Preis: Unbezahlbar

Oktober 2020

CREVELT

DAS MAGAZIN FÜR KREFELD

Restaurant Namaste
Ein Löffel Herzlichkeit S. 24

Marks Endgegner
Die Zeit, die bleibt S. 6

Herbst-Spezial
Die bunte Jahreszeit S. 30

Eine ungewöhnliche Liebe

Johannes und die Drachen

JE MEHR SIE ÜBER FINANZEN WISSEN, UMSO SICHERER IST IHR VERMÖGEN!

„In meinem ***KOSTENLOSEN WORKSHOP*** *erkläre ich Ihnen die Grundlagen für eine erfolgreiche und sichere Geldanlage.“*

STIMMEN VON WORKSHOP-TEILNEHMERN:

Andreas Hobl, Hobl-Finanzplanung, Hausham
„Hallo Herr Breuer, ja, das Seminar und Ihr Vortrag haben mich begeistert. Das Versicherungen/ Banken Geld verdienen, war mir schon bekannt, nicht jedoch die Dimensionen des Ganzen.“

A. Wicht, ehemaliger Vorsitzender des IHK-Prüfungsausschusses für Finanzen und Versicherungen
„Durch das von Ihnen vermittelte Wissen ist es keinem seriösen Berater mehr möglich, diese mit hohen Kosten belasteten, undurchsichtigen Produkte reinen Gewissens zu verkaufen. Ich kann interessierten Geldanlegern nur empfehlen, die Honorarberatung mit transparenten Produkten und äußerst günstigen Kostenstrukturen für sich zu entdecken, weil sie auf diese Weise wirklich hervorragende Ergebnisse auf höchstem Niveau erzielen.”

Dr. K. Teßmann
„Ich hielt „Geldanlegen„ für ein sehr trockenes und langweiliges Thema, bis zum Workshop in Krefeld.“ Ich habe noch nicht erlebt, dass einer so kompetent und zugleich voller Begeisterung und Elan von Geldanlagen spricht. Ich danke Ihnen für jede Menge professioneller Tipps. Jetzt weiß ich genau worauf ich achten muss.”

Melden Sie sich jetzt zum kostenlosen Workshop an: www.anlegen-lernen.de

Die nächsten Workshop-Termine: 15.10.2020
19.11.2020

Darüber hinaus sind individuelle Beratungsgespräche nach telefonischer Absprache möglich.

HONORIS FINANCE GMBH
WIR SCHAFFEN TRANSPARENZ!

Honoris Finance GmbH · Wilhelmshofallee 75 · 47800 Krefeld Tel.: 0 21 51 - 70 460
Mail info@honoris-finance.de · www.honoris-finance.de · www.anlegen-lernen.de

Liebe CREVELTER,

Foto: Luis Nelsen

mit großer Freude haben wir aus vielen Ecken unserer Stadt vernommen, dass Ihnen unsere Erstausgabe gefallen hat. Vielen Dank für die etlichen Zuschriften und Ihre detaillierte Kritik. Das Fundament eines guten Magazins sind die darin enthaltenen Geschichten und die Art, wie sie erzählt werden. Dass Sie genau diese Aspekte lobend hervorgehoben haben, erfüllt uns mit Stolz, denn genau daran möchten wir gemessen werden.

Um Sie auch in diesem Monat mit etwas Besonderem berühren zu können, erzählen wir eine Geschichte, die uns weit über den Feierabend hinaus beschäftig hat und auch nach Drucklegung immer wieder heimsucht. Oliver Nöding erzählt in dieser Ausgabe Marks Geschichte (S. 6). Mark ist 30 Jahre alt und todkrank. Krebs im Endstadium, keine Aussicht auf Heilung. Obwohl die Geschichte keine positive Wendung nimmt, ist sie ein Plädoyer fürs Leben. Für Marks Leben und all das, was er darin geleistet hat und immer noch leistet. Aber auch für unser eigenes, in dem wir Alltagssorgen oft überdramatisieren. Gesunde Menschen haben hunderte Wünsche, kranke nur einen. Mark würde alle unsere Probleme dankend auf sich nehmen, wenn er nur weiterleben dürfte.

Viele erfüllt der Herbst mit Schwermut, dabei bietet genau diese Jahreszeit das schönste Farbenspiel. Wir widmen uns dem Spätjahr in dieser Ausgabe im Rahmen eines Spezials (S. 30) und zeigen es von seiner schönsten Seite. Das Wort „Herbst“ hat den gleichen Ursprung wie das englische Wort „harvest“, was „Ernte(zeit)“ heißt. Auf dem Benrader Obsthof (S. 38) geht es in diesen Tagen zu wie in einem Bienenstock. Etliche Erntehelfer sorgen von morgens bis abends dafür, dass Früchte und Gemüse vom Feld in den Hofladen kommen. Aber auch bei Kaminholz Schmitz (S. 42) wird derzeit im Akkord geschuftet, damit pünktlich zur kalten Jahreszeit die Stuben der Region mit Holz befeuert werden können.

Natürlich haben wir in dieser Ausgabe auch wieder nach verborgenen Stadtperlen getaucht und sind fündig geworden. Erfahren Sie auf den folgenden Seiten, was sich hinter dem Limbus (S. 52) verbirgt, warum Lokinis Namaste (S. 24) aus dem Stadtbild nicht mehr wegzudenken ist und wo es in Krefeld eine Geflügelzucht für ursprüngliche Arten (S. 34) gibt.

Haben Sie selbst eine Geschichte, die es verdient, erzählt zu werden, oder kennen Sie jemanden, über den wir einmal schreiben sollten? Dann lassen Sie es uns wissen! Sie erreichen unsere Redaktion jederzeit unter redaktion@crevelt.de oder via Facebook und Instagram unter „Crevelt Magazin“. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Viel Spaß beim Lesen,

Torsten Feuring, Michael Neppeßen und David Kordes

Oktober 2020

Marks Endgegner 06
Die Zeit, die bleibt

Die schönste Verbindung von Genuss und Technik 10
eguso

Von der Fackeljonglage ans Lehrerpult 12
Chapeau Bas

Wie wird man eigentlich ... Zauberer? 14
Klaus Lüpertz

Sicherheit, Freude, Innovation 16
Veranstaltungen in der Verve

Wenn aus Kunden Freunde werden 20
Schreinerei Kosanke

Auf Spurensuche im Gehirn 22
Neuropraxis Fischeln

Ein großer Löffel Herzlichkeit 24
Restaurant Namaste

BlaueErdbeeren mit Pommes 26
Fast Food trifft Design

Nicht enden wollender Applaus 28
Die Carmen-Inszenierung im Theater Krefeld

Eine ungewöhnliche Liebe 30
Johannes und die Drachen

Glückliche Glucken und tretende Hähne 34
Geflügelzüchter Tim Thönnissen

Süße Träume erlaubt 36
Wingertsches Erb

Erntezeit: Vom Feld in den Hofladen 38
Benrader Obsthof

Unsere Hotspots 41
CREVELT ist überall

Gut Holz! 42
Familie Schmitz verkauft Kaminholz aus der Region

Mit zwei Flaschen Bier ins Führerhaus 46
Klinik Königshof

Wohlfühlen auf Schwedisch 48
Tölke & Fischer – Volvo Krefeld

In Krefeld wird die Welt gerettet 52
Escape Center „Limbus“

Die neue Bescheidenheit 56
KFC Uerdingen

Privatverkauf 58
Kocks Kolumne

V wie Veränderung! 64
Krefeld zur Franzosenzeit

Foto: Luis Nelsen

Marks Endgegner

Die Zeit, die bleibt

Von Oliver Nöding

Der 30. Geburtstag gilt als der Moment, in dem wir dem Erwachsenwerden nicht mehr davonlaufen können und uns den ernsteren Aspekten des Lebens zuwenden sollten: Karriere, Familie, Altersvorsorge. Es ist die Phase, in der Träume zu Plänen werden, ambitionierteren oder bescheideneren. Der 30-jährige Mark Glabutschnig-Semrau wünscht sich nichts so sehr, wie noch einmal Weihnachten mit seiner Familie feiern zu dürfen. Es ist ein bescheidener Wunsch, aber gleichzeitig der ehrgeizigste, den man sich vorstellen kann. Mark ist unheilbar an Krebs erkrankt. Und ihm bleibt nicht mehr viel Zeit.

Vor fünf Jahren erkrankte Mark Glabutschnig-Semrau an Krebs.

Marks Kampf gegen den Krebs beginnt vor fünf Jahren: „Ich hatte seit mehreren Tagen keinen Stuhlgang gehabt, doch mir nichts dabei gedacht. Auf der Fahrt zur Arbeit bekam ich dann Fieber und Schweißausbrüche“, berichtet er von dem schicksalhaften Tag. In der folgenden Notoperation springt er dem Tod soeben noch von der Schippe: Sein Darm ist bereits durchbrochen, der Bauchraum von einer Sepsis befallen. „An den Moment, als mir gesagt wurde, dass ich Darmkrebs habe, kann ich mich kaum noch erinnern. Ich war noch völlig benommen von der Operation“, blickt Mark zurück. Es schließen sich mehrere Eingriffe an, ihm wird ein Stoma gelegt, ein künstlicher Darmausgang, der ihn bis heute begleitet und dem er einen eigenen Instagram-Kanal gewidmet hat, sowie ein Port, über den er künstlich ernährt wird. „Ich habe während der Krebstherapie jeden Stein genommen, den das Leben auf mich geworfen hat, und ihn zurückgeworfen, mich nicht hängenlassen, sondern den Kampf angenommen“, fasst er die harte Zeit zusammen. Und er wird für den Einsatz belohnt: 2017 bekommt er die glückliche Nachricht, dass er krebsfrei ist. In dieser Phase lernt er auch seine heutige Ehefrau Monique und ihren kleinen Sohn Miles kennen. „Über das Internet, wie das heute so ist“, lacht er. Er verlagert seinen Lebensmittelpunkt von Kamp-Lintfort, wo er aufgewachsen ist, nach Krefeld, um mit Monique zusammenzuziehen. Im Sommer 2019 geben er und seine Lebensgefährtin sich das Ja-Wort. Es soll ein Neuanfang sein, doch nur wenig später folgt die niederschmetternde Diagnose: Der Krebs ist zurück, hat metastasiert und unter anderem Lunge, Bronchien und Nieren befallen. Endstadium. Keine Chance auf Heilung.

Mark wird 1990 als jüngster von drei Söhnen geboren, absolviert zunächst eine Ausbildung zum Bäcker, bevor es ihn dann zum Bund nach Münster verschlägt, wo er als Fahrer stationiert ist. Der Niederrhein und das nahe Ruhrgebiet haben jeden mundartlichen Einfluss getilgt, den sein österreichischer Vater hätte ausüben können: Der für unsere Region typische Akzent verstärkt noch den trotzig-munteren Eindruck, den Mark hinterlässt. Er nimmt sein Schicksal mit Galgenhumor, als sei er lediglich Opfer eines ärgerlichen Streichs geworden. „Der Drops ist gelutscht“, fasst er seine begrenzten Zukunftsaussichten einmal markant zusammen. Von einst 90 Kilogramm sind noch 57 übrig geblieben und es wurmt den ehemaligen Fußballer, dass er weniger Gewicht auf die Waage bringt als seine einen Kopf kleinere Gattin. „Ich verschwinde langsam“, lächelt er. Sich aufrecht zu halten, fällt ihm schwer, er sitzt gebeugt, für längere Wegstrecken fehlt ihm längst der Atem. Als Mark seinem Arzt kürzlich berichtete, wie viel Blut er ausgespuckt hat, habe der

Foto: Luis Nelsen

Monique und Mark nutzen die wenige Zeit, die ihnen gemeinsam noch bleibt, so gut wie möglich.

nur noch den Blick gesenkt. Der Krebs hat sichtbare Spuren hinterlassen, aber er hat das Jungenhafte, das in Marks spitzbübischem Lächeln und seinen wachen Augen steckt, nicht auslöschen können. Ebenso wenig wie seinen Kampfgeist.

Denn Mark hat noch viel vor. Im Sommer ist er mit der ganzen Familie noch einmal in Österreich, wo er viele Urlaube seiner Kindheit verbracht hat. „Ich habe es da ein bisschen übertrieben“, schmunzelt er. „Nach sieben Tagen Urlaub war ich so erschöpft, dass ich mich davon zwei Wochen erholen musste.“ Unbedingt will er mit Monique und Miles dieses Jahr noch einmal nach Norderney, um das Meer zu sehen, und er hofft, im Kreise der Liebsten noch ein schönes gemeinsames Weihnachtsfest verbringen zu können. Sich gehen zu lassen, sich einzuschließen oder Trübsal zu blasen, kommt nicht in Frage, dafür sorgt auch Monique. „Wir machen immer irgendetwas. Gestern haben wir ganz spontan das Badezimmer gestrichen“, berichtet sie aus dem kostbar gewordenen Familienalltag. Beide wissen, dass das auch eine Flucht ist: Bloß nicht aufs Gedankenkarussell steigen, wie Mark es nennt, sondern immer in Beschäftigung bleiben. Auch der lästige Papierkram, der noch zu erledigen ist – Patientenverfügung, Nachlassregelung, Versicherungen – hilft ihm dabei, sich vom Unausweichlichen abzulenken.

Aber die Gedanken kommen natürlich. Nachts, wenn Mark vom Krebsschmerz geplagt wird, einem Gewicht, das auf seiner Brust sitzt wie der Albdruck, ihm den Atem raubt und ihn wachhält. „Ich bin reizbarer geworden“, gesteht Mark. „Wenn es mich erwischt, fange ich an zu fluchen und zu schimpfen oder ich lasse meine Wut an Gegenständen oder der Wand aus.“ Monique betrachtet es als ihre Aufgabe, ihn dann wieder einzufangen. „Ich sage ihm ganz klar, dass er seine Launen nicht an uns auslassen kann. Und er versteht das meistens auch und beruhigt sich wieder.“ Die Kundenberaterin ist Vollzeit zu Hause, kümmert sich darum, dass alles geregelt wird, und erinnert ihren Gatten an die Verantwortung, die er als Familienvater immer noch hat. „Ich habe keine Zeit, die Nerven zu verlieren“, resümiert sie pragmatisch. Die Rolle des Felsens in der Brandung hat sie voll angenommen. Wenn die Last für sie zu groß wird, sie reden muss, geht sie zu einer Freundin, um Mark nicht mit ihren Sorgen zu belasten. Sie muss stark sein, nicht zuletzt für Miles, der mit seinen sechs Jahren noch gar nicht versteht, was gerade passiert. „Ich habe ihm gesagt, dass ich bald ein Engel sein werde und dann vom Himmel aus auf ihn aufpasse“, berichtet Mark vom Gespräch mit dem Stiefsohn. „Er fand das cool und wollte wissen, ob ich ihm dann beim Sportunterricht helfe. Ich merke, dass er in letzter Zeit häufiger meine Nähe sucht, mit mir kuscheln will und mich darum bittet, ihm etwas vorzulesen oder mit ihm zu singen. Es ist seine Art, von mir Abschied zu nehmen.“ Wie dieser Abschied aussehen wird, darüber hat Mark in den letzten Wochen viel nachgedacht. „Es ist komisch, sich Gedanken über die eigene Beerdigung zu machen“, gesteht er. „Zuerst hatte ich ganz genaue Vorstellungen, aber ich habe sie dann alle wieder verworfen. Das ist alles nicht so wichtig. Und ich möchte meiner Familie auch keine Kosten für meine Eitelkeit hinterlassen.“ Lieber die Zeit, die bleibt, zusammen voll genießen. Auch Corona hält Mark davon nicht ab: „Ich kann auf die Pandemie keine Rücksicht nehmen. Ich habe nur noch diese Zeit und sie kommt nicht wieder.“

Er will sie möglichst wach erleben, Betäubung ist für ihn keine Option. „Ich könnte mir Morphiumpflaster gegen die Schmerzen verschreiben lassen, aber ich möchte die Kontrolle über meinen Körper nicht verlieren. Ich will fühlen, wenn mir die Luft wegbleibt, damit ich dagegen ankämpfen kann“, erklärt er. Er erinnert sich noch an das Morphium im Krankenhaus. „In meinem Bett bin ich Pilot gewesen und alle, die mich besucht haben, sind mitgeflogen“, lacht er. Schon als Jugendlicher hat er keine Party ausgelassen und er weiß, dass er von den Betäubungsmitteln reichhaltigen Gebrauch machen würde, wenn er sie zur Verfügung hätte. Aber er möchte

Für Stiefsohn Miles ein Stück Alltag: Marks künstlicher Darmausgang - auf dem Bild erkennbar als schwarzer Kasten.

Fotos: Luis Nelsen

Monique ist der Fels in der Brandung: „Ich habe keine Zeit, die Nerven zu verlieren."

da sein, wach sein, mitbekommen, was mit ihm passiert. Den Traum vom Tod als sanftes, friedliches Entschlummern träumt auch er. „Das Schlimmste wäre es, nachts elendig zu ersticken", beschreibt er seine Ängste. Aber er macht sich auch keine Illusionen über den Moment: „Wenn es soweit ist, werden Notärzte kommen, hier wird ein riesiger Trubel sein. Meine Frau wird erst später Gelegenheit haben, sich von mir zu verabschieden, da sollte sie sich keine falschen Vorstellungen machen." Mark sagt das, als ginge es bei seinem Tod gar nicht um ihn.

Vor kurzem haben seine alten Fußballfreunde vom SV Alemannia Kamp ein Fußballturnier für ihn ausgerichtet. Sogar der alte Keeper, der Mark damals beim Aufstieg in den Herrenbereich unter seine Fittiche genommen hatte, war da. Die Kameraden spielten einen Elfmeter für ihn heraus, einmal ging der ehemalige Zehner mit in den Sturm, aber dann sah er ein, dass die Luft dafür nicht mehr reicht. Der Erlös von Bratwurst-, Getränke- und Kuchenverkauf ging an ihn, insgesamt 1.200 Euro, viel mehr als er gedacht hatte. „Wir hätten das schön auf den Kopf hauen können", sagt Mark, „aber schon am nächsten Tag war mir klar, dass ich das Geld spenden würde." Die eine Hälfte überwies er an die Deutsche Krebshilfe, die andere ans Kinderhospiz Stups. „Ich habe während meiner Krebstherapie viele schwerkranke Kinder gesehen. Als ich auf das Stups gestoßen bin und gesehen habe, was dort getan wird, um sterbenden Kindern einen schönen Lebensabend im Kreise der Familie zu ermöglichen, wollte ich das unbedingt unterstützen." Die Krankheit hat ihm vor Augen geführt, wie kostbar das Leben ist, wie schnell es vorbei sein kann, wenn man nicht aufpasst. „Geht zur Vorsorge!", mahnt er deshalb. Es ist eine Botschaft, die er in seinen letzten verbleibenden Wochen noch weitergeben möchte. Wenn ihm der Krebs auch den Körper aufzehrt, ihm Kraft und Atem raubt, seine Stimme kann er ihm nicht nehmen. Auch seinen Brüdern hat er geraten, sich untersuchen zu lassen. Da Marks Erkrankung auf einen Chromosomenfehler zurückgeht, könnten auch sie betroffen sein — und noch rechtzeitig vorbeugen. „Aber ich glaube, sie sind noch nicht so weit", sagt er, etwas ernüchtert zwar, aber nicht vorwurfsvoll. „Jeder muss seinen eigenen Weg finden." Jede Begegnung mit Mark ist auch eine Begegnung mit dem, was wir alle gern verdrängen und wegschieben. Auch der Vater, so Mark, ein Handwerker, tut sich schwer damit, seine Gefühle gegenüber dem sterbenden Sohn zu zeigen. „Das war bei uns zu Hause einfach nicht so", sagt Mark ohne jede Bitterkeit. Da ist nur Liebe.

„Wenn ich vor Beginn meiner Krebstherapie gewusst hätte, was das Ergebnis all der Operationen, Schmerzen und Anstrengungen ist, hätte ich damals vielleicht eine andere Entscheidung getroffen", sagt er. Es ist der einzige Moment an diesem Nachmittag, an dem Mark so etwas wie Resignation und Enttäuschung zeigt. Warum wird der Einsatz, mit dem er sich in die Schlacht geworfen hat, nicht belohnt? Warum war am Ende alles umsonst? Fragen, die an ihm nagen und auf die er noch keine Antworten hat. Er sei immer noch derselbe wie damals, vor der Krankheit, behauptet er einmal. Aber das stimmt nicht. Mark hat viel über das Leben gelernt in den letzten fünf Jahren und dabei eine Reife erlangt, die die eines durchschnittlichen 30-Jährigen weit übersteigt. „Der Krebs ist sein Endgegner", lächelt Monique und blickt ihren Mann liebevoll von der Seite an. Mark hat den Kampf gegen diesen Endgegner angenommen, alles hineingeworfen, was er hatte, und ihm fünf Jahre abgetrotzt. Fünf Jahre, in denen er sich verliebte, heiratete, ein Kind erzog und von seinem Kampf berichtete. Mark wird den Menschen, die ihn lieben, in Erinnerung bleiben. Er ist kein Verlierer.

VERANSTALTUNGEN 2. Halbjahr 2020

Depressionen, Burnout & Co. sind längst keine Ausnahmeerscheinungen mehr. Können Sie sich selber schützen? Gibt es Mechanismen, die die psychische Gesundheit stabilisieren?

Ihre psychische Gesundheit ist uns wichtig. So laden wir Sie auch in diesem Halbjahr herzlich ein, unsere Veranstaltungen als Möglichkeit des Austauschs und der Information zu nutzen. Unsere Mitarbeitenden geben Anregung, Information und Hilfe zu medizinischen Themen aus der Mitte unserer Gesellschaft und Erkrankungen mit Auswirkungen auf das persönliche Umfeld der Betroffenen. Gerne begleiten wir Sie auf Ihrem Weg zu einer gesunden Psyche.

Unsere neuen Vorträge – vor Ort in der Klinik Königshof oder Online. Sie haben die Wahl:

6. Oktober, 17 Uhr:
Aus der Spur geraten –
Delir: Lebensgefährliche Verwirrtheit
Referent: Dr. med. Jan Dreher, Chefarzt

19. Oktober, 17 Uhr:
Alkohol am Arbeitsplatz –
Mehr als bloß ein Schluck
Referentin: Senem Acar, Fachärztin
für Psychiatrie und Psychotherapie

16. November, 18.30 bis 20 Uhr:
Hinfallen ist keine Schande,
nur Liegenbleiben
Autorinnenlesung
mit Muriel Baumeister

Weitere Veranstaltungen und Vorträge sowie Anmeldung: klinik-koenigshof-krefeld.de

Am Dreifaltigkeitskloster 16 · 47807 Krefeld · T 02151 823 **300** · info@klinik-koenigshof-krefeld.de

ST. AUGUSTINUS GRUPPE
Klinik Königshof

eguso

Die schönste Verbindung von Genuss und Technik

Während die Sonne langsam über der Stadt aufsteigt und es noch angenehm kühl auf den Straßen ist, hinterlassen die Reifen der Roller ihre unverwechselbare Melodie auf dem Kopfsteinpflaster. Immer wieder hupt ein Moped, Geschirrklappern dringt aus den kleinen Cafés, die trotz der frühen Uhrzeit bereits rappelvoll sind. Es riecht nach frischgebackenen Cornetti und der Duft von frischem Cappuccino kitzelt ein zauberhaftes Gefühl in der Nase hervor. Inmitten dieser Kulisse sitzt Jerry Esters, ebenfalls mit einem Gedeck in der Hand, und beobachtet aufmerksam das Spektakel. „Die Italiener wissen einfach, wie gutes Leben funktioniert", sagt der Krefelder. „Dolce Vita bekommt hier ein Fundament." Es ist eine Reise, die dem Leben des heute 56-Jährigen vor 25 Jahren eine neue Richtung gegeben hat.

