

HINDENBURGER

DIE BESTEN SEITEN VON MÖNCHENGLADBACH + RHEYDT

STADTLIBEN
GRÜNDERWOCHE 2020

KUNST + KULTUR
**THEATER -
THE SHOW MUST GO ON**

KUNST + KULTUR
**STRANDKORB OPEN-AIR
ADVENTSZUGABE**

KUNST + KULTUR
DIE „KLEINE“ WINTERMUSIK

GENUSSKULTUR
STOPKAS

GENUSSKULTUR
MANUFAKTUR

BORUSSIA
**BELASTUNG IM NOVEMBER
VERKRAFTEN**





EQ Electric Intelligence

Bewegt wie keiner zuvor.

Der neue vollelektrische EQV mit attraktiven Leasingraten jetzt bei uns oder unter www.herbrand.de/evans

¹ Ein Leasingbeispiel der Mercedes-Benz Leasing GmbH, Siemensstraße 7, 70469 Stuttgart, für Gewerbekunden. Stand 10/2020. Aktion nur gültig für Fahrzeuge mit Auslieferung bis 31.12.2020. Ist der Darlehens-/Leasingnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein gesetzliches Widerrufsrecht nach § 495 BGB. ² Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. ³ Rückerstattungsmöglichkeit eines Teils der Leasing-Sonderzahlung in Höhe von 5.000,00 Euro als Innovationsprämie vom Bund nach Zulassungsnachweis (Antrag und Verwendungsnachweis beim BAFA, Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle, ist vom Leasingnehmer vorzunehmen). Die Innovationsprämie vom Bund in Höhe von 2.500,00 Euro wird gewährt für förderfähige Elektrofahrzeuge mit Neuzulassungen nach dem 3.6.2020 und bis zum 31.12.2021. ⁴ Der Stromverbrauch und Reichweite wurde auf der Grundlage der VO 692/2008/EG ermittelt. Stromverbrauch und Reichweite sind abhängig von der Fahrzeugkonfiguration. Die tatsächliche Reichweite ist zudem abhängig von der individuellen Fahrweise, Straßen- und Verkehrsbedingungen, Außentemperatur, Nutzung von Klimaanlage/Heizung etc. und kann ggf. abweichen.

Kaufpreis² ab Werk für abgebildetes Fahrzeug: EQV 300, 79.987,04 € (exkl. USt.), zzgl. lokaler Überführungskosten. Stromverbrauch im kombinierten Testzyklus in kWh/100 km: 26,4-26,3; CO₂-Emissionen in g/km: 0.⁴

Mercedes-Benz EQV 300*

Mit MBUX Multimediasytem Mid, 150 kW (204 PS), Hochvoltbatterie (90 kWh), aktiver Bremsassistent, Touchpad, TEMPOMAT, ATTENTION ASSIST, Sitzhgz. vorne, Zierelemente Klavierlackoptik in Schwarz u. v. m.

Ein Leasingbeispiel¹ für Gewerbekunden

Kaufpreis ab Werk ²	59.990,00 €
Innovationsprämie Herstelleranteil	-2.500,00 €
Kaufpreis	57.490,00 €
Leasing-Sonderzahlung ³ (erstattungsfähig)	5.000,00 €
Gesamtkreditbetrag	52.490,00 €
Laufzeit in Monaten	48
Gesamtleistung	40.000 km
Leasingfaktor %	0,760 %

48 mtl. Leasingraten à **399,00 €**

Überführungskosten 780,00 €

*EQV 300: Stromverbrauch in kWh/100 km: 26,4-26,3; CO₂-Emissionen in g/km (kombiniert): 0.⁴



Herbrand.

Herbrand Fichtenhain GmbH & Co. KG
Krefeld-Fichtenhain - Verkauf & Service Nfz
Europark Fichtenhain B1

Bocholt • Borken • Emmerich • Geldern • Gescher
Goch • Heinsberg • Kevelaer • Kleve • Krefeld
Mönchengladbach • Straelen • Wesel • Xanten

Hotline 0 800 801 901 0 (gebührenfrei)
www.herbrand.de



Foto: © StudioLine

Liebe Leserinnen und Leser,

ich habe diesmal keine Lust auf ein langes Editorial. Ehrlich gesagt habe ich bisher drei Stück geschrieben, sie aber immer wieder verworfen.

Diesmal daher nur eine Bitte - halten Sie sich einfach an die AHA-L-Regeln, reduzieren Sie die privaten Kontakte soweit möglich, ohne zu vereinsamen, damit dieses extrem nervige Thema Corona endlich wieder - soweit möglich - aus unserem Leben verschwindet.

Ach nein... eine weitere Bitte hätte ich dann doch noch. Statt auf Medienschlagzeilen und dummes Geschwätz in den Sozialen Medien zu hören, informieren Sie sich doch einfach mal auf seriösen, fachlich fundierten und anerkannten Seiten / Quellen wie - ganz simpel - dem RKI (www.rki.de) über das Virus, das unser aller Leben so durcheinander gewirbelt hat. und dann fangen sie wieder selber an zu denken, wie es in

vorpandemischen Zeiten einmal in unserer Gesellschaft üblich war. Versuchen Sie, Ihre Angst in den Griff zu bekommen und durch Respekt zu ersetzen, dann sieht alles schon viel besser aus.

Es gibt Licht am Ende des Tunnels und viele Gründe, positiv in die Zukunft zu schauen, Sie müssen sie nur selber finden und erkennen. Und nein - das ist keine Verschwörungstheorie. Das ist meine ganz persönliche Meinung.

Gedanken sind frei. Meinungen sind frei. Wir müssen nur wieder lernen, damit umzugehen.

In diesem Sinne,
bleiben Sie gesund!

Ihr Marc Thiele
Herausgeber



THEATER
KREFELD
MONCHEN
GLADBACH

DON PASQUALE

Opera buffa
von Gaetano Donizetti

Premiere am 28. November
im Theater Mönchengladbach
www.theater-kr-mg.de



10 | STADTLIBEN
Die Gründerwoche 2020



23 | KUNST + KULTUR
Die „kleine“ Wintermusik im Kunstwerk



21 | KUNST + KULTUR
Theater Aktuell: The Show must go on



32 | GENUSSKULTUR
HINDENBURGER zu Gast: Stopkas Bistronomie, Food & Friends



22 | KUNST + KULTUR
Strandkorb Open-Air Adventszugabe



38 | SPORT
Borussia: Wie wird der VFL die Belastung im November verkraften?

STADTLIBEN

- 6 **SERIE:** Gladbacher Platt
Stadtleben kurz und knapp
- 8 Innovationspreis für Strandkorb Open-Air
- 9 KFH und Haus Erholung: Sicher Tagen - Mit Abstand am besten
- 10 Die Gründerwoche 2020
- 12 Museum Schloss Rheydt - Apéro Art
Schlossweihnacht auf Schloss Dyck
- 13 Finlantis: Stimmungsvoll genießen im November
- 14 Museum Schloss Rheydt - Operativ bedeutsame Kontakte
St. Kamillus Kolumbarium - Viele Neuigkeiten zum fünften Geburtstag
- 15 Die Stadtbibliothek im November
- 16 Reha-Verein Mönchengladbach: KIPE - Kinder im Brennpunkt

KUNST + KULTUR

- 18 Literaturtipps + Kino + Games
- 20 Theater Krefeld Mönchengladbach aktuell
- 22 Strandkorb Open-Air Adventszugabe
- 23 Die „kleine“ Wintermusik im Kunstwerk Wickrath

LIFESTYLE

- 24 **SHOPPING-Spezial**
Empfehlungen aus dem Mönchengladbacher Einzelhandel
Dorothe Clever: 40 Jahre Qualität und Trends im Sonnenhaus
Alberto Pants: Jeans + Chino = 200 Prozent Hose
Schatzinsel Niederrhein
Bäckerei Konditorei Klüttsch - Die „wie früher“ Bäcker
Weihnachtszauber im Minto - aber sicher!
mischDesign - Kunstvolles aus Gold, Silber und Platin
Mone's Café Herzlich: Himmlische Verführungen auch zu Coronazeiten
- 29 Erste Geschenkideen für die Weihnachtstage

GENUSSKULTUR

- 30 Hartges Kornbrennerei - Ein Schlückchen Heimat gefällig?
Ihre Lieblingsgastronomie braucht Ihre Unterstützung - Jetzt Gutscheine kaufen!
- 31 HINDENBURGER Gin-Tasting: Rammstein Gin
- 32 HINDENBURGER zu Gast: Stopkas - Bistronomie, Food & Friends
- 34 **NEUE SERIE:** Gracias Bierliebe: Bierwissen - Bierstacheln
- 35 **NEUE SERIE:** Whisk(e)y: Unabhängige Abfüller (UA) Signatory Vintage
- 36 Genussshopping
- 38 HINDENBURGER zu Gast: Manufaktur in den MINTO-Arcaden

SPORT

- 40 **BORUSSIA:** Wie wird der VFL die Belastung im November verkraften?

MEDIZIN + CO

- 42 Dr. Dr. Lange Weyel:
Zahnbehandlungen sind notwendig, auch in Zeiten der Corona-Pandemie
- 43 Eli aktuell: Neue zentrale Anlaufstelle für Patienten, die operiert werden.

TERMINE

- 44 Highlights, Ausstellungen, Terminkalender, Adressen

- 50 Impressum

Erlebnis-Gartencenter Bresserhof
www.bresserhof.de

Besuchen Sie unsere Weihnachtsausstellung und das neue Café!

Gartencenter Bresserhof
www.bresserhof.de

Bültgener Str. 50
47877 Willich
Tel: 02154 955730

Mo-Fr 9.⁰⁰-18.³⁰ Sa 9.⁰⁰-18.⁰⁰ So 11.⁰⁰-16.⁰⁰

GRATIS Coupon mit Puderzucker
Café im Bresserhof
Bültgener Str. 50 | 47877 Willich | Tel. 02154 955730
www.bresserhof.de | cafe-im@bresserhof.de

Wärme für MÖNCHENGLADBACH!

NIX AN DER MÜTZE MIT DER HEIZUNG!

Jetzt Wärme mieten statt Heizung kaufen mit dem Rundum-Sorglos-Paket **NEUwärme**.



Unsere Experten beraten Sie gern und kostenlos!
Telefon 02166 558-8608
waerme@new-energie.de
www.new-energie.de/waerme-mg

Uut di Reeh: Wi di Alde kalle:

von Kurt Paul Gietzen (*16.06.1934 / †25.03.2020)

**LEBENSWEISHEITEN IN
MÖNCHENGLADBACHER
PLATT**

„Alle Daach öss net Kermes.“ „Alle Tage ist nicht Kirmes.“ i.ü.S. nicht jeden Tag wird gut gelebt

„Di Alde, dat wo-ere lä-evespraktische Lüüt, on wat di saidte, dat mäck hüüt noch Senn.“ „Die Alten waren lebenspraktische Leute, und was die sagten hat heute noch Sinn.“

„Alde Schü-ere bränne bä-eter äs wi jröön Holt.“ „Alte Scheunen brennen besser als grünes Holz.“ i.ü.S. älter Menschen sind erfahrener als junge.

„Bliff maar kott bej de Ä-ed, dann fällt-de och net deep.“ „Bleibe nur kurz über der Erde, dann fälltst du auch nicht tief.“ i.ü.S. Hochmut kommt vor den Fall.

„Brüük send dat Röckgrad von oss Kultur.“ „Bräuche sind das Rückgrad unserer Kultur.“

„Bu-ereschweet öss d'r bäsde Meeß.“ „Bauernschweiß ist der beste Mist.“ i.ü.S. Arbeit bringt Ertrag, Erfolg,

„Bu-ere hiroode nom Langk, Edellüü nom Schtangk, Hofflüü noh de Welt, Kooplüü nom Jäld.“ „Bauern heiraten nach dem Land, Edelleute nach dem Stand, Hofleute nach der Welt, Kaufleute nach dem Geld.“

„Dat - hött esch - on dat wollt esch -, dat send ärme Lüü.“ „Das hätte ich und das wollte ich sind arme Leute.“ i.ü.S. es bleibt beim Wollen, es folgen keine Resultate.

„Dat öss net eso schlemm, dat verjeht möt di Jo-eh-re.“ „Das ist nicht so schlimm, das vergeht mit den Jahren.“ i.ü.S. eine beruhigende Aussage.

Illustration: Stefan Voeller



Anja Wedershoven veröffentlicht ihren ersten Niederrhein-Krimi im Emons-Verlag (Foto: Verlag)

**„IM SCHATTEN DER KOPFWEIDEN“
NEUER NIEDERRHEIN-KRIMI VON GLADBACHER AUTORIN ANJA WEVERSHOVEN**

Kriminalkommissarin Johanna Brenner wird nach 16 Jahren in Berlin zurück in ihre Heimat am Niederrhein versetzt. Sie hatte Kempfen nach dem Abitur im Streit verlassen – und wird nun mit voller Wucht von der Vergangenheit eingeholt. Dass sie gleich am ersten Tag an einen Tatort in Geldern gerufen wird und die neue Chefin große Zweifel an ihrer Eignung für den Polizeiberuf hat, macht den Neustart zusätzlich zur Bewährungsprobe. Johanna hat mehrere Päckchen zu tragen und ist gerade deshalb eine starke Protagonistin mit viel Charakter. Sie ist sympathisch und unabhängig, neugierig und sehr energetisch, hat aber auch eine verletzte Seite. Ihr starker Instinkt und ihr Bauchgefühl liegen zwar meist richtig, bringen sie aber mitunter auch in brenzlige Situationen. Zur Seite steht ihr Axel Holtz, ein ziemlich lässiger Typ Ermittler, der mit den Gedanken mehr bei seiner Jazzmusik als beim neuen Fall ist und darüber ein wichtiges Detail übersieht. Autorin Anja Wedershoven erzählt einen tiefgründigen ersten Fall des neuen Ermittlerteams und fängt dabei stimmungsvoll die Kulisse am Niederrhein ein. Thematisch geht es um Stalking, Traumata und Mobbing – der Roman ist keine leichte Kost, aber fantastische Unterhaltung für Leser von psychologisch ausgefeilten Krimis. Ernste Themen und lebensnahe Charaktere sorgen für einen eindrucksvollen Spannungsbogen, der Gänsehautpotenzial hat und dem man sich als Leser kaum entziehen kann. Die verschiedenen Blickwinkel des Krimis zeigen die traurige Vorgeschichte der Tat und blicken intensiv in die Abgründe der menschlichen Psyche. Ein beeindruckender Debütroman, der es in sich hat.

BÜRGERSERVICE: SONDERÖFFNUNGSZEITEN AN DREI SAMSTAGEN IM NOVEMBER

Am Samstag, 7. November, 14. November, und 21. November, bietet der Bürgerservice der Stadtverwaltung im Vitus-Center Sonderöffnungszeiten an. Jeweils von 10 bis 15 Uhr können alle Serviceleistungen wie Einwohnermeldeangelegenheiten, An- und Ummeldungen sowie die Beantragung und Abholung von Ausweisdokumenten und Führungszeugnissen in Anspruch genommen werden. Für jeden Samstag sind damit rund weitere 250 Termine verfügbar.



Foto: de.123rf.com/profiles_imagesbavaria

Um die Hygiene- und Infektionsschutzvorgaben einzuhalten, ist eine Terminvereinbarung vorab zwingend erforderlich. Damit werden der Publikumsverkehr entzerrt und die Wartezeiten vor Ort minimiert. Die bisher übliche Möglichkeit zur Vereinbarung von Onlineterminen ist für diese Sonderöffnungszeiten nicht gegeben. Terminvereinbarungen für diese drei Samstage sind ab Montag, 26. Oktober, ausschließlich telefonisch unter der Terminhotline 0162 / 71 94 129 und 0173 / 67 29 257 möglich. Die Rufnummern sind montags bis donnerstags von 7.30 Uhr bis 15.30 Uhr und freitags von 7.30 Uhr bis 12.30 Uhr erreichbar. Im gesamten Gebäude als auch im direkten Umfeld muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden.

**HAUS DER BRAUT &
GENTLEMAN
GEWINNT AUCH
2020 ZIWA
AWARD**

Die Zankyou International Wedding Awards (ZIWA) sind die renommiertesten Auszeichnungen in der internationalen Hochzeitsbranche, bei der Brautpaare, Hochzeitsdienstleister und eine professionelle Jury die besten Hochzeitsdienstleister auswählen.



Zum zweiten Mal geht dieser Preis an das Haus der Braut in Mönchengladbach, wohin Kundinnen und Kunden aus bis zu 100 Kilometern anreisen um hier ihre Kleidung für den besonderen Tag auszusuchen. Sabine Kuch, Inhaberin in zweiter Generation, freut sich über die erneute Auszeichnung, denn die Konkurrenz in Deutschland ist riesig: „Ich bin sehr stolz, dass wir aus einer professionellen Jury und von Brautpaaren gewählt wurden, und das schon zum zweiten Mal in Folge. Ein herzliches Dankeschön an mein engagiertes Team und unsere lieben KundInnen.“

**Mode für Sie & Ihn für Standesamt, Kirche, freie
Trauung**

Neben der großen Auswahl an Brautkleidern, von kurzen Kleidern für das Standesamt, romantischen Kleidern für schwangere Bräute bis zu Roben für Prinzessinnen, kann sich der Bräutigam in der geschmackvollen Herrenabteilung einkleiden.

Haus der Braut & Gentleman by Sabine Kuch
Hindenburgstraße 51 | 41061 Mönchengladbach
Tel: 02161-182552 | info@haus-der-braut-mg.de
Öffnungszeiten: nach Vereinbarung
www.haus-der-braut-mg.de

Foto: Haus der Braut

AUSSTELLUNG „LOCKDOWN“ VON LINK & KRESS

Das Künstlerduo Link & Kress zeigt vom 31. Oktober bis 15. November in seiner Ausstellung „Lockdown“ im Projektraum EA71 an der Eickener Straße 71 subjektive Positionen zur Coronapandemie. So zeigt etwa das überproportional große, aus 60 hochauflösenden Aufnahmen zusammengesetzte Foto eines menschlichen Schädelfragments statt einer Bildunterschrift auf einer digitalen Anzeige die aktuelle Zahl der Corona-Toten weltweit und trägt damit Züge einer modernen Interpretation historischer Vanitas-Darstellungen. Ölgemälde von Körpern unter Wasser – zum Teil kombiniert mit surreal anmutenden Elementen – assoziieren sowohl Ruhe und Rückzug als auch beklemmende Taubheit und aufwühlende Bedrohlichkeit.

Die Ausstellung wird ohne Vernissage beginnen. Die Ausstellung ist bis zum 15.11. immer samstags und sonntags von 12 bis 16 Uhr im Projektraum EA 71 zu sehen.



Foto: © Link & Kress

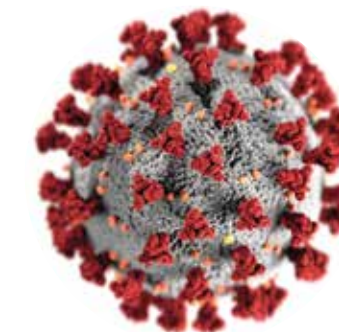


Foto: unsplash.com/cdc

**REISERÜCKKEHRER AUS
RISIKOGEBIETEN KÖNNEN SICH JETZT ONLINE
BEIM GESUNDHEITSAMT MELDEN**

Nach der aktuellen Coroneinreiseverordnung des Landes NRW sind Reiserückkehrerinnen und Reiserückkehrer oder Einreisende dazu verpflichtet, sich nach der Einreise oder der Rückkehr aus einem Risikogebiet im Ausland in häusliche Isolation zu begeben und sich beim Gesundheitsamt schriftlich oder elektronisch zu melden. Es sei denn, sie fallen unter die Ausnahmeregelungen, die in der Verordnung festgelegt sind. Personen, die über ein negatives Testergebnis verfügen, das nicht älter als 48 Stunden ist, sind von der Verpflichtung zur häuslichen Isolation ausgenommen, wenn sie keine Symptome aufweisen.

Alle, die von einer Reise aus Risikogebieten nach Mönchengladbach zurückkehren oder hier einreisen, können ihrer Meldepflicht jetzt schnell und unkompliziert mit einem Onlineformular auf der städtischen Webseite nachkommen. Mit wenigen Klicks lassen sich alle notwendigen Informationen oder Dokumente übermitteln. Das entsprechende Formular steht ab sofort online unter www.stadt.mg/reiserueckkehrer zur Verfügung.



**CORINNA
KOMMT LIVE AM
06.06.2021**

Jetzt „Believer-Tickets“ kaufen!

corinna-mg.de



INNOVATIONSPREIS FÜR STRANDKORB OPEN AIR



Kirsten Jahn (Metropolregion Rheinland e.V.) und Oberbürgermeister Hans Wilhelm Reiners mit Preisträger Micki Hilgers (Foto: Stadt MG)

Die Metropolregion Rheinland hat zusammen mit der Stadt Mönchengladbach die HockeyPark Betriebs GmbH + Co. KG für ihre Idee des STRANDKORB Open Airs 2020 mit dem Innovationspreis „RHEINLAND GENIAL“ ausgezeichnet. „Die Veranstaltungs- und Eventbranche hat es aktuell besonders schwer. Mit diesem Veranstaltungskonzept werden neue Maßstäbe gesetzt. Das STRANDKORB Format und dessen Strahlkraft reicht weit über die Stadtgrenzen von Mönchengladbach hinaus und ist hoch-innovativ“, begründet Kirsten Jahn, Sprecherin der Geschäftsführung der Metropolregion Rheinland, die Entscheidung. Der Innovationspreis zeige die gesamte Bandbreite und Vielfalt der innovativen Möglichkeiten im Rheinland auf. „Und der heutige Preisträger ist ein Teil dieses kraftvollen Gesamtbildes.“

Mit der Entwicklung des COVID-19-Infektionsgeschehens und dem Verbot von Großveranstaltungen mussten die im Sparkassenpark Mönchengladbach geplanten Open-Air-Konzerte in diesem Jahr abgesagt werden. Da im Frühjahr nur Veranstaltungen bis zu einer Teilnehmerzahl von 100 Personen erlaubt waren, entwickelte die HockeyPark Betriebs GmbH & Co. KG ein für die Branche innovatives „Strandkorb-Format“, das die Durchführung kultureller Veranstaltungen im Sparkassenpark in einer Größenordnung von etwa 1000 Besuchern ermöglicht. Ein „Insel-System“ von neun Bereichen mit je 50 Strandkörben im Innenbereich des Stadions, das farblich markiert und nummeriert ist, schafft Raum für die Besucher. Die strikte Trennung, die sich vom Innenbereich des Stadions über die Zugangsschleusen bis in die Parkzonen erstreckt, und weitgehend digitale Zugangskontrollen sowie ein Einbahnstraßensystem ermöglichen ein nahezu kontaktloses Konzertvergnügen. Das gilt ebenso für die Logenbereiche wie auch die Rollstuhlplätze.

„Dieses Veranstaltungsformat unterstützt Kulturschaffende, generiert Freizeitangebote und sichert Arbeitsplätze“, lobt Oberbürgermeister Hans Wilhelm Reiners den innovativen Ansatz. Mehr als 50.000 Besucher aus Deutschland waren bei 63 Veranstaltungen im HockeyPark zu Gast. „Dieses Veranstaltungsformat hat sich bestens bewährt und wird fortgeführt, auch auf vielerlei Drängen der Besucher! Im November und Dezember sind ab sofort 16 weitere Veranstaltungen im Verkauf!“, so HockeyPark-Betreiber Micki Hilgers. Dieses Konzept lasse sich darüber hinaus auch für lokale Feiern wie zum Beispiel Zeugnisausgaben, Preisverleihungen, Karnevalsveranstaltungen, Weihnachtsgottesdienste oder Ähnliches nutzen.

Unter dem Dach der Kampagne „Wir erfinden Deutschland neu“ startete die Metropolregion in diesem Jahr gemeinsam mit ihren Mitgliedern die Verleihung des Innovationspreises. Ausgezeichnet werden Unternehmen und Organisationen, die durch innovative und erfolgreiche Ideen und Geschäftsmodelle überzeugen. Weitere Infos sind auf der Internetseite www.metropolregion-rheinland.de verfügbar.

