

Ausgabe 4 | 22. Jahrgang  
Winter 2016/2017 | 5,- € | 65031

DAS LIFESTYLE-MAGAZIN FÜR DIE REGION

**top**

**magazin**

**BONN**



**freizeit**

Adrenalinkick  
im Schnee

**nachgefragt**

Patricia Gräfin  
Beissel von Gymnich  
im Interview

**genuss**

Wohlfühluppen  
für kalte Wintertage

*Top Thema*

***Bonn bloggt***



[top-magazin-bonn.de](http://top-magazin-bonn.de)





**Weihnachten ist das Fest der Liebe.  
Und der Freude.  
Und die Zeit für faszinierende Momente.**

**Der Cayenne S.**

**Erleben Sie die Faszination Porsche  
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  
E-Mail: [info@porsche-bonn.de](mailto:info@porsche-bonn.de)  
[www.porsche-bonn.de](http://www.porsche-bonn.de)



# Liebe Leserinnen und Leser!

Sind Sie genauso überrascht wie wir über das herannahende Jahresende? Gerade noch saßen wir mit einer Sonnenbrille auf der Nase im Eiscafé, da müssen wir uns schon wieder Gedanken über Weihnachtsmenüs und die perfekte Silvestersause machen. Aber auch, wenn wir dem goldenen Herbst ein wenig hinterhertrauern, freuen wir uns doch auf die bevorstehende eisige Jahreszeit. Auf deftige Eintöpfe, lodernde Kaminfeuer und ausgiebige Spaziergänge über schneebedeckte Wiesen. Machen Sie es sich so richtig gemütlich! Und nehmen Sie sich endlich mal Zeit – zum Beispiel um in aller Ruhe durch das Top Magazin Bonn zu blättern.


Immerhin haben wir eine abwechslungsreiche Themenauswahl für Sie zusammengestellt. Unter dem Titel „Bonn bloggt“ stellen wir spannende Blog-Projekte aus der Region vor: von Baby bis Beauty, von Geschichte bis Genuss. Sie stehen beispielhaft für eine Welt, die immer digitaler, immer vernetzter wird. Wo diese Reise hingehen kann, zeigt die T-Design-Gallery in der Bonner Telekom-Zentrale. Wir haben eine Expedition in die Zukunft gewagt und für Sie erfahren, wie unser Zuhause, unsere Innenstädte in fünf bis zehn Jahren aussehen könnten.

Eine Expedition nach Mechernich stand für das Interview-Format „nachgefragt“ auf dem Programm. Hinter den Toren der mittelalterlichen Burg Satzvey trafen wir Patricia Gräfin Beissel von Gymnich. Von Standesdünkel will die junge Adlige nichts wissen. Sie reitet durch lodernde Flammen, steht als Stuntdouble vor der Kamera und macht einmal im Jahr das Wackener Metal-Festival unsicher. Genussmenschen können sich zudem auf raffinierte Wohlfühluppen-Rezepte freuen, die uns an kalten Wintertagen von innen aufwärmen. Der Freizeit-Beitrag „Adrenalinkick im Schnee“ soll abenteuerlustige Wintersportfans aus der Reserve locken – mit fünf rasanten Anregungen, die Piste herunter zu brettern.


Dass auch Bonn und die Region nicht in eine Winterstarre verfallen, beweist unser prall gefüllter Veranstaltungskalender. Wie gewohnt, halten wir in unserer Winterausgabe zusätzlich Eventtips zu Silvester und Karneval bereit. In diesem Sinne: Viel Spaß beim Feiern! Oder auch beim Entspannen. Und natürlich beim Lesen des neuen Top Magazin Bonn!



  
David Jacobsen,  
Partnermanagement

  
Marcus Bail,  
Herausgeber

  
Hannah Welp,  
Chefredakteurin

  
Timo Kazmierczak,  
Herausgeber und Verleger

massiv  
individuell  
schlüsselfertig



klassisch | modern | zeitlos

Traumhaus, Traumgrundstück, traumhafte Lage – die eigene Immobilie wird häufig mit Träumen in Verbindung gebracht. Wir sorgen dafür, dass Ihre Träume Wirklichkeit werden und bieten einen rundum traumhaften Service.

Als mittelständisches Familienunternehmen vereinen wir seit 1948 traditionelle Werte wie Qualität, Kompetenz sowie Verlässlichkeit mit modernsten Techniken und solider Bauweise.

COCHEM MAINZ TRIER

**BONN: 02 28 - 63 18 95**

www.zenz-massivhaus.de





WAS ZÄHLT SIND  
AUSDRUCK,  
IDEEN  
UND SIE.

**Be iconic!** USM repräsentiert Ihren persönlichen Lebensstil:  
eine Design-Ikone, die Individualität und Unabhängigkeit ausdrückt.

**#usmmakeityours**



**DesignConcept**  
**WohnConcept**  
**BüroConcept**



BüroConcept + RaumDesign · Strotmann OHG  
[www.bueroconcept.de](http://www.bueroconcept.de) · [info@bueroconcept.de](mailto:info@bueroconcept.de)  
Brüdergasse 31 · Belderberg 9 + 2 · 53111 Bonn  
Tel.: 02 28 - 60 44 6-0 · Fax: 02 28 - 60 44 6-66





**USM**  
Möbelbausysteme

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





14



28



32

# Inhalt

Top Magazin Bonn 4|2016

## top thema

14 Bonn bloggt

## top menschen

18 Menschen – Ereignisse und Veranstaltungen aus Bonn und der Region  
28 Nachgefragt – Patricia Gräfin Beissel von Gymnich

## top lebensart

32 Tischlein deck dich – Ideen für die Festtagstafel  
38 Must Haves – top fashion  
42 Must Haves – top living

## top wirtschaft

46 Future Sales – Big Data richtig nutzen  
50 Einblicke – Zeitreise in der T-Design-Gallery  
54 Ratgeber Recht – Erbschaftsteuerreform 2016

## top gesundheit

72 In besten Händen – manuelle Therapien



38



46



88



72





# GUCCI

timepieces

diamantissima collection  
swiss made

*Vassiliou*

*Bonn*

Sternstrasse 60 0228-9817715  
[www.vassiliou.de](http://www.vassiliou.de)











**VOLLMAR'S**  
*Secrets*  
Dessous aus Leidenschaft

**Kasernenstraße 8-10  
Bonn Innenstadt  
Mo-Fr 10.00 - 18.30 Uhr  
Sa 10.00 - 16.00 Uhr**





108



134

# Inhalt

Top Magazin Bonn 4|2016

## top freizeit

- 88 Adrenalinkick im Schnee
- 104 Ratgeber Tier – Wintervögel
- 108 Top meets Baskets – gemeinsames Training im Telekom Dome

## top kultur

- 112 Lesetipps für behagliche Winterstunden
- 114 KultTour – Terminkalender für Bonn und die Region
- 120 Top Talk – Beatrice Mack (Gesichter Bonns)
- 124 Top-Leserbefragung
- 126 Eventtipps zum Jahreswechsel
- 128 Das Bonner Prinzenpaar der Session 2016/2017
- 129 Eventtipps zu Karneval

## top genuss

- 130 Top-Küchenparty – Genuss und gute Gespräche
- 134 Wohlfühluppen für kalte Wintertage
- 144 Top-Kochevent – Himmlische Genüsse
- 148 Gastro News – Neues aus der Gastronomie
- 150 Gastro Guide – Restaurants in Bonn und der Region

## top rubriken

- 3 Editorial
- 6 Inhalt
- 154 Impressum



114

104



144







# Sportlichkeit auf ganzer Linie.



## Der neue Audi S5 Sportback.

Wenn Individualität, Exklusivität und Performance aufeinander treffen, entsteht Außergewöhnliches – wie beim neuen Audi S5 Sportback<sup>1</sup>.

Alle Angaben basieren auf den Merkmalen des deutschen Marktes.

<sup>1</sup> Kraftstoffverbrauch l/100 km: kombiniert 7,5 – 7,3; CO<sub>2</sub>-Emissionen g/km: kombiniert 170 – 166; Effizienzklasse C

Angaben zu den Kraftstoffverbräuchen und CO<sub>2</sub>-Emissionen sowie Effizienzklassen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von verwendeten Reifen-/Radsätzen.

**Jetzt bei uns bestellbar.**

**AUTO**  
**THOMAS**  
FIRMENGRUPPE

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



# Orientteppich<sup>®</sup>

**-Castell.de**



Orientteppich<sup>®</sup>  
-Castell.de

Orientteppich<sup>®</sup>  
-Castell.de

Wäsche  
Reparaturen  
Restaurierungen  
Bespinnarbeiten

PARATUR  
Nachher

Orientteppich  
Design

Castell

Teppichwäsche Teppichreparatur Teppichrest

# DIE ADRESSE FÜR EXKLUSIVE HANDGEKNÜPFTE TEPPICHE



Kamran Makhdoumi (Geschäftsführer),  
Svenja Märtin (Künstlerin),  
Ali H. Karimi (Sachverständiger)

*Orientteppich*<sup>®</sup>  
-Castell.de

Römerstr. 197 · 53117 Bonn-Castell  
Tel.: 0228 - 88 65 362  
[www.orientteppich-castell.de](http://www.orientteppich-castell.de)

VERKAUF

WÄSCHE

WERKSTATT



# Bonn bloggt

Von Beauty bis Baby, von Geschichte bis Genuss – diese Bonner Blogs sind mehr als nur einen Klick wert. Was sie zu erzählen haben und wer hinter den Online-Tagebüchern steckt.

**S**eefahrer kennen das Prozedere: Fahrgeschwindigkeit, zurückgelegte Strecke und auffällige Ereignisse notieren sie in einem Logbuch. Ihre tagebuchartigen Protokolle dienen als Namensgeber für ein viel jüngeres Phänomen: den Weblog... meistens einfach Blog genannt. Die ersten Vertreter ihrer Art tauchten Mitte der 1990er Jahre auf, als kommunikationsfreudige Internetnutzer damit begannen, ihre Gedanken periodisch in einer Art On-

line-Tagebuch zu veröffentlichen. Heute quillt das Netz fast über vor Blogs. Auch im Raum Bonn finden sich Exemplare zu den verschiedensten Themen. Wir haben vorsondiert und möchten Ihnen folgende Empfehlungen\* aussprechen. HW ■

\*Hierbei handelt es sich um eine ganz bestimmte nicht vollständige Auswahl. Weitere Blogtipps gerne an: [h.welp@top-magazin.de](mailto:h.welp@top-magazin.de)

Fotos: Blog-Autoren,  
ALDECastudio/Fotolia.com



Der Blog\_ **MissBonn(e) Bonn(e)**

www.missbonnebonne.com

## Worum geht es?

Der Lifestyle-Blog MissBonn(e)Bonn(e) liefert Inspirationen aus den Bereichen Fashion, Beauty und Lifestyle. Jana Störmer alias MissBB nimmt ihre Leser mit auf eine Reise in ihre kleine große Welt. Sie erzählt von lohnenswerten Ausflügen, tollen Events und spannenden Erlebnissen mit ihrem Babyboy. Unter dem Reiter „All about Bonn“ berichtet sie über Lieblingsplätze, Gastro-Highlights oder die schönsten Beauty-Places. Trauzeuginnen finden in einer eigenen Rubrik allerhand Erfahrungsberichte und kreative Antworten zu Fragen wie: „Oh nein, was soll ich nur am Junggesellenabschied machen?“ Auch Genuss ist ein Thema. Aber vegetarisch. Zu Ehren ihrer Lieblingsgaumenfreude – Kaffee und Kuchen am Nachmittag – hat sie sogar einen eigenen Hashtag initiiert: #elternzeitistkuchenzeit. Gelegentlich kommt übrigens auch MisterBB zu Wort. Ansonsten unterstützt er seine Frau als Fotograf, Babysitter oder Meinungsgeber.

## Wer steckt dahinter?

**Jana Störmer** – studierte Marketing-Managerin, Mama und Trauzeugin aus Leidenschaft

## Leseprobe

»Inzwischen habe ich Kürbissuppe gegessen, Federweißer getrunken, einen ausgehöhlten Kürbis auf dem Balkon stehen, wir haben Kastanien gesammelt, sind durch Blätter gestapft und abends werden hier Kerzen angezündet. Es wird früh dunkel und zu Hause muss es nun umso kuscheliger sein. Meine T-Shirts im Kleiderschrank werden nur noch mit Strickjacke kombiniert, es ist wieder Zeit für Schals und Mützen. Verrückt, wie schnell man von einer neuen Jahreszeit eingenommen wird. Und ich muss sagen, ich vermisse den Sommer auch gar nicht. Meine Sandalen, meine Shorts, meine Shirts. Irgendwie ist jetzt Herbst und der nächste Sommer kommt bestimmt.«



Foto: Mathias Radke

Der Blog\_ **MamaMia**

mamablog-mamamia.com

## Worum geht es?

Halima Lohbeck alias MamaMia bloggt über ihr Leben als Frau, Ehefrau, Mutter und Arbeitnehmerin. Mal euphorisch, mal schonungslos berichtet sie von Liebe und Glück, von Sorgen und Nöten – eben dem ganz normalen Wahnsinn eines Lebens mit Kindern. Ihre Posts zeigen, dass viele Eltern vergleichbare Probleme haben und dass auch schlimme Phasen wieder vorbeigehen. „Ich versuche anderen Müttern immer wieder die humorvolle und liebevolle Sicht auf die Dinge näherzubringen“, sagt sie. „Das Leben mit Kindern ist vielfältig, schön und bewegend. Bei mir kann man das nachlesen.“ Namen oder Gesichter ihrer Söhne tauchen dabei übrigens nicht auf. „Nur weil ich da so extrovertiert bin, muss das nicht auch auf meine Kinder zutreffen.“ Auch der dazugehörige Ehemann hat entschieden, lieber unsichtbar zu bleiben.

## Wer steckt dahinter?

**Halima Lohbeck** – Mutter von zwei Söhnen, Ehefrau und Arbeitsrechtlerin in einem großen Bonner Unternehmen.

## Leseprobe

»Am Abend nach dem großen Kindergeburtstag saßen der Mann und ich auf unserem neuen Sofa und staunten. Darüber, dass das Sofa unversehrt geblieben war, darüber, dass es nach so einem Tag zur Not auch der Rotwein von der Tankstelle tut und am meisten darüber, dass wir wissen, wie man einen Geburtstag für Fünfjährige feiert. Vor fünf Jahren wussten wir noch nicht einmal, wie man ein Baby versorgt. Ein Fünfjähriger war damals ein unvorstellbar weit entferntes Universum für mich. Heute bin ich Expertin für Fünfjährige (naja, jedenfalls für diesen einen Fünfjährigen)!«





Der Blog\_ **Bonn entdecken**

www.bonntentdecken.de



Wer steckt dahinter?

**Michèle Lichte** – Hobby-Fotografin, Instagram-Fan und Inhaberin einer charmanten Stadtpension in der Bonner Südstadt.

Leseprobe

»Der Stadtteil Neu-Tannenbusch mit seinen markanten Hochhäusern entstand Anfang der 1970er Jahre als Reaktion auf die damals herrschende Wohnungsnot. Ja, das sieht man, und der Charme von Altbauten und gepflegten Vorgärten fehlt. Aber Neu-Tannenbusch ist im Wandel, Städtebauförderungsprogramme werden hier realisiert, Wohnblocks werden saniert sowie Spielplätze und neue Wege gestaltet, und ich bin mir sicher, auch hier schöne Ecken zu finden.«

Worum geht es?

Als Michèle Lichte 2001 nach Bonn kam, begab sie sich neugierig auf Entdeckungstour. Ihre Eindrücke, Lieblingsorte und Geheimtipps gibt sie nun – mittlerweile fest in der Region verankert – in ihrem Blog weiter. Unter dem Stichwort „Bonn zu Fuß“ erkundet sie die verschiedenen Stadtteile per Pedes – gerne gemeinsam mit „Einheimischen“. Meistens handelt es sich um kleine Rundwege, die in Bild und Text festgehalten und hervorragend nachspaziert werden können. „Bonn ist so viel mehr als nur das Beethovenhaus, der Hofgarten und die Poppelsdorfer Allee“, sagt sie. „Ich möchte gerne meine Leser dazu motivieren, ihre eigene Stadt ein bisschen näher kennenzulernen.“ Dasselbe gilt für das Bonner Umland: So berichtet sie auch über Tagesausflüge ins Ahrtal, nach Siegburg oder auf den Petersberg. Unter [www.lichtemomente.eu](http://www.lichtemomente.eu) betreibt Michèle Lichte übrigens auch einen Fotografie-Blog.

Der Blog\_ **Bonn geht essen**

www.bonnggehtessen.de

Worum geht es?

Wer im Netz nach Bonner Gastro-Empfehlungen sucht, landet schnell auf [bonnggehtessen.de](http://bonnggehtessen.de); Karin Krubecks kulinarischer Stadtführer hat sich mittlerweile zu einem der größten Gastroportale der Region gemauert. 330 Rezensionen umfasst der Blog inzwischen: Restaurants, Bistros, Cafés in Bonn und Umgebung. Das Besondere: Die Autorin fordert dazu auf, sie beim Restaurantbesuch zu begleiten.

Bald soll aus der Idee ein eigenes Format entstehen: Meet & Eat. „Ich finde es spannend, Menschen in einem neuen Kontext kennenzulernen“, sagt sie. „Mit dem Telekomchef mal nicht über Datenvolumen reden, sondern über Essen.“ Seit Neuestem finden sich auch Tipps zu Ausflugszielen und Kurzurlauben unter den Blog-Beiträgen – alles im Umkreis von 300 Kilometern.

Wer steckt dahinter?

**Karin Krubeck** – studierte Zentralasienwissenschaftlerin, Gastro-Beraterin und Genussmensch.

Leseprobe

»Ich bin für die Abschaffung der Printausgabe des Telefonbuches. Aber was ist das Telefonbuch gegen die Weinkarte in den Kinkel-Stuben? Nichts! [...]Lothar Schrempf, der Gastgeber, liebt seine Weine. Er kauft sie bewusst, manchmal lässt er sich auch auf einer Auktion verleiten. Für die Schätze in seinen Weinkellern würde mancher töten. Dabei ist das doch gar nicht notwendig, denn wer will, der kann sie auch einfach bei ihm trinken.«



Der Blog\_ **Gesichter Bonns**

www.gesichter-bonns.de



## Wer steckt dahinter?

**Beatrice Mack** (geb. Treydel) – Wirtschaftsinformatikerin, Wahl-Bonnerin sowie nebenberufliche Porträt- und Hochzeitsfotografin.

## Leseprobe

»Auf der Suche nach den Möglichkeiten, die Vielfalt Bonns darzustellen, stieß ich über „die lebende Bibliothek“ der Caritas auf Frau Merkle-Lücke. Die Buchautorin arbeitete in den 80er Jahren als Abgeordneten-Mitarbeiterin im Langen Eugen. Im 22. Stock. [...] Wir waren uns nicht sicher, ob es gelingen würde, hier wirklich Fotos zu machen. Denn nach dem Umzug der Bundesregierung und einigen Renovierungsarbeiten befindet sich hier seit 2006 der UN-Campus, der Dienstsitz der Vereinten Nationen in Bonn. Also nicht gerade ein Ort, bei dem Besucher einfach durch die Eingangstür spazieren können.«

## Worum geht es?

Mit dem Blog „Gesichter Bonns“ begleitet Beatrice Mack ihr gleichnamiges Porträtprojekt – eine Liebeserklärung an ihre Wahl-Heimat und die Menschen, die hier leben. „Nirgendwo habe ich mich bisher so daheim gefühlt, wie in Bonn“, schreibt sie. So entstand die Idee, zu zeigen, was alles in der Beethovenstadt steckt. Und zwar anhand von 100 Gesichtern – 100 Bonnern und ihren Geschichten. Von jedem hat sie im Laufe der vergangenen drei Jahre zwei Porträts geschossen: eines im Studio und eines am Lieblingssort des Fotografierten. Über die vielfältigen Begegnungen führte sie im Blog Protokoll. Nun ist das Projekt abgeschlossen. Das Ergebnis können sich Interessierte nicht nur online, sondern auch in einer Ausstellung anschauen. Mittlerweile gibt es sogar ein Buch: „Gesichter Bonns – 100 Gründe Bonn zu lieben“. Beatrice Macks Lieblingssort ist übrigens der Pranger vor dem Bonner Münster. Diesen hatte ihr heutiger Mann als Treffpunkt fürs erste Date vorgeschlagen.

Der Blog\_ **Der Mack/Opas Krieg**

www.der-mack.de/www.opaskrieg.de

## Worum geht es?

Fußballfelder stellen keine verlässliche Messgröße dar! Über diese sowie andere Beobachtungen, Erlebnisse und Erfahrungen philosophiert Christian Mack in seinem Blog „Der Mack“. Er schreibt über Themen, die ihn bewegen – vom Abschiedsspiel des Basketball-Stars Kobe Bryant bis zum Interview mit einem der letzten Bonner Originale, dem „Alle-mal-malen-Mann“. Eine Sammlung Feldpostkarten seines Großvaters aus dem Ersten Weltkrieg inspirierten ihn zu einem weiteren Online-Tagebuch. Auf [www.opaskrieg.de](http://www.opaskrieg.de) veröffentlicht er Franz Macks Grüße aus den Schützengräben Frankreichs – und zwar auf den Tag genau 100 Jahre nachdem sie verschickt wurden. Dazu liefert der Enkel Hintergrundinformationen aus dem deutschen Heeresbericht. Der Geschichts-Blog wurde in diesem Jahr sogar für den Grimme Online Award nominiert.

## Wer steckt dahinter?

**Christian Mack** – studierter Historiker, ausgebildeter Journalist, Filmemacher und Netflix-Junkie.

## Leseprobe

»Das menschliche Gehirn ist zu erstaunlichen Höchstleistungen in der Lage: Es kann in weniger als 12 Sekunden die 13. Wurzel einer hundertstelligen Zahl berechnen, mit 68 verschiedenen Sprachen gleichzeitig jonglieren oder das Überangebot an TV-Sendern verkraften. An einer Aufgabe scheitert es allerdings regelmäßig: Am Einschätzen von Flächen und Entfernungen. [...] Um solche Zahlen anschaulicher zu machen, greifen wir Journalisten gerne zu einer Geheimwaffe: dem Fußballfeld.« (Der Mack)







## Vom Dschungelkönig zum Kinderbuchautor

Ross Antony ist ein wahres Allroundtalent. Nicht nur, dass der sympathische Entertainer gut singen kann, regelmäßig im TV auftritt und erfolgreich mit Ehemann Paul Reeves ein Café sowie ein

Hotel betreibt. Nun ist er zusätzlich unter die Kinderbuchautoren gegangen. „Mein Freund Button“ heißt das Werk, das er mit Autorin Sabine Zett geschrieben hat. Es handelt vom Koala Button, der ein wah-

rer Glücks-Bär und zuverlässiger Freund für seinen Besitzer ist. „Als Kind habe ich von meiner Tante einen Stofftier-Koalabären geschenkt bekommen. Sie sagte mir damals, dass er mich mein ganzes Leben begleiten und mir immer Glück bringen wird“, erzählt Ross Antony, der mit seiner Familie in Siegburg lebt. „Bis heute habe ich ihn bei allen wichtigen Terminen dabei. Er war auch mit im Dschungelcamp. Und ich bin wirklich davon überzeugt, dass er mir in meinem Leben viel Glück gebracht hat.“ Den Wunsch, ein Kinderbuch über den treuen Begleiter zu schreiben, hatte er schon lange. Dann lernte er Sabine Zett kennen, die beiden verstanden sich blendend und setzten die Idee in die Tat um. Gemeinsam haben sie ein-einhalb Jahre am Buch gefeilt. Zusätzlich entstand eine CD mit Kinderliedern. ■

## Bonner Münster sucht Steinpaten!

„Mein Herz schlägt fürs Bonner Münster“: So lautet das Motto einer Initiative, die sich für den Erhalt der Basilika im Zentrum der Innenstadt einsetzt. Das Bonner Münster ist Wahrzeichen, Kulturdenkmal und Gotteshaus. Ein Stück Bonner Identität. Und sie ist in Gefahr, eine Generalsanierung unumgänglich. Da kirchliche und öffentliche Gelder nicht ausreichen, um alle erforderlichen Maßnahmen finanzieren zu können, haben die Verantwortlichen die Aktion Steinpate ins Leben gerufen. Diese bietet Bonnern, aber auch nicht ortsansässigen Münsterfreunden die Möglichkeit, die Patenschaft für einen Stein des Münsters zu übernehmen. Diese kostet je nach Art des Steins zwischen 300 und 1.000 Euro. Als Dankeschön erhalten die Steinpaten eine Patenurkunde. Darüber hinaus wird ihr Name in einer Zeitkapsel im Münster eingemauert. Der

ehemalige Bundesarbeitsminister Norbert Blüm und seine Frau Maria Theresia haben bereits zwei Säulen „adoptiert“. Und auch das Herz des Oberbürgermeisters Ashok Sridharan schlägt für das Bonner Münster:

„Ich setze mich gern für die Sanierung ein und sammle auch selbst Spenden, um die Baumaßnahmen voranzutreiben.“ ■

» [www.mein-bonner-muenster.de](http://www.mein-bonner-muenster.de)



Foto: Bonner Münster-Bauverein





# UN Bonn:

## „Langer Eugen“ bekommt Verstärkung

Mit der Grundsteinlegung für einen Erweiterungsbau auf dem UN-Campus, gab die Bundesregierung im Oktober ein starkes Signal für den weiteren Ausbau des UN-Standorts Bonn. „Der ‚Lange Eugen‘ bekommt einen Bruder!“, sagte Stephan Steinlein (Staatssekretär des Auswärtigen Amtes) anlässlich der Grund-

steinlegung. „Der ‚Kurze Eugen‘ steht für Bonns Attraktivität als VN-Standort. Und die Familienplanung ist noch lange nicht abgeschlossen.“ Die Fertigstellung des Neubaus ist für das Jahr 2020 geplant. Dann sollen auch das denkmalgeschützte Alte Wasserwerk sowie das Pumpenhaus an die Vereinten Nationen übergeben

werden. Der Bund wird rund 72 Millionen Euro in die Erweiterung investieren. Das Hochhaus mit 17 Ober- und drei Untergeschossen soll nicht nur dem UN-Klimasekretariat, sondern auch dem Klimadienen – immerhin wird es als vorbildliches Gebäude im Passivhausstandard errichtet.

Fotos: UNECCC/James Dowson, Michael Sondermann/Bundesstadt Bonn

# IHR INTERNIST IN BONN

GANZHEITLICHE INNERE MEDIZIN GESUNDHEITSBERATUNG



### CHECKUP-PROGRAMME

- Kompletter Checkup
- Herz- und Schlaganfall Checkup
- Basis Checkup / Krebsvorsorge
- Fitness Checkup
- Schilddrüsen Checkup
- Individueller Checkup

### SONOGRAFIE / FARBULTRASCHALL

- Hirnversorgende Gefäße
- Bauchorgane einschl. Bauchschlagader
- Niere / Harnwege
- Herzultraschall / Echokardiografie
- Schilddrüse
- Beingefäße

- HERZKREISLAUFDIAGNOSTIK
- ENDOSKOPIE MAGEN / DARM



Dr. med. Achim Michels

Privatpraxis für Innere Medizin  
Vorsorge- / Checkup Medizin

Beethovenallee 19  
53173 Bonn - Bad Godesberg  
T. 0228 . 94 37 35 0  
www.dr-achimichels.de







## Auto Thomas Firmengruppe enthüllt Audi Q2

Unverwechselbar und definitiv anders als die anderen. So beschreibt der Hersteller den neuen Audi Q2. Im November enthüllte die Auto Thomas Firmengruppe den unangepassten SUV im Rahmen einer feierlichen Premiere mit rund 500 geladenen Gästen. Die Location: das hauseigene Logistik Center in Pützchen, eine alte In-

dustriehalle, die das Event-Team einmal auf links gedreht hatte.

Für das leibliche Wohl sorgten „Lieblingsburger“ (Burger und mehr), „Kugelfisch“ (Sushi und mehr) und „Best Worscht in Town“ (Würstchen und mehr). Eine BMX- und Breakdance-Show sowie zwei

LED-Jongleure gestalteten das kurzweilige Rahmenprogramm. Als kleines Extra überraschte das Team der Auto Thomas Firmengruppe seine Gäste mit zwei weiteren Präsentationen: dem Audi A5 Coupé sowie dem Audi R8 Spyder. Anschließend sorgte ein DJ für ausgelassene Party-Stimmung. ■





## ERLESENESES BONN.

Verzichten Sie auf nichts und niemanden. Freuen Sie sich lieber auf Inspirationen zu Genuss, Lebensart sowie kulinarische und andere Höhepunkte in Ihrer Nähe. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen schöne Feiertage und einen rauschenden Jahreswechsel.



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





Taifun · Via Appia · Street One  
Cecil · Geisha



**Besuchen Sie uns  
auf Facebook!**

Telefon 02 28 - 46 18 62  
Hermannstr. 33  
53225 Bonn-Beuel



Doreen Sattler, Dr. Daniel Sattler und Dr. Lisa Gambhir nahmen im September den Health:Angel von Dr. med. dent. Helmut B. Engels (2. von re.), Präsident der Grand Jury, entgegen.

## Awardverdächtig: Beta Humanitarian Help

Die gemeinnützige Initiative des Plastischen und Ästhetischen Chirurgen Dr. Daniel Sattler (Beta Aesthetic / Beta Klinik) war erneut unter den Finalisten des Health Media Award. Dieser zeichnet bereits im neunten Jahr die besten Projekte und Ideen der Gesundheitskommunikation aus. Die Beta Humanitarian Help wurde im Rahmen

der Preisverleihung im GOP Variété-Theater Bonn für ihr Engagement nach dem schweren Erdbeben in Nepal geehrt. Im Sushma Koirala Memorial Hospital behandelte das Team aus Chirurgen, Anästhesisten und Pflegern im Herbst 2015 unzählige Patienten, die sich sonst eine medizinische Behandlung nicht leisten konnten. ■



## Le Creuset: jetzt auch in Bonn

Bonn ist um ein Eldorado für passionierte Hobbyköche reicher. In der zentralen Sternstraße hat Le Creuset im Oktober einen neuen Markenshop eröffnet. Im Fokus steht emailliertes Kochgeschirr aus Gusseisen – für viele Gourmets der Inbegriff anspruchsvoller Koch- und Tischkultur. Allen voran der bekannte Le Creuset-Klas-

siker: ein runder oder ovaler Bräter in leuchtendem Ofenrot. Darüber hinaus sind der Klassiker sowie viele weitere Le-Creuset-Produkte in neuen verschiedenen Farben erhältlich. Zum Beispiel in Chiffon Pink, einem zarten Pastelrosa. Eine in den Shop integrierte Küche steht für Kochvorführungen und Degustationen bereit. ■





Zucchero



Sarah Connor



Andreas Bourani



257er

Fotos: Vanessa Leißring, Universal Music/Dan Schneider, Nina Kühn, Ari Michelson

# Hier spielt die Musik!

Der Kunst!Rasen in der Gronau geht in die sechste Saison. Jüngst verkündeten Veranstalter Ernst Ludwig Hartz und Martin J. Nötzel die ersten fünf Künstler, die sie für die Bonner auf den Kunst!Rasen holen. Den Anfang macht die Kölner Kultband Brings, sie tritt am 23. Juni auf. Weiter geht es am 24. Juni mit den Youtube-Stars 257er. Am 30. Juni sorgt

Schmusesänger und „The Voice“-Juror Andreas Bourani für Stimmung. Anschließend, am 6. Juli, wird Sarah Connor auf der Bühne stehen. Sie hatte bereits im Sommer 2016 ein sensationelles Konzert auf dem Kunst!Rasen abgeliefert. Darüber hinaus kommt am 13. Juli der italienische Superstar Zucchero nach Bonn. Ebenfalls wieder dabei: Das

Klassik-Picknick mit dem Beethoven Orchester am 1. Juli. „In den kommenden Wochen werden wir noch sechs weitere Konzerte bekanntgeben“, versprechen die Veranstalter. „Da wir keinerlei Unterstützung der Stadt Bonn bekommen, würden wir uns freuen, wenn sich noch weitere Sponsoren finden, die uns unterstützen.“

## Bettenkauf ist Vertrauenssache

### BETTENHAUS-SCHNEIDER BONN

#### Ihr Spezialist für erholsamen Schlaf!



Jürgen und Karin Schneider

**Perfekter Liegekomfort und Belüftung**

**Perfekte Schlaflage mit Lattoflex inkl. Wirbelsäulenvermessung**  
– Viele Rückenschmerzen lassen sich vermeiden –

Zahlreiche Qualitäts-Marken im Angebot



**Betten & Dekorations** **Schneider**

Wir freuen uns über Ihren Besuch oder Ihren Anruf!  
**Haydnstraße 55** (an der Endenicher Str.)  
**Tel. 0228 - 635885**  
**www.bettenhaus-schneider.de**  
Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9.00-12.30 Uhr  
und 14.00-19.00 Uhr, Sa. 10.00-16.00 Uhr



kostenfreie Parkplätze direkt am Haus



## IHR FACHLABOR

rund um das Thema  
Zahnästhetik



»Die Kunst der Zahntechnik ist  
das Streben nach Perfektion  
mit Blick auf die Anmutung natürlicher Zähne.«

Alexander Schmidtke Dentaltechnik  
Auf dem Schurweßel 5 | 53347 Alfter-Witterschlick  
Tel. 0228 555 4990 | Fax 0228 555 49911  
info@schmidtke-dentaltechnik.de  
www.schmidtke-dentaltechnik.de

menschen



Generalappell des Bonner Stadtsoldaten-Corps



Sessionsauftakt der Ehrengarde der Stadt Bonn  
(Bild unten)



Der ausgeschiedene Wiese-Müüs-Präsident Uli Dahl (re.) und sein Nachfolger Jürgen Bäumchen

## So startete Bonn in die Session

Am 11.11. um 11:11 Uhr fiel offiziell der Startschuss zur neuen Session. Das nahmen die großen Bonner Karnevalsgesellschaften zum Anlass, um zu ihren traditionellen Auftaktveranstaltungen zu laden. Die KG Wiese Müüs kamen schon Anfang November zusammen, zum Ordensfest im Zeughaus der Gesellschaft. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Verabschiedung des ausgeschiedenen Präsidenten Uli Dahl. Eingerahmt von einem kurzweiligen Programm stellte Ordensmeister Rolf Fendel die Sessionsorden vor und verteilte sie an die Mitglieder.

Das Bonner Stadtsoldaten-Corps startete am 12. November mit ihrem traditionellen Generalappell in die neue Session. Mehr als 20 aktive und inaktive Mitglieder wurden im Brückenforum durch die traditionelle Vereidigung auf die Fahne in

das Corps aufgenommen. Außerdem bestimmten Beförderungen, Ehrungen, Auszeichnungen und der erste Auftritt des neuen Tanzpaares das Programm. „Zuerst der Dank!“ lautete das Motto des Abends. Entsprechend standen die Mitglieder im Mittelpunkt des Geschehens.

Die Ehrengarde der Stadt Bonn feierte im Doppelpack. Auf einen internen Regimentsappell – bei dem traditionell Uniform und Ausrüstung inspiziert, die neu einstudierten Tänze vorgeführt, neue Gardisten vereidigt und verdiente Kameraden geehrt beziehungsweise befördert werden – folgte eine öffentliche Sessionsauftaktveranstaltung. Diese fand im Beethovensaal des Maritim statt und wurde als kleine aber feine Karnevalssitzung mit bekannten Künstlern und Gruppen des rheinischen Fastelovend aufgezogen. ■





Die Kandidatinnen der Bonner Jubiläumswoche: Georgie, Caroline, Kirsten, Lisa und Daniela



Guido Maria Kretschmer



Kirsten Lammerz

# Bonner Boutique-Besitzerin wird Shopping Queen

Was für eine Ehre! Als Schauplatz für die tausendste Folge Shopping Queen hat sich das Team um Modedesigner Guido Maria Kretschmer unser schönes Bonn ausgesucht.

Als Kandidatin dabei: Kirsten Lammerz, Inhaberin der Modeboutique Lammerz Fashionistas.

1.000 Folgen, 1.000 Dank lautete die Devise der Jubiläumswoche, die Ende November auf VOX ausgestrahlt wurde. Entsprechend extravagant fiel auch das Motto aus: Kreiere den perfekten Look rund um dein neues Designer-It-Piece! Zur Auswahl standen eine Tasche von Louis Vuitton, Lack-Pumps von Christian Louboutin, eine Tiffany-Kette, ein Burberry-Schal sowie ein Gucci-Gürtel – denn auch die Designerlabel feiern in diesem Jahr Geburtstag.

Kirsten Lammerz – übrigens Kandidatin Nummer 999 – erwies ein glückliches Händchen und ergatterte die rotbesohlenen Louboutins. Mit den High Heels unterm Arm ging es los zu einer wilden Shopping-Tour, für die ihr vier Stunden und ein Budget von 500 Euro zur Verfügung stan-

den. Gekonnt kombinierte sie Streifenhose, Strickmantel und Hut zum auffälligen It-Piece. Als sie das Ergebnis auf dem Laufsteg präsentierte, zeigten sich

ihre Mitstreiterinnen begeistert. Am Ende der Woche kürte sie Guido Maria Kretschmer sogar zur Shopping Queen.

Kirsten Lammerz Freunde und Kunden wundert es nicht. Immerhin beweist sie auch privat sowie in ihrem Laden auf der Thomas-Mann-Straße stets ein sicheres Gespür für Stil. Außerdem stand sie nicht zum ersten Mal vor der Shopping-Queen-Kamera. 2014 glänzte die modebewusste Bonnerin als Shopping-Begleiterin von Ross Antony bei der „Promi Shopping Queen“. Darüber hinaus machte der pinke Shopping-Queen-Bus schon mehrere Male vor ihrer kleinen Boutique halt. Nun stellte sie sich selbst der Herausforderung und ist nicht nur um eine Krone, sondern auch um unzählige Erfahrungen reicher. ■



*Glitzer & Glamour*

EHRlich · TRENDig  
& ERSTAUNlich GÜNTig  
...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)





# top ahoi!

Mit einem stürmischen Oktoberfest auf der MS Godesia feierten das Top Magazin und LuPe Events die Premiere einer neuen Partyreihe: top ahoi! In Dirndl und Lederhosen flanierten die Gäste zum Anleger an der Kennedybrücke. Ihre Outfits huldigten dem Motto des Events: „bayrisch“. Entsprechend erwartete sie eine ausgelassene

Oktoberfest-Atmosphäre, Live-Musik sowie zünftige Leckereien. Und das bei voller Fahrt... immerhin stieg die Sause mitten auf dem Rhein. Für ordentlich Stimmung sorgten die Domstürmer, die Boore sowie die Original Drachenfelser Musikanten. Und auch der obligatorische Fassanstich durfte natürlich nicht fehlen. HW ■

Fotos: Janine Yildiz








# Natürlich perfekt

**Zahnästhetik** ■  
Rainer Haase

Hainstraße 18 53121 Bonn  
Tel 0228/612470  
[www.Zahnaesthetik-Haase.de](http://www.Zahnaesthetik-Haase.de)





# Hoch zu Ross

und trotzdem auf  
dem Boden geblieben

Patricia Beissel ist Gräfin. Dennoch steht sie häufig knietief im Dreck. Mit dem Top Magazin Bonn sprach sie über das nicht immer ganz so glamouröse, aber trotzdem nicht minder spannende Leben einer modernen Adelsfamilie.





Zu Fuß statt auf dem Sattel empfing Patricia Gräfin Beissel Top-Bonn-Chefredakteurin Hannah Welp zum Interview.

*„Es hat sich als deutlich leichter erwiesen, Leute kennenzulernen, wenn sie nicht gleich wissen, dass ich eine Gräfin bin.“*

Patricia Gräfin Beissel

Sie reitet durch lodrende Flammen, steht als Stuntdouble vor der Kamera und macht einmal im Jahr das Wackener Metal-Festival unsicher. Patricia Gräfin Beissel von Gymnich entspricht nicht dem romantisierten Bild einer Adligen. Da überraschte es nicht, dass sie uns ganz in Schwarz und mit rebellischen Rasterzöpfen zum Interview auf Burg Satzvey in Mechernich empfängt. Die alten Gemäuer befinden sich seit über 300 Jahren in Familienbesitz. Um sie zu erhalten, hat sich Patricias Vater für einen damals noch unkonventionellen Weg entschlossen: Er begann, Events zu veranstalten – allen voran die bis heute legendären Ritterfestspiele. 2012 gründete die Tochter ihre eigene Firma, die seitdem das operative Geschäft der Wasserburg leitet. Sie selber ist sich dabei nicht zu schade, auch den Pferdestall auszumisten.

**Top:** *Gräfin Beissel, wie lebt es sich eigentlich als moderne Gräfin?*

**Patricia Gräfin Beissel:** Zunächst einmal bin ich durch die Pferdearbeit ganz häufig matschig und dreckig. Immerhin versorge ich meine Tiere selber. Viele Leute stellen sich das Leben einer Grafenfamilie unglaublich luxuriös vor. Als Jugendliche habe ich daher sehr viel Mobbing erfahren. Meine Mitschüler waren zum Beispiel der Meinung, dass ich nicht weiß, wie das Leben funktioniert, dass wir zu Hause Diener und Chauffeure beschäftigen. Das war natürlich nicht der Fall. Ganz im Gegenteil. Manchmal hatten wir im Winter keine Heizung. Auch sonst ist mir im Leben nichts einfach so in den Schoß gefallen. Für mein erstes eigenes Pferd musste ich lange sparen. Schon mit 15 Jahren habe ich angefangen, bei den Ritterfestspielen zu helfen, um mir ein wenig Taschengeld dazuzuverdienen.

**Top:** *Die Ritterfestspiele sind ein gutes Stichwort. Burg Satzvey ist auch über die Landesgrenzen hinaus für ihre vielfältigen Events bekannt: die Burgweihnacht, den Ostermarkt, den Herbst- und Reitermarkt, Halloween und und und.*

**Patricia Gräfin Beissel:** Mein Vater konnte die Burg nicht mehr mit Land und Forstwirtschaft finanzieren und hat sich daraufhin entschieden, den Familienbesitz als Eventlocation zu nutzen. Unter den Adelhäusern war das damals noch verpönt. Heute gibt es viele Burgherren, die einen ähnlichen Weg einschlagen. Wir bekommen keinerlei öffentliche Gelder, sondern zahlen jede Sanierung aus eigener Tasche. Erhaltung durch Unterhaltung lautet unser Motto.

**Top:** *Ich stelle es mir unheimlich spannend vor, auf einer Burg groß zu werden.*

**Patricia Gräfin Beissel:** Absolut. Für meine beste Freundin und mich war die »



**Ein Garten macht Freude und Arbeit.**

**Lassen Sie uns die Arbeit machen, dann haben Sie nur noch Freude.**

*Eckstein*

Gartenpflege und Gestaltung – seit 1973

Gartenpflege GmbH & Co. KG  
Buchenweg 5 | 53227 Bonn  
Telefon: 0228 - 90 90 66 40  
Telefax: 0228 - 90 90 66 99  
www.eckstein-gartenpflege.de  
info@eckstein-gartenpflege.de



SEIT MEHR ALS 100 JAHREN  
BONNS GUTE ADRESSE FÜR

MALERARBEITEN  
FASSADENREINIGUNG  
RESTAURATIONSARBEITEN

FURBODENBELÄGE  
TROCKENAUSBAU  
BETONSANIERUNG

Bonner Talweg 55 · 53113 Bonn  
Telefon: 0228 210591/95  
Fax: 0228 26 1081  
info@van-de-sandt.de

www.van-de-sandt.de

» Burg ein riesiger Abenteuerspielplatz. Wir haben uns oft alte Pläne besorgt, um nach Geheimgängen zu suchen. Haben Verstecken gespielt, im Weiher nach Kaulquappen gefischt oder waren mit den Pferden unterwegs.