Foto: Luis Nelsen

Das eguso-Team v. l. n. r.: Sophie Esters, Jerry Esters, Antje Konopka und Alexandru Turculescu.

Jerry Esters ist gelernter Elektromeister und Elektrotechniker, diverse Zusatzqualifikationen zieren schon früh seinen Lebenslauf, denn Esters' Interesse für Technik ist geprägt von einem unstillbaren Hunger. Im Bau von Klärwerken beruflich groß geworden, wirkt er in seinen späten 20ern als Vertriebler. Gerade legt er einen längeren Urlaub ein, um anschließend in einem anderen Unternehmen die Karriereleiter zu erklimmen. „Und in diesem Urlaub fragte mich ein guter Freund, ob ich ihm helfen könnte, eine Disko umzubauen", erinnert er sich. „Eine Schankanlage zu installieren, für die gesamte gastronomische Grundausstattung zu sorgen, das war eine tolle Herausforderung. Natürlich machte ich mit." Beim Umbau des damaligen „Le Bateau" lernt Esters einen Vertriebler für Kaffeemaschinen kennen. Die zwei freunden sich an und Esters Geschichte nimmt ihren Lauf. „Angelo fragte mich, ob ich Lust habe, ihn nach Italien zu begleiten. Er wollte hier die italienischen Hersteller besuchen und hatte keine Lust, alleine zu fahren", erklärt der Elektromeister. „Ich hatte ja Zeit. Außerdem liebte ich damals schon gutes Essen und italienische Motorräder. Also fuhr ich mit."

In Italien lernt Esters nicht nur, guten Kaffee zu schätzen und die unterschiedlichen Qualitäten zu erkennen, er wird auch in die Kunst „dahinter" eingeweiht. Er sieht, wie große und kleine Siebträger gebaut werden, lernt die Unterschiede in der Beschaffenheit der Bauteile kennen und merkt auch, dass er mit seinem großen technischen Fachwissen einen völlig anderen Blick auf die Maschinen hat als sein Freund. „Diese ganze Kaffeelandschaft hat eine unheimliche Faszination auf mich ausgeübt. Und gleichzeitig waren da ja noch die neuen Erfahrungen im technischen Ausbau der Dis-

Fotos: Luis Nelsen

Die Schanksäule (hier: Luxury All-in-One) für Brauchwasser mit separatem Auslauf für gefiltertes stilles, stilles gekühltes und spritziges gekühltes Wasser.

kothek“, schildert er. „Als ich zurückkam wusste ich, dass ich den Vertriebsjob absage und mich stattdessen selbstständig mache.“

Es ist die Geburtsstunde von „eguso“. Erst von zu Hause und später aus einem kleinen Ladenlokal mit riesiger Werkstatt an der Lutherische-Kirch-Straße versorgt Jerry Esters ab jetzt Gastronomen, Unternehmen und Privatpersonen mit hochwertigen Kaffeemaschinen, Getränketechnik und individuellen Installationen rund um Genuss. Seine technische Versiertheit, sein Geschick und seine Tüftelbegabung bescheren ihm schnell beruflichen Erfolg. Und zwei Jahre später steigt seine Frau Antje als Bürochefin mit ein. „Ich glaube, dass unser Geheimrezept die Verbindung von Technik und Genuss ist“, sagt die 53-Jährige. „Wenn wir mit Kunden kommunizieren, dann sind wir nicht nur Technikexperte, sondern auch Gast. Wir verbinden die Faktoren, die für unsere Kunden wichtig sind.“

Und so kann eguso auf tolle Kundenprojekte zurückblicken. Nicht nur diverse Gastronomen, zum Beispiel das Namaste oder der Globetrotter, vertrauen auf Jerrys und Antjes Fachwissen rund um Siebträgerkaffeemaschinen, der Elektromeister baut, wartet und repariert auch immer wieder Theken sowie Spezialanfertigungen. „Wir haben zum Beispiel für einen großen Senfhersteller eine Zapfanlage für Senf gebaut“, erinnert sich die Bürochefin. Dafür ist das Ehepaar extra ins Sauerland gefahren und hat Pottbäcker für Senftöpfe besucht. Betreiber von Fußballstadien und großen Bierhäusern verlassen sich auf das Spezialwissen des Getränketechnikers. „Eine Zapfanlage ist ein kompliziertes Konstrukt. Der Spruch ‚Das letzte Bier war schlecht‘ kann durchaus Bestand haben“, schildert der Experte. „Denn wenn eine Anlage beispielsweise für die Höhe ihres Verbrauchs gar nicht ausgerichtet ist oder die Hygiene vernachlässigt wird, entwickeln sich Bakterien in den Anlagen und das Getränk wird verunreinigt.“ Jerry Esters ist seit Jahren Vorstandsmitglied im Bundesverband für Schankanlagen- und Gastronomietechnik, dem BvSG e. V., und setzt sich für die gute Qualität von Anlagen ein. Rund um Kaffee ist der Anspruch von eguso genauso hoch.

„Es macht einen Unterschied, ob eine Siebträgermaschine nur neun oder 14 Kilogramm wiegt“, beschreibt er. „Die Verarbeitung von hochwertigen Materialien in den Geräten und Anlagen ist uns wichtig. Darüber hinaus geht es bei eguso nicht nur um den Verkauf von Anlagen und Geräten, sondern auch um deren Ein- oder Aufbau in vorhandenen Küchen beziehungsweise deren Integration in geplante Küchen und Objekte“, erklärt Tochter Sophie Esters, die seit Anfang des Jahres ebenfalls im Familienbetrieb mitwirkt. „Bei uns arbeitet der Chef mit und das macht am Ende in der Qualität eben oft den Unterschied.“

eguso hat noch ein weiteres Standbein, das immer wichtiger wird: Wasseranlagen. Sowohl in privaten Haushalten als auch in Büroanlagen oder in Einrichtungen aus der Gesundheitsbranche sowie in Unternehmen installiert der Experte die nachhaltige Wasserlösung. „Die Wasseranlagen erfüllen höchste Hygienestandards“, erläutert Sophie Esters weiter. „Gerade in Zeiten von Corona ist das besonders wichtig.“ Auch an dieser Stelle vereint eguso wieder Technik mit Genuss. Denn „Wasser“ ist nicht einfach nur „Wasser“: Mit den Optionen „still“, „still gekühlt“ oder „kohlensäurehaltig gekühlt“ wird jedes individuelle Bedürfnis bedient. //aro

eguso, Vertriebs- und Servicepartner für Kaffeemaschinen und Getränketechnik, Luth.-Kirch-Straße 69 - 71 in Krefeld.
Tel.: KR / 965 390, Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 8 bis 12 Uhr, Donnerstag von 14 bis 19 Uhr und nach Vereinbarung.
www.eguso.de

Chapeau Bas

Von der Fackeljonglage ans Lehrerpult

Neue Wege in der Corona-Krise

Beim Spiel mit dem Feuer, auf Stelzen in der Höhe oder in Aktion mit Jonglierkeulen – hier sind Birgit und Gerhard Leßmann zu Hause, hier fühlen sie sich wohl. Das Element der Krefelder ist unangefochten die Bühne und als „Chapeau Bas“, einem Team aus unterschiedlichen freiberuflichen Artisten und Entertainern, sind sie erfolgreich seit 25 Jahren unterwegs. Aber seit März ist alles anders, denn der Lockdown und die anschließenden Veranstaltungsverbote im Rahmen von Covid19 fordern vor allem in der Entertainmentbranche einen hohen Tribut. „Ohnmacht ist ein Wort, das uns seitdem begleitet“, sagt Birgit Leßmann betroffen. „Aber aufzugeben war für uns keine Option. Wir haben drei Kinder, die versorgt werden müssen. Wir haben Ersparnisse, die für die Altersvorsorge und nicht für Covid gedacht sind. Von der Struktur her sind wir energisch und kreativ – wir wollen machen.“ Und mit dieser berufsbedingten Kreativität und einem unbändigen Biss hat es das Ehepaar geschafft, beeindruckende Alternativen zu schaffen.

Foto: Luis Nelsen

Birgit und Gerhard Leßmann finden neue Chancen in der Krise.

Von vorne: Seit vielen Jahren läuft es bei Chapeau Bas wirklich gut. Unter dem Slogan „Es ist magisch“ ist die Truppe rund um das Ehepaar Leßmann bundesweit unterwegs und bedient vor allem große Kunden. Ob mit ihrer LED-Show auf Messen, als Stelzenmenschen auf Stadtfesten, mit ihrer preisgekrönten Akrobatik-Comedy-Nummer auf großen Firmenevents oder mit dem eigenen Weihnachtsvarieté sind sie ausgebucht – über die Jahre haben sie sich als Entertainer deutschlandweit einen Namen gemacht. „Aber man denkt ja auch ans Alter“, sagt der 54-Jährige schmunzelnd. „Da will man das Erlernte an jüngere Menschen weitergeben.“ Deswegen waren sich Birgit und Gerhard schnell einig, als sich die Möglichkeit ergab, ihre Räumlichkeiten zu erweitern. Seit letztem Jahr sind sie Eigentümer des „Atrium39“ im Hinterhof der Moerser Straße 39. Im außergewöhnlichen Ateliergebäude haben sie einen Ort geschaffen, der alle Kreativnerven in Spannung versetzt. „Seit langem haben wir hier Räumlichkeiten angemietet, um unsere Kostüme und Requisiten zu lagern“, beschreibt Birgit Leßmann. „Der andere Teil des Atriums wurde durch eine Handwerkerfirma genutzt. Nach dem Kauf des Gebäudes haben wir alles komplett kernsaniert.“

Entstanden ist ein beeindruckendes Ensemble: Als studierte Designerin und wirkende Künstlerin hat sich Birgit Leßmann ein wunderschönes Atelier eingerichtet, das durch den enormen Einfall von Tageslicht eine besondere Qualität erlangt. In einem weiteren Teil des Gebäudes ist ein warmer, heller Kreativraum geschaffen worden, der vielseitig nutzbar ist. Ob Yoga, Meditation, Fotostudio, Ta-

Fotos: Samy Hanna

gungen, Seminare oder Bühnensituation: Hier ist alles vorstellbar. An den Kreativraum angrenzend befindet sich ein stimmungsvolles, minimalistisches Wohnzimmer mit Kaffeeküche, das sich wunderbar für Coachings und Gesprächssituationen eignet. Und dann, an jedes Zimmer angeschlossen, verspricht der Innenhof, dem das Atrium seinen Namen verdankt, traumhafte Sommerabende oder lauschige Herbstnachmittage. „Wir haben uns vorgestellt, dass wir hier in Form von Workshops und Angeboten unsere eigene Leidenschaft weitergeben können und gleichzeitig anderen Kreativen ohne Räumlichkeiten die Möglichkeit bieten, einen Ort für ihr Schaffen zu finden“, erklärt die Künstlerin. „Im März hatten wir nach den Sanierungen unseren ersten Workshop.“ Dann kam Corona. „Jetzt langsam beginne ich wieder mit Kleingruppen, im Atelier zu malen“, führt die Kunsttherapeutin und Entspannungspädagogin fort. „Und auch ein Yogakurs findet hier statt. Aber wir haben natürlich noch deutliche Kapazitäten. Corona hat uns einen dicken Dämpfer verpasst.“

Dabei müssen die Kredite getilgt, die Betriebsausgaben gedeckt und die Familie versorgt werden. Als mit dem Lockdown im März die ersten Auftritte ausfielen, war das Ehepaar noch optimistisch, dass im Herbst und Winter, den stärksten Jahreszeiten für die Entertainmentbranche, die ausgefallenen Beträge wieder eingespielt werden können. Heute, ein halbes Jahr später, ist der Optimismus gewichen. „Jetzt haben wir das Gefühl, dass die Kreativbranche etwas unter den Teppich gekehrt wird. Niemand spricht mehr von einem Datum. Und die staatlichen Hilfen sind nicht angemessen, es gibt kein Geld für den Lebensunterhalt“, schildert Gerhard Leßmann. Ihn begleitet auch die Sorge, dass Corona die Wirtschaftlichkeit im Land generell verändern wird. Wieviel Geld wird da sein für Firmenfeiern und Messen?

Um ein sicheres Standbein zu haben, haben sich Birgit und Gerhard deswegen entschlossen, einen neuen Weg einzuschlagen. Ob nur temporär oder dauerhaft, sei bisher noch unklar. „Wir werden Lehrer“, sagt Birgit Leßmann und schmunzelt. „Und wenn wir es richtig angehen, ist das gar nicht so weit von dem entfernt, was wir auf der Bühne machen.“ Es gehe, so schildert das Ehepaar, schließlich darum, Menschen zu begeistern – darin seien sie Experten. „Ich glaube, dass wir damit punkten können, dass wir Bildung anders anpacken“, beschreibt Gerhard Leßmann. „Vielleicht kann ich es mit meiner speziellen Art schaffen, Inhalte zu transportieren.“ Denn das fachliche Wissen dazu hat er. Vor langer Zeit, während der Entstehung von Chapeau Bas, legte er sein Diplom als Ingenieur ab. „Ich habe nie im Bereich der Elektrotechnik gearbeitet, weil die Artistik zu meiner Leidenschaft geworden war, aber in der gesamten Jugend meiner Kinder habe ich ihnen und ihren Freunden oft mathematische und physikalische Inhalte erklärt“, schildert Leßmann. Die Zusage als Lehrer für die Fächer Mathe und Physik an einem Gymnasium hat er schon. Auch Birgit Leßmann weiß bereits, wo sie in den nächsten Monaten wirken wird. Mit ihrem künstlerisch-therapeutischen Ansatz wird sie in einer Krefelder Förderschule tätig. „Ich freue mich sehr darauf“, beschreibt die dreifache Mutter. „Krisen zeigen uns eben auch, dass wir in uns selbst neue Chancen finden können.“ //aro

Informationen rund um die Veranstaltungen im Atrium39 und die unterschiedlichen Möglichkeiten, Räumlichkeiten im Atrium39 anzumieten, finden Sie im Internet auf www.atrium39.de oder telefonisch unter 15 69 762. Besuchen Sie außerdem die Webseite von Birgit Leßmann als Künstlerin www.birgitlessmann.de oder lernen Sie Chapeau Bas noch besser kennen: www.chapeau-bas.de.

Komplettservice für Ihre Weihnachts-Post

Mit einem herzlichen Weihnachtsgruß zeigen Sie Kunden und Geschäftspartnern Ihre Verbundenheit – auch in schwierigen Zeiten. Je persönlicher die Ansprache, je individueller die Gestaltung, desto mehr werden sich die Empfänger freuen und Sie in positiver Erinnerung behalten.

Wir drucken und gestalten für Sie:
Briefhüllen . Weihnachtskarten . Briefbogen . personalisiert . in jeder Auflage . in brillanter Qualität

Gerne kümmern wir uns für Sie um den gesamten Vorgang, inkl. adressieren, kuvertieren und versenden.

Jetzt anfragen: Tefefon 0 21 51 - 56 06 72 oder druckerei-paniczek@t-online.de

PANICZEK MEDIEN . Mediengestaltung & Typographie . Druckerei . Produktion .

PANICZEK MEDIEN
seit über 50 Jahren

Bärenstraße 34
47802 Krefeld-Traar
Telefon 0 21 51 - 56 06 72
druckerei-paniczek@t-online.de

www.druckerei-paniczek.de

Wie wird man eigentlich ... Zauberer?

Foto: Luis Nelsen

Mit dem Auftritt beim Sommerfest im Kindergarten fing alles an: Klaus Lüpertz machte sein Hobby zum Beruf.

Die Eule bringt den langersehnten Brief, der wie durch Zauberei durch den Briefschlitz fliegt. In der Winkelgasse bei Ollivander wartet schon der passende Zauberstab darauf, endlich benutzt zu werden. Und der sprechende Hut hat auch schon entschieden, in welchem Haus man zukünftig zum größten Zauberer der Welt ausgebildet wird. J. K. Rowling erzählt uns in Harry Potter ausführlich den Weg, den Zauberschüler gehen müssen, um erfolgreich zu sein. Wie dieser Weg aber im „echten" Leben aussieht, wissen nur wenige. Klaus Lüpertz ist hauptberuflicher Zauberer. In unserer monatlichen CREVELT-Reihe haben wir den Krefelder gefragt: „Wie wird man eigentlich ... Zauberer?"

„Klassisch gibt es bei mir und meinen Kollegen zwei Charaktere", erklärt Lüpertz. „Diejenigen, die schon als Kind davon geträumt haben, einmal Zauberer zu werden, und die, die ihr Hobby zum Beruf gemacht haben. Ich zähle zur zweiten Gruppe." Ursprünglich hat Lüpertz vor vielen Jahren nämlich einen sehr bodenständigen Weg eingeschlagen. Als gelernter Bankkaufmann und Betriebswirt steigt er die Karriereleiter hinauf. Mit dem Schwerpunkt auf Finanzanalytik ist er damals in ganz Deutschland gefragt, steht auf großen Bühnen und erklärt die Welt des Geldes. Nebenberuflich beginnt er, sich mit der Zauberkunst auseinanderzusetzen. Vor allem das Gedankenlesen, die sogenannte Mentalmagie, reizt den Familienvater. „Und dann hat meine Tochter, damals fünf Jahre alt, im Kindergarten laut erzählt, ich könne zaubern und ich solle auf dem Sommerfest auftreten", sagt der Fischelner lachend. „Den Kinderwunsch konnte ich nicht ausschlagen."

Lüpertz' Auftritt trägt Früchte, andere Eltern buchen ihn für Geburtstage und seine besondere Fähigkeit spricht sich herum. „Das, was ich damals gemacht habe, ist nicht mehr vergleichbar mit dem, was ich heute zeige", beschreibt er. „Die Zaubereien sind anspruchsvoller geworden, ich arbeite deutlich mehr mit Erwachsenen als mit Kindern." Vor rund fünf Jahren entschließt sich der heute 54-Jährige dazu, seine 60-Stunden-Wochen in der Bank an den Nagel zu hängen und sich ausschließlich auf die Zauberei zu konzentrieren. „Wie konnte ich auf der Bühne erzählen, dass man seinen Träumen folgen solle, und in der Bank täglich meine Seele verkaufen?", fragt er schmunzelnd in den Raum. Seither ist Lüpertz in ganz Deutschland unterwegs, begleitet Hochzeiten und runde Geburtstage und steht bei Firmenfesten und Businessevents auf der Bühne. Außerhalb der Show geht er festen, unspektakulären Ritualen nach: Eine Stunde am Tag liest er in teils internationaler Fachlektüre über Strategien und neue Zaubereien, klickt sich durch Videos anderer Künstler und lässt sich im Alltag für seine Shows inspirieren. Jeden Tag übt er seine „Experimente", wie er seine Showelemente nennt, und regelmäßig trifft er sich mit einer „Mastermind-Gruppe" von sechs anderen Zauberern, um sich gegenseitig die neusten Zaubereien zu zeigen und sich Feedback einzuholen. „Wir kennen uns aus dem Magischen Zirkel Deutschlands, der eine nationale Vereinigung der Zauberkünstler zur Pflege und Förderung der magischen Kunst darstellt", erklärt Lüpertz. „In Deutschland hat dieser rund 3.000 Mitglieder, nur rund 200 davon sind aber Berufszauberer. Unsere Aufgabe ist es, Wunder zu schaffen. Für mich ist das der schönste Job der Welt."//aro

DEIN ERSTES MAL

Wirklich gut aufgehoben

Zahnärzte Dr. Pinz | Dr. Kaesmacher
Ottostraße 18, 47803 Krefeld
Telefon: 02151 8934389
www.zahnmedizinkrefeld.de

Zahnärzte
DR. PINZ I DR. KAESMACHER

Veranstaltungen in der Verve

Sicherheit, Freude, Innovation

Schluss mit Corona-Tristesse, Pessimismus und langen Gesichtern! Verve-Geschäftsführer Ingo Sperling und seine Eventmanagerin Christin Rümmele wissen, wie es geht: Mit ausgeklügelten Hygiene- und Sicherheitskonzepten, Know-how, Erfahrung, Herz und Leidenschaft machen sie die Privat- und Geschäftsveranstaltungen ihrer Kunden zu einer rundum sicheren Sache – und bringen nach sieben schier endlosen Pandemie-Monaten die Freude ins Leben zurück.

Foto: Luis Nelsen

Ingo Sperling und Eventmanagerin Christin Rümmele: Mit dem Herzen bei der Sache.

Mit Familie, Freunden und Bekannten zu feiern, zu lachen, zu tanzen und gutes Essen zu genießen, in Workshops und Seminaren die Köpfe zum Brainstorming zusammenzustecken oder sich auch einfach nur mit Kollegen auszutauschen: Das alles scheint lang, lang her zu sein. Aber Ingo Sperling weiß, dass das Bedürfnis nach gemeinschaftlichen Erlebnissen und Veranstaltungen mit jedem Tag weiter wächst: „Die Leute haben es satt, zu Hause rumzusitzen. Sie haben Lust, endlich wieder rauszugehen und sich mit anderen zu treffen. Wir machen das für sie möglich und zwar mit Konzepten, die die Sicherheit für alle gewährleisten.“ Als er mit seinem Team Ende letzten Jahres die Planungen und Bauarbeiten für die Verve begann, einer Location, die anspruchsvolle Brasserie-Küche und außergewöhnliche Veranstaltungsräume unter einem Dach vereint, war Corona noch weit weg. „Wir hatten ganz sicher andere Pläne für dieses Jahr“, bestätigt auch Christin Rümmele mit einem Zwinkern. Trotzdem haben sie in der Verve nicht den Kopf in den Sand gesteckt, sondern mit großem Enthusiasmus daran gearbeitet, das Beste aus der vertrackten Situation zu machen. Dass man bei der Konzeption „Think big“ zum Leitspruch machte, die großen Shedhallen der ehemaligen Textilfabrik zu geräumigen, modernen Tagungsräumen umbaute, erweist sich rückblickend als echter Glücksgriff. „Letztens hatten wir eine Unternehmensveranstaltung,

Fotos: Luis Nelsen

vielseitigkeit
energie
sicherheit
vertrauen
geborgenheit

work | eat | chill

Die multifunktionalen Stühle von Boll Objects ermöglichen ein vollkommen flexibles Arbeiten.

Die großzügigen Veranstaltungsräume bieten auch unter Corona-Bedingungen optimale Möglichkeiten — und jede Menge Platz.

bei der wir für jeden Teilnehmer sechs Quadratmeter Platz gewährleisten mussten. Das konnten wir dank der uns zur Verfügung stehenden Fläche problemlos realisieren“, berichtet Rümmele.