ANZEIGE



Das Foyer der Kaiser-Friedrich-Halle (Foto: MGG)

Sicher Tagen - Mit Abstand am Besten

Im Zentrum von Mönchengladbach, der größten Stadt am linken Niederrhein mit perfekter Anbindung an alle Rhein-Ruhr-Metropolen, finden Sie das **Haus Erholung**. Natürlich ist die Lage des Haus Erholung ein weiterer Pluspunkt für eine Tagung oder ein Business-Event. Mönchengladbach verfügt – neben zahlreichen Sehenswürdigkeiten – über eine hervorragende Verkehrsanbindung zu den benachbarten Ballungsräumen an Rhein und Ruhr. Vor allem im Preis-Leistungsverhältnis stellt das Haus Erholung eine attraktive Alternative dar.

Mitten in der City und dennoch im Grünen bietet Ihnen das Haus die passenden Räumlichkeiten für Tagungen, Kongresse, Hochzeitsfeiern, Familienfeste und Geburtstage. Elegantes Ambiente, moderne Technik und ein ausgezeichnetes Catering für einfache bis gehobene Gastronomie sind die Basis für Veranstaltungen mit großen und kleinen Teilnehmerkreisen. Hier gibt es alles aus einer Hand: Immer den passenden Raum, eine geschmackvolle Einrichtung, zeitgemäße Veranstaltungstechnik, kompetente und engagierte Mitarbeiter, die keine Wünsche offen lassen. Das Serviceteam steht dem Kunden bei Auswahl, Buchung sowie bei der Erarbeitung eines unterhaltensreichen Rahmenprogramms sowie bei der Auswahl und Buchung von Hotels gerne zur Verfügung. Die 7 Räumlichkeiten können einzeln wie auch in Kombination gebucht werden. Die wunderschöne – zum Hans-Jonas-Park liegende – Gartenanlage und der rustikale Gewölbekeller mit vier Kegelbahnen runden das vielseitige Raumangebot ab.

Die **Kaiser-Friedrich-Halle** bietet mit ihrer zeitgemäßen Ausstattung in repräsentativem Jugendstilgebäude, jedem die Möglichkeit mit Flair und Ambiente Tagungen, Kongresse oder Events umzusetzen. Das flexible und großzügige Raumangebot ist ideal für kleine wie große Festveranstaltungen, Ausstellungen, Konzerte, Messen, Vorträge sowie



Der Kaisersaal des Haus Erholung (Foto: MGG)

Seminare, Tagungen und Kongresse. Neben Full-service, kompletter Bühnentechnik und exklusivem Catering nach Ihren Wünschen erweitern ein stilvolles Restaurant und ein Biergarten im Grünen die maßgeschneiderte Angebotspalette. Ausreichend Parkmöglichkeiten in unmittelbarer Nähe stehen zur Verfügung. Die Kaiser-Friedrich-Halle öffnet im Spätherbst 2020 endlich wieder Ihre Tore für Tagungen, Kongresse aber auch für die ganz besonderen privaten Anlässe. In den außergewöhnlichen Räumlichkeiten des Balkonsaals und des neu gestalteten Bankett-Raums, mit der beeindruckenden Dachterrasse und direktem Blick in den Bunten Garten, können Sie – natürlich immer gemäß den aktuell gültigen Corona-Schutzverordnungen – feiern.

Die flexibel zu gestaltenden Raumnutzungsmöglichkeiten in beiden Häusern bieten gerade unter den Aspekten der Corona Schutzverordnungen für jede Veranstaltung und Tagung eine sichere und gut durchdachte Lösung. Ein Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Tischen und Stühlen ist gegeben. Lunch- und Kaffeepausenangebote werden gemäß der aktuellen Hygieneauflagen der Corona Schutzverordnung angeboten. Regelmäßige Desinfektion aller Oberflächen sowie regelmäßiges Lüften der Veranstaltungsräume sind gewährleistet und für uns selbstverständlich.

Kontakt & Anmietung

Haus Erholung und Kaiser-Friedrich-Halle
Marketing Gesellschaft Mönchengladbach
Tel. 02161/1 00 94
info@kaiserfriedrichhalle.de

Banketträume Kaiser-Friedrich-Halle
unnormal entertainment
02161/ 62 107 - 40

Wir suchen DICH als

REDAKTEUR / m/w/d / freie Mitarbeit

für die Themenbereiche

Lokales

Kunst + Kultur

Mode + Lifestyle

Wirtschaft

für unsere Stadtzeitschrift HINDENURGER

Mehr Informationen zu diesem Stellenangebot findest Du online auf www.marktimpuls.de/jobs.html.

REDAKTIONSPRAKTIKANT / m/w/d /

für unsere Magazine HINDENURGER, MEDIZIN+CO, Gastroguide Mönchengladbach, Shoppingguide Mönchengladbach sowie deren Digitalangebote inkl. Social-Media-Auftritte

Mehr Informationen zum aktuellen Stellenangebot findest Du online auf www.marktimpuls.de/jobs.html.

Bewerbungen mit Arbeitsproben, bitte ausschließlich per E-Mail an karriere@marktimpuls.de

marktimpuls
Marketingagentur + Verlag

HINDENBURGER

MEDIZIN + CO



Gründerwoche
Deutschland

16.–22. November 2020

www.gruenderwoche.de

ANZEIGE

GRÜNDERWOCHE 2020

REGIONALER, WEIBLICHER – UND TROTZ CORONA GRÖßER

Mönchengladbach, Krefeld, Viersen und der Rhein-Kreis Neuss: Gemeinsam bilden sie die „Gründerregion Niederrhein“. Und diese bündelt in diesem Jahr erstmalig die Kräfte, um im Rahmen der bundesweiten Gründerwoche gemeinsam aufzutumpfen und sich als starkes Gegenstück zu den einschlägigen Startup-Metropolen an Rhein und Ruhr zu positionieren.



Jardena Kifle (Foto: © Jardena Kifle)

Mit knapp 50 geplanten Veranstaltungen setzt sie NRW-weit Maßstäbe und macht in ihrer Weiterentwicklung, ungeachtet der anhaltenden Beeinträchtigungen durch die Corona-Pandemie, gegenüber dem Vorjahr somit noch einmal einen Quantensprung. Doch auch die neue Regionalität bedeutet nicht etwa, dass der Tellerrand mit den Grenzen der Gebietskörperschaften endet: Mit digitalen Connections nach China (in Form einer Videokonferenz) und New York City (Keynote) ist die Gründerwoche gleichzeitig so international wie noch nie aufgestellt.

Für die Woche 16. bis 22. November ist die bundesweite Gründerwoche angesetzt – bereits zwischen dem 14. und bis einschließlich 21. November laufen die regionalen Angebote der ersten „Gründerwoche Niederrhein“. Schon 2019 hatte die hiesige Gründerwoche, damals noch als rein Mönchengladbacher Produkt, mit knapp 30 Veranstaltungen landesweit Maßstäbe gesetzt. 2020 gesellen sich zahlreiche Veranstaltungen für Gründer und Gründungsinteressierte in und aus Krefeld hinzu, ebenso mehrere aus der Stadt Viersen und eine aus Neuss. So stark wie nie zuvor vertreten in der Gründerwoche ist auch die Hochschule Niederrhein.

Die Erkenntnis, dass die Gründerszene am Niederrhein nicht mit den Grenzen von Kommunen oder Kreisen zusammenfällt oder gar an ihnen endet, war schon in der Vergangenheit da; kooperatives Arbeiten wurde aktiv gelebt, Kirchturmdenken war nie gang und gäbe. Nun reifte im Zuge der Corona-Pandemie bei den Organisatoren, der WFMG – Wirtschaftsförderung Mönchengladbach GmbH und der Industrie- und Handelskammer (IHK) Mittlerer Niederrhein, zusätzlich die Erkenntnis, dass ein gemeinsamer regionaler Auftritt im Rahmen der Gründerwo-

che der Weiterentwicklung der Gründerszene vor Ort am dienlichsten ist. Umgehend konnte die WFG – Wirtschaftsförderungsgesellschaft Krefeld mbH begeistert werden. Weitere Akteure aus dem Spektrum der regionalen Gründer- und Startup-Betreuung gesellten sich hinzu, wie die Stadt Viersen mit dem Gewächshaus für Jungunternehmer, der Rhein-Kreis Neuss, der Techno-Pool Düsseldorf, der Krefelder Verein silkvalley e.V. oder die Barmer.

Koordiniert durch die WFMG und im Verbund mit den Sponsoren und Co-Organisatoren IHK, WFG Krefeld, Stadtparkasse Mönchengladbach, Sparkasse Krefeld und nextMG e.V. sowie einer Vielzahl engagierter Veranstaltungs-Partner werden rund 50 Veranstaltungen angeboten, die passgenau auf die Bedürfnisse von Gründungsinteressierten und Gründern zugeschnitten sind. Angestrebt wurde dabei eine gesunde Mischung aus digitalen, Hybrid- und Präsenzangeboten, Letztere zumeist auf eher kleinere Teilnehmergruppen ausgelegt, bedingt durch die Unwägbarkeiten im Zuge der Corona-Pandemie. Selbstverständlich stehen generell alle Pla-

nungen hinsichtlich Präsenzveranstaltungen unter dem Vorbehalt, dass man sich im November überhaupt vor Ort treffen können. Ob einzelne Veranstaltungen ggf. kurzfristig auf ein reines Online-Format umgestellt werden müssen oder schlimmstenfalls pandemiebedingt ausfallen müssen, darüber wird auf der Internetseite www.gruenderwoche-niederrhein.de informiert werden.

In diesem Jahr ist die Gründerwoche erfreulicherweise stark weiblich geprägt. Vorgesehen ist beispielsweise bei „Startup meets Business“, moderiert von Radio-90.1-Moderatorin Lisa Tellers, eine digitale Keynote der Gladbacherin Jardena Kifle, die in Brooklyn als Gründerin durchstartet. In der jungen Unternehmerin, Beraterin und Publizistin Diana Kinnert konnte der Bundesverband Mittelständische Wirtschaft eine spannende Speakerin gewinnen. Auch in Viersen stehen die Gründerinnen gesondert im Fokus, dabei wird sogar „#aufgetischt“. Und am zweiten Gründerwochen-Samstag bieten fe:male innovation hub und Hochschule Niederrhein sogar einen kompletten Tag explizit für Gründerinnen und weibliche Gründungsinteressierte an.



Diana Kinnert (Foto: © Maximilian König)

Des Weiteren wird etwa aufgezeigt, welche Besonderheiten bei der Gründung aus der Arbeitslosigkeit heraus zu bedenken sind. Mal geht es um die Bedeutung von Teamwork, mal um Design Thinking oder agiles Arbeiten, mal um Produktrecht oder Online-Marketing. Risikokapital wird ebenso beleuchtet wie das perfekte Pitch-Deck oder die zielgerichtete Entwicklung des eigenen Geschäftsmodells. Startups berichten aus ihrer täglichen Praxis, der Zusammenhang zwischen Bionik und innovativem Gründen wird erläutert. Ein ganzer Gründungsprozess wird an einem Tag von vorne bis hinten durchgespielt, die Hochschule punktet mit einem digitalen Ideen-Parcours. In Viersen werden die Chancen einer „Startup-City“ beleuchtet, in Neuss wurde der bewährte Gründer- und Unternehmertag erstmals vollständig digitalisiert. Eine Videokonferenz mit chinesischen Startups findet sich in Krefeld im Programm, und mit der Gründerplattform – gefördert vom Bundesministerium für Wirtschaft und der KfW – ist auch ein renommierter bundesweiter Anbieter mit einem Webinar im Rahmen der Gründerwoche vertreten. Die Teilnahme an allen Veranstaltungen ist kostenfrei, allerdings sind in der Regel vorherige, verbindliche Anmeldungen notwendig.

Die Gründerwoche Deutschland ist eine bundesweite Aktionswoche des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi), bei der es um die Förderung von Firmengründungen und Gründergeist geht. Sie ist Teil der internationalen Global Entrepreneurship Week, einer weltweiten Aktionswoche zur Förderung von innovativen Ideen und Unternehmertum, die zeitgleich in 170 Ländern stattfindet. Und das alles ist selbstredend keine Spielerei, sondern zahlt auf die Entwicklung der hiesigen Wirtschaft ein. In Mönchengladbach wurde die Gründerwoche bereits seit 2015 durch Wirtschaftsförderung und Partner organisiert – darunter viele Initiatoren und Mitstreiter der ersten Stunde, wie BVMW, CO21 und das Beraterstudio – und erfreute sich seitdem jährlich wachsender Beliebtheit und Größe. „Besonders am Herzen liegt mir die Vernetzung der technologieorientierten Gründer mit den etablierten Mittelständlern. Auch dafür bietet die Gründerwoche in diesem Jahr wieder vielfältige Gelegenheiten. Damit ist sie Impulsgeber für die gesamte Wirtschaft. Denn neue Firmen, Geschäftsmodelle und Kooperationen fördern den Wettbewerb, schaffen Arbeitsplätze und bereichern den Niederrhein insgesamt“, sagt IHK-Hauptgeschäftsführer Jürgen Steinmetz, der die Schirmherrschaft übernommen hat.

PROGRAMM & KONTAKT

Das Programm der Gründerwoche mit allen Veranstaltungsdetails und Anmelde-möglichkeiten findet sich unter:

www.gruenderwoche-niederrhein.de.

Ansprechpartner bei der WFMG:

Jan Schnettler
Telefon: 02161 82379-885
E-Mail: schnettler@wfmg.de

Ansprechpartnerin bei der IHK:

Benita Görtz
Telefon: 02161 241-145
E-Mail: benita.goertz@mittlerer-niederrhein.ihk.de

Ansprechpartnerin bei der WFG Krefeld

Petra Rice
Telefon: 02151 82074-23
E-Mail: petra.rice@wfg-krefeld.de

STÄDTISCHES MUSEUM
SCHLOSS RHEYDT

ApéroArt

KUNST ZUR BLAUEN STUNDE
JEWELS 19 BIS 21 UHR

MÖNCHENGLADBACH

Schlossweihnacht

Tickets nur online

Schloss Dyck 1.- 4. Advent 2020

Fr, 14 - 20 Uhr
Sa & So, 10 - 20 Uhr

Großer Weihnachtsmarkt

Stiftung Schloss Dyck

ANZEIGE

MUSEUM SCHLOSS RHEYDT

KUNST SELBER MACHEN IN HISTORISCHEM AMBIENTE



Foto: © Veranstalter

Der bewusste Genuss und eine kleine Auszeit nach dem Tag – das ist der Apéro.

Schloss Rheydt hat ihn zum Teil seiner Feierabendkultur gemacht, kombiniert mit Kunstgenuss zum Selbermachen.

Von dienstags bis freitags öffnen wir unser Atelier in der historischen Torburg für alle, die sich für künstlerische Techniken interessieren – vom Drucken übers Zeichnen und Aquarellieren bis hin zum Upcycling ist für Jede(n) etwas dabei.

Ob als Ausflug mit Freunden, als Entspannung nach dem Arbeitstag oder als Inspiration für Wiederholungstäter – Kunst selber machen ist pure Lebensfreude! Alle sind willkommen, unsere Kunsthäppchen zu kosten – Genuss und Geselligkeit brauchen keine Vorkenntnisse! Ein Aperitif ist im Preis von 25€ enthalten. Gerne können Sie uns auch für Ihre Familienfeier, den Junggesellenabschied oder einen Betriebsausflug buchen, auch Gutscheine als besonderes Geschenk bieten wir an.

Weitere Infos unter:
www.schlossrheydt.de/aperoart

Museum Schloss Rheydt | Schlosstr. 508 | 41238 Mönchengladbach | www.schlossrheydt.de

SCHLOSS DYCK

ANZEIGE

SCHLOSSWEIHNACHT AM 1. - 4. ADVENT-WOCHENENDE

Vor der Kulisse des historischen Wasserschlosses offenbart sich der Weihnachtsmarkt als Fest für alle Sinne:

Es duftet nach Tannengrün, Plätzchen und gebrannten Mandeln. Lodernde Feuerkörbe verbreiten anheimelnde Wärme. Dazu erklingen Weihnachtslieder, die die Chöre der umliegenden Gemeinden anstimmen. Rund 130 Aussteller bieten ausgewählte Geschenkideen zum Bewundern und Erwerben an. Das hochwertige Angebot an Weihnachtsdekorationen, an Schmuck, Textilien, Wohnaccessoires und Kunstgewerbe rundet das Bild einer festlichen Schlossweihnacht ab.

Und weil der Besuch des Weihnachtsmarktes auch hungrig macht, ist auf der Orangeriehalbinsel ein Gastronomierondell eingerichtet. Neben frischen Waffeln und saisonalen Angeboten stehen auch leckere Suppen nach Großmutter Rezepten auf der Speisekarte. Plätzchen, Stollen und Hochzeitsbrot, Tiroler und italienische Spezialitäten, provenzalischer Nougat sowie englischer und fernöstlicher Tee sorgen für kulinarische Vielfalt. Erstmals folgt sich die Schlossweihnacht mit Kerzen erleuchteten Rundweg durch um das Schloss.

Wir verlosen:

5x2 Tickets für einen einmaligen Besuch der Schlossweihnacht Schloss Dyck an einem Veranstaltungstag nach Wahl. Weitere Infos und Teilnahme auf www.hindenburger.de.

Teilnahmeschluss: 16.11.2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Schloss Dyck | 41363 Jüchen | www.stiftung-schloss-dyck.de

STADTLIBEN

ANZEIGE



Foto: © Alldesign

STIMMUNGSVOLL GENIESSEN - DER NOVEMBER IM FINLANTIS

Novemberzeit ist Saunazeit!

Ein altbewährtes Mittel, um die Abwehrkräfte zu stärken, ist ein Besuch in der finnischen Saunalandschaft Finlantis. Das Immunsystem des Körpers wird durch die extreme Temperatur stimuliert und der Geist kommt zur Ruhe. Regelmäßiges Schwitzen wirkt sich auf Körper und Seele positiv aus. Mit Ausnahme des Dampfbads stehen den Besuchern derzeit alle Bereiche offen.

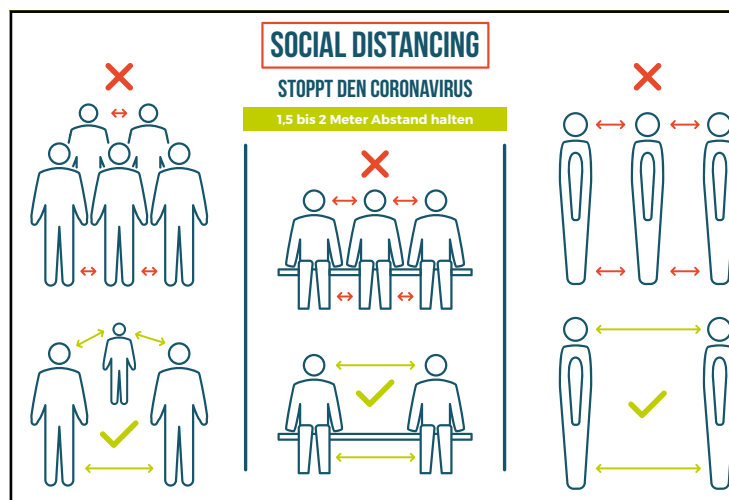
Auch das beliebte Ladies' Spa findet statt:

Immer am ersten Montag des Monats öffnet Finlantis zu den gewohnten Öffnungszeiten von 14 bis 22 Uhr ausschließlich für Saunafreundinnen. Das nächste Ladies' Spa gibt es demnach am 2. November. Eine Massage bietet ebenfalls eine gute Möglichkeit, sich vom Alltag zu erholen und neue zu Energien tanken. Finlantis bietet Wellness- und Kosmetik-Angebote, auch ohne Saunabesuch. Neben den vielen Wellness-Anwendungen gibt es monatlich wechselnde und preislich attraktive Massage- und Kosmetikangebote.

Zum wohligen Genießen gehören auch kulinarische Genüsse. Hier werden den Gästen neben bewährten Klassikern immer wieder aktuelle Tagesgerichte angeboten.

Finlantis

Buschstr. 22 | 41334 Nettetal-Kaldenkirchen | info@finlantis.de
www.finlantis.de



mags
GEM

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

»Volkverein Mönchengladbach«
gemeinnützige Gesellschaft gegen Arbeitslosigkeit mbH®



Geistenbecker Str. 107+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

Volk'sLaden
second hand

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9:30-18 h
Sa 9:30-13 h

Zentrale:
02166 / 671 16 00

www.volkverein.de

STÄDTISCHES MUSEUM
SCHLOSS RHEYDT

AUSSTELLUNG
8. NOVEMBER 2020 – 11. APRIL 2021

„operativ
bedeutsame
Kontakte“

Deutsche Demokratische Republik
Ministerium für Staatssicherheit

M.F.S. Ministerium für Staatssicherheit
Untersuchungsvorgang Nr. 11 22 24

Verantwortungsbereich 11
des Staatssicherheitsdienstes

**DIE STASI
UND MÖNCHENGLADBACH**

MÖNCHENGLADBACH

ANZEIGE

OPERATIV BEDEUTSAME KONTAKTE DIE STASI UND MÖNCHENGLADBACH



Foto: © Veranstalter

Kaum etwas scheint das Wesen des DDR-Staates so sehr zu verkörpern wie das Ministerium für Staatssicherheit, kurz die „Stasi“ genannt. Im Inneren war sie als allgegenwärtige Geheimpolizei aktiv, nach außen, vor allem in der BRD, trat sie als Nachrichtendienst auf. Das MfS galt als effektiv und erfolgreich, gerade auch in seiner Tätigkeit im Westen. Spektakuläre Erfolge wie die Beeinflussung des konstruktiven Misstrauensvotums gegen Willy Brandt 1972 scheinen dies zu belegen. Doch lassen sich auch Spuren seiner Tätigkeit mit Bezug zu Mönchengladbach finden? Wie zielgerichtet ging die Staatssicherheit im Westen vor? Fanden sich „operativ bedeutsame Kontakte“ auch in Mönchengladbach?

Die Ausstellung geht diesen Fragen nach. Sie spürt erstmals die Fälle auf, in denen sich Aktivitäten der Staatssicherheit mit Mönchengladbach in Verbindung bringen lassen.

Operativ bedeutsame Kontakte ist ein Kooperationsprojekt mit dem Bundesbeauftragten für die Unterlagen des Staatssicherheitsdienstes der ehemaligen Deutschen Demokratischen Republik.

Laufzeit: 8. November 2020 bis 11. April 2021.

Museum Schloss Rheydt | Schlossstr. 508 | 41238 Mönchengladbach | www.schlossheydt.de

ST. KAMILLUS KOLUMBARIUM

VIELE NEUIGKEITEN ZUM FÜNFTEN GEBURTSTAG



Foto: © Monique de Caro

Seit fünf Jahren ist das St. Kamillus Kolumbarium in Mönchengladbach eine konfessionell ungebundene Urnenstätte. Ziel war und ist es, eine individuelle Bestattungskultur unabhängig von Konfession und Glauben zu etablieren sowie gleichzeitig einen Ort der Begegnung zu schaffen. Dies gelang unter anderem mit zahlreichen Kulturveranstaltungen. Spannende Talks, Führungen und verschiedene Konzertprogramme können in einer einzigartigen Atmosphäre genossen werden. Weitere Besonderheit ist die preisgekrönte Foto-Serie „Heimat. Deutschland – deine Gesichter“ von Carsten Sander mit 1.000 Porträt-Fotos.

Anlässlich des fünfjährigen Bestehens gibt es einige Neuerungen: Vereinfachte und faire Anwartschaftsmodelle, transparente Preisstrukturen, ein Beerdigungscafé direkt im Kolumbarium und angepasste Bürozeiten sind nur einige Punkte, die sich ändern. Im Fokus des neuen Auftritts stehen vor allem Vereinfachung und Transparenz für die Menschen zu schaffen. „Der Tod ist ein sensibles Thema, bei dem das St. Kamillus Kolumbarium als unterstützender Ansprechpartner zur Verfügung stehen will“, sagt Sandra Schönenborn, neue Managerin der Urnenstätte. Umfangreiche Informationen zum Kolumbarium liefert die neu gestaltete, übersichtliche Webseite www.st-kamillus-kolumbarium.de.

