

# Mi Ma

360  
Mittelerhein

## *Karneval*

### EIN BESONDERES TOLLITÄTENPAAR

Prinz Dirk und Confluentia Jenni

## *Sport*

### EISHOCKEY-ERLEBNIS

In der Neuwieder Bärenhöhle  
steppt nicht nur der Bär

## *Portrait*

### FABIAN SCHNEIDER

bewährt sich auf dem  
Fußballplatz und im Büro

## *Trends*

Mode, Lifestyle,  
Genuss



DER NEUE FORD F-150

# DER MEISTVERKAUFTE PICK-UP DER WELT

Das Warten hat sich gelohnt. Unser bislang robuster, kraftvollster und leistungsstärkster Pick-up ist in Deutschland eingetroffen. Ein Meister seiner Klasse! Der F-150 ist ab sofort bestellbar. Herzlich willkommen bei uns!



## POWER

Alu-Karosserie in Militärqualität mit hochfestem Stahlrahmen. Beeindruckende Robustheit, die intelligente Funktionen mit Design verbindet.

## LEISTUNG

Mit mehreren Motoralternativen und einem kraftvollen Hybridantrieb bietet der F-150 enorme Kraft und Leistungsfähigkeit.

## INNOVATION

Ein vielseitiger Pick-up mit großzügigem Innenraum, modernster Fahrerausstattung und hohem Komfort.



Erfahren Sie mehr auf [hedinusmotor.com](https://hedinusmotor.com)

**FordStore  
Foerster**

Autohaus Foerster GmbH

Franz-Weis-Str. 1-3 | 56073 Koblenz  
Deutschland | 0261/44011-0

Offroad-Aufnahmen auf speziell ausgewiesenem Gelände mit allen Genehmigungen. Im öffentlichen Raum ist Offroad-Fahren in Deutschland ausschließlich zu land- oder forstwirtschaftlichen Zwecken erlaubt.

EDITORIAL

**Mi  
Ma**<sup>360</sup>  
Mittelrhein

**Li  
Ma**<sup>360</sup>  
Limburg

**We  
Ma**<sup>360</sup>  
Westerwald

**My  
Ma**<sup>360</sup>  
Mayen

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns sehr, dass wir Sie wieder mit neuem Lesestoff versorgen können. Passend zur kalten Jahreszeit gibt es die neuen 360-Magazine aus unserem Haus, um ein bisschen Licht ins Dunkle zu bringen.

Unsere Produkte LiMa für Limburg und Umgebung, WeMa für den Westerwald, MiMa für die Städte Neuwied und Koblenz sowie MyMa für die Landkreise Mayen-Koblenz und Cochem-Zell haben das Druckhaus verlassen und werden Sie wieder mit vielen exklusiven, vielseitigen und aufwendig recherchierten Themen begeistern.

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom stressigen Alltag und lassen Sie sich von unseren Lifestyle-Magazinen inspirieren. Lernen Sie unsere schöne Region und interessante Persönlichkeiten noch besser kennen. Mode, Wellness, Rezepte, Apps, Ausflugsziele und vieles mehr – wir präsentieren Ihnen die Trends der Saison. Abgerundet wird das Ganze mit hochwertigen Angeboten von Gewerbetreibenden. Ihre Lust auf hochwertige Produkte und besondere Dienstleistungen wird garantiert geweckt.

Wenn Ihnen das alles nicht genug ist, folgen Sie uns auch gerne auf den digitalen Kanälen, um immer brandaktuell mit den neuesten Meldungen versorgt zu werden.

Unsere Magazine erhalten Sie weiterhin über den Lesezirkel und an ausgewählten Premium-Auslegestellen. Sie haben Ideen und Anregungen und möchten sich für die Region oder unsere Magazine engagieren? Dann kontaktieren Sie uns gerne.

Mehr zum Magazin und zu uns finden Sie auch auf [www.360-magazine.de](https://www.360-magazine.de)

Herzliche Grüße

René Kuhmann  
Verlagsleitung

Christian Schütz  
Magazinleitung

# INHALT

## 6 | EISHOCKEY-ERLEBNIS IN NEUWIED In der Bärenhöhle steppt nicht nur der Bär

12 | LA MER – DAS UNTERWASSER-RESTAURANT  
Kulinarischer Tauchgang in Neuwied

## 14 | EIN BESONDERES TOLLITÄTENPAAR Prinz Dirk und Confluentia Jenni

20 | #TRINKBIG  
Die Gesichter der RHODIUS Mineralwasser Kampagne

24 | WALDBADEN & MEDITATION  
Rund um den Westerwald, die Eifel und an der wunderschönen Mosel

27 | DIE HEIMAT ERWANDERN  
Neues Wandertagebuch der Tourist-Info Neuwied

28 | DIE GETRÄNKEKÖNNER  
ABC Getränke GmbH feiert 30-jähriges Bestehen

30 | IN DIE GANZE FORMEL 1-WELT  
V12 Trackside hat Europa-Standort in Mülheim-Kärlich

34 | DIE WOHNFABRIK NEUWIED  
Mit loft werden Luxusmöbel bezahlbar

36 | RADICAL CLASSIC  
Frisuren- und Beautytrends für den Winter 2023/24

39 | IHR HAAR IN GUTEN HÄNDEN  
Der Kultfriseur im Gewerbepark

40 | FINANZTIPP DORNBACH GMBH:  
Schenkung und Verkauf von Unternehmen

## 44 | AUF DEM FUSSBALLPLATZ UND IM BÜRO FABIAN SCHNEIDER BEWÄHRT SICH

50 | MULTITALENTE IN DER KÜCHE  
Per Koch-App zum leckeren Gericht

52 | DUNKLE ELEGANZ  
Die aktuelle Küchen-Einrichtungstrends

54 | KULINARISCHE REISE NACH ITALIEN  
Pizzeria Chianti in Koblenz besteht seit 40 Jahren

56 | SAISONKÜCHE  
Neues Kochbuch von Sylvia Hoefler und Dorothee Holsten

58 | DIE WAHL-GROUP  
Innovativ, kundenfreundlich und serviceorientiert

60 | DOGTHERR® NATUR AKADEMIE  
Tierunterstützende Intervention & Pädagogik

62 | BASISCHE BEAUTYPFLEGE  
Natürlich schön von Kopf bis Fuß

63 | HIGHLIGHTS ZUM SCHWELGEN  
So schön ist der  
Christmas Garden Koblenz

64 | PLÄNE – TRACKER – HILFE  
Apps für Wintersportler

66 | CREATIVWORLD  
Die Messe für Bastler und Künstler

68 | FIT UND GESUND AUF DEM E-BIKE  
Auf zwei Rädern gegen den Winterblues

70 | MODISCHE ACCESSOIRES  
Ein echter Blickfang an kühlen Tagen

72 | WINTERDRINKS  
Alkoholfreie Aperitifs oder Cocktails

74 | DESTILLATE VON DEN BESTEN  
Erster Großer Staatsehrenpreis  
für Birkenhof-Brennerei

76 | MODETRENDS FÜR SIE:  
Das Comeback der Raffinesse

79 | MODETRENDS FÜR IHN:  
Edel und lässig durch Herbst und Winter

80 | MÜTZEN & CO.  
Was man diese Saison auf dem Kopf trägt



Fotos: EHC „Die Bären“ 2016; Godehard Juraschek; Imago/Eigner; DogTher®



14



44



60

## IMPRESSUM

Verlag für Anzeigenblätter GmbH  
Mittelrheinstraße 2-4  
56072 Koblenz

**GESCHÄFTSFÜHRUNG:**  
Litsa Papalitsa

**KONZEPTION & UMSETZUNG:**  
Rene Kuhmann | Christian Schütz  
Christian Thielen (V.i.S.d.P.)

**REDAKTION:**  
Daniel Korzilius | Klaus-Peter Kreß  
Jacqueline Schlechtriem

**FOTOGRAFIE INNENTEIL:**  
stock.adobe.com

**FOTOGRAFIE TITEL:**  
©ZoomTeam - stock.adobe.com

**GESTALTUNG & DESIGN:**  
sapro GmbH

**DRUCK:**  
Druckerei Hachenburg · PMS GmbH

**VERTEILUNG:**  
An ausgewählten Auslagestellen  
in Neuwied, Koblenz & Umgebung

MiMa 360 Mittelrhein erscheint  
in 2024 zweimal pro Jahr.  
Nächste Ausgabe: Frühjahr 2024.

# IN DER BÄRENHÖHLE STEPPT NICHT NUR DER BÄR



## EHC UND FANS MACHEN EISHOCKEY IN NEUWIED ZUM ERLEBNIS

Text: Arno Boes | Fotos: Arno Boes und EHC „Die Bären“ 2016

Frägt man in unserer Region die Fans nach der Sportart Nummer Eins, dann wird man überwiegend den Fußball genannt bekommen. Beschränkt man aber den Kreis der Befragten auf die Kernstadt Neuwied samt engerem Umfeld, dann steht vor allem Eishockey weit oben in der Gunst. Das liegt am Eishockey-Club (EHC) „Die Bären“ 2016. Zu dessen Heimspielen ins Neuwieder „Ice-house“ an der Andernacher Straße kommen regelmäßig mehrere Hundert Fans, die in der Halle für Stimmung und Unterstützung der ersten Mannschaft sorgen. Und zu den Spitzenspielen ist die etwa 2400 Zuschauer fassende Halle auch schnell mal ausverkauft – ein „Sporttempel“ mit Kultstatus in der Deichstadt.

### 40 Jahre mit Auf und Ab

Obwohl die Bären aktuell die Jahreszahl 2016 als Gründungsdatum im Namen tragen, wird schon gut 40 Jahre Eishockey in Neuwied gespielt. Im Dezember 1979 wurde der EHC Neuwied gegründet, der in den Anfangsjahren in Landes-, Regional- und schließlich in der Oberliga spielte. 1994 folgte eine größere Reform im Deutschen Eishockeybund (DEB) mit der Gründung der Deutschen Eishockey-Liga (DEL) für die Spitzenclubs der damaligen Bundesliga.

Fortan traten die Bären als unterklassiger Verein in der Nordgruppe der 1. Liga des DEB an, die 1999 zur Bundesliga wurde. Die 2000er Jahre wurden aber eher zur Achterbahnfahrt für den Verein, was zum einen an der wechselhaften Spielstärke des Teams lag, vor allem aber an wirtschaftlichen Problemen. Begleitet von einigen Insolvenzverfahren kam es zu Neugründungen und Strukturveränderungen im Verein und dessen Vorstand. Sportlich ging es entsprechend mal auf, mal ab.



Die bunte Wand in der Lounge zeigt, was die Bären am liebsten machen: Den Gegnern die Krallen zeigen.



### Seit sieben Jahren klare Strukturen und Stabilität

2016 erfolgt der Neuanfang mit der Gründung des EHC „Die Bären“, der bis heute Bestand hat und aktuell von einem Vorstand mit dem Neuwieder Unternehmer und Gastronom Burkhard Weller geführt wird. Unterstützt wird das Leitungsteam von einem Wirtschaftsbeirat, der neben seiner beratenden Funktion insbesondere Kontakte zu Neuwieder Unternehmen knüpft und pflegt, von denen aktuell rund 60 als Sponsoren die Jugendmannschaften in den Altersbereichen U11-U20 und natürlich die 1. Mannschaft fördern.

Sportliche Heimat war bis zur vorigen Saison die Regionalliga West, in der neben den Vereinen aus Nordrhein-Westfalen auch die Neuwieder und die EG Diez-Limburg quasi als „Auswärtige“ antraten. In der Saison 2022/23 gelang den Bären mit dem Gewinn der Regionalliga-Meisterschaft der große Wurf. Was folgte war jedoch zunächst eine Ernüchterung. Der NRW-Verband probte eine Art Aufstand gegen Limburg und Neuwied, deren Erfolg ein Dorn im Auge der Konkurrenz war. Kurzerhand verbannte man beide Clubs aus der NRW-Liga.



Burkhard Weller ist schon einige Jahre für den Verein als Förderer und früher im Wirtschaftsbeirat aktiv. Seit Juli 2023 ist er Vorsitzender des EHC „Die Bären“ 2016 Neuwied.



### Statt NRW jetzt international

Aber immer, wenn eine Tür zu geht, tut sich eine andere auf. Auch in den Niederlanden und Belgien wird Eishockey gespielt. Doch die jeweils geringe Anzahl von Vereinen dort reicht nicht aus, um einen eigenen, nationalen Spielbetrieb aufrecht zu erhalten. Als Lösung kam es zur Gründung der BENE-League und in der spielen nun auch die Teams aus Diez-Limburg und Neuwied mit. „Die Begleitumstände mit dem Verhalten der NRW-Vereine waren natürlich ärgerlich und haben uns in der Saisonvorbereitung einiges an unvorhergesehener Arbeit gebracht“, blickt Burkhard Weller auf die zurückliegenden Monate. „Aber es hat sich auch gelohnt, denn was wir jetzt an sportlichem Niveau bei unseren Spielen erleben, ist deutlich anspruchsvoller. Doch daraus können wir nur lernen und an der Herausforderung wachsen. Geplant ist zudem, die Liga zukünftig auszuweiten mit grenznahen Mannschaften aus Frankreich und Luxemburg.“

Für die gesamte Organisation rund um die Bären ist Manager Carsten Billigmann verantwortlich. „Wirtschaftlich besteht in der BENE-Liga für uns mit den Reisen zu Auswärtsspielen kaum ein Unterschied zu den früheren Fahrten. Die

Entfernungen sind nicht länger, die sportliche Qualität allerdings weitaus größer.“

Was das bedeutet, haben die Neuwieder Bären in der Ende November abgeschlossenen Vorsaison schon gespürt. Da gab es in der Vorrunde zwar das ein oder andere Erfolgserlebnis, aber doch auch einige empfindliche Niederlagen, so dass es für die Play-Off-Spiele nicht reichen wird. Aber die Weichen für die eigentlichen Liga-Spiele, die am 22. Dezember beginnen und dann bis Anfang März insgesamt acht Heimspiele ins „Icehouse“ bringen werden, sind gestellt.

„Wir haben eine lange Verletztenliste, auf der auch einige unserer Leistungsträger stehen. Da kann die Spielpause helfen. Zudem wird es auch in der Zusammenstellung des Teams Veränderungen geben. Mit Leos Sulak haben wir einen erfahrenen Trainer, der mit anspruchsvollen Situationen umgehen kann und die richtigen Schlüsse für die weitere Saison ziehen wird“, blickt Billigmann mit vorsichtigem Optimismus auf das Kommende.

### Unbezahlbar – die Treue der Fans und Förderer

Die „Bärenhöhle“, wie die Fans ihr Stadion nennen, ist bei Heimspielen mit mehreren Hundert Zuschauern immer gut gefüllt. Viele davon tragen natürlich die Trikots ihrer Lieblinge oder zumindest den Vereinsschal. Diese und viele weitere Artikel werden im Bären-Fanshop gleich neben der Halle angeboten.

Unverzichtbar ist auch der harte Kern der Fans, der während der Spiele von der Tribünen-Mitte aus unermüdlich mit Trommeln und Fangesängen für die nötige Stimmung und Anfeuerung sorgt. „Die Treue der Fans hält wie die wirtschaftliche Unterstützung der Sponsoren und Förderer das Herz des Vereins am Schlagen. Wir sind mit unserem Vorstandsteam mehr als dankbar dafür und wissen zu schätzen, dass da alle mit uns durch Dick und Dünn gehen“, wertet Burkhard Weller die aktuelle Lage. „Diese Zuneigung zum Verein und zu dem Sport motiviert auch die rund 30 ehrenamtlichen Helfer, die dankenswerterweise für einen reibungslosen Ablauf der Heimspiele im Icehouse sorgen. Ohne die ginge es nicht.“

### Ganz nah dran am Eishockey

Eishockey hat nicht zuletzt durch die Erfolge der Nationalmannschaft in Deutschland weitere Freunde gewonnen. Meist sind aber die Spiele im Fernsehen nicht immer einfach zu verfolgen, denn die schnellste „Mannschaftssportart der Welt“ bietet nicht selten innerhalb einer Minute eine Fülle an verschiedenen Spielsituationen. Wer da mal wesentlich näher dran sein möchte, der ist im Neuwieder Icehouse richtig. Die Tribüne bietet einen guten Blick auf das Geschehen. Auf den Stehplätzen rund um die Bande ist man auf Augenhöhe mit den Spielern. Und in den Drittelpausen gibt es nicht nur den Isodrink für die Mannschaft, sondern in der modernen Stadionlounge auch jede Menge Stärkung für die Fans.

**Tickets im Vorverkauf sind seit dieser Saison auch online auf [www.diebaeren2016.de](http://www.diebaeren2016.de) oder in der American Sportsbar in Neuwied erhältlich.**

## WERBEPARTNER

Die Sponsoren des EHC „Die Bären“ 2016 Neuwied sorgen für ein wirtschaftlich gesundes Fundament des Vereins. Das Engagement ist vielfältig, einige Förderer sind schon langjährig dabei. Treffpunkt vor und nach den Spielen sowie in den Drittelpausen ist die VIP-Lounge, in der nicht nur die Spiele mit Sachverstand analysiert werden, sondern wo sich auch schon manche Kontakte und Geschäftsbeziehungen zwischen den Sponsoren ergeben haben. Fünf von ihnen erzählen auf den folgenden Seiten, warum sie die Bären unterstützen:



## WERBEPARTNER

Hendrik Schneider,  
VARIO Software AG:

„Wir bei der VARIO Software AG sind stolz, die nicht nur Sponsor der Bären zu sein. Durch unsere Zusammenarbeit haben wir nicht nur einen neuen Online-Fanshop inkl. Warenwirtschaft etabliert, sondern auch mit Kevin Lavalée einen neuen Mitarbeiter in beiden Reihen gewonnen. Ich freue mich, dass uns nicht nur das finanzielle Sponsoring mit dem EHC verbindet, sondern der Verein über den Tellerrand schaut. Und so verbinden uns eben nicht nur die gemeinsame Leidenschaft für den Sport und im Besonderen die Unterstützung der Jugendarbeit, sondern auch die Bindung zur Region und der Stadt Neuwied.“



Hendrik Schneider

Fred Häring, Business Development Director des türkischen Unternehmens ASAS, das mit seinem Standort auf dem ehemaligen Rasselstein-Gelände zu den Global Playern in der Aluminium-Industrie gehört:

„Wir liegen mit unserem Unternehmen in unmittelbarer Nähe zum Icehouse. Wann immer es mein voller Terminkalender zulässt, besuche ich sehr gerne die Spiele der Bären. Die Stimmung in der Halle ist von Anfang an faszinierend und mitreißend. Deshalb unterstützen wir den Verein und die Mannschaft und haben auch die Partnerschaft mit den Bären auf eine langfristige Zusammenarbeit angelegt. Gemeinsames Ziel ist, Neuwied als Eishockey-Standort zu etablieren.“



Fred Häring

Bianka Sommer-Jung vom Autohaus Sommer:

Der EHC ‚Die Bären‘ Neuwied und das Autohaus Sommer – das passt  
„Wir sind Peugeot-Vertragspartner in Neuwied und Straßenhaus mit vielen Ideen und einem großartigen Team.

Vor fünf Jahren fragte uns Uli Günster: ‚Habt ihr Lust uns als Sponsor zu unterstützen?‘

Nach einem kurzen Abtasten stimmten wir zu und mit dem Slogan ‚Bären mit Löwenpower‘ sind wir gestartet. Um bei der Auswahl der Spieler zu unterstützen, stellen wir in jeder Saison einen Fuhrpark zur Verfügung und ermöglichen somit auch den ‚auswertigen‘ Spielern rechtzeitig am Training und zu den Spielen vor Ort zu sein. Oft werden Fahrgemeinschaften gebildet. Die Autos sind schon von weitem mit der Werbung ‚Bären mit Löwenpower‘ zu erkennen.

