

CREVELT

DAS MAGAZIN  FÜR KREFELD

Genießen-Spezial

Genießen in Krefeld

Emerson

Süchtig nach BMX

DMM

Geschichte in Messing



NANOO GMBH

HEIZEN VON DER
SONNE GELEHRT

Ab 5. September sind Sie herzlich willkommen:

Eröffnung unserer neuen Filiale am schönen Bismarckplatz



Wir freuen uns, Ihnen mit einem weiteren Standort noch ein Stück näher zu sein:
Bei der Vermarktung Ihrer Immobilie unterstützen wir Sie nun auch am Bismarckplatz 12.
Sprechen Sie mit uns, wenn Sie demnächst verkaufen oder vermieten möchten.
Wir vermitteln diskret, kompetent und erfolgreich.

Tel. 02151 931800 · schreurs-immobilien.de · 4x in Krefeld: Bockum, Hüls, Traar



LIEBE CREVELTER,



Foto: Lea-Marie Hellings

der „heiße Herbst“, der von den Medien für die kommenden Monate beschworen wird, wird für viele Bürger wahrscheinlich eher ein kalter. Energiesparen ist angesichts der Gasknappheit und der damit verbundenen stark gestiegenen Kosten angesagt. Nicht nur Geringverdiener werden darunter zu leiden haben, die finanziellen Probleme werden bis tief in den Mittelstand reichen. Es wäre nach zwei krisengebeutelten Jahren auch zu schön gewesen ...

Eine echte Lösung – nicht nur für den Geldbeutel, sondern auch für die zu bewältigende Klimaherausforderung – hat das Unternehmen NANOÖ parat: Seine energieeffizienten Infrarotheizsysteme überzeugten auch die „Secret Investors“ in der ersten Staffel des gleichnamigen sky-TV-Formats, die NANOÖ zu den Gewinnern kürten (S. 34). Neben diesem Technikhighlight steht die September-Ausgabe ganz im Zeichen des Genusses: Wir haben uns auf eine kulinarische Reise durch die Stadt begeben und wurden dabei wieder einmal in unserer Überzeugung bestätigt: Krefeld hat eine enorme gastronomische Vielfalt zu bieten, mit tollen, kreativen Menschen, die jeden Tag ihr Herzblut vergießen, um ihren Gästen eine unvergessliche Zeit zu bescheren. An hervorgehobener Stelle sind die Verve und das PUR (S. 52) zu nennen: Beide wurden dieses Jahr vom Gault & Millau

ausgezeichnet, neben dem Guide Michelin die internationale Instanz, wenn es um die Bewertung kulinarischer Qualität geht.

Und wo wir schon die tollen Menschen erwähnt haben, die diese Stadt so lebenswert machen, so freuen wir uns darüber, unseren Lesern noch viele weitere auf unseren Seiten vorstellen zu dürfen: den Brasilianer Emerson (S. 12) zum Beispiel, der zwar mittlerweile in Köln lebt, aber immer noch mehrere Tage in der Woche seine BMX-Runden auf dem Voltaplatz kreist und den Kids dort die Leidenschaft zum Sport, aber auch Mitmenschlichkeit vermittelt. Oder Lothar Stankewitz, der seiner Liebe zu den Fünffzigerjahren ein kleines Privatmuseum gewidmet hat – inklusive fahrender „Badewanne“ (S. 20).

Es ist wieder eine richtig bunte Ausgabe geworden – genau das Richtige für die letzten Tage des Sommers!

Viel Spaß beim Lesen wünschen

Torsten Feuring, Michael Neppeßen und David Kordes



SEPTEMBER 22

INHALT



06



20



34



76

Wie wird man eigentlich ... Schriftsteller? 06
Thomas Hoeps

Voll Emotion 10
Klaus Kock Immobilien

Ein Leben für drei Buchstaben 12
Emerson

Mit dem schmutzigen Auto zum Lackierer? 18
fassago

Die Linie der Vernunft 20
Lothar Stankewitz

Laufen wie auf Wolken 24
IOS Innovative Orthopädie Systeme GmbH

Krefelder Marketingpreis: Jetzt bewerben! 26
Krefelder Marketing-Club

Marketing ohne Burn-out 28
silk. Werbeagentur

Leidenschaft für House-Musik 30
Arne Reinhardt

Leben retten zum Alltag machen 32
ATA/OTA im Helios

Heizen der Sonne abgeschaut 34
Nanoo GmbH

Menschheitsgeschichte in Messing 38
Deutsches Messingmuseum

Gärten durch den Winter bringen 42
GaLaBau Pit

Shopping in anderen Dimensionen 44
Kolumne: Christopher Borchert (App Logik)

Kochen ist Kunst 46
Kunstküche

Wenn das Herz für die Gastronomie schlägt 48
Jan Aretz

Essen in Krefeld – Ausgezeichnet! 52
Verve & PUR

Genussoase und Party-Location 54
La Meseta

Die indische Oase im Herzen von Krefeld 60
Restaurant Namaste

„Einfaches gut machen“ 64
Gastronomie am Egelsberg

„Für mich ist das Lumi wie Wohnzimmer und Terrasse“ 66
Lumi am Rhein

Lounge-Feeling am Tennis-Court 68
Velvet

Leidenschaft für Lebensmittel 72
Delikatessen Franken

Wir brennen für Krefeld 74
ReGINerate

Küche mit Liebe und Charakter 76
TrnT – The Modern Asia

WIE WIRD MAN EIGENTLICH ...

SCHRIFT- STELLER

Text: Melanie Struve // Fotos: Roberto Alfano

„Music was my first love.“ Schon seit Tagen geht diese Rockballade von John Miles nicht mehr aus dem Ohr. Eine Spätfolge des Gesprächs mit Schriftsteller Thomas Hoeps, der heute noch Musik liebt, vor allem auf Vinyl. Doch letztendlich hat er sich für eine andere Kunstform als Beruf entschieden: die Literatur. Sein erstes Buch war trotz des Titels „gib dem onkel die hand (die schöne!)“ kein Benimmratgeber, sondern ein Band mit Lyrik und Kurzprosa. 1998 erschien sein Debütroman „Pfeifer bricht aus“. Und seit 2006 schreibt der promovierte Germanist zumeist Krimis und Thriller. Für unsere Reihe „Wie wird man eigentlich ...“ sprachen wir mitten in der City über weiße Seiten, gute Geschichten und die Liebe zu den Figuren.

„Ich gebe mein Gesicht nicht freiwillig her. Es zählt zu den Teilen meines Körpers, die ich immer mochte. Nicht, dass es nach den herrschenden Maßstäben besonders schön wäre. Aber es wirkt freundlich. Vermutlich wegen der Lachfältchen und meiner Augen, die, so sagte mal jemand, Neugier und Humor ausstrahlen, Empathie und Wärme.“ So beginnt eine Kurzgeschichte, die vom Wesen unserer Identität handelt und neulich in einem Kunstcatalog mit Frank Bernemann erschien. Und irgendwie passt diese Beschreibung auch gut auf ihren Verfasser Dr. Thomas Hoeps, der entspannt in Jeans und Turnschuhen zum Interview angeradelt kommt.

Einen Fahrradhelm hat er nicht dabei, was uns gleich kurz, aber humorvoll über Helmpflicht und Holland diskutieren lässt. Denn der 55-Jährige verbringt viel Zeit im Nachbarland, schreibt er doch seit gut 15 Jahren erfolgreich Krimis und Thriller mit seinem niederländischen Kollegen und Freund Jac Toes. „Dort wird viel mehr Rad gefahren als bei uns, fast ausschließlich ohne Helm“, erklärt Hoeps. „Gleichzeitig ist das Unfallrisiko viel niedriger. Während mir hier Radfahrer erzählen, dass ihr Helm den Autofahrern als Extralizenz zum Gasgeben und Schneiden erscheint.“





Musik und Literatur, die beiden wichtigsten Zutaten in Thomas Hoeps' Leben, gehen in seiner „Schreibmaschinengitarre“ eine innige Bindung ein.

Menschliches Handeln fasziniert den gebürtigen Krefelder, auch die Geschichten von Hoeps und Toes sollen neben interessanten, vielschichtigen Charakteren immer eine gesellschaftliche Relevanz besitzen. „Sonst wäre die lange Arbeit daran für uns nur Zeitverschwendung“, sind sich beide Autoren einig. So drehen sich die letzten zwei Romane des Duos um die gefährlichen Reaktionen der niederländischen Wiet-Mafia auf eine Legalisierung von Cannabis in Deutschland und um die russischen Destabilisierungsversuche im Baltikum. „Generell finden wir es spannend, wie eigentlich strategisch kluge Menschen bei einem Fehler den richtigen Zeitpunkt verpassen, sich zu korrigieren oder zu entschuldigen, und so immer tiefer in Probleme geraten“, spielt Hoeps auf die Hauptfigur Marcel Kamrath aus „Die Cannabis-Connection“ an. Politiker wie Uwe Barschel oder Lyndon B. Johnson seien da Beispiele aus dem wahren Leben. Zum aktuellen Buch „Der Tallinn-Twist“ schreibt der Spiegel: „Einen europäischen Politthriller von solcher Modernität und Klasse wird man außerhalb Großbritanniens lange suchen müssen.“ Ein großes Lob, das in starkem Kontrast zum bescheidenen Auftreten des Schriftstellers steht. Es lässt uns auch wundern, warum seine Bücher trotz zahlreicher Auszeichnungen und Nominierungen in einigen lokalen Buchhandlungen nur auf Bestellung zu haben sind.

Wir sind in einem Café verabredet und haben schon am Telefon über das Klischee gefrotzelt, dass Autoren eine ruhige Kugel schieben und viel Zeit im Kaffeehaus verbringen. Die Realität sieht jedoch anders aus: Das Schriftstellerdasein ist arbeitsintensiv und in 95 Prozent der Fälle schlecht



bezahlt, was auch an der Konkurrenz von rund 75.000 Neuerscheinungen pro Jahr liegen mag. „Die allerwenigsten Autoren können wirklich vom Schreiben leben. Die meisten benötigen einen Brotjob oder eine andere Art der Querfinanzierung“, betont der Buchberater Leander Wattig in der Süddeutschen Zeitung. Zwar gibt es in der Literaturszene Stars wie Martin Suter, J.K. Rowling und James Patterson, die gut von den Tantiemen ihrer Romane leben können. Doch wer ernsthaft schreiben will, hat oft andere Ziele als Berühmtheit und Reichtum, er verwirklicht einen Traum.

Bei Thomas Hoeps sind es mindestens drei Erfahrungen, die ihn zum dauerhaften Schreiben motiviert haben. Als Kleinkind verbringt er viel Zeit im Krankenhaus, und das für die Siebzigerjahre übliche, sehr kleine Besuchsfenster fühlt sich rückblickend für ihn an wie der Aufenthalt in einem „Hochsicherheitsknast“, erinnert er sich. „Erklärungen von Unerklärlichem und die Ängste, die man sich in dem Alter und dieser Situation



Zum Zeichnen fehlte ihm das Talent, mit dem Schreiben klappte es auf Anhieb besser.

machte, reichen für ein ganzes Leben.“ Als er fünf Jahre alt ist, muss sein älterer Bruder ihm ein Kapitel aus „Pippi Langstrumpf“ vorlesen, um seine Konzentration zu trainieren. Für den Bruder sei das Vorlesen ein „Horror“ gewesen, für Thomas jedoch ein „Genuss“, denn er erlebt zum ersten Mal die Macht einer guten Geschichte: „Danach hatte mein Bruder keine Lust mehr, und ich musste schnell lesen lernen, um zu erfahren, wie es weitergeht. Seitdem war ich Stammgast am Bücherständer eines Schreibwarenladens in Hüls.“ Hoeps' eigener Humor blitzt in der dritten Anekdote durch: „Mit zehn Jahren bekam ich ein dickes Malbuch geschenkt und stellte fest, dass mir das Talent zum Zeichnen fehlt. Also habe ich einfach meinen ersten Roman hineingeschrieben“, erzählt er lächelnd. Das Werk mit dem Titel „Familie Meyer geht nach Australien“ sei aber glücklicherweise nicht mehr auffindbar.

Anders als „Architektin“ oder „Kaufmann für Büromanagement“ ist Schriftsteller keine geschützte Berufsbezeichnung, eine bestimmte Ausbildung gibt es nicht. Viele Autoren haben sich das Schreiben selbst beigebracht, andere studieren an Universitäten, besuchen Kurse oder lesen Bücher. Die Biografie von Thomas Hoeps ist eine bunte Mischung aus vielen Qualifikationen: Er veröffentlicht literarische Kurzgeschichten in der Schülerzeitung, arbeitet als freier Kulturjournalist unter anderem für die Westdeutsche Zeitung und studiert Germanistik und Informationswis-



Die Schallplatten-sammlung ist Hoeps' zweite große Leidenschaft neben dem Schreiben.

senschaft in Düsseldorf. „In der Literaturwerkstatt der Universität habe ich viel gelernt, und die Aufträge im Lokaljournalismus waren so vielfältig, dass sie meine Sicht auf Menschen sehr geschult haben“, blickt er auf seine Studienzeit zurück. Nach der Dissertation über „Terrorismus in deutschen Romanen und Erzählungen“ lehrt der promovierte Germanist journalistisches Schreiben; sein Lebenslauf enthält danach so viele Stationen in der Kultur- und Literaturszene, dass er bei Wikipedia den ganzen Bildschirm füllt. Seit Ende 2020 leitet er das Niederrheinische Literaturhaus der Stadt Krefeld.

Insgesamt sieben Romane hat Hoeps seit 1998 veröffentlicht – neben der Arbeit im Hauptberuf. Alles in Einklang zu bringen, sei schon „heftig“ gewesen, gibt er offen zu. Und immer wieder fange er mit einem weißen Blatt neu an, suche nach dem ersten Satz. „Die Kunst zeigt sich erst beim Schreiben, nicht in der ersten Idee“, ist er überzeugt. Bei der Frage nach den wichtigsten Voraussetzungen für das Leben als Schriftsteller muss er nicht lange überlegen: „Neugier, Erzähllust, Disziplin, Ausdauer, Kritikfähigkeit. Und auch wenn es sich pathetisch anhören mag: Liebe für die Figuren, selbst oder auch gerade dann wenn sie auf der falschen Seite stehen.“

Wenn Hoeps nicht gerade schreibt oder arbeitet, erweitert er seine Schallplattensammlung oder feilt an einer Musikliste mit „1.000 Songs, ohne die mein Leben ärmer gewesen wäre“. John Miles ist mit seinem zeitlosen Rockklassiker „Music“ dabei. Kein Wunder, dass Hoeps' Lieblingshashtag auf Instagram #musicwasmyfirstlove lautet. Und wir Leser freuen uns, dass sich der eher zurückhaltende Thomas Hoeps beruflich für seine zweite Liebe, die Literatur, entschieden hat. Denn nicht nur die Figuren aus „Der Tallinn-Twist“ sind uns schon ans Herz gewachsen.



IT DoKK GmbH 02151 94 9090 4
www.it-dokk.de

Professionelle IT-Lösungen für Ihr Business

- Cloud-Lösungen
- Managed Services
- Server & Storage
- Telefonanlagen
- Digitalisierung
- DoKK AirNet

02151 94 9090 4





MEHR HAUS FÜR MEHR FAMILIEN!

SEIT MEHR ALS
10 JAHREN IHR
KOMPETENTER
PARTNER!

WIR SUCHEN
GRUNDSTÜCKE:
JETZT
ANRUFEN!

- INDIVIDUELLE BERATUNG
- INKL. ARCHITEKTENPLANUNG
- ÜBERNAHME DER BAULEITUNG
- KOSTENGERECHTE UMSETZUNG
- TRANSPARENTE KOMMUNIKATION
- TERMINGERECHTE FERTIGSTELLUNG

BauFormArt GmbH

Grüner Dyk 70 • 47803 Krefeld

Telefon: 02151 - 50 97 60

E-Mail: info@bauformart.com

www.bauformart.com

BauFormArt
INDIVIDUELLE ARCHITEKTUR MIT FESTPREISGARANTIE

Klaus Kock Immobilien

VOLL EMOTION

Fotos: Luis Nelsen



Immobilienmakler Klaus Kock und Homestagerin Julia Becker: „Hausverkauf ist Emotion!“

Kurz nach dem Interview ist Klaus Kock „mal weg“. Zusammen mit seiner Frau steigt er in den Flieger Richtung Nordspanien und pilgert einige Tage auf dem Jakobsweg. Es ist nicht der erste Fußmarsch des St. Tönisers auf dem weltberühmten Pfad in Nordspanien – der 58-Jährige ist zum sechsten Mal in der Region unter freiem Himmel unterwegs. Hier lädt er den Akku auf für seinen erfüllenden, aber auch herausfordernden Beruf. Bevor es gen Santiago geht, zeigt er an einem Beispiel, wie er Menschen und Immobilien zusammenbringt.

Das Einfamilienhaus in der ruhigen Seitenstraße eines Neersener Neubaugebiets ist seit Wochen menschenleer. Trotzdem wirkt es bewohnt. Es hängen Bilder an den Wänden. Im Wohnzimmer steht ein Esstisch mit Stühlen. Ein hochwertiger Designer-Ledersessel mit passender Fußbank lädt zum Entspannen ein. Darum hat sich Julia Becker gekümmert, ihres Zeichens selbstständige Homestagerin und freie Mitarbeiterin von Klaus Kock Immobilien im Bereich Administration, Objektaufbereitung, Vertrieb und Besichtigungen. In ihrer Haupttätigkeit stattet sie Immobilien aus, die zum Verkauf stehen, um den potenziellen Käuferinnen und Käufern ein Gefühl für die Räume zu geben. Eine Idee davon, wie ihr eigenes Wohnen in diesem Haus oder der Wohnung aussehen könnte. „Leere Räume haben keine Funktion mehr“, sagt sie. Die Interessenten könnten sich während einer Besichtigung nur schwer orientieren: Wo war früher das große Schlafzimmer? Was könnte sich als Kinderzimmer oder Büro eignen? Kurz: Passt diese Immobilie überhaupt zu uns? Dafür sei es

entscheidend, auch den vorhandenen Platz begreifbar zu machen. Und das funktioniert – auch wenn es paradox erscheinend mag – am besten möbliert. „Auf viele Menschen wirken leere Räume kleiner, als sie sind“, sagt die Fachfrau.

Klaus Kock arbeitet schon seit vielen Jahren mit Julia Becker. „Wir sind ein eingespieltes Team“, sagt der Immobilienmakler. Gemeinsam schaffen sie eine „Projektionsfläche für die Träume und Wünsche der Käuferinnen und Käufer.“ Der Effekt ist immer wieder beeindruckend, wie Vorher-Nachher-Fotos zahlreicher Objekte belegen. „Unser Auftrag ist stets klar: Wir sollen für unsere Kundinnen und Kunden einen Verkauf zu optimalen Konditionen erzielen“, sagt Klaus Kock. „Um dieses Ziel zu erreichen, hauchen wir der Immobilie Atmosphäre ein.“ Denn das Bauchgefühl der Menschen spiele bei Entscheidungen dieser Art eine nicht zu unterschätzende Rolle. „Hausverkauf ist Emotion“, lautet Kocks Motto. Mit dieser Devise ist



**Häuser sind
einzigartig — und
direkt mit dem Leben
ihrer Bewohner
verknüpft.**



Beim Homestaging kommt es darauf an, den Kaufinteressenten einen Eindruck davon zu vermitteln, wie das Haus bewohnt aussehen könnte.



er seit mehr als zehn Jahren am Markt erfolgreich. Am Niederrhein mit den Schwerpunkten Krefeld und Tönisvorst konnte er bis heute unzählige Immobilien vermitteln. Dabei ist ihm die Nähe zu Objekt und Auftraggebern wichtig. „Meine eigene Vorgabe lautet: maximal eine halbe Stunde Fahrzeit.“ So bleibt ihm ausreichend Zeit für die wesentlichen Aufgaben.

Das Verkaufen scheint dem gebürtigen Krefelder, geboren und aufgewachsen am Schinkenplatz und mit bis heute engen Verbindungen zur Pfarrei Heilig Geist, in die Wiege gelegt worden zu sein. Seine Eltern betrieben eine Drogerie, der Sohn ergriff den Beruf des Kaufmanns. Für ein großes IT-Unternehmen brachte er Computer und Technologie in die Geschäfte. Als Key Account Manager hatte er es mit den großen Handelsketten zu tun. So hätte es bis zur Rente weitergehen können. Doch irgendwann beschloss Klaus Kock, seine zwei großen Leidenschaften miteinander zu verbinden: Verkaufen und Immobilien. „Das Besondere an Häusern ist, dass es sich um einzigartige Produkte handelt“, sagt er. Und dass sie emotional

aufgeladen sind. „Mit Ausnahme der Menschen in unserer direkten Umgebung ist nichts enger mit unserem Leben verknüpft als die eigenen vier Wände.“

Der Weg zum Verkauf beginnt damit, die Möglichkeiten des jeweiligen Objekts herauszustellen. Wo es erforderlich ist, erfolgt ein Homestaging. Im Anschluss macht der Makler mit professionellem Equipment Fotos und erstellt ein interaktives Exposé, das er nach einer ersten Anfrage zur Verfügung stellt. „So erhalten die Interessenten sofort einen tiefen Einblick in die Immobilie, noch ohne vor Ort gewesen zu sein.“ Was dann folgt, nennt Klaus Kock augenzwinkernd Speed-Dating. „Die potenziellen Käuferinnen und Käufer kommen vorbei und schauen sich das Haus eine halbe Stunde lang an. Eventuell kommt noch ein zweiter Termin, aber spätestens dann fällt die Entscheidung.“ Immer Anfang der Woche präsentiert Klaus Kock Neuzugänge in den Sozialen Medien, auf Facebook und Instagram. „Wir zeigen massive Präsenz.“ Der Donnerstag in der Folgewoche ist für Besichtigungen reserviert. Im Schnitt dauert der gesamte Prozess lediglich zwei bis vier Wochen. Trotzdem: „Ein Haus kauft und verkauft man nicht im Vorbeigehen. Deswegen legen wir größten Wert auf intensive Begleitung.“ Und die bringt garantiert sicher ans Ziel – nicht in Spanien, sondern am Niederrhein. //db

Klaus Kock Immobilien
Haferkamp 52 // 47918 Tönisvorst // Telefon: 02151 - 624 65 25
www.kock-immo.de



Emerson: Auch mit 43 immer noch süchtig nach BMX.

EIN LEBEN FÜR DREI BUCHSTABEN

Emerson von Stülpnagel-Muniz verbringt jede freie Minute auf dem BMX-Rad. Bei Straßenfesten und anderen Veranstaltungen in Krefeld hat er sein Können schon unter Beweis gestellt und für staunende Gesichter gesorgt. Los ging die Trendsport-Karriere auf den Straßen und Plätzen seiner Heimat, der brasilianischen Mega-Metropole São Paulo. Vor gut zehn Jahren wechselte der Fluggerätemechaniker – mit Ausbildung in Mönchengladbach – die Seiten des Atlantiks. Berufliche und private Gründe zogen ihn dauerhaft nach Deutschland, genauer gesagt nach Krefeld.

Text: Daniel Boss // Fotos: Luis Nelsen

Wer zu einem Mediziner geht, der im Internet als „sk8docsimon“ bekannt ist, muss schon ein besonderer Typ sein. Auf Emerson von Stülpnagel-Muniz trifft das zweifellos zu. Schließlich hat er einen nicht unwesentlichen Teil seines Lebens einem kleinen Rad gewidmet. Und nimmt dabei ein nicht unbeträchtliches Verletzungsrisiko in Kauf. Auch aktuell hat der 43-Jährige aus schmerzvollen Gründen mal wieder besonders häufig Kontakt zum Arzt seines Vertrauens: Der leidenschaftliche BMX-Fahrer, der vor allem vielen jungen Krefeldern ein Begriff ist, hat sich bei der Ausübung seines Hobbys am Fuß verletzt. Das kleine, wendige Rad muss er also erst einmal stehen lassen. Pausieren ist angesagt. Eine große Sache sei das mit dem Fuß aber nicht, winkt der gebürtige Brasilianer ab: „Alle BMX-Fahrer kennen Verletzungen dieser Art. Wir spielen eben mit der Physik. Da kann es schon mal zu kleineren Missgeschicken kommen.“ Bislang am schlimmsten hatte es ihn Ende der 90er-Jahre erwischt. „Ich hatte Seitenwind, der ist bei unserem Sport nicht

ungefährlich“, erinnert er sich. Vom Wind gepusht, flog er aus der Bahn und landete mehr als unsanft. Das Resultat war eine Mehrfachverletzung am Knie. Was alles genau kaputt war, kann er heute nicht mehr sagen. Allen Blessuren und Knochenbrüchen zum Trotz – „der Spaß überwiegt.“ Man könnte auch sagen: Emerson, wie er von allen genannt werden möchte, ist süchtig nach BMX.

Dieser Passion konnte und kann er auch in Krefeld nachgehen. Mehrere Jahre lebte er in der Stadt und fühlte sich hier schon bald heimisch. „Natürlich habe ich Brasilien manchmal vermisst. Aber Krefeld mag ich auch sehr“, versichert er glaubhaft. Und auch wenn er seit kurzem in Köln wohnt, ist er doch weiterhin regelmäßig am Niederrhein. Vor allem, um seinen Sohn bei der Mutter in Krefeld zu besuchen. Der Sechsjährige ist bereits vom BMX-Fieber infiziert. „Schon mit einem Jahr rollte er durch die Gegend.“ Emerson hatte ihm extra ein BMX-Laufrad gebaut. Inzwischen beherrsche der

A close-up portrait of a man with dark, wavy hair, a full beard, and a mustache. He is looking slightly to the right of the camera with a serious expression. The background is a blurred outdoor setting with green foliage and a bright sky. The lighting is natural, highlighting the texture of his skin and hair.

EMERSON

Emerson hat sich schon unzählige Male die Knochen gebrochen. Sein Lächeln hat er trotzdem nicht verloren.



Junior schon einige Tricks. „Er ist schon ganz gut“, lobt der stolze Vater. Vielleicht, so hofft er, „entsteht ja eines Tages ein Mini-Skatepark in Krefeld, wo sich die Jüngsten an die Trendsportarten heranzuwagen können.“ Seinen Sohn will er aber nicht zu seinem Hobby drängen: „Jedes Kind muss selbst herausfinden, wofür es brennt“, betont er. Und schiebt sofort ein dickes „Aber“ hinterher: „Es würde mich schon freuen, wenn er dauerhaft dabei bleibt. BMX kann einem wahnsinnig viel bringen. Es ist einfach befreiend“, schwärmt der niederrheinisch-kölsche Südamerikaner.

So denken sicherlich auch viele seiner jungen Fans. Am Niederrhein hat sich Emerson in vielfältiger Weise um den BMX-Sport verdient gemacht. Die wohl wichtigste Maßnahme war die Sanierung der „Pump Track“, so nennen Profis eine BMX-Bahn, neben der Skate-Anlage am Voltaplatz. Emerson, der schon in Brasilien die Strecke für Taboão da Serra geplant und gebaut hatte, kümmerte sich ehrenamtlich um die Sanierung der maroden Bahn und betreut sie bis heute als sogenannter Spielplatzpate der Stadt. Auch zum Werkhaus bestehen enge Beziehungen, Emerson ist sozusagen als Open-Air-Dozent tätig. Während die auch von Skatern genutzte Anlage am Voltaplatz zu Sprüngen einlädt, ist der „Pump Track“ ein welliger Rundkurs, auf dem die Jungs und die bislang wenigen Mädchen auch mal richtig Gas geben können. Trainer und Kumpel Emerson kommt jede zweite Woche aus der Domstadt. Neben dem „Hotspot Voltaplatz“ empfiehlt er die Skateanlage in Uerdingen als guten Standort für seinen Lieblingssport.

Sein Traum ist ein zweiter Skatepark nahe der City. Er könnte den Voltaplatz entlasten. „Der Platz ist sehr attraktiv. Daher treffen sich die unterschiedlichen Fahrniveaus und unterschiedliche Sportarten.“ Kollisionen zwischen Skatern sowie Roller- und BMX-Fahrern sind angesichts des Andrangs manchmal kaum zu verhindern. „Es ist zwar schön, dass der Park so stark frequentiert wird, doch für mein Gefühl ist er etwas zu voll.“ Und vom Springen und Cruisen auf offener Straße muss er abraten. „Das ist offiziell verboten. Ein BMX-Rad zählt als Sportgerät, nicht als Fortbewegungsmittel im Straßenverkehr.“ Das sei vielen nicht bewusst.

Bei Nichteingeweihten lösen die drei großen Buchstaben ohnehin oft nur ein Achselzucken aus. Mancher Filmfan erinnert sich vielleicht noch an die legendäre Szene aus „E.T., der Außerirdische“, in der der kleine Elliott dank der Fähigkeiten seines Freundes mit seinem BMX in den Himmel steigt. Aber sonst ist in der breiten Öffentlichkeit wenig Konkretes über den Sport bekannt. Wie der Bund Deutscher Radfahrer auf seiner Webseite rad-net schreibt, ist „Bicycle Motocross“ (dafür steht die Abkürzung nämlich) eine verhältnismäßig junge Radsport-Disziplin. Geboren wurde sie in den Sechzigerjahren – natürlich in den USA. „Jugendliche übten auf speziellen Fahrrädern mit 20-Zoll-Laufrädern Tricks und Stunts ein.“ In den Achtzigern erlebten die kleinen Bikes dann auch ihren Durchbruch in Europa. Auch in Krefeld sparten viele Schüler ihr Taschengeld oder hofften auf den Weihnachtsmann.

Heute existieren verschiedene Unter-Disziplinen. „Race“ entstand laut rad-net dadurch, dass Kinder und Jugendliche sich mit ihren BMX-Rädern im Gelände Rennen lieferten. Ihr Vorbild waren die Motocrossfahrer. Es entstanden erste „Tracks“, also Bahnen mit Starthügeln, Hindernissen, Kurven. 1982 ging die erste – inoffizielle – BMX-WM über die Bühne. Seit Mitte der Neunzigerjahre liegt die Organisation beim Weltradsportverband UCI. Zeitgleich entwickelte sich die Freestyle-Disziplin, bei der unter anderem Halfpipes für waghalsige Manöver genutzt werden. Auch hierzu finden seit Jahrzehnten Weltmeisterschaften statt. Verfolgt werden Events wie die „X Games“ von Anhängern rund um den Globus. In seinem Geburtsland gehöre São Paulo zu den wichtigsten Zentren dieses Sports. Die dortige Anlage „Caracas Trails“ sei unter Kennern in der ganzen Welt berühmt. „Der Lokalmatador heißt Leandro Moreira.“ Wer ihn googelt, findet sofort spektakuläre Videos.

