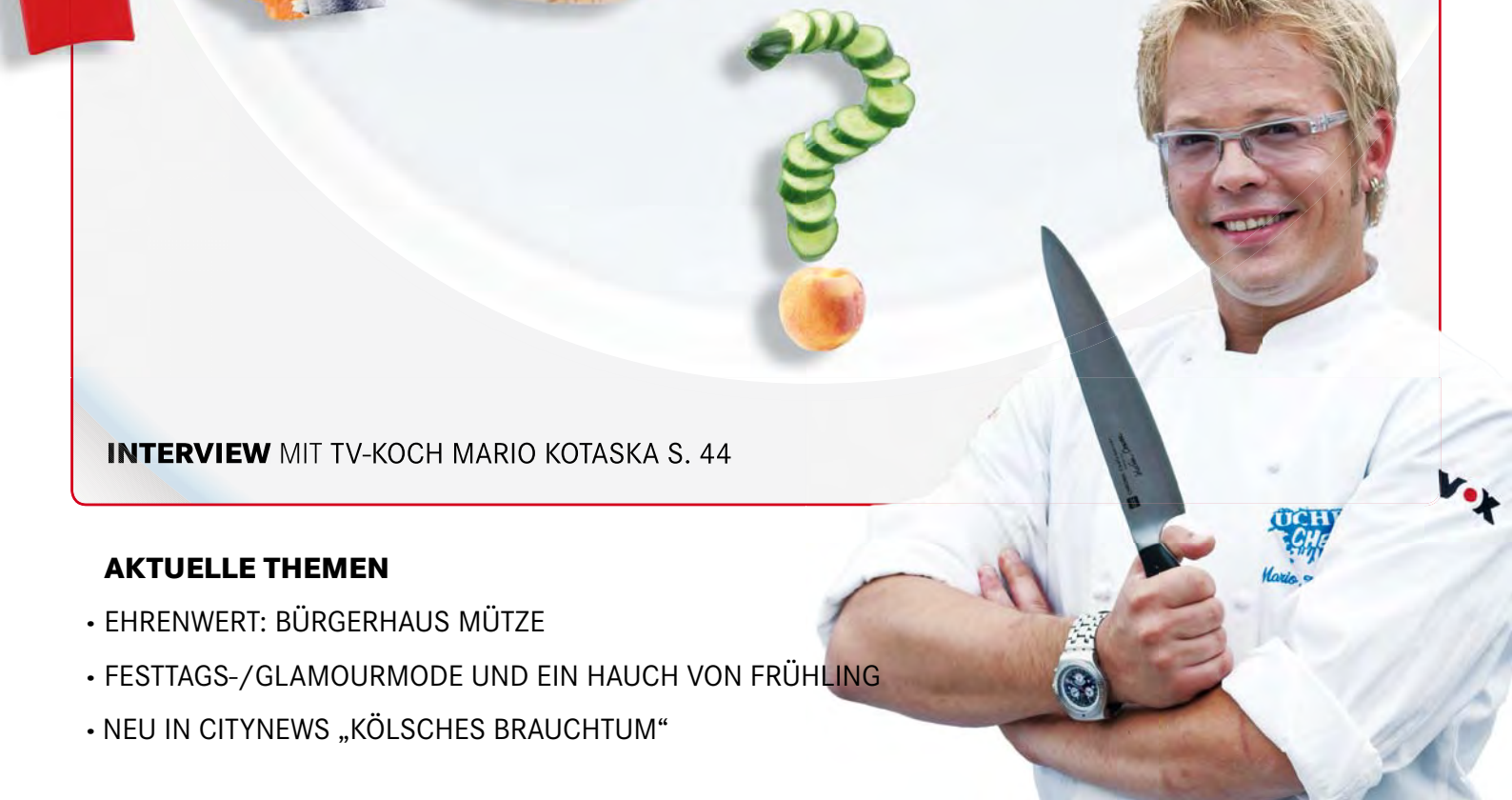
5 | 2013

CityNEWS

KÖLN
RUNDUM
ERLEBEN

Mit festlichen Geschenk-Tipps und Rezepten

BRATWURST ODER **BRATLING** – WAS ISST



INTERVIEW MIT TV-KOCH MARIO KOTASKA S. 44

AKTUELLE THEMEN

- EHRENWERT: BÜRGERHAUS MÜTZE
- FESTTAGS-/GLAMOURMODE UND EIN HAUCH VON FRÜHLING
- NEU IN CITYNEWS „KÖLSCHES BRAUCHTUM“

www.sparkasse-koelnbonn.de/sepa

Befreien Sie Ihren Kopf von Finanzfragen.

Mit Ihrem Berater der Sparkasse KölnBonn.

Sparkasse KölnBonn

Unternehmer aufgepasst: Bald lösen die europaweit einheitlichen SEPA-Zahlverfahren die bekannte deutsche Überweisung und die Lastschrift ab. Machen Sie jetzt Ihr Unternehmen fit für SEPA! Sprechen Sie mit Ihrem Berater und informieren Sie sich online unter www.sparkasse-koelnbonn.de/sepa
Sparkasse. Gut für Köln und Bonn.

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER

Foto: mass media

Was is(s)t Köln?

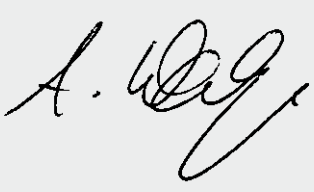
Weihnachtszeit – ruhige und besinnliche Zeit? Nicht in Köln. Zu unserem Titel „Was isst Köln“ könnte man durchaus ergänzend fragen: „Was ist Köln – in der Wahrnehmung von innen und von außen?“ Da klaffen offensichtlich Welten auseinander. Die vom Präsidenten der Kölner IHK, Paul Bauwens-Adenauer, mit voller Berechtigung angestoßene breite Diskussion wird jetzt zunehmend auch von vielen Führungspersönlichkeiten der Kölner Gesellschaft und der Wirtschaft unterstützt.

Runder Tisch eingerichtet

So beklagt CITYMARKETING KÖLN schon seit Langem die Missstände in unserer Stadt, so zum Beispiel die sinkende Attraktivität unserer Einkaufshochburgen wie Schildergasse und Hohe Straße. Und es bleibt nicht beim großen Wehklagen. Helmut Schmidt, Vorstandsvorsitzender von CITYMARKETING KÖLN, hat im Sommer – nach der Bekanntgabe sinkender Besucherfrequenzen in den 1a-Shoppinglagen Kölns – zur Initiative Runder Tisch aufgerufen, einem Kreis aus Vertretern von Handel, Immobilien, Verwaltung und Politik. CityNEWS wird diese Entwicklung in den nächsten Ausgaben stetig verfolgen und darüber berichten.

Unser Service zum Fest

Zurück zum guten Essen. Wir hoffen, Sie haben in diesem Jahr frühzeitig mit den Vorbereitungen zum Fest begonnen. Wenn nicht, geben wir Ihnen in dieser Ausgabe einige wertvolle Geschenkideen und Rezepte an die Hand. Und nun wünschen wir Ihnen weiterhin eine besinnliche Adventszeit, ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!



Besuchen und folgen Sie uns auch online: Einfach den jeweiligen QR-Code mit Ihren Smartphone scannen!

KÖLN & REGION
20 Neueröffnungen
37 Lichttherapie bei Demenz
42 ZDV sucht Dom-Paten

RUBRIKEN
4 Stadtgespräch
8 Mode
14 Personalien
30 Gesundheit

TITELTHEMA WAS ISST KÖLN? 44
Interview mit Mario Kotaska

Foto: Oliver Brachat

15 JAHRE KÖLNER LANXESS ARENA 15
“Wir brauchen keine neue Halle”

Foto: Daniel Berbig

EHREN-(WERTE) BÜRGER: 24
Das Team im Bürgerhaus MüTZe

GESCHENKIDEEN ZU WEIHNACHTEN 48

Foto: Daniel Berbig

KÖLN IM RAUSCH DER GENÜSSE 52

Foto: eat & style

RESTAURANTTIPPS 54

Foto: Oliver Kujundzic

Anzeige

ALLES **RUND UMS HAUS**

Die Andreas Quirder GmbH feiert Jubiläum: Seit zehn Jahren wird das Unternehmen in der Rechtsform einer GmbH als Meisterbetrieb geführt.

Das Leistungsspektrum umfasst Maler- und Lackierarbeiten, Fliesen, Trockenbau und Bodenbelagsarbeiten. Die Kölner Firma verfügt über Lagerflächen in ausreichender Kapazität, einen umfangreichen Fuhrpark sowie die notwendige bautechnische Ausrüstung (Gerüste, Maschinen etc.). Derzeit sind in dem Betrieb acht Mitarbeiter und zwei Azubis beschäftigt. Geschäftsführer Andreas Quirder: „Um unseren Kunden höchste Qualität bieten und auch exklusive Wünsche erfüllen zu können, sind für unser Unternehmen gut ausgebildete und qualifizierte Mitarbeiter von enormer Bedeutung."

KONTAKT

Andreas Quirder GmbH
Goltsteinstraße 91 | 50968 Köln
Telefon 0221-271 49 10 | Fax 0221 -271 49 11
E-Mail info@quirder.de | www.quirder.de

ENTERTAINMENT ZWISCHEN **MÖBELWELTEN**

Am Ende der Eventsaison 2013 jagte im Natuzzi Flagship-Store Köln ein Highlight das nächste.

Fotos: Ali Rahnama www.top-koeln.com

In Kölns größtem Wohnzimmer wurde nach Herzenslust geshoppt und getanzt. Allein beim Weihnachtsbasar präsentieren 20 Lifestyle-Firmen die neuesten Trends in den Bereichen Mode, Genuss, Dekoration, Kunst, Schmuck, Reisen, Dienstleistungen und Einrichtungsideen. Bekannte und beliebte Stars des Hauses, darunter Inga Strothmüller, Peter Grimberg und Mathias Schiemann, stellten die Gäste mit einem weihnachtlichen Potpourri swingend auf die Adventszeit ein. Und damit nicht genug: Die Kultfamilie Fussbroich präsentierte bei Natuzzi Köln ihre neue DVD-Staffel, noch bevor Store-Betreiber Hans-Günter Grawe zur Kunstvernissage und Musicalpremiere aufrief.

Anzeige

KINDERMÖBEL **UND MEHR**

Wer Kindermöbel sucht, wird sicherlich im Müngersdorfer Fachgeschäft „Anton und Pünktchen" fündig.

Auf rund 1000 Quadratmetern bietet „Anton und Pünktchen" ein ausgesuchtes Sortiment an hochwertigen Kindermöbeln. Kunden finden hier komplette Ausstattungen sowie Einzelmöbel – von der Erstausstattung fürs Babyzimmer über „Abenteuerbetten" und „Baumhausbetten" bis hin zu Jugendzimmern.
Das Sortiment umfasst: Betten, Lattenroste, Matratzen, Schränke, Kommoden, Wickeltische etc. Viele der Möbel, hauptsächlich von den Herstellern Bopita, Oliver Furniture, Sanders, Lifetime und Manis-h, sind untereinander kombinierbar und zeichnen sich durch viele praktische Details und Umbaumöglichkeiten aus.

Besonderer Montageservice
Große Stücke werden auf Wunsch auch transportiert. Jedes Möbelstück bzw. Zimmer wird mit hauseigenen Monteuren im Umkreis von bis zu 250 Kilometern gegen einen geringen Aufpreis geliefert und aufgebaut.

KONTAKT

Anton und Pünktchen | Vitalisstr. 379 a
50933 Köln | Telefon: +49 (0)221-168 798 54
www.antonundpuenktchen.de

HOCH AUF DEM **GELBEN WAGEN**

VON DER POSTKUTSCHE ZUM PREMIUM-REISEBUS

Nach jahrzehntelanger „Betriebsruhe“ steigt die Deutsche Post wieder in den Linienverkehr ein. Seit dem 1. November dieses Jahres verbindet der ADAC-Postbus die ersten Städte und möchte „Der Bus für Deutschland“ werden.

Das Angebot wird schrittweise zu einem deutschlandweiten Liniennetz ausgebaut. Bis zum Frühjahr 2014 werden etwa 30 der größten Städte Deutschlands mit rund 60 Bussen verbunden. Über einen weiteren Netzausbau wird dann im Sommer 2014 entschieden.

Mit im Boot sind nur erfahrene mittelständische Busunternehmen als Service-Partner. Aus der Kölner Region ist das die Rheinland-Touristik. Ein Familienunternehmen, das seit 1970 alle Varianten des Busreiseverkehrs, vom regionalen Nahverkehr bis zur Fernreise, bedient.

Es wurden extra neue leuchtend gelbe Busse angeschafft, die zusätzlich zur gewohnten Premiumausstattung über ein Lufthansa-Onboard-Entertainment-System verfügen, welches ein umfangreiches Film-, Musik- und Hörbuchangebot für die Fahrgäste zur Verfügung stellt. Für den gehobenen Reisekomfort sorgen ein komfortabler Sitzabstand, Bord-WC, kostenfreies WLAN und ein Getränke- und Snackangebot zu moderaten Preisen.

„Busreise ist Vertrauenssache. Unsere Erfahrungen passen perfekt zur Verkehrskompetenz des ADAC und der Logistikexpertise der Deutschen Post ...“, sagt Claus Platz, Geschäftsführer der Rheinland Touristik. „Qualität, Engagement und Professionalität, das ist es, was die Rheinland Touristik und den ADAC-Postbus auszeichnet.“

Foto: ADAC/Federico Pedrotti

KONTAKT

Die Tickets sind im Internet unter **www.adac-postbus.de**, in über 5000 ADAC- und Postfilialen oder direkt am Bus erhältlich.

Anzeige

· moderne Omnibusse
von 8 - 97 Sitzplätzen

Rheinland-Touristik
Platz GmbH

seit 1970

Industriestraße 57
50389 Wesseling-Berzdorf
Tel.: 0 22 32 / 945 940
Fax: 0 22 32 / 945 949
info@rheinland-touristik.de
www.rheinland-touristik.de

Anzeige

21. Nov. 2013 bis 9. Februar 2014

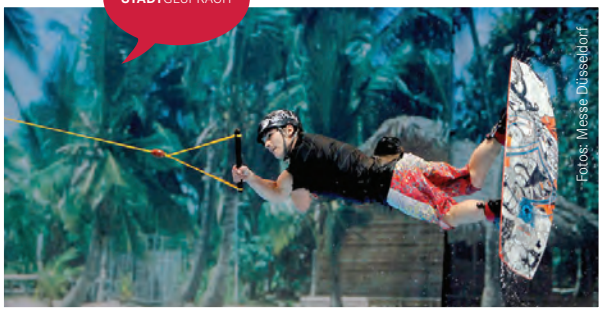
omma superstar

GRIT BOETTCHER
NICOLE BELSTLER-BOETTCHER
ROLF BERG
FRANK BÜSSING
WERNER MICHAEL DAMMANN
CLAUS THULL-EMDEN

Jahrelang hat Sandy ihre dominante Mutter Meta Sommer, die in südlichen Gefilden lebt, nicht mehr gesehen. Als diese plötzlich auftaucht, ist die Wiedersehensfreude gedämpft und sie traut der plötzlichen Sehnsucht nach der Familie nicht so recht. Umso größer ist die Begeisterung über die charismatische „Omma" bei Schwiegersohn Artur und Enkel Stefan. Als dann auch die Nachricht kommt, dass Meta ein Laien-Casting für eine große Rolle in einer Telenovela gewonnen hat, überschlagen sich die Ereignisse ..

Komödie von Gunther Beth und Folker Bohnet
Regie: René Heinersdorff

theater am dom guter abend.
www.theater-am-dom.de
Kölnticket 0221-2801 DERTICKETSERVICE koelnticket.de
Theater am Dom, Glockengasse 11,
Opern Passagen, Kasse: 0221-2580153/54
ConzeptZone.de



Fotos: Messe Düsseldorf

VERANSTALTUNGSTIPP

STAUNEN – SPASS HABEN – **NEUES ERLEBEN!**

BOOT DÜSSELDORF VOM 18. BIS 26. JANUAR 2014

Neun Tage lang ist die Rheinmetropole das Zentrum des maritimen Sports. Neben Segel- und Motorbooten aller Ausführungen und Preisklassen, ist von Angeln über Paddeln, Tauchen bis hin zu Trendsportarten wie Wake- und Skimboarden auf der boot alles dabei, was man mit Wasser machen kann! Das Beste daran: Man muss kein Profi sein, um auf der boot Spaß zu haben. In den 18 Themenwelten wird viel Action und Programm für Einsteiger geboten. Schnuppertauchkurse, Segeln für Kinder und Erwachsene, Kanufahren im Flusslauf und drei große Wasserflächen machen die boot zu einem Erlebnis für alle Wasserratten.

Tipp! Das boot Kinderland
Familien mit kleinen Kindern sind auf der boot gut versorgt. Nachwuchs, der keine Lust hat mit den Eltern die Hallen zu erkunden, wird im boot Kinderland in Halle 13 von ausgebildeten Erzieherinnen betreut.

INFO

- **boot Düsseldorf:** 18. - 26. Januar 2014, täglich 10:00 - 18:00 Uhr
- Weltgrößte Yacht- und Wassersportmesse
- 18 Erlebniswelten mit Mitmach-Aktionen rund um das Thema Wassersport
- Weitere Infos unter **www.boot.de** und auf **Facebook.com/boot.duesseldorf**

ZUM GEDENKEN AN EINEN

GROSSEN STAATSMANN

John F. Kennedy ist 50 Jahre nach dem Attentat von Dallas nach wie vor der beliebteste Präsident der USA. Auch in Köln hat man den großen Staatsmann nicht vergessen.

Foto: Stadt Köln

An der Gedenktafel zum Besuch von John F. Kennedy vor 50 Jahren im Kölner Rathaus hat Oberbürgermeister Jürgen Roters anlässlich des Todestages des ehemaligen US-Präsidenten eine weiße und eine rote Rose mit Trauerflor anbringen lassen.

Erinnerung an einen besonderen Tag

Kennedy auf Köln-Besuch, die Stadt erinnert sich immer gern an diesen besonderen Tag: Sonntag, 23. Juni 1963. Um 10:55 Uhr wurde Präsident Kennedy im Kölner Rathaus von Oberbürgermeister, Bürgermeister und Oberstadtdirektor empfangen, wo er sich in das Goldene Buch der Stadt eintrug. Anschließend hielt er vor dem Rathaus eine Ansprache an die Kölner Bevölkerung. Von 11.30 Uhr bis 12:00 Uhr nahm der Präsident an einer Messe im Kölner Dom teil.

Foto: Michael Bause

In einer feierlichen Messe-Zeremonie wurde das neue Adamsfenster eingeweiht.

WIEDERHERSTELLUNG DES ADAMSFENSTERS

Es ist eine wunderbare und jahrhundertealte Tradition, dass die Fenster im Kölner Dom von engagierten Bürgern und Firmen gestiftet werden.

Eigentlich gehört die Restaurierung dieser Fenster nicht in den Beritt des Zentral-Dombau-Vereins (ZDV), doch Ausnahmen bestätigen die Regel. Daher ist es dem 13. Präsidenten des ZDV eine besondere Freude, drei Karnevalsgesellschaften bzw. -vereine und eine Bank als Stifter für die Restaurierung des Adamsfensters gewonnen zu haben. Ermöglicht haben dies der Große Senat e. V., die Kreissparkasse Köln, der Kölner Karnevals-Verein „UNGER UNS“ von 1948 e. V. und die Große Kölner Karnevalsgesellschaft e. V. 1882.

Bei Interesse hilft der ZDV gerne weiter:
www.zdv.de I Telefon: 0221-135 300
E-Mail: zdv@zdv.de

Rosenthal

WINTER DREAM 2013

Rosenthal Studio-Haus Köln
Neumarkt-Passage
Neumarkt 18a | 50667 Köln
mo – fr: 10 – 19 Uhr | sa: 10 – 18 Uhr
Tel: 0221-253291

www.rosenthal.de

Foto: TK MAXX

BALLKÖNIGINNEN **AUFGEPASST**

FESTTAGS- UND GLAMOURMODE ...

UND EIN HAUCH VON FRÜHLING

Die warmen Tage des Jahres sind längst gezählt. Draußen ist es kalt und ungemütlich. Weihnachten und Silvester klopfen an die Tür und damit das Gefühl, wieder viel zu spät mit den Vorbereitungen fürs Fest und den Jahreswechsel begonnen zu haben. Wer also nicht in letzter Minute verzweifelt nach passenden Geschenken und dem richtigen Outfit suchen möchte, der plant schon jetzt fleißig für die bevorstehende Festtagssaison.

Glanzpunkte setzen durch schimmernde Accessoires

Mit einem gut gewählten Outfit glänzen Sie mehr als der Weihnachtsbaum und glitzern mit dem Silvester-Feuerwerk um die Wette. Einen glamourösen Auftritt haben Sie mit schimmernden Seidenblusen, eleganten Jacken mit Matt-Glanz-Effekten, Pullovern mit Glitzergarn oder bezaubernd femininen Kleidern. Peter Hahn bietet eine vielfältige Auswahl an glamourösen Outfits und ebenso funkelnden Accessoires. Denn nicht zuletzt dadurch können Sie Glanzpunkte in Ihrer Garderobe setzen, so beispielsweise durch die goldfarbene Tasche von Muldooneys of London. Sie ist aus weichem Nappaleder und besticht durch eine dekorative Quaste. Aber auch mit einer Clutch in klassischem Schwarz können Sie Akzente setzen. Zumal wenn diese aus elegantem und hochwertigem feinsten italienischen Knautschlackleder ist. Auch die Kombination von Gold und Schwarz ist äußerst festlich. Der passende Lackschuh bildet einen weiteren Glanzpunkt und so können Sie auch ganz ohne High Heels einen eindrucksvollen Auftritt hinlegen.

Fotos Taschen: Peter Hahn GmbH

Mit schimmernden Accessoires die richtigen Akzente setzen

Im Zwanzigerjahre-Stil ins neue Jahr

Auch TK Maxx hat die rauschende Ballsaison eröffnet. Vom sexy Cocktailkleid über die bodenlange Festtagsrobe bis hin zu den passenden Accessoires: Ab sofort gibt's bei TK Maxx die neueste Partywear von Top-Brands und Designer-Labels – wie üblich bis zu 60 Prozent günstiger. Bunte Pailletten, schwarze Spitze, feiner Samt und edles Brokat machen die Trägerin von Partydress und Abendrobe zur Königin der Nacht – und das im angesagten Szeneclub genauso wie unter dem heimischen Weihnachtsbaum. Für Flapper Girls hält TK Maxx Cocktailkleider im Zwanzigerjahre-Stil mit aufwendigen Dekors bereit, dazu kombiniert sehen lange Perlenketten und feine Mary-Jane-Pumps umwerfend aus.

Foto: TK MAXX

Juwel des Winters

Nicht alles, was glänzt, ist Gold – manchmal sind es auch rote, blaue, weiße oder grüne Juwelen. Die zieren jedenfalls den Schirm von doppler und lösen nächsten Winter Diamanten & Co ab. Platinketten und Silberschmuck können einpacken, denn wer sich und anderen einen edlen Gefallen tun will, der schmückt sich mit dem „Juwel" der Saison. Selbst das langweiligste Outfit bekommt durch diesen Schirm einen besonderen Charakter.

Juwel der Wintersaison: die Stockschirme von doppler

Der Blouson ist zurück

Wer die Blousonjacke vermisst hat, der wird im nächsten Frühjahr / Sommer aufatmen können. Denn dieser Klassiker wird zum unumgänglichen Muss für alle modebewussten Frauen und auch für Männer. Und auf eines können wir uns bei dieser leichten Jacke besonders freuen: Die Designer der Toplabels haben wirklich alles gegeben, um den Blouson quasi neu zu erfinden. Als Trendfarbe für die kommenden warmen Monate dominiert ganz klar die Farbe Gelb: Ob Kleider, Röcke, Tops und auch Jeans – an Sonnengelb, Zitronengelb oder Goldgelb führt als Trendfarbe kein Weg vorbei. Am Fuß ist der Metallic-Look angesagt.

Mit Blick aufs nächste Frühjahr

Noch stehen modisch eisige Zeiten bevor, doch das nächste Frühjahr kommt bestimmt. Und so wagen wir einen kurzen Blick auf die Mode der kommenden Saison. Mode am Puls der Zeit – dafür steht beispielsweise die Marke LOOXENT bei Peter Hahn. Sie überrascht mit witzigen Key-Pieces und modern interpretierten Basics. Damit spricht das Label junge und jung gebliebene Frauen an, die mit ihrem Stil selbstbewusst Statements setzen.

Astrid Waligura

Foto: Peter Hahn GmbH

Die Festtage stehen bevor, das sieht man überall in der Auslage der Trendläden. Aber auch die neue Karnevalssession ist bereits eingeläutet. CityNEWS präsentiert Ihnen einige Highlights.

FEMININER LOOK DER 60ER-JAHRE

Entdecken Sie die Vielfalt von Peter Hahn in der Kölner Innenstadt in den WDR-Arkaden! Mode in perfekter Verarbeitung, liebevolle Detail-Ausstattungen und kostbare Qualitäten. Peter Hahn steht für Damen-mode für jeden Anlass, jeden Stil, jede Persönlichkeit.

Unsere besondere Empfehlung für die Festtage: ein elegantes Ensemble von „Uta Raasch prêt à porter“, exklusiv erhältlich bei Peter Hahn. Kombinieren auf Designer-Art: Aus dem knitterarmen Schurwoll-Crêpe mit körnigem Griff und schönem Fall kreiert Uta Raasch bezaubernd feminine Mode im Look von Stil-Ikonen der 60er-Jahre. Reduzierte Schnittführung und der klassische Farbkontrast repräsentieren Anmut, Grazie und viel Gefühl für Stil. **www.peterhahn.de**

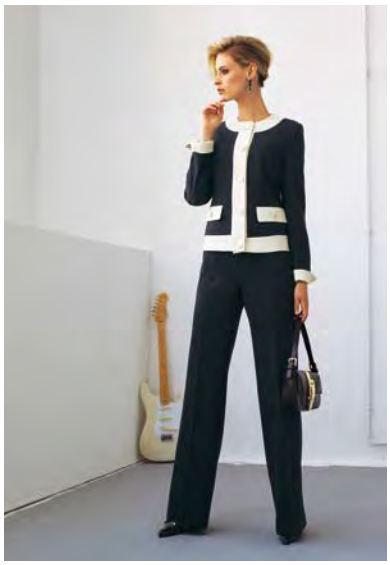


Foto: Peter Hahn

SO SCHRILL WIRD DIE NEUE SESSION

„Pias Art“ in der Kreishausgalerie steht für Lebensfreude, Farben, gute Laune und für ausgefallene Kleidung, für Genuss und das definitive Ja zu allem, was Freude macht.