Als Sponsor und Unterstützer sind wir fast bei jedem Spiel im Icehouse mit dabei. Inzwischen ist es für meinen Mann und mich eine Herzensangelegenheit geworden. Wir freuen uns, unsere aktuellen Peugeot-Modelle vor bzw. nach dem Spiel auf dem Eis präsentieren zu dürfen und auch bei weiteren Werbemaßnahmen stehen uns Spieler und Vertreter der Bären bei Bedarf zur Verfügung.“



Bianka Sommer-Jung und Ralf Jung

Oliver Stöbbauer von der Stöbbauer GmbH & Co. KG,  
Spezialist für Antriebstechnik für Türen, Tore und Schrankensysteme:

„Ich komme schon seit den 1990er Jahren in Neuwied zum Eishockey. Mich hat gleich die Stimmung in der Halle gepackt und dann auch das Engagement der Leute im Verein überzeugt. Unser Unternehmen gehört seit 2000 zu den Sponsoren. In der Zeit haben wir alle Höhen und Tiefen des Vereines miterlebt und geholfen, wenn Not am Mann war. Das hat mit der Zeit nicht nur für beide Partner Erfahrungen in der Zusammenarbeit gebracht, sondern auch Vertrauen in die Zusammenarbeit entstehen lassen. Das ist eine Basis, die über das Geschäftliche hinausgeht. Man trifft sich im Icehouse, kennt sich aus vielen Gesprächen rund um den Sport und den Verein und die Kontakte, die sich im Laufe der Jahre entwickelt haben, haben meist freundschaftlichen Charakter. Und nach wie vor begeistert mich die Atmosphäre bei den Heimspielen, als Sportfan kann ich mir kaum ein besseres Feeling vorstellen.“



Oliver Stöbbauer



Maren Hassel-Kirsche

Maren Hassel-Kirsche, Geschäftsführerin der  
Hassel-Kirsche Immobilienverwaltung GmbH:

„Ich bin in Heddesdorf aufgewachsen, dadurch waren der EHC und die Eishalle schon immer ein Teil meines Lebens. Als Kind waren regelmäßige Besuche bei Spielen sowie Schlittschuhfahren eine beliebte Wochenendbeschäftigung. Heute besuche ich mit meinen eigenen Kindern die Spiele der Bären. Die Atmosphäre und die Begeisterung der Fans für ihre Mannschaft sind damals wie heute immer wieder inspirierend und ansteckend.“

ANZEIGE



# BÄREN MIT LÖWENPOWER!!!



Autohaus Arno Sommer KG  
Raiffeisenstraße 38 · 56587 Straßenhaus · ☎ (02634) 95 990  
Krasnaer Straße 2 · 56566 Neuwied · ☎ (02631) 35 57 70

Arno Sommer Automobile GmbH  
Rudolf-Diesel-Straße 7 · 56203 Höhr-Grenzhausen · ☎ (02624) 25 66

AS  
www.autohaus-sommer.net  
AUTOHAUS SOMMER

# La Mer

das  
Unterwässer-Restaurant



## Kulinarischer Tauchgang in Neuwied

Einmal in die faszinierende Unterwasserwelt abtauchen und sich dabei auf eine kulinarische Reise begeben? Das ist möglich im Unterwasser-Restaurant La Mer in Neuwied. In entspannter Atmosphäre können die Gäste bei mediterraner und frischer Küche einen fantastischen Ausblick auf das Süßwasser-Großaquarium genießen und die Artenvielfalt bestaunen. Lassen Sie sich von dieser außergewöhnlichen Kulisse verzaubern und erleben Sie die damit verbundene Unbeschwertheit.

Ob ein romantisches Candle-Light-Dinner zu zweit oder ein gemütliches Mittagessen mit der Familie – das La Mer verspricht jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Von April bis September lädt außerdem noch die Außenterrasse zum entspannten Verweilen ein.

Auch bekannte Persönlichkeiten wie beispielsweise Komiker, Musiker, Schauspieler und Synchronsprecher Otto Walkes sowie seine Comedy-Kollegen Martin „Maddin“ Schneider und Norbert Heisterkamp konnten bereits im Restaurant empfangen werden. In traumhafter Atmosphäre der Unterwasserwelt, bei einem Glas Wein und einer vorzüglichen Speise, hat das außergewöhnliche Restaurant auf ganzer Linie überzeugt.

Das Team setzt auf regionale Lieferanten bei Wein, Fisch, Obst und Gemüse. Regelmäßig dürfen sich die Gäste auf eine Speisekarte mit neuen Kreationen freuen. Möchten Sie diese einzigartige Unterwasserwelt selbst erleben? Dann lassen Sie sich schon bald vom Service-Personal verwöhnen!

Text: Jacqueline Schleichtrien | Fotos: La Mer



### KONTAKT

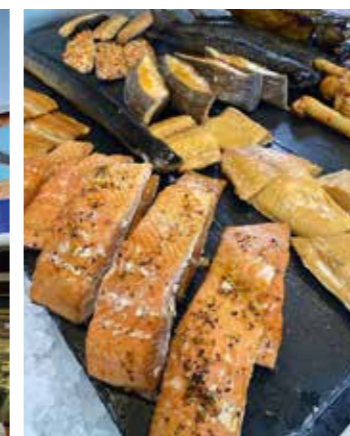
La Mer – Das Unterwasser-Restaurant  
Aubachstr. 85 | 56567 Neuwied  
Tel. 02631 9535325  
[www.restaurant-lamer.de](http://www.restaurant-lamer.de)

## FISCHZUCHT WELLER

Seefischhalle, Angelpark,  
Restaurant & Imbiss



Fischzucht Weller GmbH & Co. KG  
Aubachstraße 85 | 56567 Neuwied  
Tel. 0 26 31 / 9 53 53 20 | [info@fischzucht-weller.de](mailto:info@fischzucht-weller.de)



Unsere Seefischhalle bietet Ihnen eine große Auswahl an Meeres- und Süßwasserfischen sowie Fischsalate, Grillfisch und Räucherfisch aus eigener Räucherei an.

Besondere Wünsche und Räucherfischplatten gerne auf Anfrage.

EIN BESONDERES TOLLITÄTENPAAR

# Prinz Dirk und Confluentia Jenni

DER ARBEITSGEMEINSCHAFT KOBLENZER  
KARNEVAL LEISTET IM 200. JUBILÄUMSJAHR  
BESONDERES

Text: Arno Boes | Fotos: Godehard Juraschek (Sessionsauftakt am 11.11. auf dem Münzplatz)

Wir stehen mitten in der fünften Jahreszeit, die bekanntlich im Rheinland vom 11.11. bis zum Aschermittwoch des Folgejahres währt. Für die Jecken und Karnevalsfreunde, die dabei von der Session sprechen, ist sie die wichtigste Zeit im Kalender. Hier frönt man dem Brauchtum und an den Karnevalstagen von Altweiber bzw. Schwerdonnerstag bis zum Veilchendienstag darf man ausgelassen auf den Straßen und in den Sälen feiern, bevor die entbehrungsreiche Fastenzeit beginnt.

## Fast hätte es das Jubiläum nicht gegeben

Erste Aufzeichnungen über frühes karnevalistisches Treiben der Mönche „am Eck“ gibt es aus dem 13. Jahrhundert. Weltlicher mit Feiern in Wirtshäusern wurde es im 16. Jahrhundert und Anfang des 19. Jahrhunderts ufernten die bürgerlichen Bräuche aus. Inzwischen hatten die in ihrem Bestreben um bürgerliche Ordnung sehr streng vorgehenden Preußen die Macht von den kurz zuvor aus dem Rheinland vertrieben, lebensfrohen Franzosen übernommen.

Besonders in Köln drohte dem Karneval durch ein Verbot das Aus, was 1823 durch die Gründung eines bürgerlichen Festkomitees der Karnevalisten verhindert werden konnte. Das gab klare Regeln für das Feiern in Wirtshäusern und Straßen vor und sorgte auch für deren Umsetzung. Die Kunde von diesen Reformen ging schnell den Rhein hinauf – schon 1824 schlossen sich die Koblenzer an und gründeten zahlreiche Vereine, die fortan für den organisierten Karneval in der Schängelstadt sorgten und dies bis heute unter der zwischenzeitlich gegründeten Arbeitsgemeinschaft Koblenzer Karneval (AKK) tun.

## Eine besondere Herausforderung für die AKK

Somit steht das 200-jährige Jubiläum des Fastnachtbrauchtums in der heute ausgelebten Form an und die AKK steht damit in einer ganz besonderen Session. Für AKK-Präsident Andreas Münch begann diese bereits am Aschermittwoch 2023: „Wir waren mit unserem Team auf dem besten Weg, die Einschränkungen der Corona-Pandemie zu überwinden, als uns Präsident Christian Johann mitteilte, dass er für seinen Arbeitgeber Bundeswehr demnächst in die USA gehen werde und deshalb sein Amt nicht mehr ausüben könne. Im Frühjahr wurde ich dann vom ‚Vize‘ in das Führungsamt der AKK gewählt und in den zurückliegenden sechs Monaten durfte ich mit dem AKK-Team die Jubiläumssession vorbereiten.“

Zu der gehört auch, dass diesmal nicht, wie sonst üblich, einer der 43 AKK-Vereine das Tollitätenpaar und dessen Hofstaat stellt, sondern diese Aufgabe in die Hände der AKK gelegt wurde. „Üblicherweise hat ein ausgewähl-

ter Verein rund drei Jahre Zeit, die Findung von Prinz und Confluentia zu bewerkstelligen und deren Team auf die Session vorzubereiten. Uns blieben gerade mal sechs Monate dafür, in denen es die Interessen der Mitgliedsvereine zu koordinieren galt, die Protagonisten zu finden und dann den zwölfköpfigen engeren Kreis um das Tollitätenpaar zusammenzustellen. Dabei mussten wir diesmal auch von der sonst üblichen Geheimhaltung, wer denn der Prinz und seine Confluentia sein wird, ein bisschen abrücken. Schließlich sollten alle AKK-Vereine am Hofstaat beteiligt sein und die wollten vor einer Entscheidung, wen sie dafür nominieren, wissen, mit wem sie da zusammenarbeiten würden. Aber das ist alles mit großem Vertrauen und Einigkeit abgelaufen und ich glaube, das hat den besonderen Zusammenhalt des Koblenzer Karnevals eindrucksvoll unterstrichen“, blickt Andreas Münch auf die arbeitsreichen, aber auch spannenden Monate, zurück.







## Herz, Leidenschaft, Begeisterung, Erfahrung

### ALLES IM TOLLITÄTENPAAR VEREINT

Sowohl bei der ersten öffentlichen Vorstellung der Tollitäten Anfang November im Koblenzer Rathaus wie auch beim großen Sessionsauftakt am 11.11. auf dem Münzplatz wurde deutlich, dass man mit Prinz Dirk, dem Vollblut-Geck mit Liebe zum Eck, und seiner Lieblichkeit Confluentia Jenni die richtige Wahl getroffen hat. Beide lernten sich und die ihnen zugedachten Rollen erst im Laufe des Sommers kennen. Und doch traten sie mit ihrem Hofstaat an beiden Terminen mit einer Fröhlichkeit und Routine auf, die die Jecken in Koblenz sofort begeisterte. Dabei bringen beide unterschiedliche Voraussetzungen und Erfahrungen mit.

Prinz Dirk Schmidt ist 1974 in Neuwied geboren und lebt mit seiner Familie im beschaulichen Westerwalddorf Epgert. Doch das Narren-Gen scheint er in sich zu haben, denn seit seinen frühen Jahren ist er immer mittendrin im rheinischen Straßenkarneval. Zum „Eck“ führte ihn seine Ausbildung zum Technologen für Labormedizin, die er 1996 in Koblenz begann. Nach dem Abschluss 1998 war er zunächst im Evangelischen Stift tätig, übernahm dort 2010 die Laborleitung, bevor er 2018 an seinen heutigen Arbeitsplatz im Management des Kliniklabors Koblenz wechselte.

Einem Koblenzer Karnevalsverein gehört Prinz Dirk nicht an, aber das war wohl auch für die Jubiläumskonstellation ein hilfreicher Aspekt, ihm das Prinzenamt anzuvertrauen. Den Karneval in Koblenz hat er in der Schängelstadt mehr als kennen- und lieben gelernt. Vor allem die Pandemie, als es große Herausforderungen im Labor und auch für die Jecken zu bewältigen gab, rückte den Karneval und seine Protagonisten sehr nahe an Dirk Schmidt heran. Als die AKK ihn dann fragte, ob er sich irgendwann einmal das Prinzenamt vorstellen könne, kam ein klares „Ja“.

Dass es dann schon in diesem Jahr sein soll, hat ihn aber kurz zögern lassen. „Es war kaum Zeit, Erfahrungen zu sammeln, die Vereine kennenzulernen und sich vorzubereiten. Aber das hat mich auch gereizt und die Entscheidung war dann klar: Ich will das Abenteuer wagen, für Koblenz und seinen Gecken ein Prinz mit Leidenschaft sein und die fehlende Erfahrung mit Herz und Vertrauen auf alle rund um das Amt wett machen.“



ICH FREUE MICH AUF EINE

## tolle Session

GEMEINSAM MIT PRINZ DIRK UND  
BIN AUCH STOLZ DARAUF, DASS UNS ALLE  
AKK-VEREINE UNTERSTÜTZEN.

”

Herz und Leidenschaft für den Karneval – das bringt die Confluentia Jenni in gleichem Maß mit. Dazu kommt bei ihr eine reichhaltige Erfahrung aus den zurückliegenden rund 25 Jahren. 1991 in Koblenz geboren, wurde Jennifer Sauerborn, geb. Otto, der närrische Virus quasi in die Wiege gelegt. Ihr Vater Stephan ist Ehrengeschäftsführer der AKK und war 2007 Prinz, Mutter Anja ist gemeinsam mit Tochter Jenni im Möhnenverein „Fidele Mädcher“ aktiv und nun auch als Adjudantin der Confluentia im engsten Kreis ihres Gefolges.

Für Jenni ging es nach Kindergarten, Grundschule Schenkendorf und dem Besuch des Hilda-Gymnasiums in eine kaufmännische Ausbildung. Seit 2016 arbeitet sie bei der Debeka Versicherung. Koblenz hat sie somit im privaten und beruflichen Leben nie verlassen, heute lebt sie mit ihrem Mann Timo und den beiden Kindern in Bubenheim. „365 Tage im Jahr war durch das Engagement meiner Eltern in der Familie quasi Karneval“, sagt Jennifer. „Mit sechs Jahren

begann ich mit dem Showtanz bei den Tanzmäusen KA-JU-SA-JO, viele Jahre folgten beim NCW und den Kesselheimer Kapuzenmännern. Seit 2021 trainiere ich mit einer Freundin gemeinsam die kleinen und mittleren Funnys bei den Fidele Mädcher.“ Dort gehört sie seit 2021 auch zum Vereins-Vorstand.

Karnevalistische Erfahrung sammelte die Confluentia zudem im Gefolge 2007 des „Prinzen Stephan“, ihrem Vater, und als Page im Jahr 2013. „Der Karneval hat mir in meinem Leben schon sehr viel Positives gegeben und das versuche ich in meinen Ämtern an die Jüngeren weiterzugeben. Ich freue mich auf eine tolle Session gemeinsam mit Prinz Dirk und bin auch stolz darauf, dass uns alle AKK-Vereine unterstützen.“ Das drückt sich schon darin aus, dass dem großen Hofstaat, mit dem die Tollitäten in den großen Hallen auftreten werden, 172 Jecken aus allen 43 Vereinen angehören.

Kurz, aber

glanzvoll

soll es werden

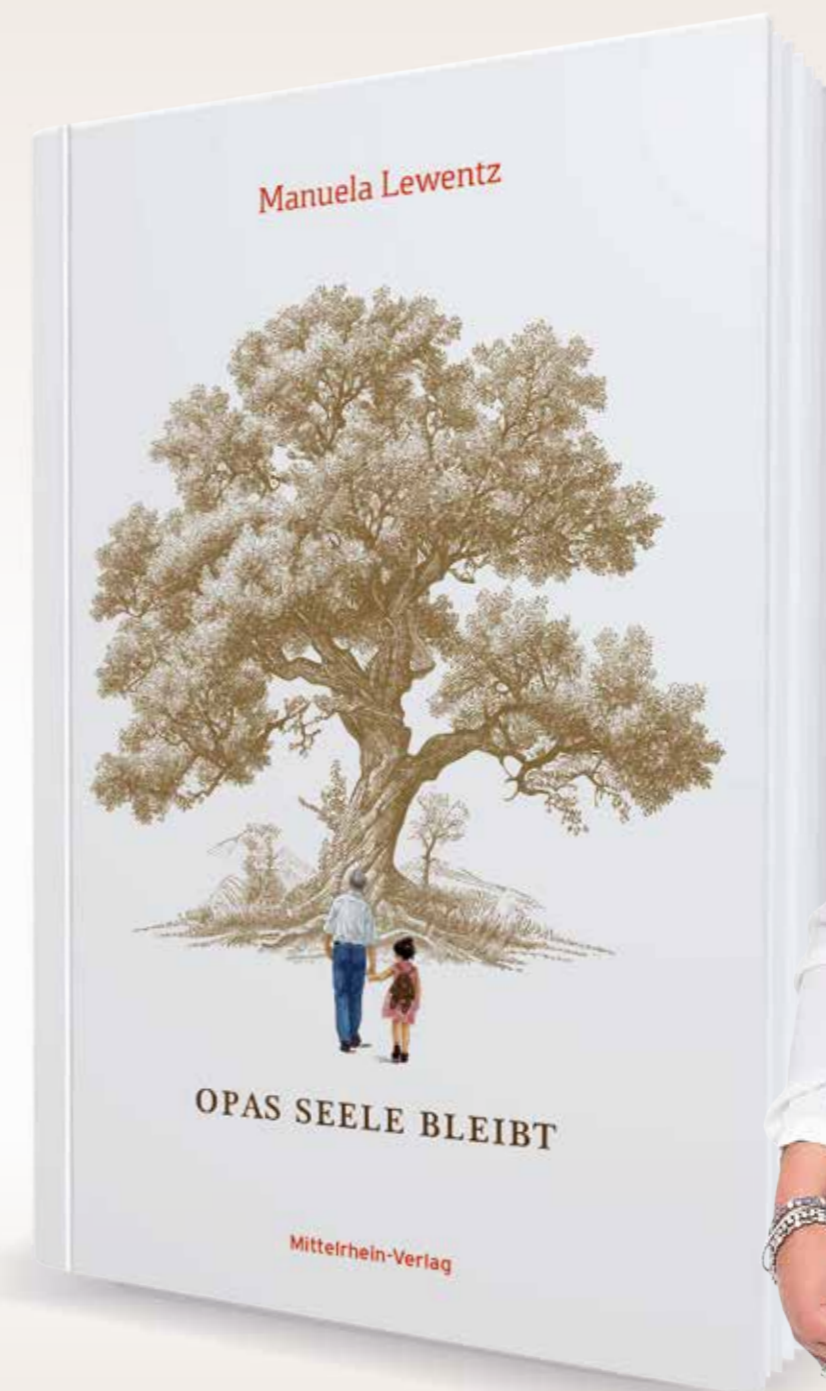
Ola!

Das werden die Koblenzer in jedem Fall am 6. Januar 2024 erleben, wenn in der Rhein-Mosel-Halle das Tollitätenpaar inthronisiert wird. AKK-Präsident Andreas Münch verspricht schon jetzt: „Das wird in dieser Session einer der ganz großen Höhepunkte. Es wird ein Kaleidoskop des Koblenzer Karnevals mit vielen Auftritten der heimischen Redner, Sänger und Tanzgruppen. Und es wird auch ein paar Überraschungen geben, über die ich jetzt noch nichts verraten darf. Ich bin aber sicher, alle Besucherinnen und Besucher werden voll auf ihre Kosten kommen.“

200 Jahre Koblenzer Karneval – gut, dass man sich 1823 mit der preußischen Obrigkeit einigen konnte und dem rheinischen Brauchtum eine Basis gab, die bis heute Gültigkeit hat. „OLA“, so lautet der „Schlachtruf“ in Koblenz, der sich in der Gestalt von großen Buchstaben schon seit einigen Wochen durch Koblenz bewegt. Auch das gehört zu den Jubiläumsaktivitäten der AKK. Die Session ist diesmal recht kurz, denn am 12. Februar ist bereits Rosenmontag. Man darf sich aber sicher sein, dass besonders Prinz Dirk und Confluentia Jenni mit ihrem Gefolge alles geben werden, um diese besondere Session unvergesslich zu machen. ■

#### KONTAKT

Mehr zur AKK und den  
Veranstaltungen auch unter  
[www.akk-koblenz.de](http://www.akk-koblenz.de)



## OPAS SEELE BLEIBT

Begeben Sie sich auf eine emotionale Reise.

Das neue Buch von Manuela Lewentz. **JETZT IM HANDEL!**

Erhältlich online bei [rz-forum.de](http://rz-forum.de) sowie überall, wo es Bücher gibt.

**14,90 Euro** · ISBN 978-3-925180-46-0 · **Auch als E-Book erschienen**

[manuela-lewentz.de](http://manuela-lewentz.de)

# The small boy's dream



**Christian Geller | Musikproduzent**  
Studio 61, Krufft

Christian Geller ist eines der drei Gesichter der neuen RHODIUS Mineralwasser Kampagne #TrinkBig. Getreu dem Motto „Mach was du willst, trink was du dafür brauchst“, spricht er aktuell mit RHODIUS über seinen Werdegang, seine Chancen und Herausforderungen auf deren Instagramkanal @rhodiusmineralwasser. Wir haben einen kleinen Ausschnitt...

## Wer bist du und was machst du beruflich?

Mein Name ist Christian Geller. Ich wohne und arbeite in Krufft. Ich gelte heute als der erfolgreichste Musikproduzent Deutschlands und betreibe mein Studio 61. Wir haben Fotostudios, Tonstudios, Videostudios unter einem Dach. Wir können jedes Medium produzieren was man so braucht.

**„Du setzt dich durch, wenn du diese extra Meile gehst!“**

## Hattest du schon immer deinen Traum mit der Musik verfolgt?

Ich habe schon als Kind sehr klar gespürt, dass ich auf jeden Fall Musik machen möchte. Das führte unweigerlich dazu, dass ich mich gegen den Willen meiner Familie durchgesetzt habe und die Träumerei mit der Musik verfolgt habe. Das ist das was ich heute meinen Kindern auch mitgebe: Kämpf dafür was du möchtest und dann kannst du deinen Traum auch verwirklichen. Die ersten Jahre sind sehr, sehr schwer. Alle Türen sind erstmal verschlossen. [...] Man muss erstmal unter Beweis stellen, dass man was kann. Und später [...], dass man in einer gewissen Weise unverzichtbar ist. Ich bin überzeugt davon, dass es eigentlich nur zu einem Prozent mit

Talent zu tun hat, aber mit 99 Prozent Fleiß. Du setzt dich durch, wenn du diese extra Meile gehst, die extra Stunde arbeitest, die extra Energie aufbringst.

