

TOP OF THE TOPS

**TOP  
OF  
THE  
TOPS**

MAGAZIN

# BONN

Beethovenstadt

DAS LIFESTYLE-MAGAZIN FÜR DIE REGION

Ausgabe 3  
Herbst 2014  
20. Jahrgang  
4,- €

65031



TOP THEMA  
**WIRTSCHAFT**

## Victoria Appelbe

WIRTSCHAFTS-  
STANDORT BONN

## Golf für Eilige

DER 9-LOCH-SPRINT

## Wein, Wandern und Wellness

AUSFLUG AN DIE AHR

## TOP Sommer- Nacht

MAGISCHES  
EVENT AUF DER  
GODESBURG



4194988504004 00503

w w w . t o p - m a g a z i n . d e

# MEER FÜR DIE HAUT

*Sichtbare Verwandlung Tag für Tag*



Inspiriert von den heilenden Kräften des Meeres ist die einzigartige Miracle Broth™ das Herzstück der Crème de la Mer.

Sie wird behutsam von Hand aus nährstoffreichem Seetang gewonnen und versorgt die Haut tiefenwirksam mit Feuchtigkeit und neuer Energie. Die Ausstrahlung wird deutlich verbessert, feine Linien und Fältchen gemildert. Die Haut sieht geschmeidiger, straffer und nahezu alterslos aus.

[LaMer.de](http://LaMer.de)

# LA MER

Heute, morgen, ein Leben lang.

Parfümerie & Lingerie  
**VOLLMAR**

BONN | Sternstraße 64 | Tel.: (02 28) 63 79 01

# Liebe Leserinnen und Leser!

Wow, was für ein dickes Ding! Da staunten wir nicht schlecht, als sich uns jüngst bei einem Blick auf unsere Themenplanungs-Wand die explodierenden Ausmaße der aktuellen Herbstausgabe offenbarten. Das Ergebnis macht einiges her: Unglaubliche 750 Gramm, verteilt auf großartige 170 Seiten halten Sie gerade in Ihren Händen. Ein Rekord-Umfang, auf den wir mächtig stolz sind. Realisierbar war dies nur dank vieler treuer und auch neuer Partner, die sich gestern, heute und hoffentlich auch morgen in unser großes TOP-Netzwerk einbringen. Dafür an dieser Stelle unseren herzlichsten Dank!

Doch nicht nur die Masse macht's. Auch inhaltlich hat unsere Herbstausgabe einiges zu bieten. Den roten Faden liefert das TOP-Thema Wirtschaft. Ein breites Feld, das wir – ganz Lifestyle-Magazin – nicht nüchtern und eintönig, sondern aus völlig unterschiedlichen Perspektiven angegangen sind. So trafen wir zum Beispiel Victoria Appelbe, Chefin der Wirtschaftsförderung, zum Interview und baten sie um ihre Perspektive auf den Wirtschaftsstandort Bonn. Eher philosophisch wagt sich der Artikel „Leben und leben lassen“ an die Frage, welche Werte unsere Wirtschaft bestimmen. Ganz praktisch kommen dafür die Tipps zur Existenzgründung daher. Und auch die kreativen Mittagspausen-Rezepte sowie unser Plädoyer für mehr Ergonomie am Arbeitsplatz sind im weitesten Sinne vom TOP-Thema Wirtschaft inspiriert. Ein schöner Rundumschlag, finden wir.

Wenn Sie sich nun an die Lektüre machen und zu den Lesern gehören, die ein Magazin von vorne und nicht von hinten durchblättern, erwartet Sie zunächst eine opulente Bilderstrecke unserer 3. TOP Sommer-Nacht. Wir hoffen, dass die vielen Schnappschüsse auch nur annähernd einfangen können, was für einen herrlichen Sommerabend wir Ende August mit unseren Kunden, Partnern und Verlagsfreunden auf der Godesburg verbringen durften. Und dass unsere Gäste beim Durchblättern in genauso schönen Erinnerungen schwelgen wie wir.


In diesem Sinne wünschen wir viel Vergnügen beim Schmökern!



Foto: Uwe Vogt

  
Ralf Kern  
Verleger und Herausgeber

  
Hannah Welp  
Chefredakteurin

  
Marcus Bail  
Mitherausgeber



»Das etwas andere  
**MÖBELHAUS**  
mit ausgefallenen IDEEN  
und **PRODUKTEN.**«



**House&Living**

Königswinterer Str. 112-114  
im Möbel-Loft  
53227 Bonn-Beuel  
Tel.: 0228-4337244  
info@house-living.com  
www.house-living.com

Mo-Fr 11.00-19.00 Uhr  
Sa 10.00-16.00 Uhr

# Mehr als schönes Design **Ein Konzept.**



Wir unterstützen Sie dabei, Ihr Zuhause perfekt einzurichten.  
Darum können unsere Möbel an Ihre Bedürfnisse angepasst werden.  
Darum können Sie aus unterschiedlichen Modulen, Materialien und Farben wählen.  
Darum bieten wir Beratung an, um Ihre Wohnwünsche wahr werden zu lassen.  
Darum bieten wir mehr als nur Möbel. Ein Konzept.



# BoConcept® Bonn

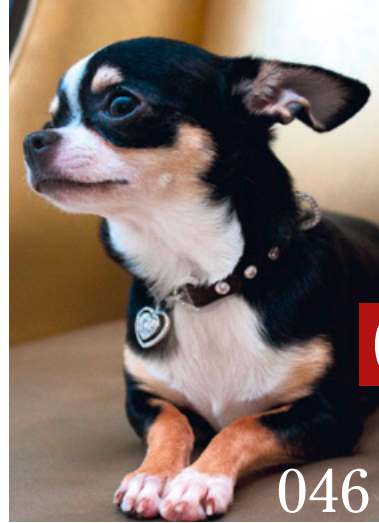
Urban Danish Design since 1952

Am Beethoven-Haus  
Friedrichstraße / Ecke Bonngasse  
Telefon 0228 3388550  
bonn@boconcept.de  
Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-19

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



030



046


042



# INHALT

TOP Magazin 3|2014




## TOP Menschen

- 014 TOP Sommer-Nacht – Netzwerken auf der Godesburg
- 034 Menschen – Ereignisse und Veranstaltungen aus Bonn und der Region
- 042  Nachgefragt – Wirtschaftsförderin Victoria Appelbe


## TOP Lebensart

- 046  Luxus-Highlights – Für den großen Geldbeutel
- 052 Must Haves – TOP Women
- 054 Must Haves – TOP Men

## TOP Wirtschaft

- 076  Bonner Wirtschaftsgespräche
- 080  Existenzgründung – Erste Schritte in die Selbstständigkeit
- 084  Einblicke – Hinter der gläsernen Fassade des Post Towers
- 088 Ratgeber Recht: Jeder kann Stiften – aber wie?

## TOP Gesundheit

- 098  Wenn der Rücken schmerzt – Ergonomie am Arbeitsplatz
- 144 Ratgeber Tier – Reisen mit Hund



054



084



098



appelrath.com



AJ | ARMANI JEANS

BOSS  
HUGO BOSS

BURBERRY  
London

GAASTRA

GANT

LIEBESKIND  
Berlin

LUISA CERANO

MARCCAIN

Marc O'Polo

REPEAT

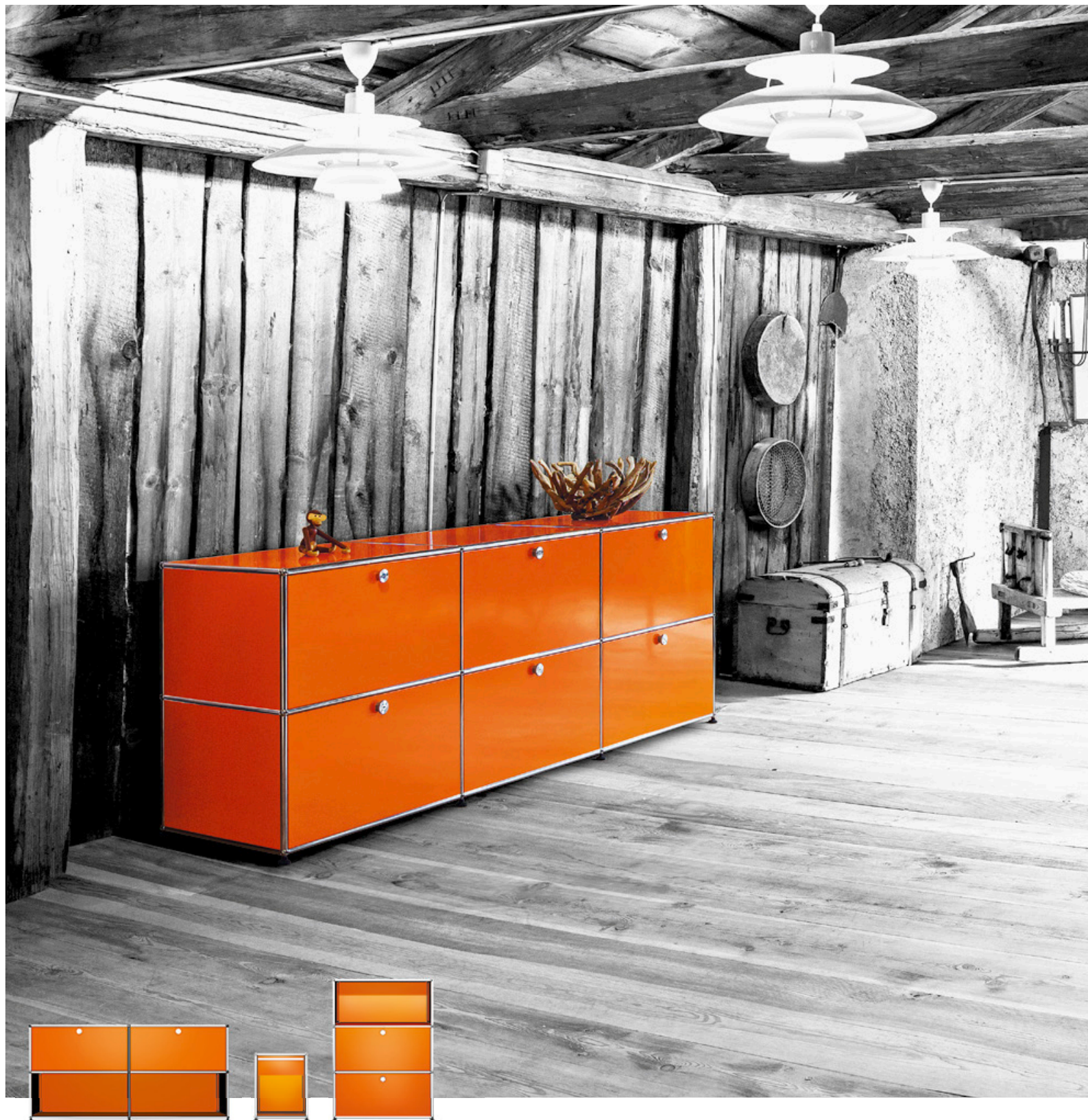
rich&royal

WEEKEND  
MaxMara

AC

# AppelrathCüpper

Poststraße 26 · Bonn



**Design**Concept  
**Wohn**Concept  
**Büro**Concept



**BüroConcept + RaumDesign · Strotmann OHG**  
www.bueroconcept.de · info@bueroconcept.de  
Brüdergasse 31 · Belderberg 9 + 2 · 53111 Bonn  
Tel.: 02 28 - 60 44 6-0 · Fax: 02 28 - 60 44 6-66





**Stilmix** Der Reiz liegt im Spiel mit den  
Gegensätzen – USM Möbelbausysteme  
harmonieren mit jeder Lebensart.

Fragen Sie nach detaillierten Unterlagen  
beim autorisierten Fachhandel.

**USM**  
Möbelbausysteme

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



116





154


# INHALT

TOP Magazin 3|2014



## TOP Freizeit

- 116**  Golf für Eilige – Der 9-Loch-Sprint
- 122 111 Orte in Bonn, die man gesehen haben muss
- 130**  Wein, Wandern, Wellness – Ausflug an die Ahr
- 136 Feuer und Flamme – TOP Grillevent
- 140 Sport in der Region – Luftsport am Flughafen Bonn-Handlar


## TOP Kultur

- 142  Leben und leben lassen – Werte in der Wirtschaft
- 150 KultTour – Terminkalender für Bonn und die Region

## TOP Genuss

- 154  Göttliche Genüsse – TOP Kochevent
- 158  Käsestulle war gestern – Rezepte für die Mittagspause
- 164 Gastro News – Neues aus der Gastronomie
- 166 TOP Gastro Guide – Restaurants in Bonn und der Region

## TOP Rubriken

- 003 Editorial
- 006 Inhalt
- 146  Kolumne
- 170 Impressum



144



140



160



130

GOLDSCHMIEDE

*Vassiliou*



[www.vassiliou-juwelier.de](http://www.vassiliou-juwelier.de)

Sternstraße 60  
53111 Bonn

TOP OF THE TOPS

# TOP

MAGAZIN

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





# WIR NEHMEN DIE BESTEN **NETWORKER** ZU UNSEREM VORBILD.

Seit 1995 vernetzt das TOP MAGAZIN Bonn Sie mit Ihren Lesern, Kunden und Partnern.



WIR ZIEHEN **ANDERE SEITEN** AUF!



Autos • Freizeit • Gastronomie • Genuss • Geschichte • Gesellschaft • Kultur • Lebensart • Luxus  
Medizin • Menschen • Mode • Schönheit • Sport • Technik • Unternehmen • Wellness • Wirtschaft

# 3. TOP SOMMER-NACHT

## Was für ein Fest!

TOP Magazin Bonn lud zur 3. TOP Sommer-Nacht auf die Godesburg.

Vielleicht war es gutes Karma oder einfach nur verdammt viel Glück – offenbar schien es Petrus gut mit uns zu meinen und verscheuchte pünktlich zum Start der TOP Sommer-Nacht die Regenwolken über Bad Godesberg. So stand einem herrlichen Abend in den alten Gemäuern der neu sanierten Godesburg nichts mehr im Wege.

Bereits zum dritten Mal rollte das TOP Magazin Bonn seinen Kunden und Partnern den roten Sommer-Nacht-Teppich aus. Viele waren der Einladung gefolgt und freuten sich über die grandiose Aussicht, auserlesene Köstlichkeiten und eine abwechslungsreiche Unterhaltung. Zu den

musikalischen Höhepunkten zählte der Auftritt des Ensembles BEATHoven, einer Abordnung des Beethoven-Orchsters, die klassische mit modernen Melodien verbindet. Für Gänsehaut sorgte Sopranistin Christine Gogolin, die gemeinsam mit den Beethovenmusikern das Trinklied aus Verdis „La Traviata“ performte. Zwischenzeitlich übernahmen das Jazz- und Swing-Quartett Drenski, der DJ Frank Berlebach und der Dudelsackspieler Norbert Müller das musikalische Zepter.

Um das leibliche Wohl der Gäste kümmerte sich das Godesburg-Team sowie unzählige Sponsoren, die den Abend mit einem internationalen Feinschmecker-Buffer sowie frischen Austern, süßen Pralinen, spritzigen Erfrischungen und köstlichen Weinen zu etwas ganz Beson-

derem machten. Ihnen allen gebührt an dieser Stelle noch einmal ein herzlichster Dank!

Das lustige Highlight des Abend bescherte der beherzte Einsatz vier „cooler Jungs“: Verleger Ralf Kern war kurz vor dem Event für die ALS Ice Bucket Challenge nominiert worden und stellte sich wagemutig der eiskalten Herausforderung. Doch nicht alleine: Gleich vor Ort nominierte er drei Mitstreiter, die gemeinsam mit ihm in einen Wasserbottich stiegen und tapfer die Eis-Dusche des TOP-Teams ertrugen. So sorgten sie nicht nur für unzählige Lacher, sondern taten auch noch etwas Gutes. Die Spenden gingen an den Bunten Kreis Rheinland und die Beta Humanitarian Help. **HW** ■

Fotos: Uwe Vogt, Wolfgang Hübner-Stauf



Gastgeberinnen-Duo Lydia Lohmeier und Marion Hauck (beide Restaurant Godesburg)



Herzlich willkommen an Bord: die neue Chefredakteurin Hannah Welp





Ayla Öztürk-Banha und Manuela Banha  
(beide 2gether Concert)



Armin Nisic, Hauke Mörsch und Henning Bargmann  
(alle BMW Niederlassung Bonn)



Dirk Müller und Melanie Berner  
(beide Dirk Müller Gebäudedienste)



Martin und Gabriele Hergarten  
(beide Parfümerie und Lingerie Vollmar)



Christoph Dubois und Klaus Velten  
(beide Kochatelier Bonn)



Oliver und Doris Hoffmann  
(beide Juwelier Oliver Hoffmann)



Ömür Pak (Oral Design) und Dr. Natalie Paulsen  
(Zahnarztpraxis Dr. Paulsen)



Wolfgang Griebel  
(IHK Bonn / Rhein-Sieg)



Inka Orth (Bunter Kreis Rheinland) und  
Ralph Orth (Area Consult)



Peter Küpper und Imke von Bornstaedt-  
Küpper (beide Josef Küpper Söhne)



Rainer und Marlies Haase  
(beide Zahnästhetik Rainer Haase)



Dr. Andreas K. Cordes und Dr. Armin Ensgraber  
(beide Hochkreuz Augenklinik & Laserzentrum)



Axel Fassbender (Germania Gebäudedienste)  
und Carina Fassbender (Hotel Bonn City)



Christoph Glaser  
(Hilton Hotel Bonn)



Werner Enzinger und Gani Parduzi  
(beide Lichthaus Enzinger)



# Glitzer & Glamour

EHRlich · TRENDIG  
& ERSTAUNLICH GÜNSTIG  
...EINFACH NUR WOHLFÜHLEN

# Lammerz

FASHIONISTAS

Thomas-Mann-Str. 33 | 53111 Bonn | Tel.: (0228) 97663424  
Öffnungszeiten Mo-Sa 11.00-18.00 Uhr  
[www.facebook.com/lammerzfashionista](http://www.facebook.com/lammerzfashionista)



Manuela Erdmann (PWS Spielhallenbetriebe), Prof. Dr. Heinz Erdmann (Bundesamt für Naturschutz) und Angelika Hunke (Vermietungsgesellschaft Peter Wild)



Marc Ernesti (Commerzbank Bonn – Wealth Management)



Ingrid Leidigkeit-Strotmann (DesignConcept WohnConcept BüroConcept) und Dr. Patrick Ferdinand (Augenarztpraxis Dr. Ferdinand)



Richard Schmitz (Schmitz Baukunst), Reiner Huthmacher (Gothaer Bezirksdirektion), Tamae Meixner (Meixner & Friends), Dirk Vögeli (Karosserie & Lackier Centrum Vögeli) und Manfred Limbach (Limbach-Secur)



Dr. Franz Rottländer (RKG)



Katja Dynewski (Bonner Medienclub)



Thomas Mroch (Immobilienkontor Mroch & Newman), Mechthild und Alfred-Philipp Westenhöfer (beide Puppenkönig Westenhöfer)



Werner Bungert (Sleeping Art) und Hans-Jürgen Esser (Bonner Küchenstudio)



Marcus Bail und Ralf Kern (beide TOP Magazin Bonn) bedanken sich bei allen Gästen für ihr Kommen



Rosario Granatella, Uschi Granatella und Giuseppe Granatella (alle Granatella Eis)



Marion Hauck (Restaurant Godesburg) und Marius Singer (Künstler)



Hannah Welp (TOP Magazin Bonn) und Daniela Böhme (Klosterkirche-Hennef)



Manuela Offenhaus (Blumen und Deko Offenhaus)



Ein Hauch Kuba aus dem Bonner Pfeiffen & Cigarrenhaus



Timo Kazmierczak und Nadine Bonerath (beide impuls Finanzmanagement)



Lisa Vähröder und Alexander Thelen (beide Golf-Club Schloss Miel), Andrea Hoffmeister (Golf-Club Schloss Miel Restaurant Belderbusch)





# Schärfer als je zuvor. Der neue Audi TT.

Eine Silhouette, die sich abhebt. Ein Statement. Geformt aus purem Design. Der neue Audi TT\*. Besonders markant: die Grafik der optionalen Audi Matrix LED-Scheinwerfer. Futuristisch, progressiv und gleichzeitig zeitlos. Das gilt auch für sein Interieur mit dem Audi virtual cockpit, das serienmäßige digitale Kombiinstrument. Der Vortrieb seiner TFSI- und TDI-Motoren wird Sie begeistern, genauso wie die Traktion des optionalen, permanenten Allradantriebs quattro® und die Effizienz des 2.0 TDI ultra\*\*. Der neue Audi TT. Angelehnt an seine Vorgänger. Und dennoch völlig neu.

\* Kraftstoffverbrauch l/100 km: kombiniert 6,4 – 4,2; CO<sub>2</sub>-Emission g/km: kombiniert 149 – 110

\*\* Kraftstoffverbrauch l/100 km: kombiniert 4,2; CO<sub>2</sub>-Emission g/km: kombiniert 110; Effizienzklasse A

Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes.

**Jetzt bei uns vorbestellen.**

**AUTO**  
**THOMAS**  
BONN • KÖNIGSWINTER • BLANKENHEIM  
Audi R8 Partner

Heinrich Thomas GmbH & Co. KG  
Königswinterer Str. 444  
53227 Bonn  
Tel.: 02 28 / 44 91-1 20  
info@auto-thomas.de, www.auto-thomas.de

\* Klar, man nennt uns Steuerberater.

Aber viel lieber beraten wir Menschen.



\* Bonn  
 Hohe Straße 73  
 53119 Bonn  
 Fon 0228.98388-0

\* Bornheim  
 Adenauerallee 45-49  
 53332 Bornheim  
 Fon 02222.9401-0

\* Köln  
 Gustav-Heinemann-Ufer 72c  
 50968 Köln  
 Fon 0221.292136-0



Regina Schäfer und Gilbert Kortendieck  
 (beide ReiseCenter Duisdorf)



Alexandra Paus und Rüdiger Kranz  
 (beide Kranz Parkhotel)



Dr. Michael Ramirez-Schulschenk  
 (Gemeinschaftspraxis für Urologie)



Tanja und Karina Kröber  
 (beide Kröber Hören+Sehen)



Sonja Schön (Schön Reisen), Kirsten Lammerz (Lammerz Fashionistas), Alexandra Genzen (Musicalsängerin)



Milca und Jan Künster  
 (Künstler)



Andreas Wunsch und Andreas Büchel  
 (beide ComputerWunsch)



Holger Schwan und Manuela Markus  
 (beide ProjektService XXL)



Jannis Vassiliou (Juwelier Vassiliou) und Carl-Theo Larenz (BMW Niederlassung Bonn)



Guido Lepper und Susanne van de Loos  
 (beide Guido Lepper – Mode für Männer)



www.facebook.com/PMPGSteuerberatungsgesellschaft



Rudolf Litschel und Christina Meyer  
(beide Holzbau Litschel)



Marion Hauck (Restaurant Godesburg) und  
Lydia Lohmeier (DaCapo – das besondere Restaurant)



Verena Parth und Till Martin Ritter  
(beide BoConcept Bonn)



Norbert Minwegen und Silke Klütsch (beide Sparkasse KölnBonn),  
Simon Hansch (SWB Energie und Wasser)



Nina Probst (Traffic Productions), Erbil Türkdamar und Zeyna Saba (beide Hochkreuz  
Augenklinik+Laserzentrum), Fritz Saba (Universitätsklinikum Bonn)



Brigitte Grüll (ehem. Bad Godesberg Stadtmar-  
keting) und Jürgen Bruder (TOP Magazin Bonn)



Katharina Tetapel (Gesundheitshaus), Christian Sancu  
(TA Rheinland) und Magdalena Nitz (Universitätsklinikum Bonn)



Nicole und Sascha Piprek  
(beide SP Medienservice)



Immer wieder gerne Gast:  
die blaue Couch der SWB



Patrick und Kristina Schröder (beide Generali  
Direktion Schröder & Partner)



Ulrich W. Jünger (Bonn Region Convention Bureau), Udo Schäfer  
und Thomas von dem Bruch (beide Tourismus & Congress)

# Konjunkturspritze für den Mittelstand

Ich bin dabei!  
Nur wir sind Bonn Rhein-Sieg



## Investitionen für die Region

### Sonderkreditprogramm für Mitglieder\*

- für zinsvergünstigte Investitionsdarlehen
- Kreditvolumen von 25.000 bis 500.000 Euro
- Laufzeit 48 oder 60 Monate

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

Firmenkunden  
Volksbank Bonn Rhein-Sieg



\* Voraussetzung ist eine Mitgliedschaft bei der Volksbank Bonn Rhein-Sieg. Bonität vorausgesetzt. Bankübliche Besicherung. Die zinsgünstige Sonderkondition wird tagesaktuell und individuell ermittelt. Gütig während der Verfügbarkeit des Sonderkontingents. Für Existenzgründungsdarlehen und Forwarddarlehen gelten gesonderte Eckwerte.

MENSCHEN



Farid Ramezanzadeh und Rainer Schumacher  
(beide Shaker's American Bar & Restaurant)



Ali H. und Lisa Karimi, Kamran und Eli Makhdoumi  
(alle Orientteppich Castell)



Nadim Ledschbor (Ledschbor Print Media),  
Andrea und Martin Sperling (beide Adentes)



Eine süße Verführung  
von Granatella Eis



Jürgen und Karina Schneider (beide  
Betten & Dekorationen Schneider)



Susanne Speh-Kirschbaum (Lesezirkel West)  
und Christian Speh (a-paxx Personalmanagement)



Robert Weber (Odontra.de) und  
Dr. Katalin Weber (Zahnarztpraxis Dr. Weber)



Andreas Bohl  
(Pernod Ricard Deutschland)



Victoria Caspari  
(Drive + Training)



Bilginur Yilmaz (Work4Media),  
Micheale Dum-Raida (TOP of the TOPS)



Christoph und Anja Kappes  
(beide C.K. Die ErlebnisGastronomie)



Michael Hagemann und Dessislava  
Fromwald (beide Hair & Beauty Hagemann)



Dr. Dirk Völzke (Strahlen-  
therapie Bonn-Rhein-Sieg)



Thomas Hetzer und Markus Kemp  
(beide Porsche Zentrum Bonn)



Norbert Minwegen (Sparkasse KölnBonn) und  
Simon Hansch (SWB Energie und Wasser)

NOMOS  
GLASHÜTTE



Mit Tiefseetauchschein und Hochseepatent: Ahoi Atlantik

**KERSTING**

*Der feine Juwelier in Bonn*

---

*Sternstraße 38 ' T (0228) 63 24 30 ' [www.juwelier-kersting.de](http://www.juwelier-kersting.de)*

# IHRE AUGENÄRZTE IM ZENTRUM



- Ambulante Operationen
- Laserdiagnostik und Therapie
- Orthoptik (Sehschule)



**DR. PATRICK FERDINAND  
DR. HEIKE STOLP**



Friedensplatz 9 · 53111 Bonn

Tel. (0228) 97 66 75 75  
web [www.augenarztbonn.de](http://www.augenarztbonn.de)

## MENSCHEN



Edle Tropfen aus dem Hause Wein Cabinet –  
Mario und Jürgen Briem



Helmut Schlotawa  
(Kraft Immobilien)



Dr. Bernd und Claudia Welker  
(beide Praxis Dr. Welker)



Alexander Schmidtke  
(Schmidtke Dentaltechnik)



Ein herzliches Dankeschön  
an das Team vom Restaurant Godesburg!



Jan Nelles und Christian Savelsberg  
(beide Flamant Bonn)



Jürgen Hindenberg (IHK Bonn / Rhein-Sieg) und  
Ulf Winkelbrandt (Feldmann Optik)



Exklusiver Shuttle-Service  
mit Audi-Flotte von Auto Thomas



Isolde und Karl-Heinz Udelhofen (beide Schmuck-Design Udelhofen)



Das Team von Shaker's sorgte für einen leckeren Willkommensdrink und Mixgetränke



Susanne Heraucourt (Fotografie Susanne Heraucourt)



Maren Wenzel und Stephan Schwill (beide Brandingservice), Thomas Hetzer (Porsche Zentrum Bonn)



Simon Schneider (sime.de) und Ralf Thren (Deutsche BauGrund)



Volker Bröker (Köchling Internationale Schuhmode)



Margarita Robichon (Ristorante Caminetto)



Niko Schmitz und Nina Romm (beide Valeo Personal Training)

## BONNER UNTERNEHMERINNEN

TRAGEN BRILLEN VON:



**KROBER**  
HÖREN + SEHEN

KRÖBER HÖREN+SEHEN  
Sternstr. 73 · 53111 Bonn  
Tel. 0228/636068  
www.optik-kroeber.de

MENSCHEN



Ziad Jarrara, London Ha  
(beide Makiman Asian Food)



Andrea Gärtner (Tausendschön),  
Thomas Gärtner (RKG Autohandel)



Frische Austern aus Frankreich von  
Thierry Fournier (Pastis – Traiteur – Vin – Resto)



Prof. Dr. Alina Fratila (Jungbrunnen-Klinik),  
Marcus Bail (TOP Magazin Bonn)



Hannah Welp (TOP Magazin), Micheale Dum-Raida und Andrea Volksheimer  
(beide TOP of the TOPS), Janina Wallenfang (TOP Magazin)



Florale Träume von  
Morgentau Floristik



Thomas und Gabriele Kersting  
(beide Juwelier Kersting)



Victoria Caspari (Drive + Training) und  
Alexander Knauss (Meyer Köring Rechtsanwälte)



Großzügigen Gastgeberinnen  
gebührt großer Dank!



Mario Knepper (Meyer Köring Rechtsanwälte) und  
Erbil Türkdamar (Hochkreuz Augenklinik+Lasersontrum)



TOP OF THE TOPS

TOP  
TOP  
TOP

MAGAZIN

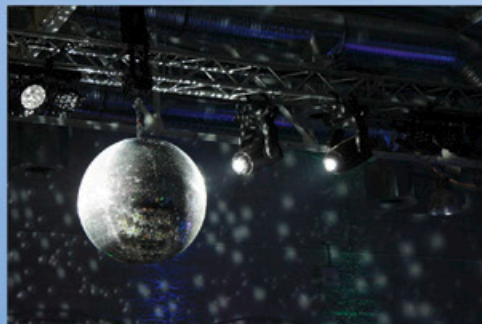
EVENT  
PARTNER

# Sound Design



....at all events!

Event-Service  
Medienproduktion  
Konferenzsysteme  
Veranstaltungstechnik



Find us on  
Facebook

[www.sound-design.tv](http://www.sound-design.tv)

SEIT 30 JAHREN IHR  
SYSTEMHAUS IN BONN.



Andreas Wunsch

- umfassende Beratung, Betreuung und Optimierung für Ihre IT-Services
- Betreuung und Wartung von komplexen Netzwerken
- Einrichtung und Migration von Netzwerken, Servern, Desktops, etc.



Andreas Büchel

- Server-, Desktop- und Speicher-Virtualisierung
- Firewall- und Sicherheitslösungen
- Virenschutz-Systeme



Wolfgang Hegelau

- Backup und Recovery
- Cloud-Services
- Dokumentenmanagement und -archivierung

**Computer Wunsch Systems  
GmbH & Co. KG**

Siebenmorgenweg 6 · 53229 Bonn

Tel.: (0228) 9733-0  
Fax: (0228) 9733-111  
vertrieb@wunsch.de  
www.wunsch.de

Öffnungszeiten:  
Mo-Fr von 09:00-18:00 Uhr

MENSCHEN



Andreas Reinermann, Thomas Goethe und Marius Macion  
(alle Auto Thomas)



Oliver Coppeneur (Confiserie  
Coppeneur et Compagnon)



Lagerfeueratmosphäre  
mit BonnGas



Rico Fenoglio (Wanted) und  
Tanja Heuser (Express)



Willi Weber (Bonner Pfeifen- und Cigarrenhaus) und  
Rosario Granatella (Granatella Eis)



Nicole und Frank Tolksdorf, Juan Pantaleon und Marina Wagner-Dick  
(alle Coca Cola Erfrischungsgetränke)



Smooth Jazz mit  
Dragen Drenski (Saxophon) und Band



Doreen Sattler (Beta Humanitarian Help), Sabine Heckmann (Beta Klinik), Harald Göbel (Beta Humanitarian Help), Dr. Daniel Sattler (Beta Klinik), Sigrid Martens und Beate Behrens-Ramberg (beide Beta Humanitarian Help)



Sponsoren-Dank an Martin Hergarten (Parfümerie und Lingerie Vollmar) für tolle Gastgeschenke



Highland-Cathedral by Norbert Müller



Ebenfalls ein Dank an Uwe Treskatis für die professionelle Filmdokumentation



Über ein Kunstwerk von Jan Künstler freut sich: Granatella Eis



Merci Thierry Fournier für die Köstlichkeiten aus Frankreich



Dank für PS-starke Porsche-Partnerschaft an Markus Kemp



Sponsor des kompletten Rahmenprogramms: Vermietungsgesellschaft Peter Wild – stellvertretend Manuela Erdmann



0800 Ever DJ

Anruf kostenfrei 3 8 3 6 8 5



REGIONAL PARTNER Bonn



MENSCHEN



Christine Gogolin und Ralf Kern (beide TOP Magazin Bonn) kündigen Beethoven an



Beethoven rockte klassisch unter der Leitung von Robert Ransburg (2. v.l.)



Beethoven – von klassisch bis rockig



Christine Gogolin (Sopran) mit spontaner Einlage beim Finale: dem Trinklied aus Verdis „La Traviata“



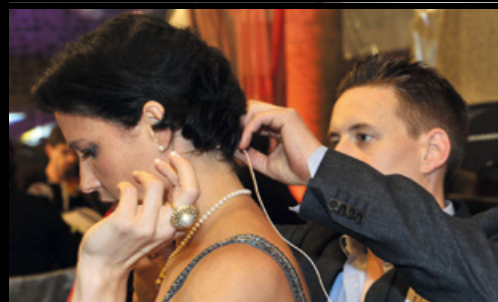
Frank Berlebach (0800 EventDJ) ergänzte professionell die Live-Acts des Abends



Oliver Klaas und Kathrin Neuenfeldt (beide Kieser Training Bonn)



Elisa Maria Ferreira de Sousa (Weinhaus im Turm) und Kai Kunau (Weingut Dreissigacker)



Perfekter Auftritt dank Event-Technik von SoundDesign





L I G N E®  
ST BARTH

The Spirit Of Nature



## ERLESENE ELIXIERE UND LOTIONEN

Mit exotischen Duftkompositionen und einzigartigen Spa-Behandlungen entführt LIGNE ST BARTH in eine Welt der karibischen Entspannung.

NEU & EXKLUSIV IN BONN

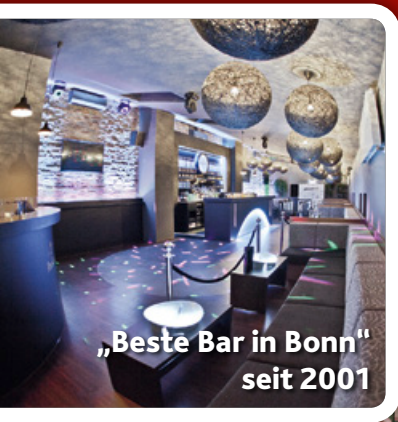


VOLLMAR

SKINCARE CENTER

Bonn Innenstadt

Münsterplatz 23 · Tel.: (0228) 94499866



Ab sofort finden Sie  
in der zweiten Etage unsere  
klimatisierte **Club-Lounge**.

Eine ideale Erweiterung für Ihre Feiern,  
Gesellschaften und Empfänge



**Shaker's** American Bar & Restaurant  
Bornheimer Str. 26 | 53111 Bonn  
fon: +49 228 - 98 14 49 0  
info@shakers-bonn.de  
[www.shakers-bonn.de](http://www.shakers-bonn.de)

**Öffnungszeiten:**

Mo-Di: 17.00-01.00 Uhr  
Mi-Do: 17.00-02.00 Uhr  
Fr-Sa: 17.00-03.00 Uhr  
So: 16.00-01.00 Uhr

[www.cocktailacademy-bonn.de](http://www.cocktailacademy-bonn.de)

MENSCHEN



Süße Verführung  
von Coppeneur Chocolatier



Dr. Stephan Dornbusch  
(Meyer Köring Rechtsanwälte)



Judith Blattner (Auto Thomas) und  
Marcus Bail (TOP Magazin Bonn)



Welcome!



Brigitte Grüll (ehem. Bad Godesberg Stadtmarketing) und  
Karina Kröber (City Marketing Bonn)



Astrid Knop-Kurpiers und Stefan Manderscheid  
(beide Kurpiers-Pirschel-Manderscheid Steuerberater)





Oana Gavril, Jasmin Coppeneur (beide Confiserie Coppeneur et Compagnon)



Thomas Gerwing  
(Gerwing Söhne)

Andrea Tannenbaum (Sparkasse KölnBonn), Guido Tannenbaum (V+R Immobilien),  
Edith Müller und Franz Josef Scharfenstein (beide Montana Wohnungsbau)



Malte C. Boecker (Beethovenhaus Bonn), Marion Hauck (Restaurant Godesburg),  
Anne Beikircher (Künstlerin) und Konrad Beikircher (Kabarettist und Autor)



Manuela Banha und Ayla Öztürk-Banha (beide Zgether Concert),  
Manuela Erdmann (PWS Spielhallenbetriebe)



Lillet – der Sommer-Szene-Cocktail 2014



**GUIDO LEPPER**

**Mode für Männer**

Bräutigamsausstattung & Gesellschaftskleidung  
Stiftsplatz Nr. 5 | 53111 Bonn  
Tel.: 0228.6296850

[www.guido-lepper.de](http://www.guido-lepper.de)

MENSCHEN



Claus Trilling (Autohaus Nossmann) und Marcus Bail (TOP Magazin Bonn)



Marc Ulrich (Die Marketingflotte) und Ralph Orth (Area Consult)



Susanne Glockmann und Kai Krazeise (beide Kai Immobilien)



Peter Heerd (Heerdt Einrichtungsweisend) im Gespräch



Anca Manderscheid und Christoph Kurpiers (beide Kurpiers-Pirschel-Manderscheid Steuerberater)



Joachim Jung (Akademischer Cirkel) und Dr. Marina Jung-Borisova (Deutsche Welle)



Kirsten Lammerz (Lammerz Fashionistas), Gabriele Hergarten (Parfümerie & Lingerie Vollmar), Jannis Vassiliou (Juwelier Vassiliou), Tanja Leven und Romy Britten (beide Parfümerie & Lingerie Vollmar), Alexandra Genzen (Musicalsängerin)



Thomas Hetzer (Porsche Zentrum Bonn), Ralf Thren (Deutsche Baugrund), Simon Schneider (sime.de), Rosario Granatella (Granatella Eis), Hans-Joachim Fandel (Klangwelle Deutschland)



Süffiges Bönnsch aus Bonn



Robert Weber (Odontra.de) und Susanne Glockmann (Kai Immobilien)



Sebastian Hohberg (Pianist) und Claudia Welker (Praxis Dr. Welker)



3. TOP Sommer-Nacht





Die Spenden gingen an Bunter Kreis Rheinland und Beta Humanitarian Help

Die Nominierten der Ice-Bucket-Challenge: Holger Schwan, Martin Hergarten, Markus Kemp und Ralf Kern



8 Grad...  
brrrrr...

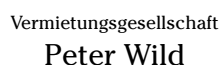


Wie die Challenge gemeister wird



Die Helden der Ice-Bucket-Challenge

# Wir danken unseren Partnern und Sponsoren





Dr. Guido Westerwelle, Dr. Eckart von Hirschhausen und Helmut Andreas Hartwig

## Festliche Operngala zugunsten der AIDS-Stiftung

Die 3. Festliche Operngala in Bonn zugunsten der Deutschen AIDS-Stiftung war neben dem künstlerischen auch ein finanzieller Erfolg. Insgesamt kamen 122.800 Euro für notleidende Menschen mit HIV und AIDS zusammen – der bislang höchste in Bonn erzielte Erlös einer Operngala. Die Summe ergibt sich aus dem Verkauf der Karten, den Spenden der Kuratoriumsmitglieder und weiterer Unterstützer sowie den Förderbeträgen

der Sponsoren. Auch künstlerisch war der Abend, unter der künstlerischen Leitung von Dr. Alard von Rohr, ein voller Erfolg. Auf der Bühne standen die Sopranistinnen Miriam Clark und Roberta Invernizzi, die Gesangssolistinnen und -solisten Hanna-Elisabeth Müller, Edgardo Rocha, Michael Nagy, Nino Surguladze und Kristina Mkhitarian, die Mezzosopranistin Enkelejda Shkosa, der Tenor Vincent Schirmmacher sowie

der Bariton Alessio Arduini. Aber auch der Chor des Theater Bonn sowie das Beethoven Orchester Bonn unterstützten die Operngala mit musikalischen Beiträgen. Sie alle verzichteten auf ihre Gage und begeisterten das Publikum mit einem breitgefächerten Programm. Der Erlös der 3. Festlichen Operngala wird Menschen mit HIV/AIDS in Not im Rheinland und dem südlichen Afrika zugutekommen. ■

Fotos: Deutsche AIDS-Stiftung / Beu

## Klangwelle zieht um

Die Klangwelle geht nun doch weiter. Zwar dürfen sich nicht mehr die Bonner über das Wasser-, Laser-, Licht- und Musikspektakel freuen, dafür aber umso mehr die Bewohner des idyllischen Kurortes Bad Neuenahr-Ahrweiler. Denn dort wird dieses Jahr die zehnte Jubiläums-Klangwelle stattfinden. Vom 8. bis zum 12. Oktober begeistern Veranstalter Hans-Joachim Fandel, Hans-Wilhelm Eichholz und der künstlerische Leiter Roland Nenzel nun die Besucher im Kurpark der malerischen Stadt.

Besonders freut das Bürgermeister Guido Orthen: „Wasser ist unser Element. Die sich durch die Stadt windende Ahr, unsere zahlreichen Brunnen und Wasserspiele und nicht zuletzt unsere

Thermal- und Heilquellen – all dies können wir mit der Klangwelle abbilden.“ Auch Christian Senk, Chef der veranstaltenden Heilbad GmbH, jubelt: „Wir freuen uns sehr, dass es uns gelungen ist, die Klangwelle nach Bad Neuenahr-Ahrweiler zu holen.“ Aber einige Änderungen gibt es doch. Das Spektakel, das in Bonn ganze zehn Tage begeisterte, wird in diesem Jahr nur an fünf Tagen zu bestaunen sein. Wie gehabt jedoch in drei Blöcken: Klassik, Rock/Pop und rheinisch. Allerdings kostet das Event im Jubiläumsjahr erstmals Eintritt für die Besucher. Erwachsene zahlen 8 Euro, Kinder (6 bis 18 Jahre) 4 Euro. ■

» Mehr Infos auf: [www.das-heilbad.de](http://www.das-heilbad.de)



Fotos: Matthias Zepper



10 Jahre

# Hochkreuz

Dr. Andreas K. Cordes und Erbil Türkdamar leiten heute die Hochkreuz Augenklinik+Laserzentrum.

**G**anze 10 Jahre ist es her, dass die Hochkreuz Augenklinik ihren ersten Patienten behandelte. Damals, Ende Juni 2004, standen Dr. Peter Brauweiler, Professor Hans-Reinhard Koch und Kasem Taya hinter der Gründung des innovativen Hochkreuz-Konzepts, das heute zu der Adresse für die operative Behandlung von Augenleiden geworden ist. Mittlerweile haben Erbil Türkdamar und Dr. Andreas K. Cordes die Leitung der Klinik übernommen, deren Team sich über den täglichen Arbeitsalltag hinaus mit ganz viel Herz für junge Künstler und wohltätige Zwecke einsetzt. So veranstalten die Klinikhaber regelmäßig Vernissagen oder unterstützen das Junge Theater Bonn

sowie den Beuler Karneval. Auch die Weihnachtsaktion zugunsten des CJG Hermann-Josef-Hauses hat mittlerweile Tradition: Hierbei gestalten Kinder und Jugendliche selbstgebastelte Sterne mit einem Geschenkwunsch. In der Hochkreuz Augenklinik schmücken diese dann einen Weihnachtsbaum und können von Ärzten sowie Patienten mitgenommen und eingelöst werden. Zur Jubiläumsfeier anlässlich des zehnten Geburtstages hatte das Team eine ähnlich tolle Idee: Statt eines teuren Feuerwerks investierte es in Kochbücher, die als Geschenk an die Gäste ausgegeben wurden. Natürlich zu einem guten Zweck: 50 Prozent der Erlöse fließen an ein Frauenprojekt. ■

Fotos: Fritz Sabba



Hochkreuz-Gründer  
Dr. Peter Brauweiler



**CORPUS SIREO**  
Immobilienmakler der Sparkasse KölnBonn

## Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?

Wir auch! Gemeinsam mit Ihnen und der **Sparkasse KölnBonn**.



Herr Björn Höver  
Bonn-Zentrum



Herr Dean Mirgeler  
Bonn-Süd/West



Herr Gerd Honnef  
Bonn-Beuel



Herr Marcus Görrig  
Bonn-Bad Godesberg



Herr Nico von Ahlen  
Bonn-Bad Godesberg

**Ihr Ziel ist unser Ziel: Bonns erste Adresse in Sachen Immobilien**

Sie sind Eigentümer einer Immobilie und möchten diese verkaufen? Sie möchten kurzfristig einen zahlungskräftigen Käufer finden und gleichzeitig einen guten Preis erzielen?

Nutzen Sie unser einzigartiges Vertriebsnetzwerk in Zusammenarbeit mit der Sparkasse KölnBonn. CORPUS SIREO übernimmt für Sie die gesamte Abwicklung.

Informieren Sie sich jetzt unter Telefon  
0228 909051-0 oder  
[www.corpussireo.com/vb](http://www.corpussireo.com/vb)

Unser Partner:

 **Sparkasse  
KölnBonn**



adentes®

Medizinisches Versorgungszentrum  
für Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde

Alte Heerstrasse 14  
53757 Sankt Augustin

Tel.: 0 22 41 - 39 79 60

Netz: [www.adentes.de](http://www.adentes.de)  
Mail: [info@adentes.de](mailto:info@adentes.de)

MENSCHEN



## Ganz in Weiß: Dîner en blanc

**R**egnet's oder regnet's nicht? In diesem Jahr war das Dîner en blanc in der Bonner Friedrichstraße eine Zitterpartie bis zum Schluss. Pünktlich zum Auftakt konnten alle aufatmen: Es blieb doch trocken. So versammelten sich die ansässigen Unternehmer erneut in gewohnter Flash-Mob-Manier, sprich urplötzlich und unangemeldet, zum gemeinsamen Dinner. Zur Überraschung vieler Passanten kamen sie

gegen 19 Uhr aus ihren Läden, stellten in Windeseile Tische auf und füllten sie mit Speis und Trank – ganz in Weiß natürlich, von der Kleidung über die Tischdecken bis hin zum Blumenschmuck. Ein herrlicher Anblick! Ob die Friedrichsträßler ihre weiße Flash-Mob-Tradition auch im kommenden Jahr fortführen werden? Schön wär's! Wie gewohnt, bleiben die Pläne aber streng geheim. ■

Foto: Roland Goseberg / Rheinlinie



## Das passt! Der Graf liebt Haribo-Lakritze

**Z**um Start der zweiten Konzert-Hälfte der Kunst!Rasen-Konzerte am 23. August begeisterte der Graf mit seiner Band Unheilig. Und das war nicht sein erster Bonn-Auftritt. „Wir haben schon auf der Museumsmeile und vor Jahren im Brückenforum gespielt. Es waren tolle Konzerte“, so der Graf. „Leider hatte ich bisher nicht die Gelegenheit, mir die Stadt privat anzusehen. Das ist immer sehr schwierig, wenn man auf Tour ist. Man kommt kurz vorher an, probt und

spielt das Konzert und ist wieder weg. Und da Bonn nicht weit weg von meiner Heimatstadt Aachen ist, fahre ich auch immer nach Hause. Da schmeckt das Rührei morgens doch am besten.“

Aber eine Leidenschaft verbindet ihn mit Bonn: „Ich liebe Haribo-Lakritze. Wenn ich vor dem Fernseher sitze, habe ich immer eine große Tupperdose Lakritze auf dem Schoß, die ich esse. Das merke ich schnell, wenn die Hemden spannen.“ ■

Foto: Erik Weiss

## Montana schafft neuen Lebensraum

Montana-Geschäftsführer Franz J. Scharfenstein bei der feierlichen Enthüllung des Bauschildes.

Mit der Enthüllung des Bauschildes eröffnete die Montana Wohnungsbau gemeinsam mit der V+R Immobilien GmbH Anfang August offiziell den nächsten Bauabschnitt in der Röttgener Heide. 86 Einfamilien-Doppelhaushälften und vier Reihenhäuser befinden sich schon im Bau, nun sollen 23 hochwertige Eigentumswohnungen, verteilt auf drei Mehrfamilienhäuser, entstehen. Die geplante Ausstattung der zwischen 62 und 178 m<sup>2</sup> großen, modernen Wohnungen kann sich sehen lassen: Fußbodenheizung, edle Bodenbeläge, exklusive Bäder sowie Balkon oder Terrasse. Montana und die V+R Immobilien GmbH sind überwältigt von



dem beträchtlichen Interesse: Ein Großteil der Häuser in der grünen, aber dennoch stadtnahen Wohnlage ist bereits verkauft und auch für die Eigentumswohnungen gab es schon vor Vermarktungsbeginn unzählige Anfragen. ■



Marc Ulrich, Wolfgang Clement und Giacomo Iacovelli

## Marketingflotte ist Top-Arbeitgeber

Große Freude bei Marc Ulrich – Die Marketingflotte: Das Unternehmen aus Bad Neuenahr-Ahrweiler ist als einer der besten Arbeitgeber Deutschlands mit dem Top-Job-Award ausgezeichnet worden. Top-Job-Mentor Wolfgang Clement ehrte die Marketing- und Eventagentur auf dem Deutschen Mittelstands-Summit in Essen. In dem seit 2002 von Compamedia ausgerichteten Unternehmensvergleich konnte die

Marketingflotte vor allem in den Kategorien „Kultur & Kommunikation“ sowie „Mitarbeiterentwicklung und -perspektive“ überzeugen. Der Betrieb mit 40 Mitarbeitern setzt seit der Gründung im Jahr 2000 auf Teamgeist, Herzblut und eine starke Persönlichkeitsentwicklung der einzelnen Crew-Mitglieder. Der Weg vom Praktikum bis zu einer verantwortlichen Position ist bei der inhabergeführten Firma oft nicht weit. ■



Feine Käse  
am Schloß  
SARTER

## Metzgerei Sarter

Inh. H-P. Wingen GmbH  
Clemens-August-Str. 27 · 53115 Bonn  
Fon: 0 22 8 / 63 62 68 · Fax: 0 22 8 / 63 62 00  
Email: metzgerei@sarter.de

www.sarter.de

MENSCHEN ANZEIGEN



## Kranz Parkhotel Golfturnier

Bernd Kranz, Alexandra Paus und  
Rüdiger Kranz (alle Kranz Parkhotel)  
sowie Gero Bücher (GB Consulting)

Zum mittlerweile vierten Mal richtete das Kranz Parkhotel im August gemeinsam mit der professionellen Golfagentur GB Consulting ein Golfturnier auf dem Golfplatz Rhein Sieg in Hennef aus. Wie in den vergangenen Jahren hatte sich das Hotel-Team vor allem die Rundumverpflegung der Golfspieler während und nach dem Spiel auf die Fahne geschrieben. Nachdem ein Spieler beim ersten Turnier nach der

Verköstigung eines Abtei-Liqueurs ein „Hole in One“ geschlagen hatte, ist der Ausschank des Siegburger Traditions-Likörs mittlerweile Usus geworden. Nach dem Turnier empfing das Kranz Parkhotel alle Teilnehmer mit Begleitung zu einem Gala-Abend mit 4-Gänge-Menü und musikalischem Highlight: Das Trio „Vintage Vegas“ unterhielt die Gäste mit der neuen Musikrichtung „Swop“, einer Mischung aus Swing und Pop. ■

## Heiß begehrt: Baskets-Star Andrej Mangold

Seit 2011 ist der 1,90-Meter-Mann Andrej Mangold bei den Telekom Baskets als Point Guard am Start und hat gerade seinen Vertrag um zwei Jahre verlängert. Jetzt kam der Profi-Basketballer noch zu „höheren Weihen“: Andrej Mangold wurde ins Team der deutschen Nationalmannschaft berufen. Die Nachricht überraschte den Sportler im Urlaub. „Damit habe ich nicht gerechnet. Ich war gerade mit dem Kapitän der Nationalmannschaft Heiko Schaffartzik, der ein guter Freund von mir ist, in Marbella im Urlaub.“ An Urlaub war danach nicht mehr zu denken. „Ich musste mich sofort um einen Rückflug kümmern, um mit dem Training starten zu können. Aber dafür

lässt man gerne seinen Urlaub sausen.“ Die ersten Spiele hat Andrej Mangold auch schon mit der deutschen Nationalmannschaft absolviert.

Bonn ist dem gebürtigen Hannoveraner auch schon richtig ans Herz gewachsen. „Ich habe in den letzten Jahren viele Freunde gefunden und kann mir vorstellen, lange hier zu bleiben.“ Und daran arbeitet er auch schon fleißig, denn es gibt auch ein Leben nach dem Profisport. „Ich veranstalte mit einem guten Freund Partys in Bonn, die gut angenommen werden. Eventmanagement war, neben dem Profisport, immer schon mein Traumberuf.“ ■



Foto: Telekom Baskets



Das neue Vorstandstrio  
 Karina Kröber (2. v.l.),  
 Ronald Manderscheid (4. v.l.)  
 und Günter Udelhofen (3. v.r.)  
 mit dem Beirat sowie der neuen  
 Geschäftsführerin  
 Maike Reinhardt (4. v.r.)

