte Familie ... zumindest bis zu dem Tag, an dem die Polizei auftaucht und Tom wegen Mordes in Haft nimmt. So beginnt auch für Beth eine tägliche Tortur, denn die Nachbarn können nicht glauben, dass sie nichts von Toms Taten gewusst hat. Zunächst verteidigt Beth ihren Mann noch und beteuert seine Unschuld. Mit der Zeit wird jedoch klar, dass auch sie ihre Geheimnisse hat, die ihre Freunde und Nachbarn nicht erfahren sollen, ganz zu schweigen von der Polizei.



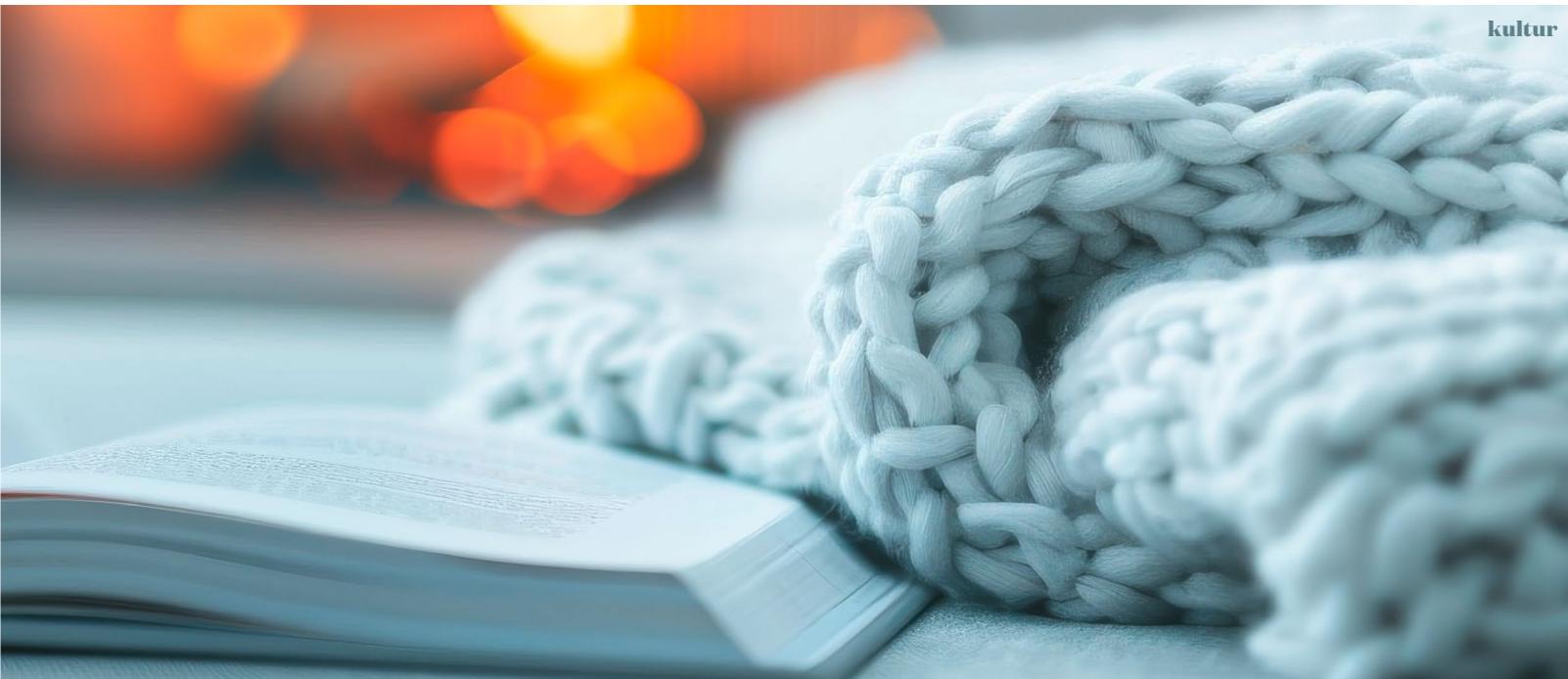
Autorin Alice Hunter
Verlag Lübbe
ISBN 978-3-7577-0096-6
Preis 18,- Euro

Am Kronleuchter hängen wir nicht immer. Wie Trude Herr die Welt sah.

Kein Weg führt in der Domstadt an ihr vorbei: Trude Herr ist Teil der Kölner Identität, sie wurde zur Ikone stilisiert, von der kölschen Tradition vereinnahmt, zum Denkmal und – wie sie selbst sagte – zum „Volkseigentum“. Autorin Marina Barth widmet sich in ihrem biografisch-historischen Roman „Am Kronleuchter hängen wir nicht immer. Wie Trude Herr die Welt sah“ der Kölner Künstlerin und nähert sich dem Menschen, der hinter der bunten Fassade steckte: einer Frau im Spannungsfeld zwischen Komik und Verletzlichkeit. Die Autorin führt ihre ausgiebigen Recherchen anhand des Nachlasses zu einer Erzählung aus der Perspektive der Komikerin, Schauspielerin, Sängerin und Schriftstellerin zusammen, beleuchtet in allen Höhen und Tiefen den Lebensweg der Künstlerin und stellt dabei stets einen Bezug zu den damaligen gesellschaftlichen und politischen Gegebenheiten in Köln her.



Autorin Marina Barth
Verlag Emons Verlag
ISBN 978-3-7408-2252-1
Preis 16,- Euro



Vom alten Mann, der vor der Wirtschaftstür steht

Kölner Liedgut ist so viel mehr als „Rhing, Wing, Sunnesching“, als „unser Dom“ und „lalala“. Im Roman „Vom alten Mann, der vor der Wirtschaftstür steht“ hat sich Autorin Anke Schulte von einem Kölner Lied zu einer mitreißenden Geschichte inspirieren lassen: Es ist die Lebensgeschichte von Antonio Lombardi, der als Gastarbeiter von Sizilien nach Deutschland kommt und in Köln eine neue Heimat findet. Es geht um Familie, Schicksalsschläge, Verzweiflung und die Stärke, nach Leid wieder aufzustehen und dem Leben eine neue Richtung zu geben. Das Buch erzählt Stadtgeschichte, Brauchtum und Tradition. Die geheime Botschaft des Romans liegt in der Einflechtung des Hits der Bläck Fööss aus dem Jahr 1971 „Drink doch eine met“. Aktueller denn je verkörpert es einen sanften Aufruf zu Achtsamkeit, Toleranz und Vorurteilslosigkeit und schlägt die Brücke zu den Menschen, die einsam sind und gerne Teil der Gemeinschaft wären.



Autorin Anke Schulte
Verlag Marzellen Verlag
ISBN 978-3-937795-97-3
Preis 12,95 Euro

Die Schwestern von Krakau

Ein ergreifender historischer Roman nach wahren Begebenheiten von Bestsellerautorin Bettina Storks erzählt das Schicksal zweier Schwestern, ihre Verbindung zum jüdischen Widerstand in Polen und die Suche der Enkelinnen nach Antworten: Als Édiths Vater Simon Mercier 2016 in Paris stirbt, erfährt die 53-Jährige völlig überraschend von ihren deutsch-polnischen Wurzeln. Anscheinend war Simon ein angenommenes Kind, dessen jüdischer Vater Opfer der großen Razzia im Juli 1942 wurde. Doch wie ist Simon in die Familie Mercier gekommen, und was geschah mit Simons Mutter Helene? Als Édith ihre Großcousine Tatjana in der Nähe von Stuttgart ausfindig macht, suchen die Frauen gemeinsam nach Antworten und beginnen, ein jahrzehntelanges Schweigen zu durchbrechen. In Krakau stoßen sie auf eine Apotheke, die nicht nur für Lilo eine zentrale Rolle gespielt hat, sondern auch für den jüdischen Widerstand.



Autorin Bettina Storks
Verlag Heyne
ISBN 978-3-453-36118-8
Preis 17,- Euro

Neuerscheinung am
15. Januar 2025

Tod und Teufel

Vor kurzem ist die überarbeitete Neuauflage von Frank Schätzing's Weltbestseller „Tod und Teufel“ erschienen. Der Roman erzählt die Abenteuer des Protagonisten Jacop der Fuchs. 1260: In Köln strebt die spektakulärste Kathedrale der Christenheit dem Himmel entgegen. Glanz und Bedeutung wachsen mit jedem Tag. Für Abenteuerer und Pilger aus aller Welt wird die Stadt zur Verheißung – für Jacop den Fuchs, lebenswerter Herumtreiber und Dieb, wird sie zur Hölle. Ungewollt beobachtet er, wie ein riesiger Schatten den Dombaumeister in die Tiefe stößt. Er hat den Mord als Einziger gesehen. Aber der Schatten hat auch ihn gesehen. Wenig später ist jeder, dem Jacop davon erzählt, tot. Von Verschwörern und dem gespenstischen Mörder gejagt, findet er schließlich Unterschlupf beim versoffenen Kleriker Jaspar und seiner Nichte Richmodis. Sie beschließen, Jacop zu helfen – in einem Kampf David gegen Goliath!



Autor Frank Schätzing
Verlag Emons Verlag
ISBN 978-3-7408-2326-9
Preis 26,- Euro

WENN DIE FETTEN TAGE VORBEI SIND

Clevere und nachhaltige Ernährungstipps für die Zeit nach den Feiertagen



Die Vorweihnachtszeit, die Festtage und dann Silvester und Neujahr sind einfach zu verführerisch - üppige Mahlzeiten, süße Leckereien, Glühwein, Sekt und Champagner locken und verleihen diesen Wochen etwas Wunderbares. Man gönnt sich etwas, oft auch als Abschluss eines arbeitsamen Jahres. Während wir danach zu Recht die Erinnerungen an ausgedehnte, gemütliche Abende mit Familie und Freunden schätzen, bleibt als lästiger Schatten dieses unangenehme Gefühl der Völlerei zurück. Die Hose, die im Herbst noch Luft hatte, zwickt nun etwas, im Mantel von letztem Jahr war doch zuletzt auch noch mehr Bewegungsfreiheit ...

