AUS DEM HAUSE rga.

AUSGABE 15, SOMMER 18

ENGELBERT

Remscheid. Wermelskirchen. Radevormwald. Hückeswagen.



Theater

Wie die Schatzkiste die City belebt

Zukunft

Was Digitalisierung mit uns macht

Reportage

Was beim Grill<mark>se</mark>minar alles passiert



Wie wir 70 Jahre Porsche feiern? Indem wir mit Ihnen auf die Zukunft anstoßen.

Dazu sind Sie herzlich eingeladen. Feiern Sie mit uns den Sportscar Together Day am 09. Juni bei uns im Porsche Zentrum Solingen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Porsche Zentrum Solingen Gottfried Schultz Sportwagen Solingen GmbH & Co. KG Schlagbaumer Straße 10 42653 Solingen Tel. 0212 24840-0 www.porsche-solingen.de



Willkommen!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

enießen geht doch im Sommer immer noch am besten, finden Sie nicht? Deshalb widmen wir uns in dieser Ausgabe von ENGELBERT noch einmal der Genussregion in und um Remscheid. Auf ganz vielfältige Weise. So durften wir im traditionsreichen Café Jannasch einmal in die Backstube schauen und uns bei Rigano Caffe erklären lassen, wie dort die Kaffeebohnen geröstet werden. Unser ganz persönliches Highlight hatten wir beim Grillseminar in Vöpel's Greenhouse in Hückeswagen. Grillen ist ja so viel mehr, als wir dachten!

Wir wagen aber auch wieder einen Blick in die Zukunft. Was macht die Digitalisierung mit uns und wo bleiben wir Menschen dabei? Der Remscheider Holger Häde hat sich darüber schon viele Gedanken gemacht und erzählt in unserer neuen Rubrik "Morgen ist auch noch ein Tag" spannend davon, was er so vorhat.

Und sonst so? Na, Daumen drücken natürlich! Die Fußball-WM steht vor der Tür, und der Remscheider Rathausplatz wird wieder zur riesigen Fanmeile. Die Daumen drücken wir Ihnen auch, denn zur Weltmeisterschaft können Sie mit ENGELBERT einen Grill und ein Original-DFB-Trikot gewinnen. Viel Glück dabei!

Einen tollen Sommer wünscht Ihnen

Daniel Juhr



Foto: Thorsten Kohlhaas

www.engelbert-magazin.de redaktion@engelbert-magazin.de www.facebook.com/engelbertmagazin

Das ist drin

Stadtleben



In der Kürze: Ab aufs Rad	6
Kultur: Vorhang auf in der Schatzkiste	8
Genuss I: Hinter den Kulissen der Konditorei Jannasch	12
Genuss II: Die Kaffeerösterei Rigano	16
Medizin: Dr. Vöpel und die digitale Praxis	20

■ Morgen ist auch noch ein Tag



Nachhaltigkeit: Wie der ZUKUNFTS-Campus	
die Menschen fit machen will für die Digitalisierung	24
Business: Wie die Gründerschmiede jungen Unternehmern Lust macht, Zukunft zu gestalten	27

■ Fashion & Style



Modeshooting: Christian Beier inszeniert Stella Wendt in aktueller Damenfashion von Mira Mira in Solingen-Ohligs und mit Sonnenbrillen von Optik Strunk aus Radevormwald

Für Sie gesehen: Shopping-, Fashion-, und Servicetipps von Remscheider Händlern und Dienstleistern

■ Shopping & Genuss



42

62

Dagewesen

Harry Potter Convention: Rückblick — und Ausblick! 44



WM-Special: Rathausplatz wird zur Fanmeile
WM-Verlosung: Grill und Trikot gewinnen
Kultur und Event: Das ist los im Bergischen
Minuten im ... Alten Landhaus in Burscheid
Grill-Seminar: ENGELBERT bekam Tipps vom Profi
58

Fahrspaß: Elektrisch unterwegs im Nissan Leaf

Freie Zeit



Was immer drin ist

Übern Berg 66
Impressum 66



Foto: Christian Beier

Ab aufs Rad

Tourismus

Radfahren boomt seit Jahren. Was liegt da näher, als dass sich bergische Städte in der Vermarktung ihrer Radwege vernetzen?

Machen sie auch. Und Remscheid ist mit dabei.

iederbergbahn, Bergischer Panorama-Weg, Balkantrasse ... was sich in den letzten Jahren im Bergischen Land in Sachen Radwegenetz getan hat, ist beeindruckend. Und wie viele Menschen inzwischen ihre Freizeit auf dem Sattel verbringen, ebenfalls. Kein Wunder, denn seit es E-Bikes gibt (und seit deren Akkus immer länger halten) wird der oft gefürchtete Anstieg, den es ja auf jeder Tour gibt, zum Kinderspiel. Fehlt nur noch ... genau: Eine gemeinsame Vermarktung des traumhaft schönen bergischen Radwegenetzes. Kommt jetzt aber.

Dafür betreiben die Anlieger-Städte der Balkantrasse, des Bergischen Panorama-Steigs und der Niederbergbahn einen großen Aufwand. Im Herzen des Netzes liegt das bergische Städtedreieck mit der Wuppertaler Nordbahntrasse, der Solinger Korkenziehertrasse und der Trasse des Werkzeugs in Remscheid.

Die bergische Struktur- und Wirtschaftsförderungsgesellschaft bewirbt allein im Jahr 2018 auf neun Messen mit dem eigens produzierten Faltplan "Unterwegs auf ehemaligen Bahntrassen" das Radwegenetz. Der Verein Bergisches Land Tourismus Marketing wirbt für das neue Angebot zudem auf Messen in Belgien und in den Niederlanden. Der nächste Schritt ist schon in der Vorbereitung: Bis zum Frühjahr

2019 soll es Pauschalangebote für Touristen geben, die auf den insgesamt 224 Kilometern der besagten Radwege ihren Urlaub verbringen möchten. Um alles umzusetzen, stehen auch EU-Mittel zur Verfügung. Ebenso wichtig ist aber die richtige Einstellung der Macher, die das Projekt vorantreiben. Sie haben verstanden, dass sich das Bergische Land für Radtouristik durchaus eignet, zumal die Steigungen auf den Trassen weit weniger steil sind als auf manchem Waldweg und somit für Menschen jeden Alters geeignet. Und weil die Städte und die Natur drum herum einfach eine ganze Menge zu bieten haben. Das soll, das muss jetzt in die Welt getragen werden.

Praxis für Zahnheilkunde Dr. Ernst Vöpel

Feste dritte Zähne an einem Tag

Das Konzept "Feste dritte Zähne an einem Tag" hilft zahnlosen Menschen und gibt ihnen ein neues Lebensgefühl. Die "All-on-4"-Methode beinhaltet die Entfernung aller Zähne eines Kiefers, das Implantieren von vier Implantaten und die Sofortversorgung eines Kiefers mit einer festsitzenden, implantatgetragenen Brücke am gleichen Tag. Die Zahnimplantate verfügen nahezu über die vollständige Funktion natürlicher Zähne.

Mehr als ein Lächeln

Unsere Zähne sind wichtiger Bestandteil unseres Alltagslebens. Ein attraktives natürliches Lächeln ist gleichbedeutend mit Schönheit und Gesundheit. Ein intaktes Gebiss erlaubt uns. alles zu essen, was wir möchten. Gepflegte Zähne geben uns mehr Selbstvertrauen am Arbeitsplatz und mehr Vitalität im fortgeschrittenen Alter.

Jeder fehlende Zahn kann negative Auswirkungen auf Ihre Lebensqualität haben. Wir helfen Ihnen eine gute und langlebige Lösung zu finden. Das Konzept "Feste dritte Zähne an einem Tag" hilft zahnlosen Menschen. Eine festsitzende Brücke auf vier Implantaten sorgt für ein neues Lebensgefühl.

Eine langfristige und bewährte Lösung

Implantatlösungen sind äußerst langlebig. Bei richtiger Pflege und einer guten Mundhygiene können Implantate viele Jahre und sogar ein Leben lang halten.





REMSCHEID

OCUS-AKTISUCHE DE



PARODONTO-LOGE REMSCHEID

www.all-on-4-remscheid.de





Kultur

"Kopf aus" geht nicht – im Remscheider Theater "Schatzkiste" gibt es Kabarett zum Mitdenken. Dank seines Erfinders Volker Schatz, der sich mit der Kleinkunstbühne einen Lebenstraum erfüllt hat.

r. Volker Schatz wartet schon am Parkhaus Engelspassage. Als erstes geht es in den nigelnagelneuen und modernen Aufzug, der gerade am Haus Elberfelder Straße 7 installiert wurde. Damit auch wirklich jeder barrierefrei hochkommen kann in die Schatzkiste. Die befindet sich nämlich im ersten Stock direkt über dem Restaurant "Landsknecht". Den

Gebäudekomplex hat Schatz gekauft und zunächst überlegt, was er mit den Räumen im Obergeschoss machen könnte. Ein Theater, das war schon immer sein Traum

Und weil er seit seinem 50. Geburtstag ein echter Fan der Kleinkunst ist, war auch das Thema schnell klar. Damals hatten ihm seine Mitarbeiter einen Kabarett-Workshop geschenkt — bei Jürgen H. Scheugenpflug aus Wuppertal.

Die schönsten Geschichten schreibt das Leben – heute ist Scheugenpflug der künstlerische Leiter der Schatzkiste und kommt zum ENGELBERT-Gespräch dazu. Die neue Bühne ist eine echte Bereicherung für die Innenstadt. Konkurrenz zu den anderen Theatern im Bergischen sei



Eine stimmungsvolle Beleuchtung, bequeme und schöne Stühle mit Lehnen, eine heimelige Atmosphäre: Wenn schon Theater, dann richtig, findet Volker Schatz.

Fotos: schatzkiste.org



die Schatzkiste nicht, sagt der Bühnen-Mann. Eher eine tolle Ergänzung. Auch wenn die Idee bei Volker Schatz' Freunden zuerst nicht so gut ankam. Alle sagten: "Um Gottes willen", erzählt der erfolgreiche Firmeninhaber und neue Kultur-Impresario schmunzelnd. Vor allem die Lage habe bei vielen Leuten Skepsis hervorgerufen: In Remscheid, und dann auch noch am Markt. Das könne ja nichts werden. Schatz aber, hier ganz Unternehmer, ließ sich nicht beirren und sitzt inzwischen ja quasi mitten im neuen kulturellen Zentrum von Remscheid. Denn die Alte Bismarckstraße entwickelt sich gerade prächtig als Gastro-Meile, das Kino am Hauptbahnhof ist bald fertig und auch neue Clubs haben in der nahen Umgebung eröffnet. "Wir sind die Speerspitze der Innen-

stadt-Belebung", stellt Schatz deshalb heute begeistert fest.

Knapp 100 Plätze bietet das Theater, das am 28. Januar dieses Jahres Premiere gefeiert hat. Vier nahezu ausverkaufte Veranstaltungen gab es schon die Besucher waren sich einig: Hier ist es wirklich wunderschön. Stimmt auch, denn der Chef hat bei seinem Herzensprojekt



Volker Schatz und Jürgen H. Scheugenpflug haben sich auf einem Kabarettworkshop kennengelernt.

Heute ist Scheugenpflug künstlerischer Leiter des von Schatz gegründeten Theaters "Schatzkiste" in der Remscheider City.