Für Emerson bildet die Szene auf allen Kontinenten eine große Familie. „Gerade weil BMX seit den Achtzigern populär ist, hat sich ein starkes Netzwerk gebildet, zu dem auch Menschen jenseits des Teenie-Alters gehören.“ So wie er selbst. Wer einen Spontanurlaub plane oder ein Land mit dem Rucksack erkunden möchte, dem rät er, sich in einschlägigen Foren als BMX-Jünger zu bekennen. „Ob In-



Die Aktion „Share a Bike Share a Smile“ hat es sich zum Ziel gesetzt, bedürftigen Bikern und Skatern auf der ganzen Welt ihr Lieblingssportgerät zu ermöglichen.



donesien, Japan oder Kolumbien – einen Schlafplatz für eine Nacht oder länger stellen Gleichgesinnte in den meisten Fällen gern zur Verfügung. Es gibt auch viele Aktionen, die auf Internet-Plattformen initiiert würden. „Die Szene hilft sich untereinander und es wird oft für BMXer aus anderen Ländern Geld gesammelt. So können sie sich zum Beispiel ein neues Sportgerät kaufen, was für viele sonst unerschwinglich wäre.“ Emerson erinnert sich unter anderem an Spendenaktionen für die Philippinen, Kamerun und Brasilien. Die Aktion heißt „Share A Bike Share A Smile“. Gerade sei sie in der Ukraine aktiv, habe BMX-Teile und Skateboards ins Land gebracht.

Eines ist Emerson ganz wichtig: Um ein BMX-Profi zu sein, müsse man nicht zwingend seinen Lebensunterhalt mit diesem Sport verdienen. Auch sei BMX mehr, als Tricks zu lernen und zu zeigen. Für ihn ist es eine Lebenseinstellung. „Wer die Gemeinschaft pflegt, sich um Freunde und Anlagen kümmert, leistet einen wichtigen Beitrag.“ Ihm selbst hat die Leidenschaft in den vergangenen 30 Jahren unendlich viel gegeben. „Davon möchte ich auch weiterhin einen Teil an junge Menschen zurückgeben.“ Und der kaputte Fuß? „Der ist in ein paar Wochen vergessen.“



Eine neue Haustür? – Wir machen das!

Gayko Haustüren bieten höchste Qualität, geprüfte u. zertifizierte Sicherheit für Ihr Zuhause. Denn „Made in Germany“ gibt es seit 40 Jahren. Also Erfahrung pur ...

Sparen Sie jetzt doppelt:

Unsere derzeitige Aktion Plus sichert Ihnen eine Ersparnis bis zu **1.000,00€** ✓

Hinzu kommt der staatliche Zuschuss auf den Austausch der Haustüren bis zu **20%** ✓

Überzeugen sie sich von unseren Leistungen. Vereinbaren Sie heute noch Ihren persönlichen Beratungstermin.

www.lemmen.de

Ideencenter Lemmen Fenster + Türen

Glockenspitz 109-111 • 47800 Krefeld
E-Mail: fensterbau@lemmen.de
Telefon: +49-(0) 2151/54 29 79



Fressnapf Holding SE

„TIERISCH ENGAGIERT“

Fotos: Luis Nelsen



Die drei Gründer des Tierschutzvereins ddao nahmen den Preis freudig in Empfang.



Jana Ina Zarrella ist als selbst ernannte „Hundemama von ganzem Herzen“ der ideale Partner für Fressnapf.

Ein Lächeln, etwas Münzgeld oder die Dose Futter, die wir an der Kasse lassen. Schon kleine Gesten können Großes bewirken. Das Krefelder Unternehmen Fressnapf unterstützt mit der Initiative „Tierisch engagiert“ zahlreiche Hilfsaktionen, sammelt Spenden und hilft mit Tiernahrung oder Chips zur Registrierung von Haustieren. Einen Sonderpreis übergab Moderatorin Jana Ina Zarrella nun an die Tierschutzorganisation ddao aus Berlin. Die drei Gründer und ihr Team versorgen Tierheime in der Ukraine – und konnten sich über 5.000 Euro aus dem Spendentopf freuen.

Es ist heiß in Krefeld. Auf dem Fressnapf-Firmengelände wird vor Tor 112 ein schattenspendender Pavillon für die Preisträger und Journalisten aufgebaut. Jana Ina Zarrella filmt entspannt noch ein Reel für Instagram. Neben ihrer Arbeit als Model, Moderatorin und Sängerin macht sie sich auch für das Tierwohl stark: als prominente Botschafterin für die Initiative „Tierisch engagiert“. Denn sie sei „Hundemama von ganzem Herzen“ und habe ihren Hund Cici aus dem Tierschutz in Ungarn geholt. „Tiere sind unsere besten Freunde, und es ist mir eine große Ehre, mit Fressnapf als Partner diesen Sonderpreis übergeben zu können“, strahlt sie die drei jungen Berliner an, die im März den Tierschutzverein ddao gegründet haben.

Victoria Müller, Natalie Rozek und Joris Olesch fahren regelmäßig in die Ukraine, verteilen Spenden, retten Tiere und schenken den Menschen vor Ort Hoffnung. „Leider ist das Leid von Tieren häufig unsichtbar. Deshalb war es uns wichtig, direkt und möglichst dort Hilfe zu leisten, wo sie am dringendsten benötigt wird“, erklärt die erste Vorsitzende Müller mit ernster Stimme. Als sie nicht nur den Preis „Goldener Fressnapf 2022“ entgegennimmt, sondern auch noch einen Spendenscheck über 5.000 Euro erhält, schlägt sie überrascht die Hand vor den Mund. Insgesamt konnte die Fressnapf-Initiative in diesem Jahr mehr als eine halbe Millionen an Spendengeldern einsammeln und 1.300 Paletten mit Tiernahrung und -zubehör an gemeinnützige Organisationen übergeben. „Es ist so einfach zu helfen“, sagt Zarrella zum Abschied. Sie legt ihre Hand an die Palette mit der Nummer 10.662. Manchmal braucht es nur einen kleinen Schubs, um Großes zu bewirken. //ms

Fressnapf Holding SE
Westpreußenstraße 32 - 38 // 47809 Krefeld
Telefon: 02151 - 41 15 76 0 // E-Mail: info@fressnapf.com
www.fressnapf.com

Ihre Nr. 1 im Bereich Komplettsanierung!

• Beratung • Planung • Ausführung
alles rund um Ihr Zuhause

StepUP

...immer eine Idee besser
www.stepup-systembau.de

Alle Gewerke.
Ein Ansprechpartner =
Der 360°-Service der
StepUP
Systembau GmbH



Sie möchten einen Tapetenwechsel, einen neuen Bodenbelag oder vom Keller bis zum Dach alles neu? Kein Problem!

Durch unser Team und ein Netzwerk von kompetenten Handwerkern sind wir in der Lage jede Renovierung, Sanierung, Umbau oder Neubau (schlüsselfertig) zu Ihrer vollen Zufriedenheit zu erledigen.

Von der ersten Besichtigung und Beratung über die Planung und Durchführung bis hin zur Fertigstellung - **alles aus einer Hand, alles in gleich guter Qualität.**

Eine kostenlose und unverbindliche erste Beratung inkl. Mustervorführung von z. B. Stufenelementen, Tapeten oder Bodenbelägen, lässt sich bei uns unkompliziert und schnell vereinbaren. Rufen oder schreiben Sie uns einfach an und schildern Sie Ihr Anliegen. Wir freuen uns auf Sie.

- Treppenrenovierungssysteme
- Bodenbeläge
- Umbau und Trockenbau
- Malerarbeiten
- Fliesenarbeiten
- Elektro und Sanitärinstallation
- Maurerarbeiten
- Komplettsanierungen
- Neubau



StepUP Systembau GmbH

Am Marktplatz 17 • 47829 Krefeld • Tel.: 02151/6212628 • Fax: 02151/6212627

E-Mail: info@stepup-systembau.de • Web: www.stepup-systembau.de





Das fassago-Reinigungsverfahren eignet sich auch zur Reinigung von Dächern und Terrassen.

fassago

MIT DEM SCHMUTZIGEN AUTO ZUM LACKIERER?

Fotos: Luis Nelsen

Jeder Autofahrer kennt diesen Moment: Man verlässt morgens das Haus und sieht schon von Weitem, dass der eigene Pkw am Vorabend von Vögeln als Plumpsklo missbraucht wurde. Der erste Ärger verfliegt aber schnell, denn in einer der zahlreichen Autowaschanlagen wird das Problem für einen überschaubaren Geldbetrag beseitigt – und der Wagen sieht danach aus wie neu. Mit einer Hausfassade ist das ungleich schwieriger: Gegen die oft über Jahre entstandene Verschmutzung durch Algen, aber auch Einflüsse wie Feinstaub und Rußpartikel, half bis vor kurzem lediglich der Neuanstrich, der je nach Größe der Immobilie durchaus mit einigen Tausend Euro zu Buche schlagen kann – und unter Umständen mehrere Tage Zeit in Anspruch nimmt. Glücklicherweise gibt es in Krefeld mit der ECO-Fassadenreinigung von fassago jedoch eine kostengünstige Alternative, die dem Neuanstrich in nichts nachsteht – aber erheblich günstiger ist.

„Ich war ja eigentlich selbst als Kunde auf der Suche nach einer Lösung für meine schmutzige Fassade“, erklärt fassago-Chef Peter Hellings. „Doch die zu finden, entpuppte sich als echte Herausforderung. Als ich sie endlich hatte, dachte ich mir: Das möchte ich selbst in Krefeld anbieten – und habe kurzerhand fassago gegründet.“ Seit knapp zwei Jahren ist er mit seiner schonenden ECO-Fassadenreinigung am Markt, sowohl für Privatleute als auch für Unternehmen, und das mit wachsendem Erfolg. „Zunächst sind die Leute schon etwas skeptisch, was ich natürlich verstehen kann“, räumt er ein. „Schließlich zahle auch ich ungern für eine Leistung, von der ich nicht weiß, ob sie den gewünschten Effekt bringt. Wir haben deshalb von Anfang an die kostenlose Probeflächenreinigung angeboten, mit der sich die Interessenten

einen belastbaren Eindruck am eigenen Objekt verschaffen können. Danach hat uns noch nie jemand abgesagt.“

Das Besondere an der ECO-Fassadenreinigung ist die fein justierte Mischung aus Reinigungsmittel, ausreichender Wassermenge und geringem Wasserdruck. Die Fassade wird erst mit Reinigungsmittel vorbehandelt und dann ganz sanft mit viel Wasser abgespült. Das Schmutzwasser läuft in vorher aufgestellte Auffangwannen, sodass kein Reinigungsmittel ins Grundwasser eindringt. „Bei Fassadenreinigung denken manche an den Kärcher, der mit hohem Druck und physischer Kraft arbeitet. Aber damit würde man die Fassade beschädigen. Wir machen mit unserer Arbeit genau das Gegenteil: Wir befreien sie sanft



**fassago-Geschäftsführer
Peter Hellings.**

vom Schmutz und schützen sie gleichzeitig vor neuer Veralgung, die langfristig die Fassadenstruktur angreift.“ Hellings wichtigstes Werkzeug ist die Teleskoplanze, mit der er Fassaden von bis zu elf Metern Höhe reinigt. Bei höheren Gebäuden greift er auf einen Hubsteiger zurück. „Viele Kunden fragen uns, ob wir mit den Lanzen auch das Dach säubern können. Wir reinigen das dann gegen Aufpreis gern mit. Wenn wir schon einmal da sind ...“, schmunzelt der sympathische Uerdinger. Auch die Reinigung von Photovoltaikanlagen, Dächern und Terrassen ist mit dem innovativen Verfahren möglich. Mindestens genauso wichtig wie die Teleskoplanzen ist der Transporter, mit dem das fassago-

Team zum Einsatzort fährt. Neben dem gesamten Equipment enthält es als Kernstück eine Wasseraufbereitungsanlage: „Das aufgefangene Schmutzwasser leiten wir in diese Anlage, wo es gereinigt und erst dann in den Wasserkreislauf zurückgeführt wird. Wir arbeiten absolut sauber und nachhaltig!“ Das gilt auch für den Arbeitsplatz: Wenn die fassago-Jungs nach getaner Arbeit wieder abrücken, bleiben außer einer strahlenden Fassade keine Spuren zurück. „Das ist neben der Ersparnis von mehr als 50 Prozent gegenüber dem Maler der größte Vorteil: Wir müssen kein Gerüst aufbauen, Abdeckplanen spannen oder viel Abfall entsorgen. Ein normales Einfamilienhaus bringen wir innerhalb eines Tages wieder zum Glänzen.“

So wie bei manchem Auto aber auch die intensivste Wäsche nicht mehr hilft, gibt es auch Hausfassaden, bei denen Hellings nichts anderes übrig bleibt, als die Segel zu streichen. „Häuser an stark befahrenen Straßen, an denen über Jahrzehnte nichts gemacht wurde, bekommen auch wir nicht mehr sauber. Und wenn die Fassade bereits Risse oder sonstige Beschädigungen aufweist, lassen wir ebenfalls unsere Finger davon. Wir möchten, dass unsere Kunden zufrieden sind. Und deshalb biete ich unsere Leistung auch nur dann an, wenn ich weiß, dass wir wirklich helfen können.“ So mancher Hausbesitzer soll nach Hellings Arbeit vom neuen Look seiner Fassade so geblendet worden sein, dass ihm die riesigen weißen Flecken auf dem Auto danach gar nicht mehr aufgefallen sind. //on

Jetzt kostenlose Probeflächenreinigung anfragen!
Telefon: 02151 - 327 2000 // E-Mail: info@fassago.de
www.fassago.de



10%

Preisnachlass
auf jede Auftrags-
bestätigung
bis 15.10.22

Tel.: 02151 - 3272000 oder
E-Mail: info@fassago.de

Fassaden waschen statt ~~streichen.~~

- mehr als 50% günstiger
als ein Neuanstrich
- ohne Gerüst -
schnell und effektiv
- nachhaltig und
umweltschonend

fassago
Die ECO-Fassadenreinigung



Lothar Stankewitz

DIE LINIE DER VERNUNFT

Text: Melanie Struve // Fotos: Luis Nelsen

Hohe Spritpreise halten echte Fans nicht auf: Die Begeisterung für Oldtimer ist in Deutschland ungebrochen, wie ein schneller Blick auf die Zulassungsstatistik des Kraftfahrt-Bundesamts belegt. Auch 2022 stieg die Zahl der Autos mit einem H-Kennzeichen oder der Emissionsklasse 0098 erneut, und zwar um zehn Prozent auf insgesamt 648.365 Pkw. Wer schon mal die Classic Days oder ein Oldtimertreffen an der Rennbahn besucht hat, kennt die leuchtenden Augen der Besitzer klassischer Fahrzeuge. Auch Lothar Stankewitz ist ein Liebhaber alter Autos. Der Hülser nahm uns in seinem Ford Taunus P3, der wegen der ungewöhnlichen Form auch „Badewanne“ genannt wird, mit auf eine Zeitreise in die Swinging Sixties – inklusive Plattenspieler, Elvis und Wasser im Weinglas.

**Lothars große Liebe:
Die „Badewanne“, der Ford Taunus P3.**



**Seine Lieblingsplatten hört Stankewitz dank
Plattenspieler sogar im Auto.**

Mitten in einem Wohngebiet in Hüls verbirgt sich ein altes Gehöft. Es gibt einen Bauernladen mit Obst, Kartoffeln und Gemüse, ein hellbrauner Hofhund läuft schwanzwedelnd auf uns zu. Aus einer Garage ist leise Rock'n'Roll-Musik zu hören. Elvis Presley singt gerade „Stuck on you“ und wünscht sich, mit seiner Geliebten so untrennbar verbunden zu sein wie ein guter Klebestift. „Ganz so eng wie beim King ist meine Liebe zum Oldtimer noch nicht“, gesteht Lothar Stankewitz mit einem verschmitzten Lächeln und führt uns stolz in seine Garage. Man könnte auch Museum sagen, denn wir betreten eine Art Wohnzimmer mit dem Charme der Fünfziger- und Sechzigerjahre. Kleine Nierentische mit dazu passenden Sesseln, Filmplakate von James Dean und Elvis, mehrere Radios, noch mehr Modellautos und ein Staubsauger von Miele teilen sich den sehr ordentlichen Raum mit einem hellblauen Ford Taunus P3, Baujahr 1964.

„Das ist mein zweites Zuhause“, bestätigt der 75-jährige Autobesitzer mit hörbarer Freude. „Hier treffen wir uns auch oft auf ein Gläschen Wein und hören Platten von Elvis, Ted Herold oder Peter Kraus.“ An diesem Vormittag ist aus Reportersicht leider nur Mineralwasser im Angebot, das Stankewitz stilecht im Retroglas mit Goldrand serviert. 1947 in Hüls geboren und teilweise in Krefeld aufgewachsen, hat der Senior seine Jugend in den zwei Jahrzehnten verbracht, deren Erinnerungsstücke er sammelt, seit er in den Ruhestand eingetreten ist. Der gelernte Elektriker und Einzelhandelskaufmann merkte früh: „Ich muss ein Hobby haben, wenn ich in Rente gehe, sonst fällt mir die Decke auf den Kopf.“ So kauft er sich nach intensiver Lektüre von Oldtimer-Fachzeitschriften zunächst einen restaurierten DKW „mit nur 18 PS“, danach einen Ford Taunus 12M, den sogenannten Seitenstreifen-Taunus. Es folgen ein Ford Capri und die geliebte „Badewanne“ Ford Taunus P3. Sein Tipp für alle, die mit dem Gedanken spielen, sich ein historisches Fahrzeug zuzulegen: „Kauft kein Restaurierungsobjekt, das wird finanziell schnell ein Fass ohne Boden. Besser ist es, ein fertig restauriertes Fahrzeug zu erwerben, an dem man einfach nur Freude haben kann.“

In Stankewitz' kleinem Museum gibt es jede Menge Erinnerungsstücke und Kuriositäten aus den Fünfziger- und Sechzigerjahren zu entdecken.



Beim Song „Motorbiene“ von Benny Quick ist Stankewitz in seinem Element.



Er spricht wohl aus Erfahrung, und ein wenig wächst Stankewitz die Sammelleidenschaft auch über den Kopf, sodass er sich wieder von den meisten Fahrzeugen trennt – bis auf den P3. „Dieser schlüpfelfarbene Ford ist mir mit seinem weißen Schiebedach, dem Original-Plattenspieler und einem praktischen Suchscheinwerfer besonders ans Herz gewachsen“, gerät er ins Schwärmen und legt den Song „Motorbiene“ von Benny Quick auf. Der Player funktioniert einwandfrei, und der nostalgische Sound ist genauso satt und warm wie der Klang des Motors.

„Linie der Vernunft“ an, die beim Spritsparen hilft: Nur 7,9 Liter seien mit der serienmäßigen 55-PS-Maschine möglich. 6.485 DM habe damals der günstigste Ford Taunus 17M gekostet, weist Stankewitz auf eine gerahmte Werbeanzeige hin. Heute würde man um die 16.000 Euro für ein gut erhaltenes Modell hinlegen.

Auch historisch gesehen scheint das Fahrzeug gut zum bodenständigen „Krefelder Jung“ mit einem Hang zu Mode und Deko zu passen. Im Jahr 1960, zu einer Zeit, die sich allmählich vom Wirtschaftswunder hin zum Fortschrittsdenken dreht, stellt Ford den neuen Taunus 17M vor: eine 4,50 Meter lange Limousine mit sachlicher Formgebung, ohne das Chrom und die Heckflossen des Vorgängers. Der Autobauer preist das Design in der Werbung als

Dass sich Leidenschaft und Vernunft nicht ausschließen müssen, erfährt Stankewitz regelmäßig bei Oldtimertreffen in Köln, Düsseldorf oder an der Mosel. „Wir cruisen ganz gemütlich mit 80 Stundenkilometern durch die Landschaft und treffen unheimlich nette Leute“, freut er sich schon auf die nächste Ausfahrt. Im September gehe es für drei Tage ins Sauerland. Und irgendwann will der eingelebteste Elvis-Fan nach Memphis, um Graceland zu besuchen. Wahrscheinlich ohne Auto, aber mit ganz viel Herz.

Groß – Bau - GmbH
- Rund um den gesamten Bau -
-Die sichere Wahl-

NEU- UND UMBAUARBEITEN SOWIE ALTBAUSANIERUNGEN

UNTER ANDEREM:

- Mauerarbeiten
- Baulicher Brandschutz
- Fassadenverankerungen
- Kellerabdichtungen
- Beton- und Stahlbetonarbeiten

Groß – Bau - GmbH
Traarer Rathausmarkt 1a // 47802 KR - Taar
02151 - 6 53 90 50 // info@gross-bau-krefeld.de
WWW.GROSS-BAU-KREFELD.DE

AMRENT

AMRENT GmbH

Wo auch immer Sie tätig sind,
vermietet AMRENT Maschinen
und Geräte zum Heben von
Personen und
Material.



Scherenbühnen



Teleskopbühnen



Anhängerbühnen



LKW-Bühnen



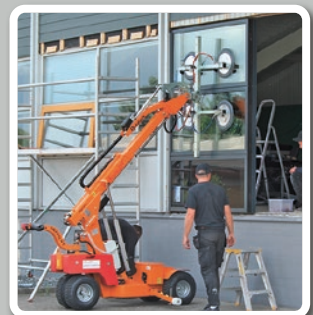
Rollgerüste



Stapler



Radlader



Glaslifter



Materiallifte



Teleskopstapler

AMRENT GmbH
Mevisenstraße 62 b
47803 Krefeld
Tel.: 0 2151- 65710 40
kontakt@amrent-krefeld.de
www.amrent-krefeld.de
Öffnungszeiten:
Mo. - Do. 7.00 - 17.00 Uhr
Fr. 7.00 - 16.00 Uhr



LAUFEN WIE AUF WOLKEN

IOS Innovative Orthopädie Systeme GmbH

Fotos: Luis Nelsen

Jeden Tag verbringen wir zahlreiche Stunden auf ihnen. Laufen wie selbstverständlich durch unseren Alltag und merken erst, wenn kleine Probleme auftauchen, wie wenig Aufmerksamkeit wir ihnen schenken. Die Rede ist von unseren Füßen. Sie sind beteiligt an zahlreichen Kettenreaktionen in unserem gesamten Körper und tragen uns durch unser Leben. Der IOS Campus in Willich hat sich komplett dem wichtigsten Stützorgan des Menschen verschrieben und ein ganzheitliches Trainingskonzept entwickelt, um die individuelle Asymmetrie des Körpers wieder in Einklang zu bringen.

Als Axel Klapdor, Geschäftsführer der IOS Innovative Orthopädie Systeme GmbH, vor 23 Jahren die Firma gegründet hat, war sein Ziel, seine Kunden zu eigenen Bewegungsexperten zu machen: „Wer weiß denn schon, was richtiges Gehen bedeutet?“, fragt Klapdor, der eine Ausbildung zum Orthopädieschuhmachermeister absolviert hat. Am IOS Campus wurde damals angefangen, das Laufverhalten der Kunden zu analysieren, um so wichtige Rückschlüsse ziehen zu können. Dafür wurde eine 18 Meter lange Indoor-Laufbahn angelegt, um eine LAUFBAHN®-Analyse durchzuführen. Aus den Ergebnissen kann ein multidisziplinäres Team aus Orthopädieschuhmachermeistern, Sportwissenschaftlern, Physiotherapeuten, Fitnesskaufleuten und IT-Spezialisten ein perfektes ganzheitliches Konzept mit der maßangefertigten Einlage entwickeln.

Ganz neu auf dem IOS Campus ist seit Juni in diesem Rahmen das Bewegungszentrum: „Zusätzlich zu der Bewegungsanalyse und den maßangefertigten Einlagen können wir unseren Kunden jetzt auch eine Möglichkeit bieten, ihr individuelles Training bei uns vor Ort zu absolvieren“, erklärt Lukas Terkatz, Marketingleiter bei IOS. Egal ob Muskelkraft, Koordination oder Mobilität, das neue Bewegungszentrum erfüllt alle Ansprüche an das personalisierte Trainingskonzept. Wichtig ist Axel Klapdor, dass das Bewegungszentrum für jeden

Kunden gedacht ist: „Hier sind nicht zwangsläufig nur Spitzensportler unterwegs, sondern auch der Nachbar, der sein eigener Bewegungsexperte werden möchte.“ Mit Eröffnung der 600 Quadratmeter großen Trainingsfläche mit vier Multifunktionswänden sowie einer 16 Meter langen Indoor-Tartanbahn wurde der Campus um ein weiteres Herzensstück von Klapdor erweitert: „Wir können unseren Kunden ab sofort ein ganzheitliches Trainingskonzept bieten, mit Trainingsinterventionen, um die Indikation der Einlage zu unterstützen.“

Mitunter kann es vorkommen, dass Kunden im Bewegungszentrum erst mal wieder richtig „gehen lernen müssen“, wie Terkatz erklärt: „Jemand ist vielleicht vor zehn Jahren mal umgeknickt und hat seitdem Einschränkungen im Bewegungsablauf. Durch unser individuelles Trainingskonzept wollen wir das wieder in Lot bringen.“ Für das 35-köpfige Team liegt der Fokus der Arbeit darin, den Kunden zu zeigen, wie stark unsere Füße an den Zusammenhängen im gesamten Organismus beteiligt sind. Mit dem neu geschaffenen Zentrum werden die Erfahrungen aus vier Jahrzehnten Orthopädiertechnik und 20 Jahren wissenschaftlicher Bewegungsanalyse mit dem fehlenden Puzzleteil der individuellen Trainingsgestaltung vervollständigt.



**Ihren Kunden beizubringen, richtig zu laufen:
Das ist die Kernkompetenz von IOS.**

Hinzu kommt, dass am IOS Campus die Ergebnisse der Bewegungsanalysen auch wissenschaftlich untermauert werden. So führt Markus Bresser, Sportwissenschaftler und Doktorand, aktuell ein Forschungsprojekt zum Thema „Effektivität einer Einlagenversorgung in Verbindung mit einer Trainingsintervention zur Optimierung des Gang- und Laufbildes bei Hobbysportlern mit chronischer Sprunggelenksinstabilität“ durch. Schon in der Vergangenheit sind wissenschaftliche Studien am Campus durchgeführt worden: „Mit dem neuen Bewegungszentrum können jedoch noch mehr biochemische Daten und Ergebnisse aus dem Projekt gezogen werden“, so Bresser. Auch für die Geschäftsführung ist die Studie ein Glücksgriff: „Wir möchten die Ergebnisse konzeptionell in unsere Arbeit einfließen

Das neue Bewegungszentrum erlaubt es den Kunden, ein individuelles Trainingsprogramm in den IOS-Räumlichkeiten zu absolvieren.

lassen, um unsere Kunden noch besser zu beraten“, erklärt Klapdor. Damit auch in Zukunft noch mehr Kunden zu Experten ihrer eigenen Bewegung werden und wie auf Wolken laufend den Campus verlassen. //sw

**IOS Innovative Orthopädie Systeme GmbH
Jakob-Kaiser-Straße 7 // 47877 Willich // Telefon: 02154 - 92 84 0
www.ios-technik.de**

BESSER WOHNEN

IHR KOMPETENTER ANBIETER VON
WOHNUNGEN & GEWERBEFLÄCHEN



P. Köser Immobilien GmbH & Co. KG
Hansastr. 28, 47799 Krefeld
Tel.: 02151 / 62 54 0

www.koeser-online.de



Marketing-Club Krefeld e.V.

KREFELDER MARKETINGPREIS: JETZT BEWERBEN!

Das Jahr 2022 brachte hinsichtlich der Corona-Pandemie zwar endlich Entlastung, doch auch jede Menge neuer Herausforderungen. Der Marketing-Club Krefeld schnaufte nach zwei Jahren, in denen das Clubleben weitgehend zum Erliegen gekommen war, aber erst einmal erleichtert durch – und entschädigte seine Mitglieder nach der langen Dürre mit zahlreichen spannenden Events. Ein ganz besonderes steht traditionell im November auf dem Plan: die Verleihung des Marketingpreises 2022. Unternehmen, die glauben, ihn verdient zu haben, oder Menschen, die ein Unternehmen kennen, das ihn verdient hat, dürfen jetzt ihre Bewerbung oder Vorschläge einreichen.

Foto: Marketing-Club Krefeld e.V.

„Uns ging es in diesem Jahr nicht zuletzt darum, Versäumtes nachzuholen“, blickt Lutz Gottschalk, Vorstand des Marketing-Clubs Krefeld, zurück. „Unser Verein lebt vom regelmäßigen persönlichen Austausch zwischen den Mitgliedern. Das war unter Corona-Bedingungen gar nicht oder nur sehr eingeschränkt möglich. Bei den Events, zu denen wir dieses Jahr endlich wieder einladen konnten, merkte man dann auch bei allen Mitgliedern die Freude und Begeisterung.“ Unter anderem hatte man den regierenden Oberbürgermeister Frank Meyer zu Gast, besuchte das historische Klärwerk in Uerdingen, stellte das aufstrebende Mönchengladbacher Wohnmobil-Unternehmen Roadfans vor, blickte mit dem Stadtmarketing auf die Pläne für das in 2023 anstehende Stadtjubiläum und diskutierte mit Protagonisten der Krefelder Sportszene die Frage „Quo vadis Krefelder Sport?“. Wer angesichts dieses vollgepackten Kalenders noch Zweifel daran hatte, dass die Normalität endlich zurück war, konnte sich davon spätestens beim Sommerfest überzeugen. Im Wine House am Großmarkt stießen Mitglieder und geladene Gäste bei guter Laune und ausgezeichnete Bewirtung miteinander auf gute Geschäfte an.

An neuen Herausforderungen wird es auch in der näheren Zukunft ganz sicher nicht mangeln, Stichwort: Ukraine-Krieg, Gasknaptheit, steigende Kosten, Energiewende und Inflation. Beim im November zu verleihenden Marketing-Preis werden diese Aspekte allerdings eher noch keine Rolle spielen. Mit dem Preis werden seit 2018 Unternehmen ausgezeichnet, die durch besondere Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen auf sich aufmerksam gemacht haben. Preisträger im vergangenen Jahr war das Straelener Unternehmen Landgard, eine Erzeugergenossenschaft für Blumen, Pflanzen, Obst und Gemüse. Mit der Kampagne „1.000 gute Gründe“ hatte Landgard seine Produkte während der Pandemie über verschiedene On- und Offlinemaßnahmen an die Verbraucher gebracht und die Jury dabei sowohl mit nachhaltigem Engagement als auch einem posi-

tiven Umgang mit der Pandemie überzeugt. Firmen, die glauben, dass sie in den letzten Monaten eine besondere Marketingleistung erbracht haben, sind dazu aufgefordert, sich um den Preis zu bewerben. „Im Fokus stehen ganzheitliche, nachhaltige Marketingstrategien oder Kampagnen zu Produkt- und Markeneinführungen“, erläutert Julia Ebrem, Vorstand Kommunikation. „Wir zeichnen also keine besonders knackigen Slogans aus, sondern betrachten stets das dahinterstehende Gesamtkonzept – und natürlich erwarten wir vom Bewerber, dass er einen Nachweis darüber erbringt, dass seine Kampagne tatsächlich erfolgreich war.“ Wer meint, dass das auf sein Unternehmen zutrifft, sendet eine Kurzbewerbung inklusive allgemeinen Informationen, einer genauen Beschreibung der besonderen Leistung sowie einen Kontakt zum Ansprechpartner an die E-Mail-Adresse des Marketing-Clubs.

