EIN MAGAZIN DER B. BOLL MEDIENGRUPPE

WINTER 2023

DAS MAGAZIN

ENGELBERT

ECHT. BERGISCH.

Echt medial
Silvia Hommen kocht online

Echt grazil
Tibor Perthel lebt fürs Ballett

Echt stark
Kampfsportschulen im Bergischen

Echt festlich
Weihnachtsmärkte in der Region

Immobilienmakler
Manuel Oberdick

Immobilienmakler
Thomas Günther

Immobilienmaklerin
Regina Neufeld

Immobilienmakler
Marcel Bennert

Vier gewinnt.

Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?

Vertrauen Sie auf das jahrelange Know-how Ihrer Sparkasse im Maklergeschäft – gemeinsam finden wir den richtigen Käufer. Unser Makler-Service auf einen Blick:

- Ermittlung des Marktwertes Ihrer Immobilie
- Erstellung eines professionellen Exposés
- Präsentation bundesweit online und in Ihrer Sparkasse
- Planung und Durchführung der Besichtigungstermine mit den Interessenten
- Prüfung der Bonität und Verhandlungen mit dem Käufer
- Begleitung zum Notar.

MAKLER Nr. 1

Verkaufen Sie Ihre Immobilie mit unserer Unterstützung. Wir helfen Ihnen gerne jederzeit weiter und freuen uns auf Ihren Anruf unter 0212 286-4666 oder Ihre E-Mail an immobilien@sparkasse-solingen.de.

Stadt-Sparkasse Solingen

sparkasse-solingen.de

Foto: Christian Beier

Eine besinnliche Zeit!

Michael Boll
Verleger und Herausgeber

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

nun ist die kalte Jahreszeit endgültig eingezogen – und mit ihr die unvermeidliche Jahresendhektik. So wünschen sich in diesen tristen Tagen viele Menschen, ein wenig herunterzufahren und den Alltagsstress einmal hinter sich lassen zu können. Nicht nur zufällig sind Worte wie Entschleunigung, Achtsamkeit und Resilienz derzeit in aller Munde. Doch im Kontrast zu der erhofften Besinnlichkeit stehen im Dezember die alljährliche Geschenkehatz und das Bedürfnis, bis zum Jahresende noch möglichst viele Angelegenheiten zu erledigen. Damit verbunden ist häufig der Wunsch, sich schnell noch seiner Altlasten zu entledigen und mit weißer Weste ins neue Jahr zu starten. Schließlich sind mit dem Jahreswechsel zumeist viele neue Hoffnungen verbunden: sei es eine friedlichere Welt, eine bessere Wirtschaftslage oder auf persönlicher Ebene weniger Stress, mehr Lebensqualität oder bessere Fitnesswerte.
Unser Magazin zeigt auch diesmal wieder Wege aus der Wintertristesse und offenbart Ideen, aktiv zu sein, kreativ zu werden und stressfreie Ausflüge zu unternehmen. Mit der Ernährungs-Youtuberin Silvia Hommen, Harfenist Tom Daun und Balletttänzer Tibor Perthel stellen wir drei kreative Köpfe vor, die mit ihrem Können gerade in der kalten Jahreszeit für Begeisterung sorgen. Einen Besuch wert waren uns auch die Eissporthalle in Solingen, das Durchholzer Marionetten- und Puppentheater, die Manufaktur Kluge Klaviaturen sowie die Kampfsportschulen der Region. Darüber hinaus wartet der ENGELBERT mit winterlichen Reisetipps auf und gibt Ratschläge zu Reisen mit dem Wohnmobil, mit dem Bus ins Wintersportgebiet und zu einem Städtetrip ins sehenswerte Antwerpen. Und natürlich gehört auch wieder unser Überblick mit den wichtigsten Weihnachtsmärkten im Bergischen dazu.

Viel Spaß beim Lesen und eine besinnliche Weihnachtszeit!

Ihr Michael Boll

GLÜCKLICHE GEWINNER

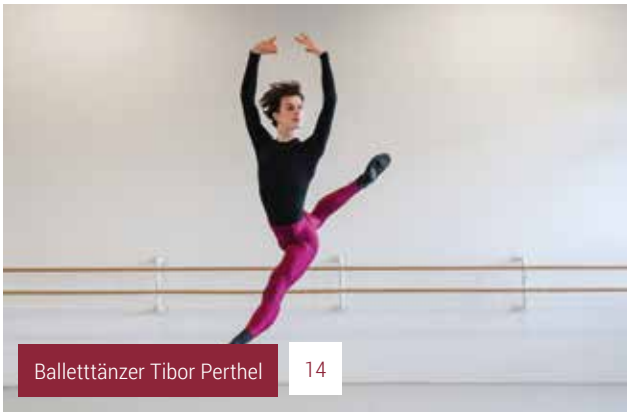
In der Ausgabe 3/2023 hatte ENGELBERT zwei Gutscheine verlost: Über einen Restaurant-Gutschein für das „Remscheider Bräu“ freut sich unsere Leserin Katrin Fitzke. Den Allee-Center-Einkaufsgutschein über 50 Euro gewann Vanessa Arntzen.

www.engelbert-magazin.de
www.facebook.com/engelbertmagazin
Tel. (02191) 909-248 und (0212) 299-196
redaktion@engelbert-magazin.de

Das ist drin

Youtuberin Silvia Hommen 6

Harfenist Tom Daun 6


Balletttänzer Tibor Perthel 14

STADTLEBEN

Echt medial: Ernährungs-Youtuberin Silvia Hommen 6
Echt klangvoll: Tom Daun ist Harfenist aus Leidenschaft 10
Echt grazil: Balletttänzer Tibor Perthel macht Karriere 14
Echt eisig I: Zwei Solingerinnen lieben das Eisbaden 18
Echt eisig II: Neues aus der Solinger Eissporthalle 22
Echt festlich: Weihnachtsmärkte in der Region 24
Echt filigran: Die Manufaktur Kluge Klaviaturen 26
Echt stark I: Zu Gast im Kampfkunstzentrum Remscheid 28
Echt stark II: Kampfsportschulen im Bergischen 32

VOR ORT

Echt laufstark: Rückblick auf den Röntgenlauf 34
Echt stimmungsvoll: Gräfrather Lichterzauber im Fokus 36
Echt gesellig: So lief der Remscheider IHK-Empfang 37
Echt kunstvoll: Fotografie trifft Mode und Brille 40
Echt innovativ: Haut-Diagnosen per Handy-App 42

Echt nachhaltig: Gira geht umweltbewusste Wege 44
Echt lecker: Das Solinger Restaurant Food Factory 46
Echt dekorativ: Raumausstatter Griesenbrock 48

FREIE ZEIT

Echt lohnend: Ein langer Tag in Solingen-Ohligs 50
Echt empfehlenswert: Servicetipps von Händlern 56
Echt kreativ: Durchsholzer Marionetten- und Puppentheater 58
Echt sehenswert: Kulturtipps für die kalte Jahreszeit 60
Echt cool: Mit Latzel Reisen auf Skisafari in den Alpen 62
Echt unabhängig: Im Winter mit dem Wohnmobil verreisen 64
Echt touristenfreundlich: Ein Städtetrip nach Antwerpen 66
Echt farbenfroh: Winter-Gartentipps von Reiner Höpken 68

ZU GUTER LETZT

Echt bergisch: Olympiasieger Jonas Reckermann 70
Impressum 70

Fotos (3): Christian Beier

Silvia Hommen in ihrem Element: Der Zuschauer ihrer Youtube-Videos soll das Gefühl haben, bei ihr in der Küche zu stehen.

Youtube-Star mit 58

Die Solingerin **Silvia Hommen** hat sich beruflich umorientiert: Sie arbeitet nicht mehr als Buchhalterin, sondern kocht **vegane Gerichte** auf Youtube. Ihre Entscheidung bereut sie nicht.

Dass Silvia Hommen heute als vegane Youtuberin bekannt ist, hat mit einer Diagnose und einem Schnellkochtopf zu tun. Vor über zehn Jahren ging sie mit einem angeschwollenen, schmerzenden Mittelfinger zum Arzt. Sie leide an Arthrose, sagte man ihr. „Ich fragte, was ich dagegen tun kann. Die Antwort lautete: nichts. Das sei in meinem Alter normal“, sagt die heute 58-Jährige. Durch Zufall stieß sie auf Hilfe. Eine Freundin erzählte ihr von einem Heilpraktiker, der seine an Arthrose leidenden Patienten erfolgreich mit einer Ernährungsumstellung behandele – kein Fleisch und vor allem keine Milchprodukte. „Damals steckte Veganismus noch in den Kinderschuhen. Aber ich hatte ja nichts zu verlieren.“ Sie probierte es aus und merkte nach drei Monaten, dass ihr Finger nicht mehr ganz so angeschwollen war. „Ich konnte anderen Menschen wieder die Hand schütteln, ohne vor Schmerz zusammenzuzucken“, erzählt sie.

Der Erfolg motivierte sie, sie recherchierte viel, las vegane Kochbücher und kaufte sich einen Schnellkochtopf, um vegane Gerichte zu kochen. Die Anleitung für das Gerät gab es damals allerdings nur auf

Englisch: „Ich wusste, dass viele nichts damit anfangen konnten. Ich übersetzte die Anleitung, drehte eine Erklärvideo und lud es auf Youtube hoch“, sagt sie. Sie habe einfach nur helfen wollen. Die Resonanz war groß – überraschend für Hommen, die damals als Buchhalterin arbeitete. Sie entschied sich, Youtube eine Chance zu geben und hatte mit dem Thema vegane Ernährung die perfekte Nische gefunden. Ihren Kanal nannte sie „Veggi Leo“. Viele würden denken, dass es sich dabei um ihren Vornamen handelt, doch der Begriff ist von der Fernsehshow Galileo abgeleitet: „Ich gebe Wissen über die vegane Ernährung weiter und fand das passend“, sagt sie.

Heute hat „Veggi Leo“ über 43.500 Youtube-Abonnenten. Jede Woche lädt sie ein neues Video hoch. Pizza-Suppe, Rouladen, Maultaschen und viele andere Gerichte kocht Hommen vor der Kamera, ohne dabei Milch- und Fleischprodukte zu verwenden. Mit veganen Trends wie Acai-Bowls, Chia-Samen und Avocado hat das nicht viel zu tun, aber das soll es auch gar nicht: „Ich koche gerne deftig, es soll schmecken wie bei Oma, aber gesund und einfach sein. Trends interessieren mich nicht“, sagt sie. Omas Klassiker vegan nachzukochen sei nicht immer einfach, aber sie habe in den vergangenen Jahren viel ausprobiert und dazugelernt. Besonders stolz ist sie auf ihr veganes Gulasch: „Den meisten fällt nicht einmal auf, dass ich es ohne Fleisch gekocht habe“, sagt sie. Hommens Videos sind immer gleich aufgebaut und folgen einem simplen Schema: Sie zeigt die benötigten Zutaten, erklärt, was zu tun ist, kocht das Gericht und richtet es an. Es gibt keine Special Effects,

Anzeige

keine Musik und nur wenige Videoschnitte – ganz anders als es bei jüngeren Youtubern mit Kochkanälen oft der Fall ist. Auch hier möchte sich Hommen nicht den aktuellen Trends beugen. Sie weiß, wen sie erreichen möchte: „Meine Zielgruppe sind hauptsächlich Frauen in meinem Alter“, sagt sie. Trotzdem hat sie auch einige junge Abonnenten: 14 Prozent ihrer Zuschauer sind zwischen 35 und 44 Jahre alt, elf Prozent zwischen 25 und 34. Auch auf Instagram ist sie seit einiger Zeit aktiv. Dort haben sich ihre musikfreien Videos mittlerweile als Vorteil erwiesen. Seit Februar 2023 gelten auf der Plattform neue Richtlinien zu den Urheberrechten, seitdem darf nicht jeder die Musik ohne Lizenz nutzen. Viele ihrer Bekannten, die ihre Kochvideos musikalisch unterlegt hatten, mussten ihre Videos löschen. „Ein Schlag ins Gesicht, weil in so einem Reel jede Menge Arbeit steckt“, weiß Hommen.

Silvia Hommen hat sich zur veganen Ernährungsberaterin ausbilden lassen.

„Es soll schmecken wie bei Oma“

Silvia Hommen, Youtuberin

Spaß steht an erster Stelle

Vor über acht Jahren entschied sich Silvia Hommen, der Video-Plattform eine Chance zu geben und ist nun „Content-Createrin“. Dass sie mit ihren 58 Jahren inzwischen Videos filmen und schneiden kann, Fotos für Thumbnails bearbeitet und Reels auf Instagram postet, führt Hommen auf ihr Interesse an allem Technischen zurück: „Ich habe mich schon immer gerne in Themen hineingefuchst“, sagt sie. Das Youtube-Wissen habe sie direkt bei Youtube selbst gelernt, bei Fragen gegoogelt. „Es ist erstaunlich, was man sich heute alles selbst beibringen kann.“ Auch das Thema vegane Ernährung hat für sie einen immer wichtigeren Stellenwert bekommen. Im März 2021 absolvierte sie eine Prüfung zur Ernährungsberaterin, seit Juli 2021 ist sie außerdem vegane Ernährungsberaterin. Obwohl sie mit ihrem Wissen auf Youtube und Instagram Geld verdient, möchte sie sich auch weiterhin nicht unter Druck setzen, immer mehr Abonnenten zu bekommen und berühmt zu werden. Der Spaß an der Sache und die Vermittlung von Wissen stünden bei ihr an erster Stelle. Ihre größte Motivation seien nicht steigende Abonnentenzahlen, sondern Kommentare. Ihr größtes Lob: „Mir hat mal jemand geschrieben, dass sich meine Videos anfühlen, als wäre man in meiner Küche und könnte mir beim Kochen zusehen. Genau das möchte ich“, sagt Silvia Hommen. *Danina Esau*

Ganz nah dran – Hommens Videos zeigen vegane Rezeptideen zum Nachkochen und kommen dabei ohne Special Effects und Musik aus.

Anzeige

2024

DIE KÖNIGE DER FESTE

GEMEINSAM UNGEZÄHMT FEIERN UND GENIEßEN

Veranstaltungskalender Remscheider Bräu :

20. Januar | Spare Ribs „All you can eat“ ab 19.00 Uhr im Remscheider Bräu
24,50 € p. P., Vorbestellung erbeten

08. Februar | Altweiber Party im Remscheider Bräu ab 11.11 Uhr mit DJ Marcel Filodda
VVK: 12,00 € / AK: 15,00 € Showeinlage der Cheerleader „Sparkles“

10. Februar | Kinderkarneval im mk | hotel Remscheid
Eintritt frei. Das schönste Kostüm wird prämiert.

10. Februar | Kostüm- und Maskenball im Remscheider Bräu ab 18:00 Uhr Mit DJ Markus
VVK: 10,00 € / AK: 12:00 €

12. Februar | Rosenmontag „After Zoch Party“ im Remscheider Bräu von 16.00 Uhr - 22.00 Uhr
mit DJ Hotte, VVK: 10,00 € / AK: 12,00 €

Als Kombiticket für alle 3 Karnevalstage | VVK: 30,00 € / AK: 35,00 €

14. Februar | Traditionelles Fischessen im Remscheider Bräu

29. März | Fischessen am Karfreitag im Remscheider Bräu
Voranmeldung erbeten

31. März | Osterbrunch am Sonntag
32,50 € p. P. – inkl. aller Kaffeespezialitäten, Sekt und Säfte.
Voranmeldung erbeten

Ungezähmter Biergenuss
aus Remscheid.

www.remscheider-brau.de

REMSCHEIDER BRÄU

Tom Daun ist einer der führenden Harfenisten in Deutschland.

Die Magie der Harfe

Der Solinger **Tom Daun** ist **Harfenist** aus Leidenschaft. Er hat sich das Spielen selbst beigebracht – und räumt mit dem Vorurteil auf, das Instrument sei schwer zu erlernen.

Wie gut es den Menschen in einer lauten Welt tue, auf einmal leisen Töne zu hören, merkt Harfenist Tom Daun bei seinen Konzerten. Das Publikum sei hochkonzentriert. „Eine Art von Magie“, so beschreibt der Musiker die Wirkung seiner Harfe. „Für mich liegt der Reiz des Instruments in seinem intimen, leisen Klang“, sagt der „Master of Music“ der Universität Edinburgh und einer der führenden Vertreter traditioneller und historischer Harfenmusik in Deutschland. Harfen müssen nicht groß, schwer und unmöglich zu transportieren sein. Mit diesem Vorurteil räumt Tom Daun schnell auf. Der Musiker spielt keine Konzertharfe, sondern sehr viel kleinere Instrumente.

Eine Böhmische Wanderharfe gehört dazu, die gotische Harfe des Mittelalters, die barocke Harfe. Sie sind zwischen 60 und 90 bis 100 Zentimeter hoch. Diese kleineren Harfen hätten einen ganz anderen Klang als die Konzertharfe, so Daun. „Das ist, als würde man einen Konzertflügel mit einem Spinett vergleichen."

Harfe spielen ist nicht schwer

Das nächste Vorurteil: Die Harfe ist schwierig zu spielen. Nein, sagt Tom Daun, ganz im Gegenteil. Der Musiker hat sich das Spielen auf der Harfe selbst gelehrt. Allerdings hatte er professionelle Vorerfahrungen: Mit zehn Jahren begann er, Gitarrenstunden zu nehmen. Nach dem Abitur und einem kurzen Ausflug in die Welt des Jurastudiums, das sich nach einem halben Semester als Irrweg herausstellte, begann er, Schulmusik mit dem Hauptfach Gitarre zu studieren. Zur Harfe ist Tom Daun durch seinen Bruder Rafael, im Nebenberuf Dudelsack- und Saxophonspieler, gekommen. Dieser besuchte einen Instrumentenbau-Workshop und kam mit einer Harfe nach Hause, die Dauns Interesse weckte. Ein Studienaufenthalt an der Universität Edinburgh und der School of Scottish Studies ließ Daun tief in die traditionelle Musik Schottlands einsteigen – einem der Ursprungsländer der keltischen Harfen und das Land, dessen Folkmusik nicht zuletzt von den Klängen der Harfe charakterisiert wird. Schnell verlegte sich Tom Dauns musikalischer Schwerpunkt von der Gitarre auf die Harfe. In den 1980er-Jahren trat er mit dem Folk-Quartett „La Rotta" auf, fünf weitere Jahre musizierte er im Trio

Anzeige

„Bois de Cologne“. Gemeinsam mit seinem Bruder Rafael gründete er dann das „Daun-Duett“, in dem die beiden Harfe und Dudelsack zum Klingen bringen. Anfang der 1990er-Jahre nahm der Harfenist erste eigene CDs auf.

