zoo:m

das besondere **E-Magazin** für Düsseldorf · **4/24**



WEISSE BESCHEID

zoo:m

Das besondere
E-Magazin für
Düsseldorf.

Folgen Sie uns auf:

Liebe Freunde von ZOO:M, liebe Leserinnen und Leser,

bevor Sie der Weihnachtswahnsinn womöglich überrollt und die Verwandtschaft vor der Tür steht, haben wir in dieser Ausgabe ein ganzes Füllhorn mit Geschichten für Sie:

Beginnen wir mit einem Geburtstagskind: **Hape Kerkeling**, alias Horst Schlämmer, alias Königin Beatrix feiert seinen 60. Geburtstag. Mit seinem neuen Buch schenkt er uns nicht nur Einblicke in sein Leben, sondern gibt auch Anstöße zum Thema Ahnenforschung.

Neu im ZOO:M sind unsere **Stadtteil-Specials**. Den Auftakt macht der Medienhafen mit elf Unternehmen aus: Bildung, Gastronomie, Hotellerie, Finanzwelt, Handwerk, Medizin und Versicherungswirtschaft.

Von Düsseldorf geht es weiter nach Mallorca, wo auf der **Finca Treurer** die Olivenernte gerade vorbei ist. Olivenöl ist ein wahres Lebenselixier, bei dem es um Qualität statt um Quantität geht.



Foto: Alexander Vejnovic

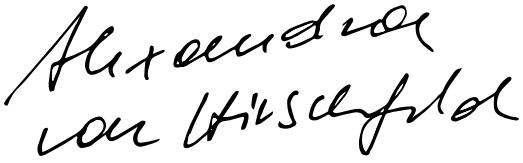
Aus New York erreichen uns unterdessen die Eindrücke eines deutschen **Tourguides**. Warum er wegen Trump überlegt, die Stadt zu verlassen, und was er an der Metropole dennoch liebt, erzählt er uns im Interview. Die New York-Fotos stammen von Bernd Obermann, der ebenfalls viele Jahre in New York lebte.

Zurück in der Heimat besuchen wir das **Trebe-Café**, das Mädchen auf der Straße Schutz und Hilfe auf dem Weg zurück in ein geregeltes Leben bietet. Apropos Hilfe: Wussten Sie, dass die meisten keine Erste Hilfe leisten, weil sie Angst haben etwas falsch zu machen? Ein Projekt des **Arbeiter-Samariter-Bund** Region Düsseldorf e.V. zeigt, dass schon Grundschulkinder in Erster Hilfe fit gemacht werden können.

Stehen Sie auch fluchend im Vorweihnachtsstau? In der Kolumne **„Der kleine Aufreger“** geht es um Drängler, Mittelspurschleicher und Parkplatzräuber und wie ich meine Aggressionen im Auto lasse.

Genießen Sie diese Ausgabe, am besten mit **Zimtsternen**, die bei der Bäckerei Puppe noch Handwerk sind, und bleiben Sie offen für die kleinen Freuden des Lebens.

Herzlichst Ihre



INHALT

Titelstory

Hape Kerkeling im Gespräch über Familiengeheimnisse
und Ahnenforschung 14



People

Marie Thiermann und Diana Kampschulte –
wie sie die Bestattungsbranche verändern 102



Von Opa Jakob bis heute:
Bäckerei Puppe backt sich durch die Zeiten 62

Düsseldorfer des Jahres: Wenn herausragende
Leistungen gewürdigt werden 160

People

New York und Trump: Volker Hanke über ein gespaltenes Amerika 9



Wirtschaft

Geschüttelt, gepresst und prämiert – Das Treurer-Olivenöl aus Mallorca 68

Zwischen Check-In und Killepitsch: Der Düsseldorfer Airport als Einkaufsziel 80

Rheinpark-Center 2.0: Shopping meets Health 88

Rodopi revolutioniert die Instandsetzung von Bauwerken 118

Mehr als heiße Luft: Was Energieberatung bringt 134

War for Talents: Vanessa Wohlert geht Personalsuche sportlich an 146

Gutes im Schilde: Schnürle industries steht für Made in Germany 150

Kunst & Kultur

Vierundsiebzig: Ronya Othmann erhält den Düsseldorfer Literaturpreis 26

Dem Vergessen entrissen: Ramon Llull erlebt eine Renaissance 76

10 Fragen an Düsseldorfer Künstlerinnen und Künstler, Bertamaria Reetz, Malerin 94



Kolumne

Düsseldorf nachgefragt: 9 Fragen an Daniela Antonin, Direktorin des Hetjens Museums 122

Guten Appetit im Va Lontano im Düsseldorfer Yachthafen 140

Kleiner Aufreger: Neulich auf der Autobahn 168

Medizin & Gesundheit

Vorsorgemuffel Männer: Warten bis der Arzt kommt 114



INHALT

Bildung & Soziales

Früh übt sich auch bei Notfällen:
Erste-Hilfe-Kurse für Grundschulkinder 108

Hilfe für Mädchen auf der Straße –
Das TrebeCafé ermöglicht Ausstieg 154

Sport & Freizeit

L'Eroica – Heldenmut und Nostalgie 164

Medienhafen-Special 34

HATO: Mitten im Medienhafen,
mitten im Genuss 40

SCALA Glasbau: Wir machen alles außer
Christbaumkugeln 42

Schweizer Kochschule: Grüezi sagt
Herr Abgottspon 44

Oscarverdächtig: Studium an der
Whitecliffe Mediadesign Hochschule 46

Eigelstein: Das erste Kölsch in Düsseldorf 48

BEST GRUPPE: Makler, übernehmen Sie 50

Hyatt Regency: Wir sind auch für die
Düsseldorfer da 52

HQ Trust: Wir denken in Generationen,
nicht in Quartalsberichten 54

Synnous: KI mit Köpfchen 56

Cardio & Health Zentrum im Medienhafen:
Den Gipfel der Gesundheit erklimmen 58

Radisson Blu: Frischer Wind im
Medienhafen 60

Impressum 174







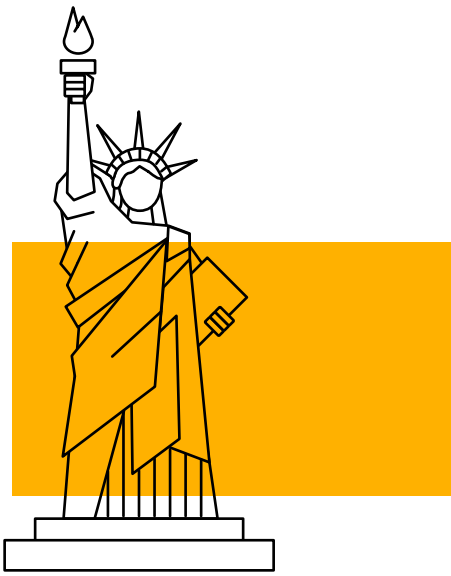
BIG

BIG



G APPLE,
G PROBLEMS

Wie ein Deutscher in New York Trumps Amerika erlebt



Seit mehr als zwei Jahrzehnten lebt Volker Hanke in New York und führt als Tourguide deutschsprachige und internationale Besucher durch die Stadt, die niemals schläft. Seine Walking-Tours sind bekannt für persönliche Eindrücke abseits der üblichen Touristenpfade. „Ich wollte meinen Besuchern immer etwas Persönliches bieten – Lieblingsorte, Geheimtipps und echte Geschichten aus dem New Yorker Alltag", erzählt er. Auch Düsseldorf ist ein zentraler Punkt in seinem Leben: „Ich lande immer in Düsseldorf, wenn ich nach Deutschland fliege. Wahrscheinlich bin ich der Mensch mit den meisten Transatlantikflügen zwischen Düsseldorf und New York."

Was fasziniert dich an New York?

New York ist unglaublich vielseitig. Du hast gigantische Wolkenkratzer und Straßenschluchten, aber auch kleine charmante Viertel wie Greenwich Village. Der Central Park ist eine grüne Oase und du kannst mit der U-Bahn sogar zum Strand fahren. Außerdem ist die Stadt ein Schmelztiegel. Es gibt zig verschiedene Zeitungen auf Chinesisch, Spanisch oder Italienisch – New York ist eine eigene Welt.

FOTOS: BERND OBERMANN

Wie hat sich deine Arbeit als Tourguide unter Trump verändert?

Während der ersten Amtszeit kamen deutlich weniger Besucher aus Deutschland. Sie wollten nicht in ein Land reisen, das unter einem solchen Präsidenten stand. Unter Obama hatten wir einen richtigen Boom, weil er in Deutschland so beliebt war. Was jetzt kommt, bleibt noch abzuwarten.

Was denkst du über Trump und seine Politik?

Trump ist der Inbegriff von Spaltung. Er befeuert Rassismus und hetzt gegen Einwanderer. Seine Kampagnen sind voller Unsinn. Studien belegen, dass Immigranten eine geringere Wahrscheinlichkeit haben, kriminell zu werden als native Amerikaner. Sie arbeiten hart, verkaufen in New York Obst auf der Straße oder kleine Snacks in der U-Bahn. Doch Trump verbreitet das Bild von Verbrechern und Drogenschmugglern.

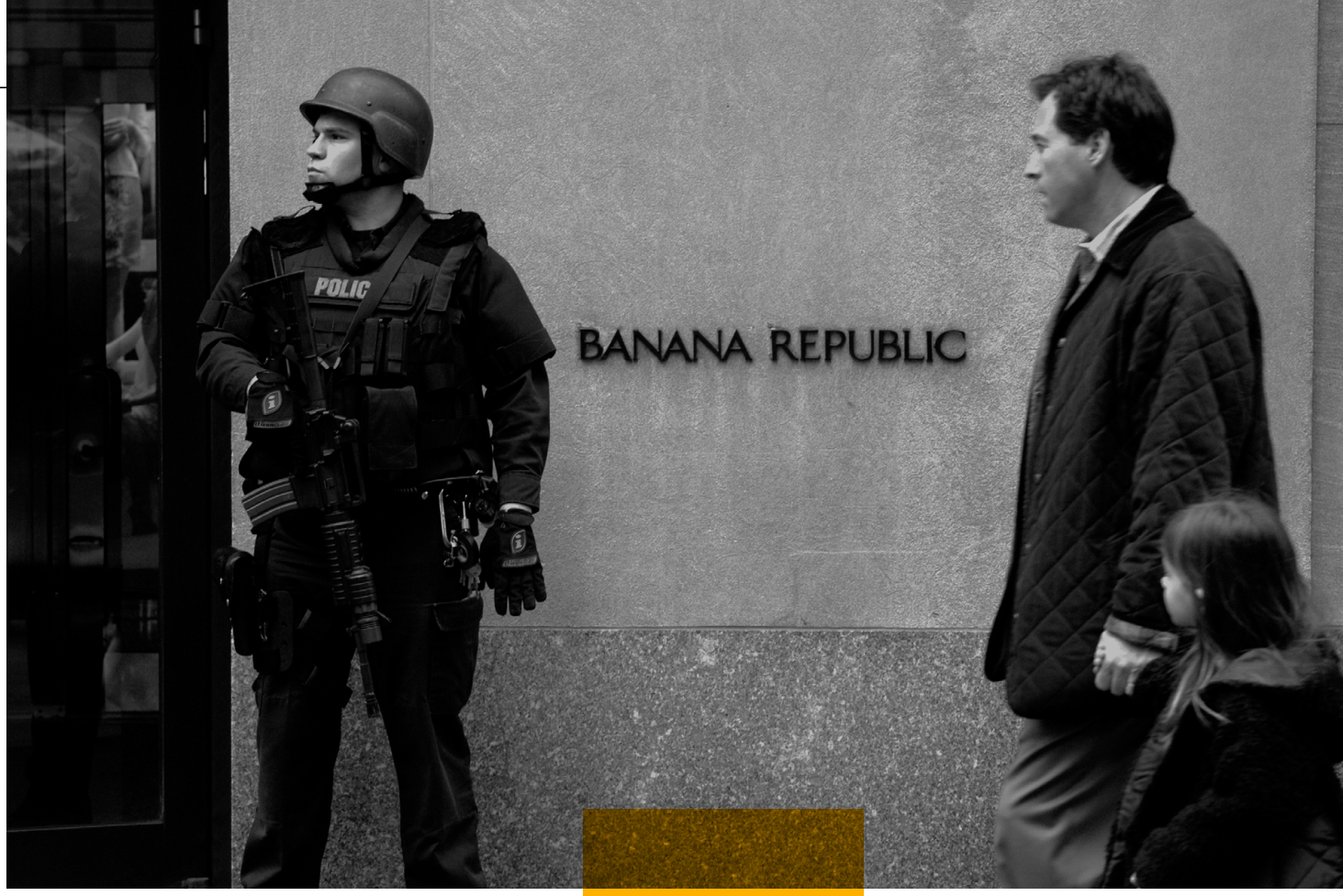
Sind Fremdenfeindlichkeit und der Rechtsruck in Politik und Gesellschaft ein Symptom unserer Zeit?

Ich denke schon, vor allem aber auch dadurch, dass rechte Politiker noch Öl ins Feuer gießen. Sie nutzen Angst und Spaltung als Werkzeug. Oft werde ich von meinen Kunden gefragt: ‚Was ist bei euch los mit Trump?' und ich antworte: ‚Was ist denn bei euch los mit

„Die Demokraten sind auch keine Heiligen. Aber wenn die Alternative der ‚Orange Adolf' ist, weiß man, wo die Prioritäten liegen müssen."

Volker Hanke,
Tourguide in New York, N.Y.







< zurück zum Inhalt

der AfD?‘ Der Mechanismus ist der gleiche: Migranten werden als Sündenböcke herangezogen – ob für wirtschaftliche Probleme, soziale Spannungen oder Kriminalität. Die eigentlichen Herausforderungen wie soziale Gerechtigkeit oder Bildung bleiben ungelöst.

Wie erlebst du den Kulturkampf in den USA?

Trump hat den Kulturkampf auf die Spitze getrieben. Abtreibung, Schwulenhochzeit, Transgender – alles Themen, die künstlich hochgekocht werden, während die eigentlichen Probleme offenbleiben. Es geht darum, die Leute abzulenken. Die Menschen schauen nur noch auf ihr eigenes Portemonnaie. Das gilt übrigens auch für viele Latinos, die selbst oft Einwanderer sind und trotzdem vermehrt Trump gewählt haben. Diese Indifferenz und mangelnde Empathie machen mich fassungslos.

Wie hat sich die gesellschaftliche Stimmung in der Trump-Ära verändert?

Die Spaltung wurde extremer, der Kontrast zwischen Arm und Reich wurde stärker sichtbar, besonders während der Pandemie. Es kam sogar zu Plünderungen und Ausgangssperren. Das hat mich schockiert, obwohl ich schon viel früher damit gerechnet habe. Die Kids sehen auf Social Media Videos von Kim Kardashian in teuren Klamotten und leben selbst in bitterer Armut. Also liegt es nahe, sich die Sachen einfach zu stehlen.

Gibt es in deinem Umfeld Menschen, die Trump positiv sehen?

Ja, einige meiner Bandkollegen, sie mögen ihn zwar nicht, sind aber von den Demokraten enttäuscht. New York bleibt eine liberale Blase, aber es gibt hier mehr Trump-Fans, als man denken würde – einfach weil die Stadt so groß ist.

Wie siehst du die Demokraten?

Die sind auch keine Heiligen. Sie taktieren genauso. Aber wenn die Alternative der ‚Orange Adolf‘ ist, weiß man, wo die Prioritäten liegen müssen. Die Demokraten müssen sich klarer positionieren, statt sich auf halbgare Lösungen zu verlassen.

Hast du je überlegt, New York zu verlassen?

Ja, hier alt zu werden, ist kaum möglich – es ist einfach zu teuer. Vielleicht ziehe ich irgendwann nach Ostwestfalen zurück. Düsseldorf wäre natürlich auch eine Option, aber da ist das Leben auch fast so teuer wie in NYC.

Alexandra von Hirschfeld



„Oft werde ich gefragt:
‚Was ist bei euch los mit Trump?'
und ich antworte:
‚Was ist denn bei euch los mit der AfD?'"

Volker Hanke,
Tourguide in
New York, N.Y.

„Trump ist der Inbegriff von Spaltung. Er befeuert Rassismus und hetzt gegen Einwanderer."



SCHÄTZELEIN, KANNSTE MAL GRATULIEREN

Hape Kerkeling ist 60 und trägt blaues Blut in sich



zurück zum Inhalt


Happy
60



Mit 59 Jahren lüftete Hape Kerkeling ein Familiengeheimnis. Nach einer DNA-Analyse und dreieinhalb Jahren Archivrecherche stand sein Stammbaum. Und der offenbarte, dass der britische König und Kaiser von Indien Eduard VII. seine Urgroßmutter Agnes Sattler, eine einfache Arbeiterin, im Jahr 1903 geschwängert haben musste. Bertha, unehelich in Marienbad im heutigen Tschechien geboren, hielt dicht, bis sie mit knapp 90 Jahren dement wurde und von ihrer Kindheit im Schloss und der Kaiserin sprach. Wir sprachen mit Hape Kerkeling über sein neues Buch „Gebt mir etwas Zeit“.

FOTOS: SUSIE KNOLL

Die Generation der Baby-Boomer ist mit Ihnen aufgewachsen – mit dem rothaarigen Vorschulkind Hannilein, dem Grevenbroicher Lokalreporter Horst Schlämmer, mit Sigi Schwäbli, Uschi Blum und Gisela. Ihr Erstlingswerk „Ich bin dann mal weg“ war 2006 das meistverkaufte Buch des Jahres und 2015 ein Kinohit. Sie haben pilgern und wandern „sexy“ gemacht – der Hype auf den Jakobsweg, den Camino de Santiago, ist bis heute ungebrochen. Können Sie sich vorstellen, dass jetzt Millionen Menschen eine Speichelprobe mit ihrer DNA verschicken in der Hoffnung, dass sie vielleicht auch berühmte Vorfahren haben?

Ich kann mir schon gut vorstellen, dass der eine oder andere eine Speichelprobe einschicken wird.

Aber nicht jeder wird solche Entdeckungen machen …

Unabhängig davon, ob er sich wie ich von dem Ahnenforschungsvirus anstecken lässt oder nicht, wird jeder, der forscht, spektakuläre Entdeckungen machen. Das kann gar nicht anders sein bei dem, was in den letzten 500 Jahren rund um das deutschsprachige Territorium passiert ist: Völkerwanderungen, Kriege, all diese Einflüsse finden sich in jedem Einzelnen und in jeder Familiengeschichte wieder. Und jetzt sehr viele Archive online und digitalisiert sind, lässt sich das auch leichter recherchieren. Heute brauchen Sie, um 40.000 Vorfahren zu recherchieren, was ja gigantisch viel ist, keine vier Monate mehr. Das haben wir einer DNA-Software zu verdanken. Für meine Nachforschungen hätte ich sonst Jahrzehnte gebraucht. Heute kann jeder – wie auch jeder Fernsehen oder Radio machen kann – Ahnenforschung als Hobby betreiben. Es ist nicht mehr Wissenschaftlern oder pensionierten Studienräten vorbehalten, was ich gut und gerecht finde.

Warum gehen Sie von spektakulären Entdeckungen aus, wenn ich mich auf die Suche nach meinen Ahnen begebe?

Wir sind alle keine Nachfahren von armen Schluckern, sonst gäbe es uns heute nicht. Wir leben heute hier auf diesem Planeten, weil unsere Vorfahren vor 300 oder 400 Jahren ihr Auskommen hatten und eben nicht darben mussten. Die Wahrscheinlichkeit, dass wir von Großgrundbesitzern und von Adligen abstammen, ist höher, als dass wir die Nachfahren von Landarbeitern sind. Ich gebe Ihnen die Garantie: Sie gehen drei, vier oder fünf Generationen zurück und finden sich in Zweigen des Hochadels wieder.

Wir sind alle keine Nachfahren von armen Schluckern, sonst gäbe es uns heute nicht.

Hape Kerkeling
1980





© *privat*

Hape Kerkeling in Venedig (1982)

HAPE KERKELING

// Von wegen deutsch. Genetisch ist Hape Kerkeling eine wilde Mischung: 68 Prozent Skandinavier, 14 Prozent britisch, 13 Prozent Balkan und Osteuropa und 4 Prozent Italien. Wäre seine Großmutter Bertha nicht unehelich geboren, stünde er auf Platz 111 der britischen Thronfolge. Aktuell arbeitet er an einem Kinoprojekt.

1987 hatten Sie einen Brief von einer älteren Dame namens Waltraud in Ihrer Fanpost, die auch aus Marienbad stammte und behauptete, dass Ihr Urgroßvater besagter Eduard VII. sei. Ihr Vater nahm den Brief an sich mit dem Hinweis: „Mit diesem Thema beschäftigen wir uns nicht." Hätte sich Ihr Leben verändert, wenn Sie schon 1987 gewusst hätten, was Sie heute wissen?

Glaube ich nicht, auch jetzt hat sich persönlich bei mir nichts verändert. Einerseits war es überraschend, andererseits fand ich es für mein Leben völlig konsequent, dass ich diese durchgeknallte Volte in meinem Stammbaum habe. Irgendwie habe ich gedacht: Genau das hat mir noch gefehlt. Deswegen hat es mich am Ende gar nicht so überrascht, so verblüffend es auch ist.

Ihr Großvater und Berthas Ehemann, der Zimmermann Hermann, wurde 1933 inhaftiert und musste bis 1945 in der Effektenkammer des Konzentrationslagers Buchenwald arbeiten. Denken nach dem Zweiten Weltkrieg viele Familien lieber nur noch drei Generationen zurück, weil sie womöglich Angst vor unliebsamen Entdeckungen haben?

Die Deutschen haben tatsächlich ein sehr gespaltenes Verhältnis zur Ahnenforschung, was natürlich etwas mit dem Arier-Nachweis aus der NS-Zeit zu tun hat. Das hat den Leuten die Freude an der Ahnenforschung vergällt. Heute könnten wir das neu und unverkrampfter angehen, aber man sollte auch wissen, dass Stammbaum-Plattformen wie MyHeritage auch deswegen entstanden sind, damit Überlebende des Holocaust die Möglichkeit hatten, weltweit nach ihren Verwandten zu suchen.

Der Buchtitel „Gebt mir etwas Zeit" war der Wahlspruch des Hutmachers Cornelis Kerkeling aus dem Jahr 1667 am Haus Herengracht 327 in Amsterdam. Sie vermuten, dass der Laden ein getarntes Bordell war. Wie wahrheitsgetreu sind die Romanpassagen, die sich mit autobiographischen Kapiteln abwechseln?

Alles basiert auf Fakten aus Urkunden, Verträgen oder Urteilen. Ich weiß genau, wann das Haus in Amsterdam fertiggestellt wurde. Ich weiß, wann Gerrit Kerkelingh den Wein aus Portugal nach Rotterdam verschifft hat. Ich weiß sogar, wie viele Fässer. Ich weiß, wann er sich verschuldet hat, wann er einen Kredit aufgenommen hat, wann er geheiratet hat, wann seine Kinder getauft wurden, auf welche Schule sie gegangen sind und wer in seinem Hause ein und aus ging. Fiktiv sind nur die Charaktere und das, was ich zwischen den Zeilen schreibe. Die Gicht habe ich Gerrit angedichtet. Auf seinem Porträt, das sich auch im Buch findet, dachte ich, der sieht aus, als hätte er Gicht.

„

Ich mag die Düsseldorfer. Die sind immer so ein bisschen kokett und halten sich für etwas Besseres.

“

Im autobiographischen Teil erzählen Sie von Ihrem Besuch der Schwulenbar „April“ 1987 in Amsterdam, wo Sie Ihre große Liebe, das Fotomodel Duncan, kennenlernten, der kurz nach seinem 30. Geburtstag an Aids starb. Warum lassen Sie den Leser so nah an sich ran?

Ich habe mich noch einmal in dieses Trauma reingestürzt, weil ich in meinem Buch „Der Junge muss an die frische Luft“ erlebt habe, dass wenn man sich einem Trauma stellt, indem man es schriftlich in eine Form und Fassung bringt, man das Ganze gewissermaßen bannt und es für einen selbst beherrschbarer macht.

Sie waren schon als Kind Kabarettist und Humorist und feiern am 9. Dezember nicht nur 60 Jahre Hape Kerkeling, sondern auch 40 Jahre Kamera- und Bühnenjubiläum als Comedian, Moderator, Entertainer, Schauspieler, Sänger, Autor, Parodist und Kabarettist. Hat sich Ihr Humor im Laufe der Jahre verändert?

Ich lache nach wie vor über dieselben Sachen, über die ich immer schon gelacht habe. Daran hat sich nichts verändert. Allerdings stelle ich manchmal mit Erschrecken fest, dass Menschen, die nach 2000 geboren wurden, sich schwerer tun mit dem Lachen. Vielleicht unterschätzen wir, wie hart das Leben für diese Generationen ist.

Mit Ihrem Großvater, dem Zimmermann Hermann Kerkeling, teilen Sie nach eigenem Bekunden das Misstrauen gegenüber der Menschheit. Was macht Sie aktuell misstrauisch?

Meine Großeltern haben in der Zeit von 1933 bis 1945 sehr viel Verrat erlebt. Sie sind gemieden worden. Ihr Freundeskreis wurde immer kleiner. Es gab immer weniger Menschen, auf die sie sich verlassen konnten, so dass sie mit wenigen Freunden in die Nachkriegszeit gestartet sind. Diese Skepsis gegenüber der Menschheit haben sie sowohl ihren Kindern als auch ihren Enkelkindern mitgegeben. Ich liebe die Menschen und vor allem mein Publikum, aber ich begegne bestimmten Entwicklungen mit großer Skepsis. Und das, was gerade in Deutschland passiert, zeigt mir, dass ich zu Recht skeptisch bin und misstrauisch bleibe.

Sie sind Düsseldorfer des Jahres 2024 in der Kategorie Lebenswerk. Hat das Ihre Beziehung zur Landeshauptstadt intensiviert?

Ich fühle mich tatsächlich als Düsseldorfer. Ich habe fast 30 Jahre in Düsseldorf gelebt, am Burgplatz, auf der Berliner Allee, auf der Hohe Straße, sogar in Lohausen. Düsseldorf hat für mich eine ähnliche Bedeutung wie Amsterdam. Ich mag das Offene, das Weitherzige, das lockere Rheinische und wie der

Rhein majestätisch durch Düsseldorf seine Schleife zieht. Und ich mag die Düsseldorfer. Die sind immer so ein bisschen kokett und halten sich für etwas Besseres, wissen aber, dass sie nichts Besseres sind, weil alle Düsseldorfer eigentlich aus Korschenbroich kommen, machen wir uns da nix vor *(wechselt die Stimme zu Horst).*

Susan Tuchel



BUCH-TIPP



Süße Speisen aus dem Goldenen Zeitalter

Nonnenfürze aus Amsterdam

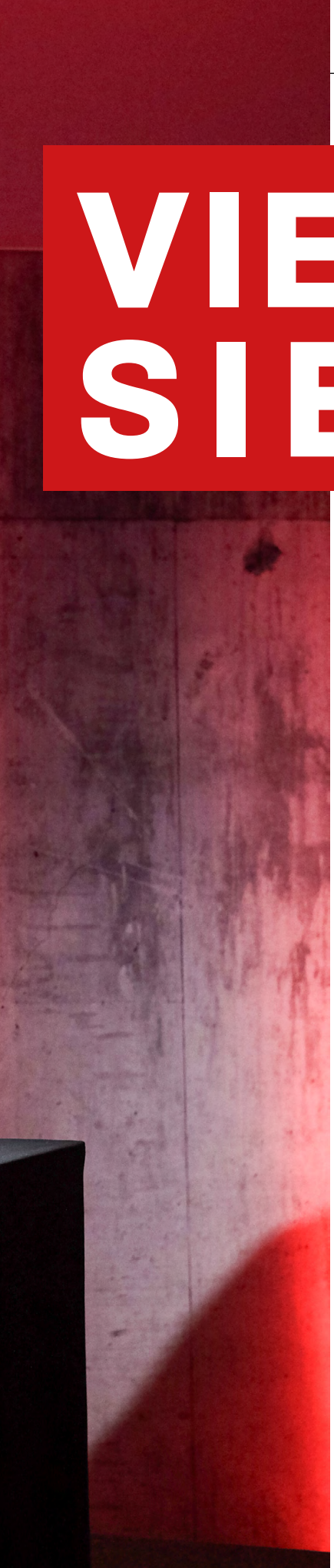
Eine herzhafte, süße Nascherei, für die ein Brotteig mit Milch, Butter, Ei, Salz und Zucker zu einem schmalen Teigstrang geknetet, anschließend zu einem Knoten geformt und in heißem Öl frittiert und dann in Zucker gewälzt wird.

Hurendrecklein – eine Rotterdamer Spezialität

Runde Beignets aus einem Mehlteig mit Eiern und einem Herz aus Birnengelee. Der Teig mit der Füllung wird in wallendem Fett gesiedet und danach in geschmolzenen Zucker getaucht.



© Michael Gstettenbauer



VIERUNDSIEBZIG

RONYA OTHMANN ERHÄLT DEN DÜSSELDORFER LITERATURPREIS

Die Autorin Ronya Othmann will mit ihrem neuen Roman „Vierundsiebzig“ eine Form für das Unaussprechliche finden, den vierundsiebzigsten Genozid, verübt 2014 in Shingal von der Terrormiliz des IS (Islamischer Staat) an der jesidischen Bevölkerung. Darunter ihre Freunde, Bekannten und Verwandten, die in einem kleinen syrischen Dorf nahe der irakischen Grenze lebten. Dort verbrachte sie häufig die Sommerferien bei ihren Großeltern.

