

# HINDENBURGER

DIE BESTEN SEITEN VON MÖNCHENGLADBACH & RHEYDT

Wieder da  
**Terminkalender**  
Jetzt auch  
Online!

Lifestyle

**Hochzeit Spezial**

Genusskultur

**Tiki-Style**

Theater Krefeld Mönchengladbach

**Aus dem Leben einer Souffleuse**

Anke's (R)Auszeit

**Hi-Fly Trampolinpark**

Natürlich auch online!

**www.hindenburg.de**





Wie wäre es denn mal mit einer Agentur, die ...



... professionell und doch bodenständig ist?

Wir sind fachlich „up2date“, aber eher Kreativhandwerker als hippe Marketing-trendjunkies, wissen aber trotzdem, wann was sinnvoll einsetzbar ist, um die Ziele unserer Kunden zu erreichen.



... immer Kosten und Nutzen im Blick hat?

Der Marketingwerkzeugkasten beinhaltet viele „Tools“, wir wägen Kosten und Nutzen ab und suchen immer nach kostenoptimierten Lösungen bei der Umsetzung.



... zu fairen aber realistischen Konditionen arbeitet?

Unsere Preise sind fair kalkuliert. Wer mit uns arbeitet, kann sich sicher sein, professionelle Leistungen, Fachkompetenz und Kreativität für seine „sauer verdienten“ Euros zu bekommen.



... nur für Sie arbeitet, wenn „die Chemie“ stimmt“?

Für uns sind Vertrauen und eine „offene Kommunikation“ maßgeblich für eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Ohne geht's nicht.



**m** marktimpuls  
Marketingagentur + Verlag

Schillerstraße 59  
41061 Mönchengladbach

Telefon: 0 21 61 - 686 95 20  
E-Mail: info@marktimpuls.de  
Web: www.marktimpuls.de

# edit rial

Liebe Leserinnen und Leser,

wieder ein Corona-Jahr überlebt und wieder ein Neues vor der Brust. 2021 war wirklich hart. Geschäftlich, gesundheitlich und moralisch. Tatsächlich habe ich ein wenig Angst vor den kommenden 12 Monaten. Werden wir aus dieser Pandemie jemals wieder rauskommen? Lässt das Virus das zu? Oder vielleicht sollten wir uns die Frage stellen, ob die großen Konzernmedien und die Politik das zulassen? Und was ist mit uns? Einer Gesellschaft, die sowieso vor allem Angst hat, die scheinbar am liebsten in Watte gepackt und rundum abgesichert sein möchte? Kommen wir jemals im Kopf aus dieser Pandemie raus? Ab wann ist dieses Virus in einem Stadium angekommen, ab dem wir es als Bestandteil unseres (Gesundheits)Lebens anerkennen müssen? Bei 100% Impfquote? Bei der zehnten Boosterimpfung? Wenn wir die neuen schweren Verläufe mit Husten, Schnupfen, Heiserkeit und 38,5° erhöhter Temperatur gerade noch so überstanden haben?

Egal... ich muss jetzt erst mal die angenehme Weihnachtspost unserer Druckerei verarbeiten. Es ist immer nett, wenn man so kurz vor den Weihnachtstagen überrascht wird. 50% Preissteigerung bei Papier. 38% Preissteigerung bei technischen Kosten, 27% bei Logistik. Schon wieder. Die letzte Preiserhöhung gab es Ende Oktober. Schon danach sahen wir uns erstmals seit 6 Jahren dazu gezwungen, unsere Anzeigenpreise moderat zu erhöhen - Gott sei Dank sind bisher alle unsere treuen Kunden diesen Schritt mitgegangen. Aber jetzt? Nochmal können wir das nicht machen. Ich habe noch keine Ahnung, wie wir diese enormen Mehrkosten abfedern oder kompensieren sollen. Und von nun an wird es jedes Vierteljahr neue Preise geben, sagt unsere Druckerei.

Alles wird teurer. Energie sowieso. Personal auch. Ja, natürlich faire Bezahlung, aber fragt auch mal irgendwer, woher die Unternehmen dieses Geld nehmen sollen, wenn auch die Kunden immer weniger Geld in der Tasche haben und selber sparen müssen, wo sie können?

Ist daran auch Corona schuld? Nein, zumindest nicht zur Gänze. Ein Großteil ist politisch gemacht, von Menschen, die sich von der Realität abgewandt haben und einem Ideal nachhecheln. Die auf Biegen und Brechen ein Ziel verfolgen, koste es, was es wolle. Wohlstand, Kapital und schlussendlich Jobs, denn bei denen wird die Wirtschaft zuerst sparen. Freuen wir uns auf eine nicht so lustige Entwicklung in den nächsten Jahren, die diesmal nichts mit den wichtigen Themen unserer Gesellschaft wie Klimawandel, Genderngerechtigkeit und Frieden auf Erden zu tun hat. Darüber kann man diskutieren, wenn man arbeitslos vor der Glotze sitzt und sich von RTL II berieseln lässt.

Aber zurück zu unseren kleinen Problemen. Wie kompensieren wir die erheblichen Mehrkosten in 2022? Haben Sie einen Vorschlag?

Wir könnten das Papier wechseln. Eine andere Grammatik. Vielleicht mehr Recyclinganteil? Wir könnten auf das separate Cover verzichten und sowohl Umschlag als auch Inhalt auf demselben Papier drucken. Wir könnten den Heftumfang verringern und vieles ins Digitale auslagern. Den Terminkalender zum Beispiel. Der ist sowieso schon online und wird da extrem gut angenommen. Aber was davon akzeptieren unsere Kunden, bevor sie abspringen? Verdammte, was für eine blöde Situation.

Digital ist auf jeden Fall ein Weg, wenn auch nicht um Kosten zu sparen, aber vielleicht, um mehr Geld zu verdienen, mit dem wir die Mehrkosten kompensieren können.

Wenn Sie uns dabei helfen möchten, dann besuchen Sie doch einfach regelmäßig unsere Website [www.hindenburger.de](http://www.hindenburger.de), abonnieren Sie uns auf [facebook.com/hindenburger](https://facebook.com/hindenburger) und auf [instagram.com/hindenburger-mg](https://instagram.com/hindenburger-mg). Jeder Besuch, jeder Klick, jeder Follower und Abonnent macht uns am Werbemarkt für Werbekunden attraktiver. Sie können alle unsere Ausgaben auch online lesen und herunterladen - wussten Sie das schon? Auf [www.hindenburger.de](http://www.hindenburger.de) finden Sie unter Heftarchiv alle Ausgaben seit 2007 als PDF.

Auch sonst erweitern wir stetig unser Onlineangebot. Wir haben eine Gaststellenbörse aufgesetzt, unser Terminkalender ist online, auf der Startseite finden Sie aktuelle News aus Mönchengladbach, im „Magazin“ interessante Artikel und in der „Genusskultur“ dreht sich alles um Gastronomie, Kulinarik und Köstlichkeiten. Und 2022 kommt da noch viel mehr, für das sich ein Besuch lohnt.

Nun... schauen wir also, welche Herausforderungen und Chancen das neue Jahr für uns alle bereit hält. Ich wünsche Ihnen auf jeden Fall nur das Beste, Glück und Gesundheit. Bleiben Sie uns gewogen und natürlich bleiben Sie gesund und frohen Mutes!

Ihr  
Marc Thiele  
Herausgeber



## DAS GENIESSER-ABO

Drei Mal Theater und feinstes Essen genießen  
für 126 Euro pro Person:  
DIE **P**HYSIKER,  
DER **S**TURM /  
EIN SOMMERNACHTSTRAUM  
und DIE **Z**AUBERFLÖTE

Jetzt informieren:  
[www.theater-kr-mg.de/geniesser](http://www.theater-kr-mg.de/geniesser)





# 6

## STADTLIBEN



# 20

## KUNST + KULTUR



# 32

## GENUSSKULTUR

Fotografische siehe Themenseiten

### STADTLIBEN

- 6 Hochkarätige Kammermusikformation im Meisterkonzert
- 8 EWMG startet Vermarktung weiterer Baugrundstücke
- 9 Umschulung mit Zukunft
- 10 Neuhof-Quartier: Attraktive Mietwohnungen im Gründerviertel
- 11 Aus vier Wänden ein Zuhause machen

### LIFESTYLE

- 12 Der Trend geht zur Micro-Hochzeit  
Francoise Couture Mariage
- 13 STATZ Lagerverkauf - Erste Adresse für Hochzeitsanzüge
- 14 Hochzeitstrends 2022  
- Hochzeitstorte oder nicht  
- Donut Walls  
Wienand ausstatter Aachen
- 15 Hanazakari Brautboutique
- 16 Green Wedding - Nachhaltig heiraten
- 17 Brautfreundin - First & Pre-Loved Bridalstore

### KUNST + KULTUR

- 18 Literaturtipps
- 20 Theater: Mehr als nur Flüstern - Aus dem Leben einer Souffleuse
- 22 The Bucket Boys & Miss Madison live im Fuchsbau
- 23 Neue Intendantin des Shakespeare Festivals
- 24 Stadtbibliothek Mönchengladbach: Programm 01/22

### FREIZEIT

- 26 Ankes (R)Auszeit: Hi-Fly Trampolinpark

### GENUSSKULTUR

- 28 GenussShopping-Tipps
- 29 Aus der Redaktionsbar: The Good Gin
- 30 Slainte Mhath: Whisky als Wertanlage
- 31 Gracias Bierliebe: Dry January?
- 32 Portrait: Glocal Gin
- 34 Tiki - Ke Aloha (hawaiianisch "zum Wohl!")

### SPORT

- 40 BORUSSIA: Über den Kampf zu Qualität

### MEDIZIN + CO

- 42 Winterblues adé
- 44 Stadt der Zukunft: Ergebnisse des Forschungsprojektes „Urban Life“
- 45 Bruno-Lelieveld-Haus: Ein Platz für alle

### DER HINDENBURGER TERMINKALENDER

- 46 Termine

### SONSTIGES

- 03 Editorial
- 04 Impressum
- 50 Glosse: Spezies Helikopterherrchen

### IMPRESSUM

HINDENBURGER – Die Stadtzeitschrift für Mönchengladbach erscheint bei:  
Marktimpuls GmbH & Co. KG, Schillerstr. 59, 41061 Mönchengladbach, Tel. 02161/68695-20, Fax 02161/68695-21, Geschäftsführer: Marc Thiele  
Amtsgericht Mönchengladbach, HRA 5838, UStID: DE247211801  
PhG: Marktimpuls Verwaltungs GmbH  
Anschrift wie oben, Amtsgericht Mönchengladbach, HRB 11530

### HERAUSGEBER UND CHEFREDAKTEUR:

Marc Thiele (V. i. S. d. P.)

### KONTAKT REDAKTION:

E-Mail: redaktion@hindenburger.de

### TERMINKALENDER:

Martin Huth, E-Mail: termine@hindenburger.de, Redaktionsschluss Terminkalender: 15. des Vormonats

### REDAKTIONELLE MITARBEIT:

Jessica Sindermann, Eva Baches, Marion Freier, Gracia Sacher, Sandra Koll, Anke Molitor

COVERFOTO: de.123rf.com/profile\_bogdanhoda (#95280052)

GRAFIK: Marktimpuls GmbH & Co. KG: Marc Thiele,

DRUCK: Senefelder Misset, Doetinchem (NL)

### ANZEIGENVERKAUF/ANZEIGENBERATUNG:

Marion Freier, Tel. 02161/68695-20, E-Mail: media@marktimpuls.de

### AKTUELLE MEDIADATEN UND ANZEIGENPREISLISTE

werden auf Wunsch zugeschickt.

Vertrieb in ausgewählten Stadtteilen und Verteilstellen u. a. in Mönchengladbach, Rheydt, Korschenbroich, Erkelenz, Wegberg, Viersen, Brüggen, Niederkrüchten, Schwalmtal, Jüchen, Neersen, Willich, Schiefbahn

Für die Richtigkeit der Termine und Anzeigentexte kann der Verlag keine Gewähr übernehmen. Alle Berichte und Beiträge sind nach bestem Wissen und Gewissen der jeweiligen Autoren zusammengestellt. Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für eingesandte Unterlagen jeglicher Art übernimmt der Verlag keine Haftung. Satiren und Kolumnen verstehen sich als Satire im Sinne des Presserechts. Nachdruck des gesamten Inhaltes, auch auszugsweise, sowie der vom Verlag gestalteten Anzeigen nur mit schriftlicher Freigabe des Verlages. Alle Rechte liegen beim Verlag. Kontakt s. o.



# Einfach mal machen lassen

- Gehwegreinigung wöchentlich
- Straßenreinigung wöchentlich
- Winterdienst rund um die Uhr

service@gem-mg.de  
0 21 61 49 100



www.mags.de

**WIR** machen den Mehrwert.



**BEULEN  
HEILEN**

1991  
GRÜNDUNG

**LACK & BLECH**  
Autolackiererei  
Fachbetrieb für Unfallreparaturen

Krefelder Str. 570  
41066 Mönchengladbach  
www.lack-blech.de



Förderverein  
Kliniken Maria Hilf GmbH

## GESUNDHEIT AKTUELL VORTRAG ONLINE

### Zeit aus neurologischer Sicht: Schlaf und Stress

26.01.2022, 19.00 Uhr

Der Schlaf, das autonome Nervensystem (ANS) und die Zeit sind funktionell und anatomisch eng verbunden. Bei Stress kann es zu Schlafstörungen oder zur Beeinträchtigung des Nervensystems kommen. Schlafstörungen können wiederum zu Stress führen. Ein Teufelskreis.



Prof. Dr. med.  
C.-A. Haensch,  
Chefarzt der Klinik  
für Neurologie

Über die innere Uhr, Schlafqualität und neurologische Auswirkungen referiert Herr Prof. Dr. med. Carl-Albrecht Haensch. Richten Sie Ihre Fragen an unseren Experten gerne vorab an [med.extra@mariahilf.de](mailto:med.extra@mariahilf.de)

Zum Stream:



www.mariahilf.de

# fahrrad werkstatt 360°

## DAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN

- Verkauf von Gebrauchtfahrrädern
- Reparaturen aller Art
- Verkauf von Ersatzteilen
- Fahrradrecycling
- E-Bike Service für Bosch und Shimano



### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag: 10:00 - 18:00 Uhr  
Mittwoch geschlossen  
Samstag: 10:00 - 14:00 Uhr und nach Vereinbarung

DER NÄCHSTE

FRÜHLING KOMMT

BESTIMMT!



\*Schneiden Sie den Rabattgutschein aus und bringen Sie ihn zum Frühjahrs-Check mit. Bei Vorlage dieses Rabattgutscheins erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtbetrag. Keine Barauszahlung, Verrechnung oder mit anderen Aktionen kombinierbar. Aktionszeitraum: 01.01.2022 bis 31.03.2022.

### Ein Service vom Reha-Verein

Sophienstraße 31 • 41065 Mönchengladbach  
Telefon 02161 5768-1581 • [www.fahrradwerkstatt360grad.de](http://www.fahrradwerkstatt360grad.de)



## Hochkarätige Kammermusikformation im Meisterkonzert

Einer glücklichen Fügung verdankt die Musikszene das Zusammentreffen einer der spannendsten Bach-Aufnahmen der letzten Jahre. Drei arrivierte Solisten - **Michala Petri (Blockflöten)**, **Mahan Esfahani (Cembalo)** und **Hille Perl (Gambe)** – haben 2019 eine wunderbare CD mit Bachs Flötensonaten BWV 1030-1035 aufgenommen, die von der Kritik mit allerhöchstem Lob bedacht wurde.

Eine Auswahl aus dem Programm, kombiniert mit weiteren Werken von Johann Sebastian Bach sowie von Antonio Vivaldi und Arcangelo Corelli, präsentiert das hochkarätige Kammermusiktrio im **3. Meisterkonzert am Donnerstag, dem 20. Januar**

**2022** (20 Uhr, Kaiser-Friedrich-Halle). Die Besucher dürfen sich auf eine erfrischende Interpretation mit dem als „Superstar“ und Pionier des Cembali geltenden Mahan Esfahani freuen, der das Instrument in den renommiertesten Konzertsälen der Welt neu etabliert hat. Nachdem Mahan Esfahani mit der international gefeierten Gambistin Hille Perl zusammengearbeitet hat, die konzertante Gambenmusik wieder ins Bewusstsein gerückt hat, wie auch mit der aus Dänemark stammenden „Grande Dame der Blockflöte“ Michala Petri, die entscheidend zur Renaissance ihres Instruments beigetragen und das Repertoire auch mit neuen Werken bereichert hat, haben die drei Musiker mit ihrer ersten gemeinsa-

men Aufnahme ein von hoher gegenseitiger Aufmerksamkeit geprägtes und gut harmonierendes Ensemble begründet. Zu einer Einführung ins Programm sind die Besucher um 19.15 Uhr eingeladen.

Das Konzert findet nach der 2G-Regelung statt, d.h. der Besuch ist ausschließlich für Geimpfte und Genesene mit entsprechendem Nachweis und Personalausweis möglich. Wegen der aktuellen Auflagen steht nur ein begrenztes Kartenkontingent im Vorverkauf zur Verfügung.

Informationen zu Restkarten erteilt die MGGMG unter Tel. 02161-255 2421.

**# SUPPORT  
YOUR  
LOCAL**

**Einzelhandel  
Gastronomie  
Kunst & Kultur  
Veranstaltungs- &  
Touristikbranche**

**NEU**

**Schon gewusst?  
Unser Terminkalender ist jetzt  
auch online!**

**termine.hindenburger.de**



# DKMS

WIR BESIEGEN BLUTKREBS

WILLST DU  
JEMANDEM  
DAS LEBEN  
RETTEN?

Dann bestell' Dir auf [dkms.de](https://dkms.de) unser Registrierungsset und gib Blutkrebspatienten eine zweite Chance auf Leben. Denn immer noch findet jeder 10. Blutkrebspatient in Deutschland keinen geeigneten Spender.

Mund auf. Stäbchen rein. Spender sein.

Registrier' Dich jetzt auf [dkms.de](https://dkms.de)





**OB VERMIETUNG, KAUF ODER VERKAUF,  
WIR SUCHEN DAS OPTIMALE ERGEBNIS.**

**G. Obrock**  
Immobilien- u.  
Finanzierungsvermittlung GmbH

- › Möchten Sie Ihre Immobilie zum höchstmöglichen Preis verkaufen?
- › Möchten Sie sich räumlich verändern? Beispielweise vom Haus zur Eigentumswohnung oder senioren-gerechtes Wohnen?

**www.obrock.de**  
Telefon: 02161 / 2 47 59-0  
E-Mail: info@obrock.de



Foto: © EWMG

## EWMG startet Vermarktung weiterer Baugrundstücke in Bettrath

**In Bettrath-Hoven entsteht ein neues vielfältiges Wohnquartier. Die Entwicklungsgesellschaft der Stadt Mönchengladbach (EWMG) vermarktet ab sofort 34 Grundstücke im 2. Bauabschnitt für Einfamilienhäuser und Doppelhaushälften.**

Insgesamt bietet das Baugebiet zwischen HansasträÙe, Hovener StraÙe und Bockersend auf knapp 6,3 Hektar Potenzial für rund 100 neue Wohneinheiten sowie eine bereits realisierte Kita und einen geplanten Vollsortimenter für den täglichen Bedarf. Die überplante Fläche war vormalig überwiegend landwirtschaftlich genutzt und bietet nun Platz für „dringend benötigten Wohnraum“, wie Dr. Ulrich Schückhaus, Vorsitzender der EWMG-Geschäftsführung, sagt. Der Großteil der Wohnbauflächen wird über die EWMG in zwei Bauabschnitten vermarktet. Die 24 Grundstücke des 1. Bauabschnitts sind inzwischen alle verkauft. „Die Resonanz war immens. Es konnten bei weitem nicht alle Interessenten bedient werden. Daher sind wir froh, jetzt weitere Flächen an den Markt bringen zu können.“

Im zweiten Bauabschnitt geht das westliche Teilgebiet in die Vermarktung. Dabei werden elf Einfamilienhausgrundstücke per Gebotsverfahren, drei weitere und zehn Doppelhaushälften per Losverfahren sowie zehn Doppelhaushälften nach Sozialpunkten vergeben. Hier kann in Einzelfällen zudem die Eigentumsförderung des Landes NRW in Anspruch genommen werden. „Über die verschiedenen Vergabeverfahren schaffen wir eine größtmögliche Chancengleichheit und damit soziale Ausgewogenheit in dem neuen Wohnquartier“, erläutert Janann Safi, Aufsichtsratsvorsitzender der EWMG.

Verkauft wird ausschließlich an Eigennutzer mit einer entsprechenden Verpflichtung für zehn Jahre. Zudem sollen nur diejenigen zum Zuge kommen, die in den vergangenen 25 Jah-

ren noch kein Wohnbaugrundstück von der Stadt oder der EWMG erworben haben. Ausführliche Informationen zu den Vergabeverfahren finden Sie auf der EWMG-Website.

**Die Bewerbung für die Baugrundstücke erfolgt ausschließlich über das Bewerbungsformular unter [www.ewmg.de/grundstuecke-immobilien](http://www.ewmg.de/grundstuecke-immobilien) auf der EWMG-Website. Bewerbungsschluss ist der 6. Februar 2022.**

Das neue Wohnquartier ist ruhig gelegen und doch zentral, nur etwa zehn Minuten vom Stadtzentrum Gladbach entfernt. Neben der Kita und dem geplanten Vollsortimenter, die direkt in dem neuen Wohngebiet angesiedelt sind, befinden sich weitere Einkaufsmöglichkeiten, Sport- und Freizeiteinrichtungen, eine Grundschule, Restaurants und Ärzte in unmittelbarer Nähe. Der Zugang zu dem Wohngebiet erfolgt über die neue Johann-Dohr-StraÙe, die parallel zur heutigen HansasträÙe verläuft. Die Wohnbaugrundstücke werden direkt an private Bauherren vergeben. Bei der Gestaltung für den 2. Bauabschnitt gelten die Vorgaben aus dem Bebauungsplan 438/V.

Besonderer Wert wird zudem auf Qualität und Nachhaltigkeit gelegt. So sind beispielsweise komplette Steingärten als Vorgärten unzulässig. Die Fläche muss zu mindestens 60 Prozent unversiegelt bleiben und mit Rasen, Bodendecker, Stauden oder ähnlichem bepflanzt werden. In puncto Energieeffizienz ist eine energetisch nachhaltige Bauweise gemäß den KfW-Standards umzusetzen. Käufer von Doppelhaushälften müssen sich darüber hinaus bezüglich der Fassaden- und Dachgestaltung abstimmen.

**/// MABE KG**  
Markant Bedacht

Scannen

Anrufen

Ihr Dachdecker

Termin vereinbaren

Schutz

Licht

Wärme

Für Ihr Gebäude

www.MaBe-KG.de



# Umschulung mit Zukunft

Diese Berufszweige sind besonders vielversprechend

Weit mehr als 150.000 Männer und Frauen haben 2021 eine berufliche Weiterbildung begonnen – die meisten von ihnen in den Bereichen IT, Softwareentwicklung, Verwaltung, Steuerberatung und in kaufmännischen Berufen. Zwischen 50 und 70 Prozent der Teilnehmer befinden sich nach Angaben der Agentur für Arbeit im Durchschnitt sechs Monate nach dem Ende ihrer Maßnahme wieder im Job. Die Statistiken der Behörde zeigen, dass diese Berufe auch weiterhin die Zukunftsträchtigen sein werden.