Viele von uns verspüren den Wunsch, das neue Jahr mit einem gesünderen Lebensstil zu beginnen. Doch wie gelingt der Übergang von festlichen Schlemmereien zu einer wieder etwas ausgewogeneren Ernährung, ohne die gute Laune zu verlieren? Top hat Tipps und Inspirationen gesammelt, um den Start ins neue Jahr genussvoll und nachhaltig zu gestalten.

Die Kunst des sanften Übergangs

Nach den Feiertagen ist es verlockend, sofort mit einer strengen Diät zu beginnen, um die zusätzlichen Pfunde effizient loszuwerden. Doch extreme Maßnahmen können oft mehr schaden als nützen. Ein sanfter Übergang ist hier der Schlüssel zu langfristigem Erfolg. Beginnen wir damit, unsere Essgewohnheiten schrittweise zu ändern. Reduzieren wir den Konsum von Zucker und verarbeiteten Lebensmitteln und integrieren mehr frische, unverarbeitete Zutaten in die Mahlzeiten. So müssen wir nicht ganz auf die süßen Gaumenfreuden verzichten.

Frühstück: Der Start in den Tag

Ein gesundes Frühstück legt den Grundstein für den Tag - das wusste schon die Oma. Anstatt zuckrige Cerealien oder Weißbrot zu wählen, greifen wir zu Vollkornprodukten, frischem Obst und - vor allem - proteinreichen Lebensmitteln. Ein Haferbrei mit Beeren und Nüssen, Quark mit Birnen oder ein Vollkornbrot mit Avocado und Ei samt frischen Kräutern sind nahrhafte Optionen, die lange satt machen und den Blutzuckerspiegel stabil halten.

Mittagessen: Leicht und nahrhaft

Das Mittagessen sollte leicht, aber dennoch nahrhaft sein, um den Nachmittag ohne Energietiefs zu überstehen. Salate mit einer Vielzahl bunter Gemüse, mit

Hülsenfrüchten und einer Proteinquelle wie Hähnchen, Fisch oder Linsen sind ideal. Ein selbstgemachtes Dressing aus Olivenöl, Zitronensaft und Kräutern verleiht dem Salat ein ausgeklügeltes Aromenspiel, ohne unnötige Kalorien aufzuladen.

Abendessen:

Ausgewogen und sättigend

Das Abendessen sollte ausgewogen und sättigend sein, um Heißhungerattacken in der Nacht zu vermeiden. Wer hat die Erfahrung noch nicht gemacht, dass spätes Essen die Fettverbrennung ausbremst? Eine Kombination aus magerem Protein, gesunden Fetten und komplexen Kohlenhydraten ist ideal. Ein gegrilltes Fischfilet mit Quinoa und gedünstetem Gemüse oder eine Gemüsepfanne und Vollkornreis sind köstliche und gesunde Optionen.

Snacks: Gesunde Alternativen

Snacks sind oft die größte Herausforderung bei einer Ernährungsumstellung. Chips und Schokolade scheinen direkt mit unserem Belohnungssystem zu korrespondieren - aber eben leider auch mit unseren Fettpölsterchen. Wie gut, dass die Natur auch gesündere Sünden für uns bereithält. Da wären unterschiedlichste Nüsse - man denke nur an die intensiv schmeckende Macadamia-Nuss - ein Gedicht, ebenso Samen, Obst oder Gemüsesticks mit Hummus. Diese Snacks sind nicht nur nahrhaft, sondern auch sättigend.

Hydratation: Wasser als Schlüssel

Bei all den Leckereien darf ein viel beachteter Aspekt nicht außen vor bleiben: die Tatsache nämlich, dass wir zu 65 Prozent aus Wasser bestehen und dass das Verstoffwechseln von Wasser den Körper tatsächlich mehr Kalorien kostet, als kein Wasser zu verarbeiten. Ausreichend Wasser zu trinken, ist entscheidend. Wasser hilft, den Stoffwechsel anzukurbeln, Giftstoffe aus dem Körper zu spülen und das Sättigungsgefühl zu fördern. Mindestens zwei Liter Wasser pro Tag zu trinken, wird empfohlen. Kräutertees und ungesüßte Getränke sind ebenfalls gute Optionen, um den Flüssigkeitsbedarf zu decken.

Bewegung: Ein integraler Bestandteil

Schlechte Nachrichten für Couch-Potatoes, die abnehmen wollen: Entgegen gewisser Trends kommt neben der Ernährung auch der Bewegung eine wichtige Rolle bei der Umstellung auf einen gesünderen Lebensstil zu. Regelmäßige körperliche Aktivität hilft nicht nur, Kalorien zu ver-



DIE FETTEN TAGE SIND VORBEI

brennen, sondern auch, den Stoffwechsel zu verbessern und das allgemeine Wohlbefinden zu steigern. Man tut gut daran, eine Aktivität zu finden, die Spaß macht, sei es Joggen, Yoga, Tanzen oder Schwimmen. Spaß machen soll es, damit man dranbleibt. Fitness-Coaches nennen das Adhärenz. 95 Prozent aller Ernährungs-umstellungen scheitern, weil sie nicht durchzuhalten waren. Also, einmal mehr: Spaß muss sein! Und damit sind wir bei einem fast esoterisch klingenden Thema.

Mindful Eating: Bewusstes Essen

Mindful Eating, also bewusstes Essen, kann helfen, eine gesunde Beziehung zum Essen zu entwickeln oder zu pflegen. Zeit nehmen für die Mahlzeiten, ein Ritual aus der Nahrungsaufnahme machen, eine kleine Oase im stressigen Alltag schaffen. Und schon wieder so eine großmütterliche Weisheit: Gründlich kauen und jeden Bissen genießen! Auf die Signale des Körpers achten und aufhören zu essen, wenn man satt ist – vielleicht aber diesmal Omas Worte ignorieren und „schlechtes Wetter“

in Kauf nehmen, wenn sie zum Aufessen des Tellers gemahnt haben sollte. Ablenkungen wie Fernsehen oder Smartphones während der Mahlzeiten zu vermeiden, hilft auch, um das Essen wirklich zu genießen.

Genuss ohne Verzicht

Eine gesunde Ernährung bedeutet also nicht, auf Genuss zu verzichten. Es geht darum, bewusste Entscheidungen zu treffen und in Maßen zu genießen. Gönn dir! Gelegentlich eine kleine Leckerei ohne Schuldgefühle wie ein Stück dunkle Schokolade oder ein selbstgemachter Smoothie stillen den Heißhunger, erhöhen gleichzeitig den Genussfaktor und helfen, länger dranzubleiben.

Die Umstellung auf eine gesunde Ernährung nach den Feiertagen ist eine wunderbare Gelegenheit, langfristige Gewohnheiten zu etablieren, die zu einem besseren Wohlbefinden führen. Es geht nicht darum, kurzfristige Diäten zu verfolgen, sondern einen nachhaltigen Lebensstil zu entwickeln, der Genuss und Gesundheit in Einklang bringt. Mit kleinen, schrittweisen Veränderungen und einer positiven Einstellung ins neue Jahr mit Energie und Vitalität! ■

Fotos: Jandel Bassi/Ninukaz/allesodermix/M/AdobeStock

Knusprig: Kräuter-Avocado auf Ei-Brot

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN

6 Eier || 2 Avocados || 5 Strauchtomaten || 1 Bund Schnittlauch
2 EL Olivenöl || 6 EL geriebener Hartkäse nach Geschmack
Chiliflocken || Salz und Pfeffer || 4 Scheiben frisches Bauernbrot

ZUBEREITUNG

Die Eier in eine Schale schlagen und mit Salz, Pfeffer und etwas Chiliflocken würzen und verquirlen.

Die Avocados halbieren, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Den Schnittlauch abwaschen, abtropfen lassen und in kleine Röllchen schneiden. Die Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und würfeln.

Die Eier in der Pfanne stocken lassen, etwas Käse darüber reiben, schmelzen lassen und dann die Tomatenwürfel untermengen.

Das Rührei portionsweise mit den Avocadoscheiben auf dem getoastetem Bauernbrot servieren und die Schnittlauchröllchen darüber streuen.





HEY NRW



HIER SPRICHT EUER NEUER RADIOSENDER



#MAXIMUMMUSIK

nrw1 Bei uns gibt's MAXIMUM Hits, Wissenswertes aus NRW und richtig gute Unterhaltung. Wir sind überall da, wo ihr seid – ob mit der jungen Familie zuhause am Frühstückstisch, mit Freund:innen am Rhein beim Chillen zum Sonnenuntergang oder am Wochenende unterwegs beim Sport. Wir bringen Euch eine Playlist für Euer Leben – weil wir wissen, was uns alle antreibt: Musik und die Liebe zum Leben. Von Harry Styles über Taylor Swift, Rea Garvey bis hin zu Tate McRae – bei uns hört ihr das Beste, was die Charts zu bieten haben. Kein unnötiges Bla-Bla, sondern nur das, was uns in NRW wirklich wichtig ist.



Hör doch mal rein & überzeug dich von unserem Versprechen. Weitere Infos (z.B zu unseren Frequenzen) findest du hier auch.



Viel Spaß beim Reinhören!



UND FÜR ALLE UNTERNEHMER ODER MARKETING MANAGER UNTER EUCH:

Ob klassische Audiowerbung oder innovative Sonderwerbformen - wir haben das perfekte Format für dich! Starte durch und sichere dir jetzt Audiowerbung, die in NRW gehört wird!

Dein Projekt verdient die größte Bühne! Mit NRW1 und unserer NRW-Audiokombi erreichst du garantiert die Ohren deiner Zielgruppe in NRW. Verabschiede dich von Standardwerbung und entdecke die kreativen Möglichkeiten unserer Audiowerbformate! NRW1 und unsere NRW-Audiokombi: Dein Erfolgsrezept für effektive Werbung in NRW! Bereit fürs Rampenlicht? Mit unserer Audiowerbung wirst du zum Star in NRW!



Du willst mehr erfahren? Let's talk!
Meld dich bei andre.schnitzmeier@nrw1.de.



Catering mit Leidenschaft

Qualität, Frische
und ein tolles Team:
Landmetzgerei Weitz

Ihr nächstes Event steht an und Sie wollen Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen – ganz gleich, ob privater oder geschäftlicher Anlass – die Landmetzgerei Weitz sorgt mit einem umfangreichen Cateringangebot und einem tollen Team mit Leidenschaft für Qualität und Frische für vollumfängliche Zufriedenheit.

