

2. Niederrhein TOP Lounge
Barbecue & Golfclub-Charme

Oldtimer on tour

2000 km durch Deutschland
Classic Days auf Schloss Dyck

Altbierzeit

Geliebtes Bier vom Niederrhein

TOP Business

„Stiften gehen“
Was geht ab nach eBay-Käufen?
Schönheit kommt von Innen – Ärzteportrait

TOP Kultur

Krefeld im Kulturgespräch
Traditionen – Abtei Mariendonk



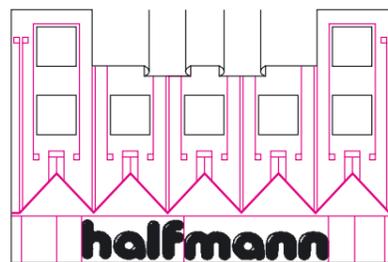
raumausstattung

gardinenstudio

polsteratelier

Luxus – Design – Stil

Wir bereichern Ihren Lebensraum.



Liebe Leserinnen und Leser,

starten Sie gemeinsam mit uns in den goldenen Herbst. Traditionell wird in Bayern das Oktoberfest zünftig gefeiert. Das ein oder andere Maß Bier lässt man sich dort wieder munden, doch wir hier am Niederrhein, was wollen wir denn schon mit einem Maß Bier. Bis man das auf hat, ist es schal. Während der Kölner dem Bayern die Wiesn gern verkölschen würde, empfehlen wir ein wenig mehr Heimatverbundenheit – drum trinkt man hier ein Alt!

Überhaupt hat uns in diesem Sommer das Alte fasziniert. Schlösser, Burgen und Herrenhäuser haben ihren eigenen Charme. Die alten Geschichten, die sie erzählen können, ziehen uns in ihren Bann. Bei uns Menschen ist es ähnlich. Männer wirken oft auf Frauen im Alter attraktiver. Warum? Vielleicht sind es die grauen Schläfen, die Frauen faszinieren. Vielleicht sind es aber auch die markanten Gesichtszüge, die im Alter an mehr Ausstrahlung gewinnen. Bei George Clooney werden doch so einige Frauen schwach. Bei Genießern ist alter Wein eine Kostbarkeit. Heißt es auch hier, je älter der Wein, desto besser, desto wertvoller.

Wir haben den Reiz der Reife entdeckt, der schon viele Anhänger gefunden hat. Automobile. Für Sie haben wir einige

Oldtimer-Events in Bildern eingefangen. So ein altes Gefährt ist schon eine Sache für sich. Kennen wir doch alle den Klassiker „Herbie“, ein kleiner alter Käfer. Das besondere an Herbie ist, dass er eine „Persönlichkeit“ ist und einen eigenen Willen hat. Ja so ein altes Auto hat man doch direkt lieb gewonnen. Je älter und gepflegter ein Automobil, desto mehr Anziehung und Ausstrahlung setzt es frei. 2000 km durch Deutschland und Classic Days auf Schloss Dyck... Stets vor alter Kulisse – was für glanzvolle Effekte. Altes neu erleben. Der Trend setzt auf alte Werte. Wir haben die Epoche „Geiz ist geil“ hinter uns gelassen. Wertigkeit statt Kurzlebigkeit – so könnte der neue Slogan bald lauten.

Genießen Sie den Herbst in seiner neuen alten Schönheit

Katja Hilpert

Rainer Lohmann

TOP LOUNGE

- 006 **2. NIEDERRHEIN TOP LOUNGE**
am 31. August 2006 im Golfclub an der Elfrather Mühle

TOP BUSINESS



- 014 „Stiften gehen“ – Sparkassenstiftung
016 **Veränderungen in Unternehmen sinnvoll gestalten**
Ein Beitrag von Nancy Gasper
017 **Die SEB-Bank verstärkt ihr Engagement**
Jakob Beyen informiert
018 **Better buy with afterbuy** made in Krefeld
021 **Schönheit kommt von Innen** – ein Ärzteportrait
024 **Augen auf beim Immobilienkauf**
TOP Tipps von Hermann Tecklenburg
026 **TOP Business News** vom Standort Niederrhein

TOP FREIZEIT

- 028 **Ihr Einsatz bitte**
Casino Venlo

TOP SPORT

- 030 **SWK Classics** – Radsport vom Feinsten

TOP WELLNESS

- 032 **Home Alone** Zeit für einen Wellnessday
038 **Literaturtipps rund um Wellness**

TOP PEOPLE

- 039 **Käthe Stroetges**
040 **Big Spender** – Warren Buffet im Portrait
046 **Günter Krön** – Der Macher der „2000 km durch Deutschland“

TOP MODE

- 049 **Nicoles TOP Mode-Kolumne**
050 **Herbsttrends für Gentlemen**

TOP TECHNIK

- 052 **Blaue Stunde** – Der Maserati GT Grand Sport „MC Victory“

TOP BEAUTY

- 056 **Beauty for men**

TOP HOME

- 058 **Leolux setzt neue Maßstäbe**
060 **Glühende Botschaften aus dem Reich der Fantasie**

TOP SPECIAL

- 062 **TOP ALTBIER SPECIAL**
Ein Schluck niederrheinische Identität

TOP CUISINE

- 070 **Tolle Knolle!** Ran an die Kartoffel
074 **TOP Cuisine News**
076 **TOP Cuisine Guide** TOP Restaurants am Niederrhein

TOP SOCIETY

- 078 **Eröffnung des Medicentrum in MG-Rheydt**
080 **Classic Days** – Premiere im Schloss Dyck
082 **2000 km durch Deutschland** – Start auf Schloss Wickrath
084 **TOP Augenblicke** am Niederrhein
088 **Eröffnung der Mühlrather Mühle**

TOP KULTUR

- 089 **Mariendonk**
Weben und Sticken für die Weltkirche
092 **TOP Kulturgespräch**
Sascha Sielaff im Gespräch mit ...
097 **Jetzt oder nie** – Udo Jürgens in Krefeld
098 **Rising Stars 2006**
100 **3. Kammermusikfest Kloster Kamp**
101 **Ball der Vampire** – Ballhaus am Ostwall
102 **Kunst, die Menschen erreicht** – Die Galerie Börgmann
106 **TOP Kultur News** Aktuelles aus Kunst & Kultur am Niederrhein
108 **Von Intrigen und musikalischen Genies** – TOP Theater Tipps
109 **Nichts verpassen!** Veranstaltungstermine Oktober bis November
110 Impressum
114 **Das letzte Wort** geäußert von Jochen Butz



Kommunikationsprobleme?

Was auch immer Sie im Dialog mit Ihren Kunden vermitteln wollen: Es ist nicht leicht, eine erfolgreiche Kommunikationsbasis zu finden. Lassen Sie sich deshalb von uns helfen. Wir verstehen es, Ihre Zielgruppe zu erreichen – ganz gleich ob im Print- oder Web-Bereich. Mit ansprechenden Konzepten, intelligenter Bildsprache und guten Ideen.



2te Niederrhein TOP LOUNGE

It's BBQ-Time...

... und mit einer Punktlandung kam auch der Sommer zurück

Unserer Einladung zur 2. Niederrhein-Top-Lounge folgten über 200 Partner und Gäste des Top-Magazins. Mit dieser starken Resonanz haben wir in Anbetracht der noch herrschenden Urlaubszeit nicht gerechnet. Umso mehr hat es uns gefreut, dass anlässlich unserer TOP-Lounge einige Gäste sogar wichtige Sitzungen verlegt und Urlaubsflieger umgebucht haben. Das zeigt uns, welchen zunehmenden Stellenwert diese Veranstaltung in unserer Region einnimmt und danken an dieser Stelle Ihnen, liebe Partner.



www.joe-doll.de

An diesem Abend hat sich reichlich Gelegenheit geboten, das ein oder andere Gespräch zu führen, neue Kontakte zu knüpfen, Gedanken auszutauschen, etc. Oder Sie haben einfach nur dem Mann am Klavier gelauscht, der Sie mit Jazz-Klängen beschwingte. Es war Joe Doll, der übrigens ganz kurzfristig für uns in die Presche gesprungen ist und diesen Abend so melodisch gestaltete.

Auf der Terrasse wurde derweil vom Restaurant Korff ein leckeres Barbecue frisch zubereitet und serviert. Während die Sonne im Golfclub Elfrather Mühle versank, versetzte sodann die Licht & Ton-technik von Gregor Ilbertz das Anwesen in neue Dimensionen. So wurden die vom Autohaus H. + F. Coenen Maserati aus Mönchengladbach und Porsche Zentrum Willich von der Tölke & Fischer-Gruppe präsentierten Luxusautomobile glanzvoll in Szene gesetzt. Diese tollen Momente können wir leider nicht in Bildern wiedergeben, da unser Fotografenteam Christian Kaufels mit Partnerin an diesem Abend nur Sie im Fokus hatten.

Gesprächspausen ergaben sich nur selten. Doch um charmant seinen Gesprächspartner zu wechseln oder ein neue Thema anschneiden zu können, platzte unser Kabarettist Volker Diefes ins Geschehen. Er hatte schon so eine „Krawatte“ – was gerade in Krefeld ja eigentlich zweideutig ist. Die mussten zu Beginn auch gleich ein paar Gäste humorvoll zu spüren bekommen. Im zweiten Akt klärte er uns dann endlich auf – Volker war eigentlich nur total verliebt.... Na Volker – was macht die Liebe wohl jetzt mit dir? ... Wir haben da gehört, bei Volker gibt's was Neues!

Volker Diefes hatte "sooooo ne Krawatte" und sorgte mit seiner Einlage für unterhaltsame Stimmung



Kurt Kühn (Hochschule-Niederrhein) mit Beatrix Schiffer-Kühn



Volker Diefes (Kabarettist) mit Anja und Norbert Beninde (Schwanenmarkt Krefeld)



Rudolph Röhrli (WFG Kleve) mit Carmen Franz (Kerzenlicht) und Philipp Meyer (Versicherungsmakler)



Dagmar und Friedhelm Friedrichs (Sparkasse Krefeld)



Barbara und Reiner Herzog (Marketingclub Krefeld)



Richard Röhrhoff (Ballhaus am Ostwall) mit Ellen Butz, Eheleuten Kathstede und Jochen Butz (Kabarettist)



Stephanie Bleickert und Marcel Pennert (Harper&Fields)



Frau Ludi Speyer (rechts, LUDI's) mit Freundin



Dirk Polenk (DP-Marketing) und Michael Swoboda



Eddy Polders (Marketingberater), Isabelle-Bernadete Polders, Alexandra Schulz und Richard Krause (AUDI Krefeld)



TOP-Redakteur Sascha Sielaff mit Frau Carola



Iris Floehr und Axel Briesemeister (FHP Krefeld)



Jan Schreurs, Tania Wolff (Wolff Kommunikation) Svenja Fusten-Görtz und Christian Cossmann



Peter Geraedts (Flugbörse) mit Frau Hanne



Frau Christiane Cronenberg und Ralf Willems (Steuerberater)



Volker Diefes hatte "sooooo ne Krawatte" und sorgte mit seiner Einlage für unterhaltsame Stimmung



Robert H. Preis (Mercure - Parkhotel Krefelder Hof)



Joe Doll begeisterte mit seiner flotten Jazz-Musik



Marko Janssen (Tryp Hotel Düsseldorf - Krefeld)



Elke Häfelberg mit Notker Hilbrenner (TOP-Repräsentant)



Werner Büns (City Optik Fuchs)



Katja Hilpert mit Frank Reiners (Verlag W. Girardet)



Christine und Norbert Pohl (Ausgesuchte Weine)

Klaus Wolfarth (Wolfarth & Willems Steuerberatungsgesellschaft - Moers)

Nicole und Thilo Zickler (TZ-Marketing)

TOP-Redakteurin Nicole Gieres und Christian Marks

Michael Kirsten mit Partnerin Susanne Lauff-Kirsten (Lauff Automobile)

Irene Bovie und Joachim Tünnesen (Porsche Zentrum Willich)

Timo Bauermeister (Pressesprecher Stadt Krefeld)

Stephanie und Elmar Claus (Golfclub Haus Bey)



Rainer Lohmann begrüßt die Gäste

Diesen gelungenen Abend haben wir mit Unterstützung unserer Partner so vollenden können. Hier haben sie sich Ihnen so richtig präsentieren können. War es nicht ein vollkommener Wein – für Sie ausgesucht von der Handelsagentur Svenja Görtz. Das leckere Alt wurde von Bolten frisch gezapft. Für große Feste ist Fleisch vom THZ Fleisch und Fischhandels GmbH das Beste. Die tolle Dekoration übernahm die Baumschule Höfkes aus Kempfen. Und die freundlichen Hostessen am Eingang, die Sie nicht nur freundlich empfingen, sondern auch die Giveaways von Gardeur überreichten, wurden von events unlimited gebucht.

Freuen Sie sich schon mit uns auf das nächste Jahr, auf die nächste Niederrhein TOP-Lounge. Dann allerdings wollen wir mit Ihnen gemeinsam in der Umgebung von Mönchengladbach einen stilvollen Abend erleben.

Herzlichst – Ihr Top-Team

Melanie Inden und Martin Reckert (Reckert Werkstattmöbel)



Iris und Thomas P. Schott (Schott Dental) strahlen ...



Bann Türel und Andrea Hitschler (Mode-Atelier Hitschler)



Volker Neumann, Dr. Renate Schmidt, Carola Puvogel (Bürgerstiftung Krefeld) mit Dr. Hans-Hendrik Puvogel



Eheleute Norbert Grigat



Magdalena und Jan Schreurs (Steuerberater)



Hinki Hess und Dr. Jürgen Hess



Christina Meiners und Judith Kesper



Anne Schmitt (LOHMANN AND FRIENDS KG) mit Klaus Niedrée



Ilka und Volker Neumann (Stünings Medien)



Lothar und Tin Strücken (Tapas Bar)



rechts Katja und Gerd Mommerskamp (Autohaus Mommerskamp) mit Freunden



Svetlana und Klaus Schotte (Schotte Druck)



Wir möchten Ihnen zeigen, wie wunderbar alte Mauern und modernes Interieur harmonieren.

Wir möchten Sie davon überzeugen, dass unsere Küche vermeintlich Konträres in Einklang bringt -

Klassisches und Junges, Raffiniertes und Schlichtes, Opulentes und Leichtes.

Kölner Straße 252-256 - 47807 Krefeld - Tel:02151-650 970- www.restaurant-korff.de
 Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag von 12 bis 15 Uhr und ab 18 Uhr - Samstag ab 18 Uhr - Sonntag von 12 bis 15 Uhr
 Brunch am 2. Sonntag im Monat - Montag geschlossen



Auch das Wetter war der TOP-Lounge gut gesonnen.



Jörg Bednarzyk (Sato) und Mai Li



Rainer Lohmann und Katja Hilpert mit Dr. Alexander Fischell und Thomas P. Schott



Stefan Harms (Dextro Energy) und Rainer Lohmann



Barbara und TOP Redakteur Dr. Egon Peifer



Annette Jacobs-Knorr bewertet den Abend



Dr. Gerrit Wenz (Notare Dr. Pünder & Dr. Wenz) im Gespräch mit Katja Hilpert



Bei sommerlichen Temperaturen auf der Terrasse



Wolfgang und Rosemarie Feld (Feld Krawatten) mit Peter Kaiser (MdL)



Erne Flesch, Ralf Flüge, Markus Lucht (Dance Club Tristan) und Frank Trisch



Stefan Pollok, Axel Briesemeister, Heiko Meiners, Geter Geraedts und Iris Floehr



Susanne Dorstert (Gastronomie Golfclub) und Friedrich R. Berlemann



Dr. Christian Schmidt (Rechtsanwalt) mit Partnerin Dr. Renate Schmidt



Monika Gschaides Yves Klünder (Yves Hairdesign)



Rainer Lohmann, Susanne Dostert und Til Landwehrmann (Golfclub an der Elfrather Mühle)



Volker Diefes und Gregor Ilbertz (IVT Ilbertz Veranstaltungstechnik)



Dr. Ursula und Wilfrid Fabel



Holger Pfeiffer (SOER) und Doris Carstens



Gerhard Ginnen mit Partnerin und Frank Tichelkamp (Brauerei Königshof)



Renate Höfkes und Carina Schneewind



Susanne und Jörg Enger (Der Oldtimer Service)



Magdalena Schreus mit Sabine und Stefan Harms



Anja und Roque Mühlinghaus (Volksbank Krefeld)



Nico Werner, Marsha Glauch (PhotoFactory45), Eva Piesker und Roman Bühner (Philosophischer Berater)



Alexandra Nötzel (Sasubar) und Andrea Heffungs



Ramona und Claus Hencken (Hencken Design Group)



Ana Carmona-Hernandez und Ivan Djordjevic (Verklizan GmbH) mit Rainer Lohmann



Gerda Hitschler und Leopold Wahlefeld (Golfclub Issum)



Theo und Regina Peitz (BAUEN+LEBEN Baufachhandel)



Anita und Yves Chopolin (Chopelin im Casino)



Martina und Olaf Dors (Marketingclub Krefeld)



Frank Triesch (Leolux Design Center) und Erna Flesch



Oliver Scholten (Waldhotel Tannenhäuschen) und Michael Beltermann (Bauunternehmer)

Einen besonderen Dank an unsere Partner der 2ten NIEDERRHEIN TOP LOUNGE:



Mit freundlicher Unterstützung durch:

events unlimited
THZ Fleisch & Fisch Handels GmbH

Weitere Informationen zu unseren TOP LOUNGE Partnern finden Sie im Internet auf top-niederrhein.de!



Peter Lengwennings (Welle Niederrhein) mit Frau Susann

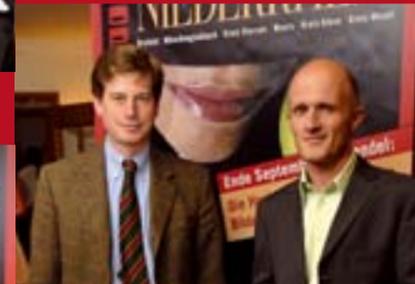
Markus Pohn (Rechtsanwalt)

Svenja Fusten-Görtz (Agentur Görtz) versorgte unsere Gäste mit ausgesuchten Weinen

Felicitas Wittkop (LOHMANN AND FRIENDS KG)

Marek Kosubek, Melanie Dunsmore und Mario Paufler (ViA-Online / Afterbuy)

Katja Hilpert und Lothar Strücken



Katja Hilpert in einem Kostum von Andrea Hitschler

Katja Hilpert in einem Kostum von Andrea Hitschler

Christian Davids (Volksbank Brüggen-Nettetal eG)

Carina Schneewind und Axel Höfkes

Hannes von Heimendahl und Georg von Houwald (Gut Heimendahl)

Friederike und Bernd Lübbenjans



Oliver und Michaela Scholten mit Simone und Michael Beltermann

Melanie Kerbusch und Markus Fuß (Reifen & Kfz Fuß)

Christine Cronenberg und Ralf Willems



Die "TOP-ler": Rainer Lohmann und Brigitte Roeseler

Eddy Polders (Marketingberatung)

Verena Hink und Michael Ledwig (LAF KG)

Manfred Giebelen (Sport & Service Partner Giebelen) mit Prof. Dr. Marcus Knoor

Jaanika und Ralf Floehr (Floehr, Hermes und Partner - Steuerberater)

Kim und Sylvia Kronshage (Polyplast Müller) mit Katja Hilpert



Thomas Engels (Engels Kerzen)

Matthias und Sandra Roeren mit Michaela und Martin Roeren (Holz Roeren)

Mercure ACCOR hotels

Großes Wildbuffet

ALL YOU CAN EAT

Für nur 15,95 Euro pro Person.

Jeden Dienstag und Freitag im Oktober ab 18.00 Uhr schlemmen Sie zum kleinen Preis von unserem Salt-Essen-Buffer.

Drei verschiedene Hauptgänge inklusive Salat-Buffer in unserem Restaurant „Wintergarten“.

(Kinder bis 6 kostenfrei / bis 12 nur die Hälfte)
Freies Parken für unsere Restaurantgäste
Reservierungshotline: 02161-893610

Mercure Parkhotel Mönchengladbach
Hohenzollernstraße 5
41061 Mönchengladbach

Sparkasse – Gut für die Region

Gerade in den heutigen Zeiten des hart umkämpften Geldmarktes setzt die Sparkasse mit diesem Slogan ein neues Zeichen. Geld haben, halten und verteilen – aber wie kommt es der Region zugute? Die Stiftung ist keine neue Entdeckung, aber vielleicht die geschichtsträchtigste Rubrik der Sparkasse.

Text Katja Hilpert

Die Geschichte der Stiftungen ist schon beachtlich. Seit mehr als 1000 Jahren leisten Stiftungen einen bedeutenden Beitrag für das Wohlergehen der Menschen. Ein unverzichtbares Element der freiheitlichen und demokratischen, auf den Säulen der Selbstbestimmung und Eigenverantwortung ruhenden Bürgergesellschaft ist die Stiftung. Stiftungen werden für alle sozialen und kulturellen Bedürfnisse gegründet. Dank derer gemeinnützige Projekte gefördert werden können.

Die Sparkassen gehören zu den bedeutendsten und ältesten Stiftern Deutschlands. Bereits im 15. Jahrhundert wurden sogenannte „Leihkassen“ als städtische Anstalten gegründet, den Vorläufern der Sparkassen. Diese stellten zinslose Darlehen an Bedürftige zur Bekämpfung der Armut und des Wuchers zur Verfügung. Die Gelder hierfür stammten aus privaten Stiftungen.

Aber warum gerade die Sparkasse?

Die Förderung der Lebens- und Arbeitsstandorte ist eine nachhaltige Zielsetzung der Sparkassen. Zugleich machen die Institute der Sparkassen-Finanzgruppe durch ihr privates Engagement in Stiftungen deutlich, dass soziale Marktwirtschaft nicht allein Staatsaufgabe sein muss, sondern gleichermaßen auch wohlverstandene Bürgerpflicht ist.

Wer stiftet, handelt zum Wohl der Gemeinschaft. Die Sparkassen sind aufgrund ihres öffentlichen Auftrags in besonderem Maße mit den Menschen vor Ort verbunden. Mit ihrem Stiftungsenagement tragen sie Verantwortung für die wirtschaftliche und gesellschaftliche

Entwicklung in den Regionen.

Die Sparkassen, die regionalen Sparkassen- und Giroverbände und die Unternehmen der Sparkassen-Finanzgruppe haben bundesweit per anno 619 Stiftungen errichtet. Fast jede 20. Stiftung geht damit auf die Initiative der Sparkassen-Finanzgruppe zurück. Sie ist damit die stifterisch engagierte Unternehmensgruppe in Deutschland. Zusammen halten ihre Stiftungen ein Kapital über 1,3 Milliarden Euro.

Allein im Jahr 2005 haben diese Stiftungen mehr als 55 Millionen Euro für gemeinnützige Zwecke ausgeschüttet in allen Bereichen des öffentlichen Lebens – vom Denkmalschutz, über Wissenschaft und Forschung, Jugend, Kunst und Kultur, Sozialwesen, Sport bis hin zum Umweltschutz. Darüber hinaus sind sie außerdem auch als sogenannte Einrichtungsträgerstiftungen tätig – etwa von Altenheimen, Sport- oder Kulturstätten.

Wie sieht die Sparkassenstiftungskultur in unserer Region aus?

Die Sparkasse am Niederrhein hat erst jüngst eine Bürgerstiftung in ihr Portfolio neben den bereits bestehenden drei Kultur- und zwei Sozialstiftungen aufgenommen. Das Gesamtvermögen dieser Stiftungen beträgt ca. 7 Millionen Euro. Für die Bürgerstiftung stiftete die Sparkasse am Niederrhein das Startkapital von 50.000 EUR. Die Erträge aus dem Anfangsvermögen sowie weiterer Zustiftungen stehen nun für gemeinnützige,



mildtätige und kirchliche Maßnahmen zur Verfügung.

Übrigens, das gestiftete Kapital bleibt erhalten. Es ist mündelsicher angelegt. Allein die daraus erzielten Erträge werden für Stiftungsprojekte eingesetzt.

Selbst kleinere Sparkassen sind aktiv mit Stiftungen. Die Stadtsparkasse Emmerich-Rees verwaltet drei Stiftungen im Bereich Bürger-, Jugend- und Architekturstiftung. Hieraus wird unter anderem jährlich ein Kindergartenerweiterungsprogramm aufgelegt. Die Verbands-Sparkasse Wesel verfügt über ein Stiftungskapital von knapp 4 Millionen Euro. Hieraus wurden Ausschüttungen über 1,7 Mio Euro für Projekte verwendet wie eine Leichtathletikhalle, Unterstützungen von Jugendsport und Museen, Renovierung von Denkmälern etc.

Die Stadtsparkasse Mönchengladbach wartet mit zwei Stiftungen auf. Im Jahre 1978 wurde die erste Stiftung für Kunst und Wissenschaft ins Leben gerufen. Die zweite folgte im Jahre 2000, die Sparkassenstiftung für Mönchengladbach. Ihr Ziel ist das soziale Engagement. Es beginnt bei der Ausstattung von Kindergärten und endet bei Zuwendungen an Seniorenheimen. Stiftungskapital war seinerzeit je eine Millionen DM,



aufgebracht aus Erlösen der Stadtsparkasse Mönchengladbach. Durch weitere Zuwendungen der Stadtsparkasse ist das Stiftungskapital heute auf ein Vielfaches gewachsen.

Stiftungen sind nicht nur was für Reiche!

Viele Menschen haben noch immer den fälschlichen Eindruck, stiften sei etwas für Reiche. Dem ist nicht so. Nicht die Millionenbeträge sind die Grundlage für Stiftungen, sondern der Wille, einen Traum unsterblich zu machen. Das Stiftungsgründungskapital einer selbstständigen Stiftung liegt zwar bei 50.000 Euro, dennoch gibt es auch viele unselbständige Stiftungen

mit einem wesentlich geringeren Kapital, die sehr sinnvolle Förderungen durchführen und hier beispielsweise unter dem Dach von Bürgerstiftungen stehen, die von diesen lediglich treuhänderisch verwaltet werden.

Nicht zuletzt sei hier unter all den Sparkassenstiftungen die Sparkasse Krefeld genannt. Sie ist Regional die umsatzstärkste und flächenmäßig größte Vertreterin der Sparkassen. Mit sieben Stiftungen und einem Stiftungsvermögen von über 25 Mio Euro führt die Sparkasse Krefeld auch die Stiftungsränge der Region an. Seit Gründung der ersten Stiftung im Jahre 1986 flossen rund 10 Mio Euro in Stiftungsprojekte. Hiervon profitiert unter anderem das Tanzforum IV in Krefeld, das über einen Förderzeitraum von fünf Jahren mit jährlich 75.000 EUR Stiftungsgeldern für Inszenierungen qualifiziertes Personal vertraglich verpflichten kann. Aber auch

der Heimatverein Hüls konnte so die Hülsener Heimatstube käuflich erwerben. Die Schlossfestspiele Neersen wurden 2005 durch die Willicher Kulturstiftung erfolgreich ausgetragen. Auch das Tönisvorster Karnevalskomitee hat dank der Stiftungsgelder die Musikkapelle für Karnevalszüge ausstatten können. Dies sind nur auszugswise Förderprojekte unter der Schirmherrschaft der Sparkasse Krefeld.

Darüber hinaus engagiert sich die Sparkasse in der Region neben all den Stiftungen auch auf dem Gebiet der Kulturförderung und der Förderung des Breitensports mit Spenden und Sponsoring. Damit auch zukünftig Events in den Bereichen Sport, Kultur und Wissenschaft erfolgreich in unserer Region ausgerichtet werden, können auch Sie hierzu beitragen. Wie? – Das erfahren Sie in Ihrer Sparkasse.

STIFTUNGSÜBERSICHT

Sparkasse	Stiftung	Gründung	Stiftungskapital	Ausschüttung 2005*
Krefeld	Kulturstiftung Krefeld	1986	4.916.000 €	149.000 €
	Stiftung Natur & Kultur	1987	4.250.000 €	263.800 €
	Willicher Kulturstiftung	1991	1.361.000 €	35.000 €
	Tönisvorster Sparkassenstiftung	1992	4.610.000 €	114.700 €
	Nettetal Sparkassenstiftung	1997	3.200.000 €	69.250 €
	Bürgerstiftung SSK Viersen	1997	1.534.000 €	122.200 €
	Viersener Sparkassenstiftung	2002	6.000.000 €	20.000 €
				773.950 €
Emmerich-Rees	Bürgerstiftung der Stadtsparkasse Emmerich-Rees	1992	500.000 €	30.100 €
	Jugendstiftung der Stadtsparkasse Emmerich-Rees	1997	255.000 €	10.500 €
	architekturbasis Emmerich	1999	255.000 €	9.700 €
				50.300 €
Kleve	Sparkassenstiftung Kleve	1995	2.000.000 €	83.350 €
Mönchengladbach	Sparkassenstiftung für Kunst und Wissenschaft	1978	1.342.000 €	keine Angaben
	Sparkassenstiftung für Mönchengladbach	2000	4.055.000 €	keine Angaben
Niederrhein	Kulturstiftung Sparkasse am Niederrhein	1987	4.306.500 €	137.000 €
	Sparkassen-Kulturstiftung Neukirchen-Vluyn	2002	500.000 €	21.700 €
	Sparkassen-Sozialstiftung Neukirchen-Vluyn	2002	415.000 €	18.000 €
	Kulturstiftung der Sparkasse Rheinberg	1997	1.000.000 €	27.500 €
	Stiftung der Stadt Rheinberg zur Förderung...	1997	511.300 €	80.000 €
				284.200 €
Wesel	Jubiläumstiftung der Verbands-Sparkasse Wesel	1981	3.825.000 €	181.200 €

* Die Ausschüttungen variieren jedes Jahr.



Dipl. Verwaltungswirtin Nancy Gasper

Veränderungen in Unternehmen aktiv gestalten

Systemische Ansätze und Anwendungsfelder im Rahmen personeller Veränderungen

Wer unternehmerische Ziele erreichen will, braucht Menschen. Menschen, die leistungsfähig und leistungswillig sind. Insbesondere in Veränderungsprozessen, etwa im Falle einer Firmenübernahme durch die nächste Generation, oder beim Wechsel der Unternehmensführung wird deutlich, dass der Faktor „Mensch“ ein kritisches Element für den Unternehmenserfolg darstellt.

Von Nancy Gasper und Jochen Maran Feindt

Ausgangssituation

Die Mitarbeiter und das Management insbesondere stellen das Hauptleistungspotenzial von modernen Unternehmen dar. Veränderungen in diesem Bereich wirken sich in vielfacher Weise aus und dringen in die unterschiedlichen Dimensionen des Systems vor: Strukturen, Prozesse, Interaktionsmuster bis hin zur Unternehmensphilosophie werden davon tangiert, bedroht, vielleicht sogar gefährdet.

Die Systemik, ein Ansatz, der sich immer mehr, aus dem sozialen und therapeutischen Bereich kommend, seinen Weg in die Wirtschaft und Organisationslehre bahnt, hilft die jedem Unternehmenssystem innewohnende Komplexität, Intransparenz und Dynamik zu erfassen und so Hilfestellung zu leisten, Veränderungsphasen leichter zu bewältigen und aktiv zu gestalten.

Systemveränderungen gestalten

Personelle Veränderungen in maßgeblichen Funktionen, egal ob Firmeninhaber oder andere Führungskräfte, stellen einschneidende Veränderung für das Unternehmen dar. Die Systemik spricht hier von Störungen

Diese Störung hat weitere Veränderungen zur Folge, da alle Unternehmensteile miteinander verknüpft sind und sich gegenseitig beeinflussen. Welche Folgen diese Störung im Einzelnen haben wird, lässt sich im Vorfeld nicht sagen. Sicher ist nur, dass etwas geschehen wird!

Damit aus der Störung keine Zerstörung wird, ist es notwendig, die anstehen-

den Veränderungsprozesse bewusst zu gestalten. Gelingt dies, können dabei positive Impulse gesetzt, neue Erfolgspotenziale erschlossen und ein neues Gleichgewicht erzielt werden.

Verantwortlich für die Wiederherstellung des System-Gleichgewichtes und damit letztlich der Leistungsfähigkeit der Organisation ist die (neue) Unternehmensführung.

Führungskräfte bewusst integrieren

Schwierig wird es dann, wenn eine neue Führungskraft in das Unternehmen eintritt und ihr meist genau die Informationen und Kenntnisse fehlen, die nötig sind, um schnellstmöglich die übernommene Funktion auszuüben. Dabei geht es neben fachliche inhaltlichen Kenntnissen vor allem um systemspezifische Kenntnisse, die die Arbeit im Unternehmen maßgeblich beeinflussen. Hierzu zählen beispielsweise latente Krisenherde, Altlasten, Koalitionen, Allianzen, verdeckte Konflikte, etc. Nur sehr selten stehen dem Firmenneuling diese Informationen zur Verfügung, beziehungsweise werden ihm zur Verfügung gestellt. Meist werden diese durch unerfreuliche Erfahrungen im Ausüben der neuen Tätigkeit, in Form von Fehlentscheidungen, Konflikten, etc. „erworben“.

Um diese Lernphase leichter zu machen und zu verkürzen, kann mit dem Werkzeugkoffer der Systemik interveniert werden. Durch besondere Gesprächs- und Fragetechniken, etwa zirkulären Fragen oder reflektierende Teams, werden Erkenntnisse und Informationen zu den oben benannten Themen generiert

und so die neue Führung in die Lage versetzt, ihr Handeln systemadäquat auszurichten.

Zusammenfassung

Personelle Veränderungen haben gravierende Auswirkungen auf das System „Unternehmen“. Strukturen, Prozesse und Beziehungen werden in Frage gestellt, erschüttert, vielleicht sogar gefährdet. Systemische Techniken und Methoden können dabei wertvolle Hilfe im Veränderungsprozess leisten und dazu beitragen, die Phase der Instabilität und Unruhe deutlich zu verkürzen. Als Ergebnis von Veränderungsprozessen wird ein stabil höheres Leistungsniveau erreicht und etabliert. Unterstützt durch das bewährte Instrumentarium der Systemik werden die Verantwortlichen eines Unternehmens in die Lage versetzt, die Komplexität zu durchdringen, Prozesse und Kommunikation zu verbessern und Störquellen zu beseitigen.

Autoren

Dipl. Verwaltungswirtin **Nancy Gasper** ist systemische Beraterin und Coach, Geschäftsführende Gesellschafterin von ufer+partner, Büro Krefeld. Ihre Beratungsschwerpunkte sind systemische Unternehmensberatung, Unternehmer- und Führungskräfte-Coaching, Supervision und Mediation. n.gasper@ufer-partner.com

Dipl. Kfm. **Jochen Maran Feindt**, Autor des Buches „Die TUN-SEIN-Matrix“ und Begründer der energetisch-spirituellen Unternehmensführung, seit 2006 geschäftsführender Gesellschafter von ufer+partner, Büro Königswinter.

Die SEB-Bank verstärkt ihr Engagement im deutschen Mittelstand (SME)

Im Jubiläumsjahr – die schwedische Muttergesellschaft Skandinaviska Enskilda Banken feiert in diesem Jahr das 150jährige Bestehen – bietet die SEB AG ausgewählten Freiberuflern und Selbstständigen sowie kleineren und mittleren Unternehmen maßgeschneiderte, individuelle Finanzierungslösungen an.

Auf dem deutschen Bankenmarkt sind wir internationaler als nationale Banken und nationaler als internationale Banken. Davon profitieren unsere Kunden insbesondere bei der Abwicklung des Auslandsgeschäftes im Rahmen unseres Konzeptes „alles aus einer Hand“: Wir übernehmen kurz- und mittelfristige Risiken, die sich aus den Exporten ergeben, und finanzieren den Erlös vor. Zudem zählen Importfinanzierungen, Garantien und Inkassi, Devisenhandel und internationaler Zahlungsverkehr zu unserem umfangreichen Leistungsspektrum für international agierende Unternehmen.

Als Bank mit nordischen Wurzeln sind wir auf Grund unserer regionalen Präsenz im Kreis Neuss der am nächsten liegende Partner für Firmen, die in Skandinavien, dem Baltikum und Osteuropa tätig sind, sei es als Exporteur, Importeur oder mit einem eigenen Auslandsstandort. Die SEB ist mittlerweile weltweit in 20 Ländern vertreten, so auch in China.

Inländische Finanzierungslösungen decken wir über Betriebsmittellinien, mittel- und langfristige Investitionskredite oder durch unsere eigene Mobilien-Leasing-Tochter SEB Finans GmbH ab, mit der außerbilanzielle, das Eigenkapital schonende Investitionen dargestellt werden können.

Gemeinsam mit einer niederländischen Bank bieten wir in Europa ein Zahlungsverkehrs-Netzwerk in 27 Ländern an. Der Ansprechpartner für alle ausländischen Konten hat – und das ist der Vorteil für unsere Kunden – seinen Sitz in Deutsch-



Direktor Jakob Beyen
Leiter SEB
Mittlerer Niederrhein
Neuss, Krefeld, Mönchengladbach, Rheydt

land. Dadurch wird z. B. die Kontoeröffnung wesentlich vereinfacht.

Freie Liquidität kann im Rahmen unseres professionellen Vermögensmanagements optimal investiert werden. Wir entwickeln für Sie individuelle Strategien im Liquiditäts-, Wertpapier- und Risikomanagement.

Für die zunehmend an Bedeutung gewinnende Risikoabsicherung im Alter erstellen wir Ihnen maßgeschneiderte Konzepte, auch für ihre Mitarbeiter im Rahmen der betrieblichen Altersvorsorge.

Jetzt noch Wunsch, gleich schon Wirklichkeit!

SofortKredit der SEB BANK.

- Top-Konditionen schon ab 3,99% p.a. effektiv
- Kreditsummen von EUR 2.000 bis EUR 50.000
- Laufzeit bis zu 96 Monaten möglich
- Auf Wunsch mit Absicherung bei Arbeitslosigkeit, -unfähigkeit

Kreditbeispiel:

- Kreditsumme **EUR 15.000** bei 96 Monaten Laufzeit
- Effektivzins nur **6,49% p.a.***
- Ihre monatliche Rate **EUR 199,36**

SEB BANK Krefeld
Rheinstraße 40-42
47799 Krefeld
Telefon (0 21 51) 63 92 12

E-Mail: jakob.beyen@seb.de

SEB BANK Mönchengladbach
Bismarckstraße 11
41061 Mönchengladbach
Telefon (0 21 61) 24 81 18

SEB BANK Rheydt
Marktstraße 31
41236 Mönchengladbach
Telefon (0 21 66) 9 49 11 16

* Der Effektivzins ist abhängig vom gewünschten Kreditbetrag, der Laufzeit sowie Ihrer Bonität. Zinsspanne von 3,99% – 11,99% p.a.

KREFELD

Better buy with afterbuy – made in Krefeld

Das derzeit größte Internetauktionenhaus eBay kennen wir alle. Die Powerseller unter uns Usern kennen auch Afterbuy. Damit auch Sie beim nächsten Online-Handel wissen, wie und warum die Daten so schnell erfasst werden können, stellen wir heute die ViA-Online GmbH aus Krefeld mit ihrer Premiummarke „Afterbuy“ vor!

Text Katja Hilpert Fotos Rainer Lohmann

Eine rasante Entwicklung erleben wir seit einigen Jahren im Bereich Internet. eBay kennt jedes Kind, und wer von uns hat es nicht selbst schon einmal probiert. Der Kauf und Verkauf via Internet. Läuft doch ganz prima. Wir sitzen vor dem PC, wählen ein Produkt und steigern mit bis der Countdown abgelaufen ist. 3-2-1 – meins! Und danach? Kommt zeitnah der Fragebogen des Verkäufers per Email. Zahlungsmodus, Anschrift, Lieferanschrift, etc. Wir füllen alles aus, senden es zurück, tätigen die Überweisung und warten auf die Ware. Alles geht relativ zügig und ohne große Umwege. „Doch das war nicht immer so“ – erinnert sich Markus Walber, der heutige Firmengründer von ViA-Online GmbH.

Als er 2002 seine ersten Geschäfte über eBay tätigen wollte, ging ihm das Chaos der Abwicklung, was seinerzeit dort herrschte, ganz schön gegen den Strich. Also bastelte er an einer Lösung für die Optimierung des Abwicklungsprozesses. So erstellte er eine kleine Datenbank, die er 500 freiwilligen Testern zur Verfügung stellte. Schnell merkte er die positive Resonanz seines Vorhabens. Ein Produkt seiner Firma war geboren – die Marke „Afterbuy“. Ab 2003 wurde diese Software gebührenpflichtig für die Onlinehändler angeboten. So rasant wie die Entwicklung im Internet, so rasant ging auch die Entwicklung von Afterbuy

und der Firma ViA-Online GmbH voran. Am Start waren 2003 gerade mal fünf Mitarbeiter, darunter der Freund und Mitgründer Alfons Denzler. Allesamt waren sie für die Softwarepflege und Programmierung zuständig. Heute, nach gerade mal drei Jahren Marktpräsenz, hat sich die Mitarbeiterzahl auf stolze 25 erhöht und ein Wachstumsstopp ist derzeit nicht in Sicht. Aus dem einstigen Schaufensterbüro auf dem Krefelder Ostwall ist schon ein stattliches Office von über 1000 qm Fläche im Gewerbehofpark Fichtenhain geworden.

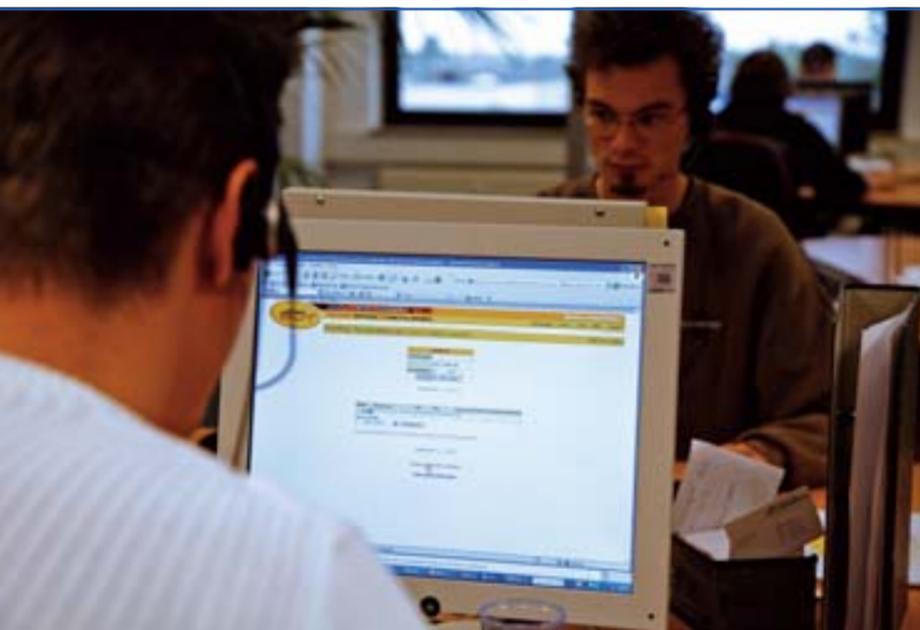
Man ist stolz auf das Geleistete und zugleich ein wenig traurig, dass die eigene Stadt, nach ihrer Meinung, wenig Anerkennung gerade den jungen Unternehmen gebührt. Berichten sie doch im selben Atemzug davon, dass die Nachbarländer ganz anders reagieren. So hat man beispielsweise aus Österreich schon konkrete Abwerbeangebote vorliegen. Noch hält sie aber die Heimat-

verbundenheit ortsansässig, schließlich sind hier ausschließlich Krefelder Jungs engagiert.

Aus dem stetig wachsenden Team strukturierte sich ein professionelles Unternehmen. Die Arbeit im Team macht Spaß. Der Jüngste ist 24 Jahre und der Älteste gerade mal 42. Jeder ist für jeden da. Flexible Arbeitszeiten und eine lockere Atmosphäre lassen viel Freiraum für die Entwicklung sowohl persönlich wie auch professionell. Eigenen Nachwuchs hat man auch. Derzeit werden zwei Auszubildende in den Bereichen Fachinformatiker und Anwendungsentwickler ausgebildet.

Das Unternehmen kann sich durchaus sehen lassen. Derzeit nutzen über 38.000 Online-User die Software von Afterbuy. Täglich werden Warenumsätze von 2,5 Millionen Euro getätigt bei ca. 75.000 Transaktionen. Und da ist die Weihnachtssaison noch nicht kalkuliert! Zu Stoßzeiten erwartet man bis zu 4 Millionen Euro Umsatz. Ein grandioses Zahlenfeuerwerk ist hier entfacht. Und damit auch weiterhin die Zufriedenheit der User gewährleistet werden kann, entwickeln, tüfteln und programmieren alle fleißig weiter. Kundenfreundlich und anwendernah, so ist die Devise. Dafür erhielt Afterbuy eine eBay-Auszeichnung als „Beste Profilösung 2005“.





› Entdecke die Möglichkeiten!

Was steckt hinter der Software? Warum ist Afterbuy so erfolgreich? Afterbuy ist schon lange keine reine Auktionsverwaltung mehr für eBay-Nutzer. Vielmehr bietet die Software auch Schnittstellen, um Kunden über Amazon, Froogle und Kelkoo zu gewinnen. Zudem können Kunden über Afterbuy-Shops ihr Cross-Selling abwickeln. Haben so die Möglichkeit, außerhalb von eBay weitere Artikel zu veräußern. Bestehende Shop-Systeme oder Plattformen können mühelos über flexible Schnittstellen angeschlossen werden. Die Software bietet hierfür auch eine umfassende Verwaltungstätigkeit. Lagerbestände werden erfasst und aktuellen Veränderungen ohne Verzögerungen angepasst. Eine automatische Formularerstellung, Kontrolle von Versand und Zahlungsdaten mit Erfassung von Teil- und Überzahlung, selbst ein Mahnwesen mit Erinnerungsfunktion und automatischer Forderungsübergabe an Inkassobüros ist integriert und abrufbar. Dies sind nur einige der Einsatzbereiche von Afterbuy. Kurzum: vielseitig, transparent und kompetent – so in etwa ist die Zusammenfassung der Funktionalität von Afterbuy.

Die Nutzung von Afterbuy ist kinderleicht. Updates werden über das Netz eingespeist. Der vorbildliche Support wird von den Anwendern vielerorts gelobt. Mit Afterbuy hat der Kunde die Möglichkeit, weltweit an beliebigen

Orten zu agieren. Ein Stück Freiheit via Internet! Freiheit, die man sich leisten kann. Für die Nutzung zahlt man ein Entgelt, das sich nach den Bedürfnissen des Kunden richtet. Beispielsweise gibt es einen Flattarif für Powerseller für 50EUR pro Monat. Die Nutzung weiterer Module kommt kostenpflichtig hinzu.



Afterbuy hat sich bereits ein Partnernetzwerk geschaffen und nutzt die daraus erwachsenen Synergien. Doch um auch hier Schritt zu halten, wird derzeit

an einer mehrsprachigen Version der Anwendungssoftware gearbeitet. Bislang gibt es nur eine deutschsprachige Version.

Übrigens, pfiffige junge Programmierer werden händelnd gesucht. Wer die Fähigkeiten besitzt und zudem Lust und Interesse hat, sollte nicht zögern – die Jobchancen stehen gut!

Wie auch immer Ihre Neugier jetzt geweckt wurde, besuchen Sie Afterbuy im Internet unter www.afterbuy.de

TOP EVENT TIPP

Das große Afterbuy + Friends BBQ 06

Wann: 30.9.2006 ab 10 Uhr

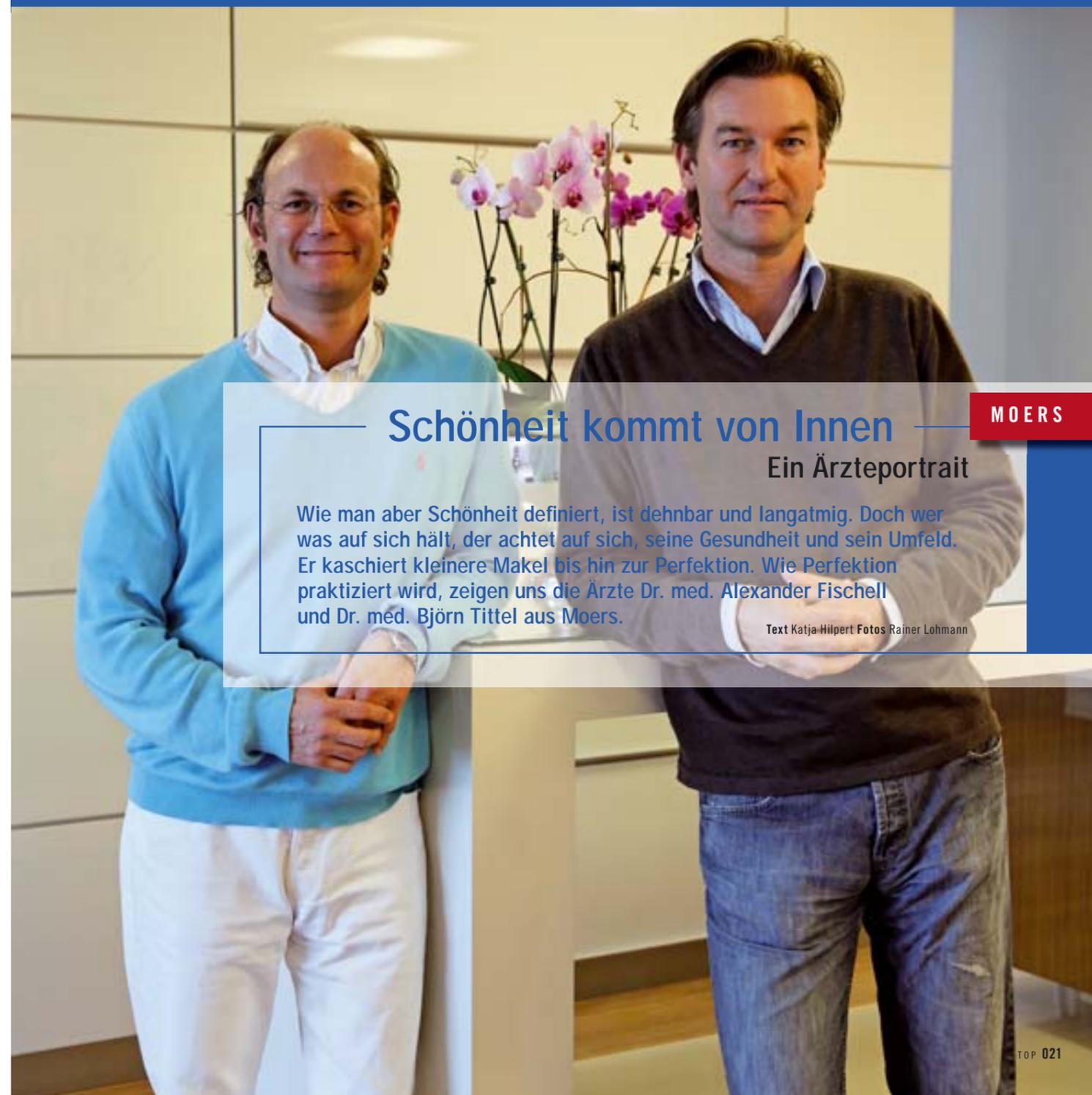
Wo: Dorint-Novotel Krefeld
Am Golfplatz, Elfrather Weg 5
47802 Krefeld-Traar

Was: Fachverträge zum Thema Business
Live-Auktion zugunsten der Aktion Lichtblicke ...
ab 18 Uhr BBQ, Unterhaltung und Musik

Weitere Informationen unter www.bbq.afterbuy.de

Jeder, der sich die Fähigkeit erhält,
Schönes zu erkennen,
wird nie alt werden.