Ein Instrument mit Geschichte

Der Musiker wirbt für das außergewöhnliche Instrument: „Die Harfe ist ideal für Einsteiger“, sagt Daum. Denn: „Man hat sofort schöne Töne. Bei anderen Instrumenten muss man lange üben, bis es gut klingt.“ Der große Vorteil: Bei der Harfe spielen die linke und die rechte Hand im gleichen Fingersatz. Außerdem hat das Instrument eine lange Geschichte: Schon vor 3000 Jahren muss es gespielt worden sein, das kann man Abbildungen aus Mesopotamien und Ägypten entnehmen. Der hebräische König David trieb mit dem Klang der biblischen Harfe, die vermutlich eine der Harfe ähnelnde Leier war, böse Geister aus. Im Mittelalter, erzählt Tom Daun, wurden die Ritter mit einer Harfe beerdigt, damit sie Petrus am Himmelstor mit den Klängen der Harfe gnädig stimmen und ins Paradies eintreten konnten.

www.tomdaun.de

Sigrid Blomen-Radermacher

Harfenist Tom Daun hat vor allem in der Weihnachtszeit viel zu tun.

Termine

In der Weihnachtszeit stehen einige **Konzerte** an:
Am **2. Dezember** spielt Tom Daun in der Wuppertaler City-Kirche „A Celtic Christmas“.
Am **15. Dezember** steht im Bürgerhaus in Leichlingen „A Christmas Carol“, ein Weihnachtsmärchen mit Harfenmusik, auf dem Programm.
Am **22. Dezember** treten Rafael und Tom Daun mit „We wish you a merry Christmas – Weihnachtliches auf Harfe und Dudelsack“ im Bürgerbahnhof Wuppertal-Vohwinkel auf.
Darüber hinaus bietet Daun vom **26. bis 28. Januar** einen Harfen-Spielkurs in Bad Honnef an.

WÜSTHOF CLASSIC

Made in Solingen

FINDE DAS BESONDERE

Geschenkideen für dich und deine Liebsten

WÜSTHOF Store | Kronprinzenstraße 49 | 42655 Solingen

Tibor tanzt

Das **Hamburg Ballett** hat eine der besten Kompanien der Welt. In seinen Reihen tanzt seit Kurzem auch der junge **Tänzer Tibor Perthel** aus Burscheid.

Für Tibor Perthel sind der Ballettsaal und die Bühne die schönsten Orte der Welt.

Foto: Silvano Ballone

Die Geschichte von Tibor Perthel ist die eines jungen Mannes, der schon als Elfjähriger auszog, um Tänzer zu werden. „Weil es nicht anders ging", sagt der heute 19-jährige Perthel, der in Burscheid aufwuchs und schon früh die Grenzen des Bergischen Landes erkannte: „Es gab gute Ballettschulen in der näheren Umgebung. Aber für eine Profi-Karriere musste ich fort." Perthel zog ins Zentrum des Ruhrgebiets, nach Essen, wo es ein städtisches Gymnasium mit einer Tanzabteilung gibt. Ein großer Schritt für einen Jungen in diesem Alter, zumal er nicht nur seine Eltern, sondern auch drei Geschwister zurücklassen musste. „In Essen lebte ich in zwei verschiedenen Gastfamilien, bis ich das Gymnasium nach der zehnten Klasse verließ." Zu diesem Zeitpunkt war Perthel es gewohnt, mehrere Stunden am Tag zu trainieren. Doch im klassischen Ballett, der wohl härtesten Disziplin in der Welt der Künste, heißt das nicht viel: All das Training im Tanzhaus des Gymnasiums Essen-Werden, das als einziges in Deutschland zusätzlich zum Abitur eine Tanzausbildung anbietet, war lediglich eine Etappe auf einem Weg, den selbst ein Talent wie

Perthel nicht planen konnte. „Den Traum, Tänzer in einer hervorragenden Kompanie zu werden, träumen schließlich viele“, sagt der hochgewachsene Halbfranzose, dessen deutscher Vater 2006 aus beruflichen Gründen mit der Familie von Tibors Geburtsstadt Luxemburg ins Bergische Land gezogen war.

Eine andere Welt

Dass der angehende Teenager Tibor in dieser eher ländlichen Umgebung, weit weg von international anerkannten Bühnen, den Drang verspürte, Tänzer zu werden, lag unter anderem an der Ballett-Dokumentation „First Position“. Der Film verschafft Einblicke in den weltweit größten Ballett-Wettbewerb: den Youth America Grand Prix. „Ich sah darin zum ersten Mal Aran Bell, den heutigen Ersten Solisten vom American Ballett Theatre. Er war in dem Film ungefähr so alt wie ich damals, aber er konnte schon so unglaublich viel.“ Perthel, der damals noch Unterricht in der Leichlinger Ballettschule „Tanzwerkstatt“ erhielt, wollte es dem Tanz-Genie aus Maryland nachtun. Und tatsächlich gelang ihm nach seiner Ausbildung in Essen der ganz große Sprung: „Ich bewarb mich in der Ballettschule des Hamburg Ballett und wurde genommen.“ Seitdem lebt Perthel nicht nur in Hamburg, wo er auch sein Abitur machte, sondern bewegt sich in einer gänzlich anderen Welt. Denn das Hamburg Ballett ist nicht irgendein Ballett: Es zählt seit vielen Jahren zu den internationalen Spitzen-Ensembles. Ein Verdienst seines legendären Ballettchefs John Neumeier, von dem Perthel voller Hochachtung spricht.

Jedes Ballett ist besonders

Noch ist Perthel nur Aspirant – obwohl er damit bereits ein

Anzeige

Über 35 Jahre PAULI Reisemobile Remscheid

Unfall gehabt? Ob Lackierarbeiten, Karosseriereparaturen oder Entfernung von Beulen, wir bringen Ihr Reisemobil wieder zum glänzen!

Sunlight · Concorde · Dethleffs Ein Freund der Familie · INTER CARAVANING · PÖSSL · FIAT PROFESSIONAL

Autohaus Pauli GmbH
Lenneper Str. 152
42855 Remscheid
An der A1
Tel.: 0 21 91 / 6 96 30 - 0 · Fax: 3 24 14
www.autohaus-pauli.de

Ihr Reisemobilspezialist im Bergischen Land!

festes Engagement hat und auf die Bühne darf. So wie im Oktober in Baden-Baden beim Festival „The World of John Neumeier“, bei dem nicht nur die Ballette „Dona Nobis Pacem“ und „Dornröschen“ im Mittelpunkt standen, sondern auch Choreografien von Absolventen der Ballettschule. Perthel gerät ins Schwärmen, wenn er diese Auftritte Revue passieren lässt. Und er freut sich auf alles, was ihn als künftigen Gruppentänzer in dieser Kompanie erwartet. Denn jedes Stück, das an der Hamburgischen Staatsoper kreiert wird, hat aus seiner Sicht seinen besonderen Reiz – vor allem dann, wenn es viel darstellerisches Talent erfordert: „Der Tanz an und für sich ist ja nur die physische Bewegung des Körpers. Der spannendere Part ist die Bewegung im Kontext, sie mit Emotionen zu füllen und sich total in eine Rolle hineinzufühlen.“ Ob er das so gut kann, dass es irgendwann für ein Leben als Solist reicht, weiß er nicht. „Es ist mir aber auch nicht wichtig“, sagt Perthel. Er sei nicht Balletttänzer geworden, um ein Star zu werden, sondern aus reiner Liebe zum Tanzen. Dafür habe er so hart gearbeitet und sei bereit, es auch in Zukunft zu tun. Denn sein Leben als Berufstänzer habe zum Glück gerade erst begonnen.

Melanie Aprin

Foto: Kiran West

Tibor Perthel aus Burscheid ist Aspirant des Hamburg Ballett.

Foto: Silvano Ballone

Tibor Perthel auf der Bühne des Ernst Deutsch Theaters in Hamburg

MATSUDA

MEISTER des METALLS

Mit den feinsten Metallen der Welt – Titan, Edelstahl, Sterlingsilber und 18 Karat Gold – verwandeln die japanischen Meister von Matsuda Rohstoffe in aufwendig detaillierte Kunstwerke und verwenden Techniken, die nur wenige andere versuchen würden: Qualität Vorrang vor der Massenproduktion.

MADE IN JAPAN

WOLLENhAUPT

Augenoptik · Optometrie · Hörakustik

www.wollenhaupt-solingen.de

© Coletta Oberhoff DESIGN

Fotos (4): Christian Beier

Julia Seimetz (l.) und Katja Lena Otto bereiten sich aufs kalte Wasser vor.

Endorphine im Eiswasser

Bikini, Handschutz und Wasserschuhe: Wenn es kalt wird, gehen **Katja Lena Otto und Julia Seimetz** am liebsten schwimmen. Das **Eisbaden** habe viele positive Effekte, berichten die beiden Sportlerinnen.

Sie legen den Wintermantel ab, ziehen Hose und Pullover aus, schlüpfen in Wasserschuhe und ziehen Handschuhe über. Dann steigen Katja Lena Otto und Julia Seimetz langsam ins kalte Wasser. Manchmal bleiben Wanderer am Wegesrand überrascht stehen und ziehen Schal und Mütze etwas enger. Aber Katja Lena Otto und Julia Seimetz lieben diesen Moment, in dem es richtig kalt wird. „Zu Beginn der Saison ist das Wasser noch 13 oder 14 Grad warm, aber es wird dann immer kälter und intensiver", erzählt Katja Lena Otto. Es kam sogar schon vor, dass die beiden in einem Gewässer das Eis aufklopfen mussten, um überhaupt an das Wasser zu kommen. Bis zum Hals legen sie sich in das kalte Wasser. Wenn die Tiefe des Gewässers es nicht hergibt, sitzen sie am flachen Ufer. „Im besten Fall tauchen wir auch kurz den Kopf unter", sagt Julia Seimetz. Im tiefen Winter würden sie allerdings darauf achten, dass die Haare trocken bleiben, um anschließend nicht zu sehr zu frieren. Nach einem Augenblick steigen die beiden Frauen dann wieder aus dem Wasser. Und meistens ziehen auf ihre Gesichter ein breites Grinsen und eine tiefe Zufriedenheit.

„Eisbaden tut einfach gut“, sind sich die beiden Frauen einig. „Und es macht Spaß, vor allem, wenn man in guter Gesellschaft ist.“

Das Immunsystem stärken

Seit drei Jahren nutzen die beiden Sportlerinnen die kalten Monate, um regelmäßig in den Gewässern der Region ein Kälte- oder Eisbad zu nehmen. „Bei Wassertemperaturen über zehn Grad wird vom Kältebaden gesprochen, bei Temperaturen unter zehn Grad vom Eisbaden“, erklärt Julia Seimetz und ergänzt dann lachend: „Wir machen beides.“ Während der Corona-Pandemie gewann das Baden im kalten Wasser an Beliebtheit, im Kampf gegen die Erkältung, aber auch als Lifestyle-Faktor. Viele Promis stiegen damals in ein Kältefass und erzählten über soziale Netzwerke der ganzen Welt von dem erfrischenden Erlebnis. Julia Seimetz stieß bei der Ausbildung zur Therapeutin für psychoneuroimmunologische Behandlung auf die positive Wirkung des Eisbadens. „Damals nahmen wir unser erstes Bad in der Wupper“, erzählen die Frauen. Schnell entdeckten sie, dass ihnen das regelmäßige Bad im kalten Wasser gut tut: „Es werden Endorphine ausgeschüttet“, erklärt Julia Seimetz. Das sorge psychisch für einen „Push“. Deswegen verlassen sie meistens in bester Stimmung das Wasser. Aber die Endorphine seien auch für die Schmerzhemmung zuständig. „Das Eisbaden wirkt sich langfristig auf das ganze System aus“, weiß die 38-Jährige. Natürlich sei der Körper kurzfristig durch die Kälte des Wassers erstmal gestresst. „Adrenalin und Cortisol werden ausgeschüttet“, erklärt Julia

Anzeige

EINFACH **MEHR.**

Servicequalität

Sie suchen eine **Immobilie zum Kauf?** Sie fragen sich, ob jetzt noch ein guter Zeitpunkt für den **Verkauf Ihrer Immobilie** ist? Wir beraten Sie gerne umfassend und behalten den Durchblick auf dem Immobilienmarkt!

FALC Immobilien Solingen bietet Ihnen:

- ✓ **ausgezeichneten Service**
- ✓ **aktuelles Fachwissen**
- ✓ **schnelle, sichere und einfache Abwicklung**
- ✓ **100% Transparenz für Käufer und Verkäufer**

Ihre Expertin in Solingen
Sabine Littera

FALC IMMOBILIEN

Rufen Sie mich an! 0212 / 240 1 777

sabine.littera@falcimmo.de ▪ www.falcimmo.de

Seimetz, „langfristig rüsten wir so das Immunsystem. Es wird widerstandsfähiger." Auch Rheuma- oder Arthrosepatienten könnten davon profitieren: Das kalte Bad wirkt sich positiv auf Entzündungswerte aus. Seele und Körper profitieren vom Eisbaden.

Regeln sind wichtig

Wenn Julia Seimetz und Katja Lena Otto im kalten Wasser liegen, kehren sie damit auch einen Schritt zur ursprünglichen Wahrnehmung der Jahreszeiten zurück. „Wir machen es uns in unserer modernen Welt immer so, dass es uns angenehm ist", sagt Katja Lena Otto. Früher hätten Menschen den Wechsel der Jahreszeiten und der Temperaturen ganz anders wahrgenommen. „Durch das Eisbaden kitzeln wir jetzt unsere Gesundheit wieder ein bisschen heraus", sagen die beiden. Wer ebenfalls einsteigen wolle, müsse aber ein paar Regeln beachten, betont Julia Seimetz. Eine der wichtigsten lautet: „Nicht alleine ins Wasser gehen. Man weiß nie, wie der Kreislauf reagiert." Deswegen sei es ratsam, mindestens einen Spaziergänger als Begleiter mitzunehmen. Im Wasser sei Vorsicht geboten, vor allem bei Strömung. Es gebe entsprechende Badestellen. Ratsam sei auch, im Uferbereich zu bleiben. „Die Hände und die Füße sind am empfindlichsten", erklärt Julia Seimetz und empfiehlt Handschuhe und Wasserschuhe. „Das kann sonst schon mal richtig wehtun", wissen die Frauen. Ohnehin sei es wichtig, den Körper langsam an die Kälte zu gewöhnen. „Rantasten", empfehlen die beiden. „Deswegen ist im Herbst eine gute Jahreszeit, um mit dem Kältebaden anzufangen", rät Katja Lena Otto. Auch kalt duschen oder einfach im Winter eine kurze Hose tragen, bereite den Körper auf niedrigere Temperaturen vor. Wenn es im Frühling dann wieder wärmer wird, endet für Katja Lena Otto und Julia Seimetz die Badesaison. „Aber da denken wir jetzt noch nicht dran", sagen die beiden Frauen und lachen. Jetzt wollen sie erstmal die kalten Monate nutzen und hoffen auf einen ordentlichen Winter – auch ihrer Gesundheit zuliebe.

Theresa Demski

Unschwer zu erkennen: Eisbaden macht glücklich.

Zeit, Neues zu entdecken.

Das hier ist umweltbewusste Mobilität – der neue ID. Buzz ist ein multifunktionaler Allrounder, der sich perfekt in Ihren Alltag integriert. Und mit der herausnehmbaren ID. Buzz Box können Sie Alltagsgegenstände einfach und effizient zwischen Fahrer- und Beifahrersitz verstauen.

Stromverbrauch ID. Buzz Pro 150 kW (204 PS) kombiniert in kWh/100 km: 21,7–20,6; CO_2-Emissionen kombiniert in g/km: 0. Für das Fahrzeug liegen nur noch Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht mehr nach NEFZ vor. Angaben zu Verbrauch und CO_2-Emissionen bei Spannbreiten in Abhängigkeit von den gewählten Ausstattungen des Fahrzeugs.

Für mehr Informationen einfach den QR-Code scannen.

Fahrzeugabbildung zeigt Sonderausstattungen. Stand 11/2022.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Ihr Volkswagen Partner

messink

Messink Automobile GmbH & Co. KG
Berliner Straße 109–111, 42929 Wermelskirchen, Tel. 02196 72710
Elberfelder Straße 153, 42477 Radevormwald, Tel. 02195 68050 **messink-vw-nutzfahrzeuge.de**

Die Eisdisco ist vor allem bei jungen Leuten beliebt.

Alles neu in der Eissporthalle Solingen

Nach vielen Sanierungsarbeiten hat die Eissporthalle wieder geöffnet. Auf dem Programm stehen zahlreiche **neue Angebote** und das Ziel einer **grünen Eissporthalle** ohne Emissionen.

Ein bewegtes Jahr liegt hinter dem Betreiber der Solinger Eissporthalle an der Brühler Straße, und allen „eislauf- und eishockeyverrückten Solingern". Es ist der Geschäftsführer der Eissporthalle, Wolfgang Lingen, der die Menschen augenzwinkernd so nennt, die in die Eishalle kommen, um ihre Runden auf dem Eis zu drehen. Um die 40.000 waren es in der verkürzten Saison 2022/23, unter ihnen etwa 6500 Schülerinnen und Schüler, die den Wandertag dort verbrachten oder ihren Sportunterricht von der Turnhalle aufs Eis verlegt hatten. Die jungen Leute kämen auch in ihrer Freizeit. Die Eissporthalle, mitten in der Stadt gelegen, sei einer der letzten Treffpunkte für Jugendliche, so Lingen. Hier können sie Samstagsabend die Eis-Disco besuchen oder ihre Geburtstagsparty auf dem Eis feiern. Aber es sind gar nicht nur die Solinger, die ihre Eishalle lieben. Da es im näheren Umkreis keine weiteren Eissporthallen gibt, reisen die Besucher und Besucherinnen auch aus Remscheid, Wuppertal, Leverkusen an.

Verdichter hat Probleme bereitet

Seit August 2022 ist der frühere Eishockeyspieler Wolfgang Lingen Geschäftsführer der Halle, die seit 1978 in Betrieb ist. Um die notwendigsten Reparaturarbeiten vor der Saisoneröffnung durchzuführen, blieb nur wenig Zeit. Die wichtigste Baustelle: Der Verdichter, der gegen Ende der letzten Saison seinen Dienst aufgegeben hatte, was dazu geführt hatte, dass der Verein fremde Eisflächen anmieten musste, um seine Saison zu Ende spielen zu können. Man kaufte einen generalüberholten Verdichter – der allerdings verirrte sich nach Belgien und kam erst an, nachdem der Verein gemeinsam mit einem Fachbetrieb

Foto: Christian Beier

In Solingen hat Eishockey einen besonders hohen Stellenwert.

für Kälte- und Klimatechnik den alten auseinandergebaut, Ersatzteile eingesetzt und das Gerät wieder zusammengebaut hatte. In Eigenregie wurde das Bistro komplett überholt. Die Saison konnte 2023 starten. Am 16. April 2023 beendeten die Eissportler sie mit einer „Abtau-Party".

