KOSTENLOS

CityNEWS

Das Stadtmagazin für Köln und die Region

Köln kulinarisch: Genussvoll durch den Sommer

Foto: © Axel Schulten

Aktuelle Themen

Interview: Henning Krautmacher über die kölsche Küche

Open-Air-Genuss: Die schönsten Biergärten der Domstadt

Events: Street-Food-Festivals, gamescom, Jeck im Sunnesching und vieles mehr

03.2018

Sparkasse KölnBonn

Vorwort

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Köln kulinarisch

Köln ist nicht nur für seinen Frohsinn und seine Weltoffenheit bekannt. Auch Genussmenschen kommen voll auf ihre Kosten. Schauen wir uns allein mal die Gastroszene an. Das Angebot an Restaurants, Bistros, Cafés und Imbissläden ist überwältigend. Touristen und Einheimische können aus einer Vielzahl von Nationalitäten wählen z. B. italienisch, spanisch, mexikanisch, japanisch, libanesisch, afrikanisch und seit Neustem auch hawaiianisch. Da sage noch einer, die Kölner bringen nur kölsche Klassiker, wie Hämmchen und Halven Hahn, auf die Teller! Mit Henning Krautmacher von den Höhnern hat uns ein waschechter Kölner diese Entwicklung bestätigt. Als leidenschaftlicher Hobbykoch beobachtet der Musiker die Food-Trends aus aller Welt sehr genau. Woher sein kulinarisches Näschen stammt, erzählt er im Interview ab Seite 4 und verrät dazu eines seiner Lieblingsrezepte.

Schlemmen unter freiem Himmel

Köln hat seine kulinarischen Stärken in den letzten Jahren weiter ausgebaut. So erfreuen sich Street-Food-Märkte und Festivals unter freiem Himmel großer Beliebtheit. Auf dem Rudolfplatz beispielsweise hat sich mit „Meet & Eat“ am Donnerstagnachmittag eine Art Genuss-Stammtisch entwickelt.

Der Wochenmarkt mit Speisenangebot wird bereits in einigen Touristenführern als Geheimtipp gehandelt (Seite 10). Auch auf den Bauernhöfen im Kölner Umland ist immer was los, von der historischen Kirmes bis zur hausgemachten Schlemmermeile. Wir haben vier besondere Höfe besucht und können einen Ausflug sehr empfehlen (ab Seite 8).

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen schönen Sommer und eine entspannte Ferienzeit!

Ihre

Astrid Waligura *Eugen Weis*

Besuchen Sie uns online: ***www.citynews-koeln.de***

Foto: © F.G. Lüttgau Verlag

4

Foto: © ingimage.com

22

Foto: © CityNEWS

30

Inhalt

4 Interview:
Henning Krautmacher über die kölsche Küche

8 Genuss:
Obst und Gemüse von Höfen aus der Kölner Region

12 Event-Locations:
Die schönsten Biergärten der Domstadt

17 Jubiläum:
DEINspeisesalon feiert Geburtstag

20 Opening:
Die SonnenscheinEtage sorgt endlich wieder für Südsee-Stimmung

22 Gewinnspiel
Mit CityNEWS den Sommer genießen

24 Gaumenschmaus:
Spezialitäten aus Köln

28 Musical:
„Mamma Mia!“ sorgt für ABBA-Fieber in der Rheinmetropole

30 Veranstaltungs-Tipp:
Jeck im Sunnesching 2018

32 gamescom:
The Heart of Gaming schlägt in Köln

36 Vorgestellt:
Stadtgeklimper - Aus der Südstadt mit dem Klavier um die Welt

39 So schön sind unsere Veedel:
Rodenkirchen – das Dorf am Rhein

Foto: © E.G. Lüttgau Verlag

Für „Kölsche Pasta und Pizza“ holte sich Henning Krautmacher Tipps von Profis vor Ort in Italien.

Kölsche Küche: mehr als Hämmche und Blootwoosch – Tapas, Sushi, Pasta und Pizza op Hennings Art

Der Kölner an sich beschreibt sich gern als weltoffen und tolerant. Wie hält er es da mit kulinarischen Gepflogenheiten? Zum Kölsch wird in den Brauhäusern traditionell Himmel un Äd mit Flönz, Hämmche oder Halver Hahn serviert. „War’s das?“, wollten wir von Henning Krautmacher wissen. Der Frontmann der Höhner muss es wissen: Er ist nicht nur Vollblutmusiker, sondern auch leidenschaftlicher Koch, Rezeptentwickler und Buchautor.

CityNEWS: Wie würdest Du die kölsche Küche definieren?

Henning Krautmacher: Der Kölner mag es von jeher deftig. Himmel un Äd mit Flönz wurde schon vor Urzeiten in Köln gegessen. Besonders beliebt waren diese Speisen bei den Schiffsleuten, die auf den Marktplätzen ihren Handel betrieben. Ich kann das verstehen: Die wollten satt werden.

Was hat sich bis heute geändert?

Köln ist ein Schmelztiegel. Die Multi-Kulti-Mentalität schlägt sich auch in der Kochkunst nieder. So haben wir mittlerweile alle Nationalitäten in der Gastroszene vertreten.

Wie bewertest Du die Veränderung?

Zum einen finde ich es etwas schade, dass man Himmel un Äd mit Flönz beispielsweise nur noch an ganz wenigen Stellen in Köln nach dem Originalrezept essen kann. Wenn das nämlich richtig zubereitet wird – mit selbst gestampften groben Äpfeln und echten Kartoffeln – könnte ich mich da reinlegen. Oft kommt der Himmel allerdings aus dem Glas und die Äd aus der Tüte. Zum anderen mag ich es aber, dass die kölsche Küche vielseitiger geworden ist und von so vielen Einflüssen geprägt wird. Das war auch der Grund für meine Tapas-Trilogie.

Foto: © privat

Die Tapas-Trilogie?

Das sind meine drei aktuellsten Kochbücher: Kölsche Tapas, Kölsche Sushis und Kölsche Pasta und Pizza. Mein Ziel war es, die moderne Küche aus aller Welt mit typisch kölschen Elementen zu verbinden.

Was ist bei dieser Kreuzung herausgekommen?

Zum Beispiel Ravioli Rut-Wieß, Pizza-Dömche, FC-Spießjer, Prumme em Speckmäntelche oder Kölscher Würzemich, eine kölsche Sojasoße aus Kölner Senf, Kölsch und verschiedenen Gewürzen.

In der Produktionszeit hast Du Deine Gitarre wahrscheinlich an den Nagel gehängt, oder?

Mein Musikerleben hat den großen Vorteil, dass ich mir die Zeit frei einteilen kann. So habe ich morgens und mittags viel am Herd gestanden und konnte abends an meiner Gitarre statt an den Kräutern zupfen.

Foto: © privat

Hast Du das nicht als Doppelbelastung empfunden?

Ganz im Gegenteil. Kochen entspannt mich. Mir sind gerade beim Anrühren von Soßen oft Zeilen und Melodien für neue Songs eingefallen.

Woher kommt eigentlich Deine Leidenschaft fürs Kochen?

Da bin ich von den Eltern und Großeltern geprägt. Mein Vater war gelernter Bäcker, Konditor und Koch. Meine Mutter ist die Tochter eines Müllers.

Welches Kocherlebnis aus jungen Jahren ist Dir noch besonders im Gedächtnis geblieben?

Als Zehnjähriger durfte ich ein komplettes Weihnachtsmenü für die Familie kochen. Bruder, Schwester, Eltern, Großeltern, alle saßen um einen großen Tisch.

Was hast Du gekocht?

Als Vorspeise eine Spargelcremesuppe. Aus der Tüte, gebe ich zu (lacht). Danach Stielkoteletts, eigenhändig paniert und gewürzt, dazu Salzkartoffeln mit Bechamelsoße und zum Nachtisch das gute

Foto: © privat

Fürst-Pückler-Eis aus der Kühltruhe. Danach war ich ziemlich groggy, aber glücklich und stolz wie Oskar. Es gab viel Lob und leere Teller.

Das letzte Kochbuch ist einige Jahre her. Juckt es Dir nicht langsam in den Fingern?

In der Tat habe ich schon seit Langem den Gedanken, mal wieder kreativ den Kochlöffel zu schwingen. Einen roten Faden gibt es auch schon: das Kraut. Mein Name gibt mir den Weg vor: Kraut-macher. Irgendwann will ich da ran ...

Das Gespräch führte Astrid Waligura.

➲ *www.henning-krautmacher.de*

Prumme em Speckmäntelche

Fotos: © E.G. Lüttgau Verlag

Zutaten:

1 Paket Trockenpflaumen (entkernt), ca. 200 g

20 Scheiben Bacon

2 cl Zwetschgenschnaps

Sojasoße (dunkel)

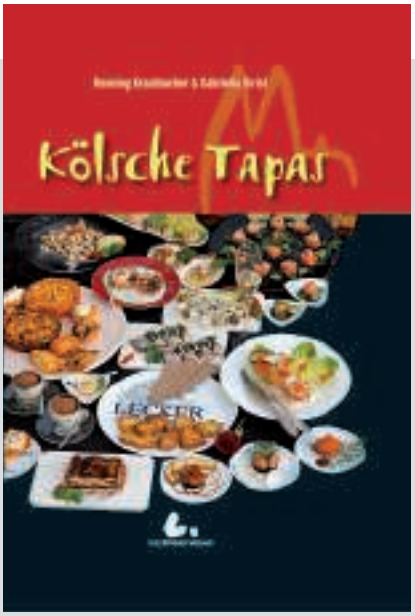
Balsamico-Essig

Etwas trockenen Rotwein und Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung:

Trockenpflaumen in eine kleine Schüssel geben und mit Wasser angießen, bis die Früchte gerade so bedeckt sind. Über Nacht abgedeckt einweichen lassen. Am nächsten Tag die Pflaumen entnehmen und das so gewonnene „süße Wasser“ beiseitestellen. Die Pflaumen in je eine Scheibe Bacon einwickeln und anschließend in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl/Fett von allen Seiten kross ausbacken.

Nun den Bratenfond mit dem süßen Pflaumen-Wasser ablöschen und ca. drei Minuten einköcheln lassen. Abschließend mit Sojasoße, Balsamico-Essig und Pfeffer abschmecken. Noch mal kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Erst jetzt einen Schuss Rotwein und den Zwetschgenschnaps unterrühren. Die



Soße über die Prumme em Speckmäntelche verteilen.

Quelle: aus „Kölsche Tapas“ von Henning Krautmacher und Gabriella Christ (E. G. Lüttgau Verlag, ISBN: 978-3-929721-11-9)

Das Kochhaus funktioniert wie ein begehbares Rezeptbuch.

Alles aus einer Hand, das spart wertvolle Zeit.

Fotos: © Kochhaus

Mal was Neues: Süßes vom Grill

Die Kölner Gastroszene ist zwar vielseitig. Doch ab und zu schwingen die meisten von uns auch gerne selbst den Kochlöffel. Besonders im Sommer, wenn es ans Grillen im Freien geht. Damit es nicht langweilig wird auf dem heimischen Rost, haben wir uns nach Trends umgehört.

Nach dem Motto „Das Leben ist zu kurz, um schlecht zu essen" gibt es im Kochhaus in Köln-Sülz tolle Ideen rund ums Thema Selberkochen. Das Erfolgsrezept ist einfach. „Die Zutaten und Produkte werden im Kochhaus nicht mehr nach Warengruppen, sondern nach Rezepten sortiert", erklärt Anne Pfender vom Kochhaus-Stammsitz in Berlin. An frei stehenden Tischen voller frischer Zutaten finden Hobbyköche demnach alles, was sie zu einem bestimmten Gericht brauchen – die Schritt-für-Schritt-Anleitung plus Fotos gehört auch dazu!

Neue Impulse fürs Selberkochen

Ob Spargel- oder Erdbeerzeit, im Kochhaus werden immer saisonale Themen aufgegriffen, so auch das Grillen. Die Rezepte sind pfiffig und geben neue Impulse für den Genuss und die Freude am heimischen Herd oder unter freiem Himmel. „Zur Grillsaison empfehlen wir dieses Jahr unter anderem gegrillte Pfirsiche mit Honig-Ricotta und Amarettini", verrät Anne Pfender. Also eine süße Nachspeise vom Grill, mal was anderes! Tipp vom Kochhaus: Das Dessert gelingt auch in der Pfanne.

Alles in einem Rutsch

Neben den Rezepten und passenden Zutaten gibt es im Kochhaus auch direkt die passenden Helferlein zum jeweiligen Thema – beim Grillen sind das beispielsweise Handschuhe, Räucherchips und Grillzange. Wer mehr Ideen braucht, findet hier auch Kochbücher und die hauseigene Gewürzlinie. Wein und andere Getränke bekommt man hier genauso wie Feinkost und einen frischen Espresso oder ein leckeres Mittagsgericht!

Astrid Waligura

➲ *www.kochhaus.de*

Foto: © Kochhaus

Gegrillte Pfirsiche mit Honig-Ricotta und Amarettini

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Küchenhelfer: Grill

Zutaten für 2 Personen (für 4 Personen einfach die doppelte Menge nehmen und eckige Klammern beachten):

2 Pfirsiche	1 Limette	250 g Ricotta
15 Amarettini	40 g Honig	10 g Blaumohn
2 TL Zucker	1 TL Pflanzenöl	

Zubereitung:

1. Grill anheizen. Pfirsiche waschen, halbieren und den Kern entfernen. Die Schnittflächen mit je ½ TL Zucker bestreuen.
2. Limette heiß abwaschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
3. Amarettini zerbröseln.
4. In einer Schale Ricotta, Mohn, Honig, 1 EL [2 EL] Limettensaft sowie 1 TL [2 TL] Limettenschale vermengen.
5. Pfirsichhälften auf dem Grill bei mittlerer Temperatur ca. 4 Minuten pro Seite grillen. (Alternativ in einer Pfanne 1 TL [2 TL] Öl erhitzen und Pfirsiche bei mittlerer Temperatur 4 Minuten pro Seite braten.)
6. Gegrillte Pfirsiche auf einen flachen Teller geben, den Honig-Ricotta darauf anrichten und mit zerbröselten Amarettini garnieren.

Quelle: Kochhaus

Kulinarische Lesetipps: So lecker schmecken Köln und die Region

Kölner Köche und ihre Faibles

Wer gerne kocht, genießt und zudem ein Faible fürs Rheinland hat, sollte sich dieses Buch auf der Zunge zergehen lassen. Autorin Susanne Brandau-Herzet ist selbst passionierte Hobbyköchin und daher interessieren sie – neben den Rezepten – auch die Geschichten der Menschen, die den Kochlöffel schwingen. 20 Köche aus 15 Restaurants hat sie porträtiert und gibt damit einen Einblick hinter die Kulissen, zum Beispiel von „Carls Restaurant“, „Metzger & Marie“ oder dem „Wein am Rhein“. Der neue Gastro-Guide „Rhein in die Küche“ präsentiert einen Querschnitt der regionalen rheinischen Kochkunst mit Niveau.

Die 66 Lieblingsgerichte der porträtierten Köche laden zum Nachkochen ein, egal ob es um die Frittata Colonia oder das Hühnerfrikassee à la maiBeck geht. Die Bilder hat Jennifer Braun gemacht, eine Fotografin, deren Blick für leckere Details durch ihre Leidenschaft für Genuss besonders geschärft ist. Seit über zehn Jahren gehören gutes Essen und spannende Menschen zu ihren Lieblingsmotiven.

