

**Spezial**  
akyol architektur  
im Gespräch

**Pänz**  
Bastelspaß und  
Weihnachtsaktionen

**Karneval**  
Interview mit  
KKG Alt-Lindenthal e. V.

**Jux & Tollerei**  
Kölsches Kreuzworträtsel  
mit Gewinnspiel

# Linden Magazin

Kölsche Lebenslust im Westen

Das neue  
Stadtteilmagazin,  
kostenlos zum  
Mitnehmen!

Ausgabe Winter 2022





**WIR SIND HERZLICH UND  
PERSÖNLICH FÜR SIE DA!  
In Braunsfeld UND Lindenthal**

## Braunsfeld

**Montag** 9.30 – 13.00 Uhr  
**Mittwoch** 9.30 – 13.00 Uhr  
**Donnerstag** 9.30 – 13.00 Uhr  
14.00 – 18.00 Uhr

## Lindenthal

**Dienstag** 9.30 – 13.00 Uhr  
14.00 – 18.00 Uhr  
**Freitag** 9.30 – 13.00 Uhr



**Volksbank  
Köln Bonn eG**  
Von Herzen rheinisch.



# VORWORT

## LindenMagazin — Kölsche Lebenslust im Westen

**Carina**  
Redaktionsleiterin &  
Herausgeberin

**Robine**  
Redaktionsleiterin &  
Projektmanagerin



### Liebe Leserinnen & Leser,

es kommt uns wie gestern vor, als wir im vergangenen Frühjahr die Idee zum LindenMagazin hatten. Und ein paar Monate später hielten wir tatsächlich die erste Ausgabe dieses kostenlosen Stadtteilmagazins in unseren Händen. Begeistert blätterten wir durch unser Werk und waren mächtig stolz. Denn wir hatten es geschafft, unser Herzensprojekt umzusetzen: ein Magazin mit großartigen Veedelsgeschichten & spannenden Interviewgästen, mit Bastelspaß und Gewinnspielaktionen, ein Magazin für alle, zu erschaffen.

Voller Freude traten wir den zweiten Teil unserer Mission an: 8.000 Magazine verteilen. Einen Teil davon ließen wir verteilen, den anderen wollten wir selbst den Menschen in die Hand drücken. Und so bepackten wir zwei Bollerwagen und zogen los. Über die Dürener Straße, die Aachener Straße, die Wochenmärkte im Stadtwald, durch Junkersdorf und Braunsfeld. Die Bollerwagen ächzten unter dem Gewicht der Kartons und auch wir liefen uns die Füße wund. Doch das war es wert.

Wir erlebten wunderbare Momente, kamen mit vielen Menschen ins Gespräch. Als einmal unser Bollerwagen ein Rad verlor und sich der Inhalt auf der ganzen Straße verteilte, kam man uns sofort zu Hilfe. Zwar dachten manche Passantinnen & Passanten, wir würden ihnen etwas verkaufen wollen und winkten dankend ab, aber auch das gab uns Anlass zum Schmunzeln.

**Es waren lustige, schöne und interessante Begegnungen, die das Verteilen der Magazine zu einer besonderen Erfahrung machten.**

Und so kam es, dass wir uns im Team schnell einig wurden: Es muss eine Winterausgabe des LindenMagazins geben. Was motiviert begann, war zwischenzeitlich gar nicht so einfach, vor allem aus finanzieller Sicht. Mehr dazu berichten wir auf auch auf Seite 50.

Doch überzeugt von dem Mehrwert dieses Magazins, sammelten wir all unsere Energie und steckten sie in diese Seiten. Froh es durchgezogen zu haben, dürfen wir euch nun unsere Winterausgabe präsentieren. Von Weihnachten bis Karneval, von Wunschkettelvorgabe & Bastelidee bis hin zu leckeren Gastro-Tipps und schönen Geschäften im Veedel — wir haben alles gegeben, um ein interessantes Magazin für jede und jeden von euch zu gestalten.

**Also macht es euch gemütlich, legt das Handy weit weg und blättert ganz in Ruhe durch das LindenMagazin — es soll eure kleine Auszeit sein.**

Carina, Robine und das gesamte Team vom LindenMagazin



Ihr möchtet mehr über uns erfahren?  
Dann folgt uns gerne auf Instagram  
@carinacommunications oder besucht unsere  
Homepage [www.carinacommunications.de](http://www.carinacommunications.de)