Eine grüne Zukunft

Wolfgang Lingen und seine Mitarbeiter haben große Pläne. Sie wollen die Eissporthalle in eine nachhaltige Zukunft führen. Die Beleuchtung und die Eisbereitung haben einen hohen Energiebedarf. Erste Schritte sind bereits getan: Die veralteten Quecksilberhochdrucklampen, bei denen jede Lampe 400 Watt verbrauchte, wurden durch dimmbare LED-Leuchten ersetzt. Sie sparen mehr als die Hälfte an Energie. Ein zweiter Schritt ist die Eisaufbereitung: Acht- bis zehnmal täglich fährt eine Maschine über das Eis, hobelt die oberste Schicht der vier bis fünf Zentimeter dicken Eisfläche ab. Die Fläche wird mit 1000 Litern 30 bis 35 Grad warmem Wasser aufgefüllt, was einen Wasserverbrauch von bis zu 10.000 Litern pro Tag bedeutet. Das abgehobelte Eis landet in einer Schneegrube und wird dem Kühlungskreislauf zugeführt. In diesem Jahr startet die Eislaufhalle mit einer neuen Technik: Die Eislauffläche wird mit kaltem Wasser hergestellt und aufbereitet. Dazu wird durch ein mechanisches Verfahren dem Wasser Sauerstoff entzogen und alle Partikel rundgeschliffen, dadurch wird das kalte Wasser für das Eis-Machen aufbereitet. Ein nächster Schritt in die nachhaltige Zukunft ist der Einbau einer Photovoltaikanlage auf dem 2000 Quadratmeter großen Dach der Halle, das nach Süden liegt und genau die ideale Neigung besitzt. Die im Sommer gewonnene Energie, so der Plan, soll über einen Elektrolyse-Prozess, in dem Wasserstoff erzeugt wird, gespeichert werden. Der gespeicherte Wasserstoff wird dann über Brennstoffzellen wieder verstromt. Der hier erzeugte Strom reicht aus, um im Winter genug Strom für die Eisaufbereitung und Lichttechnik zu haben. Mit der Abwärme der Brennstoffzellen kann dann auch die Heizanlage betrieben werden. Damit wäre die Halle eine „Grüne Eissporthalle" ohne Emissionen.

Sigrid Blomen-Radermacher

Öffnungszeiten

Wer jetzt Lust aufs Eis bekommen hat, findet hier die Öffnungszeiten der **Eissporthalle Solingen**: montags, dienstags, donnerstags, freitags von 8.30 Uhr bis 12.30 Uhr, mittwochs und freitags von 13.30 Uhr bis 17 Uhr, am Samstag von 13 Uhr bis 17 Uhr, von 18 bis 22 Uhr Disco und am Sonntag von 10.30 Uhr bis 17 Uhr. Die Saison geht bis zum 30. März 2024.

Auch im **Ittertal** wird im Winter eine Eislaufbahn unter freiem Himmel aufgebaut, der Saisonbeginn ist voraussichtlich am 1. Dezember. Dann können Eislaufbegeisterte montags bis freitags von 13 bis 19.30 Uhr, am Wochenende von 11 bis 19.30 Uhr, an den Feiertagen von 11 bis 18 Uhr und an den Ferientagen von 11 bis 19.30 Uhr ihre Runden auf dem Eis drehen.

Hier weihnachtet es!

ENGELBERT gibt einen Überblick über das Angebot an **Weihnachtsmärkten** im Bergischen.

Solingen-Mitte:
In den Solinger Clemens-Galerien sind bis zum 21. Dezember wieder die beliebte große und kleine Glühweinhütte sowie mehrere Imbissbuden und Verkaufsbuden zu besuchen. Geöffnet hat der kleine Markt täglich von 11 bis 22 Uhr. Zusätzlich organisiert der Werbe- und Interessenring Solinger Innenstadt am dritten Advent auf dem Fronhof das Weihnachtsdorf der guten Taten. Am Freitag von 15 bis 22 Uhr und am Samstag von 11 bis 20 Uhr verkaufen Vereine und Initiativen hier schöne Dinge und Snacks für einen guten Zweck.

Foto: Michael Schütz

Besonders atmosphärisch geht es beim Lenneper Weihnachtstreff zu, der diesmal vom 14. bis 17. Dezember stattfindet.

Gräfrath:
Schloss Grünewald öffnet vom ersten bis zum dritten Adventswochenende jeweils von Freitag bis Sonntag seine Tore. Über 100 Aussteller aus den Bereichen Kunst, Kunsthandwerk, historisches Handwerk und modernes Design bieten ihre vorwiegend selbst gefertigten Stücke an: Lichtobjekte, Schmuckunikate, Glas- und Papierkunst, Skulpturen aus Holz und Keramik, Textilien aus Wolle, Filz und Seide, Backwaren, Spielzeug, Geräte und Bekleidung. Ganz besonders ist die Atmosphäre in der Parkanlage: eine komplett illuminierte Weihnachtslandschaft mit über 1500 Meter Lichterketten, Fackeln entlang der Wege und Feuerkörben. Dazu kommen gastronomische Angebote und Aktionen für Kinder. Öffnungszeiten: freitags 14 bis 21, samstags und sonntags 11 bis 20 Uhr, Eintritt: 8 Euro (Vorverkauf 6 Euro).

Remscheid-Mitte:
Auf dem Theodor-Heuss-Platz findet bis zum 23. Dezember mit dem traditionellen Weihnachtstreff der größte Remscheider Markt im Advent statt. Schöne Holzhütten, besinnlicher Lichterglanz und weihnachtlicher Glühweinduft machen den Markt im Schatten des Rathauses aus. Auch das beliebte nostalgische Kettenkarussell ist wieder vor Ort.
Der Markt hat täglich von 12 bis 20 Uhr geöffnet. Freitags und samstags verlängert sich die Öffnungszeit bis 22 Uhr. Wegen der Sanierung der Tiefgarage unter dem Rathausplatz müssen die Besucher in diesem Jahr allerdings auf die große Eisbahn verzichten.

Lennep:
Auch in Lennep gibt es wieder einen Weihnachtstreff, der vom 14. bis zum 17. Dezember auf

dem Alten Markt seine Pforten für die Besucher öffnet. Zu den Highlights zählt in der Adventszeit in Lennep der stimmungsvoll illuminierte Kirchturm, der täglich von 17 bis 23 Uhr leuchtet. Für den Markt ist auch ein Bühnenprogramm geplant. Am 17. Dezember gibt es zudem einen verkaufsoffenen Sonntag. Öffnungszeiten: Donnerstag 18 bis 22, Freitag 16 bis 23, Samstag 15 bis 23 und Sonntag 13 bis 20 Uhr.

Wermelskirchen-Mitte:
Die Werbegemeinschaft „Wir in Wermelskirchen" veranstaltet in diesem Jahr wieder einen kulinarischen Weihnachtsmarkt auf dem Platz unter dem Tannenbaum an der Carl-Leverkus-Straße. Am zweiten und dritten Adventswochenende gibt es ein buntes Musikprogramm mit Bühnendarbietungen und Kulinarischem, das aus 15 bergischen Weihnachtsmarkthäuschen angeboten wird. Am Samstag, 9. Dezember, findet der große Nikolausumzug durch die City statt. Der Sonntag, 10. Dezember, ist verkaufsoffen. Zudem gibt es an diesen beiden Tagen im Bürgerzentrum eine große Eisenbahnausstellung zu bewundern. Markt-Öffnungszeiten: freitags18 bis 22 Uhr, samstags 15 bis 22 Uhr und sonntags 13 bis 20 Uhr.

Dabringhausen:
Am ersten Adventswochenende, 2. und 3. Dezember, gibt es in der Mehrzweckhalle Dabringhausen den traditionellen Indoor-Weihnachtsmarkt. Auf dem wetterunabhängigen Markt findet sich ein umfangreiches Angebot mit Kunsthandwerk, Weihnachtsdeko, schönen Geschenkideen, Holzspielzeug, Kerzen, Seifen, Likören und Marmeladen sowie kulinarische Angebote für den Verzehr vor Ort. Öffnungszeiten: samstags 14 bis 19, sonntags 10 bis 18 Uhr.

Burscheid:
In der Innenstadt von Burscheid gibt es erstmals am dritten Adventswochenende, 16. und 17. Dezember, in der Kirchenkurve einen zweitägigen Weihnachtsmarkt, der von der Werbegemeinschaft „Wir für Burscheid" organisiert wird. Mit an Bord sind die Macher von „Ä Tännschen Please", die so ihre Marktidee in die Innenstadt bringen. Herzstück des Marktes ist das „Tannenbaumfest" am Sonntag, bei dem sich die Burscheider Vereine, Institutionen und Kunsthandwerker engagieren. Dazu kommt am 17. Dezember ein verkaufsoffener Sonntag. Geöffnet hat „Ä Tännschen in the City" samstags von 12 bis 21, sonntags von 12 bis 19 Uhr.

Hückeswagen:
Am zweiten Adventswochenende, 8. bis 10. Dezember, findet in der festlich beleuchteten Altstadt von Hückeswagen wieder der „Hüttenzauber" statt. Vor der Kulisse von Schloss und Pauluskirche gibt es einen bunten Mix aus Handwerk, Selbstgemachtem und Weihnachtsdeko sowie kulinarischen Angeboten. Fürs Island ist eine „Kunstmeile" mit Kunsthandwerkangeboten vorgesehen. Dazu kommen „Walking Acts" wie Jongleure und Feuerschlucker. Am Freitag startet um 17 Uhr der Fackelzug vom Wilhelmplatz zum Schloss, der vom Nikolaus angeführt wird. Der Sonntag ist verkaufsoffen. Öffnungszeiten: freitags 17 bis 22, samstags 13 bis 22, sonntags 11 bis 20 Uhr.

Radevormwald:
Am dritten Adventswochenende gibt es in Radevormwald den beliebten Weihnachtsmarkt vom Marktplatz über die Kaiserstraße bis zum Schlossmacherplatz. An den Ständen bieten Vereine, Schulen, Kitas und Gewerbetreibende an drei Tagen vielfältige Produkte an. Neben Glühwein sowie herzhaften und süßen Speisen reicht das Angebot von Geschenkideen bis zur Weihnachtsdeko. Öffnungszeiten: freitags 14 bis 22, samstags 10 bis 22, sonntags 11.15 bis 21 Uhr.

Tasten, die die Welt bedeuten

Das Remscheider Familienunternehmen **Kluge** stellt seit 1876 **Klaviertasten** her. Bei der Produktion ist absolute Präzision gefragt. Zu ihren Kunden gehören Weltstars wie Sänger Lenny Kravitz und Pianist Lang Lang.

Ganz am Ende des Remscheider Morsbachtals, nachdem man noch an einer Herde Schafe vorbeigerollt ist, kommt sie: die Firma Kluge. Von hier aus gehen die Produkte in die ganze Welt, die größten Stars spielen auf ihnen. Die Firma Kluge stellt seit fast 150 Jahren Klaviaturen, also die Tasten für Klaviere und Flügel, her. Angefangen hat alles 1876, als Hermann Kluge sein Unternehmen in Wuppertal gründete. Zuvor war er bei einem Klavierhersteller als Leiter der Klaviatur-Abteilung in Schwelm beschäftigt. Es lief gut – zu dieser Zeit standen noch keine Großbild-Smart-Fernseher in jedem Wohnzimmer, dafür Klaviere. Irgendwann fand sich aber kein Nachfolger mehr und die Firma wurde von Steinway & Sons übernommen, einem der renommiertesten Klavierhersteller der Welt. Gefertigt wird nach wie vor wie damals, nur die Produktions-Technologien wurden modernisiert.

Fotos (2): Alex Giersberg

Betriebsleiter Michael Heinrich inspiziert jedes Klavier ganz genau.

Fräsarbeiten werden heute in vielen Fällen nicht mehr per Hand, sondern von hochmodernen CNC-Maschinen gemacht. Klaviaturen werden nur aus bestem Holz gefertigt. Das Wichtigste: Die Bäume müssen möglichst langsam gewachsen sein, die Jahresringe weit auseinander liegen. Nur dann ist das Holz gut genug. Rund vier Wochen dauert es, bis aus dem rohen Holzblock 52 weiße und 36 schwarze Tasten entstehen. Rund 5000 Klaviaturen pro Jahr verlassen das Werk am Morsbach im beschaulichen Bergischen Land.

Nur das beste Holz

Darauf ist Betriebsleiter Michael Heinrich mächtig stolz. Langsam steuert die Firma auf die 700.000ste Klaviatur in der Firmengeschichte hin. Kann sein, dass der Welt-Pianist Lang Lang demnächst darauf spielt oder ein angehender Piano-Star. Wo auch immer Heinrich hinkommt und ein Klavier im Raum steht, schaut er genau hin: Ist es ein Steinway? Wenn ja, kommen die Tasten von

den Mitarbeitern in Remscheid. Von dort werden die fertigen Klaviaturen Richtung Hamburg in die Europa-Dependance oder direkt nach New York zu Steinway geschickt und dort eingebaut. Vorher müssen sie aber auf eine bestimmte Temperatur gebracht werden, bei der sie weiterverarbeitet werden. Denn Holz ist ein Werkstoff, der sich bewegt, wenn die Temperaturen schwanken. Ein Fakt, der unbedingt vermieden werden muss, sagt Heinrich. Denn sonst wird aus einem kleinen Harzfleck im Holz plötzlich ein Problem, das den Klang im fertigen Instrument verändern kann. Das darf auf keinen Fall passieren, denn die Firma steht für absolute Präzision. Dafür sind die rund 60 Mitarbeiter verantwortlich. Und sind stolz darauf, dass sie nicht nur so viele neue Instrumente ausstatten, sondern auch alten wieder neues Leben einhauchen können. Gerade ist eine alte Klaviatur mit einem Wasserschaden aus Amerika gekommen. Der Besitzer hat das Steinway-Instrument zur Reparatur gegeben, inklusive neuer überholter Tasten und Innenleben. Die Kluge-Mitarbeiter haben gut zu tun. Produziert wird nicht nur fürs Mutter-Unternehmen Steinway, sondern noch für rund 20 andere Klavier-Hersteller in aller Welt.

Berühmte Kundschaft

Auf den Tisch kommen täglich neue Bestellungen. Letzter Coup: Der Musiker Lenny Kravitz hat für Steinway ein eigenes Klavier inklusive Kluge-Klaviatur designt. Nur eine Handvoll davon sind produziert worden, der Meister selbst hat zur Vorstellung ein Konzert darauf gegeben. Andere Künstler, die auf Remscheider Tasten spielen: Welt-Pianist Lang Lang ist seit Jahrzehnten guter Kunde. Helge Schneider ist ebenfalls bekennender Steinway-Fan, er hat gerade in Hamburg seinen neuen Flügel in Empfang genommen und dort für die Belegschaft bei Steinway ein Mittags-Konzert darauf gespielt. Alternative aus dem Hause, für das die Remscheider auch produzieren: das Spirio von Steinway. Von früher kennt man es aus den Western, das Klavier, das selbstständig Musik spielt und dazu auch die Tasten bewegt. Allerdings exakt genauso, wie der Original-Interpret die Tasten angeschlagen hat. Man hat also wirklich das Gefühl, dass ein Weltklasse-Pianist am Klavier sitzt, wenn man die Augen schließt. Aus dem Klavier kommt, per App gesteuert, der Original-Sound. Darauf muss man allerdings warten: Bis zu neun Monate beträgt die Lieferzeit für ein Spirio bei Kluge.

Alex Giersberg

Anzeige

Beckmann
...SCHMECKT MAN.

Kreuzbergstraße 13
42899 RS-Lüttringhausen

Holzofen-Backhaus

Auch online ein Genuss:

by Beckmann

Unsere Feuerkruste:
Täglich frisch im Holzofen
gebacken ein einzigartiger
Genuss aus Remscheid!

www.baeckerei-beckmann.de

Die Kunst des Kämpfens

Kampfsport wird immer beliebter. Ein Pionier im Bergischen Land ist das **Kampfkunstzentrum Remscheid**. Gründer **Gerd Lehmann** verrät, warum sein Zentrum die Kunst im Namen trägt und weshalb der Typ Straßenkämpfer in seiner Schule fehl am Platz ist.

Fotos (4): Roland Keusch

Gerd Lehmann ist Inhaber des Kampfkunstzentrums.

Gerd Lehmann liebt den Kampfsport – und das schon seit den 70er-Jahren. „Ich war 16, als ich mit Taekwondo anfing“, erzählt der heutige Geschäftsführer vom Kampfkunstzentrum Remscheid, das zu den Pionieren im Bergischen Land zählt. Denn Lehmann genügte es schon damals nicht, aktiver Kampfsportler zu sein. „Ich wollte die Do-Sportarten selbst unterrichten.“ 1989 war es dann so weit: Lehmann, der ursprünglich aus dem Ruhrgebiet stammt, hatte sich in der früheren Bäckerei seines Bruders in Hückeswagen genügend Geld erarbeitet, um in der Remscheider Straße eine Schule zu eröffnen. Weil die Schule stetig wuchs, folgten mehrere Umzüge. Bis sich 2015 am Markt 10 in einem ehemaligen Kino die idealen Räumlichkeiten fanden, die allen Anforderungen gerecht wurden. Was das heißt, lässt bereits die Mitgliederzahl von inzwischen mehreren Hundert Männern, Frauen und Kindern aller Altersklassen erahnen: Lehmann gelang es mit den Jahren, zusammen mit einem Instruktoren-Team aus inzwischen einem Dutzend Traine-

Anzeige

rinnen und Trainern, die ganze Bandbreite an Kampfsportarten abzudecken. „Das beinhaltet neben den Do-Sportarten unter anderem auch Kurse wie Kick-Thai-Boxing, Kampfkunst Ü40 oder Girls Only“, erklärt Lehmann, der sich die Geschäftsleitung mittlerweile mit seiner koreanisch-stämmigen Partnerin Hye-Young Rohlf teilt.

Hye-Young Rohlf bringt den Kindern die richtige Technik bei.

Kampfsport steigert motorische Fähigkeiten

Das ist auch dringend nötig. Denn neben den fast 1000 Quadratmetern Trainingsfläche inklusive Boxring am Markt existiert seit 2015 ein weiterer Standort in Lennep. Dort, in der Kölner Straße 108, trainieren vor allem Mitglieder, die auch an Wettkämpfen teilnehmen, erzählt Lehmann und bedauert, dass in seiner Schule heute nur noch rund ein Drittel der Sportler zu Wettkämpfen fährt. „In den Neunzigern waren es noch zwei Drittel“, sagt er und bemängelt insgesamt den Trend zu weniger Leistungsbereitschaft im Sport. „Das zeigt sich doch schon an den Grundschulen und weiterführenden Schulen, wo nicht nur im Schulsport immer weniger gefordert wird, sondern auch die Bundesjugendspiele so gut wie abgeschafft wurden.“ In der Kampfsport-Community verstehe man so etwas nicht – auch wenn man in gewisser

Anzeige

! WINTERPREISKNALLER !

Ihre Terrassen-Überdachung

Jetzt bis 15.12.2023 bestellen und im Frühjahr bei den ersten Sonnenstrahlen montieren lassen.
Wir lagern kostenlos ein bis zu Ihrem Wunschtermin.

Alles aus einer Hand: • Planung • Montage • Aufmaß

Wir schaffen Urlaub im Garten!

Junkernbusch 1A • 42499 Hückeswagen • Telefon 0 21 92 / 8 59 39 09

WWW.VOEPEL.DE

vöpel's GREENHOUSE ... Ideen für Garten & Freizeit

Komme uns doch mal besuchen!