## Wie würdest du deine Arbeit beschreiben?

Ich sag immer: Ich lebe ‚the small boy's dream‘, [...] und das jeden Tag. Ich habe teilweise mit den Lieblingsstars meiner Kindheit heutzutage beruflich zu tun. Ein weiterer Tätigkeitsbereich ist TV. Ich mache bspw. in diesem Jahr erstmalig die Musik für den deutschen Fernsehpreis. Ich mache ganz, ganz viel für die Florian Silbereisen Shows. Mein Künstler Giovanni Zarrella hat seine eigene Samstagabendshow im ZDF. [...] Dann bin ich gerade im Mix für das neue Album von Anastacia. Ich bin jetzt nicht der normale Musikproduzent, [...] ich bin bei jeder Tournee dabei, bei jeder Fernsehsendung, bei jedem Videodreh, beim jedem Fotoshooting. Ich versuche den Künstler vollumfänglich und 360 Grad zu betreuen.

## #trinkbig Was gibt dir heute die Kraft Neues zu erreichen?

Man braucht die entsprechende Motivation, den Willen. Willenskraft ist etwas total Wichtiges. Gespür habe ich glaube ich ein ganz Gutes, aber man darf die Motivation nicht verlieren. Ich mache heute noch Musik für die nächste goldene Schallplatte und nicht fürs Geld und das ist eigentlich meine Motivation.

# Meine Motivation ist die Leidenschaft

Lucia Kranz ist eines der drei Gesichter der neuen RHODIUS Mineralwasser Kampagne #TrinkBig. Getreu dem Motto „Mach was du willst, trink was du dafür brauchst“, spricht sie aktuell mit RHODIUS über ihren Werdegang, ihre Chancen und Herausforderungen auf deren Instagramkanal @rhodiusmineralwasser. Wir haben einen kleinen Ausschnitt...



**Lucia Kranz | Konditormeisterin**  
Lucis Kuchenhaus, Mendig

## Was kannst du uns über dich und deinen Beruf erzählen?

Mein Name ist Lucia Kranz. Ich bin Konditormeisterin und mache meinen Beruf mit Leib und Seele. Die letzten Jahre habe ich meiner Weiterbildung gewidmet, war in diversen Restaurants, in verschiedenen Konditoreien. Ich habe mir meinen Traum erfüllt und in Mendig seit 2021 mein kleines Café. Mittlerweile habe ich drei Mitarbeiter.

## Wie bist du dazu gekommen selbstständige Konditorin zu werden?

Um die Illusion zu nehmen: Das war nicht mein erster Berufswunsch. Ich wollte Grundschullehrerin werden. Leider war mein Abitur so mittelmäßig und ich habe auf meinen Studienplatz warten müssen. Dann habe ich überlegt: Was könnte noch zu mir passen? Da passte dieser kreative Beruf. [...] Dann habe ich in diversen Konditoreien Praktika gemacht und in der Region meine Ausbildung begonnen. Den Meister habe ich direkt nach der Ausbildung gemacht, es folgte die Stelle zum Chef-Pâtissier in einem fünf Sternehotel. Das war natürlich schon eine große Ehre nach meinem Betriebswirt. Der hat mich dann dazu gebracht hat: Ich schaffe die Selbstständigkeit! Es passte auch super in unsere Familiengeschichte aus Mendig. Mein Opa führte damals den Baustoffhandel. Meine Oma hatte ein

Lebensmittelgeschäft und ich schließe damit den Kreis. Und das hat mich dazu veranlasst: ‚Ich möchte doch vielleicht meinen Weg einschlagen, wo ich selber mich motivieren kann, andere motivieren kann‘.

**„Ich finde es ganz toll uns jeden Tag aufs Neue zu beweisen“**

## Was motiviert dich?

Die Herausforderung jeden Tag zu meistern fällt mir mal leichter mal schwerer. Aber meine Motivation ist einfach die Leidenschaft. Die Leidenschaft mit meinen Mitarbeitern zu arbeiten, die Leidenschaft tolle Produkte in die Region zu bringen, einfach die Leute mit dem Handwerk in Berührung zu bringen und sie zu faszinieren.

## #trinkbig: Was möchtest du in Zukunft noch erreichen?

Mein Wunsch für die Zukunft ist die Cafégestaltung in Mendig. Ich habe bisher das Ganze mit einem kleinen Verkaufsraum, in dem ich mich verwirkliche, angefangen. Das große Ziel [...] ist natürlich ein Café. Das würde [...] Mendig und die ganze Umgebung bereichern.

# Geht nicht, gibt's nicht!

Marc Seiler ist eines der drei Gesichter der neuen RHODIUS Mineralwasser Kampagne #TrinkBig. Getreu dem Motto „Mach was du willst, trink was du dafür brauchst“, spricht er aktuell mit RHODIUS über seinen Werdegang, seine Chancen und Herausforderungen auf deren Instagramkanal @rhodiusmineralwasser. Wir haben einen kleinen Ausschnitt...



Marc Seiler | Schreinermeister  
Villa Reuther, Maria Laach

## Erzähl bitte kurz von Dir.

Mein Name ist Marc Seiler. Ich bin der Inhaber und Geschäftsführer der Schreinerei Maria Laach und der Villa Reuther. Ich habe den Betrieb seit über zwanzig Jahren und wir stellen hochwertige Möbel im Einbaubereich her, aber auch Zubehör und Accessoires. Diese stellen wir in der Villa Reuther, das ist unsere Ausstellungsfläche, aus. Wichtig ist rüberzubringen, dass jedes Möbelstück nur ein Beispiel ist. Man kann sich alles so aussuchen und so bestellen wie man es gerne später hätte. Wir machen so-wieso alles einzeln und in Handarbeit, wenn viele sagen, dass das nicht geht, wir können es: so auch karierte Maiglöckchen. 😊

## #trinkbig Wie kam es dazu, dass du Schreiner wurdest und eine Schreinerei übernommen hast?

Ich habe früher als Schüler schon als Schreiner gejobbt in einem Möbelhaus in Andernach. Ich habe dann in Maria Laach gelernt [...] und nach der Ausbildung [...] da noch weiter als Geselle gearbeitet und irgendwann die Meisterprüfung gemacht. Als das Kloster sich dazu entschieden hat die Werkstatt abzugeben, habe ich mich dafür beworben und hab sie dann auch bekommen. Mittlerweile sind wir in Werkstatt und Villa zusammen knapp 20 Mitarbeiter.

*„Wenn man etwas mit  
Liebe macht, dann kann  
es nur gut werden!“*

## Was sind die größten Herausforderungen im Schreineralltag?

Die größte Herausforderung [...] ist es Familie und Beruf unter einen Hut zu bringen. Wir haben sieben Tage die Woche geöffnet, [...] wir haben drei tolle Kinder. Dazu kommt der Kampf die Aufträge zu schaffen. Da ist es selbstverständlich, dass man nicht immer um 16:00 Uhr Feierabend hat, sondern auch mal die ein oder andere Nachtschicht drin ist. Es gibt immer neue Ziele, neue Objekte, immer neue Aufträge. Aber wie meine Frau sagt: wenn man etwas mit Liebe macht, dann kann es nur gut werden!

## #trinkbig: Welche beruflichen Ziele möchtest du noch erreichen?

Ich wünsche mir für die Zukunft, dass es weiter geht, dass wir immer unsere Aufträge haben, dass wir gute Mitarbeiter haben. [...] Dafür muss man auch was tun, aber da bin ich sehr zuversichtlich. Wichtig ist, dass wir das gemeinsam machen. Nur als Team können wir so agieren wie wir es in den letzten Jahren getan haben.

Mach was du willst.  
Trink was du  
dafür brauchst.



Lucia Kranz | Konditormeisterin  
Lucis Kuchenhaus, Mendig

MINERAL+

TRINK



# Waldbaden & Meditation

Text: Gerd Thiel | Fotos: stock.adobe.com; DogTher®

Rund um den Westerwald,  
die Eifel und an der  
wunderschönen Mosel

DER WEG ZU ALLEM GROSSEN  
GEHT DURCH  
**die Stille.**

FRIEDRICH NIETZSCHE

## Der Natur begegnen und sich auf sie einlassen

Die besondere Begegnung mit der Natur fördert unsere Sinne und stärkt unser Energiesystem. Daher findet Waldbaden inmitten der Natur statt und eignet sich optimal zum Stressabbau. Manon Kulitza zeigt, wie man bei einer entspannenden Begegnung mit der Natur innere Ruhe, Entspannung und Regeneration finden und nutzen kann.

## Was ist Waldbaden?

In Japan und Südkorea hat das Waldbaden – japanisch „Shinrin Yoku“ – eine lange Tradition. Beim Waldbaden geht es darum, die Umgebung des Waldes mit allen Sinnen wahrzunehmen. Von der klaren Waldluft über das sanfte, gedämpfte Licht bis hin zum Zwitschern der Vögel und dem Summen vieler Insekten. Je mehr wir uns auf die Natur einlassen können, desto mehr rückt der Alltag in den Hintergrund und es setzt ein Zustand tiefer Entspannung und Klarheit ein.

## WALDBADEN KANN...

- das Immunsystem stärken
- das Krebsrisiko senken
- den Blutdruck senken
- den Stress reduzieren
- den Heilungsprozess bei bestehenden Erkrankungen beschleunigen
- Herz- und Kreislauferkrankungen vorbeugen
- die Konzentration und Schlafqualität verbessern
- Spaß machen!

Das Waldbaden verspricht keine Heilung und ersetzt keinen Arzt. Jedoch sagte schon der Apotheker Sebastian Kneipp, die Natur sei die beste Apotheke.

## Was erwartet einen beim Waldbaden?

Gemeinsam mit einer erfahrenen „Waldbademeisterin“ geht es durch die Wälder der Region und man erfährt, was Waldbaden überhaupt ist und wie gut es der Gesundheit und dem Wohlbefinden tut. Außerdem gibt es Anregungen, wie man weiterhin achtsam den stressigen Alltag bewältigen kann.

Beim Waldbaden werden keine weiten Strecken zurückgelegt, vielmehr geht es um Zeit zum Entdecken, Staunen, Energie auftanken und Abstand zum Alltag finden. Waldbaden ist für jeden Menschen sinnvoll – unabhängig von Alter, Beruf und Vorkenntnissen.

### Meditation und Du

Es beginnt schon am Morgen, wenn das Radio spielt oder wir uns verpflichtet fühlen, durch Social-Media-Kanäle zu scrollen. Abends geht es weiter mit Flimmerkiste & Co. Unsere Sinnesorgane sind unter ständigem Dauerbeschuss. Das verursacht eine Menge Stress – bewusst und unbewusst – für Körper und Geist. Meditation bedeutet, die Aufmerksamkeit nach innen zu richten und dem Leben eine Pause zu geben, indem man sich auf seine Gedanken, Empfindungen, Emotionen und auf das Atmen konzentriert. Regelmäßiges meditieren kann dabei helfen, die Konzentration zu fördern sowie sein Stresslevel zu senken und bringt neue Energie und Selbstvertrauen ins Leben.

### Loslassen und Meditation

Eine Chance, aus dieser Alltagsroutine auszuweichen, ist der Weg der Meditation. Wie bei allen Dingen, die wir neu beginnen, hat die Meditation am Anfang eine hohe Faszination und wir nehmen gerne auf dem Kissen oder Bänkchen Platz. Es ist jeher das Durchhalten, der innere Schweinehund und die gewisse Regelmäßigkeit, die es schwieriger erscheinen lassen, als es tatsächlich ist.

- Stress- und Angstreaktionen reduzieren
- Entspannung und Gelassenheit entstehen lassen
- Selbstliebe und Selbstvertrauen festigen
- lästiges Grübeln durchbrechen
- Konzentration steigern

Ich freue mich sehr auf gemeinsame Mediation oder Waldbaden in der Natur. Gerne für Einzelpersonen, Familien oder Gruppen. Profitieren Sie aus meinen Erfahrungen von Nepal bis zum Westerwald, von der Mosel bis zur Eifel. ■

### KONTAKT

#### Manon Kulitza

- Wanderführerin (DWW)
- Kursleiterin für Waldbaden – Achtsamkeit in der Natur
- Kursleiterin für Natur-Resilienz-Training
- Achtsamkeits- und Meditations-Lehrerin bei Maren Schneider i. A.
- Workshops & Seminare
- Naturwanderungen

[www.manons-wanderwelt.de](http://www.manons-wanderwelt.de)



# DAS WIRD BELOHNT: Die Heimat erwandern



Inmitten der Natur lässt sich auf dem Römer- und Keltenweg die bewegte Geschichte der Region erkunden.  
Foto: Pressebüro Neuwied



Die Neuwied-App informiert Einheimische ebenso wie Gäste über aktuelle Events und Ausflugsziele.  
Quelle: Stadt Neuwied

## Tourist-Information Neuwied gibt neues Wandertagebuch heraus

Naturerlebnis, sportliche Motivation, gemeinsam oder allein dynamisch zur Ruhe kommen – die Beweggründe, zu wandern, können vielfältig sein. In und um Neuwied ist dank der städtischen Tourist-Information ein weiterer hinzugekommen: Wer mindestens drei der elf im neuen Wandertagebuch aufgeführten Wege erwandert hat, erhält gegen Vorlage der ausgefüllten Sammelkarte eine kleine Prämie in der Tourist-Information am Luisenplatz. Ein etwas größeres Geschenk gibt es bei Nachweis von sechs oder acht gewanderten Touren.

So motiviert das Wandertagebuch zum Preis von einem Euro besonders jene, die das Naturerlebnis noch nicht fest in ihren Alltag integriert haben. „Sie werden sehen: Mit jeder Wanderung, die Sie in Ihrem Wandertagebuch dokumentiert haben, wird es Ihnen leichter fallen, das anfängliche Zögern zu überwinden“, wirbt Stadtmarketing-Chefin Julia Kloos-Wieland. Ihr Ziel ist es, den Wandertourismus in der Region mitzugestalten und gleichzeitig attraktive Angebote zu bündeln für „Staycations“, also Urlaub zu Hause.

### Dream-Team: Neuwied-App und Wandertagebuch

Ob Gast oder Daheim-Urlauber: Mit der Neuwied-App werden Naturfreunde kinderleicht den Weg finden. Die App

zeigt im Live-Modus die genaue Position an und ermöglicht so ein noch entspannteres Naturerlebnis ohne die Sorge, sich zu verlaufen. Neben mehreren Wanderwegen präsentiert die Neuwied-App auch Radtouren, wobei die Bandbreite groß ist: Vom als „leicht“ eingestuften Deichstadtweg über den 99 Kilometer langen Wied-Radweg bis hin zu den immerhin 818 km und 1233 km langen Limes- und Rheinradwegen, die sich für Mehrtagestouren eignen. Als beliebter Begleiter der Neuwiederinnen und Neuwieder informiert die App auch Tagestouristen über aktuelle Events, Ausstellungen und interessante Sehenswürdigkeiten.

Wer es dagegen im Sinne des „Digital Detox“ lieber analog mag: Selbstverständlich gibt es in der Tourist-Information am Luisenplatz auch die gute, alte Wanderkarte. Wobei „alt“ es nicht recht trifft – denn erst dieses Jahr wurde eine Neuauflage veranlasst, die mehrere neue Routen enthält. Darunter den als „NR 7“ beschilderten Obst- und Insektenlehrpfad Heimbach-Weis, der am berühmten Zoo Neuwied beginnt. ■

# 30 JAHRE... Jubiläum und Wandel

Text: Timo Berns | Fotos: Timo Berns; stock.adobe.com



## DIE GETRÄNKE KÖNNER



## ABC GETRÄNKE GMBH und die Erfolgsgeschichte von DGS

Es gibt Momente, in denen wir innehalten und auf die Reise zurückblicken, die hinter uns liegt. Die ABC Getränke GmbH feiert ihr 30-jähriges Jubiläum, und diese drei Jahrzehnte erzählen eine Geschichte von Wandel, Innovation und Engagement. Diese Geschichte wird vor allem von einem Namen geprägt: DGS – „Der Getränke Spezialist“.

Im Jahr 1993 entstand die ABC Getränke GmbH aus fünf einzelnen Getränkemarkten der Firma Bier-Schneider GmbH & Co.KG aus Mülheim-Kärlich. Die Firma Bier-Schneider war zu dieser Zeit bereits der größte Getränke-Fachgroßhandel am Mittelrhein. Anfänglich trugen die Märkte die Namen Cash, Getränkeerie und DGS – „Der Getränke Spezialist“. Doch wie so oft im Leben, begann eine Transformation, die die ABC Getränke GmbH und DGS zu dem gemacht hat, was sie heute sind.

Im Jahr 2013 schloss sich die ABC Getränke GmbH der nationalen Vermarktungskoooperation „DIE GETRÄNKEKÖNNER“ an. Diese Entscheidung markierte einen Wendepunkt und trieb die Entwicklung der Märkte in den Bereichen Ladenbau, Marketing, Kommunikation und Sortiment entscheidend voran.

2015 schließlich konnte sich die ABC Getränke GmbH die alleinigen Namensrechte an DGS – „Der Getränke Spezialist“ sichern. Dies war nicht nur eine bürokratische Änderung, sondern eine Identitätstransformation. Alle Märkte wurden auf den Namen DGS umgestellt, und das war der Beginn eines neuen Kapitels.

Aber was genau macht DGS so besonders? Der Name sagt bereits viel aus. DGS ist nicht nur ein Ort, an dem man Getränke kauft, sondern ein Ort, an dem sich Service, Vielfalt

und Gemeinschaft vereinen. In 35 Getränkemarkten in Rheinland-Pfalz, NRW und Hessen findet man ein beeindruckendes Sortiment an Getränken aller Art. Doch DGS zeichnet sich nicht nur durch sein umfangreiches Angebot aus.

Die Märkte schaffen eine einladende Einkaufsatmosphäre, in der man nicht nur Produkte erwirbt, sondern auch menschliche Verbindungen knüpft. Hier kennt man sich, hier spricht man miteinander, und das schafft ein Gefühl von Zugehörigkeit.

Ein weiteres herausragendes Merkmal von DGS ist die Betonung regionaler und überregionaler Spezialitäten. Es geht nicht nur um die bekannten Marken, sondern auch um einzigartige und besondere Produkte, die oft schwer zu finden sind. DGS bringt diese Schätze in die Regale und bietet den Kunden eine Reise durch die Welt der Getränkevielfalt.

Und wenn der Weg in den Getränkemarkt zu mühsam ist, bieten fast alle DGS-Märkte auch einen unkomplizierten Lieferservice an. Die Zukunft des Getränkeshoppings bedeutet nicht nur Auswahl, sondern auch Bequemlichkeit.

Die ABC Getränke GmbH und DGS haben eine beeindruckende Reise hinter sich. Von bescheidenen Anfängen als unabhängige Firma, bis zur Schaffung einer einheitlichen, starken Marke.

Wenn wir auf die letzten 30 Jahre zurückschauen, können wir nur gespannt sein, was die Zukunft für DGS – „Der Getränke Spezialist“ bereithält. Lassen Sie sich von diesem Getränkemarkt der Zukunft erfrischen, der nicht nur Getränke, sondern auch eine einzigartige Einkaufserfahrung bietet. Cheers! ■

### KONTAKT

#### ABC Getränke GmbH

Industriestraße 54 | 56218 Mülheim-Kärlich

Telefon: 02 36 30 - 93 21 52

E-Mail: info@abc-getraenke.de

[www.abc-getraenke.de](http://www.abc-getraenke.de)



# VON MÜLHEIM-KÄRLICH IN DIE GANZE FORMEL 1-WELT

V12 TRACKSIDE HAT SEINEN EUROPA-STANDORT  
IM GEWERBEPARK AN DER B9

Text: Arno Boes | Fotos: Arno Boes/ V12 Trackside

Die letzten Rennrunden der Formel 1-Saison 2023 wurden in Abu Dhabi gedreht, der alte und neue Weltmeister Max Verstappen gebührend gefeiert und die zehn Teams des populären Rennzirkusses in die Winterpause verabschiedet. Jetzt kann man auch in Mülheim-Kärlich mal tief durchatmen und sich etwas von der Hektik des Jahres erholen. Warum das Gewerbegebiet an der B9 im Dreieck zwischen Koblenz, Rhein und Nürburgring eine wichtige Rolle in der prestigeträchtigen Rennserie spielt, mag sich jetzt manch interessierter Motorsportfan fragen.

Wer in den letzten Jahren ein Formel 1-Rennen irgendwo auf der Welt besucht und dort einen Fanartikel erworben hat, kommt der Antwort eventuell näher. Das Shirt, die Kappe oder die Fahne sowie die vielen anderen offiziellen Fanartikel, die an den Verkaufsständen entlang der Rennstrecken und vor allem im Zielbereich und den öffentlichen Flächen rund ums Fahrerlager angeboten werden, sind alle mal in Mülheim-Kärlich gewesen und von hier aus zum jeweiligen Austragungsort versandt worden.