Ursprünglich war anlässlich des Geburtstages ein Spezial-Talk mit Heinz-Josef Claßen und Kaspar Müller-Bringmann geplant. Claßen hat das St. Kamillus Kolumbarium seit der Eröffnung eng begleitet und zahlreiche Führungen und Veranstaltungen mitorganisiert. Seine Aufgaben werden künftig von Sandra Schönenborn übernommen. Aufgrund der steigenden Corona-Zahlen wird die Veranstaltung zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt.

Das St. Kamillus Kolumbarium ist ein beeindruckendes, lichtdurchflutetes Gebäude, das die architektonischen Besonderheiten des ursprünglichen Bauwerks wertschätzend aufnimmt und ansprechend widerspiegelt. Mit der säulengestützten und mit Hochfenstern versehenen Krypta, dem Hochaltar mit steinernem Aufsatz sowie der Orgel bleibt die sakrale Atmosphäre erhalten. Tradition und Moderne werden auf eine respektvolle Art und Weise verbunden. Seit 2015 ist das Kolumbarium konfessionell ungebunden und heißt jede/n willkommen. Egal ob gläubig oder nicht. Mit rund 3000 stilvoll gestalteten Urnengräbern ist die Grabeskirche nicht nur eine moderne, konfessionsfreie Ruhestätte. Sie ist ein heller, offener und ruhiger Ort der Begegnung, der trotzdem Schutz vor Wind und Wetter bietet. Das Kolumbarium kann täglich von 9 bis 19 Uhr besucht werden.

St. Kamillus Kolumbarium
Konfessionsfreie Urnenstätte St. Kamillus
Kamillianerstraße 40 | 41069 Mönchengladbach
Öffnungszeiten: Mo.-So. 9 - 19 Uhr
www.st-kamillus-kolumbarium.de

DIE STADTBIBLIOTHEK IM NOVEMBER

„BRICK IN MOTION“: IM NOVEMBER STARTEN NEUE LEGO-TRICKFILM- WORKSHOPS

Ab Samstag 7. November heißt es in der Interkulturellen Familienbibliothek Rheydt wieder „Film ab!“. An 7 Terminen wird bis zum 19. Dezember Oscarverdächtiges kreiert.



Beim neuen Legotrickfilm-Workshop geht's mit der Entwicklung einer spannenden Geschichte, dem Drehbuch, los, weiter mit der Gestaltung interessanter Legosets. Dann wird der Film in Stop Motion gedreht. Regie, Kamera, Ton übernehmen die jungen Filmemacher – unterstützt vom Kulturpädagogin Andre Linhoff – selbst. Das Ergebnis: ein animierter LEGO-Trickfilm, der im Netz veröffentlicht wird. Wer sich einen Eindruck verschaffen will, klickt einfach mal beim Youtube-Channel der Stadtbibliothek rein.

Die Teilnahme am Trickfilm-Projekt „Brick in Motion“ - Teil des NRW-Landesprogramms „Kulturucksack“ - ist kostenlos. Mitmachen kann wer zwischen 10 und 14 ist, sowohl Einsteiger als auch Profis. Anmeldungen ab sofort unter andre.linhoff@gmx.de, je schneller, je besser, denn die Plätze sind begrenzt.

Wo?

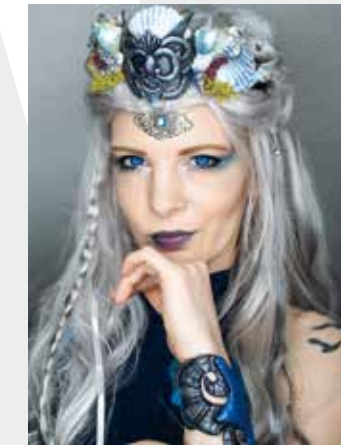
Stadtbibliothek Rheydt, Am Neumarkt 8, 41236 Mönchengladbach.

Wann?

Sieben Mal von Samstag, 7. November bis Samstag, 19. Dezember 2020 je von 13.00 bis 14.30 Uhr und 14.45 bis 16.15 Uhr.

Weitere Informationen, auch zu aktuell gültigen Hygiene- und Zugangsregeln, unter www.stadtbibliothek-mg.de.

3D-DRUCK MEETS COSPLAY IM MAKERSPACE DER POP-UP-BIB



Ausprobieren, experimentieren, kreativ werden, machen – alle, die darauf Lust haben, sind bei den Workshops „3D-Druck meets Cosplay“ genau richtig. Genau, wie die, die sich für Cosplay und Kostümgestaltung interessieren! In vier Workshops lernen die Teilnehmer*innen, wie sie Ausrüstungsgegenstände und Details für ihren eigenen Charakter erstellen.

Die Profis Kai Kyas und Sabrina Eickhoff alias Monono zeigen, wie mit 3D Details gestaltet und mit Hilfe des 3D-Druckers produziert werden können. Im weiteren Workshop Verlauf werden die Details in eigene Rüstungsteile eingearbeitet. Fantastische Kreationen wie Armschienen, Diademe, Zauberstäbe oder andere kleine Projekte können umgesetzt werden. Dafür „entführt“ Monono in die Welt des thermoplastischen Materials Worbla und erklärt alles, was man für die Arbeit mit diesem Material wissen sollte. Inspirationen unter <https://monono-creative-arts.de/> oder https://www.instagram.com/monono_creative_arts/. Der Workshopteil des vom Land NRW geförderten Projektes „DigiHub und MediaLab“ der Stadtbibliothek - steht für alle ab 14 Jahre offen. Die Teilnahme ist kostenlos!

Anmeldungen ab sofort unter service-bibliothek@moenchengladbach.de, je schneller, je besser, denn die Plätze sind begrenzt.

Wo?

Makerspace der Pop-Up-Bib im Vitus Center,
Hindenburgstraße 170, 41061 Mönchengladbach

Wann?

Samstag 21.11.2020, 10 – 13 Uhr, Freitag 27.11.2020, 15 – 18 Uhr
Freitag 4.12.2020, 15 – 18 Uhr, Samstag 5.12.2020, 10 – 13 Uhr



Adventsausstellung ab dem 16. November 2020

Mo.-Fr. 8⁰⁰ bis 18⁰⁰ Uhr, Sa. 8⁰⁰ bis 14⁰⁰ Uhr

- Selbstgefertigte Kränze und Gestecke
- weihnachtliche Dekorationsartikel

Der Kreativbereich des Garten-Shops fertigt auch gerne vor Ort nach Ihren Wünschen - in gewohnter Qualität.

Weihnachtsbaumverkauf

aus regionalen Kulturen ab dem 23. November 2020.
Nordmantannen in verschiedenen Größen ab 19,95€

Hephata Garten-Shop

Dahler Kirchweg 48 • 41068 Mönchengladbach

www.hephata-garten-shop.de

ANZEIGE

REHA-VEREIN MÖNCHENGLADBACH

KIPE – KINDER IM BLICKPUNKT



Foto: Reha-Verein/Adobe Stock

KiPE steht für „Kinder psychisch kranker Eltern“ und ist ein besonderes Beratungsangebot des Reha-Vereins. Es richtet sich vorrangig an Eltern, ist aber auch offen für Kinder, Angehörige, Erziehende und Unterrichtende.

Was ist der Grundgedanke?

Väter oder Mütter, die psychisch erkranken, leiden häufig nicht nur unter der Erkrankung selbst, sondern machen sich auch Sorgen, dass sie ihren Alltag nicht mehr bewältigen können. Sie haben Angst, keine „guten Eltern“ zu sein und ihren Kindern nicht gerecht zu werden. Darüber zu sprechen und sich Hilfe zu holen fällt häufig nicht leicht, da psychische Erkrankungen teilweise weiterhin tabuisiert werden. Über eine Depression oder Angststörung spricht man eben nicht so leicht wie über eine körperliche Erkrankung.

Kinder wiederum merken, wenn es ihren Eltern nicht gut geht und machen sich ihrerseits Sorgen. Teilweise übernehmen sie Verantwortung, die weit über die ihrem Lebensalter angemessene hinausgeht. Sie kümmern sich um Eltern, Haushalt und jüngere Geschwister. Kurz: sie können nicht mehr Kind sein. Und dann besteht die Gefahr, dass diese Kinder selbst irgendwann erkranken.

Genau hier setzt KiPE an. Sozialarbeiter und Koordinator Tobias Henke berichtet aus der Praxis:

„Die Beratungsgespräche haben eine hohe Entlastungsfunktion. Wenn Eltern die Möglichkeit haben, in einem vertrauensvollen Rahmen über

ihre Ängste und Sorgen zu sprechen, nimmt das in manchen Fällen schon viel Druck weg. Im Austausch merken sie, dass sie mit ihrem Thema nicht allein sind, sie erfahren Anteilnahme und Wertschätzung. Einzelne gehen soweit gestärkt aus den Beratungen, dass sie sich wieder in der Lage fühlen, ohne weitere Hilfen ihr familiäres Leben weiterzuführen. In den meisten Fällen sind aber weitere Hilfen angezeigt, vor allem, um die Kinder zu entlasten und ihnen neue Perspektiven zu bieten. Erziehungsberatung und Paarberatung greifen dabei manchmal ineinander, bei den Gesprächen können die Kinder dabei sein, wenn es passt.

Tobias Henke weist aber darauf hin, dass es bei KiPE ausschließlich um Beratung geht und nicht um Therapie. Wenn weitergehende Unterstützung gewünscht wird bzw. erforderlich ist, stellt er Kontakte zu den passenden Stellen her. Möglich ist das durch eine intensive und umfassende Netzwerkarbeit: KiPE ist z.B. mit verschiedenen Stellen der Stadt Mönchengladbach vernetzt, wie den Frühen Hilfen, der Schulsozialarbeit und dem Gesundheitsamt.

Welche Eltern kommen denn zu KiPE und wie finden sie zu diesem Beratungsangebot?

„Die meisten kommen mit einer psychischen Erkrankung in Form einer Depression oder Angststörung, sie müssen aber keine medizinische Diagnose vorlegen“, erläutert Tobias Henke.

Die Beratungsanfragen gehen durch alle Altersgruppen und sozialen Schichten, eine Zunahme ist bei sehr jungen Eltern zu verzeichnen. Häufig führt eine Empfehlung von Netzwerkpartner*innen zur Kontaktaufnahme, das sind z.B. andere Beratungsstellen, die LVR-Klinik in Rheydt oder die Tageskliniken

in Mönchengladbach und Rheydt, auch Jugend- oder Gesundheitsamt machen auf das Angebot aufmerksam, das für die Ratsuchenden kostenfrei ist.

Wenn das Beratungsangebot für Ratsuchende kostenfrei ist, wer finanziert es dann?

Als die Kinder psychisch erkrankter Eltern stärker ins Blickfeld rückten und klar war, dass hier etwas getan werden musste, gab es zunächst von 2011 bis 2013 eine Projektförderung durch den Landschaftsverband Rheinland (LVR). Danach wurde KiPE von der Bezirksregierung für zwei weitere Jahre modellhaft unterstützt. Aber auch private Initiativen wurden auf KiPE aufmerksam. So spendete zum Beispiel das Karnevals-Prinzenpaar von 2014, das Ehepaar Hardenack, einen Teil seiner Karnevals-Zuwendungen. Sie hatten das Projekt im Internet entdeckt und waren spontan überzeugt.

Seit 2019 gibt es nun eine neue großzügige Unterstützung: bereits zum zweiten Mal in Folge gewährt die private **Stiftung für Kinder und Jugendliche hilfsbedürftiger Familien aus Mönchengladbach** KiPE eine großzügige Fördersumme. Bei einem Gespräch am 12. Oktober informierten sich die Vorstandsmitglieder der Stiftung, die beiden Töchter des Gründers **Cornelia Adrian-Jurk** und **Doris Reichartz** sowie **Günter Rütgers**, über das bisher Erreichte und die aktuellen Planungen.

Auch wenn es in einzelnen Fällen gelingt, die Unterstützung für Kinder und Familien im Rahmen der Regelfinanzierung zu ermöglichen, lebt KiPE nach wie vor in erster Linie von Spenden, Stiftungsgeldern und Projektfördermitteln.

Patenprojekt und KIMM-Gruppe:

Neben KiPE hat der Reha-Verein zwei weitere Angebote, die zu einer Bereicherung für Kinder und Entlastung für Eltern beitragen können: das Patenprojekt und die KIMM-Gruppe. Beim Patenprojekt beschäftigen sich ehrenamtliche Patinnen und Paten regelmäßig mit Kindern psychisch kranker Eltern und ermöglichen ihnen so eine unbeschwerte Zeit, in der sie einfach nur Kind sein können. Eltern wiederum erfahren eine „Verschnaufpause“ und erleben dadurch Entlastung. Die Verantwortung für die Erziehung bleibt bei den Eltern, Patenschaft soll kein Elternersatz sein.

Den Kontakt mit Gleichaltrigen wiederum bietet die KIMM-Gruppe (Kinder im Mittelpunkt in Mönchengladbach). In Kooperation mit der evangelischen Jugend- und Familienhilfe entstand hier ein Angebot für 8 bis 14jährige Kinder und Jugendliche. Durch Treffen und Gelegenheit zum persönlichen Austausch in der Gruppe soll den Kindern und Jugendlichen ein Stück Alltag und Struktur zurückgegeben und sie im Rahmen des Gruppenangebotes gestärkt und unterstützt werden.

Interesse an einer Patenschaft?

Menschen, die sich ehrenamtlich engagieren möchten, egal ob sie noch studieren, erwerbstätig sind, einen Haushalt führen oder in Rente sind und sich für eine Patenschaft interessieren, sind herzlich willkommen. Sie werden von einer Pädagogik-Fachkraft vorbereitet, außerdem gibt es eine Begleitung in Form von Einzelgesprächen, regelmäßigen Gruppentreffen und Schulungen. Für die Ausgaben erhält man eine pauschale monatliche Aufwandsentschädigung.

Ansprechpartner KiPE, Patenprojekt und KIMM-Gruppe:

Tobias Henke
Mobil: 0170 6540739
Mail: t.henke@rehaverein-mg.de

Mehr zu den Angeboten des Reha-Vereins finden Sie im Internet unter www.rehaverein-mg.de

Kindertanzen für kids ab 2 Jahren

TOMMYS Tanzstudio

BREAK DANCE ab 6

Hochzeits specials

DISCO FOX pur

ZUMBA fitness

Wir tanzen aus dem Rahmen!

Mitglied im ADTV

Linsellesstr. 142-156 47877 Willich
02154 - 81 66 44 TOMMYS-Tanzstudio.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

ES GIBT ARBEITGEBER, DIE BIETEN MEHR ALS TARIF.

Wertschätzung

Die Städtischen Kliniken Mönchengladbach setzen auf ein wertschätzendes Arbeitsklima. Wir honorieren die Leistung unserer Mitarbeiter, damit der Pflege- und Arztberuf den verdienten Respekt erhält.

Jetzt informieren und bewerben:
www.menschlich-machbar.de

fahrrad werkstatt 360°

DAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN

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

IMMER HER MIT DEM ALTEN DRAHTESEL!

Sie haben ein gebrauchtes und nicht mehr benötigtes Fahrrad, das Sie abgeben möchten? Wir suchen für unser Recycling-Projekt funktionstüchtige, aber auch defekte Fahrräder.

Mehr über unsere **Rad-Spende-Aktion** und die fahrradwerkstatt360grad erfahren Sie im Internet.

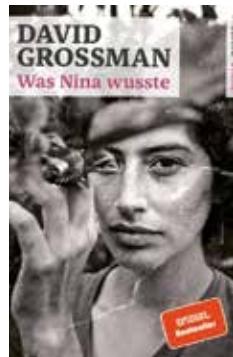
ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag: 10:00 - 16:30 Uhr
Mittwoch: geschlossen
Samstag: geschlossen und nach Vereinbarung

**NEUE
ÖFFNUNGS-
ZEITEN**

Ein Service vom Reha-Verein

Sophienstraße 31 • 41065 Mönchengladbach
Telefon 02161 83924-14 • www.fahrradwerkstatt360grad.de


**DAVID GROSSMAN
WAS NINA WUSSTE**

Vera, die überzeugte Kommunistin, die Titos Folterlager überlebte und in Israel respektiert von Familie und Umfeld ihres Mannes aufgenommen wurde. Sie ist die Mutter von Nina, die zunächst verschollen scheint, dann aber wieder auftaucht und ihren Platz in der Dreierkonstellation mit Giri, ihrer Tochter, einnimmt. Diese Frauen verbindet ein Geheimnis, das eine allein nicht lüften kann. Hinzu kommt Rafael, Vater von Giri und seit Jahren hoffnungslos verliebt in Nina, der sich als Dokumentarfilmer bereit erklärt, die drei auf ihrer Reise auf die ehemalige Gefängnisinsel zu begleiten. Der Film als Sicherungskopie für die Zukunft, die für eine der drei Frauen absehbar ist.

Hanser | 352 Seiten | 25 € | ISBN 978-3-446-26752-7

Empfohlen vom **Antiquariat am St. Vith**
Rathausstr. 10 | 41061 MG | www.antiquariat-am-stvith.de


**ANSGAR FABRI
FEUERERNT**

In Ansgar Fabris neuem Thriller überschlagen sich die Ereignisse. Über Nacht tauchen in einem Mönchensgladbacher Maisfeld verstörende Vogelscheuchen auf. Menschen, die der Pflanze zu nahe kommen, erleiden Verbrennungen. Ein Kind bricht mit rätselhaften Symptomen im Maisfeld zusammen. Journalist Rolf Habicht berichtet über die mysteriösen Ereignisse und stößt dabei auf Wetterdaten, die weit in die Zukunft reichen. Mit seinen Recherchen weckt er einen Feind, der ihn und alle, die ihm nahe stehen, auf eine Weise bedroht, die Habichts Vorstellungskraft sprengt. Beim Wettbewerb „Bestseller von morgen“, belegte Feuerernte den 3. Platz. Was dieses Buch auszeichnet: fundierte Recherche und deren kenntnisreiche Vermittlung, authentische, lebendige Romanfiguren, sehr spannender Handlungsbogen, gute Auflösung und viel Lokalkolorit.

Verlag Twentysix | 264 Seiten | 9,99 € | ISBN 978-3-740-76881-2

Empfohlen von **Buchhandlung Wackes**
Korschenbroicher Str. 81 | 41065 MG | www.wackes-buch.de


**ELIF SHAFAK
LIANE UND DAS LAND DER GESCHICHTEN – EIN BUCH ÜBER DIE MAGIE DES LESENS**

Liane mag ihren Namen überhaupt nicht. Er klingt wie eine Pflanze – und genau deswegen wird sie in der Klasse auch immer ausgelacht. Dagegen hilft nur Lesen. Deswegen verbringt sie jede freie Minute in der Schulbibliothek. Eines Tages findet sie plötzlich einen Globus zwischen den Büchern. Neugierig, welches Geheimnis sich hinter dem Globus versteckt, nimmt sie ihn mit!

Und er summt und leuchtet! Liane ist fasziniert. Und plötzlich gibt es noch eine Überraschung: Zelis und Asutay sind Geschwister aus dem Land der Geschichten und sind der Spur des Globusses bis zu Liane ge-

folgt. Sie berichten, dass ihre Heimat austrocknet, weil es im Land der Menschen keine Fantasie mehr gibt... Ganz klar, Liane muss den beiden helfen! Ein wunderbares Buch für alle Lesebegeisterten ab 11 Jahren, bei denen die Fantasie noch lebendig ist!

Ars edition | 151 Seiten | 12 € | ISBN 978-3-8458-3802-1 | ab 11 Jahren

Empfohlen von **Buchhandlung Degenhardt**
Friedrichstr. 14 | 41061 MG | www.buchhandlung-degenhardt.de


**HEINRICH STEINFEST
DER CHAUFFEUR**

Der Chauffeur Paul Klee wird durch einen Autounfall aus seinem bisherigen Leben gerissen und entlassen – freilich mit einer üppigen Abfindung. Mit dieser plant und realisiert er ein Hotel namens „Hotel zur kleinen Nacht“. Passend zu seiner Veränderung verliebt er sich in die Maklerin Inoue, die ihm das Haus vermittelt hat. Dann entwickeln sich unglaubliche Szenen, angefangen vom Verschwinden der Ehefrau Otto Gehrings, Lore, über den Kriminalisten Klemens Holl, der den ungelösten Fall „Lore“ aufklären möchte, bis zur großen Rückkehr der Sputnik 2. Fantastik, Sprachwitz, Skurriles und Poetisches mischen sich auf eine besondere Art und Weise in den vier Erzählfäden. Der Schluss des Romans trifft einen traumgleich mit großer Wucht – und zeugt von großem Esprit des Autors.

Piper Verlag | 368 Seiten | HC | 22 € | ISBN 978-3-492-05867-4

Empfohlen von **Buchhandlung Degenhardt**
Friedrichstr. 14 | 41061 MG | www.buchhandlung-degenhardt.de


**THOMAS HETTICHE
HERZFADEN**

Thomas Hettche erzählt die Geschichte der Augsburger Puppenkiste. Ein Mädchen, 12 Jahre alt, besucht eine Vorstellung des Marionettentheaters, für die es sich eigentlich schon zu alt findet, und flieht aus dem Foyer auf den Dachboden der Bühne. Dort taucht aus dem Dunkel eine Gestalt auf, zunächst kaum zu erkennen, die sich langsam dem Lichtteppich in der Mitte des Dachbodens nähert. Zuerst konnte das Mädchen ein gelbes Gewand ausmachen, dann zwei schwarze Zöpfe „Guten Tag Mädchen“, sagte die Marionette und nickte mit ihrem hölzernen Kopf. „Hab keine Angst. Ich bin die Prinzessin Li Si“. Wer „HERZFADEN“ einmal in die Hand genommen hat, möchte das Buch nicht mehr weglegen. Auch die Optik stimmt. Rot ist die Rahmenhandlung gedruckt, blau die Geschichte der Marionette. Dazu gibt es Zeichnungen von Matthias Beckmann. Herzergreifend und wunderschön.

Kiepenreuter & Witsch | 288 Seiten | 24 € | ISBN 978-3-462-052565

Empfohlen von **ProLibri** | Zur Burgmühle 20 | 41199 MG-Odenkirchen
www.prolibri-buchladen.de

AB
12.11.2020
IM KINO

KAISERSCHMARRNDRAMA



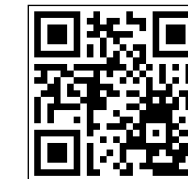
Die Idylle des niederbayerischen Provinzpolitisten Franz Eberhofer (Sebastian Bezzel) ist in Gefahr. Das liegt weniger daran, dass das dorfbekanntes Webcam-Girl ermordet wurde – diesen Fall geht der Franz mit der gewohnten Tiefenentspanntheit an. Ausgerechnet jetzt sitzt sein aufdringlicher, aber stets hilfreicher Co-Ermittler Rudi (Simon Schwarz) nach einem Unfall im Rollstuhl und gibt natürlich Franz die Schuld dafür. Als Rudi sich dann auch noch auf dem Hof einnistet und eine Rundumbetreuung von Franz erwartet, ziehen erste dunkle Wolken im Paradies auf. Richtig bedroht



wird Eberhofers Ruhe aber durch Dauerfreundin Susi (Lisa Maria Potthoff), die sich mit Franz' verhasstem Bruder Leopold (Gerhard Wittmann) verbündet hat, um neben dem Hof ein Doppelfamilienhaus mit Gemeinschaftssauna zu bauen – was auch Papa Eberhofer gehörig gegen den Strich geht. Und als wäre das Dorfleben mit einer rebellischen Motorradgang und Marihuana-Fleischpflanzerln nicht schon bunt genug, muss Franz auch noch entdecken, dass seine Freunde Simmerl (Stephan Zinner) und Flötzinger (Daniel Christensen) Stammkunden beim Mordopfer waren.