(Franz Kafka)



Schönheit kommt von Innen

MOERS

Ein Ärzteportrait

Wie man aber Schönheit definiert, ist dehnbar und langatmig. Doch wer was auf sich hält, der achtet auf sich, seine Gesundheit und sein Umfeld. Er kaschiert kleinere Makel bis hin zur Perfektion. Wie Perfektion praktiziert wird, zeigen uns die Ärzte Dr. med. Alexander Fischell und Dr. med. Björn Tittel aus Moers.

Text Katja Hilpert Fotos Rainer Lohmann



*Ein hilfsbereites Team:
Dr. med. Fischell und Dr. med. Tittel
mit ihren freundlichen Arzthelferinnen*

Wenn der Anfängerst gemacht ist ...

Das St. Josef Krankenhaus in Moers hat durch innovative Ideen nunmehr auch neben der stationären Versorgung einen ambulanten Service der neusten Generation. Ein Ärztezentrum. Unter der Devise „Synergien schaffen“ wurde dieses Vorgehen geplant und die ansässigen Ärzteteams wurden von Beginn an in die Planphasen integriert. So haben auch unsere Ärzte Dres. med. Alexander Fischell und Björn Tittel die Gunst der Stunde genutzt, sich zum einen in die

Fühl dich in der Umgebung wohl und du vergisst die Angst vor dem Eingriff

Selbständigkeit zu begeben und zum anderen hier ihre beruflichen Ideen und Wünsche kreativ zu verwirklichen.

Wohl überlegt und zielsicher umgesetzt wurde die Entscheidung, hier und im Februar dieses Jahres eine eigene Praxis zu eröffnen. Beide Ärzte waren als leitende Oberärzte tätig und praktizierten fast 15 Jahren zusammen an der Klinik und kennen sich so eine kleine Ewigkeit. Beide haben gleichermaßen ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten in den vielen Jahren täglicher OP's geschult und ihre Techniken verfeinert. Doch gerade in der Mund-Kiefer- und ästhetischen Gesichtschirurgie haben sie gleichermaßen erkannt, dass hierfür nicht immer ein stationärer Aufenthalt für die Patienten erforderlich ist.

Das Ambiente hat so viel Einfluss auf den Patienten. Es wirkt unterstützend auf den Behandlungsprozess. Genau deshalb haben sich die beiden Mediziner gedacht: „Schaffen wir doch ein Wohlfühlambiente für unsere Patienten.“ In der Planungsphase der Praxisgründung haben sich beide viel Zeit genommen. Ausgiebig hat man sich abseits der Medizin fachkundig beraten lassen, Einrichtungsmaterialien gefunden und harmonisch aufeinander abgestimmt. Ein Interieur ist entstanden, wie es Profiarchitekten nicht hätten besser umsetzen können.

Nachdem die Planungen abgeschlossen und alle Materialien ausgewählt waren, haben sie ein Einrichter gesucht – und mit Thomas Schott – auch gefunden, der ihre Vorstellungen perfekt umsetzen konnte. Das Ergebnis: Eine Licht durchflutende Grundrisskonzeption im Stile klassischer Moderne. Großzügig, minimalistisch und doch ist alles vorhanden, schick stylisch und funktional. Dennoch hat man beim Betreten der Praxis nicht den Eindruck, hier in eine „SchickiMicki-Nobelpraxis“ geraten zu sein. Im Gegenteil, der Empfang gestaltet sich ansprechend, hell und freundlich. Der in der Praxis durchgängig warme Farbton des gehärteten Bambusparkettbodens strahlt eine beruhigende Wärme aus. Ein liebevoll arrangiertes Orchideengesteck ziert die zeitgemäß

mit Glaselementen in cremeweiß gehaltene Empfangstheke, hinter der Sie von den freundlichen Mitarbeiterinnen begrüßt werden. Im Wartebereich haben Sie einen herrlichen Ausblick in die Umgebung von Moers, der 5. Etage sei dank. Doch diesen Ausblick genießen Sie nicht nur, während Sie hier kurz verweilen. Auch im Behandlungszimmer und sogar im OP, kommen Sie – soweit Sie nicht unter Narkose stehen – in den Genuss, ablenkend nach außen blicken zu können.

Wer ist der Nächste bitte?

Jetzt haben Sie sich sicher schon gefragt, wie Sie in den Genuss kommen können, auch hier einmal Patient zu sein? Nun ja, ganz klar, nichts ist besser als die Gesundheit. Doch wie die Natur der Dinge so spielt, ist nicht immer alles 100%ig. Oder aber, wir selbst sind nicht immer so mit dem Ergebnis unserer Entwicklung zufrieden. Soviel vorweg, alles, was oberhalb des Halses korrigiert, behandelt oder versorgt werden kann, dafür ist das dynamische Ärzteteam die richtige Adresse.

Doppelter Einsatz

Mund auf – damit sich Ihr Lachen wieder sehen lassen kann! Die Spezialisten Dr. Fischell und Dr. Tittel behandeln Privat- und Kassenpatienten, die durch Empfehlung oder Überweisung ihres Zahnarztes, Haut- oder Augenarztes in die Praxis kommen. In Zusammenarbeit mit Kieferorthopäden erfolgt die operative Behandlung von Kieferfehlstellungen. Aber auch für die operative Entfernung von Weisheitszähnen lohnt sich der Besuch in der Praxis. Darüber hinaus werden im Bereich der ästhetischen Gesichtschirurgie Stirn- und Facelift-Operationen, sowie Lid- und Augenbrauenkorrekturen durchgeführt. Diese Behandlung gibt es allerdings noch nicht auf Rezept. Ergänzt wird das Behandlungsangebot durch anerkannte Methoden der Faltenbehandlung z.B. mit Botulinumtoxin, Hyaluronsäure und Eigenfett.

Aber auch Ohrmuschelkorrekturen und ästhetische Nasenoperationen sind für das Team genauso selbstverständlich wie die Behandlung von Unfallfolgen im

Gesichtsbereich. Die jüngsten Patienten finden schon im Säuglingsalter den Weg in die Praxis. Hier sind Dr. Fischell und Dr. Tittel die Experten auf dem Gebiet der Korrektur von Lippen-Kiefer-Gaumenspalten. Gerade bei den Jüngsten von uns hat Dr. Tittel durch zahlreiche humanitäre Hilfseinsätze in den vergangenen Jahren u.a. in Vietnam mit kleinen Eingriffen Großes bewirkt.

Kleiner Eingriff – Große Wirkung

Damit genau dieser Slogan zutrifft, planen die Ärzte den anstehenden Eingriff sorgfältig. Beispielsweise bei der implantologischen Versorgung wird vor der OP eine 3-D-Planung unter Einsatz modernster Softwareprogramme vorgenommen. Der Eingriff wird exakt berechnet und punktgenau durchgeführt. So kann die Behandlungszeit am Patienten drastisch reduziert werden. Mitunter sitzt das Implantat bei komplizierten Fällen bereits nach wenigen Minuten perfekt an Ort und Stelle. Das kommt vor allem dem Patienten zugute. Er wird mit weniger Narkosemitteln belastet und seine Schmerzen werden

reduziert. Die Planungsphase ist zwar zeitaufwendig, aber der Erfolg gibt dieser Methode Recht.

Schön - mit Sicherheit ein gutes Gefühl

Wer sich in die Hände von Dr. Fischell und Dr. Tittel begibt, ist ihnen nicht ahnungslos ausgeliefert. Ohne ausführliche Beratung läuft gar nichts. Ist die Behandlung terminiert und dann durchgeführt, haben Sie zudem die Möglichkeit, auch ein paar Tage zur Kontrolle auf der angrenzenden Privatstation des Krankenhauses zu genesen. Diese Möglichkeit nehmen Mann oder Frau gerade nach einem Facelifting gern wahr, möchte man doch diesen Eingriff nicht wirklich offenkundig preisgeben. Schließlich soll sich nur das Ergebnis sehen lassen. Unabhängig davon wird jedem Patienten eine optimale Vor- und Nachbehandlung garantiert. Nicht zuletzt kommt dem Ärzteteam die Standortwahl mit direkter Krankenhausanbindung somit zugute.

Rundum sorglos schön und gesund - mehr Infos unter mkg-moers.de



Investitionsimmobilien – warum sie heute noch so interessant sind, wie eh und je. Doch wo verbirgt sich hier die Gefahr, worauf sollten Sie achten. Einer, der sich damit auskennt, ist Hermann Tecklenburg. Für Sie verrät er uns ein paar Tipps und Tricks aus der Branche.

Text Katja Hilpert Foto Rainer Lohmann

"Augen auf beim Immobilienkauf"



Herrmann Tecklenburg
Bauunternehmung Tecklenburg GmbH

Hermann Tecklenburg kennt sich aus in der Welt der Immobilien. Er ist seit über 30 Jahren im Immobiliengeschäft und als Geschäftsführer der in Straelen ansässigen Tecklenburg GmbH tätig. Seine erste Investitionsimmobilie erwarb er im Alter von 23 Jahren. Eine ortsansässige Immobilie, mit gemischter Nutzung. Damals kostete ihn diese Investition ca. 120.000,00 DM. Obwohl ihn sein Steuerberater davon abgeraten hat, nahm er das Risiko in Kauf. Heute hat er diesen Wert selbst unter Berücksichtigung der in der Zwischenzeit angefallenen Investitionen allein durch die Mieteinnahmen mehr als vervierfacht.

Wichtig ist es, Markttendenzen frühzeitig zu erkennen und auch darauf zu reagieren.

Heute würde er diesen Schritt so nicht wiederholen. Warum? Hermann Tecklenburg berücksichtigt bei seinen Entscheidungen die aktuellen Trends. Vor über 20 Jahren wollten die Menschen raus aus der Stadt, raus aus dem Ruhrgebiet. Es zog sie aufs Land. Die Immobilienpreise der Stadt unterschieden sich erheblich von denen auf dem Land. Auch war die Wohnqualität auf dem Land eine andere, als in der Stadt. Somit waren die Entscheidungen, aufs Land zu ziehen, schon allein der Investitionen wegen, viel schneller getroffen. Heute ist dieser finanzielle Vorteil fast verpufft. Die Immobilienpreise sind auf dem Land nahezu identisch mit denen der Vororte der Städte. Auch die Städte selbst haben einen Wandel vollzogen. Sie sind mehr und mehr auf die Bedürfnisse der Bewohner eingegangen und bieten mehr Attraktionen, als ein Leben auf dem Land. Somit vollzieht sich derzeit eine Trendwende und die Menschen drängen

wieder mehr in den Zentren der Städte. Ein weiterer Grund zur Landflucht ist auch, so Hermann Tecklenburg, dass die Menschen, die vor über 20 Jahre aus den Städten „flüchteten“, heute ihre Kinder groß haben und oftmals nunmehr allein auf dem Land wohnen. Sie wollen wieder aktiv am Leben teilhaben, bevorzugen kurze Wege und meiden lange Anreisen. Und schon bei „Aktenzeichen XY ungelöst“ sehen die Menschen, wie die Einbruchszahlen auf dem Lande steigen. Angst und Unsicherheit befällt die Menschen dort, wo man einstmal nicht einsamer und abgeschiedener wohnen konnte, suchen sie nunmehr verstärkt

die direkte Nachbarschaft. Auch dies ist ein nicht unbeachteter Wandel, der sich vollzieht, und die Stadtwohnung favorisiert.

Risikominimierung

Jeder Kapitalanleger hat seine Erfahrungen mit den richtigen und falschen Entscheidungen gemacht. Auf wen sollte man hören, worauf kann man sich verlassen? Viele Fragen bewegen einen. Jeder möchte mit Sicherheit minimales Risiko und maximalen Erfolg. Das ist – wie in vielen Dingen – die Traumkombination. Es gibt nur keinen, der hierfür die Garantie übernimmt. Ganz klar die Devise von Hermann Tecklenburg: „Augen auf beim Immobilienkauf“. Verlassen Sie sich nicht auf eine Prospektwerbung. Besichtigen Sie die Immobilie selbst und berücksichtigen Sie dabei auch Lage und Umfeld. Seien Sie auch bei der Auswahl der Mieter nach Möglichkeit selbst aktiv. Behalten Sie die Immobilien nach dem

Erwerb immer im Auge! Denn: „Aus dem Auge aus dem Sinn!“. Wie viele Anleger haben Immobilien irgendwo erworben, kennen die örtlichen Gegebenheiten nicht und wundern sich dann, wenn die vom Makler einstmal angepriesenen Mieteinnahmen nicht erreicht werden oder gar ausbleiben. Dann werden die auch so tollen Steuervorteile eine Farce und jeder klagt.

Die drei Erfolgsfaktoren

Lassen Sie sich dennoch nicht abschrecken. Immobilien sind, unter Berücksichtigung der Faktoren Standort, Preis und Vermietbarkeit eine sichere Bank für Investitionen. Aus Sicht von Hermann Tecklenburg ist bei der Wahl der Investition den Wohnimmobilien ganz klar der Vorzug vor Büroimmobilien zu gegeben. Auf keinen Fall empfiehlt er Kleinanlegern die Investition in gebrauchte SB-Märkte auf der grünen Wiese.

Gerade bei Immobilien-Fondsanlagen ist Vorsicht geboten. Hier gilt das Vorgesagte, es fehlt an der Transparenz, man selbst hat keinen Einfluss auf die Geschehnisse, kennt weder Örtlichkeiten noch Verwaltung etc. Kaufen Sie Gebäude zum anfassen anstatt Fondanteile.

Geheimtipp

Absolute Ausnahme-Immobilien sind denkmalgeschützte Immobilien-Objekte – das sind „Weihnachtsgeschenke“. Wenn und soweit die darauf getätigten Investitionen unter Auflagen der Denkmalbehörde vom Finanzamt anerkannt werden, sind diese Investitionen über 11 Jahre voll abzugsfähig. Das sind noch echte Steuervorteile. Aber auch hier bergen sich Risiken. Die Bausubstanz und die Denkmalschutzbehörde können den geplanten Möglichkeiten auch schnell

einen Strich durch die Rechnung machen. Damit der Erwerb einer solchen Immobilie nicht zum Reinfall wird, empfiehlt der Fachmann, solche Immobilien nur mit fachkundiger Beratung in Erwägung zu ziehen. Auf der sichersten Seite sind Käufer, wenn sie diese Immobilie fix und fertig mit oder nach Sanierung erwerben. Hier trägt das Risiko dann der Bauträger. Als Anleger oder Eigennutzer profitieren Sie von der dann feststehenden Quote der abschreibungsfähigen Investitionen und es gibt kein böses Erwachen.

Für klein- bis mittelgroße Anleger gibt es vom Fachmann folgende Anlageempfehlung: Investieren Sie in Eigentumswohnungen, die zentrumsnah in einer wachsenden Großstadt liegen. Hierzu zählen derzeit Düsseldorf, Köln, Frankfurt, Hamburg, München und Stuttgart. Dort prognostiziert man einen Wertzuwachs von 30-40 %. Der Trend hat hier bereits vor ca. 4 Jahren eingesetzt. Dennoch ist es für eine solche Investition noch lange nicht zu spät. Aber auch hier sollte die Überlegung der Erreichbarkeit nicht vernachlässigt werden. Für einen Anleger aus Kleve,

Krefeld oder Mönchengladbach macht es nicht wirklich Sinn, in Hamburg oder München zu investieren, wenn er dort nicht häufig vor Ort sein kann.

So ist es sich gleichwohl auch empfehlenswert, Investitionen in den kleineren Städten zu wagen, die wie Krefeld oder Mönchengladbach quasi vor der Haustür sind und hier dem Anleger den Vorzug der Kontrollmöglichkeiten bieten.

Wenn der Anleger die Zeit hat, sollte er sich auch selbst um die Verwaltung seiner Objekte kümmern. Ist diese Zeit nicht gegeben, ist auch für die Wahl der Verwaltung größte Sorgfalt geboten.

Der Fachmann rät: Berücksichtigen Sie immer Standort, Preis und Vermietbarkeit! Dann wird auch Ihre Immobilienanlage goldene Früchte tragen.

Mehr Infos unter tecklenburg-bau.de

Merke:

1. Immobilien am richtigen Standort werden auf Dauer im Preis steigen.
2. Eine Analyse von 200 Objekten hat eine Rendite auf das Eigenkapital ergeben von 8 % im 1. Jahr >> 10% im 10. Jahr. (Die Werte beziehen sich auf Mietobjekte ab 6 Wohnungen.)
3. Die Nachfrage nach Neubauwohnungen wächst. In den nächsten 15 Jahren werden 3,4 Mio. Neubauwohnungen benötigt.
4. Comeback der Innenstädte. Immer mehr Käufer wollen citynah wohnen.
5. Steuern sparen mit Wohnungen in denkmalgeschützten Gebäuden.

ALTER STEIN – NEUER GLANZ

Das Sachverständnis und die Liebe zum Element Stein sind unsere Kompetenz.

Verfahren
reinigen
imprägnieren
schleifen
kristallisieren
polieren

Wir bearbeiten
Marmor
Granit
Sandstein
Terazzo
Betonsteinwerk
Kunststein



Ausgangssituation



während der Arbeit



Ergebnis

Mit modernster, schonender Technologie und hochwertigen Qualitätsprodukten sorgt MA-BE dafür, dass Ihr Steinboden, die Fassade Ihres Gebäudes oder Ihre Steintreppe in neuer Schönheit erstrahlt und auch lange schön bleibt.

Rufen Sie uns an und schon bald kann Ihr Boden in neuem Glanz erstrahlen!

MA-BE Bodensanierung
Sittarder Straße 34d
41748 Viersen

Tel. 02162-502439
Fax 02162-502440
Mobil 0173-5479559

Mail: ma-be@arcor.de
www.manfred-bergfeld.de

MA-BE
BODENSANIERUNG

NEUES VOM STANDORT NIEDERRHEIN


Grundsteinlegung der Mediobook

Unter dem großen Kran, der weit über dem Theaterplatz in die Höhe ragt, legten Oberbürgermeister Gregor Kathstede, Büchereidirektor Helmut Schroers, Architekt Gerhard Feldmeier, Bau-Unternehmer Peter H. Derichs und Polier Eitel Fröhlich den Grundstein für die neue Mediobook. Die Stadt Krefeld errichtet dort am bisherigen Standort der Stadtbücherei den modernen Neubau. Die Fundamente sind betoniert und die Pumpensumpfe unterhalb der Bodenplatte verlegt. Die Fertigstellung der Tiefgaragendecke ist im Gang. Danach kann dann der Baukörper auch oberhalb der Erdoberfläche in die Höhe wachsen. Der gesamte Rohbau soll gegen Ende des Jahres fertig werden. Die neue Mediobook wird als Stahlbetonkonstruktion mit Flachdach errichtet. Fassaden und Dacharbeiten stehen für den Zeitraum bis März 2007 auf dem Programm, dann geht es an die Ausbaurbeiten und die technische Gebäudeausrüstung. Im Frühjahr 2008 soll die neue Mediobook in Betrieb gehen. Die gesamte Bauphase wird von einer auf dem Seidenweberhaus installierten Webcam aufgezeichnet und ist im Internet unter www.krefeld.de/mediobook zu verfolgen, wo auch schon eine Beschreibung des Baus und Diashow mit ersten Plänen hinterlegt ist.


Auszeichnung für Oui

Den Mode- und Marketingpreis „Goldene Seidenschleife“ verlieh die Stadt Krefeld zur Eröffnung der Größten Straßenmodenschau der Welt am 23. September

„Sternschnuppen“ bei Mercedes-Benz

Am 1. August begrüßte die Mercedes-Benz Niederlassung Rhein-Ruhr ihre neuen „Sternschnuppen“: 12 kaufmännische und 29 technische Auszubildende. In den kommenden zweieinhalb bis dreieinhalb Jahren werden die jungen Kollegen zu Automobilkaufleuten, KFZ-Mechatronikern und Karosseriebaumechnikern ausgebildet. Im Lack- und Karosseriezentrum der Niederlassung Rhein-Ruhr werden außerdem wieder zwei junge Kollegen zu Lackierern aus-



gebildet. „Wir sind stolz darauf, dass wir auch in diesem Jahr wieder so vielen jungen Menschen eine qualifizierte und fundierte Ausbildung in unserem Unternehmen bieten können“, sagt Angelika Wießner, Leiterin der kaufmännischen Berufsausbildung der Niederlassung Rhein-Ruhr. Und eine gute Ausbildung hat in Rhein-Ruhr Tradition. „Unsere drei eigenen Berufsschulklassen, die Ausbildung in den Niederlassungen und Betrieben und die innerbetrieblichen Fortbildungen bereiten unsere Azubis gezielt und qualifiziert auf die Anforderungen der Abschlussprüfungen und des späteren Berufslebens vor“, so Angelika Wießner weiter.

an die Unternehmensgruppe Oui aus München. Zur Vorbereitung der Preisverleihung besuchten Michael Schreiber (2.v.r.), Division Manager Qui Set, und Daniela Spohr (r.) von Spohr Public Relations die Samt- und Seidenstadt. Zusammen mit dem Geschäftsführer des Deutschen Mode-Instituts Gerd Müller-Thomkins (2.v.l.) und dem Leiter des Fachbereiches Stadtmarketing, Medien, Büro des Rates, Jürgen Jacobs (l.) präsentierten sie das aktuelle Plakatmotiv mit „Germanys next Top-Model“ Lena Gercke.


Wirtschaftsjunioren putzen Klinken

Das Ausbildungsjahr hat für Industrie und Handel gut begonnen. Sie verzeichnen in Nordrhein-Westfalen 4,8 Prozent mehr eingetragene Ausbildungsplätze. Die IHK Mittlerer Niederrhein und die Wirtschaftsjunioren legten am 10. August weiter nach. Junge Unternehmer besuchten persönlich Betriebe, um als „Klinkenputzer“ eigenhändig für weitere Lehrstellen zu werben. Erstmals fand die seit Jahren in Krefeld etablierte Aktion auch in Mönchengladbach und Neuss statt. „Als Firmenchefs kennen wir die Schwierigkeiten, mit denen Unternehmer rund um die Ausbildung konfrontiert sind“, betont Stefan Pollok, Vorstandssprecher der Jungen Unternehmer Krefeld. Nichts helfe bei Ausbildungsfragen besser, als „auf einer Augenhöhe“ kommunizieren zu können. „Schließlich geht es nicht allein um eine bessere Berufsausbildung, sondern auch um den eigenen Nachwuchs in den

www.gju-krefeld.de



Ilias Nanoussis und Rolf Jansen

Klinkenputzen für Ausbildungsplätze: Die Jungen Unternehmer Stefan Pollok, Axel Briesemeister und Christoph Rychow warben gestern unter anderem in der Weinbörse am Südwall für Lehrstellen. Dort bildet Geschäftsführer Ralf Theuvsen erstmals einen Kaufmann für Dialogmarketing aus.

Betrieben und bei den Wirtschaftsjunioren.“ Gerade um den wachsenden Fachkräftemangel zu beseitigen sei es wichtig, dass junge Unternehmer mit gutem Beispiel voran gingen, kommentiert Dirk Kniebaum von den Wirtschaftsjunioren Mönchengladbach. „Deshalb haben wir die Aktion nun auch nach Mönchengladbach und Neuss getragen.“ Kniebaum hofft, dass auf diese Weise noch möglichst viele Bewerber in der Region vor dem 1. September eine Lehrstelle gefunden haben. „Einige Betriebe würden gern ausbilden und schrecken zurück, weil ihre Zukunftsperspektive unsicher ist oder weil sie die unterstützenden Angebote der IHK und anderer Anbieter nicht gut genug kennen.“ An diesem Punkt sei es wichtig, aufzuklären, ergänzt Ralph Kuhlmann von den Junioren in Neuss: „Wir stehen zur gesellschaftlichen Verantwortung der Unternehmen und wollen als Klinkenputzer zeigen: Der Ausbildungspakt steht!“

Neue Technologie

Im Juli präsentierte das Lexus Forum Mönchengladbach vor der malerischen Kulisse von Schloss Dyck die neuesten Fahrzeuge mit Hybrid-Technologie. Den geladenen Gästen konnte Rolf Jansen und Team die Zukunftstechnologie im Motorenbereich sowohl im Vortrag, vor

100 Jahre Bleichermühle – Das muss gefeiert werden

Und zwar mit einem Jubiläumsvorverkauf und sensationellen Angeboten mit bis zu 50 % auf das gesamte Sortiment. Der Name Bleichermühle hat sich nun seit 100 Jahren einen Namen weit über die Region hinaus gemacht und konstant mit stilvoller Wohnkultur rund um Haus und Garten überzeugen. Ein besonders großer Dank gebührt den treuen Kunden, so Inhaber Hans-Joachim Hansen. Das moderne Erlebnis-Kaufhaus für Garten- und Freizeitmöbel, für Wohn-Accessoires, Glas, Keramik, Porzellan und anspruchsvolle Haushaltswaren in Schwalmatal bietet für jeden Geschmack etwas. In der Bleichermühle finden Sie eine enorme Auswahl an Ideen und Anregungen, wie Sie Ihren Garten, Ihre Terrasse, Ihren Wintergarten oder auch Ihre Wohnräume in eine Oase der Entspannung und Ruhe verwandeln können. Namhafte Markenhersteller bieten auf 5000 qm Ausstellungsfläche beste Qualität und Verarbeitung. Der überzeugende Rundum-Service lässt keine Wünsche offen.



www.bleichermuehle.de

www.lexus-in-mg.de

Ab sofort bei uns bestellbar!

Pure Faszination. Der neue Audi TT.

Einzigartiges Design. Klarer Charakter. Konsequente Sportlichkeit.

Der neue Audi TT mit:

- Audi Space Frame ASF®
- leistungsstarkem 2,0-l-TFSI- oder 3,2-l-V6-Aggregat*
- sportlichem 6-Gang-Doppelkupplungsgetriebe S tronic
- permanentem Allradantrieb quattro®
- elektrisch ausfahrbarem Heckspoiler

Erfahren Sie mehr über den neuen Audi TT. Ab sofort bei uns.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes.

* Kraftstoffverbrauch in l/100 km: kombiniert 7,7–10,3; CO₂-Emission in g/km: kombiniert 183–247

Borgmann
Krefeld im Schirrhof.

Nassauer Ring 45
47803 Krefeld
Tel.: 0 21 51 / 76 88-6 00
Fax: 0 21 51 / 76 88-6 10
www.borgmann-krefeld.de


Floehr · Hermes & Partner GbR

Alle Leistungen, wie z.B.:

- Steuerplanung und Gestaltung
- Prüfung der Steuererklärungs-pflicht für Rentner
- Betreuung von Erbschaften und Schenkungen
- Steuererklärungen
- Lohn- und Finanzbuchführung
- Jahresabschlüsse

Ralf Floehr
Dipl.-Oec., Steuerberater
Georg Hermes
Dipl.-Oec., Steuerberater
Iris Floehr
Dipl.-Finw., Steuerberater
Axel Briesemeister
Dipl.-Finw., Steuerberater
Martina Graf Haselhoff
Dipl.-Betw., Steuerberater
Andreas Paus
Rechtsanwalt
Valerie Mittelstädt
Rechtsanwalt

**Steuerberater
Rechtsanwälte**

Grenzstraße 115-117
(gegenüber Finanzamt)
47799 Krefeld

Tel.: 0 21 51 - 58 66 - 0
Fax: 0 21 51 - 58 66 66

www.fhp-krefeld.de
info@fhp-krefeld.de



VENLO



Am 09. März diesen Jahres eröffnete Holland Casino Venlo die dreizehnte Niederlassung von Holland Casino seine Pforten für das Publikum. Die Zahl 13 ist in der Casinowelt eine Glückszahl. Welches Glück auch für Sie in Venlo wartet, können wir nicht sagen, aber wo Sie Ihr Glück mal versuchen sollten ...

Ihr Einsatz bitte

Text Katja Hilpert Fotos Norbert Waalboer

Ein bisschen Las Vegas vor der Haustür. Nun endlich auch in Venlo! Hier kann Mann und Frau ganz nach dem amerikanischen Vorbild das Glücksspiel wagen.

Spielbanken üben seit je her eine Faszination auf die Menschen aus, was nicht zuletzt auch auf die Äußerlichkeiten der Umgebung zurückzuführen ist, die die Gäste in eine Welt der Zerstreung abseits alltäglicher Abläufe entrücken lassen soll. So auch das Holland Casino Venlo. Beim ersten Betreten strömen unglaubliche Reize auf einen ein. Ein Spielparadies lädt ein zu Abenteuer.

Entdecke die Möglichkeiten – let's win
Die Anreicherung von Spielautomaten erinnert anfänglich an das Börsenbankett in Frankfurt oder New York. Geht es doch auch hier um den richtigen Einsatz und das Ziel, Gewinne einzufahren. Zwar knackt man in Frankfurt keinen Jackpot, doch freut es auch hier, wenn ein steigender Kurs unerwartete Gewinne

verspricht. Die Spielwilligen tummeln sich eifrig und der Klang der 550 Automaten füllt den Saal mit Leben. Mit einem Euro ist der erste Schritt getan. Jetzt liegt es an Ihrer ruhigen Hand und Ihrem scharfen Blick, den Einsatz zu mehren.

Ein wenig ruhiger, doch genauso Spiel begeistert geht es an den Amerikanischen Roulettetischen zu. Übrigens, beim Amerikanischen Roulette spielen Sie mit farbigen Jetons, die Sie beim Croupier kaufen. Jeder Spieler hat seine eigene Farbe. Sie bestimmen selbst den Wert ihrer Jetons. Und nach der Aufforderung des Croupiers „Faites vos Jeux“ folgt Ihr Einsatz.

Wer sich nicht gern in die Karten blicken lässt, der blöfft seine Mitspieler mit regungsloser Miene beim Poker oder Black Jack. In Venlo werden die Karten für die spannende Variante des Caribbean Stud Poker gegeben. Hier gilt es, anders als beim Poker, die Bank zu

besiegen. Daneben können Sie auch mit Straight Punto Banco Ihr Glück beim Kartenspielen unter Beweis stellen.

Was wäre ein Spieleabend, ohne das allseits beliebte Glücksrad? Wir alle kennen noch Mareen Gilzer, die Glücksradfee aus der bekannten TV-Sendung. Glücksrad fehlt auf keiner Kirmes und Glücksrad ist eines der ältesten Glücksspiele überhaupt. Am Big Wheel, wie das Glücksrad auch heißt, können Sie ebenfalls um Gewinne mitfeiern.

Make a Game!

Schon immer war ein Spielcasino eine Verknüpfung von Vergnügen und Nützlichem. So bietet auch das Holland Casino Venlo vielseitige Gelegenheiten. Ein ausgefallener und idealer Treffpunkt für Empfänge und Feste mit Ihren Geschäftspartnern, Koll-



gen oder Vereinsmitgliedern. Selbst nach Konferenzen oder Geschäftsessen bieten Arrangements ab acht Personen einen attraktiven Ausklang eines Geschäftstages. Die Bandbreite der Angebote des Casinos reicht von einfachen Einführungen bis hin zu einem genau auf Ihre Wünsche zugeschnittenen Fest für bis zu 200 Personen, einschließlich Dinner oder Buffet und Live-Unterhaltung.

Jeden Mittwochabend gehört das Casino der Damenwelt. Es ist Ladies Day – oder besser Ladies Night. Einmal im Monat werden zudem am Spezial Ladies Day spannende Präsentationen aus den

Bereichen Lifestyle, Mode, Schmuck und Make-up geboten. An diesem Abend gibt es für Damen freien Eintritt und ein Getränk gratis.

Ein Balanceakt mit den Emotionen

Das Casino ist täglich für 1600 Gäste empfängsbereit. Zum Wohl der Gäste tragen 200 Mitarbeiter bei. 120 weitere sind im Bereich Catering oder Reinigung tätig. Für die Sicherheit der Gäste sorgt zudem die hauseigene Präventionspolitik, unterstützt von der Abteilung Security & Risk Control. Man ist sich der sozialen Verantwortung bewusst. „Spielen macht Spaß, doch Sucht zerstört Menschen“. Die Mitarbeiter sind gut geschult und haben ein waches Auge auf ihre Gäste. Dies wird zudem durch zweihundert Kameras unterstützt. Droht Suchtgefahr oder reagieren die Besucher auf Spielverluste emotional, führen die Mitarbeiter mit dem Betreffenden gezielte Gespräche oder verweisen auf professionelle Hilfe. Im Casino zu arbeiten macht Spaß, doch mitunter ist es auch Schwerstarbeit. Die Mitarbeiter achten auch darauf, dass Gäste andere Gäste nicht belästigen. Die emotionalen Schwankungen der Gäste gilt es aufzugreifen. Gäste in Siegeslaune

sind zu bändigen, ebenso sind frustrierte Besucher zu motivieren. Jeder Mitarbeiter hat sein Aufgabenfeld. Croupiers müssen sich beim Spielen sehr konzentrieren. Deshalb arbeiten sie auch in wechselnden Schichten. Wussten Sie, dass ein Croupier an einem Kartentisch nach einer Stunde eine Viertelstunde Pause hat, ein Croupier am Roulettetisch seine Arbeit stehend verrichtet und daher nach einer ¾ Stunde eine ¼ Stunde Pause hat und dass die Croupiers regelmäßig die Tische wechseln, um auch nicht dieselben Gäste zu bedienen?

Willkommen im Holland Casino Venlo

Neben all der Spiel lust bietet zudem ein umfangreiches Gastronomieangebot Zeit für kulinarische Momente. Ein echter Blickfang ist hier die Casino Bar. Aus der Mitte des Saales erhebt sie sich wie eine Bake. „Der Ausgangspunkt war das Spiel“ – so die Aussage des Architekten Freek Claesens. Jetzt bleibt nur noch die Frage offen, wann auch Sie dem Holland Casino Venlo einen Besuch abstatten. Ihr Einsatz bitte!

www.hollandcasino.de

GREVE
MODEN

Individueller.
Informierter.
Persönlicher.

Hochstraße | Krefeld
www.grevemoden.de

HUGO BOSS
ORWELL
CAMBIO
BOSS ORANGE
PATRIZIA PEPE
CLOSED
HUGO
ST. EMILE
NICE CONNECTION
VAN LAACK
DTLM
REPLAY
VERO MODA
REPEAT
ST. MARTINS
OUI
MAC
MORE & MORE
COMMA
CINQUE
MARC AUREL
OSKA
SONJA KIEFER
BARBARA SCHWARZER
...

GREVE
MODEN



Radsport vom Feinsten

Die drei Gewinner des Elite-Rennens der SWK-Classics 2006 in Krefeld: Dirk Müller (m.), Danilo Hondo (l.), Sebastian Flaskamp (r.)

Insgesamt fieberten rund 20.000 Zuschauer mit und jubelten den zahlreichen Teilnehmern zu. Schon mittags wurde der große Familientag eingeläutet, an dem man unter anderem Riksha fahren und Fahrradparcours bewältigen konnte. Das unterhaltsame Programm in Höhe des Kaiser-Wilhelm-Museums wurde von ARD-Moderator Marcel Wüst begleitet. Musikalisch erfreute die Cover-Band „Blend“ mit 70er und 80er Jahre-Hits die Gemüter und selbst für die ganz Kleinen gab es rockige Klänge von der „Kiddys Corner“. Das Krefelder Gesangstrio „Melodic“ trat übrigens zum ersten Mal mit einer Begleitband auf, eine durchaus gelungene Kombination.

Im Vordergrund standen natürlich neben dem Hauptrennen auch verschiedene andere sportliche Herausforderungen: Das Polizei-Staffel-Rennen, das U17- und

das U19-Rennen. Ganz klar für sich entschieden hat das König-Pilsener-Team das U17-Rennen, denn die ersten sechs Gewinner stammen alle samt aus dem erfolgreichen Krefelder-Team. Den ersten Platz des U19-Rennens erreichte der niederländische Teilnehmer Gerd Steijn, aber dafür waren die folgenden vier Plätze für das Köpi-Team reserviert, allen voran Tim Gajewiak und Leon Schachtner. Besonders stolz dürften die Krefelder sein, dass einer von Ihnen zu den TOP 3 des Elite-Rennens gehörte. Sebastian Flaskamp vom König-Pilsener-Team erreichte hinter Danilo Hondo (Lamonta) und dem unschlagbaren Deutschen Meister Dirk Müller vom Team Sparkasse das Ziel. Weitere namhafte Radsportler folgten Ihnen, darunter: Matthias Kessler vom Team T-Mobile, Andreas Beikirch vom Team Sparkasse oder Robbie McEwen vom Team Lotto – der übrigens bei der Tour de France das grüne Trikot holte.

Prominenz war an diesem sportlichen Tag rund um den Westwall natürlich auch vertreten. Oberbürgermeister Gregor Kathstede gehörte zu den ersten Zuschauern an der Rennstrecke. Bundestagsabgeordneter Willy Wimmer, Landtagsabgeordneter Winfried Schittges, CDU-Fraktionsvorsitzender Wilfried Fabel sowie sein SPD-Kollege Ulrich Hahnen gesellten sich als Zuschauer zu der politischen Runde. Mit von der Partie war auch Willi Pins, Jupp Kompalla und Otto Pütz. Mit einem tollen Feuerwerk endete der spannende Renntag, der Gott sei Dank trocken blieb.

Die SWK Classics

Am 11. August war es endlich soweit, im Rahmen des 1. Krefelder Fahrradtags wurde rasanter Radsport, Prominenz und ein buntes Programm geboten. Dafür, dass es im wahrsten Sinne des Wortes rund ging, sorgte der Veranstalter und Radsportclub Rheintreu Krefeld. Der Vorsitzende Wolfgang Feld war besonders stolz auf das tolle Teilnehmerfeld der diesjährigen SWK-Classics.

Text Nicole Gieres M.A. Fotos Rainer Lohmann

Dem Sieg ganz nah



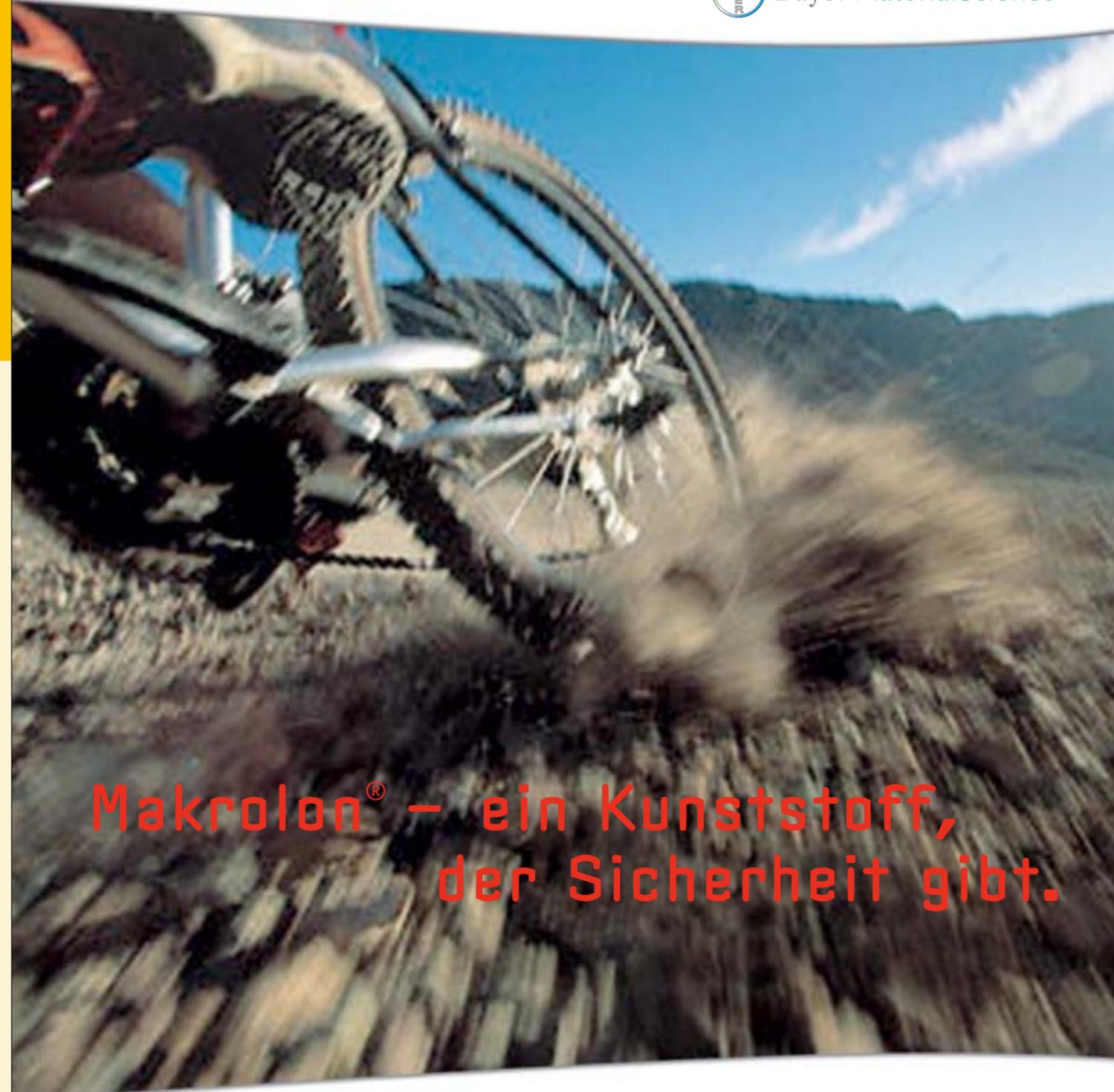
Das Rennen vor einer malerischen Kulisse



Es ging heiß her...



Jubel nach einem gelungenen Rennen



Makrolon® – ein Kunststoff, der Sicherheit gibt.

Beim Sport geht es um Dynamik und Spaß. Schutz und Sicherheit sind dabei lebenswichtig. Deshalb verwendet uvex den High-tech Kunststoff Makrolon®. Brillen und Helme aus Makrolon® sind splitterfrei, bruchfest und extrem leicht. Da steht der sportlichen Herausforderung nichts mehr im Wege. Auch bei Solarpanels, Stadiondächern oder Scheinwerferstreuscheiben im Automobilbau ist Sicherheit das Argument für den Einsatz von Makrolon®. Infos unter www.uvex.de und www.makrolon.de




makrolon®
 the high-tech material



Home Alone

Zeit für einen Wellness-Day

Text Nicole Gieres M.A.

Wenn die Tage wieder kürzer werden und das Wetter stürmischer, gibt es nichts Schöneres, als sich mal wieder zu entspannen und dem grauen Alltag zu entfliehen. Morgens vor der Arbeit reicht die Zeit meist bloß für einen „Beauty-Quickie“, und ist man abends endlich wieder zu Hause, steht höchstens eine lange, warme Dusche auf dem Programm. Gönnen sich doch mal wieder ein heißes Bad, eine nährnde Maske oder eine ausgiebige Maniküre. Mit unseren Tipps und Anregungen fühlen Sie sich garantiert wie neu geboren.

Wellness – Streicheleinheiten für Körper, Geist und Seele bewusst erleben. Mittlerweile hat sich der Megatrend in alle Lebensbereiche erstreckt, und von Wellness-Reisen über Wellness-Duschen bis hin zu Wellness-Musik ist alles vertreten. Die moderne Wortschöpfung setzt sich zusammen aus Wellbeing (sich wohlfühlen) und Fitness (gut in Form sein) und spricht so unsere Bedürfnisse und Sehnsüchte an, ausgeglichen und entspannt den Alltag zu meistern. Gleichzeitig spricht Wellness gerade bei Frauen auch die Emotionalität an: Musik, Düfte, Licht und Farben werden hier groß geschrieben. Genießen Sie Ihr herbstliches Wellness-Programm in vollen Zügen und laden Sie Ihre Batterien auf natürliche Weise auf. Hier gibt es Rezepte für Ihre Wohlfühlloase zu Hause.

Starten Sie ausgeschlafen in den Tag. Die Wellness-Droge Nr.1 ist der **Schlaf**. Ohne Schlaf gefährden Sie Ihre Stimmung, Ihr Gewicht und Ihre Gesundheit. Schlafmangel = Stressfaktor. Widmen Sie sich dann in Ruhe einem abwechslungsreichen gesunden **Frühstück**. Aber denken Sie daran, am Welnesstag sollte ein Frühstück schon vor 12 Uhr eingenommen werden: Am besten mit einem frisch gepressten Saft, einem Müsli mit Obst und allem, was Ihnen sonst noch schmeckt und nicht zu schwer im Magen liegt. Der Darm ist schließlich unsere Wellness-Zentrale. Ein gutes Essen füllt nicht nur den Bauch, sondern nährt gleichzeitig die Seele. Folgen Sie möglichst der Ernährungspyramide – dem WellFood-Schlüssel. Die Basis einer gesunden Ernährung bilden Getreideprodukte wie etwa Vollkornbrot, es folgen Obst und Gemüse. Eine Stufe darüber befinden sich Milch, Eier und Käse. In der Spitze der Pyramide versammeln sich Süßigkeiten, Fette und Öle die möglichst vermieden werden sollten. Übrigens, wer schon im Schlaf abnehmen will, kann dies mittels fettschmelzenden Substanzen. Vor dem Einschlafen am besten einen Joghurt mit etwa zwei Esslöffeln Haferflocken essen, das reicht schon aus.

Nach der ersten Stärkung sollte der **Kreislauf** in Schwung gebracht werden. Also raus an die frische Luft. Dabei ist es Ihnen überlassen, ob Sie Joggen, Walken oder einfach nur Spazieren gehen. Das Wichtigste ist, dass man genug Sauerstoff aufnimmt und sich fit und frisch fühlt. 30 Minuten sollten zunächst ausreichend sein. Da hat man das gute Gefühl, ein paar Kalorien verbraucht zu haben. Wichtig: Viel trinken!

Jetzt wäre die richtige Zeit für ein wohltuendes **Bad**. Das warme Wasser lockert die Muskeln, vertieft die Atmung und lässt Alltagsstress verschwinden. Stellen Sie überall Kerzen auf, legen Sie Ihre Lieblings-CD ein, halten Sie einen flauschigen Bademantel und ein Glas Champagner oder eine Tasse Tee bereit. Dekorieren Sie das Badezimmer mit frischen Blumen oder betten Sie sich in der Badewanne auf Rosen. Duftende Badezusätze und Öle tun jetzt ihr Übriges für die Rundum-Entspannung. Hervorragend eignen sich Ölzusätze für irritierte und schuppige Haut. Das Öl macht sie wieder samtweich und unterstützt die haut eigene Schutzbarriere.

Aber welche **ätherischen Öle** sind zu empfehlen? An erster Stelle steht da die Königin der Blumen – die Rose. Keine Blume ist schöner, sinnlicher und stolzer als sie. Die Rose hat aber noch andere Vorteile und ist bekannt für ihre heilende Wirkung: Energiespendend, aufbauend, hydratisierend und Falten reduzierend – was will man mehr. Durch die Aromen kann die Haut besonders gut entspannen. Außerdem wirkt der Duft der Pflegeprodukte und Parfums mit Rosen-Inhaltsstoffen angenehm betörend. Olivenöl wurde schon seit der Antike für eine weiche Haut verwendet. Ein Bad mit japanischem Minzöl, Weidenrindenextrakt und Wacholder helfen bei verkrampten Waden – besonders zu empfehlen nach einem anstrengenden Shopping-Tag. Die enthaltenen Wirkstoffe regen die Durchblutung an und schon nach kurzer Zeit lassen Muskelschmerzen nach und die Beweglichkeit steigt. Rosmarinöl wirkt hautstraffend

und hebt die Stimmung, Pfefferminze und Grapefruit beleben und Orangenöl fördert die Durchblutung und stärkt die Nerven. Man kann ja nicht immer einen Wellness-Day genießen und für die restliche Woche sollte man sich schließlich stärken. Wichtig ist, dass bei reinen ätherischen Ölen 5-10 Tropfen für ein Bad reichen. Dazu empfiehlt sich etwa 20 ml neutrales Badeöl wie Mandel- oder Jojobaöl, was gut miteinander vermischt werden sollte. Wer sich nicht entscheiden kann, kann getrost auf ein

Bäderset zurückgreifen – gesehen bei Dr.Hauschka. Den Körper nach dem Bad ganz sanft abtupfen, nicht trocken rubbeln. Ihre Haut ist jetzt entspannt und aufnahmebereit – das Wellness-Day-Programm kann weiter gehen.