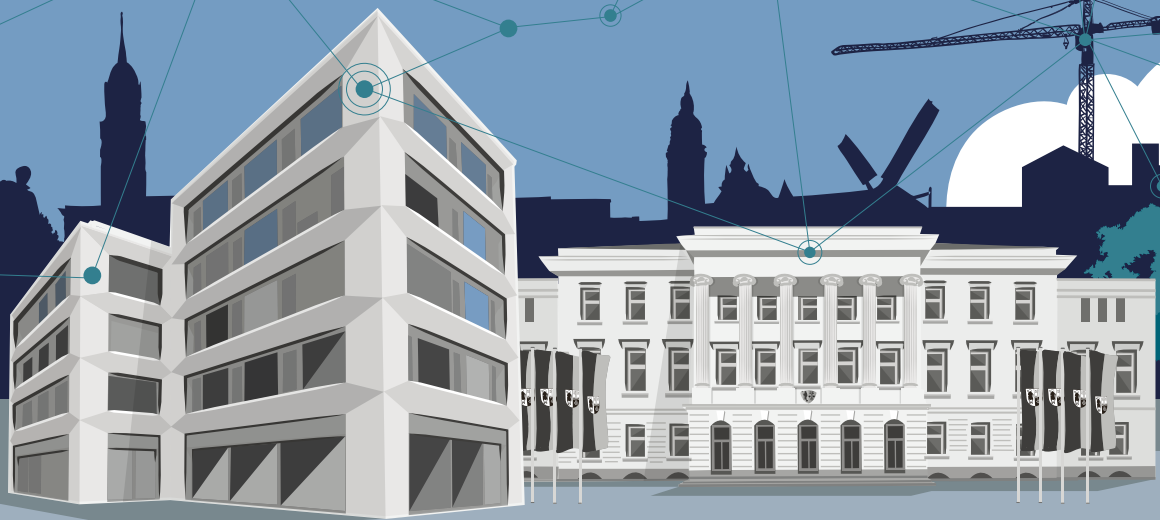
„Wir sind immer wieder sehr gespannt, was bei uns eingereicht wird. Auch wenn wir in der Krefelder Wirtschaft gewissermaßen zu Hause sind, werden wir oft überrascht und auf Betriebe aufmerksam, die wir noch nicht kannten“, gesteht Vize-Präsident Lothar Krengel. „Es ist immer wieder inspirierend und schön zu sehen, mit welchem Einfallsreichtum und Engagement sich gerade kleinere und mittelständische Unternehmen den Herausforderungen des Marktes stellen. Und wir hoffen, diesen Unternehmen mit unserer Ehrung zur verdienten Aufmerksamkeit zu verhelfen.“ So kann das Jahr 2022 doch noch zu einem echten Höhepunkt werden. //on

**Unternehmen senden Ihre Bewerbung an:
info@mc-krefeld.de**

**Marketing-Club Krefeld e.V. // Garnstr. 72 // 47798 Krefeld
Telefon: 02151 - 15 44 905 // E-Mail: info@mc-krefeld.de
www.marketing-club-krefeld.de**



ZUSAMMEN FÜR EIN STARKES KREFELD.



KREFELD BUSINESS begleitet Unternehmen bis ans Ziel. Als verlässlicher Partner, der gute Ideen möglich macht. Unser Service ist ebenso vielfältig wie die Wirtschaft in unserer Stadt. Wir unterstützen bei der Suche nach einem Standort und stellen flexiblen Workspace zur Verfügung, begleiten Sie auf dem Weg in die Selbstständigkeit, richten mit Ihnen den Blick auf ausländische Märkte, engagieren uns für Nachwuchsförderung und Fachkräftebindung, knüpfen für Sie Netzwerke am Wirtschaftsstandort, treiben Digitalisierung und Innovation voran und helfen, Geschäftsmodelle sozial, ökonomisch und ökologisch auszurichten.

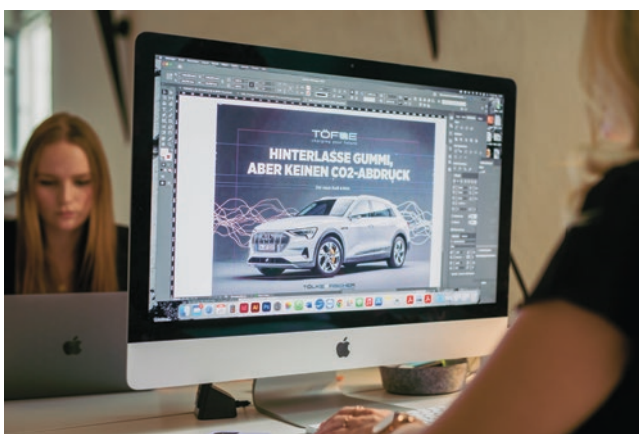
KREFELD BUSINESS ist der Verbund von WFG Wirtschaftsförderungsgesellschaft und GGK Grundstücksgesellschaft der Stadt Krefeld mit Sitz an der Neuen Linner Straße und dem Wirtschaftsdezernat im Rathaus. Gemeinsam setzen wir uns für einen starken Wirtschaftsstandort ein.

Sie möchten mehr über uns erfahren? Dann besuchen Sie uns auf unserer Website. Wir freuen uns auf Sie!

www.krefeld-business.de

 **KREFELD BUSINESS**
Aus denkbar wird möglich.

Oliver Nöding und David Kordes gründeten die silk. Werbeagentur im Frühjahr 2020.



Bei den regelmäßigen Teammeetings herrscht gute Laune und eine ausgelassene Stimmung.

silk. Werbeagentur

MARKETING OHNE BURN-OUT

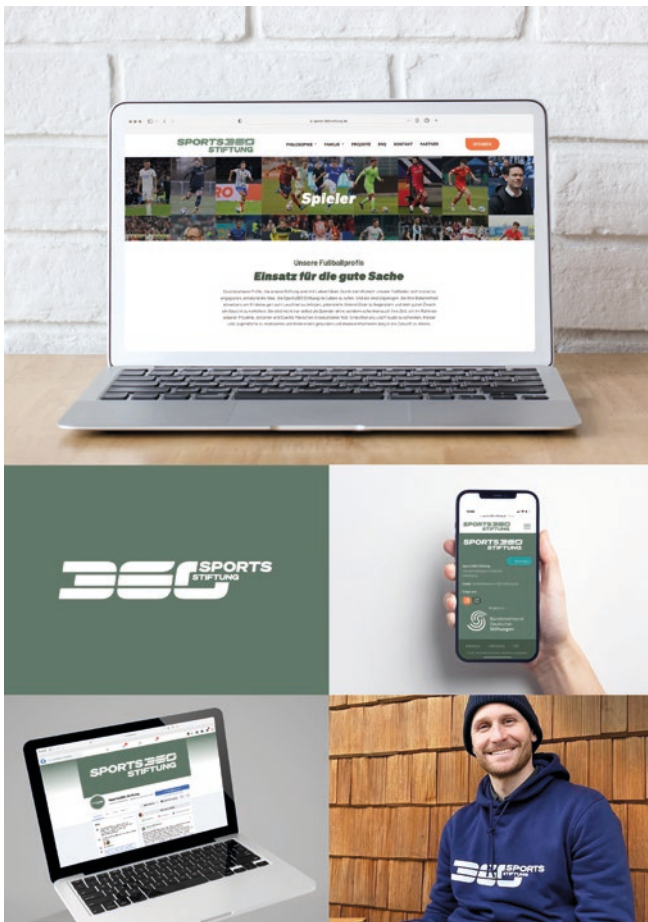
Fotos: Luis Nelsen

Marketing. Das ist die Branche, in der regelmäßig junge Leute landen, die „irgendwas mit Medien“ machen wollen – und dabei insgeheim an Fernsehen oder Film denken. Statt ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen, werden sie in den Agenturen ausgepresst wie Zitronen: Praktika ohne Lohn, unbezahlte Überstunden und Wochenendarbeit ohne Freizeitausgleich, kaum Aufstiegsmöglichkeiten, der Burn-out als Initiationsritus. David Kordes, Gründer und Geschäftsführer der silk. Werbeagentur, und seine rechte Hand Oliver Nöding haben das am eigenen Leib erfahren. Und gemeinsam eine erfolgreiche Werbeagentur aufgebaut, in der sie es bewusst ganz anders machen.

In der brüllenden Sommerhitze findet Kordes eine Lücke im Terminkalender: Die völlige Abkehr vom Klischee des mit Smartphone jonglierenden Werbers ist ihm noch nicht gelungen. „Die branchenübliche Ausbeutung mit der damit einhergehenden Umverteilung des Profits von fleißig zu faul hat mich einfach angewidert“, blickt er in die Vergangenheit. „Ich wollte eine Agentur mit Menschen gründen, die Spaß an ihren Aufgaben haben, die Topleistung bringen, weil sie sich mit einer gemeinsamen Idee identifizieren, und wissen, dass sie wertgeschätzt werden.“ Sein erster Coup war der Gewinn seines Projektmanagers Oliver Nöding, mit

dem er die silk. Werbeagentur im März 2020 an den Start brachte. „Ich hatte Oliver in meiner vorigen Firma kennen und schätzen gelernt und wollte ihn unbedingt dabei haben, weil er mein Arbeitsethos teilt. Wir kennen hinsichtlich der Qualität, die wir abliefern wollen, keine Kompromisse. Wenn etwas nicht so funktioniert, wie wir uns das vorgestellt haben, leiden wir wie die Hunde. Dann lassen wir nicht locker, bis wir die Lösung gefunden haben.“

Mit dieser Einstellung gelang es den beiden auch, die Pandemie zu überstehen, die zwei Wochen nach Gründung mit dem ersten



Weltmeister Benedikt Höwedes ist heute als Vorstand der Sports360-Stiftung tätig, für die die silk. die Website konzipierte und programmierte.

Lockdown zuschlug. „Das war ein Schock“, erinnert sich Kordes „denn ich hatte mit dem Neustart wirtschaftlich viel riskiert. Zum Glück wurde aber schnell klar, dass viele Unternehmen die Zwangspause nutzen würden, um sich mit der Außendarstellung zu befassen, die im Tagesgeschäft sonst zu kurz kommt.“ Zweieinhalb Jahre später ist die silk. Werbeagentur in Krefeld etabliert, aber die Expertise, die Kordes und Nöding sich besonders im Healthcare-Bereich aufgebaut haben, ist längst jenseits der Stadtgrenzen bekannt. „Der Marketing-Bedarf in dieser Branche ist riesig“, weiß Kordes. „Aber die Leistungen, die beworben werden, sind sehr speziell. Wir arbeiten beide seit Jahren mit Medizinern zusammen und haben so ein Spezialwissen erlangt, über das nur wenige Werbeagenturen verfügen.“ Neben einem großen Krefelder Multiversorger gehören heute diverse Zahnärzte zu den zufriedenen Kunden, dazu Immobilienmakler, Rechtsanwälte, Modelabels, Handwerker und Dienstleister. „Was uns beide von vielen Werbepartnern unterscheidet, ist unser geisteswissenschaftlicher Hintergrund“, schaltet sich Nöding ein. „David und ich haben gelernt, uns in fremde Themen einzuarbeiten, Inhalte zu analysieren und aufzubereiten. Dieses Eindringen in die Tiefe wird in unserer Branche, wo alles immer kurz, knackig und witzig sein soll, gern unterschätzt. Wenn man aber das Ziel hat, eine Website auf die erste Google-Seite zu führen, kommt man mit witzigen Sprüchen nicht weiter. Dann sind Fachwissen und viel Textergeschick gefragt. Im Herzen sind wir beide Erzähler und Texter.“

Am liebsten bauen Kordes und Nöding Marken vom Fundament aus komplett neu auf. Sie setzen sich mit der Unternehmensgeschichte, den Gründern, dem Standort und Leistungsspektrum

sowie den Kunden auseinander und prüfen Webseiten auf Herz und Nieren – bevor sie tabula rasa machen. „Was wir bei unserer Analyse zu Tage fördern, ist oft ein Flickenteppich aus Einzelmaßnahmen“, berichtet Kordes. „Der Cousin entwirft ein Logo, die Agentur aus dem Nachbarort baut mit Wordpress eine Webseite, die von Google leider nicht gefunden wird, und den Werbeflyer schreibt man kurzerhand selbst. Aber so funktioniert Kommunikation nicht. Jede Einzelmaßnahme muss Teil eines Planes sein – mit der Marke als Botschaft. Wir entwickeln zunächst die Marke und dann den zu ihr passenden Kommunikationsplan.“

Eine hervorgehobene Rolle spielen dabei das sogenannte Employer Branding, die Entwicklung einer „Arbeitgebermarke“: „Mindestens 50 Prozent der Außenkommunikation von Unternehmen zielt heute auf die Mitarbeitergewinnung ab“, erläutert Kordes. „Die Zeiten, in denen man eine Stellenanzeige schaltete und sich dann aus einer Vielzahl Bewerber den besten aussuchen konnte, sind vorbei. Heute muss der Arbeitgeber den Arbeitnehmer von sich überzeugen. Markige Versprechungen reichen nicht aus, Mitarbeiterfreundlichkeit muss gelebt werden. Dahinter steht für die meisten Betriebe ein Veränderungsprozess. In dieser Hinsicht fungieren wir durchaus als Unternehmensberater.“

Das Team der silk. wird durch den Foto- und Videografen Luis Nelsen, Grafikdesignerin Julia Wojdyla, Social-Media-Managerin Lea Hellings, Buchhalterin Maria Hake sowie einige freie Programmierer ergänzt. „Unsere größten Stärken sind neben der ganzheitlichen Herangehensweise die Konzeption und Umsetzung von individuellen, hochperformanten, suchmaschinenoptimierten Webseiten sowie die Videografie und Fotografie“, zählt Nöding auf. „Mit Luis haben wir einen Fotografen im Team, der eine Pommersbude wie die Sixtinische Kapelle aussehen lässt und beim Videoschnitt schlicht genial ist. Julia setzt unsere Konzepte in Rekordzeit in elegante druckreife Designs und einprägsame Logos um. Lea hat uns während ihres Praktikums mit ihrer Furchtlosigkeit begeistert und sich damit eine Festanstellung erarbeitet. Wir ergänzen uns sehr gut und stehen uns auch persönlich nahe. So waren wir im Februar auf Ibiza, haben dort zusammen gearbeitet, gekocht und das milde Klima genossen. Obwohl wir nur ein kleines Team sind, können wir ein sehr breites Spektrum an Leistungen anbieten, von der Marketing-Pflicht bis hin zur Kür.“

Wesentlicher Bestandteil des Erfolgsrezepts ist ohne Frage das Klima, das Kordes und Nöding in den Räumlichkeiten an der Garnstraße geschaffen haben: Ein Klima ohne Angst und von außen auferlegten Druck, ohne Strafen, Abmahnungen und Psychospielchen. „Natürlich wird auch bei uns mal ein ernstes Wort hinter verschlossenen Türen gesprochen“, gibt der Geschäftsführer unumwunden zu. „Aber ich weiß, dass ich mich zu hundert Prozent auf mein Team verlassen kann. Nur deshalb kann ich die silk. so führen, wie ich mir das vorgestellt habe: Ich habe Mitarbeiter gewonnen, die ein hohes Maß an Selbstdisziplin und Eigenverantwortung mitbringen. Wenn ich mir anschau, was wir in der kurzen Zeit miteinander erreicht haben, bin ich sehr stolz auf uns – und überglücklich.“ In Krefeld ist „irgendwas mit Medien“ also immer noch eine echte Option. //red

**silk. Werbeagentur GmbH // Garnstraße 72 // 47798 Krefeld
Telefon: 02151 - 6588399 // info@silk-werbeagentur.de
www.silk-werbeagentur.de**



Im Hauptberuf Bankkaufmann, tobt sich Arne Reinhardt in seiner Freizeit im heimischen Tonstudio aus: Seine House-Mixes werden auf der ganzen Welt gehört.

Arne Reinhardt

LEIDENSCHAFT FÜR HOUSE-MUSIK

Text: Daniel Boss // Fotos: Luis Nelsen

Musik hat er immer schon gern gehört. Was das Musikmachen angeht, ist Arne Reinhardt jedoch ein Spätzünder. Der Krefelder war bereits Mitte 30, als er dieses Hobby aktiv für sich entdeckte. Da gehen andere DJs fast schon wieder in Rente. Dann aber wurde es binnen kürzester Zeit zu seiner großen Leidenschaft. Seitdem investiert der hauptberufliche Bankkaufmann einen beträchtlichen Teil seiner Freizeit in das Mixen von House-Tracks. Inzwischen hat sich eine gar nicht mal so kleine Fangemeinde gebildet. Und seine Musik lief sogar schon auf der Party-Insel Ibiza im Radio.

„Arnie“, wie ihn seine Freunde nennen, spielt seinen Sound vor Ort auf Events und wird über das Internet auch auf anderen Kontinenten gehört. Aktuell kommen seine Tracks auf zirka 10.000 „Plays“ je Monat – so oft werden sie also irgendwo und irgendwann aus der Cloud geholt und abgespielt. Am unteren Ende der 50-Länder-Skala steht zum Beispiel Sri Lanka. „Hier wurden meine Stücke bislang knapp 200-mal gespielt“, sagt Arne Reinhardt, der sich über solche Zahlen freut. Einladungen eines englischen Plattenlabels oder zu Podcast-Beiträgen eines Kanals auf Gran Canaria nahm er gern an. Seine Arbeit wird wertgeschätzt: 15.000 Likes, 4.500 Kommentare und rund 1.900 Follower begleiten ihn aktuell. House-Fans aus Ägypten, der Türkei, Kroatien oder London fragen ihn, ob er nicht mal bei ihnen auftreten wolle. Doch Arnie winkt ab. Seinen Urlaub verbringt er lieber mit seiner Frau und dem 12-jährigen Sohn Max. Zweimal hat er für Après-Ski-Stimmung in Zell am

See gesorgt. „Das war auch wirklich super, soll aber kein Dauerzustand werden“, sagt er.

Arne Reinhardt mag ungern als professioneller DJ gesehen werden. Zum einen verdient er sein Geld bei einer Bank in Krefeld – „ein vielschichtiger, verantwortungsvoller Beruf, den ich sehr schätze“. Obwohl er stolz auf sein musikalisches Wirken und Ergebnis ist, sieht er sich zum anderen auch künstlerisch mit den Größeren der Branche nicht auf Augenhöhe. Seine Musik entsteht ausschließlich an elektronischen Geräten. Er legt also keine Schallplatten auf. „Das ist wahnsinnig kompliziert, sicherlich sechsmal schwieriger als das, was ich mache“, sagt er. Vor den „Vollprofis“ habe er daher auch einen Heidenrespekt. Arnie arbeitet unter anderem mit Laptop, einem sogenannten Controller oder auch CDJ-Profi-Equipment. Diese Geräte verfügen über zwei Platten-



teller-imitate, mit deren Hilfe sich mehrere Musiktitel und verschiedenste Effekte übereinander legen – also mischen – lassen.

Neben seinem Interesse am Kapitalmarkt und Börsengeschehen ist das genau das Ding des gebürtigen Schleswig-Holsteiners. Wirklich eigene Musik, also mit selbst erdachten Melodien, Gesang etc., hat er bisher noch nicht produziert, lediglich sogenannte Mash-ups. Er hält lieber Ausschau nach tollen Musikstücken, die er dann in etwas Neues, Anderes verwandelt. Bis zu 40 unterschiedliche Tracks können für ein Musik-Set schon zusammenkommen. Wie das funktioniert, hat er sich weitestgehend im „Selbststudium“ beigebracht. „YouTube ist dabei eine große Hilfe. Außerdem habe ich Menschen gefragt, die sich damit schon auskannten. Es war doch alles etwas komplexer als ich eingangs vermutete.“ Zudem vertraut er auf sein Ohr und Musikgefühl.

Mittlerweile sind 55 Sets von ihm, die verschiedene Spielarten des House umfassen, online kostenlos abrufbar. Dabei ist jeder Mix mindestens eine Stunde lang. So bekommt man eine leise Ahnung davon, wie viel Zeit Arne Reinhardt mit Kopfhörern auf den Ohren in seinem kleinen Studio verbringt, das sich in dem Privathaus der Familie bei Hüls befindet. „Die Wochenstunden habe ich noch nicht ausgerechnet“, sagt er. Dafür sind andere Hobbys wie Kino, Radfahren und Fitness-Sport etwas zurückgetreten. „Musik ist mir wichtig – aber nicht alles“, betont Arnie.

Bei sämtlichen Tracks von ihm handelt es sich um Live-Einspielungen. Dieses „Auflegen“ bereitet ihm den größten Spaß. Daher bietet er es auch für Events in NRW an. Auf verschiedenen Partys, Firmenveranstaltungen und Hochzeiten hat er in den letzten Jahren die Leute zum Tanzen oder Chillen gebracht. Vor einiger Zeit hat er sich eine professionelle PA-Anlage zugelegt. Allein der Subwoofer hat 3.600 Watt. „Das war leider kein Schnäppchen“, meint er schmunzelnd.

Ob er nicht insgeheim doch noch von der großen Karriere mit Privatjet und Villa auf Ibiza träumt? „Nein, dafür bin ich zu sehr Realist“, sagt Arne Reinhardt. Als Mittvierziger werde er in dieser Branche ganz sicher nicht mehr durchstarten. Das findet er aber auch in Ordnung. „Es ist ein Hobby, und zwar ein besonders schönes.“ Die Anhängerschaft von „24-7-365 Music“, so sein Szenename, mag aber ruhiger weiter wachsen.

www.soundcloud.com/arnie_nrw/

PURINO
Soulkitchen

FRISCHE PASTA & SAFTIGE STEAKS
OPEN AIR

SELBSTGEMACHT ORIGINAL REGIONAL PURINO

BESUCH UNS IM RESTAURANT!

PURiNO Soulkitchen Krefeld
Girmesgath 5 | Krefeld | Tel.: 479 11 66
www.purino-soulkitchen.de



Philip Solmierzik, Anästhesietechnischer Assistent.



Ines Maaßen, Operationstechnische Assistentin.

OTA/ATA im Helios

LEBEN RETTEN ZUM ALLTAG MACHEN!

Fotos: Luis Nelsen

Es ist Dienstag, 4:30 Uhr. Dunkelheit liegt über der Stadt, die Straßen sind wie ausgestorben. Ines Maaßen liegt im Bett des Ruheraums und dämmert in leichtem Schlaf. Philip Solmierzik sitzt zeitgleich zusammen mit einer Kollegin bei einer Tasse Kaffee. Plötzlich geht alles ganz schnell: Martinshorn, Sanitäter, klappernde Rollen auf dem Gang. Notfall! Ines' Telefon klingelt, sie springt aus dem Bett, rein in die bereitliegende Arbeitskleidung. Philip nimmt den letzten Schluck aus der Tasse und eilt aus der Tür. Beide begegnen sich auf dem Flur. Während Philip in der Schleuse alles für die Anästhesie vorbereitet, präpariert Ines mit routinierten Griffen den Operationsaal. Eingeliefert wird ein junger Mann mit zahlreichen Verletzungen nach einem Unfall. Polytrauma, wie es in der Fachsprache heißt. Schwerstarbeit für das eingespielte OP-Team, aber auch Abenteuer, Erfüllung und Glück.

„Wenn ich höre, dass ein Notfall eintrifft, schießt sofort das Adrenalin ein. Das ist wie ein Countdown, der abläuft. Ich bin voll fokussiert und dann wird einfach gemacht“, erzählt die Operationstechnische Assistentin (OTA) nach dem erfolgreichen Eingriff sichtlich erleichtert. Es ist die Mischung aus klaren Strukturen, immer wieder neuen Situationen und einer nahezu virtuos anmutenden Teamarbeit, die die 28-Jährige an dem Berufsbild reizt. „Die perfekte OP kommt fast ganz ohne Worte aus. Wir verständigen uns mit Blicken und Körpersprache. Wenn es mir gelingt, dem Operateur bestmöglich zu assistieren, dann bin ich wahnsinnig zufrieden.“ Natürlich sei nicht jeder dafür gemacht, aber Menschen, die einen abwechslungsreichen und

anspruchsvollen Arbeitsalltag haben möchten, würden hier ihre Berufung finden.

Im deutschsprachigen Raum gab es lange keine spezialisierten Berufe für die chirurgische Assistenz; erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts übernahmen Krankenpflegerinnen diese Aufgabe. Mit der Weiterentwicklung der chirurgischen Methoden und der Medizintechnik wuchsen auch die Ansprüche an die Fähigkeiten der Assistierenden, sodass statt der angelernten Pflegerin zunehmend fachlich qualifizierteres Personal benötigt wurde. Nach zahlreichen Brückenlösungen wurde erst 2019 ein einheitliches Gesetz zur Ausbildung von



Arbeitsplatz OP: Hier sind höchste Konzentration und Teamwork gefragt.



OTAs und ATAs beschlossen, das im Januar dieses Jahres in Kraft getreten ist. Während OTAs vornehmlich für die Vorbereitung des Operationsaals, das Assistieren während der OP und die fachgerechte Entsorgung der Sterilgüter verantwortlich sind, müssen ATAs neben der fachlichen Aufgabe rund um die Narkose vor allem zwischenmenschliche Aufgaben bewältigen.

„Wir sind die letzten, die der Patient sieht, bevor er in Narkose versetzt wird, und die ersten, wenn er wieder aufwacht. Ihn aufzufangen, Zuversicht zu spenden und zu beruhigen, ist ein großer Bestandteil meiner Arbeit. Das mache ich sehr gern. Für uns ist eine OP Alltag, für den Patienten aber eine absolute Ausnahmesituation“, erklärt der Anästhesietechnische Assistent Philip, für den gerade die Mischung aus punktgenauem Abrufen hoher medizinischer Kompetenz und Empathie für den Patienten das Besondere an seinem Alltag darstellt. Der Beruf sei fraglos herausfordernd. Gerade dann, wenn man Schicksalen begegne, die man seinen Liebsten niemals wünschen würde. „Aber so tief die Tiefen sind, so hoch sind auch die Höhen. Ich kann mir nicht vorstellen, dass es einen anderen Beruf gibt, der so starke Emotionen hervorruft. Die Menschen in meinem Team sind wie Familienmitglieder für mich. Ich freue mich jeden Tag darauf, sie

zu sehen und gemeinsam mit ihnen die Herausforderungen zu bewältigen“, so Philip weiter.

Gerade im Hinblick auf die Berufe OTA und ATA sucht das Helios Klinikum Krefeld als staatlich anerkannte Ausbildungsstätte intensiv nach Auszubildenden. „Neben dem spannenden Arbeitsalltag bieten wir an unserem Standort den Azubis ein ganzes Bündel an Leistungen, die über das schon vergleichsweise hohe Ausbildungsgehalt hinausgehen. Dazu zählen ein eigenes Notebook, Mitarbeiterrabatte, 29 Urlaubstage sowie ein zusätzlicher Nichtrauchertag, Privatpatientenstatus beim Klinikaufenthalt und eine betriebliche Altersvorsorge. Die spätere Übernahme ist nahezu garantiert“, erklärt der Leiter der ATA/OTA-Schule Christoph Graß. Das Bildungszentrum des Helios ist eines der größten am Niederrhein. Ausbildungsbeginn für OTAs und ATAs sind der 1. November 2022 und der 1. März 2023. Bewerbungen können ab sofort über das Helios Karriereportal eingereicht werden.

Kurz vor dem Ende der Nachtschicht sitzen Ines und Philip zusammen im Aufenthaltsraum und rekapitulieren gemeinsam die OP. „Das mache ich tatsächlich immer so“, sagt Ines, „Ich gehe alle Handgriffe durch und frage mich, wo ich was hätte noch besser machen können. Wenn mir nichts einfällt, bin ich zufrieden und kann mich auf die nächste Aufgabe vorbereiten.“ Die Sinnhaftigkeit ihres Berufs haben beide noch nie infrage gestellt. Philip zuckt mit den Schultern und sagt: „Was kann es Sinnvolleres geben, als Menschen zu helfen, wenn sie dich brauchen?“ //kor

Mehr Infos unter:

www.helios-gesundheit.de/kliniken/krefeld/unser-haus/karriere/helios-bildungszentrum-krefeld/ausbildung-im-op/

Bewerbung unter:

www.helios-gesundheit.de/kliniken/krefeld/unser-haus/karriere/helios-bildungszentrum-krefeld/online-bewerbung-ausbildung/

Helios Klinikum Krefeld // Bildungszentrum

Christoph Graß, Leitung ATA/OTA-Schule

Lutherplatz 40 // 47805 Krefeld // Telefon: 02151 32-1419

NANOO

HEIZEN DER SONNE ABGESCHAUT



Fotos: Luis Nelsen

Wer einmal seine Beine vor Omas Kachelofen ausgestreckt hat, weiß, was Entspannung, Wohlfühl und Behaglichkeit bedeuten. Leider kennen die meisten Menschen Kachelöfen nur noch aus früheren Zeiten. Damals bildete der Ofen mit seiner angenehmen Strahlungswärme den Mittelpunkt des Hauses, denn Wärme ist ein existenzielles Grundbedürfnis des Menschen. Das Unternehmen NANOO mit Sitz in Mönchengladbach hat ein Produkt entwickelt, das dieses Grundbedürfnis in den aktuell überaus schwierigen Zeiten bedient – günstig und nachhaltig.

„Strahlungswärme ist eine gesunde Strahlung und für das Wohlbefinden des Menschen wichtig“, erklärt Jürgen Brink, geschäftsführender Gesellschafter der NANOO GmbH. „Der größte Strahlungswärmeproduzent ist seit Millionen von Jahren die Sonne, die unter anderem Infrarotstrahlung produziert.“ Um diesen angenehmen Effekt für jedermann nutzbar zu machen und gleichzeitig beim Heizen zu Hause einen aktiven Beitrag zur Verbesserung unseres Klimas zu leisten, hat die NANOO GmbH Heizplatten entwickelt, die mit Carbon-Nanotube-Technik höchste Effizienzgrade bei der Wärmeerzeugung erzielen und damit für geringeren Energieverbrauch und eine Heizkostenreduktion sorgen. „Unsere Heizplatten sind so konstruiert, dass sie als voller Ersatz für eine Öl-, Gas- oder Wärmepumpen-Heizung fungieren können“, gibt Brink einen Ausblick in die Zukunft des effizienten Heizens.

Herkömmliche Heizsysteme erwärmen über einen Heizkörper die Luft im Raum. Verteilt wird die Wärme dann über Konvektion, das heißt über Luftströmung. Infrarotheizungen dagegen erwärmen das Mauerwerk und feste Gegenstände (wie Tische und Sofas) im Raum. Diese speichern die Wärme und geben sie langsam wieder an den Raum ab. Dabei wird die Wärme länger gespeichert als von der Raumluft. Es kommt nicht zur unerwünschten Luftzirkulation, die sowohl Staub aufwirbelt als auch die Luft austrocknet. Das ist insbesondere für Allergiker eine Wohltat: Trockene Schleimhäute im Winter gehören somit der Vergangenheit an. Die Infrarotwärme trocknet zudem das Mauerwerk, was der Schimmelbildung vorbeugt.

Infrarotwärme dringt in den menschlichen Körper ein, statt ihn nur von außen zu erwärmen und hat damit eine entspannende Wirkung, die sogar in der Medizin eingesetzt wird, um etwa Rheuma oder Arthrose zu therapieren, das Immunsystem zu stärken oder die Durchblutung zu fördern.