Um in puncto Sicherheit und Hygiene immer auf dem neuesten Stand zu sein, steht die Eventmanagerin in kontinuierlichem Austausch mit dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA, der seine Mitglieder regelmäßig mit den neuesten Informationen zu den geltenden Bestimmungen versorgt. Rümmele weiß bei der Planung von Veranstaltungen aus langjähriger Erfahrung in Gastronomie und Hotellerie ganz genau, worauf es ankommt und kann ihren Kunden das oft beschworene „Rundum-Sorglos-Paket“ anbieten. „Es ist wichtig, es für sie so einfach wie möglich zu machen“, sagt sie und fügt hinzu: „Die Umsetzung der Regeln darf keine Beeinträchtigung darstellen, dann stellt sich die gute Stimmung trotz Abstand, Masken und Desinfektionsspendern ein.“ Neben dem mittlerweile bekannten Einbahnstraßen-Leitsystem und den erwähnten Spendern stehen über die Gesamtfläche verteilte Pick-up-Stationen für Snacks oder Abfalleimer ebenso für Sicherheit wie für Komfort. Die Waschräume der Verve sind allesamt mit kontaktlosen Wasser- und Seifenspendern ausgestattet, die hochmoderne Lüftungsanlage sorgt für ständige Frischluftzufuhr, die High-End-Seminarausstattung von Boll Objects ist multifunktional und desinfizierbar. „Wir haben hier relativ schnell gelernt, um- und neuzudenken“, beschreibt die Managerin die Entwicklung der vergangenen Monate. Die derzeit geltenden, sich ständig verändernden Regelungen betrachtet sie dann auch nicht so sehr als Hindernis, als vielmehr als Herausforderung, neue, kreative und praktikable Lösungen zu finden. „An den Designerstühlen, die wir für Seminare angeschafft haben, können Teilnehmer völlig autark und unabhängig arbeiten“, nennt sie nur ein markantes Beispiel. „Sie sind superbequem, haben Rollen, eine klappbare Schreibfläche und eine Ablage für Tasche und Notebook. Wir fanden sie damals vor allem schick, heute bieten sie uns und unseren Kunden größtmögliche Flexibilität bei der Raumplanung. Und die ist wichtiger denn je.“

Noch bedeutend einfacher als Business-Veranstaltungen sind Privatfeiern umzusetzen. „Bis zu einer Gästezahl von 150 Personen

Fotos: Luis Nelsen

Genießer unter sich: Norbert Pohl, Inhaber der Krefelder Weinhandlung Ausgesuchte Weine, beliefert die Verve mit seinen Entdeckungen.

sind der ‚herausragende Anlass', eine Gästeliste mit den Kontaktdaten sowie die Maskenpflicht in den nicht abgeschlossenen Bereichen die einzigen Einschränkungen", gibt Rümmele Einblick in die Corona-Regelungen. „Außerdem müssen Privatveranstaltungen mit mehr als 50 Personen beim Ordnungsamt angemeldet werden." Für Geburtstags-, Hochzeits- oder sonstige Privatfeiern wie etwa das anstehende familiäre Gänseessen stehen in der Verve die Räume „Samt" und „Seide" zur Verfügung. Sie sind durch eine Verbindungstür voneinander getrennt und können auch zusammen gebucht werden — an 365 Tagen im Jahr. Für das passende hochwertige Weinangebot kooperiert die Verve seit kurzem mit Norbert Pohl, dem Inhaber des Krefelder Weingeschäfts „Ausgesuchte Weine". Grundsätzlich gilt: Wer sich unsicher ist und nicht weiß, was er beachten muss, wird vom Team der Verve umfassend beraten und betreut. „Wir nehmen unseren Kunden alle Sorgen und Arbeit ab", bestätigt Sperling die gute Arbeit seines Event-Teams.

In den gerade einmal drei Monaten seit der Neueröffnung Ende Juni wurden bereits zehn größere Veranstaltungen in der Verve erfolgreich geplant und absolviert. Das Feed-back war ausnahmslos positiv. „Das ist eine wirklich schöne Begleiterscheinung der Pandemie mit all ihren Einschränkungen", sagt Sperling. „Die Menschen sind dankbar, wenn man Ihnen einen schönen Tag beschert. Sie wissen solche Ereignisse wieder mehr zu schätzen als vor der Krise." Als „Leckermacher" ist der Vollblut-Gastronom in Krefeld schon lange bekannt. Mit dem Veranstaltungsgeschäft der Verve schickt er sich nun an, seinem Resümee noch zwei weitere Titel hinzuzufügen: den des „Sicher-" und „Glücklichmachers". //on

Verve – KRasserie, Rooftopbar und Veranstaltungen,
Zur Feuerwache 5 in Krefeld, Küchenzeiten: Dienstag bis Samstag, mittags von 12 bis 14 Uhr, abends von 18 bis 21 Uhr. Reservierungen online unter verve5.de oder telefonisch unter 02151 - 9360800

Sperling
Lecker
Macher
Gastgeber
Ingo Sperling
Wählen Sie
ab dem 27. Oktober
die leckerste Gans
der Stadt
www.verve5.de
Zur Feuerwehrwache 5 • 47805 Krefeld
#sperlingleckermacher

Schreinerei Kosanke

Wenn aus Kunden Freunde werden

Persönliche Beziehungen sind für Dirk Kosanke wie die Sahne auf dem Kuchen — sowohl in seinem Beruf als auch im Privatleben. Wobei der Schreinermeister sein Leben überhaupt nicht so strikt in einzelne Schubladen einteilen möchte.“ Viele meiner Kunden kenne ich schon zehn oder zwanzig Jahre und war schon mehrere Male bei ihnen zu Hause“, so der überzeugte Handwerker. „Auf diese Weise bekommt man viel vom Leben der Menschen mit, das man quasi über Jahre begleitet. Denn wir werden ja immer gerufen, wenn wichtige Veränderungen anstehen – wenn sich die Familie vergrößert oder verkleinert, wenn Nachwuchs kommt, oder die Kinder aus dem Haus gehen“, berichtet Kosanke. „Und da wir uns nicht zu schade sind, ein paar Holzdielen auszutauschen oder einen Rollladen zu reparieren, sehe ich manche Kunden sogar noch öfter.“

Foto: Luis Nelsen

Jeder Millimeter zählt: Christian Kosanke bei der Arbeit.

„Gerade erst voriges Jahr ist es passiert, dass eine langjährige Kundin bei uns anrief, und schluchzend mitteilte, dass ihr Mann im Krankenhaus ist“, erinnert sich Dirk Kosankes Ehefrau Simone. „Da ist mein Mann dann erst einmal hingefahren, um die Frau zu trösten. So etwas ist für uns völlig selbstverständlich.“ Ihr Ehemann ergänzt: „Viele unserer Kunden sind inzwischen zu Freunden geworden. Das sieht man allein schon daran, dass uns dieses Jahr mehrere beim Umzug unserer Firma geholfen haben.“ Die Schreinerei Kosanke ist nämlich erst kürzlich von ihrem Hinterhofstandort in der Gerberstraße in neue, großzügigere Räume im Bruchfeld, im Linner Gewerbegebiet, gezogen. Hier hat der Handwerksbetrieb jetzt viel mehr Platz für Menschen, Material und Maschinen und Kunden können direkt vor der Tür parken. „Am neuen Standort können wir deutlich professioneller arbeiten“, freut sich Dirk Kosanke. Da hat sich viel verändert. Gleichgeblieben ist aber unsere Philosophie“, bekräftigt er.

Seit seiner Firmengründung im Jahr 1998 ist es für Kosanke wichtig, jeden Kunden persönlich zu betreuen und jedes Werkstück mit handwerklicher Sorgfalt zu bearbeiten. „Auch wenn wir inzwischen über moderne Maschinen verfügen, sind und bleiben wir ein Handwerksbetrieb“, so der Schreinermeister stolz. „Unsere große Stärke ist die individuelle Handwerksarbeit. Ob Möbel, Fenster, Türen oder ein kompletter Innenausbau, wir finden immer die Lösung, die am besten passt. Bei uns bekommen Sie Maßmöbel, die genau unter eine Dachschräge passen oder eine exakt nach Wunsch gefertigte Küche. Und die Preise sind oft gar nicht höher als im Möbelhandel. Das wissen nur leider viele Menschen nicht.“

Um individuelle Maßarbeit leisten zu können, benötigt Kosanke Mitarbeiter, die das können und wollen. Daher muss ein guter Schreiner für ihn sowohl einen Schrank bauen als auch ein Fenster einbruch-

Mit Herz und Leidenschaft für die Kunden: Dirk, Simone und Christian Kosanke.

Fotos: Luis Nelsen

sicher machen oder mit einer CNC-Maschine umgehen. Bei der Ausbildung lege ich großen Wert darauf, dass jeder alles mal gemacht hat“, erklärt er. „Wenn man Spaß an abwechslungsreicher Arbeit hat, ist Schreiner ein toller Beruf. Für mich selbst ist meine Arbeit auf jeden Fall keine Pflicht. Ich sage immer, ich gehe meinem Hobby nach“, so Dirk Kosanke schmunzelnd. „Zum Glück habe ich ein Team, dass mich dabei super unterstützt: Mein Sohn Christian ist ebenfalls Schreinermeister und meine erste weibliche Auszubildende Janina geht bald auf die Meisterschule. Für die Organisation ist meine Frau Simone zuständig. Die macht alle Termine und quatscht auch gerne mal mit den Kunden über Persönliches. Das ist schon der erste Schritt zur individuellen Kundenbetreuung“, erklärt er zufrieden.

Obwohl bei Dirk Kosanke Beruf und Freizeit oft ineinander übergehen, benötigt natürlich auch er ab und zu seine Auszeit. Die holt er sich gerne beim Wandern – zusammen mit einem langjährigen Freund – auf dem Jakobsweg. „Da ich es nicht schaffe, fünf oder sechs Wochen aus dem Betrieb rauszugehen, pilgere ich in Etappen“, berichtet er. „Und dabei wandern wir nicht nur den allgemein bekannten spanischen ‚Camino‘. Wir haben den Jakobsweg vor Jahren in Köln gestartet und gehen jetzt jedes Jahr jeweils ein oder zwei Wochen. Zuletzt waren wir in Südfrankreich unterwegs.“ Da man auf abgelegenen Pilgerpfaden nicht immer alles kaufen kann, hat sich Dirk Kosanke einen kleinen Handwagen gebaut, mit dem sein Freund und er Gepäck und Proviant transportieren. Das ist natürlich auch eine Maßanfertigung, genau wie alles, was er für seine Kunden baut. //mo

Schreinerei Kosanke, Bruchfeld 18, 47809 Krefeld
Tel.: KR / 978226, www.krefeld-schreinerei.de

Foto: Luis Nelsen

Dr. Diamandis Toutzaris, Facharzt für Neurologie, leistet wahre Detektivarbeit.

Neuropraxis Fischeln

Auf Spurensuche im Gehirn

Das menschliche Gehirn und die verknüpften Nervenbahnen sind ein filigranes und komplexes Organ, das der Wissenschaft immer noch viele Rätsel aufgibt. Das gilt auch für Krankheiten wie Multiple Sklerose, Parkinson oder Epilepsie. Ihre Behandlung ähnelt in vielerlei Hinsicht der Detektivarbeit, der Suche nach verborgenen Spuren anhand unklarer Indizien. Einer der Fachärzte, die sich in Krefeld auf diese Spurensuche begeben, ist der Neurologe Dr. Diamandis Toutzaris. In seiner Neuropraxis Fischeln steht ihm mit Dr. Marcus Belke sogar ein ausgebildeter Epileptologe zur Seite.

„Epilepsie ist bei Medizinern eine eher unbeliebte Krankheit“, beginnt Toutzaris mit einem Augenzwinkern. „Sie genau zu diagnostizieren und zu therapieren, ist aufwändig. Daher klafft in der Versorgung eine große Lücke.“ Schätzungsweise 0,5 – 1 Prozent der Bevölkerung sind betroffen und etwa fünf Prozent der Menschen haben mindestens einmal im Leben einen epileptischen Anfall, verstärkt Kinder bis zehn Jahre sowie ältere Menschen ab 60. Nicht alle Menschen, die an Epilepsie leiden, werden von jenen Krampfanfällen heimgesucht, die der Laie üblicherweise mit der Krankheit verbindet. „Es gibt unzählige verschiedene Arten von Epilepsie und ebenso vielfältig ist die Zahl der Symptome“, erläutert der Neurologe. „Muskelzucken, Taubheitsgefühle, Halluzinationen, Sehstörungen, Geruchswahrnehmungen, Bewusstlosigkeit oder auch Verträumtheit können Anzeichen sein, aber auch auf ganz andere Ursachen zurückgehen. Das macht die Diagnose so schwierig.“ Bei der Epilepsie handelt es sich um eine Gehirnstörung, der ein Funktionsausfall folgt. Die Störungen treten chronisch oder auch vereinzelt auf und können das Absterben von Gehirnzellen nach sich ziehen. Meist werden sie von äußeren Einflüssen getriggert, besonders häufig von Stress, Schlafmangel, Drogen oder auch von optischen Reizen. Zwar können epileptische Anfälle selbst tödlich verlaufen, weitaus häufiger werden sie für den Betroffenen aber aufgrund der Umstände gefährlich, in denen er sich während des Anfalls befindet – zum Beispiel, wenn er am Steuer eines Fahrzeugs sitzt. Hinter den Störungen verbirgt sich häufig eine Vernarbung des Gehirns, die das unkontrollierte „Feuern“ der Nerven provoziert. Die Therapie besteht üblicherweise in der Verabreichung von Medikamenten, die die Anfälle unterdrücken und die Reizschwelle anheben – und heute mit weitaus geringeren Nebenwirkungen verbunden sind als noch vor einigen Jahren. Trotzdem kämpft Toutzaris bei der Verschreibung immer wieder gegen Widerstände: Viele Pa-

Fotos: Luis Nelsen

tienten haben Angst vor der Einnahme von Medikamenten und ihren eventuellen Nebenwirkungen, auch wenn sich ihr Zustand noch weiter verbessern ließe.

„Zunächst müssen wir aber überhaupt erst in Erfahrung bringen, ob es sich bei den Episoden überhaupt um epileptische Anfälle handelt und welche Regionen des Gehirns sie auslösen“, erläutert Toutzaris die diagnostische Vorgehensweise. Diese Auskunft gibt ein EEG oder auch ein Langzeit-EEG, doch nur selten tut die Krankheit ihm den Gefallen, just in dem Moment aufzutreten, wenn die Elektroden angelegt sind. Dann besteht die Möglichkeit, den Anfall zu provozieren, ein Verfahren, dass man mit einem Allergietest vergleichen kann. Manchmal aber sind kreativere Maßnahmen erforderlich, wie Toutzaris weiß: „Ein Patient klagte darüber, seit zehn Jahren regelmäßig mit verkrampften Händen aufzuwachen. Er hatte regelrecht Angst vor dem Einschlafen, weil er sich die Anfälle nicht erklären konnte. Alle Untersuchungen, denen er sich unterzogen hatte, waren ergebnislos verlaufen. Wir machten ein Langzeit-EEG mit ihm und filmten ihn während seiner Nachtruhe. Erst durch die Synchronisation der Videoaufnahmen mit dem EEG konnten wir eindeutig belegen, dass die Verkrampfungen mit auffälligen Gehirnaktivitäten zusammentrafen: Epilepsie.“ Dem Studium des EEGs kommt bei der Diagnostik eine besondere Bedeutung zu, doch weil Epilepsie so vielgesichtig ist, bedarf es dazu eines geschulten Auges. „Die Krankheit äußert sich in bestimmten Kurvenmustern, die ein Epileptologe erkennen und einordnen kann. Dr. Belke studiert die meterlangen EEG-Kurven ganz genau. Er kann sie tatsächlich lesen wie ein Buch und entdeckt darin Auffälligkeiten, die anderen verborgen bleiben“, beschreibt Toutzaris die Arbeit seines Kollegen.
Das konzentrierte Vertiefen in abstrakte, für den Uneingeweihten nichtssagende Kurven, das Suchen nach verborgenen Spuren: Das passt zu einer Krankheit, die immer noch Rätsel aufgibt – aber auch zu Toutzaris Fachgebiet insgesamt. „Neurologie ist im Wesentlichen Diagnostik“, sagt er. „Die Heilung ist – wie bei den meisten medizinischen Fachrichtungen – nicht ihre Stärke. Es geht eher darum, die Lebensqualität des Patienten dadurch zu verbessern, dass wir Beschwerden minimieren.“ Das klingt fast unangemessen bescheiden: Toutzaris‘ Kunst besteht nicht zuletzt darin, von außen völlig unsichtbare Defekte sicht- und damit überhaupt erst behandelbar zu machen. Wie ein Detektiv eben, der nach Analyse aller noch so unscheinbaren Indizien mit traumwandlerischer Sicherheit Motiv und Täter ermittelt. //on

Neuropraxis Fischeln, Kölner Str. 552, 47807 Krefeld
Tel.: KR / 480 462, Mail: info@neurologie-krefeld.de
www.neurologie-krefeld.de

Trattoria da Bruno
im Großmarkt

Öffnungszeiten & Tischreservierungen
Montag bis Samstag
12 – 22 Uhr

Trattoria Da Bruno
Oppumer Str. 175
47799 Krefeld
Telefon 02151 1518271
info@trattoria-dabruno.de
www.trattoria-dabruno.de

Restaurant Namaste

Ein großer Löffel Herzlichkeit

Von Ann-Katrin Roscheck

Dunkle Augen mit einem Lidstrich in Szene gesetzt, glänzende Anhänger an den Ohren, einen roten Bindi, der Hindu-Punkt, zwischen den Brauen, und ein wunderschöner glitzernder Sari am Leib – Lokini Rameskumar ist schon aus der Ferne eine wirkliche Erscheinung, öffnet sie aber den Mund und beginnt mit ihrer warmen, grundehrlichen Stimme zu sprechen, trifft ihre Herzlichkeit mitten ins Herz.

Foto: Luis Nelsen

Farbenfroh und wunderbar traditionell – mehr als 300 unterschiedliche Saris hat Lokini Rameskumar in ihrem Schrank hängen.

„Ich bin in meiner ganzen Art inzwischen schon recht deutsch“, sagt Lokini lachend. „Aber die Freundlichkeit habe ich mir aus meiner Heimat bewahrt. Und natürlich die Vorliebe für Saris und die ganzen indischen Accessoires.“ Es ist 30 Jahre her, als Lokini aus ihrer Heimat Sri Lanka nach Deutschland kommt. Als 1984 der Bürgerkrieg auf der Insel vor der indischen Küste zu toben beginnt, macht sich Lokinis Vater, auf der Suche nach einem besseren Leben für seine Familie, nach Deutschland auf. Rund vier Jahre später holt er Lokini, ihre Mutter und ihre zwei Geschwister aus Jaffna, das im Herzen des Krieges liegt, nach. „Die Anfänge in Deutschland waren für mich natürlich schwierig“, erinnert sie sich. „Denn ich war von Grund auf durch meine Kultur geprägt und in meinem Elternhaus gab es ganz andere Regeln als in einer deutschen Familie.“ In Sri Lanka ist es untypisch, sich als Frau frei zu bewegen. Die Rollenverteilung ist klar abgesteckt. Der Ehemann wird durch die Familie gewählt und der Lebensweg von den Eltern vorgegeben. „Da passte ich nicht rein“, sagt sie lachend.

Und dann ändert die Liebe alles. Die junge Frau verliebt sich in den Freund eines Freundes, ebenfalls aus Sri Lanka. Reißt zu Hause aus und bekennt sich ganz bewusst zu einem anderen Lebensstil als ihre traditionelle Familie. Auch wenn im Familienklima vorerst Gewitterwolken Einzug halten, lässt der Wind sie nach einiger Zeit verwehen. Auch das sei eine Eigenschaft, die Lokini ihrer Kultur zuschreibt. „Familie geht über alles“, sagt sie. „Heute lebe ich mit meinen Eltern in einem Haus und habe fast 15 Jahre gemeinsam mit meinem Vater gearbeitet.“

Der gemeinsame berufliche Weg beginnt vor rund 17 Jahren. Damals arbeitet Lokinis Vater in einem italienischen Restaurant am Dionysiusplatz. Als der Pächter es aufgeben möchte, übernimmt Lokini neben ihrer Anstellung in einer Bäckerei das Restaurant. Im Service bereichert sie die Gastronomie mit ihrer Gastfreundschaft und ihrer Herzlichkeit. „Aber das Italienische passte halt irgendwie nicht zu uns. Stellt euch vor, mein Vater, als Mann aus Sri Lanka,

Ingwer, Kardamom, Koriander, Zimt und Kurkuma – Die indische Küche zeichnet sich durch eine besondere Würze aus.

Fotos: Luis Nelsen

Seit 2020 lädt der neugestaltete Wintergarten zum Verweilen ein. Ein weiterer Baustein im Namaste, der die Gäste begeistert.

bereitet Pasta und Pizza zu“, erinnert sie sich und lacht erneut. „Auch der Gästeraum war nicht schön, dunkle Holzverkleidungen an den Wänden, altmodisch, das waren überhaupt nicht wir.“ Lokini beginnt, regelmäßig im Monat einen indischen Abend anzubieten. Gemeinsam mit ihrem Vater zaubert sie ein indisches Buffet aus dem Kochtopf hervor, zieht einen ihrer geliebten Saris an und zeigt sogar, wie landestypische Tänze aussehen. „Die Abende waren immer ausgebucht“, blickt sie zurück. „Und irgendwann entschieden wir uns, mutig zu sein.“

Lokinis Familie schließt den Italiener, malt mit roter Farbe auf eine Tischdecke die Buchstaben „Neueröffnung“ auf und eröffnet 2004 das „Namaste“ als erstes indisches Restaurant in Krefeld. Für Lokini beginnt nun eine tolle Zeit, denn die Gaumen der Krefelder lechzen nur so nach der neuen Küche. Die intensiven Geschmackskreationen mit den landestypischen Gewürzen Ingwer, Kardamom, Koriander, Zimt und Kurkuma begeistern die Gäste. „Wir haben eine Karte entworfen, die sowohl klassisch-indische Küche beinhaltet als auch Gerichte, die wir ein bisschen für die deutschen Geschmäcker abgeändert haben“, sagt Lokini schmunzelnd. Ihr eigenes Lieblingsgericht auf der Karte ist natürlich typisch indisch. „Chicken Tikka“ besteht aus einem Hähnchenbrustfilet, das 20 Stunden in Joghurt mariniert wurde und anschließend im besonderen indischen Ofen, dem Tanduri, gegrillt wird. Der absolute Dauerbrenner im Restaurant ist das „Masalacurry“. Was viele nicht wissen: Masala steht lediglich für den Mix unterschiedlicher Gewürze, in jedem Restaurant ist dieses Curry ganz individuell.
Verändert sich die Karte in den Jahren nur marginal und wird zum Beispiel durch viele vegane und vegetarische Gerichte ergänzt, rüstet Lokini das Restaurant jedes Jahr auf. Erst verschönert sie den Gastraum, dann lässt sie eine komplett neue Küche und eine Siebträgerkaffeemaschine von eguso einbauen, dann wird der indische Ofen angeschafft und der Gästeraum immer weiter erschlossen. „Ich habe mir vorgenommen, jedes Jahr eine Sache zu verbessern. So können wir unsere Kunden seit Jahren immer wieder neu begeistern“, erklärt sie. Vor zwei Jahren ist so auch ein neuer Veranstaltungsraum entstanden, in dem 70 Personen Platz finden. Ob für Weihnachtsfeiern, runde Geburtstage oder sogar kleine Hochzeiten, gerade in Zeiten von Corona schafft der große Raum eine tolle Alternative, um geschützt zu feiern. Aber auch im Terrassenbereich oder im neugestalteten Wintergarten gibt es Gelegenheit, Tische für Feiern zu buchen. Zwischen bunten Schirmchen und vor dem Wandgemälde einer glitzernden Ganesha, Lokinis Lieblingsgöttin als Symbol für Weisheit und Glück, schmeckt das Essen fast noch besser. „Die Gäste können auswählen, ob wir im Veranstaltungsraum ein eigenes Buffet aufstellen oder ob sie à la carte essen möchten“, erklärt die Gastgeberin. „Wir können den Abend individuell gestalten. Das gehört zu unserem Konzept dazu.“ Eine weitere Veränderung, die in diesem Jahr ansteht, ist die Erweiterung der Buffet-Zeiten. Ab Oktober bietet das Namaste mittwochs bis sonntags ab 18 Uhr etliche landestypische Schlemmereien zur Selbstbedienung an. „Wir haben viele Liebhaber unter den Gästen, aber auch für Neulinge der indischen Küche ist das eine tolle Gelegenheit, unsere Esskultur kennenzulernen“, beschreibt Lokini. Die Speisen sind auch hier gekennzeichnet: Es gibt eine reiche Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. „Freundlichkeit, Herzlichkeit und Toleranz“, sagt Lokini andächtig. „Das gehört zu einem gelungenen Rezept immer dazu.“

Namaste, Dionysiusplatz 10 in Krefeld. Tel.: KR / 291 20, Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 23 Uhr, tägliches Buffett ab 17.30 Uhr. www.restaurant-namaste.de

Fast Food trifft Design

BlaueErdbeeren mit Pommes

Wenn BlaueErdbeeren auf Pommes und Schnitzel treffen, entsteht eine wunderbare Freundschaft. Das kreative Team braucht mittags ordentlich was auf den Teller (Nervennahrung) – und das gibt es im Grill Split ja bekanntermaßen. Den Jungs und Mädels schmeckt es immer super, aber das Ambiente ist in die Jahre gekommen. Wie die „Berrys“ eben so sind, haben sie nicht lange gefackelt und gleich ein neues Projekt angeleiert: die Generalüberholung des altehrwürdigen Kult Imbisses mit den Mitteln moderner Werbetechnik.