Fotos: Alexandra Giersberg



an alles gedacht: gemütliche Stühle mit Armlehnen, gekühlte Getränke und eine kleine Erhöhung für die letzten Sitzreihen. Hier zahlt man 28 Euro für das Ticket, auf den unteren Plätzen 25 Euro. Dafür gibt es auch ein kostenloses Begrüßungsgetränk. Ein guter Preis, finden Künstler und Theaterbetreiber, bei 30 Euro pro Veranstaltung liege die Schmerzgrenze für das Remscheider Publikum. Professionelle Bühnentechnik, stylische Beleuchtung, die individuell regelbar ist, ein Technikraum und natürlich eine kleine, aber feine Garderobe direkt hinter der Bühne, das alles gehört zur Schatzkiste. "Wer da noch was zu verbessern hätte, kann lieber auf der Couch zu Hause bleiben", sagt Kabarettist Scheugenpflug, der sich auf Deutschlands Kleinkunstbühnen seit Jahrzehnten bestens auskennt.

Und noch etwas war ihm und

Volker Schatz **Stempelt**die Parkkarte für seine Gäste ab

Volker Schatz wichtig: In vielen Theatern gebe es weit und breit nichts Essbares in der Nähe. Das habe ihn immer gestört. Deshalb ist die Schatzkiste eine Kooperation mit dem Restaurant "Zum Landknecht" im Erdgeschoss eingegangen. Wer vor der Vorstellung einen Happen essen will, wird so bedient, dass er pünktlich zum Start oben ist. Nach der Show, die immer donnerstags stattfindet, geht's direkt nebenan wieder ins Parkhaus. Ein weiterer toller Service: Schatz stempelt für seine Gäste die Karte ab – gezahlt werden muss nichts. Zehn Veranstaltungen sind in diesem

Jahr geplant, im kommenden sollen es noch deutlich mehr werden, sagt Schatz und er ist stolz, wen man alles habe verpflichten können. Ausverkauft natürlich die Show von "La Signora" Carmela de Feo, die mit ihrem schwarzem Haarhäubchen und biederem Fräulein-Rottenmeier-Gouvernanten-Graufrack immer wieder die Remscheider begeistert. Nächster Termin ist am 14. Juni die Kabarett-Mixed Show mit Brian O'Gott, Dagmar Schönleber und Anka Zink. Volker Schatz sieht sich mit der Schatzkiste noch am Anfang: "In Remscheid braucht man

Mundpropaganda", sagt er.
Darum gehe es jetzt. Das Theater auch über die Grenzen der Stadt bekannt zu machen. Die, die schon da waren – der älteste Gast war übrigens 90, die Jüngsten waren Mitte 20 – werden das jetzt bestimmt tun. Übrigens: Wo liegt eigentlich der Unterschied zwischen Kabarett und Comedy? Comedy, sagt Schatz, machen die Leute nur wegen dem Geld. Kabarett dagegen: wegen des Geldes!

www.schatzkiste.org





Feiern mit Stil...

Ob Taufe, Kommunion, Konfirmation, Abitur, Hochzeit, Geburtstag, Firmenjubiläum oder Hochzeitstag, feiern mit Stil hat immer Saison.

Es gibt viele Anlässe zum Feiern...

...sonst muss man sich einen suchen!!!



Herzhaft Klassische Küche

Brüderstraße 56 42853 Remscheid Tel: 0 21 91 / 29 19 41 Fax: 0 21 91 / 2 19 15 www.heldmanns-restaurant.de



WUSSte

Was Oma noch

Genuss

Ob Sahnetörtchen in der City oder Café im Remscheider Süden: Die Konditorkunst der Familie Jannasch ist eine Institution in Remscheid. ENGELBERT besuchte die Backstube.

in leichter Nebel steigt in der Backstube des Cafés
Jannasch auf, als der Konditormeister den Käsekuchen mit Puderzucker bestäubt. Hier findet ein Klassiker seine Vollendung. "Das Rezept haben meine Großeltern aus Bautzen mitgebracht, wo sie auch schon eine Konditorei hatten", erzählt Samantha Jannasch, die das Traditionsunternehmen ihrer Eltern weiterführt. Der Käsekuchen wurde vor 60 Jahren von den Remscheidern

übrigens noch verschmäht. Denn er trug den falschen Namen: "Die Dresdner Eierschecke. So hat ihn meine Großmutter damals in die Theke gestellt." Eierschecke? Wat is dat denn?! Der Remscheider an sich braucht ja das, was er kennt. Das erkannte auch die Großmutter von Samantha Jannasch und gab dem Kuchen einen anderen Namen.

Also wurde aus der Eierschecke der "Käse Spezial" und dieser dann ein Dauerbrenner, der sich noch heute großer Beliebtheit erfreut. Damals genossen ihn die Gäste im Café Jannasch jeden Sonntag mit einem Kännchen Kaffee.

Übrigens auch mal im damaligen Wohnzimmer der Familie. Denn wenn es zu eng wurde im Café, öffneten die Jannaschs flugs die Türen zur eigenen Wohnung. "Da war dann nix mehr mit Fury im Fernsehen schauen", erinnert sich Samantha Jannasch und lacht











Eierschecke?

Das kannte in

Remscheid niemand.

Also wurde

Käse Spezial daraus.

Heute ist das natürlich undenkbar. Denn das damalige Wohnzimmer ist längst Teil des im letzten November komplett renovierten und wieder neu eröffneten Cafés geworden.
Alles anders? Nicht so ganz. Denn hier trifft Neu auf Alt. Die Tische von damals kombiniert mit neuen Stühlen und umgekehrt. Das verleiht den Räumen einen wunderbaren Charme, welchen auch die Gäste für sich entdeckt haben. Denn die Räume kann man mieten, zum Beispiel für Feiern. Und natürlich ist dann für alles gesorgt. Herzhafte Speisen nach Wunsch bereiten die langjährigen Partner aus der Villa Paulus zu und liefern sie direkt an.

Und wer hätte es vermutet? Die süßen Köstlichkeiten bei Jannasch kommen direkt aus dem Keller des Hauses. Denn dort befindet



Samantha Jannasch und ihr Team servieren ihren Gästen selbst kreierte Torten – denn die Konditorei – hat eine jahrzehntelange Tradition in Remscheid.

Fotos: Roland Keusch



sich die Backstube des Cafés, in der tagtäglich frische Leckereien entstehen. Natürlich die Klassiker nach den Rezepten der Großeltern, welche streng gehütet werden. Aber auch neue und moderne Kuchen- und Tortenkreationen. Denn die Familie Jannasch experimentiert gerne mit außergewöhnlichen Zutaten und Rezepten. Genauso wie ihre Mitarbeiter, die jeden Tag kleine und große Kunstwerke aus Marzipan, Schokolade, Mascarpone, Nüssen, Sahne, Mandeln, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Äpfeln und vielem mehr zubereiten. Ach, und natürlich sind die Zutaten Liebe und Leidenschaft nicht zu vergessen, die jeden Bissen zu einem kleinen Luxus des Alltags werden lassen. Und diesen Luxus kann im Café Jannasch jeder jeden Tag entdecken.

www.cafe-jannasch.de

Merkana Reisen feiert: 25 Jahre Reisebüro mit Herz!

Erfahrung.



Qualität.



Kompetenz.



Merkana Reisen, Thüringsberg 20, 42897 Remscheid, 02191 9288-0, urlaub@merkana.de, www.merkanareisen.de

Merkana Reisen

Lufthansa
City Center
Ihr Reisebüro, Weltweit.



Genuss II

Schluck für Schluck Leidenschaft – bei Rigano caffe in Remscheid gibt es selbstgeröstete Bohnen. Die hat das Ehepaar Rigano sogar schon einmal selbst gepflückt. Und die ersten beiden eigenen Kaffeesorten nach ihren Kindern benannt.

ins gleich vorweg: Mit dem Thema Kaffee könnte man alleine diese ganze ENGEL-BERT-Ausgabe füllen. Geht aber nicht. Also kümmern wir uns nur um Riganos Kaffee. Stephanie und Lorenzo Rigano haben eine echte Leidenschaft, und die zum

Beruf gemacht: Kaffeebohnen. In ihrem Geschäft an der Nordstraße stapeln sich die schönen Jute-Säcke mit Aufdrucken aus aller Welt. Genauer gesagt, aus Ländern südlich des Äquators. Dem sogenannten Kaffeegürtel. Stefanie Rigano serviert erst einmal einen frischen Cappuccino. Kurz darauf schüttet sie eine Tüte grün-weiße rohe Kaffeebohnen in den Röster im Geschäft. Der fährt langsam auf Temperatur und am Ende wird ein toller Kaffee aus Honduras dabei herauskommen. Angefangen hat alles mit Kaffee-



maschinen, die Lorenzo Rigano schon lange verkauft. Immer mehr hat sich auch seine Frau vor rund zehn Jahren mit dem Thema Kaffee beschäftigt und irgendwann war klar: Das Zeug aus dem Supermarkt ist nicht das, was wir wollen. Wir wollen unsere eigenen Sorten kreieren.

Seitdem bilden sich die beiden ständig weiter, haben die Berlin School of Coffee besucht und schauen auch immer wieder bei ihren Kaffeebauern in den Ursprungsländern vorbei. Und sie helfen auch mal bei der Ernte, zum Beispiel bei einem Zulieferer in Peru. "Bella Elisa" und "Rico Speziale" — so heißen die ersten

zwei Sorten, die sie 2010 auf den Markt gebracht haben. Benannt nach ihren beiden Kindern. Die eine Sorte mild, die andere etwas stärker im Geschmack. Seitdem wurden es immer mehr. 40 Sorten stehen aktuell im Regal und sind im Rigano-Online-Shop zu haben. Stephanie Rigano steht immer wieder auf und "testet" die Röstung. Zieht mit einem kleinen Löffel einzelne Bohnen aus dem großen Behälter und schnuppert daran. Auch genau hinhören müsse man während der rund 20 Minuten dauernden Röstung. Der "First Crack", also das erste laute Knacken, signalisiert: Jetzt muss die Temperatur etwas reduziert werden, damit die Bohnen nicht



RICHARD BECKER

Hausbrauerei, Gemütlichkeit und gute Speisen.

Wir brauen unser Bier im Restaurant:

"Ehringhauser Kupfer" malzig, süffig und das "Ehringhauser Gold" fruchtig und herb

Das selbstgebraute Bier passt hervorragend zu unserer gutbürgerlichen und mediterranen Küche.

- Biergarten -



Für Feierlichkeiten

haben wir Platz für 110 Personen für private und geschäftliche Anlässe.

Wir planen gerne mit Ihnen individuell nach Ihren Wünschen.

Inhaber Wolfgang Paffrath • Ehringhausen 65 • 42859 Remscheid 0 21 91 - 5 92 24 97 • www.wirtschaft-becker.de



30 Tonnen Kaffee pro Jahr

verbrennen. Man merkt dem Ehepaar an, dass es Spaß hat an seinem Business. Und genau den wollen die Riganos noch lange weiterführen, machen deshalb auch am liebsten alles selbst. Nur ein paar Familienangehörige dürfen im Geschäft, in der Rösterei und im Lager helfen.