Kölner Köche und ihre Lieblingsrezepte: Rhein in die Küche
Bachem Verlag · ISBN 978-3-7616-3182-9 · 168 Seiten mit 258 Fotografien · Preis: 19,95 Euro

111 x Genuss

Ob Brauhausspezialitäten, Sushi, Falafel, Burger oder gehobene Sternekküche – die Vielfalt in Kölns Gastroszene lässt keine Wünsche offen. Gut für den Kölner, der gerne probiert, viel und gut isst, solange die Qualität stimmt. „111 Mal lecker essen in Köln“ ist der ideale Reiseführer für Genießer.

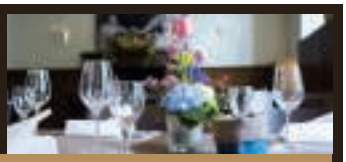
Restaurantkritiker Carsten Sebastian Henn und Food-Blogger Torsten Goffin haben sich durch die unterschiedlichsten Restaurants und Angebote gegessen und dabei viele Antworten gefunden, die Genussmenschen interessieren: Wo gibt es die leckersten Burger? Wer bietet exotische Küche? Welches Eis ist eine Sünde wert?

Nicht nur die flott geschriebenen Texte machen Appetit, sondern auch die schönen Bilder, zum Beispiel vom Gado-Gado-Teller, Little Link Sandwiches oder Pizzen aus dem 485°.

111 Mal lecker essen in Köln – Der andere Restaurantführer
Emons Verlag · ISBN: 978-3-95451-214-0 · 240 Seiten
Preis: 14,95 Euro

Astrid Waligura

HOF 18 RESTAURANT



Das moderne HOF 18 Restaurant befindet sich auf der ersten Etage im Brauhaus FRÜH am Dom, in den ehemaligen Hofbräustuben und Wohnräumen der Familie Früh. In anspruchsvollem Ambiente servieren wir kreative und fantasievolle Speisen – und selbstverständlich unser frisch gezapftes FRÜH Kölsch. Genießen Sie feine cross-over Küche mit unverwechselbarem Blick auf den Dom!

HOF 18 Restaurant im Brauhaus FRÜH am Dom
Am Hof 12-18, 50667 Köln, Tel. 0221-26 13 215
gastronomie@frueh.de, www.frueh-gastronomie.de

Früh GASTRONOMIE

Sonntag + Boedecker
...seit 130 Jahren.

Bau- und Spezialbeschläge
Briefkastenanlagen | Einbruchschutz
Türschliesser, -schlösser, -öffner
Vorbeugender Brandschutz,
Türautomatik, digitale Schließsysteme

Bismarckstraße 26 | 50672 Köln
Tel. 0221 952946-0 | Fax 0221 952946-50 | www.sonntag-boedecker.de

Regional statt egal

Obst und Gemüse von Höfen aus Köln und der Region

Ob Spargel, Kartoffeln, Erdbeeren, Äpfel oder Kürbisse – im Kölner Umland findet man saisonales Obst und Gemüse nicht nur im Supermarkt, sondern auch direkt beim Erzeuger.

Johanna Wendel

Foto: © imgimage.com

Wir stellen Ihnen die kleinen und großen Besonderheiten vier regionaler Bauernhöfe vor und warum man dort, mit dem Kauf regionaler Produkte, der Umwelt etwas Gutes tun kann.

Das kennen Sie sicher auch: Man steht in der Obst- und Gemüseabteilung des örtlichen Supermarkts und betrachtet die Äpfel aus Neuseeland oder die Erdbeeren aus Spanien. Es beschleicht einen das schlechte Gewissen, weil man darüber nachdenkt, was für einen langen Weg diese Produkte bereits zurückgelegt haben, bevor sie im Einkaufswagen landen. Eigentlich ist die Erdbeersaison schon lange vorbei und die Plastikverpackung, welche die roten Früchte umgibt, ist einem eigentlich auch ein Dorn im Auge. Lange Transportwege, Verpackungsmaterial und Lagerung sorgen für einen hohen CO^2-Ausstoß und schädigen damit die Umwelt. Supermärkte bieten zwar mittlerweile immer mehr regionale Produkte an, allerdings sind „regional“, „aus der Region“ oder „von hier“ keine geschützten Begriffe und können deshalb unterschiedlich interpretiert werden.

Man muss schon genauer hinsehen, um im Supermarkt nicht einer Verbrauchertäuschung zum Opfer zu fallen. Da wäre es doch schön zu wissen, von welchem Acker das gekaufte Obst und Gemüse stammt, und einen Ansprechpartner an der Seite zu haben, der einen bei der Kaufentscheidung unterstützt.

Ja, auch in einer Großstadt wie Köln ist das möglich, solange man bereit ist, sich ein wenig nach den Zeiten der Natur zu richten. Es lohnt sich, denn an Vielfalt mangelt es Mutter Natur ganz sicher nicht.

Der Trend geht seit einigen Jahren wieder hin zum Kauf von regionalen Produkten. Das liegt nicht nur daran, dass es umweltfreundlicher ist, sondern auch, dass vielen Menschen der persönliche Bezug zum Erzeuger fehlt. Wir stellen vier Höfe vor, die neben frischem und aromatischem Obst und Gemüse eine Vielzahl an Veranstaltungen und Festen bieten, die für ein wohliges Heimatgefühl unweit der Großstadt sorgen.

Beller Hof

Der Beller Hof in Köln-Marsdorf ist in der Region für seinen Spargel bekannt, den man unter anderem im Maritim Hotel in Königswinter genießen kann. Wer den Spargel mit nach Hause nehmen will, kann die Hofläden in Marsdorf und Wesseling (Gut Eichholz) besuchen und neben Erdbeeren und Kirschen weitere verarbeitete Leckereien wie Marmelade oder Brotaufstrich mitnehmen. Kurz vor Weihnachten bietet der Beller Hof Kunden die Möglichkeit, ihre Weihnachtstanne im Mertener Wald selbst zu schlagen, und sie werden nach getaner Arbeit sogar mit Bratwurst und einem Lagerfeuer belohnt.

➲ *https://beller-hof.de*

Fotos: © Marcus Müller Saran

Foto: © Markus Berndt

Gut Clarenhof

Gut Clarenhof ist ein richtiger Event-Bauernhof. Mit Hoffest, Kürbisschnitzen, Weihnachtsmarkt und historischer Kirmes ist das ganze Jahr über etwas los auf dem Frechener Hofgelände.

Außerdem kann man zum Selbstpflücken von Erdbeeren und Blumen vorbeischauen.

Aber auch die Produktvielfalt lässt keine Wünsche offen: Kartoffeln, Kürbisse, Rhabarber und Eier, um nur ein paar zu nennen. Seit Juni 2014 existiert auf der Venloer Straße das Ehrenfelder Hoflädchen und ermöglicht Kunden so regionale Bioqualität mitten in der Stadt.

➲ *www.gut-clarenhof.de*

Gertrudenhof

Der Gertrudenhof in Hürth-Hermülheim hat sich den Beinamen „Erlebnisbauernhof“ mehr als verdient. Hier gehören vor allem auch Kinder zu außerordentlich willkommenen Gästen, die sich im Streichelzoo vergnügen oder in der Strohscheune austoben können. Außerdem gibt es auf dem Gertrudenhof einen Schulbauernhof. Kartoffeln, Tomaten und Erdbeeren kann man nicht nur im Hofladen kaufen, sondern auch in Form von Kuchen, Ofenkartoffeln oder Suppen auf der hofeigenen Schlemmermeile genießen. Als erster Bauernhof überhaupt bietet der Gertrudenhof Foodsharing an, so werden keine genießbaren Lebensmittel weggeworfen und Kunden mit kleinem Geldbeutel kommen auch nicht zu kurz.

➲ *http://erlebnisbauernhof-gertrudenhof.de*

Foto: © Peter Zens

Foto: © ingimage.com

Krewelshof Lohmar

Regionale Lebensmittel direkt vor die Haustür geliefert bekommen – das ist über den Online-Shop des Krewelshofs in Lohmar möglich. Frische Kartoffeln, Apfelsaft, Ziegenmilch und eine Vielzahl unterschiedlicher Kräuteröle gehören unter anderem zur vielseitigen Produktauswahl. Wer den persönlichen Kontakt bevorzugt, kann natürlich auch auf dem Hofmarkt vorbeischauen und sich Pflaumen, Birnen oder Äpfel mit nach Hause nehmen. Außerdem beherbergt der Hofmarkt des Krewelshofs auch eine offene Bäckerei und eine Schau-Käserei.

➲ *www.krewelshof.de*

Foto: © www.street-food-festival.de

Foto: © Ines Moritz // Fotografie

Foto: © Ines Moritz // Fotografie

Street-Food-Highlights 2018

Street-Food-Märkte und kulinarische Festivals werden immer beliebter in Köln und der Region. Die Angebote decken dabei mehr als die rheinische Küche ab. In der Regel werden Spezialitäten aus der ganzen Welt zum Probieren angeboten. CityNEWS stellt einige Highlights dieser Saison vor!

Foto: © www.street-food-festival.de

Eat Play Love vom 27. bis 29. Juli 2018

Für drei Tage verwandelt sich der Fühlinger See in einen kulinarischen Jahrmarkt mit Action und Musik. „Eat“ steht für das große Angebot an Street-Food, das an Garküchen, in Food-Trucks und an Genuss-Ständen probiert werden kann. Ob flambierte Marshmellows oder gegrillter Provolonekäse auf Ciabatta, alle Speisen haben eines gemein: Sie sind von Hand gemacht. Für „Play“ sorgt eine Community an Wassersportlern, die sich ein Kräftemessen im Rahmen der deutschen Wakeboard-Meisterschaft liefert. Und „Love“ in Form von Tanzmucke steuern neben anderen „Freunde legen auf“ aus der Techno- und Houseszene bei. Der Eintritt ist frei!

➲ *www.street-food-festival.de*

Foto: © Ines Moritz // Fotografie

1. Street Food Festival – Zülpich am 22. und 23. September 2018

Der Seepark Zülpich lockt an diesem Septemberwochenende mit klassischen Burgern, exotischen Gerichten und raffinierten Speisen für Vegetarier und Veganer auf seine 20 Hektar große Anlage. Auf dem Programm stehen zudem Livemusik, Aktionen für Kinder und Greifvogelschauen. Zeitgleich zum Genussfestival findet ein Kunsthandwerkermarkt im Park statt. Hier werden Unikate aus den verschiedensten Gewerken präsentiert: Taschen, Schmuck, Betonkunst, Dekoration, Pflanzen und noch viel mehr. Ein Tipp: Badehose nicht vergessen, denn es lockt ein feiner Sandstrand mit vielen Attraktionen rund um den Zülpicher See. Für Dauerkarteninhaber ist der Eintritt frei. Für alle anderen Gäste gelten die regulären Preise des Seebades: 6 Euro (Erwachsene), 3,50 (Kinder, 3–17 Jahre) und 8 bis 14 Euro (Familien, je nach Größe). Alle Eintrittsgelder fließen in die Erhaltung und Pflege der Parkanlage.

➲ *www.streetfood-zuelpich.de*

Foto: © Stephan Schmitz

Meet & Eat – jeden Donnerstag von 16 bis 21 Uhr

Der „Meet & Eat“-Markt hinter der Hahnentorburg am Rudolfplatz ist ein Wochenmarkt mit Speisenangebot am Abend. Man trifft dort viele bekannte Streetfood-Akteure von Festivals und einige spezialisierte Wochenmarkthändler. „Viele Eventveranstalter verschaffen sich hier einen Überblick und suchen sich die passenden Stände heraus. Auch für die private Geburtstagsparty oder das Firmenevent wird hier der ein oder andere Stand gebucht“, sagt Veranstalter Christoph Dornbusch. Für alle Kölner ist mit Meet & Eat ein schöner Treffpunkt mitten in der Stadt entstanden. Bei leckerem Essen entstehen oft ganz spontan und zwanglos nette Tischgesellschaften. Die Altersspanne reicht dabei von 17 bis 77. Das Besondere: Alkoholische Getränke dürfen nur mit Speisen abgegeben werden. „Eine Ballermannveranstaltung soll es ja nicht werden“, so Christoph Dornbusch.

➲ *www.meet-and-eat.koeln*

Culinary Cologne – im Fokus der KölnTourismus GmbH

Essen und Trinken ist längst zum Universalthema avanciert: Kulinarik ist Lifestyle, Event, Ausdruck von Identität, von gesellschaftlichen und kulturellen Werten. Gastronomische Angebote prägen das touristische Profil und das Image einer Stadt oder Region wesentlich mit – ein Faktor, auf den laut einer Umfrage des Reiseportals booking.com aktuell 75 Prozent der weltweit Reisenden setzen, auch Köln-Interessierte. Fazit: Gutes Essen ist ein Reisemotiv!

2018/19 stehen daher die kulinarischen Facetten Kölns unter dem Titel „Culinary Cologne“ im Fokus der Arbeit der KölnTourismus GmbH und des Cologne Convention Bureau (CCB). Es gilt, das vielfältige kulinarische Angebot der Stadt an die verschiedenen Zielgruppen der Köln-Gäste heranzutragen. So profitiert der individuelle Städtereisende genauso von Genuss-Highlights wie die Reisegruppe oder Teilnehmer eines Businessevents.

Foto: © www.sebastian-knoth.com

Köln kulinarisch – vom Törtchen-Kurs bis zum Duftmenü

Egal ob für ein kurzfristiges Sommerevent oder die Planung der Weihnachtsfeier: Gruppen und Veranstalter finden auf locations.koeln Rahmenprogramme für jeden Geschmack.

Ein Klassiker und echtes Highlight ist beispielsweise die GenießerTour Köln: Während dieses Rundgangs entdecken Besucher so manches kulinarische „Schätzchen“ bei Verkostungen in Spezialitätenläden und lernen die Kölner Innenstadt mit dem Gaumen weit über Kirche, Kölsch und Karneval hinaus kennen. Auch für Eau-de-Cologne-Liebhaber gibt es etwas Passendes: Mit dem Duftmenü spricht das neu gestaltete Dufthaus 4711 alle Sinne seiner Gäste an – und zwar im Rahmen eines 4-Gänge-Menüs mit korrespondierenden Duftölen. Oder doch lieber selbst in Gesellschaft etwas Außergewöhnliches kreieren? Unter Anleitung von Patissiers und Chocolatiers bietet das TörtchenTörtchen Backevent französisches Gebäck in stilvoll umgebauten ehemaligen Pferdestallungen.

Ob auf eigene Faust oder in der Gruppe: Auf dem Blog visit.koeln finden „Foodies“ zahlreiche weitere Tipps und spannende Geschichten zu #CulinaryCologne.

➲ *locations.koeln · visit.koeln*

© KölnTourismus GmbH

CityNEWS ist Medienpartner von KölnTourismus GmbH und des Cologne Convention Bureau

Foto: © MÄURER & WIRTZ GmbH & CO. KG

Im Dufthaus 4711 erwartet die Gäste ein außergewöhnliches Menü.

Endlich Sommer – Biergartenzeit!