Darsteller: Sebastian Bezzel, Simon Schwarz, Lisa Maria Potthoff, Daniel Christensen, Stephan Zinner u.a.
Drehbuch: Stefan Betz, Ed Herzog, nach Rita Falk
Regie: Ed Herzog



Trailer:
<https://youtu.be/4b2Dmkq10k>

TV / STREAMING

Borat Subsequent Moviefilm

AMAZON PRIME VIDEO | SEIT 18.09.2020



Sacha Baron Cohen erweckt einen seiner beliebtesten Charaktere wieder zum Leben – und das Timing ist perfekt. Noch vor der US-Wahl im November können Prime-Mitglieder der Kultfigur Borat bei seiner Rückkehr nach Amerika folgen. Der neue Amazon Original Film Borat Subsequent Moviefilm: Delivery of Prodigious Bribe to American Regime for Make Benefit Once Glorious Nation of Kazakhstan ist seit dem am Oktober exklusiv bei Amazon Prime Video verfügbar.



Trailer:
<https://youtu.be/bdpEUfgCmtE>



PETRA LUISA MEYER INSZENIERT "MEISTERKLASSE"

AM 15. OKTOBER FEIERTE TERRENCE McNALLY'S STÜCK ÜBER DIE OPERNDIVA MARIA CALLAS PREMIERE IM THEATER MÖNCHEGLADBACH.



Mit der Inszenierung von Peter Eötvös eindringlichem Musiktheater „Der goldene Drache“ am Theater Krefeld und Mönchengladbach hatte Petra Luisa Meyer zuletzt für große Beachtung bei Publikum und Presse gesorgt. In der Kritikerumfrage der Welt am Sonntag war ihre Inszenierung mehrfach als beste der Saison 2018/19 nominiert worden.

Jetzt dürfen sich die Zuschauer auf eine neue Arbeit der Regisseurin freuen, eine Neuinszenierung von Terrence McNally's Schauspiel „Meisterklasse“. Im Mittelpunkt des Schauspiels steht die berühmte Operndiva Maria Callas mit ihren le-

gendären Meisterklassen, die sie nach dem Ende ihrer aktiven Gesangskarriere Anfang der 1970er Jahre an der Juilliard School in New York veranstaltete. In fiktiven Gesangsstunden erlebt das Publikum die „Primadonna assoluta“ als Künstlerin, die sich stets der Wahrhaftigkeit auf der Bühne verpflichtet fühlte und letztendlich an Lieblosgkeit zerbrach.

Neben Schauspielerinnen Eva Spott als Maria Callas sind Maya Blaustein und Boshana Milkov aus dem Opernstudio Niederrhein als ihre Gesangsschülerinnen zu erleben. Avishay Shalom, ebenfalls Sti-

pendiat des Opernstudios, ist Pianist dieser Produktion. Die jungen Nachwuchskünstler, die nicht nur als Musiker, sondern auch als Schauspieler gefordert werden, interpretieren in „Meisterklasse“ Arien von Bellini, Verdi und Puccini.

TERMINE MÖNCHEGLABACH

Freitag, 13.11.2020, 19:30 - 20:45 Uhr
Samstag, 21.11.2020, 19:30 - 20:45 Uhr
Freitag, 27.11.2020, 19:30 - 20:45 Uhr
Samstag, 19.12.2020, 19:30 - 20:45 Uhr

THE SHOW MUST GO ON

MUSICAL-HIGHLIGHTS VON ANDREW LLOYD-WEBBER, LUCY SIMON, FRANK WILDHORN, QUEEN U.A.



Nachdem die Musical-Planungen der neuen Spielzeit coronabedingt derzeit nicht realisiert werden können, hat das Gemeinschaftstheater schnell reagiert und eine komplett neue Produktion realisiert. Erstmals präsentieren sich die Mitglieder des Musiktheaterensembles sowie eigens für diese Produktionen engagierte Musical-Gäste bei einem exklusiven Konzert mit Songs, Duetten und Ensembles aus weltbekanntesten Musicals wie „Miss Saigon“, „Les Misérables“, „Jekyll & Hyde“, „Chess“, „Sunset Boulevard“ u.a.

Kapellmeister Andreas Fellner leitet eine Formation der Niederrheinischen Sinfoniker, die an diesem Abend, ebenso wie die Sängerinnen und Sänger, ihre stilistische Bandbreite von Balade bis Rock unter Beweis stellen. Der titelgebende Song des Abends „The Show Must Go On“ der britischen Rockband Queen steht für die Anstrengungen aller Theaterschaffenden in dieser außergewöhnlichen Zeit und ist das Motto des Abends: mitreißende Orchester-Livemusik mit großartigen Stimmen soll dem Publikum ein

beglückendes Bühnenerlebnis beschern und signalisieren, dass am Theater Krefeld und Mönchengladbach auch unter allen erschwerten Umständen die Show weitergeht!

TERMINE MÖNCHEGLABACH

Freitag, 06.11.2020, 19:30 - 20:45 Uhr
Donnerstag, 10.12.2020, 19:30 - 20:45 Uhr
Sonntag, 13.12.2020, 16:00 - 17:15 Uhr

Aktuelle Informationen zu allen Vorstellungen sowie Tickets finden Sie online auf www.theater-kr-mg.de

DER MISTKÄFER

2. KINDERKONZERT DER NIEDERRHEINISCHEN SINFONIKER 2020/21

Im zweiten Kinderkonzert der Niederrheinischen Sinfoniker 2020/21, das am Sonntag, 29. November um 10.30 und 12.30 Uhr im Theater Mönchengladbach stattfindet, dürfen sich die kleinen wie großen Konzertgänger auf ein Märchen über ein ungewöhnliches Tier freuen: über einen Mistkäfer.

Wer hätte gedacht, dass so ein kleines Insekt, das zudem viele Menschen wegen seiner Vorliebe für Mist etwas eklig finden, die Hauptrolle in einem Märchen spielen kann. Aber dieser Mistkäfer ist wirklich ein ganz besonderes Wesen: sehr selbstbewusst und auch ziemlich eingebildet. Nur weil er auf einem Königshof lebt, meint er, dass er genau solche goldenen Hufeisen bekommen muss wie das tapfere Pferd des Königs. Natürlich lachen ihn die anderen Tiere aus, als sie dies hören. Zutiefst beleidigt macht sich der Mistkäfer daraufhin auf eine Reise. Wo sie ihn wohl hinführt? Und ob in dem Märchen wohl auch eine Prinzessin vorkommt?

Kiko liest diese Geschichte zur schwungvollen Musik von Andreas N. Tarkmann vor, die das Geschehen in Klängen miterzählt.

FREIGEISTER

2. KAMMERKONZERT DER NIEDERRHEINISCHEN SINFONIKER, AM SONNTAG, 8.11.2020, UM 11 UHR



„Die „Keimzelle“ des zweiten Kammerkonzerts der Niederrheinischen Sinfoniker der Saison 2020/21, das am Sonntag, 8. November um 11 Uhr im Konzertsaal des Theaters Mönchengladbach stattfindet, war, laut Bratscher Martin Börner, Ludwig van

Beethovens unbekümmerte, aber sehr effektvolle Serenade op. 25 für Flöte, Violine und Bratsche. Bei der Suche nach weiteren Werken für diese Besetzung, geschrieben von „Freigeistern“, kamen dem Bratscher dann nicht nur Beethovens Variationen über Mozarts „La ci darem la mano“ in den Sinn, sondern bei einer Internetrecherche stieß er auf das Trio des Niederländers Jan van Gilse. „Ich habe das Stück angehört und fand es sehr interessant, sehr virtuos. Ein wirkliches Aha-Erlebnis war für mich, dass van Gilse Beethoven-Preisträger ist.“, berichtet Börner. Für seine erste Sinfonie erhielt er einen Preis des Bonner Vereins „Beethovenhaus“. Immer wieder auch in Deutschland tätig, kehrte van Gilse nach der Machtergreifung der Nationalsozialisten in die Niederlande zurück und engagierte sich intensiv im dortigen Wi-

derstand. Ebenfalls eine interessante Biographie besitzt der Amerikaner Ferde Grofé, der unter anderen in Nachtclubs auftrat, mit Paul Whiteman zusammenarbeitete und Mitglied zweier Freimaurer-Logen war. „Table d'Hôte“ übersetzt man am besten mit „Tagesgericht“ und tatsächlich komponiert Grofé hier ein teilweise sehr lautmaleriesches musikalisches Gericht. „Im Mittelteil miaut und schnurrt eine Katze um die Tischgesellschaft herum.“, verrät Börner vorab.

2. Kammerkonzert: Freigeister

Jan van Gilse Trio, Ferde Grofé Table d'Hôte, Ludwig van Beethoven Serenade D-Dur op. 25, Variationen über „La ci darem la mano“

Trio Mario
Darío Portillo Gavarre Flöte, Martin Börner Viola, María del Mar Vargas Amezcua Violine



Fotos: © Gerd Wiggers



ANZEIGE

STRANDKORB OPEN AIR ADVENTSZUGABE

AB DEM 27. NOVEMBER GIBT DER SPARKASSEN-PARK MÖNCHENGLADBACH EINE WEIHNACHTLICHE ZUGABE.

Dieses Open-Air hat mittlerweile Kultstatus erlangt und die Stimmen wurden lauter. „Wir wollen nicht, dass es endet,“ schrieben viele begeisterte Besucher des STRANDKORB Open Airs und Geschäftsführer Michael Hilgers hörte hin. Ab dem 27. November kommen viele Künstler für eine Adventszugabe, auch Überraschungen sind dabei!

„Zusammen mit dem gesamten Team haben wir uns dazu entschieden eine Zugabe zu geben, denn was wäre die Weihnachtszeit ohne Musik. Wir werden eine gute Mischung aus bereits bekannten STRANDKORB Open Air Künstlern und neuen Highlights wie die **BLÄCK FÖÖSS** bieten. Wir sind stolz darauf so ein großartiges Konzept weiter auszubauen“, so Hilgers.

Vorfreude auch bei den Künstlern, denn mit dem Ende der STRANDKORB Open Air Sommersai-

son standen viele vor leeren Terminkalendern. Auch die **„BOOSTER Silent Night“** am 19. und 23. Dezember, die eigentlich hätte ausfallen müssen, kann jetzt doch stattfinden. Dadurch gibt der SparkassenPark allen Mönchengladbachern die Möglichkeit eine Tradition aufrecht zu erhalten. BOOSTER Frontsänger René Pütz freut sich: „Eine Weihnachtszeit ohne Silent Night, da wäre eine Tradition gebrochen worden und umso mehr freuen wir uns auf diese Shows, die wie durch ein Wunder doch noch zustande kommen!“

Am 27. November startet die ADVENTSZUGABE mit der bekannten Coverband **God Save the Queen**. In den kommenden Wochen treten **BLÄCK FÖÖSS**, die Rammstein-Coverband **Völkerball**, **Kasalla**, **Brings**, **Höhner**, **Pietro Lombardi** und **BOOSTER** auf. Die meisten Künstler, aus dem Sommer bekannt, geben hiermit wörtlich: Zugabe!

TERMINE

Freitag 27.11.	God Save the Queen
Samstag 28.11.	BLÄCK FÖÖSS
Samstag 05.12.	Völkerball
Sonntag 06.12.	Kasalla
Freitag 11.12.	Brings
Samstag 12.12.	Höhner
Sonntag 13.12.	Pietro Lombardi
Samstag 19.12.	BOOSTER Silent Night
Dienstag 22.12.	Weihnachtssingen
Mittwoch 23.12.	BOOSTER Silent Night

Schon vor dem Advent in Feierlaune?

Der SparkassenPark bietet mit den Karnevalsveranstaltungen der KG Wenkbülle am 07. November und mit Electric Carnival with Timbo, Cat Ballou & Druckluft am 14. November an den wohl buntesten Tagen im Jahr die Möglichkeit ausgelassen mit Freunden und Familie im eigenen Strandkorb zu schunkeln.

Tickets für die ADVENTSZUGABE sind über sparkassenpark.de und die Vorverkaufsstelle „Hall of Tickets“ (Alter Markt 9, Mönchengladbach) erhältlich.

STRANDKORB Open Air ADVENTSZUGABE
SparkassenPark Mönchengladbach

05.12.
Völkerball

11.12.
Brings

13.12.
Pietro Lombardi

22.12.
Weihnachtssingen

27.11.
God Save the Queen

28.11.
BLÄCK FÖÖSS

12.12.
Höhner

19.+23.12.
BOOSTER Silent Night

06.12.
Kasalla

Tickets ab sofort unter:
www.sparkassenpark.de

KUNST + KULTUR

ANZEIGE

BESONDERE KONZERTERLEBNISSE VON GENESIS BIS MAFFAY

EINE „KLEINE“ WINTERMUSIK IM KUNSTWERK

Mit sieben Konzerten serviert die WinterMusik im Kunstwerk ein Programm, das voller Höhepunkte steckt. „Gerade in dieser Zeit sind Konzerterlebnisse, die Emotionen wecken und uns Glücksgefühle schenken, ganz wichtig für unseren Alltag. Natürlich standen Hygiene und Sicherheit ganz oben bei der Planung.“ betont Günter vom Dorp, Veranstalter des beliebten Festivals. „Musikgenuss und musikalische Streicheleinheiten mit hervorragenden Künstlern – ich bin sehr froh über die gelungene Zusammenstellung“

Rockklassiker zum Auftakt

Mit **RAY WILSON**, dem Ex-Sänger von Genesis und seiner kompletten Band, startet die WinterMusik am 21. Januar. Im Repertoire hat Ray Wilson Hits wie Follow You, Follow Me - No Son Of Mine oder I Can't Dance – aber auch Solo-Hits von seinen ehemaligen Bandkollegen Peter Gabriel, Mike & Phil Collins.



Joschos Stephan (Foto: © Pollert)

Weltklasse an der Gitarre

JOSCHO STEPHAN ist in seiner Heimatstadt Mönchengladbach, aber auch weltweit kein Unbekannter. Der Ausnahmegitarrist begeistert das junge und alte Konzertpublikum gleichermaßen mit modernem Gypsy Swing. Seine Youtube Version von „Hey Joe“ hat mittlerweile die 1 Millionen Marke geknackt. „Swinging Strings“ hieß eines seiner erfolgreichsten CD-Alben und das dürfte auch das musikalische Motto für sein „Heimspiel“ am 22. Januar im Kunstwerk sein, wo er mit seinem Quartett auftritt.

Welthits im Orchestersound

Die **NIGHT IN WHITE SATIN** vereint seit Jahren FUN & Friends mit dem Jugendsinfonieorchester der Stadt Mönchengladbach. Welthits und Evergreens im Wechsel mit klassischen Werken und ganz jungen Solisten. Ein Konzerterlebnis voller Emotionen, das am 23. und 24. Januar über die Bühne geht,„

Ein Abend mit Gänsehautmomenten

Mit Liedern wie „Sound of Silence“ und „Bridge over Troubled Water“ schufen Paul Simon & Art Garfunkel poetische Hymnen für ganze Generationen. Das Duo **GRACELAND** spürt dem musikalischen Geist seiner Vorbilder nach. Immer mit dem nötigen Respekt vor den großen Kompositionen und dem Anspruch, musikalisch hochwertige

Interpretationen der Welthits von Simon & Garfunkel zu bieten. Ein Abend mit Graceland ist nicht nur etwas für Nostalgiker, die zeitlos gute Musik von Simon & Garfunkel spricht Musikliebhaber aller Altersklassen an. Graceland sind am Donnerstag, 04. Februar in Mönchengladbach

CHRIS - singt und liebt deutsche Songpoeten.

Das ist die Überschrift zu einem ganz besonderen Konzert am Freitag, den 05. Februar und sagt eigentlich schon alles, was man dazu wissen sollte. Die Musikerin Chris Schmitt präsentiert im Rahmen der

„kleinen“ WinterMusik im Kunstwerk ausschließlich deutschsprachige Songperlen, wie z.B. von Rio Reiser, Udo Lindenberg, Herbert Grönemeyer, Johannes Oerding oder Bosse, bis hin zu Udo Jürgens. Begleitet wird sie von Thomas Elsenbruch am Keyboard und ihren Booster-Kollegen René Pütz, Dennis Bowens und Rüdiger Tiedemann.

Songs für die Ewigkeit

„MAFFAY PUR“ steht für eine großartige Bühnenshow mit professionellen Live- und Studiomusikern, die seit vielen Jahren erfolgreich auf sämtlichen Bühnen in Deutschland und Europa zu sehen sind. „Peter Maffay und seine Songs verfolgen uns schon unser halbes Leben lang und wir sind damit aufgewachsen, erklärt Achim Brochhausen, musikalischer Leiter und Keyboarder dieses einzigartigen Bandprojekts. Am Samstag, 06. Februar werden Maffay-Fans in Nostalgie schwärmen und einen Abend erleben, den sie nicht vergessen. Authentisch, leidenschaftlich, mitreißend und 100 % live. Maffay pur sind zum 1. Mal bei uns in Mönchengladbach.

„Das Hygienekonzept steht – Wir können starten“, so Tobias Stenzel, Geschäftsführer im Kunstwerk. „Die große Konzerthalle hat beste Voraussetzungen, um auch in dieser Zeit entspannte Konzerte zu ermöglichen.“

Der Vorverkauf für die „kleine“ WinterMusik hat begonnen. Tickets gibt es nur online und max. 4 Stück pro Bestellung. Pro Abend werden nur 250 Tickets angeboten. Alle Infos im Netz unter voilakonzerte.de

Eine „kleine“ WINTERMUSIK IM KUNSTWERK

EMOTIONEN IN NOTEN

JETZT TICKETS SICHERN!

DO
21. JANUAR



GENESIS CLASSIC
RAY WILSON & BAND

FR
22. JANUAR



JOSCHO STEPHAN QUARTETT

SA
23. JANUAR



A NIGHT IN WHITE SATIN

SO
24. JANUAR

DO
04. FEBRUAR



GRACELAND

FR
05. FEBRUAR



CHRIS
singt & liebt
deutsche
Songpoeten

SA
06. FEBRUAR



MAFFAY pur

- abgestimmtes Hygienekonzept
- Tickets nur im Vorverkauf
- begrenzte Zuschauerzahl
- max. 4 Tickets pro Bestellung
- Mit Abstand - beste Unterhaltung

TICKETS:
VOILA KONZERTE.DE

Seit November 1980 in Mönchengladbach
Wir feiern 40 jähriges Jubiläum

JL
JACQUES LEMANS

FESTINA

melano



IXXI
JEWELRY

OOZOO
TIMEPIECES

HEIDE HEINZENDORFF

Feiern Sie mit uns ab dem 02. November,
bei einem Glas Prosecco und
40% auf das komplette Sortiment

Dorothe Clever
Uhren - Schmuck - Mode und Accessoires
Sonnenhausplatz 1
41061 Mönchengladbach

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 10.00 - 18.30 Uhr, Sa. 10.00 - 18.00 Uhr

ANZEIGE

**DOROTHE CLEVER - 40 JAHRE QUALITÄT
UND TRENDS IM SONNENHAUS**



Foto: © Dorothe Clever

Dorothe Clever (li) und Monika Gschaider (re)

Unter dem Namen „bagstore“ eröffnete **Dorothe Clever** im November 1980 das erste Fachgeschäft für Lederwaren im Sonnenhaus in Mönchengladbach. Schnell wurde unser Geschäft schon damals zum Treffpunkt der Mode- und Lifestyle-Trendsetter der Region.

Im Laufe der Zeit entwickelte sich unser Sortiment und wurde so nach und nach um Schmuck und Textilien erweitert. Immer nahe an den aktuellen Trends und mit namhaften, hochwertigen Marken. Uhren von **OOZOO**, **Festina** und **J.Lemans** sind heute ebenso Bestandteil des Angebotes wie Ringsysteme von **IXXI** und **Melano** oder auch edle Perlenketten und vieles mehr. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Durch Weiterempfehlung und Mund zu Mund Propaganda vieler zufriedener Kunden entwickelte sich das Geschäft über nun 40 Jahre erfolgreich. Auch heute noch sind unsere Kunden die beste Reklame und haben **Dorothe Clever** im Sonnenhaus weit über die Stadtgrenzen hinaus, bis nach Düsseldorf, Köln oder Aachen bekannt gemacht. Darauf sind wir mit Recht stolz, denn nur durch Qualität und Kundennähe war es uns möglich das Schmuck- und Uhrengeschäft nun seit 40 Jahren am Standort Mönchengladbach zu etablieren.

Für diese Treue möchten wir uns nun bei Ihnen, unseren Kunden bedanken.

Ab dem 2. November begehen wir unser großes, 40-jähriges Jubiläum und freuen uns, Sie bei einem Glas Prosecco in unserem Geschäft begrüßen zu dürfen. Und passend zu unserem Jubiläum gibt es zudem noch **40%*** auf unser gesamtes Sortiment. (*auf den Originalpreis)

Wir, das Team von **Dorothe Clever**, freuen uns auf Sie!

Dorothe Clever - Uhren - Schmuck - Mode und Accessoires
Sonnenhausplatz 1 | 41061 Mönchengladbach | www.dorothe-clever.de

ANZEIGE

JEANS + CHINO = 200 PROZENT HOSE




Foto: © Alberto

Die Form: eine echte Chino. Das Material: feinsten Superfit-Denim. Der Tragekomfort: urgemütlich. Wie das zusammenpasst? Einfach grandios!

Und genau deshalb präsentiert **ALBERTO** erstmals eine Serie von ultra-bequemen Jeans-Chinos, die sowohl eingefleischte Jeans-Connoisseurs als auch ausgemachte Chino-Enthusiasten voll überzeugt. Dabei punkten die Mönchengladbacher nicht nur mit perfekter Schnittführung und raffinierten Details, sondern setzen zudem auf eine klassische Farbpalette, die von gedecktem Beige über Military bis hin zu Navy und Grey reicht. Das ultimative Crossover-Piece mit dem Potenzial jahrelang, oft und zu nahezu allen Gelegenheiten getragen zu werden, lässt sich neben vielen anderen brandneuen Modellen aktuell im **ALBERTO** Concept Store am Alten Markt bestaunen.

ALBERTO Concept Store
Hindenburgstr. 6 | 41061 Mönchengladbach | Tel.: 02161.8192-811
www.alberto-pants.com | FB: @ALBERTO.Pants | IG: @albertopants



ALBERTO
THE JEANS CHINO

ALBERTO
CONCEPT STORE

Hindenburgstr. 6 | Alter Markt
Di. - Fr. 10 - 18 Uhr, Sa. 10 - 17 Uhr
Telefon 02161 8192-811



NEU
Club Corner
2 Größen, 9 Farben,
viele Kombinationen




ROOLF
LIVING

Dotty
Outdoor- und Loungemöbel
von Rooft Living

Entdecken Sie
unser gesamtes
Sortiment und
Bezugsquellen
online auf
www.hanton.de






SCHATZINSEL NIEDERRHEIN



Das vielfältige Sortiment umfasst Silber-, Edelstahl- und Edelstein-Schmuck für jedes Budget.

Schmuckstücke von renommierten Marken sind ebenso zu finden wie besondere Einzelstücke. Lassen Sie sich z.B. von diesem hochwertigen Schmuckset aus 925er Silber in Kombination mit edlem Lavasand von der Marke DUR Schmuck begeistern. Freunde von helleren Farben werden bei der großen Schmuckkollektion mit feinem Strandsand fündig. Auch Liebhaber von auffälligeren Farben finden bei Schmuckstücken mit feuriger Schaumkoralle oder kühlem Kyanit ihr neues Lieblingsaccessoire.

Geheimtipp: Shoppen Sie schon jetzt frühzeitig in entspannter, familiärer Atmosphäre tolle Weihnachtsgeschenke für Ihre Liebsten. Auf der Website finden Sie alle Informationen: www.schatzinsel-niederrhein.de

Schatzinsel Niederrhein

Friedrichstraße 5 | 41061 Mönchengladbach | Mo.-Sa. 10-18:30 Uhr | Tel.: 02161 - 20 66 05
www.schatzinsel-niederrhein.de

ANZEIGE

ANZEIGE

WEIHNACHTSZAUBER IM MINTO - ABER SICHER!

Zur schönsten Zeit des Jahres erstrahlt das Minto wieder in festlichem Glanz und präsentiert seine neue Weihnachtsdekoration mit vielen kleinen Lichtern, Tannengirlanden, schimmernden Kugeln in Silber und Grün sowie leuchtenden Engelsflügeln. Dank vieler toller Aktionen wird das Christmas-Shopping im schönsten Shoppingcenter der Nation auch in diesem Jahr zum stimmungsvollen Advents-Highlight – selbstverständlich unter strikter Einhaltung sämtlicher Schutz- und Hygienemaßnahmen.