Nicht zu hektisch darf es im Betrieb werden, denn sonst leide auch die Qualität. Und genau das sei es, was den Kaffee kleiner Röstereien ausmache. Die herausragende Qualität. Man nimmt sich Zeit für den Röstvorgang, beobachtet die Temperatur und gekühlt werde nur mit Luft, nicht mit Wasser, wie es die großen Röstereien aus Zeitgründen machen. Und: Wie der Kaffee geerntet wird, auch das ist wichtig. Denn im besten Fall landen nur die reifen roten Kaffeekirschen im Erntesack, woraus dann auch die besten Bohnen gewonnen werden können. Das hat natürlich auch seinen Preis. Rund 20 Euro kostet das Kilo Kaffee bei Rigano caffe. Deutlich mehr als im Supermarkt. Das sei aber für die Kunden kein Problem, sagen die Experten.

Immer öfter sei Qualität gefragt und auch die Expertise. Manchmal ließen sich Kunden sehr lange beraten, welche Bohne für sie denn nun die richtige sei, wo sie herkomme und unter welchen Bedingungen sie gewachsen ist. Fast wie bei Wein-Liebhabern sei das inzwischen, sagt Stephanie Rigano, die sich über das steigende Interesse der Kunden freut. Die meisten bleiben irgendwann bei ihrer Lieblingssorte hängen. "Für den Supermarkt-Kaffee haben Sie uns für immer versaut", hört sie auch schon mal von ihren Kunden 30 Tonnen Kaffee verkaufen die Riganos inzwischen pro Jahr. Online, in ihrem Geschäft an der Nordstraße 130 und zum Beispiel auch bei einigen Edeka-Filialen in Remscheid und in der ErlebBar an der Hindenburgstraße.

www.rigano.de



Stephanie und Lorenzo Rigano rösten seit dem Jahr 2010 ihren eigenen Kaffee. Sie haben die Bohnen sogar schon einmal selbst gepflückt und besuchen regelmäßig die Kaffeeplantagen in den Herkunftsländern

Fotos: Rigano





Medizin

Dr. Ernst Vöpel ist mit der Innovationskraft seiner Zahnarztpraxis Spitze in Remscheid. Auch, weil er schon früher als viele andere auf Digitalisierung und Prophylaxe gesetzt hat. Dafür holte er sich anfangs sogar Verstärkung aus Amerika und Skandinavien.

emscheid und die Werkzeuge ... Lange Tradition, Erfolgsgeschichte, Marktführer, und so weiter. Remscheid und die Zahnmedizin ... Äh, was? Ja, richtig gelesen. So innovativ, digital und fortschrittlich wie Dr. Ernst Vöpel dürften weit

und breit nur wenige Zahnärzte sein. Seit mehr als 25 Jahren setzt der Remscheider in seiner Praxis an der Blumenstraße Maßstäbe. Weil er Megatrends und -entwicklungen in seiner Branche schon sehr früh erkannte. Zum Beispiel in der Prophylaxe. Es reicht halt leider oft nicht aus, wenn man sich dreimal am Tag die Zähne putzt. Das hat Dr. Ernst Vöpel schon vor vielen Jahren erkannt und die ersten Dentalhygienikerinnen eingestellt. Aber finde die erst mal. "Ich habe damals Mitarbeiterin-

nen aus Skandinavien und später aus den USA geholt", erzählt der Zahnmediziner, der in Sachen Prophylaxe deutlich weiter war als viele Kollegen. Mit modernster Technik bietet er seitdem die professionelle Zahnreinigung an, die ganz entscheidend dazu beiträgt, Karies und insbesondere Parodontitis gar nicht erst entstehen zu lassen. Es dauerte Jahre, ehe auch in Deutschland die ersten Dentalhygienikerinnen ausgebildet wurden.

Vöpel selbst hat sich auf die Implantologie spezialisiert,

nachweislich eine sichere, langlebige und auch ästhetische Art des Zahnersatzes. Und er hat Digitalisierung gestaltet, statt sie geschehen zu lassen. Dank 3D-Röntgentechnik und komplett digitaler Planung von Implantaten kann er hochpräzise



Die Praxis von Dr. Ernst Vöpel ist voll digital. Und dank modernster Technik kann er den Zahnersatz gleich selber anfertigen.

> Fotos: Roland Keusch

Verkauf vor Ort in Wermelskirchen und Online Computer • Notebooks • Monitore

Zubehör Service & Installationen

Betreuung Ihres Firmen- oder Heimnetzwerkes per Fernwartung oder bei Ihnen vor Ort - fragen Sie gerne an!

Kontakt:

Kölner Str. 27 in Wermelskirchen Tel.: 021968892930 und per E-Mail: an@edvplanung.de

Mo.-Fr.: 09.30 – 13.30 Uhr · 14.30 – 18.30 Uhr · **Sa.:** 10.00 – 14.30 Uhr · **Do.:** bis 19.00 Uhr

www.edvplanung.de



Zahnästhetik

ist viel wichtiger geworden

arbeiten. Nicht nur das: Inlays, Brücken und Kronen fertigt er mit der so genannten CEREC-Technik gleich selbst an. Für die Patienten bedeutet das eine viel kürzere Behandlungszeit.

Was aber machen eigentlich Menschen, die einen sehr schwach ausgeprägten Kieferknochen haben, weil der sich, zum Beispiel wegen einer Parodontitis, über Jahre abgebaut hat? Müssen die dann auf die herausnehmbaren "Dritten" setzen, die doch immer wieder mal hier und da drücken? Nein,

müssen sie nicht mehr. Denn Dr. Ernst Vöpel hat sich auch auf die in Portugal entwickelte Methode "All on 4" spezialisiert. Hierbei werden in den Ober- und Unterkiefer jeweils nur vier Implantatschrauben gesetzt, die dann den gesamten Zahnersatz tragen. Die komplette Behandlung geschieht an einem Tag. Und das Ergebnis beschert vielen Menschen eine ganz neue Lebensqualität. "Ich hatte einen Patienten, der ist von Arzt zu Arzt geschickt worden, keiner konnte ihm helfen. Als ich ihm erklärte, was wir mit "All on 4" erreichen können, wollte

er das erst gar nicht glauben", erzählt Dr. Ernst Vöpel.
So wie viele Menschen sich gar nicht vorstellen können, was moderne Zahnmedizin auch in Remscheid inzwischen leisten kann. Mit den Veneers können zum Beispiel kleine Makel wie Lücken oder übereinander stehende Zähne kaschiert werden, ohne, dass man eine Spange braucht. Auch das bietet Vöpel an.

Zahnästhetik hat heute eine viel größere Bedeutung als früher: "Der heutige 60-Jährige ist ein anderer als der vor 20 Jahren. Er



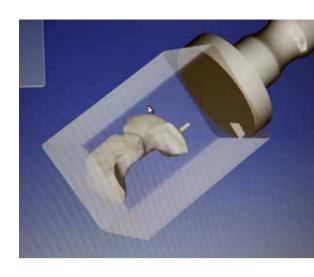
Dr. Ernst Vöpel zeigt am Modell, wie mit ganz wenigen Implantatschrauben ein ganzes Gebiss gehalten wird – eine Technik, die im Bergischen Land außer ihm nur wenige andere anwenden.

Fotos: Roland Keusch

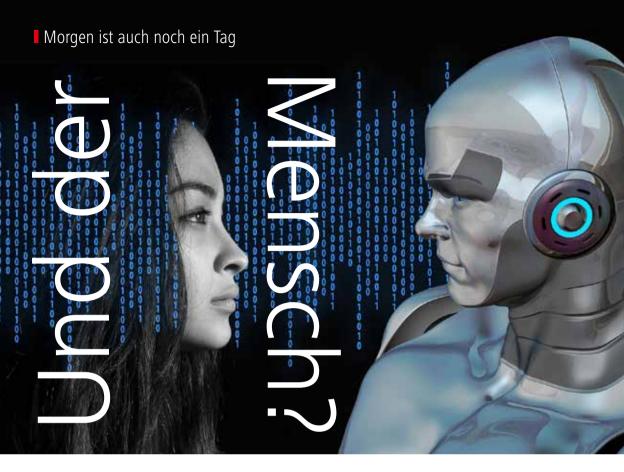
möchte Zähne haben, die funktionieren und gut aussehen", unterstreicht der Remscheider Zahnmediziner.

Sein Wissen aus einem Vierteljahrhundert moderner Zahnmedizin gibt er inzwischen weiter, indem er unter anderem andere Ärzte in neuen Behandlungsmethoden schult. Er ist selbst begeistert von den Fortschritten der letzten Jahre, insbesondere bei der Implantologie. Und wie ausgereift und präzise die Werkzeuge sind, mit denen er heute arbeiten kann. Womit wir doch wieder bei den Werkzeugen wären. Nur dass Vöpel die nicht produziert. Sondern meisterhaft einsetzt.

www.dr-voepel.de







Nachhaltigkeit

Alles digital! Und wo bleibt der Mensch?
Das fragt sich der Remscheider Holger Häde auch. Und hat den ZUKUNFTS-Campus gegründet, um Menschen im Bergischen und darüber hinaus fit zu machen für die Arbeits- und Lebenswelt von morgen.

igitalisierung. Kennen Sie, oder? Liest man ja jetzt ständig. Reden auch alle drüber. Oh, was kommt da auf uns zu ... Millionen von Arbeitsplätzen werden verschwinden ... und so weiter. Wörter mit ung am Ende sind ja sowieso oft Ungetüme.

Was für eins ist Digitalisierung? Und vor allem: Wo bleibt bei alldem eigentlich der Mensch? Diese zentrale Frage stellt der Remscheider Holger Häde. Eine seiner Antworten lautet, Digitalisierung als Chance zu sehen. Eine andere heißt ZUKUNFTS-Campus. Diesen hat der Business-Coach, Mediator und Speaker in diesem Frühjahr ins Leben gerufen.

Die Idee dazu ist über Jahre gereift. "Ich habe schon länger über eine Akademie nachgedacht, aber noch nicht das richtige Thema gefunden. Ende letzten Jahres habe ich dann mit Unternehmern darüber diskutiert, wie wir Digitalisierung so gestalten, dass wir die Menschen mitnehmen können. Dabei entstand das Motto: Altes Denken, neue Welt", erzählt der 55-Jährige, der zu dem Thema auch als Redner auftritt.



Die fünf Themen der Zukunft

"Egal, was wir mit Technologie machen, wenn wir die Menschen nicht erreichen, verlieren wir gesellschaftlich sehr viel." Ist es sinnvoll, dass wir uns sehr oft über Leistung definieren? Wie geben wir Menschen, die künftig nicht mehr die Arbeiten von heute verrichten, ein Selbstwertgefühl und eine Lebensaufgabe? Wie wird Arbeit eigentlich definiert? Wichtige Fragen.

Holger Häde ist sicher: "Haben wir immer schon gemacht und wird schon gut gehen — das funktioniert als Antwort darauf nicht mehr. Aber das Neue ungefiltert als immer nur toll zu sehen, auch nicht."

Wer findet nun diese Antworten auf dem ZUKUNFTS-Campus? Wenn es nach Holger Häde geht, ganz viele. Er will mit verschiedenen Unternehmen kooperieren und Experten aus zahlreichen Spezialfeldern zusammenbringen, die sich dann gegenseitig fördern.