## Kaufleute im Gesundheitswesen mit sehr guten Perspektiven

Digitalisierung, Industrie 4.0 und Veränderungen von Berufsbildern wirken sich auch auf den Arbeitsmarkt aus. Waren vor wenigen Jahren noch Berufe im Gartenbau sehr gefragt, sind die Aussichten für diese Berufsgruppe inzwischen nur noch mäßig. Anders sieht es beim Industriekaufmann aus: Hier liegt die Arbeitslosenquote derzeit lediglich bei etwa 1,4 Prozent. „Auch Steuerfachangestellte, Fachinformatiker, Personaldienstleistungskaufleute und Kaufleute für Spedition und

Logistik können in eine rosige Zukunft blicken“, weiß Frauke Pohl, Leiterin Umschulungsmanagement beim IBB Institut für Berufliche Bildung. Besonders gefragt aber seien Kaufleute im Gesundheitswesen. Laut einer Statistik der Agentur für Arbeit gehört dieser Beruf mit einer Arbeitslosenquote von einem Prozent und einem sprunghaften Anstieg bei den Beschäftigtenzahlen zu den gefragtesten Gruppen. „Kaufmännische Berufe lohnen sich also weiterhin“, betont die Bildungsexpertin. Lediglich im IT-Bereich sieht es noch besser aus. Hier ist ein zunehmender Bedarf an Arbeitskräften und teilweise sogar ein Fachkräftemangel zu verzeichnen.

## Förderung einer Umschulung über Kostenträger möglich

Umschulungen in einen neuen Beruf werden unter bestimmten Voraussetzungen gefördert – meist über einen Bildungsgutschein. „Wer beispielsweise aus gesundheitlichen Gründen umsatteln muss, kann sich einen Teil der Umschulungskosten durch die Krankenkasse oder die Rentenversicherung erstatten lassen“, erklärt



Bei Berufen in der Informatik und Softwareentwicklung ist ein zunehmender Bedarf an Arbeitskräften und teilweise sogar ein Fachkräftemangel zu verzeichnen.

Photo: © djd/www.ibb.com/Halfpoint - stock.adobe.com

Frauke Pohl. Einen weiteren Anteil tragen das Jobcenter oder die Agentur für Arbeit. Zertifizierte Bildungsträger wie das Institut für Berufliche Bildung (IBB) bieten zahlreiche geförderte Umschulungen an, mehr Informationen gibt es unter [www.ibb.com/umschulungen](http://www.ibb.com/umschulungen). Um den Erfolg der Weiterbildung zu garantieren, berät der Anbieter Interessenten ausführlich in einem persönlichen Gespräch.

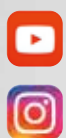
Quelle: djd

## Berufsausbildung 2022 Unsere Zukunft – nur mit Dir als:

- Zerspanungsmechaniker (m/w/d)
- Industriemechaniker (m/w/d)
- Elektroniker (m/w/d) für Betriebstechnik
- Mechatroniker (m/w/d)
- Technischer Produktdesigner (m/w/d)
- Kaufmann für Digitalisierungsmanagement (m/w/d)
- Industriekaufmann (m/w/d) mit Zusatzqualifikation Englisch
- Fachinformatiker (m/w/d) Fachrichtung Anwendungsentwicklung oder Systemintegration



Duales Studium bei entsprechender Voraussetzung möglich. Wir begrüßen ausdrücklich Bewerbungen von schwerbehinderten Menschen.



<http://youtube.com/c/SMSAzubi>  
Instagram:  
azubis\_sms\_group

**SMS group GmbH**  
Berufsbildung  
Fee Ambaum  
+49 2161 350-2036

**SMS group**  
[www.sms-group.com](http://www.sms-group.com)

# Attraktive Mietwohnungen im Gründerviertel

Nur  
noch wenige  
Wohnungen frei  
2 - 4 Zimmer  
50 - 154 m<sup>2</sup>



Fotos: © Dornieden

Mit dem neu erbauten Neuhof-Quartier in Mönchengladbach hat die zur DORNIEDEN Gruppe gehörende DORNIEDEN Generalbau GmbH ein klassisch-modernes Wohnensemble nahe Bunter Garten und Innenstadt geschaffen. Die gute Nachricht für Wohnungssuchende: In den Stadthäusern zur Neuhofstraße sind noch einige Zwei- bis Vier-Zimmer-Wohnungen mit Wohnflächen von etwa 50 bis 154 Quadratmetern zu mieten. Absolutes Highlight ist die schicke Penthouse-Wohnung im Staffelgeschoss, welche die künftigen Bewohner direkt mit dem Aufzug anfahren können.

## Ausstattungshighlights

Das Neuhof-Quartier begeistert mit seiner attraktiven Architektur, einem vielseitigen grünen Außenbereich, zahlreichen Spielmöglichkeiten und der zentralen Lage. Zu den Wohnungen gehören Loggien und Dachterrassen, ein Tiefgaragenplatz sowie ein separater Kellerraum. Alle Wohnungen

überzeugen zudem mit qualitätsvollen Ausstattungen wie einer Fußbodenheizung, einem schicken Holzparkettboden, bodentiefen Fenstern, elektrischen Rollläden, ebenerdigen Duschen mit Glasduschabtrennung und Sanitäreinrichtungsgegenständen namhafter Hersteller. Sicherheit und Komfort bringt eine Video-Gegensprechanlage mit Farbmonitor.

## Mehrwert für Familien

Große Fensterfronten lassen viel Tageslicht in die Wohnungen und unterstreichen den geradlinigen Stil der kubisch strukturierten Gebäude. Alle Wohnungen verfügen über einen großzügig gestalteten Wohn- und Essbereich, sind direkt an die Tiefgarage angeschlossen und komfortabel über einen Aufzug barrierearm zu erreichen. Ein privater Kellerraum sowie ein großer, gemeinschaftlich genutzter Fahrradabstellraum befinden sich in der Tiefgarage. Als Treffpunkt für die Bewohner dient ein zentra-

ler Platz im parkähnlichen Innenhof des Quartiers. Sitzgelegenheiten laden hier zum Verweilen ein. Kleine Bäume und Hecken schaffen eine ruhige Atmosphäre, ein großes Spielband mit Sandkästen sowie Geräten zum Klettern und Balancieren bietet vor allem Familien mit Kindern einen zusätzlichen Mehrwert.

Energetisch erfüllt das Neuhof-Quartier den anspruchsvollen Standard Effizienzhaus 55 und hält damit die Energiekosten niedrig. Die Wärme zum Heizen und für das Warmwasser stammt aus einem effizienten Blockheizkraftwerk (BHKW).

**Mehr Infos und Grundrisse zu den Mieteinheiten** erhalten Interessenten telefonisch unter 02161 / 930 94 - 426 bei der Ansprechpartnerin Antonia Haumann oder per E-Mail unter [vermietung@dornieden.com](mailto:vermietung@dornieden.com).

www.wohn-arte.de

## KULTIG & GEFRAGT:

SOFA 4-SITZIG 270 CM BREIT,  
CLASSIC VELVET GRÜN,  
PREIS EUR 2.780,-

**SAMT**



# Aus vier Wänden ein Zuhause machen

**Wohnungseinrichtung und Wunschfarben spiegeln den persönlichen Stil wider**

Die Einrichtung der Wohnung soll für viele Menschen ein Spiegelbild ihrer eigenen Persönlichkeit sein. Mit Bedacht und viel Liebe zum Detail werden Möbel, Wohntextilien und passende Dekoartikel ausgewählt, um aus vier Wänden ein echtes Zuhause zu machen. Nicht zu vernachlässigen ist dabei die Wirkung, die Farben auf den Raum und auf das Wohlbefinden haben. An die Stelle des Einheitslooks mit weißen Wänden treten heute mehr Vielfalt und der Mut zum kreativen Kombinieren. Facettenreiche Wandfarben können die Einrichtung besser in Szene setzen und zugleich einen eigenen Stil zeigen.

## Farben in facettenreichen Abstufungen

Jeder Farbe werden spezielle Wirkungen zugeschrieben. Während Rot für Wärme und Behaglichkeit steht, schaffen Grün und Braun ein naturbezogenes Ambiente. Zudem lassen sie sich jeweils noch in unterschiedlichen Facetten von zart bis kräftig darstellen. Aus insgesamt 30 Varianten von sechs Grundtönen besteht beispielsweise die Designfarben-Kollektion von Schöner Wohnen-Farbe, die im Fachhandel und in vielen Baumärkten erhältlich ist. Von sonnigen Gelbnuancen über Rottöne, die Lebensfreude vermit-



Frisch und klar: Helle Blautöne betonen eine Einrichtung im klaren skandinavischen Design.

eln, bis hin zu blauen Farben, die sehr gut etwa mit einem skandinavischen Wohnungsdesign harmonisieren, reicht das Spektrum. Dass Grau alles andere als langweilig ist, zeigen seine fünf Varianten - vom elegant-klassischen Schieferton bis zu einem sanften Seidengrau. Die Abstufungen der Farben Braun und Grün stehen für Harmonie, Natürlichkeit und Erneuerung.

## Neuer Look soll unkompliziert zu verwirklichen sein

Neben der Farbwirkung kommt es vielen Selbermachern auf die Inhaltsstoffe an. Die Wandfarben sind frei von Lösemitteln, Weichmachern

sowie Konservierungsmitteln und somit auch für Allergiker geeignet. Die Vorteile für ein gesundes Raumklima wurden durch das bekannte Umweltzeichen Blauer Engel bestätigt. Unter [www.schoener-wohnen-farbe.com](http://www.schoener-wohnen-farbe.com) gibt es weitere Informationen sowie viele Tipps zur richtigen Verarbeitung. Schließlich soll der neue Look möglichst unkompliziert zu verwirklichen sein. Dazu lohnt es sich, bei Wandfarben auf eine starke Deckkraft und einfache Verarbeitbarkeit zu achten. Mit einer hoch konzentrierten Pigmentformel lassen sich Wände mit großer Farbtiefe und einer gleichmäßigen Oberfläche gestalten.

Quelle: djd



Einrichten im eigenen Stil: Warme Rottöne bringen Behaglichkeit in die Wohnung.



Ganz und gar nicht langweilig: Auch mit Grautönen lässt sich das Zuhause auf individuelle Weise schmücken.



DER TREND GEHT ZUR

## Micro-Hochzeit

Hochzeiten im kleinen Kreis werden nicht nur durch Corona immer beliebter.

Redaktion: Anke Molitor



Die Paare von heute überlegen ganz genau, mit wem sie den schönsten Tag im Leben feiern möchten und entscheiden sich auch bewusst, wer lieber nicht dabei sein soll. Man lädt nicht mehr nach dem Motto ein: „Der hat uns eingeladen, den müssen wir auch einladen“, sondern entscheidet sich explizit für eine Feier mit wenigen Gästen.

Bei einer Hochzeit mit nicht mehr als 30 Personen spricht man von einem Micro Wedding. Oft sind sogar nur rund 10 Gäste mit dabei.

Das Paar und seine Bedürfnisse und Wünsche stehen bei so einem Fest im Vordergrund. Oft lassen sich durch ein größeres Budget für den einzelnen Gast Dinge umsetzen, die bei mehr Gästen finanziell nicht möglich wären.

Das Brautpaar hatte schon immer den Wunsch am Strand zu heiraten? Mit wenigen Gästen ist das möglich. Das Brautpaar hat eine Lieblings-

stadt? Mit wenigen Gästen kann man dort feiern, obwohl es vielleicht nicht gerade der Nachbarort ist. Das Brautpaar wünscht sich eine Hochzeit über mehrere Tage? Mit wenigen Gästen lässt sich evtl. sogar eine Reise umsetzen.

Ein größeres Pro Kopf Budget steigert die Fei-ermöglichkeiten. So kann beispielsweise die Deko bombastisch werden oder das Hochzeitsmenu außergewöhnlich und die Getränkeauswahl luxuriös. Auch bestimmte Entertainmentwünsche lassen sich besser umsetzen. Vielleicht lässt sich sogar der Auftritt des Lieb-lingssängers/ der Lieb-lingssängerin realisieren oder man macht mit den Gästen einen Ausflug. Hier wäre zum Beispiel eine Bootsfahrt mit Din-ner eine Möglichkeit.

Alles in allem lässt sich sagen, dass die Party-laune nicht unbedingt mit der Anzahl der Gäste steigt. Wie und mit wem ein Paar den Hochzeits-tag zum schönsten Tag des Lebens macht, ist eine ganz individuelle Entscheidung.

Foto © da1231.com/profile\_foodandmore

Anzeige

*Francoise*  
COUTURE MARIAGE



Maßanfertigung von Braut- & Festmode

Francoise Hümb's      Telefon: 02166 1282935  
Von-Galen-Straße 99      www.couture-mariage.de  
41236 Mönchengladbach      Instagram: @couturemariage

## Francoise Couture Mariage

TRAUMKLEIDER KOMMEN NICHT VON DER STANGE ...



Foto: © Johannes Hümb's

... sondern werden maßangefertigt von Francoise Hümb's.

In ihrem Atelier in Rheydt hat sich die gelernte Modedesignerin auf Entwurf, Design und Anfertigung maßgeschneiderter Braut- und Abendmoden spezialisiert und sich einen Namen gemacht. Auch nach über 30 Jahren in der Modebranche begeistert es sie immer noch, die vielfältigen und oft ausgefallenen Wünsche ihrer Kundinnen zu erfüllen. Um Ihre Träume wahr werden zu lassen nimmt Francoise Hümb's sich Zeit für Sie. Idealerweise treffen Sie sich ca. sechs Monate vor Ihrem Hochzeits- oder Festtermin mit ihr, um alles zu planen. Sollten Sie keine konkreten Vorstellungen von Ihrem Braut- oder Abendkleid haben, lassen Sie sich von ihren Ideen und Erfahrungen inspirieren. Ob klassisch, modern oder ausgefallen, mit Liebe zum Detail und einfühlsamen Gespür für Ihre Wünsche und Vorstellungen entsteht so ein einzigartiges, perfekt sitzendes Traumkleid oder Jump-Suit. Ein Besuch im Atelier lohnt sich, idealerweise nach Terminvereinbarung.

Einen ersten Eindruck von ihrer Arbeit erhalten Sie unter:

[www.couture-mariage.de](http://www.couture-mariage.de)  
[www.facebook.com/brautmode.couture.mariage/](https://www.facebook.com/brautmode.couture.mariage/)  
[www.instagram.com/couturemariage/](https://www.instagram.com/couturemariage/)



Francoise Couture Mariage | Von-Galen-Str. 99 | 41236 Mönchengladbach | Telefon: 02166 - 1 28 29 35

# ERSTE ADRESSE FÜR HOCHZEITSANZÜGE

Bereits seit Jahren steht der STATZ-Lagerverkauf in Erkelenz für ein umfangreiches Sortiment an Herrenmode für jeden Anlass. Viele zufriedene Stammkunden sind Beleg für die hohe Qualität der Produkte und der außergewöhnlichen Kundenorientierung des gesamten Verkaufsteams. Die Geschäftsführerinnen Sabine Bergs und Andrea Funk setzen mit ihrem Team ganz bewusst auf persönliche Beratung und überraschenden Service. Dazu gehört neben der perfekten Erreichbarkeit und kostenlosen Parkplätzen, ein Änderungsservice, ein Bestellservice, eine Kaffeebar und eine kleine Kinderspielecke.

2021 wird ein besonderes Hochzeitsjahr. Viele liebevoll geplante Feste mussten verschoben werden. Nun wird nach vorne geschaut. Die Damen von STATZ unterstützen mit einem Sortiment, dessen Schwerpunkt Hochzeitsanzüge im Baukastensystem sind.

“Wir versuchen durch intensive Beratungsgespräche auf jeden Kunden und seine Wünsche individuell einzugehen!” verrät Sabine Bergs. Durch die hervorragenden Verbindungen zu den Herstellern können fast alle Wünsche für diesen besonderen Anlass erfüllt werden. “Passend zum perfekten Anzug findet MANN bei uns natürlich Westen, Plastrons, Fliegen, Einstecktücher und Hosenträger!” ergänzt Andrea Funk

Neben dem riesigen Anzugsortiment findet der modische Mann aber auch alle anderen Warenbereiche bis hin zu Schuhen. Auch die Möglichkeit einer Terminvereinbarung außerhalb der normalen Öffnungszeiten ist möglich, genauso wie größere Vereinsbestellungen.



Foto © NAH-Tex

## INFO

Der **STATZ-Lagerverkauf** vertreibt in seinen Verkaufsräumen in der Kölner Str. 100 auf 300 qm Herrenmode für jeden Anlass.  
**Öffnungszeiten:** Mo.-Fr. 10-13 Uhr, Do. 16-19 Uhr, Fr. 15-19 Uhr, Sa. 10-13.30 Uhr. Zusätzliche Informationen unter [www.statz-lagerverkauf.de](http://www.statz-lagerverkauf.de)

**INDIVIDUELLE  
HERRENMODE  
FÜR JEDEN ANLASS**

**STATZ  
LAGERVERKAUF**

**Wir sind für Sie da!**

Vereinbaren Sie gerne einen  
persönlichen Beratungstermin.

**Kölnerstraße 100 · 41812 Erkelenz**

**Telefon: 02431 / 80 53 41 · [www.statz-lagerverkauf.de](http://www.statz-lagerverkauf.de)**

## Hochzeitstorte oder nicht?

Ein beliebtes Foto-Motiv bei Hochzeiten ist natürlich der Moment, in dem das Brautpaar gemeinsam die Hochzeitstorte anschneidet. Für viele Gäste ist auf diesem Erinnerungsstück nicht nur entscheidend, wessen Hände ganz oben auf dem Messer lagen, sondern auch die Torte an sich. Die klassische, mindestens dreistöckige Torte ist und bleibt zwar immer noch beliebt, bekommt aber in diesem Jahr gehörig Konkurrenz.

Drip Cakes zählen z.B. zu den angesagtesten kulinarischen Hochzeitstrends 2022. Dabei handelt es sich um einen so genannten ‚Naked Cake‘, also einer mehrstöckigen Torte ohne klassischen Fondant-Überzug, mit einer herablaufenden Glasur, die sich wie langgezogene Tropfen ihren Weg nach unten an der Seite des Drip Cakes bahnen. Bei der

Glasur können Sie sich hier auch – dank der vielfältigen Welt der Speisefarben – an Ihrem eigenen Farbkonzept orientieren. Sehr trendy sind auch Türme aus verschiedenen Muffins oder Cupcakes, die – ähnlich einer mehrstöckigen Torte – auf Etagere oder Cupcake-Ständern drapiert werden. Und wenn es eigentlich mehr um ein originelles Foto-Motiv als um die Künste der Konditoren geht, dann greifen Sie doch mal zum Schläger!

Dieser Tipp ist durchaus ernst gemeint, denn das bei Kindern sehr beliebte Piñata-Schlagen gehört ebenfalls zu den Hochzeits-Trends 2022 für Braut und Bräutigam. Bei den einschlägigen Party-Discountern oder im Online-Handel findet man viele Piñatas in Form eines ‚Mr. & Mrs.‘-Herzens, einer Hochzeitstorte oder eines Brautkleides. Es geht jedoch nichts über eine selbstgebastelte Piñata. Anleitungen hierfür finden Sie im World Wide Web mehr als reichlich, teilweise auch mit Tipps, wie es ohne Kleister geht.

## Donut Walls

Wer kennt sie nicht: die Candy Bars, die den Hochzeitsgästen entweder das Warten versüßen oder die Lust auf Zuckerhaltiges stillen sollen?


In diesem Jahr sind die sog. ‚Donut Walls‘ unverzichtbarer Teil aller Candy Bars oder Nachtschicht-Buffets. Hier können Sie zunächst Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

Es muss nicht immer eine schlichte ‚Wall‘ sein, auf der dann die Donuts, gern auch in verschiedenen Größen, drapiert werden. Schoko-Donuts an einer Holzwand im Farbkonzept der Tischdeko? Oder eine Fotowand mit Bildern des Brautpaares, bestückt mit vielen Puderzucker-Mini-Donuts? Oder vielleicht eine mit Tüll bespannte ‚Wall‘, auf der die Zuckerstreusel nicht nur auf den Donuts, sondern auch im Tüll zu finden sind? Erlaubt ist, was gefällt.


Foto © del123rf.com/profile\_waranyu

Anzeige

*höchste Zeit für Hochzeit*



**Bräutigam-Mode**



**AC · Alexanderstr. 18-20**  
An der Hotmannspief · wienand-aachen.de

## Wienand ausstatter

BRÄUTIGAM MODE AUS AACHEN

**Traditionell widmet das Haus WIENAND dem Thema Bräutigam- und Abendgarderobe seit 1969 besondere Aufmerksamkeit.**

In einem großzügigen und separierten Bereich erfahren Sie umfassende Beratung. Lassen Sie sich inspirieren von nahezu unendlichen Möglichkeiten, individuell auf Ihre Wünsche und auf Ihren Typ zugeschnitten. Schuhe und passende Accessoires finden Sie ebenfalls im Hause **WIENAND**.

Besondere Wünsche oder einfach die beste Passform bieten Ihnen die Spezialisten für Männermode auch mit echter Maßkonfektion. Hier sind in Bezug auf Optik, Ausstattung und Individualität fast alle Wünsche erfüllbar.

Für den Bereich Bräutigammode empfiehlt sich die Absprache eines persönlichen Beratungstermines, telefonisch oder über die praktische Terminbuchung auf der **WIENAND**-Homepage.



**Wienand** ausstatter  
Alexanderstraße 18-20 - An der Hotmannspief | 52062 Aachen  
Öffnungszeiten: Mo - Fr 10 - 19 Uhr, Sa 10 - 18 Uhr  
Telefon: 0241 - 3 29 76 | E-Mail: info@wienand-aachen.de  
[www.wienand-aachen.de](http://www.wienand-aachen.de)



Foto: © Anbieter



Anzeige



**HANAZAKARI**  
BRAUTBOUTIQUE

„Hanazakari“ (jpn.) = „in voller Blüte“

## Brautmode & Accessoires in allen Stilrichtungen!

Ich habe Dein Kleid, das Dich zum Strahlen bringt!  
Zu groß/klein/dünn/kurvig gibt es nicht!

Ich öffne meine Boutique ganz exklusiv für die  
Braut & Begleitung - nur nach Terminabsprache!

• Kleidergrößen 30 - 64
• große KurvigSchön-Abteilung





Sittarder Straße 208 • 41748 Viersen • Telefon: 01 63 / 8 72 14 43  
[info@hanazakari.de](mailto:info@hanazakari.de) • [www.hanazakari.de](http://www.hanazakari.de)  
 Öffnungszeiten nur nach Vereinbarung (Mo - Sa, 8 - 21 Uhr möglich!)

## Hanazakari Brautboutique

ZU GROSS/KLEIN/DÜNN/KURVIG GIBT ES NICHT!

**Meine Brautboutique hebt sich von anderen Geschäften ab, weil ich herzlich, ehrlich und ohne Druck berate.**

Beim Betreten meiner Boutique verspreche ich Dir sofortige Wohlfühlatmosphäre.

Das einmalige Erlebnis, Dein Kleid zu finden, Die Vorfreude auf Deine Hochzeit zu steigern, Deine Vorzüge hervorzuheben, ist der Antrieb und meine Berufung. Ich liebe was ich tue und das wirst Du sofort bei unserem Termin merken. Ich habe Dein Kleid, das Dich zum Strahlen bringt.