Aus diesem Gefühl heraus entwickelt hier die Kunstdesignerin Pia Heider ihre Arbeiten – auch jetzt zu Karneval! Männer und Frauen, die Wert auf Individualität legen, finden in dieser Mix & Match-Kollektion sicher etwas Passendes für das nächste Kölner Sessionsmotto „Zokunf – mer spingkse wat kütt“. Und in der Tat wirken die schrillen Kostüme von Pia Heider wie aus einer anderen Zeit: Vom Minikleid bis zum Hosenanzug ist alles dabei. Und wer noch einen draufsetzen will, findet hier garantiert die passende Kopfbedeckung. **www.pias-art.de**

BEQUEM DURCH DEN WINTER

Anzeige

Bei der Schuh-Manufaktur BÄR dreht sich alles um kompromisslos bequemes und qualitativ hochwertiges Schuhwerk für jeden Lebensbereich. Auch nach dem Umzug vom Wallraf-Platz in die Breite Straße 32 hat sich am Konzept von BÄR Schuhe Köln nichts geändert: Die einmaligen handgearbeiteten Schuhe sind bequem und garantieren einzigartige Zehenfreiheit. Die Auswahl geht für sowohl Damen als auch Herren vom Hausschuh bis zum heavy-duty Wanderstiefel. Gerade wurde eine neue junge Marke kreiert: Joe Nimble steht für ein innovatives Barfußschuh-Konzept, denn barfuß Laufen ist die bequemste gesündeste Art der menschlichen Fortbewegung. Renner in der Herbst- und Winterzeit sind Hausschuhe und vor allem mollig warme Natur-Lammfell-Stiefel.

www.baer-schuhe.de

CityNEWS
KÖLN RUNDUM ERLEBEN

LIKE UNS

JETZT BEI **FACEBOOK**! WWW.FACEBOOK.COM/CITYNEWSKOELN

Autoparfum: frischer Duft für unterwegs mit einer warmen Komposition aus weihnachtlichen Aromen.

Tee-Selection: limitierte Weihnachtsedition ausgewählter Teesorten, die für eine entspannte Auszeit sorgen.

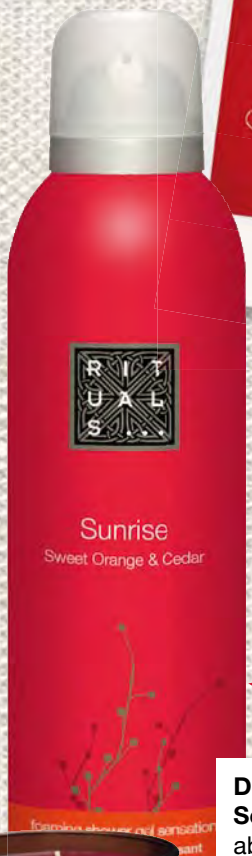
Schenken ist eine wunderbare Tradition

Das Glück liegt oft im Detail

Lassen Sie Stress und Hektik hinter sich, genießen Sie die Weihnachtszeit mit Ruhe und erleben Sie, wie viel Freude es machen kann, sich Zeit für schöne Geschenke zu nehmen. Entdecken Sie sinnliche Produkte, die im Alltag glücklich machen wie die Duftsticks für zuhause, Teearomen und Pflege-Produkte von RITUALS. Sie verleihen eine geradezu magische Stimmung und begeistern Schenker wie Beschenkte gleichermaßen. Zu finden sind die eleganten RITUALS Stores unter anderem in der Ehrenstraße 35a-37, in der Neumarkt Galerie Neumarkt 2-4 und im Weiden Center Aachener Straße 1253.
Alle 59 Stores in Deutschland unter
www.rituals.com

Duftsticks Spice Trail: stilvolle Art Wohnungen einen herrlich-warmen Duft zu verleihen.

Duft-Kerze Sacred Fire: verbreitet eine wohnliche Atmosphäre und wird jedem Besitzer schnell heilig sein.



Dusch-Schaum: Der absolute Star zu Weihnachten sorgt für ein einzigartiges Duscherlebnis mit einer Note aus Zedern und Orangen.

ADVENT, ADVENT, **EIN LICHTLEIN BRENNT**

„Advent, Advent, ein Lichtlein brennt“, so beginnt ein klassisches Weihnachtsgedicht. Die besinnliche und stille Weihnachtszeit wird nicht selten durch die Sirenen der Feuerwehr gestört. Den Grund für das Ausrücken der Feuerwehr bekommt man in dieser Zeit täglich in den Nachrichten genannt. Da ist von trockenen Weihnachtsbäumen und Adventskränzen die Rede, die besonders leicht entflammbar sind, oder von Schäden, die durch falschen Umgang mit Feuerwerkskörpern entstehen.

Jedes Jahr haben die deutschen Haushalts- und Wohngebäudeversicherungen Schäden in mehrfacher Millionenhöhe zu tragen. Darüber hinaus verletzen sich in der Silvesternacht Tausende von Menschen beim Umgang mit Feuerwerkskörpern.

Wer haftet nun für den Schaden, ist die oft gestellte Frage. Mit brennenden Kerzen ist es so eine Sache. Verlässt jemand eine Wohnung, oder lässt für einen bestimmten Zeitraum Adventskränze oder Weihnachtsbäume mit Kerzen unbeaufsichtigt, ist in der Regel davon auszugehen, dass dies eine grob fahrlässige Herbeiführung des Versicherungsfalls darstellt. Grobe Fahrlässigkeit ist insbesondere dann anzunehmen, wenn die Kerzen in der Nähe leicht entflammbarer Gegenstände aufgestellt werden und sich der Versicherungsnehmer in einen anderen Raum begibt oder dort für längere Zeit verweilt. Insbesondere schon fast ausgetrocknete Adventskränze sollten nicht aus den Augen gelassen werden.

Das objektive Vorliegen einer groben Fahrlässigkeit kann von den Versicherungsnehmern meistens nur dann widerlegt werden, wenn sie beweisen können, dass ihr Verhalten subjektiv entschuldbar war.

Noch unklarer ist die Sach- und Rechtslage, wenn es um die Verletzungen oder Schäden durch Feuerwerkskörper geht. Da Feuerwerke grundsätzlich von den Gerichten als gefährlich eingestuft werden, stellen diese an die Sorgfaltspflichten des Umgangs mit Feuerwerk sehr hohe Ansprüche. Wer ein Feuerwerk veranstaltet, muss grundsätzlich dafür sorgen, dass eine Gefährdung anderer durch das Feuerwerk ausgeschlossen ist. Passiert etwas, spricht der Beweis des ersten Anscheins dafür, dass derjenige, der das Feuerwerk genutzt hat, etwas falsch gemacht hat und haftet. Aber die Zuschauer eines Feuerwerks haben, insbesondere in der Silvesternacht, entsprechend Abstand, in der Regel 50 m, von Raketen zu wahren. In der Silvesternacht dürfen die Eltern ihre Kinder nicht aus den Augen lassen. Sie müssen auch verhindern, dass Blindgänger von ihren Kindern gesucht und gefunden werden. Der Einsatz von Feuerwerkskörpern bleibt selbst dann gefährlich, wenn alle Gebrauchsvorschriften des Herstellers eingehalten werden. Erfahrungsgemäß kommt es immer wieder zu technischen Fehlern und unbeherrschbaren Querschlägern.

Insbesondere ist zu beachten, dass bei allen Feuerwerkskörpern mit sog. aufsteigenden Effekten, also Raketen, Bombenrohre und Feuertöpfe, ein kippsicherer Stand unbedingt notwendig ist. Für Raketen reicht normalerweise eine möglichst große und schwere Flasche aus, zum Beispiel eine Sekt- oder Wasserflasche, noch besser ein Getränkekasten. Insbesondere sollte beachtet werden, dass die Feuerwerkskörper eine Zulassung der Bundesanstalt für Materialforschung und -prüfung (BAM) haben. Feuerwerkskörper, die aus den Ostblockstaaten oder aus asiatischen Staaten kommen, sind meist günstiger, beinhalten aber häufig hochbrisante und gefährliche Ladungen, die zu schwersten Verletzungen führen können.

www.kanzleiauriga.de

AURIGA
KANZLEI & PERSONALBERATUNG

Rechtsanwalt Christian Kerner, Gründer Kanzlei AURIGA

Foto: Streichholz fotolia

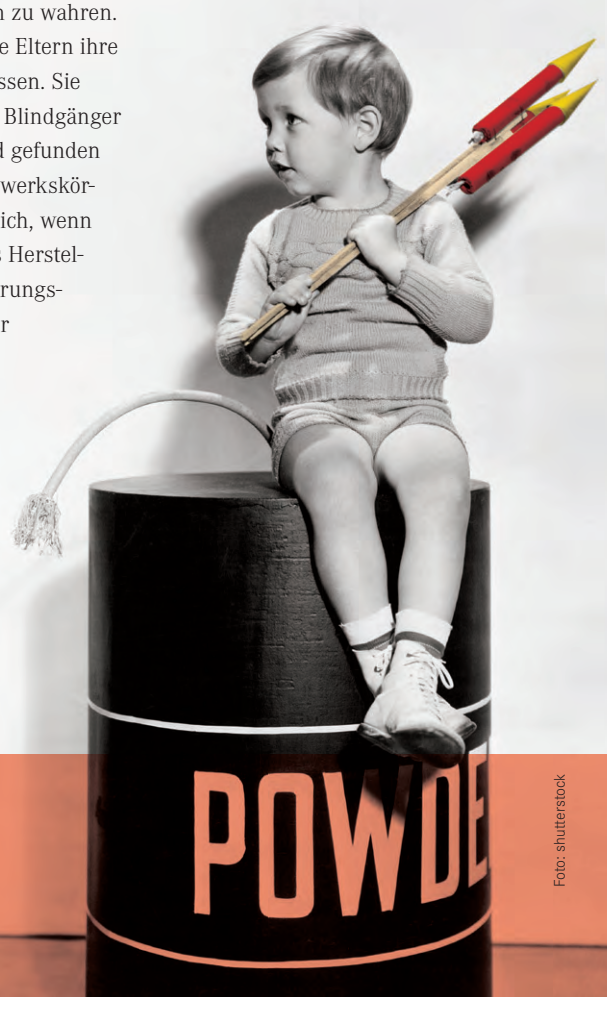


Foto: shutterstock

Events der Extraklasse

Mit Italiens Star-Tenor

Cristian Lanza,

(Enkel des legendären Mario Lanza), Silvia Rampazzo, Giulio Boschetti, Chor und Orchester der Warschauer Sinfoniker

DIE GROSSE VERDI-NACHT

Verdis geniale Opern „Rigoletto", „Nabucco", „La Traviata", oder „Il Trovatore" gehören zu den ergreifendsten Klängen, die die europäische Musik je hervorgebracht hat. Das Wunderbarste aus seiner Fülle an Chören (u. a. der weltberühmte Gefangenen-Chor aus Nabucco), Arien und Duetten wurde von Italiens Star-Tenor Cristian Lanza, dem Enkel des legendären Mario Lanza, persönlich für diese Produktion ausgewählt!

Die Kritiker sind sich einig:

„Umjubelte Verdi-Nacht! Lanza, Solisten, Chor, Orchester sangen und spielten sich in die Herzen des Publikums!" ***(Kronen Zeitung Wien)***

Mi, 15.01.2014: 20 Uhr im Tanzbrunnen Köln

Das Russische Nationalballett aus Moskau tanzt

SCHWANENSEE

Die berührende Musik von Peter I. Tschaikowski, mitreißende Tänze, eine märchenhafte Handlung, opulente Kostüme – Sergeij Radchenko, Gründer und künstlerischer Direktor dieses Weltklasse-Ensembles aus Moskau, zeigt klassische Ballettkunst in höchster Vollendung!

Zu Recht schreibt die Kritik:

„Ballett auf allerhöchstem Niveau – eine perfekte und anrührende Aufführung." ***(Frankfurter Allgemeine)***
„Die Spitze der Tanzkunst." ***(HörZu)***

DI, 07.01.2014: 20 Uhr im Tanzbrunnen Köln

Foto: Meistersinger

Komm mit auf die fantastische Reise zu den Sternen mit Laura und Tommy!

LAURAS STERN

„Lauras Stern - Die Show"ezählt eine lehrreiche, spannende und abenteuerliche Geschichte mit viel zauberhafte Musik. Und die sollten Sie nicht verpassen,denn die poetische und aufwändige Inszenierung, die tollen, eingängigen Songs, die bezaubernde Artistik, der eindrucksvolle Tanz und ganz viel Liebe machen diese Familien-Show unvergesslich!

Begeisterte Besucher schreiben im Ticket-Portal:

„Liebevoll gestaltete Show! Die Kinder waren sehr begeistert. Mitreißende Lieder und tolle Story! Es hat sich gelohnt."

Mi, 15.01.2014: 14 Uhr im Tanzbrunnen Köln

Tickets

unter Ticket-Hotline: **01806 - 57 00 70***,
0180 - 50 40 300**** oder online unter
www.eventim.de oder **www.adticket.de**

und bei allen bekannten VVK- Stellen, u. a.
Köln:Ticket Tel. 0221 - 28 01

*0,20/Min. a. d. dt. Festnetzt, Mobilfunk max. € 0,60/ Min.

Weitere Infos, Vorteile und mehr unter www.highlight-concerts.com

Foto: WDR

WDR-SPITZE KOMPLETT

Der neue WDR-Intendant **Tom Buhrow** hat sein Führungsteam komplett. Als neue Hörfunkdirektorin wurde **Valerie Weber** (Foto) vom WDR-Rundfunkrat ins Amt berufen. Sie löst damit **Wolfgang Schmitz** ab, dessen Vertrag zum 30. April 2014 ausläuft. Parallel wurde **Jörg Schönenborn** (Foto) zum Fernsehdirektor gewählt. Dem breiten Publikum ist er unter anderem bekannt geworden als Moderator von Wahlsendungen im Ersten sowie vom „ARD Brennpunkt“ und vom „Presseclub“. Schönenborn übernimmt den Posten von der amtierenden Fernsehdirektorin **Verena Kulenkampff**, die ebenfalls am 30. April 2014 aus dem Amt scheidet.

Foto: Stadt Köln

UND ER BLEIBT DOCH

Eigentlich sollte der Stellvertreterposten des Oberbürgermeisters im Februar 2014 aus Altersgründen neu besetzt werden. Jetzt wurde dem Antrag von **Guido Kahlen** auf Verlängerung seiner Amtszeit und damit einem Hinausschieben der Altersgrenze stattgegeben. Der amtierende Stadtdirektor bleibt nun bis zum November 2016 im Amt.

Die Karriere von Kabarettist und Karnevalist **Volker Weininger** fluppt. Das zeigt sich unter anderem am Trophäenschrank des 42-Jährigen, der sich immer weiter füllt. Für sein aktuelles Bühnenprogramm „Euer Senf in meinem Leben“ heimste Volker Weininger 2013 bereits mehrere renommierte Kabarettpreise ein: den „Reinheimer Satirelöwen“ als bester Solo-Künstler sowie den Publikumspreis beim „Paulaner Solo+“ in Fürstenfeldbruck. Für weitere Auszeichnungen ist Volker Weininger bereits nominiert, etwa für „Das Schwarze Schaf“ 2014.

WENN'S LÄUFT, DANN LÄUFT'S

KÖLNER **MEDIZINER**

Prof. Dr. Werner Neuhaus hat seine Arbeit als neuer Chefarzt der Frauenklinik im Krankenhaus Holweide aufgenommen. Der Mediziner ist in Köln geboren und hat an der Universität zu Köln Medizin studiert und auch promoviert. Einer seiner Schwerpunkte ist die „Gynäkologische Onkologie“. Zu seinen Zielen zählt unter anderem die Einrichtung eines Schwerpunktes als „Myomzentrum“ und einer „Myom-Sprechstunde“.

ZURÜCK IN DER HEIMAT

TOP-UROLOGE AUS KÖLN

Prof. Dr. Detlef Rohde, der im Juli 2013 die Leitung der Urologischen Klinik Lindenthal am Malteser Krankenhaus St. Hildegardis übernommen hat, wird in der aktuellen „Focus-Ärzteliste“ als einer der besten deutschen Ärzte für die Behandlung von urologischen Krebserkrankungen geführt.

ALLES GUTE!

Foto: WDR

Herzlichen Glückwunsch zum 70. Geburtstag, **Joachim H. Luger**! Seit 28 Jahren verkörpert der Schauspieler den „Hans Beimer“ in der „Lindenstraße“. Der Jubilar nimmt es gelassen: „Auch wenn es hier und da schon manchmal zwackt, bin ich noch sehr fit. Ich fühle mich letztendlich jünger, als es der Kalender verrät!“

Mirko Gaul, Küchenchef im ostasiatischen Restaurant „taku“ im Excelsior Hotel Ernst, hat allen Grund zur Freude. Auch im aktuellen „Guide Michelin 2014“ rangiert das „taku“ mit an der Spitze unter den Besten der Besten seiner Zunft. Bereits im November 2011 adelte der Top-Restaurantführer den Gourmettempel erstmals mit einem Michelin-Stern.

STOLZ WIE OSCAR

15 JAHRE KÖLNER LANXESS ARENA

„WIR BRAUCHEN **KEINE NEUE HALLE“**

Stefan Löcher

Branchenmagazine bescheinigen der Kölner Lanxess arena regelmäßig einen Spitzenplatz im deutschen Arena-Ranking. „Sie ist ein Magnet für Besucher aus ganz Europa, die einen begeisterten Eindruck von der Atmosphäre und der besonderen Gastfreundschaft Kölns mitnehmen“, schrieb Oberbürgermeister Jürgen Roters anlässlich des 15. Geburtstags der Lanxess arena in diesem Jahr. Und Stefan Löcher, Geschäftsführer der ARENA Management GmbH, setzt noch einen drauf, als er im Interview mit CityNEWS enthüllt: „Wir zählen mittlerweile zu den drei besten Arenen weltweit.“

CityNEWS: Wie erklären Sie sich diesen Erfolg?
Stefan Löcher: Den Erfolg verdanken wir unserer Multifunktionalität. Heute Depeche Mode, morgen Eishockey und übermorgen Semino Rossi. Fast nichts ist unmöglich: Wir versuchen, jeden Wunsch der Veranstalter zu erfüllen.

Was heißt das genau?
Wir sehen uns in erster Linie als Dienstleister. Wir sind rund um die Uhr für unsere Kunden erreichbar. Die Arena ist technisch auf dem neusten Stand. Im Laufe der letzten 15 Jahre haben wir uns mit dieser Strategie ein stabiles Netzwerk aufgebaut. Dabei hatten wir es nicht immer leicht. Anfangs mussten wir herbe Verluste einstecken.

Die Zeiten sind lange vorbei. Mittlerweile zieht die Arena jährlich 1,7 Millionen Besucher nach Köln. Sind Sie zufrieden mit der Auslastung?
Ja, sehr. Im vergangenen Jahr hatten wir eine Bilanz von 178 Veranstaltungen mit durchschnittlich 10.500 Besuchern. Die Zahl wird in diesem Jahr ähnlich sein.

Und 2014? Auch der Ticketverkauf für das nächste Jahr läuft gut an mit Highlights wie Justin Timberlake, Peter Gabriel, Scorpions, Udo Jürgens, Helene Fischer, Dolly Parton oder Ina Müller. Daneben setzen wir auch wieder auf kölsche Tön lokaler Künstler.

Apropos kölsch – welchen Stellenwert räumen Sie dem Karneval ein?
Die „Lachende Kölnarena“ ist mit 13 Ausgaben eine feste Institution. Die Brings-Weihnachtsshow ist dieses Jahr erstmals bei uns. Dazu kommen die traditionellen Shows der Höhner und der Bläck Fööss.

Was hat sich seit der Arena-Eröffnung 1998 verändert?
Gerade in den letzten sechs Jahren haben wir unsere Multifunktionalität ausgebaut. Wir bieten eine Theatervariante mit bis zu 4000 Zuschauern, eine kleine Version der Arena mit bis zu 8000 Besuchern und die große Variante mit 16.000 bis 20.000 Menschen.

Gerade in letzter Zeit mehren sich wieder Stimmen, die eine weitere Mehrzweckhalle in Köln fordern.
Ganz ehrlich: Ich sehe den Bedarf nicht. Es gibt bereits ein Riesenangebot verschiedenster Veranstaltungen. Und dem gegenüber steht ein sehr enger städtischer Haushalt. Köln braucht keine neue Halle!

Und ein weiterer privatwirtschaftlich betriebener Mitbewerber?
Dagegen habe ich grundsätzlich nichts. Den Bedarf sehe ich trotzdem nicht, eher aber die Gefahr einer völligen Übersättigung.

Das Gespräch führten Eugen Weis und Astrid Waligura.

Fotos: Daniel Berbig

Stefan Löcher mit Astrid Waligura und Eugen Weis

best of
galeria

fashion | lifestyle | beauty

KÖLN | HOHE STRASSE

135711/4

GALERIA Kaufhof GmbH, Leonhard-Tietz-Str. 1, 50676 Köln

P1, P2 Cäcilienstraße | P2 bis 24.00 Uhr und sonntags geöffnet

GALERIA KAUFHOF

www.galeria.de

Foto: Citymarketing Köln

CITYMARKETING KÖLN

RUNDER TISCH STARTET PILOTPROJEKTE

Sind Kölns Einkaufshochburgen in bester Innenstadtlage nicht mehr attraktiv genug? Die Initiative „Runder Tisch“ soll's richten.

Helmut Schmidt, Vorstandsvorsitzender von CITYMARKETING KÖLN, hat im Sommer – nach der Bekanntgabe sinkender Besucherfrequenzen in den 1a-Shoppinglagen Kölns, der Schildergasse und Hohe Straße – zur Initiative „Runder Tisch“ aufgerufen. Sein Anliegen ist, hochwertigen Einzelhandel verstärkt in der Stadt zu etablieren und mit innovativen Konzepten gemeinsam mit Partnern aus dem Handel, der Immobilienbranche, der Verwaltung und der Politik die Attraktivität der Einkaufsstadt Köln zu steigern.

Pläne in der Schublade

Es tut sich was: Der Runde Tisch hat bereits zweimal getagt und festgestellt: Es gibt aktuelle Studien und Pläne, man muss sie letzten Endes nur auf ihre Machbarkeit hin prüfen und dann gemeinsam umsetzen. Erste konkrete Maßnahmen sind schon ins Auge gefasst. Der Kreis aus Vertretern von Handel, Immobilien, Verwaltung und Politik wird zwei Pilotprojekte in der Mittelstraße und der Hohe Straße entwickeln, um die Attraktivität dieser beiden Einkaufsstraßen zu erhöhen und ihnen mehr Profil zu geben.

KUNST

ART FAIR

Foto: Anton Gottlob-Schoenenberg

BESUCHERREKORD UND SPITZENVERKÄUFE

ART FAIR 2013 ZOG ALLE REGISTER

Statt Autos oder Uhren sammeln immer mehr Menschen Kunst. Auf der diesjährigen Art Fair gab es dazu wieder reichlich Gelegenheit.

Die internationale Kölner Kunstmesse gilt zwar immer noch als kleine Schwester der Art Cologne und als Messe für Einsteiger mit kleinerem Budget. Doch bei genauerem Hinsehen fiel schon auf, dass sich die Preise deutlich im Aufwärtstrend befinden. Unter 100 Euro musste man schon akribisch nach persönlichen Schätzen suchen. Unter anderem gab es eine Babypuppe aus Plastik zum Selbermachen – mit 25 Euro das billigste Kunstwerk auf der Messe und Teil einer bizarren Kunst-Werbeaktion des Belgiers Call Me Frank (Die Kunstgalerie, Köln).

Publikumsmagnet Großformate

Den meisten Besuchern ging es aber auch nicht ums Sparen, sondern ums Klotzen. Die Veranstalter vermeldeten flächendeckend gute Verkäufe auf der Art Fair. Insgesamt präsentierten rund 90 Galerien auf 16.000 Quadratmetern

ES

Siemens Juwelen

Köln • Düsseldorf • Baden-Baden • Hannover

Siemens Juwelen Neumarkt Galerie
Neumarkt 2 • Telefon: 0221-25 89 98 99
Mo.-Sa. 10.00-20.00 Uhr

im Kölner Staatenhaus Malerei, Skulptur und neue Medienkunst von namhaften Künstlern und jungen Talenten. Dabei spielte in diesem Jahr die Fotografie keine besonders große Rolle. Dafür rückte die Malerei, besonders die großformatige, ins Zentrum der allgemeinen Aufmerksamkeit. Auch prägnante Skulpturen fanden in diesem Jahr großen Anklang. Die Galerie Michael Nolte (Münster) freute sich beispielsweise über den Verkauf der Faust von Liu Bolin für 120.000 Euro.

Erneuter Besucherrekord

In ihrer letzten Ausgabe vor dem Umzug in die Hallen 1 und 2 der Koelnmesse zog die Art Fair noch einmal alle Register. Ein erneuter Besucherrekord, flächendeckend gute Verkäufe unter den Ausstellern und eine hervorragende Atmosphäre belegen das erfolgreiche Konzept der Messe. Man blicke sehr, sehr positiv in die Zukunft, sagte Kodirektor Andreas Lohaus mit Blick auf die nächste Ausgabe der Messe vom 23. bis 27. Oktober 2014. 36.000 Besucher strömten während der fünf Messetage ins Kölner Staatenhaus am Rheinpark – 2000 mehr als im Rekordjahr 2012. 14.000 Menschen kamen allein zur Vernissage und feierten im Anschluss den Auftakt der Messe auf der smart Vernissage Party.

Prominente Gäste

Unter den Gästen waren wie immer auch viele prominente Gesichter zu entdecken, darunter Außenminister Guido Westerwelle mit Lebenspartner Michael Mronz, Schauspieler Joachim Król, Musiker und Maler Wolfgang Niedecken (großes Foto), Bestseller-Autor Frank Schätzing (Foto rechts) oder Comedian Ralf Schmitz (Foto links). Ende gut – Anfang gut: Mit dieser überzeugenden 11. Ausgabe verabschiedete sich die Art Fair aus dem Staatenhaus am Rheinpark und freut sich auf den Einzug in die Koelnmesse im kommenden Jahr.