# City-Marketing Bonn mit neuem Führungstrio

Der Verein City-Marketing Bonn e.V. hat einen neuen Vorstand gewählt. In der Nachfolge des bisherigen Vorsitzenden, Juwelier Oliver Hoffmann, steht nun erstmals ein Führungstrio an der Spitze: Karina Kröber (Kröber Hören+Sehen), Ronald Manderscheid (Geschäftsführer SinnLefers AG) und Günter Udelhofen (Udel-

hofen Immobilien). Der Bonner Juwelier Oliver Hoffmann war nach sieben Jahren im Amt nicht mehr angetreten, um künftig wieder mehr Zeit für sein Geschäft zu haben. Gerne möchte er auch weiterhin sein Wissen und seine Erfahrungen einbringen – allerdings in der zweiten Reihe. Auch in der Geschäftsführung des City-

Marketing Bonn hat es einen Wechsel gegeben: Für das aus beruflichen und privaten Gründen aus dem Vorstand ausgeschiedene bisherige geschäftsführende Vorstandsmitglied Ralph Job übernimmt Maike Reinhardt, Inhaberin einer Agentur, nun die Geschäfte des mehr als 80 Mitglieder zählenden Vereins. ■



Abbildungen zeigen Wunschausstattung gegen Mehrpreis.

Typisch Ford:  
**bewegt alle**

**DER NEUE FORD TOURNEO COURIER AMBIENTE**

Berganfahrassistent, Elektronisches Sicherheits- und Stabilitätsprogramm, Fensterheber, vorn, elektrisch, Schiebetur, rechts und links

Günstig mit der monatl. Finanzierungsrate von  
**€ 99,00**<sup>1,2,3</sup>

**DER NEUE FORD TOURNEO CONNECT AMBIENTE**

Schiebetür rechts und links sowie Heckschwungtür mit beheizbarer Heckscheibe und Wischwaschanlage, Zentralverriegelung mit Fernbedienung, Fensterheber vorn elektrisch, Flexibles Sitzsystem

Günstig mit der monatl. Finanzierungsrate von  
**€ 149,00**<sup>1,2,4</sup>

**FORD TOURNEO CUSTOM TREND**

Klimaanlage vorn, Front- und Seitenairbag für Fahrer- und Beifahrer und Kopfschulterairbag, Start-Stopp-System, Reifendruckkontrollsystem

Günstig mit der monatl. Finanzierungsrate von  
**€ 199,00**<sup>1,2,5</sup>

	TOURNEO COURIER	TOURNEO CONNECT	TOURNEO CUSTOM
Unser Kaufpreis (inkl. Überführungskosten)	14.990,35 €	18.139,92 €	33.598,50 €
Laufzeit	36 Monate	36 Monate	36 Monate
Gesamtlauflistung	15000 km	15000 km	15000 km
Sollzinssatz p.a. (gebunden)	1,97 %	1,97 %	0,98 %
Effektiver Jahreszins	1,99 %	1,99 %	0,99 %
Nettodarlehensbetrag	10.790,35 €	14.139,92 €	23.598,50 €
Anzahlung	4.200,00 €	4.000,00 €	10.000,00 €
Gesamtdarlehensbetrag	11.343,00 €	14.843,80 €	24.202,41 €
Restrate	7.878,00 €	9.628,80 €	17.237,41 €

Kraftstoffverbrauch (in l/100 km nach VO (EG) 715/2007 und VO (EG) 692/2008 in der jeweils geltenden Fassung):  
 Ford Tourneo Courier: 6,8 (innerorts), 4,7 (außerorts), 5,4 (kombiniert); CO2-Emissionen: 124 g/km (kombiniert).  
 Ford Tourneo Connect: 6,4 (innerorts), 5,1 (außerorts), 5,6 (kombiniert); CO2-Emissionen: 129 g/km (kombiniert).  
 Ford Tourneo Custom: 7,3 (innerorts), 6,1 (außerorts), 6,5 (kombiniert); CO2-Emissionen: 172 g/km (kombiniert).

1Ford Auswahl-Finanzierung, Angebot der Ford Bank Niederlassung der FCE Bank plc, Josef-Lammerting-Allee 24-34, 50933 Köln. Gültig bei verbindlichen Kundenbestellungen und Darlehensverträgen vom 01.08. bis 30.09.2014. Das Angebot stellt das repräsentative Beispiel nach § 6a Abs. 3 Preisangabenverordnung dar. Ist der Darlehensnehmer Verbraucher, besteht ein Widerrufsrecht nach § 495 BGB. 2Gilt für Privat- und gewerbliche Kunden außer Autovermieter, Behörden, Kommunen sowie gewerbliche Abnehmer mit gültigem Ford Werke Rahmenabkommen. 3Gilt für einen Ford Tourneo Courier Ambiente B460 1,0-I-EcoBoost 74 kW (100 PS). 4Gilt für einen Ford Tourneo Connect Ambiente 205 (L1) 1,0-I-EcoBoost-Motor 74 kW (100 PS). 5Gilt für einen Ford Tourneo Custom Trend 300 LI 2.2-I-TDCI-Motor 74 kW (100 PS).

**Autohaus Schiffmann**  
 GmbH & Co. KG  
 ...weil der Service stimmt!

**Jeep**  
DAS ORIGINAL



## Der neue Jeep® Renegade Coming Soon

Erleben Sie die Premiere des neuen  
Jeep Renegade live am 11. Oktober  
bei uns im Autohaus.

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach RL

80/1268/EWG: kombiniert 6,9-4,6,

CO2-Emissionen (g/km): kombiniert 160-120.

(Vorläufige Werte)

Jeep® ist eine eingetragene Marke  
der Chrysler Group LLC.



**Jeep**  
DAS ORIGINAL

**RKG AUTOHANDEL**  
RKG AUTOHANDEL GMBH & CO. KG

Friedenstraße 51-53 | 53229 Bonn-Beuel

Tel.: 0228 944982-10

[www.rkg-autohandel.de](http://www.rkg-autohandel.de)

MENSCHEN

## Bonner Uni lud zum Ball



Zum 10. Mal feierten die Absolventen der Bonner Universität ihren Uniball im Maritim Hotel. Gaukler, Stelzenläufer und Artisten begrüßten die festlich gekleideten Ballgäste. Gefeierte wurde in vier pompös geschmückten Sälen sowie dem Hotelfoyer. Im Hauptsaal, dem Saal Maritim, hieß Uni-Rektor Prof. Dr. Jürgen Fohrmann die Anwesenden willkommen. Anschließend eröffnete die Band Max & Friends das Tanzparkett. In der Live Music Lounge im Saal Beethoven sorgten die Band „Off the record“ sowie eine Combo der Uni-Bigband für Stimmung. Die Disco Lounge bot Fußballfans Public Viewing der WM-Spiele und anschließend heiße Discotöne. In der Casino Lounge im Saal Reger sorgten Roulette, Black Jack sowie ein Poker- und ein Würfeltisch für ausge-

lassene Spielfreude. Zu guter Letzt begeisterten die Tanzschulen Lepehne-Herbst mit Aufführungen im Foyer, das Friseurteam Sundermann sorgte kostenlos für gut sitzende Frisuren, Coppeneur verwöhnte mit köstlichem Eis, und als schöne Ballerinnerung konnten sich die Gäste im Rahmen der Blue-Box Fotoaktion ablichten lassen. Auch kulinarisch hatte der Ball einiges zu bieten: Im Saal Maritim wurde der sogenannte Unifest-Teller serviert mit rosa gebratener Brust von der Barbarie-Ente unter Holunder-Gewürzlack an Meckenheimer Rübenaubuntunke mit Tomaten-Mohngitter, Kohlrabi-Brokkoli-Taler mit tourniertem Gemüse und Erdapfel-Törtchen. Gefeierte wurde bis in die frühen Morgenstunden. Der nächste Uniball findet am 4. Juli 2015 statt.





## Das Beethoven-Haus wird 125

**D**as Team des Beethoven-Hauses in der Bonngasse feiert 2014 gleich zwei Jubiläen: das 125-jährige Bestehen des Vereins Beethoven-Haus und das 25-jährige Bestehen des Kammermusiksaales.

Schon seit fünf Generationen setzen sich Bonner Bürger, Beethoven-Liebhaber aus aller Welt, Fachinstitutionen und staatliche Träger gemeinsam dafür ein, dass am historischen Geburtsort ein einzigartiges kulturelles Ensemble entstehen konnte und erhalten bleibt.

Mit der musealen Nutzung des Geburtshauses, dem Aufbau der weltweit bedeutendsten Beethoven-Sammlung sowie einer international ausstrahlenden musikwissenschaftlichen Grundlagenforschung ist im Beethoven-Haus viel geleistet und erreicht worden. Zur Hundertjahrfeier kam dann der akustisch herausragende Kammermusiksaal dazu. Über 1.500 hochrangige Konzerte wurden hier in den vergangenen 25 Jahren veranstaltet. ■

## Design & Funktion für Büro & Praxis

Unsere Office- und Praxisbäder werden Ihren Besuchern in Erinnerung bleiben. Mit Leidenschaft und Kompetenz planen und bauen wir Bäder mit Schönheit, Ergonomie und Funktionalität. Bäder von Gerwing sind aus einer Hand: von der Beratung, über die Planung bis zur perfekten Umsetzung.

# GUTE

# AUSSICHTEN

Victoria Appelbe, Amtsleiterin der Wirtschaftsförderung  
Bonn, über ihren Blick auf die Bundesstadt.



Interview vor grandioser Kulisse:  
Hannah Welp vom TOP Magazin Bonn  
im Gespräch mit Wirtschaftsförderin  
Victoria Appelbe.



nach  
gefragt

Besonders ansehnlich ist es nicht, das Bonner Stadthaus. Über ihre Aussicht kann sich Victoria Appelbe jedoch nicht beschweren. Von ihrem Bürofenster im zwölften Stock hat die Wirtschaftsförderin der Stadt Bonn alles im Blick: das alte Rathaus, den Posttower, den Rhein. Ein noch imposanteres Panorama bietet sich auf dem Dach des Gebäudes. Hier, auf einer Plattform, die sonst der Öffentlichkeit verschlossen bleibt, empfängt uns die gebürtige Britin zum Fototermin. Ein äußerst treffender Einstieg in ein Interview über den Wirtschaftsstandort Bonn – seine Stärken, Potentiale und schönsten Ecken.

**TOP:** Frau Appelbe, warum braucht Bonn eine Wirtschaftsförderung?

**Victoria Appelbe:** Eine Stadt braucht zwangsläufig Strategien, die sie wettbewerbsfähig machen und dafür sorgen, dass sich die Wirtschaft stetig weiterentwickeln kann. Daran arbeiten mein Team und ich, indem wir zum Beispiel Projekte anstoßen oder Plattformen für den Austausch der Akteure schaffen. Gleichzeitig sehen wir unsere Aufgabe darin, Unternehmen zu beraten. Egal ob es um eine Gründung geht, eine Ansiedlung oder Investitionsfragen – die Mitarbeiter unseres Servicecenters Wirtschaft sind stets als Ansprechpartner zur Stelle. Darüber hinaus entlasten wir Unternehmer, indem wir all ihre Anliegen und Vorhaben bündeln, um sie dann durch die unterschiedlichen Ämter der Verwaltung zu begleiten. Einer meiner Kollegen sagt immer: „Wir sorgen dafür, dass der Vorgang durch die Verwaltung läuft und nicht der Unternehmer.“

**TOP:** Was zeichnet Bonn als Wirtschaftsstandort aus?

**Victoria Appelbe:** Hier in Bonn können wir aus vielfältigen Möglichkeiten schöpfen. So haben wir zum Beispiel eine starke Konzernlandschaft mit zwei

großen Zentralen (Deutsche Post DHL und Deutsche Telekom) sowie eine gesunde produzierende Wirtschaft – auch wenn dieser Bereich mit etwa neun Prozent aller Bonner Beschäftigten nicht so groß ist. Hinzu kommen die vielen Bunseseinrichtungen sowie das wichtige Zugpferd Wissenschaft. Immerhin zählt die Universität Bonn zu den größten Arbeitgebern der Stadt. Nicht zuletzt aus diesem Grund reden wir gerne von der „Stadt der klugen Köpfe“. Dazu tragen auch die vielen Menschen bei, die ihr Geld mit sogenannten wissensbasierten Dienstleistungen verdienen. Da geht es zum Beispiel um Marketing, um Unternehmensberatung oder Personalentwicklung. Unternehmen dieser Art sind in Bonn besonders stark vertreten. Viele agieren sehr international und haben eine große Anzahl Akademiker im Team.

**TOP:** In Sachen Internationalität könnte sich noch einiges tun, oder nicht?

**Victoria Appelbe:** Das sehe ich auch so. Und nicht nur, weil ich Britin bin. Die Ansiedlung von internationalen Einrichtungen wie der UN sehe ich als großen Gewinn für die Stadt. Für mich bleibt die Weiterentwicklung Bonns als internationale Stadt daher eine der wichtigsten »

## IHR FACHLABOR rund um das Thema Zahnästhetik



Das Leistungsspektrum von Schmidtke Dentaltechnik umfasst nahezu jeglichen Bereich:

- Funktionsdiagnostik (CMD)
- Kronen (Vollkeramik)
- Brücken (Edelmetalle)
- Inlays ( Keramik und Gold)
- Veneers (in exzellenter Brillanz)
- Implantate (Suprakonstruktionen)
- Teleskoptechnik (auch Riegel- / Geschiebetechnik)
- Ästhetische individuelle Frontzahnkeramik
- herausnehmbarer hochwertiger Zahnersatz
- Totalprothetik und vieles mehr ...



“Die Kunst der Zahntechnik ist  
das Streben nach Perfektion  
mit dem Blick auf die Vorgaben der Natur!”

**Alexander Schmidtke Dentaltechnik**

Auf dem Schurweßel 5  
53347 Alfter-Witterschlick  
Tel. 0228 9 26 28 30 | Fax 0228 9 26 28 311  
info@schmidtke-dentaltechnik.de  
www.schmidtke-dentaltechnik.de

**VORSICHT!**  
HIER FINDEN SIE **ERFOLG!**



© World Werbung / TOP Magazin Bonn

**Als Vermögensberater stehen für Sie vielfältige Chancen, Vorteile und Leistungen bereit:**

- ausgezeichnete Perspektiven
- bewährtes Beratungskonzept
- erstklassige und für Sie kostenlose Ausbildung
- hochattraktiver Markt
- Selbstbestimmung über die Höhe Ihres Einkommens und Ihre Arbeitszeiten
- selbstständige und eigenverantwortliche Tätigkeit als Unternehmer, gleichzeitig Einbindung in ein erfolgreiches Team
- persönlicher Coach auf Ihrem Karriereweg

**Beschreibung unserer Firmenkultur:**

Unsere Werte sind *Gemeinsamkeit statt Gegeneinander, Selbstständigkeit statt Abhängigkeit und Eigenverantwortung statt Kontrolle. Getreu dem Motto: Erfolg hat man gemeinsam oder gar nicht.*

**Peter Skopp**

Büro für Deutsche Vermögensberatung  
Otto-Hahn-Str. 126 | 53117 Bonn

Tel.: 0228 9093182  
Fax: 0228 9093183  
Peter.Skopp@dvag.de  
www.dvag.de/peter.skopp



Deutsche  
Vermögensberatung  
Vermögensaufbau für jeden!



**Kurzvita:**

1971 in London geboren. Studium der Literaturwissenschaft an der Universität Cambridge (Bachelor) und der Universität Kent in Canterbury (Master). Seit 1994 im Rheinland beheimatet, zunächst in Aachen an der Technischen Hochschule und der regionalen Wirtschaftsförderungsgesellschaft AGIT. Seit Anfang 2008 als Wirtschaftsförderin in Bonn. Verheiratet, ein Kind.

» Potentiale – sowohl in der Wirtschaft als auch in der Wissenschaft. Die Grundlagen dafür sind mehr als gegeben, vor allem dank der Infrastruktur aus Hauptstadtzeiten. Außerdem halte ich das Naturell der Bonner, ihre Offenheit und Entspannung, für einen großen Vorteil in diesem Zusammenhang. Die Kombination aus beidem ist etwas, was Bonn für internationale Unternehmen sehr interessant macht.

**TOP:** Was steht sonst noch auf Ihrer Agenda?

**Victoria Appelbe:** Momentan liegt mir ein kleines Projekt besonders am Herzen: die Entwicklung des alten Schlachthofs in der Bonner Weststadt, einem Gewerbegebiet, das seit Ende 2012 brachliegt. Nachdem lange nicht klar war, was mit dem Areal passieren soll, kommt nun Schwung in die Sache. Momentan führen wir Gespräche mit vielversprechenden Interessenten. Ich denke also, dass sich dort ziemlich bald etwas bewegen wird.

**TOP:** Sie sind in Großbritannien aufgewachsen. Was hat Sie nach Deutschland verschlagen?

**Victoria Appelbe:** Mit 13 Jahren habe ich angefangen, in der Schule Deutsch zu lernen. Über das Interesse an der Sprache kam dann auch das Interesse am Land. Meine Freunde konnten das damals überhaupt nicht verstehen.

Die waren alle auf die Commonwealth-Länder fokussiert – allen voran Australien. Ich wollte allerdings viel lieber nach Deutschland. Zwischen Schule und Studium bin ich dann zunächst für ein Jahr hergekommen. Nach ein paar Abstechern in die alte Heimat bin ich schließlich der Liebe wegen geblieben. Seit 2008 leben meine Familie und ich in Bonn und fühlen uns hier sehr wohl.

**TOP:** Welche Ecken gefallen Ihnen besonders?

**Victoria Appelbe:** Das Stadthaus (lacht) – zumindest hat man von hier einen herrlichen Blick über Bonn. Ganz besonders liebe ich auch das grüne Ensemble aus Hofgarten, Poppelsdorfer Allee und Poppelsdorfer Schloss. Und natürlich den Rhein. Ich bin in der Nähe des Meeres aufgewachsen. Da tut es gut, auch in meiner neuen Heimat Wassernähe zu haben. Was ich außerdem an Bonn schätze, ist die entspannte Internationalität der Bewohner und auch ihre Kinderfreundlichkeit. Es ist mir schon häufiger aufgefallen, dass die Menschen hier generell sehr freundlich und interessiert auf Kinder reagieren – besonders im Vergleich zu anderen Städten. Und dann ist da natürlich diese phantastische Landschaft, in die Bonn eingebettet ist. Ich genieße es, jeden Tag aus meinem Bürofenster auf das Siebengebirge zu schauen. **HW** ■

# Das erste Statement, das man nicht setzt, sondern fährt.



Seien Sie gespannt.

## Der neue Passat.\*

Dass der Mensch vielseitige Interessen hat, ist keine neue Erkenntnis. Dass es jetzt ein Auto gibt, das da in allen Belangen mithalten kann, schon. Der neue Passat punktet mit außergewöhnlicher Vielseitigkeit und komfortablem Fahrspaß sowie innovativen Fahrerassistenzsystemen<sup>1</sup>. Ein zuverlässiger Weggefährte, der sich Ihren Bedürfnissen anpasst.

**Der neue Passat. Ab sofort bei uns im Vorverkauf.**

\* Kraftstoffverbrauch des neuen Passat in l/100 km: kombiniert 5,3–4,0, CO<sub>2</sub>-Emissionen in g/km: kombiniert 139–106.



Das Auto.

<sup>1</sup> Optional verfügbare Sonderausstattung. Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

Ihre Volkswagen Partner

**AUTO  
THOMAS**  
BONN • KÖNIGSWINTER • BLANKENHEIM

**Heinrich Thomas GmbH & Co. KG**  
Königswinterer Straße 444, 53227 Bonn  
Tel.: 0228/4491-140, [www.auto-thomas.de](http://www.auto-thomas.de)

**AUTOHAUS  
MELZER**  
AUTO THOMAS FIRMENGRUPPE

**Autohaus Melzer GmbH**  
Donnerbachweg 3, 53332 Bornheim  
Tel.: 02227/9098-0, [www.melzer-bornheim.de](http://www.melzer-bornheim.de)



**WAS?** La Jeune Chérie – ein Hundecollier mit einem 3,5 Karat-Diamant in Herzform und acht weiteren Diamanten am Halsband aus dunklem Krokodilleder. Sollten diese noch nicht genug funkeln, bringen weitere 470 Minidiamanten das Schmuckstück samt haarigem Träger so richtig zum Strahlen. Die sechs Modelle der edlen Kollektion werden auf Kundenwunsch in New York gefertigt. Das Prunkstück der Serie – ein 52 Karat schweres Diamantencollier mit dem Namen Amour, Amour – lassen sich gut betuchte Herrchen über zwei Millionen Euro kosten.

**FÜR WEN?** Hund und Herrchen mit Stil

**WIE VIEL?** 378.000,00 US \$ (282.437 Euro)

**WOHER?** pi'couture / [www.picouture.de](http://www.picouture.de)

# Für den großen Geldbeutel

Rolex am Arm, Porsche in der Garage und trotzdem noch ausreichend Kleingeld in der Armani-Hosentasche? Dann könnten Sie diese kleinen und großen Luxus-Must-Haves interessieren. Für alle anderen gilt: weiter träumen und fleißig das Sparschwein füttern.



**WAS?** Eine moderne Digitalkamera, die nicht nur technisch, sondern auch ästhetisch überzeugt: Die Hasselblad Lunar ist sowohl in optischer als auch in haptischer Hinsicht ein traumhaftes Objekt. Aber auch die technischen Daten können sich sehen lassen. Besonders außergewöhnlich ist jedoch die innovative Verwendung der Werkstoffe. Zur Wahl stehen fünf verschiedene Griffoptionen, die aus luxuriösen und sinnlichen Materialien von Hand gefertigt werden: Neben braunem und schwarzem Leder sind auch Ausführungen mit Carbon, Mahagoni oder Olivenholz erhältlich.

**FÜR WEN?** Schöngeister mit Fotoambitionen

**WIE VIEL?** 6.866,30 Euro

**WOHER?** Dario's / [www.darios.de](http://www.darios.de)

**WAS?**

Ein goldener Putter made in Nordrhein-Westfalen. Das Prachtstück gehört wohl zu den schönsten und exklusivsten Golf-Must-Haves der Welt. Es wird, wie soll es auch anders sein, in einer kleinen deutschen Manufaktur namens Barth & Sons gefertigt. Natürlich aus besten Materialien und in Handarbeit. Schäfte, Putterköpfe sowie personalisierte Inlays sind wahlweise mit 24-Karat-Gold oder auch Platin veredelt. Den Griff ummantelt der Hersteller nach individuellem Gusto mit Lachs-, Rinds- oder Straußenleder. Ob in Blau oder Pink oder doch lieber klassisch in Dunkelbraun, bestimmt der Käufer. Wer es noch extravaganter mag, lässt das gute Stück gegen einen vierstelligen Aufpreis mit echten Diamanten verzieren.

**FÜR WEN?** Golfer mit Hang zur Extravaganz

**WIE VIEL?** ab 2.395 Euro

**WOHER?** Barth & Sons / [www.thegoldenputter.com](http://www.thegoldenputter.com)



## Bauen Sie Ihr Traumhaus mit Zenz-Massivhaus

individuell, fair und transparent.

**Kontaktieren Sie uns!**



### ZENZ-Massivhaus, Peter Zenz Bauunternehmung GmbH

Pützchens Chaussee 60  
53227 Bonn  
Telefon 0228 631895  
[info@zenz.com](mailto:info@zenz.com)  
[www.zenz.com](http://www.zenz.com)



individuell • persönlich  
**ANDERS**



## Vorweihnachtliches Event in Schmuck und Juwelen

Samstag, 22. November, 10.00 - 17.00 Uhr  
Sonntag, 23. November, 11.00 - 17.00 Uhr\*

\*kein Verkauf, keine Beratung

schmuck—  
design  
*udelhofen*



Paul-Langen-Straße 2  
53229 Bonn-Holzlar  
Tel.: 0228 482172

info@schmuck-design-udelhofen.de  
www.schmuck-design-udelhofen.de



TOP THEMA  
**WIRTSCHAFT** LEBENSART ANZEIGE



### WAS?

Weltraumreise mit der Virgin Galactic – der weltweit ersten Fluglinie in den Weltraum. Designreisen und Dario's bieten besonders abenteuerlustigen Globetrottern die einzigartige Gelegenheit, einer der ersten nicht professionellen Astronauten überhaupt zu werden. Spezielle Raumschiffe sollen die Weltraumtouristen zukünftig in eine Höhe von etwa 110 Kilometern katapultieren. Neben der Schwerelosigkeit erwartet die Fluggäste hier ein faszinierender Ausblick auf unseren blauen Planeten. Interessenten können sich schon jetzt Plätze für das mit Sicherheit unvergessliche Erlebnis sichern.

**FÜR WEN?** Abenteurer, die schon alles erlebt haben

**WIE VIEL?** 157.269,79 Euro

**WOHER?** Dario's / [www.darios.de](http://www.darios.de)

### WAS?

Ein Holz-Affe des dänischen Designers Kay Bojesen. Das Kultobjekt und Sammlerstück gehört zur einzigartigen Holztier-Kollektion des Künstlers, dessen Werke sich im Grenzbereich zwischen Fantasiefigur und Designobjekt bewegen. Voller Seele, Humor und mit einem Schalk im Auge ist sein Holz-Affe ein Appell an das Kind in uns allen. Der dänische Hersteller Rosendahl Design Group verwendet zur Herstellung hochwertiges Limba- und Teakholz, das statt zu altern mit der Zeit noch an Charme gewinnt. Besonderes Extra: Unglaubliche 40 Prozent des Artikelpreises gehen an das Jane Goodall Institut Deutschland, das sich der Erforschung und dem Schutz von Schimpansen verschrieben hat.

**FÜR WEN?** Kleine und große Tierfreunde

**WIE VIEL?** 1.395 Euro (groß) / 115 Euro (klein)

**WOHER?** Dario's / [www.darios.de](http://www.darios.de)







**WAS?** Seidenkrawatte mit Einstecktuch, emaillierte 18-karat Massivgold-Manschettenknöpfe oder ein Manufaktur-Pralinenset – im Rahmen der neuen, eigenen Kollektion kombiniert das Versandhaus Dario's High-End-Produkte mit Luxus im Kleinen, den man sich auch mit einem etwas bescheideneren Budget leisten kann.

**FÜR WEN?** Alle, die sich mal etwas gönnen möchten

**WIE VIEL?** Seidenkrawatte mit Einstecktuch: 125 Euro  
Manschettenknöpfe: 2250 Euro  
Manufaktur-Pralinen: 22 Euro (9er Set), 29 Euro (16er Set)

**WOHER?** Dario's / [www.darios.de](http://www.darios.de)



**ALLES  
WAS WIR  
KÖNNEN.**

**Damit  
Sie sich  
rundum  
wohlfühlen.**

**DAS FINDEN SIE BEI UNS:**

- Fliesen und Naturstein für das ganze Haus und die Terrasse.
- Auf rund 1000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche über 40 Bad- und Wohnwelten.
- Über 1000 Musterfliesen bekannter, hochwertiger Marken und Hersteller.
- Besuchen Sie unseren Profimarkt: Top-Material und -Zubehör auf Lager!
- Virtuelle Planung Ihres Traumbads in Originalgröße an unserer „Living Wall“.





**CLARINS ECLAT MINUTE EMBELLISSEUR LÈVRES**  
Schenken Sie sich volle, glatte und glänzende Lippen. Preis: 12 ml, UVP 18,50 Euro.

**CLARINS LISSE MINUTE BASE COMBLANTE**  
Bye-bye Fältchen, Ihr Spezialprodukt mit Soforteffekt. Preis: 15 ml, UVP 28 Euro.

**LAMER: THE FACE AND BODY GRADUAL TAN...** zaubert ohne Sonne eine gleichmäßige, natürliche Bräune auf die Haut. Preis: 100 ml, UVP 37,50 Euro.



# Beauty Highlights für den Herbst

**OUGE ECSTASY LIPPENSTIFT VON GIORGIO ARMANI**

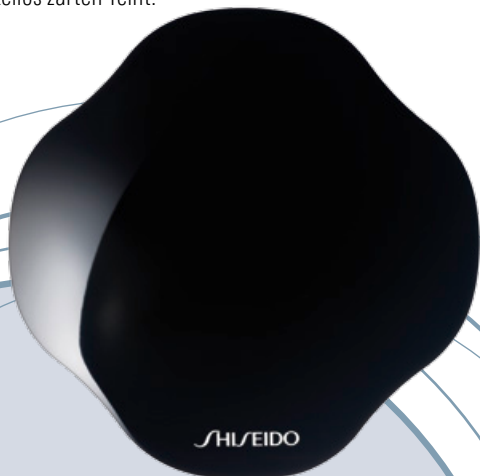
Ein Muss für den Herbst 2014 – intensive Feuchtigkeitspflege und ein bestechendes Rot. Preis: UVP 33 Euro.



**CLINICAL CONCENTRATE BOOSTERS VON DR. DENNIS GROSS**  
Verleihen Sie Ihrem Teint jugendliche Leuchtkraft und Frische. Online erhältlich über ludwigbeck.de. Preis: 3x15 ml, UVP 95 Euro.

**DERMA CELLULAR ULTIMATE A16 BOOSTER CONCENTRATE VON BABOR**  
Intensives Wirkstoffkonzentrat mit hochdosiertem Retinew A16. Preis: 30 ml, UVP 99 Euro.

**SHEER AND PERFECT COMPACT VON SHISEIDO**  
Für einen schönen, makellos zarten Teint. Preis: UVP 44 Euro.



**DERMA CELLULAR DETOXIFYING VITAMIN CREAM SPF15 VON BABOR**  
Antioxidative Gesichtsscreme mit hochdosierten Vitaminen zur Vorbeugung umweltbedingter Hautalterung. Preis: 50 ml, UVP 79 Euro.



**COMPACT STYLER GOLD RUSH**  
Diese Innovation bändigt Ihre glatten oder lockigen Haare wie ein Profi.  
Preis: UVP 15,95 Euro.



**BIOThERME AQUAPOWER**  
FEUCHTIGKEITSSPENDENDE  
GESICHTSPFLEGE... versorgt die Haut  
den ganzen Tag lang mit Feuchtigkeit  
und wichtigen Pflegestoffen.  
Preis: 75 ml, UVP 36 Euro.



**CLINIQUE FOR MEN**  
Entdecken Sie die passende Pflege  
für Ihre Männerhaut mit Face Wash,  
Exfoliating Tonic und Moisturizing Lotion.  
Preis: UVP 84 Euro.



**ITALIAN BERGAMOT AUS ERMENEGILDO ZEGNAS**  
ESSENZE COLLECTION... wurde speziell für den  
kultivierten und urbanen Mann kreiert. Der Duft  
kombiniert Bergamotte-Öl mit der Wärme und  
Sinnlichkeit von Neroli, Rosmarin und Vetiver.  
Preis: 125 ml, UVP 195 Euro.



**Kauf 3**



**zahl 2\***

**\*Beim Kauf von 3 Artikeln zahlen  
Sie nur 2 – den günstigeren  
Artikel erhalten Sie gratis!**

Nur zum Bonnfest am Sa. 27.09. in allen Filialen  
und So. 28.09. in unseren Filialen  
Sternstraße 64 und Kaiserplatz 8.  
Nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar.

## TOP Beauty Tipp von Romy Britten, Parfümerie Vollmar in der Sternstrasse

Nicht nur unsere Haut hat vielleicht einen kleinen Sommer-Jetlag, auch unser Körper freut sich jetzt über eine Extraportion Vitamine. Genussvolles Schlendern über die prächtigen Obst- und Gemüsemärkte weckt alle Sinne. Frei nach dem Motto: Du bist, was du isst. Verlängern Sie Ihren persönlichen Sommer. Legen Sie noch einmal Ihr Lieblingsparfüm aus warmen Tagen auf. Düfte sind wie ein Album für schöne Erinnerungen, das der Zufall aufschlägt. Für besondere Abendeinladungen können Sie nun wieder zu würzigeren, aromatischen Parfüms greifen. Wärmen Sie sich in der Sauna auf und gönnen Sie Ihrer Haut hinterher ein maßgeschneidertes Verwöhnprogramm.



Parfümerie & Lingerie  
**VOLLMAR**

AHRWEILER | BORNHEIM  
ERFTSTADT | LINZ AM RHEIN  
MECHERNICH | NIEDERKASSEL-RHEIDT  
REMAGEN | SCHLEIDEN

**Stammhaus BONN**  
Sternstraße 64  
Tel.: (02 28) 63 79 01

**Filiale BONN**  
Kaiserplatz 8

**BONN-POPPELSDORF**  
Clemens-August-Str. 55

**BONN-OBERKASSEL**  
Königswinterer Straße 626

**BONN-PLITTERSDORF**  
Ubirstraße 1



**1** Diese Jacke ist der Renner! Das schwarze Stück aus Schurwolle von Moncler mit seinem Mix aus Steppdaunen und Strick ist perfekt für die Übergangszeit. [www.moncler.com](http://www.moncler.com)

**2** Kuschelig warm durch die kalte Jahreszeit? Mit den luxuriösen Kreationen von Bruno Manetti ist das kein Problem. Denn der Italiener arbeitet am liebsten mit dem „Material der Götter“: Kaschmir. Kombiniert mit Kunstpelz, ein idealer Begleiter für die kühleren Tage. [www.brunomanetti.it](http://www.brunomanetti.it)

**3** Romantisch und verspielt ist die Halskette aus Perlen und Koralle von Palecanda. Die handgefertigte Kreation der beiden indischen Schwestern Priya and Priyanka wird zum Statement an jedem Hals. [www.venusdesigns.it](http://www.venusdesigns.it)

**4** Schön sein und Gutes tun: Das New Yorker Beautylabel Chantecaille hat verschiedene Lidschattenpaletten wie „Tiger in the Wild“ und „Elephant“ ins Leben gerufen, um Spenden für Tier- und Umweltschutz zu sammeln. Ob neutrale oder trendig dunkle Nuancen, ein Teil der Einnahmen wird für die Tiere der Palette gespendet. [www.chantecaille.com](http://www.chantecaille.com)

**5** Starker Auftritt: Der schwarze Stiletto-Stiefel aus hochwertigem Leder von Elie Tahari wird an jedem Fuß zum Hingucker. Dank der ausgezeichneten Verarbeitung trägt er einen beständig und komfortabel durch die Herbstzeit. [www.elietahari.com](http://www.elietahari.com)



TOP  
WOMEN



Jennifer Vianden führt seit Februar 2014 eine Aust-Boutique mit exklusiver, italienischer Damenmode auf der Bonner Friedrichstraße. Jede Woche ergänzen neue Stücke das Sortiment, die geschickt mit bereits bei Aust gekauften Teilen kombiniert werden können.

## Herbst-Trends von Jennifer Vianden

Grau in allen Variationen und vor allem Kombinationen gehört zu den Modehighlights dieser Herbst-Saison. Und auch andere Non-Farben, wie Beige oder Sand können sich jetzt wieder sehen lassen. Edle Stoffe wie Kaschmir kommen nie aus der Mode. Aktuell liegen aber auch Material-Mixe im Trend: zum Beispiel aus Leder und Wolle – gerne auch in einem Kleidungsstück vereint. Die Schnitte bleiben kastig und oversized. Pullover, Shirts und Co. sind dann besonders angesagt, wenn sie vorne kürzer sind als hinten.

Foto: Uwe Vogt



# AUST

*Collezione d'Italia*



**AUST Fashion**

Inh. Jennifer Vianden  
Friedrichstraße 41  
53111 Bonn

Telefon 0228 42979907

web [www.austfashion.de](http://www.austfashion.de)

FRISEUR  
*Titzmann*

Sie wollen  
für Ihr Aussehen  
nur das  
**Beste.**

Das trifft  
sich gut:  
**Wir  
auch.**



**Friseurteam Titzmann**

Rochusstr. 217 | 53123 Bonn

Tel.: (0228) 6 19 78 55

[www.friseur-titzmann.de](http://www.friseur-titzmann.de)

Öffnungszeiten:

Di-Fr 9.00-18.30 Uhr

Sa 8.00-13.00 Uhr

# TOP men



1



1

Schick in Strick! Der rote Rollkragenpullover Aran von Etro hält auch den Stärksten warm. Das edle Stück aus 100 Prozent Kaschmir besticht mit Zopfmuster und geripptem Saum. [www.etro.com](http://www.etro.com)

2

Probier's mal mit Gemütlichkeit: Lässig und leger wird es diesen Herbst bei Designer Valentino. Bei den schweren, wärmenden Materialien kann man fast schon das Feuer im Kamin knistern hören. [www.valentino.com](http://www.valentino.com)

3

Die Regenschirme von Maglia Francesco werden seit fünf Generationen aus hochwertigen Materialien in Italien handgefertigt und können dank der austauschbaren Griffe individuell zusammengestellt werden.

[www.ombrellimaglia.it](http://www.ombrellimaglia.it)

3





4



6



5

**4** Lässig, komfortabel und warm ist die stückgefärbte blaue Daunenjacke von Stone Island. Das bekannteste Detail ist der abnehmbare Stone Island Kompass-Badge am linken oberen Ärmel. [www.stoneisland.com](http://www.stoneisland.com)

**5** Botschaft auf dem Hemd: Der Hemdenhersteller Eton aus Schweden hat nun das erste Instagram-Hemd der Welt auf den Markt gebracht. Darauf sind sämtliche Instagram-Bilder, die zuvor auf #meandmyeton gepostet wurden, gedruckt. Crossmedia mal anders! [www.etonshirts.com](http://www.etonshirts.com)

**6** Diese Luxus-Sneaker tragen sogar P. Diddy und Usher: Aus der gleichen Manufaktur, die auch Chanel produziert, kommen diese edlen Schuhe von Buscemi, die fast vollständig aus Kalbsleder gefertigt sind. [www.jonbuscemi.com](http://www.jonbuscemi.com)



**Große Auswahl an Kosmetikprodukten führender Hersteller:**

Skin Ceuticals • Darphin • La mer  
Caudalie • Delarom • Lierac • Avene  
La Roche Posay • Siriderma • Phyto  
Vichy • Roger&Gallet • Eucerin  
Frei • Olivenöl • Weleda

Große Auswahl an homöopathischen  
Arzneimitteln DHU, Pflüger.

Produkte von Ingeborg Stadelmann,  
Bahnhof-Apotheke Kempten

Ausgesuchte Tierarzneimittel von cdVet



**Alte Apotheke**  
GODESBERG

**Alte Apotheke Godesberg**  
Koblenzer Straße 58  
53173 Bonn

Tel.: 0228/ 35 30 01

Fax.: 0228/ 35 30 03

mail@alte-apotheke.com

www.alte-apotheke.com



## EXKLUSIVE MODE FÜR ANSPRUCHSVOLLE KUNDINNEN

„Wir wollen das Lieblingsgeschäft modisch anspruchsvoller Kundinnen sein“, sagt Holger Lukschütz, Filialleiter bei AppelrathCüpper Bonn. Dank exklusivster Damenmode und kompetenter wie auch herzlicher Beratung hat sich das Traditionshaus den Favoritenstatus mehr als verdient.



Mäntel aus edlen Stoffen, hochwertige Strickpullover und Röcke in warmen Naturtönen – für die Herbst/Winter-Kollektion hat sich AppelrathCüpper von der Fashion Metropole Rom inspirieren lassen. Auch im Schaufenster der Bonner Filiale zieht im Herbst La Dolce Vita ein und liefert Ideen für eine kuschelige und stilvolle Modesaison. Bereits von außen, aber auch auf den insgesamt vier Etagen im Ladeninneren, wird der Premiumanspruch des Traditionshauses deutlich. So lässt zum Beispiel exklusive Designermode von Marken wie Burberry, Boss oder Marc Cain die Herzen anspruchsvoller Modefans höher schlagen.

Kreationen moderner, junger Trendlabel wie Rich & Royal und Marc O'Polo ergänzen die klassischen, eleganten Marken. Für einen sportiven Einschlag sorgen die Modewelten von Gaastra, Gant oder L'Argentina. Im Zuge des umfangreichen Umbaus Anfang des Jahres wurde zudem mehr Platz für einen vergrößerten Accessoire-Bereich geschaffen – mit Taschen aus den Häusern Liebeskind, Abro oder Fritzi aus Preußen sowie Tüchern von Plomo o Plata bis Passigatti. „Grundsätzlich würde ich unser Portfolio als feminin, anspruchsvoll und qualitativ hochwertig beschreiben“, sagt Filialleiter Holger Lukschütz.

Mit ganz viel Herz

Dass die hochwertige Mode auch entsprechend präsentiert wird – dafür sorgt ein hochqualifiziertes und -motiviertes Team. Neben Stilsicherheit und einer



ausgeprägten Begeisterung für Mode bringt dieses auch eine Leidenschaft für den Verkauf mit. Zum Premiumanspruch des Hauses gehört eine kompetente, intensive und individuelle Beratung, ganz ohne Zeitdruck. Wer sich einen noch umfassenderen Service sichern möchte, fragt einfach nach einer Mitgliedschaft im kostenlosen AC Premium Club. Inhaberinnen der Kundenkarte werden regelmäßig zu exklusiven Mitglieder-Events eingeladen. Sie erhalten Preisvorteile bei Serviceleistungen, wie zum Beispiel der Änderung neu gekaufter Kollektionsteile, und können ihre Einkäufe im Laden deponieren, um sich nach dem Einkauf

wieder unbepackt ins Innenstadtgetümmel zu stürzen. Außerdem ermöglicht eine Mitgliedschaft die Teilnahme an Gewinnspielen mit attraktiven Preisen wie einer Reise in die Fashion-Metropole Rom.

Anspruchsvoll aus Tradition

Die Geschichte des anspruchsvollen Modehauses geht übrigens bis ins 19. Jahrhundert zurück. 1882 – also vor über 130 Jahren – eröffneten Reiner Appelrath und seine Frau Nettchen, geborene Cüpper, ein kleines Textilhaus in Aachen. Heute umfasst das moderne Unternehmen, das inzwischen zur Douglas Holding gehört, 13 Filialen in ganz Deutschland – von Kiel im Norden bis Karlsruhe im Süden. **HW ■**

## AppelrathCüpper



**AppelrathCüpper Bonn**

Poststraße 26

53111 Bonn

Telefon 0228 632144

E-Mail [bonn@appelrath.com](mailto:bonn@appelrath.com)

web [www.appelrath.com](http://www.appelrath.com)

Mo-Sa 10.00-19.30 Uhr

Verkaufsoffener Sonntag: 28.9.2014





HEINZBAUER  
MANUFAKT

# ORIGINAL CABRIOJACKEN



## DAMIT IHNEN DER WIND NICHT IM NACKEN SITZT...

... bietet Ihnen die Original Cabriojacke von Heinz Bauer in jedem Jackenmodell ein dezent im Kragen verborgenes Windschott. Der Einsatz von hochwertigsten Ledern und die exzellente Verarbeitung stehen für ein exklusives Manufakturprodukt. Individuelle Maßanfertigungen und die Umsetzung von Kundenwünschen sind möglich. Erleben Sie die weltweit größte Auswahl.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Cabriojacken-Zentrum Sylt  
Elisabethstraße 2  
25980 Westerland/Sylt  
Tel. 04651 9952111  
cabrio-lederjacken.de

**Brokelmann**  
S T A D E  
S Y L T

Modehaus Brokelmann  
Hökerstraße 24  
21682 Stade  
Tel. 04141 2752  
brokelmann-mode.de

# 135 JAHRE

und doch  
so jung geblieben



Galeria Kaufhof begeht ihr 135. Jubiläum und lädt alle Kunden zum Mitfeiern ein. Auch in Bonn können sich Feier- und Shoppinglustige über einen bunten Geburtstagsstrauß an Events, Aktionen und Angeboten freuen.

**E**s war einmal ein kleines Textilgeschäft in Stralsund. Damals, im Jahr 1879, hatte Jungunternehmer Leonhard Tietz allen Mut zusammengenommen und 3.000 Taler in seine zu jener Zeit ziemlich innovative Geschäftsidee investiert: Qualität zu festen Preisen und nur gegen Bargeld. Auf 25 Quadratmetern Verkaufsfläche füllten zunächst vor allem Garne, Knöpfe, Stoffe und Wollwaren die Regale. Das Konzept kam an und der findige Geschäftsmann konnte immer weiter wachsen. Heute, ganze 135 Jahre später, würde der Gründer sein Unternehmen dennoch kaum wiedererkennen. In der Galeria Kaufhof Bonn finden Kunden auf 19.000 Quadratmetern so ziemlich alles, was das Lifestyle-Herz begehrt: von Mode über Schmuck und Haushaltswaren bis hin zu Gourmetlebensmitteln. Kurzum: Aus Leonhard Tietz beschaulichem Kaufladen ist ein modernes Multichannel-Warenhaus geworden. Wenn das kein Grund zu feiern ist!

## GEBURTSTAGS-HIGHLIGHTS



Damals und heute: Galeria Kaufhof Bonn ist stolz auf ihre Tradition, blickt aber auch mit Innovationsgeist in die Zukunft. So kommen ab sofort moderne Tablets zum Einsatz, um Kunden direkten Zugriff auf das umfangreiche Online-Angebot zu verschaffen.

### Nicht von gestern

In Bonn sowie in der gesamten Bundesrepublik blickt Galeria Kaufhof nicht nur im Jubiläumsjahr stolz auf ihre Tradition. Genauso gerne schaut das Unternehmen jedoch in die Zukunft und beweist dabei immer wieder ein gutes Gespür für Trends sowie Mut zur Veränderung. Dass bei jedem Fortschritt vor allem der Kundenwunsch im Fokus steht, zeigt ein neues Pilotprojekt: Ist ein bestimmter Artikel, die passende Größe oder Farbe gerade nicht vorrätig, greifen die Bonner Verkäufer/innen ab sofort zu modernster Technik. Mithilfe eines Tablets können sie direkt vor Ort und gemeinsam mit dem Kunden das gewünschte Produkt heraussuchen und gleich bestellen. Als besonders trendbewusst erwies sich auch die Idee, mit der Abteilung Galeria-Gourmet hochwertige Lebensmittel in die Innenstädte zu bringen. Heute erfreut sich das exklusive Angebot an außergewöhnlichen, internationalen Köstlichkeiten größter Beliebtheit.

### In Feierlaune

Diese Lust an Innovation hat der Einzelhandelskonzern zu einem Eckpfeiler seiner Erfolgsgeschichte gemacht und ist somit längst im 21. Jahrhundert angekommen. Die wichtigsten Meilensteine der vergangenen 135 Jahre zeigt zum Jubiläum eine Wanderausstellung, die zwischen dem 30. September und 4. Oktober in Bonn haltmacht. Sie gehört zu den vielen Highlights des prall gefüllten

Kaufhof-Gründer  
Leonhard Tietz



Geburtstagsprogramms im Herbst. Welche Events, Aktionen und Angebote Sie nicht vergessen sollten, zeigt unserer Veranstaltungskalender. **HW** ■



#### Galeria Kaufhof Bonn

Remigiusstraße 20-24 | 53111 Bonn  
Öffnungszeiten:  
Mo-Do 9.30-20.00 Uhr,  
Fr-Sa 9.30-21.00 Uhr

Telefon 0228 516-0  
E-Mail [feedback.021@kaufhof.de](mailto:feedback.021@kaufhof.de)  
web [www.galeria-kaufhof.de](http://www.galeria-kaufhof.de)

» Gewinnspiel „Glückscode“ Erhalten sie Ihren persönlichen Glückscode mit jedem Kassenbon	15.09.-12.10.		
Schminkaktion im Schaufenster Vereinbaren Sie Ihren Wunschtermin an unserem Bobbi Brown Counter im Erdgeschoss	18.09.-20.09.	11.00-18.00 Uhr	
Vertical Running an der Kaufhof Fassade	19.09.	10.00-19.00 Uhr	
Tortenanschnitt mit den Telekom Baskets	19.09.	10.00-11.30 Uhr	EG
Verlosung eines Marc-Jacobs-Fahrrads	15.09.-20.09.		EG
Esprit Denim verschönert Jeanshosen nach individuellem Kundenwunsch	19.09.-20.09.	11.00-18.00 Uhr	1. OG
German Garrison – Star Wars Figuren zu Gast in der Spielwarenabteilung	20.09.	12.00-16.00 Uhr	1. OG
Eastpack „Made for Selfies“ Fotobox	19.09.-20.09.		4. OG
WMF Kochclub Anmeldung im WMF Shop	25.09. 26.-27.09.	17.00 Uhr 14.00 Uhr, 17.00 Uhr	UG
Modebox mit Farb- und Stilberaterin Christiane Plöger – Sichern Sie sich Ihren Wunschtermin an der Kasse 1. Etage oder unter Telefon (0228) 516 612	26.09.	11.00-19.00 Uhr	1. OG
große Schatzsuche mit Kanz Kids	25.09.-27.09.	12.00-17.00 Uhr	1. OG
Picard prägt Schlüsselanhänger nach individuellem Wunsch	27.09.	11.00-16.00 Uhr	EG
Shopping Star: ein Motto, 400 Euro und 135 Minuten – der Gewinner darf das geschoppte Outfit behalten	27.09.	14.00 Uhr	1. OG
Künstler individualisiert Jeans und T-Shirts mit Airbrush	27.09.	10.00-19.00 Uhr	1. OG
Wanderausstellung 135 Jahre Kaufhof	30.09.-04.10.		3. OG
Airbrush Tattoos in der Kinderabteilung	01.10.	11.00-17.00 Uhr	1. OG
Cocktails an der Leonardo-Bar	04.10.	11.00-19.00 Uhr	EG

exclusive<sup>∞</sup>  
wohnräume

design gallery<sup>∞</sup>  
objektwelten

living arts<sup>∞</sup>  
designunikate

Sun protection<sup>∞</sup>  
sonnenschutzideen



## BLEIBEN SIE AUF DEM Teppich!

Aber bitte dem richtigen. Michael und Beate Hotowetz bieten in ihrem Floorhouse eine besonders schöne und hochwertige Auswahl. Doch damit nicht genug! Auch wer Inspirationen für die gesamte Raumgestaltung sucht, wird im neuen Showroom in Bonn-Pützchen bestens beraten.

**S**ie vermitteln Wärme, Komfort und Behaglichkeit, isolieren gegen Kälte und wirken dazu noch schallabsorbierend – Michael und Beate Hotowetz wissen die Vorteile hochwertiger Teppichböden zu schätzen. In ihrem Floorhouse präsentieren die Bodenspezialisten eine mit sicherem Auge zusammengestellte Auswahl bester Qualitäten: ob einfarbig oder bunt, flauschig oder robust. Einige der Teppichböden im Programm können unangenehme Gerüche beseitigen und so für frische und saubere Raumluft sorgen. Andere bestehen zu großen Teilen aus nachwachsenden Rohstoffen oder natürlichen Materialien wie Schurwolle oder Maisfasern. Fast alle lassen sich flexibel in Farbe und Format variieren. Außerdem im Sortiment: außergewöhnliche Bambus-Parkettböden, individuell angefertigte Eiche-Massivdielen aus einer französischen Manufaktur sowie moderne Kunststoff-Designbeläge mit unglaublich authentischer Holz-, Stein- und Keramikoptik.

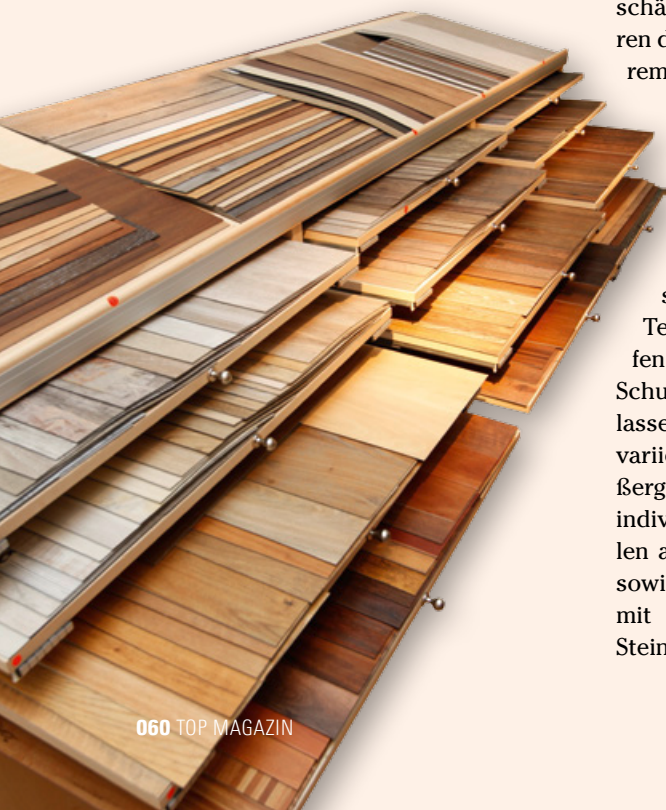


### Ganzheitliches Gestaltungskonzept

Wer sich nicht sicher ist, was zum persönlichen Stil, in die eigenen vier Wände oder auch Geschäftsräume passt, der kann auf die Farb- und Designberatung von Beate Hotowetz zählen. Neben der Auswahl des passenden Bodenbelags, hält sie gerne auch Empfehlungen in Sachen Raumgestaltung bereit – das versteht sich beim ganzheitlichen Gestaltungskonzept des Unternehmens von selbst. Mit Afrodite Thisiadis steht Floorhouse-Kunden auch eine Innenarchitektin zur Verfügung. Optional und gegen Aufpreis bringt diese gerne ihre individuellen Einrichtungsideen ein.

### Boden und mehr

Ambiente beginnt beim Boden, heißt der Leitspruch des Unternehmens. Entsprechend hört das Sortiment auch nicht beim Boden auf. Im phantasievoll gestalteten Showroom präsentiert Floorhouse auch Gardinen, handgefertigte Kissen sowie eine kleine Auswahl außergewöhnlicher Möbel (zum Beispiel





ANZEIGE LEBENSART

**tisca tiara**  
textile passion

**SAUM & VIEBACH**

**chêne de l'est®**  
Französische Parkett-Manufaktur  
Natur zu Ihren Füßen

**PROJECT FLOORS**  
the up-to-date company

**bambeau RUCKSTUHL**



## Floor · Fire & Concept Das Herbstevent

wann: 2. Oktober 2014 · 15.00-22.00 Uhr

wo: vor und im Pützchener Showroom

was: Präsentation von neuem Showroom mit Partnern aus den Bereichen Innenarchitektur, Kamin und Wintergarten.