Es gibt kein zu groß, zu klein, zu dünn oder zu kurvig! (Größen 30 – 64)  
Es gibt nur Dein Kleid!

Bei mir findest Du Brautmode und Accessoires in allen Stilrichtungen und eine zusätzliche KurvigSchön Abteilung, sowie Brautkleider meiner eigenen Kollektion HanazakariBySteffi.

Individuelle Änderungswünsche sind kein Problem, so kann Dein Kleid zum Unikat werden. Ich habe keine regulären Öffnungszeiten, Termine werden ausschließlich nach Absprache vereinbart (zwischen 8 – 21 Uhr). Die Boutique ist dann nur für Dich und Deine Begleiter geöffnet! Es ist meine Intension Dich so zu beraten, dass Du Dich wohl fühlst und Dein Traumkleid findest.



**Hanazakari Brautboutique**  
 Sittarder Straße 208 | 41748 Viersen  
 Öffnungszeiten (nur nach Vereinbarung): Mo - Sa 8 - 21 Uhr möglich  
 Telefon: 01 63 - 8 72 14 43 | E-Mail: [info@hanazakari.de](mailto:info@hanazakari.de)  
[www.hanazakari.de](http://www.hanazakari.de)



Foto: © Anbieler

Wir machen Euch fit für einen entspannten Hochzeitstanz.

**TOMMY'S** Tanzstudio

verliebte Brautpaare  
glückliche Schwiegereltern  
überdrehte Trauzeuginnen  
nervöse Trauzeugen

Mitglied im  
ADTV  
Linsellesstr. 142-156  
47877 Willich  
02154 - 816644  
info@tommys-tanzstudio.de

## HOCHZEITRENDS 2022

Redaktion: AnkeMolitor

### „Green Wedding“ Nachhaltig Heiraten

Nachhaltigkeit ist in der heutigen Zeit ein Thema, dass sich durch alle Bereiche des Lebens zieht und somit auch beim Thema Hochzeit nicht Halt macht.

Es gibt die unterschiedlichsten Möglichkeiten, um den schönsten Tag im Leben umweltfreundlicher zu gestalten. Das fängt schon bei den Vorbereitungen an. So kann man zum Beispiel auf die „Save the Date“ Einladungen und vielleicht sogar auf die offiziellen Hochzeitseinladungen in Papierform verzichten und eine digitale Variante wählen. Auch digital sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt - aus persönlichen Fotos, netten Sprüchen und mit einer persönlichen Ansprache lassen sich romantische Einladungen kreieren. Wer nicht auf Papiereinladungen verzichten möchte,

setzt auf Recycling Papeterie, nicht nur bei den Einladungen, sondern auch bei der Deko. So gibt es zum Beispiel sogar biologisch abbaubares Konfetti oder Luftballons aus Naturkautschuk.

Eine schöne Idee ist, die Trauringe aus altem Schmuck herzustellen. Geerbter Schmuck von der Oma lässt sich einschmelzen und daraus entsteht etwas Neues. So hat der Schmuck eine Geschichte aus der Vergangenheit, auf der sich die Geschichte des Brautpaares in der Zukunft aufbauen kann.

Viele Brautläden bieten heute schon Second Hand Brautkleider an. Keine Angst, man sieht den Kleidern in den meisten Fällen gar nicht an, dass sie schon einmal getragen wurden. Und, seien wir mal ehrlich, muss es unbedingt ein Kleid aus der neuesten Kollektion sein? Ein Second Hand Kleid vom Vorjahr oder von vor zwei oder sogar drei Jahren kann genauso schön sein, wenn es zu der Trägerin passt.



### FEIER FREI: MIT MOKKA catering

Egal ob Party oder Konferenz, Messe oder Hochzeitsfeier – es ist Ihre Veranstaltung und als Gastgeber sollten Sie ganz für Ihre Gäste da sein! MOKKA catering hält Ihnen den Rücken frei: Mit allem, was die Zunge begehrt und Service genau nach Maß.

Tel. (02161) 247 33 07 catering@mokka.de www.mokka.de



#### RESTAURANT Anspruchsvolle Küche im Restaurant Stappen

Unser engagiertes Service- und Küchenteam verwöhnt Sie kulinarisch gerne in einem gemütlich-modernen Ambiente.

#### CATERING Köstliches Catering für Ihre Feiern & Events

Mit unserem individuellen Catering arrangieren wir Ihre geschäftlichen oder privaten Feierlichkeiten.

## Wir sind Gastgeber mit Leidenschaft.

Stappen Korschenbroich  
Steinhausen 39 | 41352 Korschenbroich  
0 21 66 - 88 22 6 | mail@gasthaus-stappen.de  
www.gasthaus-stappen.de





Zu dem perfekten Kleid darf der Brautstrauß nicht fehlen. Hier kann frau darauf achten, dass er aus Blumen besteht, die gerade Saison haben. Es müssen nicht unbedingt die Rosen vom anderen Ende der Welt sein. Heimische Wiesenblumen passen beispielsweise perfekt zum angesagten Vintage Stil.

Dekorationsartikel und Ausstattungen für die Hochzeitsfeier können ausgeliehen werden, anstatt sie neu zu kaufen. In vielen Fällen bieten die Locations selbst schon Stühle und Tische an und es gibt eine Vielzahl an Firmen, bei denen man sich besonderes Besteck, Geschirr usw. ausleihen kann.

Hat man die Location und die Deko ausgesucht, so fehlt noch das Catering. Hier sollte man auf regionale Produkte setzen, bei denen keine weite Reise nötig ist. Vielleicht gibt es einen Bauern um die Ecke, der Obst, Gemüse und Fleisch aus eigener Herstellung anbietet. Oft arbeiten die Locations auch schon mit Anbietern zusammen, die auf Nachhaltigkeit und Produkte in Bioqualität setzen.

Auch Ihre Gäste können etwas dazu beitragen, dass Ihre Hochzeit nachhaltiger wird. So kann es zum Beispiel ein Plastikverbot bei Geschenken und Geschenkverpackungen geben oder Sie verzichten ganz auf Geschenke und bitten Ihre Gäste für einen guten Zweck zu spenden.

Das sind nur ein paar von unendlich vielen Möglichkeiten um das Fest der Feste umweltfreundlicher zu gestalten. Eines ist dabei auf jeden Fall sicher: Nachhaltigkeit und Feiern schließt sich auf keinen Fall aus.

FIRST & PRE-LOVED BRIDAL STORE

# BRAUT

Freundin



Instagram icon brautfreundin

Mi: 13 - 18:30h Walk In Day  
Do - Sa: Anproben mit Termin

Weitere Termine auf Anfrage möglich.

Kaiserstr. 68 | 41061 Mönchengladbach | Tel: 02161 / 6786256

ANZEIGE



Foto © Anbieter

wählst dein Kleid für den großen Auftritt oder verliebst dich in unsere besonderen Mix & Match Kombinationen bestehend aus Hosen, Röcken, & Oberteilen.

Bei Brautfreundin findest du ausschließlich Designerinnen, denen dieselben Werte am Herzen liegen wie uns: außergewöhnliche, in Europa produzierte Kleider für starke Frauen mit eigenem Stil.

Schau Mittwochs zum Walk In Tag vorbei denn wir haben für dich und deine Freundin Schönes zu entdecken: Hüte, Haarreifen, Nagellacke, Schuhe, Schmuck Brautjungferkleider usw.

Oder buche gleich deinen persönlichen Brautmoment. So oder so, wir freuen uns auf dich!

## BF – Für deinen Wow Moment in weiß

BF steht für Brautfreundin – das sind wir, die Freundin an deiner Seite auf deinem Weg zur glücklichen Braut. Unabhängig von Trend und Tradition bieten wir die schönsten Kleider, Hosen & Röcke von clean chic bis wild romance für deinen Tag.

In unserem Wohnzimmer, wie wir den Store auch liebevoll nennen, bieten wir dir alles aus einer Hand: unsere First – Love Kollektion, eine Auswahl an Pre – Loved Schätzen, unserer Ready to Wear – Abteilung und Accessoires & Schuhe. Mit der Unterstützung deiner BF Beraterin kreierst du deinen persönlichen Standesamt-Look,

**Brautfreundin First & Pre-Loved Bridal Store**

Kaiserstr. 68

41061 Mönchengladbach

Telefon: 02161 - 6 78 62 56

Mi. 13-18:30 Walk in Day

Do-Sa Anproben mit Termin

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



Nora Hespers



## Mein Opa, sein Widerstand gegen die Nazis und ich

suhrkamp nova

Nora Hespers  
**MEIN OPA, SEIN WIDERSTAND GEGEN DIE NAZIS UND ICH**

Nora Hespers wächst mit vielen Geschichten über ihren Opa auf: den Widerstandskämpfer Theo Hespers, der von den Nazis gejagt und hingerichtet wurde. Ihr Vater erzählt sie bei jeder Gelegenheit und so oft, dass die jugendliche Nora irgendwann auf Durchzug stellt. Dann verlässt der Vater die Familie, und mit ihm verschwindet auch der Großvater aus ihrem Leben. Jahre später, Nora Hespers arbeitet inzwischen als freie Journalistin, wird sie wieder mit ihrem Großvater konfrontiert und sie beginnt, sich mit seiner Geschichte auseinander-

zusetzen. Und das zu einer Zeit, in der die freiheitlich-demokratischen Werte, für die er gekämpft hat und für die er gestorben ist, bedroht werden wie lange nicht mehr.

<b>Verlag:</b>	Suhrkamp Nova		
<b>Seiten:</b>	440	<b>Preis:</b>	20,00 €
<b>ISBN-13:</b>	978-3-518-47163-0		

Empfohlen von

**Antiquariat am St. Vith**  
Rathausstr. 10 | 41061 Mönchengladbach  
[www.antiquariat-am-stvith.de](http://www.antiquariat-am-stvith.de)



Paula Hawkins  
**WER DAS FEUER ENTFACHT - KEINE TAT IST JE VERGESSEN**

Auf einem Hausboot in London wird der brutal zugerichtete Leichnam eines jungen Mannes gefunden. Im Zentrum der Aufmerksamkeit der Polizei stehen drei Frauen. Miriam bewohnt das nebenliegende Hausboot und hat Daniels Leiche gefunden. Aber sie scheint etwas zu verbergen... Carla, die Tante des Verstorbenen, die vor kurzem auch ihre Schwester verloren hat und die eine tiefe Trauer zerfrisst. Und Laura, die blutverschmiert am Hausboot gesehen wurde und sich von einer Schwierigkeit in die Nächste manövriert... Paula Hawkins hat die Leser schon mit „Girl on the Train“ begeistert! Die Bücher sind nicht blutrünstig, sondern gut durchdacht und es werden spannende Charaktere geboten. Zwischendurch wird man immer wieder auf eine falsche Spur gelockt, weiß nicht mehr, wer der Täter sein könnte und das ist super!

<b>Verlag:</b>	Blanvalet		
<b>Seiten:</b>	416	<b>Preis:</b>	20,00 €
<b>ISBN-13:</b>	978-3-7645-0782-4		

Empfohlen von

**Buchhandlung Degenhardt**  
Friedrichstr. 14 | 41061 Mönchengladbach  
[www.buchhandlung-degenhardt.de](http://www.buchhandlung-degenhardt.de)



Edgar Selge  
**HAST DU UNS ENDLICH GEFUNDEN**

Lesen Sie dieses wunderbare Debüt und machen Sie es zu „Ihrem Hauskonzert“. Musik ist hier ein großes Thema, ja, es tönt überall im Hause Selge, besonders wenn der Vater, Direktor einer Jugendstrafvollzugsanstalt, am Flügel zusammen mit einem extra dazu einbestellten Geiger für das neue Konzert übt. Wir befinden uns in einer Kleinstadt in Westfalen. Der junge Edgar erzählt seine Familiengeschichte mit auffallend großer Leichtigkeit, wunderbarer Lakonie und Ernsthaftigkeit. Mit viel Literatur und noch mehr Musik wird hier das Leben gestaltet. Dennoch, die Kindheit des Ich-Erzählers war

nicht ganz leicht, zuweilen auch beklemmend, das Verhältnis zum Vater angespannt. Doch es ist wahrhaft der Ton, die Tönung, die Grundstimmung der Wörter, die den Leser zum Staunen und Nachdenken bringen. Es endet mit dem Epilog „Gespräch mit meinem verstorbenen Bruder“, der ebenso authentisch und ergreifend ist, wie das ganze Buch. Eine Komposition aus Wörtern mit langem Nachhall.

<b>Verlag:</b>	Rowohlt Verlag		
<b>Seiten:</b>	302	<b>Preis:</b>	24,00 €
<b>ISBN-13:</b>	978-3-498-00122-3		

Empfohlen von

**Buchhandlung Wackes**  
Korschenbroicher Str. 81 | 41065 Mönchengladbach  
[www.wackes-buch.de](http://www.wackes-buch.de)



Richard Powers  
**ERSTAUNEN**

Vater und Sohn allein: der Hochbegabte Robbie mit Asperger-Zügen kann den Tod der Mutter nicht verwinden. In der Schule unverstanden, will er die Mission seiner Mutter vollenden. Er malt Plakate, demonstriert auf den Straßen des Kapitols, um die Natur zu retten. Der verzweifelte junge Vater will ihm mit ungestüme Liebe alles geben. Als Astrobiologe sind ihm die Sterne nah, und auf Wanderungen entdecken sie, dass die Wunder vor ihren Füßen liegen und sie einander brauchen. Doch was geschieht, wenn die Welt schneller endet, als unsere Zukunft beginnt. Zärtlich und achtsam und als könnte man die Welt jeden Tag ganz neu betrachten taucht der Roman mit unvergesslichen Bildern tief in das Innenleben von Vater und Sohn ein.

<b>Verlag:</b>	Fischer Verlag		
<b>Seiten:</b>	320	<b>Preis:</b>	24,00 €
<b>ISBN-13:</b>	978-3-10-397109-5		

Empfohlen von

**Prolibri**  
Zur Burgmühle 20 | 41199 MG-Odenkirchen  
[www.prolibri-buchladen.de](http://www.prolibri-buchladen.de)





S. Appenowitz, M. Gorke, S. Hermanns  
**DAS GLADBACH-TRIKOT. VON 1900 BIS HEUTE**

Eine faszinierende Zeitreise quer durch die Trikotgeschichte von Borussia Mönchengladbach – das bietet dieses Buch von Stefan Appenowitz, Matthias Gorke und Stefan Hermanns, allesamt ausgewiesene Experten in Sachen Trikots und Fans des Klubs. Auf 256 Seiten finden sich mehr als 250 Fotos von Trikots aus allen Epochen der

Klubgeschichte, von Sammlern bereitgestellt und liebevoll in Szene gesetzt.

Darüber hinaus bietet das Buch spannende Interviews mit Gladbacher Legenden wie Christian Hochstätter, Wolfgang Kleff, Christian Kulik oder Lothar Matthäus. Max Eberl, aktueller Sportdirektor der „Fohlenelf“, hat das Vorwort verfasst. Zudem finden Fans ausführliche Hintergründe zu Ausrüstern, Sponsoren oder Merchandising. Viele Trikotgeschichten wecken Erinnerungen an die großen Spiele der Borussia, genauso sind gewagte Trikotdesigns und bunte Farben zu bestaunen – etwa die berühmten Torwarttrikots von Uwe Kamps.

„Das Gladbach-Trikot“ ist das perfekte Buch für jeden Fan von Borussia Mönchengladbach und für Trikotliebhaber weltweit!

<b>Verlag:</b>	Die Werkstatt Verlag		
<b>Seiten:</b>	256	<b>Preis:</b>	29,90 €
<b>ISBN-13:</b>	978-3-7307-0559-9		



Ute Krause  
**DIE MUSKELTIERE UND DIE GROSSE KÄSEVERSCHÖRUNG** (ab 5 Jahre)

Was duftet denn da so köstlich? Picandou kann nicht widerstehen und folgt dem Duft des Käses. Dumm nur, dass er in der Kiste mit dem Käse einschläft... Und plötzlich ist er nicht mehr im Geliebten Hamburg, sondern im weit entfernten Paris! Zum Glück haben seine Freunde Bertram, Gruyère und Pomme de Terre ihn gesucht und sich ebenfalls in Alberts Käselaster versteckt! Gemeinsam mit der Hausmaus Filou beschließen die Freunde Albert zu helfen, denn ein paar

wirklich fiese Halunken haben es auf Alberts geheimes Käse Rezept abgesehen!

Man muss die Geschichte der Musketiere einfach lieben! Immerhin tragen sie Käsespieße als Degen bei sich! Alles in allem kann man sagen, dass sowohl die Geschichte als auch die Zeichnungen von Ute Krause überzeugt haben!

<b>Verlag:</b>	cbj		
<b>Seiten:</b>	200	<b>Preis:</b>	15,00 €
<b>ISBN-13:</b>	978-3-570-17899-7		

Empfohlen von

**Buchhandlung Degenhardt**  
 Friedrichstr. 14 | 41061 Mönchengladbach  
[www.buchhandlung-degenhardt.de](http://www.buchhandlung-degenhardt.de)



## NATÜRLICH ONLINE

**NEU** Online-Terminkalender

Unser ständig wachsendes Onlineangebot findest Du auf [www.hindenburger.de](http://www.hindenburger.de). Klick doch mal rein!



Möbel  
und geprüfte  
E-Geräte



Glas  
Keramik  
Hausrat



Kleinformel  
Rahmen



Wir sind  
Partner  
der Familien-  
karte!



Rapsöl



**second hand**  
6 mal in  
unserer Stadt



**Möbelhalle:**  
Geistenbecker Str. 107  
41199 MG-Geistenbeck

**Kleiderläden:**  
Geistenbecker Str. 118  
41199 MG-Geistenbeck

St. Helena-Platz 7  
41179 MG-Rheindahlen

Eickener Str. 141-147  
41063 MG-Eicken

Roermonder Str. 56-58  
41068 MG-Waldhausen

Dünner Str. 173  
41066 MG-Neuwerk

**Geöffnet:**  
Mo-Fr 9:30-18 h  
Sa 9:30-13 h

**Zentrale:**  
02166 671 16 00



Accessoires

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

# Mehr als nur Flüstern

## Aus dem Leben einer Souffleuse

Redaktion: Jessica Sindermann



Martina Schröder ist seit der Spielzeit 2017/2018 Souffleuse am Theater Krefeld und Mönchengladbach

Foto: © Theater KR MG

inzwischen wie ihre eigene Hosentasche. Denn sie ist von Beginn an bei jeder Probe für anstehende Produktionen dabei und richtet ihren Fokus allein auf die Schauspielenden und den Text. Ihre Aufgabe ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, in der die Darstellenden sich wohlfühlen und fallenlassen können, ohne permanent an ihren Text denken zu müssen. Sollte der einmal vergessen werden, schreitet Martina Schröder zur Tat. „Feingefühl ist für diesen Beruf sehr wichtig und es hilft, wenn die Souffleuse und das Ensemble zusammenwachsen. Daher bin ich nun auch schon in meinem fünften Jahr am Theater hier.“

Man lernt, jeden Schauspieler einzuschätzen und zu wissen, wer in welchen Momenten Hilfe benötigt. Wichtig ist es daher, empathisch zu sein, eine gute Menschenkenntnis zu besitzen und einfach ein Gespür dafür zu entwickeln“, erzählt Martina Schröder. Im Laufe der Proben merkt sie schnell, wo die Problematiken liegen; wer schnell lernt und bei wem sich der Text erst sukzessive mit der Rolle gemeinsam entwickelt. „Für mich ist genau das die sozialpsychologisch interessante Sache an diesem Beruf – da herauszufinden wie ich den Einzelnen bestmöglich unterstützen kann.“

**W**as Sie besonders genießen, wenn Sie ins Theater gehen, ist doch die Unmittelbarkeit dessen, was auf der Bühne geschieht. Sie nehmen im Theatersaal Platz, lehnen sich zurück und richten den Blick auf die Bühne, um dem Ensemble bei der Arbeit zuzusehen: Echten Menschen, die singen, sprechen oder tanzen. Nichts ist aufgezeichnet, alles passiert unmittelbar in diesem Moment und kann nicht unterbrochen oder wiederholt werden, wenn das Stück einmal begonnen hat. Sie sehen als Zuschauer nur das perfekte Geschehen auf der Bühne, vergessen dabei aber meist das Drumherum. Denn auch abseits der Bühne arbeiten Menschen, die mit vollstem Engagement dabei sind und bei jeder Produktion dazu beitragen, dass am Ende alles läuft. Was ist beispielsweise, wenn einer der Schauspieler\*innen mal einen Texthänger hat während der Vorstellung? Viele Textbücher weisen so viele Seiten auf wie ein ganzer Roman und da kann genau dieses Szenario selbst den fleißigsten, geübtesten und professionellsten Akteuren mal passieren.

Für die Kontinuität in dieser Misere verantwortlich: Die Souffleuse oder der Souffleur.

**Martina Schröder** ist seit der Spielzeit 2017/2018 Souffleuse am Theater Krefeld und Mönchengladbach und kennt das Schauspielensemble

Nach dem Germanistikstudium, ist der heute 33-Jährigen schnell klar, dass sie ans Theater will. „Ich hatte mich im Studium bereits auf die angewandte Literaturwissenschaft spezialisiert und mich sehr viel mit Texten auseinandergesetzt. Besonders der Bereich des Theaters hat mich immer schon fasziniert und sich zu einer echten Leidenschaft entwickelt, die ich einfach spannend fand.“ Also hospitiert die heutige Souffleuse zunächst in der Regie am Schauspielhaus in Düsseldorf, sammelt dort erste Erfahrungen und verschafft sich dadurch einen Einblick in Theaterproduktionen. „Ich musste erstmal einen

Fuß in die Tür bekommen, denn das geht meist nur über Umwege“, erklärt sie. Im Anschluss daran arbeitet sie in der Dramaturgie am Musiktheater in Gelsenkirchen und ihre Leidenschaft für den Betrieb wächst. Für sie steht fest: Sie möchte definitiv am Theater bleiben und so praktisch wie möglich arbeiten, am liebsten direkt im Probenbetrieb. Passenderweise schreibt das Theater Krefeld und Mönchengladbach damals eine Stelle als Souffleuse aus, für die sich Martina Schröder bewirbt. Bis heute ist sie voller Herzblut dabei und begleitet viele Theaterproduktionen von der ersten Probe bis hin zur letzten Vorstellung. „Als Souffleuse ist man schon sehr am Entstehungsprozess eines Stücks beteiligt, mehr als ich anfangs dachte und das ist auch das Tolle! Ein Teil der Produktion zu sein.“

Anders als in anderen Berufen gibt es für die Soufflage allerdings keinen bestimmten Studiengang und auch keine Ausbildung. „Es ist im Grunde genommen alles Learning-by-doing. Es gibt kein festes Regelwerk und keine Anleitung, wie dieser Beruf auszuüben ist. Aber ein gewisses Interesse und Theaterverständnis sind schon wichtig. Im Laufe der Zeit entwickelt jeder dann ganz individuelle Methoden“, sagt Martina Schröder. Sie selbst arbeitet beispielsweise mit physischen Textheften, die sie dann mit Ausrufezeichen und anderen Markierungen versieht, um komplexe Textstellen, Pausen und Musikeinsätze schriftlich festzuhalten. Im Notfall kann sie so zügig reagieren. „In der Endbühnenphase nutze ich Post-its. Da geht es dann um viele andere technische Dinge und nicht immer finde ich ausreichend Zeit, mit den Darstellenden nochmal den Text durchzugehen. Meine inzwischen berühmten Klebezettel mit Anmerkungen, die ich nach der Probe verteile, sind da wirklich nützlich! Und auch Versprecher aus der Probenzeit schreibe ich gerne mal darauf, die gibt’s dann häufig als Premierengeschenk von mir“, erzählt sie schmunzelnd. „Das sorgt dann schon mal für das ein oder andere Gelächter.“

Wenn dann wirklich mal ein Textaussetzer während einer Vorstellung passiert, ist das allerdings auch für die routinierte Martina Schröder eine adrenalingeladene Situation. Früher saß die Souffleuse oder der Souffleur meist in einem Souffleurkasten, der in der Mitte der Bühne unterhalb der Rampe im Bühnenboden eingelassen war. Heute ist das nicht mehr so. „Ich sitze als Souffleuse immer in der ersten Reihe und hoffe natürlich, dass niemand seinen Text vergisst. In 95% aller Fälle ist das auch so. Sollte ich dann aber doch mal einschreiten müssen, verstecke ich das nicht. Ich habe keine In-Ear-Kopfhörer, über die ich den Schauspielern etwas „zuflüstern“ kann, wie viele vielleicht annehmen“, verrät sie. „Tatsächlich sage ich dann laut und deutlich die nächsten zwei bis drei Worte des Textes, denn die müssen ja auch akustisch bis hin zur Bühne gelangen. Da würde flüstern dann nicht wirklich viel helfen...“

Soufflieren ist eben mehr als nur Flüstern. Ein Beruf neben der Bühne, hinter dem genauso viel Leidenschaft, Mühe, Vorbereitung, Empathie und Fleiß stecken wie hinter all den anderen Berufen, die Sie in ihrer Unmittelbarkeit auf der Bühne erleben. Vielleicht sehen Sie Frau Schröder ja bei Ihrem nächsten Theaterbesuch in der ersten Reihe sitzen und nehmen auch die Arbeit der Menschen hinter der Bühne nun vielleicht viel intensiver wahr als vorher. Das wäre sicher für jedes Theatermitglied eine schöne Wertschätzung.