Astrid Waligura

Foto: Achim Hehn

Foto: Anton Gottlob-Schoenenberg

KONTAKT

www.art-fair.de

Termin Art Fair 2014
24. bis 27.10.2014
Halle 1 und 2 der Koelnmesse

Spür den Wind

360° Wassersport erleben.

boot Düsseldorf

boot.de

Jetzt mitmachen!
Kite-Simulator, SUP, Skim- und Wakeboarden im 1.000 m² Becken

Halle 1
18. - 26.1.2014

Messe Düsseldorf

new

Anzeige

SIEMENS GLÄNZT WIEDER

Die Anstrengungen der letzten Wochen und Monate waren so gut wie vergessen und Elgin Sibilski, Geschäftsführerin SiemensJuwelen, strahlte übers ganze Gesicht. Nach zehn Monaten Umbauzeit konnte sie endlich zusammen mit vielen Freunden, Bekannten und Kunden des Hauses auf die Neueröffnung ihres Ladenlokals in der Kölner Neumarkt Galerie anstoßen.

Zeitliche Verzögerung

„Bereits Anfang des Jahres war mit dem Umbau der Neumarkt Galerie durch den neuen Eigentümer begonnen worden und ich musste unsere Filiale, die sich bereits dort befand, schließen", erinnert sich Elgin Sibilski. „Der Umbau sollte dann im Sommer abgeschlossen sein. Doch immer wieder gab es Verzögerungen." Das ist jetzt Schnee von gestern, denn die Schmuckfiliale erstrahlt nun an anderer Stelle in neuem Glanz. Somit sind es wieder fünf Filialen, die deutschlandweit vertreten sind: in Düsseldorf (Königsallee); Baden-Baden (Lichtentaler Straße); Hannover (Georgstraße) und zweimal in Köln (Pfeilstraße und Neumarkt Galerie).

Langjährige Erfahrung

Seit über 30 Jahren führt Elgin Sibilski ihr Unternehmen mit einem erfolgreichen Konzept. Durch besondere Einkaufskonditionen und -möglichkeiten sowie die überaus attraktive Preisgestaltung findet das ständig wechselnde Angebot schnell neue Liebhaber. In der Filiale am Neumarkt ergänzt sie ihr hochwertiges Angebot an Gold- und Brillantschmuck durch eine Auswahl an Trendlabels – im Schmuckbereich ebenso wie im Uhrensegment.

www.siemens-juwelen.de

Fotos: Alexander Weis

Anzeige

Foto: HAFERVOLL

HAFERVOLL – NICHT NUR VOLL HAFER

Mit Engagement in Sachen Müsliriegel (Flapjacks) gründeten zwei Jungs aus Köln das Unternehmen HAFERVOLL. Die Flapjacks von HAFERVOLL sind keine gewöhnlichen Müsliriegel. Denn anders als der Einheitsbrei in deutschen Supermarkt-Regalen, werden deren Riegel in Handarbeit schonend gebacken statt lieblos gepresst. Diese besondere Verarbeitung macht jeden Riegel zu einem Unikat.Die HAFERVOLL Produkte sind außerdem ausnahmslos ohne Zusatzstoffe. Für diese Idee erhielten die beiden Gründer sogar den Existenzgründerpreis der Stadt Köln. Glückwunsch! Für CityNEWS Leser gibt es einen Gutschein-Code im Wert von 5,00€*. Einzulösen unter **www.hafervoll.de** Code:citynews2013

*ab einem Bestellwert von 19,90 €

Barceló Cologne City Center

**Große Feier oder kleinere Veranstaltung –
Wir planen Ihre individuelle Weihnachtsfeier!**

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen: 0221 2281740
cologne.sales4@barcelo.com

Glühwein,
Gänsebraten,
Galadinner

new

PERSÖNLICHE REISEBERATUNG

In Zeiten flexibler Jobs und des Trends hin zu immer mehr Individualisierung fügt sich diese Geschäftsidee wie ein fehlendes Puzzleteil ins Gesamtbild unserer Gesellschaft. Nadine Schmidt (Foto) bietet ihren Kunden mit „Take off“ ein mobiles Reisebüro an. Das Besondere? „Es gibt kein Ladenlokal, aber ich arbeite mit der gleichen Technik und den gleichen Buchungsmöglichkeiten und biete alle Vorteile eines stationären Reisebüros“, sagt die Jungunternehmerin aus Köln-Weiß. Feste Öffnungszeiten gibt es bei „Take off“ nicht. Termine erfolgen flexibel nach Absprache.

www.reiseberatung-koeln.de

Foto: Nadine Targiel

ALTER NAME, NEUES KONZEPT

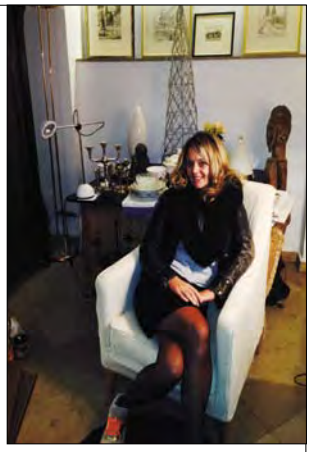
Die Opera in der Alteburger Straße meldet sich mit vielfältigen Köstlichkeiten der mediterranen Küche zurück. Unter der Leitung von Mohammadreza Abdmoulaie verwöhnt das kölsche Kultlokal seine Gäste nun mit exquisiten Tapas, Tortillas oder südländischen Fleisch- und Fischgerichten. Zudem lassen sich auf einer saisonalen Tageskarte wechselnde Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum wiederfinden – übrigens auch aus der nordafrikanischen Küche. Freitags und samstags legen wechselnde DJs auf, außerdem sorgen Liveperformances für Abwechslung. So wird die Opera wieder zu dem, was sie schon vor der Neueröffnung war: ein Hotspot in der Kölner Südstadt.

www.opera-koeln.com

SÜSSE ADRESSE IM BELGISCHEN VIERTEL

Die originellsten Cupcakes der Stadt schlemmen? Das geht ab sofort im neuen Cupcake Event Café „Le PomPom“ auf der Lindenstraße 38 im Belgischen Viertel. Der Clou: Viele der selbst gemachten Cupcakes sind so schick wie im angloamerikanischen Raum, allerdings weniger süß und mächtig. Die beiden Betreiberinnen sind zwei Kölner Freundinnen mit einer großen Leidenschaft für Reisen und Süßes. Neben Cupcakes verkaufen die beiden in ihrem Café auch Cakepops, kleine Kuchen am Stiel, selbst gemachte Limonade und Cookies. Und wer etwas zu feiern hat, der kann das hübsche Lokal auch mieten.

MÖBELGESCHÄFT MAL ANDERS



Hinter Elke Klimmeck und ihrer Tochter Viktoria liegen turbulente Zeiten: viele Jahre in Afrika, Umzüge und ein persönlicher Schicksalsschlag. Das Ergebnis sind viele Möbel, besondere Kunstobjekte und eine ungewöhnliche Idee. „Wir verkaufen zwei Monate lang in großem Stil nahezu unser gesamtes Inventar in einem kleinen, wöchentlich wechselnden, wohnzimmerähnlichen Ladenlokal“, erklärt Viktoria Klimmeck (Foto). Bis zum Jahreswechsel ist der sehr persönliche „Wohnzimmerbasar“ in der Roonstraße 106 noch geöffnet.

www.viktoriaklimmeck.de

Fotos: Daniel Berbig

VEEDELKOLUMNE

WILLIE (49), KÖLN-RATH

Laut Statistischem Jahrbuch ist Köln Millionenstadt und wächst weiter. Wir haben neun Stadtbezirke und 86 Stadtteile, die von ihren Bewohnern liebevoll Veedel genannt werden. Wie leben die Menschen in ihren Veedeln? Welche Geschichten haben sie zu erzählen? CityNEWS hat sich umgehört.

Ich bin ne'echte kölsche Jung, geboren und aufgewachsen in Sülz. Seit zwei Jahren wohne ich in Köln-Rath. Es ist in etwa so ruhig wie in Sülz, aber hier habe ich zusätzlich den Badesee direkt um die Ecke mit vielen lauschigen Ecken. Der Königsforst liegt hinterm Haus. Beides bedeutet für mich noch bessere Lebensqualität. Ich bin von Natur aus ein Genussmensch, ich liebe beispielsweise unsere Veedelsbäckerei Dinkel für ihren herrlichen Apfelkuchen. Der ist wirklich ein Gedicht!

Genuss kann so einfach sein

Ich arbeite derzeit freiberuflich als Oberbeleuchter/Lichtsetzender Kameramann für Film- und TV-Produktionen. Das kann schon mal stressig sein. Ich freue mich deshalb besonders über die bevorstehenden Festtage. Ich koche am liebsten asiatisch. Zu Weihnachten mache ich selber Sushi. Silvester gibt es traditionell ein Fondue. Es muss aber nicht immer so aufwendig sein: Genuss ist für mich auch einfach mal ein Glas Wein und ein Stück Stollwerk-Schokolade – oder den FC siegen sehen ...

Mein Wunsch für 2014: dass Köln das Geld der Bürger besser investiert – zum Beispiel in ein Nachtflugverbot – und die Stadt nicht weiter verschandelt!

Kommentare zu Willies Kolumne gerne an nc-hochjo@netcologne.de

Foto Schokolade: Yuri Bizgaimer; Foto Sushi: gekaskr. beide fotolia

HOTEL AM AUGUSTINERPLATZ

DAS DESIGNHOTEL IM HERZEN VON KÖLN

ab €69,– Pro Person und Übernachtung

SCHÖNER ÜBERNACHTEN, FRÜHSTÜCKEN, RELAXEN UND TAGEN

Hotel am Augustinerplatz . Hohe Straße 30 . 50667 Köln
Telefon +49(0)221.272802-0 . Fax +49(0)221.272802-77
E-Mail info@hotel-am-augustinerplatz.de . Web www.hotel-am-augustinerplatz.de
Werden Sie ein Freund bei facebook.

Weihnachtsbazar bei Dinger's!

Foto: baduring.de

Bis zum 4. Advent jeden Sonntag von 11–16 Uhr für Sie geöffnet!*

Köln-Vogelsang an der Militärringstraße
Goldammerweg 361 | 50829 Köln
Tägl. 9.00 – 19.30 Uhr | Sa. 9.00 – 18.00 Uhr
Sonntags 11.00 – 16.00 Uhr (Oktober – Dezember)
Tel. 0221.95 84 73-0 | Telefax 0221.95 84 73-50
www.dingers.de | gartencenter@dingers.de
Alle unsere Veranstaltungen unter www.dingers.de
Dinger's. Hier wächst die Freude.®

DINGER'S gartencenter köln

HOTEL Belle Epoque BADEN-BADEN

Erleben Sie eine Zeitreise durch die Renaissance der „Belle Epoque".

Das Hotel „Belle Epoque" – eine wunderschöne Villa der Neorenaissance, befindet sich im ruhig gelegenen, hoteleigenen Park im Zentrum von Baden-Baden. Die Zimmer und Suiten sind liebevoll mit Originalmöbeln aus den verschiedenen Stilrichtungen der Belle Epoque eingerichtet.

Maria-Viktoria-Straße 2c • D-76530Baden-Baden
Telefon +49 - (0) 7221-300660 • Fax +49 - (0) 7221-300666
info@Hotel-Belle-Epoque.de • www.Hotel-Belle-Epoque.de

SLH SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD

HOTEL DER KLEINE PRINZ BADEN-BADEN

„Romantik, Luxus & Lebensstil"

Ein Erlebnis für alle, die ihren Honeymoon, ein entspanntes Festspielwochenende oder einen längeren Urlaub verbringen möchten. Jedes Zimmer ist sehr liebevoll eingerichtet und geschmückt mit dekorativen Elementen, die an das Märchen des Antoine de Saint-Exupéry erinnern. Kein Zimmer gleicht dem anderen.

Lichtentalerstraße 36 • D-76530 Baden-Baden
Telefon +49 - (0) 7221-346600 • Fax +49 - (0) 7221-38264
info@derkleineprinz.de • www.derkleineprinz.de

WORLDHOTELS first class

[*Für unsere Hotelgäste verfügen wir über hervorragende Plätze in den ersten beiden Reihen des VIP-Clubs im Festspielhaus Baden-Baden.*]

Nur mit Unterstützung der Stadt und durch starkes ehrenamtliches Engagement konnte sich das Bürgerhaus MüTZe in Köln-Mülheim zu einem ansehnlichen sozial-gewerblich-kulturellen Zentrum entwickeln.

Fotos: Daniel Berdig

von links nach rechts: Veronika Franzen, Giesela Emons, Hans Leiseifer, Heidi Bleeker, Franz Wertz, Josef Sobierajski

EHREN-(WERTE) BÜRGER: DAS TEAM IM BÜRGERHAUS MÜTZE

Das freie Bürgerhaus MüTZe wird getragen von der „Mülheimer Selbsthilfe Teestube e. V.“: ein Name, der aus den Anfängen des Projektes vor mehr als 30 Jahren stammt. Aus einer kleinen Initiative engagierter Leute aus dem Stadtteil ist mit den Jahren ein wichtiger Anlaufpunkt mit vielen sozialen und kulturellen Inhalten geworden. Ein wichtiger Aspekt hinter der Arbeit in der MüTze sind heute Beschäftigungsprojekte, die den Mitarbeitern Möglichkeiten zur Qualifizierung und beruflichen Integration bieten. Die Arbeit im Bürgerzentrum lebt aber nach wie vor sehr stark vom ehrenamtlichen Engagement. „Unser Vorstand besteht aus fünf Ehrenämtlern, die alle nebenbei noch ihre Jobs haben“, erklärt Hans Leiseifer, der Bereichsleiter für Soziales.

Wöchentliche Lebensmittelausgabe

Darüber hinaus gehören derzeit 18 weitere ehrenamtliche Kölner/innen zum Team der MüTZe, allein zwölf von ihnen sind für die wöchentliche Lebensmittelausgabe zuständig. Seit acht Jahren kooperiert das Bürgerhaus mit der Kölner Tafel, deren Mitarbeiter jeden Dienstag um die Mittagszeit mit Kleintransportern Lebensmittel anliefern, die sonst vernichtet würden. In erster Linie sind das Obst, Gemüse, Brot, Nudeln, Konserven, Kaffee, Tee, Reis, Müsli und Gebäck – alles Waren, die zuvor bei Supermärkten und anderen Spendern eingesammelt wurden. „In der Woche können wir rund 150 Menschen aus Mülheim damit versorgen“, weiß Hans Leiseifer. In der Schlange stehen in erster Linie ältere Menschen, Alleinerziehende mit mehreren Kindern, Großfamilien und viele Menschen mit Migrationshintergrund.

Postadresse für Obdachlose

„Die Not ist groß in Köln“, sagt der Sozialarbeiter. „Es gibt sehr viel versteckte Armut bei uns. Man kann es den meisten Menschen nicht ansehen, dass sie nicht genug zu essen haben.“ Gerade im sozialen Brennpunkt Köln-Mülheim ist die Arbeit der MüTZe enorm wichtig. Die Arbeitslosenquote liegt bei 27 Prozent. Neben der Lebensmittelausgabe gibt es im Bürgerzentrum noch viele andere soziale Angebote. Hans Leiseifer beispielsweise begleitet Migrant(inn)en zu Ämtergängen, denn die Sprachbarrieren seien zum Teil immens. Außerdem betreut er junge Leute bei der Ableistung ihrer Sozialstunden. „Wir sind auch Erreichbarkeitsadresse für viele Obdachlose. Fast 200 Menschen ohne festen Wohnsitz sind bei uns registriert.“

KONTAKT

MüTZe Bürgerhaus
Berliner Straße 77
51063 Köln
Telefon: 0221-644 101
E-Mail: verwaltung@muetze-buergerhaus.de
www.muetze-buergerhaus.de

Spendenkonto:

Konto:	61 62 572
BLZ:	370 501 98
Bank:	Sparkasse KölnBonn
IBAN:	DE41 3705 0198 0006 1625 72
BIC:	COLSDE33
Stichwort:	Spende

Marcus Sagorsky und Kevin Maatsen bei der Lebensmittelausgabe.

Hans Leiseifer vor dem Café der MüTZe.

In der MüTZe ist immer was los

Neben Hans Leiseifer gibt es noch vier andere Bereichsleiter aus den Segmenten Kultur, Möbellager, MüTZe Café und Verwaltung. In der MüTZe ist immer was los: Es werden Konzerte, Ausstellungen, Theateraufführungen, Lesungen, Feste, Märkte und politische Veranstaltungen organisiert und durchgeführt. „Man kann unsere Räumlichkeiten auch mieten: für Tagungen, Kurse, private Feiern, Partys, Konzerte, regelmäßige Treffen, Ausstellungen etc.“, erklärt Hans Leiseifer. „Auf diese Weise versuchen wir, uns zu refinanzieren.“ Die Finanzen – ein leidiges Thema für den MüTZe-Mitarbeiter. „Ein kostenloses Internet-Café, die wöchentliche Tafel-Ausgabe, niedrige oder keine Raummieten von sozialen Projekten und Initiativen, Beratung, günstige Essenspreise, niedrige Eintrittspreise bei kulturellen Veranstaltungen ... und manch anderes mehr: Wir machen es gerne, aber all diese Dinge kosten auch etwas. Wir brauchen dringend Geldspenden, gerade jetzt, wo unsere Weihnachtsfeier am 19. Dezember ansteht. Es gibt so viele Menschen, die sonst gar nicht Weihnachten feiern können.“

Wie kann man helfen?

Wer die MüTZe unterstützen möchte, spendet am besten Geld. „Eine steuerwirksame Spendenquittung gibt’s auch“, sagt Hans Leiseifer. „Und es müssen auch nicht direkt 1000 Euro sein. Wenn viele Menschen nur zehn Euro spenden, dann ist uns damit auch geholfen. Größere Spenden sind natürlich wunderbar!“ Das Team der MüTZe freut sich auch über Sachspenden, die dem hauseigenen „1. Kölner Umsonstladen“ zugutekommen.

Astrid Waligura

XBOX ONE VS. PLAYSTATION 4

DER **KAMPF** DER **DADDELKISTEN** UM DEN EINZUG INS **HEIMISCHE WOHNZIMMER**

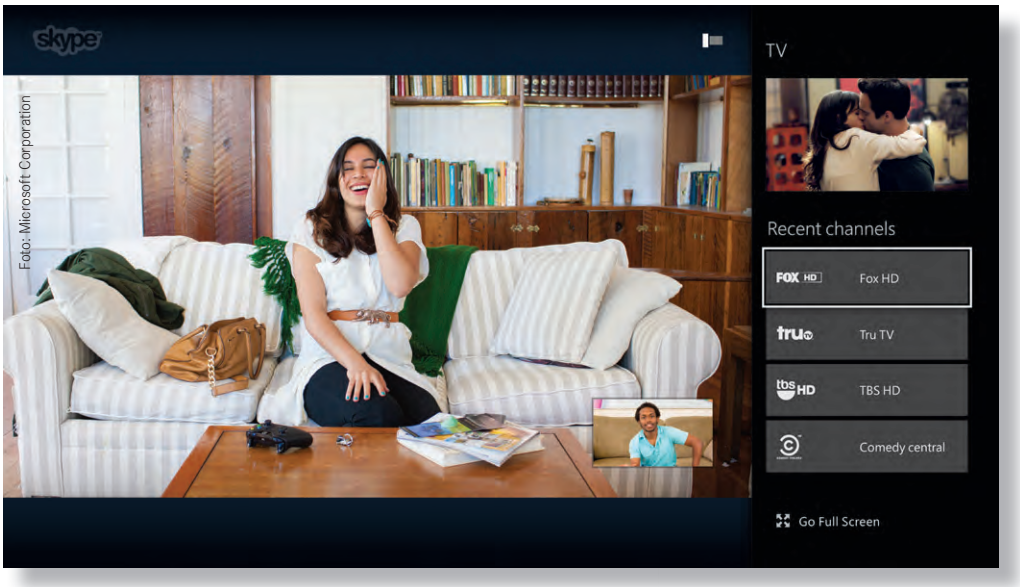


Foto: Microsoft Corporation

Lagen vor einigen Jahren unter dem Weihnachtsbaum noch Geschenke wie Baukästen, Puppen oder auch die immer „beliebten“ Krawatten, wird es in der heutigen Zeit nicht mehr ganz so altmodisch bei der Bescherung zugehen. Technik-Gadgets, High-End-Elektronik und Entertainment-Spielereien haben das Weihnachtsfest erobert. CityNEWS wagte einen Blick in diese Welt von Pixel, Bits und Bytes und stellt Ihnen die neue Generation von Unterhaltung im Wohnzimmer vor.

Foto: Sony Computer Entertainment Europe

Wer ahnte 1989, was für einen Siegeszug ein kleiner grauer Kasten nehmen würde. Der „Game Boy“ von Nintendo ist mit mehr als 118,69 Millionen Exemplaren eine der meistverkauften Konsolen aller Zeiten. Viel konnte das aus Japan stammende Gerät nicht: Spiel reinstecken und mit Super-Mario durch die Gegend rennen und springen. Im Vergleich zu heute wirkt das damalige Erfolgsprodukt nahezu lächerlich.

Zum Weihnachtsfest kämpfen zwei Konsolen um die Vorherrschaft auf dem Markt und um den Einzug in das heimische Wohnzimmer. Auf der einen Seite steht der amerikanische Computerriese Microsoft mit seiner Xbox One, auf der anderen Seite der asiatische Sony-Konzern mit seiner PlayStation 4 (PS4). Beide versuchen, sich auf dem Spiele- und Entertainment-Markt ganz unterschiedlich zu positionieren.

PlayStation 4

Sony sieht seine PS4 ganz klar im reinen Gaming-Sektor und wirbt auch passenderweise mit dem Werbeslogan „For the Players“ („Für die Spieler“), wobei das Wortspiel „4“ =„four“ = „for“ = „PS4“ sehr geschickt gewählt worden ist. Die PS4 definiert reichhaltiges und beeindruckendes Gameplay mit mächtiger Grafik und Geschwindigkeit, intelligenten Anpassungsmöglichkeiten, Social-Fähigkeiten und innovativen Features die auf einem zweiten Bildschirm basieren. Auf Schnickschnack wird fast komplett verzichtet, die reine Power wurde in den schwarzen Kasten gesteckt. Nette Gimmicks sind aber beispielsweise der neue Dual-Shock 4-Controller mit eingebauter bunter LED-Leiste und Touch-Pad oder die ebenfalls am Controller befindliche „Share“-Taste. Diese erlaubt es Gameplay, in Echtzeit über Streaming zu veröffentlichen. Dort können andere Spieler beispielsweise kommentieren oder sogar direkt aushelfen. Daneben können über diese Taste Bilder oder Videos zu Facebook hochgeladen werden. Dazu kommen eingebaute Lautsprecher im Controller, was ein völlig neues Spielerlebnis ermöglicht. Die Rumble-Funktion (Vibration) wurde noch einmal stark verbessert und die Ergonomie des Spielgerätes optimiert. Außerdem ist es möglich, das mitgelieferte Headset direkt an den Controller anzuschließen.

PlayStation 4, UVP 399 Euro, weitere Infos unter: www.playstation.de

Foto: Microsoft Corporation

Xbox One

Das Erste, was bei Microsofts Xbox One auffällt ist der Preis. Rund 100 Euro mehr muss man für die schwarze Kiste mit Klavierlack hinblättern. Dafür bietet die Xbox One aber auch ein Sammelsurium an Innovationen und Möglichkeiten, die eher im Entertainment-Sektor, als im reinen Gaming-Bereich liegen, was sich allerdings auch negativ auf die Leistung und Power auswirkt. Microsoft will Spiele, Fernsehen, Musik und Sport an einem Ort zusammenbringen. Dazu nutzt die Xbox One u.a. das bereits bekannte Kamera-Mikrofon-Zubehör „Kinect“ (im Lieferumfang enthalten, was den Preis zur PS4 wieder ausgleicht) und überarbeitete dieses vollständig. „Kinect“ arbeitet jetzt noch präziser und intuitiver mit beispiellosem Klang- und Bild in HD-Qualität. Hier setzt nun auch das Entertainment-System an: Die Konsole reagiert z.B. auf Sprachbefehle, beispielsweise „Xbox An“ um das Gerät einzuschalten. Doch die Konsole kann weitaus mehr, beispielsweise lässt sich ein TV-Receiver anschließen und über die Konsole wiedergeben. Oder wie wäre es mit „Skype“? Kein Problem! Hinzukommen zahlreiche Apps, die man sich wie bei Windows 8 als Kachel auf den Bildschirm legen kann. Hier wird es in der nächsten Zeit einiges geben, wie bspw. Video-on-Demand-Dienste. Abstriche im puncto Umwelt muss man beim Controller machen, hier müssen Batterien eingelegt werden – nicht sonderlich ökologisch. Dafür gibt’s aber bis in die Schultertasten das Spielerlebnis hautnah, denn die „Rüttelfunktion“ wurde deutlich verstärkt und erneuert.

Xbox One, UVP 499 Euro, weitere Infos unter: www.xbox.de

Von der technischen Ausstattung hinkt die Xbox One hinter der PS4 her, versucht dies aber durch ihre Home-Entertainment-Möglichkeiten wieder wettzumachen. Trotz der Unterschiede gibt’s aber auch einige Gemeinsamkeiten: Beide Konsolen haben beispielsweise ein BluRay-Laufwerk, sind mit den sozialen Netzwerken verbunden, man kann mit ihnen im Internet surfen oder bieten auf jeweils ihrer Seite ein umfangreiches Spieleangebot.

Fazit: Wer sein Wohnzimmer in eine Entertainment-Zentrale verwandeln will, ist mit der Xbox One gut bedient, auch wenn zahlreiche Funktionen und Dienste erst im Laufe der Zeit freigeschaltet werden. Wer das reine Spielvergnügen sucht, wem Grafik und Power wichtiger sind und wer auch in Zukunft gut gerüstet für den Spielemarkt sein will, greift wohl eher zur PS4.

livingwalls®
COLOGNE
WIR GESTALTEN (T)RÄUME
TAPETEN - STOFFE - FARBEN - UND MEHR
500
NEUE
TAPETEN
MESSE-FRISCH
erhältlich ab Mitte Januar
im Onlineshop
oder im
Livingwalls Cologne Store
am Rudolfplatz
Pfeilstraße 11 | 50672 Köln
0221 888 24 999
LIVINGWALLS-COLOGNE.DE

Foto: Sony Computer Entertainment Europe

AUCH WENN VIELES ERST 2014 AUF DEN MARKT KOMMEN WIRD, MÖCHTEN WIR AUF DIE IM HANDEL ERHÄLTLICHEN GAMES NÄHER EINGEHEN:

NEED FOR SPEED RIVALS

Wer auf Rennspiele steht, ist mit „Need for Speed Rivals“ sehr gut bedient. Im Spiel steht man entweder auf der Seite des Gesetzes (Cops) oder der lebensmüden Raser (Racer). Racer sind Einzelkämpfer auf der Suche nach Ruhm. Sie fahren schnelle Wagen, gebaut für Highspeed-Rennen und spektakuläre Verfolgungsjagden. Cops arbeiten in Teams, um Racer mit der geballten Macht der Polizei zu jagen und zur Strecke zu bringen. Der Spieler kann jederzeit zwischen den Rollen hin- und herwechseln und beobachten, wie sich die Chancen im brandneuen Punktesystem erhöhen. Mit diesen Punkten lassen sich im Laufe des Spiels immer bessere Belohnungen freischalten, um die PS-starken Wagen nach Belieben zu modifizieren und aufzumotzen. Das neu in „Need for Speed Rivals“ eingeführte „All-Drive“ hebt die Grenze zwischen Singleplayer- und Multiplayer-Gameplay auf. Wege kreuzen sich, wenn Rennen und Verfolgungsjagden aufeinandertreffen und eine Welt erschaffen, in der sich keine Momente oder Events gleichen.