**Special Guest: Magier Rainer Mees**  
Für das leibliche Wohl ist gesorgt.

der Marke Kare). Um immer wieder neue Inspirationswelten zu schaffen, sind Michael und Beate Hotowetz stets auf der Suche nach neuen Highlights – ob in Sachen Boden oder darüber hinaus. Dabei kooperieren sie mit zahlreichen Herstellern, nehmen aber nur wenige ausgewählte Produkte ins Programm. Diese müssen den hohen ästhetischen und ökologischen Ansprüchen des Inhaberpaars gerecht werden. Das Thema Nachhaltigkeit gehört zu den zentralen Eckpfeilern der Floorhouse-Philosophie: von der Auswahl langlebiger Produkte mit einem hohen Anteil nachwachsender, natürlicher Rohstoffe, bis hin zu kurzen Transportwegen und besonders umweltfreundlichen Verlegetechniken. Um bestmögliche Transparenz zu schaffen, händigt das Team nach getaner Arbeit einen Fußbodenpass aus. Dieser dokumentiert neben den verwendeten Produkten auch den Fußbodenaufbau, die Materialien, die beim Verlegen zum Einsatz kamen und enthält die Reinigungs- und Pflegeanleitungen.

### Kompetenz kommt von Können

Seit diesem Frühjahr empfängt Floorhouse seine Kunden in den neuen Geschäftsräumen in Bonn Pützchen. Geschäftsführer Michael Hotowetz ist allerdings schon seit 20 Jahren in der Branche tätig, 2004 gründete er das Unternehmen Floorhouse. Da schon immer Geschäftskontakte ins Rheinland bestanden, lag ein Umzug in die Beethovenstadt schließlich nahe. Hier führt Michael Hotowetz nun fort, was er am besten kann: kompetente Beratung und Planung rund um das Thema Bodenbeläge – auch wenn es mal knifflig wird. Damit die hochwertigen Teppichböden, das Echtholzparkett und die Designbeläge auch ordentlich verlegt werden, ergänzen zwei Raumausstatter und Parkettleger das Team. Diese können nicht nur Teppiche verspannen (eine mittlerweile nur noch selten angewandte Technik, die eine hohe handwerkliche Fähigkeit voraussetzt), sondern auch Gardinen nähen oder Möbel polstern. So kann das Team mit Fug und Recht behaupten: Floorhouse schafft Lebensräume zum Wohlfühlen. **HW ■**



**floorhouse®**

Ambiente beginnt beim Boden.



**Floorhouse GmbH**

Pützchens Chaussee 198  
53229 Bonn

Telefon 0228 555299-55

E-Mail mail@floorhouse.de

web www.floorhouse.de



# BoConcept BUSINESS

Das urbane, dänische Design von BoConcept gibt es jetzt auch für Geschäftskunden. Damit Sie sich wie zu Hause fühlen, selbst wenn Sie es nicht sind.

**W**er in den eigenen vier Wänden ein stilischeres Möbel-Händchen beweist, möchte auch bei der Einrichtung seiner Geschäftsräume keine Abstriche machen. Vom Lounge-Bereich in der Anwaltskanzlei über Hotelzimmer, Arztpraxen oder Restaurants bis hin zur Ausstattung ganzer Musterhäuser: BoConcept Business – der B2B-Bereich der dänischen Designmöbelmarke – bietet maßgeschneiderte Lösungen für anspruchsvolle Geschäftsleute, (Innen)Architekten und Bauunternehmer. Erklärtes Ziel: Dass sich Ihre Kunden, Gäste, Klienten, Patienten und/oder Mitarbeiter bei Ihnen genauso wohlfühlen wie Sie selbst.

## Mehr als Möbel. Ein Konzept.

BoConcept Business steht für urbanes, dänisches Design, das sich individuell und dennoch stilischer an verschiedene Gegebenheiten und Vorlieben anpasst. Sie wollen es gemütlich und lässig? Oder doch lieber modern und formell? Im breiten Portfolio der Designmöbelmarke findet sich für jeden das passende Einrichtungskonzept. Dieses umfasst nicht nur Möbel, sondern auch Tapeten, Lampen, Teppiche und Accessoires. Immerhin braucht es mehr als ein paar Möbel, um Konferenzräume, Wartezimmer oder

Musterprojekte zum Leben zu erwecken. Viele der BoConcept-Produkte lassen sich in Größe, Form und Material variieren. So können die Berater – bei BoConcept auch Conceptor genannt – flexibel auf die unterschiedlichsten Räume und Corporate-Identity-Vorgaben reagieren. Weitere Sonderwünsche? Kein Problem! Sie sind ein wesentlicher Aspekt der Unternehmensphilosophie.

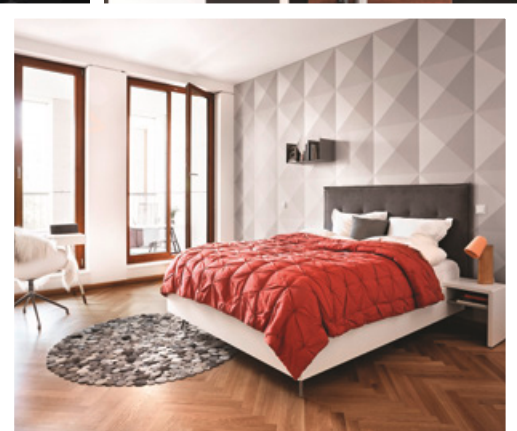
## Auf Herz und Nieren

Einen großen Teil der Kollektion hat BoConcept speziell für seine Geschäftskunden zusätzlichen Qualitätstests unterzogen. So möchte man sicherstellen, dass die Möbel nicht nur gut aussehen, sondern auch bequem und belastbar genug für den Geschäftsalltag sind. Auch grundsätzlich behält die Designmöbelmarke neben der Optik stets die Funktionalität der Produkte im Auge. „Es ist schade, wenn Sie auf einem schönen Stuhl unbequem sitzen“, heißt eine der Leitlinien des Unternehmens.

## Planung ist alles

Im BoConcept Bonn stehen Inhaber Till Martin Ritter und sein Team als Ansprechpartner für Geschäftskunden bereit. Im Rahmen der umfassenden Bera-

tungs- und Planungsphase lassen sie am Computer ein detailliertes 3-D-Modell entstehen. Innerhalb des höchst modularen Systems, sind viele verschiedene Variationsmöglichkeiten umsetzbar. Trifft das Einrichtungskonzept auf Zuspruch, startet die individuelle Fertigung der Möbel. Auch Lieferung und fachmännische Montage vor Ort gehören zum Rundumpaket. Neugierig geworden? Anfang November veranstaltet BoConcept Bonn ein Netzwerk-Event zum Thema Business-Einrichtung. Wer mehr erfahren möchte, kann sich an [bonn@boconcept.de](mailto:bonn@boconcept.de) wenden, oder schaut einfach im Laden in der Friedrichstraße vorbei. **HW** ■



## BoConcept®

Urban Danish Design since 1952



### BoConcept Bonn

Am Beethoven-Haus  
Friedrichstraße 35  
53111 Bonn

Telefon 0228 338855-0

Mail [bonn@boconcept.de](mailto:bonn@boconcept.de)

web [www.boconcept.de](http://www.boconcept.de)



Maximale Transparenz und anspruchsvolle Eleganz - die großflächig auf Maß gefertigten Schiebeflügel vermitteln ein großartiges Raumgefühl und Einzigartigkeit.

BESUCHEN SIE UNS ODER EINEN UNSERER PARTNER

BERLIN | DÜSSELDORF | FRANKFURT | HAMBURG | HANNOVER | KÖLN | MÜNCHEN | STUTTGART

 **KELLER**  
minimal  
windows®

[www.minimal-windows.com](http://www.minimal-windows.com)



# WIE ANGEGOSSEN

Ob Massivholztische nach Maß oder eine Couchlandschaft, die sich perfekt in das eigene Wohnzimmer einschmiegt – Rings Furniture hat sich auf Sonderanfertigungen und Unikate nach individuellen Kundenvorstellungen spezialisiert. Wer also schon länger vergebens nach dem Tisch seiner Träume sucht, könnte bei Martin Rings in Hennef endlich fündig werden.







ANZEIGE LEBENSART

Mit eigenen Kreationen hat vor langer Zeit alles angefangen. Irgendwann entschloss sich der gelernte Schreinermeister Martin Rings vom Handwerk in den Verkauf zu wechseln. Das praktische Know-how wurde schnell zu seinem Steckenpferd und kommt ihm vor allem bei so manchem Extrawunsch zugute. Was ist technisch machbar? Was macht optisch was her? Der Fachmann bringt gekonnt zu Papier, was dem Kunden so alles im Kopf rumschwirrt. Sonderanfertigungen sind übrigens nicht nur bei Rings-Entwürfen aus der hauseigenen Manufaktur willkommen, sondern auch bei allen anderen Möbeln, die in den Geschäftsräumen in Hennef exemplarisch Inspiration liefern. Besonders gerne verlässt er sich auf junge, stilsichere Unternehmen wie FreiFrau, Janua, RIVA 1920, Scholtissek oder tommy m.

#### Aus gutem Holz

Im Laden kaum zu verkennen, ist Martin Rings Vorliebe für hochwertige Materialien – von robustem Leder bis hin zu lebendigem Massivholz. Letzteres kommt zum Beispiel für Tischplatten, Regale oder Schränke zum Einsatz und stammt aus europäischen Wäldern. Egal ob Buche, Eiche oder Nussbaum, mit geschwungener Naturkante oder verwitterter Optik – in Sachen Tischplatte macht Rings Furniture möglich, was technisch machbar ist. Dasselbe gilt auch für alle anderen Massivholzmöbel.

#### Im großen Stil

Wer sein Zuhause mit mehr als nur einzelnen neuen Lieblingsmöbeln bestücken möchte, kann bei Rings Furniture einen umfassenden Einrichtungsservice in Anspruch nehmen. Nach den Wünschen des Kunden übernimmt Martin Rings die gesamte Abwicklung: von der Planung über die Sonderanfertigung der gewünschten Möbel bis hin zu Installation und Aufbau. Der Möbelexperte bleibt im ganzen Prozess alleiniger Ansprechpartner und behält als Einrichtungsleiter und Bauplaner jeden Arbeitsschritt sowie jede Einrichtungsphase im Auge. Dabei hört das Rings-Portfolio im Übrigen nicht bei Möbeln auf. Zum Programm gehört auch eine exklusive Auswahl außergewöhnlicher Lampen, Tapeten und Teppiche, die jeden noch so schlichten Raum gekonnt in Szene setzen.

#### Ganz schön bunt hier

Ein wenig aus dem Rahmen fallen die farnefrohen Möbel und Accessoires der Marke Tom's Company. Zum einen, weil sie sich in ihrem Farbrausch von den eher natürlichen Tönen und Materialien des restlichen Sortiments abheben. Aber auch, weil die phantasievollen, handbemalten Stücke des deutschen Künstlers Thomas A. Hoffmann nicht weiter individualisiert werden können. „Dennoch passen sie her-



vorrangend in unser Konzept“, sagt Martin Rings. „Ganz einfach, weil sie sich in ihrer Originalität sowieso schon vom Standard abheben.“ So hat Rings Furniture über die Jahre seine Nische gefunden: „Wir sind bestimmt nicht größer als so mancher Möbelriese und wahrscheinlich auch nicht billiger. Unsere Stärke liegt darin, dass wir einfach anders sind als die anderen. Kreativer, flexibler und persönlicher.“ HW ■

Kreatives Möbeldesign  
**RINGS**  
FURNITURE



**Rings Furniture**  
Frankfurter Strasse 65  
53773 Hennef

Telefon 02242 9699780  
E-Mail info@rings-furniture.de  
web www.rings-furniture.de  
www.rings-furniture.com  
(Tom's Company Onlineshop)  
www.hockerstore.de



# Aus alt mach neu

In Ihrem alten Kamin lodern schon lange keine Flammen mehr? Wer das Feuer neu entfachen möchte, ist bei Küpper richtig. In nur fünf Schritten machen Kaminexperte Michael Philippi und sein Team aus stillgelegten Feuerstellen neue Lieblingsplätze.

In den 70er und 80er Jahren waren sie der Hingucker vieler Wohnzimmer: offene Kamine. Heute ist ihre Flamme vielerorts erloschen. Schuld sind eine geringe Wärmeausbeute, starke Rußentwicklung sowie strengere Gesetzgebungen und Umweltvorschriften. Wer seine in die Jahre gekommene Feuerstelle modernisieren und sein Zuhause wieder mit behaglicher Kaminwärme füllen möchte, findet in Küpper einen kompetenten Ansprechpartner. Der Familienbetrieb verbindet die Kompetenz der Heizungstechnik sowie die Erfahrungen aus der Badsanierung mit dem Kamin- und Kachelofenbau. Die Abteilung Kaminfeuer verantwortet Michael Philippi, Kachelofen- und Kaminbaumeister aus Leidenschaft. Er begleitet seine Kunden von der Inspirationsuche bis zur Feuertaufe und bleibt auch darüber hinaus als Ansprechpartner greifbar.

● **Schritt 1:** Für die Erstberatung besucht Michael Philippi Altkamin-Besitzer gerne vor Ort. Dort kann er sich die Gegebenheiten genau anschauen, Aufmaß nehmen und Interessenten unverbindlich über die neueste Technik sowie passende Kaminmodelle beraten. Ob modern oder rustikal, schlicht oder verspielt – Ihr Wunsch gibt dabei die Richtung vor.



Kachelofen- und Kaminbaumeister Michael Philippi lässt bei Küpper die Kaminfeuer lodern

## Warum zum Fachmann?

- kompetente und ehrliche Beratung auch bei Ihnen zu Hause
- individuelle und maßgeschneiderte Planung
- persönliche Betreuung auch über den Kauf hinaus
- langlebige Qualität mit entsprechendem Garantieverprechen

● **Schritt 2:** Wieder im Büro angekommen, macht sich der Kaminbaumeister an die Planung. Hierbei ist es wichtig, die Feuerstätte an den Wärmebedarf des Hauses anzupassen. Damit Sie sich vorstellen können, wie sich der neue Kamin in Ihren Wohnraum einfügen wird, lässt der Fachmann im PC ein farbiges 3-D-Modell entstehen. Auf Wunsch erstellt er sogar ein fotorealistisches Bild des zukünftigen Lieblingsplatzes.

● **Schritt 3:** Die Planungspräsentation kann bei Ihnen zu Hause oder auch im Kaminstudio in Bonn-Bad Godesberg stattfinden. Vor Ort in der Ausstellung können noch letzte Inspirationen eingeholt und Details ausgewählt werden. Ist die Planung abgeschlossen, erhalten Sie an diesem Punkt ein maßgeschneidertes, detailliertes Festpreisangebot.

● **Schritt 4:** Während des Kaminbaus müssen Sie sich weder um Absprachen mit dem Schornsteinfeger noch um die Koordination von Handwerksarbeiten kümmern. Küpper bleibt Ihr einziger Ansprechpartner und erledigt alles aus einer Hand. Dass sich die Handwerker in Ihrem Zuhause sauber und ordentlich bewegen, versteht sich dabei von selbst.

● **Schritt 5:** Im Rahmen einer Feuertaufe feuert Michael Philippi gemeinsam mit Ihnen den Kamin an. Er weist Sie in die Bedienung ein und hält informative Tipps zum sicheren, umweltgerechten und energieeffizienten Heizen bereit. „Das Anfeuern gehört zu meinen liebsten Momenten“, sagt der Kaminbaumeister. „Dann erlebe ich immer, dass wir mit unserer Arbeit Menschen glücklich machen.“

HW



## Josef Küpper Söhne GmbH Küpper Kaminfeuer

Godesberger Straße 55  
53175 Bonn-Bad Godesberg

Telefon 02 28 / 95 10 70

web [www.kuepper-bonn.de](http://www.kuepper-bonn.de)  
[www.kuepper-kaminfeuer.de](http://www.kuepper-kaminfeuer.de)

Feuer-Erlebnistage bei Küpper  
am 27. und 28.9.2014,  
nähere Infos unter  
[www.kuepper-kaminfeuer.de](http://www.kuepper-kaminfeuer.de)

*Eine königliche Dekoration beginnt immer mit  
Einem Perserteppich...*



*Orientteppich*®  
-Castell.de

*...auch für die Pflege sind wir für Sie da!*



vorher



nachher



BIO-Wäsche



Kamran Makhdoumi, Geschäftsführer  
Ali H. Karimi, Sachverständiger



Abholung  
& Lieferung  
kostenlos

Römerstr. 197 · 53117 Bonn-Castell  
Tel.: 0228 - 88 65 362

[www.orientteppich-castell.de](http://www.orientteppich-castell.de)

# WÄRME & *Wohlfühlen*

25 Jahre Erfahrung  
und kreative Ideen





Sie träumen von einem schönen neuen Badezimmer?

Sie wünschen sich ein energiesparendes Energie- und Wärmekonzept?

Sie benötigen Expertenrat zur Umsetzung Ihrer Wohnträume?

Sie möchten auf 25 Jahre Erfahrung im Sanitär und Heizungsgeschäft bauen?

Dann ist König+Partner Ihre Antwort!



Das Team von König+Partner kennt sich mit Bad-Trends aus. Im Bild: Kurt König und Michael Lux

Jeder Trend geht einmal vorüber. Im Badezimmer halten sich die Moden der vergangenen Jahrzehnte jedoch ein wenig hartnäckiger. Früher eher als „Muss“ abgetan und häufig stiefmütterlich behandelt, hat das Bad heute an Stellenwert gewonnen. Ob klassisch, modern oder puristisch, einfach nur ein schönes Badezimmer, ein Wohlfühlbad ohne Hindernisse oder gar ein Entspannungstempel – das Bad ist ein Ort zum Wohlfühlen geworden, zum Entspannen und um beschwingt in den Tag zu starten. Auch wenn das eigene Badezimmer lange nicht mehr auf dem neuesten Stand ist, schrecken viele vor Baumaßnahmen zurück. Aus gutem Grunde: Arbeiten im Bestand sind aufwendig und mit der Sorge um Schmutz und Termindruck verbunden. Sorgfältige Planung ist notwendig, viele Schritte und Gewerke müssen koordiniert werden, Preissicherheit muss gewährleistet sein. Die Lösung dieser Aufgaben setzt einen ersten Schritt voraus: Die Kontaktaufnahme mit König+Partner in Bonn-Buschdorf. Das Kompetenzteam für Baderneuerungen begleitet den Bauherren chronologisch durch den gesamten Planungs- und Ausführungsprozess: In der Planungsphase beinhaltet dies den Badcheck im Bestand, Planungsentwürfe, Inspirationssuche in der Badaus-



#### 25 Jahre Erfahrung & kreative Ideen stehen für...

- ... fachgerechte, umsichtige Planung und sorgfältige Ausführung
- ... Terminsteuerung und fertige Arbeit
- ... fünf Jahre gewerke-übergreifende Gewährleistung
- ... Qualität vom Fachmann
- ... kompetente Ansprechpartner

stellung, Beratung hinsichtlich Platz und Möglichkeiten, Erstellung von Grundrissen und dreidimensionaler Computer-Animationen.

#### Aus einer Hand

König+Partner bietet dem Bauherren zudem an, alle Gewerke, die im Zuge der Baumaßnahme anfallen, zu planen und zu koordinieren. Die Experten unterstützen und beraten bei Fliesen, Beleuchtung und Elektro, Farben und Wandbelägen, Fenster und Türen. Die intensive Planungs- und Beratungsphase ist für den Bauherren unverbindlich und kostenfrei. An ihrem Ende steht ein verbindliches Festpreisangebot, welches dem vorher besprochenen Budget entspricht.

Während der Ausführung kann der Kunde sich ganz entspannt zurückleh-

nen und sich auf sein Traumbad freuen. Er hat für alle Arbeitsschritte nur einen Ansprechpartner und muss sich um nichts kümmern. Alle Gewerke – Sanitärmaßnahmen, Fliesen- und Naturstein-, Elektro-, Maler- und Schreinerarbeiten – werden termingerecht koordiniert sowie fachgerecht und sorgsam ausgeführt. Am Ende erhält der Kunde eine einzige Schlussrechnung und über alle Gewerke eine fünfjährige Gewährleistung.

#### Richtig einheizen

Wohlfühlen im Bad und behagliche Wärme im Haus sind zwei Themen die eng mit einander verwoben sind – und dies nicht nur im wohltemperierten Fußboden des Badezimmers. Das „Herz“ eines jeden Hauses liegt im Heizraum. Ob sparsame Gas- und Ölheizungen, umweltfreundliche Pelletheizungen, intelligente Wärmepumpen oder zukunftssichere Solarsysteme – in Sachen innovativer Heiztechnik bietet König+Partner das gesamte Produktportfolio, berät bezüglich Fördermöglichkeiten und kümmert sich um Wartung sowie Pflege. Ein Fokus des Kompetenzteams liegt dabei auf effizienter Wärme aus regenerativen Energien, um Ressourcen, Umwelt und auch den Geldbeutel zu schonen. Darüber hinaus stehen die Experten für fachgerechte, umsichtige Planung und sorgfältige termingerechte Ausführung – und das seit 25 Jahren. ■

**KÖNIG+PARTNER**  
Versorgungstechnik GmbH



**König + Partner**  
**Versorgungstechnik GmbH**

Christian-Lassen-Straße 10  
53117 Bonn

Telefon 0228 559290

E-Mail [info@koenig-partner.com](mailto:info@koenig-partner.com)

web [www.koenig-partner.com](http://www.koenig-partner.com)



Jetzt wird's

# gemütlich!

Wenn die Tage immer kürzer werden und die Temperaturen kontinuierlich sinken, können wir es uns in den eigenen vier Wänden endlich wieder so richtig gemütlich machen. Inspirierende Einrichtungs- und Dekorationsideen liefert die neue Herbst/Winter-Kollektion der belgischen Lifestylemarke Flamant – ab Oktober auch bei Flamant Bonn.

Eine friedvolle Ruhe liegt über der winterlichen Küste. Alleine die rauschenden Wellen und der pfeifende Wind durchbrechen die Stille. Drinnen, im idyllischen Strandhaus, knistert ein behagliches Feuer. Auf dem Sofa liegt eine wärmende Pelzdecke, stilvolle Accessoires und Möbelstücke aus edlem aber verwittertem Holz schaffen ein wohnliches Ambiente. Von einem warmen Rückzugsort wie diesem, dem zweiten Zuhause außerhalb der Stadt, haben sich die kreativen Köpfe der belgischen Designmarke Flamant inspirieren lassen. Die entsprechende Möbel- und Accessoire-Serie trägt den Namen Timeless und gehört zur aktuellen Herbst/Winter-Kollektion. Weitere Einrichtungs- und Dekorationsideen für die kalte Jahreszeit liefern die Themenbereiche Carmina und Winter-Fjord. Alle Neuheiten angemessen in Szene zu setzen, gehört zu den Aufgaben von Jan Nelles und Christian Savelsberg. Seit April bringen sie mit Flamant Bonn das belgische Lebensgefühl des schöneren Wohnens in die Beethovenstadt.



## Die Schätze des Dandys

Hinter dem geheimnisvollen Namen Carmina versteckt sich eine stilvolle Auswahl an Möbeln und Accessoires, die aus dem luxuriösen Landhaus eines in die Jahre gekommenen Dandys stammen könnten: derbe Ledersofas, verwitterte Möbelstücke, extravagante Dekoelemente. Dunkle, schwere Farbtöne bestimmen die Szene, allen voran ein warmes Rot. Der Stil ist glamourös, aber

lässig, inspiriert von einem pompösen Ambiente mit unvollendeten Ölbildern, funkelnden Kronleuchtern und einer Bibliothek, deren Regale die großen Werke alter Meister beherbergen.

## Weihnachtliches Landidyll

Eine ganz andere Richtung schlägt die Stilwelt Winter-Fjord ein. Sie bedient sich des heimeligen Charmes einer norwegischen Hafenstadt – mit Schnee bedeckten Dächern und reich verzierten Weihnachtsbäumen. Die Einrichtung kommt ländlich daher, mit zeitlosen Möbelstücken und karierten Stoffen. Skandinavisches Weiß und helle Hölzer bringen Licht und Wärme in die kurzen Wintertage.

Ob Timeless, Carmina oder Winter-Fjord – die Herbst/Winter-Kollektion setzt auf erdige, natürliche Töne, von beige bis dunkelrot, sowie auf hochwertige Möbelstücke mit charmanter Patina. Ganz neu und trotzdem typisch Flamant. HW ■

*Flamant*  
– BONN –



**Flamant Bonn**

Fürstenstraße 3  
53111 Bonn

Telefon 0228 76980060

Email [info@flamant-bonn.de](mailto:info@flamant-bonn.de)

web [www.flamant-bonn.de](http://www.flamant-bonn.de)

Mo-Sa 10.00-19.00 Uhr

# GUT GESCHLAFEN?

## Bettenhaus Schneider – Schlafkomfort der Extraklasse

Nicht nur die richtige Matratze, sondern auch das individuelle Wohlfühlambiente fördert einen geruhsamen Schlaf. Neben orthopädischen Schlafsystemen hat das Einrichtungs- und Bettenhaus Schneider daher auch die passende Dekoration parat – von Bettwäsche über Gardinen bis hin zu Teppichen.

Etwa 2.500 Stunden pro Jahr verbringt der Mensch durchschnittlich im Bett. Besonders Rücken- und Gelenkschmerzgeplagte sollten sich daher nicht mit irgendeiner Matratze zufrieden geben. „Orthopädisch richtiges entspanntes Liegen und Schlafen gelingt nur mit der richtigen Matratze“, sagt Jürgen Schneider vom Einrichtungs- und Bettenhaus Schneider. Da es nicht für jeden die eine richtige Matratze gibt, versteht sich für ihn und sein Team eine individuelle Beratung von selbst. „Die Matratze muss passen“, sagt er. „Genauso wie Kleidung.“ Sein Fachgeschäft in der Bonner Weststadt führt Jürgen Schneider bereits in der dritten Generation. Das Matratzensortiment umfasst Modelle vieler namhafter Anbieter – von Lattoflex bis Tempur.



und Bettenhaus Schneider fündig. In der Hotelbranche gelten Boxspringbetten schon länger als Garant für hohen Schlafkomfort und auch für viele US-Amerikaner sind die gefederten Betten Schlafsystem erster Wahl. Nun erobern sie nach und nach deutsche Schlafzimmer.

### Lebens(t)raum Schlafzimmer

Da auch das Ambiente zum Schlafkomfort beiträgt, liefert das Fachgeschäft allerlei Dekoration für die Raumausstattung gleich mit – darunter zum Beispiel hochwertige Bettwäschegarnituren, Gardinen, Teppiche und Dekostoffe. Im hauseigenen Atelier fertigen die Spezialisten zum Beispiel individuelle Fensterdekorationen nach Maß. In der Polsterei wird Stühlen, Sofas und Sesseln neues Leben eingehaucht. Wer

möchte, kann sich von den erfahrenen Dekorateurs ausgiebig beraten lassen – im Laden oder zuhause in den eigenen vier Wänden. **HW ■**



Jürgen und Karin Schneider führen das Einrichtungs- und Bettenhaus Schneider in der dritten Generation.

**Betten  
&  
Schneider**  
Dekorationen



### Betten & Dekorations Schneider

Haydnstraße 55 (an der Endericher Str.)  
53115 Bonn

Telefon 0228 635885  
E-Mail info@bettenhaus-schneider.de  
web www.bettenhaus-schneider.de

### Wie man sich bettet...

In der großen Bettenausstellung gibt es dann auch das passende Bett zur richtigen Matratze – egal ob aus Massivholz, Leder oder Metall. Sogar Fans von Boxspringbetten werden im Einrichtungs-

**MONTAGE GRATIS**  
 bei Bestellung bis 31.10.2014,  
 Sie sparen bis zu 1.000,- €

**Sleeping Art**  
SCHLAFKONZEPTE



**STAU-RAUM  
 LÖSUN-GEN  
 SCHRANK-SYSTEME  
 BEGEH-BAR  
 NACH MASS**



**GELUNGENE RAUMLÖSUNGEN  
 FÜR EIN SCHÖNERES WOHNEN**

Manche Raumsituationen stellen hohe technische Anforderungen an ein Einbausystem. Hier zeigen unsere maßgeschneiderten Schranklösungen ihre große Stärke, denn seit über 20 Jahren stehen Ihnen unser Hersteller Noteborn und Trüggelmann mit Qualität und Service zur Verfügung. Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir Ihren Schrank genau so, wie Sie ihn schon immer haben wollten.

Unsere maßgeschneiderten Schranklösungen stellen Ihre individuellen Wünsche in den Vordergrund und werden exakt und exklusiv nach Ihren Anforderungen und Vorstellungen bis ins kleinste Detail angefertigt.

Sie können sich praktisch jeden Wunsch erfüllen. Ob von Wand zu Wand, von der Decke bis zum Boden, unter Dachschrägen, als Raumteiler oder begehbare Schrank, jeder Zentimeter wird optimal genutzt und wertvoller Raum gewonnen. Ganz ohne aufwendige Umbauarbeiten wird unser Schranksystem in Ihre bestehende Einrichtung integriert.

Unsere Einbauschränke überzeugen durch Ihre Vielseitigkeit und passen sich auch komplizierten Raumsituationen perfekt an. Durch unsere variablen Innensysteme gelingt selbst in Nischen, Ecken und Schrägen eine bestmögliche Raumnutzung. Profitieren auch Sie von unserer Professionalität in Planung und Ausführung und Sie werden feststellen, alles ist möglich!



**NUTZEN SIE UNSERE ERFAHRUNG VON ÜBER  
 20 JAHREN IM EINBAUBEREICH**

Wir beraten, planen und fertigen individuell nach Maß und Ihren Wünschen und bieten Ihnen auch noch nach Ihrer Auftragsabwicklung einen zuverlässigen und langjährigen Service zu Traumkonditionen.

**BESUCHEN SIE UNSERE AUSSTELLUNGSRÄUME**

Verschaffen Sie sich vor Ort einen Eindruck über unsere Angebote und Einbaubeispiele. Wir beraten Sie persönlich, kompetent und kostenlos (Es empfiehlt sich, einen Termin zu vereinbaren und die zirka - Maße Ihres Raumes mitzubringen.)

**PROFESIONALITÄT IN PLANUNG UND AUSFÜHRUNG**

- Wir erstellen Ihnen vor Ort ein exaktes Aufmaß.
- Zusammen planen wir Ihren Schrank computerunterstützt und 3D Animation.
- Sie werden zuverlässig und pünktlich beliefert.
- Wir arbeiten handwerklich perfekt auch bei komplizierten Räumlichkeiten

**AUF UNS KÖNNEN SIE SICH VERLASSEN**

- Wir geben Ihnen 10-Jahre Funktionsgarantie auf die Rollentechnik der Türen.
- Wir sichern Ihnen höchste Qualität und perfekte Verarbeitung aller Materialien zu. Individuell auf Sie zugeschnitten erhalten Sie bei uns fachmännische Beratung, Montage und Service für Ihren persönlichen Gleitürschrank. Vertrauen auch Sie auf **Sleeping Art** wir haben das „Know-How“, um auch Ihren Wünschen gerecht werden zu können!

**WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH**

**Wir sind umgezogen!**

Besuchen Sie unsere neue Ausstellung am **Potsdamer Platz 2**, direkt am Verteilerkreis. Parkplätze direkt hinter ARAL Tankstelle.



Sleeping Art  
 Potsdamer Platz 2 • 53119 Bonn  
 Tel.: 0228/686 556  
[www.sleeping-art.de](http://www.sleeping-art.de)  
 Öffnungszeiten:  
 Mo.-Fr. 10.00 - 18.30 Uhr  
 Sa. 10.00 - 16.00 Uhr



**TRÜGGELMANN®**

**NOTEBORN**



# SO WERDEN Küchenträume WAHR

Man nehme drei, vier Elektrogeräte, suche Korpusse und Fronten aus, kombiniere sie mit einer Arbeitsplatte... und fertig ist die neue Küche. Wenn es doch so einfach wäre! Da sich ein Küchenkauf meist als komplexe Angelegenheit erweist, gibt es Experten wie Hans-Jürgen Esser vom Bonner Küchenstudio. Sein Geheimrezept: die richtige Mischung aus Know-how und Kreativität, gewürzt mit einem überzeugenden Preis-/Leistungsverhältnis.

**Z**eig mir Deine Küche und ich sag Dir wer Du bist! Hans-Jürgen Esser vom Bonner Küchenstudio kennt sie alle: den ambitionierten Hobbykoch, der zuerst nach ausgefeilter Technik fragt, den Pragmaten, der jeglichen Schnickschnack der Funktionalität unterordnet und auch den Ästheten, dessen Augenmerk vor allem auf der Optik liegt. Für jeden hat der Fachmann die passende Küche parat – und das zu äußerst fairen Outlet-Preisen. Ob High End wie von Poggenpohl, Top-Qualität aus dem Hause Rational, gute Mittelklasse à la Bauformat oder Preis-Einstiegsmodelle der Marke Burger – das Bonner Küchenstudio kann gängige Marktpreise um 10 bis 20 Prozent unterbieten. Wie das geht? „Durch unseren Umzug nach Alfter konnten wir die Kosten für Ausstellung und Inventar erheblich reduzieren“, sagt der Küchenexperte. „Geringere Kosten für uns, bedeutet für unsere Kunden Traumküchen zum besten Preis-/Leistungsverhältnis.“

## Um die Ecke gedacht

Mit 25-jähriger Erfahrung in Sachen Planung und Abwicklung hochwertiger Einbauküchen kennt Hans-Jürgen Esser alle Trends und Tricks. Ob es einfach nur um den Austausch alter Geräte gegen innovative Technikneuheiten geht oder die Renovierung des gesamten Wohnraums Küche – dem Fachmann fällt bestimmt noch die ein oder andere außergewöhnliche Idee ein. „Manchmal sind es kleine Details, wie zum Beispiel eine variierte Anordnung, die eine Standardküche zu etwas ganz Besonderem machen“, sagt er. Für seine Kreativität und Fachkompetenz schätzen ihn seine Kunden und nehmen daher gerne den Weg nach Alfter auf sich. Hier können sich Interessierte unterschiedlichste Fronten- und Korpusvarianten anschauen, Arbeitsplatten vergleichen und zwischen verschiedensten Griffen, Armaturen, Ausstattungen und Accessoires wählen. Vom modernen Hochglanz-Weiß bis zum matten Landhausstil ist hier für jeden Geschmack etwas dabei.

## Aus eigener Erfahrung

Bei Beratung und Planung kommt dem Küchenexperten zugute, dass er sich als begeisterter Hobbykoch aus erster Hand mit den Vorzügen und Möglichkeiten einer gut durchdachten Einbauküche auskennt. Seine persönliche sowie professionelle Expertise wird auch dann deutlich, wenn es an die Technik geht. Soll es zum Beispiel ein eingebauter Dampfgarer sein? Eine integrierte Kaffeemaschine? Oder doch lieber ein Sous-Vide-Gerät? In Sachen Technik setzt das



Hans-Jürgen Esser weiß, worauf es bei der Küchenplanung ankommt.

Bonner Küchenstudio ausschließlich auf Markengeräte von innovativen Herstellern wie Gaggenau, Miele, Gutmann oder AEG. Wie auch bei den Küchen selbst, wird hier nur am Preis und nicht an der Qualität gespart. **HW** ■

**Bonner  
Küchen  
Studio**



### Bonner Küchenstudio

Buschdorfer Weg 57 | 53347 Alfter  
(Bitte „Herseler Weg“ ins Navigationsgerät eingeben und den Anfahrtshinweisen auf der Homepage folgen)

#### Öffnungszeiten:

Mi 14.00-18.00 Uhr, Do+Fr 10.00-18.00 Uhr, Sa 10.00-14.00 Uhr

Telefon 02222 9290337

E-Mail bonnerkuechenstudio@web.de

web www.bonnerkuechenstudio.de

DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET VON

# KNAUBER

## SICHERHEIT FÜR IHR HAB UND GUT

Es ist eine der unangenehmsten Erfahrungen, die man machen kann. Ein Einbruch in den eigenen vier Wänden. Der Verlust von Werten und von unwiederbringlichen Erinnerungen ist die eine Seite der Medaille, das Gefühl, sich im eigenen Haus nicht mehr sicher fühlen zu können, wiegt meist noch schwerer. Die Diebe hinterlassen also nicht nur einen materiellen Schaden bei Ihren Opfern, sondern auch einen seelischen.

Einer Studie zufolge steigen die Einbruchszahlen in Deutschland kontinuierlich an, und die traurige Wahrheit ist, dass Bonn auf der Städterangliste auf dem ersten Platz rangiert. Höchste Zeit zu handeln. Denn der Gedanke „so etwas passiert nur meinem Nachbarn“, ist leider nur ein frommer Wunsch.

Damit Sie in Zukunft beruhigt in den Urlaub fahren oder wieder ganz entspannt schlafen können, hat der Knauber Freizeitmarkt ein besonderes Konzept für seine Kunden zusammengestellt, das so individuell und sicher ist, dass praktisch keine Wünsche offen bleiben.

### Schutz für alles was Ihnen lieb und teuer ist

Eine Möglichkeit, Ihr Haus zu schützen, bietet das Sicherheitskonzept Protego24. Während andere nur Kameras installieren und per App einen möglichen Einbruch melden, geht Protego24 den Weg bis zu Ende. Hier bekommt der Kun-

### TERMINE, TERMINE, TERMINE...

Besuchen Sie unsere Beratungstage für Sicherheit Zuhause  
04.10. in Bonn, 10.00-18.00 Uhr  
18.10. in Puhlheim, 10.00-18.00 Uhr



de ein komplettes, intelligentes System 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Denn Protego24 bietet seinen Kunden den Service einer Leitstelle. Hier werden die Entscheidungen von Menschen und nicht von Maschinen getroffen. Das bedeutet eine deutlich höhere Qualität in der Gefahrenbewertung. Fehlalarme sind dadurch so gut wie ausgeschlossen.

Zur Grundausrüstung zählt eine Zentraleinheit, über die alle Funktionen bequem gesteuert werden, ein Funkbewegungsmelder mit Bildübertragung (Fotofunktion mit Blitz), ein Öffnungs- und Erschütterungsmelder und eine praktische Funkfernbedienung. Das Design der Anlage ist dezent und unauffällig. Knauber bietet seinen Kunden eine fachmännische Beratung vor Ort, um die Sicherungsmöglichkeiten zu analysieren und den Bedarf ganz individuell zu definieren.

Nach Erwerb der Anlage liegt die Installation aller notwendigen Komponenten ebenfalls in Profihand. Und Knauberfans mit Knauberkarte sparen hier sogar 200 Euro Montagekosten. Komplettiert wird die Alarmanlage nun durch die Aufschaltung der Sicherheitsleitstelle. Ab jetzt kann der Kunde sicher sein, dass jedes unbefugte Eindringen registriert wird. Tritt der Ernstfall ein, kümmert sich die Leitstelle um die weitere Vorgehensweise, aber selbstverständlich immer in vorheriger Absprache mit dem Kunden.

### Mit einfachen Mitteln hinter Schloss und Riegel

Man weiß, dass Diebe meistens nicht länger als fünf bis zehn Minuten versuchen, in ein Objekt hineinzugelangen.



## DAS KLEINE EINMALEINS DER SICHERHEIT...

... nicht nur während der Urlaubszeit

Neben einem professionellen Sicherheitssystem gibt es ein paar einfache Maßnahmen, mit denen Sie Ihr Haus schützen können!

- Überquellender Briefkasten heißt: „Wir sind nicht zu Hause!“ Also lassen Sie ihren Briefkasten bei Abwesenheit regelmäßig leeren oder bestellen sie ihr Zeitungsabonnement ab.
- Lassen Sie Ihre Rollläden über eine Zeitschaltuhr oder von einem Nachbarn regelmäßig auf- und zu fahren. Das erweckt den Eindruck, als wäre jemand zuhause.
- Bitten Sie doch Ihren Nachbarn zumindest alle zwei Wochen den Rasen zu mähen. Dasselbe können sie bei Gelegenheit auch für ihn tun.
- Beleuchten Sie ihr Haus regelmäßig mit Hilfe von lichtabhängigen Zeitschaltuhren. Diebe scheuen oft nichts mehr als das Licht.
- Hinterlassen sie keine Einladungen auf dem Anrufbeantworter oder Ihrem Briefkasten wie: „Wir sind zurzeit im Urlaub!“
- Und zu guter Letzt: Bitten Sie Nachbarn und Freunde darum, sich um Ihr Haus zu kümmern oder beauftragen Sie einen Haushüterservice, dann erleben Sie nach ihrer Abwesenheit auch keine bösen Überraschungen.



Das ABUS-Sicherheitshaus finden Sie in der Abteilung Eisenwaren im Knauber Freizeitmarkt Bonn

Deshalb ergibt es durchaus Sinn, neben der elektronischen Absicherung, den Einbrechern auch mechanisch das Leben schwer zu machen. Auch hier bietet Knauber eine große Palette an Möglichkeiten, vornehmlich der Firma Abus, an. In der entsprechenden Fachabteilung findet der Kunde nicht nur

alle Informationen und Beratung zu diesem Thema, sondern kann anhand einer gesonderten Ausstellungsfläche alle Artikel im wahrsten Sinne des Wortes begreifen. Oft fühlt man sich von der Fülle der Möglichkeiten überfordert. Auch hier ist Knauber an Ihrer Seite und hilft, die ideale Lösung für den privaten Haushalt oder Ihre Firma zu finden. Sicherheit ist ein sensibles und sehr persönliches Thema. Für das Beratungsgespräch mit dem Kunden sind die Knauber-Fachberater bestens geschult. Auch für den mechanischen Schutz ermittelt Knauber gern im ganz persönlichen Gespräch Ihren Bedarf. Vom abschließbaren Fens-

tergriff über Türschlösser, mechanische und elektronische Schließsysteme für Türen, Videoüberwachungssysteme bis hin zum Safe – Knauber gibt alles, damit Sie sich sicher fühlen können. CG ■

»Sicherheit braucht starke Partner und Vertrauen«

protego 24

**KNAUBER®**

■ SELBERMACHEN. ■ WOHLFÜHLEN. ■ AUFBLÜHEN.



### Knauber Freizeitmarkt Bonn

Eнденicherstr. 120-140 | 53115 Bonn  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 9.00-20.00 Uhr  
Sa 9.00-19.00 Uhr

Telefon 0228 512-270  
Mail info@knauber-freizeit.de  
web www.knauber-freizeit.de



## INTERNATIONALE WIRTSCHAFT –

# INTERNATIONALES BONN

1997 lud die Stadt Bonn erstmals führende Vertreter aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Gesellschaft zu einem festlich-sommerlichen Empfang. Heute, ganze 17 Jahre später, bietet die entspannte Atmosphäre der Bonner Wirtschaftsgespräche noch immer eine hervorragende Plattform für Kontaktpflege und Informationsaustausch. In diesem Jahr stand vor allem die Internationalität der Bundesstadt im Fokus.

Mehrere hundert geladene Gäste aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik und Gesellschaft waren der Einladung von Bonns Oberbürgermeister Jürgen Nimptsch und Wirtschaftsförderin Victoria Appelbe gefolgt und flanieren bei strahlendem Sonnenschein über die Bonner Wirtschaftsgespräche. Empfangen wurden sie von knapp 40 Sponsoren, die sich gemeinsam mit der Stadt Bonn auf dem Opernvorplatz präsentierten. „Die Bonner Wirtschaftsgespräche begleiten einmal jährlich als gesellschaftliches Highlight die ökonomische Entwicklung der Stadt“, beschreibt Gastgeberin Victoria Appelbe das Event mit Traditionscharakter. Mit

dem Motto „Internationale Wirtschaft – Internationales Bonn“ galt es in diesem Jahr das Profil der Bundesstadt als internationaler Standort zum Ausdruck zu bringen.

Doch was macht Bonn eigentlich zu einer internationalen Stadt? Zum einen befindet sich hier der Sitz zahlreicher, weltweit tätiger Konzernunternehmen, darunter die Deutsche Post DHL, die Deutsche Telekom, die Zürich-Gruppe, die SGL Carbon oder auch Eaton Industries. Zum anderen beschäftigen die Universität Bonn und zahlreiche weitere Forschungsinstitutionen Wissenschaftler aus der ganzen Welt. Die Deutsche Welle sendet von Bonn aus ihr

Programm in 30 Sprachen um den gesamten Globus. Darüber hinaus ist Bonn Mitglied in einer Vielzahl von internationalen Städtenetzwerken, europäischen Verbänden, Gremien und Städtepartnerschaften. Rund 1.000 Beschäftigte arbeiten alleine in den 18 UN-Sekretariaten der deutschen UNO-Stadt. 150 Nichtregierungsorganisationen setzen sich für Themen wie Entwicklungszusammenarbeit, Friedenssicherung, erneuerbare Energien und nachhaltiges Ressourcenmanagement ein. „Die Bonner Wirtschaftsgespräche sind eine ideale Plattform, diese Internationalität zu leben“, betont Jürgen Nimptsch. ■

HW

Fotos: Jürgen Bruder





# OUTER SPACE

## Faszination Weltraum

3.10.14 – 22.2.15

In Kooperation mit dem Deutschen Zentrum für Luft- und Raumfahrt



### Rahmenprogramm zur Ausstellung



Musiktheater mit Corinna Harfouch als Marlene Dietrich

### LEBEN AUF DER BALDRIANRAKETE

Freitag, 17./Samstag, 18. Oktober 2014, 20 Uhr  
BONN|TICKET



Moderierte Live-Übertragung der Philae-Raumsonden-Landung auf einem Kometen

### RENDEZVOUS MIT EINEM PLANETEN

Dienstag, 11. November,  
Uhrzeit wird ab Mitte September bekannt gegeben

**BONN|TICKET** Tickets im Vorverkauf inklusive VRS-Fahrausweis über [www.bonnticket.de](http://www.bonnticket.de), Ticket-Hotline +49 228 502010 und an allen bekannten Vorverkaufsstellen.

**Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland**  
Museumsmeile Bonn, Friedrich-Ebert-Allee 4, 53113 Bonn  
T +49 228 9171-200, [www.bundeskunsthalle.de](http://www.bundeskunsthalle.de)



**Schloßstr. 1**  
Erste Adresse für  
Immobilienverkauf

KRAFT IMMOBILIEN GmbH  
Schloßstraße 1 · 53115 Bonn  
Telefon: 0228 · 31 - 60 - 51



[www.kraft-bonn.de](http://www.kraft-bonn.de)

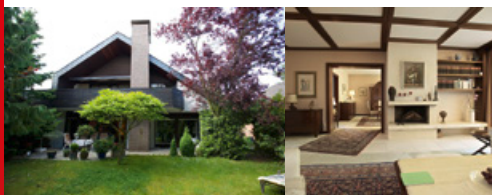
**Aktuelle Angebote**

**Luxusvilla (5 min. zu Bad Godesberg)**



900 m<sup>2</sup> Wfl., 5.150 m<sup>2</sup> Parkareal, Eingangshalle mit Galerie, großzügige Wohnbereiche, Kamin, gr. Wellnessbereich m. Schwimmbad u. Dampfsauna, Bj.1993, E-Pass 2014: 121 kWh/(m<sup>2</sup>a), D, Öl **Kaufpreis auf Anfrage**

**Villa mit Einlieger in Bonn-Röttgen**



328 m<sup>2</sup> Wfl., 680 m<sup>2</sup> Areal, 9 Zimmer, 3 Bäder, Wohnen m. Kamin, Bj. 1981, hochwertige hausalte Ausstattung, guter Pflegezustand, E-P.: 2014 182 kWh/(m<sup>2</sup>a), F, Öl **Kaufpreis auf Anfrage**



TOP THEMA  
WIRTSCHAFT



**BONNER**

**WIRTSCHAFTSGESPRÄCHE**





# UM ES KURZ ZU MACHEN: STIHL!

**Benzin, Akku,  
oder Elektro**  
**100 % STIHL**

**STIHL®**



**Exakter Schnitt mit  
den präzisen STIHL  
Heckenscheren.**

**STIHL Akku-Heckenschere HSA 66**  
Inkl. Akku AP 80 und Ladegeräte AL 100  
Schnittlänge 50 cm



**SET  
ANGEBOT**  
\*statt 512,-  
**439,-**

**AKKU**

\* Der angegebene Preis ist die  
Summe der Einzelpreise.

- Rasenmäher
- Rasentraktoren
- Motorsensen
- Heckenscheren
- Motorsägen
- Hochdruckreiniger
- Sauger
- ... und vieles mehr

**STIHL®  
DIENST**

**Unsere Standorte im Raum Köln-Bonn:**

**53121 Bonn (Endenich)**  
Effertzstraße 19  
Telefon 02 28/6 2005 90

**53842 Troisdorf (Spich)**  
Belgische Allee 8  
Telefon 022 41/95 17 30

**22 x in Deutschland**  
[www.endress-shop.de](http://www.endress-shop.de)



# endress

**Technik im grünen Bereich**

**Der Motorgeräte-Fachmarkt in Ihrer Nähe**

# MEIN EIGENER CHEF



Fünf erste Schritte in  
die Selbstständigkeit

Plötzlich ist sie da: die zündende Geschäftsidee. Ein wichtiger, aber lange nicht der einzige Schritt in Richtung Selbstständigkeit. Worauf Sie bei einer erfolgreichen Existenzgründung achten müssen und wie Sie Hürden problemlos meistern.





## SCHRITT 01: WORKAHOLICS BEVORZUGT

Lange bevor der Traum der Selbstständigkeit zur Realität wird, steht eine zentrale Frage: Bin ich ein Gründertyp? Unternehmerische Tugenden wie Eigenmotivation, Selbstbewusstsein, Zielorientierung und Entscheidungsstärke gelten als Idealvoraussetzung. Existenzgründer sollten zudem belastbar sein und eine hohe Arbeitsmoral mitbringen. Denn in vielen Bereichen sind lange und unregelmäßige Arbeitszeiten keine Seltenheit. Besonders in der Gründungsphase müssen Selbstständige häufig auf regelmäßigen Urlaub und freie Wochenenden verzichten. Deshalb ist es auch wichtig, dass Familie und Freunde die Entscheidung zur Unternehmensgründung unterstützen.

Neben persönlichen Kompetenzen zählen auch branchenspezifische Qualifikationen sowie kaufmännisches Know-how. Werden nicht all diese Fähigkeiten in einer Person vereint, ist das nicht weiter schlimm. Existenzgründungen gelingen auch, wenn sich mehrere Mitgründer in ihren Kompetenzen ergänzen. Außerdem können eventuelle Wissenslücken nach Bedarf durch unterschiedlichste Schulungsangebote gestopft werden.

- » Ob Sie ein Gründertyp sind, verrät zum Beispiel die Checkliste „Die Gründerperson“ – zu finden auf dem Gründerportal des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie: [www.existenzgruender.de](http://www.existenzgruender.de)



## Die Weichen für die Zukunft stellen...

### Existenzgründung und Unternehmenssicherung

Von der Gründung über die Unternehmenssicherung und -entwicklung bis zur Nachfolge begleiten unsere IHK-Experten die Mitgliedsunternehmen mit ihrem Wissen und ihren Kontakten.



Ihre Ansprechpartner

**Gerlinde Waering**  
 Telefon 0228 2284-131  
 E-Mail [waering@bonn.ihk.de](mailto:waering@bonn.ihk.de)



**Karl Reiners**  
 Telefon 0228 2284-166  
 E-Mail [reiners@bonn.ihk.de](mailto:reiners@bonn.ihk.de)

## SCHRITT 02: MIT RAT UND TAT

Auch wer alle Idealvoraussetzungen mitbringt, sieht auf dem Weg in die berufliche Selbstständigkeit häufig den Wald vor lauter Bäumen nicht. Experten empfehlen jedem, sich ausgiebig beraten zu lassen. Hilfe finden Interessierte zum Beispiel bei der Industrie- und Handelskammer, bei der regionalen Wirtschaftsförderung der Gemeinden, bei Verbänden, freien Unternehmensberatern oder anderen kompetenten Fachleuten. Das Programm der IHK Bonn/Rhein-Sieg reicht von Informationsveranstaltungen zu verschiedenen Themen (Existenzgründung, Businessplan, Öffentlichkeitsarbeit, Recht und Steuern)

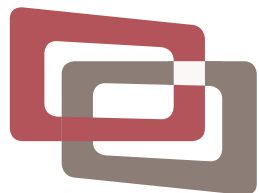
über Kooperations- und Unternehmensnachfolgebörsen bis hin zu Sprechtagen und individuellen Einzelberatungen. Besonders schön: Ein Großteil des Angebots für Existenzgründer ist vollkommen kostenfrei. Wer vor und auch nach der Gründung einen Unternehmensberater in Anspruch nimmt, kann dafür entsprechende Fördermittel beantragen – zum Beispiel bei der IHK.

- » Nähere Informationen über das Beratungsprogramm der IHK Bonn/Rhein-Sieg finden Sie unter: [www.ihk-bonn.de](http://www.ihk-bonn.de)

# Angst, die Hüllen fallen zu lassen?



- Wir beraten Sie diskret, umfassend und objektiv.
- Wir beraten Sie in allen Steuer-, Finanz- und Wirtschaftsfragen.
- Wir sind Ihr Berater für private und betriebliche Nachfolgeregelungen.