Da schmeckt das Kölsch am besten unter freiem Himmel. Die Biergartenlandschaft in Köln und der Region ist groß und es kommen jedes Jahr neue Angebote hinzu. CityNEWS hat einige besonders schöne Plätze für Sie zusammengestellt.

von Astrid Waligura

Foto: © Kirberg Catering

Terrassenpicknick im Blumenmeer

„Alles nur draußen“ heißt das Motto im Biergarten Dank Augusta auf der Anlage von Flora und Botanischem Garten. Umgeben von Vogelgezwitscher und einer wundervollen Blütenpracht kann man hier jeden Tag einen Kurzurlaub antreten. 200 Personen finden Platz auf der großzügigen Anlage. Das Speisenkonzept ist klar definiert: Es gibt Terrassenpicknick – ganz ohne Plastik. So wird der Kaffee im Porzellanbecher ausgeschenkt, Kuchen und andere Speisen gibt es im Schraubglas.

Es ist ganz einfach: Man wählt sich seine Lieblingsgerichte und -getränke und lässt sie sich an der Theke in eine Picknicktasche füllen. Danach sichert man sich ein gemütliches Plätzchen und genießt sein Essen im Freien. Auf Wunsch wird auch ein Firmen-Picknick angeboten. Das Kölsch kommt von Sion.

➲ *www.dankaugusta.de*

Öffnungszeiten:
täglich ab 11:30 Uhr bis Sonnenuntergang
(von März bis Oktober)

Über 20 Biersorten

Das ehemalige Riehler Freibad zu Füßen des Axa-Hochhauses beherbergt seit 1996 das Rhein-Sommergarten-Restaurant. Der angeschlossene Biergarten ist riesig und Anlaufpunkt für viele Spaziergänger und Radfahrer, die sich nach einem Ausflug ans Rheinufer erfrischen und stärken wollen.

Über 20 Biersorten werden angeboten. Pommes, Würstchen und Quiche gibt es an der Imbisstheke, man kann auch à la carte bestellen, dann werden die Speisen serviert. Auch offene Weine sind im Ausschank. Besonders schön ist der Schwimmbad-Biergarten im Frühling, wenn die blaue Glyzinie in voller Pracht steht steht (Foto). Es gibt einen Kinderspielplatz, den man vom Biergarten aus gut im Blick behalten kann.

Foto: © Schwimmbad Rhein-Sommergarten GbR

➲ *www.koeln-biergarten.de*

Öffnungszeiten:
Mo ab 15 Uhr · Die bis So ab 12 Uhr

Lauschiger Geheimtipp

Wann wird eine Terrasse zum Biergarten? Das liegt wohl im Auge des Betrachters. Wir meinen: Ob Terrasse oder Biergarten, der Hinterhof des Restaurants Acht in den Spichern Höfen im Belgischen Viertel ist im Sommer einer der schönsten und lauschigsten Plätze in der Stadt. Man sitzt hier sehr geschützt, ab von der Straße, unter großen cremefarbenen Sonnenschirmen. Serviert wird à la carte, die Spezialität des Hauses ist im Ganzen gegrillte Dorade. Als Drink ist der Mirtillo Spritz zu empfehlen, ein österreichischer Heidelbeerlikör mit Lemon Tonic und frischer Minze. Wer Kölsch trinken will, kann Gaffel ordern. Für Feste, wie Hochzeiten, Geburtstage und Firmenfeiern, können Restaurant und Terrasse auch gemietet werden. Drinnen ist Platz für 60, draußen für 55 Personen.

Foto: © Acht

➲ *www.restaurant-acht.de*

Öffnungszeiten:
Mo bis Sa von 18 Uhr bis Mitternacht

Urlaubsfeeling mit Rheinblick

Der Biergarten im Haus Berger mit herrlichem Blick auf den Rhein ist seit vielen Jahren Anlaufpunkt für Spaziergänger und Radfahrer. Die großzügige Terrasse bietet 70 Plätze. Für Kinder gibt es einen Spielplatz und eine Tischtennisplatte, für durstige Eltern Mühlen Kölsch. Sehr zu empfehlen ist auch das Mainzer Bier, das im eisgekühlten Tonkrug angeboten wird. Zu essen gibt es Klassiker, wie Currywurst und Pommes, allerdings in der nachhaltigen Variante. Die Currywurst kommt nur im Glas an den Tisch und die Fritten in der Recycling-Tüte. Ein Renner sind auch die Spareribs von der Holzplanke. Biergarten und angrenzendes Restaurant können in Kombination auch für Veranstaltungen gebucht werden!

Foto: © Ralf Perey

➲ *www.rheinkilometer681.de*

Öffnungszeiten: Fr, Sa und Mo: 16–22 Uhr
So und Feiertage: 12–22 Uhr

Foto: © Axel Schulten

Foto: © Coelner Hofbraeu Frueh

Mehr als „Himmel un Ääd“ im Cölner Hofbräu P. Josef Früh

Feiern mit kölschem Flair

Mit über 100 Jahren Erfahrung im Veranstaltungsservice bietet die Cölner Hofbräu P. Josef Früh alles, was eine runde Feier ausmacht – egal ob traditionelle Gastronomie, eine Location über den Dächern von Köln mit Ausblick auf den Dom oder einen umfassenden Catering-Service für auswärts.

Foto: © Axel Schulten_KoelnTourismus

Kölsche Gastlichkeit im großen Stil

Die urige Gemütlichkeit macht den Charme der Brauhauskultur aus und ist im FRÜH am Dom zu finden: Hier ist alles von Tischreservierungen für kleinere Gruppen über exklusive Räume bis hin zu Großveranstaltungen im großzügigen Brauhauskeller mit bis zu 430 Gästen möglich. Das Brauhaus „Em Veedel“ am Chlodwigplatz und das FRÜH „Em Venlo“ im Belgischen Viertel sind sogar komplett für private und geschäftliche Events buchbar.

Moderne Locations für gemeinsame Momente

Auch wer auf der Suche nach elegantem Ambiente ist, wird bei FRÜH fündig. In der Früh Lounge geht es hoch hinaus: Aus der 6. Etage ist der Blick auf den Dom dank bodentiefen Fenstern und großem Balkon für bis zu 150 Gäste wirklich etwas Besonderes. Das HOF 18 Restaurant ist mit anspruchsvoll-modernem Ambiente geeignet für Feste mit Freunden und Familienfeiern aller Art. Die kreativen und fantasievollen Speisen, die im Kaminraum oder im Kölner Raum eingenommen werden, kommen in Begleitung von ausgewählten Weinen – oder selbstverständlich frisch gezapftem Früh Kölsch.

Catering überall dort, wo gefeiert wird: cölncuisine by früh

Auch für zu Hause oder in der eigenen Lieblingslocation muss man mit dem exklusiven Catering- und Veranstaltungsservice cölncuisine by früh auf nichts verzichten: Von locker-leger bis zur Haute Couture werden Gäste und Veranstalter mit erstklassigen Speisen sowie aufmerksamem Service dort verwöhnt, wo die Feier stattfindet.

Bei all den verschiedenen Möglichkeiten ist eines klar: Mit dem FRÜH-Team haben Veranstalter und Gäste einen professionellen Partner und Zeit für das Wesentliche – zum Plaudern, Lachen, Essen, Trinken, Genießen und Wohlfühlen.

➲ *Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG*
Am Hof 12–18 · 50667 Köln · Tel.: 0221 2613215
E-Mail: gastronomie@frueh.de
Web: www.frueh-am-dom.de und www.coelncuisine.de

In Zusammenarbeit mit unserem Kooperationspartner Cologne Convention Bureau stellt CityNEWS Ihnen Event-Locations aus Köln und der Region vor. Weitere Infos finden Sie unter: www.locations.koeln

Wir faseln nicht, wir Glasfasern lieber.

Egal wie schnell Sie durch das glasfaserschnelle Internet von NetCologne surfen möchten, ob mit bis zu 25 Mbit/s, 50 Mbit/s oder 100 Mbit/s: Im ersten Jahr zahlen Sie für alle Internetgeschwindigkeiten mtl. nur 17,90 €.*

Internet & Telefon: Jetzt zusätzlich bis 100 € Startguthaben sichern!*

netcologne.de

* Die Aktion gilt für Privatpersonen bei Beauftragung einer Doppel-Flat bis zum 23.09.2018. Die mtl. Grundgebühr von 17,90 € gilt in den ersten 12 Monaten ab Vertragsbeginn, danach Preis gemäß Preisliste, z. B. Doppel-Flat bis 25 Mbit/s: mtl. 29,90 € bzw. bis 50 Mbit/s: mtl. 34,90 €. Voraussetzung: Der Kunde war in den letzten 3 Monaten kein NetCologne-Kunde und ist bis zum 23.03.2019 an das NetCologne-Netz anschließbar. Gilt nicht für Tarifwechsel oder Vertragsverlängerungen. Mindestvertragslaufzeit: 24 Monate, einmalige Bereitstellungskosten 69,95 €. Zudem können je nach Tarif einmalige oder monatliche Endgerätekosten gemäß Preisliste anfallen. Die Startguthaben-Aktion gilt bis 31.08.2018. Das Startguthaben wird mit der ersten Rechnung verrechnet: bei Bandbreite bis 25 Mbit/s: 50 €, bis 50 Mbit/s: 75 € und ab 100 Mbit/s: 100 €. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Weitere Infos und Verfügbarkeitscheck auf netcologne.de

NetCologne

1 Jahr alle Geschwindigkeiten

17,90 € mtl.

danach ab 29,90 €*

Jetzt zusätzlich bis zu

100 €

Startguthaben sichern*

Umweltbewusst grillen mit Mais

Was in Maisanbauländern seit vielen Jahrzehnten zur Grilltradition gehört, ist in Deutschland neu. Mit Grillmais gibt es jetzt eine umweltbewusste Alternative zu Holzkohle und Gas.

Foto: © privat

„Grillmais ist ein Abfallprodukt aus der Zuckermaisernte. Wenn die Maisspindel getrocknet ist, eignet sie sich wunderbar zum Grillen“, erklärt Mario Sacilotto (Foto), der das Produkt im Herbst letzten Jahres auf dem deutschen Markt einführte. Mittlerweile gibt es 110 deutsche Verkaufsstellen für Grillmais, darunter auch Supermärkte in Köln und der Region. „Meine Ware stammt von zertifizierten Landwirten aus der EU und ist gentechnikfrei. Einmal jährlich erfolgt eine Prüfung in einem unabhängigen Labor“, so der Grillexperte.

Vom Brennstoff zum Pflanzendünger

„Das Grillen auf der Maisspindel kenne ich schon aus Kindheitstagen von meinem Onkel aus Italien“, erinnert sich Halbitaliener Mario Sacilotto an seine Urlaube im Süden. Hier liegen also die Wurzeln für seine neue Geschäftsidee. „Auf gut Deutsch verwerte ich den Müll eines nachwachsenden Rohstoffs“, scherzt der umweltbewusste Unternehmer. „Kein Baum muss dafür gefällt werden. Selbst die Asche kann man noch als Pflanzendünger verwenden, da sie Kalium enthält, einen Stoff, der die Zellstruktur der Pflanze stärkt.“

Hohe Temperaturen bis 800 Grad

Mal abgesehen von den ökologischen Vorteilen, bietet das Grillen mit Grillmais noch weitere Annehmlichkeiten. „Grillmais entwickelt keinen Funkenflug und dem Nachbarn weht keine üble Grillwelle entgegen, weil die Rauchentwicklung sehr gering ist“, versichert Mario Sacilotto. Schwarze Hände seien tabu und tropfendes Fett erzeuge keine Flammen, so der Experte. Grillmais erziele zudem hohe Temperaturen bis zu 800 Grad. Im Vergleich: „Bei sehr hochwertiger Holzkohle kommt man bis rund 600 Grad, meist weniger. Standardprodukte schaffen rund 400 Grad“, weiß Mario Sacilotto. Apropos Kosten: Grillmais liegt im Verkauf bei rund 5 Euro für ein 3-Kilo-Paket, also vergleichbar zu anderen Produkten im Handel.

Schnelles Grillen wie bei Gas

Rund 1,5 Kilo Maisspindeln im Schnitt braucht man für einen Grillabend mit vier Personen. „Nach zehn bis fünfzehn Minuten sind die Spindeln so weit und das Grillgut kann aufgelegt werden“, versichert Mario Sacilotto. „Schneller ist auch kein Gasgrill!“ Die Nutzgrillzeit liegt bei 20 bis 25 Minuten. Dann ist der Spaß allerdings vorbei und man muss neue Spindeln für die nächste Grillrunde auflegen. Ob schnell oder langsam, am Ende entscheidet für Genießer immer der Geschmack. Und der sei „einzigartig“, versichert Mario Sacilotto. *Astrid Waligura*

➲ *www.grillmais.de*

Foto: © privat

Jutta Landkotsch freute sich über die vielen ausgefallenen Geschenke, wie diesen Hennes.

Ein Dessertbüfett zum Niederknien.

Fotos: © Susanne Troll

Ein Jahrzehnt voller Genuss

Sie ist gelernte Buchhändlerin, aber ihr Herz schlug schon immer für Musik und leckeres Essen. Kein Wunder also, dass Jutta Landkotsch ihren Job an den Nagel hing, um sich mit DEINspeisesalon einen Traum zu erfüllen. Das war vor zehn Jahren.

Sie hat keinen Tag bereut und so feierte Jutta Landkotsch zusammen mit ihrem Geschäftspartner, dem Meisterkoch Sebastian „Sepp“ Zimmermann, und ihrem 25-köpfigen Team ein rauschendes Geburtstagsfest für Geschäftspartner und Freunde. In der Ehrenfelder Eventlocation wurde mal wieder auf höchstem Niveau aufgetischt: vom BBQ-Dinner im Garten bis zur Küchenparty unter dem Motto „meet the chefs“. Hier zauberten die Küchenprofis jede Stunde neue Köstlichkeiten vor den Augen der Gäste: Bärlauchsüppchen mit Ziegenmilchschaum, gegrilltes Kikok-Hühnchen, Tatar vom baskischen Rind mit Wachtelei und Caviar Prunier, handgemachte Asia-Bratwurst und ein Dessertbüfett zum Niederknien – fast zu schön zum Aufessen!

Mit Sandwiches fing alles an

Mittendrin im Trubel schwebte eine überglückliche Gastgeberin in einem goldenen Hosenanzug und goldenen Schuhen von einem Gast zum nächsten. Nur allzu gerne erinnerte sich Jutta Landkotsch in Gesprächen mit ihren Wegbegleitern an die Stationen ihrer Erfolgsgeschichte – und das waren viele. Kaum zu glauben, dass Kölns Catering-Queen ihre Karriere mit dem Zubereiten von Sandwiches startete. Damit beeindruckte sie sogar Weltstars wie Luciano Pavarotti. Ihre kreative Küchenkunst sprach sich schnell herum unter den Musikerkollegen und so bewirtete Jutta Landkotsch bei Reisen durch die ganze Welt auch andere Stars, wie Elton John, die Rolling Stones, Chris Martin, Pink und die Fantastischen Vier. Carlos Santana schenkte ihrem Geschäftspartner Sepp Zimmermann im kulinarischen Rausch sogar eine signierte Gitarre. „If I could play the guitar like you guys are cooking!“, hatte Carlos Santana damals begeistert ausgerufen. Das Zitat steht gerahmt im Ehrenfelder Loft.