Bunt, manchmal hektisch  
und nie langweilig

V12 Trackside heißt das seit 30 Jahren auf die Ausstattung von Events spezialisierte Unternehmen, das seinen Europa-Sitz im Gewerbepark Mülheim-Kärlich hat. Von hier aus sorgen Geschäftsführer Franjo Maric und sein 25-köpfiges Team bei weltweit rund 40 Events pro Jahr in 26 Ländern für die Logistik und die Verkaufsorganisation in Sachen Fanausstattung. Neben der Formel 1 mit ihren jährlich bis zu 24 Austragungsorten auf der ganzen Welt stehen auch andere Motorsport-Rennserien sowie weitere Sportarten und Musikveranstaltungen im Organisationsplan des Unternehmens.

„Egal, ob es sich um Standardartikel eines Rennstalls oder um speziell angefertigte Fanprodukte handelt – alles wird zunächst zu uns geliefert. Wir sorgen für den rechtzeitigen Versand an die Rennstrecke, die Planung und Ausstattung der Verkaufsstände, die dann von externen Partnern vor Ort auf- und abgebaut sowie betrieben werden“, gibt Maric einen kleinen Einblick in den manchmal hektischen, aber nie routinemäßig ablaufenden Arbeitsalltag seiner Mannschaft. „Gerade Sonderartikel werden oftmals auf den letzten Drücker fertig und angeliefert. Dann müssen wir schon den Kontinenten-übergreifenden Versand per Luftfracht oder bei den nähergelegenen Stationen auf dem Landweg organisiert haben. Dazu gehört auch die Sicherstellung, dass alle Artikel auf den kürzesten Wegen rechtzeitig vor den ersten Trainings an der jeweiligen Rennstrecke sind.“



Und damit es ein bisschen bunter wird, sind die Teams und Fahrer auf Großabbildungen präsent.

Fanartikel sind ein Faktor im Eventgeschäft

Das Merchandising, wie es neudeutsch heißt, ist ein nicht unerheblicher Faktor im Geschäftsbetrieb rund um die Veranstaltungen. Vor allem die Millionen Formel 1-Fans sind da anspruchsvoll und lassen es sich einiges kosten, um bei den Rennen vor Ort oder auch in heimischer Umgebung die Unterstützung für ihre Rennlieblinge durch entsprechende Bekleidung oder Dekoration zu demonstrieren. Und immer öfter gilt dies auch für andere Motorsportserien oder Sportarten, die sich im Eventbusiness etablieren.

Zudem hat inzwischen auch die global aktive Musikszene diesen Markt für sich entdeckt. Längst gehört hier das T-Shirt mit dem Logo der Künstler und Bands sowie dem aufgedruckten, anstehenden aktuellen Tourneepfad zum Repertoire. Neben dem Kerngeschäft in der Formel 1, plant V12 Trackside auch hier zukünftig ein verstärktes Angebot.

Hier sind die Farben und Outfits aller  
Formel-1-Rennställe vertreten.







EGAL, OB ES SICH UM STANDARDARTIKEL EINES  
**RENNSTALLS** ODER UM SPEZIELL  
 ANGEFERTIGTE **FANPRODUKTE**  
 HANDELT – ALLES WIRD ZUNÄCHST  
 „ \_\_\_\_\_ ZU UNS GELIEFERT.

## PRÄSENTATION UND VERKAUF IN NEUEN RÄUMEN

Dreh- und Angelpunkt für die weltweite Logistik und Planung ist die V12-Europazentrale in Mülheim-Kärlich. Erst kürzlich hat das V12-Team seinen neuen Standort im Gewerbepark an der Gebrüder-Paucken-Str. 1 bezogen und Mitte November offiziell eröffnet. Hier lagern in riesigen Hochregalen auf insgesamt 2.200 qm Fläche Hunderttausende von Artikeln. Und damit man als Fan der Formel 1 nicht extra zum Outfit-Einkauf zu einem Rennen fahren muss, ist in das neue Gebäude ein großzügig gestalteter Präsentations- und Verkaufsraum integriert.

Für die Besucher gibt es nicht nur eine umfangreiche Palette von Fanartikeln in den Farben der aktuellen Teams, sondern auch die Gelegenheit zu fachspezifischen „Benzingesprächen“ über die bereits feststehenden Rennen der Saison 2024. Diese wird am 2. März in Bahrain eröffnet, in Saudi-Arabien fortgesetzt, bevor es dann nach Australien, Asien

und Miami/USA geht. Die Europa-Saison startet am 19. Mai in Imola/Italien und schon eine Woche später steht mit dem Rennen in Monaco einer der ersten großen Höhepunkte auf dem Programm. Den Abschluss bilden 2024 Anfang Dezember die Rennen in Katar und erneut Abu Dhabi.

Für Franjo Maric und seine Mannschaft steht also wieder eine lange Saison mit viel Planung und Arbeit an. Aber das ist man in Mülheim-Kärlich längst gewohnt. Spannend wird es vor allem dann, wenn die Rennteams zu einem besonderen Rennen, einem Jubiläum oder zu Ehren eines Fahrers neben den Standardprodukten eine besondere Kollektion auflegen. Dann heißt es wieder warten und hoffen, dass alles rechtzeitig eintrifft und in den Versand gehen kann. Notfalls muss es dann halt im „Formel 1-Tempo“ gehen, damit die Fans vor Ort im passenden Outfit ihre Favoriten anfeuern können. ■

Die Verkaufsstände an den Formel-1-Strecken sind alle mit Artikeln aus Mülheim-Kärlich ausgestattet.



Franjo Maric (links), Geschäftsführer des V12-Europacenters in Mülheim-Kärlich, konnte zur Eröffnung auch Claude Ameziane, Direktor von V12-International und EXP-Fans-Experience, begrüßen, der extra aus Kanada angereist war.

Wenn man Franjo Maric gegenübersteht, muss man meist aufblicken. Denn der 1982 in Bonn geborene Hüne war im Basketball aktiv, spielte bis zur A-Jugend bei den Telekom Baskets in der Bundesstadt. Der Liebe wegen kam er vor 15 Jahren nach Koblenz und lebt seitdem mit seiner Familie in unserer Region.

Schon während seines Studiums hatte er die ersten Kontakte zu V12 Trackside. Aus dem Studentenjob wurde dann eine feste Verbindung zum Event-Unternehmen. Seit zwölf Jahren ist Maric auf selbstständiger Basis tätig, seit gut zwei Jahren leitet er als Geschäftsführer das V12-Europacenter in Mülheim-Kärlich.

**MERTGEN**

**125  
Jahre**

BAUEN. MERTGEN. ZUKUNFT.

**Einer für alles!  
Schlüsselfertigbau  
Hochbau  
Ingenieurbau  
Industriebau**



Paul Mertgen GmbH & Co. KG  
 Raiffeisenstraße 34 | 56587 Straßenhaus

[www.mertgen.de](http://www.mertgen.de)



# DIE WOHNFABRIK Neuwied

mit **loft** werden  
Luxusmöbel bezahlbar

**DIE WOHNFABRIK** Neuwied erweitert das Designmöbel- und Küchen-Sortiment an ausgesuchten Premiemarken um die neue, innovative Einrichtungskollektion **loft**, die sich perfekt und authentisch in die Atmosphäre der WOHNFABRIK integriert.

Im Gebäude der ehemaligen Maschinenfabrik Winkler&Dünnebier wurde 2006 DIE WOHNFABRIK eröffnet. Einrichtungsideen in Chrom, Lack, Holz, Leder, Glas oder Stein werden auf eigens inszenierten Markenflächen demonstriert. Heute präsentiert DIE WOHNFABRIK auf einer Ausstellungsfläche von über 4.000 m<sup>2</sup> Premiemarken wie Erpo, Leolux, Kettner, ROLF BENZ, Hülsta, WK-Wohnen und Koinor. In der Küchen-Manufaktur wiederum finden sich raffinierte Küchenlösungen, die in der Region in ihrer Formensprache einzigartig sind.

Die neue Einrichtungskollektion **loft** steht für Platz, Raum, Luft zum Atmen, für die Harmonie zwischen Altem und Neuem, gleichzeitig aber auch für ein bezahlbares Wohn-design für Menschen mit hohen Ansprüchen. **loft** löst sich von Zwängen, inspiriert und überrascht.

Lösungsorientiert kann der Kunde sich inspirieren lassen und die Interior-Berater der WOHNFABRIK konzipieren maßgeschneiderte Lebensraumkonzepte. Basierend auf der Überzeugung, das Leben ist zu kostbar für Dinge, die keinen Zweck erfüllen, vereint **loft** Pragmatismus mit preisgekröntem Design und macht exklusives Wohnen bezahlbar, ohne Abstriche bei Qualität und Funktionalität.



**loft**



**loft**

DIE WOHNFABRIK IN NEUWIED PRÄSENTIERT

# loft NEU IM SORTIMENT



**Service loft**, Mod. Coppa **Dessertteller** Art. 10244/8 je **15.90** • **Essteller** Art. 10244/1 je **19.90** • **Müslischale** Art. 10244/9 je **12.90** • **Plaid** creme, gestrickt, ca. 200x150 cm Art. 43249, loft, Mod. Annette **119.-**

IHR ERÖFFNUNGSVORTEIL  
ab einem Einkaufswert von 299.- € erhalten Sie

**100** € GUTSCHEIN  
++

für Ihren nächsten Einkauf. Nicht in bar und kombinierbar mit anderen Aktionen, einlösbar bis 31.12.2023.



Ein Unternehmen der Möbel May GmbH  
Industriestraße 9 • 56766 Ulmen



**DIE WOHNFABRIK**  
BY MÖBEL MAY  
DIE PREMIUM MÖBEL MANUFAKTUR

## DIE TREND-LOOKS HERBST/WINTER 2023/24

# RADICAL Classic

Text und Fotos: Zentralverband des Deutschen Friseurhandwerks

Mit der H|MAG Trendkollektion Herbst/Winter 2023/24 „Radical Classic“ inspiriert das Modeteam des Zentralverbands des Deutschen Friseurhandwerks zu selbstbewussten, mutigen Frisurenlooks.

Die Laufstege der Modemetropolen geben nicht nur bei den Modetrends den Ton an, sondern auch in Sachen Frisuren und Make-ups der neuen Saison. Die bekannten Designerlabels teilen sich dabei für den kommenden Herbst und Winter in zwei Lager: Die einen setzen auf elegant gestylte, strenge Frisuren im Hochglanz-Look, die anderen lassen die Haare ihrer Models eher locker gestylt im Undone-Stil und mit Pony, passend zu den natürlichen Make-ups. Was sich durch alle Trends bei Chanel, Dior, Balenciaga, Prada, Dies van Noten und Co. zieht, sind satte Haarfarben – Schokobraun und Kirschrot sind dabei die Trendnuancen.

Freuen Sie sich auf die neuen Frisuren und let's get radical! ■

### Sassy Girl

Der Pixie Cut ist diese Saison wieder super angesagt. In der Variante für Herbst und Winter 23/24 werden Deckhaar und Pony entgegen dem klassischen Pixie Cut etwas länger gehalten. Die kurzen, soft geschnittenen Konturen geben dem Cut aber einen roughen, edgy Touch. Einfach mit einer Stylingpaste die eingearbeitete Struktur betonen und die Frisur lässig und natürlich stylen.



### Luxury Statement

Zu einem echten Luxury Statement wird der Kurzhaarschnitt in der zurückgestylten Variante. Hierfür werden die Haare akkurat nach hinten geföhnt und mit einer Stylingpaste in Form gebracht. Für ein bisschen extra Coolness wird in die Kontur ein Wetgel eingearbeitet. Cool-Glamour at it's best!

### Neo Mod

Der Mod Cut ist zurück. In der aktuellen Variante sind Pony und Deckhaar sehr kurz und strukturiert, während die Haare an den Seiten und im Nacken länger bleiben. Die natürliche Struktur wird mit einem Sea-Salt-Spray betont und im Undone-Look zu einem echten Fashion-Statement.



### Slick Boy

Aus einem Fashion-Statement wird ein Klassiker: Der Mod Cut macht auch in der sleeken Variante was her. Die Haare werden hierfür mit einer Stylingcreme eng an den Kopf frisiert. In der Slick Boy Variante taugt der Mod Cut sowohl fürs Büro als auch für den Abend.



### J. Line

Beim Jawline Bob reichen die Haare bis auf die Höhe des Kieferknochens und werden entlang der Kinnlinie geschnitten. Eine der modernsten Varianten ist der Blunt Cut, bei dem das Haar sehr akkurat geschnitten wird. Um dem Haar mehr Textur zu verleihen, werden die Linien etwas aufgebrochen. Kombiniert mit Micro Bangs und einem tiefen Goldblond die perfekte Frisur.



### Textured Volume

Feminin, selbstbewusst und ein echter Hingucker: Im Gegensatz zum sleeken Jawline Bob ist diese Variante mit etwas 90er Feeling etwas softer. Das gesamte Haar wird geflochten und dann mit einem Stylingeisen bearbeitet, um Struktur und Volumen zu kreieren. Ein verspielter, aber ausdrucksstarker Look.

### Radical Red

Viele TikTok-Stars tragen jetzt den Mittelscheitel. Und er ist gekommen, um zu bleiben. Mit längerem Deckhaar, aber kurzen Konturen, ist er sehr trendy, aber auch businesslike. Unser Trend-Update für einen tristen Winter: Radical Red mit dunkleren Ansätzen.



### New Biz

Für den smarten Wet Look wird das gesamte Haar zurückgegelt. Damit die Frisur nicht zu konservativ und steif wirkt, ist es wichtig, das Styling locker und wie zufällig wirken zu lassen. Auch in der Business-Variante sorgt das mutige Rot für den modischen Kick.

### Balanced Bangs

Dieser halblange Look lebt vom perfekt ausbalancierten, geraden Pony. Kombiniert mit der exakt geschnittenen Kontur auf Schlüsselbeinlänge und einem super sleeken Finish, ist Balanced Bangs ein understated, supermoderner Look. Die Stufung sorgt für Leichtigkeit und Flexibilität und der satte Zartbitter-Ton verleiht Tiefe und einen Hauch Drama.



### Curls Addict

Eine völlig andere Wirkung bekommt der Cut in der lockigen Variante. Die Haare werden mit dem Lockenstab geformt und mit einer Stylingcreme frisiert, um nicht zu angestrengt zu wirken. Der lange, volle Pony wird zur Seite aus dem Gesicht gestylt.



# Beauty Looks

## Focus on Details

Weniger ist mehr: Auch im Winter ist weiterhin der No-Make-up Look angesagt und dazu sollte die Foundation den Teint perfektionieren und möglichst kaum sichtbar sein. Statt Bronzer ist leuchtendes Rouge angesagt. Auf den Augen werden Bronze- und Rosé-Kupferne Töne schattiert – von innen hell nach außen dunkler. Der innere Augenwinkel wird zudem mit einem komplementären Fliederton kräftig betont und weich verblendet. Die Pastellfarbe schafft eine positive Energie und bringt die Augen zum Strahlen. Außerdem sehr angesagt: glänzende Nude-Lips und leichte Nuancen wie ein Sorbet- oder Melonen-Ton, die die natürliche Lippenfarbe noch leicht durchschimmern lassen.

## Ruby Glamour

Für abends darf es dann aber auch wieder mehr Farbe sein. Konkret heißt das: matter bordeauxfarbener Lidschatten und viel Rouge werden zu beinahe ungeschminkter Haut kombiniert. Für einen tollen Stilbruch sorgt der markante und rauchige Lidstrich am oberen Wimpernkranz. Im Zusammenspiel mit der Umrandung des unteren Wimpernkranzes entsteht ein sexy Cat-Eye-Look mit Bordeaux-Touch. Die ausdrucksstarken Augenbrauen werden mit einem Gel in Form gebürstet und geben so den Augen den perfekten Rahmen. Die Lippen sind dagegen mit einem hellen Bordeaux dezent gehalten.



## Hier ist Ihr Haar IN GUTEN HÄNDEN

Hairkiller – der Kultfriseur im Gewerbepark für junge und jung gebliebene Leute

Bereits seit 2009 ist der Kultfriseur Hairkiller im Gewerbepark Mülheim-Kärlich ansässig. Inhaber Björn Kunz entschloss sich zu einer großen Investition und so wurde der Hairkiller-Komplex an der Industriestraße 38 gebaut.

Entstanden ist ein tolles, modernes Gebäude in dem seit Herbst 2019 der Hairkiller-Salon im Gewerbepark Mülheim-Kärlich keine Wünsche offen lässt. „Unsere Kunden erwartet ein Industrie-Look in einem coolen Loft-Outfit mit sechs Metern offener Deckenhöhe. Eine ganz besondere Atmosphäre fürs Haare schneiden, färben oder verlängern. Zudem stehen 65 kostenlose Parkplätze zur Verfügung“, so Björn Kunz. Das fachlich qualifizierte, unter anderem auch durch die Wella-Akademie ausgebildete Personal, ist spezialisiert auf Haarfarben, Painting, Balayage und vieles mehr. Dazu gehören Routiniers, eine Reihe etablierter Leistungsträger und die neuen, jungen Wilden.

Derzeit besonders angesagt ist zum einen die Technik True Grey: eine Behandlung zur Belebung natürlich grauer Haare. Zur Wahl stehen für Damen und Herren 20 verschiedene Töne auf Graubasis, die den natürlichen Farbton von grauen Haaren imitieren – ganz ohne Aufhellung und Haarschädigung. Eine weitere Neuheit ist Shinefinity: eine Tönungsglasur ohne Haarschädigung, die ein besonderes Haargefühl bereitet. Geeignet für alle, die nicht „gefärbt“ aussehen möchten, sondern sich einen natürlichen Charakter des Haares wünschen. Zur Verfügung stehen dabei 35 Töne von hell bis dunkel. Das Team findet für jedes Haar und jeden Anspruch das passende Styling.

„Mein Team und ich werden auch weiterhin alles dafür tun, um fachlich auf dem höchsten Niveau zu bleiben und mit Leistung und Qualität für unsere Kunden da zu sein“, verspricht Björn Kunz. ■

HAUBEN-  
STRÄHNEN?

GEH LIEBER  
ZUM PROFI!

Strähnen | Painting | Balayage

**Trau Dich!**  
Wir beraten Dich  
gerne und gratis.

**[hairkiller®]**  
MÜLHEIM-KÄRLICH

Industriestraße 38  
56218 Mülheim-Kärlich  
Telefon: 0 2630 957600

Instagram: @hairkiller\_muelheim\_kaerlich  
Facebook: /hairkillermuelheimkaerlich

# SCHENKUNG UND VERKAUF VON UNTERNEHMEN

– die Vorbereitung  
macht oft den Unterschied



Viele Gesellschafter oder Inhaber mittelständischer Unternehmen – oder Unternehmensgruppen – stehen irgendwann vor der Frage, wie es weitergehen soll. Hierbei gibt es grundsätzlich zwei naheliegende Optionen:

- Fortführung durch die Kinder/Erben
- Verkauf des Unternehmens

Herr Dipl.-Wirtschaftsjurist (FH) Johannes Quast ist Wirtschaftsprüfer, Steuerberater und Geschäftsführender Gesellschafter bei der DORNBACH GmbH in Koblenz.

In der Praxis zeigt sich oft, dass beide Konstellationen etwas Vorlauf benötigen. Die Unternehmer und auch ihre Berater warten oftmals erst bis zum Tage X und stehen dann vor einer Vielzahl von steuerlichen Problemstellungen:

Der Klassiker sind hierbei Grundstücke, Büroimmobilien und sog. immaterielle Rechte. Der Mittelstand ist zum Großteil in Personengesellschaften organisiert (z.B. Einzelunternehmen und GmbH & Co. KGs). Bei diesen Unternehmensformen gehören die betrieblich genutzten Immobilien in der Regel zum Betriebsvermögen. Diese Immobilien sind jedoch in vielen Fällen nicht oder fehlerhaft bilanziert.

Beispiel 1:

**Unternehmer A ist Alleingesellschafter einer Unternehmensgruppe. Die Muttergesellschaft ist eine GmbH & Co. KG. Die neue Büroimmobilie ist im Betriebsvermögen erfasst. Zusätzlich gibt es jedoch noch einen Anbau an seinem privaten Wohnhaus, ein Schulungszentrum, was fälschlicherweise nicht als Betriebsvermögen erfasst ist.**

**Werden nun die Anteile an der GmbH & Co. KG ohne das Schulungszentrum an den Sohn verschenkt, kommt es zum Supergau: Die Schenkung löst Einkommensteuer und Erbschaftsteuer aus, da er nicht sein gesamtes Betriebsvermögen (was in beiden Regelungsbereichen Voraussetzung ist) übertragen hat.**

Beispiel 2:

**Die Brüder A und B vermieten über eine Grundstücks GbR die dort bilanzierten Grundstücke an ihre GmbH. Dies ist ein klassischer Fall der Betriebsaufspaltung. Nun möchte A den GbR-Anteil und seinen GmbH-Anteil auf seinen Sohn übertragen.**

**In der Praxis zeigt sich jedoch oftmals, dass die Grundstücke gar nicht im zivilrechtlichen Eigentum der GbR sind, sondern in vielen Fällen lediglich sogenanntes Bruchteilseigentum der Gesellschafter. Das bedeutet für das Beispiel, dass das Grundstück fälschlicherweise als Betriebsvermögen der GbR bilanziert wird.**

In dem vorliegenden Beispiel muss also nicht nur der GbR-Anteil, sondern der Bruchteil an dem Grundstück selbst mitübertragen werden. Alternativ kann der Bruchteil vorher in das Vermögen der GbR eingebracht werden und dann der GbR-Anteil geschenkt werden.