Weitere Informationen zu Berufen hinter der Bühne finden Sie als Podcast unter:

[www.theater-kr-mg.de/podcast](http://www.theater-kr-mg.de/podcast)



Szene aus Reigen



Szene aus Elling



Szene aus Reigen

Mönchengladbacher Bands

# The Bucket Boys & Miss Madison Live

Redaktion: Marion Freier



The Bucket Boys

Und an diesem 26. November wurde der Abend mit den „Bucket Boys“ von einer anderen Mönchengladbacher Band eröffnet - „Miss Madison“, einer alternative Rock-Pop-Band mit ausschließlich eigenen Songs, gewürzt mit einer Prise „Simple Minds“, einer Messerspitze „U2“ und einem Schuss „Coldplay“. Die 4 Mittzwanziger zeigten eine extreme Spielfreude und das kurze Live Set machte Lust auf mehr. „Miss Madison“ hat übrigens eine ganz besondere Verbindung zu den „Bucket Boys“, denn Vater und Sohn Lange stehen an den beiden Front-Positionen der Bands.

Nachdem Yannick Lange (Bass & Lead Vocals) sich mit seinen Band Kollegen Simon, Jannik und Vincent aus der Show-Ecke des Fuchsbau-Wintergartens verabschiedet hatte, übernahmen die „Bucket Boys“ mit Michael Lange (Keyboards & Lead Vocals) das musikalische Ruder und verarbeiteten ab der ersten Minute eine unnachahmliche Stimmung, bei der man immer wieder an Tarantino Movies, Tequila und Wüstenstaub erinnert wurde. Auch die „Bucket Boys“ schreiben ihre Songs selbst, haben diese auf mittlerweile 15 CD's verewigt und servierten sie den Fans im Fuchsbau in stylischen Boots und umringt von viel Bühnennebel. Michael, Helge, Joe und Christian sowie Special Guest Petra von den „Popsy Wopsies“ merkte man mit jeder Note und jeder Bewegung an, wie sehr sie ‚richtige‘ Live Shows vermisst haben. Das Publikum nahm diesen Einsatz dankend an und feierte mit den „Bucket Boys“ bis zur letzten Zugabe. Für den 22. Januar ist übrigens bereits der nächste Gig der „Bucket Boys“ angekündigt - im „Tach! Die Kneipe“ in Nettetal. Bleibt den Musikern und ihren Fans nur zu wünschen, dass der Auftritt ihrer „Up To Honey Hill Tour“ tatsächlich stattfinden darf. Also: Daumen drücken!

Am 26. November konnte die Mönchengladbacher Band „The Bucket Boys“ zu einem Event der ganz besonderen Art einladen - mit einer eher traurigen und etlichen schönen Besonderheiten. Gerade erst im Juni 2021 hatten die Musiker ihren Bassisten Andreas Kehren nach langer schwerer Krankheit und 25 gemeinsamen Jahren verloren. Nun konnten sie den ersten Auftritt mit ihrem neuen Bandmitglied Christian Beerens absolvieren, und das an einem wahrhaft historischen Ort für die Musiker. Im Hardter Fuchsbau findet 1 x im Jahr ein stets ausverkauftes Konzert der Band statt, quasi ein Heimspiel. „Wie lange treten die Bucket Boys schon hier auf?“ fragte ich mich und in die Runde meines Stehtisches. „Schon ewig!“ antworteten mir die Mitarbeiterinnen, während sie die gut gefüllten Tablett mit Getränken, riesigen Burgern und den ‚besten Hähnchen der Gegend‘ (so heißt es auf der Webseite) an den Mann / die Frau im Wintergarten-Anbau bringen. ‚Schon ewig‘ lässt sich übrigens in der Band-Historie ziemlich genau bestimmen. Hier wird die Gastronomie im Hardter Wald erstmals 2006 erwähnt.



Miss Madison

# Neue Intendantin des Shakespeare Festivals vorgestellt

Maja Delinić übernimmt die künstlerische Leitung für das Globe Neuss

Die Stadt Neuss hat die neue Intendantin des Shakespeare Festivals vorgestellt. Die künstlerische Leitung für die kommende Spielzeit wird Maja Delinić übernehmen. Delinić ist freie Regisseurin, die aktuell am Theater Krefeld Mönchengladbach und an den Wuppertaler Bühnen inszeniert sowie unter anderem für die Burghofbühne Dinslaken arbeitet.

Kulturdezernentin Dr. Christiane Zangs spricht von einem Glücksfall, die Regisseurin als künstlerische Leitung für das Shakespeare Festival gewinnen zu können. „Sie hat viel internationale Erfahrung, ist hervorragend in der Theaterszene im Ausland vernetzt, hat Kontakte etwa in Kroatien, Armenien, Russland, Israel und Brasilien. Dies ist sehr wertvoll für die Stadt Neuss und die bereits angelaufenen Planungen des Festivals.“

Für die am 6. Mai 2022 beginnende Spielzeit hat Delinić einige neue Ideen, hat aber auch nicht vor, alles anders zu machen. „Das, was in den vergangenen 30 Jahren aufgebaut wurde, ist erstaunlich – und erstaunlich soll es weitergehen“, sagt Delinić voller Freude über die neue Aufgabe. Einige Dinge hat sie schon verraten. Ganz wichtig ist ihr, ein Festival für alle zu machen! Sie möchte das Shakespeare Festival in die Stadt bringen, zu den Bürgerinnen und Bürgern. Es richtet sich an alle, die das Festival kennen, lädt aber auch diejenigen ein, die auch mal lachen oder weinen wollen, Theaterfans und auch die, die es erst noch werden wollen. Denkbar sei zum Beispiel, eine Company

einzuladen, die durch die Stadt wandert und an mehreren Positionen ihr Stück spielt – möglicherweise in Kooperation mit Geschäften in der Innenstadt. „Neuss im Shakespeare-Fieber sozusagen“, erklärt Delinić.

Eine weitere Idee ist, Globales und Regionales zu verbinden, NRW mitzudenken im globalen Kontext, freie Truppen, aber auch Landestheater und Stadttheater einzuladen. Geplant ist ein spartenübergreifendes Programm mit Theater, Tanz, Lesungen und musikalischen Darbietungen. Es soll traditionelle wie zeitgenössische Auseinandersetzungen mit Shakespeare geben. Natürlich werden auch fremdsprachige Produktionen dabei sein, so Delinić, was aber keine Hürde sein wird. „Beim Theater geht es doch eher um das Sinnliche, um die Wirkung auf den ganzen Körper. Ich suche nach Produktionen, die mehr als nur über die Sprache funktionieren und dadurch berühren!“

Hierfür wird es Einführungen, Vorträge oder Übertitelungen geben, so dass alle Interessierten es verstehen können. Das Programm für Kinder und Jugendliche wird fortgeführt und weiterentwickelt. Dies liegt Delinić besonders am Herzen, denn die Kinder von vor 30 Jahren kommen heute als Erwachsene zum Shakespeare Festival.

Delinić ist bereits nach Neuss gezogen, wichtig ist ihr, die Atmosphäre der Stadt aufzusaugen und sich inspirieren zu lassen von Ort und Menschen.



Maja Delinić vor dem Globe in Neuss,

Foto © Andreas Wörschitzke

## Maja Delinić

hat in Heidelberg Kunstgeschichte und Slawistik studiert. Sie spricht fünf Sprachen, hat nach dem Studium viel Erfahrung als Regieassistentin gesammelt, etwa am Düsseldorfer Schauspielhaus. Als freie Regisseurin arbeitet Delinić in der aktuellen Spielzeit unter anderem am Theater Krefeld Mönchengladbach, an den Wuppertaler Bühnen und an der Burghofbühne Dinslaken.

## ESKARO KAFFEE

 eskaro.mg  eskaro.de

Handgeröstet in  
Mönchengladbach



 Alena Scharfschwert  
YOGA · POWER · CORE®



## Qualifizierter & moderner Yogaunterricht

...auch online via Zoom:

Roll deine Matte zu Hause aus und nutze unser abwechslungsreiches Kursangebot für Anfänger und Fortgeschrittene.

Am 11.02.2022 startet außerdem die Yogalehrer Grundausbildung 2022 - mehr Infos unter [www.alenascharfschwert.com!](http://www.alenascharfschwert.com!)

**Wir freuen uns auf dich!**

eBooks und Presse lesen, Filme streamen, Hörbücher oder Musik hören

### 24/7 in der virtuellen Stadtbibliothek

Lust auf einen spannenden Krimi oder ein entspannendes Hörbuch? Auf der Suche nach einem leckeren Rezept fürs Abendessen oder nach Antworten auf Fragen, wie z.B. wie sich der Klimawandel heute und in Zukunft auswirkt? Die Lösung 24/7, von zuhause und auch unterwegs ohne zusätzliche Kosten: die virtuelle Stadtbibliothek. Die eBibliothek bietet Bildung, Unterhaltung und Kultur für jedes Alter: eBooks lesen, digital in Magazinen blättern, Hörbücher hören, eine neue Sprache lernen oder mit den Streaming-Angeboten für Filme und Musik das Wohnzimmer in ein Programmkino, einen Konzertsaal oder Jazzclub verwandeln! Mit 40.000 eBooks und eAudios in der onLeihe, 7.000 Zeitungen und Zeitschriften von Rheinischer Post bis Wall Street Journal im online-Zeitungskiosk,

eLearning-Programmen, geprüfem Wissen und Lernhilfen. In der Kinderbuch-App TigerBooks begegnen Kinder ihren Kinderbuchhelden von Conni bis Petterson & Findus. Gute Unterhaltung garantieren die neuen kostenlosen und werbefreien Streamingportale der Stadtbibliothek - filmfreund (Filme) und Naxos (Klassik und Jazz) - und unser Exlibrisportal mit mehr als 100.000 Kleingrafiken.

Das vollständige Angebot ist auf der Webseite unter [www.stadtbibliothek-mg.de](http://www.stadtbibliothek-mg.de) zu finden.

Die einzige Voraussetzung? Ein gültiger Bibliotheksausweis. Wer noch keinen hat, kann sich online oder vor Ort einen Ausweis ausstellen lassen. Überraschendes und Neues entdecken sowie mit uns in Kontakt kommen kann man auf der Websei-

te und den Social Media Kanälen der Stadtbibliothek [www.stadtbibliothek-mg.de](http://www.stadtbibliothek-mg.de).

Für alle, bei denen ein eReader oder ein Tablet unter dem Weihnachtsbaum lag und die eMedien nutzen wollen, ist die onLeihe-Sprechstunde erste Anlaufstelle. Leihen Sie eBooks, eAudios, eMagazines und ePaper 24/7 aus. Die Stadtbibliothek zeigt Ihnen wie es geht. Auch alle weiteren eServices stellen Ihnen die Mitarbeitenden gerne vor.

#### Wann?

06.01.2022 um 17 Uhr und 20.01.2022 um 17 Uhr

#### Wo?

MakerSpace der Pop-up-Bib im Vitus Center, Hindenburgstraße 170, 41061 Mönchengladbach

Workshop im MakerSpace der Pop-Up-Bib

### Digitales Zeichnen mit dem iPad

Digitales Zeichnen ist gar nicht so einfach, macht aber richtig Spaß und bietet unendlich viele Möglichkeiten. Die professionelle Manga-Künstlerin Alexandra Völker zeigt, wie es geht. Digitale Bilder sind häufig bunt, auffällig und - besonders in sozialen Netzwerken - sehr beliebt. Von Buchillustrationen, Popart-Bildern, Graphic Novels bis hin zu Manga-Figuren, im Workshop lernen Teilnehmende Techniken und Tipps kennen, um bald eigene Werke zu kreieren. Alexandra Völker verrät Tricks, die sie auch bei ihren eigenen Manga-Büchern und Kunstwerken anwendet. Die kostenlosen Workshops „Digitales Zeichnen mit dem iPad“ sind für alle ab 13 Jahren – auch für Erwachsene! Die Stadtbibliothek stellt Teilnehmer\*innen iPads, Apple Pencils und die App „Procreate“ zur Verfügung. Natürlich können Teilnehmende auch ihr eigenes Equipment mitbringen.

Anmeldung per Mail an [makerspace@moenchengladbach.de](mailto:makerspace@moenchengladbach.de) oder telefonisch unter 02161 256345. Informationen – auch zu den aktuell gültigen Corona-Regeln – unter [www.stadtbibliothek-mg.de](http://www.stadtbibliothek-mg.de).

#### Termin:

Sa. 08.01.22 jeweils von 10:00 bis 14:00 Uhr im MakerSpace der Pop-Up-Bib im Vituscenter, Hindenburgstr. 170, 41061 Mönchengladbach

Anmeldung per Mail an [makerspace@moenchengladbach.de](mailto:makerspace@moenchengladbach.de) oder telefonisch unter 02161 256345. Informationen – auch zu den aktuell gültigen Corona-Regeln – unter [www.stadtbibliothek-mg.de](http://www.stadtbibliothek-mg.de).



Foto © de.123rf.com/profile\_ranpixel

### Achtung, fertig, Lesestart: ab Januar gibt es kostenlose Bilderbücher für Dreijährige in der Stadtbibliothek

Ab Januar können kostenlos die neuen Lesestart-Sets für Dreijährige in der Stadtbibliothek abgeholt werden, aber nur solange der Vorrat reicht. Verteilt werden sie zusätzlich von Kooperationspartner\*innen der Stadtbibliothek, wie etwa den Frühen Hilfen. Alle Sets enthalten ein altersgerechtes Bilderbuch und Informationsmaterial für Eltern, mit Tipps, wie sie das Betrachten von Bilderbüchern, das Vorlesen, Spielen und andere Aktionen in ihren Alltag einbauen können. Nachschub vom Bilderbuch über Tonie-Figuren, Tiptoi-Stifte & Co. bis zu digitalen, interaktiven Plattformen wie TigerBooks, Jünters Vorlesetipps in vielen Sprachen

und jede Menge neuer Ideen gibt's bei der Stadtbibliothek. Einzige Voraussetzung: ein Bibliotheksausweis. Und der ist für Kinder kostenlos! Spannende Informationen zu dem Thema bietet auch die Seite [www.lesestart.de](http://www.lesestart.de) der Stiftung Lesen.

Warum ist die Aktion wichtig? Und warum macht die Stadtbibliothek Mönchengladbach mit? Weil Sprach- und Leseförderung Voraussetzung für Chancengerechtigkeit und Teilhabe sind. Das Lesestart-Set bietet die Chance, Familien zu motivieren, Vorlesen und Erzählen in ihrem Alltag zu verankern, für die das noch nicht so selbstverständlich ist.



2022

01

Kindertheater mit den Fabulanten

**„Einfach machen“ im Maker-Space der Stadtbibliothek**

Der MakerSpace der Stadtbibliothek lädt zum Experimentieren, Kreieren und gemeinsamen Arbeiten ein. Alleine und in der Gruppe können Ideen mit Hilfe der hochwertigen Ausstattung von 3D-Drucker bis Hochleistungs-PC mit Grafik-Tablet umgesetzt werden. Arbeitsplätze und verschiedene Geräte stehen für Bibliothekskund\*innen zur selbstständigen Nutzung zur Verfügung. „Einfach machen!“ anstatt nur theoretisch zu lernen, ist hier das Motto. Der MakerSpace ist für alle da und kostenlos nutzbar. Voraussetzung für die selbständige Arbeit mit den Geräten ist ein MakerSpace-Führerschein. In kostenlosen Workshops wird gezeigt, wie 3D-Drucker, Lasercutter, Plotter & Co. funktionieren, werden Praxisbeispiele vorgeführt und offene Fragen geklärt. Für jedes Gerät gibt es separate Termine, die jeweils ungefähr eine Stunde dauern.

Mehr Informationen – auch zu aktuellen Corona-Regeln – unter [www.stadtbibliothek-mg.de](http://www.stadtbibliothek-mg.de). Anmeldung – für die unten genannten Geräte ab 16 Jahren - unter [makerspace@moenchengaldbach.de](mailto:makerspace@moenchengaldbach.de).

**Wann?**

Lasercutter:

Mr. Beam II | Donnerstag, 13.01.2022, 15:00 Uhr

3D-Drucker:

Ultimaker | Donnerstag, 27.01.2022, 15:00 Uhr

**Wo?**

MakerSpace der Pop-up-Bib im Vitus Center, Hindenburgstraße 170, 41061 Mönchengladbach

Das Programm „Lesestart 1 – 2 – 3“ wird von der Stiftung Lesen durchgeführt und vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert. In den letzten beiden Jahren haben Eltern mit ein- und zweijährigen Kindern ihre ersten Sets bei teilnehmenden Kinder- und Jugendärzten erhalten. Über die gesamte Programmlaufzeit von acht Jahren werden für drei Geburtskohorten 4,5 Mio. Lesestart-Sets an Familien mit Kindern im Alter von einem, zwei und drei Jahren ausgegeben. Damit können rund 60 Prozent der Eltern eines Jahrgangs erste Vorleseimpulse erhalten.

Informationen zu Standorten, Öffnungszeiten und aktuellen Corona-Regeln auf [www.stadtbibliothek-mg.de](http://www.stadtbibliothek-mg.de).

**HINDENBURGER.DE****NATÜRLICH SOCIAL****Liken, Folgen, Abonnieren****hindenburger****hindenburger\_mg**

**WILICH** SCHLOSSFESTSPIELE  
**NEERSEN** 29. MAI BIS  
07. AUGUST  
**2022**  
ALLE FARBEN DIESER WELT

<b>BRANDHEISS - GELÖSCHT WIRD SPÄTER</b>	Komödie mit Andreas Elsholz
<b>GOTT</b>	Von Ferdinand von Schirach
<b>LORIOTS DRAMATISCHE WERKE</b>	Die besten Sketche von Vicco von Bülow
<b>ALICE IM WUNDERLAND</b>	Nach Lewis Carroll · ab 4 Jahren
<b>SHAKESPEARES SÄMTLICHE WERKE -</b>	leicht gekürzt · Gastspiel Burgfestspiele Mayen
<b>PETTERSON UND FINDUS</b>	Figurentheater · Theater con Cuore · ab 4 Jahren
<b>POETRY SLAM</b>	Ein moderner, schneller Dichterwettbewerb
<b>SISSI - KAISERIN DER HERZEN</b>	Von und mit Chris Pichler
<b>EN SUITE - ALLEIN MIT AUDREY HEPBURN</b>	Von Sigrid Behrens · mit Daniela Michel
<b>FRAUBILDER</b>	Mit R. Köhncke, P. Schulenburg und M. Donner
<b>MISS DAISY UND IHR CHAUFFEUR</b>	Mit U. Lubosch, P. Sanoussi-Bliss und M. Freihof
<b>UDO JÜRGENS...UNVERGESSEN!</b>	Konzert mit Alex Parker
<b>OPERN- UND OPERETTENGALA</b>	Mit Mitgliedern der Deutschen Oper am Rhein
<b>GARTENLESUNG</b>	„Hereinspaziert ins Kuriositätenkabinett“
<b>IMPRO-BATTLES</b>	Junge Schlossfestspiele Neersen

**Infos und Reservierung unter 02156 949-132**[www.festspiele-neersen.de](http://www.festspiele-neersen.de)



Ankes (R)Auszeit

# Hi-Fly-Trampolinpark

Hallo zusammen, ich bin Anke, 41 Jahre alt und Mitglied des HINDENBURGER Teams. Familie und Freunde sagen mir liebevoll nach, ich hätte „Hummeln im Hintern“. Hier darf ich diese rauslassen und hoffe, dass ich Sie dazu inspirieren kann, mal etwas Neues auszuprobieren. Getreu dem Motto: Unsere Heimat hat vieles zu bieten und es gibt immer etwas zu entdecken.

Redaktion: Anke Molitor

Der Traum vom Fliegen begleitet die Menschen schon ewig. Vielleicht steht deshalb heutzutage in so gut wie jedem Garten ein Trampolin. Dort können sich die Kinder austoben und sich ein wenig schwerelos fühlen. Wenn Mama und Papa im ersten Stock aus dem Fenster schauen, sehen sie die Köpfe ihrer Kinder auf und ab hüpfen. Falls einem als Erwachsenen nicht schon alleine vom Zusehen schwindelig wird, so traut man dem Gerät im Garten meist nicht zu, dass es auch Menschen über 1,50 m und mit einem Körpergewicht über 35 kg aushält.

Was ist also die Lösung, wenn sich Mama und Papa auch mal so richtig austoben und aushüpfen wollen? Genau, ein Besuch im Trampolinpark! Dieser stand für meine Tochter Isabelle, meinen Partner Philipp und mich an einem Sonntag Anfang Dezember an.

Der Hi-Fly Trampolinpark befindet sich an den Holter Sportstätten in den ehemaligen Räumlichkeiten des Sportpark West. Diese sind allerdings nicht mehr wiederzuerkennen, was wir bei einer kleinen Führung durch die Halle (Vielen Dank an Manuela dafür!) sehen konnten. Neben der Hi-Fly Area gibt es z.B. ein uriges Lokal im Almhütten Stil, aber auch einen Bereich, um Badminton oder auch Beach Volleyball zu spielen. In einem anderen Gebäudeteil befindet sich ein hochmodernes Fitness Studio, welches neben dem klassischen Krafttraining auch eine Vielzahl an gesundheitsbezogenen Trainingsmöglichkeiten bietet. Hierbei wird man von hochmotivierten und professionellen Trainern unterstützt. Wir durften Linus kennenlernen, bei dem wir uns direkt gut aufgehoben fühlten. Selbst ich, die kein Fan von Fitness Studios ist, kam ins Grübeln, ob ich nicht vielleicht doch mal eine Mitgliedschaft dort ausprobieren soll.