Weise davon profitiere: „Viele Kinder und Jugendliche beginnen mit Kampfsport, weil sie die Herausforderung suchen und sich messen wollen." Diese Kinder und Jugendlichen seien in seiner vielfach ausgezeichneten Schule sehr willkommen, „ebenso die ganz Kleinen ab drei oder vier Jahren, deren Eltern zu Recht annehmen, dass ihre Kids durch Kampfsport alle motorischen Fähigkeiten deutlich steigern können".

Sieg steht nicht an erster Stelle

Überhaupt nicht erwünscht sei hingegen der Typ Straßenkämpfer: „Dieser potenzielle Kunde kommt, um sich die Handschuhe anzuziehen und gleich loszuschlagen. Technik und die Philosophie der Kampfsportart sind ihm egal." Immerhin heiße seine Schule nicht umsonst Kampfkunstzentrum: „Während es beim Kampfsport hauptsächlich darum geht, den Gegner zu besiegen, verfolgt die Kampfkunst vorrangig das Ziel, die eigene Leistungsfähigkeit und Konstitution zu verbessern sowie sich selbst zu überwinden." Was das bedeutet, sei individuell: Manche Menschen wollen lernen, körperliche Nähe zuzulassen. Andere möchten Alltagsängste in den Griff bekommen oder an ihrer mentalen oder körperlichen Fitness arbeiten. Bei Kindern gebe es zudem den tollen Nebeneffekt, „dass die Do-Sportarten die Konzentrationsfähigkeit steigern und Studien eindeutig belegen, dass sie in der Schule bessere Noten erzielen". *Melanie Aprin*

Anzeigen

Taekwondo - Karate
Kick-Thaiboxen
Brazilian Jiu-Jitsu
Boxen - Shaolin Kung-Fu
Tai Chi - Mixed Martial Arts
Goerdelerstr. 57
Tel.:
0212 20 95 96
www.citysport-solingen.de

WingTsun
DIE INTELLIGENTE SELBSTVERTEIDIGUNG
Infos und Probetraining unter:
www.wt-selfdefense.de
0176 84461465
Wipperfürth
Bahnstraße 8
Wermelskirchen
Thomas-Mann-Straße 35

TM
FitnessCentrum
Kinder-Judo-Kurse ab 5J.
Kinder-Taekwondo ab 8J.
Anmeldung und Probetraining
Tel. 0212 – 20 47 47
www.fitness-tm.de
Konrad-Adenauer-Str.21, SG

Fast 1000 Quadratmeter Fläche stehen zum Trainieren zur Verfügung.

Anzeige

Handelsblatt
BESTE Kunden-Beratung
2023
Lufthansa City Center
Im Vergleich: 14 Reisebüros
Partner: ServiceValue GmbH
Handelsblatt · 12.06.2023

WirtschaftsWoche
BESTER Mittelstands Dienstleister
2023
Lufthansa City Center Business Travel
Im Vergleich: 11 Unternehmen
Partner: ServiceValue GmbH
Ausgabe 11/2023

Beste Aussichten für Frühbucher!

Sichern Sie sich schon jetzt Ihren Preisvorteil: Egal ob am Pool, in den Bergen, am Badestrand oder auf dem Schiff. Egal ob als Familienurlaub, Zeit zu zweit oder mit Freunden: mit uns reisen Sie zu Top-Konditionen. Kommen Sie schnell vorbei - jetzt ist die beste Zeit für Frühbucherrabatte! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Wann sparen Sie mit uns?
touristik@merkana.de
02191 92880
Thüringsberg 20
42897 Remscheid
www.merkanareisen.de

Lufthansa City Center
Merkana Reisen

Ihr Reisebüro.
Weltweit.

Foto: WingTsun

Luka Wojewoda von WingTsun beim Training

Kampfsport boomt

Im Bergischen wird längst nicht mehr nur Fußball und Handball gespielt. **Kampfsportschulen** werden immer beliebter. Die Betreiber freuen sich über den Boom.

Es ist schon lange her, dass das Thema Kampfsport in westlichen Ländern den Hauch des Exotischen umwob. Heutzutage sind Kampfsportschulen weit verbreitet. Karate, Judo, Kung Fu und Co. sind Sportarten, bei denen Kopf, Geist und Körper trainiert werden. Oder wie Luka Wojewoda von der **Kampfsportschule Wing Tsun** es ausdrückt: „Man lernt Achtsamkeit für das eigene Leben." Der 28-Jährige macht seit 23 Jahren die Kampfkunst Wing Chun, eine im frühen 19. Jahrhundert entstandene südchinesische Kampfsportart. „Ich habe mit fünf Jahren angefangen, mein Vater hat damals nebenberuflich unterrichtet, und heute haben wir zwei Schulen, eine in Wipperfürth und eine in Wermelskirchen", sagt er. Beim Wing Chun sind die wichtigsten Elemente anderer Kampfsportarten wie Judo, Jiu-Jitsu oder Kung Fu enthalten und wurden zu einer eigenen neuen Sportart geformt. „Ziel ist eine innere und äußere Balance durch Sport und Bewegung", sagt Wojewoda. Kurse werden für alle Altersgruppen angeboten.

Seit 40 Jahren kann man bei **Team Citysport Solingen** verschiedene Kampfsportarten erlernen. Stefan Kunze hat die Sportschule 1983 gegründet. „Kampfsport war schon immer attraktiv, früher eher traditionell mit Shaolin-Kung-Fu oder Karate, heute sind verstärkt Kickboxen, Thai-Boxen oder Mixed Martial Arts gefragt – vor allem von Jugendlichen", sagt er. Viele Kinder besuchen seine Kurse, teils mit Eltern, teils ohne. Tai Chi werde vor allem von Personen über 60 Jahren ausgeübt. Kunze schätzt die Vielfältigkeit des Kampfsports: „Es werden Kondition, Kraft, Koordination, Konzentration, Zuverlässigkeit und Selbstvertrauen gefördert", sagt er.

Ebenfalls in Solingen gibt es das **Fitness Centrum TM** von Marcus Temming und Dirk Mähler. „Wir sind schon seit 40 Jahren in Solingen. Unser Schwerpunkt ist Judo für Kinder, da war immer schon der größte Andrang", sagt Temming. Zwar wird auch Taekwondo unterrichtet, aber für den japanischen Kampfsport schlägt das Herz der beiden ehemaligen Mitglieder der Judo-Nationalmannschaft am höchsten. „Das Besondere an Judo, was auch ‚der sanfte Weg' heißt, ist, dass man kämpft, aber nicht vernichten will. Die Judo-Werte vermitteln den Kindern neben dem Sport Bescheidenheit, Respekt und Freundlichkeit", sagt er. Sie können sich austoben und auspowern – und gleichzeitig das Selbstbewusstsein stärken. „Judo ist wie Zehnkampf: Es werden ganz unterschiedliche Körperregionen beansprucht und trainiert. Es ist enorm vielfältig", erklärt Temming.

Wolfgang Weitzdörfer

Anzeige

Aktionstür Easy-Line

- 11 Farben, div. Modelle, 4 Gläser, 600 mm Edelstahl-Griff außen
- Jede Haustür in Maßanfertigung bis 1135 x 2200 mm
- RC-2 Aluminium-Haustür – Sicherheit die vom Staat gefördert wird
- Aluminium-Einsatzfüllung 48 mm stark
- Sicherheitsglas innen und außen zum Schutz für Ihre Familie und gegen Einbruch = Ud-Wert 1,30 W(m²/K)
- gute-Wärmedämmwerte zum günstigen Preis

Ud-Wert bis 1,3W/(m²K)*

Preis ohne Montage 2799 €

1909 114 Jahre 2023

König BAUELEMENTE

Kronprinzenstr. 129
42655 Solingen

Tel. (02 12) 1 00 90

www.koenig-bauelemente.de

Garagentor-Systeme und Türen
Objekttüren und Zargen
Industrietor-Systeme
Verlade- und Logistiksysteme

novoferm

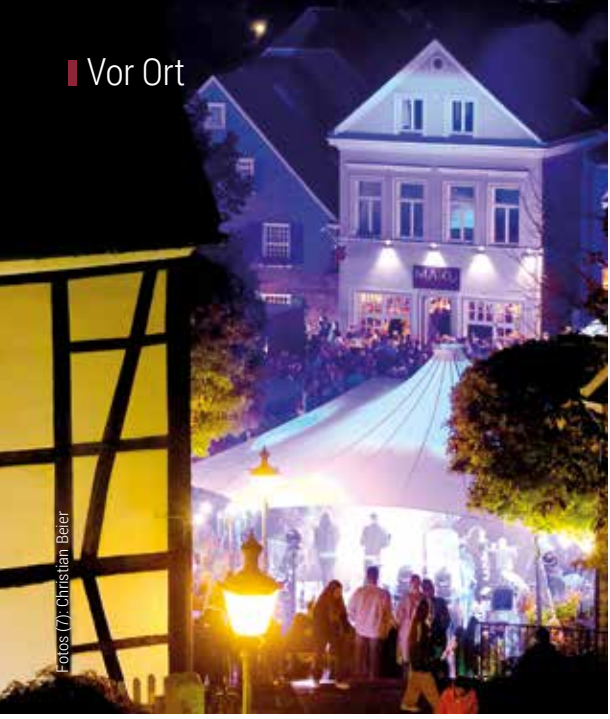
Wir machen das Tor!

Fotos (11): Andreas Dach

Aus Remscheid wurde Rennscheid

Der **Remscheider Röntgenlauf** mit Start und Ziel am Lenneper Hackenberg gehört seit mehr als zwei Jahrzehnten zu den bedeutendsten Sportveranstaltungen der Region. Auch die 21. Auflage begeisterte am letzten Oktober-Sonntag Teilnehmer wie auch Zuschauer gleichermaßen.

Bei guten Witterungsbedingungen mit relativ milden Temperaturen und nur wenigen kurzen Regenschauern gingen insgesamt rund 2.000 Läufer auf die herrlichen, aber anspruchsvollen Landschaftsstrecken. Die extremsten von ihnen bezeichnen sich selbst als Ultras und umrundeten das Remscheider Stadtgebiet, was eine Strecke von 63,3 Kilometer und 1.100 Höhenmeter mit sich bringt. Darüber hinaus waren ein Marathon über 42,2 Kilometer, ein Halbmarathon über die halbe Strecke sowie diverse kürzere Distanzen für Kinder, Jugendliche und Einsteiger im Angebot. Auch ENGELBERT war vertreten.



Fotos (7): Christian Beier

Bunte Highlights in Gräfrath

Illuminationen in allen Farben bescherten der Gräfrather Altstadt Anfang September einmal mehr ein beeindruckendes Lichtspektakel. Der **Gräfrather Lichterzauber** zog an zwei Abenden Tausende Besucher zu Musik, Kunst, Filmvorführungen und Kulinarischem in stimmungsvollem Ambiente an.

Fotos (9): Roland Keusch

Ernste Lage, große Chance

Beim gut besuchten **IHK-Empfang** der Remscheider Wirtschaft blickte man Anfang November zwar kritisch auf die aktuelle Lage, aber hoffnungsvoll in die Zukunft.

Vertreter von Remscheider Unternehmen, aber auch aus Politik und Verwaltung waren im Schützenhaus zusammengekommen, um sich in lockerer Atmosphäre auszutauschen. „Ernste Lage, große Chance“ lautete der Titel des Vortrags von Future-Cleantech-Architects-Gründer Dr. Peter Schniering und spiegelte die allgemeine Aufbruchstimmung wider, aus der aktuellen Krise neues Potenzial zu schöpfen. Siehe Fotos nächste Seite.

Anzeige

MS DIAMOND

S. Martinovic

Sie möchten gerne wissen, wie viel Ihr Schmuckstück, Ihre Uhr oder Münze wert ist.
Sie haben Schmuck geerbt und möchten den Wert ermitteln.
Sie möchten einen Nachlass aufteilen.
Sie suchen einen Aufkäufer oder Interessenten für Ihre Preziosen.
Sie möchten den Wiederbeschaffungswert taxieren lassen.
Sie suchen eine seriöse Adresse, Ihr Gold zu verkaufen.

Burger Straße 16 · 42859 Remscheid · Telefon: 02191/3768348
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 10.00–17.00 Uhr, Sa. 10.00–13.00 Uhr

Interessante Vorträge, gute Gespräche, fruchtbares Netzwerken - der Redebedarf beim Remscheider IHK-Empfang war groß.

Anzeige

So klingt Zuhause!
Thorsten Kabitz
Clara Pieck
radio RSG
94,3 | 107,9 | 92,2
Im Radio,
in unserer App
und auf radiorsg.de

„Wir sind Solinger“

„Mode trifft Brille“ heißt das Gemeinschaftsprojekt von drei inhabergeführten Unternehmen aus Solingen. Was in der Klingenstadt längst nicht selbstverständlich ist: Sie kommen aus **drei verschiedenen Stadtteilen.**

Hatten jede Menge Spaß während des stadtteilübergreifenden Fotoshootings: Joana Hoffmann, Eileen Sinowenka, Tanja Natalizi, Petra Hoffmann, Edith Röltgen, Kathrin Kolfhaus und Leon Sinowenka (v.l.)

Fotos: Sinowenka Photographie

Der typische Bergische mosert ganz gerne und redet Dinge mitunter schlechter als sie wirklich sind. Das betrifft nicht selten die Solinger Stadtteile, die sich – auch historisch bedingt – längst nicht immer grün sind und bei der Vergabe von Veranstaltungen oder Stadtplanungskonzepten häufig eine eigene Benachteiligung beziehungsweise die Bevorzugung der anderen wittern. „Diese notorischen Beschwerden gehören zum Solinger einfach dazu“, schmunzelt Tanja Natalizi und ergänzt wohlwissend: „Aber es geht auch anders.“ Die Inhaberin von Optik und Akustik Wollenhaupt tritt dem Klingenstadt-Zwist entgegen und kann von einem gelungenen stadtteilübergreifenden Projekt berichten: „Wir haben drei kleine inhabergeführte Unternehmen aus drei unterschiedlichen Stadtteilen zusammengebracht und gemeinsam Präsenz ge-

zeigt“, freut sich die Solingerin. „Mode trifft Brille“ heißt das Gemeinschaftsprojekt von Optik und Akustik Wollenhaupt aus Solingen-Mitte und der Modeboutique Freudenhaus Concept-Store aus Solingen-Wald. Dritter im Bunde ist das Fotostudio von Leon und Eileen Sinowenka aus Solingen-Höhscheid.

Mit Spaß Präsenz zeigen

Der Fotograf war es auch, der die Idee zu der stadtteil- wie gewerbeübergreifenden Kooperation hatte und dabei sofort auf offene Ohren stieß. So stellten Petra und Joana Hoffmann vom Freudenhaus Concept-Store die Kleidung, während Wollenhaupt die dazu passenden Brillen (bei)trug. Als Models dienten Freudenhaus-Junior-Chefin Joana Hoffmann und die beiden Kundinnen Edith Röltgen und Kathrin Kolfhaus.

Das lockere Fotoshooting profitierte wie erhofft von einer erstklassigen Stimmung und brachte eine besonders familiäre Atmosphäre hervor, was auf den Bildern zu erkennen ist. Auf den Instagramm-Kanälen der Unternehmen sind die vielseitigen Aufnahmen nun zu sehen. „Es geht heutzutage mehr denn je darum, sichtbar zu sein. Da ist es gerade für kleine Unternehmen wichtig, regelmäßig zu netzwerken und auch mal was ganz neues anzuleiern“, spricht Tanja Natalizi allen drei Unternehmern aus der Seele. Sie alle vereint der Einfallsreichtum und die Bestrebung, möglichst neue kreative Wege zu gehen – in Form von Independent-Labels, ausgefallenen Designs oder eben besonders kreativen Fotoshootings.

Christian Werth

Anzeige

Hautarztbehandlung per App

Im Jahr 2019 gründeten vier Ärzte das Düsseldorfer **Hautarzt-Start-up Dermanostic**. Die Idee: Erstdiagnose per App. Im August 2023 eröffnete das Unternehmen die erste **hybride Praxis** in Solingen.

Viele Hautärzte werden das Szenario kennen: Bekannte schicken Fotos vom Hautausschlag über Whatsapp und fragen nach einer Diagnose. So ging es auch den befreundeten Ehepaaren Dr. Estefanía Lang und Patrick Lang sowie Dr. Alice Martin und Dr. Ole Martin. „Wir konnten fast immer helfen. Das ist der Vorteil der Dermatologie, die Diagnose funktioniert auch mit einem Foto", sagt Estefanía Lang. So ist 2019 die Idee zu Dermanostic entstanden. Die digitale Diagnose hat viele Vorteile: Statt monatelang auf einen Hautarzttermin zu warten, können Patienten ein Foto ihres Hautproblems hochladen. Ein Team aus zwölf Ärztinnen und Ärzten stellt dann innerhalb von 24 Stunden eine Erstdiagnose.
Die Trefferquote ist hoch: „Neun von zehn Patienten werden vollständig digital bei uns behandelt", sagt Lang. Falls sich eine Hautveränderung doch einmal nicht per Blick diagnostizieren lässt oder der Verdacht auf Hautkrebs vorliegt, raten die Ärzte zu einem Besuch in einer Praxis. „Bei einer solchen Verdachtsdiagnose bieten wir unseren Patientinnen und Patienten einen Anruf an, in dem wir ihnen genau erklären, worum es geht. Zudem erhalten sie einen ausführlichen Arztbrief mit einer präzisen Beschreibung der Erkrankung", erklärt Lang.

Fotos (2): Dermanostic

Innovative Ärzte: Die Ehepaare Dr. Alice Martin und Dr. Ole Martin sowie Dr. Estefanía Lang und Patrick Lang (v.l.) sind die Gründer von Dermanostic.

Praxis im ehemaligen Amtsgericht

Mit ihrer Idee haben die vier Ärzte den Zeitgeist eingefangen. Das Angebot verbreitete sich schnell, hauptsächlich per Mundpropaganda. Innerhalb kürzester Zeit hatten sich mehrere Tausend Patienten registriert. Auch für das Ärzte-Team habe das digitale und asynchrone Arbeiten immense Vorteile: „Sie können sich ihre Zeiten frei einteilen", sagt Lang. Das Team bestehe hauptsächlich aus jungen Müttern, die ihren Alltag durch die starren Arbeitszeiten in Arztpraxen nicht bewältigen können. Mit ihrer Praxis in Solingen, die am 26. August im ehemaligen Amtsgericht an der Merscheider Straße 1 eingeweiht wurde, ist das Start-up nun den nächsten Schritt

Ein Klick statt langer Wartezeiten: Das Foto des Hautproblems kann einfach hochgeladen werden.

Foto: Christian Paffhausen

gegangen. Das sei wichtig für das Vertrauen, so Lang, denn gerade bei digitalen Angeboten sei das Misstrauen oft noch groß. Dass sich das in Düsseldorf gegründete Start-up für Solingen entschied, habe an den wenigen verfügbaren Kassensitzen in der Landeshauptstadt gelegen. In Solingen habe es dann geklappt. Ihre Entscheidung bereuen sie nicht: „Wir fühlen uns sehr wohl in diesem heilenden Haus“, erklärt Lang.