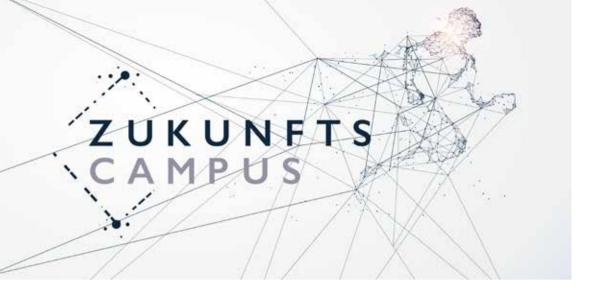
Hierfür hat Häde fünf Themenfelder gesetzt. Zum einen die Technologie mit all ihren Entwicklungen, von der Robotik bis Industrie 4.0. Dann die Persönlichkeitsentwicklung, sprich: Was muss ich als Privatperson, aber auch als Mitarbeiter tun, damit ich ein Gewinner der Digitalisierung werde und kein Verlierer? "Gerade viele Menschen



Holger Häde berät nicht nur im Bergischen Land Unternehmen und Institutionen zu Megathemen wie Digitalisierung. Immer im Fokus: Ein Iebenswertes Leben für die Menschen, die ebendiese Trends gestalten.

Foto rechts: Markus Quabach





in meinem Alter sagen: Och, das wird mich alles nicht betreffen. Die sehen das Phänomen gar nicht." Holger Häde sieht eben darin eine Gefahr

Als weiteres relevantes Thema betrachtet er das Lernen, das sich verändern wird in den nächsten Jahren. "Lernen fängt in den Familien an. Wie können Eltern ihren Kindern Kompetenzen vermitteln, nicht nur medial, sondern auch im sozialen Zusammenleben?" Für den Remscheider ganz fundamental. Ebenso wie die Bereiche Business und Finanzen. Für immer mehr Unternehmen wird es wichtiger, sich stärker zu profilieren, um künftig starke Mitarbeiter zu finden und Fachkräfte zu binden.

Der ZUKUNFTS-Campus ist kein Ort, er ist als Netzwerk gedacht. Mit Workshops, Vorträgen und Weiterbildungsveranstaltungen in den Unternehmen selbst, oder auch an verschiedenen Locations im Bergischen Land. Die beteiligten Firmen treten dabei als Kooperationspartner auf. "Wichtig ist es mir, dass sich viele Menschen daran beteiligen, und dass wir konkret Dinge umsetzen und nicht davon sprechen, was wir alles machen müssten. Wir wollen Antworten geben", sagt Holger Häde. Denn für Konjunktive ist einfach keine Zeit mehr. Er selbst hat in den letzten Monaten viele Veranstaltungen zum



Thema Digitalisierung besucht und oft ging es dort um die reine Technik: "Was mit den Menschen passiert, wurde nicht oder nur am Rande berichtet"

Erste Veranstaltungen des ZUKUNFTS-Campus gibt es bereits, zum Beispiel zum Thema Robotik und Internetsicherheit Ganz bewusst für Familien und Kinder aufbereitet. Auch mit den ersten Remscheider Schulen ist Holger Häde bereits im Gespräch, um die Schüler zu erreichen. Digitalisierung gestalten statt sich von ihr überrollen zu lassen, das ist ein Hauptantrieb des Remscheiders. Aktiv werden statt abzuwarten. Und dabei nicht nur regional zu denken, sondern auch überregional. Getreu seinem Motto: Mach et!

www.zukunfts-campus.de www.lifedesign-group.de

Fertig machen zum Durchstarten



Business

Der Gründerschmiede Remscheid e.V. berät junge Start-ups. Und sorgt damit für eine ganz neue Unternehmenskultur, wie Vorstandsmitglied Christoph Imber im Gespräch erklärt.

Herr Imber, Sie sind selbst erfolgreicher Unternehmer mit 378meter.de und der ErlebBar. Vor rund zwei Jahren haben Sie die Gründerschmiede – aearündet. Warum eigentlich? Ich bin seit Ende 2012 bei den Remscheider Wirtschaftsjunioren und wir haben dort im Austausch festgestellt, dass es bis dato kein Angebot gab, das den Bedarf von jungen Gründern, von Start-ups, deckt. Und dass es in der Stadt seit Jahren eine stark rückläufige Zahl von Firmengründungen gab. Hier wollen wir gegensteuern.

Was bietet die Gründerschmiede dem Unternehmernachwuchs? Wir wollen die bergische Tradition des Knösterns und Tüftelns mit der digitalen Zeit verbinden. Wir bieten Gründern unter anderem eine kostenlose Erstberatung. Jeden Dienstag findet in der ErlebBar eine Grün-

dersprechstunde statt, zu der ieder kommen kann. Branchenübergreifend. Das Angebot wird sehr gut angenommen. Seit die Gründerschmiede an den Start gegangen ist, haben wir bereits über 60 Start-ups bis zu ihrer wirklichen Gründung begleitet. Bei den monatlichen Gründerstammtischen im Remscheider Bräu tauschen sich die jungen Unternehmer dann aus, hier ist eine richtige Community entstanden. Übrigens klappt auch unsere Zusammenarbeit mit entsprechenden Initiativen in Wuppertal und Solingen hervorragend.

Gibt es darüber hinaus spezielle Veranstaltungen? Ja, wir haben unter anderem Gründer-Events und den ersten Gründerpitch veranstaltet, bei dem im Teo Otto Theater auch erfreulicherweise ein Remscheider Start-up gewann. Wichtig ist es uns darüber hinaus, etablierte Firmen, die sich im digitalen Zeitalter ganz neu aufstellen müssen, mit jungen Start-ups zusammenzubringen. Beide können voneinander stark profitieren.

Auf welche Weise helfen Sie jungen Gründern noch? Im vergangenen Jahr haben wir die erste Gründermappe herausgebracht. Eine ehrliche Mappe, die auch alle Herausforderungen und Fallstricke aufzeigt. Sie listet wichtige Adressen und Ansprechpartner in der Region auf und führt einen Gründer quasi von der Idee bis zur fertigen Gründung durch den ganzen Prozess. Ich finde es wichtig, junge Gründer in der Stadt zu halten. hier eine echte Start-up-Kultur zu etablieren.

gruenderschmiede.org

Sehen ist der Mittelpunkt unserer Wahrnehmung

Mit unseren Augen nehmen wir achtmal mehr Informationen auf, als mit allen anderen Sinnesorganen zusammen. So werden über 90% aller Informationen über unser visuelles System aufgenommen, weitergeleitet, und verarbeitet.

Unsere Augen haben die schnellste Reizweiterleitung ans Gehirn. Sie sind das Tor zur Welt und für sämtliche Tätigkeiten und die Wahrnehmung unverzichtbar.



Gutes Sehen ist pure Lebensqualität

Um uns ein genaues Bild Ihrer Sehleistung machen zu können, nutzen wir die **neueste Generation** der Augen-Messgeräte.

Das neue **Tonoref III** von OCULUS/NIDEK ist ein Kombinationsgerät und liefert uns eine **komplexe Darstellung** Ihrer Augen durch mehrere Screenings.

In einem einzigen Durchgang können wir Ihre Dioptrie-Werte in 0,01 dpt Schritten messen, Ihren Augeninnendruck mit integrierter Messung der Hornhautdicke überprüfen, Tag-/ Nachtsehen unterscheiden, sehen eine mögliche Trübung Ihrer Augenlinse und stellen die Radien Ihrer Hornhaut fest. Im Anschluss folgt eine ausführliche optometrische Augenprüfung mittels modernster 3D-Messtechnik. Am Ende der Messung haben wir einen genauen Überblick über Ihre persönliche Sehsituation und können gezielt auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse eingehen.

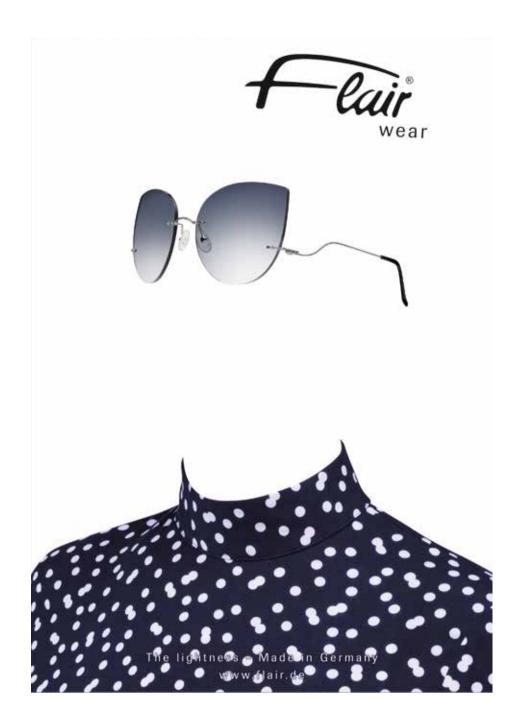


agenoptik Optometrie Horakustik

Kölner Straße 130 · 42651 Solingen Telefon 0212 - 10241 Wir helfen Ihnen gerne...

www.wollenhaupt-solingen.de





Bei FLAIR spielt der Mensch die maßgebende Rolle.

Lassen auch Sie sich von der außergewöhnlichen Leichtigkeit, Haptik und dem Komfort - einfach dem besonderen **FLAIR Feeling** - begeistern.



Augenoptik · Optometrie · Hörakustik

Kölner Straße 130 · 42651 Solingen Telefon 0212 - 10241

www.wollen haupt-solingen.de





U <u>М</u>

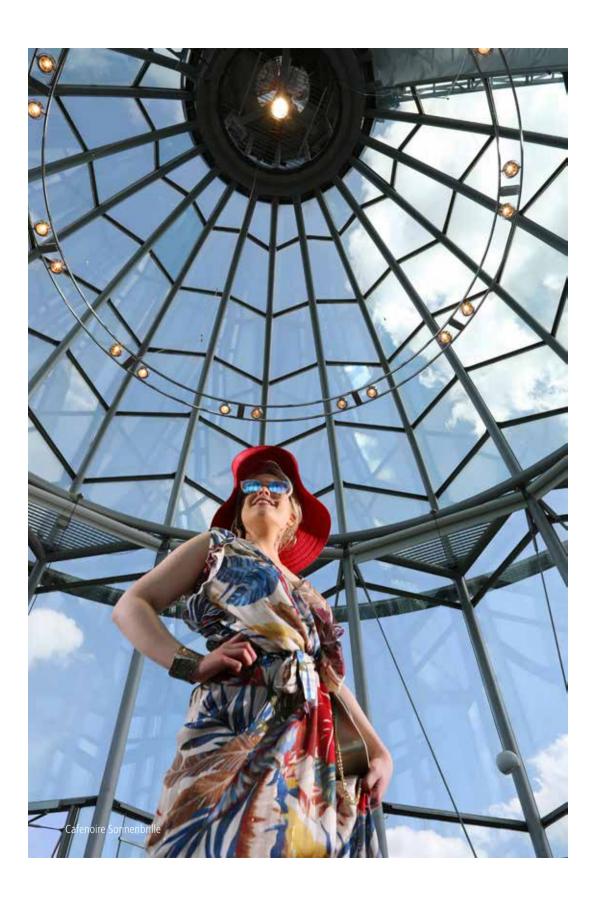




Echtholzsonnenbrille















Beide Brillenmodelle von Cafenoir











Ein Tag zum Strahlen

Making-of

Gönül Zarnekow sorgte für den perfekten Look von Model Stella Wendt.

er Shootingtag Anfang Mai begann für unser Model Stella Wendt früh, schließlich musste zur trendigen Sommerfashion von Mira Mira in Solingen-Ohligs auch der perfekte Look her. Für diesen sorgte Gönül Zarnekow. Beim anschließenden Shooting auf dem Lichtturm in Solingen-Gräfrath (vielen Dank ans gesamte Lichtturm-Team, dass wir uns dort so frei bewegen durften!) zog Fotograf Christian Beier dann alle Register und arbeitete unter anderem mit einer Drohne, um Stella und die Mode sowie die aktuellen Brillentrends von Optik Strunk in Radevormwald perfekt in Szene zu setzen. Einfach ein fantastischer Tag.