Nach ihrem Debütroman „Die Sommer“, der mit dem Hamburger Mara-Cassens-Preis ausgezeichnet wurde, veröffentlichte Ronya Othmann nun ihren zweiten Roman, der prompt mit dem Düsseldorfer Literaturpreis geehrt wurde, einer der wichtigsten und mit 20.000 Euro höchst dotierten Auszeichnungen in der deutschen Literaturszene. „Vierundsiebzig“ ist eine Reise zu den Wurzeln und zu den Tatorten, an denen das Unsagbare geschah. Ronya Othmann besucht die Flüchtlingscamps und Gedenkstätten, reist an die Frontlinien, in verlassene Dörfer, deren Ruinen teilweise wegen nicht geräumter Sprengfallen auch zehn Jahre nach dem Massaker noch immer nicht begehbar sind. Sie blickt den Überlebenden in die Augen, manche sind nur knapp dem Massenmord entkommen. Sie hört ihnen zu, wenn sie von der Terrorherrschaft des IS erzählen und schreibt ihre Geschichten auf. Die Menschen berichten, dass sich auch viele arabische Nachbarn an den Morden beteiligten. Othmann dokumentiert das Massakrieren der Jesiden – sie verwendet die Schreibweise Eziden – im Namen des Islam.

> „IS-Kämpfer aus dem Ausland, das waren Zwanzigjährige aus Tschetschenien, China, Deutschland, Saudi-Arabien oder Libyen. Aber das, was uns angetan wurde, geschah mit Hilfe unserer sunnitischen Nachbarn. Sie haben ihnen gesagt: Das sind Eziden, Kuffar, Ungläubige. […] Faris wiederholt das, was alle ständig wiederholen, als könnten sie es immer noch nicht begreifen: Es waren unsere Nachbarn, die uns verraten haben.“

Weil sie die Zwangsbekehrung zum Islam verweigern, werden sie gnadenlos hingerichtet. Für die Gotteskrieger des „Islamischen Staats“ ist die Tötung von Ungläubigen „halal“ (d. h. übersetzt „erlaubt“ oder



v. l.: Ronya Othmann und der Vorstandsvorsitzende der Stadtsparkasse Düsseldorf Dr. Stefan Dahm

„Ich habe immer gedacht, dass es das Ende ist, wenn der Himmel auf die Erde fällt. Am 3. August 2014 ist der Himmel nicht auf die Erde gefallen, aber trotzdem war es das Ende."

Ronya Othmann, Vierundsiebzig

„zulässig“). Ganze Dorfgemeinschaften werden ausgelöscht, viele Mädchen und Frauen verschleppt. Es gibt Sklavenmärkte in Rakka und Mossul, auf denen Jesiden verkauft werden.

„Vierundsiebzig“ ist Autobiographie, Biographie, Reisebericht und jesidische Geschichte in einem, ein fünfhundertseitiges Buch, eine Dokumentation des Völkermords und der Versuch, eine Sprache dafür zu finden.

„Vor 2014 kennt man die Eziden in Deutschland nicht. Wenn ich gefragt werde, sage ich: Wir sind Kurden aus Syrien. Nein, wir sind keine Muslime. [...] 2014 wissen die Leute, dass es Eziden gibt. In den Schlagzeilen aller Zeitungen ist von uns zu lesen. Berge, Staub und Menschen, die um ihr Leben rennen. Titelbilder. Tagesschau. Wir werden ermordet.“

Nicht nur der Völkermord an den Jesiden vor zehn Jahren, sondern auch die von Verfolgungen und Massakern geprägte Geschichte der christlichen Glaubensgemeinschaft steht im Fokus von Othmanns Roman. Sie berichtet von grausamen Verfolgungswellen und der Versklavung der Jesiden im 19. Jahrhundert, die als „Teufelsanbeter“ angefeindet wurden. Allein 1832 sollen 12.000 Menschen am Ufer des Tigris ermordet worden sein. In München verfolgt Othmann den Prozess gegen die deutsche IS-Anhängerin Jennifer W., die mit ihrem Mann eine jesidische Frau versklavte. Während ihrer Zeit bei der Terrormiliz soll sie zugelassen haben, dass ein fünfjähriges Mädchen angekettet verdurstete. In München wird sie zu zehn Jahren Haft verurteilt. In detailreichen Protokollen erhält man Einblicke in den grausamen Alltag des IS.

> „Fast 6.000 ezidische Frauen und Mädchen [...] waren in IS-Gefangenschaft. Nahezu jede wurde vergewaltigt. Bis heute wurde nur die Hälfte aus der Gefangenschaft befreit oder konnte fliehen.“



2024 deutscher buch preis Shortlist

RONYA OTHMANN

// Als Tochter einer deutschen Mutter und eines kurdisch-jesidischen Vaters 1993 in München geboren, verfasst Ronya Othmann Lyrik, Prosa und Essays und arbeitet als Journalistin.

// Sie wurde bereits viele Male ausgezeichnet, unter anderem mit dem Lyrik-Preis des Open Mike, dem MDR-Literaturpreis und dem Caroline-Schlegel-Förderpreis für Essayistik.

// Für den Lyrikband „Die Verbrechen“ (2021) erhielt sie den Orphil-Debütpreis, den Förderpreis des Horst-Bienek-Preises sowie den Horst Bingel-Preis 2022. Ein Auszug aus „Vierundsiebzig“ wurde 2019 mit dem Publikumspreis des Ingeborg-Bachmann-Wettbewerbs ausgezeichnet.

// Journalistisch trat sie mit Kolumnen in der taz und aktuell in der FAS hervor.



Ronya Othmann im Gespräch mit Literaturkritiker Tobias Lehmkuhl

Bereits zum 23. Mal verleiht die Kulturstiftung der Stadtsparkasse Düsseldorf den Düsseldorfer Literaturpreis. Dieser zeichnet Autorinnen und Autoren aus, deren deutschsprachiges literarisches Werk inhaltlich oder formal Bezug auf andere Künste nimmt. Die Laudatio hielt Literaturkritiker und Jurymitglied Tobias Lehmkuhl, der in seiner Begründung schreibt:

„In ihrem dokumentarischen Roman „Vierundsiebzig“ erzählt Ronya Othmann auf so eindrucksvolle wie erschütternde Weise vom Völkermord an den Jesiden durch den Islamischen Staat. […] Sie geht ihrer eigenen Herkunftsgeschichte nach, rekonstruiert den Hergang des Genozids in der Shingal-Region, berichtet von jenen, die vertrieben oder in die Sklaverei gezwungen wurden und reist auf den Spuren jenes titelgebenden „74. Ferman“, des 74. Massakers an ihrem Volk selbst in die Türkei und in den Nordirak. Der Kultur der Jesiden, die nicht auf Schrift gründet, hat sie damit ein einzigartiges literarisches Dokument geschenkt […]“.

Bisher wurden zweiundzwanzig Autorinnen und Autoren mit dem Düsseldorfer Literaturpreis ausgezeichnet, darunter: Patrick Roth, Christoph Peters, Thomas Kling, Katharina Hacker, Ulrich Peltzer, Ursula Krechel, Michael Köhlmeier, Marcel Beyer, Marion Poschmann, Emine Sevgi Özdamar und zuletzt Nico Bleutge. Zur festlichen Preisverleihung begrüßte Dr. Stefan Dahm, Vorstandsvorsitzender der Stadtsparkasse Düsseldorf, rund 200 Gäste aus Politik, Wirtschaft, Medien, Kunst und Kultur, die gespannt und erschüttert der Spotlight-Lesung der Autorin lauschten.

Alexandra von Hirschfeld

BUCH-TIPP

JETZT BESTELLEN



Düsseldorf Airport DUS



Von À-la-carte-Essen bis To-Go-Snack.
Bei uns ist Vielfalt am Start.

Die Genusswelt am Airport hat für fast jeden Geschmack das richtige Angebot. Profitieren Sie auch von der Shopping-Vielfalt.

Täglich geöffnet. Auch sonntags.

Mehr entdecken unter **enjoydus.com**

enjoy the Airport





Wo Ideen anlegen und wachsen

Der Düsseldorfer Medienhafen ist mehr als nur ein Viertel – er ist ein Symbol für die Verbindung von Tradition und Moderne. Was einst ein industrieller Hafen mit Lagerhäusern und Fabriken war, hat sich zu einem modernen und kreativen Zentrum gewandelt. Alte Speichergebäude wurden aufwendig renoviert und mit zeitgenössischen Neubauten ergänzt – hier hat sich ein pulsierender Standort für Kreative, Unternehmen und Touristen etabliert. Rund 800 Unternehmen sind hier angesiedelt, davon allein 85 im Bereich Medien und Kreativwirtschaft.

In unserem Medienhafen-Special portraitieren wir elf Unternehmen aus den verschiedensten Wirtschaftsbereichen, von Hotellerie und Gastronomie, über Gesundheit und Bildung bis hin zu Versicherungen und Finanzen, die sich am Medienhafen angesiedelt haben. Sie alle sind Mitglieder in der Interessengemeinschaft MedienHafen Düsseldorf e.V.

Netzwerken und Stadtmarketing in einem

Der Verein, der 2012 gegründet wurde, spielt eine Schlüsselrolle in der Entwicklung und Vernetzung des Medienhafens. Christian von Göler, Geschäftsführer der BEST GRUPPE und seit 2016 Erster Vorsitzender, erklärt: „Unsere Vereinsarbeit geht über klassisches Netzwerken hinaus. Die Wahrnehmung vieler Menschen ist, dass unsere Webseite als Stadtteilseite fungiert. So gesehen machen wir Stadtmarketing für Düsseldorf." Tatsächlich wird die Website des Vereins oft als erste Anlaufstelle für Besucher genutzt und erhält zahlreiche Rezensionen. MedienHafen Düsseldorf e.V. bietet seinen Mitgliedern ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm, das den Austausch und die Zusammenarbeit im Quartier stärkt.

Werde jetzt Mitglied!

www.medienhafen-dus.de

Architektur-Highlights im Düsseldorfer Medienhafen

Der Medienhafen ist nicht nur ein Arbeitsort, sondern auch ein Anziehungspunkt für Touristen. „Der Tourismus im Medienhafen ist auch in der Woche und tagsüber spürbar", bemerkt von Göler. Dieses Interesse zeigt, wie gut sich der Medienhafen als modernes,

1976–1978

Der Stadtrat beschließt die schrittweise Umwandlung von etwa 19 Hektar Hafengelände. Mit der Freistellung des Berger Hafens ab 1978 beginnt die Entwicklung eines Neubaugebiets für den Landtag NRW.

1982–1988

Der Berger Hafen wird zugeschüttet und das Areal umfassend saniert. Hier entstehen der Rheinturm (1982), das Landtagsgebäude NRW (1988), der Yachthafen und der Rheinpark.



1985

Der Stadtrat beschließt, das Gebiet um die Kaistraße für Medien- und Kreativnutzungen zu entwickeln.

1987–1993

Der Bau der Rheinufer-Tunnelanlage wird beschlossen und umgesetzt. Sie verbindet den Medienhafen mit der Innenstadt und steigert die Attraktivität des Gebiets.

lebendiges Viertel etabliert hat, das Arbeit und Freizeit verbindet. Aber vor allem das einzigartige Stadtbild, in dem industrielle Vergangenheit und futuristische Designs aufeinandertreffen, macht den Hafen zu einem Magneten für Besucher und Architekturliebhaber. Jedes Gebäude erzählt eine Geschichte. Das international bekannte Wahrzeichen des Medienhafens sind die Gehry-Bauten, drei ikonische Gebäude aus Edelstahl, Backstein und weißem Putz des Architekten Frank O. Gehry. Nicht minder beeindruckend ist das Stadttor, ein 75 Meter hohes Bürogebäude, dessen gläserne Fassade und ungewöhnliche Konstruktion als symbolisches Tor zwischen Innenstadt und Medienhafen fungiert.
Ein Hingucker und beliebtes Fotomotiv ist auch das Roggendorf-Haus, an dem die bunten „Flossis“ von Künstlerin Rosalie hochklettern. Auch das Luxushotel Hyatt Regency und das benachbarte Gebäude „The Crane“, das an einen historischen Hafenkran erinnert, setzen architektonische Akzente.

Die Gebäude der „DOCK“-Reihe bestechen durch ihre schlichte, moderne Linienführung, während der Komplex Float von Architekt Renzo Piano mit ineinander übergehenden Formen und nachhaltiger Bauweise neue Maßstäbe setzt. Einen farbenfrohen Kontrast bietet das Colorium mit seiner Fassade aus über 2.200 bunten Glasplatten. „The Cradle“ ist ein weiteres wegweisendes Bauprojekt im Düsseldorfer Medienhafen. Der Name „The Cradle“ (zu Deutsch: „Die Wiege“) ist eine Anspielung auf die „Cradle-to-Cradle“-Philosophie, die darauf abzielt, Gebäude und Materialien so zu gestalten, dass sie vollständig

1990–1993

Historische Elemente wie das Handelshafenbecken werden denkmalgeschützt. Ein Bebauungsplan legt die Entwicklung des Medienhafens als modernes Kerngebiet fest.

1998

Ein städtebaulicher Wettbewerb zur Speditionsstraße liefert die Grundlage für das künftige Konzept des Medienhafens.

recycelt werden können. Mit Pier One, einem noch in der Entstehung befindlichen Bauprojekt, soll das südliche Ende des Hafens um ein weiteres Highlight bereichert werden.

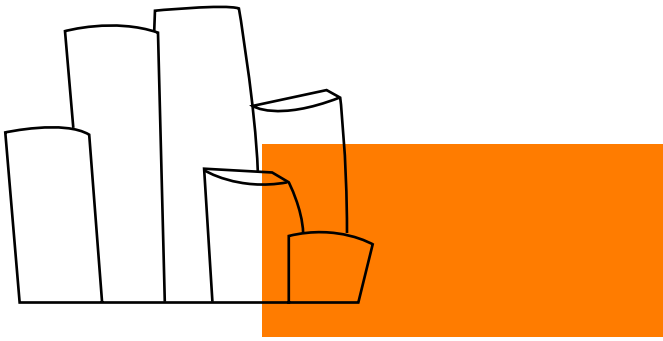
Herausforderungen und Zukunftsprojekte

Trotz seiner positiven Entwicklung gibt es am Hafen auch Herausforderungen. „Einige Projektentwicklungen wurden durch Corona und Zinsanstieg hart getroffen“, sagt von Göler. Dennoch sei der Medienhafen „relativ gut durch die Pandemie gekommen“, betont er.

Ein weiteres Anliegen ist die optische Gestaltung des Medienhafens. „Wir setzen uns dafür ein, dass der Hafen begrünt wird. Dazu haben wir der Stadt auch Konzepte vorgelegt“, erklärt von Göler. Ein konkretes Beispiel ist die geplante Begrünung des Kreisels vor dem Startplatz. Wird diese genehmigt, plant MedienHafen Düsseldorf e.V. ein Crowdfunding.

Alexandra von Hirschfeld





2001–2003

Ein Gutachten bewertet die Entwicklungsoptionen des Hafens. Die Bauleitplanung setzt auf eine Mischung aus Wohnen, Arbeiten und Hafennutzung.

2025–2026

Projekte wie „Pier One“ und die „Uniq Towers“ sollen den Medienhafen weiter prägen. Die Hochhäuser bieten moderne Büro- und Einzelhandelsflächen und sind nach höchsten Umweltstandards geplant.



© HATO

HATO

Mitten im Medienhafen, mitten im Genuss

www.hato-restaurants.de

Der Crispy Aromatic Duck Salad, eines der beliebtesten Gerichte im HATO, empfohlen vom renommierten Restaurantführer Gault Millau.



Das Restaurant HATO steht seit April dieses Jahres für eine innovative asiatische Küche, die japanische, chinesische, koreanische und europäische Einflüsse miteinander vereint. „Wir verwenden täglich über 700 ausgesuchte Zutaten“, erklärt der operative Geschäftsführer des HATO, Ramzi Ben Said. Ob frischen Fisch und Meeresfrüchte, Wasabi aus Japan oder allein sechs verschiedene Reissorten. Sechs internationale Köche und zwei Head Chefs of Sushi sorgen für aromatische Abwechslung auf dem Teller. Ein Highlight sind die frischen Sushi- und Sashimi-Kreationen und die raffinierten Salate, wie z. B. der „Crispy Aromatic Duck Salad“, der aus 35 Zutaten besteht, darunter verschiedene selbst gezogene Kressearten. „Die Ente wird auf französische Art zubereitet und über 12 Stunden lang gegart, aber in Sake mit Lemongras und Korianderwurzel statt in Rotwein“, sagt HATO-Geschäftsführer Lars Schafenort.

> „Unsere Küche spielt mit allen Aromen der Welt, ob Süße, Säure oder Schärfe.“
>
> ***Ramzi Ben Said, operativer Geschäftsführer des HATO***

Business Lunch im HATO

Das Restaurant, mit rund 500 Quadratmeter Fläche, befindet sich in einem der nachhaltigsten Gebäude Düsseldorfs, dem „The Cradle“. Das Interieur, das von Ramzi Ben Said entwickelt wurde, schafft mit warmen Farbtönen, samtigen Polstermöbeln und schwarzen Marmortischen eine entspannte Atmosphäre. Ramzi Ben Said entdeckte das Gastronomie-Konzept des HATO in der Schweiz, entwickelte es weiter und brachte es nach Deutschland. Mit dem neuen Business Lunch lässt sich die vielseitige Küche des HATO jetzt auch während der Mittagspause genießen (Mo-Fr von 12 bis 15 Uhr). Das Menü wechselt regelmäßig und umfasst leichte Gerichte, die das Energielevel heben sollen.

Alexandra von Hirschfeld





SCALA Glasbau



Wir machen alles außer Christbaumkugeln

www.scala-glasbau.de

Ralph Icks,
Inhaber SCALA Glasbau

„Glas ist ein faszinierender Werkstoff und der einzige transparente Baustoff“, erklärt Ralph Icks, der auch Obermeister des Glaserhandwerks und Sachverständiger der Glaserinnung in Düssseldorf ist. Nicht immer war er in Sachen Glas unterwegs. Der gelernte Tischlermeister hatte zehn Jahre eine eigene Möbel-Tischlerei, machte seinen Betriebswirt des Handwerks und bekam 2002 ein Angebot als Geschäftsführer in der Glasbranche. Icks schlug ein und machte aus dem Traditionsunternehmen einen modernen Glasbaubetrieb, den er 2015 übernahm. 2020 kam SCALA Bau dazu und mit dem zweiten Gesellschafter der Innenausbau, der Akustikbau und der Brandschutz. Kernkompetenz der beiden Unternehmen ist die Sanierung von Glasfassaden und Glasdächern sowie die Montage von Glastrennwänden in Büros.

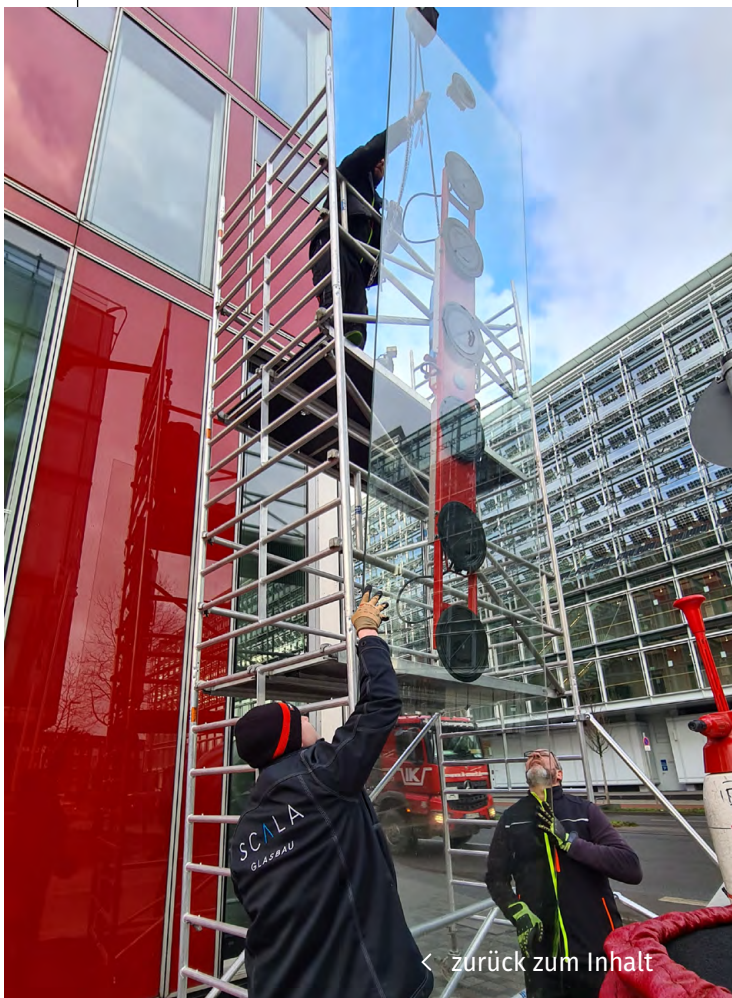
Tierisch gut

In der ZOOM Erlebniswelt Gelsenkirchen verglaste SCALA das Schimpansengehege, in Osnabrück das Seehundbecken. „Das war die bislang größte und schwerste Scheibe mit 1.000 Kilogramm.“ Icks sieht eine rasante Entwicklung im konstruktiven Glasbau wie beim Stadttor, bei dem der Büroturm in eine Glasfassade eingehaust ist. Glas in Büros macht Arbeitsplätze hell und spart Strom. Glas ist nicht nur ästhetisch ansprechend, sondern auch nachhaltig. Es lässt sich zu 100 Prozent recyceln und findet in „Re-use“-Projekten von SCALA Bau eine zweite Lebensdauer. Gebrauchte Glaswände baut das Unternehmen aus Büros aus und in anderen wieder ein – ein Ansatz, der sowohl ökologisch als auch wirtschaftlich sinnvoll ist. „Wir wollen Glasprodukte im Baukreislauf halten“, so der Geschäftsführer.

Der Standort am Düsseldorfer Medienhafen mit Blick auf den Rhein ist für Icks einfach perfekt: verkehrsgünstig gelegen und ein idealer Platz, um innovative Bauprojekte am Rhein mitzugestalten.

Susan Tuchel

Bei einer Reparatur einer 5 Meter hohen Fassadenscheibe





© Schweizer Kochschule



Käsetörtchen mit gebackenem Rucola an Brombeer Balsamico Dressing

Grüezi sagt Herr Abgottspon

Schweizer Kochschule und Restaurant

www.schweizer-kochschule.de

Tischreservierungen >>

Seit 2000 lebt der Walliser Koch René Abgottspon in Düsseldorf. Warum er den Südschweizer Kanton und das Matterhorn gegen die Landeshauptstadt NRW und den Fernsehturm tauschte? Der Liebe wegen. Seine heutige Frau kam zum Wandern in die Schweiz und wurde von ihm als Vize-Hoteldirektor begrüßt. Da man überall kochen kann, eröffnete Abgottspon vor 19 Jahren eine Schweizer Kochschule und Feinkost-Catering, vor vier Jahren kam das Restaurant hinzu. Und ist damit der einzige weit und breit.

Als Kind half er der Großmutter in der Küche: „Den Geruch der Äpfel im Backofen, den vergisst man nicht." Bis heute reicht er zu seinen Schweizer Käsespätzle einen Backapfel. René ging in die Lehre, lernte die französische Küche. „Dann kann man international kochen." Gefragt ist hier jedoch seine Schweizer Kochkunst, wenn Firmen oder Privatleute zu ihm in die Kochschule kommen oder wenn er Schweizer Messestände beliefert oder die Ski-Weltmeisterschaft becatert.

Kanton-Spezialitäten

In jedem Monat werden drei Kantone mit einem Menü im Restaurant kulinarisch gefeiert, im Januar mit einer Berner Zwiebelsuppe, einem Luzerner Egli-Filet mit schwarzem Trüffel und einer Aargauer Rüblitorte. Dazu gibt es die größte Schweizer Wein- und Sektkarte in Düsseldorf. „Die Gäste kommen zu mir, um in Urlaubserinnerungen zu schwelgen. Ich erfülle auch Wünsche und koche vor den Augen meiner Gäste."

Stolz ist der Koch auf sein Safranschaumsüppchen aus dem Walliser Ort Mund, dem einzigen Ort in Europa, in dem Safran angebaut wird. Sein Rekord: 30.000 Mal hat er seine Engadiner Nusstorte bereits verkauft. Gutes Essen ist seine Mission. Jeden Montag gibt er angehenden Ergotherapeuten Kochunterricht, damit auch Menschen nach einem Schlaganfall oder Herzinfarkt wieder etwas Leckeres für sich kochen können.

Susan Tuchel

> „Ich möchte mit meiner Kulinarik einen Moment der Freude bereiten."
>
> ***René Abgottspon, Schweizer Kochschule***





OSCARVERDÄCHTIG

Studium an der Whitecliffe Mediadesign Hochschule

www.mediadesign.de

WEITERE STUDIENGÄNGE

Mediendesign / Bachelor

Fashion Management / Bachelor

Gamedesign / Bachelor

Design / Master

Von Düsseldorf nach Babelsberg, London oder Hollywood – von einer Karriere in der Filmbranche träumen viele. Die Whitecliffe Mediadesign Hochschule (mdh) in Düsseldorf bietet mit „Digital Film Design“ einen Studiengang, der gute Voraussetzungen schafft. Der Studiengang fokussiert sich auf neueste digitale Gestaltungstechniken, darunter klassische Animationen, visuelle Effekte und den Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI).

Prof. Michael Klein, der den Studiengang leitet, erklärt: „Unser Ziel ist es, den Studentinnen und Studenten kreatives Handwerk und technische Skills zu vermitteln, um ihre Ideen mit modernsten Technologien umzusetzen. Der Einsatz von KI spielt dabei eine zentrale Rolle.“

Die Studentinnen und Studenten lernen, visuelle Geschichten zu erzählen und ihre Konzepte durch Animations- und 3-D-Software zum Leben zu erwecken. Besonders wichtig ist die Fähigkeit zur kreativen Problemlösung: „Wir legen Wert darauf, dass unsere Studentinnen und Studenten flexibel bleiben und sich an neue Trends und Technologien anpassen können.“ Neben theoretischen Inhalten setzen die angehenden Filmemacher ihr Wissen in praxisorientierten Projekten um. In sieben Semestern entwickeln sie eigene Filmprojekte und absolvieren ein Praktikum, bevor sie ihren Bachelor ablegen.

Der Standort im Düsseldorfer Medienhafen bietet eine inspirierende Umgebung und die Möglichkeit, während des Studiums wertvolle Kontakte zu knüpfen. Prof. Klein fasst zusammen: „Digital Film Design an der mdh bedeutet: Mit State-of-the-Art-Technologien in einer dynamischen und spannenden Branche zu arbeiten.“ Ein prominentes Beispiel für den Erfolg eines Absolventen ist Markus Frank, der für seine Animationen im Film „Im Westen nichts Neues“ eine Oscar-Nominierung erhielt. Auch Adi Wojaczek, der vornehmlich für Regie, Inszenierung und Kamera für den Realfilmbereich im Studium verantwortlich ist, wurde 2018 zum Oscar vornominiert. *And the Oscar goes to …*

Alexandra von Hirschfeld



Prof. Michael Klein, Animationspionier, Dozent für Animation/VFX und Leiter des Studiengangs „Digital Film Design“


© Eigelstein

Das erste Kölsch in Düsseldorf

Angefangen hat Malte Wienbreyer mit dem Eigelstein 2005 als Kölsch-Enklave. „Wir waren die einzigen, die sich das getraut haben. Aber warum sollte man ausgerechnet in der Landeshauptstadt kein Kölsch bekommen?“ Und da die Zentrale der Gaffel-Brauerei im Eigelstein-Viertel in der Kölner Altstadt war, stand dieses Viertel Pate für den Namen der Düsseldorfer Gastronomie im Medienhafen. Wienbreyer, der mittlerweile von Meerbusch nach Köln zog, ist jedoch ein versöhnlicher Typ: 2020 nahm er mit Füchschen vom Fass ein Altbier ins Sortiment und mutierte zum Rheinischen Brauereiausschank. „Das sorgte in Köln für echten Wirbel“, lacht er.



www.eigelstein-duesseldorf.com

Genießen mit gutem Gewissen

Während der Pandemie dachte der gelernte Werbekaufmann viel über das Unternehmertum in der Gastronomie nach. „Ich habe mein eigenes Konsumverhalten hin zu mehr Nachhaltigkeit und Qualität verändert und wollte auch gerne meine Gäste auf den Geschmack bringen."

Seitdem gibt es Pommes von einem Bauern aus Rommerskirchen, bei dem die Ernte noch Handarbeit ist, Brot vom Bio-Bäcker Johannes Dackweikler alias „Hercules", Gemüse und Obst aus der Region, Fleisch von Strohschweinen, die draußen leben, und Rindfleisch aus Weidehaltung. Nicht zu vergessen die Pasta Fresca von der Nudel-Manufaktur Dirk Piepenbrink. Die höheren Einkaufspreise fängt er durch den Direktvertrieb auf. „Das ist zwar aufwändiger, aber es lohnt sich. Wir bekommen extrem gutes Feedback." Apropos Handwerk: Wienbreyer stellt in der N'Eisdiele im Eigelstein selber Eis her mit frischer Vollmilch von freilaufenden Kühen und Zucker in Bioqualität.



Vom Gerstensaft zur Weinrebe

Stillstand ist nicht sein Ding. Im nächsten Jahr wird sein Küchenchef Christian Malihin als Gesellschafter miteinsteigen und mit viel Glück wird die Weinbar Weinstein direkt neben dem Eigelstein noch im Dezember eröffnet. Dort werden Weine von deutschsprachigen Winzern, also auch aus Österreich, dem Elsass und Südtirol ausgeschenkt. Wienbreyer hat jeden Tropfen selbst ausgesucht, war viel unterwegs.