Leckeres für jeden Geschmack

Auch in Köln genießt DEINspeisesalon einen exzellenten Ruf. So freuen sich die Logengäste des 1. FC Köln bei jedem Heimspiel auf neue Kreationen aus der Ehrenfelder Trend-Location. Gekocht wird grundsätzlich alles, was schmeckt, das Wirkungsfeld ist groß: regional, international, cross-over, vegetarisch, vegan bis hin zu Raw Food.

Astrid Waligura

➲ *www.dein-speisesalon.de*

So schmeckt der Sommer

Im neuen Aloha Poke ist immer Sommer – egal ob es draußen regnet, schneit oder die Sonne scheint. Der Stress muss draußen bleiben, denn hier regiert das Motto „Easy going“.

Fotos: ©Alex Weis

Mit dem Aloha Poke haben Niklas Haberkamm, Falko Andersson (Foto) und Elena Toups hawaiianisches Strandfeeling nach Ehrenfeld gebracht. Das Konzept stammt von einem guten Freund aus München, der nach längerem Aufenthalt auf Hawaii dieses Lebensgefühl nicht mehr missen wollte. Mit dem Aloha Poke München eröffnete er daraufhin das erste hawaiianische Poke Restaurant in Deutschland überhaupt. Jetzt schwappte die Aloha-Poke-Welle auch nach Köln.

Regionale und nachhaltige Quellen

Zu essen gibt es frisch zubereitete Poke Bowls. „Poke könnte man übersetzen mit klein geschnittener Fisch“, sagt Niklas Haberkamm. So werden als Basis Reis, Salat und Pokestücke mit den verschiedensten Zutaten gemixt. Als Alternative zum Fisch gibt es Truthahn für Fleischesser und Tofu für Vegetarier. Wir testeten eine Mischung mit Wildreis, Salat, Stangensellerie, Avocado, Frühlingszwiebeln, Räuchertofu und Sojabohnen, dazu ein köstliches Erdnuss-Koriander-Dressing und als Topping Gojibeeren, geröstete Seealgen und Sesam. Schmeckt alles frisch und knackig, wirklich sehr lecker! „Wir achten darauf, dass unser Obst und Gemüse aus regionalen Quellen stammt. Den Fisch beziehen wir aus nachhaltiger Fischerei“, erklärt Falko Andersson.

Über vier Millionen Kombinationen

Obwohl die Auslage an Zutaten, Toppings und Dressings überschaubar erscheint, hat man einiges zu tun, um alle Kombinationen durchzuprobieren. „Insgesamt gibt es über vier Millionen Möglichkeiten, sich seine Poke Bowl zusammenzustellen“, haben die Betreiber errechnet. Es gibt zwei Bowl-Größen: die normale für 9,40 Euro und die große für 12,40 Euro. Wer seine Portion nicht ganz schafft, kann den Rest ohne schlechtes Gewissen mitnehmen, denn die Doggy Bags samt Tüte bestehen aus nachhaltigen Materialien, wie Mais und Recycling-Papier. *(aw)*

➲ *www.aloha-poke.com*

Viel Leckeres aus Deutschland

Mit dem „maximilian lorenz“ in der Johannisstraße gibt es ein neues kulinarisches Highlight in Domnähe. Ans Restaurant angeschlossen ist das Weinlokal „heinzhermann“, ebenfalls betrieben von Maximilian Lorenz.

Foto: ©ML

Maximilian Lorenz und Küchenchef Enrico Hirschfeld

Der Sternekoch, der 2012 das Gourmet-Restaurant „L’escalier“ in der Brüsseler Straße eröffnet hatte, verfolgt in seinem neuen Restaurant eine klare Linie: Es wird nur deutsch gekocht, gegessen und getrunken. „Mit dem Restaurant und dem Weinlokal habe ich mir einen großen Wunsch erfüllt“, so der Patron. „Endlich kann ich die Projekte und Ideen realisieren, für die das L’escalier zu wenig Raum gelassen hat.“ Über seine Doppeleröffnung sagt er: „Wir machen der Stadt und den Gästen Kölns ein großes kulinarisches Angebot, das vom kleinen Snack bis zum Gourmet-Menü reicht.“ Auch im Weinlokal gibt es ein Food-Konzept, das von Kleinigkeiten bis zu vollwertigen Gerichten sowie einem Businesslunch reicht. *(aw)*

➲ *www.maximilianlorenz.de*

Perfekte Aufstellung: Unsere 4er-Kette!

7 Jahre Garantie inklusive[1]

Der FORD **FIESTA** ST-LINE

Der FORD **ECOSPORT** ST-LINE

Der FORD **KUGA** ST-LINE

Der neue FORD **FOCUS** ST-LINE

Unsere aktuellen Angebote finden Sie unter:

www.rsmobile.de/angebote-ford

Abbildungen zeigen Wunschausstattung/Zubehör gegen Mehrpreis.

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach VO (EG) 715/2007 und VO (EG) 692/2008 in der jeweils geltenden Fassung): 7,5 – 3,5 (kombiniert); CO_2-Emissionen: 173 – 89 g/km (kombiniert).

R&S
Nr.1 in Köln und Pulheim

R&S MOBILE GMBH & CO. KG

Ihr FordStore Partner
Robert-Bosch-Straße 2-4
50769 Köln-Fühlingen
Tel.: 0221.709170

Ihr Ford Partner
Ottostraße 7
50259 Pulheim
Tel.: 02238.4770

www.rsmobile.de

[1] Ein R&S-Aktionsangebot für Privatkunden. Diese Aktion gilt für alle Ford PKW Neufahrzeuge (ausgenommen Ford Mustang, Ford Focus RS) nach vorheriger Probefahrt in unserem Autohaus. Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten. 2 Jahre Herstellergarantie zzgl. Ford Garantieschutzbrief (FGS) für das 3. bis 7. Jahr bis max. 70.000 km. Höhere Laufleistungen gegen Aufpreis möglich. Garantiebestimmungen unter www.ford.de/Rund-um-den-Service/FordGarantien.

Foto: © Constantin Ehrchen

Nicht alles „eitel Sonnenschein“

Seit Anfang August hat die SonnenscheinEtage endlich wieder geöffnet.

Kölns höchste Beachbar hat endlich wieder geöffnet!

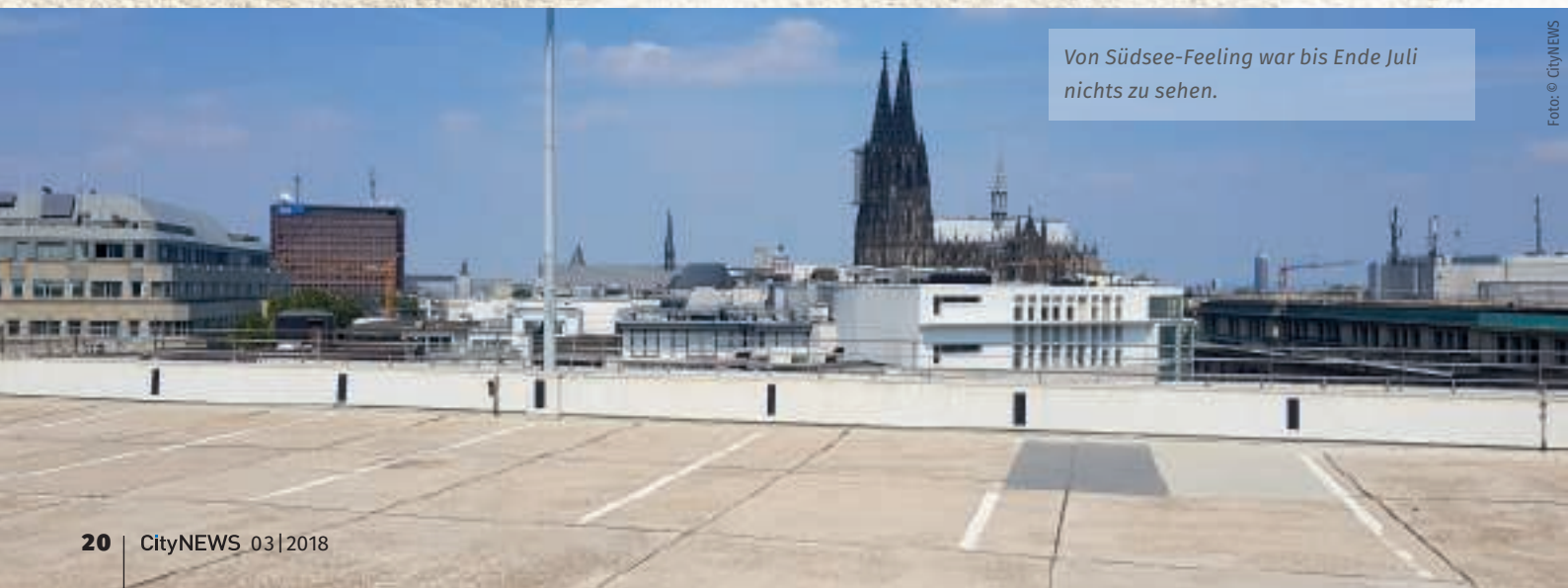
Die Mühlen der Bürokratie mahlen oft langsam. Manchmal auch sehr langsam. So geschehen im Fall der SonnenscheinEtage – einer der Hotspots zur heißen Jahreszeit in der Domstadt. Auf dem obersten Deck des Parkhauses der Galeria Kaufhof – direkt an der Schildergasse – war es in den vergangenen Wochen sehr ruhig geworden. So jedenfalls der Anschein nach außen. Von Ruhe, Gelassenheit oder Chill-Out, für die die Beachbar eigentlich bei den Besuchern steht, ist Betreiber Andy Keunecke weit entfernt. Er kämpfte mit einem Verwaltungswesen-Wahnsinn der städtischen Behörden, die sich bis Ende Juli hinzogen.

Seit drei Jahren führt der gebürtige Schwabe erfolgreich die familien- und behindertenfreundliche Location mitten in der Kölner City auf dem Kaufhof, davor sechs Jahre auf dem ehemaligen Aral-Parkhaus – ohne Probleme oder nennenswerte Vorfälle. Aber: „Seit 2014 musste ich nun schon mittlerweile den vierten Bauantrag für die gleiche Location samt Gutachten für Brand- und Schallschutz, Sicherheitskonzepten und Co. einreichen – bei nahezu identischem Betrieb! Meiner Ansicht nach finden und suchen Teile der Behörden nach Einreichen der erforderlichen Unterlagen immer wieder „neue“ Dinge, die die Bearbeitungsdauer künstlich entschleunigt“, so Keunecke.

Ein Kostenapparat von rund 15.000 Euro pro Antragstellung, der über die Saison erst einmal wieder eingespielt werden muss. Wohl gemerkt auf einer witterungsbedingten Veranstaltungsfläche. Keunecke wollte nun – direkt am Anfang der letzten Saison im Mai 2017 – seine nur befristet geltende Genehmigung in eine dauerhafte Erlaubnis umwandeln. Im Grunde – für Laien – ein rein formeller Akt. Dies sahen Behörden- und Verwaltungsmitarbeiter jedoch anders. Eine Posse, die nach unzähligen Mails, Telefonaten, Anträgen, Genehmigungen, Hin- und Herschieberei von Zuständigkeiten usw. mehr als ca. 2.500 (!) Aktenseiten beinhaltet.

Ein Antrags- und Kostenmarathon über 14 Monate

Das Ende vom Lied: Der Betreiber bekam nun nach über 14 Monaten Ende Juli 2018 durch vehementes Nachfragen und durch die Hilfestellung der Bauamts-



Von Südsee-Feeling war bis Ende Juli nichts zu sehen.

Foto: © CityNEWS

Foto: © SonnenscheinEtage

Kölns höchste Beachbar ist ein absoluter Hotspot im Sommer.

leitung endlich „grünes Licht“ und darf die SonnenscheinEtage für diese Saison schließlich öffnen. Allerdings nur für knapp zwei Monate bis zum 30.09.2018 – was kaum die entstandenen Kosten wieder einspielen kann. Denn potenziellen Werbepartnern, Reservierungsanfragen von Firmen oder geplante Events – wie zu den Kölner Lichtern – musste der Familienvater nacheinander absagen.

Ein Schaden in der Größenordnung eines deutschen Mittelklassewagens, so Andy Keunecke. Ganz zu schweigen vom Imageschaden und entgangener Folge-Events. Auch der Verlust der möglichen Einnahmen des normalen Regelbetriebs ärgern den 48-jährigen. Und als Sahnehäubchen darf er für das kommende Jahr den kompletten Antrags- und Kostenmarathon – in einer etwas erleichterten Form basierend auf den bereits genehmigten Bauunterlagen aus 2018 – erneut durchführen.

Zukunft der SonnenscheinEtage ist ungewiss

Ob und wie es im nächsten Jahr aussieht, mag er nicht prophezeien, sagt aber verständlicherweise bereits jetzt: „Wenn seitens der Stadt Köln die sogenannte „Befriedung der Innenstadt“ angestrebt und durchgesetzt werden soll, dann wäre es doch nur fair, dies den gewillten Gewerbetreibenden im Vorfeld mitzuteilen. Denn es geht hier selbstverständlich immer um Existenzen und Arbeitsplätze, in meinem Fall um einen familiengeführten Betrieb, der mit Sicherheit auch alternative Standorte im Großraum rund um Köln finden kann.“ Dennoch würde er sehr gerne weitere Saisons mit den Kölnern und insbesondere in der Rheinmetropole realisieren wollen.

Es wäre mehr als nur schade, wenn die SonnenscheinEtage nicht mehr in Köln für ein wenig Südsee-Feeling sorgen könnte. Auch die städtische Verwaltung sollte erkennen, dass durch den Weggang der Location ein beliebtes Refugium mit Wohlfühlcharakter und hoher Aufenthaltsqualität ein Verlust für die Kölner und deren Gäste bedeuten würde.

Matthias Ehlert

Foto: © SonnenscheinEtage

„Rauffahren zum Runterkommen“ ist das Motto der Event-Location.

SonnenscheinEtage
Kaufhof Parkhaus P2
Etagen 14 + 15
An St. Agatha 19–25
50667 Köln

➲ *Weitere Infos und Öffnungszeiten finden Sie unter:*
www.sonnenscheinetage.de
oder telefonisch unter:
0176 - 983 538 27

CityNEWS ist Kooperations- und Medienpartner der SonnenscheinEtage.

Foto: © Alex Weis

Mit CityNEWS den Sommer genießen …

Foto: © ingimage.com

Damit Sie so richtig genussvoll durch die warme Jahreszeit kommen, haben wir tolle Produkte zusammengestellt, die man bei CityNEWS auch noch gewinnen kann! Um teilzunehmen, besuchen Sie einfach unser Online-Portal www.citynews-koeln.de oder scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone. Teilnahme ab 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 17.09.2018.

Matthias Ehlert

Die luxuriöse Außenküche für das Premium-Grillergebnis

Foto: © Enders Colsman AG

Der Kansas Black Pro 3K Turbo gehört zu den Premium-Gasgrills der Marke Enders und ist gemacht für echte Kenner. Der Grill überzeugt mit seinem neuen leistungsstarken Brennersystem „Heat Range“. Dieses sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung auf dem Grillrost bis in die Randzonen. Die emaillierte doppelwandige Garhaube ist mit einem Thermometer ausgestattet – so behalten Sie die Temperaturen im Garraum immer im Blick. Mit seinen drei stufenlos regulierbaren Brennern aus Edelstahl begeistert das Multifunktionsgerät mit Niedrigtemperaturgaren für saftiges Grillgut oder kraftvolle Brandings in der Turbozone. In einer der zwei Seitenablagen ist ein Seitenkocher integriert –- dieser rundet die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten perfekt ab.