Unser Dank geht an

Mode:

Mira Mira Weststraße 15 42697 Solingen www.miramira-fashion de

Brillen:

Optik Strunk Markt 6 42477 Radevormwald www.optik-strunk.de

Hairstyling:

IDEA HAARMODE Am Neumarkt 28 42651 Solingen www.ideahaarmoden.de

Fotografie:

Christian Beier Katternberger Straße 171a, 42655 Solingen www.beier-photographie.de

Location:

Lichtturm Lützowstraße 340 42653 Solingen www.lichtturm-solingen.de

CADIO T

Die meistgehörte Morgenshow in Remscheid und Solingen von 6 bis 10 Uhr

DIE BESTE MUSIK

Perfekt geweckt mit Euren Lieblingssongs bei Radio RSG. Alle aktuellen Hits im besten Mix. Finschalten und durchstarten.

DER BESTE SERVICE

Besser ankommen mit dem Radio RSG Verkehrsservice. Staus in Echtzeit und die Blitzer in der Region exklusiv bei uns. Zuverlässig und schnell.





www.radiorsg.de

Noch mehr Musik gibt's

- in unseren zehn digitalen Webradios
- auf unserer **Internetseite** oder
- mit der kostenlosen RSG-App für iOS & Android

NRW LOKALRADIOS, DER BESTE MIX.

Goldschmied & Juwelier Hähner: Unikate







für Freunde des Besonderen

Hier sind es die kleinen Dinge, die begeistern und Freude bereiten. Mit meisterlichem Können und der Leidenschaft fürs Handwerk entstehen seit mehr als 85 Jahren neue Lieblingsstücke im eigenen Goldschmiedeatelier.

In dritter Generation befasst man sich mit der Fertigung und Umarbeitung individueller Schmuckstücke in Gold, Silber und Platin. Ein Fachgebiet ist die Umgestaltung alter Schmuckstücke. Wenn Sie Ihren älteren Schmuck nicht mehr mögen oder dank Erbschaft Schmuck erhalten haben, der Ihnen eher altmodisch vorkommt, wird mit Ihnen Ihr Schmuck in ein schönes Unikat verwandelt. Die Verfügbarkeit edler Materialien ist beschränkt und aus alten Stücken werden die wertvollen Bestandteile wieder verwertet. Vorhandene Edelsteine können ausgefasst und neu verarbeitet werden. Gerne steht man bei Goldschmied Hähner zu einem unverbindlichen Beratungsgespräch zur Verfügung. Goldschmied + Juwelier Hähner, Alleestraße 48, Eingang: Wilhelm-Schuy-Straße, 42853 Remscheid, Tel. (0 21 91) 2 87 56, www.goldschmied-haehner.de



Hüte von Hand: Ausgesuchte Qualität

Bei "Hüte von Hand" in der Hindenburgstraße finden Damen und Herren Hüte zum Ausgehen und Einigeln, zum Anschauen und Anfassen, zum Strapazieren und Brillieren. Inhaberin Susanne Bollmann arbeitet mit führenden Markenherstellern zusammen und bietet ein Sortiment an Accessoires, welches fast jeden

Wunsch erfüllt. Von der Firma Stetson wurde "Hüte von Hand" sogar zum Certified STETSON Retailer 2018 ernannt. Und nicht nur das Stetson-Sortiment hat die Hutmacherin und -expertin deutlich erweitert. Hüte von Hand, Hindenburgstraße 26, 42853 Remscheid, Tel. (0 21 91) 78 14 72, info@huetevonhand.de, www.huetevonhand.de, Öffnungszeiten Mo-Fr 14.30-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr.

Gottl. Schmidt: Das Leben ist nicht digital



Ich will nicht mit Siri reden. Und auch nicht mit Alexa, Google oder anderen Blechkisten. Ich rede gerne mit richtigen Menschen. Auch mal über das "Dienstliche" hinaus. Ich "schreie nicht vor Glück", wenn der Paketbote auf der Matte steht, und dem Pizzaboten falle ich nicht vor Freude weinend um den Hals. Denn ich kaufe im Geschäft vor Ort und koche frisch und selbst. Zugegeben: Dass man rund um die Uhr am Automaten Geld bekommen kann, ist praktischer als früher. Aber glaubt wirklich irgendjemand, dass es unser aller Lebensqualität verbessert, wenn wir zunehmend

mit Automaten zu tun haben statt mit Menschen? Wenn wir pausenlos auf kleine Bildschirme glotzen, statt in die Augen unseres Gegenübers? Mag sein, dass ich da etwas altmodisch bin, aber nicht alles, was "neu" ist, ist besser als das Alte. Gottl. Schmidt, Alleestraße 29, 42853 Remscheid, Tel. (0 21 91) 46 14 10



Richtig. Stark. Werben.

Remscheider Medienhaus GmbH & Co. KG Alleestraße 77-81 • 42853 Remscheid

Ihre ENGELBERT-Ansprechpartnerinnen:



michaela.bachmann@ engelbert-magazin.de (02 12) 221 12 20



salima.khallouki @rga-online.de (0 21 91) 90 92 47

ENGELBERT ist wertig:

Starke Fotografien, spannende Reportagen, aufregendes Layout

ENGELBERT ist präsent:

An über 200 Auslegestellen in ganz Remscheid, Wermelskirchen, Hückeswagen und Radevormwald kostenlos zu haben



Harry Potter und die verzauberte Burg

Event-Rückblick

War das voll. War das toll! 5.000 Menschen verwandelten Schloss Burg in Hogwarts. Und am 25. August steigt der nächste Event.

a, die Stars waren toll. Und nah. Und zum Anfassen. Und ja, natürlich haben die Harry-Potter-Filme ihrer aller Leben verändert, wie sie bei den Fragerunden der Fans immer wieder bestätigten. Ganz gleich,

ob sie Luna Lovegood, Tom Riddle oder Viktor Krum spielten in dieser Filmreihe, die zu den erfolgreichsten überhaupt zählt. Aber die wahren Stars unter den 5.000 Gästen Anfang Mai waren die Fans. Die sich wie ihre Idole kleideten und auch benahmen. Oder, wie die Heidelberger Hellhounds, hoch motiviert Quidditch spielten, weil sie die Flugsportart aus den Filmen für den Boden adaptiert haben, und das so professionell, dass sie mehrmals







Die Fans setzten dem Spektakel die Krone auf. Fotos: Christian Beier, Daniel Juhr (2)

die Woche trainieren und sogar Meisterschaften austragen. Jörg Bürrig ist mit seiner Agentur MFC Events der dritte Streich gelungen: Wieder hat er Schloss Burg zum Schauplatz einer Convention gemacht, wieder Fans aus halb Europa angelockt. Die scheinen, offenbar convention-erprobt, mit viel Geduld ausgestattet zu sein, denn es bildeten sich im Innenhof und bei den Autogrammstunden lange Schlangen.

Für Bürrig ist nach dem Event vor dem Event: Am 25. und 26. August geht es weiter, mit der dritten Medieval-Fantasy-Convention. Wenn unter anderem Zwerge aus dem "Hobbit", weiße Wanderer aus "Game of Thrones" und sogar der Urenkel eines gewissen Tolkien auf der Burg zu Gast sind!

www.mfc.events



or dem Remscheider Rathaus ist alles bereit für den Fußballgenuss im XXL-Format. 4.999 Besucher fasst die rund 5.000 Quadratmeter große Veranstaltungsfläche. Auf der 30 Quadratmeter großen LED-Leinwand mit einer Übertragung in HD-Qualität und einem Format von 16:9 entgeht den Fans nichts, das verspricht der Veranstalter Patrick Clalüna.

Taxi-Zentrale Wermelskirchen Remscheider Str. 25

© 0 21 96 / 44 44 und 0 21 96 / 33 33 und 0 21 96 / 22 22

der bereits das Rudelgucken zur Fußballweltmeisterschaft 2014 in Brasilien in Eigenregie organisiert hat. Da lief es natürlich perfekt: Deutschland schlug im Finale Argentinien mit 1:0. Wie groß war doch der Jubel auf dem Rathausplatz! Die Fans hoffen natürlich auf die Titelverteidigung. Sieben Spiele wären es bis zum fünften Stern auf dem Trikot. Los geht es für die Nationalelf am Sonntag, 17. Juni, gegen Mexiko. Zum Auftakt wird ein vielversprechendes Unterhaltungsprogramm aufgezogen. Die Ballermann-Stars Isi Glück und Mickie Krause werden die schwarz-rot-goldene Masse ordentlich anheizen. Dass Schlager und Fußball gut zusammenpassen, hatte Mickie Krause bereits bei der EM 2016

bewiesen, als er erstmals auf dem Theodor-Heuss-Platz auftrat. Start der Mallorca-Party ist um 14 Uhr, Anpfiff auf der Leinwand ist um 17 Uhr.

Für Stimmung wird auch beim zweiten Spiel der deutschen Elf am Samstag, 23. Juni, gesorgt. Stars der 90er-Jahre werden ab 16.30 Uhr auf der Bühne stehen: Captain Jack und Culture Beat! Hits wie "Mr. Vain" und "Captain Jack" werden sicherlich zu hören sein, bevor der Anpfiff um 20 Uhr ertönt. Auf dem Platz steht gegen Deutschland dann die schwedische Nationalmannschaft. Fußball pur lautet die Devise beim dritten Spiel in der Vorrunde: die Partie Südkorea gegen Deutschland am Mittwoch. 27. Juni, um 16 Uhr. Hier ist der

Einlass 90 Minuten vorher. Wie es dann mit der Remscheider Fanmeile weitergeht, das liegt ganz bei Jogi Löw und seinen Jungs. Schon mal zum Vormerken: Das Finale steigt am 15. Juli um 17 Uhr

Und da es sich mit leerem Magen nicht mitfiebern lässt, ist für Verpflegung auf dem Theodor-Heuss-Platz natürlich bestens gesorgt. Neben den fußballtypischen Speisen gibt es beispielsweise auch Pastagerichte zur Auswahl. Ausgeschenkt werden Bier vom Fass, Softdrinks und prickelnder Prosecco. Wer 39 Euro für ein VIP-Ticket ausgibt, der kann sich wie in einer VIP-Loge im richtigen Fußballstadion über eigene Bedienung und Snacks vom Buffet freuen.

Der reguläre Ticketpreis beträgt im Vorverkauf 3,50 Euro, an der Abendkasse fünf Euro. Bei den Partien mit Rahmenprogramm kosten die Eintrittskarten 7,50 Euro und an der Abendkasse zehn Euro. Der Vorverkauf läuft über www.remscheid-live.de.

Gemeinsam mitfiebern in Kneipen, Gaststätten & Co. – zum Beispiel im Bräu!

Natürlich wird in Remscheid, Wermelskirchen, Hückeswagen und Radevormwald vielerorts gemeinsam WM geguckt. In Remscheid zum Beispiel auch im Bräu, wo gleich zwei Leinwände hängen und zwei große Fernseher im Biergarten stehen. Einfach bei der Stammkneipe nachfragen. Und Daumen drücken!

www.remscheid.fanfeier.de





Trikot gewinnen!