# INHALT

## Spezial



6

**akyol architektur**  
Interview mit  
Geschäftsführer  
Veysel Akyol



## Himmel & Äd

8 **Unsere Gastro-  
und Café-Tipps**  
für den Winter



## Jux & Tollerei

48

**Kölsches  
Rätsel**  
inklusive  
Gewinnspiel



## Pänz

22

**Bastelaktion  
für die Pänz**  
Papier-  
schnee-  
flocken



44

**Interview**  
mit dem Karnevals-  
verein Alt-Lindenthal  
e. V.

10

Weinempfehlungen  
vom Weinkontor Lindenthal

12

Gold- & Silber-  
Schmiedemeisterin  
Andrea Quast

16

Physio Medico Köln —  
Physiotherapie in  
Lindenthal

20

Ein Ausflug in die  
Müngersdorfer  
Geschichte

11

HOME OF DESIGN —  
Besonderes für Zuhause

14

Bento Box —  
Japanische Küche  
in Braunsfeld

18

Urwaldkaffee —  
Von den Hütern  
der Erde

21

Zuckerfrei backen mit  
Clara: Kuchenrezept

25

Weihnachts-  
To-do-Liste

26

Wunschzettel-  
vorlagen

28

Bartels Kinderwelt —  
Kinderparadies in der  
Südstadt

30

Wimmelbild für  
die Pänz

32

Interview mit Annkathrin  
Wiesner von der KVB

34

Goldwert Betreuungs-  
service

35

Lindenthaler Persönlich-  
keiten: Edith Stein

36

Kölsches  
Schaufenster

38

Rezept: Winterlicher  
Wirsingsalat im Asia-Style

40

Lindenthal und die Weih-  
nachtsbeleuchtung

41

Kommentar aus  
dem Veedel

42

Wissen op Kölsch

43

Netzwerk Integration  
Lindenthal

46

Karnevalswissen



## Impressum

Herausgeber: Carina Communications GmbH, Stadtwaldgürtel 30, 50931 Köln; vertreten durch: Carina Birnbacher, Kontakt: 0176 66873640, hallo@carinacommunications.de; Redaktionelle Mitarbeiter: Carina Birnbacher, Robine Ruschinski, Isabel Klar; Fotos: Krzysztof Swider, Fritz Windrich, Gunda Schliep, Markus Derkum, Gerald Kühn; Vecteezy.com; Gestaltung: Fritz Windrich; Druck: medienzentrum süd, Bischofsweg 48-50, 50969 Köln; medienzentrum-sued.de; 2. Auflage: 8.000 Exemplare.

### Allgemeine Gewinnspielbedingungen im LindenMagazin:

Die Teilnahme ist kostenlos und nur für volljährige Personen erlaubt. Beim Gewinnspiel werden nur Teilnehmer berücksichtigt, die alle erforderlichen Angaben ausgefüllt sowie die Voraussetzung der Volljährigkeit erfüllt haben. Für die Richtigkeit der angegebenen Daten ist der Teilnehmer verantwortlich. Jeder Teilnehmer kann nur einmal am Gewinnspiel teilnehmen. Unter allen Einsendungen wird der Gewinner unter Ausschluss des Rechtswegs ausgelost. Die Gewinner werden vom Veranstalter per E-Mail benachrichtigt. Eine Barauszahlung oder Übertragung des Gewinns auf eine andere Person ist ausgeschlossen.

medienzentrum süd

## WIR SETZEN IHRE FIRMA INS RICHTIGE LICHT

Von der cleveren Idee bis zum fertigen, maßgeschneiderten Produkt – wir setzen Ihre Werbebotschaft perfekt in Szene. Und das schnell, gut und günstig.

Das **medienzentrum süd** ist Ihr zuverlässiger Partner für die komplette Medienproduktion aus einer Hand. Vom ansprechenden Flyer bis zum überzeugenden Webauftritt – **wir sorgen für Präsenz.**

Profitieren Sie von persönlicher Betreuung, bester Druckqualität und unserer umfassenden Medienkompetenz – **alles aus einer Hand.**



Kreativ

Digital

Druck

Logistik

www.mzsued.de



# AKYOL ARCHITEKTUR –

## Mehr als reine Architektur

Wir haben Veysel Akyol und sein Team von akyol architektur in Lindenthal besucht. Seit 2013 gibt es das Architekturbüro bereits im Veedel — zunächst auf der Gleueler Straße und seit 2018 auf der Mommsenstraße. Veysel begrüßt uns in den lichtdurchfluteten und modernen Räumlichkeiten und erzählt uns von seinem Team, seinen besonderen Projekten und der Relevanz nachhaltiger Bauweisen.



„Wir sind ein junges und dynamisches Architekturbüro im Herzen Kölns, das hochwertige, innovative und nachhaltige Architektur entwirft“, beginnt Veysel Akyol, Geschäftsführer von akyol architektur. Er und sein Team realisieren seit mehr als 10 Jahren im Umkreis von 100 Kilometern rund um Köln architektonische Projekte.