Mit attraktiven Rabatten startet das Minto am 27. November mit den Black Sales: Von 9 bis 21 Uhr können Shopping-Begeisterte an diesem Tag heiße Schnäppchen machen und zudem Shopping-Gutscheine im Wert von 100 Euro gewinnen – die perfekte Gelegenheit, sich ein schickes Outfit zusammenzustellen oder funkelnde Weihnachtsdeko zu ergattern! Passend dazu eröffnet der Geschenkeartikel-Shop NANU NANA auf Ebene 2 im ehemaligen Gerry Weber-Store eine Pop-up-Filiale und lässt während der Adventszeit die Herzen aller Deko-Fans höherschlagen.

Weihnachts-Highlights für Groß und Klein

Seit seiner Eröffnung unterstützt das Minto mit der Aktion Wunschbaum finanziell benachteiligte Familien aus der Region – so auch in diesem Jahr: Ab dem 23. November hängen wieder Wunschkärtchen am üppig geschmückten Tannenbaum im Center. Die auf den Karten verewigten Weihnachtswünsche können im Minto erstanden und als Geschenkpense an der Rezeption auf Ebene 3 abgeben werden – eine schöne Aktion, die jedes Jahr zahlreichen Kindern das Weihnachtsfest versüßt.



Foto: © Minto

Auch Walking Acts bringen im Minto die Kinderaugen wieder zum Strahlen: Jo und Naya von JaNaLu werden an den Adventswochenenden durch das weihnachtlich geschmückte Center laufen und süße Naschereien an die Kids verteilen. Ein weiteres Highlight für die kleinen Besucher: Sie können über den „Briefkasten zum Nordpol“ Kontakt zum Weihnachtsmann aufnehmen und ihre liebevoll bemalten Wunschzettel beim Weihnachts-Shopping in den Briefkasten am Eingang 3 werfen. Als Dankeschön gibt es eine kleine Videobotschaft und natürlich beantwortet der Weihnachtsmann pünktlich bis zum Heiligen Abend alle adressierten Briefe.

Zum Abschluss noch eine tolle Nachricht für alle passionierten Wochenend-Shopper: Zusätzlich zu den regulären Öffnungszeiten haben die Geschäfte im Minto an allen vier Sonntagen im Advent sowie am 03.01.2021 jeweils von 13 bis 18 Uhr geöffnet.* (Stand 15.10.2020. Änderungen vorbehalten.)

www.minto.de

Die Handwerksbäckerei.

Bäckerei Konditorei

Klütsch

Täglich frisch und handgemacht. Versprochen.

Öffnungszeiten:
Mo. & Sa.: 6.00 - 12.30 Uhr
Die. - Fr.: 6.00 - 18.00 Uhr

Am Steinberg 70
41061 Mönchengladbach
Tel. 0 21 61/46 70 424
Folgen Sie uns auf Facebook!

DER „WIE FRÜHER“ BÄCKER

BÄCKEREI KONDITOREI KLÜTSCH IN WINDBERG

Seit über 13 Jahren backen wir am Steinberg traditionell und von Hand unsere köstlichen Backwaren. Wir sind einer der letzten „wie früher“ Bäcker in Mönchengladbach, unsere Backwaren sind samt und sonders Unikate, Handwerk nehmen wir wörtlich.

Gerade jetzt zur Weihnachtszeit und ganz besonders in diesem seltsamen Jahr, möchten wir Ihnen die Zeit mit unseren Köstlichkeiten versüßen. Probieren Sie unseren phänomenalen Butter- oder Gewürzspekulatius, unsere Zimtsterne, Vanillekipferl oder unseren köstlichen Stollen.

Gerne bereiten wir Präsente für Ihre Lieben vor oder auch kleine Aufmerksamkeiten für Kunden oder Mitarbeiter kommen nett verpackt aus unserer Backstube zu Ihnen. Sprechen Sie uns an!



Foto: © Bäckerei Klütsch

Bäckerei Konditorei Klütsch

Am Steinberg 70 | 41061 Mönchengladbach | Mo. + Sa. 6 - 12:30 Uhr, Di. & Fr. 6 - 18:00 Uhr
Tel.: 02161 - 46 70 424 | [facebook.com/baekerei.kluetsch](https://www.facebook.com/baekerei.kluetsch)

ANZEIGE

UNEXPECTED CHRISTMAS

STERNENGLANZ UND TANNENDUFT: WEIHNACHTEN LIEGT IN DER LUFT.



SONDERÖFFNUNGSZEITEN:

Fr., 27.11.2020 (Black Sales): 9:00–21:00 Uhr
Sa., 19.12.2020: 10:00–21:00 Uhr
Do., 24.12.2020 (Heiligabend): 10:00–14:00 Uhr

1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG: GESCHLOSSEN

Do., 31.12.2020 (Silvester): 10:00–14:00 Uhr



HANDGEFERTIGTE
GLANZSTÜCKE



misch
DESIGN

GOLDSCHMIEDEWERKSTATT

Öffnungszeiten

Di. | Do. | Fr. 10:30 – 13:00 und 14:00 – 18:00 Uhr
Mi. 10:30 – 18:00 Uhr | Sa. 10:30 – 15:00 Uhr

Inh. Martina Misch
Albertusstr. 31 | 41061 Mönchengladbach
02161-24 70 256 | info@mischdesign.de www.mischdesign.de

KUNSTVOLLES AUS
GOLD, SILBER UND
PLATIN

mischDESIGN

Die Goldschmiede mischDesign befindet sich seit 2012 auf der Albertusstraße, in direkter Nähe der Fußgängerzone von Mönchengladbach.

Hier werden kunstvolle Anfertigung aus Gold, Silber oder Platin mit viel Fachverstand und künstlerischer Vorstellungskraft erstellt.

Seit mehr als 20 Jahren arbeitet Martina Misch als ausgebildete Goldschmiedin. Durch ihre Erstausbildung zur diplomierten Sozialpädagogin besitzt sie ein geschultes Ohr für die Wünsche ihrer Kunden. So wird in den von ihr geschaffenen Schmuckstücken auch immer die individuelle Note ihrer Kunden sichtbar. Das macht sie und ihre Handwerkskunst so besonders.

Foto: © mischDESIGN



mischDESIGN Goldschmiedewerkstatt

Albertusstraße 31 | 41061 Mönchengladbach | Tel.: 02161 - 24 70 256
info@mischdesign.de | www.mischdesign.de

ANZEIGE

ANZEIGE

ANZEIGEN

ERSTE
GESCHENKIDEEN
FÜR DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE



für 2 die sich mögen....

Partnerarmbänder der Fa. Josh in versch. Längen und Modellen

Preis pro Stück zwischen 27€ und 45€

Schatzinsel Niederrhein

Hindenburgstr. 110 | 41061 Mönchengladbach
www.schatzinsel-niederrhein.de



Der neue London dry „Gin O“, mit der extra Orange (42% Vol.) oder „Gin vom Niederrhein“ (40% Vol.), aus der Kornbrennerei Hartges in Schwalmtal.

UVP

Gin O, 27,90 € / 0,5l (55,80€ / l)
Gin vom Niederrhein, 25,90€ / 0,5l (51,80€ / l)

Ladenverkauf

Do. u. Fr. 9 - 18:30 Uhr, Sa. 9 - 13 Uhr
oder www.hartges-shop.de

Hartges Kornbrennerei

Birgen 21 | 41366 Schwalmtal | www.hartges-kornbrennerei.de



BIKE- Rain & Windfighter Denim

High Performance Denim mit einem Thermo-Innenfutter, wasser- und winddicht, atmungsaktiv, besonders Abriebfest, hoher Tragecomfort durch Stretch

UVP 139,95€

BIKE - Eco Repel Denim

Funktionale Jeans für Radfahrer. Reflektoren an den Gesäßtaschen, der Münztasche und am umgeschlagenen Saum für die nötige Sicherheit im Straßenverkehr. Die Ecorepel®-Ausrüstung macht die Hose wasser- und schmutzabweisend und damit perfekt für lange Fahrradtouren. Ein erhöhter Hosenschnitt hinten und ein Anti-Rutschband im Hosenschnitt, welches ein Herausrutschen des Hemdes verhindert, für stilsichere Fahrten auf dem Bike. Höchste Elastizität garantiert Formstabilität und 360°

UVP 119,95€

ALBERTO Concept Store | Hindenburgstr. 6 | 41061 Mönchengladbach
www.alberto-pants.com | FB: @ALBERTO.Pants | IG: @albertopants

Fotos: © Anbieter



Nappo Geschenkkorb

Bei Nappoland in Kempen können Geschenkkörbe nach Wunsch ab 10 € zusammengestellt werden, egal ob weihnachtlich oder einfach nur bunt gemischt.

Preis: ab 10€

Nappoland Fabrikverkauf

Heinrich-Horten-Str. 26-30 | 47906 Kempen
www.wawi-group.de/fabrikverkauf/nappoland-kempen.html



Ein Platz zum Wohlfühlen



Plektrudisstr. 4
41179 Mönchengladbach-Rheindalen
Tel.: 02161 . 299 70 88

Di. - Fr. 9-17 Uhr, Sa. 9-13 Uhr,
So. u. Feiertags 10-17 Uhr, Mo. Ruhetag

MONE'S CAFÉ HERZLICH

HIMMLISCHE VERFÜHRUNGEN AUCH ZU CORONA-ZEITEN



Foto: Privat

Thementorten für alle Anlässe erfreuen sich größter Beliebtheit

Thema „Baustelle“ kreierte wurde, ist eine Schokotorte, die liebevoll mit Spielzeug-Utensilien dekoriert wurde. Sie suchen auch nach einer aussergewöhnlichen und gleichzeitig verführerisch leckeren Themen-Torte? Schauen Sie doch einfach mal bei Mone's Café Herzlich in Rheindahlen vorbei. Es lohnt sich!

Mone's Café Herzlich

Plektrudisstr. 4 | 41179 MG-Rheindalen | Di.-Fr. 9-17 Uhr, Sa. 9-13 Uhr, So. u. Feiertage 10-17 Uhr

ANZEIGE

HARTGES KORNBRENNEREI

EIN SCHLÜCKCHEN HEIMAT GEFÄLLIG?



Foto: © Hartges



Foto: © Hartges

Bereits beim Betreten der Kornbrennerei kann man oft schon ahnen, welche Köstlichkeiten gerade produziert werden:

Es duftet nach den Klassikern Schwalmtaler, Pittermann, Lestomac oder dem leckeren Birnengeist, destilliert aus heimischem Obst.

Seit 1776 wird in der Kornbrennerei Hartges mit viel Herz und Hand an alten Rezepten gefeilt und Neues ausprobiert. Speziell zur kalten Jahreszeit werden in der kleinen Brennerei winterliche Leckereien wie Amaret-

to Sahne, Weihnachtslikör und Schlehe mit Rum kreiert.

Ab Mitte November gibt es in weihnachtlicher Atmosphäre wieder einiges für Genießer zu entdecken: leckere Weine, regionale und internationale Spezialitäten, Feinkost und manche ausgefallenen Accessoires. Hier finden sich viele Ideen zum Genießen, Verschenken und Selbstverschenken.

Unbedingt probieren sollte man den Gin vom Niederrhein und den neuen London Dry Gin mit dem extra O (Orange) - ein Muss für jeden Gin-Freund.

Hartges Kornbrennerei | Birgen 21 | 41366 Schwalmtal | www.hartges-kornbrennerei.de

**IHRE LIEBLINGSGASTRONOMIE
BRAUCHT IHRE UNTERSTÜTZUNG**

Egal ob Restaurant, Café, Bar oder Club, die gesamte Gastronomieszene ist durch die Corona-Krise in ihrer Existenz bedroht! Ebenso wie Kunst und Kultur wird sie von der Politik in dieser Ausnahmesituation scheinbar nicht als relevant betrachtet, anders sind die fehlende Unterstützung und die erneuten Einschränkungen (Sperrstunden) nicht zu erklären. Natürlich gibt es wie überall in der Gesellschaft auch hier schwarze Schafe, aber ein Großteil der deutschen Gastronomiebetriebe hält sich - alleine schon aus Eigeninteresse - an die strikten Regelungen wie Hygiene und Kontaktnachverfolgung. Das Resultat: Laut RKI (www.rki.de) sind gerade einmal 1,5 -2% der bisherigen Coronainfektionen in der Gastronomie aufgetreten.

Trotzdem gibt es ab Warnstufe 2 (7-Tage-Inzidenzwert über 50) eine Sperrstunde und zudem eine massive Verunsicherung der Bevölkerung, die dazu führt, dass die Frequenz in der Gastronomie noch weiter sinkt. Aktuell werden viele Weihnachts- und Firmenfeiern abgesagt, womit eine der Haupteinnahmequellen vieler Gastronomiebetriebe nun ebenfalls ausfällt. Eine wirtschaftliche Katastrophe. Daher unterstützen wir die Initiative zum Kauf eines Gutscheins, für eine Feier oder einen Besuch im kommenden Jahr!



GUTSCHEIN
100 €

Für eine Zeit nach Corona
Kaufen Sie jetzt einen Gutschein für 100 € (Leibnizpreis). Damit Sie auch nach Corona noch der 100 € wert sind, an den Sie den Gutschein spenden können!

KAUFEN SIE JETZT EINEN GUTSCHEIN FÜR 2021 UND UNTERSTÜTZEN SIE DIE GASTRONOMIE!

Foto: © freepik.com



Hartges Kornbrennerei

Birgen 21 | 41366 Schwalmtal
02163 4332
info@hartges-kornbrennerei.de
www.hartges-kornbrennerei.de

Öffnungszeiten

DO + FR 09.00 bis 18.30 Uhr
SA 09.00 bis 13.00 Uhr

**Kulinarische
Weihnachten
im Hotel Sternzeit**

06.12.2020 Nikolausbrunch

Frühstücksbuffet, verschiedene Vorspeisen und Hauptgänge, großes Dessertbuffet
Inkl. Kaffee + Tee, verschiedenen Säften, Mineralwasser und einem Glas Sekt

€ 24,50 pro Person

25. & 26.12.2020

**großer traditioneller
Weihnachtsbrunch**

Frühstücksbuffet, verschiedene Vorspeisen und Hauptgänge, großes Dessertbuffet
Inkl. Kaffee + Tee, verschiedenen Säften, Mineralwasser und einem Glas Sekt

€ 28,- pro Person

**Silvester geschlossen
Reservierung erforderlich**

STERNZEIT
HOTEL • TAGUNGEN • RESTAURANT

Friedrich-List-Allee 9 • 41844 Wegberg-Wildenrath
Tel.: 02432-492-0 • info@hotelsternzeit.de
www.hotelsternzeit.de

HINDENBURGER

GIN TASTING



RAMMSTEIN Gin (40% Vol.)

Eigentlich verbindet man mit der deutschen Band „Rammstein“ viel Provokation. Sei es das Äußere, das Auftreten oder natürlich auch die Musik. Hart, Dominant, Bedrohlich, so ist das Image der Musiker um Sänger Till Lindemann. Wo sie auftreten, brennt die Hütte und man sollte denken, dass die Jungs auch bei Alkoholika auf die ganz harten Sachen stehen.

Dass sie auf Spirituosen stehen, zeigt sich zumindest im Merchandisingbereich, denn da ist Rammstein schon länger mit eigenen alkoholischen Produkten am Start. So gibt es Vodka, Tequila, Wein, Rum und natürlich auch Gin unter dem Label der Band.

Für diese Ausgabe hatten wir die Gelegenheit, den Rammstein Gin mit 40% Vol. zu verkosten (nicht die ebenfalls erhältliche Navy Strength Version mit 57% Vol.) und waren wirklich angenehm überrascht, denn so sanft und mild haben wir ein Produkt von Rammstein nicht erwartet. Wie sagt die offizielle Produktbeschreibung treffend: Keine „Feuer frei“ Spirituose, aber ein „Ohne dich kann ich nicht sein“ Gin. Ganz so weit würden wir nicht gehen, aber der Rammstein Dry Gin reiht sich oben in unsere Kategorie „sollte man haben“ ein.

Produziert wird der Gin in England und die dortigen Destillier verstehen ihr Handwerk. Das Aroma- und

Geschmacksprofil des Rammstein Gins ist ausgewogen und macht ihn sowohl pur, als auch auf Eis und mit einem Dry, Indian oder Mediterranean Tonic zu einem sehr guten Gin und Tonic Partner. Aber man muss auf stärkere Zitrusnoten stehen. Die Produktbeschreibung spricht von Lemoncurd als Assoziation. Ganz so zitronig-süß haben wir ihn aber nicht empfunden. Auch die anderen Botanicals, allen voran der Wacholder und auch florale Noten, kommen gut durch

Im Geruch sind die Zitrusnoten tatsächlich dominant, es braucht ein wenig, bis sich andere Noten bemerkbar machen. Das ändert sich deutlich am Gaumen, denn hier spielt der Rammstein Gin schon nach kurzer Zeit sein komplettes Aromaprofil aus. Zuerst kommen die Zitrusnoten, werden dann aber sehr schnell von Wacholdernoten ergänzt, gefolgt von floralen Noten und das alles ohne jegliche Schärfe. Auch im milden Abgang setzt sich dieser Eindruck fort und überzeugt.

Fazit: Ein Must-Have für Fanboys und Fangirls, aber auch eine sehr spannende Ergänzung für die Hausbar und eine Kaufempfehlung für alle Gin-Fans!

Preis: ab 29€ je 0,7l Flasche (41,43€ /l) zzgl. Versandkosten (Quelle: www.ideal.de)



Foto: © 1423 Woldr Class Spirits

Wir verlosen:

2x je 1 Flasche 0,7l des RAMMSTEIN Gin (40% Vol.).

Teilnahme und Teilnahmebedingungen auf www.hindenburger.de/gewinnspiele.html. Teilnahmeschluss ist der 30.11.2020. Die Auslosung erfolgt am 01.12.2020. Teilnahme ab 18 Jahre. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Das Produkt wurde bereitgestellt von 1423 Woldr Class Spirits, ohne Einfluss auf die Verkostung zu haben!

Besuchen Sie uns!

Mittagstisch
mit wöchentlich wechselnden Speisen.

Zwischendurch
mit Kaffee und Kuchen „Made in MG“.

Abends
mit saisonaler Cross-Over-Küche.

Und genießen Sie auch auf unsere große

Loungeterminasse

NEUERÖFFNUNG



PAVITO

Essen mit Feuer(wo)den

Neuhofstraße 50
41061 Mönchengladbach
0 21 61 67 85 670

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag ab 12 Uhr
Samstag ab 17.30 Uhr



WWW.PAVITO.DE



stopkas

BISTRONOMIE FOOD & FRIENDS

REDAKTION & FOTOS: MARC THIELE

Zugegeben, als ich Ende 2018 mal wieder am alten Messajero auf der Bismarckstraße vorbei ging und sah, dass dort nach langem Leerstand etwas passierte, überwog die Skepsis. Zu viele Versuche, in dieser doch eigentlich tollen Location etwas Neues zu etablieren, waren zuvor gescheitert. Dann passierte erst einmal für längere Zeit nichts, bis im September oder Oktober 2019 irgendwer zu mir sagte, dass dort eine neue Gastronomie eröffnet habe - aber es war dort immer geschlossen, wenn ich vorbei kam. Da hatte ich das STOPKAS eigentlich im Kopf schon abgehakt. „Wieder ein Fehlstart“ dachte ich. Eine grobe Fehleinschätzung, wie sich herausstellen sollte.

Dass gerade in den Räumlichkeiten des ehemaligen Messajeros auf der Bismarckstraße das aktuell für mich wohl innovativste und spannendste Genuss- und Kulinarik-Projekt Mönchengladbachs eröffnen würde, habe ich tatsächlich nicht erwartet. Alles, was man mir anfänglich über das STOPKAS erzählte, deutete auf ein rein vegetarisches/veganes Restaurant hin, womit dann auch schon meine Ressentiments griffen, so dass es lange dauerte, bis ich das erste Mal dort essen ging.

Aber bevor ich zum Essen komme, erst einmal ein paar Worte zur Location, denn wer das alte Messajero kennt, wird diese heute kaum wiedererkennen. Die Umbauten und Renovierungen waren sehr umfangreich und zeitintensiv, wohl auch, weil die Räumlichkeiten - wie sagt man so schön - recht „abgerockt“ waren und sich erst nach Abschluss des Mietvertrages mehr und mehr zum Komplettsanierungsfall entwickelten. Um ihren Traum zu realisieren, setzten Michael und Gabriele Stopka alles auf eine Karte und investierten einen Großteil ihrer privaten Finanzmittel in den Umbau.

Heute machen helle und auch warme Farben schon beim Betreten Lust auf mehr. Eyecatcher im vorderen Gasträum neben der großen Theke eindeutig der ehemalige, zum Tisch umfunktionierte Turnbock, den Gabriele Stopka und Ihr Mann - beide bekennende Upcycling-Fans - in Eigenleistung bauten, ebenso



Michael und Gabriele Stopka haben sich ihren Traum erfüllt

wie die in allen Räumen stehenden / hängenden Lampen aus z.B. alten Schallplatten oder Renovierungsmaterial, und viele andere Einrichtungselemente. Nachhaltigkeit spielt hier eben nicht nur in der Küche eine große Rolle. Man sieht überall, dass mit viel Liebe zum Detail und Qualitätsbewusstsein ans Werk gegangen wurde.



Ein Vöner-Gericht, mit fermentiertem Kohl

Der Eindruck setzt sich bis in den hinteren Gasträum fort, der zu früheren Zeiten eher dunkel war. Durch die Öffnung des Raumes zum Innenhof hin, ist dieser nun lichtdurchflutet und bietet so eine viel höhere Aufenthaltsqualität. Die moderne Einrichtung passt perfekt ins Gesamtbild und tut der Gemütlichkeit und Wohlfühlatmosphäre keinen Abbruch. Auch das wegen Corona installierte, innovative Trennsystem zwischen den Tischen fügt sich vom Stil her perfekt in den Raum ein und wirkt in keiner Weise ästhetisch störend. Durch eine neue Glastüre kommt man in den Innenhof, der ebenfalls zum Verweilen einlädt und der zudem für musikalische und kul-



Einblick in den vorderen Gasträum



Upcycling gehört zum Konzept, wie der ehemalige Turnbock...



... oder die aus Baufolie hergestellte Deckenlampe



Die große Doppeltüre zum Hof sorgt für viel natürliches Licht...



im schönen und stylischen hinteren Gasträum.

turelle Veranstaltungen ideal zu nutzen ist und bereits rege genutzt wurde.

Aber im STOPKAS geht es ja nicht primär um das Interior Design, sondern um das, was auf den Teller kommt und das ist für Mönchengladbach etwas konzeptionell vollkommen Neues.

Verantwortlich für die kulinarischen Kreationen zeichnet Michael Stopka, der zusammen mit seiner Frau Gabriele und einem kleinen Team die Bistronomie auf der Bismarckstraße 93 mit großem Engagement und viel Herzblut betreibt. Zwar hat er sein vorheriges Berufsleben, bis zu seiner Rente, in einem komplett anderen Wirtschaftsbereich verbracht, aber seine familiären Wurzeln liegen in der Gastronomie und Kochen war schon immer seine große Leidenschaft. Michael Stopkas Vater, ein erfahrener Koch, entwickelte im Laufe seiner vielen Berufsjahre unzählige Rezepte, die heute eine der Grundlagen seiner neuen Gerichte sind. Eine Änderung sind seine vielen Reisen und die kulinarischen Eindrücke, die er dort sammelte. Aber auch die alten Techniken der Zubereitung und Haltbarmachung, wie z.B. die lange Zeit vergessene Fermentierung von Lebensmitteln, sind essenzieller Bestandteil der Speisen im STOPKAS.

Authentisches, gesundes Essen ist die Maxime des STOPKAS und diese wird hier bis ins kleinste Detail gelebt.