**Top:** Bis heute sind Sie eine Pferdenärrin geblieben.

**Patricia Gräfin Beissel:** Mit drei Jahren saß ich das erste Mal auf einem Pferd. Als Jugendliche hat mich dann der Stuntreiter Steve Szigeti unter seine Fittiche genommen. Er hat mir gezeigt, wie man durchs Feuer reitet, im Galopp auf dem Rücken eines Pferdes steht oder aus dem Sattel fällt, ohne sich dabei weh zu tun. Alles Dinge, die ich heute als Mitglied der „Ritter der Burg Satzvey“ zum Besten gebe – zum Beispiel im Rahmen unserer Ritterfestspiele. Ich kümmere mich nämlich nicht nur mit um die Organisation des Events, sondern bin auch ein aktiver Teil der Show – mal als rebellische Prinzessin, mal als fieser Bösewicht.

**Top:** Außerdem werden Sie als Reitdouble für Film und Fernsehen gebucht.

**Patricia Gräfin Beissel:** In diesem Jahr war ich viel mit filmpferde.com, einer europaweit arbeitenden Kooperation von Stuntreitern und Pferdetrainern, unterwegs – unter anderem bei Bibi & Tina 4, Armans Geheimnis sowie dem neuen Wendy-Film. Alles Produktionen, die sich irgendwie um die Themen Pferd und Reiten drehen. Für eine Folge der Serie „Tiere bis unters Dach“ habe ich ein Mädchen gedoubelt, das in vollem Galopp vom Pferd fällt. Auch unsere Pferde stehen gelegent-

lich vor der Kamera. In einem Film sollten sie voller Panik aus einem brennenden Stall rennen. Allerdings hatten sie gar keine Panik. Die sind mittlerweile unglaublich unerschrocken, vor allem was Feuer angeht.

**Top:** Seit diesem Jahr geben Sie Ihr Wissen über die Ausbildung von Pferden in Seminaren und Kursen weiter. Wie ist es dazu gekommen?

**Patricia Gräfin Beissel:** In letzter Zeit haben mich immer mehr Leute gefragt, wie ich es meinen Pferden beibringe, durchs Feuer zu reiten. So entstand die Idee,

#### Burgweihnacht 2016

An allen Adventswochenenden findet auf Burg Satzvey wieder ein historischer Weihnachtsmarkt mit mittelalterlichem Krippenspiel statt.

Samstags von 12:00 bis 20:00 Uhr  
Sonntags von 12:00 bis 19:00 Uhr

www.burgsatzvey.de

EmotionPferd zu gründen und Gelassenheits- sowie Desensibilisierungskurse anzubieten. Jedes Pferd hat seinen eigenen Charakter, eine eigene Geschichte. Wir gehen den Weg so weit, wie das Pferd ihn gehen möchte. Mit ganz viel Ruhe und Gelassenheit. Das Konzept kommt gut an. Der erste Feuerkurs im Oktober war so schnell ausgebucht, dass ich sofort neue Termine planen musste. Den Teilnehmern geht es in der Regel nicht darum, irgendwann einmal Shows zu reiten. Es geht ihnen um ein Erlebnis mit ihrem Tier. Das schweißt zusammen und stärkt die Bindung.





„Für mein erstes eigenes  
Pferd musste ich lange sparen.“

Patricia Gräfin Beissel

**Top:** Sprechen die Kursteilnehmer oder Ihre Stunt-Kollegen Sie eigentlich als Patricia Gräfin Beissel von Gymnich an?

**Patricia Gräfin Beissel:** Für den Alltag ist der Name etwas sperrig und mir ist er auch nicht so wichtig. Das liegt vielleicht an meinen schlechten Erfahrungen zu Schulzeiten. Im Studium habe ich mich dann einfach als Patricia Beissel eingeschrieben. Es hat sich als deutlich leichter erwiesen, Leute kennenzulernen, wenn sie nicht gleich wissen, dass ich eine Gräfin bin. Damals habe ich in Köln gewohnt und zum ersten Mal erlebt, wie schön es ist, auch mal anonym zu sein. Um mir diesen Luxus zu erhalten, wohne ich mittlerweile außerhalb der Burg, in Satzvey. Ich arbeite sehr viel, auch abends und am Wochenende. Da ist es einfach schön, zwischendurch mal abschalten zu können. Meine Wohnung ist mir heilig. Das ist mein Reich und daher auch für die Presse tabu.

**Top:** Schaffen Sie es eigentlich, auch privat mal ein Event zu besuchen?

**Patricia Gräfin Beissel:** Leider bleibt dafür nur wenig Zeit. Einmal im Jahr fahre ich allerdings mit Freunden zum Wacken Open Air. Aus irgendeinem Grund funk-

tioniert dort mein Handy nicht... eine willkommene Abwechslung, da ich sonst permanent am Telefon hänge.

**Top:** Kein Wunder, Ihre Event-Agentur – die Patricia Gräfin Beissel GmbH – ist momentan gut im Geschäft.

**Patricia Gräfin Beissel:** Wir versuchen in letzter Zeit verstärkt, auch mal über den Tellerrand zu schauen. Unsere Eventformate – die Ritterfestspiele, der Frühlingmarkt, das Halloween-Spektakel – lassen sich auch auf andere Locations übertragen. Wir sind quasi buchbar. Hier auf der Burg sind die Möglichkeiten irgendwann erschöpft. Was aber nicht heißt, dass wir aufhören, an unseren Events zu feilen. Momentan arbeiten wir an vielen neuen Ideen und Konzepten. Das heißt: Im kommenden Jahr soll sich einiges tun. Unsere Gäste dürfen gespannt sein! HW ■

Patricia Gräfin Beissel ist Stuntreiterin und Mitglied der „Ritter der Burg Satzvey“



Schönes  
wiederentdecken  
Vergangenes  
bewahren





# Tischlein deck dich

Die Familie zu Weihnachten, Freunde an Silvester oder ein romantisches Dinner zu zweit? Da darf die Tischdekoration schön mal etwas kreativer ausfallen! Drei originelle Ideen für Ihre Festtagstafel.



## Sternstunden

Funkelnde Sternbilder inspirieren diese blau-goldene Silvester-Tafel. Sie finden sich nicht nur auf dem Tischläufer, sondern auch auf Namensschildern und Menükarten wieder. Eine schimmernde Tischdecke, vergoldete Deko-Objekte sowie Blumen in Violett- und Lilatönen huldigen dem feierlichen Anlass. Besonders schön: Sämtliche Accessoires sind in Eigenregie gebastelt, verschönert oder individualisiert – Blumenvasen aus Marmeladengläsern, in Glitzerstaub gehüllte Kerzen, Knallbonbons im Milchstraßen-Design.

» gefunden in: Der kreative Tisch / inklusive Bastelanleitungen





## Vintage Glamour

Das Spiel mit Kontrasten bestimmt diese elegante Tischdekoration in Schwarz, Weiß und Gold. Sie beweist: Vintage-Stücke lassen sich ganz wunderbar mit modernen Elementen verbinden. So trifft filigranes Goldrand-Porzellan auf klare Linien – zum Beispiel in Form gestreifter Servietten oder schwarzer Satinbänder entlang der Tischkante. Quadratische Blumengefäße – ebenfalls mit schwarzem Band versehen – stehen neben goldenen Vintage-Vasen. Alle sind üppig mit Weiß-Blühern bestückt: Hortensien, Glockenblumen, Dahlien, Ranunkeln und Phlox. Hohe schwarze Barock-Kerzen dienen als außergewöhnliche Eyecatcher. In Zweierpaaren entlang der Mitte der Tafel arrangiert, lockern sie die Symmetrie auf.

» gefunden in: Hübsch eingedeckt –  
kreative Tischdekorationen im Vintage-Stil



*Flamant*  
– BONN –

Fürstenstraße 3 | 53111 Bonn  
Telefon 0228 76980060  
info@flamant-bonn.de  
www.flamant-bonn.de





»Gut geplant ...  
... ist halb  
umgezogen«



wolfgang  
**nathaus**  
*Umzüge*

3 x in der Region

Zentrale:  
Berggasse 1-3 | 53225 Bonn  
Telefon 0228 476565  
info@nathaus-umzuege.de

[www.nathaus-umzuege.de](http://www.nathaus-umzuege.de)

lebensart



## Waldspaziergang

„Ohne Moos nichts los“ scheint das Credo dieser grün-weißen Deko-Inspiration zu sein. Es findet sich als Wiese unter einer Glashaube – mitsamt Reh und ein paar Nüssen. Oder als Nest für Hyazinthen. Dazu gesellen sich Zapfen, Tannenzweige sowie Teelichthalter aus Glas und Beton. Besonders schön: Wenn sich die Tischdekoration auch an anderen Stellen des Zimmers wiederfindet. Zum Beispiel auf einem Tablett auf dem Sideboard – ebenfalls mit Moos (dieses Mal in Kugelform), Tannenzweigen, Hyazinthen sowie einem hübschen Teelichthalter bestückt. Auch der Tannenbaum passt sich dem Farbschema an: grüne Nadeln, weiße Deko – schlicht und gleichzeitig edel.

» gefunden in: Herzlich Willkommen –  
Mit Gästen Zuhause / Tischdekoration & kreative Ideen





Weitere kreative Tischdekorationsideen finden Sie hier:



**Der kreative Tisch**  
Neue Dekoideen für besondere Momente

Émilie Guelpa  
Umschau Verlag  
25,00 Euro (D)  
ISBN: 978-3-86528-801-1



**Hübsch eingedeckt**  
Kreative Tischdekorationen im Vintage-Stil

Nadine Villmann  
Lifestyle BusseSeewald / frechverlag  
22,95 Euro (D)  
ISBN: 978-3-7724-7432-3



**Herzlich Willkommen –**  
Mit Gästen Zuhause /  
Tischdekoration & kreative Ideen

Stefanie Luxat  
Verlag Georg D.W. Callwey  
29,95 Euro (D)  
ISBN: 978-3-7667-2173-0

# Eventservice 7gebirgszelte

Veranstaltungsmobiliar in gehobener Qualität und Ausstattung



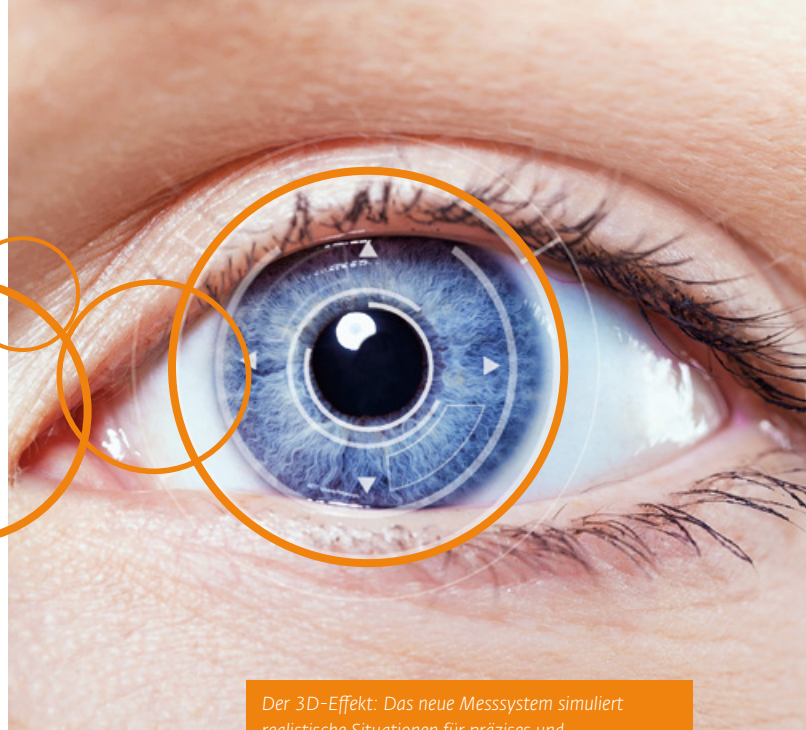
**Wir bieten eine Vielfalt an Mietartikeln aus den Bereichen:**

- Dekorative Beleuchtung
- Teppich in verschiedenen Farben (z.B. roter Teppich für Hochzeiten)
- Polsterstühle
- runde und eckige Banktische
- Bierzeltgarnituren
- Stehtische
- Sonnenschirme
- Tisch- und Stuhlwäsche
- und vieles mehr

Mieten Sie unser Equipment mit Full-Service, zum Selbstaufbau oder auch zur Selbstabholung. Ob private Geburtstagsfeier, geselliges Firmenevent oder festliche Hochzeit: Bei uns finden Sie das passende Inventar, um eine rundum gelungene und unvergessliche Feier auszustatten.

In einer Anmietung ist immer die anschließende Reinigung durch einen Fachbetrieb enthalten. Selbstverständlich übernehmen wir gern auch die vollständige Dekoration Ihrer Location.





Der 3D-Effekt: Das neue Messsystem simuliert realistische Situationen für präzises und kontrastreiches Sehen durch die Brillengläser.

## Technik mit Weitblick. Der neue 3D-Sehtest für präzises Tages- und Nachtsehen.

Ein neues System vermisst die Augen unter natürlich simulierten Tages- und Nachtsituationen und ermittelt präzise Brillenglaswerte für kontrastreiches und brillantes Sehen.

**W**ie gut sehe ich wirklich, vor allem wenn die Lichtverhältnisse nicht optimal sind? Haben Sie sich diese Frage schon einmal gestellt? Oder ist es für Sie eine Selbstverständlichkeit?

Die Verschlechterung des Sehens tritt schleichend auf. Zuerst fällt das Sehen beispielsweise beim Autofahren in der Dämmerung zunehmend schwerer, man

fühlt sich unsicher und vermeidet es nach Möglichkeit. Noch schlimmer wird es bei Regen und entgegenkommenden Fahrzeugen, die blenden.

Um die Brillenglaswerte für die Summe dieser Situationen zu vermessen, gibt es jetzt einen neuartigen Sehtest auf der Basis adaptiver Lichttechnologie und neuester 3D-Projektion. Hier können die

Augen mit verschiedenen Tages-, Dämmerungs- und Nachtsituationen getestet werden – simuliert in eine reguläre Straßensituation mit Blendung durch den entgegenkommenden Verkehr. Die daraus gewonnenen Sehtestwerte fließen direkt in die Berechnung und Fertigung der neuen Brillengläser ein und ermöglichen präzises Sehen in allen Lichtsituationen bei reduzierter Blendung.

Bei Dancker der Optiker in der Bonner Innenstadt können interessierte Brillenträger die neue Messtechnik testen – für erhöhte Sicherheit besonders beim Autofahren. ■

Weniger Reflexe und Blendung: Die adaptive Lichttechnologie realisiert unterschiedliche Wahrnehmungen der Augen bei Tag und Nacht.



DANCKER  
DER  
OPTIKER

### Dancker der Optiker

Sternstraße 24-26  
53111 Bonn  
Telefon 0228 635958 / 59  
E-Mail info@dancker.de  
Web www.dancker.de



# Ich seh' NRW!

Fernsehen, das Dich **überrascht**.  
Um 18 Uhr auf RTL. Seit über 25 Jahren.

**RTL**  
**WEST**

aktuell, regional, relevant.







Vive la Fête: Die Stilettos von Escada machen jedes Outfit zum Party-Highlight. Für die schönen Momente im Leben!  
[de.escada.com](http://de.escada.com)

Ob seidiger Schimmer, kühle Metallic-Nuancen, funkelnde Pailletten oder kostbare Strass-Steine: Die Couture von Guido Maria Kretschmer garantiert maximale Aufmerksamkeit.

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

# top fashion

## Glanz und Glamour



Chloé Fleur de Parfum verspricht pure Sinnlichkeit, die unter die Haut geht. Den Meisterparfümeuren Michel Almairac und Mylène Alran ist es gelungen, einen exklusiven Duft zu kreieren, der sich ausschließlich aus den zartesten und wertvollsten Bestandteilen der Blumen zusammensetzt: den Herzen.

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



Entspannung pur! Ist das Fest vorbei, freuen wir uns auf Mußestunden. Ideal für die perfekte Erholung ist das Relax-Set Satin von Katrin Leuze. Das Kissen aus Baumwolle ist mit Kräutern gefüllt, die Maske sorgt für entspannten Schlaf.

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



# GESUNDE HAUT SCHÖNE HAUT

*La mer*

Der Ursprung der Schönheit



Lassen Sie auf Ihrer Haut den Frühling erwachen. Vereinbaren Sie Ihren persönlichen Behandlungstermin im Kosmetikinstitut der „Alten Apotheke“ in Bad Godesburg



Reizvoll: Negligé von La Perla. Die italienische Traditionsmarke legt besonderen Wert auf hochwertige Materialien. Hauchzarte Spitze kombiniert mit edler Seide – verführerischer geht es kaum!  
[www.laperla.com](http://www.laperla.com)



Berauschend: Die Konplott-Ohrstecker aus der Serie Waterfalls erinnern an einen funkelnden Wasserfall.  
[www.konplott.com](http://www.konplott.com)



Luxus, Weiblichkeit und gerade Linien bestimmen die aktuelle Bulaggi-Winterkollektion. Das gilt auch für die paillettenbesetzte Clutch in zartem Puderrosa.  
[www2.bulaggi.com](http://www2.bulaggi.com)



Eingefasst in edles Silber überzeugt die Duftkerze von Linari auf den ersten Blick. Der hölzerne Deckel macht sich auch prima als Untersetzer.  
[www.linari.com](http://www.linari.com)



**Alte Apotheke**  
GODESBERG

Alte Apotheke Godesberg  
Koblenzer Straße 58 | 53173 Bonn  
Tel.: 0228 353001 | Fax: 0228 353003



mail@alte-apotheke.com  
www.alte-apotheke.com

« weitere Informationen





# top GOLDENE ZEITEN beauty



**YSL: Rouge Pur Couture (Sparkle Clash Edition)**  
Die vier klassischen Nuancen der ikonischen Lippenstift-Kollektion Rouge Pur Couture bekommen zu Weihnachten ein neues Gewand: Das Packaging funkelt und glitzert, die Lippenstifte selbst sind mit zauberhaften Sternen versehen.

**Dior: Diorific Splendor Gesichtspuder**  
Splendor heißt die limitierte Dior Weihnachtskollektion 2016. Der goldschimmernde Kompakt puder macht dem Motto alle Ehre.



**Guerlain: L'Or Make-up Base**  
Eine verschönernde Make-up-Grundlage, versetzt mit Flocken aus 24-karätigem Gold. Diese wurden zu hochglänzenden und stark reflektierenden Partikeln verarbeitet und anschließend in ein feuchtigkeitsspendendes und glättendes Gel gemischt.



**La Prairie: Cellular Radiance Perfecting Fluide Pure Gold**  
Goldpeptid hilft, die Struktur der tiefergelegenen Hautschichten zu verbessern und verleiht so ein ebenmäßigeres Hautbild.

**Emeshel: Gold**  
Nicht nur die Ingredienzien des Duftes sind erlesen, auch der Flakon – eingefasst in echtes Edelmetall in Form einer 24-Karat-Goldbeschichtung.



Fotos: Hersteller, ASJack/Fotolia.com, Barbara Frommann (Portrait Romy Britten)





**Dior: Diorific Vernis**

Für Nägel die schimmern wie Christbaumkugeln: Diorific Vernis in festlichem Gold.



**Montale: Pure Gold**

Wenn eine strahlende Kopfnote von weißen Blüten auf eine fruchtige Herznote trifft, duftet das Ergebnis so edel wie Gold.

**YSL: Touché Eclat (Sparkle Clash Edition)**

Der Highlighter und Concealer ist weltweit bekannt und beliebt. Zum Fest schimmert der Bestseller in einer limitierten Edition.



**Guerlain: Abeille Royale Night Cream**

Das Gelée Royale „made in France“ wird mit dem Honig der schwarzen Biene der Insel Ouessant kombiniert, um sichtbare und zukünftige Zeichen der Hautalterung zu korrigieren.



## Top Beauty Tipp

von Romy Britten, Parfümerie Vollmar an der Sternstraße

Wenn der Winter naht, dann richten wir uns ein gemütliches Zuhause ein – mit wohlduftenden Kerzen und Diffusern, dazu gibt es eine Tasse heißen Tee und Selbstgebackenes. Kuscheliger warm möchten wir es nun haben. Eingehüllt im Cashmerepullover tragen wir ein Parfum mit vollem Charakter. Üppig darf es sein, wenn wir Gourmanddüfte lieben. Oder doch lieber die Seidenbluse mit zart umhüllenden Parfums, wie ein Schleier. Düfte von lässig bis luxuriös haben etwas mit Lust und Emotion zu tun!

In Sachen dekorative Kosmetik liegt Strobing absolut im Trend: die Kunst, zauberhafte Glanzeffekte im Gesicht zu schaffen. Unsere Haut wird es uns danken, wenn wir sie jetzt ganz besonders verwöhnen. Wenn wir Öle unter unsere Cremes und Masken mischen, hat das eine geschmeidige und nährenden Wirkung. Ein strahlender und nahezu polierter Teint wirkt verführerisch.

Man(n) hingegen trägt wieder Bart. Damit dieser gepflegt erscheint, sollten die Herren ihre Gesichtsbehaarung mit der guten Auswahl an Beard-Growth-Produkten verwöhnen. Denn wenn wir ehrlich sind, finden wir das ziemlich cool.

Winterzeit – eine schöne Zeit! Lassen Sie sich verwöhnen!



## 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

**NEU: BONN-POPPELSDORF**  
Clemens-August-Str. 43

**BONN-OBERKASSEL**  
Königswinterer Straße 626

**BONN-PLITTERSDORF**  
Ubirstraße 1



# top living

Designklassiker der 50er und 60er Jahre sind Inspirationsquelle für einen neuen Living-Trend: mid-century modern. Diese Einrichtungs-Ideen hätten sicher auch unseren Großeltern gefallen.

Für Blumen, Wasser oder als formschönes Accessoire: Der geschwungene Krug ist eine Hommage an Russel Wrights American-Modern-Collection der 1940er-50er Jahre.

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



Stehlen selbst den buntesten Blumen die Show: Beton-Topf „Shape“ und Messing-Vase „Pyram“ vom dänischen Familienunternehmen House Doctor.

[de.housedoctor.dk](http://de.housedoctor.dk)

# mid-century

Die Stehleuchte Bellevue AJ7 von &tradition ist eine Neuauflage des Lampen-Klassikers AJ2 – aus der Feder des dänischen Designers Arne Jacobsen.

[www.einrichten-design.de](http://www.einrichten-design.de)

Fotos: Hersteller



In Estland entwickelt und produziert, orientiert sich das Sideboard SoSixties am skandinavischen Design der 60er Jahre.

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

Dandelion clocks heißt der 50er-Jahre-inspirierte Pusteblumen-Print des Stoff- und Tapeten-Experten Sanderson. Jetzt ziert das beliebte Muster auch eine Geschirr-Kollektion.

[www.sanderson-uk.com](http://www.sanderson-uk.com)







Das Retro-Muschel-Muster, intensive Farben und ein edler Mix aus Seide und Leinen machen das Kissen Mundi zu einem gemütlichen Hingucker.

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

Praktischer Küchenhelfer und stilvolles Design-Objekt zugleich: Mörser plus Pistill aus Marmor, mit gold-glänzender Umrandung.

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



Von Zinngrau bis Retrogelb: Die Sofa-Serie Tubby nimmt mit unterschiedlichen Farben und Größen Rücksicht auf Vorlieben und Platzverhältnisse ihrer (Be)Sitzer.

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



Lounge Chair und Ottoman namens Marlon verbinden lässige Entspannung mit einem Hauch mid-century. Die gesamte Kollektion wird in Deutschland gefertigt.

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



## Märchenhaft Schlafen mit TraumKonzept



### Schöne Betten



### Gesunde Matratzen



### Beste Beratung

#### TraumKonzept

Thomas-Mann-Str. 2-4 · 53111 Bonn

Telefon 0228 96961800



[bonn@traumkonzept-bonn.de](mailto:bonn@traumkonzept-bonn.de)

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





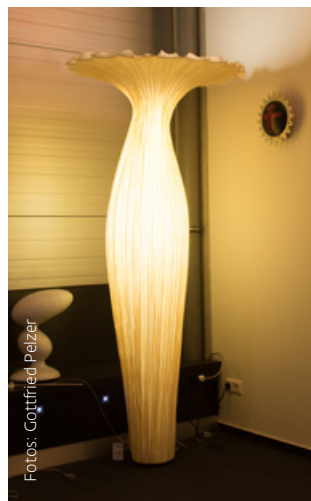
# Lust auf Licht

Von der kleinsten Leselampe bis zur Illumination ganzer Gebäudekomplexe: Das Team des Lichthaus Enzinger rückt private, gewerbliche sowie öffentliche Räume ins rechte Licht. Und das seit beinahe 50 Jahren.

Licht kann Atmosphäre schaffen, Akzente setzen und schlichte Räume mit Leben füllen. Es kann wach machen, Stolperfallen beseitigen und auch die dunkelsten Ecken erleuchten. Eine maximale Auswahl hochwertiger Lampen und Leuchten, verbunden mit optimalem Service, bietet das Lichthaus Enzinger – das größte Fachgeschäft für Beleuchtung und Elektro im Raum Bonn, Köln und Koblenz. Auf zwei Etagen und 1.700 Quadratmetern Ausstellungsfläche können sich Interessierte von mehr als 10.000 Beleuchtungs-ideen inspirieren lassen. Im Programm: anspruchsvolle Produkte von über 400 Herstellern – mal puristisch, mal extravagant, von renommierten Marken sowie aus kleinen Manufakturen. Erstklassige Verarbeitung und modernste Technik verstehen sich für die Experten von selbst. Genauso wie eine kompetente Beratung. Ganz egal, ob es sich um die Auswahl einer einzelnen Wohnzimmerlampe oder die Planung ganzheitlicher Beleuchtungskonzepte dreht.

## Aus einer Hand

Die hohe Kompetenz in Sachen Elektrotechnik ist kein Zufall. Immerhin ist das Lichthaus einst aus einem Elektro-Betrieb hervorgegangen. Ein Know-how, das heute einen umfassenden Service aus einer Hand garantiert. Das Team aus Lichtplanern und Elektromeistern realisiert maßgeschneiderte Projekte für verschiedenste Ansprüche – von der Erstberatung bis hin zur Installation. Die Herausforderung: ästhetische und ergonomische Aspekte sowie ökonomische und ökologische Faktoren harmonisch auszubalancieren. „Durch den fachkundigen Einsatz moderner LED-Technik lassen sich mitunter 80 Prozent der benötigten Energie einsparen“, sagt Werner Enzinger, der das Familienunternehmen gemeinsam mit seinem Bruder Michael leitet.



Fotos: Gottfried Pelzer



**Elektro Enzinger**

**Lichthaus Enzinger**  
*Lust auf Licht*

**Enzinger Elektro GmbH**

Drachenburgstr. 2-6  
53179 Bonn

Telefon 0228 943800

E-Mail info@lustauflicht.de

info@elektro-enzinger.de

Web www.lustauflicht.de

www.elektro-enzinger.de



# Sleeping Art

SCHLAFKONZEPTE

JUBI-  
LÄUM

20  
JAHRE  
in Bonn



Digitale Körpervermessung

und Liegediagnose

**KREAMAT**<sup>®</sup>  
ORIGINAL BEDS

**swissflex**<sup>®</sup>  
Finest sleep technology.

TRECA INTERIORS  
PARIS

**superba**<sup>®</sup>  
Schweizer Schlafkultur



Bettssysteme Matratzen Luftbetten Wasserbetten Boxspringbetten Schrankssysteme

direkt am Verteilerkreis Potsdamer Platz 2 53119 Bonn (am Verteilerkreis hinter **P ARAL**)

Tel.: (0 22 8) 68 65 56 [www.sleeping-art.de](http://www.sleeping-art.de)

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 10:00 - 18:30 Uhr Sa. 10:00 - 16:00 Uhr



DATA  
SEARCHING  
VERIFICATION  
ANALYSIS  
TRAINING  
STUDYING

Jul Aug Sep Oct Nov Dec

# Future Sales

Der Kunde trifft seine Entscheidung, lange bevor er es selbst bemerkt!

Big Data wird laut Experten und zahlreicher Studien als eine der wichtigsten Technologien im Vertrieb bezeichnet. Innovations-Coach Axel Liebetrau erklärt, was dahinter steckt und wie Unternehmen davon profitieren können.

CONNECTION  
ANALYSIS  
DATA  
SEARCHING  
VERIFICATION  
TRAINING  
STUDYING

Foto: Fotogra...  
Liebetrau





Die wichtigste Erkenntnis zuerst: „Kaufentscheidungen werden heute getroffen, lange bevor klassisches Marketing überhaupt eine Chance hat, Einfluss auszuüben!“ – so bringt es Phil Winters von CI-Agenda auf den Punkt. In der Theorie startet ein Verkaufsprozess, wenn der Kunde die Filiale oder die Website besucht. Dies ist aus Sicht von Big Data tiefstes Mittelalter. Kunden treffen ihre Entscheidungen meist unbewusst, in einem viel früheren Stadium und weitgehend ohne fremde Beratung. Genau hier muss modernes Marketing bereits wirken und Big Data die entsprechenden Signale senden.

### Unbewusste Entscheidungen

Ein Beispiel zur Verdeutlichung: Sie beobachten auf der Straße einen Kunden, welcher mit seinem Hund spazieren geht. Vor dem Neubau eines Haus verlangsamt der Kunde sein Tempo, obwohl ihn sein Hund eigentlich weiterziehen möchte. Als Beobachter dieser Szene kann man sich leicht vorstellen, was im Kopf des Kunden abläuft. Ergänzt mit einigen Zusatzinformationen wie „Kunde wohnt zur Miete“ ist die Situation klar. Der Kunde selbst allerdings bemerkt sein langsames Gehen vielleicht gar nicht und seine Gedanken über den Kauf eines Hauses sind spätestens, wenn er mit dem Hund heimkehrt, wieder vergessen. Er wird wahrscheinlich selbst nicht aktiv werden und seine Bank oder einen Immobilienmakler ansprechen. Unbewusst wird der Gedanke allerdings in ihm reifen. Beim Durchblättern von Magazinen bleibt er bei Immobilienangeboten hängen, er abonniert den Newsletter eines Immobilienportals und schenkt den Werbeprospekten der Baumärkte in seinem Briefkasten mehr Aufmerksamkeit. Die grundsätzliche Entscheidung ist in ihm bereits getroffen – unbemerkt für ihn selbst und bisheriges Marketing.

### Bedürfnisse wecken

Big Data und modernes Marketing muss viel weiter denken und ein Interesse beim Kunden wecken, welches er ohne einen Stimulus vielleicht nie entwickelt hätte. Big Data sollte daher Signale liefern, um zum einen den Kunden entsprechend frühzeitig angehen zu können, aber zum anderen auch Hinweise liefern, um den Kunden geeignet und bedürfniserweckend anzusprechen. Anstatt einfach ein Angebot zu senden, könnten Verantwortliche den potentiellen Kunden zu einem Probewohn-Wochenende oder einem Grillkurs auf der Terrasse eines Musterhauses einladen. Das würde ihn vielleicht begeistern und das latente Bedürfnis auflodern lassen. »

W.A.S. Sonnenschutz Handels GmbH  
Hennef/Sieg



## Sonnenschutz aus Meisterhand



**WAREMA K50**  
Filigrane neue eckige Kassettenmarkise  
bis 5 x 3 m, LED-Licht mit Ausfallprofil möglich

H60 bis 7 x 4 m,  
LED-Licht vorne  
möglich



Steuerungen

Pergolamarkisen

Vorbaurollladen



**Type K70**  
- die eckige  
bis 5,50 x 4,00 m  
bzw. 7,00 x 3,50 m

Mit integriertem  
LED-Licht möglich:  
in der Kassette  
und/oder vorne!

**WAREMA K70**  
Komfort in seiner schönsten Form



**Besuchen Sie unsere Ausstellung!**

☎ 02242/869393

**W.A.S.**  
Sonnenschutz Handels GmbH

- Markisen • Jalousien • Rolladen
- Elektro Antriebe • Wintergartenbeschattung
- Raffstores • Plisseé • Insektenschutz
- Beratung vor Ort • Reparaturservice
- Türen • Tore • Fenster

Hennef • Frankfurter Str. 11  
Fax 0 22 42/86 93 95  
info@was-sonnenschutz.de  
www.was-sonnenschutz.de



Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.00 - 12.00 Uhr und  
13.30 - 17.00 Uhr, Sa. 10.00 - 13.00 Uhr





JETZT  
EXISTENZIELLE  
RISIKEN  
ABSICHERN

## Verbraucherschützer empfehlen

Privathaftpflichtversicherung  
Berufsunfähigkeitsversicherung  
Pflegezusatzversicherung

Das Leben steckt voller Überraschungen und bringt viele Veränderungen mit sich. Unabhängige Experten und Verbraucherschützer empfehlen daher, mögliche Wagnisse nicht zu ignorieren.

Sichern Sie jetzt Ihre existenziellen Risiken bei der HUK-COBURG ab. Am besten vereinbaren Sie gleich einen Termin bei einem unserer Berater.

### Geschäftsstelle Bonn

Tel. 0228 522411  
GS-Bonn@HUK-COBURG.de  
Pfarrer-Byns-Str. 1  
53121 Bonn  
Mo.–Do. 8.00–18.00 Uhr  
Fr. 8.00–16.00 Uhr  
sowie nach Vereinbarung



**HUK-COBURG**  
Aus Tradition günstig



### » Aufschlussreiches Gesamtbild

Der aktuelle Aufenthaltsort des Kunden nimmt eine zentrale Rolle ein. Ein Mensch, der sich eine gewisse Zeit in einem Autohaus aufhält, kann über sein Handy als potentieller Autokäufer identifiziert werden. Weitere Informationen, wie beispielsweise besuchte Websites bestimmter Automarken oder Daten von Finanzdienstleistern über auslaufende Leasingverträge, offenbaren die aktuelle Situation des Interessenten. Abgerundet mit Kenntnissen oder Einschätzungen über Verhalten, Einstellungen und Vorlieben des Kunden, ergibt sich daraus ein bisher nicht bekanntes Gesamtbild.

### Lieferoptionen von morgen

In diesem Kontext ist zum Beispiel das Projekt „ebay now“ ([www.ebaynow.com](http://www.ebaynow.com)) spannend, welches aktuell in ausgewählten Städten in den USA getestet wird. Die bei Ebay gekauften Artikel werden nicht an die „Lieferadresse“ gesendet, sondern an den aktuellen Aufenthaltsort des Käufers. Durch das Mobiltelefon wird der Käufer geortet und per Kurznachricht ebenfalls auf sein Mobiltelefon über eine anstehende Lieferung zum aktuellen Standort informiert. Der Kunde kann die Waren selbst in Empfang nehmen oder per Handy dem Postboten den Kofferraum seines Autos öffnen.

Fotos: Einur/kantver/Fotolia.com



### » Zum Autor

Axel Liebetau ist ein internationaler Thought Leader für Innovation und Trends, gefragter Keynote-Speaker ([www.axel-liebetau.de](http://www.axel-liebetau.de)) und Entrepreneur ([www.bankinginnovationgroup.de](http://www.bankinginnovationgroup.de)) aus Leidenschaft. Neben seinen 25plus Jahren Praxiserfahrung als Managementberater, Kolumnist und Unternehmer hat er eine fundierte akademische Ausbildung als Dipl.-Betriebswirt (FH) und MBA.



»Beim Thema Big Data im Vertrieb erkennt man schnell, dass einige Unternehmen mit Pfeil und Bogen und andere Unternehmen bereits mit Schusswaffen auf die Jagd gehen.«

(Axel Liebetrau)

haben“. Einige Unternehmen haben dies verstanden und nutzen die gewonnenen Erkenntnisse über die Kunden, um nicht nur eigene Produkte und Leistungen zu vertreiben, sondern mit Partnerschaften völlig neue Ertragsquellen zu erschließen und gleichzeitig den Kunden besser zu bedienen.

### Herausforderung für den Vertrieb

In vielen Unternehmen spielt Big Data noch keine wesentliche Rolle. Hier sollte der Vertrieb in zwei Geschwindigkeiten organisiert werden. Zum einen sollten die Vertriebsmitarbeiter und der Vertrieb für den datengetriebenen Vertrieb „fit“ gemacht werden und zum anderen muss der Vertrieb weiterhin wie bisher betrieben werden, um keine Kunden in der Übergangszeit zu verlieren. Eine schwierige Aufgabe für das Change Management. Führungskräfte im Vertrieb sollten daher nicht nur über die Risiken von Big Data sprechen, sondern klar die Notwendigkeit von neuem Marketing für das eigene Unternehmen und die damit verbundenen Chancen herausstellen. ■

### Künstliche Intelligenz

Einige Versandhändler wie Amazon wollen in naher Zukunft bestellte Ware mit kleinen Drohnen ausliefern und dadurch die Kosten für Paketzustelldienste einsparen. Erste Tests mit der Auslieferung durch unbemannte Fluggeräte laufen. Kleinere Pakete, welche die Masse der Pakete ausmachen, können an die Lieferadresse oder an den Aufenthaltsort geflogen werden. Denkt man diese Zukunftsvision konsequent weiter, so könnten zukünftig Bestellungen und Lieferung voll automatisiert von Maschinen ausgeführt werden. Wenn auf einer Baustelle beispielsweise eine Baumaschine aufgrund eines defekten Kleinteils ausfällt, so bestellt das Pro-

duktionssystem das notwendige Ersatzteil, welches umgehend per Drohne direkt zur Baustelle geflogen wird. Zukunftsvisionen gehen sogar soweit, dass Big Data und Künstliche Intelligenz in einigen Jahren den Ausfall der Maschine vorhersagen können und das Ersatzteil vor eigentlichem Ausfall versendet wird.

### Kunden besser verstehen

Big Data bedeutet nicht, die alten Produkte und die alte Vorgehensweise nun intelligenter an den Kunden zu bringen. Big Data heißt, den Kunden besser zu verstehen und ihm Mehrwerte zu liefern. Mehrwert kann aus Kundensicht vieles sein, auch beispielsweise das nicht monetäre Ziel „mehr Zeit für die Familie zu

## Sechs gute Gründe ...



Sie sind auf der Suche nach einer attraktiven Immobilie oder möchten Sie Ihre verkaufen?  
Wir regeln das für Sie!  
Kompetent, seriös und schnell – denn wir kennen die Region wie kein Zweiter!



Über  
€ 500 Mio.  
vermittelte  
Immobilien  
seit 1993!

Einfach rundum Zuhause fühlen.

Die Immobiliengesellschaft der VR-Bank Bonn eG und Volksbank Wachtberg eG

V+R Immobilien GmbH • Am Burgweiher 51 • 53123 Bonn • info@vrmmo-online.com • www.vrmmo-online.com • 0228.520 99 530





# Zeitreisen mitten in Bonn?

Die T-Design-Gallery in der Bonner Telekom-Zentrale erlaubt einen Blick in die vernetzte Welt von morgen.

**F**liegende Autos, selbstschnürende Schuhe und Hydratoren, die in fünf Sekunden eine Pizza zubereiten – so stellte sich der Science-Fiction-Klassiker „Zurück in die Zukunft“ unsere Gegenwart vor. Auch wenn Visionen wie diese nicht wirklich eingetreten sind, haben die vergangenen Jahrzehnte richtungsweisende Fortschritte mit sich gebracht. So leben und arbeiten wir heute immer digitaler, immer vernetzter. Smartphones, Navigationsgeräte, das Internet bestimmen unseren Alltag. Doch wo wird diese Reise hingehen? Wie werden unser Zuhause, unsere Autos, unsere Innenstädte in fünf bis zehn Jahren aussehen? Mit Fragen wie diesen beschäftigen sich Innovationsexperten der Deutschen Telekom. Ihre Ideen kann sich ein kleiner Kreis ausgewählter Besucher in der Telekom Design Gallery anschauen. Top Bonn wagt eine Expedition in die Zukunft.

## Willkommen im Smart-Home

Michaela empfängt uns an einer simulierten Haustür. Wir dürfen sie heute begleiten, durch einen ganz normalen Tag ihres zukünftigen Lebens. Doch bevor sie uns in ihr Wohnzimmer bittet, gilt es die vernetzte Eingangstür zu öffnen. Statt Schloss und Schlüssel finden wir ein großes Touch-Display vor, das zusätzlich als Namensschild dient. Hier wohnt Familie Blanchet: Mutter, Vater, zwei Kinder. Um ihr Haus zu betreten, müssen sie einfach ihre Smartphones an einen Sensor halten. Der Computer erkennt das Gerät, begrüßt Michaela und lässt sie eintreten. Umgehend werden Raumtemperatur, Lichtatmosphäre und Musik an ihre Vorlieben angepasst. Auch die Putzfrau kommt auf diese Weise ins Haus. Allerdings nur dienstagsvormittags. Das konnte Familie Blanchet entsprechend programmieren.

Außerdem schickt die Eingangstür eine Nachricht an die Handys der Eltern, sobald die Kinder nach Schulschluss zu Hause eingetroffen sind.

## Alles auf einem Gerät

Szenarien wie dieses stehen beispielhaft für eine Zukunft, in der wir nicht mehr lange in der Hand- beziehungsweise Hosentasche nach Schlüssel, Kleingeld oder Bahnticket kramen müssen. Ganz einfach, weil wir alles in Form unseres Smartphones oder auch eines Smart-Rings parat haben. Das Telekom-Innovations-Team geht davon aus, dass eine immer umfassendere Digitalisierung und Vernetzung unsere Zukunft bestimmen werden. Andere Dinge scheinen hingegen analog zu bleiben. Bücher zum Beispiel. „Moderne E-Reader werden das gute alte Buch nie ganz vom Markt verdrängen“, spekulieren die Experten.





In einer gar nicht so weit entfernten Zukunft könnten wir unsere Haustüren per Smartphone öffnen.



### Analog trifft digital

Nun aber erst mal zurück zu Michaela. Sie führt uns in ihr Wohnzimmer der Zukunft, das zunächst einmal nur wenig „verdächtig“ – wenn auch ziemlich modisch – aussieht: Sofalandschaft, Couchtisch und ein riesiger Flat-Screen-Bildschirm. Über diesen sowie ihre Mobiltelefone steuert Familie Blanchet sämtliche Smart-Home-Anwendungen: das Licht, die Musik, die Heizung. Als herkömmlichen Fernseher nutzt Michaela den Monitor kaum noch. Eventuell sonntagabends, um den Tatort zu schauen. Ansonsten werden Filme und Serien gestreamt. „In diesem Kontext müssen sich die Verantwortlichen dringend Gedanken um neue Werbeformate machen“, raten die Innovationsforscher. Ihre Empfehlung: individualisierte Einblendungen, die der Nutzer an- oder wegklicken kann. Schaut Michaelas Mann

den neuen James Bond, bekommt er beispielsweise eine Aston-Martin-Spritztour vorgeschlagen. Mit nur wenigen Klicks kann er diese sofort buchen. Smart-Home kümmert sich um die Abrechnung, notiert den Wunschtermin im digitalen Kalender und legt das Ticket im Smartphone ab. Michaela hat sich unterdessen entschlossen, ein Buch aufzuschlagen. Automatisch regelt Smart-Home den Sound des Fernsehers runter und schaltet das Leselicht an ihrer Lieblingsecke der Couch ein.

### Ideen erlebbar machen

Doch wie kann das funktionieren? Dass unser smartes Zuhause merkt, dass wir in einem analogen Buch lesen wollen? Im Detail können die Innovationsforscher das auch noch nicht beantworten. Hier in der Telekom Design Gallery geht es ihnen erst »



ich trage eberz.  
brillen fürs ich

Frank Thelen,  
Investor und Charakterkopf

eberz

feine augenoptik

koblenzer str. 35 | 53173 bad godesberg

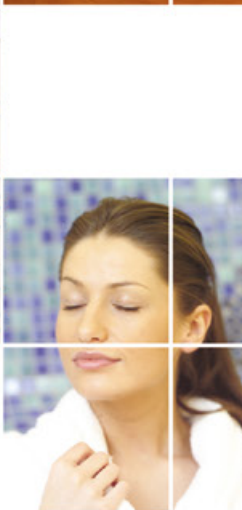
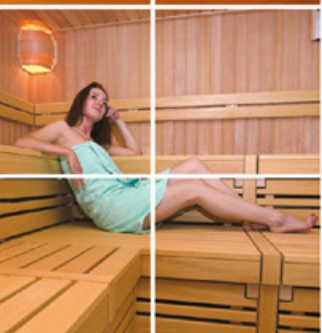
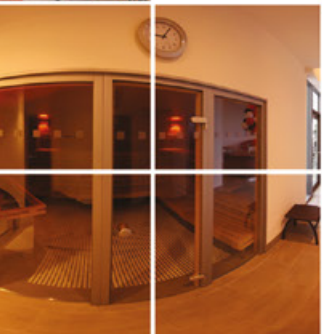
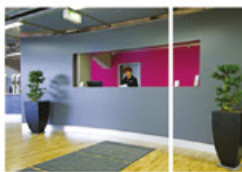
telefon +49 (0)228.36 50 30

telefax +49 (0)228.36 50 31

info@optik-eberz.de

www.optik-eberz.de





*Wir leben und arbeiten heute immer digitaler, immer vernetzter. Doch wo wird diese Reise hingehen? Wie werden unser Zuhause, unsere Autos, unsere Innenstädte in fünf bis zehn Jahren aussehen?*

» einmal darum, Möglichkeiten aufzuzeigen, Ideen erlebbar zu machen. Das Buch auf Michaelas Zukunfts-Couchtisch haben sie daher mit einem Sensor präpariert. Es handelt sich um einen Prototypen, der auf dem Markt so nicht funktionieren würde. Hier ist also noch der ein oder andere Tüftler gefragt, um entsprechende, marktaugliche Lösungen zu entwickeln. „Inspire to create“ lautet das Motto der T-Gallery.