Ein weiteres Top-Feature ist das „Switch Grid“, welches aus einem zweigeteilten emaillierten Gussrost besteht, herausnehmbare Rundelemente besitzt und durch passende Einsätze weitere vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten bietet. Nach dem Grillgenuss sorgt das „Simple Clean Reinigungssystem“ für eine unkomplizierte Säuberung. Der Unterbau des Enders Kansas Black Pro 3K Turbo bietet ausreichend Stauraum für Gasflasche und weitere Utensilien, und ein sicheres Zünden des Gasgrills ist mit der batterielosen Piezozündung möglich. Dem Premium-BBQ-Erlebnis in der Luxus-Outdoor-Küche steht nichts mehr im Weg!

➲ *www.enders-germany.com*

Es geht – nicht nur – um die Wurst: Metzger-Qualität, die man schmeckt

„Frische“, Metzger-Handwerk, Herkunft und Tradition, die Verpflichtung zur geschmacklichen Überlegenheit, die regionale Herkunft, das Rheinland und Expertenwissen rund um die Brühwurst- und Schinkenprodukte: das sind die Säulen des Unternehmens GS Schmitz in Köln – und zwar mit ganzem Wissen und aus vollem Herzen.

Foto: © GS Schmitz GmbH

Diese Werte sind die Voraussetzung für zeit- und marktgerechte Produkt- und Angebotsinnovationen. Tradition heißt bei GS Schmitz nicht „altmodisch“, sondern „Werteorientierung“, so wie zum Sommer das Grillen mit den besten Fleisch- und Wurstwaren gehört. Und damit Sie sich von Geschmack und Qualität überzeugen können, verlost CityNEWS vier Gutscheine von GS Schmitz für ein Genusspaket im Gesamtwert von 200 Euro.

➲ *www.gs-schmitz.de*

Foto: © BUTLERS GmbH & Co. KG

Das passende Werkzeug für alle Küchen-Akrobaten

Die Soul-Cooking-Serie von BUTLERS spricht allen aus der Seele, die Freude am Kochen haben und Wert auf gute Qualität legen. Die gesamte Küchen-Kollektion – bestehend aus Messern, Töpfen, Pfannen und weiteren praktischen Helfern zum Kochen – wurde gemeinsam mit dem Eventkoch Jens Eichberger entwickelt.

Foto: © BUTLERS GmbH & Co. KG

So helfen die Geräte optimal bei der Küchenarbeit und Sie können beim Zubereiten und am Herd Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. CityNEWS verlost das BUTLERS Messer- und Topfset im Wert von jeweils 100 Euro für die perfekt ausgestattete Sommerküche.

➲ *www.butlers.com*

Eiskalter Geburtstagskuchen: Ben & Jerry‘s feiert Jubiläum

Happy Birthday! Seit 40 Jahren stellt Ben & Jerry‘s jetzt schon das vielleicht beste Eis auf die netteste Art und Weise her. Und das nur, weil zwei Freunde eine Leidenschaft teilten – Eiscreme und Gerechtigkeit. Dieser Grundsatz findet sich u. a. im nachhaltigen Milchprogramm „Caring Dairy“ und im Engagement für den Klimaschutz, die Rechte Homosexueller oder die Integration von Geflüchteten. Seitdem hat Ben & Jerry‘s geschmacklich und sozial viel erreicht: Jede von den leckeren Eissorten enthält Fairtrade-Zutaten, außerdem achtet die Marke besonders auf das Wohl der Milchkühe. Um diesen Erfolg mit allen Eisfans zu teilen – schließlich schmeckt er am süßesten, wenn jeder etwas davon hat –, haben sich die Geschmacksexperten bei Ben & Jerry’s etwas ausgedacht.

Foto: © Ben & Jerry's

Foto: © Ben & Jerry's

Warum den Geburtstagskuchen im Jubiläumsjahr nicht auf Eis legen? Mit sahniger Eiscreme, pinkem Frosting, einem Erdbeer-Swirl und Geburtstagskuchenstückchen wartet ab sofort die Sorte „Birthday Cake“ im Tiefkühlfach auf alle Fans – unglaublich lecker und mit dem Fairtrade-Zertifikat ausgestattet. Und zum Geburtstag spendieren die Eismacher ein großes Jubiläums-Package bestehend u. a. aus: Kopfhörer, Uhr, Tasche, Decke, T-Shirt, Becher und weiteren Goodies. Und natürlich ist auch „Birthday Pint“ dabei.

➲ *www.benjerry.de*

Spezialitäten aus Köln

So lecker schmeckt Köln. Hier eine kleine Auswahl an Produkten, die in der Region produziert werden. Die Redaktion von CityNEWS hat vorgekostet und kann sie guten Gewissens weiterempfehlen!

Foto: © Schokoladenmuseum Köln

Wahrzeichen aus Schokolade

Der Dom-Lolli ist ein beliebtes Souvenir aus dem Kölner Schokoladenmuseum und wird von Besuchern als eine Art Botschafter in die ganze Welt getragen. Es gibt ihn in Vollmilch, Zartbitter und weißer Schokolade.

Preis: 2,50 Euro (20 g)

Erhältlich: im Schokoladenmuseum, bei Hussel im Hauptbahnhof und im DuMont-Carre sowie bei KölnTourismus am Dom (Souvenirshop).

➲ *www.schokoladenmuseum.de*

Foto: © Kölner Kaffeemanufaktur

Preisgekrönter Kaffee

Beim Verkostungswettbewerb der deutschen Röstergilde gab es eine Gold-Auszeichnung für den Kaffee Colombia aus der Kölner Kaffeemanufaktur in Köln-Lindenthal. Er enthält Aromen von Beerenfrucht und dunkler Schokolade.

Preis: 7,40 Euro (250 g)

Erhältlich: in der Kölner Kaffeemanufaktur (Dürener Straße 123) und im Online-Shop.

➲ *www.koelner-kaffee.de*

Foto: © Domimkerei

Echter Kölner Honig

Die Bienenvölker für den Honig aus der Domimkerei haben ihre Standorte auf dem Gelände des Fort X, dem Dach des Excelsior Hotel Ernst, dem Dach der Bezirksregierung sowie in Flittard, Ehrenfeld und Esch. Das Etikett „Kölner Honig“ trägt dieses Produkt also zu Recht!

Preis: 8 Euro (500 g) im Ladengeschäft der Domimkerei

Erhältlich: direkt bei der Domimkerei (Leyendecker Str. 18), im Hotel Excelsior Ernst (Trankgasse 1–5), bei Hulc Bio-Food (Venloer Str. 30), bei der Fleischerei Eckart (Dürener Str. 233) und online bei

➲ *www.domimkerei.de*

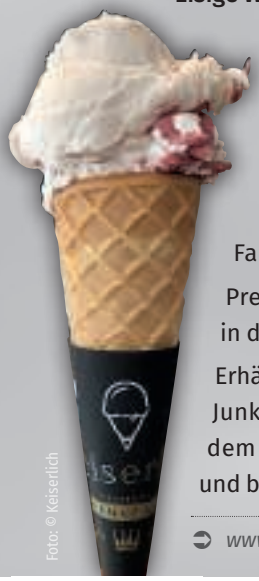


Foto: © Keiserlich

Eisige Weltneuheit

Aus der neu entdeckten Kakaobohne mit dem Namen Ruby wurde in Köln das weltweit erste Ruby-Schokoladeneis kreiert. Es ist ein Milcheis, das leicht rosa schimmert. Es werden bei der Herstellung keine Farbstoffe zugesetzt.

Preis: 1,30 Euro (pro Kugel) in den Keiserlich-Filialen

Erhältlich: in den Keiserlich-Filialen in Sülz, Junkersdorf und im Agnesviertel, außerdem in der „Ex-Vertretung“ (Fischmarkt) und bei „The Bird“ (Aachener Str. 9).

➲ *www.keiserlich.com*

Aus der hofeigenen Käserei

Der Käse wird auf dem Müntzer Ziegenhof produziert. Auf dem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb gibt es derzeit 26 natürlich aufgewachsene Milchziegen, die den Rohstoff zur Käseherstellung liefern. Diesen Weichkäse gibt es mit und ohne Kräuter.

Foto: © privat

Preis: 2,89 Euro (100 g) am Marktanhänger

Erhältlich: auf dem Ziegenhof selbst, im Käsehaus Wingenfeld (Ehrenstr. 90), samstags in Jülich und donnerstags in Düren auf dem Wochenmarkt sowie online unter

➲ *www.muentzer-ziegenhof.de*

petra buchholz concept store

Neben textilen Anfertigungen von modernen Raumdekorationen aus dem hauseigenen Atelier, liefert Ihnen der concept store Raumkonzepte, Farberatungen, Planung und Realisation - und natürlich die neue kreative Farbpalette von Porter's Original Paints aus Australien.

0221 37994884
Brüsseler Str. 79
50672 Köln

buchholz-concept.de

PORTER'S ORIGINAL PAINTS

Foto: © Klaus Voit

Die Kölner Bildungsmesse 2018 – beruflich weiterkommen

Wer sich in seinem Beruf weiterentwickeln möchte, neue Perspektiven sucht oder einfach den Anschluss nicht verpassen will, ist hier genau richtig: Am 29. September 2018 findet im Gürzenich „Die Kölner Bildungsmesse 2018“ statt. Bereits zum 18. Mal wird die Messe durchgeführt – in diesem Jahr unter dem Motto „Beruflich Weiterkommen“.

Über 50 Aussteller informieren individuell über(Weiter-)Bildungsangebote, bieten Erst- und Aufstiegsberatung, liefern konkrete Hilfe bei Finanzierung und beruflicher Veränderung. Auf die Besucher warten ein umfassendes Beratungs- und Vortragsprogramm sowie viele Möglichkeiten, aktiv Angebote auszuprobieren oder bei Aktionen mitzumachen. Im Fokus stehen praktische Tipps für Bildungswege, Fördermöglichkeiten und individuelle Karriereplanung. Welche Chancen, aber auch welche Herausforderungen sind mit der Digitalisierung verbunden? Insbesondere erfahren die Besucher der Messe alles über das kürzlich stark ausgeweitete Programm „Bildungscheck NRW“ für kleinere und mittlere Unternehmen und deren Mitarbeiter.

➲ *www.die-koelner-bildungsmesse.de*

CityNEWS ist offizieller Medienpartner der Kölner Weiterbildungsmesse.

ANZEIGE

SBH West GmbH in Köln – erfahrener Partner in Bildung, Qualifizierung, beruflicher Rehabilitation

Als eine von zahlreichen Qualifizierungen im Bereich Logistik/ Verkehr, bietet die Weiterbildung zum Triebfahrzeugführer/in unseren Absolventen ausgezeichnete Chancen, eine Arbeit im Personen- und Güterverkehr zu finden.

Nicht nur ausländische Zahnärzte, sondern auch andere akademische Heilberufe werden durch fachliche Sprachqualifizierung bei der Anerkennung ihrer im Herkunftsland erworbenen Studienabschlüsse erfolgreich unterstützt. Weitere Sprachangebote für geflüchtete Menschen und Menschen mit Migrationshintergrund werden bei der SBH West durchgeführt.

Die Ausbildungsspezialisten bieten Aufstiegsqualifizierungen für verschiedenste Industriemeister, Logistikmeister und den geprüften technischen Betriebswirt (IHK) an. Auf unserem smarten Campus eddi www.eddi-is-online.de gibt es eine Vielzahl von Weiterbildungsangeboten in den unterschiedlichsten Berufsfeldern von Adobe®-Qualifizierungen über Fachwirtausbildung bis hin zum Zollrecht.

In dem Haus in Dellbrück findet sich eine freundliche Lernumgebung, eine exzellente technische Ausstattung, kompetente Mitarbeiter und neben der Nähe zum ÖPNV auch viele Parkplätze auf dem hauseigenen Gelände.

➲ *www.sbh-west.de*

Foto: © Max Unterharnscheidt

Nah an der City – und doch Ruhe zum Lernen

ANZEIGE

Berufliche Beratung und Coaching beim Institut für Innovation & Bildung in Frechen

Foto: ©gwolters Fotolia.com

Die Räume sind hell, offen und modern. Das Personal ist freundlich und professionell. Wer sich beruflich verändern oder weiterentwickeln will, der fühlt sich hier gut aufgehoben.

10 Jahre innovaBest Innovation & Bildung

2008 – 2018 | Ideen | Ideale | Innovationen

In diesem Jahr feiert das Institut 10-jähriges Jubiläum und davon sollen auch die Kunden profitieren.

Neben Forschung und Entwicklung gehören Beratung und Coaching zu den Kernkompetenzen von innovaBest. Hier werden Potenziale erkannt, Kompetenzen analysiert und Wege geöffnet. Die individuelle Weiterentwicklung ist das Ziel – ob beim beruflichen Aufstieg, bei der Neuorientierung oder bei der Suche nach dem passenden Arbeitsplatz. Das individuelle Angebot überzeugt und ist auf die jeweilige Lebenssituation der Menschen zugeschnitten. Zum Jubiläum gibt es neue und günstige Schnupperangebote.

➲ *innovaBest – Institut für Innovation & Bildung GbR*
Europaallee 33 · 50226 Frechen
Tel. 02234 999 58-0 · info@innovabest.de · www.innovabest.de

Foto: ©Stage Entertainment

Köln im ABBA-Fieber: Musical „MAMMA MIA!“ kommt in die Domstadt!

„Dancing Queen“, „Super Trouper“ oder „Money, Money, Money“: Über 60 Millionen Besucher in 440 Städten weltweit haben das erfolgreiche ABBA-Musical „MAMMA MIA!“ bereits gesehen. Allein die deutschsprachige Produktion hat mittlerweile mehr als 7 Millionen Zuschauer in die Theater gelockt. Nun kommt die Show für kurze Zeit nach Köln in das blaue Zelt des Musical Dome. Vom 10.10. bis 18.11.2018 darf sich das Publikum auf die deutschsprachige Original-Inszenierung in der Übersetzung von Michael Kunze und Ruth Deny freuen, die erstmals in der Domstadt zu erleben ist.

Im Jahr 1994 entstand die Idee, die größten ABBA-Hits in ein Musical zu verwandeln. Dabei sollte jedoch nicht die Geschichte des legendären Quartetts aus Schweden dargestellt werden, sondern eine ganz neue Story entstehen. Die ABBA-Mitglieder Björn Ulvaeus und Benny Andersson höchstpersönlich nahmen sich der Sache an und produzierten gemeinsam mit Judy Craymer und Catherine Johnson ein humorvolles und mitreißendes Musical.

MAMMA MIA! erzählt zu 22 Super-Hits von ABBA eine turbulente Geschichte

22 der beliebtesten Songs von ABBA erzählen dabei die Geschichte von „MAMMA MIA!“. Ein heißer Sommer in der griechischen Ägäis. Am Vorabend ihrer Hochzeit führt Sophies Sehnsucht, endlich ihren Vater kennen zu lernen, drei Männer zurück auf die Insel, die sie zuletzt vor 20 Jahren betreten haben. Sophies Mutter Donna sieht sich mit ihrer Vergangenheit konfrontiert und ihre besten (und schrägen) Freundinnen aus jenen Tagen machen das heitere Chaos komplett.