## Jetzt aber zum Trampolin Springen!

Als wir die Hi-Fly Area nach einer kurzen Sicherheitseinweisung betraten, waren wir alle drei regelrecht geflasht von der Vielzahl der Möglichkeiten, die dort geboten werden. Isabelle und ich stürmten direkt auf eine große Anzahl an Trampolinen zu, bei denen man von einem zum anderen hüpfen und dabei, wenn man möchte, auch einige Hindernisse überwinden kann. Ich muss sagen, auch für Erwachsene ist das Trampolinspringen ein Riesenspaß! Man fühlt sich gleich mindestens 10 Jahre jünger! Allerdings muss ich zugeben, dass ich bei den ersten Sprüngen schon gemerkt habe, dass sich mein 41jähriger Körper nicht mehr so leicht vom Boden abhebt wie Isabelles 9jähriger Körper...

Einmal warmgehüpft ging es daran auch die anderen Bereiche des Parks zu Testen. Besonders



gefallen hat mir der „Twister“. Hier gilt es, auf einem Trampolin durch Hochspringen oder Ducken einem rotierenden Balken auszuweichen. Sau anstrengend, aber saugt!

Isabelles Highlight war der Ninja Warrior Parcour, der neben Armmuskulatur vor allem Geschicklichkeit benötigt, um bezwungen zu werden.

Die Cardio Wall hat Philipp besonders herausgefordert. Durch Hochhüpfen muss man dort aufleuchtende Buttons erreichen und drücken. Das ist so richtig was zum Auspowern!

Gemeinsam hatten wir richtig viel Spaß beim Springen vom Trampolin auf ein riesiges Luftkissen. Wo bei ich sagen muss, dass mich der erste Sprung dort richtig Überwindung gekostet hat. Danach konnten wir aber alle drei gar nicht mehr aufhören!

Am Ende waren wir ziemlich fertig. Na ja, Isabelle vielleicht nicht so sehr, sie hätte wohl noch ein paar Stunden weitermachen können. Da gibt es dann doch einen gewissen Unterschied von Kin-

dern zu Erwachsenen. Der wohl größte Unterschied kam allerdings erst am nächsten Tag zum Vorschein: Sowohl Philipp als auch ich konnten uns vor Muskelkater kaum bewegen, Isabelle dagegen hatte so gar nichts. In solchen Momenten möchte man auf jeden Fall nochmal Kind sein...

Aber egal ob Kind oder erwachsen, ob groß oder klein – Spaß gemacht hat es uns allen und es wird mit Sicherheit nicht der letzte Besuch im Hi-Fly gewesen sein! Vielleicht wird der nächste Kindergeburtstag dort gefeiert, denn auch das wird angeboten.

Dazu beigetragen, dass dieser Ausflug für uns zu einem unvergesslichen Erlebnis wurde, haben nicht zuletzt die supernetten Mitarbeiter, bei denen wir uns sehr gut aufgehoben gefühlt haben. Vielen Dank!

Das größte Dankeschön geht allerdings an meine Tochter Isabelle. Dafür, dass sie mich dazu bringt, die Welt mit Kinderaugen zu sehen und zu erleben.



#### Informationen und Reservierungen unter:

**Hi-Fly Trampolinpark** | An den Holter Sportstätten 1 | 41069 Mönchengladbach  
Telefon: 02161 - 35 39 70 | [www.hi-fly.de](http://www.hi-fly.de)





# GENUSS SHOPPING TIPPS

Jeden Monat finden Sie an dieser Stelle spannende Produkte rund um das Thema Genuss- und Barkultur. Dabei unterstützen wir gerne auch unsere lokalen Anbieter, indem wir diesen die Möglichkeit einräumen, eines ihrer Produkte hier kostenlos zu präsentieren. #supportyourlocals (Kontakt: redaktion@hindenburger.de).

Redaktion: Marc Thiele | Fotos: Hersteller

## BOOTSMANN SLOE GIN



Einer der ersten Gins, die wir nach der Einführung der Rubrik Genusskultur im Hindenburger vorstellten, war der Bootsmann Gin. Entwickelt von vier Freunden und hergestellt in der Kempener „Mühle4“ ist er noch heute einer unserer Lieblingsgins.

Nun, einige Jahre später, haben die Vier mit dem Bootsmann Sloe Gin einen neuen Gin äh Schlehen Likör auf den Markt gebracht, der schon wieder genau ins Zentrum unserer Geschmacksvorlieben trifft. Bootsmann Dry Gin trifft auf Schlehe... Eine Kombination, die passt. Fruchtig, sanft am Gaumen und im Abgang. Kurzum einfach lecker!

.....  
Bootsmann Sloe Gin (31% vol.)  
Flasche 0,5l, 37,90€ (75,80€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich bei [www.bootsmanngin.de](http://www.bootsmanngin.de)

## SAINT GINGER Ingwerlikör



Ingwer ist ja schwer angesagt in diesen Zeiten, aber in dieser Form mögen wir ihn am liebsten. Die natürliche Schärfe der Wunderwurzel (Demeter-Bio-Ingwer) wird hier für uns angenehm abgemildert und in Kombination mit Bio-Zitronen in Likörform mit einer leckeren Süße ins Glas gebracht.

.....  
Saint Ginger Ingwerlikör (15% vol.)  
Flasche 0,5l, 21,90€ (43,80€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich u.a. bei [www.honest-rare.de](http://www.honest-rare.de)

## MAISON MENEAU ORGEAT



Orgeat ist mehr als nur ein Mandelsirup. Es ist das leckerere Mandelsirup und nicht ohne Grund wichtiger Bestandteil in tollen Cocktails wie dem Mai Tai. Erste Wahl vieler Barkeeper ist das Orgeat des französischen Herstellers Maison Meneau - auch nicht ohne Grund... besser ist nicht mal selbstgemacht!

.....  
Maison Meneau Orgeat  
Flasche 0,5l, 8,90€ (17,80€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich u.a. bei [www.rumdepot.de](http://www.rumdepot.de)

## PRINCE EXPLORER MONACO GIN



Inspiziert von Fürst Albert I. von Monaco bringt dieser erfrischende Gin die Aromen mediterraner Zitrusfrüchte mit der Schärfe verschiedener Pfeffersorten und italienischem Wacholder ins Glas. Ein spannender New Western Gin, der Spaß macht und auch noch wunderschön verpackt ist!

.....  
Prince Explorer Monaco Gin  
Flasche 0,5l, 59,90€ (119,80€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich u.a. bei [www.wacholder-express.de](http://www.wacholder-express.de)

## TASTE DELUXE HEYSELNUT RUMLIKÖR



Mit dem Heyselnut Rumlikör bringen die Hamburger Spirituosenspezialisten von Taste Deluxe ein weiteres Produkt auf den Markt, das die Geschmacksknospen im Sturm erobern wird - vorausgesetzt, man mag Haselnüsse, Karamell und Vanillepudding. All das erlebt man bei dieser Spirituose nämlich kombiniert mit ein wenig Schärfe von Chili und Pfeffer in flüssiger Form im Glas.

Der Heyselnut Rumlikör kann pur und auf Eis genossen werden, aber findet auch zur Verfeinerung von Desserts oder in Cocktails Verwendung.

.....  
Taste Deluxe Heyselnut Rumlikör (40% vol.)  
Flasche 0,7l, 27,90€ (39,86€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich u.a. bei [www.rumundco.de](http://www.rumundco.de)

## BUMBU CREAM LIQUEUR



Bisher gab es niemanden, wirklich niemanden, der hierzu „Nein!“ sagen konnte. „Mag ich nicht“ gab es einfach nicht, im Gegenteil - alle waren begeistert. Nicht nur, dass die Flasche wirklich wunderschön ist, es ist der Inhalt, der auf ganzer Linie begeistert.

Der Bumbu Cream Likör bringt den großartigen Bumbu XO Rum mit Sahne, Zimt, Kokos, Chai und wohl noch weiteren Gewürzen zusammen und schafft ein Produkt, das man langsam genießen und doch am liebsten mehr von haben möchte. Wer den Marktführer der Cream-Liköre mag, wird den Bumbu Cream Liqueur lieben.

.....  
Bumbu Cream Liqueur (15% vol.)  
Flasche 0,7l, 27,90€ (39,86€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich u.a. bei [www.rumpiraten.de](http://www.rumpiraten.de)

## EDITOR'S CHOICE LONDON DRY GIN



Der erste Gin in unserer eigenen Produktlinie „Editor's Choice“. Hergestellt in England, handwerklich ehrlich, mit nur 5 klassischen Botanicals. Zitrusnoten statt Wacholderbombe. Ein grundsolider Partner für ein gutes Indian Tonic. Cheers!

Editor's Choice No. 1 - London Dry Gin (42% vol.)  
Flasche 0,7l, 34,90€ (49,86€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich über [sales@hindenburger.de](mailto:sales@hindenburger.de)

## QUARANTINI BLACK GIN



Ursprünglich als Social Dry Gin und Hilfsprojekt für die Corona-bebeutelte Gastronomie initiiert, erweitert das Team von Quarantini das Portfolio mit dem Black Gin nun um ein viertes Produkt basierend auf dem ursprünglichen Dry Gin, inkl. neuem Projekt, Trinkwasser in Sambia. Tipp: beim G+T das Tonic zuerst und dann den Gin.

Quarantini Black Gin (42% vol.)  
Flasche 0,5l, 39,90€ (79,80€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich u.a. über [www.socialdrygin.org](http://www.socialdrygin.org)

## DOC'S GINGER Bio Erfrischungsgetränke



Von Wuppertal auf die Geschmacksknospen der Welt. Das Team von Doc's Ginger möchte die Welt der Erfrischungsgetränke revolutionieren. Möglichst wenig Zucker und Kalorien und

Zutaten aus ökologischem Anbau. Auf der „eat&style“ getestet und für sehr lecker befunden.

Doc's Ginger (Ginger Beer, Tonic, Bitter Lemon)  
Flasche 0,33l, 2,99€ (0,91€/100ml)  
inkl. MwSt., zzgl. Pfand + Versandkosten  
Erhältlich bei [www.docsginger.de](http://www.docsginger.de)

## DIE REDAKTIONSBAR

## THE GOOD GIN Essence of Life

Als ich bei Glocal Gin für unseren Redaktionstermin zu Gast war (siehe Bericht Seite 32/33) hatte ich die Gelegenheit, einige ihrer besonderen Gins zu verkosten. Um nicht wieder Unsummen auf einmal in Gin zu investieren (ich verliere da gerne mal das Maß), hatte ich mich vorher festgelegt, maximal einen mitzunehmen. Die anderen kann ich ja nach und nach im Glocal Gin Onlineshop kaufen. Auch wenn mir alle verkosteten Gins geschmeckt haben, war schon beim ersten Schluck des „The Good Gin“ klar - DER wird es.

Überraschend sanft, mit einem unglaublich schönen Aromaspektrum kommt er daher, der „Feelgood Gin“ aus Österreich. So schmeckt ein Gin also, wenn eine Yoga-Lehrerin und Gesundheitsjournalistin ein eigenes Rezept entwickelt und sich mit einem der bekanntesten Destillateure Österreichs zusammen tut? Großartig!

Natürlich war ich zuerst skeptisch, als ich die Geschichte hinter „The Good Gin“ hörte. Bio-Gins gibt es ja bereits einige, aber muss es jetzt auch noch Ayurveda sein? Das ist so esoterisch. Und dann noch dieses unaussprechliche Botanical „Ashwagandha“, das klingt auch so nach Ashram und Ohm... Gesund soll er auch noch sein? Naja. Ach, es ist ein Wellness-Gin. War ja klar, dass es zu dem Thema auch irgendwann was mit Wacholder gibt. Ok, ein wenig „Angst“ hatte ich vor dem ersten Schluck schon und vielleicht hätte diese ganze Ladung Vorurteile auch was an meiner Ginbewertung geändert, aber das, was da im Glas war, gab was negativem keine Chance... so darf ein Wellness-Gin gerne schmecken und ob er nun meinem Körper gut tut oder „Pengl“, der Tropfen trifft meinen Geschmack einfach zu 100%.

Für ihr Rezept setzte die Österreichische Gesundheitsexpertin Susanne Baumann-Cox ihr geballtes Fachwissen über Nährstoffe ein und tat sich mit Wolfgang Thomann, den Eigentümer der bekannten Aejst-Brennerei aus der Steiermark zusammen, der seine Botanical- und Gin-Expertise ebenfalls mit einfließen ließ.

Baumann-Cox wollte, dass in ihrem Gin der Wacholder nicht so sehr im Vordergrund steht, sondern besondere Botanicals wie das ayurvedische Heilmittel Ashwagandha, Kurkuma oder Roh-Kakao die Führung übernehmen, denn sie enthalten sekundäre Pflanzenstoffe, sogenannte Adap-



Foto: © Glocal Gin

togene, die dem Körper bei der Zellerneuerung und Stressverarbeitung helfen. Weitere Botanicals im „The Good Gin“ sind u.a. Zitruschalen, Kardamon, Chili, Apfel und Ingwer, alle natürlich Bio, denn der Gin ist Bio zertifiziert.

Da das Verhältnis von Botanicals zu Alkohol besonders groß ist, entwickelt der Gin ein enormes Geschmacksbild. Weich auf der Zunge und im Abgang, trotz 47,5% vol., mit einer angenehmen, nicht überbordenden Zitrusnote und begleitenden Aromen, die ich tatsächlich nicht identifizieren kann. Vielleicht Ashwagandha, von dem ich ehrlicher Weise keine Ahnung habe wie es in seiner natürlichen Form riecht oder schmeckt. Das ist aber eigentlich auch egal, denn das Ergebnis ist ein Gin, der bei mir tatsächlich ein Wohlfühlerlebnis auslöst, weil er einfach großartig schmeckt. Sowohl pur, auf Eis und auch mit dem passenden Fever Tree Indian Tonic Water im Verhältnis 1:3.

Von mir gibt es für dieses österreichische Geschmackserlebnis eine klare Kaufempfehlung. Ich gehe jetzt mal in den nächsten Asialaden und versuche mir Ashwagandha zu besorgen...

The Good Gin (47,5% vol.)  
Herkunftsland: Österreich

Flasche 0,2l, 19,50€ (97,50€/l)  
Flasche 0,5l, 46,- € (92€/l)  
inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten  
Erhältlich bei [www.glocalgin.de](http://www.glocalgin.de)

# Slainte Mhath

(,sla:ndʒə 'va) – „slanschewaa“, gälisch für „gute Gesundheit“

## Whisky als Wertanlage?

Text: Sandra Koll

Nein, nein bevor hier jemand eine Anlageberatung erwartet, das wird dieser Artikel nicht werden. Ich möchte aber dennoch ein paar Worte über dieses Thema verlieren, da es doch immer mehr Freunde, Kunden und Verwandte gibt, die dies interessiert.

Der Whiskymarkt boomt seit Jahren. Neben weltweit steigendem Konsum, entdecken auch immer mehr Menschen den Whisky als Wertanlage für sich. In einer Zeit des Nullzinses sind doch garantierte 40 % eine feine Sache :-)

Aber Spaß beiseite; in Whisky zu investieren ist sicher keine neue Sache und insbesondere den Genießern auch manchmal ein Dorn im Auge. Schließlich landet so der ein oder andere feine Tropfen nicht am Gaumen sondern in Kellern, Vitrinen und Safes.



Linkwood Distillery 1956 Private Collection  
Single Malt Scotch Whisky

Dennoch, Whisky zu sammeln kann eine lukrative und spannende Sache sein. Und selbst wenn sich ein Whisky nicht so entwickeln sollte, wie man es sich erhofft hat, kann man ihn ja jederzeit aufmachen und genießen.

Bei der Vielzahl an Abfüllungen, die es gibt, ist es natürlich nicht so einfach, die Spreu vom Weizen zu trennen. Welche Whiskys kommen nun also für mich in Frage?

Prinzipiell lässt sich sagen, dass je geringer die Auflage und je höher die Nachfrage nach einem Whisky ist, desto wahrscheinlicher ist es, dass sich der Whisky im Preis erhöhen wird. Insbesondere Einzelfassabfüllungen beliebter Destillerien sind eine gute Wahl, da die Flaschenanzahl auf den Inhalt des Fasses begrenzt ist und somit meist eine sehr geringe Flaschenanzahl mit sich bringt.

Abfüllungen geschlossener oder abgerissener Destillerien haben ebenfalls ein hohes Potential, sich positiv zu entwickeln. Häufig haben unabhängige Abfüller noch einige Fässer solcher Destillerien und so erscheinen immer wieder Abfüllungen von sogenannten Silent Stills (stillgelegte) oder wrecked (abgerissene) Stills. Solche Flaschen sind eigentlich immer interessant für Sammler und Spekulanten, da es sich ja um „aussterbende“ Abfüllungen handelt und die Zeit abläuft, sich eine solche Flasche zu sichern.

Es gibt jedoch auch sogenannte Standardabfüllungen, die eine bemerkenswerte Preisentwicklung haben. Einige japanische Abfüllungen wie Yamazaki sind enorm teuer geworden. In Schottland sind unter anderem Abfüllungen von Spring-



Laphroaig 33 y.o. - The Ian Hunter Story  
Book 3 - Source Protector

bank ebenfalls Jahr für Jahr deutlich im Preis gestiegen. Es müssen also nicht immer stark limitierte Flaschen sein. Wächst die weltweite Nachfrage nach einer bestimmten Marke und kann der Markt nicht bedient werden, entwickelt sich der Preis eben deutlich nach oben.

Whisky als Wertanlage zu betrachten ist ein spannendes Thema und für den ein oder anderen Leser hier vielleicht ein interessantes Gebiet.



Mortlach Distillery 1954 Private Collection  
Single Malt Scotch Whisky

### Whiskyzweg – Klein, aber fein am Niederrhein ist unser Motto.

In der Fußgängerzone von Wegberg betreiben wir unseren kleinen Whiskyladen mit derzeit ca. 300 verschiedenen Whiskys. Vorwiegend bieten wir schottischen Single Malt Whisky an. Ebenso fündig wird man aber auch im irischen, internationalen oder deutschen Bereich bei uns. Unabhängige Abfüller wie Gordon & MacPhail, Signatory Vintage etc. runden das Angebot ab. Regelmäßig finden an einem Samstagabend bei uns auch Whisky tastings zu verschiedenen Themenbereichen statt und aus derzeit ca. 120 offenen Whiskys kann jederzeit auch während unserer Öffnungszeiten in der gemütlichen Chesterfield-Ecke probiert werden bzw. ein Sample für zu Hause abgefüllt werden.



### Whiskyzweg - Sandra Koll

Hauptstraße 34  
41844 Wegberg  
info@whiskyzweg.de  
[www.whiskyzweg.de](http://www.whiskyzweg.de)

### Öffnungszeiten:

Mittwoch 15 - 19 Uhr  
Freitag 15 - 19 Uhr  
Samstag 10 - 13 Uhr  
und nach Vereinbarung



Fotos © Anbieter/Hersteller



Biersommelière Gracia Sacher

Gracias Bierliebe

## Dry January?

# Alkoholfreie Köstlichkeiten

Text + Fotos: Gracia Sacher

Frohes neues Jahr, ihr Lieben! Ich hoffe, ihr hattet einen guten Start und hoffen wir, dass uns 2022 wieder mehr Gesundheit und Freiheiten bringt.

nen, besonders wenn man bedenkt, dass so manch ein Saft oder eine reife Frucht auch mit mehr als 0,5 % Alkohol daherkommen können.

Was sich wohl niemals ändern wird: die guten alten, ähm neuen Vorsätze. Mehr Sport, weniger Alkohol und das Rauchen aufgeben. Na, wer von euch zählt dazu?

Ich bin definitiv kein Vorsätze-Mensch und schon gar nicht zu Beginn eines neuen Jahres, wenn sich gefühlt jede(r) Dritte diesen Stress macht - aber ja, jedem das Seine. Den Alkoholkonsum im Januar runter zu schrauben ist, je nachdem wie feucht fröhlich die vergangenen Feiertage ausgefallen sind, aber sicherlich nicht die schlechteste Idee: Hallo, „Dry January“.

Vor sagen wir etwa 10 Jahren, als ich Bier noch langweilig fand und dementsprechend mit alkoholfreiem Bier noch weniger anfangen konnte, hätte ich nie gedacht, dass ich in dem Bereich irgendwann von Vielfalt sprechen würde. Klar, die gabs „damals“ noch nicht wirklich, doch auch heute treffe ich auf großes Stauen, wenn ich hier und da ein paar Empfehlungen ausspreche. „Was, die sind alle alkoholfrei?“ Na, sagen wir so gut wie.

In Deutschland dürfen Biere mit maximal 0,5% Alkohol als alkoholfrei bezeichnet werden. 0,0-Biere, wie von den „Großen“ bekannt, findet man im Craftbierbereich hingegen weniger. Warum ist das so? Alkohol ist bekanntermaßen Geschmacksträger. Fehlt dieser, ist es entsprechend schwieriger, ein Bier mit komplexen Aromen zu kreieren. Hinzu kommt, dass gerade kleinere Brauereien nicht über die technischen Möglichkeiten verfügen, dem Bier den gesamten Alkohol entziehen zu können. Die erlaubten 0,5 % werden von den Brauern also sehr gerne angenommen und ich persönlich bin auch dankbar für diesen erlaubten Wert – alles, was ich bislang in Sachen 0,0 probiert habe, ist bei mir leider durchgefallen. Etwas mehr darf man sich dann meiner Meinung nach schon gön-



Apropos etwas mehr: die Vielfalt alkoholfreier Biere steigt stetig. Neben Weissbier und Pils gibt es tolle Pale Ales und IPAs, Sauerbiere und Stouts, sodass für jeden Geschmack das richtige Bierchen gefunden werden kann. Wenn ihr Empfehlungen bezüglich alkoholfreier Biere haben möchtet, könnt ihr mir gerne schreiben: [gracia.sacher@moodpairing.de](mailto:gracia.sacher@moodpairing.de)

Um den Alkohol aus dem Bier zu bekommen bzw. erst gar nicht entstehen zu lassen, gibt es übrigens unterschiedliche Methoden. Zu den bekanntesten zählen Techniken, um die Gärung zu drosseln oder zu stoppen oder auch die Verwendung spezieller Hefen mit sehr geringem Vergärungsgrad. Diese machen das Brauen alkoholfreier Biere auch für Hobbybrauer möglich (falls bei einem von euch das Bierbrauen zu den Vorsätzen fürs neue Jahr zählt...).

Ob (zu Beginn) alkoholfrei oder nicht, ich wünsche euch ein glückliches Jahr 2022. Startet gesund, gemütlich und lasst es euch gut gehen. Ach und falls es es bei euch im Januar irgendwie doch nicht klappt: es gibt ja immer noch den „Sober October“.