Susan Tuchel





© BELFOR

Makler, übernehmen Sie

BEST GRUPPE – die Risiko-manager

www.bestgruppe.de

Nicht immer gilt das Kölsche Grundgesetz „Et hätt noch immer jot jejange“. Brücken stürzen ein, Hänge rutschen ab, Flüsse treten über die Ufer, ein Blitz schlägt ein oder ein Tornado zieht übers Land. Wer dann gut versichert ist, schläft besser. Doch wie findet man die beste Versicherung? Der Versicherungsmakler bei BEST GRUPPE steht auf der Seite der Versicherten. Mit über 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern holen sie das Beste für ihre Immobilien-, Gewerbe- und Industriekunden heraus. Nicht nur bei Vertragsabschluss, sondern auch im Schadens-

fall. „Wir verhandeln mit dem Versicherer, schicken Gutachter und Techniker“, erklärt Christian von Göler, einer der vier Geschäftsführer der Gruppe.

Natkat steht für Naturkatastrophen

Dabei werden die Zeiten nicht einfacher. Die Schäden werden komplexer, die Inflation kommt in der Versicherungswirtschaft mit Teuerungsraten zwischen 25 und 60 Prozent an. Worst Case: Die Versicherer kündigen nach einem Jahr den Vertrag und die Dienstleister schreiben erneut aus. „Um sich selbst zu schützen, verschärfen die Versicherungen gerne die Bedingungen. Da reicht auf einmal die jahrelang vorhandene Sprinkleranlage im Betrieb nicht mehr aus.“ Vor solchen Fallstricken schützt der Versicherungsmakler seine Kunden.

Zu von Gölers besonderer Expertise gehören der Schutz vor Cyberbetrug, Risk Prevention, die betriebliche Altersversorgung sowie die Auslagerung von Versorgungswerken. Ob der Versicherungskaufmann immer in dieser Branche tätig war? „Ja, seit 1989, nachdem meine Pläne, nach Südafrika auszuwandern wegen des Regimewechsels Anfang der 90er Jahre geplatzt waren.“ Von Göler kam 2000 nach Neuss und ist seit 2013 Mitglied der Geschäftsführung der BEST GRUPPE, die seit 2010 auf dem Markt vertreten ist.

Susan Tuchel



> „Als Makler müssen wir uns sehr ins Zeug legen, um von den Versicherungen eine vernünftige Deckung zu bekommen.“
>
> ***Christian von Göler, Mitglied der Geschäftsführung BEST GRUPPE***



© Hyatt Regency Düsseldorf

„Wir sind auch für die Düsseldorfer da."



www.hyatt.com

Daniela Danz, General Manager im Hyatt Regency

Seit Juni dieses Jahres managt Daniela Danz den Mikrokosmos des Hyatt Regency mit 174 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und 303 Zimmern. „In der Woche sind wir ein klassisches Business-Hotel, dann reisen die Wochenendgäste an, Düsseldorf-Interessierte, Pärchen und Familien“ Danz hat eine klassische Hotellaufbahn absolviert. Als Hotelfachfrau bildetet sie sich weiter, erst im Marketing, dann zum Hotelmanager. Ihre erste Hoteldirektorenposition trat sie in Frankfurt an. Heute wohnt sie mit Mann und zwei Hunden in Wuppertal. Kein Tag ist wie der andere, wenn sie morgens um 7.15 Uhr durch die Drehtür des Luxus-Hotels tritt. Als ehrlich, international und abwechslungsreich beschreibt sie ihren Arbeitsalltag und weist auf die Aufstiegsmöglichkeiten und Einsatzfelder für alle hin: von Service über die Küche bis zum Housekeeping und der Administration.

.

Die Hyatt-Family

Das Arbeitsklima? „Jeder ist für den anderen da. Das gibt ein Gefühl von Sicherheit und Vertrauen.“ Dienst nach Vorschrift kennt die Direktorin nicht, wenn viel los ist, bleibt sie als Ansprechpartnerin da. Was sie erreichen möchte? „Wir möchten in der Stadt präsent sein, unsere Bar und unser Restaurant sind für alle Düsseldorfer da. Für 2025 planen wir Aktionen, um auch außerhalb der Messezeiten attraktiv zu sein.“ Mit dem einzigartigen Blick auf die Skyline von Düsseldorf und 15 Minuten Fußweg in die Altstadt hat sie gleich mehrere Trümpfe in der Hand. Umwelt? Da wird gehandelt. Lebensmittel, die in der Hotelküche in der Abfalltonne landen, werden von einer KI-Kamera erfasst und ausgewertet. Was zu viel war, wird dann weniger eingekauft.

Susan Tuchel

„Für mich ist die Hotellerie eine Branche voller Emotionen.“

Daniela Danz, General Manager im Hyatt Regency Düsseldorf



zurück zum Inhalt

HQ Trust

Wir denken in Generationen, nicht in Quartals-berichten

www.hqtrust.de

Während auf dem volatilen Finanz- und Aktienmarkt die Anforderungen an Anlage-strategien immer komplexer werden, setzt HQ Trust auf langfristige finanzielle Lösungen für vermögende Familien, Stiftungen und institutionelle Anleger.

Gegründet 2006 von der Familie Harald Quandt, hat sich HQ Trust als eines der größten unabhängigen Multi Family Offices Deutschlands mit Büros in Bad Homburg, Düsseldorf und Berlin etabliert. Das 2015 er-öffnete Düsseldorfer Office ist seitdem von drei auf 23 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gewachsen und betreut zahlreiche Familien und Unternehmen in der Region.



„Fami
mana
siche
Zuku

„Es geht uns nicht
um Rendite, sonde
um eine nachhalt
für unsere Manda

Sebastian Winter,
Managing Partner,
HQ Trust Düsseldorf

FOTOS: BERND OBERMANN

lienvermögen zu
agen, bedeutet: Werte
ern, Chancen nutzen,
nft gestalten.“

Helmut Quast,
Managing Partner,
HQ Trust Düsseldorf

Im Unterschied zu Banken, die strengen Regulatorien unterworfen sind und ihren Kunden meist standardisierte Lösungen und Produkte anbieten, verfolgt HQ Trust einen Ansatz, der über die reine Vermögensverwaltung hinausgeht. „Wir entwickeln in intensiven Gesprächen eine ganzheitliche, generationenübergreifende Strategie. Dabei arbeiten wir so, als wenn es unser eigenes Vermögen wäre. Diese Verantwortung übernehmen wir nicht nur für das Kapital, sondern auch für die Werte und langfristigen Ziele der Familie“, erklärt der Düsseldorfer Managing Partner von HQ Trust Helmut Quast.



nur
ern
ige Wirkung
nten.“

Sebastian Winters ergänzt: „Es ist nicht unser Anliegen, ein Portfolio zu verwalten, sondern ein Verständnis für die langfristige Vision zu entwickeln. Viele unserer Mandanten wollen nicht nur Wohlstand schaffen sondern auch eine nachhaltige Wirkung hinterlassen.“ Dieser Ansatz spiegelt sich in der Beratung zu Themen wie Nachfolgeplanung, Stiftungsgründung oder der Unterstützung von gesellschaftlichem Engagement wider.
Ein weiterer Kundenkreis von HQ Trust sind Spitzensportler, insbesondere Fußballer, die meist in kurzer Zeit hohe Einkünfte erzielen. Helmut Quast: „Spitzensportler haben ein kleines Zeitfenster bis ihre Karriere vorbei ist. Umso wichtiger ist es, das Vermögen professionell anzulegen.“

Alexandra von Hirschfeld

KI mit Köpfchen

KI-Business School

www.synnous.de



KI-Weiterbildung im Kloster Flingern

Martha Giannakoudi plant das nächste KI-Event





Was vor über zehn Jahren als HR-Dienstleister für Start-ups begann, ist heute ein Unternehmen, das mit Weiterbildung rund um Künstliche Intelligenz, Leadership und Transformation neue Wege geht. „Der Medienhafen war und ist unser Zuhause. Hier inspirieren uns die Architektur und die Kontraste zwischen traditionsreichen Unternehmen und dem Start-up-Spirit jeden Tag aufs Neue", erklärt Synnous-Geschäftsführerin Martha Giannakoudi.

Die Entwicklung von Synnous hin zu einem Anbieter mit eigener KI-Business School war kein Zufall. „Wir wollen nicht nur Wissen vermitteln, sondern Begeisterung entfachen und Menschen zusammenbringen." Mit diesem Ansatz bietet Synnous Formate wie die KI Business School, in der Teilnehmerinnen und Teilnehmer innerhalb von vier Modulen KI nicht nur verstehen lernen, sondern sie auch im Alltag anwenden. Aktuell werden staatliche Fördermöglichkeiten für die teilnehmenden Unternehmen beantragt.


© Simone Reibel

KI mit Genuss

Darüber hinaus bietet Synnous Konzepte, bei denen genussvoll gelernt werden kann. Beim "KI Afterwork" bei Feinkost Lettinis lernen die Teilnehmer bei italienischen Köstlichkeiten und einem Glas italienischen Wein, wie sie Künstliche Intelligenz in ihrem Arbeitsalltag einsetzen können. Ein ganz anderes, aber ebenso inspirierendes Erlebnis bietet die neue Reihe "KI im Kloster". Umgeben von historischen Mauern tauchen die Teilnehmenden tief in die Welt der neuen Technologie ein – bei Glühwein und Snacks.

Synnous steht für mehr als Weiterbildung. "Was uns antreibt, ist der Gedanke, Menschen zu ermutigen, über den Tellerrand zu schauen und neue Möglichkeiten für sich zu entdecken", fasst Giannakoudi zusammen.

Susan Tuchel

Events

KI im Kloster: Heilige Hallen, Smarte Lösungen

Afterwork mit KI: Spritz und Smart III



v. r. n. l.: Dr. Michael Goldnau und Asim Shahzad

Den Gipfel der Gesundheit erklimmen

www.chc-medienhafen.de

Seit 2020 sitzen die Internisten und Kardiologen Dr. med. Michael Goldnau und Asim Shahzad mit ihrem Team im weißen Gehry-Bau im Medienhafen. Sie stehen nicht nur für Expertise und modernste Medizintechnik, sondern auch für Service am Patienten. „Bei uns bekommen Sie zeitnah einen Termin", betont Shahzad. Die Praxis erfährt großen Zuspruch, auch aus dem Ausland. Internationale Patienten aus Libyen, Saudi-Arabien oder Osteuropa kommen mit Dolmetschern, Unternehmen schicken ihre Mitarbeiter zur Vorsorge, aber auch Privatpersonen kommen zum Check-up. In der privaten Facharztpraxis sind auch Selbstzahler willkommen. „Diesen bieten wir ein ‚Paket plus' mit Herzultraschall, einer ausführlichen Anamnese, Blutdruckmessung und einem dreidimensionalen EKG", erklärt Goldnau. Der Preis ist mit 380 Euro bewusst niedrigschwellig gewählt.

Herzgesundheit trifft Höhentraining

Noch immer sterben die meisten Menschen an Herz-Kreislauferkrankungen, die damit zu den häufigsten Zivilisationserkrankungen gehören. Wie einsichtig sind die Patienten? „Wenn man sich viel Zeit nimmt, verändern über 50 Prozent unserer Patienten etwas an ihren Ess- und Lebensgewohnheiten“, bilanziert Goldnau. Die Diagnostik der Kardiologen nimmt auch die kleinen Energiekraftwerke, die Mitochondrien, in den Zellen in den Blick, die durch Umwelteinflüsse und Alter geschädigt werden. Ein Höhentraining, das 2019 mit dem Nobelpreis der Medizin ausgezeichnet wurde, kann da kleine Wunder bewirken. „Sie müssen sich das so vorstellen, als wenn Sie mit einer Gondel auf den Kilimandscharo fahren, dort ein paar Minuten bleiben und wieder herunterfahren“, so Goldnau. Diese Therapie findet im Hochleistungssport schon seit Jahren hohen Anklang und hilft Sportlern, sich besser auf einen Wettkampf vorzubereiten und auch die Regeneration nach dem Wettkampf oder nach intensiven Trainingstagen zu verbessern.

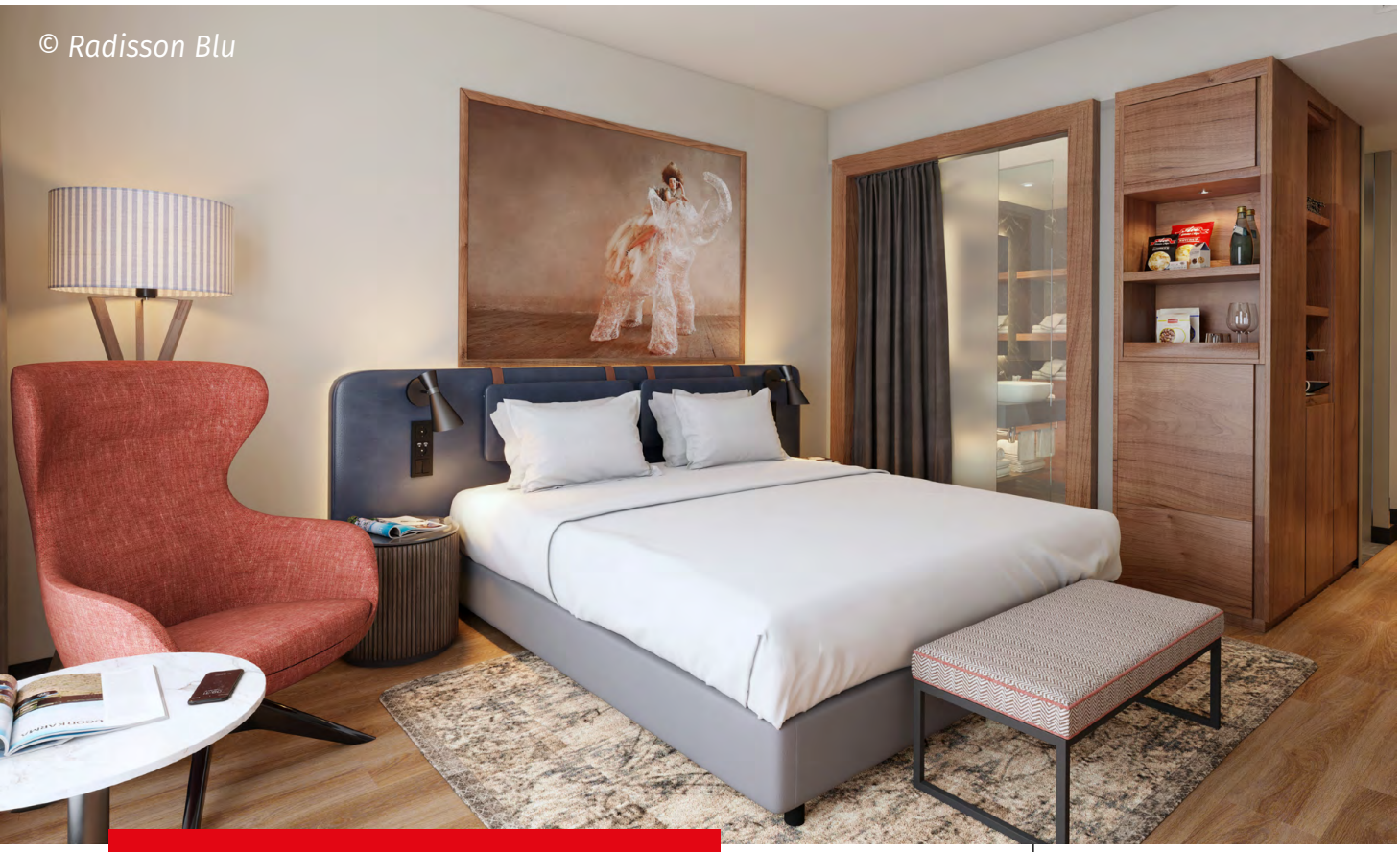
Susan Tuchel



© Michael Gstettenbauer



Dr. Michael Goldnau nimmt sich Zeit für seine Patienten.


© Radisson Blu

Frischer Wind im Medienhafen

Visualisierung des neuen Interieur Designs im Radisson Blu.

Das Radisson Blu erfindet sich neu

Radisson Blu Media Harbour Hotel



Als architektonisch markantes Gebäude im Düsseldorfer Medienhafen steht das Radisson Blu Media Harbour Hotel vor einer großen Veränderung. Ab dem 6. Januar startet die umfassende Renovierung des Hauses, die bis Juni 2025 abgeschlossen sein soll. General Manager Jennifer Gadjiev gibt Einblicke in die Pläne.

Neues, modernes Design

Jennifer Gadjiev, die seit über 12 Jahren Teil der Radisson-Gruppe ist und erst im letzten Jahr mit ihrem Mann und ihrer kleinen Tochter von Nürnberg nach Düsseldorf zog, beschreibt die Besonderheiten des Hotels: „Unser Eigentümer hat viel Herzblut in dieses Haus gesteckt. Mit der Renovierung möchten wir daran anknüpfen." Mit 135 Zimmern bietet das Hotel eine angenehme Größe – nicht zu groß, um anonym zu wirken, aber auch kein Boutique. „Wir starten mit der Renovierung der Zimmer und arbeiten uns bis zu den öffentlichen Bereichen vor", erklärt Gadjiev. Hochwertige Materialien wie der ursprünglich verbaute Naturstein und das Parkett werden neu aufgearbeitet. „Das Haus wird moderner, farbenfroher und gemütlicher – ohne seinen ursprünglichen Stil zu verlieren." Auch die Rezeption zieht näher an die Lobby und wird dadurch sichtbarer und zugänglicher.

> „Die Mischung aus klassischem Charme und zeitlosem Stil macht dieses Hotel für mich so besonders."
>
> ***Jennifer Gadjiev, General Manager, Radisson Blu Media Harbour Hotel***

Kulinarische Highlights

Neben baulichen Veränderungen ist auch ein neues Restaurant mit vielseitiger Küche geplant. „Wir möchten einen Ort des Zusammenkommens schaffen, der sowohl Gäste als auch Besucher von außerhalb anzieht", sagt Gadjiev. Das Konzept soll das kommunikative Flair des Medienhafens aufgreifen.

Gastfreundschaft nachhaltig gedacht

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Bestandteil der Radisson-Philosophie. Gäste, die auf die tägliche Zimmerreinigung verzichten, können zwischen einem Gutschein oder einer Spende an „Just a Drop", wählen. Die Organisation setzt sich für Projekte ein, die den Zugang zu sauberem Trinkwasser ermöglichen.

Alexandra von Hirschfeld



VON OPA JAKOB BIS HEUTE:

FOTOS: BERND OBERMANN



Caroline Puppe mit einem Riesen-Weckmann in der Backstube von Puppe.

BÄCKEREI PUPPE BACKT SICH DURCH DIE ZEITEN

Seit über 55 Jahren ist die Bäckerei Puppe in Neuss und Umgebung ein fester Bestandteil der regionalen Backkultur, bekannt für ihre Handwerkskunst und hohe Qualität. 1968 gegründet, wird der Betrieb jetzt in der dritten Generation von Caroline Puppe geführt, die in diesem Jahr die Leitung übernommen hat. Unterstützt wird sie dabei von ihrer Tante Birgit Reißer, die nach ihrer Hochzeit den Namen Puppe abgelegt hat, und ihrer Mutter Petra Puppe, die sich um die Buchhaltung kümmert. Ihr Vater, Thomas Puppe, der die Bäckerei über Jahrzehnte erfolgreich geführt hat, zog sich im September 2024 zurück – mit einer kleinen Auszeit in Spanien, wo die Familie ein Domizil besitzt.

„Mein Vater ist jetzt in Rente, aber natürlich bleibt er der Bäckerei verbunden“, erzählt Caroline Puppe mit einem Lächeln. „Er hilft hier und da noch mit, wenn viel zu tun ist.“ Jetzt, zur Weihnachtszeit läuft die Produktion auf

Hochtouren: Zimtsterne, Stollen, Plätzchen und viele weitere Köstlichkeiten entstehen bei Puppe noch in sorgfältiger Handarbeit.

Der Weg in die Bäckerei

Caroline wusste schon früh, dass sie in die Bäckerei einsteigen wollte. Mit 15 Jahren begann sie, neben der Schule im Laden mitzuarbeiten. „Damals wollte ich mir einfach ein bisschen etwas zum Taschengeld dazu verdienen", erinnert sie sich. „Mit der Zeit wurde mir klar, dass mir alles, was mit dem Bäckerhandwerk zu tun hat, einfach Riesenspaß macht." Nach dem Abitur entschied sie sich zunächst für eine Ausbildung im Verkauf bei der Bäckerei Hinkel, bevor sie ein BWL-Studium begann. Doch die Theorie allein war ihr zu trocken: „Ich habe gemerkt, dass ich den Praxisbezug brauche. Deshalb habe ich das Studium abgebrochen und den Betriebswirt des Handwerks gemacht – eine Weiterbildung, die speziell auf Betriebe wie unseren zugeschnitten ist." Um diese Qualifikation zu erreichen, machte sie zunächst ihre Bäcker- und Konditormeisterin. „So habe ich jetzt von allem etwas: Verkauf, Handwerk und Betriebswirtschaft."

Handwerk trifft auf Digitalisierung

Unter Carolines Leitung bleibt die Bäckerei ihren Wurzeln treu, aber sie bringt auch neue Ideen ein. So wurde kürzlich ein elektronisches Schlüsselsystem eingeführt, das den Alltag für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erleichtert. „Bisher mussten wir ständig Schlüssel hin- und herfahren, wenn jemand in einer anderen Filiale einspringen musste. Jetzt haben wir eine digitale Lösung, die für alle einfacher ist." Auch die Zeiterfassung läuft inzwischen digital. „Das spart nicht nur Zeit, sondern sorgt auch für Transparenz", erklärt Caroline.

Produkte mit Persönlichkeit

Trotz der Modernisierung bleibt die Bäckerei Puppe ein Hort der Handwerkskunst. „Wir machen so viel wie möglich von Hand", sagt Caroline. „Ob Puddingbrezeln, Apfelkuchen, Brötchen, Sauerteigbrote – bei uns wird geformt, geschlungen und verziert. Selbst den Pudding für unsere Plunderteilchen und Kuchen kochen wir selbst." Regionalität und Qualität spielen bei der Auswahl der Zutaten eine wichtige Rolle. Die Äpfel stammen von einem Bauern aus Kaarst und das Mehl aus regionalem Anbau wird von der Plangemühle in Neuss geliefert.

Bestseller „Opa Jakob"

Ein echter Verkaufsschlager ist das Brot „Opa Jakob", das nach ihrem Urgroßvater Jakob benannt ist, der ebenfalls Bäcker war. Er war während des Zweiten Weltkriegs als Bäcker tätig, wurde jedoch eingezogen und kehrte

Das Brot Opa Jakob ist bei Puppe besonders gefragt.





Leckereien in feinster Handarbeit: Caroline Puppe sticht Zimtsterne aus



„Ein warmes Brötchen aus dem Ofen mit zerschmolzener Butter – das ist für mich der pure Genuss."

Caroline Puppe

www.baeckerei-puppe.de

nie zurück. Zum Andenken an ihn ziert sein Bild die Banderole um das Brot. „Opa Jakob ist ein Roggenbrot mit 80 Prozent Roggen und einer kräftigen Kruste, ohne großen Schnickschnack." Caroline selbst schwärmt ebenfalls für die einfachen Klassiker: „Ein warmes Brötchen direkt aus dem Ofen, mit zerschmolzener Butter und vielleicht einer Prise Salz – das ist für mich der pure Genuss."

Kleine Bäcker ganz groß

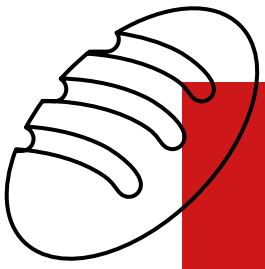
Ein besonderes Highlight im Jahreskalender der Bäckerei Puppe sind die regelmäßigen Backaktionen mit Kindergärten. Die kleinen Nachwuchsbäcker dürfen dabei selbst Hand anlegen und lernen spielerisch, wie Brot und Gebäck entstehen. „Es ist immer wieder schön zu sehen, wie begeistert die Kinder sind, wenn sie ihren eigenen Teig kneten oder Plätzchen ausstechen", erzählt Caroline Puppe.

Die Aktionen fördern nicht nur die Kreativität, sondern auch das Verständnis für Lebensmittel und Handwerk. „Wir wollen den Kindern zeigen, wie viel Arbeit und Liebe in einem Brot oder einem Brötchen stecken", sagt sie. Am Ende der Backstunde dürfen die Kleinen ihre selbstgemachten Backwerke natürlich mit nach Hause nehmen.

Blick in die Zukunft

Mit 15 Filialen, davon 9 in Düsseldorf und sechs im Rheinkreis Neuss, sowie zahlreichen Lieferkunden wie Krankenhäusern, Altersheimen und Kindergärten ist die Bäckerei Puppe ein wichtiger Betrieb in der Region. Die große Herausforderung ist es, trotz der Größe die handwerkliche Qualität zu bewahren. „Viele denken, dass wir durch die Anzahl der Filialen eine Kette sind, aber das stimmt nicht. Wir machen alles selbst und fast alles von Hand", betont Caroline. Für die Zukunft sieht sie die Bäckerei gut aufgestellt: „Wir haben ein tolles Team aus rund 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, tolle Produkte und haben in den letzten Jahren in energiesparende Technologien wie neue Öfen, Solarmodule und ein Wärmerückgewinnungssystem investiert. Darauf lässt sich aufbauen."

Alexandra von Hirschfeld

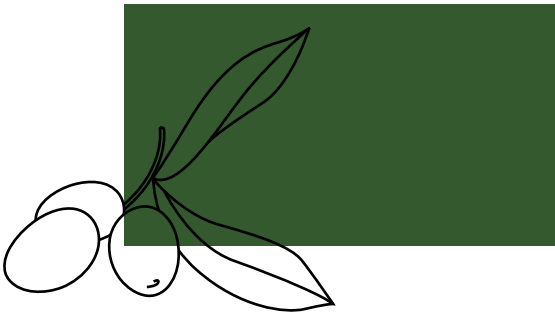




Anstatt einer Flasche
Wein bringt man dem
Gastgeber bei uns Olivenöl
mit – das ist ein Geschenk
an die Gesundheit.

Miguel Miralles,
Besitzer der Treurer-Finca auf Mallorca

GESCHÜTTELT, GEPRESST UND PRÄMIERT



DAS TREURER-OLIVENÖL AUS MALLORCA

Es ist Erntezeit für die Oliven auf der Finca Treurer in Algaida, einer Gemeinde im südöstlichen Teil der Balearenineln. Ich stehe neben dem Olivenbaum, als die Vibrationsmaschine in nur drei Sekunden die Früchte vom Baum schüttelt. Die kleinen grünen Oliven werden vom Auffangschirm sogleich in riesige grüne Behälter umgefüllt. Traktoren fahren diese dann zu einem schattigen Platz neben der Olivenölmühle, wo sie verarbeitet werden. Weitere 20 Minuten später fließt das erste, goldfarbene und kalt gepresste Olivenöl aus der Mühle – ein Meisterwerk deutscher und italienischer Maschinenbaukunst.

FOTOS: SUSAN TUCHEL

Für diese Finca aus dem 16. Jahrhundert mit 23,5 Hektar Grund und Boden hatte Joan Miralles vor 24 Jahren alles auf eine Karte gesetzt. Er wollte zurück zu seinen Wurzeln, zurück zur Landwirtschaft und etwas Kostbares schaffen, das dem Charakter der Insel entspricht. Joan wuchs in einfachen Verhältnissen in Montuïri zwischen Palma und Manacor auf. Er war der erste in der Familie, der studierte und Ende der 60-er Jahre in die Tourismusbranche ging. Vor 17 Jahren pflanzte Juan auf seiner Finca, die einst als Schatzhaus (Tresoré) für Steuereinnahmen diente, 3.000 winzige Olivenbäume der Sorte Arbequina, eine typische mallorquinische Olivenbaumsorte. „Die erste Ernte war 2010. Wir pflückten die Oliven mit der Hand. Es war eher ein Familienfest“, erinnert sich sein Sohn Miguel Miralles.



Miguel und Joan Miralles

Heute können bei einer guten Ernte 12.000 bis 15.000 Liter Olivenöl aus den kleinen, grünen Früchten gewonnen werden. Jeder Baum ergibt rund vier bis fünf Liter. Geerntet wird seit sieben Jahren mit einer neuen Vibrationstechnik, die die Wurzeln der Bäume nicht schädigt und die Erntezeit von 30 auf 20 Tage reduziert. Vor drei Jahren entschlossen sich Miguel und seine Frau, ihre Berufe zugunsten der Olivenfarm aufzugeben. Miguel ist Wirtschaftswissenschaftler und arbeitete zuvor als CFO im Krankenhaus in Palma, seine Frau ist Krankenschwester. Gelebt haben sie mit ihren drei Kindern schon vorher auf der Finca. Nun sind ihre Arbeitswege kurz, aber die Arbeitstage länger. Im letzten Jahr haben die beiden auf der Finca ein 5-Sterne-Hotel mit neun Zimmern eröffnet – gefrühstückt und im Pool gebadet wird mit Blick auf den Olivenhain und den angrenzenden Wald.

„Auch wenn die Oliven an erster Stelle stehen, ist die Ernte immer ein wirtschaftliches Risiko“, weiß der Ökonom. Als Olivenölbauer möchte Miguel aber nicht nur Zimmer vermieten, sondern seine Gäste daran teilhaben lassen, was das Leben auf der Finca ausmacht. Die Bezeichnung Agroturismo trägt die Finca zu Recht. Sie steht für ein Stück „echtes“ Mallorca, fernab von Ballermann und Schinkenstraße. Miguel und Juan bieten ihren Gästen Führungen auf dem Gelände an, auch zur Erntezeit. Außerdem gibt es für Gäste und Besucher Olivenöltastings und von Dienstag bis Sonntag kann man im Restaurant ein Dinner mit dem bekannten Koch José Cortés buchen.

> „Wir haben den Schlüssel zu gutem Öl. Deshalb ist unser Emblem das Schlüsselloch."