BATTLEFIELD 4

Der Action-Blockbuster Battlefield 4 setzt neue Maßstäbe im Genre der Shooter und bietet einzigartige Spielemomente. Dank der Leistungsfähigkeit der Nex-Gen-Engine Frostbite 3 liefert das Game unübertreffliche Dramatik und Spannung. Es gibt z.B. die Möglichkeit, Gebäude zu zerstören, in denen der Gegner Schutz sucht, oder man kann einen Angriff von einem Kanonenboot aus leiten. In Battlefield 4 hat der Spieler die Freiheit, mehr zu erleben und mehr zu tun und dabei genau der zu sein, der man sein möchte. Der Multiplayer-Modus hat die Serie berühmt gemacht, doch das Game bietet darüber hinaus eine spannende und fesselnde Singleplayer-Kampagne.

FIFA 14

FIFA 14 betritt den nächsten Level auf dem virtuellen Rasen. Die Spieler denken, bewegen und verhalten sich wie Weltklasse-Fußballer und haben viermal mehr Entscheidungskraft. Zudem wirken sie wegen schnellerer Reaktionszeiten und Instinkten authentischer. Mit zehnmal mehr Animationstiefe und Details als bei bisherigen Konsolen wird FIFA 14 die dynamischen Bewegungen und Biomechaniken von Fußballern darstellen. Die Spieler sind agil, athletisch und explodieren förmlich bei jedem Antritt. Mehr Realitätsnähe verändert das gesamte Gameplay. Hunderte neue Tricks und Finten sowie Verhaltensweisen sorgen für mehr Bewegung und Athletik der Fußballer. Und zum ersten Mal überhaupt werden Fans die Atmosphäre eines lebendigen Stadions erleben, wenn das Geschehen auf dem Platz die Stimmung der neuen 3-D-Menge beeinflusst.

Fotos Spiele: EA Games

AKTUELLE **WOHN- UND MÖBELTRENDS**

Anzeige

Mit steigender Individualisierung in unseren Gesellschaften nimmt auch die Vielfalt der Bedürfnisse stetig zu. Damit einher geht die Vielfalt der Wohnstile. So verschieden wie die Geschmäcker, so verschieden sind auch die Möbelangebote. Zur imm cologne 2014 zeigen über 1.100 Aussteller aus der ganzen Welt ihre Neuheiten und Trends für jeden Raum, jeden Stil und jeden Geschmack: von den Basics über anspruchsvolles Design bis hin zu purem Luxus. Die Verschmelzung der Wohnbereiche schreitet weiter fort. Im modernen Grundriss sind „Kochen-Essen-Wohnen“ in einem Raum ohne Wände untergebracht. Die Menschen lieben die neue Offenheit und die großzügige Anordnung der Funktionsbereiche. Aktuell kommt die Verbindung von Schlafzimmer und Badezimmer zu diesem Verschmelzungstrend hinzu. Die Designer haben das Badezimmer nun endlich entdeckt und machen aus dem einstigen Waschraum nun eine Wohlfühloase. Wasserstrahlen sprühen aus propellerartigen Duschköpfen oder sanftem Regen ähnlich aus großen Tellerbrausen. Die Möbel sind eleganter denn je und die zentrale Deckenleuchte ist abgelöst durch indirekte Lichtvielfalt mit LED-Technik. Der Fußboden ist barfuß angenehm warm und der kleine, im Spiegel eingebaute TV-Monitor, informiert mit bewegten Bildern. Die Menschen mögen diese Aufwertungen vom funktionalen Wohnraum hin zum atmosphärischen Wohlfühlraum. Erleben Sie dies alles an den drei Publikumstagen Freitag, Samstag und Sonntag. Weitere Informationen unter **www.imm-cologne.de/publikumstage**

CMD – DAS UNERKANNTE FRAUENLEIDEN

Wenn schiefe oder fehlende Zähne Rückenschmerzen, Schwindel und Tinnitus verursachen …

Anzeige

1 *Zahnarzt Stephan Pratsch erklärt Birgit B. Aufbau und Funktion einer Aufbissschiene.*
2 *Zahnarzt Stephan Pratsch erläutert Birgit B., wie schiefe Zähne Rückenschmerzen verursachen können.*
3 *Eine spezielle Vermessung des Gebisses bestätigte bei Birgit B. den Verdacht einer Craniomandibulären Dysfunktion (CMD).*

Nacht für Nacht wälzte sich Birgit B. in ihrem Bett hin und her. „Sobald ich lag, war es besonders schlimm mit den Rückenschmerzen“, erinnert sich die 47-Jährige. Seit Jahren litt die Bergisch Gladbacherin zudem unter heftigen Migräne-Kopfschmerzen, die mit den Wechseljahren immer stärker wurden. In ihrer Not konsultierte sie einen Neurologen, nachdem Hausarzt und Orthopäde nicht weiterwussten. Dieser verschrieb ihr Tabletten, „die zwar die Schmerzen bei akuten Attacken etwas linderten. Aber dennoch waren die Nackenschmerzen nachts kaum auszuhalten.“

Eigentlich hatte sich die Mutter zweier Kinder (15 und 17 Jahre) bereits damit abgefunden, mit den Schmerzen leben zu müssen. Da brachte eine Routine-Untersuchung im Kölner Zahnzentrum Carree Dental völlig neue Erkenntnisse. Als sie dort Zahnarzt Stephan Pratsch von ihrem Leiden berichtete, vermutete dieser sofort starkes Zähnepressen bzw. Zähneknirschen als Ursache. Der auf solche Erkrankungen spezialisierte Zahnmediziner riet ihr zu einer speziellen Vermessung ihres Gebisses – und diese bestätigte in der Tat seinen Verdacht: Aufgrund einer Craniomandibulären Dysfunktion (CMD) presste Birgit B. Nacht für Nacht ihre Zähne zusammen. „Das ist nicht nur schlecht für Zähne und Zahnfleisch des Betroffenen“, erläutert Zahnarzt Stephan Pratsch. „Zudem können Entzündungen der Kiefergelenke und, wie im Fall von Birgit B., starke Kopf-, Rücken- und Nackenschmerzen die Folge sein.“ Der Grund dafür sind die enormen Kräfte, die dabei auf Zähne und Kiefergelenke einwirken: Mit Leichtigkeit erreichen diese das Zehnfache des normalen Kaudrucks – über 100 Kilogramm pro Quadratzentimeter.

Jeder Zweite knirscht nachts zumindest zeitweise mit den Zähnen, schätzt die Bundeszahnärztekammer (BZÄK) in Berlin. Besonders häufig betroffen sind Frauen im Alter zwischen 30 und 45 Jahren. „Höchstwahrscheinlich liegt dies an der stressigen Doppelbelastung vieler Frauen durch Familie und Job“, vermutet Zahnmediziner Pratsch. „Denn erhebliche psychische Anspannung gilt als Hauptursache für Bruxismus, so die medizinische Bezeichnung für das Zähneknirschen.“ Nicht von ungefähr heißt es bei unangenehmen Aufgaben oder Situationen: Wir knirschen mit den Zähnen oder wir beißen die Zähne zusammen.

Helfen können in diesen Fällen individuell angefertigte Kunststoffschienen, die auch Birgit B. seit einigen Monaten Nacht für Nacht trägt. „Sie verhindern zwar nicht das weitere Knirschen der Zähne, aber sie entlasten bzw. regulieren die Kiefergelenke und entspannen die Kau- und Kopfmuskulatur“, hat sie bereits nach ein paar Tagen gemerkt. Inzwischen sind ihre Rückenschmerzen und die Migräneattacken nahezu völlig verschwunden. Unbeschwert genießt sie heute wieder das Familienleben und ihre Hobbys: Schwimmen, Fahrradfahren und Trainingsstunden im Fitnessstudio.

Ihre Schiene muss Birgit auch in den nächsten Jahren tragen. Entspannungsübungen und eine Physiotherapie fördern die Langzeitwirkung der Behandlung. Doch in manchen Fällen löst sich das Problem auch von selbst, sobald die stressbedingten Anspannungsphasen etwas nachlassen. „Also habe ich gute Chancen, spätestens als Rentnerin auf meine Schiene verzichten zu können“, meint sie schmunzelnd.

Andreas Brenneke

HYALURONSÄURE-LIFTING

Anzeige

„NICHT ANDERS, **SONDERN BESSER AUSSEHEN!“**

Hautüberschüsse wegschneiden? „Das muss nicht sein“, sagt Katrin Dreissigacker. In ihren Praxen im Kölner Rheinauhafen und in der Schweiz setzt die Plastische Chirurgin auf Botulinumtoxin und Hyaluronsäure. Ihre Spezialität ist der Volumenaufbau. Mithilfe einer neuen Spezialkanüle legt sie effektvoll flächige Hyaluronsäurepolster unter die Haut. Eingefallene und abgesunkene Wangen, die Partie unter den Augen, Mund-, Kiefer- und die Kinnregion baut sie dabei mit Blick für das Ganze detailliert wieder auf. Falten glätten sich und das Gesicht bekommt seine jugendlichen Konturen zurück. „Ziel ist, eine altersgerechte, natürliche Schönheit zu kreieren, ohne dabei die Charakteristik des Gesichtes zu verfälschen“, so Katrin Dreissigacker. „Meine Patienten möchten in der Regel nicht anders, sondern besser aussehen.“ Frischer, attraktiver und natürlich auch jünger. Ergänzt durch Botulinumtoxin – gegen mimisch bedingte Stirnfalten –, lässt sich die Uhr mit der pix’L-Kanüle um etliche Jahre zurückdrehen.

KONTAKT

Katrin Dreissigacker
Praxis im Rheinauhafen
Kranhaus NORD
Im Zollhafen 12 | 50678 Köln
Telefon 0221-379 985 58
www.katrin-dreissigacker.de

NEU IN LINDENTHAL: **DIE PHYTOTHEK**

Gut besucht war die Eröffnung der neuen Phytothek in der Adler-Apotheke in Köln-Lindenthal.

„Wirksame und gut verträgliche pflanzliche Arzneimittel gewinnen immer mehr an Bedeutung, nicht nur in der anstehenden Erkältungszeit. Um dem Wunsch vieler Kunden nach hoher Arzneimittelqualität und kompetenter Beratung zu entsprechen, halten wir als Phytothek-Partner ein ganz besonderes Angebot in unserer Apotheke bereit“, erklärte Inhaberin Sigrid Bernard den interessierten Kunden. Dabei zu sein lohnte sich, denn zur Phytothek-Eröffnung gab es neben Mitmachaktionen auch attraktive Preise zu gewinnen, unter anderem ein Kochbuch von TV-Koch Tim Mälzer.

Anzeige

Fotos: Adler-Apotheke

Ihre Phytothek-Apotheke

Wenn Sie mehr über die Kräftigung Ihrer Abwehr wissen wollen, laden Sie sich die neue Phytothek-App gratis auf Ihr Smartphone oder holen sich Ihr persönliches Phytothek-Magazin in Ihrer Phytothek-Apotheke ab.

ADLER-APOTHEKE
Apothekerin Sigrid Bernard
Dürener Straße 166
50931 Köln (Lindenthal)
Telefon 02 21/94 022 94
Telefax 02 21/94 022 95
www.adler-apotheke-koeln.de
e-mail: adler.apotheke.bernard@t-online.de

WIE WERDE ICH DKMS-SPENDER/-IN?

BLUTKREBS **BESIEGEN**

Seit der Gründung der DKMS Deutsche Knochenmarkspenderdatei GmbH im Jahr 1991 haben 38.574 DKMS-Spender Patienten auf der ganzen Welt Hoffnung auf eine zweite Lebenschance erhalten. Marc Krüsel von der DKMS-Zweigstelle in Köln erklärt in CityNEWS, wie die Typisierung abläuft.

Fotos: DKMS

CityNEWS: Wie kann man sich registrieren lassen?
Marc Krüsel: Jeder zwischen 18 und 55 Jahren und mit einer guten gesundheitlichen Verfassung kann sich telefonisch unter 0221-940 582-0 oder online unter **www.dkms.de** das Registrierungsset nach Hause bestellen. Dort macht man mit einem Wattestäbchen einen Abstrich der Mundschleimhaut und füllt die Einverständniserklärung aus. Beides wird an die DKMS zurückgeschickt.

Was erwartet den Spender?
Kommt ein Spender in die engere Auswahl, muss er etwas Blut abgeben, das genauer untersucht wird. Steht sicher fest, dass der Spender passt, wird er ausführlich medizinisch aufgeklärt und die DKMS organisiert alles rund um die Spende. Ob der Spender dann ambulant Stammzellen spendet oder ihm unter Vollnarkose der Beckenknochen punktiert wird, entscheidet der behandelnde Arzt des Patienten.

Wie riskant ist der Eingriff?
Bei der Knochenmarkentnahme trägt der Spender das übliche Narkoserisiko. Es kann nach der Entnahme ein lokaler Wundschmerz auftreten. Beim ambulanten Verfahren sind Langzeitnebenwirkungen nach dem heutigen Forschungsstand nicht belegt.

Was kostet mich die Registrierung?
Die Registrierung und Typisierung eines neuen potenziellen Stammzellspenders kostet die DKMS 50 Euro. Wir sind immer sehr froh darüber, wenn neue Spender die Möglichkeit haben, diese Kosten selber zu tragen. In jedem Fall gilt aber: Es ist keine Verpflichtung!

Astrid Waligura

KONTAKT
Telefon 0221-940 582-0 | www.dkms.de

Anzeige

ÄRZTE, BADER UND BARBIERE

MEDIZINISCHE VERSORGUNG ZWISCHEN MITTELALTER UND MODERNE

Seuchen, Krankheiten und Gebrechen begleiten die Menschheit von Beginn an. Genauso alt ist das Bemühen, Krankheiten zu heilen, Verletzungen zu versorgen, Schmerzen zu lindern und die Gesundheit zu fördern. Die Ausstellung der Römerthermen Zülpich – Museum der Badekultur „Ärzte, Bader und Barbiere – medizinische Versorgung zwischen Mittelalter und Moderne“ gibt einen Überblick über die Entwicklung der medizinischen Versorgung vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert. Noch bis zum 2. Februar 2014 werden die verschiedenen heilkundigen Berufe mit ihren Instrumenten und Heilmitteln vorgestellt: Apotheker, Hebammen, akademisch ausgebildete Ärzte und die als Handwerker geltenden Barbiere und Wundärzte sind in den Römerthermen Zülpich – Museum der Badekultur, Andreas-Broicher-Platz 1 in Zülpich, informativ präsentiert.

KONTAKT
Mehr Informationen unter:
www.roemerthermen-zuelpich.de

Foto: Foto Balsereit

GELUNGENE KOMBI

Hell und freundlich sind die Räumlichkeiten der neuen praxisHochschule für Gesundheit und Soziales an der Neusser Straße 99.

Das Außergewöhnliche an dieser Einrichtung ist aber nicht nur das einladende Ambiente, sondern auch die an die Hochschule angeschlossene Zahnarztpraxis. Das prophylaxeZentrum verbindet technisches Know-how seiner modern eingerichteten Hightech-zahnarztpraxis mit exzellentem Fachwissen. Es besteht sogar die Möglichkeit, bei den Studierenden der Dentalhygiene eine deutlich vergünstigte professionelle Zahnreinigung zu erhalten.

Drei Studiengänge

Die neue Hochschule orientiert sich in ihren Ausbildungsangeboten am Wachstumsmarkt Gesundheit und Soziales. Seit Anfang Oktober werden drei Bachelor-Studiengänge angeboten: Dentalhygiene und Präventions-Management, Management von Gesundheits- und Sozialeinrichtungen und Management von Gesundheitsnetzwerken.

Großes Leistungsspektrum

Vom Kleinkind bis zum Senior hält das angegliederte prophylaxeZentrum für alle Patienten eine vollständige zahnärztliche Versorgung bereit. Auch Schwangere, Kinder und Angstpatienten sind hier gut aufgehoben. Ein Team aus hoch qualifizierten Experten deckt alle Gebiete der Zahndiagnostik ab: Erstberatung und Kontrolle, ästhetische und konservierende Zahnheilkunde sowie prothetische Zahnheilkunde.

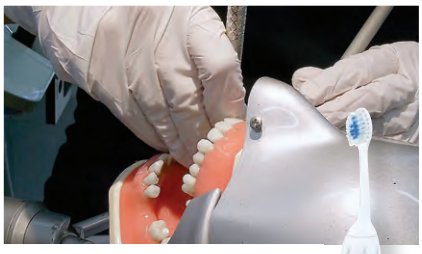


Foto: Ilja Minke

VERLOSUNG

CityNEWS verlost drei hochwertige elektrische Schallzahnbürsten von SANITAS. Kostenlose Teilnahme über unser Online-Portal unter: **www.citynews-koeln.de**

KONTAKT

Informationen unter **www.praxishochschule.de** und **www.prophylaxezentrum.de** oder über Facebook

CLAUDIUS THERME

Gesundheit, Erholung, Genuss. Mitten im Rheinpark.

Das können Sie sich schenken.

Gutscheine für unsere Day Spa Suite: Vollendeter Wellness-Genuss für zwei Personen. Verschenken Sie die exklusiven Arrangements für ungestörte Ruhe zu zweit – VIP Feeling & Wellness vom Feinsten inklusive.

Der Santa Claudius Geschenke Express:
Online Gutscheine unter www.claudius-therme.de.

Claudius Therme | Sachsenbergstraße 1 | 50679 Köln-Deutz
Telefon 0221-9 81 44-0 | www.claudius-therme.de

Anzeige

AHLBACH COLUMBARIUM
ERÖFFNET IN KÖLN

Pünktlich zu den Toten-Gedenktagen im November wurde das neue AHLBACH COLUMBARIUM fertiggestellt. Für Kölns erste Urnen-Ruhestätte in dieser besonderen Form mit der altkatholischen Kirche als Träger feierte die Kölner Firma AHLBACH BESTATTUNGEN in der Venloer Straße 685 im November die feierliche Eröffnung.

Damit greift AHLBACH den Wunsch vieler Menschen nach alternativen Bestattungsformen auf, der unter anderen im gesellschaftlichen Wandel und der erhöhten Mobilität begründet liegt. Anders als bei anonymen Bestattungen finden die Hinterbliebenen hier einen Anlaufpunkt für ihre Trauer. Urnenplätze sind drinnen im angenehmen Raum und draußen überdacht verfügbar. Der Zugang ist barrierefrei möglich, Sitzmöglichkeiten, die zum Verweilen einladen, stehen bereit.

Während der Geschäftsöffnungszeiten sind die Mitarbeiter der Firma AHLBACH auf Wunsch für die Trauernden da; danach ist der Eintritt mit Schlüsselkarte für die Berechtigten auch außerhalb der regulären Öffnungszeiten möglich.

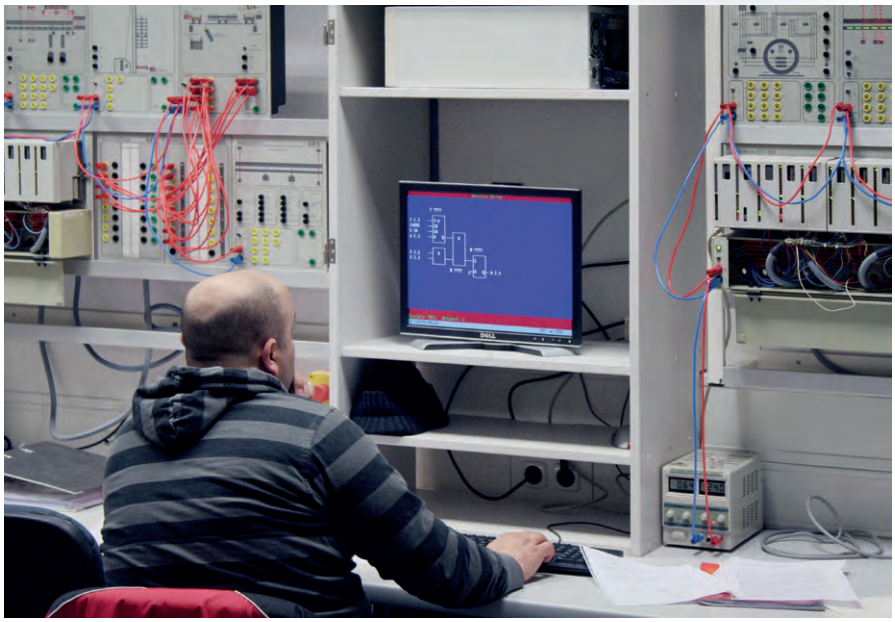
Foto: Peter Johann Kierzkowski

KONTAKT

Mehr Informationen im Internet unter: www.koelner-bestatter.de

Anzeige

DURCHSTARTEN ALS ELEKTRONIKER
FÜR ENERGIE- UND GEBÄUDETECHNIK



Die BrainTop GmbH in Deutz startet ab dem 16. Dezember erneut eine Gruppe von Umschülern im Bereich Elektroniker für Energie- und Gebäudetechnik. Dies ist einer der begehrtesten Berufe derzeit. Das Arbeitsfeld beginnt bei normaler Elektroinstallation - erstreckt sich aber auch über Solartechnik, Alarmanlagen, Steuerungssysteme für Haustechnik und Datennetzwerke bis hinein in die Industrie. Die Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten sind in diesem Beruf extrem gut. Dies ist auch der Grund, warum die Arbeitsagentur und Jobcenter eine Umschulung in diesem Bereich fördern.

Egal ob 25 oder 55 Jahre – es ist selten zu früh und nie zu spät, sich zu qualifizieren. Ermöglicht wird die Umschulung durch die „Initiative zur Flankierung des Strukturwandels“, ein 2009 aufgelegtes Programm der Bundesagentur für Arbeit, das sich an Arbeitslose ohne abgeschlossene oder mit lang zurückliegender Berufsausbildung richtet. So soll dem zunehmenden Mangel an Fachkräften entgegengewirkt werden.

Ansprechpartner sind die Berater der Agentur für Arbeit oder des Jobcenters. Die Lehrgangskosten werden erstattet, das Arbeitslosengeld wird weitergezahlt.

KONTAKT

Informationen über die 24-monatige Umschulung gibt es telefonisch unter 0221-801 97 80

ENDLICH **ANS ZIEL KOMMEN**

SETZEN SIE IHRE VORSÄTZE JETZT KONSEQUENT UM!

Wer kennt das nicht: Die guten Vorsätze im neuen Jahr sind ganz schnell passé. Zu viel Alltag, zu viele liebgewonnene Gewohnheiten. In einem professionellen Coaching bei sorgenfrei können Sie Ihre Ziele jetzt endlich wahr machen – und zwar nachhaltig. Denn mit erfolgreichen Techniken und Übungen kommen Sie garantiert zum Ziel!

Gehen Sie es an:

- **Wunschgewicht** erreichen und langfristig halten
- Regelmäßig **Sport** im Alltag integrieren
- **Konflikte** mit Partner, Chef, Kollegen oder Familienmitgliedern auflösen
- **Probleme** lösen und **Blockaden** überwinden
- Die richtige **Entscheidung** treffen

DIE GESCHENKIDEE:

Verschenken Sie jetzt einen Gutschein für ein **„sorgenfrei Coaching“** oder **„pure Entspannung“**! Die Coachings und Kurse finden in gemütlicher Atmosphäre und mit Blick auf den Rhein statt. Sichern Sie sich oder Ihren Lieben jetzt einen Platz!

KONTAKT

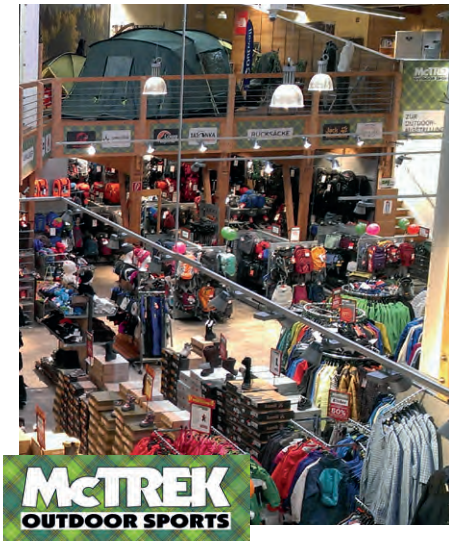
Mitglied DVNLP.de

sorgenfrei coaching und lebensberatung
Heidi Zöllner | Uferstraße 16
50996 Köln-Rodenkirchen
Telefon: 0221-778 890 69
E-Mail: mail@sorgenfrei-koeln.de

sorgenfrei
coaching und lebensberatung

Anzeige

MCTREK OUTDOOR SPORTS – NUN AUCH IN KÖLN-DEUTZ



McTREK Outdoor-Sports, die Topadresse in Köln im Bereich Wandern, Trekking, Bergsport, Fernreise, Camping und Urban Outdoor, eröffnete am 31. Oktober dieses Jahres in der Siegburger Straße 227 in Köln-Deutz (ehemals Blackfoot Outdoor Store) und ist damit dreimal in und um Köln vertreten (auch in Köln, Hohenstaufenring 61, und Kerpen, Einkaufspark Sindorf Süd).

Auf zwei Etagen stehen hochwertige Outdoor-Bekleidung, Trekking-, Wander- und Winterschuhe, Zelte, Schlafsäcke, Rucksäcke sowie Camping- und Reisezubehör zur Auswahl. Zusätzlich kann vor Ort aus dem Online-Shop-Sortiment unter www.mctrek.de bestellt werden.