Michael Stopka kocht und kreiert hauptsächlich mit Produkten lokaler und regionaler Anbieter, orientiert sich am saisonal verfügbaren Angebot und verzichtet bei der Zubereitung wo immer es geht auf künstliche Zutaten. So wird unter anderem die Haltbarkeit von Produkten nicht durch Chemie, sondern durch alt hergebrachte Verfahren, wie die Fermentation, erreicht, die zudem auch noch spannende und für die Meisten von uns neue Aromen mit ins kulinarische Spiel bringen. Auch exotische Gewürze aus aller Welt kommen gerne zum Einsatz und fordern die Geschmacksknospen heraus. Ein Großteil der Bestandteile der Gerichte wird selbst hergestellt, wie etwa das köstliche Weißbrot, aber auch Marinaden, Soßen, Chutneys und vieles mehr. Das Fleisch der Burger stammt aus einer regionalen Fleischerei mit Hausschlachtung, Honig vom lokalen Imkern, andere Produkte von Bio-Höfen aus der Region. Natürlich wird bei einem derartigen Konzept das Thema Nachhaltigkeit ganz großgeschrieben, ebenso wie die Ressourcenschonung oder auch die Abfallvermeidung. Produkte, die an einem Tag nicht verwertet werden konnten, finden ihren Weg in neue Kreationen. So wundert es auch nicht, dass das STOPKAS Teil des „SLOW FOOD“ Netzwerkes (www.slowfood.de) sowie der „GREENTABLE-Initiative“ (www.greentable.org) ist und damit auch äußerst strenge Kriterien erfüllen muss. Aber diese erfüllen Michael und Gabriele Stopka in ihrer Bistronomie so wieso schon aus Überzeugung.

Aktuell - vor allem bedingt durch Corona - bietet das STOPKAS eine umfangreiche, wöchentlich wechselnde Mittagskarte, sowie eine Vielzahl selber hergestellter Torten zum Vor-Ort-Verzehr oder zur Mitnahme an. Wenn es die Corona-Situation erlaubt, ist zukünftig auch Abendgastronomie geplant, aber auch wenn das Angebot ausgebaut werden soll, an der Anzahl der Sitzplätze wollen die Stopkas nichts ändern. „Wenn wir mehr Plätze anbieten, leidet darunter die Qualität und das wollen wir auf keinen Fall“, so Michael Stopka. „Unseren eigenen hohen Ansprüchen können wir nicht mehr so wie jetzt gerecht werden, wenn wir plötzlich 20 Gäste mehr zur gleichen Zeit bewirten müssen.“ fährt er fort. Auch an Plänen für einen Lieferdienst wird im Hintergrund gearbeitet, für den Fall, dass die Corona-Krise doch wieder größere Einschränkungen für die Gastronomie mit sich bringt.



Ein Burger mit hausgemachtem Weißbrot und Fleisch aus der lokalen Fleischerei.

Neuerdings kooperiert das STOPKAS mit einem lokalen Weinhandel und bietet neben deren Produkten und denen von anderen Partnern nun auch ein kleines Sortiment von Produkten aus hausgener Herstellung an, wie fermentiertes Gemüse, Soßen, Chutneys, Brotaufstriche oder ein köstliches Granola.

Wichtig ist beiden auch ihr soziales Engagement. Schon in ihrer Heimatstadt Köln war dieses groß. Stolz präsentierte Gabriele Stopka mehrere Aktenordner voller Presseberichte über ihre diversen Aktivitäten und Auszeichnungen, die sie für ihre Projekte dort bekommen hat. Aktuell sorgt sie in Mönchengladbach mit ihrem Engagement für einen (Anm. d. Red.: längst überfälligen) Fahrradweg auf der Bismarckstraße für Aufmerksamkeit. Erfolgreich wie es scheint, denn die mehreren tausend notwendigen Unterschriften für das angestrebte Bürgerbegehren hat sie schnell zusammenbekommen und Anfang November soll die offizielle Übergabe an den neuen Oberbürgermeister Felix Heinrich erfolgen.

Fazit: Das STOPKAS ist eine eindeutige Empfehlung - nicht nur für Vegetarier / Veganer. Für mich mit das spannendste Gastrokonzept der letzten Jahre in Mönchengladbach und ein Must-Go für jeden Fan hochwertiger Küche und spannender Kulinarik. Und auch als Nicht-Vegetarier/Veganer ist man im STOPKAS sehr gut aufgehoben, denn es gibt auch hervorragende Fleischgerichte.

STOPKAS Bistronomie - Food & Friends
 Bismarckstraße 93 | 41061 Mönchengladbach
Tel.: 02161 - 90 48 715
facebook.com/stopkasBistronomie
www.stopkas.de



Gracias Bierliebe

BIERWISSEN: BIERSTACHELN

REDAKTION + FOTOS: GRACIA SACHER

Während ich Ihnen in der letzten Ausgabe ein paar Anregungen zum Kochen mit Bier gegeben habe, möchte ich Ihnen diesmal etwas über das so genannte Bierstacheln erzählen. Dabei wird das Bier mit einer heißen Stahlkugel erhitzt. Mag auf den ersten Blick nicht so einfach nachzumachen sein, ist aber sogar mit einem Buttermesser möglich – dazu später mehr.



Zuerst einmal: Was hat es mit dem Bierstacheln auf sich, wozu wird es gemacht?

Tatsächlich handelt es sich um eine alte Tradition, um das Bier schneller auf Trinktemperatur zu bringen. Denn eine kühle Lagerung wurde schon immer angestrebt, doch oftmals wurde es als zu kalt zum Trinken empfunden. Schmiede nutzten glühendes Eisen und tauchten dies in das kalte Bier hinein. Oftmals wurde ein spitzer Schürhaken verwendet, sodass sich mit der Zeit der Begriff „Stachel“ etablierte.



Heutzutage nutzt man speziell zu diesem Zweck angefertigte Bierstacheln, die allerdings nicht spitz zulaufen, sondern aus einer Stahlkugel bestehen. Diese befindet sich an einem Stab. Vor Verbrennungen der Hand bewahrt der Holzgriff.

Nicht nur der „Stachel“ hat sich geändert, sondern auch der Zweck des Bierstachelns. Zum einen stellt das Stacheln natürlich ein besonderes Highlight in einer geselligen Trinkrunde dar. Vor allen Dingen aber können bestimmte Biere dadurch in Aroma und Geschmack verändert werden – ein Trinkgenuss, den man auf diese Weise sonst nicht erleben kann. Durch die Hitze wird der Restzucker im Bier karamellisiert; das Bier wird weicher, der Schaum deutlich cremiger. Hinzu kommt ein spezielles Aroma und ein tolles Trinkgefühl, wenn Lippen und Zunge auf

warmen Schaum und darunter kühles Bier treffen.

Der Bierstachel wird zu diesem Zweck für etwa eine halbe Minute im Feuer erhitzt und dann für wenige Sekunden ins Bier getaucht. Kurz umrühren und sodann genießen. Vorsicht – der Stachel bleibt natürlich eine Zeitlang heiß; Geschichten, wie man sich durch das Ablecken der Kugel ordentlich verbrannt hat, hört man immer wieder...

Wer einen Flambierbrenner zuhause hat, kann das Stacheln notfalls auch mit einem Buttermesser ausprobieren. Als Alternative zum Holzgriff ein Messerende in ein Tuch einwickeln. Deutlich eleganter sieht es natürlich mit dem Bierstachel aus – und dieser kostet auch nicht die Welt. Für Bierliebhaber übrigens auch ein großartiges Weihnachtsgeschenk. Zu den geeigneten Bieren zählen dunkle Vertreter mit hohem Restzuckergehalt, wie Stouts und Bockbiere.

Lassen Sie es sich schmecken!

*Cheers,
Gracia*

Gracias Bierblog
„Bierliebe und moodpairing“
finden Sie auf www.moodpairing.de

Wer in Mönchengladbach auf der Suche nach guten und außergewöhnlichen, gerne auch internationalen Bieren ist, hat es nicht leicht, denn das hiesige Angebot ist überschaubar. Aber es gibt Lichtblicke am Einkaufshimmel.....

Trinkgut Kefenbaum
Biersommelier und ein riesiges Angebot auch internationaler Biere

Wickrather Straße 129
41236 MG-Rheydt
www.trinkgut.de/markt/kefenbaum

Der Bierabt
Der Spezialist für belgische Biere in Mönchengladbach

Gotzweg 3
41238 MG-Rheydt
www.bierabt.com



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.

Heute möchten wir Ihnen gerne einen unabhängigen Abfüller (UA) vorstellen:

Signatory Vintage

Was hat es überhaupt mit unabhängigen Abfüllern (UA) auf sich?

Fast alle Destillerien in Schottland haben eine eigene Reihe von Standardabfüllungen, die Jahr für Jahr in großer Auflage am Markt erscheinen. Aufgabe des Master Blenders ist es hierbei, eine möglichst gleichbleibende Qualität zu erreichen und so wenig wie möglich von der Abfüllung aus den vorangegangenen Batches abzuweichen. Der Lieblingswhisky soll schließlich möglichst immer gleich schmecken. Diese Auswahl der Originalabfüllungen der Destillerien sind teilweise sehr begrenzt. Es gibt manchmal nur eine 10, 12 und vielleicht eine 18 jährige Abfüllung und das war es. Mehr gibt es gegebenenfalls bei der Destillerie erstmal nicht zu entdecken.

Hier kommen die UA ins Spiel. Sie kaufen von verschiedenen Destillerien Fässer und bewahren sie in eigenen Lagerhäusern auf. Der größte UA in Schottland ist Signatory Vintage, die seit 1988 ei-

gene Abfüllungen auf den Markt bringen und deren Fasslager inzwischen auf über 11.000 Fässer angewachsen ist.

Im Juli 2002 kaufte der Eigentümer von Signatory Vintage Andrew Symington die schottische Destillerie Edradour. Seitdem werden im dortigen Örtchen Pitlochry die Schätze aus dem Lager von Symington abgefüllt. Darunter befinden sich Fässer unzähliger Destillerien Schottlands. Der Vorteil eines solchen Lagers ist, dass man selbst entscheiden kann, wann welches Fass abgefüllt wird. Häufig kommen Einzelfassabfüllungen, so genannte Single Casks, manchmal aber auch eine Vermählung mehrerer Fässer in die Flasche. Die Abfüllungen sind alle ungefärbt und beinhalten auf dem Label der Flaschen unter anderem Informationen über das Destillations- und Abfülldatum, die Fass- und Flaschennummer, die Fassart und ob der Whisky kühlfiltriert worden ist. Damit gibt es ständig neue Abfüllungen, die das Angebot auf dem Whiskymarkt enorm bereichern.



Braucht man diese unabhängigen Abfüller wie Signatory Vintage nun wirklich?

Die Frage kann sich letztlich jeder selbst stellen und beantworten. Das Angebot an Originalabfüllungen ist gigantisch groß. Immer mehr Leute fragen uns aber nach „besonderen“ Abfüllungen die es nicht an jeder Ecke zu kaufen gibt. Hier findet man unter den UA sicher immer wieder eine Abfüllung, die perfekt passt.

Also wenn man uns fragt, ob die UA eine Berechtigung haben, können wir das mit einem ganz klaren „Ja!“ beantworten.

Slàinte Mhath.



SV Caol Ila 2010, 9 Jahre
Cask 316632



SV Edradour Kirsch
2012-2020, Batch 8



SV Bunnahabhain
2006-2020, Cask 2133



SV Bunnahabhain
2014-2020, Cask 1074



Es gibt viele spannende und interessante Genuss-Produkte da draußen und täglich werden es mehr. Egal, ob etablierte Manufaktur oder Start-Up - wir gehen digital und real auf die Suche und tragen für Sie neue Inspirationen für Küche und Bar zusammen.

Redaktion: Marc Thiele
Fotos: Anbieter

* Preis zzgl. Versandkosten gem. Anbieter

SPIRITUOSEN + WEINE + FEINKOST + TRENDS + NEUES + LOKALES + REGIONALES ...

KAUF
IN
MG



Eskaro Filterkaffee Decaf

Voller Kaffeegenuss ohne Koffein - dafür steht der Eskaro Filterkaffee Decaf. Der Kaffee stammt von der Finca La Cristalina in Kolumbien, die bereits seit über 100 Jahren Kaffee kultiviert. Die Kaffeepflanzen werden auf einer Höhe von ca.

1450 Metern Höhe angebaut, die ein volles und fruchtiges Geschmacksprofil fördert. Anders als bei den üblichen Entkoffeinierungsverfahren mit Kohlenstoffdioxid oder Lösungsmitteln wird der Kaffee mittels einer Lösung aus natürlichem Zuckerrohrsaft bedampft, um das Koffein entziehen zu können. Dieses Verfahren ist vergleichsweise schonend, so dass der Kaffee ein volles Geschmackserlebnis bietet. Der Filterkaffee Decaf wird mittelstark geröstet, so dass ein feines Geschmacksbild mit wahrnehmbaren süßen Säuren von Zitrus und Frucht entsteht, gefolgt von nussigen Aromen im Abgang. Er eignet sich für alle Aufbrühmethoden, gelingt aber auch im Kaffeefüllautomaten oder in der Herdkanne.

Alle Eskaro Kaffees werden in aluminiumfreien Aromabeuteln mit Frischeventil geliefert.

Preis: 250g / 7,90€ (31,60€/kg), 500g / 14,40€ (28,80€/kg) und 1000g / 24,90€ (24,90€/kg)*

in den Mahlgraden

Ganze Bohne, Filter, Espresso und French Press

Erhältlich bei www.eskaro.de

Ron Esclavo 12 Años Solera Rum



Am Gaumen ist Ron Esclavo 12 mit seinen Vanille- und Karamellaromen und mit Noten von Pflaumen und Marzipan süß und samtig. Er besticht durch einen langen, weichen Abgang. Wenn dieser Rum Gelegenheit hat, sich im Glas zu entfalten, wird er noch attraktiver. In der Nase ist er süß mit einem Hauch von

Vanille und Toffee. Die Farbe ähnelt dunklem Karamell. Esclavo 12 ist angenehm zu trinken und ein ansprechender Rum für jedermann. Er passt perfekt in Getränke mit Ginger Ale, Limette und viel Eis und macht sich auch gut allein im Glas.

ab 34,90 € 0,7l (49,86 €/l)*

Gesehen u.a. bei: www.rumundco.de

Valtellina, Sapori di Montagna, getrocknete Steinpilze, extraklasse



So groß und so aromatisch findet man dieses Spitzenprodukt nur sehr selten im Handel. Wir mussten bis nach Italien, um den richtigen Hersteller und die richtige Qualität zu finden. Diese getrockneten Steinpilze begeistern mit einem hocharomatischen und besonders nussigen Geschmack. Für eine Packung werden 500 g der besten und größten Steinpilze durch Trocknung haltbar gemacht. In warmem Wasser bis zu 12 Stunden eingeweicht entwickeln sie ein unvergleichliches Aroma und eine herausragende Konsistenz mit besonders festem Fleisch. Das Wasser zum Einweichen kann als bester Pilzfond benutzt werden. So lassen sich z.B. hervorragende Risottos und Pilzsaucen in Gourmetqualität herstellen. Die Steinpilze sind unbestrahlt und ungeschwefelt. Sie werden als reines Naturprodukt gänzlich ohne Zusatzstoffe wie Aromen, Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel getrocknet.

Preis: 15,90€, 50g (318 €/kg)

Erhältlich bei: **KULT+GENUSS** | Wilhelm-Strauß-Str. 65 | 41236 MG-Rheydt
Tel.: 02166 - 136 15 15 | www.kultundgenuss.de

KAUF
IN
MG



Old Man Rum Project Christmas

Project Christmas ist ein Produkt voller typischer festlicher Eindrücke. Würzig, fruchtig und unglaublich mild, der exquisite Rum ist das ideal wärmen-de Getränk für die kalten Weihnachtstage. Sein Duft ist vorzüglich und intensiv, sein Geschmack einfach köstlich. Aromen von Zimt, Spekulatius, Orangenschalen, Rosinen, Ingwer und Vanille harmonieren perfekt. Sein Abgang ist lang und edelsüß mit köstlichen Honignoten. Die elegant gestaltete Flasche mit weihnachtlichem Design ist nach Wunsch individuell personalisierbar. Im Label kann der Name der oder des Beschenkten eingetragen werden. Spirits of Old Man - Christmas Project ist das perfekte Geschenk für alle Rumliebhaber und für die, die es nach diesem Genuss sein werden. (40% Vol.)

Preis: 54,90 € je 0,7l Flasche (78,43 €/l)

Erhältlich bei:

La Casa Del Tabaco Shop & Cigar Lounge

Rheydter Str. 2 | 41065 MG

www.lacasadetabaco.de

KAUF
IN
MG

Spirit of Spice Gewürz-Adventskalender



24+1 edle Gewürze und Gewürzmischungen warten darauf, entdeckt zu werden.

Öffnen Sie jeden Tag ein neues Gewürz ... lassen Sie sich von dem Duft verführen ... vielleicht erraten Sie, um welches Gewürz es sich handelt ... Im Rezeptheft finden Sie die Erklärung, welches Gewürz in den Gläschen steckt ... nach jeweils einer Woche, also am 1. 2. und 3. Advent, können Sie mit den gesammelten Gewürzen ein wunderbares Menü aus dem Rezeptheft kochen. In der letzten Woche können Sie dann an Heiligabend, als krönenden Abschluss ein besonders festliches 4-Gangmenü mit allen gesammelten Gewürzen zubereiten ... und das 25.ste Gläschen zaubert noch eine kleine Köstlichkeit für die Silvesternacht.

Auf einer separaten Schmuckkarte, können Sie persönliche Grüße, eine Widmung oder ein Weihnachtsgedicht aufschreiben ...

KAUF
IN
MG

Inhalt des Spirit of Spice Adventskalenders:

- Hochwertige Holzbox (ca. 22 x 22 x 5cm) mit 24+1 kleinen Gläsern, befüllt mit ausgefallenen Gewürzen und Gewürzmischungen
- Rezeptheft mit raffinierten 3-Gang - Menüs am 1-3 Advent und ein ausgefallenes 4-Gang Menü an Heiligabend + Rezept für Silvester
- Schmuckkarte für Ihre persönliche Widmung und Weihnachtsgrüße
- Wie alle Spirit of Spice Produkte: 100 % Natur ohne Geschmacksverstärker, Rieselhilfen, Glutamate und Aromen CO2 neutral hergestellt

Preis: 49,95€ / Stk.

Erhältlich bei:

Feine Kost Runkehl | Quadstr. 4 | 41189 MG-Wickrath
Tel.: 02166 - 9750388 | www.feinekost.com

KAUF
IN
MG

Emil Bauer & Söhne Gbr - 2018 Schwarzriesling



Der Schwarzriesling ist eine rote Rebsort, die anders als der Name vermuten lässt, nicht mit der Weißweinsorte Riesling verwandt ist. Schwarzriesling ähnelt lediglich in Form und Wuchs dem Riesling und gehört zur Familie der Burgunder.

Ein leichter fruchtiger Wein, der ganz im Gegenteil des Rotweins, leicht gekühlt getrunken wird. Ein guter Begleiter zu Salat, Nudeln oder dunklen Fleisch.

Das Weingut Emil Bauer & Söhne sind in der Pfalz zu Hause und sind mit dem Fair'n Green Siegel für Nachhaltigkeit im Weinbau ausgezeichnet.

Der Bundschuh ist das Symbol der Bauern und des bäuerlichen Aufstands für ihre Unabhängigkeit. Er ist der Bauer-Brüder steht für Heimat, Handwerk und Tradition - abseits der ausgetretenen Pfade.

Beschreibung:

trocken / Restsüße von 2,5 gr / Alc. 13% Vol. / Trinktemperatur 8-10 °C

Preis: 7,50 € je 0,75l Flasche (10 €/l)

Erhältlich bei:

Absatz & Corken

Eickener Straße 112,

41063 Mönchengladbach

www.absatzundcorken.de

KAUF
IN
MG

Ron Cihuatán, Solera 8 Gran Reserva Rum



Der erste Rum aus El Salvador. Der im Solera-Verfahren in Eichenfässern herangereifte Cihuatán 8 Jahre duftet nach frischem Zuckerrohr, Honig, Melasse und etwas Orange. Im Mund liefert er einen Geschmack voller Vanille-, Karamell- und Schokolade. Dezentere rauchigen Noten von

Holz, etwas Mandel und geröstetem Kaffee runden das Aroma ab. Er lässt sich besonders angenehm pur trinken und mixt auch noch grandiose Cocktails!

Die Idee des Cihuatán Rums entwickelte sich in den 90er Jahren als Traum eines führenden Zuckerproduzenten El Salvadors, mit einem Premium-Rum ein Aushängeschild für das mittelamerikanische Land zu schaffen. Mit einem üppigen Investitionsvolumen von 12 Mio. USD setzten die Inhaber den Plan in die Tat um und wurden zum ersten Rumproduzenten El Salvadors. Das Logo der Destillerie zeigt ein Bergrelief des Guazapa Gebirges mit der charakteristische Form einer schlafenden Frau. Das Gebirge mit der besonderen Form wurde auch zur Inspiration für den Namen: Cihuatán bedeutet „neben der Frau“ und stammt aus der Maya Pipil Kultur, deren archäologischen Spuren unweit der Destillerie zu besichtigen sind. Sämtliche Verarbeitungsschritte in der Rumherstellung, vom Anbau des Zuckerrohrs bis zur Destillation und Reifung, erfolgen auf dem Gelände der Destillerie und unterliegen somit einer umfassenden Qualitätskontrolle.

Die Verkostung des Cihuatán 8 Jahre Rum

In der Nase vernimmt man beim Einschenken des Ron Cihuatán wunderbare Noten von Zuckerrohr, Melasse, kandierten Orangen und Honig.

Geschmacklich präsentiert sich der Ron Cihuatán 8 Solera mit dezenten Noten von Holz, sowie mit einem auffallend süßen Vanillearoma. Der ortsansässige Kaffeeanbau hinterlässt seine Spuren, in Form einer feinen Kaffeenote, und auch an der süßen Note frischem Rohrzuckers mangelt es nicht. Der Cihuatán Rum 8 Jahre Solera ist weich und angenehm am Gaumen und begeistert durch seine Feinheit und Komplexität. Er eignet sich vor allem für den reinen Genuss oder, an heißen Sommertagen, auch mal auf Eis.

So wird der Cihuatán 8 Rum hergestellt

Mit einer Lagerzeit von bis zu 8 Jahren in alten Bourbonfässern, reift er zu einem vollmundigen, ausbalancierten Rum. Die Destillerie greift für die Reifung auf das Solera Verfahren zurück, wodurch die Aromenwelten verschiedener Reifungsstufen miteinander kombiniert werden.

Cocktailrezept: Cihuatán 8 Sunrise Punch:

- 4,5 cl Ron Cihuatán 8
- 3 cl frisch gepresster Limettensaft
- 3 cl Pfirsichpüree
- 3 cl frischer Ananassaft
- 1 cl Zuckersirup

Geben Sie alle Zutaten mit Eis in einen Shaker und schüteln Sie gut durch. Schenken Sie den Drink ohne abzusehen in ein vorgekühltes und mit Eis gefülltes Glas. Garnieren Sie den Punch nach Belieben mit einer kandierten oder frischen Frucht.

Erhältlich bei: **KULT+GENUSS**

Wilhelm-Strauß-Str. 65 | 41236 MG-Rheydt

Tel.: 02166 - 136 15 15 | www.kultundgenuss.de



MANUFAKTUR

IN DEN MINTO ARCADEN

REDAKTION & FOTOS: MARC THIELE

Sind Sie in den letzten Monaten auch des Öfteren vor dem schwarzen Vorbau des MINTO stehen geblieben und haben sich gefragt, was diese MANUFAKTUR ist? Lange rankten sich Gerüchte und Geschichten um diese riesige Location in besser, zentraler Lage, von einem Steakhaus mit Schießbahn war die Rede und, von den Wänden hängenden Autos aber es passierte nichts. Irgendwann war da aber plötzlich ein voll eingerichtetes Restaurant, oder doch ein Geschäft? Man wußte es nicht und es waren auch nirgendwo Informationen zu bekommen, außer dass es mit levantinischer Küche zu tun haben soll. Dann, sehr plötzlich war geöffnet.



MitInhaber und Geschäftsführer Ouerdi Youssef

Kurz vor Drucklegung dieser Ausgabe hatte MitInhaber und Geschäftsführer Ouerdi Youssef Zeit, mit uns über die MANUFAKTUR zu sprechen, und uns ein wenig herum zu führen.