Halt! Bevor Sie aus der Wanne steigen, sollten Sie ein **Körperpeeling** machen. Durch die Feuchtigkeit und Wärme ist Ihre Haut optimal auf eine solche Pflege vorbereitet und Sie können sich noch eben in der Badewanne abduschen. Ganz einfach werden Hornschüppchen entfernt und die Haut wird schön zart. Ein fertiges Peeling zum Beispiel von The Body Shop



wird den Ansprüchen gerecht. Bei normaler Haut empfiehlt sich das Oliven Body Peeling. Seine luxuriöse, cremige

Formulierung enthält gemahlene Walnusschalen und feine Olivenkernchen als Peelingmittel. Trockene Haut? Dann wird Ihr Körper das Kokos Body Peeling mit gemahlene Kokosnussschalen lieben. Jetzt ist es Zeit für eine abschließende Rundumpflege mit Körperspray oder -öl. Eine tolle Mischung für den Körper – und eine wohlriechende dazu – können Sie ganz einfach selbst mixen, indem Sie 2 El Lavendelöl und 1/8 Liter Mandelöl gut miteinander vermischen. Massieren Sie den Öl-Mix am besten in die Haut ein, so lange sie noch feucht ist. >

Do it yourself

Möchten Sie sich Ihr eigenes Wohlfühlbad mixen? Je nach Vorlieben brauchen Sie nur ein paar Zutaten. Ein Traumbad für die Seele zaubern Sie mit 4 El Honig, 3 Tropfen Rosmarin-Öl, 3 Tropfen Lavendel-Öl und 2 Tropfen Veilchenöl. Die perfekte Mischung um allen Stress zu vergessen. Etwas Erfrischung gefällig? Zwei Zutaten reichen – Orange und Kamille. Hängen Sie drei Beutel Kamillentee in die Wanne (am besten unter dem Wasserhahn, damit sich das einlaufende Wasser direkt mit dem Aroma der Kamille verbinden kann). Anschließend drei Orangen in Spalten schneiden und in die Wanne geben. Brauchen Sie eine extra Portion Glück und Harmonie? Man nehme 4 El Honig, 4 EL Sahne, 5 Tropfen Jasmin-Öl, 3 Tropfen Orangen-Öl und 2 Tropfen Vanille-Öl.



TOP Empfehlung



Waldhotel Tannenhäuschen
... mit allen Sinnen genießen

Wer Erholung, Ruhe und Wellness in Naturnähe sucht, der ist hier goldrichtig: Am Stadtrand von Wesel im Naturschutzgebiet „Hohe Mark“ in mitten von altem Baumbestand können Sie sich rundum verwöhnen lassen. Im **Waldhotel Tannenhäuschen** wird auf rund 5.300 Quadratmetern sowohl im Innen- als auch im Außenbereich der Genuss für Körper und Seele groß geschrieben. Nach dem Motto „Optimieren ist unser Lebensthema!“ wurde kürzlich der Wellness-Bereich ausgebaut. Mit „Aqua-Silva Wellness-Beauty-Spa“ bekam dieser auch einen eigenen Namen, der die besondere Lage berücksichtigt und eine Symbiose zwischen dem Element Wasser (= Aqua) und der Natur (Wald = Silva) schafft. Der Charakter des Niederheims mit seiner wunderbaren Natur und seiner römischen Vergangenheit wird optimal wiedergespiegelt. Das Thema Sensualismus steht im Vordergrund und zieht sich durch alle Bereiche. Neu hinzugekommen ist z.B. das große Whirlpool-Solebecken mit 50 Quadratmetern sowie einem Sternenhimmel aus über 400 einzelnen Sternchen und entspannender Unterwassermusik.



Entspannung unterm Sternenhimmel

Das 4 Sterne Superior Hotel ist eine der größten Beauty-Oasen Deutschlands und seit über 100 Jahren im Besitz der Familie Hetzel. Nutzen Sie die vielfältigen Arrangements für ein Wochenende oder gleich für ein paar Tage und lassen Sie die Seele baumeln.

www.tannenhaeuschen.de

Erwecken Sie Eindruck

Leben Sie ab heute mit den Haaren,
die Sie immer haben wollten.

Haarverlängerung und -verdichtung mit europäischem und indischem Echthaar innerhalb von 24 Stunden. Löst sich eine Strähne, kann sie dank unserer schonungsvollen Technik innerhalb kurzer Zeit wieder eingesetzt werden.



NEU

Jetzt auch spezialisiert auf
Haarintegration und Zweithaar bei

- + Alopecia areata, totalis & universalis
- + Onkologischem Haarausfall (Chemotherapie)
- + Androgenetischem Haarausfall
- + Transgender

Natürliche Haare - Natürliches Aussehen - Natürlich Leben

Unverbindliche Beratung nach Terminabsprache
unter 02161-13808

Yves HAIRDESIGN
Kaiserstraße 89 - 41061 Mönchengladbach
Fon 02161-13808 - Fax 02161-247688
www.yveshairdesign.de

Wie wäre es jetzt mit einem kleinen **Mittagssnack**? Salat der Saison mit etwas Vollkornbrot oder Tomaten mit Mozzarella und einem hochwertigen Balsamico-Essig? Da Salat zu 90 % aus Wasser besteht, enthält er kaum Fett und Kohlenhydrate, dafür eine Menge Mineral- und Ballaststoffe und viele Vitamine. Dabei ist Salat ein praktischer Fältchenkiller und sorgt für ein schönes Hautbild. Tomaten versorgen die Haut mit Vitamin C, E, Beta Carotin und Lycopin. Dieser Farbstoff ist ein Radikalempfänger und stoppt schädliche Substanzen wie Nikotin und Schadstoffe aus der Luft, welche die Haut angreifen und sie altern lassen. So essen Sie sich auch ganz nebenbei schön.

Machen Sie nach dem Essen einen kurzen **Mittagschlaf**. Denken Sie daran, heute ist Ihr Tag und es ist nicht verwerflich, wenn Sie mitten am Tag einfach mal die Augen zu machen. Ein Nickerchen von 10 bis 20 Minuten wirkt höchst belebend. Nach der Pause starten Sie mit ein paar Atemübungen am offenen Fenster. Meistens atmen wir viel zu flach. Setzen Sie sich aufrecht hin und schließen die Augen, um die volle Aufmerksamkeit bewusst nach innen zu wenden. Legen Sie die Hände auf Ihren Bauch und atmen Sie langsam tief ein. Beobachten Sie Ihren Atem und wie sich Ihr Bauch nach vorne wölbt. Atmen Sie langsam aber geräuschvoll durch den Mund. Atmen Sie erneut tief ein, halten Sie den Atem kurz und atmen Sie dann wieder kräftig aus. Wiederholen Sie die Übung ein paar Mal.



Widmen wir uns den **Haaren**. Gönnen Sie sich nach der Haarwäsche eine besondere Maske oder Kur, die auf Ihre Haarbedürfnisse abgestimmt ist. Selbstgemacht am preisgünstigsten und oft am effektivsten. Denken Sie aber nicht an Mayonnaise oder Bier – es gibt da die merkwürdigsten Empfehlungen. Alle Haartypen können mit einer pflegenden Kur aus 2 El Weizenkeimöl und 1 Tl Zitronensaft um die Wette glänzen. Voraussetzung: Die Zutaten gut miteinander verrühren und im feuchten Haar mit einem grobzinkigen Kamm verteilen. Nach 10 Minuten die Haarkur mit viel warmen Wasser auswaschen. Brauchen Sie etwas gegen Spliss? Man nehme 1 Tl Honig, 2 El Olivenöl und ein Ei. Alles mischen und strähnenweise ins Haar massieren. Nach 30 Minuten Einwirkzeit gründlich ausspülen und mit einem milden Shampoo noch mal nachwaschen. Ein warmes Handtuch auf dem Kopf verbessert die Pflegewirkung.

Verwöhnen Sie Ihre Haare mit einer schönen Maske oder Kur – auch während eines Bades zu empfehlen.

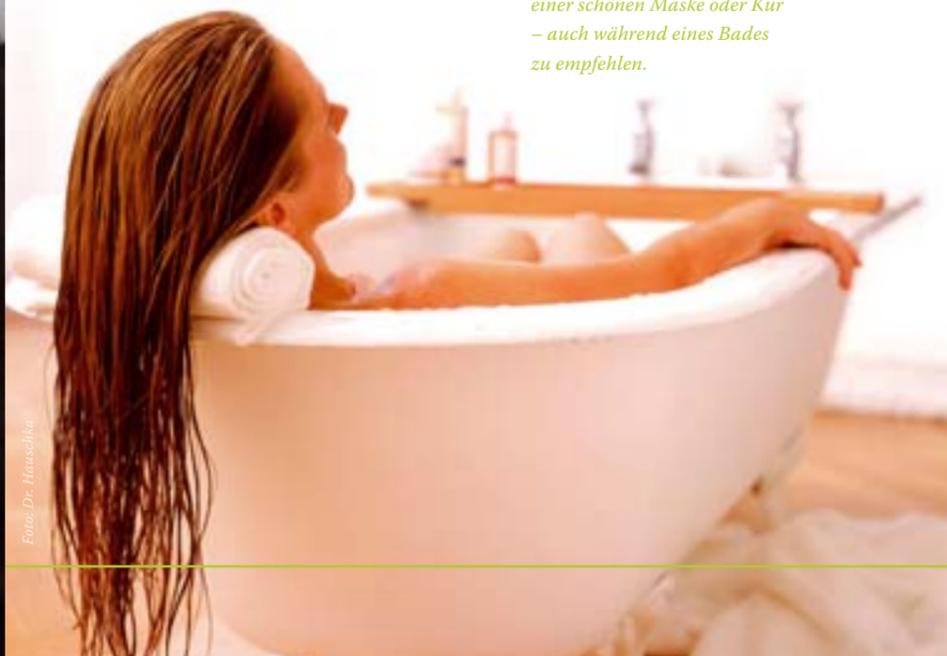


Foto: Dr. Häuschke

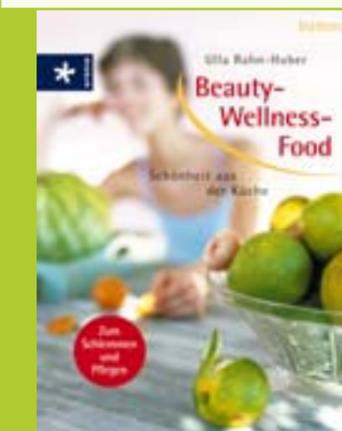
Trinken Sie zwischendurch auch genug? Ausreichend Wasser unterstützt Ihren Wellness-Day, und Ihr Körper dankt Ihnen. Als **Zwischen-snack** eignet sich Obst oder aber auch eine Handvoll Nüsse. Walnüsse fördern nicht nur die Konzentration, sondern machen auch durch viel Vitamin E glücklich. Naschen ist übrigens auch erlaubt. Ein paar Stückchen Schokolade sind völlig okay. Forscher haben

herausgefunden, dass der Genuss dunkler Schokolade nicht nur glücklich macht, sondern sich auch positiv auf den Blutdruck auswirkt und einen Anti-Aging-Effekt hat – wer sagt's denn. Verantwortlich dafür ist das in der Kakaobohne enthaltene Flavanol, das die freien Radikale neutralisiert. Wer es doch nicht übers Herz bringen kann, kann auf Bananen zurückgreifen; sie liefern ebenfalls das Glückshormon Serotonin frei Haus. >



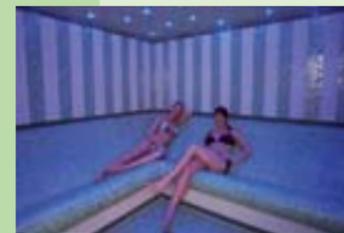
Die Römer nannten die Walnuss übrigens „Iovis glans“ – die königliche Jupiternuss. Und das sagt schon einiges über die langjährige Wertschätzung aus.

WELLNESSBUCHTIPP



Schönheit aus der Küche

Tropische Früchte und das Allround-Talent Aloe Vera, aromatische Kräuter und exotische Gewürze, kostbare Öle, Eier, frische Sahne, Wein und Schokolade – sie alle versprechen nicht nur Gaumenfreuden, sondern bieten auch von außen als Creme, Maske, Tonikum, Peeling usw. Luxus pur. Das Ergebnis: Strahlende Augen, gesundes Haar, einen rosigen Teint und eine gute Figur. Wellness zum Lesen. **Ulla Rahn-Huber, Beauty-Wellness-Food – Schönheit aus der Küche**, Urania-Verlag, ISBN: 3332015788, 9,90 Euro



AQUA SILVA
Wellness-Beauty-Spa

Mit allen Sinnen genießen ...

Wellness-Abend ab € 45,00

Beauty Tagesprogramm ab € 109,00

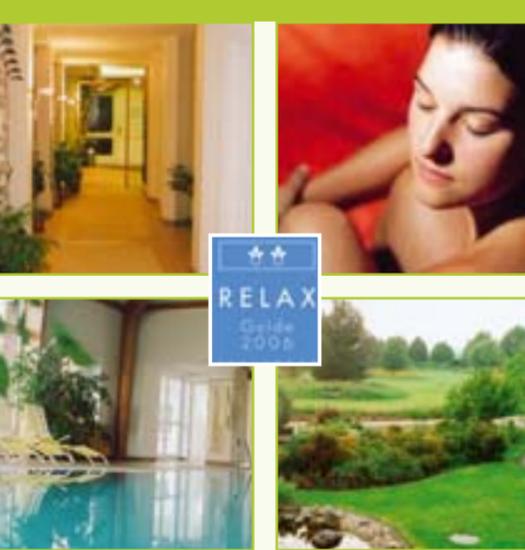
Großes Wochenende-Beautyprogramm ab € 355,00

5300 m² Wellness- & Beautylandschaft mit großem Aktivpool, Whirlpool-Solebecken mit Liquid sound, Outdoor Saunapark, Duft-Dampfbad, Tepidarium, moderner Fitnebraum und, und, und ...

TANNENHÄUSCHEN
WESSEL

Waldhotel Tannenhäuschen Familie Hetzel OHG
Am Tannenhäuschen 7 – 46487 Wesel
Tel.: 0281-9669-0 – Fax: 0281-9669-99
info@tannenhaeuschen.de – www.tannenhaeuschen.de





... wo die Seele ein Zuhause hat!

Haus Merbeck am Wald gehört in Deutschland zu den Top 20 unter den klassischen Schönheitsfarmen und wurde bereits mehrfach durch den Relax-Guide ausgezeichnet. Die zauberhafte Hofanlage liegt in einem wunderbaren, 16.000 m² großen Qi-Garden.

Ein top qualifiziertes Beauty- und Wellness-Team kümmert sich kompetent und individuell um die Gäste in diesem liebevoll durch die Inhaber Marietta und Günter Benkelmann geführten, traditionsreichen Haus, in dem sich Körper, Geist und Seele zuhause fühlen dürfen. Neben individuell auf die Bedürfnisse der Gäste abgestimmten Beauty-, Relaxing- oder Anti-Aging-Programme bietet Haus Merbeck am Wald auch eine Gertraud-Gruber-Woche, in der mit original Gruber-Produkten behandelt wird. Für Eilige gibt es nicht nur Beauty-Wochenenden, sondern auch interessante Kurzwochen.

Ein besonders attraktives Angebot gilt in der Woche vom 15. bis 20. Oktober: Die Schnupper-Kurzwoche kostet dann nur **550,- Euro**

Haus
Merbeck
The German Beauty Farm
and Wellness Center
near the Rhine

Haus Merbeck am Wald
Beautyfarm und Ayurveda-Oase nur für Damen
Hallerstraße 17 • 41844 Wegberg-Merbeck
Tel: 02434-979000 • Fax: 02434-9790099
info@haus-merbeck.de • www.haus-merbeck.de

➤ Jetzt steht das **Gesicht** im Mittelpunkt. Mit einer gründlichen Reinigung bereiten Sie dieses perfekt vor. Herrlich erfrischend wäre nun ein Orangengesichtswasser. Eine Orangenschale, häuten und quer in dünne Scheiben schneiden. Bedecken Sie dann das Gesicht mit den Orangenscheiben und genießen Sie etwa 20 Minuten den belebenden Duft der Frucht. Immer noch up to date sind aber auch Gurkenscheiben. Sie duften zwar nicht so wie Orangen, aber dafür spenden Sie Feuchtigkeit und erfrischen Sie gleichermaßen. Die Vorgehensweise wäre hier dieselbe.

Im Anschluss bietet sich eine Gesichtsmaske an. Einen El Traubenkernöl und 2 El Naturjoghurt versprechen mehr Feuchtigkeit und einen straffenden Effekt. Das Öl mit dem Joghurt mischen, die Creme auf Gesicht und Hals auftragen, 15 Minuten einwirken lassen und dann mit lauwarmem Wasser abwaschen. Das besonders feine Öl belebt die Haut und hinterlässt einen feinen Schimmer auf der Haut. Es gibt aber auch ganz tolle Produkte zum Kaufen unter anderem aus dem Hause Merz Spezial. Die Palette reicht von Peel off-Masken, über Schaummasken und reinigende Masken. Die Einwirkzeit ist hier verschieden. Während die Maske einwirkt, lesen Sie doch in einem Buch oder blättern Sie in unserem TOP-Magazin, dabei lauschen Sie Entspannungsmusik. Siedürfen nur nicht vergessen, die Maske wieder abzuwaschen, sonst braucht man womöglich einen Spachtel.



Den krönenden Abschluss des Wellness-Days bildet die Fuß- und Handpflege. Für die **Füße** gibt es eine schöne und einfache Pflegevariante und zwar die „feet therapy treatments socks“ von Artdeco Wellfeet. Die Spezialsocken sind Pflege, Wellness und innere Balance in einem Produkt. Sie verwöhnen die Füße auf besonders komfortable Weise mit hochwirksamen Pflegestoffen. Die Tragedauer beträgt etwa eine Stunde. Ein weiterer Pluspunkt: Auf der Unterseite der Wellness-Socken sind Farbfelder aufgedruckt, die mit Hilfe der beigefügten Anleitung die Durchführung einer entspannenden Massage ermöglichen. Ihre Füße fühlen sich rundum wohl und lang anhaltend gepflegt. Einfach, aber effektiv ist auch eine Fußmaske mit Avocado. Die reife Avocado zerdrücken,



die Füße mit dem Fruchtfleisch einreiben und das Ganze etwa 15 Minuten einziehen lassen und dann nur noch abspülen. In Bali hat man sogar als Mitglied einer höheren Kaste immer eine Schale mit frischen Blüten, ein paar Tropfen Eukalyptusöl und Wasser im Schlafzimmer. Das rituelle Fußbad findet abends zu Ehren des hinduistischen Gottes Sang Hyang Widhi, der für die Balance im Leben zuständig ist, statt.

Ihre **Hände** brauchen eine extra Portion Pflege, aber auch hier gibt es schnelle Lösungen. Ein Peeling und eine anschließende Handpflege gibt es mittlerweile schon in einem Produkt zum Beispiel „All in one manicure“ von Artdeco Hand Balance. Entfernt lose Hautschüppchen und überschüssige Nagelhaut. Eine kleine Menge der Emulsion in den Handinnenflächen verteilen, Hände massieren und Nagelhaut durch sanftes Einreiben des Salzes entfernen. Mit warmem Wasser abspülen.

Bevorzugen Sie lieber eine exotische Handmaske, so hilft Ihnen eine kleine reife Papaya. Das Fruchtfleisch herauslösen, pürieren, auf Hände und Unterarme inklusive Ellbogen auftragen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Nach einer Einwirkzeit von etwa 20 Minuten das Ganze abspülen und eine reichhaltige Creme verwenden. Ganz am Ende können Sie die Nägel mit einem Nagelhärter, einem Pflegegelack mit wertvollem Calcium oder einem Pflegeöl mit Vitaminen lackieren.



Leider bekommen unsere Hände im Alltag viel zu wenig Aufmerksamkeit – nutzen Sie den Wellness-Day, um Abhilfe zu schaffen.



So, der Wellness-Day neigt sich langsam dem Ende zu. Lesen Sie noch etwas oder hören Musik und lassen Sie den Abend ganz ruhig ausklingen. Versuchen Sie, wenn der Alltag Sie wieder hat, auch mal die Zeit anzuhalten, loszulassen und Ihre innere Mitte zu finden. Gönnen Sie sich öfter mal ein schönes Bad oder eine Gesichtsmaske und wiederholen Sie so oft wie möglich die beschriebenen Atemübungen. Und denken Sie daran: Wellness ist alles, was gut tut und was Körper, Geist und Seele verwöhnt.

Anti-Aging-Drink Pfirsich-Himbeer



Zutaten pro Glas:

1 Pfirsich
100 g Himbeeren
150 g fettarmer Joghurt
100 ml Buttermilch
50 ml Ananassaft

Zubereitung:

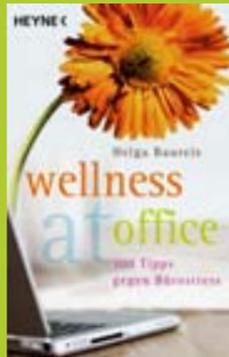
Pfirsich waschen, halbieren und den Stein entfernen. Mit den Himbeeren pürieren und mit Joghurt und Buttermilch vermischen. Dann den Ananassaft hinzufügen, gut umrühren und sofort genießen.

Der Drink bietet jede Menge Pflanzenpower für ein starkes Immunsystem. Das Vitamin C in der Pfirsich, den Himbeeren und der Ananas entschlackt und sorgt für ein straffes Bindegewebe.

Rezept-Tipp

Zeit zum Entspannen Wellness zum Lesen

vorgestellt von Nicole Gieres



Endlich!

Darauf haben wir lange gewartet – einen Ratgeber für Bürodamen. Praktisch, leicht und sofort umsetzbar, so muss es sein. Das Buch beginnt mit den besten Tipps für einen guten Start in den Tag und endet mit dem Feierabend-Loslass-Ritual. Wichtig auch die obligatorischen Tipps gegen das Tief am Nachmittag, welches uns mit Sicherheit schon alle einmal heimgesucht hat. Inspirierend und effektiv sind die Ratschläge gegen Erkältung und Kopfschmerzen. Dieses Buch zeigt, wie man sich so ganz nebenbei und auf die Schnelle erholen kann. Das hebt nicht nur die Laune, sondern der Arbeitsplatz wird zu einem Ort, an dem man sich so richtig wohl fühlen kann. Sollte in keiner Schreibtischschublade fehlen! **Wellness at office. 100 Tipps gegen Bürostress, Helga Baureis, 189 Seiten, Heyne Verlag, 7,95 Euro, ISBN: 3453660161**



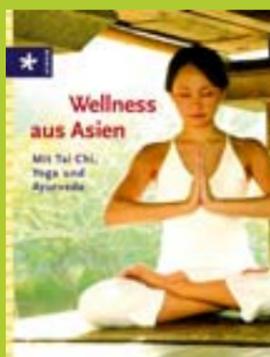
Das Feng Shui-Wunder

Die Autorin Josephine Collins präsentiert die wunderbare Welt des relaxten Wohnstils. Neben den ansprechenden Fotos finden Sie viele Anregungen und Ratschläge, die sich schnell und ohne größere Vorarbeit umsetzen lassen. Praktisch sind die immer wieder auftauchenden „10 Tipps, um gleich zu starten“. Schaffen Sie sich selbst klare Verhältnisse und einen Ort zum Durchatmen. Treten Sie die Reise durch die eigenen vier Wände an und lassen sich inspirieren von den Ideen, die Ihre eigene Persönlichkeit widerspiegelt. Sie erwartet ein Wohn-Ratgeber, der nicht mit aufwendigen Design-Ideen daher kommt – Ihr eigener Stil ist gefragt. Pflanzen, Farben und Düfte kommen zum Einsatz und schaffen fast von ganz allein ein verbessertes Raumklima. **Glücklich Wohnen. WohnWellness mit Feng Shui-Ideen, Josephine Collins, 128 Seiten, Callwey Verlag, 19,95 Euro, ISBN: 3766716425**



Wellness-Urlaub geplant?

Der praktische Guide im Taschenbuchformat zeigt 65 Hotels aus 19 Ländern und das mit einem phantastischen Bildmaterial. Die vorgestellten Spas in Europa, Asien und den USA verbinden alte Heilmethoden mit dem neuesten Stand der Technik und bieten wohlthuende Entspannung für vom Alltagsstress geplagte Seelen. Christina Montes führt unter anderem nach Marrakesch, wo der Traum von Tausendundeiner Nacht wahr wird. Tropische Paradiese finden Sie auf den Seychellen oder dem Südpazifik. Suchen Sie eine avantgardistische Ruhe-Oase, dann sind Sie auf der Insel Helgoland gut aufgehoben. Eine lohnende Investition für alle, die ihren Wellness-Urlaub in einer modernen Architektur erleben möchten. **Spa & Wellness Hotels, Christina Montes, 400 Seiten, TeNeues Verlag, 20,- Euro, ISBN: 3823855956**



Entspannung aus Fernost

Die drei beliebtesten und am häufigsten ausgeübten Wellness-Lehren aus Asien sind hier nicht nur vereint, sondern werden anschaulich präsentiert. Das Wohlgefühl für Körper, Geist und Seele – also der ganzheitliche Mensch – steht im Mittelpunkt. Mit den vorgestellten Übungen und Anwendungen aus den beliebtesten asiatischen Lehren können Sie sich Ihre ganz persönliche Wellness-Kur zusammenstellen. Mit Tai Chi erlangen Sie zu mehr Energie und empfinden eine innere und äußere Balance. Yoga ist eine Wunderwaffe gegen Stress und verhilft Ihnen zu Harmonie. Mit Ayurveda erkennen Sie Ihr Dosha und unterstützen Ihre Gesundheit. Ein Muss für jeden Wellness-Fan, der sich auch mit asiatischen Übungen verwöhnen möchte. **Wellness aus Asien, 160 Seiten, Urania Verlag, 14,95 Euro, ISBN: 3332017152**

MÖNCHENGLADBACH

Käthe Stroetges Die Powerfrau aus Mönchengladbach

...vorgestellt von Katja Hilpert



Wer sie aus dem Gladbacher Raum nicht kennt, ist entweder noch einiges unter 40 Lenzen oder plant bewusst seinen Ruhestand weit weg aus diesen Breitengraden. Die gebürtige Holterin Käthe Stroetges gründete 1968 im smarten Alter von 33 Jahren in Mönchengladbach den Verein „Sport für Betagte e.V.“. Wie kam es dazu? Gemeinsam mit ihrem Mann hat sie sich schon damals um ältere Menschen gekümmert. Sonntags holten sie zwei drei Senioren aus einem Altenheim ab und versorgten sie mit Kaffeeklatsch und Kuchen. Doch bald wurde dies zu wenig. Zu viele blieben auf der Strecke. Gleiches ist ihr als alter Borussia-Fan widerfahren. Hier eine kurze Episode: Vor dem Eingang standen zehn ältere Herren, Käthe fragte, warum sie denn nicht ins Stadion gingen. Darauf die Herren: „Wir gehen in der Halbzeit, dann kostet es nix mehr“. Käthe und ihr Mann hatten ein Herz und spendierten daraufhin den Herren die Eintrittskarten. Beim nächsten Mal standen dort schon 15 Herren. So konnte es dann doch nicht weitergehen. Käthe sprach mit dem Stadionsdirektor und wollte Freikarten – keine Chance. Da wusste sie es, sie musste was tun! Sie fühlte schon damals am Puls der Zeit, wusste, wo auf dem Markt die Nachfrage groß und das Angebot praktisch nicht vorhanden war. Sie knüpfte im Laufe der Zeit ein Netzwerk. Eine Geschäftsfrau durch und durch und doch mit viel Liebe und Sympathie gerade für die Älteren von uns. Sie prägte weit über die Grenzen Gladbachs hinaus den Begriff „Sozialer Altersport“. Was Käthe Stroetges darunter versteht, das fasst sie selbst kurz zusammen: „Sämtlicher Sport, die Geselligkeit, das positive Miteinander, Sprachkurse und Urlaub“. Ein alter Mensch gehört nicht auf das Abstellgleis!

Ihr Lebenswerk und ganzer Stolz ist das Käthe Stroetges Haus, ein Kurzzeitwohnen und Altenheim in Kombination mit dem Alterssportzentrum an der Aachener Straße, beides in Mönchengladbach. Mit diesem Projekt und den dort lebenden und arbeitenden Menschen verbringt sie all ihre Zeit. Im stolzen Alter von 71 Jahren ist sie noch immer die Verwaltungsdirektorin und im Vorstand des Vereins „Sport für Betagte e.V.“, der derzeit über 2000 Mitglieder zählt. Wann sie sich einmal zur Ruhe setzen will, dass weiß sie selbst noch nicht so genau. „Man braucht mich hier“ und außerdem will sie ihren Nachfolger auch perfekt vorbereiten. Schließlich ist es ihr Wunsch und Traum, dass ihr Lebenswerk ganz in ihrem Sinne fortgeführt wird. Denn an diesem Ort wissen gerade die älteren Menschen, dass sie liebevoll umsorgt werden.

Ihr Tag beginnt um 6.20 Uhr, dann klingelt der Wecker, und es heißt raus aus den Federn. Ab 7.30 Uhr wird Büroarbeit im Käthe Stroetges Haus erledigt. Sie ackert Berge von Papier durch und hat auch immer ein Ohr für die Probleme in der Belegschaft. Immerhin, ein Stamm von 50 Mitarbeitern sorgen sich um das Wohl der älteren Generation. Volles Haus auf beiden Seiten! Da gilt es zu organisieren und zu delegieren. Mit Ideenreichtum geprägt, setzt Käthe Stroetges so einiges in Gang. Einen 100%igen Tagesablauf gibt es nicht. Ihr Tagespensum reicht bis in die Abendstunden. Gegen 19.30 Uhr gönnt sie sich dann den Feierabend.

Und weil sie selbst so voller Tatendrang steckt, hat sie erst letztes Jahr in ihrer Freizeit ein kleines Fachwerkhäuschen von bescheidenen 230 qm Wohnfläche aus dem 16. Jahrhundert in Franken er-

worben und saniert. Dort findet sie Ruhe und Erholung, allein oder mit der Familie. Aber auch ein idealer Ort, um gemeinsam mit Freunden, der Belegschaft und auch den ein oder anderen Hausbewohnern für ein verlängertes Wochenende eine kleine Sause zu starten. Neben der ganzen harten Arbeit wird nämlich auch gern gefeiert. Am liebsten dann natürlich auch mit denen, die in den alltäglichen Zeiten ihren „Mann“ stehen. Und weil gern gefeiert wird, heißt es dann auch: „Zu Hause feiern gilt nicht, das ist Zusatz!“ Die Bewohner sind zum Feiern herzlich eingeladen. Die ältesten Partygäste sind immerhin schon 90 und 87. Glauben sie mal nicht, die sind nach Kaffee und Kuchen im Bett. Manche Party geht bis in die frühen Morgenstunden und nicht selten sind dann Frau Bötcher & Co. die letzten im Bett...

Käthe Stroetges hat ihr Hobby zum Beruf gemacht und fühlt sich für das, was sie tut, berufen. Wenn man sie fragt, ob sie diesen Weg noch einmal gehen würde, kommt ohne zögern ein klares und deutliches „Ja“ aus ihrem Munde. Aber auch sie hat dafür Opfer bringen müssen. Wenn sie könnte, würde sie mehr Zeit ihren Freunden widmen. Diese sind in der regen Geschäftswelt so manche Male auf der Strecke geblieben. Aber sie ist frohen Mutes, dass sie diese Zeit jetzt nachholen wird!

Sie ist schließlich kein bisschen Müde ... „Dat is uns Käthe!“



Ach übrigens, wenn Frau Stroetges ausspannt, dann genießt sie gern ein Glas Rotwein. Ihre Empfehlung – der Bordeaux „Mouton Cadet“ aus dem Hause Philippe de Rothschild.



Big Spender

Das gigantische Engagement des Warren Buffet

Der grauhaarige, lächelnde Herr mit Brille sieht aus wie ein lieber netter Opa. Aber der vermutlich erfolgreichste Geldanleger Amerikas, Warren Buffett, ist noch viel großzügiger als die meisten Großväter. Allerdings nur für die Allgemeinheit und nicht für seine Familie: Der 75-Jährige hat beschlossen, den Löwenanteil seines Vermögens nicht den (bislang immer) verwöhnten Kindern zu hinterlassen, sondern ihn an Bedürftige zu verteilen. Und das ist beim zweitreichsten Mann der Welt eine ganze Menge: Das Privatvermögen von US-Investor Warren Buffett wird auf unglaubliche 44 Milliarden Dollar geschätzt.

Text Silke Öttershagen

Der Investor will Aktien seines Unternehmens Berkshire Hathaway im Wert von 37 Milliarden Dollar an fünf gemeinnützige Stiftungen spenden. Größte Empfängerin ist die Bill & Melinda Gates Foundation, die sich auf weltweite Gesundheits- und Bildungsprojekte spezialisiert hat. Sie soll rund 30 Milliarden Dollar erhalten. Eine Summe, die für Normalsterbliche unvorstellbar ist. Das Geld soll in Impfstoffe für Entwicklungsländer investiert werden. Aber ist es normal, dass der zweitreichste Mann der Welt fast sein ganzes Geld dem reichsten Mann der Welt geben will?!

Big Spender unter sich: Bill Gates und Warren Buffett gelten als gute Freunde. Sie spielen seit vielen Jahren zusammen Golf und Bridge. Und sie führen gemeinsam eine Rangliste an: die der reichsten Männer der Welt. Warren Buffett entschied sich für die Stiftung seines Freundes, weil ihn deren Leistungen tief beeindruckt haben. „Wer würde beim Golf nicht Tiger Woods wählen, um von ihm vertreten zu werden“, begründete Buffett seine Entscheidung für die „beste Stiftung, die es gibt.“

Die 50-jährige Softwarelegende Bill Gates hatte kürzlich bekannt gegeben, sich in den kommenden zwei Jahren vollständig aus dem Tagesgeschäft von Microsoft zurückzuziehen. Der Computermann

wird zwar offiziell immer noch im Vorstand des Unternehmens bleiben, aber er wechselt die Positionen – vom „Geldeinnehmer“ zum „Geldausgeber“. Charity heisst das Zauberwort. Ab 2008 will Gates hauptberuflicher Stiftungsvorsitzender werden. Gemeinsam mit seiner Ehefrau und Vater William H. Gates gründete der Multimilliardär bereits vor sechs Jahren die Bill & Melinda Gates Foundation. Mit rund 27 Milliarden Dollar Kapital ist es die größte private Stiftung weltweit. Und nun wird sie noch reicher ...

Mit dem Buffett-Vermögen verfügt sie künftig über die nun verdoppelte Summe von 64 Milliarden Dollar. Die Spende von Warren Buffett soll in jähr-

lichen Raten von fünf Prozent gezahlt werden. Diese müssen, so lautet die Grundregel, immer voll ausgegeben werden. Und so kann das Microsoftpaar mehr denn je die Welt verbessern – eine Idee, die nicht jeden begeistert. Kritiker sprechen von einer „Supermacht“. Die Organisation unterstützt mehr als 100 Länder auf der ganzen Welt. Und die Beträge, mit denen die Stiftung hilft, übersteigen in vielen Fällen die Größe jener Finanzspritzen, die westliche Regierungen oder internationale Institutionen den Initiativen und Entwicklungsländern zukommen lassen. Ihre Ausgaben lassen sich in etwa mit denen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) vergleichen. ➤



Bill und Melinda Gates zusammen mit Warren Buffett (von links) während dessen Pressekonferenz Ende Juni, auf der der vielfache Milliardär seine überraschende Entscheidung bekannt gab: Der Großteil seines Vermögens wird insgesamt fünf Stiftungen gespendet. Den Löwenanteil erhält die Bill & Melinda Gates Foundation des Microsoft-Gründers.

Grund für seinen außergewöhnlichen Schritt: Warren Buffett bezeichnete die Gates-Stiftung als „die beste Stiftung, die es gibt“.



Lebenslauf

Warren Buffet

Das „Orakel von Omaha“

Warren Buffett wurde am 30. August 1930 als zweites Kind des Börsenmaklers und späteren Kongressabgeordneten Howard Buffett und dessen Frau Leila in Nebraska geboren. Schon als Kind war er von Zahlen fasziniert. Im Alter von elf Jahren erwarb er seine ersten drei Aktien. Er studierte Wirtschaftswissenschaften. Danach arbeitete er in der Firma seines Vaters. 1956 gründete Warren Buffett seinen ersten privaten Investment-Pool mit einer symbolischen Einzahlung von 100 Dollar. Einige Verwandte zahlten ihm spontan gut 10 000 Dollar. Innerhalb kurzer Zeit wurden daraus jeweils 150 000 Dollar. Das „Orakel von Omaha“ hat sich und die ihm vertrauenden Anleger auch im Laufe vieler weiterer Jahre zu wohlhabenden Menschen gemacht. Als Investitionsvehikel dient dabei die von ihm 1965 erworbene Firma Berkshire Hathaway. Sie wuchs unter den Händen Buffetts von einer Textilfirma zu einer Holdinggesellschaft mit Schwerpunkt im Versicherungsgeschäft. Dazu gehören mittlerweile 66 eigene Firmen und viele weitere Beteiligungen. Buffett besitzt 31 Prozent der Anteile von Berkshire Hathaway.

Warren Buffett war mit Susan von 1952 bis zu ihrem Tod vor zwei Jahren verheiratet. Aus der Ehe sind die drei gemeinsamen Kinder Howard, Susan und Peter hervorgegangen.



Privatleben eines Multimilliardärs – Warren Buffett mit seiner verstorbenen Ehefrau Susan. Buffett hat mehrfach geäußert, dass der Tod seiner Frau und seine Bewunderung für Bill und Melinda Gates ihn dazu bewogen hätten, das Geld noch vor seinem Tod zu spenden.

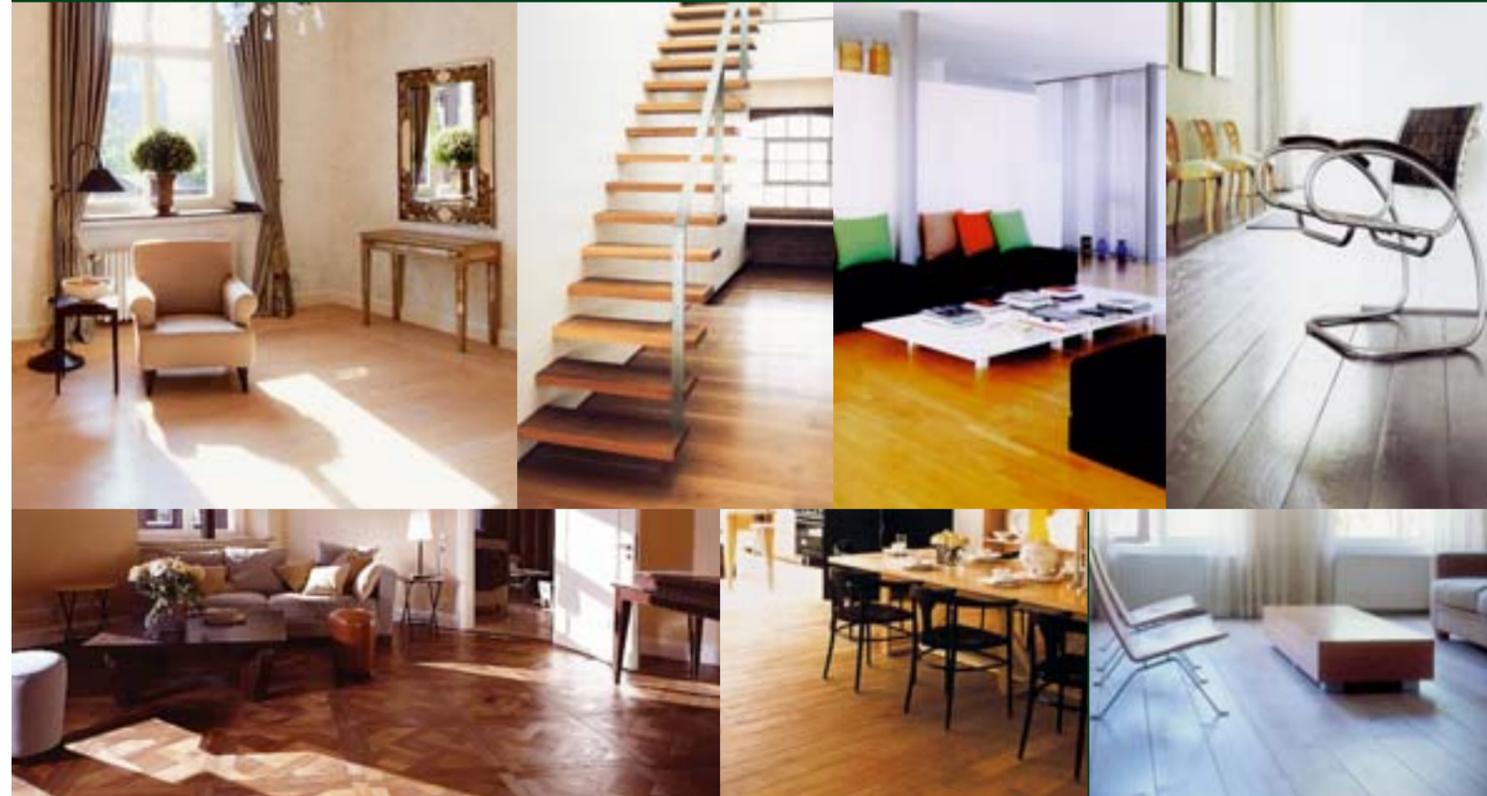
> Kampf gegen Krankheiten

Der Schwerpunkt des Stiftungs-Engagements liegt dabei klar auf dem Kampf gegen Krankheiten: Malaria, Aids, Tuberkulose. 1,7 Millionen Kinderleben hat die Stiftung nach eigenen Angaben bereits u. a. durch Impfungen gerettet, weitere zehn Millionen sollen es in der kommenden Dekade sein. Und das alles mit der Hilfe von Warren Buffett. Insgesamt 85 Prozent seines Vermögens gibt der (noch) zweitreichste Mann der Welt damit an Bedürftige weiter. Damit erfüllt er sich und seiner inzwischen verstorbenen Frau den Traum, seinen Reichtum mit Notleidenden teilen zu können. Ein selbstloser Traum? Auch bei einer Spendenaktion wie dieser finden sich zahlreiche Kritiker: Sein Leben sei von gewaltigen persönlichen Widersprüchen geprägt. Mit den Riesenspenden wolle er den jahrelangen harten Umgang mit seinen Mitarbeitern wieder gutmachen. Ihm mag vorgeworfen werden, er habe sein Geld auf dem Rücken der Arbeitnehmer verdient und sie wie Spielbälle jongliert. Mag sein. Was heute für ihn mehr zählt, ist sein Engagement.

Bescheidener Lebenswandel

Warren Buffett lebt selbst übrigens recht bescheiden in einem Haus, das er vor Jahrzehnten (1958) für etwas mehr als 31 000 Dollar gekauft hat. Für ihn zumindest scheint die Anhäufung von persönlichem Reichtum nicht Ziel seines Lebens gewesen zu sein. Erst kürzlich verblüffte er mit einer anderen skurrilen Charity-Aktion: Er versteigerte ein Abendessen mit sich selbst bei eBay. Viele wollten mit dem zweitreichsten Mann der Welt speisen gehen. Letztendlich ging der Abend für 620 000 US-Dollar an einen anonymen Bieter. Warren Buffett will das Geld an eine Stiftung spenden, die in San Francisco Obdachlosen hilft. Nach Angaben des Internetauktionshauses war es die zweitprofitabelste Versteigerung für einen guten Zweck. Vergangenes Jahr konnte eine Harley Davidson mit den Autogrammen von Prominenten für etwa 625 000 Euro versteigert werden. Aber Warren Buffett wird sich bestimmt noch etwas Neues einfallen lassen, um das dann doch noch zu toppen. >

Schönste Ausstellungen in Wuppertal · Köln · Krefeld



Parkett in seiner schönsten Form

90 Jahre Familientradition · Perfektes Verlegehandwerk · Größte Parkettauswahl

Parkett Dietrich
W U P P E R T A L · K Ö L N · K R E F E L D

Qualität aus Tradition seit 1918

Köln, Danziger Str. 36, Tel: 0 22 34 . 93 30 56 Wuppertal, Sanderstr. 213, Tel: 02 02 . 28 03 40 Krefeld, Hochstadtstr. 3-5, Tel: 0 21 51 . 49 41 80

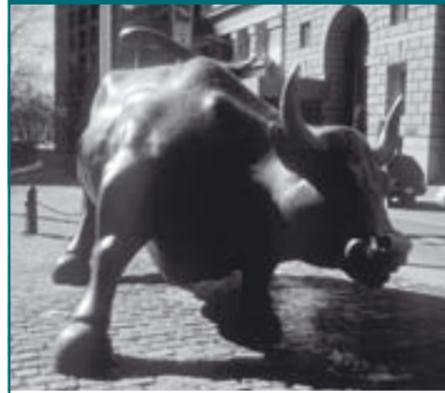
www.parkett-dietrich.de



Fotos: Picture Alliance, Interoptics, Stephan Förster

› „Kleiner“ Anteil für die Kinder
Keine Angst, die drei Kinder Susan (52), Howard (51) und Peter (48) von Warren Buffett gehen aber doch nicht ganz leer aus: Allerdings müssen sie sich jeweils mit (nur!) einer Milliarde Dollar zufrieden geben. Buffett war stets ein Gegner von erbtem Milliarden-Vermögen. Deshalb lehnte er auch die von US-Präsident George W. Bush und seinen Republikanern angestrebte – und jüngst gescheiterte – Abschaffung der Erbschaftssteuer ab. Sein Statement dazu: „Großes Vermögen, das anzusammeln die Gesellschaft ermöglicht hat, soll auch dahin wieder zurückfließen“.

Erfolgsgeheimnis



Warren Buffett gilt als erfolgreichster Investor Amerikas. Viele wollen von seinem Anlage talent profitieren. So werden in Büchern seine Investmentstrategien erläutert.

Die so genannte „Buffettologie“ – seine sechs goldenen Regeln für die Auswahl der Unternehmen beim Aktienkauf:

- 1. Gewinne der Eigentümer**
(Cashflow abzüglich Investitionsausgaben) über 50 Millionen Dollar
- 2. Nettomargen**
von mindestens 15 Prozent in den vergangenen zwölf Monaten
- 3. Eigenkapitalrendite**
von mindestens 15 Prozent im vorangegangenen Quartal und in jedem der vergangenen drei Jahre
- 4. Wachstum**
der angesammelten Gewinne auf absoluter Basis unterhalb des Wachstums der Marktkapitalisierung
- 5. Projizierter Cashflow**
pro Aktie in den kommenden fünf Jahren über dem aktuellen Kurs, diskontiert mit der Rendite der 30-jährigen Staatsanleihen
- 6. Marktkapitalisierung**
von mindestens 500 Millionen Dollar

Bill & Melinda Gates Foundation

Die Stiftung von Bill und Melinda Gates ist die größte der Welt und ging aus der seines Vaters, der „William H. Gates Foundation“ hervor. Der Microsoft-Gründer leitet die Stiftung, die ihren Hauptsitz in Seattle hat. Der Grundstock der Stiftung, die 241 Mitarbeiter beschäftigt, betrug vor Warren Buffetts Ankündigung rund 29,1 Milliarden US-Dollar (Stand: Juni 2006).

Die Ziele der Stiftung sind im Bereich Entwicklungshilfe angesiedelt. Sie unterstützt die Behandlung und Bekämpfung von Krankheiten in der ganzen Welt. Dazu gehören Projekte zur Versorgung von Aids-Kranken in Botswana und die Bereitstellung von Geldern für Impfprogramme von Kindern in Indien und Afrika. Weiterhin engagiert sie sich in der Forschung nach Impfstoffen gegen Aids, Tuberkulose und Malaria sowie der Bereitstellung von Impfstoffen gegen Kinderlähmung, Diphtherie, Keuchhusten, Masern und Gelbfieber. Außerdem fördert die Stiftung Bibliotheken und Studenten aus Bevölkerungsminderheiten.

Durch die Stiftung von Bill und Melinda Gates sind bis heute etwa 7,5 Milliarden US-Dollar von Gates Privatvermögen für wohltätige Zwecke gespendet worden, meist für die Bereitstellung von Impfstoffen und weitere Gesundheitsprojekte in Entwicklungsländern in Afrika und Asien. Die im Dezember 2004 an ihn ausgeschüttete Sonderdividende von knapp drei Milliarden US-Dollar floss ebenfalls in diese Stiftung ein. Bis zu seinem Tod will Gates nach eigenen Aussagen 90 bis 95 Prozent seines Gesamtvermögens spenden. Ähnlich wie Warren Buffet will er „lediglich“ 0,02 Prozent seines Gesamtvermögens jedem seiner Kinder zukommen lassen: nämlich 10 Millionen US-Dollar. Für seine vorbildliche „Generosität und Philanthropie“ wurde Bill Gates zusammen mit seiner Frau 2006 der Prinz-von-Asturien-Preis für Internationale Zusammenarbeit verliehen. Im März 2005 wurde der Microsoft-Gründer von der britischen Königin Elizabeth II. zum Ritter im Rang eines Knight Commander (K.B.E.) des Order of the British Empire geschlagen. Den Titel bekam er für seine umfangreichen Spenden zur Bekämpfung von Armut und Krankheiten und für seine Verdienste um die britische Wirtschaft.

Langfristige Mietverträge als Sicherheit für Ihr Investment

- SB - Märkte
- Wohnstätten für behinderte Menschen
- Wohnimmobilien
- Kindergärten
- Alten- und Pflegeheime

Immobilien.

Made in
Germany

Als Bauunternehmen mit eigener Projektentwicklung wird die Tecklenburg GmbH, von der Planung bis zur Erstellung, allen Anforderungen rund um die Bauabwicklung gerecht.

Tecklenburg
IMMOBILIEN MADE IN GERMANY
SEIT 1878

Tecklenburg GmbH · Lingsforter Str. 21 · 47638 Straelen · 02834 - 91360 · www.tecklenburg-bau.de



Kilometerfresser

Sein Name ist Synonym für eine der bedeutendsten Oldtimer-Rallyes der Welt. Jeder, der sich auch nur entfernt für alte Autos interessiert, kennt seinen Namen oder zumindest die Veranstaltung die Jahr für Jahr Millionen Fans an die Strecke zieht. Von Anbeginn der "2000 km durch Deutschland" war Mönchengladbach der Start- und Zielort. Aber gab es auch ein Leben vor den "2000 km durch Deutschland"? Unser Redakteur Jörg Enger hat Günther Krön zu Hause besucht und blickte einmal hinter die Kulissen . . .