McTREK führt die jeweils aktuellen Kollektionen der Top-Outdoor-Marken **Jack Wolfskin, MAMMUT, VAUDE, The North Face, ICEPEAK, Our Planet, LOWA und Campagnolo** ebenso wie preislich reduzierte Vorjahresmodelle. Generell spart der Kunde bis zu 60 Prozent gegenüber den unverbindlichen Verkaufspreisempfehlungen der Hersteller.

KONTAKT

Weitere Informationen zu McTREK Outdoor Sports gibt es online unter **www.McTREK.de** oder per E-Mail an **Koeln-Deutz@McTREK.de**

Anzeige

Wir wünschen frohe Weihnachten

20€ Gutschein*

* zur Anrechnung auf einen Grundkurs im Welttanzprogramm im Januar 2014. Pro Person nur ein Gutschein einlösbar. Gilt nicht für bereits ermäßigte Anmeldungen.

www.tanzbreuer.de

TanzBreuer®

TanzBreuer®

Mauritiussteinweg 90-92 . 50676 Köln Zentrum | Sudetenweg 48 . 50858 Köln Junkersdorf | 0221.21 61 61 | koeln@tanzbreuer.de

Foto: Kölnmesse / imm cologne 2013

WOHNEN & LEBEN

ALLES NEU **MACHT DER JANUAR**

Weihnachten ist nicht nur aus festlicher Sicht die schönste Zeit des Jahres. Für die Meisten gehört die Adventszeit auch dekorativ zu der besinnlichsten Zeit.

Der Dezember lässt die Menschen zur Ruhe und zusammenkommen, das Winterwetter scheint noch schmuddelfrei und man hält sich gerne in den eigenen vier Wänden auf. Kein Wunder bei der meist aufwendig inszenierten Dekoration. Umso trübseliger kommt dann der Januar daher. Wenn die Geschenke, Lichter und Weihnachtskugeln entfernt sind und der Tannenbaum abtransportiert ist, erscheinen die eigenen vier Wände mit einem Mal weniger einladend bis gar ungemütlich kahl. Da hilft es, das neue Jahr wörtlich zu nehmen und mit einer Umgestaltung der Wohnungseinrichtung einen Neuanfang zu wagen. Einrichtungsmessen dienen dabei als Inspirationsquelle und geben nicht zuletzt einen klaren Einblick in die Trends von morgen.

Den Anfang macht vom 13. bis zum 19. Januar die imm cologne. Die internationale Möbelmesse stellt vor, welche Trends die Möbel- und Einrichtungsbranche bestimmen werden – mit welchen Produkten sich in der Branche Geld machen lässt und wie der Endverbraucher (erst ab dem 17. Januar) wohnen wird. Mit weit über 1.000 Ausstellern aus über 50 Ländern zählt die imm zur wichtigsten Einrichtungsmesse weltweit. In den Hallen der Kölnmesse finden Fach- und Privatbesucher in einzigartiger Vielfalt Wohnideen für jeden Raum, jeden Stil und jeden Anspruch.

Katharina Loof

INFO

DIE „IMM COLOGNE 2014" IM ÜBERBLICK:
FACHBESUCHERTAGE: 13.–19. JANUAR 2014
PUBLIKUMSTAGE: 17.–19. JANUAR 2014
ÖFFNUNGSZEITEN: 9.00 BIS 18.00 UHR,
SONNTAG VON 9.00 BIS 17.00 UHR
ORT: KOELNMESSE, HALLEN 1–11, KÖLN
EINTRITTSPREISE: 45 EURO,
IM VORVERKAUF 25 EURO

BODENKULTUR
TEN EIKELDER
PARKETT + BODENBELÄGE + TEPPICHE
SEVERINSTRASSE 235-239
50676 KÖLN
www.ten-eikelder.de
FON (02 21) 23 45 67
FAX (02 21) 21 65 68
info@ten-eikelder.de

RAINER SCHUSTER
Malermeister
Flehbachstraße 34 • 51109 Köln (Brück)
Telefon 02 21 / 9 84 24 30 • Fax 02 21 / 9 84 24 40
www.malermeister-schuster.de • info@malermeister-schuster.de
Wärmedämmung · Fassadenanstrich
Bodenverlegung · Tapezierung
Lackierung · Akustikbau
Venezianische Edelputztechniken

PILOTPROJEKT IN KÖLN

LICHTTHERAPIE BEI DEMENZ

Gerade in der dunklen Jahreszeit spielt die Lichttherapie zur Behandlung verschiedenster Erkrankungen, wie beispielsweise Winterblues oder SAD, eine große Rolle.

„Wir stehen vor der Aufgabe, gutes Licht neu zu definieren und nicht nur an allgemeinen quantitativen und qualitativen Kriterien zu messen“, sagt der Kölner Lichtexperte Heinrich Remagen. „Die Erkenntnisse der Chronobiologie und Schlafforschung, der Licht- und Farblicht-Therapie, der Studien zu circadianer Beleuchtung und Projekten in der Demenz-Medizin und auf Wachkoma-Stationen weisen den Weg zu neuen nutzerbezogenen Betrachtungsweisen, die unsere genetischen Dispositionen in den Vordergrund stellen.“

Den circadianen Rhythmus anregen

Den Umbruch im Umgang mit künstlicher Beleuchtung treibt Heinrich Remagen im Kölner Raum bereits seit einigen Jahren federführend voran. Derzeit startet ein Lichtprojekt im Johanniter-Stift in Köln-Höhenhaus, an dem ein Teil der 60 Bewohner – der größte Teil von ihnen ist dement – teilnimmt. „In einem der Wohnbereiche wird im Aufenthaltsraum ein künstlicher Zenit, also ein in der oberen Raumkante angeordnetes Band von Leuchten, installiert“, erklärt der Lichtexperte. „Auf diese Weise wird die nicht vorhandene Sonne am Morgen nachgeahmt, um den circadianen Rhythmus, also unsere natürliche hormonelle Steuerung, in Gang zu bringen.“

Schlafstörungen entgegenwirken

Das Projekt in dem Kölner Seniorenheim wird ständig medizinisch überwacht. Das Pflegepersonal erhält eine spezielle Schulung über das Wechselverhältnis zwischen Licht und Gesundheit. „Ziel ist es, die Gesundheit und Energie zu fördern, den Schlafstörungen der meisten Bewohner entgegenzuwirken und dadurch ihr Wohlbefinden zu steigern“, erklärt Heinrich Remagen. „Zudem hoffen wir, dass schon nach einigen Wochen unter dem neuen Lichteinfluss die Medikamenten-Verabreichung herabgesetzt werden kann.“ Ein spannendes Projekt, das CityNEWS weiterverfolgen wird.

Astrid Waligura

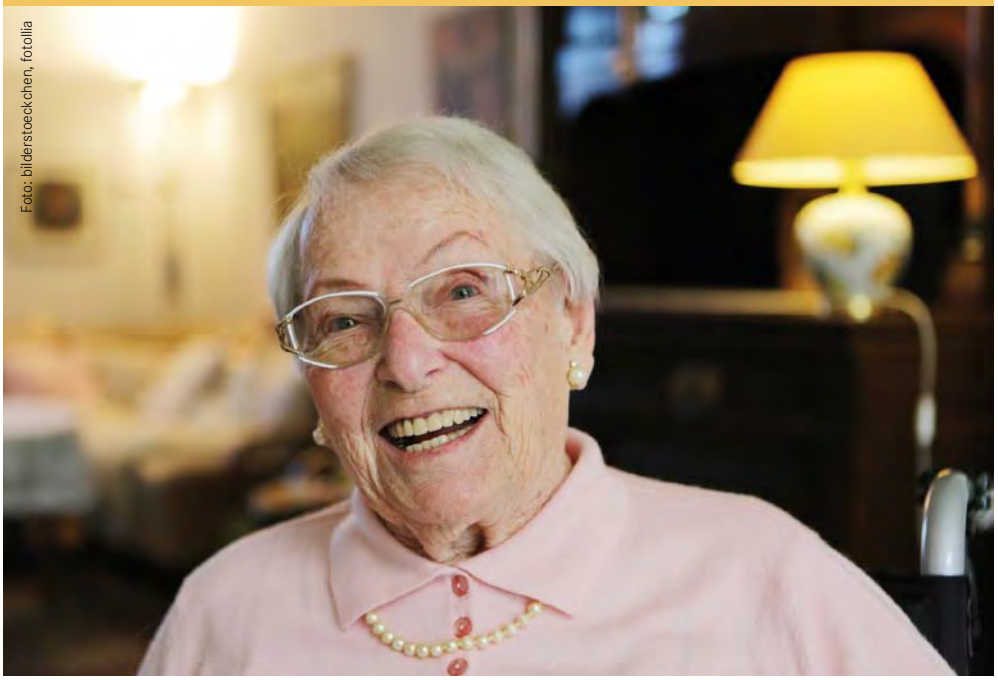
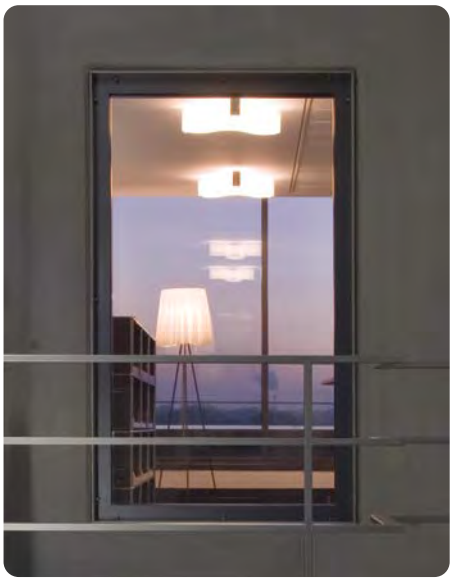


Foto: bilderstoeckchen, fotolia

Anzeige

Gutes Licht ist echte Lebensqualität

Licht beflügelt und leistet einen wichtigen Beitrag zu Ihrer Gesundheit und Ihrem persönlichen Wohlbefinden. Gehen Sie deshalb bei der Lichtausstattung Ihres privaten oder gewerblichen Objekts keine Kompromisse ein.



© Darzel / shutterstock.com

Bei der Planung innovativer und energieeffizienter Lichtlösungen achten wir besonders darauf, dass es zu keinen Beeinträchtigungen durch künstliches Licht kommt.

remagen
IDEEN FÜR LICHT + RAUM

Neumarkt 35 - 37 • 50667 Köln
(Parkhäuser in der Lungengasse!)
Di - Sa 10 - 19h, Mo geschlossen!
Tel. 0221/20 797 - 0
Mail info@remagenlicht.de
www.remagenlicht.de

Anzeige

MAX KÜHL

SO WIRD DAS **ZUHAUSE** ZUR **RUHEOASE**

Es ist Sonntagmorgen und es weckt Sie … nichts als ein Hauch frischer Winterluft, die von außen durch das Fenster zieht. Es gibt keine Termine, keine Verpflichtungen – darum drehen Sie sich um und versinken für weitere Ruhemomente behaglich in Ihre Bettlaken …

Wenn nicht im molligen Bett, dann machen wir es uns mit einer Tasse Tee auf dem Sofa gemütlich, umhüllt von kuscheligen Decken und Kissen. Während der Wintermonate gibt es keinen schöneren Ort als das eigene Zuhause. Grund genug, unser Heim, ausgestattet mit exquisiten Stoffen und feinen Materialien, zu einer Ruheoase voller Wohlfühlmomente zu machen. Bei Max Kühl, dem Wäsche- und Bettenfachgeschäft mit Sitz in Köln, Brückenstr. 6, warten 950 Quadratmeter Verkaufsfläche auf zwei Ebenen darauf, Inspirationen für ein gemütliches Wohnen sowie ein traumhaftes Schlafen zu schenken.

Nicht umsonst wurde Max Kühl als Bettenfachgeschäft des Jahres 2010 ausgezeichnet: In heller und freundlicher Atmosphäre findet sich im Erdgeschoss ein hochwertiges Wäsche-Sortiment mit farbenfroher Bett-, Tag- und Nachtwäsche für Sie und Ihn sowie Frottier bekannter Marken fürs Bad. Im Untergeschoss gibt es Betten- und Matratzenstudios führender Hersteller, übersichtlich und kundenfreundlich dargestellt.

Das umfangreiche Sortiment wurde durch die Kollektion von GANT-HOME ergänzt; diese vereint traditionelle Elemente mit modernem Zeitgeist. Besonders schön sind die Plaids in klassischen Checks und die kuscheligen Strickplaids.

Bei diesem Anblick fällt es bereits schwer, das Geschäft zu verlassen – kaum auszudenken, welchen Effekt dies erst auf unser Zuhause haben wird.

www.max-kuehl.de

Betten & Wäsche
MAX KÜHL
.. erwärme dich für Kühl!

Brückenstr. 6
50667 Köln
Telefon: 0221 2710676

Montag-Freitag:10.00 - 19.00 Uhr
Samstag: 10.00 - 18.00 Uhr

Max Kühl GmbH & Co.KG

Natuzzi Sale bringt Licht in Ihr Zuhause!

5. SITZPLATZ GRATIS* AUF ALLE SOFAS

wie z.B. **DOMINO** Eckkombination in Stoff ab **€ 4.699** statt € ~~5.850~~.

* Dieses Angebot ist nur ab € 4.000 Auftragswert vom 27. Dezember 2013 bis zum 31. Januar 2014 gültig. Nicht gültig in Kombination mit anderen Natuzzi Angeboten oder Rabatten. Die angegebenen Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers.

Sofas 100% made in Italy
www.natuzzi.de

NATUZZI ITALIA

NATUZZI
FLAGSHIP-STORE & CAFÉ
KÖLN

- im ehemaligen Capitol
- die größte Natuzzi-Ausstellung Europas
- einzigartige Premium-Lederkollektion
- exklusives Natuzzi Café - Ristorante - Bar

NATUZZI-FLAGSHIP-STORE
HOHENZOLLERNRING 79-83, KÖLN
TELEFON: 0221 / 17051860
ÖFFNUNGSZEITEN:
MO-FR 10-19 U, SA 10-18 U

Anzeige

SICHERHEIT MIT TRADITION

„Sonntag + Boedecker“ – hinter diesem Namen stehen kompetente Experten für Ihre Sicherheit. Der Betrieb bietet individuelle Lösungen aus einer Hand – und das seit über 125 Jahren.

Das Sichern und Bewahren von Werten ist das Spezialgebiet von „Sonntag + Boedecker“ – sowohl im privaten als auch im gewerblichen Bereich – von Einbruch bis zu vorbeugendem Brandschutz.

Das Angebotsspektrum reicht von der Planung und Installation komplexer Sicherheitstechnik – gleich ob für Privathäuser, Mietobjekte oder Unternehmen - über den Vertrieb und die Montage von speziell und ästhetisch ansprechenden Fenster- und Türbeschlägen bis hin zu hochqualitativen Briefkastenanlagen.

Passgenaue und individuelle Lösungen

Der intensive Austausch mit dem Kunden stellt die Basis der Arbeit im Hause „Sonntag + Boedecker“ dar. Im persönlichen Gespräch mit dem Kunden wird immer das individuell passende Angebot ermittelt – kompetent und zuverlässig.

KONTAKT

Sonntag + Boedecker
Bismarckstraße 26
50672 Köln
Telefon: 0221-952 946 0
E-Mail: info@sonntag-boedecker.de
www.sonntag-boedecker.de

Ihr
Mercedes-Benz Partner
in Köln-Deutz.

Neuwagen, Jahreswagen, Gebrauchtwagen. Service. Original-Teile. Zubehör, Shop. Unfall-Instandsetzung und Abschleppdienst. Waschanlage. Unser Service ist mit Stern ausgezeichnet.

Mercedes-Benz

BLESES

Bleses Kraftfahrzeuge GmbH & Co. KG
Autorisierter Mercedes-Benz
Service & Vermittlung
Gießener Str. 39-45, 51105 Köln Deutz
Telefon 0221 82801-0, Fax 0221 82801-101
www.bleses.de

Anzeige

BIRTE VOM BRUCK:

„DIE ZUKUNFT **MITGESTALTEN**“

„Wir können die Zukunft maßgeblich gestalten, wenn wir Bereiche einbeziehen, die der Mainstream unserer Gesellschaft noch gar nicht richtig wahrgenommen hat – ob in Wirtschaft, Wissenschaft, Medizin oder Schule“, ist sich Birte vom Bruck sicher. Die Fernsehjournalistin und Moderatorin arbeitete nach Studium und Auslandszeit lange in der Wirtschaft, absolvierte eine Ausbildung in Psychologie und Kommunikation und ist inzwischen mehrfach Coach . Viel wichtiger als diese Theorie ist ihr die praktische Erfahrung, die ihr Weltbild auf eine „mir zuvor unvorstellbare Weise veränderte. Mir ist absolut klar, dass wir – so wie es einst Albert Einstein sinngemäß sagte – unsere Probleme niemals auf der Ebene lösen können, auf der sie entstanden sind.“

Birte vom Bruck gibt ihr Wissen weiter in Kongressvorträgen, Medien und in Unternehmen, „die zu verstehen beginnen“.

Weitere Informationen:
Telefon: 02129-565 668 oder
E-Mail: bvb@vombruck.net

INFO

„Probleme kann man niemals mit derselben Denkweise lösen, durch die sie entstanden sind.“

Albert Einstein

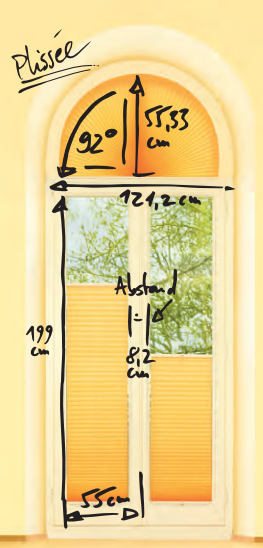
Maßarbeit wie ich sie will:
Preiswert & passend.

Über 35x in Deutschland
2x in Köln!

Mehr Infos unter:
www.jaloucity.de

Infoline freecall:
0800 882 68 04

NEU!
in Köln-Bayenthal
Bonner Straße 324



Hohenstaufenring 1 (Barbarossaplatz)
50674 Köln
Telefon: 0221 29 49 98 44 · Telefax: 0221 720 26 13
info@jaloucity-koeln.de

Bonner Straße 324
50968 Köln
Telefon: 0221 53 40 69-0 · Telefax: 0221 53 40 69-19
info@jaloucity-koeln.de

Jalousien · Rollos · Plissees · Markisen

JALOU CITY
www.jaloucity.de

DER **DOM** AUF **WELTRAUMEXPEDITION**

Mit ein bisschen Glück werden schon bald ein Stück Sandstein aus dem Mauerwerk des Doms sowie eine Kölner Stadtfahne ihre Reise ins All antreten.

Foto: Stadt Köln

OB Jürgen Roters besuchte Astronaut Alexander Gerst im ESA-Trainingszentrum in Porz-Wahn.

Bei einem Treffen von OB Jürgen Roters mit Astronaut Alexander Gerst im ESA-Trainingszentrum in Porz-Wahn wurden die beiden Gastgeschenke übergeben. Wenn der deutsche ESA-Astronaut im Mai nächsten Jahres vom Weltraumbahnhof Baikonur in Kasachstan mit einem Sojus-Raumschiff zur Internationalen Raumstation ISS aufbricht, wird er die Köln-Utensilien im Gepäck haben – vorausgesetzt, die Transportkapazitäten für die Mission „The Blue Dot" lassen das noch zu.

Gruß aus Kölle

„Wir sind sehr stolz darauf, dass hier bei uns in Köln das europäische Trainingszentrum für die Astronauten der ESA-Missionen zu Hause ist", erklärte OB Jürgen Roters bei seinem Besuch. „Zu unserem Themenjahr Luft- und Raumfahrt wollen wir Ihnen deshalb einen besonderen Gruß aus der Heimatstadt Köln mit auf den Weg geben." Mit seiner Mission „The Blue Dot" tritt Alexander Gerst in die Fußstapfen der zuletzt vor ihm zur ISS geflogenen deutschen ESA-Astronauten Thomas Reiter und Hans Schlegel.

166 Tage im All

Während der auf 166 Tage angesetzten Mission wird Alexander Gerst ein umfangreiches wissenschaftliches Programm mit etwa 40 Experimenten in den Bereichen Materialphysik, Humanphysiologie, Strahlenbiologie, Sonnenforschung, Biotechnologie, Fluidphysik, Astrophysik sowie Technologiedemonstrationen durchführen.

ZDV SUCHT **PATEN FÜR DOMPORTALE**

„Wegen Renovierung geöffnet" – so lautete das Motto zur Eröffnung der neuen Restauratorenwerkstatt der Dombauhütte Köln.

Foto: Dombauhütte Köln, Mira Unkelbach

Das Thema Patenschaft ist für den Zentral-Dombau-Verein (ZDV) nicht neu. Bereits in den vergangenen Jahren hat der Verein immer wieder Großprojekte ab 15.000 Euro eingesteuert – so zum Beispiel Firmen-Sponsoren und Paten für die Chorpfeiler-Figuren, den Agilolphusaltar oder die Gewändefiguren an der Querhausfassade avisiert. Seit Spätherbst letzten Jahres geht es um ein völlig neues Projekt: die Restaurierung des Michaelportals.

Großzügige Unterstützung durch Paten

Foto: Dombauhütte Köln, Jennifer Rumbach

Seitdem haben sich viele begeisterte Paten für Figuren am Michaelportal gemeldet. Von den möglichen 101 haben bereits über 80 unterschrieben. Zur Bewältigung des Projektes stellte Dombaumeister Dr. Michael Hauck M. A. drei Steinrestauratoren an und richtete eine eigene Werkstatt ein. Dies war nur möglich, da der ZDV ein Zusatzbudget von 150.000 Euro bereitstellen konnte und eine Firma die Kosten für einen vollzeitbeschäftigten Steinrestaurator auf drei Jahre übernahm.

Weitere Portale werden restauriert

Die Steinrestauratorenwerkstatt wurde übrigens nicht nur für das Michaelportal eingerichtet – sie bildet die Basis für alle insgesamt neun zu restaurierenden Portale am Dom. Dies soll etwa im Zwei-Jahres-Rhythmus geschehen. Somit hat der ZDV ein langfristiges Projekt angeschoben, das auf mindestens 18 Jahre angelegt ist und noch viele Patenschaften ermöglicht.

KONTAKT

Bei Interesse an weiteren Patenschaften hilft der ZDV gerne weiter:
www.zdv.de
Telefon: 0221-135 300 | E-Mail: zdv@zdv.de

KÖLNER TAFEL BRAUCHT UNTERSTÜTZUNG

Die Kölner Tafel unterstützt Bedürftige mit Lebensmitteln, die normalerweise vernichtet würden. Momentan sucht die Kölner Tafel dringend Helfer für den Fahrdienst.

„Wir brauchen noch mehr Damen und Herren, die mit unseren Transportern die Lebensmittelspenden einsammeln“, so Karin Fürhaupter, 1. Vorsitzende des Kölner Tafel e. V. Die freiwilligen Helfer fahren montags bis freitags von 8.15 Uhr bis ca. 16 Uhr vorgegebene Touren und sammeln unterwegs die Lebensmittel ein, die Supermärkte und andere Spender der Kölner Tafel überlassen. Um zu helfen, benötigen die Ehrenämtler einen Führerschein der Klasse B sowie körperliche Fitness. „Natürlich muss niemand bei uns körperliche Schwerstarbeit leisten, aber man ist den ganzen Tag auf den Beinen, muss immer wieder aus dem Auto raus und wieder rein, die Lebensmittel tragen, sortieren, einladen und ausladen“, erklärt Karin Fürhaupter. Die nächste Info-Veranstaltung findet am 13. Dezember um 15 Uhr bei der Kölner Tafel (Kirschbaumweg 18a in Rodenkirchen) statt. Bitte anmelden unter Tel: 0221-351000

Fotos: Kölner Tafel

Weihnachtspakete schnüren

2013 wird es wieder die Aktion „Fröhliche Weihnachten für Alle“ der Kölner Tafel geben. Zum siebten Mal bittet die Tafel alle Bürger, weihnachtliche Lebensmittelpakete für die Bedürftigen von Köln zu packen. Willkommen sind ausschließlich ungekühlt haltbare Lebensmittel, also Konserven, Kaffee, Tee, Nudeln, Reis, Müsli und Gebäck.

Abgabetermine

4.-10.12.13, immer von 8-12 Uhr:
Kölner Tafel e. V./Kirschbaumweg 18 a Rodenkirchen/Gewerbegebiet
11.12.13 von 10-19 Uhr:
Linksrheinisch: Gemeindesaal der Erlöserkirche/Derfflinger Str. 9 (Weidenpesch)
Rechtsrheinisch: Versöhnungskirche/Buschfeldstr. 30 (Holweide)

KONTAKT

Kölner Tafel e. V. I Kirschbaumweg 18 a I 50996 Köln
Telefon 0221 351000 I E-Mail: info@koelner-tafel.de I www.koelner-tafel.de

Spendenkonto I Sparkasse KölnBonn
Kontonummer 990 2727 I BLZ 370 501 98

LEO KUCKELKORN
www.leokuckelkorn.de
Bestattungen GmbH
● Über 100 Jahre Bestattungs-Tradition
● Rufbereitschaft 7 Tage / 24 Stunden
(0221) 44 94 19
Klettenberg: Luxemburger Str. 294 | Südstadt: Rolandstr. 1 | Weidenpesch: Schmiedegasse 44

BRATWURST ODER **BRATLING**

WAS **ISST** KÖLN?

Wenn es um Fleisch- und Wurstkonsum geht, zählen wir Deutschen weltweit zu den Spitzenreitern. Fast 1200 Gramm isst der Bundesbürger in der Woche, das ist mehr als doppelt so viel wie von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung empfohlen. Der Versuch der Grünen, mit einem „Veggie Day“ pro Woche in deutschen Kantinen gegenzusteuern, scheiterte bei der letzten Bundestagswahl kläglich. Dabei entscheiden sich immer mehr Menschen, vegetarisch zu leben. Es geht noch weiter: Ein Trend auf der diesjährigen Ernährungsmesse Anuga war klar erkennbar: die vegane Küche. Vor allem junge Leute verzichten oft komplett auf tierische Produkte. Drängt sich die Frage auf: Was isst Köln?

Foto: Oliver Brachat

Diesem Thema spürte CityNEWS in der Vorweihnachtszeit nach – gerade jetzt, wo Gänse-, Truthahn- und Wildgerichte Hochkonjunktur haben. Wir befragten dazu auch den Kölner TV- und Sternekoch Mario Kotaska, der in den letzten Jahren besonders durch seine selbst gemachten Bratwürste von sich reden machte.

CityNEWS: Sie waren jahrelang Küchenchef im Kölner Feinschmecker-Restaurant „La Societe“ – jetzt sieht man Sie mit Ihrem mobilen Imbiss „Bratwerk“ durch Köln und andere Metropolen rollen. Was für ein Imagewandel!