Joan Miralles, der die Treurer-Finca aufbaute

Frühe Ernte für beste Qualität

„Wer später erntet, erzielt mehr Liter Olivenöl, aber die Qualität ist nicht dieselbe", erklärt Miguel. Auf der Finca Treurer setzt man bewusst auf eine frühe Ernte im Oktober, um das bestmögliche Aroma und die wertvollen Inhaltsstoffe der Oliven zu bewahren. Seit 2022 verarbeitet die Finca die Oliven in einer eigenen Ölmühle. Das spart nicht nur Transportwege, sondern stellt auch sicher, dass zwischen Ernte und Produktion nur wenige Stunden vergehen und die Oliven nach der Ernte zu keiner Zeit dem Sonnenlicht ausgesetzt sind. Die Kriterien sind streng. „Die Oliven dürfen niemals den Boden berührt haben. Was herunterfällt, wird nicht verarbeitet", erklärt Joan.

Bevor der Traktor die Früchte in die Mühle kippt, wird die Temperatur der Oliven gemessen. Sie darf nicht mehr als 27 Grad betragen. Während des Herstellungsprozesses herrschen konstant 23 Grad, die durch eine Außenkühlung garantiert werden. „Ließe man die Maschinen heißer laufen, hätte man mehr Öl, aber eine schlechtere Qualität", so Juan. Gesteuert wird alles per Computer. Durch Drehbewegungen setzt sich das Öl von der Maische ab. Dann läuft das Öl durch die Filtermaschine und wird in große Edelstahl-Tanks geleitet, wo es bei konstanten 16 Grad verbleibt. „Wir füllen erst in dem Moment ab, wenn eine Bestellung rausgeht. Eine unserer ältesten Kundinnen ist übrigens Carmen Stappen aus Düsseldorf. Wir liefern an kleine Distributoren und Endverbraucher nach

Deutschland, Österreich, in die Schweiz, nach Belgien, Holland, Schweden, nach England, in die USA, nach Dubai, Singapur und Japan“, zählt Miguel auf. 40 Prozent des Treurer-Öls bleibt auf Mallorca, 60 Prozent gehen in den Export. Gelabelt wird jede Flasche mit der Hand. Das Standardpaket umfasst sechs Flaschen à 500 Milliliter – eine Menge, die für den Verbrauch von vier Wochen ausgelegt ist. Denn nur dann bleibt das Olivenöl frisch und behält seine Aromen. „So kann ich garantieren, dass meine Kunden exakt die gleiche Qualität bekommen wie ich selbst, wenn ich mir eine Flasche für zuhause abfülle“, so Miguel.



Der Olivenhain in Algaida

Aromen wie bei einem edlen Wein

Olivenöl wird seit Jahrtausenden als „flüssiges Gold“ bezeichnet. Experten begutachten die Qualität des Öls nach den Kriterien Frische, Bitterkeit und Schärfe. „Die Aromen von Tomate, grünem Gras, grüner Mandel, Artischocke oder sogar grüner Banane machen die Kopfnote des Olivenöls aus“, erklärt Miguel. Die Sorgfalt im Produktionsprozess zahlt sich aus: 2023 und 2024 wurde das Olivenöl von Treurer für seine außergewöhnliche Frische von Iber Oleum mit dem ersten Preis für ganz Spanien ausgezeichnet. Auch international feiert das native Olivenöl extra, das einen Fettsäuregehalt von 0,8 Prozent nicht überschreiten darf, Erfolge. Die Wände in der Produktionshalle sind voll mit Urkunden und Auszeichnungen wie den Gold Award von New York und Los Angeles und die Olive Japan.

Nachhaltigkeit und Respekt vor der Natur

„Bei uns kommt alles in den Kreislauf zurück“, so Miguel. Anstatt Blätter und Holz vom Rückschnitt zu verbrennen, wie es auf Mallorca üblich ist, werden sie auf der Finca als natürlicher Bodenbelag für die Gehwege genutzt. Auch die Maische, die nach der Ölgewinnung übrigbleibt, wird kompostiert und nach vier bis fünf Monaten als Dünger in den Hainen ausgebracht. Diese nachhaltige Praxis reduziert den CO_2-Fußabdruck der Finca erheblich. Trotz des Einsatzes von Maschinen und Traktoren bindet der Olivenhain mehr





Joan Miralles überwacht den Herstellungsprozess

CO_2 als er verursacht. Solarpanels sorgen für Strom. Nur die Traktoren sind bisher noch nicht elektrisch – ein Punkt, den Miguel gerne ändern möchte.

Für die Zukunft hat der Plantagenbesitzer klare Ziele: Er möchte das Bewusstsein für nachhaltigen Olivenanbau weiter stärken und plant, die Produktion noch effizienter und umweltschonender zu gestalten. Treurer bleibt damit ein Vorbild für qualitativ hochwertigen und ökologischen Olivenölanbau – und das weit über die Grenzen Mallorcas hinaus.

Susan Tuchel

Die Vibrationstechnik macht es möglich. die Oliven innerhalb weniger Sekunden zu ernten.

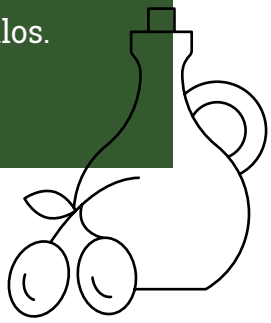




Miguel Miralles und das erste Olivenöl der Saison 2024

Bestellen kann man das native Olivenöl extra hier >>

Beim zweimonatlichen Abonnement mit zwei Boxen à 6 Flaschen (je 500 ml) ist der Versand kostenlos.



WARUM OLIVENÖL GUT FÜR DIE GESUNDHEIT IST

// Die PREDIMED-Studie (Prevención con Dieta Mediterránea) ist eine klinische Studie aus Spanien, die zwischen 2003 und 2011 durchgeführt wurde und den Einfluss der Mittelmeerdiät auf die Prävention von kardiovaskulären Erkrankungen untersuchte. Die Studie gilt als eine der wichtigsten Forschungsarbeiten, die den gesundheitlichen Nutzen der Mittelmeerdiät belegen. Dabei wurde vor allem die Rolle von nativem Olivenöl extra (extra vergine) hervorgehoben. Die Teilnehmer hatten im Vergleich zur Kontrollgruppe ein um 30 Prozent geringeres Risiko, schwere kardiovaskuläre Ereignisse wie Herzinfarkt und Schlaganfall zu erleiden, der Cholesterinspiegel stabilisierte sich und das Risiko für Typ-2-Diabetes wurde deutlich gesenkt. Die antioxidativen Eigenschaften von Olivenöl helfen laut Studie, oxidativen Stress zu reduzieren, der mit dem Alterungsprozess und neurodegenerativen Erkrankungen wie Alzheimer in Verbindung gebracht wird.

// **Die PREDIMED-Studie empfiehlt täglich 30 bis 40 Gramm Olivenöl, das entspricht zwei bis drei Esslöffeln Olivenöl.**



FOCUS GESUNDHEIT TOP MEDIZINER 2024 Dr. Beate Jürgens ÄSTHETISCHE ZAHNHEILKUNDE FOCUS-GESUNDHEIT.DE

Ihre Spezialistinnen für gesunde und ästhetisch schöne Zähne:

Dr. Susanne Hörmann
zertifiziert INVISALIGN
und INMAN ALIGNER (KFO)

Dr. Beate Jürgens
Spezialistin für Ästhetik und
Funktion in der Zahnmedizin (DGÄZ)

Unser Ziel:	Ihre Zähne und Ihr Lächeln ein Leben lang zu erhalten
Unsere Strategie:	Prävention durch individuelle Gesundheitsberatung und Coaching
Unsere Expertise:	Bleaching, Veneers, Kieferorthopädie, SOLO® Mundhygiene und Parodontologie, Endodontologie, Schnarch- und Apnoetherapie durch Schienen und Funktionstherapie

Dr. Beate Jürgens & Partner

Familienzahnarztpraxis

Barbarossaplatz 5
40545 Düsseldorf-Oberkassel
Telefon +49-211/99 34 64 34
familien-zahnarzt-duesseldorf.de
facebook.com/FamilienzahnarztDuesseldorf
instagram.com/familienzahnarzt_duesseldorf

DEM VER
ENTRISS



Kirche Sant Francesc in Palma

RGESSEN

EN

Ramon Llull erlebt eine Renaissance



Tomàs Vila i Mayol
Palma, 1893–1963
Ramon Llull
Esbós de guix

Wer auf Mallorca ist und die Insel erkundet, der trifft in Kirchen oder auch in der kreisrunden Festung, dem Castell de Bellver, hoch oben über der Hauptstadt Palma auf Denkmäler, Statuen und Inschriften zu Ehren des Mannes mit dem Nachnamen Llull (gesprochen Juj). Aber auch an anderen Stätten seines Wirkens begegnet man ihm auf der Baleareninsel: in Llucmajor, in Valdemossa und auf dem Puig Randa, wo er lehrte und meditierte. Ramon Llull (1232–1316) gilt als Vater der katalanischen Literatur und wird auf der Insel verehrt wie Goethe in Weimar.

Warum der Mann aus dem Mittelalter nicht nur für die Mallorquiner wichtig ist: Aktuell erlebt Ramon Llull eine Renaissance, weil Informatiker und die IT-Branche ihn als Gründervater eines logischen und vor allem eines mechanisch automatisierten Argumentierens entdeckt haben. Er gilt als großer Gelehrter, Dichter, Theologe, christlicher Universalist und wissenschaftlicher Wahrheitssucher mit katalanischer Bodenhaftung. Unbestritten ist die führende Rolle Ramon Llulls bei der Etablierung einer eigenständigen Literatur in der katalanischen Volkssprache, einer Sprache, die trotz ihrer neun bis zehn Millionen

Muttersprachlern weder bei deepl.com noch in einem Medikamenten-Beipackzettel oder in einer Gebrauchsanweisung auftaucht.

Visionär und Missionar

Dabei wurde ihm seine Karriere keineswegs in die Wiege gelegt. Geboren als Sohn eines Militärs im Dienste Jakobs des Eroberers (1208–1276), der Mallorca 1229 der islamischen Herrschaft entriss, war er für ein weltliches, ein höfisches Leben als Krieger und als Lehrer der Prinzen vorgesehen. Ramon Llull war verheiratet und hatte zwei Kinder mit seiner Frau Blanca und auch literarischen Erfolg mit seinen, dem Zeitgeschmack entsprechenden, trobadoresquen Liebesgedichten.

Im Alter von dreißig Jahren suchte Ramon, auch im Mittelalter nicht ungewöhnlich, eine schwere Lebenskrise heim. In verschiedenen Visionen erschien ihm Christus und gab ihm den Auftrag, sich vollständig in seinen Dienst zu stellen. Einer solch höheren Legitimation bedurfte es übrigens auch, um kirchenrechtlich gesehen aus dem ehelich gebundenen Laienstand ausbrechen zu können. Ramon Llull schlug diesen Weg ein und legte in den ihm verbleibenden 54 Lebensjahren (etwa der durchschnittlichen Lebenserwartung von Männern jener Zeit) als „erleuchteter Gelehrter“ im Auftrag Gottes eine wissenschaftliche und literarische Aktivität ohnegleichen an den Tag. Seine ca. 260 in Latein, Katalanisch und Arabisch verfassten Werke sind heute nur noch den Spezialisten in Palma, Barcelona und Freiburg i. Breisgau vertraut. Nur ein kleiner Teil seiner Werke liegt auch in deutscher Sprache vor.

Von aktueller Bedeutung sind sein „Buch von dem Heiden und den drei Weisen“, eine mustergültige interreligiöse Debatte und das „Buch vom Freunde und Geliebten“, in dem die aristokratische Liebespoesie der Zeit auf eine spirituelle Ebene gehoben wird. Man wundert sich, dass diverse und polyamore Communites unserer Zeit diesen Autor noch nicht für ihre Belange reklamiert haben.

Das beste Buch der Welt

Nichts weniger als das beste Buch der Welt zu schreiben, wurde Ramon Llull bei seinen Meditationen im Jahr 1274 auf dem Puig Randa auf Mallorca von Gott aufgegeben. Um dem nachzukommen, schrieb er die „Zusammengefasste Kunst der Wahrheitsfindung“, in der er die bedeutendste Wissenschaftslehre seiner Zeit formulierte.

Im Anschluss stürzte Ramon Llull sich in ein umtriebiges Reiseleben als Missionar der islamischen Völker. Großer Erfolg war ihm dabei nicht beschieden, im Gegenteil: Er saß mehrmals in nordafrikanischen Gefängnissen und war nicht selten auf der Flucht vor sei-



DAS GRABMAL RAMON LLULLS

Sein Grabmal in der Basilika Sant Francesc in Palma, unweit der Touristenströme, wurde von dem Bildhauer Francesc Sagrera (Ende des 14. Jahrhunderts) geschaffen. In einer Gewölbenische der Kirche sieht man die Gestalt des Mallorquiners in frommer Gebetshaltung ruhen. Das christusähnliche Antlitz wirkt würdevoll und asketisch. Haar und Bart bedecken Schultern und Brust. Ein Sockelelement zu seinen Füßen und die gesamte Haltung sowie die schlichte, mönchisch anmutende Kleidung erwecken jedoch den Eindruck einer stehenden Figur. Horizontale und Vertikale befinden sich damit in einem symbolischen Gleichgewicht. Getragen wird der Sarkophag von einer Säulenreihe, in deren Nischen die Sieben Freien Künste stehen sollten. Allerdings wurde die geplante Figurengruppe nie ausgeführt. Rechts neben seinem Kopf liegt eine Schriftrolle als Zeichen seiner Gelehrsamkeit, auf der linken Seite des Körpers befinden sich florale Elemente. Die Kette an seinen Händen könnte als Sinnbild der im Gebet geschaffenen Verbindung mit Gott gedeutet werden. In einem Bogen über dem Sarkophag nehmen zwei Engel die Seele des Verstorbenen in Empfang, um sie in den Himmel zu geleiten. Wie häufig in der mittelalterlichen Bildsprache wird die Seele als nackter Säugling oder als kleines Kind dargestellt. Bezeichnenderweise kopiert die Seele die Gebetshaltung des Verstorbenen detailgenau.

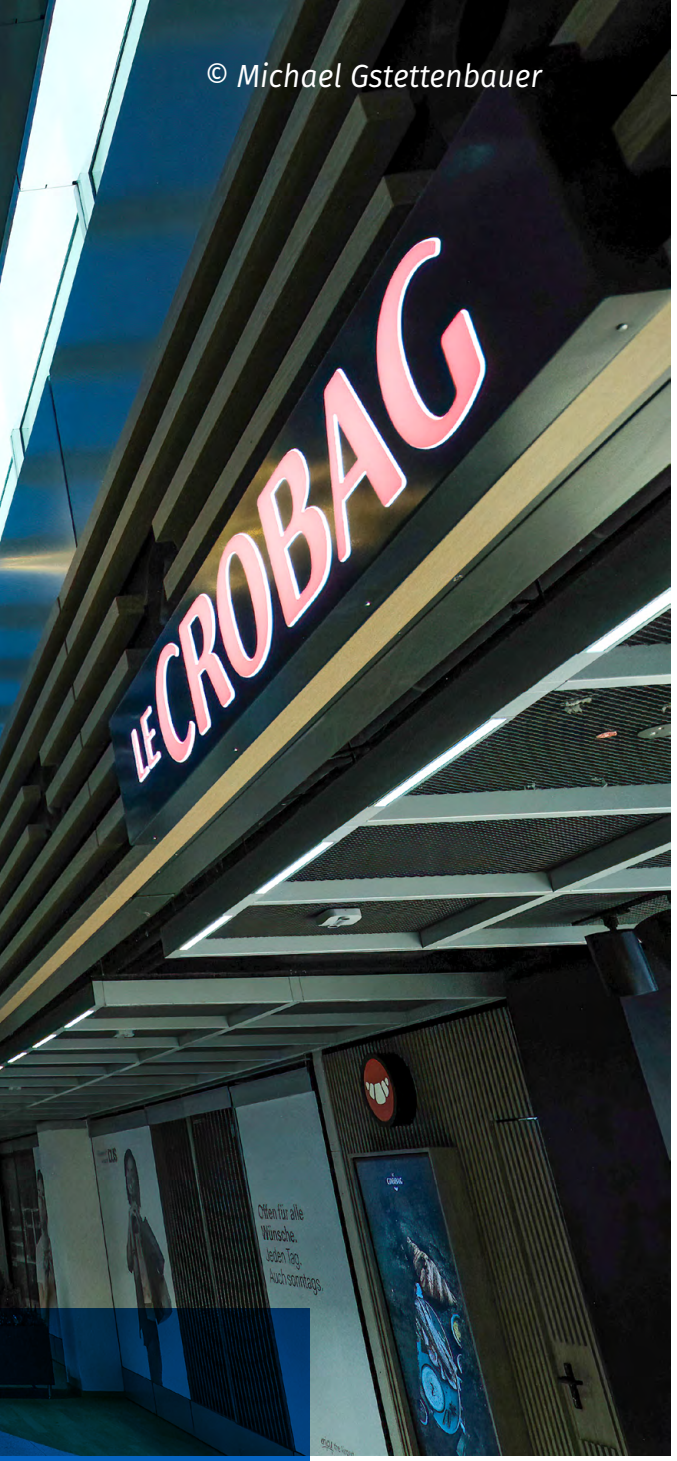
nen Verfolgern. Als großer Gelehrter in Italien und Frankreich berühmt und nachgefragt, als katalanischer Dichter in seiner Heimat gefeiert, wäre er gern dem Orden der Franziskaner beigetreten. Doch sein weltliches Vorleben ließ dies nicht zu. Nachdem er auf seiner letzten Missionsreise nach Algerien von einer fanatischen Menge gesteinigt wurde, starb er hochbetagt auf einem Schiff kurz vor der Ankunft in Mallorca.

Die Franziskaner von Palma de Mallorca nahmen den Leichnam Ramon Llulls in ihre Obhut und erkannten ihn damit postum als einen der ihren an.

Helmut Brall-Tuchel



ZWISCHEN CHECK-IN UND KILLEPITSCH



© Michael Gstettenbauer

Der Düsseldorfer Airport als Einkaufsziel

Der Tannenbaum im Terminal ist geschmückt, die Weihnachtsbeleuchtung glitzert, die Kinder-Bastelecke und der Geschenke-Einpackservice startklar. Im Terminal kann man Eisstockschießen und am Glücksrad drehen. Wir treffen uns mit Pia Klauck, die mit ihrem Team für die kommerziellen Services zuständig ist und rund 70 Shops auf der Land- und Luftseite des Airports betreut. Gefühlte anderthalb Kilometer später landen wir nach der Personal-Sicherheitskontrolle im „Le Crobag“ auf der Luftseite, in dem Areal, zu dem man nur mit Bordkarte Zutritt hat.

Wenn Pia Klauck die Shoppartner des Flughafens aufsucht, trägt sie Turnschuhe. „Um meine Schrittzahl muss ich mir keine Sorgen machen“, lacht sie. Ansonsten sitzt die Diplom-Kauffrau im Verwaltungsgebäude und verhandelt mit internationalen Luxusmarken, Traditionsunternehmen, Buchhändlern oder Gastronomiebetrieben. Sie schließt Verträge

ab und sorgt dafür, dass alles rund läuft. „Wir wollen unseren Gästen nicht nur ein Einkaufserlebnis bieten, sondern sie auch überraschen und begeistern." Und damit meint sie nicht nur die Fluggäste, sondern auch die vielen Besucher, die den Flughafen als Shopping-Destination für sich entdeckt haben. Und zwar eine, die an 365 Tagen geöffnet hat.

Das Shopping-Konzept für Nicht-Fluggäste funktioniert, weil Düsseldorf die „Ten-Minutes-Stadt" ist, also die Stadt, von der man quasi alles in 10 Minuten mit dem Auto oder dem ÖPNV erreichen kann.

Um den Gästen stets etwas Neues zu bieten, zeigt sich Klauck offen für „Spökes" – wie sie es nennt –, was bedeutet, kreative und unkonventionelle Wege im Hinblick auf das Angebot einzuschlagen. Als sie von dem Social Media-Hype um die sogenannten Parfüm-„Dupes" (von engl. „duplicate") erfährt, die eigene Produkte als günstige Alternativen zu teuren Markenartikeln produzieren, bietet sie einer Düsseldorfer Unternehmerin mit ihrem Konzept „D & P perfumum" eine Verkaufsfläche an. Mit jedem Mieter wird individuell über Flächen und Mieten verhandelt. Hier gibt es kein „One-Size fits all-Konzept". Der Flughafen stellt die Verkaufsflächen sorgfältig ausgewählten Marken und Unternehmen zur Verfügung und ist in der Regel am Umsatz beteiligt. Für Klauck ein stimmiges

Besondere Aktionen gibt es an den Adventswochenenden

www.dus.com/weihnachten



Gehry-Impressionen im Duty Free-Shop der Gebrüder Heinemann





PARKEN

// Wer mit dem Auto kommt, kann im Terminal-Parkhaus P3 für fünf Euro bis zu drei Stunden lang parken, nicht nur im Advent, sondern an jedem Wochenende sowie an Feiertagen.

Weitere Infos hier >>

Procedere: „Weil die Gäste ihre Einkaufserlebnisse nicht unter der Marke des Unternehmens abspeichern, sondern unter Airport Düsseldorf."

Duty Free mit Düsseldorf-Flair

Irgendwie schlendert jeder nach dem Sicherheitscheck durch den Duty Free, denn Zeit ist meist genug bis zum Boarding. In Düsseldorf gibt es gleich vier Duty Free-Shops, zwei im Terminal B. Hier kooperiert der Flughafen seit dem letzten Jahr mit dem Hamburger Traditionsunternehmen „Gebrüder Heinemann", das jedem Shop durch künstlerische Elemente einen Düsseldorf-Touch verliehen hat – wie beispielsweise eine Installation aus Ketten, inspiriert von den Gehry-Bauten.

Düsseldorfer Spezialitäten wie Killepitsch oder Löwensenf gehören zu den Bestsellern, aber auch die Fans der Riesen-Toblerone sterben nicht aus. Einiges gibt es tatsächlich nur hier wie Sondergrößen von Beauty-Produkten und die Instagram-Kosmetikmarke Kess. „Damit erreicht unser Shoppartner neue Zielgruppen, denn die Produkte kann man sonst nicht ausprobieren", sagt Klauck. Die Insta-Marke zieht nicht nur die GenZ und Millennials an, das Design und die reisefreundliche Größe fürs Handgepäck punkten auch bei Babyboomerinnen.

> „Heiligabend sind wir die letzten, die noch aufhaben."

PIA KLAUCK

// Sie fing mit acht Jahren an zu fechten. Zum täglichen Training reicht die Zeit bei ihrem Job heute einfach nicht mehr. Dafür ist sie in den 16 Jahren am Flughafen sehr reiselustig geworden. Regelmäßig fliegt sie zu Freunden nach Amerika, war in diesem Jahr in Dubai und auf Zypern. „Den Großteil meines Gehaltes lasse ich am Flughafen", lacht sie. Bevor sie abends nach Köln fährt, hat sie hier ihre Lebensmittel eingekauft und auch shoppen geht sie am liebsten an ihrem Arbeitsplatz.



„Wir haben hier am Flughafen die Chance, die Gäste das ganze Jahr über zu beeindrucken – auch die ohne Flugticket."

Pia Klauck,
Head of Commercial Operations Düsseldorf Airport

Mehr als eine Nadel ...

Durch wechselnde Pop-up-Stores hält die Managerin das Angebot flexibel. Diese temporären Verkaufsflächen ermöglichen es, regelmäßig neue Trends und Marken auszuprobieren. Die Offenheit für neue und regionale Konzepte ist ein wichtiges Element, damit auch kleine Unternehmen die Chance haben, sich am Flughafen zu präsentieren. Für die Idee, leerstehende Ladenflächen in Ausstellungsräume zu verwandeln, wurde dem Airport Düsseldorf soeben die Medici-Nadel des Düsseldorfer Goldschmieds Wilhelm Hornemann für besondere Verdienste verliehen. Vier Künstler aus der Rhein-Ruhr-Region – Anne Berlit, Gereon Krebber, Matthias Schamp und Paul Schwer – schufen progressive Kunstwerke für den „Art Walk“, der bis Anfang November die Bestandskunstwerke von Heinz Mack, Max Kratz und Olimpia Velasco Ruiz ergänzte. Die Werke spiegelten die Grenzen und Übergänge oder die Flüchtigkeit des Reisens wider. „Durchaus auch kontrovers“, wie Klauck betont.

Der Passagier ist König

Dass die Shops am Flughafen so gut angenommen werden, liegt vor allem an der Ausrichtung auf First Class-Reisende, Familien und spontane Besucher. Die Shops gehen individuell auf das jeweilige Publikum ein. „Wenn Kunden zur Messe oder mit den besten Freunden zum Fußballspiel anreisen, passen sie ihr Sortiment entsprechend an“, erklärt Klauck. Auch in der Gastronomie wird Kundenorientierung großgeschrieben. Für Frühaufsteher öffnen die Restaurants und Cafés bereits mit dem Check-in morgens und bieten neben Kaffee und Brötchen auch To go-Pakete an, die exakt auf das Tischchen im Flieger passen.

Susan Tuchel



Genüsslich einkaufen
365 Tage im Jahr



Damit unsere Kinder cool bleiben können.

Wir bringen die Zukunft zum Leuchten.

Für uns ist Nachhaltigkeit mehr als nur ein Herzensthema. Es ist zentraler Bestandteil unserer Arbeit. Ob es um Geldanlagen oder die Finanzierung von energieeffizientem Bauen geht: Wir kümmern uns.

Mehr Infos erhalten Sie unter
sskduesseldorf.de/nachhaltigkeit

Weil's um mehr als Geld geht.

Stadtsparkasse Düsseldorf


Technik trifft Wellness, Medical meets Fashion – ab 2026 bieten wir euch das Beste aus beiden Welten: Shopping UND Healthcare.
UNSER HERZ SCHLÄGT
FÜR SHOPPING UND HEALTH
ZU UNSERER HOME PAGE
Einfach QR-Code scannen, losbrowsen.

EIN BLICK IN DIE ZUKUNFT!
Einfach QR-Code scannen
und
Trailer anschauen!



SHOPPING MEETS HEALTH

Rheinpark-center 2.0

Der stationäre Handel steht in den heutigen Zeiten vor Herausforderungen, die vor allem auf das veränderte Konsumentenverhalten zurückzuführen sind. Während der traditionelle Einkaufsbummel für einige Menschen weniger relevant geworden ist, legen Konsumenten zunehmend Wert auf ein umfassendes Erlebnis, das über das reine Einkaufen hinausgeht. Diese Entwicklung fordert den stationären Handel heraus, bietet aber auch die Möglichkeit, innovative Konzepte zu entwickeln, die Erlebnis, Dienstleistungen, Service und Gemeinschaftsgefühl miteinander verbinden.

Um auf die wachsenden Bedürfnisse der Konsumenten zu reagieren, setzt das Rheinparkcenter auf eine Diversifizierung seines Angebotes und realisiert ein Konzept, das Gesundheit, Fitness, Freizeit, Shopping und Gastronomie integriert. Mit einem Investment von 50 Millionen Euro ist eine Weiterentwicklung des Standortes unter dem Titel „Shopping Meets Health“ geplant. Baubeginn ist 2025, die Rückbauarbeiten haben bereits begonnen. Wir waren vor Ort und trafen den Leiter des Rheinparkcenters Marvin Schaber, der uns auf einer „Guided Tour“ zeigte, was alles geplant ist.

Im Rahmen der Umbauarbeiten wird der Retail-Bereich im Erdgeschoss und ersten Obergeschoss auf 30.000 Quadratmeter neu zusammengesetzt. Gleichzeitig wird das zweite Obergeschoss in ein modernes Gesundheitszentrum mit einer Fläche von 12.000 Quadratmetern umgewandelt. „Hier entsteht ein breit gefächertes Gesundheitsangebot, das auch Bereiche wie Paramedizin und Sanitätshäuser umfasst. Darunter Fachärzte, Therapeuten sowie Pflege- und Beauty-Dienstleister“, erklärt Marvin Schaber. Fertig gestellt soll das neue Gesundheitszentrum im Jahresverlauf 2026 sein.

Tageslicht durch innovative Lichthöfe

Ein Schwerpunkt des Umbaus ist die Umgestaltung des zweiten Obergeschosses, das ursprünglich als klassische Gewerbeimmobilie konzipiert wurde. Um den veränderten Anforderungen des neuen Gesundheitszentrums gerecht zu werden, werden Lichthöfe in das Gebäude integriert. Diese bauliche Maßnahme ermöglicht es, Tageslicht in die Praxisräume zu bringen – ein wichtiger Faktor für das Wohlbefinden von Patientinnen und Patienten und medizinischem Personal. „Die Lichthöfe bieten hier eine Lösung, indem sie für eine natürliche Belichtung der Räume sorgen und gleichzeitig eine angenehme, offene Atmosphäre schaffen“, sagt Schaber.

Wer sitzt schon gern im Wartezimmer?

Ein weiterer Aspekt des Umbaus ist die Idee, dass niemand mehr gezwungen sein soll, in einem klassischen Wartezimmer zu verweilen, sondern die Zeit sinnvoll zu nutzen. So können die Besucher in das neu gestaltete Einkaufsareal des Rheinpark-Centers gehen, einkaufen, im Café entspannen. „Durch diese nahtlose Integration von Gesundheitsdiensten und Freizeitmöglichkeiten schaffen wir eine angenehme Umgebung, die das Gefühl der Zwangspause durchbricht“, so der Leiter des Rheinparkcenters.



„Wir denken, dass unser neues Konzept das Rheinparkcenter langfristig zu einem überregionalen Anziehungspunkt macht."

Marvin Schaber,
Leiter des Rheinparkcenters Neuss



Zukunftsperspektive

Mit der Umgestaltung orientiert sich das Rheinpark-Center an Beispielen aus den USA und den Niederlanden, wo ähnliche Konzepte bereits erfolgreich sind. „Wir denken, dass unser neues Konzept das Rheinparkcenter langfristig zu einem überregionalen Anziehungspunkt macht“, resümiert Marvin Schaber.