Fotos: Luis Nelsen

Die Projektmanager genießen ihre Mittagspause jetzt unter einem auffälligen Leuchttransparent made by BlaueErdbeere.

Fast wie an der dalmatinischen Adriaküste: Die Jungs aus der Metallproduktion lassen es sich unter dem beleuchteten Textilspannrahmen schmecken.

Neue Hülle für die Wurst

„Die Currywurst war immer schon stark. Daran musste im Grill nichts geändert werden“, ist BlaueErdbeere Projektmanager Christian überzeugt. „Aber die Fassade brauchte unbedingt ein neues Gewand. Außenwerbung geht mittlerweile ganz anders. Also haben wir hier ein schönes großes Leuchttransparent installiert. Jetzt kann man unseren Lieblingsgrill wirklich nicht mehr übersehen, und wenn ich mit meinen Vertriebskollegen Cem, Kevin und Olivia hier die Mittagspause verbringe, ist es immer wieder schön, das fertige Ergebnis zu sehen.“

Split leuchtet im Dunkeln

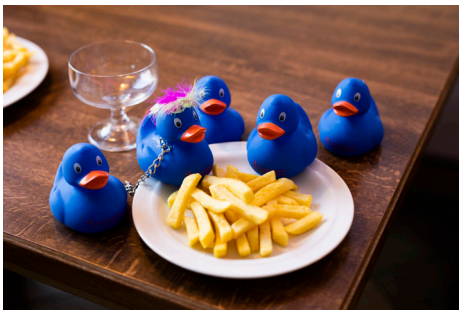
Was nützt eine schöne Außenhaut, wenn drinnen alles beim Alten bleibt!? Das war den Werbeprofis natürlich bewusst. Adria-Feeling musste her. Gesagt getan, verordneten sie dem Kultgrill ein unübersehbar großes Bild der schönen Stadt Split an der Adria – eingerahmt in einen stabilen Textilspannrahmen und mit LED-Beleuchtung, wie er an der Kleinewefersstraße hergestellt wird. Jetzt sitzen die Jungs von der Metallproduktion – Christian S, Pascal und Edi – beim Essen praktisch direkt an der Küste.

Fotos: Luis Nelsen

Das Team in der Druckproduktion war aktiv. Jetzt zieren poppige Dibond®-Platten die ehemals kahlen Wände der Kegelbahn.

Alle Neune mit prominenter Unterstützung.
Comic-Helden feuern von den Seitenwänden an.

Neuer Treffpunkt für Sportbegeisterte dank des digitalen Menüboards: Ab sofort können Fußball- und Eishockeyspiele live übertragen werden. Die Fans freut's.



Waren auch fleißig – haben auch Mittagspause: die BlauenEnten.

Alles ist möglich

Warum soll man eine Menütafel nicht einmal anders nutzen? Und wie können neue Gerichte präsentiert werden, ohne gleich die ganze Speisekarte an der Wand auszutauschen? „Der Grill der Zukunft soll nicht nur leckere Pommes bieten, sondern auch einen echten Funfaktor", ist BlaueErdbeere Grafiker Nils überzeugt. „Auf einem frei programmierbaren digitalen Menüboard kann man problemlos alle Infos ändern und dazu super Sportevents gucken, während man seine Cevapcici isst – und vielleicht spielt der KFC ja bald auch wieder in der 1. Bundesliga!" Pinguine-Fans Kim und Cem glauben allerdings, dass es außer Fußball noch andere spannende Sportarten gibt. Zusammen mit ihrem Kollegen Nils freuen sie sich auf die künftige Split Sportsbar an der Breite Straße.

Kegeln mit den Superhelden

Sport kann man sich nicht nur ansehen, sondern besser noch selbst machen. Und wer mag, trainiert die frisch getankten Kalorien gleich am Ort des Geschehens ab – auf der Grill Split Kegelbahn. Auch die hatte in vergangenen Jahren an Frische eingebüßt. Vor allem die kahlen Wände luden nicht unbedingt zum Verweilen ein. Das hat sich jetzt geändert. „Mit den Superhelden an der Wand kegeln wir nochmal so gut. Die neue Deko ist richtig cool geworden", freut sich „Druck-Hero" Micha, der die bunt-poppigen Motive zusammen mit seinen Kollegen Khaled, Dana und Alina gedruckt hat. Für das richtige Party-Feeling sorgen jetzt auch das neue Soundsystem und die bunten Lichteffekte.

„Es ist echt toll, was unsere Kreativen aus dem alten Grill Split gemacht haben", schwärmt Marketingexpertin Stephanie. „Dank unserer coolen Layouts gepaart mit der modernen Werbetechnik ist der Kultimbiss jetzt fit für die nächsten Jahrzehnte. Natürlich haben wir auch die Speisekarten grafisch überarbeitet", erklärt sie. „Die Speisenauswahl überlassen wir allerdings gerne den Gastro-Profis." Blaue Erdbeeren mit Pommes sind ja eher nicht so lecker! //mo

BlaueErdbeere Werbetechnik GmbH, Kleinewefersstraße 150
47803 Krefeld, Tel.: KR / 5657010, www.blaueerdbeere.de

THEAT

Nicht enden wollender Applaus

Carmen-Inszenierung unter Corona-Bedingung ist ein großer Erfolg

Von Michael Otterbein

Opernaufführungen leben zu einem guten Teil von farbigen Bildern, Kostümen und dramatischen Interaktionen. Da genau das unter Corona-Bedingungen nicht möglich ist, war die Neuinszenierung von Georges Bizets Oper „Carmen“ eine große Herausforderung. Abstandsregeln, Schutzmasken und maximale Personenzahlen pro Quadratmeter mussten berücksichtigt werden, damit das Theater endlich wieder seiner Bestimmung folgen konnte – den Vorhang aufgehen zu lassen und ein emotionales Bühnenerlebnis zu bieten. Am Premierenabend, dem 13. September, durften die Theatermacher erleichtert feststellen, dass ihnen das Krefelder Publikum unter erschwerten Bedingungen nicht nur treu bleibt, sondern sogar regelrecht begeistert ist. Stellvertretend für die Menschen im Saal kommen hier drei langjährige Theaterabonnenten zu Wort.

Foto: Luis Nelsen

Der Hülser **Guido Küsters** freut sich sehr über die Wiederaufnahme des Spielbetriebs: *„Seit März durfte ich keinen großen Theaterabend genießen und habe das sehr vermisst. Zum Glück konnte ich die Zeit mit kleinen Konzerten überbrücken, und im Netz gab es ja auch immer ein paar Häppchen. Am nicht enden wollenden Applaus heute merkte man, wie sich das Publikum gefreut hat. Schön, dass mit den zur Verfügung stehenden Mitteln so viel Tolles auf die Beine gestellt wurde. Man kann fast sagen, dass es nicht nur konzertant, sondern szenisch war. Der Spagat zwischen den Möglichkeiten und dem Wunsch, etwas auszudrücken, wurde mit Bravour gemeistert.“*

Wir ziehen um

Ab dem **01. November 2020** finden Sie uns
in der **Uerdinger Straße 577**, 47800 Krefeld.

EuV Niederrhein Immobilien GmbH
Tel: +49-(0)2151-78 29 60 · Krefeld@engelvoelkers.com
Lizenzpartner der Engel & Völkers Immobilien Deutschland GmbH
www.engelvoelkers.com/krefeld

ENGEL&VÖLKERS

ER

Foto: Luis Nelsen

Auch **Wilfried Mayerling** zeigt sich von der Carmen-Premiere begeistert: *„Zur heutigen Vorstellung fällt mir als erstes der überwältigende Schluss ein. Es gab Beifall ‚bis der Arzt kommt', und das verdientermaßen. Der Gesang, die Stimmen, alles wunderbar. Und nach dem Orchester auf der Bühne habe ich mich schon lange gesehnt."* Mayerlings einziger Kritikpunkt bezieht sich auf die Filmprojektion: *„Der Kontrast der Spielkartenrückseiten war sehr stark eingestellt, so dass die darauf projizierte Ballettszene nicht so gut sichtbar war. Daher fände ich es gut, wenn man den Kontrast reduziert. Und bei der Stierkampfszene hätte ich mir ‚etwas mehr Blut' gewünscht, um die Zuschauer besser mitzunehmen. Ansonsten war alles super."*

Foto: Luis Nelsen

Die Krefelderin **Birgitt Schweren-Wolters** war 40 Jahre Buchhändlerin und ist ebenso lange Abonnentin. Sie hat Carmen schon in verschiedenen Inszenierungen gesehen und war sogar in der Zigarettenfabrik in Sevilla, auf die sich die Oper bezieht.
„Ich war sehr gespannt, wie eine Inszenierung unter den aktuellen Bedingungen funktionieren kann, und ich finde, es ist hervorragend gelungen. Es waren alle Bilder der Oper drin. Musik, Schauspieler, Text, Tänzer und Sänger – hat alles gepasst. Ich fand es nicht nur gut. Ich fand es richtig toll. Wir sind ja inzwischen schon so virtuell geschult, dass wir uns die Bilder in der Phantasie vorstellen können. Wenn man denn genügend Phantasie hat."

AMRENT

AMRENT VERMIETET MASCHINEN UND GERÄTE ZUM HEBEN
VON PERSONEN UND MATERIAL, WO AUCH IMMER SIE TÄTIG SIND.

- HUBARBEITSBÜHNEN
- STAPLER
- ROLLGERÜSTE
- GLASLIFTER
- MINIKRANE
- MATERIALLIFTE

Mevissenstraße 62 b
47803 Krefeld
Tel.: 0 21 51 - 65 71 04 0
Mail.: kontakt@amrent-krefeld.de

Öffnungszeiten:
Mo.-Do. 7.00 -17.00 Uhr
und Fr. 7.00 -16.00 Uhr

www.amrent-krefeld.de

Johannes und die Drachen

Eine ungewöhnliche Liebe

Von Ann-Katrin Roscheck

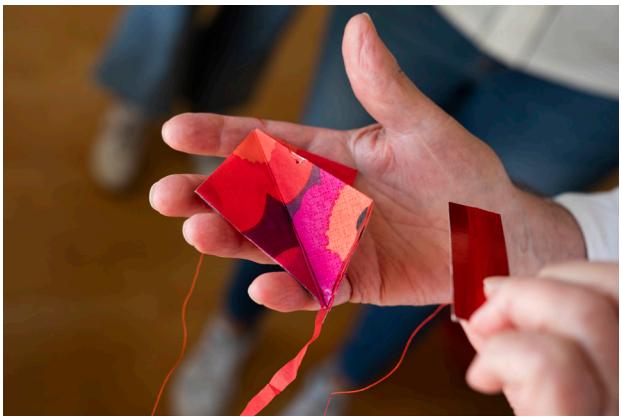
Die bunten Blätter der Bäume tanzen im leichten Wind. Die Äcker sind abgeerntet und hinterlassen goldene Stoppelfelder, die in der Sonne glitzern. Und immer wieder ertönt ein lautes „Plitschplatsch“ an dem sonst ruhigen Nachmittag, während Johannes in seinen festen Schuhen die unbefestigten Wege herunterrennt. Es ist ein Tag im frühen Herbst im Jahr 1948 irgendwo in der Nähe eines kleinen Dorfes im Harz. Der Opa, bei dem Jo im Moment lebt, hat dem Neunjährigen einen Zettel in die Hand gedrückt mit Dingen, die er in der nächsten Kreisstadt einkaufen soll: Packpapier, eine Tapetenleiste und eine Rolle Packkordel. Johannes ist aufgeregt, denn sein Opa hat ihm erzählt, was sie mit den drei Utensilien machen werden: Heute wird Johannes seinen ersten Drachen bauen.

Foto: Luis Nelsen

Noch immer gehen die 80-Jährige und der 81-Jährige am Wochenende auf den Feldern spazieren und lassen Drachen steigen.

Zurück im Haus des Großvaters sitzt der Neunjährige ungeduldig auf seinen vier Buchstaben und rutscht hin und her. Akribisch beobachtet er jeden Handgriff seines Mentors. Erst teilt er die Tapetenleiste in vier Stücke. Dann schneidet er ein Segel aus dem Packpapier aus und befestigt die Tapetenleisten als Kreuz in seinem Rücken. Anschließend bindet er die Packkordel fest um das entstandene Kreuz. Und dann entsteht eine Flugschnur. „Lass ihn fliegen“, sagt der Opa zum Enkel. Johannes kann den nächsten Tag kaum abwarten, der eine ganz neue Leidenschaft in ihm entfachen wird.

„Gleich am Morgen eilte ich auf den höchsten Berg, den ich in der Umgebung sichten konnte, und versuchte, meinen Drachen zum Fliegen zu bringen“, erinnert sich der heute 81-Jährige. „Aber das Einfliegen des Drachens ist genauso eine Philosophie wie der Bau. Man muss so viele Regeln beachten. Diese kannte ich damals natürlich noch nicht.“ In der Selbststudie versucht der Junge geduldig, sein Spielzeug in die Lüfte zu heben. Er knotet kleine Grasbüschel an den Drachen, experimentiert damit, seinen Schwerpunkt zu ändern. Probiert unterschiedliche Steigewinkel aus und überdenkt immer wieder seine Herangehensweise. „Es war für mich ein wunderschönes Spielzeug. Ich hatte es selbst gebaut und in der Nachkriegszeit war es eines der wenigen Dinge, die wirklich mir gehörten“, erklärt er. „Ich verbrachte die gesamten Herbstmonate auf dem Berg und tüftelte.“ Und irgendwann wird sein Engagement belohnt: Der kleine, braune Papierdrachen gleitet sanft in den Himmel. „Sie können sich nicht vorstellen, wie bedeutsam dieser Moment ist“, erklärt er aufgeregt. „Könnten wir die Gesichter der Drachenführer einfangen, wenn ihr Drache zum ersten Mal steigt, hätten wir einen Bildband purer Freude. Das ist ein unglaubliches Gefühl.“ Kann er seine Faszination damals nicht in Worte fassen, weiß er doch, dass er nie wieder vergessen wird, wie sich diese Empfindung anfühlt.



Fotos: Luis Nelsen

Mit Kindern bastelt Johannes Tophoven die Drachen am liebsten aus einfachen Materialien. Die Gestaltung der wunderschönen Seidendrachen sind sein persönliches Hobby.

Es ist das Jahr 2020. Johannes Tophoven und seine Frau Uschi sitzen in ihrem Wohnzimmer in der Nähe des Krefelder Stadtwalds. In Erwartung des Besuchs des CREVELT Magazins haben sie etliche Drachen um sich herum ausgebreitet. Ob aus Seide, mit wunderschönen Applikationen und Pinselstrichen verziert, aus Servietten und in Miniaturform oder eher verspielt aus Papier und mit Blumen beklebt – der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. „Einige haben wir extra aus dem Drachenarchiv in Neuss geholt“, schildert Johannes Tophoven andächtig. „Wissen Sie, wir mögen es bodenständig. Die kunstvollen Drachen sind ein Hobby, aber die meisten haben wir in unserem Leben aus einfachem Papier gemacht.“ Wenn Tophoven von der Herstellung „seiner“ Drachen spricht, dann meint er eigentlich die, die er mit unzähligen Kindern in Krefeld und am Niederrhein und Menschen in ganz Deutschland gebastelt hat. Denn Johannes und Uschi Tophoven sind mit 81 und 80 Jahren heute so etwas wie die Pioniere des Drachenbaus, mehr als 7.000 Stück können sie inzwischen zählen. „Der Drachenbau hat mich mein ganzes Leben begleitet“, erklärt der Krefelder. „Nach meinem Erlebnis im Harz habe ich immer wieder Drachen gebaut und als ich älter wurde, versucht, mit Literatur alle Informationen rund um die Drachen aufzusaugen. Aber dann kamen das Berufsleben und auch die Familie.“

Viele Jahre lang wirkt das Ehepaar als Herrenausstatter. Mit eigenen Geschäften in Krefeld und Essen verbringen die beiden viel Zeit in der Selbstständigkeit. Gleichzeitig werden ihre Kinder geboren, ein Junge und ein Mädchen. Die Drachen kommen vor allem in den Ferien zum Einsatz, in ruhiger Umgebung, zum Beispiel in einem Urlaub in Dänemark. Ingo, der Sohn des Ehepaars, und sein Freund klagen über Langeweile. Johannes zieht damals David Pelhalms Buch „Drachen“, die Bibel des Drachenbaus, aus dem Reiserucksack und ruft einen Wettbewerb aus: Die Jungs sollen beide einen eigenen Drachen bauen. Wer den Drachen länger in der Luft halte, werde mit einer Kompaktkassette belohnt.

our style is ur smile!

JADENTUS
Praxis für Zahnmedizin & Zahnheilkunde

Zahnarzt J. Abbas
Sankt-Anton-Str. 201-203
47798 Krefeld
Tel.:02151-77 77 17
kontakt@jadentus.de

Öffnungszeiten
Mo. & Mi.: 8.30-12.00 & 13.00-16.00 Uhr
Di. & Do.: 8.30-12.00 & 13.00-18.30 Uhr
Fr.: 8.30-13.00 Uhr

Foto: Luis Nelsen

„Würde man die Momente einfangen, wenn ein Drachenführer seinen Drachen in den Himmel hebt, hätten wir einen Bildband purer Freude“ – Johannes Tophoven.

Erst basteln die Kinder in Eigenregie, dann lernen sie vom Profi, denn beim Drachensteigen gilt es, fünf Schritte einzuhalten. „Zum Drachenbau gehört das Einfliegen des Drachens immer dazu“, betont Tophoven. „Das ist mir so wichtig. Denn, wenn der Drache nicht steigt, weil der Drachenführer nicht weiß, wie es geht, dann vergeht die ganze Freude und wird durch Enttäuschung ersetzt. Das müssen wir unbedingt vermeiden.“ Und dafür gibt Tophoven eine einfache Anleitung.

Erstens: Ein Drache braucht ein baumloses, freies Gelände mit ein bisschen Wind. **Zweitens:** Der Drachenführer muss immer mit dem Rücken zum Wind stehen. **Drittens:** Während der Drachenführer die Schnur vom Brettchen abrollt, entfernt sich ein Helfer mit dem Drachen in der Hand rund sechs Meter. **Viertens:** Auf Kommando lässt der Helfer den Drachen los und der Drachenführer bewegt sich langsam gegen den Wind nach hinten, so, wie beim Start eines Flugzeuges. **Fünftens:** Bei leichtem Wind steigt der Drachen nun, bei starkem Wind hat er keine Chance. Und bei Windstille muss der Drachenführer besonders gut nachhelfen. Ingos Drache steigt in Dänemark natürlich in die Luft. Kein Wunder, er hat ja auch den besten Lehrer.

Als Uschi und Johannes Tophoven in Rente gehen, haben sie endlich auch außerhalb des Urlaubs Zeit für ihr Hobby. Sie lassen sonntags Drachen beim Spaziergang auf Krefelds Feldern steigen, widmen sich Nachmittage der Seidensegelgestaltung und geben auch erste Workshops in Schulen. „Und dann begann die Zeit vom ‚Spiel ohne Ranzen‘“, erinnert sich 80-Jährige. „Das brachte unseren Drachenbau noch einmal auf ein neues Level.“ Fast 20 Jahre lang begleitet das Ehepaar die Sommerferienaktion und schon viele Wochen vor dem Event fiebern etliche Krefelder Schulkinder aufgeregt daraufhin, endlich wieder einen neuen Drachen für die eigene Sammlung zu erschaffen.

Die Tophovens nehmen ihre Verantwortung sehr ernst, ihr Anspruch: Jedes Kind, egal ob an den Bastelutensilien geschickt oder in den Fingern noch recht ungelenk, soll am Ende des Tages einen Drachen zum Steigen bringen. Johannes Tophoven orientiert sich dabei in jedem Jahr am gleichen Vorbereitungsritual: Das internationale Drachenfestival auf Fanø in Dänemark nutzt er, um in Ruhe zu basteln und Modelle für das „Spiel ohne Ranzen“ auszuprobieren. „Ich ließ meine Drachen über Tage steigen und da sie ja für Kinder konzeptioniert waren, waren sie oft klein und nicht sonderlich auffällig“, erinnert er sich. „Während meine Kollegen immer höher, weiter und größer wollten, und ihre Drachen schon während des Festivals die Köpfe hängen ließen, thronten meine noch am Festivalabend im Himmel. Der Drache muss fliegen, das ist das allerwichtigste.“

Mit ihrem Konzept wird das Ehepaar so erfolgreich, dass es nicht nur diverse Kinder in Krefeld verzaubert, sondern auch bundesweit gefragt ist. Einmal, so schildert Johannes Tophoven, sei er in der JVA Hamburg eingeladen gewesen, um mit Häftlingen, die kurz vor der Entlassung stehen, und ihren Familien, Drachen zu basteln und sie in die Höhe steigen zu lassen. „Auch hier hat es jeder Drache in den Himmel geschafft“, sagt er stolz. „Bei den Erinnerungen bekommen ich heute noch eine Gänsehaut. Der Kontrast war unglaub-

Fotos: Luis Nelsen

lich: Die eingesperrten Häftlinge, die ihren Drachen hinter Gittern in die Freiheit steuern."

Wenn Tophoven heute über die Faszination des besonderen Fluggeräts spricht, verändert sich sein Blick. Fehlten ihm als Kind die Worte, verbinden sie sich jetzt zu einem riesigen Wortschwall, der nur darauf wartet, losgelassen zu werden und auf Nachfrage nur so aus dem Mund des 81-Jährigen hervorschießt. „Jeder Drache ist anders. Mit der Gestaltung können wir unserer Persönlichkeit Ausdruck verleihen. Außerdem die Technik. Wissen Sie, sowohl der Bau als auch das Einfliegen sind so komplex. Hier müssen alle Zahnräder ineinandergreifen", schildert er während sich sein Ton erneut verändert. „Ja und dann ist da natürlich noch die Geschichte. Machen Sie sich klar, dass Tausende Drachen im asiatischen Raum die Himmel eroberten, bevor es auch nur ein einziges Flugzeug gab. Ein Drache ist nicht einfach nur ein Spielzeug, er ist so viel mehr."

Auf Johannes Tophovens ausdrücklichen Wunsch, weisen wir darauf hin, dass jedes Elternteil, jeder Onkel und jede Tante, jede Großeltern im Internet Erklärungen dafür finden, wie Sie mit einfachsten Mitteln und in kürzester Zeit einen Drachen mit ihrem Schützling bauen können. Geben Sie dafür zum Beispiel auf YouTube „Drachen bauen Anleitung" ein.

MOBIMIO

Das Leben mit Kindern ist schön!

Sie wollen ein Kinder- oder Jugendzimmer planen lassen oder sind auf der Suche nach besonderen Kinder- und Jugendmöbeln? Vereinbaren Sie jetzt einen unverbindlichen Termin mit uns und besuchen Sie unseren **Showroom** auf der **Paul-Schütz-Straße 2** in **Krefeld**.
Telefon **02151. 15 10 615** oder E-Mail **info@mobimio.de**

mobimio.de

Geflügelzüchter Tim Thönnissen

Glückliche Glucken und tretende Hähne

Von Oliver Nöding

Massentierhaltung, Legebatterien und zermahlene Küken: Fällt das Wort „Geflügel“, kommen einem längst nicht mehr das leckere Spiegelei und das knusprige Brathähnchen in den Sinn, sondern vor allem die sprachlos machenden Auswüchse einer außer Kontrolle geratenen Konsumgesellschaft. In Tim Thönnissens Nutzgarten im beschaulichen Lank-Latum ist die Welt dagegen noch in Ordnung. Der Erste Vorsitzende des Krefelder Geflügelzuchtvereins KGZV 1879 e.V. widmet sich hier mit der Ruhe eines Zen-Mönchs seinem Hobby: Dabei ist die Zucht von Zwergwyandotten, arabischen Trommeltauben und Brautenten viel mehr als nur ein Zeitvertreib.