Infrarotheizungen sparen Gas und Strom

Auch die wirtschaftlichen Vorteile der Infrarot-Technologie liegen angesichts der aktuellen Energiepreisentwicklung und dem Beschluss der Bundesregierung, Heizungstechnologien, die auf der Verbrennung fossiler Brennstoffe basieren, zu verbieten, auf der Hand. Ab Ende 2025 dürfen keine neuen Öl- oder Gasheizungen mehr verbaut werden. In Deutschland gibt es rund 21 Millionen Heizungen, die für das private Heizen zuständig sind. Davon sind etwa 60 Prozent Gasheizungen, das heißt, rund zwölf Millionen Haushalte in Deutschland sind von der Sorge um die zukünftige Gasversorgung betroffen. „Das ist ein ernsthaftes Problem, vor dem wir stehen. Demzufolge sind viele Leute dieser Tage schon in die Baumärkte gelaufen und haben Ölradiatoren oder Keramikheizlüfter gekauft. Die haben aber alle einen wesentlichen Nachteil, denn sie brauchen vergleichsweise viel Strom“, drückt Brink seine Bedenken über einen Kollaps des deutschen Stromnetzes aus. „Nicht selten haben diese Geräte einen Energieverbrauch von 2.000 Watt und mehr. Das sind Mengen, die unsere Stromnetze nicht vertragen, insbesondere, wenn noch mehr Deutsche auf die gleiche Idee kommen.“ Die derzeitige Energiekri-

se verlangt nach langfristigen und damit nachhaltigen Alternativen, die CO₂-neutrales Heizen ermöglichen. Das war das Stichwort für die Entwicklung von NANOO, die allerdings schon vor Jahren begonnen hat. „Wir haben schlicht und einfach besonders energieeffiziente Heizplatten entwickelt, die im Vergleich zu anderen Elektroheizungen wesentlich weniger Strom verbrauchen und zusätzlich einen besonders hohen Strahlungswärme-Anteil haben“, beschreibt der gelernte Kaufmann. „Wenn Ökostrom verwendet wird oder der Kunde eine Photovoltaikanlage auf sein Dach setzt, können wir mit unseren Produkten CO₂-neutrales Heizen ermöglichen.“

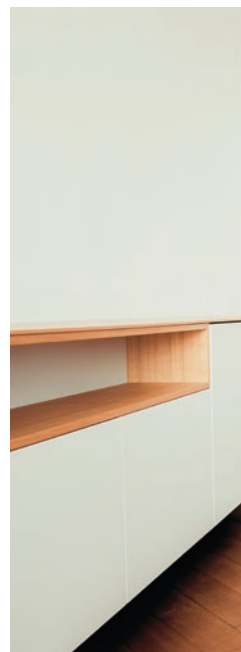
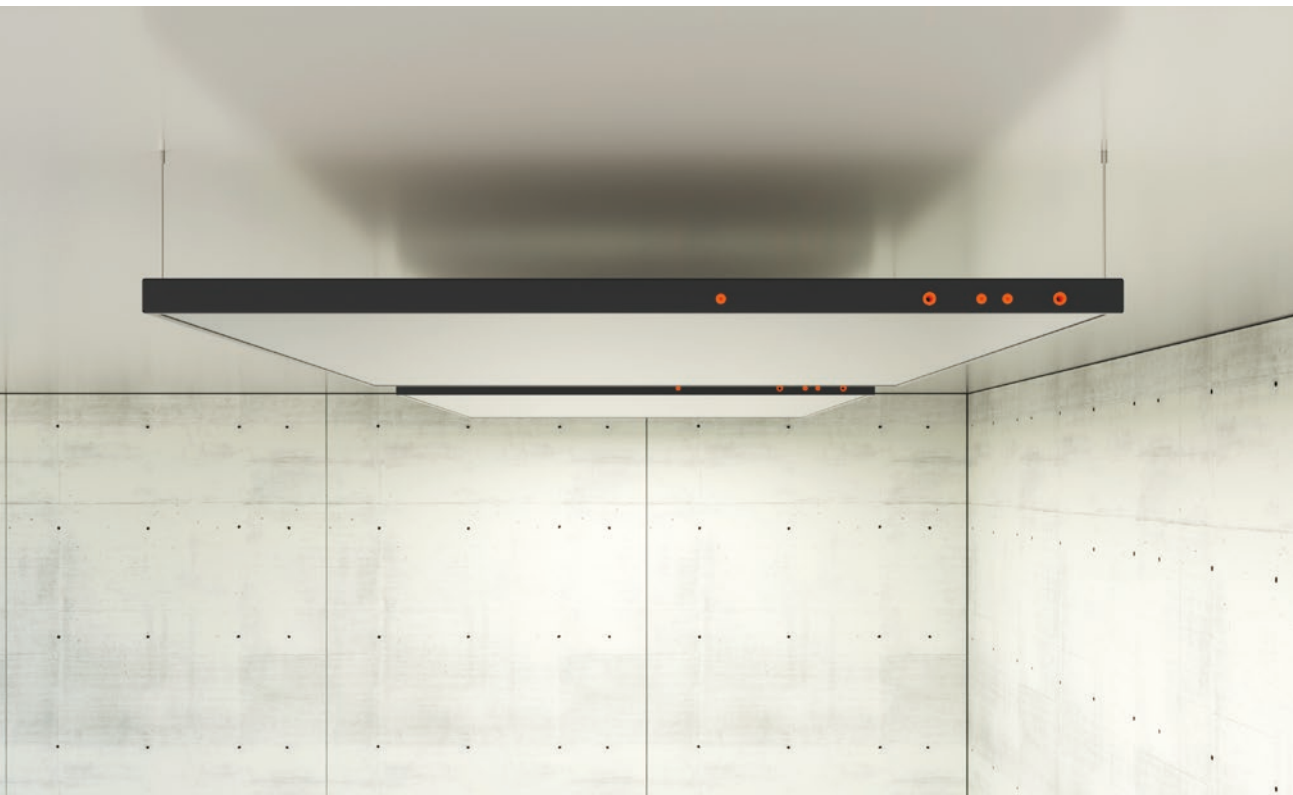
Der Clou: NANOO ist eine Vollflächenheizung. Während herkömmliche Heizplatten durch ein Drahtschlaufensystem nur punktuell beheizt werden, ist die Heizfläche und damit die Effizienz von NANOO-Heizplatten deutlich größer: Durch eine vollflächige Beschichtung mit einem metallisch leitenden Pulver, den so genannten Carbon-Nano-Tubes, heizt die gesamte Oberfläche. Das Trägermaterial des NANOO-Heizlaminats ist eine Platte aus glasfaserverstärktem Kunststoff (GFK), der den physikalischen Vorteil hat, besonders viel Infrarotstrahlung durchzulassen. „Wettbewerber-Platten haben vorn in der Regel eine Metall- oder eine Glasscheibe. Diese Materialien lassen kaum Infrarotstrahlung durch. Das ist ein Produktnachteil, den NANOO ausgleicht: Dadurch steigt die Effizienz unserer Heizplatten erheblich“, erläutert Brink. „Die GFK-Platte ist zudem nahezu unkaputtbar und birgt im Gegensatz zu beheizten Metall- oder Glasplatten bei Berührung keine Verbrennungsgefahr. Man empfindet die Hitze, aber ohne Schäden auf der Haut.“



Bestätigte Energieeffizienz

Ein weiterer Vorteil von NANOO ist eine spezielle Vakuum-Dämmplatte hinter der Heizplatte. Sie besteht aus einem Spezialmaterial, das ebenso geheim bleibt wie die berühmte Coca-Cola-Rezeptur. Die Energie verschwindet so nicht in Wand oder Decke, sondern wird vollständig in den Raum abgestrahlt. Bei einer Stärke von anderthalb Zentimetern hat die Platte den gleichen Wärmeleitwert wie eine neun Zentimeter starke Styrodurplatte. „Es ist ein ganz besonderes Material und macht die NANOO-Platten erst so effizient“, lächelt Brink verschmitzt. Die besondere Effizienz ihrer Heizplatten hat die Firma NANOO auch durch das unabhängige Forschungsinstitut OUT e. V. in Berlin messen lassen. „Dabei ist herausgekommen, dass unsere Platten rund zwanzig Prozent effizienter sind als die der deutschen und österreichischen Wettbewerber“, erzählt der Geschäftsführer mit Stolz.





Die Infrarot-Heizplatten von NANOO werden unter anderem an der Decke aufgehängt und geben ihre Strahlungswärme dann nach unten ab.

Durch die verarbeiteten Materialien ist die NANOO-Heizplatte außerdem leicht und handlich. Mit einer Gesamtdicke von nur zwei Zentimetern kann sie schnell und einfach wie ein Bild an der Wand aufgehängt werden. Die Standgeräte der NANOO-Reihe, die vom Endverbraucher eher als Notlösung schnell nachgerüstet werden können, müssen sogar nur per Schuko-Stecker mit einer Steckdose verbunden werden. Das lässt sich jederzeit, auch ohne das Hinzuziehen eines Fachmannes, realisieren. „Die Standheizung wird mitten in den Raum gestellt, damit ist man mobil und kann sie hin und her schieben oder sogar von Raum zu Raum tragen“, informiert Brink. „Für mehr Effizienz werden die Heizplatten jedoch an die Wände oder noch besser an die Decke montiert. Bei Wandmontage haben sie einen Strahlungswärmeanteil von circa 66 Prozent, bei Deckenmontage sogar von 83 Prozent. Zum Vergleich, der Kachelofen hat einen Strahlungswärmeanteil von ungefähr 45 Prozent. Da Strahlungswärme nicht vom Boden aus nach oben steigt, sondern sich gleichmäßig im Raum verteilt, kann man damit also bei der Deckenmontage eine wesentlich größere Raumfläche abdecken.“

Individualität made in Germany

NANOO bietet Heizsysteme für den privaten Wohnbereich, aber auch Platten mit größerer Leistung für höhere Industriehallen. Für Büroeinheiten lassen sich die Heiz-Paneele auch in die bekannten Raster-Einlegedecken integrieren. Die Basislinie ist in Elfenbeinweiß, Anthrazit oder nach Wunsch in nahezu jeder RAL-Farbe möglich. Die Premium-Version kommt mit edlen Oberflächen wie Holz, Beton oder Naturstein daher. „Markentechnisch positionieren wir uns als der Mercedes unter den Heizplatten. Ich sage aber bewusst nicht Rolls Royce oder Bentley, damit bezahlbar. Wir sind nicht mit den Produkten aus dem Baumarkt vergleichbar. Weil wir technologisch besser sind und weil wir in Deutschland produzieren. Dabei können wir neben definierten Standardmaßen auch Sondermaße fertigen –

oder auf Wunsch zum Beispiel individuell LED-Beleuchtung integrieren. Bei der Produktion legen wir Wert auf CO₂-Neutralität, was aber auch mit den Lieferwegen zu tun hat. Wir beziehen unsere Materialien ausschließlich aus Deutschland und Tschechien“, verspricht der Geschäftsmann.

Ursprünglich wollte die NANOO GmbH ihre Produkte nur über den Fachhandel vertreiben. Eine Öl- oder Gasheizung kauft man eben auch nicht im Baumarkt oder Internet, sondern vor Ort mit der entsprechenden Beratung. Diese empfiehlt Brink auch für die Berechnung der passenden NANOO-Systeme, besonders auch im Hinblick auf die mögliche CO₂-neutrale Betriebsweise mit Photovoltaikanlage plus Batterie-Speichermedium. Nachdem NANOO im Juni dieses Jahres die erste Staffel des neuen TV-Formats „Secret Investors“ des Senders Sky gewonnen hat, das ähnlich wie „Höhle der Löwen“ Investoren und Start-Ups zusammenbringt, ist das Interesse der Endverbraucher allerdings so groß, dass der NANOO-Online-Shop nun schon im September launcht. Die Infrarot-Platten müssen bereits jetzt vorproduziert werden, damit NANOO immer lieferfähig ist, das kostet natürlich Geld. Dafür und für eine weitere Größen-Skalierung des Unternehmens ist das gewonnene Fernsehformat durchaus hilfreich. Aber auch für Produkte, die NANOO derzeit parallel entwickelt, wie noch nachhaltigere Heizplatten, die am Ende ihres Lebenszyklus komplett recycelt und in Teilen sogar kompostiert werden können – eine Weltneuheit –, sind finanzielle Unterstützer gern gesehen.

Wenn man die NANOO-Heizungen als Vollersatz für Öl-, Gas- oder Wärmepumpen-Heizungen einsetzt, sind Bedarf und Verbrauch wesentlich von der Bausubstanz abhängig. Ein Neubau ist in der Regel gut gedämmt und somit nicht nur schneller zu erwärmen, er hält die



Auch die Wandanbringung ist möglich. Zusätzlich sind die Heizplatten auch in verschiedenen Farben und Oberflächen lieferbar. Sogar Bilder sind möglich.

Wärme auch länger. Hier empfiehlt Brink ein Hybridmodell, bei dem die Wärmepumpe für eine dauerhafte Basistemperatur von etwa sechzehn Grad sorgt und die Infrarotheizung für Behaglichkeitswärme zusätzlich eingeschaltet wird. „Ein berufstätiges Ehepaar, das tagsüber auf der Arbeit ist, muss in dieser Zeit nicht heizen. Über eine Smart-Home-Steuerung auf dem Handy kann ich ganz individuell heizen, wann und wo ich will“, zählt Brink die Vorteile dieser Variante auf.

Die Lösung auch für Altbauten

Bei alten Gebäuden sieht das schon anders aus. Ulf Schröders, Immobilien-Objektentwickler aus Schwalmatal, kann das bestätigen. Er ergänzt, dass es bei Altbauten auch oft um historisch schützenswerte Bausubstanz geht. Historische Heizkörper und die Höhe der Räume erfordern eine weit höhere Vorlauftemperatur als eine Wärmepumpe sie erbringen kann. Und das Nachrüsten von Fußbodenheizungen ist unter alten Parkett- oder Dielenböden einfach nicht möglich. „Die Menschen zeigen gerade eine große Bereitschaft, Energie neu zu denken“, berichtet Schröders aus Erfahrung. Er empfiehlt in alten und insbesondere denkmalgeschützten Immobilien die elektrische Infrarotheizung anstelle einer elektrisch betriebenen Luft- oder Erd-Wärmepumpe. Die einfache und reversible Montage von Infrarot-Heizplatten muss nicht einmal mit den Denkmalbehörden abgestimmt werden. Brink ergänzt: „Wenn eine alte, vergleichsweise schlechte Bausubstanz vorhanden ist, also nicht gedämmt und alte, zugige Fenster, dann bekommen Sie die Räume im Winter mit einer Wärmepumpe nicht warm.“ NANOO hat eine gesetzlich zulässige Oberflächentemperatur von 110 Grad Celsius. Eine Wärmepumpen-Heizung hat eine Vorlauftemperatur von 35 bis 45 Grad. „Jetzt stellen

sie sich im Vergleich vor, sie kochen morgens das Frühstücksei mit 35 Grad oder mit 110 Grad“, verbildlicht Brink das Problem.

Auch bei den Anschaffungskosten ist die Infrarotheizung anderen Heizsystemen haushoch überlegen. Bei einem 120 Quadratmeter-Einfamilienhaus belaufen sich die durchschnittlichen Kosten für ein NANOO-Heizsystem als Vollersatz zur Öl- oder Gasheizung auf etwa ein Drittel der Anschaffungskosten einer alternativen Wärmepumpen-Technologie – jeweils ohne Berücksichtigung der öffentlichen Fördermittel. Zudem verursacht eine Infrarotheizung keine Wartungs- und Instandhaltungskosten. Diese können schnell mit mehreren hundert Euro pro Jahr bei der Wärmepumpe zu Buche schlagen – und das regelmäßig. Allerdings sollte man aufpassen, dass man über die günstigeren Anschaffungskosten nicht die Verbrauchskosten vergisst. Die können insbesondere bei Mitbewerber-Heizplatten, die etwa 2.000 Watt und mehr verbrauchen, immens sein. Hier hilft eine Vorteilhaftigkeits-Berechnung. Die größte NANOO-Heizplatte für den Einsatz im privaten Wohnumfeld hat zum Beispiel nur einen Verbrauch von 650 Watt, belastet damit weder die Stromnetze noch die Stromrechnung und egalisiert ihre höheren Anschaffungskosten angesichts steigender Strompreise im Nu. So punktet das Infrarot-Heizsystem bei korrektem Einsatz nicht nur auf umweltfreundlicher und wirtschaftlicher Ebene: Es verleiht jedem Raum eine wohlthuende Atmosphäre, eben wie vor Omas Kachelofen. //sm

„NANOO - Wir heizen Räume auf, nicht das Klima“

**NANOO GmbH // Albertusstr. 44a // 41061 Mönchengladbach
E-Mail: sales@NANOO.de // Telefon: 02161 - 99054-0
www.nanoo.de**



Knud Schöber, Leiter des Deutschen Messingmuseums in Krefeld vor einigen seiner Schätze.

Deutsches Messingmuseum

MENSCHHEITS- GESCHICHTE IN MESSING

Im Oktober vergangenen Jahres berichteten wir zum ersten Mal vom Deutschen Messingmuseum. Damals befand sich Museumsleiter Knud Schöber mitten in der fieberhaften Vorbereitung für die Eröffnung. Die konnte zuletzt endlich gefeiert werden – doch Schöbers Arbeit fängt damit erst an. Wie sie genau aussieht und welches ambitionierte Ziel er verfolgt, erklärte er uns im Anschluss an den spannenden Museumsrundgang.

Fotos: Luis Nelsen

CREVELT: Kurz nach Ausbruch der Pandemie in Deutschland wurden Sie zum Leiter des Deutschen Messingmuseums berufen. Wie haben Sie die Zeit der auferlegten öffentlichen Inaktivität genutzt?

Knud Schöber: Ich bitte um Nachsicht, aber die Pandemie und die Schließung öffentlicher Einrichtungen haben uns in die Karten gespielt. Wir hatten so die Zeit, direkt nach Gründung der gemeinnützigen Trägergesellschaft die baulichen Maßnahmen durchzuführen und die Ausstellungen vorzubereiten.

CREVELT: Knapp 20 Monate später ist die Ausstellung im DMM für Besucher geöffnet. Wie haben Sie das geschafft?

Schöber: Gute Vorbereitung ist alles. Die Fertigstellung der einzel-

nen Bauabschnitte verlief so reibungslos wie ein Puzzle, das zuletzt ein schönes Gesamtbild ergibt.

CREVELT: Provokante Frage: Warum braucht es noch ein Museum in Deutschland?

Schöber: Lassen Sie mich das konkretisieren: Es gibt etwas weniger als 7.000 Museen in Deutschland. Museen für angewandte Kunst als Spezialmuseen in privater Trägerschaft, so wie das DMM, das anhand seiner Exponate die soziokulturelle Entwicklung unserer Vorfahren darstellt, sind mir derzeit nicht bekannt. Als Spezialmuseum, das von einigen Ausnahmen abgesehen ausschließlich Exponate aus Messing zeigt, ist es einmalig in Deutschland und Europa.



Diese tragbaren Messingbehälter dienen, mit Kohlen oder Holzspliten gefüllt, zur Beheizung von Innenräumen.



Messing ist eine Legierung, deren genauer Farbton von der jeweiligen Zusammensetzung abhängt.

CREVELT: Aber ist das nicht etwas langweilig? Immer der gleiche Werkstoff?

Schöber: Keineswegs! Zunächst muss man wissen, dass der Werkstoff eine Legierung aus Kupfer und Zink ist, deren Farbe je nach Mischungsverhältnis variiert. Messing ist außerdem einer der ältesten Werkstoffe und begleitet die Menschheit schon seit Jahrtausenden, weil es sich ausgezeichnet verarbeiten, gießen, treiben, hämmern und ziselieren lässt, dazu verformbar und hitzebeständig ist. Es gibt kaum einen Lebensbereich oder gar eine Branche, die in den letzten Jahrhunderten auf Messing verzichten konnte.

CREVELT: Messing ist zwar bekannt, aber aus dem präsenten Bewusstsein scheint es verschwunden zu sein ...

Schöber: Genau da setzt die Philosophie des DMM an. Anhand des Werkstoffs Messing und der aus ihm hergestellten Objekte lässt sich die kunst- und kulturhistorische, aber vor allen Dingen auch die soziokulturelle Entwicklung der Menschen nachvollziehen. Das DMM ist eine Stätte der Bildung und des Wissens: Wir möchten die Lebensgewohnheiten unserer Vorfahren anhand unserer Exponate wieder aufleben lassen und dem Werkstoff Messing zu neuer Wertschätzung verhelfen. Ich sagte es schon: kein Bereich, in dem nicht mit Messing gearbeitet wurde.

CREVELT: Können Sie einige Beispiele nennen?

Schöber: Das DMM hat sich darauf spezialisiert, gehobenen Hausrat und Objekte der Tischkultur, die über die Jahrhunderte verwendet wurden, zu präsentieren. Im ersten Bereich des Museums sind auch Messingobjekte zu sehen, die zum Beispiel in der Optik, Nautik und Schifffahrt, Medizintechnik, Mess- und Regeltechnik, für chemische Anwendungen, Waagen und Wiegen, Berufskleidung, gebäudliche Ausstattungstechnik, Instrumentenbau, als Einrichtungsgegenstände und in Kirchen zur Anwendung kamen. Und mit dem Schaudepot „100! Schule des Sehens“ widmen wir uns anhand zahlreicher Exponate dem Thema Formensprache – „Design“ oder „Industriedesign“, wie man heute sagt.

CREVELT: Was genau muss man sich darunter vorstellen? Die Designformel aus der Mitte des letzten Jahrhunderts „Form follows function“ war doch immer das Credo bei der Produktentwicklung, oder?



Schöber: Das stimmt schon, aber wenn man in der „Schule des Sehens“ unseres Schaudepots zum Beispiel die 100 verschiedenen



Kohlen Immobilien
Ihr Spezialist für Anlageobjekte

Als Spezialmakler für Mehrfamilienhäuser, Wohn- und Geschäftshäuser oder Wohnanlagen in Krefeld und Umgebung setzen wir uns für Ihre Interessen ein.

 bauliche Begutachtung
 Wertermittlung

 Beratung
 Kaufabwicklung

Sylvia Kohlen Immobilien | Hülser Straße 14 | 47798 Krefeld
Tel.: 02151/1542900 | www.kohlen-immobilien.com

Ganz **unverbindlich & kostenfrei** erstellen wir Ihnen eine schriftliche Wertermittlung



Kannen gibt es im Messingmuseum in allen erdenklichen Formen und Ausführungen zu bestaunen.

Hunderte von Messingobjekten ermöglichen einen tiefen Einblick in die Kulturgeschichte des Menschen.

Teekannen betrachtet, die im Lauf von 300 Jahren vom Kupferschmied bis zum Industriedesigner entworfen wurden, dann weiß man: Der Spruch stimmt nicht so ganz. Eine Teekanne besteht streng genommen aus einem Hohlgefäß mit einem Henkel und einem Ausguss, aber diese Form wurde von jedem Künstler, Kupferschmied, Entwerfer und Designer anders interpretiert, sodass die unterschiedlichsten Formausprägungen festzustellen sind. Richtiger müsste es also heißen: „Form follows individual emotion.“

CREVELT: Gibt es weitere Schwerpunkte im DMM?

Schöber: In unserer ständigen Ausstellung zeigen wir einen Querschnitt durch die Gerätschaften der letzten Jahrhunderte zum Thema Küche, Kochen und Backen sowie zur Kulturgeschichte des Tee- und Kaffeetrinkens. Weiterhin bieten wir in unserer Dauerausstellung einen Überblick zu den Bereichen Schreibkultur, Rauchgeschirr sowie zu Wärmegeräten und Wärmespendern. Ein weiterer kleiner Bereich ist wechselnden Sonderausstellungen vorbehalten. Derzeit zeigen wir dort die Entwürfe von Johannes Cornelis Stoffels, eines Silberschmieds und Metallkünstlers um 1900. Er ist in Deutschland nahezu unbekannt, brachte aber bahnbrechende Entwürfe auf den Markt.

CREVELT: Wie viele Objekte zeigen Sie durchschnittlich in der Ausstellung?

Schöber: Derzeit zeigen wir über 600 Exponate. Wenn man sie betrachtet, hat man den Eindruck, dass es vom Lagerfeuer im Freien bis zum per Smartphone gesteuerten Induktionsherd einen nahtlosen Übergang gab. Dem ist natürlich nicht so. Mit unserer Ausstellung machen wir sichtbar, was dazwischen geschah. Auch unsere Besucher bestätigen uns immer wieder, dass sie sich gar nicht vorstellen konnten, mit wie viel Esprit und Lösungsorientiertheit die Menschen Aufgaben und Probleme vor Hunderten von Jahren gelöst haben.

CREVELT: Woher nehmen Sie das Wissen über Messing, seine Anwendung und Bedeutung?

Schöber: Das DMM erforscht systematisch Anwendungssituationen in den verschiedenen Nutzungsbereichen und ihre Entwicklung über einen langen Zeitraum. Mehr als 20 Fachautoren, Kunsthistoriker und Kuratoren sorgen für die Erkenntnisse, die in unseren Buchreihen veröffentlicht werden und dem Publikum zur Verfügung stehen. Unser Ziel ist es, den noch weitgehend unerforschten Bereich weiter zu beleuchten, der Allgemeinheit unser



Diese putzigen „Borstenschweine“ dienen auf dem Schreibtisch zur Reinigung von Federkielen.

Wissen zur Verfügung zu stellen und ihr die Teilhabe an den Gebräuchen vergangener Generationen zu ermöglichen.

CREVELT: Nicht nur externe Forschung ist also wichtig, sondern auch die Arbeit vor Ort. Wie viele Mitarbeiter werden im DMM beschäftigt?

Schöber: Noch viel zu wenige, um das Thema „Messing“ kurz- oder mittelfristig abzuhandeln. Messing war über die Jahrhunderte absolutes Gebrauchsgut und wurde mit ganz wenigen Ausnahmen weder gekennzeichnet noch gemarkt. Mit bloßem Auge sind Ort und Zeit eines Objekt also nicht immer festzustellen. Daher sind wir ständig auf der Suche nach fachkundiger Hilfe, nach jungen Menschen, die ihr freiwilliges soziales Jahr der Forschung und der Betreuung des Museums widmen wollen, und freuen uns über Praktikanten und Volontäre, die uns bei unserer Arbeit unterstützen.

CREVELT: Welche Aufgabengebiete warten auf die Interessenten? Und gibt es zeitliche Vorgaben?

Schöber: Nein, zeitliche Vorgaben gibt es nicht. Jeder ist im Rahmen seiner Möglichkeiten willkommen und kann in die Abläufe integriert werden. Wissenschaftliche Arbeit, publizistische Tätigkeit oder Führungen durch das Museum sind einige der möglichen

Tätigkeiten. Im Depot gilt es, eingehende Objekte zu begutachten, zu fotografieren, zu vermessen und dann in die Datenbank einzupflegen, sie in die entsprechenden Depotbehälter einzulagern und diese wiederum nach Objektgruppen und Gattungen zu sortieren. Eine Arbeit, in die wir den Besuchern bei Führungen auch Einblick geben.

CREVELT: Wie lange dauert eine solche Führung?

Schöber: Da jedes der Exponate eine eigene Geschichte zu erzählen hat, sind die Intensivführungen schon etwas länger. Die Standardführung, die jeweils Freitag und Samstag nach Voranmeldung um 14 Uhr stattfindet, dauert etwa eineinhalb bis zwei Stunden. Wir begreifen das DMM als lebendigen Ort des Entdeckens und Erlebens. Wir möchten mit den Besuchern einen Dialog führen, zu Fragen anregen – und diese dann natürlich auch beantworten.

CREVELT: Was wird derzeit im Schaudepot gezeigt?

Schöber: Im Schaudepot stellen wir aktuell über 80 Exponate des niederländischen Jugendstilkünstlers Jan Eisenloeffel aus, der ein Kollege von Johannes Cornelis Stoffels war. Der Vergleich der Formensprache der Exponate beider Künstler ist äußerst spannend!

CREVELT: Eine wichtige Frage bleibt noch: Über die Alleinstellungsmerkmale des DMM haben wir jetzt viel gehört. Aber worin liegt der tiefere Sinn gerade dieses Museums?

Schöber: Wir dürfen nicht vergessen, dass wir die Nachkommen unserer Vorgänger sind. Gleichzeitig jedoch auch die Vorgänger für unsere Nachkommen. Es ist unsere Aufgabe, zeitgeschichtliche oder soziokulturelle Entwicklung aufzuarbeiten und zu vermitteln, damit unsere Nachfolger die Zeit der Vorfahren und deren Lebensumstände nicht vergessen. Die Ausstellung ist somit auch als kleine Erinnerung an die heute Lebenden zu verstehen, sich stets des verpflichtenden Erbes einer gemeinsamen Vergangenheit bewusst zu werden. //red

**Deutsches Messingmuseum für angewandte Kunst
Medienstr. 35 // 47807 Krefeld // Telefon: 02151 – 936380-8
www.deutsches-messing-museum.gallery**

Schrapss & Vogel
Garten- und Landschaftsbau GmbH

- private Gärten • Industrieanlagen • Gartenpflege
- Bewässerungsanlagen • Dachbegrünungen

Bahnstraße 70 · 47906 Kempen · Telefon 02152/96 75 55 · Telefax 02152/967556
info@schraps-vogel.de · www.schraps-vogel.de





Raphaela und Pascal Wilken, die Gartenspezialisten.

GaLaBau Pit

GÄRTEN DURCH DEN WINTER BRINGEN

Fotos: Luis Nelsen

Herbst und Winter nahen. Und damit drängt sich für Gartenbesitzer die Frage auf, wie sie ihr grünes Kleinod fit durch die dunkle und kalte Jahreszeit bekommen, um im nächsten Frühjahr keine böse Überraschung zu erleben. Professionelle Handhabung ist erbeten. Jemand, der vielbeschäftigten Bürgern die zeitaufwendige und mitunter knifflige Pflege abnimmt. Bei den Garten- und Landschaftsbauern von GaLaBau Pit ist die private Rückzugs-Oase stets in guten Händen. Das junge Unternehmen aus Krefeld hat sich in den ersten Monaten seiner Existenz ein vorzügliches Renommee erarbeitet, das noch weit über die Stadtgrenzen hinaus hörbar ist. Wer seine Blumen- und Pflanzenwelt winterfest machen und sie einfach nur genießen möchte, ist bei Inhaberin Raphaela Wilken und ihrem Team genau an der richtigen Adresse. Kunden erhalten die ausgewiesene Facharbeit sogar im exklusiven Abonnement über zwölf Monate und auf die Wünsche der Besitzer abgestimmt. Diesen Dienst gibt es sonst nirgendwo in Krefeld.