KURPIERS  
PIRSCHEL  
MANDERSCHIED  
& PARTNER

STEUERBERATER

Apostelpfad 16  
53332 Bornheim  
Tel.: (0 22 22) 94 28 - 0  
Fax: (0 22 22) 94 28 - 55  
info@stb-kpms.de  
www.stb-kpms.de



## SCHRITT 03: WER, WIE, WAS

**H**aben Selbstanalyse und Beratungen Sie in Ihrem Vorhaben bestärkt, gilt es, Ihre Geschäftsidee auszuarbeiten. Überlegen Sie, mit welchem Angebot Sie auf den Markt gehen möchten und was das Besondere an Ihrem Konzept ist. Experten sprechen hier von einem USP (Unique Selling Proposition) – einem Alleinstellungsmerkmal, das Sie von der Konkurrenz unterscheidet. Beschäftigen Sie sich außerdem mit Ihren zukünftigen Kunden (Was sind ihre Bedürfnisse? Welches Kaufverhalten legen sie an den Tag?) und verschaffen Sie sich

einen Überblick über die Konkurrenzsituation (Wer bietet ähnliche Dienste an? Wie schaut es speziell an dem von Ihnen gewählten Standort aus?). Idealerweise fassen Sie die Antworten auf diese und viele weitere Fragen in einem Businessplan zusammen – so kann die eigene Idee konkretisiert und auf Unstimmigkeiten überprüft werden.

- » Was in einen Businessplan gehört, erfahren Sie zum Beispiel im monatlichen Basisseminar „Businessplan“ der IHK Bonn/Rhein-Sieg: [www.ihk-bonn.de](http://www.ihk-bonn.de)

## SCHRITT 04: DAS LIEBE GELD

**S**teht das Thema Finanzen auf der Tagesordnung, sollte zunächst das benötigte Startkapital kalkuliert werden. Machen Sie eine Aufstellung aller kurz und langfristig relevanten Kostenpositionen. Welche finanziellen Mittel brauchen Sie für die Gründung, die Startphase und darüber hinaus? Mit welchen Einnahmen rechnen Sie im Gegenzug? Wie viel bleibt am Ende für Ihre gesamten Privatausgaben übrig? An diesem Punkt sollte jeder noch einmal in sich gehen: Zahlt sich die Selbstständigkeit für mich und meine Familie tatsächlich aus? Heißt die Antwort „ja“, geht es an die Finanzierung. Ermitteln Sie hierfür alle möglichen Finanzquellen: Wie viel Eigenkapital bringen Sie selbst mit? Gibt es in Ihrem privaten Umfeld Menschen, die Ihnen Geld leihen können? Wer würde sich an ihrem Unternehmen beteiligen? Eine gängige Geldquelle sind

Kredite der Hausbank. Die KfW-Mittelstandsbank vergibt zudem spezielle Start- und Unternehmerkapital-Darlehen mit günstigen Zins-Konditionen. Auch hier ist die Hausbank erster Ansprechpartner. Machen Sie sich außerdem über entsprechende Förderprogramme des Bundes, der Bundesländer und auch der Europäischen Union schlau. Grundsätzlich gilt: Erst beantragen und Finanzierung sichern, bevor langjährige Verträge geschlossen werden! Denken Sie daran, dass Kredite auch zurückgezahlt werden müssen. Außerdem sollten Sie sich stets einen Plan B überlegen, für den Fall, dass es keine finanzielle Unterstützung gibt.

- » Das richtige Förderprogramm finden Sie zum Beispiel in der Förderdatenbank des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie: [www.foerderdatenbank.de](http://www.foerderdatenbank.de)

## SCHRITT 05: AUF NUMMER SICHER

**B**evor es richtig losgehen kann, gilt es, alle notwendigen Formalitäten zu bedenken. Da sind zum Beispiel die Anforderungen von Behörden, Kammern und Berufsverbänden. Für bestimmte Vorhaben können besondere Voraussetzungen, Nachweise, behördliche Zulassungen oder Genehmigungen erforderlich sein. Außerdem sollten Sie sich von Anfang an auf Ihre Pflichten gegenüber dem Finanzamt einstellen und auch an ausreichende Absicherungen denken – für sich und Ihre Familie sowie für Ihr Unternehmen. Auf privater Ebene sollten Sie sich über die verschiedenen Möglichkeiten beraten lassen, für Krankheit, Berufsunfähigkeit, Alter und auch den Todesfall vorzusorgen. Denn wer sich selbstständig macht, ist für seine soziale Absicherung alleine verantwortlich.

Zu den existentiell wichtigen Basisversicherungen für Ihren Betrieb gehört zum Beispiel eine Betriebshaftpflichtversicherung. „So sichern sich Unterneh-

mer gegen Schadensansprüche Dritter ab, die schnell mal sechsstellig werden und die Unternehmenskasse ganz schön belasten können“, sagt Reiner Huthmacher von der Gothaer Bezirksdirektion für die Region Bonn/Rhein-Sieg. „Grundsätzlich sollten Gründer zuerst an jene Risiken denken, die den Fortbestand des Unternehmens im Ernstfall gravierend gefährden – und das sowohl in Bezug auf die betrieblichen Risiken als auch auf die Absicherung der persönlichen Arbeitskraft“, empfiehlt der Versicherungsfachmann. Wenn Ihr Betrieb später wächst, können Sie Ihren Schutz nach Bedarf erweitern.

» Welche Versicherungen Sie in Betracht ziehen sollten, hat das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie in einem Infoletter zusammengefasst – Download unter: [www.existenzgruender.de](http://www.existenzgruender.de)

HW | IHK Bonn/Rhein-Sieg ■



AUTOMOBILE MEISTERWERKE *seit 1965*

## AUTOHAUS ROLF HORN OPENING

Ihr neuer ALPINA Partner ab dem 01.09.2014 für die Region Eifel und Aachen-Bonn-Köln. Besuchen Sie uns im exklusiven ALPINA Showroom in Euskirchen.

- Abgebildete Modelle: BMW ALPINA B4 BITURBO, - XD3 BITURBO, - D5 BITURBO, - B5 BITURBO, - B6 BITURBO
- Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert: 14,3-7,0 / 8,2-5,3 / 10,4-5,9 l/100 km
- CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert: 242-155 g/km, Effizienzklasse: E-B. Als Basis für die Verbrauchsermittlung gilt der ECE Fahrzyklus.

# Über den Wolken

Kaum ein anderes Gebäude bestimmt die Bonner Skyline wie der Post Tower. Majestätisch bei Tag, erleuchtet bei Nacht, zieht er schon von weitem die Blicke auf sich.

Trotz seiner Transparenz – ins Innere gelangt nicht jeder. Dem TOP Magazin Bonn gewährte die Deutsche Post DHL einen Blick hinter die gläserne Fassade ihrer Konzernzentrale.



EIN BLICKE

**A**m Rande der Rheinaue, in direkter Nachbarschaft zu Bonns altem Wahrzeichen, dem „Langen Eugen“, ragt er in den Himmel: der Post Tower. Den Namen verdankt er seinem Erbauer, der Deutschen Post DHL, die hier ihre Konzernzentrale aufgeschlagen hat. Seine Größe – stolze 162,5 Meter – machen den gläsernen Riesen zum höchsten Bürogebäude NRWs und dem elfthöchsten Hochhaus Deutschlands. Ein modernes Gebäude und außerdem ganz schön symbolträchtig. Für die Deutsche Post DHL symbolisiert die Architektur Transparenz und Offenheit, moderne Internationalität und solide Verwurzelung. Für die Stadt Bonn hat der Post Tower noch eine andere Bedeutung: Er steht für den Aufbruch der ehemaligen Bundeshauptstadt in eine neue Ära. Bonn hat sich gewandelt, scheint das Gebäude zu sagen. Aus dem ehemaligen politischen Zentrum ist ein moderner Standort für global operierende Zukunftsunternehmen geworden.

## Willkommen in der Zukunft

Für etwa 2.000 Menschen zählen nicht nur die symbolischen Werte, sondern auch der praktische Nutzen des Gebäudes – denn sie verrichten hier jeden Tag ihre Arbeit. Schon bei der Planung machte sich Architekt Helmut Jahn umfangreiche Gedanken über die Qualität des Towers als Arbeitsplatz. Ziel war es, „intelligente“ Büros zu schaffen, die auch noch Jahre nach ihrer Fertigstellung diesen Ansprüchen genügen. Betritt ein Mitarbeiter sein Büro, meldet er sich über eine Präsenztaste an. Licht und Raumklima werden dann automatisch nach vorgegebenen Sollwerten geregelt. Über ein Steuerelement neben der Tür können kälteempfindliche Frostbeulen oder lichtscheue Nachteulen die Einstellungen individuell anpassen. Immerhin sind optimale Arbeitsumstände auch eine Frage des individuellen Wohlbefindens.

Jede Menge High-Tech wurde auch im ausgeklügelten Aufzugsystem ver-



## Bonn. Wir bringen zusammen, was zusammengehört.

Das World Conference Center Bonn: Erleben Sie einmalige Tagungen und Kongresse, Präsentationen und Abendveranstaltungen im ehemaligen Plenarsaal des Deutschen Bundestages und im Wasserwerk.

Weitere Informationen erhalten Sie unter der Telefonnummer: +49 (0)228 9267-0 oder unter [www.worldccbonn.com](http://www.worldccbonn.com)



WORLD CONFERENCE CENTER **BONN**



baut. Dieses sorgt jederzeit dafür, dass alle Mitarbeiter schnell in ihr Büro, aber auch zu Konferenzen, in die Mittagspause oder den Feierabend gelangen. Wer hoch oder runter möchte, muss zunächst auf einem Bedienpanel das gewünschte Stockwerk auswählen und

bekommt dann von einem Computer einen der zwölf Panoramaaufzüge zugewiesen. Mit entsprechender Berechtigung befördern diese auch auf die Dachterrasse des Towers, mit imposanter 360°-Aussicht weit über die Grenzen Bonns hinaus. »



## Sicherheitsdienst Endler GmbH



- Veranstaltungsschutz • Detekti & Ermittlung
- Alarmverfolgung • Empfangsdienst
- Objektschutz • Revierdienst

### Wir steuern Ihre Sicherheit

Carl-Zeiss-Str. 3a  
53340 Meckenheim  
Telefon: 022 25/99 97 98-0  
Fax: 022 25/99 97 98-28  
Mobil: 0173/888 1810  
info@sicherheitsdienst-endler.de  
www.sicherheitsdienst-endler.de  
**24h Notrufnummer**

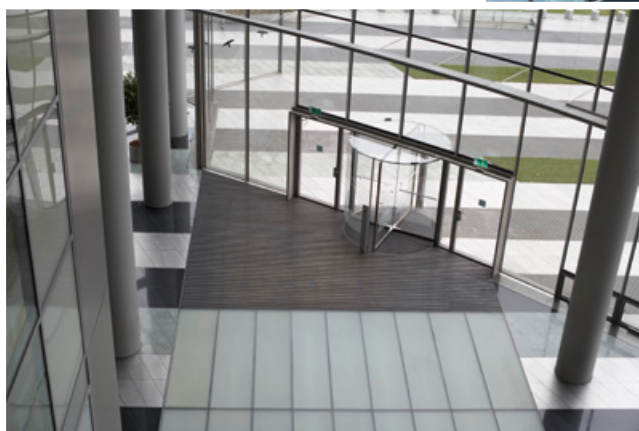
» Einen ähnlich grandiosen Blick genießt auch der Vorstand. Zumindest wenn er sich ganz oben im Gebäude, auf der 41. Etage, zu Konferenzen im sogenannten Skypavillon trifft.

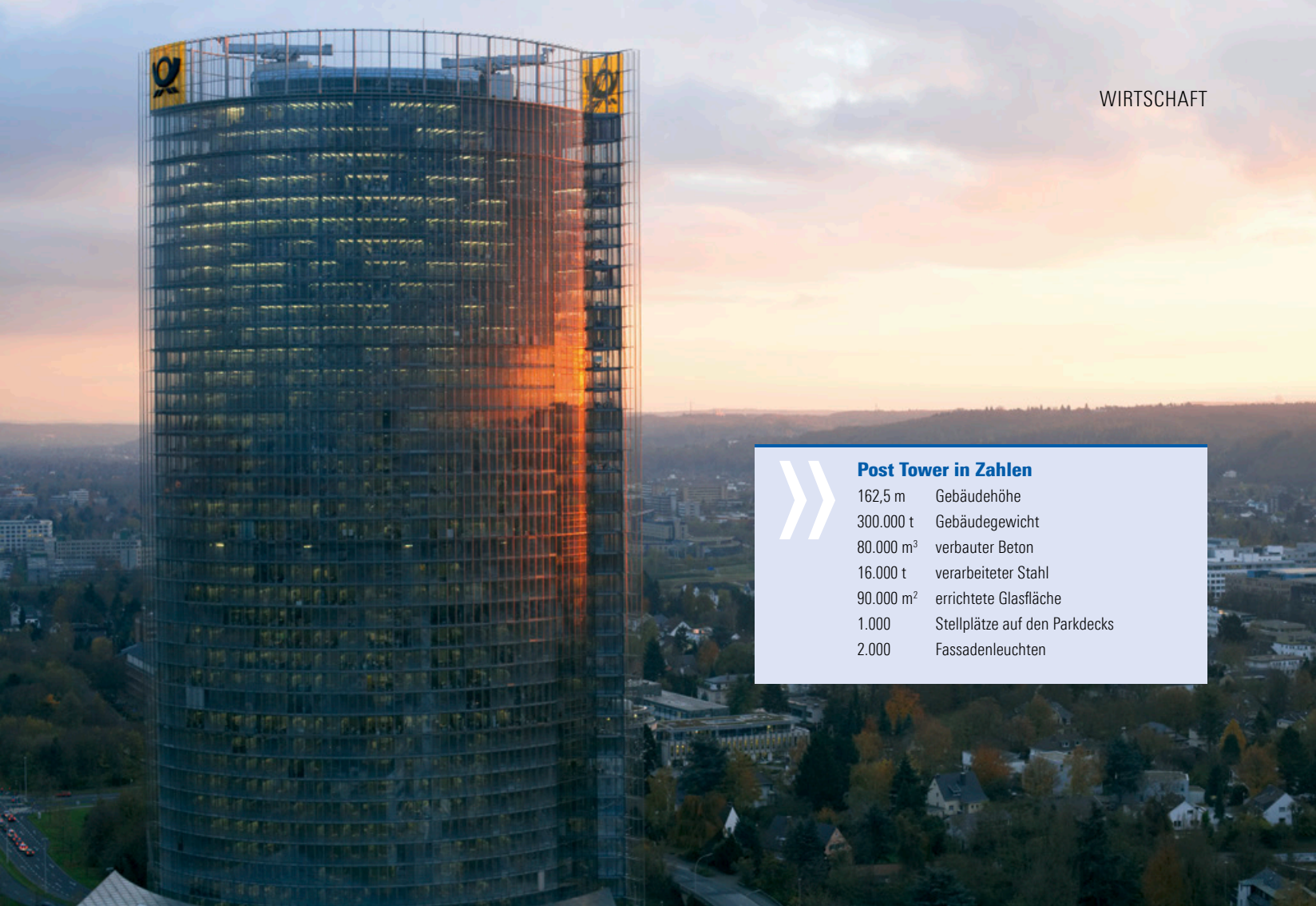
#### Mit gutem Gewissen

Neben den offensichtlichen High-Tech-Gadgets haben auch die inneren Werte ihren Charme. So zieht sich zum Beispiel der Einsatz natürlicher Ressourcen wie ein roter Faden durch den Bau. Exemplarisch hierfür kann die optimale Nutzung von Tageslicht, Solarenergie und Grundwasser genannt werden. Im Vergleich zu einem konventionell gebauten Hochhaus, schätzen Experten den Energieverbrauch des Post Towers um rund ein Drittel niedriger ein. Für ein „gutes Betriebsklima“ und eine gesunde Ökobilanz sorgt auch eine ganz besondere Innovation: die doppelte Glasfassade. Im Winter wirkt der rund 1,5 Meter breite Spalt zwischen Primär- und Sekundärfassade wie ein Luftpolster, welches verhindert, dass die Wärme nach außen entweicht. Im Sommer strömt in den kühlen Nachtstunden frische Luft durch die doppelte Glasfront in das Gebäude. Dank Steuerklappen kann so zu jeder Jahreszeit eine natürliche Belüftung ermöglicht werden – für ein Hochhaus dieser Größe durchaus ungewöhnlich.

#### Es werde Licht

Ungewöhnlich ist auch die imposante Beleuchtung des Towers. Insgesamt können 2.000 computergesteuerte Fassadenleuchten das Glasgebäude in den buntesten Farben erstrahlen lassen. Dass dieses heute nur noch auf Sparflamme funkelt, ist Anwohnern geschuldet, die sich von den wechselnden Farbspielen gestört fühlen. Auch Vögel scheint das bunte Licht aus der Bahn zu werfen. Zur Zeit der Haupt-Vogelzüge – sprich von März bis Mai und von August bis November – leuchtet das Gebäude daher ausschließlich in blau und nur zwischen 22 Uhr und 1 Uhr nachts. Zudem simuliert das Licht in regelmäßigen Abständen bewegte Vogel-Silhouetten. Zu speziellen Anlässen greifen die Lichtexperten auch mal tiefer in die Kreativ-Kiste. So verbreitet jedes Jahr zu Weihnachten ein Tannenbaum mit flackernden Kerzen Festtagsstimmung. Zum deutschen Fußball-WM-Sieg Mitte Juli ließen es sich die Verantwortlichen nicht nehmen, die Fassade mit einem übergroßen WM-Pokal zu erleuchten. Ein echter Hingucker. **HW** ■





**Post Tower in Zahlen**

162,5 m	Gebäudehöhe
300.000 t	Gebäudegewicht
80.000 m <sup>3</sup>	verbauter Beton
16.000 t	verarbeiteter Stahl
90.000 m <sup>2</sup>	errichtete Glasfläche
1.000	Stellplätze auf den Parkdecks
2.000	Fassadenleuchten



**Nutzen Sie epost.de**  
Organisiert, denkt mit, erledigt.

Interesse?  
Direkt Marketing Center Köln  
0221/949858-0  
[www.direktmarketingcenter.de/koeln](http://www.direktmarketingcenter.de/koeln)



## JEDER KANN STIFTEN – ABER WIE?

Stiften ist „in“, die Motive vielfältig: Manche wollen sich selbst ein Denkmal setzen, andere ihr Lebenswerk zusammenhalten, wiederum andere wollen Steuern sparen oder einen sozialen Zweck fördern, der ihnen am Herzen liegt. Einen Überblick über die rechtlichen Gegebenheiten gibt Alexander Knauss, Rechtsanwalt und Fachanwalt für Erbrecht in Bonn.

### Stiftung – was ist das?

Unter dem Oberbegriff der Stiftung versammeln sich eine Vielzahl unterschiedlicher Erscheinungsformen des privaten, öffentlichen oder kirchlichen Rechts. Es würde den Rahmen dieses Beitrags sprengen, sie hier alle im Detail vorzustellen.

Allen gemeinsam ist jedoch die dauerhafte Verfolgung eines vom Stifter festgelegten Zwecks mit Hilfe eines dazu vorhandenen Vermögens, das je nach Stiftungsart nicht angetastet oder verbraucht werden darf. Der Zweck einer Stiftung ist oft (aber nicht zwingend) gemeinnützig.

### Treuhandstiftung oder rechtsfähige Stiftung?

Zur Errichtung einer Stiftung durch Privatpersonen bieten sich in der Regel die Treuhandstiftung oder die rechtsfähige Stiftung bürgerlichen Rechts an.

Eine Treuhandstiftung wird durch einen Vertrag zwischen dem Stifter und einem Treuhänder errichtet. Der Stifter überträgt das Vermögen dem Treuhänder, der es getrennt von seinem eigenen Vermögen verwaltet. Die Stiftung ist keine eigene Rechtspersönlichkeit, nach außen handelt der Treuhänder für die Stiftung. Treuhänderische Stiftungen unterliegen nicht der Stiftungsaufsicht. Ihre Vorteile sind unter anderem die

unkomplizierte Errichtung, die Möglichkeit nachträglicher Änderungen des Stiftungszwecks oder der Satzung und die relativ günstigen Verwaltungskosten. Als Nachteile stehen dem allerdings die fehlende Aufsicht und die fehlende Rechtssicherheit entgegen (z.B. bei Wegfall des Treuhänders).

Die Errichtung einer rechtsfähigen Stiftung ist in §§ 80ff. BGB und den Stiftungsgesetzen der Länder geregelt. Sie bedarf der staatlichen Anerkennung und unterliegt der zuständigen Stiftungsaufsicht. So müssen rechtsfähige Stiftungen der Behörde jährlich Bericht erstatten und ihre Jahresabrechnung vorlegen. Auch wenn im Gesetz keine Mindesthöhe des Stiftungsvermögens geregelt ist, wird eine rechtsfähige Stiftung in NRW nur anerkannt, wenn ihr ein Anfangsvermögen von wenigstens 50.000 Euro zur Verfügung steht.

Da das Stiftungsvermögen als solches in der Regel nicht angetastet werden darf, muss das Vermögen so bemessen sein, dass allein durch die Erträge abzüglich der Verwaltungskosten die dauerhafte Erfüllung des Stiftungszwecks gewährleistet ist. Werden beispielsweise 500.000 Euro gestiftet, so ist bei einer Rendite von zur Zeit 2-3 Prozent p.a. mit Erträgen von circa 10.00 bis 15.000 Euro jährlich zu rechnen, die dem Förderzweck zugutekommen.

### Stifterwille und Stifterreife

Den Zweck der Stiftung und ihre innere Organisation legt der Stifter nach seinem Willen in einer Satzung fest. Diese Satzung und insbesondere die Formulierung des Stiftungszwecks sind das eigentliche „Kernstück“ der Stiftungserrichtung, auf die besondere Sorgfalt verwendet werden sollte.

Wer stiftet, sollte sich bewusst machen, dass er das betroffene Vermögen der Stiftung endgültig überträgt. Es zählt danach nicht mehr zum Eigenvermögen des Stifters oder seiner Familie und kann von ihm nicht mehr vererbt, beliehen oder veräußert werden. Der Stifter kann sich die Kontrolle über das Vermögen durch eine entsprechende Gestaltung der Stiftungssatzung sichern – aber eben in den Grenzen des Stiftungszwecks. Umgekehrt kann dadurch aber auch die Zersplitterung eines Vermögens innerhalb der Familie verhindert werden.

### Errichtung zu Lebzeiten oder von Todes wegen?

Eine Stiftung kann sowohl zu Lebzeiten des Stifters als auch testamentarisch errichtet werden. Dies bietet sich an, wenn ein Stifter das Vermögen zu Lebzeiten noch nicht endgültig auf die Stiftung übertragen, sondern in seinen Dispositionen frei bleiben will. Der Text der Satzung wird dann im Testament vorgegeben.



# RATGEBER RECHT

## Stiftungen und Steuern

Grundsätzlich sind Stiftungen steuerpflichtig und unterliegen der Körperschaftsteuer sowie der Erbschaft- und Schenkungsteuer. So fällt bei der Übertragung von Vermögen auf eine nicht gemeinnützige Stiftung Schenkungsteuer an.

Bei Familienstiftungen, die überwiegend oder ausschließlich Mitglieder einer oder mehrerer Familien begünstigen, fällt alle 30 Jahre die so genannte Erbersatzsteuer an. Werden Familienstiftungen aber vor dem Ablauf der 30-Jahres-Frist in gemeinnützige Stiftungen umgewandelt, entfällt die Erbersatzsteuer. Die Erträge der Stiftung kommen dann allerdings zukünftig nicht mehr der Familie, sondern gemeinnützigen Zwecken zugute.

Gemeinnützige Stiftungen dürfen allerdings bis zu einem Drittel ihrer Erträge dazu verwenden, um „in angemessener Weise“ den Stifter und seine nächsten Angehörigen zu unterhalten, ihre Gräber zu pflegen und ihr Andenken zu ehren (§ 58 Nr. 6 AO). Die Begünstigten müssen diese Leistungen allerdings versteuern.

## Steuervorteile für Stifter

Aufwendungen zur Förderung steuerbegünstigter Zwecke können steuermindernd sowohl bei der Einkommensteuer, der Körperschaftsteuer als auch der Gewerbesteuer abgesetzt werden (§ 10b EStG). Zuwendungen für gemeinnützige, mildtätige und kirchliche Zwecke (§§ 52-54 AO) können bis zur Höhe von

20 Prozent der Einkünfte des Spenders als Sonderausgaben abgezogen werden – und zwar unabhängig von der Rechtsform der Stiftung.

Spenden in den Vermögensstock einer Stiftung können zusätzlich auf Antrag im Jahr der Zuwendung und in den folgenden neun Zeiträumen bis zu einem Gesamtbetrag von 1.000.000 Euro vom Stifter (oder von anderen Zustiftern) steuerlich geltend gemacht werden (§ 10b Abs. 1a EStG).

Diese Vorteile erkaufte sich der Stifter allerdings damit, dass das Vermögen nach der Zuwendung eben nicht mehr ihm gehört, sondern der Stiftung, deren Erträge überwiegend nur noch für den gemeinnützigen Stiftungszweck verwendet werden dürfen.

## Fazit

Wer stiften möchte, sollte darin nicht vorwiegend ein Steuersparmodell sehen, sondern sich ein Anliegen überlegen, das er dauerhaft fördern möchte. Das kann die Sicherung des eigenen Lebenswerks sein oder die Unterstützung eigener Angehöriger bis hin zur Förderung gemeinnütziger Zwecke. Die genannten Ziele lassen sich auch kombinieren.

Wichtig sind, neben einer auskömmlichen Kapitalausstattung, vor allem eine sorgfältige Formulierung des Stiftungszwecks und eine durchdachte Satzung. Dabei kann fachkundiger Rat helfen. ■



### Zum Autor

Alexander Knauss ist Rechtsanwalt und Fachanwalt für Erbrecht sowie Bank- und Kapitalmarktrecht und Partner der überörtlichen Sozietät MEYER-KÖRING mit Büros in Bonn und Berlin.

Weitere Informationen unter:

web [www.meyer-koering.de](http://www.meyer-koering.de)

RECHTSANWÄLTE  
STEUERBERATER  
PARTNERSCHAFTSGESELLSCHAFT

B O N N | B E R L I N

- > Arbeit
- > Familie
- > Immobilien
- > Internationales
- > Medizin
- > Steuern
- > Unternehmen
- > Vermögen

ALEX MEYER-KÖRING +  
JÜRGEN v. DANWITZ

DR. THEO KADE\*  
Fachanwalt für Arbeitsrecht

MICHAEL C. GUSSONE\*

RAINER BOSCH\*  
Fachanwalt für Familienrecht

DR. REINER SCHÄFER-GÖLZ\*  
Fachanwalt für Medizinrecht

DR. MATTHIAS MAUR\*

ALFRED HENNEMANN\*  
Fachanwalt für Bau- und  
Architektenrecht  
Fachanwalt für  
Informationstechnologierecht

THOMAS KRÜMMEL, LL.M.\*

EBBA HERFS-RÖTTGEN\*  
Fachanwältin für Arbeitsrecht

ANDREAS JAHN\*  
auch Steuerberater  
Fachanwalt für Handels-  
et Gesellschaftsrecht

DR. NICOLAI BESGEN\*  
Fachanwalt für Arbeitsrecht

DANIELA v. TREUFELD-HONIG\*  
Fachanwältin für Familienrecht

ALEXANDER KNAUSS\*  
Fachanwalt für Erbrecht  
Fachanwalt für Bank- und  
Kapitalmarktrecht

DR. STEPHAN DORNBUSCH\*  
Fachanwalt für Steuerrecht  
Fachanwalt für gewerblichen  
Rechtsschutz

MARIO KNEPPER\*  
Fachanwalt für Steuerrecht

DR. CHRISTOPHER LIEBSCHER, LL.M.\*  
Fachanwalt für Arbeitsrecht  
Fachanwalt für Medizinrecht

DR. ANDREAS MENKEL\*  
Fachanwalt für Handels-  
et Gesellschaftsrecht  
Fachanwalt für Steuerrecht  
Fachanwalt für Familienrecht

WOLF CONSTANTIN BARTHA\*  
Fachanwalt für Medizinrecht

MARIE BARONIN v. MAYDELL\*  
Fachanwältin für Familienrecht

DOROTHÉE GIERLICH  
Fachanwältin für Steuerrecht  
Fachanwältin für Handels- et  
Gesellschaftsrecht

ANJA STÜMPER  
Fachanwältin für Arbeitsrecht

VERENA FAUSTEN  
Fachanwältin für Familienrecht

FREDERIK EGELER

TORSTEN VON DER EMBSE

SVEN PIWOWARSKI

KATHARINA HOFF

SEBASTIAN THIERAU, M.A.

SARAH SAMMECK

GIACOMO PUCCIO, LL.M.

JÖRG ROBBERS

\* = Mitglied der Partnerschaftsgesellschaft

MEYER-KÖRING  
Rechtsanwälte Steuerberater  
Partnerschaftsgesellschaft

Oxfordstraße 21, 53111 Bonn  
Telefon 0228 72636-0 • Fax 0228 72636-77  
[bonn@meyer-koering.de](mailto:bonn@meyer-koering.de)  
[www.meyer-koering.de](http://www.meyer-koering.de)



Marc Ernesti, Geschäftsleitung Wealth Management und

Jürgen Bester, Geschäftsleitung Firmenkundengeschäft.

## ERFOLGSGARANTEN FÜR UNTERNEHMEN UND UNTERNEHMER

Das TOP Magazin Bonn sprach mit Marc Ernesti und Jürgen Bester über die erfolgreiche Kooperation des Wealth Management und des Firmenkundengeschäfts der Commerzbank Bonn.

**TOP:** Was macht die Commerzbank denn anders als die anderen Banken?

**Marc Ernesti:** Langfristig hängt der Erfolg unserer Kunden davon ab, ob wir es schaffen, die Ziele des Unternehmens und der Unternehmer ganzheitlich zu berücksichtigen und nicht nur einzelne Aspekte. Wir sind so erfolgreich, weil uns genau das gelingt: nicht nur die Zahlen eines Unternehmens, sondern auch die privaten Finanzen im Blick zu behalten.

**Jürgen Bester:** Ein wesentlicher Erfolgsfaktor ist die langjährige, sehr vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Bank und Kunde. In meinem Team sitzen hoch qualifizierte Berater zum Teil seit über 15 Jahren. Das schafft naturgemäß Kundennähe. In Verbindung mit wettbewerbsfähigen Dienstleistungen hat dies die Commerzbank mit Abstand zum größten Mittelstandsfinanzierer in unserer Region gemacht. Und Vertrauen auf der Firmenkundenseite strahlt natürlich auch positiv auf unsere engagierten Kollegen aus dem Wealth Management ab.

**TOP:** Was wäre ein Beispiel für eine typische Überschneidung, in der Sie eng zusammenarbeiten?

**Marc Ernesti:** Rund 80 Prozent unserer Kunden sind Unternehmer. Das heißt, bei dem Thema Nachfolgeplanung müssen immer maßgeschneiderte und aufeinander abgestimmte Lösungen gefunden werden. Schließlich geht es nicht nur um die Ordnung im privaten Umfeld, sondern immer auch um die Regelung der Unternehmensnachfolge. Daneben treffen wir uns immer bei den Themen Vermögensanlage, privates Risikomanagement und natürlich bei Finanzierungsanfragen.

**Jürgen Bester:** Wenn unsere Kunden private Investitionsfinanzierungen planen, muss eine Bank auch die Zahlen des dahinterliegenden Unternehmens bewerten. Da ist es ein unschlagbarer Vorteil, wenn wir die kurzen Wege im Haus nutzen, um sich miteinander auszutauschen. Die Vorteile für unsere Kunden liegen auf der Hand: Wir können die beste Beratungsleistung erbringen und sehr schnell entscheiden.

**TOP:** Wie bewerten Sie die Zinsentwicklung in den kommenden Jahren?

**Jürgen Bester:** Die niedrigen Zinsen haben in den vergangenen Jahren zu deutlich mehr Kreditgeschäft geführt. Das war gut für unsere Firmenkunden und für unsere Privatkunden. Kurzfristig gibt es mit Blick auf die „Schleifspuren“, die in den aktuellen Konjunkturdaten erkennbar sind, wenig Phantasie für steigende Zinsen. Trotzdem können wir nicht ignorieren: Sollten die Amerikaner eine Zinssteigerungspolitik einläuten, gibt es bei Investitionsentscheidungen mittel- und langfristig mehr Zinsänderungsrisiken als -chancen.

**TOP:** Was empfehlen Sie Anlegern?

**Marc Ernesti:** Aufgrund der anhaltenden Niedrigzinsphase gehören Aktien mit einer höheren Quote als früher in jedes Depot. Das ist die einzige Alternative, wenn das Vermögen nicht weniger wert werden soll. Wer nur auf Zinsanlagen setzt, nimmt wesentlich in Kauf, dass er durch die höher liegende Inflationsrate ständig Realvermögen verliert. Vor allem aber ist entscheidend, dass wir mit unseren Kunden eine Vermögensstruktur aufbauen, mit der sich unsere Anleger wohl fühlen und die ihnen dabei hilft, die langfristigen und ganzheitlichen Ziele zu erreichen. ■

**COMMERZBANK** 



**Commerzbank Bonn**

Maximilianstr. 12  
53111 Bonn

Telefon 0228 605-0

E-Mail marc.ernesti@commerzbank.com  
juergen.bester@commerzbank.com

web www.commerzbank.de



# „LUDWIG“ 2014

## GEHT AN „TRUE FRUITS“

### IHK BONN/RHEIN-SIEG UND SC LÖTTERS

### ZEICHNEN BESTE MITTELSTÄNDLER AUS

Die true fruits GmbH aus Bonn hat den Ludwig 2014 als bestes mittelständisches Unternehmen im Bezirk der Industrie- und Handelskammer (IHK) Bonn/Rhein-Sieg erhalten. Der „Saftladen der ganz besonderen Art“ erhielt die Auszeichnung – die zum zweiten Mal von der IHK und der regionalen Servicestelle der Oskar-Patzelt-Stiftung (OPS), SC Lötters Bonn, vergeben wurde – aus den Händen von IHK-Hauptgeschäftsführer Dr. Hubertus Hille bei einer Feier in der Rhein-Sieg-Halle Siegburg. „Die true fruits GmbH hat die Jury in den Bewertungskategorien Gesamtentwicklung, Schaffung von Arbeits- und Ausbildungsplätzen, Modernisierung/Innovation, Service/Kundennähe/Marketing sowie regionales Engagement überzeugt und ist Gesamtsieger im Wettbewerb 2013/2014“, so Hille. „Wir wollen Bonn als Standort für hochwertige Lebensmittel in alle Munde bringen. Denn true fruits macht Säfte und Smoothies ohne Tricks. Außerdem wollen wir als junges Unternehmen aus der Region den Gründergeist vorantreiben und Gründern Mut zur Selbstständigkeit machen“, sagt Nicolas Lecloux, einer der drei Gründer und Geschäftsführer von true fruits.

Weitere Gewinner sind Teamwork – Die Büttgen GmbH aus Lohmar in der Kategorie Service/Kundennähe, Christoph Kappes – Die Erlebnisgastronomie GmbH aus Lohmar in der Kategorie Regionales Engagement, Stilquelle – Interior & Home Staging, Andrea H. Heppel aus Bonn in der Kategorie Innovation

sowie die 2B Advice GmbH aus Bonn in der Kategorie Gesellschaftliche Relevanz. Als Finalisten wurden ausgezeichnet das Forum-M – Institut für Medizin, Mediation und Mehr... aus Alfter sowie die 7x7 Unternehmensgruppe, die Kraft Gruppe, die Meavision Media GmbH, das Privatbüro Plus, die Rank Media Group Verwaltungs GmbH und die Beratungssozietät Sordo von Avalon – alle aus Bonn.

reiche neue und zusätzliche Arbeitsplätze in der Region geschaffen. Vielfach verkaufen sich diese Unternehmen aber unter Wert“, erläutert Dr. Christine Lötters. „Diese Leistungen sollen mit dem Ludwig stärker in die Öffentlichkeit getragen werden. Für die Nominierten ist bereits die Teilnahme am kostenfreien Wettbewerb ein starkes Alleinstellungsmerkmal mit vielfältigen Vermarktungsmöglichkeiten. Alle zwölf Unternehmen sind Sieger!“ ■



Nicolas Lecloux von True Fruits freut sich über die Auszeichnung aus den Händen von IHK-Hauptgeschäftsführer Dr. Hubertus Hille. Zur Verleihung hatten sich alle Finalisten in der Siegburger Rhein-Sieg-Halle versammelt.

IHK-Pressesprecher Michael Pieck zieht ein positives Fazit: „Der zweite Wettbewerb hat uns eine Vielzahl von hochwertigen Bewerbungen beschert, so dass wir neben dem Gesamtsieger auch noch weitere Gewinner in den Unterkategorien ausgezeichnet haben.“ In Sachen Juryarbeit unterstützten ihn Dr. Christine Lötters (regionale Servicestelle der OPS), Vorjahressieger Olaf van Meegen (Forest Finance Group GmbH aus Bonn), Frank Baake vom Veranstalter Rhein-Sieg-Halle Siegburg, Kunibert Stefer vom Medienpartner center.tv, Moderator Stefan Unkelbach sowie Patrick Panahandeh (Klassenzimmer aus Bad Godesberg). „Der Mittelstand hat trotz krisenhafter welt- und volkswirtschaftlicher Entwicklungen in den vergangenen Jahren zahl-



#### IHK Bonn/Rhein-Sieg

Michael Pieck  
Bonner Talweg 17  
53113 Bonn

Telefon 0228 2284-130  
Mail pieck@bonn.ihk.de  
web www.ihk-bonn.de  
[http://twitter.com/IHK\\_Bonn](http://twitter.com/IHK_Bonn)  
<http://facebook.ihk-bonn.de>

Informationsveranstaltung zum  
Ludwig 2015: 3. November 2014,  
18.00 Uhr, IHK Bonn/Rhein-Sieg



## ENERGIESPAREN JA! ABER WO UND WIE?

Jetzt geht es den Energiefressern im Hause Schmidt an den Kragen: Die Bonner Musterfamilie hat mit Hilfe der Verbraucher-Zentrale, des Fraunhofer Instituts und der SWB Energie und Wasser bereits eine ganze Menge Stromfresser ausfindig und unschädlich gemacht.

**H**inter der Bonner Musterfamilie verbirgt sich die sechsköpfige Duisendorfer Familie Schmidt, die sich ein Jahr beraten lässt, wie sie in ihrem Reihendhaus von 1956 Energie sparen kann. Am Beispiel der Familie will SWB Energie und Wasser mit Wissenschaftlern des Fraunhofer-Instituts und der Verbraucher-Zentrale zahlreiche Tipps und Maßnahmen zum Energiesparen aufzeigen.

Im Blog [bonner-musterfamilie.com](http://bonner-musterfamilie.com) veröffentlichen die Familie Schmidt sowie die Energieberater von Verbraucher-Zentrale und SWB Energie und Wasser regelmäßig Erfahrungen und viele geldwerte Spartipps, zuletzt etwa über den intelligenten Verbrauchszähler Smart Meter und den Nutzen von LED-Beleuchtung. Am Beispiel der Musterfamilie können die Besucher der Internet-Seite sehen, wo und wie man Energie sparen

kann. Jeder ist herzlich eingeladen mitzudiskutieren, Beiträge zu kommentieren oder in den Sozialen Netzwerken wie Facebook und Twitter zu teilen. Machen auch Sie mit! Melden Sie sich auf [bonner-musterfamilie.com](http://bonner-musterfamilie.com) an, um per E-Mail über die neuesten Veröffentlichungen im Blog informiert zu werden.

Nach der jüngsten Verbrauchsanalyse mit Energieberater Stephan Herpertz von der Verbraucherzentrale NRW in Bonn zeigte sich Handlungsbedarf. So berät SWB-Energieeffizienzberater Christoph Caspary die Familie zum Thema BonnPlus: Geplant ist es, über dieses Programm den Schmidts eine neue Heizungsanlage einzubauen. Das Komplettpaket umfasst sowohl die Demontage der alten als auch die Montage der neuen, hocheffizienten Heizung, einen hydraulischen Abgleich sowie Service und auch spätere Reparaturen. SWB-Fach-



mann Rolf Hennes wies die Musterfamilie in das Smart Meter-Portal ein. Damit ist es möglich, die Verbräuche von Gas, Wasser und Strom über Tage, Wochen und Monate genau zu beobachten und zu analysieren.

Die Bonner Musterfamilie hat von Anfang an das Interesse der Medien auf sich gezogen. So berichtete der Bonner General-Anzeiger groß über die Musterfamilie. Das Heimatfernsehen center tv begleitete den Einbau der Sensoren durch das Fraunhofer Institut und die Smart Meter-Beratung. Der Film von Redakteurin Sarina Laudam kann im Blog [bonner-musterfamilie.com](http://bonner-musterfamilie.com) angeschaut werden. **SST ■**



» [www.stadtwerke-bonn.de](http://www.stadtwerke-bonn.de)  
» [www.bonner-musterfamilie.com](http://www.bonner-musterfamilie.com)



## Vertrauen braucht eine persönliche Basis.

Das Private Banking der Sparkasse KölnBonn.



 Sparkasse  
KölnBonn

Kunden des Private Banking der Sparkasse KölnBonn erleben Bankgeschäfte als etwas Privates, ganz Persönliches: Ihr vertrauter Ansprechpartner widmet sich ihnen mit seiner ganzen Aufmerksamkeit und Erfahrung, sie spüren die gelebte Regionalität in Köln und Bonn und fühlen sich so in der Zusammenarbeit mit unserem Haus dauerhaft verbunden. Werte werden über Generationen gesichert und vermehrt. Das bestätigt uns auch Focus Money mit der Auszeichnung „Bestes Private Banking in Köln und Bonn“. Ist das nicht ein Vertrauensbeweis? Geben Sie sich also nur mit dem Besten zufrieden, lernen Sie uns kennen. [www.sparkasse-koelnbonn.de/private-banking](http://www.sparkasse-koelnbonn.de/private-banking)



**JETZT  
WINTERREIFEN  
WECHSELN**

Mit jedem sinkenden Grad verlieren Sommerreifen an Haftung und Traktion. Spätestens im Oktober wird es höchste Zeit zum Umrüsten!

Vereinbaren Sie daher umgehend einen Termin im Reifenzentrum Vögeli, dem exklusiven Vergölst-Partner für Bonn und Sankt Augustin.

**A**uf 2600 m<sup>2</sup> dreht sich im Reifenzentrum Vögeli in Bonn-Holzlar alles ums Rad. Das Servicespektrum reicht von der fachgerechten Wartung über Auswuchtung und Montage bis hin zur sachgerechten Lagerung. Ein Rädershops mit Reifen und Felgen aller gängigen Marken macht das Rundum-Sorglos-Paket des Reifenzentrums komplett. Besonderes Extra: Wer hier einen Satz Winterreifen kauft, erhält die Einlagerung der Sommerreifen gratis dazu. So können Sie sich über eine Ersparnis von rund 50 Euro freuen.

# JETZT STARTET DIE WINTERREIFEN-SAISON IM REIFENZENTRUM VÖGELI

## Mit Rad und Tat

Bei einem Neukauf steht die individuelle und persönliche Beratung an erster Stelle. „Um für jeden Käufer den passenden Reifen zu finden, müssen viele Faktoren berücksichtigt werden“, sagt Firmeninhaber Dirk Vögeli. „Dabei spielt zum Beispiel eine Rolle, wann und wie häufig der Fahrer den PKW nutzt, welche Entfernungen er zurücklegt oder auch wo er wohnt. Ob jemand in Bonn oder im Bergischen Land zuhause ist, macht durchaus einen Unterschied.“ Wer bei Vögeli einen Termin zum Reifenwechseln vereinbart, braucht sich nicht um lange Wartezeiten zu sorgen. Dank termingerechter Absprache werden die Räder in nur 15 Minuten ausgetauscht. Zuvor durchläuft jeder Reifen eine spezielle Prüf-Waschstraße und wird anschließend genau auf Mängel kontrolliert. Denn neben Qualität und Service gehört auch Sicherheit zu den zentralen Eckpfeilern des Unternehmens.

## Preisverdächtig

Für seine besonders nachhaltige Unternehmensstrategie wurde der Karosserie-, Lack- und Reifenexperte als „Handwerksbetrieb des Jahres 2013/2014“ ausgezeichnet. Der Preis, der alle zwei Jahre von der Kreishandwerkerschaft Bonn/Rhein-Sieg verliehen wird, soll die Vorbildfunktion herausragender Betriebe unterstreichen. Und in der Tat: Das Kompetenzzentrum Vögeli ist weit mehr als ein klassischer Handwerksbetrieb. „In den vergangenen Jahren haben wir uns eher zu einem serviceorientierten Dienstleistungsunternehmen entwickelt“, sagt Dirk Vögeli. „Heute setzt unser Team für Sie Fahrzeuge aller Marken instand – und leistet dabei weit mehr als hochwertige Karosserie- und Lackierarbeiten. Wir bieten unseren Kunden einen Service, der über das Übliche der Branche hinausgeht.“ Aus diesem Grund erhält das Unternehmen regelmäßig das Siegel „Werkstatt des Vertrauens“ – eine Auszeichnung, bei der ausschließlich

Kundenbewertungen zählen. Wer an der aktuellen Abstimmung teilnehmen möchte, schaut am besten persönlich bei Vögeli vorbei. Als Preis winkt ein nagelneues Auto, das unter allen Teilnehmern verlost wird. **HW** ■

## VÖGELI

DIE KAROSSERIE- UND LACKEXPERTEN 



**Karosserie & Lackier  
Centrum Vögeli e. K.**

Windgassenstraße 12  
53229 Bonn

Telefon 0228 3077730

Email [info@identica-voegeli.de](mailto:info@identica-voegeli.de)

web [www.identica-voegeli.de](http://www.identica-voegeli.de)

# TOP-UNTERNEHMEN.NET das TOP Unternehmensnetzwerk

Vier Männer, ein Versprechen:  
TOP Qualität und Service für Bonn und die Region

Empfehlen sich gegenseitig gerne weiter: (von links):  
Dirk Vögeli (Karosserie & Lackier Centrum Vögeli),  
Manfred Limbach (Limbach-Secur),  
Richard Schmitz (Schmitz Baukunst – Bodenbelagsysteme),  
Reiner Huthmacher (Gothaer Bezirksdirektion)

**D**irk Vögeli vom Karosserie- und Lackexperten Vögeli, Manfred Limbach von Limbach-Secur Sicherheitstechnik, Richard Schmitz vom Bodenexperten Schmitz Baukunst und Reiner Huthmacher von der Gothaer-Bezirksdirektion Reiner Huthmacher kooperieren schon seit vielen Jahren.

Sie kommen aus den unterschiedlichsten Bereichen – sie regulieren Unfallschäden, verkaufen Versicherungen, Parkett und Bodenbeläge oder Sicherheitstechnik – und empfehlen sich gerne weiter, da jeder von ihnen weiß, dass der Kunde beim jeweils anderen gut aufgehoben ist. ■



Weitere Informationen zum TOP Unternehmensnetzwerk sowie zu den einzelnen Partnern finden Sie unter [www.top-unternehmen.net](http://www.top-unternehmen.net)

Foto: Kristen Glauner

## SCHÜTZEN SIE IHRE SCHÄTZE

**K**unst an der Wand, Dior-Kleid im Schrank, Rolex auf dem Nachttisch – wer sich gerne mit teuren Dingen umgibt, sollte sein Hab und Gut auch angemessen absichern. Da eine klassische Hausratsversicherung hier meist zu kurz greift, sieht sich so mancher Besitzer edler Wertgegenstände gezwungen, unzählige Zusatzversicherungen abzuschließen. Schluss damit, meint die Gothaer-Bezirksdirektion Reiner Huthmacher mit Versicherungsbüros in Bornheim, Euskirchen, Bad Honnef und Bonn. Ihre Antwort: eine übersichtliche Kunst- und Mobilienversicherung,

die das Potpourri an unterschiedlichen Angeboten zu einem Rundumschutz bündelt. Die Police umfasst neben dem „üblichen Hausrat“ auch kostspielige Schätze wie Musikinstrumente, High-Tech-Geräte, Schmuck oder Kunstgegenstände, und das sogar am Zweitwohnsitz. „Wir stellen mit unserem Kunden ein individuelles und maßgeschneidertes Versicherungspaket zusammen, das am Ende nicht zwangsläufig teurer sein muss als eine klassische Hausratsversicherung mit entsprechenden Ergänzungen“, sagt Reiner Huthmacher. ■



# Gothaer



**Gothaer Bezirksdirektion  
Reiner Huthmacher**  
Bisdorfer Weg 28 | 53332 Bornheim

Telefon 02222 927190  
Email [reiner.huthmacher@gothaer.de](mailto:reiner.huthmacher@gothaer.de)  
web [www.huthmacher.gothaer.de](http://www.huthmacher.gothaer.de)

Foto: Frank Beer

www.top-unternehmen.net



## DIELENBODEN IN SEINER NATÜRLICHSTEN FORM

[www.bolefloor.info](http://www.bolefloor.info)

**Schmitz  
Baukunst**  
Parkett und Bodenbeläge



**Schmitz Baukunst GmbH**  
Parkett und Bodenbeläge

Windgassenstraße 16-18  
53229 Bonn (Holzlar)

Telefon 0228 977400

Email [service@baukunst.tv](mailto:service@baukunst.tv)

web [www.baukunst.tv](http://www.baukunst.tv)

## GANZ SCHÖN SICHER

Safety First heißt ein vielzitiertes Anglizismus, der der Sicherheit stets oberste Priorität einräumt. Doch muss das zwangsläufig bedeuten, dass Faktoren wie Optik grundsätzlich hinten anstehen? „Keinesfalls!“ sagt Manfred Limbach von Limbach-Secur Sicherheitstechnik, einem der führenden Unternehmen der Branche mit Sitz in Meckenheim. „Wir führen eine Reihe funktionaler und gleichzeitig ästhetischer Produkte, die sich hervorragend in die Inneneinrichtung oder den Eingangsbereich einfügen.“ Darunter zum Beispiel das Sicherheitsprogramm des

Herstellers Telenot. Ob Bedieneinheit, Bewegungs- oder Rauchmelder – die Produkte überzeugen sowohl mit inneren als auch mit äußeren Werten und lassen sich sogar per Smartphone bedienen. Limbach-Secur kümmert sich nicht nur um die ordnungsgemäße Installation der anscheinlichen Sicherheitstechnik, sondern auch um die Betreuung und Pflege der Geräte – und darum, dass im Ernstfall möglichst schnell und effektiv reagiert wird. Für diesen Zweck betreibt das Unternehmen eine 24 Stunden besetzte Notrufzentrale, in der alle Meldungen zusammenlaufen. ■



24-Stunden  
Notruf-Zentrale

**LIMBACH SECUR**  
SICHERHEITSTECHNIK GMBH



**Limbach-Secur**  
Sicherheitstechnik GmbH

Bergerwiesenstraße 9  
53340 Meckenheim

Telefon 02225 9200-0

Email [info@limbach-secur.de](mailto:info@limbach-secur.de)

web [www.limbach-secur.de](http://www.limbach-secur.de)



# Wenn am **Abend** der Rücken **schmerzt...**

Wer seinen Arbeitstag vor allem am Schreibtisch verbringt, bleibt von dem ein oder anderen Wehwehchen kaum verschont.

Wie Sie mit **Ergonomie am Arbeitsplatz** lauernden Büro-Gebrechen den Kampf ansagen.

Mit dem Auto in die Tiefgarage, per Aufzug ins Büro und dann acht Stunden vorm Computer. Mal ein Griff zum Telefon, ab und an ein kurzer Gang zur Toilette. Zu wenig Bewegung lautet das größte Übel der meisten Büro-Beschwerden. Besonders unsere Wirbelsäule leidet unter der ständigen Hockerei. Die Folgen reichen von leich-

ten Verspannungen bis hin zum chronischen Bandscheibenvorfall. „Betroffene reagieren meistens erst, wenn das Kind schon in den Brunnen gefallen ist“, sagt Stefan Lang von Office, dem Spezialisten für ergonomische Büromöbel. Dabei müsste es mit der richtigen Ausstattung und ein bisschen Disziplin erst gar nicht zum Totalausfall kommen.

### Der Bürostuhl

...hat maßgeblichen Einfluss auf das Wohlbefinden seines Nutzers. Denn kein anderes Büromöbel steht in so direktem Kontakt mit unserem Körper. Das ideale Modell lässt sich individuell einstellen, schont die Wirbelsäule und ermöglicht wechselnde Arbeitshaltungen. Die Belastung auf den Körper ist nämlich dann am größten, wenn Sie zu lange in einer Haltung verharren. „Die beste Position ist immer die nächste“, sagt Stefan Lang und plädiert damit für ständige Bewegung am Arbeitsplatz. Verändern Sie regelmäßig Ihre Sitzposition und stehen Sie zwischendurch so häufig wie möglich auf. Telefonieren oder lesen Sie im Stehen, platzieren Sie den Drucker außer Reichweite und gehen Sie in der Mittagspause einmal um den Block. Die Sitzhöhe des Stuhls sollte ungefähr Ihrer Kniehöhe entsprechen, so dass die Oberschenkel waagrecht sind oder leicht nach vorne abfallen. Die Sitztiefe ist dann optimal, wenn Sie festen Kontakt zur Rückenlehne haben und gleichzeitig zwischen Kniekehle und Sitzvorderkante zwei Fingerbreit Platz bleiben. Die Rückenlehne stellen Sie, wenn möglich, so ein, dass sie jede Bewegung des Oberkörpers mitmacht, ihn dabei aber dennoch in jeder Lage stützt. Für Menschen mit Arm- oder



Handbeschwerden sind besonders die Armlehnen des Bürostuhls von großer Bedeutung. Sie sollten eine Tischplattenverlängerung neben dem Körper sein, so dass Sie Ihren Arm bequem auf der Lehne ablegen können, wenn Sie die Maus bedienen. »

Wohlfühlen<sup>o</sup>  
Meine Arbeit. Mein  
Büro. Mein WAGNER.



www.wagner-wellness.de

**wagner** wohlfühlen.

### Sitzen in Bewegung - mit dem Dondola®-Sitzgelenk.

Der neue AluMedic® mit Dondola®-Sitzgelenk verbindet edles Design mit modernster Technik. Durch die einzigartige Bewegung des Dondola®-Sitzgelenks bietet Ihnen der AluMedic® die Möglichkeit, besonders gesund zu sitzen. Dies wurde bestätigt durch die einzigartige Studie der Universität Regensburg unter der Leitung von Prof. Dr. Med. Joachim Grifka mit revolutionären Ergebnissen.

www.alumedic.com

WOHLFÜHLPREISE  
ALUMEDIC 10

€ 799,- € 1.261,-



Der Bürostuhl AluMedic von WAGNER – Das Original mit dem 3-dimensional beweglichen Dondola®-Sitzgelenk  
Bekannt aus der TV-Werbung NTV | N24 | Deluxe Music

ERHÄLTLICH BEI

**office**  
ergonomische Büromöbel.

Friedensplatz 16 (Passage) | 53111 Bonn | TEL 0228-9652174

Hahnenstraße 12 | 50667 Köln | TEL 0221-9521552

Spiegelstrasse 15 | 53879 Euskirchen | TEL 02251-1270669  
Eröffnung 23.11.2010

EMAIL info@officekoeln.de



## Rückenaktiv sitzen

Neue ERGO BALANCE Technik!