#### Digitale Helfer

Ähnlich sieht es in der Küche der Zukunftsfamilie aus. Statt der üblichen Küchenschranktür finden wir hier einen weiteren überdimensionalen Touch-Screen vor. Dieser kann auf die unterschiedlichsten Arten genutzt werden. Michaela lässt sich zum Beispiel die Wettervorhersage sowie aktuelle News aus der Region anzeigen. Sie sucht online nach Rezepten, erstellt digitale Einkaufslisten oder lädt ihre Freunde zum

Abendessen ein. Eine Wellness-App behält ihr Gewicht im Auge, schlägt Laufstrecken vor und rät im Zweifel zu Salat statt Pizza.

#### Neue Shopping-Erlebnisse

Auf dem Weg in die simulierte Innenstadt kommen wir an einer digitalen Plakatwand vorbei, die gerade einen Konzertausschnitt abspielt. Per Smartphone-Sensor wird uns angezeigt, wann die Band in unserer Nähe auftritt, wir können uns umgehend Tickets sichern und gleich auch ein Hotelzimmer reservieren. Im Laden der Wahl angekommen, möchte Michaela einen Smart-Ring kaufen. Digitale Werbetafeln informieren sie über Optionen und Zubehör – passgenau auf ihre Bedürfnisse abgestimmt. Mithilfe eines Touch-Pads kann sie sich ihren Wunschring individuell konfigurieren und sogar virtuell anprobieren. Sie entscheidet sich für ein Modell mit biometrischer Erkennung. Ein





Feature, das Faktoren wie Hautfeuchtigkeit oder Herzschlag misst und sämtliche Funktionen deaktiviert, wenn der Ring an einem fremden Finger steckt.

**Unerlässliche Gedankenspiele**

Zukunftsmusik? Nicht unbedingt, meinen die Innovationsexperten der Telekom. „Es ist durchaus realistisch, dass einige der Visionen binnen der kommenden zehn Jahre serienmäßig auf den Markt kommen“, verrät Michaela. Neben technischen Lösungen gilt es bis dahin, die ein

oder andere ethische Frage zu klären. Ist es überhaupt wünschenswert, dass uns eine Eingangstür meldet, sobald die Kinder zu Hause sind? Wollen wir unseren Nachwuchs oder die Putzfrau auf diese Weise überwachen? Auch Datenschutz ist ein Thema, das in der T-Gallery offen diskutiert werden darf beziehungsweise soll. Erklärtes Ziel: Die Entwicklung von Produkten anzustoßen, die unseren Alltag erleichtern und uns durch eine immer komplexere, digitalere und vernetztere Welt navigieren. HW ■



# OLDTIMER CENTRUM BONN

*Home of your car*

- Oldtimer-Hotel für über 100 Fahrzeuge
- Stellplatzvermietung
- 24/ 7 Videoüberwachung
- Werkstatt für historische Automobile
- Fahrzeughandel & Kaufberatung

- Motoreninstandsetzung
- Restauration - Nachbau
- H-Kennzeichen & TÜV Abnahme
- Wertgutachten & FIVA Identity Card
- Eventlocation

Feldstrasse 9  
53340 Meckenheim



[www.oldtimercentrum-bonn.de/](http://www.oldtimercentrum-bonn.de/) Phone: 02225-8390462







# ERBSCHAFTSTEUERREFORM 2016:

## Neue Regeln für Erben

In diesen Tagen tritt die Reform der Erbschaft- und Schenkungsteuer in Kraft, die aufgrund der Rechtsprechung des Bundesverfassungsgerichts erforderlich geworden war. Bis zur abschließenden Entscheidung des Gesetzgebers im vergangenen September wurde von vielen Fachberatern und auch in den Medien empfohlen, den Ausgang des Verfahrens vor dem Bundesverfassungsgericht und das Ergebnis des Gesetzgebungsverfahrens abzuwarten. Denn in der politischen Diskussion war bis zuletzt das sogenannte „Flat Tax“-Modell im Gespräch, das möglicherweise für einige Betroffene Vorteile gebracht hätte. Nach Inkrafttreten der Reform ist nun bekannt, nach welchen Regelungen sich die Besteuerung von Erbschaften und lebzeitigen Schenkungen in den nächsten Jahren richten wird. Es besteht daher kein Grund, das Thema nicht „anzupacken“.

### Neue Perspektiven für Unternehmens- und Vermögensnachfolge

Insbesondere für Familienunternehmen bringt die Erbschaftsteuerreform einige Neuerungen mit sich, die – richtig ausgenutzt – zu einer Verringerung der Steuerlast im Erbfall beitragen können. Hervorzuheben ist der sogenannte Vorab-Abschlag für Familienunternehmen. Dieser wird bei Vorliegen bestimmter Voraussetzungen vor der Anwendung anderer Begünstigungen gewährt. Als Voraussetzung für die

Gewährung des Vorab-Abschlags müssen im Gesellschaftsvertrag Entnahme- beziehungsweise Ausschüttungsbeschränkungen sowie Verfügungsbeschränkungen über die Anteile am Familienunternehmen enthalten sein.

Allerdings ist nicht nur dem Unternehmer, sondern auch Privatleuten dringend zu raten, bei der Planung der Vermögensnachfolge Beratung durch erbrechtlich und steuerrechtlich spezialisierte Berater einzuholen. Andernfalls droht schnell ein finanzieller Nachteil, obwohl vielmehr genau solche Nachteile abgewendet werden sollen.

### Rechtzeitig planen, aber richtig

Wer rechtzeitig seinen Nachlass plant, erspart seinen Angehörigen nicht nur zähe Auseinandersetzungen, sondern auch unnötige Abgaben an das Finanzamt. Nach wie vor ist die vorweggenommene Erbfolge, also die Übertragung des Vermögens zu Lebzeiten, eine empfehlenswerte Alternative, weil sie besser planbar ist. Zu Lebzeiten lässt sich Vermögen oft noch günstig an Verwandte übertragen. Insbesondere ein Eigentümerwechsel bei Immobilien kann zu Lebzeiten interessengerecht gestaltet werden, um die erbschafts- beziehungsweise schenkungssteuerliche Belastung zu reduzieren. Ist der Todesfall erst einmal eingetreten, ist der Gestaltungsspielraum deutlich eingeschränkter.

Allerdings sollten bei der Überlegung, nahen Verwandten oder anderen Begünstigten schon zu Lebzeiten Vermögenswerte zu übertragen, nicht allein erbschaft- beziehungsweise schenkungssteuerliche Vorteile ausschlaggebend sein. Zwar leben in diesen Fällen die erbschaft- beziehungsweise schenkungssteuerliche Freibeträge wieder auf und können im Erbfall erneut genutzt werden, wenn bis zum Erbfall mehr als zehn Jahre vergangen sind. Gleichwohl müssen in diesem Zusammenhang auch erbrechtliche Fragestellungen sorgfältig geprüft werden. Andernfalls führen steuerlich motivierte Übertragungen schnell zu Konstellationen, die von den Beteiligten im Nachhinein als nachteilig empfunden werden. Überträgt etwa ein Elternteil eine selbst genutzte Immobilie und behält sich dabei das Nießbrauchsrecht vor, führt eine solche Schenkung – abhängig von der konkreten Erbfolge – schnell zu Pflichtteilsergänzungsansprüchen. Auch erbrechtliche Ausgleichs- und Anrechnungsregelungen sollten im Vorfeld einer lebzeitigen Schenkung in die Überlegungen einbezogen werden. Es ist dann im Einzelfall zu prüfen, welche Vorteile mit welchen Nachteilen abgewogen werden müssen.

### Vorsicht vor dem „Berliner Testament“

Umgekehrt sollte auch bei der Errichtung eines Testaments sorgfältig geprüft werden, welche erbschaftsteuerlichen Folgen



RECHTSANWÄLTE  
STEUERBERATER

B O N N | B E R L I N

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

durch die angeordnete Erbfolge ausgelöst werden. Insbesondere beim Ehegattentestament nach dem Vorbild des sogenannten „Berliner Testaments“ sind steuerrechtliche Fallstricke zu bedenken, die häufig übersehen werden. Denn selbst wenn viele Ehepaare ihre finanziellen Mittel schon seit Jahrzehnten gemeinsam verwalten, so haben auch verheiratete Paare rechtlich gesehen ihr eigenes Vermögen, unabhängig davon, ob sie im gesetzlichen Güterstand der Zugewinnngemeinschaft verheiratet sind oder in einem Ehevertrag Gütertrennung vereinbart haben.

Setzen sich die Eheleute im Rahmen des gemeinschaftlichen Testaments zu Alleinerben ein, erbt der überlebende Ehegatte zunächst das gesamte Vermögen des zuerst verstorbenen Partners. Überschreitet in diesem Erbfall das vom überlebenden Ehegatten geerbte Vermögen die erbschaftsteuerlichen Freibeträge, muss er Erbschaftsteuer zahlen. Wenn das auf diese Weise ererbte Vermögen zur Altersabsicherung des überlebenden Ehegatten erforderlich ist, mag diese (negative) Nebenwirkung zu verschmerzen sein. Verfügt der überlebende Ehegatte allerdings über genügend eigene Mittel (z.B. eigene Alterseinkünfte), um sein Leben finanziell unabhängig zu bestreiten, wäre möglicherweise eine steueroptimierte Gestaltung des Ehegattentestaments sinnvoll gewesen. Oft stellen sich in diesem Zusammenhang auch Fragen nach der gewollten Erbfolge, möglichen Pflichtteilsberechtigten und der Vermeidung von Streitpotential im Erbfall.

**Sonderfall: Familienwohnheim**

Auch nach dem reformierten Erbschaft- und Schenkungsteuergesetz, das rückwirkend für alle Erbfälle ab dem 01.07.2016 gilt, ist die Zuwendung eines Miteigentumsanteils oder des gesamten Eigentums eines im Inland gelegenen, zu eigenen Wohnzwecken genutzten Hauses unter bestimmten Voraussetzung schenkungsteuerfrei. Mit dieser Regelung will der Gesetzgeber erreichen, dass der Erwerber eines von ihm selbst genutzten Familienheims nicht dazu gezwungen wird, seine Eigentümerposition aufzugeben, um die Erbschaftsteuer entrichten zu können. Mit Blick auf diese Regelung bietet sich die Möglichkeit, zumindest einen großen Teil des Vermögens der Eheleute steuerfrei zu übertragen. Wie allerdings jüngst erst das Finanzgericht Münster entschieden hat, sind auch in diesen Fällen besondere Fallstricke zu beachten. Wenn etwa der Erwerber eines Familienheims die erworbene Immobilie (wiederum mit dem Motiv, Erbschaft- beziehungsweise Schenkungsteuer zu sparen) an die nächste Generation überträgt, droht der nachträgliche Wegfall der Steuerbefreiung.

**Fazit**

Sowohl Inhaber von Unternehmen und Gesellschafter eines mittelständischen Betriebes als auch Privatpersonen sollten rechtzeitig durch spezialisierte Berater überprüfen lassen, ob die vorliegenden Regelungen ausreichen und inwiefern sie möglicherweise optimiert werden können. ■



**Zum Autor**



Dr. Gordian Oertel ist Rechtsanwalt mit Schwerpunkt Erbrecht in der Sozietät MEYER-KÖRING Rechtsanwälte Steuerberater PartG mbB mit Büros in Bonn und Berlin.

Weitere Informationen unter:  
[www.meyer-koering.de](http://www.meyer-koering.de)

- |  |   |
|--|---|
| ALEX MEYER-KÖRING †  | DR. ANDREAS MENKEL*<br>Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht                             |
| JÜRGEN v. DANWITZ (bis 2015)   | Fachanwalt für Steuerrecht<br>Fachanwalt für Familienrecht  |
| DR. THEO KADE<br>Fachanwalt für Arbeitsrecht   | WOLF CONSTANTIN BARTHA*   |
| MICHAEL C. GUSSONE*  | MARIE BARONIN v. MAYDELL*<br>Fachwältin für Familienrecht   |
| RAINER BOSCH*<br>Fachanwalt für Familienrecht  | DOROTHÉE GIERLICH<br>Fachwältin für Steuerrecht<br>Fachwältin für Handels- und Gesellschaftsrecht |
| DR. MATTHIAS MAUR*   | ANJA STÜMPER<br>Fachwältin für Arbeitsrecht   |
| ALFRED HENNEMANN*<br>Fachanwalt für Bau- und Architektenrecht<br>Fachanwalt für Informationstechnologierecht | VERENA FAUSTEN<br>Fachwältin für Arbeitsrecht   |
| THOMAS KRÜMMEL, LL.M.*   | FREDERIK EGELER   |
| EBBA HERFS-RÖTTGEN*<br>Fachwältin für Arbeitsrecht   | TORSTEN VON DER EMBSE<br>Fachanwalt für Medizinrecht  |
| ANDREAS JAHN*<br>auch Steuerberater<br>Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht                        | SVEN PIWOWARSKI<br>Fachanwalt für Bank- und Kapitalmarktrecht                                     |
| DR. NICOLAI BESGEN*<br>Fachanwalt für Arbeitsrecht   | SEBASTIAN THIERAU, M.A.   |
| DANIELA v. TREUENFELD-HONIG*<br>Fachwältin für Familienrecht   | GIACOMO HENRICO PUCCIO, LL.M.   |
| ALEXANDER KNAUSS*<br>Fachanwalt für Erbrecht<br>Fachanwalt für Bank- und Kapitalmarktrecht                   | DR. MARTIN GERAATS  |
| DR. STEPHAN DORNBUSCH*<br>Fachanwalt für Steuerrecht<br>Fachanwalt für gewerblichen Rechtsschutz             | DR. GORDIAN FELIX OERTEL  |
| MARIO KNEPPER*<br>Fachanwalt für Steuerrecht   | DR. SEBASTIAN THIEME<br>Fachanwalt für Medizinrecht   |
| DR. CHRISTOPHER LIEBSCHER, LL.M.*<br>Fachanwalt für Arbeitsrecht<br>Fachanwalt für Medizinrecht              | ROMAN KIES  |
|  | DAVID MARCONE   |
|  | CHRISTINA HEUSER  |
|  | DR. REINER SCHÄFER-GÖLZ<br>Fachanwalt für Medizinrecht  |
|  | JÖRG ROBBERS  |

\* = Mitglied der Partnerschaftsgesellschaft

**MEYER-KÖRING**  
Rechtsanwälte Steuerberater  
Partnerschaftsgesellschaft mbB

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)





UNSER  NEUES  
SCHWIMMBAD

Mitmach-Werkstatt auf dem  
Münsterplatz sammelte Ideen

Der Rat der Stadt Bonn hat entschieden: Bonn bekommt ein neues Schwimmbad. SWB Energie und Wasser baut es. Aber bevor mit den konkreten Planungen begonnen wird, waren die Bonnerinnen und Bonner eingeladen, Ideen und Vorschläge für das neue Bad zu sammeln.

Rund 2.400 Menschen kamen Mitte November in die „Bürgerwerkstatt im Zelt“ auf dem Münsterplatz. Entsprechend gut waren am Ende die Flipcharts mit Hinweisen, Bewertungen und Konzeptideen bestückt. Die Vorschläge reichten von wettkampftauglichen langen Sportbecken über Familienumkleiden bis hin zu Sprungtürmen, Rutschen und einem Saunabereich.

**Ideen sammeln**

Schwimmvereine, der Stadtsportbund sowie Vertreter der Stadtverwaltung und Mitarbeiter der Stadtwerke Bonn standen als Gesprächspartner bereit. Es gab Informationen über das Schulschwimmen und die zahlreichen Angebote an Wassersportarten in Bonn. Kinder und Jugendliche konnten mit Farbe und Malstift kreative Bilder malen oder ihr „Traumschwimmbad“ basteln. Allein 100 Kilogramm Knete in allen erdenklichen Farben standen zur Verfügung. Architekturstudenten verwandelten die visionären Ideen der Besucher in Zeichnungen und Aquarelle. Auch ein Wettbewerb für die Namensgebung des neuen Schwimmbads wurde gestartet. Oberbürgermeister Ashok Sridharan zeigte sich begeistert: „Solch eine Bürgerbeteiligung hat Bonn noch nicht gesehen.“



Oberbürgermeister Ashok Sridharan freut sich über den Ideenreichtum der Bonner.

**Ambitionierter Zeitplan**

Vier Jahre veranschlagen die Stadtwerke Bonn, Energie und Wasser als Bauherrin für das Projekt bis zur Fertigstellung. Ein ambitionierter Zeitplan. SWB-Geschäftsführer Peter Weckenbrock kündigte an, dass „die Ergebnisse der Umfrage schnell ausgewertet und veröffentlicht werden“. Für diesen Zweck ist die Internetseite [www.unserneuesschwimmbad.de](http://www.unserneuesschwimmbad.de) eingerichtet worden. Anschließend werden sich zehn Architekturbüros an einem Wettbewerb beteiligen und Pläne für das neue Bonner Schwimmbad entwickeln. Ziel ist es, möglichst viele Anregungen und Wünsche in der Planung zu berücksichtigen.

**Idealer Standort**

Der Rat der Stadt Bonn hatte in seiner September-Sitzung grünes Licht gegeben für den Bau eines neuen Familien-, Schul- und Sportschwimmbades neben dem Sportpark Wasserland, nördlich des Heizkraftwerks Süd. Vorgesehen ist, dass die Stadtwerke das neue Bad bauen und technisch betreiben. Das Grundstück für den Neubau liegt zentral und ist gut erreichbar. In unmittelbarer Nähe entsteht die neue DB-Haltestelle UN Campus. Die Stadtbahnhaltestellen Heussallee/Museumsmeile und Ollenhauerstraße (Linien 66, 63, 16) sind rund 600 Meter entfernt. Für die Klimahauptstadt Bonn ist der Standort ideal. Denn durch die Nähe zum benachbarten Heizkraftwerk lassen sich energieeffiziente und technologische Synergien beim Einsatz von Kraft-Wärme-Kopplung heben.



Weitere Informationen gibt es unter [www.unserneuesschwimmbad.de](http://www.unserneuesschwimmbad.de)





# FOKUS AUF DAS ENTSCHEIDENDE: BRILLANTE FARBEN!

Die neue TASKalfa MFP Serie mit innovativer Farbtechnologie.



Telefon: 0221/17901-0  
Telefax: 0221/17901-79  
info@lang-is.de  
www.lang-is.de



Dank der innovativen Toner-Technologie werden Sie von den Druckerzeugnissen unserer leistungsfähigen TASKalfa Systeme begeistert sein. Zusammen mit beeindruckender Farbtreue und Graduation eröffnen die hohe Farbkonstanz und die gleichmäßige Lichtreflexion der Ausdrücke die Möglichkeit für eine Reihe von hausinternen Produktionsoptionen. [www.kyoceradocumentsolutions.de](http://www.kyoceradocumentsolutions.de)

**Unser Angebot:** TASKalfa 2552ci inkl. DP-7100, Toner-Kit, Lieferung und Einweisung zu einem Sonderpreis von 1.999,- € (zzgl. MwSt.).  
Oder: Leasing 5 Jahre mtl. 39,-€ (zzgl. MwSt.)  
[www.kyoceradocumentsolutions.de](http://www.kyoceradocumentsolutions.de)

 **KYOCERA**  
Document Solutions





\* PMPG ist motiviert bis in die Spitzen.

Anika Weibel, Friseurin, mit Florian Kutschke, Steuerberater bei PMPG.

## Achtung Betriebsprüfung! Spezialfall Kasse

Ein kleiner Weckruf für Unternehmer, der mit einer einfachen Frage beginnt: Was hat sich getan, warum jetzt dieses Thema? Denn neu sind Betriebsprüfungen nicht. Richtig, neu sind sie nicht. Aber die Methoden haben sich verschärft. Und zwar drastisch!

**W**arum? Weil der Finanzminister aus NRW, Herr Dr. Norbert Walter-Borjans, einen jährlichen Steuerausfall durch manipulierte Registrierkassen in Höhe von 5-10 Milliarden Euro schätzt. Dieser Wert wird weder von diversen Studien noch von der Bundesregierung bestätigt. Allerdings ist dies unerheblich, weil die Finanzverwaltung und damit auch die Betriebsprüfung Sache der Bundesländer und damit von Herrn Walter-Borjans ist.

Betroffen sind insbesondere die sogenannten bargeldintensiven Betriebe, wie zum Beispiel Friseure, Gastronomen, Bäcker, aber auch Physiotherapeuten und der gesamte Einzelhandel. Grundsätzlich müssen Unternehmer ihre Bareinnahmen durch Einzelnachweise ermitteln. Nur wie soll dies gehen, bei einem Bäcker in der Innenstadt? Deshalb gibt es drei Erleichterungen, durch die Unternehmer die Einnahmen ermitteln dürfen: durch Kassenerichte, Registrierkassen und PC-Kassen.

Und damit wird es ab dem 01. Januar 2017 gefährlich. Denn die am häufigsten eingesetzte Methode ist die Registrierkasse, die in der heutigen Form ab dem Jahreswechsel nicht mehr zulässig ist. Ab diesem Zeitpunkt muss die Kasse alle Einzeldaten speichern und diese müssen für die Finanzverwaltung in einer Betriebsprüfung aus-



Ansprechpartner für alle Fragen rund um das Thema Betriebsprüfung ist Steuerberater Florian Kutschke aus der Bonner PMPG-Niederlassung.

lesbar sein. Zudem müssen alle Unterlagen zu diesem, der Buchführung vorgelagerten System, aufbewahrt werden, insbesondere die Bedienungsanleitung, Grundprogrammiersnachweise und -anleitung, Programmierprotokolle und so weiter.

Die Betriebsprüfer stürzen sich nicht mehr alleine auf die Buchführung und Belege, sondern vielmehr auf diese sogenannten Grundaufzeichnungen. Bei einem Mangel dieser Aufzeichnungen darf das Finanzamt fünf bis zehn Prozent des Umsatzes (!) für jedes geprüfte Jahr hinzuschätzen, egal wie ordentlich die Bücher geführt sind. Damit steht die Tür für ein erhebliches Mehrergebnis des Betriebsprüfers sperrangelweit offen. Alleine die Umsatzsteuernachzahlung aus der Hinzuschätzung kann für viele Unternehmer den Ruin bedeuten! Ganz zu schweigen von Einkommen- und Gewerbesteuer-nachzahlungen. ■

**PMPG\***

**PMPG Steuerberatungsgesellschaft mbB**

Standort Bonn

Hohe Straße 73 | 53119 Bonn

Telefon 0228 98388-0

E-Mail info@pmpg.de

Web www.pmpg.de





## Die Spendenplattform für soziale Projekte.

Wir alle können helfen, unsere Stadt noch lebenswerter zu machen. Auf [gut-für-köln-und-bonn.de](http://gut-für-köln-und-bonn.de) kannst Du für soziale Projekte in Deiner Stadt spenden und Unterstützer für Deine eigene Initiative gewinnen. Jede Spende geht zu 100 % an die sozialen Projekte.

[www.gut-für-köln-und-bonn.de](http://www.gut-für-köln-und-bonn.de)

Jetzt online spenden!



Eine Initiative von

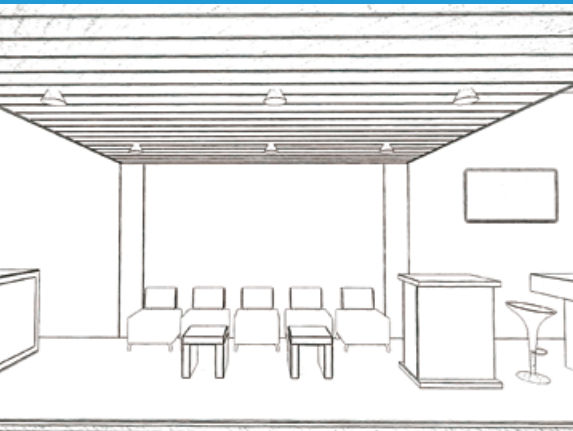
[betterplace.org](http://betterplace.org)



und

 Sparkasse  
KölnBonn





Die Entwicklung eines Messestandes beginnt immer mit einem Scribble, als Grundlage für die weitere Planung.



Zugunsten einer besseren Visualisierung fertigen die Experten zusätzlich eine Scribble-Perspektive an.



Anschließend folgt ein fotorealistisches Rendering, das der Wirklichkeit schon sehr nahe kommt.



What you see is what you get:  
So sieht der fertige Messestand aus.

# WYSIWYG – Aus Bildern werden Räume

Was zieht Messebesucher an einen Stand? Architektur – Leuchtdesign – Werbung? PROJEKTSERVICE Schwan gelingt die perfekte Symbiose aus Design, Funktionalität und Werbebotschaft. Hier bekommt der Kunde genau das, was er in der Planung sieht – mit einem Fullservice rund um den gesamten Auftritt.

Die To-do-Liste vor einer Messteilnahme ist lang: Termin mit dem Messebauer, dann bei der Werbeagentur wegen der Leuchtwand vorbeifahren und anschließend noch mit dem Techniker die EDV- und Telekommunikationsanlage abklären. Viele Ansprechpartner, viele Termine. Das kostet Zeit und Energie.

## Gekauft wie gesehen

Dass es auch anders geht, beweist PROJEKTSERVICE Schwan. Mit Flexibilität und Sachkompetenz setzt ein erfahrenes Team gemeinsam mit dem Kunden dessen Ideen in Bilder um und erstellt ein Scribble des Messestands als Grundlage für die weitere Planung. Ist der Kunde mit allem einverstanden, erfolgt ein fotorealistisches Rendering. „Das kommt der Wirklichkeit extrem nah“, meint Holger Schwan. „What you see is what you get.“ Als einer der Gründer und Geschäftsführer des Meckenheimer Unternehmens ist er seit Jahren planender und ausführender Partner renommierter Großunternehmen. Hier liegt alles in einer Hand: Messebau, Werbung und Technik.

## Kopfstand und Idealzone

„Jeder Stand hat seinen eigenen Charakter und entsprechende Gestaltungsmöglichkeiten“, weiß Holger Schwan. „Egal ob Reihenstand, Kopfstand am Ende einer Reihe oder freistehender Inselstand.“ Auch bei der Aufteilung des Messestandes können seine Kunden sich auf die Erfahrung des Unternehmers verlassen: Orientierungszone, Präsentationszone, Besprechungszone und Funktionszone werden auf der zur Verfügung stehenden Stellfläche optimal

platziert. Ebenso die Leuchtwände mit den Werbebotschaften. „Wir kommunizieren Ihre Ideen“, so Schwan, „für den perfekten Auftritt.“



Holger Schwan, Gründungsmitglied und einer der Geschäftsführer von PROJEKTSERVICE Schwan.

## Standard oder Stand-ART

Nach der Freigabe durch den Kunden kümmert sich das Team von PROJEKTSERVICE Schwan um die Umsetzung des Messestandes – mit Tischlermöbeln, Leuchtwänden, Monitoren, PCs, Pflanzen und so weiter. Der Messe- und Ausstellungsbetreuer im Gewerbegebiet Steinbüchel stellt sich auf alle Kunden-

wünsche ein und schafft erfolgreiche Messeauftritte – von konventionell bis außergewöhnlich, von Miet- bis Kaufstand. „Für uns spielt es keine Rolle, ob es um 6 oder 1.000 Quadratmeter geht“, so Schwan, „oder um eine beziehungsweise zwei Etagen.“ Am Ende wird der komplette Stand quasi „bezugsfertig“ übergeben.

Martina Sondermann



## PROJEKTSERVICE Schwan GmbH

Geschäftsführer: Stephan und Holger Schwan  
Grenzstraße 7 | 53340 Meckenheim  
Telefon 02225 88840  
E-Mail info@projektttl.de  
Web www.projektttl.de



*Ich bin dabei!*

Nur wir sind Bonn Rhein-Sieg

# Näher dran ....

Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?  
Sie möchten eine Immobilie erwerben?  
Dann nichts wie hin zur Volksbank Immobilien!

**Warum? Darum:**

Wir kennen die Region „wie kein anderer“  
Wir sind die größte Volksbank im Rheinland  
Wir sind näher dran an unseren Kunden



**Für Ihre Immobilie setzen wir alles in Bewegung.  
Schnell, sicher und erfolgreich!**

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

Kontaktieren Sie uns:

**Tel. 0228 / 716-623**

Volksbank Bonn Rhein-Sieg eG  
Heinemannstraße 15 | 53175 Bonn

**Immobilien**  
Volksbank Bonn Rhein-Sieg





# „Filialen bleiben unser Rückgrat für Wachstum!“



Den Banken brechen durch Niedrigzinsen und wachsende regulatorische Anforderungen zunehmend Erträge weg. Viele Finanzinstitute reagieren mit Kosteneinsparungen durch Filialschließungen – auch hier im Rheinland. Die Commerzbank verfolgt eine andere Strategie. Top Bonn sprach mit Niederlassungsleiter Marc Ernesti über das Banking der Zukunft.

**Top:** *Wir fallen gleich mit der Tür ins Haus: Einige Wettbewerber haben Filialschließungen angekündigt. Bleibt die Commerzbank mit ihren Filialen in Bonn?*

**Marc Ernesti:** Klare Antwort: Ja! Filialen sind ein wesentlicher Teil unserer Wachstumsstrategie. Bundesweit rund 450.000 Filialbesuche täglich sind für uns ein klares Zeichen, dass Kunden Filialen wollen. Und wir wollen Kunden! Unsere Erfahrung zeigt, dass persönliche Gespräche vor allem bei komplexen Finanzthemen für die meisten unserer Kunden nach wie vor sehr gefragt sind. Gerade aktuell suchen viele den Rat unserer Anlageexperten, um ihr Vermögen angesichts der Minizinsen gut anzulegen.

**Top:** *Rund 1.000 Filialen bundesweit – können Sie sich das denn leisten?*

**Marc Ernesti:** Auch hier ein klares Ja! Wir haben ein erfolgreiches Geschäftsmodell für Privatkunden, das nicht nur auf Kostensenkung, sondern auch auf Wachstum setzt. Aber: Filialen müssen an ein

verändertes Nachfrageverhalten unserer Kunden angepasst werden, um auch zukünftig rentabel zu sein. Deshalb entwickeln wir unsere Filialen in diese Richtung weiter und machen sie nicht einfach zu.

**Top:** *Sind Investitionen in Filialen im Zeitalter der fortschreitenden Digitalisierung wirklich sinnvoll?*

**Marc Ernesti:** Die Zukunft des Bankgeschäfts ist beides, digital und persönlich. Oder mit den Worten von Martin Zielke: Sie ist „digilog“. Deshalb investieren wir seit Jahren in die Digitalisierung und bauen unser Haus kontinuierlich zu einer Multikanalbank aus. Jeder Kunde kann so flexibel entscheiden, welchen Weg er zu uns wählt. Ob online, mobile oder per Videochat, ob telefonisch oder persönlich in der Filiale. Mit der aktuellen Einführung von „ONE“, einer einheitlichen digitalen Vertriebsoberfläche für alle Kanäle und Kundengruppen, haben wir als erste deutsche Großbank eine echte Multikanalplattform geschaffen. Durch „ONE“ sieht der Kunde zu Hause am

Rechner dieselben Daten und Informationen wie der Berater in der Filiale.

**Top:** *Die Commerzbank bietet bislang noch ein kostenloses Girokonto an. Wird das so bleiben?*

**Marc Ernesti:** Das kostenlose Girokonto wird es auch weiterhin geben, es ist ein wesentlicher Bestandteil unserer Wachstumsstrategie. Für das Neukundenwachstum war und bleibt dieses Kontomodell ein Erfolgsfaktor, der uns von Mitbewerbern sehr deutlich abgrenzt! ■

**COMMERZBANK** 

**Commerzbank**

Marc Ernesti · Niederlassungsleiter  
In der Sürst 2-4 · 53111 Bonn  
Telefon 0228 601-100  
E-Mail marc.ernesti@commerzbank.com  
Web www.commerzbank.de





**BIS ZU**  
**50%**  
**RABATT**

auf gesponserte Kleidung wie Trikots,  
Arbeitskleidung und Vieles mehr ...

Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Textilsortiment.

Hier finden Sie alles für

**Verein - Arbeitsplatz - Hobby - Sport**

**JONAS**

Werbetechnik + Druck  
[www.jonas-druck.de](http://www.jonas-druck.de)

Walporzheimerstr. 26a  
53474 Ahrweiler  
Tel. 02641 9177 162  
[info@jonas-druck.de](mailto:info@jonas-druck.de)







© pozitiv/Fotolia / Enthält modifizierte Copernicus-Sentinel-Daten [2016]/ESA/mundialis

# Die Welt wird zur Kunst.

Mit Satellitenbildern gewerbliche wie private Interieurs künstlerisch gestalten.

Wenn Astronauten in der Vergangenheit gefragt wurden, wie die Erde aus dem Weltall auf sie wirke, kam immer wieder die Antwort: Sie ist wunderschön, Ländergrenzen sind nicht erkennbar, die Farben und Formen sind unbeschreiblich. Satelliten geben uns die Möglichkeit, diese Schönheit für alle sichtbar und erlebbar zu machen. mundialis, das Geo-Informatik-Unternehmen aus Bonn, kreiert spektakuläre Bilder aus dem All – für gewerbliche wie private Interieurs. Ein aufmerksamer Hingucker, zum Beispiel für Unternehmer, die in ihren Geschäfts- und Empfangsräumen repräsentative Akzente setzen wollen. Denn jede Raumsituation kann individuell bestückt werden. Damit sind die Satellitenbilder auch für Raumausstatter und Innenarchitekten eine spannende Erweiterung ihres Angebots.

## Neue Perspektiven

Die Erde wird von unzähligen Satelliten aus jedem erdenklichen Winkel beobachtet und aufgenommen. Bei der Auswertung

dieser Daten werden gezielt Farben eingesetzt, die Wissenschaftlern wichtige Rückschlüsse geben, die aber auf der anderen Seite die Erde zu einem wunderschönen Kunstwerk machen. Plötzlich bekommen Erdstrukturen und Landschaften neue Bedeutungen, Farben und Formen lassen bekannte Länder in neuem Licht erscheinen. „Unsere Kunden sind immer wieder erstaunt, wenn wir ihnen sagen, dass sie sich jeden Ort der Welt wünschen können und gleichzeitig auch nahezu jede künstlerische Verfremdungsform“, beschreibt Hinrich Paulsen, Geschäftsführer der mundialis GmbH & Co. KG, die Vielfalt der Motive.

## Unerschöpfliche Optionen

Wahlweise gibt es zum Beispiel ein Bild von einem ausbrechenden Vulkan oder von einem Hurrikan, der bizarre Wolkenbilder auf den Globus zeichnet. Gewünscht werden kann aber auch die Ansicht des Nils in seiner ganzen Länge oder

## Mit Satellitenbildern Interieurs gestalten

- Variable Größen, in nahezu allen Formaten und Dimensionen
- Gedruckt auf hochwertigem Material, wie Fine Art Print, Acryl, hinter Glas, kaschiert auf Aluverbund-Tafeln oder gefertigt als hinterleuchtetes Bild
- Preise auf Anfrage

Weitere Infos unter [art.mundialis.de](http://art.mundialis.de)

die Draufsicht der Lieblings-Urlaubsinsel. Wie wäre es mit einem Überblick über den Geschäftsstandort mit der umliegenden Region oder die Ansicht der Länder, in denen man mit Filialen vertreten ist? Aber auch die atemberaubende Ansicht einer Wüstenformation oder die aufwühlenden Wogen auf einem Ozean rund um karibische Inselwelten sind verfügbar. Alles ist möglich. „Wir nehmen keine Luftbilder

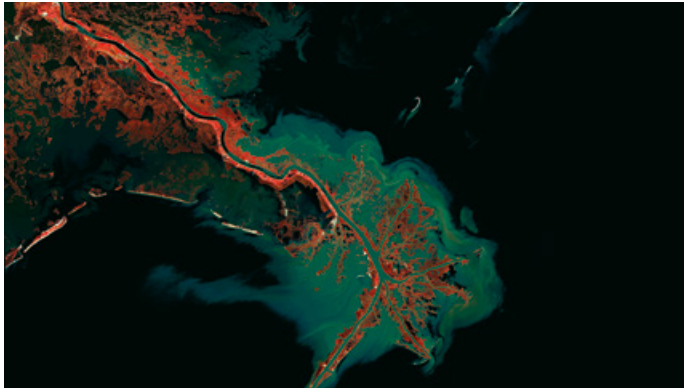




© denisismagilov/Fotolia



© European Space Imaging DG-WorldView-2, 26 July 2012



© Enthält modifizierte Copernicus-Sentinel-Daten [2016]/ESA/mundialis



© denisismagilov/Fotolia

als Basis für die Bearbeitung, sondern Satelliten-Rohdaten von bislang ungeahnter Qualität und Auflösung. Luftbilder geben einen erheblich kleineren Ausschnitt wieder. Unsere Daten erlauben eine wesentlich größere räumliche Ausdehnung.“

#### Wissenschaft als Grundlage

Am Anfang steht der wissenschaftliche Blick auf spezifische Fragestellungen zur Welt. Am Ende steht die spektakuläre Ansicht einzigartiger Landschaften, künstlerisch bearbeitet und ganz individuell umgesetzt. Die Grundlage für die Kunstwerke bilden die Daten der neuen europäischen Sentinel-Fernerkundungssatelliten. „Normalerweise bereiten wir diese Daten zu

wissenschaftlichen Analyse Zwecken auf, mit denen zum Beispiel der Klimawandel untersucht wird,“ erläutert Hinrich Paulsen die Hintergründe. „Aber wir nutzen diese Rohdaten auch, um mit ihnen zu „malen“.“

#### Individuell komponiert

So entstehen aus aktuellen Satellitenbildern großformatige Wandbilder. Bekannte Küstenformen mit Wiedererkennungswert oder abstrakte Verdichtungen überraschend farbig anmutender Wüstenlandschaften – die ganze Welt liefert die Motivauswahl. Kunden können sich zum Beispiel alle Flüsse in Serie „montieren“ oder alle Firmenstandorte zusammen kom-

ponieren lassen. Es gibt keine Einschränkungen. Die Optik der Bilder wird nach Kundenwunsch künstlerisch so bearbeitet, dass die gewünschte Inszenierung der Geschäftsräume, Hotelfoyers oder auch des Privatambientes erreicht wird. ■

#### mundialis GmbH & Co. KG

Kölnstraße 99  
53111 Bonn  
Telefon 0228 38758085  
E-Mail art@mundialis.de  
Web art.mundialis.de

# Die Welt wird zur Kunst. Satellitenbilder von art mundialis.

Kapstadt, Kap der Guten Hoffnung, Südafrika

Anspruchsvolle Bildwerke, die ästhetisch und wissenschaftlich überzeugen, individuelle Motive in hochwertiger Ausführung - ein einzigartiges Stück Kunst, exklusiv für Sie.



Kontaktieren Sie uns:  
**mundialis GmbH & Co. KG**  
Kölnstraße 99  
53111 Bonn

Telefon 0228 38758085  
E-Mail art@mundialis.de  
Web art.mundialis.de

Enthält modifizierte Copernicus-Sentinel-Daten [2016]/ESA/mundialis





# Webseite plötzlich unsichtbar?

Wegen Darstellungsschwierigkeiten auf Smartphones und Tablets droht vielen Webseiten die Unsichtbarkeit bei Google. Das Team der Internetagentur Conceptfour kennt sich mit den komplexen Ansprüchen der Suchmaschinenoptimierung aus und ist auch darüber hinaus kompetenter Ansprechpartner in Sachen Webauftritt.

**H**aben Sie schon einmal ausprobiert, ob Ihre Webseite auch auf mobilen Endgeräten funktioniert? Mittlerweile steuern etwa 50 Prozent der Nutzer Webseiten mobil an – zum Beispiel mit Smartphone oder Tablet. Werden die Inhalte nicht richtig dargestellt oder lassen sich Links nur mühsam anklicken, ist das ein Problem. Für den Nutzer, aber auch für Sie! Zum einen, weil der Kunde bei schlechter Nutzbarkeit eventuell lieber beim besser aufgestellten

Konkurrenten surft. Zum anderen, weil Suchmaschinenriese Google längst auf das veränderte Nutzerverhalten reagiert hat und betroffene Webseiten im Ranking herabstufte. Die Experten der Internetagentur Conceptfour – die sich auf die Entwicklung von Webseiten sowie Online-Marketing spezialisiert haben – empfehlen daher ein sogenanntes „responsive Design“, das auf das jeweilige Gerät reagiert und die Webseite entsprechend anpasst.





Sascha Lippmann, Geschäftsführer der Internetagentur Conceptfour



„Sichtbarkeit im Netz entscheidet heute über Erfolg und Misserfolg eines Unternehmens. Unsere Kunden wählen den erfolgreichen Weg!“

### Netzpräsenz mit Know-how

Die Suchmaschinen im Auge zu behalten, ist nur einer von vielen Aspekten, den die Conceptfour-Spezialisten bei ihrer Arbeit verfolgen. Das Team von Experten verfügt über ein breites Know-how und jahrelange Erfahrung. Was als kleine Design-Agentur begann, überzeugt heute als Kompetenz-Pool in Sachen Netzpräsenz: von der Programmierung innovativer Webseiten bis hin zur Entwicklung origineller Gewinnspiele oder praktischer Apps. Auch das Online-Marketing – auf Websites, Videoportalen, in Sozialen Medien oder via Newsletter – zählt zu den Kernkompetenzen des Teams. „Das funktioniert nicht analog zur Offline-Werbung“, sagt Geschäftsführer Sascha Lippmann. „Das Netz hat eigene Gesetze und Regeln, die man kennen muss.“ Und die sich dazu noch ständig ändern. Da gilt es, immer auf dem neuesten Stand zu bleiben.

https://

### Neuer Faktor: Verschlüsselung

Ein weiterer – und zunehmend wichtiger – Aspekt bei der Platzierung in Suchmaschinen ist neben der Lesbarkeit auf allen Geräten auch die Sicherheit. Was Nutzer bisher primär von Bank-Webseiten und größeren Online-Shops kannten, soll nun auch in anderen Teilen des World Wide Web für mehr Sicherheit beim Datenaustausch sorgen. Wer seine Seite entsprechend verschlüsselt – am https-Kürzel in der Webadresse erkennbar – wird von Google & Co. mit einer besseren Platzierung belohnt.