Landmetzgerei Weitz ihren Kunden mit bester Produktqualität und hoher Handwerkskunst zur Seite und ist im Großraum Köln/Bonn bestens bekannt und gefragt.

Neben dem Cateringgeschäft bedient die Landmetzgerei Weitz ihren Kundenkreis auf eine recht innovative Art. Mittels einer

eigenen VorbestellApp haben die Kunden die Möglichkeit, ganz bequem per Smartphone durch das Sortiment zu stöbern und die gewünschten Artikel per Klick zu bestellen. Nur noch den Abholtermin eintragen und schließlich abholen.

Ob Cateringangebot oder innovative Metzgerei – Familie Weitz steht durch und durch für Leidenschaft und beste Qualität. ■

Ein üppiges Buffet, köstliche Canapés als Flying Buffet serviert, ein rustikales BBQ samt Grillmeister oder eine Menüreihenfolge nach Ihren Wünschen – die Metzgerei Weitz kocht, grillt, liefert und serviert ganz nach Ihren Vorstellungen.

Die kulinarischen Architekten Sabine und André Weitz lieben und leben das Cateringgeschäft voller Leidenschaft und halten es, wie einst der französische Meisterkoch Auguste Escoffier: „Eine gute Küche ist das Fundament des Glücks.“

Mit dem Anspruch, ein wunderbares Fundament für Ihr Event zu bilden, steht die



Landmetzgerei Weitz

Gielgenstraße 11-15
53229 Bonn
Telefon (02 28) 48 33 58
Web metzgerei-weitz.de
E-Mail info@metzgerei-weitz.de
Facebook MetzgereiWeitz
Insta landmetzgereiweitz



KRANZ PARKHOTEL

★ ★ ★ ★
SUPERIOR

Erleben Sie das neue Kranz Parkhotel!

Umfassend renoviert, mit modernem Design, optimierter Raumaufteilung und dem neuesten Stand der Technik – so präsentiert sich das Kranz Parkhotel seinen Gästen und Besuchern. Entdecken Sie die vielen Möglichkeiten für gelungene **Feste, Seminare und Tagungen**, beispielsweise in unserem neuen, hellen und geräumigen Wintergarten.

Auch kulinarisch gibt es viel Neues bei uns zu entdecken, angefangen bei der klassischen Tea Time am Wochenende über unseren großen Brunch am ersten Sonntag im Monat und frischen Apfelstrudel am Nachmittag bis zu unserem exklusiven **Steakrestaurant „Beefer’s Royal“**.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

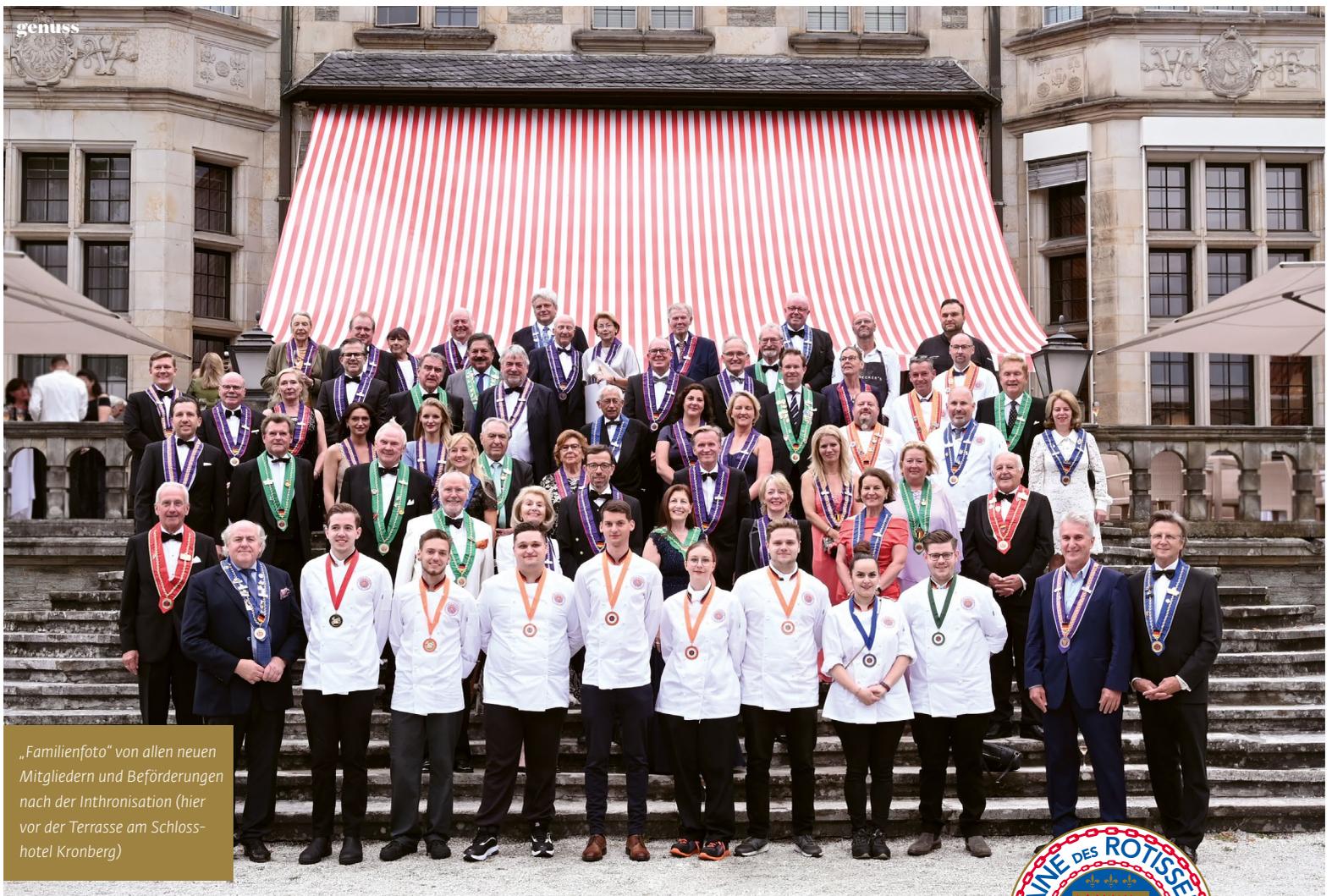


KRANZ PARKHOTEL GMBH

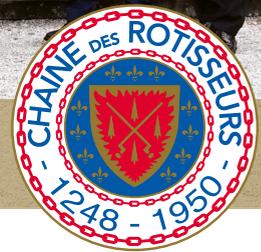
Mühlenstraße 32 - 44 · 53721 Siegburg
Telefon: 0 22 41 / 54 70 · E-Mail: bankett@kranzparkhotel.de

www.kranzparkhotel.de





„Familienfoto“ von allen neuen Mitgliedern und Beförderungen nach der Inthronisation (hier vor der Terrasse am Schlosshotel Kronberg)



Eine weltweite Gourmet-Bruderschaft mit Geschichte

La Chaîne des Rôtisseurs

Top Redakteurin Tanja Wehrmeister traf die Mme le Bailli der Bailliage Mittelrhein, Ulla Heyder, zum Kaffee – der Einstieg in eine unvergleichliche Welt

Die fast 800 Jahre alte Chaîne des Rôtisseurs ist die größte Gourmet-Bruderschaft der Welt und bringt Menschen mit Leidenschaft für kulinarische Genussmomente zusammen. Diese historische Vereinigung verbindet Profiköche und Amateure, um den Genuss und die Kultur des Essens zu zelebrieren. Für die Mitglieder wird in den beteiligten Gastronomiebetrieben einer jeden Bailliage jeweils ein Menüpaket angeboten inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Wasser, Kaffee. Ulla Heyder, Mme le Bailli der Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage Mittelrhein, beschreibt die Bruderschaft als „tief verwurzelt in uralten Ritualen“ und betont die Symbolkraft von Insignien wie Ketten und Urkunden.

Der Begriff Bailli und Bailliage stammt noch aus dem Mittelalter und kann übersetzt werden mit „Vorsitzende“ und „Gebiet“.

Tradition und Rituale

Die Chaîne geht auf das 13. Jahrhundert zurück und wurde ursprünglich als Gilde der Speißbräter für König Louis XII. gegründet. Mit der Öffnung für private Köche erweiterte sich der Kreis, und die Gemeinschaft wuchs. Bis heute symbolisieren Ränge und Insignien wie Ketten (ähnlich die eines Bürgermeisters) und besondere Auszeichnungen die Zugehörigkeit eines Mitgliedes. Interessierte werden meist über langjähri-



ge Mitglieder zu einer Chaîne-Veranstaltung eingeladen. Erst einmal

als Gast kann man dann Veranstaltungen besuchen, um sich gegenseitig kennenzulernen. Spätestens nach drei bis vier Teilnahmen sollte man dann entscheiden, ob man Mitglied werden möchte.

Laut Heyder werden dringend jüngere Mitglieder ab 35 gesucht, um den Nachwuchs in der Bailliage zu sichern. Dies versucht man durch geringere Jahresbeiträge, kostengünstige After-Work-Veranstaltungen und auch durch aufgelockerte Kleidervorschriften zu kompensieren. Statt Anzug mit Krawatte darf es heute auch ab und



Feierliche Inthronisation



Mitglieder beim Grand Gala Dîner im Hotel Atlantic in Hamburg



Chaîne-Stiftung Deutschland: Siegerehrung anlässlich des Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs (Kochwettbewerb/Nachwuchsförderung)



Mitglieder tragen Kette, die Damen wahlweise Kette oder eine Schleife

„Das nächste Grand Chapitre wird im Mai 2025 in Köln stattfinden und neben nationalen auch internationale Mitglieder und Gäste empfangen.“



„Jeune Chaîne“ aus der Bailliage Hessen beim Empfang eines Dîner Amical im Braustüb'l

an mal Smart oder Business- Casual sein. Was insbesondere Köln und die Chaîne des Rôtisseurs verbindet – und darauf sind die Mitglieder der Bailliage Mittelrhein besonders stolz – ist die Jahreszahl 1248. In diesem Jahr wurde die Chaîne des Rôtisseurs gegründet und der Grundstein für den Kölner Dom gelegt.