### DER OPTIMALE GESUNDHEITSSTUHL



Empfohlen von der IGR, der Interessengemeinschaft der Rückenbeschaffenden/innen e.V.



**ROVO**  
SETZT ENERGIEN FREI  
www.rovo.de



#### Kleine Übungen für Zwischendurch

- Sorgen Sie für ausreichend Bewegung, indem Sie ...vor oder nach der Mittagspause eine Runde um den Block gehen.
- ...die Treppe anstelle des Aufzugs nehmen.
- ...den Papierkorb und/oder Drucker etwas weiter wegstellen.
- ...Kollegen besuchen, statt mit ihnen zu telefonieren.
- ...im Stehen Telefonieren oder die Post lesen.
- Gönnen Sie Ihren Augen eine Pause, indem Sie ...einige Male bei geschlossenen Augen mit der Fingerkuppe über die Augenbrauen streichen – von innen nach außen bis zu den Schläfen.
- ...ihre Hände reiben, bis sie warm sind und dann mit den Händen die geschlossenen Augen bedecken, ohne dabei die Augenäpfel zu berühren. Einige Male tief ein- und ausatmen.
- Lösen Sie Verspannungen, indem Sie ...den Muskelansatz im Nacken, am unteren Rand des Schädelknochens, mit leichtem Druck und kleinen Kreisen massieren.
- Viel-Tipper beugen Beschwerden vor, indem Sie ...ihre Hände und Arme zwischendurch öfter mal ausschütteln.
- ...die innere Unterarmmuskulatur dehnen. Dafür einen Arm nach vorne strecken (Handfläche nach oben) und die Fingerspitzen mit der anderen Hand für 10 bis 20 Sekunden nach unten drücken.

(Empfehlungen der AOK)

#### » Der Tisch

...lässt sich idealerweise in der Höhe verstellen. Justieren Sie ihn so, dass sich die mittlere Buchstabenreihe der Tastatur in Ellbogenhöhe oder etwas tiefer befindet. Zwischen Oberschenkeln und Tischplatte sollte etwa eine Handbreit Platz bleiben. Bei Tischen mit fester Höhe muss man bei Bedarf ein wenig tricksen. Ist der Tisch zu niedrig, können Tischbeinpasstücke die Arbeitsfläche erhöhen. Bei zu hohen Tischen wird es etwas schwieriger. Lassen sich die Tischbeine nicht absägen, bleibt die Option, den Bürostuhl etwas höher zu stellen. Dann müssten allerdings großflächige Fußstützen zum Einsatz kommen. Da diese aber den Fußraum und die Wahl der Sitzposition einschränken, sollten sie nur als Notlösung dienen.

Speziell für Rückenbeschwerden-Geplagte hält Stefan Lang noch einen anderen Tipp parat: einen Bürotisch, der sich auf Knopfdruck zu einem Stehtisch hochfahren

lässt. So kann während des Arbeitstages regelmäßig zwischen einer sitzenden und stehenden Position gewechselt werden. 50 Prozent Sitzen, 25 Prozent Stehen und 25 Prozent Bewegen empfehlen Arbeitsmediziner für ideale Büroarbeit. Betroffene, deren Arbeitsalltag ohne ein solches Hilfsmittel kaum zu stemmen wäre, können sogar eine Finanzierung durch die Rentenversicherung beantragen. Die Kosten für einen hochfahrbaren Schreibtisch werden bei entsprechendem ärztlichen Befund komplett getragen. Und auch für ergonomische Bürostühle ist eine anteilige Bezuschussung möglich.



### BÜROEINRICHTUNGEN B. SASKY

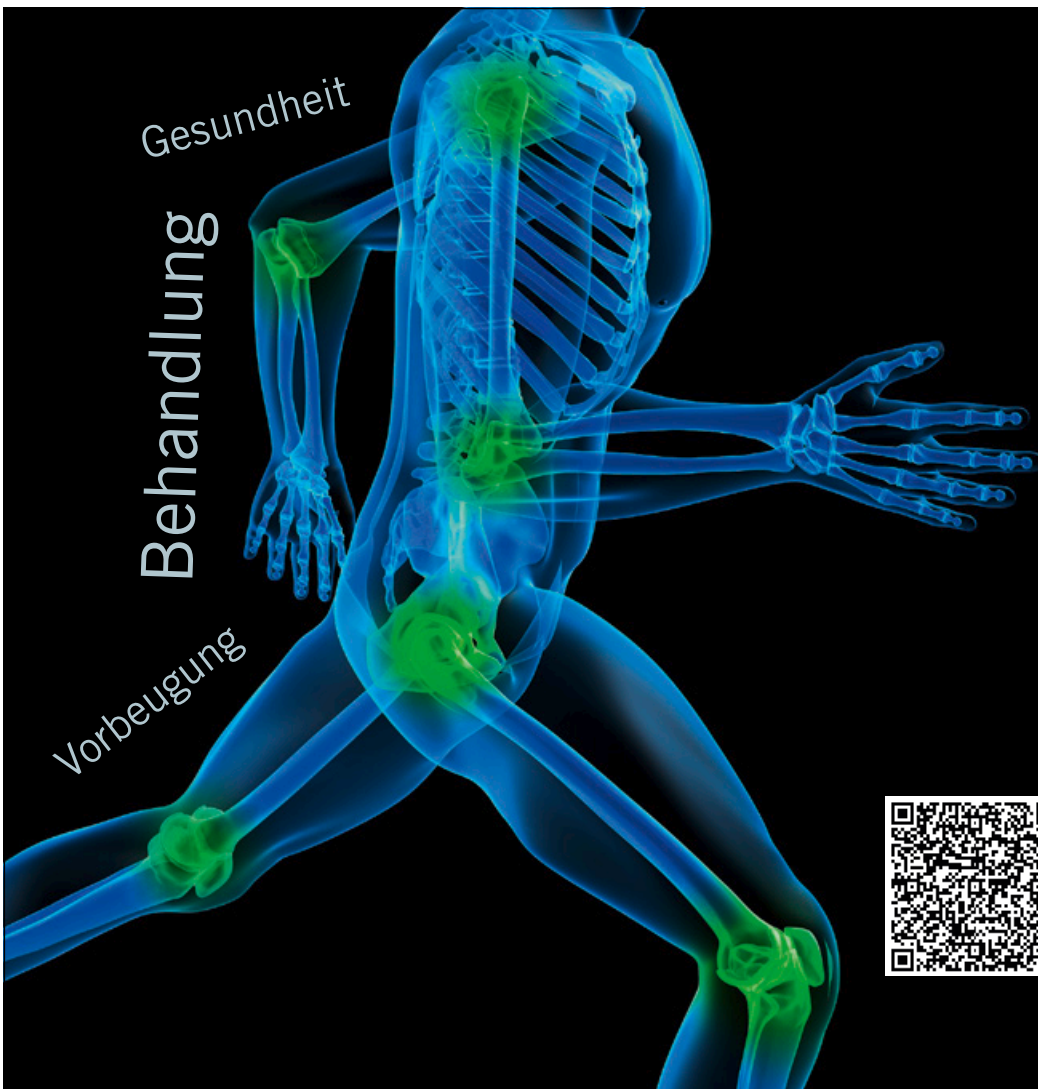
Am Südfriedhof 17 · 53175 Bonn  
Tel. 0228 / 391848-0  
Fax 0228 / 391848-20  
info@be-sasky.de  
www.büroeinrichtungen-bonn.de

### Das PC-Equipment

...kann auch ergonomisch optimiert und vor allem mehr oder wenig ergonomisch platziert werden. Den Bildschirm sollten Sie zum Beispiel frontal zum Gesichtsfeld aufstellen und, wenn möglich, leicht nach hinten kippen – das ist nackenfreundlicher und auch entspannter für die Augenmuskulatur. Der ideale Abstand zum Nutzer hängt, wie zuhause beim Fernseher, von der Bildschirmgröße ab: bei 17 Zoll empfehlen Experten ca. 60 cm, bei 21 Zoll ca. 80 cm. Die Bildschirmoberkante sollte sich in Höhe Ihrer Augen befinden. Die wenigsten Spiegelungen treten auf, wenn der Bildschirm parallel zur Fensterfront und zwischen zwei Leuchten steht – darüber freuen sich vor allem Ihre Augen, die im Büroalltag auch so einiges mitmachen müssen. Genauso wie Hände und Arme, die ständig die Maus beklicken und Tastatur betippen. Letzteres wird vor allem dann zur Belastung, wenn Sie zu den Anhängern des „Zwei-Finger-Suchsystems“ gehören. Wer Texte blind mit zehn Fingern verfassen kann, ist deutlich besser

dran, bleibt aber auch nicht per se von Muskelentzündungen und speziell dem sogenannten Mausarmen verschont – einer Entzündung des Unterarms und dessen Muskulatur, die meist mit einem leichten Zwicken anfängt, sich aber mit der Zeit zu einem schmerzhaften Ärgernis entwickeln kann. Um klickbedingten Beschwerden vorzubeugen, haben sich Experten in den vergangenen Jahren viele Gedanken über die optimale Form der Maus gemacht. Spezielle ergonomische Mäuse – zum Beispiel sogenannte asymmetrische oder vertikale Modelle – können von der Hand auf natürlichere Weise umfasst werden und minimieren daher die Belastung. Eine nutzerfreundliche Tastatur weist eine flache Bauhöhe auf und kann leicht nach oben geneigt werden. Die optimale Neigung beträgt 5 bis 11 Grad. Sie fügt sich dort am besten in den Arbeitsplatz ein, wo die Handballen bequem circa 5 bis 10 cm vor dem Tastenfeld aufliegen. Als besonders ergonomisch erweisen sich Spielarten, die zweigeteilt beziehungsweise abgewinkelt und in

der Mitte leicht erhöht sind. „Selbstverständlich hat auch Office entsprechende Ergonomiewunder im Programm“, sagt Stefan Lang. „Grundsätzlich bin ich jedoch der Meinung, dass ordentliche Armlehnen den meisten Arm- und Handbeschwerden am effektivsten entgegenwirken können.“ Womit wir wieder am zentralen Eckpfeiler eines ergonomischen Arbeitsplatzes angelangt wären: dem Bürostuhl. **HW ■**



**GESUNDHEITSHAUS**  
 ● Diagnostik ● Therapie ● Prävention



Alles unter einem Dach!  
 Bornheimer Str. 156 · 53119 Bonn  
 Telefon (02 28) 90 90 460  
[gesundheitshaus-bonn.de](http://gesundheitshaus-bonn.de)

# Feste Zähne an einem Tag

Von unschönen, lockeren Zähnen oder gar schlecht sitzenden, drückenden Totalprothesen zu einem strahlenden Lächeln mit festem Gebiss – und das an nur einem Tag. Nicht möglich? Doch, sagt Dr. med. dent. Natalie Paulsen. In Kooperation mit Ömür Pak von Oral Design bietet sie – exklusiv in der Region – ein revolutionäres Verfahren an, das Parodontose-Patienten innerhalb eines Tages mit festsitzenden, implantatgetragenen Brücken nach Hause entlässt. TOP Magazin traf die Zahnärztin und den Oraldesigner zum Interview.



Feste Zähne an nur einem Tag? Dr. med. dent. Natalie Paulsen und Oraldesigner Ömür Pak machen es möglich.

auf individuelle Knochenstrukturen einzugehen. So landen die Implantate am Ende genau dort, wo sie am besten sitzen. Besonders schön ist, dass wir dank der 3D-Software auch besonders knifflige Fälle behandeln können.

**Ömür Pak:** Ob knifflig oder nicht, vor dem Eingriff nehme ich bei jedem Patienten eine ausführliche Gesichtsanalyse vor, um Faktoren wie Zahnform und -größe optimal anzupassen. Eine Brücke für alle? Das kommt für uns nicht in Frage! Jedes Exemplar wird individuell auf seinen Träger angepasst – in kürzester Zeit und dennoch bester Qualität. Das kann nicht jeder.

**TOP:** *Es scheint, als seien Sie ein eingespieltes Team?*

**Dr. Natalie Paulsen:** Absolut! Patienten an nur einem Tag mit festen Zähnen zu versehen, setzt eine optimale Abstimmung zwischen Zahnarzt und Zahntechniker voraus. Mit Ömür

Pak habe ich einen Partner gefunden, der meinen Anspruch an ein Optimum an Wertigkeit und Qualität teilt. Oraldesigner wie ihn findet man in Deutschland nicht viele.

**Ömür Pak:** Die Nachfrage nach unseren Produkten ist groß. Wir arbeiten jedoch nur mit jenen Praxen zusammen, die unseren hohen Ansprüchen gerecht werden. Was wir als Team in Frau Dr. Paulsens Praxis in Bad Honnef leisten, ist meines Wissens einzigartig in der Region. **HW ■**

**TOP:** *Feste Zähne an nur einem Tag? Wie ist das möglich?*

**Ömür Pak:** In der Zahnmedizin hat sich in den vergangenen Jahren vieles getan. Vor allem in Sachen Zahnimplantate. Heutige Methoden haben mit der klassischen, schmerzhaften und langwierigen Implantologie von einst so gut wie nichts mehr zu tun. Das „Feste Zähne an einem Tag“-Verfahren kann als neuester Schritt in der Evolution betrachtet werden.

**TOP:** *Was macht das Verfahren so revolutionär?*

**Dr. Natalie Paulsen:** Vor allem, dass die Behandlung mit nur einem Eingriff und an nur einem Tag vonstattengeht. Der Patient kommt morgens in meine Praxis. Dort entferne ich die defekte Restbe-zahnung und setze direkt hochmoderne Implantate ein. Anschließend macht sich Ömür Pak direkt vor Ort an die Erstellung einer Brücke, die wir dem Patienten noch am Abend desselben Tages auf die Implantate setzen. So muss sich niemand mehr mit schlecht sitzenden, herausnehmbaren Provisorien in die Öffentlichkeit trauen.

**TOP:** *Gibt es weitere Vorteile?*

**Ömür Pak:** Selbstverständlich! Zum einen müssen deutlich weniger Implantate eingesetzt werden als bei klassischen Methoden. Zum anderen sind

die Implantate samt Brücken sofort belastbar. Im Gegensatz zu Totalprothesen handelt es sich darüber hinaus um eine gaumenfreie und vor allem feste Versorgung – eine riesige Erleichterung für viele Betroffene.

**TOP:** *Für wen kommt das Verfahren in Frage?*

**Dr. Natalie Paulsen:** Für alle, die unter drohender oder bereits vorhandener Zahnlosigkeit leiden. Viele halten in solchen Fällen eine Totalprothese für die einzige Lösung. Mitnichten! Mit unserem „Feste Zähne an einem Tag“-Verfahren können wir fast allen Betroffenen helfen. Auch wenn andere Zahnärzte bereits kapitulieren mussten. Für Interessierte bieten wir Ömür Pak und ich eine gemeinsame Sprechstunde an – in der wir kostenlos, diskret, in angenehmer Atmosphäre und ohne jeglichen Zeitdruck über verschiedenste Möglichkeiten beraten.

**TOP:** *Wie geht es dann weiter?*

**Dr. Natalie Paulsen:** Entschließt sich ein Patient für das Verfahren, fertigen wir zunächst ein dreidimensionales Röntgenbild an. Anders als bei den nach wie vor weit verbreiteten 2D-Aufnahmen, ermöglicht uns die 3D-Technik, optimal

»Feste Zähne zu haben, darf kein Privileg bleiben!«

**Ömür Pak**

*oral design*  
CENTER BOCHUM



DR. MED. DENT. NATALIE PAULSEN  
ZAHNÄRZTIN FÜR ANGSTPATIENTEN  
ÄSTHETIK • PROPHYLAXE • IMPLANTOLOGIE



**Dr. med. dent.  
Natalie Paulsen**

Am Saynschen Hof 8  
53604 Bad Honnef

Telefon 02224 827969430

Mail info@praxis-paulsen.de

web www.praxis-paulsen.de



**»Wir behandeln  
MENSCHEN,  
nicht Krankheiten«**



Diesen Leitspruch nimmt sich Dr. med. Achim Michels, Facharzt für Innere Medizin, jeden Tag zu Herzen. In seiner Privatpraxis setzen er und sein Team auf eine ganzheitliche Herangehensweise, die eine gesprächsintensive Zuwendung ohne Zeitdruck mit modernster Diagnostik verbindet.

Wenn es im Magen zickt, dann kann das ganz unterschiedliche Ursachen haben. Um die richtige Diagnose zu stellen, reicht es häufig nicht, sich nur den Magen anzuschauen. Dr. med Achim Michels bevorzugt daher eine ganzheitliche Medizin, die den ganzen Menschen betrachtet – in seinem gesamten körperlichen und auch psychischen Befinden. Ganz ohne Zeitdruck. Damit verfolgen wir einen Ansatz, der dem Zeitgeist entgegensteht. Die aktuelle Gesundheitspolitik will die Ärzte in der Kassenarztmedizin auf Effizienz trimmen. Dafür stehen Parameter wie Fallzahlen und Fallwerte. „Wir hingegen stellen den einzelnen Menschen in seiner Individualität in den Mittelpunkt“, beteuert Dr. Achim Michels. Aus dieser Zustandsbeschreibung, die er schon seit langem kritisch sieht, hat der Facharzt nun seine Konsequenzen gezogen. Ab dem 1. Juli erklärte er seine Praxis zur Privatpraxis, in der er sich nun so viel Zeit wie nötig nehmen kann – für Privatpatienten und Selbstzahler.

»Vorbeugen ist besser  
als Heilen«  
(Sprichwort)

**Früh erkannt, Gefahr gebannt**

Ein besonderer Schwerpunkt des Praxiskonzepts liegt auf Gesundheitsberatung und Prävention. Entsprechende Vorsorge- und Früherkennungsuntersuchungen – sogenannte Check-ups – umfassen eine ausführliche Besprechung der persönlichen Vorgeschichte und eventueller Beschwerden, eine gründliche körperliche Untersuchung sowie verschiedene Labor- und apparative Untersuchungen im Sinne einer kompletten internistischen Diagnostik (zum Beispiel EKG, Ultraschall und Endoskopie). Zu diesem Zweck ist die Privatpraxis mit modernstem Equipment ausgestattet. Im Zusammenhang mit der Tatsache, dass alle Gespräche und Untersuchungen vom Praxisinhaber selbst durchgeführt und nicht delegiert werden, gibt dieses Konzept den Patienten größtmögliche Sicherheit und schafft eine sehr persönliche Atmosphäre.

**Wohlfühlatmosphäre**

Damit sich die Patienten in der Praxis wohl fühlen, bemüht sich das Team,

eine behagliche Atmosphäre zu schaffen – sowohl im persönlichen Miteinander, als auch in Sachen Praxiseinrichtung. Letztere erinnert eher an ein gemütliches Wohnzimmer als an sterile Behandlungsräume. „Unser schönster Erfolg ist, wenn Sie gerne zu uns kommen, weil Sie sich bei uns sicher, geborgen und fürsorglich behandelt fühlen“, sagt Dr. med Achim Michels und verweist auf das Leitbild seiner Praxis:

**Fürsorge – Qualität – Fachkompetenz.**

HW ■



**Dr. med. Achim Michels**

Privatpraxis für Innere Medizin  
Vorsorge / Checkup Medizin



**Dr. med. Achim Michels**

Facharzt für Innere Medizin  
Privatpraxis  
Beethovenallee 19  
53173 Bonn-Bad Godesberg

Telefon 0228 9437350

E-Mail praxis@dr-achimmichels.de

web www.dr-achimmichels.de



0,10 **SCHATZ,**  
0,20 **ICH MUSS**  
0,30 **NUR NOCH MAL**  
0,40 **KURZ INS BAD, SAGTE**  
0,50 **SIE. IHRE AUGEN BRANNTEN**  
0,60 **WIE FEUER, DESHALB NAHM SIE DIE**  
0,70 **KONTAKTLINSEN HERAUS. ALS SIE WIEDER**  
0,80 **INS SCHLAFZIMMER KAM, WAR ER NICHT MEHR DA.**  
0,90 **JEDENFALLS SAH SIE IHN NICHT MEHR. DAS HAPPY-END:**  
1,00 **HOCHKREUZ - WIR BEFREIEN SIE VON BRILLE ODER KONTAKTLINSEN.**

Ein Team erfahrener Augenärzte, hochentwickelte Lasertechnik: Besuchen Sie einen unserer Info-Abende. Weitere Informationen und aktuelle Termine für Info-Abende gibt es telefonisch unter: **0228.9379 100**, oder im Internet unter: **[www.hochkreuz.de](http://www.hochkreuz.de)**.

**hochkreuz<sup>+</sup>**  
AUGENKLINIK • LASERZENTRUM

**SEHEN SIE SELBST.**

Godesberger Allee 90 + 53175 Bonn + Telefon: 0228.9379 100  
[info@hochkreuz.de](mailto:info@hochkreuz.de) + [www.hochkreuz.de](http://www.hochkreuz.de)

# GESUND UND *schön*

Drei Monate nach der Eröffnung der Plastischen und Ästhetischen Chirurgie an der Beta Klinik Bonn konnte Dr. Daniel Sattler bereits einiges bewegen. Durch die Anschaffung seiner Cynosure/Palomar-Laser bietet er auf dem Gebiet der dauerhaften Haarentfernung als einziger im Großraum Köln-Bonn den neuesten technischen Standard. Interdisziplinäre Synergismen wie zwischen HNO und Plastischer Chirurgie für die Nasenchirurgie, sind nun auch für die Versorgung von Brustkrebspatientinnen etabliert.

## Die Macht des Lichts

Dr. Daniel Sattler, Plastischer Chirurg mit Herz und Seele, greift nicht immer gleich zum Skalpell. „Viele Schönheitsmakel lassen sich hervorragend mit Lasern behandeln“, sagt er. Da nicht jedes Gerät die gleichen Stärken hat, gehören zu seinem Laser-Equipment gleich drei Modelle: Eines für die Entfernung von Narben, Muttermalen, Hautwucherungen oder ähnlichem. Ein zweites für sogenannte vaskuläre Indikationen, zu denen zum Beispiel die ungeliebten Besenreißer an den Beinen oder unschöne Rötungen an der Nase zählen. Aber auch für die Straffung der Gesichtshaut greift Dr. Daniel Sattler zu diesem Modell.

Besonders effektiv ist seine Neuan-schaffung: einen Laser zur dauerhaften Haarreduktion, den es so in der Region kein zweites Mal gibt. Der Vectus-Laser von Cynosure/Palomar bietet den modernsten technischen Standard zur dauerhaften Haarentfernung. „Das Gerät zählt zu den besten auf dem Markt“, sagt der Mediziner. „Ob Augenbrauen, Oberkörper, Bikinizone oder Beine – der Laser beseitigt unerwünschte Haare vom

Scheitel bis zur Sohle, und das für ein breites Spektrum von Haut- und Haartypen. Dabei verspricht er eine deutlich schmerzärmere Behandlung, misst die durchschnittliche Melanindichte in der Haut und verkürzt sowohl Behandlungszeit als auch Behandlungszeitraum.“ Der neue Laser sagt nicht nur Krankheitsbildern wie Hirsutismus, Pseudofollikulitis Barbae oder Hypertrichose den Kampf an, sondern kommt auch für rein kosmetische Zwecke zum Einsatz. Die Laserbehandlungen werden von Dr. Daniel Sattler selbst oder auf Wunsch von weiblichem Fachpersonal durchgeführt.

Jetzt im Herbst startet übrigens die ideale Zeit, um mit einer Lasertherapie zu beginnen. Behandelte Hautbereiche müssen nämlich gut vor Sonneneinstrahlung geschützt werden. Für Haarentfernungen im Frühjahr und Sommer heißt das: ab in den Schatten und Lichtschutzfaktor 50 auftragen.

## In guten Händen

Neben der hochmodernen technischen Ausstattung ist die Beta Klinik auch für die effektive Zusammenarbeit

ihrer inzwischen 20 Fachrichtungen bekannt. Interdisziplinäre Synergismen wie zwischen HNO und Plastischer Chirurgie für die Nasenchirurgie sind nun auch für die Versorgung von Brustkrebspatientinnen etabliert. Die Idee: „Gemeinsam wollen wir Frauen mit Brustkrebs noch effektiver helfen – von der Diagnose über die psychologische Betreuung bis zur Brustrekonstruktion nach der Tumorentfernung.“ An einem Strang ziehen Prof. Dr. med. Hans-Jürgen Biersack (Nuklearmedizin), Dr. med. Barbara Hawellek (Psychiatrie und Psychotherapie), Prof.





Mit dem neuen Vectus Laser lassen sich unerwünschte Haare nachhaltig entfernen.



Das neu formierte Ärzteteam zur Versorgung von Brustkrebspatientinnen.



**Dr. med. Daniel Sattler**

ist 1977 in São Paulo, Brasilien geboren und in Bonn aufgewachsen. Seine medizinische Ausbildung führte ihn neben Stationen an der Uniklinik Bonn auch an die Privatklinik für Ästhetische Chirurgie von Dr. Kai Kaye in Marbella. Zuletzt war er als Oberarzt am Universitätsklinikum Magdeburg in der Klinik für Plastische, Ästhetische und Handchirurgie mit rekonstruktivem Schwerpunkt tätig.

Dr. Marcus Gorschlüter (Onkologie), Dr. med. Bettina Wolfgarten (Radiologie mit Schwerpunkt Mammadiagnostik), Dr. med. Matthias Wolfgarten (Gynäkologie) sowie Dr. med. Daniel Sattler (Plastische und Ästhetische Chirurgie). „Von der effektiven interdisziplinären Zusammenarbeit in der Beta Klinik profitieren wir Ärzte und vor allem unsere Patienten“, sagt Dr. Daniel Sattler.

**Über den Tellerrand**

Die Mediziner der Beta Klinik sind auch wissenschaftlich aktiv. So präsentierte Dr. Daniel Sattler jüngst seine Erkenntnisse zum Thema „Sehnenheilung unter dem Einfluss von synthetisierten Wachstumsfaktoren“ auf der Jahrestagung der DGPRÄC, der Deutschen Gesellschaft der Plastischen, Rekonstruktiven und Ästhetischen Chirurgen. Ab sofort können Interessierte ein Abstract seiner Forschungsarbeit unter dem Reiter Beta Research auf der neu gestalteten Webseite der Klinik abrufen.

Am 8. November steht zudem ein weiterer Live-Workshop für Ärzte sowie

eine anschließende Infoveranstaltung für Patienten an. Das Thema im Herbst lautet „Plastische Chirurgie und die Möglichkeiten der Lasertherapie“. So möchte Dr. Daniel Sattler sein Wissen um die Anwendung des Lichts mit Ärzten in der Weiterbildung teilen und Interessierte über die Möglichkeiten der Lasertherapie informieren. **HW ■**



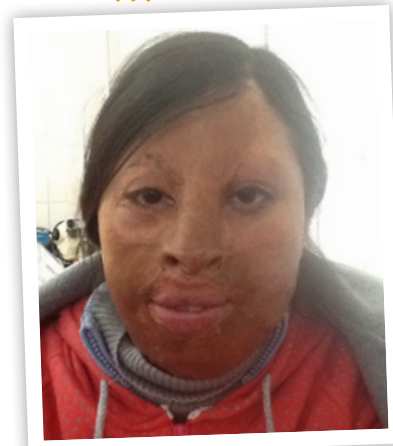
**Beta Aesthetic**



**Plastische und Ästhetische Chirurgie Beta Klinik**

Joseph-Schumpeter-Allee 15  
53227 Bonn

Telefon 0228 90907535  
Email [plastische-chirurgie@betaklinik.de](mailto:plastische-chirurgie@betaklinik.de)  
web [www.beta-plastische-chirurgie.de](http://www.beta-plastische-chirurgie.de)



*Für ein Lächeln in der Welt*

**BETA HUMANITÄRE HILFE**

Initiative für Plastische Chirurgie in der Dritten Welt

Um Menschen zu helfen, die sich sonst eine medizinische Behandlung nicht leisten können, reisen die Plastischen Chirurgen Dr. Daniel Sattler und Dr. Armin Kraus sowie der Kieferchirurg Dr. Dr. Christian Zahl im Oktober 2015 nach Nepal. Durch kostenlose Beratungen und Operationen möchten sie beeinträchtigten Patienten den Start in ein neues Leben ermöglichen.

**HELFEN AUCH SIE!**

Unterstützen Sie die Mediziner mit einer Spende.

**AUSGEZEICHNET MIT DEM HEALTH MEDIA AWARD 2014**

**TEAM NEPAL 2015**



**Dr. med. Daniel Sattler**  
Leitender Arzt  
Plastische & Ästhetische Chirurgie  
Beta Klinik Bonn



**Dr. med. Armin Kraus**  
Oberarzt | Plastische, Ästhetische und Handchirurgie  
Uniklinikum Magdeburg



**Dr. med. Dr. med. dent. Christian Zahl**  
Kommissarischer Direktor  
Mund-Kiefer-Gesichtschirurgie  
Uniklinikum Magdeburg



**Dr. Lisa Gambhir**  
Assistenzärztin  
Centre Hospitalier de Luxembourg

**SPENDENKONTO**

Kreissparkasse Köln  
IBAN: DE21370502990047009145  
BIC: COKSDE33XXX

[www.beta-plastische-chirurgie.de](http://www.beta-plastische-chirurgie.de)

© Konradt Werbung / TOP Magazin Bonn

# »SIE WERDEN STAUNEN, WAS DIESE KLEINEN HÖRSYSTEME ALLES LEISTEN KÖNNEN!«

Für viele Menschen im Raum Bonn ist der Hörakustikermeister Dan Hilgert-Becker in den vergangenen 15 Jahren zum Ansprechpartner für besseres Hören und Verstehen geworden.

**BECKER**  
HÖR AKUSTIK



Individuelle Anpassung:  
Jede Hörhilfe wird  
dadurch zum Unikat.

**TOP:** In den vergangenen 15 Jahren haben Sie zusammen mit Ihrem Team in Ihrem Fachgeschäft in der Bad Godesberger Alten Bahnhofstraße Menschen aller Altersklassen zu mehr Lebensqualität verholfen. Mit welcher Erwartungshaltung kommen die Besucher am Anfang zu Ihnen?

**Dan Hilgert-Becker:** Wir machen immer wieder die Erfahrung, dass unsere Kunden sehr oft kommen, weil Ehepartner, Freunde oder Verwandte ihnen das nahegelegt haben. Denn diesen war aufgefallen, dass der Fernseher zu laut eingestellt war, dass immer wieder nachgefragt und sogar falsch verstanden wurde. Unsere Kunden hatten sich zunächst über den Rat gewundert. Warum sollten sie etwas für die Verbesserung ihres Hörvermögens tun, denn hören konnten sie doch! Nun ist es so, dass für das Verstehen von Sprache ganz bestimmte Frequenzen zuständig sind und diese in der Regel als erste ausfallen. Resultat: Man hört, kann aber trotzdem nicht richtig verstehen. Dabei entwöhnt sich das Gehirn langsam, bestimmte Laute zu hören.

**TOP:** Wer zu Ihnen kommt, will also in erster Linie besser verstehen?

**Dan Hilgert-Becker:** Genau das. Schön ist, dass sich die Hörerätetechnik gerade auf dem Gebiet der Spracherkennung enorm weiterentwickelt hat. Heute muss niemand mehr darauf verzichten, entspannt kommunizieren zu können. Ob geringer oder hoher Hörverlust – winzige Hochleistungschips in ebenso winzigen wie hübschen Gerätebauformen werden von uns BECKER-Hörakustikern punktgenau auf das individuelle Hörprofil ihrer Träger programmiert und meis-

tern im Ohr jede Hörsituation. Unsere Kunden sagen uns immer wieder: „Jetzt kann ich einer Unterhaltung sogar im Geräusch wieder entspannt folgen. Schade, dass ich nicht früher gekommen bin!“

**TOP:** Wie darf man sich den Start in die neue Hör- und Verstehwelt vorstellen?

**Dan Hilgert-Becker:** Der Start in die BECKER Hörwelt beginnt mit einer genauen Analyse der ganz individuellen Hörbedürfnisse. Wir machen dem Kunden Vorschläge, wie mit moderner Technik die verlorengegangenen Frequenzen wieder hörbar gemacht werden können. Anschließend bekommt er die Gelegenheit zu testen, welchen Hörgewinn er davon hat. Dabei arbeiten wir eng mit den HNO-Ärzten zusammen. Von diesen wird abgeklärt, ob der Hörverlust möglicherweise noch andere Ursachen hat und dann, bei entsprechender Indikation, die Verordnung ausgestellt. Grundsätzlich gilt: Das Gehör soll nicht erst müde werden. Je früher man sich für ein Hörsystem entscheidet, desto leichter fällt der Weg zurück in eine erfüllte Hörwelt. Meine Kollegen und ich machen jeden Tag viele Menschen glücklich. Denn gut hören möchte doch jeder!

In den BECKER-Fachgeschäften in Bonn-Bad-Godesberg und den 18 weiteren im nördlichen Rheinland-Pfalz haben Interessenten die Möglichkeit, sich unverbindlich und kostenfrei beraten zu lassen, einen Hörtest mit Höranalyse zu machen und für sie individuell programmierte Hörsysteme zur Probe zu tragen.

**TOP:** Ihr Unternehmen ist bekannt dafür, dass es in seinem Seminarraum regelmäßig ein großes Spektrum an Vorträgen

und Workshops anbietet. Mit welchem Ziel tun Sie das?

**Dan Hilgert-Becker:** Nicht in jedem Fall ist der Alltag trotz passender Hörsystemversorgung einfach. Wenn das Gehör bereits müde geworden ist, zeigen wir mit unserem Hörtrainings- und Kommunikationstrainingsangebot auf, wie dann noch ein entspannter Umgang mit der Hörminderung möglich ist. Dazu haben wir die erfahrene Audiotherapeutin Patricia Lista gewinnen können. Bei den Gruppengesprächen mit dem Psychologen Dr. von Gehlen setzen sich die Teilnehmer mit Fragen wie „Hörverlust und Partnerschaft“ und „Hörverlust und Rolle in der Familie“ auseinander. Expertenvorträge mit Referenten aus der Industrie und Workshops, die meine Kollegen und ich durchführen, runden das Programm ab. Alle Angebote sind kostenfreie Leistungen, die BECKER Hörakustik im Rahmen seiner ganzheitlichen Kundenbetreuung anbietet.

**TOP:** Wer aus Verwandtschaft oder dem Freundeskreis schon mal den freundlichen Tipp bekommen hat „Vielleicht solltest du mal Dein Gehör überprüfen lassen?“, der sollte das Beratungsangebot von BECKER wahrnehmen – sei es bei BECKER Hörakustik in der Bad Godesberger Alten Bahnhofstraße oder in einem der 18 anderen Fachgeschäfte des Familienunternehmens. Der bekannt gute BECKER-Service ist für die gesamte Lebensdauer des Hörsystems garantiert. ■

Dorothee Holsten

**BECKER**  
HÖR AKUSTIK



**Becker Hörakustik**

Inhabergeführtes Familienunternehmen, Kinder-Hörzentrum, Cochlea Implant-Kompetenz Center Bonn

Alte Bahnhofstr. 16  
Bonn-Bad Godesberg

Tel 0228 3502776

Mail bad-godesberg@beckerhoerakustik.de

web www.beckerhoerakustik.de



# Der Mensch steht im MITTELPUNKT

Unser Credo lautet: Menschlichkeit und Professionalität sind keine Gegensätze. Vor 12 Jahren haben wir zu zweit als erste Einrichtung in Bonn mit Krankengymnastik am Gerät angefangen, heute sind wir ein Team von 15 Fachleuten.

Unsere „Kunden“ erfahren ihre individuellen physiotherapeutischen Maßnahmen durch professionelle Anleitung und weiterführende Beratung. Dabei unterstützen wir sie, ihre Beschwerden selbstständig und nachhaltig zu minimieren. Unser Leistungsspektrum umfasst daher neben der klassischen physikalischen Therapie die Krankengymnastik am Gerät sowie betreutes Training für Mitglieder, die auch nach der ärztlichen Verordnung bei uns bleiben.

## „Ich habe Rücken“

Wer kennt das nicht? Rückenleiden zu mindern – darauf hat sich die Praxis für Physiotherapie Susanne Schild spezialisiert. Den Patienten wird zunächst ein perfekt ausgebildeter persönlicher Physiotherapeut zur Seite gestellt – und schon nach kurzer Zeit arbeiten sie selbstständig an den entsprechenden Geräten.

„Gäbe es sie nicht, so müsste man sie noch erfinden: die Physiotherapeutische Praxis von Susanne Schild mit ihrem engagierten Team“, erklärt eine Patientin begeistert. „Schon nach kurzer Erläuterung meines Befundes und dem sich zügig anschließenden Training am Gerät gingen meine Beschwerden bereits nach wenigen Sitzungen erkennbar zurück. Hier herrscht ein ‚guter Geist‘. Danke!“

## Endlich schmerzfrei

Auch eine zweite Stimme zeigt sich begeistert: „Nach einer Odyssee durch zig Arztpraxen wegen meiner Rückenschmerzen bin ich schließlich in der Praxis für Physiotherapie Susanne Schild gelandet. Ich bin nun seit gut sechs Jahren durch die medizinische Trainingstherapie unter Anleitung des kompetenten, freundlichen und immer hilfsbereiten Teams vollkommen schmerzfrei. Alles

wirkt einladend, sauber und die Geräte sind in einem optimalen Zustand. Besser könnte es nicht sein!“

Die ärztliche Betreuung durch einen Reha-Facharzt im Haus erleichtert und beschleunigt die Linderung. „Unter einem Dach“ werden Diagnosen gestellt und Trainingsprogramme entwickelt. Der Arzt auf der gleichen Etage arbeitet Hand in Hand mit dem Team von Susanne Schild. Damit ist schnelle Linderung kein leeres Versprechen, sondern tägliche Praxis. Susanne Schild und ihr Team beraten Sie gerne. **JB ■**



**Praxis für Physiotherapie**  
 Koblenzerstrasse 63  
 53173 Bonn

Telefon 0228 8300317  
 E-Mail krankengymnastik@susanne-schild.de  
 web www.physiotherapie-godesberg.de

## DER SCHILDDRÜSEN-CHECK

Sie fühlen sich müde, frieren schnell oder leiden an Antriebslosigkeit? Dann könnte eine Schilddrüsenfunktionsstörung dahinterstecken. „Etwa jeder Zehnte ist betroffen,“ weiß Schilddrüsenexperte Dr. med. Reinhold Lunow. „Viele, ohne es zu wissen.“ Er und sein Team von der internistischen, naturheilkundlichen Praxisklinik in Bornheim empfehlen einen jährlichen Check-up.

### Weitsicht statt Nachsicht

Im Rahmen eines Schilddrüsen-Checks kann Dr. med. Reinhold Lunow die Hashimoto-Thyreoiditis schnell und unkompliziert diagnostizieren oder auch ausschließen. Hierbei verlässt er sich zum einen auf modernste Ultraschall-

oder das Erlernen von Entspannungsverfahren. Den Erfolg seiner Therapie misst Dr. med. Reinhold Lunow eher am Befinden seiner Patienten als an den Ergebnissen der Laborwerte. „Wer sich unter der Therapie schlechter fühlt als vorher, wird falsch therapiert. Eine subjektiv empfundene Besserung ist für uns wichtiger, als nur Laborkosmetik zu betreiben!“ **HW ■**

**H**ashimoto-Thyreoiditis – der etwas kuriose Name bezeichnet eine Schilddrüsen-Entzündung, von der etwa acht Prozent der Bevölkerung betroffen sind – Frauen deutlich häufiger als Männer. Bei nur zwei Prozent ist die Krankheit jedoch diagnostiziert. „Etwa drei Viertel der Patienten wissen demnach nicht, dass Sie an einer chronischen Entzündung der Schilddrüse leiden,“ warnt Dr. med. Reinhold Lunow, der sich auf die Diagnose und Therapie der Erkrankung spezialisiert hat.

### Fehldiagnose Burn-out

Die Hashimoto-Thyreoiditis gehört zum weiten Feld der Autoimmunerkrankungen. Das heißt, der Körper bildet fälschlicherweise Antikörper gegen die Schilddrüse, weil er sie als Fremdkörper ansieht. Dies führt zu einer chronischen Entzündung des Organs, was dann wiederum eine Unterfunktion zur Folge haben kann. Da die Entzündung in der Regel schmerzfrei verläuft und Symptome wie Müdigkeit, Erschöpfung und Antriebslosigkeit auch anders interpretiert werden können, wird die Hashimoto-Thyreoiditis nicht selten erst spät entdeckt. „Burn-out gehört zu den häufigsten Fehldiagnosen“, sagt Dr. med. Reinhold Lunow. Auch Gewichtszunahme, Haarausfall oder Gelenkschmerzen gehören zu den Warnsignalen. Bei weiblichen Patienten führt die Krankheit nicht selten zu Zyklusstörungen bis hin zur Unfruchtbarkeit.

technik, zum anderen auf die Bestimmung von Antikörpern im Blut. Liegt eine Schilddrüsen-Entzündung und eine damit verbundene Unterfunktion vor, ist oft eine Hormontherapie notwendig. Ergänzend setzt das Praxisteam auf Therapiemaßnahmen aus dem Bereich der ganzheitlich orientierten Medizin. „Schilddrüsenerkrankungen sollten niemals isoliert betrachtet werden“, sagt der Experte. „Immerhin hat die Schilddrüse großen Einfluss auf viele andere Organe.“ Häufig besteht zusätzlich ein Vitaminmangel, zum Beispiel an Vitamin D, Vitamin B12, Folsäure oder anderen Spurenelementen. Begleitende Erkrankungen werden durch eine gründliche internistische Untersuchung ausgeschlossen – der ganzheitlichen Herangehensweise zum Dank.

### Nicht nur Laborkosmetik

Bei der Behandlung der Hashimoto-Thyreoiditis kommt neben Maßnahmen der Schulmedizin auch der naturheilkundliche Schwerpunkt der Praxis zum Tragen. Zudem beraten die Experten bezüglich sinnvoller Begleitmaßnahmen wie Umstellung der Ernährung, Vermeidung von Stress, mehr Bewegung



Internistische Naturheilkundliche  
Gemeinschaftspraxis  
Bornheim · Swisttal



#### Praxisklinik Bornheim

(Hauptstandort)  
Servatiusweg 14  
53332 Bornheim

Telefon 02222 9323-0

#### Praxis Swisttal

(Heimerzheim)  
Am Fronhof 4 | 53913 Swisttal

Telefon 02254 6677

E-Mail kontakt@lunow.de

web www.lunow.de

Bei Feldmann werden alle Wünsche erhört:

# EDLE HÖRLÖSUNGEN FÜR INDIVIDUELLE ANSPRÜCHE!

Wer nach dem optimalen Hörgerät sucht, kann bei der Fülle an Angeboten schon mal den Überblick verlieren. Zum Glück gibt es Feldmann Hörakustik.

**H**örgerät ist nicht gleich Hörgerät. Das weiß jeder, der schon einmal nach einer passenden Hörlösung für sich gesucht hat. Groß sind die Erwartungen an die kleinen Geräte, noch größer die Auswahl, die in Hörakustik-Geschäften auf die Kunden wartet. Viele gehen auf der Suche nach der besonderen Hörlösung zu Feldmann Hörakustik in die Wenzelgasse 16.

**Hier warten hochmoderne Hörlösungen**

Dort berät Hörgeräte-Akustikermeister Ulf Winkelbrandt zu den allerneusten

Hör-Modellen: „Bei uns finden Kunden die kleinsten und unauffälligsten Hörgeräte; technisch auf dem neusten Stand der Entwicklung und dazu auch perfekt mit TV und Telefon vernetzbar.“

**Am Anfang steht die ausführliche Beratung**

Jeder, der zu Feldmann Hörakustik kommt, wird zuvor ausführlich und individuell beraten, damit sich die beste Hörlösung findet. Auch Hörgeräte mit mehr Leistung sind jetzt zum Nulltarif

möglich, seit der neue Festbetrag gültig ist.

„Am besten man kommt einfach bei uns vorbei, und dann nehmen wir uns viel Zeit, um auf alle persönlichen Ansprüche einzugehen“, empfiehlt Ulf Winkelbrandt. „Jeder ist herzlich willkommen.“

**JEDERZEIT KOSTENLOS: HÖRTEST UND PROBETRAGEN VON HÖRGERÄTEN**

## HÖRGERÄTE FÜR JEDEN ANSPRUCH!

### NULLTARIF-HÖRGERÄTE

Erfüllen die neuen Versorgungskriterien für bestes Sprachverstehen mit noch besserer Digitaltechnik.

### NOCH HOCHWERTIGER?

Fast unsichtbare Hörgeräte für kosmetische Ansprüche, moderne Technologie, so gut wie unsichtbar.

### NOCH VERNETZTER?

Hörgeräte mit Schnittstellen zur kabellosen Übertragung von TV- und Telefonklängen, einfach und diskret per Fernbedienung steuerbar.

Z.B. HÖREX MONDO 1 CP

JETZT NUR **0,-\***



Z.B. GN RESOUND ALERA 5 BEREITS AB

**249,-\***  
PRIVATPREIS 990,-



Z.B. PHONAK AUDÉO Q50 BEREITS AB

**749,-\***  
PRIVATPREIS 1.490,-



\* Bei Vorlage einer ohrenärztlichen Verordnung zahlen Sie als Mitglied einer gesetzl. Krankenkasse zusätzlich 10 Euro gesetzl. Zuzahlung. Privatpreis ab 741 Euro je Hörgerät.



# Jetzt testen!

# auch privat



über 180 Zeitschriftentitel zur Auswahl

Testen Sie jetzt unser Kennenlernangebot! [lesezirkel-west.de/kennenlernangebot](http://lesezirkel-west.de/kennenlernangebot)  
5 Zeitschriften Ihrer Wahl, 4 Wochen lang insgesamt nur einmalig **9,90 €**

Die Vorteile des Lesezirkels

☎ 0 22 41 / 2 12 98

🛒 [lesezirkel-west.de](http://lesezirkel-west.de)

- 50 % Ersparnis
- keine Vertragsbindung
- kostenfreie Lieferung
- Änderung der Auswahl jederzeit möglich
- kostenfreie Unterbrechung bei Urlaub o. Krankheit



# AB IN DEN Urlaub



## Reisen mit Hund

Sie haben auf einen Sommerurlaub mit Ihrem Vierbeiner verzichtet, um ihm den Reisetstress bei Hitze zu ersparen? Dann ist die Herbst- und Winterzeit jetzt die ideale Gelegenheit, eine gemeinsame Reise anzutreten.

**Z**ugegeben: Im vollgepackten Alltag ist nicht jeder Gassigang ein Riesenspaß. Im Urlaub hingegen kann es unheimlich spannend sein, mit seinem Hund die neue Umgebung zu erkunden. Egal ob Sie einen Spaziergang durch Dünen oder Schneelandschaften machen, es wird bestimmt ein unvergessliches Erlebnis für Zwei- und Vierbeiner.

### Sauna auf Rädern

Geht es mit Hund in den Sommerurlaub, sollte eine Autoreise am besten in den frühen Morgen- oder späten Abend-

stunden starten, wenn es draußen noch nicht zu warm ist. In der kühleren Jahreszeit spielt die Tageszeit der Fahrt in der Regel keine Rolle. Dennoch gilt es, einiges zu beachten. Was viele Herrchen aufgrund der kälteren Außentemperaturen unterschätzen, ist die Kraft der Herbst- oder Wintersonne. Den Hund eben im Auto zu lassen, während die Familie zum Mittagessen am Rastplatz einkehrt, kann nämlich auch im Herbst fatal ausgehen. Daran ändert selbst ein heruntergekurbeltes Seitenfenster nichts. Bereits bei 20 Grad Außentempe-

ratur steigt die Temperatur im Wagen innerhalb von 30 Minuten auf 36 Grad an. Nach einer Stunde herrschen im Auto bereits lebensbedrohliche 46 Grad.

### Tierische Reiseapotheke

Egal, wann Sie verreisen, Pausen zum Pfötchenvertreten und Beinchenheben müssen grundsätzlich sein. Ihr Hund sollte dann auch die Möglichkeit bekommen, etwas zu trinken. Auf das Füttern während der Fahrt sollten Sie besser verzichten. Sonst besteht die Gefahr, dass sich Ihr Vierbeiner übergeben muss. Für Hunde denen auf Autofahrten häufig übel wird, können Sie vorab übelkeitshemmende Reisetabletten aus der Tierarztpraxis besorgen. Die Tabletten wirken zwölf Stunden, sollten mindestens zwei Stunden vor Reiseantritt verabreicht werden und nicht länger als zwei Tage hintereinander zum Einsatz kommen. Bei älteren Hunden empfehlen Tierärzte, den Vierbeiner vor Tablettengabe untersuchen zu lassen.

### Anschnallen bitte

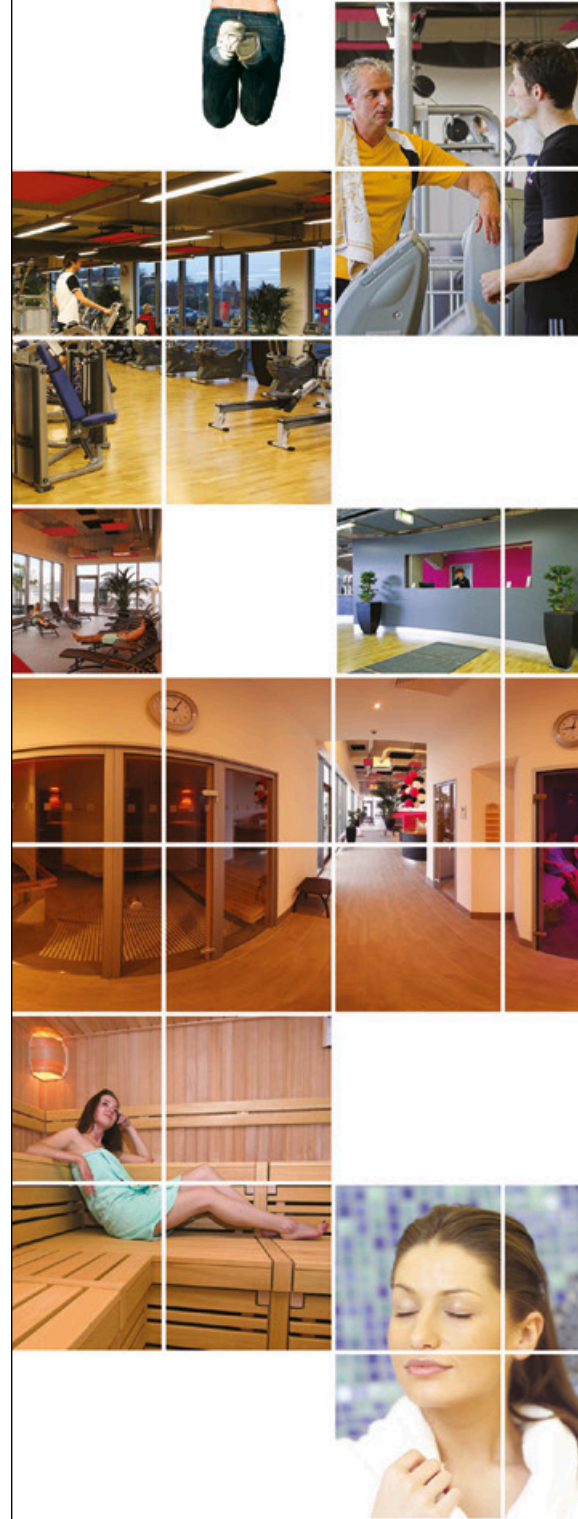
Nachdem zahlreiche Crashtests den umherfliegenden Hund als Sicherheitsrisiko enttarnten, müssen Hunde heute während der Fahrt vorschriftsmäßig gesichert werden. Am besten ist es, den Vierbeiner mithilfe eines Sicherheitsgitters oder -netzes im Kofferraum unter-

zubringen. Alternativ können Sie Ihren Hund auf dem Rücksitz mit einem Gurtsystem aus dem Zoofachhandel sichern. Dieses besteht aus einem Brustgeschirr, das sich durch einen Extragurt mit dem regulären Anschnallsystem Ihres Autos verbinden lässt. Eine weitere Möglichkeit ist die Fahrt in einer Transportkiste. Damit Ihr Hund sich davor nicht fürchtet, sollten Sie ihn schon vor der Reise an die Box gewöhnen. Gibt es in der Kiste ein besonders leckeres Fressen oder das Lieblingsspieltier, verliert sie schnell ihren Schrecken.

### Endlich angekommen!

Wenn Sie Ihren Urlaub in einem verschneiten Winterparadies verbringen, sollte Ihr Hund nicht länger als maximal eine halbe Stunde im geparkten Auto warten müssen. Trotz seines warmen Fells kann er sonst eine Erkältung oder eine Lungenentzündung bekommen. Mit Decken oder einer Wärmflasche können Sie ihm die Wartezeit erleichtern. Wenn es kalt ist, freuen sich besonders kleine und ältere Hunde – oder solche ohne Unterfell – über ein kuscheliges Hundejäckchen. Dieses sollte außen wasserabweisend sein und innen ein wärmendes Futter aufweisen. Durch gut sitzende Hundeschuhe können Sie Ihren Hund vor Streusalz oder verklumpten Schneepfötchen schützen. ■

Dr. Mirijam Krehbiehl



# Golf

## für Eilige

Golfen können nur Menschen mit gaaanz viel Zeit... so das gängige Vorurteil. Mitnichten! Wer sich auf den Spaß mit nur neun statt 18 Löchern einlässt, kann sich auch als vielbeschäftigter Unternehmer ab und an auf dem Green austoben.