WEGBERG

Am Niederrhein hängen geblieben

Aufgrund verschiedener beruflicher Tätigkeiten ist Krön dann im Jahre 1971 beim Stoffproduzenten Andre in Süchteln hängen geblieben. Die Umsiedlung von Essen ins Grenzland hinter Viersen viel dem naturverbunden Ehepaar nicht schwer. In der Zeit war an Hobbys neben Hausbau und Familiengründung nicht zu denken. Erst Mitte der 70er Jahre brachte ihn Wolfram Düster aus Krefeld-Uerdingen wieder auf den Geschmack mit den alten Autos. Allerdings sollte es neben dem Topolino und dem alten Opel, die beide in der Garage dahin dümmerten eine Steigerung der Leistung geben. Mit italienischer Technik vertraut, schnappte er beim Angebot eines Fiat Balilla 508 S zu. Eine folgenschwere Entscheidung! Der Fiat Balilla war übrigens auch zur Mille Miglia, dem bekannten Straßenrennen in Italien zugelassen und Krön nahm daran Teil. Zunächst erfolglos, dann kam er jedoch noch zweimal ins Ziel.

Gibt es ein Leben vor der Rallye?

Freimütig beginnt Krön zu erzählen, dass die "2000 km durch Deutschland" übers ganze Jahr ein Fulltimejob ist und wie und wo man überall Trommeln muss, damit es auch wirklich rund läuft.

Ich unterbreche ihn nur ungern, aber ich möchte von ihm wissen, was das Leben vor der "2000 km durch Deutschland" für ihn ausgemacht hat.

Gebürtig ist er nämlich nicht aus dem Rheinland. Das Licht der Welt erblickte er nämlich im Jahre 1941 im Schwarzwald genauer im Örtchen Schramberg. Nach seiner Lehre als Raumausstatter kaufte er sein erstes eigenes Auto: Einen alten Fiat Topolino. Mehr als so eine alte Karre von vor dem Krieg konnte er sich damals einfach nicht leisten. Mit diesem Auto hat er dann richtig fahren und die kleinen Macken lieben gelernt. Als er dann seine Frau kennen lernte, war diese auch dafür zu begeistern und nachdem Krön seine Meisterschule erfolgreich beendet hatte zogen sie gemeinsam zu "ihren" Eltern nach Essen.

Jetzt hatte er Blut geleckt!

Mit Freunden zusammen im ASC (Allgemeiner Schnauferl Club) trafen sich die Kröns immer wieder und organisierten die ersten kleinen Ausfahrten. Zunächst die "Spargelausfahrt" nach Walbeck – wohin auch sonst. Anlässlich der "Spargelausfahrt" 1980 wurde im Haus Deckers der "Allgemeine Spargel-Club" von Günther Krön gegründet. Wieder mit dabei unter anderen Wolfram Düster und Andreas Pytel.

Die Rallye ist gelaufen, alles hat geklappt und alle Lasten fallen von Veranstalter und Organisator ab. Erst jetzt konnten wir einen Interviewtermin mit dem Macher erreichen und das ist nur all zu verständlich. Die Rallye ist ein logistischer und organisatorischer Aufwand, den man nicht unterschätzen sollte. Ich bewege mich also im Grenzland hinter Wegberg und fahre in einen der kleinen Orte ein. Schmale Straßen, aber keine dörfliche Atmosphäre. Ländlich aber kein größerer oder kleinerer Hof ist in der Nähe. Ich bin in einem Neubaugebiet der frühen 70er Jahre und die nicht all zu großen Reihenhäuser stehen eine kleine Talstraße hinab. Klingeln brauche ich an diesem Morgen nicht. Es ist warm und die Haustüre steht offen. Gleich nach dem Eintritt kommt der kleine Rauhaardackel mit ohrenbetäubendem Gebell auf mich zu gerannt. Doch der Hausherr begrüßt mich freundlich und schon verstummt der Hund. Er sieht aus, wie der nette ältere Herr von nebenan und genau das ist er auch. Wir gehen ins Wohnzimmer und nehmen auf der hellen Ledergarnitur Platz. Eine ganze Wand des Raumes wird von einem Bücherregal eingenommen, das sicherlich seit den ersten Tagen des Hauses dort ist.

Beruflich war er nun selbstständiger Textilkaufmann und konnte sich seine Zeit so einteilen, dass er 20 Jahre lang die Rallye "Rund um Viersen" betrieb.

Ein Großereignis wird geboren

Der bekannte Literaturhändler Mark Zweigart aus Brüggel wusste um Kröns Fiat 508 S und bot ihm ein Plakat von 1934 an, auf dem dokumentiert wurde,

dass die Balillas diese Zuverlässigkeitsfahrt haushoch gewonnen hatten. Damit war das Korn gesät und es reifte 1989 der Entschluss, diese Fahrt mit ein paar Freunden zu wiederholen. Wiederum wird Haus Deckers zum "Geburtsort". Diesmal der Zuverlässigkeitsfahrt für Oldtimer. Befreundete Spargel-Club Mitglieder entschließen sich die historische "2000 km durch Deutschland-Tour" wieder zu veranstalten. Die Kröns, auch hierin ein Herz und eine Seele, nahmen das in die Hand. Und so fanden sich im Sommer 1989 immerhin 45 Fahrzeuge am "Alten Markt" in Mönchengladbach ein und fuhren die historische Fahrt bis an die "Zonengrenze". Im Herbst des Jahres geschah, was keiner für möglich hielt: Die Mauer fiel. Und bald fiel auch die Entscheidung, im nächsten Jahr auch durch das "andere" Deutschland zu fahren. Von den geplanten 60

Teilnehmern für 1990 kamen jedoch 115 zum Parkplatz "Am Geroweier" direkt vorm Holiday Inn in MG. Es war ein heißer Tag und Krön schützte sich mit einem kleinen Hütchen, das er gerade bei sich im Auto noch fand, vor der Sonne. Damit war ein weiteres Markenzeichen der "2000 km durch Deutschland"-Rallye entstanden: Das lustige Hütchen ist seither von der 2000er nicht mehr wegzudenken. In den folgenden Jahren wuchs der Event immer weiter an und man traf sich aus Platzgründen auf der Wiese der Hannen Brauerei bis zu deren Verkauf. Seither ist Start und Zielort das Schloss Wickrath. Im nächsten Jahr wird Krön seine 19. und letzte "2000 km durch Deutschland"-Rallye organisieren und seinen (bis jetzt nicht genannten) Nachfolger einführen. "Dann", so die schelmische Antwort, "will ich auch selber mal an der schönsten und größten deutschen Oldtimerveranstaltung teilnehmen. Und meine Frau und ich fahren gegeneinander! Schließlich sind wir ja schon 65..."



Das Plakat von 1934

REIFEN & KFZ SERVICE FUß

Wer sein Auto gut in Schuss halten möchte, ist beim „Reifen&Kfz-Service Fuß“ in Viersen-Süchteln in den besten Händen!

Das junge und kompetente Team bietet auf rund 800 Quadratmetern alles, was das Autofahrerherz begehrt. Beste Markenreifen aller namhaften Hersteller gehören ebenso wie sportliche und elegante Alufelgen zum Sortiment - vom Hochwertigen bis zu günstigen Schnäppchen!

Besonders großen Wert wird auf eine sorgfältige und gründliche Beratung gelegt - zum Vorteil der Kunden. Ob private Autofahrer oder große Firmenkunden, langjährige Geschäftsbeziehungen sind der Beweis für die gute Arbeit.

Testen Sie es - wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Fachbetrieb rund um Reifen, Räder und Kfz-Service

- Achsvermessung
- Bremsen
- Auspuff
- Stoßdämpfer
- Fahrwerke
- Tieferlegen
- Ölservice
- Batterien
- Klimaanlage Wartung
- HU Hauptuntersuchung
- AU Abgasuntersuchung

Das Team: ... kompetent, hilfsbereit und immer freundlich!

Viersen-Süchteln · Tönisvorster Str. 75 · Tel. 02162/102761 · Fax 02162/818897

Öffnungszeiten: Montags bis freitags von 8-18 Uhr und samstags bis 13 Uhr - zu Stoßzeiten und in der Hauptsaison sogar bis 20 Uhr und länger!

www.autopark-viersen.de

DER REIFENPROFI

MIO SAPONE



SEIFENKUNST & BADEKULTUR

Friedrichstr. 14
47441 Moers
Fon 02841-8 82 27 85
www.miosapone.de

Im edlen Ambiente in der Altstadt von Moers befindet sich seit kurzem ein außergewöhnliches Seifen- und Körperpflegegeschäft. Ein großes Angebot an handgemachten Naturseifen auf Pflanzenölbasis, Deko-Seifen, Badekugeln sowie an ausgefallenen Seifenschalen und an Massagezubehör lädt zum Staunen ein. Die natürlichen Seifen und Badezusätze werden von namhaften traditionellen Manufakturen aus Italien, Israel und England bezogen. Hochwertige Rohstoffe verleihen einen wertvollen und exquisiten Charakter. Das Motto „Individuelles Schenken“ wird hier groß geschrieben, und so lässt sich schnell ein tolles Geschenk für Ihre Lieben finden.

DRIFTE WOHNFORM



TOP-MARKEN AUF ÜBER 5.000 QM

Holderberger Straße 88
47447 Moers-Kapellen
Fon 028 41-6 03-0
www.drifte.com

Freude am Möbel ist bei Drifte der Motor des Erfolgs. Als Solitär oder Komposition, immer handelt es sich um einen elementaren Teil der Lebensqualität, wenn ein Raum durch Möbel ein unverwechselbares Gesicht erhält. Liebhabern hochwertiger Einrichtung ein Forum zu bieten, ist seit über 25 Jahren ihr Ziel. Immer dem Wandel des Zeitgeistes angepasst, innovativ, aktuell. Die Klassiker zu würdigen ist für Drifte selbstverständlich. Ausnahmslos von renommierten Herstellern kreierte Möbel finden in elegantem Ambiente Platz in der Ausstellung. Entdecken Sie Ihre Passion für schöneres Wohnen und lassen Sie sich faszinieren von der Ausdruckskraft vollendeten Möbeldesigns.

CESA – WOHNSTIL



EINRICHTUNG

Kühlenhof 2
41169 Mönchengladbach – Rasseln
Fon 02161-406646
www.cesa-wohnstil.de

In einem wunderschönen Ambiente eines alten Bauernhofes präsentiert Ihnen Cesa-Wohnstil Accessoires für Haus und Garten, Tische und Stühle, Tischwäsche, sowie tolle Geschenkideen. Ob Glas oder Porzellan, Edelstahl oder Metall, Organza oder Baumwolle, hier hat jede Stilrichtung und Farbvorstellung ihren Platz. Das gewünschte Ziel – eine stilvolle, moderne und gemütliche Gestaltung Ihrer Wohnräume. Tolle Events stimmen auf die einzelnen Jahreszeiten ein. Brauchen Sie Hilfe bei Ihren Festlichkeiten? Hochzeiten, Geburtstage oder eigene Events werden auf Wunsch liebevoll geplant und entsprechend dekoriert.

BANG & OLUFSEN GOTTSCHALK GMBH



TECHNIK UND DESIGN

Bismarckstr. 22
41061 Mönchengladbach
Fon 02161-209090

Bang & Olufsen folgt einem Leitgedanken: Den Mut zu haben, das Gewohnte ständig in Frage zu stellen, um einzigartige Produkte zu schaffen, die Sie in Staunen versetzen und sich durch überragende Bild- und Klangqualität auszeichnen. Die Produkte und das Design bereiten Freunde, die in die Zukunft versetzen und Form und Funktion auf höchstem Niveau vereinen. Der hohe Bedienungskomfort aber auch die Verknüpfung der neuen Medienvielfalt ist typisch für Bang & Olufsen. Bei Gottschalk ist der Perfektionist in besten Händen. Hochkompetente Beratung ist natürlich auch zu Hause – außerhalb der Öffnungszeiten – zu erwarten. Erleben Sie einen neuen Weg mit Klang und Bild.



NICOLES TOP KOLUMNE MODE

Ständig beschäftigen wir uns mit den Fragen: Wie sieht der nächste Trend aus? Welche Farben dominieren die aktuelle Saison? Welches Teil muss noch unbedingt in meinen Kleiderschrank?

Gehen wir in kleinen Schritten vor: Die Überraschungsfarbe in diesem Herbst ist die Farbe oder besser die Nichtfarbe **Grau**. Anpassungsfähig ist sie ja und bevorzugt DIE Business-Colour aus weiblicher und männlicher Sicht. Grau kann aber auch anders (sein) und zwar sexy, originell und sinnlich – alles andere als langweilig. Vor allem die Basics wie T-Shirts stehen bei den Designern im Mittelpunkt. Also auf in die nächste Boutique und mindestens ein graues Teil kaufen.

Auch **Black** ist natürlich wieder beautiful, wie kann es anders sein. Gedeckte Farben prägen eine verhaltene Eleganz. Gleichzeitig kommen aber kostbarere und zartere Materialien zum Einsatz. Die Lust auf Luxus bleibt bestehen, obwohl Grunge als Element zurückkehrt. Vor allem Rücken geben eine dezidierte weibliche Note und soften das Ganze ab.

*Perfekt für den Abend
– Cinque glänzt mit
schwarzer Eleganz*

Im wahrsten Sinne des Wortes hot ist aktuell die Farbe **Rot**. Extrem feminin und feurig wirkt sie als zukünftiger Bestandteil in Ihrer Abendgarderobe: Strenesse Gabriele Strehle, Dolce & Gabbana und Gucci machen es vor. Rote Lippen dürfen da nicht fehlen. Jüngst zeigten die Models von Valentino auf dem Laufsteg, wie sinnlich das aussehen kann.



Das Mönchengladbacher Modeunternehmen Cinque bringt neben den schon genannten Klassikern kräftige warme Farben ins Spiel: Dunkles **Salbei** und ein angenehmes **Nachtblau**. Die aktuelle Kollektion ist sportiv, relaxed, ein bisschen rebellisch, aber trotzdem feminin und cool. Die Stoffe werden maskuliner, die Blazer schmaler und die Hosen passen sich der Zigarettenform an, die Westen gehen in die Verlängerung und und und. Da fehlt wohl noch einiges in meinem Kleiderschrank.

*Silber-schwarze Kette von Viva
Diva mit schwarzem Obsidian
und Hämatit – gesehen bei
impressionen.de*

In Sachen Muster kommen die **Karos** zurück und zwar in allen Facetten. Passend dazu der englische Landadel-Evergreen Tweed – Brit Chic vom Feinsten. Faszination **Folklore** kennt keine Grenzen. Deshalb nicht wundern, wenn Ihnen beim Shoppen peruanische Indio-Motive über den Weg laufen. Zugegeben, Kopfbedeckungen mögen zwar solche Outfits abrunden, aber opulente Pelzmützen müssen nicht sein. Für viele das Musthave, für uns eher das Mustnothave der Saison. Taschen in extravaganten Formen und mit aufwendigen Details überzeugen mich da schon eher.

Fassen wir zusammen: Attribute wie puristisch, hochelegant, grungy und glamourös mögen zwar gegensätzlich klingen, aber das macht in diesem Modeherbst den besonderen Reiz aus. Geben Sie Grau eine Chance und machen Sie die Männer mit einem gewagten Rot verrückt. Nur Mut!



*Reiterstiefel dürfen in
diesem Herbst und Winter
nicht fehlen, hier ein
Modell von Ambiente*



Herbsttrends für Gentlemen

Zwischen Vintage und eleganter Klassik

Freuen Sie sich auch auf den Herbst? Wir tun es jedenfalls, denn die aktuellen Trends für die goldene Jahreszeit verheißen nur Gutes. Die bunte Farbenpracht des Sommers weicht den warmen Braun- und den gewagten Lilatönen und vertreibt sogar das puristische, reine Weiß. Zeit für ein neues Outfit. Das TOP-Magazin war auf der Suche nach den schönsten Looks und Accessoires und hat alles für Ihre Wohlfühlgarderobe gefunden – und das hier in Mönchengladbach. Sehen Sie selbst!

Text Nicole Gieres M.A.

vanLaack

Immer cooler, immer moderner

So das aktuelle Statement der Modefirma **gardeur** aus Mönchengladbach. Dass sie seit mehr als 80 Jahren Mode machen, sieht man ihnen kein bisschen an. Von verstaubter Mode und altbackenem Design ist hier keineswegs die Rede. Stets werden betont modische Themen aufgegriffen, teils mit mehr Eleganz, aber immer mit dem Gedanken, dass es auch nicht zu clean werden darf und dass es gerade in der Herbstmode used zugehen kann. Die Hosensammlungen werdenlässiger, das Thema Eleganz bleibt dennoch und wird ins rechte Licht gerückt. Man kann fast behaupten, dass das Sakko als Kombinationsheld der Herrenmode den „Casual Elegance“-Look wieder ins Leben gerufen und neue Möglichkeiten eröffnet hat. Die Kollektion „**gardeur homme Herbst/Winter 2006-2007**“ bietet Trends für Jung und Alt. Besonders auffällig die aufwändig gefärbten und gewaschenen Vintage-Optiken, die verbunden werden mit innovativen Funktionsstoffen und exklusivem Traditionstuch. Cotton und Denim sind besonders hoch im Kurs und gehören trotz neuen Highlights zu den Klassikern. Besonders aktuell sind bei **gardeur** die Farben Beige, Bronze, Dark Coffee, Antikbraun, Indigoblau, Blueberry, Thymian und Granit. Als 5-Pocket-Variante taucht auch Cord wieder auf und verleiht dem Outfit eine sportive Note. Fancy-Cord mit Used-Effekt und Breitcord geben dabei den Ton an. Leistentaschen, Stecktaschen oder eine zusätzliche, paspelierete Uhrentasche gibt der Silhouette sozusagen den letzten Pep. In Sachen Denim ist bei **gardeur** farben-



technisch alles erlaubt, von Grau über Beige bis Braun. Davon abgesehen birgt das Denimthema eine schier unendliche Vielfalt: Rich Denim im Premium Look, Color-Coated-Denim mit Wachsfinish oder PPT-Färbungen – spannende Looks mit Spezialeffekten. Der authentische Denim bleibt Kult. Tweed, Fischgrat und Stripes in winterlichen Qualitäten bringen als maskuline Retro-Wolle die Balance von alt und neu zum Ausdruck und bilden eine willkommene Alternative für den modernen Business-Men. Ein dezentes Schattenkaro erzielt einen coolen Chic im trendigen Boston-Style. Damit die Hose auch da sitzt, wo sie soll, bietet **gardeur** eine äußerst dekorative Gürtel-Kollektion aus Echtleder an.

TOP STYLING TIPP

In diesem Jahr drücken hochgekrepelte Hemdärmel modisches Bewusstsein aus. Man nehme ein unifarbigen Hemd und schlage die Ärmel bis kurz über den Ellbogen oder wenn möglich bis zu den T-Shirt-Ärmeln um. Schon sehen Sie den Männer-Models auf den Catwalks von Paris bis Mailand zum Verwechseln ähnlich. Wenn Sie den Look vervollständigen wollen, fangen Sie bitte nicht an, die Hosenbeine hochzukrempeln – das sieht alles andere als cool aus.



Mehr als nur ein Accessoire Brauchen Sie wieder eine schöne ausgefallene oder klassische Krawatte? Dann sind Sie bei dem exklusiven Herrenausstatter **van Laack** genau richtig. Aber das ist noch lange nicht alles. Sie erwarten eine enorme Hemdenvielfalt und Basics aller Art. Das Mönchengladbacher Modeunternehmen besteht schon seit vielen Jahrzehnten und setzt Maßstäbe hinsichtlich Design, Tragekomfort und Langlebigkeit. Nur die besten Stoffe – natürlich 100% feinste und reinste Baumwolle aus den Webereien Italiens – werden verarbeitet: Oxford, Batist, Popeline, Voile und Crêpe de Chine.



GARDEUR



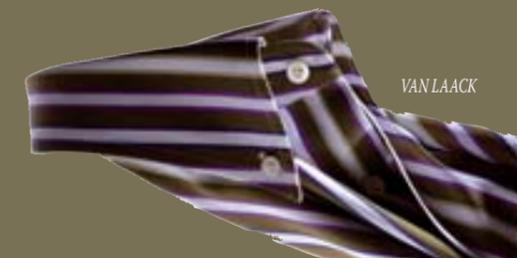
GARDEUR



GARDEUR

Die Farbe der Saison:

Lila ist vielseitig einsetzbar und lässt sich wunderbar mit herbstlichen Grün-, Braun- und Grautönen kombinieren.



VANLAACK

Die große Auswahl reicht dabei von klassischen bis hin zu hochmodernen Stoffmustern. Bei rund 300 aktuellen **van Laack**-Stoffen fällt die Wahl nicht besonders leicht. Durch modernste Nähtechnologie und beste handwerkliche Arbeit erhalten Sie ein zeitgemäßes Luxusprodukt. Gerade jetzt im Herbst setzt **van Laack** besonders auf warme und satte Farben wie Grün und Lila, gerne auch miteinander kombiniert. So darf das Polo Hemd auch in der goldenen Jahreszeit nicht fehlen und ist als Langarm-Version ebenso sportiv und gerade in den genannten Farben top-aktuell. Schon die alten Römer und Ägypter ha-



VANLAACK

ben sich schmucke Stoffe um den Hals gelegt, kannten aber weder Farbe noch Muster. Bei **van Laack** zieren momentan florale Muster und Paisley-Design in verschiedenen Größen die Krawatten, die sich nicht nur zu einem klassischen und eleganten weißen Hemd tragen lassen. Genügend Alternativen gibt es bei **van Laack** zu entdecken, und eine mutige Farbwahl lohnt sich. Weitere Herbst-Trendfarben gerade bei Krawatten sind wahre Dauerbrenner und vereinigen so Braun und Blau. Kombiniert mit einem hellblauen Hemd optimal und absolut

business-tauglich. Egal ob Sie einen Button-down-, Haifisch-, Kent-, oder Klappchen-Kragen bevorzugen, hier finden Sie Hemden für jede Kragenweite und jeden Geschmack. Klarer Vorteil: Farblich aufeinander abgestimmte Basics wie Pullover oder Strickjacken bekommen bei **van Laack** schnell den passenden Hemd-Partner oder umgekehrt. Längeres Suchen bleibt erspart, und es bleibt mehr Zeit, sich in die herbstliche Farbenvielfalt zu stürzen und neues Terrain zu betreten.

Blaue Stunde

*"Mein Maserati fährt 210, Schwupps die Polizei hat's nicht geseh'n
Ich will Spaß – ich will Spaß, ich geb' Gas ..."*

So brachte es Markus während der Neuen Deutschen Welle Anfang der Achtziger Jahre auf Vinyl und landete damit einen Kassenschlager. Das war vor über zwanzig Jahren, schon beachtlich, während heute viele Mittelklassewagen auch schon die 200er Marke ankratzen. Nun könnte man sagen, Sportwagen sind teuer, laut, unpraktisch, diebstahlgefährdet – ja, natürlich. Und doch: Wer träumt nicht gelegentlich von einem schnellen Sportwagen? Besonders schöne Exemplare kommen von eben der Firma mit den drei Zacken aus Italien – von Maserati, jener Sportwagenfirma, die von den gleichnamigen Brüdern im Jahr 1914 in Bologna gegründet wurde! Und wer einmal sein "Blaues Wunder" erleben will, kann sich den TOP exklusiven GT GranSport "MC Victory" im Autohaus F. Coenen in Mönchengladbach ansehen.

Text Jörg Enger Fotos Rainer Lohmann



Wunderbares Wetter an diesem Nachmittag. Nicht so heiß wie häufig in diesem Sommer und die Straße ist trocken und griffig. Fast wie bestellt trällert Adriano Celentano sein berühmtes "Azzurro" aus dem Radio. Wir betreten den eleganten Verkaufsraum und werden bereits von Carsten Timmler erwartet. Das Emblem mit dem Dreizack prangt an der Wand. Das Markenlogo entstammt vom berühmten Neptunbrunnen aus Bologna. Direkt nach der Begrüßung fragt der blonde Herr mit den wachen Augen: "Wollen wir?"

Und wie wir wollen!

Er drückt auf die Fernbedienung und nach dem obligatorischen "Klick" der Zentralverriegelung ertönt ein leises kaum merkliches Kreiseln. Das ist das Getriebe, welches sich auf die anstehende Fahrt vorbereitet, wie wir später erfahren sollten. Er steigt ein, dreht den Schlüssel herum und drückt den blauen Starterknopf. Alles kommt wieder, denke ich. Nachdem in den Fünfziger Jahren endlich das Zündschloss mit Starterfunktion flächendeckend eingeführt wurde, kehren viele Anbieter von Luxusautomobilen zu dieser Tradition zurück. Der blaue Startknopf befindet sich in der Mittelkonsole nahe am Fahrer und unweit einer Plakette die besagt: 45/180. Das ist die Nummer dieses Wagens. Das Dreispeichen-Lenkrad ist mit Leder bezogen. Die Instrumente präsentieren sich weiß auf blauem Grund. Der Motor heult nicht auf – sondern er brüllt! Sofort vibrieren die Scheiben des gesamten Showrooms und man hat den Eindruck, sie würden herausfallen, wenn man jetzt

noch ein wenig Gas geben würde. Die Schallwellen treffen aber ebenso unsere Magengegend und ein wohliges Gefühl stellt sich ein.

Nichts für Weichlinge

Der Maserati GranSport ist nichts für Weichlinge, nichts für den gediegen graumelierten Herrn, der am Wochenende flott cruisen und dabei Eindruck schinden möchte. Dabei hat der zwei plus zweisitzige GT nun wirklich kein Problem für Aufsehen zu sorgen. Wer in langsamer Fahrt in einer Tempo-30-Zone unterwegs ist, wird es schnell spüren. Liegt es am Auto oder daran, dass man sich trotz 400 Pferdchen im Vorderwagen an das strenge Tempolimit hält? Wohl eine Mischung aus beidem. Der V8-Saugmotor im GranSport „MC Victory“ ist der gleiche, der auch im Maserati Quattroporte eingesetzt wird. Im Unterschied zum Motor vom Spyder hat er zehn Kubikzentimeter weniger Hubraum, dafür aber zehn PS mehr Leistung. So bringt es der 4,2-Liter-V8 auf 400 PS bei 7.000 Touren. Den Sprint auf 100 km/h könnte das Auto in unter fünf Sekunden schaffen. Im Vergleich zum Spyder wurde der sechste Gang etwas länger ausgelegt. So kann der GranSport eine Höchstgeschwindigkeit von fast 290 km/ erreichen – nicht abgeregelt!

Sondermodell mit Rennatmosphäre

Insbesondere in den 50er Jahren waren die Rennwagen im Zeichen des Dreizacks erfolgreich, unter anderem in der Formel-1-Weltmeisterschaft 1957 durch Juan Manuel Fangio am Steuer eines 250 F. In der letzten Saison gewannen die Italiener

mit dem Renner "MC 12" die Herstellerwertung der FIA-GT-Meisterschaft. Was liegt für einen Sportwagenhersteller näher, als zu Ehren dieses Erfolges ein exklusives Sondermodell aufzulegen? Gesagt, getan, und so präsentiert Maserati bei seinem Vertragspartner Autohaus F. Coenen in Mönchengladbach einen von nur 30 GranSport "MC Victory" für Deutschland. **Die Sonderserie ist auf 180 Exemplare weltweit limitiert, und hier finden wir das Exemplar 45 wie die Plakette am Mittelunnel besagt.** Das Außendesign nimmt einige Anleihen beim größeren, schnelleren und mit rund 700.000 Euro Grundpreis wesentlich teureren Supersportler MC 12. Wie die bei den GT-Rennern prangt auch beim GranSport "MC Victory" an beiden Flanken die italienische Flagge. Außerdem kommen zusätzlich zur GranSport-Ausstattung aerodynamische Features wie blaue Carbonspoiler an Front und Heck zum Einsatz. Diese sehen nicht nur schicker aus, sondern sollen das Coupé fahrdynamisch in die Nähe des MC 12 rücken. Einen maßgeblichen Beitrag zur rennsportlichen Atmosphäre im Innenraum leisten die Schalensitze mit einem Rahmen aus Carbon, die direkt von der Straßenversion des MC 12 übernommen wurden. Diese manuell verstellbaren Schalensitze sorgen für eine Gewichtsreduzierung um insgesamt 20 kg und bieten einen erhöhten Seitenhalt, welcher die Fahrzeugkontrolle begünstigt und das Fahrvergnügen steigert.

Schaltvorgänge

Jedes Kind kennt die Marke Maserati und weiß, dass die Geschosse aus Modena mächtig Power unter der Haube haben. So ist auch der GranSport „MC Victory“ kaum zu bändigen. Geschaltet wird über das sequentielle Schaltgetriebe Cambiocorsa. Dies ist eine Art des Automatic-Getriebes, das über eine automatische Kupplung verfügt. Anders als bei den Drehmomentwandlergetrieben werden hier die Schaltvorgänge nicht verschwiegen, sondern man merkt jeden Gangwechsel deutlich. Das ist zunächst gewöhnungsbedürftig, macht aber bald recht viel Spaß. Das Herunterschalten mit dem betont bulligen Zwischengas zaubert Pilot und Passanten dann jedes Mal ein seliges Lächeln ins Gesicht. Beim Cambiocorsa-System können die Gän- ➤

ge zusätzlich mit Paddeln hinter dem Lenkrad gewechselt werden. Vor dem Überdrehen schaltet sich die Automatik jedoch wieder ein. Neben dem Sport- gibt es noch einen Automatik- und einen Wintermodus. Das aus dem Rennsport entlehene Getriebe erledigt die Gangwechsel nun deutlich schneller als bei den Vorgängern. Aber im Automatikmodus kann die Technik aus dem Hause Ferrari nur befriedigen. Erst im Sportmodus zeigt der Achtzylinder erfolgreich, wo es langgeht und die Zugkraftunterbrechungen sind auf ein erträgliches Maß heruntergebrochen. Beim Herunterschalten gibt der Pre-Select auch nochmals kurz Zwischengas, um die Synchronisation perfekt hin zu kriegen. Was andere für Angeberei halten könnten, macht in dieser Technik durchaus seinen Sinn. Genauso wie das System der Transaxle. Dabei liegt das Getriebe selbst direkt vor der Hinterachse. Das sorgt für eine bessere Gewichtsverteilung. Schließlich ist der vorne verstaute 4,2 Liter große Achtzylinder kein Leichtgewicht. Wir hingegen schöpfen die Kraft noch lange nicht aus, denn der Motor ist nach so kurzer Zeit noch nicht warm gefahren.

Sport und Sicherheit

Im Vergleich zum Spyder ermöglicht der Sportmodus des GranSport die besagten schnelleren Gangwechsel. Außerdem bewirkt er einen sonorer wirkenden Auspuffsound und verhindert, dass das Stabilitätssystem allzu oft eingreift.

Allmählich haben wir das Stadtgebiet Mönchengladbachs verlassen und sowohl Wasser und – noch viel wichtiger – Öl

haben die benötigte Betriebstemperatur. Herr Timmler tippt kurz das Gaspedal an und schon werden wir in die gut geformten Schalensitze aus blauem Carbon gedrückt. Deren Bezüge aus Alcantara/Lederkombination sind optisch wie haptisch ein Leckerbissen. Sowieso ist der „MC Victory“ sehr stark blau. Nur ein umlaufender weißer Keder in der Instrumententafel durchbricht das Meer an blau.

In der Ruhe liegt die Kraft

Auf einem Parkplatz wechselt Herr Timmler mit mir die Plätze. Nochmals eine kurze Unterweisung und weiter geht unsere Reise. Zunächst alles ganz vorsichtig, doch schnell gewöhnt man sich an alle Eigenheiten des Sportlers mit der wunderbar ruhigen Farbe. Diese Beruhigung braucht man auch. Erst bei Tempo 290 km/h findet der Tatendrang des viereinhalb Meter langen Maserati mit 452 Nm Drehmoment ein Ende. Von 0 auf 100 in 4,9 Sekunden – gefühlt vergeht kaum mehr als ein Wimpernschlag. Das Fahrverhalten des 1,7 Tonnen schweren Hecktrieblers ist kompromisslos sportlich. Das Skyhook-Fahrwerk liebt Rennstrecken und schnelle Landstraßen. Manche Passanten könnten davon berichten wie wir die Gegend um Mönchengladbach unsicher machen. Der Maserati GranSport „MC Victory“ ist knackig und wirkt durch die blaue Speziallackierung und die ebenfalls in blau gehaltenen Front- und Heckspoiler aus Carbon besonders hungrig. Die steife Karosserie gibt einen unruhigen Straßenbelag spürbar an den Fahrer weiter und der Pilot sollte das bisweilen bebende Steuer mit beiden Händen fest im



Griff und den Tacho fest im Blick haben. Auch dies konnten wir selbst erfahren. Den Sportmodus gewählt, und in engen Kurven kommt das knackige Hinterteil schnell, lässt sich jedoch problemlos wieder einfangen. ESP regelt sportlich spät und vehement. Der „MC Victory“ will auch als tiefergelegter GranSport von geübter Hand bewegt werden. Gegenüber dem „normalen“ Coupé liegt der GranSport um einen Zentimeter tiefer. Auf die 19-Zoll-Räder werden vorne 235er, hinten 265er-Reifen aufgezogen. Verzögert wird mit Bremsen von Brembo mit roten (warum nicht hier auch blau) Vierkolben-Bremszylindern und gelochten Brems scheiben.

Als wir alle wohlbehalten am Alten Markt in Mönchengladbach ankommen, brauchen wir einen Kaffee zum krönenden Abschluss. Gemeinsam schwärmt Herr Timmler noch einmal mit uns von diesem Supersportwagen und erklärt, dass er sehr froh ist, eines dieser Sondermodelle vermarkten zu dürfen. Schließlich hat nicht einmal jeder Maserati-Händler in Deutschland diesen Vorteil. "Und wenn er noch ein bisschen steht, wird er nur um so rarer werden!" Doch ein Einstiegspreis von 125.000 Euro sowie entsprechende Versicherungsklassen halten die Klientel in einem überschaubaren Rahmen. Wenn auch Sie zum kleinen Kreis der stolzen Besitzer gehören wollen, sollten Sie das exklusive Angebot schnell nutzen!

Es ist auch die große Liebe zum Detail, die im Vergleich mit anderen Herstellern die Sportwagen mit dem Dreizack auszeichnet.



Die Klang- und Farbwelt der Savanne – auch ‚Jenseits von Afrika‘.

Wenn Ihre Gäste Ihr Wohnzimmer betreten, können sie noch nicht ahnen, welch ein außergewöhnliches Fernseherlebnis sie dort erwartet. Denn unseren schlanken und kompakten Lautsprechern sieht man die Leistungsfähigkeit nicht an, die in ihnen steckt. In Kombination mit dem BeoVision 7 bieten sie Ihnen Bild- und Klangerlebnisse, die sogar das Kino in Ihrer Nähe in den Schatten stellen.

Erleben Sie Heimkino in Vollendung!

Mehr als 80 Prozent aller gesprochenen Texte werden über den Centerlautsprecher wiedergegeben. Bei der Entwicklung des BeoLab 7-4 wurde daher höchster Wert auf die Wiedergabe von Sprache gelegt.

BANG & OLUFSEN

Bang & Olufsen, Königstraße 118,
47798 Krefeld, Fon 02151-613305
Bang & Olufsen, Bismarckstraße 22,
41061 Mönchengladbach, Fon 02161-209090

BEAUTY FOR MEN



Rund 30 Minuten verbringt der Durchschnitts-Mann täglich im Bad. Pflege ist schon lange nicht mehr nur Sache der Frau. Immer mehr Produkte überfluten den Beauty-Markt der Herren, und immer mehr Männer interessieren sich für eine straffende Gesichtspflege, mattierende Gesichtstücher, Masken und Co. Die Offenheit gegenüber diesem neuen Terrain nimmt mit jedem Tag zu. Jean Paul Gaultier geht sogar schon einen Schritt weiter und bietet Make-up für den Herren. Die Investition in eine gute Pflege lohnt sich in jeglicher Hinsicht. TOP-Magazin Niederrhein stellt Ihnen die effektivsten und sinnvollsten Produkte vor.

Text Nicole Gieres M.A.



Was ist "M-NESS"?

Es gibt einen neuen Männertyp: Nach dem Begriff „Metrosexualität“ gibt es jetzt den „M-NESS“ (MALE-NESS). Er definiert eine neue Männlichkeit, die das Starke mit dem Sensiblen vereint und Erfolg neu definiert. Dabei gehen traditionelle männliche Werte wie Stärke, Ehre und Charakter einher mit emotionaler Intelligenz. Bedeutet, dieser Mann ist nicht nur erfolgreich im Beruf, sondern in allen Lebensbereichen. Er findet die perfekte Balance zwischen Karriere und Zeit für Familie und Freunde. Gerade die Pflege hat in diesem Zusammenhang eine besondere Bedeutung und die Haut- und Haarpflege wird zur Selbstverständlichkeit. Der Verwohnspekt steht allerdings nicht so im Vordergrund wie bei den Frauen, sondern vor allem die Leistung der Produkte ist entscheidend.



1. Reinigung

Die wichtigste Basis für eine gute Pflege ist eine gründliche Reinigung. Das **Re-freshing face wash** aus der Boss Skin Serie ist ein leichtes, erfrischendes Gel, das speziell für die tägliche Reinigung von trockener, sensibler Männerhaut entwickelt wurde. Genau das Richtige für einen frischen Start in den Tag. Es schäumt schnell auf, wirkt sanft aber gründlich und entfernt überschüssigen Talg. Die Reinigung belebt nicht nur, sondern bereitet die Männerhaut durch das Anheben der Barthaare auf die anschließende Rasur vor. Provitamin B versorgt die Haut mit Feuchtigkeit und lässt sie gesund und rein aussehen. 150 ml 20,- Euro

2. Pflege

Um die Haut mit genügend Feuchtigkeit zu versorgen, bietet sich die hochwirksame Anti-Aging-Creme **Total Revitalizer Revitalisant Total** von Shiseido Men an. Sie optimiert die hauteigene Erneuerungsfunktionen, belebt die Haut und spendet Feuchtigkeit für 24 Stunden. Die durch inneren und äußeren Stress beeinträchtigte Kondition der Haut erhält so neue Vitalität. Die Creme nach der Reinigung oder Rasur im Gesicht verteilen, dabei die Dosierung von dem Feuchtigkeitsbedarf und dem Hautzustand abhängig machen. Eine optimale Wirkung wird bei einer morgendlichen und abendlichen Anwendung erzielt. 50 ml 63,- Euro

Nachts ist die Haut besonders aufnahmefähig für Pflegewirkstoffe. Biotherm Homme bietet mit **Age Fitness Night Recharge** eine stärkende Anti-Aging-



Nachtspflege. Um Ihrer Haut neue Kraft zu geben und gegen die ersten Zeichen der Hautalterung anzugehen, wurde die ganze „Lebenskraft des Olivenbaums“ mit aktivem, reinem Thermalplankton-Extrakt in einer Formel kombiniert, die zugleich stärkt und regeneriert. Massieren Sie diese zart schmelzende Textur jeden Abend nach der Reinigung ein, um Ihre Gesichtszüge zu entspannen und das Einziehen der Aktivstoffe zu optimieren. Beim Aufwachen ist Ihre Haut glatter, belebter und frischer. 50 ml 44,- Euro

3. Zusatz- und Spezialpflege

Ein Peelinggefällig? Das **Soothing Face Scrub** aus der Boss Skin-Serie wurde speziell zur gründlichen Reinigung der männlichen Gesichtshaut entwickelt. Die Gel-Substanz verwandelt sich kurz nach dem Einmassieren in einen zarten Schaum. Mikropartikel sorgen für die Entfernung von stumpfen Hautzellen und rauen Stellen. Die speziell an Nase und Stirn verschlossenen Poren werden befreit und tiefenwirksam gereinigt. Es lässt sich einfach abspülen und hinterlässt ein verfeinertes Hautbild. Auch hier wird eine präzise Rasur erleichtert. Die perfekte Ergänzung zum mildreinigenden Refreshing face wash aus der gleichen Serie. 100 ml 25,- Euro

Jetzt gibt es was auf die Augen. Keine Sorge, nicht so, wie Sie denken. Biotherm Homme bietet mit der **Age Refirm Eye Force** eine Augenpflege mit doppelter Leistung. Die ausgewählten Aktivstoffe wirken effektiv gegen Falten und Straffheitsverlust. Mit stimulierenden Biopeptiden, reinem Silizium und einem reinem

Thermalplankton-Extrakt wird die Hautstruktur der Augenpartie gestärkt. Die Inhaltsstoffe der Pflegeformel wirken positiv auf die Elastin und Kollagen produzierenden Zellen. Ihre Haut wird optimal mit Feuchtigkeit versorgt und fühlt sich den ganzen Tag frisch und geschmeidig an. Bestehende Falten werden schon kurz nach der Anwendung sichtbar gemildert. Bei täglicher Anwendung werden auch Augenschatten aufgehellt und die Augenkonturen wirken frisch und gestärkt. 15 ml 39,- Euro

4. Haare

Auch die Haare rücken immer mehr in den Mittelpunkt – Mann will schließlich von Kopf bis Fuß gepflegt sein. Die Wella System Professional-Serie Just Men hat aus diesem Grund das **Everyday Tonic** entwickelt – ein ausgleichendes Tonikum für jeden Tag. Die Hauptwirkstoffe Coffein, Guarana und Biotin fördern die Nährstoffversorgung der Haarwurzel und unterstützen aktiv die Erhaltung und Vitalität des Haarzustandes. Provitamin/B5 erhöht den Feuchtigkeitsgehalt der Kopfhaut. Menthol besorgt der Kopfhaut eine hautkühlende Wirkung. Nach der Haarwäsche einfach anzuwenden: Im handtuchtrockenen Haar scheidelweise direkt auf die Kopfhaut auftragen. Eine leichte Massage intensiviert die Wirkung. Wichtig: Nicht ausspülen! Eine tägliche Anwendung ist empfehlenswert.

5. Duft

Das Parfum gehörte zu den ersten Produkten, die Mann als Pflege bzw. als Zusatz akzeptierte. Auch wenn Hemingway der Meinung war „Der Mann



hat verdammt noch mal nach nichts anderem zu riechen als nach sich selbst“, sieht das der Mann von heute zum Glück völlig anders. Weit über 50% der Männer benutzen täglich einen Duft. Heute gibt es allerdings so viele Duftrichtungen, dass die Auswahl schwer fällt. **Armani Code** ist schon jetzt ein Klassiker, und mit der Komposition rund um die Orangenblüte verleiht sie dem Duft ein mediterranes und facettenreiches Flair. Die zentrale Note der Bitterorange wird zusätzlich untermalt von der raffinierten

weiblichen Aura des kostbaren indischen Sambac-Jasmin. Die Basisnote wird durch samtige Vanille aus Madagaskar und einen Hauch von Honig zu einem unvergesslichen Erlebnis für die Sinne. Die geheimnisvolle Aura von Armani Code spiegelt sich in einem außergewöhnlichen Flakon wider. Der unwiderstehliche Duft präsentiert sich als raffiniert-orientalische Note, ist tiefgründig und entfaltet auf der Haut nach und nach all seine Facetten. 75 ml 62,- Euro



LLOYD

GERMANY

LLOYD EXCLUSIV STORE
Königstraße 116
47798 Krefeld
Fon 02151-6493-601

WWW.LLOYD-STORE.DE

Wo Design auf Komfort trifft

Leolux setzt in Krefeld neue Maßstäbe

KREFELD

Leolux ist ein Unternehmen, das sich seit mehr als 70 Jahren stetig entwickelt hat. Im Jahre 1934 wurde Leolux als „Zuid-Nederlandse Clubmeubelfabriek“ gegründet und stellte mit einigen wenigen Mitarbeitern handwerkliche Möbel her. Nach turbulenten Jahren während des zweiten Weltkrieges hatte Ton Sanders gemeinsam mit seinem Bruder Jan die Möglichkeit, das Unternehmen zu erwerben. Obwohl es noch einige Rückschläge zu verzeichnen gab, konnte das Unternehmen Dank der Kreativität und der Eigeninitiative der Mitarbeiter überleben. Schnell erkannten die Gebrüder Sanders die Chancen des Marktes und setzten nicht mehr ausschließlich auf klassische Materialien. Durch dänische und italienische Designer kamen neue Materialien und Polstertechniken ins Spiel. Die daraus entstandene Kollektion bewies Stärke wie ein Löwe und gab sich bewusst luxuriös – so wurde der Name „Leolux“ geboren und geprägt.

Der große Durchbruch gelang in den 60er Jahren. Leolux konnte sich als Marke etablieren. Gleichzeitig wurde in Utrecht der erste Showroom eingerichtet. Trotz eines harten Existenzkampfes zeigte Leolux Stärke und baute die Exporte nach Belgien und nach Deutschland erfolgreich aus.

Mit Jeroen Sanders und Johan van Beek trat in den achtziger Jahren die neue Generation für Leolux an den Start. Dass der Umsatz zwischen 1981 und 2001 versechsfacht werden konnte, ist der wirklich dynamischen Entwicklung zu verdanken. Internationale Designer bereicherten die Kollektionen, Show-



rooms wurden zu Design-Centern, neue Märkte in der Schweiz und in Frankreich erobert. Ende 2005 übergab Johan van Beek das operative Geschäft an seinen Nachfolger Jos van den Borne.

Heute ist Leolux ein Unternehmen mit einer Vielzahl von europäischen und auch außereuropäischen Exportmärkten. Von den Niederlanden aus werden in Zusammenarbeit mit international angesehenen Designern neue Modelle entwickelt, die dann in drei sehr modern ausgestatteten Werken ausschließlich in Venlo produziert werden.

Designer-Sessel
"Marlin"



Produktvielfalt

Die beliebten Polstermöbel sind nicht nur vielseitig einsetzbar, sondern auch erweiter- bzw. anbaubar. Es gibt sogar schon Klassiker, die seit 1982 im Programm sind. „Bora-Bora“ hatte sich genauso durchgesetzt wie das Modell „Pallone“. Form, Funktion und Design konnten hier überzeugen und haben sich auf dem Markt bewährt. Demgegenüber stehen trendige Neuentwicklungen, die Leolux jedes Jahr in enger Zusammenarbeit mit namhaften Designern entwickelt. Allein in diesem Jahr wurde das Gesamtsortiment um mehrere Anbaupolstermöbel, Sessel und Stühle erweitert. Abgerundet wird das Programm durch Esstische und Couchtische sowie hochwertige Teppiche. Besonders das Programm B-flat hat eine hohe Aufmerksamkeit erreicht und wurde für den „Interior Design Award Cologne“ nominiert. Seit dem Frühjahr gehen die Polstermöbel von Leolux sogar outdoor und setzen neue Trends. Die gewohnte Sitzqualität mit witterungsbeständigen Lackierungen überzeugt.



Neues Design-Center in Krefeld

In diesem Jahr baute Leolux sein Design-Center in Deutschland nach einem völlig neuen Gestaltungskonzept um. Das neue gestylte Design-Center in Ludwigsburg ist als Pilotprojekt an den Start gegangen. Jetzt steht die Eröffnung des Flagshipstore No.1 der Leolux Möbelfabrik GmbH in Deutschland an: Das bisher an der Elbestraße 39 bestehende Design-Center in Krefeld wurde am gleichen Standort komplett neu gebaut und steht allen Besuchern ab Mitte September 2006 zum Besuch offen. Unter dem Motto „Wir erträumen uns ein Haus voll Schöner und Besonderer“ wurde die 2.000 qm große Ausstellung von hochwertigen und designorientierten Polstermöbeln unter Einbeziehung von Kunstwerken und Lichtelementen mit viel Liebe sehr emotional gestaltet. Hier können Besucher in einer stark inspirierenden Umgebung Ideen für ihr persönliches Wohnumfeld sammeln. Das Angebot umfasst neben Polstermöbeln auch Couchtische sowie Esszimmertische und -stühle. Im Erlebniszentrum zeigt Leolux

Ungewöhnlich kommt schon die Außengestaltung des neuen Flagshipstores in Krefeld daher – der Innenraum beeindruckt mit exklusiven Polstermöbeln und Tischen auf 2.000 durchgestylten Quadratmetern sowie dem hochinteressanten Erlebniszentrum.

wie die hochwertigen Möbel „vom Baum zum Traum“ entstehen. Der Besucher macht Bekanntschaft mit Leolux, den Designern und Künstlern und erlernt viel über die unterschiedlichen Leder- und Stoffqualitäten. Farbenfrohe Ideen zu den Themen Kunst und Beleuchtung sowie edle Teppiche werden in einer interessanten Umgebung gemeinsam mit den Programmen von Leolux präsentiert.

Gezeigt wird im Design-Center Krefeld die aktuelle Kollektion von Leolux in einer Umgebung, die den Charakter der hochwertigen Polstermöbel unterstreicht. So bietet das neue Design-Center ein Wohnleben der ganz besonderen Art. Hier soll der Besucher die Leolux-Möbel hautnah erleben und sich die Inspiration holen, die er benötigt um später gemeinsam mit dem Handel seine Inspiration in konkrete Wohnräume umzusetzen. Die ausführliche und fundierte Beratung durch die bestens geschulten Mitarbeiter des Design-Centers in einer entspannenden und inspirierenden Atmosphäre macht den Besuch in der Welt von Leolux zu einem echten Genuss. Bei Ihrer Planung unterstützen Sie die Mitarbeiter des Design-Centers zusätzlich mit einem 3-D-Raumplanungsprogramm, das Ihnen eine optimale räumliche Vorstellung Ihres neuen Möbels in seiner eigenen Umgebung liefert.



Leolux Design-Center Nordrhein-Westfalen
Elbestr. 39
47800 Krefeld
Fon 02151-943660
Fax 02151-943650

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 10:00 - 18:30 Uhr
Samstag 10:00 bis 18:00 Uhr

Ausführliche Informationen
erhalten Sie auch unter
www.leolux.com

Glühende Botschaften aus dem Reich der Fantasie

...wenn Licht und Form zur Leidenschaft werden

„Endlich das tun, wozu man sich berufen fühlt“... Wer wollte das nicht, und wer wünschte sich nicht, dass die entstandenen Objekte auch die Öffentlichkeit begeistern.

Text Caroline Gustedt M.A.



Sabine Held und Markus Walter sind selbst immer wieder begeistert, wenn ein Lichtobjekt aus der eigenen Werkstatt fertig wird, wenn es, kaum dass man den unsichtbaren Schalter betätigt hat, auf geheimnisvolle Weise zu leuchten beginnt. Metallisch glänzend, matt schimmernd... wie ein Schimmer aus einer anderen Welt erscheint das mystisch-metallische Grün, Blau oder Rot. Umgeben sind Farbflächen mit der geheimnisvoll anmutenden Oberflächenstruktur von bizarren Konturen der aufwändig bearbeiteten Edelstahlflächen, die sich in Schichten um die Lichtquelle (LED) lagern und dem geheimnisvoll-dekorativen Objekt eine fantastische Tiefe geben. Phantom maxx® – wen wundert der Name der höchst originellen, zauberhaften oder eleganten Objekte, Panels oder Stelen, die auf wohlige Weise einen Raum illuminieren, ohne aufdringlich zu sein. Die aber gleichermaßen in der sie umgebenden Dämmerung oder Dunkelheit zu einem faszinierenden Eigenleben finden.