Förderung junger Talente in der Gastronomie

Die deutsche Chaîne zählt 21 Bailliagen und über 2000 Mitglieder, weltweit gibt es mehr als 20 000. Eine Stiftung fördert junge Talente durch Wettbewerbe wie den Jeune Chef Rôtisseur und den Jeune Sommelier-Wettbewerb. Ein Sieg in den

Wettbewerben ist zum einen ein großes Renommée für die entsendende Bailliage, zum anderen kann dies natürlich auch einen Karrieresprung für die Teilnehmer auf internationaler Ebene bedeuten, betont Heyder. Die Chaîne-Stiftung Deutschland unterstützt die Teilnehmer mit Reisekosten, Unterkünften und insbesondere auch mit aufbauenden Trainings, was jungen Köchen und Sommeliers hilft, ihre Fähigkeiten auf internationaler Ebene unter Beweis zu stellen.

Exklusive Erlebnisse und Events

Jährlich findet ein Grand Chapitre statt, währenddessen neue Mitglieder inthronisiert, das heißt, feierlich in die Chaîne des

Rôtisseurs aufgenommen werden. Diese mehrtägige Veranstaltung umfasst ein ansprechendes Rahmenprogramm am jeweiligen Austragungsort sowie exklusive Diners. Das nächste Grand Chapitre wird im Mai 2025 in Köln stattfinden und neben nationalen auch internationale Mitglieder und Gäste empfangen. Mitglieder zahlen eine Aufnahmegebühr und Jahresbeiträge und genießen exklusive Erlebnisse wie zum Beispiel Trüffel-, Wein- und Champagnerreisen. Zusätzlich werden unter anderem Events wie Golfturniere mit anschließenden Diners organisiert, die exklusive Genussmomente und die Gelegenheit zum Austausch bieten.

www.chaine.de

David Jacobsens Gastro-Check

Schmackhafte Ess- und Trinkkultur im Rheinland

Rubrik im Top Magazin testet
Gastronomie-Betriebe in der Region



Ihre besten Seiten serviert uns die Stadt mit ihren vielfältigen Bars, Restaurants und anderen kreativen kulinarischen Orten – Grund genug für das Top Magazin, sich mit seinem neuen „Gastro-Check“ in den lukullischen Zauber zu stürzen und seinen Top Restauranttester David Jacobsen auf kulinarische Reise zu schicken.

Mit seinem professionellen Blick und geschulten Gaumen macht der ehemalige Gastronom Ihnen, liebe Top Leserinnen und -Leser Restaurants, Hotels und Bars der Region einmal ganz anders „schmackhaft“. Neben Menüs und Getränken nimmt er sowohl das Ambiente, die Freundlichkeit als auch den Service versiert unter seine Lupe. „Persönlich liegt mir die Gastronomie schon immer sehr am Herzen“, sagt Jacobsen, der sich unter anderem in der Köln-Bonner Gastro-Szene einen Namen gemacht hat.

Der heutige Gastronomieberater und -kritiker tauchte zu Beginn seiner Karriere als Barchef in unterschiedlichen Betrieben in die leidenschaftliche Welt des Gastgewerbes ein, besaß und betrieb schließlich drei Restaurants und ein Hotel. Seine fundierten Kenntnisse und langjährigen Erfahrungen machen unseren Gastro-Check zur Pflicht-Lektüre jedes Freizeit-Gourmets. Nah am Puls der Entwicklungen in der Gastronomie weiß David Jacobsen Exklusivität wie Qualität zu schätzen und versteht wie kaum ein anderer die Leidenschaft, mit der Gastronomen arbeiten.

Jüngst war er in Köln unterwegs und besuchte für Sie den unangefochtenen High-End-Hotspot des süßen Genusses der Stadt – die Produktion der Patisserie Lumière. Sie dürfen gespannt sein! ■



Pâtisserie Lumière

Fest für die Sinne und Triumph der Handwerkskunst

Der erste Eindruck

Schon beim Betreten der Produktionsstätte der Pâtisserie Lumière in Köln verführt mich die aromatische Welt süßer Genüsse. Der verführerische Duft feinsten Schokolade und anderer edler Zutaten erfüllt die Luft. Ich werde von den beiden Gründern, Fabian Scheithe und Liv Schlüter, mit herzlicher Offenheit empfangen. Ihre Leidenschaft für die Pâtisserie ist förmlich spürbar, und sie führen mich mit Stolz durch die Produktionsräume. Ihre Mission ist klar: „Wir möchten unseren Kunden unvergessliche, kulinarische Momente schenken“, wie Fabian preisgibt. Ob mit perfekt abgestimmten Pralinen, handgefertigten Macarons oder individuell gestalteten Torten, ganz egal! Ich bin gespannt.

Die süßen Teile

Die Degustation ihrer Kreationen ist für mich ein wahres Gedicht. Die optisch ansprechenden farbigen Pralinen lachen mich an – eine gestalterische Offenbarung. Von der veganen Karotte-Orange-Ingwer-Praline bis zur Praline mit Vanille und gesalzener Macadamia – jede Sorte überrascht mit perfekt ausgewogenem Aromenspiel und Balance. Ebenso beeindruckend die Macarons: Die Passionsfrucht-Vanille-Kreation belebt mich mit ihrer frischen Exotik geradezu, während mich Pekannuss und Zartbitterschokola-

de mit ihrer samtigen Süße und Tiefe einhüllen – unübertroffen.

Handwerk und Historie

Fabian Scheithe sammelte in renommierten Häusern wie dem Mont Cervin Palace in Zermatt und dem Lanesborough in London Erfahrungen. 2017 kehrte er als Executive Pastry Chef ins Excelsior Hotel Ernst in Köln zurück, 2022 kürte ihn der Schlemmer Atlas zum „Pâtissier des Jahres“. Liv Schlüter, die auch in renommierten Küchen glänzte, und Fabian Scheithe bilden ein perfektes Duo. Ihre Leidenschaft für die feine Pâtisserie macht jede Kreation zum Kunstwerk.

Auch die Verpackung – ein Fest für die Sinne: In Zusammenarbeit mit regionalen Manufakturen entwarfen Fabian und Liv eine hochwertige Verpackung, die mich nicht nur ästhetisch überzeugt, sondern auch nachhaltige Ansprüche erfüllt. Die elegante, in Deutschland produzierte Hülle unterstreicht die Exklusivität und Sorgfalt, welche bei der Herstellung von Lumières Schöpfungen wirken. ■

► Pâtisserie Lumière

Eupener Straße 124, 50933 Köln
 Telefon (01 72) 7 30 24 12
 E-Mail mail@patisserie-lumiere.de
 Web www.patisserie-lumiere.de
 Insta patisserieelumiere_



Gourmet und Top Gastro-Kritiker: David Jacobsen

Mein Fazit

Weihnachten kommt näher, und die lieblichen Köstlichkeiten sind das perfekte Geschenk für Menschen, die Luxus und Genuss schätzen.

Wie gut, dass ich mir die Lumière-Kreationen nach Hause

holen kann. Mit einer Auswahl an einzigartigen Aromen, die durch höchste Handwerkskunst und die besten Zutaten veredelt werden, finde ich im Onlineshop von Lumière eine praktische Möglichkeit, ein gediegenes Geschenk für Weihnachten auch ohne Einkaufsstress zu organisieren. Ein anderer Weg zum süßen Glück besonders in der Weihnachtszeit sind die Click-and-Collect-Mousse-Torten, die zwei Tage im Voraus bestellt und mittags abgeholt werden können. Die Pâtisserie als High-End-Hotspot für anspruchsvolle süße Zähne empfehle ich von ganzem Herzen. Frohe Weihnachten!

Kulinarische Grüße, Euer

David Jacobsen



Festliches Gänseessen und feierliche Ehrung

Der Colonia Kochkunstverein verleiht erstmals den „Fritz Schramma Preis“

Eine Plattform für kulinarische Genießer, Gastronomen und Freunde der rheinischen Kultur bietet das traditionelle Gänseessen des Colonia Kochkunstvereins seit jeher. Jetzt ist es um eine zusätzliche Attraktion reicher: Im Rahmen der diesjährigen Gala im Marriott Hotel verlieh Vorsitzender Ernst Vleer erstmalig den „Fritz Schramma Preis“ – benannt nach dem ehemaligen Oberbürgermeister der Stadt Köln – für herausragendes politisches, zivilgesellschaftliches sowie langjähriges sicherheitspolitisches Engagement. Als ersten Preisträger hatte der Verein den nordrhein-westfälischen Innenminister Herbert Reul auserkoren.

„Überraschungsgast“ hielt die Laudatio
„Herbert hat die Eigenschaft, Strukturen stets klar zu erkennen und danach angemessen zu handeln. Ich kann mir keinen besseren Innenminister für unser Bundesland vorstellen“, lobte der ehemalige

NRW-Ministerpräsident Armin Laschet. Als „Überraschungsgast“ hatte sich Laschet gerne bereit erklärt, die festliche Laudatio auf den Geehrten zu halten. In puncto Sicherheit habe sich Reul unter anderem dem Kampf gegen rechtsextreme Chatgruppen und gegen Kleinkriminalität verschrieben – „das sind wichtige Themen, die oftmals nur wenig beachtet werden“, so Laschet weiter.

Feierlich überreichten Laschet, Vleer und der Namensgeber des Preises, Kölns Oberbürgermeister a.D. Fritz Schramma, die Urkunde an den Preisträger. Den mit dem Preis dotierten Geldbetrag in Höhe von 1000 Euro reicht Herbert Reul übrigens an die Polizeistiftung NRW weiter, um deren wichtige Arbeit zu unterstützen. „Köln lebt von Menschen, die Verantwortung übernehmen und mit Herzblut dabei sind“, fasste Kochkunst-Chef Vleer die Bedeutung von Zusammenhalt und Engagement in einer Stadt wie Köln zusammen.