### Konzepte nach Maß

Konzepte von der Stange gibt es bei Conceptfour keine. Jede Webseite, jede Kampagne wird maßgeschneidert und bis ins Detail auf die Bedürfnisse des Kunden abgestimmt. Einige kommen mit einer konkreten Idee, andere verlassen sich gerne auf den kreativen Input der Ex-

perten. Den meisten geht es darum, die eigene Bekanntheit sowie Reichweite im Internet zu erhöhen. Viele schätzen vor allem die Flexibilität des kleinen, engagierten Teams. „Wir sind keine riesige Agentur mit eingefahrenen Strukturen und großem Kostenapparat“, sagt Sascha Lippmann. „Bei uns ist jeder persönlich ansprechbar.“ **HW ■**

**conceptfour**

**conceptfour**  
Schmerbach Str. 3  
53804 Much

Telefon 02245 6049026  
E-Mail info@c4.team  
Web www.c4.team





# 50 Jahre



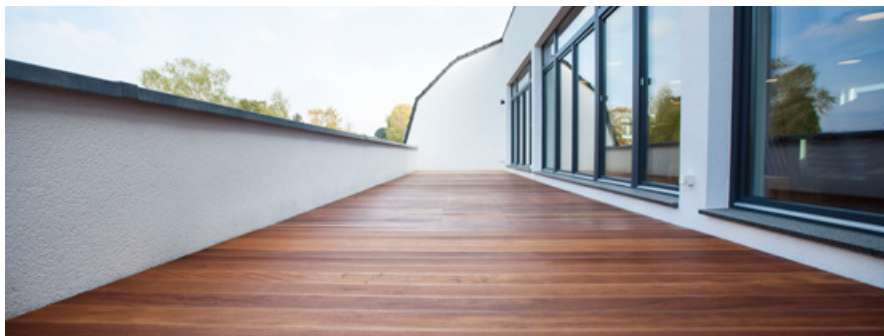
## Boden-Kompetenz



Größer, heller, moderner: Pünktlich zum 50-jährigen Firmenjubiläum empfängt das Team des Fachgroßhandels Schmitz Baukunst® seine Kunden in einem imposanten Neubau. Seit Oktober bieten großzügige 1.200 Quadratmeter Ausstellungsfläche ausreichend Platz, um die gewohnt umfangreiche Auswahl hochwertiger Bodenbeläge gebührend zu präsentieren.







Holzdielen mit einer imposanten Länge von beinahe sieben Metern zieren den Eingangsbereich des neuen Erweiterungsbau bei Schmitz Baukunst®. Allerdings nicht auf dem Boden. Kunstwerken gleich, schmücken sie die Wände des Treppenhauses und geleiten den Besucher in die lichtdurchfluteten Ausstellungsräume im ersten Stock. Hier bekommen Interessierte so ziemlich alles geboten, was die Welt der Bodenbeläge hergibt: von Massivholzdielen, Parkett, Designplanken und Teppichen über elastische Beläge aus Gummi, PVC oder Linoleum bis hin zu Industrie- und Spachtelböden.

*„Der Boden ist die Seele des Raumes“*

**Das Besondere suchen**

Der Fokus des Sortiments liegt auf hochwertigen, exklusiven Markenprodukten, die den hohen Ansprüchen der Bodenexperten in Sachen Stil, Ästhetik und Funktion entsprechen. Auf internationalen Messen suchen sie nach neuen Trends und modernsten Materialien: Designplanken in täuschend echter Fliesenoptik, Teppichboden aus neuseeländischer Schurwolle, geschwungene Holzdielen, die dem natürlichen Wuchs eines Baumes folgen. „Es ist die Fähigkeit neugierig zu bleiben, das Besondere zu suchen, die unsere Arbeit ausmacht“, sagt Richard Schmitz, der das Familienunternehmen in zweiter Generation leitet. Aktuell hat er seine Auswahl an Landhausdielen noch mal erweitert. Im Programm: unterschied-

lichste Hölzer, Farben und Oberflächen – gebürstet, geölt, lackiert, gekälkt.

**Vielschichtig**

Neben Massivholzböden erfreuen sich auch mehrschichtige Parkett-Lösungen immer größerer Beliebtheit. Unter einer renovierbaren Nutzschicht im Wunschholz verbergen sich dabei weitere, stabilisierende Schichten aus schnell nachwachsenden Weichhölzern. Das ist nicht nur ressourcenschonend, sondern auch praktisch. „Mehrschichtparkett dehnt sich bei Temperaturschwankungen nicht so stark aus“, erklärt Richard Schmitz. „Wir empfehlen es daher gerne bei Fußbodenheizungen.“

**Aus Tradition**

Sein Renommee als einer der führenden Boden-Ansprechpartner im Rheinland, hat sich das Schmitz-Baukunst-Team in 50 engagierten Jahren erarbeitet. 1966 gründeten Manfred und Ulrike Schmitz das Familienunternehmen. Vor 25 Jahren kehrte Richard Schmitz – Bankkaufmann und damals Objektleiter eines Hamburger Großhandelsunternehmens – in den elterlichen Betrieb zurück. Mit seinem Vater Manfred Schmitz und dem Prokuristen Karsten Wirges baut er seither das operative Geschäft kontinuierlich aus.

**Gut beraten**

Als Fachgroßhandel ist Schmitz Baukunst® heute ein verlässlicher und oft

auch freundschaftlich verbundener Ansprechpartner für Architekten, Planer und Handwerksunternehmen der Region. Zusätzlich nehmen sich die Experten gerne Zeit für Privatkunden, die sich in den Ausstellungsräumen informieren und inspirieren lassen wollen. „Da wir stets eine optimale Beratung garantieren möchten, bitten wir darum, vorab einen Termin zu vereinbaren“, sagt Richard Schmitz, „gerne über das Online-Formular auf unserer Webseite.“ Um zu gewährleisten, dass die hochwertigen Bodenbeläge auch kompetent verlegt werden, empfehlen er und sein Team gerne Fachfirmen aus dem weitläufigen Kundenkreis. HW ■



**Schmitz Baukunst GmbH**  
**Fachgroßhandel**  
**Parkett und Bodenbeläge**

Windgassenstraße 14-18  
53229 Bonn (Holzlar)  
Telefon 0228 97740-0 (Zentrale)  
0228 97740-47 (Ausstellung)  
E-Mail service@baukunst.tv  
Web www.baukunst.tv

Öffnungszeiten:  
Verkauf: Mo-Fr 7-17.00 Uhr, Sa 9-12.00 Uhr  
Ausstellung: Mo 10-17.00 Uhr,  
Di-Fr 10-19.00 Uhr, Sa 10-15.00 Uhr

Fotos: Schmitz Baukunst, Uwe Vogt



TOP-UNTERNEHMEN.NET

## das Top Unternehmernetzwerk

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 Lackier Centrum 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 Unternehmernetzwerk sowie zu den einzelnen Partnern finden Sie unter [www.top-unternehmen.net](http://www.top-unternehmen.net)

Foto: Kirsten Glauner



## Wir machen das Rheinland sicher.

Und fangen bei Ihnen an.

**O**b Tag oder Nacht, Sommerferien oder Feiertage, beim Sicherheitsexperten Limbach Secur im Meckenheimer Industriegebiet brennt immer Licht. Die haus-eigene Notruf-Service-Leitstelle ist rund um die Uhr besetzt: 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr. Sie ist Teil eines umfassenden Gesamtkonzepts rund um das Thema Sicherheit. „Wir stehen für Beständigkeit und sind da, wenn wir gebraucht werden“, sagt Geschäftsführer Manfred Limbach. „Regional, persönlich, heute und in Zukunft!“

### Wir stehen für Ihre Sicherheit

- Einbruchmeldeanlagen
- Brandmeldeanlagen
- Notrufzentrale (24 Stunden)
- Alarmverfolgung
- Videoüberwachung
- Zutrittskontrolle
- Zeiterfassung
- Schließsysteme
- Telekommunikationstechnik



**Limbach-Secur Sicherheitstechnik GmbH**  
Bergerviesenstraße 9  
53340 Meckenheim

Telefon 02225 9200-0  
E-Mail [info@limbach-secur.de](mailto:info@limbach-secur.de)  
Web [www.limbach-secur.de](http://www.limbach-secur.de)

Fotos: Fotolia.com, Limbach-Secur



# Winterreifen zu Top-Konditionen

Beim Kauf von einem Satz Winterreifen ist die Ersteinlagerung kostenfrei!

In unserem Einlagerungsservice reinigen wir Ihre Reifen und kontrollieren sie auf Beschädigungen sowie Verschleiß. Die folgende Einlagerung rabattieren wir Ihnen um 50 Prozent. Das Angebot ist bis zum 31. Januar 2017 gültig.

Foto: candy1812/Fotolia.com



**Karosserie & Lackier Centrum Vögeli e. K.**  
Windgassenstraße 12  
53229 Bonn

Telefon 0228 3077730  
E-Mail [info@identica-voegeli.de](mailto:info@identica-voegeli.de)  
Web [www.identica-voegeli.de](http://www.identica-voegeli.de)

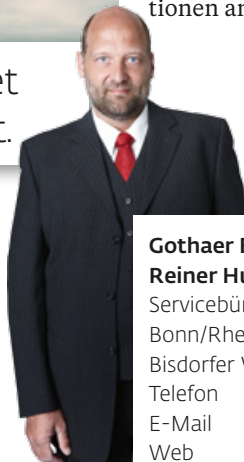
# Mit Netz und doppeltem Boden

Die Gothaer-Garantie-Rente Performance bietet verlockende Renditen – bei maximaler Sicherheit.

also die Chancen der Investmentanlage, ohne ein Verlustrisiko einzugehen!“ Auf der anderen Seite locken zusätzliche Renditechancen durch zwei attraktive Indexwertpapiere, die auf den renommierten Indizes MSCI World und Stoxx Europe 600 basieren. Einzigartig am Markt ist zudem der in den Indexwertpapieren eingebaute Stabilitätsmechanismus. Durch diesen werden Wertschwankungen auf maximal acht Prozent beschränkt. Interessierten verschafft Reiner Huthmacher gerne einen Überblick über verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten, die sich individuell an unterschiedliche Lebenssituationen anpassen lassen. HW ■

**N**ur wer wagt, gewinnt? „Nicht unbedingt“, sagt Reiner Huthmacher von der Gothaer Bezirksdirektion Huthmacher. „Mit der Garantie-Rente Performance haben wir ein Versicherungspaket im Programm, das zusätzliche Renditechancen verspricht, ohne dabei auf den Faktor Sicherheit zu verzichten.“ Wie das funktioniert? Indem die Beiträge des Kunden

in zwei Töpfen angelegt werden – dem Sicherungs- und dem Wertpapiervermögen. Auf der einen Seite steht ein Dreifach-Schutz aus garantierter Mindestrente, garantiertem Mindestrentenfaktor und einer Bruttobeitragsgarantie. „Der Anleger nutzt



**Gothaer Bezirksdirektion  
Reiner Huthmacher**  
Servicebüro für die Region  
Bonn/Rhein-Sieg  
Bisdorfer Weg 28 | 53332 Bornheim  
Telefon 02222 927190  
E-Mail [reiner.huthmacher@gothaer.de](mailto:reiner.huthmacher@gothaer.de)  
Web [www.huthmacher.gothaer.de](http://www.huthmacher.gothaer.de)

Foto: Orlando Florin Rosu/Fotolia.com





*Bei Rückenschmerzen  
lassen sich mit  
manuellen Therapien  
gute Erfolge erzielen.*



# In besten Händen

Tasten, pressen, kneten oder massieren – wie Profis Schmerzen lindern können



An den Händen gibt es viele Akupressurpunkte, die sich schmerzfrei stimulieren lassen.

Manche Therapieformen kommen ohne Geräte oder Mittel aus. Sie setzen auf heilende Hände. Ärzte und Therapeuten sind in der Lage, mit ihren Fingerkuppen punktgenau gesundheitliche Probleme zu lokalisieren. Mit kreisenden, sanften Bewegungen oder spürbarem Druck beheben sie das Übel und verbessern somit die Lebensqualität ihrer Patienten. Hier ein kleiner Überblick über aktuelle Methoden.

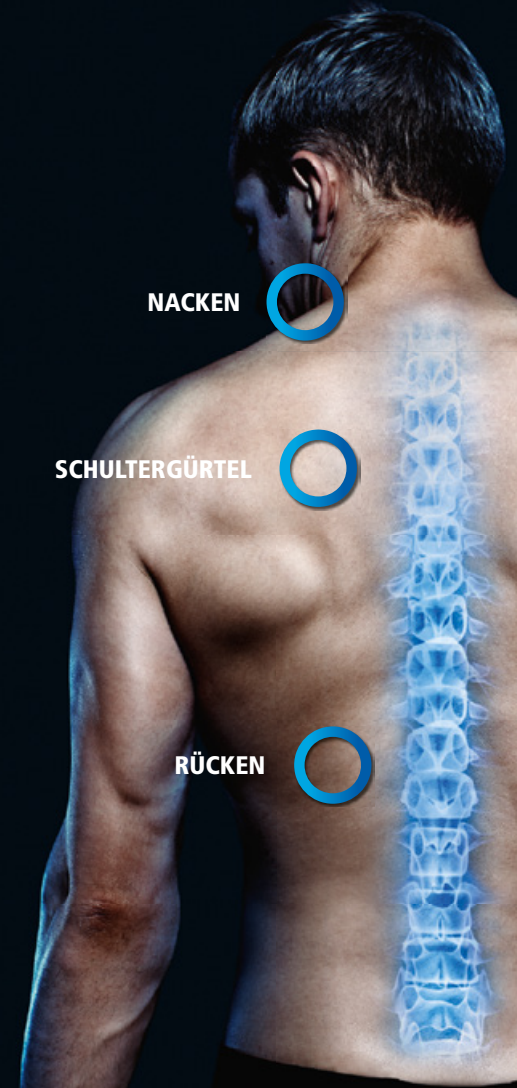
## Akupressur

Durch Fingerdruck auf bestimmte Körperpunkte kann Akupressur Beschwerden lindern. Dazu werden die Fingerkuppen fest auf einen bestimmten Punkt gelegt. Durch Kreisen, Drücken oder Klopfen wird die Energie in den Meridianen wieder zum Fließen gebracht. Eine wichtige Rolle spielt die Richtung der Massage. Wer eine Körperfunktion anregen möchte, sollte gegen den Uhrzeigersinn massieren. Soll eine Funktion eher gedämpft werden,

empfiehlt sich eine Bewegung mit dem Uhrzeigersinn. Es gibt mehrere hundert Akupressur-Punkte. So soll beispielsweise eine Massage am Unterarm Übelkeit sowie Angst vertreiben und gegen Schlafstörungen helfen. Bei Kopfschmerzen das Ohrläppchen zwischen Daumen und Zeigefinger nehmen und kräftig drücken. Der Vorteil der Akupressur: Jeder kann sie an sich selbst anwenden.

## Chiropraktik

Chiropraktik dient zur Behandlung funktioneller Gelenkbeschwerden, insbesondere von Rückenschmerzen. Sie entstehen meist durch verschobene Wirbel oder verkrampte Muskeln, welche die Beweglichkeit der Wirbelsäule einschränken. Chiropraktiker versuchen, solche Gelenkblockierungen durch spezielle Handgriffe wieder zu lösen. Bei manchen Patienten kann dies – neben den Rückenschmerzen – noch weitere Beschwerden vertreiben. Denn verschobene Wirbel können auf »



## 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](https://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





**Orthopädischer und Sport-  
medizinischer Schwerpunkt**

**Behandlungsdauer  
30 / 60 Minuten**

*Verbesserung und Linderung von funkti-  
onellen Bewegungsstörungen*

*Nachsorge von Operationen*

*Prävention von Fehl-/Überlastungen*

*Betreuung von Leistungs-/Hobby-Sport-  
lern vor, während und nach Wettkämpfen.*

*Musiker und Eventbetreuung –  
Physio for artists*



**Physio**  **teichmann  
herapie**

Privatpraxis für Physiotherapie

Villemomblerstraße 13 · 53123 Bonn

Telefon 0228 71017283

info@physio-teichmann.de

[www.physio-teichmann.de](http://www.physio-teichmann.de)



» Nerven drücken oder sie sogar einklemmen. Kopfschmerzen, Schwindelgefühle oder Sehstörungen sind die Folge. Gelingt es, die Gelenkblockade aufzuheben, können auch diese Schmerzen verschwinden. Bei der Manipulationsbehandlung bewegt der Chiropraktiker mit seinen Händen vorsichtig die Flächen der Gelenke zueinander, so dass die Gelenke nach der Entlastung wieder spontan in die richtige Position rutschen können. Dieser Vorgang kann von einem hörbaren Knacken begleitet werden. Es entsteht, wenn kleine Gasbläschen, die sich durch den Impuls am Gelenk in der Gelenksflüssigkeit gebildet haben, wieder in sich zusammenfallen. Das Knacken ist völlig harmlos. Es zeigt weder eine Schädigung des Gelenkknorpels noch ein Zerreißen von Bändern an.

### **Fußreflexzonen- therapie**

Der Fuß ist bei der Reflexzonen-therapie ein Spiegelbild des gesamten Menschen. Jede seiner unterschiedlichen Zonen steht für einen bestimmten Körperteil oder ein bestimmtes Organ. Mithilfe unterschiedlicher Grifftechniken, die an den speziellen Stellen des Fußes angewendet werden, lassen sich Blockaden im Körper lösen, Spannungen abbauen und körpereigene Heilkräfte mobilisieren.

Wird bei Beschwerden wie Bronchitis, Migräne, Krampfadern oder Verdauungsproblemen eingesetzt.

### **Jin Shin Jyutsu**

Eine Methode, die in der traditionellen japanischen Heilkunst ihren Ursprung hat. Dabei geht man davon aus, dass die Ursache von Erkrankungen in der Blockade körpereigener Energieströme liegt. Damit wir gesund bleiben oder es nach einer Erkrankung werden, muss die Energie fließen können. Körperliche Beschwerden bei Erwachsenen und Kindern lassen sich mit Jin Shin Jyutsu behandeln. Gezielt einsetzbar bei Allergien, Erkältungen, Gelenk-, Magen- und Zahnproblemen sowie Verdauungsbeschwerden. Das „Heilströmen“ lässt sich sofort und überall anwenden. Der Schlüssel zu Linderung und Wohlbefinden liegt in den 26 Energiepunkten unseres Körpers, die paarweise auf den Energiebahnen der linken und rechten Körperhälfte liegen.

### **Osteopathie**

Bei dieser manuellen Diagnose- und Behandlungsform ist das Muskel-Fas-





zien-Skelett-System von zentraler Bedeutung. Osteopathie hilft, Bewegungseinschränkungen aufzuspüren und zu lösen. Dazu benutzt ein Osteopath einzig und allein seine feinfühlig geschulten Hände, um die Ursachen von Beschwerden aufzuspüren und zu behandeln. Im Bereich des Bewegungsapparates therapiert er Gelenkprobleme, Beschwerden wie Ischias, Hexenschuss, Schleudertrauma, Verstauchung und andere Verletzungen. Im Hals-Nasen-Ohren-Bereich zählen Migräne, Tinnitus und Schwindel dazu; im urogenitalen Bereich sind es Menstruationsbeschwerden und Infertilität; in der Kinderheilkunde Hüftdysplasie und Hyperaktivität. Nicht das Lindern von Symptomen steht im Vordergrund, sondern das Diagnostizieren und Therapieren der Ursachen.

### Physiotherapie

Ob starke Verspannungen am Rücken, furchtbare Nackenschmerzen, eine rheumatische Erkrankung oder Blockaden an der Wirbelsäule – Praxen für Physiotherapie bieten eine entsprechende The- »

% Neupatienten-Rabatt %

# Bewegung ohne Schmerzen



Sanfte, computerassistierte Chiropraktik mit dem **spineliner®** bei:

- +Rücken-/ Nackenschmerzen +Schulter-Arm Syndrom +Bandscheibenleiden
- +Kopfschmerzen +Migräne +Schwindel +Tinnitus
- +Sehnen-/ Bänderreizung [+Tennis/Golfer-Ellenbogen +Achillodynie +Fersensporn]
- +Blasenschwäche +Verdauungsprobleme +Gelenkschmerzen +Sportverletzungen
- +Bettnässen +Konzentrationsschwäche +ADHS [bei Kindern]

geeignet für Erwachsene · Senioren · Sportler · Kinder · Jugendliche

Rufen Sie uns an:

**0228-976 40 20**



**Ingo Frütel [Heilpraktiker + Geschäftsführer]:**

„Der Spineliner, revolutionäres Hightech Diagnose- und Therapiegerät in einem (2in1), erkennt, misst und behandelt Muskelverspannungen und blockierte, fehlgestellte Wirbel - strahlungsfrei, schmerzlos und ohne den Patienten mit Medikamenten oder Operationen zu belasten.“

**Präzise. Objektiv. Kontrolliert.**



**CHIROPLUS®**





„Manche Therapieformen kommen ohne Geräte oder Mittel aus. Sie setzen auf heilende Hände.“

» rapie. Die Problemzonen werden bei einer anfänglichen Tastuntersuchung aufgespürt. Dafür benötigen Physiotherapeuten ein umfangreiches anatomisches Wissen. Mit geübten Handgriffen eliminieren sie Blockaden und Verhärtungen. Um ihren Patienten zu helfen, arbeiten sie mit verschiedenen Techniken. Dazu gehören die manuelle Therapie, Krankengymnastik, Lymphdrainage und Massagen sowie die bei Schlaganfall-Patienten gefragte Bobath-Therapie. Ziel ist die Wiederherstellung, Erhaltung oder Förde-

zung der Gesundheit und letztendlich die Schmerzfreiheit des Patienten.

### Shiatsu

Der Name Shiatsu stammt aus dem Japanischen und bedeutet wörtlich übersetzt „Fingerdruck“. Die Behandlung beschränkt sich jedoch nicht auf ein vorsichtiges Handauflegen. Die Ausführenden arbeiten mit Handballen und -flächen, Ellbogen, Unterarmen, Knien und Füßen. Meistens liegt der Klient an-

gezogen auf einer Matte am Boden, und der Behandelnde übt sanften Druck auf einzelne Körperpartien aus. Shiatsu-Anwender nutzen die aus der Akupressur bekannten Energiepunkte. Zu Beginn jeder Stunde fühlt der Therapeut, wie stark oder schwach die Energie durch den Körper fließt. Langfristig fördert Shiatsu die eigene Körperwahrnehmung. Erfolge sind bei Muskelverspannungen, Migräne, Tinnitus oder ADHS nachgewiesen. Ein weiterer Vorteil: Stress lässt sich vielfach besser bewältigen. Hanne Mattern ■

## top auswahl



„Jin Shin Jyutsu“ von Nicola Kessler und Christiane Köhrt. Gräfe und Unzer Verlag



„Akupressur – Heilung auf den Punkt gebracht“ von Dr. Franz Wagner. Gräfe und Unzer Verlag



„Osteopathie: Gezieltes Lösen von Blockaden“ von Torsten Liem und Christine Tzolodimos. Trias Verlag



„Reflexzonen-Massagen“ von Dr. Franz Wagner. Wagner zeigt dem Leser Grifftechniken. Gräfe und Unzer Verlag



**Mit der IKK classic als Partner  
ins neue Jahr.**

**Alles Gute für 2017.**

Top-Leistungen für Ihre Gesundheit.  
Weitere Informationen unter unserer  
kostenlosen IKK-Servicehotline: 0800 455 1111.  
Oder auf [www.ikk-classic.de](http://www.ikk-classic.de)



 **ikk classic**  
Unser Handwerk. Ihre Gesundheit.





# Schonender Laser senkt Augeninnendruck

Mit einer neuen Behandlungsmethode sagen Dr. Patrick Ferdinand  
und sein Team dem Grünen Star den Kampf an.







Ergänzen sich hervorragend:  
Dr. Stefanie Krohne und Dr. Patrick Ferdinand

Eine häufige Behandlungsmethode des Glaukoms (Grüner Star) ist es, das Auge zu tropfen. „Allerdings ist das nicht für jeden Patienten geeignet“, erklärt Dr. Patrick Ferdinand. „Manche vertragen die Medikamente schlichtweg nicht, vergessen das regelmäßige Tropfen oder haben Probleme, sich die Tropfen selbst zu verabreichen.“ Die Ursache für ein Glaukom ist oft ein erhöhter Augeninnendruck. Diesen zu senken kann helfen, den schleichenden Sehverlust zu verlangsamen oder gar aufzuhalten. Ganz heilbar ist das Glaukom jedoch nicht.

#### Selektive-Lasertrabekuloplastik

„Wir haben in unserer Praxis sehr gute Erfahrung mit der Selektiven-Lasertrabekuloplastik (SLT) gemacht. Durch das Einsetzen dieses sanften Lasers, wird der Kammerwasserabfluss im Auge verbessert, wodurch der Augeninnendruck sinkt“, berichtet Patrick Ferdinand. Laut einer Studie kann der Druck bei einem Normaldruckglaukom bis zu 20 Prozent gesenkt werden. Je nach Stärke des Glaukoms kann dann für einen Zeitraum von bis zu zwei Jahren auf das Tropfen verzichtet werden. Nach dieser Zeit kann erneut gelasert werden.

#### Verion-System

„Sehr zufrieden bin ich auch mit den Ergebnissen des Verion-Systems, das ich seit Ende 2014 verwende. Die Operationsergebnisse sind hervorragend“, stellt Patrick Ferdinand fest. Das System kann bei Patienten eingesetzt werden, die einen Katarakt (Grauer Star) und/oder eine Kombination aus Fehlsichtigkeit und Hornhautverkrümmung haben. „Während der Operation hilft es, den Schnitt, die Eröffnung der natürlichen Linse und die Positionierung der Kunstlinse absolut genau durchzuführen.“ Diese operativen Eingriffe finden nur an speziellen Operationstagen statt, da zu diesen Terminen auch immer ein Anästhesist und ein Notfallmediziner im Haus sind.

#### Sehschule für klein und groß

Dr. Patrick Ferdinand und seine Kollegin Dr. Stefanie Krohne decken das gesamte Spektrum der Augenheilkunde ab. So bietet die Praxis am Friedensplatz zum Beispiel auch eine Sehschule für Kinder und Erwachsene an. „In der Orthoptik werden Schiefelder von Kindern und Erwachsenen behandelt“, berichtet Patrick Ferdinand. Alle neuen Kinderpatienten werden

erst einmal von einer speziell ausgebildeten Orthoptistin getestet. Um die kleinen Patienten kümmert sich gerne Dr. Stefanie Krohne, vor allem wenn sie jünger als drei Jahre sind. „Kinder mit familiärer Disposition sollten bei Auffälligkeiten unabhängig ihres Alters zum Augenarzt kommen. Ansonsten ist eine erste Testung ab zwei Jahren ratsam“, rät sie den Eltern. ■

Nicola Pfitzenreuter



#### Dr. med Patrick Ferdinand und Dr. med Stefanie Krohne

Operative Augenarztpraxis und akademische Lehrpraxis der Universität Bonn  
Friedensplatz 9  
53111 Bonn  
Telefon 0228 97667575  
E-Mail info@augenarztbonn.de  
Web www.augenarztbonn.de





# Bleaching

---

Weißheiten rund um  
natürlich schöne Zähne



# adentes®

für dein lächeln.



Ein strahlendes Lächeln kann viel erreichen. Leider ist nicht jeder mit makellos weißen Zähnen gesegnet. Ein professionelles Bleaching bei adentes kann Zähne sicher, zuverlässig und in kürzester Zeit aufhellen.

Der Wunsch, weiße Zähne zu haben, ist schon sehr alt. Seit Jahrhunderten versuchen Menschen, ihr Lächeln aufzuhellen – mit Methoden von kreativ bis zweifelhaft. Heute kennen wir die Geheimnisse strahlend weißer Zähne: moderne Verfahren des Bleachings. Diese sind heute deutlich schonender als ihr Ruf, für Zahnfleisch und Zahnschmelz unbedenklich. Jedoch müssen Dosierung und Wirkzeit sorgfältig aufeinander abgestimmt werden. Deshalb ist es ratsam, in jedem Fall einen Experten zu konsultieren.

#### Was steckt dahinter?

„Das professionelle Bleaching gehört heute zu den populärsten kosmetischen Zahnbehandlungen“, sagt Martin Sperling, Geschäftsführer und Medizinischer Leiter bei adentes. Die Anwendung teilt sich in zwei Schritte: Zunächst tragen die Spezialisten Wasserstoffperoxid auf die Zähne auf. Anschließend wird der Wirkstoff mittels Licht aktiviert. So kommt es zu einer chemischen Reaktion an der Zahnoberfläche, die Sauerstoff freisetzt. Innerhalb einer Stunde lassen sich auf diese Weise Verfärbungen in Zahnschmelz und Dentin sichtbar aufhellen.

#### Beim Profi oder zu Hause

Auch im Home-Bleaching kommt Aktivsauerstoff zum Einsatz. Allerdings ist die Konzentration wesentlich geringer: Mit 3 bis 20 Prozent Peroxid gegenüber 15 bis 43 Prozent in der zahnärztlichen Behandlung. So braucht es in der Regel mehrere Anwendungen, um das gleiche Ergebnis zu erzielen. „Grundsätzlich ist

gegen das Home-Bleaching nicht viel einzuwenden“, sagt Martin Sperling. Wichtig sei es jedoch, auf Qualität und Dosierung des Bleachinggels zu achten, um den Zahnschmelz nicht zu schädigen und das gewünschte Farbergebnis zu erhalten. „Zähne sollen aufgehellt, nicht gebleicht wirken“, betont er. „Wir beraten gerne und stellen alles zur Verfügung, was der Patient benötigt. Wer Überraschungen vermeiden möchte, lehnt sich einfach zurück und vertraut den Experten.“

#### Strahlend weiß? Aber natürlich!

Eine Aufhellung um zwei bis drei Farbnuancen ist realistisch. Und angemessen, damit das neue Lächeln auch natürlich wirkt. Vorab empfehlen die adentes-Experten eine professionelle Zahnreinigung, um kosmetisch störende Beläge an der Oberfläche zu entfernen, bevor das Bleaching in die Tiefe geht. Bei sorgfältiger Zahnpflege kann das Ergebnis bis zu drei Jahre halten, eine entsprechende Ernährung vorausgesetzt. Farbintensive Genussmittel wie Kaffee, Rotwein oder Curry beschleunigen die Verfärbung. „Doch am Ende sollen schöne Zähne ja auch Spaß machen“, sagt Martin Sperling mit einem Augenzwinkern. „Denn: Nur ein zufriedenes Lächeln ist ein schönes Lächeln.“ ■

Janine Rüter

#### adentes // MVZ

Alte Heerstraße 14 // 53757 Sankt Augustin  
T 02241 / 397960 // info@adentes.de  
www.adentes.de

Öffnungszeiten Mo-Fr 08-19h // Sa 10-16h

Martin Sperling // M.Sc. Kieferorthopädie // CEO

Dr. Katrin Knortz // Oralchirurgie

Nii Lante Vardon-Odonkor // Endodontie

Dr. Hazem Al Ahdab // Kieferorthopädie

Dr. Dinah Axelrad // Parodontologie

Dr. Asterios Kapsalis // Zahnarzt

Patrick Guschauski // Zahnarzt

Dr. Julia Simon // Kinderzahnheilkunde

Mathis Heuvers // Zahnarzt

Jil Preusche // Zahnärztin





»Eine Spezialisierung im Bereich der operativen Eingriffe ist für alle Beteiligten von Vorteil.«

(Dr. Armin Ensgraber)

# Kontinuierlich besser werden

Dr. Armin Ensgraber, Leiter der Anästhesieabteilung der Hochkreuz Augenklinik an der Godesberger Allee, berichtet über die zunehmende Spezialisierung innerhalb der Medizin.

Es besteht ein breiter Konsens darüber, dass nicht jeder operative Eingriff an jeder Klinik durchgeführt werden sollte. „Die Erfahrung hat gezeigt, dass sich sowohl die Komplikationsträchtigkeit als auch der Heilungsverlauf besser darstellen, wenn eine Operation mit einer gewissen Häufigkeit durchgeführt wird“, sagt Dr. Armin Ensgraber. Eine Spezialisierung im Bereich der operativen Eingriffe sei nicht nur für die unmittelbar, sondern auch für die mittelbar Beteiligten von Vorteil. Selbst die Sterilisation chirurgischer Instrumente sei qualitativ hochwertiger, wenn sich die Mitarbeiter auf einen Bereich spezialisieren können.

„In der operativen Augenheilkunde haben sich bereits vor knapp 30 Jahren Kliniken etabliert, die sich auf die Durchführung augenoperativer Eingriffe spezialisiert haben“, sagt Dr. Armin Ensgraber. Dieses Prinzip solle nun auch in anderen medizinischen Fachbereichen erfüllt werden. Für den Patienten eher unbemerkt, sei allerdings die Spezialisierung innerhalb dieser Spezialkliniken. Auch dort würden sich die Kollegen auf diverse Krankheitsbilder weiter spezialisieren.

In der Hochkreuz Klinik wird die Katarakt-Chirurgie von beiden Klinikinhabern Erbil Türkdamar und Dr. Andreas K. Cor-

des durchgeführt. Beide Operateure haben darüber hinaus zusätzliche Spezialgebiete. Erbil Türkdamar ist beispielsweise Spezialist auf dem Gebiet der Operation des Ersatzes der gesamten Hornhaut oder einzelner Komponenten sowie des Austausches verlagerter oder getrüübter künstlicher Linsen. Andreas K. Cordes hat sich auf Erkrankungen der Regenbogenhaut spezialisiert. „Trotz der Spezialisierungen haben beide natürlich genügend Erfahrung auf sämtlichen Gebieten der Augenheilkunde, um den Kollegen entsprechend zu vertreten“, versichert der Anästhesist.

Ähnlich sei es auch in der Anästhesieabteilung der Hochkreuzaugenklinik selbst. Dr. Armin Ensgraber: „Mein besonderes Interesse gilt der Anästhesie kleiner Kinder und Patienten, die vielfältige Begleiterkrankungen haben und damit ein operatives Problem darstellen. Frau Dr. Franz hat ein besonderes Interesse an der Behandlung von Patienten mit Angsterkrankungen, Frau Kosse kann aufgrund ihrer Sprachkenntnisse Patienten mit arabischer und russischer Muttersprache helfen, während Herr Dr. Lühr über einen ähnlich großen Erfahrungsschatz wie ich verfügt, wovon wir sehr viel profitieren. Damit bemühen wir uns in der Hochkreuz Augenklinik, jeder Patientengruppe die geeignete Behandlung zukommen zu lassen.“

Nicola Pfitzenreuter

**hochkreuz+**  
AUGENKLINIK • LASERZENTRUM

**hochkreuz Augenklinik + Laserzentrum**

Godesberger Allee 90

53175 Bonn

Telefon 0228 9379100

Web [www.hochkreuz.de](http://www.hochkreuz.de)





# Hochkreuzklinik

## Den Blick fürs Wesentliche behalten

Beuel hat ein neues Damenkomitee. „Dieses haben wir mit Unterstützung des Beueler Schiffer-Vereins gegründet“, sagt Zeyna Saba, Präsidentin des Komitees der Närrischen Schifferinnen. Im „normalen Leben“ ist sie Managerin und Orthoptistin der Hochkreuz Augenklinik an der B9.



Die Hochkreuz-Chefs Erbil Türkdamar und Dr. Andreas K. Cordes unterstützen das 19. Beueler Damenkomitee wo sie nur können. Zum Beispiel indem sie Räumlichkeiten für Treffen und Events zur Verfügung stellen. Diese nutzten die neun Närrischen Schifferinnen Anfang Oktober für einen ersten Empfang mit 120 geladenen Gästen. Ende Oktober nahmen sie zudem an der Jahresabschlussfahrt des Schiffervereins teil. „Unser Komitee gehört zum Schiffer-Verein Beuel 1862“, erklärt Zeyna Saba. „Da ist man bei solchen Gelegenheiten natürlich mit von der Partie. Vor allem, wenn sich der Schifferverein von der Fährfamilie Günther Schmitz verabschiedet.“ Nach 50 Jahren aktivem Fährdienst wurde Familie Schmitz eine Bronzetafel am Fähranleger der Rheinnixe gewidmet. Ex-Oberbürgermeister Jürgen Nimptsch hielt ihr zu Ehren eine Rede. Die Tafel in Form eines aufgeschlagenen Buches zum Thema „Fährgerechsamkeit“ wurde unter anderem von der Hochkreuz Klinik gesponsert.

### Spaß und Soziales

Für die Närrischen Schifferinnen steht fest, dass sie neben viel Spaß auch ein Auge für Soziales haben wollen. Die Hochkreuzklinik macht es vor und unterstützt zum Beispiel schon seit vielen Jahren die Aktion Sternenlicht. So stellt die Augenklinik zum Beispiel einen Weihnachts-Wunschbaum für die Heimbewohner des Josef-Hermann-Haus in Bad Godesberg auf. Dieser Weihnachtsbaum ist mit selbstgebastelten Sternen der Heimbewohner geschmückt. Auf jedem dieser Sterne steht ein Wunsch im Wert von circa 15 Euro. Jeder Patient, Mitarbeiter oder Klinikarzt kann einen Stern abnehmen und den Wunsch erfüllen. Dabei dient die Hochkreuzklinik als Annahmestelle und Überbringer der Geschenke. Kein Wunsch soll dabei offen bleiben. „Dafür sorgen wir als Klinik“, sagt Zeyna Saba.

### Rund um das Auge

Denn auch wenn die Augenklinik an der B9 seit 2004 die Adresse für jegliche Er-

krankungen rund um das Auge, operative Augenbehandlungen und modernste Medizintechnik ist, so ist es den Klinikinhabern Erbil Türkdamar und Dr. Andreas K. Cordes sehr wichtig, nicht den Blick für das Wesentliche zu verlieren. ■

Nicola Pfitzenreuter

**hochkreuz+**  
AUGENKLINIK • LASERZENTRUM

### hochkreuz Augenklinik + Laserzentrum

Godesberger Allee 90  
53175 Bonn  
Telefon 0228 9379100  
E-Mail info@hochkreuz.de  
Web www.hochkreuz.de



# FESTE ZÄHNE an einem Tag!

**Es klingt unglaublich, ist aber tatsächlich möglich!** Mit dem System „Fast & Fixed“ können Zahnärztin Myriam Dieckhoff und Zahntechnikermeisterin Nina Schötz Patienten innerhalb kürzester Zeit ein neues Lächeln schenken.

**Z**ahnverlust kann Menschen jedes Alters treffen und unterschiedlichste Ursachen haben. Betroffene fühlen sich in ihrer Lebensqualität in der Regel extrem eingeschränkt. Das gilt speziell für jene, die bereits einige Zähne verloren haben oder denen totale Zahnlosigkeit droht. Für viele scheint eine großflächige Prothese oft die erste Möglichkeit, das Gebiss wieder herzustellen. Der herausnehmbare



Seite an Seite für ein strahlendes Lächeln:

Myriam Dieckhoff  
(Zahnarztpraxis  
Friesdorf) und Nina  
Schötz (Flemming  
Dental Bonn)



Zahnersatz hat jedoch Nachteile. Wenn die Prothese nicht richtig sitzt, kann es zu Rötungen und Entzündungen kommen. Nicht nur das. Außerdem schmeckt durch die Gaumenplatte im Oberkiefer vieles nicht mehr wie vorher. Und auch das Sprechen fällt mitunter deutlich schwerer.

#### Schnell und sicher

Viele Betroffene wissen nicht, dass die moderne Zahnmedizin heutzutage groß-

#### Bis zur Wurzel

Im Vergleich zum konventionellen Zahnersatz, wird bei der Versorgung mit Implantaten nicht nur der Stamm und die Krone ersetzt, sondern auch die Wurzel. Das hat einen entscheidenden Vorteil: Ähnlich wie die Baumwurzel stabilisiert das Implantat den Kieferknochen und schützt ihn vor dem Abbau. Bei der innovativen Methode „Fast & Fixed“ von breident medical werden die zwei hinteren

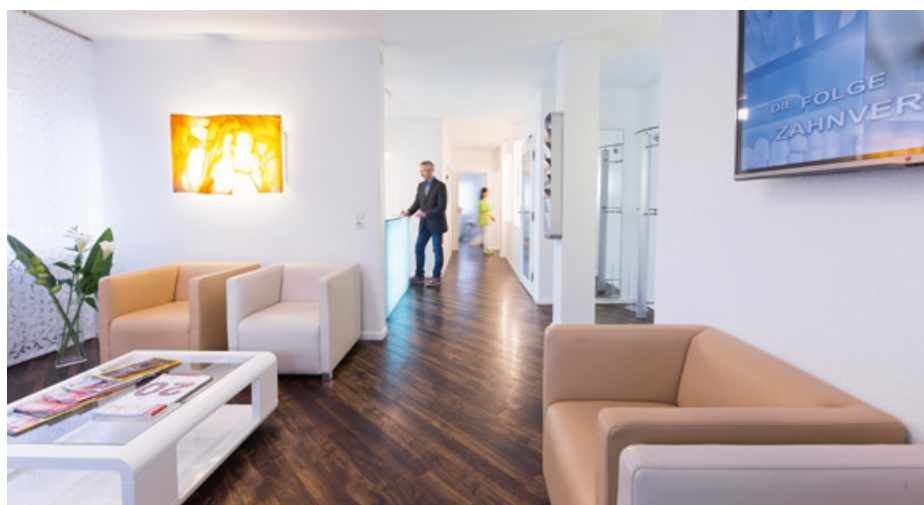
Implantate schräg eingesetzt. So ist es möglich, eine sogenannte Sofortversorgung durchzuführen. Dies bedeutet, dass nur wenige Stunden nach dem chirurgischen Eingriff die Brücke auf den Implantaten festgeschraubt wird.

#### Kein Wackeln

Sind die neuen Zähne einmal fixiert, geben sie in jeder Situation Sicherheit. „Mit ihnen können Betroffene unbeschwert essen, lachen und sprechen“, sagt Nina Schötz. „Wieder aktiv am Leben teilnehmen.“ Gerade ältere Menschen klagen gerne über den Sitz ihrer „Dritten“. Sie wackeln beim Essen und schränken die Lebensqualität stark ein. Außerdem ist die Angst, dass die Zähne rausfallen könnten, ein ständiger Begleiter.

#### Persönliche Beratung

„Das muss nicht sein“, sagt Myriam Dieckhoff und rät allen Betroffenen, sich „Fast & Fixed“ einmal genauer anzuschauen. „Wir beraten Sie ausführlich und ganz in Ruhe. Anschließend entwickeln wir gemeinsam mit unserem Dentallabor (Flemming Dental in Bonn) das für Sie passende Konzept für den festen Zahnersatz Ihrer Wahl.“



artige Möglichkeiten für den dauerhaften Zahnersatz bietet. „Dank des Systems ‚Fast & Fixed – feste Zähne an einem Tag‘ können wir zu neuer Lebensqualität verhelfen“, sagt Myriam Dieckhoff. „Und zwar mit nur vier bis sechs Implantaten pro Kiefer und möglichst ohne Knochenaufbau.“ Die Patienten kommen morgens in ihre Praxis und verlassen sie abends mit einer festen implantatgetragenen therapeutischen Brücke, die sie sofort belasten dürfen.

zahnarztpraxis  
friesdorf

#### Zahnarztpraxis Friesdorf

Myriam Dieckhoff  
Joseph-Roth-Straße 96 | 53175 Bonn  
Telefon 0228 316815  
E-Mail info@zahnarztpraxis-friesdorf.de  
Web www.zahnarztpraxis-friesdorf.de

FLEMMING  
Ihre Dental-Experten vor Ort

#### Flemming Dental Bonn

Nina Schötz  
Auf dem Kirchbüchel 7 | 53127 Bonn  
Telefon 0228 919030  
E-Mail info-bonn@flemming-dental.de  
Web www.flemming-bonn.de





## Nase nach Maß

Von zart bis markant – die Nase ist eines unserer charakteristischsten Persönlichkeitsmerkmale. Fällt sie zu groß, zu breit oder gar schief aus, kann eine Nasenkorrektur Abhilfe schaffen. „Die Kunst liegt darin, eine Nase zu formen, die sich nicht nur harmonisch in das Gesicht einfügt, sondern auch einwandfrei funktioniert“, sagt Dr. Daniel Sattler, Experte auf dem Gebiet der Rhinoplastik.

Melanie S. kann ihre Nase gar nicht leiden. Zweimal hatte sie sich schon in die Hände eines Plastischen Chirurgen begeben. Jeweils mit wenig überzeugendem Erfolg. Mittlerweile ist ihre Nasenspitze kollabiert. Außerdem leidet sie unter einer chronischen Entzündung der Nasennebenhöhle. Dr. Daniel Sattler kennt solche Fälle und kann ihnen helfen. Melanie S. rät er zu einem Rippen-Faszien-Transplantat. So ließe sich die Nasenspitze stabil und nachhaltig anheben. Um auch die Entzündung in den Griff zu bekommen, wendet sich Dr. Daniel Sattler an seinen Beta-Klinik-Kollegen Dr. Jörg Heppelmann – HNO-Arzt und Spezialist für die inneren Strukturen der Nase: Nebenhöhlen, Scheidewand, Polypen. Als Team können sie der Patientin mit nur einem Eingriff zu einer ästhetisch ansprechenden und voll funktionsfähigen Nase verhelfen.