# Mit Schwung auf neuem Platz



**N**ehmen wir nur einmal das Beispiel des Herrn Matthias M. aus Bonn (voller Name der Redaktion bekannt). Herr M. ist – um im Sprachrhythmus zu bleiben – Marketing-Manager und besitzt so gut wie alles (schöne Frau, flottes Coupe, reizende Kinder). Nur eines fehlt dem Überflieger: Zeit. Weshalb sein Golf-Handicap sich in einem Rahmen bewegt, dass er es lieber doch noch nicht auf seine Visitenkarte drucken

»Golf ist der größte Spaß, den man mit angezogenen Hosen haben kann!«

**Lee Trevino, Golflegende**

möchte. 27 macht gegenüber Geschäftspartnern nicht so viel her. Matthias M. weiß: Um mit beispielsweise einer 17 glänzen zu können, müsste er sehr viel mehr (Wiederholung) „Zeit“ auf der Driving Range und noch viel mehr „Zeit“ mit dem Bespielen von Plätzen verbringen. „Aber 18 Löcher“, pflegt Matthias M. zu stöhnen, „welcher normale Mensch hat denn für so was Zeit? Das ist doch ein halber Tag!“ »



- **Golf für alle –**  
auch ohne Platzreife  
auf unserem 5-Loch-Platz
- Anfänger und  
Fortgeschrittene finden  
beste Einstiegs- und  
Trainingsbedingungen
- **Angebot für  
Neumitglieder:**  
Jetzt einsteigen und  
erst ab 2015 Beiträge  
entrichten



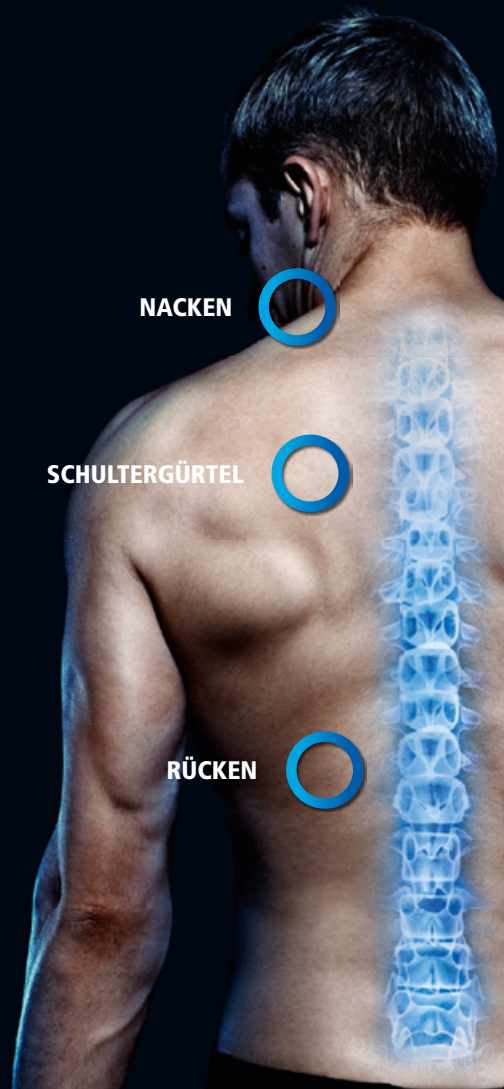
GOLFANLAGE CLOSTERMANNS HOF

...für ein paar  
schöne Stunden



Heerstraße 1  
53859 Niederkassel  
Tel. 02208 - 50 67 90

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



NACKEN

SCHULTERGÜRTEL

RÜCKEN

## MEHR KRAFT FÜR EIN AKTIVES LEBEN.

Wer sein Leben aktiv gestalten will, braucht einen starken Rücken. Unabhängig vom Alter. Eine kräftige Rückenmuskulatur ist eine Grundvoraussetzung für viele Freizeitbeschäftigungen. Sie stützt die Wirbelsäule und beugt Abnutzungserscheinungen vor.

Vereinbaren Sie jetzt Ihr kostenloses Einführungstraining:  
[kieser-training.de/testen](http://kieser-training.de/testen)

**Kieser Training Bonn**, Kieser Training GmbH  
Römerstraße 214-216, Telefon (0228) 967 73 60  
kostenlose Parkplätze

**KIESER  
TRAINING**

JA ZU EINEM STARKEN KÖRPER

### » Wie wär's mit einem Golf-Quickie?

Wer es wie Matthias M. nur ab und an mal auf den Golfplatz schafft, wird kaum in der Lage sein, sein Handicap in beträchtlichem Maße zu senken. Weit aus bessere Methode: Nicht einmal pro Woche 18 Löcher spielen, sondern lieber zweimal je neun. Denn neun Bahnen zwischendurch dauern maximal 90 bis 120 Minuten (je nach Betrieb auf dem Platz sowie eigenem Tempo) – man könnte fast von einem Sprint sprechen oder gar einem Golf-Quickie. Und Zeit für jenen bringt gegebenenfalls sogar der gestressteste Manager auf. Ganz abgesehen davon, dass der Lern- und Trainings-Effekt bei den meisten Golfer(inne)n ohnehin nach neun Löchern verpufft. Ab der Zehn lassen Konzentration und Kondition in der Regel stark nach. Alles, was einem der Pro in einer teuren Einzelstunde einzupacken versuchte, ist ab diesem Punkt vergessen. Was übrigens auch für die Trainerstunde selbst zutrifft: lieber zweimal eine halbe Stunde nehmen als einmal eine ganze. Für stark im Berufs- oder Familienleben Engagierte scheint die Möglichkeit, lediglich neun Bahnen zu bespielen, eine wunderbare Lösung ihres Zeitproblems. Hin zum Club, rauf auf den Platz, eins, zwei, drei, vier, fünf, sechs, sieben, acht, neun, rein in die Dusche, zurück in die Nicht-Golf-Welt.

»Golf ist keine Frage von Leben und Tod – es ist viel ernster.«

Schottisches Sprichwort

### Einstelliges Handicap gefällig?

Etwas problematischer wird die Angelegenheit für Golfer(innen), die keinem Club in ihrer Heimatstadt angehören. Denn es gibt noch zahlreiche Anlagen, die Greenfees lediglich für 18 statt auch für neun Löcher verkaufen. Aus welchen Gründen auch immer – es mag bisweilen durchaus Dünkel im Spiel sein – so mancher Club weiterhin auf 18 beharrt, erscheint etwas schleierhaft. Denn 9-Loch-Greenfees sind für jene Vereine, die sie offerieren, in den meisten Fällen längst zu einem beachtlichen Renner geworden. Wie in ebenso starkem Maße 9-Loch-Turniere. Bei denen die Chancen, sein Handicap zu verbessern, wesentlich höher liegen als bei 18-Loch-Events. Denn: Neun Löcher lang gut zu spielen, gelingt ziemlich häufig.

Jedenfalls könnte diese 12er-Saison eine grandiose werden für unseren Bonner Marketing-Manager Matthias M. – eine Saison, die für ihn fast ausschließlich aus neun Löchern besteht: sowohl bei „normalen“ als auch bei Turnier-Runden. Bald wird er stolz ein neues – bestimmt fast schon einstelliges – Handicap verkünden. Dass er sich dieses ausschließlich auf 9-Loch-Kursen erspielt hat, muss er ja nicht an die große Glocke hängen. ■

Jupp Suttner | HW





### 9-Loch-Optionen in der Region

In diesen Golfclubs können Sie sowohl mit 9-Loch-Greenfees auf den Platz gehen, als auch an 9-Loch-Turnieren teilnehmen.

Golfclub Bonn-Godesberg in Wachtberg  
[www.gc-bonn.de](http://www.gc-bonn.de)

Golf-Club Clostermannshof  
[www.golfclubclostermannshof.de](http://www.golfclubclostermannshof.de)

Gut Heckenhof Hotel- & Golfresort an der Sieg  
[www.gut-heckenhof.de](http://www.gut-heckenhof.de)

Golfclub Rhein-Sieg – Haus Dürresbach  
[www.gcrs.de](http://www.gcrs.de)

Golfanlage Römerhof  
[www.golfanlage-roemerhof.de](http://www.golfanlage-roemerhof.de)

Golfclub Schloss Miel  
[www.golf Schlossmiel.de](http://www.golf Schlossmiel.de)

Golfanlage Waldbrunnen im Siebengebirge  
[www.golfclub-waldbrunnen.de](http://www.golfclub-waldbrunnen.de)

West Golf (reiner 9-Loch-Golfplatz)  
[www.west-golf.com](http://www.west-golf.com)

Auswahl. Kein Anspruch auf Vollständigkeit.



## KAMEHA GRAND AFTER WORK GOLF CUP

Jeden Montag 18:00 Uhr

Erleben Sie die Verbindung  
von Tradition & Moderne!



GOLF-CLUB SCHLOSS MIEL

Der Golf-Club Schloss Miel und das Hotel Kameha Grand Bonn präsentieren Ihnen die hochwertigste After Work Golf Serie in der Region. Freuen Sie sich auf eine entspannte Golfrunde und ein Buffet im Rahmen der Siegerehrung.

9-Loch Kanonenstart  
 HCP 4,5 - 54 vorgabewirksam

Weitere Details & Anmeldung unter  
[www.schlossmiel.de](http://www.schlossmiel.de)

KAMEHA  
 GRAND  
 BONN



# Familienbetrieb in 3. Generation

**Fahrrad XXL Feld feiert 60. Geburtstag.** Ein schöner Grund, die vergangenen Jahre mit allen Höhen und Tiefen einmal Revue passieren zu lassen, sich liebevoll an alle zu erinnern, die am Gelingen des Unternehmens beteiligt waren und vor allem stolz auf das Erreichte zu sein.



## Wie alles begann – Rosalie Feld erinnert sich

Rosalie Feld, Seniorchefin des Unternehmens Fahrrad XXL Feld, hat sich für das TOP Magazin Zeit genommen und in beeindruckender Weise aus ihrem Leben erzählt. Ich sitze in einem gläsernen, modernen Büro, mir gegenüber eine kleine, rüstige Dame und ihre Enkelin Cathérine Feld. Zu Beginn des Gesprächs stelle ich noch Fragen, will in meinem karierten Block Notizen machen, aber schon nach wenigen Sätzen von Rosalie Feld lasse ich den Stift sinken und höre einfach nur noch zu.

„Was soll ich schon groß erzählen? Es war damals eine schwere Zeit!“ Bescheiden und schlicht beginnt Frau Feld zu erzählen, ohne die wir niemals in diesem Konferenzraum im ersten Stock des

größten Fahrradhändlers von ganz NRW sitzen würden.

„Das war vor 60 Jahren noch alles ganz anders“, erinnert sich die Seniorchefin. 1954 gründete sie gemeinsam mit ihrem Mann den Betrieb in einer Zeit, in der „kein Mensch“ ein Fahrrad wollte.

„Das erste, was ich verkaufte, war ein einziges Ventil.“ Ihr Blick schweift nach innen. „Mein Mann hatte den Laden übernommen, und wie das damals so war, die Frauen machten einfach mit, egal wie es kam.“ Cathérine Feld, ihre Enkelin nickt und lächelt. Frau Feld senior erzählt weiter von ihrem ersten Weihnachtsgeschäft. Das bestand aus zwei Kinderfahrrädern, die ihr Mann und sie, mit einem geborgten Handkarren, am Heiligabend kilometerweit ausliefern mussten.

Das Wirtschaftswunder machte es dem kleinen Betrieb nicht immer leicht. Die Menschen streben nach Wohlstand und Luxus, da passte das Fahrrad nicht

so recht ins Bild. In den 1970er Jahren kam den Felds der autofreie Sonntag zu Hilfe. Plötzlich wurde das Rad wieder interessant, um mit der Familie sonntags ins Grüne zu fahren. „Ab da begann das Geschäft erst so richtig zu laufen“, erinnert sich Rosalie Feld und ein Lächeln huscht über ihr Gesicht.

Es folgten Sortimentserweiterungen mit Mofas und Mopeds, die Felds wurden Vertragshändler für Vespa, das Geschäft zog zweimal um und wurde kräftig ausgebaut. 1990 übernahm schließlich Sohn Peter Feld die Geschäftsführung. Trotzdem lässt es sich Rosalie Feld nicht nehmen, regelmäßig an der Kasse zu stehen und die Kunden zu bedienen.

Man sagt: „Selbst ein Weg von tausend Meilen beginnt mit dem ersten Schritt.“ Im Fall von Fahrrad XXL Feld müsste es wohl eher heißen: „Auch der größte Fahrradfachmarkt beginnt mit einem einzigen Ventil.“ **CG ■**

Foto: Christine Gogolin





**Lyps 410:**

Präzises, wartungsfreies Induktionsbremssystem, 24 kg Schwungmasse, Belastungsbandbreite 25 bis 400 Watt in 5 Watt-Schritten

**Run 610:**

Leistungsstarker Motor mit 3 PS Dauerleistung, Lauffläche: 156 x 52 cm, Neigung bis 20 % einstellbar

# GOVITAL

## Fitness für mich gemacht!

So allmählich verabschiedet sich der Sommer. Das tägliche Lauf- oder Radtraining wird mehr und mehr zu einer verregneten Angelegenheit. Trotzdem wollen Sie auf Ihre Trainingseinheiten nicht verzichten? Mit den Fitnessgeräten von Govital hat die Freude an Bewegung immer Saison.

**M**achen Sie sich unabhängig von Zeit, Wind und Wetter. Erreichen Sie Ihre ganz persönlichen Fitnessziele, mit ordentlich Schweiß aber auch viel Spaß. Erleben Sie in der Welt von Govital ein zu Ende gedachtes Konzept von solider Verarbeitung, ergonomischem Komfort, tollem Design und pfiffigen Details. Das ist die pure Lust an der Bewegung!

**Am Anfang steht immer eine Idee**

Obwohl Govital noch eine recht junge Marke ist, kann sie schon auf eine spannende Geschichte zurückblicken. Als bundesweit führende Gruppe engagierter Händler im Bereich Sport und Freizeit erkannte die Fahrrad XXL Gruppe die sich wandelnden Bedürfnisse der Fitnesskunden. Stand früher Ausdauer und Kraft im Mittelpunkt, ist heute der Reha- und Präventionsgedanke immer weiter in den Fokus gerückt. So entstand die Idee, eine Marke für Fitnessgeräte zu entwickeln, die sinnvolle und qualitativ hochwertige Produkte mit sehr gutem Preis-/Leistungsverhältnis durch den Direktvertrieb anbietet.

**Das Gerät passt sich dem Menschen an, nicht umgekehrt**

Bei Govital muss sich nicht der Anwender an Designkapriolen orientieren, sondern das Design folgt der Funktion. Die Heimsportgeräte der Marke Govital wurden entsprechend den speziellen Anforderungen der Kunden entwickelt. Heimtrainer und Ergometer haben einen extrem tiefen und weiten Einstieg, der das Aufsteigen besonders leicht macht, auch wenn Knie oder Hüfte Probleme bereiten. Alle Bedieneinheiten der Trainingscomputer sind leicht verständlich in deutscher Sprache beschriftet, die Anzeigen sind deutlich und groß, zumeist hinterleuchtet. Sämtliche Produkte von Govital entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen und erfüllen höchste Sicherheitsanforderungen.

**Made for Germany**

Der Markt der Fitnessgeräte braucht Produkte, die durch ein vorbildliches Qualitäts- und Designniveau den hohen deutschen Anforderungen gerecht werden. Ausgesuchte Design-Agenturen



**Christian Langa**  
Entwicklungs- und Produktmanager Govital,  
Sportwissenschaftler und Physiker

entwickeln mit viel kreativem Know-how Formen und Farben, die einfach nur Spaß machen. Expertenwissen, Designkompetenz und Technologieführerschaft kombiniert mit deutscher Gründlichkeit – dieses Konzept hat Erfolg. Govital nennt das „Made for Germany“! **CG ■**

Fahrrad **XXL**  
**FELD** | 1954

**Fahrrad XXL Feld**

Einsteinstraße 35  
53757 Sankt Augustin

Telefon 02241 9773-0

web [www.fahrrad-xxl.de](http://www.fahrrad-xxl.de)

web [www.go-vital.de](http://www.go-vital.de)

Mo-Fr 10.00-20.00 Uhr

Sa 10.00-19.00 Uhr

**Das Stroof-Haus**

Adelheidsstraße 3, 53225 Bonn (Vilich)

Telefon 0228 42214664

ÖPNV: Straßenbahn 66, 67, Haltestelle Vilich,

Öffnungszeiten: Di und Fr 15.00-18.00 Uhr

**Tipp:**

Das Stroof-Haus liegt inmitten des Ortskerns von Vilich (liebe linksrheinische Bonner, das spricht sich weder „Willich“ noch „Fillich“, sondern „Fielich“) mit etlichen historischen Baulichkeiten, die den Ort als Wiege des rechtsrheinischen Bonn ausweisen und unbedingt sehenswert sind.



# 111 ORTE IN BONN, die man gesehen haben muss



Das TOP Magazin stellt in den nächsten Ausgaben immer wieder den einen oder anderen Schatz vor, den es sich zu entdecken lohnt. Die herrlich geschriebenen Geschichten erzählen von Kuriositäten und allzu Menschlichem. Sie beleuchten die kleinen und großen Dinge des Lebens. Und nicht zuletzt berichten sie über die daraus gewonnenen Erkenntnisse. Eine wunderbar kurzweilige Lektüre, die das Prädikat „sehr empfehlenswert“ verdient.

**Das Stroof-Haus**

Leonhard Stroof war von 1809 bis 1825 der erste Bürgermeister der 1808 von Napoleon gegründeten Gemeinde Vilich, der Vorgängerin des heutigen Stadtbezirks Beuel. Aus dieser Zeit ist das um 1700 erbaute Bürgermeister-Stroof-Haus authentisch erhalten, womit es Bonns ältestes Bürgermeister-Haus ist.

Willkommen im Jahr 1825.

Der zentrale Raum im Erdgeschoss ist die Küche. Nebenan ist die Amtsstube mit dem original Schreibpult. Eine „Kölner Stuckdecke“ ziert das Damenzimmer im ersten Stock, wo auch der große Wohnsalon ist. Die Räume sind, eine absolute Seltenheit im Rheinland, komplett ausgemalt; allerdings ist davon erst ein kleiner Teil sichtbar. Das Haus birgt noch viele Geheimnisse. So geben der Weinkeller unter dem 300 Jahre alten

Fachwerk und ein noch unerforschter Raum, der sich unmittelbar anschließt, Rätsel auf. Eines ist indes sicher: Den bescheidenen Luxus, in dem der Bürgermeister lebte, leistete er sich nicht von seinem Gehalt.

»Vilich im  
Jahre 1825«

Das Bürgermeisteramt war ein Ehrenamt und wurde nicht besoldet. Nachdem die Franzosen aus dem Rheinland abgezogen waren, stand Stroof als Bürgermeister im Dienst der Preußen und hat, wie üblich, alle kleineren und größeren Vorgänge fein „nach oben“ zu melden gehabt. Seine gesamte Korrespondenz liegt als Abschrift vor, was dem Besucher interessante Einblicke in das Leben der damaligen Zeit ermöglicht.

Für den Geschichtsinteressierten ist das Bürgermeister-Stroof-Haus ein Muss. Natürlich wegen des Architektur- und Geschichtsdenkmals selbst, aber auch

weil hier der Denkmal- und Geschichtsverein Bonn-Rechtsrheinisch seinen Sitz hat. Der rettete das Gebäude 1985 vor dem Abriss und ist in Sachen rechtsrheinischer Geschichte so etwas wie das Maß der Dinge. Seit 2009 betreibt er das Haus als museale Erinnerungs- und als historische Forschungs-, Bildungs- und Begegnungsstätte mit Bibliothek und umfangreichen Archiven.

**Der Presseclub**

Man befindet sich weder in einer neuzeitlichen Retro-Lounge noch in einer Designausstellung, sondern im Presseclub, wo sich einst Pressevertreter und Politiker in lockerer und manchmal auch geradezu vertraulicher Atmosphäre trafen. Gegründet wurde der Club bereits 1952 und residierte zunächst in der Koblenzer Straße. Eine der ersten Autonomiebestrebungen vonseiten deutscher



### Der Presseclub

Heinrich-Brüning-Straße 20, 53113 Bonn (Gronau)  
 Telefon 0228 184869-12  
 ÖPNV: Bus 610, 611, 630, Haltestelle Post Tower  
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 11.00-15.30 Uhr  
 Kantine: 11.00-14.30 Uhr

### Tipp:

Das Bonner Cateringunternehmen L & D (www.l-und-d.de), das den Presseclub betreut und an das man sich bezüglich der Räumlichkeiten wenden kann, führt auch die öffentliche Kantine im neuen Landgericht (Wilhelmstraße 21–23). Dort hat man, vom vierten Stock des Gebäudes aus, einen fantastischen Panoramablick auf die City.

Presse und Politik in der noch jungen Bundesrepublik, die die Alliierten damals noch mit durchaus gemischten Gefühlen beobachteten.

Abgesehen davon, dass sich hier die Politprominenz die Klinke in die Hand gab und das ein oder andere bei einer Tasse Hochprozentigem eingefädelt wurde, fanden in den 1980er Jahren die legendären, monatlichen Jour fixe der Claudia Welker mit Gästen aus Kunst, Kultur und Politik statt.

Mit dem Umzug der Regierung zog auch der Presseclub um. Heute gehört das denkmalgeschützte Gebäude in der Heinrich-Brüning-Straße der Deutschen Post AG und darf weder außen noch innen maßgeblich verändert werden. Die paar Snack-Automaten, die man hier und da in eine Ecke gequetscht hat, haben dem Ambiente zum Glück nicht viel entgegenzusetzen, obwohl es ohne sie noch schöner wäre. Die Kreisform zieht sich, als typisches Gestaltungselement der 70er, durch das komplette Haus. Und das ist schon „très extraordinaire“.

»Alles so schön  
rund hier«

Jedermann kann hier die Kantine (wo man im „Ölbergsaal“ oder im „Drachenfelsaal“ speist), die Kaffeebar und den Bistrobereich nutzen. Nachmittags ist in der Regel nicht viel los. Beste Voraussetzungen, um sich hier auf einen Kaffee im „Weißen Salon“ oder im „Clubraum“ zu verabreden. Eine Terrasse ist bei schönem Wetter geöffnet.

Wer finanziell in der Lage ist, kann Catering und Räumlichkeiten für Veranstaltungen mieten. Dazu zählt auch die Kellerbar, die man sich ansehen kann, wenn man dort ist. Leider ist sie aber nur bei Veranstaltungen in Betrieb. ■

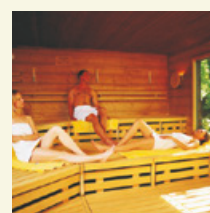
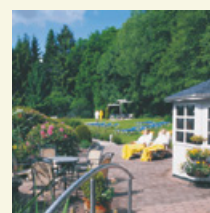
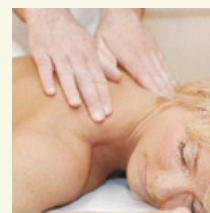
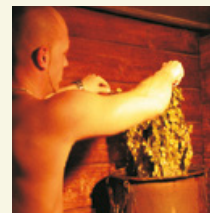
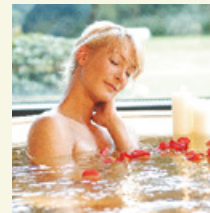


### 111 Orte in Bonn, die man gesehen haben muss

Eckhard Heck  
 Köln: Emons Verlag 2013  
 ISBN 978-3-89705-212-6  
 240 Seiten, zahlreiche Abb.  
 14,95 Euro



## Ihr Urlaub vom Alltag



„Um zu neuen  
Kräften zu  
kommen, braucht  
es keinen  
langen Weg,  
sondern einen  
ganz  
besonderen Ort“

★★★★★

SaunaPremium  
DEUTSCHER SAUNA-BUND



Saunapark Siebengebirge

Saunapark Siebengebirge  
 Dollendorfer Str. 106 - 110  
 53639 Königswinter-Oberpleis  
 Tel: (02244) 9217-0

www.saunapark-siebengebirge.de



# AUSSEN KOMPAKT, INNEN GERÄUMIG

Wie es aussieht, wenn BMW Komfort und Raumfunktionalität mit markentypischer Dynamik, Stil und Eleganz kombiniert, können sich Interessierte ab Ende September in der Bonner Niederlassung anschauen.

Denn dann erweitert der Premium-Automobilhersteller seine Kompaktklasse um den heiß erwarteten **BMW 2er Active Tourer**.

**O**b auf dem Weg ins Büro, zum Einkaufsbummel in die Innenstadt oder mit der ganzen Familie raus an den See – der BMW 2er Active Tourer zeigt sich als Verwandlungskünstler immer von seiner besten Seite. Dank verschieb- und umklappbarer Sitze, einem faltbaren Gepäckraumboden und zahllosen weiteren Verstaumöglichkeiten lässt sich das Platzangebot optimal auf die unterschiedlichsten Bedürfnisse anpassen. Trotz kompakter Abmessungen überrascht das Modell mit einem erhabenen Raumgefühl. Dafür sorgen zum Beispiel der lange Radstand und eine höhere Dachlinie, die eine optimale Ausnutzung des Innenraums erlauben.

Live und in Farbe können Interessierte das neue Modell ab dem 27. September bestaunen. Dann feiert die BMW Niederlassung Bonn die Markteinführung des BMW 2er Active Tourer mit einem großen Event. Wer sich schon jetzt registrieren oder eine Probefahrt vereinbaren möchte, sollte unter [www.bmw-bonn.de](http://www.bmw-bonn.de) vorbeischaun.

## Dynamisch und effizient

Zur Markteinführung des neuen BMW 2er Active Tourer stehen drei leistungsstarke, leichte und verbrauchsgünstige Drei- und Vierzylinder-Motoren einer neuen Motorengeneration zur Wahl – natürlich inklusive BMW TwinPower

Turbo Technologie. Darunter zum Beispiel der neue Dreizylinder-Benziner, der für außerordentliche Effizienz und hohes Leistungspotenzial steht. Im BMW 218i Active Tourer (Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert: 6,1/4,2/4,9 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 115 g/km) mit Sechsgang-Handschaltgetriebe hat dieser innovative Antrieb seine Premiere in einem Modell der BMW Kernmarke. Spezielle Mehrphasenstähle wirken sich bei allen Active-Tourer-Varianten positiv auf das Fahrzeuggewicht aus. Das unterstützt zum einen die außerordentliche Fahrzeugdynamik, leistet aber auch einen Beitrag zur BMW EfficientDynamics



Technologie, die bei allem Fahrvergnügen nie das Thema Nachhaltigkeit aus dem Auge verliert.

Für jeden Geschmack

Die vielen Extras des BMW 2er Active Tourer sind perfekt auf die Ansprüche eines urbanen Umfelds abgestimmt. Wer ständig die Hände voll hat, dem erleichtert zum Beispiel die optional erhältliche, automatisch und berührungslos öffnende Heckklappe das Leben. Für Technik-Begeisterte mit Sicherheits-Sinn ist ein Head-up Display erhältlich, das alle relevanten Fahrinformationen direkt ins Blickfeld des Fahrers projiziert. So hat dieser alle wichtigen Informationen parat, ohne den Blick von der Straße nehmen zu müssen. Wer es besonders sportlich oder luxuriös mag, dem erlauben neben den Basismodellen zwei weitere Ausstattungslinien gezielte Individualisierungen im Interieur und Exterieur. Während die Sport Line dyna-

mische Elemente betont, legt die Luxury Line den Schwerpunkt auf Eleganz und Exklusivität. Das M Sportpaket sorgt mit sportlichen Features wie dem M Sportfahrwerk, 17- oder 18-Zoll M Felgen und M Lederlenkrad für zusätzliche Präsenz auf den Straßen. Auch hier beweist sich der 2er BMW Active Tourer als Meister der Verwandlung. **HW ■**

## BMW Niederlassung Bonn



### BMW Niederlassung Bonn

Vorgebirgsstr. 95  
53119 Bonn

Telefon 0228 607-7240

web [www.bmw-bonn.de](http://www.bmw-bonn.de)



Hinterachse und von der Karosserie entkoppelte Stoßdämpfer für echten Limousinen-Komfort – ohne Abstriche beim Mini-typischen Fahrspaß. Ab dem 25. Oktober soll der große Kleine in sechs Modellvarianten aus dem britischen Mini-Werk in Oxford rollen. Vom Mini One 5-Türer mit 75 kW und 102 PS bis zum Mini Cooper S 5-Türer mit 141 kW und 192 PS. Armin Nisic, Verkaufsleiter der Mini Niederlassung Bonn, freut sich schon jetzt darauf, seinen Kunden den Neuzugang im Premium-Kleinwagen-Segment live vorzustellen. **HW ■**

## NOCH MEHR MINI

Ab Herbst können sich Mini-Fans auf einen neuen 5-Türer freuen.

**D**rei plus zwei macht fünf: Dank zusätzlicher Türen, einem um 72 Millimeter erweiterten Radstand und 67 Liter mehr Gepäckraumvolumen garantiert der neue Mini 5-Türer optimierten Komfort und mehr Raum – auch für große Freunde mit riesigen Taschen. Die zweite Karosserievariante des neuen Originals

fügt gewohnten Qualitäten wie Sportlichkeit, Effizienz und Ausstrahlung eine Extraportion Funktionalität hinzu. Wegen seiner kurzen Überhänge, des tiefen Schwerpunkts, der breiten Spur und eines steifen Chassis bezeichnen ihn seine Macher liebevoll als straßentaugliches Gokart. Gleichzeitig sorgen Multilenker

## MINI Bonn



### MINI Bonn

Vorgebirgsstr. 95  
53119 Bonn

Telefon 0228 607-7280

web [www.mini-bonn.de](http://www.mini-bonn.de)

# ELEKTRISIEREND

Die BMW Niederlassung Bonn und das Kameha Grand feierten in einer exklusiven Präsentation den neuen Hybrid-Sportwagen BMW i8.



Klaus Ahrweiler (Leiter BMW i Vertrieb Deutschland), Hauke Mörsch (Leiter Niederlassung Bonn) und Elmar Schmitz (Geschäftsführer Kameha Grand) präsentierten stolz den neuen Hybrid-Sportwagen BMW i8.

Geschwungene Formen, modernes Design und Glas wohin das Auge reicht – mit dem Kameha Grand wählte die BMW Niederlassung Bonn eine ideale Location, um den zukunftsweisenden Hybrid-Sportwagen BMW i8 einem exklusiven Publikum vorzustellen. Zu diesem besonderen Anlass war auch Klaus Ahrweiler, Leiter BMW i Vertrieb Deutschland, nach Bonn gereist. Er nutzte die Chance, die 60 Teilnehmer in das Konzept BMW i einzuweisen. Unter dieser innovativen Fahrzeugklasse bringt BMW ausschließlich Fahrzeuge auf den Markt, die entweder voll oder zum Teil durch Strom angetrieben werden und in unzähligen Details auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sind: vom Design bis zur Herstellung, von der Nutzungsdauer der Autos bis hin zu ihrer Entsorgung. Der Plug-in-Hybrid BMW i8 vereint als „erster einer neuen Zeit“ die Vorteile von innovativer Elektro- und Verbrennungsmotortechnologie. Ein hochentwickelter BMW Twin-Power Turbo 3-Zylinder Benzinmotor mit 231 PS an der Hinterachse beschleunigt den Sportwagen in 4,4 Sekunden von 0 auf 100 km/h. Der zusätzliche 131-PS-stärke Elektromotor an der Vorderachse macht wiederum einen kombinierten Verbrauch von nur 2,1 l auf 100 km mög-

lich. So liefert er den endgültigen Beweis, dass sich Nachhaltigkeit und Freude am Fahren perfekt ergänzen.

Wer die exklusive Präsentation im Kameha Grand verpasst hat, ist herzlich eingeladen, den BMW i8 ab sofort im Showroom der BMW Niederlassung Bonn zu erleben. Product Genius Uta Fackeldey steht gerne Rede und Antwort – auch bei Fragen zum i3. **HW ■**

## BMW Niederlassung Bonn



### BMW Niederlassung Bonn

Vorgebirgsstr. 95  
53119 Bonn

Telefon 0228 607-7452 (Uta Fackeldey)

web [www.bmw-bonn.de](http://www.bmw-bonn.de)

# Die Schwerkraft ist leichter zu überwinden als mancher Bordstein.

In den vergangenen 50 Jahren hat sich vieles verändert. Vieles, aber noch nicht alles. Engagieren wir uns gemeinsam für eine inklusive Gesellschaft. [www.aktion-mensch.de](http://www.aktion-mensch.de)

**Schon viel erreicht. Noch viel mehr vor.**



**DAS WIR GEWINNT**





# VIER NEUE STERNE für Deutschland!

S-Klasse Coupé

Im Herbst können sich Mercedes-Benz-Fans auf vier neue Modell-Highlights freuen. Über drei Tage feiert die RKG die Präsentation des neuen C-Klasse T-Modell, des neuen S-Klasse Coupé sowie der neuen Generation CLS (Coupé und Shooting Brake).

**D**rei Tage, vier Autos: Vom 26. bis zum 28. September 2014 laden alle RKG-Betriebe zur Präsentation ihrer vier neuen Sterne.

Freuen Sie sich zum Beispiel auf das großzügigste und gleichzeitig sportlichste C-Klasse T-Modell aller Zeiten. Das innovative Volumenwunder überzeugt durch seinen flexiblen Laderaum, eine überraschend dynamische Formensprache und effiziente Motoren.

Oder auf den stilsicheren Auftritt, die exklusive Ausstattung und die kultivierte Sportlichkeit des neuen S-Klasse Coupé. Der Gran Performer kombiniert die klassischen Proportionen eines sportlichen Coupés mit modernem Luxus und innovativer Technologie.

Mit dem sportlich wie eleganten CLS Coupé sowie dem progressiven wie großzügigen CLS Shooting Brake feiert Mercedes-Benz die Weiterentwicklung

zweier Design-Ikonen – mit geschärfter Frontpartie, zukunftsweisender Lichttechnologie und sinnlich klarer Linienführung.

## Jetzt wird's zünftig

Zum besonderen Anlass wird ordentlich aufgetischt: mit bayerischen Schmankerln, Oktoberfestbier, antialkoholischen Erfrischungen sowie Kaffee und Kuchen.

Das neue C-Klasse T-Modell steht in allen RKG-Betrieben zur intensiven Inspektion bereit.

Das neue S-Klasse Coupé sowie die Modelle CLS Coupé und CLS Shooting Brake präsentiert die RKG ausschließlich in der Bornheimer Straße.

Hier lädt das Team auch am Sonntag, den 28. September ab 11 Uhr zum Frühstück mit zünftiger Musik ein.



## Die RKG präsentiert vier neue Sterne

Freitag, 26. September	10.00 bis 18.30 Uhr
Samstag, 27. September	09.00 bis 16.00 Uhr
Sonntag, 28. September	10.00 bis 14.00 Uhr

\* Sonntags keine Beratung, kein Verkauf

## Weitere Highlights

Am großen Präsentationswochenende hält die RKG exklusiv in der Bornheimer Straße eine große Anzahl attraktiver Geschäftswagen für Sie bereit.

Und auch ein neues A-Klasse-Sondermodell bekommt seinen großen Auftritt: Der A2Style kombiniert eine hochwertige Fahrzeugausstattung mit einer attraktiven Leasingrate von 299 Euro pro Monat ohne Anzahlung! Mit 18-Zoll-Leichtmetallrädern, einer zwei-flutigen Abgasanlage mit Endrohrblenden und Bi-Xenon-Scheinwerfern präsentiert sich das Sondermodell als echter Eyecatcher. Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie den A2Style am Präsentationswochenende in der Bornheimer Straße. **HW** ■

CLS Coupé



CLS Shooting Brake



# Das Beste kennt keine Alternative.

Freuen Sie sich auf die Premiere des neuen C-Klasse T-Modells.

- Freitag, 26.09. von 10.00 bis 18.30 Uhr
- Samstag, 27.09. von 9.00 bis 16.00 Uhr
- Sonntag, 28.09. von 10.00 bis 14.00 Uhr \*  
ab 11.00 Uhr musikalischer Frühschoppen in der Bornheimer Straße

---

Vom 26.-28. September  
bei Ihrer RKG.

---



**Mercedes-Benz**  
Das Beste oder nichts.

<sup>1</sup>Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.mercedes.me](http://www.mercedes.me) oder bei jedem teilnehmenden Mercedes-Benz Händler. Die Verbrauchswerte beziehen sich auf die zur Markteinführung (09/2014) verfügbaren Motoren (C 180/C 200/C 250/C 220 BlueTEC und C 250 BlueTEC). Kraftstoffverbrauch kombiniert: 6,0–4,3 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 140–108 g/km. \*Sonntag keine Beratung, kein Verkauf, nur Bornheimer Str.

**RKG Rheinische Kraftwagen Gesellschaft mbH & Co KG**

Autorisierter Mercedes-Benz Verkauf und Service

Bonn, Bornheimer Straße 200 · Siegburg, Wahnbachtalstraße 20 · Euskirchen, Kölner Straße 245  
Erfstadt-Lechenich, Bonner Ring 57 · Linz, Asbacher Straße 119 · Mechernich, Ginsterberg 1

[www.rkg.de](http://www.rkg.de) · [rkg@rkg.de](mailto:rkg@rkg.de)





# Wandern, Wein & Wellness

## GOLDENER HERBST AN DER AHR

Die Ahr zählt sicherlich zu den schönsten Wanderzielen der Region. Das ganze Jahr über besuchen Naturliebhaber das Weinanbaugebiet, das nur eine halbe Autostunde von Bonn entfernt liegt. Besonders jetzt im Herbst lohnt sich ein Ausflug, zum Beispiel zu einem der vielen Weinfeste.

Fotos: Klaus Angel, Fotolia.com, Ahrthermen



**W**einberge wohin das Auge reicht – die besondere Landschaft der Mittelahr, zwischen Heimersheim und Altenahr, ist besonders im Herbst ein echter Hingucker. Denn jetzt leuchten die Blätter der Reben in den schönsten Gelb- und Rottönen und künden so von der „Hochzeit“ der Winzer: der Traubenernte.

Dabei lassen sich die Ahrwinzer gern über die Schulter schauen – gehörte diese doch zu den schönsten Aspekten ihrer harten Arbeit. Denn dann liegt das Ergebnis des Jahres endlich in den Traubenbüten und harrt der Dinge, die nun kommen. Mit etwas Glück geraten Wanderer auf ihrer Tour an einen Winzer, der seine Trauben im heimischen Weingut selbst weiterverarbeitet.

### Feuchtfrohlich

Herbst an der Ahr – das bedeutet auch immer Weinfeste. Der Weinfeststreifen beginnt schon im August. Den Anfang macht traditionell das historische Weinfest in Heimersheim. Ihm folgt das ländliche Weinfest in Walporzheim. Auch die Ahrweiler Weinwochen, die Weinfeste in Bachem und in Rech sowie das

Winzerfest in Dernau bieten alle Jahre wieder ausgiebig Gelegenheit, das wohl bekannteste Produkt der Region, den Rotwein, zu kosten. Und auch an allen Oktoberwochenenden sind Winzerfreunde zu den Weinfesten nach Altenahr und Mayschoß eingeladen, um dort nicht nur den Wein, sondern auch die besondere Landschaft zu genießen.

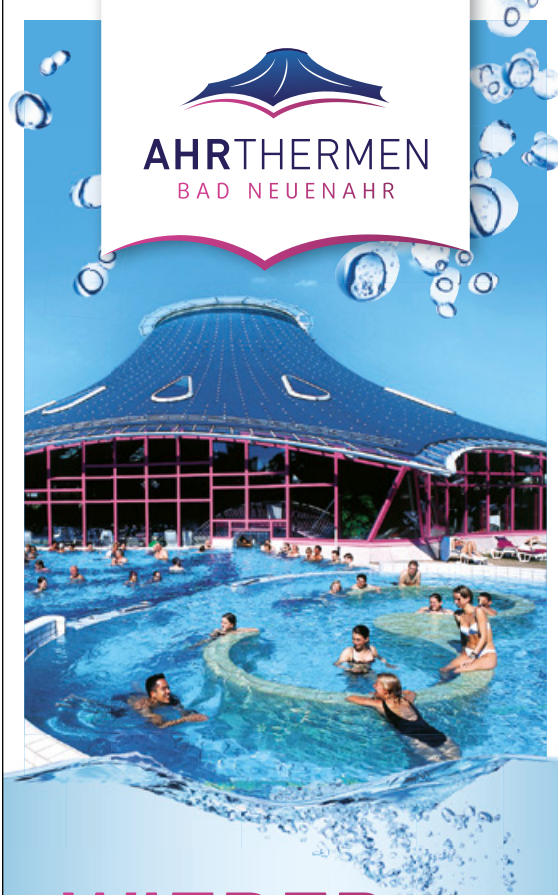
### Gut zu Fuß

Neben den köstlichen Weinen hat die Ahr auch für Wanderer viel zu bieten. Die wohl bekannteste Route ist der etwa 30 Kilometer lange Rotweinwanderweg. Er führt von Altenahr, oberhalb von Reimerzhoven und Laach, nach Mayschoß und weiter über Rech, Dernau, Marienthal, Walporzheim, Ahrweiler, Lantershofen, »



#### Kleiner Tipp:

Einfach bei dem Winzer nachfragen, ob man bei der Weiterverarbeitung im Weingut zuschauen kann. Ist die Ernte gut ausgefallen, heißen viele Winzer Besucher gerne willkommen.



# WIEDER AUFLEBEN.

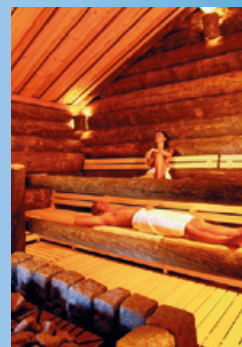
Täglich geöffnet 9 – 23 Uhr

IHRE QUELLE FÜR ENTSPANNUNG UND WOHLBEFINDEN

In einer der schönsten Badelandschaften Europas baden Sie in Mineralwasser, das aus **359 m vulkanischer Tiefe** wohltemperiert und aus eigener Kraft emporsteigt. Sprudelnde Thermalbecken, Thermalbewegungsbecken, Süßwasserbecken und massierende Whirlpools sorgen für pure Entspannung.

In der großen Sauna-Landschaft der Ahr-Thermen relaxen Sie in **acht Saunen**. Ob Stern-Sauna, Aroma-Sauna oder Blockhaus-Sauna – freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Entspannungsangebot.

Ab Oktober bieten wir zusätzlich verschiedene Massagen an.



Felix-Rütten-Straße 3  
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler  
Tel. 02641 / 91 176 - 0 | info@ahr-thermen.de

[f facebook.com/ahrthermen](https://www.facebook.com/ahrthermen) | [www.ahr-thermen.de](http://www.ahr-thermen.de)



UWE VOGT  
HOCHZEITSFOTOGRAF

Romantik



Eleganz



Sinnlichkeit

Hochzeitsfotos



UWE VOGT  
HOCHZEITSFOTOGRAF

PHONE +49 173 30 47 178  
BUERO@HOCHZEITUNDFOTOS.DE

WWW.HOCHZEITUNDFOTOS.DE

Wenn Gefühle wahr werden



FREIZEIT



### Herbstliche Weinfeste an der Ahr

- Weinfest in Rech/Ahr: 19. bis 21. September
- Weinfest in Bachem: 19. bis 21. September
- Winzerfest in Dernau: 26. bis 29. September
- Weinfest in Altenahr: 26. bis 28. September und an allen Wochenenden im Oktober
- Weinfest in Mayschoß: 4. Oktober und an den weiteren Wochenenden im Oktober



» Bad Neuenahr, Heppingen und Heimersheim nach Lohrsdorf. Der jüngste Wanderweg ist der Ahrsteig, der erste Premiumwanderweg der Region. Er hat ebenfalls das Zeug dazu, ein Klassiker zu werden. Zudem sorgen insbesondere die Eifelvereine der Region für ein bestens ausgeschildertes Wanderwegenetz. Auf Schusters Rappen lässt sich so die Region bestens erkunden. Neben den Eifelvereinen bietet auch die Aktiengesellschaft Bad Neuenahr sogenannte „Terrainwanderungen“ an.

### Erholung pur

Nicht zuletzt ist die Ahr auch für Gesundheitsbewusste eine attraktive Destination. So sorgen zum Beispiel das Ahr-Resort der Aktiengesellschaft Bad Neuenahr wie auch die Ahrthermen für Wellness und gesundheitliches Wohlbefinden. Die Ahrthermen in Bad Neuenahr – die nach siebenmonatiger Schließung im Sommer wiedereröffneten – gelten als eine der schönsten Badelandschaften Europas. Hier baden Besucher in

Mineralwasser, das aus 359 Meter vulkanischer Tiefe mit einer wohligen Temperatur von 31 °C emporsteigt. Wie die Wasserexperten der Ahrthermen erläutern, wird durch die natürliche Wärme des kohlenstoffreichen Wassers die Haut mit sanftem Prickeln belebt und die Muskulatur wohligh entspannt. Dabei wird auch das Bindegewebe gelockert, die Durchblutung verstärkt und der Stoffwechsel angeregt. Schon 1861 wurde in Bad Neuenahr der „Große Sprudel“ in 90 Metern Tiefe erbohrt und erfüllt seit anderthalb Jahrhunderten mit unverändertem Temperament seine Aufgabe. **Klaus Angel, HW ■**



### Sie planen einen Besuch an der Ahr?

Dann lohnt ein Blick auf [www.ahr.de](http://www.ahr.de) – das touristische Regionalportal für die Ahr.

FM 103,5

# LIVE-MOMENTE AUF RPR1.



**ÖZLEM DOGER-HERTER**  
Mediaberaterin

PHONE: +49 221 - 379970-621  
MOBIL: +49 152 - 092 42 765  
FAX: +49 221 - 379970-20  
MAIL: [ODoger-Herter@radiocom.de](mailto:ODoger-Herter@radiocom.de)



[www.RPR1.de](http://www.RPR1.de)

**RPR1.**

# KURZURLAUB FÜR FREUNDINNEN

Aparthotel „Am Weststrand“



Mit der besten Freundin zu verreisen, bringt nicht nur jede Menge Spaß, sondern auch eine Extraportion Erholung. Denn im Kurzurlaub lässt es sich hervorragend den gemeinsamen Interessen fröhnen.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Freundinnen-Wochenende im Aparthotel „Am Weststrand“ im Ostseebad Kühlungsborn – gemeinsam entspannen und über die schönen Dinge des Lebens philosophieren. Zu diesem Zweck bietet das Hotel ab dem 15.09.2014 das wunderbare Arrangement „Freundinnen Tage“ an. Dieses beinhaltet drei Übernachtungen sowie die Genießer-Halbpension (Frühstück & Abendmenü). Eine Vielzahl an herrlichen Wellness- und Beauty-An-

wendungen lassen die „Freundinnen Tage“ zur unvergesslichen Auszeit werden. Buchbar ganzjährig ab 330 Euro. Entspannen, loslassen und wohlfühlen im Aparthotel „Am Weststrand“ – das ist die beste Philosophie, um Urlaubstage direkt am Meer zu einem bleibenden Erlebnis zu machen. Liebevoll eingerichtete Appartements mit ein bis drei separaten Schlafzimmern und einem extra Wohnbereich ermöglichen Ruhe und Erholung in wohllichem Ambiente. Ausreichend Platz für einen Urlaub mit Freunden oder mit der Familie und dazu den kompletten Hotelservice, das ist Erholung pur.

**REISE-  
GEWINN-  
SPIEL**

Ruhe, Gelassenheit  
und Wellness

Die Gesundheitsexperten vom Aparthotel „Am Weststrand“ verbinden dabei Outdoor-Aktivitäten mit professionellen Fitnessangeboten und fachkundigen Wellness-treatments. Sie haben die Wahl zwischen herrlichen Massagen, entspannenden Bädern, entschlackenden Packungen und exklusiven Schönheitsbehandlungen. Man sollte sich verwöhnen lassen, um die unbeschwernte Zeit am Meer zu genießen.

Gesunde Ernährung und Genuss

Frische Produkte aus der Region sind die Grundlage für das reichhaltige Lang-



ANZEIGE FREIZEIT



## GEWINNSPIEL

Unter allen Teilnehmern verlosen wir einen Aufenthaltsgutschein für zwei Personen, inklusive sechs Übernachtungen und Halbpension im Aparthotel „Am Weststrand“ in Kühlungsborn.

schläfer-Frühstücksbuffet täglich bis 11 Uhr. Ein Geheimtipp ist die warme Küche am Abend. Ein üppiges Salatbuffet, kreative Ideen für Suppenfans, leckere Fischgerichte oder zarte Steaks schmeicheln dem Gaumen und bieten überraschende Geschmackserlebnisse. Bodenständig und sehr individuell komponieren die Künstler in der Küche überraschende Kreationen.

### Mitmachen und Gewinnen

Wenn auch Sie an unserem Gewinnspiel teilnehmen möchten, dann schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an: [gewinnspiel@top-magazin.de](mailto:gewinnspiel@top-magazin.de). Teilnahmeabschluss ist der 31.10.2014. ■

Der Gutschein ist nicht übertragbar, nicht bar auszahlbar. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Der Gewinner wird schriftlich informiert und seine Adresse zur Gewinnabwicklung elektronisch gespeichert. Eine Weitergabe der Teilnehmeradressen findet nicht statt.



### Aparthotel „Am Weststrand“

Ostseeallee 38,  
18225 Kühlungsborn

Telefon 038293 84 80  
E-Mail [info@am-weststrand.de](mailto:info@am-weststrand.de)  
web [www.am-weststrand.de](http://www.am-weststrand.de)



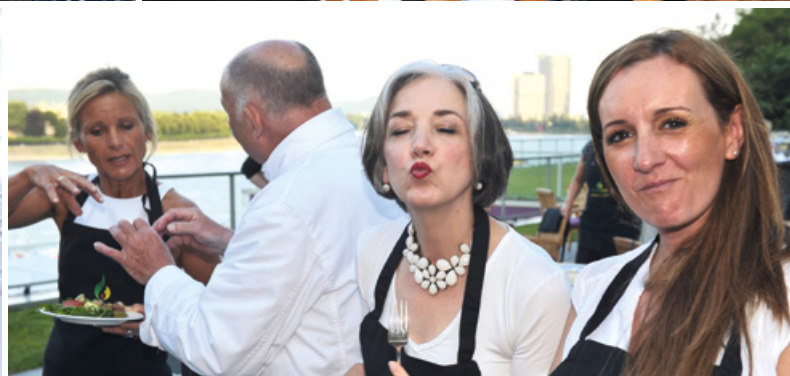
SENCE  
L'ESSENTIEL



THOMAS-MANN-STRASSE 17  
BONN-CITY  
FON 657800  
[WWW.HACH.NET](http://WWW.HACH.NET)



FREIZEIT



## FEUER UND FLAMME FRAUEN AM GRILL

**G**rill&Chill hieß das Motto des sommerlichen TOP Grillevents auf der Rheinterrasse des Königshofs, zu dem nur UnternehmerINNEN aus Bonn und Umgebung geladen waren. Wo sonst eher Herren mit Kohle oder Gas hantieren, übernahmen zur Abwechslung motivierte Ladies die Grillzangen und

brutzelten fröhlich drauflos: ob Fleisch oder Garnelen, Gemüse oder Brot. Wie es sich für eine gelungene Grillparty gehört, gab es dazu ein buntes Salatbuffet sowie herrlich süße Desserts. Uwe Trautmann, ehemaliger Küchenchef des Königshofs, stand den Damen mit Rat und Tat beiseite und fühlte sich als Hahn im Korb sichtlich wohl. Als Männer ebenfalls geduldet: Sascha Busch vom

Grillsponsor BonnGas, Königshof-Hoteldirektor Tobias Hanemann sowie TOP-Verleger Ralf Kern und Mitherausgeber Marcus Bail. Nachdem es tagsüber noch geregnet hatte, meinte es der Wettergott am Abend gut mit der prächtig gelaunten Grill-Truppe. So konnte die tolle Location mit grandioser Aussicht auf Rhein, Post Tower und Siebengebirge ihren ganzen Charme entfalten. **HW** ■

Fotos: Wolfgang Hübner-Stauf









## TEILNEHMERINNEN TOP GRILLEVENT

- Petra Amtenbrink – Wohnphilosophie
- Dagmar Barton-Schreiber – Immobilien Barton-Schreiber
- Daniela Böhme – Klosterkirche-Hennef
- Romy Britten – Parfümerie+Lingerie Vollmar
- Jacqueline Crichton – Reisebüro Schwammborn
- Verena Fausten – Meyer-Köring Rechtsanwälte
- Pamela Klesper – Jungbrunnenklinik
- Kirsten Lammerz – Lammerz Fashionistas
- Tanja Leven – SkinCare Center / Parfümerie Vollmar
- Katrin Müller-Langhardt – Cafe Müller-Langhardt
- Gabriela Newman – Immobilienkontor Mroch&Newman
- Zeyna Saba – Hochkreuz Augenklinik+Laserzentrum
- Luzia Sassen – Galerie Sassen
- Susanne Speh-Kirschbaum – Lesezirkel West
- Nicola Timpe – Hach Mode & Accessoires
- Jennifer Vianden – Aust Fashion
- Dr. Katalin Weber – Zahnarztpraxis Dr. Weber



## SPONSOREN

**AMERON** COLLECTION  
HOTEL KÖNIGSHOF BONN

**BONNGAS**

Claudia Hessel  
Moderatorin

Susanna Schumacher  
Moderatorin

# Simply the West!

**Das beliebteste  
Nachrichtenmagazin aus NRW.**

**RTL  
WEST**

Mo-Fr **18.00-18.30** Uhr

Informiert, was hier passiert: RTL WEST ist für Sie  
live vor Ort. Mit den besten News aus unserem Land.