Geselligkeit und Netzwerken

Der festliche Abend vereinte darüber hinaus kulinarische Genüsse, gesellige Begegnungen und die Würdigung herausragender Verdienste um die Kultur und Gemeinschaft Kölns. In den stilvoll dekorierten Räumlichkeiten des Marriott Hotels kamen die Gäste in den Genuss eines exquisiten Mehr-Gänge-Menüs. Die traditionelle Martinsgans stand natürlich im Mittelpunkt – perfekt zubereitet und begleitet von klassischen Beilagen wie Rotkohl und Kartoffelklöße. Der Colonia Kochkunstverein bewies einmal mehr seine Leidenschaft für gastronomische Perfektion und verwöhnte die Anwesenden mit höchster Kochkunst. Neben dem Genuss der Speisen stand die Konversation unter den Gästen im Mittelpunkt. Mitglieder des Vereins, lokale Persönlichkeiten und Unterstützer kamen ins Gespräch, tauschten Ideen aus und feierten die rheinische Lebensfreude. Zur musikalischen Unterhaltung spielte die Kölner Band „Die Cöllner“ auf. ■



Frank Marrenbach, Elke Diefenbach-Althoff, Thomas H. Althoff und Leonhard Ch. Althoff vor dem Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

Foto: Karim Houter

40 Jahre Gastgeber aus Leidenschaft

Althoff Hotels feiern rundes Jubiläum mit bewegender Matinee

Am 11. Oktober feierten die Althoff Hotels ihr 40-jähriges Bestehen mit einem festlichen Event im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg. Unternehmensgründer Thomas H. Althoff und Elke Diefenbach-Althoff begrüßten zusammen mit ihrem Sohn Leonhard Ch. Althoff und CEO Frank Marrenbach rund 200 Gäste, darunter Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft. Unter dem Motto „Gastgeber aus Leidenschaft“ erlebten die Gäste ein emotionales Programm, das die beeindruckende Erfolgsgeschichte der Althoff Hotels würdigte. Thomas H. Althoff und Elke Diefenbach-Althoff erklärten: „Wir sind stolz und gerührt, diesen Meilenstein zu erreichen. Ein Familienunternehmen wie dieses bedeutet eine große Verpflichtung, und wir freuen uns, die Tradition fortzuführen.“ Frank Marrenbach ergänzte: „Ich gratuliere Thomas und Elke aus tiefstem Herzen zu dieser großartigen Leistung.“

Danke an unsere fantastischen Teams, die dieses Unternehmen Tag für Tag zu etwas Einzigartigem machen.“

Durch das Programm führte Fernsehmoderator Wolfram Kons. Höhepunkte waren filmische Einspielungen und eine „Sneak Preview“ des neuen Althoff Dom Hotels, dessen Eröffnung für Mitte 2025 geplant ist. Kölns Oberbürgermeisterin Henriette Reker lobte die Althoff Hotels für ihr Engagement und ihre Herzlichkeit.

Mit 16 Hotels in vier Ländern und drei Marken – Althoff Collection, Ameron Collection und Urban Loft – stehen die Althoff Hotels für herausragende Gastlichkeit und stilvolles Design. Das Jahr 2024 markiert den Beginn einer neuen Wachstumsphase, mit der Wiedereröffnung des Althoff Dom Hotels und der Umwandlung der Villa Kennedy in The Florentin. ■



genuss

Schokoladige Köstlichkeiten

Wer in Köln auf der Suche nach hochwertiger Schokolade ist, weiß längst, wo sie zu haben ist: bei Cortez Schokoladen. Im inhabergeführten Laden weht sofort der wohlige Duft der süßen Verführung in die Nase. Seit kurzem lassen sich hier exklusiv besondere Delikatessen aus Dänemark entdecken: Flødeboller – kleine Schokoküsse der Manufaktur Summerbird. Ihr Boden besteht aus aromatischen, steingewalzten Mittelmeermandeln, die für den einzigartigen zart-knusprigen Biss sorgen. Darauf ist eine italienische Baisermasse gespritzt, die zur Krönung eine doppelte Schicht hochwertiger Amazonas-Schokolade umschließt. Das dänische Genusserebnis wird übrigens nur von handverlesenen Fachgeschäften angeboten – wie eben von Cortez Schokoladen um Inhaber Marco Mühlberg in der Gertrudenstraße.





top
**Gastro
Guide**
köln &
umgebung



Credit: Roland Bretschuh

JuBo Weinhaus Gesellige Entdeckung in Klettenberg

Etwas versteckt liegt das „JuBo Weinhaus“. Umso glücklicher, wer das kleine Ecklokal von Boris Fisch entdeckt. Er hat ausschließlich seine eigenen Weinkreationen im Ausschank – von Riesling bis Grauburgunder: Vino Colonia. Der hat sogar sein maßgeschneidertes Etikett mit goldenem Kölner Dom. Das Peters Kölsch vom Fass muss sich aber keineswegs dahinter verstecken. Vier Grad kalt und hochgezapft harmoniert es ausgezeichnet mit der Antipasti-Platte oder dem Flammkuchen. Am Wochenende gibt es den „Bottomless Brunch“, bei dem sich die ganze Theke unter diversen Köstlichkeiten biegt. Freitags kann man Bingo spielen – moderiert von Boris persönlich. Ein großer Spaß. Und jederzeit kann man dieses traumhafte Plätzchen mieten.

JuBo Weinhaus | Hirschbergstraße 28, 50939 Köln
Telefon (02 21) 78 99 55 93 | www.juboweinhaus.de



Kaizen Unvergessliches Geschmackserlebnis

Traditionelle Kochkunst verbindet sich im Restaurant Kaizen mit raffinierten Köstlichkeiten. Neben Salaten, Vorspeisen und Hauptgerichten trumpft die Karte auf mit Sushi, Sashimi, Nigiri und Rolls – von höchster Qualität und mit Liebe zubereitet. Mit ausgesuchten Zutaten und hochwertiger Frische punkten die exklusiven Mittags-Menüs, die täglich von 12 bis 14.30 Uhr zu haben sind. Ob Chicken Nanban (frittiertes mariniertes Hähnchen), Roastbeef Bowl, Lunch Nigiri-Set, Vegan Tofu Steak oder Lachs Katsu (frittiertes Lachssteak mit hausgemachter Tartar-Soße und rotem Pfeffer) – jedes Gericht ist eine Gaumenfreude. „Kaizen Lunch“ gibt es übrigens ausschließlich zum Mitnehmen und nicht zum Verzehr im Restaurant. Dieses Menü besteht aus einer genussvollen „Roll“ (zur Auswahl stehen 20 Sorten) und „Gyoza“ (gebratene Teigtaschen) sowie einem grünen Algensalat gratis dazu.

Restaurant Kaizen | Lindenstr. 67, 50674 Köln | Tel. (015 15) 3571922
www.restaurant-kaizen.de | Täglich 12–14.30 Uhr, 17–22.30 Uhr



Eltzhof Kulturgut What eltz: Restaurant, Brauhaus, Hochzeits-, Event- und Tagungsort in Köln-Wahn

Entdecken Sie den Eltzhof in Köln-Wahn – ein Ort mit Tradition und Moderne! Der Eltzhof ist eine vielseitige Eventlocation für jeden Anlass mit atmosphärischen Räumen wie Theatersaal, Tagungsräumen, Brauhaus und Biergarten. Besonders für Hochzeiten, Feiern und (Business-) Events aller Art eignet sich der Eltzhof – die moderne Großküche bewirbt bis zu 1000 Personen. Viel Platz innen und außen ermöglicht Veranstaltungen der Extraklasse mit eigenem Flair: angefangen bei Open-Air-Biergarten-Konzerten bis zu abwechslungsreichen Kulturprogrammen.

Der Eltzhof setzt kreative und individuell auf Kundenwünsche zugeschnittene Eventideen um. Darüber hinaus lädt das großzügig gebaute Eltzhof-Brauhaus zu gemütlichen Stunden. Die Speisekarte hält eine vielfältige Auswahl bereit, die von kölschen Spezialitäten



über internationale Köstlichkeiten bis zu veganen Gerichten reicht – hier ist für jeden etwas dabei! Montags verwöhnt der Eltzhof Sie mit köstlichen Rievkooche, dienstags steht Burger-Abend auf dem Programm.

Ein Besuch im Brauhaus lässt sich hier ideal mit einem Konzert oder Comedy-Abend verbinden. Das erfahrene Eventteam steht Ihnen von der ersten Idee bis zur erfolgreichen Umsetzung zur Seite. Dank der Vielseitigkeit und des Engagements des Teams gehört der Eltzhof zu den herausragendsten Eventlocations in der Region.

Eltzhof Gastronomie & Veranstaltungen GmbH
St. Sebastianusstraße 10, 51147 Köln
Telefon: (0 22 03) 98 00 80
E-Mail: info@eltzhof-kulturgut.de
Web: www.eltzhof-kulturgut.de



Credit: Roland Breitschuh

Grissini Essen mit Aussicht

Nach einem Spaziergang oder auch zu jedem anderen Zeitpunkt sind Sie im „Grissini Restaurant“ bestens aufgehoben. Egal, auf welchem Platz Sie sitzen, Sie haben immer einen einzigartigen Ausblick auf des Kölners liebstes Stück: den Dom. Der Sonnenuntergang ist hier ein Gedicht und taucht das Wahrzeichen in schönsten Licht. Die exquisite italienische Küche mit Gerichten wie der gebratenen „Kikok“-Maishähnchenbrust, dem Risotto Frutti di Mare oder den Spaghetti mit Trüffelsalsa ist über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und beliebt. Ebenso wie das herb-frische Sion Kölsch. Geschäftsleute, Hotelgäste und Kölner fühlen sich beim Besuch im Grissini wie im Kurzurlaub – Italien liegt so nah, direkt am Ufer von Vater Rhein. Das sollten Sie mal ausprobieren.

Grissini Restaurant | Kennedy-Ufer 2a, 50679 Köln
Telefon (02 21) 8 28 11 86 | www.grissini-restaurant.de/



Credit: Roland Breitschuh

Coco Pancho Mexikanische Vielfalt mitten in Pulheim

Viva Mexiko! Richtig gehört, mitten in Pulheim geht es lateinamerikanisch zu. Wenn man eintritt, versetzen einen die bekannten spanischen Lieder in erstklassige Urlaubsstimmung. Die passend bemalten Wände tun ihr Übriges. Nur die Zutaten für die typischen Gerichte sind nicht so weit gereist, sondern regional und frisch. Damit bereitet der Koch Chili con Carne, geröstete Weizen-Tortillas oder Wraps mit unterschiedlicher Füllung zu. Besonders beliebt ist der „Wrap Coco Pancho“ mit Salat, Zwiebeln, Mais, Putenbruststreifen, Paprika und Gurken; dazu gibt es klassische Guacamole, pikanten Sauerrahm und Käse. Davor sollte man sich die mit Käse überbackenen Nachos teilen und mit einem Peters Kölsch auf Frida Kahlo oder einfach alle Mexikaner anstoßen!