Beide Beispiele (die man noch um etliche Fälle weiterführen könnte) zeigen, dass es sinnvoll ist, den Verkauf und die Schenkung von Unternehmen frühzeitig anzugehen. Hierbei ist es von besonderer Bedeutung, die vom Unternehmen genutzten Wirtschaftsgüter, wie Immobilien und Rechte, zu identifizieren und zu strukturieren. Anderenfalls können in späteren Betriebsprüfungen Überraschungen drohen. ■

DORNBACH

SIE KÖNNEN AUF

ANTWORTEN

HOFFEN ...

ODER SIE DIREKT ERHALTEN.  
MIT DEN LÖSUNGSMACHERN.

Wir bei DORNBACH vereinen vielfältige Disziplinen in einer Expertengruppe. Mit Erfahrung, Kompetenz und in engem Austausch bieten wir unseren Mandanten individuelle Lösungen in allen Bereichen der Wirtschaftsprüfung, Steuerberatung und Rechtsberatung an.

**Wir sind Lösungsmacher**

Wirtschaftsprüfung · Steuerberatung · Rechtsberatung

[WWW.DORNBACH.DE](http://WWW.DORNBACH.DE)





Keine Kompromisse: Dazu gehört ein perfekter Komfort und ausgezeichnetes Design. Unsere Marke Penthouse vereint höchste Trendansprüche mit erstklassigem Ausstattungsgenuss. Unsere Design-Highlights sind für alle konzipiert, die die exklusive Stilrichtung lieben und den Wunsch hegen, abends bestmöglich zu regenerieren. Erleben Sie diese und weitere mondäne Glanzpunkte in unseren Ausstellungen... jetzt in 14 Verkaufshäusern – gönnen Sie sich den Luxus!

*ein Spezialist  
kann einfach mehr*

Erleben Sie Klasse und maximale Entspannung für Kreislauf und Herz mit der wandfreien Herz-Waage-Relaxfunktion. Zusätzlich bietet die Komfort-Kombifunktion durch das Aufklappen des Rückens mehr Komforthöhe und Sitztiefe – jetzt patentiert: auch auf Wunsch motorisch. Die klappbaren Armlehnen bieten Ihnen höchstmögliche Flexibilität. Hergestellt aus hochwertigem veganen Leder in einer warmen Curcuma-Farbe ist dieses Sofa ein echter Blickfang in jedem Raum.

## VEGAN

### Veganes Leder

Unsere vegane Lederalternative überzeugt mit seinem einzigartigen Look. Durch seine weiche, jedoch auch lederartige Oberfläche lässt es sich kaum vom echten Leder unterscheiden. Dank unserer 5-Jahre-Fleckschutzgarantie lässt sich diese vegane Lederalternative problemlos reinigen.



**Polster Aktuell Koblenz**  
Polster Aktuell Süd GmbH & Co. KG  
An der Römervilla 7  
56070 Koblenz  
Tel.: 0261 988233-0  
Fax: 0261 988233-20  
E-Mail: infoko@polsteraktuell.de

**Öffnungszeiten**  
MO bis FR: 10.00 – 19.00 Uhr  
SAMSTAG: 10.00 – 18.00 Uhr



**JETZT NEU: VEGANES LEDER MIT FLECKSCHUTZ**

Exklusiv bei Ihrem Spezialisten Polster Aktuell – lassen Sie sich von unseren Experten beraten!



# AUF DEM PLATZ ODER IM BÜRO – FABIAN SCHNEIDER BEWÄHRT SICH IM BERUF UND HOBBY

Text: Arno Boes

Kommunikations- und Organisations-talent mit einer breiten Basis aus Theorie und Praxis

„Schiri, wir wissen wo dein Auto steht!“ – diesen oder sinnverwandte Sprüche hat Fabian Schneider (30) in den vergangenen 15 Jahren wohl öfter gehört. Meist sind diesen – nicht immer nett gemeinten – Parolen Entscheidungen des Fußball-Schiedsrichters vorangegangen.

Der aus Grafschaft-Gelsdorf stammende Schneider bleibt in diesen Situationen seiner bewusst kommunikativen, ruhigen Spielleitung treu und glättet die Wogen – meist mit Erfolg. Nicht allen Protagonisten auf dem Platz und am Spielfeldrand gefällt das. Es kamen auch schon Trainer nach dem Spiel in die Kabine des Unparteiischen und warfen ihm eine überhebliche und arrogante Art vor. Nach einem kurzen Gespräch waren aber auch sie überzeugt, dass es besser ist, Konflikte mit Ruhe, Bestimmtheit und auf Augenhöhe – wozu halt auch mal ein Lachen gehört – zu entspannen, statt sie eskalieren zu lassen.

## Prägung durch das Elternhaus

Geboren wurde Fabian Schneider im Oktober 1993 als zweiter von vier Brüdern. Schon früh lernten die jungen Schneiders, was Engagement und Einsatz für den späteren Lebensweg ausmachen. Denn Vater Michael, diplomierter Volkswirt, ist seit 1994 wissenschaftlicher Mitarbeiter der jeweiligen Bundestagsabgeordneten des Kreises.

Nach dem Abitur am Privaten Gymnasium der Ursulinen Calvarienberg in Ahrweiler begann Fabian Schneider neben der Ausbildung in der Kreisverwaltung Ahrweiler ein Studium an der Hochschule für öffentliche Verwaltung in Mayen. Da stand die Theorie im Vordergrund, aber durch die duale Studienform lernte er in verschiedenen Abteilungen der Kreisverwaltung Ahrweiler die Praxis kennen.



Fabian Schneider als Schiedsrichter in Aktion.

Foto: Imago/Eigener

„Für mich war das ein ganz wesentlicher Teil der Ausbildung, denn durch die Erfahrungen in den verschiedenen Bereichen der Verwaltung habe ich meinen Beruf quasi von der Pike auf gelernt. Das hat mir sehr geholfen, nach dem Studien-Abschluss im Fach ‚Allgemeine Verwaltung‘ und dem Start als Mitarbeiter in der Kreisverwaltung von Anfang an zielgerichtet und mit Blick auf eine effektive Problemlösung Dinge anzugehen“, sagt Schneider rückblickend.

## Als Schiedsrichter auf dem Weg nach oben

Zu diesem Zeitpunkt war er bereits acht Jahre im Fußball aktiv. Im April 2008 absolvierte er – im Alter von 14 Jahren – als Lehrgangsbester die Schiedsrichter-Anwärterprüfung beim Fußballverband Rheinland. Schon bei den ersten Einsätzen erkannte man seine Zielstrebigkeit und die Gabe, sich auch in kniffligen Situationen nicht so schnell aus der Ruhe bringen zu lassen. Innerhalb von nur anderthalb Jahren „arbeitete“ er sich hoch und piffte von den unteren Klassen in der Jugend bis hin zu Einsätzen in der A-Klasse oder der Bezirksliga. Aufgrund seiner Beobachtungsergebnisse wurde er noch in der gleichen Saison mit seinem Rheinlandliga-Debüt belohnt.



Nachdem er die Leitung des Rheinland-Pokalfinals verletzungsbedingt abgeben musste, war er 2023 nochmal als Spielleiter im Einsatz und erhielt am Ende die Anerkennung der Mannschaften.

Foto: FV Rheinland

# DIESES HOBBY STAND 15 JAHRE MEINES LEBENS AN VORDERSTER STELLE.

VON 52 WOCHENENDEN IM JAHR  
WAR ICH RUND 40 UNTERWEGS. DIESE  
PRÄGENDE ZEIT HAT VIEL ZU MEINER  
PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG  
BEIGETRAGEN, VON DER ICH AUCH IM  
BERUF BIS HEUTE PROFITIERE

”

Die Ober- und Regionalliga folgten und dann stand Fabian Schneider mit Einsätzen als Schiri-Assistent in der 3. Liga des Deutschen Fußball Bundes an der Schwelle zum Profisport. Auf diesem Weg investierte er viel Zeit in die theoretische Fort- und Weiterbildung, seine Fitness und die persönliche Weiterentwicklung. „Dieses Hobby stand 15 Jahre meines Lebens an vorderster Stelle. Von 52 Wochenenden im Jahr war ich rund 40 unterwegs. Diese prägende Zeit hat viel zu meiner Persönlichkeitsentwicklung beigetragen, von der ich auch im Beruf bis heute profitiere“, so Schneider. Eine Einschätzung, die sowohl im privaten als auch im beruflichen Umfeld geschätzt wird. Verlässlichkeit gepaart mit Wissen und klarer Ansprache, ohne die Empathie zu vergessen, gehören zu Fabian Schneiders Eigenschaften, die ihm auch in jungen Jahren schon großen Respekt eingebracht haben.

## Stark und überzeugend auch in Krisenzeiten

So ließen auch die beruflichen Herausforderungen nicht lange auf sich warten. Als Kreisinspektor startete er nach der Ausbildung im Jahr 2016 beim Bauamt der Kreisverwaltung seine berufliche Laufbahn. Auch in schwierigen Momenten, wie etwa der kompletten Räumung eines Campingplatzes aufgrund erheblicher Brandschutzmängel, konnte er die von der Maßnahme Betroffenen durch Ruhe, Kompetenz und Überzeugungskraft für seine Argumente gewinnen und machte so verwaltungsmäßig auf sich aufmerksam. 2019 wurde er Projektleiter für das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Projekt „Hauptamt stärkt Ehrenamt“, das durch die Pandemie allerdings nach drei Monaten ausgesetzt werden musste.



“

Fabian Schneider vor dem Rathaus der VG Mendig, in der er als Büroleiter tätig ist.

Foto: privat



Mit dem Coronavirus kam für Fabian Schneider die ganz große Bewährungsprobe. Als Koordinator im Kampf gegen das Virus wurde er im Gesundheitsamt eingesetzt, um die Auswirkungen der Pandemie im Kreis Ahrweiler einzudämmen. Als sich dann ab dem Herbst 2020 das Impfangebot durch die Verfügbarkeit der Impfstoffe abzeichnete, baute er gemeinsam mit seinem inzwischen zusammengestellten Team – bestehend aus Ärzten, Apothekern, medizinischem Fachpersonal und Verwaltungsmitarbeitern – das Impfzentrum des Kreises Ahrweiler hauptverantwortlich auf und sorgte für einen koordinierten Betrieb. „Wie für viele solcher Einrichtungen im ganzen Land lagen für Aufbau und Betrieb eines Impfzentrums weder Erfahrungen noch Handbücher vor“, erinnert sich Fabian Schneider an die ersten Tage. „Da hat man mal gesehen, was moderne Verwaltung kann. Das Impfzentrum hatte innovative Ideen, wie etwa die Impfnacht in den Mai oder eine medizinische Drehscheibe am Bahnhof Ahrweiler, die das spätere Vorbild für die Impfbusse war.“

Und dann kam die Flutkatastrophe an der Ahr, mit der inmitten der anhaltenden Pandemie die Schließung des Impfzentrums einherging. Aber auch hier bewährte sich das Organisationstalent von Fabian Schneider. Aufgrund des Ausfalls der öffentlichen Infrastruktur und medizinischen Versorgung, konnte, dank des außerordentlichen Engagements des benachbarten Impfzentrums Koblenz, der Coronaschutz für die Flutbetroffenen und Ersthelfenden nicht nur schnell ins Tal gebracht werden, sondern den Menschen wurden angesichts der verheerenden Situation auch unbürokratische Impfangebote gegen Hepatitis und Tetanus gemacht.

## Offen für Neues

Kurz zuvor taten sich für Fabian Schneider inzwischen neue Türen auf. Seine Bewerbung als Büroleiter in der Verbandsgemeinde Mendig war durch den Beschluss des Verbandsgemeinderates im Mai 2021 bestätigt worden, die Aufgaben im Kreis Ahrweiler durch die Flutkatastrophe vom 14./15. Juli 2021 aber noch nicht abgeschlossen. Deshalb fand man einen Weg des „Miteinanders“. Am 1. August 2021 startete Schneider offiziell im Rathaus von Mendig in seine neuen, verantwortungsvollen Aufgaben, bis Oktober 2021 weilte er aber im Rahmen einer Abordnung noch an vier Tagen pro Woche im Ahrtal, um die begonnenen Arbeiten abzuschließen.



„Ich bin froh, dass Jörg Lempertz, Bürgermeister der Verbandsgemeinde Mendig, dies in der damaligen Notlage uneigennützig ermöglicht hat. In so jungem Alter die Stelle als Büroleiter anvertraut zu bekommen, ist natürlich eine Herausforderung und Ehre zugleich. Aber die vorherige Aufgabe im Ahrtal, gerade unter diesen Umständen zu einem persönlichen Abschluss bringen zu können, war mir genauso wichtig.“ Nach knapp zwei Jahren Büroleitertätigkeit in Mendig will Fabian Schneider seine Positionen und neue Wirkungsstätte bisweilen gegen nichts anderes mehr eintauschen und sagt: „Die Kunst des Loslassens ist die Fähigkeit, das Alte zu schätzen und dem Neuen mit offenem Herzen zu begegnen.“ Für ihn also der richtige Schritt auf der Karriereleiter.

Apropos Abschluss: Auch in seinem Engagement als Schiedsrichter ergab sich im Sommer 2023 eine Art Abschluss. „Das Schiedsrichtertwesen im DFB ist klar strukturiert. Ich bin da recht schnell durch die unteren Ligen bis ran an den Profibereich gekommen und habe meine Leistung jeweils bestätigen können. Für den Wechsel von den Amateuren zu den Profis spielt aber auch das Alter eine Rolle. Und da waren für mich klare Signale zu erkennen, dass man jüngeren Kandidaten den Vorzug geben möchte. Ich habe mich daher entschlossen, Familie und Beruf in den Vordergrund zu stellen und meine Einsätze als Schiedsrichter auf die Rheinlandliga zu beschränken. Nach dem verletzungsbedingten Ausscheiden als Spielleiter beim Rheinland-Pokalfinale 2022 war der erneute Spielauftrag des Verbandschiedsrichterausschusses für das Pokalfinale 2023 ein krönender Abschluss meiner Schiri-Karriere.“ Ein Schritt zurück also, möchte man meinen. Aber Fabian Schneider ist mit sich völlig im Reinen. „Ich habe viel erleben dürfen und unzählige Erfahrungen gesammelt. Davon kann ich jetzt als Lehrwart dem Nachwuchs etwas zurückgeben.“



Noch ist im Haus im schönen Ahrtal einiges zu tun. Es soll Wohnsitz der jungen Familie Schneider werden – Nachwuchs nicht ausgeschlossen.

Foto: privat

## DIE WEICHEN FÜR PRIVATES UND BERUF SIND GESTELLT

FOTO UNTEN | Nach dem Fußball auf neuen Wegen: Seit dem Sommer 2023 sind Vanessa und Fabian verheiratet.

Foto: Cathy Kohlenberg



Mehr Zeit ist nun auch für Privates. Seit Juli 2023 ist Fabian Schneider verheiratet. Die frei gewordenen Kapazitäten widmet er seiner ganz persönlichen „Glücksformel“, wie er sie nennt. „Glück ist, wenn Vorbereitung auf Gelegenheit trifft“, sagt der 30-Jährige, der aktuell einen berufsbegleitenden Masterstudiengang am Rhein-Ahr-Campus in Remagen absolviert. Er glaubt daran, dass Glück sich gerecht verteilt. Jeder habe die Möglichkeit, Glück zu haben. „Weil wir alle in einer freiheitlichen Gesellschaft leben und selbst Entscheidungen treffen können.“

Seinen Lebensmittelpunkt hat er mit seiner Frau Vanessa in Ahrweiler gefunden, wo er auch im Vereinsleben stark verwurzelt ist. Und wenn dann neben seinen mannigfaltigen, ehrenamtlichen Engagements als Clubmaster im Lions Club, Königsglied der Bürgerschützen oder beim Ahrweiler BC abends mal ein wenig Ruhe eintritt, findet man Fabian gerne am Schachbrett. „Mein Großvater hat mich an das Spiel herangeführt und irgendwann war ich so gut, dass ich ihn besiegt habe. Heute ist beispielsweise mein Schwiegervater ein starker Gegner. Für mich ist das aber kein Wettkampf im sportlichen Sinne, sondern eher ein mentaler Ausgleich zu den Herausforderungen im Alltag. Im Schach finde ich zur inneren Ruhe und Stärke, genau wie im täglichen Frühsport ab 5 Uhr morgens.“

Und wo möchte Fabian Schneider beruflich in zehn Jahren sein? „Ich habe in jungen Jahren im Sport und Beruf schon viel Erfüllendes erreichen dürfen, daher mache ich mir im Moment keine großen Gedanken, wo es noch hingeht. Ich bin sehr zufrieden mit dem bisher Erreichten, aber weiterhin offen für neue Wege und Ziele.“

DIE KUNST DES LOSLASSENS IST DIE FÄHIGKEIT,  
DAS ALTE ZU SCHÄTZEN UND DEM NEUEN MIT  
OFFENEM HERZEN ZU BEGEGNEN.



# Per Koch-App einfach zum leckeren Gericht

Moderne Apps und smartes Kochgeschirr sind nützliche Multitalente in der Küche

Entdeckt von  
Jacqueline Schlechtriem, djd



Ob für das Mittagessen mit der Familie oder das Dinner mit Freunden: Manchmal fehlt eine zündende Idee, was auf den Tisch kommen soll. Lecker soll es sein und möglichst unkompliziert in der Zubereitung. Eine gute Hilfestellung, um Gäste und Familie mit köstlichen Gerichten zu verwöhnen, bieten heutzutage Koch-Apps.

## App an das smarte Kochsystem koppeln

So gibt es zahlreiche Rezept-Apps, mit denen Hobbyköche eine vielfältige Auswahl an Gerichten finden. Filter-Funktionen helfen dabei, gezielt nach vegetarischen und veganen Rezepten zu suchen oder vorhandene Lebensmittel sinnvoll zu verwerten. Nach Kategorien sortiert sind zum Beispiel die schmackhaften Rezeptideen in der AMC Cook & Go App, die ständig ergänzt werden. Lieblingsrezepte können Hobbyköche als Favoriten abspeichern.

Ideal für Kochanfänger: Man wird Schritt für Schritt durch den gesamten Kochprozess geführt und erhält zudem nützliche Tipps und Tricks mit Video. Die App ist via Bluetooth an den akustischen Signalgeber des smarten Kochsystems gekoppelt, was ein temperatur- und zeitkontrolliertes Kochen ermöglicht.

Kochen über weitere Entfernungen ist über WLAN genauso möglich. Es hat den Vorteil, dass die Lebensmittel immer mit der genau richtigen Temperatur zubereitet werden und somit Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten bleiben. Über das Smartphone oder Tablet haben Hobbyköchinnen und -köche den Kochvorgang jederzeit im Blick. Unter [www.amc.info](http://www.amc.info) gibt es weitere Infos zu dem Kochsystem und der App, die im Apple Store oder bei Google Play erhältlich ist. Über die Rezeptkanäle finden sich zahlreiche Rezepte zum leichten Nachkochen wie Auberginen-Caponata oder Artischocken alla Romana. Ausprobieren sollte man auch diesen Rezepttipp. ■



## Auberginen- und Zucchini-Röllchen mit Ricotta

### Zubereitung:

Zucchini und Aubergine putzen und längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rucola putzen und mit Pistazien im Gemüse- und Zwiebelhacker zerkleinern. Ricotta, Zitronensaft und Gewürzmischung Al 'n Pep zugeben und vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne Arondo Grill auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten. Gemüsescheiben beidseitig mit Olivenöl bestreichen und portionsweise braten, bis der Wendepunkt erreicht ist, wenden und offen fertig braten. Gemüsescheiben mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Anschließend je einen Esslöffel der Ricottamasse auf das schmale Ende der Gemüsescheiben legen und vorsichtig aufrollen. Tipp: kühl, aber nicht zu kalt genießen.

### Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 40 g Rucola
- 25 g Pistazien, geröstet
- 250 g Ricotta
- 2 TL Zitronensaft
- 1 1/2 TL Gewürzmischung AMC Al 'n Pep
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl



Linke Seite li.: Der Kochprozess wird auf dem Display des Smartphones angezeigt.  
Rechte Seite unten: Das smarte Kochgeschirr ist Wi-Fi fähig und kann über die sogenannte Cook & Go App gesteuert werden.

Fotos: djd/AMC Alfa Metalcraft Corporation

# VON ELEGANT BIS CHARMANT – EIN GLANZSTÜCK FÜR DIE SINNE

Küchenfronten aus Linoleum strahlen durch ihre besondere Haptik viel Natürlichkeit aus.  
Foto: VDM/Sachsenküchen



## DUNKLE ELEGANZ

Die aktuelle Küchen-  
Einrichtungstrends

Entdeckt von Karin Adelfang | Fotos: VDM

In der Küche machen Akzentfarben an den Wänden Lust aufs Kochen und erinnern an Gewürze oder Kräuter. Stark angesagt sind Holzfronten, die dank vertikaler Rillen zeitlosen und handwerklichen Charakter haben und das Material Holz richtig in Szene setzen. Möbeltüren werden großzügig geplant, auch über ganze Küchen hinweg mit möglichst wenig horizontalen Fugen, um das Design der vertikalen Rillenfronten nicht zu stören. So sehen wir in der Küche Hochschränke mit durchgängiger Front und auch vermehrt Drehtüren im Unterschrankbereich.