Alexandra von Hirschfeld

MARVIN SCHABER

// Marvin Schaber ist geborener Oldenburger. In seiner Laufbahn hat er eine spannende Reise in der Welt des Handelsmanagements und der Immobiliengestaltung zurückgelegt.

// Nach einer Ausbildung zum Veranstaltungskaufmann im Center-Management und einem BWL-Studium mit Fokus auf Handelsmanagement startete er 2015 seine Karriere bei der ECE, dem Betreiber des Rheinpark-Centers und entwickelte sich zum Center Manager.

// Besonders beeindruckend für ihn war sein Auslandsaufenthalt 2017 in Indonesien, der ihm neue Perspektiven auf die Entwicklung von Shopping Centern verschaffte.

// Schaber verantwortete mehrere Standorte in Deutschland, ebenfalls begleitete er 2019 die Eröffnung des Projekts Foodtopia zu einer innovativen „Shoptainment“-Etage im MyZeil Frankfurt.

// Seit 2021 ist er für das Rheinpark-Center in Neuss zuständig, wo er die Repositionierung mit dem Projekt „Shopping Meets Health“ vorantreibt.




© Rheinparkcenter
WC
Damen

10 FRAGEN AN ...

Düsseldorfer Künstlerinnen und Künstler

Das Bild des Menschen. Gesichter, Köpfe, stehen im Mittelpunkt des Schaffens.

Bertamaria Reetz, Malerin

1 Welchen Stellenwert nimmt Kunst in Ihrem Leben ein?

Kunst ist der wichtigste Faktor in meinem Leben. Kunst war für mich auch Therapie nach einer lebensbedrohlichen Erkrankung, also meine Überlebensstrategie. Als ich die Krankheit überstanden hatte, schwor ich mir, meine Schaffenskraft von nun an für die Verbindung der Kreativität mit dem Sozialen zu nutzen, zugunsten schwächerer, benachteiligter Menschen. Das ist mein Herzensprojekt.

2 Welche künstlerischen Vorbilder haben Sie am stärksten beeinflusst?

Käthe Kollwitz hat mich in ihrem Engagement für Soziales extrem geprägt.

Die Verbindung von Kunst mit sozialen Projekten – das sind die Grundpfeiler meiner Arbeit und meines Lebens.

In meinen Projekten der Creativ-Help GmbH und der Blauschäferei Reetz sind alle meine sozial-caritativen Gedanken verwirklicht, nämlich Menschen mit Beeinträchtigung in Beschäftigung zu bringen, Kinder, Erwachsene und auch Senioren aller Identitäten und Kulturen in Kreativität zu bringen. Mit den blauen Schafen, der international tourenden Blauen Friedensherde, setze ich sehr niederschwellig ein Zeichen für den so dringend benötigten Frieden.

3 Welche anderen Berufe wären für Sie auch in Frage gekommen?

Eigentlich keine. Kunst war immer mein Wunschberuf.

4 Was brauchen Sie, um schöpferisch tätig zu sein?

Außer meinen Händen brauche ich etwas Papier oder Leinwand und Farbe. Mehr brauche ich nicht.


© Michaela Heckers



Blauschaf Meer Wyk auf Föhr
© Freienstein



5 Worauf legen Sie momentan Ihren künstlerischen Schwerpunkt?

Ich möchte noch viel mehr Kinder in das kreative Miteinander bringen. Abseits vom medialen Stress, ohne Handys, Fernseher oder PlayStations.

Ich möchte Verbindung schaffen, Toleranz, Verständnis über das kreative Schaffen verschiedenster Menschen generieren. Außerdem möchte ich den Kindern einen Zugang zu Kultur und ihren eigenen Ideen anbieten, sie bestärken in ihrer eigenen Schaffenskraft. Das hat in der ersten Malschule in diesem Sommer ganz großen Anklang gefunden.

6 Woran arbeiten Sie gerade?

Ich bin in der Vorbereitung für die Malschule für Erwachsene im Kloster Knechtsteden und natürlich auch für die nächste Malschule für Kinder in den kommenden Ferien. Das Kinder-Projekt hatte zum Start im Sommer 2024 einen sehr regen Zuspruch und die Kinder waren wirklich sehr begeistert und kreativ – es hat wahnsinnig viel Spaß gemacht!

Dafür suchen wir auch laufend Sponsoren ;-) Im Sommer 2024 war dankenswerterweise der Deutsche Kinderschutzbund unser Sponsor.

An den Adventssonntagen öffne ich im Kloster Knechtsteden immer mein Atelier, jeder kann kommen und mich bei der Arbeit sehen, sich mit mir austauschen – das ist auch immer ein anregendes Projekt.

7 Welches Kunstmuseum würden Sie gerne leiten?

Gar keines … ich will Künstlerin sein. Ich schaue mir gerne Kunst an, z. B. auf dem Rundgang der Akademie in Düsseldorf, da begeistern mich die neuen Ideen der jungen Leute.

8 Düsseldorf hat eine lebendige Kunstszene, womit sind Sie zufrieden und wo wünschen Sie Veränderungen?

Ich bin sehr zufrieden mit der Kunstakademie als immer neuem, anregenden Ideenträger.

Aber Veränderungen dürfen immer sein: weniger Bürokratie grundsätzlich, z. B. auch wenn es um Unterstützung bei kreativ-sozialen Projekten geht, da dürfte schneller und mutiger entschieden werden.



Mischtechnik
auf Leinwand



9 Welche Rolle wird die Kunst Ihrer Meinung nach im digitalen Zeitalter einnehmen?

Kunst wird immer eine Rolle einnehmen, sowohl analog als auch digital … Wenn ich noch einmal jung wäre, würde ich mich medial fit machen und digitale Kunst schaffen. Heute nutze ich die sozialen Medien überwiegend für meine Öffentlichkeitsarbeit, das hat einen großen Vorteil, weil ich Interessierte sehr direkt erreichen kann. Andererseits werden aber auch alle überflutet mit digitalem Input.

10 Wie hat die Coronakrise Sie und Ihr künstlerisches Schaffen beeinflusst?

Letztlich sehr positiv, da ich die neuen Ideen der Mal-Akademien für die kreative Arbeit vor Ort im Kloster Knechtsteden entwickelte und letztlich umsetzen konnte. Auch mit Senioren, die ja besonders zu vereinsamen drohten. Auch konzipierte und schuf ich meine Arbeiten für die Ausstellung im PAN-Forum in Emmerich 2022, wo sich alle Arbeiten thematisch mit dem Klimawandel und der Zerstörung der Lebensräume beschäftigten.

Susan Tuchel

Hühner für den Zweck: künstlerisches Benefiz-Projekt zugunsten bedürftiger Kinder

WWW.BERTAMARIA-REETZ.DE





BERTAMARIA REETZ

// Bertamaria Reetz wurde 1952 in der Eifel geboren und lebt in Pulheim bei Köln. Sie studierte von 1986–1992 an der Kunstakademie Düsseldorf Malerei.

// Große Ausstellungen hatte sie u. a. 2000 in den Diözesan Museen Kattowitz, Krakau, Oppeln und Breslau sowie im Stadtmuseum Chorzów und 1998 im Palazzo Albrizzi, Venedig.

// 2006 gründete sie die gemeinnützige GmbH Creativ Help mit dem internationalen Projekt „Die Jecken Höhner von Kölle“. Die Hühner tourten 3 Jahre durch die Region und erlösten 200.000 Euro ausschließlich für gemeinnützige Zwecke.

// Seit 2015 führt sie ihre künstlerische Arbeit mit dem Schwerpunkt auf Integration und sozialem Miteinander fort. Sie stellte im Frauenmuseum Bonn mehrfach aus. Außerdem auf der Triennale d‘Arte di Venezia und in Silkeborg, Dänemark.

// Aktuelle Arbeiten sind in der Galerie Heidefeld in Krefeld zu sehen sowie bei ihr im Atelier im Kloster Knechtsteden in Dormagen – nach Absprache – und an allen Adventssonntagen von 11.00 bis 16.00 Uhr.

// Auch bietet sie eintägige Kreativ-Workshops im Kloster Knechtsteden an. Pro Gruppe können ca. 10 Teilnehmer malen. Jeder Teilnehmer bemalt ein Objekt aus der Creativ-Help-Welt. Die nächsten Termine sind der 09.02.2025 und der 23.03.2025.

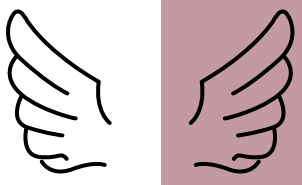


EIN ABSCHIED, DER DAS LEBEN FEIERT

www.lebenslicht.de

FOTOS: JOHANNE TÖNNIES

lebenslicht krempelt Bestattungs-branche um



Ein helles, warmes Büro mit Backsteinwänden auf der Schirmerstraße in Pempelfort. Keine Traueranzeigen im Schaufenster, keine Engel, kein Sarg, keine Urne. Drinnen sitzen Marie Thiermann und Diana Kampschulte, zwei junge Frauen, die nicht wie klassische Bestatterinnen aussehen. „Stimmt, viele Menschen kommen zu uns rein und fragen, was wir eigentlich machen und ob wir eine Kreativschmiede sind", lacht Marie Thiermann.

Im Januar 2022 öffnete lebenslicht seine Pforten und steht für eine neue Form des Abschiednehmens: individuell, kreativ und voller Leben. Statt von Trauerfeiern sprechen die beiden Gründerinnen auch von Lebensfeiern und sind damit in Düsseldorf und im Umfeld die einzigen. „Wir gestalten Abschiede so, wie sie zu den Verstorbenen und ihren Angehörigen passen", erklärt Diana Kampschulte.

Kennengelernt haben sich die beiden Frauen im August 2019, als die Diplom-Designerin Marie Thiermann nach einer Ausbildung zur Trauerbegleiterin ein Praktikum bei der Bestatterin Diana Kampschulte machte. Kampschulte war eine der ersten, die eine Ausbildung zur Bestattungsfachkraft, die es in Deutschland erst seit 2003 gibt, absolvierte. Sie sind überzeugt, dass sich die Bestattungsbranche im Umbruch befindet: „Früher war alles starr und uniform. Heute fragen die Menschen: Was passt zu uns? Was passt zu ihm oder ihr?"

Lebenswege prägen Abschiede

Die beiden hatten sich zwar nicht gesucht, aber gefunden – und die Idee, sich als Bestatterinnen selbstständig zu machen, ergab sich wie von selbst, Ende 2021 gründeten sie lebenslicht. Eine der ersten Lebensfeiern für einen Verstorbenen fand in einer Eventhöhle im Neandertal statt mit einem Kranz aus

Steinen und Farn. Es folgten Lebensfeiern in dem Atelier einer Künstlerin, in einer irischen Kneipe und in einer Reithalle. „Der Verstorbene wollte, dass sein Pferd dabei sein sollte und da war es einfacher zum Pferd zu gehen. Auch seine Hunde konnten dabei sein“, erinnert sich Marie Thiermann.

Also ist lebenslicht ein Bestattungsunternehmen für ungewöhnliche Locations und eine eher jüngere Klientel? „Keineswegs“, so die beiden Unternehmerinnen, die auch schon über 90-Jährige begleitet haben. Es muss nicht bunt und fancy sein, wichtig sei, dass es zum Verstorbenen passe. Die Locations müssten auch nicht teuer sein, man könne auch zu Hause oder im eigenen Garten feiern. Auch traditionelle Erdbestattungen in der Kapelle mit Pfarrer und Exequien begleiten sie. „Ein Pfarrer hat gerade zu mir gesagt: Wenn ich mit euch zusammenarbeite, weiß ich, dass es schön wird und ich sehe, wie gut eure Arbeit den Angehörigen tut“, erzählt Diana Kampschulte.

Abschied ohne Schablonen

Dieser Ansatz zeigt sich auch in der Mitarbeit der Angehörigen: Ob das Bemalen von Särgen, das Gestalten der Karte oder das Dekorieren der Urne mit getrockneten Blüten aus dem eigenen Garten – jede Form der Beteiligung am Abschied ist möglich und erwünscht. „Das gibt den Trauernden ein Gefühl der Kontrolle zurück“, erklärt Marie. „Es ist eine Art der Trauerarbeit, die wir begleiten.“ Einige Angehörigen möchten beim Waschen der Verstorbenen dabei sein, auch wenn sie nur die Strümpfe anziehen. Andere malen einen Sternenhimmel in das Innere des Sarges. Extra berechnet wird die Arbeit an der Werkbank zur Verzierung von Sarg oder Urne nicht, stattdessen gibt es Raum, Material, Zeit und Unterstützung vom mittlerweile fünfköpfigen Team.

Wie die Feier und die Beisetzung aussehen sollen, dafür erarbeiten die Unternehmerinnen mit ihrem Team nach einem zweistündigen Gespräch ein Konzept, einen roten Faden.



"Der Verlust schmerzt, aber es ist schön zu sehen, was der Verstorbene alles hinterlassen hat."

Diana Kampschulte,
Inhaberin lebenslicht



"Unsere Feiern sind so individuell wie die Menschen selbst."

Marie Thiermann,
Inhaberin lebenslicht

Abschiednehmen ist wichtig, um den Verlust eines geliebten Menschen zu verarbeiten.

Dieser findet sich wieder im individuellen Kartendesign, bei der Lebensfeier, in der Trauerrede, der Beisetzung und in der Dekoration. Bei den Lebensfeiern ist das Team von lebenslicht mit vor Ort, baut auf und ab, dekoriert und gestaltet Erinnerungen zum Mitnehmen.

Auch ein seelisches Testament kann man bei lebenslicht hinterlassen. Marie Thiermann besuchte Sterbende im Hospiz, die Botschaften für die Hinterbliebenen hatten.

Die Preise für die Dienstleistungen sind transparent auf der Website zu finden, auch das unterscheidet lebenslicht von anderen Unternehmen in diesem Dienstleistungssektor. Ab März 2025 erweitert das Unternehmen seine Räumlichkeiten um 150 Quadratmeter. Mehr Platz für das Besondere. „Wir wollen das Leben feiern – auch, wenn es endet."

Susan Tuchel



DIANA KAMPSCHULTE

Diana Kampschulte tanzt und trainiert eine Jazz-Modern-Dance-Gruppe, die in der zweiten Bundes-liga tanzt. Sie ist im Vorstand der Bürgerstiftung Erkrath. Gemeinsam mit ihrem Mann teilen auch sie sich die Familienarbeit mit den beiden Töchtern (zwei und vier Jahre). Die beiden lieben es zu kochen.



MARIE THIERMANN

Marie Thiermann ist vor vier Monaten Mutter geworden, treibt Fitness, macht Yoga und liebt lesen. Die Familienarbeit teilt sie sich mit ihrem Mann Nils Thiermann, der bei lebenslicht die Trauerbegleitung anbietet und außerdem die DEG coacht. Beide gehen gerne zum Essen aus.

dbs
Kanzlei



Ich bin an Ihrer Seite

- bei Ihrer Vorsorge
- bei Ihrer Nachfolge-planung
- im Erbfall

Dörte Berendes-Schaefer

Rechtsanwältin, Mediatorin, LL.M.

LEISTUNGEN

- **VORSORGE**
- **TESTAMENT**
- **SCHENKUNGEN ZU LEBZEITEN**
- **ERBEN**
- **PFLICHTTEILE**
- **STREITIGKEITEN**

Nehmen Sie Kontakt zu mir auf

0211 92 93 444

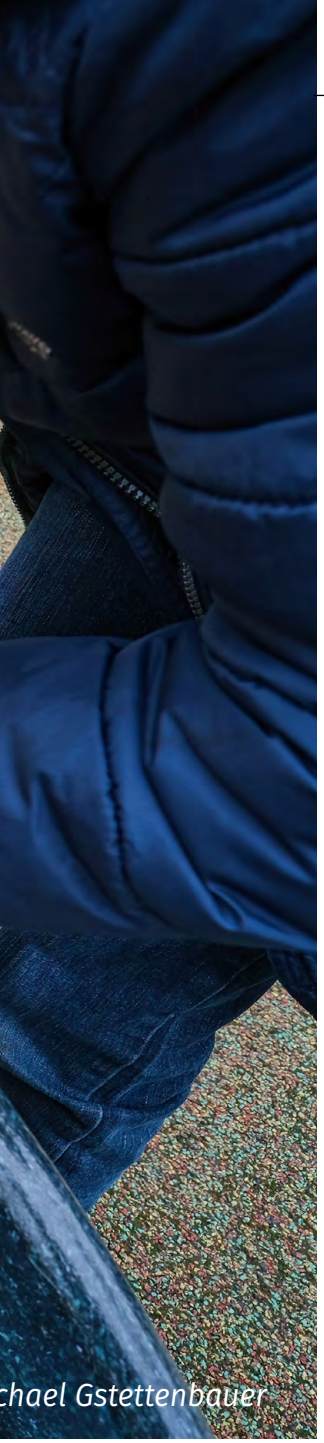
www.kanzlei-dbs.de

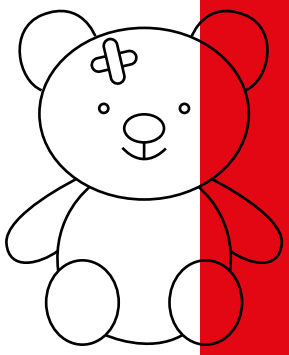
Rheinallee 119, 40545 Düsseldorf

Photo: Manor Lux



FRÜH ÜBT SICH AUCH BEI NOTFÄLLEN





Erste-Hilfe-Kurse für Grundschulkinder

Was muss ich bei einem Notfall tun? Laut einer Forsa-Umfrage trauen sich etwa 40 Prozent der Deutschen nicht, Erste Hilfe zu leisten – auch aus Angst, etwas falsch zu machen. Der Arbeiter-Samariter-Bund (ASB) leistet in Düsseldorf Pionierarbeit, um das Thema Erste Hilfe direkt in den Schulen zu verankern und bereits Grundschulkinder altersgerecht und spielerisch auf Notfälle vorzubereiten. Wir besuchten zwei Grundschulen in Hassels. Hier werden aktuell die ersten Pausenhelfer ausgebildet, die im Dezember ihr Amt offiziell auf dem Schulhof antreten – ausgerüstet mit einem Notfall-Rucksack.

Nicht immer ist fernsehen schlecht. Als Mirjam Ilse zusammen mit ihren beiden Töchtern sonntags „Die Sendung mit der Maus“ sah, bekamen die drei in einer Sachgeschichte erklärt, wie Erste-Hilfe-Kurse für Grundschulkinder funktionieren. Als dann die Stadtsparkasse Düsseldorf, bei der Mirjam Ilse im Bereich Prozesse und IT arbeitet, in diesem Jahr zum ersten Mal einen Social Day für ihre Mitarbeiter veranstaltete, war Mirjam Ilse gleich Feuer und Flamme. Sie schlug ihrem Arbeitgeber vor, sich in die Organisation von Erste-Hilfe-Kursen einzubringen. Die Stadtsparkasse war einverstanden und bei den beiden Schulleiterinnen lief Mirjam Ilse mit der Idee und mit einem 500-Euro-Budget offene Türen ein.

Im September wurden an der katholischen Hermann-Gmeiner-Schule drei Tage lang alle Kinder darin geschult, Notfälle zu erkennen, sich zu organisieren und selbstständig Erste Hilfe zu leisten. Bei der städtischen Selma-Lagerlöff-Schule werden alle vier Grundschulklassen die Erste-Hilfe-Ausbildung im Rahmen einer Projektwoche im nächsten Sommer absolvieren. „Hier wird die Stadtsparkasse Düsseldorf jeden Kurs mit 50 Euro sponsern“, erklärt Ilse.

Für Erste Hilfe ist niemand zu klein

Eine internationale Meta-Analyse aus dem Jahr 2020 wertete 25 Studien aus verschiedenen Ländern aus und kam zu dem Ergebnis, dass ein Erste-Hilfe-Training ab einem Alter von sechs Jahren sinnvoll möglich ist. Und eine weitere Studie zeigte, dass Grundschulkinder erfolgreich grundlegende Erste-Hilfe-Maßnahmen erlernen, wenn praktische Übungen und theoretische Unterweisungen mit spielerischen Elementen kombiniert werden. Die ASB-Kurse sind so gestaltet, dass die Kinder mit Spaß und ohne Druck lernen und finden sogar schon in der Kita statt. Dabei kommen kindgerechte Materialien wie bunte Pflaster, Kuscheltiere und kleine Rollenspiele zum Einsatz. Ein Höhepunkt der Kurse in der Grundschule ist der „Erste-Hilfe-Pass“, den die Kinder am Ende des Tages stolz in den Händen halten und ein kleiner Bär, der nun in der Klasse wohnt.

Anja Menke, die Schulleiterin der Selma-Lagerlöff-Schule, hat seit dem Kurs beobachtet, dass die Empathie und das Interesse daran, wie es den anderen geht, zugenommen haben. „Viele Kinder haben auch ein besseres Gefühl für sich bekommen.“ Und alle wissen, dass man den Verletzten ansprechen und Hilfe holen soll. „Ich würde dahin gehen und fragen, ob er etwas braucht“, erklärt Johanne (8 Jahre). Und ihre Klassenkameradin Victoria



v.l.n.r.: Anja Menke, Mirjam Ilse und Stefanie Köster



Christine (6 Jahre) und Elisabeth (8 Jahre)

zurück zum Inhalt

(8 Jahre) ergänzt, dass man Kinder in eine knisternde Golddecke einwickeln müsse, damit sie nicht kalt werden. Jaden nennt ohne zu zögern die Nummer 112, die ein Erwachsener dann wählen müsste, denn in der Schule herrscht Handyverbot.

Berührungsängste oder Hemmungen haben die Kinder nicht. Sie wollen lernen und helfen, was sie zu perfekten Ersthelfern macht. Wer von den Drittklässlern den Erste-Hilfe-Kurs absolviert hat und den Offenen Ganztag besucht, konnte sich dann zum Pausenhelfer ausbilden lassen – ein kostenloses Angebot des ASB. „Von unseren rund 35 Ganztagsschulkindern haben sich 25 gemeldet“, erzählt Stefanie Köster, Schulleiterin an der Hermann-Gmeiner-Schule. An drei Terminen werden die Drittklässler speziell für ihren Einsatz auf dem Schulhof ausgebildet. Die Kinder lernen, andere zu beruhigen und zu trösten, aber auch ein aufgeschlagenes Knie oder eine Schürfwunde mit einem Pflaster zu versorgen – kleinere Verletzungen, wie sie beim Tollen auf dem Schulhof und an den Klettergeräten oder beim Sport immer wieder passieren können.

Ein Modell mit Zukunft

Angesichts der positiven Resonanz wächst die Nachfrage nach den Kursen kontinuierlich. Viele Schulen wollen den Erste-Hilfe-Unterricht fest in ihr Programm integrieren, und der ASB plant, sein Angebot weiter auszubauen. Ziel ist es, flächendeckend möglichst viele Schulen zu erreichen und das Wissen um Erste Hilfe nachhaltig in die Gesellschaft zu tragen. Um Kinder in ihren jeweiligen Entwicklungsstufen abzuholen, hat der gemeinnützige Verein drei Programme entwickelt. Auf den Pausenhelfer in der Grundschule folgt in den Klassenstufen 5 bis 7 der Juniorsanitäter und ab 14 Jahren der Schulsanitätsdienst.

Sollte sich das Modell landesweit durchsetzen, wird die Zahl der Erste-Hilfe-Verweigerer mutmaßlich nach unten gehen, denn aktuell leisten etwa 40 bis 50 Prozent der Erwachsenen bei Unfällen keine aktive Erste Hilfe. Aber auch hier kann jeder an sich selbst arbeiten, da Menschen, die innerhalb der letzten zwei Jahre einen Erste-Hilfe-Kurs besucht haben, deutlich häufiger helfen.

Susan Tuchel

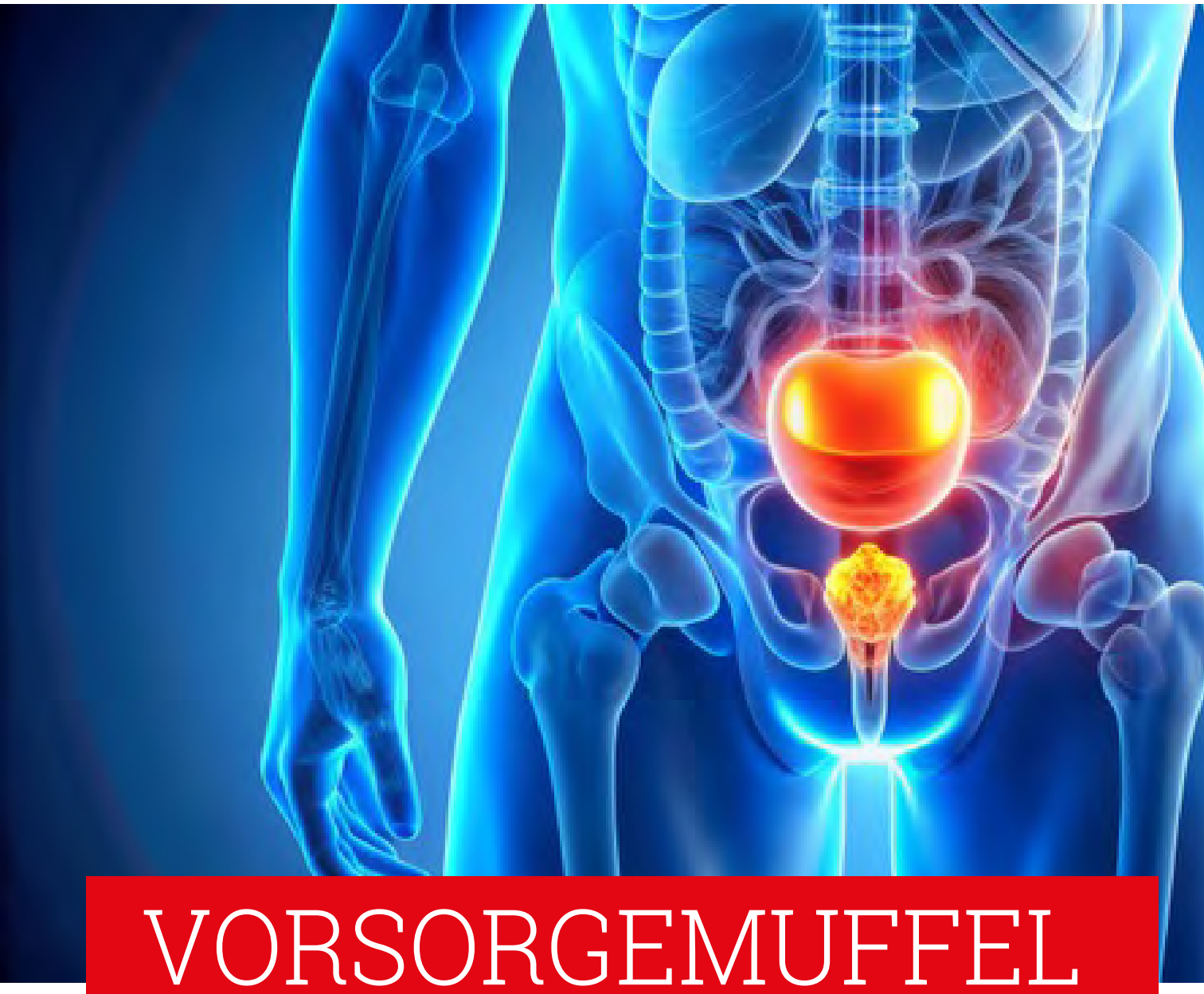


Johanne hat sich von Victoria und Jaden verbinden lassen.

WEITERE INFOS FÜR KINDERGÄRTEN UND SCHULEN >>

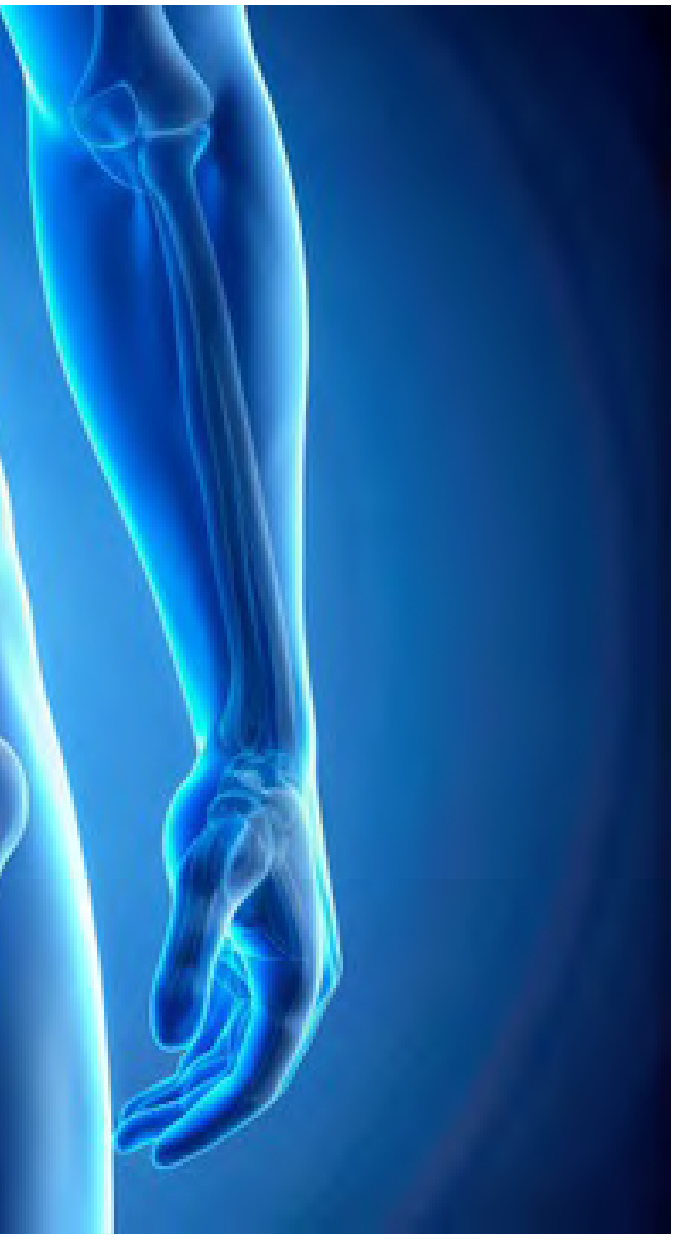


Der Notfall-Teddy ist immer dabei.