**aktuell, regional, relevant.**

POWERED BY



CREATING NEW CONTENT

**IHR PARTNER FÜR:**

TV-Produktion, Internet,  
Corporate Video ...

**[www.cnc-nrw.de](http://www.cnc-nrw.de)**



# HOCH HINAUS



...wollen Himmelstürmer, die den Luftsport zu ihrem Hobby erklärt haben. Ob im Segelflieger, Tragschrauber oder Motorflugzeug – am Flugplatz Bonn-Handelar können Freizeitpiloten nach Herzenslust in die Luft gehen. Denn neben der gewerblichen und institutionellen Nutzung steht hier der Flugsport im Mittelpunkt.

Mit einem kurzen Ruck spannt sich das Windeseil, bevor es Marius und seinen Fluglehrer mühelos in den Himmel zieht. Während der Segelflieger anmutig Richtung Bonn entschwebt, hat sich an der Startbahn eine kurze Schlange gebildet. Zwei Motorflugzeuge samt Hobbypiloten müssen warten, während Flugschülerin Manuela noch etwas nervös einen Tragschrauber startet. So schaut er aus, ein ganz normaler Tag am Flugplatz Bonn-Handelar. Einem Donnerstagvormittag wohlgemerkt. Am Wochenende herrscht hier Hochbetrieb. Dann geben mitunter ganze sechs Winden unzähligen Segelfliegern Starthilfe und die Schlange auf der Rollbahn zwingt noch ein paar Luftsportler mehr zur Geduld. Entsprechendes Wetter vorausgesetzt. Denn am Flugplatz Bonn-Handelar

kann nur unter Sichtflugverhältnissen gestartet und gelandet werden. Elektronische Anflug- und Landehilfen oder eine Nachtbefehrerung gibt es nicht.

## Nur Fliegen ist schöner

Hier in Handelar, auf dem ältesten durchgehend betriebenen Flugplatz Europas, konzentriert sich der Luftsport auf vier Bereiche: gemütliche Segelflieger, unkomplizierte Ultraleichtflugzeuge, kosteneffiziente Tragschrauber und nicht zuletzt klassische Motorflugzeuge, die ihren Piloten meist nicht nur zum Vergnügen, sondern auch als Transportmittel dienen – sei es für einen Geschäftstermin in London oder den Kurzurlaub auf Mallorca. Das geht natürlich nur mit einer speziellen Lizenz, einem Führerschein sozusagen. Und zwar einem spe-

ziellen für jedes der unterschiedlichen Fluggeräte. Um die entsprechende Flugausbildung kümmern sich am Flugplatz ansässige Vereine und Flugschulen. Der Aeroclub Bonn-Handelar zum Beispiel, der sich der Segelfliegerei verschrieben hat und jeweils in den Oster- und Herbstferien Schnupperkurse anbietet. Tragschrauber heben hingegen in der UL Flugschule Köln Bonn ab. Ähnlich wie Ultraleichtflugzeuge werden diese kleinen Fluggefährte, die eher einem Helikopter als einem Flieger ähneln, besonders dank ihrer günstigen Betriebskosten unter Hobbypiloten immer beliebter. Hubschrauber gehen in Handelar übrigens nur selten zum Vergnügen in die Luft. „Helikopterfliegen als reiner Luftsport bleibt einem außerordentlich kleinen Kreis mit sorglosem Geldbeutel vorbehalten“, sagt Flugplatzleiter Jürgen Unterberg.

## Über den Wolken

Motorflugzeuge starten und landen hingegen im Akkord. Wie man diese



Der **Luftsport** ist Teil der Allgemeinen Luftfahrt und bezeichnet alle Arten von sportlichen Aktivitäten mit oder in Luftfahrzeugen. Grundsätzlich unterscheidet man grob zwischen Fluggefährten, die leichter als Luft sind (Ballons, Luftschiffe), solchen, die schwerer als Luft sind (Motorflugzeuge, Segelflieger, Gleitschirme) und Luftsportarten vom Boden (Modellflug, Drachensport).

Am Flugplatz Bonn-Hangelar liegt der Fokus speziell auf Segelfliegern, Ultraleichtflugzeugen, Tragschraubern und Motorflugzeugen – die allesamt der zweiten Kategorie zuzuordnen sind.

steuert, können Interessierte unter anderem im Aviation Training & Transport Center (kurz ATC) lernen. Vorm ersten Schultag gilt es jedoch, einige Auflagen zu erfüllen. Zukünftige i-Dötzchen müssen zum Beispiel eine Fliegertauglichkeitsbescheinigung vorlegen (unter Insidern auch „Medical“ genannt), eine spezielle Zuverlässigkeitsüberprüfung überstehen und auf möglichst wenige Punkte in Flensburg zurückblicken (ab fünf wird es kritisch). Darüber hinaus empfiehlt Ulla Grote, Geschäftsleiterin der Flugschule, all ihren potentiellen Schülern, vorab einen Probeflug zu absolvieren. „Nicht jeder ist der Fliegerei psychisch und/oder physisch gewachsen“, warnt sie. „Von leichter Übelkeit bis hin zu hysterischen Panikattacken war bei uns schon alles dabei.“ Wer nach 45 Flug- und circa 130 Theoriestunden endlich seinen „Lappen“ in den Händen hält, kann sich über ATC auch Flieger chartern und vom Flugplatz Bonn-Hangelar in die große weite Welt starten.

### Safety First

Wer einmal eine Fluglizenz besitzt, darf sich jedoch nicht lange zurücklehnen. Wer in Hangelar oder sonst wo in Deutschland abheben will, muss regelmäßige Starts und Landungen nachweisen, alle 24 Monate einen Übungsflug absolvieren und immer mal wieder eine Zuverlässigkeitsüberprüfung sowie ein Medical vorlegen. Im Alter werden die Abstände der ärztlichen Überprüfungen immer kürzer. Während Jugendliche nur alle fünf Jahre beim Fliegerarzt vorstellig werden müssen, brauchen Senioren ab 60 jedes halbe Jahr einen neuen Check-up-Termin. Ob als Neuling oder mit langjähriger Flugerfahrung – Sicherheit nimmt im Luftsport grundsätzlich einen hohen Stellenwert ein. Das heißt jedoch nicht, dass die Fliegerei per se ein gefährliches Anliegen wäre. Ganz im Gegenteil, betont Ulla Grote und zitiert einen beliebten Fliegerspruch: „Das gefährlichste am Fliegen, ist der Weg zum Flugplatz.“ ■

HW



## Rundflug zu zweit

**Legen Sie Ihrer Liebsten oder Ihrem Liebsten die Welt zu Füßen! Das ganz besondere Geschenk für einen ganz besonderen Anlass.**

*z.B. Köln-Life:*

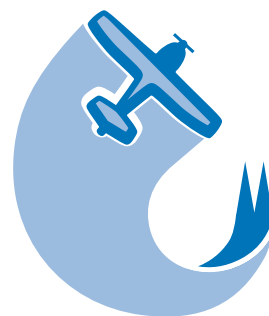
Köln, die attraktive Großstadt in Nordrhein-Westfalen, zur Rechten und Linken des Rheins: Dom, Funkturm, Messehallen, Köln-Arena, Müngersdorfer Stadion, Zoo, Altstadt, RTL-Studios und die Rheinbrücken.

# 215,- €\*

\* Preis inkl. MwSt., für zwei Personen, Dauer 30 Min.



Bei Buchung mit dem Kennwort „TOP Magazin“ halten wir für Sie eine Überraschung bereit.



# ACC FLUG

[www.ac-cologne.com](http://www.ac-cologne.com)

**ACC FLUG**  
Tel. 0 22 05 - 91 94 76

# LEBEN UND LEBEN LASSEN

WERTE IN  
DER WIRTSCHAFT



Wer kann sie heute aus dem Stand noch benennen, die Kardinaltugenden wie Klugheit, Weisheit, Gerechtigkeit, Wahrhaftigkeit, Tapferkeit oder Treue? Die meisten Menschen denken angesichts von Skandalen, Insolvenzen und Bankenkrise, es gibt sie nicht mehr – die Ritter der Führungskräfte-Tafelrunde? Weit gefehlt! Immer mehr Unternehmen streben nach einer wertorientierten Führung – und der Erfolg gibt ihnen recht. Denn ohne Führungsstil – und die Betonung liegt hier auf Stil – ist jede unternehmerische Bemühung im wahrsten Sinne des Wortes wertlos.

**W**enn man sich in unserer Wirtschaftslandschaft umschaud, drängt sich der Eindruck auf, dass die Herren in den Führungsetagen eher mit den sieben Todsünden als mit tugendhaftem Verhalten vertraut sind. Ein Skandal jagt den anderen, Existenzen werden unwiederbringlich zerstört und jeder ist nur damit beschäftigt, die Schuld weit von sich zu weisen. Der Ruf nach strengeren Regeln wird immer lauter. Aber ist das wirklich der Weisheit letzter Schluss?

## Regeln regeln nicht alles

Die neueste Studie der Wertekommission, einer Initiative von Führungskräften der Wirtschaft mit Sitz in Bonn, zeigt deutlich: Ein strengeres Regelwerk und Compliance(Regeltreue)-Maßnahmen führen nur dann zum Erfolg, wenn

sie von gelebten Werten aller Unternehmens-Beteiligten untermauert werden. Befragt wurden in einer Online-Umfrage Führungskräfte der deutschen Wirtschaft sowohl weiblichen (21,5%) als auch männlichen (78,5%) Geschlechts. Das Top- und mittlere Management war besonders stark vertreten.

## Mut zum Handeln

Welche Werte sind es nun, nach denen es sich zu streben lohnt? In einem umfangreichen Prozess hat die Wertekommission die sechs Kernwerte Vertrauen, Verantwortung, Integrität, Respekt, Mut und Nachhaltigkeit herausgearbeitet, die ihr als „Wirtschafts-Werte-Pulsmesser“ dienen.

Der aktuellen Studie ist zu entnehmen, dass sich der Wertetrend der Vorjahre »



### RELATIVE REIHENFOLGE ZENTRALER WERTEBEGRIFFE 2006-2014

	2006	2010	2013	2014
1	Verantwortung	Vertrauen	Vertrauen	Integrität
2	Vertrauen	Verantwortung	Integrität	Vertrauen
3	Respekt	Integrität	Verantwortung	Verantwortung
4	Integrität	Respekt	Respekt	Respekt
5	Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeit
6	Mut	Mut	Mut	Mut

### KERNWERTE DER WERTEKOMMISSION

#### Vertrauen

- Verhalten, das dem Gegenüber Sicherheit gibt
- Subjektive Überzeugung der Richtigkeit bzw. Wahrheit von Handlungen und Einsichten
- Vermögen, anderen Spielraum zu ermöglichen

#### Verantwortung

- Bereitschaft oder Verpflichtung, für etwas einzutreten und die Folgen davon zu tragen
- Bereitwilligkeit, Eigennutz hinter das unternehmerische Gesamtinteresse zu stellen

#### Integrität

- Aufrichtigkeit gegenüber sich selbst und anderen
- Konsistente Orientierung an geltenden Gesetzen, Normen und Regeln
- Leben nach Werten, Prinzipien und Selbstverpflichtungen

#### Respekt

- Gegenseitige Anerkennung und Wertschätzung der Persönlichkeit
- Achtung von Verhaltensweisen und Leistungen (z. B. Kollegen, Mitarbeiter)
- Verzicht der Dominanz der eigenen Denkweisen

#### Mut

- Bereitschaft, Neues zuzulassen und anzunehmen
- Fehlerfreundlichkeit (»Trial and Error«)
- Kraft zur Entscheidung und Veränderung

#### Nachhaltigkeit

- Einklang von ökonomischen, ökologischen und sozialen Parametern
- Entwicklungschancen künftiger Generationen als unternehmerischer Handlungsmaßstab
- Ausgewogenheit zwischen kurzfristigen Quartalsgewinnen und langfristiger Profitabilität

### Kostenfreie Patientenberatung

## lächeln2go mit Testeneers®

### Zähne zum Testen und Mitnehmen

Testen Sie Ihr neues Lächeln mit Testeneers® by Dental Technik Kiel oder lassen Sie sich kostenfrei zu Ihren neuen Zähnen beraten:

- Ästhetische Komplettlösungen
- Vollkeramikrestorationen
- Veneers – Keramikverblendschalen
- Implantate
- Funktionsdiagnostik
- Bioverträglichkeit von Materialien
- ... und vieles mehr

Ob vor oder nach einem Zahnarztbesuch oder in enger Absprache mit Ihrem behandelnden Zahnarzt – wir beantworten gerne Ihre Fragen rund um alle zahntechnischen Möglichkeiten.

**Vereinbaren Sie einen Termin unter  
02 28 - 2 59 05-0**

**Patientenberatung bei Dental Technik Kiel:  
Fundiert. Neutral. Kostenfrei.**



**Dental Technik Kiel GmbH**

Auf der Kaiserfuhr 19  
53127 Bonn-Lengsdorf  
info@dental-technik-kiel.de

**Für mehr Information:  
www.laecheln2go.de  
www.zukunftmitbiss.de**



■ Portrait

- Bewerbung
- Familie
- Kinder
- Schwangerschaft

■ Business

■ Hochzeit

■ Passfotos

■ Einrahmungen



Fotografie  
Susanna Heraucourt  
Clemens-August-Str. 69  
Am Poppelsdorfer Platz  
53115 Bonn

Ich freue mich auf Sie!



Fon 0228 91 07 370

www.heraucourt.de

» bestätigt. Während Werte wie Mut und Nachhaltigkeit weiterhin auf den letzten Plätzen rangieren, gewinnt die Integrität zunehmend an Bedeutung. Diese Tatsache ist vermutlich der aktuellen Debatte über vermehrte Compliance geschuldet, welche von Skandalen durch Manipulation, Korruption oder Miss-Management ausgelöst wurde. Als eine weitere Folge dieser Diskussion muss der kontinuierliche Rückgang des Wertebegriffes Mut betrachtet werden. Ein Ausdruck dafür, dass sich Führungskräfte deutlich weniger zu unternehmerischem Handeln bekennen.

»Sich jeden Tag für seine Werte einzusetzen, erfordert großen Mut.«

Sven H. Korndörffer  
Vorstandsvorsitzender der Wertekommission

Zauberwort Motivation

Tatsache ist, dass eine zu große Diskrepanz zwischen den Werten der Mitarbeiter und den Unternehmenszielen zu einer starken Demotivation der Mitarbeiter und sogar zum Wechsel des Arbeitsplatzes führen kann. Daraus ergeben sich in einer Zeit, in der die Unternehmen zunehmend um jeden qualifizierten Mitarbeiter ringen müssen – Stichwort „war of talents“, unweigerlich langfristige Wettbewerbsnachteile.

Woher kommt sie nun, die Motivation zu Kooperation, sprich: im Sinne des Unternehmens zu handeln? Die Studie der Wertekommission befasst sich im zweiten Schritt mit dem gewünschten und dem tatsächlichen Erleben und Leben von vier Wertedimensionen nach dem etablierten „Competing Values Model“ der beiden Wissenschaftler Kim Cameron und Robert Quinn.



- 1. Humanressourcen (HR)-Orientierung:**  
Fokus auf Wertschätzung und persönliche Entwicklung der Mitarbeiter und Führungskräfte
- 2. Innovationsstreben:**  
Fokus auf Weiterentwicklung und Kundenorientierung
- 3. Leistungsorientierung:**  
Fokus auf Effizienz und Produktivität
- 4. Interne Stabilität:**  
Fokus auf Stabilität von Prozessen und Kontinuität

Anhand der Ergebnisse der Studie ergibt sich folgendes Bild:

Als persönlich wichtigste Wertedimension schätzen Führungskräfte die HR-Orientierung und das Innovationsstreben ein. Und genau in diesen beiden Bereichen tut sich auch die größte Diskrepanz auf. Denn diese Werte empfinden Führungskräfte oft als zu wenig im Unternehmen gelebt.

Der Fokus liegt aus ihrer Sicht immer noch zu stark auf der Leistungsorientierung.

Im Umkehrschluss heißt das, dass Unternehmen, in denen ein hohes Maß an Wertschätzung und Förderung der persönlichen Entwicklung der Mitarbeiter angestrebt wird, Führungskräfte auch die höchste intrinsische Motivation aufweisen. Das heißt sie engagieren sich eigenständig für die Arbeit und/oder ihr Unternehmen, ohne das hierfür zusätzliche extrinsische Anreize notwendig sind.

Familiengeführte Betriebe weisen oft eine viel engere Verbindung von Werten und Firmenzielen auf, so dass sie sich über Generationen an einem langfristigen







### Intrinsische und extrinsische Motivation

Die Begriffe intrinsisch und extrinsisch beschreiben, aus welcher Quelle die Motivation für eine Handlung kommt.

Intrinsische Motivation ist definiert als ein Verhalten aufgrund von Interesse und Freude an der Tätigkeit selbst, während extrinsische Motivation ein Verhalten aus instrumentellen Gründen (z.B. Bezahlung, Status, Ansehen etc.) heraus beschreibt.

Gelingen freuen können. Während das Praktizieren von kurzen Arbeitsverträgen und Vorstände ohne persönliche Bindung an das Unternehmen nachteilige Folgen für die Zukunft haben können. Abschließend lässt sich sagen: Ein Unternehmen ist wie ein Organismus. Sorge und Pflege jedes einzelnen Mitarbeiters, vorausschauendes Investieren und werteorientiertes Verhalten auf Führungsebene führt zu nachhaltigem Erfolg. **CG ■**



Abb. zeigt Sonderausstattungen.

## DER NEUE ADAM ROCKS

DAS NÄCHSTE  
LEVEL VON DIR.



Wir leben Autos.

Der neue ADAM ROCKS verbindet Open-Air-Fahrgenuss mit dem Spaß eines abenteuerlustigen Mini-Crossovers. Sein Look setzt Trends: cool, charismatisch, bullig und bezaubernd zugleich. ADAM ROCKS steht für die pure Lust am Leben – in der City wie auch jenseits der Stadtgrenzen. Jetzt serienmäßig u. a. mit:

- Swing Top Stoff-Faltdach, lässt sich per Knopfdruck in nur fünf Sekunden elektrisch zurückfahren
- Stoßfängern, Schweller und Radkästen im „Offroad“-Look
- Unterfahrschutz-Optik, vorn und hinten
- 17"-Leichtmetallrädern im „Swiss Blade“-Design
- Klimaanlage
- Lederlenkrad
- Polster-Kombination Stoff/Ledernachbildung Morrocana
- Geschwindigkeitsregler
- Radio CD 3.0 BT mit Bluetooth®-Freisprecheinrichtung

### Unser SmartLease-Angebot

für den Opel ADAM ROCKS mit 1.2-Motor mit 51 kW

Monatsrate

**160,- €**

Überführungskosten\*: 800,- €, Leasingangebot\*\*: einmalige Leasingsonderzahlung: 0,- €, voraussichtlicher Gesamtbetrag\*\*\*: 5.757,- €, Laufzeit: 36 Monate, mtl. Leasingraten: 160,- €, Gesamtkreditbetrag/-fahrzeugpreis: 15.990,- €, effektiver Jahreszins: 2,90 %, Sollzinssatz p. a., gebunden für die gesamte Laufzeit: 2,90 %, Laufleistung: 10.000 km/Jahr

\* Überführungskosten sind separat an den anbietenden Händler zu entrichten. \*\* Privatkundenangebot der GMAC Leasing GmbH, Friedrich-Lutzmann-Ring, 65428 Rüsselsheim, für die das Autohaus Nossmann GmbH als ungebundener Vertreter tätig ist. Nach Vertragsabschluss steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu. \*\*\* Summe aus Leasingsonderzahlung, monatlichen Leasingraten sowie Mehr- bzw. Minderkilometern (Mehrkilometer: 6,4 Cent/km, Minderkilometer: 0 Cent/km, Freigrenze jeweils 2.500 km).

**JETZT TESTFAHREN UND UMPARKEN!**

Kraftstoffverbrauch in l/100 km, innerorts: 7,1; außerorts: 4,2; kombiniert: 5,3; CO<sub>2</sub>-Emission, kombiniert: 124 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007). Effizienzklasse D

**N Autohaus ...  
Nossmann**

**Autohaus Nossmann GmbH**

Kleine Heeg 36, 53359 Rheinbach  
Telefon: 02226 92100, Fax: 02226 7019  
info@opel-nossmann.de  
www.opel-nossmann.de

# Wirtschaftswunder Frau

ODER FRAUEN HABEN IMMER DAS LETZTE WORT!  
VON BEETHA BONNUS



Übrigens... wussten Sie, dass das Marktvolumen an Hautpflegeprodukten weltweit jährlich 104 Milliarden, das ist die Zahl mit den neun Nullen hinten dran, Dollar beträgt? Tendenz steigend! Und da soll noch mal einer sagen, wir Frauen würden nichts zur Wirtschaft beitragen. Von unseren Falten lebt ein ganzer Industriezweig. Mit unseren strohigen Haaren erhalten wir Arbeitsplätze und mit unserer Cellulite ernähren wir ganze Familien.

Wir Frauen machen alles mit, jeden abstrusen Pflegehinweis und jeden noch so unrealistischen Anti-Aging-Tipp. Und warum? Weil an den Schaltzentralen unserer Gehirne irgendwelche Chemiker sitzen, die uns einreden, dass älter werden etwas Unnatürliches ist.

Wir stürzen uns mit Karacho auf Lippenstifte, die die Lippen aufpolstern und Tusche, die die Wimpern um das Doppelte verlängert. Was ja rein architektonisch schon ein Ding der Unmöglichkeit ist. Aber Frau glaubt ja immer, was Frau glauben will! Wir kaufen Make-up, das unsere Haut pflegt, schützt, abdeckt, beruhigt, ausgleicht, glättet, strafft, verjüngt, erfrischt, entknittert, aktiviert, befeuchtet, regeneriert, verwöhnt, verfeinert, entspannt und was weiß ich noch tolles macht.

Wir färben unsere Haare Nuancen heller und Varianten dunkler. Vorzugsweise gleichzeitig. Es wird coloriert, condischt, gepusht und aufgelichtet, dass die Fetzen, beziehungsweise die Haare, fliegen. Neulich sagte mir meine Friseurin: „Ab und zu mal die Haare mit Geschirrspülmittel waschen, das wirkt wahre Wunder! Aber bitte nicht dieses billige Zeug von „Ja“, sondern das Gute mit Aloe Vera und ohne Tenside in der Pflegeformel.“ Die Frau weiß Bescheid!

Allein was ich schon alles mit meinen Haaren angestellt habe, das geht auf keine Kaninchennetzhaut. Ich gestehe: Ich habe feines Haar und wenn meine Hormone mal wieder Achterbahn fahren, dann fallen sie auch gerne mal aus. Folgerichtig stoppe ich, wie der Jäger, der im Unterholz seinem Sechzehnder begegnet, mit quietschenden Reifen meinen Einkaufswagen, wenn ich im Drogeriemarkt auf einer Shampoo-Flasche das Wort „Volumen“ lese. Und wenn dann auch noch „Entwirrt ohne zu beschweren“ auf dem Etikett steht, dann bin ich im siebten Styling-Himmel.

»Lieber gut geschminkt,  
als vom Leben gezeichnet!«

Spruchwort

Apropos, Etikett! Welcher Sadist klebt denn eigentlich immer diese Preisschilder auf? Was ist das für ein Leim, der eine dermaßen atombombensichere Verbindung mit egal welchem Untergrund eingeht, dass man beim Entfernen beispielsweise immer gleich die halbe Schuhsohle mit abreißt. Manches Paar Schuhe musste ich ganze drei Tage in Waschbenzin einlegen, ehe sich die Aufklebereste endgültig gelöst hatten. Aber zurück zum Thema!

Nun könnte ja einer sagen: „Männer kaufen doch auch Kosmetik und pflegen sich!“ Pah! Da kann ich ja nur herzhaft lachen! Das bisschen Aftershave und Haargel, das macht den Kosmetikeimer doch nicht voll! Mein Mann mit seinen lächerlichen drei Tuben im Badschränken und davon sind zwei Tuben Zahnpasta – eine für abends und eine für morgens! Davon kann die Pflegeindustrie ja nur hungern!

Gestern stand meine bessere Hälfte im Bad mit einer runden Dose in der Hand. Misstrauisch wie ich bin, schlich ich mich hinter ihn, um zu gucken, was er macht. Er wird sich doch wohl nicht an meiner ultrateuren Nachtcreme mit Q10-Triple-Active-Pro-Calcium plus Vitamin A bis Z vergriffen haben? Zum Glück war es bei näherer Betrachtung dann doch nur der olle Vaselinepott, dieses Erdölabbfallprodukt, den er damals vor zehn Jahren mit in die Beziehung eingebracht hatte und mit dem er sich einmal im Jahr die Hände eincremt. Mir fiel eine ganze Gerölllawine Kieselerde vom Herzen.

Ich für meinen Teil bin jedenfalls sehr froh, dass wir Frauen mit unserem unterentwickelten Selbstbewusstsein doch einen nicht ganz unbedeutenden Beitrag zur Weltwirtschaft leisten können. Und jetzt tränke ich einen Wattepad mit Waschbenzin und dann entferne ich endlich mal das Preisschild von der Vaselinedose meines Gatten. Denn das regt mich schon seit zehn Jahren auf. Und wenn die Dose dabei Schaden nimmt, dann ist das doch ein schöner Grund, mal eine Neue anzuschaffen. Da freut sich die Wirtschaft. ■

Eure Beetha

## Wer ist Beetha?

Christine Gogolin, Sängerin und Kabarettistin, schreibt sich mit viel Humor durch die Höhenflüge und Abgründe der weiblichen Psyche.



»Ich lese  
**TOP Magazin...**«

**Victoria Appelbe,**  
Amtsleiterin der  
Wirtschaftsförderung Bonn

... weil es mir einen kurzweiligen  
Überblick über neue Produkte,  
Dienstleistungen und gesellschaftliche  
Ereignisse der Stadt liefert.



Jetzt schon die besten  
Plätze sichern!

# HÖHNER

## WeihnachtsZauber

ESSEN FEIERN GENIEßEN



# Fr, 12. Dezember

## MARITIM Hotel Bonn

Einlass 17.30 Uhr  
Show-Beginn 20.30 Uhr

Umfangreiches Buffet  
von 18.30 – 20.30 Uhr

Tickets inkl.  
Weihnachtsbuffet  
ab 94,- Euro

Infos und Tischreservierungen  
unter: Tel.: 0 26 41 / 918 77 0  
[weihnachtsplaner.de/hoehner](http://weihnachtsplaner.de/hoehner)

KULTUR ANZEIGE



## Eine musikalische Winterreise

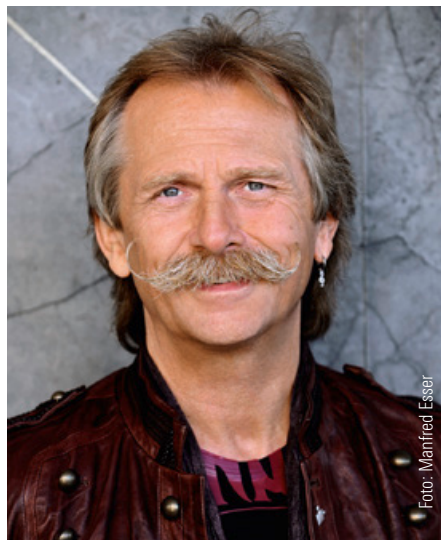


Foto: Manfred Esser

Die Kölner Kult-Band Höhner präsentiert am 12. Dezember im Bonner Maritim Hotel ihren WeihnachtsZauber. TOP Magazin sprach mit Sänger und Frontmann Henning Krautmacher über die Show, kölsche Lasagne und leuchtende Kinderaugen zum Weihnachtsfest.

**E**ssen, Feiern, Genießen – mit diesem Motto kommt der „Höhner WeihnachtsZauber“ nach der umjubelten Premiere im letzten Jahr auch 2014 wieder in das Bonner Maritim Hotel. Ein Heimspiel für die mittlerweile bundesweit bekannte Band.

**TOP:** Erwartet die Gäste beim WeihnachtsZauber eine „kölsche Weihnacht“?

**Henning Krautmacher:** Nicht ausschließlich. Es ist eine wunderbare Mischung aus kölschen und internationalen Weihnachtsmelodien. Wir nehmen die Gäste mit auf eine musikalische Winterreise – im Gepäck sind das amerikanische Rat

Pack mit Glitzerjacken ebenso wie kölsche Weihnachtslieder zum Nachdenken. Es wird fröhlich, es wird aber auch leise zur Laute – und natürlich wollen wir auch zusammen mit den Gästen singen.

**TOP:** Als leidenschaftlicher Hobbykoch und Autor mehrerer Kochbücher spielt die Kulinarik ja für Sie eine große Rolle. Was steht denn bei Krautmachers am Heiligen Abend auf dem Tisch?

**Henning Krautmacher:** Dieses Jahr gibt es bei uns eine neue Kreation von mir, die „Spätschicht“. Das ist eine Art kölsche Lasagne. Hierbei wird Wildgoulasch geschichtet und mit Rotkohl, Birne und Preiselbeeren verfeinert. Dazu kommt dann noch ein Schuss Spätburgunder. Das Rezept hierfür verschicken wir Weihnachten an Freunde und Bekannte – sozusagen als Weihnachtskarten-Ersatz.

**TOP:** Die Adventszeit ist für die Höhner mit Sicherheit sehr stressig. Wie verbringen Sie privat die Weihnachtstage?

**Henning Krautmacher:** Da kann ich für die gesamte Band sprechen: Wir sind alles Familien-Menschen. Weihnachten findet für uns ganz traditionell im Kreise der Liebsten statt. Das war schon immer so. Viele von uns haben mittlerweile Enkelkinder und es gibt nichts Schöneres, als sich an Weihnachten von diesen leuchtenden Kinderaugen verzaubern zu lassen.

**TOP:** Was wünschen Sie sich ganz persönlich für 2015?

**Henning Krautmacher:** Die Frage möchte ich gerne mit einem unserer Weihnachtslieder beantworten: Peace, Frieden, Schalom, Salam – Frieden fängt bei uns selber an. ■



ANZEIGE KULTUR

Gastgeberin Inka Orth (Bunter Kreis Rheinland) und Schauspieler Hanno Friedrich, der in diesem Jahr die Moderation der Herzlicht-Gala übernimmt.

## HERZLICHT ist mehr als eine Gala

Zum 3. Mal findet am 8. November die festliche Herzlicht-Gala statt. Für den Bunter Kreis Rheinland ist sie dank ihrer Kontinuität und Strahlkraft sowie aufgrund der Erlöse die wichtigste Benefiz-Veranstaltung des Jahres.

Dem Ruf von Gastgeberin Inka Orth werden auch in diesem Jahr zahlreiche Prominente aus Politik, Wirtschaft und Kultur in das Steigenberger Hotel in Bad Neuenahr bei Bonn folgen. Um 17.30 Uhr wird Schirmherrin Danièle Thoma (RTL-Stiftung) die Türen des barocken Kurhussaales öffnen. Der bekannte Bonner Schauspieler Hanno Friedrich, Botschafter des Bunter Kreis Rheinland, übernimmt die Moderation und begleitet die Gäste auf eine einzigartige kulinarische und musikalische Reise.

Zwischen den Kreationen des Sternekochs Hans Stefan Steinheuer, begleitet von ausgesuchten Weinen aus den Kellern der Familie Brogsitter, wird Street Life erstmals sein Programm Rock'N'Strings präsentieren, bei dem neben der achtköpfigen Rock- & Showband auch ein Streicherensemble auf der Bühne steht. Eine Symbiose, die ein außergewöhnliches Klangerlebnis verspricht. Dabei geben die Musiker nicht nur alten Rockklassikern wie Stairway To Heaven, November Rain oder Don't Stop Believin' ein neues Gewand, sondern interpretieren auch populäre Rockmusik der jungen Generation a la Muse oder 30 Seconds To Mars. Street Life wird kurz vor Mitternacht die After-Gala-Party eröffnen. Wohl dem, der rechtzeitig ein Zimmer im Hotel Steigenberger reser-

viert hat. Frisch machen, Tanzschuhe anziehen und weiter geht's mit DJ Ronaldo und der Saxophonistin Esther Klever.

Für 195 Euro (pro Person und alles inklusive) genießen die Gäste einen außergewöhnlichen Abend für den guten Zweck. Denn 50 Euro werden direkt an den Bunter Kreis Rheinland weitergegeben. Unter dem Mantel seiner kürzlich ins Leben gerufenen Treuhandstiftung betreut der Verein krebs-, chronisch- und schwerstkranken Kinder und Jugendliche mit ihren Familien, die unter medizinischen und psychosozialen Belastungen leiden beziehungsweise deren Behandlung koordiniert werden muss. An den Klinikstandorten Koblenz, Bonn, Sankt Augustin und Köln werden in diesem Jahr voraussichtlich mehr als 250 kleine Patienten und deren Familien versorgt. Dies bedeutet einen enormen finanziellen Aufwand. Daher zählt hier jeder gespendete Euro, damit über die Stiftung rasch und unkompliziert gehandelt werden kann. ■



Anmeldungen zur Herzlichtgala unter Telefon 02641 8097733 (Bianca Georgji) oder per Mail: anmeldung@herzlicht-gala.de www.herzlicht-gala.de

Präsentiert

# HERZ LICHT

## DIE GALA

08. NOVEMBER 2014  
EMPFANG AB 17.30 UHR

im Barocksaal des  
Steigenberger Hotel Bad Neuenahr



Präsentiert

# HERZ LICHT

## DIE GALA

08. NOVEMBER 2014  
EMPFANG AB 17.30 UHR

im Barocksaal des  
Steigenberger Hotel Bad Neuenahr

Danièle Thoma übernimmt die Schirmherrschaft für die Herzlicht Gala „Wir helfen kranken Kindern“

Bereits zum 3. Mal findet die Herzlicht Gala der Kinderhilfsorganisation „Bunter Kreis Rheinland“ statt. Danièle Thoma, die Schirmherrin, steht für Ihr besonderes Engagement für Menschen in Not. Sie freut sich eine Organisation in ihrem direkten Umfeld unterstützen zu können, denn man muss nicht weit entfernt suchen, um Familien zu finden, die Unterstützung benötigen.



Wir hoffen auf zahlreiche Gäste die dies genauso sehen und gerne einen Abend mit außergewöhnlicher Musik, Tänzern und einem spannenden Rahmenprogramm erleben möchten. Ein 4-Gang-Menü und ausgewählte Weine sorgen darüberhinaus für kulinarischen Hochgenuss und runden den Abend ab.

Der Erlös der „Herzlicht Momente“, mit vielen tollen Preisen die Sponsoren zur Verfügung stellen, kommt der Arbeit des Bunten Kreis zugute.

Reservierung: herzlicht@bunterkreis.de oder unter Tel. 02641 / 80 977 33. All-Inclusive-Beitrag 195 Euro pro Person (50 € gehen an den Bunter Kreis)

Mehr Infos unter: [www.herzlicht-gala.de](http://www.herzlicht-gala.de)



Margie Kinsky  
"Kinsky legt los!"  
15.11.2014



Ulla Meineke  
und Band  
28.09.2014

# Wohin?

in Bonn und  
der Region

»Kunst gibt nicht  
das Sichtbare wieder,  
sondern macht  
sichtbar.«  
(Paul Klee)

Hier finden Sie eine  
spannende Auswahl an  
kulturellen Highlights. Musik  
von Klassik bis Jazz, Theater  
von Schauspiel bis Comedy und  
Ausstellungen von den alten  
Meistern bis in die Moderne.  
Viel Spaß beim Entdecken!



Jourist  
Quartett  
04.10.2014



Outer Space  
Faszination Weltraum  
3.10.2014-22.01.2015

Fotos: Nomi Baumgartl, Nina Stiller, Lenbachhaus (München), Kunst- und  
Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland / David Ertl, Uwe Vogt,  
Rabsch, Paul Ponitzak, Mensa Zoo, Jens Mohr

# Musik und Co

Veranstaltungen  
von September  
2014 bis  
November 2014

KULTUR

COMMUNICATE YOUR IDEAS  
DRUCK. EVENT. MESSEBAU. PROMOTION.



Was: **Liederabend mit Waltraud Meier**  
Wann: Samstag | 27. September 2014 | 20.00 Uhr  
Wo: Opernhaus | Bonn  
Infos: Bonn Ticket 0228 502010 | [www.beethovenfest.de](http://www.beethovenfest.de)  
Im Rahmen des Beethovenfestes interpretiert die Mezzosopranistin Lieder von Gustav Mahler und Richard Wagner.



Was: **Ulla Meinecke und Band**  
Wann: Sonntag | 28. September 2014 | 20.00 Uhr  
Wo: Pantheon-Theater | Bonn  
Infos: Tickets 0228 212521 | [www.pantheon.de](http://www.pantheon.de)  
In ihrer Musik reflektiert die Sängerin, Dichterin und Autorin auf ironische Weise die Mysterien des Alltags und der Liebe.



Was: **Konzert Solopiano Paolo Alderighi**  
Wann: Donnerstag | 23. Oktober 2014 | 19.00 Uhr  
Wo: Klavierhaus Klavins | Bonn  
Infos: Telefon 0228 461515 | [www.klavierhaus-klavins.de](http://www.klavierhaus-klavins.de)  
Ein Künstler, sein Piano und die Liebe zum Jazz: Im Oktober ist der Italiener Paolo Alderighi zu Gast im Klavierhaus Klavins.

Was: **Jourist Quartett „8 Tango Seasons“**  
Wann: Samstag | 4. Oktober 2014 | 20.00 Uhr  
Wo: Rhein-Sieg-Halle | Siegburg  
Infos: Telefon 02241 10271-20 | [www.rhein-sieg-halle.de](http://www.rhein-sieg-halle.de)  
Das russische Jourist Quartett beweist, dass großartiger Tango nicht nur aus Argentinien kommt.

Was: **Jazz Konzerte**  
Wann: Sonntag | 26. Oktober 2014 | 20.00 Uhr  
Wo: Pauluskirche | Bonn  
Infos: Tickets 01806 570070 | [www.jazz-fun.de](http://www.jazz-fun.de)  
Jazz und HipHop können Freunde werden – davon kann die Jazzkantine ein Lied singen oder notfalls auch rappen.



Was: **BOB goes Matrix**  
Wann: Samstag | 15. November 2014 | 20.00 Uhr  
Wo: Beethovenhalle | Bonn  
Infos: Telefon 0228 778008 | [www.beethoven-orchester.de](http://www.beethoven-orchester.de)  
Unter der Leitung des Dirigenten Frank Strobel spielt das Beethoven Orchester Bonn live die Musik zum Film „The Matrix“.

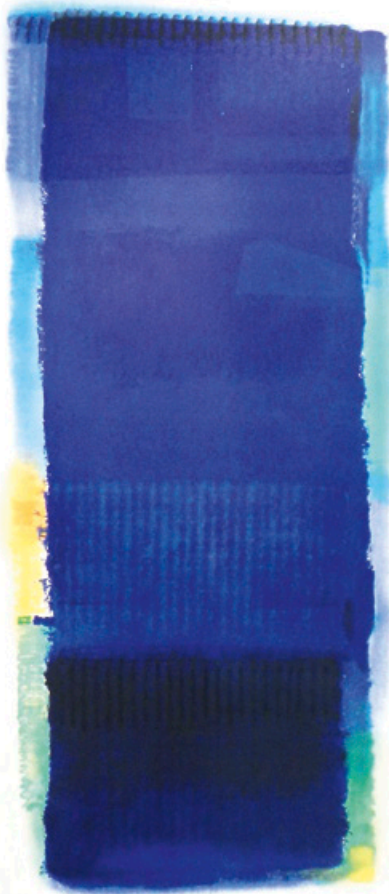


Acrylglasdrucke  
Folienplotts  
Pop-Up Systeme  
Sportstättenwerbung  
Truss  
Sublimationsdruck  
Latexdruck  
Pressewände  
Beachflags  
Fahnen  
Leuchtrahmen  
Car-Wrapping  
Poster  
Leitysteme  
Bodenauflöser  
Lichtwerbung  
Gerüstbanner  
Messebau  
UV-Direktdruck  
Praxisschilder  
Fassadenbeschriftung  
Event  
Solventdruck  
Roll-Up Systeme  
Keilrahmen  
Leinwanddrucke  
Stoff-Displays  
Rotobanden  
Tapetendruck

Wir drucken  
**klimaneutral**  
mit natureOffice  
Zertifizierungsnummer  
10-240

PROJEKTXXL.DE  
EVENTXXL.DE

# HEINZ MACK



„Singing the blues“  
Heinz Mack

Siebdruck 1992 · 133x103 cm  
Auflage: 70 Exemplare  
signiert, datiert und nummeriert



**Kunst-Galerie**  
Heinz Mack

## GALERIE DUO BILDER & RAHMEN

Friedrichstraße 53 · 53111 Bonn  
Tel.: 0228 / 96 11 91 95  
annespenkott@berndbentler.de

Beethovenallee 5 · 53173 Bonn  
Tel.: 0228 / 31 23 80  
berndbentler@berndbentler.de

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

### KULTUR



Veranstaltungen  
von September  
2014 bis  
November 2014

# Theater und Co

Was:	<b>Comedy Klein/Laut Hennes Bender</b>
Wann:	Donnerstag   18. September 2014   20.00 Uhr
Wo:	Pantheon-Theater   Bonn
Infos:	Telefon 0228 212521   <a href="http://www.pantheon.de">www.pantheon.de</a>
	Er ist klein, er ist laut... und im September mit seinem neuen Comedy-Programm zu Gast in Bonn – Hennes Bender.

Was:	<b>Polit-Comedy-Impro-Show mit Wigald Boning und Gästen</b>
Wann:	23. September   13. Oktober   18. November 2014
Wo:	Wasserwerk   Bonn
Infos:	Telefon 0228 798081   <a href="http://www.springmaus-theater.de">www.springmaus-theater.de</a>
	Wigald Boning und Gäste zeichnen in Bonn die Impro-Comedy „Vier sind das Volk“ auf – Publikum willkommen.



Was:	<b>Silvia Doberenz – Erleuchtung für Anfänger</b>
Wann:	23. September   19. November 2014   20.30 Uhr
Wo:	Atelier Theater   Köln
Infos:	Telefon 0221 242485   <a href="http://www.ateliertheater.de">www.ateliertheater.de</a>
	Jung, spirituell, erfrischend selbstironisch – Silvia Doberenz ist eine Comedienne mit Erleuchtungsgarantie.



Was:	<b>Lesung mit Ferdinand von Schirach</b>
Wann:	Montag   27. Oktober 2014   20.00 Uhr
Wo:	Oper   Bonn
Infos:	Bonn Ticket 0228 502010   <a href="http://www.quatschkeineoper.de">www.quatschkeineoper.de</a>
	Strafverteidiger und Schriftsteller Ferdinand von Schirach diskutiert über seine Bücher sowie aktuelle Rechtsfragen.

Was:	<b>Comedy mit Margie Kinsky – „Kinsky legt los!“</b>
Wann:	Samstag   15. November 2014   20.00 Uhr
Wo:	Stadthalle   Troisdorf
Infos:	Tickets 02241 900455   <a href="http://www.margie-kinsky.de">www.margie-kinsky.de</a>
	Überhebliche Lehrer, schlecht erzogene Kinder und arrogante Profimütter: Sie alle kriegen bei Margie Kinsky ihr Fett weg.

Was:	<b>Benefiz-Kabarett – Lach mal was mit wünschdirwas</b>
Wann:	Montag   10. November 2014   20.00 Uhr
Wo:	Pantheon-Theater   Bonn
Infos:	Tickets 0228 212521   <a href="http://www.pantheon.de">www.pantheon.de</a>
	Dave Davis, Jürgen B. Hausmann, Matthias Reuter, Roger Stein und das Duo Zärtlichkeiten mit Freunden stehen für den guten Zweck auf der Bühne.





# Kunst und Co

Veranstaltungen  
von September  
2014 bis  
November 2014



Was: **August Macke und Franz Marc – Eine Künstlerfreundschaft**  
Wann: 25. September 2014 bis 4. Januar 2015  
Wo: Kunstmuseum | Bonn  
Infos: Telefon 0228 776260 | [www.kunstmuseum-bonn.de](http://www.kunstmuseum-bonn.de)  
Zum 100. Todesjahr von August Macke führt das Kunstmuseum Bonn die Werke zweier befreundeter Künstler zusammen.

Was: **Outer space – Faszination Weltraum**  
Wann: 3. Oktober 2014 bis 22. Januar 2015  
Wo: Bundeskunsthalle | Bonn  
Infos: Telefon 0228 9171200  
[www.bundeskunsthalle.de](http://www.bundeskunsthalle.de)

Anhand von Raumazügen, Teleskopen, Mondfotografien, Spacedesign und vielem mehr spürt die Bundeskunsthalle der Faszination Weltraum nach.



Was: **ZERO – Heinz Mack | Otto Piene | Günther Uecker**  
Wann: 15. September bis 30. November 2014  
Wo: Galerie Duo Bilder & Rahmen | Bonn  
Infos: Telefon 0228 96119195 | [www.berndbentler.de](http://www.berndbentler.de)  
Zeitgleich mit dem Guggenheim Museum NY werden ausgewählte Arbeiten der ZERO-Künstler präsentiert.

Was: **Cheap Art und Cheap Art Deluxe**  
Wann: Samstag | 15. November 2014  
Wo: Fabrik 45 | Bonn  
Infos: Telefon 0228 96913 | [www.cheapart-bonn.de](http://www.cheapart-bonn.de)  
Kleine und große Kunst zu Preisen zwischen 10 und 100 Euro – Cheap Art ist eine Kunstausstellung der etwas anderen Art.

**Italienischer Lebensmittel-Großhandel**  
Fachmarkt für Gastronomie und Feinschmecker

# ITALIA-IMPORT

## PERRONE

Weine · Spirituosen · Grappa · Prosecco · Alkoholfreie Getränke  
Kaffee · Teigwaren · Olivenöle · Balsamico · Konserven · Gebäck  
Wurstwaren · Käsewaren · und vieles mehr aus Italien!

**Justus-von-Liebig-Straße 5 in Bonn-Dransdorf**

Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag 7–16 Uhr · Samstag 7–13 Uhr  
53121 Bonn · Tel. 0228 / 691611 · [info@italia-import.de](mailto:info@italia-import.de)  
[www.italia-import.de](http://www.italia-import.de)

**VERMIETUNG  
VERKAUF  
BERATUNG**

provisionsfrei  
für den Anbieter

**GESUCHT:**  
Häuser, Wohnungen,  
Mietobjekte und  
Grundstücke

# IMMOBILIEN

mobil: 0163 – 69 65 400  
[info@immokai.de](mailto:info@immokai.de) · [www.immokai.de](http://www.immokai.de)



# GÖTTLICHE Genüsse

beim TOP Kochevent  
in der Klosterkirche Hennef

Wo einst die Gemeinde zu Gottesdiensten zusammenkam, erklingt heute regelmäßig ein kulinarisches Halleluja. Denn genau dort, wo früher der Organist sein Können bewies, steht inzwischen eine moderne High-Tech-Küche. In diesem außergewöhnlichen Ambiente versammelte das TOP Magazin Bonn zum mittlerweile dritten Mal Kunden, Partner und Freunde zum geselligen Kochen. Nach einem spritzigen

Begrüßungs-Prosecco vom Troisdorfer Weinsponsor Weinquelle hatten alle ihre Scheu vorm anspruchsvoll anmutenden Drei-Gänge-Menü überwunden. Schnell hatte jeder seine Aufgabe gefunden: Sie schnittelten Gemüse, präparierten das Fleisch oder kneteten den Streuselteig für die Nachspeise. Schnell durchströmte ein himmlischer Duft die imposante Location. Klapperndes Geschirr, klirrende Weingläser und ausgelassenes

Gelächter hallten durch das ehemalige Kirchenschiff. Eventkoch Ronald Colditz behielt stets den Überblick und führte mit ganz viel Witz und Charme durch den Abend. Unter seiner Anleitung gelangen gedämpfter Kräutersalm, Rinderfilet an Pinienkernrisotto und Pfirsich Cobbler perfekt. Mit einer genauso bewegenden wie spontanen Gesangseinlage von Christine Gogolin fand der himmlische Abend einen gebührenden Abschluss. HW ■

Fotos: Uwe Vogt





## SPONSOREN





## TEILNEHMER TOP KOCHEVENT

- |                                |   |
|--------------------------------|---|
| Daniela Böhme                  | Klosterkirche-Henne                           |
| Karsten Heese                  | Immobilienabteilung Volksbank Bonn Rhein-Sieg |
| Michael Hotowetz               | Floorhouse                                    |
| Beate Hotowetz                 | Floorhouse                                    |
| Reiner Huthmacher              | Gothaer Bezirksdirektion                      |
| Gabriele Kersting              | Juwelier Kersting                             |
| Thomas Kersting                | Juwelier Kersting                             |
| Holger Kirsch                  | Die Weinquelle                                |
| Holger Lukschütz               | AppelrathCüpper                               |
| Kamran Makhdoui                | Orientteppich Castell                         |
| Susanne Nußbaum                | Die Weinquelle                                |
| Katharina Partyka              | Kiss the Inuit                                |
| Dr. med. dent. Natalie Paulsen | Zahnarztpraxis Dr. Paulsen                    |
| Eva Poerters                   | Weinland Ariane Abayan                        |
| Richard Schmitz                | Schmitz Baukunst                              |
| Holger Schwan                  | Projektservice Schwan                         |
| Peter Skopp                    | Deutsche Vermögensberatung                    |
| Marc Ulrich                    | Die Marketingflotte                           |
| Jannis Vassiliou               | Juwelier Vassiliou                            |



# KOCHEVENT *Rezepte*

## Rinderfilet

mit Balsamikoreduktion, Pesto und Antipasti - Zutaten für 6 Personen

### Rinderfilet

1 kg argentinischer Rinderrücken, Öl zum Anbraten, Pfeffer und Salz  
Für die Soße: 200 ml Rinderfond, 200 ml trockener Rotwein, 60 ml Balsamico, 1 Stk Schalotte gewürfelt, 80 g Butter, Salz und Pfeffer

Den Rinderrücken pfeffern und von allen Seiten scharf anbraten. Auf ein Backgitter legen und im auf 80 °C vorgeheizten Ofen mit Kerntemperaturfühler bis zu einer Kerntemperatur von 60 bis 62 °C im Niedertemperaturverfahren garen. In der Zwischenzeit die Schalotten in dem Öl scharf anbraten und mit dem Rotwein ablöschen. Rotwein um die Hälfte reduzieren. Den Rinderfond dazugeben und nochmals um die Hälfte reduzieren. Die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken.

Einstellung Fleisch: Kombidämpfer 80 °C, Kerntemperatur 60-62 °C

### Antipasti

1 Stk Aubergine, 1 Stk Zucchini, 1 Stk rote Paprika, 100 g sonnengetrocknete Tomaten, Rosmarin, Knoblauch, Olivenöl, Pfeffer und Salz

Die Gemüse in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Erst scharf anbraten, dann auf ein Backblech geben.

### Pesto

50 g Basilikum, 50 ml Olivenöl, 50 g Parmesan, 50 ml Wasser, 1 Stk. Knoblauchzehe, 30 g Mandeln geröstet, Salz und Pfeffer, evtl. Wasser zum Verdünnen

Alle Zutaten miteinander pürieren und abschmecken.

## Pfirsich Cobbler

Zutaten für 10 Personen

### Füllung

35 g Speisestärke, 200 g Zucker (je nach Obstsorte), 1 kg reife Pfirsiche oder Nektarinen, geschält und entkernt in 1 cm dicke Keile geschnitten

Die Pfirsiche mit dem Zucker und der Speisestärke mischen und in gebutterte Backformen füllen. Bei 180 °C etwa zehn Minuten backen. In der Zwischenzeit den Teig vorbereiten.

### Teig

420 g Mehl, 1 EL Backpulver, 1 TL Salz, 100 g Zucker, 250 g sehr kalte Butter in Würfel mit 1 cm Kantenlänge geschnitten, 250 ml Vollmilch oder 250 g Sahne, 3 EL Zucker mit 1/2 TL Zimt vermischt

Mehl, Backpulver, Salz und Zucker für den Teig in eine großen Schüssel geben. Dann die kalte Butter mit den Fingerspitzen oder einem Teigrührer hineinarbeiten bis die Konsistenz an grob gemahlenes Mehl erinnert. Milch oder Sahne hinzugießen und kurz mischen, bis sich der Teig bildet. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig schnell zu einer 30 cm langen und neun cm dicken Rolle formen. Halbieren und dann jede Hälfte in fünf Scheiben schneiden. Diese auf die Früchtemischung setzen und mit dem Zimtucker bestreuen. Bei 180 °C weitere 20 Minuten backen.

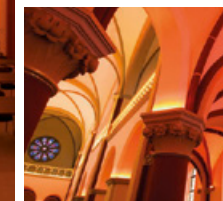
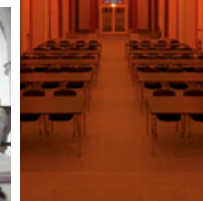
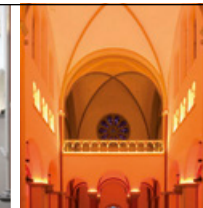
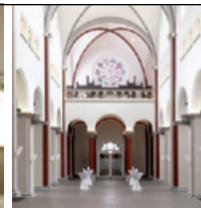
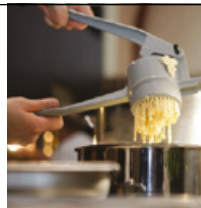
### Vanillesahne

500 ml Sahne, 50 g Zucker, eine Vanillestange, Mark herausgelöst, 30 g Pistazien gemahlen

Sahne, Zucker und Vanillemark zusammen aufschlagen. Die Sahne auf die leicht abgekühlten Cobbler geben und mit den Pistazien bestreuen.