Licht und Leidenschaft, Energie und Fantasie, meditative Ruhe... das sind die Wirkungen, die Sabine Held und Markus Walter mit ihren Lichtobjekten, die fast ausnahmslos Unikate oder Elemente limitierter Kleinstauflagen sind, erzeugen wollen.

Die Liebe zu Farbe und Form begleitet die Diplom-Designerin Sabine Held bereits ihr ganzes Leben. Kommunikationsdesign ist einer ihrer Arbeits-

schwerpunkte, und dennoch reichte ihr die zweidimensionale Fläche eines Plakates, eines Stück Papiers nicht mehr, um ihre Gestaltungsideen umzusetzen. Die dritte Dimension, den Raum, wollte sie gestalten und die Faszination von Metallen und Werkzeugen wird bereits in ihrer Diplomarbeit deutlich: bizarre Fische, Echsen und Drachen, bestehend aus gekanteten, gedrehten, geschliffenen oder gestanzten Blechen... bewehrt mit Stacheln, Klauen und Zähnen aus Schrauben, Muttern, Schellen und Ketten... In dem Gestalter Markus Walter, der einerseits Erfahrungen im Designbereich hat, und parallel seine künstlerische Arbeit im Atelier weiterentwickelt hat, fand Sabine Held im vergangenen Jahr ihr kreatives und handwerklich routiniertes Pendant. Gemeinsam arbeiteten die Designer für erste Adressen wie Fuji magnetics oder Arabella Sheraton.

Und wenn die beiden jetzt gelegentlich ihre ‚Glacéhandschuhe‘ anziehen, dann geht es nicht um historische Dokumente, sondern um Edelmetalle. Dann begutachten die beiden Designer die rohen Edelstahlplatten mit größter Genauigkeit: „Jede noch so winzige Erhebung, jeder feine Kratzer wird bei der Oberflächenbearbeitung später deutlich sichtbar und stört die Umsetzung des Entwurfs“, begründet Sabine Held die Sorgfalt bei der Auswahl der Materialien. Nach Entwürfen von Hand oder am Computer werden schließlich die Edelstahlbleche aufwändig weiterbearbeitet: Dann heißt es für Markus Walter und Sabine Held durchaus auch selbst einmal fräsen, stanzen, wölben, polieren oder schleifen. Aber die Oberflächen werden

KLEVE



Markus Walter und...



...Sabine Held im Kreativprozess

nicht nur mechanisch bearbeitet: häufig sind es auch künstlich beschleunigte Oxidationsprozesse oder thermische Verfahren, die der ursprünglich matt glänzenden Oberfläche ihren eigenen Charakter geben: von bläulich-schwarz changiert die Optik Richtung einer Palette aus Messing- und Goldtönen, bleigrau, zinnfarben. Monochrom oder multi-color, ein leichtes Changeant oder deutlich kontrastierende Farbflächen... bei jedem Lichtobjekt lässt sich die endgültige Optik nur annähernd planen, weil der Charakter der Unikate experimentell bleibt.

Den eigenwilligen Charme, den geheimnisvollen Ausdruck aber erhalten

die Lichtobjekte, die es als Wand- oder Standobjekte gibt, durch die Kombination der Metallflächen mit farbigem Glas, das durch ein spezielles Beschichtungsverfahren seinen unverwechselbaren und geheimnisvollen Charakter erhält. Dieses Verfahren der Glasveredelung ist weltweit einzigartig; die Glasplatten werden, geschützt durch einen exklusiven Lizenzvertrag, ausschließlich im Klever Design-Atelier nach Farbwünschen der Kunden verarbeitet. Ausgesuchte Exponate aus der ersten Kollektion werden Ende September im Fachhandel bei Leuchten Lukassen präsentiert. Der Schwerpunkt liegt allerdings im Bereich der Auftragsarbeiten.

Die Optik der Glasoberfläche erinnert an organische Strukturen, wie sie in der Decalomanie entstehen. Schon bei dem großen Surrealisten Max Ernst faszinierte diese Technik die Betrachter durch die Assoziationen an ein Formenrepertoire wie aus einer anderen Welt: Korallenriffe, Mond- und Kraterlandschaften, amorphe Fantasiestrukturen sind es, die seit Generationen Menschen auf unerklärliche Weise ansprechen und den Weg ins Unbewusste finden.

Mit der eigenen Begeisterung für eine Welt jenseits des Sichtbaren, Sachlichen finden Sabine Held und Markus Walter ihre Formen und Motive im Umfeld moderner, fantastischer Märchen- und Fantasiewelten.

www.phantomaxx.com



FÜR ALLE,
DIE BESONDERES
VORHABEN



Ihr KELLER-Vertriebspartner

mbv exclusiv

Stralsunder Straße 2
59457 Werl
Tel. 0 29 22/97 94-0
Fax 0 29 22/97 94-50
www.mbv-exclusiv.de
info@mbv-exclusiv.de

Weitere Stützpunkte:
Berlin, München, Wien,
Zürich, Mallorca

Das Altbier

Ein Schluck niederrheinische Identität

Das dunkel-bernsteinfarbene Alt ist ein unverwechselbarer Bestandteil der Lebensart in unserer Region. Es gehört hier her, wie das Weißbier nach Bayern oder das Schwarzbier nach Thüringen. Jüngere und Ältere, Einheimische wie Fremde genießen es zu Hause oder in Gemeinschaft. Für Sie haben wir dem Bier mal auf den Grund gefühlt. Was für ein Alt-Traum!

Text Katja Hilpert



Jeder kennt es, viele lieben es, fast alle trinken es.
Doch wie gut kennen wir das Altbier wirklich?

Woher kommt der Name „Alt“?

Altbier, kurz „Alt“, ist ein obergäriges Vollbier. Das Brauverfahren ist eines der ältesten Verfahren der Bierherstellung überhaupt. Bei obergärigen Bieren steigt die Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) am Ende der Gärung an die Oberfläche. Die für die Obergärung erforderlichen höheren Umgebungstemperaturen (15–22°C) führen zu einer vermehrten Bildung von Estern und höheren Alkoholen durch die Hefe. Diese verleihen den Bieren oft ein fruchtiges Aroma. Obergärige Biere wurden früher oft ohne Lagerung direkt im Anschluss an die Hauptgärung vermarktet. Sie waren ungespundet und generell nur kurz haltbar. Da obergärige Hefe für die Gärung mit höheren Umgebungstemperaturen auskommt, anders als untergärige Hefe (4–9°C), verläuft die Vergärung wesentlich schneller. Im untergärigen Brauverfahren werden beispielsweise das Pils oder Export hergestellt. Ein wesentlich jüngerer Prozess, da hierfür moderne Kühltechniken verwendet werden, die unter anderem erst 1873 durch Carl von Linde entwickelt wurden. Heutzutage wird allerdings die Lagerung der obergärigen Biere ähnlich der der untergärigen Biere durchgeführt. Namenspatron für „Alt“ war daher nicht etwa ein abgestandenes Früh, wie es der Kölner gerne hätte; sondern einzig und allein die alte Brauweise. Da der Niederrhein nicht unbedingt zu den kühleren Regionen gehört, wurde das obergärige Bier hier schnell heimisch. Man konnte das ganze Jahr hindurch brauen.

Warum ist ein Alt so dunkel?

Diese Frage führt immer wieder zu ausgiebigen Stammtischdiskussionen. Wer war's gewesen? Nicht die vom Schweizer Kräuterzucker. Obwohl hier gleichwohl eine Verwandtschaft nicht ausgeschlossen ist, denn Malz hat auch hier eine Schlüsselrolle. Ein Teilprozess der Malzherstellung, das Darren, ist verantwortlich für die Farbgebung. Für alle Interessierten: das komplexe Herstellungsverfahren der Biergewinnung lässt sich auch im Lexikon nachschlagen oder unter Wikipedia. Es klingt ein wenig kompliziert, aber trotzdem sei es hier kurz beschrieben: Beim Darren wird der Keimvorgang durch Erhitzen des Grünmalzes auf 85° bis 100° Celsius beendet, das Malz getrocknet. Durch das Schwelken wird die spätere Farbe des fertigen Malzes festgelegt. Je höher die Darrgutfeuchte beim Schwelken ist, desto dunkler wird das spätere Darrmalz ausfallen. Im zweiten Teilprozess, dem Abdarren, wird der gewünschte Trocknungsgrad des fertigen Malzes eingestellt. Die Inaktivierung der Malzenzyme verläuft bei geringeren Feuchtegraden schonender, dunkles Malz besitzt daher gegenüber hellem geringere Enzymaktivitäten. Die Eigenschaft des Malzes beeinflusst den Geschmack des später gebrauten Biers.

Je nach verarbeiteter Getreidesorte, Dauer und Temperatur der Keimung, Wassergehalt vor dem Abdarren sowie Dauer und Temperatur des Abdarens entstehen ganz verschiedene Malzsorten. So ergibt zum Beispiel durch sehr hohe Temperaturen beim Abdarren teilweise karamellisiertes oder verkohltes Malz dunkles, sehr aromatisches Bier mit karamellartigem oder rauchigem Geschmack.

Gebräut wird natürlich nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516, erlassen vom bayerischen Herzog Wilhelm IV. Tenor des Reinheitsgebots ist kurz gesagt: „Ins Bier gehören nur Hopfen, Malz und Wasser“. Altbier braut man mit einer Stammwürze von durchschnittlich 11,5 Prozent und einem daraus resultierenden Alkoholgehalt von etwa 4,8 Prozent. Für die Statistiker unter unseren Lesern: Der Stammwürzegehalt wird in Grad Plato angegeben. Ein Grad Plato (1°P) entspricht dabei einem Gramm Saccharose, bzw. einem Gramm von allen gelösten, nicht flüchtigen Teilchen je 100 Gramm Anstellwürze. Grad Plato gibt also den Stammwürzegehalt in Masseprozent an. (Aus 2,0665 g Extrakt entstehen 1g Alkohol, 0,11g Hefe und 0,9565g CO₂) Und damit die Damen und Herren vom Finanzamt auch davon profitieren: Die Einteilung der Biere gemäß ihres Stammwürzegehaltes ist in Deutschland, zusammen mit der Brauereigröße, die Grundlage für die erhobene Biersteuer. Dies ist ein schaler Beigeschmack, der aber alle Biere gleichermaßen trifft. Daher sei dies hier auch nur kurz angemerkt.



› Genuss der Sinne

Schon Shakespeare hat es erkannt und uns die Botschaft in Heinrich V. übermittelt: „**Ich würde all meinen Ruhm geben für einen Krug Bier und Sicherheit.**“

Auch Kaiser Wilhelm II. will gesagt haben „Zeige mir eine Frau, die wirklich Geschmack am Bier findet, und ich erobere die Welt.“ Nun ja, wie man dies interpretieren soll, bleibt dahingestellt. Eine ganz andere Frage ist hier von Interesse: Wie genießt man Altbier richtig? Altbier ist ein typisches Fassbier und sollte deshalb direkt aus dem Stichfass ohne größere Umwege den Weg in den Gaumen des Kenners und Genießers finden. Dazu ist es Kult und deshalb unverzichtbar ein 0,2 Liter-Glas, das zylindrisch geformt ist, zu benutzen. Sollte der Wohlgenuss im Wohnbereich fortgesetzt werden, können für kleinere Mengen durchaus auch das Flaschenbier Alternative bieten. Die übliche Altbiermenge ist in 0,5 Litermaßen erhältlich. Im Kühlschrank gelagert, ist das Alt trinkbereit, wenn die Flasche leicht beschlagen ist. Dann hat das Bier auch hier die richtige Trinktemperatur erreicht und schmeckt zuweilen genauso köstlich, wie vom Fass.

Altbier ist das Standard- und Alltagsgetränk am Niederrhein! Typisch für das Altbier ist sein stark malziger Geschmack mit ausgeprägter Hopfenbittere. Mit den Geschmacksrichtungen ist es wie mit dem Wein. Genauso unterschiedlich reichen sie vom süßen, brauseähnlichen bis hin zum komplexen ausgewogenen und doch außergewöhnlichen Ausnahmebier. Vielleicht ist gerade deshalb das Altbier so beliebt und vermutlich bietet es für jeden Bierfreund mindestens eine Sorte, die ihm hervorragend munden wird.

Übrigens: Auch „Kölsch“ ist faktisch ein Altbier. Es ist auch ein obergäriges Bier nach alter Art gebraut. Dennoch nennt ein Kölner es nicht „Altbier“. Sie begründen es damit, dass ihr Bier heller sei und auch herber als andere obergärige Biere. Kölsch ist eines der herbsten deutschen Biere. Stammwürze- und Alkoholgehalt sind aber praktisch die gleichen wie bei den Altbieren. Kölsch ›



Rund ein Dutzend Brauereien stellen in NRW Altbier her und bringen es zusammen auf einer jährlichen Menge von 3,5 Millionen Hektolitern.

Wie Kenner unser Alt beschreiben

Wir haben ein paar Kommentare von diversen Biervorkostungen aufgenommen, damit auch Sie mit solchen Argumenten beim nächsten Stammtisch imponieren können!

Bolten Ur-Alt

„Nicht so sperrig wie z.B. Ueriges; voll, rund, die Pilstrinker sind begeistert; ein Bier, das Spaß macht; ein Hochgenuß, ein Bier, das alles hat, fein, geschliffen, euphorisierend ...“

Diebels

„Süffig, malzig, vollmundig, spritzig schlanker Abgang, der Moment gehört Dir...“



Gatz Altbier, Düsseldorf

„Rauchig und gar nicht rauchig, voll aber nicht fett, spritzig und doch nicht süffig, wir werden uns bei diesem Bier nicht einig, nur hierin: Gut trinkbar - nein, sehr gut trinkbar!“



Gleumes Lager

„von allerfeinster Altbier-Qualität“
Zartbitter und würzig frisch



Hannen Alt

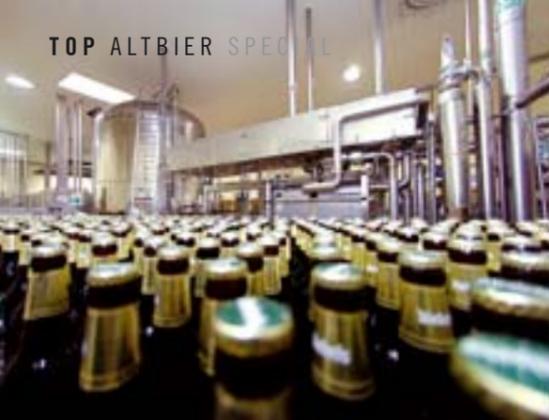
... riecht trocken hopfig und schmeckt im Antrunk leicht rauchig, wird dann herb und feinbitterlich brotig und ein wenig trocken. „Der zartbittere hopfige Nachklang bleibt Ewigkeiten im Mund zurück, und das ist in diesem Falle eine wahre Freude.“



Diebels erfrischt das Land!



Ein schöner Tag!



Das gemeinnützige Kabarett „Die Krähen“ widmet sich mit Leib und Seele dem Thema Altbier in seiner heiter-musikalischen Revue „Krähzy“ – der ultimative Altraum.



regionalgeschützte Lebensmittelbezeichnung und kann deswegen auch nicht außerhalb von Köln hergestellt werden. Deshalb sei an dieser Stelle hierzu auch alles gesagt.

Historie des regionalen Alts:

Die historischen Wurzeln des Altbiers liegen ganz klar hier am Niederrhein, zuweilen in Westfalen und auch im angrenzenden Niedersachsen, wo das Altbier bis ins späte 19. Jahrhundert die einzige Biersorte war. Deutsche Auswanderer haben das Altbier in alle Welt getragen. Ein außerhalb Deutschlands gebrautes Altbier ist zum Beispiel Pale-Ale der Eisenbahn-Brauerei in Blumenau, Brasilien. Doch nun wieder zurück in die heimischen Gefilde. Die Geschichte der **Privatbrauerei Bolten** beginnt im Jahre 1266. Zu dieser Zeit erhielt der Gründer der Brauerei Heinrich der Brauer von der Herrschaft Myllendonk das Recht verliehen, auf dem Kraushof in Korschenbroich Bier zu brauen. Bis heute ist der Kraushof der Sitz der Brauerei und damit der Sitz der ältesten Altbierbrauerei der Welt. Im Jahre 1519 wird erstmalig ein Mitglied der Familie Bolten als Inhaber der Brauerei erwähnt, die der Brauerei bis heute ihren Namen verleiht. Über Generationen wurde nicht nur die Brauerei auf die Nachfahren übertragen, sondern die handwerkliche Kunst des Brauens weitergegeben und bis in die heutige Zeit bewahrt.

„Ein schöner Tag“, dachte sich seinerzeit Josef **Diebels** und braute 1878 im niederrheinischen Issum das erste Diebels. Doch die Welt stand nicht still, heute, fast 130 Jahre später, gehört Diebels als unangefochtener Altbier-Marktführer mit rund 50 % Marktanteil zu den erfolgreichsten Brauereien in Deutschland. Trotz der Ausweitung des Produktport-

folios, hin zu untergärigen Bieren, ist und bleibt das Altbier nach wie vor der Motor von Diebels. Blickt man da zurück, muss man dem Slogan beiwohnen „welch ein Tag!“.

Noch in den 80er Jahren war die **Hannen Brauerei** die größte Altbierbrauerei Deutschlands. Diese wurde 1988 von der dänischen Carlsberg-Gruppe, einem der größten internationalen Brauunternehmen, übernommen und war damit eine der ersten deutschen Brauereien, die von einem ausländischen Unternehmen übernommen wurde. Sie hat keine eigene Braustätte mehr und lässt ihre Produkte „Hannen Alt“ und „Gatz Alt“ heute nach den Original Rezepturen bei der Brauerei Königshof in Krefeld brauen.

Die **Brauerei Gleumes** aus Krefeld wurde bereits 1807 gegründet. So richtig ins Geschäft kam sie jedoch erst 1896 mit August Gleumes. Man braut noch heute in der hauseigenen Brauerei das alt hergebrachte Altbier unter dem Namen „Gleumes Lager“. Dieser Name entspringt dem fortführenden Brauprozess, bei dem das Bier 6 bis 8 Wochen vor Ausschank gelagert wird. Hierdurch hebt man sich klar von den kürzeren Lagerzeiten der industriellen Biere ab. In der Krefelder Brauerei wird seit 2000 wieder das Flaschen- wie auch das Fassbier gebraut.

Sehr jung am Niederrhein ist die **Brauerei Königshof** GmbH. Sie wurde im August 2003 gegründet und hat ihren Sitz in Krefeld. Wie kam das? Nachdem die Brau- und Lieferrechte der Altbierbrauerei Rhenania an die Krombacher Brauerei verkauft worden waren, beschloss die damalige Geschäftsführung der Brauerei Rhenania an der Obergath (Krefeld) zu schließen. Die Brauerei sollte daraufhin Stein um Stein in Krefeld abgebaut und in Algerien wiederaufgebaut werden. Um dies zu verhindern, ergriff der ehemalige technische Leiter der Brauerei Rhenania die Initiative. Er überzeugte einen befreundeten Unternehmer von seinem Konzept und konnte ihn als Investor gewinnen. Seit August 2003 wird wieder an der Obergath gebraut. Anfangs mit 11 Mitarbeitern, heute mit 43. Die Brauerei Königshof hat bisher keine Bier unter eigenem Label auf den Markt gebracht, was nach außen ganz klar kommuniziert wird.

Dies war nur ein kurzer Auszug der Brauereikultur vom Niederrhein. Wer die Geschichte des Altbieres aus anderem Munde hören möchte, dem empfehlen wir einen Besuch bei den Krefelder Krähen zur Altbieroper. Demnächst gastieren sie in Krefeld, Korschenbroich und Mönchengladbach. Nähere Infos unter www.die-krähen.de.

Die Maß aller Dinge.

Neu: Die 1l-Flasche



Frisch vom Land.



Bolten

— BRAUTRADITION SEIT 1266 —

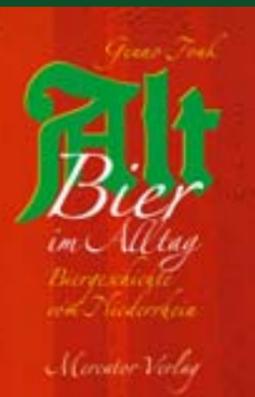
➤ Achtung, liebe Altbierfreunde!

Der Trend des beliebten Altbieres verliert ein wenig an Popularität. Geht dieser doch hin zum Hellen oder gar Gemixten. Der Altbierfan muss für sein Alt „Farbe bekennen!“ Hier gilt auch der Aufruf an die regionalen Brauereien: Getreu der Altbieroper der Krähen – Tut euch des leckeren Altbieres mal zusammen und macht das Altbier wieder flott, auch über seine Grenzen hinaus! Altbier ist ein Stück Heimatverbundenheit. Soll doch stets ein Friese, ein Bayer oder ein Sachse erkennen: Altbier – ach klar – ist vom Niederrhein! Übrigens fehlt uns auch eine Botschafterin, so eine junge Altbierkönigin!

Lust auf Altbier?

„Trink doch ene mit, stell dich net so an ...“ Altbiertrinken gehört zum guten Ton. Altbier ist Lebenskultur! Auch wenn derzeit diverse Mixgetränke angesagt sind, verlassen Sie sich drauf, das Gute bleibt ... drum trink ein Alt! In diesem Sinne ... Zum Wohl!

ALTBIERBUCHTIPP



Altbier im Alltag

Vom Spätmittelalter bis ins 19. Jahrhundert hinein galt das Altbier als Medizin und notwendiges Lebensmittel, das auch den Armen zustand; beim Altbier traf man sich zum Fasten, saß zu Gericht, feierte man Taufen, Hochzeiten und Beerdigungen; mit Alt-

bierspenden belohnte man freiwillige Dienste, hielt durchziehende Soldaten von Plünderungen ab und bestach Schöffen. Öffentliche Institutionen verhängten Bierstrafen, in den Hinterzimmern der Altbierkneipen wurden Umsturzpläne geschmiedet und feierten Räuberbanden ihre Beutezüge. In der Spätphase der industriellen Revolution des 19. Jahrhunderts setzte man schließlich Bier gar als "kulturelles Hilfsmittel" gegen den durch billigen Kartoffelschnaps begünstigten Elendsalkoholismus ein. ...Altbier im Alltag, Genno Fonk, Mercator Verlag, 224 Seiten, 18,90 Euro, ISBN: 3874632857

Rezept-Tipps



Zanderfilet auf Altbier-Pumpnickelsauce

Zutaten für 4 Personen

460 g Zanderfilet
1 dl Altbier
3 dl Fischbrühe
60 g gehacktes Pumpnickel

Salz
Zitronensaft
Pfeffer

Dieses Gericht wurde für uns vom Landgasthaus Fischerheim gekocht – TOP sagt DANKE!

Zubereitung

Zanderfilet waschen, abtrocknen, in vier gleichgroße Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, Fischfond und Altbier in einen Topf geben und zum Sieden bringen. Zanderfilet würzen und darin garen. Den Fisch herausnehmen und an den Ofenrand stellen. Das geriebene Pumpnickel in den Fond geben und aufkochen, bis es bindet. Die Sauce auf einem Suppenteller anrichten, das Zanderfilet darauflegen und servieren. **Guten Hunger!**



Fruchtig-frische Altbierbowle

Zutaten für 3 l

1 kg Zucker
0,5 l Wasser
2,5 l Altbier
500 g frische Erdbeeren
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für den Sirup einen halben Liter Wasser und den Zucker bei mittlerer Hitze kochen. Zuckersirup abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Die geviertelten Erdbeeren mindestens 12 Stunden im Zuckersirup ziehen lassen. Das Altbierbowleglas ca. 1/3 mit Früchten und Sirup füllen. Anschließend mit eisgekühltem Altbier auffüllen. Alkoholfreies Bier geht natürlich auch!



Auf ein Neues!



Hannen Alt spricht mich an.



Tolle Knolle – Ran an die Kartoffel

Kennen Sie die Kartoffel? Sicher, denn so ziemlich jeder dürfte sie schon einmal auf dem Teller gehabt haben. Aber kennen Sie auch alle kleinen und großen Geheimnisse der unscheinbaren Knolle? Sicher nicht, oder wussten Sie beispielsweise, dass die Kartoffel die erste Pflanze im Weltraum war oder dass sie zunächst für eine Zierpflanze gehalten wurde?

Text Nicole Gieres M.A.

Die herbstlichen, kühleren Temperaturen sind ideal, um die Kartoffeln besonders schonend aus dem Boden zu holen. Und in der jetzigen Zeit gibt es nichts Besseres, als den leicht verdaulichen Energieversorger zu genießen. Sie ist als Naturprodukt perfekt für eine gesundheitsbewusste Ernährung. Die Speisekartoffel mit dem wunderschönen lateinischen Namen „Solanum tuberosum“ gehört zu der Gattung der Nachtschattengewächse und ist somit verwandt mit Paprika, Tomaten, Auberginen und Tabak.

Geschichte

Es begann etwa 8000 vor Christus als die Kartoffel vor allem bei den Indios in den südamerikanischen Anden bekannt war. Auch heute zählt die Kartoffel, genannt „Papas“, bei den Anden-Indianern zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Durch die sprießenden Keime wurde sie als Symbol der Fruchtbarkeit verehrt – in Form von Axomama, der Kartoffelgöttheit. Bevor

die Kartoffel ihren Siegeszug in Europa und Deutschland antreten konnte, lag eine lange Reise vor ihr. Spanische Eroberer und englische Seefahrer waren es mal wieder, die 1525 den Spuren von



Kartoffelanbau am Niederrhein

Christoph Kolumbus folgten, auf der Suche nach dem sagenumwobenen Goldland „El Dorado“, der Indios von Peru, Kolumbien und Ecuador, und schließlich die Knolle heimbrachten. Die Spanier hielten sie zunächst für Trüffel und nannten sie dementsprechend „tartuffuli“ und dann für Zierpflanzen „batata“. Die Engländer entdeckten als erste den Wert der Pflanze für die Landwirtschaft. Auch die europäischen Seefahrer und Piraten wie Sir Francis Drake schätzten die Knolle als Reiseproviant, da sie durch den hohen Vitamin C-Gehalt vor der gefürchteten Skorbutkrankheit (= Vitaminmangelerscheinung) schützte.

In Deutschland pflanzte der Arzt und Botaniker Carolus Clusius 1589 die ersten Kartoffeln unter ihrer anfänglichen Bezeichnung „batata“, die noch heute die Süßkartoffel benennt. Schwerpunkt des deutschen Kartoffelanbaus war damals Preußen. Bedingt durch Kriege und die daraus resultierende Not, wurde viel in ihren Anbau investiert. Mit dem so genannten „Kartoffelbefehl“ schaffte die Knolle es sogar in die Politik, natürlich nicht im bildlichen Sinne. König Friedrich der Große erließ dieses Gesetz 1756 und zwang damit alle Bauer zum Kartoffelanbau. Die Einführung in die deutsche Landwirtschaft verdanken wir also ihm. Den Beginn ihrer „kommerziellen Nutzung“ kann man auf das Jahr 1757 festlegen. Zumindest stand sie als Handelsware in den Frankfurter Marktberichten. Nach 1850 erfuhr der Kartoffelanbau in ganz Deutschland eine starke Ausweitung. Heute ist die Bundesrepublik der größte Kartoffelproduzent innerhalb der EU. Seit 250 Jahren ist sie nun fester Bestandteil unserer Speisekarte.

Die Vitaminbombe

Fast alle Gemüsesorten drängen sich optisch auf. Sie bestechen durch eine

schöne und kräftige Farbe und dann glänzen sie auch noch um die Wette. Und die Kartoffel – die ist weniger ansehnlich. Wie man aber so schön sagt, kommt es auf die inneren Werte an und da hat die Kartoffel so einiges zu bieten. Sie ist reich an Nährstoffen wie Eiweiß, Kalium, Magnesium, Phosphor und Proteine sowie den Vitaminen C, B1 und B2. Im gekochten Zustand hat die Kartoffel sogar fünfmal so viel Vitamin C pro 100 Gramm wie Weintrauben. Vitamin C hilft dem Körper vor allem bei der Produktion der weißen Blutkörperchen und wirkt unterstützend bei der Eisenaufnahme. Dadurch, dass es die Zellen vor Radikalen schützt, wird das Krebsrisiko verringert. Die geringe Menge Eiweiß gewinnt durch eine Kombination von Milchprodukten, wie Pellkartoffeln mit Quark, an Wertigkeit. Ein weiterer Clou – in 100 Gramm stecken nur 70 Kalorien. 0,1 Prozent Fett sind ebenfalls kaum nennenswert und die Kartoffel somit ein willkommenes Nahrungs-

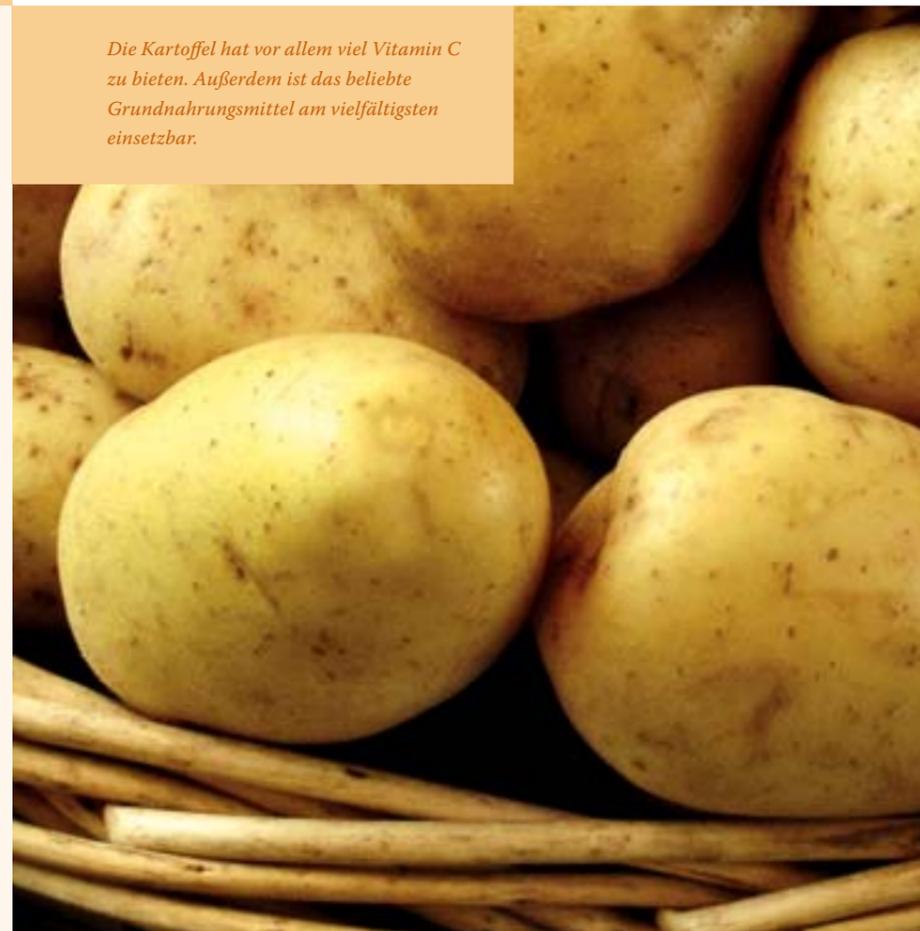
mittel. Man sagt zwar, dass die Kartoffel Dickmacher sind, aber das ist nur ein Ammenmärchen. Ernährungsberater haben nämlich festgestellt, dass wir von der Knolle nur zunehmen, weil wir sie zu fettreich zubereiten. Die Hauptinhaltsstoffe sind Wasser und Stärke (= langkettiges Kohlenhydrat, das vom Körper nur langsam abgebaut wird). Man bleibt länger satt und regt die Verdauung durch die Ballaststoffe an.



Sortenvielfalt

Längst spielt die Knolle keine Nebenrolle mehr auf dem Teller. Ofenkartoffel, Gratin, Salat oder Suppe, kaum ein Lebensmittel lässt sich so vielseitig verwenden.

Die Kartoffel hat vor allem viel Vitamin C zu bieten. Außerdem ist das beliebte Grundnahrungsmittel am vielfältigsten einsetzbar.



Wissen Sie aber, welche Sorte sich für welches Gericht am besten eignet? „Sieglinde“ dürfte den meisten bekannt sein. Dagegen wundert man sich über Sorten wie „Tannenzapfen“ oder „Forelle“. Die Vermutung liegt nahe, dass diese Namensgeber auch dem Geschmack Pate standen. Das trifft natürlich nicht zu. In erster Linie unterscheiden Sie sich durch ihre Farbenpracht und Formenvielfalt. Die sehr frühen Sorten harren teilweise noch geduldig unter einer Folie aus, damit sie bereits Mai oder Anfang Juni gegessen werden können. Da ihre Schale besonders zart ist, sind sie zum Schälen zu schade und sollten vor dem Kochen und dem Verzehr nur mit Wasser abgeburstet werden. Die maximale Lagerfrist beträgt allerdings nur zwei Wochen. Die frühen Sorten sind ab Juli bis Mitte August im Handel zu finden. Mittelfrühe Sorten erreichen den Markt Mitte bzw. Ende August. Interessant für unsere Jahreszeit ist die späte Sorte. Ihre Erntezeit fängt im September an und endet im Oktober.

Entscheidend für die Küche ist der Kochtyp der Kartoffel. Sieglinde gehört zu den festkochenden Sorten, genauso wie „Cilena“, „Forelle“, „Hansa“, „Linda“, „Nicola“ und „Selma“. Aufgrund ihres geringen Stärkegehalts behalten sie beim Kochen ihre Form und eignen sich daher bestens für Pellkartoffeln, Salate, Gratin oder Bratkartoffeln. Ähnlich verhält sich die vorwiegend festkochende Sorte. Hierzu zählt die „Gloria“, „Hela“, „Karetta“, „Roxy“, „Arkula“ und „Berber“. Der Stärkegehalt ist zwar deutlich höher, aber ihre Struktur wird ebenfalls bewahrt. „Gloria“ & Co. ist wie geschaffen für Aufläufe, aber auch für die schon genannten und heißbegehrten Pellkartoffeln. Der letzte Kochtyp – mehligkochend – hört sich etwas unschöner an, aber durch ihren trockenen Charakter sind sie perfekt für Püree, Klöße, Süßspeisen und Suppen. Dadurch, dass sie beim Kochen brechen, ist die Weiterverarbeitung einfacher. „Adretta“, „Aula“, „Datura“, „Irmgard“, „Likarie“ und der „Blaue Schwede“ stehen Ihnen hierbei gerne zur Verfügung. Wir halten fest, je mehr Stärke in der Kartoffel steckt, desto trockener, mehlig und lockerer ist sie. Für die Festigkeit ist allerdings das enthaltene Eiweiß verantwortlich.

EIN INTERNATIONALER STAR

ITALIEN:

Gnocci (ausgesprochen: Gnocki) – das sind italienische Klößchen aus Kartoffelteig. Schmeckt super mit selbstgemachter Tomatensoße und viel Parmesan.

FRANKREICH:

Gratin – der Ursprung für sämtliche Kartoffel Gratin-Versionen ist das „Gratin Dauphinois“ aus Frankreichs Provinz Dauphine. Dieses klassische Gratin wird ohne Milch nur mit Creme Fraiche oder Sahne überbacken und ist entsprechend gehaltvoller.

AMERIKA:

Baked Potatoe – sie dürfen auf keiner amerikanischen Barbecue-Party fehlen. Bei uns werden sie auch Ofen-, Backofen-, Alu- und Folienkartoffeln genannt. Probieren Sie doch mal statt der Sour Cream auch mal Kräuterquark, Frischkäse oder Avocadopüree. Die Luxusvariante dazu wäre Stremellachs, Räucherfisch, Nordseekrabben oder Garnelen. Eine willkommene und vitaminreiche Abwechslung.

NIEDERLANDE:

Frietjes – so werden unsere geliebten Pommes frites vorwiegend im Süden der Niederlande genannt. Gerne gegessen mit Satésous (Erdnusssoße) oder als speciaal (besser bekannt als rot/weiß mit Zwiebeln)

SCHWEIZ:

Rösti – gesellt sich gerne zu Fleischgerichten mit einer guten braunen Soße und einem leichten Buttergemüse.

DEUTSCHLAND:

Kartoffelpuffer – aber auch Rievekooche, Reibekuchen, Reiberdatschi, Lappenpickert und Grumbeerküchle genannt. Die Rezepte der kleinen knusprigen Fladen aus roh geriebenen Kartoffeln unterscheiden sich ein wenig je nach Region. Festkochende Sorten eignen sich am besten zur Verarbeitung, also unsere „Sieglinde“, „Forelle“ oder „Nicola“. Ein weiterer deutscher Klassiker ist der Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen. Nicht zu vergessen ist auch der Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gewürzgürken, etwas Zwiebeln, hartgekochten Eiern, gewürzt mit Salz und Pfeffer. Dazu Frikadellen und der Tag ist gerettet.

Kauf und Aufbewahrung

Auch der Kartoffeleinkauf will gelernt sein. Durch das vielfältige Angebot fällt die Wahl meist schwer. Verschiedene Geschmacksrichtungen müssen probiert und auf das jeweilige Gericht abgestimmt werden. Wichtig ist, dass Sie Kartoffeln bevorzugen, die aus der Region stammen. So kann man sicher sein, dass die Ware frisch und qualitativ hochwertig ist. Achten Sie beim Kauf auf die Qualitätsmerkmale Größe und Mindestdurchmesser. Bei lang-ovalen und länglichen beträgt dieser 30 mm, bei den runden bis ovalen schon 35 mm. Auf der Verpackung sollte außerdem immer die Verkehrsbezeichnung (z.B. Speisekartoffel oder Speisefrühhartoffel), die Handelsklasse, die Sorte und der Kochtyp angegeben sein.

Erdäpfel bzw. Bodenbirnen, wie sie auch oft genannt werden, sollten nicht zu warm gelagert werden, da sie schnell anfangen könnten zu keimen. Auch der Kühlschrank ist kein guter Aufbewahrungsort. Ein dunkler, trockener und luftiger Ort wäre perfekt – der Keller somit ideal. Kartoffeln werden heutzutage aber immer seltener eingekellert, so manch einer kennt dies nur noch aus der Kindheit. Wer aber eine hochwertige Knolle das ganze Jahr genießen möchte, der ist auf eine ordnungsgemäße Lagerung angewiesen.

In erster Linie müssen sie vor Druck geschützt werden und eine zu hohe Feuchtigkeit ist ebenfalls zu vermeiden, da sonst eine Angriffsfläche für Fäulnisbildung geboten wird. Eine Temperatur von vier bis sechs Grad ist optimal und ein „Überleben“ des Winters kein Problem. Ein Einfrieren der rohen Kartoffeln ist nicht möglich. Kartoffelexperten empfehlen den Raum und den Behälter, den die Kartoffeln in Zukunft bewohnen, grundsätzlich immer zu reinigen und zu trocknen. Mühselig, aber effektiv. Da die Knollen Luft brauchen eignet sich keine hohe Stapelung. Eine Lichteinwirkung fördert die Grünfärbung der Knollen und führt wiederum zur Bildung des Giftstoffes Solanin. Eine zu warme Lagerung begünstigt die Keimbildung und bewirkt einen raschen Abbau von Vitamin C. Sind die direkten Nachbarn Obst, mögen die Kartoffeln das auch

nicht und fangen an zu altern. Hierfür ist das Reifegas Ethylen zuständig, das vom Obst abgegeben wird. Die besten Voraussetzungen für einen langen Genuss im Winter bieten die im Herbst geernteten Kartoffeln.



Vom All und dem Lande

Nachdem die Kartoffel ihren Siegeszug über unseren Planeten angetreten hat, dringt sie jetzt sogar in die unendlichen Weiten des Weltraums vor. Als erste Pflanze für Experimente der NASA im Weltraum wurde die Kartoffel ausgewählt. Wissenschaftler der Universität von Wisconsin, Madison haben dann eine Wachstumszelle entwickelt, in der sich die Kartoffel trotz Schwerelosigkeit entfalten kann. Im Oktober 1995 wuchsen im Space Shuttle Columbia dann die ersten Kartoffeln. In Zukunft könnte damit die Kartoffel den Kosmonauten etwas Abwechslung bieten. Neben ihrer Forschungsarbeit können sie gärtnern und bei Erfolg sogar Kartoffeln ernten.

Selbstverständlich gibt es im Rheinland auch eine Kartoffelkönigin – Kristine Dahmen aus Langerwehe. Die Krönungsvoraussetzungen: Man muss für sein Leben gerne Kartoffeln essen und Nudeln & Co. verschmähen. Ganz so schlimm ist es nicht, aber sie sollte schon gewisse Prioritäten setzen. Mit gerade mal 21 Jahren ist sie die einzige gekrönte Botschafterin für die Knolle in Nordrhein-Westfalen. Initiator war der Rheinische Landwirtschafts-Verband, der auf der Suche nach einer charmanten Botschafterin des wertvollsten Bodenschatzes der Region war. Kristine Dahmen sorgt dafür, dass die Kartoffel im Gespräch bleibt und fungiert als regionale Identifikationsfigur auf Messen, Festen und Märkten. Als Studentin der Agrarwissenschaften in Bonn packte sie schon bei dem landwirtschaftlichen Betrieb der Eltern mit an – die besten Voraussetzungen für das Tragen der Krone. Ihre Amtszeit beginnt natürlich mit der Ernte der Frühkartoffeln, somit ist sie seit Juni diesen Jahres mit dabei. Rund 40 bis 50 Auftritte kommen noch auf sie zu – Gemüse verpflichtet eben.

Wussten Sie, ...

... dass in Deutschland über 100 Sorten geerntet werden, darunter auch die rote Kartoffel mit dem gelben Fleisch?

... dass der deutsche Durchschnittsbürger pro Jahr ca. 70 kg Kartoffeln verbraucht?

... dass der Verzehr 1950 noch rund 220 kg pro Bürger betrug?

... und dass Kartoffeln auf rund 260.000 Hektar in diesem Jahr in Deutschland angebaut wurden?

... dass wir durch diesen Anbau die EU mit fast ein Fünftel des gesamten Vitamin C versorgen?

... und dass etwa 280 Millionen Tonnen Kartoffeln alljährlich auf der Welt geerntet und vermarktet werden und es derzeit weltweit über 2000 amtlich registrierte Kartoffelsorten gibt?

Wein-Kartoffel-Pfanne

Zutaten für 4 Personen
0,25 l Weißwein
780 g Kartoffeln
6 Frühlingszwiebeln
150 g Speck
250 g geriebener Gouda
4 Esslöffel Öl
Salz und Pfeffer

Rezept-Tipp

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Den Speck ebenfalls in Streifen schneiden und in Öl auslassen. Kartoffeln nun dazugeben und etwa 15 Minuten braten, dabei mehrmals wenden. Nach dieser Zeit den Wein zu den Kartoffeln gießen, dann die Kartoffeln für weitere 10 Minuten schmoren lassen. In dieser Zeit die Frühlingszwiebeln reinigen und in Ringe zerkleinern, zu den Kartoffeln geben und für etwa 5 Minuten mitgaren. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den geriebenen Käse über die Kartoffeln geben und schmelzen lassen.

Guten Appetit!



Am 18. und 19. November ist es endlich wieder soweit: Bereits zum 8. Mal findet bei uns die LAND ART statt – eine Kunstausstellung der besonderen Art, bei der rund 35 Künstler ihre Werke präsentieren. Wir freuen uns schon auf Ihren Besuch!

OBSTHOF RASSELN
Ihr Obsthof bei Mönchengladbach.

Frisches Obst
Säfte & Marmeladen
Kartoffeln & anderes Gemüse
Eier
Honig & Gewürze
Wein & Obstbrände
Essig & Öl
Geschenkkörbe ...

Obsthof Rasseln
Gregor von Danwitz
Rasseln 1
41169 Mönchengladbach

Fon: 02161-558754
Email: vondanwitz.gregor@arcor.de
Web: der-obsthof.de

Verkaufszeiten:
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr
kostenloses Parken im Innenhof

Unsere schönsten Exponate

Frisches Obst aus eigenem und kontrolliertem Anbau

Kastanienhof

Hotel - Restaurant - Erlebnisgarten

TOP CUISINE NEWS

TOP CUISINE NEWS

NEUES FÜR GENIEBER AM NIEDERRHEIN

ERÖFFNUNG DER BALLHAUS-BAR



Krefelds exklusive Cocktailbar

Die **Ballhaus-Bar** im Erdgeschoss des Ballhauses am Ostwall öffnet am Freitag, den 8. September 2006 erstmals seine Türen. Die Bar ist gleichzeitig der Eingangsbereich und damit

der ideale Treffpunkt vor oder nach Veranstaltungen. Hier findet sich eine zwölf Meter lange Theke mit großer Cocktailbar. Neben den Standard-Getränken wie Bier und Wein finden sich auf der Karte rund 100 Cocktails und ein umfangreiches Whiskeyangebot wieder. Die neue Ballhaus-Bar besticht zudem durch ihr exzellentes Design und eine einzigartige Atmosphäre mit einem exklusiven Lounge-Bereich. Barchef Julian verspricht ein hohes Maß an Qualität, schließlich kommt er auch von einer der deutschen Top-Bars ins Ballhaus.

www.ballhaus-krefeld.de

Was gibt es Schöneres, als ein gepflegtes Bier, einen guten Wein oder Cocktails zu trinken und dabei in Ruhe eine Kunstaustellung anzuschauen? All dies ist bei **Ludi's** auf der Ritterstrasse in Mönchengladbach möglich. Momentan stellt Harald Schloten seine Werke aus. Seine abstrakten Bilder auf Leinwand sowie seine Holz- und Stahlskulpturen sind lebens- und farbenfroh.

www.ludi-kneipe.de

KUNST & GENUSS

Es geht im Ludi's aber auch musikalisch zu. Jeden zweiten und vierten Donnerstag im Monat spielt die Band „SoulGarden“ ab 20 Uhr. Das heißt Ärmel hochkrempeln, Krawatten lockern und das Tanzbein schwingen. Schauen Sie doch mal vorbei. Mehr Infos zur Band im Internet unter www.soulgarden.de.



60 JAHRE "ONKEL GUSTAV"

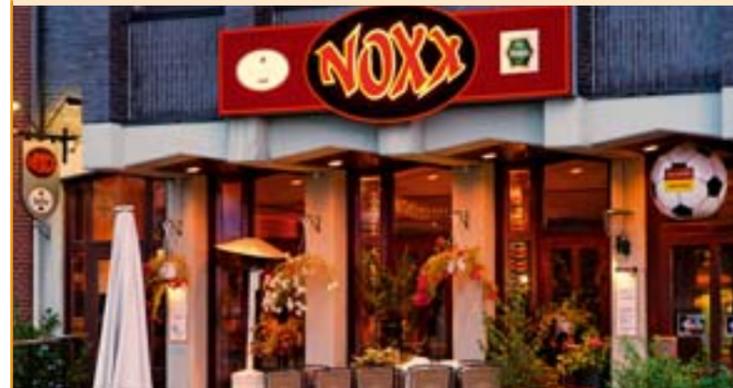


Das **Waldrestaurant „Onkel Gustav“** ist nicht nur ein beliebtes Ausflugsziel direkt am Hardter Wald, sondern feiert sein Bestehen seit nunmehr sechs Jahrzehnten. Seit vier Jahren ist es den neuen Besitzern Brigitte und Reinhold Rettkowski eine Herzensangelegenheit das Restaurant zu führen und immer ein offenes Ohr für seine Gäste zu haben – immerhin hatten die zwei im „Onkel Gustav“ ihr erstes Rendezvous. Nicht nur das der Chef höchst persönlich

kocht, wenn es Live-Musik gibt, dann ist er meist mit von der Partie und glänzt am Keyboard und am Akkordeon. Zum Jubiläum holte er sich allerdings Unterstützung und zwar Joe Hill und das Duo Saetra. An drei Tagen wurde das langjährige Bestehen gefeiert und bayerisch ging es dann am letzten Festtag zu mit Genüssen für die Kehle, den Magen und für die Ohren.

www.waldrestaurant-onkel-gustav.de

ES GIBT WAS ZU FEIERN



10 Jahre ist das **Bistro Noxx** schon in der Mönchengladbacher Altstadt auf dem Kapuzinerplatz vertreten und konnte seitdem einen enormen Zuwachs verzeichnen. Jung und Alt trifft sich hier zum plaudern, trinken und zum essen. Die offizielle Party steigt am 20. und 21. Oktober und da erwartet die Gäste einige Überraschungen, aber auch die gewohnt leckeren Drinks wie die Noxx Dauerbrenner „Oliver Neuville“, „Pittiplatsch“ oder „Schnatterinchen“. Mit Sicherheit wird es wieder heiß her gehen und der ein oder andere wird auf den Tischen tanzen, so soll es sein, denn so ein Jubiläum feiert man nicht alle Tage.

www.bistro-noxx.de



Nach nur wenigen Autominuten erreichten wir streß- und staufrei das **Landhaus Fischerheim** in Krefeld. Auch wenn uns das Alpenglühen an diesem Sommerabend vorenthalten wurde,

so lenkte doch schnell das liebevoll angerichtete Ambiente auf der Sonnenterrasse des Lokals unsere Gedanken ab.

KULINARISCHE REISE NACH ÖSTERREICH

Für die kleine Fangemeinde des zum zweiten Male ausgerichteten Österreich-Abends präsentierte Chefkoch und Inhaber Peter Hribar einen außergewöhnlichen Gaumenschmaus seines Heimatlandes. Wer noch beim Lesen der Menükarte über saures Rindfleisch vom Almochsen mit Kernöl und Melonenaspik die Stirn runzelte, war angenehm überrascht, als dann vergleichbar mit Carpaccio oder hauchdünnem Tafelspitz die Vorspeise gereicht wurde. Auch ungewöhnliche Kombinationen wie die kalte Kärntner Joghurtsuppe mit Flusskrebsschwänzen oder das Zanderfilet auf Rahmkraut (Sauerkraut) mit Saiblingschaum ließen den Gourmet unter uns freudig staunen. Harmonisch auf die Speisen abgestimmt, wurde regionaler Wein gereicht. Mit kleinen Anekdoten über Winzer und Herkunft untermalte das Weinstudio Austria seine Empfehlung.