### Alles aus einer Hand

Neben der architektonischen Entwurfs- und Planungsarbeit spielt das Projektmanagement der Bauobjekte eine große Rolle. Von der Planung der Abläufe, der Ausschreibung über die Termin- und Kostenplanung, bis hin zur Bauleitung — bei akyol architektur bekommt man alles aus einer Hand. „Wir bieten mehr als reine Architektur. Unser Ziel ist es, durch Erfahrung und Innovation die Wünsche des Bauherrn

oder der Bauherrin umzusetzen und individuelle und ökologische Objekte zu entwerfen.“ Das kreative und kompetente Team besteht aus Diplom-Architekten, Bauzeichnern, Bauleitern und kaufmännischen Mitarbeitern, die täglich Wohnqualität auf höchstem Niveau planen.

„Besonders wichtig ist uns das persönliche Verhältnis zu unseren Kunden und Kundinnen, Partnern und Partnerinnen. Durch eine enge Zusammenarbeit mit bewährten Betrieben können wir unkomplizierte Abläufe und kurze Kommunikationswege garantieren sowie ein hohes Maß an Vertrauen schaffen“, erzählt uns der sympathische Geschäftsführer. Alle Leistungen werden stets im engen Austausch und kundenorientiert durchgeführt. Dabei wird jedes Projekt

von dem Team ganzheitlich bearbeitet und im Kontext umfassend durchdacht, sodass deren Langlebigkeit gesichert wird.

### Architektur, die begeistert

Zwei seiner Bauprojekte hebt Veysel in unserem Gespräch besonders hervor: den Neubau eines Lofthauses in der Eifel und die Realisierung eines Einfamilienhauses in Moers. Das Lofthaus in der Eifel wurde in Leichtbauweise aus Holz erbaut und mit einem besonderen, optisch auffallendem Fassadenelement versehen. Die Innenwände bestehen größtenteils aus naturbelassenem Kiefernholz, das einen ganz besonders angenehmen Flair vermittelt. „Wir haben auf Wunsch des Bauherrn ein nachhaltiges Lofthaus im Einklang mit der Natur entworfen. Modernes und innovatives Design trifft auf nachhaltige Materialien und kreiert somit eine wunderschöne Atmosphäre, die zum Wohlfühlen einlädt.“ Zu dem Herzstück des Hauses gehört die haushohe Fensterfront mit herrlichem Blick auf die Natur.

Bei dem Einfamilienhaus in Moers sticht das Wechselspiel von hochwertigen Materialien und lichtdurchfluteten Räumen hervor. Auch hier schaffen die großflächigen Verglasungen den gewünschten hellen und freundlichen Effekt. Die Besonderheit der modernen Architektur am Fami-



Das Team von akyol architektur



von Robine

lienhaus ist die aufwendig gestaltete Hängetreppe sowie die Empore über der Küche — somit ist auch dieses Objekt ein wahrer Hingucker.

Aber nicht nur Wohnräume jeglicher Art werden von akyol architektur verwirklicht. Sie gestalten und planen auch Praxen, Interieur und Gewerbeobjekte. Dabei zeichnet sich jedes der Projekte durch eine Kombination aus Innovation, Praktikabilität, Energieeffizienz und Komfort aus.

### Hochwertig, innovativ und nachhaltig

Mit dem Thema Nachhaltigkeit befasst sich das Team des Lindenthaler Architekturbüros sehr umfassend: „Ein wichtiger Bestandteil jedes Projektes bei uns ist eine optimierte Energieeffizienz, sodass unsere Kunden langfristig sparen und aktiven Umweltschutz betreiben können.“ Dafür werden Kundinnen und Kunden bei der Energieoptimierung und bei energetischen Sanierungen von Gebäuden ausführlich beraten. Das Ziel ist die Erstellung eines passenden Konzepts zur energieeffizienten Bauweise und Verwendung von Anlagen zur treibhausarmen Energiegewinnung.

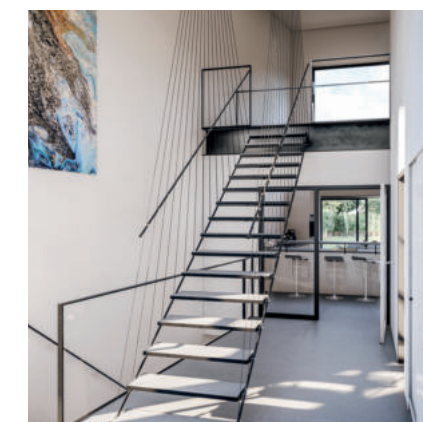
Für jene, die bereits Immobilien besitzen, wird eine Prüfung und Optimierung der Gebäude bezüglich der aktuellen Energieeffizienz angeboten.