Fotos: Luis Nelsen

Tim Thönnissen mit einer geliebten Zwergwyandotte.

„Durch meinen Onkel und meine Tante kam ich schon als Kind mit der Nutztierhaltung in Kontakt“, erinnert sich Thönnissen an die Anfänge seiner Leidenschaft. „Als sich vor sieben Jahren die Gelegenheit bot, einen kleinen Nutzgarten zu übernehmen, konnte ich den seit der Kindheit gehegten Traum, selbst Tiere zu züchten, endlich ausleben.“ Vor allem die goldblau gesäumte Zwergwyandotte, ein Huhn, das ursprünglich aus England und den Niederlanden kommt, hat es ihm angetan: „Ich habe mich verliebt in die Tiere, ihre außergewöhnliche Färbung und ihre Form“, erklärt er seine Begeisterung und verrät mit Kennerblick die Besonderheiten: am Hals spitze, im Sattel abgerundete, goldblau gemusterte Federn, runder Schwanz und Rosenkamm. Auf seinem Gartengrundstück hält, züchtet und pflegt er die Tiere und nimmt an Landesschauen teil, bei denen sie prämiert werden. Um Preise geht es ihm aber eigentlich nicht, er genießt einfach die Arbeit mit den Tieren: „Es macht Spaß, sie zu beobachten. Jedes Tier hat seinen eigenen Charakter“, beschreibt der 30-Jährige die Faszination seines Hobbys, dem in Zeiten des Hybridhuhns eine nicht zu unterschätzende ökologische Bedeutung zukommt.

„Die Tiere, deren Fleisch in unseren Supermärkten landet, sind rein auf Legeleistung und Fleischmenge hin gezüchtet“, erläutert der Tischlermeister. „Sie legen im Jahr rund 50 Prozent mehr Eier als normale Hennen und erreichen innerhalb von nur zehn Wochen ein Schlachtgewicht, mit dem sie gar nicht mehr laufen können.“ Die Zwergwyandotte, an die Thönnissen sein Herz verloren hat, eigne sich zwar auch als Brathähnchen, aber sie fiele beim Supermarktkunden schlichtweg durch: „Es ist nicht viel dran an ihr, trotzdem wäre sie im Handel teurer, weil der Ertrag geringer und Haltung sowie Zucht schwieriger sind“, weiß der gebürtige Lank-Latumer. Landwirte, die auf Geflügel setzen, sind schon aus rein wirtschaftlichen Erwägungen gezwungen, auf „optimierte“ Züchtungen zurückzugreifen – mit den zwangsläufigen Folgen für Haltung und Artenvielfalt. „Die alten Hühnerrassen werden verschwinden“, malt Thönnissen eine düstere Zukunftsvision. „Die Entwicklung ist kaum noch aufzuhalten. Lediglich der Endverbraucher hat noch die Möglichkeit, über sein Kaufverhalten Einfluss zu nehmen und ein Umdenken herbeizuführen.“

Fotos: Luis Nelsen

Dieses Umdenken ist aber nicht nur unter ethischen Gesichtspunkten unausweichlich: „Je größer der existierende Genpool, umso gesünder ist er auch“, weiß der Züchter. „Je enger die Blutlinie, umso mehr genetische Defekte und Krankheiten schleichen sich ein.“ Was für das große Ganze gilt, betrifft auch Thönnissens kleine Zucht. Er muss darauf achten, regelmäßig „frisches Blut“ von außen zu bekommen. Dazu steht er in engem Kontakt mit anderen Züchtern, von denen er geeignete Tiere oder auch Bruteier kauft. Um die Zuchteignung und den festgeschriebenen Rassestandard sicherzustellen, wird über jedes Tier genau Buch geführt und seine Herkunft akribisch aufgezeichnet. „Zwergwyandotten spalten sich bei der Zucht in drei verschiedene Farbschläge. Das macht die Züchtung des Farbschlags ‚goldblau‘ so aufwendig. Ich bekomme automatisch Nachwuchs, den ich für die weitere Züchtung nicht verwenden kann – aber ich habe jedes Tier gleich lieb und behalte es auch“, lächelt er. Dennoch muss er genau festhalten, welche Henne von welchem Hahn getreten wurde und die gelegten Eier über die „Fallnestkontrolle“ exakt einer Glucke – so nennt man brütende Hennen – zuordnen. Die Brut selbst übernimmt dann eine Maschine, die eine konstante Luftfeuchtigkeit von 65 Prozent sowie eine Temperatur von 37,8 °C gewährleistet und die Eier regelmäßig wendet. „Sonst kann es sein, dass das Küken an der Schale anklebt oder die Hagelschnur reißt und das Tier nicht schlüpfen kann“, erklärt Thönnissen. Mehrere Stunden verbringt er in der Woche mit seinen Tieren und damit, der Natur freien Lauf zu lassen – gern würde er noch mehr Zeit investieren.

Wer selbst gern Hühner halten und seinen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit leisten möchte, braucht dafür gar nicht viel. „Man benötigt ein bisschen Platz im Garten, eine Behausung, um die Tiere nachts zu schützen, und eine Voliere für den Fall, dass die Geflügelpest ausbricht“, zählt Thönnissen die Bestandteile des „Starterpacks Hühnerhaltung“ auf. „Vorher sollte man für sich die Frage klären, ob man sich lediglich mit eigenen Hühnereiern versorgen oder aber in die Zucht gehen will.“ Für ersteres bedarf es lediglich dreier Hennen, für die Zucht ist außerdem ein Hahn erforderlich. Kundige Beratung und Hilfe gibt es nicht zuletzt beim KGZV, bei dem Passivmitglieder auch die gesetzlich vorgeschriebene Geflügelimpfung durchführen lassen können. Einen Eindruck vom Wirken des Vereins gewinnen Interessierte bei der Ausstellung in der Gärtnerei 1000schön am 31. Oktober und 01. November. Garantiert nur mit glücklichen Tieren.

Krefelder Geflügelzuchtverein 1879 e.V.
Gärtnerei 1000schön, Kuhdyk 3, 47802 Krefeld
www.kgzv1879ev.de

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 I Hülser Straße 14 I 47798 Krefeld
Tel.: 02151/1542900 I www.kohlen-immobilien.com

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

Wingertsches Erb

Süße Träume erlaubt

Von Leena M. Peters

Das Sonnenlicht hat schon einen herbstlichen Goldton, doch im Biergarten des Hof-Café Wingertsches Erb ist der Sommer dank des warmen Septembers noch nicht vorüber. Das Wetter und die zahlreichen Unwägbarkeiten, die Corona dem öffentlichen Leben dieses Jahr auferlegt, lassen Weihnachten noch weit erscheinen, dennoch denken die Geschäftsführer Elke und Peter Jansen in die Zukunft.

Elke Jansen trotzt der Corona-Krise mit pfiffigen Ideen und einem ausgeklügelten Kurs-Konzept

Vielleicht ist es die historische Kulisse des Wingertschen Erb, die spüren lässt, dass auch ein Jahr wie dieses vorübergeht, schließlich besteht der Hof bereits seit 1729 unter seinem einprägsamen Namen. Auch Elke Jansen selbst hat schon mehr als einmal kreativ auf unerwartete Umstände reagieren müssen, wie sie erzählt: „Als ich in die Familie Jansen eingeheiratet habe, bestand zunächst einmal ein Marktgeschäft, in dem wir die Erzeugnisse unserer Gemüsegärtnerei verkauften. Selbstgebackene Kuchen und Torten gab es nur für die Gruppen, die zur Hofbesichtigung kamen.“ Weil sich immer wieder Kunden spontan zur Kaffeetafel gesellten, eröffnete die Familie vor 15 Jahren kurzerhand das Hof-Café. Hier servieren sie seitdem Frühstück, Kuchen und herzhafte Kleinigkeiten, fertigen individuelle Torten nach Wunsch und richten Feierlichkeiten aus. Außerdem bietet Elke Jansen regelmäßig Patisserie-Kurse an, bei deren Planung sie sich auch von einer Pandemie nicht verunsichern lässt.

„Das Basteln der Adventskalender findet auf jeden Fall statt. Das ist so beliebt, dass einige jedes Jahr wieder dabei sind“, berichtet Jansen stolz. Immer samstags im November können Bastelfreudige hier einen eigenen Adventskalender mit selbstgestalteten Schokoladentafeln herstellen. Das Café stellt die Schokolade und kleine Aufleger für das Datum, mitzubringen ist nur die eigene Schürze und ein Ast, der stabil genug sein sollte, um den Kalender am Ende zu tragen. „Die Teilnehmenden gießen die Täfelchen selbst und fügen eigene Verzierungen hinzu, zum Beispiel aus Marzipan“, erläutert die Cafébesitzerin. Nach diesem Sommer, der im Zeichen der sozialen Distanz stand, sieht sie das Interesse an Veranstaltungen zuversichtlich: „Ab vier Anmeldungen kommt der Kurs zustande, nach oben ist die Teilnehmerzahl offen. Wir haben genug Platz, um stets die Hygienevorschriften einzuhalten.“ Bis vor Weihnachten plant sie auch noch einen Kurs, in dem Hobby-Patissière eigene

Pralinenkreationen anfertigen, sowie für die Herstellung von Drip-Cakes, opulent garnierte Buttercremetorten, die mit flüssiger Schokolade beträufelt werden.

Für Herbst und Winter hat Elke Jansen also schon einiges vor, aber ihre Pläne reichen weiter als bis zu den Winterferien. „Nächstes Jahr möchten wir Alpakas auf den Hof holen“, verrät sie voller Vorfreude, „der Zaun für das Gehege ist schon bestellt.“ Von dieser neuen Idee wollte sich das optimistische Ehepaar Jansen auch durch Corona nicht abbringen lassen. „Dem Virus ist es egal, ob wir Alpakas haben oder nicht“, erklärt sie. Dank ihrer aus Erfahrung gewachsenen Gemütsruhe werden sich die Gäste des Hof-Café Wingertsches Erb wohl auch in Zukunft über kreative Ideen freuen können.

Hof-Café Wingertsches Erb, Unterweiden 161, 47918 Tönisvorst
Tel.: KR/ 790904, www.wingertsches-erb.de
Mittwoch, Samstag, Sonntag und Feiertage 9.30 – 18 Uhr
Donnerstag und Freitag 14 - 18 Uhr
Oder nach Vereinbarung

Vermögen schützen – Zukunft sichern!

Internationale Vermögenssicherung in Liechtenstein

Die Struktur Liechtensteiner Lebensversicherungen ermöglicht vollkommen individuelle Regelungen zum Vermögensschutz, Vermögensnachlass und Vermögensmanagement.

Jetzt informieren und kostenfreies e-Book downloaden:
www.private-wealth-police.de/ebook
oder bestellen unter: 02151 - 313148

ROLF KLEIN
FAMILY OFFICE

Benrader Obsthof

Erntezeit: Vom Feld in den Hofladen

Von André Lerch

Knatternd biegt der Traktor in die weitläufige Plantage ein. Es ist ein kühler Morgen Ende September. Der Herbst hat Einzug gehalten am Niederrhein. Es geht vorbei an von Planen geschützten Himbeer-Ruten, bis sich der Blick in den schier endlosen Baumreihen verliert. Sonnenstrahlen zerstreuen sich an den dünnen Ästen, ein leichter Wind lässt das Laub rascheln. Faustdicke Äpfel hängen dicht an dicht an den Zweigen, die Kälte hat ihrem Antlitz ihre charakteristische Röte verliehen. Und die vier Holzkisten, die der Traktor langsam durch die Korridore hinter sich her zieht, werden sich gleich füllen. Erntehelfer stehen schon bereit, ihre Hände greifen nach den Kostbarkeiten. Natürlich mit geschultem Blick für die Güte eines jeden Apfels. Die richtige Auswahl der Früchte beginnt schon hier.

Foto: Luis Nelsen

Michaela Boekels führt den Hof mit viel Herzblut und Leidenschaft.

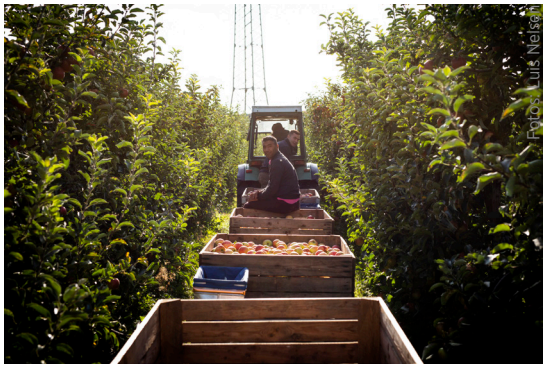


Foto: Luis Nelsen

Auf dem Benrader Obsthof steht die Zeit nie still, schon gar nicht an den Erntetagen, die sich förmlich über das ganze Jahr erstrecken. „Mit dieser Flexibilität lebt man einfach“, sagt Michaela Boekels, die mit viel Hingabe den Produktionsbetrieb führt, aber auch den Hofladen und den Verkauf organisiert: „Es gibt immer etwas zu tun. Wir gehen mit Fachkunde und Liebe an die Sache ran.“ Mit ihrem Mann Norbert, einem Gärtnermeister im Obstbau, besteht der Familienbetrieb schon in der zweiten Generation. Seine Eltern hatten den Hof ab 1950 sukzessive aufgebaut. Heute erstreckt sich das Areal über 30 Hektar Land. Erdbeeren und Himbeeren bilden das Hauptgeschäft, dazu kommen allerlei Äpfel, Birnen und Johannisbeeren. Aber auch vier Imker haben sich mittlerweile niedergelassen und produzieren Honig für den Hofladen.

Äpfel aber stehen gerade im Spätsommer und Herbst hoch im Kurs. Die Wünsche der Kunden sind heilig. „Wir passen uns dem Markt an“, sagt sie. Das heißt: Es wird auch mal der Anbau der Früchte gewechselt, wenn der Geschmack changiert. Der Elstar-Apfel ist

Ein echter Familienbetrieb: Michaela und Norbert Boekels wird besonders in der Erntezeit viel abverlangt, doch sie erfüllt die Arbeit auf dem Hof mit Glück.

Fotos: Luis Nelsen

immer noch der große Favorit, der Wellant aber entwickelt sich zu einem Geheimtipp. In den trockenen Wochen des Sommers bedeutete die Pflege des Anbaus für die Familie auch schlaflose Nächte, denn dann mussten die Plantagen bewässert werden, damit keine Kalk- und Rostflecken am Apfel entstehen. Der Motor des Traktors brummte dann auch spät in der Nacht.

Sind die Äpfel eingesammelt, geht es damit ins Kühlhaus. Dies ist an diesem Morgen noch halb gefüllt. Die eingelagerten Holzkisten, bis jeweils 300 Kilogramm schwer bestückt, reichen aufgetürmt bis zur Decke. Wenn die Tore geschlossen werden, wird in der Folge der Sauerstoff aus der Raumluft entzogen, bis auf etwa ein Prozent. Ein Mensch darf sich dann ohne Lüftung nicht mehr im Inneren aufhalten – es besteht Lebensgefahr. Für die Äpfel aber ist es der Garant für eine lange Existenz. Der Reifeprozess wird gebremst. „Der Apfel lebt, er atmet, er altert in der Kühlhalle aber langsamer. Er braucht Sauerstoff und scheidet Kohlendioxid aus“, sagt Norbert Boekels über die Frucht. Verschiedene Sorten besitzen unterschiedliche Haltbarkeitsspannen. Janagold oder Gala können ein Jahr konserviert werden, Boskop dagegen eher nur sechs Monate.

Schafft es ein Apfel bei der Auslese nicht in die erste Klasse, hat er beispielsweise Fallspuren, wird er aussortiert. Familie Boekels presst ihn dann zu einem leckeren Saft. Manch ein Kunde begnüge sich aber auch mit der etwas minderen Qualität zu kleineren Preisen, sagt das engagierte Paar. Aber auch für hungrige Pferde blieben noch einige Äpfel übrig.

Pflanzenschutzmittel setzen Norbert und Michaela Boekels nur sehr dezent ein. Nachhaltigkeit ist das Stichwort. Dafür stehen sie. „Der Kunde kann sofort reinbeißen“, sagt der Obstgärtner: „Obstbau ist schon Naturschutz.“ Nützlinge werden eingesetzt, um Schädlinge zu bekämpfen. „Das hat Vorrang“, meint Michaela. Für viel Chemie ist hier kein Platz.

An den Frühjahr- und Sommertagen genießt sie den Gang durch die Plantagen, wenn es um sie herum summt und brummt in den Bäumen und Sträuchern: „Man hört dann das fleißige Arbeiten der Insekten. Es ist wunderschön.“

Fotos: Luis Nelsen

Vielfalt aus der Region: Im Hofladen gibt es eine üppige Auswahl regionaler Erzeugnisse.

In der Halle werden neben dem Kühlhaus schon die Beeren sortiert, noch einmal kontrolliert, gewogen und in die Schälchen verpackt, ehe sie nach nebenan in die Hofladen kommen, oder in das zweite kleine Geschäft am Bismarckplatz oder eben direkt in den Handel gehen. Frische hat hier oberste Priorität. Die Früchte kommen direkt vom Feld. An warmen Tagen werden sie auch mal im Kühlhaus zwischengelagert, um die hohe Qualität zu erhalten. „Eine Stunde in der Wärme ist ein Tag weniger Haltbarkeit“, rechnet Norbert Boekels vor.

Auch für die Äpfel geht es gleich weiter. Nach dem Kühlhaus wartet der Verkauf. Im Hofladen dominiert an dem Morgen schon die bunte Vielfalt an herbstlichen Farben. Es duftet nach Frische, Obst und Gemüse. Kürbisse vor dem Eingang, dazu Äpfel, Birnen, Beeren aus eigenem Anbau, aber auch viele Produkte aus der Nachbarschaft. Geflügel, Milch, Salate, Eier oder Nudeln, sogar Fleisch. Die Bauern halten zusammen. Es ist ein Geben und Nehmen untereinander. Der Kunde soll gut beraten werden wie in einem Fachgeschäft. „Unsere Verkäufer können mit den Produkten auch umgehen, sie bringen Kompetenz mit und haben Rezeptideen“, sagt Michaela Boekels. Von Zeit zu Zeit brummt draußen der Motor des Traktors auf. Dann geht es wieder raus in die Plantage. Erntezeit ist Dauerbetrieb.

Benrader Obsthof, Oberbenrader Str. 491, 47804 Krefeld
Tel.: KR/ 972450, info@benrader-obsthof.de
www.benrader-obsthof.de

Immobilien erfolgreich vermarkten und verkaufen

Vertrauen Sie dem Team von Klaus Dott und Stefan Ewalds!

Moerser Landstraße 409, 47802 Krefeld-Traar
Telefon: 0 21 51 / 56 46 20

Marienstraße 89, 47807 Krefeld-Fischeln
Telefon: 0 21 51 / 93 09 70

E-Mail info@dott-ewalds.de

www.dott-ewalds.de

DOTT & EWALDS
IMMOBILIEN GBR

in Traar & Fischeln

Unser Rundum-Service für Sie:
- Kompetente Beratung
- Seriöse Wertermittlung
- Individuelles Vermarktungskonzept
- Exposé-Erstellung
- Anzeigenschaltung
- Besichtigungsorganisation
- Verkaufsabwicklung bis zum Abschluss

Jetzt anfordern! Kostenfreie Immobilienbewertung

CREVELT ist überall

Ein Stadtmagazin braucht gute Geschichten. Aber mindestens genauso wichtig ist ein Konzept, das sicherstellt, dass diese Geschichten beim Leser ankommen. Mit einer Auflage von derzeit rund 35.000 Heften und einem engmaschigen Verteilernetz, das in Krefeld einzigartig ist, sorgen wir dafür, dass CREVELT jeden Krefelder erreicht, ganz gleich, ob er in Hüls oder Fischeln, in Traar oder Forstwald lebt.

Aufteilung der Gesamtauflage

- 10.000 Magazine über Hotspot-Aufsteller
- 18.000 Magazine als Beilage in WZ und RP
- 1.500 Magazine über eigenen Postverteiler
- 5.000 Magazine über 350 Auslagestellen

47798
Mediothek ..... Theaterplatz
Bäckerei Sommer ..... Ostwall 94
SINN LEFFERS ..... Hochstraße 89-93
Tabak Janßen ..... Schwanenmarkt
Genuss Store ..... Carl-Wilhelm-Straße 27
VHS Krefeld ..... Von-der-Leyen-Platz 2
Restaurant mamma's ..... An der alten Synagoge 1
Theater KR & MG ..... Theaterplatz 3
fairKauf Möbel-Laden ..... Hansahaus
CinemaxX ..... Am Hauptbahnhof 3
Saturn ..... Neusser Straße 35
Bäckerei Sommer ..... Neusser Straße 25-27
Winkmann's Catering ..... Friedrichstraße 26
EDEKA Kempken ..... Friedrichstraße 15
Bäckerei Sommer ..... Friedrichstraße 30
Stern Apotheke ..... Hülser Straße 10
Quickdruck ..... Sternstraße 53
Tabak Janßen ..... Hansa Centrum
Altenheim St. Josef ..... Tannenstraße 138
Haus & Grund Krefeld ..... Ostwall 175
Bäckerei Gruyters ..... Marktstr. 111
SchwarzHandel ..... Marktstr. 64
Bäckerei Ullrich ..... Marktstr. 1
Octapharma Plasma ..... Petersstraße 122
Lieber Unverpackt ..... Karlsplatz 20
Jazzkeller ..... Lohstr. 62
Bäckerei Gruyters ..... Marktstr. 1
Wohnstätte ..... Petersstraße 121
Nordbahnhof ..... Oranierring 91

47799
Katholisches Forum ..... Felbelstraße 25
Edeka Kempken ..... Grenzstraße 155
Allianz Gero Pescher ..... Bismarckplatz 21
EMS Lounge ..... Roonstraße 1
Glim Immobilien ..... Uerdinger Straße 62
Prosano training ..... Uerdinger Straße 100
orthopädie Jordan ..... St.-Anton-Str. 16
Bäckerei Gruyters ..... Grenzstr. 115
Bäckerei Gruyters ..... Bismarckplatz 8
Comunita ..... Crefeld Jungfernweg 13
Janßen Fußorthopädie .... Dampfmühlenweg
Wine House ..... Oppumer Str. 175
Autoservice Aschoff ..... Oppumer Str. 94-102

47800
Bäckerei Sommer ..... Kaiserstraße 1
Mercure Parkhotel
Krefelder Hof ..... Uerdinger Straße 245
Engel & Völkers ..... Uerdinger Straße 279
Café Bettinger ..... Friedrich Ebert Str. 240
Sylter Eiscafé ..... Uerdinger Straße 590
Deutsche Post/Wenders .. Uerdinger Straße 612
Schreurs Immobilien ..... Uerdinger Straße 600
Bockumer Buchhandlung Uerdinger Str. 608-610
Die Hütte ..... Friedrich-Ebert-Str. 240
Bistro Lisboa ..... Uerdinger Str. 336

47802
Genial ..... Moerser Straße 649
Landhaus Maria Schutz .. Maria-Sohmann-Str. 45
Blühender Garten ..... Nieper Straße 161
EDEKA Kempken ..... Moerser Landstraße 345
Naturfleischerei Wefers .. Moerser Landstraße 379
Beerenhof Schroeder ..... Rather Strasse 128
Rest. Elfrather Mühle ..... An der Elfrather Mühle 145
Restaurant Lus Bell ..... Nieper Str. 242
Haus Kleinlosen ..... Zwingenbergstraße 116

47803
EDEKA Kempken ..... Gahlingspfad 12
FitPark onE ..... Gahlingspfad 14
Trinkgut Kempken ..... Gahlingspfad 14
fairKauf Möbel-Laden ..... Weyerhofstraße 28
KREX Autovermietung .... Weyerhofstraße 70
Holz Roeren ..... Mevissenstraße 62B
Coiffeurteam Munz ..... Moerser Straße 490
Musikschule rhythm metters ... Grüner Dyk 28
Ristorante San Leo ..... Moerser Str. 106

47804
Benrader Obsthof ..... Oberbenrader Straße 491
Linden Apotheke ..... Forstwaldstraße 76
BELLINI Senioren-Residenz ..... Am Schirkeshof 6

47805
Marienheim ..... Johannesplatz 28
Eiscafe Schöneweiß ..... Lerchenfeldstraße 2
EDEKA Kempken ..... Fütingsweg 69
Blumenhof Merholz ..... Martinstraße 123
Blumen Kronenberg ..... Martinstraße 185
Asia 5 Sterne ..... Ritterstr. 145
TöFi Ford Store ..... Untergath 179
Bäckerei Gruyters ..... Danziger Platz 7

47807
REWE Hoffmanns ..... Kölner Straße 524
Café Max & Moritz ..... Kölner Straße 558
Fahrschule Embers ..... Kölner Straße 576
Ausgesuchte Weine ..... Anrather Straße 291
Bäckerei Ullrich ..... Breuershofstraße 33

47809
Bäckerei Lomme ..... Glockenspitz 284
DER GARTENBOTE ..... Hafenstraße 15
Bäckerei Gruyters ..... Maybachstr. 160
Bäckerei Gruyters ..... Marienstr. 80

Die CREVELT Hotspot-Aufsteller wurden realisiert mit freundlicher Unterstützung von:

HolzLand ROEREN

HOLZ FORM ART

BK Glockenspitz ..... Glockenspitz 348

47829
Bäckerei Röttges ..... Breslauer Straße 1
Bäckerei Röttges ..... Niederstraße 11
timeout ..... Löschenhofweg 70
Kunigundenheim ..... Heinrich-Theißen-Straße 10
SPORTOASE ..... Niederstraße 62
1000 Hände e.V. ..... Niederstraße 95

47839
EDEKA Kempken ..... Kempener Straße 30

47918 (Tönisvorst)
Textilreinigung Vaiano ..... Höhenhöfe 19

47239 (DU-Rumeln)
Naturbau Niederrhein ..... Dorfstr. 23 // DU-Rumeln

Fotos: Luis Nelsen

Gut Holz!