Ob Rhododendron, Hortensien, Hecken oder diverse Sträucherarten – GaLaBau Pit weiß um die Besonderheiten dieser Gewächse und die Eigenheiten der sorgfältigen Pflege. „Wir schauen, dass diese Pflanzen nicht verdursten“, sagt die engagierte Geschäftsführerin Wilken über die ersten Schritte. Soll heißen: Je nach Typ erfolgt ein fachgerechter Rückschnitt. Auch wird das abgefallene Herbstlaub entfernt, um den Rasen über die langen Wintermonate zu schützen. Eine Düngung der Pflanzen und des grünen Grasteppichs stärkt außerdem die Flora, „damit sie im Frühjahr wieder

ordentlich wächst“, weiß die Expertin Raphaela Wilken. Die zugeführten Nährstoffe werden über einen Zeitraum von einem Monat über die Wurzeln aufgenommen und entfalten ihre Wirkung meist dann zwei Monate später. Mit der beginnenden Wachstumsperiode im März sind die Pflanzen dann bestens präpariert.

Der Vogelschutz endet am 1. Oktober. Dann dürfen die Landschafts- und Gartenbauer die Gewächse in großem Maße zurückschneiden. Auch die umfangreiche Baumpflege gehört zum



Die Gartenprofis von GaLaBau Pit rücken mit schwerem Gerät an – und jeder Menge Enthusiasmus.

Portfolio der tatkräftigen Männer und Frauen. Dazu sind auch Fällungen in den Wintermonaten zu nennen, wenn es dieses radikalen Schritts im eigenen Garten bedarf. Zum Beispiel nach Herbststürmen. Dann rücken Raphaela Wilken und ihre Mitarbeiter an, um die Schäden und wuchtigen Spuren der Naturgewalt zu beseitigen. Topfpflanzen gilt es außerdem über die kalte Jahreszeit artgerecht und frostsicher einzupacken. Ein Abo, das Gartenträume verwirklicht, hat viele Vorteile. Das Krefelder Team kommt preiswert, aber dennoch mit gründlicher und regelmäßiger Arbeit daher: „Es ist eine bezahlbare Sache für Jedermann“, stellt Wilken einen der Vorzüge heraus. Keine hohen Einmalzahlungen, sondern gleichmäßige Raten im überschaubaren Rahmen. Der Aufwand der Pflege kann je nach Witterung und Wachstum von Monat zu Monat variieren. Sowohl Anfahrt und der Einsatz der Maschinen ist schon bei den Kosten eingerechnet.

Seit Beginn des laufenden Jahres ist GaLaBau Pit am Markt, erfreut sich dabei einer zunehmenden Kundenzufriedenheit. Das hängt auch mit der empathischen Art der Chefin zusammen. Raphaela Wilken vermag es, ein gutes internes Arbeitsklima im kleinen Team zu schaffen, das auch nach außen strahlt und den Spaß an der Arbeit und Lust auf beste Ergebnisse fördert. Wilken hat den nötigen Blick für wesentliche Details und berät gemeinsam mit ihren Mitarbeitern die Kunden auf Augenhöhe. Mit dieser vertrauensschaffenden Art hat sich das kleine Unternehmen schon den Ruf der Verlässlichkeit erworben, der bekanntlich die stärkste Währung auf dem Markt ist. „Es treibt uns an und macht uns glücklich, die Kundenzufriedenheit zu sehen. Das Vorher und Nachher im Vergleich“, sagt die junge Geschäftsfrau. Auch ihre Präsenz an der Spitze eines Garten- und Landschaftsbaubetriebs ist ein Al-

leinstellungsmerkmal in der immer noch sehr von Männern dominierten Branche. Wilken nimmt sich Zeit für ein Gespräch, hört zu, berät auf charmante Weise und schwebt nicht über den Dingen: „Jeder Mensch hat ein Bedürfnis. Er will sich zu Hause heimisch fühlen“, sagt die leutselige Frau über das Idealbild ihrer Arbeit. „Wir verwandeln ihren Vorgarten und Hinterhof in einen schönen Ort, auf den Sie stolz sein können.“ GaLaBau Pit hat sich auf die Pflege der Flora spezialisiert. Die Gestaltung von Gärten und Anlagen gehört nicht zum angestrebten Markenkern der Krefelder. Das Lob der Kunden ist ihnen gewiss, wie ein Exempel der Bewertungen zeigt: „Team GaLaBau Pit macht bei uns die Gartenpflege im Abo, wir sind begeistert. Wir haben immer einen gepflegten Garten, nichts bleibt liegen“, freut sich eine Dame.

Die Erhaltung der Bäume und Pflanzen hat oberste Priorität. Entfernt und entsorgt wird nur im Notfall. Das unterstreicht auch den modernen Anspruch, weniger verschwenderisch mit Natur und Ressourcen umgehen zu wollen. Wer seinen geliebten Garten sicher durch den Winter bringen und auch im Frühjahr wieder eine Blütenpracht und gesunde Pflanzenwelt sein Eigen nennen möchte, der sollte auf die Dienste von Raphaela Wilken und der GaLaBau Pit nicht mehr verzichten. Der nächste Frühling kommt gewiss. Und damit auch das Wohlfühlen im eigenen Garten. //al

Garten- und Landschaftsbau Pit
Geschäftsführerin: Raphaela Wilken
Lewesweg 16 // 47807 Krefeld // Telefon: 0177 – 1481752
E-Mail: info@galabau-pit.de
www.galabau-pit.de

SHOPPING IN ANDEREN DIMENSIONEN

**Digitalisierung
zum Anfassen**



Online-Shops haben geholfen, das Internet groß zu machen. Produkte, die man früher oft jahrelang gesucht hatte, waren plötzlich ganz einfach per Mausclick verfügbar. Heute wissen wir, dass es eine Kehrseite der Medaille gibt: Giganten wie Amazon oder Zalando haben den Einzelhandel, wie wir ihn mal kannten, fast zerstört und so manche Fußgängerzone entvölkert. Auf der anderen Seite eröffnen sich mit innovativen, technisch ausgefeilten Shopsystemen aber auch ganz neue Möglichkeiten für die Industrie – denn nicht nur Endverbraucher kaufen ein.

Foto: Luis Nelsen

Stellen Sie sich vor, Sie arbeiteten als Einkäufer in einem großen Handelsunternehmen. Um Ihre Kunden mit den gewünschten Produkten zu versorgen, greifen Sie tagtäglich auf die Sortimente Dutzender Lieferanten zurück. Wenn Sie Glück haben, verfügen diese Lieferanten über Kundenportale, über die Sie Ihre Bestellungen eingeben können. Doch selbst dann bedeutet das, dass Sie sich immer wieder in neue Systeme einloggen und mit anderen Nutzeroberflächen arbeiten müssen. Welche Erleichterung wäre es, wenn alle Einkäufer und Lieferanten auf ein und dasselbe Shopsystem zurückgreifen könnten? Genau mit dieser Frage kam der Branchenführer Sanitätshaus Aktuell auf uns zu. Dem Unternehmen sind insgesamt 800 Betriebe angeschlossen, die wiederum auf die Produkte von über 200 Lieferanten zugreifen, um sie dann an ihre Endkunden zu verkaufen. Die Herausforderung für das Shopsystem: Die Zusammenführung der Artikellisten der verschiedenen Hersteller sowie die Einrichtung eines sogenannten multimandantenfähigen Shops – also eines Systems mit mehreren individualisierten Oberflächen und Zugängen, die miteinander kompatibel sind, regelmäßige automatisierte Updates erfahren und zudem mit der zugehörigen unternehmenseigenen SaVerso-App verknüpft sind. Das Projekt ist allein

durch seine Dimension schon gewaltig und beinhaltet viele technische Fallstricke, die es für uns so spannend machen. Im Moment ist eine Fertigstellung im kommenden Jahr geplant.

Als Softwareentwickler sind wir an genau solchen technischen Herausforderungen interessiert. Es ist relativ einfach, einen Online-Shop aufzusetzen, darüber Artikel im drei- bis vierstelligen Bereich zu vertreiben und verschiedene Bezahlfunktionen einzurichten. Das kann sogar schon der Laie dank passender Wordpress-Plugins. Bei App Logik reizt es uns, Lösungen für anspruchsvolle Probleme zu finden – und gewissermaßen programmiertechnisches Neuland zu betreten. Diese Lösungen sind natürlich nicht ganz günstig: Aber sie tragen dazu bei, Unternehmen auf eine ganz neue Stufe zu heben und das Geschäft grundlegend zu verändern. Fast so, wie das Internet vor 25 Jahren unsere Kommunikation globalisierte und revolutionierte.

**Viele Grüße,
Christopher Borchert**

Ralf Schmitz
SCHMITZEFREI



24.09.22 YAYLA-Arena Krefeld
23.+24.11.22 Kunstwerk MG-Wickrath

DAS ROCKIG BESINNULICHE KONZERT
HÖHNER
Weihnacht 2022

23.11.22 Red Box am SparkassenPark MG
25.11.22 Seidenweberhaus Krefeld
13.12.22 Stadthalle Neuss
14.12.22 Festhalle Viersen
20.12.22 Aula Gymnasium Hückelhoven
21.+22.12.22 Tonhalle Düsseldorf

COSAR NOSTRA
ÖZCAN COSAR



29.09.22 Kunstwerk MG-Wickrath
12.11.22 Seidenweberhaus Krefeld

METHODISCH INKORREKT 2.0
DIE ROCKSTARS DER WISSENSCHAFT



24.11.22 KuFa Krefeld

BiBi Blocksberg
Alles wie verhext!
Das Musical



29.10.22 Seidenweberhaus Krefeld

JÜRGEN B. HAUSMANN



30.11.22 Kunstwerk MG-Wickrath
10.12.22 Seidenweberhaus Krefeld
14.12.22 Aula Gymnasium Hückelhoven
17.12.22 Stadthalle Neuss

Tickets & Infos: 02405-40 860 | www.meyer-konzerte.de

Kawai Konzerte **KAWAI**

Die internationale Elite der Nachwuchspianisten zu Gast in der Musikschule Krefeld.

2022

Hyuk Lee
Piano Rezital

9. Sept. 2022
20:00 Uhr Musikschule Krefeld

Raimu Satoh
Piano Rezital

21. Okt. 2022
20:00 Uhr Musikschule Krefeld

Eintrittspreise
Für alle Kawai Konzerte gelten die folgenden Preise:
Einzelkarte: 15,00 €
ermäßigt: 8,00 €
Ermäßigte Preise gelten für Schüler, Studenten und Menschen mit Behinderung nach Vorlage des entsprechenden Ausweises.

Abendkasse & Kartenreservierung
Verkauf nur an der Abendkasse. Es findet kein Vorverkauf statt. Die Abendkasse öffnet jeweils eine Stunde vor Konzertbeginn. Karten für alle Konzerte können zu unseren Bürozeiten (9:00-17:00Uhr) unter folgenden Telefonnummern reserviert werden:
02151-373153 02151-373144
Am Konzerttag finden keine Reservierungen mehr statt. Reservierte Karten liegen eine Stunde vor Konzertbeginn an der Abendkasse zur Abholung bereit. Nicht abgeholte Karten gehen 15 Minuten vor Konzertbeginn in den normalen Verkauf.

Musikschule Krefeld: Helmut Mönkemeyer Saal, Uerdinger Straße 500, 47800 Krefeld
Veranstalter: Kawai Europa GmbH, Europark Fichtenhain A 15, 47807 Krefeld
Bei Fragen können Sie uns unter folgender Telefonnummer erreichen: 02151-373153 www.kawai.de

THINGS AREN'T WHAT THEY WERE...

BOB DYLAN

"ROUGH AND ROWDY WAYS"

WORLD WIDE TOUR / 2021-2024

9.10.22
KREFELD
YAYLA ARENA

HANDYFREIE SHOW
DANK YONDR BAGS

TICKETS UNTER
WWW.TICKETMASTER.DE & WWW.EVENTIM.DE





Kunstküche

KOCHEN IST KUNST

Beim Betreten des kleinen, hellen Restaurants auf der Gartenstraße wird man von kunterbunter Streetart begrüßt. Sie macht die Wände der Kunstküche lebendig und dem Restaurantnamen alle Ehre. Die Teller gestaltet Sandra Dusza mit ihrer kulinarischen Kunst ebenfalls bunt und kreativ. „In meiner Küche liebe ich es, verschiedenste Aromen miteinander zu kombinieren und aus klassischen Gerichten moderne und innovative Speisen zu kreieren“, sagt die junge Unternehmerin, die ihre Gäste nun bereits seit sieben Jahren bekocht. So gab es gerade Steak aus Wassermelone. Verrückt? Vielleicht – aber lecker!

Fotos: Luis Nelsen

Sandra studierte Gastronomie- und Tourismusmanagement im Bereich Ernährungswissenschaften. Mit vielen praktischen Erfahrungen im Rücken, sowohl in der Küche als auch im Service, schmiedete die Veganerin einen Plan. „Oft bekam ich bei Besuchen in normalen Restaurants höchstens Pommes und einen Beilagensalat angeboten. Das war mir ehrlich gesagt ein bisschen zu wenig. Ich dachte mir, wenn es sonst keiner macht, muss ich es halt selbst machen“, beschreibt Sandra die Geburtsstunde der Kunstküche. Die mutige junge Frau war 2015 eine Pionierin in der veganen Gastronomieszene. „Ich möchte die Leute aber nicht damit überzeugen, hierherzukommen, weil ich vegan koche, sondern weil es ihnen schmeckt!“, erläutert Sandra ihre Philosophie. Tatsächlich leben etwa 70 Prozent ihrer Kunden nicht vegan oder vegetarisch.

Das Leben ist voll von Inspirationen. „Egal, wo ich mich befinde, ich komme immer mit neuen Ideen an den Herd zurück.“ Kürzlich



konnte Sandra im ersten veganen Sternerrestaurant Deutschlands „Seven Swans“ hinter die Kulissen schauen. Sie war sichtlich beeindruckt von den außergewöhnlichen Ideen des Küchenchefs, schwärmt aber genauso von den Kochkünsten ihrer Mutter. „Mamas Graupensuppe ist die Beste“, freut sich die Köchin und ergänzt: „Meine Mutter ist auch seit vielen Jahren Vegetarierin und hat die Graupensuppe vorher immer mit Mettenden gekocht, für diesen speckigen Geschmack.“ Vegetarisch war ihr das traditionelle Gericht zu fad. „Ich habe ihr gesagt, du musst einfach Liquid Smoke verwenden. Jetzt schmeckt es genauso wie früher.“ Von diesen Tipps hat Sandra so viele auf Lager, dass sie im Herbst letzten Jahres ein Kochbuch herausgebracht hat – „Fleischlos glücklich“.

Die Kunstküche freut sich schon auf die heimelige Weihnachtszeit mit ihren warmen Düften und deftigen Gerichten. Das darf auch auf dem Teller nicht zu kurz kommen. „Es wird Menüs mit kreativen Sachen auf Gemüsebasis oder auch klassischen Rouladen aus Soja-Bigsteaks geben, das richtige Weihnachtsmenü wie bei Oma unter dem Weihnachtsbaum“, gibt sie einen kurzen Ausblick.

Die Karte bietet wöchentlich wechselnde Köstlichkeiten wie herzhaftere Bowls, veganes Gyros und verführerisch aussehende Kuchen. Außerdem denkt Sandra sich immer wieder so innovativ verrückte Gerichte wie das Steak aus Wassermelone aus. Es lohnt sich also immer, hereinzuschauen. //sm

**Kunstküche Krefeld // Gartenstraße 21 // 47798 Krefeld
Telefon: 01575 - 1832180 // www.kunstkueche.eu**



STAHLHAUS
EVENTS



IHRE EVENTLOCATION
FÜR HOCHZEITEN, BUSINESS EVENTS
UND WEIHNACHTSFEIERN
IN KREFELD

Gladbacher Str. 644 • 47804 Krefeld • info@stahlhausevents.de • [@ stahlhaus_eventlocation](https://www.instagram.com/stahlhaus_eventlocation)

www.stahlhausevents.de

Jan Aretz

WENN DAS HERZ FÜR DIE KREFELDER GASTRONOMIE SCHLÄGT

Fotos: Luis Nelsen

Es gibt Momente im Leben, in denen wir an einer Weggabelung stehen und der Weg uns in verschiedene Richtungen führen kann. Die Entscheidung für eine Richtung ist dann nicht immer einfach. Im Fall von Jan Aretz war es eine absolute Herzensentscheidung für die Krefelder Gastroszene, als er im Jahr 2016 die Gelegenheit bekam, den Blauen Engel zu übernehmen. Anstatt auszuwandern, blieb er in seiner Heimatstadt und führt die Traditionsstätte mit viel Herzblut.

Um ganz genau zu sein, war Jan Aretz sogar schon als ganz kleines Kind oft zu Besuch im Blauen Engel: „Meine Mutter hat hier damals gekellnert und ich bin quasi damit aufgewachsen“, erklärt der 37-Jährige. Nach diesen ersten Schritten in Krefelds Kult-Kneipe entdeckte Aretz die Musik für sich und hatte aufgrund vieler Auftritte auch immer einen Fuß in verschiedenen Bars. So kam es auch, dass er während seiner Tischler- und Gitarrenbauerlehre bereits die Diggler Bar übernahm und einige Zeit betrieb.

Die Liebe zum Tischlerhandwerk führte ihn im Anschluss in verschiedene Länder Europas. Er reiste durch die Schweiz, Spanien, Finnland und viele andere Länder: „Diese Zeit war sehr spannend, aber ich hatte das ständige Rumreisen irgendwann satt“, berichtet der Krefelder. Für Aretz war klar, dass er einen neuen Weg einschlagen möchte. Er spielte mit den Gedanken, nach Kopenhagen auszuwandern. Doch dann kam der Blaue Engel, wie Aretz schmunzelnd erzählt: „Ich habe 2016 von einem Kellner erfahren, dass ein Nachfolger für den Blauen Engel gesucht wird. Das hat mich schon extrem gereizt.“ Aretz blieb in Krefeld und übernahm die Traditionskneipe 2017: „Der Engel ist eine Perle in Krefeld und insbesondere die familiäre Atmosphäre mag ich total“, erklärt der 37-Jährige, während wir auf der Terrasse des Blauen Engel sitzen, die er 2020 angebracht hat.

Mittlerweile führt Aretz den Blauen Engel bereits im sechsten Jahr. Er hat ihn durch die schwierige Corona-Zeit gebracht und hat dabei kurzerhand auch noch eine neue Krefelder Kultgaststätte übernommen - das Gloriette: „Ich habe schon 2019 erste Gespräche dazu



geführt, aber richtig konkret wurde es Anfang des Jahres, als ich in Quarantäne war. Es war eine spontane Idee, weil ich den Laden einfach sehr mag. Hohe Decken mit Stuck, Holzvertäfelung und alte Möbel, die eine Geschichte erzählen“, schwärmt Aretz. Die Merkmale, die ihm beim Blauen Engel begeistern, finden sich auch in der neuen Bar Gloriette, wie die Gaststätte ab der Neueröffnung im Oktober heißen soll, wieder. Generell gehe es dort wieder mehr „back to the roots“, urtümlicher als in den letzten Jahren und mit einem Bar/Brasserie-Betrieb.

Für den 37-Jährigen stehen die beiden Gastronomien nicht nur für ein Stück Krefelder Geschichte, sondern bedeuten auch ein Stück Kultur. Genauso wie im Blauen Engel soll es auch in der Bar Gloriette Ausstellungen geben: „Ich möchte den Krefelder*innen eine Spielfläche für bildliche und musikalische Kunst geben und ein zweites



Wohnzimmer“. Die Entscheidungen für die Gastronomien hat Aretz aus dem Bauch heraus – mitten ins Herz hinein getroffen: „Natürlich war es ein Wagnis, während Corona eine neue Lokalität zu übernehmen, aber ich möchte diese Kultinstitutionen für Krefeld am Leben erhalten“, so Jan Aretz. Dass dafür ein Team benötigt wird, dass vollkommen hinter einem steht, verstehe sich von selbst: „Unser Team ist wie eine Familie. Und diese Atmosphäre ist etwas ganz Besonderes.“ Dieses Team steht Aretz auch beim 40-jährigen Jubiläum des Blauen Engel vom 2. bis 4. September zur Seite: „Das dreitägige Festival mit über 14 Acts aus ganz Deutschland ist der Startschuss für größere Veranstaltungen“, erklärt der Krefelder voll Vorfreude.

Und wo führt der Weg für den gebürtigen Krefelder in Zukunft hin? Klar ist, er wird weiterhin in den beiden Krefelder Gaststätten zu finden sein, aber darüber hinaus auch den Gitarrenbaubetrieb „Bassline“, indem er seine Ausbildung gemacht hat, 2023 übernehmen: „Ich plane diese Dinge nicht. Manchmal passieren im Leben einfach solche Möglichkeiten und dann greife ich zu.“ An jeder Wegabzweigung ergreift Aretz eine neue Chance und erschafft zugleich einen großen Mehrwert für seine Heimatstadt. //sw

Blauer Engel // Schwertstraße 144 // 47799 Krefeld
Telefon: 02151 – 94 260 23 // www.facebook.com/blauerengelkr

Bar Gloriette // Westwall 11 // 47798 Krefeld //
www.facebook.com/Bar-Gloriette (Eröffnung im Oktober)

NASSE WÄNDE?

FEUCHTER KELLER?

ANALYSIEREN. PLANEN. SANIEREN.

Mit bisher über 100.000 erfolgreichen Sanierungen in der ISOTEC-Gruppe bieten wir Ihnen die Sicherheit für trockenes und gesundes Wohnen.



Abdichtungstechnik
 Dipl. Ing. (FH) Morscheck GmbH
 T. 02151 4530998 · krefeld@isotec.de
www.isotec-morscheck.de



ISOTEC®
 Wir machen Ihr Haus trocken

**Norbert Pohl,
Önologe und Weinhändler,
versorgt Krefeld mit
seinen ausgesuchten Weinen.**



Ausgesuchte Weine – Norbert Pohl

VON KLEINEN HERSTELLERN KOMMEN OFT DIE INTERESSANTESTEN WEINE

Fotos: Luis Nelsen

„Dieses Jahr war ich zum ersten Mal seit drei Jahren wieder auf der Weinmesse ‚Vinitaly‘ in Verona und habe gleich ein paar interessante Entdeckungen gemacht“, freut sich der Krefelder Weinhändler Norbert Pohl. „Zum Beispiel den wunderbaren Lambrusco von Zanasi aus Castelnuovo bei Modena. Bei Lambrusco denken viele immer noch an ‚klebrigen Süßwein‘. Aber damit haben die Zanasi-Produkte überhaupt nichts zu tun. Sowohl der Rote als auch der Rosé passen leicht gekühlt zu den verschiedensten Gelegenheiten.“ Auf regionalen Weinmessen wie in Verona oder Montpellier trifft Norbert Pohl die kleinen und mittleren Weinbaubetriebe, von denen er oft die interessantesten Weine bezieht.

Manchmal kommen neue Weine aber auch auf verschlungeneren Wegen in Pohls Krefelder Weinkeller. „Unseren ‚Verdicchio Anno Uno‘ hat eine Mitarbeiterin zum ersten Mal in einem italienischen Restaurant in Berlin getrunken“, erzählt Pohl. „Dieser Weißwein aus den Marken hat uns so begeistert, dass wir ihn unbedingt in unser Programm aufnehmen mussten. Das ist eine spannende Alternative zu Lugana. Er passt super zu Fisch oder hellem Fleisch“, so der Weinliebhaber.

Für Norbert Pohl sind Qualität und Bekömmlichkeit die wichtigsten Kriterien dafür, ob er einen Wein in sein Sortiment aufnimmt oder nicht. Er legt großen Wert auf handwerklich sauber gekelterte Tropfen aus hochwertigen Trauben. „Um einen Wein für zwei oder drei Euro zu verkaufen, muss man auf Masse gehen und zum Beispiel viel Stickstoff-Dünger verwenden, um den Ertrag zu erhöhen. „Das tun ‚meine‘ Winzer nicht. Sie gehen eher noch hin und sortieren nicht so gut entwickelte Trauben vor der Ernte aus, weil sie ihren Wein nur aus den besten Rohstoffen herstellen wollen“, berichtet der Weinhändler. Daher der Name – Ausgesuchte Weine.

Mit dieser Geschäftsphilosophie hat sich Norbert Pohl über die Jahre einen sehr guten Namen gemacht. Dabei versorgt er seine Kunden mit hervorragenden Weinen zu fairen Preisen – die oft unter zehn Euro liegen – und meist aus europäischen Anbaugebieten wie Italien, Spanien, Frankreich, Portugal, Österreich und natürlich auch aus Deutschland kommen. Neben dem Endkundengeschäft arbeitet Pohl auch viel mit Gastronomen zusammen, die ihren Gästen sorgfältig ausgesuchte Weine auf den Tisch bringen möchten. So zählt Ausgesuchte Weine etwa 20 Restaurants in Krefeld und Umgebung zu seinen langjährigen Kunden – die ebenso wie seine Privatkunden sehr zufrieden mit der guten Beratung und Servicequalität sind. //mo

**Ausgesuchte Weine – Norbert Pohl
Am Hohen Haus 2 // 47799 Krefeld-Cracau
Anrather Straße 291 // 47807 Krefeld-Fischeln**

Reisen 2022/2023



KaiserKönig
Kreuzfahrten

Mit unseren *Flusskreuzfahrten*
entdecken Sie die *schönsten Flüsse und Städte.*



MS Johannes Brahms

Wir, als KaiserKönig Kreuzfahrten, sind spezialisiert auf die Organisation von Flusskreuzfahrten der besonderen Art. Auf unseren Schiffen werden unter anderem Rhein, Elbe, Mosel sowie Maas und Seine befahren und viele unserer Schiffe können, dank ihrer besonderen Konstruktion, Routen nutzen, die für andere Kreuzfahrtschiffe nicht möglich sind.

Speziell für Sie haben wir einige unserer schönsten KaiserKönig Flussreisen selektiert. Entdecken Sie die letzten Reisen von 2022 und schon die ersten von 2023.

Ihre Flussreise ist unser Element.



Ein Ausblick auf unser attraktives Programm.



3 Flüsse - 1 Reise

Saarouis - Bernkastel - Köln



6 Nächte :
01.11.2022 bis 07.11.2022

MS Olympia
Ab **599,00 €** p.P.



Für weitere Informationen scannen Sie den QR-Code.



Winterzauberland an Neckar und Rhein

Heidelberg - Mainz - Koblenz



4 Nächte :
09.12.2022 bis 13.12.2022

MS Johannes Brahms
Ab **449,00 €** p.P.



Für weitere Informationen scannen Sie den QR-Code.



Vom Kölner Dom zum Eifelturm

Köln - Antwerpen - Pontoise - Paris



2023

11 Nächte :
12.03.2023 bis 23.03.2023

MS Fluvius
Ab **2199,00 €** p.P.



Für weitere Informationen scannen Sie den QR-Code.



Die Angaben entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Sowohl Preis-, Leistungs- als auch Routenänderungen bleiben vorbehalten. Maßgeblich sind die Reisebestätigung und AGB. (Einsicht auf www.kk-kreuzfahrten.de)

Für persönliche Beratung und Buchung, rufen Sie uns an, oder kommen Sie während unseren Öffnungszeiten vorbei. Natürlich können Sie uns auch eine E-Mail schreiben.

Adam-Houx-Straße 20
41372 Niederkrüchten-Elmpt

+49 (0)32 221 094 795
info@kk-kreuzfahrten.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr von 09:00 bis 13:00 Uhr



KaiserKönig
ALL-INKLUSIVE

Majestätisch genießen

Unser Motto lautet: „Reisen wie ein Kaiser, genießen wie ein König.“ Das bedeutet, dass wir alles bis ins kleinste Detail planen. Von den Snacks und Getränken, bis hin zu der Unterkunft an Bord, sowie interessante Ausflüge und die Unterhaltung an Bord sind sorgfältig zusammengestellt und organisiert. Neben der Reise und der Unterkunft genießen Sie auch das KaiserKönig-All-Inklusive. So können Sie alle angebotenen Vorteile nutzen, damit Ihre Reise noch angenehmer gestaltet wird. Zum All-Inklusive gehören unter anderem Vollpension, ein kostenloses Getränkepaket, ein Begrüßungscocktail zu Beginn Ihrer Reise und ein luxuriöses Kapitänsdinner am letzten Abend.

Bustransfer
von und zum Schiff

Wir möchten, dass Sie unbeschwert reisen können und werden uns daher um einen Bustransfer von und zum Schiff kümmern. Reisen wie ein Kaiser eben. Die Details dazu werden Ihnen frühzeitig mitgeteilt.

Reisen wie ein Kaiser
Genießen wie ein König



**Ingo Sperling,
Inhaber der Verve.**



**Alexander Hauffe,
Inhaber des PUR.**



Das PUR an der Roonstraße bietet klassische Bistrotküche mit „Ausreißern nach oben“.



Verve & PUR

**ESSEN IN
KREFELD –
AUSGEZEICHNET!**

Fotos: Luis Nelsen

Auf der gastronomischen Landkarte stand Krefeld im Schatten der benachbarten Großstädte und der Metropolregion Rhein-Ruhr – bisher. Denn wer in Krefeld stets dachte, man müsse etwa nach Düsseldorf fahren, um gut zu essen, wird jetzt eines Besseren belehrt: Ausgezeichnete Küche findet der Feinschmecker auch in der KRasserie der Verve und im PUR. Ingo Sperling und Alexander Hauffe, die jeweiligen Inhaber, dürfen sich in diesem Jahr über die verbriefte Anerkennung des Gault-Millau freuen.

Der Guide Michelin ist den meisten in Deutschland ein Begriff, als vergleichsweise junge Instanz hat jedoch der Gault-Millau inzwischen eine ebenso große Bedeutung als Restaurantführer erlangt. 1969 von Henri Gault und Christian Millau in Frankreich gegründet, erschien eine deutsche Edition erst 1983. In einer jährlichen Publikation vergibt der Gault-Millau seine Auszeichnungen, die seit diesem Jahr neuerdings nurmehr in fünf Kategorien gestaffelt sind: Eine bis fünf Mützen werden für sehr gute bis hin zu „weltbesten“ Küche zuerkannt. In der jeweiligen Kategorie erhalten die besonders erwähnenswerten Gastronomien zudem rote statt der ansonsten schwarzen Mützen. Gleich zwei dieser roten Mützen gingen jetzt an Häuser in Krefeld, die beide noch dazu schon in ihren Anfängen die Feuerprobe der Pandemie bestehen mussten.

„Wir haben ja im ersten Lockdown die Bauarbeiten abgeschlossen. Hätte ich damals gewusst, was noch auf uns zukommt ...“, blickt Ingo Sperling, Geschäftsführer der Verve, zurück und lässt offen, wie er entschieden hätte. Stattdessen hat er mit Philipp Rümmele als Küchenchef und Arsim Osmanaj in der Restaurantleitung seine Pläne einer gastronomischen Erlebniswelt in der ehemaligen Textilfabrik an der Dießemer Straße verwirklicht. Diese unverdrossene Zuversicht wurde nun von den Feinschmeckern des Gault-Millau mit einer roten Mütze belohnt. „Wir haben sehr gekämpft. Deshalb ist es großartig, dass wir mit der KRasserie jetzt auch überregional gesehen werden“, bekennt Sperling. Wörtlich übersetzt „Braumühle“, schließt die Brasserie eine gastronomische Lücke zwischen Bistro und Restaurant. In der KRasserie bedeutet dies frankophile Kulinarik, die nicht zu ab-



Im Verve werden Genießer mit frankophiler Küche verwöhnt, die regionale Einflüsse zeigt.

gehoben daher kommt und eng mit der regionalen Küche verbunden ist. Ob die Testesser des Gault-Millau etwa auch die Verve-Currywurst probiert haben, ist aber nicht sicher. Deren Besuche finden bis zu vier Mal unangemeldet und selbstverständlich anonym statt, erst im Nachhinein können die Restaurantleiter den Termin ungefähr ermitteln. „Einmal muss es im Dezember gewesen sein, denn unsere Gans wird lobend erwähnt. Die haben wir nur im Winter“, lächelt Sperling verschmitzt.