# Cheers, Gracia

Gracias Bierblog  
„Bierliebe und moodpairing“  
auf [www.moodpairing.de](http://www.moodpairing.de)





Portrait

# Glocal Gin

Claudia Olschewski und Christian Rüdiger haben aus ihrer Leidenschaft zum Gin ein StartUp gegründet und importieren ganz besondere Gins aus aller Welt.

Redaktion: Marc Thiele

Im Folgenden ein Auszug aus dem aktuellen Gin-Sortiment von Glocal Gin:



**Knysna Gin Classic** (42% vol.)

Herkunftsland: Südafrika  
ISWC Silber, 90 Punkte

Botanicals: Num Num Beere, Honigbusch, Mondia whitei, Mandeln, Zimt, Sternanis, Koriander, Kardamom, Wacholder

Flasche 0,5l : 39,90€ (79,80€/l)



**Knysna Gin Mulberry** (42% vol.)

Herkunftsland: Südafrika  
ISWC Silber, 90 Punkte

Botanicals: Num Num Beere, Honigbusch, Mondia whitei, Mandeln, Zimt, Sternanis, Koriander, Kardamom, Wacholder, Maulbeere

Flasche 0,5l : 39,90€ (79,80€/l)





**C**laudia Olschewski und Christian Rüdiger teilen eine Leidenschaft mit mir - nämlich die zum Gin. Das Wacholderdestillat mit seinen mittlerweile unzähligen Variationen ist bei uns dreien ein nicht mehr weg-zudenkender Teil unseres Berufslebens, wenn auch mit anderen Herangehensweisen. Zugegeben, ich bin ein wenig neidisch, denn das sympathische Paar aus Leichlingen lebt einen Traum, den ich in ähnlicher Weise auch schon hatte, aber aus diversen Gründen nicht weiter verfolgen konnte. Sie importieren Gins kleiner Manufakturen aus aller Welt und vertreiben Sie online unter ihrem Label Glocal Gin.

Das Besondere an ihrem Konzept: bei ihren Gins handelt es sich um fair produzierte und fair gehandelte Lifestyle Gins kleiner Destillen, die hier bei uns weitestgehend unbekannt sind.

Angefangen hat alles im Jahr 2020, auf einer Reise nach Südafrika, als Claudia und Christian auf die kleine Knysna Gin Distillerie von Rion und Kay Merryweather stießen. (Die Story dazu findet man auf der Glocal Website unter [www.glocalgin.de/knysna-distillerie](http://www.glocalgin.de/knysna-distillerie)).

Der **Knysna-Gin** begeisterte die beiden deutschen Reisenden und irgendwie ergab es sich, dass man mit den beiden Herstellern bei einem Sundowner zusammensaß und die Idee entwickelte, das köstliche Tröpfchen von der südafrikanischen Garden Route müsse doch auch den Ginfreunden in Deutschland zugänglich sein. Der Grundstein für Glocal Gin war gelegt.

Bei einer Reise in die Niederlande stießen Claudia und Christian auf Kevin van de Merlen und seinen **Solar Gin** und damit den nächsten Baustein von Glocal Gin. Tatsächlich nutzt van de Merlen für den Destillationsprozess des Solar Gins, in seiner

zudem noch mobilen Destille mit Kupferbrennkesel, zu 100% Solarenergie. Eine extrem spannende Idee, deren detaillierte Beschreibung hier den Rahmen sprengen würde, aber dafür gibt es alle Details ebenfalls online auf [www.glocalgin.de/solar-gin](http://www.glocalgin.de/solar-gin). Ein Besuch lohnt sich.

Eine Reise nach Kroatien, genauer gesagt nach Istrien, bescherte dem jungen Paar den nächsten Baustein für ihren innovativen Gin-Handel. Bei einem Besuch der bekannten „Winery and Distillery Rossi“ inmitten der Weinberge des Dorfes Bajkin, lernten Sie die vierte Generation der Winzer und Destillateursfamilie Rossi kennen und natürlich ihren außergewöhnlichen „**Nostromo Wine Gin**“, der perfekt in das Glocal Gin Sortiment passt. Die ganze Geschichte ist online auf [www.glocalgin.de/nostromo-wine-gin](http://www.glocalgin.de/nostromo-wine-gin) zu finden.

Dass Gin auch gesund ist, beweist der vierte Gin im Sortiment von Glocal Gin. „**The Good Gin**“ aus Österreich ist der erste Bio Gin, der Botanicals enthält, die das Wohlbefinden fördern. (Keine Heilaussage, die Menge macht's!) Zusammen mit der bekannten Aejist Destillerie und Master Destiller Wolfgang Thomann, kreierte die Journalistin und Yoga-Lehrerin Susanne Baumann-Cox ihren „The Good Gin“, dessen Rezept auf ihrem komplexen Wissen über Nährstoffe basiert. Wer mehr wissen möchte, wird auf [www.glocalgin.de/the-good-gin-aejist-distillerie](http://www.glocalgin.de/the-good-gin-aejist-distillerie) fündig.

Erst kürzlich sind mit dem **Black Fox Dry Gin** und dem **Black Fox Cucumber Gin** zwei Produkte aus Kanada zum Sortiment hinzugekommen. John Cote und Barb Stefanyshyn-Cote, zwei renommierte Landwirte in der dritten Generation, produzieren ihre Gins in der Black Fox Farm and Distillery, in Saskatoon, Saskatchewan, einer der angesehensten Handwerksbrennereien Kanadas.

Weitere spannende neue Gins sind in Planung. Einen Neuzugang, den Baleia Gin von den Azoren konnte ich bei meinem Besuch bei Glocal Gin in

Leichlingen auch bereits mit einigen der anderen aus dem Sortiment verkosten. Es ist nicht zu viel versprochen, wenn ich sage, dass es ganz außergewöhnlich interessante und leckere Gins sind, die darauf warten von Genießern und Ginfreunden entdeckt zu werden.

Auf ihrer Website [www.glocalgin.de](http://www.glocalgin.de) kann man alles über die Gins im Sortiment erfahren und auch direkt online bestellen. Wer erst einmal testen möchte, wird bei den Minis - speziell zusammengestellten Sets mit jeweils 4 Flaschen à 0,1l - fündig.

Neben den normalen Flaschen und den Mini-Sets bietet der Shop außerdem die großartigen Fitch & Leedes Tonics aus Südafrika sowie das Three Cents Tonic aus Griechenland, Geschenksets, Gin Accessoires wie individuell gravierte Gin-Gläser sowie die Möglichkeit der Buchung eines individuellen Online-Gin-Tastings mit Claudia und Christian.

Im Laufe der nächsten Ausgaben werden wir in der Redaktionsbar hier im Hindenburger und online sicher den einen oder anderen Gin aus dem Sortiment von Glocal Gin etwas genauer unter die Lupe nehmen. Als erstes steht dabei bereits in dieser Ausgabe der „The Good Gin“ auf der Liste, denn den musste ich bei meinem Besuch in Leichlingen direkt einpacken, so sehr hat er mich und bisher jeden, der an meiner Flasche naschen durfte, begeistert. Mehr dazu findet Ihr auf Seite 29.

Vielleicht habt Ihr ja demnächst in Mönchengladbach die Gelegenheit Claudia, Christian und ihre Glocal Gin Produkte kennen zu lernen - entweder bei einem Hindenburger-Tasting oder bei unserem für Mai geplanten Westgenuss-Festival. Mehr Infos dazu gibt es schon bald hier im Heft und online auf [www.hindenburger.de](http://www.hindenburger.de).

Mein Dank geht an Claudia und Christian für ihre Zeit, die Gastfreundschaft und die köstlichen Einblicke in mir bisher unbekannt, großartige Gins.

Mehr Infos auf [www.glocalgin.de](http://www.glocalgin.de)



#### Solar Gin (42% vol.)

Herkunftsland: Niederlande  
Berlin Int. Spirit Comp. 2020, Gold

Botanicals: Wacholder, Kardamon, Zitrusfrüchte, Orangenblüten, Süßholz, Koriander, Kamille

Flasche 0,5l : 42,50€ (85€/l)



#### Black Fox Cucumber Gin (42% vol.)

Herkunftsland: Kanada  
Gin Masters 2020, Gold

Botanicals: Wacholder, Gurke, Koriander, weißer Pfeffer,

Flasche 0,7l : 54,50€ (77,86€/l)



Auch verschiedene Probier- und Geschenk-Sets sind auf der Website [www.glocalgin.de](http://www.glocalgin.de) erhältlich, wie z.B. das hier abgebildete Knysna Gin Set mit allen vier verfügbaren Gins der südafrikanischen Distille inklusive passenden Fitches & Leeds Tonics.



# Tiki

## „KE ALOHA“

[HAWAIIANISCH FÜR „PROST“, „ZUM WOHL“]

Redaktion: Marc Thiele

Ja, es ist Winter und ja, mit Südsee und Cocktails verbindet man meistens sommerliche Temperaturen, Strand und angenehme Zeiten. Das haben wir alles gerade nicht. Vermutlich werden wir alle jetzt erst mal für ein paar Wochen mehr Zeit Zuhause verbringen und ehrlich, was ist besser, als ein schöner Drink am Abend, der einen zumindest aromatisch in schöne, warme und freundliche Gefilde bringt? Hawaii lässt grüßen. Tiki erlebt gerade seine zweite Renaissance und wir können im Moment alle ein wenig Farbe im Leben gebrauchen, für die Moral und die gute Laune - als Barflys natürlich dann auch am liebsten mit einem Mai Tai in der Hand. Darum ein Tiki-Artikel im Winter. Und wenn Sie das gerade doof finden, nutzen Sie die Zeit und üben die Cocktails bis zum Sommer. Dann passt Tiki auf jeden Fall. Und nun ein wenig Geschichte....

Den ersten Kontakt mit der polynesischen Tiki-Kultur hatten Soldaten während des 2. Weltkrieges im Pazifik, von wo sie erste Elemente und Einflüsse mit nach Hause brachten. Zu einer wahren Modewelle kam es jedoch erst, als Hawaii, der Aloha State, im Jahr 1959 der 50. Bundesstaat der USA wurde. Die Begeisterung der US-Amerikaner für die Inselkette im Pazifik war gigantisch. Sie hatten nun ihr eigenes Paradies auf Erden, ein Traumziel, einen Sehnsuchtsort. Fast alle Lebensbereiche wurden in den folgenden Jahren von einer neuen Modewelle erfasst, Mode, Design, Literatur, Musik oder auch Kulinarik. Der Tiki-Style war geboren und bis in die frühen 1960er Jahre „en vogue“

Überall in den USA tauchten plötzlich Elemente der polynesisch-hawaiianischen Kultur auf, meist angelehnt an die namensgebenden Tikis, geschnitzte oder aus Stein gefertigte polynesishe Götter- oder Ahnenfiguren. Bambus und im Pazifik heimische Hölzer wurden für den Hausbau und viele Einrichtungsgegenstände wie z.B. Lampen verwendet, aber vor allem in der Gastronomie war Tiki ein Megatrend. Auch ein Zusammenhang der Tiki-Welle mit der Entwicklung des ebenfalls von Hawaii stammenden Wellenreitens (in seiner modernen Form) lässt sich nicht von der Hand weisen, begann doch auch hier der große Boom in den 1950er Jahren in den USA.

In den 1970er Jahren ließ die Begeisterung für Tiki deutlich nach und die Elemente dieser Modewelle verschwanden ebenso schnell wie sie gekommen waren. Der Begriff aber blieb und war fortan das Synonym für alles mit Bezug auf die Südsee. Mitte der 1990er Jahren kam es zu einem ersten Tiki-Revival, das sich vor allem in der Feierkultur zeigte. Tiki-Bars schossen wieder wie Pilze aus dem Boden, gefeiert wurde im hawaiianischen Luau-Stil und der Mai Tai war einer der beliebtesten Cocktails in den amerikanischen und europäischen Bars. Aber auch diese zweite Welle ebte irgendwann Anfang der 2000er Jahre wieder ab, nicht jedoch ohne diesmal dauerhaft

Spuren zu hinterlassen, und zwar an den Bartresen der Welt. Kaum eine Hotel- oder Cocktailbar, die nicht einen Mai Tai oder Zombie auf der Karte stehen hatte. Zum Leidwesen aller Tiki-Fans verbindet man heute aber Dank der modisch grenzwertigen 1990er Jahre auch viel schrilles mit Tiki. Bunte Hawaii-Hemden bunte (und schrecklich süße) Cocktailkreationen, die heutzutage niemand mehr im Glas haben möchte.

Seit ein paar Jahren erlebt Tiki nun ein erneutes Revival, wenn auch vorrangig in der Barszene. In vielen Städten gibt es wieder Tiki-Bars, die Gott sei Dank nicht mehr viel mit jenen aus den 1990er Jahren gemein haben. In manchen ist das Hawaii-Hemd auch heute noch getragener Ausdruck der Tiki-Passion, aber primär sieht man die Weiterentwicklung auf der Barkarte und schmeckt sie stilecht im Tiki-Mug. Vorbei sind die Zeiten der blauen, gelben oder roten Gruselcocktails, die schlechten Alkohol mit Massen von Zucker, Sahne und Sirup überdeckten. Heutzutage spielen qualitativ hochwertige Zutaten, exquisite Rums, selbstgemachte Sirupe und Biofrüchte die Hauptrollen bei Mai Tai's und Co. In Fachforen und facebook-Gruppen sind rege Diskussionen im Gange, wie welcher Tiki-Cocktail am besten und am originalgetreuesten zubereitet wird. Welcher Rum ist der Richtige, welcher ein absolutes NoGo. Nimmt man selbstgemachtes Zuckersirup aus Kristallzucker, aus

## SIMPLE SIRUP [ZUCKERSIRUP] MADE EASY

*Zuckersirup gehört zu Tiki-Cocktails wie der Rum. Kaum ein Südsee-Drink kommt ohne aus, aber Zucker ist nicht gleich Zucker und auch wenn die Herstellung des Sirups prinzipiell einfach ist, es gibt doch einiges zu beachten. Grundsätzlich ist es die Formel Zucker + Wasser + Hitze oder Vermischen = Sirup. Fertig.*

*Fast, denn zuerst einmal kommt es auf das Mischungsverhältnis an. 1 Teil Zucker : 1 Teil Wasser (Simple Sirup) oder 2 Teile Zucker : 1 Teil Wasser (Rich Simple Sirup). Vorsicht die zweite Version ist eine süße Megabombe, bei der 10ml etwa die Süßkraft von 15ml der normalen Version haben. Wichtig ist noch, nicht zu schätzen. Pi mal Auge klappt nicht, man braucht exakte, gewogene Werte. Diese Formel gilt für alle Zuckerarten, egal ob weißer Industriezucker (Raffinade), brauner Zucker, Roh-Rohrzucker, Vollrohrzucker oder Demarara-Zucker. Der Unterschied liegt lediglich im Preis der Rohstoffe und im Geschmack dessen, was Sie in den Tiki-Cocktail packen. Und dann gibt es da noch den Invertzucker... Sie merken, Zucker ist irgendwie doch ein sehr komplexes Thema... dem wir uns in einer der nächsten Ausgaben etwas detaillierter widmen werden. Bis dahin aber reicht die 1:1 oder 2:1 Formel um mit dem Tiki-Mixen anzufangen - oder Sie gehen in den Laden und kaufen das süße Zeug einfach.*

Rohrzucker oder Demarara-Zucker? Orgeat oder Mandelsirup? Kaufen oder selber herstellen? Ob Sie es glauben oder nicht, das alles macht tatsächlich einen Unterschied, den man schmeckt. Aber natürlich ist der Mai Tai nicht der einzige Tiki-Cocktail, nur eben der bekannteste.

Nun da wir erfolgreich von der Tiki-Geschichte zur Barkultur übergeleitet haben, dürfen zwei Männer nicht unerwähnt bleiben, die untrennbar mit Tiki verbunden sind und durch ihren vermeintlichen Urheberstreit um einen der bekanntesten Cocktails der Welt in die (Bar)Geschichte eingegangen sind.

### Victor „Trader Vic“ Bergeron und Donn Beach aka „Don the Beachcomber“ .

Beide nehmen für sich die Erfindung des Mai Tai in Anspruch, was schlussendlich in einem Rechtsstreit mündete, den Bergeron für sich durch einen Vergleich entscheiden konnte.

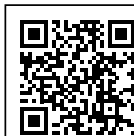
**Donn Beach** gilt allgemein als einer der Erfinder der Tiki-Kultur in den USA. In den 1930er Jahren eröffnete er in Hollywood die erste Bar im Tiki-Stil und nannte Sie „Don the Beachcomber“. In den Folgejahren entstand daraus eine erfolgreiche Kette von Bars in den ganzen USA. Beach beanspruchte für sich die Erfindung des Mai Tai unter dem Namen Mai Tai Swizzle, jedoch verwendete er dafür auch weitere Zutaten, wie Pernod und Angostura, die im heute anerkannten Mai Tai Rezept nicht vorkommen.

**Victor Bergeron** lebte in San Francisco und eröffnete dort 1934 sein erstes Restaurant, damals noch unter dem Namen Hinky Dink's. Erst nach einer Kooperation mit einer Hotelkette entstand der Name Trader Vic's, unter dem vor allem in den 1950er und 1960er Jahren eine ganze Reihe von Bars in den USA eröffnet wurden. Nach einem Tiefpunkt in den 1980er/1990er Jahren, als Tiki nicht mehr angesagt war, gibt es heute weltweit wieder 18 Bars unter dem Markennamen Trader Vic's. Laut Bergeron hat er den Mai Tai im Jahr 1944 in San Francisco erfunden,

veröffentlichte das Rezept jedoch erst 1974 in seinem Buch „Trader Vic's Bartender's Guide - Revised“. Die meisten der heute gemixten Mai Tai's entsprechen weitestgehend diesem Rezept, auch wenn es in Details wie z.B. dem verwendeten Rum, Abweichungen gibt.

Es ist urheberrechtlich nicht möglich, Bildmaterial von Donn „The Beachcomber“ Beach und Victor „Trader Vic“ Bergeron zu veröffentlichen. Alle Rechteinhaber leben in den USA und haben auf unsere Anfragen leider nicht reagiert. Wie dem auch sei, natürlich sind wir online fündig geworden. So gibt es einige Fotos der beiden Tiki-Legenden und sogar eine Videodokumentation auf youtube über Donn Beach, im Folgenden der Link. Diese vermittelt auch einen guten Eindruck, was Tiki in den 1950er Jahren war, wie es aussah und welches Lebensgefühl Tiki vermittelte.

Teaser Trailer zur geplanten Don the Beachcomber Dokumentation  
<https://youtu.be/fEbAUDou1Ls>



# BARTOOLS



1



2



3

4

- [1] Cocktailset bestehend aus 2-teiligem Boston-Shaker, Jigger, Barsieb und Barlöffel  
 [2] Sparschäler [3] Muddler [4] Zitruspresse

## Unser Shopping-Tipp

Ein riesiges Sortiment von Bartools, Gläsern und mehr, für Profis und Homebartender finden Sie online bei [www.barstuff.com](http://www.barstuff.com)



Fotos: © barstuff.com

Neben dem Mai Tai sind es vor allem der Zombie, der Dark & Stormy, der Planters Punch und der Hurricane, die als bekanntere Vertreter der Tiki-Cocktailkultur angesehen werden. Aber auch der klassische Grog, der brasilianische Caipirinha oder kubanische Daiquiri werden manchmal dazugezählt, vielleicht als Ursprungselemente, die die US-Amerikanischen Barkeeper bei der Erfindung der Tiki-Cocktails als Inspirationsquelle heranzogen.

Als Tiki-Cocktails bezeichnet man im Allgemeinen Drinks, die auf Rum und Fruchtsäften basieren. Ein wenig komplexer sind sie dann aber schon, denn es ist eine Kunst, den fruchtigen Geschmack der Südsee in ein Glas zu bringen, ohne dass der Alkohol im Vordergrund steht oder die Komplexität des Cocktails verloren geht. Zitrusfrüchte, Gewürze und andere tropische Zutaten sind daher ebenfalls Bestandteile. Aber Vorsicht. Dadurch, dass der Alkohol oft von meist süßen Aromen maskiert wird, sind Tiki-Cocktails nicht ungefährlich. Man unterschätzt leicht ihren „Bums“! Natürlich gehört ein Tiki-Drink stilecht in einen Tiki-Mug und wird meistens mit tropischen Früchten garniert.

Den Mai Tai findet man heute in nahezu jeder Bar auf der Welt. Egal ob Gruselbude mit Dauer-Happy-Hour, stylische Hotelbar oder stilechte Tiki-Bar. Den Unterschied macht die Qualität und hier vor allem die der verwendeten Zutaten. Der Preis ist immer eines der Kriterien an denen man schon auf den ersten Blick erkennen kann, ob man zumindest die Chance auf einen guten Mai Tai hat (oder generell überhaupt einen guten Cocktail). Keine gute Bar, die gute Zutaten verwendet, kann aufwändige Cocktails unter 10 €

anbieten und selbst das ist schon grenzwertig. Von 5 € Happy Hour Sparangeboten sollte jeder Barfly also geflissentlich Abstand nehmen.

Bei Tiki-Cocktails spielt Rum eine ausschlaggebende Rolle. Arbeiteten Bars früher hauptsächlich mit Standardprodukten der großen Industriemarken, ist das Angebot an hochwertigen und geschmacklich unterschiedlichen Rums heutzutage fast schon unüberschaubar und eine Wissenschaft für sich. Welcher Rum für welchen Cocktail der Richtige ist, wird unter Cocktailfans und Barkepern oft aufs heftigste diskutiert und die richtige Antwort gibt es wohl eher nicht. Es ist Geschmackssache. Schaut man alleine in die facebook-Gruppe „Cocktails und Barkultur“ mit knapp 2.800 Mitgliedern finden sich dort unter dem Suchbegriff „Mai Tai“ unzählige Rezepte und Varianten mit oft angeregten Diskussionen. Auch eine Internetsuche zeigt, wie variabel Mai Tai Rezepte ausgelegt und dargestellt werden. Jedes Suchergebnis bietet einen anderen Weg zum Genuss.

In der HINDENBURGER Redaktionsbar haben wir bereits eine Vielzahl von Tiki-Rezepten ausprobiert, allen voran natürlich diverse Varianten für den Mai Tai, aber auch der Hurricane steht seit einem Besuch in der Berliner Stagger Lee Bar ganz hoch im Kurs. Mittlerweile stellen wir z.B. Sirupe selber her und nutzen ein Orgeat, das man im normalen Einzelhandel leider nicht bekommt. Natürlich könnte man auch das selber machen, aber der Aufwand dafür ist schon recht hoch. Natürlich sind das hohe Ansprüche und selbstverständlich reichen für den Anfang auch bei den großen Handelsketten erhältliche Sirupe (wobei Zuckersirup wirklich schnell selber hergestellt ist).



Foto: © User16542531 - Freepik.com



## ZOMBIE

### Barausstattung:

- Cocktailshaker
- Zitruspresse
- Barlöffel
- Barschaukel

### Zutaten (Beispiel):

- 6cl z.B. Plantation 2 Stars
- 3cl z.B. Plantation O.F.T.D
- 1 BL brauner Zucker
- 3cl frischer Limettensaft
- 3cl frischer Zitronensaft
- 3cl Passionsfruchtsirup
- 3cl Ananassaft (ungesüßt)
- 1 Dash Angostura Bitters

# MAI TAI

## Barausstattung:

Cocktailshaker  
Muddler  
Zitruspresse

## Zutaten (Beispiel):

3cl z.B. Appleton Estate 12 y.o.  
3cl z.B. Saint James Royal Ambre 45%,  
1cl z.B. Wray & Nephew Overproof Rum  
1,5cl Dry Curacao  
3cl frischer Limettensaft  
1-2cl Orgeat  
1cl Demerara-Sirup  
1/4 Bio-Limette  
1 Minzweig

## Zubereitung:

Das Limettenviertel in den Shaker geben und mit dem Muddler zerdrücken. Anschließend drei bis vier gute Eiswürfel zusammen mit allen anderen Zutaten in den Shaker füllen und etwa 8-10 Sekunden kräftig shaken.