Familie Schmitz verkauft seit 20 Jahren Kaminholz aus der Region

Die ersten Blätter an den Bäumen haben sich bereits verfärbt. Das Farbenspiel zeigt deutlich an, dass der Herbst Einzug gehalten hat. Zeit, um es sich mit seinen Liebsten wieder im heimischen Wohnzimmer gemütlich zu machen. Wobei geht das besser als bei einem knisternden Kaminfeuer? Das passende Holz dafür kommt direkt aus Krefeld – von Kaminholz Schmitz.

Johannes Schmitz versorgt seit 20 Jahren Menschen mit Kaminholz aus Krefeld und dem Sauerland. Aus dem Nebenerwerb ist über die Jahre ein solides Geschäft geworden, das Schmitz überdies großen Spaß macht.

Fotos: Luis Nelsen

Als Johannes Schmitz sich vor gut 20 Jahren entschied, Kaminholz zu verkaufen, war es ihm wichtig, regionales Holz anzubieten: „Ich beziehe mein Holz aus dem Sauerland und direkt aus Krefelder Wäldern“, erklärt der Unternehmer. Das kammergetrocknete Buchenholz kommt aus dem benachbarten Sauerland, das luftgetrocknete Holz sogar aus Krefeld: „Wir bekommen das Holz von Durchforstungen aus dem Forstwald, dem Stadtwald oder vom Hülser Berg“, berichtet Schmitz und fügt hinzu, „so muss das Holz nicht erst noch durch halb Europa gefahren werden, sondern nur ein paar Kilometer weiter.“ Bevor das Holz dann in den Verkauf geht, wird es zwei Jahre gelagert. Diese Zeit braucht es auch, damit nur noch maximal 15 Prozent Restfeuchtigkeit im Holz enthalten sind: ein weiterer Pluspunkt. „Das Holz heizt dann wesentlich schadstoffärmer“, so Schmitz.
Als er das Unternehmen am Rande von Benrad gegründet hat, waren die Räumlichkeiten auf der Oberbenrader Straße noch wesentlich kleiner: „Wir haben klein angefangen und sind mit den Jahren immer etwas mehr gewachsenen“, sagt Johannes Schmitz nicht ohne Stolz. Mittlerweile arbeitet auf dem ehemaligen Bauernhof auch sein Sohn Sven mit im Familienunternehmen. Für den Hofverkauf ist zudem seine Lebensgefährtin, Petra Fallik, zuständig. Alles läuft hier Hand in Hand und mit ganz viel Liebe zum Produkt. Kein Wunder, dass ausschließlich Buchenholz verkauft wird: „Buchenholz hat die höchste Wärmeeffizienz und eine sehr gute Qualität“, verrät der Fachmann.

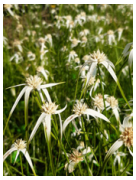
Klassischerweise steigt die Nachfrage nach Kaminholz nach den Sommerferien wieder an: „Wenn die ersten kühleren Tage kommen und es abends wieder früher dunkel wird, möchten die Leute es sich wieder zu Hause gemütlich machen“, weiß Johannes Schmitz. Dann nimmt das Familienunternehmen wieder vermehrt Bestellungen per Telefon entgegen. Hier können Kunden täglich von 8 bis 20

Foto: Luis Nelsen

Uhr telefonisch Bestellungen aufgeben. Aber auch vor Ort kann das Kaminholz gekauft werden: Immer samstags von 12 bis 15 Uhr bietet das Familienunternehmen einen Hofverkauf an. Hier können Kunden sich das Holz anschauen und zudem auch beraten lassen, denn der Fachmann für Kaminholz weiß, worauf es ankommt. „Wichtig ist die richtige Lagerung: Heizholz lagert am besten unter einem vorgezogenen Dach oder in einer luftigen Holzhütte. Wenn es zu Kreuzstapeln aufgeschichtet wird, lagert es am besten. Frisch geschlagenes Holz sollte nicht im Keller gelagert werden, da es dort stockt und nicht richtig trocknen kann. Es braucht Luft und Wind zum Trocknen. Kammergetrocknetes Holz hingegen lagert am besten in der Garage, dem Keller oder einem Schuppen, sodass es nicht nass wird, weil es sonst die Feuchtigkeit zurückzieht.“

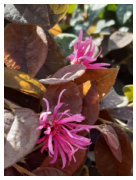
Wer möchte, bekommt das Holz auch direkt nach Hause geliefert: „Wir fahren bis zu einem Umkreis von circa 50 Kilometern“, erklärt Schmitz. Der Großteil seiner Kunden kommt aber direkt aus Krefeld und Umgebung – kein Wunder, ist der Gedanke des lokalen Einkaufens doch unlängst überall angekommen. „Die Kunden freuen sich dann, wenn das Holz auch noch aus der Gegend kommt“, berichtet

1000schön Gärtnerei



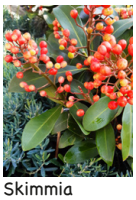
Sternentänzer
Wie Sterne tänzeln die Blüten
Bezaubernd & filigran Winterhartes Riedgras
Staude nur
1,99€
Rhynchospora

Pfaffenhütchen
Herrlicher Fruchtschmuck
Winterhart, mit Früchten. Vogelschutz & Bienennährgehölz
Strauch nur
39,99€
Euonymus

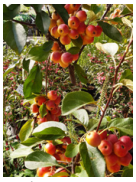


Riemenblüte
Glänzend dunkelrote Blätter. Pinkfarbende grazile Blüte.
Frosttolerant, immergrün
Spalier nur
19,99€
Loropetalum

Liebesperlen-strauch
Ein Hingucker
Winterhart, auffallend, lila Beeren. Vogelschutz & Bienennährgehölz
Strauch ab
9,99€
Callicarpa



Fruchtskimmie
Auffallender Beerenschmuck
Winterhart, immergrün. Vogelschutz & Bienennährgehölz
Strauch nur
29,99€
Skimmia



Zierapfel
Üppige Blüte im Frühjahr.
Winterhart, mit Früchten Vogelschutz & Bienennährgehölz
Stämmchen nur
12,99€
Malus

Gärtnerei 1000schön – Kuhdyk 3/Ecke Nieper Str. – 47802 Krefeld
Tel: 02151 / 56 37 55 – Mo bis Fr: 9–18:30 Uhr, Sa: 9–17 Uhr, So: 10–13 Uhr

Fotos: Luis Nelsen

Johannes Schmitz. Das Kaminholz bietet das Familienunternehmen perfekt verpackt in Umzugskartons an – so kann das Holz platzsparend gestapelt und bestens untergebracht werden. Und natürlich ist auch das nötige Anmachholz vorrätig.

Eine Besonderheit hat Familie Schmitz zudem bei den Kaminanzündern parat: „Sie werden in Behindertenwerkstätten hergestellt. Wir freuen uns, die Arbeit so unterstützen zu können“, so Schmitz, der sich bereits jetzt auf den nahenden Herbst freut. Wenn dann überall langsam die Blätter von den Bäumen fallen und es draußen zunehmend kalt wird, genießt er das behaglich prasselnde Feuer im Kamin – mit Holz aus regionalen Gefilden. //sd

Kaminholz Schmitz, Oberbenrader Straße 351, 47804 Krefeld, Tel.: 0177 / 7117280, www.schmitz-kaminholz.de

Klinik Königshof

Mit zwei Flaschen Bier ins Führerhaus

Hilfe bei Alkoholmissbrauch am Arbeitsplatz

Versetzen wir uns zurück auf eine Baustelle im Oktober 1990 – irgendwo in Deutschland. Arbeitsbeginn ist sieben Uhr. Da es um die Tageszeit noch kühl ist, versammeln sich die Kollegen in einem geheizten Bauwagen. Bevor zu Hammer und Meißel gegriffen wird, muss noch geklärt werden, wie viel jeder bestellt: „Ich nehme vier, ich fünf, ich acht“, kommt es aus der Runde. Kurz darauf bringt der Bierholer die entsprechende Anzahl Flaschen, und bei der Frühstückspause gegen halb Neun wird die erste geöffnet. Als „unbedarfter“ Student bin ich damals mit einer Limoflasche zur Arbeit erschienen und war überrascht, was die Jungs so während der Arbeit konsumierten. Klar habe ich auch einmal ein Fläschchen mitgetrunken, aber unserem Kranführer konnte und wollte ich auf keinen Fall nacheifern, der sich in der Regel acht halbe Liter Pils pro Tag genehmigte. Einen Autoführerschein hatte er zwar nicht mehr, aber die Steinpakete bugsierte er anscheinend sicher von A nach B. Das Bild, wie mein Kollege „Manni“ mit je einer Flasche Bier links und rechts in der Hosentasche auf seinen Kran stieg, habe ich immer noch vor Augen.

Fotos: Luis Nelsen

Fotos: Luis Nelsen

Senem Acar, Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie, und Dr. Jan Dreher, Chefarzt der Suchtklinik Königshof.

Alkohol ist in Deutschland nach wie vor die „Volksdroge Nummer eins“ und fast überall legal erhältlich - eingeschränkt nur durch den Jugendschutz. Alkoholhaltige Getränke wie Bier und Wein gehören bei uns — wie vor dreißig Jahren — fest zum gesellschaftlichen Leben. Zum Geburtstag stößt man mit einem Sekt an, beim Bundesligaspiel gibt es ein Stadionbier, und der Wein zum guten Abendessen ist Teil unserer Kultur. Während die Mehrzahl der Menschen ihren Alkoholkonsum kontrollieren kann, gibt es leider eine große Gruppe, für die Alkohol zum Suchtmittel wird. Geschätzt etwa 1,3 Millionen Menschen sind in Deutschland alkoholabhängig – und die benötigen dann professionelle Hilfe, wie die von der Suchtabteilung der Klinik Königshof.

Gehört der Alkoholkonsum bei privaten Anlässen nach wie vor dazu, ist das Trinken am Arbeitsplatz heute nicht mehr akzeptiert und wird von Arbeitgebern meist strikt untersagt. Szenen, wie die auf der Baustelle im Jahr 1990 sollten daher dreißig Jahre später nicht mehr vorkommen. Tatsächlich sind die Bierkisten von den Baustellen weitgehend verschwunden, und der obligatorische Wein zum Geschäftsessen wird oft durch Mineralwasser ersetzt. Wer aber ein Suchtproblem hat, der kann auch während der Arbeitszeit nicht von seiner Droge lassen. „Das Trinken während der Arbeit findet heute eher heimlich statt“, weiß Dr. Jan Dreher, Chefarzt der Suchtklinik Königshof, „oft während der Mittagspause oder im Büro, wenn keiner zusieht.“ Neueste Studien aus den USA zeigen, dass das Problem durch die Verbreitung des Homeoffice zugenommen hat. Zuhause fehlt die soziale Kontrolle durch Chefs und Kollegen.“

Fällt Alkoholmissbrauch der Umgebung auf, kommt es darauf an, angemessen zu reagieren, und die Betroffenen zu überzeugen, sich ärztliche Hilfe zu holen. „Größere Unternehmen gehen mit dem Problem inzwischen meist professionell um“, weiß Dr. Dreher, „und

Fotos: Luis Nelsen

empfehlen Beschäftigten mit Alkoholproblemen, sich behandeln zu lassen. Kleinere Betriebe haben manchmal ein Problem damit, weil sie Angst haben, dass ein Teammitglied länger ausfällt. Aber das Verdrängen ist natürlich auf Dauer keine Lösung. Denn Alkohol am Arbeitsplatz schädigt nicht nur die Gesundheit der Betroffenen, sondern kann auch erheblichen Schaden anrichten, vor allem wenn die Suchtpatienten mit Maschinen arbeiten.“ „Menschen, die zu uns in die Suchtambulanz kommen, werden oft von ihren Angehörigen oder auch von ihrem Unternehmen geschickt“, ergänzt Senem Acar, Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie. „Einige kommen jedoch auch aus eigenem Antrieb. Dabei ist es uns sehr wichtig, dass wir sofort Hilfe anbieten.“

Zusätzlich zur regulären Sprechstunde gibt es zweimal pro Woche, montags und freitags von 11 bis 12 Uhr in der Klinik Königshof eine freie Sprechstunde für Suchtkranke. „Im Notfall sind wir rund um die Uhr telefonisch erreichbar – und wenn Betten frei sind, ist auch eine Notaufnahme möglich“, erklärt Senem Acar. „Einen Termin bekommt man bei uns fast immer innerhalb von sieben Tagen, und das gilt für Menschen mit Alkoholproblemen genauso wie für solche mit anderen Suchterkrankungen. Bei der Suchtsprechstunde können die Betroffenen mit einer Ärztin reden, die Zeit für sie hat. Gemeinsam kann herausgefunden werden, welche Therapieform die Richtige ist – ambulant, zum Beispiel unter Einbeziehung von Selbsthilfegruppen oder eine stationäre Aufnahme für einen kontrollierten Entzug“, so die Fachärztin.

„Wenn man alkoholsüchtig ist, sollte man so schnell wie möglich etwas dagegen tun, betont der Chefarzt der Klinik Königshof. „Alkoholmissbrauch führt langfristig zu schweren Schäden an Hirn, Nerven und Leber. Ist das Stadium zu weit fortgeschritten, lässt sich zum Beispiel eine Leberzirrhose nicht mehr heilen. Ein Problem“, fährt der Mediziner fort“, ist die häufige Kombination von Alkoholsucht mit Depressionen oder Angsterkrankungen. Hier hilft der rein körperliche Entzug nicht. Diese Patienten benötigen ein umfassenderes Therapiekonzept. Aber auch das können wir in unserer Klinik leisten“, so Dr. Dreher. „Wichtig ist, dass man es gar nicht erst zur Gewöhnung kommen lässt, wie bei den Bauarbeitern aus Ihrem Beispiel. Dann ist nämlich oft nicht nur der Führerschein weg!“ //mo

Klinik Königshof, Am Dreifaltigkeitskloster 16, 47807 Krefeld
Tel.: KR / 823300 – Für Notfälle: Tel.: KR / 5045684
www.klinik-koenigshof-krefeld.de

Infoveranstaltung am 19. Oktober, Alkohol am Arbeitsplatz – Mehr als nur ein Schluck, Referentin: Senem Acar, Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie, Veranstaltungsort Klinik Königshof, Anmeldung unter: info@klinik-koenigshof-krefeld.de, Tel.: KR / 8233 9996

Wir suchen Grundstücke

- Für die Umsetzung unserer Neubaumaßnahmen suchen wir in Krefeld und Umgebung geeignete Grundstücke mit und ohne Bebauung.

BauFormArt
INDIVIDUELLE ARCHITEKTUR MIT FESTPREISGARANTIE

BauFormArt GmbH • Grüner Dyk 55 • 47803 Krefeld • Telefon: 0 21 51 - 50 97 60 • E-Mail: info@BauFormArt-GmbH.de • www.bauformart-gmbh.de

Tölke & Fischer – Volvo Krefeld

Wohlfühlen auf Schwedisch!

Lichtdurchflutete Räume, ein warmes Interieur und eine Atmosphäre zum Wohlfühlen. Wer jemals in einem der Modelle der schwedischen Automobilschmiede Platz genommen hat, erkennt schnell, dass im neuen Volvo-Autohaus an der Gladbacher Straße die markenprägenden Attribute in den Neubau übertragen wurden. Seit rund 100 Tagen läuft nun bereits der Betrieb im nordischen Schmuckstück. In dieser Zeit haben nicht nur die Mitarbeiter ihr neues Heim liebgewonnen, sondern vor allem die Kunden die Marke in einem nahezu perfekt inszenierten Umfeld erlebt. Frühe Früchte für eine mutige Entscheidung, mit der Tölke & Fischer das beispiellose Vorhaben einer rund drei Kilometer langen Automeile von der Untergath bis zur Gladbacher Straße komplettiert.

Foto: Luis Nelsen

Lichtdurchflutet, warm und gemütlich: Das skandinavische Design lädt zum Verweilen ein.

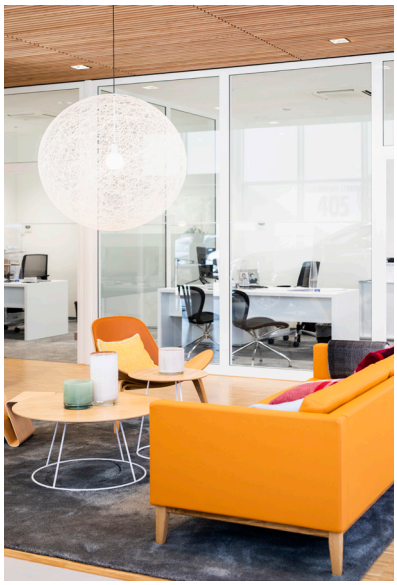
Fotos: Luis Nelsen

Verkaufsleiter und Volvo-Markenbotschafter Paul Lipa.

„Neulich hat ein Kunde gesagt, er fühle sich hier wohler als in seinem eigenen Wohnzimmer“, erzählt Verkaufsleiter und Volvo-Markenbotschafter Paul Lipa und lacht. „Das ist natürlich das schönste Feedback, das man sich vorstellen kann.“ Rückmeldungen wie diese sind keine Seltenheit und gewiss kein Zufall. Mit der gleichen Präzision, die auch die Modellpalette kennzeichnet, ist der Neubau wie eine Komposition entwickelt worden. Kundenerlebnis, Prozessoptimierung und Arbeitsabläufe greifen nahtlos ineinander. Das helle Holz der Designermöbel korrespondiert dabei gelungen mit den warmen Pastelltönen und erweckt in Kombination mit den für Schweden typischen Markenfarben Blau und Weiß das skandinavische Wohlfühl-Ambiente. Form, Ästhetik und Funktion gehen eine Symbiose ein. Das verdeutlichen auch die transparenten Büros und Meetingräume, die ein ideales Umfeld für konzentriertes Arbeiten bieten und gleichzeitig die Nähe zum Kunden zulassen. „Wenn ich das mit unseren alten Räumen vergleiche, dann ist das natürlich ein Quantensprung. Wir alle sind stolz, hier zu arbeiten und unsere Kunden in diesem Umfeld beraten zu dürfen“, so Lipa weiter.

Doch wie so oft im Leben ging der Schweiß dem Genuss voraus. Innerhalb von nur drei Tagen haben die emsigen Volvo-Töfianer seinerzeit den Umzug gestemmt, dabei das Wochenende geopfert, um möglichst schnell wieder für die Kunden da zu sein. Alle Arbeitsplätze mussten eingerichtet, die EDV umgestellt, die Telefonanlage installiert und die Autos wieder aufbereitet werden. „Als wir mit dem Umzug begannen, haben die Handwerker hier noch die letzten Handgriffe erledigt. Ich bin wirklich stolz auf meine Mitarbeiter, die sich alle richtig ins Zeug gelegt haben, damit wir am darauf folgenden Montag wieder eröffnen konnten“, erzählt Lipa und lässt seinen Blick durch den Verkaufsraum schweifen, in dem zahlreiche Kunden einen Kaffee genießen, Autos entdecken oder beraten werden. „Bereits unmittelbar nach der Eröffnung des Neubaus durften wir feststellen, dass uns viel mehr Interessenten besuchen gekommen sind. Darunter sind etliche, die vorher noch kein Teil der Markenfamilie waren. Das freut uns sehr.“

Gewiss ist der nordisch-elegante Flair des Autohauses ein nicht kleiner Baustein im Mosaik der Kundenzufriedenheit, doch die



Fotos: Luis Nelsen

Der Lounge-Bereich des neuen Volvo-Autohauses ist ein wichtiger Baustein im Gesamtkonzept und sorgt für das von Kunden oft empfundene Wohnzimmer-Gefühl.

neue Volvo-Dependance besticht auf allen Ebenen mit wohldurchdachten Lösungen. Sei es in der offenen Werkstatt, die nicht nur so sauber ist, dass man darin operieren könnte, sondern auch zugunsten der Wartungszeiten nahezu voll durchautomatisiert wurde, oder auch mit Blick auf die Kinderecke, Auslieferungsplätze und den Loungebereich: Jeder Berührungspunkt zwischen Kunden, Mitarbeitern und Marke ist minutiös geplant und innovativ realisiert worden. „Bei Volvo steht der Mensch im Mittelpunkt“, sagt Lipa und verweist auf den Empfang, „jeder, der unser Autohaus betritt, wird freundlich angesprochen und seinen Wünschen entsprechend begleitet. All die technischen Helferlein, die wir jetzt so haben, sind toll, können aber den direkten Kontakt nicht ersetzen. Das möchten wir auch gar nicht.“ Verantwortungsvoll mit Umwelt, Gesellschaft und denjenigen Menschen umzugehen, die einen Volvo fahren, ist eine Maxime, die Volvo und Töfi verbindet. Deswegen wird nahezu der gesamte Strom für das rund 3500 Quadratmeter umfassende Areal aus einer auf dem Dach montierten Photovoltaik gespeist.
Volvo und Töfi sind im engen Schulterschluss mit der Eröffnung des neuen Zentrums auf der Gladbacher Straße einen wegweisenden Schritt in Richtung Zukunft gegangen, in der die Mobilität unserer Gesellschaft immer rasanter voranschreitenden Prozessen unterliegt. Nur wer heute mit Mut, guten Ideen und der dazugehörigen Durchsetzungskraft Leitplanken für die kommende Dekade setzt, wird den Erfordernissen des Zeitgeistes gerecht und sichert sich einen der vorderen Plätze im Rennen um die Branchenrelevanz. Eine beinahe drei Kilometer lange Automeile spricht dabei eine eindeutige Sprache. //kor

Tölke + Fischer Volvo Krefeld, Gladbacher Str. 405, 47805 Krefeld, Tel.: KR / 3397600, info@toefi.de, www.toefi.de

DER VOLVO XC40 B4 BENZIN R-DESIGN
8-GANG GEARTRONIC AUTOMATIKGETRIEBE.
Er ist Shoppingexperte. Er ist Trekkie. Er ist Model.
Er ist Organisationsgenie. Und er ist alles, was Sie von einem Volvo erwarten.