Auch Alexander Hauffe, Restaurantleiter des PUR, hat nur eine vage Idee, wann die Gastronomiefachleute sein Bistro an der Roonstraße besucht haben. „Wahrscheinlich war es im Februar, da haben wir ein Menu mit Presskopfsalat serviert“, vermutet er. Allerdings ahnte Hauffe, dass er die Veröffentlichung des Restaurantführers im Auge behalten sollte: In einer E-Mail hatte die Redaktion die Aktualität seiner Öffnungszeiten erfragt. Das PUR war bereits kurz nach seinem Einstand 2019 im Gault-Millau ausgezeichnet worden, mit immerhin 16 von 20 Punkten des alten Systems. „Damals boten wir im PUR noch Fine Dining, aber das Konzept funktionierte schon vor der Pandemie nur bedingt. Im Lockdown mussten wir dann komplett umdenken“, erinnert sich Hauffe, jedoch ohne Bedauern. Die Besinnung auf das Einfache schlug sich in einer Bistrokarte nieder, in der Hauffe seinem neuen Küchenchef Torsten Bernt „Ausreißer nach oben“ erlaubt, wie er augenzwinkernd gesteht. Dass er auch ohne den früheren Druck, gezielt auf eine Auszeichnung hinzuarbeiten, ganz entspannt eine rote Mütze entgegennehmen durfte, bestätigt ihn in seiner Entscheidung.

Stehen die beiden Restaurantleiter nun in Konkurrenz zueinander? Im Gegenteil, widersprechen sowohl Sperling wie Hauffe. Die Gastronomen betrachten die gleichzeitige Auszeichnung ihrer beiden Häuser vielmehr als gemeinsamen Erfolg für Krefeld und hoffen, dass damit ihre Heimat insgesamt mehr positive Aufmerksamkeit in der Region und deutschlandweit erhält. Um das gute Miteinander zu unterstreichen und die Ehrung gebührend zu feiern, richteten Sperling und Hauffe am 27. August die Feier des „Clubs der roten Mützen“ aus. Mit einem „Flying Buffet“ von achtzehn Gängen, je neun aus der Küche

der KRasserie und des PUR, bewirteten sie in der Verve Geschäftspartner und treue Gäste, Norbert Pohl von Ausgesuchte Weine bot dazu eine Auswahl europäischer Tropfen. Das Event könnte der Auftakt sein für eine neue Tradition, lässt Hauffe durchblicken: „Wir hatten schon einmal über ein jährliches Gastronomie-Fest nachgedacht. Und wer weiß, vielleicht treten unserem Club ja noch weitere Mitglieder bei?“ Mit den Auszeichnungen im Gault-Millau ist Krefeld in jedem Fall unübersehbar auf der gastronomischen Deutschlandkarte erschienen. Denkbar also, dass demnächst mehr Menschen aus Düsseldorf und der weiteren Region nach Krefeld reisen, um gut zu essen. //Imp

**Verve // Zur Feuerwache 5 // 47805 Krefeld
info@verve5.de // www.verve5.de**

Küchenzeiten: Mittags geschlossen, abends ab 18 Uhr

Aktuell: Dienstag bis Samstag geöffnet

Für das Gala-Diner des EAGLES Charity Clubs in der Verve am 18. September um 20 Uhr können noch Plätze reserviert werden!

PUR Essen & Trinken // Roonstr. 1 // 47799 Krefeld

Telefon: 02151 - 6223415 // E-Mail: info@pur-krefeld.de

www.pur-krefeld.de

Kochzeiten: Mo, Di, Mi, Do, So: 16 - 21 Uhr Fr & Sa: 12 - 21 Uhr



**Textilpflege
Weber**

reinigt schonend und umweltfreundlich

Meisterbetrieb

Krefeld-Hüls Krefelder Str. 47

Mo., Di., Do., Fr. 9.00–15.00 Uhr

Mi. + Sa. 9.00–13.00 Uhr

Krefeld Mevissenstraße am real,-

Mo.–Sa. 8.00–19.00 Uhr

Krefeld-Stadtmitte Breitestraße 92

Mo.–Fr. 8.00–17.00 Uhr

Sa. 9.00–14.00 Uhr

Kempen Burgstraße 16

Mo.–Fr. 8.00–18.30 Uhr

Sa. 9.00–13.00 Uhr

**IHR HEMDEN-
SPEZIALIST!**

Unsere Serviceleistungen:

- Oberhemdenreinigung mit modernster Technik
- Bettenreinigung (Oberbetten, Matratzenbezüge etc.)
- Wäsche und Mangelservice durch eigene Wäscherei
- Reinigung von Dekostoffen und Gardinen
- Gastronomiewäsche inkl. Lieferservice
- Teppich- und Lederreinigung
- Reinigung von Pferdedecken

Tel.: 021 51/755481

www.weber-textilreinigung.de



Das La Meseta ist eine neue kulinarische Anlaufstelle im Herzen der Innenstadt.

La Meseta

GENUSSOASE UND PARTY-LOCATION

Fotos: Luis Nelsen

Kulinarisch hochwertige Speisen in modernem Ambiente suchten Krefelder in der Innenstadt bisher eher vergebens. Die Gründer des La Meseta wollten das ändern und hielten für ihr neues Restaurant Ausschau nach einem Standort mitten im Zentrum. Wer jetzt den Ostwall entlang oder durch die Petersstraße schlendert, erhält unvermutete Einblicke auf die elegante Restaurantterrasse im Innenhof der neubauten Ostwall-Passage. Hier kann man seit April mitten in der Stadt gut speisen – und bleibt trotzdem nahezu ungestört vom quirligen Großstadttrubel. Dabei soll das La Meseta kein Exklusivort für die High Society sein. „Wir freuen uns über jeden, der den Weg zu uns findet“, betont Restaurantleiter Marcel Holzapfel. „Wir haben uns bewusst für ein faires Preisniveau entschieden – das unserem Qualitätsanspruch und dem Geldbeutel unserer Gäste Rechnung trägt. Damit auch Familien bei uns essen können, bekommen Kinder bis 16 bei uns sonntags sogar alles zum halben Preis.“



An der Cloud Bar stimmt man sich bei Drinks auf das Essen ein oder lässt den Abend entspannt ausklingen.



Restaurantleiter Marcel Holzapfel freut sich auf seine Krefelder Gäste.

Unter dem Begriff „Fine Dining“ versteht man im La Meseta eine Küche, die auf der Verwendung von frischen und hochwertigen Zutaten basiert und in einem ansprechenden Ambiente serviert wird. Wenn möglich, werden Produkte täglich eingekauft und unmittelbar verarbeitet. „Obst und Gemüse kaufen wir fast immer regional. Unseren Fisch bekommen wir bei Zeelandia, direkt hier um die Ecke“, erklärt Holzapfel. Ein kulinarischer Schwerpunkt sind auf jeden Fall die Steaks, die es im La Meseta in unterschiedlichen Größen und aus verschiedenen Herkunftsländern gibt – so unter anderem ein Rumpsteak aus Argentinien, ein US-Flank-Steak und ein irisches Tomahawk-Steak. Ergänzt wird die Steakauswahl unter anderem durch Fischgerichte, Burger, darunter der „Signature Rumpsteak Burger“, Salate und Pasta. Selbstverständlich kommen auch Vegetarier und

Veganer auf ihre Kosten. Wer Vorspeisen mag, ist an Krefelds neuem Gastro-Hotspot ebenfalls richtig. Das Angebot reicht von Rindercarpaccio über original italienische Burrata, Bulgur mit Wildkräutersalat und gegrillte Riesengarnelen bis zu einer spanischen Tapas-Platte.

Die Häppchen eignen sich auch ganz hervorragend als Grundlage für einen entspannten Cocktailabend. Denn das La Meseta versteht sich nicht nur als Speiserestaurant, sondern ebenso als Bar und Clubbing-Location. „Man muss bei uns nichts essen. Man kann sich genauso nur an die Bar setzen und einen Drink nehmen. Deswegen haben wir freitags auch bis 0 Uhr geöffnet, und samstags sogar bis 2 Uhr“, beschreibt Marcel Holzapfel das Konzept. „Es gibt viele Gäste, die kommen relativ früh, so um 17 bis 18 Uhr, essen in Ruhe und wechseln später an die Bar. Andere kommen erst spät am Abend und bestellen gleich ihren ersten Cocktail“, weiß Holzapfel. Mit den selbst gemixten Drinks gibt sich das La Meseta genau so viel Mühe wie mit den Speisen – nur beste Zutaten und immer frisch gemacht. Dabei serviert das Bar-Team bisher vor allem Klassiker von Caipirinha bis Mojito. Weitere spannende Kreationen sind in Vorbereitung.

Zum Clubbing gehört natürlich auch Musik. Die kommt im La Meseta durch Profi-DJs wie Maik van Dits, Markus Schmitz und Phil Fuldner auf den Plattenteller. Bereits kurz nach der Eröffnung star-



Was im La Meseta auf den Teller kommt, sieht nicht nur umwerfend aus. Es schmeckt auch so.



tete das erste „La Meseta Clubbing“. Seitdem finden die Partys an der Petersstraße immer mehr Fans. Wobei die Ladies donnerstags besonderen Spaß haben, da ist nämlich immer „Ladies Night“ mit 20 Prozent Rabatt auf alle Cocktails. Und wenn die Damen – oder natürlich auch die Herren – spätabends noch Lust auf etwas Süßes verspüren, lassen sie sich die wunderbaren Leckereien schmecken, die die hauseigene Dessertspezialistin zaubert. Ein Highlight – unabhängig von Speisen und Getränken – ist das coole Ambiente rund um die längste Bar der Krefelder Innenstadt. Allein die farbig angestrahlte Wolkendecke über dem Tresen schafft eine ganz besondere Atmosphäre. Kein Wunder, dass sich das La Meseta Krefelds erste „Cloud Bar“ nennt.

Die Kombination aus leckerem Essen, coolen Drinks, chilliger Musik und einem entspannten Ambiente kann man im La Meseta übrigens auch exklusiv genießen: Die Räume sind für Privat- oder Firmenfeiern buchbar und bieten drinnen und draußen zusammen etwa Platz für 150 Gäste. Bei kleineren Gruppen können auch Teilbereiche reserviert werden. „Wer mit ein paar Freunden seinen Geburtstag oder Hochzeitstag bei uns feiern möchte, dem decken wir einen festlichen Tisch und stimmen gern ein individuelles Menü ab“, bietet Marcel Holzzapfel an.

Auch die CREVELT-Redaktion hat sich ein paar der leckeren Gerichte auf der Terrasse des La Meseta schmecken lassen. Begonnen haben wir mit einer Kreation aus hausgebeiztem Lachs mit Erbsenpüree, Minze und confierten Tomaten auf einem Sesambagel. Als nächsten Gang haben wir die Surf and Turf Pasta mit Rinderfilet-Streifen, Riesengarnelen und Curry-Kokos-Sauce probiert. Eine sehr schmackhafte Kombination! Und natürlich durften wir auch ein auf den Punkt gegartes Filetsteak kosten, das uns mit Backkartoffeln und gebratenem Brokkoli serviert wurde. Den süßen Abschluss markierte eine ganz individuelle Dessertkreation: ein mit warmer Schokolade gefülltes Tiramisu mit Marsalasaucen und frischen Erdbeeren. Auf diese Weise gut bewirtet haben wir im La Meseta einen sehr schönen Abend verbracht – und können den guten Ruf des neuen Innenstadt-Gourmettempels nur bestätigen.



„Mit dem La Meseta haben wir mitten in der City eine kleine Oase geschaffen, die viele hier so nicht erwarten“, freut sich Marcel Holzappel. „Wir werden öfters darauf angesprochen, und haben schon einige Stammkunden gewonnen, die vorher lange nicht mehr in der Innenstadt essen waren oder hier ihren Abend verbracht haben. Es war unser Ziel, etwas für Krefeld zu tun. Wir freuen uns riesig, dass wir das geschafft haben!“ //mo

La Meseta – Grill & Bar
 Petersstraße 135-139 // 47798 Krefeld // Telefon: 02151 - 78 99 244
www.lameseta.de (elektronische Reservierungen möglich)

After-Show-Party am 24.9.!
Am Samstag, 24.09.22 richtet das La Meseta die offizielle After-Show-Party für „Krefeld Emotion“ aus. Zur Musik eines Live-DJs können Sie den Abend in der Krefelder Innenstadt entspannt ausklingen lassen.

Wir bringen Leben
und Bewegung in die
Krefelder Innenstadt

Krefeld emotion

24. + 25.9.

**VERKAUFSOFFENER
SONNTAG 13-18 Uhr**

Olio Mediterraneo

SCHÖNSTER GENUSS MIT OLIVENÖL

Fotos: Luis Nelsen



Der Olivenbaum vor der Ladentür ist gewiss ein gutes Omen, was den Suchenden im Inneren erwartet. Olio Mediterraneo ist ein Geheimtipp. Wer hier einkehrt, der wird fündig bei erstrangigen Olivenölen und -produkten aus dem gesamten Mittelmeerraum. Immer wieder sind Kunden verzückt, die den Laden von Seyhan Hauenherm am Großmarkt besuchen. Feine Waren, die Lebensmittel und Speisen veredeln und kulinarische Höhepunkte schaffen. Guter Geschmack ist schließlich ansteckend. Der Duft frischer Öle bleibt unvergessen. Ein liebsames Erlebnis der Sinne, das in fester Erinnerung bleibt. Ein wahres Kopfkino wird angeworfen, wenn die Besucher im Magazzino eine Verkostung vornehmen. „Wir sind ein Unterstützer des Slow Food“, sagt die Kennerin Hauenherm. „Ohne Olivenöl geht nichts. Es ist das Herz der Küche.“

Gerade die Vielfalt der Auswahl sticht hervor. Olio Mediterraneo ist kein Ort für Massenware, sondern ein Fachhandel von erlesenen Produkten, die den Appetit auf mehr schon bei einer kleinen Entdeckungstour im Geschäft wecken. Balsamico gibt es in vielen Varianten, Gewürze sind ohne Konservierungsstoffe zu haben. Schmackhafte Büffel-Mozzarella und Parmesan aus der italienischen Reggio Emilia verstärken das exquisite Angebot. Tomaten kommen von einem Kräuterhof in Willich, bilden zusammen mit Olivenöl und der gewürzten Mozzarella eine fantastische Kombination. „90 Prozent des Öls stammen aus grünen Oliven“, weiß Seyhan Hauenherm. Das macht das Produkt noch wertvoller. Auch Gastronomen entdecken das gute Olivenöl wieder vermehrt für sich.

Der kleine Laden am Großmarkt steht für Exklusivität beim Genuss und handwerklich ansprechende Speisen und Zutaten. Für den Einklang von Natur und Zivilisation. Wer ein liebevolles Gericht für sich und seine Gäste kredenzen möchte, ist hier immer willkommen.

Seit sieben Jahren stehen die Türen bei Olio Mediterraneo für die interessierten Kunden offen. Früher war die emsige Inhaberin auch mit einem Marktwagen in Krefeld unterwegs. Seit vielen Jahren verwöhnt sie die Menschen bereits mit ihren leckeren Ölen, Essigen, Antipasti, Gewürzen, Salzen erster Güteklasse und Accessoires wie Schalen, Brettchen, Keramik und Behältern, die jeder Tafel eine zusätzlich dekorative Note verleihen. Weihnachten ist nicht mehr weit. Und auch als ausgefallenes Geschenk lassen sich die köstlichen Öle und Produkte erwerben. Auch Geschenkgutscheine – um beim persönlichen Vorbeischaun auch das unverwechselbare Angebot zu erleben. Nachhaltige, handgemachte Verpackungen runden den gelungenen Einkauf ab. //al

Olio Mediterraneo
Krefelder Großmarkt //Oppumer Straße 175 // 47799 Krefeld
Inhaberin: Seyhan Hauenherm // Telefon: 02151 - 3259-956
E-Mail: info@olio-mediterraneo.com
www.olio-mediterraneo.com

BETREUTES WOHNEN IN KREFELD

Ihr persönlicher Wohnraum

Das Betreute Wohnen ist die optimale Wohnform für Senioren, die autark leben möchten, jedoch auf einen gewissen Komfort und ein Höchstmaß an Sicherheit nicht verzichten möchten.

Leistungsangebot/Kapazität

Das **Betreute Wohnen Crefeld** bietet **36 Apartments von 34 – 99 m²** und ein Gästezimmer.

- **Flexibler Wechsel in die Kurzzeit- oder Dauerpflege in unserem Netzwerk**
- **Inkl. Notrufsystem und Vermittlung von Ambulanten Pflegeleistungen bei Bedarf**
- **Ansprechpartner und Concierge-Service für Ihr Wohlbefinden**
- **Büroservice & Verwaltung für Ihre Wünsche und Anliegen**
- **Veranstaltungskalender**
- **Hobby- und Aktivitätenrunden**
- **Freizeit- und Gesellschaftsangebot**
- **Verpflegung: Darüber hinaus bieten wir Ihnen ein umfangreiches Angebot für Frühstück, Mittagessen und Abendessen sowie viele weitere haushaltsnahe Dienstleistungen.**

Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Beratungsgespräch und eine Hausführung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserer Einrichtung oder auf Ihren Anruf. Unsere Beratung ist für Sie kostenfrei und unverbindlich.

Regionalmanager Betreutes Wohnen Ronny Kockel:

rk@comunita-seniorenhaeuser.de

Comunita Betreutes Wohnen Crefeld

Moerser Str. 1-3 | 47799 Krefeld

Tel.: 02151/78 19-100 | Fax: 02151/78 19-599

www.comunita-seniorenhaeuser.de



Jetzt **Termin**
für individuelle
Rundgänge und
Beratungsgespräche
vereinbaren.
02151 - 78 19 100

*Wo das Herz wohnt,
sind wir zuhause.*



Comunita
Seniorenhaus Crefeld



Restaurant Namaste

DIE INDISCHE OASE IM HERZEN VON KREFELD

Fotos: Luis Nelsen

Wenn sich eine Gastwirtschaft fast zwei Jahrzehnte lang an einem Ort behaupten kann, sagt das viel aus über die Qualität von Küche und Personal. Vor 18 Jahren eröffnete Lokini Rameskumar mit ihrer Familie das erste indische Restaurant in Krefeld und traf offensichtlich mindestens einen Geschmacksnerv. Denn das Geheimnis ihres Erfolges basiert gleich auf mehreren Säulen: aromatische Speisen mit landestypischen Gewürzen, eine gleichbleibende Herzlichkeit im Umgang mit den Gästen, perfektes Teamwork an Herd und Ofen und nicht zuletzt der Vorsatz, Dinge immer wieder zu verbessern. Wir warfen einen Blick hinter die Kulissen und lernten, dass Indien neben Currys auch Weine zu bieten hat.

Wer schon mal einen Yoga-Kurs besucht hat, kennt die übliche Geste zu Beginn und Ende jeder Lektion: Beim Gruß Namaste werden beide Handflächen in Herznähe aneinander gelegt als Zeichen für tiefsten Respekt. Lokini Rameskumar, Leiterin des gleichnamigen Restaurants, wirkt an diesem Vormittag so entspannt, dass mindestens drei Einheiten Yoga hinter ihr liegen müssen. Doch der Grund für ihre gelassene Ausstrahlung ist ein anderer, wie sie uns beim Eintritt in die verwinkelte indische Welt am Dionysiusplatz verrät: „Wir haben im Januar unsere Öffnungszeiten angepasst und konzentrieren uns seitdem auf das Abendgeschäft. Der Mittagstisch an Wochentagen entfällt, aber von Freitag bis Sonntag gibt es weiterhin das große Buffet – auch für das sonntägliche Familienessen von 12 bis 14:30 Uhr. So kann ich strukturierter arbeiten, in Ruhe organisieren und habe mehr Zeit für die Familie.“ Dieses Konzept stoße nicht

nur bei den Kunden auf viel Verständnis, sondern komme auch bei ihren Kindern gut an: „Eine Win-win-Situation für alle.“

Für größere Bestellungen ab 20 Personen und besondere Anlässe wie Hochzeiten und Geburtstage sei Lokini „natürlich auch mittags da“, erklärt die Gastgeberin mit einem warmherzigen Lächeln. Ihre schwarz untermalten Augen glänzen dunkel, und zwischen den Brauen trägt sie den traditionellen roten Punkt, der eine verheiratete Frau und ihren Gatten schützen soll. Wir sitzen mitten in der City in einer überraschend ruhigen Gartenoase mit Blick auf das Mausoleum Taj Mahal. Auch in den Innenräumen finden sich typisch indische Motive wie der freundliche Hindugott Ganesha mit dem Elefantenkopf. Ob das beliebte Symbol für Weisheit und Glück schon ein Wink mit dem Zaunpfahl ist, was uns in der Küche erwartet?



Lokini Rameskumar bewirbt ihre Gäste seit fast 20 Jahren mit viel Liebe.





Glücksgott Ganesha wacht im Namaste über die Gäste.

An den Töpfen und am speziellen Tandoor-Ofen mit 300 Grad heißen Lavasteinen leisten Ehemann Rameskumar Thangaruban als Chefkoch und sein Bruder Vijayabaskaran Balasubramaniam „richtig gute Arbeit“, findet nicht nur die 45-jährige Wahlkrefelderin, die vor gut 30 Jahren aus Sri Lanka nach Deutschland kam. So holte das Namaste 2009 einen Gastro Award in der Kategorie „Asiatische Küche“, wir sehen eine Urkunde für das veganfreundliche Restaurant, und die Bewertungen auf Google und Tripadvisor sind überwiegend sehr positiv. „Dass das Küchenteam auf gleichbleibende Qualität der Speisen achtet und immer wieder neue Gerichte entwickelt, wissen viele unserer Besucher zu schätzen“, berichtet Vollblutgastronomin Lokini. Sie demonstriert geschickt, wie ein Metallspieß mit Fleisch oder ein ganzer Fisch senkrecht in den Tonofen geführt und kurz gegrillt werden. Erstaunlicherweise ist die Asche vom Vortag noch immer warm.

Sehr gefragt sei im Moment Thali, die indische Nationalspeise aus Reis, fünf verschiedenen Currysorten und einer Süßspeise. Die Tageskarte verspricht: „Während das rote Curry durch Chilischoten eine angenehme Schärfe erhält, schmeckt das dunkle Curry dank lange gerösteter Zutaten sehr intensiv. Dem weißen Curry verleiht Kokosmilch einen milden und unvergleichlichen Geschmack.“ Dazu ein Mango Lassi, das erfrischende Joghurtgetränk, oder ein fein abgestimmter Wein, angebaut in Indien – und schon habe man mit guter Gesellschaft alle Zutaten für einen gelungenen Abend zusammen. „Anfängern empfehle ich das Hühnchen mit Mango oder das in 20 verschiedenen Gewürzen marinierte Chicken Tikka“, schmunzelt Lokini. Überhaupt die Gewürze: Koriander, Zimt, Kurkuma, Ingwer oder Kümmel mische ihr Vater jeden Tag eigenhändig so, „dass das Essen nicht so scharf schmeckt, wenn es gewünscht wird.“



Eine Speisekarte für Kinder gebe es bei ihr übrigens nicht, erklärt die Inhaberin bestimmt. „Auf Chicken Nuggets verzichten wir gern. Auch die Kleinen bekommen bei uns indisches Essen – als Miniportion und weniger scharf.“ Wer zu Hause feiern möchte, kann sich individuell ein Buffet, auch vegetarisch oder vegan, zusammenstellen und liefern lassen. Lieber vor Ort feiern? Der ansprechende Saal für Gesellschaften fasst 70 Personen, in der Pauschale sind Buffet, Sektempfang und alle Getränke außer Spirituosen und Cocktails enthalten. Im Oktober will die ganze Familie den 18. Jahrestag begehen, Details folgen auf Facebook. Für heute verlassen wir das Restaurant entspannt mit dem Yoga-Gruß: Namaste! //ms

Restaurant Namaste
Dionysiusplatz 10 // 47798 Krefeld // Telefon: 02151 - 29 12 0
www.restaurant-namaste.de



Jenny Hütter und ein Zeelandia-Mitarbeiter präsentieren den fangfrischen Fisch des Tages.

Zeelandia Moerland TOP-QUALITÄT FÜR DEN NIEDERRHEIN

Fotos: Luis Nelsen

Frische – für kein anderes Produkt ist dieses Merkmal so entscheidend wie für Fisch und Seafood. Wer in diesem Geschäft bestehen will, braucht daher beste Kontakte zu renommierten Händlern in den wichtigsten Fischereizentren Europas. Die einschlägigen Auktionen in den Niederlanden, Belgien oder Dänemark garantieren die Fangfrische. Das alles ist mit großem Aufwand verbunden – und den kann man schmecken. Das beweisen Andreas Moerland und sein Team seit mehr als 15 Jahren.

Der herrliche Niederrhein hat nur einen klitzekleinen Schönheitsfehler – er liegt nicht direkt am Meer. In Anbetracht des Sortiments von Zeelandia Moerland kann diese Tatsache aber mitunter in Vergessenheit geraten. Der Fachhändler mit seinen Standorten Krefeld und Kempen präsentiert seiner Kundschaft die ganze Fülle der See. Ob Dorade, Zackenbarsch oder Heilbutt, ob Hummer, Austern oder Seeigel – das Fachgeschäft enttäuscht die Feinschmecker nicht. „Wir können alles innerhalb von zwei Tagen organisieren“, sagt Jenny Hüttner, die die Bestellungen im Blick hat. Sie selbst liebt vor allem die Seezunge und Seeteufel, also zwei ausgewiesene Edelfische. Doch auch der etwas „bodenständigere“ Kabeljau gehört zu ihren Favoriten. „Aus ihm lässt sich sehr gut leckerer Kibbeling zubereiten.“ Wer lieber zubereiten lässt, setzt sich ins Zeelandia-Bistro in der Kempener Altstadt. Seit 2017 ist es – nach der Königstraße in Krefeld – eine weitere Anlaufstelle für alle, die von Fisch und Seafood einfach nicht genug bekommen können.

Das zweite Standbein des Unternehmens ist die Belieferung der Gastronomie am gesamten linken Niederrhein. „Wir sind von

Dienstag bis Samstag zwischen Meerbusch und Kleve unterwegs“, berichtet Jenny Hüttner. Zahlreiche Restaurants setzen auf die Top-Qualität von Zeelandia Moerland. Allein in Krefeld beliefert das Unternehmen mehr gastronomische Betriebe, als sich an zwei Händen abzählen lassen. Als Antwort auf die steigende Nachfrage wird der Fuhrpark in Kürze von drei auf vier Kühlfahrzeuge erweitert. Ob privater Fischfan oder Spezialitäten-Lokal: Persönliche Beratung wird bei den Niederrheinern groß geschrieben. „Unser Team besteht aus einstigen Quereinsteigern, die im Laufe der Jahre zu ausgewiesenen Meerestier-Experten geworden sind“, sagt Hüttner. Das bleibt auch der Fachpresse nicht verborgen. Das Krefelder Fachgeschäft wurde vom Magazin „Der Feinschmecker“ mehrfach zu den besten Institutionen seiner Art gekürt. //db

**Zeelandia Moerland // Königstraße 52-54, 47798 Krefeld
Telefon: 02151 - 3602364 // www.zeelandia-moerland.de**

WANN WERD' ICH DICH WIEDERSEHEN?

Unser Date in der YAYLA Arena.
Jetzt Tickets sichern.



WWW.KEV-TICKETS.DE

Gastronomie am Egelsberg

„EINFACHES
GUT MACHEN“

Fotos: Luis Nelsen



Malte Arndt und Jo Brauwers übernehmen die Gastronomie am Egelsberg vor drei Jahren.

Beim Anblick der selbst geräucherten Forelle mit einer Portion Kartoffelsalat läuft den Besuchern der Gastronomie am Egelsberg direkt das Wasser im Mund zusammen. Aber auch die hausgemachten Kuchen nach Mutters alten Rezepten mit einem Klacks Schlagsahne lassen die Herzen der Niederrheiner höherschlagen. Kommen dann im Winter noch Klassiker wie Grünkohl oder Gänse dazu, ist klar: Wer gute Hausmannskost mit dem gewissen Extra sucht, ist bei der Gastronomie am Egelsberg an der richtigen Adresse.

Getreu nach dem Motto „Einfaches gut machen“, betreiben Jo Brauwers und Malte Arndt die beliebte Gastronomie direkt am Flugplatz jetzt seit drei Jahren. Von Beginn an lag für den gelernten Koch und Betriebswirt Arndt der Fokus auf einer Küche mit regionalen Spezialitäten: „Wir möchten unseren Gästen Klassiker wie Frikadellen und Pommes, aber auch leckere selbst gebackene Kuchen zu einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten“, erklärt der Geschäftsführer der Gastronomie. Die Snack-Bar im Außenbereich wurde in den letzten drei Jahren bereits sehr gut angenommen. Nach einem Spaziergang oder einer Fahrradtour am idyllisch gelegenen Egelsberg kehren Ausflügler gern für einen Snack in den Biergarten ein, der seit Kurzem durch die Anschaffung einer großen Doppelmarkise auch viele Schattenplätze und einen Regenschutz bietet.

Aber auch das Innere der Gastronomie muss sich keineswegs verstecken. Das Restaurant „Le Bistro“ wartet mit einem eigenen neugestalteten Veranstaltungsraum mit bis zu 50 Sitzmöglichkeiten auf. Angrenzend daran lädt die hintere Außenterrasse ein zu vergnüglichen Stunden mit der Sicht auf den „wohl schönsten Sonnenuntergang am Niederrhein“, wie Arndt zwinkernd verrät. Egal ob Firmenveranstaltungen oder Familienfeiern, das „Le Bistro“ und auch der Außenbereich können für jegliches Event gemietet werden. Durch ihre Erfahrungen verfügen Brauwers und Arndt zudem auch über zahlreiche Kontakte zu DJs und Bands, die bei Interesse ebenfalls für die eigene Feier gebucht werden können.

Auch draußen ist im Sommer das Leben am Egelsberg zurückgekehrt: „Nach zwei Corona-Jahren mit vielen Beschränkungen und Schließungen über die Wintermonate konnten wir im Sommer ei-



Auf dem großen Spielplatz gibt es viel zu entdecken.



nige Konzerte veranstalten“, freut sich Malte Arndt über die Rückkehr zum Normalbetrieb. Als der Krefelder vor knapp zweieinhalb Jahren den Pachtvertrag für die Gastronomie am Egelsberg unterschrieben hatte, konnte noch niemand ahnen, welche Auswirkungen das Corona-Virus auf alle haben würde: „Es waren zwei harte Jahre“, resümiert Arndt. Dennoch haben er und Brauwers sich nicht unterkriegen lassen und auch die zwei Festangestellten über die gesamte Zeit behalten. Jetzt wird aber nur noch nach vorn geschaut und die Aussicht ist wirklich etwas ganz Besonderes. Immer wieder können die Besucher, vor allem am Wochenende, Segelflugzeuge beim Starten und Landen beobachten. Der Spielplatz für die Kinder bietet zudem die perfekte Möglichkeit zum Austoben für die kleinen Gäste, während die Eltern ein kühles Getränk im Biergarten genießen.