Wer auch einmal solch eine kulinarische Reise erleben möchte, dem empfehlen wir einen Besuch im Landhaus Fischerheim.

landhausfischerheim.de



Genießen mit allen Sinnen!



Preußisches Gasthaus



England



Festtscheune



Garten

Hückels May

Restaurant · Gartenterrasse · Veranstaltungen

Genießen Sie unsere frische Landhausküche in historischem Ambiente!

Gladbacher Straße 806, 47804 Krefeld
Tel. 0 21 51 - 31 18 64, Fax 0 21 51 - 93 37 44
Öffnungszeiten: täglich 12.00 bis 15.00 Uhr
und 18.00 bis 23.00 Uhr
Samstags 17.00 bis 24.00 Uhr
Montags Ruhetag

www.hueckels-may.com

Die erste Adresse für Hochzeiten, Jubiläen und Feierlichkeiten jeglicher Art. Wir stellen Ihnen Räumlichkeiten für 20 bis 250 Personen zur Verfügung.

Nutzen Sie unseren Catering-Service für Ihre Feierlichkeiten.



Programm & Angebote

Jeden Samstag von 18:00 - 23:00 Uhr
Großes Schlemmer-Buffer
14,50 € pro Person

Jeden Sonn- und Feiertag von 11:00 - 15:00 Uhr
Familien-Brunch
11,90 € pro Person

Jeden Sonntag von 17:00 - 23:00 Uhr
„Gourmetbuffet“
12,90 € pro Person

Jeden Montag und Donnerstag von 17:00 - 23:00 Uhr
„Gambas- und Fischbuffet“
soviel Sie mögen 11,90 € pro Person

Frühstücksbuffet inkl. Kaffee und Saft 9,50 €
Mo.-Sa. von 07:00 bis 12:00 Uhr
Sonn- und Feiertags von 07:00 bis 10:30 Uhr
(nicht nur für Hotelgäste)

Um Reservierung wird gebeten

Internationale und regionale Küche
durchgehend von 11:30 bis 23:00 Uhr

Moderne Hotelzimmer ab 49,00 €

Wöchentlich 6 verschiedene
Tagesmenüs inkl. Dessert ab 5,50 €

Reservierungen für Ihre
Weihnachtsfeiern und Silvesterparties
nehmen wir gerne entgegen.

Jeden 1. Freitag im Monat Ü-35 Party
Für die beste Partymusik der 80er und 90er,
sowie aktuelle Hits
Mit DJ René (früher Pan Tau) ab 22 Uhr
Termine 2006: **06.10.** / **03.11.** / **01.12.**
Termine 2007: **05.01.** / **02.02.** / **02.03.** /
06.04. / **04.05.** / **01.06.**

Krefelder Straße 765
41066 Mönchengladbach
(gegenüber Flughafen und Trabrennbahn)
Tel. 02161-8212060
www.kastanienhof-hotel.org

RISTORANTE ABTSHOF



ITAL./NEUE DEUTSCHE KÜCHE

Krefelder Str. 726
41066 Mönchengladbach
Fon 0 21 61-65 10 88
www.ristorante-abtshof.de

Öffnungszeiten:
Di - Fr 11.30 - 14.30 u. 18.00 - 24.00 Uhr
Sa 11.30 - 24.00 Uhr, So 11.00 - 22.30 Uhr

Tradition und Leidenschaft – Essen ist gleichsam ein Fest und Geselligkeit bei Tisch stärkt eine Tradition, die aus einer langen und ereignisreichen Geschichte der Familie hervorgegangen ist. Das Zubereiten der Speisen gehört zu den Leidenschaften des Ristorante Abtshof und bringt zum Ausdruck das Leben zu lieben und zu genießen.

Für toskanische Traditionsgerichte werden in der italienischen Spezialitäten-Küche ausschließlich die naturreinen Produkte der Region verwendet. Das Temperament Italiens und die Innovationen der neuen deutschen Küche wurden vereint. Lassen Sie sich kulinarisch verführen!

Genießen Sie jeden ersten Freitag im Monat den italienischen Abend mit einem italienischen Buffet.

Es erwartet Sie:

- erlesene Variationen von Antipasti
- verschiedene Hauptgänge mit Fisch, Fleisch und Pasta
- die beliebten italienischen Desserts
- zum Preis von € 21,90 pro Person
- ein Stück Italien in Mönchengladbach

Feste, Feiern und Events – Sie wünschen ein angenehmes Ambiente und ein extravagantes Catering für maximal 500 Personen? Der Abtshof organisiert für Sie die komplette Veranstaltung nach Vorbestellung.

CHOPELIN IM CASINO



RESTAURANT

Casinogasse 1
47829 Krefeld-Uerdingen
Fon 0 21 51- 31 17 89
www.chopleinimcasino.de

Die historische Villa mit einem atemberaubenden Ambiente ist eine wahre Oase für Feinschmecker. Neben einer ausgezeichneten Weinkarte überzeugt Chopelin mit einer leichten, neuen, regionalen und französischen Küche sowie eigenen Kreationen. Hauptspeisen wie Kaninchenrücken auf Vanille-Risotto mit Traubensauce und Nachtische wie Sesam-Caneloni mit Ingwercreme und Safraneis laden zum Schlemmen ein. Ein Besuch lohnt sich.

AROMA



RESTAURANT, BAR, LOUNGE

Lüpertzender Str. 150
41061 Mönchengladbach
Fon 01 63-8 11 01 77
www.aromaisiert.com

Das Aroma ist eine gelungene Symbiose aus Espresso-Bar, Restaurant und Lounge in einem stilvollen Ambiente. Sie können nicht nur ausgiebig frühstücken, sondern auch einen aromatischen Espresso trinken oder einen frischen Salat genießen. Auf kulinarisch internationalem und höchstem Niveau bietet die Speisekarte für jeden Gast das Richtige. Ein idealer multikultureller Treffpunkt mit Lifestyleakzenten und einem freundlichen Service.

ONKEL GUSTAV



RESTAURANT

Brahmsstraße 142
41169 Mönchengladbach
Fon 0 21 61- 55 96 36
www.waldrestaurant-onkel-gustav.de

Hier wird das Motto „Genießen & Erholen“ groß geschrieben, und das ist in der naturverbundenen Lage direkt am Hardter Wald auch kein Problem. Serviert wird eine gut bürgerliche Küche, die durchgehend geöffnet warme und kalte Speisen anbietet. Der Chef kocht hier sogar noch persönlich. „Onkel Gustav“ ist darüber hinaus bestens geeignet für die Organisation und Durchführung von Betriebsfeiern bis hin zu Hochzeitsgesellschaften.

THO PENNINGSHOF



RESTAURANT

Eickener Straße 163
41063 Mönchengladbach
Fon 0 21 61- 2 47 27 01
www.tho-penningshof.de

Der „Tho Penningshof“ im Herzen von Mönchengladbach-Eicken ist der richtige Ort, um den Abend ausklingen zu lassen. Genießen Sie mit Ihren Freunden, Bekannten oder Verwandten die gastliche Atmosphäre bei bodenständig-feinen Gerichten oder saisonalen Spezialitäten. Das hauseigene Brauhaus „Joh. Albrecht“ braut naturbelassene Biere getreu dem Reinheitsgebot von 1516, die ungefiltert und daher reich an Inhaltsstoffen frisch ausgeschenkt werden. Auf Ihr Wohlsein!

LUDI'S



RESTAURANT & BAR

Ritterstr. 33
41238 Mönchengladbach
Fon 0 21 61- 4 06 39 73
www.ludi-kneipe.de

Im Ludi's gibt es Kunst und Kurioses (auch zum kaufen) im Ambiente eines alten Fachwerkhäuses. Eine wechselnde Speisekarte mit internationalen Gerichten von den Country Potatoes über indisches Chicken Kaschmir bis hin zum deftigen Spanferkel erfreut Jung & Alt. Eine Künstler-Ecke mit aktuellen Ausstellungen Mönchengladbacher Künstler und eine Lounge-Ecke laden zum Verweilen ein. Feierlichkeiten aller Art sind für geschlossene Gesellschaften möglich.

FISCHERSTÜBCHEN



RESTAURANT, WELLNESS

An den Tonwerke 49
41372 Niederkrüchten
Fon 0 21 63- 5 71 20 50
www.restaurant-fischerstuebchen.de

Das Motto von Christoph und Katharina Krupa „Wir möchten Ihnen etwas Gutes tun“ wird stets groß geschrieben. Dafür sorgen die Verwendung von frischen und vorwiegend einheimischen Produkten und das angenehme Wohlfühl-Ambiente. Eine der kulinarischen Highlights: Rheinische Kartoffelrösti mit Lachsstreifen an Haselnusspesto und Keta Kaviar. In unmittelbarer Nähe befindet sich der Hariksee und Wanderwege für ein abwechslungsreiches Freizeit-Programm.

NOXX



BISTRO

Kapuzinerplatz 4
41061 Mönchengladbach
Fon 0 21 61- 20 90 53
www.bistro-noxx.de

Am Alten Markt im Herzen von Mönchengladbach finden Sie ein gelungenes Crossover verschiedener Gastronomiekonzepte für Jung und Alt. Überzeugen Sie sich von der täglich wechselnden Karte mit frischen und gut bürgerlichen Gerichten. Unterhaltsame Events wie etwa die Ladies Night, die neuesten Hits und ausgefallene Cocktails sorgen für einen gelungenen Aufenthalt. Die Spätaufsteher kommen am Wochenende von 10 bis 15 Uhr bei einem leckeren Brunch auf ihre Kosten.

LA RIVA



ITAL. RESTAURANT

Dammstr. 18
47829 Krefeld-Uerdingen
Fon 0 21 51- 57 97 74
Fax 0 21 51- 155 96 65

Die Trattoria für Genießer öffnete jüngst seine Pforten und ist schon jetzt in aller Munde. Auf einer Kreidetafel kann man die täglich wechselnden Speisen entnehmen. Pünktlich zum Sommer lässt sich auf der Außengastronomie den Blick auf den Rhein genießen und nach Herzenslust schlemmen. Pizza darf man allerdings nicht erwarten, La Riva setzt auf gehobene italienische Küche, inklusive Fischgerichte. Ausgesuchte italienische Weine runden das Angebot ab.

TAPAS ... UND MEHR



RESTAURANT

TAPAS ... und mehr
Oppumer Str. 175 (im Krefelder Großmarkt)
47799 Krefeld
Fon 0 21 51- 5111 00

Auf dem Gelände des Krefelder Großmarktes ist Osborne und Co. zu Hause. In typisch spanischem Ambiente schmecken Pollo Picante mit extra Brot und Ajoli wie in Andalusien. Dazu ein kühles San Miguel und schon ist man dem Urlaub so nah. Als Dessert vielleicht noch eine Crema Catalan dazu ein Café Andalus... Probieren Sie's mal! Weitere ausgewählte spanische Gerichte finden Sie auf einer schwarzen Tafel an der Wand.

BRANDI'S



RESTAURANT

Brandi's
Erzberger Str. 127
41061 Mönchengladbach
Fon 0 21 61- 4 07 31 56

Suchen Sie Speisen mit mediterraner Leidenschaft? Dann sind Sie bei Brandi's an der richtigen Adresse. Der freundliche Service heißt Sie herzlich willkommen und verwöhnt Sie mit allerlei Köstlichkeiten. Neben den erstklassigen Speisen gibt es auch einen Wein-Direktverkauf. Erleben Sie das besondere Ambiente in dem Gewölbe-Weinkeller oder buchen Sie diesen zur Weinprobe oder zu einem geselligen Abend mit Familie, Freunden und Geschäftspartnern.



Neues Entdecken



RHEYDT

Alles unter einem Dach: Der Design-Tempel der Medizin

Text Nicole Gieres M.A. Fotos Rainer Lohmann

Das Gebäude besticht sowohl von außen als auch von innen durch seine außergewöhnliche Architektur. Eine offene, hohe und riesige Eingangshalle sowie ein loungeartiges Café mit dem Namen „Pure“ erwecken den Eindruck eines modernen Museums, aber der Schein trügt.

In Mönchengladbach-Rheydt auf der Dahlener Str. 69-77 wurde das „**Medicentrum**“ eröffnet

und sorgt nicht nur durch das Design für Aufsehen. Insgesamt 32 Ärzte haben sich hier zusammengefunden und ermöglichen so kurze Wege zur Gesundheit. Die Bauherren Gebrüder Viehof und die Geschwister Otten konnten zusammen mit dem Architektur-Büro Otten, Dielen und Gemmer eine insgesamt 7000 Quadratmeter große Fläche in 14 Facharzt- und Therapeutenpraxen, in das schon genannte Café, in die Buchhandlung Degenhardt und in einen Zeitschriftenladen mit dem Namen „El Tabaco“ verwandeln. Desweiteren sind im „Medicentrum“ vertreten: Das Giesenkirchener Sanitätshaus, die Schneider-Böck-Apothek, die Pleines Augenoptik und die Medicoreha. Ausreichende Parkplätze und ein Atrium für Veranstaltungen

bis zu 200 Personen geben dem „Medicentrum“ sozusagen den letzten Schliff.

Die **Eröffnungsfeier** stand natürlich ganz im Zeichen der Gesundheit. So konnte man sich zum Beispiel an sportlichen Leistungstests beteiligen oder checken lassen, wie es um das eigene Sehen und Hören bestellt ist und was die Cholesterin- und Zuckerwerte so verraten. Nebenbei gab es Musik, aber auch Speisen und Getränke der gesunden Art.

Ein besonderes Highlight ist die erste Drive-in-Apothek Mönchengladbachs,



Das Team von medicoreha

die den Weg für Berufstätige auf dem Weg zur Arbeit oder Müttern mit kleinen Kindern erleichtert. An verschiedenen Schaltern werden Sie von den freundlichen Fachkräften empfangen und bedient. Eine Sprechanlage wie bei einer bekannten Fast Food-Kette ist nicht vorhanden. Bei dem Eröffnungsangebot von 50 % auf alle Produkte kam der Verkehr in der ganzen Gegend sogar komplett zum Erliegen und die Polizei musste helfen.

Fast 20 Jahre lang lag das ehemalige „Wienandsgelände“ in direkter Nähe



Michael Pleines mit Ehefrau und Mutter

zum Rheydter Bahnhof als unansehnliche Industriefläche ohne Nutzung brach. Als entschieden wurde, dass man das Projekt „Medicentrum“ umsetzt, wurden schnell interessierte Fachärzte gefunden, die von dem Konzept begeistert waren.

Die Idee hinter dem ganzen Projekt „Medicentrum“ war einfach: Patienten haben nach dem Arztbesuch oft noch lange Wege zu bewältigen bzw. wissen nicht, zu welchem Hörgeräteakustiker oder Orthopädietechniker sie gehen sollen. Apotheken sind meist auch nicht in unmittelbarer Nähe, genauso wie Augenoptiker mit Spezialgebieten. Durch den räumlichen Zusammenschluss dieser Dienstleister ist es für den Patienten ein leichtes, ihr Rezept an den Mann zu bringen. Und das Beste, sie müssen noch nicht einmal das Gebäude verlassen. Weitere Vorteile dieser Einrichtung sind die kurzen Versorgungswege auch in Hinsicht der Ärzte und Therapeuten, deren Kompetenzfelder sich ergänzen. Eine zügige Weiterbehandlung ist somit garantiert.



Dr. Schmidt-Hernevetter und Dr. Theilmeier



Praxiseinrichtung und -planung
OP-Einrichtung
Praxis- und Laborgeräte
Praxisbedarf
Verbrauchsmaterial
Vor-Ort-Service

Thomas Schott Dental orientiert sich an den Maximen Innovation, Qualität, Service. Von der Beratung, über Planung, Abwicklung und Lieferung bis hin zum guten Depot-Full-Service. Wir können ein umfassendes Gesamtkonzept anbieten und liefern hochwertige Qualität namhafter Hersteller zu exzellenten Preisen. Kundenzufriedenheit ist unsere Motivation.

Wir schaffen Vertrauen – ... auch für Sie.



Praxiseinrichtungen
und Inspirationen im
neuen LOOK BOOK+



THOMAS SCHOTT
DENTAL

Maysweg 15 · 47918 Tönisvorst

Tel. 021 51/65 1000 · Fax 021 51/65 100 49

www.thomas-schott-dental.de · info@thomas-schott-dental.de



M.S. M.S.

JÜCHEN

Das neue Epizentrum

Wenn sich ein Erdbeben ereignet, nennt man den Ursprungsort Epizentrum. Die wunderbare Großveranstaltung Classic Days auf Schloss Dyck ist für die stetig wachsende Fangemeinde der klassischen Automobile der neue Ausgangspunkt und ein Maßstab, der auf dem Kontinent seines gleichen sucht.

Text Jörg Enger Fotos Rainer Lohmann und Marcel Scheel



Über 900 Jahre lag Schloss Dyck im automobilen Dornröschenschlaf, seit dem ersten August-Wochenende dieses Jahres ist dieser Zeitabschnitt aber definitiv Geschichte. Die Premiere der "Schloss Dyck Classic Days" geriet zum Einstand nach Maß. Malerische Kulisse, vielfältiges Teilnehmerfeld, attraktives Rahmenprogramm und zivile Eintrittsgelder sorgten für einen unerwarteten Besucheransturm: "20.000 Besucher! Mit so einem Zuspruch hatten wir bei unserer Premiere nicht gerechnet", gibt Marcus Herfort, Initiator und Mitglied des Veranstalters Classic Days e.V. offen zu. Die Mischung aus Rennsport, Trips Memorial, Concours d'Élégance und offenem Oldtimertreffen kam an.

Sound-Erlebnis beim Trips-Memorial

Mehr als 150 "offizielle" Klassiker und 400 Besucher-Oldies verteilten sich auf den weitläufigen Gartenflächen des englischen Landschaftsparks aus dem 18. Jahrhundert, der von Renate Brors neu gestaltet wurde, und im Innenhof des erstmals 1096 urkundlich erwähnten Wasserschlosses. Wert legten die Veranstalter vor allem auf ein ausgewogenes Teilnehmerfeld, von den meisten Modellen trat daher jeweils nur ein Exemplar an. Rund 60 Fahrzeuge gingen beim "Trips Memorial" an den Start, mit dem der Classic Days e.V. an



M.S.

den 1961 beim Formel 1 Finale in Monza verunglückten und im rheinischen Horrem geborenen Wolfgang Graf Berghe von Trips erinnerte. 2, 8 Kilometer lang war der zu umfahrende Rundkurs und offiziell als Gleichmäßigkeitsprüfung gedacht. Für die meisten Piloten bedeutete das vor allem einen gleichmäßig kräftigen Tritt aufs Gaspedal - sehr zur Freude des Publikums, das mehr als einmal spontan Beifall spendete. Zum Beispiel für Heinz Vogl aus Aachen, der die Räder seiner originalen AC Cobra 289 vor dem Start sekundenlang rotieren ließ und dann nach vorn katapultiert wurde. Oder für Franz Maag aus Essen, der auf der Geraden an seinem Mercedes SS Rennsport von 1928 so herrlich den Kompressor kreischen ließ. Oder für Klaus Edel, der die Runden in seinem Ex-Salvadori Maserati 250F von 1954 mit qualmender Pfeife im Mundwinkel absolvierte! Auch Klaus Kleber aus Krefeld, bekannt für seine Affinität für Abarth, oder Ingo Fabek aus Willich mit einem frisch restaurierten BMW 326 AFM auf Jungfernfahrt bekamen das Grinsen kaum noch aus dem Gesicht.

60 Klassiker beim Concours d'Élégance

Ein paar hundert Meter weiter, auf den gepflegten Rasenflächen des Concours d'Élégance, war der Motorenlärm nur noch dezente Kulisse. 60 Klassiker stellten sich in 6 Klassen der Expertenjury, die unter so verschiedenen Fahrzeugen wie einem Voisin C11, American La France (14 Liter Hubraum), Ghia 1500GT und Rosengart LR 539 die interessantesten Stücke wählen durfte. Praktisch für Fotografen: Kein überdimensioniertes

Hinweisschild störte den Blick aufs Motiv. Johannes Hübner, AvD-Pressesprecher und Streckensprecher beim Oldtimer-Grand-Prix, kommentierte am Sonntag die Vorbeifahrt der Fahrzeuge gewohnt fachkundig und mit passenden Anekdoten.

Stimmungsvoll und familienfreundlich

Begeistert waren Besucher und Teilnehmer von der stimmungsvollen, familienfreundlichen Atmosphäre. Schon die Eintrittspreise hielten sich mit 6 Euro für Erwachsene und 1 Euro für Kinder im Alter von 7 bis 16 Jahren, darunter

gratis, mehr als im Rahmen. Picknicken war auf dem gesamten Gelände ausdrücklich erlaubt, wer auf die Profigastronomie zurückgriff wurde erneut von fairen Preisen und reichhaltiger Auswahl überrascht. Die mehreren hundert Besucher, die im eigenen Oldtimer angeeignet waren, sorgten für noch mehr Abwechslung, konnten entweder selbst Benzingespräche "über den Tellerrand" hinaus führen oder Oldie-Interessierte für ihr Hobby begeistern. Freunde des schweren Geräts kamen ebenfalls nicht zu kurz, neben historischen Feuerwehren präsentierten sich mehrere Dutzend alter Schlepper, Lkw und Unimogs. Und die

zehn historischen Rennmotorräder vor 1940 machten spätestens bei laufendem Motor auf sich aufmerksam...

Fast schon Goodwood-Feeling

Zum echten Goodwood-Feeling fehlen noch ein paar alte Flugzeuge und prominente Motorsportler. Selbst den passenden Adligen gibt es bereits, der heißt zwar nicht Earl of March, sondern Graf Metternich, hat dafür aber eine äußerst enge Beziehung zum klassischen Rennsport: Wolfgang Graf Berghe von Trips war ein Vetter seines Vaters. Adel verpflichtet.

DER OLDTIMERSERVICE

GMBH

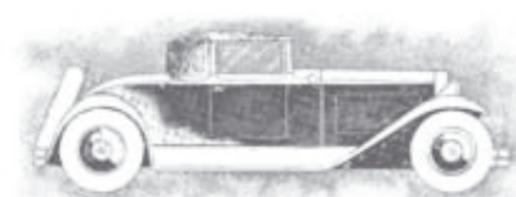
Autosattlerei

Verkauf

Restaurierung

Vermittlung

Beratung



Verdecke



Verkauf



Sitze

Wir befassen uns mit allen Bereichen des Sattler-/Autosattler-Handwerks, was uns bis heute noch vor keine wirklich unlösbaren Probleme stellte. Sei es, ein Verdeck inklusive Gestänge neu anzufertigen, schwer angeschlagene Lederteile zu retten, oder Stoffbezüge mit leichteren Beschädigungen so zu reparieren, dass man hinterher die Fehler nur mehr erahnen kann.

Da wir uns seit mehr als 15 Jahren annähernd ausschließlich mit alten Automobilen befassen, stehen unseren Kunden sowohl profunde Szenekenntnisse als auch eine umfangreiche Literatursammlung sowie ein großes gut gefülltes Lager mit zum Teil sehr seltenen Materialien zu Diensten. Durch gute Verbindungen und enge Zusammenarbeit zu anderen Gewerken können wir auch größere Arbeitsumfänge bis hin zu kompletten Restaurierungsaufträgen problemlos annehmen. Alle unsere Partner sind jeweils Spezialisten ihres Fachs und sind auf die Bedürfnisse von alten Fahrzeugen eingerichtet.

Gerne helfen wir auch beim Kauf und Verkauf Ihres Klassikers!

www.DerOldtimerservice.de





2000 km durch Deutschland

Text Jörg Enger Fotos Rainer Lohmann

MÖNCHENGLADBACH

Die Juli-Hitze war kaum auszuhalten, zumal zu zweit in dem engen Bugatti mit der brettharten Federung. Auch die Sicht wurde immer schlechter: „Durch die oberen Haubenschlitze schlug ein feiner Rizinusöldunst an die kleinen Windschutzscheiben und verschmierte diese. Wir mussten sie herunterklappen. Aber in kurzer Zeit waren auch unsere Brillen verklebt, und wir rasten mit zusammengekniffenen Augen weiter.“ Nein, die Fahrt, die Kurt Kiefer mit Beifahrer Hans Merck 1934 bei den „2000 km durch Deutschland“ in einem Bugatti 35 B unternahm, stand unter keinem guten Stern. Anfangs lagen sie ganz gut im Rennen, doch auf der Nachtfahrt nach Berlin verließ sie ihr Glück. Wegen eines schweren Gewitters mussten sie ihr Tempo drosseln, bei Magdeburg platzte ein Reifen, und auf der kurvenreichen Strecke durch den Harz war endgültig Schluss. . .

Über 70 Jahre später liegt wieder Juli-Hitze über dem Land, und bereits im 18. Jahr veranstaltet Günter Krön die Neuauflage der „2000 km von Deutschland“. Die alten „2000 km“ gab es nur zwei Mal, 1933 und 1934, veranstaltet durch den Automobilclub von Deutschland. Die neue Rallye, bei der es nicht um Tempo, sondern um Zuverlässigkeit und Kontinuität geht, wird seit 1989 alljährlich mit unterschiedlicher Streckenführung und immer mehr als echten 2000 km gefahren. Start und Ziel ist seit einigen Jahren, nach dem Abschied von der HannenWiese, das Schloss Wickrath in Mönchengladbach. Besonders am Vortag des Starts finden sich hier zu den über 150 Teilnehmerfahrzeugen mehr als das zehnfache an Gästen zum Oldtimerfestival ein.



Organisator Günter Krön mit OB Norbert Bude und Moderator Günter vom Dorp



Endlich am Ziel, jetzt nur noch einchecken



Die Damen vergnügen sich auf der Rückbank



An den Kontrollen kommt keiner vorbei



Generationenaustausch...



Letzte Lagebesprechung vor dem Start



MASERATI

EXCELLENCE THROUGH PASSION

TRIDENT LEASING:

Faszination GranSport ab € 999,- inkl. Wartung*



LEASINGBEISPIEL MASERATI GRANSPORT:

Exzellente technische Lösungen, das kraftvoll-dynamische Design von Giugiaro und das sportliche Interieur mit Carbon-Elementen und 4 vollwertigen Sitzplätzen machen den Maserati GranSport einzigartig. Mit den aktuellen, attraktiven Leasingkonditionen können Sie jetzt Ihren Traum vom eigenen Maserati verwirklichen.

Monatl. Leasingrate	Sonderzahlung	Laufzeit	Gesamtfahrleistung
€ 999,-	€ 20.000,-	36 Monate	30.000 km

Autohaus H.+ F. Coenen GmbH & Co. KG · Hofstr. 65 · 41065 Mönchengladbach · Tel. 02161 491888 · Fax 02161 491886 · Ihr Ansprechpartner: Carsten Timmler

DIESES ANGEBOT DER KONZERNBANK GILT ZZGL. ÜBERFÜHRUNGSKOSTEN, VERMITTELT DURCH IHREN MASERATI VERTRAGSPARTNER
*3 JAHRE GEMÄSS MASERATI WARTUNGSPLAN UND 3 JAHRE GARANTIE

„UNA FESTA SUI PRATI“



Kabarett im Stadtwaldhaus
Konrad Beikircher mit Band war zu Gast im Krefelder Stadtwaldhaus. An einem lauen Sommerabend bot er den über 3000 Gästen einen gelungenen Liederabend. Mit einer Zeitreise in die 50/60iger Jahre mit Liedern und Anekdoten von Adriano Celentano begeisterte er sein Publikum und lud zum Schunkeln und Mitsingen ein. Spätestens bei „Azzurro“ oder „Susanna“ stimmte dann auch die Generation jenseits der 50iger mit ein. So lässt man sich gern kulturell verwöhnen. War die kulturelle Darbietung doch gratis und das Bier im Stadtwaldhaus wie immer lecker.

er sein Publikum und lud zum Schunkeln und Mitsingen ein. Spätestens bei „Azzurro“ oder „Susanna“ stimmte dann auch die Generation jenseits der 50iger mit ein. So lässt man sich gern kulturell verwöhnen. War die kulturelle Darbietung doch gratis und das Bier im Stadtwaldhaus wie immer lecker.

VILLA VITA ANZEIGE

Kontur MakeUp – die verfeinerte Methode des „permanent MakeUp“

Täglich gepflegt und schön aussehen – diesen Wunsch erfüllt die BeautyLine. Vorzüge betonen, Makel kaschieren, einen Typ verändern - es geht um die positive Veränderung des Aussehens. Wer jeden Tag gepflegt aussehen möchte, weiß die Vorteile eines permanenten MakeUp zu schätzen. Sonja Wichmann ist seit fast 12 Jahren erfolgreich im Markt und führt ein TÜV-CERTifiziertes Unternehmen. Sie hat ein neues Verfahren zur Verfeinerung des Permanent MakeUp entwickelt.



Kontur MakeUp

Mit Kontur MakeUp werden auf ganz natürliche Weise die Konturen betont werden, in einem schmerzarmen Verfahren. Die verwendeten Farben sind Allergie getestet und toxikologisch unbedenklich - eine vollständige Hautverträglichkeit ist gewährleistet. Ob Zeichnung von Augenbrauen und Lidstrich, Lippenverkleinerung, -vergrößerung sowie -neuzeichnung, Reformierungs-Pigmentierungen (Neugestaltungen) oder Camouflage-Pigmentierung (Überdeckung, z.B. bei kleinen Narben).

Villa Vita – Beauty & Wellness auch mit Hund

Das gediegene Ambiente im gepflegten Landhausstil bietet Wellness pur für Körper, Geist und Seele auf über 300qm Großzügigkeit. Selbst die Physiotherapie für den treuesten Begleiter des Menschen: den Hund. Ein Kurzurlaub wie im sonnigen Süden – perfekt für ein verlängertes Wochenende.

Ob VillaVita oder Kontur-MakeUp: im edlen Geschenk-Gutschein eine wunderbare Überraschung für jede Gelegenheit.

Als Herbst-Special bietet TOP Magazin seinen Lesern/Innen ein besonderes Angebot: Bei Buchung bis zum 30. Oktober 2006 erhalten Sie 10 % Rabatt auf alle Leistungen der „BeautyLine“ und der „Villa Vita“. Einfach 02162-96 18 64 (BeautyLine) anrufen und das Kennwort „TOP MAGAZIN“ nennen.

www.wellness-villavita.de

DOCTOR HUMORIS CAUSA



Diese Auszeichnung der „Närrischen Fakultät“ bekommt längst nicht jeder. Sie wird jährlich in Krefeld an ausgesuchte Männer vergeben, die sich in öffentlichen und kulturellen Bereichen zum Wohle der Stadt und ihre Bürger verdient gemacht haben. Natürlich ist ein positives Grundnaturell Voraussetzung. Einige Mitglieder der Fakultät leisten Beistand um Dr. h.c. Norbert Beninde (GF SchwanenMarkt) in den Hafen der Ehe zu schiffen.



Im Grotenburg-Stadion in Krefeld vor den Augen von fast 16.000 Zuschauern boten die deutschen Damen einen Torsiegen, dass es eine reinste Freude war. Das Spiel sollte sich gerade in Gang setzen, als auch schon die Starspielerinnen Birgit Prinz in der 2. Minute ihr erstes Tor verwandelte. Ihr zweites folgte nach 20 weiteren Spielminuten. Routiniert und überzeugend dominierte das Team um Mannschaftskapitän Birgit Prinz das Spiel. Die Italienerinnen hatten bei dieser Klasse der Deutschen Mannschaft einfach keine Chance, und dass, obwohl sich auch die deutschen Damen noch in der Aufbauphase befanden. Weitere Torschützen waren Kerstin Garefrekes, Isabell Bachor und Martina Müller. So wurde dann auch der Endstand des Freundschaftsspiels mit einem 5:0 zur Freude der Fans gefeiert.



Innenminister Dr. Ingo Wolf mit OB Gregor Kathstede

Damen noch in der Aufbauphase befanden. Weitere Torschützen waren Kerstin Garefrekes, Isabell Bachor und Martina Müller. So wurde dann auch der Endstand des Freundschaftsspiels mit einem 5:0 zur Freude der Fans gefeiert.

DEUTSCHLAND – ITALIEN

VORWEIHNACHTLICHE AUSSTELLUNG

Bald ist es wieder soweit – langsam kommt die Vorweihnachtszeit auf uns zu, und es gibt wieder reichlich Raum für Dekorationen und Geschenkideen. Damit man die neuesten Trends und Farbhighlights nicht verpasst, lädt Sie Alexandra Seymen von Cesa Wohnstil wieder zur vorweihnachtlichen Ausstellung ein. Im letzten Jahr waren über 1000 Besucher vor Ort. Am Samstag, den 18. und Sonntag, den 19. November kann man sich von 11 bis 18 Uhr nach Herzenslust inspirieren lassen und das in dem phantastischen Ambiente eine Bauernhofes

Direkt an der A52 gelegen ist Cesa Wohnstil leicht zu finden. Wenn Sie schon mal vor Ort sind, empfehlen wir Ihnen einen Abstecher zur Kunstausstellung „Land Art“, die zeitgleich in diesem Jahr zum achten Mal stattfindet.



FEMININ SPORTLICH – KREFELDER RENNTAG

Bei strahlendem Sonnenschein lud Krefelds Rennbahn zum Ladies Day. Neben den Hauptakteuren bestachen an diesem Sonntagnachmittag vor allem die Damen. Andrea Hitschler bot mit einer Modenschau den anwesenden Damen und Herren neue Mode-Impulse für die nächsten Events. Und weil Frau es sich wert ist, gab es zudem noch ein paar Pflgetipps von Visagistinnen aus dem Hause L'Oréal. Für ein prickelndes Feeling schenkte die Fürst von Metternich Sektellerei gemeinsam mit Adam Henkell reichlich Sekt aus. Galt es doch schließlich auch zu wetten. Hier lohnte sich der große Zentis-Stutenpreis. Doch so ein Renntag könnte nicht durchgeführt werden, gebe es da nicht auch die kleinen lokalen Sponsoren. So wurden weitere Rennen gestiftet von item deutschland GmbH, Freiter & Pöhn Doppel- und Reihenhäuser GmbH & Co. KG, Kleinfrieders GmbH & Co. KG und der Mercedes-Benz Niederlassung Krefeld. Zwischen den Rennpausen konnte Mann und Frau zudem ein paar Blicke den PS-Starken Modellen aus dem Hause Nissan Preckel schenken. Übrigens, Ulli Potofski führte charmant durchs Programm, vielleicht ja auch im nächsten Jahr ...



Gerald Wagener, Jutta Pilat, Ulrike Prager und Uta Ackermans-Meynen

Während in Aachen die Vorbereitung für die anstehende Weltmeisterschaft auf Hochtouren lief, traf sich der ein oder andere WM-Teilnehmer in Krefeld und nutzte das Dressur-Turnier für einen letzten Leistungstest. Auf der modernen und topgepflegten Anlage auf Gut Aurig ging die spanische Equipe ebenso an den Start wie die holländische B-Mannschaft. Begeisterte Dressurfreunde und Pferdefans kamen in den Genuss einer anspruchsvollen Kür auf technisch hohem Niveau.



Der neue Hyundai Santa Fe.
Ab 29.490,- EUR

inkl. Klima-Automatik, Zentralverriegelung, ABS, ESP,
4 x elektr. Fensterheber, elektr. Spiegel, Aluminiumfelgen u.v.m.

AUTOZENTRUM WEST
az-west.de

Mönchengladbach • Aachener Straße 235 • 02161/305040

Grevenbroich • Am Hammerwerk 11 • 02181/49480

Viersen-Dülken • Viersener Straße 113 • 02162/956930

HYUNDAI



DAS EINESTADT-FEST 2006

Bereits zum vierten Mal fand das EineStadt-Fest vom 11.- 13. August auf der ehemaligen Stadtgrenze Brucknerallee und Richard-Wagner-Strasse statt. So- mit kann man diese Veranstaltung, die schon weit über die Stadtgrenzen hin- aus bekannt ist, getrost als Tradition bezeichnen. Fernsehkoch Horst Lichter gehört hier schon zum festen Inventar und ließ sich trotz Dauerstress zwischen seiner Oldiethek und diversen Fernsehauftritten nicht nehmen, auch dieses Jahr wieder vorbeizuschauen. Er konnte zwar leider nicht kochen, stand aber für ein Interview mit dem Radio 90,1-Moderator Dieter Könnies parat, in dem er wunderbare Geschichten von seiner Sammelleidenschaft zu erzählen wusste. Ihm gefällt es auf der Veran- staltung deshalb immer so gut, weil sie nur einmal im Jahr stattfindet und somit limitiert ist. „Denn erst was limitiert ist, ist schön.“, bestätigt Horst Lichter.



Mickey Bernard,
Marco Rothermel,
Dr. Rainer Hellekes,
Dieter Könnies und
OB Norbert Bude



Bei der Eröffnungsansprache dankte Oberbürgermeister Norbert Bude vor allem den toleranten Anwohnern, aber auch dem Veranstalter Campus e.V. mit Marco Rothermel und Mickey Bernard. Er ist überzeugt, dass die Mischung zwischen Kunst, Kultur und Kulinarischem ausschlaggebend für den Erfolg des EineStadt-Festes ist. Norbert Budes Tipp: „Erst nach dem Fest auf die Waage stellen, davor darf ruhig geschlemmt werden“. Ein außergewöhnliches Musikprogramm und die einzigartige Gourmetmeile lockten an drei Tagen über 100.000 Besucher an. Ausgewählte und internationale Gastronome aus Stadt und Umland kochten in Pavillons was die Herde und Grills hergaben. Booster spielten während die Besucher feudal einen halben Hummer speisten oder andere Köstlichkeiten probieren konnten. Andere wie- derum stöberten auf der Artists World zwischen Skulpturen, Pfeifen, Perlenschmuck und Aquarellbildern. Die NVV hatte auch etwas zu feiern: 125 Jahre ÖPNV in Mönchengladbach. Zu diesem Anlass konnte man neun historische Busse aus dem Jahre 1929 bis heute bestaunen. Schon 1881 fuhr die erste von zwei Pferden gezogene Kutsche zwischen den Zentren im Taktbetrieb. Eine Ausstellung von historischen Fotos und Gegenständen begleitete die Geschichte der ÖPNV unterstützend, sowie eine Bühnenshow mit einer modischen und musikalischen Zeitreise.



Horst Lichter und TOP-
Redakteurin Nicole Gieres



Ja, ich möchte das TOP Magazin Niederrhein abonnieren...

4 Magazine ab der nächsten Ausgabe
zum Jahresbezugspreis von **€16,00** (Inlandpreis inkl. Porto und Versand)

Prämienwahl: A B C (Preise/Infos s. rechte Seite)

- Ich überweise auf Ihr Konto: Sparkasse Krefeld, Kto 61 022 018, BLZ 320 500 00
 Bitte buchen Sie von meinem Konto ab.

Konto

Bankleitzahl

bei der

Widerrufsrecht:
Diese Bestellung kann innerhalb einer Woche ab Bestelldatum beim Verlag widerrufen werden. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Mit der Unterschrift zu meiner Bestellung bestätige ich auch die Kenntnisnahme des Widerrufsrechts.

Verlängerung/Kündigung:
Falls ich nicht spätestens 4 Wochen nach Erhalt des letzten Magazins kündige, verlängert sich das Abonnement jeweils um ein weiteres Jahr.

Wenn wir Sie von unserem Magazin schlichtweg überzeugen konnten, wenn Sie auch in Zukunft nicht mehr auf die interessante Mischung von Business und Lifestyle verzichten möchten – Kein Problem. Denn das TOP Magazin Niederrhein gibt es natürlich auch im Abo.

Für nur 16,- Euro im Jahr erhalten Sie vierteljährlich informative Unterhaltung und unterhaltsame Informationen rund um die Region, ganz bequem direkt vor Ihre Haustüre.

Vorname, Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Datum, Unterschrift:

Alle guten Dinge sind drei ...

TOP Abo-Prämien

Abonnieren Sie das TOP Magazin Niederrhein, und gemeinsam mit unserem Partner Designhoming.com bieten wir Ihnen die Möglichkeit, eines von drei Designerobjekten zum TOP-Vorzugspreis zu erwerben:



"Blow up"

Suchen Sie einen schlichten aber doch effektvollen Obstbehälter? Dann entscheiden Sie sich für „Blow Up“ aus dem Hause Alessi. Er ist nicht nur très chic sondern einfach raffiniert anders. Seine freie Form gibt den Früchten den idealen Raum, sich in der Schale in die richtige Lücke zu legen. Er ist hoch genug um jede Menge der süßen Früchtchen aufzunehmen und besteht aus vielen einzelnen verbundenen Edelstahlstiften – auf Hochglanz poliert. „Blow up“ ist innovativ, neu, frisch und frei und stammt von dem Gestalter-Duo Humberto und Fratelli Campana, dessen Ideen oft als provokant gelten. Ihre Intention ist es, eine Verbindung zwischen dem brasilianischen, einfachen Design und dem hohen Standard in Europa zu finden – mit Erfolg. Preis: 83,- Euro inkl. Versandkosten (Inland)

PRÄMIE A

PRÄMIE B

"Quoffee Stool"

Der funktionale Hocker aus dickwandigem Kunststoff mit dem findigen Namen „Quoffee Stool“ ist ein Objekt für echte Frühaufsteher. Die Idee entstand vermutlich bei einem Becher Automatenkaffee am frühen Morgen. In den Händen des Designers Rainer Spehl wurde der kleine weiße Becher dann ganz groß, mächtig, unglaublich vielseitig, handlich, raumsparend und äußerst praktisch. Der Riesenhocker ist Hocker, Papierkorb, Container und Objekt in einem und natürlich stapelbar wie sein kleines Vorbild. Umgedreht ist er auch der perfekte Schirmständer. Dank der engen Zusammenarbeit mit dem Hersteller Artificial erhält jedes Objekt einen besonderen Charme und eine einzigartige Qualität. Preis: 53,- Euro inkl. Versandkosten (Inland)



PRÄMIE C

"Piep Show"



Die Piep-Show hat nicht nur jede Menge Pfiff, sondern wird auch bei allen Vögeln in Ihrem Garten für einen freudigen Flötenton sorgen. Die Fassung des formschönen Vogelhauses besteht aus Edelstahl, das Dach und der Vogelfutterbehälter sind aus transparentem Kunststoff. Das Schöne an der „Piep-Show“ ist, dass sie mittels Saugnäpfen immer und überall an Ihrer Fensterscheibe zum Einsatz kommen kann. Es ist das erste Vogelhaus überhaupt, welches einen so nahen Einblick möglich macht. Jederzeit ist eine Reinigung und ein Nachfüllen schnell und einfach erledigt. Man sieht also deutlich, dass der Designerin Louise Christ Frederiksen und dem Hersteller Radius besonders Produkte des alltäglichen Lebens nahe liegen, die neue Lösungsansätze bieten. Preis: 16,50 Euro zzgl. 3,- Euro Versandkosten (Inland)

Nach Eingang Ihrer Abo-Bestellung erhalten Sie von uns eine Rechnung. Sobald der Rechnungsbetrag auf unserem Konto gutgeschrieben ist, veranlassen wir den Versand der Prämie (Versandzeit ein bis drei Wochen).

Interesse an den tollen Produkten von Designhoming.com? Dann finden Sie alle nötigen Informationen auf der gleichnamigen Internetseite.

Einfach abonnieren im Internet unter www.top-niederrhein.de

oder diesen Coupon kopieren und faxen an: **02151-622015** TOP Magazin Niederrhein
Gladbacher Straße 551 47805 Krefeld E-Mail: info@top-niederrhein.de



Mirko Saum (Betreiber der Gastronomie) mit Ralf Mocken (Besitzer der Mühlrather Mühle)



Eröffnung der Mühlrather Mühle

SCHWALMTAL

Text Nicole Gieres M.A. Fotos Hans-Joachim Emmerich

Die Mühlrather Mühle wurde 1447 erbaut und ist heute die einzige Mühle des Schwalmgebietes, bei der beide mittelschlächtigen Mühlräder noch voll erhalten und funktionstüchtig sind. Im Jahr 2002 wurde das Holzrad originalgetreu erneuert.

Im August wurde die große Eröffnung gefeiert, begleitet von einem bunten Unterhaltungsprogramm. Ein Zauberer, eine Saxophonistin, eine Band und das gute



Seit 1964 befindet sich in dem historischen Gebäude ein Hotel-Restaurantbetrieb. Noch heute ist die Mühlrather Mühle ein weit bekanntes und gleichermaßen

beliebtes Ausflugslokal. Nach umfangreichen Sanierungsarbeiten wird nun wieder Leben in die alten Gemäuer der Mühlrather Mühle gehaucht.

Mirko Saum ist jetzt stolzer Pächter der Mühlrather Mühle und hat schon früh das Potenzial erkannt, das in diesem historischen Objekt steckt. Zusammen mit seiner

Frau Eileen hat er das historische mit einer absolut jungen, modernen aber auch bodenständigen und abwechslungsreichen Gastronomie verbunden.

Das TOP-Magazin Niederrhein gratuliert zu dieser gelungenen Eröffnung und wünscht auch weiterhin noch viel Erfolg!



KEMPEN

Mariendonk – Weben und Sticken für die Weltkirche

Das Kloster Mariendonk liegt an den Ufern der Niers, auf halber Strecke zwischen Kempen und Mülhausen. Gleich nebenan liegen die Niersbrücke und die Neersdomer Mühle, rundherum sind Waldstücke, Wiesen und Felder. Das mittelhochdeutsche Wort Donk bezeichnet eine kleine Erhebung im Sumpfland. Auf diesem flachen Sandrücken stehen Kirche, und Nebengebäude der rund 40 Benediktinerinnen. Die Benediktinerinnen sind um 1900 dorthin gezogen. Die rund 1 Million Ziegel für das neugotische Gebäude brannten die Bautrupps damals in der Nähe auf dem Feld. Das TOP-Magazin durfte hinter die Kulissen dieser einmaligen Wirkstätte blicken.

Text Dr. Egon Peifer Fotos Rainer Lohmann

Das mittelhochdeutsche Wort Donk bezeichnet eine kleine Erhebung im Sumpfland. Auf diesem flachen Sandrücken stehen Kirche, und Nebengebäude der rund 40 Benediktinerinnen. Die Benediktinerinnen sind um 1900 dorthin gezogen. Die rund 1 Million Ziegel für das neugotische Gebäude brannten die Bautrupps damals in der Nähe auf dem Feld. Der kontemplative Orden liebt die Abgeschiedenheit für die Arbeit und das Gebet. Die Ordensschwester leben streng nach der Regel ihres Ordensgründers, des Hl. Benedikt, der vor 1500 Jahre lebte: „Wirkliche Mönche und Schwestern sind sie, wenn sie von der Arbeit ihrer Hände leben.“ Und doch öffnet sich die Pforte täglich für Gäste, Tagesbesucher, Seminaristen und Käufer. „Was kann man in einem Kloster kaufen?“ fragt man sich. „Einzigartiges“ ist die Antwort, die man schon beim Blick in den kleinen Klosterladen bekommt. Die Schwestern ackern nicht auf dem Feld,

um ihren Lebensunterhalt zu verdienen, sie bestellen den Acker Gottes, indem sie sich um den Glauben verdient machen und sie schaffen als eine der letzten Paramentenwebereien in Deutschland mit ihren Händen all jene liturgischen Gewänder, die für die Würde und Festlichkeit der Liturgie stehen. Das Kloster entwirft, erzeugt und verarbeitet die Stoffe. In den beiden Meisterbetrieben der Handweberei und Handstickerei entstehen überwiegend Textilien für den gottesdienstlichen Gebrauch.

Schwester Mirjam organisiert die Weberei. Sie ist jung, groß und schlank, empfängt Gäste herzlich und mit lachenden Augen und sie ist alles andere als weltfremd. Wie auch! Sie hält Kontakte mit allen deutschen Bistümern und vielen ausländischen Gemeinden, die der Abtei Aufträge geben. Auch aus dem Vatikan kommen schon mal Anfragen. Schwester Mirjams Reich liegt im Dachgeschoss. In

der Handweberei drängen sich Webstühle, auf denen in verschiedenen Techniken und Bindungen die einzelnen Werkstücke entstehen. Neben einem kleineren Webstuhl mit gemusterter Kette steht ein Hochwebstuhl. Darauf kann man Gobelins und Teppiche weben. Wandbehänge in dieser Technik strahlen besondere Lebendigkeit und Wärme aus, die sie von eindimensionalen Gemälden grundsätzlich unterscheiden.

Den größten Teil des Raumes nehmen die vier Flachwebstühle ein, drei davon mit Kontermarsch und einer mit Schaftmaschine. Sie sind jeweils mit einer andersfarbigen Seidenkette (rot, weiß, schwarz-grün, violett) bestückt, so dass sich verschiedene Projekte parallel durchführen lassen. So fertigen die Schwestern sowohl Stoffe meterweise als auch absolute Einzelstücke. Mehrere tausend Fäden sind für eine Kette nötig (auf dem größten Webstuhl liegen



Schwester Mirjam am großen Webstuhl mit aufwendiger Einlegetechnik



4100 Kettfäden nebeneinander). Allein das Aufziehen einer neuen Kette durch Litze und Rietlücke erfordert eine Woche Arbeit und die zehn Kilometer Faden haben einen Materialwert von sechs bis siebentausend Euro. In ihrer Breite sind die Webstühle auf die Weite eines Messgewands abgestimmt. Zwei Schwestern und eine weltliche Fachfrau fertigten hier einerseits die Stoffe, die Mitschwestern in der Stickerei weiter bearbeiten. Andererseits entstehen auch reichere Entwürfe, die mit Einlegetechnik ganz auf dem Webstuhl gestaltet werden. Diese Werkstücke sind Schwester Mirjams Spezialität. Derzeit fertigt sie Bezüge für Sitzwürfel, in den purpurroten Seidenstoff sind Goldfäden eingewebt. Bei freien Formen und komplizierten Motiven braucht man eine maßstabgerechte Zeichnung auf Karton, die beim Weben unter dem entstehenden Stoff befestigt ist, so dass die Weberin sich ständig orientieren kann. Farben und Materialien sind schon im Entwurf festgelegt. Zumeist sind es Entwürfe aus dem Haus, die Schwester Clara mit ruhiger Hand zeichnet, dann im Modell farbig entwirft und schließlich auch in Vorzeichnungen und Schablonen umsetzt. Schwester Clara stammt aus Frankreich und kam vor elf Jahren nach Mariendonk. Sie hat in Frankreich und Deutschland Philosophie studiert und ist kunsthistorisch interessiert. Ein Computer verwaltet ihr gestalterisches Repertoire und man staunt, wie vielfältig die Stolen, Bischofsmitten, Caseln, Chor-



mäntel, Gewänder und Dalmatiken sind, die in Kloster Mariendonk entstehen. Für aufwendigere Bestellungen fertigen die Schwestern meist ein Probestück, um zu entscheiden, ob Entwurf, Grundgewebe, Farben und Materialien zusammenpassen. Farben und Stärken des Garns sind genau festzulegen. Erst nach dem Spulen des Schussmaterials beginnt der Webvorgang, der je nach Werkstück Wochen oder Monate dauern kann. Die fertig gewebte Arbeit wird abgewebt, aus dem Webstuhl genommen, auf Fehler durchgesehen und gebügelt, dann folgt der nächste Arbeitsgang.