M. Kotaska: Die Idee schlummerte schon seit vielen Jahren in mir. Ich war immer ein großer Fan der Bratwurst. Durch viele Hausschlachtungen auf dem Hof meines Onkels habe ich den unglaublich leckeren Geschmack selbst gemachter Würste kennengelernt. Schon in der Lehre stand für mich fest: Irgendwann werde ich meine eigene Pommesbude aufmachen.

Die Konkurrenz ist groß – wie heben Sie sich ab?

Ich habe meine eigene Rezeptur kreiert. Es ist die besondere Würzung, auf die es ankommt, sowohl bei der Wurst als auch bei der Soße. Sie zeichnet sich durch die Verwendung von zwei – individuell für mich abgestimmte – Currymischungen aus.

TV-Koch Mario Kotoska

Foto Currywurst: Thomas Francois, fotolia

Foto Holzgabel: Rolf Kuhl

Was läuft beim mobilen Konzept „Bratwerk“ besonders gut?
Ganz klar die Currywurst, die esse ich auch selbst am liebsten. Genauso kann ich mit meinem 23-köpfigen Team auch ein Zehn-Gänge-Menü aus dem Wagen servieren: mit Jakobsmuscheln, Garnelen am Spieß, Lammwürsten etc. Wir haben modernste Gartechnik installiert.

Kommt da der Sternekoch in Ihnen durch?
Da geht mir das Herz auf, wenn solche Anfragen kommen. Ob Sportevents, Sessionseröffnung oder Mitarbeiterfeste – wir versuchen, für jede Veranstaltung eine Maßlösung zu finden.

Bieten Sie auch die vegetarische Variante an?
Klar. Fleischlose Gerichte werden sogar oft angefragt.

Wie halten Sie es persönlich mit dem Fleischkonsum?
Meine Familie mit Frau und zwei Kindern hält zwei fleischlose Tage in der Woche ein. Ernährung spielt bei uns eine große Rolle.

Auch bei den Kindern?
Auf jeden Fall. Wenn ich die Schulernährung sehe, wird mir anders. Kinder werden insgesamt sehr schlecht ernährt in Deutschland. Daher versuchen wir als Eltern, unsere beiden – vier und sieben Jahre alt – beim Kochen zu integrieren. Gemüse waschen, Karotten schälen – das kann doch jedes Kind.

Sie sind beruflich viel unterwegs – so entstand die Idee für das Buch „Streetfood“. Was steht drin?
Ich habe während meiner Reisen wirklich viel Schrott gegessen. Doch das muss nicht sein. In dem Buch stehen viele wertvolle Tipps, wie man sich unterwegs innerhalb kürzester Zeit was Gesundes zubereiten kann.

Zum Beispiel?
Vom ahle Worschtbrot bis zum gekochten Huhn reichen die Rezepte. Die kürzeste Vorbereitungszeit liegt damit also bei unter zwei Minuten.

Ihr Credo?
Gutes Essen muss nicht teuer sein. Hauptsache, es bereitet Spaß, ist selbst gemacht und frisch.

Weihnachten und Silvester stehen vor der Tür. Was kommt bei Ihnen auf den Tisch?
Zu Weihnachten findet die ganze Familie zusammen. Dieses Jahr treffen wir uns in Potsdam bei der Schwiegermama. Es kommt traditionell eine Gans in den Ofen. Und zu Silvester geht’s zu Freunden nach Karlsruhe. Wir kaufen zusammen ein und lassen es krachen bei einem Vier-Gänge-Menü mit Bison-Entrecote vom Grill.

Haben Sie einen Wunsch für 2014?
Ich arbeite an einem festen Ladenlokal in Köln.

Wann gibt es von Ihnen wieder etwas zu lesen?
Ich hätte schon Lust auf ein neues Buch, aber das dauert wohl noch ein bisschen.

Was machen Sie eigentlich, wenn Sie mal Freizeit haben?
Ich bin stolzer Dauerkartenbesitzer für die Spiele der Kölner Haie. Auch für die habe ich schon oft gekocht.

Das Gespräch führte Astrid Waligura.

www.mariokotaska.de

Foto: Kölner Haie

Daniel Tjärnquist, Verteidiger bei den „Haien“

DÜRFEN SPITZENSPORTLER BRATWURST ESSEN?

Mario Kotaska und die Kölner Haie verbindet eine langjährige Freundschaft. Bratwurst und Profi-Eishockey – wie verträgt sich das? Haie-Verteidiger Daniel Tjärnqvist klärt uns auf.

Steht Bratwurst bei den Haien auf dem Ernährungsplan?
Nicht gerade in der Kabine und nicht als erster Ernährungsanteil, aber als Fettlieferant ist ab und zu natürlich auch Bratwurst erlaubt. Es sollte allerdings eine hochwertige sein.

Worauf achten Sie bei Ihrer Ernährung besonders?
Besonders Proteine und Kohlenhydrate sind wichtig für den Energiestoffwechsel. Aber auch Fette gehören dazu. Insgesamt versuche ich, meine Ernährung ausgewogen zu gestalten.

Was nehmen Sie während der Drittelpausen zu sich?
Wenn im Mineralstoff- und Elektrolythaushalt alles stimmt, reicht in der Regel Wasser aus. Eishockey ist ja keine reine Ausdauersportart wie zum Beispiel Radrennen. Es stehen allerdings jedem Spieler auch immer schnell vom Körper zu nutzende Kohlenhydrate in Form von hochkalorischen Riegeln oder Präparaten in Gelform zur Verfügung.

Was gibt es für die Mannschaft nach dem Spiel?
Noch in der Kabine essen wir direkt, um die Energiespeicher schnell wieder aufzufüllen. Dann achten wir besonders auf die Zufuhr von Kohlenhydraten. Nudeln bieten sich an, mit Gemüse oder Putenfleisch.

Ihre Faustregel für einen Spitzensportler?
Da gilt die altbewährte Regel: immer soviel essen, dass der Energiebedarf gedeckt ist.

Foto: Johannes Cawelius

KÖLN FOLGT DEM TREND: VEGAN ESSEN

Von Astrid Waligura

Von der Bratwurst zum Bratling. Bei Mayoori Buchhalter vom BioGourmetClub am Hans-Böckler-Platz in Ehrenfeld gibt es schon lange kein Fleisch mehr in der Küche – beruflich wie privat. Die 54-Jährige, die Anfang 2012 vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung als Bio-Spitzenköchin ausgezeichnet wurde, isst schon seit 35 Jahren vegetarisch, davon 25 Jahre größtenteils vegan. CityNEWS überzeugte sich selbst von ihren Kochkünsten und nahm Platz beim täglichen veganen Mittagstisch um 13.15 Uhr: Gemüsestrudel, Wirsing-Kichererbsen-Curry und Marmeladenplätzchen. Lecker!

Foto: Johannes Cawelius

CityNEWS: Was ist das Besondere am Mittagsmenü im BioGourmetClub?
M. Buchalter: Unsere Gäste müssen bis zehn Uhr morgens anrufen, um einen Tisch zu bestellen. Dann geht das Team alle Zutaten frisch einkaufen bei Biomärkten in der Umgebung. Bei uns ist alles 100 Prozent bio und wir achten auf saisonale Angebote.

Wie wird das Angebot angenommen?
Es kommen in der Regel zwischen 20 und 28 Personen, bei 28 ist Schluss. Reste habe ich nie.

Warum ernähren sich immer mehr Menschen vegetarisch oder vegan?
Das Gesundheitsbewusstsein ist gestiegen, besonders bei Menschen mittleren Alters. Die Schulmedizin stößt oft an ihre Grenzen und da fragen sich die Leute: Was kann ich selber für mich tun? Die jüngere Generation hat sowieso ein stärkeres Umwelt- und Ethikbewusstsein. Diese Zielgruppe wird damit groß, dass die Ressourcen endlich sind. Und schließlich sorgt die Werbung dafür, dass sich der fleischlose Ernährungsstil als neuer Trend herumspricht.

Was isst Köln: Gehen wir mit dem Trend?
Auf jeden Fall. Mittlerweile nimmt neben dem vegetarischen auch das vegane Angebot in den Lokalen zu. Die Nachfrage ist da.

Ändert sich durch das veränderte Konsumverhalten auch die Strategie in der Kochausbildung?
Ganz ehrlich: die klassische Kochausbildung hinkt total hinterher. Deshalb bietet der BioGourmetClub auch Schulungen für Gastronomen an, die auch fleischlos kochen wollen. Wir sind außerdem an einem EU-Projekt beteiligt mit dem Ziel, den vegetarischen Anteil in der klassischen Kochausbildung zu vergrößern.

Sie sind der Zeit also voraus?
Mit unserem vielseitigen Angebot auf jeden Fall. Derzeit planen wir zusammen mit der Deutschen Hotelakademie einen Lehrgang zum vegetarischen bzw. veganen Biokoch. Dieser eineinhalb Jahre dauernde Lehrgang richtet sich an Leute, die keine gastronomische Vorbildung haben. Da geht es dann inhaltlich nicht nur ums Kochen, sondern auch um BWL, Hygienevorschriften oder Mitarbeiterschulungen. Oft haben Jungunternehmer gute Geschäftsideen, aber keine Ahnung davon, wie man eine Speisekarte ökologisch und wirtschaftlich gestaltet.

Was kann man noch bei Ihnen lernen?
Neben einem umfangreichen Kurs- und Ausbildungsprogramm bieten wir auch für Firmen oder private Kunden Kochkurse als Events an, also bei Geburtstagen, Taufen, Hochzeitsfeiern. Wir können mit Gruppen von zehn bis 80 Personen kochen und überlegen uns gerne mit unseren Kunden besondere Konzepte und Menüs, damit der Tag ein unvergesslicher wird. Auch bieten wir für Unternehmen Tage mit Vortrag und Praxis zur gesundheitsunterstützenden Ernährung als betriebliche Gesundheitsvorsorge an.

Lernt man bei Ihnen auch, schnell etwas Gutes zu kochen?
Seit 16 Jahren gebe ich den Kochkurs „Schnellgerichte für Berufstätige und andere Eilige“. An drei Abenden lernt man statt strenger Menüs viele Prinzipien kennen, wie man sich auch mit wenig Zeit gesund und vielseitig ernähren kann. Aus Resten lassen sich wahre Menüs zaubern ...

Ihre Faustformel für eine gesunde Ernährung?
Mit Spaß so oft wie möglich selber kochen – und das mit saisonalen Bioprodukten.

Thema Weihnachtsgans – welche vegane Alternative gibt es?
Zum Beispiel einen gefüllten Kürbis aus dem Ofen. Ich glaube, es kommt auf das Ritual an, dann fehlt auch kein Fleisch. Es sollte etwas Großes auf dem Tisch stehen, von dem alle zusammen essen. **www.biogourmetclub.de**

VEGANES SCHLEMMERREZEPT:

GEMÜSESTRUDEL

Zutaten (für 14 Personen):
2 Rollen Strudelteig // 2 Spitzkohl // 3 Stangen Lauch
2 Möhren // 4 Zwiebeln // 250-500 g Sauerkraut
Rapskernöl // Salz

Zubereitung:
Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden und in Öl anbraten. Den Spitzkohl vierteln und in große Dreiecke schneiden, zu den Zwiebeln geben. Die Möhren schälen und in schräge, sehr dünne Scheiben schneiden. Auch dazugeben. Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Alles zusammen bei großer Hitze für ca. fünf Minuten garen, dabei stetig rühren. Das Sauerkraut unterrühren und mit Salz abschmecken. Das Gemüse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Den Strudelteig mit dem Gemüse füllen und bei 200° für 20 bis 30 Minuten backen.

Foto: BioGourmetClub

Unser Wasser kann sogar Englisch.

Auch zur Teatime für Sie da. Unser Trinkwasser.

Ob Tee, Kaffee oder pur als Durstlöscher. Schon seit über 135 Jahren kann man in Köln und der Region unser Trinkwasser genießen. Und für alle, die nicht genug davon bekommen: Legen Sie sich doch einfach hinein. In Ihrer Badewanne zum Beispiel.

Da simmer dabei. RheinEnergie

GESCHENKIDEEN ZU **WEIHNACHTEN**

Foto: Schlierner, fotolia

Weihnachten steht vor der Tür und damit die große Frage: Was schenke ich wem? Auf jeden Fall sollte ein Geschenk für unsere Liebsten originell und geschmackvoll sein. Mit diesem Auftrag hat sich CityNEWS beim Weihnachtsbummeln durch Kölner Kaufhäuser, Fachgeschäfte und Kulturtempel umgesehen. Fazit: Unterm Baum kommt dieses Jahr so richtig Freude auf!

Anzeige

LASS KNACKEN MIT „CRACKY“

CRACKY ist ein origineller Nußknacker der Firma ODIN, der für alle Generationen sehr leicht zu handhaben ist. Preis: 26,50 CRACKY gibt es bei:

***KÜCHEN*FINESSE in der**
Gertrudenstr. 29, 50667 Köln
(Nähe Neumarkt/Apostelnkirche)
Tel.: 0221-280 68 75
www.kuechenfinesse.de

MIT PERSÖNLICHER WIDMUNG

Cadenhead bietet in der Zunft der Whisky-Abfüller das größte, breiteste und beständigste Sortiment an. Darüber hinaus werden vier schottische Malt Whiskys und ein karibischer Rum im Ladenlokal direkt vom Fass abgefüllt. Es gibt Abfüllungen in drei Größen: 0,2l, 0,35l und 0,7l (zw. 15-49 Euro) - von mild und fruchtig bis kräftig rauchig, torfig im Geschmack. Die Flaschen werden auf Wunsch mit Label, Datum oder persönlicher Widmung geschmückt.

Termine für Tastings finden Sie hier:
www.cadenheads.de
Cadenhead’s Whisky Market in der Luxemburger Straße 257, 50939 Köln
Tel.: 0221-283 1834

OLAMI – HANDGEMACHTE SALAMI NACH ALTEM HAUSREZEPT Metzgermeister Siegfried Marhöfer und der Kölner Kunstmessedirektor Walter Gehlen sind für diese kleinen traditionellen »Schweinereien« verantwortlich. Die handgemachte Spitzenqualität der OLAMI sorgt für puren Geschmack und bereitet einfach Freude! Und das nicht nur für den Gaumen, sondern auch für das designverwöhnte Auge. Einzeln verpackt, werden die Mini-Salamis in einer feinen Holzkiste präsentiert. Wer es gerne noch individueller mag, der kann die OLAMI-Banderole auch mit einer persönlichen Widmung versehen. **www.olami.de**

Illustration: fotolia

DO-IT-YOURSELF-MESSER: EINE ORIGINELLE GESCHENKIDEE Das original Schweizer Taschenmesser von Victorinox gibt es seit über 125 Jahren und in mehr als 300 Varianten. Ganz neu ist das Knife Assembling Set. In einer eigens dafür designten Verpackung mit beiliegender Geschenkkarte enthält das Knife Assembling Set alle Komponenten, die den legendären und zeitlosen Klassiker von Victorinox ergeben. Ein außergewöhnliches Geschenk und ganz sicher für jeden ein unvergessliches Erlebnis. Nach dem Erwerb des Sets einfach einen Termin im Store vereinbaren und unter Anleitung zusammenbauen. **www.victorinox.com**

EIN ÄUSSERST GESCHMACKVOLLES KULINARISCHES GESCHENK
Ein liebevoll ausgewähltes Geschenk von Oil & Vinegar ist immer etwas Besonderes. Ganz nach individuellem Wunsch wird das Geschenk professionell und liebevoll verpackt, so dass es auch wirklich festlich aussieht. Ein Besuch lohnt sich, denn der Kunde kann die Produkte im Shop probieren, bevor er sein ganz persönliches kulinarisches Geschenk auswählt. Das Team von Oil & Vinegar Köln berät gerne bei der Auswahl.

Oil&Vinegar Köln
in der Breite Str. 103-135,
50667 Köln
Tel: 0221-2712460

DAS WEIHNACHTS-GESCHENK-ABO IM SCHAUSPIEL KÖLN Verschenken Sie spannende Theatermomente im Schauspiel Köln. Das Weihnachts-Geschenk-Abo beinhaltet Gutscheine für drei Highlights aus unserem Spielplan inklusive eines Programmheftes. Mit dabei sind zwei Inszenierungen von Stefan Bachmann: *Der Kaufmann von Venedig* von William Shakespeare und *Habe die Ehre* von Ibrahim Amir. *Die fünfte Jahreszeit – Ein Abend von und mit Rainald Grebe und vielen Jecken* gehört ebenfalls zum Paket. Der Beschenkte erhält monatlich den Spielplan per Post und auch das Jahresheft für die Spielzeit 2014/15 wird ihm automatisch zugeschickt. Außerdem können alle Einführungen für Abonnenten besucht werden. Das Abo erhalten Sie an der Theaterkasse in den Opernpassagen, telefonisch unter 0221-221 284 00 oder online auf **www.schauspielkoeln.de.**

Foto: David Baltzer, Inszenierung „Der Streik"

BRUNCH UND MEHR MIT EVA SOLO
Teller, Tablett, Tischset – alles in einem! Die innovative Brunchplatte aus weißem Porzellan von Eva Solo bietet vielseitige Möglichkeiten für alle Gelegenheiten. Von der festlichen Genusstafel bis zum entspannten Gartenbrunch mit Freunden, vom Frühstück im Bett bis zum gemütlichen Feierabend-Snack. Die Brunchplatte gibt es aktuell zum Weihnachts-Geschenkpreis von **17,95** statt 29,00 Euro bei La Porcelaine Blanche. Weitere Infos bei La Porcelaine Blanche, Ehrenstr. 50 in 50672 Köln; 0221-255192, per E-Mail an info@laporcelaineblanche.eu oder im Internet unter **www.laporcelaineblanche.eu**

Anzeige

SICHERHEIT AUF KNOPFDRUCK

Der DRK-Hausnotruf – Testsieger der Zeitschrift Stiftung Warentest – ist das richtige Geschenk für alle, die ihre Angehörigen optimal abgesichert sehen wollen. Ein einfacher Knopfdruck ermöglicht aus jedem Raum der Wohnung eine Sprechverbindung zur DRK-Leitstelle, die sofort die erforderlichen Hilfsmaßnahmen einleitet – rund um die Uhr. Den Hausnotruf gibt es bereits ab 18,36 Euro im Monat. Die einmalige Anmeldegebühr von 49 Euro reduziert sich bei Vorlage dieses Heftes auf nur 29 Euro (gültig bis 31.03.2014). **www.drk-koeln.de**

Foto: fotolia

GARTENREISEN VON ENGLAND BIS MAROKKO

Seit 25 Jahren organisiert und begleitet Ulrike Kocher individuelle Kurzreisen zu den schönsten Gärten, Parks und Schlössern. Die Veranstalterin bietet unter dem Motto „Reisen zu Gärten und Landsitzen, Kunst und Kultur“ jährlich neu zusammengestellte Reisen an – von ENGLAND bis Marokko. Mehr Informationen gibt es bei Ulrike Kocher Reisen, telefonisch unter 0221 9521436, per E-Mail an info@uk-reisen.de und im Internet unter **www.uk-gartenreisen.de**.

Foto Koffer: olly, fotolia

GEMEINSAME ZEIT VERSCHENKEN

Tour-Agentur inspiriert dazu, in diesem Jahr etwas Einzigartiges zu verschenken: gemeinsame Zeit, die man mit Familie oder Freunden auf einer der kurzweiligen Stadterkundungen verbringen und dabei Kölns kriminelle Seiten, das unterirdische Köln mit dem römischen Abwasserkanal, die sagenhafte Kölner Kölschkultur mit Beichtstuhl, Köbes und Schwämme oder ein Kölner Stadtviertel entdecken kann. Es sind auch Gutscheine erhältlich!

Erlebnistouren in Köln & Region
Tour-Agentur
Telefon: 0221 93 272 63
www.tour-agentur.de

Illustration: fotolia

Festtagsmenü

Was kommt zu Weihnachten bei Ihnen auf den Tisch? Noch keine Idee?

Dann haben wir einen Vorschlag für Sie, zusammengestellt von Rainer Schneider, Chefkoch in Peters Brauhaus.

Gefüllte Gans mit Klößen, Rotkohl und karamellisierten Maronen

Foto: Lucky Dragon, fotolia

Gefüllte Gans (Rezeptur für 4 Pers.)
Zutaten:
1 frische Gans (ca. 5 Kilo)
3 Äpfel // 3 Schalotten // 2 EL Majoran

Die Gans von restlichen Federkielen und Wachs befreien. Das Fett herausnehmen, mit den Innereien in den Gänsebräter legen und mit einem Liter Wasser auffüllen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und in einen Zentimeter große Stücke schneiden. Die geschälten Schalotten ebenfalls in gleiche Stücke schneiden, mit den Äpfeln und Majoran gut vermischen. Die Gans von innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen und mit der Füllung ausstopfen. Die Hautlappen mit einem Zahnstocher oder Rouladenspieß zusammenführen. Die Gans in den Bräter legen, zugedeckt zwei Stunden im Backofen garen (220°). Den Deckel abnehmen und die Gans noch ca. 30 Minuten schön braun werden lassen.

Klöße
Zutaten: 800 Gramm geschälte Kartoffeln
2 Eier // 2 EL Mondamin // Salz, Muskat
2 EL Mondamin für das Klößewasser

Kartoffel reiben und in einem Handtuch auspressen. Die Eier, das Mehl und die Gewürze miteinander vermengen und acht Klöße formen. Wasser aufkochen, salzen und mit Mondamin abbinden. Die Klöße in das kochende Wasser legen und die Temperatur runterschalten, sodass die Klöße nur noch 20 Minuten ziehen.

Apfelrotkohl
Zutaten: 1 Kopf Rotkohl // 6 Äpfel // 100 g Gänseschmalz
0,5 l Apfelsaft // 1 Gemüsezwiebel
Salz, Pfeffer // 1 Lorbeerblatt // 4 Wacholderbeeren
2 EL Honig

Den Rotkohl putzen und in Streifen schneiden. Das Gänseschmalz auslassen und die Zwiebel in Würfel geschnitten andünsten; Rotkohl dazugeben und mit Lorbeer, Wacholder und Apfelsaft verrühren. Das Ganze kochen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist und der Kohl den richtigen Biss hat (ca. 18 Minuten). Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und unter den Kohl heben.

Karamellisierte Maronen
Zutaten: Maronen (20 Stk.) // 100 g Zucker // 0,1 l Orangensaft
10 g Butter

Die Maronen an der Spitze mit einem scharfen Messer einritzen und im Backofen bei 200° ca. 20 Minuten rösten, bis die Schale aufplatzt. Den Zucker im heißen Topf leicht bräunen, die Butter unterrühren, mit dem Orangensaft ablöschen und auf ein Drittel einreduzieren. Die geschälten Maronen in dem Karamellsud wenden.

Als Dessert passt Tiramisu!

Guten Appetit! Ihr

Rainer Schneider

KONTAKT

Peters Brauhaus
Mühlengasse 1
50667 Köln

Telefon: 0221-257 39 50
info@peters-brauhaus.de
www.peters-brauhaus.de

KLEIN CATERING

Inhaberin
Michaela Klein

Liebigstr. 120
50823 Köln
Telefon 0221-170 74 24
Fax 0221-170 74 23

KÖLN IM **RAUSCH DER GENÜSSE**

Deutschlands größtes Food-Festival eat&STYLE präsentierte zum achten Mal in der Koelnmesse alles rund ums Thema Genuss, Gourmet und Gaumenfreude!

Foto: CityNEWS / Alexander Weis

Auch Mike Süsser und Andi Schweiger (RTL 2, „Die Kochprofis“) schmeckte es auf der eat&STYLE 2013. Besonders gefielen die Leckereien der Kölner Patisserie „Törtchen, Törtchen“.

Foto: Guido Schröder

„Comedy meets Showkitchen“ mit Anke Engelke ▲

Stefan Marquard auf der Kochshowbühne ▼

Foto: Till Gläser

Zum achten Mal verwandelte die Messe eat&STYLE Köln in eine wahre Genussmetropole. Vom 15. bis 17. November 2013 bekamen Genießer und Hobbyköche in Halle 6 der Koelnmesse einen weit gefächerten Einblick in die Bandbreite der modernen Küche sowie des guten Essens und konnten sich mit den neuesten Trends der Tischkultur vertraut machen.

Kölner Spitzen-Köche zauberten Edel-Häppchen aus Topf und Pfanne

Ob ein Steak-Sandwich aus Claudia Sterns Restaurant Vintage (Kap am Südkai), das kölsche „FC-Aufstiegsrisotto Rut-Wiess“ aus dem Hause „Sir Otto“ oder griechische Nouvelle Cuisine abseits des typisch Deftigen mit Lachsfilet nach der Gravlax-Methode in Ouzo aus dem hellenischen Restaurant Elia – in der Gourmet-Kitchen der eat&STYLE 2013 schickten Kölner Spitzenköche die Messebesucher auf eine kulinarische Reise. Damit sorgten die Vertreter dreier Kölner Gastronomien für gehörige Abwechslung und lange Besucherschlangen vor den Messeständen. Aufgrund der Preise zwischen vier bis zehn Euro für eine Portion konnten die Besucher mit bestem Gewissen gleich mehrere trendige Edel-Häppchen der Kölner Köche genießen.

Zwischen Trüffel und Schnaps

Namhafte Aussteller aus der Region und aller Welt präsentierten auf der Genussmesse originelle sowie traditionelle Spezialitäten – von A wie Angus Rind bis Z wie Zitronensalz – und mussten nicht lange warten, um von Genuss-Liebhabern entdeckt zu werden. Professionelle Küchengeräte (wie der mit Touchscreen ausgestattete Herd-Backofen-Dünster-Alleskönner der Firma Miele), stilvolle Wohnaccessoires und hochwertige Geschenkideen ergänzten das umfangreiche Angebot und luden zum genussvollen Staunen, Shoppen und Entdecken ein. Während die meist weiblichen Besucher sich genau hier aufhielten, vergnügten sich die Herren in der „Men s World“ – dem wahr gewordenen IKEA-Kinderparadies für Männer. Hier gab es Wintergrillen mit dem 9-Meter-US-Beef-Grillspieß von Guinness-Weltrekordler Hartmut Jabs und zahlreiche Genussoasen gefüllt mit Schnäpsen, Likören und anderen Spirituosen.

Den kenn ich doch ...