VORSORGEMUFFEL MÄNNER

Warten bis der Arzt kommt



„Männer haben‘s schwer, nehmen‘s leicht“ sang Herbert Grönemeyer vor 40 Jahren. Seitdem hat sich einiges geändert beim Rollenverständnis der Geschlechter – aber nicht beim Umgang mit der eigenen Gesundheit. Während Frauen routinemäßig zur Vorsorge gehen, suchen nur 15 Prozent der Männer präventiv einen Arzt auf. Dabei wächst die Prostata ab dem 30. Lebensjahr und Prostatakrebs ist die häufigste Krebsart, an der jedes Jahr 65.000 Männer in Deutschland erkranken. Nach Lungenkrebs ist ein Prostatakarzinom die zweithäufigste krebsbedingte Todesursache.

Aber es gibt Initiativen, die auf eine Challenge hoffen lassen: Im November 2003 beschlossen zwei Australier, sich Schnurrbärte (englisch: moustache) wachsen zu lassen, um das Bewusstsein für Themen wie Prostatakrebs, Hodenkrebs, mentale Gesundheit und Suizidprävention bei Männern zu schärfen. Damit war der Männermonat „Movember“ in der Welt. Im ersten Jahr nahmen 30 Männer an dieser Aktion teil. Die Bewegung gewann jedoch schnell an Popularität und entwickelte sich zu einer globalen Initiative, die mittlerweile über fünf Millionen Teilnehmer in mehr als 21 Ländern umfasst. Die gesammelten Mittel fließen in Projekte zur Bekämpfung von Prostatakrebs, Hodenkrebs sowie zur Förderung der psychischen Gesundheit von

Männern. Mitten im „Movember“ befragten wir Prof. Patrick J. Bastian, Chefarzt der Klinik für Urologie, Uro-Onkologie und Kinderurologie im Marien Hospital Düsseldorf, zum Thema Männergesundheit. Er begrüßt die Bewegung, wünscht sich aber, dass das Thema Männergesundheit das ganze Jahr über präsent ist.

Wenn der Gang zur Toilette zum Problem wird

Wenn die Patienten zu ihm in die Sprechstunde kommen, drückt es sie schon im wahrsten Sinne. „Trotzdem lautet die häufigste Antwort, wenn man fragt, warum die Patienten gekommen sind: ‚Meine Frau hat mich geschickt‘“ berichtet Prof. Bastian. Mit zunehmendem Alter verändern sich die Funktionen der Harnwege. Symptome wie häufiges Wasserlassen, verzögerter Harnfluss oder das Gefühl einer unvollständigen Entleerung der Blase können erste Warnzeichen sein. In der Medizin spricht man auch vom zweizeitigen Wasserlassen. Beim ersten Mal wird die Blase nicht richtig entleert und eine Viertelstunde später kommt es zu einem überfallartigen Harndrang mit überschaubarem Ergebnis.

In den meisten Fällen ist eine gutartige Vergrößerung der Prostata die Ursache. Sollten Medikamente nicht greifen, besteht die Möglichkeit, minimalinvasiv eine sogenannte Holmium-Laser-Enukleation durchzuführen. Eine innovative Behandlungsmethode, von der Bastian zu 100 Prozent überzeugt ist: „Dabei wird gutartiges Prostatagewebe ausgeschnitten beziehungsweise mit dem Laser ausgehöhlt. Das kann man sich so vorstellen, als wenn man eine Mandarine von innen ausschält.“ Das Verfahren ist gewebeschonender, risiko- und nebenwirkungsärmer und effektiver im Vergleich zu traditionellen Methoden.

Früherkennung rettet Leben

Zu Unrecht immer wieder in der Kritik steht der PSA-Wert (Prostata-spezifisches Antigen), ein biologischer Marker, der auf das Vorhandensein oder Fortschreiten einer Tumorerkrankung hinweisen kann. „Es ist der einzig verlässliche Wert, den wir für die Früherkennung haben“, betont Prof. Bastian und beruft sich auf die deutsche Fachgesellschaft für Urologie. Der Mediziner bedauert, dass die Kontroversen um den PSA-Test hinsichtlich möglicher Überdiagnosen dazu geführt haben, dass dieser Test in Deutschland keine Kassenleistung mehr ist. Dabei liegen gute Screening-Früherkennungsuntersuchungen vor. In einer großangelegten Studie aus Finnland und den Niederlanden wurde festgestellt, dass regelmäßige PSA-Tests die Sterblichkeitsrate bei Prostatakrebs signifikant senken können. Die Forscher konnten zeigen, dass die frühzeitige Diagnose das



„Jeder Mann, ob jung oder alt, sollte sich die Frage stellen: Was kann ich für meine Gesundheit tun? Die Antwort darauf könnte Leben retten – vielleicht sogar das eigene."

Prof. Dr. med. Patrick J. Bastian, Chefarzt der Klinik für Urologie, Uro-Onkologie und Kinderurologie im Marien Hospital Düsseldorf



PROSTATA-GYM

// **Legen Sie sich in Rückenlage auf eine Matte und stellen Sie die Beine hüftbreit auf. Legen Sie eine Hand auf das Schambein. Drücken Sie beide Fußballen auf die Unterlage und bleiben dabei mit den Fersen trotzdem auf dem Boden. Sieben Sekunden halten, dabei gleichmäßig atmen, dann lösen. Wiederholen Sie die Übung drei Mal.**

Risiko einer Metastasierung reduziert und die Lebensqualität verbessert. Männern ab 45 Jahren rät Bastian deshalb in einem gewissen Intervall einen PSA-Test durchführen zu lassen, auch wenn es eine IGEL-Leistung ist.

Fortschritte in der Therapie

Sollte der PSA-Wert erhöht sein und der Patient Probleme beim Wasserlassen haben, müssen Gewebeproben entnommen und untersucht werden. Hier hat die Medizin in den letzten Jahren enorme Fortschritte gemacht. Rund 200 Mal im Jahr entnehmen die Urologen im Marien Hospital Düsseldorf mithilfe der Stanzbiopsie Gewebeproben, rund 100 Mal arbeiten sie mit sogenannten Fusionsbiopsien. „Zusammen mit den Aufnahmen aus dem Multiparameter-MRT können wir wie beim Schiffe versenken eine punktgenaue Biopsie vornehmen."

Was passiert nach der Punktion?

Unter Federführung der Urologie wird bei positivem Befund mit der Radiologie, der Onkologie und der Strahlentherapie interdisziplinär die Diagnose gestellt und zusammen mit dem Patienten die Behandlung besprochen. Operiert wird nicht offen, sondern nach Goldstandard minimalinvasiv mit dem Da Vinci-System. Diese roboterassistierten Eingriffe ermöglichen eine präzisere Entfernung des Tumors und verringern das Risiko für Nebenwirkungen wie Inkontinenz und Impotenz. Laut der ProtecT-Studie, einer der größten Langzeitstudien zu Prostatakrebs, leiden etwa 18 bis 24 Prozent der Patienten nach einer Prostataoperation unter anhaltender Inkontinenz. „Ein bundesweites Register gibt es jedoch nicht und die Zahlen variieren von 0 bis 100", so Bastian.

Früh übt sich …

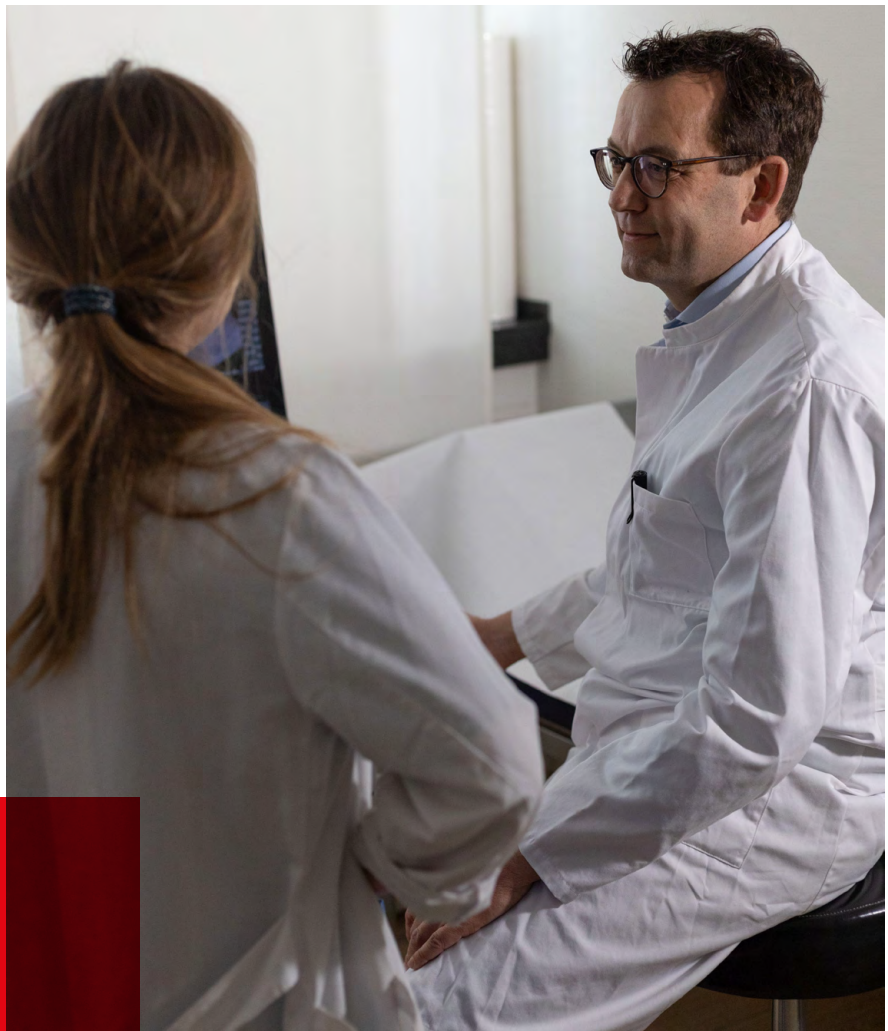
„Männer ignorieren ihre Gesundheit – sie wollen Probleme einfach nicht wahrhaben", stellt Bastian fest. Während Frauen durch Schwangerschaften oder gynäkologische Vorsorge eng in das Gesundheitssystem eingebunden sind, fehlt Männern oft ein vergleichbares Bewusstsein. Neben Prostatakrebs gibt es auch andere urologische Erkrankungen, die jüngere Männer betreffen können. Besonders Hodenkrebs ist hier relevant, Vorsorgeuntersuchungen seitens der Krankenkassen sind jedoch nicht im Leistungskatalog. Die Deutsche Gesellschaft für Urologie empfiehlt Männern ab 20 Jahren deshalb, ihre Hoden regelmäßig selbst abzutasten. Veränderungen wie Knoten oder Verhärtungen sollten umgehend ärztlich abgeklärt werden. Hodenkrebs hat zwar eine hohe Heilungsrate, eine frühzeitige Diagnose ist jedoch entscheidend.

Ist der Urologe ein Männerarzt?

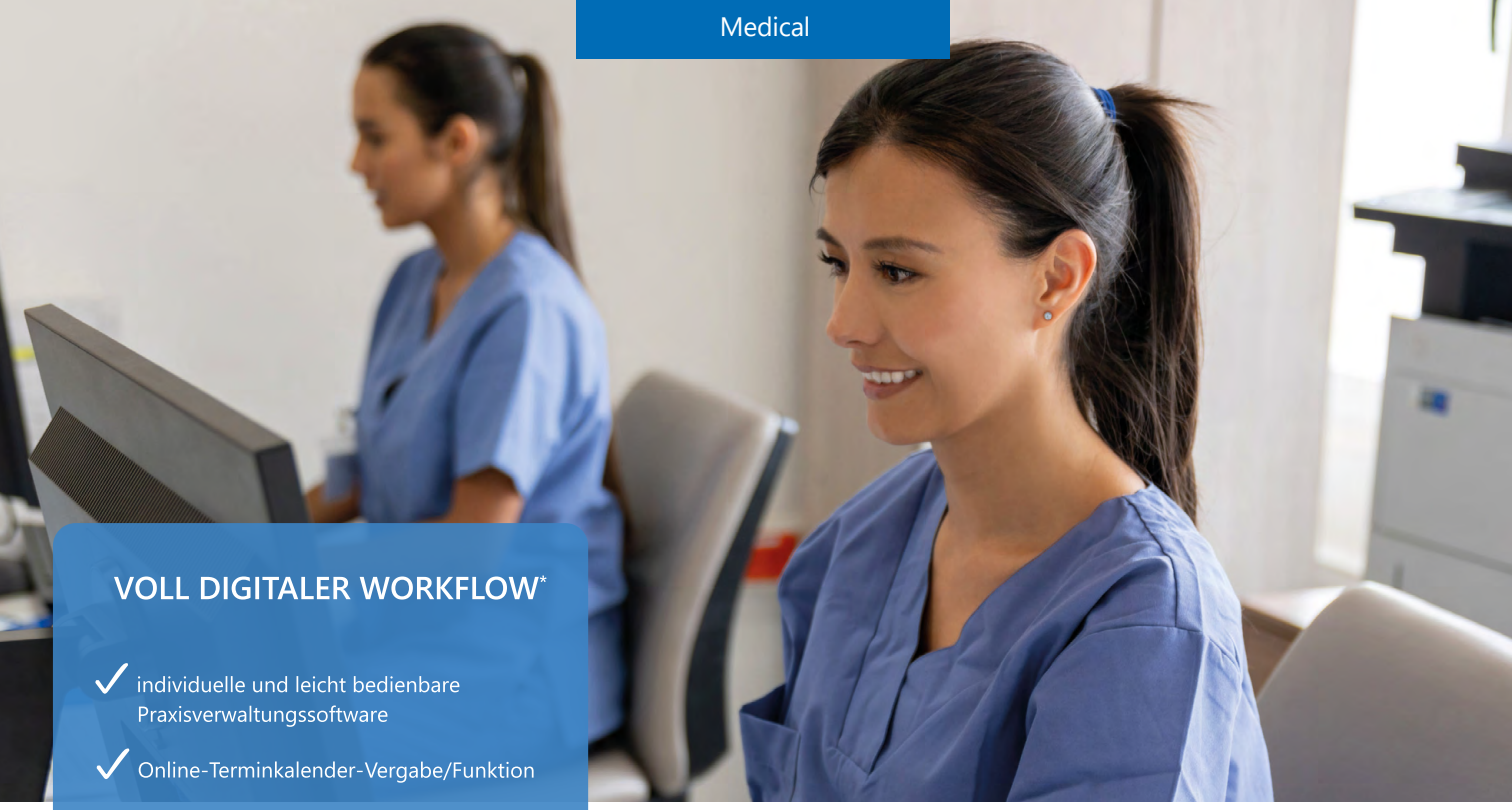
Mitnichten, stellt der Mediziner klar. Der Urologe ist der Arzt für die männlichen Geschlechtsorgane, also das Pendant zum Gynäkologen, aber eben auch für die ableitenden Harnwege. Ein Drittel seiner Patienten sind Frauen. „Sechzig Prozent aller angeborenen Fehlbildungen bei kleinen Kindern sind urologisch. Jede vierte Krebserkrankung fällt in mein Fachgebiet“, zählt Prof. Bastian auf. Hinzu kommen Harn- und Nierensteine, eine echte Volkskrankheit, die vor allem Männer zwischen 40 und 50 Jahren zeitweise berufsunfähig macht.

Aufklärung tut not in seinem Fachgebiet. Nur 1,6 Prozent aller Ärzte machen ihren Facharzt in der Urologie. Deshalb unterrichtet Prof. Bastian an der Ludwig-Maximilians-Universität in München. „Mir ist wichtig, dass alle angehenden Mediziner bei einer schmerzlosen Makrohämaturie, also bei Blut im Urin, an einen Blasentumor denken.“ Denn auch hier gilt, je schneller ein Tumor gefunden wird, umso größer sind die Heilungschancen.

Susan Tuchel



Medical



VOLL DIGITALER WORKFLOW*

- individuelle und leicht bedienbare Praxisverwaltungssoftware
- Online-Terminkalender-Vergabe/Funktion
- effektives Praxismanagement – geringerer Dokumentations- und Abrechnungsaufwand
- lückenlose und langfristige Dokumentation
- optimale Organisation Ihrer Telefonzentrale mit Einbindung bestehender Kontaktdaten
- Überblick über die wirtschaftliche Seite Ihrer Praxis mit tagesaktuellen Kennzahlen
- Tumordokumentation und schnelle Krebsregistermeldung ohne Aufwand

→ Alles aus einer Hand

Die volldigitale Praxis

Der gesamte daily workSPACE aus einer IT-Hand

Die bestmögliche Versorgung Ihrer Patienten ist unser gemeinsames Ziel: Mit unseren innovativen Hard- und Softwarelösungen schaffen wir Ihnen Freiräume für Ihre Patienten. Wir erleichtern Ihr Praxismanagement für effiziente und wirtschaftliche Abläufe und kümmern uns um die Sicherheit Ihrer Daten – durch einzelne Systemintegrationen in Ihre bestehende Praxis oder Ihren Neuaufbau. **Für einen effektiven und zeitsparenden Workflow**.

Jetzt kostenlos Beratungstermin vereinbaren!

SOFTWARE MEDICAL OFFICE©

BUSINESS INTELLIGENCE ECONTYS©

IT-SECURITY ENTERPRISE NIVEAU

TUMORDOKUMENTATION ONKYS©

TERMINBUCHUNG DOCTOLIB©

VOIP-TELEFONIE & SPRACH-ERKENNUNG

persönlich · wirtschaftlich · individuell

Email: medical-it@nobocom.de

Web: nobocom.de

Upgrade & Take it easy

IT- Lösungen für Medizin und Business

nobocom.de

Workflow

9 FRAGEN AN ...

Daniela Antonin

Direktorin des Hetjens Museums

1 Welches sind deine Lieblingsecken oder bevorzugten Viertel?

Die Carlstadt, mein Arbeits- und Wohnviertel, mit seinem schönen Carlsplatz schätze ich sehr. Auch die gleich anschließende Altstadt hat neben der „längsten Theke der Welt“ einige besondere Orte, wie die Literaturhandlung im Heine-Haus, die Kapuzinergasse oder die Neanderkirche mit ihrem Musikprogramm zu bieten. Die unterschiedlichen Stadtteile Düsseldorfs halten für jeden Geschmack etwas bereit. Ich plane seit langem schon einen Besuch Gerresheims, auch um den Tag mit viel „Dolce vita“ in „Little Italy“ ausklingen zu lassen. Spaziergänge und Radtouren den Rhein entlang mag ich auch sehr gern.

2 Wo gehst du lieber nicht hin?

Besuche an den Unterbacher See habe ich vermieden, denn ich bräuchte bessere Zielkoordinaten, um bei warmen Temperaturen endlich einen schönen Sonnenplatz zu finden. Für jedes Wetter geeignet ist hingegen die nahe gelegene, über 225 Jahre alte „Wirtschaft Zault“.

3 Was sollte man als Einwohner oder Besucher der Stadt nicht verpassen?

Ein geführter Besuch durch die kurfürstlichen Räume in Schloss Benrath ist auf jeden Fall ein Highlight. Der Kunstpalast wie auch die Sammlung NRW mit den Häusern K20 und K21 sind ebenfalls sehr empfehlenswert. Die Spezialmuseen und -institute gehören zu den besonderen Kulturperlen unserer Düsselstadt wie auch die international agierenden Galerien und die freie

FOTOS: BERND OBERMANN



zurück zum Inhalt

Kunstszene. Ins Hetjens locken wir regelmäßig mit einem gedeckten „Tisch des Monats“ und einer Sonderausstellung. Nach der Eröffnung unserer neuen Töpferwerkstatt am 7. Dezember für „Groß & Klein“ auf der Citadellstraße planen wir übrigens für den Ostflügel des Palais Nesselrode die Einrichtung eines eleganten Museumscafés mit Zugang zum romantischen Kastanienhof.

4 Was vermisst du am meisten, wenn du unterwegs bist?

Je nach Reiseziel fehlen mir die rheinische gute Laune, Offenheit und organisatorische Flexibilität.

5 Wie hat sich Düsseldorf in den letzten Jahren verändert und welche Auswirkungen hat dies auf das Leben der Menschen in der Stadt?

Ich habe den Eindruck, dass Düsseldorf an Beliebtheit nochmals dazugewonnen hat. An Wochenenden mit Sonnenschein sind die Straßen voller Menschen. Zum Glück kann ich zu Fuß oder mit dem Rad an den Staus vorbei.

6 Was sind typische Eigenheiten des Düsseldorfer Stadtlebens?

Meiner Ansicht nach sind hervorstechende Eigenschaften der Düssel-Metropole Geselligkeit, Spontanität, Kulturliebe und stets Zeit für einen kurzen Plausch bei einem guten Getränk.

7 Was würdest du als Oberbürgermeisterin als erstes ändern?

Die höchste Position unserer Stadtverwaltung ist zum Glück bereits kompetent besetzt. Gäbe es weniger bürokratische Herausforderungen, würden die gesteckten Ziele bei den Themen Infrastruktur und Stadtgestaltung bestimmt noch schneller und kostengünstiger erreicht. Optisch attraktiv bepflanzte Grünanlagen als Mitmach-Maßnahmen in enger Absprache mit den zuständigen städtischen Stellen könnten zusätzlich einen fühlbar positiven Effekt erzielen, nach dem wir uns in der dunklen Jahreszeit besonders sehnen. City-Manager Frank Hermsen, die Altstadtgemeinschaft und viele andere gemeinnützige Vereine wie auch Düsseldorfer Firmen würden sicherlich als Partner zur Seite stehen.





8 **Wo gehst du gerne essen?**

Für die Carlstadt und die Altstadt empfehle ich mittags die legendäre Zicke und den Carlsplatz. Für abends ist der Goldene Kessel herrlich rustikal, während sich für ein „Savoir Vivre“ das „Robert.“ und das „Café de Bretagne“ empfehlen. Mein internationaler Besuch schätzt die Brasserie Stadthaus. Für den Schlummertrunk danach empfiehlt sich gegenüber die Bar vom „The Wellem“.

9 **Düsseldorf ist für dich …**

die genussvolle Leichtigkeit des Seins und Miteinanders!

Alexandra von Hirschfeld





Wir können mehr als Industriekathedralen:

› Prefinish und Finish von Windkraft-Rotorblättern, Begutachtung, Wartung, Reparatur und Instandsetzung von Rotorblättern an Windkraftanlagen, Produktion von Rotorblatt-Komponenten, Individuelle Lösungen für Korrosionsschutz und Oberflächenbehandlung von Offshore-Plattformen, Bauwerken, Schiffen und Yachten, Projekt-



Weltweit im Einsatz: RODOPI hat Projekte in mehr als 33 Ländern rund um den Globus erfolgreich abgeschlossen. Unsere Erfahrung macht uns zu Ihrem verlässlichen Partner. Hand drauf!

RODOPI
REAL PEOPLE, REAL WORK.

BLADES
MARINE
PERSONAL
HANSEATIC
WIND SERVICE

© Rodopi Gruppe

RODO

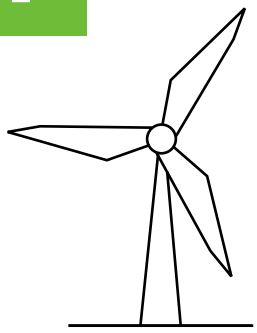
DIE IN

VON



Giokmen Kalentzi (Fachkraft für Arbeitssicherheit) und Cagri Tuncay (Projektmanager für Rotorblattservice) im Einsatz vor Ort

DPI REVOLUTIONIERT NSTANDSETZUNG BAUWERKEN



Ercan Kara Osman denkt nicht nur ans Business und seine Mitarbeiter, sondern auch an die Welt von morgen. Für sie will der Geschäftsführende Gesellschafter der Rodopi Gruppe Industriebauwerke erhalten und dafür sorgen, dass die Windräder sich weiter drehen. Seine Mitarbeiter arbeiten für dieses Ziel in schwindelerregenden Höhen. Sie erneuerten in über 117 Metern den Korrosionsschutz des Gasometers in Oberhausen, sie bauen Rotorblattteile für Windkraftanlagen, installieren und warten Photovoltaikanlagen. Mit der Rodopi Bauwerkinstandsetzung GmbH hat Ercan Kara Osman gerade in Düsseldorf-Rath eine weitere Tochterfirma gegründet, um den Lebenszyklus von Bauwerken wie Brücken und Windkraftanlagen zu verlängern.

Der Selfmade-Geschäftsmann Ercan Kara Osman verkündete im letzten Jahr, sich aus dem Korrosionsschutzgeschäft in der maritimen Industrie zurückzuziehen. Stattdessen wolle er die Manpower von Rodopi lieber in den Bau von Windkraftanlagen, in die Sanierung von bestehenden Anlagen und Industriebauten sowie in Solaranlagen stecken. Doch das eine zu lassen ohne etwas Neues anzufangen? „Die meisten Bauwerke bestehen aus Beton und Stahl. Und so wie man Stahl regelmäßig behandeln muss, damit er nicht korrodiert, muss auch Beton vor Witterungseinflüssen geschützt werden“, erklärt der Unternehmer.

Bevor Beton mit wasserabweisenden Mitteln und einer Versiegelung auf Acryl- oder Epoxidharzbasis beschichtet werden kann, muss er sandgestrahlt werden. Das erfolgt in der Regel mit großen mobilen Strahlmaschi-

nen, die von Facharbeitern bedient werden. Diese müssen sich durch Staubschutzwände, einen Schutzanzug sowie einen Atem- und Gehörschutz vor den Strahlmitteln schützen. „Mit unserer vertikalen, selbstfahrenden Sandstrahlmaschine können meine Mitarbeiter den Vorgang jetzt per Fernsteuerung bedienen“, so Osman. Entwickelt wurde die Maschine in Dänemark, der Gebrauchsmusterschutz ist beantragt. In Zeiten des Fachkräftemangels ist die Automatisierung ein probates Mittel, um mit weniger Personal auszukommen. Vier bis acht Facharbeiter kann Ercan Kara Osman auf diese Weise einsparen, bzw. muss diese nicht auf dem hart umkämpften Arbeitsmarkt für sein Unternehmen gewinnen. Sauberer und gleichmäßiger ist das Sandstrahlen nun auch, da die Maschine in der Lage ist, einen gleichmäßigen Abstand zur Oberfläche einzuhalten und einen konstanten Druck für ein einheitliches Ergebnis zu halten. Mit dieser Maschine lassen sich nun Betonfundamente für Onshore-Windkraftanlagen sowie Monopiles mühelos automatisiert bearbeiten.

Hier lackiert der Roboter

Eine zweite Maschine wird ab dem nächsten Frühjahr die Mitarbeiter der neuen Rodopi-Tochter unterstützen. „Dann wird ein Lackierroboter bei uns anfangen“, frotzelt der Unternehmer. Auch hier liegen die Ein-

ERCAN KARA OSMAN

// Dass der Betriebswirtschaftler Ercan Kara Osman was „mit Stahl und mit Menschen“ machen wollte, kommt nicht von ungefähr.

// Geboren in Krefeld, zog die Familie nach Düsseldorf, als Ercan Kara Osman zwei Jahre alt war.

// Sein Vater war Stahlarbeiter bei Mannesmann. Der Firmenname Rodopi ist keine Erfindung, sondern eine Erinnerung daran, dass seine Eltern aus Rodopi kommen, das zur Region Ostmakedonien und Thrakien gehört.

// Warum er als Grieche einen türkischen Nahmen trägt? „Das fragen mich viele Leute, aber wir gehören zur Minderheit der muslimisch-türkischen Pomaken“, erklärt Osman, der mit seiner Frau und seinen beiden Kindern nicht weit von der Firmenzentrale in Oberrath am Aaper Wald lebt.

// Seine Leidenschaft ist der Rennsport. Auch den möchte er gerne grüner machen und unterstützte Technikstudenten der Universität in Xanthi dabei, einen Elektro-Rennwagen für das Democritus Racing Team zu bauen. Auch hier denkt er an die nachfolgenden Generationen, weil sein Filius bereits erste Rennen fährt.



© Alexander Vejnovic

„Sandstrahlen ist kein Ponyhof. Wir sprechen hier nicht nur von wirtschaftlichen Vorteilen, sondern auch von einer Verbesserung der Arbeitssicherheit."

Ercan Kara Osman, Geschäftsführender Gesellschafter der Rodopi Gruppe

sparpotenziale für die Kunden von Rodopi auf der Hand: Neben einer Energieersparnis werden die Produktionszeiten reduziert und Farbe eingespart. Langfristig werden solche automatisierten Maschinen zum Branchenstandard, davon ist Osman überzeugt.
Aktuell ist Rodopi ein Pionier im Bereich Bauwerkinstandsetzung, deren Forschung sich zunehmend auf die Nachhaltigkeit und die Lebenszyklusverlängerung von Bauwerken fokussiert. Das Düsseldorfer Unternehmen kann mit dem von einem Ingenieurbüro entwickelten Verfahren nun auch die riesigen Monopiles für Offshore-Windkraftanlagen automatisch lackieren und instandhalten. „Damit hat Rodopi sein Leistungsspektrum in nahezu allen Wertschöpfungsbereichen einer Windkraftanlage erweitert."

An Bauwerken wie Brücken oder Industriebauten kann die Rodopi Gruppe nun Korrosions- und Betonarbeiten ausführen. Denn Instandhalten und sanieren ist nachhaltiger als abreißen. „Wir sprechen da von der so genannten grauen Energie, also bereits gebundenen CO_2-Emissionen, weniger Bauschutt, einer niedrigeren CO_2-Bilanz, einem geringeren Ressourcenverbrauch und wie im Fall von Brücken oder dem Gasometer von einem Erhalt historischer Bausubstanz."