Coco Pancho | Alte Kölner Straße 6, 50259 Pulheim
Telefon (0 22 38) 92 01 45 | www.coco-pancho.com



Credit: Roland Breitschuh

Berrenrather Schwäbische Spezialitäten mitten in Sülz

In Sülz wohnt es sich hervorragend: Die Mischung aus Parks, inhaergeführten Lädchen, Cafés und Restaurants kann sich sehen lassen. Zwischen Manderscheider Plätzchen, Wochenmarkt und kleinen Boutiquen ist das „Berrenrather“ eine feste Größe. Was alle so lieben? Die schwäbische Küche und natürlich die Gastfreundlichkeit. Die Maultaschen, Schupfnudeln und Spätzle sind hausgemacht. Das sieht und schmeckt man. Und dass hier nur Carnivoren auf ihre Kosten kommen, ist ein Gerücht. Die „hausg'machte Mauldascha“ gibt es auch als vegetarische Variante und das gleich dreimal. „mid Zwiebla ond Oi am Salad, mid Schmorzwiebla ond Champignons am Salad, mid am lauwarne schwäbische Kartoffelsalad – wahlweise g'schmelzt odr g'röschded“. Einfach köstlich!

Gaststätte Berrenrather | Berrenrather Straße 330, 50937 Köln
Telefon (02 21) 94 19 266 | www.berrenrather.de



Credit: Roland Breitschuh

Gigi Italian Kulinarischer Rückzugsort am Ring

Zwischen dem Zülpicher und dem Barbarossaplatz ist rund um die Uhr viel los. Davon merkt man im „Gigi Italian“ am Hohenstaufenring nichts, rein gar nichts. Der große Gastraum teilt sich in mehrere Bereiche: vorne weitläufig, dann schmaler mit Einblick in die offene Küche und hinten industriell-loungig. Die Einrichtung ist modern, abwechslungsreich und harmonisiert bestens. Und wie der Name schon sagt, genießt man hier auf allen Plätzen italienische Küche: Risotto, Pizza und Pasta in allen erdenklichen Variationen, mit Gemüse oder Meeresfrüchten – am liebsten mit viel Parmesan. Zudem gibt es Rind und Lamm mit Röstkartoffeln, frischem Salat oder Grillgemüse. Beim Getränk fällt die Wahl natürlich auf die regionale Spezialität: Peters Kölsch!

Gigi Italian | Hohenstaufenring 11, 50674 Köln
Telefon (02 21) 57 024 705 | www.gigiitalian.de



Credit: Roland Breitschuh

Ecco Genussreich am Severinstor

Im Schatten der Severinstorburg liegt das „Ecco“. Am Wochenende trifft sich hier die ganze Stadt zum Brunch – der ist legendär und so beliebt, dass man unbedingt reservieren sollte. Aber auch sonst lassen einem die appetitlichen Gerichte das Wasser im Munde zusammenlaufen – egal, ob handgemachte Rote Bete-Granatapfel-Ravioli, Fjordlachsfilet oder Flammkuchen. Der Gastraum ist ein echter Hingucker: Eine Wand wurde vom Künstler Alexej Gadenov mit einem Blütenmeer bemalt und eine andere gleicht einem grünen Pflanzenschungel. Mit einem Peters Kölsch in der Hand ist die Aussicht an jedem Platz ausgezeichnet. Wer nicht genug von den köstlichen Speisen bekommt: Diese gibt es auch to go oder man feiert hier einfach seinen nächsten Geburtstag. Alles ist möglich.

Ecco | Kartäuserwall 7–11, 50678 Köln
Telefon (02 21) 80 16 74 74 | www.ecco-restaurant.eatbu.com

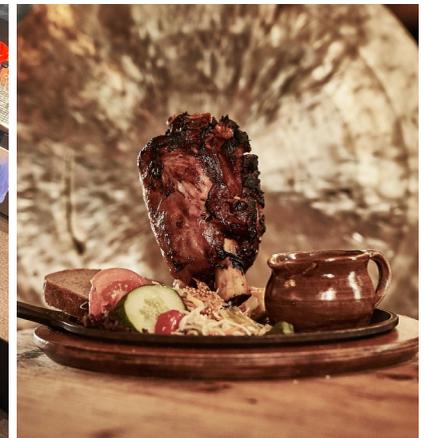


Credit: Roland Breitschuh

Petersberger Hof Veedels-Kneipe für Jung und Alt

Der „Petersberger Hof“ ist beliebt. Hier steht man an der Theke für ein Kölsch und einen kurzen Plausch, trifft sich mit Freunden zum Essen oder schmiedet mit Gleichgesinnten Pläne. Die Eckkneipe kann auf eine lange Geschichte zurückblicken. Seit Chris Epting das Lokal 2002 übernommen hat, ist es so gemütlich, dass man eigentlich gar nicht mehr weg möchte. Nicht umsonst wird er gerne als „Seele des Veedels“ bezeichnet. Neben der geselligen Atmosphäre ist das hervorragende Essen ein Grund dafür: Vom Frühstück bis zum Mitternachtsnack schmeckt einfach alles. Besonders angesagt ist das saftige Rindergulasch mit Spätzle, und Vegetarier schwören auf die neu eingeführte Fitnessbowl. Zum Abschluss noch eine Runde flippeln und dazu ein frisches Sion-Kölsch in der Hand.

Petersberger Hof | Petersbergstraße 41, 50939 Köln
Telefon (02 21) 44 36 00 | www.petersbergerhof.de



Haxenhaus Genuss und Geschichte vereint

Tauchen Sie ein in die zünftige Welt des Haxenhauses, einem der ältesten Wirtshäuser Kölns mit 845 Jahren Geschichte! Hier verbinden sich historische Kulinarik und atmosphärisches Ambiente zu einer unvergesslichen Zeitreise – von der Architektur über die Servicekräfte und die vielfältigen fantasievoll interpretierten Haxen-Variationen. Die Haxenhaus-Küche kombiniert traditionelle Rezepte mit moderner Raffinesse und bringt das Beste aus vergangenen Jahrhunderten auf die Teller. Unbedingt erlebt haben sollte man die Haxe Beijing, die mit asiatischen Gewürzen und dramatisch aufgespießt stehend mit einem Gong serviert wird – wenn das mal kein Spektakel ist! Aber auch die Haxe Helena mit Honig und Ingwer als Hommage an die griechische Antike lohnt! Ob Schweinshaxe mit krosser Kruste, saisonal wechselnde Spezialitäten oder die frische Bratwurst am Meter nach altem Familienrezept – im Haxenhaus schmeckt man die Tradition! Der herzliche und aufmerksame Service des Hauses liest den

Gästen alle Wünsche von den Augen ab und hat auch ein Herz für die Kleinsten der Familie, die zwischen drei Kindertellern wählen können.

Besonders einzigartig: Die Gäste speisen auf einem 120 Jahre alten Kirchenboden von Villeroy & Boch, der vor seiner Zerstörung bei Bauarbeiten gerettet und gesegnet wurde. Dieses historische Fundament unterstreicht den besonderen Charakter dieses denkmalgeschützten Hauses, das älter ist als der Kölner Dom und jeden Besuch zu einem Erlebnis macht.

Hier ist Geschichte und Geschmack im Herzen der Kölner Altstadt erlebbar. Haxenhaus – Tradition schmeckt.

Haxenhaus | Frankenwerft 19, 50667 Köln
Telefon (02 21) 270 990 | www.haxenhaus.de



Credit: Roland Breitschuh

Hemmer Modernes Brauhaus-Flair

Das „Hemmer“ an der Subbelrather Straße ist nicht nur zu Karneval eine gute Wahl. Das ganze Jahr über treffen sich Menschen mit gutem Geschmack in diesem Ehrenfelder Ecklokal. Aus guten Gründen: Die Küche ist einfach ausgezeichnet, der Service immer freundlich und das Sion Kölsch genau richtig temperiert. Seit über 30 Jahren. Qualität zahlt sich eben aus. Bei den Speisen wählt man aus den bekannten Klassikern, schmeckt aber den Unterschied – egal, ob Flammkuchen, Salat oder Pasta, die Zutaten sind hochwertig und frisch. Da munden das Schnitzel Ehrenfelder Art mit Schmorzwiebeln und Spiegelei oder die Penne mit gebratenem Gemüse und Schafskäse noch einmal so gut. In dem modernen Brauhaus-Ambiente fühlen sich alle wohl. Eine gelungene Mischung!

Hemmer | Subbelrather Straße 154, 50823 Köln
Telefon (02 21) 521 999 | www.hemmer-koeln.de



Credit: Rheinstern

Gertrudenhof Kleines Brauhaus ganz groß

Der „Gertrudenhof“ im Schatten von St. Aposteln – gleich am Neumarkt – ist nicht nur der perfekte Dreh- und Angelpunkt für einen ausgedehnten Einkaufsbummel, hier herrscht auch die richtige Atmosphäre, um ein FC-Spiel mit echtem Team-Spirit zu schauen oder bei den Haien mitzufiebern. Seinen Hunger stillt man mit deftiger deutscher Hausmannskost, wie Schinkenhämchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree oder Käsespätzle mit Schmorzwiebeln an Salatbouquet. Dazu genießt man ein kaltes Sion Kölsch. Im Inneren herrscht echtes Brauhaus-Flair und es ist viel größer als man auf den ersten Blick denken mag. Egal, ob an den rustikalen Tischen oder der mit einer stattlichen Syphon-Sammlung ausgestatteten Theke – hier fühlt man sich vom ersten Augenblick an wohl.