Schwester Petra ist die Leiterin der Stickerei. Sie ist klein, freundlich und resolut und bringt viele Jahre Erfahrung ein. Neben ihr arbeiten hier drei Mitschwestern und zwei weltliche Kräfte. Zwei Seiten Fensterfront nach Norden und Westen geben dem Atelier das nötige Licht für die komplizierte Handarbeit. Auch für sie ist mit farbigen Entwürfen jeder Arbeitsschritt festgelegt. Für die Werkzeichnungen werden die Linien der Entwürfe in Originalgröße auf

Transparentpapier übertragen und mit einer Stechmaschine gestochen. Der vorgesehene Stoff ist zunächst in einen Stickrahmen einzunähen (die größten Rahmen des Klosters messen mehrere Meter im Quadrat) und zu spannen. Liegt der Stoff fest wie eine Trommelhaut kommt das Transparentpapier auf den Stoff und mit Stoffbläue überträgt die Stickerin die perforierten Linien und fixiert so das Muster bzw. die Umrisse. Bei komplizierten Entwürfen hilft zudem eine Bleistiftzeichnung, in die Garne, Farben und Musterdetails eingetragen sind, um den Überblick für die Sticktechniken sowie Material und Farben zu behalten.



(1)

Vor dem Stickern wird der Stoff mit Nessel unterlegt, um der Stickerei mehr Halt zu geben. Neben Seiden- und anderen Garnen verwendet das Kloster Mariendonk für seine Arbeiten auch Japangold sowie Goldlitzen und Fäden, die mit sehr feinen Fäden auf dem Stoff befestigt sind. Die verschiedenen Sticktechniken ergeben mit dem Grundgewebe und den wechselnden Garnen unterschiedlicher Beschaffenheit und Stärke den zusätzlichen Reiz. Komplizierte Entwürfe erfordern schon mal 70 bis 200 Arbeitsstunden, auch muss man für reichere Stickereien den Arbeitsrahmen mehrfach umspannen, um jede Fläche und Ecke zu erreichen. Ist das Werkstück fertig bestickt, fixiert man es auf der Rückseite mit Tragant, einem elastischen Kleber. Nach dem Trocknen wird noch feucht gebügelt. Dann kann sich nichts mehr verziehen und die Stickerei kann aus dem Rahmen. Die Schwestern der Manufaktur in Mariendonk sticken neben liturgischen Gewändern, auch Wandbehänge und Fahnen für die Schützenbruderschaften und restaurieren alte bestickte Stoffe, um sie für künftige Generationen zu erhalten.



(2)



Ob nun Liturgisches Gewand, Gobelin oder Fahne, der nächste Arbeitsschritt ist allen gemeinsam. In der Näherei werden die Stoffe gesäumt, unterfüttert und zusammengenäht. Sowohl für die handgewebten Messgewänder und Stolen, als auch für andere Textilien hat das Kloster bereits ausgeführte Entwürfe oder Fotomappen bereitliegen. Schwester Clara hat gerade Entwürfe für den Dom zu Münster fertig. Der Vorschlag umfasst Messgewänder für den Bischof sowie die Weihbischöfe und Diakone als Konzelebranten und folgt dem einheitlichen Bildprogramm der himmlischen Sphären mit den Planeten. Da Mariendonk ein modernes Kloster ist, hat das Bistum die Entwürfe mit einer animierten CD-Rom bekommen.



(1) Schwester Petra fertigt in der Stickerei Exponate von mehreren Quadratmetern Größe

(2) Die Applikationen der Kerzen wurden nach eigenen Entwürfen von Hand gefertigt

Schwester Clara ist auch für andere Überraschungen gut: Im Raum der Buchmalerei und des Kerzenateliers reproduziert sie mit Computer und in Handarbeit sogenannte Exultet-Rollen mit Bildern und dem Notensatz für Choräle. Die Noten setzt sie am Computer und druckt sie auf Elefantenhautpapier aus. Dafür braucht sie allein rund 50 Stunden. Die einzelnen Blätter beschleift sie und fügt sie mit Buchbinderleim zusammen. Die Bilder, Majuskeln und Randmotive malt sie mit der Hand, ganz in der Tradition der mittelalterlichen Klöster. Die zehn Meter langen Rollen haben ihren Platz in der lateinischen Liturgie der Osternacht, in der ihre Texte von der Kanzel gesungen und den Gläubigen dazu die Bilder gezeigt werden. Schwester Clara nimmt auch die meisten Kerzen-Bestellungen des Klosters entgegen. Die Rohlinge kommen von Kerzen Engeln in Kempen, besonders große und vier Kiloschwere Bienenwachskerzen aus einem befreundeten Kloster in Süddeutschland. Die Schwestern in Mariendonk geben ihnen den richtigen Schliff, verwandeln sie in Oster-, Geburts-, Hochzeits- und Trauerkerzen. Dabei bekommen die Rohlinge Kreuze oder Knotenmotive aus farbigem oder silbernem und goldenem Wachs mit Kreuzen oder Knotenmotiven nach dem Book of Kells. Besonders aufwendig gestaltete Kerzen kann man im Kloster in einer Geschenkkassette mit seidenem Kissen erwerben.

Die Abtei Mariendonk ist aber nicht nur wegen ihrer Manufakturen berühmt. In ihrer Lebensgemeinschaft beschäftigen sich die Ordensschwestern mit biblischen Texten und der Theologie der Kirchenväter. Ihr Wissen geben sie mit Bibelwochenenden, Evangeliumsgesprächen, Seminaren und Gesprächen weiter. Das lebenslange Lernen und Studieren gehört zu ihrem geistlichen Leben und – so scheint es – verlängert es auch.

KREFELD

„Nicht nur in der Oper,
auch in der Straßenbahn ...“

TOP Gespräch: Kultur in Krefeld

Fotos Rainer Lohmann

Krefeld blickt auf eine äußerst belebte kulturelle Geschichte zurück. Jahrzehntlang segelte das niederrheinische Oberzentrum im Windschatten textiler Wirtschaftserfolge von einem fruchtbaren Stelldichein zwischen vermögendem Bürgertum und schönen Künsten zum nächsten. Der Bogen des Bemerkenswerten spannt sich dabei von der Uraufführung der 3. Symphonie Gustav Mahlers im Jahre 1902 bis hin zu den baulichen Leistungen Mies van der Rohes in den späten Zwanziger und frühen Dreißiger Jahren. Zeitgleich setzte die weithin gerühmte Handwerker- und Kunstgewerbeschule preußischer Prägung Akzente und brachte ganze Generationen erfolgreicher Designer hervor. Im Stadtbild entstanden zudem zahlreiche, dem Gemeinwohl oder wiederum der Kultur gewidmete Bauwerke wie das Stadtwaldhaus und die Begegnungsstätte auf dem Hülser Berg.

Das TOP-Magazin Niederrhein wollte wissen, wo die Kultur in Krefeld heute steht. „Passiert es“ hier noch oder ist Krefeld längst aus dem Almanach der Kulturstandorte von überregionalem Rang gestrichen worden? Sascha Sielaff hat diese Frage mit sechs Krefelder Kulturschaffenden, Kulturförderern und Kulturgebeisternten diskutiert.

TOP-Magazin:

In der Vorbereitung dieses Gesprächs sind wir im Webangebot der Stadt Krefeld auf den folgenden Satz gestoßen. „Das populärste Ziel für Besucher der Kulturstadt Krefeld ist der Zoo mit 1.300 Tieren.“ Herr Schneider, ist dieser Satz inhaltlich programmatisch für das heutige Selbstverständnis der Kultur in Krefeld, auch wenn man Popularität einmal nicht nur anhand von Besucherzahlen bewertet? Ist unser schöner Zoo der Gipfel Krefelder Hochkultur?

Roland Schneider:

Das Kulturinstitut Zoo ist als solches sicherlich nicht zu unterschätzen. Wie die anderen Kulturinstitute der Stadt trägt es zu einer lebendigen Vielfalt unseres kulturellen Lebens bei. Vor allem im Hinblick auf die Besucherzahlen ist der Erfolg dieses Angebotes messbar, was die auf die Popularität bezogene Aussage verständlich macht. Für viele Krefelder ist ihr Zoo in der Tat sehr wichtig. Folgt man internationalen oder hochkulturellen Aspekten, kommt anderen Kulturinstituten wie den Kunstmuseen fraglos

größere Bedeutung zu. Unser heutiger Kulturbegriff ist aber sehr breit und auch wenn alles miteinander verbunden und in Einklang zu bringen ist, ist längst nicht alles vergleichbar.

TOP-Magazin:

Trotzdem beschleicht den Betrachter mitunter das Gefühl, der Glanz des Krefelder Kulturlebens habe im Vergleich zu früheren Zeiten nachgelassen. Nur Nostalgie?

Schneider:

Meiner Ansicht nach hinkt auch dieser Vergleich mit früheren Zeiten erheblich. Zum einen haben Sie in Ihrer einleitenden Vision vergangener Tage zuviel Vergangenheit falsch eingeordnet und zusammengepackt. Zum anderen stehen wir heute doch vor einer ganz anderen Situation. Der kulturelle Ruhm vergangener Tage basierte auf dem Engagement der wohlhabenden Bürgerschaft, die es sich leisten konnte, etwas nach ihrem



Roland Schneider

Der Kulturdezernent der Stadt Krefeld schrieb 2001 in einem Beitrag über Kunst und Kultur für das European Business Network: „Krefeld als Kulturstadt, das ist Provinz im besten Sinne – ohne Provinzialität.“



Prof. Dr. Jürgen Schram lehrt im Fachbereich Chemie der Hochschule Niederrhein, deren Kulturausschusser angehört. Als waschechtem Krefelder liegt ihm das kulturelle Schicksal seiner Stadt besonders am Herzen.

Prof. Dr. Jürgen Schram:

Die Außensicht auf Krefeld ist noch positiver. Da werden sogar Dinge wahrgenommen, von deren Existenz viele Krefelder gar nicht wissen. Wie zum Beispiel die Tatsache, dass sich in Krefeld-Gellep das größte zusammenhängende römisch-fränkische Gräberfeld nördlich der Alpen befindet. Archäologie live. Mit zum Teil Aufsehen erregenden Funden,

**TOP-Magazin:**

Herr Dr. Hentschel, gibt es aus Ihrer Sicht auch einen Anspruch an die Qualität von Kultur, der über die Zufriedenheit des lokalen Publikums hinausgeht?



Dr. Martin Hentschel
Der Direktor der Kunstmuseen Krefeld gebietet über die drei Standorte Kaiser Wilhelm Museum, Haus Lange und Haus Esters. Insbesondere die Ausstellungen und Projekte in den beiden Bauhaus-Villen finden internationalen Anklang bei Experten und Kunstliebhabern.

die im Museum Burg Linn ausgestellt werden. Vielleicht ist der Eindruck nachlassenden Glanzes also nicht unbedingt Abbild der Realität. Sondern Spiegel einer Entwicklung, einer Wandlung des Kulturbegriffes. Es gibt nicht mehr die Kultur und somit auch nicht mehr unbedingt die kulturellen Ereignisse, auf die alle zeigen.

Martin Siebold:

Völlig richtig. Zumal der beklagte nachlassende Glanz, so wie ich die Kritik verstehe, sich doch in erster Linie auf die Außenwirkung der Krefelder Kultur bezieht. Diese Außenwirkung mag wichtig für den kulturellen Stellenwert einer Stadt als überregionaler Imagefaktor sein. Im Hinblick auf die Qualität der lokalen Kultur ist sie nebensächlich, diese Qualität bemisst sich aus meiner Sicht an der Zufriedenheit des hiesigen Publikums. Wobei überregionale Anerkennung – wie sie uns als Theater ja durchaus widerfährt – natürlich nicht zu verachten ist.



Martin Siebold ist Pressesprecher der Vereinigten Städtischen Bühnen Krefeld und Mönchengladbach, dem ältesten „Fusionstheater“ Deutschlands, das – von der Oper bis zum Kammerspiel – an verschiedenen Spielorten eine enorme Bandbreite der Bühnenkunst unter einem organisatorischem Dach vereint.

Dr. Martin Hentschel:

Im Kunstbetrieb gibt es diesen Anspruch ganz sicher. Mehr als die Hälfte unserer Besucher in Haus Esters und Haus Lange kommt ohnehin nicht aus Krefeld. Ein Teil reist aus der näheren Umgebung, ein nicht unerheblicher Teil sogar von weither an. Die Zufriedenheit des lokalen Publikums ist daher kein alleiniger Maßstab für mich. Auch der überregional wahrgenommene kulturelle Stellenwert unserer Stadt hat aus dieser Perspektive nicht nur imaginäre Bedeutung. ➤



Ja, wir geben's offen zu:
Wir kriegen nie genug! Wovon?
Von motivierten TOP-Partnern!

TOP sucht People

KUNDENBERATER/IN

auf Basis freier Mitarbeit

Sie sind

dynamisch und selbstbewusst und haben bereits Akquiseerfahrung gesammelt. Sie sind ein positiv denkender Mensch mit optimistischer Ausstrahlung.

Ihre Aufgaben

besteht darin, bei unseren Kunden als kompetenter Gesprächspartner aufzutreten sowie der Neukundenakquise.

Interessiert?

Wenn Sie unser Mann oder unsere Frau sind, schicken Sie uns einfach Ihre Bewerbung per Email an people@top-niederrhein.de!



> Schneider:

Es ist doch genau unsere Stärke, dass Krefeld beides bietet: International beachtete Kunstausstellungen, beziehungsweise bundesweit beachtete Theateraufführungen und kulturelle Veranstaltungen für breitere Zielgruppen. Durch diesen breiten Anspruch sind wir zwar nicht täglich mit einer Meisterleistung in den Feuilletons, aber wir haben eine hohe Identifikation der Bevölkerung mit unserem Angebot und darüber hinaus eine anderswo in dieser Lebendigkeit kaum noch anzutreffende freie Szene.

Hentschel:

Das stimmt sicherlich. Aber es haben generell Verschiebungen zuungunsten der Hochkultur und zugunsten der Populärkultur stattgefunden. Die Hochkultur wird nicht genügend vermarktet. Was im Stadtmarketing nach vorne gestellt wird, sind Dinge wie Straßenmodenschauen und der Pottbäckermarkt. Aus meiner Sicht ist das zu wenig für ein geschliffenes kulturelles Profil. Die Kunstmuseen sind zum Beispiel in der Bevölkerung kaum bekannt, weil bei uns für die Werbung nur „Reste“ überbleiben.

Schram:

Die Hochkultur verliert einen Teil ihrer Bedeutung, das ist tatsächlich so. Das beobachte ich auch bei unseren Studenten. Da ist der regelmäßige Besuch eines Kinofilmes schon Zeichen für ein vergleichsweise starkes Interesse an kulturellen Themen. Die Einstellungen sind sehr konsumistisch geprägt.

Siebold:

Das kann man aus meiner Sicht so nicht verallgemeinern. Wir erleben es täglich, dass neue Besucher in jugendlichem Alter in unsere Aufführungen finden. Es kommt natürlich auch darauf an, die jungen Menschen da abzuholen, wo sie mit ihren Interessen stehen. Mit dem Bettelstudenten brauche ich denen wahrscheinlich nicht unbedingt zu kommen.

Pit Therre:

Wenn man das Angebot aber zu sehr auf die Erwartungshaltungen des Publikums abstimmt, bleibt der künstlerische Anspruch eventuell auf der Strecke. Damit ist der Hochkultur dann ja auch nicht mehr gedient. Überhaupt ist der Druck zum Erfolg oft problematisch, dieses Quotendenken allenthalben. Gerade im Bereich des Theaters hat das teilweise zu einem unerträglichen Konservatismus geführt. Nur Stücke, die ihre Publikumsgängigkeit bereits ausreichend oft bewiesen haben, werden endlos wiedergekaut. Wenn wir immer nur schauen,



Pit Therre gründete 1976 das Theater am Marienplatz, das in ganz Deutschland den Ruf genießt, eine der feineren Adressen bühnenmusikalischen Geschehens zu sein und mit seinen Inszenierungen immer wieder Aufsehen erregt.

was ankommt, gibt es bald gar keinen Raum mehr für unbequeme Dinge. Den muss es aber auch geben.

Siebold:

Ich will hier ja nicht der künstlerischen Selbstaufgabe zugunsten des Marktes das Wort reden. Aber Anspruch funktioniert heute nicht mehr ohne Wirtschaftlichkeit. Trotzdem gibt es die Möglichkeit, auch Wagnisse einzugehen und umzu-

setzen. So können die beim Publikum erfolgreichen Aufführungen die weniger gut besuchten mitziehen, um so auch in Zeiten des „Quotendrucks“ wirtschaftlich gut dazustehen.

Schneider:

Zahlen zählen heutzutage in der Kulturarbeit, diesen Fakt können wir nicht wegdiskutieren. Als Stadtverfahren wird deshalb nach einem ähnlichen Prinzip,

wie Herr Siebold es als Möglichkeit für das Theater beschreibt. Wir sind dort besonders engagiert, wo Wichtigkeit der Sache und Interesse des Publikums nicht grundsätzlich übereinstimmen, und zwar nach dem Prinzip „Fördern, was es schwer hat.“ Zum Stichwort des nachlassenden Interesses an der Hochkultur bei der Jugend: Das ist trotz ihres erzieherischen Auftrages keine Aufgabe, die Kulturarbeit alleine lösen

 **Sparkasse. Gut für die Region.**



› kann. Hier ist der Bereich der Bildung ebenfalls berührt.

Therre:

Es gab in Krefeld schon einmal ein Theaterverständnis, das Bildungs- und Jugendarbeit sehr stark integrierte. In den Achtzigern standen einige Jahre lang jeden Nachmittag unzählige Räder vor dem Stadttheater. Leider war das aber nicht von Dauer, wobei nachlassendes Interesse nicht das Problem war, es ging eher um finanzielle, bzw. kommerzielle Fragen. Da kann man jetzt natürlich entgegen dem Trend unserer Diskussion fragen, ob wirklich den jungen Leuten das Interesse oder der hier praktizierten Hochkultur zum Teil die jugendgemäße Interessantheit fehlt.

Hentschel:

Aber der rapide Rückzug der Hochkultur aus dem öffentlichen und gesellschaftlichen Leben ist doch längst nicht nur in Krefeld bemerkbar. Ein Symptom von vielen: Selbst die FAZ hat ihren Kulturteil in den letzten Jahren ständig verkleinert und den Akzent zudem spürbar in Richtung Hollywood verschoben.

TOP-Magazin:

Ist – provokant gefragt – an der aufgezeichneten Entwicklung in Krefeld und andernorts nicht der breite Kulturbegriff, wie wir ihn heute praktizieren, mitschuld? Raubt das Motto „Kultur für alle“ mit seiner Marktorientierung dem Kulturbetrieb den Nimbus, den Glanz, der ihn früher per se mit Interessantheit auflud?

Schneider:

Das halte ich für abwegig. Das ideale Projekt „Kultur für Alle“ zielte nie auf einer Verwässerung der Hochkultur ab, es wollte diese vielmehr für immer weitere Kreise der Bevölkerung erschließen.

Schram:

Vielleicht ist es aber gar nicht so abwegig. Die Marktorientierung ist unter Umständen wirklich die Falle, in die der Anspruch „Kultur für alle“ gelaufen ist. Dabei zeigen uns Gesellschaften wie die russische, dass es auch im Neokapitalismus offenbar Wege gibt, hochkulturelle Themen weiterhin als Allgemeingut zu pflegen. Ich glaube, wir müssen wieder mehr über solche Wege nachdenken. Wenn Sie durch St. Petersburg laufen, sitzen Menschen aller Schichten auf Bänken und Wiesen und lesen. Es gibt ständig kulturelle Begegnungen und Gespräche, nicht nur in der Oper, sondern auch in der Straßenbahn.

TOP-Magazin:

Wäre es sinnvoll, wenn Kulturschaffende und Kulturfördernde in Krefeld sich zum Zwecke einer Belebung des Interesses an der Hochkultur noch stärker vernetzen, den öffentlichen Raum wieder stärker besetzen?

Therre:

Ich bin sehr einverstanden damit, dass wir über neue Wege nachdenken, Hochkultur als Allgemeingut zu pflegen. Aber wir sollten uns dabei unserer Stärken bewusst bleiben. Wir haben in NRW doch wirklich eine Kulturlandschaft mit unzähligen Schätzen. Gerade das

Ruhrgebiet setzt schillernde Akzente. Krefeld im Rahmen dieses Gesamtangebotes noch gekonnter zu positionieren – auch dieser Aufgabe müssen wir uns widmen.

Hentschel:

Vernetzung ist sehr wichtig, es gibt ja bereits viel Zusammenarbeit. Ich denke da unter anderem an die Kooperation zwischen den Kunstmuseen und den Städtischen Bühnen. Wir müssen aber, auch wenn das Verschwinden des Bildungsbürgertums letztlich unumkehrbar ist, neben der Jugend unsere klassischen Zielgruppen wieder mehr aktivieren. Die Schichten, aus denen sich früher das Bildungsbürgertum rekrutierte – leitende Angestellte, Angehörige freier Berufe, Selbständige – sollten sich aus meiner Sicht wieder locken lassen von den Künsten und der Kultur in ihrer Stadt. Statt sich vor zwanzig Fernsehprogrammen zu langweilen oder einen Museumsbesuch nur als weiteren lästigen Termin zu begreifen.

Siebold:

Vernetzung macht in jedem Fall Sinn. Und wir müssen keineswegs bei Null anfangen. Es gibt zahlreiche Ansätze, Kultur und auch Hochkultur in Krefeld weiterhin lebendig und jung zu halten. Natürlich ist die Krefelder Kulturlandschaft heute anders als vor einhundert oder vor fünfzig Jahren. Wie sollte es auch nicht so sein? Städte entwickeln sich weiter, der Kulturbegriff entwickelt sich weiter. Es kommt auf uns alle an, was wir aus den damit verbundenen Chancen machen.

KREFELD 8. NOVEMBER

Jetzt oder nie Udo Jürgens in Krefeld

Ihn trieb stets die Lust an der Musik und das merkt man auch. Udo Jürgens ist ein musikalischer Mut- und Muntermacher, dessen eigene Lieder für ihn ebenfalls eine therapeutische Wirkung haben. Im Rahmen der PopKomm in Berlin wird er am 20. September für seine CD „Jetzt oder nie“ mit der Goldenen CD ausgezeichnet. Am 8. November gastiert er mit seiner gleichnamigen Tour im **KönigPALAST Krefeld**. Für den adäquaten Sound auf der Tour sorgt in bewährter Manier Pepe Lienhard mit seinem Orchester. „Wir haben wieder Streicher dabei, denn wir wollen unseren typischen Klang auch auf der nächsten Tournee zelebrieren. Ich möchte aber meine Erfahrungen der Solotournee vertiefen und deshalb auch alleine spielen oder mein Klavier in den Vordergrund stellen. Dadurch kann ich das Konzert noch nuancenreicher gestalten.“, so Udo Jürgens über das zu erwartende Konzertgeschehen.

Fast 6 Millionen Zuschauer haben das musikalische Genie Udo Jürgens allein auf seinen 19 Tourneen im deutschsprachigen Europa in den vergangenen 40 Jahren gesehen. Eine Statistik die sich sehen lassen kann. Mit dem aktuellen Album hat er wieder den Nerv der Zeit getroffen und dabei Rücksicht auf politische und gesellschaftliche Gegebenheiten genommen.

Das vergangene Jahr war für Udo Jürgens eines der erfolgreichsten seiner langen Karriere überhaupt: Die ARD-Geburtstagsgala „Leben für die Lieder“ erzielte mit über 6 Millionen Zuschauern Tagesquoten-Rekord und „Der Mann mit dem Fagott“, der biografische Familienroman

des literarischen Quereinsteigers, konnte sich nach der Veröffentlichung monatelang ununterbrochen ganz vorne in der renommierten Spiegel Belletristik-Hitparade halten. Kein Wunder also, wenn der unermüdete Entertainer in einer von Zweifeln geplagten Zeit findet „Jetzt oder nie“ – recht hat er. Sichern Sie sich schnell noch Ihre Tickets!

TICKET-ÜBERSICHT

VIP-TICKETS

Eintrittskarte der Preiskategorie 1 in den Reihen 1 – 4
Programmheft
Umtrunk in der Pause
Paketpreis: 91,70 Euro
nur am KönigPALAST Krefeld erhältlich

BUSINESS-PAKET:

Eintrittskarte der Preiskategorie 1
Komfortable gepolsterte Sitze
Zugang zum Business-Club
inklusive Buffet und Getränke
(geöffnet 2 Stunden vor Veranstaltung, in der Pause, 2 Stunden nach Veranstaltungsende)
VIP-Parkplatz
Paketpreis: 121,70 Euro

EINTRITTSKARTEN

Preiskategorie 1: 71,70 Euro
Preiskategorie 2: 66,00 Euro
Preiskategorie 3: 57,90 Euro
Preiskategorie 4: 51,00 Euro

KönigPALAST Krefeld: Hier sind die Stars!

Aktuelle Veranstaltungen und Eishockeytermine der Krefeld Pinguine unter: www.koenigpalast.de

Udo Jürgens
08.11.06
„Jetzt oder nie“
Beginn: 20.00 Uhr

06.10.06: **1. Krefelder Schlagernacht**
Mit Michael Wendler, Tanja Thomas alias Michelle, Bella Vista u.a.
Beginn: 20.00 Uhr

07.10.06: **Tobias Regner, Mike Grosch, Die Firma**
Palastbeben
Beginn: 20.00 Uhr

10.01.07: **André Rieu – Tour 2006/2007**
Beginn: 20.00 Uhr

27.01.07: **Der Lachende KönigPALAST**
Die große Krefelder und Kölner Prunksitzung (Noch Einzelkarten erhältlich.)
Beginn: 19.00 Uhr

17.03.07: **Roger Whittaker – Dankeschön-Tournee**
Beginn: 20.00 Uhr

28.04.07: **Night of the Jumps**
Die besten Freestyle Moto Crosser der Welt!
Vorverkaufstart in Kürze
Beginn: 18.30 Uhr

06.05.07: **Das Frühlingsfest der Volksmusik**
Deutschlands erfolgreichste Musikshow live präsentiert von Florian Silbereisen.
u.a. mit Karel Gott, Wildecker Herzbuben, Geschwister Hofmann, MDR Deutsches Fernsehballt und vielen Überraschungen!
Beginn: 18.00 Uhr

Königlich schenken?
der KönigPALAST GUTSCHEIN!

Jetzt bestellen unter:
www.koenigpalast.de
oder 02151-7810-131

Ticket-Hotline:
01805-57 00 75
(€ 0,12/Min.)
www.koenigpalast.de

VIP Angebot:

Erleben Sie eine Veranstaltung in bester Tribünenlage und mit einem gastronomischen Highlight.
Infos unter 02151-7810-130 oder info@koenigpalast.de

Sport. Shows. Events.

KönigPALAST Krefeld
Westparkstraße 111
47803 Krefeld
Telefon 02151-78 10-0

KönigPALAST
KREFELD



MÖNCHENGLADBACH

RISING STARS 2006

Glanzvolle Sterne leuchteten im Haus Erholung, wo am **18. August** erstmals der Förderpreis „**Rising Stars**“ verliehen wurde. „Wir sind Zeuge einer Veranstaltung, die man als Weltpremiere bezeichnen könnte“, erklärte Schirmherr Norbert Bienen, der die Preisverleihung als „eines der Leuchtturmprojekte im kulturellen Bereich“ vorstellte. Die Initiatoren dieses Preises für europäische Nachwuchsmusiker sind der Initiativkreis Mönchengladbach und die Europäische Kulturstiftung EU-

ROPAMUSICALE. „Internationalität“, so Norbert Bienen, „ist das, was diesen Preis ausmacht.“ Das spiegelte sich auch in der von einer hochkarätig besetzten Jury getroffenen Auswahl der Rising Stars 2006. Ausgezeichnet wurden die koreanische Geigerin Kathy Kang, die deutsche Pianistin Valentina Babor und der schwedische Cellist Daniel Blendulf - drei höchst talentierte Musiker am Beginn großer Musikerkarrieren.

Bevor sie ihre Urkunde entgegennehmen durften, bewiesen die drei, dass sie der Auszeichnung unbedingt würdig sind. Valentina Babor spielte Skrjabin's Sonate Nr. 2 sehr virtuos und mit tiefem Ausdruck, Daniel Blendulf verzauberte mit der Leidenschaft, mit der er einige Sätze aus Bachs Suite für Violoncello solo Nr.

5 absolut meisterhaft bewältigte, und die erst 16-jährige Kathy Kang riss mit der vor Temperament nur so sprühenden Carmen-Fantasie Sarasates die Zuhörer zu Begeisterungstürmen hin. Nicht nur das Publikum war begeistert, auch die renommierten Laudatoren zeigten sich voll des Lobes. So sprach der Maler und Bildhauer Heinz Mack Valentina Babor seine „uneingeschränkte Bewunderung“ aus. Sie sei ein Glückskind, sagte er, denn

sie habe „einen Engel an der Seite, dem es gefällt, sie Klavier spielen zu hören“. Die Cellistin und Musikprofessorin Maria Kliegel wies auf die beeindruckende Künstlerbiographie des jungen Schweden Daniel Blendulf hin, denn aus eigener Erfahrung wisse sie, dass es nur wenigen Cellisten gelingt, „die Seele auf das Publikum zu übertragen“. Helmut Pauli, Vorsitzender des Stiftungsrates Europäische Kulturstiftung EUROPA-MUSICALE, attestierte Kathy Kang „eine wunderbare musikalische Begabung“, verbunden mit einer „außerordentlichen Bühnenpräsenz“, die sie in der Carmen-Fantasie, einem „Prüfstein für jeden Geiger“, eindrucksvoll bewiesen habe. „Junge Künstler jenseits von Eventkultur zu entdecken“, darin liege, so Pauli, der eigentliche Sinn dieser Preisverleihung.

Valentina Babor, Kathy Kang,
Daniel Blendulf, Schirmherr
Norbert Bienen (v.l.n.r.)

Die drei Preisträger beim gemeinsamen
Trio-Spiel: Valentina Babor (Klavier),
Kathy Kang (Violine) und
Daniel Blendulf (Violoncello)



Mit dem hinreißend gespielten ersten Satz aus Mendelssohns d-Moll-Trio op. 49 gaben Valentina Babor, Kathy Kang und Daniel Blendulf der Preisverleihung, die rundum unter einem guten Stern stand, seinen furiosen Schlusspunkt.

Standing ovations und jubelnde Bravi für drei junge Musiker, die den Namen der Stadt weit über ihre Grenzen hinaus bekannt machen werden. „Mit

diesem wunderschönen Abend wurden die Vorgaben des Initiativkreises Mönchengladbach klangvoll erfüllt“, freute sich Norbert Bienen. Der Dank des Schirmherrn ging an MGMG-Geschäftsführer Peter Schlipköter, der die Idee zu diesem Förderpreis hatte und mit seinem engagierten Team „diese Idee in höchster Professionalität umsetzte“.

Die Rising Stars 2006 erhielten neben ihren Urkunden ein Preisgeld in Höhe von je 2000,- Euro sowie in den Folgejahren ein Engagement für ein Solistenkonzert in Mönchengladbach. Zwei Termine stehen bereits fest: Kathy Kang spielt am 15. März 2007 im Rahmen der Meisterkonzerte, Valentina Babor wird am 17. April 2008 erwartet.

HINDENBURG

Restaurant . Hotel . Lounge

Den ganzen Tag genießen

In einer geschichtsträchtigen Villa mit wunderschönem Ambiente und großer Außen-terrasse bieten wir unseren Gästen kulinarische Highlights in entspannter Lifestyle Atmosphäre.



Frühstück

Wie das Frühstück – so der Tag. Unsere große Frühstücksauswahl lockt täglich Frühaufsteher und Genießer. Mo-Fr ab 8.00 Uhr inkl. Kaffee oder Tee ab 3,40 €.

Sa, So und an Feiertagen ab 8.30 Uhr Frühstücksbuffet für 8,90 €.

Mittagstisch

Ob herzhaft oder leicht mediterran: täglich bieten wir Köstlichkeiten in hoher Qualität ab 6,90 €.

Kaffeeklatsch

Die hauseigene Konditorin verwöhnt mit eigenen Kuchenkreationen aus feinen Zutaten und frischen Früchten der Saison. Dazu soviel Kaffee oder Tee, wie Sie möchten, für 3,80 €.

Restaurant

Edle Vorspeisen und feine Suppen, köstliche Fleischgerichte, Fischspezialitäten, knackig frische Salate, vegetarische Küche – alles ist möglich.

Bar & Lounge

Großzügige Bar mit Loungebereich: beste Drinks und Cocktails aus aller Welt, gepflegte Weine oder frisches Bier vom Fass – kein Wunsch bleibt unerfüllt.

Zimmer mit Komfort

Unsere 9 Zimmer sind geprägt durch modernes Design und zeitlose Eleganz. Alle Zimmer sind schallisoliert und verfügen über TV, Telefon, Minibar und großzügige Queensize-Betten.



Täglich geöffnet: Frühstück ab 8.00 Uhr, Mittagstisch ab 11.30 Uhr, Kaffeeklatsch ab 15.00 Uhr, Restaurant und Bar / Lounge ab 17.30 Uhr.



Hindenburgstraße 65 · 41749 Viersen-Süchteln · Fon: 0 21 62-10 29 20

www.hotel-hindenburg.de

Abschied in Allegro

3. Kammermusikfest Kloster Kamp

NEUKIRCHEN-VLUYN



Mit einem furiosen Schlusstakt endete am Sonntag, den 20. August, auf Schloss Bloemersheim das 3. Kammermusikfest Kloster Kamp.

Text Sascha Sielaff

Die in der Region erneut begeistert angenommene Konzertreihe unter der künstlerischen Leitung des Cellisten und Folkwang-Professors Alexander Hülshoff und der Cellistin Katharina Apel hat sich als Highlight im Kulturkalender des Niederrheins damit endgültig etabliert.

Das hochkarätige Programm des Abends – neben dem obligatorischen Forellenquintett von Schubert und einem Klavierquintett von Robert Schumann gab man ein bemerkenswertes Rossini-Duo für Cello und Kontrabass – wurde nur übertroffen durch den internationalen Rang der Künstlerinnen und Künstler. Namen von kammermusikalischen Stars wie Patricia Pagny, Klavier, Doug McNabney, Viola oder eben Alexander Hülshoff am Violoncello sprechen für sich.

Nach Abschluss des musikalischen Hochgenusses luden Baronin und Baron von der Leyen die Musiker, Organisatoren und Freunde des Festivals noch zu einem Umtrunk samt kaltem Buffet. Allen an dieser „kleinen Atzung“ Beteiligten war die Freude über ein gelungenes Festival trotz des eher verhalten reagierenden Wetters – vor dem man in die alte Obstsortierhalle geflüchtet war – deutlich anzumerken. Kein Wunder: Sämtliche Konzerte der Veranstaltungsreihe waren ausverkauft. Auch die offenen Proben, ein Markenzeichen des Festivals, stießen auf viel Resonanz.

Das Kammermusikfest Kloster Kamp 2007 wird voraussichtlich Anfang Juli stattfinden. Auch die Spielorte bleiben mit großer Wahrscheinlichkeit erhalten. Außer dem Kamper Klosterberg und Schloss Bloemersheim sind dies Schloss Kahlbeck, die Kamper Alte Schmiede und der mit unverwechselbarer Akustik glänzende Konzertsaal im Pumpenhaus des Moerser Geigenbauers Stephan Gies.

Mehr Informationen finden Sie im Internet unter kammermusikfest-klosterkamp.de



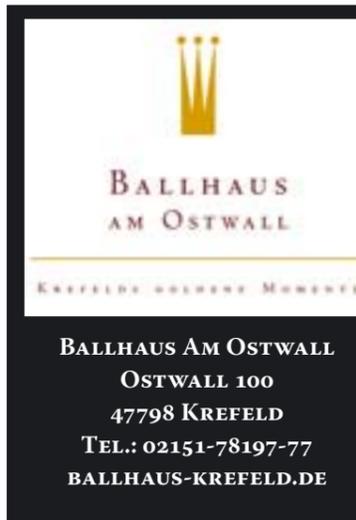
HALLOWEEN

BALL DER VAMPIRE

31. Oktober 2006 – Zeit zum Gruseln

In der geheimnisvollen Nacht der Geister – zu Halloween am 31.10.2006 – lädt ein gar zwielichtiger Gastgeber eine illustre Gesellschaft zum rauschenden Ball. Musici spielen auf zu alten Klängen, Tanzmeister lehren längst vergessene Tänze. Aber auch modernere Töne sind zu hören und entführen den Gast in eine Welt jenseits der Zeit. Doch der Frieden trägt. Unheimliche Geschehnisse nehmen ihren Lauf, allerlei düsteres Volk eilt herbei, denn der Herr der Finsternis will Hochzeit halten und offenbart sein wahres Gesicht...

Begeben Sie sich auf eine Reise in die Welt der Schatten und erleben Sie einen Abend nicht nur zum Gruseln, sondern zum Eintauchen in ein mysteriöses Reich der Phantasie.



Highlights

Barocke Musik mit Animationstänzen im Ballsaal, anschließend rauschende Ballnacht mit der Ballhaus-Big-Band

Große Kostümpremierung

Tanz in der Gruft mit dem Ballhaus-DJ

Blutbar und Restaurantbereich

Eintritt: 39,00 €

Karten an allen bekannten Vorverkaufsstellen

Der Vampir ist eine gelungene Projektion unserer Urängste; ein Wesen mit gewaltigem theologischem, philosophischen und psychologischem Tiefgang. Die Legenden von den wiederkehrenden Toten, der den Lebenden das Blut aussaugt, reichen Jahrtausende zurück. Tief verwurzelt in Sagen und Volksmärchen sind sie allgegenwärtig. Vermutlich ist die Angst vor den Blutsaugern über Indien und das alte Ägypten, über Griechenland und die Römer erst im Mittelalter in unseren Kulturkreis gelangt.



Lauff

Automobile Kompetenz
auf 20.000 m²



www.lauff.de

Lauff Automobile

MOERS

Am Schürmannshütt 55
02841-79400 / -794055

GELDERN

Zeppelinstrasse 9-11
02831-93820 / -938222

info@lauff.de



KEVELAER

Sprengkraft – allerdings nicht im herkömmlichen Sinne – das ist es, was Kunstinteressierte in der „Galerie im Bunker“ im Ferienort DEN HEYBERG in Kavelaer-Twisteden finden. Eine Explosion aus Formen und Farben präsentiert die Galeristin Carolin Rhein-Börgmann in einem der ehemaligen Munitionsdepots.

Text Caroline Gustedt M.A. Fotos Galerie Börgmann

Galerie im ehemaligen Munitionsbunker Kunst, die Menschen erreicht

Das 150 Hektar weite ehemalige Militärgelände, auf dem die NATO in den 80er Jahren 325 Bunker als Munitionslager baute, gilt bundesweit als „Pilotprojekt für eine gelungene Konversion“. Nach der Aufgabe des Militärstandpunktes zu Beginn der 90er Jahre gründete sich die Traberpark DEN HEYBERG GmbH & Co. KG und setzt sukzessive ein Konzept um, dessen Ergebnis seinesgleichen sucht. Aus den Bunkern sind schmucke, moderne Ferienhäuser geworden, die, je nach den Wünschen der Bauherren, durch die Erd- und Grasdächer einen unverwechselbaren Charme haben: Moderne Architektur verbindet sich mit Elementen ökologischen Bauens.

Wer mag, belässt es außen beim rustikal-militärischen Charakter. Dazu gehört auch **Carolin Rhein-Börgmann**, die mit sicherem Gespür für Farbe und Form eines der Munitionsdepots zu einer außergewöhnlichen Galerie umgestaltet hat.

Den direkten Zugang zum hallenartigen Ausstellungsraum im Kunstbunker verhindert eine Glastür, de-

renstrenge Design in spannungsreichem Widerspruch zur olivfarbenen Eisentüre und den ehemaligen schweren Sicherungsmechanismen steht. Kaum dass sich der Besucher aber in der Kunsthalle befindet, taucht er in eine andere Welt. Der einzige große hallenartige Ausstellungsraum bezieht seinen atemberaubenden Charme durch die imposante Höhe. Weiß sind die Wände inzwischen, Holzdielen und Kieselsteine... der Raum hat Werkstattcharakter, weil er seine ursprüngliche Bestimmung – auch durch die sichtbaren Versorgungsleitungen – nicht verleugnen kann.

Ideal sind die riesigen Wandflächen des ehemaligen Munitionsdepots und die kirchenschiffartige Höhe für großformatige Kunstwerke. Hier finden Künstlerinnen und Künstler der Gegenwart nicht nur einen angemessenen Wirk-Raum, um der kunstinteressierten Öffentlichkeit einen Überblick über ihr Schaffen geben.

Etwa viermal im Jahr findet im Kunstbunker in Kavelaer eine Vernissage der etwas anderen Art statt und keine langweiligen Reden und kunstwissenschaftlichen oder -philosophischen Vorträge: „Der Bunker ist dann ein Forum der Begegnung, es gibt Musik, und zwar nicht nur dezent im Hintergrund... Sekt, Häppchen, Geselligkeit und zwanglose Gespräche unter den interessanten Gästen...“, so

beschreibt Carolin Rhein-Börgmann die Atmosphäre, die regelmäßig bis zu 100 Gäste zu schätzen wissen.

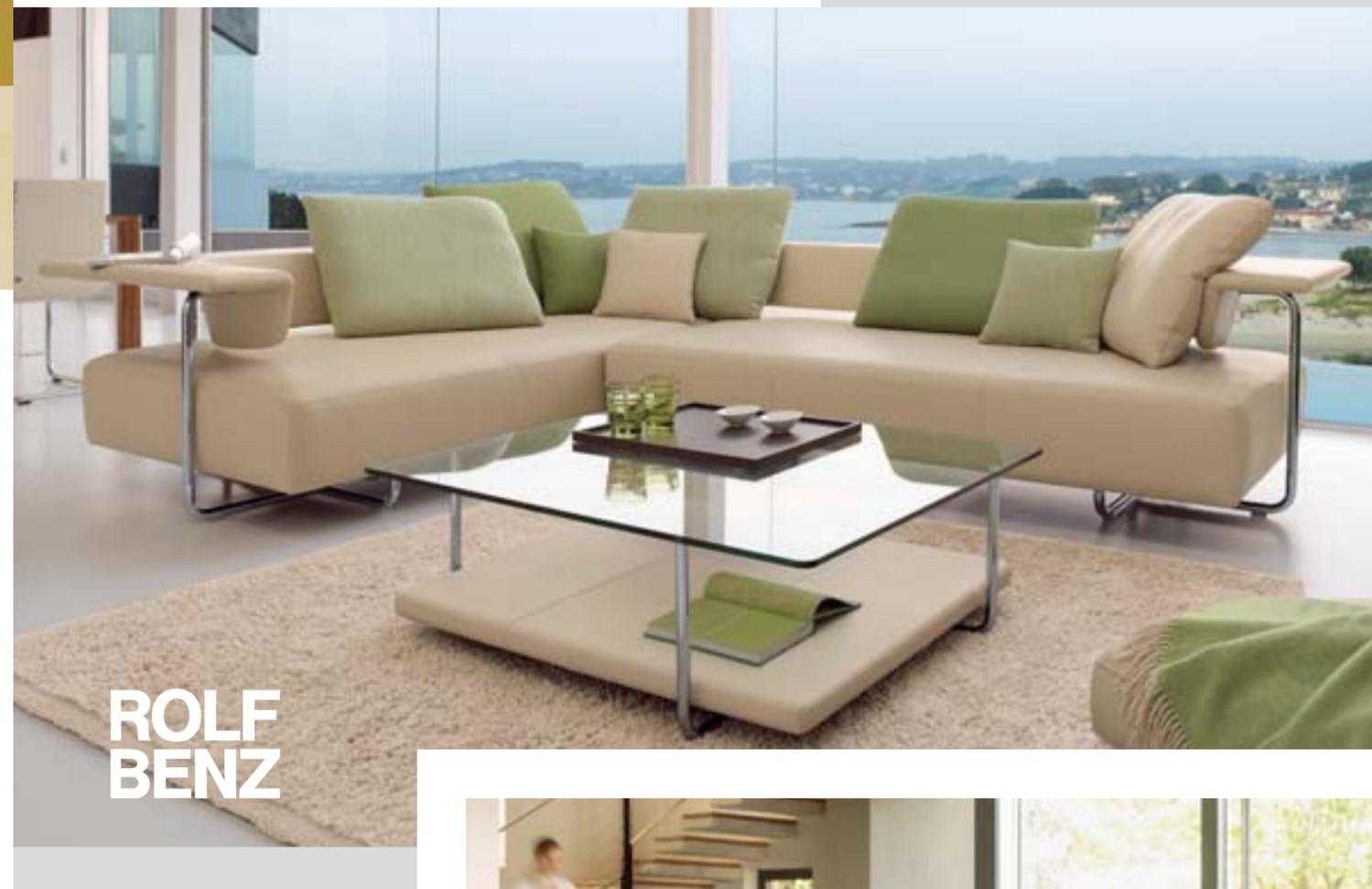
Nicht nur ihre Liebe und Begeisterung für Gestaltung hat Geschichte; ebenso steht es mit der unbändigen Freude der Galeristin und ihres Ehemannes Jochen Börgmann an Events: „Schon zu Studentenzeiten haben wir originelle Feten inszeniert, mit Lichteffekten der Bühnenbildern. Mehr Inszenierungen von Geselligkeit denn klassische Feten. Mit kleinen Eintrittsgeldern waren diese ungewöhnlichen Feten auch finanziell in Zeiten knapper Studentenkassen zu realisieren“, erinnert sich Carolin Rhein-Börgmann gerne an diese Zeit.

Die temperamentvolle Galeristin aus dem hohen Norden – sie stammt aus Jever – ist wegen ihres Faibles für Design an den Niederrhein gekommen. Sie studierte Bekleidungstechnik in Mönchengladbach, arbeitete schließlich einige Jahre in ihrem Modeatelier im niederrheinischen Sonsbeck, wo sie eigene Entwürfe umsetzte und ihrer Begeisterung für edle Materialien und avantgardistische Accessoires freien Lauf ließ. Von einem eigenen Modegeschäft in der Domstadt Xanten trennte sie sich, als Sohn Thorge 1998 geboren wurde. In den folgenden vier Jahren wuchs langsam die Idee dessen, was sie heute, unterstützt von

Schönheit, die sich anpasst.

DRIFTE[®]
WOHNFORM

www.drifte.com



**ROLF
BENZ**

Modell „522“

Das neue Sofa- und Anreihprogramm vereint kühle Sachlichkeit verchromten Stahls mit höchstem Sitzkomfort auf weichen Kissen.

Modell „620“

Erleben Sie das neue Esszimmerkonzept: vom markanten Stuhl über den exklusiven Esstisch bis hin zur modernen Sitzbank.



Holderberger Straße 88 · 47447 Moers-Kapellen · Telefon (02841) 603-0 · Mo-Fr: 10.00-19.00 Uhr, Sa: 10.00-18.00 Uhr, So: 14.00-17.00 Uhr (Schau-So: außer an Feiertagen, ohne Beratung/Verkauf)



Competition, 2005
Joanna Buchowska
Berlin

de – weil mit Gras bepflanzte – Skulptur besser, als das Gelände von DEN HEYBERG. Eher zufällig entdeckten die Börgmanns die Munitionsbunker und fanden die Idee, hier eine Galerie zu gründen „echt cool!“. Ein Umstand, der nicht verwundert, wenn man ihr Faible für Gestaltung und Events kennt. „303 war frei“,

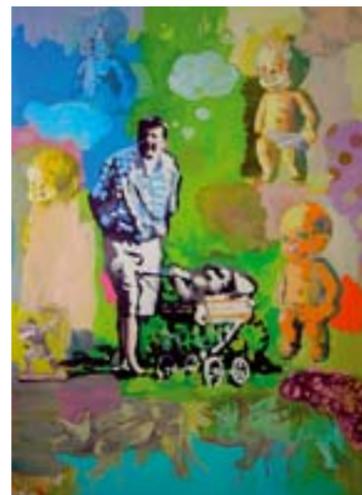
erinnert sich Carolin Rhein-Börgmann; die Bunker waren nummeriert, und so zogen die Kunstliebhaber nicht nur privat sondern auch mit der Galerie 2004 nach Kevelaer.

Der Idee, nur frühe Arbeiten junger Künstler zu zeigen, ist die Absicht gewichen, einige Vertreter der zeitgenössischen Avantgarde nach dem Ende ihrer Ausbildung an renommierten europäischen Kunstakademien zu begleiten und die Entwicklung deren künstlerischen Werkes zu dokumentieren. Die Ausstellung „303 IN DIGATION“, die derzeit noch als Remix hängt, zeigt eine Auswahl an Arbeiten des Immendorf-Schülers Roger Wardin, der in Berlin lebenden, polnischen Künstlerin Joanna Buchowska, der ehemaligen Meisterschülerin der an der Düsseldorfer Kunstakademie lehrenden Kunstprofessorin Schiff, des Berliner Meisterschülers Felix Loycke oder des Kölner Künstlers Robert Sebastian Berger.

Mit sicherem Gespür für überzeugende künstlerische Konzepte, mit viel Disziplin und Engagement, „finden“ die Börgmanns

www.galerie-boergmann.com

„ihre“ Künstlerinnen und Künstler, zu denen sie selbst auch immer „einen Draht“ haben. Lebensgeschichten, Anliegen, Botschaften, Fragen und Zweifel des modernen Menschen sind es, die nicht nur den Weg ins Bewusstsein und Herz der Galeristin finden. „Wir haben immer auch Werke unserer Künstler selbst zu Hause, weil sie uns gefallen und weil wir dazu stehen!“, ist die ebenso schlichte wie auch überzeugende Begründung des Erfolgs der jungen Galeristin.