... dachten sich wohl viele Besucher beim Erkunden der Messehallen, als sie auf das eine oder andere bekannte Gesicht aus der Fernsehlandschaft stießen. Zahlreiche TV-Köche, darunter Sarah Wiener, Alexander Herrmann, Nelson Müller, Stefan Marquardt, Horst Lichter, Mike Süsser und Andi Schweiger, tummelten sich im Deutzer Genusstempel und zeigten auch in diesem Jahr wieder ihr Können bei den gut besuchten Live-Kochshows.

In unserer Foto-Galerie haben wir die schönsten Eindrücke der eat&STYLE 2013 online zusammengestellt. Einfach QR-Code mit dem Smart-Phone scannen!

Anzeige

KULTUR- UND SCHLEMMEROASE IN KÖLN-POLL

Dass man im Meta Restaurant in Köln-Poll nicht nur gut essen, sondern auch Kultur genießen kann, hat sich längst herumgesprochen.

Foto: Meta Restaurant

KONTAKT

Mehr Infos:
www.meta-restaurant.de

Doch während der Adventszeit und Silvester hat das Betreiberehepaar Meldina und Bajram Meta eine kleine Kulturpause eingelegt. Der nächste Event wird voraussichtlich am 26. Januar 2014 stattfinden. Geplant ist eine Lesung mit Ingeborg Semmelroth, die Kostproben aus „36 Stunden“ von Ödön von Horváth präsentiert. Die ausgebildete Rezitatorin ist keine Unbekannte in Köln: Man konnte sie bereits live im The New Yorker Hotel, im Oberlandesgericht, im Severins-Burg-Theater oder im Käthe Kollwitz Museum erleben.

Alles frisch auf den Tisch!

Derzeit steht im Meta das Schlemmen ganz im Fokus der Aufmerksamkeit. Bajram Meta: „Unser Highlight im Dezember ist das Hüftsteak vom Wagyurind mit Winterblattspinat und Kartoffelgratin.“ Dazu stehen etwa 50 Flaschenweine zur Auswahl im Klimaschrank. „Alles frisch auf den Tisch“ lautet die Philosophie im Meta. Demnach werden grundsätzlich nur frische saisonale Produkte verarbeitet, bevorzugt aus ihren typischen Regionen.

Purer Genuss über Weihnachten und Silvester

Das Meta hat über die Adventszeit und an beiden Weihnachtsfeiertagen geöffnet. Heiligabend ist geschlossen. An Silvester serviert das Küchenteam ein Fünfgangmenü mit Hirschfilet, Seezungenröllchen, Marzipanbuchteln mit Vanilleeis und anderen geschmacklichen Highlights. Privatleute und Firmen sollten rechtzeitig reservieren.

META Restaurant

Anzeige

ALLE JAHRE WIEDER ...

GLÜHWEIN, GÄNSEBRATEN, GALADINNER IM BARCELÓ

Foto: istock
Foto GÄNS: Denis Kata, fotolia

Wenn sich ganz Köln auf die Weihnachtszeit einstimmt, beginnt auch im Barceló Cologne City Center die Festtagsstimmung. Restaurant und Veranstaltungsräume sind bereit für Advents- und Weihnachtsfeiern, die ganz nach den Wünschen der Gäste gestaltet werden. Ob größere oder kleinere Feiern, ob im Ballsaal oder im Restaurant „arenas“ – das festliche Menü oder Büfett wird vom Team individuell zusammengestellt. Stolz ist man im Barceló auf die neue Außenterrasse, auf der sich in diesem Jahr stilecht der Glühwein genießen lässt.

Kulinarisch hat die festliche Zeit bereits mit dem Thema Gans begonnen. Knusprig gebraten und begleitet von allerlei leckeren Beilagen wie Bratäpfeln mit Marzipanfüllung, werden sie im Barceló serviert. Für alle, die den Gänseschmaus lieber zu Hause genießen möchten, gibt es den Service „Gans to go“ – so wird der Festtagsbraten auf Wunsch sogar mit dem Gänsetaxi ins Haus gebracht.

Das kulinarische Festtagsprogramm beginnt an Heiligabend im Restaurant „arenas“ mit einem Vier-Gang-Menü. Dann heißt es „Fróhe Weihnachten“ beim Brunch am ersten Weihnachtstag und am zweiten Weihnachtstag erwartet die Gäste ein Festtagsfrühstück.

An Silvester empfängt das „arenas“ die Gäste mit stilvoll-eleganter Dekoration, abgerundet durch ein exklusives Galabüfett von Küchenchef Benjamin Szanto.

KONTAKT

Details gibt es im Internet unter
www.barcelo.com

ORIGINAL **SCHWÄBISCH**

Sie essen gerne schwäbisch und lieben frische Spätzlegerichte, Rostbraten und Maultaschenvariationen? Dann sollten Sie mal nach Holweide ins Gasthaus Aubele gehen.

In den vergangenen fünf Jahren hat Restaurant-Chef Andreas-Michael Aubele seinen Betrieb zur beliebten Eigenmarke entwickelt. „Ich bediene den gutbürgerlichen Sektor mit gehobenen Elementen. Bei mir kann man beispielsweise auch feine Wild- und Fischzubereitungen genießen“, sagt der gebürtige Schwabe und Küchenchef. Sein Repertoire ist groß: „Ich habe die ganze Bandbreite der klassischen schwäbischen Küche im Kopf, dafür brauche ich keine Rezepte.“

Gut erreichbar

Der Gasthof „Aubele im Nussbaum“ in Köln-Holweide liegt unmittelbar an der A 3 und verfügt über einen großen Parkplatz, auf dem auch Reisebusse abgestellt werden können. „Egal um welchen Anlass es geht: Bei mir findet jeder die passende Räumlichkeit für seine Veranstaltung“, verspricht der Hausherr. Ob „Stüble“, „Altes Foyer“, Kegelbahn oder „Rittersaal“, jeder Raum kann vom Menü oder Büfett bis zur Dekoration individuell gestaltet werden.

Neu: das „schwäbische Büfett“!
Besonders heiß begehrt ist derzeit – neben dem Gänseessen – das „schwäbische Büfett“ für 13,80 Euro, immer freitags ab 18 Uhr. Ab 1. Advent bietet das „Aubele“ jeden Sonntag von 11 Uhr bis 15 Uhr ein reichhaltiges Frühstück für 12,80 Euro an. Viele Angebote sind auch für Vegetarier geeignet.

Astrid Waligura und Gisela Schmitz-Pranghe

KONTAKT

Aubele im Nussbaum
Bergisch Gladbacher Str. 432
51067 Köln
Telefon 0221-258 991 67
E-Mail: info@gasthof-aubele.de
www.gasthof-aubele.de

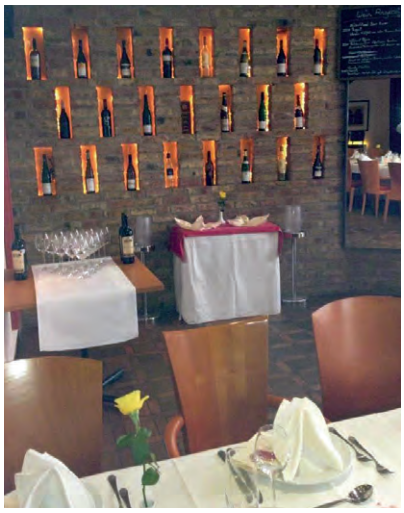
Öffnungszeiten
11.00 bis 15.00 Uhr und
17.00 bis 24.00 Uhr

„ICH KOCHE **GEIER!**“

Zentraler geht es nicht. Das „Christofs“ liegt schräg gegenüber vom Gürzenich und in direkter Nähe zum Kölner Rathaus.

Kein Wunder, dass hier viele Hochzeitsgesellschaften, Museumsbesucher oder Shoppingtouristen einkehren. Das Restaurant ist aber auch beliebte Anlaufstation für Firmen, Arztpraxen, Kanzleien oder Bürogemeinschaften. Gerade zur Weihnachtszeit bieten die Betreiber Christof Geier und Elmar Buhr besondere Menü-, Büfett- oder Getränkevorschläge für kleine und große Gesellschaften an. Es gibt neben dem Bistro- und Restaurantbetrieb Gesellschaftsräume bis 20 und bis 60 Personen. Das Christofs hat an Heiligabend, den Weihnachtsfeiertagen sowie an Silvester geöffnet und offeriert spezielle Menü- und Musikprogramme.

Selbst gemachte Rumtrüffel



Kulinarisch passt das Christofs in keine Schublade. „Ich koche Geier“, beschreibt Küchenchef und Sternekoch Christof Geier seinen Stil, der sich besonders durch frische und saisonale Speisen auszeichnet. Ich teste die Schnitte vom Zander auf Gurken-Kartoffel-Gemüse und Dillsoße. Ein leckeres und leichtes Gericht – ideal, um nicht ins Mittagstief zu fallen. Wer es süß mag, sollte unbedingt die selbst gemachten Rumtrüffeln probieren. Die sind köstlich und schmecken zum Espresso am besten, den gibt es hier auch koffeinfrei!

Gans für zu Hause

Wer Weihnachten auf den letzten Drücker plant, kann sich auf das Team vom Christofs verlassen. Auf Vorbestellung wird ein komplettes Gänseessen mit Rotkohl, Maronen, Bratäpfeln und Kartoffelklößen abholbereit gemacht. Zehn Minuten in den Ofen – fertig!

Astrid Waligura

KONTAKT

Christofs
Martinstraße 32 | 50667 Köln
Telefon 0221-277 295 30
speisen@christofsrestaurant.de
www.christofsrestaurant.de

Öffnungszeiten
Die-Sa von 11.30 bis 15.00 Uhr und ab 18 Uhr
Jeden 3. So Brunch von 11 bis 15 Uhr (auf Anfrage)

Foto: Oliver Kujundzic

ZWISCHEN **SCHLICHTHEIT** UND **EXTRAVAGANZ**

Die neue Interimsspielstätte des Schauspiels Köln – das DEPOT auf dem Gelände des Carlswerkes in Mülheim – hat ein neues Restaurant: den „WERKSHASEN“.

Tagsüber Belegschaftskantine für die Mitarbeiter der Bühnen Köln, abends À-la-carte-Restaurant – so lautet das Motto im „WERKSHASEN“. Die Location hat das besondere „Etwas“: Hier trifft der raue Industriecharme des Carlswerkes auf HASE-typische Brasserieelemente und Turnmöbel. So entstand ein einzigartiger Raum mit einer außergewöhnlichen Atmosphäre zwischen Moderne und Retro, Schlichtheit und Extravaganz.

Ganztägige Angebote

Ab 12 Uhr werden täglich wechselnde Mittagsgerichte angeboten, nachmittags gibt es hausgemachte Kuchen, ganztägig Salate und Panini. Als Küchenchef konnte der junge und hochtalentierte Sebastian Franke gewonnen werden, der zuvor über zehn Jahre lang in Sterneküchen auf nationalem und internationalem Boden tätig war. Er verantwortet das gesamte Küchenkonzept, dabei liegt sein Hauptaugenmerk auf dem Abendgeschäft.

Frische Produkte aus dem CarlsGARTEN

In der Dämmerung verwandelt sich die coole Werkskantine in ein ganz besonderes öffentliches Restaurant. Sebastian Franke beweist sein großes Talent mit kreativen Gerichten, die dabei aber pur und klar bleiben, und verwendet in erster Linie regionale Produkte, auch aus dem „bio“ bewirtschafteten CarlsGARTEN, den mobilen Gemüsebeeten draußen vor den DEPOT-Spielstätten.

Astrid Waligura

KONTAKT

WERKSHASE im Carlswerk
Schanzenstr. 6-20 | 51063 Köln
Telefon 0221-888 222 60
Fax 0221-888 222 622
E-Mail: info@hase-catering.de
www.hase-catering.de

Öffnungszeiten
Mo bis Fr, 10-18 Uhr und zu allen Matineevorstellungen
Abends an allen Tagen mit Vorstellungen 18-24 Uhr

RUNDUM **SERVICE** FÜR JEDE **VERANSTALTUNG**

Anzeige

Das besondere Wohlgefühl und die herzliche Stimmung im Gasthaus Schweitzer wissen die Kunden seit Jahren zu schätzen.

Das Team um Inhaber Sascha Bernartz verwöhnt seine Gäste mit Leckereien aus der gutbürgerlichen deutschen Küche sowie mit internationalen, vor allem asiatischen und amerikanischen Spezialitäten. Neu im Angebot ist der Flammkuchen. Dank der offenen Küche können die Gäste den Köchen beim Zubereiten der Speisen auf die flinken Finger schauen. Der schönste Biergarten im Rhein-Erft-Kreis ist hier beheimatet.

Perfektes Catering von 10 bis 3000 Personen

Das Gasthaus bietet Platz für 95 Personen. Ob stilvolle Hochzeit, ausgelassene Party, festliche Weihnachtsfeier oder Business-Meeting: GasthausSchweitzer organisiert für jede Veranstaltung das perfekte Catering – von 10 bis 3000 Personen. Individuelle Wünsche und Vorstellungen werden gerne berücksichtigt. Von der Planung über die Zubereitung der Speisen bis zur Dekoration und Bewirtung durch professionelles Servicepersonal wird dem Kunden ein Rundum-Service geboten.

Equipment wird mitgeliefert

Dank des hauseigenen Equipments kann für die Veranstaltung alles gleich mitgeliefert werden: von Geschirr und Gläsern über Tische, Sitzmöbel, Kühl- oder Schankwagen bis zur Licht- und Tontechnik, die vom Toningenieur und Meister für Veranstaltungstechnik fachgerecht bedient werden. Der Gastgeber kann somit entspannt die Zeit mit seinen Gästen genießen. Auf Anfrage wird gerne ein unverbindliches Catering-Angebot erstellt.

KONTAKT

GASTHAUS SCHWEITZER
Siemensstr. 19 | 50170 Kerpen
Telefon 02273-954222
E-Mail:
info@gasthaus-Schweitzer.de
www.gasthaus-schweitzer.de

Öffnungszeiten
Küche von 11 bis 23 Uhr durchgehend! Kein Ruhetag!

ANKOMMEN & SICH WOHLFÜHLEN IM WINTERURLAUB

Wenn die Tage kürzer werden und die Natur in den sanften Winterschlaf fällt, kommen die Besucher der 2-Thermenregion Bad Waltersdorf, im Herzen der Oststeiermark, in den wahren Urlaubsgenuss. Bei den stimmungsvollen Adventsveranstaltungen kann die Einstimmung auf die gemütliche Jahreszeit beginnen ...

Kulinarische Hochgenüsse werden in den Gastronomiebetrieben der Region angeboten: Vom Haubenrestaurant bis hin zum urigen Buschenschank können regionale Spezialitäten ganz traditionell oder aufwendig verarbeitet verkostet werden. Ein leckerer Apfelsterz, ein unvergessliches Filet vom steirischen Almochsen oder selbst gemachte Erdapfelwurst stärken die Besucher für gemütliche Spaziergänge durch sanfte Hügel und winterliche Weinberge oder den Besuch auf dem „Bad Waltersdorfer Adventszauber“, einem ganz besonders schönen Weihnachtsmarkt im Weingut Glatz.

Mit fernöstlichen Methoden die Seele baumeln lassen

Inmitten der verträumten Landschaft liegt das ****Superior Hotel Thermenhof Paierl. „Asia meets Styria“ lautet das Konzept des Hauses, denn hier treffen asiatische Heilkünste, Massagen und Entspannungsmethoden auf steirische Herzlichkeit und familiäres Ambiente. Ayurveda-Therapien, asiatische Massagen und viele weitere fernöstliche Heil- und Entspannungsmethoden entführen die Gäste in die fernöstliche Heilkunst. Zahlreiche Massagen sowie Beautybehandlungen bieten umfassende Erholung für Körper und Geist. Von Anti-Aging-Behandlungen bis hin zum Ziegenmilchbad findet sich im Thermenhof alles, was der inneren und äußerlichen Schönheit förderlich ist und das Wohlbefinden spürbar steigert.

Thermen-Entspannung

Genuss im Thermalwasser gibt es in beiden Thermen der Region, der Heiltherme Bad Waltersdorf und der H2O Therme, sowie den ausgezeichneten Wellness-Hotels der Region. Für das familiäre Urlaubsgefühl sorgen die Privatzimmervermieter in und rund um Bad Waltersdorf – für jeden Geschmack das Richtige. Vielfältige Adventveranstaltungen erhellen den Winter, mehr unter **www.badwaltersdorf.com.**

KONTAKT

INFOBÜRO BAD WALTERSDORF
Hauptplatz 90
A-8271 Bad Waltersdorf
Telefon: +43 (0)3333-31 50 0
E-Mail: info@badwaltersdorf.com
www.badwaltersdorf.com

HOTEL THERMENHOF PAIERL ****SUPERIOR
A-8271 Bad Waltersdorf
Wagerberg 120
Telefon: + 43 (0)3333-28 01
E-Mail: paierl@thermenhof.at
www.thermenhof.at

VERLOSUNG

MITMACHEN & GEWINNEN

Gewinnen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt im Hotel Thermenhof Paierl ****Superior. Sie und eine Begleitperson dürfen sich über 3 Übernachtungen (Anreise Sonntag bzw. Montag) inkl. Frühstück freuen. Gutschein ist einlösbar zu allen verfügbaren Terminen ab 6.1.2014.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, die Teilnahme erfolgt über unser Online-Portal **www.citynews-koeln.de**

GEWINNEN MIT CITYNEWS
SO **EINFACH** GEHT'S ...

Unsere Teilnahmebedingungen (wie Mindestalter, Teilnahmeschluss usw.) finden Sie online unter www.citynews-koeln.de beim jeweiligen Gewinnspiel.

Um an unseren Verlosungen teilzunehmen besuchen Sie entweder unser Online-Portal www.citynews-koeln.de oder scannen einfach den QR-Code mit Ihrem Smartphone ein und machen direkt bei unseren Gewinnspielen mit! Hier finden Sie auch immer wieder neue und zahlreiche zusätzliche Verlosungen. Vorbeischauen lohnt sich also...

Wir wünschen Ihnen viel Glück!

HKX – DIE BAHNFREIE ZUGVERBINDUNG

Der Hamburg-Köln-Express bietet wochentags sechs, sonn- und feiertags vier preiswerte Zugverbindungen zwischen Köln und Hamburg. Er ist damit eine echte Alternative zum Reisen mit anderen Bahn- und Busanbietern oder zum Autofahren.

In puncto Leistungen braucht sich der HKX vor den „Großen" nicht zu verstecken. So gibt es Fahrzeiten so schnell wie ein IC, Stopps in vielen großen Städten zwischen Elbe und Rhein, Fahrpreise schon ab 5 Cent pro Kilometer und jedes vorab gebuchte X-Ticket enthält eine Sitzplatzreservierung. Abgerundet wird das Angebot mit freundlichem Service und kleinen Preisen für Snacks und Getränke.

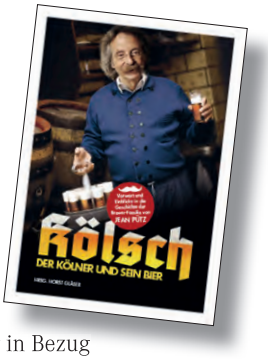
Bei HKX gilt: Je früher Sie buchen, umso kostengünstiger reisen Sie! Dabei gibt es die Tickets schon ab 18 Euro für die Strecke Hamburg–Köln!

Die Tickets gibt's im Internet unter **www.hkx.de** oder telefonisch täglich von 6 bis 22 Uhr unter der Nummer 0180 6459459. Außerdem kann man die Fahrkarten auch an lokalen Verkaufsstellen (z. B. in den Kundencentern der KVB) erwerben.

HKX
HAMBURG / KÖLN / EXPRESS

CityNEWS verlost insgesamt acht X-Tickets für den HKX im Wert von jeweils 50 Euro!

KÖLSCH – DER KÖLNER **UND SEIN BIER**



„Sie wissen ja: Kölsch ist wie Medizin – aber es kommt auch hier auf die Dosierung an. Schon nach Paracelsus, einem Arzt und Philosophen im 16. Jahrhundert, darf es nicht zu wenig sein, denn das Kölsch spült die Nieren. Und meine Nieren haben mir das sehr gedankt", so TV-Legende (u. a. Hobbythek) und Buchautor von „Kölsch – Der Kölner und sein Bier" Jean Pütz.

Der 116-seitige Kölsch-Ratgeber enthält viel Wissenswertes rund ums Kölsch und wo es am besten schmeckt. Eine hilfreiche Orientierung in Bezug auf die Kölner Brauhauskultur im Taschenformat, sowohl für Kölner als auch „Immis". Zahlreiche Fotos fangen die Atmosphäre in den Brauhäusern stimmungsvoll ein und machen Lust auf ein leckeres Bier.

Und da Köln bekanntermaßen eine Weltstadt ist, gibt es das Buch auch in englischer Sprache.

CityNEWS verlost 3 x je 1 Kölschbox „Die Kölsch-Box: Das Kölsche Bildungspaket" (ISBN: 978-3-00-043888-2) bestehend aus dem Buch „Jean Pütz, Kölsch – Der Kölner und sein Bier", zwei Flaschen Früh Kölsch, zwei Kölsch-Stangen und einen Flaschenöffner mit Holzgriff.

ZEHN JAHRE XING

ÜBER 100 EVENTS ZUM XING-JUBILÄUM

Anlässlich des zehnjährigen Bestehens von XING im Herbst 2013 veranstalten die offiziellen XING Regional- und Branchengruppen zusammen mit der XING AG die XINGweek. Im Zeitraum vom 11. bis zum 15. November wurden exklusive Veranstaltungen und Vorzugsangebote zusammen mit Location-, Kooperations-, Medienpartnern und Sponsoren organisiert.

Foto: Ralf Kardes, Fotostudio Kardes

Harry Flint (links) von erfolgsmomente.tv im Gespräch mit KEC Trainer Uwe Krupp beim XING Event in der LANXESS arena am 13.11.

10 Jahre XING, 10 Tage XINGweek.
100 Gruppen. 80 Orte. Über 100 Events.

Das Event-Highlight in Köln fand am 13. November in der LANXESS arena statt,unterstützt von Regus, der weltweit größte Anbieter von flexiblen Arbeitsplatzlösungen.

Neben dem Interview mit KEC-Trainer Uwe Krupp standen das allgemeine Networking mit den Besuchern und mehr als 40 Ausstellern am Nachmittag, die Führung durch die sonst nicht zugänglichen Bereiche der LANXESS arena und ein Networkingdinner ab 20 Uhr auf dem Programm. Top-Comedienne Vera Deckers gab einen Vorgeschmack ihres aktuellen Programms „Männer führen, Frauen denken“ zum Besten.

„XING Event meets LANXESS arena“ – ein wunderbares Happening zwischen Lifestyle und Business-Flair, zwischen Mega-Event und kölschem Klüngel, um ein neues Medienprojekt an den Start zu bringen. Im Rahmen der XINGweek in der LANXESS arena startete erfolgsmomente.tv – das crossmediale Ereignisfernsehen mit O-Tönen, Live-Impressionen, Newsformaten und Interviews rund um XING und seine Events. Berichtet wurde aus dem eigens aufgebauten erfolgsmomente.tv-Studio, in dem Gäste und Veranstalter zu Wort kamen.

Wie bei allen offiziellen XING-Events wurde jeweils ein Euro des Eintrittspreises für einen guten Zweck gespendet. Im zweiten Halbjahr 2013 geht das Geld an Projekte der Stiftung des 1. FC Köln.

Zu den weiteren Events der XINGweek gehörten die Teilnahme an der Karnevals-Sessionseröffnung am Tanzbrunnen, ein Vortrag zum Thema „Das neue XING Profil“ bei Regus im Rheinauhafen sowie eine After-Business-Geburtstagsparty im vanity am Rudolfplatz.

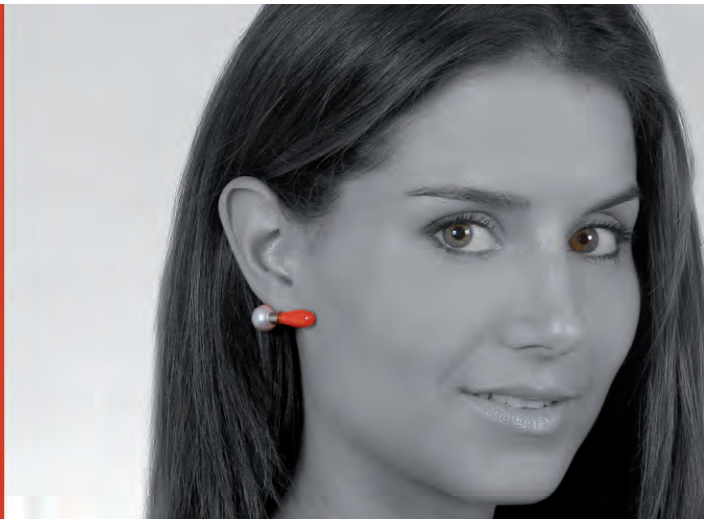
Die XINGweek in Köln endete am 15. November mit einer Podiumsdiskussion zum Thema „Big Data“ gemeinsam mit Studenten der Kölner Uni im STARTPLATZ im Mediapark. STARTPLATZ ist Inkubator und Hotspot für die Digital Natives. Dort werden Entrepreneure umfassend auf ihrem Weg zum maximalen Erfolg unterstützt und der Kölner Gründerszene wird ein Treffpunkt geboten.

Auch für 2014 sind interessante Networking-Events in Köln geplant, so dass die mehr als 60.000 Mitglieder der Kölner Regionalgruppe die Möglichkeit haben, online und offline zu verbinden. Ganz neu ist die Homepage **www.xing-koeln.de**, wo auch die aktuellen Termine zu finden sind.

Katharina Loof

Unikatschmuck
Entwurf und Anfertigung von persönlichem Schmuck
Neuer Schmuck aus alten „Schätzchen“
Online bestellen: www.sotos-schmuck.de

SOTOS Studio für Schmuck Kunst
Ingo Telkmann
Schmuckdesigner / Goldschmiedemeister
Landgrafenstr. 36 / 50931 Köln- Lindenthal
Tel.: 355 26 14 / info@sotos-schmuck.de
Ich bin für Sie da: Mo 10 -13 Uhr, Di-Fr 10-18 Uhr,
Sa 10-14 Uhr



WAS STECKT **HINTER TAPA?**

Foto Maske: Maske aus Tapa (vor 1922) Rheinisches Bildarchiv © Rautenstrauch-Joest-Museum

„Made in Oceania“ – die Ausstellung ist eines der großen Highlights derzeit im Rautenstrauch-Joest-Museum – Kulturen der Welt.