Gertrudenhof | Apostelnstraße 2a | 50667 Köln
Telefon (02 21) 54 814 143 | www.gertrudenhof-koeln.de



Credit: Roland Breitschuh

Extrablatt Große Auswahl macht gute Laune

Erste Rheinlage ist ein fester Begriff, erste Altstadtlage noch nicht. Aber genau so würde man den Ort beschreiben, an dem das „Extrablatt“ zu finden ist: am Alter Markt. Die Gäste tummeln sich nicht nur beim beliebten Frühstücksbuffet auf den beiden Etagen. Am liebsten sitzen alle am Fenster mit Blick auf den historischen Jan-von-Werth-Brunnen. Schaut man in die Karte, ist man aber ebenso entzückt – nicht nur, weil sie als Zeitung daherkommt. Es gibt einfach nichts, was es nicht gibt. Die Auswahl ist groß und es dauert, bis man sich zwischen Gemüselasagne, Tuna-Wrap und Brokkolischnitzel entschieden hat. Beim Getränk fällt die Wahl leicht: frisches Peters Kölsch! Die Stimmung ist immer gut und die Kellner sind bestens gelaunt. Herrlich!

Café Extrablatt am Alter Markt | Alter Markt 28, 50667 Köln
Telefon (02 21) 25 72 107 | www.cafe-extrablatt.de



Credit: Roland Breitschuh

Faro Sizilianische Küche zu Gast in Lindenthal

Seit über 40 Jahren betreibt Filippo Mugnos das „Faro“ auf der Dürener Straße – inzwischen gemeinsam mit seinem Bruder Salvatore und seinem Sohn Angelo. Die drei eint der ausgezeichnete Geschmack – nicht nur das Interieur ist harmonisch aufeinander abgestimmt, auch die Gerichte der sizilianischen Küche zaubern den Gästen ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht. Besonders empfehlenswert ist die Steinofenpizza. Die gibt es mit jedem Belag, den das Herz begehrt. Dazu mundet das feinerbe Sion Kölsch, das hier serviert wird. Wenn man einen Blick durch die kleine Durchreiche wirft, sieht man dort den fingerfertigen Pizzabäcker am imposanten, auf Maß gemauerten Ofen. Beeindruckend! Dieses Handwerk ist quasi eine Kunstform, bei der der Genuss am Ende garantiert ist.

Faro | Dürener Straße 94, 50931 Köln
Telefon (02 21) 401 916 | www.faro-ristorante.de



Credit: Roland Breitschuh

En d'r Pump Griechische Küche in deutschem Ambiente

Das Restaurant „En d'r Pump“ hat sein Domizil in einem Haus aus rotem Stein. Es mutet niederländisch an und vor allem einladend. Inhaber ist Georgios Fotiadis, ein unglaublich gastfreundlicher Grieche. Gemeinsam mit seiner Tochter bewirbt er die Gäste nach allen Regeln der Kunst. Auf der Speisekarte stehen unter den Vorspeisen Spezialitäten wie gefüllte Weinblätter, paniertes Schafskäse und pürierter Auberginensalat. Bei den Hauptgerichten gesellen sich Suzukakia Smirneika, Souvlakia und Bifteki dazu. Die Karte ist umfangreich und die Wahl fällt nicht leicht. Am Ende hat man sich aber garantiert immer für das richtige Gericht entschieden. Denn hier schmeckt einfach alles – natürlich auch das Peters Kölsch. Hierhin kommen nicht nur Pulheimer gerne.

En d'r Pump | Venloer Straße 52, 50259 Pulheim
Telefon (0 22 38) 30 82 610 | www.endrpump.de



Credit: Roland Breitschuh

Sion Bräues Freundliches Brauhaus in Düx

Das „Sion Bräues“ liegt mitten auf der Hauptschlagader des Viertels, der Deutzer Freiheit. Hier ist zu jeder Tageszeit was los. Kein Wunder, denn das Brauhaus hat ein ganz besonderes Flair – eine Art Crossover aus traditionell deutsch mit viel Holz und leichtem skandinavischen Touch durch federleichte Deckenlampen. Dazu kommen schöne Holzfässer auf der Theke, aus denen frisches Sion Kölsch gezapft wird. Alles zusammen ein echter Augenschmaus. Auf der Karte stehen neben Omas Kartoffelsalat und Metthappen mit Öllich für den kleinen Hunger auch Gulasch mit Spätzle und Salat oder Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen für mehr Appetit. Fleischliebhaber werden die Auswahl lieben. Küche und Ambiente sind traditionell und vor allem freundlich – eben einfach kölsch.

Sion Bräues | Deutzer Freiheit 85–87, 50679 Köln
Telefon (02 21) 56 08 33 47 | www.traditionsbrauhaus.de



Credit: Roland Breitschuh

Salvador Dalí Bar Steak Frites & More im Paradies

Die „Salvador Dalí Bar“ ist eine Hommage an den spanischen Surrealisten. Bezüge zu diesem Künstler finden sich auf der Karte ebenso wie an den Wänden. Hat man es sich in den mondänen Polstermöbeln bequem gemacht, kann man in Ruhe die Karte studieren und sich ein frisches Dom Kölsch schmecken lassen. Angeboten werden Speisen, die mit dem Pop-up Concept „Steak Frites & More“ die Tradition der Pariser Steakhäuser hochhält. Natürlich neu interpretiert. Serviert werden ausgewählte Steak Cuts und knusprige Pommes mit hausgemachter Sauce. Optional kann man auch halbe Hummer als Surf & Turf oder als Einzelgericht wählen. Die erstklassigen Zutaten heben diese kulinarische Hommage auf ein neues Niveau. Man fühlt sich hier einfach, als wäre man im Paradies angekommen.

Salvador Dalí Bar im Grandhotel Schloss Bensberg | Kadettenstr., 51429 Bergisch Gladbach | (02204) 42-0 | www.althoffcollection.com



Credit: Roland Breitschuh

Konstantin Cocktail-Kreationen für jeden Geschmack

In jedes Viertel gehört eine richtig gute Cocktail-Bar. Mit dem „Konstantin“ kann Sülz hier mitreden. Das schöne Ecklokal ist modern eingerichtet – auf der einen Seite mit braunen Chesterfield-Sofas und Vintage-Stehlampen, auf der anderen mit dunklem Holzinterieur. Überall kleine Leuchten in edlem Gold, die man durch Antippen an- und ausschalten kann. Auch auf einigen Fensterbänken findet man Platz und überall wird man freundlich bedient. Natürlich gibt es eine große Auswahl an Cocktails – sowohl bewährte Klassiker als auch eigene Kreationen. Die einen trinken zum Einstieg ein Peters Kölsch, die anderen den ganzen Abend. Das ist immer herrlich kühl und jederzeit ein Genuss. Da schauen selbst Al Pacino und Joaquin Phoenix neidisch aus dem Bilderrahmen. Prost Jungs!

Konstantin | Berrenrather Straße 377, 50937 Köln
Telefon (01 72) 40 86 453 | www.konstantin-cologne.de



Credit: Roland Breitschuh

Sion im Schäfer Lieblingsort in Lindenthal

Mitten in Lindenthal, auf der belebten Dürener Straße, liegt das „Sion im Schäfer“. Hier fühlt sich einfach jeder Gast direkt willkommen – egal, ob man zum ersten Mal hier ist oder bereits zum Stammpublikum zählt. Und nicht nur Gastfreundlichkeit wird hier großgeschrieben. Die Karte ist umfangreich und lässt keine Wünsche offen. Angeboten werden Salate mit Rinderfiletstreifen oder gebackenem Ziegenkäse, dann Wiener Schnitzel vom Kalb, Arancini Reisbällchen an Pfifferlingsrahm oder Matjes mit Bratkartoffeln. Allein beim Lesen der Karte läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Satt wird man hier allemal. Aber auch wer nur auf ein Sion Kölsch reinkommt, ist bestens aufgehoben. Sie waren noch nicht hier? Dann sollten Sie das unbedingt nachholen!

Sion im Schäfer | Dürener Straße 206, 50931 Köln
Telefon (02 21) 282 9 772 |



Credit: Roland Breitschuh

Bagatelle Kleine Köstlichkeiten für jeden Geschmack

Wer noch nicht in der „Bagatelle“ war, hat was verpasst. Und das gilt einmal mehr für das Restaurant in der Südstadt. Viele Gäste würden am liebsten gleich hier einziehen, denn die Inhaberin hat wirklich jeden Winkel mit viel Liebe eingerichtet. Weil das natürlich nicht geht, kommen sie so oft wie möglich und schmausen sich durch die abwechslungsreiche Karte voll mit kleinen Köstlichkeiten. Was auch immer man bestellt, alles ist ausgezeichnet: die Süßkartoffel-Pommes mit Tomaten-Aioli, der gratinierte Ziegenkäse auf Orangen-Chili-Marmelade oder die geräucherte Entenbrust mit Zitronenremoulade. Appetit bekommen? Dann nichts wie hin, einen Platz gesucht und eine Stange Peters Kölsch bestellt. Auf einen Abend mit kölsch-französischem Flair!

Bagatelle | Teutoburger Straße 17, 50678 Köln
Telefon (01 60) 99 44 52 67 | www.bagatelle.koeln



Credit: Roland Breitschuh

eatsu Japanische Küche besser als im Lehrbuch

Das „eatsu“ war bereits kurz nach seiner Eröffnung in aller Munde. Die Auswahl ist riesig und die Entscheidung, was man probieren möchte, fällt schwer. Wer sich online informiert, ist klar im Vorteil. Als Vorspeise eignen sich Kimchi oder Dynamite Shrimps und bei den Hauptspeisen kann man zwischen Sushi, Ramen und Bowls wählen. So eine köstliche Vielfalt! Angerichtet wird das Sushi auf Schieferplatten und sieht aus wie ein echtes Kunstwerk: Shiitake Mushroom Roll, Springtime Roll, Salmon Mango Dream sowie Spicy Hamachi. Alles sieht exklusiv aus, ist mit viel Liebe zubereitet und schmeckt traumhaft. Das Sion Kölsch rundet das Genusserlebnis perfekt ab. Nebenbei kann man den gestylten Trendsettern auf der Ehrenstraße beim Flanieren zuschauen. Was will man mehr?

eatsu | Ehrenstraße 96–98, 50672 Köln
Telefon (02 21) 42 32 59 66 | www.eatsu.de



Credit: Roland Breitschuh

Haus Zeyen Hier schlägt das Düxer Hätz

In Deutz steht mit dem KölnTriangle das zweithöchste Hochhaus im Rechtsrheinischen und ein paar Meter weiter das „Haus Zeyen“. Eine Institution im Veedel. Manche nennen es „ihr Wohnzimmer“ und ebenso liebevoll ist es eingerichtet. Zwischen den Stammgästen fühlen sich auch Frischlinge mehr als wohl. Wer will, findet Anschluss. Ein nettes Gespräch lässt das Essen noch besser schmecken. Die Koteletts sind gefragt, sehen unglaublich lecker aus und schmecken genauso. Kleine Gerichte gibt es auch für Vegetarier, aber der Fokus liegt klar auf Steak, Schnitzel und Co. Ein frisches Sion vom Fass rundet die Kulinarik ab. Wer einmal da ist, vergisst gerne mal die Zeit und bleibt länger als geplant. Kleine Auszeit gefällig? Dann auf nach Deutz!