Susan Tuchel



Frisch lackierter Monopile in Munkebo bei Odense/Dänemark.

RODOPI GRUPPE

// In einem nach den Standards der Global Wind Organisation (GWO) zertifizierten Schulungszentrum in Xanthi (Griechenland) bildet Rodopi seit 2019 Fachkräfte aus Griechenland, Portugal, Frankreich und Skandinavien On- und Offsite aus.

// Dafür erhielten die Gründer Ercan Kara Osman und Achmet Gkaroglou in Athen 2022 von der griechischen Staatspräsidentin Katerina Sakellaropoulou den „Argo Award“ in der Kategorie Entrepreneurship. Seine über 550 Mitarbeiter sind in Deutschland zu deutschen Lohnstandards angestellt. Das ist Osman wichtig, damit die Facharbeiter in ihren Heimatländern zu Wohlstand kommen.

// Seit der Übernahme der Dürener Korrosionsschutz GmbH im letzten Jahr veredelt das Unternehmen in einer eigenen Strahl- und Beschichtungshalle Metallstrukturen und Komponenten. Die Unternehmensgruppe übernimmt in über 33 Ländern Korrosionsschutzarbeiten und ab jetzt auch Betonsanierungen.

ERFAHREN SIE HIER MEHR ÜBER DIE RODOPI GRUPPE >>



zurück zum Inhalt

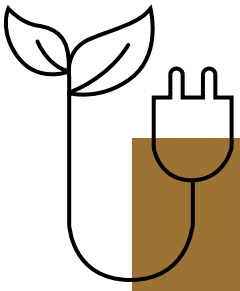


MEHR
HEISS

Energy-Xpert
Thomas Erwig

R ALS

SE LUFT



WWW.ENERGY-XPERT.DE

Was Energie-beratung bringt

Wenn Sie bei der letzten Heizkostenabrechnung auch „der Schlag getroffen hat“ und Sie sich fragen, wie Sie durch eine energetische Sanierung Geld und gleichzeitig CO_2 einsparen können, ist eine Energieberatung eine sinnvolle Option. Auch bei der Planung eines Neubauprojekts lohnt es sich, frühzeitig einen Energie-Effizienz-Experten hinzuzuziehen. Vor allem auch im Hinblick auf mögliche Fördermittel. Wir sprachen mit dem Düsseldorfer „Energy-Xpert“ Thomas Erwig, worauf man dabei achten sollte und wann es sich lohnt.

FOTOS: BERND OBERMANN

Wann ist eine Energieberatung sinnvoll?

Einfach gesagt, wenn Sie sich über einen zu hohen Verbrauch von Strom, Wasser oder Gas wundern oder Einsparpotenziale zum Beispiel bei der Wärmedämmung, den Fenstern oder in Ihrem Heizkeller vermuten. Ich kann dabei von einer kleineren Initialberatung bis hin zu einer umfassenden Beratung mit einer Analyse des Gebäudes tätig werden. Diese empfehle ich bei einem Neubauprojekt oder einer vollständigen energetischen Gebäudesanierung – vor allem, wenn man dafür staatliche Fördermittel in Anspruch nehmen möchte. Eine Beratung kann bei Ein- und Zweifamilienhäusern, aber natürlich auch für eine WEG in Mehrfamilienhäusern erfolgen.

Woran erkennt man eine gute Energieberatung?

Eine Energieberatung ist dann gut „gelungen“, wenn für die Fragen die passenden Antworten gefunden wurden und wenn bei der Lösung auch die energie- und klimapolitische Perspektive einfließt. Ein Haus ist ein sehr komplexes Gebilde. Soll es saniert werden, ist neben dem technischen und bauphysikalischen Fachwissen auch das Wissen um die Förderlandschaft unerlässlich. Die Expertise als „Energie-Effizienz-Experte“ ist insofern wichtig, weil ich unabhängig vom Produkt und den Gewerken ganzheitliche, individuell auf das jeweilige Gebäude zugeschnittene Lösungen erarbeite. Die grundlegende Frage dabei ist: „Was wollen Sie denn erreichen?“

Was sollte ich beim Hausbesuch des Energieberaters parat haben?

Wenn es sich um ein Bestandsgebäude handelt: nach Möglichkeit Planunterlagen wie Grundrisse, Schnitte und Ansichten, Unterlagen des Bauamts, Gebäudebeschreibung, die Verbrauchsdaten der letzten drei Jahre die Protokolle des Schornsteinfegers, wenn vorhanden. Bei einem Neubau: Architektenpläne, Grundrisse und Baubeschreibung. Hier gilt: Je früher Sie sich hier in Richtung der möglichen Förderung durch die KfW beraten lassen, desto besser.

Gibt es eigentlich eine Pflicht zur Energieberatung bei einer geplanten Gebäudesanierung? Das liest man jetzt häufiger.

Eine generelle gesetzliche Pflicht? Nein, die gibt es nicht. Wenn Sie für Ihre energetischen Maßnahmen jedoch Fördermittel des BAFA (Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle) oder der KfW in Anspruch nehmen wollen, dann ist eine Begleitung durch einen bei der dena (Deutsche Energie-Agentur) gelisteten Energie-Effizienz-Experten verpflichtend.

Was kostet denn eine Energieberatung für ein Einfamilienhaus?

Für ein Ein- oder Zweifamilienhaus sind es je nach Umfang der noch zu erarbeitenden Grundlagen, z. B. wenn keine Planunterlagen vorhanden sind, etwa 1.800 bis 2.500 Euro. Das BAFA fördert diese Kosten mit 50 Prozent. Am Ende erhalten Sie einen individuellen Sanierungsfahrplan (iSFP) für Ihr Gebäude, der Ihnen in mehreren Schritten aufzeigt, wie das Gebäude hin zu einem Effizienzhaus energetisch modernisiert werden kann. Wer einen iSFP hat, für den lohnt es sich dann auch bei der Umsetzung. Der Förderhöchstbetrag, z. B. bei der BEG-EM (Bundesförderung für effiziente Gebäude für Einzelmaßnahmen), steigt mit dem iSFP von jährlich 30.000 Euro auf 60.000 Euro je Wohneinheit, und der Zuschuss erhöht sich von 15 Prozent auf 20 Prozent der anrechenbaren Kosten.



„Ein Haus ist ein komplexes Gebilde – bei einer Sanierung sind technisches Know-how und Kenntnisse der Fördermöglichkeiten unerlässlich.“

< zurück zum Inhalt

Es besteht aber keine Verpflichtung die im iSFP aufgeführten Maßnahmen auch umzusetzen.

Wie ist es, wenn ich nur einzelne Maßnahmen umsetzen möchte, z. B. nur die Fenster erneuern oder die Fassade dämmen? Brauche ich dann auch den iSFP für die Förderung?

Für Einzelmaßnahmen, wie die Dach-, die Außendämmung oder den Fenstertausch, benötigen Sie keinen iSFP und keine Fachplanung. Es reicht aus, wenn der Förderantrag und die Umsetzung durch einen Energie-Effizienz-Experten begleitet werden. Das ist im Übrigen dann auch förderfähig.

Was gibt es denn für Förderungen für einen Neubau?

Die KfW fördert den Bau von besonders nachhaltigen Gebäuden z. B. mit dem Förderprogramm KFN-WG (klimafreundlicher Neubau Wohngebäude) oder auch KNN (klimafreundlicher Neubau Niedrigpreissegment). Hierzu ist grundsätzlich neben einer besonders energieeffizienten Bauweise eines Effizienzhauses auch eine sogenannte LCA (Life-Cycle-Analysis) aufzustellen. Mit der LCA werden die beim Bau und beim Betrieb des Gebäudes entstehenden CO_2-Emissionen berechnet. Um die Förderung in Anspruch nehmen zu können, dürfen gewisse Grenzwerte nicht überschritten werden. Den Nachweis kann ein Energie-Effizienz-Experte mit entsprechender Zusatzqualifikation erbringen.

Wie sieht es denn mit Wärmepumpen aus, geht das nur beim Neubau?

Das höre ich oft von Kritikern, aber es ist schlichtweg falsch. Natürlich kommt es auf das Gebäude und den tatsächlichen Energiebedarf für die Heizung an. Es stimmt auch, dass die Kombination aus Wärmepumpe und den vorhandenen Heizkörpern geprüft werden muss – das ist einfache Physik. Ich empfehle dabei immer eine aktuelle Heizlastberechnung durchzuführen, denn viele Gebäude sind energetisch im Laufe der Zeit schon umgebaut und verbessert worden und die alten Heizungen sind häufig großzügig überdimensioniert worden. Vier von fünf Wärmepumpen werden heute übrigens in Bestandsgebäuden eingebaut. Der Einbau einer Wärmepumpe wird über die KfW mit bis zu 70 Prozent gefördert, Anpassungen an den Heizkörpern und auch die Fachplanung sind dabei förderfähig.

Viele wollen jetzt, solange es noch geht, lieber nochmal eine neue Gas- oder Ölheizung anschaffen, was halten Sie davon?

Ehrlich gesagt, Wärmepumpen gibt es schon seit den 1970er Jahren. Insbesondere in den skandinavischen Ländern gehören sie als Heizung schon lange zum Alltag. Das ist keine große Sache mehr. Es gibt aber durchaus Leute, die sich nicht auf ein vermeintliches Abenteuer wie die Wärmepumpe einlassen wollen. Hier sollte man aber aufpassen, denn die Heizung, die man jetzt austauscht, hätte vielleicht noch fünf Jahre laufen können. Und in fünf Jahren werden wir bei neuen Technologien viel weiter sein als heute. Gleichzeitig ist klar, dass der Gaspreis steigen wird und der Handel mit CO_2-Zertifikaten den Gaspreis weiter verteuern wird.

Alexandra von Hirschfeld



THOMAS ERWIG

// Ist seit 2006 in der Energieberatung tätig. Als Partner bei Energieberatung und Sanierungsdienstleistungen für Wohngebäude unterstützt er seine Kundinnen und Kunden dabei, Wohngebäude energetisch zu optimieren, Energie zu sparen und den CO_2-Fußabdruck zu reduzieren.

// Zusätzlich hilft er bei der Nutzung von BAFA/KfW-Förderungen und KfW-Krediten. Für Neubauvorhaben und Komplettsanierungen erstellt er LCA-Analysen (Life-Cycle-Analysis) nach QNG (Qualitätssiegel Nachhaltiges Gebäude), eine der Voraussetzungen, um die Förderprogramme der KfW für den Klimafreundlichen Neubau (KFN-WG und KNN) zu nutzen.

GUTEN APPETIT

im „Va-lontano“



Das Restaurant mit mediterraner italienisch-französischer Küche im Düsseldorfer Yacht Club eröffnet einen Panorama-Blick auf den Rhein und bietet als Special kulinarische Highlights aus Lino Palmieris Kochbuch „Schlemmen auf Italienisch“ – zubereitet von dem bekannten Meisterkoch selbst.

ANGERICHTET ...

... wird von Dienstag bis Sonntag von 12.00 bis 22.00 Uhr und Sonntag von 15.00 bis 22.00 Uhr.

Va-lontano
Restaurant im Dusseldorf Yacht Club
Rotterdamer Straße 30, 40474 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211 43 29 08
E-Mail: va-lontano@dyc.de

Reservierungen bitte nur telefonisch:
0176-64 831 558

Die italienisch-mediterrane Speisekarte wechselt regelmäßig.

www.dyc.de/restaurant



Lino Palmieri und Ali Karamani, Inhaber des Va-lontano

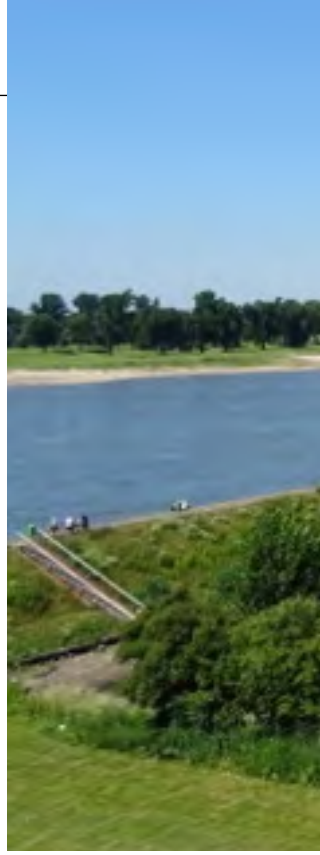
WER HAT DAS ANGERICHTET?

Die ZOO:M-Redaktion zeigt die Menschen hinter dem guten Geschmack

Im „Va-lontano“ erwartet die Gäste ein ungewöhnliches gastronomisches Konzept: Eine Fusion aus italienischer und französischer Küche, die von Gastkoch und Gastronomieberater Pasqualino „Lino“ Palmieri und Va-lontano-Inhaber Ali Karamani mit Raffinesse umgesetzt wird. Der Stil des „Va-lontano“ kombiniert moderne Leichtigkeit mit dem klassischen Charme der Mittelmeerküche und soll einen Hauch von Côte d‘Azur und Capri an das Rheinufer bringen.

Genussmomente à la Lino Palmieri

Lino Palmieri, der für seine Kochkunst und sein großes Wissen über die mediterrane Esskultur bekannt ist, kocht von Mittwoch bis Samstag nun exklusiv im „Va-lontano“ nach seinen leckersten Rezepten aus seinem Kochbuch-Bestseller „Schlemmen auf Italienisch“. Seine Gerichte sind von authentischen Aromen und regionalen Zutaten geprägt.



Frankreich trifft Italien

Lino bringt seine Liebe zur italienischen Küche mit, lässt sich jedoch auch von französischen Techniken durch Ali Karamani inspirieren. Ali Karamani ist in Paris geboren und war als Koch viele Jahre international erfolgreich, ob in London, den USA, Dubai oder Saudi-Arabien. 2018 wurde seine Tochter in Düsseldorf geboren und er übernahm die Gastronomie im Düsseldorfer Yachtclub. Ausgerechnet dann kam Corona. So verlieh er seinem Restaurant den Namen „Va-lontano“, italienisch für: „Es geht (immer) weiter.“ Kochen ist für ihn Leidenschaft, Lebensfreude und vor allem Handwerk. „Ich möchte, dass die Gäste sich wie in Italien fühlen und gleichzeitig die Eleganz der französischen Küche erleben,“ erklärt Ali Karamani. Und Lino Palmieri ergänzt: „Die italienisch-französische Küche vereint das Beste beider Welten: die Leichtigkeit und Frische Italiens mit der Eleganz und Finesse Frankreichs.“

Alexandra von Hirschfeld





Blick auf den Rhein –
das Va-lontano im Yachthafen



152 Seiten, Hardcover,
25 Euro, inkl. Versand
28 Euro unter
PalmieriBuch@web.de.





LINO PALMIERI

// Lino Palmieri war einer der ersten Italiener, die in Düsseldorf ein Restaurant eröffneten und die Rheinländer mit Pizza, Pasta und Antipasti verwöhnten.

// Seine Restaurants „Piazza Palmieri“ an der Kö und „Amalfi“ machten ihn auch über die Stadtgrenzen hinaus berühmt.

// Lino kochte bereits für viele Politiker und Promis, darunter: Helmut Kohl, Thomas Gottschalk, Claudia Schiffer, Boris Becker, Henry Maske und die Deutsche Fußball-Nationalmannschaft.

// Heute gibt er sein Wissen in Workshops und als Berater weiter und gilt als Vorreiter für die Verschmelzung mediterraner Küchentraditionen.

WEIHNACHTS-SPECIAL:

Am ersten und zweiten Weihnachtstag bietet das Va-lontano französisch-italienische Menü-Variationen. Reservierungen unter: +49 (0)211 43 29 08

- **4 Gang Menu**
  (Französisch und Italienisch)
- **Zusätzlich wird auch Catering ab 25 Personen, mit individuell anpassbaren Optionen, z. B. toskanisches (ital. Landküche) oder französisches Buffet angeboten.**
- **Highlight – Pasta-Party:**
  Live-Cooking mit drei bis vier Pasta-Gerichten auf Wunsch



LOCATION FÜR FAMILIEN- UND FIRMENFEIERN

Der Festsaal, mit Blick auf den Rhein, bietet Platz für bis zu 80 Personen, das Catering kann individuell abgestimmt werden.

ERVICE:

hr freundlicher
d herzlicher
rvice

★★★★★

PREIS:

Starter ab 12,50 Euro,
Hauptgerichte bis 38,90 Euro

€€€€€

AMBIENTE:

Maritimes Interieur mit nautischen Elementen und Blick auf den Rhein, große Terrasse für Sonnentage

★★★☆☆



WAR FOR TALENTS

Vanessa Wohlert geht Personalsuche sportlich an

FOTOS: JOCHEN ROLFES

Unternehmen müssen qualifizierte Fachkräfte finden und binden. Gute Zeiten für die Personalberatungsbranche. Personalberater unterstützen Unternehmen bei der Personalplanung und -beschaffung. Sie überbrücken Engpässe und reagieren auf schwankende Auftragslagen. Eine von ihnen ist Vanessa Wohlert. Sie hat ihren Firmensitz in Ratingen.

Rund 12.000 Personaldienstleister sind bei der Bundesagentur für Arbeit zugelassen. Die Top 10 der Personaldienstleister teilen sich 40 Prozent des Marktes. Sie haben sich im letzten Jahr selbstständig gemacht. War das klug oder verwegen?

Vanessa Wohlert: Der Markt sieht schon anders aus, wenn man sich anschaut, dass es „nur“ 2.000 spezialisierte Personalvermittlungen gibt. Ich arbeite seit fünf Jahren in der Branche und irgendwann ist mir klar geworden, dass mir nur die Selbstständigkeit bleibt, wenn ich authentisch arbeiten möchte. Also, um Ihre Frage zu beantworten: eher klug als verwegen.

Dann sind Sie Quereinsteigerin?

Vanessa Wohlert: Ja, ich habe dual Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Sport studiert und im Fitnessstudio der Asiatherme in Kleinenbroich gearbeitet. Nach dem Studium bin ich nach Berlin gezogen und habe in der Sportbranche gearbeitet, wo ich unter anderem virtuelle Kursprogramme für eine der größten Fitnessstudioketten an externe Partner vertrieben habe. Aber dann habe ich gemerkt, dass es das nicht ist. Und wie das Leben oft so spielt, hat eine ehemalige Kollegin mich angesprochen, ob Personalberatung nichts für mich sei. Dann ging alles sehr schnell und ich habe den Einstieg in einer international bekannten Personalberatung gefunden.

Neben einer verstärkten Nutzung von Datenanalyse und KI-Tools prognostizierten Experten für die Branche eine zunehmende Spezialisierung der Berater. Wie sehen Sie die Entwicklung?

Vanessa Wohlert: Die Personalberatungsbranche durchläuft im Moment einen digitalen Transformationsprozess. KI-gestützte Matching-Algorithmen, Video-Interviews und digitale Assessment-Center verändern die Arbeit und da wird sich in den nächsten Jahren noch einiges tun. Ich habe mich mit meinem Unternehmen auf Finance und HR spezialisiert und bin davon überzeugt, dass diejenigen Personalberater in Zukunft erfolgreich sein werden, die persönliche Beratungskompetenz mit modernen Tools kombinieren.

Was macht für Sie eine gute persönliche Beratungskompetenz aus?

Vanessa Wohlert: Eine Partnerschaft auf Augenhöhe. Das Spannende an meinem Beruf ist für mich, dass ich beide Seiten abdecke. Auf der einen Seite investiere ich viel Zeit in die Unternehmen, die auf Mitarbeitersuche sind, führe lange Gespräche und finde heraus, wie das Unternehmen tickt und welche Wertekultur dort gelebt wird. Es ist nämlich keineswegs so, dass Unternehmen immer wissen, für welche Werte sie stehen. Ich sehe mich als Repräsentant des Unternehmens. Auf der anderen Seite sind die Kandidaten. Da ich NRW-weit tätig bin, treffe ich mich gerne mit ihnen zu Präsenzterminen beim Mittagessen und schaue dabei hinter die Kulissen. Mich interessiert besonders, was nicht im Lebenslauf steht. In solchen Gesprächen finde ich dann auch heraus, welche Herausforderungen es in der Vergangenheit gab und wie die- oder derjenige sie gemeistert haben. Und oft schließt sich der Kreis, weil ich von Kandidatenseite wiederum viel über Unternehmen erfahre, in denen sie bereits tätig waren.

Die Wirtschaft beklagt den Fachkräftemangel. Wieso haben Sie Kandidaten in der Rückhand und wie viele?

Vanessa Wohlert: Ich habe mir im Laufe der Jahre eine vierstellige Bewerberdatenbank aufgebaut. Das sind Arbeitsuchende, die sich bei mir eingetragen haben, mit denen ich gemeinsame Prozesse hatte oder die ich erfolgreich vermittelt habe. Mit letzteren bleibe ich auch nach der Vermittlung im Austausch. Denn wenn der neue Job doch nicht der richtige ist, kann ich direkt wieder loslaufen. Zudem werden meine Kandidaten auch häufig zu meinen Kunden in leitender Funktion und engagieren mich anschließend für die Personalsuche. Und dann gibt es noch die Kandidaten, die ich bei meinen verschiedenen Netzwerktätigkeiten kennenlerne. Ich habe z. B. gerade die Gruppe Schlossturm für den BNI, das Business Network International, mitgegründet.

Welche Aufgaben lehnen Sie ab?

Vanessa Wohlert: Wenn Unternehmen zu mir sagen: Schauen Sie doch einmal auf unsere Website und schicken Sie uns Profile. Dann sage ich nein danke.

Wie realistisch sind die Gehälter der Unternehmen und die Gehaltsvorstellungen der Mitarbeiter?

Vanessa Wohlert: Die meisten haben reale Vorstellungen. Ab einem bestimmten Gehalt streitet man sich nicht über 5000 Euro. Andere Punkte sind dann schon wichtiger, Benefits, der Dienstwagen, ob es 12, 13 oder 14 Monatsgehälter gibt usw. Aber: Der

> Das Zwischenmenschliche ist wichtig und es ist gut, wenn man beide Seiten kennt.

Vanessa Wohlert, Personalberaterin



Arbeitsmarkt verändert sich gerade. Viele Unternehmen achten auf Kosten. Ich habe einige Kandidaten mit guten Profilen, die sich schwertun, eine neue Position zu finden, weil Standorte schließen und Personal abgebaut wird. Aber das wird sich wieder einpendeln.

Susan Tuchel

VANESSA WOHLERT

// Ist gebürtig aus Zweibrücken und in Kleinenbroich aufgewachsen. Sie kommt aus einer Sportlerfamilie und hat eine hohe Affinität zum Thema Fußball und Sport.



© Michael Gstettenbauer

GUTES IM SCHILDE

Thomas Schnürle, Geschäftsführer Schnürle industries



Schnürle industries steht für Made in Germany

WWW.SCHNUERLE.DE

Die Schilderbranche ist eine Nischenindustrie, die auf den ersten Blick im Schatten anderer Wirtschaftszweige steht. „Schilder sind unprätentiös, sie laufen unter C-Produkten“, beschreibt Thomas Schnürle, Geschäftsführer des Familienunternehmens in Duisburg, den Produktionsprozess im Hause mit einem Augenzwinkern. Dabei kommt insbesondere die Industrie nicht ohne sie aus: Schilder warnen, kennzeichnen, informieren, geben Sicherheit und im Falle eines Unglücks weisen sie den Fluchtweg. Im öffentlichen Raum warnen sie z. B. vor gefährlicher Hochspannung an Strommasten, Hochspannungsleitungen, Trafostationen und Verteilerkästen, gebieten, die Garageneinfahrt freizuhalten und verbieten das Betreten von Baustellen.

Wie die Schnürles zu Fabrikanten wurden, das ist eine lange Familiengeschichte. Angefangen hat alles Ende des 19. Jahrhunderts mit dem Ururgroßvater Carl Alexander Schnürle in Düsseldorf auf der Bastionstraße. Er bot gravierte Pokale, Wappen und Fahnen feil, beliebte Accessoires auf preußischen Stammtischen. Urgroßvater Friedrich Wilhelm Schnürle eröffnete 1908 eine Firma in Duisburg mit dem Vertrieb von Stempeln und lernte die Produktion von Schildern bei einem Amerikabesuch kennen. Die Industrialisierung und der Bergbau im Ruhrgebiet spielten den Schnürles in die Karten. Anfang der 50-er und 60-er Jahre gehörte das Unternehmen zu den größten Schilderherstellern in ganz Deutschland. Heute bewegt sich die Schilderdynastie im Mittelfeld, hat aber noch immer eine Besonderheit: die firmeneigene Siebdruckerei in Wanheimerort, die seit 1967 in Betrieb ist und wo der 81-jährige Friedhelm Schnürle noch immer die Oberaufsicht hat. 2010 stieg Thomas Schnürle ins Familienunternehmen ein, seine Schwester arbeitet im Verkauf. Der promovierte Maschinenbauer hat die Entscheidung, die Geschäftsführung zu übernehmen, bis heute nicht bereut. „Es hat mich gereizt. Hier stecke ich in jedem Auftrag mit drin. Diese Präsenz schafft Vertrauen, auch für die Kunden.“ Das Betriebsklima stimmt, weil Schnürle mitbekommt, wenn irgendwo der Schuh drückt. Echte Wertschätzung ohne jedes Kalkül nennt er das.

Schnürle industries produziert nicht nur Schilder, sondern ist gleichzeitig auch ein Blechverarbeiter für unterschiedlichste, individuelle Produkte im Industriesektor: Lüftungsbleche für Überseekisten, hinter denen sich z. B. ein Feuchtigkeitsmesser oder ein Kippanzeiger verbergen kann, Packlisten, hinter denen sich die Lieferpapiere befinden. „Wir stellen hier alles her, von Industrieschildern und Sicherheitskennzeichen aus Metall, Kunststoff oder Folie über Marken und

Coins, aber auch Orientierungs- und Leitsysteme für Gebäude bis zu Werbeschildern und Autofolierungen“, sagt Schnürle. Auch Konzepterstellung, Layout und Bildbearbeitung – vom Logo bis zum Corporate Design – übernimmt das Unternehmen. 28 Mitarbeiter sind für das Schilderwerk im Einsatz, zu 90 Prozent im B2B-Geschäft, aber auch private Kunden schätzen den prompten Vor-Ort-Service des Montageteams, das die Schilder vor Ort montiert.

Besonders stolz ist der Unternehmer auf seine taktilen Leitsysteme für Gebäude, auch das eine oder andere Türschild im Auswärtigen Amt in Berlin kommt aus Duisburg und in den USA warnen Schnürle-Schilder auf Elektrotriebwagen mit „Danger High Voltage“.

Während die Konkurrenz auf Onlinehandel setzt, fokussierte sich Schnürle auf individuelle Lösungen. „Unser Alleinstellungsmerkmal ist unsere Flexibilität und Schnelligkeit. Wir fertigen passgenau nach Kundenwunsch“, erklärt Schnürle. Im Keller des Firmengebäudes befindet sich ein ganzes Arsenal von Werkzeugen, die das Industrieunternehmen in seinem eigenen Werkzeugbau für seine Kunden gefertigt hat, dabei unzählige Stanz- und Prägewerkzeuge.

Es fährt kein Zug nach irgendwo …

… ohne einen Zahlen-Code auf jeder Eisenbahnschwelle. Dieser gibt das Jahr der Herstellung und den Hersteller an. So kann man immer nachvollziehen, wer die Schwelle wann gefertigt hat. „Hierzu wird der Zahlen-Code erhaben in ein Stück Stahl geprägt und anschließend in die noch weiche Betonschwelle gedrückt. Der zurückbleibende Abdruck kennzeichnet die Schwelle nun ihr Leben lang. Auf solche Schilder haben wir beinahe ein Monopol“, so Schnürle. Ob er seine Branche in Gefahr sieht in Zeiten zunehmender Digitalisierung? Nein, solange es Augen gibt, die sehen, werde es Schilder geben. „Bilder haben eine enorm hohe Informationsdichte, die von den Augen blitzschnell wahrgenommen werden. Sie kommen ohne Energieversorgung aus und sind preislich unschlagbar“, so der Unternehmer. Zum Abschied verteilt er Pommesgabeln aus Edelstahl mit der Duisburger-Skyline – ein Giveaway, das Nachhaltigkeit und Lokalkolorit verbindet.

Susan Tuchel





> Solange es Augen gibt, die sehen, wird es Schilder geben.

Thomas Schnürle, Geschäftsführer Schnürle industries

THOMAS SCHNÜRLE

Thomas Schnürle ist verheiratet, hat zwei Kinder, von denen er noch nicht weiß, ob sie die Nachfolge antreten werden. Er spielt Klavier und ist leidenschaftlicher Jogger.



© privat

Das Geschäft des Ururgroßvaters auf der Bastionstraße in Düsseldorf



HILFE FÜR MÄDCHEN AUF DER STRASSE

DAS TREBECAFÉ ERMÖGLICHT AUSSTIEG

Jasmin ist erst 14, als sie es zu Hause nicht mehr aushält. Sie landet auf der Straße. Zum Schlafen findet Jasmin eine Notschlafstelle. Und tagsüber? Es gibt viele Gründe, warum Mädchen und junge Frauen obdachlos werden. Oft ist es eine Kombination aus persönlichen, sozialen und strukturellen Problemen. Zu den häufigsten Ursachen gehören Familienkonflikte, häusliche Gewalt oder Missbrauch. Auf der Straße geraten sie schnell in ein Umfeld, das von Drogen und Kriminalität geprägt ist. Jasmin fand zum Glück den Weg ins TrebeCafé. Hier gibt es Frühstück oder Mittagessen, eine gemütliche Ecke zum Ausruhen und die Möglichkeit zu duschen oder Wäsche zu waschen.