### Über den Tellerrand

Interdisziplinäre Synergien wie zwischen HNO und der Plastischen Chirurgie sind

Teil des ganzheitlichen Beta-Klinik-Konzepts. Die Spezialisten tauschen sich untereinander aus, holen sich Rat vom Kollegen und stehen gemeinsam im Operationssaal. „Davon profitieren wir Ärzte, aber vor allem die Patienten“, sagt Dr. Daniel Sattler. Anfang Dezember reiste er nach New York, um sich über neueste Entwicklungen auf dem Gebiet der Gesichtschirurgie zu informieren. Ein gemeinsam durchgeführtes Facelift verschaffte ihm einen Austausch mit dem renommierten Upper-East-Side-Chirurgen Steven M. Levine. Auf dem wegweisenden Kongress „The Cutting Edge“ diskutierte er mit Experten aus der ganzen Welt über innovative Möglichkeiten, Trends und Techniken in Sachen Nasenkorrektur.

### Natürliches Gesamtergebnis

Sein Know-how in Sachen Nasenkorrektur reicht heute weit über den Standard hinaus. Es geht ihm nicht nur darum, einen Höcker abzutragen oder eine große Nase zu verkleinern. „Unser Fokus liegt darauf,

die Nase möglichst optimal und vor allem stabil umzubauen“, sagt Dr. Daniel Sattler. So formt er zum Beispiel aus einem Rippensplitter sowie einem Stück Faszie ein körpereigenes Transplantat. Mit diesem lässt sich die Nasenspitze anheben oder auch ein neuer Nasenrücken modellieren. Erklärtes Ziel: ein möglichst natürliches und harmonisches Gesamtergebnis.

### Perfekt abgestimmt

Vor jeder Nasenkorrektur, die Dr. Daniel Sattler durchführt, steht ein ausgiebiges Beratungsgespräch sowie eine detaillierte Planung. Bildgebende Diagnostiken verschaffen ihm einen Überblick über die Ausgangslage. Bei einer Vorbesprechung mit der Radiologie sowie dem HNO-Arzt kommen alle Eventualitäten auf den Tisch. In der Kommunikation mit dem Patienten achtet Dr. Daniel Sattler darauf, realistische Ziele zu stecken. „Die schönste Nase kommt nicht zur Geltung, wenn sie nicht zum Gesicht ihrer Trägerin oder ihres Trägers passt!“ HW ■





## Dr. med. Daniel Sattler

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 von Rio de Janeiro auch an die Privatklinik für Ästhetische Chirurgie von Dr. Kai Kaye in Marbella, Spanien. Zuletzt war er als Oberarzt am Universitätsklinikum Magdeburg in der Klinik für Plastische-, Ästhetische- und Handchirurgie mit rekonstruktivem Schwerpunkt tätig. Heute leitet er die Plastische und Ästhetische Chirurgie in der Beta Klinik. Jüngst wurde er ins Editorial Board des „Gavin Journal of Plastic and Reconstructive Surgery“ (Illinois/USA) berufen.



Ergänzen sich hervorragend:  
Dr. med. Daniel Sattler (Plastischer und  
Ästhetischer Chirurg) sowie Dr. med. Jörg  
Heppelmann (Hals-, Nasen-, Ohrenarzt)



### Plastische und Ästhetische Chirurgie

#### Beta Klinik

Joseph-Schumpeter-Allee 15  
53227 Bonn

Telefon 0228 909075-778  
E-Mail [plastische-chirurgie@betaklinik.de](mailto:plastische-chirurgie@betaklinik.de)  
Web [www.beta-plastische-chirurgie.de](http://www.beta-plastische-chirurgie.de)



### Hals-, Nasen-, Ohrenheilkunde

#### Beta Klinik

Joseph-Schumpeter-Allee 15  
53227 Bonn

Telefon 0228 6296590  
E-Mail [heppelmann@betaklinik.de](mailto:heppelmann@betaklinik.de)  
Web [www.betaklinik.de](http://www.betaklinik.de)



»  
I am not a victim,  
I am a survivor.

There is nothing that can  
stop me from smiling.

JAYATRI TAMANG

©Arjun Shah | [www.facebook.com/ArjunShahOfficial](http://www.facebook.com/ArjunShahOfficial)

## BETA HUMANITÄRE HILFE

Initiative für Plastische Chirurgie  
in der Dritten Welt

Um Menschen zu helfen, die sich sonst eine medizinische Behandlung nicht leisten können, reist Dr. Daniel Sattler mit einem Team erfahrener Chirurgen, Anästhesisten und Pfleger regelmäßig in die Dritte Welt. Der Verein gewann den „Health Media Award 2014“ und ist erneut für den „Health Media Award 2016“ nominiert.

### HELFFEN AUCH SIE!

Unterstützen Sie die Mediziner  
mit einer Spende.

## NEPAL 2017



Im Herbst 2017 reisen Dr. med. Daniel Sattler (rechts), PD Dr. med. Armin Kraus und Dr. med. Lisa Gambhir erneut nach Nepal.

## SPENDENKONTO

Kreissparkasse Köln  
IBAN: DE21370502990047009145  
BIC: COKSDE33XXX

[www.beta-humanitarian-help.org](http://www.beta-humanitarian-help.org)



# ADRENALINKICK IM SCHNEE

Fünf rasante Herausforderungen für besonders abenteuerlustige Wintersportfans.



## AUF DEM AIRBOARD KOPFÜBER INS TAL

Aufgeblasen, fertig, los! Airboarding gehört zu den schnellsten und spektakulärsten Arten, die Skipiste runterzubrettern. Die Bauchlage, Helm voran, sorgt für einen ganz besonderen Temporausch. Das Lenken – mit dem eigenen Körpergewicht – braucht ein klein wenig Übung. Ansonsten können auch Anfänger sofort loslegen. Bei Sprüngen oder im Falle eines Aufpralls wirkt das Luftkissen wie ein Airbag. Auch Unebenheiten auf der Piste werden geschickt abgefedert. Nach oder zwischen rasanten Abfahrten macht sich das luftige Bodyboard hervorragend als Sitz- oder Liegemöglichkeit.

Und wer hat's erfunden? Natürlich ein Schweizer. Joe Steiner ([www.airboard.com](http://www.airboard.com)) tüftelte zehn Jahre an Fahrkomfort sowie Sicherheit und hat mit dem Ergebnis eine ganz neue Funsportart ins Leben gerufen.





## MIT FATBIKES DURCH DEN SCHNEE

Mit dicken Reifen statt auf schmalen Brettern bewegen sich Fatbike-Fahrer durch den Schnee. Die Kombination aus extrem breiten Reifen, einem ordentlichen Profil und weniger Luftdruck als gewöhnlich, verleiht den winterauglichen Mountainbikes den nötigen Grip – bergauf, bergab und in der Kurve. „Spezielle Vorkenntnisse braucht man in der Regel nicht“, sagt Michael Stix, der in der Region Schladming-Dachstein (Österreich) spezielle Fatbike-Touren anbietet ([www.alpinefatbike.com](http://www.alpinefatbike.com)). Aber das kommt natürlich auf die Strecke an. Von einer beschaulichen Almtour bis zum herausfordernden Freeride-Abenteuer machen die Fatbikes alles mit. Auch auf sonst eher problematischen Untergründen wie Sand oder Matsch machen sie eine gute Figur. Das erlaubt Expeditionen in bisher unbedeelte Gefilde – im Winter sowie im Sommer. »



## BERATUNGSPOWER mit Bestpreis Garantie



### Alles, außer gewöhnlich!

Über 1600 qm Sport auf 4 Etagen  
in der Bonner Innenstadt.

Beratungskompetenz durch begeisterte  
Sportler, die mit Ihnen gemeinsam die  
Marktvialfalt für Ihre Bedürfnisse filtern.

Einzigartige Passformgarantie  
durch Skischuhanpassung und  
eigene Skiwerkstatt.

Riesenauswahl an Kinder-, Sport-  
Outdoor- und Skibekleidung.

**INTERSPORT**  
SPORTPARTNER

Das Sportfachgeschäft für Profis,  
Hobbysportler und Outdoorbegeisterte

Friedrichstr. 45 | 53111 Bonn  
Telefon: 0228 - 98393-0  
[www.intersport-sportpartner.de](http://www.intersport-sportpartner.de)



## WILLKOMMEN BEIM TESTSIEGER



Testsieger\* der Studie „Reifenhändler“ des Nachrichtensenders n-tv 2015 und 2016

Testsieger\* „Einzelhandel Technik“ des Deutschen Servicepreis 2016

Testsieger\* im ServiceAtlas Reifen- und Kfz-Service der Service Value GmbH 2015

## MEISTERSERVICE RUND UMS AUTO

Online-Terminvereinbarung unter:  
[meintermin.driver-center.de](http://meintermin.driver-center.de)

Driver™ Center Bonn  
Koblenzer Straße 105  
D-53177 Bonn  
Telefon: +49(0)228 88685353  
E-Mail: [info@driver-bonn.de](mailto:info@driver-bonn.de)  
[www.driver-bonn.de](http://www.driver-bonn.de)



\* Testsieger ist die Pneumobil GmbH, 64747 Breuberg, mit den Marken DRIVER, PNEUMOBIL und REIFNE-WAGNER

freizeit



## IM KAJAK DURCH EISIGE KURVEN

Meisterschaften im Schneepaddeln:  
Red Bull Snowkajak

» Mit Boot und Paddel über die Skipiste? „Warum nicht“, meinen Anhänger des Snowkajaking. Sie stürzen sich mit Vorliebe präparierte Parcours hinab – inklusive Steilkurven, Sprüngen und Hindernissen. Die Idee stammt von engagierten Kanusportlern, die auch im Winter ihr Gleichgewichtsvermögen sowie ihre Koordinationsfähigkeit trainieren wollten. Heute hat sich das Snowkajakfahren längst als Funsportart mit spezialisiertem Equipment und eigenen Wettbewerben etabliert. Letztere werden gerne unter dem Namen Boatercross ausgetragen. Schneetaugliche Boote zeichnen sich durch einen flacheren Boden und spezielle Seitenkanten zur Steuerung aus. Auf regulären Skipisten ist die Abfahrt im Snowkajak aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt.



## RETRO-RODELSPAß MIT DEM ZIPFLBOB

Ende der 1960er Jahre entwickelt, wurde der Mini-Bob schnell zum beliebten Kinderspielzeug. Nun hat er sein unschuldiges Image abgelegt und feiert unter dem Namen Zipflbob ein kultiges Comeback ([www.zipflbob.com](http://www.zipflbob.com)). Das Renngelände besteht aus einer kleinen, kufenlosen Sitzfläche sowie einem „Zipfl“, den sich der waghalsige Pilot zwischen die Beine klemmt. Er dient gleichzeitig als Haltegriff sowie als Steuer- und Bremsknüppel. Auf den ersten Blick können Uneingeübte kaum glauben, welche Tricks und Geschwindigkeiten mit dem traditionell, aber nicht zwangsläufig roten Flitzer möglich sind. Neben der Schnelligkeit schätzen Fans vor allem die präzise Steuerung und natürlich auch den Fun-Faktor.





## AM KITE ÜBER DIE PISTE

Nicht nur talabwärts, sondern sogar bergauf: Snowkiting – die winterliche Variante des Kitesailing – macht der Schwerkraft einen Strich durch die Rechnung. Auf Skiern oder einem Board und an einem Zugdrachen befestigt, lassen sich Snowkiter vom Wind über schneebedeckte Wiesen, verschneite Hänge oder gefrorene Seen ziehen. Sie cruisen durch den Pulverschnee, jagen steile Pisten hinauf und fliegen mitunter sogar durch die Lüfte. Auch bei schwachem Wind sind dabei rasante Geschwindigkeiten möglich. Als Snowkite-Mekka gilt der Silvaplanersee im schweizerischen Engadin sowie der Reschensee im italienischen Vinschgau. Hier messen sich die Drachenflieger regelmäßig in spektakulären Wettkämpfen. Da Schnee ein festes Element ist, lässt sich Snowkiten übrigens leichter erlernen, als das sommerliche Pendant im Wasser. Die atemberaubenden Tricks und Sprünge der Cracks setzen dennoch jede Menge Erfahrung und Können voraus. HW ■

Fotos: [www.alpinefatbike.com](http://www.alpinefatbike.com), Red Bull Content Pool, [www.airboard.com/Bernard van Dierendonck](http://www.airboard.com/Bernard%20van%20Dierendonck), [www.zipflbob.com/Ricardo Herrgott](http://www.zipflbob.com/Ricardo%20Herrgott), [simonovstas/Fotolia.com](http://simonovstas/Fotolia.com)



## Mobile Eco Clean

Ökologische und mobile  
Fahrzeugreinigung und -aufbereitung

Dank unseres Know-hows und des Einsatzes modernster Technologie im Bereich der Trockendampfreinigung, werden wir Ihren Ansprüchen der professionellen Fahrzeugaufbereitung und -reinigung gerecht. Der innovative mobile Service erlaubt uns, an jedem Ort zu arbeiten und somit Ihre Zeiteffizienz noch mehr zu steigern, während die Kosten minimiert werden.

Da unsere Dienstleistung zu Ihnen kommt, verlieren Sie keine kostbare Zeit mehr in den Warteschlangen zur Waschstraße oder im Verkehr auf dem Weg dorthin. Egal ob Kleinwagen, Minivan, Bus, Wohnwagen oder gar ein Kleinflugzeug, egal ob Einzelfahrzeuge oder eine Flotte: mit unserem System lösen wir Ihr Problem und dies, ohne Abwässer zu verursachen. Mobil, ökologisch und sauber – dafür steht die Firma Mobile Eco Clean. Erleben Sie es selbst und kontaktieren Sie uns!



# mobile: ecoclean

Mobile Fahrzeugreinigung /  
Fahrzeugaufbereitung

Brügger Straße 4  
53842 Troisdorf

Mobil: 0172 / 3210 848  
Tel: 02241 / 866 82 50  
Fax: 02241 / 866 82 51

[info@mobile-eco-clean.de](mailto:info@mobile-eco-clean.de)  
[www.mobile-eco-clean.de](http://www.mobile-eco-clean.de)





Oxana Lebedev und Pavel Zvychaynyy (Weltmeister)

# WeltTanzEvent bei TanzBreuer

Im November wurde Bonn zum Zentrum der Tanzwelt. Von überall her waren Paare zur Ralf Lepehne Trophy und der Kür-Weltmeisterschaft der Professionals in den Lateinamerikanischen Tänzen angereist. Hunderte von Tänzern – Amateure und Profis – kämpften bis nachts um eins um die Siegeltitel.

Sie kamen aus China, Russland oder den USA. Die Finals der Kür-Weltmeisterschaft, gesponsert unter anderem durch das Porsche Zentrum Bonn, sowie der Super League der Ralf Lepehne Trophy lockten Tänzer aus der ganzen Welt nach Bonn. Die Wettkämpfe wurden im Rahmen eines gelungenen Gala-Balls ausgetragen. In den Turnierpausen konnten die Ballgäste zu den Klängen der Feedback Dancing Band selbst über das Parkett fegen.

In einem harten aber fairen Turnier, tanzten sich fünf Paare ins Finale der Kür-Weltmeisterschaft. Überraschend standen am Ende die Berliner Oxana Lebedev und Pavel Zvychaynyy ganz oben auf dem Siegetreppchen. Silber ging an Natalia Paramonova und Andre Paramonov (USA), Bronze an Olga Zalivalova und Pavel Troschichev (Russland). Einen guten fünften Platz ertanzten sich Nina Trautz und Valera Musuc aus Augsburg.

Sowohl Wertungsrichter als auch Turnierpaare lobten die perfekte Organisation der gesamten Veranstaltung. Hier hatte das Team der ADTV-Tanzschulen Breuer Hennef und Troisdorf ganze Arbeit geleistet. Die Atmosphäre während des gesamten Gala-Balls war atemberaubend – ein Event der Extraklasse, wie man es nur ganz selten auf der Welt erlebt.

Im Rahmen der Veranstaltung erhielt der Geschäftsführer der ADTV-Tanzschule Breuer, Matthias Fronhoff, für sein jahrelanges erfolgreiches Engagement die höchste Auszeichnung des Deutschen Professional Tanzsportverbandes: die goldene Ehrennadel. Die Ehrung wurde vom Präsidenten des DPV und Ehrenpräsidenten des Weltverbandes WDC höchstpersönlich vorgenommen.

## Europameisterschaft 2017

Schon heute steht fest, dass das Team der ADTV-Tanzschule Breuer auch im nächsten Jahr wieder ein großes Event vorbereitet. Am 18. November 2017 wird in Bonn die Europameisterschaft in den fünf Standard-Tänzen sowie die Ralf Lepehne Trophy der Amateure League ausgetragen. Karten können ab sofort in Ihrer ADTV-Tanzschule Breuer bestellt werden. Alle weiteren Informationen erhalten Sie auf [www.tanzbreuer.de](http://www.tanzbreuer.de) oder telefonisch unter 02241 75361.



Nina Trautz und Valera Musuc aus Augsburg (5. Platz)



Dmitry Barov und Ekatarina Kalugina (12. Platz)



**TanzBreuer®**

## Tanzschule Breuer GbR

Standort Troisdorf  
Kölner Str. 9-11 | 53840 Troisdorf  
Telefon 02241 75361  
E-Mail [troisdorf@tanzbreuer.de](mailto:troisdorf@tanzbreuer.de)

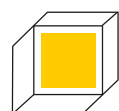
Standort Hennef  
Adenauer Platz 8 | 53773 Hennef  
Telefon 02242 85216  
E-Mail [hennef@tanzbreuer.de](mailto:hennef@tanzbreuer.de)

Web [www.tanzbreuer.de](http://www.tanzbreuer.de)





# Champions Of The Year



UDELHOFEN  
IMMOBILIEN GMBH





# Kurzurlaub unter *Palmen*

Exotische Pflanzen, tropisches Flair und eine Lagune mit Badewannentemperatur. Nein, Sie müssen nicht in die Karibik reisen, um dem ungemütlichen Winterwetter zu entfliehen. Die Thermen & Badewelt Euskirchen erfüllt Urlaubsträume vor der eigenen Haustür.

Geschmeidig ziehen die prächtigen Koi-Karpfen ihre Bahnen. Ein meditativer Anblick, den die Besucher der Thermen & Badewelt Euskirchen seit Ende September genießen dürfen. Pünktlich zum Beginn der nass-kalten Jahreszeit, hat die im Dezember 2015 eröffnete Wellnessanlage ihre Saunalandschaft (ab 16 Jahren) um fünf neue Sauna-Highlights erweitert. Insgesamt elf individuell thematisierte Saunen sorgen nun für exklusive Wohlfühl-Momente.

#### Aus Japan in die Tropen

Die Koi-Sauna mit großem Aquarium ist im japanischen Stil gehalten. Gleich nebenan, in der ebenfalls neuen Tropen-Sauna, sorgt eine integrierte Vogelvoliere für tropische Aussichten. Einer antiken Tempelanlage des griechischen Gottes des Lichts

ist die Apollon-Sauna nachempfunden. In der asiatisch inspirierten Meditationssauna lässt es sich bei Musik und Ylang Ylang herrlich entspannen. Das Dampfbad Außennebel gilt als wahrer Gesundheits- und Beautytipp. Von süß-fruchtigen Düften bis hin zur japanischen Teezeremonie erwecken auch thematisch abgestimmte Aromen und Aufgüsse die jeweilige Sauna-Welt zum Leben.

#### Mit Blick in den Himmel

Wer nicht gerne ins Schwitzen kommt, kann das Palmenparadies auch einzeln buchen. 500 echte Südseepalmen, unzählige Orchideen und eine „Große Lagune“ mit 33 °C warmem Wasser lassen hier den Alltag in weite Ferne rücken. Kurzurlaub (bis einschließlich 3 Jahren frei, ab 16 Jahren) können im Whirlpool entspan-





## Paradiesische Geschenkidee

Für den Liebsten zu Weihnachten oder als Dankeschön für die engagierte Mitarbeiterin – verschenken Sie Entspannung in Form eines Gutscheins für die Thermen & Badewelt Euskirchen.

Ein Tipp für Kurzentschlossene: Die Gutscheine lassen sich im Online-Shop sofort ausdrucken.

[shop.badewelt-euskirchen.de](http://shop.badewelt-euskirchen.de)



nen, es sich auf einer der Sprudelliegen bequem machen oder an einer der Poolbars einen Cocktail genießen – und zwar ohne die Lagune dabei zu verlassen. Wer etwas für seine Schönheit und Konstitution tun möchte, lässt sich in einem der drei vitalisierenden Gesundheitsbecken treiben – mit Totes-Meer-Salz, Lithium/Calcium oder Selen/Zink. Ein weiteres Highlight: Das gigantische auffahrbare Panoramadach, das jetzt im Winter natürlich geschlossen bleibt, aber dennoch einen grandiosen Blick in den Himmel freigibt.

### Paradiesisch feiern

Jeden ersten und dritten Freitag im Monat lädt das Team zur Langen Saunanacht. Das heißt: Ab 18 Uhr kann die

gesamte Anlage – Vitaltherme & Sauna sowie das Palmenparadies – textilfrei genutzt werden. Neben künstlerischen und musikalischen Highlights erwartet die

*„So fühlt sich Erholung an“*

Gäste ein auf das jeweilige Motto abgestimmtes Aufguss- und Wohlfühlprogramm. Im Dezember lautet das Thema „Winter Wonderland“, im Januar folgen „Brazilian Nights“ und im Februar der „Venizianische Frühling“. Das textile Pendant zur Langen Saunanacht heißt „Paradiesische Nacht“ und findet an jedem ersten Samstagabend im Monat statt. Mittwochabends sorgen wechselnde DJs mit Chillout- und Lounge-Musik für eine besondere Club-Atmosphäre. Der perfekte Seele-baumel-Ausklang nach einem anstrengenden Arbeitstag. HW ■



### Thermen & Badewelt Euskirchen

Thermenallee 1 (Stresemannstr. 999)

53879 Euskirchen

Telefon 02251 1485-0

E-Mail [info@badewelt-euskirchen.de](mailto:info@badewelt-euskirchen.de)

Web [www.badewelt-euskirchen.de](http://www.badewelt-euskirchen.de)

Familien mit Kindern (bis 16 Jahre) entdecken das exotische Palmenparadies an jedem Samstag bis 18 Uhr oder erobern zu jeder Zeit das angrenzende Schwimmbad.





# Wenn Sportlichkeit auf Verlässlichkeit trifft

Seit etwa einem Jahr ist die RKG Bonn exklusives AMG Performance Center in der Region. Thomas Ruland, Leiter des AMG Performance Centers, weihte das Top Magazin Bonn in die Faszination der Fahrzeuge ein.

**Top:** Wofür steht eigentlich die Abkürzung AMG?

**Thomas Ruland:** AMG beinhaltet die Anfangsbuchstaben der Gründer Hans Werner Aufrecht und Erhard Melcher sowie die des ursprünglichen Firmensitzes Großaspach. Als hauseigene High-Performance-Marke von Mercedes-Benz steht AMG heute für Leistung, Sportlichkeit, Qualität und Individualität in Kombination mit klassischen Mercedes-Benz-Werten wie Sicherheit und Verlässlichkeit.

**Top:** Was bekommen Kunden im AMG Performance Center bei der RKG in Bonn geboten?

**Thomas Ruland:** Wir zeigen die komplette AMG-Palette mit derzeit 50 Modellen. Das heißt: Wir haben etwa 50 Neuwagen und Vorführfahrzeuge vor Ort, die unsere Kunden mit allen Sinnen erleben können. Für sämtliche Fragen stehen vier speziell geschulte Kundenberater bereit. Sie unterstützen die Kunden bei der Suche nach ihrem Traumwagen. Und da die optimale Betreuung nach dem Kauf nicht aufhört, stehen bei der RKG zwei eigens für AMG-Fahrzeuge ausgebildete Service-Mitarbeiter zur Verfügung.

**Top:** Wartet jede Mercedes-Niederlassung mit einem solchen AMG Performance Center auf?

**Thomas Ruland:** Nein, AMG ist in der Bundesrepublik mit nur etwa 40 Performance Centern vertreten. Die RKG ist exklusiver AMG-Partner für die gesamte Region. Köln, Frankfurt und Wiesbaden sind die nächsten Städte mit eigenem AMG Performance Center.

**Top:** Wie unterscheiden sich die AMG-Fahrzeuge von einem „gewöhnlichen“ Mercedes?

**Thomas Ruland:** Wir bezeichnen die AMG-Modelle gerne als High-Performance-Versionen, die größtmögliche Individualität bieten. Für die Zusammensetzung der AMG Hochleistungsmotoren im Topsegment ist ein einziger Mitarbeiter zuständig – von der ersten bis zur letzten Schraube. Mit einer signierten Plakette garantiert dieser Mitarbeiter für die Qualität. Die Motoren sind zum einen unglaublich stark, zum anderen aber auch besonders sparsam. Aber auch ein spezielles Sportfahrwerk, leichtere und leistungsfähigere Bremsen sowie individuelle Ausstattungen mit Sportsitzen zeichnen die AMG-Fahrzeuge aus.

**Top:** Welche Mercedes-Modelle gibt es als AMG-Version?

**Thomas Ruland:** Die AMG-Modellpalette beginnt bei der A-Klasse mit 381 PS. Kostenpunkt: rund 50.000 Euro. Unter der Haube dieses A 45 AMG verbirgt sich der weltweit leistungsstärkste Zwei-Liter-Serienmotor. Darüber hinaus ist das AMG-Paket auch für die G-Modellreihen zu haben: GLA, GLC, GLE, GLS und G-Klasse. Ab März 2017 können sich Fans über das nächste Highlight freuen: den AMG GT Roadster. Schon jetzt können Interessierte das Spitzenmodell bei uns bestellen. ■



**RKG**  
**Rheinische Kraftwagen GmbH & Co. KG**  
 Bornheimer Straße 200  
 53119 Bonn  
 Telefon 0228 609-0  
 Web www.rkg.de

Foto: Gottfried J. Peizer



minimal windows®  
MAXIMUM VIEW

*Das rahmenlose Schiebefenster  
für maximale Transparenz*



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

35  
YEARS  
of excellence



BERLIN | DÜSSELDORF | FRANKFURT | HAMBURG | MAGDEBURG | KÖLN | MÜNCHEN | STUTTART



# Gesund ins neue Jahr

Wellness-Auszeit  
in Bad Füssing



## REISE- GEWINN- SPIEL

Unter allen Teilnehmern verlosen wir einen **Aufenthaltsgutschein** für **2 Personen über 6 Übernachtungen** mit Halbpension im Doppelzimmer im **Wunsch-Hotel Mürz**.

Den Stress, die Hektik und alle Anspannungen des Alltags einfach hinter sich lassen und stattdessen in eine Welt voller Entspannung und Erholung eintauchen. Millionen Menschen vertrauen auf die Wirkung des legendären schwefelhaltigen Heilwassers, das aus Bad Füssings Thermalbrunnen sprudelt – vor allem bei Gelenk- und Rückenproblemen, aber auch um wieder fit zu werden, um fit zu bleiben,

zum Entspannen und zur Linderung von vielen Gesundheitsproblemen.

### Drei Thermen

Im Bayerischen Golf- und Thermenland mit vielen Wohlfühl-, Erlebnis- und Freizeitextras erleben Gäste einen erholsamen und entspannten Gesundheitsurlaub. Das

Herz Bad Füssings bilden die drei Thermen. Die Therme I sowie die Europa Therme und die Johannesbad Therme sorgen für ganzheitliche Entspannung, körperliches Wohlbefinden und Erholung von Geist und Seele. Passende Wellness- und Kurprogramme unterstützen Erholung und Heilung bei vielerlei körperlichen





# Bodystreet. Weil **20 Minuten** Training reichen.

Bodystreet setzt auf eine Methode aus der Astronautik und Sportmedizin: EMS-Training, eine innovative Muskelstimulierung.

- **20 Minuten Training** pro Woche reichen – auch bei ambitionierten Zielen!
- **Hohe Wirksamkeit** durch viele Studien bewiesen! (u.a. Sporthochschule Köln)

Gleich beraten lassen!

**Bodystreet Bonn Bad Godesberg**  
Moltkestraße 48  
Tel.: 0228 / 90 25 83 88

**Bodystreet Bonn Stiftsplatz**  
Kölnstraße 27  
Tel.: 0228 / 97668105

## MITMACHEN UND GEWINNEN

Wenn auch Sie an unserem Gewinnspiel teilnehmen möchten, dann schreiben Sie uns einfach eine E-Mail an: [bonn@top-magazin.de](mailto:bonn@top-magazin.de) mit dem Stichwort „Bad Füssing“. Teilnahmeschluss ist der 31.01.2017.

*Der Gutschein ist nicht übertragbar, nicht bar auszahlbar. An- und Abreisekosten gehen zu Lasten des Gewinners. Einlösbar in der Vor- oder Nachsaison, nAuV, Anreise Sonntag. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden schriftlich informiert, ihre Adressen zur Gewinnabwicklung elektronisch gespeichert. Eine Weitergabe der Teilnehmeradressen findet nicht statt.*

Leiden und zur Rehabilitation. Ein besonderes Schmankerl ist dabei die außergewöhnliche Saunalandschaft in einem originalgetreu nachgebildeten Vierseithof.

Bewegungsübungen wie Meditation oder Yoga tragen ebenfalls zum Wohlbefinden jedes einzelnen bei und dienen der Vorbeugung gegen Burn-Out. ■

### Entspannen im Wunsch-Hotel

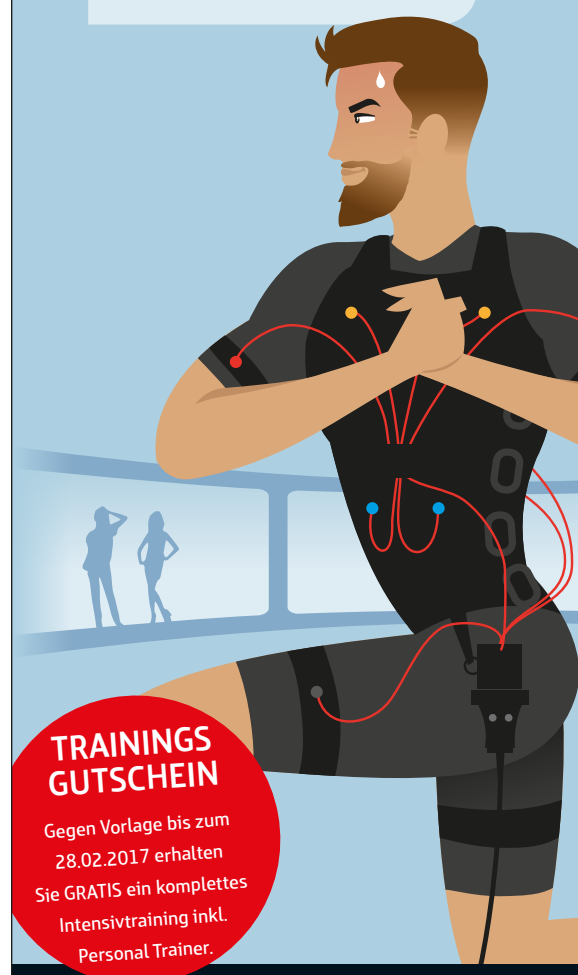
Das sympathische 4 Sterne „Wunsch-Hotel“ Mürz liegt direkt in Bad Füssing und ist bekannt für sein umfangreiches Wellnessangebot. Die Saunalandschaft, der Fitnessbereich oder die hauseigene Therme, welche aus Original Thermal Wasser aus Bad Füssing gespeist wird, lassen den Alltagsstress vergessen. Das Team verwöhnt mit individuellen Wellness-, Beauty- und Kosmetikangeboten. Entspannungs- oder

### Kur- & Gäste Service Bad Füssing

Telefon 08531 975580  
E-Mail [tourismus@badfuessing.de](mailto:tourismus@badfuessing.de)  
Web [www.badfuessing.de](http://www.badfuessing.de)

### Wunsch-Hotel Mürz

Telefon 08531 9580  
E-Mail [info@muerz.de](mailto:info@muerz.de)  
Web [www.muerz.de](http://www.muerz.de)



**TRAININGS GUTSCHEIN**  
Gegen Vorlage bis zum 28.02.2017 erhalten Sie **GRATIS** ein komplettes Intensivtraining inkl. Personal Trainer.



# Fantissima

DIE SHOW. DAS DINNER. IHR ERLEBNIS.



## Eine ganz neue Dimension von Showerlebnis

Fantissima – das ist die Show, das Dinner, Ihr Erlebnis! Seit mittlerweile 13 Jahren lädt die große Abendshow im Phantasialand dazu ein, sich einen wunderbaren Abend lang in einem Ambiente der besonderen Art verwöhnen zu lassen. Dabei ist Fantissima mehr als nur eine Dinnershow. Fantissima ist ein Gesamterlebnis, das zwar alljährlich einen Wandel durchlebt, dabei aber doch immer auf sein eigenes klares Erfolgsrezept vertraut: eine faszinierende Show gepaart mit hervorragendem Essen in einer einzigartigen Location.

Hinter diesem einmaligen Gesamterlebnis steht ein großes Team – und jede Menge harter Arbeit. Wir stellen Ihnen die kreativen Köpfe von Fantissima vor.







## Das Herz und die Seele von Fantissima

**M**anuela Löffelhardt, Künstlerische Gesamtleitung von Fantissima, ist der Bühne schon ihr Leben lang mit Leidenschaft verbunden: erst selbst als Tänzerin auf den Brettern, die die Welt bedeuten, und nun schon seit vielen Jahren als künstlerische Leiterin der Phantasialand-Shows. Sie ist mit größter Kreativität und unbändigem Enthusiasmus das Herz und die Seele von Fantissima.

» Was ist Ihnen besonders wichtig bei der Auswahl und Konzeption der einzelnen Showelemente?

Ich muss bei allem etwas fühlen, nur so kann ich mich mit dem Ganzen identifizieren – das ist extrem wichtig für ein gelungenes Gesamtkonzept. Auch die Künstler müssen sich mit der Show identifizieren, damit sie gut performen können. Und genau das wünsche ich mir auch für die Zuschauer: Ich möchte jeden da abholen, wo er sich wohlfühlt – mit den Songs, Storys oder Looks, die einen in genau die Zeit oder Welt versetzen, in der man mit dem Herzen zu Hause ist. Jeder Gast soll sich in der Show wiederfinden können.

» Wovon lassen Sie sich inspirieren und kreativ beeinflussen, wenn Sie Fantissima entwickeln?

Dieses Jahr zieht sich ein Gedanke, der mir persönlich sehr am Herzen liegt, durch die gesamte Show: „Wenn du einen

Traum vor Augen hast, musst du deinen Weg gehen, egal wie viele Steine dich darauf zum Stolpern bringen. Nimm sie mit und nutze sie, um ganz oben anzukommen.“ Jeder hat seine Wünsche und Sehnsüchte, Vorstellungen und Ziele, deren Verwirklichung nicht immer ganz einfach ist, die es aber wert sind, dafür zu kämpfen. Das gilt für unsere Arbeit hinter den Kulissen von Fantissima genauso wie für das Showgeschehen auf der Bühne – und natürlich für das wahre Leben eines jeden Einzelnen ...

» Wie kann man sich die Umsetzung dieses Gedankens auf der Bühne vorstellen?

Direkt im ersten Showblock laden wir die Gäste ein: Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen des Showbusiness! Wir geben einen Einblick in die Entstehung von Fantissima – mit all dem Schweiß und den Tränen, die zur Welt der Show dazugehören, aber auch dem ein oder anderen Augenzwinkern. Die weiteren Showblöcke führen diesen Weg fort. Mal entstehen orientalische Szenen im alten Ägypten, mal erleben wir ein energiegeladenes Endzeitszenario. Mal dreht sich das Showbusiness-Rad der Zeit vom schwarzweißen Swing bis zum knallbunten Funk, mal schwebt eine kühle Modenschau über den Laufsteg des Entertainments. In jedem Showblock lassen wir Musik, Kostüme, Videos und Showacts vollkommen miteinander verschmelzen. Fünf unter-

schiedliche Szenarien, die doch alle eines erzählen: von den Herausforderungen, der Leidenschaft und dem Glamour auf dem steinigem, aber doch so faszinierenden Weg durch die große Traumfabrik Fantissima. ▶



Manuela Löffelhardt, Künstlerische Gesamtleitung von Fantissima



# Fantissima

## Die Kostümdesignerin

Wenn Mona Farrag ihre Inspiration in Bleistiftstriche verwandelt und auf einem Stück Papier nach und nach ein aufwendiges Kleid entsteht, ist die Kostümdesignerin glücklich. Seit 2008 entwirft sie Kostüme für die Fantissima-Show – jedes Jahr aufs Neue mit unvergleichlicher Kreativität und jeder Menge Herzblut.

» Wie ist dabei der Ablauf für die Entstehung der Kostüme, wie fängt der kreative Prozess für Sie an?

Es beginnt mit der Musik und den Geschichten. Die künstlerische Leiterin, Manuela Löffelhardt, nennt mir die Lieder und skizziert, was die einzelnen Nummern erzählen sollen. Dann nehme ich mir Zeit, diese Lieder auf mich wirken zu lassen. Wenn ich zu alldem eine genaue Vorstellung habe, folgen die Zeichnungen. Das ist ein Arbeitsschritt, den ich sehr liebe. Danach folgt gemeinsam mit Manuela Löffelhardt die Stoffauswahl, der Schnitt und schließlich heißt es nähen, nähen, nähen.

» Wie lange dauert es danach ungefähr, bis ein Kostüm fertig ist?

Manche Kostüme sehen vielleicht nicht sehr aufwendig aus, sind in ihrer Machart aber ungemein anspruchsvoll. Wie die grünen Capes für die Dance Company: Der Unterbau dafür war hoch kompliziert und musste immer wieder von den Tänzern getestet werden, damit sie auch gut darin tanzen können. Anderen Kostümen dagegen sieht man das Besondere direkt an, die ausladenden Schleppen oder wunderschönen Applikationen. Diese Prachtstücke herzustellen braucht natürlich auch unzählige Stunden. Für alle

Kostüme aber gilt: Selbst, wenn etwas fast fertig ist, wird es während des Arbeitens zusammen mit der künstlerischen Leiterin immer weiterentwickelt.

Das ist ein sehr kreativer, gemeinschaftlicher Prozess. Ein Kostüm entsteht wie ein Tanz.



Mona Farrag – Kostümdesignerin





## Die Choreografin

In ihrem Heimatland ist die Ukrainerin Tetyana Denysova ein gefeierter TV-Star: Als exzeptionelle Choreografin und langjähriges Jurymitglied der Hit-Show „So you think you can dance“ ist ihr Name fast ein Synonym für ausgezeichneten Tanz. Dennoch nimmt sie sich jedes Jahr extra frei für ihre künstlerische Heimat – für Fantissima. Und das spürt man: in der Leidenschaft und Intensität, der Liebe und Hingabe jedes einzelnen Tanzes.

» Sie sind zu Hause ein gefragter Star, haben eine erfolgreiche TV-Karriere und doch nehmen Sie sich jedes Jahr wieder Zeit für Fantissima. Was macht die Arbeit hier so besonders für Sie?

Fantissima ist die Show, bei der ich künstlerisch aufgewachsen bin. Ich habe hier als Tänzerin angefangen und durfte mich dann als Choreografin so viele Jahre so ungezwungen weiterentwickeln, dass ich zu Fantissima eine sehr enge, besondere Verbindung habe. Dieser Ort, dieses Theater, ist wie ein Zuhause für mich. Da sind über die Jahre richtige Freundschaften gewachsen – genauso wie auch die Show von Jahr zu Jahr wächst und sich immer weiterentwickelt. Solche Projekte gibt es nicht häufig auf der Welt. Eine Show dieser Art, in dieser Qualität ist meiner Meinung nach nur hier möglich; mit diesem Team und in diesem Theater.

» Gibt es eine Fantissima-Choreografie, die Ihnen besonders am Herzen liegt?



Tetyana Denysova – Choreografin

Da gibt es sogar zwei. Zum einen die Choreografie zu „Survivor“ mit ihrer großen Leidenschaftlichkeit und Impulsivität. Und daneben, quasi als Gegenstück dazu, unsere Interpretation von Madonnas „Vogue“. Das ist sehr stylisch, fast ein bisschen kühl. Hier fließt nicht nur ein besonderer Tanzstil ein, sondern auch wirklich extravagante Kostüme und eine ganz eigene Stimmung. Dass eine einzelne Show zwei solch unterschiedliche Choreografien vereint, demonstriert die unendlichen Möglichkeiten von modernem Tanz – und von Fantissima: Hier können wir uns ganz klar von herkömmlichen klassischen Vorstellungen von Showtanz lösen und diese in aller Kreativität aufbrechen. Diese Bandbreite, von extrem kraftvoll und leidenschaftlich zu sehr modern und abstrakt, macht die Choreografien für Fantissima zu mehr als nur hübschem Beiwerk zu den anderen Showelementen, es macht sie zum zentralen Element der Show. Das macht mich stolz.

## Der Gastronomiedirektor

Seit 17 Jahren schon leitet Torsten Hoffmeister als Gastronomiedirektor die kulinarischen Geschicke des Phantasialand und von Fantissima. Mit seinem auf der ganzen Welt erprobten Talent für außergewöhnliche Gaumenfreuden erschafft er dabei Jahr für Jahr ein immer neues Genusserlebnis voller Kreativität und Vielfalt, bei dem die Liebe fürs Kochen in jedem Detail zu spüren ist.



Torsten Hoffmeister – Gastronomiedirektor

» Worin liegen die größten Herausforderungen bei der Entwicklung des Fantissima-Menüs?

Der besondere Reiz bei einem Fantissima-Menü liegt darin, etwas zu finden, das für alle Gäste ein interessantes Angebot darstellt und gleichzeitig eine gewisse Wertigkeit transportiert. Den Anfang machen wir immer mit dem Hauptgang. Dazu landen dann direkt zehn, fünfzehn Ideen auf dem Zettel, die anschließend zur Probe gekocht werden – ob sie geschmacklich passen und überhaupt täglich umsetzbar sind. Aus diesem gemeinsamen Probieren mit allerlei Geschmäckern und Rezepturen aus der Cross-Over-Küche kristallisiert sich dann der finale Hauptgang heraus. Genauso gehen wir bei den weiteren Gängen vor: Wir kitzeln in einem intensiven Prozess aus verschiedenen Möglichkeiten die perfekte Kombination heraus, die unseren hohen Ansprüchen entspricht, aber auch gut in den Küchenablauf an einem Fantissima-Abend integriert werden kann. So entsteht dann letztendlich aus vielen kulinarisch herausfordernden Ansätzen und originellen Ideen das finale Menü. Unser Anspruch ist dabei immer, dass der Gast nicht nur zufrieden, sondern begeistert ist!



# Fantissima erleben:

**Fantissima 2016/2017** läuft bis 1. Juli 2017, jeweils mittwochs bis samstags um 20 Uhr sowie sonntags um 19 Uhr. Das Programm dauert rund 3,5 Stunden und der Abend endet nach Mitternacht (sonntags nach 23 Uhr). Weitere Informationen und Karten für Fantissima sind über die **Tickethotline 01806/366-600** erhältlich sowie im Internet unter **www.fantissima.de** (\*20 ct/Anruf aus dem dt. Festnetz. Mobilfunkhöchstpreis 60 ct/Anruf). Berggeiststraße 31–41 | 50321 Brühl



*casal*

# WINTERVÖGEL

Die meisten Vögel verlassen uns im Herbst, um in den Süden zu ziehen und im Warmen zu überwintern. Aber viele Vögel bleiben auch hier und sind besonders dankbar, wenn wir sie mit Futter in der kalten Jahreszeit unterstützen. Außerdem: Wo lässt sich mitten in der Stadt lebendige Natur aus nächster Nähe so gut erleben?



Vögel sind gleichwarme Säugetiere und müssen ihre Körpertemperatur im Winter halten, um nicht zu erfrieren. Das schaffen sie, indem sie zum Beispiel ihr Gefieder aufplustern. Aufgrund der geringen Oberfläche geht so nur die geringste Wärme verloren. Ihre Beine lassen die Tiere „abkühlen“. So verhindern sie, dass Wärme über die Beine verloren geht. Aber

auch Energiezufuhr in Form von Nahrung ist wichtig, um die Körpertemperatur zu halten. Hier können wir Menschen helfen.