Ausstattungshighlights:
LACKIERUNG BLACK STONE
RÄDER 18“-5-DOPPELSPEICHEN R-DESIGN
WINTER-PAKET
PARKASSISTENZ-PAKET
EINPARKHILFE VORN UND HINTEN
RÜCKFAHRKAMERA
UND VIELES MEHR

FULL SERVICE LEASING **349 €/MONAT[1]**

DER VOLVO XC60 B4 DIESEL R-DESIGN
8-GANG GEARTRONIC AUTOMATIKGETRIEBE.
Der Volvo XC60 ist ein Premium-SUV, das in jeder Hinsicht mit skandinavischer Exzellenz hervorsticht.
Elegant. Markant. Dynamisch. Innovativ.

Ausstattungshighlights:
LACKIERUNG ICE WHITE
RÄDER 19“-5-DOPPELSPEICHEN R-DESIGN
WINTER-PAKET
PARKASSISTENZ-PAKET
EINPARKHILFE VORN UND HINTEN
RÜCKFAHRKAMERA
UND VIELES MEHR

FULL SERVICE LEASING **399 €/MONAT[2]**

Kraftstoffverbrauch in l/100 km (gem. vorgeschriebenem Messverfahren):
Volvo XC40 B4 Benzin R-Design 8-Gang Geartronic Automatikgetriebe, 145 kW (197 PS), Hubraum 1.969 ccm innerorts 8,2; außerorts 5,3; kombiniert 6,3; CO_2-Emissionen: kombiniert 144 in g/km. Effizienzklasse B. /
Volvo XC60 B4 Diesel R-Design 8-Gang Geartronic Automatikgetriebe, 145 kW (197 PS) kombiniert 4,8; CO_2-Emissionen: kombiniert 127 in g/km. Effizienzklasse A+.

[1] Ein Privat-Leasing-Angebot der Volvo Car Financial Services – ein Service der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach – für den Volvo XC40 B4 Benzin R-Design 8-Gang Geartronic Automatikgetriebe, 145 kW (197 PS), Hubraum 1.969 ccm. Anschaffungspreis 45.610,42 Euro, Leasing-Sonderzahlung 0- Euro, monatliche Leasingrate 349,- Euro, 60 Monate Vertragslaufzeit, Laufleistung pro Jahr 10.000 km, Gesamtbetrag 20.940,- Euro. Effektiver Jahreszins 3,87 %, fester Sollzinssatz p.a. 3,80 %. Repräsentatives Beispiel: Vorstehende Angaben stellen zugleich das Zweidrittelbeispiel gem. § 6a Abs. 4 PAngV dar. Inkl. Überführung und Zulassung. Bestellfahrzeug (Bestellfrist bis zum 30.10.2020).Das Angebot gilt ausschließlich für Privatkunden. Bonität vorausgesetzt. Gewerbliche Kunden erhalten ein vergleichbares Angebot bei ihrem Volvo Händler.
[2] Ein Privat-Leasing-Angebot der Volvo Car Financial Services – ein Service der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach – für den Volvo XC60 B4 Diesel R-Design 8-Gang Geartronic Automatikgetriebe, 145 kW (197 PS). Anschaffungspreis 56.333,11 Euro, Leasing-Sonderzahlung 0- Euro, monatliche Leasingrate 399,- Euro, 60 Monate Vertragslaufzeit, Laufleistung pro Jahr 10.000 km, Gesamtbetrag 23.940 Euro. Effektiver Jahreszins 3,87 %, fester Sollzinssatz p.a. 3,80 %. Repräsentatives Beispiel: Vorstehende Angaben stellen zugleich das Zweidrittelbeispiel gem. § 6a Abs. 4 PAngV dar. Inkl. Überführung und Zulassung. Bestellfahrzeug (Bestellfrist bis zum 30.10.2020). Das Angebot gilt ausschließlich für Privatkunden. Bonität vorausgesetzt. Gewerbliche Kunden erhalten ein vergleichbares Angebot bei ihrem Volvo Händler.
Abbildungen zeigen Beispielfahrzeuge der Baureihen, die dargestellten Ausstattungsmerkmale sind nicht Bestandteil der Angebote.

TÖLKE + FISCHER GRUPPE

Tölke & Fischer Auto Link GmbH & Co. KG
Tölke + Fischer Volvo Krefeld
Gladbacher Str. 405 · 47805 Krefeld · Tel. 02151 339-7600 · **www.toefi.de**

Escape Center „Limbus“

In Krefeld wird die Welt gerettet

Von Sven Schalljo

Das grelle Licht des Computer-Monitors erleuchtet den dunklen Raum. Ein Flüstern des Spielers an der Tastatur durchbricht die Stille: „Ich brauche das Passwort!“ Schnell wird das zuvor gefundene Notizbuch der Sekretärin gezückt, das wichtige Hinweise enthält. „Ok, ich hab‘s!“, erklingt die Antwort. „Bist du bereit?“ Doch bevor die Eingabe erfolgen kann, erklingen Schritte, dann dringt das Licht einer Taschenlampe durch die Milchglasscheibe der Fenster. „Der Wachmann! Schnell, verstecken!“ Aber wo? Hektische Blicke zucken durch den Raum. Wenn der Wächter die Tür öffnet, ist alles vorbei ...

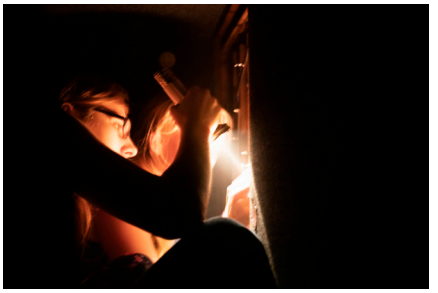
Fotos: Luis Nelsen

Die Lounge des Limbus zeigt Liebe zum Detail.

Beim Betreten der Lounge des Limbus fühlt sich der Besucher unweigerlich in einen Roman des Science-Fiction-Pioniers Jules Verne versetzt. Ledersessel, Metallverkleidungen, Gemälde und Fotos an den Wänden erinnern an die Zeit der Jahrhundertwende um 1900. Jochem Tiefers hat bei der detailverliebten Ausstattung des Escape Rooms auf dem Ostwall keine Kosten und Mühen gescheut. Ungefähr eine Million Euro investierte der Inhaber der benachbarten Fahrschule in die neueste Krefelder Attraktion, die Freunde des beliebten Spielkonzepts aus ganz Deutschland anlockt. Unterstützung holte sich Tiefers bei Lex Lüpke, der mit einem vergleichbaren Projekt in Frankfurt bereits für Furore unter Escape-Room-Fans sorgte. Aber es ist längst nicht nur das aufwändige Design, das den Limbus auszeichnet, sondern seine Anlage als Escape-Room-Center mit mehreren Räumen, außergewöhnlich innovativen Spielideen und raffiniertem Storytelling: Neben zwei Escape-Räumen beherbergt es mehrere Virtual-Reality-Spielplätze und zwei Raumschiffcockpits, in denen bis zu sechs Spielern im Teamverbund oder gegeneinander antreten. „Das Besondere hierbei ist, dass jeder Spieler eine ganz spezielle Funktion innehat und entsprechende Informationen erhält. Nur wenn Navigator, Waffenoffizier, Wissenschaftsoffizier, Kommunikationsoffizier, Systemoffizier und Kapitän perfekt zusammenarbeiten und ihre Informationen teilen, sind sie als Team erfolgreich“, erläutert Tiefers. Ein ideales Spielkonzept für Unternehmen und Vereine, die nach originellen Teambuilding-Maßnahmen suchen.

Die Geschichte hinter den beiden Escape Rooms, dem Herzstück des Limbus, beginnt zwischen den beiden Weltkriegen: Wissenschaftler haben erkannt, dass die Menschheit auf dem besten Wege ist, sich selbst auszulöschen. Um das zu verhindern, haben sie eine Zeitmaschine konstruiert, mit der sie die Geschichte positiv beeinflussen wollen. Der Standort dieser Maschine befindet sich in einem tief unter der Stadt Krefeld gelegenen Laborkomplex. Die faszinierende Story um Zeitreisen und böse Geheimorganisationen spaltet sich in die beiden spielbaren Abenteuer „Panzerknacker“ und „Geo-

Fotos: Luis Nelsen



Der Panzerknacker-Raum. Die Tresortür wiegt mehrere Tonnen.

Schon die Fassade des Limbus weckt die Neugier.

storm“ auf. Aufgabe der Spieler ist es, einen Banktresor zu knacken oder in eine arktische Forschungsstation einzudringen. Ein weiterer Unterschied zu gängigen Escape Rooms, bei denen die Spieler – wie der Name schon sagt – eingesperrt sind und ausbrechen müssen.

Schon bei der Begegnung mit einem unfreundlichen Hausmeister, der die Spieler mit dem Aufzug in das tief unter die Erde gelegene Gewölbe fährt, breitet sich das Kribbeln aus, das gut gemachte Escape Rooms bei den Spielern hervorrufen. Die Realität ist dank perfekter Inszenierung schnell vergessen. „Viel Erfolg“, brummt der Hausmeister und vermittelt damit nicht gerade überbordenden Optimismus. Die Türen des Aufzugs schließen sich, die Fahrt in die Tiefe beginnt. Sie endet mit einem unsanften Ruck und dem charakteristischen Schleifton der sich öffnenden Türen. Nebel wabert in die Kabine. Ein tiefes, sonores Brummen dringt durch Mark und Bein und kündet von der Nähe des Reaktors, der die Zeitmaschine mit Energie versorgt. Die Nervosität steigt ins Unermessliche, als ein Unbekannter auftritt. Durchatmen: Der vermeintliche Feind entpuppt sich als friedlicher Klon, der die Spieler mit ihrer Mission und den Räumlichkeiten vertraut macht und ihnen wichtige Ausrüstungsgegenstände anvertraut. Dann gibt es kein Zurück mehr: Die Spieler betreten das Zeitreiseportal, die utopische Technologie wird aktiviert. Der Boden erbebt, es zischt, Qualm steigt auf, Lichtblitze erhellen die pechschwarze Dunkelheit. Wenig später befinden sich die Spieler im Büro eines Bankdirektors – vierzig Jahre in der Vergangenheit.

„Okay, lasst uns aufteilen!“, schlägt der Erfahrenste des Teams vor. Der Raum muss akribisch nach Hinweisen für das weitere Vorgehen durchsucht werden. Bilder könnten versteckte Botschaften, Schub-

Fotos: Luis Nelsen

Zahlencodes und Geheimschlüssel: Wird der Code richtig eingegeben, winkt zur Belohnung ein Schlüssel.

laden wichtige Gegenstände enthalten, zwischen den Seiten der Bücher in den Regalen verbirgt sich möglicherweise ein nützlicher Zettel. Alles könnte von Bedeutung sein – oder aber in eine zeitraubende Sackgasse führen. „Wir brauchen einen Schlüssel für diese Schublade“, ruft die Mitspielerin aus einer Ecke des Büros, während zwei andere die Köpfe über einem Bilderrätsel zusammenstecken und nach der richtigen Antwort suchen. „Weiß jemand, wofür wir diese Münzen brauchen?“, fragt der Vierte. Nach einiger Zeit kristallisiert sich ein Muster heraus: Zahlencodes müssen herausgefunden und in einen Schlüsselkasten an der Wand eingegeben werden. Zittrige Finger huschen über die Eingabetasten, Momente der Ungewissheit, dann ertönt erleichterter Jubel, als ein Schlüssel mit einem Klappern im Ausgabefach landet.

Zusammen mit seinen Mitarbeitern verfolgt Jochem Tiefers den Fortschritt der Spieler auf seinem Monitor – ein bisschen wie der Bösewicht in einem Bond-Film. Aber sein Lächeln verrät seine ausschließlich freundlichen Beweggründe. Er ist zufrieden: Die Spieler sind voll eingetaucht in die Spielwelt, die er für sie kreiert hat. Genau so hat er sich das vorgestellt. Dabei fing das Jahr für ihn alles andere als gut an: Die Corona-Pandemie verzögerte die Eröffnung des Limbus um gut sechs Monate. Angesichts der getätigten Investition eine lange Zeit. Das Geschäft läuft erst seit einigen Wochen, aber Tiefers plant bereits weiter: Aus den Einnahmen soll nach Möglichkeit der Ausbau dreier weiterer Räume finanziert werden, wann es soweit ist, steht aber noch in den Sternen. Sein Traum ist ein Escape Room mit U-Boot-Szenario. „Wir sind optimistisch, dass wir bald weitere Attraktionen liefern können“, erklärt er voller Tatendrang. Auch diese sollen dann in die bestehende Grundgeschichte integriert werden: ein absolutes Novum in der Szene. „Es ist natürlich ein Wagnis. Aber das Limbus ist ein Herzensprojekt und ich möchte zeigen, was in Krefeld mit etwas Mut und Engagement möglich ist“, sagt er, bevor er sich wieder dem Monitor und den Spielern zuwendet.

Im Büro des Bankdirektors wurde unterdessen ein weiterer Schlüssel gefunden. Welches Geheimnis er wohl zu Tage fördern wird? Langsam gleitet er ins Schlüsselloch einer Schublade. Wird er passen? Die Spannung ist mit den Händen greifbar, dann bringt das Klicken des sich öffnenden Schlosses die Erlösung. Die Spieler johlen und klatschen sich anerkennend ab. Weiter geht’s! Wie im Rausch arbeiten sie zusammen, sprechen sich ab, rufen sich Anweisungen zu und treiben sich zur Eile, denn der Countdown läuft unerbittlich. Schritt für Schritt nähern sie sich dem Ziel. Bis zu jenem Moment am Computer, als der Wachmann die Konzentration durchbricht und mit seinem Auftauchen alles zunichte zu machen droht. Die Spieler spritzen in alle Richtungen auseinander und verstecken sich, nur einer blickt sich hilfesuchend um. Wohin? Gleich wird der Mann den Raum betreten und den Eindringling entdecken, dann war alles umsonst. Schnell, hinter den Sessel! Mit einem Hechtsprung verschwindet der Spieler just in dem Moment hinter dem Möbelstück, als von draußen eine tiefe Stimme erklingt. „Ist da jemand?“, ist der Ruf durch die bleischwere Stille zu vernehmen. Keine Antwort. „Ich hab doch etwas gehört?“, murmelt der Wachmann nach einer kurzen Pause, ehe er seinen Rundgang doch fortsetzt. Langsam und zögerlich stecken die Spieler die Köpfe aus ihren Verstecken. Ihr Herz schlägt ihnen bis zum Hals, ihre feuchten Hände zittern. Aufatmen. „Los, weiter“, flüstert dann einer von ihnen. Es bleibt keine Zeit zum Verschnaufen. Schließlich steht die Zukunft der Erde auf dem Spiel. Heute wird sie sich entscheiden. Und morgen. Und übermorgen. Tief unter dem Ostwall im Herzen Krefelds.

Limbus Escape Center, Ostwall 237, 47798 Krefeld,
Tel.: KR / 6030909, Mail: info@limbus-escape.de,
Öffnungszeiten: Montag - Sonntag 10 - 22 Uhr
www.limbus-escape.de

Eröffnung
9.-10. Okt.
WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

Einladung zur Eröffnung

UNSERE ERÖFFNUNG AM 9. UND 10. OKTOBER 2020
Freuen Sie sich auf ein innovatives Showroom Konzept und viel Raum für neue Inspiration. Wir empfangen Sie am Freitag von 10 bis 19 Uhr und am Samstag von 10 bis 16 Uhr in unserem neuen SieMatic ExklusivStudio!

SieMatic
BY DESIGN INTERNATIONAL

Uerdinger Straße 279 | 47800 Krefeld | Tel. +49 (0) 2151.782 293 00 | www.siematic-by-di.de

Foto: Brauer-Fotoagentur

Trainer Stefan Krämer soll nun mit Kontinuität und Vertrauen eine Aufstiegsmannschaft formen dürfen.

KFC Uerdingen

Die neue Bescheidenheit

Von André Lerch

Es war nicht der fast schon obligatorische Austausch der Belegschaft, mit dem der Fußballclub KFC Uerdingen im zurückliegenden Sommer für Aufsehen gesorgt hatte. Es war eher das, was sich dahinter verbarg. Ein Eingeständnis, dass es so nicht mehr weitergehen konnte. Dass es eine grundlegende Veränderung brauchte. Neue Wege zu finden, wenn die alten Pfade nicht mehr den gewünschten Erfolg versprachen. Die Macher des Drittligisten hatten sich daher für neue Anforderungsprofile für das kickende Personal entschieden und dafür mit einer alten Praxis gebrochen. Statt in großem Maße auf alte Haudegen mit hochklassiger Erfahrung zu setzen, wurden die Späher ausgesendet, nach Fußballern zu fahnden, die Jugend, Schnelligkeit und Eifer in sich vereinten.

Statt Kevin Großkreutz, Dominic Maroh oder Adam Matuschyk heißen die Hoffnungsträger jetzt Tim Albutat, Mike Feigenspan oder Omar Haktab Traoré. Im Durchschnitt sind die 15 neuen KFC-Spieler 23,3 Jahre alt. Im vergangenen Jahr, als die Krefelder in der zweiten Saison in Folge ihr Ziel „Aufstieg“ mit Platz 13 meilenweit verpasst hatten, stand da noch die älteste Mannschaft der ganzen Liga auf dem Feld. Die neue Herangehensweise drückt sich nun auch in leiseren Tönen aus, die fast schon etwas von Bescheidenheit haben und im Kontrast stehen zu der Großmannssucht der Vorjahre. „Wir gehen nicht mit dem Ziel Aufstieg in die Saison“, hatte Trainer Stefan Krämer vor dem Ligastart gesagt: „Es wird Zeit brauchen, bis sich die Dinge automatisiert haben“, fügte er an. Mehr Entwicklungszeit, mehr Geduld für den Aufbau. So klingt das jetzt beim KFC.

Das große Projekt 2. Bundesliga war zusehends ins Stocken geraten. Raketenhaft hatte es begonnen, nachdem der Geschäftsmann Mikhail Ponomarev mit seiner Firma Energy Consulting im Juni 2016 das Amt des Präsidenten beim KFC übernommen hatte und die Mannschaft mit viel Geld üppig alimentierte. Der Mäzen kündigte schon in dieser Zeit große Ziele an: den KFC zurück in die 2. Bundesliga zu führen. Dorthin, wo sich der Verein selbst wirtschaftlich tragen könnte – auch wegen der lukrativen Fernsehgelder. Es folgte der Aufstieg in die Regionalliga, ein Jahr später – dank einer an einen Parforceritt erinnernden Leistung der Mannschaft in den letzten Spielwochen, in denen sich Sieg an Sieg reihte – dann auch noch der zweite Triumph in Serie und der Sprung in die 3. Liga. Ein Rausch in den Vereinsfarben Blau und Rot. Und die Lehre: Das meiste Geld, die besten Spieler – das bringt den größten Erfolg.

Ein Primus inter Pares? Das ist der KFC Uerdingen jedoch schon lange nicht mehr, seit ihm mit Hilfe des Hauptinvestors und Mehrheitsgesellschafters Ponomarev der Aufstieg in die 3. Liga im Sommer 2018 geglückt war. Der damalige Cheftrainer hieß übrigens da schon einmal Stefan Krämer. Die Gleichheit mit den anderen mussten die Verantwortlichen und die treue Anhängerschaft in den vergangenen beiden Jahren neidlos anerkennen. Es hilft ja alles nichts. Das Tabellenbild und die Ergebnisse waren über lange Zeit eindeutig: Der Fußballklub aus Uerdingen stand zwar in den Augen der Buchmacher und vieler Antipoden auf den Trainerbänken hoch im Kurs, konnte die Vorschusslorbeeren dann aber nicht halten. Dazu begleitete den KFC bundesweit der etwas unrühmliche Ruf eines neureichen Clubs, der sich hochbezahlte Legionäre einkauft, um alle Träume vom Aufstieg am liebsten über Nacht zu realisieren – koste es, was es wolle. Im Kosmos der deutschen Fußball-Traditionalisten erinnert dieses Gebaren eher an die Auswüchse des bis in die letzte Spitze kommerzialisierten Profisports.

Tim Albutat und Omar Haktab Traoré stehen exemplarisch für eine neue Transferpolitik. Weg von Altstars mit viel Erfahrung, hin zu Jugend und Dynamik.

Mikhail Ponomarev und Geschäftsführer Nikolas Weinhart sind verantwortlich für die jügst eingeschlagene Kurskorrektur der ehemaligen Werkself.

Fotos: Brauer-Fotoagentur

Heuern und feuern war in den vergangenen Jahren die Devise im Club des Unternehmers Ponomarev, der im Oktober 46 wird. Das betraf Spieler wie Trainer. „Wenn es uns ans Ziel bringt, hole ich 18 Trainer“, sagte der KFC-Boss bei der Vorstellung des ehemaligen Trainers Heiko Vogel im Mai 2019. Mit der nun erneut neu zusammengestellten Mannschaft soll die Zusammenarbeit länger dauern. Der Trainer Stefan Krämer sagt nämlich: „Die Mannschaft soll wachsen. Der Weg, den wir jetzt eingeschlagen haben, ist der deutlich bessere.“ Geduld könnte die wegweisende Tugend werden. Es muss ja nicht alles im Hau-Ruck-Verfahren gehen. Dass dies in dieser sportlich ausgeglichenen 3. Liga ohnehin nicht so einfach läuft, wie man es sich wünscht, zeigen jede Woche die Duelle im Rasenviereck. Dort ist Eifer gefragt über die vollen 90 Minuten. Krämer spricht nicht umsonst von einer „Mentalitätsliga.“ Der 53-Jährige ist einer der erfahrensten Drittliga-Trainer. Er weiß, was in dieser Spielklasse nötig ist, um Erfolg zu haben.

Ehemalige Vereinsgranden wie die Uerdinger Legende Friedhelm Funkel oder der FC Bayer 05-Libero der 1970er Jahre, Paul Hahn, haben sich unlängst mehr Kontinuität in der Kabine und im Amt des Trainers gewünscht. Eine Mannschaft behutsam für das Unternehmen Aufstieg aufzubauen, sei der richtige Weg, befand Hahn. Funkel, der Rekordspieler des Clubs, stieß ins selbe Horn: „Sie haben einen guten Trainer, den sollte man jetzt auch mal arbeiten lassen und ihm Vertrauen schenken. Kontinuität bringt oft auch Erfolge.“ Es sieht ein bisschen danach aus, als habe man die Ratschläge der Altstars erhört.

www.kfc-uerdingen.de

Hochwertige Wohnungen in Krefeld-Cracau

Wir ermöglichen Ihnen in 36 Wohnungen, unterschiedlicher Größen, ein selbstbestimmtes Leben in altersgerechten und barrierefreien Wohnungen mit Anbindung an das Seniorenhaus Crefeld. Neben Grundleistungen stehen Ihnen wahlweise weitere Serviceleistungen individuell zur Verfügung. Vereinbaren Sie gerne einen Besichtigungstermin – wir freuen uns auf Sie!