Wenn man die MANUFAKTUR das erste Mal betritt ist es schon eindrucksvoll und irgendwie ganz anders als alles, was es an Gastronomie in Mönchengladbach bisher gibt. Es ist groß, sehr groß und es ist bunt, sehr bunt. Viele verschiedene, farbige Kacheln (die übrigens alle in Marokko handgemacht werden) auf dem Boden und an den Wänden, viele unterschiedliche Tische und Stühle, so wie es heutzutage trendy ist, viele Bilder und Fotos, unzählige verschiedene Lampen an der Decke bilden das spannende visuelle Konzept des Restaurants. Die große Theke präsentiert spannende, bunte und köstlich aussehende Speisen und Süßigkeiten, die sofort an orientalische Küche erinnern und zum Probieren einladen. Daneben gibt es noch Regale voller Produkte. Wer hier jetzt einen orientalischen Bazar erwartet hat, wird überrascht sein, denn

ein Großteil stammt von Mönchengladbacher oder regionalen Anbietern wie Bioland Brungs, FeineKost, Filmea u.a. und weitere werden folgen. Aber natürlich gibt es auch ein levantinisches bzw. orientalisches Angebot. Der Shop-Bereich der MANUFAKTUR soll zukünftig lokalen/regionalen Partnern die Möglichkeit bieten, ihre Produkte, die auch hier in der Küche eingesetzt werden, vor Ort anzubieten. Die Eier, die in den Gerichten verwendet werden sind z.B. von Bioland Brungs und können dann ebenso direkt gekauft werden wie die Gewürzmischung oder der leckere Kaffee.

Kulinarisch bietet die MANUFAKTUR Gerichte aus der levantinischen Küche. Haben Sie noch nie gehört? Dann haben Sie bisher einen der aktuell angesagtesten Foodtrends verpasst.

Die Levante bezeichnet sehr grob umrissen einen Bereich zwischen Südspanien bis nach Griechenland, über die Türkei bis Syrien, Jordanien und Marokko aber auch Israel, das maßgeblicher Auslöser für den aktuellen Food-Trend rund um die Kulinarik dieser Region ist. Viele Begriffe ha-

ben Sie wahrscheinlich auch schon hier und da gehört, einiges vielleicht auch schon gegessen und vermutlich wird es Ihnen auch geschmeckt haben, denn Gerichte wie Shakshuka, Couscous, Falafel oder Mezze („levantinische Tapas“) kennen auch wir in Europa seit Jahren. Aber begehen Sie jetzt nicht den Irrtum und setzen die MANUFAKTUR mit einem türkischen Restaurant gleich, denn die Unterschiede sind recht groß, auch wenn es Überschneidungen gibt.

Typisch für die levantinische Küche sind neben den frischen Zutaten vor allem sehr viel Gemüse, Hülsenfrüchte und Dips mit orientalischen Gewürzen wie z.B. Ras El Hanout und Harissa. Vieles ist vegetarisch oder sogar vegan, aber natürlich gibt es auch Fleisch- und Fischgerichte. Auf jeden Fall aber trifft der Begriff „gesunde Küche“ auf diesen Food-Trend zu und extrem lecker ist es obendrein. Das gesamte Angebot zu beschreiben würde hier den Platz sprengen, aber wer einen Blick auf die Webseite der MANUFAKTUR wirft (www.manufaktur-minto.de) wird vor der Herausforderung stehen, sich entscheiden zu müssen, was denn zuerst probiert werden soll.

Wenn wir eine Empfehlung aussprechen dürfen... Shakshuka ist eigentlich ein Must-Have. Aber auch die levantinischen Pfannekuchen sind schon extrem lecker. Die verschiedenen Mezze-Varianten wie Hummus, Falafel oder Merquez - köstlich. Wer mixen möchte, sollte auf das Balagan-Mezze zurückgreifen und zum Abendessen kommt man eigentlich an Gerichten aus dem Tajine, einem traditionellen „Schnellkochtopf“ aus Lehm, nicht vorbei oder man probiert Hamschuka, das angesagteste Street-Food aus Israels Szenehauptstadt Tel Aviv.

Kaffee und Kuchen ist übrigens auch im Angebot, natürlich beim Gebäck auf levantinische Art. Bald ist auch ein levantinisches Frühstücksbuffet geplant. Lassen Sie sich einfach überraschen und seien Sie experimentierfreudig. Es wird sich lohnen.

Dass das Ganze so lange gedauert hat, bis endlich eröffnet werden konnte, erklärte uns Ouerdi Youssef u.a. mit den Herausforderungen, die im Zusammenhang mit dem Vermieter standen und den Brandschutzanforderungen, sowie diversen anderer Problemen und Hindernissen, die aus dem Weg geräumt werden mussten. Ohne das MINTO und dessen Unterstützung wäre man wahrscheinlich immer noch nicht geöffnet, betont Youssef.

Als unser Gespräch eigentlich schon beendet war, folgte doch noch eine Überraschung, denn das, was aktuell für den Betrieb geöffnet ist, ist nur ein Teil der MANUFAKTUR. Es gibt noch ein etwa 400m² großes Obergeschoss, das aber noch nicht fertig ist. Dieses soll zukünftig für interne und externe Veranstaltungen zur Verfügung stehen und bietet Platz für etwa 200 Personen. Übrigens stehen hier in der Tat aktuell noch die Aufbauten für die geheimnisumwitterte Schießbahn, die zum Konzept des Vermieters gehörte. Eine weitere Überraschung versteckt sich im Keller der MANUFAKTUR. Außer den modernen und sauberen Toiletten. Personal- und Lagerräumen liegen hinter einer Türe weitere Räume, die in einer dritten Ausbauphase ebenfalls für Veranstaltungen genutzt werden können. Eine Idee von Ouerdi Youssef ist es, hier irgendwann eine Kleinkunsthöhle zu eröffnen. Groß genug wäre es. Alle drei Bereiche vom großen Galeriebereich bis in den Keller sind Dank eines Aufzuges auch barrierefrei.

Aktuell sucht die MANUFAKTUR noch Personal. Für die Küche bevorzugt mit Erfahrung mit der Nationalküche eines levantinischen Landes aber auch für den Servicebereich und gerne auch eine*n ausgebildeten Barrista, der sich mit hochwertigen Siebträgermaschinen auskennt.

MANUFAKTUR
Hindenburgstraße 93 | 41061 Mönchengladbach
www.manufaktur-minto.de



BORUSSIA



Jonas Hofmann: „Die zusätzlichen Spiele als Nationalspieler sieht Jonas Hofmann weniger als weitere Belastung sondern vielmehr als Schub, der ihn nach eigener Aussage noch besser machen könnte.“

Ein Dutzend Spiele für Borussia bis Weihnachten

WIE WIRD DER VfL DIE BELASTUNG IM NOVEMBER VERKRAFTEN?

REDAKTION: INGO RÜTTEN | FOTO: BORUSSIA

Sieht man sich das Programm Borussias in diesen Wochen an, in Bundesliga und Champions League, dann muss einem als Fußballfan das Wasser im Mund zusammenlaufen. Der VfL hat den Oktober soeben mit den Spielen bei Real Madrid und gegen RB Leipzig beendet. Sportlich beides enorme Herausforderungen, doch die Partie gegen Madrid sticht natürlich absolut heraus. Solche Spiele in der Champions League sind die Belohnung für die Leistungen aus der Vorsaison, und völlig unabhängig vom Endresultat freut sich jeder Borussenfan auf solche Partien. Bitter nur, unter welchen Bedingungen diese spektakulären Aufeinandertreffen derzeit über die Bühne gehen müssen – und ziemlich ungewiss, wie sich das in den kommenden Wochen entwickelt. So werden die allermeisten VfL-Fans die Champions-League-Höhepunkte und die Heimspiele in der Bundesliga am Fernseher verfolgen müssen.

Sie sollten sich ausreichend Bier kalt und Chips in den Schrank legen, denn sie werden viele Stunden im November vor dem Fernseher hocken und mitfeiern. Bis Weihnachten tritt Borussia noch zwölfmal zu Pflichtspielen an, im November alleine in elf Tagen viermal – jedes Mal daheim im Borussia-Park. Dieser Spielplan erstaunte zuletzt sogar Patrick Herrmann, der es jedoch pragmatisch nimmt: „Das war mir so noch gar nicht bewusst. Aber es ist schon praktisch, bei der engen Taktung sparen wir uns so auf jeden Fall die Reise-Strapazen.“ Genauer gesagt findet das vierte dieser Heimspiele dabei nicht im November, sondern am 1. Dezember statt: Inter Mailand gibt sich dann die Ehre in Mönchengladbach und wird möglicherweise auch ein bisschen von der Vergangenheit eingeholt. Für die VfL-Fans und noch dazu die älteren unter ihnen wird diese Partie gewiss etwas ganz Besonderes werden, auch am Fernseher!

Bevor es jedoch zum Duell gegen die Italiener und in der Folge zum Rückspiel gegen Real im Estadio Santiago Bernabéu kommt, stehen in der Meisterschaft und auch in der Champions League richtungsweisende Partien an.

Real steht über allem

Den Auftakt macht die Auswärtspartie bei Schachtar Donezk. Hält man sich die vier Teams in der Champions League Gruppe B vor Augen, dann dürfte es realistisch betrachtet zwischen Schachtar und Borussia um den dritten Platz gehen, und die damit verbundene Berechtigung, im neuen Jahr in der Europa League starten zu dürfen. Real Madrid steht über allem, und auch Inter Mailand scheint zu stark zu sein, hoffen aber dürfen wir natürlich trotzdem – und auch dafür ist ein erfolgreiches Auftreten in Russland und gegen

Donezk im Rückspiel am 25. November im Borussia-Park nötig.

Dieser November wird auch verdeutlichen, ob der Spielerkader Borussias in der Breite wirklich so gut aufgestellt ist, wie es zunächst ausschaut. VfL-Trainer Marco Rose wird kaum umhin kommen, zu rotieren und ab und an einem seiner Leistungsträger eine Pause zu gönnen. Denn selbst die Länderspielpause nach dem Spiel am 8.11. in Leverkusen bedeutet für die meisten Borussen keine Erholung: Da mittlerweile etliche Nationalspieler in den Reihen des VfL spielen, stehen für viele zusätzliche Spiele Mitte des Monats an. Gleich zwei deutsche Nationalspieler sind zuletzt beim VfL hinzu gekommen: Florian Neuhaus und Jonas Hofmann werden sich über die neuen Aufgaben freuen, und letztlich werden sie sie auch gut verkraften können, weil so etwas auch weiteren Antrieb geben kann, wie Hofmann nach seinem Debüt gegen die Türkei (3:3) bekräftigte: „Sowas gibt natürlich irgendwie immer einen Schub beziehungsweise Vertrauen und Selbstbewusstsein. Ich hoffe, dass man das auch auf dem Platz sehen wird und ich noch besser werde.“ Neuhaus, der bei seinem Einstand gleich ein Tor erzielte (und bei einem Gegentreffer ebenfalls maßgeblich beteiligt war), hatte sich auf die zusätzliche Belastung zumindest gedanklich schon etwas länger vorbereiten können – denn er galt schon

seit einiger Zeit als aussichtsreicher Kandidat für die deutsche Nationalelf.

Jeder Mann gebraucht

Vorausgesetzt die Nationalspieler bleiben fit, wird Borussia von deren (neuen) Erfahrungen weiter profitieren können. Auch und gerade im „Tagesgeschäft“, das am 21. November in der Bundesliga wieder weitergeht: Dann ist der FC Augsburg als erster von vier Gastteams in Folge in Mönchengladbach; Donezk, Schalke 04 und dann am 1. Dezember Inter Mailand folgen. Ein Spielplan, der auch unter normalen Umständen schon beachtlich wäre, raubt einem angesichts des engen Zeitplans in diesen besonderen Zeiten förmlich den Atem. Man kann nur hoffen, dass Borussia die kommenden Wochen ohne allzu viele Verletzungen übersteht, denn bis Weihnachten wird sicher jeder Mann gebraucht!

Rose hat noch ein paar Joker im Ärmel, ob sie sofort stechen können, kann aber auch der Trainer nicht zu einhundert Prozent wissen. Zu lange war Denis Zakaria verletzt, als dass man bei ihm langfristig planen könnte. Wer weiß schon, wann der Mittelfeldmann nach seiner Knieverletzung wieder völlig fit ist? Der Schweizer dient nur als Beispiel, denn Borussias Spielerkader bietet noch manch offene Frage. Zu was wird Hannes Wolf etwa tatsächlich im Stande sein, und wie wird sich Valentino Lazaro ins System einfügen? Die beiden Neuzugänge werden in den kommenden Wochen vermutlich genügend Gelegenheiten bekommen, sich zu zeigen. Aber, das ist definitiv ein Randaspekt im November, an dessen Ende wir wissen werden, wie der VfL diese Belastung verkraftet hat und in welchen Gefilden die Borussen die weitere Saison bestreiten.

TERMINE NOVEMBER 2020

03.11.2020	18:55 Uhr	CL	Schachtar Donezk / BORUSSIA
08.11.2020	18:00 Uhr	BL	Bayer Leverkusen / BORUSSIA
21.11.2020	15:30 Uhr	BL	BORUSSIA / FC Augsburg
25.11.2020	18:55 Uhr	CL	BORUSSIA / Schachtar Donezk
28.11.2020	18:30 Uhr	BL	BORUSSIA / FC Schalke 04



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



ZAHNARZTPRAXIS
DR. BONGARTZ

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!





Fachärzte für Mund-Kiefer-Gesichtschirurgie: Jörg Weyel und Dr. Dr. Ralf-Thomas Lange

ZAHNBEHANDLUNGEN SIND NOTWENDIG - AUCH ZU ZEITEN DER CORONA-PANDEMIE

Auf die Coronavirus-Pandemie haben Zahnarztpraxen schnell und wirkungsvoll mit besonderen Maßnahmen reagiert. Krankenkassen, zahnärztliche Berufsorganisationen und wissenschaftliche Fachgesellschaften empfehlen, Arztbesuche nicht heraus zu zögern. Wir sprachen mit den beiden Mund- Kiefer- Gesichtschirurgen Dr. Dr. Lange und Herrn Weyel aus der Praxis im Menge Haus über die Möglichkeit und Notwendigkeit einer zahnärztlichen Versorgung in der aktuellen Situation.

Redaktion: Zögern Patienten immer noch, Arztpraxen aufzusuchen, weil sie eine erhöhte Infektionsgefahr fürchten?

Dr. Ralf-Thomas Lange: Das Verhalten von Patienten hat sich sicherlich geändert. Patienten versuchen selbstverständlich, den Kontakt zu anderen Menschen und Besuche einzuschränken, um das Risiko einer Infektion zu minimieren. Unsere überweisenden Kollegen in ihren Praxen und wir hier im Menge Haus sorgen immer schon für ein hohes Schutzniveau, da wir bei Behandlungen im Mund-, Kiefer-, Gesichtsbereich immer im engen Kontakt mit den Patienten stehen. Zahnarztpraxen so wie die Mund-Kiefer-Gesichtschirurgie unterliegen besonders strengen Hygienevorschriften.

Jörg Weyel: Wir sehen ganz klar die Tendenz, dass Patienten im Moment später in die Praxen gehen und Behandlungen, manchmal auch dringend erforderliche, hinauszögern. Auch wir Behandler haben gerade bei Risikopatienten abgewägt, ob die Behandlung sofort erfolgen muss oder wir den Eingriff verschieben können. Es geht in erster Linie immer um die Gesundheit. Deshalb kann in einigen Fällen eine Zurückhaltung des Arztbesuches z.B. bei Herzerkrankungen und Schlaganfällen le-

bensgefährlich werden. Unsere überweisenden Kollegen und wir können aktuell unser vollständiges Leistungsspektrum anbieten. Unser Appell an Patienten: Klären sie telefonisch ab, ob ein Termin mit Arztbesuch erforderlich und möglich ist, bevor sich Beschwerden zu akuten Problemen entwickeln und es zu irreversiblen Schäden kommt.

Redaktion: Wie gehen Patienten mit der neuen Behandlungssituation um?

Dr. Ralf-Thomas Lange: In einer Zahnarztpraxis tragen Arzt und Team schon immer Schutzmasken, Brillen und Handschuhe. Was sich geändert hat, ist, dass wir unsere Patienten jetzt direkt mit Mundschutz begrüßen und empfangen und auf ein Händeschütteln ganz verzichten. Alle Instrumente werden, wie auch vor der Pandemie, immer sterilisiert und frisch aufgelegt, der Behandlungsraum weiterhin sorgfältig desinfiziert und die Behandlungsräume gelüftet. In der neuen Situation verhalten sich unsere Patienten vorbildlich und zeigen Verständnis für die Ausweitung der Standard-Hygienevorschriften. Händedesinfektion, Abstandregeln und weitere Hygiene-Maßnahmen werden nicht als Einschränkung verstanden. Maßnahmen, die eine Behandlung aufwendiger und langwieriger

gestalten können, werden akzeptiert. Da diese Maßnahmen zum Schutz dienen und für die Sicherstellung einer Behandlung im Menge Haus sorgen, werden sie von Patienten nicht in Frage gestellt. Patienten möchten nicht nur sich, sondern auch das betreuende, zahnmedizinische Personal geschützt wissen.

Jörg Weyel: Unsere Patienten legen Wert darauf, dass lange geplante und schon begonnene Behandlungen ohne Verzögerung fortgesetzt werden können, falls die Situation dies zulässt und dadurch kein erhöhtes Risiko besteht. Wir stimmen jeden Behandlungsschritt mit unseren überweisenden Kollegen und dem Patienten ab, um für alle Beteiligten den sichersten und den komfortabelsten Therapieweg gewährleisten zu können. Sofern gesundheitlich nichts dagegen spricht, können wir auch in der aktuellen Situation für unsere Patienten gemeinsam alle medizinischen Eingriffe durchführen. In jedem Fall beurteilen wir die individuelle Situation und entscheiden mit unseren Patienten und Kollegen, wie wir Schritt für Schritt eine sichere Behandlung gewährleisten können.

Dr. Ralf-Thomas Lange: Aus gesundheitlichen Gründen notwendige Arztbesuche sollten nach Absprache mit der/m Behandler/in ebenso wenig verschoben werden, wie begonnene Therapien oder vorbeugende Prophylaxe-Maßnahmen. Wir sind uns immer der Verantwortung bewusst, dass wir während der Behandlung die Verantwortung für die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Patientinnen und Patienten und natürlich auch für das Praxisteam tragen. Das war vor der Pandemie, ist während der Pandemie und wird auch danach so sein.

Redaktion: Auch in Zeiten von SARS-CoV-2/COVID-19 ist die Sicherstellung einer zahnärztlichen Behandlung gewährleistet. Der Schutz von Patientinnen, Patienten und des Praxisteams vor Infektionen im Rahmen der Behandlung hat dabei höchste Priorität. Herr Dr. Lange, Herr Weyel, wir danken für das Gespräch.



PRAXIS FÜR MUND - KIEFER - GESICHTSCHIRURGIE, PLASTISCHE - ÄSTHETISCHE OPERATIONEN DR. DR. LANGE WEYEL



FLIETHSTRASSE 64
41061 MÖNCHENGLADBACH
TEL. 02161 - 46 66 666
WWW.LANGE-WEYEL.DE

Foto: © Praxis Dr. Lange-Weyel



Oberbürgermeister Hans Wilhelm Reiners, Aufsichtsratsvorsitzende Monika Berten (3. von links) und weitere Mitglieder des Aufsichtsrats, sowie Karin Lennartz (links) und Carmen Adly (2. von links), der neue Leiterin der Abteilung Elektiv-, Prämedikations- und Sprechstundenambulanz, bei der feierlichen Einweihung der neuen, zentralen Anlaufstelle für zu operierende Patienten (Foto: Detlef Ilgner)



Städtische Kliniken Mönchengladbach

Akademisches Lehrkrankenhaus der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf

Elisabeth-Krankenhaus Rheydt
Hubertusstraße 100
41239 Mönchengladbach
02166.394 -0 | www.sk-mg.de

Städtische Kliniken schaffen eine zentrale Anlaufstelle für Patienten, die operiert werden

Die neue Elektivambulanz im Erdgeschoss des Haupthauses sorgt für kürzere Wartezeiten für die Patienten. Alles, was im Vorfeld einer Operation zu erledigen ist, passiert nun an einer Stelle. Auch die Notarztpraxis für Kinder und Jugendliche ist ab sofort in den Räumen untergebracht.

Wer sich schon mal in einem Krankenhaus hat operieren lassen, kennt das: Bevor es tatsächlich los geht, stehen eine Reihe von Untersuchungen und Gesprächen an. Dem Patienten wird zum Beispiel Blut abgenommen. Der Arzt erläutert ihm noch einmal den Befund und den Ablauf der Operation. Der Anästhesist klärt ihn auf. Medikamente, die vor der Operation zu nehmen sind, werden verordnet. Ärzte und Pfleger ganz unterschiedlicher Abteilungen sind dazu nötig. Wenn sie an unterschiedlichen Stellen im Haus sitzen, bedeutet das für den Patienten schlimmstenfalls eine kleine Rundreise durch das Haus mit Wartezeit an jeder einzelnen Station. „Wir haben unsere Abläufe so umstrukturiert, dass alle nötigen Gespräche und Untersuchungen am selben Ort passieren“, erklärt Projektleiterin Karin Lennartz. Dazu wurde der Teil des Erdgeschosses,

in dem früher die Notaufnahme war, umgebaut. Dort sitzen nun Ärzte und halten ihre Sprechstunden ab, untersuchen und klären die Patienten auf, bei denen eine Operation bevorsteht. „Das beschleunigt die Abläufe und entlastet Patienten und Mitarbeiter gleichermaßen“, sagt Karin Lennartz. Dazu trägt nicht nur die neue räumliche Nähe ein.

Für die neue Elektiv-, Prämedikations- und Sprechstundenambulanz, die am 1. Oktober ihren Betrieb aufgenommen hat, wurden auch die Dokumente vereinheitlicht und durch weitere Digitalisierung vereinfacht. „Der größte Vorteil ist, dass ab sofort die OP-Vorbereitung für alle Fachabteilungen nach einem einheitlichen System erfolgt, und zwar von der Terminierung bis zur Durchführung“, sagt Carmen Adly, Leiterin der Sprechstundenambulanz. Die Patienten bekommen alle Informationen, die sie benötigen, übersichtlich auf einem einheitlichen Terminzettel. Durch die neuen Räume ließen sich gleich am ersten Tag in neuer Struktur Oberbürgermeister Hans Wilhelm Reiners und die Aufsichtsratsvorsitzende Monika Berten führen.



Dr. med. helmut Grosch, Sektionsleiter der Proktologie führt OB Hans Wilhelm Reiners durch die neue Ambulanz. (Foto: Detlef Ilgner)

Die neue Elektivambulanz ist gleichzeitig die neue Heimat der Notarztpraxis für Kinder und Jugendliche. Sie war bislang provisorisch in Containern vor dem Haupthaus untergebracht.

Wenn Kinder und Jugendliche außerhalb der Sprechzeiten der niedergelassenen Kinder- und Jugendärzte ärztliche Hilfe brauchen, ist die Notarztpraxis die richtige Anlaufstelle. Sie ist geöffnet Montag, Dienstag und Donnerstag von 19 bis 22 Uhr, Mittwoch und Freitag von 16 bis 22 Uhr und Samstag und Sonntag sowie an Feiertagen von 9 Uhr bis 21 Uhr.

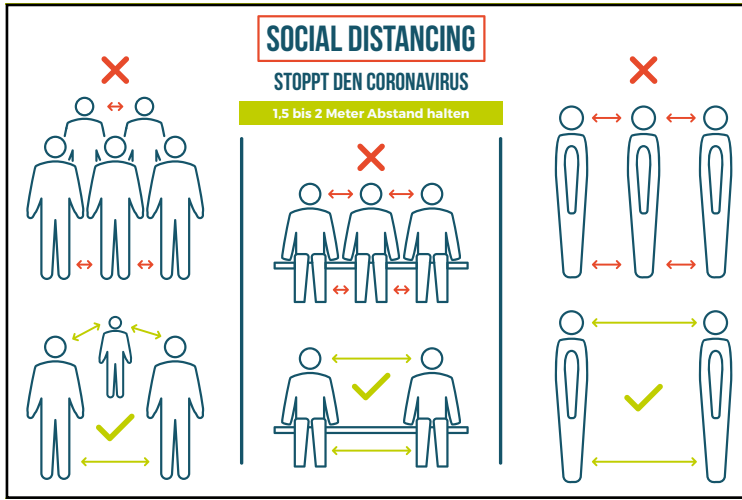
Telefonisch ist der Kinderärztliche Notdienst in diesen Zeiten zu erreichen unter Telefon 02166 39436990.