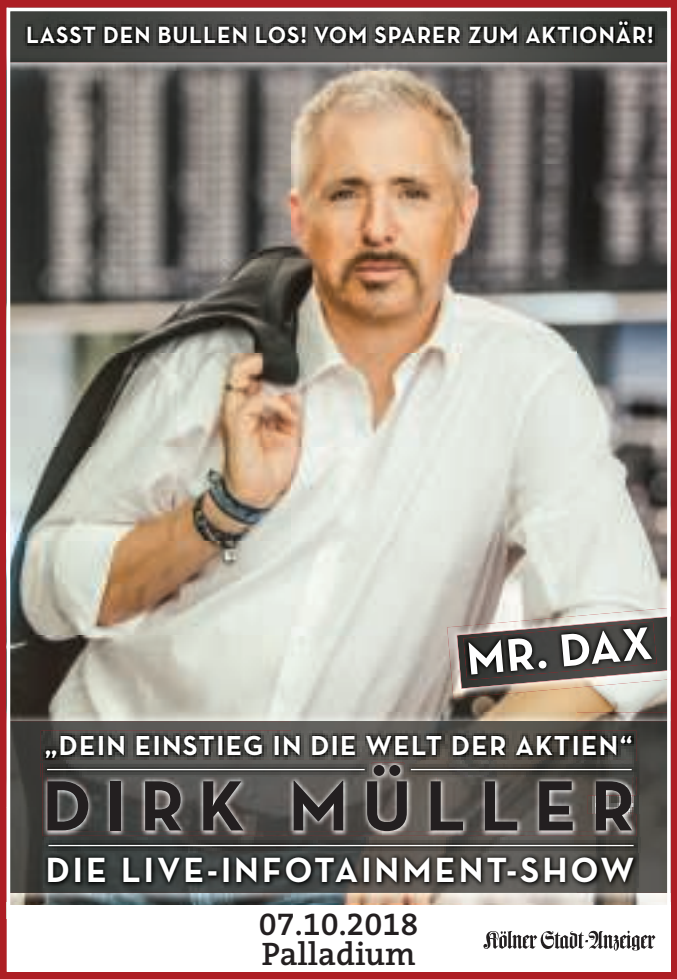
Zwischen Plateauschuhen, Schlaghosen und Mega-Hits: Das Phänomen ABBA

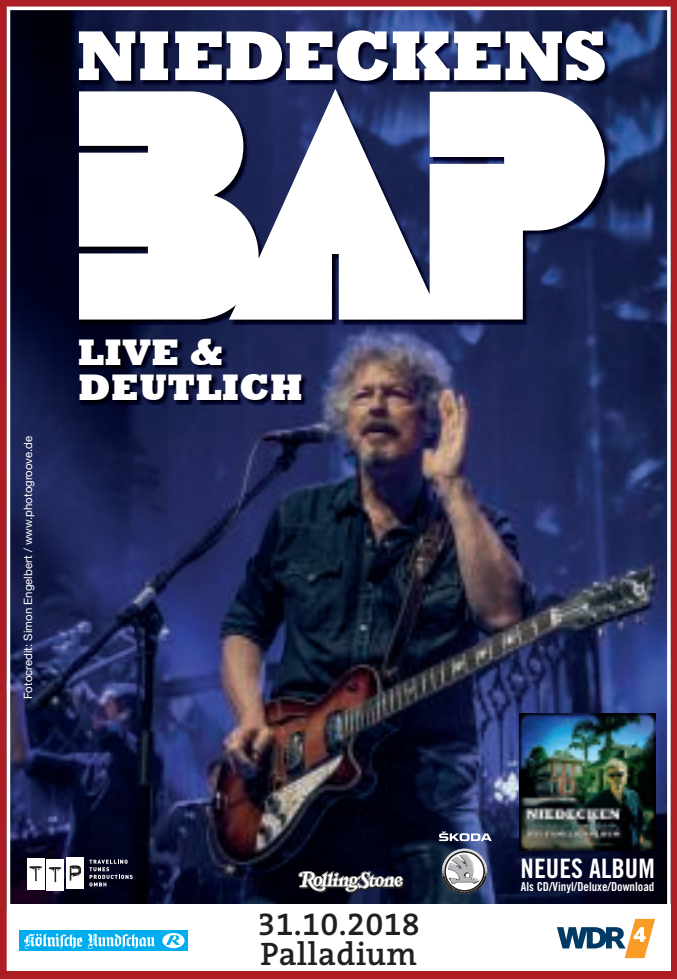
Auch 45 Jahre nach ihrer Gründung sind der Ruhm und die Popularität von ABBA ungebrochen. Mit über 380 Millionen verkauften Tonträgern zählen die Schweden zu den erfolgreichsten Bands der Musikgeschichte aller Zeiten. Ihre Songs gelten als Klassiker, die Menschen aller Generationen begeistern. Der auf dem Musical basierende gleichnamige Spielfilm mit Stars wie 007-Schauspieler Pierce Brosnan und Meryl Streep aus dem Jahr 2008 ist der international erfolgreichste Musical-Film überhaupt und erreichte ebenfalls ein Millionenpublikum. In diesem Sommer startete die Fortsetzung des Films in den Kinos.

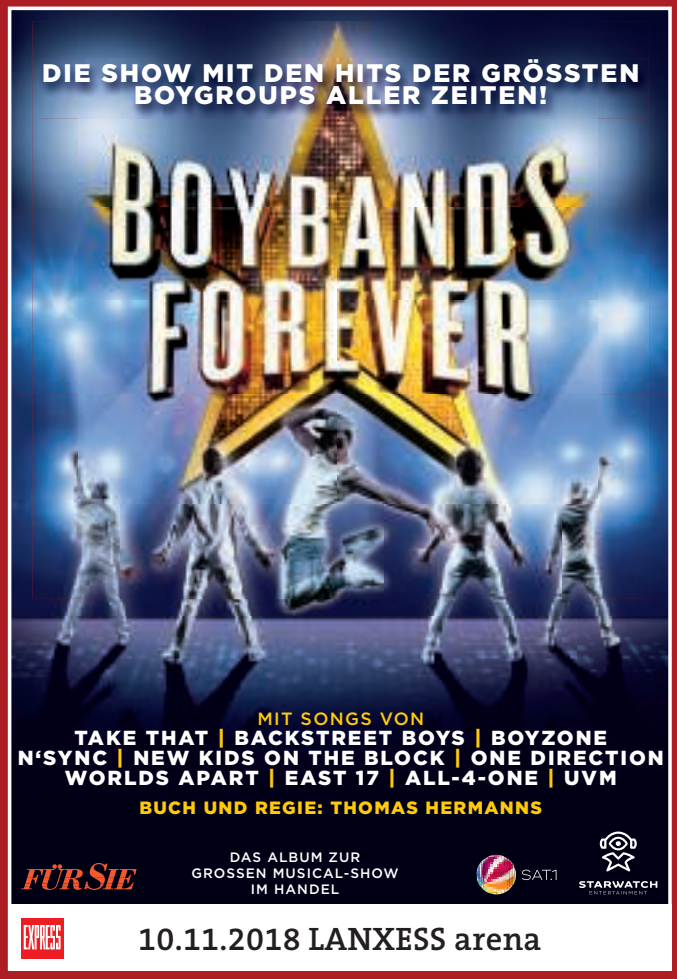
Der Vorverkauf zu „MAMMA MIA!“ in Köln ist bereits gestartet. Tickets sind an allen Vorverkaufsstellen erhältlich oder über die Telefon-Hotline unter: 0221 – 577 90.

Matthias Ehlert

➲ *www.stage-entertainment.de und www.bb-promotion.com*







semmel concerts TICKETS unter: www.eventim.de

Foto: © CityNEWS

Üvverall jitt et kölsche Musik: Jeck im Sunnesching op de Stroß und ringsherum

Am 1. September 2018 zieht es die Freunde der kölschen Lebensart bei Jeck im Sunnesching nicht nur zu den Open-Air-Festivals in Köln (ausverkauft) und Bonn. Die Jecken feiern auch mit den angesagtesten kölschen Bands und DJs in über 100 Kölner Kneipen, Biergärten, Brauhäusern und Event-Locations.

Foto: © Ralf Juergens

„Wir sind absolut begeistert. Die Zahl der feierfreudigen Jecken steigt von Jahr zu Jahr“, sagt der Initiator von Jeck im Sunnesching, Thomas Deloy von Gaffel. „Mittlerweile bewegen wir 100.000 Menschen.“

Auch ringsherum der Domstadt und noch weiter weg ist das Jeckenfieber ausgebrochen und üvverall ist kölsche Musik angesagt. 2015 wurde das Konzept auf Initiative der Brauerei Gaffel erweitert: „Schunkeln, singen und sich verkleiden, das ist die DNA der Rheinländer“, sagt Thomas Deloy. „Feiern hat nicht nur hier Potenzial und im Sunnesching erst recht.“ Und so erklingen von der Bundeshauptstadt Berlin (mit gleich zwei Events) bis in die Eifel die kölschen Tön.

Auch im beschaulichen Bad Münstereifel werden in Kooperation mit dem City-Outlet 4.500 Jecken zusammen mit der Micky Brühl Band, den Domstürmern, de Boore, Cöllner, Klüngelköpp, Funky Marys, Big Maggas, High Energy und Ringbloot die historische Altstadt

Foto: © CityNEWS

Initiator von Jeck im Sunnesching Thomas Deloy (Geschäftsleitung Marketing / PR der Gaffel Brauerei) freut sich auf das jeckste Festival im Sommer.

Foto: © Ralf Juergens

Björn Heuser wird durch die Veedel mit seiner mobilen Bühne tingeln und auf Tuchfühlung mit den Jecken gehen.

kurzerhand (auch wenn nur temporär) in kölsches Territorium verwandeln.

Natürlich wird auch in der Rheinmetropole das Fiere ohne zu friere nicht zu kurz kommen. So ist z. B. aus der Party im Haus Unkelbach ein richtiges Sommerspektakel geworden. Und selbstverständlich ist am 1. September ebenfalls op de Stroß „100 % Jeck“ angesagt. In der Kölner Innenstadt werden auf der Friesenstraße, im Kwartier Latäng rund um die Zülpicher Straße, im Belgischen Viertel mit der Aachener Straße und Lindenstraße sowie am Bermudadreieck in der Schaafenstraße gemeinsam alle raderdoll sein. Passend dazu ist Kölsch-Barde Björn Heuser mit seiner legendären mobilen Bühne in den Veedeln unterwegs und geht auf Tuchfühlung mit den Feiernden.

Foto: © CityNEWS

Los geht’s mit dem ungekrönten König der kölschen Mundart- und Mitsingkonzerte um 15 Uhr am Aachener Weiher und das Fest findet seinen Höhepunkt zum Abschluss in der Friesenstraße um 23:30 Uhr. Und da der Kölner an sich dafür bekannt ist, gerne im Kostüm zu Veranstaltungen zu kommen, hat Gaffel zusammen mit Deiters eine eigene Jeck-im-Sunnesching-Kollektion entwickelt. Viele sommerliche Artikel, Accessoires und Co. sind in allen Filialen im Rheinland, bei den Festivals in Köln und Bonn sowie online erhältlich.

Matthias Ehlert

Tickets für das Open-Air-Festival in Bonn und die vielen weiteren Events gibt es unter: www.jeckimsunnesching.de. Dort findet man auch alle weiteren Infos zum größten Sommerspektakel des Rheinlands.

The Heart of Gaming schlägt in Köln

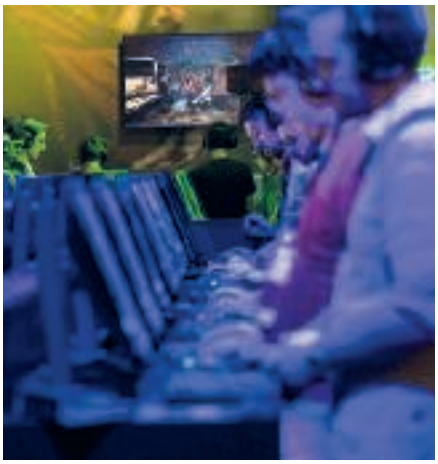
Fotos: © CityNEWS

Mit CityNEWS zum weltweit größten Entertainment-Event für Computer- und Videospiele

Die gamescom in Köln gehört zu den wichtigsten Events in Köln. 2017 endete die Computerspielmesse mit rund 355.000 Besuchern mit einem neuen Rekord. Das Interesse am weltweit größten Event für Computer- und Videospiele ist und bleibt ungebrochen. Schon jetzt steht fest, dass Spielefans aus aller Welt auch auf der diesjährigen gamescom vom 22. bis 25.08.2018 (der 21.08.2018 ist für die Presse und Fachbesucher reserviert) eine einzigartige Entertainment-Vielfalt erwarten dürfen. Neben vielen der weltweit größten Entwickler und Publisher werden auch wieder zahlreiche Hardware-Hersteller, E-Sports- und unabhängige Indie-Unternehmen in Köln vertreten sein. Nirgendwo sonst finden Branchenprofis und Spielefans eine so hohe Anzahl der führenden Hersteller aus der Computer- und Videospielindustrie komprimiert an einem Ort.

Ausverkauft im Vorverkauf hieß es im Jahr 2016 auch zur vergangenen gamescom 2017. Und auch in diesem Jahr ist der Run auf die Eintrittskarten enorm. Die Tageskarten für den gamescom-Samstag (25.08.2018) sind bereits ausverkauft.

Für die Publikumstage Mittwoch, Donnerstag und Freitag sind noch Eintritts-



Fotos: © CityNEWS

karten im Online-Ticket-Shop der gamescom verfügbar. Wie gewohnt heißt es aber: Verfügbarkeit nur, solange der Vorrat reicht! Wer also die gamescom 2018 live erleben möchte, sollte sich jetzt sein Tagesticket für den 22., 23. oder 24. August 2018 im offiziellen gamescom Ticket-Shop sichern (Stand: Juli 2018).

➲ *www.gamescom.de*

Kölner City wird wieder zum kostenlosen Open-Air-Festival

Auch in diesem Jahr wird die Kölner Innenstadt zum gamescom-Wochenende wieder zu einer „Festival-Area“, die jeden Tag Zigtausende Besucher anziehen wird. Dabei wird für die Musikfans auf dem Neumarkt, dem Rudolfplatz und dem Hohenzollernring wieder ein Bühnenprogramm mit bekannten nationalen und internationalen Künstlern präsentiert. Außerdem wird es ein buntes Rahmenprogramm mit Spielestationen für Groß und Klein, einem großen Street-Food-Markt und vielem mehr geben. Der Eintritt ist kostenlos!

Das gamescom city festival findet von Freitag, 24.08.2018, bis Sonntag, 26.08.2018, statt.

Das gamescomCamp – zum Abschalten oder Aufdrehen

Das gamescomCamp ist nicht nur eine günstige Übernachtungsmöglichkeit für Besucher der gamescom, sondern auch Europas größtes Gaming-Zeltlager, ein Treffen unter Gleichgesinnten, bei dem viele Online-Communitys die Gelegenheit nutzen, sich „in real“ zu begegnen. Ob gemütliches Beisammensein am Lagerfeuer, Chillen im Internetzelt mit WLAN oder Billard im Jugendcafé: Den Gästen werden jede Menge Möglichkeiten geboten, einen unvergesslichen Aufenthalt in der Domstadt und auf der gamescom zu verbringen.