WM-Gewinnspiel I

Intersport Croll am Hauptbahnhof verlost ein Original-DFB-Trikot.

ie wäre es denn, im Original-WM-Trikot das Finale in Russland zu schauen, in dem hoffentlich auch die DFB-Auswahl antritt? Dann aber ran an die Buletten: Intersport Croll am Hauptbahnhof verlost ein Original-Trikot der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft.

Beantworten Sie bis zum 25. Juni die folgende Frage: Wer hat das Siegtor der Deutschen im Finale 2014 gegen Argentinien geschossen?

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter des Remscheider Medienhauses und deren Angehörige dürfen nicht teilnehmen. Barauszahlung nicht möglich.



Grill gewinnen!

WM-Gewinnspiel II

Vöpel's Greenhouse in Hückeswagen verlost einen Grill

lie Sie das perfekte Fleisch zubereiten, erfahren Sie in unserer Reportage auf Seite 56. Hier geht es darum, auf welchem Gerät Sie das vielleicht bald tun. Gewinnen Sie einen Grill!

Beantworten Sie bis zum 25. Juni die folgende Frage: Wie heißt der Grillmaster, der im Greenhouse das Grillseminar veranstaltet hat?

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter des Remscheider Medienhauses und deren Angehörige dürfen nicht teilnehmen. Barauszahlung nicht möglich.





ENGELBERT 49

Gut Landscheid • Haus Landscheid 1–2 • 51399 Burscheid • Tel.: (0 21 74) 398 - 90 • info@gut-landschied.de • www.gut-landscheid.de



Erst chillen später feiern

Freibad Eschbachtal

Badevergnügen im Sommer, Live-Konzerte ab September.

Und warum soll ich da hin?

Weil eine Abkühlung nach schweißtreibenden Fußballdramen genau das Richtige ist! Ein Sprung ins kühle Nass lockt ins Freibad Eschbachtal. Der Förderverein der Freizeitanlage hofft in diesem Sommer auf viel Sonnenschein. Gefeiert wird dann zum

Saisonende. Nach dem gelungenen Auftakt geht das Eschtival in die zweite Runde.

Und was geht da sonst ab?

Im September – zum Abschluss der Freibadsaison – wird Live-Musik vom Feinsten geboten. Die Höhner geben sich die Ehre. Die Kölner Kultband tritt am Freitag, 7. September, auf (Einlass 18 Uhr). Die Band Casa de Loco und Schlagerstar Jürgen Drews folgen am Samstag, 8. September (Einlass 16 Uhr). Den Abschluss machen die Band Fachwerk und Lina Marrocco am Sonntag, 9. September.

Überraschung!

Kabarett

Mixed Kabarett Show in der Schatzkiste am 14. Juni.

Und warum soll ich da hin?

Lassen Sie sich überraschen! In der Mixed Kabarett Show treten mehrere Kabarettisten auf, um Ihnen ein Programm zu präsentieren, das Ihre Lachmuskeln fordert. Jürgen H. Scheugenpflug präsentiert weithin bekannte Künstler, die Ausschnitte ihrer zum Teil ganz neuen Programme bieten, die in naher Zukunft in voller Länge zu sehen sind.

Und wann und wo?

Mixed Kabarett Show, Donnerstag, 14. Juni 2018, 20 Uhr, Die Schatzkiste, www.schatzkiste.org

Wird lecker!



essKULTour

Längst ein Klassiker: Die Genussmeile auf der Alleestraße, in diesem Jahr vom 29. Juni bis 1. Juli.

Und warum soll ich da hin?

Weil die Remscheider essKULTour vom 29. Juni bis 1. Juli wieder Stand für Stand Genüsse bietet! In diesem Zeitraum werden wieder die Gastronomen die Alleestraße in Beschlag nehmen. Bierzeltgarnituren wohin das Auge blickt, dazu ein Glas Wein oder Bier der verschiedensten

Sorten und dann eine so große Bandbreite an Speisen, dass die Wahl einfach schwer fällt. Kreative Kochkunst aus der Sterneküche, Kostbarkeiten aus aller Welt und Neuinterpretationen von Klassikern der gutbürgerlichen Speisekarte: Die Open-Air-Schlemmermeile lässt keine Wünsche offen. Dazu gibt es auch noch etwas fürs Auge. Wer dann noch nicht satt ist, kann beim Late Night Shopping bis 22 Uhr einkaufen.

Und wann und wo?

essKULTour, 29. Juni bis 1. Juli, Alleestraße, mit Latenight-Shopping am 20. Juni bis 22 Uhr in Innenstadt und Allee-Center

Wer grillt sich zum König?

Remscheider Sommer

Grill-Contest am Sonntag, 17. Juni, mit acht Teams.

Und warum soll ich da hin?

Weil vor der Konzertmuschel Woche für Woche viel los ist. Zum Beispiel beim Contest "My fire food". Acht Hobbygriller-Teams zeigen am Sonntag, 17. Juni, von 10 bis 16 Uhr, wie man richtig grillt. Sie alle bekommen den

gleichen Korb mit Zutaten, mit denen sie dann einer fachkundigen Jury was zaubern sollen. Wer geschmacklich überzeugt, der wird Grillkönig 2018. Damit den Besuchern nicht vergeblich das Wasser im Mund zusammenläuft, werden sie im Remscheider Stadtpark auch mit Grillfleisch, Gemüsespießen und Co. versorgt.

Und wann und wo?

Remscheider Sommer: "My fire food", am Sonntag, den 17. Juni, von 10 bis 16 Uhr, Stadtpark, vor der Konzertmuschel



BÄÄM!

Kabarett

Springmaus zeigen am 8. Juli in der Klosterkirche ihr WM-Special.

Und warum soll ich da hin?

Weil es eine Woche vor dem Finale der Fußball-WM Zeit wird, mal wieder richtig abzulachen! Das Springmaus Improvisationstheater sorgt mit seinem WM-Special für Stimmung wie im Stadion. Während Jogis Jungs in Russland ackern, werden die Fans bei der Springmaus nicht im Abseits stehen gelassen.
Im Gegenteil: Hier sind sie wie gewohnt mittendrin, statt nur dabei. Hier stimmt die Passquote und der Packing-Wert. Und sollten Sie letzteres nicht kennen, wird es höchste Zeit vorbeizuschauen. Es wird eine runde Sache, wenn Sie wollen auch mit Verlängerung! Viel Spaß und

Vergnügen erwartet die Zuschauer also beim WM-Special der Springmäuse, bei dem sich alles ums größte Sportereignis der Welt dreht

Und wann und was und wo? Springmaus: BÄÄM – Das WM Special, Sonntag, 8. Juli 2018, 18 Uhr, Klosterkirche Lennep

Auf ins Mittelalter

Mittelaltermarkt

30. Juni und 1. Juli auf Schloss Burg – mit Escape-Room-Spiel!

Und warum soll ich da hin?

Weil es unter anderem Felle, Trinkhörner, Met, Gewürze und Keramik zu kaufen gibt, und das Eintauchen ins Mittelalalter faszinierend ist. Und weil es erstmals einen mittelalterlichen EscapeRoom gibt. Wer auf Nervenkitzel steht, der kann sich in einem Kerker einsperren lassen. 45 Minuten haben die Teilnehmer Zeit, Rätsel zu lösen und sich zu befreien. Anmeldungen über www.escapezelt.com möglich.

Und wann und was und wo?

Mittelaltermarkt am 30. Juni und 1. Juli auf Schloss Burg. Wer sich als Fan outet — und selbst ein Gewand anzieht — der zahlt nur die Hälfte des regulären Eintrittspreises.

Musik mit viel Gefühl



Konzert

Sängerin und Songwriterin Sophia Wahnschaffe spielt am 21. Juni im Haus Eifgen sympathischen Deutsch-Soul-Rock-Pop.

Und warum soll ich da hin?

Weil die Musik der Rheinländerin einfach Spaß macht. Sophia Wahnschaffe liebt ihr Leben, ihr Veedel, die Menschen um sie herum – und die Musik, die aus ihr heraussprudelt: Sympathischer Deutsch-Soul-Rock-Pop, den sie bewusst ein wenig kitzelt, dreht

und wendet, damit ihr nicht langweilig wird. Immer positiv blickt sie nach vorne, kurz grübeln und weiter! Das Leben ist zu schade. um immer nur 4/4 zu spielen. Die Rheinländerin fühlt sich auf großen Festivals ebenso wohl wie am Straßenrand, ihre Stimme klingt nach Tanzen, Trällern und

Träumen. Mit einer Musik. die zu einhundert Prozent erleb- und fühlbar wird

Und wann und was und wo?

Sophia Wahnschaffe, Donnerstag, 21. Juni, 20 Uhr, Haus Eifgen, Eifgen 1 in Wermelskirchen





Rock vorm Löwen

Löwenfestival

Dieses Jahr finden ab dem 19. Juli sogar sieben Konzerte vorm Rathaus statt. Immer donnerstags ab 19 Uhr.

Und warum soll ich da hin?

Weil das Löwenfestival vorm Rathaus ab 19. Juli Woche für Woche neue Konzert-Highlights bietet. Die Vorfreude auf die Festival-Saison auf dem Rathausplatz steigt. In diesem Jahr gibt es sogar 6 + 1 Termine, immer donnerstags ab 19 Uhr am Löwen. Den Anfang macht auch dieses Jahr ein besonderes Sparkassen Spezial-Konzert, bevor es mit anderen starken Bands weitergeht.

Und wann und was und wo?Das genaue Line-up und alle
weiteren Informationen werden

in Kürze auf der Website www.loewenfestival.de bekanntgegeben. Die Termine sind 19. Juli (Sparkasse-Spezial), 26. Juli, 2. August, 9. August, 16. August, 23. August, 30. August (Radio RSG-Special)

Rock im Park!

Festival

Fachwerk und vier Vorbands am 16. Juni in der Konzertmuschel.

Und warum soll ich da hin?

Weil es fünf Remscheider Bands beim ersten ROCK IM STADT-PARK ordentlich krachen lassen. Um 11.00 Uhr geht es los. Die Vorgruppen SYVATION, CROOKED POETS, GREEN INK MACHINE und GRENZENLOS EREL werden die Stimmung anheizen, bevor am Abend der Headliner FACH-WERK auftreten wird. Zwischen den Auftritten der Bands wird es noch ein wenig RUDEL KARAOKE und einen Luftgitarrencontest geben. Den Abend über versorgen Remscheider Gastronome

die Fans mit vielen Leckereien. Natürlich ist der Eintritt Frei.

Und wann und was und wo?

Rock im Stadtpark, Samstag, den 16. Juni, 11 Uhr, Konzertmuschel im Stadtpark. Der Eintritt ist frei.

Filmfeuer frei!

Konzertreihe

Beim dritten Teil von "ON FIRE" dreht sich am 14. Juli alles um die Klassiker der Filmmusik



Weil die Bergischen Symphoniker nicht nur bekannte Werke aus "Star Wars", "Indiana Jones" und Co. spielen, sondern sich auch scheinbar eher unbekannten Filmmusiken widmen Wussten Sie, welche Musik uns bei "Platoon" zu Tränen rührt, während

das Kriegsinferno tobt? Und dass der Blockbuster "Fluch der Karibik" nicht ohne ein Werk Georg Friedrich Händels auskommt? Die Zuschauer entdecken, welche Werke der klassischen Musik den großen Filmen unserer Zeit zu Ruhm verhalfen – und dürfen sich auf die bekanntesten Original-Musiken aus Ihren Lieblingsfilmen freuen.