Für die kommende Herbst- und Wintersaison stehen viele kulinarische Leckereien auf der Karte: „Es wird Grünkohl und Haxe geben, aber natürlich auch ein Weihnachtsmenü“, verrät Jo Brauwers. Durch die Anschaffung der neuen Doppelmarkise von zwölf mal sechs Metern besteht zudem auch in der regnerischen Jahreszeit noch die Möglichkeit, gemütlich bei einem warmen Getränk draußen zu sitzen: „Es gibt doch nichts Schöneres, als draußen einen Glühwein zu trinken“, so Brauwers. Mit Ausblick auf den wunderschönen Sonnenuntergang und die Segelflugzeuge, die durch die Lüfte schweben, klingt das nach dem perfekten Ort für eine Vereinbarung im nahenden Herbst. //sw

Gastronomie am Egelsberg
 Lilienthalweg 12 // 47802 Krefeld // Telefon: 02151 – 7818220
 www.gastronomie-am-egelsberg.eatbu.com

Über 30 JAHRE
Helfen ist Herzenssache!
 www.krebskinder-krefeld.de

Förderverein zugunsten krebskranker Kinder Krefeld e.V.

Sparkasse Krefeld
 IBAN DE37 3205 0000 0000 0088 88

Volksbank Krefeld e.G.
 IBAN DE32 3206 0362 0000 7700 00

Aktion Teddybär – ein Projekt unter dem Dach des Fördervereins

DeBeukelaer **FACTORY OUTLET**
 Schlaraffenland für „Krumelmonster“

Die habe ich mir verdient!

Besuchen Sie uns im **FACTORY OUTLET Kempen!**

10% Gutschein bei einem Einkauf ab 10€ Warenwert. Bitte VOR der Bezahlung vorlegen. Nur ein Gutschein pro Person. Für den Einkauf in unseren FACTORY OUTLETS, nur in haushaltsüblichen Mengen. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionsgutscheinen und weiteren Preisaktionen. Keine Barauszahlung. Auf den Kauf von Gutscheinkarten wird kein Rabatt gewährt. Gültig bis: 31.12.2022 KE | 03-22

DeBeukelaer FACTORY OUTLET Kempen: Arnoldstraße 62 · 47906 Kempen
 Tel.: (02152) 8957135 · Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 9–18 Uhr · Sa. 9–13 Uhr
 www.debeukelaer.com/outlet

Marken aus bester Familie



Rama und Bukurije Topalli betreiben das Lumi am Rhein seit etwa einem Jahr.

Lumi am Rhein

„FÜR MICH IST DAS LUMI WIE WOHNZIMMER UND TERRASSE“

Fotos: Luis Nelsen

Wer mitten in Corona-Krise ein Restaurant eröffnet, und dazu noch nicht aus der Branche kommt, der muss schon über eine gehörige Portion Begeisterung und mindestens ebenso viel Mut verfügen. Bei der Familie Topalli kam noch eine große Liebe hinzu. Denn sie hatte sich hoffnungslos in den Ort verliebt, an dem sie seit jetzt gut einem Jahr das „Lumi am Rhein“ betreibt. „Eigentlich wollten wir nur einen Verwandten unterstützen, damit er das ehemalige La Riva übernehmen konnte. Als der sich dann doch gegen das Projekt entschied, standen wir vor der Entscheidung, uns wieder zurückzuziehen oder ins kalte Wasser zu springen“, berichtet Rama Topalli. „Wir sind gesprungen“, sagt er und zeigt auf den Rhein, der direkt vor dem Gebäude vorbeifließt. „Wir waren quasi noch am Ufer und hätten bloß ein paar Meter zurückschwimmen brauchen. Aber das wollten wir nicht, und haben uns entschieden, den gesamten Fluss zu überqueren.“

Heute ist klar, dass dies die richtige Entscheidung war. Trotz „Strudeln und Stromschnellen“ sind die Topallis gut am anderen Ufer angekommen. Die Geschichte der spätberufenen Gastronomen kann fast als Lehrbeispiel für die Volksweisheit „Das Glück ist mit den Tüchtigen“ dienen. Denn kaum hatten sie sich entschieden, das Projekt zu wagen, standen mit Behzad, Marved und Salvatore eine professionelle Küchenmannschaft und mit Nicole Erkens eine erfahrene Servicekraft vor ihrer Tür. Mit diesem schlagkräftigen Team konnten sie die He-

rausforderung erfolgreich annehmen. Mindestens ebenso entscheidend für den Erfolg ist der große Zusammenhalt der Familie Topalli. Sowohl Vater Rama wie Mutter Bukurije als auch die beiden Söhne Fabian und Arian helfen tatkräftig im Unternehmen mit. Wobei Bukurije sich um Organisation kümmert, aber auch im Service mithilft, während Sohn Fabian für Bar und Getränke verantwortlich ist und dabei von seinem Bruder unterstützt wird. Rama ist der Techniker in der Familie und nimmt zugleich die Reservierungen entgegen. „An



Im Lumi am Rhein wird man nicht nur exzellent bewirte, man hat auch einen tollen Blick auf den Rhein.



den Wochenenden empfangen ich unsere Gäste gern direkt am Eingang und geleite sie zu ihrem Platz“, erzählt er, „und wenn es sich ergibt, mache ich auch etwas Smalltalk. Denn so komme ich mit den Menschen in Kontakt!“

„Für mich ist das Lumi wie unser Wohnzimmer und unsere Terrasse“, erklärt Rama Topalli. „Wer zu uns kommt, ist nicht nur zahlender Kunde, sondern auch unser persönlicher Gast, und so behandeln wir ihn auch.“ „Für mich ist Herzlichkeit das Wichtigste“, ergänzt seine Frau Bukurije. „Die Menschen sollen sich bei uns wohlfühlen, und das tun sie auch. Wir haben wirklich tolle Gäste und bekommen sehr viel positives Feedback“, freut sie sich. Zur Freude aller Beteiligten zählt sich das Herzblut der Topallis inzwischen auch wirtschaftlich aus. Seit dem Frühjahr ist das Lumi zunehmend gut besucht. An den Wochenenden sollte man keinesfalls ohne Reservierung vorbeischaun, und auch in der Woche abends ist das Restaurant häufig ausgebucht. Auf diese Weise kommt der Familienbetrieb inzwischen personell an seine Grenzen. „Wir haben ein Super-Küchenteam, und Nicole macht den Service mit vollem Engagement. Aber langsam können wir schon Verstärkung gebrauchen“, stellt Bukurije Topalli fest. Wer Spaß daran hat, an einem besonderen Ort mit Blick auf den Rhein zu arbeiten, soll sich gerne bei uns melden!“

Dass das Lumi viele treue Stammkunden hat, dazu trägt natürlich auch seine einmalige Lage bei. In Krefeld und Umgebung gibt es keine Lokalität mit einem vergleichbaren Blick auf den Rhein. „Das Essen zu genießen, während man draußen die Schiffe vorbeifahren sieht, das ist für viele unserer Gäste so etwas wie ein Kurzurlaub“, weiß Bukurije Topalli. „Für uns ist es ein zusätzlicher Ansporn, dort arbeiten zu dürfen, wo andere Urlaub machen“, sagt sie schmunzelnd. „Auf diese Weise bleiben wir auch entspannt, wenn einmal richtig viel los ist.“ Die schönsten Stunden erleben wir spät am Abend, wenn nur noch wenige Gäste hier sind, und wir uns mit ihnen sogar manchmal an einen Tisch setzen, um die Stimmung zu genießen. Auch für solche Momente haben wir uns entschieden, Gastronomen zu werden“, betont Rama Topalli.

Ein Genuss sind auch die Speisen und Getränke, die im Lumi angeboten werden. Allein die Weinauswahl ist es wert, in dem Restaurant direkt am Rhein vorbeizuschauen. Von der Firma „Weinwerk“ beziehen die Topallis Weine von kleinen familiengeführten Betrieben aus Südtirol, und sind damit das einzige Restaurant in Krefeld. Lokal versorgt wird das Lumi von dem Krefelder Weinhändler Norbert Pohl. „Von ihm bekommen wir tolle Weine“, schwärmt Bukurije Topalli. „Es ist super, solch einen zuverlässigen und kompetenten Partner in der Nähe zu haben.“ Die „Ausgesuchten Weine“ passen dann auch hervorragend zu den feinen Vorspeisen und Hauptgerichten, die im Lumi auf den Tisch kommen. Wie gut, das durften wir bei unserem Interview auch persönlich erfahren. Kredentz bekamen wir mit einem „Roero Arneis“ einen spritzigen Weißwein von einem Piemonteser Familienbetrieb. Der passte sehr gut zu dem karamellisierten Ziegenkäse auf Birnencarpaccio mit frischen Blattsalaten, genauso wie zu den mit Schinken umwickelten gebratenen Gambas auf Auberginen-Fenchel-Salat.

Das Lumi zeichnet sich durch eine feine mediterrane Küche – mit dem Schwerpunkt auf Fischgerichten – aus. Während Vorspeisen, Fleischgerichte und Pasta auf der Karte stehen, zaubert das Küchenteam beim Fisch immer neue Kreationen – zum Beispiel mit Seeteufel, Dorade, Thunfisch oder Zander. Wem nach den herzhaften Schlemmereien noch nach etwas Süßem ist, der gönnt sich eines der Desserts wie Panacotta oder Crème Brûlée, die hier mit viel Liebe zubereitet werden. Und auch, wer nicht nur essen gehen möchte, ist im Lumi richtig. Rama und Bukurije Topalli planen zukünftig häufiger Events durchzuführen. Ein Anfang wurde bereits im August gemacht, als der Düsseldorfer Musiker Joe Kiki an einem Samstagabend im Lumi zu Gast war. „Wir können uns gut vorstellen, regelmäßig zu Musik und Tanz einzuladen. Das bietet sich bei unserer traumhaften Lage ja an“, schaut Rama Topalli in die Zukunft. Eine weitere Möglichkeit, das Lumi zur Event-Location zu machen, ist es für eine Feier exklusiv zu buchen oder einen Tisch zu einem festlichen Anlass zu reservieren. //mo

Lumi am Rhein
Dammstr. 18 // 47829 Krefeld // Telefon: 02151 - 3259210
www.lumi-am-rhein.de
täglich außer Montag von 12 bis 14.30 Uhr und ab 18 Uhr
(Küche bis 22 Uhr)



Antonia und Matthias Cantow betreiben die Gastronomie auf der CHTC-Anlage.

LOUNGE- FEELING AM TENNIS-COURT

Velvet

Seit dem vergangenen Frühjahr führen Matthias und Antonia Cantow das Restaurant auf der CHTC-Anlage. Das Paar hat einen neuen Stil an der Hüttenallee eingeführt. An die Zeiten davor erinnern allenfalls die geschwungene Bar und die Hochtische. Die Küche ist international geprägt. Ohne Klassiker wie Burger, Pizza oder Pommes geht es allerdings nicht.

Fotos: Luis Nelsen

Früher hat Antonia Cantow selbst Tennis gespielt. Von klein auf stand sie auf dem Platz oder trainierte in der Halle. Daheim im unterfränkischen Miltenberg oder im Schwarzwald bei den Großeltern. Heute, in Krefeld, kommt sie leider nicht mehr dazu. „Im vergangenen Jahr habe ich noch ein paar Stunden bei Blau-Weiß genommen. Doch jetzt fehlt mir einfach die Zeit.“ Matthias und Antonia Cantow führen das Velvet, die Gastronomie auf der Anlage des Crefelder Hockey- und Tennisclubs CHTC. Im vergangenen Mai hatten sie das frühere „Vernaleone“ direkt an den Tennisplätzen übernommen und komplett umgemodelt. „Nur die Tische haben wir stehen lassen“, sagt die Betreiberin.

Seitdem präsentiert sich das Restaurant im schicken Lounge-Look. Rund 50 Innenplätze und noch mal 60 bis 80 im Freien stehen zur Verfügung. Hier lässt sich nachmittags ein Cappuccino genießen oder eine erfrischende Schorle nach einem Fünf-Satz-Match. Abends ist die Küche von 17.30 bis 21.30 Uhr geöffnet. Am Sonntag gibt es durchgehend warme Küche. Um die Zubereitung und den Service kümmert sich ein sechsköpfiges Team. Die Gäste rekrutieren sich vornehmlich aus dem Kreis der Clubmitglieder, aber nicht nur: Jede und jeder ist herzlich willkommen. Wer Speisen für Zuhause möchte, wählt den Take-away-Service. Dieser wird sehr gut angenommen. Für die Anwohner der Hüttenallee ist das Velvet ohnehin eine beliebte



Das Restaurant wurde im edlen Lounge-Stil eingerichtet.

Anlaufstelle. „Wir hatten sogar schon mal einen Gast aus Münster, der extra für uns nach Krefeld gefahren ist“, erzählt Antonia Cantow. Und fügt mit einem Augenzwinkern hinzu: „Da haben wir uns in der Küche natürlich besonders viel Mühe gegeben.“

Die Speisekarte ist „international“, mit Gerichten wie Thai-Curry mit Duftreis oder Burrata auf Ochsenherztomaten. Rumpsteak mit Kaffeebutter und Dorade an grünem Risotto sind weitere Beispiele für die kulinarische Vielfalt. Nicht fehlen dürfen die Klassiker jeder Sportgastronomie: Schnitzel mit Pommes, Spaghetti und Burger. „Das haben sich viele Clubmitglieder explizit so gewünscht. Wir wissen das aus einer E-Mail-Umfrage“, sagt Matthias Cantow. Dank eines speziellen Pizaofens – und einer Mitarbeiterin mit italienischen Wurzeln – sind frische Pizzen ebenfalls kein Problem. Vier bis fünf neue Gerichte kommen pro Monat auf die Karte. „Ein wenig Abwechslung muss sein“, sagt Antonia Cantow.

Die Cantows sind ein Gastronomie-Paar wie aus dem Bilderbuch. Der 42-Jährige hat eine Ausbildung zum Systemgastronomen und als gelernter Koch bereits in diversen gehobenen Restaurants in ganz Deutschland gearbeitet. Seine Frau ist studierte Ernährungswissenschaftlerin – was ebenfalls nicht die schlechteste Voraussetzung für diese Profession ist. Kennengelernt haben sie sich in Hamburg. Seit 2018 kümmern sie sich um das VIP-Catering in der YAYLA Arena.

Bis heute ist es ihr Hauptgeschäft. In der KEV-Saison brummt es besonders – wenn nicht ein Lockdown dazwischen kommt. „Das war eine harte Zeit“, erinnert sich Matthias Cantow. In den besonders schlimmen Wochen ist das Team auf gesunde Fertiggerichte im Glas umgestiegen. „Wir haben sie frisch zubereitet und dann über einen Online-Shop verschickt oder über Edeka Kempken verkauft.“ Innerhalb Krefelds haben sie die köstlichen Gläser, zum Beispiel Gulasch oder Suppen, selbst ausgeliefert. Inzwischen ist der Glas-Service Geschichte – die Gerichte sind aber teilweise noch bei Edeka Kempken verfügbar.

In Nicht-Corona-Zeiten sind die Caterer mit ihrer Arbeit gut ausgelastet. Ein Restaurant zusätzlich stand daher eigentlich nicht auf der Agenda. Doch Anfang des Jahres klopfte der CHTC bei Matthias Cantow an. Es war bereits das zweite Mal, dass man ihn als Pächter gewinnen wollte. Und diesmal griff der Gastronom zu. „Es war eine gute Entscheidung“, sagt das Paar unisono nach den Erfahrungen der ersten Monate. Die neue Küche habe sich schnell herumgesprochen. Vermehrt werden die Räume auch für Feierlichkeiten aller Art gebucht.

Seit dem Frühjahr 2021 kann Antonia Cantow mit dem Trubel zwischen Terminvergabe am Telefon und Bedienung der Gäste noch besser umgehen als früher. Die 38-Jährige, von Geburt an hochgradig schwerhörig, trägt nun ein sogenanntes Cochlea-Implantat. Diese Hörhilfe sei eine große Erleichterung im Alltag, berichtet sie. Nun muss sie nicht mehr zwingend von den Lippen lesen. „Was wegen der Corona-Masken ohnehin oft nicht möglich war.“

Jetzt, wo das Catering wieder anläuft, kommen schnell 16 Arbeitsstunden und mehr am Tag für das Paar zusammen. Klar, dass Antonia Cantow ihren Tennisschläger nun meist in der Ecke stehen lassen muss. Dafür ist Sohn Luis umso sportlicher unterwegs. Der Achtjährige spielt – natürlich beim CHTC – Tennis und Hockey. Auch Fußball gehört zu seinen Hobbys. Und die dreijährige Schwester Yuna? „Die wird überall mit hingegenommen und findet’s toll“, lacht die Mama. //db

Velvet // Hüttenallee 106 // 47800 Krefeld
Telefon: 0176 - 72171810 // www.restaurant-velvet.com



IHR ZERTIFIZIERTER BETRIEB IN SACHEN ELEKTROMOBILITÄT

An der Elfrather Mühle 91 | 47802 Krefeld | Tel.: 02151 473700 | www.elektro-hucken.de





pro bio. MARKT

GUTEN GEWISSENS EINKAUFEN!

Foto: pro bio. MARKT

Die Notwendigkeit, bei der Auswahl unserer Lebensmittel verstärkt auf Nachhaltigkeit und Umweltverträglichkeit zu achten, wird immer mehr Verbrauchern bewusst. Das Siegel „Bio“, dem früher noch der Ruch freudloser Verkniffenheit anhaftete, hat einen echten Imagewandel erfahren: Bei „Bio“ denkt man heute an gesundes, schmackhaftes Gemüse aus regionaler Lieferung, an saftiges, knackfrisches, unbehandeltes Obst. Und Bio-Fleisch darf man genießen, ohne erst die Schreckensbilder der letzten Tiertransport-Doku verdrängen zu müssen. Zu diesem Imagewandel hat die regionale Biomarkt-Kette pro bio. MARKT ihren Teil beigetragen. Sie verfügt bereits über 15 Jahre Erfahrung in der Branche und eröffnet jetzt ihren siebten Standort in Krefeld.

Auf der Grenzstraße 155, wo früher ein bekannter Supermarkt seine Kunden empfing, steht ab dem 1. September alles unter dem Zeichen nachhaltiger, ressourcenschonender, fair gehandelter und regionaler Lebensmittel. Auf 500 Quadratmetern bietet die Filiale des Duisburger Unternehmens ein Vollsortiment zu fairen Preisen, das vom Apfel bis zur Zimtstange alles umfasst. Täglich frisches Obst und Gemüse, eine große Auswahl verschiedener Bio-Brote der Bäckereien Schomaker und Back Bord, vor Ort gebackene Brötchen aus dem Steinofen, Bio-Fleisch und Wurstwaren vom Dinslakener Scholtenhof sowie eine große Käsetheke gehören zu den Highlights der einladenden, schön gestalteten Einkaufsfläche. „Nachhaltigkeit ist für uns nicht bloß ein Marketing-Gag, sondern gehört fest zur DNA des Unternehmens: Schonend mit natürlichen Ressourcen umzugehen und dabei fair zu handeln – von den Erzeugenden bis zu den Kundinnen und Kunden – ist für alle Mitarbei-

tenden ein echtes Anliegen und täglich gelebte Praxis“, versichert Nadja Mols, Leiterin der pro bio. MÄRKTE, glaubhaft.

Die Vorfreude ist ihr anzumerken, doch vor der Eröffnung am 1. September gibt es noch einiges zu tun. Die Eröffnungsfeier am 3. September werden unsere Leser möglicherweise verpasst haben, doch die zehn Prozent Rabatt auf das gesamte Sortiment (ausgenommen Gutscheine, Pfand und Angebote) gelten noch bis zum 10. September. Ein guter Grund, dem pro bio. MARKT einen Besuch abzustatten, sich von der hohen Qualität überzeugen zu lassen – und die eigenen Einkaufsgewohnheiten vielleicht noch einmal gründlich zu überdenken. //red

pro bio. MARKT // Grenzstr. 155 // 47800 Krefeld
www.pro-biomarkt.de

Pumpen Markt

Kurfürstenstr. 47
47829 Krefeld
Tel.: 02151 89 10 146
info@pumpen-markt.de
www.pumpen-markt.de

Brunnenpumpen

ab 282,00 €

Tauchpumpen

ab 49,90 €

Hauswasserwerke

ab 249,90 €

Kreiselpumpen

ab 99,90 €

alle Preise verstehen sich inkl. MwSt., Abbildungen dienen als Beispiele; Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Brunnenpumpen •
 Schmutzwasserpumpen •
 Teichpumpen •
 Baupumpen •
 Tauchdruckpumpen •
 Poolpumpen
Regentonnenpumpen •
 Hauswasserautomaten •
 Hauswasserwerke •
 Kreiselpumpen •
 Hebeanlagen

NOCH MEHR SERVICE NOCH MEHR VIELFALT

Jetzt Werkstatt-Termin
in Willich & Hüls buchen



Tölke & Fischer GmbH & Co. KG

Willich Jakob-Kaiser-Str. 3, 47877 Willich, Tel. 02154 888-222

Krefeld-Hüls Kempener Str. 90-92, 47839 Krefeld, Tel. 02151 339-339

TÖLKE + FISCHER
GRUPPE

www.toefi.de

Wir feiern unser
77-jähriges Firmenjubiläum

77

am 15. & 16. Oktober 2022
jeweils von 10 bis 16 Uhr

- BMW Truck on Tour
- Wheeliesimulator (Dirk Manderbach)
- Handlinierung (Ekrem Pala)
- plus viele weitere Aussteller
- Foodtruck für das leibliche Wohl
- Hüpfburg für die Kleinen
- Samstag Livemusik



Motorrad Faßbender



Motorrad Faßbender
GmbH & Co. KG



Hafelsstraße 246 · 47809 Krefeld · Tel.: 02151 159870 · info@motorrad-fassbender.de · www.motorrad-fassbender.de

Delikatessen Franken

LEIDENSCHAFT FÜR LEBENSMITTEL

Fotos: Luis Nelsen



David Reiners führt den Familienbetrieb in fünfter Generation.



Wer das dunkelgrüne Ladengeschäft mit eigenem Bistro an Königstraße und Stadtmarkt nicht kennt, ist wahrscheinlich gerade erst nach Krefeld zugezogen. Oder einfach kein Feinschmecker. Denn seit 1904 steht der Name Franken für hochwertige Delikatessen und zeitgemäßen wie nachhaltigen Genuss. David Reiners führt den Familienbetrieb als Junior-Chef bereits in fünfter Generation. Und setzt mit seinem Team auf eine ausgewogene Mischung aus Lebensmitteleinzelhandel, Bistro, Catering, Präservenice und Events. Ob frischer Kartoffelsalat, hausgemachte Reibekuchen oder veganes Curry, ob Gänsedinner oder Kochkurs – das Motto des Unternehmens bleibt immer gleich: Qualität trifft Innovation.

Feinkosthaus, Interview, Mittagszeit – und das Frühstück schon lange her. Im Reporterleben gibt es Fehler, die sich bestimmt nicht wiederholen. Bereits beim Betreten des klar strukturierten Verkaufsraums fühlen wir uns wie im Schlaraffenland: Feine Lebensmittel, soweit das Auge reicht, allein drei Dutzend verschiedene Salate, Fischplatten, Fleischgerichte, Käse, Kuchen und Wein sowie Präsentkörbe in prall gefüllten Frischetheken und Holzregalen. Kleine grüne Pakete liegen ordentlich nebeneinander in einer Kühltruhe, die Etiketten verraten den frisch gekochten Inhalt, der zu Hause nur noch aufgewärmt werden muss: „Thai Curry mit Zitronensaft und Limettenblättern“, „Gebratene Riesengarnelen mit Pfefferlingen und Farfalle“ oder „Niederrheinischer Spieß mit Bratwurstschnecke“ sind ein paar leckere Beispiele.

Der gelernte Koch David Reiners begrüßt uns herzlich und schwärmt gleich von den Tagesgerichten für alle, die nicht selbst kochen wollen oder können: „In der hauseigenen Küche im ersten Stock wird seit über 50 Jahren täglich frisch produziert und mit neuen Rezepten experimentiert. Seit 1976 bezeichnen wir unsere Philosophie griffig als Restaurant für zu Hause.“ Gerade für Familien mit wenig Zeit oder die ältere Generation sei dieses Angebot eine „wirkliche Erleichterung im Alltag“. Legendär ist auch die Entstehungsgeschichte, wie Vater Oliver Reiners einst der Rheinischen Post erzählte: „Mein Leibgericht als Kind war Hähnchen

in Cognac-Sahne-Sauce. Einmal verpasste ich das Sonntagsessen wegen eines Tennisspiels. Meine Mutter hat das Hähnchen eingefroren und mir später aufgetaut - es schmeckte zu unserer Überraschung sogar noch besser!“

An der Buffettheke nebenan gibt es Snacks: Reibekuchen, Frikadellen aus Fleisch oder Gemüse, Frühlingsrollen und Quiches sorgen für ein „schnelles wie gutes“ Essvergnügen, ist der 34-jährige Junior-Chef David überzeugt. „Natürliche Zutaten in höchster Qualität sind die Grundlage für unsere Produkte“, lesen wir im neuen Flyer. Dieser Anspruch gelte auch für das Sortiment im Delikatessengeschäft: „Wir legen Wert auf kleinere Manufakturen und regionale Anbieter, die möglichst nachhaltig arbeiten. Aber auch wir wollen unseren Beitrag zum Umweltschutz leisten“, beschreibt Reiners die Firmenphilosophie. Hinter den Kulissen seien bereits viele Maßnahmen wie die Wärmerückgewinnung umgesetzt worden. Von dem neuen Verpackungskonzept ist er so begeistert, dass Begriffe wie rPET für recyceltes PET oder PLA als Abkürzung für Polylactide nur aus ihm herausprudeln. „Unsere innovativen Menüschilder bestehen aus Zuckerrohrfasern, die biologisch abbaubar und klimaschonend sind. Das Material ist sehr stabil und wasserresistent. So halten die Schalen Minustemperaturen beim Einfrieren genauso gut aus wie die Hitze in Backöfen oder Mikrowelle“, strahlt er. Für Salat- und Suppenschilder werden



Auch Naschkatzen werden bei Franken fündig.



Fleisch- und Wurstwaren kommen ausschließlich von regionalen Erzeugern.

als Grundlage aufbereitete PET-Flaschen eingesetzt, die sich nach Gebrauch einfach in der gelben Tonne entsorgen ließen. „Und die Umverpackungen sind zu 80 Prozent aus Altpapier“, ergänzt er mit einem Lächeln und stellt gleich die nächste Erneuerung vor.

Denn der große Erfolg des Lieferdiensts habe schnell zur Entwicklung eines modernen Onlineshops geführt, in dem es fast alle Pro-

dukte aus dem Geschäft an der Königstraße zu kaufen gibt. Der Clou: „Das Angebot ist regional auf wenige Postleitzahlenbereiche begrenzt, und der Kunde kann wählen zwischen Abholung im Laden oder Lieferung nach Hause.“ Auch zwei neue Kühlfahrzeuge wurden angeschafft, was „extrem gut angenommen“ wurde. Wir werfen einen Blick in den Wintergarten, der seit 2006 als Bistro genutzt wird. „Die Familie hatte schon länger darüber nachgedacht, in die Gastronomie einzusteigen und tagsüber Snacks aus der Bistroküche oder ein Glas Wein anzubieten“, weiß der Koch, der selbst Erfahrungen in der Sternegastronomie gesammelt hat. Abends oder am Wochenende finden Veranstaltungen statt, beispielsweise ein spanisches Wochenende mit Tapas oder Hot Pot, eine Reise durch die asiatische Esskultur. Über die Jahre kamen noch verschiedene Pavillons dazu und prägen mit ihrem klassisch grünen Farbton das harmonische Bild am Stadtmarkt. Wer lieber zu Hause oder in der Firma feiern möchte, sollte einen Blick in den Buffetkatalog werfen oder sich ein individuelles Angebot für ein Catering zusammenstellen lassen. Auch wenn uns jetzt der Magen ganz schön knurrt: Ein Besuch bei Franken ist mit Sicherheit kein Fehler. //db

Delikatessen Franken
Königstraße 123 // 47798 Krefeld // Telefon: 02151 - 20 957
E-Mail: info@delikatessen-franken.de
www.delikatessen-franken.de

ALLES WEITERE KENNEN SIE AUS DEM KINO

von Martin Crimp



Premiere am 3. September im Theater Krefeld
Jetzt Tickets sichern: WWW.THEATER-KR-MG.DE





Tradition mit eigener Note: Das spiegelt auch der Look der hauseigenen Destillerie wider.

ReGINerate

„WIR BRENNEN FÜR KREFELD“

Fotos: Luis Nelsen

Die Basis des Gins ist ganz simpel: Damit sich eine Spirituose so nennen darf, muss sie mindestens 37,5 Prozent Alkohol haben und Wacholder enthalten. Alles andere entsteht durch Fantasie, Kreativität und die sogenannten „Botanicals“, vielfältige pflanzliche Bestandteile, die den individuellen Geschmack ausmachen. Was zunächst recht simpel klingt, zeigt sich aber schon im preislichen Unterschied von Industriegin im Vergleich zu einem handwerklichen hochwertig produzierten Gin, vom Geschmack mal ganz abgesehen. Wie man einen wirklich guten Gin produziert weiß der Ur-Krefelder Martin Kern, der sich 2014 daran gemacht hat, seinen eigenen Gin zu produzieren. Die Anfänge und die Feinheiten hat sich der Autodidakt im Prozess „learning by burning“ angeeignet und so seinen ersten eigenen Gin „ReGINerate – Artisan Gin Made The Slow Way“ entwickelt.

Wie man als Krefelder auf die Idee kommt, einen eigenen Gin machen zu wollen? Nun Martin war vorher für einen internationalen Konzern tätig, der seinen Hauptsitz in England, genauer London, hat. Im Geburtsland der Spirituose erlebte er die Vielfalt des Gins, noch bevor der ganze Hype um das Wacholderdestillat weltweit startete. Von der Vielseitigkeit überrascht und begeistert, entschloss sich Martin dazu, seinen alten Job an den Nagel zu hängen und etwas zu machen, wofür er brennt. In Zusammenarbeit mit einer kleinen Brennerei am Niederrhein produzierte Martin sechs Jahre lang seinen eigenen Gin. Bis jetzt, denn seit 2022 steht die eigene Destille in Krefeld.

Inzwischen gibt es mehrere Sorten Krefelder Gin. ReGINerate ist deutschlandweit verbreitet und darüber hinaus bekannt. Neben dem Klassiker, „Regenerate Artisan Gin“ in der schwarzen Flasche, sind der „Silk City Dry Gin“ und der mit Schlehengestellen hergestellte „Sloe Gin“ getreten. Dazu kommen ein eigenes echtes Tonic, verschiedene Limited Edi-

tions und Kooperationsprojekte – wie zum Beispiel mit dem Benrader Obsthof oder mit dem Düsseldorfer Luxus-Hotel Breidenbacher Hof.