Der Kölner Jugendpark liegt auf einer Landzunge entlang des Rheinufers am Rheinpark, nördlich von der Zoobrücke, im rechtsrheinisch gelegenen Stadtteil Mülheim. Mit ca. 30.000 qm Wiesen und Freiflächen, inklusive alten Baumbestandes, bietet er neben schönen Strandabschnitten erholsame grüne Vegetation mitten in der City. Natürlich ist auch die Koelnmesse nicht weit entfernt. Die Lage könnte also kaum besser sein. ... Noch sind Plätze frei!

Das gamescomCamp findet vom 20.08. bis 26.08.2018 im Jugendpark Köln statt.

➲ *www.gamescomcamp.com*

Matthias Ehlert

Foto: © Dronecologne

Gewinnspiel: mit CityNEWS zur gamescom 2018 inklusive 1 Woche Übernachtung im gamescomCamp!

CityNEWS verlost 3 x 2 Tickets zur gamescom inklusive Übernachtung im gamescomCamp! Die Tickets zur gamescom sind gültig für den 22.08.2018. Die Übernachtungen finden vom 20.08. bis einschließlich 26.08.2018 statt.

Wer diese Entertainment-Woche der Extraklasse gewinnen möchte, nimmt einfach an unserer Verlosung kostenlos teil. Entweder über unser Online-Portal www.citynews-koeln.de oder scannen Sie direkt den QR-Code mit Ihrem Smartphone.

Teilnahme ab 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 14.08.2018.

Fotos: © Hotel Schöne Aussicht

GEWINNSPIEL:
CityNEWS verlost einen Aufenthalt für zwei Personen über sechs Übernachtungen mit Frühstück in einem Doppelzimmer mit Balkon im Hotel „Schöne Aussicht“. Um teilzunehmen, besuchen Sie einfach unser Online-Portal www.citynews-koeln.de oder scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone. Teilnahme ab 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 15.09.2018

Mit CityNEWS den Schwarzwald genießen

Genießen Sie mit CityNEWS die ersten warmen Sonnenstrahlen und lassen Sie es sich im Hotel „Schöne Aussicht“ auf 935 Meter Höhe im malerischen Schwarzwald so richtig gut gehen. Wo 1912 ein Bauernhof auf einsamen Höhen bewirtschaftet wurde, steht heute ein urgemütliches Hotel.

Abschalten ist garantiert!

Acht Kilometer in alle Himmelsrichtungen findet man nichts als bezaubernde Natur, die zur Ruhe und Gelassenheit einlädt. Die Gäste werden im Hotel „Schöne Aussicht“ liebevoll und mit herzlicher Schwarzwälder Gastlichkeit der 38 Mitarbeiter umsorgt. Das Haus ist mit 45 gemütlich eingerichteten Zimmern ausgestattet, aufgeteilt in Stamm- und Gästehaus. Beide Gebäude sind durch eine Passage miteinander verbunden. Somit gelangt man auch vom Gästehaus im Bademantel bequem zum Wellnessbereich. Dazu gibt es noch kostenloses WLAN, FLAT-TV mit SKY auf den Zimmern, und auch die vierbeinigen Familienmitglieder sind herzlich willkommen. Das Hotel bietet für jeden etwas! Wellness und Entspannung im Schwimmbad, Saunabereich und wohltuende Massagen oder sportliche Aktivitäten im Fitnesscenter, auf den weitläufigen Wanderwegen und Mountainbike-Strecken.

Regionale Schlemmereien

Mögen Sie badische Weinspezialitäten, herzhafte Wildgerichte aus heimischen Wäldern oder feine Fischvariationen? Das Hotel hält alles für Sie bereit, was Ihr Herz begehrt. Regionale, gutbürgerliche Hausmannskost wie noch in „alten Zeiten“ ist das Motto. Wozu natürlich auch das reichhaltige Frühstücksbüfett sowie der Nachmittagskaffee mit leckerer Schwarzwälder Kirschtorte aus eigener Konditorei gehören. Diese wird hier übrigens ohne Kirschwasser zubereitet

und ist dadurch auch für Kinder geeignet. Und selbstverständlich nimmt man hier Rücksicht auf Vegetarier und Gäste mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten. *Matthias Ehlert*

Hotel Schöne Aussicht
Schöne Aussicht 1
78132 Hornberg-Niederwasser

Tel.: 07833 93690
Mail: info@schoeneaussicht.com
Web: www.schoeneaussicht.com

ANZEIGE

Panarbora – wo man vor lauter Bäumen den Wald so richtig gut sieht!

Mitten im Naturpark Bergisches Land, am Stadtrand von Waldbröl und nur 40 km östlich von Köln, ist mit „Panarbora“ eine Mischung aus naturpädagogischem Freizeitpark und Jugendherberge der besonderen Art entstanden.

Die Highlights des Parks sind schon von Weitem sichtbar: Dem 40 Meter hohen imposanten Aussichtsturm schließt sich ein Baumwipfelpfad an, der wie eine Brücke durch den Wald führt. Mit einer Länge von 350 m gehört der zugleich barrierefreie Besuchersteg zu den längsten Deutschlands. In bis zu 33 m Höhe öffnen sich spektakuläre Ausblicke, die Gäste erleben verschiedene Baumvegetationszonen und erfahren noch viel mehr an den interessanten Wissensstationen. Bewegungs- und Spielangebote wie der Heckenirrgarten, der Sinnesrundweg oder der Wasserspielplatz und die Übernachtungsmöglichkeit in Baumhäusern, Jurten, Lehmhäusern oder Stelzenbauten machen Panarbora so einzigartig. Egal, ob Tagesbesucher im Park oder Übernachtungsgast im Baumhaus, hier wird der Wald aus einer ganz neuen Perspektive erlebt.

Fotos: © www.panarbora.de

„Panarbora“
Naturerlebnispark & Jugendherberge in Waldbröl
Nutscheidstr. 1 · 51545 Waldbröl
Telefon: 02291 90865-0
E-Mail: info@panarbora.de
Internet: www.panarbora.de

REISEN SIE MIT UNS …

…. und erleben Sie Gemeinschaft und Erholung in den schönsten Ferienregionen.

Gerne geben wir Auskunft und schicken Ihnen kostenlos unseren Reisekatalog 2018 zu.

QUALITÄT Haus-zu-Haus Transfer BEGLEITUNG

Caritasverband für die Stadt Köln e.V.
Seniorenreisen
Geisselstr. 1
50823 Köln
Tel: 0221 95570-227
andrea.priwe-pogoda@caritas-koeln.de
www.caritas-koeln.de

caritas für Köln

Stadtgeklimper

Aus dem Kölner Severinsviertel mit dem Klavier um die Welt

Foto: ©Alex Weis

Fotos: © Alex Weis

Mit einem beseelten Lächeln bleiben die Passanten auf der Straße stehen und lauschen den Tönen, die aus dem Klavier von Theo erklingen. Der 19-jährige Abiturient aus der Kölner Südstadt „klimpert“ auf dem bei eBay entstandenen Instrument, das er sich für seine Leidenschaft „gepimpt“ hat. Auf einem massiven, aber dennoch leicht zu transportierenden Metallgestell hat er das Klavier befestigt, Räder montiert und es so nicht nur zu einem Hingucker, sondern auch zu einem fahrbaren Musik-Fahrzeug gemacht, mit dem er nun um die Welt reist.

Theo zieht es dorthin, wo sein Publikum ist: zum Eierplätzchen im Severinsviertel, auf den Rheinboulevard oder an die Drehbrücke am Rheinauhafen. Als klassischer Straßenmusiker würde er sich dabei nicht sehen wollen. „Auf der Schildergasse oder am Dom spiele ich eigentlich nicht so gerne“, verrät er im Gespräch mit uns. „Zum einen sind diese Touristen-Hotspots oft überlaufen und die Musik kommt dort einfach nicht zur Geltung. Wenn dann auch noch der ‚Decke Pitter‘ am Dom anfängt zu läuten, kann ich einpacken“, ergänzt er lachend. Ihm gehe es viel mehr darum, die Passanten zu begeistern und sie aus dem Alltag zu entführen. Die Reaktionen zu sehen und zu spüren, auch bei Liedern, die vielleicht mal nicht so bekannt sind.

Im umgebauten Dachdeckerwagen durch Europa

Aus einer spontanen Idee geboren, entschloss sich Theo im vergangenen Jahr nach seinem Schulabschluss am Humboldt-Gymnasium, statt wie andere Heranwachsende eine Lehre oder ein Studium zu beginnen, in die weite Welt zu ziehen. Im Gepäck auf seiner Reise quer durch die Metropolen Europas: sein mobiles Klavier. Dieses hat er - befestigt mit einer technischen Konstruktion und Seilwinden - in einem als Wohnmobil umgebauten Renault Master (welcher früher bei einem Dachdecker im Einsatz war) auf seinen Touren immer dabei.

Und so geht es in Richtung Italien, in die Schweiz oder Kroatien. Auf der Straße „erspielt“ er sich dann von den Zuhörern die finanziellen Mittel, um seine Reisen überhaupt zu ermöglichen.

„Seit 14 Jahren spiele ich nun Klavier und es macht mich immer noch nervös, wenn man an Orte kommt, wo man weder das Publikum, die Umgebung noch die Sprache kennt. Aber das ist auch irgendwie die Herausforderung. In die Tasten zu hauen und loszuspielen. Stadtgeklimper eben! Möglich machen dies meine Eltern, die dieser Idee nicht im Weg stehen, meine damalige Klavierlehrerin, der ich sehr dankbar bin, und natürlich die Zuhörer“, so der junge Musiker.

„Immer dorthin, wo es gefällt ...“

Im Sommer startet Theo nun erneut auf eine Musikreise durch die europäischen Städte. Auf seiner geplanten Route, wo er von seiner Freundin begleitet wird, soll es dieses Mal über Paris in Richtung Bretagne, entlang der Atlantikküste nach Spanien und Portugal gehen. Richtig festlegen möchte er sich hier aber nicht: „Ich bin da immer sehr spontan und flexibel unterwegs. Immer dorthin, wo es gerade gefällt.“

Auf die Frage, wie er sich denn seine Zukunft vorstellt und was er noch für Ziele hat, sprudelt es aus dem Kölner Tastenakrobaten nur so heraus: „Ein Traum wäre, die Panamerika in Richtung Südamerika abzufahren. Und irgendwie eine richtig verrückte Idee wäre es, ganz im Norden bei Alaska zu starten und dann komplett in den Süden nach Feuerland auf Achse zu sein. So richtig Lust auf einen Schreibtisch-Job habe ich gerade nicht wirklich. Ich möchte so viel sehen und erleben, wie nur möglich ist, und solange mir die Leute zuhören wollen, steht die Musik bei mir an oberster Stelle.“

Wer Theo mit seinem Projekt „Stadtgeklimper“ genauer verfolgen möchte, schaut am besten auf seinem Instagram-Kanal (stadtgeklimper) oder bei Facebook unter www.facebook.com/stadtgeklimper vorbei. Hier postet er regelmäßig Bilder und Eindrücke seiner Auftritte und Städtereisen.

Matthias Ehlert

Fotos: © Europa-Park

Grusel- und Horrorspaß im Europa-Park: Mit CityNEWS zu den Horror Nights – Traumatica

Das Böse hat die Macht übernommen in einer Welt nach der Apokalypse. Grauenhafte Kreaturen herrschen und verbreiten Angst und Schrecken bei „Horror Nights – Traumatica“, dem mehrfach international ausgezeichneten Horror-Event im Europa-Park. Vom 26. September bis 3. November 2018 kämpfen fünf rivalisierende Gruppen um die Macht – und der Besucher ist mittendrin. Für welche Gruppe wird man sich entscheiden? Wer hilft, unbeschadet aus der Gefahrenzone zu kommen? Jeder muss seine Wahl treffen und mit der Entscheidung leben oder sterben.

Als Besucher hat man die Wahl: Verfällt man dem Wahnsinn der Ghosts of Madness? Will man zusammen mit The Pack Unschuldige jagen? Alle menschlichen Züge als Ghoul verlieren? Möchte man mit Resistance um die Macht kämpfen? Oder kämpft man gemeinsam mit den Shadows gegen die Unterdrückung? Jetzt muss man sich schnell entscheiden, bevor die Welt dem Untergang geweiht ist. Die Zeit von „Horror Nights – Traumatica“ hat begonnen!

(Er-)Schreck-Momente im Freizeitpark

Bei „Horror Nights – Traumatica“ laufen die Gäste durch einen abgedunkelten Parkbereich, in dem es vor geschminkten und erschreckend wirkenden Liveakteuren wimmelt. Als Hauptattraktionen stehen im Europa-Park fünf Gruselhäuser sowie eine immersive Story-World für die furchtlosen Adrenalin-Fans zur Verfügung, die mit „schrecklichen“ Ton- und

Lichteffekten aufwarten. In diese werden Besuchergruppen zu Fuß eingelassen und müssen dann eigenständig durch die Häuser mit verschiedenen Leitthemen laufen. Dabei werden sie jedoch zu keinem Moment von den Darstellern angefasst und dasselbe gilt auch für das Verhalten der Freizeitpark-Besucher gegenüber den Liveakteuren. Ein Grusel- und Horrorspaß der Extraklasse!

Die „Horror Nights – Traumatica“ finden vom 28. September bis 3. November 2018 immer freitags und samstags sowie am 26. September, 2., 14. und 21. Oktober und vom 25. Oktober bis 3. November 2018 täglich im Europa-Park statt.

Matthias Ehlert

➲ *www.traumatica.com und www.europapark.de*

CityNEWS verlost 1 Übernachtung für 4 Personen im 4-Sterne-Hotel El Andaluz am 28.09.2018 inkl. Frühstück, Eintritt in den Europa-Park sowie Tickets für die „Horror Nights – Traumatica“.

Um teilzunehmen, besuchen Sie einfach unser Online-Portal www.citynews-koeln.de oder scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone. Teilnahme ab 18 Jahren. Einsendeschluss ist der 18.09.2018.

So schön sind unsere Veedel

Foto: © ag visuell www.AdobeStock.com

Rodenkirchen

Das „Hätz vun Kölle“ ist die Kölner Innenstadt, doch das wirkliche Leben pulsiert in den Veedeln. Hier wird tagtäglich eingekauft, geklönt und am Wochenende auch gefeiert. Steigende Mietkosten, wachsender Onlinehandel und der Wegfall von verkaufsoffenen Sonntagen machen den Geschäftsleuten zwar zu schaffen, doch Händler und Anwohner reagieren mit Gegenkonzepten, um das Leben im Veedel bunt und abwechslungsreich zu gestalten.

Rodenkirchen: das Dorf am Rhein

Foto: ©Alex Weis

Rodenkirchen liegt ganz im Süden vom linksrheinischen Köln und grenzt direkt an den Rhein. Besonders im Sommer ist das Veedel ein beliebtes Ausflugs- und Kurzurlaubsziel. Die kölsche Riviera lockt mit einem Natursandstrand und vom schwimmenden Restaurant „Alte Liebe“ aus genießt man einen wunderschönen Blick auf die Kölner Skyline. Auch Naturliebhaber schwärmen bei den ersten Frühlingsboten aus, um im Friedenspark oder dem Forstbotanischen Garten auf Entdeckungstour zu gehen. Viele Camper aus der Innenstadt ziehen in den Sommermonaten nach Rodenkirchen auf den Campingplatz „Rheinkilometer 681“. Wer muss da noch groß verreisen?