Und wann und was und wo? Bergische Symphoniker, ON FIRE! #3, Samstag, 14. Juli 2018, 19.30 Uhr, Teo Otto Theater. www.teo-otto-theater.de



GET YOUR APPETITE... Achtung! Neuer Online Shop!

www.burgershacklennep.de

Unser Qualitätsversprechen:

- * handgefertigte Hamburger
- * Texas Barbecue mit Spareribs **Pulled Pork und Brisket**
- * täglich frische Burgerbrötchen
- * eigene Gewürzmischung
- frisches Gemüse
- * Homemade Brownies & Homemade Lemonade

Schwelmer Straße 31 42897 Remscheid-Lennep

Telefon: 0 21 91 / 789 30 47

montags und donnerstags ist Ruhetag dienstags und mittwochs 17 - 21 Uhr freitags 14 - 22 Uhr 12 - 22 Uhr samstags

sonntags 12 - 21 Uhr

PayPal Zahlung, Kartenzahlung an der Tür bei Lieferung sowie Barzahlung möglich!

Liefergebiet: Lennep, Lüttringhausen, Remscheid, Radevormwald, Beyenburg und Wermelskirchen

www.facebook.com/BurgerShackLennep

FNGFI BFRT 55



Alten Landhaus

Löffelweise

Vom Traumschiff in die bergische Küche: Kerstin und Harald Weilbächer zaubern in Burscheid regionale Gerichte.

ettungsringe? Schiffsaccessoires? Fotos vom berühmtem "Traumschiff"? Was haben all diese Devotionalien aus der legendären ZDF-Serie "Traumschiff" im Alten Landhaus in Burscheid zu suchen? Ganz einfach: Zwei ehemalige Mitglieder der Traumschiffcrew bekochen genau hier ihre Gäste. Harald Weilbächer und seine Frau Kerstin lernten sich Anfang der 1990er-Jahre auf der MS Berlin kennen. Er kam damals als Koch und Küchenchef aus Frankfurt, sie war gelernte Bäckerin und Konditorin. Beide reisten kochend und backend über die ganze Welt und spielten sogar in der Serie "Traumschiff" mit. Bis sie sich nach drei Jahren Kreuzfahrt am Stück entschlossen, an Land Wurzeln zu schlagen.

Sie gingen zurück in Kerstin Weilbächers bergische Heimat und eröffneten zunächst eine Grillstube, kombiniert mit einem Catering- und Partyservice. Sie arbeiteten zeitweise für Schulen und kochten 300 Essen pro Tag, bis sie sich im Jahr 2005 für das eigene Restaurant und damit fürs Alte Landhaus entschieden. Hier kochen sie heute regionale und saisonale Gerichte und verzaubern ihre Gäste zusätzlich mit selbst gebackenem Brot und hausgemachten Torten. Besonders beliebt sind aktuell zum Beispiel Spargel mit Camembert und Kartoffeln – als ENGELBERT im Alten Landhaus zu Besuch ist. hat dies gerade ein Gast bestellt. Schälen, abwiegen, portionieren, zusammenbinden: Vorher kommt der Spargel nicht ins Wasser, das bereits, verfeinert mit Salz,











Zucker, frischer Zitrone und Butter, zum Kochen gebracht wurde. Tipp von Harald Weilbächer: Die Zitrone muss, bevor der Spargel hinein kommt, raus aus dem Wasser. Durch die ätherischen Öle kann der Spargel sonst schnell bitter werden.

Gleich daneben köchelt auf kleiner Flamme die Spargelsoße, die gleich den in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und dem darauf liegenden Spargel den besonderen Pfiff verleihen wird. Anschließend folgen Schwarz-wälder Schinkenscheiben und zur Abrundung Brie. Fertig? Von wegen. Jetzt kommt die Genusskreation noch auf den Grill, damit der Käse schön schmilzt. Zeit genug für Harald Weilbächer, ein Nudelgericht mit weißem und grünem Spargel vorzubereiten. Beide werden ungekocht in schräge Spalten geschnitten und dann zusammen mit Tomaten angeschwitzt. Auch hier folgt die Spargelsoße. Es duftet wunderbar! Und inzwischen ist auch der

Käse geschmolzen. Ein feiner Sommergenuss!

Übrigens: Auch wenn sich das Ehepaar Weilbächer in Burscheid sehr wohlfühlt, einmal im Jahr zieht es die beiden ans Meer. "Dabei ist das Wetter egal, Hauptsache, wir haben die Meeresluft um die Nase", erzählt Harald Weilbächer. Denn das Fernweh geht, wenn man einmal so lange mit dem Schiff unterwegs war, dann doch nicht ganz weg.

Essen für zwei Personen gewinnen!

Das Alte Landhaus verlost ein Essen für zwei Personen.

Hier die Preisfrage: Auf welchem Schiff war das Paar unterwegs?

Mailen Sie die Antwort an redaktion@engelbert-magazin.de. Einsendeschluss ist der 10. August 2018.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter des Remscheider Medienhauses und deren Angehörige dürfen nicht teilnehmen. Barauszahlung nicht möglich.

Restaurant Café "Altes Landhaus" Flügel 3 51399 Burscheid Telefon: (0 21 74) 89 21 25 info@altes-landhaus-online.de www.altes-landhaus-online.de

Di.-Sa. 11.30-22 Uhr (bis 21 Uhr Küche), So. 11.30-18 Uhr (bis 17 Uhr Küche)





Feuer und

Reportage

Der Wipperfürther Grillexperte Stephan Berghaus gibt sein Wissen gerne weiter. a Beispiel beim Seminar in Vöpel's Greenhouse. ENGELBERT durfte mitmachen. Und probieren!

onnenschein, Feierabend, Grill an. "Aber Bauchspeck verbrennen kann ja jeder", weiß der Wipperfürther Grillprofi Stephan Berghaus. Und er muss es wissen, gibt er doch unter anderem das erfolgreiche Kochbuch "Wild Kitchen" heraus, in dem es nicht nur um die Zubereitung von Fleisch, sondern auch was die Kreation von leckeren Soßen geht. Regelmäßig gibt Berghaus, von allen liebevoll Bonsai genannt (steht sogar auf seinem Shirt!) sein Wissen weiter. Und das nie alleine. Zum Grillseminar in Vöpels Greenhouse in Hückeswagen hatte er Kollege Roland mit dabei. Und einige Grillfans zu Gast.

Auch ENGELBERT durfte erleben, wie vielfältig das Abenteuer Grillen ist. Und dann treffen zehn Männer treffen auf zwei ENGEL-









Flamme

BERT-Frauen, die dem Klischee entgegenwirken, Grillen sei eine reine Männersache. Vor allem ist es an diesem Abend in Vöpel's Greenhouse echtes Teamwork. Der eine rührt, der andere knetet, der nächste schnibbelt. Und alle erleben ziemlich kurzweilige vier Stunden. Erst mal geht es auch gar nicht ums klassische Steak.

Nach einer kleinen Stärkung (Ciabatta, welches leicht geröstet mit Knoblauchöl bestrichen und dann mit Bacon und einem gebratenen Wachtelei belegt wird – lecker!), geht es auch schon ans Eingemachte: mit einer original Baconbomb. Auf dem Backpapier weben wir aus Baconstreifen ein großes Netz und breiten das gewürzte Hackfleisch darauf aus.

Wichtig: Das Fleisch nicht zu stark salzen, da der Speck ja auch seine eigene Würze abgibt. Auf das gehackte Rind- und Schweinefleisch verteilen wir dann noch das zuvor angeschwitzte Gemüse und den geriebenen Käse. Jetzt wird es diffizil: Das Zusammenrollen der Bomb im Backpapier will gelernt sein. Am Ende können die Enden mit kleinen Pikern zusammengesteckt werden. Und ab auf den Grill damit.

Eine Bomb braucht die passende Soße. "Bonsai" empfiehlt Chilli-Cheese. Wenn, dann richtig. Für die Soße wird Sahne für eine lange Zeit auf konstante 70 Grad erhitzt – das geht am besten auf Holzkohle-Grills, von denen es bei Vöpel ja eine große Auswahl

gibt. Bevor alle Kursteilnehmer den zwölf Monate alten Cheddar komplett wegnaschen können, kommt er schnell in die Sahne. Aber nicht allein: Auch junger Cheddar sowie Schmelzkäse und (nachdem alles schön cremig verrührt ist) frische Jalapenos geben der Soße ihre besondere Würze. Inzwischen bereiten rund um die Theke die Teilnehmer schon den zweiten Gang vor – eine glasierte Putenbrust. Die wird erst scharf angebraten und danach langsam gegart (geht übrigens auch anders herum).

Zum Garen wandert das Fleisch in den indirekten Grillbereich. Roland erklärt, wieso: "Es gibt bei den meisten Grills einen direkten Bereich, genau über der





Erdbeeren. Mit Marshmallows

Und Brause!

Flamme, und einen indirekten. Überm Feuer sollten Steaks nur kurz angebraten und dann in den indirekten verlegt werden." Sprich: Deckel drauf, garen lassen. Klar gibt es auch zur Pute eine Beilage, diesmal eine gemüsige — gefüllte Tomaten mit Cuscoussalat. Das Schöne am gemeinsamen Grillen: Alle Teilnehmer lernen sich untereinander und vor allem die unterschiedlichen Grills besser kennen. Roland und Bonsai beantworten gerne

alle Fragen und davon hat Mann doch einige. Und endlich: Wir dürfen probieren! In gemütlicher Runde am großen Tisch mitten im Greenhouse, umgeben von exklusiven Grills und traumhaft schöner Deko für daheim.

Wer jetzt denkt, das war's, liegt komplett falsch. Denn jetzt sind die Steaks aus dem Schildstück dran. Interessant: In Deutschland wird daraus meist Gulasch gemacht. Die Amerikaner stattdessen nutzen es schon lange für Steaks. Wer das mal probieren möchte, sollte nur beachten: Es ist von Faszien und einer dicken Sehne durchzogen; hier muss also viel vorbereitet werden. Müssen wir auch und die Arbeit lohnt sich: Das Fleisch sieht ein bisschen so aus wie ein Glätteisen. Deshalb nennen es die Amerikaner auch "Flat Iron."

Kurz vor 22 Uhr. Zeit für die Gruppenarbeit. Drei Gruppen,









drei Grills (ganzflächiger Plancha, Holzkohle und Gas), drei Steaks lautet die Devise. Jetzt sie spannende Frage: Wo liegen die Unterschiede in Geschmack und Konsistenz? Antwort: Gibt keine!

Klar, dass später auch die Barbecue-Soße aus dem Wild Kitchen Kochbuch frisch zubereitet wird. Und einfach toll, dass wir die am Ende sogar mit nach Hause nehmen dürfen. Aber erst nach dem Dessert. Dafür ist auch nach dem Steakgenuss noch etwas Platz. Erdbeeren mit Marshmallows! Und oben drauf wird auch noch Ahoibrause gestreuselt. Süßes UND Saures! Dazu noch Fruchtiges. Ein Traum. Leicht vorzubereiten und super lecker!

So schnell geht ein Grillseminar in Vöpels Greenhouse zu Ende.