Tiki-Mug (oder Tumbler) mit Crushed Ice füllen und den Inhalt des Shakers darauf abseigen. (Falls notwendig mit Crushed Ice auffüllen).

Abschließend den Drink mit einer Orangenzeste abspritzen und diese zusammen mit einem Minzweig als Dekoration ins Glas geben.

Beim Rum wird es für uns da schon deutlich komplexer, denn da können wir einfach keinen Industriestandard empfehlen. Die klassische Massen-Regalware schafft es normalerweise nicht, im Tiki-Cocktail zu überzeugen. Hier sollte man - wenn vor Ort vorhanden - auf den Spirituosenfachhandel zurückgreifen oder tatsächlich auf den Onlinehandel.



## TIPP

Das Bio-Orgeat von Maison Meneau gilt allgemein als beste Wahl an der Bar - besser ist nur selbstgemacht.

Schon der Mai Tai erfordert zweierlei, in manchen Rezepten gar dreierlei Rum, den man normalerweise nicht mal eben im Laden nebenan bekommt. Einen guten dunklen jamaikanischen Rum, einen weißen Rum Agricole und manchmal eben auch einen weißen Overproof Rum. Die einzelnen Rumsorten jetzt zu erklären würde heute tatsächlich den Umfang dieses Artikels sprengen, weshalb wir Sie auf eine spätere Ausgabe vertrösten müssen, aber versprochen, das Thema steht auf dem Redaktionsplan.

Aber genug der grauen Theorie, kommen wir zum bunten Genuss oder besser zu dem, was Sie brauchen um auch zuhause den ein oder anderen Tiki-Cocktail stilecht zuzubereiten.

Welche Bargrundausrüstung brauchen Sie, welche Zutaten empfehlen wir und zu guter letzt dürfen natürlich auch ein paar Rezepte nicht fehlen und schon steht einem grandiosen Tiki-Abend nichts mehr im Weg.

„Ke aloha“, wie die Hawaiianer sagen oder auch „Zum Wohl!“

## Zubereitung:

Zitronensaft in den Shaker geben, den Zucker hinzufügen und darin auflösen. Die anderen Zutaten zusammen mit einer handvoll Crushed Ice (ca. 1/2 Barschaufel) in den Shaker geben und etwa 8 Sekunden shaken. Den kompletten Inhalt des Shakers ohne abzuseihen in einen Tiki-Mug abgießen und diesen dann mit Crushed Ice auffüllen. Abschließend mit einem Minze-Zweig garnieren



Foto: © Paopano - Freepik.com

## TRIPLE SEC



24



25

[24] Le Favori Triple Sec Liqueur a l'Orange  
[25] Pierre Ferrand Dry Curacao Triple Sec

# Tiki SHOPPING TOUR

Unser Tiki-Artikel hat bei Ihnen die Neugierde geweckt und Sie haben nun die unbändige Lust in die Welt der süßen Südsee-Cocktailköstlichkeiten abzutauchen? Dann heißt es jetzt einkaufen gehen, denn vermutlich werden die Meisten von Ihnen nicht gleich alles vorrätig haben, um loszulegen.

Natürlich richten wir unseren Fokus bei den Einkaufsempfehlungen auf Mönchengladbach, aber einige Produkte werden Sie - zumindest nach unserem Kenntnisstand - hier nicht bekommen.

Tiki-Mugs zum Beispiel. Oder das großartige Bio-Orgeat von Maison Meneau, das wir Ihnen tatsächlich wärmstens ans Herz legen, es sei denn, Sie machen ihr eigenes. Wenn Sie es nicht mehr aushalten, reicht auch Mandelsirup, z.B. von Monin oder Riemerschmid - beide bekommen Sie im gut sortierten Lebensmittelhandel (aber nicht beim Discounter).

Wenn Sie noch kein Barset haben, werden Sie in Mönchengladbach auch nur schwer fündig, zumindest wenn es um Qualität geht. Manchmal hat TK-Maxx auf der Hindenburgstraße in der Haushaltsabteilung ganze Boxen, mit allem was Sie brauchen, aber das ist eher selten. Daher lautet unsere Empfehlung: „Schauen Sie online bei [www.barstuff.com](http://www.barstuff.com) vorbei, da gibt es alles, was des (Home)Bartenders Herz höher schlagen lässt und das zu sehr guten Preisen.

Tiki-Mugs bekommen Sie am besten auch online. Neben [www.barstuff.de](http://www.barstuff.de) shoppen wir gerne bei [www.lionshome.de](http://www.lionshome.de) und für ganz ausgefallene Mugs bei [www.intergastro.de](http://www.intergastro.de) oder bei [www.etsy.de](http://www.etsy.de).

Aber Vorsicht! Mugs können zu Sammelleidenenschaft führen, was ganz schön ins Geld gehen kann.

Beim Eis können Sie fast nichts falsch machen, wenn Sie die Kegel mit dem Loch einfach liegen lassen und auf durchgefrorene Würfel setzen und bei Crushed Ice gibt es keine andere Wahl. Wenn Sie dann noch alle Früchte in Bio-Qualität kaufen, haben sie bis hierhin alles richtig gemacht.

Bleiben die Spirituosen und da wird es zumindest teilweise endlich heimatisch!

### #supportyourlocalrumdealer

Für viele überraschend hat Mönchengladbach in Sachen „besondere Spirituosen“ doch einige sehr gut sortierte Adressen, mindestens eine davon sogar mit exzellentem Fachwissen in Sachen Cocktails und natürlich Spirituosen.

Für unsere Tiki-Zwecke gibt es in Mönchengladbach-Rheydt eine ganz besondere Adresse, wenn es um Rum geht. Werner Henssen und sein **KULT+GENUSS** auf der Wilhelm-Strauß-Straße 65.

Wir kennen tatsächlich niemanden in unserer Stadt, der so viel Ahnung von Rum hat und dazu noch das entsprechende Sortiment führt - zwar klein, aber durchaus sehr fein. Bevor Sie online shoppen gehen, tun Sie sich den Gefallen und schauen dort vorbei. Er bietet übrigens auch regelmäßig Tastings und Cocktail-Kurse an. Dass man in seinem Restaurant auch großartige Drinks genießen kann ist da ja nur selbstverständlich.

Eine weitere gute Adresse für Rum ist **La Casa del Tabaco** auf der Rheydter Straße 2 in Mönchengladbach. Zwar dreht es sich bei Inhaberin Rosa Arredondo hauptsächlich um Zigarren, Zigarillos und Zubehör, aber Rum gehört irgendwie untrennbar dazu. Auch hier kann man in Tastings und Seminaren tiefer in die Welt des Rums abtauchen.

Es gibt noch eine weitere, für viele vielleicht überraschende gute Bezugsquelle, mit einem sehr breiten Spirituosenortiment, darunter viele Rumsorten. **Trinkgut Kefenbaum** auf der Wickrather Straße 129 in Rheydt. Inhaber Karsten Kefenbaum ist zwar eher als Bier-Sommelier bekannt, aber scheinbar hat er auch eine Leidenschaft für gute Spirituosen entwickelt, denn sein Sortiment an Whiskys, Rums, Gins u.a. ist immens. Auf der Einkaufstour auf jeden Fall einen Abstecher wert und wenn man dort keinen passenden Rum findet, Triple Sec und Sirupe gehören auch zu seinem Sortiment.

## RUM



13



14



15

[13] Saint James Rhum Agricole Royal Ambre 45%  
[14] Plantation O.F.T.D. 69% [15] Goslings Black Seal

# SIRUP



[5] Monin Orgeat [6] Giffard Orgeat [7] Monin Rohrzuckersirup [8] Riemerschmid Rohrzuckersirup [9] Monin Passionsfruchtsirup [10] Riemerschmid Maracujasirup [11] Monin Mandelsirup [12] Riemerschmid Mandelsirupsirup

Nun weichen wir ein wenig vom Tiki-Thema ab und schwenken kurz zu: „Unterstützt Euren lokalen-Handel!“

Zwar sind wir mit guten Rumquellen in Mönchengladbach nach unserem Wissen schon am Ende angekommen, aber das bedeutet ja nicht, dass es hier keine gute Auswahl an anderen Spirituosen und Alkoholika gibt. Gin und Whisky zum Beispiel oder Wein. Bevor Sie also Ihr Geld in irgendeinen Onlineshop bringen, schauen Sie doch erstmal bei Ihrem „Local dealer“ vorbei, dem Einzelhandel in der Stadt oder im Viertel, der hier Steuern zahlt, Vereine unterstützt und unverzichtbarer Bestandteil einer funktionierenden Stadtstruktur ist. Erst wenn Sie da nicht fündig werden und man Ihnen dort das Gewünschte auch nicht besorgen kann, sollte man in der heutigen Zeit auf Onlineshops zurückgreifen. Das ist zumindest unsere Meinung!

## GENUSSSHOPPING IN MG

Kult + Genuss  
Wilhelm-Strauß-Str. 65  
41236 Mönchengladbach  
[www.kultundgenuss.de](http://www.kultundgenuss.de)  
- Whisky, Rum, Gin, Weine

feineKost - Inh. H. Runkehl  
Quadtstr. 4  
41189 Mönchengladbach  
[www.feinekost.com](http://www.feinekost.com)  
- Whisky, Rum, Gin, Weine

La petite Cave  
Kölner Straße 345  
41199 Mönchengladbach  
[www.la-petite-cave.de](http://www.la-petite-cave.de)  
- Wein, Spirituosen

La Casa del Tabaco  
Rheydter Straße 2  
41065 Mönchengladbach  
[www.lacasadeltabaco.de](http://www.lacasadeltabaco.de)  
- Rum

Arista Kaffeerösterei  
Albertusstraße 6  
41061 Mönchengladbach  
[www.arista-kaffeeoesterei.de](http://www.arista-kaffeeoesterei.de)  
- Wein, Spirituosen

Hartges Kornbrennerei  
Birgen 21  
41366 Schwalmtal  
<https://hartges.shop>  
- Gin, Brände, Spirituosen

Trinkgut Kefenbaum  
Wickrather Straße 129  
41236 Mönchengladbach  
- Whisky, Rum, Gin

Leonhard Redle  
Berliner Platz 1  
41061 Mönchengladbach  
- Wein, Spirituosen

Edeka Endt  
Helmut-Grashoff-Str. 1  
41179 Mönchengladbach  
- Gin, Wein, Spirituosen



[16] Hamden Estate 8 y.o. Jamaica Rum [17] Plantaion Xaymaca Special Dry Jamaica Rum [18] Appleton Estate 12 y.o. Rare Cask [19] Wray & Nephew White Overproof Rum [20] Clément Rhum Agricole blanc [21] Rum Bar White Overproof Rum [22] CDI Jamaica 5 y.o. [23] El Dorado 15 y.o.



# Über den Kampf zu Qualität

**Borussia steht unter Druck, „denn die Situation ist nicht ungefährlich“**

VfL-Trainer Adi Hütter steht weniger in der Kritik als seine Mannschaft, weil er eben erst seit Sommer bei Borussia ist und der VfL schon länger enttäuscht!

Foto: © Borussia Mönchengladbach

Redaktion: Ingo Rütten

Rückblick: Eine Woche vor Weihnachten vor zehn Jahren. Borussia hat gerade den FSV Mainz 1:0 geschlagen und überwintert mit vier Punkten Rückstand auf Tabellenführer Bayern München direkt hinter Dortmund und Schalke auf Platz vier der Tabelle. 25 geschossene Tore reichen für 33 Punkte, Trainer Lucien Favre hat aus einem Beinahe-Absteiger einen kommenden Champions-League-Teilnehmer geformt.

Ein Jahrzehnt ist es nun her, dass Borussias Aufschwung zunächst Formen annahm und mit den Jahren durch etliche Europapokalteilnahmen eine gewisse Konstanz gewann. Klar, auch unter Coach André Schubert schnupperte der VfL an den Abstiegsrängen, doch so bedrohlich – auch angesichts des bevorstehenden Auftaktprogramms in die Rückrunde – nahm Borussia seit der Saison 2010/11 nicht mehr Kurs auf das Tabellenende. Selbst der in der Verantwortung stehende Trainer Audi Hütter bemerkte nach dem 1:1 zum Ende der Hinrunde in Hoffenheim: „Man

darf die Tabelle nicht außer Acht lassen, denn die Situation ist nicht ungefährlich. Trotzdem bin ich davon überzeugt, dass die Mannschaft die Qualität hat, mit dem Abstiegskampf nichts zu tun zu bekommen und sich in anderen Gefilden zu bewegen.“

## Eine Frage der Qualität

Qualität haben ist indes etwas anderes als Qualität auf dem Platz zu zeigen, und so war das Unentschieden bei der TSG gar das beste Resultat der letzten Wochen vor der kurzen Winterpause. Was aber nachdrücklich Sorgen bereitet, sind nicht die zum Teil unerklärlichen Schlappen und deftigen Pleiten der jüngeren Vergangenheit. Vielmehr ist es das komplette Jahr 2021, in dem Borussia den Weg zu einer Spitzenmannschaft der Bundesliga verlassen hat. Alles an der Personalien Marco Rose und Adi Hütter festzumachen, ist dabei zu einfach, wenngleich der Ex-Trainer auch bei Borussia Dortmund zeigt, dass er nur

mit Wasser kochen kann. Es ist vielleicht auch etwas das Glück des Adi Hütter, denn in diesen Wochen steht weniger der Trainer als eher der Spielerkader des VfL infrage.

Wir haben an dieser Stelle oft das Loblied auf Max Eberl gesungen und auf das Geschick und Gespür des VfL-Sportdirektors, aus den ohnehin guten Voraussetzungen Borussias noch einmal mehr heraus zu holen. Fehlende Europapokalnahmen und die Corona-Pandemie setzen dem VfL jetzt aber zu, die bald ablösefreien Matthias Ginter und Denis Zakaria sind zudem ein enormes Problem in vielerlei Hinsicht. Eberl kann sich über Arbeit nicht beschweren und man darf gespannt sein, ob er nicht doch auf kurz oder lang angesichts des schon zwölf Monate andauernden Rückschritts dem Werben anderer erliegt. Gerade jetzt muss aber auch er sich wieder und neu beweisen, schließlich hat auch er als Sportdirektor diesen in die Kritik geratenen Kader zusammengestellt.



### „Kleinere Brötchen backen“

„Die Mannschaft hat oft genug gezeigt, dass sie spielerisch gut ist, aber jetzt müssen wir kleinere Brötchen backen und über den Kampf zu unseren Qualitäten kommen“, erklärte Hütter zum Hinserienende. Fehlendes Selbstvertrauen müsse durch ein Plus an Kampfbereitschaft ausgeglichen werden, meinte der Österreicher sinngemäß, aber gerade Letztere hat das Team im gesamten Jahr 2021 allzu oft vermissen lassen. Aktuell mag auch das Verletzungspech eine Rolle gespielt haben, Hütters Erklärungsversuch ist nicht aus der Luft gegriffen: „Ich kann mich in 13 Jahren als Trainer an keine Herbstsaison erinnern, die so schwer war mit so vielen Verletzungen zu ungünstigen Zeiten.“

Weder Hütter, noch Eberl, keiner der Spieler und gewiss nicht die Fans sind zufrieden mit dem, was Borussia in dieser Saison bislang abgeliefert hat. Die mickrigen drei Punkte Vorsprung vor Arminia Bielefeld und damit vor dem direkten Abstiegsplatz könnten angesichts der kommenden Gegner schnell aufgebraucht sein, was die Stimmung im Club und drumherum kaum verbessern dürfte. Gäbe es keine besonderen Pandemie-Umstände, die auch den Transfermarkt mächtig be-

einflussen, dürfte Eberl seine Abneigung zu Wintereinkäufen dieses Mal mit ruhigem Gewissen vernachlässigen. Der Spielerkader braucht dringend frisches Blut, was ihn andererseits nicht direkt als schlecht bezeichnen muss.

Vielleicht ist er einfach zur gut, um der Musik hinterher zulaufen, denn etliche Borussen wären vermutlich längst gewechselt, gäbe es oben genannte Umstände nicht. Das macht sie nicht zufriedener und auch nicht kämpferischer. Viel-

leicht ist das gar keine Frage des sportlichen Könnens sondern des Charakters? Letztlich vielleicht nur ein weiterer Erklärungsversuch für das zurückliegende enttäuschende Jahr, aber zumindest einer, der sich nicht (nur) auf eine überschaubare Zeit mit vielen Verletzten stützt. Am 7. Januar geht es wieder los, dann spielt der VfL beim FC Bayern München! Das weckt zumindest schöne Erinnerungen an rund 90 Minuten, in denen Borussia gezeigt hat, was in ihr steckt. Lassen wir es dabei.

### Termine Januar 2022

Fr.	07.01.2022	20:30 Uhr	BL	FC Bayern München / BORUSSIA
Sa.	15.01.2022	18:30 Uhr	BL	BORUSSIA / Bayer Leverkusen
Mi.	19.01.2022	18:30 Uhr	DFB	Hannover 96 / BORUSSIA
Sa.	22.01.2022	15:30 Uhr	BL	BORUSSIA / Union Berlin



ZAHNARZTPRAXIS  
DR. BONGARTZ

WAS WIR AM LIEBSTEN TRAGEN?  
EIN GESUNDES UND STRAHLENDES LACHEN!

PRAXIS FÜR ZAHNHEILKUNDE & IMPLANTOLOGIE  
DR. HARTMUT BONGARTZ MSC MSC & KOLLEGEN

KRAHNENDONK 7 - 41066 MÖNCHENGLADBACH  
TEL. 02161 - 66 63 60 - WWW.ZAHNARZT-DRBONGARTZ.DE

WIR SIND WIE GEWOHNT FÜR SIE DA!

Montags - Donnerstags: 08:00 Uhr - 19:00 Uhr  
Freitags: 08:00 Uhr - 16:00 Uhr  
..... und nach Vereinbarung!



# Winterblues adé!

Redaktion: Jessica Sindermann

Obwohl das neue Jahr gerade begonnen hat und der optimale Zeitpunkt wäre, Neujahrsvorsätze in die Tat umzusetzen, fühlt sich jeder Vierte antriebslos und müde. Der Grund dafür? Eisige Kälte, kaum Sonnenstrahlen, kurze Tage und weniger bunte Farben in der Natur. Das kann schnell zum sogenannten „Winterblues“ führen! So grau wie das Wetter ist nämlich auch die Stimmung vieler Menschen zum Jahreswechsel, denn der triste Winter schlägt rund 25 % der Deutschen auf das Gemüt. Schuld daran ist der Mangel an Sonnenlicht, das für die Serotoninbildung im Körper verantwortlich ist. Serotonin gilt als das „Glückshormon“ und sorgt dafür, dass wir uns fit und gut gelaunt fühlen. An dunklen Tagen bleibt allerdings das Hormon Melatonin auch tagsüber erhöht, woraus Müdigkeit, Antriebslosigkeit, depressive Verstimmungen und Schlafstörungen resultieren. Anstatt motiviert ins neue Jahr zu starten, verkriechen wir uns und verlassen das Haus nur ungerne.

## Aber damit soll von nun an Schluss sein!

Alena Scharfschwert ist erfahrene Yogalehrerin, bildet selbst Yogalehrer aus und verhilft Menschen in ihrem eigenen Studio im Herzen von Mönchengladbach tagtäglich zu mehr Lebensfreude, Gelassenheit und Ausgeglichenheit. Im Interview spricht sie mit mir über das Phänomen „Winterblues“ und wie wir es schaffen können, diesem „ade“ zu sagen und voller Lebensfreude in das neue Jahr 2022 aufzubrechen!

**HINDENBURGER:** Viele Menschen fühlen sich gerade im Winter nicht so gut. Woran liegt das?

**Alena Scharfschwert:** Es fängt oft schon im Oktober an und der Jahreswechsel ist dann nochmal besonders drastisch. Die Tage werden dunkler und wir sind weniger Sonnenstrahlen ausgesetzt als im Sommer, das ist dann oft schon der Beginn. Die Sonnenstrahlung steuert ein besonderes System

in unserem Körper, das sogenannte „zirkadiane System“. Dieses hat Einfluss auf unseren Schlaf-Wach-Rhythmus, die Körpertemperatur und den Hormonhaushalt. Denkt man mal darüber nach, welchen Einfluss die Sonne auf uns menschliche Organismen hat, liegt es quasi auf der Hand, weshalb es uns im Winter schlechter geht und wir antriebsloser sind. Dieses beschwingte, aktive Gefühl, welches wir im Sommer verspüren, verändert sich erstmal. Jetzt nach Weihnachten und dem Jahreswechsel kommt dann noch dazu, dass viele Menschen emotional und gedanklich noch im alten Jahr hängen. Daher ist diese Zeit zusätzlich schwierig zu managen und das Tief wird erst einmal schlimmer.

**HINDENBURGER:** Wie äußert sich der sogenannte „Winterblues“?

**Alena Scharfschwert:** Man ist antriebslos, fühlt sich müde, ist reizbarer im Alltag und kann sich schlechter konzentrieren. Auch Schlafstörungen, Stimmungsschwankungen und sogar depressive Phasen können die Folge eines Winterblues sein.

**HINDENBURGER:** Was kann man gegen einen Winterblues tun? Welche Tipps hast du für Betroffene?

**Alena Scharfschwert:** Es ist auf jeden Fall wichtig zu erkennen, dass sich etwas verändert! Das ist der erste Schritt – zu erkennen und zu akzeptieren, dass sich die Bedürfnisse gerade abgewandelt haben. Anstatt auf Partys mit Freunden zu feiern wie noch im Sommer, zieht es einen



## Systemische Beratung



Als erfahrene systemische Beraterin betrachte ich mit viel Einfühlungsvermögen Ihr persönliches Anliegen. Ich zeige Ihnen, wie Sie Ihre Kräfte und Fähigkeiten, die bereits in Ihnen liegen aktivieren können, um wieder ins innere Gleichgewicht zu finden.

Gemeinsam entwickeln wir neue Wege und lösen Ihre negativen Denkmuster und Blockaden auf. Durch positives Umdenken und neue Sichtweisen erreichen Sie mit Hilfe meiner Beratung mehr Energie und Lebensfreude.