Alternativ zu den gerillten Fronten zeigen Hersteller auch neue Rahmenfronten in Holz oder Uni, die durch einen sehr eleganten und dünnen Rahmen von nur circa einem Zentimeter Breite einzelne Möbelstücke oder ganze Küchen zu eleganten Klassikern machen. Vitrinen und offene Regale lockern die Wohnküche auf und leiten nahtlos in den Wohnraum über. Neben schwarzen, supermatten Fronten finden sich zunehmend komplett mit Holzfronten ausgestattete Küchen. Kombiniert wird das Holz mit edler Marmoroptik auf keramischen Platten. Graue, hellbeige oder schwarze Steinoptiken dominieren hier, da sie sich mit nahezu allen Holzarten kombinieren lassen. Armaturen, Spülen und Griffe kommen häufig Ton in Ton daher, in warmen Metallen oder in Schwarz. ■



Ausdrucksstark: Die Kochinsel wird von einem dunklen Kalkstein umhüllt.  
Foto: VDM/SieMatic

Durch die vertikalen Rillen besitzen die Holzfronten einen zeitlosen und handwerklichen Charakter. Dazu passt die Arbeitsplatte aus Naturstein.  
Foto: VDM/Leicht/P. Schumacher

BlackLine heißt die Antwort auf exklusive Designansprüche. Sorgfältig ausgewählte Materialien und eine innovative Ausstattung formen ein repräsentatives Gesamtbild. Das puristische Gestaltungskonzept fasziniert mit illuminierten, ergonomisch geformten Griffleisten in Kombination mit der attraktiven „Tip on“-Technologie. Keine Frage: Bei der BlackLine geht es um nichts weniger als um Perfektion.



## KÜCHENWELT

CHRISTOPH DÖTSCH

Industriestraße 21  
56218 Mülheim-Kärlich  
Telefon 0261/2022

# Eine kulinarische Reise nach Italien

Die Pizzeria Chianti in Koblenz ist seit 40 Jahren ein Ort der Liebe, Gastfreundschaft und vorzüglichen Speisen

Text: Timo Berns | Fotos: Timo Berns, privat

Der Weg von einer spontanen Reise über den Rhein im Jahr 1979 zu einem 40-jährigen Jubiläum einer beliebten Pizzeria in Koblenz ist eine Geschichte voller Leidenschaft, Engagement und Liebe zur kulinarischen Kunst.

Die Geschichte beginnt mit Susan Gannon, einer jungen Engländerin, die das Schicksal über den Rhein nach Koblenz führte. Zusammen mit ihren beiden Freundinnen arbeitete sie auf dem Touristenschiff „Roland of England“, das regelmäßig in Koblenz einen Zwischenstopp einlegte. Die Faszination für die Region führte dazu, dass die drei Freundinnen beschlossen, nach kurzer Zeit zurückzukehren und ihr Glück in dieser bezaubernden Stadt zu suchen. Ihre Reise führte sie in die Gastronomie, wo sie nicht nur Jobs fanden, sondern auch ihre Leidenschaft für guten Service entdeckten. Im Jahr 1983 wagte Susan gemeinsam mit einem befreundeten Paar den Schritt – sie erwarben ein Gastronomieobjekt in Moselweiß. Dies war die Geburtsstunde der Pizzeria Chianti.

Sechs Jahre später übernahm der befreundete sizilianische Koch Manuele die Küche und entfaltete hier seine kulinarischen Fähigkeiten. Susan trug derweil elementar dazu bei, eine herzliche und einladende Atmosphäre im Restaurant zu schaffen. Das Schicksal spielte auch in ihrem Privatleben mit – und so fanden Susan und Manuele nicht nur beruflich, sondern auch privat zueinander.

Die familiäre Atmosphäre der Pizzeria Chianti wurde nicht nur von Susan und Manuele geschaffen, sondern auch durch ihre Tochter, die bereits in der Grundschule eine charmante Tradition ins Leben rief. Jeden Tag nach der Schule brachte sie ihre Freunde mit, um sich eine köstliche Portion Pizzabrötchen abzuholen. Diese liebgewonnene Geste entwickelte sich schnell zur Tradition in Moselweiß, die bis heute lebendig ist.

Obwohl die inzwischen 33-jährige Tochter nicht mehr persönlich vorbeikommt, halten die Schüler der Moselweißer Grundschule die Tradition aufrecht. Noch immer freuen sie sich auf dem Heimweg auf ihre Portion Pizzabrötchen aus der Pizzeria Chianti. Diese kleine Anekdote verleiht dem Restaurant nicht nur eine persönliche Note, sondern zeigt auch, wie tief die Verbundenheit mit der Gemeinschaft vor Ort verwurzelt ist.



40-jährige Tradition, gemütliches Ambiente, ausgelassene Stimmung und köstliches Essen – ein Ort zum Wohlfühlen in Koblenz-Moselweiß.



## UNSERE PARTNER



Die Pizzeria Chianti entwickelte sich zu einem beliebten Treffpunkt für Einheimische und Touristen. Trotz Herausforderungen wie einem schweren Brand vor etwa 15 Jahren und der Corona-Pandemie trotzte das „Chianti“ allen Widrigkeiten und erfreut sich auch nach vielen Jahren noch großer Beliebtheit.

Im September 2023 wurde das 40-jährige Jubiläum der Pizzeria gefeiert. Die Gäste schätzen die authentische italienische Küche und die familiäre Atmosphäre, die das charmante Lokal bietet. Die Pizzeria Chianti wurde nicht nur durch die Leidenschaft von Susan und Manuele geprägt, sondern auch durch treue Partner wie die Firma

Bier Schneider aus Mülheim Kärlich und die Königsbacher Brauerei, die wesentlich zum langjährigen Erfolg des Restaurants beitragen.

Das Jubiläum ist nicht nur ein Anlass zum Feiern, sondern auch eine Gelegenheit, all jenen zu danken, die diesen langjährigen Erfolg möglich gemacht haben. Susan und Manuele sind stolz darauf, ein wichtiger Teil der Koblenzer Gemeinschaft zu sein, und sie freuen sich auf viele weitere Jahre, in denen sie ihre treuen Gäste verwöhnen können. Die Pizzeria Chianti wird immer ein Ort der Liebe, Gastfreundschaft und vorzüglichen italienischen Speisen in Koblenz bleiben. ■

## KONTAKT

**Pizzeria Chianti**  
Gülser Str. 18 | 56073 Koblenz  
Telefon 0261 44630



# Saisonküche

ALLES HAT SEINE ZEIT

Entdeckt von Daniel Korzilius | Fotos: Jo Kirchherr

Sylvia Hofer und Dorothee Holsten von der Terrassenmosel zeigten bereits in ihrem erfolgreichen Debüt-Kochbuch „Winzerküche“, wie traditionelle Rezepte mit dem Thermomix neu gedacht und kreiert werden können. Mit der „Saisonküche“ nehmen sie diesmal eine noch klarere Haltung zum Thema Nachhaltigkeit ein. Denn bei den beiden schwang immer öfter das Gefühl mit, dass an diesem ganzjährig unbegrenzten Lebensmittelangebot, das uns die Supermärkte beschere, etwas nicht richtig sein kann. „In unserer ‚Saisonküche‘ kommt nur das in den Mixtopf, was die Böden vor Ort eben saisonal hergeben. Dafür haben wir das Buch in die vier Jahreszeiten untergliedert und beantwortet für die Leser automatisch die Kernfrage ‚Wann reift was in unseren Breitengraden heran?‘“, erklärt Sylvia Höfer.

Die „Saisonküche“ ist in erster Linie – wie bereits die „Winzerküche“ – eine Liebeserklärung der beiden an die Region zwischen Rhein und Mosel. Dorothee Holsten: „Mit diesem Kochbuch nehmen wir die Leser wieder mit in unsere Welt und zeigen, dass der neue Fokus auf das, was quasi vor der Tür wächst, keine Einschränkung bedeutet, sondern zu vielseitigen und authentischen Gerichten führt.“ Und ganz nebenbei wird sich das Blättern, Nachkochen und Schlemmen wie ein genüsslicher Kurzurlaub anfühlen!



ISBN: 978-3-00-075518-7  
Zu bestellen auf [www.maedels-kueche.de](http://www.maedels-kueche.de),  
[www.reuffel.de](http://www.reuffel.de) oder [www.rz-forum.de](http://www.rz-forum.de)

## KONTAKT

[www.maedels-kueche.de](http://www.maedels-kueche.de)



# Steillagen-Zopf

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Ruhe- und Backzeit | Portionen: ca. 20 Scheiben

## Zutaten:

125 g Milch	50 g + 50 g Puderzucker
1 Würfel frische Hefe (42 g)	250 g Marzipan-Rohmasse
1 Prise Salz	50 g Zitronat
75 g Zucker	25 g Orangeat
500 g Mehl (Type 405)	300 g weiche Butter
300 g weiche Butter	50 g gehackte Mandeln
2 Eier (Größe M)	etwas Mehl

## Zubereitung:

Milch, Hefe, Prise Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten/37°C/Stufe 1 verrühren, 5 Minuten ruhen lassen. Mehl, 175 g Butter und 1 Ei zugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten, umfüllen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen 50 g Puderzucker in den Mixtopf sieben, Marzipan und 1 Ei zugeben und 30 Sekunden/Stufe 7 vermischen, umfüllen und den Rest mit den Händen verkneten. Zitronat und Orangeat in den Mixtopf geben und 5 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern.

Mandeln und Zitronat-Orangeat-Mischung mit den Händen unter den Teig kneten und 20 Minuten gehen lassen. Marzipan dritteln und zu drei 45-50 cm langen Strängen rollen.

Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/ Gas: siehe Hersteller). Stollenteig ebenfalls dritteln und zu gleich langen Strängen rollen. Teigstränge mit einer Küchenrolle etwas flach drücken und die Marzipanrollen in die Mitte legen. Teig über dem Marzipan gut zusammendrücken.

Rollen zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 20-30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen. Dann den Backofen auf 175°C (Gas: Stufe 2) herunter schalten und den Stollen in zirka 30 Minuten fertig backen. Inzwischen die restliche Butter schmelzen. Heißen Stollen im Wechsel mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Zum Schluss nochmals dick mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Stollen fest in Folie wickeln und mindestens 2-3 Tage durchziehen lassen. ■



Der Hefezopf, mit Puderzucker bestäubt, erinnert an die Gewinner Steillagen, die mit Schnee auch wie bezuckert aussehen. Foto: Jo Kirchherr

# DIE WAHL-GROUP: innovativ, kundenfreundlich und serviceorientiert

Text: Jacqueline Schlechtriem | Fotos: privat, Renault-Group



Autohaus Horst Wahl  
bietet auch für Sie  
die passende Lösung



Gründer Philipp Wahl macht sich 1898 mit der „Waagenbau- und Eisenkonstruktionswerkstätte“ selbstständig. Sein Sohn Alfred Wahl tritt 1920 dem väterlichen Unternehmen bei, wo er sich der Leitung und dem Verkauf in der Motorradabteilung widmet. Foto: privat



\*Gesamtverbrauch kombiniert: 4,9-4,6 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 110-105 g/km. Werte gemäß WLTP; NEFZ-Werte liegen für dieses Fahrzeug nicht vor.

Der Automobilmarkt verändert sich – wo früher PS und technische Raffinessen im Vordergrund standen, sind heute Sicherheit, clevere Assistenzsysteme und sparsamer Verbrauch gefragt – und auch die Individualisierung spielt eine immer größere Rolle. Darauf sind die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beim Autohaus Horst Wahl in Koblenz und Montabaur bestens eingerichtet. Egal, ob es darum geht, einen neuen Pkw für die Familie zu finden, einen Transporter für einen Handwerksbetrieb zu erwerben oder einen angemessenen Preis für einen Gebrauchtwagen zu erhalten. Traditionell steht die Marke Renault hier im Mittelpunkt – seit einiger Zeit ergänzt durch die zum gleichen Konzern gehörige Marke Dacia. Gerade letztere erfreut sich bei preisbewussten Kunden großer Beliebtheit.

Der neue Renault Espace:  
Ikone in sechster Generation

Über fünf Generationen zur automobilen Ikone gereift, kam im Frühjahr 2023 der neue Renault Espace mit unveränderter DNA, aber im sportlich-elegantem SUV-Design auf den Markt. Wie seine Vorgänger bietet der mit fünf oder aufpreisfrei mit sieben Sitzen angebotene Newcomer ausgezeichneten Langstreckenkomfort und eine hochwertige Ausstattung. Als Antrieb dient der hocheffiziente E-Tech Full Hybrid 200 mit 146 kW/199 PS Systemleistung.

## DER NEUE RENAULT ESPACE E-TECH FULL HYBRID 200 PS



jetzt bei uns bestellbar

bis zu 80% elektrisches Fahren in der Stadt<sup>1</sup>  
und bis zu 1.100 km Reichweite<sup>2</sup>  
7 oder 5 Sitze<sup>3</sup>, bis zu 777 Liter Kofferraumvolumen<sup>3</sup>  
4Control Advanced<sup>3</sup> mit integriertem Google  
und 50 Apps im Fahrzeug<sup>4</sup>

Renault Espace E-Tech Full Hybrid 200, Benzin, 146 kW: Gesamtverbrauch (l/100 km): niedrig: 3,8; mittel: 4,2; hoch: 4,2; Höchstwert: 5,6; kombiniert: 4,6; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert (g/km): 105 (nach gesetzl. Messverfahren, Werte nach WLTP).

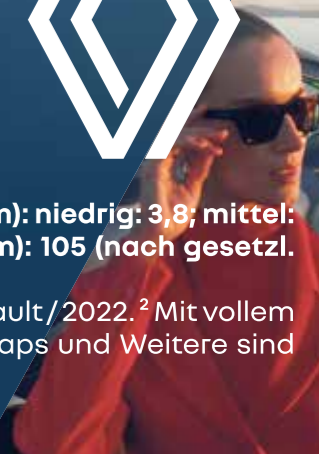
<sup>1</sup> Abhängig von Batteriestand und individuellem Fahrverhalten / interne Quelle Renault / 2022. <sup>2</sup> Mit vollem Tank nach WLTP-Daten. <sup>3</sup> Je nach Version. <sup>4</sup> Google Play, Android Auto, Google Maps und Weitere sind Marken von Google LLC.

Abb. zeigt neuen Renault Espace E-Tech Full Hybrid mit Sonderausstattung.

# WAHL

**HORST WAHL GMBH & CO. KG**  
Andernacher Straße 232 · 56070 Koblenz  
+49 261 80800-0 · www.wahl-group.de  
renault.koblenz@wahl-group.de

Alleestraße 22 · 56410 Montabaur  
+49 2602 999752 · www.wahl-group.de  
renault.montabaur@wahl-group.de





Gerd Thiel, Michael und Paula im Naturteich bei der Hydrotherapie

# Tierunterstützende INTERVENTION & PÄDAGOGIK

DogTher® Natur Akademie bietet tierische Maßnahmen, um Kinder, Jugendliche und Erwachsene in ihrem Alltag zu fordern und fördern

Entdeckt von Juliane Windt | Text: Gerd Thiel | Fotos: DogTher®



Leise, kaum hörbar, kommt Paula auf sanften Pfoten heran. Sie überlegt nicht lange und schmiegt sich mit ihrer ganzen Weichheit an das kleine Kind. Gemeinsam liegen sie nun so da, auf der bunten Behandlungsliege in der DogTher® Natur Akademie.

Was für ein besonderer Ort. Hier dürfen Kinder noch Kinder und Erwachsene kindlich sein. Ein Ort, der neben einer besonderen Atmosphäre eben auch Sicherheit und Wohlfühlen verspricht. Am Ortsrand der Winzergemeinde Braunenberg (Juffer), direkt in den Weinbergen gelegen.

Hier finden wir das Team der DogTher® Natur Akademie.

Das sind aktuell 22 Therapeuten und Therapeutinnen sowie 36 Hunde von 2,5 Kg bis 58 Kg mit ganz verschiedenen Charakteren. Das hat den besonderen Vorteil, dass sich jeder Mensch einen sogenannten Spiegelhund aussuchen kann, mit dem er sich gut fühlt. Spiegelhunde – das sind die Tiere, welche das jeweilige Verhaltensmuster der Klienten spiegeln, da sie es meist selbst haben.



Das Team im Palliativ und Hospizeinsatz.

Bei DogTher® geht es nicht um klassische Konditionierung der Tiere, sondern das ausgeprägte Art- und Rassespezifische Muster. Jeder Therapiebegleithund darf sich frei und individuell entwickeln und ist somit Spezialist in ganz unterschiedlicher Ausprägung. Das kommt den Klienten zugute.

Dies sind meist Kinder mit besonderen Themen. Nach der Flutkatastrophe waren es Kinder von der Ahr und aus dem Flutgebiet um Trier. Kriegsflüchtlinge aus Afghanistan und der Ukraine.

Jeden Monat sind die individuell ausgebildeten Therapiebegleithunde in einer Kinder- und Jugendpsychiatrie, wo sie für Kinder mit psychischen Erkrankungen und Kinder mit ADHS oder Autismus-Spektrum-Störungen im Einsatz sind. Donnerstags geht es dann in eine Palliativstation, wo das Team DogTher® Menschen auf dem letzten Stück des Weges begleitet und ihnen mit viel Empathie und Herz begegnet.

Es sind die zahlreichen kleinen Wunder, sagt Gerd Thiel, Sozialpädagoge und Inhaber der DogTher® Natur Akademie, die ihn bewegen. Wenn Kinder wieder Motivation haben, sich zu bewegen oder zu greifen. Wenn sich Hände Herz öffnen. Wenn in der DRK-Demenz-Einrichtung ältere Damen und Herren wochenlang die Namen der Hunde wissen – sich selbst aber in der Demenz verloren haben. Das sind kleine Wunder.

Auch Kinder aus Koblenz und dem Westerwald kommen öfter an die Mosel, oder das Team fährt in deren Grundschulen und Kindergärten. Dort können die Kinder spielerisch soziale und emotionale Kompetenzen erlernen und neu definieren. Gemeinsam mit den Hunden stark werden und sich in den eigenen Möglichkeiten wiederfinden.

Das Team DogTher® ist zudem deutschlandweit und in Luxemburg im Einsatz mit einem mobilen Therapieraum, der über Spenden generiert wurde und der speziell für Einsätze geschaffen wurde, in denen keine passenden Räume zur



Nähe und Distanz zeigen eigene Ressourcen der Klienten.

Verfügung stehen. Mit Hilfe des mobilen Therapieraums, sind überall therapeutische Maßnahmen für betroffene Kinder möglich.

Eine ganz andere Seite zeigt sich, wenn Firmen und Einzelpersonen mit tiergestütztem Training und Coaching in Kontakt kommen. Hier werden über die Hunde durch den gezielten Ablauf ganz besondere Muster in der Kommunikation sichtbar und für die Teilnehmer klarer. So können in Betrieben Kommunikation und Werteempfinden gestärkt und die Abläufe verbessert werden.

DogTher® ist keine therapeutische Maßnahme für behinderte Menschen – sondern kann eine tierische Chance sein, für jeden, der sich darauf einlassen möchte, einem wundervollen Tier zu begegnen.

Auch bei der Auswahl für den Familienhund hilft das Team DogTher® und begleitet den Weg von der Auswahl bis zum Kauf und darüber hinaus, denn die ersten 20 Wochen sind wesentlich in der Beziehungsdynamik eines Hundes. Hier wird auf die art- und rassespezifischen Grundlagen der Welpen geachtet, denn bei DogTher® gibt es keine klassische Konditionierung. Mensch und Hund sollen sich immer wohlfühlen im Miteinander und nur dann können beide voneinander „profitieren“.

## KONTAKT

Gerd Thiel | Sozialpädagoge

DogTher® Natur Akademie für  
Tierunterstützte Intervention und Pädagogik

TeamTraining und Coaching

[www.DogTher.com](http://www.DogTher.com)



# Natürlich schön VON KOPF BIS FUSS

Foto: djd/Jentschura International/  
Mandar-shutterstock

Mit basischer Beautypflege Haut und Umwelt schützen

Nachhaltigkeit und Natürlichkeit sind wichtige Themen in unserer Gesellschaft. So ist auch Naturkosmetik weiter auf dem Vormarsch. Doch wie soll man den riesigen Beautydschungel überblicken? Ein bewährter Ansatzpunkt ist die basische Haut- und Körperpflege. Sie beinhaltet verschiedene Anwendungen, die das heimische Badezimmer in eine echte Wellness-Oase verwandeln. Voll- oder Teilbäder mit einem mineralischen Badesalz wie „Meine Base“ verwöhnen die Körperhülle auf natürliche Weise und fördern dabei gezielt die Entgiftung und Selbstfettung der Haut. Zusätzlich können Bürstungen sowie Peelings mit dem Pflegesalz die Durchblutung anregen und für einen rosigen Glow sorgen. Weitere Anregungen dazu gibt es zum Beispiel unter [www.p-jentschura.com](http://www.p-jentschura.com) in der Themenwelt „Basische Körperpflege“.

Natürlich zarte Haut: Peelings mit einem mineralischen Pflegesalz können unschöne Verhornungen etwa an den Ellenbogen lösen.

Hautwasser mit Sauerstoff und ätherischen Ölen kann belebend wirken und die Mikrozirkulation anregen.