Eine ärztliche Behandlung per App kostet derzeit 25 Euro. Die Kosten werden inzwischen sogar von einigen gesetzlichen und sämtlichen privaten Krankenkassen übernommen. „Die Kosten für unsere Behandlungen sind ein Spagat. Auf der einen Seite müssen wir möglichst wirtschaftlich arbeiten, auf der anderen Seite möchten wir die Hemmschwelle für eine Behandlung möglichst niedrig halten“, erklärt die Ärztin und Unternehmerin. Aus diesem Grund hofft man bei Dermanostic, zukünftig weitere gesetzliche Krankenkassen davon überzeugen zu können, die Onlinebehandlungen für ihre Versicherten zu bezahlen.

Neben dem Mehrwert für Patienten – übrigens längst generationsübergreifend, hat doch der älteste Patient das 100. Lebensjahr überschritten und lässt sich von seinen Enkelkindern beim Umgang mit der App helfen – bietet Dermanostic auch einen Mehrwert für die Gesellschaft. Da Ärzte täglich etwa 200 bis 300 Patienten sehen, fallen dabei natürlich neue Erkrankungen besonders schnell auf. Estefanía Lang nennt hier als Beispiel die Affenpocken, die sie und ihre Kollegen als Erstes gesehen und den entsprechenden Verdacht den Behörden gemeldet hätten.

Beate Werthschulte und Danina Esau

Anzeige

Ein Ort ... zum feiern gemacht

- Hochzeiten, Familienfeste und betriebliche Feiern
- Platz für 30 bis 150 Personen
- Tanzfläche mit Lichtanlage
- große Gartenanlage
- Buffetbereich mit Panoramafenster
- Raum, Service, Deko und Buffet - alles inklusive
- viele Extras bereits vor Ort (z.B. Photo Booth)

Eventhaus Giebel | Ihre Event- und Hochzeitslocation seit 2005

Stockhauser Str. 17, 42929 Wermelskirchen | 02196 76 90 15 | kontakt@eventhaus-giebel.de

Besichtigung direkt online vereinbaren
eventhaus-giebel.de

Gira setzt auf Nachhaltigkeit

Der Radevormwalder Mittelständler wurde für den **Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2023** nominiert. Grund dafür ist die **Klimastrategie**, die es seit 2013 im Unternehmen gibt.

Fotos (2): Gira

Dario Hudr (l.) und Jan Böttcher mit der Urkunde für die Nominierung zum Deutschen Nachhaltigkeitspreis

Verpackung aus ungebleichtem Recyclingmaterial – bei Gira wird derzeit darauf umgestellt.

Die Nominierung ist eine große Ehre – weil man sich für den „Deutschen Nachhaltigkeitspreis“ nicht selbst bewerben kann, sondern von der Stiftung ausgesucht wird. Der Radevormwalder Elektronik-Spezialist Gira ist in diesem Jahr nominiert worden. Und auch wenn es für das Finale nicht gereicht hat, ist man in Radevormwald zufrieden. „Es zeigt, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben“, sagt auch Dario Hudr, der mit seinem Kollegen Jan Böttcher die Stabstelle Nachhaltigkeitsmanagement bildet. Im Jahr 2011 hat der Wirtschaftswissenschaftler Böttcher seine Abschlussarbeit im Unternehmen geschrieben – der Startschuss für die zwei Jahre später implementierte Nachhaltigkeitsstrategie, für die das Unternehmen nominiert wurde. Der „Deutsche Nachhaltigkeitspreis“ wird vom Bundesministerium für Umwelt, nukleare Sicherheit und Verbraucherschutz zusammen mit der Deutschen Industrie- und Handelskammer und dem World Wide Fund For Nature in Düsseldorf verliehen.

Im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie hat sich Gira den CO_2-Fußabdruck des ganzen Unternehmens angeschaut: von der Gewinnung der Rohstoffe über die Produktion, die Logistik und Auslieferung bis hin zur Lebensphase des Produkts und seiner finalen Entsorgung. Die Berechnungen dafür sind komplex, zumal es bei Gira

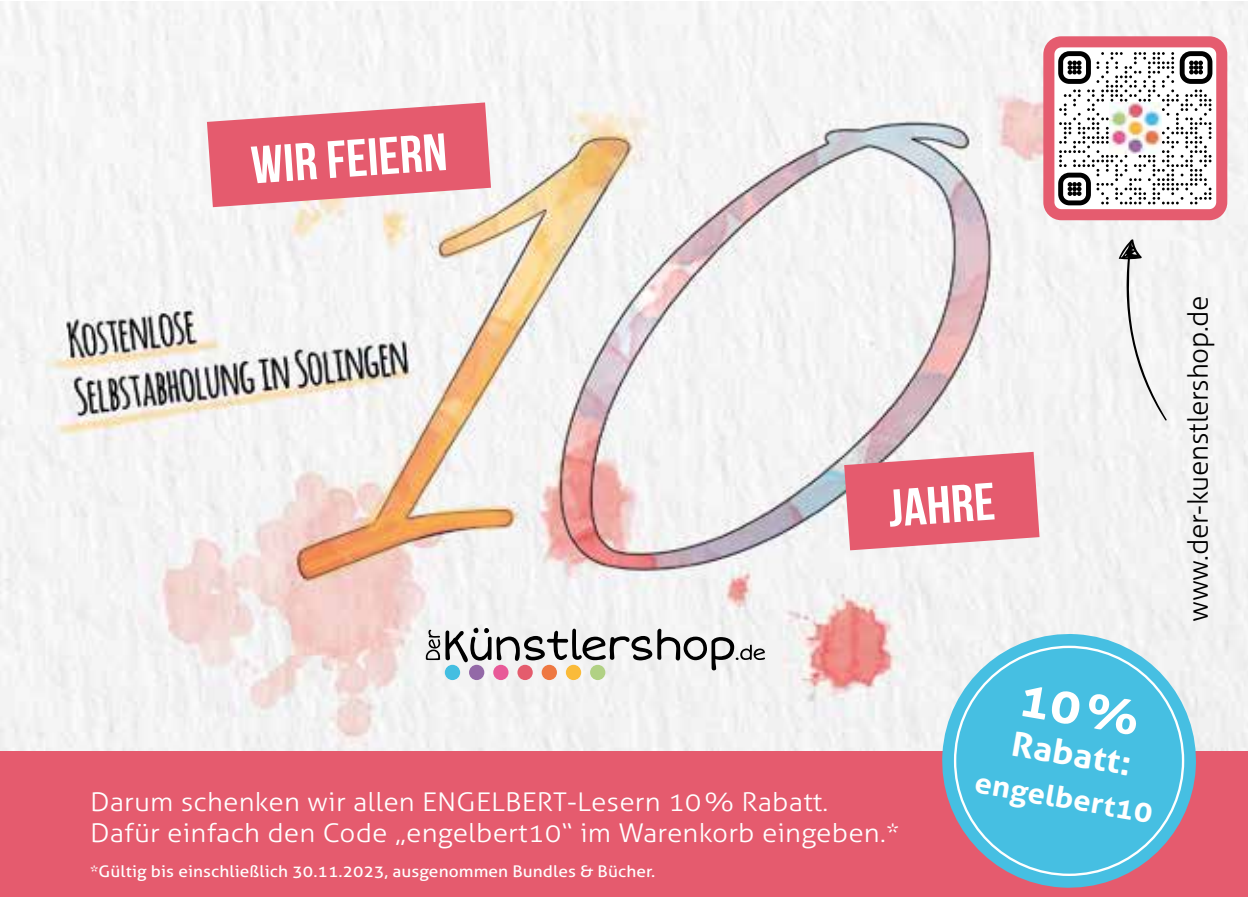
mehrere Tausend Artikel gibt. „Dazu haben wir Beispielprodukte herangezogen, denn nicht für jedes einzelne konnte eine eigene Analyse gemacht werden“, sagt Böttcher. Am Ende ist eine Bilanz entstanden, umfassend und weitreichend. „Wir wollen die Ziele für unser Unternehmen realistisch halten. Es geht nicht darum, bis zu diesem oder jenem Jahr klimaneutral zu werden“, sagt Böttcher. Gehandelt werden solle vielmehr so, dass man sich möglichst an den Zielen des Pariser Klimaabkommens beteilige – also die globale Erderwärmung auf 1,5 Grad Celsius zu begrenzen. „Aktuell liegen wir bei 1,8 Grad Celsius. Wir haben also hier noch etwas zu tun“, sagt Böttcher.

Abfallprodukte verwerten

Ein konkretes Beispiel für die Gira-Nachhaltigkeit sind die Schalter der Serie „E2 in Alufarbe“. Die werden nämlich aus recycelten oder nachhaltigen Materialien hergestellt. „Bei der Produktion entsteht Ausschuss, der nicht verwendet wird. Der wird nicht weggeworfen, sondern wieder aufbereitet und genutzt, entweder zum Verkauf oder in unserer eigenen Produktion“, sagt Böttcher. Bei der Serie fallen so 70 Prozent weniger CO_2 an als bei der Nutzung neuer Rohstoffe. Die Nachfrage ist hoch. Insgesamt gesehen ist die sogenannte Rezyklat-Produktion, also die Wiederverwendung von Produktionsabfällen, aber noch ein Nischenprodukt. Denn: „Wir können nicht unbegrenzt recyceln, die Qualität verschlechtert sich nach jedem Prozess“, sagt Böttcher. Auch bei der Verpackung gehe man nachhaltige Wege: ungebleichtes Recycling-Material statt neuem Hochglanzkarton. Lauter gute Gründe für die Nominierung für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis. Vielleicht ja auch in 2024.

Wolfgang Weitzdörfer

Anzeige



Fotos (3): Cristina Segovia-Buendia

15 Minuten im **Restaurant Food Factory**

Aufgetischt: So lecker kocht Carsten Busch von der Solinger Food Factory

Essen wie bei Freunden

Seit acht Jahren verwöhnen **Carsten Busch** und sein Team die Kunden der **Food Factory** in Solingen-Merscheid mit einem leckeren Mittagstisch. Der Schlüssel ihres Erfolgs: Die familiäre Atmosphäre ist perfekt für eine Auszeit vom stressigen Arbeitsalltag.

Hier kommt man gerne herein, man muss sich nur trauen. Von außen macht die Food Factory, gelegen an einer viel befahrenen Hauptstraße neben einem Kfz-Betrieb, eher den Eindruck eines Schnellimbisses. Eine große Fensterfront im Erdgeschoss eines Wohnhauses, an dessen Fassade zusammengeklappte Holztische und Bänke hängen. Der erste Schritt in die kulinarische Fabrik überrascht: eine geräumige Wohnküche, dekoriert mit blauer Wand und großen Bilderrahmen, in denen Pflanzen eingelassen sind. Eine lange Tafel aus massivem Holz, an der zehn bis zwölf Leute Platz nehmen können, zusätzlich eine lange Theke am Fenster. Carsten Buschs Lieblingsspot ist das Food-Factory-Wohnzimmer, in dem es sich wie in einem hellen Jagdzimmer essen lässt. Die Factory bietet all den gestressten Angestellten aus der Umgebung, die täglich bei „Buschi" ihre knappe Mittagspause verbringen, eine Auszeit.

Gut und günstig

Zwischen 12 und 13.30 Uhr tobt hier täglich der sprichwörtliche Bär. Es ist ein Kommen und Ge-

hen ebenso wie ein Verweilen bei guten Freunden. Stammkunden werden hier mit dem Vornamen begrüßt. Die regelmäßig wechselnde Wochenkarte lässt selbst den täglichen Besuch nicht langweilig werden. Für einen entsprechenden Gaumenschmaus sorgen Andreas Ernisa, Domenic Korn und Carsten Busch selbst. Abwechslungsreiche Speisen, von der veganen orientalischen Hirsepfanne bis hin zum herzhaften bergischen Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl, zaubern die Köche tagtäglich von 11 bis 15 Uhr. Einige Firmenkunden lassen sich den Mittagstisch auch liefern. „Der Busch bringt's" ist hier nicht nur ein kesser Marketingspruch, sondern so gemeint, allerdings nur für Firmenkunden oder Gesellschaften. Denn neben seiner kulinarischen Fabrik bietet Carsten Busch auch einen Cateringservice an, für Gesellschaften zwischen 20 und 300 Personen. Ein klassischer Lieferdienst ist Busch also nicht.

Carsten Busch, Andreas Ernisa und Domenic Korn (v.l.) in der Wohlfühlstube der Merscheider Food Factory

Aber das ist bei der Stammkundschaft auch nicht nötig: Rund 65 Prozent der Bestellungen werden vor Ort verspeist, 160 Mahlzeiten werden täglich zubereitet. Der Schlüssel des Erfolgs könnte die familiäre Atmosphäre sein. Für viele ausschlaggebend ist allerdings der Preis: Ein ausgewogenes Mittagessen kostet nicht mehr als 15 Euro. Eine leckere Salatbowl mit Kalbsrücken, Thunfischcreme, Kapern, Tomaten, Gurken, Wildkräutersalat und Stöcker's Hausbrot oder ein ordentlicher Pasta-Teller liegen unter zehn Euro. Eine würzige Linsensuppe mit Kartoffelcroutons und Hausbrot gibt es schon für fünf Euro. Busch legt Wert darauf, dass seine Wochenkarten ausgewogen sind und sowohl vegane, vegetarische als auch Fleisch- und Fischgerichte darin ihren Platz finden. Fazit: Buschs Food Factory – ein leckerer Ort zum Wohlfühlen.

Cristina Segovia-Buendía

Essensgutschein gewinnen!

ENGELBERT verlost einen Gutschein in Höhe von 50 Euro für das Restaurant Food Factory.
Gewinnfrage: Wie viele Mahlzeiten werden in der Food Factory tagtäglich zubereitet?

An unserem Gewinnspiel können Sie über die Internetseite **www.zeitungsvorteil.de/engelbert** teilnehmen.
Einsendeschluss ist der 9. Januar 2024.

Food Factory / Merscheider Straße 238 / 42699 Solingen / Tel. (0212) 88 15 46 86
Öffnungszeiten: montags bis freitags 11 bis 15 Uhr
www.der-busch-bringts.de

Alles aus einer Hand

Seit einem Jahr gibt es in Remscheid einen neuen Interior Designer. **Raumausstatter Griesenbrock** heißt das vielseitige Geschäft von **Rafael Jiménez Segovia**, der für einen ganzheitlichen Service steht.

Foto: Wolfgang Weitzdörfer

Interior Designer Rafael Jiménez Segovia präsentiert seine Stoffe.

Jeder kennt das – der Blick fällt bei einem Haus oder einer Wohnung als Erstes auf die Fenster: Sind daran Gardinen oder Vorhänge zu sehen? Dieser erste Eindruck macht dem Betrachter sofort klar, dass dort jemand wohnt und häufig auch, um welchen Charakter es sich dabei handelt. Ein Fachmann wie Rafael Jiménez Segovia, Inhaber von Raumausstatter Griesenbrock im Brüder-Mannesmann-Gebäude an der Lempstraße 24, weiß genau, wie man nicht nur die Fenster, sondern auch den Rest der Wohnung oder des Hauses so gestaltet, dass man sich wohl und aufgehoben fühlt. „Ich bin seit 30 Jahren Interior Designer, habe das Handwerk von der Pike auf gelernt und bin auch Meister", sagt Rafael Jiménez. Seit drei Jahren ist er nun selbstständig, im November des Vorjahres hat er seine Geschäftsräume im ehemaligen Firmengebäude der Brüder Mannesmann bezogen – ein zweifelsohne sehr passendes Ambiente.

Betritt man heute die Geschäftsräume durch die hohe Holztür, fängt einen sofort das Flair des Besonderen ein. „Meine Kernkompetenz sind die Fensterdekorationen, also Gardinen, Stangen und Schienen. Dazu kommen Möbel der spanischen Firma Beltá Frajumar, Teppichböden und andere Bodenbeläge, etwa von JAB Anstoetz oder ganz neu auch Lampen von Prediger", sagt Rafael Jiménez. Den Bereich der Accessoires und Dekoartikel wolle er künftig ausbauen.

Es geht auch um Vertrauen

Dem Interior Designer ist besonders wichtig, seine Kunden nicht alleine zu lassen. „Mein Ziel ist, alles aus einer Hand anzubieten. Ich kann nicht alles, aber ich kann Empfehlungen aussprechen – für alle anderen Gewerke", sagt er. Im Idealfall sehe es so aus, dass er zum ersten Treffen zum Kunden fahre, dort alles bespreche und gemeinsam mit dem Kunden Ideen entwickle. „Bei einem zweiten Termin bringe ich Proben mit, etwa Gardinenstoffe. Die werden von einer Näherin, mit der ich zusammenarbeite, gefertigt – und ich montiere dann alles", erklärt Rafael Jiménez.

„Beim Beruf des Interior Designers geht es um Vertrauen. Ich komme in Bereiche, die teilweise sehr intim sind", sagt der Raumausstatter. Umso wichtiger sei es dann, dass er die Kontrolle über den gesamten Ausstattungsablauf behalte. Diese Herangehensweise ist auch dem Lifestyle-Guide „Stilpunkte" aufgefallen. „Dort sind Scouts unterwegs, die besondere und außergewöhnliche Geschäfte suchen. Man hat mich dann angesprochen – und seitdem bin ich ein Stilpunkte-Unternehmen", berichtet der Fachmann.

Wolfgang Weitzdörfer

Anzeige

Täglich ab 9 Uhr geöffnet.
Jeden Sonntag in Grünscheid
geöffnet von 11 – 14 Uhr.

- Nordmanntannen
- Blaufichten
- Fichten
- Tannenbäume im Topf

Tannenbäume in 1A Qualität!

Der Tannenwald unter Glas

Gärtnerei Höpken

Grünscheid 18, 51399 Burscheid
Telefon: 02174 61853
www.gaertnerei-hoepken.de

Ein langer Tag in Ohligs

Engelchen und ihr Herr Bert erleben eine ganze Menge in Solingens westlichstem Stadtteil.

„Komm, heute machen wir zwei Hübschen mal einen schönen Ausflug“, sagt Engelchen mit ungewohnt resoluter Stimme zu ihrem Mann. Der sieht, vor seinem Frühstücksei sitzend, überrascht nach oben, ehe er das Ei konzentriert in Achtel zerschneidet, um die Stücke dann genüsslich, eines nach dem anderen, zu verspeisen. Auffordernd nickt sie ihm zu, sodass er nichts anderes machen kann, als ebenfalls zustimmend zu nicken. Sagen kann er nichts, denn Engelchen schaut so drein, als ob Widerworte oder gar Widerstand direkt im Keim erstickt werden würden. Was ist denn nur mit seiner sonst so sanftmütigen Frau los, denkt Herr Bert noch. Und dann wird er auch schon am Arm gepackt und von seinem Ei weggezogen. „He, immer langsam. Was hast du es denn so eilig?“, meckert Herr Bert, den Blick sehnsüchtig auf die Eischeiben geheftet. „Wir haben viel vor“, sagt Engelchen nur, und zieht ihren Mann mit sich. Der gibt schließlich nach und murmelt nur noch: „Aber anziehen darf ich mich schon noch?“ Nur wenige Momente später findet er sich im Freien wieder.