Spannend war's, informativ und lecker sowieso. All das in einem tollen Ambiente, wo es neben der Grillkultur viele Schätze und Einzelstücke zu entdecken gibt. Für Männer. Und Frauen.

https://voepel-greenhouse.de





Fahrspaß

Nissan hat mit dem Leaf das bis dato erfolgreichste Elektroauto weltweit auf den Markt gebracht. Und das erste massentaugliche. ENGELBERT durfte den Nachfolger fahren. Ein echtes Vergnügen!

lektrisch unterwegs sein:
Von dieser Erfahrung hat
Engelbert-Redakteur Daniel
Juhr in der letzten Ausgabe
berichtet. Ich hingegen wusste
lediglich, dass Autos, die ein
E hinten auf dem Kennzeichen
tragen, elektrisch fahren. Elektrische Mobilität, ein Fremdwort für
mich. Jetzt nicht mehr. Mit dem
neuen Nissan Leaf habe ich nun
erste Erfahrungen gesammelt

und bin positiv überrascht. Der Leaf ist nicht irgendein Elektroauto, sondern der Nachfolger eines Erfolgsmodells, das als erstes E-Auto überhaupt in Großserie hergestellt wurde – und sich allein in Europa 80.000 mal verkaufte.

Zugegeben, zunächst wusste ich gar nicht, ob das Auto nun wirklich an ist. Startknopf gedrückt und – kein Motorgeräusch. Das Losfahren völlig geräuschlos. Absolut unfassbar. Für mich, die mehrere Stunden pro Tag im Auto verbringt und bei jedem Gasgeben ein Röhren gewöhnt ist, eine ganz neue Art des Fahrens. Mit einem Joystick zwischen den beiden Vordersitzen kann der Vorwärts- oder Rückwärtsgang einfach eingelegt werden. Besonders praktisch: Beim Rück-



wärtsfahren zeigt eine Kamera nicht nur die hintere Umgebung, sondern das Auto auch von oben, so dass der Fahrer einen noch besseren Überblick erhält. Auch die 150 PS machen richtig Spaß. Weil die dank des Flektroantriebs direkt auf die Räder übertragen werden und der Leaf gleichmäßig beschleundigt. Egal ob entspanntes Fahren in der Stadt oder sportliches auf der Autobahn, der Nissan kann beides. Der Spurhalteassistent hält das Auto auf Kurs, dank One-Pedal-Driving wird die Fahrt sehr entspannt. Fuß vom Pedal, und der Leaf bremst, je nach Voreinstellung, langsam ab – und lädt über die Rekuperation den Akku auf. Der bietet gerade im Sommer eine ziemlich lange Reichweite: Mit

seinem 40-Kilowatt-Akku schafft er gute 300 Kilometer.

Aber auch die sind ja irgendwann erreicht. Nun kommt der wohl spannendste Teil der Elektro-Mobilität. Das Laden. Ich hätte es mir schwieriger vorgestellt. Mitten in der Stadt auf dem gekennzeichneten Parkplatz vor der Ladesäule geparkt. Klappe vorne auf. Kabel aus dem Kofferraum rausgeholt. Reingesteckt ins Auto, das andere Ende in die Ladesäule Ganz einfach

Die Ladezeit kann man prima nutzen, um sich das Auto von innen mal so richtig anzugucken. Der Kofferraum ist riesig und bietet genug Platz. Genau wie die Rückbank, auf der drei



Alle Fotos: Sandra Juhr





Knackig ist der Leaf auch von hinten. Mit der Form seines Vorgängers hat er nicht mehr das Geringste gemeinsam. In den Kofferraum passt mindestens eine Reporterin. Im Ernst: Der Leaf fasst ordentlich Gepäck.



Marcel Rabenbauer vom Autohaus Hildebrandt erklärt Elena Broch die Innovationen des Leaf. Das digitale Display versorgt Fahrerin oder Fahrer mit allen wichtigen Informationen, natürlich auch zur Reichweite.

Jederzeit wissen,

wo die nächsten Ladesäulen sind

weitere Personen entspannt reisen können. Das Design des Nissans ist sportlich, unterstrichen mit blauen Akzenten. Auch sonst hietet er dank seiner kompletten Ausstattung alles, was das Herz begehrt – ganz unabhängig, ob man nun E-Auto-Fan ist oder nicht: Multifunktionslenkrad mit zusätzlicher Lenkradheizung, eine Mittelkonsole mit Touchscreen und Carplay sowie eine Sitzheizung. Genial ist die NissanConnect EV App, auf der jederzeit die Batteriekapazität abgerufen, die nächste

Ladestationen gesucht oder das Fahrzeug geortet werden kann. Sogar die Klimaanlage kann per Smartphone gesteuert werden. Bei all der Technik macht der neue Leaf auch noch eine gute Figur. Von außen wie auch von innen legt der Nissan einen modernen und sportlichen Auftritt hin.

Nach meinem ersten Eindruck vom neuen Leaf frage ich mich, ob nicht alle elektrisch fahren sollten. Entspannt, leise, ohne Emissionen. Ziemlich cool.

Nissan Leaf Zero Emisson

Elektrofahrzeug
110 kW (150 PS)
Beschleunigung 0-100 km/h
in 8,6 Sekunden
Länge/Breite/Höhe 4,49 Meter/
1,79 Meter/1,54 Meter
Höchstgeschwindigkeit 144 km/h
Stufenloses Automatikgetriebe
Batteriekapazität 40 kWh
Reichweite nach NEFZ 378 km
CO₂-Emissionen 0g/km
Preis inkl. Batteriekauf
ah 31,950 Euro



Panik!

eulich in den Nachrichten: "... und es kann nicht nur regnen, es können sich SOGAR Gewitter bilden!" Oh, mein Gott, hab ich gedacht, na jetzt aber mal ab in den Panikraum, komplett verbarrikadieren, ausharren, beten. Das Bergische Land, es wird untergehen. Und der Sommer hat ja gerade erst begonnen. Was meinen Sie, was da noch auf uns zukommt! Diese ganzen Unwetter. Da werden sicher wieder ganz viele AMTLICHE UNWETTERWARNUNGEN herausgegeben. Mit Sturmböen, Hagel und schweren Blitzen.

Mal ganz im Ernst: War das nicht immer schon so mit den Sommergewittern? Was soll dieses ganze Getue eigentlich? Ich erinnere mich an einen Besuch auf der Remscheider Sommerkirmes auf dem Schützenplatz, da war ich noch klein, hatte ein Softeis in der Hand und das verwandelte sich binnen Sekunden in eine wabernde weiße Suppe, weil es plötzlich dermaßen schüttete, dass auch das Unterstellen nix mehr brachte. Ja ... und? Fahrgeschäfte mal eben alle ausgeschaltet, ordentlich

durchgeschüttelt, weitergemacht. Es war halt ein Gewitter. Und mehr auch nicht. Geht nur mir das so, oder werden in Zeiten der sekündlich verfügbaren neuen Nachrichten auf allen Kanälen auch die kleinsten Banalitäten zu Paniknews aufgeblasen? Nach dem Motto: "Achtung, wenn Sie gleich vor die Tür gehen: Bitte ziehen Sie sich die Schuhe an, der Asphalt ist heute besonders krümelig, es besteht die Gefahr der Blasenbildung."

Den Remscheider Sommer genießen heißt, mal alle Fünfe gerade sein lassen! Unbeschwert sein! Jogis Jungs zujubeln! Und sich nicht immer verrückt machen lassen von hätte, könnte, würde und Hilfe, eine schwarze Wolke! Sondern den frischen Wind spüren, wenn sich der Himmel dann doch mal zuziehen und eine Wolkenwand anrollen sollte. Das Schöne ist: Die zieht vorbei. Und dahinter wartet der nächste Sonnenschein. Davon wünsche ich Ihnen ganz viel. Wir lesen uns im Herbst!

Ihr Daniel Juhr

Impressum

Verlag: Remscheider Medienhaus GmbH & Co. KG Alleestraße 77-81 42853 Remscheid

Herausgeber: Michael Boll, V. i. S. d. P.

Projektleitung, Redaktion, Texte, Gestaltung, Reinzeichnung: JUHRmade Fotografen: Roland Keusch, Sandra Juhr

Weitere Bildquellen: Siehe Artikel

Mitarbeit: Alexandra Giersberg, Jenny Preuß und Elena Broch

Modeshooting und Titelbild: Christian Beier Schlusskorrektur: Christine Kaula

Projektbetreuerin Print: Salima Khallouki

Anzeigen (verantw.): Jörg Laus

Paffrath Druck und Medien,

Auflage: 9.000 Exemplare

Es gilt die Anzeigenpreisliste 5, Januar 2018

Der nächste **ENGELBERT** erscheint im September 2018

Das glaubt man kaum – bei Vöpel´s gibt es jede Menge feine Sachen – für Wohnraum, Garten, Freizeit ...



GREENHOUSE

... Ideen für Garten & Freizeit



Gartenhäuser in großer Auswahl



Gartenhaus Bergfeld 380 x 380

Wandstärke 45 mm Inklusive:

- · Zwei Panoramafenster
- Eine Doppeltür
- Echtglas



Landhausmöbel, Gartenmöbel, Strandkörbe und Wohn-Accessoires finden Sie bei uns in großer Auswahl

für Garten. Freizeit und Wohnen:



Preis: ab 1.999,00 €

Große Auswahl an Strandkörben zu Sonderpreisen

ab 448,00 €

SPARE-RIBS "All You can eat": immer jeden 3. Mittwoch im Monat ab 18.00 Uhr (16. Mai, 20. Juni, 18. Juli usw.) – Voranmeldungen erwünscht! –

Ideen für Ihren Garten

Über Rollrasen, tollen Pflanzen bis hin zu schmucken Dekorationen bieten wir Ihnen alles auf einer großen Außenfläche, was das "Gärtnerherz" erfreut.

Langjährige Erfahrung - Ihr Vorteil:

Wir beraten Sie gerne zum Thema Gartengestaltung und Terrassenbau!

Was wir VÖPEL's sonst noch so anbieten:

Grill-Seminare (30.05., 06.06., 13.06., 27.06., 04.07., 11.07.18) vom Anfänger bis zum Fortgeschrittenen, Preis: ab **79,00 €** inkl. Getränke im Seminarüblichen Umfang

Anmeldungen werden gerne entgegengenommen: info@voepel.de oder Tel.: 02192/859 39 09

BBQ* für jeden Anlass - von 50 bis 5.000 Personen!

Ob Privatveranstaltung oder Großevent: mit unserem Equipment machen wir Ihre Veranstaltung zu einem kulinarischen Highlight!

 *Mit der original BBQ-Methode wird bei relativ niedrigen Graden 90°C bis 160° gegart. Das Gargut liegt nicht direkt über der Glut in der Feuerbox, sondern in der danebenliegenden Hauptkammer. Der Vorteil: kein Austrocknen, guter

Geschmack und kein Fettbrand. Das Fleisch bleibt saftig, zart und bietet hundertprozentigen Geschmack.

 Anregungen über div. BBQ-Smoker finden Sie in unserer Ausstellung





DANKE FÜR IHR VERTRAUEN!

von li. nach re.: Daniel Schotters, Verena Vöpel, Lilaf Koushkar, Thomas Vöpel

www.voepel.de • Junkernbusch 1a • 42499 Hückeswagen (ehemals Geesdorf) • Tel.: 02192|859 39 09 • E-Mail: info@voepel.de