Bei vielen Vögeln nimmt im Winter die Territorialität ab. Man duldet sich, es bilden sich lockere Gruppen, um gemeinsam Nahrung zu finden. Wenn die natürlichen Beeren und Samenstände aufgebraucht

und auch Insekten kaum noch zu finden sind, streifen Vögel auf der Suche nach Nahrung umher. Da sind besonders fett- und energiereiche Nahrungsquellen gefragt, wie zum Beispiel Samen, Nüsse, Körner oder auch Beeren und Hülsenfrüchte. Die Futterangebote des Menschen werden von den Tieren in der kalten Jahreszeit gerne in Anspruch genommen. Wer den



# Sonnenschutz und Tore aus Meisterhand

Tieren etwas Gutes tun möchte, sollte ein paar Kleinigkeiten beachten:

1. Die Tiere sollten nicht in ihrem Futter herumlaufen können. Die Gefahr der Verunreinigung durch Kot ist sonst besonders hoch.
2. Das Futter sollte so platziert werden, dass es nicht nass werden kann. Sonst breiten sich schnell Schimmel und Pilze aus.
3. Die Futterspender sollten so angebracht sein, dass die Tiere eine sich nähernde Katze rechtzeitig sehen können.
4. Besser mehrere kleine Futterstellen aufstellen, als eine große. Die Gefahr der Ansteckung der Tiere mit Erregern aufgrund von Verunreinigung ist sonst viel höher.
5. Auch Wasser ist bei kalten Temperaturen nur schwer erreichbar. Wasserschalen können hier Abhilfe schaffen.

Aber welches Futter soll man nun füttern? In Supermärkten werden häufig die sogenannten Meisenknödel verkauft. Die üblichen Plastiknetze bergen jedoch die Gefahr, dass zum Beispiel Meisen oder Rotkehlchen mit ihren Füßchen hängen bleiben oder sich verletzen. Futterhäuschen, Futterglocken oder Futtersilos eig-

## Diese Vögel bleiben hier

Amsel, Bergfink, Blaumeise, Buchfink, Buntspecht, Dohle, Eichelhäher, Elster, Feldsperling, Dompfaff, Grünfink, Spatz, Kernbeißer, Kleiber, Kohlmeise, Nebelkrähe, Rabenkrähe, Ringeltaube, Rotkehlchen, Tannenmeise, Uhu, Zaunkönig (u.v.m.)

nen sich besonders gut zum Füttern der Tiere. Für Körnerfresser kommen zerkleinerte Erdnüsse, Leinsamen, Kürbissamen, Sonnenblumenkerne, aber auch Wal- und Haselnüsse in Betracht. Weichfutterfresser bevorzugen Rosinen, Holunderbeeren, Vogelbeeren, Haferflocken oder Weizenkleie. Mehlwürmer sind bei allen Vögeln sehr begehrt, da sie besonders energie- und eiweißhaltig sind.

Wer einmal mit der Fütterung im Winter angefangen hat, sollte das regelmäßige Füttern beibehalten. Die Tiere gewöhnen sich schnell an die Futterstellen und verlassen sich gerne auf diese sichere Nahrungsquelle. NK ■



## Vogelfutter selbstgemacht

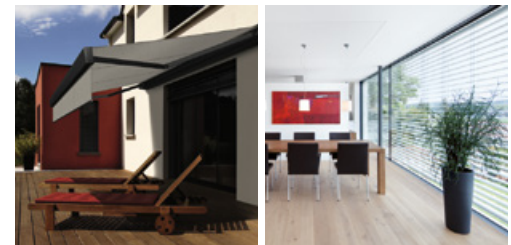
Sonnenblumenkerne, gehackte Nüsse, Kürbissamen, Leinsamen, Hanfsamen, Haferflocken, Weizenkleie, Rosinen oder Mehlwürmer mit etwas Pflanzenfett (z.B. Kokosfett) in einem Topf erhitzen. Dem flüssigen Brei noch etwas Speiseöl hinzufügen. Als Spender kann eine halbe Kokosnuss oder ein kleiner bis mittelgroßer Blumentopf fungieren. Einfach einen Holzstab oder ein verknotetes Seil durch die Öffnung im Blumentopf beziehungsweise durch ein gebohrtes Loch in der Kokosnuss stecken. Der Rest des Stabs/Seils sollte etwa 1,5 cm unter dem Topf/der Kokosnuss heraushängen, damit die Vögel sich daran festhalten können. Den heißen Brei hineinschütten und abkühlen lassen – fertig. Anschließend kann der selbstgemachte Futterspender in Sträuchern, unter dem Vordach, an Bäumen oder Ähnlichem angebracht werden.



Fotos: 2xwifinger/lucaar/Fotolia.com



## Toraustausch durch Fachleute



Meisterbetrieb

# Reiner Pütz KG

- Tore • Markisen
- Sonnenschutzsysteme
- Fenster/Türen • Antriebstechnik

Adrianstraße 173a  
53227 Bonn (Oberkassel)  
Tel. (0228) 44 13 16  
Fax (0228) 44 09 63  
mail@garagentore-puetz.de







# STRIKE!

## Einfach umwerfend

Bowling in dunklen Kellerräumen mit Fastfood war gestern. Im pin-up Bowling in Bornheim wird der beliebte Freizeitsport zum Event – mit vielen Specials, cooler Bar und exzellentem Restaurant.

Zehn Pins, ein Bowlingball und zwei Versuche, alles abzuräumen. Bowling ist ein Sport für Amateure und Profis gleichermaßen. „Für jeden und jede Altersklasse ist hier etwas dabei“, sagt Regina Pütz, Geschäftsführerin des pin-up Bowling Centers. Gemeinsam mit Geschäftsführer und Küchenchef Sascha Erdbories, der mit hohem Anspruch Spezialitäten aus aller Welt kreiert, und dem „Mann für 18 Bahnen & Marketing“, Mirko Werner, präsentiert das Trio in Bornheim Bowling der neuesten Generation auf höchstem Unterhaltungsniveau – Entertainment pur.

### Mehr als Bowling

Ob Firmenfeiern im separaten Eventraum mit angrenzenden Bahnen oder Kindergeburtstag mit feierlich gedecktem Tisch und Torte vom Haus- und Hofbäcker – im pin-up Bowlingcenter gibt es viele Möglichkeiten, einen unvergesslichen Tag zu verbringen. Am „Crazy Monday“ hieß es schon einige Male: „No Bowling“ und „Bühne frei!“ für den Live-Auftritt des Bornheimer Phantissima-Sängers James Smith. Dienstags bis

donnerstags gibt es „Bowling & Co.“ mit Burger, Pizza oder Cocktail zum Sonderpreis. Freitags und samstags sind Disco und Party angesagt, natürlich mit Live-DJ, Beamer, Licht- und Nebelanlage. Und zum Abschluss der Woche trifft man sich beim üppigen Frühstücksbuffet (mit und ohne Bowling) oder beim legendären „Tanzfrühstück“, das in Kooperation mit dem Tanzhaus Bonn angeboten wird. „Die Leute sollen einfach Spaß haben“, sagt Regina Pütz, die via Formel-1-Animation über Beamer auf großen Leinwänden auch mal alle Bahnen gegeneinander spielen lässt. „Das kommt gut an.“

### Alles außer gewöhnlich

pin-up Bowling liegt zentral an der A555 zwischen Bonn und Köln – kurz hinter der Abfahrt Bornheim. Der Troisdorfer Architekt Hubert Richarz hat dem markanten Gebäude nicht nur äußerlich durch das kugelförmige Fenster etwas Unverwechselbares gegeben. Auch im Innern des 2.100 Quadratmeter großen Komplexes strahlen das schwarz-weiß gehaltene Interieur und die edlen Materialien eine zeitlose



Lounge-Atmosphäre aus. Auf der Empore finden sich Poolbillardtische, Dart-Automaten, Flipper, Air-Hockey und der Pro-Shop für Profis mit Schuhen, Kugeln und Taschen. „Wir haben schon alles bei uns veranstaltet“, so Regina Pütz, „vom Jungesellenabschied über das Firmenjubiläum bis zur Weihnachtsfeier.“ Apropos Weihnachten. Für alle, die nach den Weihnachtsfeiern den Spaß am Bowling-Spielen entdeckt haben: Unsere beliebte Fun-Liga beginnt wieder im Februar! Außerdem: ein Gutschein vom pin-up ist auch ein schönes Geschenk.

Martina Sondermann

Fotos: Uwe Vogt, pin-up



### pin-up Bowling | Restaurant | Bar

Johann-Philipp-Reis-Straße 7  
53332 Bornheim  
Telefon 02222 939490  
E-Mail info@pinup-bowling.de  
Web www.pinup-bowling.de





**GESCHENKE,  
DIE BEGEISTERN!  
VARIETE.DE**



**GOP.**  
varieté-theater  
BONN

Karl-Carstens-Straße 1 · 53113 Bonn · Tickets und Gutscheine: (02 28) 422 41 41





# Top meets Baskets Das Runde muss ins Runde

Ende September ging das sportlichste aller Top-Events in die dritte Runde. Auf dem Spielplan: ein exklusives Training in den „Heiligen Hallen“ des Telekom Dome – mit den Telekom Baskets Bonn.

**N**och bevor die Telekom Baskets Bonn in die aktuelle Saison starteten, bekam ein kleiner Kreis ausgewählter Top-Freunde die Chance, einen Teil des nagelneuen Kaders kennenzulernen. Doch bei einem gemütlichen Meet & Greet sollte es nicht bleiben. Der damalige Head-Coach Silvano Poropat, sein Assistent Chris O’Shea sowie Teambetreuer Bogdan Suciu hatten es sich

zur Aufgabe gemacht, den Hobby-Basketballern die ein oder andere Schweißperle auf die Stirn zu zaubern. Auf dem Trainingsplan standen neben Basketball-Grundlagen wie Dribbling, Passen und Werfen auch rasante Spieleinheiten, bei denen sich alle ordentlich ins Zeug legten. Profi-Spieler Josh Mayo, Johannes Richter und Filip Barovic zeigten, wie es richtig geht. Dank ihrer Ratschläge fand so mancher Ball den Weg in den Korb.

Nach dem Training trafen sich alle Beteiligten im Baskets SportClub, um den ak-

tiven Abend mit einem lockeren Get-Together und Häppchen von Wilfried Thelen (L&D) ausklingen zu lassen. Hier wurden fleißig Kontakte geknüpft, Visitenkarten getauscht, Autogramme abgestaubt und über die anstehende Saison gefachsimpelt. Besondere Erwähnung verdienen Helene Wiedlich und Sven Otternberg von den Telekom Baskets, die das Event gemeinsam mit dem Top-Team organisierten; sowie die Trikot-Sponsoren – Bilfinger ProfiMiet, Jeep, Zenz Massivhaus, HUK-Coburg, Schmitz Baukunst und Schreinerei Benz – ohne die alle Teilnehmer nur halb so sportlich ausgesehen hätten. Dafür unseren herzlichsten Dank! **HW** ■

Fotos: Uwe Vogt, Marcus Bail, Telekom Baskets Bonn







## Sponsoren

SCHREINEREIBENZ

**Jeep**

DAS ORIGINAL

Schmitz  
**Baukunst**

**ZENZ**  
seit 1948

 **BILFINGER** PROFIMIET



**HUK-COBURG**

Aus Tradition günstig







## Teilnehmer

---

Dominic Benz	Schreinerei Benz
Ralf Blöse	Josef Keller Containerdienst
Marc Ernesti	Commerzbank
Georg Gerstenberg	Arena Vertikal
Linda Ha	Makiman
Björn Neumann	TÜV Rheinland
Christoph Kappes	CK Die Erlebnisgastronomie
Torsten Knust	Bilfinger Profimiet
Jörg Neugebauer	HUK-Coburg
Alexandra Paus	Kranz Parkhotel
Thomas Ruland	RKG
Dr. Daniel Sattler	Beta Klinik
Richard Schmitz	Schmitz Baukunst
Nina Schötz	Flemming Dental
Holger Schwan	Projekt XXL
Erbil Türkdamar	Hochkreuz Augenklinik & Laserzentrum
Dirk Vögeli	Karosserie und Lackierzentrum Vögeli
Frank Weber	La Linea
Manuel Wichterich	Bodystreet
Jürgen Winterwerp	SWB
Filip Zalewski	Zenz Massivhaus
Bernd Zimmermann	van de Sandt







# DER NEUE JAGUAR F-PACE.



Inspiziert von der Konzeptstudie C-X17, verkörpert der neue F-PACE die Jaguar DNA in Reinkultur: legendäre Performance, atemberaubendes Handling und einzigartigen Komfort. Zudem verbindet er Funktionalität mit maximalem Fahrspaß und beeindruckender Effizienz.



**LA LINEA FRANCA KFZ-HANDELS GMBH**  
 Christian-Lassen-Str. 1, 53117 Bonn, Tel.: 0228 55910-23, E-Mail: info@laline.de, www.laline.de

## THE ART OF PERFORMANCE

Mehr Informationen zu Jaguar Care unter: [www.jaguar.de/JaguarCare](http://www.jaguar.de/JaguarCare)

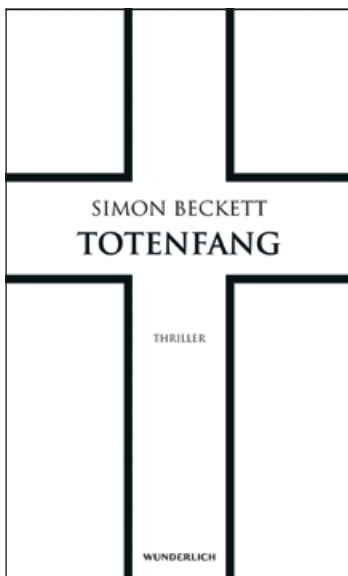
Kraftstoffverbrauch in l/100 km: 12,2-5,7 (innerorts); 7,1-4,5 (außerorts); 8,9-4,9 (komb.);  
 CO<sub>2</sub>-Emissionen in g/km: 209-129; CO<sub>2</sub>-Effizienzklasse: E-A; RL 80/1268/EWG. Abbildung zeigt Sonderausstattung.



# LESETIPPS

## für behagliche Winterstunden

Regen, Kälte, Dunkelheit: Verbringen Sie ungemütliche Winterabende einfach auf der Couch. Am besten mit einem guten Buch.



### Totenfang

David Hunter ist zurück! Sein fünfter Fall führt Dr.

David Hunter in die Backwaters, ein unwirtliches Mündungsgebiet in Essex, wo die Grenzen zwischen Land und Wasser verschwimmen. Der Sohn einer einflussreichen Familie der Gegend ist seit ein paar Tagen verschwunden. Als man in den Gewässern einer Flussmündung eine stark entstellte Männerleiche findet, wird schnell vermutet, dass es sich um den Verschwundenen handelt. Dr. Hunters Zweifel bestätigen sich jedoch, als ein Fuß gefunden wird, der nicht zur Leiche gehört. Wer ist der Tote und wem gehört der Fuß? Ein Thriller für den sich das Warten gelohnt hat.

Autor: Simon Beckett  
Verlag: Wunderlich  
Preis: 22,95 Euro (gebundene Ausgabe)  
Seiten: 560  
ISBN: 978-3-8052-5001-6

### Humboldtstraße Zwei

Das Schicksal einer deutschen Familie zwischen 1934 und 2014: Als seine Mutter mit einer tödlichen Krebsdiagnose konfrontiert wird, beginnt sich Andreas für ihre Lebensgeschichte, die ihren Ursprung in Schlesien hat, zu interessieren. Er findet ein altes Kriegstagebuch seiner Mutter Elise und er begreift die Sehnsucht, die seine Mutter jahrelang nach ihrer alten Heimat verspürt hat. Elise liebt ihr Elternhaus in der Humboldtstraße Zwei in dem kleinen Ort Jauer in Schlesien. Ihr Vater, Richter beim Amtsgericht, verachtet Hitler und den Nationalsozialismus, aber die Familie muss tatenlos zusehen, wie sich Deutschland von einem Rechtsstaat in einen Unrechtsstaat entwickelt. Während des Krieges wird die Familie getrennt und Elise, ihr Bruder Friedrich und ihre Eltern sind auf sich allein gestellt. Nach dem Krieg ist die Familie nur noch zu dritt... Bruder Friedrich im Krieg gefallen, das Haus in der Humboldtstraße Zwei verlassen. Die Familie muss einen Neuanfang starten. Der berührende Familienroman des Bonner Journalisten und Autors Harald Gesterkamp ist sein erster Roman. Die eigene Familiengeschichte war Auslöser für sein Werk.

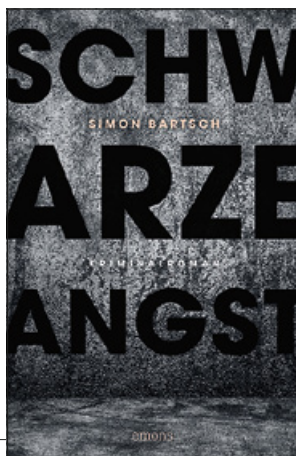


Autor: Harald Gesterkamp  
Verlag: tredition  
Preis: 19,99 Euro (Taschenbuch)  
Seiten: 468  
ISBN: 978-3734536588



## Schwarze Angst

Der Bonner Journalist Simon Bartsch erzählt nach mehreren humorvollen Romanen nun in seinem ersten Krimi die Geschichte zweier Freunde, die durch eine schreckliche Vergangenheit miteinander verbunden sind: Als bei Köln die Leiche des zwölfjährigen Timo Johnen gefunden wird, sind die Bewohner in Aufruhr. Vor genau sechzehn Jahren wurde an derselben Stelle ein Junge entdeckt, der auf die gleiche Art und Weise ermordet wurde. Für Mike Dudda und Tom Ullrich von der Kripo Köln beginnt eine Reise in eine dunkle Vergangenheit, in der sie sich auch ihren eigenen Dämonen stellen müssen. Denn sie kennen die Geschichte der ersten Leiche – besser, als sie es selbst ahnen.



Autor: Simon Bartsch  
 Verlag: emons  
 Preis: 11,90 Euro (Taschenbuch)  
 Seiten: 304  
 ISBN: 978-3-95451-984-2

## Das Nest

Ein spannendes Werk über „Familienbande“, zerplatzte Träume und die Auseinandersetzung mit den wichtigen Inhalten des Lebens. Vier Geschwister, die unterschiedlicher nicht sein könnten, eine schwierige Kindheit und das erwartete Erbe zum 40. Geburtstag der jüngsten Schwester und die daraus entstehenden Konflikte unter den Geschwistern bilden das Grundgerüst. Im Zentrum dieses humorvollen Romans stehen die zwischenmenschlichen Komponenten, Erwartungshaltungen und falsche Hoffnungen, die Zerbrechlichkeit von Familie und die Gefühle der vier Geschwister.



Autor: Cynthia D'Aprix Sweeney  
 Verlag: Klett Cotta  
 Preis: 19,99 Euro (gebundene Ausgabe)  
 Seiten: 410  
 ISBN: 978-3-608-98000-4

## Und nebenan warten die Sterne

Annie und ihre Mutter Erika werden von einem harten Schicksalsschlag getroffen, als Annies Schwester Kristen bei einem Zugunglück ums Leben kommt. Erika versucht ihre Trauer mit Arbeit zu betäuben. Dabei entfernt sie sich von Annie mehr und mehr. Als diese plötzlich verschwindet, wird ihr klar, sie muss ihre jetzt einzige Tochter finden! Sonst verliert sie alles. Ein herzergreifender Roman, der Tiefgang, Emotionalität und Unterhaltung miteinander verbindet.



Autor: Lori Nelson Spielman  
 Verlag: Fischer Krüger  
 Preis: 14,99 Euro (Taschenbuch)  
 Seiten: 384  
 ISBN: 978-3-8105-2471-3



Fassadenwerbung



Banner

Werbetechnik

Textildruck



Werbeartikel

Großformatdruck

Wechselwerbung

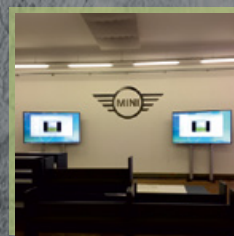
Lichtwerbung



Digitaldruck

Innenbeschilderung

Schaufensterbeklebung



Fahrzeugbeklebung

Grafikarbeiten

Displaysysteme

**k-reklame.de**  
 02642 - 99 19 777  
 Wachtbergstr. 71  
 53424 Oedingen





GOP Talents bis 26. Februar 2017



Bonner Weihnachtscircus 22. Dezember 2016 bis 08. Januar 2017



Night of the Dance 9. Februar 2017

# Wohin

## in Bonn und der Region

Heute kann es regnen, stürmen oder schneien – ein Besuch im Museum, ein Abend im Theater oder ein paar schöne Stunden auf einem Konzert oder Event sorgen auch bei trübem Winterwetter für gute Laune. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren!

»Je mehr du das Leben feierst, desto mehr gibt es zu feiern in deinem Leben.«

(Oprah Winfrey)

Eine kurze Geschichte der Menschheit bis 26. März 2017



Burgweihnacht 17. & 18. Dezember 2016

Fotos: Veranstalter, Detlef Krentscher, Werner Kohn, Thilo Beu, Agenda Production, Marc Gettmann, Deutsches Museum, Christoph Kasette, Melica/Amnykos/Fotolia.com



# Musik & Co

Veranstaltungen von  
Dezember 2016 bis März 2017



Was: Die Schöne und das Biest  
Wann: Freitag, 16. Dezember 2016, 18:30 Uhr  
Wo: Rhein-Sieg-Halle Siegburg  
Infos: [www.musicalhit.de](http://www.musicalhit.de)

Seit Jahrhunderten fesselt das Märchen „Die Schöne und das Biest“ Generationen. Jetzt kommt die legendäre Geschichte als Musical für die ganze Familie nach Siegburg.

Was: New York Gospel Stars  
Wann: Donnerstag, 3. Januar 2017, 20:00 Uhr  
Wo: Kreuzkirche Bonn  
Infos: [www.newyorkgospelstars.de](http://www.newyorkgospelstars.de)

Klassische Gospellieder, ruhige Balladen sowie Welthits, die von den Stühlen reißen, ergeben eine runde und gelungene Mischung. Im neunten Jahr in Folge reisen die Gospelstars zur Tournee nach Deutschland.



Was: Weihnachtskonzert – Beethoven Orchester Bonn  
Wann: Freitag, 23. Dezember 2016, 18:30 Uhr  
Wo: Kreuzkirche Bonn  
Infos: [www.beethoven-orchester.de](http://www.beethoven-orchester.de)

Unter der Leitung von Bernhard Steiner spielt das Beethoven Orchester Bonn weihnachtliche Musik von Johann Sebastian Bach, Leopold Mozart, Nikolai Rimski-Korsakow, Vaughan Williams und anderen.

Was: MAM – BAP-Tribute-Show  
Wann: z.B. Freitag 3. Februar 2017, 19:30 Uhr  
Wo: Harmonie Bonn  
Infos: [www.mam-live.de](http://www.mam-live.de)

Die bis zu dreieinhalb Stunden dauernde BAP-Tribute-Show lässt mit großen Hits der 80er-Jahre das BAP-Feeling der Durchbruchzeit wieder aufleben und garantiert einen mitreißenden Kölschrock-Abend.



Was: Der Nussknacker  
Wann: z.B. Montag, 2. Januar 2017, 19:30 Uhr  
Wo: Opernhaus Bonn  
Infos: [www.theater-bonn.de](http://www.theater-bonn.de)

Das moldawische Nationalballett kehrt auf die Opernbühne Bonn zurück. Mit dem Nussknacker beendet die Ballettcompagnie das Weihnachtsfest und lässt die Ferien feierlich ausklingen.

Was: Klassische Philharmonie Bonn  
Wann: Sonntag, 19. Februar 2017, 18:00 Uhr  
Wo: Maritim Hotel Bonn - Saal Maritim  
Infos: [klassische-philharmonie-bonn.de](http://klassische-philharmonie-bonn.de)

Beim 5. Konzert der Klassischen Philharmonie Bonn können sich Klassik-Fans über Werke von Wolfgang Amadeus Mozart, Joseph Haydn und Franz Schubert freuen.



„JETZT MIETEN“  
**SUV-**  
**SPECIAL**  
**WOCHEN**

**RKG**®  
Autovermietung

Bornheimer Straße 200  
53119 Bonn  
Tel.: 0228 – 60 99 99

Wählen Sie zwischen

GLA	ab	€	79,00/Tag
GLC	ab	€	89,00/Tag
GLE	ab	€	99,00/Tag
GLS	ab	€	139,00/Tag

\*inkl. 100 Freikilometer/Tag



# TRENDS

KOMMEN UND GEHEN,  
STIL BLEIBT



# ZEITLOS

DAMENMODE

kultur

## Events & Co

Veranstaltungen von  
Dezember 2016 bis März 2017

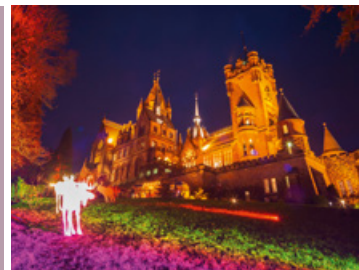
Was: Burgweihnacht  
Wann: An allen Adventswochenenden  
Wo: Burg Satzvey, Mechernich  
Infos: [www.burgsatzvey.de](http://www.burgsatzvey.de)

Die liebevoll ausgerichtete Burgweihnacht verzaubert Groß und Klein. Neben einem historischen Weihnachtsmarkt mit mittelalterlichem Krippenspiel entführen der Weihnachtsmann, eine schillernde Eisprinzessin und viele zauberhafte Elfen in eine märchenhafte Welt.



Was: Einzigartige Weihnachtszeit  
Wann: An allen Adventswochenenden  
Wo: Schloss Drachenburg, Königswinter  
Infos: [www.schloss-drachenburg.de](http://www.schloss-drachenburg.de)

Auch 2016 lädt Schloss Drachenburg zur Einzigartigen Weihnachtszeit. Unter dem Motto „Charles Dickens – Eine Weihnachtsgeschichte“ begeben sich die Besucher auf eine Zeitreise ins 19. Jahrhundert.



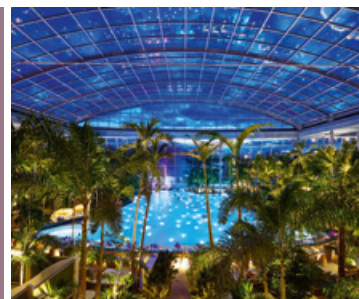
Was: Bonner Weihnachtscircus  
Wann: 22. Dezember 2016 bis 08. Januar 2017  
Wo: Festplatz Siegburger Straße  
Infos: [www.bonner-weihnachtscircus.de](http://www.bonner-weihnachtscircus.de)

10 Jahre Bonner Weihnachtscircus, das bedeutet: ein ganzes Jahrzehnt voller bunter, hochklassiger, atemberaubender und international besetzter Unterhaltung für die ganze Familie.



Was: Lange Saunanacht „Brasilian Nights“  
Wann: Freitag, 6. und 20. Januar 2017, ab 18:00 Uhr  
Wo: Thermen & Badewelt Euskirchen  
Infos: [www.lange-saunanacht.de](http://www.lange-saunanacht.de)

Jeden ersten und dritten Freitagabend im Monat können Sauna-Fans die gesamte Therme textilfrei erobern. Das Motto im Januar: Brasilian Nights. Auf dem Programm stehen feurige Showacts sowie ein auf das Thema abgestimmtes Wellness- und Aktivangebot.



Was: Bonn Kreativ Messe 2017  
Wann: Samstag und Sonntag, 7. und 8. Januar 2017, ab 10:00 Uhr bzw. 11:00 Uhr  
Wo: Stadthalle Bad Godesberg  
Infos: [www.bonnkreativmesse.de](http://www.bonnkreativmesse.de)

Über 50 Aussteller bieten an zwei Messetagen tolle Produkte und zahlreiche Workshops. Wolle, Stoffe, Sticken, Scrapbooking, Perlen, Stempel, Papiere, Kurzwaren und vieles mehr.



Inh. Ljubica Klepac  
Obere Wilhelmstraße 30  
53225 Bonn  
Telefon 0228 85030288  
[www.zeitlos-damenmode.de](http://www.zeitlos-damenmode.de)  
[facebook.com/zeitlos.damenmode](https://facebook.com/zeitlos.damenmode)





Was: Bonn steht Kopp  
 Wann: Samstag, 28. Januar 2017, 18:00 Uhr  
 Wo: Telekom Dome Bonn  
 Infos: [www.bonnstehtkopp.de](http://www.bonnstehtkopp.de)

Das Motto der Pütz-Karnevalsparty ist nicht übertrieben. Seit über zehn Jahren gehört die jecke Veranstaltung zum Besten, was der rheinische Karneval zu bieten hat. Das närrische Publikum feiert, tanzt und singt bis zum Morgengrauen.



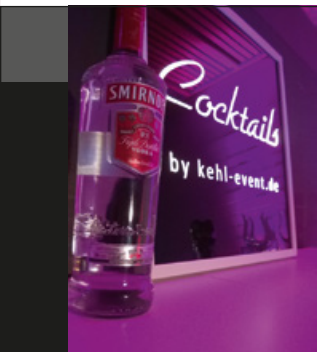
Was: Crime and Wine  
 Wann: Samstag, 21. Januar und 11. Februar 2017  
 Wo: Weingut Sonnenberg (Bad Neuenahr-Ahrweiler)  
 Infos: [www.weingut-sonnenberg.de](http://www.weingut-sonnenberg.de)

Eine mitreißende Lesung verbindet sich mit feinsten akustischen Tönen und köstlichen Ahrweinen, wenn die Kulturreihe Crime & Wine ans wärmende Kaminfeuer der Weinstube einlädt. Dazu gibt es Musik von Rock bis Klassik, zum Tanzen und Träumen.



Was: Night of the Dance  
 Wann: Donnerstag, 9. Februar 2017, 20:00 Uhr  
 Wo: Brückenforum Bonn  
 Infos: [www.nightofthedance.de](http://www.nightofthedance.de)

Südamerikanische Leidenschaft, gepaart mit irischem Temperament. Was daraus entsteht, ist ein atemberaubendes Bühnenfeuerwerk. Irish Dance reloaded ist Perfektion, Leidenschaft und pure Energie.

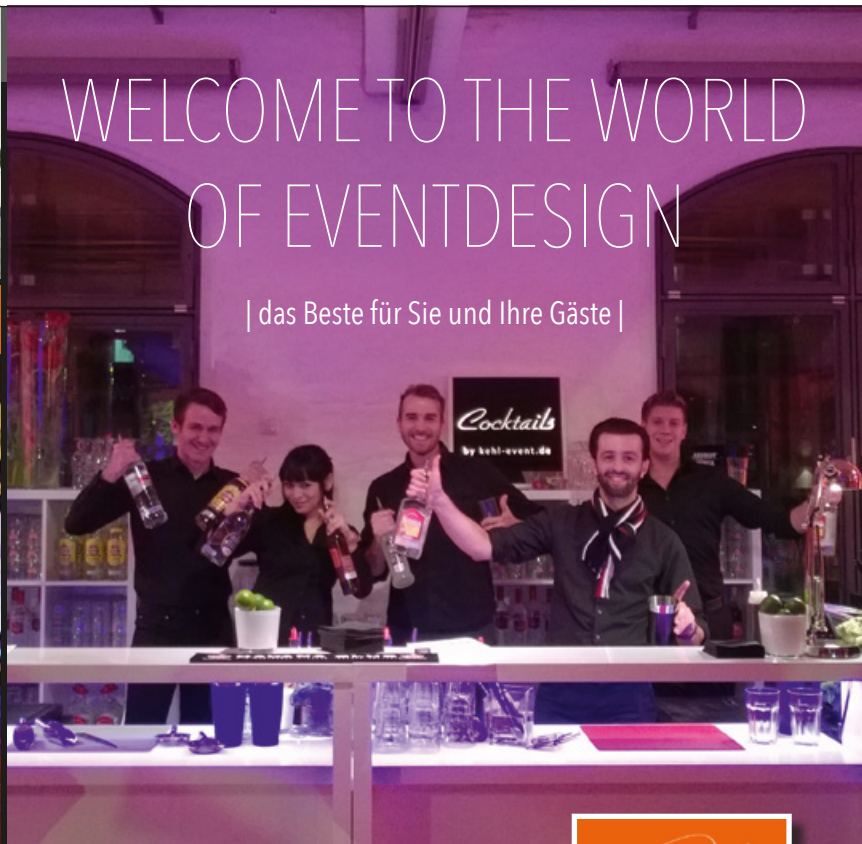


hausgemachte Liköre & Infusionen, Mazerate

Eventmanagement  
 mobile Cocktailbars  
 mobile Juice & Smoothies Bar  
 Cocktailworkshops  
 Eventhardware

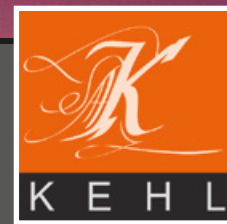


aus unserem liquidlabor



# WELCOME TO THE WORLD OF EVENTDESIGN

| das Beste für Sie und Ihre Gäste |





PRÄSENTIEREN:

# SUIT & TIE Silvester '16



XXL Feuerwerk im Innenhof  
Mit Partyzelt & Club lounge  
auf 3 Ebenen

AM 31.12.2016 FEIERT DAS KOMPLETTE SHAKERS-TEAM ZUSAMMEN MIT URBAN ELEGANCE ENT. DEN RUTSCH INS NEUE JAHR UND LÄDT SEINE GÄSTE EIN, DIESES HIGHLIGHT ZUM ENDE DES JAHRES MITZUERLEBEN. GENIESST EINEN WUNDERVOLLEN ABEND MIT EUREN LIEBSTEN UND RESERVIERT EINEN TISCH ZUM DINNER AB 17 UHR, STELLT EUCH EURE INDIVIDUELLEN VIP-SETS ZUSAMMEN ODER FEIERT AB 22H MIT UNS AUF 3 ETAGEN UND ERLEBT EIN GROSSARTIGES FEUERWERK IM INNENHOF.



POWERED BY:  
**ABSOLUT ELYX**

**Shaker's**  
INFO@SHAKERS-BONN.DE | 0228-981 44 90  
WWW.SHAKERS-BONN.DE

kultur

# Theater & Co

Veranstaltungen von  
Dezember 2016 bis März 2017

Was: Talents – Das Beste von morgen!  
Wann: versch. Termine bis 26. Februar 2017  
Wo: GOP Varieté Theater Bonn  
Infos: [www.variete.de](http://www.variete.de)

Talents verbindet die unkonventionellen Einzeldarbietungen junger, aufstrebender Artisten zu einer einzigartigen Show. Präsentiert werden die Newcomer von Bauchredner und Zauberkünstler Jan Mattheis.



Was: Buddenbrooks  
Wann: Donnerstag, 22. Dezember 2016, 19:30 Uhr  
Wo: Kammerspiele Bonn-Bad Godesberg  
Infos: [www.theater-bonn.de](http://www.theater-bonn.de)

Kaum jemand hat den gesellschaftlichen Verfall einer Bürgerfamilie so treffend seziert wie Thomas Mann. Das Psychogramm dieser Familie ist hochaktuell: Lähmung, Angst, Überforderung, Druck.



Was: Tom Gaebel & his Orchestra – a swinging Christmas  
Wann: Dienstag, 27. Dezember 2016, 20:00 Uhr  
Wo: Opernhaus Bonn  
Infos: [www.theater-bonn.de](http://www.theater-bonn.de)

Die Weihnachtsspecials des angesagtesten jungen Big-Band-Entertainers sorgen für glühende Wangen bei Jung und Junggebliebenen. Eine mitreißende Christmas-Show!



Was: Anny Hartmann – Schwamm drüber? Das (Aller)letzte zum Schluss  
Wann: Dienstag, 10. Januar 2017, 20:00 Uhr  
Wo: Pantheon Bonn (neu: in der früheren Schauspielhalle Beuel)  
Infos: [www.pantheon.de](http://www.pantheon.de)

Es war ein spannendes Jahr mit einer schier unerschöpflichen Themenpalette. Daher bleibt es eine Überraschung, wen und was Anna Hartmann in ihrem Jahresrückblick entlarvt.



Was: Schwanensee  
Wann: Donnerstag, 19. Januar 2017, 20:00 Uhr  
Wo: Rhein-Sieg-Halle Siegburg  
Infos: [www.rhein-sieg-halle.de](http://www.rhein-sieg-halle.de)

Was Tschaikowsky vor mehr als 130 Jahren als vollendeten Rausch aus Musik und Gefühl komponiert hat, ist ein ewig junger Meilenstein des klassischen Tanzes geblieben.



Was: Dieter Nuhr – Nur Nuhr  
Wann: Sonntag, 12. Februar 2017, 18:00 Uhr  
Wo: WCCB Bonn  
Infos: [www.springmaus-theater.de](http://www.springmaus-theater.de)

Der erfolgreichste Kabarettist Deutschlands ist Performer, Schriftsteller, Weltreisender, Philosoph und Künstler. In der Evolution des Humors steht er für die Verbindung zwischen Kabarett und Comedy.





# Kunst & Co

Veranstaltungen von  
Dezember 2016 bis März 2017



Was: Zero ist gut für dich  
Wann: noch bis 26. März 2017  
Wo: LVR Museum Bonn  
Infos: [www.landesmuseum-bonn.de](http://www.landesmuseum-bonn.de)

In Anlehnung an die historische Ausstellung in Bonn zeigt „Zero ist gut für Dich“ ausgewählte Arbeiten von Heinz Mack, Otto Piene und Günther Uecker aus den späten Zero-Jahren.



Was: Eine kurze Geschichte der Menschheit – 100.000 Jahre Kulturgeschichte  
Wann: noch bis 26. März 2017  
Wo: Bundeskunsthalle Bonn  
Infos: [www.kunstmuseum-bonn.de](http://www.kunstmuseum-bonn.de)

Die Erzählstruktur der Ausstellung entstammt dem gleichnamigen Buch des israelischen Historikers Yuval Noah Harari. Die archäologischen Objekte erzählen die Geschichte der Menschheit von ihrem Aufbruch in die Zivilisation bis in die Gegenwart.



Was: Meer erleben – Meere und Ozeane: Entdecken.Nutzen.Schützen  
Wann: noch bis 23. April 2017  
Wo: Deutsches Museum Bonn  
Infos: [www.deutsches-museum-bonn.de](http://www.deutsches-museum-bonn.de)

Die interaktive Erlebnisausstellung im Deutschen Museum Bonn richtet sich an alle Altersgruppen und zeigt am Beispiel der Nordsee wie wichtig umfassender Küstenschutz ist. Aber auch Meeresforschung, Geowissenschaft, Vielfalt und Evolution spielen eine Rolle.

**ERFRISCHEND ANDERS  
NATÜRLICH EINFACH**

**DASKAUGUMMI**  
The Chewing Gum

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

**SHOW FABRIK**  
[www.showfabrik.com](http://www.showfabrik.com)

**DIE DEUTSCHE  
ERFOLGSPRODUKTION!**

**BEST OF  
MUSICAL  
StarTights**

03.01.2017

**EUSKIRCHEN** STADTTHEATER

**19:30 UHR**

STADTVERKEHR EUSKIRCHEN 02251 1414120,  
WOCHENSPIEGEL EUSKIRCHEN 02251 942424 ODER  
ONLINE UNTER [WWW.SHOWFABRIK.COM](http://WWW.SHOWFABRIK.COM) UND  
AN ALLEN BEKANNTEN WK-STELLEN



# top talk

im  
Haus der  
**SPRINGMAUS**

mit Hanno Friedrich  
& Beatrice Mack (geb. Treydel)



Drei Kameras, zwei Stühle und ein ziemlich neugieriger Fragensteller: Schauspieler und Musiker Hanno Friedrich lädt regelmäßig zum Interview ins Haus der Springmaus. Rede und Antwort stehen Promis aus Bonn und der Region. Dieses Mal: Beatrice Mack (geborene Treydel) – Wirtschaftsinformatikerin, Fotografin und Initiatorin des Porträtprojekts „Gesichter Bonns“.

**Hanno Friedrich:** *Beatrice, Dein Fotoprojekt heißt „Gesichter Bonns – 100 Gründe Bonn zu lieben“. Was sind denn Deine Gründe, Bonn zu lieben?*

**Beatrice Mack:** Das ist primär die Art der Menschen hier. Das Charmante, das Nette, das Offene, das Bunte auf der Straße. Dass man ständig verschiedene Sprachen hört und das Gefühl hat, dass das Rheinland ein Schmelztiegel verschiedener Nationen ist. Ich liebe diese Weltoffenheit, die Bonn für mich ausstrahlt.

**Hanno Friedrich:** *Du hast eine Vollzeitstelle als Wirtschaftsinformatikerin in der IT-Beratung. Du hast zu Hause einen Kleinzoo, den Du versorgen musst. Du machst ein riesengroßes Fotoprojekt und zusätzlich noch Porträtfotografie, Familienfotografie, Hochzeitsfotografie und so weiter. Wie bringst Du das alles unter einen Hut?*

**Beatrice Mack:** Durch die positive Energie, die ich aus all diesen schönen Dingen schöpfe. Es ist die Abwechslung, die einen antreibt. Und die Kaninchen? Die trommeln, die haben Hunger ... die kannst Du nicht ignorieren.

**Hanno Friedrich:** *Hast Du mal überlegt, Dein Hobby zum Beruf zu machen?*

**Beatrice Mack:** Ja, grundsätzlich schon. Allerdings habe ich extra etwas studiert, mit dem man sich auch mal ein Häuschen leisten und eine Familie ernähren kann. Die Fotografie ist meine Abwechslung zum Büroalltag. Dafür schlägt mein Herz. Ich hätte aber Angst, irgendwann darauf angewiesen zu sein, jeden Kunden anzunehmen, einfach nur, damit ich abends beruhigt ins Bett gehen kann. Daher kommt das für mich nicht infrage.

**Hanno Friedrich:** *Für „Gesichter Bonns“ hast Du auch einige Prominente fotografiert. Gab es Momente, in denen Du besonders aufgeregt warst?*

**Beatrice Mack:** Der für mich einprägsamste Moment war, als Bernhard Hoëcker an der Tür klingelte. Bis zu dem Moment dachte ich nämlich nicht, dass er tatsächlich kommt. Das heißt nicht, dass ich davon ausgegangen bin, dass er nicht zu seinem Wort steht. Allerdings war er mein allererster Prominenter. Das war schon besonders. Irgendwann wollte ich dann einen gewissen Hanno Friedrich fotografieren. Ich hatte mir gerade die E-Mail-Adresse rausgesucht, als ich plötzlich Post von eben diesem Hanno Friedrich bekam, der schrieb, dass er bei meinem Projekt mitmachen möchte.

**Hanno Friedrich:** *Das war wirklich ein unglaublicher Zufall. Ich hatte über eine*





»Ich liebe diese Weltoffenheit, die Bonn für mich ausstrahlt.«

Beatrice Mack (geb. Treydel)

Freundin von Deinem Projekt erfahren und mir gedacht: „Da möchte ich dabei sein.“ Lustig, dass das so zeitgleich geschehen ist.

Bei „Gesichter Bonns“ geht es unter anderem um Lieblingsorte. Was ist denn Dein Lieblingsort?

**Beatrice Mack:** Mein Lieblingsort ist nicht unbedingt einer der schönsten Plätze in Bonn. Es ist der Ort, an dem ich meinen Freund zum allerersten Mal getroffen habe. Wir haben uns total unromantisch über die Online-Plattform StudiVZ kennengelernt und wollten einen Treffpunkt vereinbaren. Er hat den Pranger vorgeschlagen. Den kannte ich vorher gar nicht. Nun ist er Teil unserer Geschichte.

**Hanno Friedrich:** Mit „Gesichter Bonns“ hast Du ein Mammut-Projekt vorgelegt, das sicher viel Kraft gekostet hat. Gibt es schon Ideen für ein neues Projekt?

**Beatrice Mack:** Eigentlich brauche ich erst mal eine Pause. Ich habe natürlich

jede Menge Ideen, befürchte aber, dass die Leidenschaft verloren geht, wenn ich nahtlos von einem Projekt ins nächste übergehe. Deswegen möchte ich „Gesichter Bonns“ noch ein bisschen sacken lassen und „nachgenießen“. Außerdem freue ich mich darauf, nach drei actiongeladenen Jahren am Wochenende einfach mal die Füße hoch zu legen und zu wissen: „Ich habe jetzt nichts vor“. HW ■

Mit freundlicher Unterstützung von



Das ganze Interview sehen Sie auf [www.frischmedia.com](http://www.frischmedia.com)



# Die SCHÄRFSTEN FLIESEN

gibt's bei uns!