Basische Bäder und Körperbürstungen fördern die Ausscheidung von Säuren und machen die Haut angenehm weich.

Bewegung an der frischen Luft ist gut für Körper und Seele – und schafft ganz nebenbei einen rosigen Teint.



Foto: djd/Jentschura International

Entdeckt von  
Jacqueline Schlechtriem, djd

Foto: djd/Jentschura/Getty Images/Prostock-Studio



## HIGHLIGHTS ZUM SCHWELGEN: So schön ist der Christmas Garden Koblenz

Einzigartig illuminiertes  
Rundweg über  
die Festung Ehrenbreitstein



ANZEIGE

Der Christmas Garden Koblenz präsentiert stolz die neuen Highlights seiner dritten Saison! Noch bis 7. Januar lädt der Christmas Garden Koblenz wieder zu einer magischen Reise auf einem rund zwei Kilometer langen, neu gestalteten Rundweg durch die zauberhaft illuminierte Festung Ehrenbreitstein ein und garantiert ein wundervolles winterliches Open-Air-Erlebnis für Groß und Klein.

Funkelnde Lichtpunkte und mit viel Herzblut inszenierte neue Installationen ziehen die Gäste in ihren Bann und

verzaubern mit exklusiv für den Christmas Garden komponierten Soundkreationen. Das einzigartige Konzept der Christmas Garden bleibt seinem hohen Anspruch treu und hat seine Vielschichtigkeit in diesem Jahr noch weiter gesteigert: Die Christmas Garden versprechen ein Erlebnis des Genusses und der Freude abseits des vorweihnachtlichen Trubels. Im Christmas Garden Koblenz erwartet das Publikum mit rund 30 Installationen eine enorme Dichte an Attraktionen, die das Event zu einer unvergesslichen Erinnerung werden lassen.

**Karten und Kombitickets** für die Seilbahn und den Christmas Garden gibt es auf [christmas-garden.de/koblenz/](http://christmas-garden.de/koblenz/) sowie auf [myticket.de](http://myticket.de) und an ausgewählten Vorverkaufsstellen.

Der Christmas Garden Koblenz ist **montags bis sonntags von 16.30 bis 22 Uhr geöffnet**, letzter Einlass ist um 20.30 Uhr. Am 24. Dezember und 31. Dezember bleibt der Christmas Garden geschlossen.

# CHRISTMAS GARDEN KOBLENZ

[christmas-garden.de](http://christmas-garden.de)

NEU:  
Rollschuhbahn  
Interaktiver  
Sternenzauber  
Videomapping  
Firegarden  
uvm.

FESTUNG EHRENBREITSTEIN

16. NOVEMBER 2023 – 07. JANUAR 2024

Kombiticket: Mit der Seilbahn zum Christmas Garden schweben. Tickets: [myticket.de](http://myticket.de), Geschäftsstelle Seilbahn Koblenz & Tourist-Information Koblenz.





# APPS für Wintersportler

Text: dpa-mag | Fotos: Benjamin Nolte/dpa-mag; adobe.stock.com

## PLÄNE TRACKER HILFE

**G**öffnete Lifte, Pistenpläne, Schneeberichte oder Einkehrmöglichkeiten: Über all das informieren viele Skigebiete oder Skiorte ihre Wintersport-Gäste mit eigenen Apps. Wer etwas Anderes oder Spezielleres sucht: kein Problem. Es gibt viele digitale Pistenhelfer.

### Ein Überblick:

**Schnee checken:** Pistenberichte, Live-Bilder von Webcams und den aktuellen Schneestatus vor Ort liefern Generalisten wie Bergfex, Skiresort oder Schneehöhen. Und das nicht nur auf den Webseiten.

Anwendungen sind jeweils sowohl für Android als auch für iOS verfügbar und liefern teils auch Wetter-Infos. Die Downloadlinks finden sich ganz unten rechts auf den Seiten, jeweils für Android und iOS. Ansonsten

**Lawinengefahr erkennen:** Skitouren-Geher, Schneeschuh-Wanderer oder Freerider, also alle, die sich auch abseits der Pisten bewegen, müssen in Sachen Lawinengefahr und Lawinenwarnungen up to date sein. Dabei helfen Apps, die die offiziellen Lawinenlageberichte und entsprechende Warnungen anzeigen.

Dazu gehören Snowsafe (etwa für Bayern, viele österreichische Bundesländer, Südtirol oder Venetien), Lawine Tirol (fürs österreichische Bundesland Tirol) oder White Risk (für die Schweiz). Alle drei sind für Android und iOS verfügbar. Eine Übersicht über sämtliche Lawinenwarndienste im Alpenraum bietet der Deutsche Alpenverein auf seiner Webseite.

**Hilfe rufen:** Bei Skiunfällen ist die Bergrettung europaweit immer auch über die 112 zu erreichen. Nationale oder lokale Alpin-Notrufe sind oftmals an Infotafeln ausgeschildert oder lassen sich vor Ort erfragen. Es gibt aber auch Apps, die im Notfall unterstützen.

Per „SOS EU Alp“ (Android und iOS) etwa lässt sich mindestens ein EU-Notruf an die 112 absetzen. In vielen Alpen-Regionen kann die App aber auch die GPS-Standortdaten sowie die Telefonnummer direkt an die zuständige Rettungsleitstelle schicken. In den Schweizer Alpen erledigt all diese Aufgaben eine App der Rettungsflugwacht namens Rega (Android und iOS). ■

lässt sich das Bergwetter in den Alpen zum Beispiel immer auf einer Service-Seite des Deutschen Alpenvereins abrufen.

**Pistenkilometer tracken:** Wer sich mit anderen vergleichen möchte oder es einfach nur spannend findet, was man an einem Ski- oder Snowboardtag so geleistet hat, greift zu Apps, die messen, wie lange und wie schnell man auf Brettern unterwegs war.

Sie registrieren zudem, wie viele Pistenkilometer und Höhenmeter Skifahrer und Snowboarder gesammelt und wie viele Abfahrten sie absolviert haben. Anwendungen aus diesem Bereich sind etwa Skifahren -- Ski Tracker (Android und iOS), Skiline (Android und iOS) oder Sportler Ski Tracker (Android).





Entdeckt von:  
Jacqueline Schleichriem

Fotos:  
Messe Frankfurt/  
Mathias Kutt;  
Messe Frankfurt

# NACHHALTIG, nostalgisch, LEBENSFROH

Als Trendplattform ist die Creativeworld die erste Anlaufstelle und Wegweiser der Hobby-, Bastel- und Künstlerbedarfsbranche. Organisiert in den drei Themenwelten Calm Essentials, Vintage Vibes und Funny Styles gibt die Trendschau der Creativeworld vom 27. bis zum 30. Januar 2024 Herstellern und Handel live vor Ort Orientierung über das, was kommt.

## Calm Essentials

Calm Essentials lenkt den Blick auf das Wesentliche. „Weniger ist mehr!“ ist das Credo. In der Beschränkung liegen ungeahnte kreative Möglichkeiten. Mehr denn je gewinnt nun die Qualität der Materialien an Bedeutung: Werkstoffe sind Wertstoffe – im Kreativprozess werden sie entsprechend gewürdigt. In der kommenden Saison fällt die Wahl auf edle Werkstoffe wie Merinowolle, Kaschmir und Mohair. Das Natürliche und Unverfälschte steht im Vordergrund.

## Vintage Vibes

Vintage Vibes feiern den Charme des bereits Dagewesenen: Nostalgisches erlebt ein Revival. Erbstücke und Flohmarktfunde verwandeln sich kunstvoll in neue Lieblingsteile. Mit unverstelltem Blick wird Altes neu betrachtet; im Kreativprozess eignet man sich Altes neu an: Textile Dessins, Keramiken oder Papiere werden charmant verändert, bemalt und umstickt oder dienen als Schablonenvorlage.

## Funny Styles

Ein Hoch auf den Humor und die Ausgelassenheit! Funny Styles beziehen ihre Inspiration daraus. Starke, kontrastreiche Gestaltungen wirken heiter, lebendig und kraftvoll. Mit Dynamik und einem Augenzwinkern mixt dieser Stil in der kommenden Saison verschiedenartige Materialien, kontrastreiche Farben und plakative Motive. Spontane, intuitive Muster und energiegeladene Neontöne stehen dabei im Zentrum.

Die Creativeworld findet zeitgleich mit der Ambiente und der Christmasworld auf dem Frankfurter Messegelände statt.

Creativeworld:  
27. bis 30. Januar 2024  
Ambiente/Christmasworld:  
26. bis 30. Januar 2024

[www.messefrankfurt.com](http://www.messefrankfurt.com)



Linke Seite: Kreative Live-Aktionen zu den neuesten Bastelthemen. Rechte Seite oben re.: Calm Essentials: Qualität und Reduzierung auf das Wesentliche. | unten li.: Vintage Vibes: Mit Raffinesse und neuer Wertschätzung wird Abgelegtem kunstvoll neues Leben eingehaucht. | unten re.: Charmant unperfekt: Inspiriert von Comicomotiven, Pixelästhetik und vibrierend kraftvollen Farben entstehen fröhlich verspielte Funny Styles.

# Auf zwei Rädern gegen den Winterblues

Entdeckt von Jacqueline Schleichriem, djd

Mit dem E-Bike fitter  
und gesünder durch die  
dunkle Jahreszeit kommen

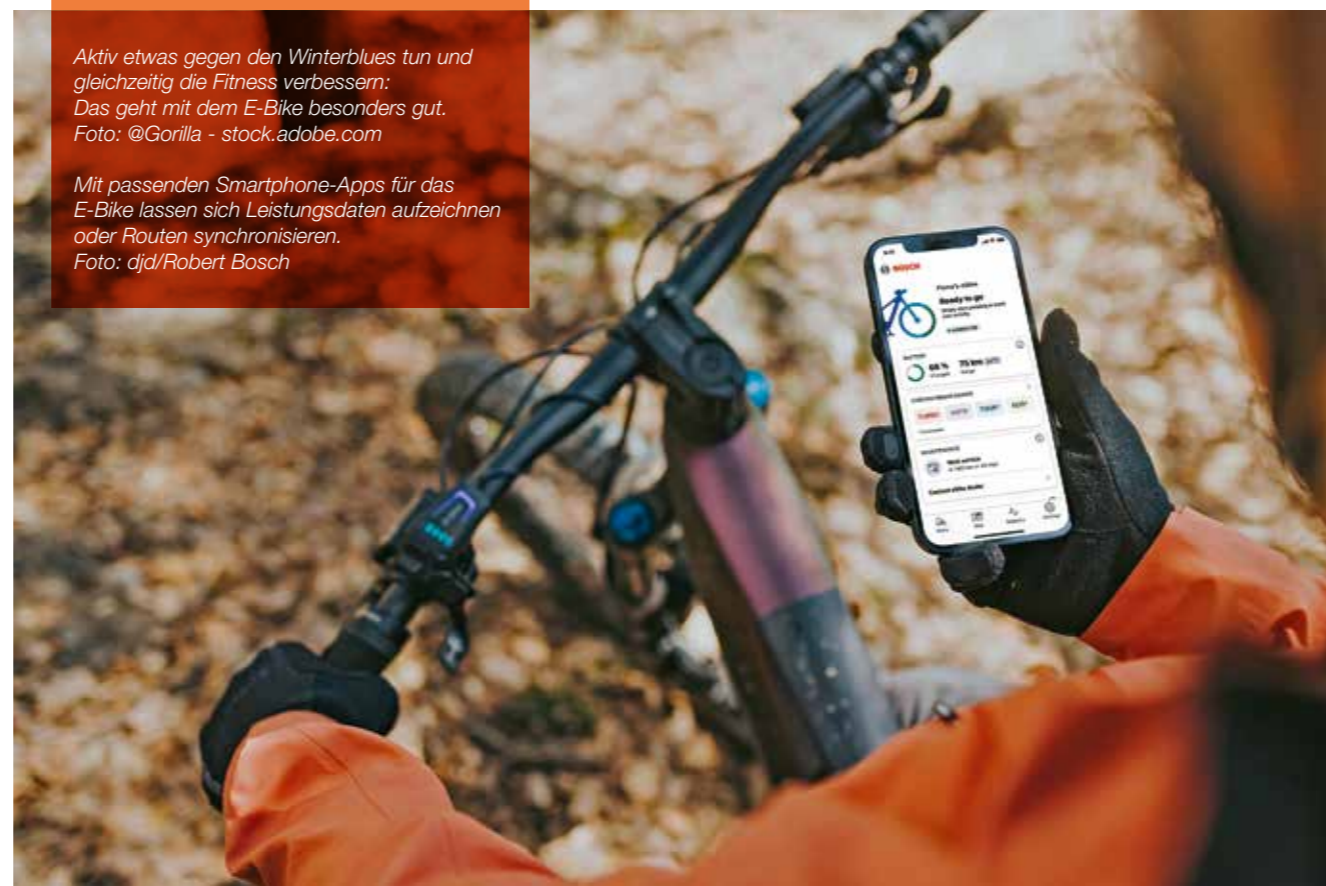
Kurze Tage, viel Dunkelheit und Schmuddelwetter können aufs Gemüt schlagen. Zudem ziehen sich in der nasskalten Jahreszeit viele Menschen auf die heimische Couch zurück. Allerdings können fehlendes Tageslicht und der dadurch verursachte Mangel an Vitamin D zum berüchtigten Winterblues mit langanhaltender Müdigkeit und fehlender Energie führen. Deshalb ist es gerade dann wichtig, möglichst viel Zeit mit Bewegung im Freien zu verbringen. Das führt zu einer Ausschüttung des Wohlfühlhormons Serotonin, Tageslicht fördert die körpereigene Produktion von Vitamin D. Bewegung bringt zudem den Kreislauf in Schwung und stärkt das Immunsystem.

Mit elektrischer Unterstützung gegen den inneren Schweinehund

Eine Sportart, die beide Faktoren kombiniert, ist das E-Biken: Dabei ist man an der frischen Luft unterwegs und profitiert von mehr Bewegung und Fitness im Alltag. Bereits eine tägliche Fahrt von rund 15 Kilometern kann das Herzinfarktrisiko um 40 Prozent senken, so eine Studie des Bundesverkehrsministeriums, der Leibniz-Universität Hannover und der Medizinischen Hochschule Hannover. Für viele ist das E-Bike inzwischen zum Personal Trainer geworden. Kein Wunder, denn bei Rädern mit elektrischer Unterstützung können Freizeitsportler sämtliche Fahrmodi an die eigenen Ansprüche anpassen. Das geht zum Beispiel mit dem Bosch-Antrieb und dem smarten System, das die Antriebseinheit, den Akku, das Display, die Bedieneinheit und das Smartphone samt der zugehörigen „eBike Flow App“ miteinander vernetzt. So lässt sich unter anderem festle-

Aktiv etwas gegen den Winterblues tun und gleichzeitig die Fitness verbessern: Das geht mit dem E-Bike besonders gut. Foto: @Gorilla - stock.adobe.com

Mit passenden Smartphone-Apps für das E-Bike lassen sich Leistungsdaten aufzeichnen oder Routen synchronisieren. Foto: djd/Robert Bosch



gen, wie intensiv und dynamisch der Motor im jeweiligen Modus unterstützen soll. Mit dieser Funktion fällt es in der dunklen Jahreszeit noch leichter, den sprichwörtlichen inneren Schweinehund zu überwinden.

Das E-Bike als Personal Trainer

E-Biker können beispielsweise die ersten Fahrten in der höchsten Unterstützungsstufe starten und dank des elektrischen Rückenwinds leichter trainieren. Je nach Stimmung und Fitness können sie sich danach schrittweise an eine sportlichere, herausfordernde Fahrweise herantasten. Dank der „eBike Flow App“ lässt sich das Rad noch individueller an die eigenen Wünsche anpassen, auch Updates sind bequem möglich und werden via Bluetooth auf das E-Bike übertragen. Außerdem arbeitet die App mit anderen beliebten Tourenplanungs- und Fitness-Apps wie komoot, Strava und Apple Health zusammen und bietet nützliche Features, um Leistung und Ausdauer gezielt zu verbessern. So ist es zum Beispiel möglich, eigene Trainingserfolge mit anderen zu teilen und sich gegenseitig zu messen – für eine Extraportion Motivation. ■

# MODISCHE Accessoires FÜR KÜHLE TAGE

Entdeckt von Jacqueline Schlechtriem, fashionpress | Foto: insta\_photos

Es sind die richtigen Details, die ein Outfit zu einem echten Blickfang machen – Accessoires werten den Look optisch auf und verleihen eine persönliche Note. Trendige Taschen, Schmuck und Gürtel ergänzen jedes Outfit und lassen sich je nach Anlass miteinander kombinieren – für einen stylischen Auftritt zu jeder Gelegenheit.

## Trend-Accessoire #1: Schmuck

Schmuck geht immer und genau deshalb sind Ketten, Ohrringe, Uhren und Armbänder auch in dieser Saison Pflicht. Hübsche Perlen-Ohrstecker beim gemütlichen Familienbrunch oder eine schicke Uhr, um beim Shopping die Zeit im Blick zu behalten – Schmuck vervollständigt jedes Outfit. Besonders angesagt ist in diesem Jahr Haarschmuck wie etwa schöne Haarspangen, ein eleganter Haarreif oder besondere Haarbänder.

## Trend-Accessoire #2: Taschen und Schirme

Kaum eine Frau verlässt das Haus ohne eine Tasche. Deshalb bleibt das modische Accessoire weiterhin im Trend. Egal ob Rucksack, Shopper oder Statement-Bag – je nach Anlass lässt sich mit der Wirkung dieser Accessoires spielen. Eine große Tasche ist vor allem in der kalten Jahreszeit praktisch, denn darin verschwindet ganz unauffällig der passende Schirm für herbstliches Regenwetter und winterliches Schneegestöber. Außerdem schützt ein praktischer Taschenschirm nicht nur vor Regen, denn je nach Design und Farbe kann der Schirm selbst zum Hingucker werden.

## Trend-Accessoire #3: Gürtel

Gürtel sind das Accessoire des Jahres! Dabei sind sie längst nicht mehr nur ein Hilfsmittel zum perfekten Halt der Jeans, sondern vor allem stylische It-Pieces, mit denen sich Kleidung ganz unterschiedlich stylen lässt. Ein schmaler Gürtel über einem weiten Kleid, einem Pullover oder Blazer lässt die Taille schmäler wirken und zaubert eine schlanke Figur. Ganz klassisch lassen sich Gürtel bei Hosen und Röcken mit ausfälligen Schnallen in Szene setzen. Wer sein ärmelloses Sommerkleid im Winter zu einem Herbststyling umgestalten möchte, trägt zum Kleid einen Pullover und befestigt ihn mit einem Gürtel auf Taillenhöhe. ■

# Winter DRINKS



Entdeckt von Jacqueline Schlechtriem, djd

Leichte, alkoholfreie Aperitifs im Sommer sind schon lange „in“. Im Winter fällt es den meisten Menschen dagegen deutlich schwerer, auf Alkohol zu verzichten. Alkoholische Getränke gehören zu den meisten Weihnachtsfeiern dazu wie der Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt. Dennoch gibt es auch in der kalten Jahreszeit genug Gründe, um auf Alkohol zu verzichten: beispielsweise aus gesundheitlichen Aspekten oder weil man noch fahren muss.

Viele Gastgeber bieten deshalb auch alkoholfreie Aperitifs oder Cocktails an, mit denen jeder und jede trinken und mitfeiern kann, weder Schwangere oder Stillende sind von der Geselligkeit ausgeschlossen. Und wer es in der Zeit vor Weihnachten doch nicht geschafft hat, ganz auf Alkohol zu verzichten, kann das neue Jahr mit einem guten Vorsatz beginnen und dem Körper ein paar entlastende Detox-Wochen gönnen. Im Trend liegt etwa der „Dry January“: Die Teilnehmer dieser Challenge verpflichten sich, einen Monat lang keinen Alkohol zu trinken.

Trotz „Alkoholfremse“ oder „Alkoholpause“ muss niemand auf einen leckeren Drink verzichten

Wer auf die Alkoholfremse treten oder eine Alkoholpause einlegen möchte, hat bei alkoholfreien Alternativen zu beliebten alkoholischen Getränken heute die Qual der Wahl. Den angesagten Zitronenlikör Limoncello etwa gibt es auch in alkoholfreien Varianten, zum Beispiel als San Limello vom Berliner Apotheken-Label „Dr. Jaglas“. Er schmeckt sowohl im Cocktail als auch im Spritz und erinnert dank seiner Zitrusnote mitten im Winter an den Urlaub in Italien. Ein alkoholfreier Aperitif aus demselben Haus ist der „Herbe Hibiskus – San Aperitivo“. Hibiskusblüten und Kräuter wie Enzian und Chirettakraut sorgen für einen erfrischend-herben Geschmack, der frische Apricot-Ton erinnert an den Aperol Spritz. Unter [www.dr-jaglas.de](http://www.dr-jaglas.de) gibt es nicht nur Rezepttipps, hier können beide Aperitifs auch bestellt werden. Auf Wunsch werden sie im weihnachtlichen Geschenkkarton geliefert. Hier sind drei Rezepttipps:



## Winter Spritz

### Zutaten

- 4 cl San Limello (alkoholfrei)
- 1 cl Holunderblütensirup
- 1 cl Mineralwasser
- 1 cl Zitronensaft (gepresst)

**Zubereitung:** Zutaten im Topf erhitzen. Mit Zitrone den Rand einreiben und in Zucker tunken.  
Glas: Weinglas, Eis: Eiswürfel, Garnitur: Zitrone und Zuckerrand.