Foto: Christian Beier

Grafik: Katharina Brunsbach

Die Ohligser Innenstadt bietet viele Möglichkeiten, vielseitig zu shoppen, sich erstklassig beraten zu lassen oder lecker essen zu gehen.

Buchhandlung Jahn

Noch einige Momente später steigen die zwei aus dem Bus am Hauptbahnhof aus. Engelchen und Herr Bert lesen beide sehr gerne, sie sind geradezu richtige Leseratten. Sie haben sich einen Sport daraus

gemacht, sich jeweils ein Buch vorzuschlagen, das der andere dann lesen soll, um darüber zu berichten. „In der Buchhandlung Jahn ist mir jetzt ein Buch empfohlen worden, das mich wirklich hellhörig gemacht hat“, sagt Herr Bert. Engelchen sieht ihn gespannt an. „Florian Illies, weißt du? Das war der, der mit ‚Generation Golf‘ so ein Porträt der 1980er-Jahre geschrieben hat. Sein Buch ‚Zauber der Stille – Caspar David Friedrichs Reise durch die Zeiten‘ ist etwas ganz anderes. Aber ich glaube, das solltest du lesen, meine Liebe“, sagt er. Der hochgereckte Daumen Engelchens sagt alles, und sie betreten die Buchhandlung.

Optik Stock

Engelchen schaut ihren Mann immer noch so an, als hätte er etwas ausgefressen. „Du gehst jetzt zu Thomas Stock, machst einen Termin für einen Hörtest – und dann wissen wir, ob du wirklich nicht mehr gut hörst. Ich habe mitbekommen, dass es ein neues und superkleines Hörgerät der amerikanischen Firma Starkey gibt. Das hat einen Akku, der 40 Stunden hält“, sagt sie. Wieder ist Widerspruch ausgeschlossen. „Kein Problem, das mache ich direkt“, sagt Herr Bert dann auch kleinlaut. „Und du hast ja recht. Thomas Stock weiß genau, was er da macht“, ergänzt er dann.

Schokoladenreich

Gesagt, getan. Als Herr Bert wieder auf der Straße steht, sieht er das Schild von Schokoladenreich. „Jetzt habe ich mir eine Belohnung verdient, möchte ich meinen“, sagt er. Und lächelt schon voller Vorfreude auf das Ohligser Schoko-Träumchen, das er sich im Schokoladenreich gönnen wird. „Vielleicht gebe ich dir auch was ab – wenn du jetzt wieder mein Engelchen bist“, sagt er mit leichtem Schmollmund. Sie verdreht die Augen, kann sich aber ein Lächeln ebenfalls nicht verkneifen. „Dann können wir auch direkt wieder den guten Kaffee mitnehmen“, sagt sie. Hand in Hand schlendern die beiden weiter.

Vom Fass

Dann kommen sie bei „Vom Fass“ vorbei. Und Herr Bert wird ganz aufgeregt. „Ich glaube, dass ich schon jetzt ein Weihnachtsgeschenk für meinen Bruder weiß – von

KOMPETENT | FAIR | MENSCHLICH

Herzlich Willkommen!

- Individuelle und kompetente Beratung
- Immer wieder neue topaktuelle Modelle
- Präzise Augenüberprüfung
- Eine herzliche Wohlfühlatmosphäre

STEFAN LORBACH
Ihr Augenoptiker

Emdenstr. 15
42697 Solingen
0212 38 24 76 43
info@stefan-lorbach-optik.de

dem auch wir etwas haben“, sagt er. Wissend lächelt ihn seine Frau an. „Du meinst ein großes Geschenkpaket mit verschiedenen Essig-, Öl- und Weinsorten?“, sagt sie. „Ja, genau, denn dann wird er uns einladen – und für uns kochen!“ Mit zufriedenem Lächeln betritt er das Geschäft.

Fleischwaren Rudolf Jacobs

Als die beiden wieder herauskommen, gehen sie weiter – und dann sagt Engelchen: „Lass uns Fleisch bei Rudolf Jacobs kaufen. Die Metzgerei gibt es schon seit 125 Jahren, so alt bin ich noch nicht – aber ich kann mich an keine andere Metzgerei erinnern, bei der auch schon meine Eltern eingekauft haben.“ Herr Bert ergänzt: „Ja, dann lass uns auch etwas zum Grillen mitnehmen – einmal geht noch in diesem Jahr.“

METZGEREI Jacobs
Seit 1898
BERGISCHE FLEISCH- & WURSTKULTUR · 125 JAHRE Jacobs · WIR LEBEN DAS HANDWERK
Besuchen Sie uns in Solingen-Ohligs:
Düsseldorfer Str. 47
42697 Solingen
www.metzgerei-jacobs.de

Buchhandlung Kiekenap

„Jetzt bist du dran“, sagt Herr Bert – und deutet auf das Buch von Florian Illies, das Engelchen unterm Arm trägt. Die beiden sind bei der Buchhandlung Kiekenap angekommen. „Oh, ich habe aber keine Ahnung, weil ich zuletzt kaum zum Lesen gekommen bin“, sagt sie und macht ihrem Mann schöne Rehaugen. Der deutet mit dem Kopf auf die Eingangstür. „Dann geh doch direkt noch zu Brigitte Kiekenap und ihrem Team. Die werden dir bestimmt etwas empfehlen, das ich dann lesen werde“, sagt er. „Ja, klar, Beratung ist alles“, stimmt Engelchen zu und geht hinein.

REWE-Markt

„Oh“, sagt Engelchen und bleibt vor dem Eingang zum REWE-Markt von Maike Rahmati stehen. „Komm, lass uns eben noch für die nächste Woche einkaufen gehen“, sagt sie. Herr Bert sagt: „Ja, hier finden wir ja wirklich praktisch alles, was wir brauchen. Gut, dass ich heute morgen meinen Rucksack mitgenommen habe“, sagt er. Engelchen ergänzt: „Ich finde es hier ja wirklich so schön übersichtlich – und das, obwohl es ja ein Vollsortimenter ist. Das muss man auch erst einmal hinbekommen.“

Fisch-Delikatessen Schälte

Mit vollem Rucksack schlendert das Paar später bei Stephan Schälte und seinem Fisch-Delikatessen-Geschäft vorbei. „Hab‘ ich dir schon erzählt, dass meine Kollegin mir einen Gutschein für einen Kochkurs bei Stephan Schälte geschenkt hat, weil ihr Mann nicht mit will?“, fragt Engelchen. Herr Bert nickt, dreht sich zur Tür, verschwindet dahinter und

BUCHHANDLUNG KiEKENAP
Düsseldorfer Straße 56
im Herzen von Ohligs
Tel.: (02 12) 7 99 72
info@buchhandlung-kiekenap.de
www.buchhandlung-kiekenap.de

REWE Rahmati
www.rewe-rahmati.de

SCHÄLTE
Öffnungszeiten:
Mo. geschlossen,
Di.–Fr.: 10–19 Uhr, Sa. 9–14 Uhr
Ihr Schälte-Team
Düsseldorfer Str. 92 · Solingen-Ohligs
Tel. 0212 - 26 81 2 40
Neuer Markt 56 · Haan
Tel. 02129 - 56 77 96
www.fischschaelte.de

kommt wenige Augenblicke später mit zwei Fischbrötchen in der Hand wieder heraus. „Magst du auch eins?“, fragt er seine Frau und beißt in seines hinein, bevor er es schließlich mit wenigen Bissen ganz verspeist.

Spielplus

„Weihnachten rückt näher. Du weißt, was das heißt“, sagt Engelchen ernst. „Ja, ich weiß. Festessen mit unseren Eltern. Und die Frage, wann wir ihnen endlich Enkelkinder schenken“, sagt Herr Bert etwas zu griesgrämig, wie er selbst direkt lachend zugibt. „Okay, das ist aber auch eine gute Frage“, sagt Engelchen. Das Paar steht vor dem Schaufenster von Spielplus. „Wir können ja schon mal für deine beiden kleinen Nichten üben und bei Andrea Mettlicki Weihnachtsgeschenke für kleine Kinder einkaufen. Ich denke, dass wir hier mit Stofftieren und Puppen – oder auch einem schönen Spiel – eine gute Wahl treffen werden“, sagt Herr Bert.

Solinger Vogelpark

Kaum sind die beiden mit mehreren Tüten wieder auf der Straße, hüpft Engelchen auch schon aufgeregt in die Luft. „Was ist denn mit dir los?“, will Herr Bert erschrocken wissen. „Mir ist noch ein Geschenk für meine beiden Nichten eingefallen!“, sagt Engelchen aufgeregt. Lachend fährt sie fort: „Wir verbringen einen Nachmittag im Solinger Vogelpark in der Ohligser Heide. Was sagst du?“ Herr Bert, ein großer Tierfreund, lässt sich anstecken und nickt. „Ja, das wird bestimmt schön“, sagt er.

Zweiräder Biernath

„Mein Fahrrad“, sinniert Herr Bert plötzlich, wird aber von

SpielPlus
Spiele, Kinderbücher & Geschenkideen in Ohligs, Grünstr. 8
www.spielplus.de

Solinger Vogel-und Tierpark
Hermann-Löns-Weg 71
SG-Ohligs
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

STOCK & Söhne
Weltneuheit!
Erleben Sie verbesserte Hörleistung auf diskrete Weise!
Das kleinste im-Ohr-Hörgerät jetzt mit Akku.
Es fügt sich mühelos in Ihren Alltag ein.
Düsseldorferstr. 42 info@akustikstock.de 77000 www.akustikstock.de

seiner lachenden Frau unterbrochen. „Was ist denn mit deinem alten Hobel?“
Ein wenig beleidigt sieht er bei dieser Frotzelei schon drein, dann aber wird er ernst. „Ja, das wollte ich gerade sagen. Ich möchte ein neues Rad. Ich denke, dass ich mich mal bei Regine Biernath beraten lasse. Vielleicht ja auch mal zu einem E-Bike? Die sind ja schon praktisch“, sagt er nachdenklich im Weitergehen.

Optiker Stefan Lorbach

„Alle Jahre wieder, möchte ich beinahe sagen“, ruft Herr Bert wenig später aus und fasst sich an die Brille auf seiner Nase. „Wie bitte?“, fragt Engelchen erstaunt, dann fällt ihr Blick ins Schaufenster, an dem sie gerade angekommen sind. „Was? Du brauchst schon wieder eine neue Brille?“ „Ja“, antwortet Herr Bert nur halb unglücklich. Denn er weiß, dass er bei Stefan Lorbach nicht nur sehr gut beraten wird, sondern auch auf jeden Fall eine todschicke Brille bekommen wird.

Stoff-Dschungel

Am Schaufenster von Stoff-Dschungel bleibt Engelchen anschließend stehen und meint wehmütig: „Also bei den tollen Stoffen hier juckt es mir richtig in den Fingern, mal wieder selbst etwas zu nähen.“ Herr Bert sieht sie liebevoll an und sagt: „Ja, die haben ja wirklich alles, was du dazu brauchst.“ Immer noch ein wenig traurig gibt sie zurück: „Erst einmal muss ich meine Maschine zur Wartung hinbringen, die zickt nämlich zurzeit herum.“ Herr Bert schlägt lächelnd vor: „Was hältst du davon, dir eine neue Maschine zu kaufen? Die Beratung von Jens Bederke und inzwischen auch von seinem Sohn Tim soll wirklich exzellent sein.“ Engelchen lächelt und sagt nur: „Gute Idee!“

Esszimmer

„Ich habe jetzt trotz des Fischbrötchens so richtig Hunger, wir sind immerhin schon mehrere Stunden unterwegs“, sagt Herr Bert. Als Engelchen zu ihm blickt, wird ihr klar, warum er auf diesen Gedanken gekommen ist. „Du willst mal wieder ins Esszimmer, oder?“, fragt sie lächelnd. „Ja, genau. Bei Gerd König schmeckt es einfach gut! Sollen wir nicht nachher noch einen Happen hier essen?“, fragt er und sieht sie dabei mit großen Augen hungrig an. „Ja, das wäre ein schöner Abschluss“, sagt Engelchen.

Praxis Heitham Abu-Nasir

Die beiden kommen kurze Zeit später am Schild der

Über 60 Jahre
BIERNATH FAHRRÄDER
Inh. Regine Biernath
Solingen-Ohligs
Grünstraße 7 • 0212 79610
www.zweiraeder-biernath.de

STOFF-DSCHUNGEL.de
Das etwas andere Stoffgeschäft!
Näh- Overlock- u. Stickmaschinen
+ Reparaturen
42697 Solingen-Ohligs
Potzhoferstraße 34
Telefon: 0212 - 74536
mail@stoff-dschungel.de
Di. – Fr.: 9.30 – 13.00 Uhr
Mi. + Fr.: 14.00 – 18.00 Uhr

Esszimmer
BY COOK.INC CATERING
Telefon: 0212 - 12 853 443
Aachener Straße 25
42697 Solingen
Aktuelle Infos unter:
www.esszimmer-solingen.de

GUV in Solingen
Praxis für Gefäßmedizin & Venenchirurgie
Dr. Heitham Abu-Nasir
Facharzt für Chirurgie/
Gefäßchirurgie/Phlebologie
Talstraße 49 | Solingen-Ohligs
www.guv-solingen.de
02 12 23 27 07 82

Praxis für Chirurgie/Gefäßchirurgie und Phlebologie von Dr. Heitham Abu-Nasir vorbei. Engelchen zupft ihrem Mann am Arm. „Hat deine Tante Marianne eigentlich immer noch so Probleme mit den Beinvenen?“, fragt sie und blickt etwas traurig drein. Tante Marianne ist nämlich ihre Lieblingsverwandte in der Familie ihres Mannes. „Ja, aber sie ist hier bei Dr. Abu-Nasir in Behandlung. Da ist sie in sehr guten Händen“, antwortet er beruhigend.

Hitzegrad Immobilien

Engelchen und Herr Bert sind Doppelverdiener und (noch) ohne Kinder. Immer wieder sprechen sie darüber, sich eine Eigentumswohnung anzuschaffen. „Sag mal, sollten wir nicht doch endlich mal mit Robert Hitzegrad sprechen? Wir schieben dieses Thema immer wieder vor uns her, doch irgendwann sollten wir mal Nägel mit Köpfen machen“, sagt Herr Bert. „Ja, das machen wir gleich am Montag. Ich rufe ihn an und mache einen Termin aus“, antwortet Engelchen.

Mamma Rosa Ristorante

„Schade, dass die kalte Jahreszeit jetzt schon so richtig da ist“, sagt Engelchen, als sie bei „Mamma Rosa“ vorbeispazieren. „Weißt du noch, wie viele schöne Abende wir hier in diesem Sommer verbracht haben?“, gibt Herr Bert zurück. „Ja, das sollten wir uns auf jeden Fall schon mal fürs nächste Jahr vormerken. Ich möchte meinen Geburtstag übrigens hier mit meinen Freundinnen feiern“, sagt Engelchen. „Oh, darf ich mitkommen? Ich bin auch ganz still und genieß‘ die mediterrane Küche von Mamma Rosa“, beteuert Herr Bert.

Maha Vishnu

„Da fällt mir etwas ein – ich muss noch bei Maha Vishnu einen Termin vereinbaren. Mein Kollege Frank hat mich neulich darauf angesprochen, dass er doch endlich einmal so richtig lecker Indisch essen gehen möchte“, berichtet Herr Bert. „Ja, das stimmt. Dann seid ihr bei Maha Vishnu wirklich an der richtigen Adresse – vor allem die Gewürze und die frischen Zutaten sind ein echter Genuss“, antwortet Engelchen wohlwissend.

Wolfgang Weitzdörfer

Foto: Christian Beier

Für Engelchen und ihren Herrn Bert gleich doppelt Thema: der Storch als eines der imposantesten Tiere des Solinger Vogelparks, aber auch symbolisch für ihren bislang unerfüllten Kinderwunsch

Ristorante
Mamma Rosa
Pizzeria
Bonner Straße 54 • 42697 Solingen-Ohligs
Tel.: (0212) 7 44 98
www.mamma-rosa.de
Raum für Feierlichkeiten für bis 50 Personen verfügbar.

maha vishna
Das indisch-deutsche Restaurant im Landhaus Kovelenberg, Solingen
Hermann-Löns-Weg 121
42697 Solingen
Telefon: (0212) 688 26 805
www.mahavishnu.de
Montag Ruhetag
Di. – Fr. 16:00 – 23:00
Sa. & So. 12:00 – 15:00
16:00 – 23:00

Robert Hitzegrad
Immobilienmakler
Betriebswirt (VWA)
Hitzegrad Immobilien
Ihr Makler
ivd
Gutschein
Für eine kostenlose Einschätzung des Marktwertes Ihrer Immobilie
info@hitzegrad-immobilien.de
Tel.: 02 12-2 24 78 40
Mobil 0 163-2 67 61 47

Foto: Freudenhaus

Freudenhaus Concept Store:

Fashion-Freude

Unser Freudenhaus Concept-Store in Solingen-Wald empfängt Sie auf 150 Quadratmetern mit internationalen Marken, Accessoires und Lifestyleprodukten. Begrüßt werden Sie in unserem Store mit jeder Menge Inspiration, außergewöhnlichen Styling-Kombinationen und natürlich einer ordentlichen Portion Freude an schönen Dingen. Egal, nach welchem Style Sie auf der Suche sind – feminin, casual und bohemian – oder aus welcher Stadt Sie kommen – Haan, Hilden, Wuppertal, Bergisches Land – Ihr Shoppingtrip wird bei uns zu einem Erlebnis! Wir sind immer bemüht, das Besondere für Sie in unserem Store anzubieten.

Freudenhaus Concept Store, Friedrich-Ebert-Straße 114, 42719 Solingen, Telefon (0212) 22192999
www.facebook.com/freudenhausconceptstore
www.instagram.com/freudenhaus_conceptstore

Bürobedarf Gottl. Schmidt:

Ranzenparty täglich

Eine Ranzenparty ist eine tolle Sache: Riesenauswahl, Riesentrubel, jede Menge Action und ordentlich Gedränge. Manch einer ist davon nicht nur beeindruckt, sondern auch etwas überfordert. Und so schön wie eine Ranzenparty sein kann, manchmal leidet die Beratungsqualität in so einem Umfeld. Wieviel angenehmer ist es da, wenn man sich in aller Ruhe die Schulranzen von ergobag, Scout, DerDieDas, Step by Step, McNeill, School Mood und Herlitz im Fachgeschäft ansehen und erklären lassen kann? Und das täglich. Denn Schulranzen haben sich in den letzten Jahren zu regelrechten „High-Tech"-Artikeln entwickelt, deren Funktionalität man sich erklären lassen sollte. Bei Gottl. Schmidt in der Alleestraße sind eigentlich immer 100 bis 200 verschiedene Ranzen vorrätig. Wenn das mal keine Auswahl ist...