## UMWERFEND SCHÖN...

**1000 m<sup>2</sup> moderne Ausstellungsfläche.**

Fliesen von 1 x 1 cm bis 1 x 3 m.

freundliche Fachberatung.

Großlager, ständige Lieferbereitschaft.

Ideen für Küche, Bad und Wohnen...



Provinzialstr. 12 • 53127 Bonn • Tel.: 0228 91899-0

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





# Fahrzeugspezialisten mit *HERZ und HAND*

Einwandfrei gewartete Autos sorgen nicht nur für die eigene Sicherheit, sondern auch für die der Mitmenschen. BrainCars ist autorisierter Ford Servicebetrieb und Meisterwerkstatt für alle Automarken. Hier sind Fahrzeug und Schutz in besten Händen.

Unser Kopf für Ihr Auto – so lautet das Motto von BrainCars. In dem Mehlemer Autohaus wird Kundenzufriedenheit großgeschrieben. „Wir legen viel Wert auf den persönlichen und familiären Umgang“, betont Inhaber Andreas Miksa, „und bieten Meisterservice zu erschwinglichen Preisen.“ BrainCars ist Meisterbetrieb für alle Automarken und seit sieben Jahren autorisierter Ford-Vertragspartner. Arbeiten an Motor, Karosserie und Autoglas werden ebenso zuverlässig durchgeführt wie Lackierungen. „Hier arbeiten wir mit einer Lackiererei zusammen“, so Miksa.

### Wissens-Stärke

Andreas Miksa ist vielen Godesbergern schon aus seiner Zeit auf dem Heiderhof bekannt, wo der Kfz-Mechaniker in der ehemaligen Tankstelle von 2003 bis 2009 eine freie Autowerkstatt betrieben hat. Seine Ausbildung absolvierte der 46-Jährige bei VW/Audi, er war stellvertretender Werkstatteleiter bei Fiat/Lancia und Mechaniker bei Porsche. Vor sieben

Jahren verlegte er seinen Standort an die Mainzer Straße und führt den Betrieb mit viel Engagement. „Wir bilden aus“, betont Andreas Miksa, zu dessen fünfköpfigem Team auch ein Auszubildender zum Kfz-Mechatroniker zählt. Außerdem ist einmal pro Woche ein Schüler als Langzeitpraktikant in der Werkstatt.

### Ford-Führung

Als autorisierter Ford Service Betrieb verfügt BrainCars über eine fachgerechte Werkstattausstattung mit hochmodernen Diagnosegeräten. Auch das Servicepersonal ist auf dem neuesten Wissensstand der Technik und wird direkt bei Ford in Köln geschult. „Sämtliche Service- und Garantieleistungen rund um Ihren Ford können Sie bei uns fachgerecht und

zuverlässig nach Herstellervorschrift erledigen lassen“, erklärt Andreas Miksa.

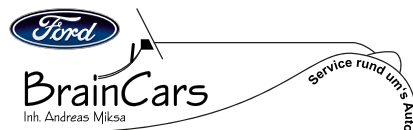
### Winter-Fest

Mit Beginn der kalten Jahreszeit sind Beleuchtung, Bremsen und Reifenprofil

wichtiger denn je. Aus diesem Grund bietet BrainCars einen umfangreichen Winter-Check zum Aktionspreis von 15 Euro an, der mehr als 20 Prüfungspunkte umfasst – angefangen von Licht, Bremsanlage und Rädern über Batterie und Kühlflüssigkeit bis hin zu Lenkung und Kupplung. „Damit kommen Sie sicher durch den Winter“, versichert Andreas Miksa. Und weil sich die Anfragen für den Klimageservice erfahrungsgemäß im Frühjahr häufen, empfiehlt der Inhaber seinen Kunden, die Klimaanlage bereits vorher warten zu lassen. ■

Martina Sondermann

Auf der Facebookseite von BrainCars gibt es saisonale Tipps und Infos zu aktuellen Aktionen.



### BrainCars

Ford Vertragswerkstatt  
 Autoersatzteile & Zubehör  
 Mainzer Str. 296  
 53179 Bonn  
 Telefon 0228 3776961  
 E-Mail info@braincars.de  
 Web www.braincars.de

Fotos: Uwe Vogt





# Geschenkabo Lesezirkel

*Ganz einfach:*

Sie bestellen und bezahlen. Der/die Beschenkte sucht sich seine Wunschzeitschriften aus. Wir liefern für die Dauer des vereinbarten Zeitraums frei Haus an die gewünschte Empfängeradresse\*.

\*nur innerhalb unseres Liefergebietes

**Schenken Sie mal etwas anderes!**



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

Lesezirkel West  
Redcarstraße 22  
53842 Troisdorf

☎ 0 22 41 / 2 12 98  
☎ 0 22 41 / 2 92 91  
✉ info@lesezirkel-west.de

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





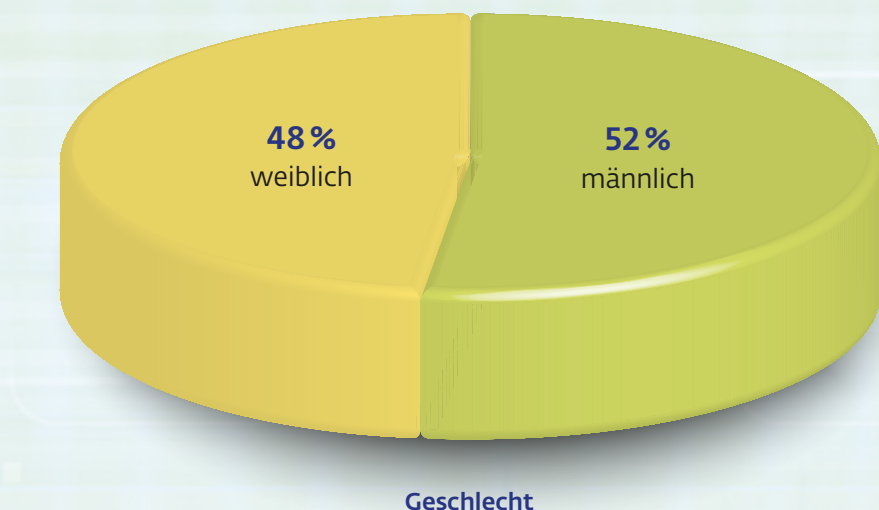
# top magazin

## Leserbefragung

# Hochwertig und modern

Top Magazin legt seit jeher Wert darauf, ein hochwertiges Ergebnis zu produzieren – angefangen bei interessanten Themen und exzellenten Texten über ausgefallene Fotos bis zu einem brillanten Druck. Wir arbeiten stetig an der Qualität und am Niveau des Produkts. Dazu gehört selbstverständlich auch eine bundesweite Top Leserbefragung. Wir möchten mehr über die Menschen erfahren, die sich regelmäßig mit unserem Magazin beschäftigen. Welche Themen liegen ihnen am Herzen? Wie wohnen sie? Welche Hobbys haben sie? Was erwarten sie von einem Lifestyle-Magazin? Wir waren selbst sehr neugierig auf die Ergebnisse der Umfrage, denn sie geben uns viele Anregungen für die Optimierung des redaktionellen Konzeptes. Die wesentlichen Erkenntnisse fassen wir hier kurz zusammen, denn daraus lassen sich auch für unsere Werbepartner Fakten, Trends und Meinungen sehr präzise ablesen.

Für die Analyse wurden 2.740 gültige Fragebögen ausgewertet. Unsere Leserschaft setzt sich aus 48 Prozent weiblichen und 52 Prozent männlichen Lesern zusammen. 67 Prozent sind zwischen 30 und 60 Jahre alt. 68 Prozent haben höhere Schulbildung mit Abitur und/oder ein Studium absolviert. 37 Prozent verfügen über ein monatliches Netto-Haushaltseinkommen von 5.000 Euro



**Geschlecht**

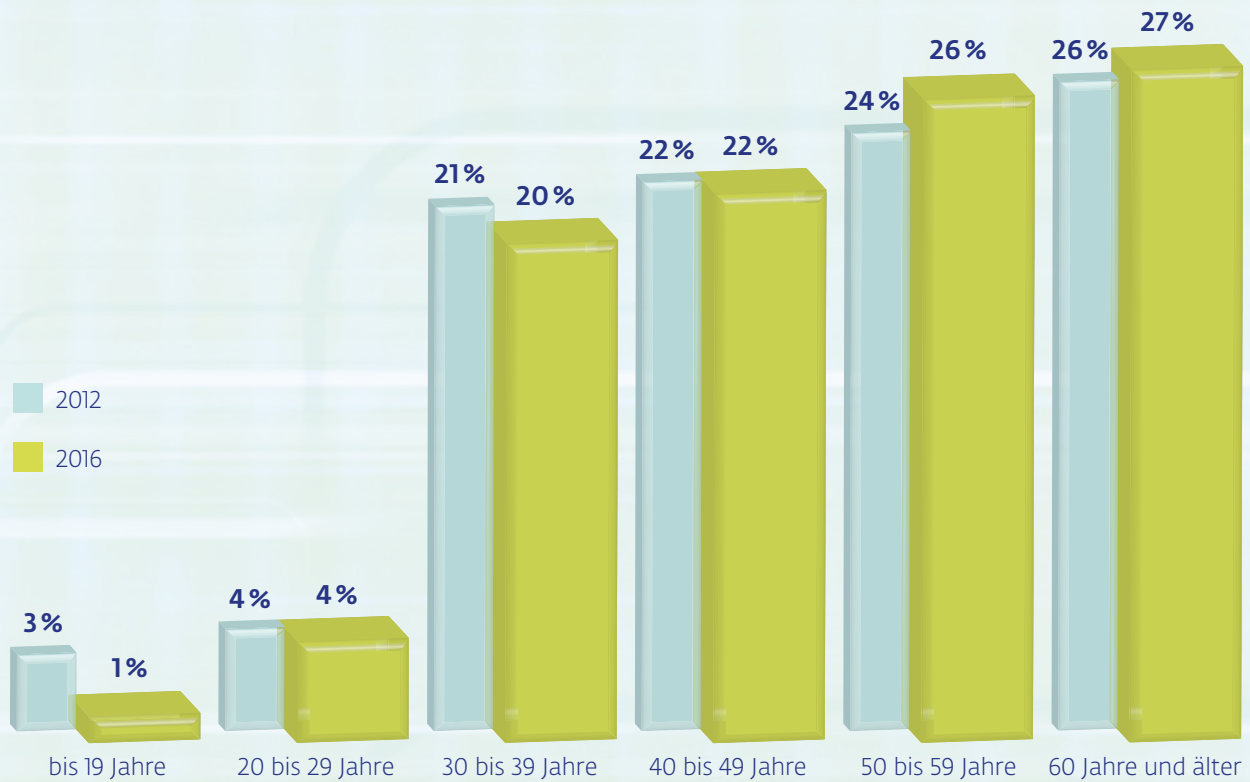
Top Magazin ist bei Männern und Frauen gleichermaßen beliebt.

und mehr. 62 Prozent unserer Leser wohnen in der eigenen Immobilie mit einem durchschnittlichen Verkehrswert von 436.000 Euro. Die Hitliste der interessantesten Themen führt übrigens unangefochten Essen und Trinken an. 83 Prozent hielten das für sehr wichtig. Urlaub, Reisen und Hotels spielte immerhin noch für 79 Prozent eine sehr große Rolle. 77 Prozent beurteilen die Inhalte des Top Magazins mit hochwertig. Für modern halten uns 62 Prozent. 76 Prozent würden das Top Magazin weiterempfehlen. Das macht uns sehr stolz.

Herzlichen Dank allen, die bei der Befragung mitgemacht haben. Die so gewonnenen Erkenntnisse sind für alle 39 Top Magazine Deutschlands ein Ansporn, ihren Lesern auch weiterhin eine interessante Lektüre zu bieten.

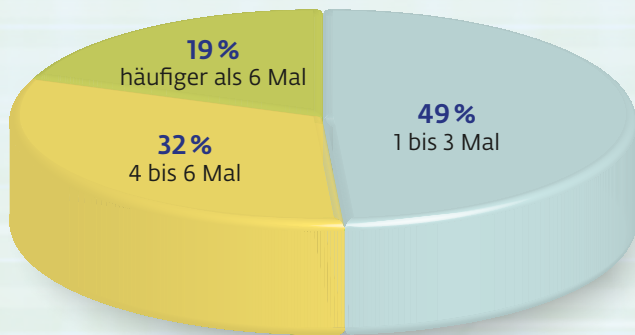
Die Gewinner der mehr als 100 verlosteten Preise unter den Teilnehmern an dieser Leser-Befragung werden schriftlich benachrichtigt! Die vollständige Auswertung unserer Top Leserbefragung 2016 finden Sie unter: [www.top-magazin.de](http://www.top-magazin.de) **UTG** ■





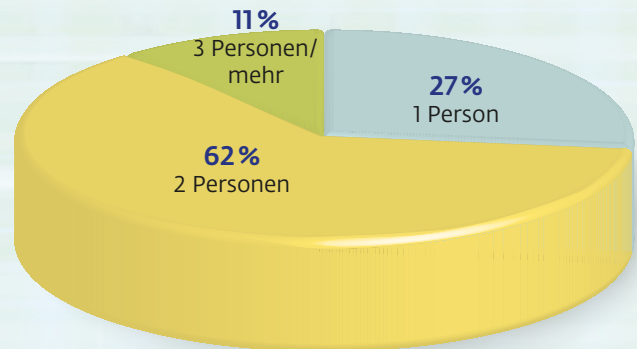
**Alter**

Etwa die Hälfte unserer Leser zählt zu der werberelevanten Kernzielgruppe „20 bis 49 Jahre“ und die zweite Hälfte fällt auf die konsumstarke Zielgruppe „Best Ager 50+“.



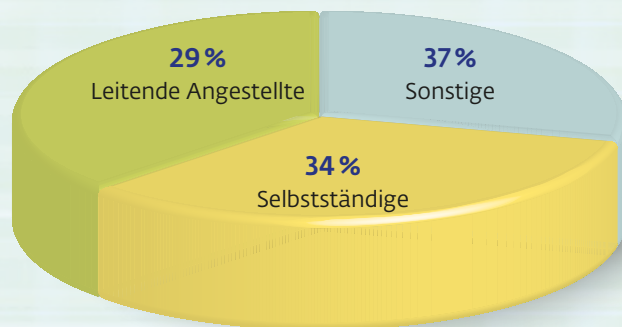
**Wie oft nehmen Sie die jeweils aktuelle Ausgabe in die Hand, um darin zu blättern oder zu lesen?**

Über 50 Prozent der Leser nehmen das Top Magazin viermal und häufiger in die Hand.



**Wie viele Personen in Ihrem Haushalt haben ein regelmäßiges Einkommen?**

73 Prozent unserer Leser haben mindestens ein Doppelseinkommen? Somit ist ein hohes Konsumpotential vorhanden.



**Zu welcher Berufsgruppe gehören Sie?**

63 Prozent der Leser haben Entscheidungskompetenz.



# Eventtipps zum Jahreswechsel



## Grand Gold

Wann: Samstag, 31. Dezember 2016, 21:00 Uhr  
 Wo: Kameha Grand Hotel  
 Infos: [www.kamehabonn.de](http://www.kamehabonn.de)

Eine unvergessliche Party in das Jahr 2017. Feierlustige erwartet eine Nacht ganz in Gold, mit Live-Acts, DJ, Tanzanimation und großem Feuerwerk. Die Location: der atemberaubende Kameha Dome.



## Springmaus Silvester-Special

Wann: Samstag, 31. Dezember 2016, 19:00 Uhr  
 Wo: Rhein-Sieg-Halle Siegburg  
 Infos: [www.springmaus-theater.de](http://www.springmaus-theater.de)

Ein paar fulminante Lachraketen haben die Springmäuse in ihrem Silvester-Special natürlich dabei. Mit Sketchen, Liedern und unglaublicher Impro-Comedy versüßen sie uns das Warten auf Mitternacht und Neujahr – garantiert ohne Bleigießen, ständige Blicke auf die Uhr und dicken Kopf am Tag danach.



## Grand Celebration 2016 – Die Silvesterparty

Wann: Samstag, 31. Dezember 2016, 21:00 Uhr  
 Wo: Ameron Hotel Königshof  
 Infos: [www.ameronhotels.com](http://www.ameronhotels.com)

Schauplatz der Grand Celebration 2016 sind alle Säle des Ameron Hotel Königshof mitten in Bonn, direkt am Rhein. Mit dabei: die besten DJs der AfterJobParty, Giulia Wahn (The Voice of Germany) und SAXITY live on Stage! Von der Terrasse hat man einen atemberaubenden Blick auf die Feuerwerke auf beiden Seiten des Rheins bis hoch ins Siebengebirge.



## Maritim Royal Silvestergala

Wann: Samstag, 31. Dezember 2016, 19:30 Uhr  
 Wo: Maritim Hotel Bonn  
 Infos: [www.maritim-royal.de](http://www.maritim-royal.de)

Mit Maritim Royal veranstaltet das Maritim Hotel Bonn eine der größten Silvester-Galaveranstaltungen der Stadt. Den Gästen stehen verschiedene Musikbereiche zur Verfügung. Das hochwertige Gala-Programm wird kurz nach Mitternacht durch ein Feuerwerk der Extraklasse abgerundet.



## Glanz & Gloria

Wann: Samstag, 31. Dezember 2016, 20:00 Uhr  
 Wo: Zeughaus Beueler Stadtsoldaten-Corps  
 Infos: [www.facebook.com/GlanzUndGloriaParty](http://www.facebook.com/GlanzUndGloriaParty)

Bereits zum fünften Mal veranstalten die Gaffel Brothers und smartmedien das Silvester-Party-Highlight Glanz & Gloria. Das stilvoll gestaltete Zeughaus unter der Kennedybrücke auf der Beueler Rheinseite bietet wie gewohnt beste Musik in toller Atmosphäre.





»Ich lese  
Top Magazin ...

*... weil ich so die interessantesten  
und exklusivsten Seiten  
meiner Stadt kennenlerne.«*

**Ervis Gega**  
Konzertmeisterin der  
Klassischen Philharmonie Bonn





Prinz Mirko I. und Bonna Patty I. werden in der fünften Jahreszeit die Bonner Jecken regieren.

# „Bonn met Hätz“

Dürfen wir vorstellen:  
Prinz Mirko I. und Bonna Patty I.

**Über ihn:**

Prinz Mirko I. heißt mit bürgerlichem Namen Mirko Feld. Der gebürtige Neusser leitet die Filialdirektion der Sparkasse KölnBonn an der Godesberger Rheinallee und ist in Bonn fest verwurzelt. Wer die Spiele der Telekom Baskets auf dem Hardtberg verfolgt, kann den Prinzen am Spielfeldrand beobachten. Dort kümmert er sich seit Jahren vornehmlich um die Organisation der Heimspiele und managt das Baskets Danceteam. Der 47-jährige ist Vater von zwei Kindern und lebt mit seiner Partnerin in Holzlar – auf der rechten Rheinseite Bonns, am Fuß des Ennert. Karnevalistisch beheimatet ist er beim Bonner Stadtsoldaten-Corps von 1872, der AKP Allgemeine Karnevalsgesellschaft Prinzengarde 1947 Bad Godesberg sowie der KG Fidele Burggrafen 1937 Bad Godesberg.

**Über sie:**

Patty Burgunder wird in der fünften Jahreszeit zu Bonna Patty I. Die 37-jährige

ist in Bonn geboren und auf der rechten Rheinseite, in Beuel, aufgewachsen. Hier lebt sie auch heute noch mit ihrem Partner sowie dem gemeinsamen Sohn. Wie ihr Prinz, ist sie für die Sparkasse KölnBonn tätig – als Kundenberaterin in der Filiale Pützchen.

## Termine der Session 2017

Freitag, 06.01.2017 · Proklamation Maritim Hotel Bonn  
Rosenmontag, 27.02.2017 · Rosenmontagszug

Die Bonna gehört seit 1988 dem Beueler Stadtsoldaten-Corps „Rot-Blau“ 1936 an. Als Vize-Obermöhn und Mitglied im Alten Beueler Damenkomitee von 1824 begleitet sie seit mehreren Jahren die Wäscherprinzessinnen bei deren Auftritten. Dieses Amt wird in der kommenden Session zugunsten der Bonna-Würde ruhen. 2003 durfte sie selbst als Wäscherprinzessin die Beueler Wiewer regieren.

**Das Motto:**

„Bonn met Hätz“ – drei Worte, die die Liebe zur Stadt und den damit verbundenen Stolz zum Ausdruck bringen. Das Motto feiert Bonn als lebendig, weltoffen und lebensfroh. Eine Stadt voller Inspirationen und fröhlicher Feste, überraschend, dynamisch, jung. Im Refrain des „Bonn-Leedche“ kommt es treffend zum Ausdruck: *Bonn, du bes die Stadt, die ming Hätz enjefange hat, e kleen besje Jroßstadt e besje verdräump, häs Minsche us alle Nazione vereint, du bes die Stadt, die uns all he verzaubert hat.* Das Herz der Stadt bilden stets die Menschen, die in ihr leben. Ihr Herz, ihr Charakter, ihre Offenheit und Freundlichkeit machen es aus, dass sich ihre Stadt als eine Stadt met Hätz bezeichnen darf. ■

Kinderprinz Vin-Luca I. (Kopprasch) und Kinderbonna Lara I. (Pfeiler)



Fotos: Artenautai/Kazyavka/Fotolia.com



# Eventtipps zu Karneval



## amuse-jeck – Das Bonner Karnevalsdinner

Wann: Freitag, 20. Januar 2017, 18:45 Uhr  
 Wo: Maritim Hotel Bonn  
 Infos: [www.amuse-jeck.com](http://www.amuse-jeck.com)

Das Bonner Stadtsoldaten-Corps präsentiert eine Event-Kombination aus rheinischem Karneval, erlesenem 4-Gänge-Menü, kurzweiligem Varieté-Theater und Tanz.



## Pink Punk Pantheon – Die kabarettistische Karnevalsrevue

Wann: z.B. Freitag, 3. Februar 2017, 19:00 Uhr  
 Wo: Pantheon (neu in der früheren Schauspielhalle Beuel)  
 Infos: [www.pantheon.de](http://www.pantheon.de)

Mit dem erwarteten satirischen Biss macht die kabarettistische Karnevalsrevue weltpolitische und natürlich auch rheinländische sowie Bonner Themen des Jahres 2016 transparent.



## Vierte gemeinsame Mädche & Jonge Sitzung

Wann: Freitag, 17. Februar 2017, 18:00 Uhr  
 Wo: Brückenforum Bonn-Beuel  
 Infos: [www.brueckenforum.de](http://www.brueckenforum.de)

Voneinander getrennt, aber trotzdem gemeinsam feiern „Mädche“ und „Jonge“ bei dieser Sitzung der Alkoholisierten Funken. Mit dabei: Köbesse, Querbeat und Big Maggas.



## Alaafstufe Rot

Wann: z.B. Mittwoch, 22. Februar 2017, 19:00 Uhr  
 Wo: Haus der Springmaus  
 Infos: [www.springmaus-theater.de](http://www.springmaus-theater.de)

Sieben musikalisch-komödiantische Vollprofis feiern Karneval. Mit verrückten Lachnummern und mitreißender Live-Musik – natürlich auch zum Mitsingen und Mitschunkeln.

Fotos: Veranstalter, Harald Kirsch



## BONN(ER) MIT HÄTZ

tragen Brillen von uns

Sternstr. 73 • 53111 Bonn  
[www.kroeber-hoeren-und-sehen.de](http://www.kroeber-hoeren-und-sehen.de)





# Genuss und gute Gespräche auf der Top-Küchenparty

irgendwie enden die besten Partys immer in der Küche. Mit einem Drink in der Hand steht der harte Kern in geselliger Runde beisammen und nascht die Reste aus den Töpfen. Warum also nicht gleich in der Küche feiern, dachten wir uns?! Natürlich in einer richtig großen. Die perfekte Location fanden wir in Pascha Pourians Kochschule Oumami. Wo der Gastronom (Restaurant K/84) sonst nützliches Koch-Wissen vermittelt, durften wir mit Top-Freunden und -Partnern einen kulinarischen Abend verbringen. Und da es im Team besonders viel Spaß macht, packten auch andere Bonner Genuss-Experten mit an: Alex Racky (Bellini) und Sanpha Kabia (Bombay) sorgten für spritzige Cocktails.

Die Weinauswahl ging auf die Kappe von Daniel Agbedor (Wein doch!) und Kristina Puklavec (Gomila). M-Caffè steuerte Kaffee bei. Das Bier kam von Sion. Naschkatzen konnten sich über Eis von Granatella sowie Pralinen der Confiserie Coppeneur freuen. Pascha Pourian selbst ließ es sich nicht nehmen, gemeinsam mit seinem Team zu kochen. Wer mochte, durfte sich eine Schürze umbinden und mitmischen. Oder einfach den Profis beim Zaubern zusehen. So verbrachten alle einen kurzweiligen Abend – in entspannter Atmosphäre und mit guten Gesprächen. Schließlich waren unsere Gäste nicht nur zum Genießen, sondern auch zum Netzwerken gekommen. **HW** ■



Fotos: Uwe Vogt





## Sponsoren



M  
Café  
Café - Bar - Bäckerei



K  
/84  
VOR GLÜCK / WEIN & ESSEN



Bellini  
est. 1987



BONNGAS



Sound Design  
Technik GmbH



AUTO  
THOMAS  
FIRMENGRUPPE



AMG  
PERFORMANCE CENTER  
BONN



BACARDÍ



PORSCHE  
Porsche Zentrum Bonn



wein  
doch  
BONNS FEINSTE  
TROPFEN



Sion  
KÖLSCH



Granita Kella  
gelati - caffè - bar  
seit 1991 in popolarità!









# NEUES TERRAIN ENTDECKEN.



ŠKODA



Jetzt bei uns  
vorbestellen.

## Der NEUE ŠKODA KODIAQ.

Raus. In die Natur. In den Großstadtdschungel. Ins pure Leben. Und wieder zurück. Der Neue ŠKODA KODIAQ begleitet Sie. Ein SUV? Sicher, aber neu definiert. Er überzeugt mit Komfort für bis zu sieben Personen, mit kraftvollen Motoren und anpassungsfähigem 4x4-Antrieb. Mit Assistenzsystemen, die mit- und vorausdenken. Und mit dem Konnektivitätssystem ŠKODA Connect, das Ihnen zahlreiche interaktive Funktionen bietet.

Ab Frühjahr 2017 ist er bei uns verfügbar und bereits jetzt vorbestellbar.  
ŠKODA. Simply Clever.

**Kraftstoffverbrauch für alle verfügbaren Motoren in l/100 km, innerorts: 9,1-6,3; außerorts: 6,4-4,7; kombiniert: 7,4-5,3; CO<sub>2</sub>-Emission, kombiniert: 170-139 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007). Effizienzklasse C-A**

Abbildung zeigt Sonderausstattung.

**Heinrich Thomas GmbH & Co. KG**  
Königswinterer Str. 93, 53227 Bonn-Beuel  
Tel.: 0228/4491-300, Fax: 0228/4491-195  
[www.auto-thomas.de](http://www.auto-thomas.de)

**AUTO  
THOMAS  
FIRMENGRUPPE**



# Wohlfühlsuppen für kalte Wintertage



Von bodenständig bis elegant: Suppen und Eintöpfe machen glücklich, sie vermitteln Geborgenheit und kommen mitunter ganz schön raffiniert daher. Wenn man sie lässt und frische, saisonale Zutaten nutzt. Wir haben uns auf die Suche nach löffelbaren Geschmackserlebnissen für die kalte Jahreszeit gemacht und sind im Buch „Wintersuppen“ fündig geworden.



Weitere Rezeptideen  
zum Löffeln finden Sie hier:

Wintersuppen –  
Wohlfühlgerichte für kalte Tage  
Fackelträger Verlag  
In Zusammenarbeit mit dem  
Food-Magazin ESSEN & TRINKEN  
Preis: 20 Euro  
ISBN 978-3-7716-4674-5







## Rinder-Kartoffel-Eintopf mit Granatapfel



Für 4-6 Portionen  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Garzeit: 4 Stunden

1,5 kg Rinderschulter (schieres Fleisch),  
500 g Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen,  
300 g Rinderknochen, 3 El Olivenöl,  
Salz, Pfeffer, 500 g Wurzelspinat,  
500 g festkochende Kartoffeln,  
80 g Tomatenmark, 2 El Garam Masala  
(indische Gewürzmischung; Asia-Laden),  
1 Tl Kurkuma, 2 El Rosinen,  
1 kleine Zimtstange,  
4 Kardamomkapseln (angedrückt),  
1 kleiner Granatapfel,  
1 Handvoll Staudenselleriegrün, 1-2 Tl Honig

1. Fleisch von Fett und Sehnen befreien, in ca. 4 cm große Würfel schneiden, kalt abspülen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Knoblauch grob in Würfel schneiden und mit Fleisch, Knochen, 200 ml Wasser und Olivenöl in einen Bräter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und im vorge-

heizten Backofen bei 160 °C (Gas 1-2, Umluft 145 °C) auf der untersten Schiene zwei Stunden zugedeckt garen.

2. Inzwischen Spinat putzen (die Stiele unbedingt mitverwenden!), waschen und abtropfen lassen. Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Kartoffeln in kochendem Salzwasser fünf Minuten garen, in einem Sieb abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Nach Ende der Garzeit Tomatenmark, Garam Masala, Kurkuma, Rosinen, Zimt, Kardamomkapseln, Kartoffeln und Spinat unter das Fleisch mischen. Eintopf weitere zwei Stunden zugedeckt im Backofen wie oben garen.

3. Inzwischen Granatapfelkerne auslösen. Selleriegrün in feine Streifen schneiden. Knochen aus dem Eintopf entfernen. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit Selleriegrün und Granatapfelkernen bestreut servieren. »



„Wir lieben das  
Außergewöhnliche!“

www.ckappes.de



# „Wir kümmern uns um den Abwasch“



## Professional Non-Food-Catering für Ihre Events

Als einer der innovativsten und professionellsten Rundum-Dienstleister in Europa sorgen wir für Veranstaltungen jeder Größenordnung.

Ein umfangreiches, exklusives Produktsortiment und weitreichende Dienstleistungen sind für uns genauso selbstverständlich wie reibungslose Logistiklösungen und komplette Servicepakete und eine Rundumbetreuung (24/7) – ganzheitlich und vernetzt.



## Bilfinger Profimiet GmbH

André-Citroën-Straße 14a, 51149 Köln  
Telefon 02203 20221-30  
E-Mail [info.profimiet@bilfinger.com](mailto:info.profimiet@bilfinger.com)  
Web [www.profimiet.bilfinger.com](http://www.profimiet.bilfinger.com)

genuss



## Kartoffelcremesuppe mit Aal-Tatar



» Für 4 Portionen  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Garzeit: ca. 50 Minuten

Aal-Tatar: 1 kleine Rote Bete (ca. 100 g),  
Salz, ½ TI Wasabi-Paste, 1 TI Apfelessig,  
1 TI Traubenkernöl, 3 Stiele Dill,  
100 g geräuchertes Aalfilet (ohne Haut)

Kartoffelsuppe: 80 g Schalotten,  
1 Bund Frühlingzwiebeln,  
400 g mehligkochende Kartoffeln,  
20 g Butter, 150 ml Weißwein,  
300 ml Gemüsefond, 300 ml Milch,  
150 ml Schlagsahne, Salz, Pfeffer,  
1-2 El Apfelessig

1. Für das Tatar Rote Bete in kochendem  
Salzwasser in 40-50 Minuten gar kochen.  
In kaltem Wasser abschrecken, beiseite-  
stellen.

2. Für die Kartoffelsuppe Schalotten in dün-  
ne Streifen schneiden. Frühlingzwiebeln  
putzen und das Weiße und Hellgrüne in fe-  
ne Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und  
in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Butter in einem Topf erhitzen und die  
Schalotten mit den Frühlingzwiebeln da-  
rin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben, mit  
Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hit-  
ze auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Ge-  
müsefond und Milch auffüllen und 15 Mi-  
nuten zugedeckt bei milder Hitze kochen.

4. Für das Tatar die Rote Bete schälen (am  
besten mit Küchenhandschuhen), in feine  
Würfel schneiden und in eine Schale geben.  
Wasabi mit Essig und Öl glatt rühren und  
unter die Rote Bete rühren. Mit Salz würzen.  
Von zwei Stielen Dill die Spitzen abzupfen,  
grob schneiden und unter die Rote Bete mi-  
schen. Aal eventuell entgräten, in ca. 5 mm  
große Würfel schneiden und beiseitestellen.

5. Sahne in die Kartoffelsuppe geben, kurz  
aufkochen lassen und mit dem Schneid-  
stab sehr fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer  
und Apfelessig abschmecken. Suppe in  
vorgewärmten Tassen (oder Suppentel-  
lern) anrichten. Aal unter die Rote Bete  
heben und je 1 El Tatar auf die Suppe ge-  
ben. Suppe mit dem restlichen Dill be-  
streuen und servieren. »





## Asiatisches Ess-Erlebnis im Herzen von Bonn

Das PAPA UMI bietet seinen Gästen ein einzigartiges asiatisches Ess-Erlebnis im Herzen von Bonn. Kulinarische Spitzenqualität heißt hier die klare gastronomische Mission, wobei die Sorgfalt bereits bei der Auswahl der Produkte beginnt. Durch schonende Zubereitung erreicht das professionelle Küchenteam großen geschmacklichen Reichtum und Authentizität. PAPA UMI steht für höchste und verlässliche Qualität! Lassen Sie sich von den vielfältigen Aromen der asiatischen Kochkunst inspirieren.

PAPA UMI BONN  
Bertha-von-Suttner-Platz 15  
53111 Bonn  
0228 9813777  
hellobonn@papa-umi.de

PAPA UMI NEUWIED  
Schloßstraße 40  
56564 Neuwied  
02631 9446488  
helloneuwied@papa-umi.de

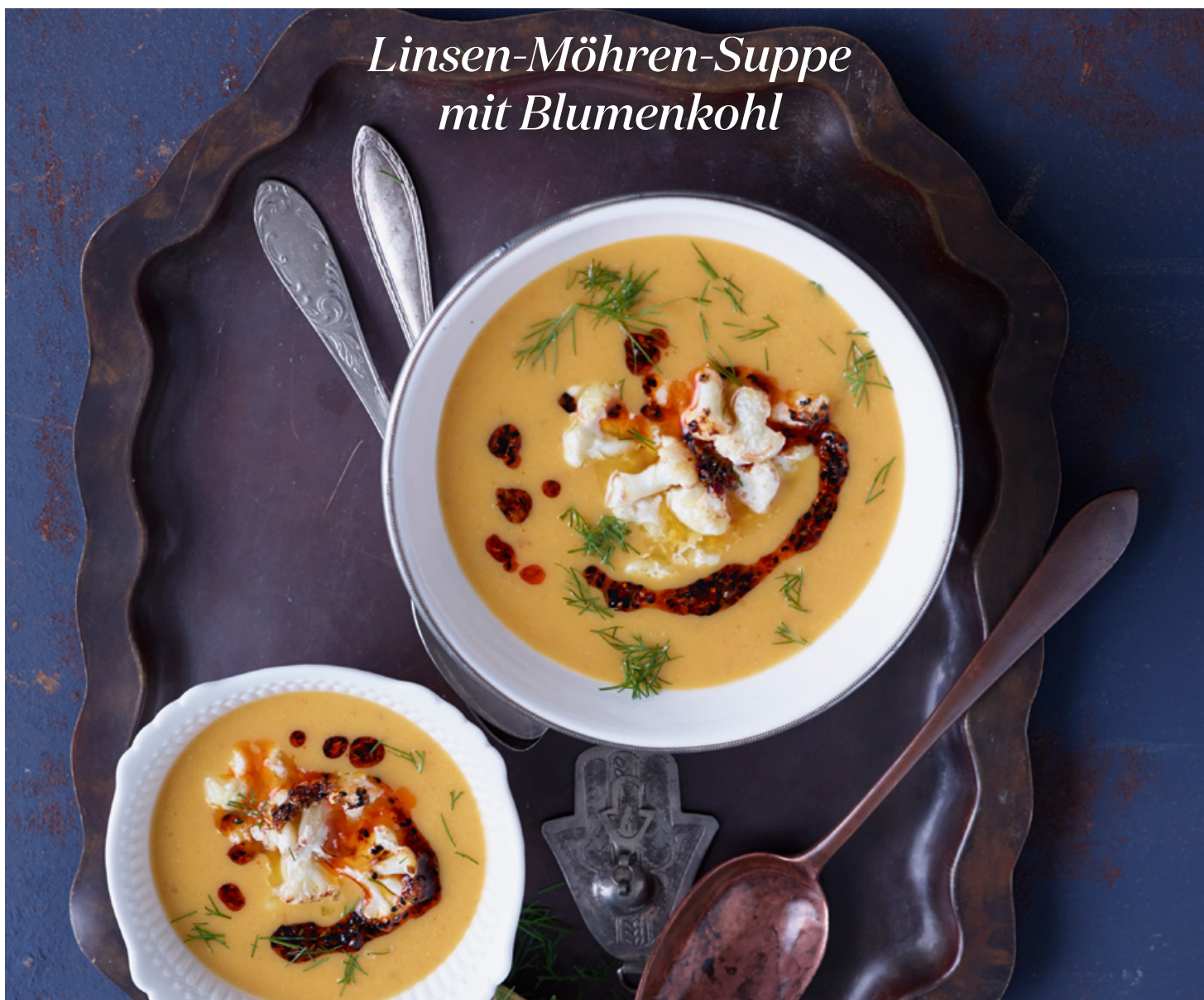
**AB MITTE DEZEMBER 2016**  
PAPA UMI KOBLENZ  
Löhrstraße 109  
56068 Koblenz  
hellokoblenz@papa-umi.de







## Linsen-Möhren-Suppe mit Blumenkohl



» Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Garzeit: 40 Minuten

200 g gelbe Linsen, 400 g Möhren, 2 Knoblauchzehen,  
2 Zwiebeln, 20 g frischer Ingwer,  
1 TL Kreuzkümmelsaat (türkischer Laden),  
1,5 l Geflügelfond, 9 El Olivenöl,  
1 El Harissa (türkischer Laden), Salz, Pfeffer,  
1 El Honig, 1–2 El Zitronensaft,  
1 El Schwarzkümmel (türkischer Laden),  
1 El Pul biber (Chiliflocken; türkischer Laden),  
1 El getrocknete Minze (ersatzweise 1 Beutel Pfefferminztee),  
250 g Blumenkohl,  
150 g griechischer Sahnejoghurt (10 % Fett), 4 Stiele Dill

1. Linsen im Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen. Möhren putzen, schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer fein würfeln. Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Geflügelfond erhitzen.

2. 2 El Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Möhren bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten braten. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer zugeben und glasig dünsten. Linsen zugeben, kurz mitdünsten. Harissa und Kreuzkümmel zugeben und mit Geflügelfond auffüllen. Gemüse bei mittlerer Hitze in 20-25 Minuten weich garen. Suppe mit dem Schneidstab sehr fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Honig und Zitronensaft abschmecken. Suppe warm halten.

3. Für das Gewürzöl 5 El Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schwarzkümmel darin 2-3 Minuten braten. Pul biber und getrocknete Minze zugeben und sofort in eine Schale geben.

4. Blumenkohl putzen, waschen und in kleine Röschen teilen. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Blumenkohl bei starker Hitze 4-5 Minuten braten. Joghurt zugeben, mit Salz würzen und bei milder Hitze 1-2 Minuten unter Rühren garen.

5. Dillspitzen abzupfen und fein schneiden. Suppe in Schalen anrichten. Je etwas von der Blumenkohlmischung auf der Suppe verteilen. Mit dem Gewürzöl beträufeln und mit Dill bestreuen. HW ■



# RPR1.

DEIN PARTNER. DEINE REGION.



**ÖZLEM DOGER-HERTER**  
Studio Managerin Bonn

PHONE: +49 228 - 433424 70  
MOBIL: +49 152 - 092 42 765

MAIL: [ODoger-Herter@radiocom.de](mailto:ODoger-Herter@radiocom.de)

WIR BRINGEN SIE INS GESPRÄCH –  
AUF ALLEN KANÄLEN!



ON-AIR



ONLINE



MOBILE



EVENTS

RPR1.DE





# Taste Mohr

Genuss und Qualität in einladendem Ambiente – das bieten die vier Filialen des Edeka Frischecenter Mohr.

Für den Abend haben sich Gäste angekündigt. Zum krönenden Abschluss ihres Menüs möchte Frau H. eine geschmackvolle Käseauswahl mit passender Weinbegleitung servieren. Bei den Genussexperten von Edeka Mohr ist sie diesbezüglich an der richtigen Adresse. Die ansehnlich bestückte Käsetheke bietet ihr eine abwechslungsreiche Auswahl – kompetent zusammengestellt von Diplom-Käse-Sommelière Angelika Niedenhoff, die als Frischeleiterin ein Auge auf das Frischesortiment aller Mohr-Filialen hat. Nach einem kurzen Gespräch über die Vorstellungen ihrer Kundin hat die Spezialistin eine passende Empfehlung parat. Zum Beispiel den Rheingauer-Spätburgunder-Trester: „Ein würzig aromatischer Schnittkäse, der in kleinen Käsereien des Allgäu hergestellt und dann im Gewölbekeller des Rheingau Affineurs mehrere Wochen veredelt wird“, erklärt Angelika Niedenhoff. „Ein einmaliges Produkt in Europa, eine perfekte Kombination aus würzigem Käse und frisch gepresstem Spät-

burgundertrester.“ Die Kundin probiert und ist begeistert. Zusätzlich entscheidet sie sich für eine Auswahl der hausgemachten Frischkäse, die täglich – nach bewährten Rezepten des Edeka-Mohr-Teams – frisch zubereitet werden.

### Deutschlands beste Käsetheke

Edeka Mohr steht für ein exklusives Sortiment hochwertiger Käsesorten. Ein wesentliches Auswahlkriterium für den Einkauf ist – neben dem Geschmack – die Herkunft: „Wir suchen nach gutem handwerklichem Käse, nach ehrlichen Produkten, deren Herstellungswege wir nachvollziehen können“, sagt die Sommelière. Der Einsatz zahlt sich aus. 2016 gewannen die drei Edeka-Mohr-Märkte in Bonn sowie die Filiale in Alfter den Kreativ-Award International 2016 in der Kategorie „Österreich“ und holten den Gesamtsieg als „Deutschlands beste Käsetheke“.

### Ausgewählte Tropfen

Nachdem das Käsepaket erfolgreich geschnürt wurde, stellt Angelika Niedenhoff

ihrer Kundin eine Kollegin an die Seite: die Wein-Sommelière Julia Böing. Immerhin fehlt noch der passende Wein zum Rheingauer Spätburgunder-Trester. Bei der Sortimentsauswahl legt Edeka Mohr den Schwerpunkt auf deutsche Weine. Im Portfolio: klassische VdP-Winzer sowie Sortimente kleiner Weingüter, für die Edeka-Mohr exklusiver Vertriebspartner in der Region ist – darunter Metzger, Pfirmann oder Zimmerlin. Auch Bordeaux-Weine älterer Jahrgänge hat die Fachfrau im Angebot. Rund um die Uhr ist die Abteilung mit Experten besetzt, die auf Wunsch jederzeit für eine Beratung zur Verfügung stehen.

### Regionale Spezialitäten

Frau H. entscheidet sich für einen Spätburgunder 2014 „Kalkgestein“ vom Weingut Pfirmann aus der Südpfalz. Der Wein besticht durch seine rubinrote Farbe, eine mineralische Note und die Aromen von schwarzer Johannisbeere und Himbeere mit einem würzigen Abgang. Im Gespräch stellt Julia Böing auch die große Gin-Auswahl des Marktes vor. Bei 50 verschiedenen Sorten fällt eine Entscheidung schwer.