Was verbindet den Entdecker James Cook, die Meuterer der Bounty und etwa 15 Millionen Menschen in Ozeanien? Ein einzigartiger Stoff, hergestellt aus Baumrinde. Ob als Kleidungsstück in Hawaii, als Ritualmaske in Papua-Neuguinea oder als Raumteiler in Fidschi, ob als wichtige Gabe bei Hochzeiten in Samoa oder sogar als „roter Teppich“ bei Krönungszeremonien in Tonga – Tapa ist im Pazifik allgegenwärtig und die materielle Ausdrucksform pazifischer Identität. Dennoch ist dieser faszinierende Stoff hierzulande bisher kaum bekannt.

Kostbare Leihgaben aus ganz Europa

Die Sonderschau „Made in Oceania: Tapa – Kunst und Lebenswelten“ präsentiert auf insgesamt knapp 1400 Quadratmetern Ausstellungsfläche einzigartige Kunstwerke aus dem Museumsbestand, kostbare Leihgaben aus europäischen Museen und bisher in Europa noch nie gesehene Leihgaben aus dem neuseeländischen Nationalmuseum in Wellington und dem Australian Museum in Sydney. Dabei reicht die Zeitspanne von den ältesten Objekten aus dem 18. Jahrhundert – der Cook-Sammlung – bis zu rund 35 Werken zeitgenössischer Künstler aus Polynesien und Melanesien wie zum Beispiel John Pule, Fatu Akelei Feu u, Michel Tuffery, Shigeyuki Kihara, Dagmar Dyck, Timothy Akis oder Mathias Kauage. Die gezeigten Rindenbaststoffe stammen aus Papua-Neuguinea, den Salomonen und Vanuatu, aus Samoa, Tonga, Futuna, Niue und Fidschi.

Idee und Gestaltung: lange + durach, Köln ©

Made in Oceania: Die Ausstellung läuft noch bis 27. April 2014

Foto: Greg Semu © Rosanna Raymond und Greg Semu

G nang G near. Customised Levis by Rosanna Raymond (1997)

Foto: Stefan Stark

MERCHANDISING
GEHT AUCH **BIO**

Mit einem schönen Gruß aus der kreativen Szene: Für umweltbewusste Stadtfans gibt es jetzt ein nachhaltig produziertes Köln-Shirt.

Das hellgraue T-Shirt aus Biobaumwolle wurde von der international bekannten Kölner Modedesignerin Eva Gronbach in Kooperation mit KölnTourismus gestaltet und ist im KölnShop von KölnTourismus erhältlich. Es zeigt einen Fotoprint im Siebdruckverfahren des Kölner Doms in der Dämmerung. „Der graue Print und die Nachtstimmung sollen das Bild Kölns nicht idealisieren, sondern authentisch darstellen, aber trotzdem schön – so wie Köln eben ist“, erklärt dazu Eva Gronbach. Das neue Köln-Shirt gibt es in zwei Modellen für Frauen und Männer.
Bestellung online unter www.der-koelnshop.de

Miele
IMMER BESSER

Qualität, die überzeugt!

Einbaugeräte von Miele:
zukunftsweisend in Technik, Design
und selbstverständlich energiesparend.
Überzeugen Sie sich selbst.

Wir führen Einbauküchen der Marken
Warendorf, Leicht und Signia

Weitere Informationen bei uns:

MIELE-HAUS SPÜRCK
Miele KÜCHEN UND HAUSGERÄTE
Beratung · Planung · Verkauf · Montage
Miele Kundendienst-Partner

Salierring 14 - 16
50677 Köln
Fon 02 21 / 21 00 01
Fax 02 21 / 21 00 04
www.miele-hausspuerck.de

NIEDECKEN GEFRAGT WIE NIE

Foto: Daniel Berbig

Für BAP-Frontmann Wolfgang Niedecken könnte es derzeit nicht besser laufen. Die lang ersehnte „BAP zieht den Stecker“-Tour durch 25 deutsche Städte ist allein in seiner Heimat Köln so gefragt, dass die drei Konzerte für die Kölner Philharmonie ein halbes Jahr im Voraus bereits restlos ausverkauft sind. Aufgrund der großen Ticketnachfrage bieten die Kölschrocker jetzt noch zwei weitere Konzerte an: am 30. Juni und 1. Juli 2014 im Musical Dome. Darüber hinaus freute sich Wolfgang Niedecken über eine weitere Auszeichnung: Radio 1LIVE verlieh dem Sänger kürzlich den Sonderpreis der 1LIVE Krone.

Tickets für die Zusatztermine gibt es unter **www.eventim.de** sowie an allen bekannten Vorverkaufsstellen.

Foto: KölnBall/Joachim Badura

Symbolische Spendenübergabe auf der Showbühne des KölnBall. Brigitte Christoph (Mitte in Weiß) strahlte sichtlich zufrieden.

KÖLNBALL BRACHTE 90.000 EURO SPENDEN

Die Jubiläumsausgabe des legendären KölnBall ist mit einem hervorragenden Spendenergebnis zu Ende gegangen: Initiatorin Brigitte Christoph freute sich nach einer rauschenden Galanacht über insgesamt 90.000 Euro für die Kinderkrebsforschung in der „AG Experimentelle Onkologie“ im Kinderkrankenhaus Amsterdamer Straße. Allein durch Ballnacht und Tombola konnten 76.000 Euro für den guten Zweck eingebracht werden. Ergänzt durch die spontane Großzügigkeit zahlreicher Ballbesucherinnen und Ballbesucher summierte sich der Spendenerlös auf das wieder brillante Gesamtergebnis.

BRINGS IN XXL-FORMAT

Die Kölschrocker von Brings genießen in ihrer Heimatstadt absoluten Kultstatus. Wenn die Band zum Pressetermin ruft, ist immer was los. Da gerät der eigentliche Anlass schnell zur Nebensache. Dieses Mal war allerdings für die Journalisten nicht zu übersehen, worum es ging: Der neue Lkw mit Brings-Konterfei ist stolze 18,75 Meter lang und hat ein Fassungsvermögen von 1520 Kästen Gaffel Kölsch. Neben der Brings-Straßenbahn rollt künftig also auch der nagelneue 40-Tonner durchs Rheinland. Kein Grund für die Musiker abzuheben: Die Jungs gaben sich wie immer äußerst bescheiden!

Foto: Alex Weis

Sandra Thier und Fotograf Jörg Strunz sammelten Spenden für Kinder in Not.

PROMIS UNTERSTÜTZTEN PÄNZ

Beim diesjährigen RTL-Spendenmarathon wurden 7.826.339 Euro für Not leidende Kinder in Deutschland und aller Welt gesammelt. An dem Projekt beteiligten sich auch viele prominente Gesichter, darunter Stars wie Hape Kerkeling, Anna Netrebko und Wolfgang Niedecken. Auch RTL2-Nachrichtensprecherin Sandra Thier war mit dabei und rührte in Köln die Werbetrommel. Auf dem alljährlichen Weihnachtsbasar im Natuzzi Flagship-Store Köln präsentierte sie ihren neuen Kalender 2014, eine gemeinsame Produktion mit dem Fotografen Jörg Strunz. Von den 25 Euro Verkaufspreis gingen je fünf Euro an RTL.

DAS ORIGINAL LIVE ON TOUR

HEISS ... HEISSER ...
DIRTY DANCING

DIRTY DANCING – einer der aufregendsten Tanzfilme aller Zeiten – begeisterte auch als Bühnenversion weltweit schon ein Millionenpublikum. Jetzt präsentiert sich DIRTY DANCING erstmals auf großer Tournee durch Deutschland, Österreich und die Schweiz und macht vom 16. Juli bis 10. August 2014 im Kölner Musical Dome Station.

DIRTY DANCING – Das Original Live On Tour ist eine berührende Mischung aus prickelnden Erinnerungen, starken Gefühlen, heißen Tänzen und packender Livemusik. Neben Original-Filmsongs wie „Time Of My Life“ und „Hungry Eyes“ untermalen viele zusätzliche Titel die weltbekannte Liebesgeschichte zwischen dem charismatischen Tänzer Johnny und der naiven Teenagerin „Baby“. Zu Mambo, Merengue und kubanischen Rhythmen lassen Tanzlehrer, Kellner und Animateure in der Show Nacht für Nacht ihre Hüften sexy kreisen. Bis zum Happy End entführen die vielen Tanzszenen im Stile der 60er- und 80er-Jahre den Zuschauer in eine Welt voller Anmut und Leidenschaft.

Foto:2006 Original London company – photographer David Scheinmann

Anzeige

PRÄSENTIERT VON JOYE ENTERTAINMENT & KARL SYDOW IN VERBINDUNG MIT LIONSGATE UND MAGIC HOUR PRODUCTIONS

DER ERSTE TANZ... DIE ERSTE LIEBE... DIE BESTE ZEIT DEINES LEBENS

Dirty Dancing®

DAS ORIGINAL LIVE ON TOUR
VON ELEANOR BERGSTEIN

Auf großer Deutschlandtour

16. JULI – 10. AUG. 2014
MUSICAL DOME KÖLN

Tickets **unter den Weihnachtsbaum** legen
und dabei den **Frühbucherrabatt** nutzen

Tickets und Infos:
www.eintrittskarten.de oder 01805-2001
Festnetz 0,14 €/Min., Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

www.DirtyDancingTour.de

MEHR! ENTERTAINMENT

FRISCH UND ABWECHSLUNGSREICH

Endlich wieder auf Deutschlandtour: Satyaa und Pari geben am 12. Dezember ein Mantra-Livekonzert in der Mülheimer Stadthalle.

Jedes Konzert von Satyaa und Pari ist eine Erfahrung der Hingabe und des Friedens. Ihre Auftritte lassen die Herzen von Kirtan-Liebhabern und Yogis höherschlagen. Frisch und abwechslungsreich vereinen die beiden Künstler, die auch privat ein Paar sind, Alt mit Neu und Ost mit West – die Kreativität ihrer Kompositionen berührt den Zuhörer unmittelbar.

www.oshouta.de

Foto: Uta Akademie, Köln

Foto: Roncalli

RONCALLI-NACHWUCHS AUF ROLLSCHUHEN

Der Vorverkauf hat begonnen: Vom 11. April bis 11. Mai 2014 gastiert der Circus Roncalli mit brandneuem Programm wieder auf dem Neumarkt in Köln.

Besonderes Highlight 2014: Mit Vivi, Adrian und Lili Paul stehen 2014 auch die drei Kinder des Zirkusdirektors Bernhard Paul als „Les Paul" in der Manege und präsentieren gemeinsam mit Partner Jemile Martinez dem Kölner Publikum zum ersten Mal ihre eigene Rollschuhakrobatik.

www.roncalli.de

GLAMOURÖSER **TOURSTART**

Mit tosendem Applaus ist Holiday on Ice in die 70. Saison gestartet. Am 4. und 5. Januar 2014 kommt die Show in die Lanxess arena.

Das Motto der neuen Show „Platinum" zieht sich von der Eröffnungsnummer bis zum Finale durch: Die Zeitreise durch sieben Jahrzehnte Eis-Entertainment der Spitzenklasse ist eine moderne Umsetzung der typischen Elemente aus Musik, Eiskunstlauf, Tanz und Kostümen. Für diese Produktion wurden alle Showkomponenten zeitgenössisch neu interpretiert und die Eiskunstläufer begeistern das Publikum mit ihrem außergewöhnlichen Können.

www.lanxess-arena.de

Foto: Stage Entertainment/Holidayon Ice

Foto: Fabian Sturtz

SELBSTIRONISCH UND STAUBTROCKEN

„Ich habe eine Axt" – mit diesem angriffslustigen Titel ist Patrick Salmen am 10. Januar 2014 im Atelier Theater zu sehen.

Der gefragte Lese-Kabarettist, Slam-Poet und Schriftsteller ist zum wiederholten Mal im Kölner Atelier Theater zu sehen: Ein großes Schreibtalent mit staubtrockenem Humor und jeder Menge Selbstironie startet durch.

www.ateliertheater.de

EINSTIMMUNG
AUFS FEST

Das Kölner Kammerorchester ist am 22. Dezember um 11 Uhr in der Kölner Philharmonie zu Gast.

Foto: Thomas Fähnrich

Weihnachten steht vor der Tür! Am Vormittag des 4. Advents stimmt Christian Ludwig Publikum und Musiker auf das Fest der Feste ein. Auf dem Programm stehen Barockmusik aus Deutschland und Italien, bekannte Meisterwerke von Bach, Vivaldi und Locatelli, aber auch selten Gehörtes von Johann Friedrich Fasch und Gaetano Maria Schiassi. Mit Ariadne Daskalakis und Daniel Rothert konzertieren Künstler, die dem Kölner Kammerorchester seit Langem verbunden sind.

www.koelnerkammerorchester.de

„ICH LIEBE **DIE MENSCHEN** – OBWOHL ICH SIE KENNE …“

Grit Boettcher

Fotos: Theater

„Meine Mutter tut das nicht“ hieß das Stück, das 1977 von den Medien so hoch gelobt wurde. Auch beim Publikum fand der „Renner vom Rhein“ großen Zuspruch. Bis zum 9. Februar ist jetzt mit „Omma Superstar“ die aufgepeppte Version des Boulevard-Klassikers im Theater am Dom zu sehen. Grit Boettcher, die die Rolle der „Omma“ übernimmt, sprach mit CityNEWS über Casting-Wahnsinn, die Liebe zum Publikum und das beste Anti-Aging-Programm überhaupt …

CityNEWS: Frau Boettcher, verraten Sie unseren Lesern schon ein wenig von der Handlung des neuen Stücks?
Grit Boettcher: Ja, Meta Sommer ist eigentlich eine ganz normale Oma, die in Tunesien ein Heim für „gestrandete“ Mädchen leitet, aber jetzt kein Geld mehr hat. Eigentlich kommt sie aus Köln, wo auch ihre Tochter lebt. In der Zeitung hat sie gelesen, dass man hier die „Omma der Nation“ suchen würde. Da denkt sie sich, dass sie sich ja einfach mal bewerben könne, und fliegt – ohne den wahren Grund zu nennen – zu ihrer Tochter. Diese ist schon seit vier Jahren von ihrem Mann getrennt, möchte das aber vor ihrer Mutter verheimlichen. Und so spielt man der Oma die heile Familie vor. Mutter und Tochter kabbeln sich schnell und Meta beschließt, wieder abzureisen, als plötzlich ein Reporter auftaucht, der aufgeregt verkündet, dass sie das Casting gewonnen hat und nun die Omma der Nation ist.

Die Sendung läuft dann aber anders, als sie sich das vorgestellt hat …
Genau. Meta Sommer denkt, dass sie, da sie nun beim Fernsehen arbeitet, Singen, Schauspielern und Balletttanzen lernen muss. Sie übt und übt und übt – um später bei einer sehr erfolgreichen Sendung dazustehen und doch nur wie jede Omma Kartoffeln schälen und Zwiebeln schneiden zu müssen. Natürlich gibt es zum Schluss aber ein Happy End!

Das Stück nimmt damit den Casting-Wahnsinn, den wir seit einigen Jahren in Deutschland erleben, ein wenig auf die Schippe. Was halten denn Sie persönlich von solchen Shows?
Ach, wenn die halt im Moment modern sind, dann sollen die das machen. Wenn Sie den Fernseher anschalten, dann sehen Sie Kochsendungen, Krimis und die anderen Sachen, die grad „in“ sind. Wenn die Leute Casting-Sendungen sehen möchten, dann soll man sie ihnen doch geben. Es gibt mittlerweile so viele verschiedene Sender. Als ich jung war, da waren es nur drei. Und wenn diese Shows jemandem nicht passen, dann soll er doch einfach umschalten. Also ich finde, man kann sich im Leben über schlimmere Dinge aufregen als das Fernsehprogramm.

Meta Sommer probt im Stück die „Iphigenie“. Denken Sie, die Autoren haben sich da einfach ein beliebiges Stück aus der Weltliteratur herausgepickt, oder wurde das Drama ganz bewusst ausgewählt, weil es Parallelen zur Thematik gibt?
Ich denke nicht, aber da müsste man sie fragen. Vielleicht hat es einem der Autoren einfach besonders gut gefallen. Ich habe aber schon von vielen Leuten gehört, dass sie diese Stelle besonders schön fanden.

Grit Boettcher mit Kristina Laudenberg, von der Redaktion CityNEWS

Sie treten während des Stücks das ein oder andere Mal mit sehr viel Selbstbewusstsein und einer gehörigen Portion Selbstironie aus der Rolle und sprechen mit den Zuschauern. Wie wichtig ist Ihnen der Kontakt zum Publikum?

Auf der Bühne bin ich mit dem Publikum sehr eng verbunden und möchte, dass die Zuschauer Teil des Stückes werden. Ich mag Menschen einfach. Ich liebe sie sogar. Viele sagen, dass sie die Tiere lieben, weil sie die Menschen kennen. Ich liebe Tiere auch. Aber ich kann ganz klar sagen: „Ich liebe die Menschen – obwohl ich sie kenne!"

Jeder, der Sie auf der Bühne sieht, ist beeindruckt von Ihrer Erscheinung. Besonders, wenn man weiß – ich darf das sagen –, dass Sie 75 Jahre alt sind. Wie halten Sie sich denn so fit? Gibt es da ein Geheimrezept?

Ha, das fragen viele Leute. Und ich bin sicher, dass sie das nicht tun würden, wenn sie mich sehen könnten, wie ich morgens aus dem Bett komme. Die Meta Sommer, die kann das alles. Grit Boettcher nicht! Mein Geheimrezept sind mein Hund und meine Sauna. Dadurch, dass ich mit meinem Sohn, meiner Tochter und ihrer Tochter zusammenlebe, bin ich auch immer so eingebunden, dass ich überhaupt keine Zeit habe, mir Gedanken über mein Alter zu machen. Ansonsten wirkt auch die Bühne wie ein bezahltes Anti-Aging-Programm. Wenn man so eine Rolle richtig spielt, dann ist das wie eine Meditation!

Vielen Dank für das Gespräch, Frau Boettcher!

Foto: Daniel Berbig

RS KÖLN Innung Rollladen und Sonnenschutz

Lechenicher Sonnenschutz

Modern heizen mit der Sonne als Vorbild

Im August eröffnete die Erftstädter Firma „Lechenicher Sonnenschutz" neue Ausstellungsräume am Bonner Ring 33a. Firmeninhaber Wolfgang Berchel, seit 1978 in der Branche tätig, führt den der Innung Köln angeschlossenen Fachbetrieb im achten Jahr. Jeden ersten und dritten Samstag im Monat lädt der Fachhändler alle Interessenten ein, die energiesparend, effektiv und gesund heizen wollen. An einem Tag der offenen Tür, bei dem Infrarot-Heizsysteme der Firma Knebel im Mittelpunkt stehen, werden die neuesten Infrarot-Flachheizungen vorgestellt. Die Bild-, Spiegel- oder mit Strukturputz beschichteten Flachheizkörper überzeugen mit Stil und energiesparender, gesunder Strahlungswärme.
Daneben bietet Wolfgang Berschel mit dem Energiehaus-Konzept Komplettlösungen für Neubauten wie auch Sanierungsobjekte „Made in Germany" an. Mithilfe des individuell zugeschnittenen Gesamtpakets aus Photovoltaik- und Infrarotheizungsanlage können Kunden sich endlich den Wunsch nach einer sicheren Energieversorgung erfüllen – weitestgehend unabhängig von Strom, Öl, Kohle oder Gas.
„Heizen nach dem Vorbild der Sonne mit Infrarotheizungen geht einher mit Effizienz und Energie- und Kosteneinsparung", verspricht Wolfgang Berschel.
Neben den Tagen der offenen Tür können Sie sich auch am Montag, 09.12.2013, um 18.00 Uhr bei der Informationsveranstaltung in den Geschäftsräumen eingehend informieren.

■ Knebel Infrarot-Bildheizung

Veranstaltungen sind jeden 1. und 3. Samstag im Monat

Information und Präsentation von Infrarotflachheizkörpern von Knebel

Heizen mit Strom ist teuer? Nicht mit der richtigen Heizung!

Jetzt Energiekosten sparen mit dem Knebel Energiehauskonzept!

Herkömmliche Heizkörper-Heizung

- beruht auf Konvektion, trockene Heizungsluft
- relativ kalte und feuchte Wände
- Luftzirkulation wirbelt Staub auf
- Temperaturgefälle verursacht Zugluftgefühl am Boden
- Höhere Raumtemperatur notwendig
- ein Großteil der warmen Luft sitzt unter der Decke
- Gesundheitsprobleme z.B. Asthma, Allergien, Rheuma u.s.w.

knebel Infrarot-Flachheizung

- Angenehme Strahlungswärme wie vom Kachelofen
- Niedrigere „Wohlfühltemperatur" daher Energiesparend
- punktgenaue Beheizung bestimmter Bereiche
- trockene und warme Wände, kaum Schimmelrisiko
- der ganze Raum speichert die Wärmeenergie
- deutlich behaglichere und gesündere Raumluft

Aktionsangebot:
Testheizung mit Rückgaberecht (6 Wochen) **Power Sun Reflex 349,- €**

50374 Erftstadt-Lechenich · Bonner Ring 33a · Tel. 02235-991830 · info@le-sonnenschutz.eu
Öffnungszeiten: Mo. 12.00 - 17.00 Uhr · Di. - Do. 10.00 - 17.00 Uhr · Fr. + Sa. 10.00 - 15.00 Uhr

Foto: Alexander Weis

ALAAF – WAS STECKT DAHINTER?

Wie gut kennen Sie Köln, seine Geschichte und seinen Dialekt? In unserer neuen Serie entschlüsseln uns Brauchtumsexperten Begriffe, Anekdoten und vieles mehr ...

Der Begriff Alaaf ist auf einem Bartmannkrug aus dem zweiten Drittel des 16. Jahrhunderts belegt. Darauf findet man im Bauchfries den Trinkspruch: „Allaf fur einen goden druinck". Dieses wertvolle und seltene Stück ist im Besitz des Kölnischen Stadtmuseums.

Typisch kölsch: gut und reichlich essen und trinken

Der Lobruf „Alaaf" stammt vermutlich aus dem Neufränkischen und wurde bekannt über den Kölner Karneval in der Bedeutung „all-ab", „alles weg" und „vor allem anderen". Gutes und reichliches Essen und Trinken waren spätestens seit dem 13. Jahrhundert ein typisches Element des rheinisch-kölnischen Fastelovends. Am Abend und in den Tagen vor dem großen Fasten wurde sich noch einmal richtig den Genüssen hingegeben.

Ursprünge liegen nicht im Karneval

Das „Allaff Collen" ist auch belegt als Wahlspruch einer „Kölner Lotterieakte" aus dem Jahr 1733. 1804 hieß es an anderer Stelle „Alaaf de kölsche Kirmesen". Für den Kölner Karneval ist das „Alaaf" seit den frühen 1820er-Jahren nachweisbar. Ursprünglich aber steht das „Alaaf" nicht im Zusammenhang mit dem Karneval. Ebenso auch nicht das „Helau", das vermutlich 1603 aus Tirol überliefert ist. Bei den Kölner Karnevalisten erklang aber das „Alaaf" früher als bei den Düsseldorfern das „Helau". Bei ihnen ist es erst in den 1830er-Jahren zu hören. „Kölle Alaaf" wird immer dreimal ausgerufen, wobei man gleichzeitig einen Arm schwungvoll nach oben wirft.

Mit kölschen Grüßen Ihr

Dr. Michael Euler-Schmidt MA
Stellv. Direktor Kölnisches Stadtmuseum
Leiter der Abteilung zur Pflege und Erforschung des Kölnischen Brauchtums
Geschäftsführer des Vereins der Freunde und Förderer des Kölnischen Brauchtums e. V.

CityNEWS

GESCHÄFTSFÜHRER/HERAUSGEBER
Eugen Weis

VERLAG
CityNEWS Verlag
Alexander & Eugen Weis GbR
Hahnenstraße 12
50667 Köln
Tel.: 0221-474 39 23
Fax: 0221-474 39 25
info@citynews-koeln.de
www.citynews-koeln.de

BEIRAT
Claudia Stern (Inhaberin Vintage), Christian Kerner (Kanzlei AURIGA), Michael Korbmacher (Vorsitzender des Rings Lindenthaler Geschäftsleute e. V.), Hans-Werner Bartsch (Bürgermeister der Stadt Köln)

REDAKTIONSLEITUNG
Alexander Weis
a.weis@citynews-koeln.de

STELLVERTRETENDE REDAKTIONSLEITUNG
Matthias Ehlert
m.ehlert@citynews-koeln.de

CHEFREDAKTION
Astrid Waligura
a.waligura@citynews-koeln.de

REDAKTION
Rolf Kuhl, Kristina Laudenberg, Katharina Loof, Eugen Weis

GESTALTUNG
marketingtools kuhl
Daniela Schneider, Rolf Kuhl
Xantener Str. 145
50735 Köln I Tel.: 0221-760 68 06
www.kuhl-marketingtools.de

TITELCOLLAGE UND IDEE
Rolf Kuhl, Köln (Collageelemente fotolia und R. Kuhl)

FOTOS
Daniel Berbig, genannte Fotografen, sowie Kunden und privat

REALISATION UND ANZEIGENKOORDINATION
Alexander Weis
Tel.: 0221-474 39 24

ANZEIGEN
Sylvia Hebestreit
Gisela Schmitz-Pranghe
werbung@citynews-koeln.de

DRUCKKOORDINATION
ffh-Concept GmbH, Joachim Faust
Tel.: 02233-719 93 17

LEKTORAT
Ute Wendt

HAUSZUSTELLUNG
Rheinland Werbung GmbH & Co. KG Köln

VERTEILUNG
In Geschäften, Arztpraxen, Restaurants, Szenetreffs & Hotels und ausgewählten Privathaushalten

Kostenlose Verteilung an Haushalte im Kölner Zentrum, Westen, Süden und in den rechtsrheinischen Vororten Deutz, Dellbrück, Holweide, Thielenbruch, Brück und Rath-Heumar. Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 1.10.2012. 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 keine Gewähr. 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. Bei Nichtlieferung ohne Verschulden des Verlages oder infolge von Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag.

Die neue Mayersche am Neumarkt!

Die große Welt der Bücher ist nun wieder voll geöffnet. Besuchen Sie uns. Freuen Sie sich auf besondere Angebote und das neue Café *KaffeeFleck*. Ihre Mayersche am Neumarkt.

Mayersche Köln
Neumarkt 2, Tel.: 0221 / 20307-0

Mayersche.de

Kölsche Momente

Ein gutes
Neues Jahr
Erfolg und Gesundheit
wünscht Ihnen Ihre
Brauerei Reissdorf

Kölner Brautradition seit 1894

Kölschgenuss aus der Privat-Brauerei Reissdorf