Gottl. Schmidt Fachhandel, Alleestraße 29, 42853 Remscheid, Telefon (02191) 46141

Foto: Gottl. Schmidt

Foto: Löffelmann

Löffelmann:

Raumausstattung mit Vollservice

„Gute Arbeit, weil es Spaß macht." Dieses Firmenmotto wird in der Raumausstattung Löffelmann nunmehr seit 40 Jahren gelebt. Inhaber Gregor Karkosch bietet seinen Kunden von der Gardinen- und Dekorationsanfertigung über den Waschservice für Gardinen und Teppiche bis hin zur Bodenverlegung ein Vollserviceangebot im Raumausstatterhandwerk an.

Öffnungszeiten: Termine nach Vereinbarung.

Löffelmann Raumausstattung, Gasstraße 31 b, 42657 Solingen, Telefon (02 12) 81 01 03, E-Mail loeffelmann-sg@web.de

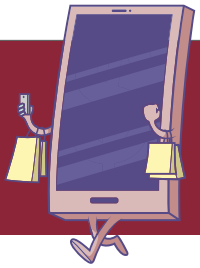
Bäckerei Stöcker:

Backwarengenuss aus Meisterhand

Seit 1881 bietet die Solinger Traditionsbäckerei täglich höchste Qualität, Frische und Vielfalt – feinste Torten zu jedem Anlass, Kuchen und Gebäck frisch aus der eigenen Konditorei. Das Brot ist gebackene Natur – mit jodiertem Speisesalz. Täglich ab 11 Uhr gibt es einen wechselnden kalten und warmen Mittagstisch: belegte Baguettes, Snacks und mehr… Pünktlich zur Weihnachtszeit backt Stöcker für Sie die herzhafte Adventskruste!

Hier finden Sie die Stöcker-Filialen in Solingen:
Beethovenstraße, Telefon (02 12) 2 24 64 03
Wuppertaler Straße, Telefon (02 12) 3 83 73 09
Vockerter Straße, Telefon (02 12) 64 51 94 57
Löhdorfer Straße, Telefon (02 12) 6 61 38
Friedrich-Ebert-Straße 95, im Edeka-Markt,
Telefon (02 12) 38 28 02 72
www.stoeckerbackwaren.de

Buchen auch Sie eine Anzeige
im nächsten ENGELBERT!
Für Remscheid: (02191) 909 248 | Für Solingen: (0212) 299 196



Anzeige

Schiffsreisen Flugreisen
Städtereisen Busreisen
Eventreisen
Eigenanreise
Aktivreisen

NEU

Ein Angebot in Kooperation mit der B. Boll Mediengruppe
bergische-leserreisen.de

Fotos: Lutz Edelhoff, Visit Antwerp, Lutherstadt Wittenberg, shutterstock.com: Rudy Balasko, Sergey Dzyuba, Parkol

Fotos (2): Luminar Neo

Lülü, das Maskottchen des Theaters

Leidenschaft für Figuren und Fäden

Die Welt der Märchen, Sagen und Geschichten gehört zum Alltag von Markus, Annika und Marie Heip. Im **Durchsholzer Marionetten- und Puppentheater** in Lennep nehmen sie ihre Zuschauer mit auf eine fantastische Reise.

Die Sehnsucht nach einfacher, entspannter Unterhaltung sei in diesen Zeiten groß geworden, sagt Markus Heip. Der Künstler sucht immer wieder den direkten Kontakt zu seinem großen und kleinen Publikum. „Da haben wir als Theatermacher einen immensen Vorteil gegenüber der digitalen Welt. Beim Anblick einer sich bewegenden Figur werden urmenschliche Fähigkeiten wie Kommunikation, Fantasie und Spieltrieb geweckt." So lasse der besondere Sprachstil einer Inszenierung die Kunst der Sprache erahnen. Die Zuschauerinnen und Zuschauer fühlen sich angenehm berührt und mitgenommen. „Das ist der Charme der kleinen Geschichten mit großer Wirkung."

Bühnenbilder aus der eigenen Werkstatt

Der gebürtige Lenneper Theatermeister, der in diesem Jahr seinen 60. Geburtstag feierte, baute bereits als Zehnjähriger seine erste Puppe im Kunstunterricht. Die Augsburger Puppenkiste sei

Theatergründer Markus Heip in Aktion

damals der Quell seiner Begeisterung für Figuren an Fäden gewesen. Nach einer handwerklichen Berufsausbildung begann für Markus Heip die Suche nach der für ihn passenden Situation, um Leben und Arbeiten optimal unter einen Hut bringen zu können. Nach einigen Stationen in der Veranstaltungsbranche und dem erfolgreichen Studienabschluss zum Theatermeister begann der Lenneper wieder mit dem Theaterspiel. Schnell merkte er, wie er Menschen mit seiner Kunst begeistern kann. Das war die Geburtsstunde des Durchsholzer Marionetten- und Puppentheaters. Noch immer legt er Wert darauf, dass die Figuren und Bühnenbilder in der eigenen Werkstatt hergestellt werden. Auch die kompletten Inszenierungen und deren digitale Bearbeitung kommen, wie auch die Licht- und Tontechnik, aus den eigenen Reihen. Dafür hat Markus Heip ein Team von Experten um sich geschart. Häufig an seiner Seite sind die Töchter Annika und Marie. Obwohl sie eigene beruflichen Wege gehen, unterstützen sie ihren Vater mit eigenen Stücken, Kostümen und Inszenierungen.

Blick hinter die Kulissen

Das kleine Heipsche Theateratelier befindet sich auf dem Lenneper Hasenberg. Hier finden neben Theateraufführungen auch regelmäßig Workshops statt, bei denen die Teilnehmer mal hinter die Kulissen der heimeligen Veranstaltungsstätte blicken können. Markus Heip: „Unsere Besucher schwärmen von der besonderen Ausstrahlung des kleinen Raums, der persönlichen Atmosphäre und den liebevollen Inszenierungen des rührigen Theater-Teams." Hier kommen alle ganz nah ran an die Figuren und deren Puppenspieler. Und wer Glück hat, darf auch einen Blick in die Puppenwerkstatt werfen.

Holger Bernert

Anzeige

Kulturtipps für den Winter

Die kalte Jahreszeit eignet sich perfekt für **Singabende, Konzerte und Kabarett**. ENGELBERT hat **interessante Veranstaltungen** herausgesucht.

Mitsingkonzert mit Miljö in der Katt

Alle guten Dinge sind drei: Die kölschen Folk-Rocker von Miljö ziehen musikalisch blank und gehen wieder auf Mitsingtor. Dabei machen sie das erste Mal Halt in der Kattwinkelschen Fabrik in Wermelskirchen. Die fünf Jungs, die schon seit der Schulzeit zusammen Musik machen, haben sich in den letzten Jahren an die Spitze des kölschen Musikkosmos gespielt und jüngst ihren zehnjährigen Bandgeburtstag gefeiert. Im Schlepptau haben sie das Beste ihrer aktuellen Platte „Immer Wigger" sowie alle bekannten Hits des ersten Bandjahrzehnts. Ihre Wohnzimmer-Abende zeichnen sich durch handgemachte Töne, hohen Mitsingfaktor, Heimatliebe und Humor aus.

Foto: Moritz-Mumpi-Kuenster

Wann und wo?
Miljö Mitsingkonzert, 6. Dezember, 19 Uhr, Kattwinkelsche Fabrik, Kattwinkelstraße 3. Karten: 30 Euro. **www.kattwinkelsche-fabrik.de**

Foto: Sudhoff

Im Rudel singen

Anfang Dezember laden Tobias Sudhoff und die Solinger Cobra zum Rudelsingen in der Schalterhalle des alten Solinger Bahnhofs am Südpark ein. Im Rudel singen heißt bei Sudhoff immer echte Musik, großartige Stimmung, Entertainment und viel Lachen – alles an einem Abend. Der Text wird per Beamer auf die Leinwand gebracht, und los geht es. Kein Chorprobenzwang, keine sakrale Strenge, kein Dirigent, nur pure Freude am Singen.

Wann und wo?
Im Rudel mit Tobias Sudhoff singen, 7. Dezember, 19.30 Uhr, Alter Bahnhof Solingen, Schalterhalle, Banhofstraße 17, Solingen. Karten: 13 Euro.
www.bergisch-live.de

Christmas Show mit Till Brönner

Till Brönner ist nicht nur Deutschlands erfolgreichster Jazztrompeter, sondern auch Komponist, Arrangeur, Professor, Grenzgänger, Radiomoderator und Fotograf. Mit sechs Echos und einer Grammy-Nominierung zählt er zu den einflussreichsten Musikern seines Genres. Mit seinem Album „Christmas" feierte er einen seiner bislang größten Erfolge und widmet sich dem schönsten und emotionalsten Thema überhaupt: Weihnachten. Mit seiner „Christmas Show" ist er nun zu Gast in der Historischen Stadthalle in Wuppertal.

Foto: Till Brönner

Wann und wo?
Till Brönner: The Christmas Show, 10. Dezember, 20 Uhr, Historische Stadthalle, großer Saal, Johannisberg 40, Wuppertal. Karten: ab 40 Euro. **www.stadthalle.de**

Stephan Bauer in der Klosterkirche

Alle Jahre wieder kommt das Christuskind und macht dann nichts als Ärger. Streitende Familien, brennende Tannenbäume und gestresste Menschen, die in der Vorweihnachtszeit durch Innenstädte hetzen, auf der verzweifelten Suche nach Geschenken. Weihnachten ist auch nicht besser: Mama kocht, was das Zeug hält, und Papa ist total genervt, weil die Gans nicht auf dem Teller liegt, sondern neben ihm sitzt. Bauers erstes Weihnachtsprogramm ist die Antwort auf die apokalyptischen Seiten des Weihnachtsfestes, mit nur einem Ziel: dass es in dieser Zeit wenigstens einmal ordentlich was zu lachen gibt. Live zu erleben gibt es den Kabarettisten in der Klosterkirche Lennep.

Foto: Frank Soens

Wann und wo?
„Weihnachten fällt aus! Josef gesteht alles!", 14. Dezember, 20 Uhr, Klosterkirche Lennep, Klostergasse 8, Remscheid. Eintritt: ab 25 Euro. **www.klosterkirche-lennep.de**

Foto: Dirk Jochmann

Konzert mit den New York Gospel Stars

Auch in diesem Jahr kommen die New York Gospel Stars nach Deutschland. In über 80 Städten werden sie auftreten, darunter ist auch ein Gastspiel in Solingen. Einige der Gospel-Stars haben bereits mit Stars wie Aretha Franklin, Whitney Houston und Justin Timberlake zusammengearbeitet. Sie singen klassische Gospel-Songs, softe Balladen, aber auch aktuelle Hits.

Wann und wo?
New York Gospel Stars, 2. Januar, 20 Uhr, Evangelische Kirche am Fronhof, Kirchplatz 14, Solingen.
Karten: 36, 44 Euro. **www.bergisch-live.de**

Neujahrskonzert mit den Bergischen Symphonikern

Mit der Sopranistin Galina Benevich begeben sich die Bergischen Symphoniker zum Jahreswechsel auf eine Reise. Unter der Leitung von Gregor Rot führt das festliche Konzert „In 80 Takten um die Welt" im Remscheider Teo Otto Theater am ersten Januarwochenende sein Publikum durch die Folkmusik Englands, venezianische Nächte, Wiener Ballsäle und orientalische Melodien.

Wann und wo?
Neujahrskonzert, 6. Januar, 19.30 Uhr, Teo Otto Theater, Konrad-Adenauer-Straße 31-33, Remscheid.
Karten: 28 Euro **www.teo-otto-theater.de**

Foto: Roland Keusch

Fotos (2): Dustin Jörgens

Traumhaftes Alpenpanorama, herrliches Skifahrerlebnis – das Reisebüro Latzel Reisen bricht ab Januar dreimal in solche Wintersport-Paradiese auf.

Mit dem Luxusbus ins Skigebiet

Latzel Reisen aus Burscheid bietet **Skisafaris** an. Schneebegeisterte können dabei Aktivurlaub mit Wellness verbinden.

Auch wenn hierzulande der Schnee im Winter immer rarer wird, erfreuen sich Ski- und Snowboard-Fahren noch immer einer großen Beliebtheit. Das hat man auch beim Burscheider Familienunternehmen Latzel Reisen längst erkannt. Seit dem Vorjahr wurde dort das Winterangebot um sogenannte Skisafaris erweitert, die Ski- und Snowboard-Fahrern eine besonders komfortable Art des Kurzurlaubs im Schnee bietet. „Inzwischen haben wir unser Angebot für das Jahr 2024 von einer auf drei Skisafaris erweitert und so neue Reiseziele ins Programm aufgenommen. Die Gäste fahren über Nacht mit einem VIP-Liner, der als Bus über bequeme Schlafsessel verfügt, sehr komfortabel mitten ins Skigebiet", erklärt Dustin Jörgens, Juniorchef von Latzel Reisen. Der Bus, der mit den Mannschaftsfahrzeugen der Bundesliga-Erstligisten vergleichbar ist, verfüge über 28 Plätze für die Passagiere, viel Platz für die Skiausrüstung sowie moderne Technik wie WLAN und Sky-TV. Dabei kann man sich bequem im Bus umziehen und, vor Ort angekommen, ein Frühstück als Stärkung für den ersten Skitag einnehmen. Nachmittags ist zudem eine Skijause an der Piste eingeplant. Après-Ski beginnt bei den Skisafaris mit Glühwein, Bier, Snacks und Musik direkt im Bus. Abends sind dann Vier-Gänge-Menüs eingeplant. „Das ist für unsere Gäste ein Rundum-Sorglos-Paket. Von unserer Familie ist auch jedes Mal ein Mitglied mit vor Ort, das dafür sorgt, dass der Kurzurlaub im Schnee reibungslos verläuft. Die Skier oder das Snowboard kann man bequem im Bus mitnehmen oder auch vor Ort im Hotel ausleihen", berichtet

Jörgens, der selbst begeisterter Skifahrer ist.

Drei verschiedene Reisen ins Wintersport-Paradies

Das erste Ziel der Saison ist vom 17. bis zum 21. Januar Tirol mit seinen Kitzbüheler Alpen. Übernachtet wird dort in einem Vier-Sterne-Hotel mit einem eigenen Wellness-Bereich. Direkt am ersten Tag geht es in die Skiwelt Wilder Kaiser. Am zweiten Tag wird das Skigebiet Kitzbühel/Kirchberg angefahren, wo die Wintersportler ein vielfältiges Pistenangebot mit insgesamt 233 Abfahrtskilometern erwartet. Am dritten Tag steht der Skicircus Saalbach/Hinterglemm im Fokus, während zum Finale noch einmal der Wilde Kaiser als Kulisse dient. Die zweite Skisafari führt vom 24. bis zum 28. Januar ins Salzburger Land. Direkt nach Ankunft und Frühstück begeben sich die Urlauber auf die Pisten im Skigebiet Flachau. Am zweiten Tag ist das Skiparadies Obertauern das Ziel des Luxusliners und seiner Passagiere. Auch hier gibt es eine riesige Vielfalt an Pisten. Der dritte Tag gehört der Region Schladming-Dachstein mit 230 Abfahrtskilometern und Pisten in allen Schwierigkeitsgraden. Der Ausklang findet im Skigebiet Mühlbach am Hochkönig statt. Dort ist die lange Königstour eines der Highlights.

Die dritte Skisafari führt vom 1. bis zum 5. März nach Südtirol. Dort werden die beliebten Skigebiete Covara/Sella Ronda/Marmolada, Lagazuoi/Falzrego/Super 8 und Kronplatz angesteuert. Zu den Besonderheiten am Abschlusstag am Kronplatz gehört, dass die Urlauber zwischen einem aktiven Skitag oder einem Wellnesstag wählen können.

Bei den Skisafaris kommen natürlich auch Aprés-Ski und Geselligkeit nicht zu kurz.

„Die Skisafaris sind aber auch für Menschen interessant, die statt Skifahren oder Snowboarden lieber Schneewandern bevorzugen“, berichtet Dustin Jörgens. Hierzu geben die Reisebegleiter entsprechende Tipps für besonders schöne Touren. *Stephan Eppinger*

Anzeige

1983–2023 – seit 40 Jahren jederzeit für Sie da!

DECOFLEX 40 Jahre

Ausgezeichnet für Kompetenz & Qualität

weinor TOP PARTNER

Leistung und Qualität aus Tradition!

Als Familienunternehmen mit jahrzehntelanger Erfahrung bieten wir unseren Kunden Produkte und Leistungen von hoher Qualität und Dauerhaftigkeit.
Damit Sie sich jederzeit auf uns verlassen können.

• Hochkarätige Leistungen • Zuverlässiger Service
• Freundliche Mitarbeiter • Persönliche Beratung

- Rollläden
- Terrassendächer
- Markisen – 7 J. Garantie
- Gartenmöbel
- Novoferm-Garagentore
- Fliegengitter
- Lamellenvorhänge
- Plissee-Stores
- Jalousien
- Rollos
- Elektrifizierungen
- Eigene Montage, Reparatur und Wartung

weinor TOP PARTNER

Aktion nur vom 01.10. – 15.12.2023
zum weinor Glas-Terrassendach gratis:
weinor Heizystem
statt bis zu ~~796,–~~ € inkl. MwSt. **Jetzt 0,– €**

7 JAHRE GARANTIE* Nur bei Ihrem weinor Top-Partner weinor

Vereinbaren Sie doch am besten gleich einen Termin mit uns.
Wir sind gerne für Sie da!

Max-Volmer-Straße 25, 40724 Hilden
Tel. 0 21 03 / 67 12, Fax 0 21 03 / 67 14
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 8-18 Uhr, Samstag von 9 bis 13 Uhr

© anzeigen24.de

*siehe www.weinor.de/garantiebedingungen

info@decoflex.de | www.decoflex.de

Freiheit auf vier Rädern – so schön kann ein Wohnmobil-Urlaub im Winter sein.

Fotos(2): Autohaus Pauli

Unabhängig reisen im Winter

Wer einen etwas anderen Winterurlaub erleben möchte und dabei Freiheit und Spontanität schätzt, sollte es mal mit **Wintercamping** versuchen. Expertin **Victoria Pauli** gibt Tipps.

Urlaub in einem gut ausgestatteten Reisemobil macht nicht nur im Sommer am Badeort bei 30 Grad Spaß, sagt Victoria Pauli, Geschäftsführerin des gleichnamigen Autohauses in Remscheid. Auch in Wintersportregionen greifen immer mehr Urlauber auf moderne und winterfeste Wohnmobile zurück. Die Vorzüge eines Urlaubs im Wohnmobil liegen dabei klar auf der Hand und haben spätestens in der Pandemie viele Urlauber überzeugen können: „Es ist wie Verreisen im Eigenheim, weil man alles dabei hat." Camper sind ungebunden, können heute hier, morgen dort sein und dabei trotzdem jede Nacht im selben Bett schlafen. Das ausschlaggebendste Argument Paulis lautet: „Privatsphäre".