## Hot Limello (Hot Lemon)

### Zutaten

- 1 cl San Limello
- 10g Honig
- 10cl Weißwein

**Zubereitung:** Zutaten im Topf erhitzen.  
Glas: Tumbler, Garnitur: Zimtstange und Sternanis.

## Heißer Hibiskus

### Zutaten

- 5 cl Herber Hibiskus (alkoholfrei)
- 10cl Apfelsaft
- 12cl Prosecco (alkoholfrei)
- 1/2 Orange

**Zubereitung:** Zutaten im Topf erhitzen, Orangenschalen 2 Minuten ziehen lassen.  
Glas: Tumbler, Garnitur: Zimtstange.

*Die alkoholfreien Aperitifs werden auf Wunsch auch im Geschenkkarton geliefert. Fotos: djd/www.dr-jaglas.de*



DESTILLATE VON DEN BESTEN

# ERSTER GROSSER STAATSEHRENPREIS GEHT AN BIRKENHOF-BRENNEREI



Es ist der erste Große Staatsehrenpreis, den das Land Rheinland-Pfalz überhaupt an eine Destillerie verleiht. Winzern und Weingütern wurde diese Ehre regelmäßig zuteil; für Brennereien ist es 2023 eine Premiere. Da die Birkenhof-Brennerei im vergangenen Jahrzehnt insgesamt sieben Mal den Staatsehrenpreis gewinnen konnte, wurde sie nun mit dem 1. Großen Staatsehrenpreis des Landes prämiert.

„Umso mehr erfüllt uns natürlich diese außergewöhnliche Auszeichnung mit Freude und Stolz“, meint Stefanie Klöckner, Geschäftsführerin der Birkenhof-Brennerei. Wir wollen uns und unsere Produkte immer wieder verbessern und weiterentwickeln. Daher stellen wir uns auch regelmäßig dem kritischen Urteil der Juroren. Eine solche Ehre ist – genau wie der mehrfache Gewinn des Bundesehrenpreises – die Bestätigung, dass wir etwas richtig gemacht haben.“



Siegerbrand des Jahres:  
Vogelbeere siegt zum  
dritten Mal

Ganz richtig liegt die Nistertaler Brennerei sicher auch mit ihrem Vogelbeerbrand aus der Serie der exklusiven Edelbrände. Dieser gewann kürzlich bereits zum dritten Mal in Folge den Titel „Siegerbrand des Jahres“ in der Kategorie Wildfrüchte der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

Foto: ImKinoDas



Verleihung 1. Großer Staatsehrenpreis 2023 LWK RLP  
GF Peter Klöckner (2.v.r.) nimmt die Ehrung entgegen

Foto: LWK Rheinland-Pfalz



Verleihung Bundesehrenpreis 2023  
Destillateurmeister Jonas Klöckner (2.v.l.) nimmt die Ehrung entgegen

Foto: Ministerium Ernährung und Landwirtschaft

## Über die Birkenhof-Brennerei

Echt, ehrlich, authentisch – das ist Familiensache seit 1848. Genau diese Grundsätze stehen bei der Inhabersfamilie Klöckner als Leitlinien an erster Stelle. Kombiniert man diese Qualitäten mit einer großen Portion Leidenschaft, Handwerkskunst und High-Tech, entsteht daraus ein besonderes Unternehmen – mit ebenso besonderen Produkten.

Die BIRKENHOF-BRENNEREI, Träger des Bundesehrenpreises in Gold und ausgezeichnet als „Beste Destillerie Deutschlands“ (Frankfurt Intern. Trophy 2022 und 2023), Craft Distillery Of The Year 2023 (Craft Spirits Berlin), wurde 1848 in Erbach/Nistertal gegründet und heute in siebter Generation von Stefanie und Peter Klöckner geleitet. Das Unternehmen kombiniert traditionelles (Kunst-)Handwerk mit moderner Technologie und bringt als Genuss-Manufaktur überaus erfolgreich „neue Traditionen in alte Fässer.“ Hierzu zählen Edelbrände aus Getreide und Obst, Whisky (FADING HILL, DLG-Goldmedaille 2020, Craft Spirits Gold 2020) und Gin (GENTLE66, DLG-prämiert als Bester internationaler Gin/ Dry Gin/ London Gin 2014), Rum (JON – Best in Class 2020, Craft Spirits Berlin), Vintage Korn (LUK, Korn des Jahres, Grand Gold, ISW 2020) sowie Trendliköre und traditionelle Spezialitäten wie Westerwälder Kümmel und Korn.

Vielfach national und international ausgezeichnet – die Destillerie ist mehrfacher Preisträger des Staatsehrenpreises Rheinland-Pfalz und des DLG-Bundesehrenpreises sowie einer Vielzahl von Goldmedaillen für ihre Produkte – legt das Unternehmen viel Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit und bezieht möglichst viele Rohstoffe

direkt aus der Region. Die BIRKENHOF-BRENNEREI beschäftigt derzeit 30 Mitarbeiter und vertreibt ihre Produkte deutschlandweit sowie im europäischen Ausland. Ca. 20.000 Besucher jährlich nutzen das genussreiche Besucher- und Seminarprogramm rund um das 250 qm große Besucherforum samt 1400-L-Pot-Still-Brennblase auf dem Birkenhof. Durch die direkte Verbindung von historischer Kornbrennerei, Forum, Destille und Whisky-Warehouse wird dem Besucher ein intuitiver Zugang zum Thema Destillerie ermöglicht. Weitere Informationen unter [www.birkenhof-brennerei.de](http://www.birkenhof-brennerei.de)

## Präsente von der „Besten Destillerie des Jahres 2022 und 2023“

„Zeit und Genuss sind gerade heute sehr kostbar. Und das Schönste, das wir verschenken können“, so Geschäftsführerin Stefanie Klöckner.

Das Team um Stefanie Klöckner auf dem Birkenhof hat passend zur Präsentesaison eine Vielzahl von Geschenk-Ideen zusammengestellt. Von Edelbränden, Whiskys und traditionellen Spezialitäten bis hin zu Likören, kombiniert mit leckerer Feinkost, finden Kunden jetzt im Online-Shop der Destillerie und natürlich auch vor Ort im Genuss-Store der Brennerei in Nistertal eine riesige Auswahl an Präsenten für jeden Anlass.



Präsent-Kombinationen  
Foto: ImKinoDas

ANZEIGE



TASTINGS & KURSE –  
ERLEBNISSE BUCHEN:



FON 02661 98204-0

[birkenhof-brennerei.de/das-erlebnis](http://birkenhof-brennerei.de/das-erlebnis)



**ERLEBNIS  
BRENNEREI**  
WORKING DISTILLERY

**TASTINGS  
& KURSE**  
BEI UNS & @HOME

**PRÄMIERTE  
BRÄNDE**  
IM HANDEL & ONLINE

**Birkenhof  
Brennerei**

BIRKENHOF-BRENNEREI | 57647 NISTERTAL  
[WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE](http://WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE)

# MODE TRENDS

## FRAU

### DAS COMEBACK DER RAFFINESSE IM HERBST UND WINTER

Text: dpa-mag



**K**uschelige Materialien, die uns wie ein Kokon einhüllen, auf der einen Seite. Sogenanntes Dopamine Dressing auf der anderen – also fröhliche Farben, bunt gemixt: Diese Stile bestimmten die Mode der vergangenen Jahre. Jahre, die geprägt von der Corona-Pandemie waren – und in denen Mode einerseits als „Beruhigungsmittel“ dienen sollte, wie Carl Tillesen vom Deutschen Mode-Institut sagt. Andererseits als „Antidepressiva, um nicht zu verzweifeln“.

Doch diese Zeit ist vorbei. „Und insofern ist es jetzt eine sehr interessante Saison, weil Mode wieder von dieser Funktion befreit wird, unsere Stimmung ausbalancieren zu müssen und sich wieder ihren eigentlichen Funktionen zuwenden kann“, sagt Tillesen. Sie kann, so der Trendexperte, wieder „andere Botschaften“ transportieren.

*Weiterhin viel zu sehen: die Powerfarbe Pink. Jetzt aber häufig in Kombination mit ruhigeren Tönen, wie in diesem Beispiel von Esprit (Mantel ca. 799 Euro, Hose ca. 100 Euro, Hoodie ca. 399 Euro).*

Foto: Esprit/dpa-mag

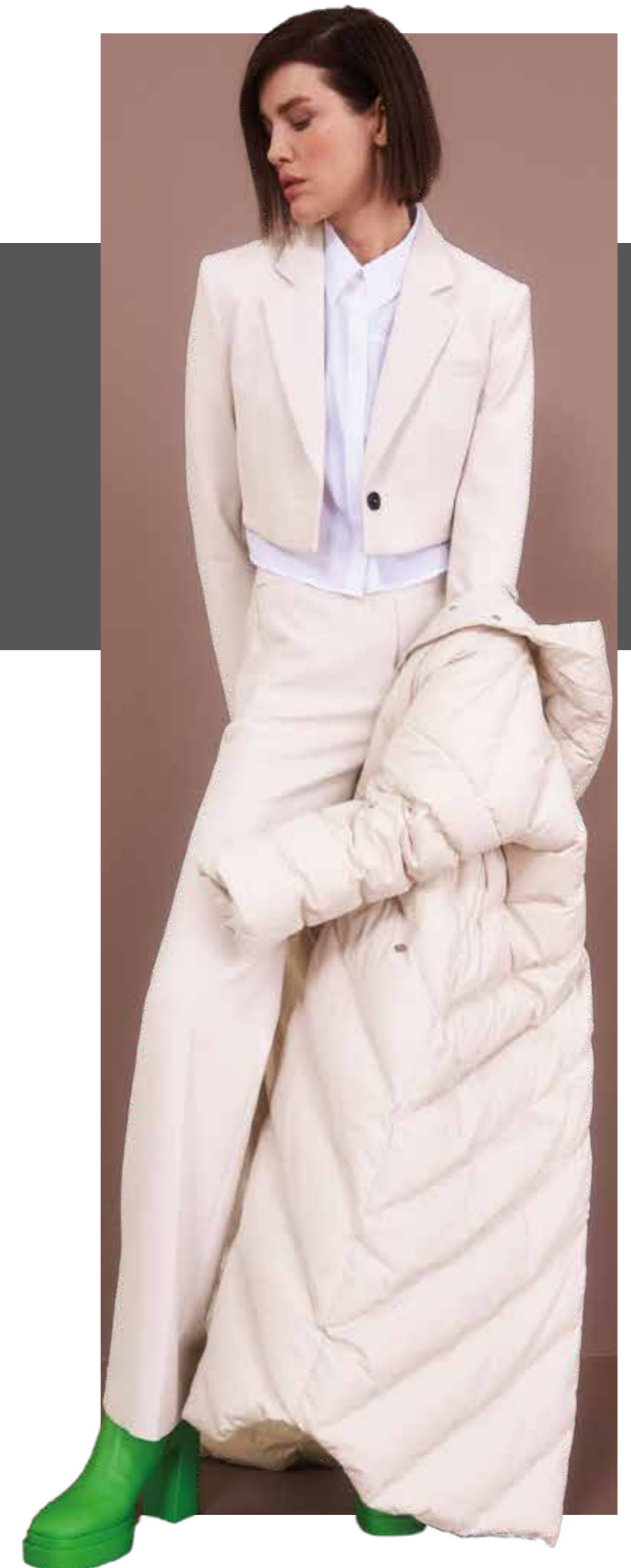


*FOTO OBEN | Jeans werden im Herbst und Winter gerne mit einer Sache kombiniert: noch mehr Jeansstoff. Hier ein Beispiel aus der ATELIER-Kollektion von Replay (Denim-Top ca. 129 Euro, Jeans ca. 249 Euro, Jacke ca. 170 Euro).*

Foto: Replay/dpa-mag

*FOTO RECHTS | Beige Kombis mit Farbtupfern sind im Herbst und Winter gefragt. Außerdem: Businesslooks mit extrakurzen Blazern, wie in diesem Kombinationsbeispiel von Marc Cain (Mantel ca. 749 Euro, Blazer ca. 379 Euro, Bluse ca. 160 Euro, Hose ca. 249 Euro).*

Foto: Marc Cain/dpa-mag



## MANN

## Edel und lässig: Männermode im Herbst und Winter

Neue Eleganz, neue Silhouette: So lassen sich zwei aktuelle Trends in der Männermode zusammenfassen.

Konkret heißt das etwa: Statt Sweatshirt wird vermehrt Strick unterm Sakko getragen, Hemden sind nicht nur in Business-Kontexten angesagt – und gleichzeitig verändern sich die Formen. Wo es früher eng zuging, ist jetzt mehr Weite gefragt. Doch wie so oft im Leben gilt auch in der Mode: Die Mischung macht's.

## Charme des Traditionellen

Die Eleganz, die im Herbst und Winter die Männermode prägt, kommt etwa nicht ohne einen Hauch Lässigkeit aus. André Bangert, Journalist bei der Fachzeitschrift *Textilwirtschaft*, spricht auch von „lässigem Schick“. Er sagt: „Eine neue Eleganz heißt nicht Steifheit.“ Stattdessen gehe es darum, den „Charme des Traditionellen“ neu zu übersetzen. Und das spiegle sich nicht zuletzt in „neuen Schnitten“ wider.

Die sind nämlich vor allem eines: nicht mehr darauf angelegt, eine möglichst schlanke Form zu erzeugen. Im Gegenteil: „Von den Silhouetten her wird es ein bisschen kastiger, voluminöser“, so der Modejournalist und Autor Bernhard Roetzel.

Die Hosen, häufig mit hohem Bund und Bundfalten, werden weiter, das Jackett länger, fließender, die Revers breiter. Und das Hemd, für Bangert derzeit „in Sachen Mode eines der wichtigsten Teile“, kann auch mal ähnlich einer Bluse geschnitten sein. ■

FOTO LINKS | Jetzt häufig als Farbtupfer in Looks zu sehen, die ansonsten in dunklen Tönen gehalten sind: Rot. Hier ein Beispiel von Ferrari (Mantel ca. 2.300 Euro, Rolli ca. 590 Euro, Hose ca. 1.150 Euro, Brille ca. 1.150 Euro, Schuhe ca. 550 Euro). Foto: Filippo Fior/Ferrari/dpa-mag

FOTO RECHTS | Wärmt unterm Sakko und sieht lässig aus: der Strickpullover. Hier ein Beispiel von Replay (Rolli ca. 149 Euro, Blazer ca. 249 Euro, Hose ca. 169 Euro, Sneaker ca. 190 Euro). Foto: Replay/dpa-mag

Text: dpa-mag



Eine der Botschaften, die Tillessen für den Herbst und Winter ausmacht, ist dann auch diese: Wertschätzung des Alltäglichen, des Vertrauten und Bewährten. „Das ist ein sehr starker Trend, der sich farblich darin äußert, dass es im kommenden Winter eine Rückkehr von klassischen Grautönen gibt.“

Das Besondere daran: Die Farbe prägt das gesamte Outfit – und das unabhängig vom Anlass. „Also wirklich von der Sportswear bis zu den eleganten Looks zieht sich dieses Grau durch“, sagt Tillessen. Doch das Grau ist nicht der einzige farbliche Aufsteiger in dieser Saison. ■

Fransen sind gefragt: Hier etwa am Rock von &otherstories (Bluse ca. 89 Euro, Gürtel ca. 119 Euro, Rock ca. 99 Euro, Boots ca. 229 Euro).

Foto: &amp;otherstories/dpa-mag



Das Label Ecoalf zeigt die Trendfarbe Rot in der angesagten „Pommes Schranke-Kombination“, also mit hellem Beige oder mit Cremeweiß (Mantel ca. 375 Euro, Pullover ca. 130 Euro, Hose ca. 120 Euro, Schuhe ca. 95 Euro).

Foto: Ecoalf/dpa-mag



FOTO LINKS | Jetzt häufig als Farbtupfer in Looks zu sehen, die ansonsten in dunklen Tönen gehalten sind: Rot. Hier ein Beispiel von Ferrari (Mantel ca. 2.300 Euro, Rolli ca. 590 Euro, Hose ca. 1.150 Euro, Brille ca. 1.150 Euro, Schuhe ca. 550 Euro). Foto: Filippo Fior/Ferrari/dpa-mag

FOTO RECHTS | Wärmt unterm Sakko und sieht lässig aus: der Strickpullover. Hier ein Beispiel von Replay (Rolli ca. 149 Euro, Blazer ca. 249 Euro, Hose ca. 169 Euro, Sneaker ca. 190 Euro). Foto: Replay/dpa-mag

Text: dpa-mag







# Mützen & Co.

## WAS MAN DIESE SAISON AUF DEM KOPF TRÄGT

FOTO oben | Dauerbrenner mit Schirm: Newsboy Hats, hier von Stetson (l-r: ca. 130 Euro, 99 Euro, 89 Euro).

Foto: Stetson/dpa-mag

Um die Ohren warm zu halten – oder weil es einfach gut zum Outfit passt: Wenn es draußen kühler wird, sind Mützen und andere Kopfbedeckungen wieder besonders gefragt.

Die gute Nachricht für alle, die noch zögern: Der Personal Shopperin Sonja Grau zufolge können alle Menschen Mützen und Co. „sehr gut tragen“. Schließlich gibt es für jede Kopfform und jeden Geschmack das richtige Modell. Man muss sich manchmal nur ein wenig durchprobieren.

Inspiration für neue Hut- und Mützen-Trends liefern dabei oft Serien, Filme – und ihre Figuren. Man denke nur an Stilikone Carrie Bradshaw, gespielt von Sarah Jessica Parker, aus „Sex and the City“ oder, aktueller, deren Fortsetzung „And Just Like That“.

Der Huttrend dazu: Der Fedora, ein Klassiker mit einem Kniff im Oberteil und meist zwei Dellen vorne – eine elegante Alternative zur Strickmütze. Die Krampe darf derzeit etwas breiter sein, das Material etwa aus Leder. ■

FOTO UNTEN | Klassische Alternative zur Strickmütze: der Fedora. Hier ein Beispiel von Stetson (ca. 329 Euro).

Foto: Stetson/dpa-mag



FOTO OBEN | Bringen klassischen Schick ins Outfit: Newsboy Hats. Hier ein Beispiel von someday (Mütze ca.30 Euro, Jacke ca. 150 Euro).

Foto: someday/dpa-mag

FOTO UNTEN | Wird in Knallfarben zum absoluten Hingucker im Herbst: das Beret. Hier ein Kombinationsbeispiel von Fabienne Chapot (Beret: Showpiece, Kleid ca. 299 Euro).

Foto: Fabienne Chapot/dpa-mag



Angesagte Kopfbedeckung für Modemutige: Der Fuzzy Hat. Hier ein Kombinationsbeispiel von Marc Cain (Hut ca. 140 Euro, Mantel ca. 699 Euro, Pullover ca. 379 Euro, Hose ca. 249 Euro).

Foto: Marc Cain/dpa-mag

FOTO UNTEN | Alleskönner: Die Beanie passt zu jeder Gesichtsförmigkeit – und zu vielen Outfits. Hier ein Beispiel von Opus (Beanie ca. 30 Euro, Sweater ca. 90 Euro, Jacke ca. 130 Euro).

Foto: Opus/dpa-mag



**MiMa** 360 Mittelrhein

# NACH DER AUSGABE IST VOR DER AUSGABE!

Die Trend-Magazine LiMa, WeMa, MyMa und MiMa in herausragender Papierqualität werden an ca. 4.000 Auslagestellen in den Regionen als Sommer- und Winterausgabe verfügbar sein und Leser/innen mit Themen begeistern, die wirklich interessieren.



Sie und Ihr Unternehmen möchten auch an **MiMa 360 mitwirken?**

Dann werden Sie Medienpartner in der nächsten Ausgabe.

**Kontaktieren Sie uns gerne!**

magazine@amwochenende.de | 064 31 91 33 - 21 | www.360-Magazine.de



**XXXLutz**

müllerland

Wohnen 2023

JOOP!

## XXXL Markenvielfalt bei den XXXLutz Möbelhäusern



XXXLutz Hennef | Josef-Dietzgen-Str. 2 | 53773 Hennef | Tel. (030) 25549259-0 | Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 10.00 - 19.00 Uhr | hennef@xxxlutz.de

XXXLutz Görgeshausen | Unter der Issel | 56412 Görgeshausen | Tel. (030) 25549259-0 | Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 10.00 - 19.00 Uhr | goergeshausen@xxxlutz.de



24/7 Online Shopping



MEIN MÖBELHAUS. MEIN ONLINE SHOP.

**XXXLutz**

Für Druckfehler keine Haftung. Die XXXLutz Möbelhäuser, Filialen der BDSK Handels GmbH & Co. KG, Mergentheimer Straße 59, 97084 Würzburg.

# Natürlich besser leben.

Sodbrennen einfach wegtrinken?



Dank dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen. Eine wissenschaftliche Studie empfiehlt zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen das Trinken von zwei Flaschen unseres Heilwassers pro Tag. Angenehm im Geschmack kann es so einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwerten Leben leisten.



**STAATL.  
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Haben Sie Fragen  
zu Staatl. Fachingen?  
0800 - 100 81 56  
(gebührenfrei)