Immer was los

Rodenkirchen ist ein Dorf mit städtischem Flair, schon allein wegen des eigenen Rathauses, das kurz vor seinem Neubau steht. Die Menschen hier sehen sich eher als Rodenkirchener denn als Kölner. Sie lieben ihr Veedel und gehen auch hier am liebsten einkaufen. „Wir wurden 1975 gegen unseren Willen eingemeindet“, erzählt Wolfgang Behrendt, 1. Vorsitzender der Bürgervereinigung Rodenkirchen und langjähriger Juwelier am Ort. So wie er denken viele. Der Einzelhandel in Rodenkirchen lebt von einer treuen Stammkundschaft. Ob Bäcker, Metzger, Optiker oder Juwelier, hier stehen die Betreiber noch selbst hinter der Theke – das schafft Vertrauen! Die Dorfgemeinschaft gilt als feierfreudig und lässt sich nicht lange bitten, wenn es darum geht, Aktionen oder Feste auf die Beine zu stellen. Ob Garagenflohmarkt, Kartoffelfest, Weinfest oder historische Dorfführungen: Immer ist was los und die Resonanz groß.

Vertraute Nachbarn

Der zentrale Treffpunkt im Kern von Rodenkirchen ist der Maternusplatz. Hier trifft man sich beim Einkaufen auf dem Wochenmarkt, Flanieren oder Klönen. Die angrenzende Hauptstraße ist die Hauptverkehrsader im Ort mit vielen Geschäften, Supermärkten und einer vielseitigen Gastroszene. Die Hauptstraße führt weiter in die Nachbargemeinden Weiß, Sürth und Rondorf, die zur Altgemeinde Rodenkirchen zählen. Wenn große Feste anstehen, feiern alle zusammen.

➲ *www.buergervereinigung-rodenkirchen.de*
www.treffpunkt-rodenkirchen.de

So schön sind unsere Veedel

Menschen: © ingimage.com

Rodenkirchen

Foto: © ag visuell www.AdobeStock.com

Unseren Veedelspaziergang durch Rodenkirchen beginnen wir mitten im Ortskern, auf dem Maternusplatz. Heute ist Mittwoch, also Markttag. Zwischen Gemüseständen, Käse- und Fleischbuden sowie im Wind wehenden Textilien bahnen wir uns den Weg zu den angrenzenden Geschäften, die den Maternusplatz wie einen Ring umschließen. Von hier geht es später weiter über die Hauptstraße, vorbei an sorgfältig gepflegten Blumenbeeten vor dem Sommershof, der Rodenkirchener Einkaufspassage, und immer weiter raus bis zum stadtnahen Campingplatz am Rheinkilometer 681.

„Umschlagplatz“ für Insider

Wolfgang Behrendt ist Juwelier und Uhrmacher. 1997 übernahm er das Geschäft seiner Eltern an der Maternusstraße 14 a. Er ist Rodenkirchener mit Leib und Seele, wohnt schon seit 50 Jahren nur einige Meter von seinem Laden entfernt. Die meisten seiner Kunden kennt er mit Namen. Viele kommen nicht nur, um eine Uhr oder eine Kette bei ihm zu kaufen, sondern auch um aktuelle Themen der Dorfgemeinde zu diskutieren.

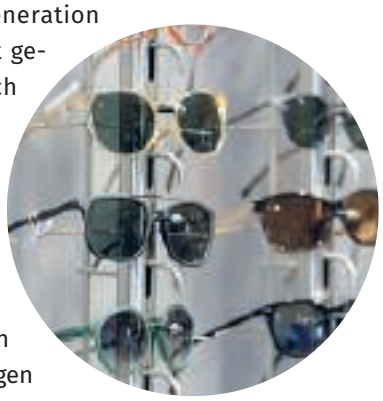
Bei Wolfgang Behrendt sind sie an der richtigen Adresse. Er ist 1. Vorsitzender der Vereinigung der Rodenkirchener Unternehmer und 2. Vorsitzender der Bürgervereinigung Rodenkirchen. Wenn gefeiert wird im Veedel, ist Wolfgang Behrendt der Mann für die Musik. Der Jazzliebhaber steht seit über 35 Jahren mit verschiedenen Besetzungen auf der Bühne und schmückt jedes Fest mit dem passenden Klang.

➲ *www.juwelier-behrendt.de*

Familienbetrieb in dritter Generation

Fotos: ©Alex Weis

Auch die Firma Hennes Optik & Hörgeräte ist eine Institution in Rodenkirchen, die viele Stammkunden betreut. 1954 gründete Großvater Paul Hennes das Unternehmen auf der Maternusstraße. Nach vier Jahren erfolgte der Umzug in die heutigen Räumlichkeiten auf der Hauptstraße 91. Mittlerweile arbeiten die zweite und die dritte Generation Hand in Hand. Der Betrieb ist gewachsen und so gibt es noch weitere Filialen in Rösrath und Lohmar. Ein Steckenpferd im Segment Optik sind Sportverglasungen aller Art, vom Radfahren übers Skifahren bis hin zum Tauchen. Ob Sehhilfen oder Hörgeräte, bei Hennes in Rodenkirchen wird auf zwei Etagen stets mit der neuesten Technik gearbeitet. „Immer am Puls der Zeit“ – nach diesem Motto wird die Firma jetzt auch „grün“. Zukünftig soll ein Drittel des Energiebedarfs über Solaranlagen auf den Garagendächern im Hinterhof gedeckt werden.



➲ *www.hennes-optik.de*

Fotos: ©Alex Weis

Oase der Ruhe

Am äußersten Zipfel von Rodenkirchen liegt das Paradies für Stadtcamper und Kölntouristen aus der ganzen Welt: das Haus Berger im Landschaftsschutzgebiet. Kaum zu glauben, aber nur sieben Kilometer vom Dom entfernt, am Rheinkilometer 681, kann man herrlich die Seele baumeln lassen. Anstelle von Großstadtlärm hört man hier die Vögel zwitschern.

Der Blick auf den Rhein ist umwerfend. Eröffnet wurde der Vorläufer von Hotel, Gastronomie, Biergarten und Campingplatz bereits 1931. „Damals war das hier ein Bootshaus“, weiß Bernhard Berger, der den Betrieb seit 1992 mit seiner Frau Susanne führt (Foto rechts). Auch Sohn Benedikt ist bereits Feuer und Flamme und will das Haus Berger in die 4. Generation führen. Das Campinggelände umfasst 300 Plätze und gehört zu den drei ältesten in Deutschland. „Es gibt Camper, die stehen mit ihrem Wohnmobil das ganze Jahr auf dem Platz“, sagt Bernhard Berger. Man kann es ihnen nicht verdenken. Es fühlt sich hier wie Urlaub an!

➲ *www.rheinkilometer681.de*

Highlights im Terminkalender

Foto: © Ralf Perey

Foto: © Ralf Perey

Tischlein Deck Dich! (01.09.2018)

Das Fest auf dem Sürther Marktplatz wird immer beliebter. Rund 800 Dorfbewohner aus der Altgemeinde Rodenkirchen feiern auch in diesem Jahr wieder in weiß-blauer Garderobe an ebenso farbenfroh geschmückten Tischen. Essen bringt jeder selbst mit.

Lifestyle-Tag (22. + 23.09.2018)

Veranstalter dieses Wochenendes ist die Aktionsgemeinschaft Rodenkirchen. Geplant sind unter anderem ein Antikmarkt und eine Oldtimershow (Foto oben rechts) auf dem Maternusplatz. Auch für Kinder gibt es Angebote. Es soll wieder ein Fest für die ganze Familie werden.

Rodenkirchener Winterzauber (06.–09.12.2018)

Immer am ersten Advent-Wochenende findet der Rodenkirchener Winterzauber statt, in diesem Jahr bereits zum elften Mal.

Auf dem Maternusplatz wird ein Weihnachtsbaum aufgestellt und es gibt Holzhütten, Stände mit Gastronomie und Süßigkeiten. Auch ein Bühnenprogramm gehört dazu.

Verkehrsanbindung:

Stadtbahnlinie: 16, 17 · Bus: 130, 131, 135

Einwohnerzahl: 16.320 (Stand: Dezember 2015)

Fotos: © Bagatelle

Französische Bagatellen für jeden Geschmack

Aus dem Haus Eichendorff in Neu-Ehrenfeld wurde in diesem Frühjahr die dritte Kölner „Bagatelle“ – neben dem Flaggschiff in der Südstadt und dem ehemaligen Marienbildchen in Lindenthal. Wie hinter den Tapas im Spanischen stehen hinter den französischen Bagatellen in dem neuen Restaurant kleine Portionen in Vorspeisengröße.

„Das Konzept besteht darin, dass sich unsere Gäste aus einer umfangreichen Auswahl kleiner französischer Spezialitäten mehrere Gerichte auswählen, die nach und nach serviert werden“, sagt Restaurantleiter Alioscha Jerez. „Ob Fleisch, Fisch, vegetarisch oder vegan, herzhaft oder süß, da ist für jeden etwas dabei!“ Begleitet werden die Speisen, von denen man – je nach Appetit – drei bis fünf gut aufessen kann, durch eine große Auswahl an Getränken: von Sekt, Wein, Bier über ausgesuchte alkoholfreie Getränke bis hin zum hauseigenen Bagatelle-Brand. Im Sommer sitzen die Gäste am liebsten auf der großen Terrasse mit rund 60 Plätzen. Drinnen ist es auch schön. Der Stil: rustikal und gemütlich.

Von pikant bis süß

Für eine Bagatelle zwischendurch steht es sich auch gut an der Theke, ansonsten sitzen die Gäste im Gastraum oder im Bistro. Der Service ist sehr freundlich und berät gerne und gut. So teste ich als Vorspeise das Lauch-Kartoffel-Süppchen mit Knoblauch-Chips. Dann geht’s weiter mit pikantem Tomaten-Bohnen-Salat, grünem Babyspargel in Meersalz und Olivenöl gebraten und Carpaccio aus roter Beete mit Hüttenkäse und Walnüssen. Alles sehr leckere Kombinationen. Eine süße Bagatelle zum Dessert passt nicht mehr rein, obwohl mich die Tarte Tatin mit Bourbon-Vanillesoße und gerösteten Mandeln reizen würde – das nächste Mal vielleicht!

Astrid Waligura

➲ *Bagatelle Schank- & Speisewirtschaft*
Ottostraße 69 · 50823 Köln
Telefon: 0152 25840004 (ab 17 Uhr)
E-Mail: info@bagatelle-ehrenfeld.de
www.bagatelle-ehrenfeld.de

Öffnungszeiten: Mo–Sa ab 17 Uhr
So und feiertags ab 12 Uhr

CityNEWS

Geschäftsführer/Herausgeber
Eugen Weis (V.i.S.d.P.)

Verlag: CityNEWS Verlag
Alexander & Eugen Weis GbR
Hahnenstraße 12, 50667 Köln
Tel.: 0221 - 47 43 923
Fax: 0221 - 47 43 925
info@citynews-koeln.de
www.citynews-koeln.de

Objektleitung: Alex Weis,
a.weis@citynews-koeln.de

Redaktionsleitung: Matthias Ehlert,
m.ehlert@citynews-koeln.de

Chefredaktion: Astrid Waligura,
a.waligura@citynews-koeln.de

Redaktion dieser Ausgabe: Matthias Ehlert (me), Astrid Waligura (aw) und Johanna Wendel (jw).

Layout und Satz: www.otterbachmedien.de

Fotos: Alex Weis, Wolfgang Weiss, Thomas Pera und genannte Fotografen sowie Kunden und privat.

Realisation und Anzeigenkoordination: Alex Weis, Tel.: 0221 - 47 43 924

Anzeigen: Stefan Daniel, Marco Morinello, Tobias Ritter, Gisela Schmitz-Pranghe,
werbung@citynews-koeln.de

Lektorat: Ute Wendt

Unser Verlag wird beraten und rechtlich vertreten durch: Rechtsanwälte Stiletto Wilhelm & Kollegen

Verteilung: In Geschäften, Arztpraxen, Restaurants, Szenetreffs und Hotels und ausgewählten Privathaushalten.

Kostenlose Verteilung an Haushalte im Kölner Zentrum, Westen, Süden und in den rechtsrheinischen Stadtteilen Deutz, Dellbrück, Holweide, Thielenbruch, Brück und Rath-Heumar.

Hinweise: Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.05.2018. Namentlich gekennzeichnete Artikel geben nicht in jedem Falle die Meinung des Herausgebers wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernimmt CityNEWS keine Haftung. Für fehlerhafte oder unterbliebene Angaben übernehmen wir keine Gewähr.

Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag.

Es gelten unsere AGBs.

Copyright/ Urheberrecht: Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung von CityNEWS.

Alle Urheberrechte liegen bei CityNEWS bzw. den Autoren. Auch Werbeschaltungen sind urheberrechtlich geschützt. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Köln.

Datenschutz/Disclaimer: Sie finden in unserer Print-Ausgabe an verschiedenen Stellen sogenannte QR-Codes. Diese ermöglichen Ihnen mit einer App für das Smartphone oder Tablet diese einzuscannen. Daraufhin werden Sie bequem direkt zu dem jeweiligen Online-Angebot weitergeleitet. Auf unserem Internetangebot finden Sie bspw. weiterführende Infos oder können direkt an Gewinnspielen teilnehmen. Dabei erheben wir Analysedaten für statistische Zwecke und zur Verbesserung unseres Angebots, die wir bspw. durch anonymisiertes Tracking erfassen. Es werden dabei keinerlei persönliche Daten erfasst oder an Dritte weitergegeben.

Weitere Informationen und die Möglichkeiten diese Datenerhebung zu unterbinden finden Sie online in unserer Datenschutzerklärung unter: www.citynews-koeln.de/datenschutzerklaerung

Zudem können Sie direkt auf Links klicken, die sich in unserer Ausgabe befinden (z.B. im E-Paper oder der PDF-Version). Der Verlag übernimmt dabei keine Haftung für etwaige Fehler oder Irrtümer und wir weisen daraufhin, dass allein die jeweiligen Seitenbetreiber für die Inhalte verantwortlich sind.

Stand Juli 2018

Der neue Ford Focus.

FORD **FOCUS** TREND

Stahlräder 6,5 J x 16 mit Radzierblenden und Reifen 205/60 R 16, Berganfahrassistent, Ford Easy Fuel, LED-Tagfahrlicht

Bei uns für

€ 15.990,-[1]

Abbildung zeigt Wunschausstattung gegen Mehrpreis.

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach § 2 Nrn. 5, 6, 6a Pkw-EnVKV in der jeweils geltenden Fassung): Ford Focus: 6,0 (innerorts), 4,2 (außerorts), 4,8 (kombiniert); CO_2-Emissionen: 110 g/km (kombiniert).

Autohaus Rudolf Geberzahn GmbH & Co KG
Rösrather Str. 511
51107 Köln
Telefon 0221/89907-0

[1]Gilt für Privatkunden. Gilt für einen Ford Focus Trend 1,0-l-EcoBoost-Benzinmotor 63 kW (85 PS), 6-Gang-Schaltgetriebe, Start-Stopp-System.

Kölsche Momente

.... dat is doch klor,
Reissdorf Kölsch

www.reissdorf.de

Kölner Brautradition seit 1894

Kölschgenuss aus der Privat-Brauerei Reissdorf