**Nutzen Sie gerne mein kostenloses & unverbindliches Erstgespräch!**

Ihre Kerstin Pflüger

Kerstin Pflüger | Geprüfte systemische Beraterin

Goethestraße 17, 41061 Mönchengladbach | Tel.: 0173 292 77 90

www.leben-im-jetzt.info | kontakt@leben-im-jetzt.info | Leben-im-Jetzt | kerstin\_\_pflueger

jetzt vielleicht eher ins heimische Zuhause. Wir haben sozusagen eine „innere Jahresuhr“: Während viele Tiere aktiv werden und beginnen, ihre Vorräte aufzustocken, ziehen wir Menschen uns eher zurück, wenn die Tage kürzer und dunkler werden. Und das ist vollkommen okay! Es ist okay, einfach mal auf der Couch zu bleiben, wo es gemütlich ist. Sobald du aber merkst, dass genau das dich weiter runterzieht, ist das der erste Schritt des Erkennens. Du musst dann anfangen, deinen Lebensstil zu verändern. Bring Bewegung in dein Leben! Beginne damit, etwas zu tun, um Stress entgegenzuwirken – Yoga oder auch andere Entspannungsmethoden helfen da sehr gut. Verändere deine Gedanken; fokussiere dich auf das, was dir Freude bereitet – Vielleicht indem du bereits den Urlaub für das nächste Jahr buchst, auf den du dich freuen kannst? So kannst du das Glückshormon quasi „künstlich“ herstellen. Auch eine gesunde Ernährung trägt natürlich zu einem positiven Körpergefühl bei – Ernährst du dich nur noch von Fast Food, wirst du automatisch träge und fühlst dich antriebslos. Und noch ein kleiner Tipp: Auch Vitamin-D kann in der dunklen Jahreszeit helfen, dem Winterblues entgegenzuwirken!

**HINDENBURGER: Welche Rolle spielt Bewegung für das Wohlbefinden?**

**Alena Scharfschwert:** Grundsätzlich denke ich, dass die Bewegung eine große Rolle spielt! Sport hat sowohl einen positiven Einfluss auf das geistige und körperliche Befinden, als auch auf das Selbstwertgefühl. Während wir Sport treiben,

wird nämlich unsere Serotoninproduktion angeregt! Das ist durch viele wissenschaftliche Studien bereits belegt. Ganz wichtig an dieser Stelle: Gehe der Art von Sport nach, die dir guttut und Spaß macht! Das kann langsames Joggen, Spazierengehen, Walken, Fahrradfahren oder auch Yoga sein. Jeder Schritt in der jeweiligen Bewegung, die du machst, ist ein Schritt in Richtung Veränderung. Ein Schritt weg von dem Zustand, in dem du dich gerade befindest.

**HINDENBURGER: Wie kann ich denn jemandem, der mir nahe steht, helfen, dem Winterblues zu entkommen?**

**Alena Scharfschwert:** Da sein und die Hand reichen. Angebote machen, ohne Druck auszuüben! Merkst du, dass der andere einen kleinen Anstoß braucht und vielleicht ins Kino gehen möchte, aber sich zum Kartenkauf nicht aufraffen kann... dann übernimm du das! Kauf die Karten und animiere denjenigen dazu, dich zu begleiten. Aber natürlich ganz ungezwungen. Das ist sehr wichtig... Sei einfach da und wirke unterstützend, ohne Druck oder den anderen „aus der Wohnung zu zeren“. Versuche positive Formulierungen zu finden und im Anschluss daran auch Dinge in die Tat umzusetzen. Übernimm du gerne die Planung. Das kann helfen und Betroffene motivieren!

**HINDENBURGER: Liebe Frau Scharfschwert, herzlichen Dank für Ihre Offenheit und hilfreichen Tipps! Da steht einem guten Start ins neue Jahr ja nichts mehr im Wege und den wünschen wir selbstverständlich auch Ihnen!**

## Alenas Tipps

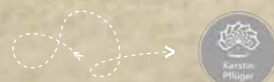
gegen den Winterblues:

1. Bring Bewegung in dein Leben! – Gehe der Art von Sport nach, die dir guttut und Spaß macht: langsames Joggen, Spazierengehen an der frischen Luft, Walken, Fahrradfahren, Yoga usw.
2. Beginne damit, etwas für die Stressreduktion zu tun! – Yoga oder auch andere Entspannungsmethoden helfen beispielsweise.
3. Verändere deine Gedanken, indem du dich auf das fokussierst, was dir Freude bereitet! – Vielleicht die Buchung des nächsten Sommerurlaubs?
4. Ernähre dich gesund!

 **Alena Scharfschwert**  
YOGA · POWER · CORE®

Roermonder Straße 279  
41068 Mönchengladbach  
E-Mail: [info@alenascharfschwert.com](mailto:info@alenascharfschwert.com)  
[www.alenascharfschwert.com](http://www.alenascharfschwert.com)

Glücklich sein  
ist eine Entscheidung!



Buchvorstellung:

# Stadt der Zukunft – Ergebnisse des Forschungsprojektes UrbanLife



Foto: © Sozial-Holding

Beate Welsch (Städtischen Kliniken), Jan Kaiser (Handelsverband NRW/Rheinland), OB Felix Heinrichs, Alice Welters-Dahmen (MGMG) und Susanne Wallrafen (Sozial-Holding) mit dem Buch „Stadt der Zukunft“. (v.l.)

## Stadt der Zukunft – Ergebnisse des Forschungsprojektes UrbanLife+ als Buch erschienen 200 Seiten zur Frage, wie der öffentliche Raum fit für ältere Menschen gemacht werden kann.

„Stadt der Zukunft - Smartes Stadtmobiliar für mehr Teilhabe im Alter“ – unter diesem Titel ist jetzt ein Buch erschienen, das an zahlreichen konkreten und praktischen Beispielen zeigt, wie der öffentliche Raum umgestaltet werden kann, damit auch ältere Menschen sich darin sicher bewegen können.

Das 200 Seiten starke Werk, zu dessen Herausgeberinnen Susanne Wallrafen von der Sozial-Holding gehört, verarbeitet zahlreiche Ergebnisse und Ideen des bundesweiten Forschungsprojektes UrbanLife+, das von 2015 bis 2020 in Mönchengladbach mit verschiedenen Forschungseinrichtungen und lokalen Partnern wie dem Handelsverband, der Marketing Gesellschaft, der NEW und den Städtischen Kliniken durchgeführt wurde. Das Buch ist als Zusammenfassung und Ratgeber gedacht, der die Forschungsergebnisse in Texten und Abbildungen anschaulich beschreibt.

Im Fokus steht eine von den Autoren entwickelte städtebauliche Vision städtischer Quartiere, die älteren Menschen im urbanen Raum größtmög-

liche Sicherheit vermittelt und diese durch digitale Transformation des Stadtmobiliars in Form einfacher, praktischer Handreichungen ganz konkret zur Verfügung stellt.

„Ältere Menschen müssen sich sicher im öffentlichen Raum bewegen können, um weiter am sozialen Leben teilzuhaben. Sitzgelegenheiten, Beleuchtung, Wege, Bushaltestellen, Fußgängerampeln, aber auch die Einrichtungen der Nahversorgung müssen sich den Bedürfnissen der Seniorinnen und Senioren anpassen. Denn schon jetzt zählen rund 20 Prozent der Mönchengladbacher Bevölkerung zu den über 65-jährigen. 2040 werden es 28 Prozent sein“, betont Oberbürgermeister Felix Heinrichs.

Dazu hat UrbanLife+ Lösungen entwickelt, um städtebauliche Objekte wie Straßenlaternen, Stadtmobiliar, Ampeln oder Hinweisschilder in smarte städtebauliche Objekte zu umzuwandeln. Zu den technischen Lösungen zählen zum Beispiel Straßenlampen, die die Helligkeit dem jeweiligen Sehvermögen des Nutzers anpassen, Ampelanlagen, die ihre Grünphase entspre-

chend der Gehgeschwindigkeit des jeweiligen Passanten verlängern, oder auch Leitsysteme, die den älteren Menschen bei Unwohlsein zur nächstgelegenen Sitzgelegenheit führen.

Ausgehend von einer umfassenden Bedarfsanalyse in Mönchengladbach führen die Autor:innen Schritt für Schritt durch die Konzeption, Planung, technische Umsetzung und Erprobung. Dabei steht immer das umfassend definierte städtebauliche Ziel der „Safety“ urbaner Räume mit jeweils spezifischer Ausrichtung auf den Bedarf von Personen mit altersbedingten Einschränkungen im Mittelpunkt. Ergänzend zu den Beiträgen werden der Stadtplanung weitere Lösungsansätze für diese digitale Transformation urbaner Räume zur Verfügung gestellt.

Dass Technik, Digitalisierung und interaktives Stadtmobiliar nicht ausreichen werden, um die Lebensumwelt auch für ältere Menschen sicher und komfortabel zu machen, ist den Autor:innen bewusst: „Denn oftmals bedarf es einfach der Zuwendung und Unterstützung durch Menschen aus dem unmittelbaren sozialen Umfeld oder dem Stadtquartier. Für den Pflege- und Unterstützungsbedürftigen ist und bleibt der Mensch, der Hilfe und Unterstützung leistet, meist unverzichtbar. Ab einem bestimmten Grad des Unterstützungsbedarfs wird keine Maschine, keine technologische Innovation und kein Hilfsmittel den unterstützungsleistenden Menschen – ob Familienangehörige, Freunde, Nachbarn oder Pflegefachkraft – ersetzen“, sagt Mitherausgeberin Susanne Wallrafen.



Stadt der Zukunft –  
Smartes Stadtmobiliar für mehr  
Teilhabe im Alter.

medhochzwei  
Verlag,

ca. 200 Seiten

ISBN 978-3-86216-855-2  
69,99 Euro

Kösebay, Mustafa/Kirn, Stefan/Wallrafen,  
Susanne/Leukel, Jörg/Gierl, Fabian (Hrsg.):

# Bruno-Lelieveld-Haus

## Ein Platz für alle

Redaktion: Eva Baches

**Im Winter ist es für Menschen, die, aus welchen Gründen auch immer, auf der Straße leben müssen besonders hart. Daher stellen wir in unserer Serie Einrichtungen vor, die wohnungslosen Menschen ihre Unterstützung anbieten. Als nächste Einrichtung habe ich das Bruno-Lelieveld-Haus besucht.**

Das Bruno-Lelieveld-Haus ist zentral gelegen. Nur wenige Minuten brauche ich vom Mönchengladbacher Hauptbahnhof, bis ich vor einem Wohnhaus an der Erzbergerstraße 8 stehe. Mag es auch von außen etwas unscheinbar wirken, aber von innen strahlt mir die menschliche Wärme entgegen.

Holger Knübben, Leiter der Einrichtung, empfängt mich. „Schön, dass du da bist. Möchtest du einen Kaffee?“. Ich sage gerne zu und folge ihm durch den Raum, in dem rechts und links Tische stehen, einige von ihnen sind besetzt.

Besucher frühstücken, trinken Kaffee oder unterhalten sich. Ein kleiner schwarzer Hund begrüßt mich. Dann geht er schnell wieder zurück zu einer Dame, die ihn auf den Schoß nimmt. „Tiere sind hier ausdrücklich erlaubt“, sagt Knübben. Im hinteren Teil des Raumes steht eine Küche mit einer Theke. Der Einrichtungsleiter zeigt auf die Brotbox, die Kaffeekannen und die Marmeladengläser „Hier können sich unsere Besucher Brot und Aufschnitt für ihr Frühstück nehmen und in der Küche bereiten wir dann unser Mittagessen zu“. Wir gehen durch einen weiteren Raum, in dem unter anderem die Kleiderkammer untergebracht ist. In einer Ecke stehen Spinde. „Hier können die Besucher ihre Sachen aufbewahren“, sagt Holger Knübben.

Auf dem Weg in sein Büro zeigt er mir auch noch die Vorratskammer „Lebensmittelspenden, die wir dann in der Woche verbrauchen, werden hier gelagert“, sagt er. Und das ist nicht wenig. Vor Corona besuchten rund 80 bis 100 Menschen den Tagestreff. Jetzt sind es etwas weniger. „Wir können leider im Augenblick nur 15 Menschen unter 3G Bedingungen gleichzeitig in den Treff lassen“, erklärt Knübben, da muss dann auch schon einmal im Schichtbetrieb gegessen werden. Den Treff zu schließen, war für ihn keine Option.

„Ich habe mit meiner Familie gesprochen und mein Sohn hat gesagt. Du musst das machen Papa. Wir schaffen das schon“, sagt er und ist sichtlich gerührt. Denn für Holger Knübben ist es mehr als nur ein Job, er möchte den Menschen

helfen und für sie da sein. „Dafür habe ich Soziale Arbeit studiert. Es gibt keine reinere Form der Arbeit in diesem Bereich für mich“, sagt er. „Es ist viel mehr als nur eine Tätigkeit, es ist eine Lebenseinstellung“.

Wenn man einen Menschen sieht, der niedergeschlagen ist und man ihn wieder ein wenig aufbauen kann, tut das einfach gut“, sagt Holger Knübben. „Ich bin dankbar, dass in der Zeit der Pandemie auch viele private Spender mit Sachspenden, Geldspenden oder auf andere Weise geholfen haben. Diese Spenden sind sehr wichtig für unsere Arbeit“. Der Trägerverein des Tagestreffs Verein Wohlfahrt e.V. erhält von der Stadt Mönchengladbach eine Förderung, mit der dieser die Miete und weitere Kosten wie Strom und Heizung decken kann. Alle andere Leistungen, wie die Essensausgabe, werden komplett über Spenden finanziert. Der Verein Wohlfahrt ist einer der ältesten Vereine in Mönchengladbach und wurde bereits 1896 von der katholischen Hauptpfarrei St. Mariä Himmelfahrt gegründet. Er ist Träger von vier sozialen Einrichtungen und zwei Altenheimen in Mönchengladbach sowie Gesellschafter des Volksvereins.

Der Mensch steht hier im Bruno-Lelieveld-Haus im Mittelpunkt. Jeder, der Hilfe braucht, soll hier auch Hilfe bekommen.

„Wir machen montags bis freitags um 7:30 Uhr auf und schließen um 15:30 Uhr. Sonntags und an Feiertagen machen wir um 9 Uhr auf und machen um 14 Uhr zu. Samstags haben wir geschlossen. Viele die schon früh hier sind, haben in der Notunterkunft in der Nähe geschlafen und kommen zu uns, um zu frühstücken, sich zu waschen oder auch ihre Kleidung zu waschen“, fügt Knübben hinzu. Montags, mittwochs und freitags gibt es um 13:30 Uhr ein warmes Mittagessen. „Montags und freitags kochen wir hier vor Ort“, erzählt Holger Knübben. Einen Raum mit Dusche, einer Waschmaschine und Toiletten gibt es außerdem.

Holger Knübben unterstützt aber auch, wenn es darum geht, Anträge auszufüllen, Ausweisdokumente zu beantragen oder hat einfach nur einmal

ein offenes Ohr, wenn jemand reden möchte. „Es gibt einen Besucher, der kommt einmal im Jahr zu mir anlässlich eines Todestages, einfach um zu reden. Dann sehe ich ihn den Rest des Jahres nicht mehr. Andere kommen jeden Tag oder nur wöchentlich“, sagt er. Subjektiv betrachtet seien es aber über die Jahre schon mehr geworden. Zum Schluss auf dem Weg zum Ausgang bleiben wir vor einer Wand stehen, an der Menschen gedacht wird, die verstorben sind. „Meist werden sie anonym bestattet. Hier kann man sich an sie erinnern“, erklärt er mir.



Foto: © Eva Baches

**Verein Wohlfahrt e.V.  
Bruno-Lelieveld-Haus**

Erzberger Straße 8  
41061 Mönchengladbach

Telefon: 02161 - 48 10 70  
[www.verein-wohlfahrt.de](http://www.verein-wohlfahrt.de)











# Glasse

## Spezies: Helikopterherrchen

Text: Jessica Sindermann

**I**ch, 26, jung, dynamisch gehöre der Minderheit von Menschen in Deutschland an, die weder Haustiere hat, noch den Wunsch verspürt, eine vierbeinige Fellnase oder gar Samtpfote in ihren eigenen vier Wänden aufzunehmen. Weder als Seelenröster oder Lebensaufgabe, noch wie es zu Zeiten der Pandemie immer so schön heißt: „um mal rauszukommen“. Von exotischen Geschöpfen, die in Terrarien vor sich hinvegetieren und lediglich drei Mal am Tag die Futterluke aufsperrten mal ganz zu Schweigen. Für diesen Anblick präferiere ich dann doch eher die Zoos. Doch damit unterscheide ich mich laut dem Zentralverband zoologischer Fachbetriebe von rund 50 Prozent deutscher Haushalte.

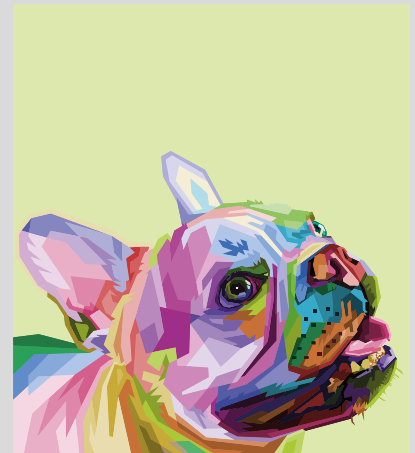
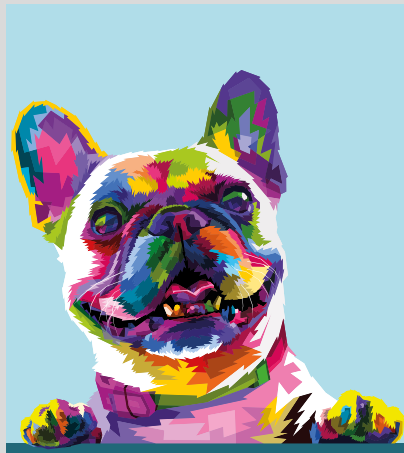
Obwohl wir durch unser großzügiges Grundstück jegliche Voraussetzungen für einen treuen Vierbeiner gehabt hätten- hat es in meinem Elternhaus bis zum heutigen Zeitpunkt, abgesehen von den Vögeln, Mäusen, Igel und Blattläusen im Garten, nie Haustiere gegeben. Im Prinzip ist das bis heute so geblieben. Die einzigen Hunde und Katzen, die mich umgeben, sind die in der Nachbarschaft und die machen oftmals nicht nur genug Ärger, sondern mit denen erlebt man auch die kuriosesten Geschichten. Und doch geht der Trend in Richtung Vierbeiner: Insgesamt 14,8 Millionen Katzen und 9,4 Millionen Hunde leben in den Haushalten hierzulande, Tendenz steigend.

Da wir bereits vor zwei Jahren von einer Hundeinvasion im Wohngebiet heimgesucht wurden, sind nicht nur ruhige Sonntagmorgen seitdem Geschichte, sondern auch entspannte Stunden der Zweisamkeit im heimischen Gartenparadies. Die eher quiekenden als bellenden französischen Bulldoggen in den Nachbargärten, die von Zeit zu Zeit ausbüchsen, ihre Haufen auf unserem überaus gepflegten Grundstück verteilen und Knochen vergraben, die wir dann wiederum im nächsten Jahr vollkommen verwest und stinkend wieder ausgraben, sind sicher

nett anzusehen und ab und an auch zu streicheln, aber nichts für MEIN heimisches Wohnzimmer. Und dennoch weiß ich oftmals nicht, was nervenstrapazierender ist: Die Fellnasen auf den Nebengrundstücken selber oder die entsprechenden Herrchen, die kontinuierlich und lautstark „Salomo!“ rufen und die restliche Nachbarschaft in dem Glauben lassen, ihr nach einer biblischen Gestalt benannter Bulldoggenrüde sei gehorsam. Verstörend ist damit einhergehend auch, wenn im Anschluss daran Sätze fallen wie „Probier’ mal Mamas Eis, mein Schatz“, „und gleich geht es mit dem Papa in die Badewanne“ oder „jetzt ist Zeit für deinen Mittagsschlaf“. Ne ist klar... Da sträubt sich dann jedes meiner fünf Millionen Körperhaare und mein restlicher Sonntag ist ebenfalls hinüber. Aber es muss eben alles Bestmögliche für das Wohlergehen der Schützlinge getan werden.

So ist das übrigens auch bei den Helikoptereltern unserer Zeit. Kann Jaqueline Chayenne-Ashley nun endlich in ihrem eigenen Zimmer schlafen? Und wer sorgt dafür, dass sie heile zur Uni kommt, wenn Eltern als Begleitpersonen so langsam „uncool“ werden? Und wer erinnert den 18-Jährigen Karl-Justus bei Ankunft in der Jugendherberge Monschau daran, alle Daheimgebliebenen rechtzeitig darüber zu informieren, um Mutti vor einem Nervenzusammenbruch zu bewahren? Und natürlich ist bei Ausbildungsantritt sicher zu stellen, dass das mitgebrachte Ingwer-Kürbissüppchen beim Erhitzen auch auf die richtige Temperatur reguliert wird. Soll er das etwa selber machen? Er ist doch keine Maschine!

Abgeschreckt von den ganzen Vierbeinern, deren Herrchen und der Spezies Helikoptereltern im Umfeld steht für mich fest: Ich brauche nichts, das vier Beine und ein Fell hat – mir reichen mein Freund und somit zwei Beine und irgendwann einmal Nachwuchs, der selbst in der Lage ist, sich etwas Essbares zuzubereiten. Achja.. und Fische wären okay. Die stören immerhin nicht meinen Sonntag.



RALPH  
FIENNES

GEMMA  
ARTERTON

RHYS  
IFANS

HARRIS  
DICKINSON

mit DJIMON  
HOUNSOU



Ab 06. Januar 2022  
bei uns im Programm!

DEIN LIEBLINGSKINO  
COMET CINE CENTER  
COMET PREMIUM GMBH & CO. KG



[www.comet-cine-center.de](http://www.comet-cine-center.de)

# The King's Man

THE BEGINNING



20th CENTURY STUDIOS PRESENTS IN ASSOCIATION WITH MARY & CLODDY PRODUCTIONS A FILM BY MATTHEW VAUGHN "THE KING'S MAN" RALPH FIENNES, GEMMA ARTERTON, RHYS IFANS, MATTHEW GOODE, TOM HOLLANDER, HARRIS DICKINSON, DANIEL BRÜHL, WITH DJIMON HOUNSOU AND CHARLES DANCE. COSTUME DESIGNER REGINALD PEERSOXUP-EDGERTON, USA, CMO MICHELE CLAPTON. EXECUTIVE PRODUCERS MATTHEW MARCESON & DOMINIC LEWIS. PRODUCED BY JASON BALLANTINE AND ROB HALL. DIRECTOR OF PHOTOGRAPHY DARREN COLE FORD. EXECUTIVE PRODUCERS BEN DAVIS, BOB. PRODUCED BY MARK MILLAR, DAVE GIBBONS, STEPHEN MARKS, CLAUDIA VAUGHN, RALPH FIENNES. WRITTEN BY MATTHEW VAUGHN, PRODUCED BY DAVID REDD, EXECUTIVE PRODUCERS ADAM BOHLING, PRODUCED BY MARK MILLAR AND DAVE GIBBONS. EXECUTIVE PRODUCERS MATTHEW VAUGHN & KARL GAJDUSEK. DIRECTED BY MATTHEW VAUGHN.

MARY & CLODDY PRODUCTIONS IMAX DEMNÄCHST NUR IM KINO





# FALTEN KÖNNEN RICHTIG NETT SEIN.

ABER NICHT BEI JEDEM.

Ästhetisch Plastische Gesichtschirurgie · Sanfte Falten-  
behandlung · Lidlifting · Laserbehandlung



**Dr. Dr. Lange & Weyel**

Praxis für Mund - Kiefer - Gesichtschirurgie · Plastische - Ästhetische Operationen  
Fliehdstraße 67 · 41061 Mönchengladbach · Tel. 02161 / 466666

[www.lange-weyel.de](http://www.lange-weyel.de)