Das 1996 gegründete TrebeCafé der Diakonie Düsseldorf ist eine Anlaufstelle für Mädchen und junge Frauen (bis 27 Jahre) in schwierigen Lebenssituationen. Es bietet einen geschützten Raum für alle, die von Wohnungslosigkeit, Armut oder anderen Problemen betroffen sind. Das Café ist ein Ort, an dem sie tagsüber zur Ruhe kommen, sich aufwärmen können, warme Mahlzeiten erhalten und einfach einmal durchatmen können.

„Jahr für Jahr suchen immer mehr Frauen unsere Hilfe. Diese werden zunehmend jünger und konsumieren mehr harte Drogen wie Crack, Heroin oder Kokain als in den letzten Jahren“, erklärt Maria Peixoto, Teamleiterin des TrebeCafés. Als Grund für die Zunahme harter Drogen sieht Maria Peixoto die Corona-Pandemie. „In Corona-Zeiten ist die Prävention und Jugendhilfe nahezu gänzlich weggebrochen, die Jugendämter waren schlecht erreichbar. Um vulnerable Familien hat sich rund zweieinhalb Jahre niemand mehr richtig gekümmert“, sagt sie. Seit über elf Jahren ist die engagierte Erziehungswissenschaftlerin an der Seite der jungen Frauen und hilft ihnen dabei, von der Straße wegzukommen. Und das mit einer sehr guten Erfolgsquote. Rund 50 Prozent der 300 Mädchen,

die jährlich im TrebeCafé betreut werden, schaffen den Ausstieg und können sich ein stabiles Leben aufbauen.

In diesem Film erzählt Jasmin, wie sie es weg von der Straße geschafft hat:



Männer haben keinen Zutritt

Mädchen und junge Frauen haben es auf der Straße besonders schwer. Denn das Leben dort ist hart und gewalttätig. Da ist es wichtig, wenigstens einen geschützten Ort zu haben, zu dem Männer keinen Zutritt haben. Im TrebeCafé finden die Mädchen und jungen Frauen Raum zur Begegnung und zum Austausch mit anderen Frauen, die ihnen zuhören und sie ernst nehmen. Die Atmosphäre ist respektvoll und wertschätzend, was besonders wichtig ist, da viele der Besucherinnen negative Erfahrungen gemacht haben und nur schwer Vertrauen aufbauen können. Durch das niedrigschwellige Angebot wird den jungen Frauen die Hemmschwelle

„AUF TREBE SEIN"

Der Ausdruck „Auf Trebe sein" bedeutet: sich als Ausreißer herumtreiben. Nach dem Ersten Weltkrieg ist das Wort „treben" in der Fachliteratur als Bezeichnung als ein „Entweichen aus den Fürsorgeanstalten" nachweisbar. Heute wird der Begriff, der vermutlich aus dem Jiddischen stammt, gleichbedeutend für weg- und fortlaufen, streunen, untertauchen oder vagabundieren angewandt. Es handelt sich um Kinder oder Jugendliche, die ohne Anschluss an ihre Familie für eine gewisse Zeit obdachlos sind.*

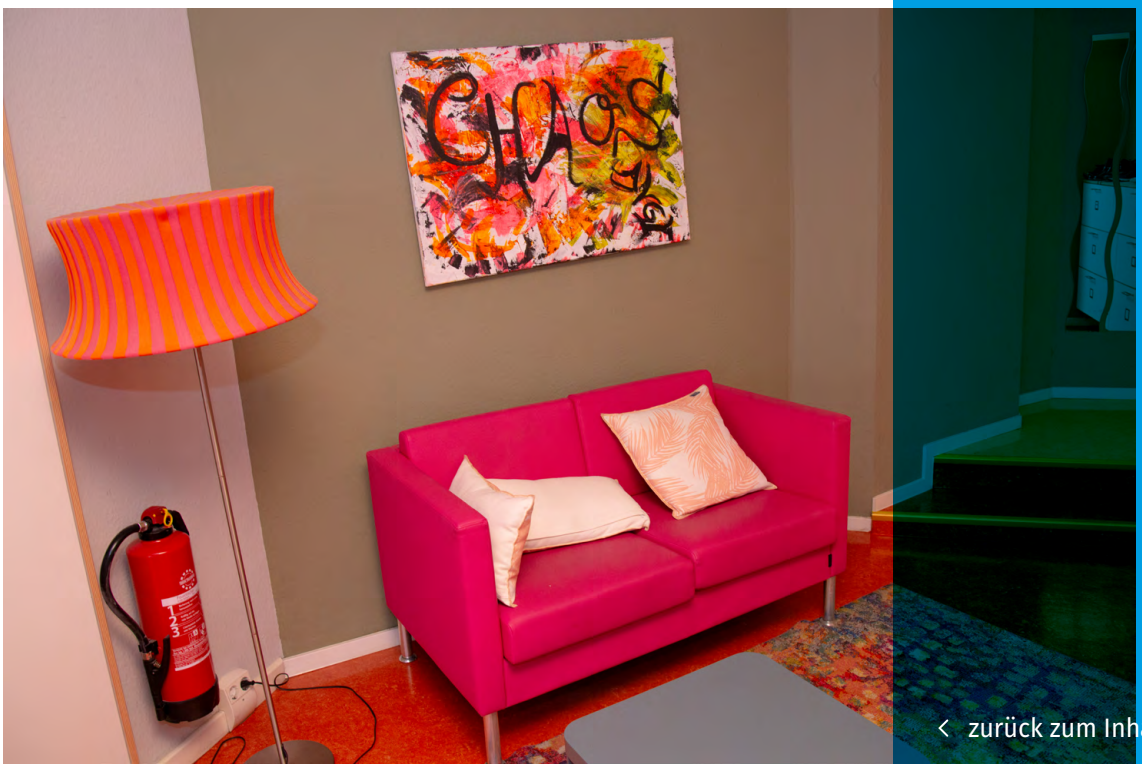
** Lutz Röhrich/Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten, Herder-Verlag, Freiburg*

genommen, sich Hilfe zu holen. So schafft das TrebeCafé eine wichtige Möglichkeit zur Stabilisierung und ist oft der erste Schritt, um neue Hoffnung zu schöpfen und in ein selbstbestimmtes und geordnetes Leben zurückzufinden.

Maria Peixoto, Leiterin des TrebeCafés im Garten hinter dem Cafè



© Bernd Obermann



zurück zum Inhalt

Neben grundlegenden Versorgungsangeboten unterstützt das neunköpfige Team aus Sozialarbeiterinnen, -pädagoginnen und Erziehungswissenschaftlerinnen die Besucherinnen auch mit psychosozialer Beratung und Begleitung. Die Mitarbeiterinnen helfen bei der Bewältigung von Alltagsproblemen, bieten Unterstützung bei Behördenangelegenheiten, begleiten sie zu Amtsterminen und helfen bei der Suche nach Wohnraum. „Viele unserer Besucherinnen wünschen sich vor allem eine eigene Wohnung“, erklärt Maria Peixoto. „Das Problem in Düsseldorf ist, dass es fast keinen bezahlbaren Wohnraum gibt.“

Traumapädagogische Gestaltung

Vor fünf Jahren wurde das TrebeCafé komplett renoviert und neu gestaltet. Die gesamte Innenarchitektur ist darauf ausgerichtet, dass die Mädchen und Frauen hier zur Ruhe kommen können. So können sie sich z. B. in die Kuschel-Ecken zurückziehen und trotzdem Anteil daran haben, was um sie herum passiert. Im Zentrum steht ein großer Tisch, der zum Kaffeetrinken, Essen und Quatschen einlädt. Auch der Garten mit seinem Pavillon ist eine Oase inmitten der Stadt und wird gern frequentiert. Freies W-LAN und ein PC sind ebenfalls vorhanden. An diesem erledigen die Mädchen in erster Linie behördliche Angelegenheiten und Bewerbungen u. v. m.

„Unsere Hauptaufgabe ist es die traumatisierten Frauen zu entspannen. Durch das Leben auf der Straße haben sie einen extrem hohen Stress-Pegel und können nicht mehr klar denken“, sagt Maria Peixoto.

Zum TrebeCafé gehört auch eine Kleiderbörse, die durch Kleiderspenden ermöglicht wird. Direkt im Eingangsbereich befindet sich ein großer Spiegelschrank, aus dem sich die Mädchen bedienen können, ohne um Erlaubnis fragen zu müssen. Zum Anprobieren gibt es eine Umkleidekabine wie in einer Boutique. Auch Schuhe, z. B. coole Sneaker, können sie sich einfach aussuchen. Zum schnellen Mitnahme-Angebot gehören zusätzlich Hygiene-Artikel, Tampons, Binden, Kondome & Co. ebenso wie Info-Broschüren über Verhütung, Vorsorge u. v. m. „Die Mädchen dürfen überall drangehen, wie zu Hause oder bei Freunden. Sie können sich ihre Post auch hierhin schicken lassen und ihre Habseligkeiten in einem Spind unterbringen“, sagt Maria Peixoto.

von links nach rechts
Christa Lessel, Maria Peixoto, Sarah Münch, Bianca Riley, Alex Kuhn, Maria Mostert, Jennifer Schäfer

Prävention

Damit nicht noch mehr Mädchen die Straße als Ort zum Leben wählen, lädt das TrebeCafé auch Schülerinnen mit ihrer Klasse ein, um zu zeigen: Es gibt Alternativen. Dabei können sich die Mädchen nicht nur ein Bild davon machen, wie es im TrebeCafé aussieht, sondern finden auch Gehör mit ihren eigenen Problemen. Denn ganz gleich ob Haupt-, Realschule oder Gymnasium – die Mädchen haben alle ihre eigenen Probleme.

Alexandra von Hirschfeld

SPENDEN

Das TrebeCafé ist immer dringend auf Unterstützung angewiesen, wie z. B. durch die Stadtsparkasse Düsseldorf, die dem Rückzugsort aktuell 10.000 Euro spendete.

Spenden können Sie hier >>

TrebeCafé

Maria Peixoto • 0172/728 0225

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag // 10 bis 13 Uhr

Donnerstag bis Sonntag // 17 bis 20 Uhr

>> Diakonie Düsseldorf





@ DDJ2023

DÜSSELDORFER DES JAHRES –

Provinzial fördert Preisverleihung

Als regionaler Versicherer unterstützt die Provinzial die Veranstaltung „Düsseldorfer des Jahres“.



Voller Stolz präsentieren die Preisträger ihre jeweiligen Auszeichnungen.

Tag für Tag engagieren sich Menschen in Düsseldorf tatkräftig und leisten dabei Herausragendes. Damit machen sie unsere Landeshauptstadt Stück für Stück zu einem besseren Ort und unterstützen genau dort, wo Hilfe benötigt wird. Genau diese Menschen werden seit mittlerweile 15 Jahren bei der Preisverleihung zum „Düsseldorfer des Jahres“ geehrt. Die Provinzial Versicherung unterstützt diese Veranstaltung bereits seit vielen Jahren als Sponsor.

Auszeichnungen in sieben Kategorien

Die begehrten Preise werden in den sieben Kategorien „Wirtschaft“, „Sport“, „Kultur“, „Lebenswerk“ „Ehrenamt“, „Innovation & Nachhaltigkeit“ sowie „Sonderpreis“ vergeben. Die Auswahl der Preisträger erfolgte traditionell zum Ende des Jahres von der Jury, die sich aus Medien-Repräsentanten, Vertretern der Stadt Düsseldorf sowie Sponsoren zusammensetzt.

Dazu zählen unter anderem Oberbürgermeister Stephan Keller und Patric Fedlmeier, stellvertretender Vorstandsvorsitzender der Provinzial. Die Übergabe der Auszeichnungen erfolgt dann im Frühjahr des Folgejahres im Rahmen einer großen Gala.

Honorierung von sozialem Engagement

Der Preis in der Kategorie „Ehrenamt“ wird dabei von der Provinzial unterstützt. „Als öffentlicher Versicherer sind wir tief in der Region verwurzelt. Deshalb setzen wir uns auch abseits vom Versicherungsgeschäft für die Menschen in unseren Geschäftsgebieten ein. Die Orientierung am Gemeinwohl gehört damit zu unseren festen Unternehmenswerten. Da ist es ganz logisch, genau diesen Preis in besonderem Maße zu unterstützen, der Personen für ihr soziales Engagement prämiert“, erläutert Patric Fedlmeier, stellvertretender Vorstandsvorsitzender des Provinzial Konzerns.

Die Gewinner in dem Jahr 2024 sind Ernst und Waltraud Adolphs, die für ihr Engagement im Sozialkaufhaus „Tante Elli“ ausgezeichnet werden. In enger Zusammenarbeit mit seiner Frau Waltraud leitet Ernst Adolphs das Sozialkaufhaus der katholischen Pfarrgemeinschaft Eller-Lierenfeld seit mittlerweile über 10 Jahren. „Tante Elli“ bietet preiswerte Waren zu symbolischen Preisen an – und macht dabei bewusst Verluste, die durch die Caritas ausgeglichen werden. Durch „Tante Elli“ helfen insgesamt 20 Ehrenamtliche zahlreichen Bedürftigen. „Wir sind stolz, das soziale Engagement des Ehepaars Adolphs im Betrieb des Sozialkaufhauses würdigen zu können“, sagt Fabian Hintzler, stellvertretender Pressesprecher des Provinzial Konzerns.



v.l.n.r.: Patric Fedlmeier (Stellvertretender Vorstandsvorsitzender im Provinzial Konzern), Ernst und Waltraud Adolphs (Preisträger in der Kategorie „Ehrenamt“), Joachim Decker (Leitender Pfarrer der Pfarreiengemeinschaft Eller-Lierenfeld), Josef Hinkel (Bürgermeister der Stadt Düsseldorf)

Regionales Engagement: Eine Herzensangelegenheit der Provinzial

„Wir freuen uns jedes Jahr aufs Neue, Teil einer solch schönen Veranstaltung zu sein. Wir, die Provinzial, sind ein regionaler Versicherer. Die Prämierung von Menschen, die unsere Region voranbringen, ist deshalb für uns eine echte Herzensangelegenheit“, sagt Hintzler weiter.

Die Provinzial wird auch im Jahr 2025 die Preisverleihung zum Düsseldorfer des Jahres unterstützen. Während die Jury mittlerweile schon die jeweiligen Sieger ermittelt hat, laufen bereits die Vorbereitungen für die Gala im kommenden Jahr.



Personenstark vor Ort vertreten: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Vertriebspartnerinnen und Vertriebspartner der Provinzial wohnten der prestigeträchtigen Gala im Ständehaus/K21 bei.





L'E HE NO



Richard Pratt, Inhaber des Rennrad-shops Ricci-Sports war bei der L'Eroica 2024 mit am Start.

Jedes Jahr bringt die L'Eroica tausende von begeisterten Radfahrern aus der ganzen Welt auf die legendären „Strade Bianche Toscane", die toskanischen Schotterstraßen im Chianti-Gebiet. Rennrad-Enthusiasten, die sich auf historischen Rennrädern über spektakuläre und anstrengende Strecken mit verschiedener Länge wagen. Mit ihren alten, nach heutigem Standard häufig unkomfortablen Rädern „klettern" sie die steilen Hügel der italienischen Berglandschaft hinauf und rasen wagemutig die ruckeligen Abfahrten herunter.

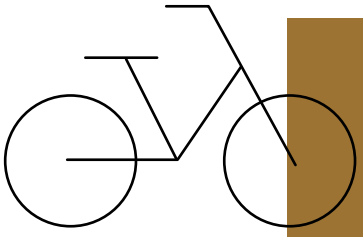
Darunter in diesem Jahr auch Richard Pratt,

EROICA

ELDENMUT UND

OSTALGIE

WWW.EROICA.CC/DE



WWW.RICCI-SPORTS.COM

der legendäre schottische Radsportler und Inhaber des Rennrad-Fachgeschäfts Ricci-Sports an der Grunerstraße im Düsseldorfer Zooviertel. Richard, von seinen Freunden und Stammkunden Richie genannt, hat sich neben modernen Hightech-Rennmaschinen auch auf historische Rennräder, Classic oder Vintage Bikes spezialisiert. Das älteste Rennrad, das bei Ricci Sports zu bestaunen ist, stammt aus dem Jahre 1910. Es ist ein seltenes BSA (Birmingham Small Arms Company Limited) Single Speed Fixed Gear Bike.

Mit welchem Rad darf man am Klassiker-Rennen teilnehmen?

Zur L'Eroica zugelassen sind nur Stahl-Rennräder, deren Baujahr vor 1987 liegt. Richie wählte für seine Teilnahme ein gelbes Stahlrad der Marke Rikert aus dem Jahr 1961, ausgestattet mit einem Original-Campagnolo-Grand-Sport-Schaltwerk, ebenfalls aus dem Jahr 1961. Moderne Radbekleidung ist bei der L'Eroica übrigens genauso verpönt und verboten wie technische Hilfsmittel. So tragen die Teilnehmer kratzige Trikots und klassische schwarze Radhosen aus Wolle. Manche

ergänzen ihr Outfit sogar mit einem stilechten Schnauzbart. Nur moderne Fahrradhelme sind ausdrücklich erlaubt. Die Strecken, die es zu absolvieren gilt, gehen wahlweise über 46 km, 81 km, 106 km, 135 km oder über 209 km, also ein Rad-Marathon. Alle haben es in sich. Richie hat die 106 km gewählt. Als es um 7.00 Uhr morgens in dem kleinen toskanischen Ort Gaiole, etwa 40 km südlich von Florenz, an den Start geht, herrschen frostige Temperaturen von vier bis sechs Grad. Dabei hat Richie noch Glück. Die Teilnehmer der 209 km langen Strecke mussten bereits um 4.00 Uhr mit null Grad Außentemperatur starten. Richie trägt ein Wolltrikot und darunter ein Thermo-Trikot. Los geht`s durch die malerische Hügellandschaft. Bis zum Mittag gelangen die Fahrer nach Siena, eine der schönsten Städte der Toskana. Hier erwartet sie ein großer Verpflegungsstand mit italienischen Köstlichkeiten. In der Touristenstadt sorgen die Retro-Rennradfahrer für Aufsehen.

Gründung des Nostalgierennens

Ins Leben gerufen wurde die L'Eroica 1997 von Giancarlo Brocci nicht nur mit dem Ziel die „gute alte Zeit" lebendig zu erhalten, sondern auch die letzten charakteristischen Schotterstraßen der Toskana, die „strade bianche", vor der Asphaltierung zu schützen – was bisher auch gelungen ist. Beim ersten Klassiker-Radrennen 1997 gingen 92 Teilnehmer an den Start. Seitdem wächst das Event kontinuierlich. So zieht es mittlerweile 10.000 Rennrad-Enthusiasten in das kleine verschlafene Gaiole, das nur rund 2.800 Einwohner hat. Zur Zeit der L'Eroica herrscht hier absoluter Ausnahmezustand. Die Menschen feiern eine riesige ausgelassene Party in den Straßen.

Strenge Regeln

Neben dem Alter des Fahrrads ist das Reglement der Rennleitung sehr strikt. So müssen die Rennräder außen liegende Schalt- und Bremszüge haben sowie Schalthebel, die am Unterrohr angebracht sind. Für die langen Strecken ist ein medizinischer Nachweis für wettkampfmäßiges Radfahren notwendig, für die kurzen reicht eine allgemeine Gesundheitsbescheinigung. Die Teilnehmer müssen mindestens 15 Jahre alt sein. Für internationale Teilnehmer ist eine Mitgliedschaft im Radsportverband U.C.I. zwingend erforderlich. Ohne Vintage- oder Retro-Kleidung droht die Disqualifizierung, ausgenommen sind moderne Schutzhelme. Alle Teilnehmer müssen ein Reparaturkit für unterwegs mitführen.

Heldenhafte Leistungen auf rustikalen Strecken

„Eroica" heißt auf italienisch „heldenhaft", was die Teilnahme an diesem „Rennen" sehr treffend beschreibt. Die teilweise schwer befahrbaren Schotterstraßen schlängeln sich

mit bis zu 18-prozentiger Steigung durch die toskanische Landschaft. Bei der Marathon-Strecke gilt es rund 3.900 Höhenmeter zu bewältigen. So schön die toskanische Landschaft auch sein mag – die Teilnehmer der L'Eroica stellt sie vor große Herausforderungen. Richie erzählt: „Ich habe viele Fahrerinnen und Fahrer gesehen, die sich die Hügel hochgekämpft haben, einige mussten ihr Rad schieben." Die Zeit wird bei der L'Eroica nicht gemessen. Vielmehr geht es darum, möglichst „heldenhaft" ins Ziel zu gelangen. Dazu gehört auch wahrer Sportsgeist, also z. B. anderen Teilnehmern beim Reifenwechsel zu helfen. „Die Fahrt selbst war einfach traumhaft. Super Wetter, nette Mitfahrer aus allen Ländern der Welt, Italiener, Amerikaner, Kanadier. Auf den Höhen hatten wir weite Sicht über das Chianti-Gebiet, wunderschön", erzählt Richie. An den Raststationen können sich die Radfahrerinnen und Radfahrer mit toskanischen Spezialitäten und echtem Chianti für die kommenden Streckenabschnitte stärken. Beim Start und der Zieleinfahrt werden sie von den Einwohnern und Besuchern bejubelt wie wahre Helden, die sie auch sind.

Alexandra von Hirschfeld & Richard Pratt



Im Café Lo Sfizio di Bianchi treffen sich Rennrad-Enthusiasten aus aller Welt.



In Gaiole ist die L'Eroica das Event, ein großes Stadtfest mit DJ Nicky, den hier jeder kennt.

KLEINER AUF REGER!!!



NEULICH AUF DER AUTOBAHN



Heute rege ich mich in schriftlicher Form, statt am Steuer sitzend, über die kleinen oder größeren Verkehrssünden auf, die nicht nur nerven, sondern auch zu Unfällen führen können – oder wie war das mit dem Blinken?

Mehr Spannung ohne Blinker

Der Blinker ist ein rätselhaftes Instrument, das viele Autofahrer nur noch aus Geschichten kennen. Jedoch werden die häufigsten Unfälle in Deutschland durch Fehler beim Abbiegen, Wenden, Rückwärtsfahren sowie Ein- und Ausparken verursacht. Situationen, in denen ein funktionierender Blinker Gold wert ist. Oder ist es eine Frage des Mutes? Spontaner Spurwechsel nach links oder rechts, wenden mitten auf der Straße – alles ohne Vorwarnung – das sorgt für Spannung! Bei den Deutschen ist Nicht-Blinken übrigens nicht sehr beliebt. 74 Prozent regen sich darüber auf.

Dem Mittelspurschleicher auf der Spur

Der Mittelspurschleicher betrachtet die rechte Spur als Mythos und die linke Spur als Sakrileg. Egal, wie frei die Straße ist, die Mittelspur wird verteidigt wie eine Festung. Wer die mittlere Spur blockiert, hat nicht nur die komplette Straße fest im Griff, sondern auch die Nerven der anderen Fahrer. Mehr als 53 Prozent der Deutschen finden zu langsames Fahren nervig. Kein Wunder: Mittelspurschleicher bewirken, dass eine zwei- oder dreispurige Strecke faktisch einspurig wird, weil sich der Verkehrsfluss auf den linken Fahrstreifen konzentriert. Damit steigt die Stau- und Unfallgefahr.

Rechtsüberholer: Rebell auf der Autobahn

Für Rechtsüberholer gibt es keine Regeln, nur Gelegenheiten. Die linke Spur mag ihnen zu langweilig sein, die mittlere zu blockiert, also wird die rechte einfach mal zur Überholspur erklärt. Rechts überholen ist nicht nur eine Kunst, es ist eine Lebenseinstellung. Dabei ist Rechtsüberholen nur in Ausnahmefällen mit einer Geschwindigkeit von maximal 20 km/h erlaubt. „Ist mir doch egal“, schreit der Rechtsüberholer und tritt das Gaspedal durch. Bis zu 100 Euro Strafe und 1 Punkt in Flensburg winken.

Der Drängler bringt alle auf 180

Der Lebensraum des Dränglers befindet sich auf Autobahnen, Landstraßen und in Innenstädten. Er ist der meistgehasste Verkehrsteilnehmer: über 86 Prozent der Deutschen bringt er regelmäßig auf 180. Sicherheitsabstand sieht er als Herausforderung und rückt lieber den anderen Verkehrsteilnehmern „auf die Pelle“. Für ihn wird es erst so richtig prickelnd, wenn er die Rücklichter des Vordermanns in Full-HD sieht. Ein bisschen Nervenkitzel gefällig? Einfach mal scharf abbremsen.

Besonders beliebt in der Innenstadt: der Parkplatzbesetzer

Parkplatz verzweifelt gesucht: Haben Sie sich auch schon einmal in eine Parklücke gestellt, um sie für einen Freund zu reservieren? Auch bei Umzügen sieht man immer wieder, dass Parkplätze mit einem Stuhl, Bierkasten oder am besten gleich mit der ganzen Schrankwand blockiert werden. Erlaubt ist das nicht. Am meisten ärgert es jedoch, wenn Leute ihr Auto in der Innenstadt mit maximalem Abstand zur nächsten Baumscheibe oder zum nächsten geparkten Wagen abstellen. Damit sie nicht so kurbeln müssen, wenn sie wieder ausparken.

The Dark Rider auf dem Fahrrad

Die dunkle Jahreszeit kommt ja immer so plötzlich, da kann man schon einmal das Fahrradlicht vergessen. Kombiniert mit schwarzer Kleidung ist man dann komplett unsichtbar. Blöd nur, wenn der Radfahrer dann auf der Kühlerhaube landet. Dabei gab es in den letzten 15 Jahren im Bereich der Fahrradbeleuchtung enorme Fortschritte, falls der alte Dynamo nicht mehr funktioniert. Mein dringendes Postulat an dieser Stelle: „Erleuchtet euch!“

Verkehrsexperten halten den Verkehr für einen Spiegel unserer Gesellschaft. Aktuelle Umfragen zeigen, dass die Aggressivität im Straßenverkehr in den letzten Jahren stark zugenommen hat. Was mir hilft, bevor ich sprichwörtlich „ins Lenkrad beiße“? Einfach laut zur Radiomusik mitzusingen.

Alexandra von Hirschfeld



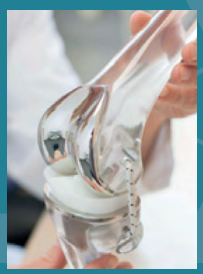


VKKD
VERBUND DER SPEZIALISTEN.
Menschlich. Nah. Modern.

Weitere Informationen und Termine zu Veranstaltungen finden Sie unter www.vkkd-gesundheitsforum.de

Im Herzen der Stadt repräsentiert der Verbund Katholischer Kliniken Düsseldorf (VKKD) ein Zentrum medizinischer Versorgung und Vielfältigkeit. Mit über **3.000 engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, 1.100 Betten** und einer Betreuung von mehr als **150.000 Patientinnen und Patienten** jährlich trägt er wesentlich zur Qualität der regionalen Gesundheitsversorgung bei.

GESUNDHEIT FÜR DÜSSELDORF | UNSERE SCHWERPUNKTE



Bewegungsapparat und Schmerz



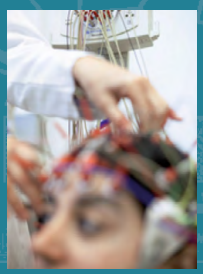
Blut- und Tumorerkrankungen



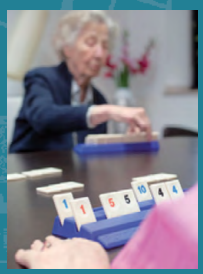
Herz-Kreislauf und Gefäße



Innere Organe und Bauchraum



Nervensystem und Auge



Psyche und Altersmedizin



Versorgung im Notfall und Anästhesie

Verbund Katholischer Kliniken Düsseldorf
Amalienstraße 9, 40472 Düsseldorf
Telefon (02 11) 90 43-0 | Telefax: (02 11) 90 43-108
www.vkkd-kliniken.de

Verbund Katholischer Kliniken Düsseldorf


zoo:m
das besondere E-Magazin für Düsseldorf · 4/24
WEISSE
BESCHEID


zoo:m
das besondere E-Magazin für Düsseldorf · 4/24
WEISSE
BESCHEID

VERPASSE KEINE ZOO:M-AUSGABE MEHR!

Hol sie dir einfach **via E-Mail** auf deinen Desktop, dein Tablet oder dein Smartphone.

Melde dich gleich kostenlos und ganz unverbindlich an.

JETZT ANMELDEN

Fotos: Alexander Vejnovic



Chefredakteurin

Alexandra von Hirschfeld
Tel. 0211-30200741
M. 0172-6722685
avh@strategy-werbeagentur.de



Redakteurin

Dr. Susan Tuchel
Tel. 0211-370511
M. 0179-7063852
drtuchel@textpublik.de
www.textpublik.de

Herausgeber

Strategy Marketing-
und Werbeagentur GmbH
Achenbachstraße 135
40237 Düsseldorf
Tel. 0211-30200740
www.strategy-werbeagentur.de
www.zoom-duesseldorf.de



Foto

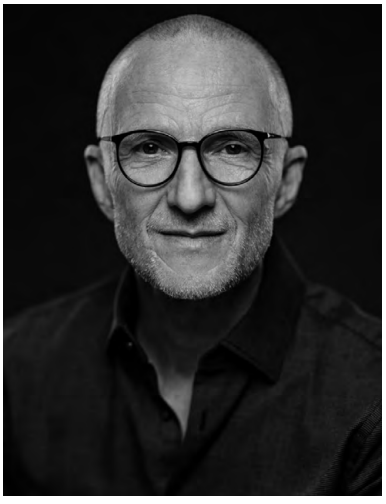
Bernd Obermann
Tel. 0211-54411182
berndobermann@mac.com
www.berndobermann.com

Foto: Alexander Vejnovic



Gastautor

Prof. Dr. Helmut Bralll-Tuchel
helmut.bralltuchel@gmail.com
www.brall-tuchel.de



Foto

Jochen Rolfes
mail@jochenrolfes.de
www.jochenrolfes.de



Layout

Ilka Schlegtendal
info@illipupilli-design.de



Layout

Christa Lesperance-Pook
christa.pook@gmail.com

Fotos: Alexander Vejnovic u. a.