Hier finden Sie uns:
Moerser Straße 1-3 | 47799 Krefeld
Tel. 02151 / 78 19 100
info-crefeld@comunita-seniorenhaeuser.de
Weitere Informationen:
www.comunita-seniorenhaeuser.de

Comunita
Seniorenhaus Crefeld

Kocks Kolumne: Preisfindung

Schnäppchen oder Ladenhüter?

Die Lage, die Lage und die Lage sind neben der Größe einer Immobilie die drei wichtigsten Kriterien für ihren Preis, wird oft behauptet. Und ja, es stimmt. Die Lage lässt sich im Gegensatz zu allen anderen Gebäudeeigenschaften nicht (durch den Immobilienbesitzer) verändern. Ein Haus an einer lauten Hauptverkehrsstraße erzielt einen ganz anderen Preis als ein baugleiches Gebäude am idyllischen Waldrand.

Ist die Lage ein wichtiges Preiskriterium, so sind Ausstattung und Bauzustand der Immobilie aber oft ebenso bedeutend. Unpraktische Grundrisse, schlechte Dämmung und veraltete Installationen führen auch bei Objekten in bester Lage zu deutlichen Abschlägen. Dazu kommen Größe und Beschaffenheit des Grundstückes. Gehört zum Haus ein kleiner Park mit See oder nur ein betonierter Hinterhof?

Für eine korrekte Gewichtung aller Faktoren werden in der Fachwelt unterschiedliche Wertermittlungsverfahren angewendet. Bei einem Eigenheim wird man den verkehrsüblichen Wert meist in einer Mischung aus Vergleichs- und Sachwertverfahren ermitteln. Einen von einem Experten festgelegten Verkehrswert zu haben, garantiert allerdings noch nicht, diesen Preis auch zu bekommen. Dafür sind zusätzlich eine sinnvolle Preisstrategie und eine gute Portion Verhandlungsgeschick erforderlich. Zu hoch oder zu niedrig angesetzte Immobilienpreise sind ebenso schädlich wie unsicheres Auftreten gegenüber Kaufinteressenten. Was auch hier für die Einschaltung eines professionellen Immobilienmaklers spricht.

Ein kostenloses E-Book zu Thema „Preisfindung“ können Sie auf meiner Internetseite: www.kock-immo.de/unsere-ratgeber/ herunterladen. Oder rufen Sie mich einfach an: KR/ 624 65 25.

KLAUS KOCK IMMOBILIEN

Als lokaler Immobilienexperte kennt Klaus Kock den heimischen Markt. In über 30 Jahren Vertriebstätigkeit hat der gebürtige Krefelder vor allem eins gelernt: Zuhören. Von Tönisvorst aus betreut er fair und persönlich Hauseigentümer, Miet- und Kaufinteressenten in der Region.

Taverne Zorbas

Karlsplatz 28
47798 Krefeld
Tel.: 02151/9492586
www.taverne-zorbas.de

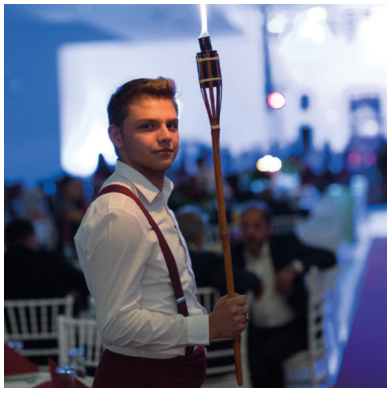
Öffnungszeiten: Mo. - So. 17-24 Uhr Dienstag Ruhetag

ANZEIGE

Visaal
EVENT LOCATION

Einzigartige Ambiente. Außergewöhnlicher Charakter. Flexibelste Gestaltungsmöglichkeiten. Der VISAAL befindet sich mit seiner großartigen Lage am Niederrhein mitten im Herzen von Krefeld. Unser kleinerer einladender Foyer steht mit 650 qm für kleine Events für bis zu 300 Personen zur Verfügung. Mit 1600 qm Event-Fläche und einem Konzept für 1200 Personen ist die größere Halle Ideal für Großveranstaltungen mit heller, moderner Ambiente.

Mit den Verkehrsanbindungen von Düsseldorf, Duisburg und Mönchengladbach sind wir für unsere Kunden am Niederrhein ein unerlässlicher Partner bei Veranstaltungen und Tagungen. Von Kunden- und Mitarbeiterevents, Incentives oder Produktpräsentationen, über Vorträge, Konferenzen, Tagungen oder Messen, bis hin zu Galaveranstaltungen, Betriebs- und Weihnachtsfeiern. So bleiben in Sachen Kreativität und Flexibilität keine Wünsche offen.



EIN SAAL. ALLE MÖGLICHKEITEN.
GESCHÄFTLICHE ANLÄSSE BEI MAXIMALEM KOMFORT

Ihre Suche nach einem geeigneten Saal für Ihre geschäftliche Anlässe in Nordrhein-Westfalen hat nun ein Ende. Bei uns sind Sie genau richtig wenn es um **Business-Anlässe** jeder Art geht. Ob **Tagungen & Workshops, Teambuildings & Incentives, Corporate Events, Messen & Ausstellungen, Abendveranstaltungen oder Weihnachtsfeiern** – wir stellen Ihnen einen höchst flexiblen Saal in bestmöglicher Lage und mit Top-Technik zu Verfügung.

Rufen Sie uns jetzt ganz einfach an unter:
+49 (0)177 - 81 780 17.

Unser Team steht Ihnen für Fragen rund um Ihr geplantes Business-Event gerne zu Verfügung. Wir helfen Ihnen dabei, ein unvergessliches Event auf die Beine zu stellen.

Auf unserer Facebook Seite - finden unseren **3D Rundgang!**

Visaal Event Location GmbH
Obergath 154
47805 Krefeld

Telefon: +49 (0)177 - 81 780 17
E-Mail: info@visaal.com
Web: www.visaal.com

visaaleventlocation
visaal_eventlocation

Hüttengaudi in der Laube

Die traditionellen Oktoberfeste in geschlossenen Räumlichkeiten können dieses Jahr nicht stattfinden Daher haben sich die Gastronomen vom Bistro-Pub „Zur Laube“ und Neptunes Beach etwas Neues überlegt: eine Hüttengaudi im Gartengelände „Zum Mühlenfeld“. Es gibt bayerische Schmankerln wie Leberkäs, Schweinsbraten und Bretzn mit Obazda. Die richtige Stimmung verbreitet DJ Marcus zusammen mit verschiedenen Liveacts. Zünftige Kleidung ist erwünscht, aber natürlich keine Pflicht. Gute Laune schon. Denn schließlich soll es ein stimmungsvoller Abend werden

Alle Gäste haben feste Sitzplätze auf Bierzeltgarnituren für acht Personen, die jeweils unter einem 3x3 Meter großen Pavillon stehen. Somit ist der Abend wetterunabhängig und die Abstände werden gewahrt. Bedient und serviert wird ausschließlich an den Tischen. Um die Organisation zu vereinfachen, bitten wir die Personenerfassungsbögen (gibt es in den Vorverkaufsstellen) am Abend direkt ausgefüllt mitzubringen.

Bistro-Pub „Zur Laube“ - 10.10.2020, Einlass ab 17.30 Uhr, Start ab 18.30 Uhr, das Essen wird tischweise ab 19 Uhr serviert. Im Preis von 22,50€/Person ist neben den Eintritt natürlich auch das Essen inbegriffen.

Herbstferiencampus

Du möchtest studieren, weißt aber noch nicht wo und was? Dann schau beim digitalen Herbstferiencampus der Hochschule Niederrhein vorbei. Vom 12. bis zum 23. Oktober stehen dir verschiedene Angebote zur Auswahl. Beim interaktiven Online-Workshop „Neuland Studium“ werden alle Fragen rund um das Studieren beantwortet.

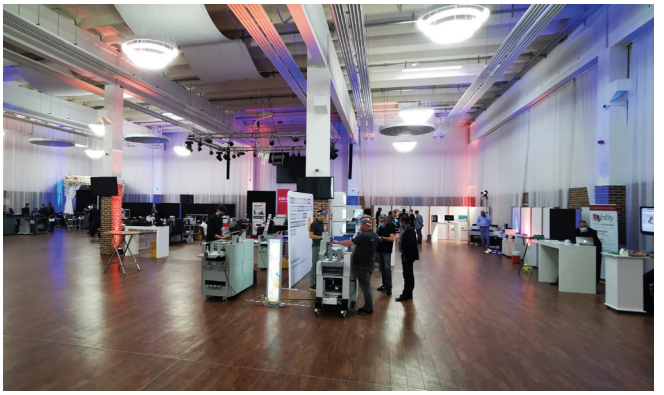
Die Fachbereiche stellen sich und ihre Studiengänge beim Herbstferiencampus vor. Du kannst dir virtuelle Labor-Rundgänge sowie Online-Vorträge aus dem Fachbereich Textil- und Bekleidungstechnik ansehen, beispielsweise zum Thema Umwelt und Recycling. Profs aus dem Fachbereich Maschinenbau und Verfahrenstechnik berichten vom Übergang von der Schule zur Hochschule und den Inhalten im Ingenieurstudium. Anmeldung und das gesamte Programm unter: **www.hs-niederrhein.de/herbstferiencampus**

Für die NC-freien Studiengänge kannst du dich noch bis zum 30. Oktober einschreiben. Unsere Studiengänge findest du hier: **www.hs-niederrhein.de/studienangebot/**

Wer neben den Veranstaltungen noch Beratungsbedarf hat, kann sich an die Zentrale Studienberatung der Hochschule Niederrhein wenden. Die Beraterinnen beantworten eure Fragen telefonisch, bei WhatsApp oder per Videochat mit Zoom. Alle Kontaktdaten und Sprechzeiten: **www.hs-niederrhein.de/zsb/**

Crefelder Print Cocktail 2020:

Druck ist systemrelevant!
Was haben Warnschilder, die uns an die Maskenpflicht erinnern, Krankschreibungen, medizinische Rezepte und Briefwahlbögen gemeinsam? Sie müssen gedruckt werden. Auf dem unter ganz besonderen Bedingungen vom 25. bis zum 27. August durchgeführten Crefelder Print Cocktail wurde deutlich: Druck ist systemrelevant! Möglich war das Branchentreffen nur dank eines gut durchdachten Hygiene- und Sicherheitskonzepts. „Neben der digitalen Fieberkontrolle am Eingang und den aufgestellten Desinfektionsspendern haben wir über buchbare Time-Slots gewährleistet, dass sich nie mehr als 50 bis 60 Personen gleichzeitig im Kaya Plaza aufhielten“, erläutert Marc Faber, Veranstalter und Geschäftsführer der Faber GmbH. Das Konzept ging auf, die Besucher fühlten sich sicher – und genossen es, sich endlich wieder einmal persönlich begegnen und die ausgestellten Maschinen hautnah erleben zu können. Da die drupa, die internationale Leitmesse der Druckbranche, in diesem Jahr ausfallen musste, kamen sie außerdem in den exklusiven Genuss einiger echter Europa- und Deutschlandpremieren. Faber ist rundum zufrieden mit dem Event und blickt zuversichtlich in die Zukunft: „Wir werden uns im nächsten Jahr an eine andere Normalität



gewöhnen müssen“, sagt er. „Aber die auf dem Print Cocktail gesammelten Erfahrungen zeigen mir, dass die nötigen Maßnahmen durchaus eine Bereicherung für unseren Alltag sein können.“

Faber GmbH, Heideckstr. 183, 47805 Krefeld, Tel.: KR / 8262200
Mail: info@faber-gmbh.de, www.faber-gmbh.de

Saunieren im Finlantis

Eine reinigende Erfahrung

„Urlaub vom Alltag“ – das ist dann auch eines der Versprechen, mit denen sich Finlantis an seine Besucher richtet. Die nach nordischem Vorbild gestaltete Saunawelt kann frei erkundet und den eigenen Vorlieben entsprechend genutzt werden – natürlich unter Gewährleistung der unter Corona geltenden Hygiene- und Abstandsregelungen. Der eine genießt die naturnahe Atmosphäre der Panorama-Außensauna mit Blick auf den Außenbereich, ein anderer bevorzugt den rustikalen Charme der Lapplandsauna. In der Sole-Sauna wird bei 80 °C und einer beleuchteten Salzwand ein Klima geschaffen, das Körper und Seele streichelt. Wer Ruhe sucht, findet sie in abgeschlossenen, beruhigten Liegezonen. Die perfekte Ergänzung dazu liefert das FinSpa mit Wellnessmassagen und Kosmetikanwendungen. Und für das leibliche Wohl ist mit saisonaler Vitalküche in der FinLounge gesorgt. Informationen zu den Schutzvorkehrungen erhalten die Besucher auf der Webseite unter www.finlantis.de

Finlantis, Buschstr. 22, 41334 Nettetal-Kaldenkirchen.
Telefon: 0 21 57 / 895 95 70, Mail: info@finlantis.de
Weitere Infos finden Sie im Internet unter www.finlantis.de

Tag & Nacht in allen Ortsteilen: 02151 - 57 05 91

Eigener Abschieds- und Trauersaal
Beratung und Durchführung aller Bestattungsarten
Bestattungsvorsorge

Maes Bestattungen
Rheinbabenstraße 105
47809 Krefeld-Linn
Tel.: 02151 - 57 05 91

info@bestattungen-maes.de
www.bestattungen-maes.de

MAES BESTATTUNGEN

Autohaus Uebergünn GmbH & Co. KG

Wir machen mobil …

Unser Service-Team bietet Ihnen für Fahrzeuge aller Marken

- Aktuelle Seat Serviceangebote
- Fahrzeuginstandsetzung und –pflege
- Unfallreparaturen und Unfallabwicklungen
- Auch während der Reparatur bleiben Sie mobil: Wir stellen Ihnen ein Werkstattersatzfahrzeug

Unser Verkauf bietet Ihnen

- Seat-Jahreswagen und Tageszulassungen
- Neufahrzeuge zu attraktiven Preisen
- Werkstattgeprüfte Gebrauchtwagen aller Marken

Das Uebergünn-Team freut sich auf Sie …

Uerdinger Str. 73/75 - 47799 Krefeld - 02151/2 67 40 - www.ueberguenn.de

CREVELT
DAS MAGAZIN FÜR KREFELD

Krefeld zur Franzosenzeit

V wie Veränderung!

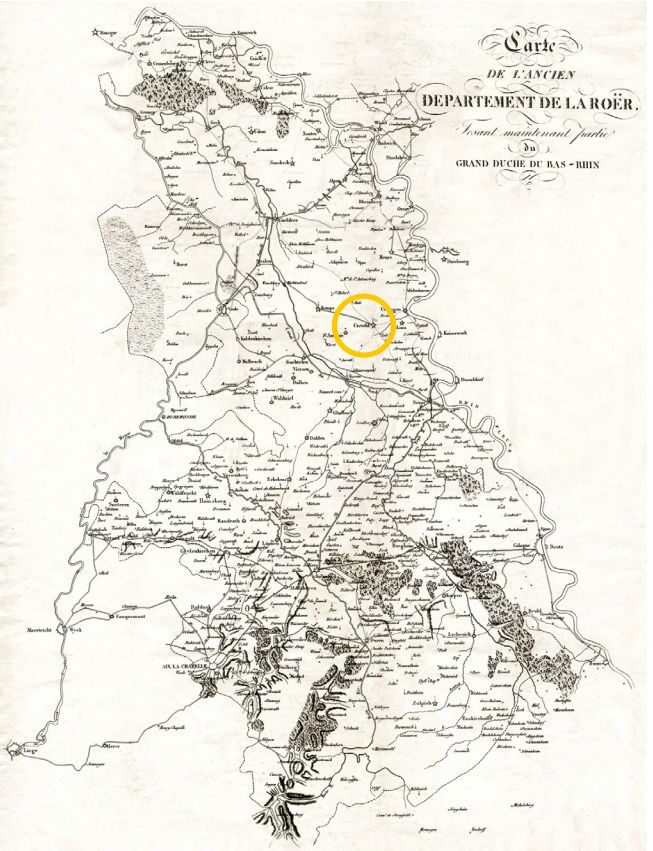
Von Oliver Nöding

Die Historiker streiten, ob es der 11. oder der 12. September 1804 war. Sicher ist hingegen, dass die Stippvisite Kaiser Napoleons im Leben der damaligen Krefelder einen Höhepunkt markierte. Napoleon selbst war laut der Berichte eher gelangweilt: Den Wein des Bürgermeisters von der Leyen verschmähte er ebenso wie sein Essen, dafür interessierte er sich brennend für die Anzahl der hiesigen Textil-Millionäre. Als sich Napoleon nach nur einem Tag Richtung Venlo verabschiedete, erinnerte vordergründig nur der Name der „Rue impériale", der heutigen Hochstraße, an seinen Besuch, aber sein Einfluss sollte weit über das Jahr 2014 hinausreichen. Bis zur Gründung unseres Magazins im vergangenen August, um genau zu sein.

Die letzten Monate waren für uns eine Zeit großer Veränderungen. Zu unserem Bedauern mussten wir die KR-ONE, das Magazin, das wir viele Jahre mit Herzblut und Leidenschaft herausgegeben hatten, einstellen. Zwar war schnell klar, dass wir unsere Arbeit fortsetzen würden, aber das Kind benötigte einen neuen Namen, der zudem untrennbar mit unserer Stadt verbunden sein und unsere Mission widerspiegeln sollte: Krefeld zu gestalten, nach vorn zu bringen und die Menschen zu unterstützen, die das auch tun.

Crévelt. Unter diesem Namen war Krefeld während der Franzosenzeit von 1798 bis 1814 Hauptstadt des gleichnamigen Arrondissements im linksrheinischen Département de la Roer. Es war eine Epoche großer politischer, gesellschaftlicher, wirtschaftlicher und kultureller Umwälzungen: Napoleon errichtete eine Verwaltung nach französischem Vorbild, schaffte die Privilegien des Adels ab, versteigerte den Kirchenbesitz und führte den Code civil ein, der allen Bürgern Rechtsgleichheit sowie den Anspruch auf öffentliche Gerichtsverfahren gewährte. Eine ungeahnte Freiheit und Sicherheit. Besonders florierte die Krefelder Wirtschaft unter der neuen Herrschaft. Der Monopolstatus, den bereits Kaiser Friedrich II. der Seidenweberei zugesprochen hatte, wurde durch die Abschaffung der Zünfte und die neuen Zollregelungen weiter ausgebaut: Die Industrie profitierte von der Öffnung nach Westen und der Tatsache, dass die rechtsrheinische Konkurrenz ihre Produkte nur unter Entrichtung hoher Zölle über den Rhein exportieren konnte. Begünstigt wurde die Entwicklung durch die Einführung einer festen, einheitlichen Währung und des metrischen Systems.

Die französische Kultur-und Bildungspolitik hatte das Ziel, „pö a pö" den „französischen Geist" zu etablieren, etwa über die Einführung der französischen Sprache an Ämtern und Schulen. Der Plan ging



Die Karte des Département de la Roer. Krefeld (siehe Kreis) war die Hauptstadt des Arrondissement Crévelt.

Ernst Henseler: Aus der Franzosenzeit (1894)

zwar nicht auf, blieb aber auch nicht ganz ohne Wirkung, davon zeugen heute längst nicht nur zahlreiche Lehnwörter im Krieweelsch. Der kulturelle Einfluss der Franzosen machte sich auch in der Gründung der „Iris“ im Jahr 1799 bemerkbar, der ersten Zeitung Krefelds, die sich im Wesentlichen mit Politik und Literatur beschäftigte, sowie der großen Theatersaison im selben Jahr, bei der unter anderem Werke von Schiller, Mozart und Shakespeare zur Aufführung kamen. Der kurzlebigen „Iris“ folgten 1800 das „Intelligenzblatt“ sowie 1807 das „Crefelder Wochenblatt“, das 1811 vom Wochenblatt „Feuilles d’affiches, annonces et avis divers de Creveld“ abgelöst wurde, bevor es nach Abzug der Besatzer wieder unter dem ursprünglichen Titel erschien.

Die Franzosenzeit endete zehn Jahre nach Napoleons Besuch mit den Befreiungskriegen. Aber etwas blieb zurück: Die vielen deutschen Kleinstaaten fanden unter Fremdherrschaft zu einer neuen Einheit zusammen. Krefeld konnte seinen wirtschaftlichen Vorsprung bis ins 20. Jahrhundert halten. Und das CREVELT erscheint, ein Magazin, das vom Innovations- und Gestaltungstrieb der Franzosenzeit inspiriert ist. Krefeld braucht in den nächsten Jahren Ideen, Mut und Pioniergeist, um die Herausforderungen, vor denen es steht, zu bewältigen. Dazu möchten wir unseren Teil beitragen. Ganz ohne kaiserliche Krone.

CONFIDOUMZÜGE
Internationale Qualitätsumzüge
- Privat Umzüge
- Büro & Projekt Umzüge
- Übersee Umzüge
- Einlagerungen
- Aussenaufzüge
- Halteverbotszonen
- Umzugszubehör

zum Nulltarif
0800-CONFIDO
2 6 6 3 4 3 6
www.confido-umzug.de

Die freundlichen Elche
Uerdinger Mietwagen
477477
G.Knorrek Personenbeförderungs GmbH
Ruf doch mal an!
301000
SERVICE KREFELD TAXI

BELLINI
SENIOREN-RESIDENZEN GMBH
Pflegefachkräfte gesucht! Bewerbt euch jetzt!
Am Schirkeshof 6 · 47804 Krefeld
Telefon 02151-7377-0 · Telefax 02151-7377-447
info@bellini-krefeld.de · www.bellini-krefeld.de

NATURBAU niederrhein
Handel mit Naturbaustoffen
- Lehmputz und Kalk
- Naturfarben- und Öle
- ökologisch, gesunder, wertbeständiger Ausbau
- Parkett und Massivdielen
- ökologische Dämmstoffe
- Naturteppichböden
- Korkböden

Naturbau Niederrhein
Dorfstraße 23
47239 Duisburg (Rumeln)
www.naturbau-niederrhein.de
Tel: 02151-516 7979
Fax: 02151-51 67 980
Mobil: 0170-21 69 605
info@naturbau-niederrhein.de

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)
Ann-Katrin Roscheck (aro)
Michael Otterbein (mo)
Undine Piepke (up)
André Lerch (al)
Sarah Dickel (sd)
Sven Schalljo (svs)
CREVELT Redaktion (red)

REDAKTIONSLEITUNG
David Kordes (kor)

UMSETZUNG
silk. Werbeagentur GmbH
Garnstraße 72, 47798 Krefeld

ART DIRECTION
Julia Wojdyla

FOTOGRAFIE
Luis Nelsen

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

Yvonne Wehenkel
Mobil: 0151 - 28 73 07 79
Mail: yvonne@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: 35.000 Stück

VERTEILUNG
120 Hotspot Aufsteller im gesamten Stadtgebiet
Beilage Westdeutsche Zeitung
Beilage Rheinische Post
Postverteiler
350 Auslagestellen im gesamten Stadtgebiet

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

FANSHOP

TICKETS

DIEWEBSITE

NEWS
TICKETS
SPIELPLAN
TABELLE
KADER
HISTORIE
KIDSCLUB

UND NOCH VIEL MEHR UNTER

WWW.KREFELD-PINGUINE.DE

Ihre persönliche Filiale. Einfach, mobil und sicher.

Zeiten ändern sich.

Unsere Nähe zu Ihnen bleibt!

Mit unserem komfortablen Online-Banking und der vielfach prämierten Sparkassen-App sind Sie zuhause und unterwegs stets auf der sicheren Seite. Unabhängig von Öffnungszeiten und Parkplatzsuche, mit komplettem Alltags-Banking, mit cleveren Funktionen für sicheres Bezahlen über Notebook, Tablet und Smartphone – und mit vielen kundenorientierten Serviceangeboten. Von Ihrer digitalen Sparkasse Krefeld.

sparkasse-krefeld.de

Folgen Sie uns:

Sparkasse Krefeld