Seit Anbeginn sind Events und Veranstaltungen ein festes Standbein der Firma ReGINerate. Von der Ginbar auf einer Hochzeit hin zum Tasting oder Gin-Event auf einer Firmen-Veranstaltung ist das Team von ReGINerate jede Woche im Einsatz. Dabei zeigt sich, dass Qualität, Know-how und Service immer überzeugen. „Dank Online-Angeboten haben wir Corona gut überstanden und den Aufbau der Destille vorantreiben können“, so Kern. Aber auch neue Ideen und Projekte konnten entwickelt werden.

Ab Ende des Jahres, pünktlich zum Weihnachtsgeschäft, bringt ReGINerate eine weitere Innovation heraus, die GinLab-Experience. Eine Box, um auf der Basis vier hochwertiger Destillate und verschiedener Botanicals eigene Gins zu entwickeln. „Im Grunde bekommt je-



Zur Abstimmung des „Krefeld 650 Jahre“ Gin.



der sein kleines Labor, mit dem er spielerisch eigene Gin-Kreationen erstellen und verkosten kann. Es geht aber weniger darum, einen eigenen Gin zu entwickeln, sondern vor allem darum, sich allein oder gemeinsam mit Freunden auszuprobieren und die Vielseitigkeit des Gins zu erleben.“

Auch das Stadtjubiläum nächstes Jahr hat ReGINerate bereits im Blick. „Durch unser Mitwirken beim Krefelder Weihnachtsmarkt, der im Rahmen des Perspektivwechsels stattfindet, sind wir natürlich im Thema des Stadtjubiläums. Als besondere Idee wird ein eigener JUBELäums-Gin unter Beteiligung der Krefelder Unternehmen Feldsaaten Freudenberger und Benrader Obsthof aufgelegt. Beide stellen jeweils drei Zutaten, fünf kommen von ReGINerate. Die Krefelder Bürger dürfen selbst abstimmen und entscheiden, welche Zutaten sie in dem 650-Jahre-Gin haben möchten. Wir freuen uns auf eine rege Beteiligung aller Bürger!“ Unter www.krefeld-feiert.de oder unter dem QR-Code können Sie direkt abstimmen.

Mitte August wurden endlich auch die neuen Räume an der Fürstenbergstraße (nahe Obergplatz) der Öffentlichkeit vorgestellt. Hier widmen sich Martin Kern und sein Team bereits seit einem knappen Jahr der handwerklichen Gin-Produktion. Leider konnte wegen Corona bisher keine große Eröffnungsfeier stattfinden. „Das haben wir jetzt gründlich nachgeholt. Am 13. und 14. August hatten wir Tag der offenen Destille in Kombination mit einer Kunstausstellung Krefelder Künstler. Ein tolles Wochenende mit vielen begeisterten Besuchern. Unsere Gäste können hier Bowling spielen, Billard, Kicker, Tischtennis und Dart – und natürlich guten Gin probieren.“ Die Räume eignen sich auch ideal als Event-Location für Firmenveranstaltungen. Dazu kommen immer mehr Online-Events, wofür Kern extra ein stilecht mit Sekretär und Lehnstuhl ausgestattetes Video-Studio eingerichtet hat.

„Mit dem Krefelder Gin haben wir noch viel vor“, freut sich Kern. „Die Ideen gehen uns bestimmt nicht aus. Dabei werden wir aber immer unserer Philosophie ‚Trinkt weniger – aber besser‘ treu bleiben. Es gibt keine Abkürzung bei Zeit, keine Alternative für Qualität, keinen Ersatz für Liebe.“ //red

**ReGINerate // Fürstenbergstr. 10 // 47804 Krefeld
Telefon 02151 - 44 67 89 4 // www.reginerate.de**









**Stockholms
Auktionsverk
Neuss/Düsseldorf**



**JETZT AUCH IN
NEUSS/DÜSSELDORF:**

**STOCKHOLMS AUKTIONSVERK
ONLINE**

Verkaufen Sie Gemälde, Antiquitäten, Möbel,
Schmuck, Asiatika und Modernes Design
bequem in unseren täglichen Online-Auktionen.

**Stockholms Auktionsverk
Neuss/Düsseldorf**
Forumstraße 12, 41468 Neuss
+49 211 30 23 47 0 / neuss@auktionsverk.com
www.stockholmsauktionsverk.de/neuss

TnT - The Modern Asia

KÜCHE MIT LIEBE UND CHARAKTER

Fotos: Luis Nelsen



Ob Sushi, Curry, Fleisch- oder Fischgerichte: Eine spektakuläre Präsentation gehört beim TnT immer mit dazu.

Allein schon die ansprechende Aufmachung bringt den Appetit. Lecker duftende Speisen, Variationen asiatischer Kochkunst. Fein serviert zum Mittagstisch oder beim entspannten Dinieren in familiärer Atmosphäre. Landestypische Lampions aus Fernost schmücken das mit edlem dunklem Holz eingerichtete Restaurant an der Evertsstraße. Und der Blick ist frei auf die Köche, die mit schnellen Handgriffen ein opulentes und hochwertiges Mahl zaubern. TnT – The Modern Asia – so heißt das schicke Lokal von Tuan Duc in der Krefelder Innenstadt, gleich neben dem Schwanenmarkt gelegen, der als Pionier 2018 hier gestartet war, um die asiatische Küche aus Vietnam, Japan, Korea und Thailand mit den europäischen Geschmackswünschen zu kombinieren. Fusion-Küche nennt sich das. Und dieser unverwechselbare und alternative Weg erfreut sich bei seinen Gästen immer wieder höchster Beliebtheit.

Tuan Duc begrüßt seine Gäste herzlich an der Tür. Kellner bringen frische Blumen an die Tische. Aus den Lautsprechern klingt westliche Popmusik, was die Verschmelzung der beiden Welten auch akustisch unterstreicht. Der 37 Jahre alte Inhaber trägt ja ebenfalls zwei Herzen in seiner Brust. Geboren in Vietnam, aufgewachsen in Kaiserslautern, was sein pfälzischer Zungenschlag auch noch verrät. Duc ist ein Quereinsteiger in die Gastronomie, was gewiss kein Nachteil ist. Studiert hat er zunächst Maschinenbau- und Elektrotechnik, die Geburt seiner Kinder aber ließ ihn umdenken. Er zog nach Krefeld, baute sich eine Existenz auf, setzte auf die besondere Kochkunst und involvierte seine Familie mit in den brummenden Restaurant-Betrieb. Nach vier Jahren in Krefeld und davon zwei Jahren unter den erschwerten Pandemie-Bedingungen ist der dreifache Vater froh und bereit, wieder durchzustarten: „Wir haben Corona gut überstanden. Das Leben geht weiter. Und damit gibt es auch immer eine Weiterentwicklung.“

Denn das ist gerade auch sein Antrieb: Die Veränderung, die neuen Ideen und Kreationen, die sich in seinen Gerichten wiederfinden. Nichts bleibt bei ihm ewig gleich. „Für Stillstand ist das Leben zu schade.“ Durch den Wandel ist er der innerstädtischen Konkurrenz

immer einen Schritt voraus. So begann es auch 2018. „Wir wollen immer die Ersten in Krefeld sein“, lautet Tuan Duc's Prämisse seines Schaffens.

„TnT“ – der Name hat gleich drei Lesarten. Die Abkürzungen stehen in seiner Heimat zum einen für die Worte Liebe und Charakter. Überdies sind sie aber auch die Kurzform für Tuan und Thuy, für seinen eigenen und den Namen seiner Frau. TnT – und das fügt das Ganze zusammen – kann auch in Anlehnung an den bekannten Sprengstoff für eine „Geschmacksexplosion“ stehen. Mal süßlich, mal scharf, mal würzig, mit vielen Nuancen, aber definitiv nie fad.

Abwechslung ist garantiert an der Evertsstraße. Das zeigt auch schon ein Blick in die Speisekarte. „Fliegende Nudeln“ gibt es beispielsweise neuerdings zu kosten, wahlweise mit Tofu, Hähnchen, Rindersteak, Entenbrust oder Garnelen, dazu Wildkräutersalat, asiatisches Gemüse und hausgemachte Mango-Curry-Soße. Diverse Variationen an Vorspeisen regen allein beim Querlesen den Hunger an. Vietnamesische Suppen, Fischgerichte, aber auch kreative Hauptgänge wie „Das Hühnchen aus der Pfalz“, die Tuan Duc auch erst kürzlich in die



Tuan Duc ist ein Pionier asiatischer Fusionküche in Krefeld. Zu seinem Team gehört auch sein Schwiegervater Chi Nguyen.

Auswahl mit aufgenommen hat. Eine Art Reminiszenz an seine Zeit in Kaiserslautern. Entenfleisch als Filet, was man in Asien in dieser Art nicht auf den Tisch bekäme, bei TnT – The Modern Asia aber eben der Kompromiss zwischen dem Osten und dem Westen ist. Europäische Einflüsse sind beim 37 Jahre alten Pionier willkommen. Frittierte Sushi sind nur ein Teil davon. Überhaupt überzeugt die gesunde Küche mit allerlei Reisspeisen, Fisch, Gemüse, Salat, Vitaminen, Proteinen, bekömmlichen Fetten und Zugaben wie Zitronengras, Koriander und Ingwer. Und die hausgemachte Wildbeeren-Limo entführt den Genießer in eine ganz neue Geschmackswelt. Auch Vegetarier finden in der reichhaltigen Speisekarte ihren Schmaus.

Zum Team gehören Familienmitglieder wie sein Schwiegervater Chi Nguyen, der eine wahre Bereicherung in der Küche ist und energisch dabei hilft, jeden Gast zu verwöhnen. Die große Unterstützung durch seine Familie will Tuan Duc nicht mehr missen. Da ist in seinen Worten viel Dankbarkeit zu hören. Auch seine Frau arbeitet mit im Restaurant. Dann trifft der Beruf unmittelbar auf das Privatleben. Doch die beiden haben Wege gefunden, beides im Einklang miteinander ohne Spannungen zu verbinden. Ducs Vater lebt nach einer Zeit in Krefeld wieder in Kaiserslautern. Zeitweise kommt er vorbei und greift dem Team tatkräftig unter die Arme.

Wie viele andere Gastronomen ist auch Tuan Duc auf der Suche nach weiteren, fleißigen Mitarbeitern. Nach den ersten beiden Corona-Jahren geht der Blick schließlich längst wieder nach vorne. „Gott hat uns die Fähigkeit gegeben, immer etwas Neues zu machen“, sagt er. Pionier bleiben, sich von anderen immer wieder kulinarisch absetzen – dafür steht Tuan Duc. Und von der natürlichen Gastfreundlichkeit und seiner alternativen Spitzenküche kann man sich im Handumdrehen bei einem Besuch bei TnT – The Modern Asia leicht überzeugen. //al

TnT - The Modern Asia
Evertsstraße 14 // 47798 Krefeld // Inhaber: Tuan Duc
Telefon: 02151 - 4467688 // tntkrefeld@gmail.com
www.tnt-krefeld.de

Wir finden, was Sie suchen: Transporter Jahreswagen



Bis zu 1.250 €¹
 Prämie



Weitere Infos
 finden Sie hier

¹Bis zum 31.10.2022 erhalten Sie eine modellabhängige Prämie bei Inzahlungnahme eines Fahrzeugs (das vorher mindestens 6 Monate auf den Käufer zugelassen war) und gleichzeitigem Kauf eines aktionsberechtigten Fahrzeugs (bis zu 1.250 Euro brutto). Informationen darüber, welche Fahrzeuge in unserem Bestand aktionsberechtigt sind, erhalten Sie bei unseren TradePort Verkäufern vor Ort. Die Prämie wird zum Restwert Ihres Gebrauchtwagens hinzugerechnet. Eine Barauszahlung oder Kombination mit anderen Prämien ist nicht möglich.



Nutzfahrzeuge

TradePort

TÖLKE + FISCHER
 GRUPPE

Tölke & Fischer GmbH & Co. KG
 Tölke & Fischer Nutzfahrzeugzentrum Krefeld
 Heideckstraße 175, 47805 Krefeld
 Tel. 02151 339-400, info@toefi.de, www.toefi.de



Krefeld emotion

CHILL-OUT-AREA MIT JANSSENS GROSSER ZIGARREN- UND SPIRITUOSEN-LOUNGE

Wer Lust auf edle Brände und hochwertige Zigarren hat, sollte sich das Wochenende 24. und 25. September vormerken. Da wird im Bereich Behnisch-Haus/obere Marktstraße eine Chill-Out-Area mit Bar und Sitzgarnituren zum stilechten Genießen eingerichtet. Organisiert wird die feine Bar von Krefelds Genussspezialist Hartmut Janßen und seinem Team – unterstützt vom Zigarren-Produzenten „Villiger“ aus Tiengen in Baden-Württemberg und der Manufaktur edler Brände „mühle4“ aus unserer Nachbarstadt Kempen.

Wer mehr über Zigarren erfahren möchte, spricht in der Lounge einfach die Mitarbeiter von Villiger und Tabak Janßen an. Lernen Sie den Unterschied von „Handmades“ aus der Dominikanischen Republik,

aus Nicaragua, Honduras oder aus Brasilien kennen. Als besonderes Highlight können Sie der Brasilianerin Rosa Noelmis Arredondo beim kunstfertigen Zigarrenrollen zuschauen – und bei Interesse auch eine der aus rein brasilianischen Tabaken gefertigten Zigarren probieren. Zu den edlen Bränden, Obstgeisten, Gin und Likören von mühle4 wird Produzent Peter Day gern selbst etwas erzählen.

Samstag, 24.09.22 von 11 Uhr bis 22 Uhr
Sonntag 25.09. von 13-18 Uhr (verkaufsoffener Sonntag)

	<p>Sonnenblumen In schönen Sträußen oder im 5er Bund Stück ab 1,-</p>	<p>7  schön Gärtnerei Jetzt: Tulpen und andere</p>	<p>Sternenblume Isotoma, weiß blühend Bodendecker, winterhart</p>	
	<p>Herbstanemone verschiedene Farben langlebig, winterhart nur 4,99€</p>	<p>Blumenzwiebeln große Auswahl! Gärtnerei 1000schön - Kuhdyk 3 47839 Krefeld - 02151 563755 Montag-Freitag 9 bis 18.30Uhr Samstag 9 bis 17Uhr Sonntag 10 bis 13Uhr</p>	<p>Stern von Ägypten Pentas, reich blühend verschiedene Farben nur 1,89€</p>	



Tölke & Fischer

DER PORSCHE UNTER DEN AUTOHÄUSERN: AUSBILDUNG BEI TÖFI

Automobilität und Töfi. Am Niederrhein gehört das zusammen wie Pommes und Ketchup. Mit Top-Marken wie Porsche, VW, Audi, Ford, Volvo, Skoda sowie KIA und Niederlassungen in Krefeld, Willich und Viersen ist das Unternehmen aber nicht nur für Autokäufer die erste Adresse: Jahr für Jahr bewerben sich bei Töfi zahlreiche junge Menschen um einen der beliebten Ausbildungsplätze in insgesamt sechs Berufen. Auch die derzeitigen Ausbildungsleiterinnen Sophie Junkers und Kristina Muraro gehörten einst dazu – und blieben nach erfolgreichem Abschluss gleich da. „Unternehmensweit haben wir 49 Azubis“, erklärt Junkers. „25 davon sind seit dem ersten August bei uns.“ Während das Verhältnis von Frauen und Männern in den kaufmännischen Berufen sehr ausgewogen ist, sind die Männer bei den Kfz-Mechanikern und Karosseriebauern nach wie vor deutlich in der Überzahl. „Auch hier haben wir aber immerhin drei Frauen, die mit ebenso viel Ehrgeiz und Know-how an Motoren und Karosserien arbeiten wie ihre

männlichen Kollegen“, weiß Muraro zu berichten. Für Töfi als Ausbildungsbetrieb spricht nach beider einhelliger Meinung neben Markenvielfalt und Größe nicht zuletzt der gute Kontakt zu den Berufsschulen: „Wir beobachten sehr genau, wo es vielleicht Defizite gibt, und halten dann Rücksprache mit den Lehrern. Unser Ziel ist es, allen Auszubildenden zu einem erfolgreichen Abschluss zu verhelfen“, so Junkers. Und das gelingt meist auch: Mindestens einer der Töfi-Azubis schließt seine Ausbildung jährlich mit Auszeichnung ab. So gibt es eigentlich nur einen echten Wermutstropfen, wie Muraro schmunzelnd einräumt: „Es kann leider nicht jeder in unserer Porsche-Niederlassung arbeiten. Reinschnuppern ist aber natürlich immer möglich.“

Volkswagen Zentrum Krefeld - Tölke & Fischer
Gladbacher Str. 345, 47805 Krefeld // Telefon: 02151 - 3390
www.toefi.de

Natürlich schlafen Sie gut!
 In metallfreien Betten aus massivem **Zirbenholz!**



- Naturschlafsysteme von **ProNatura.**
 ergonomisch besser schlafen
 - 100 % Natur für Ihren erholsamen Schlaf! - Schlafberatung



NATURRAUM
 by holztec

www.naturraum-kempen.de

Ich freue mich auf Sie!
 Christian Schleupen

Kawai Konzerte **KAWAI**

Die internationale Elite der Nachwuchspianisten zu Gast in der Musikschule Krefeld.

2022

Hyuk Lee
Piano Rezital

Raimu Satoh
Piano Rezital

Kawai-Konzerte

MUSIK MITTENDRIN

Bereits seit 1991 belebt der japanische Instrumentenhersteller Kawai den Krefelder Kulturkalender mit Konzerten handverlesener Nachwuchspianisten. Lange mussten Freunde hochklassiger Klaviermusik für ihren Genuss zum Campus 44 in Fichtenhain reisen, nahe der Europazentrale des Unternehmens. 2018 zog die Konzertreihe, die der Förderung herausragender junger Künstler dient, jedoch in die Krefelder Musikschule um. Zwei der fünf diesjährigen Konzerte finden dort noch vor der Winterpause statt.

Kawai Konzerte

9. September, 20 Uhr: Hyuk Lee

21. Oktober, 20 Uhr: Raimu Satoh

Nur Abendkasse. Einzelkarte 15€, ermäßigt 8€

Musikschule Krefeld // Helmut Mönkemeyer Saal

Uerdinger Straße 500 // 47800 Krefeld

Kartenreservierung Mo-Fr 9-17 Uhr



Finlantis

EIN STÜCK FINNLAND IN NETTETAL

Die Finnen gehören laut Glücksstudie World Happiness Report 2022 zu den glücklichsten Menschen dieser Welt. Ihr Geheimnis: Die Verbundenheit zur Natur. Ihre Definition von Luxus: Das Glitzern der Sonnenstrahlen im Wasser oder auf dem Schnee. In Finnland gibt es sogar ein eigenes Wort für Lebenszufriedenheit: „Onni“. Gerade im Spätsommer, wenn es draußen noch angenehm warm ist, erhalten die Gäste ihre Portion Glück im Garten der Nettetaler Sauna Finlantis. Die Gestaltung ist mit Birken, Kiefern, Farnen und Gräsern der finnischen Natur nachempfunden. Zudem bietet der Garten ein 40 Quadratmeter großes Schwimmbecken, eine weitläufige Liegewiese, einen romantischen Wasserlauf und Außengastronomie mit finnischen Leckereien. Wie an einem typischen finnischen See steht im Saunagarten eine LaaVu, eine Grill-Schutzhütte, bereit. Die Feuerstelle bildet das Zentrum vieler Veranstaltungen. Hier gibt es bei Glühlachs und Feuerkaffee magische Momente inmitten der Gemeinschaft.

Finlantis // Buschstraße 22 // 41334 Nettetal

info@finlantis.de // www.finlantis.de

Gebäudereinigung Siegfried Bastians
MEISTERBETRIEB

WESPEN NOTDIENST

KR - 75 09 06

INKL. MWST. € 130,-

GEBAEUDEREINIGUNG-BASTIANS.DE
BREITEN DYK 68 - 47803 KREFELD

Orientierung für 2023

Meine Prägung – Meine Erfahrungen – Meine Chancen anhand einer Lebenskarte (My Life Map)

Leitung: Dr. Gerd Goldmann

Start am Dienstag, dem 10. Januar 23 um 19:00 Uhr, 6 Abende im Café Segenswerk, Steckendorfer Str. 70

Kosten für den gesamten Kurs: 48,00 €
Anmeldung unter gc.goldmann@gmail.com oder 02151 / 54 74 84



Bibi Blocksberg ALLES WIE VERHEXT! – DAS MUSICAL

Hex, hex! Jedes Kind kennt Bibi Blocksberg! Auf ihrem Besen „Kartoffelbrei“ landet die lustige kleine Hexe mit dem großen Gerechtigkeitssinn am Samstag, 29. Oktober, im Seidenweberhaus und nimmt die Kinder mit in ihre Heimat Neustadt. Gemeinsam mit allen im Saal veranstaltet sie ein riesiges Durcheinander – und bringt alles wieder in Ordnung. Dank der spielfreudigen Darsteller, der kreativen Bühnenbilder und Kostüme und natürlich der rockigen Musik taucht das Publikum mitten hinein in Bibis wunderbare Welt.

**Tickets bei allen bekannten Vorverkaufsstellen, telefonisch unter 02405-40 8 60 oder online unter www.meyer-konzerte.de.
Samstag, 29.10.22, 16 Uhr, Tickets ab 25,90 €, Seidenweberhaus, www.seidenweberhaus.de**



KEIN MAKLER WIE JEDER ANDERE

VERTRAUEN IST ENTSCHEIDEND

**KLAUS KOCK IMMOBILIEN
STEHT FÜR:**

- **EHRlichkeit & TRANSPARENZ**
- **VOLLER EINSATZ** für Sie und Ihre Immobilie
- **PERSÖNLICHE PRÄSENZ** vor Ort
- **VERMARKTUNG** auf allen Kanälen
- **FULL SERVICE** durch den ganzen Verkaufsprozess



**KLAUS
KOCK** **IMMOBILIEN**

02151 - 624 65 25
info@kock-immo.de

WWW.KOCK-IMMO.DE



Bob Dylan ROUGH AND ROWDY WAYS

Bob Dylan kehrt nach Europa zurück, wo ihn seine „The Rough and Rowdy Ways“-Tour im Oktober nach Deutschland führt, nachdem er in den USA gerade 74 viel beachtete Konzerte gegeben hat. Am 09. Oktober 2022 kommt die Musiklegende auch nach Krefeld – in die YAYLA Arena. Bob Dylan erfand sich immer wieder neu, wandelte sich, wechselte die Richtung, tauchte ab, um dann erneut kometenhaft aufzusteigen. Dylan ließ sich nicht vereinnahmen, er bestimmte Tempo, Rhythmus und Inhalt. Er definierte mit seinen Songs Ideale, Ängste, Stimmungen von Generationen. Die Poesie seiner Texte und die Lyrik seiner Lieder verliehen ihm literarische Qualität, seine scharfe Beobachtungsgabe und sein politisches Verständnis machten ihn zum natürlichen Sprachrohr der Jugend, deren Aufbruch er in den 60er Jahren mit initiierte und begleitete.

Bei allen Bob Dylan-Auftritten ist zu beachten, dass es sich um sogenannte „Handyfreie Shows“ handelt, was bedeutet: die Benutzung von Mobiltelefonen ist untersagt. Handys müssen beim Einlass in abschließbaren Taschen verstaut werden.

**Sonntag, 09.10.2022 – 20 Uhr // Einlass ab 18 Uhr // Tickets ab 81,55 €
www.yayla-arena.de**

AB BUCHHOLZ PLANEN Seit 1961

Markisen - Sonnenschutz

- AB Regenmarkisen**
- AB Gelenkarmmarkisen**
- AB Freistehende Markisen**
- AB Wintergartenbeschattung**
- AB Pergolaanlagen**
- AB Tuchwechsel**
- AB Reparaturservice**

60

JAHRE

0 21 51 / 31 47 18
Neue Ritterstr. 43 - Krefeld
www.buchholz-planen.de



B E L L I N I
SENIOREN - RESIDENZEN

Pflegefachkräfte gesucht

Am Schirkeshof 6 · 47804 Krefeld
Telefon 02151 - 7377-0 · Telefax 02151 - 7377-447
info@bellini-krefeld.de · www.bellini-krefeld.de

Hannappel Seit 135 Jahren
BESTATTUNGEN in Familienhand



Die Hinterbliebenen erfahren im Trauerfall bei uns eine pietätvolle, fachkundige Beratung und Hilfe. Seit über 135 Jahren Erfahrungen in allen Formalitäten zu äußerst günstigen Bedingungen. Ein eigener Abschiedsraum steht den Angehörigen zur Verfügung.

Zu Vorsorgegesprächen sind wir jederzeit bereit.

www.bestattungen-hannappel.de
info@bestattungen-hannappel.de

Dionysiusplatz 20 · 47798 Krefeld · Tel. 0 21 51 - 2 21 51
Anrather Straße 31 · 47807 Krefeld · Tel. 0 21 51 - 30 34 08

Die freundlichen Elche 477477
Uerdinger Mietwagen

Ruf doch mal an!



30 1000 SERVICE TAXI KREFELD

G.Knorrek Personenbeförderungs GmbH

Ein christlicher Friedhof in Krefeld mit pflegefreien Grabstätten.





GRABESKIRCHE ST. ELISABETH

Krefeld · Hülsener Straße 576
täglich geöffnet 10 – 17 Uhr
Büro in der Kirche
Tel. 0 21 51-6 23 18 10
info@grabeskirche-krefeld.de
www.grabeskirche-krefeld.de

Besuchen Sie diesen spirituellen Ort – auch unabhängig von einem Todesfall.

- Grabstätten in überschaubaren Einheiten
- Grabbesuch im geschützten Raum
- Möglichkeit für Trauergottesdienste
- Kirchlich geprägte Architektur
- Angebote zur Trauerbegleitung
- Parkplatz vor der Kirche
- Gut erreichbar mit Bus und Bahn

HERAUSGEBER

CREVELT media GmbH
Garnstraße 72, 47798 Krefeld

Michael Neppeßen
Torsten Feuring
David Kordes

Telefon: 02151 - 65 88 399
E-Mail: redaktion@crevelt.de

REDAKTION

David Kordes (kor)
Oliver Nöding (on)
Michael Otterbein (mo)
André Lerch (al)
Melanie Struve (ms)
Daniel Boss (db)
Sarah Weber (sw)
Swantje Monreal (sm)
Leena May Peters (Imp)

REDAKTIONSLEITUNG

David Kordes (kor)

STELLVERTRETER

Oliver Nöding (on)

UMSETZUNG

Silk Werbeagentur GmbH
Garnstraße 72, 47798 Krefeld

ART DIRECTION

Julia Wojdyla

FOTOGRAFIE

Luis Nelsen
Roberto Alfano
Lucas Coersten

VERTRIEB

Michael Neppeßen
Mobil: 0163 - 25 24 605
Mail: michael@crevelt.de
Telefon: 02151 - 65 88 399

Torsten Feuring
Mobil: 0157 - 76 13 58 76
Mail: torsten@crevelt.de
Telefon: 02151 - 65 88 399

Michael Hälker
Mobil: 0173 - 36 51 276
Mail: michaelh@crevelt.de
Telefon: 02151 - 65 88 399

DRUCK

L. N. Schaffrath DruckMedien GmbH & Co. KG
Marktweg 42-50, 47608 Geldern

AUFLAGE

Gesamtauflage: 30.000 Stück

VERTEILUNG

120 Hotspot Aufsteller im gesamten Stadtgebiet
Beilage Westdeutsche Zeitung
Postverteiler
Ca. 400 Auslagestellen im gesamten Stadtgebiet
Auslage über städtische Einrichtungen

ABO

Für eine garantierte Zustellung empfehlen wir Ihnen das Abo zum Selbstkostenpreis von 29,90 Euro pro Jahr für 10 Ausgaben.
Bestellung unter: redaktion@crevelt.de

DER ŠKODA FABIA EASY- ATEMBERAUBENDER ANBLICK!



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



monatliche Leasingrate
69,- €¹

Schön und funktional

Der FABIA EASY führt die Designsprache von ŠKODA einen Schritt weiter. Sein Auftritt ist selbstsicher und sympathisch. Sie können auf ein modernes und sicheres Design, bis zu 9 Airbags sowie Fahr- und Parkassistenten zählen. Für Ihren Komfort sorgen umfassende Konnektivitätsoptionen und vieles mehr.

Die Ausstattungshighlights des ŠKODA FABIA EASY:

Lackierung: Energy-Blau, 4 Türen, LED-Hauptscheinwerfer, Digitaler Radioempfang DAB+, Elektrisch einstell- und beheizbare Außenspiegel, Elektrische Fensterheber vorn, 4 Lautsprecher, u.v.m.

EIN ANGEBOT DER ŠKODA GEWERBELEASING¹:

ŠKODA FABIA EASY 1,0 MPI, 5-GANG MECHANISCH, 48 KW (65 PS), KRAFTSTOFF: BENZIN

Fahrzeugpreis exkl. USt.	12.219,49 €	Vertragslaufzeit	24 Monate
Jährliche Fahrleistung	10.000 km	Einmalige Sonderzahlung	999,00 €
Kraftstoffverbrauch in l/100km, kombiniert: 5,0; Kurzstrecke: 6,0; Stadtrand: 4,8; Landstraße: 4,4; Autobahn 5,4		24 mtl. Leasingraten à	69,00 €¹
CO₂-Emissionen, komb.: 114 g/km, Effizienzklasse: B²			

¹ Alle Werte ohne Umsatzsteuer, die jeweils gültige Umsatzsteuer wird gesondert berechnet. Die Angaben zur Serienausstattung, Lieferumfang, technischer Daten und Material sind unverbindlich. Änderungen vorbehalten. Bei Abweichungen zum derzeit gültigen Lieferprogramm des Herstellers hat dieses Gültigkeit. Ohne Gebrauchtwagenabrechnung. Kosten für Überführung i.H.v. 839,50 € berechnet der ausliefernde Betrieb separat. Ein Angebot der ŠKODA Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorn Str. 57, 38112 Braunschweig. Änderungen & Irrtümer vorbehalten.

² Ermittelt im neuen WLTP-Messverfahren, umgerechnet in NEFZ-Werte zwecks Pflichtangabe nach Pkw-EnVKV. Nähere Informationen erhalten Sie bei uns oder unter skoda.de/wltp

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

TÖLKE & FISCHER ŠKODA ZENTRUM KREFELD

Gatherhofstr. 5, 47804 Krefeld, T 02151 7290-0

TÖLKE & FISCHER ŠKODA DÜLKEN

Venloer Str. 70, 41751 Viersen-Dülken, T 02162 951313

TÖLKE + FISCHER
GRUPPE

TÖLKE & FISCHER GmbH & Co. KG

www.toefi.de



Investieren Sie doch mal in die Zukunft unseres Planeten.

**Jetzt zu nachhaltigen
Finanzen beraten lassen –
von Ihrer Sparkasse.**

Mehr auf [sparkasse.de/mehralsgeld](https://www.sparkasse.de/mehralsgeld)

Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Krefeld