27.11.2020 | 19:00 Uhr
Sparkassenpark
**STRANDKORB OPEN AIR:
GOD SAVE THE QUEEN**

Fast so als ob Freddie Mercury leibhaftig auf der Bühne stände – so authentisch performen Harry Rose & die Queen Revival Band in „God Save The Queen“ die Hits der britischen Mega-Rocker Queen. Im Sommer zeigten sie bei gleich drei ausverkauften Shows ihr enormes Talent. Die STRANKORB-Open-Air-Bühne heißt sie im November zum vierten Mal willkommen, wenn es heißt: Adventszugabe.

MEHR INFORMATIONEN:
www.sparkassenpark.de



29.11.2020 | 11:00 + 12:30 Uhr
Theater MG
**2. KINDERKONZERT 2020/2021:
DER MISTKÄFER**

Im 2. Kinderkonzert der Niederrheinischen Sinfoniker dürfen sich die kleinen wie großen Konzertgänger auf ein Märchen über ein ungewöhnliches Tier freuen: den Mistkäfer. Wer hätte gedacht, dass so ein kleines Insekt, das zudem viele Menschen wegen seiner Vorliebe für Mist etwas eklig finden, die Hauptrolle in einem Märchen spielen kann? Aber dieser Mistkäfer ist wirklich ein ganz besonderes Wesen: sehr selbstbewusst und auch ziemlich eingebildet. Nur weil er auf einem Königshof lebt, meint er, dass er genau solche goldenen Hufeisen bekommen muss wie das tapfere Pferd des Königs ...



06.12.2020 | 18:00 Uhr
Sparkassenpark
**STRANDKORB OPEN AIR:
KASALLA**

2011 haben fünf junge Musiker beschlossen, die Liebe zu ihrer Heimatstadt Köln gemeinsam zu feiern. Herausgekommen sind neue kölsche Töne unter dem Motto „Alles kann, Kölsch muss!“ Witzig, originell, vielseitig, kraftvoll, handgemacht, mitreißend und immer mit Spaß an der Unterhaltung – so stürmen Bastian Campmann, Flo Peil, Sebi Wagner, Nils Plum und Ena Schwiens seitdem die Bühnen und die Charts gleichermaßen. Und das nicht nur zur Karnevalszeit!

MEHR INFORMATIONEN:
www.sparkassenpark.de

VORTRAG / LESUNG
» **Expertensprechstunde zum Thema: Mit Sicherheit sind Sie dabei! Arbeiten im Justizvollzug**
Katharina Gotzes von der Justizvollzugsanstalt Willich berichtet über Zugangsmöglichkeiten und Perspektiven für junge Erwachsene.
16:00-18:00 | Berufsinformationszentrum

KIDS / JUGENDLICHE
» **Offene Tür**
Für Kinder bis 14 Jahre.
18:00-21:00 Uhr Jugendl. ab 14. Städt. Jugendclubhaus MG-Westend

SONSTIGES
» **Informations rund um die Kindertagespflege**
Der Fachbereich Kinder, Jugend und Familie stellt Voraussetzungen, Schulungsangebote und Verdienstmöglichkeiten vor.
15:00-16:30 | Familienzentrum Abenteuereiland | Am Hommelsbach 31

FR27 7. NOVEMBER
SCHAUSPIEL / BÜHNE
» **Meisterklasse**
Von Terrence McNally. Deutsch von Inge Greiffenhagen und Bettina von Leoprechting.
19:30 | Theater MG

» **Feier-Abend! Büro und Beklopfte**
Kabarett mit Andrea Volk.
20:30 | Kunstwerk

KONZERTE
» **Küchenkonzert #56: Livestream mit Blind Age**
Veranstalter: Kultürküche.
Hutspende via Paypal: spenden@kulturkueche.com
19:00 | facebook.com/kulturkueche
» **Strandkorb Open Air: God save the Queen (Adventszugabe)**
19:00 | Sparkassenpark
» **Fire Walk with Me**
American & English Pubtones.
Kreipenmusik unplugged.
20:30 | Variété Freigeist

Facebook
Likien Sie uns auf facebook.com/hindenburger

FESTE / MÄRKTE
» **Schlossweihnacht Schloss Dyck**
Stimmungsvoller Weihnachtsmarkt an den Adventswochenenden im historischen Ambiente mit exquisiten Produkten und Geschenkideen sowie lebendigem Krippenspiel im Park.
14:00-20:00 | Schloss Dyck
www.stiftung-schloss-dyck.de

KIDS / JUGENDLICHE
» **Offene Tür**
Für Kinder bis 14 Jahre.
14:00-17:30 | Städt. Jugendclubhaus MG-Westend

SA28 1. NOVEMBER
SCHAUSPIEL / BÜHNE
» **Don Pasquale (Premiere)**
Komische Oper von Gaetano Donizetti in italienischer Sprache mit deutschen Überiteln. Orchesterfassung von Avishay Shalom.
19:30 | Theater MG

PARTYS
» **Nightboat to KaiWo**
Freut euch auf eine rauschende Nacht in Kais und Wombels Orbit des Rock'n'Roll! Let's take the Nightboat to KaiWo.
20:00 | Rocksicht Viersen (Biergarten)
» **Ü40 – The holy fucking shit**
Mit Plattenchef Weber.
21:00 | Variété Freigeist

FESTE / MÄRKTE
» **Trödelmarkt**
6:00-14:00 | Parkplatz SMS Businesspark | Aachener Straße
» **Trödelmarkt**
6:00-14:00 | Trabrennbahn (unter der Autobahnbrücke)

SPORT
» **Fußball: B-Junioren Bundesliga West**
9. Spieltag: Borussia Mönchengladbach U17 – VfL Bochum U17
11:00 | Borussia-Park
» **Fußball: Regionalliga West Frauen**
10. Spieltag: Borussia Mönchengladbach II – SGS Essen II
11:00 | Sportanlage Am Haus Lütz
» **Trabrennen**
13:00 | Trabrennbahn www.mgtrab.de

SCHAUSPIEL / BÜHNE
» **Goodbye to Berlin**
Szenische Lesung von Frank Matthias.
19:30 | Theater MG
» **Krawall und Satire**
Multimediaspektakel mit Martin Sonneborn.
20:00 | TIG – Theater im Gründungshaus

KIDS / JUGENDLICHE
» **2. Kinderkonzert 2020/2021: Der Mistkäfer**
Orchestermärchen von Andreas N. Tarkmann nach Hans Christian Andersen für Kinder von 6 bis 10 Jahre. Mit Paula Emmrich als Konzertkobod „Kiko“.
Dirigent: Andreas Fellner.
10:30 + 12:30 | Theater MG

SONSTIGES
» **2020: Die Besten**
Goldmedaillenfilme von Prof. Gerhard Comelli. Eintritt frei!
Veranstalter: Filmclub „Objektiv“.
10:30 | Musikschule

Dat kost nix!
Ihr Termin im Terminkalender
Gerne veröffentlichen wir Ihren Veranstaltungstermin kostenlos im Hindenburger Terminkalender. Bitte senden Sie uns die Informationen zu Ihrem Termin, gerne mit druckfähigem Bildmaterial (jpg, 300 DPI, Flyer/Poster als PDF) bis zum 15. des Vormonats an termine@hindenburger.de.

KIDS / JUGENDLICHE
» **Offene Tür**
Für Kinder bis 14 Jahre.
14:00-17:30 | Städt. Jugendclubhaus MG-Westend

MI2 8. DEZEMBER
SCHAUSPIEL / BÜHNE
» **Don Pasquale**
Komische Oper von Gaetano Donizetti in italienischer Sprache mit deutschen Überiteln. Orchesterfassung von Avishay Shalom.
19:30 | Theater MG

VORTRAG / LESUNG
» **Expertensprechstunde zum Thema: Polizeiausbildung in Nordrhein-Westfalen**
Sie möchten Polizist*in werden und mehr über die erforderlichen Voraussetzungen und Perspektiven erfahren? Sie sind an einem Studium an der Fachhochschule interessiert? Diese und weitere Fragen beantwortet Ihnen Tina Giunta, Einstellungsberaterin der Polizeibehörde Mönchengladbach.
15:00-16:30 | Berufsinformationszentrum

VORTRAG / LESUNG
» **Forum Kultur: 30 Jahre Mauerfall**
DDR-Architektur: Wenn allen alles gehört und alles dann verfällt.
Referent: Steffen Hering.
19:00-20:30 | VHS am Sonnenhausplatz www.vhs-mg.de

KIDS / JUGENDLICHE
» **Offene Tür**
Für Kinder bis 14 Jahre.
14:00-17:30 | Städt. Jugendclubhaus MG-Westend

FR4 5. DEZEMBER
SCHAUSPIEL / BÜHNE
» **Männer sind auch nur Menschen**
Leshow mit Nicole Staudinger.
20:00 | TIG – Theater im Gründungshaus

KONZERTE
» **Hanba!**
Akustischer 30er-Jahre-Punk aus Polen. Was, wenn Punkrock nicht in den 1970ern in die Welt gekommen wäre, sondern in den späten 20er-Jahren in Polen?
20:00 | Variété Freigeist

FESTE / MÄRKTE
» **Schlossweihnacht Schloss Dyck**
Stimmungsvoller Weihnachtsmarkt an den Adventswochenenden im historischen Ambiente mit exquisiten Produkten und Geschenkideen sowie lebendigem Krippenspiel im Park.
14:00-20:00 | Schloss Dyck
www.stiftung-schloss-dyck.de

KIDS / JUGENDLICHE
» **Offene Tür**
Für Kinder bis 14 Jahre.
14:00-17:30 | Städt. Jugendclubhaus MG-Westend

SA5 7. DEZEMBER
SCHAUSPIEL / BÜHNE
» **Don Pasquale**
Komische Oper von Gaetano Donizetti in italienischer Sprache mit deutschen Überiteln.
19:30 | Theater MG
» **Legend of Pop – A Tribute to Elton John**
Stimmgewaltige Sänger und eine unvergleichliche Live-Band nehmen das Publikum zu Ehren des schillernden Entertainers mit auf eine Zeitreise durch seine größten Hits und Erfolge.
20:00 | Kaiser-Friedrich-Halle
» **Glanzlichter**
Travestieshow mit den Golden Girls.
20:00 | TIG – Theater im Gründungshaus

KIDS / JUGENDLICHE
» **Offene Tür**
Für Kinder bis 14 Jahre.
14:00-17:30 Uhr Jugendl. ab 14. Städt. Jugendclubhaus MG-Westend

KONZERTE
» **Forum Kultur extra: Weihnachtssingen**
Leitung: Frank Füser. Eintritt frei!
12:00-13:00 | Citykirche
» **Strandkorb Open Air: Völkerball (Adventszugabe)**
19:00 | Sparkassenpark

KONZERTE
» **Konzert mit dem Jugendblasorchester**
Benefizkonzert für den Bauverein der Hauptpfarrkirche (Veranstalter).
17:00 | Citykirche
» **Pop 2020**
Ensembles aus dem Bereich Jazz- und Populärmusik stellen sich vor. Leitung: Robert Hurasky.
17:00 | Musikschule
» **Strandkorb Open Air: Kasalla (Adventszugabe)**
18:00 | Sparkassenpark

SPORT
» **Fußball: A-Junioren Bundesliga West**
9. Spieltag: Borussia Mönchengladbach U19 – Borussia Dortmund U19
11:00 | Borussia-Park
» **Hallenhockey: Regionalliga West Frauen**
3. Spieltag: Gladbacher HTC – Uhlendorfer Mülheim 2
11:00 | GHTC-Halle www.ghtc.de

FESTE / MÄRKTE
» **Trödelmarkt**
6:00-14:00 | Parkplatz SMS Businesspark | Aachener Straße
» **Trödelmarkt**
6:00-14:00 | Trabrennbahn (unter der Autobahnbrücke)
» **Schlossweihnacht Schloss Dyck**
Stimmungsvoller Weihnachtsmarkt an den Adventswochenenden im historischen Ambiente mit exquisiten Produkten und Geschenkideen sowie lebendigem Krippenspiel im Park.
10:00-20:00 | Schloss Dyck
www.stiftung-schloss-dyck.de

KIDS / JUGENDLICHE
» **Advent, Advent: Süße Weihnachts-Tour für Kinder (unter Vorbehalt!)**
Woher kommt unser Brauch einen Tannenbaum aufzustellen? Wie feiert man in anderen Ländern Weihnachten?
15:00 | Parkplatz Geroweiher | Treffpunkt-Schild Stadt-Touren www.stadttouren-mg.de

S06 6. DEZEMBER
SCHAUSPIEL / BÜHNE
» **Damenbesuch: Vier Hochzeiten und zwei Todesfälle**
Mit Michèle Connah, Stefanie Görtmüller, Claudia Wölfel de Mejia.
18:00 | TIG – Theater im Gründungshaus

SONSTIGES
» **Karnevalsmuseum**
Eine spannende Reise auf den Spuren des Karnevals in Mönchengladbach.
11:00-14:00 | Altes Zeughaus www.altes-zeughaus.de
» **Erster Sonntag**
Stündlich Führungen oder Kunstgespräche auf festen Plätzen im Museum.
In der Malklasse gibt es wieder praktisches Arbeiten für Kinder von 5 bis 12 Jahre im Stundenwechsel zum Thema Skulptur und Plastik.
11:00-18:00 | Museum Abteiger

MO7 7. DEZEMBER
VORTRAG / LESUNG
» **Nikolaus-Rundgang: Besinnliches und Kurioses zur Adventszeit (unter Vorbehalt!)**
Vom „Nikolaus“ im echten Bischofsort geföhrt, erfahren die Besucher Wissenswertes über die Verwandtschaftslinie des frommen Mannes zum Weihnachtsmann und über kirchliche, klösterliche und kuriose Geschichten aus Gladbachs Vergangenheit und Gegenwart.
15:00 | Parkplatz Geroweiher | Treffpunkt-Schild Stadt-Touren www.stadttouren-mg.de

VORTRAG / LESUNG
» **Forum Politik: Finanzkrise(n) – Was tun mit dem Geld?**
Referent: Hans-Detlev Speckmann.
19:00-20:30 | VHS am Sonnenhausplatz www.vhs-mg.de

KIDS / JUGENDLICHE
» **Offene Tür**
Für Kinder bis 14 Jahre.
14:00-17:30 | Städt. Jugendclubhaus MG-Westend

SONSTIGES
» **VHS-Programmkinos: Leid und Herrlichkeit**
Antonio Banderas, Asier Etxeandia und Penélope Cruz in einem Film von Pedro Almodóvar.
FSK 6, 112 Minuten.
20:00 | Comet Cine Center

AUSSTELLUNGEN

» **Myriam Topel**
bis So. 1.11.2020
Reise- und Streetfotografie.
Kunstfenster Rheydt

» **Anett Stuth: time loops**
Dirk Salz: slow paintings
bis Sa. 7.11.2020
Anett Stuth zeigt reale vielfältige Collagen im städtischen Raum. Dirk Salz behandelt in unterschiedlichsten Formen die menschliche Wahrnehmung.
13:00-18:00 (Di.-Fr.) | 10:00-14:00 (Sa.) | **Galerie Löhr**

» **Clemens Botho Goldbach: Skulpturale Installation**
bis So. 8.11.2020
11:00-14:00 (So.) | **MMiH Kunstverein e. V.**

» **Fahndung**
bis Mi. 11.11.2020
Die Künstler Anne Hartmann, Lucie Schulze, Jonas Gladbach und Heiner Schmidt werden der Produktion diverser Kunstwerke beschuldigt. Zur Unterstützung der Fahndung werden die Werke der Öffentlichkeit präsentiert.
17:00-22:00 (Mo.-Mi.) | 16:00-0:00 (Fr./Sa.) | 16:00-22:00 (So.) | **Atelierhaus ZWEIUNDSECHZIG, SCHREI AUF e. V. | Waldhausener Str. 62**

» **Link & Kress: Lockdown**
bis So. 15.11.2020
Auswahl von Arbeiten, die teils direkt während der Zeit des Lockdowns entstanden.
12:00-16:00 (Sa./So.) | **EA 71**

» **Michael Beckers: Übermalungen (Teil II)**
ab So. 15.11.2020 bis So. 29.11.2020
Eröffnung: So. 15.11.2020, 11:30-16:00
Michael Beckers zeigt neue Arbeiten aus dem Jahre 2020, in denen er Schautafeln aus dem Englischunterricht mehrfach übermalt hat.
17:00-19:00 (Fr.) | 15:00-17:00 (Sa./So.) | **[Kunstraumno.10]**

» **Arno Tillmanns**
ab Fr. 27.11.2020 bis So. 13.12.2020
Arno Tillmanns sieht Malerei als Suche nach der Gegenwart des Unbekannten, des Geheimnisvollen, Fantastischen und eigentlich Unsagbaren.
12:00-16:00 (Sa./So.) | **EA 71**

» **Stephan Balkenhol: Skulpturen & Reliefs**
ab Sa. 14.11.2020 bis Sa. 23.11.2021
Eröffnung: Sa. 14.11.2020, 15:00-19:00
Balkenhol's Skulpturen, die er mit dem Beitel aus mächtigen Holzstämmen haut und farbig fasst, sind meist anonyme Figuren. Männer und Frauen, aber auch Tiere, die nichts von sich preisgeben, keine Emotionen zur Schau stellen und schwer greifbar bleiben.
13:00-18:00 (Di.-Fr.) | 10:00-14:00 (Sa.) | **Galerie Löhr**



Stephan Balkenhol, Mann auf Seepferdchen, 2019, Bronze, patiniert und bemalt, Plinthe: Stahl, Epoxid, Quarz-Sand, Figur: 61x25x34 cm, Plinthe: 1,5x34x34 cm, Foto: Galerie Löhr/© Stephan Balkenhol © VG Bild-Kunst, Bonn 2020

ADRESSEN

Altes Zeughaus
Weierstr. 1-6 | 41061 MG
www.altes-zeughaus.de

BIS-Zentrum
Bismarckstr. 97-99 | 41061 MG
www.bis-zentrum.de

BIZ Berufsinformationszentrum
Lürriper Str. 56 | 41065 MG
www.arbeitsagentur.de

Borussia VfL 1900 Mönchengladbach e. V.
Hennes-Weisweiler-Allee 1 | 41179 MG | www.borussia.de

Clemens Sels Museum Neuss
Am Obertor | 41460 Neuss
www.clemens-sels-museum-neuss.de

Comet Cine Center
Viersener Str. 8 | 41061 MG
www.comet-cine-center.de

Dauerausstellung Historisches Spielzeug
Silvia Schnelle (Privat)
Schrodt 27 | 41238 MG
www.spielzeugausstellung.com

EA 71
Eickener Str. 71 | 41061 MG
www.co-mg.de

Fohlenwelt
Hennes-Weisweiler-Allee 1 | 41179 MG
<https://museum.borussia.de>

Galerie Löhr
Kaiserstr. 58/60/67 & 69 | 41061 MG | www.galerieloehr.de

Gladbacher Hockey- und Tennis-Club e. V.
An den Holter Sportstätten 11 | 41069 MG | www.ghtc.de

Grenzlandstadion
Seminarstr. 20 | 41236 MG

Haus Erholung
Johann-Peter-Boelling-Platz | 41061 MG
www.hauserholung.de

Kaiser-Friedrich-Halle
Hohenzollernstr. 15 | 41061 MG
www.kaiser-friedrich-halle.de

KULT+GENUSS
Wilhelm-Strauß-Str. 65 | 41236 MG
www.kultundgenuss.de

Kunstfenster Rheydt
Hauptstr. 125 | 41236 MG
www.kunstfenster-rheydt.de

[Kunstraumno.10]
Matthiasstr. 10 | 41063 MG
www.raum-fuer-kunst.de

Kunstwerk
Wickrathbergerstr. 18b | 41061 MG
www.kunstwerk-location.com

MGMG – Marketing Gesellschaft Mönchengladbach mbH
Voltastr. 2 | 41061 MG
www.mgm.de

MMiH Kunstverein e. V.
Künkelstr. 125 | 41063 MG
www.mmihi.de

Museum Abteiberg
Abteistr. 27 | 41061 MG
www.museum-abteiberg.de

Musikschule Mönchengladbach
Lüpertzender Str. 83 | 41061 MG
www.musikschule-moenchengladbach.de

Red Box
Am Nordpark 299 | 41069 MG
www.redbox-mg.de

Rockschicht Viersen
Bahnhofstr. 55 | 41747 Viersen
www.rockschicht.de

Schloss Dyck | 41363 Jüchen
www.stiftung-schloss-dyck.de

Schloss Rheydt
Schlossstr. 508 | 41238 MG
www.schlossrheydt.de

Sparkassenpark
Am Hockeypark 1 | 41179 MG
www.sparkassenpark.de

Sportanlage Am Haus Lütz
Am Haus Lütz 57 | 41066 MG

Stadion im Borussia-Park
Hennes-Weisweiler-Allee 1 | 41179 MG

Stadtbibliothek MG
Pop-Up-Bib im Vitus Center | Hindenburgstr. 170 | 41061 MG
Am Neumarkt 8 | 41236 MG
www.stadtbibliothek-mg.de

Städt. Jugendclubhaus MG-Westend
Alexianerstr. 6 | 41061 MG

Stars of the Galaxy
Berliner Platz 10 | 41061 MG
www.starsofthegalaxy.de

TextilTechnikum
Monforts Quartier 31 | 41238 MG
www.textiltechnikum.de

Theater Mönchengladbach
Odenkirchener Str. 78 | 41236 MG
www.theater-kr-mg.de

TiG – Theater im Gründungshaus
Eickener Str. 88 | 41061 MG
www.dein-tig.de

Trabrennbahn
Am Flughafen 5 | 41066 MG

Varieté Freigeist
Rintgerstr. 5 | 41747 Viersen
www.variete-freigeist.de

Verein zur Förderung des Rheinischen Trabrennsportes e. V.
Schlippweg 23 | 41169 MG
www.mgtrab.de

Volkshochschule
Lüpertzender Str. 85 | 41061 MG
Mühlenstr. 2-4 | 41236 MG
www.vhs-mg.de

Zeughaus Neuss
Markt 42-44 | 41460 Neuss
www.zeughauskonzerte.de

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: DE24721801 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:
Martin Huth, Ingo Rütten, Gracia Sacher, Sandra Koll
FOTOS:
Marc Thiele, Marion Freier, Sonstige Fotonaachweise siehe Fotos.

COVERFOTO:
de123f.com/profile_citalliance/#156714795
GRAFIK:
Marktimpuls GmbH & Co. KG: Marc Thiele,
DRUCK:
Senefelders Misset, Doetinchem (NL)
ANZEIGENVERKAUF/ANZEIGENBERATUNG:
Marion Freier, Tel. 02161/68695-20, E-Mail: media@marktimpuls.de

AKTUELLE MEDIADATEN UND ANZEIGENPREISLISTE werden auf Wunsch zugeschickt. Kontakt s. o.

Vertrieb in ausgewählten Stadtteilen und Verteilstellen u. a. in Mönchengladbach, Rheydt, Korschenbroich, Erkelenz, Wegberg, Viersen, Brüggen, Niederkrüchten, Schwalmatal, 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.



COMET CINE CARD
Mein Lieblingsgeschenk

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

Viersener Str. 8 41061 M'gladbach
facebook.com/CometCineCenter
instagram.com/lieblingskino_mg
YouTube Comet Cine Center
www.comet-cine-center.de



LÖCHER SIND NICHT IMMER SO WILD.

ZÄHNE SIND LÜCKENLOS SCHÖNER.

Implantologie · Mund-Kiefer-Gesichtschirurgie
Oralchirurgie



Dr. Dr. Lange & Weyel

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

www.lange-weyel.de