Hier finden sich internationale Produkte ebenso wie regionale oder sogar lokale Erzeugnisse. So führte Edeka Mohr als einer der ersten Einzelhändler den mehrfach ausgezeichneten Siegfried Gin oder auch den limitierten Naked Gin und hat exklusiv Flow Gin von Blumenkind Spirituosen im Angebot.

#### Fleisch mit Herkunft

Neben der Käse- und Wein-Abteilung ist auch die gut sortierte Fleischtheke eine feste Anlaufstelle für viele Kunden. Hier lassen sie sich nicht nur bezüglich ihrer Menüplanung beraten, sondern können auch erfragen, woher das Fleisch kommt, das hier angeboten wird. Die Empfehlung der Fleisch-Experten für ein festliches Menü: ein Tomahawk-Steak. Abgesehen von seiner beeindruckenden Optik, dient der lange Knochen dazu, dass das Fleisch beim Garen saftig und aromatisch wird.

#### Von Hand gemacht

Wer nicht das große Menü plant, sondern in einer kurzen Mittagspause Wert auf die Qualität seiner Mahlzeit legt, findet in der

Filiale auf der Bornheimer Straße auch eine Auswahl fertig zubereiteter Speisen „made by Edeka Mohr“. Das Team aus Köchinnen und Ökotrophologen bereitet täglich unterschiedliche Suppen, fertig geschnittene Obstsalate, Smoothies und Desserts zu. Auch die abwechslungsreiche Salatbar bestückt das Küchenteam täglich frisch.

#### Freude an Genuss

Die Geschwister Kirsten und Christopher Mohr sind die Köpfe der Edeka Mohr-Filialen. Ihr Anspruch: Freude am Genuss und an einer nachhaltigen und gesunden Ernährung zu vermitteln. Um das zu erreichen, legen die beiden großen Wert auf den Service in ihren Häusern. „Wir bemühen uns, jeden Kundenwunsch zu erfüllen“, verspricht Christopher Mohr. „Wenn ein Kunde ein spezielles Bier sucht, das ihm zum Beispiel im Urlaub so gut geschmeckt hat, können wir es für ihn bestellen.“ Häufig steht es aber eh schon im Regal. Immerhin verfügt Edeka-Mohr über eine besonders große Auswahl lokaler, nationaler und internationaler Biere. Darunter auch Craft Biere aus der Region.

Es bleiben eben keine Wünsche offen, wenn wahre Genussexperten am Werke sind. Und dass übrigens schon in zweiter Generation.

Andrea Hillebrand



#### EDEKA Frischecenter Mohr

viermal im Raum Bonn

Bornheimer Straße 162 | 53119 Bonn  
 Livelingsweg 84 | 53119 Bonn  
 Am Herrenwingert 11 | 53347 Alfter  
 Kirchberg 2 | 53179 Bad Godesberg

E-Mail info@edeka-mohr.de  
 Web www.edeka-mohr.de





# Makiman macht mobil

Korean Barbecue, Asian Tapas, Sushi in unzähligen Variationen: An mittlerweile drei Standorten interpretiert das Makiman-Team seine Kernkompetenz immer wieder neu. Nun überrascht Inhaberin London Ha mit einer weiteren Idee: Ab sofort soll das Makimobil hungrige Bonner in der Mittagspause mit Sushi und Co. versorgen.

Zur Mittagszeit platzt das Makiman 1 in der Bonner Innenstadt aus allen Nähten. Ob Sushi, Curry oder Nudelsuppe: Die frische, aromareiche und gesunde Küche mit japanischen, koreanischen, thailändischen sowie indischen Einflüssen kommt gut an. Um auch anderen Bonnern eine Mittags-Alternative zum klassischen Käsebrötchen zu bieten, schickt Makiman-Inhaberin London Ha ab sofort das Makimobil auf die Straßen. Der kleine Piaggio-Flitzer hat neben verschiedensten Sushi-Boxen auch eine Auswahl anderer Makiman-Spezialitäten geladen und steuert im Laufe der Arbeitswoche unterschiedliche Standorte an: den Bonner Bogen zum Beispiel, oder den Landgrabenweg in Ramersdorf. Wo er sich gerade aufhält, verrät die Makiman-Face-

book-Seite. Bald soll es zudem eine App geben, mit der Fans die Route nachvollziehen können.

### Kochkurse und Genussevents

Ob auf Rädern oder in einem der drei Restaurants: Sämtliche Makiman-Speisen bestehen aus hochwertigen Zutaten, erhalten keine Glutamate und kaum tierische Fette. Auf der Sushi- und Sashimi-Karte stehen neben authentischen Klassikern auch originelle Eigenkreationen, die allesamt als kleine Kunstwerke die Küche verlassen. Wie diese zubereitet werden, können Interessierte bald in kurzweiligen Sushi-Kursen lernen. Am Beueler-Standort entsteht aktuell eine Kombination aus Deli und Schulungsraum. Ab Anfang 2017 sollen hier Kochkurse und Genussevents

stattfinden. Die Spezialitäten in den Regalen – Weine, Gewürze, Nudeln und Co. – dienen nicht nur der Dekoration, sondern stehen auch zum Verkauf.

### Fondue auf asiatisch

Im Makiman 2 in der Bonner Südstadt – überregional bekannt geworden durch den Sieg der Kabel TV-Sendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ – machen moderne Tischgrills den Restaurantbesuch zu einem ganz besonderen Erlebnis. Denn wer hier das „Korean Barbecue“ bestellt, darf sich die servierten Fleischspezialitäten selber anbraten. Jetzt im Winter steht auch eine Art asiatisches Fondue auf der Speisekarte – eine unglaublich gemütliche und gesellige Art, einen genussreichen Abend zu verbringen. HW ■



#### Makiman 1 (Sushi | Noodles | Rice)

Sternstorbrücke 11 | 53111 Bonn (Innenstadt)  
Telefon 0228 7216957

#### Makiman 2 (Sushi | BBQ | Wine)

Ermekeilstr. 28 | 53113 Bonn (Südstadt)  
Telefon 0228 38767948

#### Makiman 3 (Sushi | Asian Tapas | Wine)

Goetheallee 68 | 53225 Bonn (Beuel)  
Telefon 0228 94777280

E-Mail info@makiman.de  
Web www.makiman.de



K A M E H A

GRAND

PRÄSENTIERT

# FEIER EINE NACHT IN GOLD

SICHER DIR  
JETZT DEIN  
TICKET FÜR

**49€**

INKL. WELCOME - DRINK

## GRAND GOLD SILVESTER

DJ / Live Acts / Entertainment / Großes Feuerwerk

**JETZT BEIM TICKETKAUF 5€ SPAREN**

Gebt beim Kauf eurer Tickets im Kameha das Stichwort  
"TOPMAGAZIN" an und erhaltet euer Ticket für 44€.

Angebot nur gültig bis zum 20.12.2016 beim  
Kauf vor Ort im Kameha Grand Bonn

[www.silvester-kameha.com](http://www.silvester-kameha.com)

Am Bonner Bogen 1 | 53227 Bonn





# Himmliche Genüsse

beim Top-Kochevent in der Klosterkirche Hennef

Herzhaftes Gelächter hallt durch das imposante Kirchenschiff. Klappern- de Teller, klirrende Gläser und ein sattes Plöpp des ersten Weinkorkens künden ein geselliges Koch- und Netzwerkevent an. Außergewöhnlicher Schauplatz: die Orgelempore der Klosterkirche Hennef. Wo einst die Gemeinde zu Gottesdiensten zusammenkam, steht heute eine moderne High-Tech-Küche. Hier trafen sich Top-Freunde und -Partner, um gemeinsam zu kochen, gemeinsam zu essen und fast nebenbei in geselliger Runde Kontakte zu knüpfen.

Auf der Speisekarte stand ein anspruchsvolles 3-Gänge-Menü, das nur gemeinsam in gewünschter Qualität auf

den Teller zu bringen war: rosa gebratener Ahi auf Pak Choi und grüner Spargel an Wasabi-Sesamsud; getrüffeltes und Sous-Vide-gegartes Rinderfilet mit Thymian-Röstikuchen und geschmolzenen Rotweinschalotten; Limonentiramisu mit Passionsfruchtsauce. Nach einem spritzigen Begrüßungs-Prosecco vom Troisdorfer Weinsponsor Weinquelle hatten alle ihre Scheu vor den kompliziert anmutenden Kompositionen überwunden. Eventkoch Ronald Colditz behielt stets den Überblick, führte mit ganz viel Charme durch den Abend und sorgte bei dem ein oder anderen Teilnehmer für appetitliche Aha-Effekte. Einhelliges Fazit: ein kulinarisches Halleluja! HW ■



Fotos: Ulwe Vogt







# Sponsoren



KLOSTERKIRCHE  
HENNEF  
klosterkirche-hennef.de



DIE WEIN  
QUELLE  
GENUSS ERLEBEN, GENUSSFREUDE VERSCHENKEN  
die-weinquelle.de







# Teilnehmer

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Sandra Calmund           | IKK classic                     |
| Dr. Andreas K. Cordes    | Hochkreuz Augenklinik           |
| Myriam Dieckhoff         | Zahnarztpraxis Myriam Dieckhoff |
| Michael Eberz            | eberz feine augenoptik          |
| Sascha Erdborries        | pin-up Bowlingcenter            |
| Stefan Fröhling          | Alte Apotheke                   |
| Roland Gotthard          | T & R räume gestalten           |
| Nico Kalf                | Oldtimerzentrum Bonn            |
| Sebastian Kehl           | Kehl Eventservice               |
| Oliver Klaas             | Kieser Training Bonn            |
| Torsten Knust            | Bilfinger ProfiMiet             |
| Tanja Kröber             | Optik Kröber                    |
| Sabine Kühlwetter-Meiers | Sabine Kühlwetter-Meiers        |
| Bärbel Langwasser-Greb   | Kaiser-Karl-Klinikum            |
| Sascha Lippmann          | concept four                    |
| Tamae Meixer             | meixner&friends                 |
| Jürgen Peters            | gehmeinsam                      |
| Zeyna Saba               | Hochkreuz Augenklinik           |
| Edgar Schulz             | Lieblingsburger                 |
| Ruth Maria van den Elzen | Collegium Leoninum              |





## Ahi

### auf Pak Choi und grünem Spargel an Wasabi-Sesamsud

Zutaten für 6 Personen

750 g Gelbflossenthunfisch  
300 g Pak Choi  
300 g grüner Spargel  
100 ml Sesamöl  
30 ml Helle Sojasoße  
5 g geriebener Ingwer  
15 g Wasabipaste  
100 ml Kokosmilch  
Etwas Öl zum Braten  
Schwarzer Sesam

Den Thunfisch in sechs Scheiben schneiden und beiseite stellen. Pak Choi gründlich waschen und der Länge nach halbieren. Den Spargel ebenfalls länglich dünn aufschneiden. In einem Topf das Sesamöl und die helle Sojasoße mit dem Ingwer kurz aufkochen. In einem weiteren Topf die Wasabipaste und die Kokosmilch kurz aufkochen. In einer großen Pfanne Spargel und Pak Choi in etwas Öl knackig anbraten und warm stellen. Die Thunfischfilets bei hoher Temperatur auf beiden Seiten scharf anbraten. Der Fisch soll in der Mitte praktisch Roh sein; etwa eine Minute von jeder Seite!

#### Anrichten

Den Spargel und Pak Choi mittig auf Teller verteilen und mit dem Sesamsud übergießen. Etwas von der Kokos-Wasabi Soße auf dem Teller dekorativ anrichten, den Thunfisch in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittfläche nach oben auf das Gemüse setzen. Mit dem schwarzen Sesam umstreuen.

## Rinderfilet

### Getrüffeltes und Sous-Vide-gegartes Rinderfilet mit Thymian-Röstikuchen und geschmolzenen Rotweinschalotten

Zutaten für 6 Personen

#### Rinderfilet

900 g Rinderfilet (sauber pariert), Trüffel, Butter, Petersilie (sehr fein gehackt)  
Das Rinderfilet im Beutel bei 53 °C ohne Zugabe von Salz ca. 1,5 Stunden „Sous Vide“ garen (entweder im Wasserbad oder im Dampfgarer). Dann aus dem Beutel nehmen, trockentupfen und in einer heißen Pfanne kurz und scharf von allen Seiten anbraten. Mit Butter bestreichen und in der Petersilie wälzen; anschließend frischen Trüffel auf den angerichteten Teller hobeln.

#### Rotweinschalotten

200 g Schalotten (geschält und der Länge nach halbiert), 300 ml trockener Rotwein, 300 ml Rinderfond, Pfeffer und Salz  
Die Schalotten in einem Topf scharf anrösten und mit dem Rotwein ablöschen. Rinderfond dazu gießen und um zwei Drittel reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Vor dem Servieren etwas Butter unterrühren, um die Säure zu schneiden.

#### Röstikuchen

750 g Kartoffeln (gekocht und abgekühlt), 50 g Greizer Käse, 2 Eier, 120 ml Sahne, Thymian (fein gehackt), Pfeffer und Salz, Muskatnuss, 50 g gebratener Speck in feinen Würfeln  
Die gekochten Kartoffeln schälen und grob raspeln. Sahne, Eier und geriebenen Käse vermischen und kräftig würzen. Alles zusammen mit Speck und Thymian verrühren und auf einem Backblech mit Backpapier im Ofen bei etwa 180 °C 25 Minuten backen.

#### Anrichten

Den Röstikuchen rund ausstechen und auf Teller platzieren. Das Rinderfilet aufschneiden und an den Rösti legen. Mit Rotweinschalotten umgießen und mit frischem Trüffel bestreuen.

Lust auf ...

**WEIN? JA?**

... dann auf zu

**DIE WEIN  
QUELLE** 



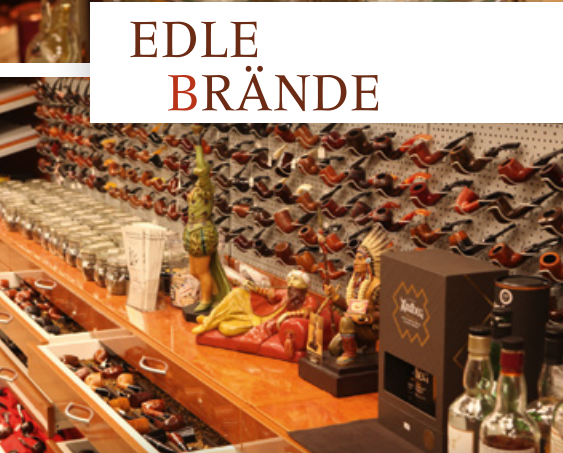




## ZIGARREN & ZIGARILLOS



## EDLE BRÄNDE



## PFEIFEN & TABAK



## Bonner Pfeifen- & Cigarrenhaus

Sternstr. 57a · 53111 Bonn  
Telefon: +49 (0) 228-9650317  
info@bonner-cigarrenhaus.de  
www.pfeife-tabak-zigarre.de

genuss



Long Giang Dang, Thi Xuan Vinh Dang,  
Khac Hung Nguyen, Minh Phuc Le (von li.)

## Sushi-Fans aufgepasst!

**B**onn ist um eine Adresse für „Finest Asian Food“ reicher. Im Herbst eröffnete „Papa Umi“ am zentralen Berthavon-Suttner-Platz. Beim Opening Event durften sich 200 geladene Gäste durch die abwechslungsreiche Speisekarte probieren. Neben Sushi enthält diese auch viele weitere Spezialitäten aus der reichhaltigen asiatischen Küche – mit

Fisch, mit Fleisch, vegetarisch oder auch vegan. Zubereitet werden diese in einer offenen Showküche. Neben den Getränkeklassikern gibt es auch Weine, Tees und hausgemachte asiatische Drinks. Das Konzept ist bereits erprobt – mit einem ersten Standort in Neuwied. Bald soll eine dritte Filiale in Koblenz folgen.

Fotos: robin khan - rk photography



## Deutschlands beste Käsetheke

**W**er regelmäßig bei Edeka Mohr einkauft, weiß um die erlesene Auswahl verschiedenster Käsesorten. Doch nun ist es offiziell: Bei der Suche nach Deutschlands bester Käsetheke, haben drei Mohr-Märkte sowohl den Kreativ-Award International 2016 in der Kategorie „Österreich“ als auch den Gesamtsieg gewonnen. Ein halbes Jahr hatte das Team um Käse-Sommelière

Angelika Niedenhoff Zeit, kreative Ideen zu entwickeln und ihre Kunden mit Aktionen zu begeistern. Die Mühe hat sich gelohnt. Die Auszeichnung ist für das Team jedoch kein Grund, sich auf den Lorbeeren auszuruhen. Immerhin bewähren sich Angelika Niedenhoff und ihre Kolleginnen jeden Tag aufs Neue vor der härtesten Jury, die es im Einzelhandel gibt: ihren Kunden.





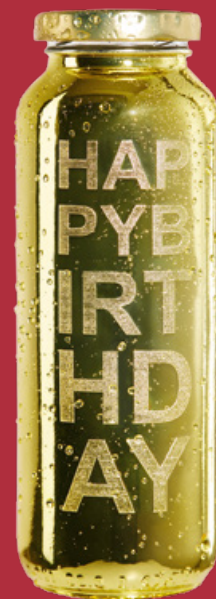
EQUU in der Remise



Oliveto im Königshof



Kaspars



**Go  
Smoothie,**  
*it's your birthday!*

## Bonner Gastronomen sammeln Punkte und Sterne

Die Tester des Gourmetführers Gault&Millau sowie des Guide Michelin haben sich wieder durch die deutsche Gastronomielandschaft probiert und ihre Highlights mit Punkten beziehungsweise Sternen bewertet. Auch Bonner Restaurants und Köche schafften es in die Top-Listen. So konnten zum Beispiel das EQUU in der Remise sowie das Kaspars jeweils einen der begehrten Michelin-Sterne ergattern. Felix Kaspar, der mit seinem Bruder Lukas das Restaurant Kaspars betreibt, wurde zusätzlich vom Gault&Millau geadelt – mit 16 von 20 Punkten in der Kategorie „Aufstei-

ger des Jahres“. Das Team des Oliveto im Ameron Hotel Königshof darf sich über 14 Punkte freuen und sich somit wiederholt mit dem Titel „besten Italiener der Stadt“ schmücken. Das Yunico im Kameha Grand Hotel erhielt wie im Vorjahr 16 Punkte. Das Strandhaus bewerteten die Gault&Millau-Tester mit 15 Punkten. Rainer Maria Halbedel (Halbedel's Gasthaus in Bad Godesberg) landete auf Platz drei der zwölf besten Köche in Nordrhein-Westfalen. Insgesamt wurde die gehobene Bonner Gastronomie also mit zwei Michelin-Sternen sowie fünf Gault&Millau-Auszeichnungen bedacht.

True Fruits feiert seinen zehnten Geburtstag. 2006 brachten die Gründer Inga, Marco und Nic abgefüllte Smoothies in deutsche Supermärkte und schoben damit einen neuen Trend an. Heute hat sich das Bonner Unternehmen zu einer Familie mit mehr als 23 Mitstreitern sowie zum Marktführer für „Quetschobst“ in Deutschland gemauert. Das runde Jubiläum würdigte das Team mit einer limitierten Birthday Edition. Das goldene Prachtstück – längst vergriffen – enthielt eine der dienstältesten Smoothie-Mischungen: Orange, Apfel, Banane, Mango und Maracuja.



PUKLAVEC  
FAMILY HERITAGE

GOMILA

## Ihre echte Alternative zu Champagner !

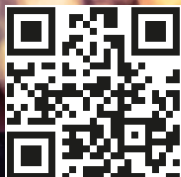
- Klassische Flaschengärung aus Furmint und Pinot Noir
- 50 Monate auf der Feinhefe in der Flasche gereift
- Danach schonend über 6 Wochen per Hand gerüttelt

Jetzt online erhältlich bei  
[www.genuss7.de/Gomila](http://www.genuss7.de/Gomila)  
20% Rabatt bei Bestellung  
von 3 Flaschen im Paket:

statt 71,97€  
nur  
57,58€

### Eine Familie und ihre Liebe zum Wein

„Die schönsten Dinge im Leben sollte man mit anderen teilen.“  
Mit diesem Motto und vor allem auch mit Leidenschaft, Herzblut und Engagement leitet die Familie Puklavec das gleichnamige Weingut in Slowenien. Wussten Sie, dass wir nur einen Steinwurf von der Österreichischen Steiermark entfernt liegen?





# gastro guide



## Kulinarisches in fürstlichem Ambiente

Das Restaurant Graf Belderbusch in der ehemaligen Kutschenremise auf Schloss Miel bietet feine deutsch-mediterrane Küche in fürstlichem Ambiente. Die Gäste entspannen in einer traumhaften Kulisse mit Blick auf das Schloss Miel von 1771, während sie eine Flasche Wein genießen, die die umfangreiche Weinkarte offeriert. „Wer in unser Restaurant eintritt, soll gleich ein heimeliges Wohlgefühl spüren“, sagt die Gastgeberfamilie Hoffmeister. Ob deftig, herzhaft oder filigran – die Speisekarte überzeugt mit ausgewählten Klassikern sowie täglich wechselnden saisonalen Kreationen. Unter den vielen Highlights: Gerichte aus dem

hauseigenen Smoker-Ofen. In diesem bereitet das Team erstklassige Fleischspezialitäten zu – und zwar „Low and Slow“, sprich langsam und bei niedrigen Temperaturen. Bis zu 20 Stunden garen die Spezialitäten im Smoker-Ofen. Das Ergebnis: unvergleichlich zarte und geschmacksintensive Gerichte.

Nur 15 Autominuten von der Bonner Innenstadt entfernt und ohne lästige Parkplatzsuche finden Gäste im Restaurant Graf Belderbusch den perfekten Ort für ein entspanntes Familien-Dinner oder auch eine Feier. Ab und zu lässt sich Stefan Hoffmeister, der Küchenchef, bei privaten Kochkursen über die Schulter schauen.

### RESTAURANT GRAF BELDERBUSCH

Schlossallee 17  
53913 Swisttal-Miel  
Telefon 02226 9078807  
[www.belderbusch.de](http://www.belderbusch.de)

■ Di-So 12.00-22.00 Uhr

### ICHIBAN SUSHIBAR

Stockenstr. 14  
53113 Bonn  
Telefon 0228 4109789  
[www.ichiban-sushibar.de](http://www.ichiban-sushibar.de)



Maguro (Thunfisch) und Sake (Lachs) sind die Klassiker als Nigiri, Maki oder Sashimi – köstlich sind sie in jeder Variation. Ob in der Sushibar oder zum Mitnehmen nach Hause: Die Auswahl ist riesig. Als Einstieg oder auf die Schnelle empfiehlt sich der Mittagstisch. Aber auch für ein Catering stellt die Ichiban Sushibar eine individuelle Sushi-Auswahl zusammen. Wer warme Speisen aus der japanischen Küche probieren möchte, geht zur Ichiban Noodlebar in die Brüdergasse 9.

■ Mo-Sa 12.00-22.00 Uhr, sonn- und feiertags 15.00-21.00 Uhr

### K/84

Königstraße 84  
53115 Bonn  
Telefon 0228 223782  
[www.oumami-kochschule.de](http://www.oumami-kochschule.de)



Die Macher des K/84 lieben Weine. Aber auch gutes Essen. Daher haben sie ein Weinhaus eröffnet, das gleichzeitig auch ein ganz besonderes Restaurant ist. Der Clou: Alle Speisen werden konsequent dem Wein untergeordnet und sind darauf ausgelegt, seine Aromatik hervorzuheben. Auf der Speisekarte stehen „Kölsche Tortilla“ (Flönz & Foie Gras) neben „Big Italy“ (ganze Dorade auf mediterranem Grillgemüse). Was viele nicht wissen: Das K/84 bietet auch einen abwechslungsreichen Mittagslunch an.

■ Mo-Fr 12.00-23.30, Sa 15.00-23.30

### WEINHAUS BUCHNER

Kastellstraße 27  
53227 Bonn-Oberkassel  
Telefon 0228 443250  
[www.weinhausbuchner.de](http://www.weinhausbuchner.de)



Tief verwurzelt in der Tradition und doch mit der Gegenwart verbunden, verknüpft das Weinhaus Buchner seit über 25 Jahren beste Weine mit anspruchsvoller Landhausküche. Auf die Weinkarte schaffen es nur die erlesensten Tropfen renommierter Winzer. Die Auswahl übernimmt Inhaberin Bettina Buchner persönlich. Korrespondierende Gaumenfreuden kreiert der Küchenchef aus frischen und regionalen Zutaten. Die stimmungsvollen Räumlichkeiten des Restaurants stehen auch für Veranstaltungen aller Art zur Verfügung.

■ Mi-So 17-22.30 Uhr, Küche bis 21 Uhr



### EL CORAZON

Auf der Arken  
Mühlenstraße 37 | 53721 Siegburg  
Telefon 02241 1468568  
www.elcorazon-aufderarken.de



Leckere Tapas, mediterrane Köstlichkeiten und ausgesuchte Weine: Das älteste Gasthaus Siegburgs serviert spanische Gerichte und internationale Spezialitäten. Das gemütliche Ambiente des El Corazon lässt sich auch für private und betriebliche Feiern buchen – egal ob im kleinen Kreis oder in großer Runde. An Silvester lädt das Team zu einem leckeren 4-Gänge-Menü. Anschließend können Feierlustige in der Sunset Bar im Kranz Parkhotel aufs neue Jahr anstoßen – hoch über den Dächern der Stadt.

■ Mo-Fr 18-22.30 Uhr, Sa-So 12-23.30 Uhr

### SUNSET BAR

im Kranz Parkhotel  
Mühlenstraße 32-44 | 53721 Siegburg  
Telefon 02241 547-0  
www.kranzparkhotel.de



Wer nach einer Shoppingtour in der Innenstadt bei feinen Drinks und leckeren Cocktails entspannen möchte, ist in der SunSet Bar des Kranz Parkhotel richtig. Von 19-20 Uhr erwartet die Gäste eine Happy Hour, nach Vereinbarung können beim Gin-Tasting diverse Sorten und kleine Snacks verkostet werden. Zudem lässt sich das stimmungsvolle Ambiente auch für private oder geschäftliche Feiern buchen. An Silvester serviert das Team ein festliches 4-Gänge-Menü. Anschließend steigt eine Party hoch über den Dächern von Siegburg.

■ Täglich 18.00-01.30 Uhr

### DAS BRAUHAUS BÖNNNSCH

Sternstorbrücke 4  
53111 Bonn  
Telefon 0228 650610  
www.boennsch.de



Was passt besser zu winterlicher Kälte und besinnlicher Weihnachtszeit als die rustikale und gesellige Gemütlichkeit eines Brauhauses? Ach, Sie waren bereits auf der Suche? Dann sind Sie nun fündig geworden: im Brauhaus Bönnnsch. Mit dem selbstgebrauten gleichnamigen Bier aus einem einzigartigen Glas und regionstypischen Spezialitäten in gediegener Atmosphäre die Kult-Adresse für einen Besuch in Bonn! Das Brauhaus Bönnnsch ist eine gelungene Abrundung eines Tages auf dem Weihnachtsmarkt.

■ Mo-Do 11-1 Uhr,  
Fr-Sa 11-3 Uhr, So 12-1 Uhr

### RISTORANTE FORISSIMO

Kurt-Schumacher-Str. 18-20  
53113 Bonn  
Telefon 0228 2897700  
www.ristorante-forissimo.de



Aromen, Vielfalt, Genuss – dafür steht das Ristorante Forissimo, in der Villa der ehemaligen Hamburger Landesvertretung. Die Küche ist italienisch inspiriert, mit Ausflügen in die ganze Welt: eine kulinarische Reise für jeden Genießer! Geschmorte Lammschulter mit Polenta zählt zu den Spezialitäten der Winterkarte. Zu Silvester und auch am zweiten Weihnachtstag lassen sich Gastgeber Giorgio und sein Team wieder etwas ganz Besonderes einfallen.

■ Mo-Fr Küche 12.00-14.30 Uhr  
und 18.30-22.00 Uhr,  
Sa Küche 18.30-22.00 Uhr

## Genussmomente

### IM KÖNIGSHOF



### FEIERTAGSLUNCH

25. + 26. Dezember ab 12 Uhr  
59,- EUR pro Person  
inkl. Aperitif & begleitende Getränke

### KULINARISCHES FEUERWERK

31. Dezember ab 19 Uhr  
169,- EUR pro Person  
inkl. 1 Glas Champagner

### VALENTINSTAG ROMANTIK PUR

14. Februar 2017 um 19 Uhr  
39,- EUR pro Person  
inkl. 1 Glas Prosecco

### WASSERSPIELE - 5-GANG MENÜ

25. März 2017 um 19 Uhr  
125,- EUR pro Person  
inkl. begleitender Wasser



AMERON Hotel Königshof  
Adenauerallee 9 | D-53111 Bonn  
Reservierung T. +49 (0) 228 2601-531  
info@hotel-koenigshof-bonn.de  
facebook.de/ameronhotelkoenigshofbonn  
www.hotel-koenigshof-bonn.de



# gastro guide

## SKY RESTAURANT KONRAD'S

Platz der Vereinten Nationen 4  
53113 Bonn  
Telefon 0228 280 500  
www.wccbhotel.com



Die 17. Etage des Bonn Marriott World Conference Hotels bietet auf insgesamt 790 Quadratmetern nicht nur ein atemberaubendes Rheinpanorama, hier können sich auch Gäste des Hauses sowie von außerhalb im einzigartigen Sky Restaurant Konrad's von Alexander Stadler kulinarisch verwöhnen lassen. Umgeben von moderner Architektur, hochwertigem Interieur und bodentiefen Fenstern lässt es sich hier – in außergewöhnlichen Höhen – exzellent speisen.

Stilvolles Design, hochwertige Qualität und hervorragender Service erwartet die Gäste in der angeschlossenen Konrad's Bar. Sie gilt als Hotspot für After Work Drinks, als gefragter Treffpunkt in Bonn und zieht nicht nur die angesagte Kultur- und Politszene in das Hotel. Attraktives Design und eine vielfältige Auswahl an Hochprozentigem machen die Konrad's Bar zum neuen Hotspot der Stadt und zugleich zu einem wichtigen Anziehungspunkt der internationalen Wirtschafszszenen. Neu: Ab sofort verspricht der Sonntagsbrunch im Konrad's unbeschwerter Momente mit kulinarischen Hochgenüssen. Von 12:00 bis 15:00 Uhr für 49 Euro pro Person (inklusive Wasser, Saft und Sekt).

Der Name des Restaurants ist übrigens eine Hommage an Konrad Adenauer, den ersten Bundeskanzler der Bundesrepublik Deutschland. Entsprechend lädt das Team auf eine Reise durch die vielfältige und genussvolle Kochlandschaft unserer Republik – der damaligen und der heutigen.



■ Mo-Fr 12.00-14.30 Uhr,  
18.00-23.00 Uhr, Sa-So 18.00-23.00 Uhr

## CAFÉ SPITZ

Sterntorbrücke 10  
53111 Bonn  
Telefon 0228 697430  
www.spitz-bonn.de



Lust auf Taglierini mit Lachs und Spinat? Oder doch lieber einen Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen? Beide Gerichte gehören zu den beliebtesten Klassikern des Café Spitz. Alle zwei Wochen bereichern wechselnde, saisonale Spezialitäten das Genuss-Angebot. Jetzt im Winter können sich Naschkatzen wieder über Waffeln mit heißen Kirschen und Vanillesoße freuen. Dazu passt eine duftende Tasse Glühwein.

Seine zentrale Lage am Eingang der Innenstadt macht das Lokal zum angesagten Ausgangspunkt für einen Stadtbummel oder um nach erfolgreicher Shopping-Tour mit einem Glas Sekt anzustoßen. An Sonn- und Feiertagen lässt es sich hier für 9,50 Euro nach Herzenslust brunchen – bei Sonnenschein gerne auch auf der großen Außenterrasse.

Montags bis freitags hält die wöchentlich wechselnde Mittagskarte Gerichte ab 6,50 Euro bereit. In den Abendstunden haben Cocktails ihren ganz großen Auftritt – von Sonntag bis Donnerstag zwischen 21 und 24 Uhr sowie am Wochenende (Fr-Sa) zwischen 23 und 1 Uhr zu Happy-Hour-Preisen.

Seit vergangenem November steht ein großer Nebenraum als separate Tapas- und Weinbar zur Verfügung. Diese kann für Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen gemietet werden. Traditionell am letzten Weihnachtsmarkt-Tag sorgt das Spitz-Team mit einer After-Weihnachtsmarkt-Party für entspannte X-Mas-Stimmung.



■ Mo-Fr und So 9.00-1.00 Uhr  
Fr-Sa 9.00-2.00 Uhr

## RESTAURANT GODESBURG

Auf dem Godesberg 5  
53177 Bonn-Bad Godesberg  
Telefon 0228 316071  
www.godesburg-bonn.de



Lassen Sie sich an den langen Winterabenden vom Lichtermeer des Rheintals verzaubern und genießen Sie das kulinarische Wohlfühlprogramm der Godesburg. Zum Beispiel mit dem Besten von der Gans: Gänsebrust und Keule mit Holunderrotkohl, Kartoffelklößen und Schmorapfel. Als 3-Gang-Menü für 43 Euro pro Person; mit vier Gängen für 55 Euro.

An den Festtagen, sprich am 1. und 2. Weihnachtstag, können sich Gäste auf ein exklusives Weihnachtsbrunch-Bufferet für 45 Euro pro Person freuen. Der Champagnerempfang ab 11 Uhr sorgt für ein prickelndes Entrée. Fantasiervolle Leckereien bei stimmungsvoller Pianomusik halten Überraschungen für alle Sinne bereit.

Zum Jahresausklang erwartet Feierlustige eine rauschende Silvesternacht. Ab 19 Uhr wird das Silvesterbufferet eröffnet, während ein Pianist musikalisch auf den Jahreswechsel einstimmt. Im Anschluss sorgt ein DJ für ausgelassene Silvesterlaune. Um Mitternacht läutet ein Feuerwerk das neue Jahr 2017 ein. Das exklusive Silvesterbufferet inklusive Champagnerempfang, Getränken am Abend und Mitternachtssnack kostet 150 Euro pro Gast.

Auch die Event-Dinner auf der Godesburg versprechen spannende und vergnügliche Kurzweil mit erlesenen 4-Gänge-Menüs. Termine und Preise auf Anfrage.

Für die Festtage ist eine Reservierung unter 0228 316071 erbeten.



■ Di-So ab 11.00 Uhr  
Mo Ruhetag



### SOTAVENTO

Tapas-Bar und Restaurant  
An der Aggerbrücke 2  
53721 Siegburg  
Telefon 02241 146622



Köstlichkeiten aus der modernen und traditionellen spanischen Küche in gepflegter, mediterraner Atmosphäre – das verspricht das Team des Sotavento in Siegburg, direkt an der Agger. Zu den Spezialitäten des Hauses zählen die Steaks vom La Morocha Beef, auf dem Lava-Stein-Grill zubereitet, sowie frische Fischgerichte. Beste Qualität, faire Preise und freundlicher Service sind oberstes Gebot. Im Weinkeller schlummert eine stimmige Auswahl spanischer Tropfen. Um Reservierung wird gebeten.

- Mo-Do und So 17.00-0.00 Uhr  
Fr, Sa 17.00-1.00 Uhr

### KASPARS RESTAURANT

Rosental 105  
53111 Bonn  
Telefon 0228 96509366  
Web kaspars.restaurant



Das „Kaspars Restaurant“ direkt an der Rheinpromenade bereichert die Bonner Gastronomielandschaft mit junger, feiner, deutsch-französisch inspirierter Küche in ungezwungener Atmosphäre. Casual Fine Dining nennen die Kaspar-Brüder ihr Konzept. Dabei werden ausschließlich qualitativ hochwertige Produkte verarbeitet und visuell innovativ auf den Teller gebracht. Die gut strukturierte Weinkarte enthält sowohl bekannte Tropfen als auch ausgewählte Nischenweine.

- Mo-So 18.30 Uhr-Open end, Küche bis 23 Uhr, So 12.00-15.00 Uhr

### LA VIE EST BON(N)GOUT

Remigiusplatz 2-4  
53111 Bonn  
Telefon 0228 658988  
www.bonngout.com



Wir leben und lieben das Leben – so das Motto des La vie est Bon(n)gout am zentralen Remigiusplatz. In gemütlicher Atmosphäre lassen sich neben einer wechselnden Spezialkarte auch Klassiker aus der mediterran-inspirierten Küche genießen. Dabei legen Inhaberin Sylvia Silz und ihr Team großen Wert auf regionale und saisonale Produkte, modern in Szene gesetzt und ganz ohne Geschmacksverstärker. Zudem macht eine große Auswahl an leckeren Cocktails nicht nur zur Happy Hour von 17-19 Uhr Lust auf gemütliche Stunden.

- Mo-Sa 9.00-24.00 Uhr, So 10.00-22.00 Uhr

#### ROSENMTAG

27. Februar 2017  
ab 08:00 Uhr



#### Jot jestief für d'r Zoch

Frühstücksbuffet in Leo's Bistro 16,00 €  
inkl. 1 Glas Kölsch, Kaffee, Saft und Wasser  
Wir bitten um Tischreservierung unter 0228 6298 4073.

#### Rosenmontagsnack bevör d'r Zoch kütt

Gulaschsuppe mit Brötchen 4,00 €  
Früh Kölsch 0,2 l 1,80 €  
Alkoholfreie Getränke ab 2,00 €

#### Kartenvorverkauf:

Hotel Collegium Leoninum in der Nova Vita Residenz Bonn GmbH

Noeggerathstr. 34 • 53111 Bonn • Tel.: 0228 6298 4073 • E-Mail: info@leoninum-bonn.de

#### ASCHERMITTWOCH

01. März 2017  
19:00 - ca. 23:00 Uhr



#### Erholen Sie sich vom Fastelovend & lassen ihn kulinarisch ausklingen.

Auch im Anschluss an die Session 2016/2017 präsentieren wir wieder ein kulturelles Aschermittwochsprogramm, aus dem Kunsthaus Seelscheid, mit begleitendem Fischessen in der historischen Alten Kirche.

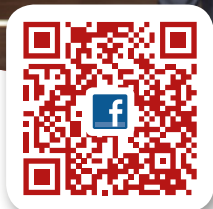
39,00 € inkl. Drei-Gänge-Menü & Wasser, Kaffee







Foto: Gottfried Pelzer



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 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 bis zur Auslieferung der druckfrischen Ausgabe.



Fotos: Uwe Vogt,  
Dominik Ketz

### 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.

Natürlich sind wir auch weiterhin auf „altmodischem“ Wege zu erreichen:  
per Telefon unter 0228 28629-700  
via Mail: [bonn@top-magazin.de](mailto:bonn@top-magazin.de)  
oder auch postalisch: Top Magazin Bonn  
Adenauerallee 87 | 53113 Bonn

## Impressum Ausgabe 04 | 2016

### Top Magazin Bonn erscheint bei:

Medien Bonn GmbH | Adenauerallee 87 | 53113 Bonn  
Geschäftsführer: Timo Kazmierczak  
Telefon 0228/28629-700 | Telefax 0228/28629-707  
[bonn@top-magazin.de](mailto:bonn@top-magazin.de) | [www.top-magazin-bonn.de](http://www.top-magazin-bonn.de)

### Verleger und Herausgeber

(v.i.S.d.P.): Timo Kazmierczak  
**Herausgeber:** Marcus Bail, [m.bail@top-magazin.de](mailto:m.bail@top-magazin.de)  
**Chefredaktion:** Hannah Welp, [h.welp@top-magazin.de](mailto:h.welp@top-magazin.de)  
**Managementassistentz:** Janina Wallenfang, [j.wallenfang@top-magazin.de](mailto:j.wallenfang@top-magazin.de)  
**Partnermanagement:** David Jacobsen, Jürgen Bruder  
**Redaktion:** Jürgen Bruder (JB), Ulrike ter Glane (UTG), Nadine Kazmierczak (NK), Hannah Welp (HW)  
**Lektorat:** Roswitha Oschmann

**Autoren:** Tanja Heuser, Andrea Hillebrand, Hanne Mattern, Dr. Gordian Oertel, Nicola Pfitzenreuter, Janine Rüter, Martina Sondermann sowie Kunden und Verlagspartner

**Fotos:** Marcus Bail, Thilo Beu, Jürgen Bruder, Bernard van Dierendonck, James Dowson, Andreas Frieze, Barbara Frommann, Marc Gettmann, Kirsten Glauner, Mike Göhre, Émilie Guelpa, Ricardo Herrgott, Julia Hoersch, Wolfgang Hübner-Stauf, Christiane Kappes, Christoph Kasette, Dominik Ketz, Robin Khan, Harald Kirsch, Werner Kohn, Detlef Krentscher, Volker Lannert, Martin Magunia, Gottfried J. Pelzer, Daniel Ruedell, Johann F. Saba, Martina Sondermann, Michael Sondermann, Thorsten Suedfels, Uwe Vogt, André Weimar, Hanna Witte, Janine Yildiz sowie Top Archiv, Fotolia.com, Firmen, Hersteller, Öffentliche Einrichtungen, Institutionen, Kunden, Organisationen, Veranstalter, Vereine und Verlagspartner

**Layout/Grafik:** kundn werbung, Orzeszek Tappe GbR, Spenger Strasse 70, 49328 Melle

**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 März 2017.

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 34 vom 01.01.16 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: Dezember 2016

Leserservice/Abo-Betreuung: Telefon 0228/28629-700

Bestellung von Einzelheften 5,00 Euro  
zzgl. Porto u. Versand.

Jahresabonnement (4 Ausgaben) 20 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 (02 28) 96 96-230, Telefax (02 28) 96 96-242

E-Mail: [info@top-magazin.de](mailto:info@top-magazin.de), Internet: [www.top-magazin.de](http://www.top-magazin.de)

Geschäftsführung: Ralf Kern

Officemanager: Andreas Herrmann, [a.herrmann@top-magazin.de](mailto:a.herrmann@top-magazin.de)

Projektleitung: Andrea Volksheimer, [a.volksheimer@top-magazin.de](mailto:a.volksheimer@top-magazin.de)

Grafik: Stephan Förster, [s.foerster@top-magazin.de](mailto:s.foerster@top-magazin.de)

Webdesign: Top Magazin online UG (haftungsbeschränkt)

Titelbild: Bildportal [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com),

Bildnummer 143826508

### In Lizenz erscheint Top Magazin mit der Winterausgabe 4-2016 in den Städten und

**Gebieten:** Aachen, Augsburg, Berlin, Bielefeld, Bodensee, Bonn, Brandenburg/Potsdam, Dortmund, Dresden, Düsseldorf, Frankfurt, Halle (Saale), Hamburg, Hannover, Heilbronn, Karlsruhe, Koblenz, Köln, Leipzig, Luxembourg, München, Münster, Neuss, Niederrhein, Nürnberg, Regensburg, Reutlingen/Tübingen, Rhein-Neckar, Ruhr, Saarland, Sauerland, Siegen/Wittgenstein, Südwestsachsen, Stuttgart, Thüringen, Trier, Ulm/Neu-Ulm, Würzburg, Wuppertal.

Insgesamt 39 Top Magazine mit einer Gesamtauflage von 452.000 Exemplaren.

Es gilt die Anzeigenpreisliste vom 01.01.2016 - Stand 10/ 2016





# Lebensart bei Buchner

**65 Jahre EDEKA Buchner** – das heißt:  
Einkaufen für Leib und Seele, entdecken mit allen Sinnen,  
Genuss erleben in stimmungsvoller Umgebung.  
Freuen Sie sich auf eine große Auswahl, beste Frische-  
Produkte und ausgesuchte Spezialitäten.



**Buchner**  
*Köstlich einkaufen & Genießen*

Zwei Standorte EDEKA Markt Buchner:  
Raiffeisenstraße 11 | 53639 Königswinter-Stieldorf  
Am Offermannsberg 5 | 53639 Königswinter-Oberpleis  
[www.edeka-buchner.de](http://www.edeka-buchner.de)



Dessous aus Leidenschaft



# 20% OFF

Gültig bis 24.12.2016



Kasernenstr.12 • 53111 Bonn

Verführerische Trends



NEU & BEI NUR

VOLLMAR  
*Secrets*

Dessous aus Leidenschaft

PRELUDE

Merry Christmas

Merry Christmas



Sexy  
Dessous



AB 200 € EINKAUFSWERT

SCHENKEN WIR IHNEN EIN

ELIZABETH ARDEN PFLEGESET