Premium-Partner  
**GAGGENAU**



## FEIERN & TAGEN – WEIHNACHTSFEIERN UND JAHRESENDMEETINGS IN EINEM BESONDEREN AMBIENTE

### WEIHNACHTSFEIERN UND KOCHEVENTS

**Das perfekte Weihnachtsmenü**  
Ob traditionell oder modern, wählen Sie aus unseren vielfältigen Menüvorschlägen.

ab **99,00 €** p.P.

### JAHRESENDMEETING MEETS COCKTAIL- & LONGDRINKKURS

**Ab 10 Personen können Sie einen unserer Tagungsräume buchen.** Dazu erhalten Sie ein Lunchbuffet und diverse Getränke.

ab **69,00 €** p.P.

### SHOWCOOKING IN DER KLOSTERKÜCHE HENNEF

**Ab 15 Personen können Sie sich und Ihre Gäste bekochen lassen.** Schauen Sie in unsere Töpfe oder lassen Sie sich verwöhnen.

ab **99,00 €** p.P.

Für Ihre größeren Gruppen bieten wir Ihnen ergänzende Rahmenprogramme wie z.B. Wildkräuterseminare mit unserer Kräutерhexe, Winterwein Degustationen mit Blindverkostung, Kaffee-östseminare – Einführung in die Welt des Kaffees und der Röstprozesse, Lebkuchenhausbauen – hier entsteht Ihr Teamhaus oder einen klassischen Cocktail- & Longdrinkkurs welche wir nach Ihren Vorstellungen kreieren.

# Käsestulle war gestern!

Kreative Rezepte für die Mittagspause

## NUDELMUFFINS mit buntem Gemüse

### ZUTATEN (für 4 Stück):

70 g Hörnchennudeln, Salz, 50 g TK-Erbsen, 1 EL Öl, 1 Frühlingszwiebel (gehackt), ½ Knoblauchzehe (gehackt), 50 g Champignons (gehackt), 25 g gekochter Schinken, 1 EL frisch gehackter Kerbel, Pfeffer, 1 EL Paniermehl, 1 Ei, 70 ml Sahne, 30 g frisch geriebener Emmentaler, Öl für das Muffinblech

1. Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Erbsen 3 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Nudeln geben. Öl erhitzen und die Zwiebeln mit Knoblauch und Champignons andünsten.
2. Schinken würfeln und mit den abgossenen Nudeln und Erbsen unter die Pfannenmischung rühren. Würzen.
3. Die Nudelmasse in vier gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Mulden eines Muffinblechs verteilen. Ei und Sahne verrühren und darübergeben. Mit Käse bestreuen. Muffins im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Umluft 150 °C) etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Gar- und Backzeit)  
Pro Stück ca. 395 kcal/1659 kJ, 19 g E, 20 g F, 33 g KH



Pizzataxi, Frittenbude oder das gute alte Pausenbrot: Im Arbeitsalltag fällt die Ernährung häufig eintönig und wenig ausgewogen aus. Diese Rezepte bringen Abwechslung in Ihren mittäglichen Speiseplan.

**E**s soll sie tatsächlich geben: Kantinen, in denen frische und leckere Mittagsgesichte die Gaumen der Angestellten verwöhnen. Viel häufiger verderben jedoch labbrige Pommes und welke Salatblätter den Appetit. Noch häufiger ist weit und breit gar keine Kantine zu finden. Wem zur Mittagszeit trotzdem

der Magen knurrt, dem bleiben zwei Optionen: für teures Geld außer Haus zu speisen oder ein eigenes Carepaket zu schnüren. Dass dieses nicht immer mit einer langweiligen Käsestulle gefüllt sein muss, zeigen unsere abwechslungsreichen Rezeptvorschläge – ob kalt oder warm, mit Fleisch oder ohne. Alle Mittagsgesichte lassen sich prima zu Hause vorbereiten, sind köstlich, gesund und machen satt, ohne zu beschweren. Besonders schön: Sie schmecken auch nach Feierabend! **HW ■**



Catering • Dekoration • Flying Buffet  
Fingerfood • Showkochen • Equipment

## Rezepte fürs Büro

Einfach, schnell und lecker



NGV

### „Rezepte fürs Büro“

Die Mittagspausengerichte stammen aus dem Buch „Rezepte fürs Büro“. Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH, Köln  
ISBN: 978-3-625-13094-9  
3,99 Euro  
[www.naumann-goebel.de](http://www.naumann-goebel.de)



Die Erlebnisastronomie

Christoph Kappes



### Christoph Kappes

Die Erlebnisastronomie GmbH  
Bitzer Weg 7 | 53797 Lohmar  
Telefon 02247.759375  
Fax 02247.759292

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



WEINHAUS IM TURM  
· RESTAURANT ·

## NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

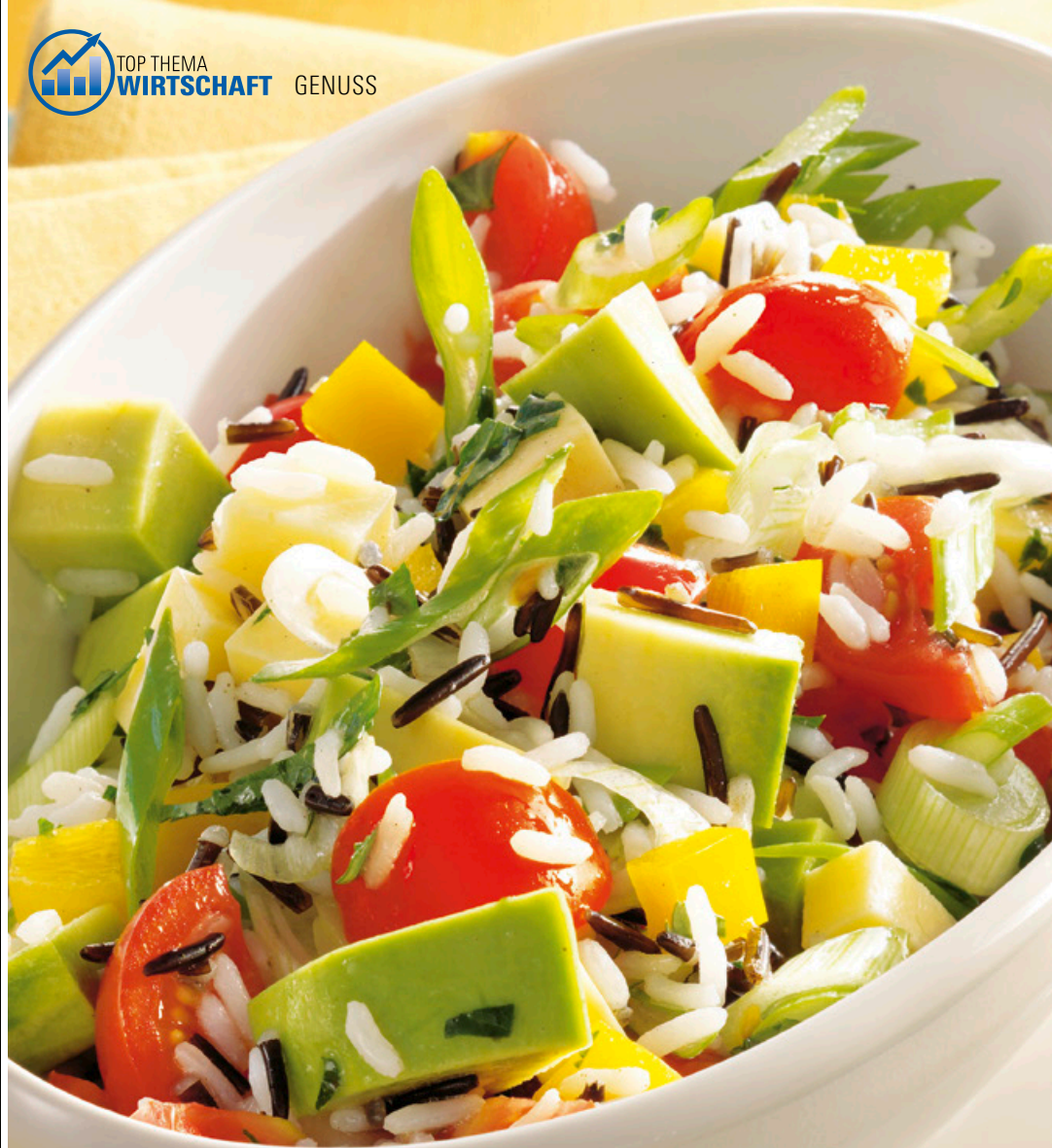
Besuchen Sie uns in der Orangerie  
oder in unserer Weinhandlung



Drachenfelsstr. 4-7  
53604 Bad Honnef

**Täglich geöffnet**  
Von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr  
Dienstags geschlossen

Tel. 02224 / 7799911  
E-mail: info@weinhausimturm.de  
www.weinhausimturm.de



## REISSALAT mit Avocado

### ZUTATEN (für 4 Portionen):

200 g Reismischung mit Wildreis, Salz, 300 g Cocktailtomaten, 1 gelbe Paprika, 1 Bund Frühlingszwiebeln, ½ Bund glattblättrige Petersilie, 120 g mittelalter Gouda, 4-6 EL Sojaöl  
Saft von 1 Zitrone, Pfeffer, 1 Avocado

1. Den Reis in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung garen, in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die Cocktailtomaten waschen, vierteln und die Stielansätze ausschneiden. Die Paprika waschen, putzen und fein würfeln.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trockenschütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
3. Den Gouda entrinden und in kleine Würfel schneiden. Das Sojaöl mit dem Saft der Zitrone kräftig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Avocado schälen, halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
5. Den Reis mit Cocktailtomaten, Paprika, Avocado, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Käsewürfeln vermengen. Das Dressing unterheben und den Salat im Kühlschrank mindestens 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Zum Schluss den Reissalat nochmals abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Zeit zum Garen und Ziehen)  
Pro Portion ca. 522 kcal/2192 kJ, 13 g E, 32 g F, 44 g KH



## LAUCHKUCHEN mit gekochtem Schinken

### ZUTATEN (für eine Springform 22 cm Ø):

Für den Teig: 150 g Mehl, 100 g Butter, ½ TL Salz, 1 Ei, Fett für die Form

Für den Belag: 2 Lauchstangen, 1 Zwiebel, 50 g gekochter Schinken, 2 EL Olivenöl, 20 g Mehl, 150 ml Sahne, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 50 g frisch geriebener Emmentaler

1. Aus den Zutaten einen Teig bereiten, 30 Minuten ruhen lassen, in die gefettete Form geben, einen Rand formen. Lauchputzen, waschen und in Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Schinken würfeln.
2. Das Öl erhitzen und Lauch mit Zwiebeln darin andünsten. Mehl darüberstäuben. Sahne, Ei, Schinken, Gewürze und Käse mischen und mit der Lauchmasse verrühren.
3. Auf den Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) etwa 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten (plus Ruhe-, Schmor- und Backzeit)

Pro Portion: ca. 184 kcal/772 kJ, 4 g E, 13 g F, 10 g KH

Für Druckfehler keine Haftung.

Besser leben.

# REWE

In liebevolle Hände abzugeben

REWE Regional  
FRISCHE & QUALITÄT  
VON ERZEUGERN AUS  
Ihrer Region



# ALLE JAHRE WIEDER...

...kommt irgendwann die Frage auf: Wo versammeln wir die Familie zu Weihnachten? Und wo veranstalten wir unser vorweihnachtliches Firmenevent? Das Ameron Hotel Königshof weiß die Antwort: In den prachtvoll renovierten Sälen des Traditionshauses oder dem neu gestalteten Restaurant Oliveto. Herrlicher Rheinblick inklusive.

**W**er seiner Familie einen Logenplatz an den Weihnachtstagen sichern oder seinen Mitarbeitern ein unvergessliches Firmenevent besichern möchte, sollte frühzeitig planen und schon jetzt reservieren. Für Alexander Stadler, den Küchenchef des Ameron Hotel Königshof, und sein Team haben die Vorbereitungen für die Festtage bereits begonnen. Dabei werden auch die kleinen Gäste bedacht. Für sie steht am 1. und 2. Weihnachtstag Plätzchen backen auf dem Programm. Außerdem erhält jedes Kind ein neues Anton Malbuch.

## Festmahl im Restaurant Oliveto

Im neu renovierten Restaurant Oliveto verbreitet bereits in der Vorweihnachtszeit eine prachtvolle, elegante Dekoration Festtagsstimmung. Zudem tischt das Küchenteam äußerst kreative Weihnachtsdelikatessen auf. Am Heiligabend können Gäste zwischen zwei Menüs für 62 Euro pro Person wählen, die stilvoll am Tisch serviert werden. Zum Auftakt wird ein weihnachtliches Amuse gereicht. In der Menüfolge kommen zunächst Gewürzlächs mit Radieschenkon-

fit und grüner Meerrettichsauce sowie ein Pastinakensüppchen mit Spieß von Petersilienwurzel zur Geltung. Als Hauptgang stehen zwei Gerichte zur Wahl: Gebratener Kabeljau mit Heidehonig-Pfefferglasur auf glasierten Zuckerschoten und Johannisbeersenfpuree oder aber Kirschtal-Ente mit Apfelrotkohl, Lebkuchenbrioche und Kartoffelpüree. Den krönenden Abschluss bilden Topfenknödel auf Zwetschgenkompott, Zwetschgeneis und karamellierte Mandeln.

## Gemeinsam feiern in den Sälen

Für vorweihnachtliche Firmenevents bieten sich die stilvoll renovierten Säle im neuen alten Charme der 50er Jahre an. Hier entscheiden Sie unter einer Auswahl an verschiedenen Köstlichkeiten, die das Küchenteam exklusiv entworfen hat.

Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag können sich private Gäste hier auf etwas ganz Besonderes freuen: An beiden Tagen finden kulinarische Weihnachtsevents für 59 Euro pro Person inklusive Getränkeauswahl statt. Der Clou: Die Gerichte werden in Form von festlichen Livecooking-Inseln



Reservierungen werden per Telefon 0228/2601-0, via E-Mail: [info@hotel-koenigshof-bonn.de](mailto:info@hotel-koenigshof-bonn.de) oder persönlich vor Ort entgegengenommen. Info der Menüs unter [www.hotel-koenigshof-bonn.de](http://www.hotel-koenigshof-bonn.de).



präsentiert, an denen mehrere Köche winterliche Genüsse zubereiten: von der wärmenden Suppe, über die Weihnachtsgans, bis hin zum süßen Finale. Als Starter serviert das Team einen heißen Glühwein auf der hoffentlich verschneiten Rheinterrasse. Für weiteren Weingenuß zu den Gängen stehen Probierstände bereit, an denen Weinexperten gerne ihre Empfehlungen aussprechen und die Weine natürlich auch am Tisch servieren. Die detaillierte Auswahl der Festtagsauslese kann auf der Homepage des Hotels nachgelesen werden. **HW** ■

**AMERON** COLLECTION  
HOTEL KÖNIGSHOF BONN



## Ameron Hotel Königshof

Adenauerallee 9  
53111 Bonn

Telefon 0228 2601-0

E-Mail [info@hotel-koenigshof-bonn.de](mailto:info@hotel-koenigshof-bonn.de)

web [www.hotel-koenigshof-bonn.de](http://www.hotel-koenigshof-bonn.de)

# Wenn auch nur *einmal im Leben...*

Ob zur Hochzeit, zum runden Geburtstag oder dem romantischen Dinner zu zweit. Mit dem Comtes de Champagne Blanc de Blancs lässt es sich hervorragend auf die ganz besonderen Momente im Leben anstoßen.



Es waren die goldenen 20er Jahre, geprägt von Wirtschaftsboom, Kunstbegeisterung und rauschenden Festen, als Pierre Taittinger den unverwechselbaren Charakter eines Taittinger Champagners kreierte. Schon damals traf er mit seinen Weinkreationen den Nerv der Zeit. Genauso wie seine Söhne François und Claude Taittinger, die in den 50er Jahren mit dem sortenreinen Comtes de Champagne Blanc de Blancs sozusagen die Essenz des unvergleichlichen und bis heute weltberühmten Taittinger-Stiles – eine Kombination aus Finesse, Leichtigkeit und Eleganz – erschufen. Der erste Jahrgang entstand 1957 als Antwort auf die damals neue Strömung der nouvelle cuisine – die sich mit leichten und raffinierten Gerichten von der vorherrschenden rustikalen Küche abhob. Heute hält Pierre-Emmanuel Taittinger, unterstützt von Tochter Vitalie und Sohn Clovis, die Tradition des Familienunternehmens aufrecht. Seinem beherzten Engagement ist es zu verdanken, dass Taittinger zu den wenigen großen Champagnerhäusern gehört, die sich noch in Familienbesitz befinden.



## Schlank, elegant, grazil

Der Comtes de Champagne Blanc de Blancs ist mit seinem betont frischen Bouquet, seiner glänzenden blassgoldenen Farbe, leuchtenden, nahezu fluoreszierenden Reflexen und feinsten Perlage bis heute das Glanzstück des Traditionshauses. Ein perfekter Champagner, um einzigartige Momente zu feiern, als erlesener Aperitif vor einem feinen Menü, aber auch als eleganter Speisebegleiter, zum Beispiel zu getrüffeltem Thunfisch-

Carpaccio, zu Hummer, gratinierten Austern, zartem Kalbfleisch oder kalten Wildpasteten.

„Der Comtes de Champagne Blanc de Blancs zeigt die perfekte Verschmelzung von Intensität und Finesse, Harmonie und Frische mit dem ebenso eindrucksvollen wie charakteristischen Potenzial der großen Chardonnays der Côte des Blancs“, sagt Pierre-Emmanuel Taittinger.

## Was lange währt...

Der Comtes de Champagne Blanc de Blancs wird nur in Ausnahmeharvesten vinifiziert, wenn die Taittinger Winzer und Kellermeister

gleichermaßen von der ausgesuchten Qualität ihrer Weine überzeugt sind. Unter optimalen Lagerbedingungen reift er dann in den tiefen, langen Kreidestollen unter der ehemaligen Abtei Saint-Nicaise aus dem 13. Jahrhundert, die heute zur Taittinger-Kellerei in Reims gehören. Der edle Tropfen wird sortenrein aus Chardonnay, der besten Rebparzellen der Côte des Blancs, gekeltert. Ein duftig leichter und zugleich überaus komplexer und kraftvoller Champagner, erlesen, elegant, überreich an Charme und Finesse mit exzellentem Reifepotenzial. HW ■



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

*Reims*



**Wein Wolf**

Königswinterer Str. 552  
53227 Bonn

Telefon 0228 44 96-0

Mail [info@weinwolf.de](mailto:info@weinwolf.de)

web [www.weinwolf.de](http://www.weinwolf.de)

## ANREGEND SÜSS



### VERLOCKEND HERZHAFT



### Frühstücksangebote und Bistroküche am Bonner Markt

montags bis samstags  
von 09.00 – 18.30 Uhr

sonntags ab 28. 09.2014  
von 12.00 - 18.00 Uhr

## Café-Konditorei MÜLLER-LANGHARDT

Markt 36 · 53111 Bonn  
Telefon: (0228) 63 74 46  
cafe@mueller-langhardt.de  
www.mueller-langhardt.de



### WINZER ZU GAST IN DER GALERIA KAUFHOF

Kai Kunau (Weingut Dreissigacker) mit Annegret Treseler, Ralf Thomas und Karsten Knosp von der Galeria Kaufhof.

Delikate Erlebnisse für Kenner und Genießer versprach die 2. Bonner Weinmesse in der Galeria Kaufhof am Bonner Münsterplatz. Die Besucher erwartete ein vinophiler Parcours durch die deutschen Anbaugebiete. Berühmte Winzer und Weingüter, VdP-ler, Klassiker und „Junge Wilde“ aus neun Weinregionen präsentierten über 150 verschiedene Weine, Sekte und Spirituosen. Ob Burgunder, Riesling oder Silvaner – auf der Messe konnten Weinfans nicht nur nach dem persönlichen Lieblingstropfen fahnden, sondern auch mit den „Köpfen“ der Weingüter über die aktuellen Jahrgänge philosophieren. ■



### BONNER GASTRONOMEN DUELLIEREN SICH IM TV

London Ha (Makiman) und Farid Ramezanzadeh (Shaker's)

Mein Lokal, dein Lokal heißt ein beliebtes Kabel-Eins-Format, in dem sich Gastronomen einer Stadt miteinander messen und gegenseitig bewerten. Jüngst war das Produktionsteam in Bonn zu Gast und schaute bei fünf Bonner Gastronomen hinter die Kulissen. Nach einer Woche voller kulinarischer Überraschungen, kleiner Pannen und großer Gefühle konnte sich London Ha Makiman in der Bonner Südstadt den Sieg nach Punkten sichern. Über Platz zwei freuten sich Farid Ramezanzadeh und sein Team vom Shaker's. Beiden Gastronomen bescherte die Ausstrahlung nicht nur volle Häuser, sondern auch eine anhaltende Partnerschaft. So wollen Makiman und Shaker's zum Beispiel im Rahmen der Partyreihe Suit & Tie längerfristig gemeinsame Sache machen. ■

## GASTRO NEWS



## GRUND ZU FEIERN IM AMERON HOTEL KÖNIGSHOF

Mit einer sommerlichen Geburtstagsparty auf der Rheinterrasse des Königshofs feierte die Ameron Hotel Collection dieses Jahr ihr fünfjähriges Bestehen. 2009 von Thomas Althoff ins Leben gerufen, gehören mittlerweile neun Hotels in vielen europäischen Großstädten zu der jungen und modernen Hotelgruppe – unter anderem das Traditionshaus Hotel Königshof in Bonn. Passend zur Fußball-WM stand die Jubiläumsfeier unter dem Motto „Brasil-Style“, mit spritzigen Cocktails, gegrillten Köstlichkeiten und passendem Showprogramm.

Die Auszeichnung des Online-Reservierungsportals Open Table gab dem Ameron Hotel Königshof diesen Sommer einen zweiten Grund zu feiern: Das hauseigene Restaurant Oliveto landete bei der Nutzer-Umfrage „Diners' Choice Awards“ in der Kategorie „Essen im Freien“ unter den 50 besten Restaurants der Bundesrepublik. Das mit 14 Gault Millau Punkten bewertete Oliveto durfte sich über Platz 29 freuen. Die Auszeichnung ist auch deshalb etwas ganz Besonderes für das Team rund um Küchenchef Alexander Stadler, Restaurantleiter Andreas Langner und Hoteldirektor Tobias Hanemann, da sie das Ergebnis aus über 85.000 Gästebewertungen für mehr als 2.100 Restaurants darstellt.

Nach einer umfangreichen Renovierungsmaßnahme Anfang des Jahres erstrahlt das Oliveto in neuem Glanz. Angelehnt an die Innenarchitektur der 50er und 60er Jahre wendet sich das Restaurant stilistisch wieder seinen Anfängen zu. Einer Ära zu der schon Staatsoberhäupter wie John F. Kennedy oder auch Königin Elizabeth II von England, die Küche des Ameron Hotel Königshof genießen durften. ■



## ROSS KREDENZT SEINEN FANS JETZT CAFÉ UND KUCHEN

Jetzt geht unser Allround-Talent Ross Antony auch noch unter die Café-Besitzer. Zusammen mit Ehemann Paul Reeves hat der Entertainer, Sänger, Dschungelkönig, Pensionsbesitzer (und und und...) ein englisches Kaffeehaus im Gartencenter „Ahrens + Siebertz“ in Siegburg eröffnet. Die Idee dazu kam Ross bei einem Heimatbesuch: „In England ist es üblich, dass es in jedem Gartencenter ein Café gibt. Nur hier nicht. Da kam mir der Gedanke, mal nachzufragen, ob das Gartencenter Interesse daran hätte. Und sie waren sofort Feuer und Flamme.“ Aber nicht nur leckeren Kaffee kredenzen Ross und Paul den Gästen. „Wir haben originalen englischen Tee und Kuchen, aber auch Snacks wie Hot Dogs und Eis. Zusätzlich verkaufen wir unsere CDs, Dekoartikel und Accessoires. Ein Besuch lohnt sich also“, freut sich Ross. Ehemann Paul ist zukünftig im Café Chillax der Mann vor Ort. „Ich habe leider sehr viele Termine, werde aber in jeder freien Minute selbst den Kaffee und Tee für unsere Besucher zubereiten“, verspricht Ross. Zur Eröffnung stürmten Hunderte das Siegburger Gartencenter und ließen sich die angebotenen Leckereien schmecken. ■

Fotos: Wolfgang Hübner-Stauf



*Geschmackserlebnisse*  
seit fünf Generationen

  
**StadtBROT Bäcker**  
[www.stadtbrotbaecker-rott.de](http://www.stadtbrotbaecker-rott.de)

## FEIERN MIT HEXEN, GUTEM ESSEN UND KÖSTLICHEM WEIN



Der beliebte Treff vieler Bad Godesberger lädt im Herbst zu jahreszeitlichen Spezialitäten ein. So stehen neben den gewohnt schmackhaften mediterran-italienischen Köstlichkeiten auch Wild- und hausgemachte Nudelspezialitäten auf der Karte. Ein Steinpilz-Trifulati als Vorspeise und danach ein geschmortes Wildschweinragout auf Pasta nach Wunsch sind feste Bestandteile der Speisenauswahl im Herbst. Zu Halloween gibt's ein 3-Gang-Menü mit Kürbiscremesuppe mit Edelfischeinlage als erstem Gang, gefolgt von einem erlesenen Lammcarree auf Kürbisscheiben an Kirschoße. Das Ganze wird abgerundet von Tiramisu von Mascarpone-Kürbiscreme mit ei-

nem Edelbitter-Schokolade-Topping. Na, Appetit bekommen? Wenn Sie rechtzeitig reservieren, nehmen Sie an der Schlemmer-Arie teil! Den Ohrenschaus dazu liefert die Künstlerin und Sängerin Sida Leon mit Musical-Songs, Jazz-Classics und Evergreens. Der Eintritt ist frei und schaurig-schöne Kostüme sind erwünscht.

Zum guten Essen gehört natürlich ein guter Wein. Selbstverständlich aus Italien und von Bruna und Paolo ausgewählt und für gut befunden. Wie zum Beispiel ein vollmundiger Montepulciano aus der Region Abruzzen.

Die Familie Terramagra wünscht „Buon appetito“ und freut sich auf Ihre Reservierung.

Möchten Sie gerne mal an einer Olivenernte teilnehmen? Dann fahren Sie doch mit nach Sizilien. Und zwar vom 29.10. bis zum 5.11.2014 nach San Biagio Mit Flug, Halbpension und Ausflügen zu den Olivenhainen. Information und Buchung im Terra Vino.

### RESTAURANT TERRA VINO

Brunnenallee 26  
53173 Bonn-Bad Godesberg  
Telefon (0228) 3297858  
www.terra-vino.de

■ täglich 11.30-15.00 Uhr und 18.00-24.00 Uhr

### BRAUHAUS BÖNNSCH

Sternstorbrücke 4 | 53111 Bonn  
Tel.: (0228) 65 06 10  
www.boennsch.de



Die Tage werden kürzer, die Nächte länger. Auch die Natur deutet unmissverständlich an, dass der Sommer vorbei ist. Und vor allem: Es wird wieder kälter! Was passt da besser, als die rustikale und gesellige Gemütlichkeit eines Brauhauses? Mit dem gleichnamigen, selbstgebrauten Bier aus einem einzigartigen Glas und regionstypischen Spezialitäten in gediegener Atmosphäre – die Kult-Adresse für einen Besuch in Bonn! Das Brauhaus Bönnsch ist eine gelungene Abrundung eines Herbstspaziergangs.

■ Mo-Do 11.00-01.00 Uhr,  
Fr-Sa 11.00-03.00 Uhr,  
So 12.00-01.00 Uhr

### WEINHAUS IM TURM

Drachenfelsstr. 4-7 | 53604 Bad Honnef- Rhöndorf  
Telefon (02224) 7799911  
www.weinhausimturm.de



Ob in der Orangerie mit Blick auf die historische Parkkulisse oder im stilvoll gestalteten Restaurant – das Weinhaus im Turm am Fuße des Drachenfels bietet eine monatlich variierende Speisekarte mit regionalen und internationalen Köstlichkeiten sowie eine große Palette ausgewählter Weine. Am ersten Adventswochenende findet im Innenhof und in den kleinen Gässchen vor der Haustür der Rhöndorfer Adventsmarkt statt. Ein absoluter Geheimtipp – nicht nur für Fans von hausgemachtem Glühwein.

■ täglich von 12.00-22.00 Uhr  
dienstags Ruhetag

### RISTORANTE CAMINETTO

Römerstraße 83 | 53111 Bonn  
Telefon (0228) 654227  
www.caminetto.de



40 Jahre Caminetto! Der Piemont, geliebte Heimat von Inhaber und Küchenchef Giuseppe Robichon, bietet auch jetzt im Herbst allerhand Inspiration für die köstlichsten Gerichte. Pasta mit frischen Trüffeln oder Piccata mit Steinpilzen, dazu einen guten offenen Wein oder als Krönung einen Barolo. Oder darf es doch lieber ein Lugana sein, der hervorragend mit den leichten, tagesfrischen Fischgerichten harmoniert? Eine Panna Cotta zum Abschluss und natürlich ein Espresso runden den Besuch im Caminetto würdig ab.

■ Mo-Sa 12.00-14.30 Uhr und  
18.00-ca. 23.00 Uhr

**CAFÉ im Kunstmuseum Bonn**

Friedrich-Ebert-Allee 2 | 53113 Bonn  
Telefon (0228) 23 00 59  
www.cafekumu.de



Rheinische Kürbissuppe, dicke Bohnen in Speck und Döppekooche mit Biofleisch aus der Eifel kommen diesen Herbst im Café im Kunstmuseum auf den Tisch. Anlass für die expressionistisch interpretierten rheinischen Klassiker bietet die Ausstellung August Macke und Franz Marc – eine Künstlerfreundschaft, die ab Ende September im Kunstmuseum Bonn gezeigt wird. Die Extrakarte ist vom Lebensumfeld der Künstler sowie ihren Werken inspiriert und verspricht den perfekten Ausklang für einen Museumsbesuch. Aber auch wem eher nach Kaffee und Kuchen zumute ist, wird im Café nicht enttäuscht.

■ Di-So 10.00-19.00 Uhr, Küche ab 11.30 Uhr

**RESTAURANT SPEISESAAL**

in der Bundeskunsthalle  
Friedrich-Ebert-Allee- 4 | 53113 Bonn  
Telefon (0228) 9171-420 | www.speisesaal-bonn.de



Im Restaurant Speisesaal servieren Inhaber Michael Klevenhaus und sein Team saisonal variierende Köstlichkeiten, deren Zutaten zum großen Teil von kleinen Betrieben aus der Region stammen. Der Herbst steht ganz im Zeichen der rheinisch-expressionistischen Küche. Inspiration liefern die Werke von August Macke und Franz Marc, deren Künstlerfreundschaft ab Ende September im gegenüberliegenden Kunstmuseum Bonn porträtiert wird. Ab Oktober erweitert eine Auswahl kosmischer Speisen die Herbstkarte, als Hommage an die Bundeskunsthalle-Ausstellung Outer Space – Faszination Weltraum.

■ Di-So ab 10.00 Uhr, Küche 11.30-18.00 Uhr

**SCHÜTZENHOF**

Hohe Straße 36 | 53113 Bonn  
Telefon (0228) 96699222  
www.schuetzenhof-bonn.de



Nach einem verheerenden Brand im Frühjahr 2012, der das alte Gebäude nahezu komplett zerstörte, erstrahlt der Schützenhof der St. Sebastianus Schützenbruderschaft endlich wieder in neuem Glanz. Im Juni feierte hier ein komplett neu gestaltetes Restaurant seine Eröffnung – betrieben von der DACAPO Service GmbH, die dem ein oder anderen durch das DACAPO an der Bonner Beethovenhalle bekannt sein dürfte. Im Schützenhof serviert das Team um Tristan Schuld und Bettina Hermann moderne europäische Küche: vom deutschen Kalbsschnitzel übers italienische Pastagericht bis hin zur französischen Mousse au Chocolat. In die Töpfe kommen ausschließlich frische, saisonale Produkte. Jetzt im Herbst bereichern zum Beispiel Muscheln oder Kürbisse die Speisekarte. Wer mittags gerne außer Haus speist, kann sich über den Tipp des Tages, ein täglich wechselndes Tellergericht, freuen. Abends geht neben Bier und Wein gerne auch mal der ein oder andere Cocktail über die Theke. Sonntags lädt ein reichhaltiges Brunch-Buffer zum Schlemmen ein.

Gleich neben dem Restaurant liegt der Schützensaal, in dem Gesellschaften mit bis zu 200 Personen Platz finden. Besonders der direkte Durchgang zum großzügigen Außenbereich – zum Beispiel für einen Sektempfang unter freiem Himmel – machen diesen zu einer idealen Location für Hochzeiten, Firmen- oder Familienfeiern. Für Tagungen, Konferenzen oder ähnliches steht ein separater Seminarraum zur Verfügung.

■ Mi-So 11.00-22.00 Uhr

**RESTAURANT ZUR LESE**

Adenauerallee 37 | 53113 Bonn  
Telefon (0228) 22 33 22  
www.zurlese.de



Im Restaurant Zur Lese brechen im Herbst zunächst die Wild- und dann die Gänsezeit an. Jeden Monat stellt Inhaber Alois Beck gemeinsam mit seinem italienischen Küchenchef Lucca Codato eine neue Speisekarte mit saisonalen und regionalen Köstlichkeiten zusammen. Jetzt, wo es draußen stetig kälter und drinnen immer gemütlicher wird, dürfen die Rezepte gerne mal etwas deftiger ausfallen. Da lohnt auch ein Blick auf die umfangreiche Weinkarte: Wild- und Gänsegerichte lassen sich zum Beispiel hervorragend mit vollmundigen Rotweinen kombinieren.

An den letzten warmen Herbsttagen können Speis und Trank auf der großzügigen Außenterrasse mit herrlichem Rheinblick genossen werden. Spielt das Wetter mal nicht mit, gibt es unterschiedlichste überdachte Ausweichmöglichkeiten, die der Terrasse in Sachen Ausblick in nichts nachstehen. Für den eiligen Gast am Mittag hält das Team von Dienstag bis Freitag eine ebenfalls monatlich wechselnde Business-Menü-Auswahl bereit – mit einem Hauptgericht, einer Kugel Eis und einem Getränk für 9,90 Euro.

Größeren Gesellschaften stehen unterschiedlich dimensionierte Räumlichkeiten zur Verfügung. Wer das ganze Restaurant bucht, kann sogar mit 175 Personen feiern. Motorisierte Gäste können in der Tiefgarage unter dem Gebäude parken und gelangen mit einem Fahrstuhl direkt ins Restaurant.

■ Di-So 12.00-24.00 Uhr,  
Küche 12.00-14.30 und 18.00-22.00 Uhr



## O'ZAPFT IS...



Am 5.10.2014 von 11.00-20.00 Uhr ist Oktoberfest auf der Godesburg mit Riesenstimmung in allen Räumen. 2 Bands liefern zünftige Musik für jeden Geschmack und fordern zum Tanzen, Schwofen und Gute-Laune-haben auf. Mit Wiesnbier und bayerischen Spezialitäten-Schmankerln kommt jeder in Schwung, denn hier schlägt das Herz der Wies'n. Am 31.10. steigt unsere alljährliche Halloweenparty. 2 DJ's sorgen für ausgelassenes Tanzvergnügen. Eintritt 10 Euro zzgl. Verzehr. Natürlich sind wir auch zu den anderen Zeiten des Jahres für Sie da und feiern mit Ihnen Ihre gebuchten Hochzeiten, Familienfeste und Fir-

menveranstaltungen nach Ihren Wünschen. Ihre Anfragen nehmen wir jederzeit gerne entgegen, insbesondere auch für die bevorstehende Weihnachtszeit. Die vierte Jahreszeit wird ein Fest der Lichter mit geschmückten Bäumen, Kerzenlicht und weihnachtlichem Ambiente. Am 1. und 2. Weihnachtstag bieten wir Ihnen unser festliches Weihnachtsbrunch-Bufferet für 42 Euro p.P. inkl. Champagnerempfang. Zum Jahresausklang erwartet Sie ein exklusives Silvesterbufferet mit Champagnerempfang und ein Feuerwerk über den Dächern von Bad Godesberg. Tanzen Sie mit uns in den Morgen des neuen Jahres! Unser Silvesterarrangement: 129 Euro all-inclusive pro Gast.

Unsere Eventdinner versprechen schaurig-schöne Erlebnisse und kulinarische Hochgenüsse von Chefkoch Jens Riebau und Björn Schloter, sowie erlesene Weine. Wir freuen uns auf Ihre Reservierung! ■

### RESTAURANT GODESBURG

Auf dem Godesberg 5  
53177 Bonn-Bad Godesberg  
Telefon (0228) 316071  
www.godesburg-bonn.de

■ Di-So ab 11.00 Uhr, Mo Ruhetag

### LA VIE EST BON(N)GOUT

Remigiusplatz 2-4 | 53111 Bonn  
Telefon (0228) 65 89 08  
www.bonngout.com



Ob französisch, skandinavisch oder doch lieber englisch – wer gerne ausgiebig frühstückt, wird im La vie est Bon(n)gout am zentralen Remigiusplatz bestimmt fündig. Oder Sie gönnen sich nach erfolgreicher Shoppingtour ein Glas Wein und eine Kleinigkeit von der neuen, mediterran-inspirierten Speisekarte – zum Beispiel Elsässer Flammkuchen oder einen provenzalischen Hähnchen-Topf mit schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten. Zum Abendbrot gibt es hausgebackenes, französisches Landbrot mit Dips und/oder Aufschnittvariationen. Ein Stück Südfrankreich mitten in der Beethovenstadt.

■ Mo-Sa 9.00-24.00 Uhr, So 10.00-23.00 Uhr

### RESTAURANT KAROLINGER

in der Kaiser-Karl-Klinik | Graurheindorfer Straße 137  
53117 Bonn | Telefon (0228) 6833431  
www.kaiser-karl-klinik.de



Das Restaurant KAROLINGER in der Kaiser-Karl-Klinik möchte auch Besuchern die Möglichkeit geben, außerhalb jeder Krankenhausatmosphäre zu speisen oder sich bei Kaffee und Kuchen in angenehmem Umfeld wohl zu fühlen. Die von altem Baumbestand umgebene Terrasse lädt zum entspannten Verweilen ein. Das nächste kulinarische Highlight: 5. Oktober „Italien zu Gast“. Das Team um Restaurantleiter Peter de West-Franke und Küchenchef Raimund Mauren freut sich darauf, alle Freunde der guten Küche in stilvoller Umgebung zu begrüßen.

■ täglich von 12.00-20.00 Uhr

### EL CORAZON – Auf der Arken

Mühlenstraße 37 | 53721 Siegburg  
Telefon (02241) 1468568  
www.elcorazon-aufderarken.de



Genießen Sie spanische Gerichte und internationale Spezialitäten im ältesten Gasthaus Siegburgs. Das Küchenteam des El Corazon verwöhnt mit leckeren Tapas, traditionellen Spezialitäten und ausgesuchten Weinen. Ab dem 13. November steigt im Biergarten jeden Donnerstag eine Après-Ski-Party mit Musik von DJ Frank. Zur selben Zeit eröffnet auch die rustikale Glühweinbude, an der sich Gäste mit rotem oder weißem Glühwein oder einem heißen Caipirinha aufwärmen können.

■ Di-Fr 18.00-22.30 Uhr, Sa-So 12.00-23.30 Uhr, Außerhalb der Öffnungszeiten gerne auf Vorbestellung



**MAKIMAN – Korean BBQ, Sushi & Wine**

Ermekeilstraße 28 | 53113 Bonn  
Telefon (0228) 38767948  
www.makiman.net



Im Makiman-Ableger in der Südstadt wird der Restaurantbesuch zum Erlebnis. Beim Korean Barbecue können die Gäste ihre Fleischspezialitäten auf kleinen Tischgrills selber anbraten. Für einen japanischen Einschlag sorgt die Sushi- und Sashimi-Karte, auf der neben hochwertigen Klassikern auch originelle Eigenkreationen stehen, die allesamt als kleine Kunstwerke die Küche verlassen. Ende September eröffnet in der Beueler Goetheallee 68 eine weitere Makiman-Filiale. Von der spanischen Küche inspiriert, werden hier zum Beispiel asiatische Tapas serviert.

■ Di-So 17.00-23.00 Uhr

**EL CABALLO – Tapas Bar & Restaurant**

Annaberger Straße 108 | 53175 Bonn  
Telefon (0228) 97147677  
www.el-caballo.net



Frische Tapas, mediterrane Hauptgerichte und spanische Weine in gemütlicher Atmosphäre gibt es im El Caballo in Friesdorf. Neben Dauerbrennern wie Tortillas, Gambas und Kaninchen in Rioja-Soße – der Spezialität des Hauses – können Gäste von einer regelmäßig wechselnden Extrakarte wählen. Auf dieser finden auch saisonale Köstlichkeiten Platz, wie jetzt im Herbst zum Beispiel Muscheln. Jeden dritten Sonntag im Monat lädt ein Buffet mit kalten und warmen Tapas sowie dem spanischen Nationalgericht Paella zum Ausprobieren ein. Um Voranmeldung wird gebeten.

■ Küchenzeiten So-Mo, Mi-Do 18.00-22.00 Uhr,  
Fr-Sa 18.00-23.00 Uhr

**THE GRILL IM HILTON**

Berliner Freiheit 2 | 53111 Bonn  
Telefon (0228) 72694451  
www.facebook.com/thegrillbonn



Für TOP Bonn Leser hat The Grill im Hilton ein kulinarisches Herbstangebot zusammengestellt: Wer sich beim Bestellen auf das TOP Magazin bezieht, erhält Schaumsuppe von Kürbis und Kokosnuss, Medaillons vom argentinischen Rinderfilet mit Lobster-Garnelenchutney, Pilzgout und Rosmarinkartoffeln sowie Mousse au chocolat mit Birnenragout und Cassissorbet für nur 36 Euro pro Person (gültig bis 30.11.2014).

Auch sonst macht das neue Restaurant-Konzept seinem Namen alle Ehre. Denn im The Grill kommt hochwertiges und mit ganz viel Know-how zubereitetes Fleisch direkt vom Grill auf den Teller. Zur Wahl stehen zum Beispiel das geschmacksintensive US Angus Beef – in den Varianten „dry aged“ (lässt das Fleisch auf der Zunge zergehen) oder „wet aged“ (mit butteriger, nussiger Note) – sowie Wagyu-Filets aus australischer Zucht. Aber auch Fischfreunde, Vegetarier sowie süße Gaumen kommen auf ihre Kosten. Denn Zander, Risotto oder Himbeersorbet stehen dem besonderen Fleisch in Qualität und guter Küche in nichts nach. Für kleine Gäste hält das Team eine spezielle Kinderkarte bereit. Den knurrenden Magen in der Mittagspause besänftigen ein wechselndes Mittagsangebot sowie eine bunte Auswahl leichter, kleiner Snacks. Der frisch renovierte Innenraum sowie die großzügige Außenterrasse direkt am Rhein eignen sich sowohl für ein romantisches Dinner zu zweit als auch für fröhliche Familienfeste. Reservierungen gerne auch per Mail: info.bonn@hilton.com

■ Mo-So 12.00-15.00 Uhr  
und 18.00-23.00 Uhr

**ZUR LINDENWIRTIN AENNCHEN**

Aennchenplatz 2 | 53173 Bonn  
Telefon (0228) 312051  
www.aennchen.de



Herbst-Gold: im Aennchen wird's gemütlich! Im Restaurant kredenzt das Küchenteam herrliche Herbstspezialitäten rund um Steinpilz, Kürbis, Fasan und Wild – gekonnt kombiniert mit einem der vielen Lieblingstropfen von der umfangreichen Weinkarte. Diese spielen auch beim herbstlichen „Abend im Weinkeller“ eine Hauptrolle: Bei Federweißem, Zwiebelkuchen und anderen rustikalen Leckereien lädt das Aennchen seine Gäste ein, entspannte Stunden im wunderschönen Ambiente des neu gestalteten Weinkellergewölbes zu genießen. Am 11. November kommt traditionell die berühmte Martinsgans des Küchenchefs Dirk Wundling auf den Tisch – frühzeitige Reservierung empfohlen. Wie übrigens auch beim kulinarischen Weihnachtsevent am 2. Weihnachtstag sowie dem festlichen 5-Gang-Menü am Silvesterabend.

Auch wer seine private oder geschäftliche Weihnachtsfeier in festlich-historischem Ambiente erleben möchte, ist im Aennchen richtig. Bei Kerzenschein und dem Duft nach Spekulatius wird das Weihnachtssessen zum sinnlichen Erlebnis. Aber auch für andere Events – ob Geburtstagen, Hochzeit oder Geschäftsessen – setzt das Team gerne individuelle Wünsche und Arrangements um. Neugierig? Dann schauen Sie doch einfach mal auf der Aennchen-Facebook-Seite vorbei. Hier erhalten Interessierte neben der täglich neu gestalteten Tageskarte auch einen Überblick über anstehende Aktionen, Impressionen des Hauses sowie Einblicke in die Arbeit hinter den Kulissen.

■ Mo-Sa 18.00-24.00 Uhr, Jederzeit auf  
Vorbestellung für Gesellschaften





## Kennen Sie schon unsere TOP Bonn Facebook-Seite?

Wenn nicht, dann schauen Sie doch einfach mal vorbei!  
[www.facebook.com/topmagazinbonn](http://www.facebook.com/topmagazinbonn)



### Wir freuen uns auf einen regen Austausch!

Sie haben einen tollen Geheimtipp für Bonn oder das Umland? Sie wissen, wo man besonders gut essen, flanieren oder feiern kann? Dann her damit! Wir sind sehr gespannt auf Ihre Kommentare, Fragen und Anregungen – aber auch auf konstruktive Kritik.

### Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Welches Event sollten Sie am Wochenende nicht verpassen? Welches neue Restaurant oder altbekannte Ausflugsziel ist mehr als nur einen Besuch wert? Und was ist sonst noch los im Bonner Raum? Außerdem liefern wir exklusive Einblicke in unsere Heftproduktion: von den ersten Diskussionen über das neue TOP-Thema bis zur Auslieferung der druckfrischen Ausgabe.



Fotos: Uwe Vogt

Natürlich sind wir auch weiterhin auf „altmodischem“ Wege zu erreichen: per Telefon unter 0228 9696230, via Mail: [info@top-magazin.de](mailto:info@top-magazin.de) oder auch postalisch: TOP Magazin Bonn, Wenzelgasse 28 | 53111 Bonn



## IMPRESSUM AUSGABE 03 | 2014

### TOP Magazin Bonn erscheint bei:

kern&friends gmbh verlag und marketing  
 Wenzelgasse 28 | 53111 Bonn  
 Telefon (0228) 96 96 -230 | Telefax (0228) 96 96 -242  
[bonn@top-magazin.de](mailto:bonn@top-magazin.de) | [www.top-magazin-bonn.de](http://www.top-magazin-bonn.de)

**Herausgeber (v.i.S.d.P.):** Ralf Kern  
**Verleger:** Ralf Kern  
**Chefredaktion:** Hannah Welp, [h.welp@top-magazin.de](mailto:h.welp@top-magazin.de)  
**Mitherausgeber:** Marcus Bail, [m.bail@top-magazin.de](mailto:m.bail@top-magazin.de)  
**Managementassistent:** Janina Wallenfang, [j.wallenfang@top-magazin.de](mailto:j.wallenfang@top-magazin.de)  
**Verlagsrepräsentant:** Jürgen Bruder

**Redaktion:** Jürgen Bruder (JB), Christine Gogolin (CG), Hannah Welp (HW)

**Kolumne:** Christine Gogolin

**Lektorat:** Roswitha Oschmann

**Autoren:** Klaus Angel, Dorothee Holsten, Alexander Knauss, Dr. Mirjam Krehbühl, Michael Pieck, Sascha Stienen, Jupp Suttner, TOP Magazin Frankfurt/Main, TOP Magazin Niederrhein sowie Kunden und Verlagspartner

**Fotos:** Klaus Angel, Nomi Baumgartl, Frank Beer, Jürgen Bruder, David Ertl, Manfred Esser, Fotolia.com, Kirsten Glauner, Christine Gogolin, Roland Goseberg, Wolfgang Hübner-Stauf, Volker Leunert, Martin Magunia, Jens Mohr, Paul Ponizak, Fritz Saba, Nina Stiller, Uwe Vogt, Erik Weiss, Hannah Welp, Matthias Zepper, Mena Zoo sowie TOP Magazin Frankfurt/Main, TOP Magazin Niederrhein, TOP Archiv, Firmen, Hersteller, Öffentliche Einrichtungen, Institutionen, Kunden, Organisationen, Veranstalter, Vereine und Verlagspartner

**Layout/Grafik:** kundn werbung, Orzeszek Tappe GbR, Spenger Strasse 70, 49328 Melle, [www.kundn-werbung.de](http://www.kundn-werbung.de)

**Druck:** Silber Druck oHG, Am Waldstrauch 1, 34266 Niestetal, [www.silberdruck.de](http://www.silberdruck.de)

Namentlich gekennzeichnete Berichte geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion und des Verlags wieder. Für unverlangt eingereichtes Material (Bilder, Manuskripte, Texte etc.) wird keine Haftung übernommen. Sämtliche Termin- und Ortsangaben im Rahmen von Veranstaltungstipps beruhen auf Informationen der Veranstalter und sind ohne Gewähr. Nachdruck von Beiträgen und Fotos, auch auszugsweise, nur mit vorheriger Genehmigung. Die Urheberrechte der vom TOP Magazin konzipierten Beiträge, Abbildungen und Anzeigen liegen beim Verlag.

**TOP Magazin Bonn erscheint viermal jährlich. Die nächste Ausgabe erscheint im Dezember 2014.** Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 32 vom 01.01.14 ISSN 65031, Inhalt gedruckt auf Multi Art Gloss 135g/m<sup>2</sup> und Umschlag auf Multi Art Gloss 250 g/m<sup>2</sup> + Cellophanierung.

Auflage: 10.000 Exemplare | Stand: September 2014  
 Leserservice/Abo-Betreuung: Telefon (0228) 96 96-230  
 Bestellung von Einzelheften 4,00 Euro zzgl. Porto u. Versand.  
**Jahresabonnement (4 Ausgaben) 16 Euro inkl. Porto und Versand.**

**TOP Magazin** ist ein eingetragenes Warenzeichen und erscheint in Lizenz der / verantwortlich für den Titel: **TOP OF THE TOPS & TOP MAGAZIN International GmbH & Co. Verlags und Lizenz KG**

Wenzelgasse 28 | 53111 Bonn  
 Telefon (0228) 9696-230 | Telefax (0228) 9696-242  
[info@top-magazin.de](mailto:info@top-magazin.de) | [www.top-magazin.de](http://www.top-magazin.de)

**Geschäftsführung:** Ralf Kern  
**Assistenz d. Geschäftsführung:** Michaela Dum-Raida, [m.dum-raida@top-magazin.de](mailto:m.dum-raida@top-magazin.de)  
**Managementassistentin:** Janina Wallenfang, [j.wallenfang@top-magazin.de](mailto:j.wallenfang@top-magazin.de)  
**Projektleitung:** Andrea Volkheimer, [a.volkheimer@top-magazin.de](mailto:a.volkheimer@top-magazin.de)  
**Chefredaktion:** Hannah Welp, [h.welp@top-magazin.de](mailto:h.welp@top-magazin.de)  
**Grafik:** Stephan Förster, [s.foerster@top-magazin.de](mailto:s.foerster@top-magazin.de)  
**Webdesign:** Dominik Seeger, [d.seeger@top-magazin.de](mailto:d.seeger@top-magazin.de)  
**Titelbild:** Bildportal [www.123rf.com](http://www.123rf.com), Bild-Nr.: 14469853

**In Lizenz erscheint TOP Magazin mit der Herbstausgabe 3-2014 in den Städten und Gebieten:**

Aachen, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Bremen, Chemnitz, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Freiburg, Halle, Hamburg, Hannover, Heilbronn, Karlsruhe/Baden-Baden, Koblenz, Köln, Leipzig, Luxembourg, Mainz, München, Münster, Neuss, Niederrhein, Nürnberg, Regensburg, Reutlingen, Rhein-Neckar, Ruhr (Bochum, Bottrop, Duisburg, Essen, Gelsenkirchen, Mülheim, Oberhausen), Saarland, Sauerland, Siegen-Wittgenstein, Stuttgart, Thüringen, Trier, Ulm/Neu-Ulm, Würzburg, Wuppertal.

Insgesamt 40 TOP Magazine mit einer Gesamtauflage von 490.000 Exemplaren.

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 32 vom 01.01.2014





# Am Frankenbad

Kaiser-Karl-Ring 63 | 53111 Bonn  
 Tel.: (0228) 694665 | Fax: (0228) 654458



Antonio Esposito



## Ristorante Pizzeria Tuscolo

Durch die Brüder Esposito geführter Familienbetrieb  
 11.30 Uhr bis 23.30 Uhr durchgehend warme Küche

**Mittagsangebote:** Pizzen, Qualitätsfleisch,  
 hausgemachte Nudeln und Fisch

info@tuscolo.de | [www.tuscolo.de](http://www.tuscolo.de)

© kundin werbung / TOP Magazin Bonn



Pietro Esposito



## Münsterblick

Gerhard-von-Are Strasse 8 | 53111 Bonn  
 Tel.: (0228) 42976605 | Fax: (0228) 42976607



**Nur mit einem geht er verschwenderisch um:  
Fahrspaß.**

**Der neue Cayenne S E-Hybrid.**

**Ab sofort bestellbar bei uns im Porsche Zentrum Bonn.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.**



**PORSCHE**

**Porsche Zentrum Bonn**

Fleischhauer PZ GmbH  
Brühler Straße 2  
53119 Bonn  
Tel.: +49 228 41010-0  
Fax: +49 228 41010-914

[www.porsche-bonn.de](http://www.porsche-bonn.de)