Auch der Urlaub mit dem geliebten Vierbeiner ist im Wohnmobil deutlich unkomplizierter als im Hotel, wo man genauestens überprüfen muss, ob Hunde überhaupt erlaubt sind und wenn ja, ob der Aufenthalt mit dem besten Freund dadurch nicht unverschämt teuer wird. Für Familien, allen voran für die Kinder, ist der Wohnmobil-Urlaub ein großes Abenteuer, denn auf den Campingplätzen, berichtet Pauli, tummeln sich in der Regel viele andere Kinder, mit denen sich schnell Freundschaften knüpfen lassen. Und sobald der Nachwuchs beschäftigt ist, können auch die Eltern den Urlaub entspannter genießen. Platz bieten die Wohnmobile für zwei bis sechs Personen.

Für jene, die einen Urlaub allerdings mit einer Rundumversorgung verbinden und damit gleichsetzen, bedient und verwöhnt zu werden, sagt Pauli, für den mag der Wohnmobil-Urlaub nichts sein. „Ich persönlich finde es aber sehr kuschelig und gemütlich", sagt Pauli. „Vor allem im Winter." Im beheizten Wohnmobil zu sitzen, mit Blick auf verschneite Berge, und dabei entspannt einen heißen Kakao oder Glühwein zu trinken, wie es Pauli beschreibt, klingt tatsächlich sehr heimelig. Allerdings, betont die Geschäftsführerin des Remscheider Autohauses, sollten sich Wintercamper gut vorbereiten. Anders als im Sommer, muss das Gefährt für die

deutlich niedrigeren Temperaturen besser isoliert und beheizt sein. „Der Wintercamper sollte vorzugsweise einen Doppelboden haben, damit keine Leitungen festfrieren." Abwasserleitungen oder der Abwassertank, die in der Regel außerhalb des Wagens verlaufen und installiert sind, sollten isoliert und am besten beheizt sein. Auch bei einer Gas-Umschaltanlage sollten Wohnmobilurlauber darauf achten, dass die Schläuche beheizt sind. „Noch besser als eine normale Gas-Heizung", erklärt Pauli, „wäre eine Warm-Wasser-Heizung." Diese sei allerdings eher in den Luxusmodellen verbaut.

Wohnmobil-Vermietung als beliebte Alternative

Wer sich für den Winterurlaub einen Camper mieten will, braucht in der Regel nicht so viel Vorlaufzeit wie im Sommer. Die Mietpreise belaufen sich aufgrund der winterfesten Ausstattung der Fahrzeuge und der kleineren Flotte auf 150 bis 350 Euro pro Tag. In der Sommersaison können kleinere Modelle bereits ab 70 Euro pro Tag gemietet werden. Victoria Pauli rät bei der Vermietung eines Wohnmobils dazu, darauf zu achten, dass ein RundumService inkludiert ist. „Man sollte auf jeden Fall einen Ansprechpartner haben, falls im Urlaub etwas mit dem Wohnmobil sein sollte. Wir sind als Autohaus beispielsweise dem ADAC angeschlossen. Sollte unterwegs etwas mit dem Fahrzeug sein, schickt der ADAC jemanden hin." Für das Mitziehen eines Wohnwagens brauchen Besitzer neuerer Fahrerlaubnisse einen Anhänger-Führerschein (BE).

Wer mit dem Wohnmobil verreist, hat reichlich Platz für Kind und Kegel.

Doch auch wer ein Wohnmobil mit einem Gesamtwicht über 3,5 Tonnen fahren will, benötigt einen speziellen Führerschein (C1-Lizenz). Besonders wichtig ist in diesem Zusammenhang die Zuladung. „Das ist bei jedem Camper ein heikles Thema", weiß Victoria Pauli. Wird der Fahrer nämlich bei einer Kontrolle mit deutlich mehr Gewicht erwischt, gilt das als Fahren ohne gültige Fahrerlaubnis.

Cristina Segovia-Buendía

Anzeige

Raumausstatter Griesenbrock

Mein Service:
- Beratung / Aufmaß vor Ort
- Fensterdekoration
- Sonnenschutz
- Leuchten von Prediger Lampendesign
- Gardinen Reinigungsservice mit Ab- und Aufhängen
- Verkauf von Möbeln der Firma BeltáFrajumar

Nur mit Terminvereinbarung

Rafael Jimenez-Segovia Lempstraße 24 42859 Remscheid 017655520839
raumausstatter.griesenbrock@gmail.com www.raumausstattergriesenbrock.de

Anzeige

Blick auf die Schelde

Fotos (3): Jennifer Geißler

Die Legende um „Hand werpen“

Ab ins Auto – ab nach Antwerpen! Nur etwa zweieinhalb Stunden vom Bergischen Land entfernt liegt ein Wochenende voller Vintage, Kulturerbe, Kunst, Mode, Design, Architektur und Big-City-Feeling. Jennifer Geißler vom Lenneper Reisebüro Merkana Reisen berichtet:

Mit zwei Freundinnen geht es auf Erkundungstour in die Hafenstadt in der Region Flandern in Belgien mit rund 500.000 Einwohnern. Etwas außerhalb der Stadt finden wir einen guten Parkplatz am „P&R Olympiade“, 24 Stunden kosten hier nur einen Euro. Da wir mit kleinem Gepäck reisen, schnappen wir uns unsere Rollkoffer und machen uns auf den Weg zur nahegelegenen Bahnstation. Das Ticket lösen wir ganz bequem per Handy. In den wenigen Minuten in der Bahn erleben wir bereits die kulturelle Vielfalt. Im „Jerusalem des Nordens“, so der Beiname des jüdischen Viertels in Antwerpen, begegnet uns die – vor allem für Männer – strenge Kleiderordnung: Sie tragen immer Schwarz, Gehröcke, Krempenhüte, dazu die Schläfenlocken und Gebetsriemen. Rund 20.000 orthodoxe Juden leben hier.

Am Hauptbahnhof „Antwerpen-Centraal“ angekommen, geraten wir ins Staunen: Das Gebäude ist majestätisch und unbedingt einen Besuch wert! Nach dem Check-in im Hotel zieht es uns gleich wieder nach draußen. Immer wieder wechseln sich in den Gassen, durch die wir flanieren, die Fassaden uralter Zunfthäuser mit moderner, gradliniger Architektur ab. Kultur macht hungrig, und so lassen wir uns vom Hunger in die Kasteelstraat 57 zu Butchers Coffee führen, wo es neben Pancakes und Granola mit frischem Joghurt einen Frühstücksburger mit Avocado und Ei auf hausgemachtem Burger Bun gibt. Wir schlendern an der Schelde entlang den ganzen

Tag weiter durch Gassen, Restaurant- und Shoppingviertel und an vielen Kirchen vorbei. Die Sint-Pauluskerk besticht im Äußeren beispielsweise hauptsächlich durch gotische Bauweise mit einem barocken Turm, während das Innere durch die reiche barocke Dekoration geprägt ist.

Am Abend geht es dann noch zu einem besonderen Essen im OKOZ. Wir sind ganz gespannt auf die Spezialität, die wir zuvor noch nie gegessen haben: „Okonomiyaki“. Es handelt sich hierbei um ein japanisches Gericht, eine Art Pfannkuchen, der traditionell auf dem Teppan, der japanischen heißen Eisenplatte, zubereitet wird. In Okonomiyaki im Osaka-Stil werden Zutaten wie Weißkraut, Frühlingszwiebeln und je nach Geschmack Meeresfrüchte, Pilze oder weiteres Gemüse in den Teig eingerührt. Darauf kommen Scheiben vom Bauchspeck oder Bacon, und schließlich wird der Pfannkuchen mit Okonomiyaki-Sauce und Mayonnaise bestrichen und mit Bonito Flocken – Katsuobushi – bestreut. Ein wirklich tolles Geschmackserlebnis! Bei einem Glas Wein lassen wir den Abend in dem gemütlichen Ambiente des kleinen, hippen Ladens ausklingen.

Am nächsten Tag starten wir gleich morgens unsere Shopping-Tour. Mehrere Einkaufsviertel laden zum Flanieren ein: In der Korte Gasthuisstraat, der Wiegstraat, dem Lombardenvest, der Groendalstraat und der Schrijnwerkerstraat beispielsweise haben sich schicke Mode- und Schuhgeschäfte angesiedelt, die für Modefans eine perfekte Anlaufstelle sind. In diesem Stadtteil liegt auch das älteste Einkaufszentrum Belgiens, die Nieuwe Gaanderij (Neue Galerie), in der sich sowohl Pop-up-Stores als auch etablierte Geschäfte befinden. Wer ein Fan von Antiquitäten ist, wird bei einem Spaziergang entlang der Kloosterstraat fündig.

Das Herz von Liebhabern süßer Speisen dürfte in Antwerpen definitiv höher schlagen: In fast jeder Ecke duftet es herrlich nach belgischen Waffeln oder frisch gebackenen Keksen: bei „Philips Biscuits“ gibt es beispielsweise Antwerpens „Handjes“ (Handkekse) zu kaufen. Diese Kekse sind ein Symbol von Antwerpen. Die Form der Hand bezieht sich auf die Legende von Brabo: Dieser Legende nach warf Silvius Brabo (ein mythenumrankter römischer Soldat) die abgehackte Hand des Riesen Druon Antigon (dieser hatte am Ufer der Schelde von den vorbeifahrenden Schiffern Wegzoll verlangt) in den besagten Fluss. Im Niederländischen heißt der Ausdruck „die Hand werfen“ hand werpen, und im Laufe der Zeit wurde daraus wohl „Antwerpen“. Am frühen Abend geht es dann heimwärts. Aber wir wissen jetzt schon: Wir kommen definitiv wieder!

Antwerpen-Centraal

Okonomiyaki im Restaurant OKOZ

Hornveilchen können auch im Herbst eingepflanzt werden.

Reiner Höpken vor seinem prachtvollen Farbenmeer

Fotos (2): Theresa Demski

Keine Pause für den Garten

Auch im Winter müssen Pflanzenfreunde nicht auf **Blumen und Blüten** verzichten – weder im Garten noch auf dem Balkon. **Gartenfachmann Reiner Höpken** gibt Tipps für die kalten Monate.

Bei Reiner Höpken im Gewächshaus konkurrieren die Farben in einem bunten Wettstreit. Zu den gelben Hornveilchen gesellen sich blaue und lila Blüten. Gleich nebenan zeigen sich die Stiefmütterchen von ihrer schönsten Seite. „Der Herbst ist eine gute Zeit, um diese Pflanzen in die Erde zu setzen", sagt der Gärtner aus Burscheid. Allerdings wisse er von dem „Stiefmütterchen-Äquator", der mitten durch das Bergische Land verlaufe. „Ich habe meine Ausbildung damals in Leichlingen gemacht", erzählt Reiner Höpken, „für die Menschen dort war es völlig selbstverständlich, im Herbst Hornveilchen und Stiefmütterchen zu pflanzen." Ein Stück weiter im Osten allerdings würden die Bewohner in Wermelskirchen oder Remscheid eher im Frühling die bunten Boten in Beeten und Kästen platzieren. „Da scheint jeder seine eigene Philosophie zu haben", sagt er. Aus fachmännischer Sicht allerdings spreche nichts gegen Hornveilchen und Stiefmütterchen im Herbst. „Wer jetzt die Kästen bepflanzt, kann in der unteren Hälfte Blumenzwiebeln wie Tulpen unterbringen", erklärt Höpken.

Er weiß um die Pause, die viele Hobbygärtner in den Wintermonaten einlegen. „Das muss aber nicht sein", sagt er, „man kann viel machen." Das gilt sowohl für bunte Kästen und Töpfe voller Hornveilchen als auch für Gräser, die winterhart sind und deswegen die Kälte gut vertragen. Zu den Klassikern gehöre die Heide, die zwischen September und

Anzeige

Gärtnerei Höpken
Grünscheid 18 · 51399 Burscheid
Tel.: 02174/61853

Dezember blüht. „Danach ist sie aber nicht tot“, erklärt Höpken, „im Sommer ist sie allerdings eher langweilig.“ Auch Purpurglöckchen können im Winter bleiben. „Aber es gibt wenig Blüte in den kalten Monaten“, erklärt er. Christrosen hingegen blühen im Winter. Auch der Weihnachtsstern hat in den kalten Monaten viel Farbe im Gepäck, eignet sich allerdings nur für den schmucken Übertopf im Wohnzimmer.

Laub als Boden- und Igelschutz nutzen

Und welche Arbeiten gibt es im Garten zu tun? „Die Deutschen haben diesen Ordnungssinn“, sagt Reiner Höpken und lacht, „viele räumen vor dem Winter auf.“ Stattdessen empfiehlt er, die Stauden zum natürlichen Schutz stehen zu lassen. Wer sie sauber zurückschneide, könne den Boden anschließend mit Fichtenreisig schützen. „Der muss im Frühjahr aber wieder weg“, erinnert der Gartenfachmann. Während das Laub in den Beeten nicht nur den Boden schützt, sondern auch den Igeln ein Zuhause bietet, sollte es auf dem Rasen dringend entfernt werden. „Der fault sonst.“ Einsatz können Hobbygärtner im Herbst auch bei Sträuchern und Bäumen im Garten zeigen: „Dann ist die allerbeste Zeit zum Pflanzen“, sagt er, „noch besser als das Frühjahr.“ Noch gebe es Restwärme im Boden, Gehölze würden kein Laub tragen und ihre Energie so nutzen, um sich richtig einzuwurzeln.

Frostfreie, aber nicht zu warme Standorte

Währenddessen sollten andere Pflanzen für die Wintermonate in wärmere Gefilde wandern: „Oleander, Zitrusfrüchte, echter Lorbeer: Für sie sollte ein frostfreies Plätzchen gefunden werden“, sagt Reiner Höpken. Aber Achtung: Mehr als fünf bis zehn Grad sollte das Thermometer auch am Überwinterungsstandort nicht zeigen. Und zu dunkel darf es auch nicht werden. „Wenn es draußen noch nicht richtig frostig ist, können die Pflanzen auch mit einem Gewebe gegen die Kälte geschützt werden“, erklärt Höpken. Der Stoff sollte nicht auf den Pflanzen aufliegen. Der Topf kann mit Luftpolsterfolie vor Frost geschützt werden. „Und nicht vergessen“, erinnert Reiner Höpken, „Pflanzen, die während der kalten Monate reingeholt werden, müssen auch im Winter gegossen werden.“

Theresa Demski

Anzeige

neue wege für
2024

mehr unter instagram
@tanja_gross_architektur

tanja-gross-architektur.de

Jonas Reckermann

Foto: Christian Beier

Der **ehemalige Profisportler** gehörte im Beachvolleyball zu den besten der Welt und holte 2012 in London den Olympiasieg. Inzwischen lebt der 44-Jährige mit seiner Familie in Solingen und ist in Leverkusen als Lehrer tätig.

Das mag ich am Bergischen und seinen Menschen:
Eine gewisse Bodenständigkeit, verbunden mit großer Lebenslust. Also sozusagen das Beste aus den beiden Welten, denen ich mich sehr verbunden fühle: dem Münsterland und dem Rheinland.

Mein Lieblingsort im Bergischen:
Die Gegend rund um die Müngstener Brücke. Sie ist eine tolle Symbiose aus atemberaubender Natur und architektonischem Kunstwerk.

Hier gehe ich besonders gerne essen im Bergischen:
Ich gehe nicht besonders häufig auswärts essen, aber das Stückgut am Bahnhof Solingen-Mitte hat schon eine sehr gute Küche und ein schönes Ambiente.

Hier gehe ich am liebsten spazieren:
Weil es von uns aus so schön nah ist und nicht allzu hügelig: in der Ohligser Heide.

Mit wem ich mich gerne einmal treffen würde:
Mit den Verantwortlichen der Verkehrsplanung in unserer Wohnsiedlung: Die Spielstraße ohne verkehrsberuhigende Elemente hat schon zu mehreren Fast-Unfällen von rasenden Autos mit spielenden Kindern geführt. Und weniger kritisch: Ich hätte mich gerne mal mit Johannes Rau getroffen.

Impressum

Ein Magazin der B. Boll Mediengruppe

Verlag:
B. Boll, Verlag des Solinger Tageblattes GmbH & Co. KG
Mummstraße 9, 42651 Solingen
In Zusammenarbeit mit Remscheider Medienhaus GmbH & Co. KG

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

Redaktion:
Rheinland Presse Service GmbH
Monschauer Str. 1,
40549 Düsseldorf
José Macias (verantwortlich),
Danina Esau,
Anja Kawohl,
Christian Werth

Layout und Grafik:
SiMa Design – Michael Sieger,
Laura Bartel, Lena Carstens,
Pascal Gerlach,
Grund 3, 42653 Solingen

Titelbild: Roland Keusch
Weitere Bildquellen: Siehe Artikel

Anzeigen (verantw.): Jörg Laus

Zuständige Mediaberaterin:
Michelle Pientka, Fabienne Schneider

Druck:
Kern GmbH
In der Kolling 120, 66450 Bexbach

Auflage: 17.000 Exemplare

Es gilt die Anzeigenpreisliste 11, Januar 2023.

Anzeige

BODEN UND WAND AUS EINER HAND

Beratung

Wir bieten eine fachlich versierte Beratung im Geschäft oder in ihrem Objekt vor Ort.
Über 40 Jahre Erfahrung und ein stets top geschultes Team im Geschäft und auf der Baustelle bilden die Basis für die zusammen mit ihnen entwickelte Umsetzung ihrer Vorstellungen.

Bodenbelagsarbeiten

Bei Parkettverlegung und Restaurierung, sowie Teppich- und Designbelagsverlegung uvm. sind wir ihr professioneller Handwerksdienstleister ob auf dem Boden oder der Treppe.

Malerarbeiten

Vom Trockenbau über das Verkleben von Tapeten bis hin zu Kreativtechniken realisiert unser Angestelltenteam ihre Wünsche.

Sonnenschutzmontage

Besuchen sie uns in Deutschlands größter Teba-Ausstellung. Nach exaktem Aufmass montieren wir die passenden Produkte an Fenster, Wand und Decke.

teppich.parkett
partner

Qualitätshandwerk seit 1980

Freiheitstraße 47a
42853 Remscheid
neben der Berufsschule

www.tppartner.de
02191 / 420 304

Geschäftszeiten:
Mo-Do 9:00 - 17:00 Uhr
Fr 9:00 - 18:30 Uhr
Sa 10:00 - 13:59 Uhr

Klug investieren und das Zuhause bewahren.

In neue Werte investieren, energetisch sanieren und mehr Rente zur Verfügung haben – im Alter lassen Wünsche nicht nach. Wenn Ihr Vermögen in Ihrer Immobilie steckt, haben wir die clevere Lösung.

- **Sie bleiben zu 100 % Eigentümer (kein Teilverkauf)**
- **Flexible Auszahlung: Einmalbetrag oder monatliche Rente**
- **Auf Wunsch zahlen Sie nur die Zinsen**

Bleiben Sie erfolgreicher Weitermacher und informieren Sie sich jetzt!

www.bergische-volksbank.de

Volksbank im Bergischen Land