Ohne Titel, Armin Rohr, Saarbrücken

Bei Ihren ‚Forschungsreisen in Sachen Kunst‘ haben Carolin Rhein-Börgmann und Jochen Börgmann drei weitere Avantgardisten entdeckt, die demnächst in der Galerie im Bunker zu sehen sein werden – die Spoerri-Schülerin Annette Wirtz (Kunstakademie Wien), Armin Rohr, der einen Lehrauftrag an der Hochschule für Bildende Künste Saar hat und Andrea Neumann, die bei Professor Baumgarten in Stuttgart Kunst studierte und heute in Frankreich lebt. Schon jetzt dürfen sich Freunde der Galerie Börgmann auf die nächste Preview freuen, mit der jede Ausstellung bereits an einem Samstagabend (gegen 21 Uhr) im Rahmen einer „informellen“ Vernissage eröffnet wird.

„Wir wollen Kunst zeigen, die Menschen erreicht“, das ist das Anliegen von Carolin Rhein-Börgmann, und die Anerkennung und der Erfolg der letzten Jahre geben ihrem Konzept Recht: „Wir sind gewachsen; mit der Kunst und mit den Künstlern!“

➤ Ehemann Jochen, in Kevelaer geschaffen hat. Keine Endstation; so viel ist sicher, denn Carolin Rhein-Börgmann darf für sich selbst das in Anspruch nehmen, was sie als Philosophie für ihren Kunsthandel definiert hat: Entwicklungen sichtbar zu machen. Und dieses Anliegen hat nur, wer selbst „unterwegs“ ist, wer sich ständig selbst entwickelt und diesen Prozess als Chance begreift.

„Die frühen Stücke“ – so lautete der programmatische Name der ersten Galerie in Moers, und hier zeigte die Wahl-Niederrheinerin tatsächlich das Frühwerk zeitgenössischer Künstler nachwuchses.

Interessiert an den Ausdrucksformen der Gegenwart, wurde sie auf die surrealen „Strawberry Bandits“ von Anja Eberhard aufmerksam; die Darstellung riesenhafter Grasmenschen in einem Erdbeerfeld, ein überdimensionales Küchenhandtuch... inspirierten die Galeristin, selbst aktiv zu werden und – wie könnte es anders sein – die Bildidee als vier Meter hohe Inszenierung nachzubauen. Und welches Gelände eignete sich für eine solche leben-



Januar, 2005, Roger Wardin, Berlin

Am Meer, abend, 2006,
Heike Ludewig, Düsseldorf



RESTAURANT • HOTEL • BRASSERIE
Mühlrath Mühle
AM HARIKSEE

NEU

SONNTAGSBRUNCH
11.00 UHR - 16.00 UHR
18,90 €

SEAFOOD BUFFETT
SONNTAGS
18.00 UHR - 22.00 UHR
22,80 €
(inkl. 4 Pers. 1 P. Mindestbest.)



Kulinarische Highlights in historischem Ambiente

Erleben Sie die wunderbare Atmosphäre an unseren Tafeln. Genießen Sie das historische Ambiente beim Rauschen der Mühlenräder.

Außergastronomie

Am Hariksee finden Sie eine der wohl schönsten Außergastronomieanlagen der Region. Auf einer Fläche von rund 1000qm bieten wir unseren Gästen Terrassen, Biergarten, Pavillon, Grillplatz, Take-Away Verkauf, Cocktail-Lounge am Wasser und einen Kinderspielplatz.

Hotel

Die Mühlrath Mühle verfügt über vier gemütliche Doppelzimmer. Ob Kurzurlaub, Feste oder Tagungen, bei uns findet jeder ein Dach über dem Kopf.

Kulinarisches

Die Basis für unsere Küche bildet die frische unserer Produkte, diese werden in einer jungen modernen Cross-Over Küche mit regionalen sowie internationalen Einflüssen weiter verarbeitet. So schaffen wir ein außergewöhnliches und qualitativ wertvolles Produkt.

Kuchen, Süßspeisen und Brot werden ausschließlich in eigener Produktion hergestellt.

Veranstaltungen & Catering

Auf unserer kulinarischen Mission versuchen wir auch die ausgefallensten Wünsche unserer Gäste zu realisieren. Jedes Event hat seinen ganz persönlichen Charakter, ein Catering mit Lifestyle. Wir richten im Veranstaltungsbereich der Mühlrath Mühle Events bis 600 Personen aus.



Öffnungszeiten: Di - Do. von 9.00 Uhr - 22.30 Uhr, Fr. und Sa. 9.00 Uhr - 1.00 Uhr • Sonn- und Feiertags von 9.00 Uhr - 22.00 Uhr • Montags Ruhetag

www.culinary-mill.de

Restaurant-Hotel Mühlrath Mühle • Mühlrath Mühle 2 • 41366 Schwalmatal • Tel.: 02163-571 62 76



Luis Diaz y Los 5 del Son

FESTIVAL SON CUBA

Es geht heiß her in Krefeld und zwar am 14.10.2006 in der Friedenskirche. Sie erwartet drei Stunden Höhepunkte kubanischer Musik. Mit dabei die Sängerin Mayelin Pérez mit der Pianistin Marialy Pacheco, die nach dem großen Erfolg im letzten Jahr erstmals als Duo auftreten. Auch der Altmeister der Musik Kubas Luis Diaz wird mit seiner unverwechselbaren Stimme von der Gruppe Los 5 del Son begleitet. Er hat es geschafft schon Zuhörer in allen Ländern der Welt zu begeistern. Das Festival – unterstützt von Sat.1 – präsentiert ein unvergessliches Konzerterlebnis und die Kuba-Nacht des Jahres. Feiern und tanzen Sie mit!



Marialy Pacheco

NIEDERRHEINISCHER MUSIKHERBST



Vom **19. August bis zum 12. November** kann man die verschiedensten Klänge an rund 35 Veranstaltungsorten zwischen Bedburg-Hau, Xanten und Nijmegen vernehmen. Von alter

Musik über Klassik bis Jazz ist für jeden Geschmack etwas dabei. Der Niederrheinische Musikherbst hat es sich dabei zur Aufgabe gemacht, die Programme der nahezu 50 Konzerte inhaltlich genau auf die historischen Orte zuzuschneiden. Schloss- und Parkführungen werden an ausgewählten Orten von der bewegten Vergangenheit erzählen und dem Publikum im intimen Rahmen ein unmittelbares, sinnliches Konzerterlebnis bieten. Das zweisprachige Motto: „Stimmen - Stimmen“ ist so alt wie die Initiative Kulturraum Niederrhein e.V., die sich vor vierzehn Jahren aus bürgerlichem Engagement heraus zu einem Bündnis von niederrheinischen Kommunen, Kreisen, Unternehmen und Kulturvereinen entwickelt hat. In diesem Jahr nun konnten die Kräfte erfolgreich gebündelt und das Festival initiiert werden. Eröffnet wurde die Veranstaltung mit italienischer Renaissance und einer Einladung auf das wunderschöne Schloss Wissen in Weeze bei dem Hausherrn Freiherr von Loë. Neben bekannten Musikern konnte man schon junge Stipendiaten entdecken, wie das Duo Sonoris mit „Vogelstimmen und Harfenklängen“. Die Klassik-Fans sollten sich schon mal den 6. Oktober vormerken. Dann kann man nämlich im Rittersaal von Schloss Rheydt Werke der „Groupe des Six“ hören. Wer es etwas jazzlastiger mag, kann am 19. Oktober um 20 Uhr nach Kempen kommen. JazzIndeed feat. Michael Schiefel präsentieren „Blaue Augen“ – Neue Deutsche Welle goes Jazz.



www.niederrheinischer-musikherbst.de



Noch bis zum 15. Oktober lassen sich in der Ausstellung im Museum Schloss Moyland die in den letzten Jahren entstandenen Gemälde *„Day of the hunter“* des schottischen Künstlers Joe Allen bewundern. Die 85 Exponate sind überwiegend in gedämpften Farbpaletten gehalten, die durch farbige Passagen sowie starke schwarz-weiß Kontraste durchbrochen und akzentuiert werden. Seine Maltechnik und gleichzeitig sein Markenzeichen sind Ölfarben und Wachs. Das Wachs gibt der Farbe – je nach Art des Einsatzes – Kompaktheit, Transparenz und materielle Dichte. Kleinere Arbeiten zeigen in der Ausstellung vor allem seine Erinnerungen an Orte, Gelesenes und Gehörtes.



„Day of the hunter“ Öl und Wachs auf Holz, 1999

Joe Allen, der überwiegend in Trier lebt und arbeitet, ist Absolvent der Royal Academy in London und seit 1984 Dozent für Malerei an der Europäischen Kunstakademie in Trier. Noch immer ist die Malerei für ihn eine Herausforderung und ein Medium, das nicht ausgeschöpft ist. Treffend bringt er sein Schaffen auf einen Punkt: „Meine Bilder sind Fenster. Manchmal ist ein Fenster im Bild, manchmal ist das Bild das Fenster. Die innere Sicht wird sichtbar. So möchte ich meine Arbeit in wenigen Worten beschreiben.“

Zur **Finissage am 15. Oktober** wird Joe Allen um 11 Uhr im Gespräch mit seiner Kuratorin Annette Theyhsen in einem Künstlergespräch seine Arbeiten erläutern. Interessierte sind herzlich willkommen.

JOE ALLEN – SPUREN UND FÄHRTEN: MALEREI 1996-2006

BERNIEBÄRCHEN ON TOUR

Mit **„Pubertät ist mehr als Pickel“** setzt Bernd Stelter seine erfolgreiche Kabarett-Tournee fort und machte am 1. September einen Zwischenstopp in Xanten am Strandbad Südsee. Für sein Kabarettprogramm schlüpfte er nicht nur in die verschiedensten Vaterrollen, sondern erinnerte sich auch an seine eigene Zeit als Teenager. Seine gezeigte Palette reichte vom stoischen Westfalen, der weder von MP3 noch von den Liebeserfahrungen seiner Tochter eine Ahnung hat, bis zum geplagten Lehreropfer, dem nur die Flucht bleibt. Da es natürlich auch um seine eigene Pubertät ging, ertönte zudem passenderweise 70er-Jahre-Musik. Es gab nicht nur Lacher in Serie, sondern auch Songs, die Bernd Stelter selbst auf der Gitarre begleitete. In einem Interview sagte er kürzlich, dass sein Interesse für dieses Programm zunächst rein privat war, weil er nun mal selber zwei Kinder im Teenageralter hat. Seine Hauptfrage „Was macht ein Vater, wenn seine Kinder in die Pubertät kommen?“ verarbeitete er dann schließlich erfolgreich.



Sagt Ihnen der Name Bernd Stelter nicht so viel? Der aus Unna stammende Kabarettist hat große Samstagabendshows für die ARD moderiert, ist Gast bei zahlreichen Unterhaltungssendungen und lockte zusammen mit Kollegen wie Jochen Busse und Gaby Köster in der RTL-Show **„7 Tage, 7 Köpfe“** über Jahre ein Millionenpublikum vor die Bildschirme. Hinzu kommt die ihm auf den Leib geschriebene RTL-Sitcom **„Bernds Hexe“**. Ein Multitalent, das in Xanten vielen Eltern aus der Seele gesprochen hat.

www.bernd-stelter.de

FESTLICHE OPERNGALA: „PRIMADONNA ASSOLUTA“

Ganz feminin hat sich die festliche Operngala in diesem Jahr gegeben. Von wegen „schwaches Geschlecht“ – Starke Frauen mit betörender Stimme lassen den Musikfreund genießen. Tragisch leidende, wild entschlossene, verzweifelte und raffinierte Frauen – so schillert klavoll auf der Bühne die bunte Welt der Damen. Aber auch ihre männlichen Verehrer dürfen da natürlich nicht fehlen: Sie besingen die Schönheit und Stärke der Angebeteten.

Die großen Heldinnen der Operngeschichte wurden in einem musikalischen Bilderbogen mit Kostproben aus Oper, Operette und Musical präsentiert von Solistinnen und Solisten, Chor und Extrachor der Vereinigten Städtischen Bühnen und die Niederrheinischen Sinfoniker ausgewählte Bravourarien unter der musikalischen Leitung von Generalmusikdirektor Graham Jackson, dem 1. Kapellmeister Kenneth Duryea und dem 2. Kapellmeister Allan Bergius.

Während am 19. August 2006 die Auftaktveranstaltung im Theater Mönchengladbach noch die großen Diven der Oper und der Operetten bejubelt wurden, galt die Veranstaltung am Abend des 26. August in Krefeld zugleich dem Gedenken der tags zuvor im Alter von 63 Jahren verstorbenen Balldirektorin Heidrun Schwaarz.

Die letzte Choreografie von Heidrun Schwaarz zu **„Die Windsbraut“** können Sie zur Uraufführung am Freitag, den 13. Oktober 2006 in Krefeld erleben. Diese Premiere nimmt das Gemeinschaftstheater zum Anlass, seiner ehemaligen Ballettchefin zu gedenken.



www.theater-krefeld.de

KUNSTAUSSTELLUNG



V.l.n.r. Rechtsanwalt Dr. Christof Wellens, Sonja Ana Perak, Bürgermeister Michael Schroeren, Helmut Freuen, Oberstadtdirektor a.D. der Stadt Mönchengladbach

Im Rahmen einer Vernissage eröffnete die dreiwöchige Kunstausstellung in den Kanzlei-Räumen der Rechtsanwältinnen Dr. Backes + Partner in Mönchengladbach am 1. September. Zu Gast waren unter anderem neben dem Bürgermeister der Stadt Mönchengladbach Michael Schroeren auch der Oberstadtdirektor a.D. Helmut Freuen.

Die Bildhauerin **Sonja Ana Perak** stellt eine Vielzahl ihrer Objekte vor, die die schöpferischen Möglichkeiten und ihre kreativen Ideen mit den Materialien Stein und Bronze widerspiegeln. Nicht nur ihr Arbeitsmaterial ist klassisch, sondern auch ihre Themen. Besonders der weibliche Körper steht im Mittelpunkt der Werke der jungen Aachener Künstlerin. Sanft geschwungene Linien führen den Blick des Betrachters mit sich, und die Schönheit der fließenden Formen wird betont durch den Gegensatz zu harten Kanten und stark strukturierten Oberflächen. In einem spannungsvollen Verhältnis lässt sie die Figur gekonnt changieren zwischen grob behauenen Partien und exakt modellierten Oberflächen.



Skulptur **„Symmetrie“** (Bronze 2teilig)

Schönheit kontrastiert mit rauem Stein. Die künstlerische Auseinandersetzung mit Themen wie Form, Fläche und Raum zeigt ein Potential, das schon in zahlreichen Ausstellungen dem Publikum zugänglich gemacht wurde. Überzeugen Sie sich selbst.



Skulptur **„Torso liegend“** (Springstone)

www.dr-backes.de

Von Intrigen und musikalischen Genies

TOP Theater-Tipps
September/Oktober/November
vorgestellt von Nicole Gieres

Fotos: M. Stütze



Am 22.09 feiert
"Der Bettelstudent"
in Krefeld seine
Premiere

Der theaterlose Sommer ist vorbei und mit gleich mehreren Uraufführungen wird in die neue Saison gestartet. Wir zeigen Ihnen die Highlights und dazu alle Premieren auf einen Streich. Seien Sie gespannt auf Bach & Co.

Woody Allen lässt grüßen

Mitreibende Jazzmusik im Stil der Dreißiger Jahre spielt die Hauptrolle in Woody Allens Film "Sweet and Low-down" ebenso in der Inszenierung von Matthias Kniesbeck. Das „jazzical“ ist eine Hommage an den „besten Gitarristen der Welt“ Django Reinhardt und wird am 15.9 in KR uraufgeführt. Weitere Termine: 21.9, 26.9, 27.9 und 30.9.

Musik als Lebensretter

Mit dem Musiktheater "Das Frauenorchester von Auschwitz" versucht sich Stefan Heucke an ein Thema, welches bis jetzt noch nicht in einem Opernstoff aufgegriffen wurde. Ein mutiges Wagnis in zwei Akten und der Beweis, dass Musik Kraft, Mut und Hoffnung gibt. Die Uraufführung am 16.9 ist in MG.

Intrigen – die Zweite

Die Operette von Karl Millöcker "Der Bettelstudent" steht Ibsen in Sachen Intrigen in nichts nach. Vom Bettler zum Adelsmann auf Kosten der Liebe. Verpassen Sie nicht die Premiere am 22. September in KR.

Ibsen reloaded

Ein kleines norwegisches Küstentstädtchen wird Schauplatz für erbitterte Machtkämpfe und politische Intrigen. Am 23.9 wandert "Ein Volksfeind" nach MG.

Wer ist eigentlich Bach?

Dieser Frage hat sich Robert North der Choreograph des Ballettstückes "Bach" angenommen. Er verschränkte Werke und Klänge aus Bachs Feder mit dessen Biografie. Das Ergebnis: Eine faszinierende Hommage an das kompositorische Genie. Uraufführung ist am 28.9 in MG.

Endlich in Krefeld

Eine Handvoll Männer, die ansingen und -tanzen gegen Arbeitslosigkeit und die Tristesse des grauen Alltags. "Ladies Night" sorgt ab dem 29.9 für Stimmung in KR.

Der nackte Wahnsinn

... von Michael Frayn erreicht MG am 12.10 und erfreut dort die Gemüter.

Auf Wanderschaft

... geht "Die Windsbraut" ab dem 13.10 und zwar von MG nach KR.

Für Groß und Klein

Wer die Geschichte um die kleine Dorothy & ihre Freunde dem Blechmann, der Vogelscheuche und dem Löwen kennt, ist schon verzaubert. "Der Zauberer von Oz" ist ab dem 27.10 in KR zu bewundern.

Mozart-Klassiker

"Cosifantutte" zieht um und bringt musikalische Heiterkeit nach Mönchengladbach. Premiere ist am 28. Oktober.



Tragödie aus dem Hause Lessing

Genauer handelt es sich um ein bürgerliches Trauerspiel in fünf Aufzügen. Thematisiert wird der Konflikt zwischen Adel und Bürgertum in dessen Mittelpunkt ein junges Mädchen namens "Emilia Galotti" einer Intrige zum Opfer fällt. Premiere am 17.11 in MG.

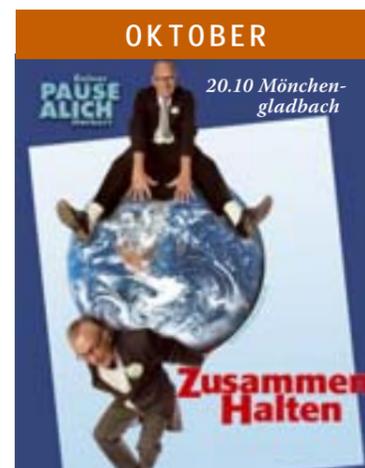
Wieder da

14 Jahre ist es her, dass Giacomo Puccinis "Tosca" am Niederrhein aufgeführt wurde. Ab dem 18.11 kann man das musikalische Stück auf der Bühne des Theaters KR wieder bewundern.

Karten für alle Aufführungen unter 02151 805125 oder 02166 6151100.
Komplettes Programm und weitere Informationen: www.theater-kr-mg.de.

Nichts verpassen!

Veranstaltungstermine Oktober bis November



Verkaufsoffener Sonntag
01.10.2006, 13 Uhr, Viersen

Niederrheinischer Musikherbst
Der Orpheus von Utrecht
01.10.2006, 18 Uhr
Schloss Wissen, Weeze
Tel.: 02837-910116
niederrheinischer-musikherbst.de

3. Rathauskonzert
Klassik
01.10.2006, 17 Uhr
Rathaus Abtei, Ratsaal,
Mönchengladbach

Senor Tango
Tanz-Dinner-Show
01. + 02.10.2006, 20 Uhr
Ballhaus Krefeld
Tel.: 02151-7819777

Niederrheinischer Musikherbst
1. Schlosskonzert
06.10.2006, 20 Uhr
„Groupe des Six“
Rittersaal, Schloss Rheydt
Tel.: 02166-6151100

8. Oktoberfest ...
das Original am Niederrhein
06.-08.10.2006, 17 Uhr
Festzelt Xantener Südsee
Tel.: 02801-715656

Reamonn „Wish“-Tour
Konzert
07.10.2006
Eissportzentrum Grefrath
Tel.: 02158-918931

Tobias Regner, Mike Grosch,
Die Firma – Palastbeben
07.10.2006, 20 Uhr
KönigPalast, Krefeld
Tel.: 02151-7810130

Stadtfest
07.-08.10.2006
Innenstadt Kamp-Lintfort
und Mönchengladbach

Historischer Handwerkmarkt
07. – 08.10.2006
Innenstadt Kempen

Verkaufsoffener Sonntag
08.10.2006
Alpen + Straelen

„Himmel auf Erden“
Musical
16.10.2006, 20 Uhr
Stadthalle, Rheinberg

Paul Panzer
„Heimatabend Deluxe“
12.10.2006, 20 Uhr
Stadthalle, Moerser Str. 167,
Kamp-Lintfort
www.wellmann-concerts.de

Herbst-Blumenmarkt
14.10.2006, 9 Uhr
Marktplatz, Straelen

Festival Son Cuba
14.10.2006
Friedenskirche Krefeld
www.son-festival.de

Krimidinner – Ein Leichenschmaus
14.10. + 04.11. 2006, 19 Uhr
Ballhaus Krefeld
Tel.: 02151-7819777

Wickrather Schlossgeschichten
Ein barocker Parkspaziergang
15.10.2006, 15 Uhr
Treffpunkt: Parkplatz Neukirchenweg,
Mönchengladbach-Wickrath
Tel.: 02161-820980

Die Physiker
Komödie von Friedrich Dürrenmatt
18.10.2006, 20 Uhr
Kultur- und Kongreßzentrum Kastell,
Kastellstr. 11
Tel.: 02823-970822

Ladies Night
„Anka: Zink wirkt zuverlässig“
19.10.2006, 21 Uhr
Tel.: 02824-951099
Schloss Moyland, Bedburg-Hau

3. Sinfoniekonzert
19.10.2006, 20 Uhr
Kaiser-Friedrich-Halle,
Mönchengladbach

Niederrheinischer Musikherbst
JazzIndeed feat. Michael Schiefel
„Blaue Augen –
Neue Deutsche Welle goes Jazz“
19.10.2006, 20 Uhr
Campus, Spülwall 11, Kempen
Tel.: 02152-917271

Circus Flic Flac
„New Art 2006“
19.-29.10.2006
Parkplatz Roller, Lürriper Strasse,
Mönchengladbach

„Krähzy“ -
Der ultimative Altraum
Kabarett
20. und 21.10.2006, 20 Uhr
Stadtwaldhaus Krefeld
www.die-kraehen.de

Pause & Alich
„Zusammenhalten“
Kabarett
20.10.2006, 20:30 Uhr
Rotes Krokodil im Kunstwerk,
Mönchengladbach-Wickrath,
Tel.: 02166-133930

Gute Nacht –
Nacht der offenen Kirchen
20.10.2006, 20 Uhr
Krefeld und Meerbusch

Lucia Aliberti
20. und 22.10.2006, 20 Uhr
Kaiser-Friedrich-Halle,
Mönchengladbach
www.dticket.de



TOP-Magazin Niederrhein erscheint bei
LOHMANN AND FRIENDS KG
Werbeagentur & Verlag
Gladbacher Straße 551 - 47805 Krefeld
Fon 02151 - 622024 / Fax 02151 - 622015
verlag@top-niederrhein.de
www.top-niederrhein.de

Herausgeber: Rainer Lohmann (ViSdP)
Verlags- und Anzeigenleitung: Rainer Lohmann

Redaktionsleitung: Katja Hilpert

Autoren:
Katja Hilpert, Nicole Gieres, Sascha Sielaff, Dr. Egon Peifer, Jörg
Enger, Caroline Gustedt, Rainer Lohmann, Jochen Butz

Verlagsrepräsentanten:
Brigitte Röseler, Roswitha Kühn, Elke Croll, Melina von Hofman,
Notker Hilbrenner

Fotos:
Rainer Lohmann, Hans-Joachim Emmerich, Marcel Scheel,
Christian Kaufels, Norbert Waalboer, Nicole Gieres
und weitere im Artikel genannte Personen oder Unternehmen

Lektorat: Nicole Gieres, Anne Schmitt
Grafik: Anne Schmitt, Felicitas Wittkop, Rainer Lohmann
Webdesign: Michael Ledwig

Druck:
Silber Druck oHG
Am Waldstrauch 1
34266 Niestetal
www.silberdruck.de

Auflage: 10.000 (Stand 11.09.2006)
Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 7 vom 01.09.2006
TOP-Magazin Niederrhein erscheint viermal jährlich
Die nächste Ausgabe erscheint Ende November 2006

Nachdruck von Beiträgen und Fotos, auch auszugsweise, nur mit
vorheriger Genehmigung des Verlages. Die Urheberrechte der vom
TOP-Magazin konzipierten Beiträge, Abbildungen und Anzeigen
liegen beim Verlag.

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
Thomas-Mann-Str. 49
53111 Bonn
Telefon 0228-9696-241
Fax 0228-9696-242
top-of-the-tops@top-magazin.de
www.top-magazin.de

Geschäftsführung: Ralf Kern
Assistenz der Geschäftsleitung: Melanie Bruderhofer
Webdesign: www.pixelgilde.de
Titelbild: "green apple"; Fotograf: Tobias Eble

In Lizenz erscheint TOP MAGAZIN mit der Herbstausgabe in
den Städten und Gebieten:

Aachen, Berlin, Bielefeld, Bonn, Brandenburg, Chemnitz,
Ruhrstadt (Dortmund, Emscher-Lippe), Dresden, Düsseldorf,
Ruhrstadt (Bochum, Duisburg, Essen), Frankfurt, Hamburg,
Hannover, Karlsruhe, Koblenz, Köln, Leipzig, München, Münster,
Neuss, Niederrhein, Nürnberg, Rhein-Neckar, Saarland,
Sauerland, Stuttgart, Thüringen, Ulm, Würzburg, Wuppertal
sowie in Lizenz-Kooperation auf Mallorca & Dubai.

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 25 vom 01.01.2006.

31-mal TOP MAGAZIN mit einer Gesamtauflage von 335.000
Exemplaren in Deutschland. Darüberhinaus in Kooperation mit
DELUXE MAGAZIN Dubai und Mallorca mit einer Gesamtauflage
von 46.000 Exemplaren.

Nichts verpassen!

Fortsetzung

Dinnerkrimi:

Nach Verlobung – Mord!

20.10. + 09.11 + 01.12.2006, 19:30 Uhr
Mercure Parkhotel Krefelder Hof,
Uerdinger Str. 245
www.dinnerkrimi.de

Kammermusik: Artemis Quartett Streichquartette von Brahms und Weber

20.10.2006, 20 Uhr
Kulturforum Franziskanerkloster,
Paterskirche, Kempen

Rüdiger Hoffmann „Der Atem des Drachen“

21.10.2006, 20:30 Uhr,
Rotes Krokodil im Kunstwerk,
Mönchengladbach-Wickrath,
Tel.: 02166-133930

Kreativmeile Hüls

Hobby, Kunst & Genuss
21.10.2006, ab 10 Uhr,
Historischer Hülser Ortskern

Brüggener Kunstherbst 21.-22.10.2006

Kultursaal und Innenhof der
Burg Brüggen

„Jazz in der Kirche“

Internationale Jazzstars
21.-29.10.2006, 20 Uhr
verschiedene Kirchen in
Mönchengladbach

Apfelmarkt

22.10.2006, 11 Uhr
Innenstadt Sonsbeck



Horst Schroth

„Nur die Größe zählt“

Kabarett
25.10.2006, 20 Uhr
Kulturhalle Schiefbahn, Willich
Tel.: 02154-949630

Konzert Talking Horns

Bl(j)azzmusik
27.10.2006, 20 Uhr
Bürgerhaus
„Altes Kloster“
Wachtendonk

Historisches Hansefest

27.-29.10.2006
Innenstadt Wesel

Die Seer's „BESTE“ Tournee 2006

28.10.2006, 20 Uhr
Seidenweberhaus, Krefeld
Tel.: 02151-78100

Futaris – Messe für Gesundheit und Wohlbefinden

28.-29.10.2006, 10 Uhr
Kunstwerk Wickrath
Wickrathberger Str. 18 b
www.futaris.de

Niederrheinischer Musikherbst

Egidiud Quartet –
Eltair maar populair
29.10.2006, 17:15 Uhr
Burg Boetzelaer
Kalkar-Appeldorn
Tel.: 02824-977990

Kreuzfahrt Dinner

Kostümshow
29.10. + 18.11. + 13.12.2006, 19 Uhr
Ballhaus Krefeld
Tel.: 0201-5457819

Return Halloween-Party

31.10.2006, 21:30 Uhr
Kaiser-Friedrich-Halle
Mönchengladbach,

Homo Faber

Schauspiel
Dt. Erstaufführung
31.10.2006, 20 Uhr
Stadthalle Kamp-Lintfort
Tel.: 02842-2138

25.10. Willich
Horst Schroth
„Nur die Größe zählt“



NOVEMBER

08.11-12.11
Holiday on Ice in Grefrath

Krefelder Krimi-Tage 02.-10.11.2006

Niederrheinischer Musikherbst Weitermalen

Ein Musiktheater-Monolog von
Stephan Froleyks
03.11.2006, 20 Uhr
Museum Schloss Moyland,
Bedburg-Hau
Tel.: 02824-951060

Hubertusmarkt 03.11.2006

Kempener Altstadt

Mafia-Dinner

Kulinarischer Abend
03.11. + 03.12.2006, 19 Uhr
Ballhaus Krefeld
Tel.: 0201-9597130

Skiyachting

03.-04.11.2006
Elfrather See, Krefeld

Mafia-Dinner

Ein kulinarischer Abend
03.11. + 03.12.2006, 19 Uhr
Ballhaus Krefeld
Tel.: 02151-7819777

18. Martinsmarkt

04.-05.11.2006
Fußgängerzone Viersen

Krefelder Samstag:

Fitness & Wellness
04.11.2006, 10 Uhr
Innenstadt

Ball des Handwerks

04.11.2006, 20 Uhr
Kaiser-Friedrich-Halle
Mönchengladbach

Krimi-Dinner a lá Edgar Wallace

04.11.2006, 19 Uhr
Ballhaus Krefeld
Tel.: 0201-9597130

Historischer Kunsthändlermarkt

04.-05.11.2006
Niederrheinisches Museum, Kevelaer

Verkaufsoffener Sonntag 05.11.2006

Innenstadt Mönchengladbach,
Kevelaer und Geldern

Schloss Wissener Familienkonzert 05.11.2006

17 Uhr
Weeze
Tel.: 02837-910116

Udo Jürgens „Jetzt oder nie“

08.11.2006, 20 Uhr
KönigPalast, Krefeld
Tel.: 02151-7810130

BASTA

„Wir kommen in Frieden“
Show 2006

08.11.2006, 20:30 Uhr
Rotes Krokodil im Kunstwerk,
Mönchengladbach-Wickrath,
Tel.: 02166-133930

Klavier extra: Nikolai Tokarew

08.11.2006, 20 Uhr
Kulturforum Franziskanerkloster,
Paterskirche, Kempen

Holiday on Ice

08.-12.11.2006
Eissportzentrum Grefrath
Stadionstr. 161
Tel.: 02158-91890

Arthur Japin liest aus seinem Roman
„Die Verführung“

10.11.2006, 20 Uhr
Schloss Moyland, Bedburg-Hau

WIR HABEN ERÖFFNET

DAS EXKLUSIVE
VERANSTALTUNGSHAUS
AM NIEDERRHEIN
VERANSTALTUNGEN ALLER ART
VON 50 BIS ZU 1.200 PERSONEN

BALLHAUS BAR –
KREFELDS EXKLUSIVE COCKTAILBAR
Sushi-Karte, Cocktails,
Weine, Biere TÄGLICH AB 17.00 UHR

VERANSTALTUNGEN 2006

15.09.2006 PRE-OPENING
KRIMI-DINNER
EIN LEICHENSCHMAUS
Weitere Termine: 14.10.2006, 04.11.2006

28.09. -
02.10.2006 GRAND-OPENING
SENIOR TANGO
Die beste Tango-Show der Welt
aus dem Herzen von Buenos-Aires
zum ersten Mal in Deutschland

29.10.2006 KREUZFAHRT-DINNER
Eine Reise auf der MS Phantasie
Weitere Termine: 18.11.2006, 13.12.2006

31.10.2006 BALL DER VAMPIRE
Eine Nacht zu Gast bei Graf Dracula

03.11.2006 MAFIA-DINNER
Ein kulinarischer Abend
im Las Vegas der 40er Jahre

10.11.2006 GEMEINNÜTZIGES KABARETT
Die Krefelder-Krähen
Krähzy - der ultimative ALT-Traum

30.11.2006 Ballhaus-Weihnacht
Die Weihnachtsshow
für Ihre Weihnachtsfeier
Ab 30.11. jeden Do., Fr., Sa. bis zum 23.12.06

Weitere Infos:

www.ballhaus-krefeld.de
Ballhaus GmbH & Co. KGaA
Ostwall 100 • 47798 Krefeld
T. 02151 / 781 97 - 77
F. 02151 / 781 97 - 19
kontakt@ballhaus-krefeld.de



17.11. Wickrath
3 Gentlemen
"british at it's
best"

**„Krähzy“ -
Der ultimative Alttraum**
Kabarett
10.11.2006, 20 Uhr
Ballhaus Krefeld
www.die-kraehen.de

Martin „Maddin“ Schneider
Comedy
10.11.2006, 20:30 Uhr
Rotes Krokodil im Kunstwerk,
Mönchengladbach-Wickrath,
Tel.: 02166-133930



Dämmertour
Führung durch den
historischen Orstkern
10.11. + 08.12.2006, 17 Uhr
Start: Niersuferpromenade,
Wachtendonk

Karnevalseröffnung
11.11.2006, 18:11 Uhr
Kapuzinerplatz
Mönchengladbach

**Christian Tramitz &
Maximilian Krückl**
„Kabarett – Theater – Comedy“
– Tour 2006
12.11.2006, 20 Uhr
Seidenweberhaus Krefeld
Tel.: 02151-78100

14. Kamp Klosterlauf
12.11.2006, 10:30 Uhr
Sportanlage Alemania Kamp,
Rheurdter Str. 99, Kamp-Lintfort

**Benefizkonzert für die
Münsterkirche**
12.11.2006, 18 Uhr
Münster, Abteistrasse 41,
Mönchengladbach

Nichts verpassen!

Fortsetzung

Rolf Zuchowski
15.11.2006, 14.30 und 18 Uhr
Kaiser-Friedrich-Halle
Mönchengladbach
Tel.: 01803-303330
www.eventim.de

Jazzabend mit dem
Night Train Jazz Trio
16.11.2006, 20 Uhr
Schlosskeller, Schloss Neersen,
Willich

3 Gentlemen „british at it's best“
Kabarett
17.11.2006, 20:30 Uhr
Kunstwerk Wickrath,
Wickrathberger Str. 18 b
www.kunstwerk-events.de

**„Krähzy“ -
Der ultimative Alttraum**
Kabarett
17. und 18.11.2006, 20 Uhr
Gymnasium Korschenbrich
www.die-kraehen.de

Johann König „... eskaliert“
Comedy
18.11.2006, 20:30 Uhr
Rotes Krokodil im Kunstwerk,
Mönchengladbach-Wickrath,
Tel.: 02166-133930



**Verkaufsoffener Sonntag
und voradventlicher Markt**
19.11.2006, 13 Uhr
Marktplatz Geldern-Walbeck

**1.Chorkonzert
Niederrheinische Sinfoniker
„musique française“**
22.11.2006, 20 Uhr
Marienkirche Rheydt

**2.Schlosskonzert
WDR 3: Alte Musik im Konzert**
24.11.2006, 20 Uhr
Rittersaal, Schloss Rheydt

**Dr. Stratmann
„Machensichmafrei, bitte“**
Medizinisches Kabarett
24.11.2006, 20 Uhr
Seidenweberhaus, Krefeld
Tel.: 02151-78100

Kempen rockt!
25.11.2006, 20:30 Uhr
Hotel Kolpinghaus,
Peterstr. 24, Kempen
Tel.: 02152-205560

Sportgala
25.11.2006, 20 Uhr
Stadthalle Straelen

4. Rathauskonzert
26.11.2006, 17 Uhr
Rathaus Abtei, Ratssaal,
Mönchengladbach

Til Hoheneder „Herrencreme“
Kabarett
28.11.2006, 20:30 Uhr
Rotes Krokodil im Kunstwerk,
Mönchengladbach-Wickrath,
Tel.: 02166-133930

Wilfried Schmickler „Zum Dritten“
Kabarett
29.11.2006, 20:30 Uhr
Kunstwerk Wickrath,
Wickrathberger Str. 18 b
www.kunstwerk-events.de

**2.Meisterkonzert
Sandor :: Quartett**
30.11.2006, 20 Uhr
Kaiser-Friedrich-Halle
Mönchengladbach
www.dticket.de



Dr. Stratmann
„Machensichmafrei, bitte“
24.11.2006, Krefeld

Weihnachtsmärkte in unserer Region

Romantischer Weihnachtsmarkt
02.-03.12.2006, 11 Uhr
Freilichtmuseum Grefrath

**11. Traditioneller
Weihnachtsmarkt**
02.-03.12.2006, 11 Uhr
Marktplatz Geldern-Kapellen

18. Kevelaer Krippenmarkt
02.-17.12.2006
Kapellenplatz, Kevelaer

**Weihnachtsmarkt
auf der Weinstraße**
03.12.2006, 11 Uhr
Wachtendonk

**Mittelalterlicher
Weihnachtsmarkt**
09.12.2006, 12 Uhr
Burg Wegberg

**Der besondere
Weihnachtsmarkt**
09.12.2006, 10 Uhr
Platz an der Alten Kirche, Krefeld

Weihnachtsmarkt
09.-10.12.2006
Schloss Bloemersheim,
Neukirchen-Vluyn

Brüggener Weihnachtsmarkt
09.-10.12. und 16.-17.12.2006
Fußgängerzone Brüggen

„Kunst und Handwerk im Advent“
09.-10.12.2006, 11 Uhr
Schloss Rheydt, Mönchengladbach

**9. Moyländer
Kunsthändler-
Weihnachtsmarkt**
13.-17.12.2006
Schloss Moyland,
Bedburg-Hau

Adventsmarkt
17.12.2006, 11 Uhr
Abteiplatz vor dem Kloster Kamp,
Kamp-Lintfort

Weihnachtsmarkt und Märchentag
16.-17.12.2006
Innenstadt Kempen

Weihnachtsmarkt
01.-03.12.2006
Innenstadt Straelen



FEIERN SIE MIT UNS...

23.-25. DEZEMBER 2006

- ★ 2 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- ★ 3-Gang Menü im Rahmen der Halbpension am Anreisetag
- ★ Ein Weihnachtsgeschenk wartet auf Ihrem Zimmer
- ★ Weihnachtliches 4-Gang Dinner an Heiligabend

Preis im Superior Doppelzimmer p. P. € 250,00
Preis im Deluxe Doppelzimmer p. P. € 270,00

30. DEZEMBER 2006 – 01. JANUAR 2007

- ★ 2 Übernachtungen inkl. Frühstücksbuffet
- ★ Überraschung auf dem Zimmer
- ★ 3-Gang Dinner am Anreisetag
- ★ 5-Gang Dinner am Silvesterabend mit musikalischer Unterhaltung
- ★ Erleben Sie zum Jahreswechsel ein faszinierendes Feuerwerk auf unserer Terrasse
- ★ Neujahrsbrunch

Preis im Superior Doppelzimmer p. P. € 342,50
Preis im Deluxe Doppelzimmer p. P. € 362,50

Reservierungen unter: +49 (0) 241 9 13 29 46



QUELLENHOF AACHEN
DORINT SOFITEL

Monheimsallee 52 · D-52062 Aachen
Tel.: + 49 (0) 24 1 9 13 20 · Fax: + 49 (0) 24 1 9 13 21 00
www.sofitel.com



Das letzte Wort

geäußert von Jochen "Billa" Butz

Da könnt ich mich verrückt dran denken: wenn ich *en Alt aus en Pils-Glas* trinken muss. Komisch wahr? Für mich jehört Alt in so en jerade Stang, wissen se, sonst schmeckt et miche einfach nich! Da kann dat noch so'n Desinn-oder Unsinn-Jlas sein, wat so egomanisch in de Hand drin jebogen liegt. Et heißt ja auch nich umsonst schon in de Bibel: Designer jibts der Herr im Schlaf!

Jedes mal könnt ich ja aus de Haut fahren, wenn mein Billa mich et abends nach die jetane Arbeit en Alt in en Pilsglas drinschüttet. Jedes mal sag ich et und jedes mal heißt et: *„Nu stell dich ma bloß nich so an, Bier is Bier, dat kommt sowieso all in de jleiche Magen drin!“* Und dann kommt die logischste aller Feststellungen, die nur ner Frau einfallen kann: *„Du trinkst sowieso zu viel!“* Als wie wenn dat zu viel oder zu wenig

trinken mit et Jlas zu tuen hätt! Wenn ich dann sag: *„Billa, der Doktor hat jesagt, ich soll trinken, trinken, trinken. Jetz tu ich et, da is et auch wieder nicht richtig.“* – En Alt aus en Pils-Glas, so ne Wahnsinn, da könnt ich mich verrückt dran denken! Ich würd auch so Leben kein Pils aus en Alt-Glas trinken, dat schmeckt auch nich. Dat kriegt man ja jern bei so Pfarrfeste. Aber da jibbet ja auch jern immer Punkt 12 Uhr die jependete Erbsensupp, selbst bei 38 Jrad im Schatten. *Dick und sämig, wie Jips, kurz vor et Abbinden! Wo der Löffel so drin steht.* Da fällt mich nix mehr ein. Und wennste die dann noch aus so ne mächtige Löffel aus die Julaschkanone

direkt in dat labbbrige Plastikschüsselken drin jeklatscht kriest... Da hab ich mich schon mal jemein die Füß dran verbrannt wejen die offenen Sandalen, wissen se. *Dat tut fast so weh wie zu warmes Pils auf en Pfarrfest und dat dann noch aus en Stange mit ohne Schaum,* mehr sag ich nich. Aber, wat tut man nich all im Dienste des Herrn! Manchmal möchte ich da jlatt auf so'n Opfer verzichten!

Komisch, Pils trink ich ja bloß im Stadtwald-Bierjarten, wenn et draußen so lecker warm is. In so ne Bierjarten, wo et die halben Liter jibt, da käm ich nie auf die Idee, en Alt zu bestellen. Schmeckt mich einfach nich aus so ne Bierkrug! Alt jehört in so'n Stang, und nich in so ne dicke Bierkrug, so is et doch oder? Früher

Alt aus Pils

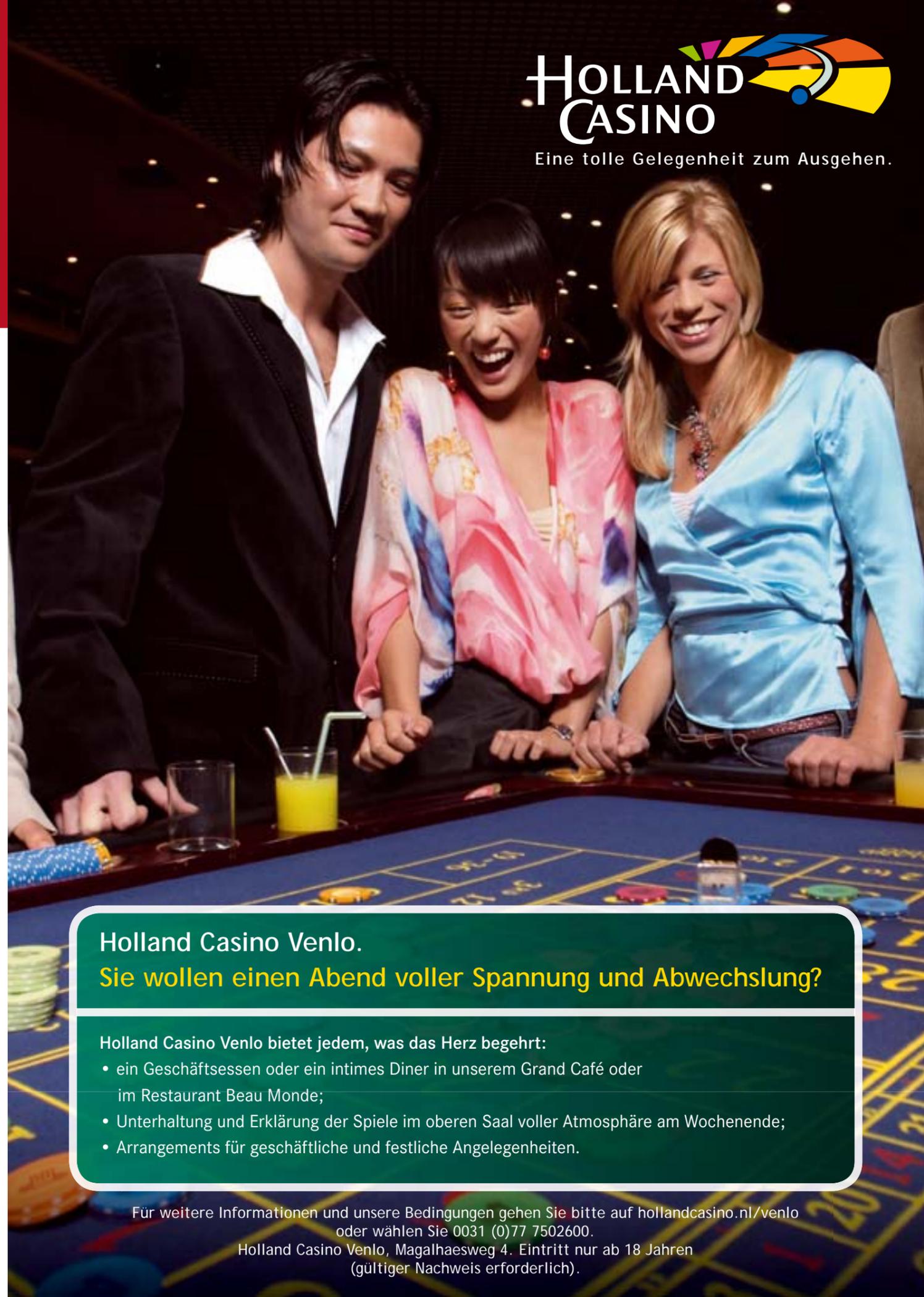
hab ich ja mal en kurze Zeit lang Pils jetrunken, da schmeckte mich plötzlich dat Alt nich mehr. Komisch, wahr? Aber dann, von jetz auf jleich, wie et so schön heißt, bloß noch Alt. Ich mein, de heimische Altbier-Brauereien müssen ja auch durch uns Biertrinker jespensert werden. Ich möchte nich wissen, wie viel Kapital ich da schon drin jesteckt hab. Aber wat is der Dank? Die Altbrauer verjehen sich plötzlich an et Pils oder werden von de Pilsbrauereien geschluckt. *Wenn die sich dadran ma nich verschlucken!* Rhenania hat de Tore jeschlossen, die brauen jetzt in et Sauerland und Königshofbraut bloß noch für andere. Dadurch sparen se 50 Prozent der Kosten und verscherbeln dä

Kasten für 4,99! Und dafür hat unsereins so lang et Alt die Stang' jehalten, bis ich bald ne Krampf davon jekriegt hab. Und dat von et Biertrinken, dat muss man sich mal vorstellen. *So ne Krampf!*

Jetzt kommt auch noch immer mehr Kölsch! Sojar bei Jleumes wird Kölsch jebraut. *Sojar in Düsseldorf wird schon Kölsch jebraut.* Se dürfen et nur nich so nennen. Weil Kölsch is Kölsch und Kölsch darf nur in Köln jebraut werden. Dat is dat Kölsche Jeklängels und hat nix mit et Reinheitsjebot zu tuen. Aber ich bleib trotzdem bei Alt. *Kölsch am Niederrhein, dat fehlte mich noch.* Zum Jlück ham die Altbrauer ja den Kampf aufgenommen: Kölsch soll Histamine haben, viel mehr wie Alt. Drum kriegt ne Kölsch-Histamin-Trinker auch viel mehr Kopping. Genau wie die Pils-Trinker, die ham auch viel mehr Histamine in et Bier. Und

Alt treibt, sagt sojar der Urologe und dat is jesund! Dat treibt so, dat er et mich verschrieben hat. Da is mein Billa auserzählt, wenn se sagt: Paul trink nich so viel! Bloß schad, dat et die Kasse nich bezahlen will. *Alt auf Rezept, dat wär et, da würd jlatt auch Rhenania wieder die Tore öffnen.* Ich werd mal mit Ulla Schmidt sprechen, die is ja vor nix fies und wenn die sich dafür nich einsetzt, schalt ich die mächtigste Frau der Welt ein, unser Angela. Da wollen mer ma gucken. Schießlich jeh et ja bloß um unser aller Wohl! *Prösterken!*

Ihr Jochen Butz



HOLLAND CASINO
Eine tolle Gelegenheit zum Ausgehen.

Holland Casino Venlo.

Sie wollen einen Abend voller Spannung und Abwechslung?

Holland Casino Venlo bietet jedem, was das Herz begehrt:

- ein Geschäftsessen oder ein intimes Diner in unserem Grand Café oder im Restaurant Beau Monde;
- Unterhaltung und Erklärung der Spiele im oberen Saal voller Atmosphäre am Wochenende;
- Arrangements für geschäftliche und festliche Angelegenheiten.

Für weitere Informationen und unsere Bedingungen gehen Sie bitte auf hollandcasino.nl/venlo oder wählen Sie 0031 (0)77 7502600.

Holland Casino Venlo, Magalhaesweg 4. Eintritt nur ab 18 Jahren (gültiger Nachweis erforderlich).

Freisfeld



Zum Stapeln, zum Spielen,
zum Glänzen. Ab 680 Euro.

Signatur 

FREISFELD VORM. *Simon*
JUWELIER IM RHEINLAND UND IN WESTFALEN
MÖNCHENGLADBACH · HINDENBURGSTR. 128
T 02161 402770 · WWW.FREISFELD.COM