Haus Zeyen | Neuhöfferstraße 27–29, 50679 Köln-Deutz
Telefon (02 21) 29 75 53 27 | www.gaststaette-zeyen.de



Wir lieben das Außergewöhnliche!

Köstliche Genusskreationen, außergewöhnlich präsentiert, dafür steht unserer Catering-Service seit 25 Jahren. Mit Kochkunst der Spitzenklasse, ausgefallenen Ideen, individueller Beratung und professionellem Service, kreieren wir erlesene Köstlichkeiten und unvergessliche Momente.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!



Christoph Kappes

C. K. Die Erlebnisgastronomie GmbH

Bitzer Weg 7 | 53797 Lohmar | Tel.: 0 22 47-75 93 75 | www.ckappes.de



5 x im Jahr

die schönsten Seiten von Köln:

ABO

Ja, ich abonniere das neue Top Magazin Köln

Das Lifestyle-Magazin für die Region ab der Ausgabe

Tolle Idee – ich möchte das Top Magazin Köln verschenken.

Adresse

Name

Vorname

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

Lieferadresse (falls abweichend von Adresse)

Name

Vorname

Straße, Hausnr.

PLZ, Ort

Zahlungsweise

Bitte buchen Sie 30,- € (inkl. Porto und Versand) von meinem Konto ab.

Bank:

IBAN:

BIC:

Ich möchte per Rechnung bezahlen.

Das Abo gilt zunächst für 1 Jahr. Sollte 3 Wochen vor Ende der Bezugszeit keine schriftliche Kündigung vorliegen, verlängert sich das Abo um ein weiteres Jahr. Das Top Magazin Köln kostet pro Jahr (5 Ausgaben inkl. Porto und Versand) 30,- €. Diese Bestellung kann innerhalb einer Woche ab Bestelldatum beim Verlag widerrufen werden. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs.

Datum Unterschrift

Top Magazin Köln
Medien Bonn GmbH
c/o MBE · Adenauerallee 87 · 53113 Bonn

top magazin KÖLN

Impressum Ausgabe Winter 2024/25

Top Magazin Köln erscheint in:

Medien Bonn GmbH | Adenauerallee 87 | 53113 Bonn
Geschäftsführer: Timo Kazmierczak | Sitz der Gesellschaft: Bonn
Telefon: (02 28) 2 86 29-700 | Telefax: (02 28) 2 86 29-707
E-Mail: koeln@top-magazin.de · www.top-magazin-koeln.de



Herausgeber und Verleger: Timo Kazmierczak (v. i. S. d. P.)

Mitglied der Verlagsleitung: Frank Tolksdorf

Chefredaktion: Frank Tewes

Partnermanagement: David Jacobsen (Leitung)

Managementassistent: Janina Wallenfang

Autoren: Heike Reinartz, Martina Sondermann, Frank Tewes, Tanja Wehrmeister

Lektorat: Roswitha Oschmann (Bad Honnef)

Fotos: ATG Entertainment, Joachim Badura, Dombauhütte, Sebastian Druenen, Stephan Förster, Fortuna Köln, Handwerkskammer zu Köln (HWK), Max Harrus, Hohe Domkirche Köln, Julia Holland/Regionale 2025, Industrie- und Handelskammer Köln (IHK), KölnBonn Airport, KölnBusiness, Kölner Verkehrs-Betriebe (KVB), Kölner Zoo, Koelnmesse, KölnTourismus GmbH, Kreissparkasse Köln, Lanxess-Arena Management GmbH, LVR, Marzellen Verlag GmbH, Mehr-BB-Entertainment, Jordi Mergen, Martin Misere, Heike Reinartz, Rhein-Erft-Kreis, Werner Scheurer/Kölner Zoo, Michael Schnitzler/HWK, Arne Schröder/HWK, Stephan Schütze, Sparkasse KölnBonn, Stadt Köln, Sweet Soul Music, Frank Tewes, Viktoria Köln, Uwe Weiser/LVR, Wirtschaftsclub Köln, Adobe Stock, Fotolia, Pixabay, Pixelio, Wikipedia, Kunden und Archiv

Grafik: Förster Medienservice (Bergisch Gladbach)

Druck: DCM Druck Center Meckenheim (Meckenheim)

Namentlich nicht gekennzeichnete Berichte geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für unverlangt eingereichtes Material (Bilder, Manuskripte etc.) wird keine Haftung übernommen. Nachdruck von Berichten und Fotos, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung. Die Urheberrechte der von Top Magazin konzipierten Anzeigen liegen beim Verlag.

Top Magazin Köln erscheint vierteljährlich (die nächste Ausgabe März 2025).

Top Magazin Köln – „Die fünfte Jahreszeit“ erscheint jährlich, die nächste Ausgabe Ende Januar 2025.

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 42 vom 01.02.24 | ISSN 0937-5449

Inhalt gedruckt auf Bilderdruck glänzend 115 g/m², Umschlag auf Bilderdruck glänzend 250 g/m²

Leserservice/Abo-Betreuung: Telefon (02 28) 2 86 29-700

Bestellung von Einzelheften: 6,- Euro zzgl. Porto und Versand

Jahresabonnement (5 Ausgaben): 30,- Euro inkl. Porto und Versand

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im Top Magazin auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet.

Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter!

Top Magazin Köln ist Partner von:



Topio

verantwortlich für Anzeigen/PRs auf Seite 30: Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG, Im Acker 26a, 53127 Bonn
Telefon (02 28) 96 96-230 · Telefax (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de · www.top-magazin.de · UST-IdNr.: DE 182 544 866

Geschäftsführung (v. i. S. d. P.)/Anzeigenleitung: Ralf Kern (r.kern@top-magazin.de)

Assistenz der Geschäftsführung: Christine Gogolin

Anzeigenrepräsentanz: Hermann Genth, Fedra Sayegh, Rolf Schlett, Eleonore Schmidt, Thomas Straßburg, Kirschi Fee Wilhelm

Redaktion: Ralf Kern (r.kern@top-magazin.de)

Online-Redaktion: Claire Masimo

Layout/Grafik: Niels Tappe (www.kundn-werbung.de)

Topio Anzeigen/PRs erscheinen mit einer Auflage von 130 000 Exemplaren in den regionalen Top Magazinen der Standorte: Berlin, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Köln, München, Ruhr (Essen), Stuttgart.

Top Magazin

ist ein eingetragenes Warenzeichen und erscheint in Lizenz der/verantwortlich für den Titel:

Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG, Im Acker 26a, 53127 Bonn | Telefon (02 28) 96 96-230, Telefax (02 28) 96 96-242
info@top-magazin.de · www.top-magazin.de | UST-IdNr.: DE 182 544 866

Geschäftsführung: Ralf Kern

Assistenz der Geschäftsführung: Christine Gogolin

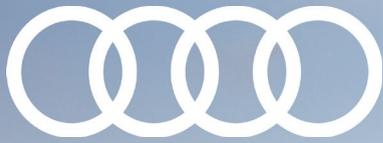
Titel/Grafik: Stephan Förster (s.foerster@top-magazin.de)

Titelbildfoto 4-2024: www.shutterstock.com/Bild-Nr.1033091176/Ekaterina Jurkova

Seitenbetreiber www.top-magazin.de: Top of the Tops & Top Magazin International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG

Top Magazin ist bereits seit über 42 Jahren erfolgreich auf dem Markt! In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Winterausgabe 4-2024 in 32 Städten/Regionen mit einer Gesamtauflage von rund 320.000 Exemplaren: Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Brandenburg/Potsdam, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg, Koblenz, Köln, Leipzig, München, Münster, Niederrhein, Reutlingen/Tübingen, Rhein-Kreis Neuss, Ruhr (Essen), Saarland, Sachsen-Anhalt (Süd)/Halle (Saale), Sauerland, Siegen-Wittgenstein, Stuttgart, Südwestsachsen, Thüringen, Trier, Ulm/Neu-Ulm, Wuppertal.

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 42.



Ihr Business. Unsere Antwort.

Der neue Audi A5 Avant.

Die langjährige Bestseller-Baureihe Audi A4 heißt nun mit dem Start der zehnten Generation Audi A5. Der neue Audi A5 Avant strahlt Sportlichkeit und Eleganz aus.

Entdecken Sie die vielen sofort verfügbaren Audi Modelle die wir in unseren Ausstellungsräumen in Köln-Longerich für Sie bereithalten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Für aktuelle Angebote und Informationen schauen Sie gerne auf unserer Website oder auf Social Media vorbei.

Kraftstoffverbrauch (kombiniert): 8,0–7,6 l/100 km; CO₂-Emissionen (kombiniert): 182–171 g/km; CO₂-Klassen: G–F

Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes.

Odendahl & Heise GmbH

Robert-Perthel-Str. 66a, 50739 Köln
Tel.: 0221 59945-45
info@odendahl-heise.de, www.odendahl-heise-koeln.audi

Odendahl
Heise &

PORSCHE



Die leiseste Art, Aufsehen zu erregen.



DER NEUE TAYCAN GTS SPORT TURISMO.

Der neue Taycan GTS Sport Turismo elektrisiert. Denn mit geschärfter Optik, elektrisierender Performance, sportlichem Fahrverhalten und kurzen Ladezeiten sorgt er garantiert für Pulsbeschleunigung. Und im Innenraum? Begeistert die jüngste Generation der Porsche Driver Experience.

Überzeugen Sie sich von der Sportlichkeit des neuen Taycan GTS Sport Turismo – in Ihrem Porsche Zentrum Köln. Auch während des Umbaus sind wir an gewohnter Stelle für Sie da.

Porsche Zentrum Köln
Fleischhauer PZ GmbH
Fröbelstraße 15
50823 Köln-Ehrenfeld
Tel. +49 221 5774-120
www.porsche-koeln.de