Veysel betont, dass besonders in der heutigen Zeit eine nachhaltige Bauweise essenziell ist. Sie begünstigt nicht nur das Senken der Nebenkosten, sondern liefert auch einen wichtigen Beitrag für die Gesellschaft.

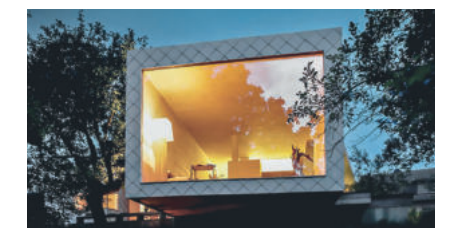
Wer sich gerne beraten lassen oder einen Traum vom eigenen Wohn- oder Gewerberaum verwirklichen möchte, kann Veysel und sein Team kontaktieren und in dem Lindenthaler Büro vorbeischauen.



Einfamilienhaus in Moers — Empore über der Küche



Einfamilienhaus in Moers — Hängetreppe



Lofthaus in der Eifel — Fensterfront Blick auf die Natur

Mommsenstraße 76,  
50935 Köln-Lindenthal  
[www.akyol-architektur.de](http://www.akyol-architektur.de)  
Instagram: @akyol-architektur



Architekturbüro auf der Mommsenstraße

# UNSERE TIPPS FÜR DEN WINTER

In unserer Kategorie Himmel & Äd stellen wir euch Restaurants und Cafés aus Lindenthal und der Nachbarschaft vor. Unsere drei Tipps für den Winter bieten euch ein gemütliches Ambiente, selbstgemachten Glühwein und eine kulinarische Fernreise.



von Robine

## Deli Sülz

kulinarischer Treffpunkt in der  
Veedels-Nachbarschaft

Ob zum entspannten Lunchbreak, zum gemütlichen Lernnachmittag, auf ein Feierabendbier mit den Kolleginnen und Kollegen oder für einen kulinarischen Abend mit der ganzen Familie — das Deli Sülz ist ein Ort des Zusammenkommens.

Dabei sorgt ein breites Angebot für euer leibliches Wohl. Neben den wechselnden saisonalen Gerichten, Salaten und Bowls, bietet das Deli Sülz auch Frühstück und selbstgebackenen Kuchen an. Dazu eine der Kaffeespezialitäten oder ein kaltes Feierabendgetränk — köstlich! Bei jedem Gericht legt das Team Wert auf qualitativ hochwertige und regionale Produkte. „Wir probieren stetig neue Sachen aus und wollen mehr Menschen erreichen, indem wir angenehme und faire Gastronomie bieten. Für Sülz und für Köln“, so Andreas Bartosinski, Mitinhaber des Deli Sülz.

In diesem Winter erwarten euch Gerichte wie das würzige, leicht scharfe Chili, welches von innen heraus wärmt oder die selbstgemachten schwarzen Fettuccine mit frischem Gemüse. Außerdem wird das Deli Sülz mit seinem hausgemachten Glühwein wieder Station der Sülzer Glühweinwanderung sein. Neben dem roten & weißen Glühwein und alkoholfreiem Apfelpunsch werden auch Hot Aperol sowie Hot Gin angeboten.



Berrenrather Straße 221, 50937 Köln  
www.deli-suelz.de  
Instagram: @delisuelz



Lindenstraße 93, 50674 Köln  
www.trapas.de  
Instagram: @trapas.restaurant

## Ristorantino Cinquecento

Authentische italienische Küche  
in Lindenthal

Entschleunigen, genießen und einen Abend mit herrlich duftendem italienischem Essen, dem Geschmack von italienischem Bier und ausgewählten Weinen, verbringen — das Ristorantino Cinquecento ist der perfekte Ort für eine kleine Auszeit. Hier werden wir an unseren letzten Italienurlaub erinnert.

Besitzer Calogero Burgio kocht mit frisch ausgewählten Produkten vom Tagesmarkt: stets saisonal sowie regional und abgerundet mit den besten Produkten Italiens. Die köstlichen Gerichte werden nicht nur frisch, sondern à la minute und mit Leidenschaft zubereitet.

Der Familienbetrieb in Lindenthal wird von der Liebe zu gutem Essen und einem ganz besonderen Automodell geprägt. „Bei der Fahrt mit einem Cinquecento spürt man die Liebe und Leidenschaft Italiens — das Cinquecento ist Kult und Leidenschaft, wie unser Restaurant.“, so das Ehepaar Burgio. Im besonderen Cinquecento-Style und gemütlichem Ambiente könnt ihr auf der Werthmannstraße klassische und außergewöhnliche italienische Küche erleben.

## Trapas

das Beste aus Travel und Tapas

Ihr habt (kulinarisches) Fernweh? Das hatten vier kölsche Jungs vor zwei Jahren auch. Also haben sie ihre zwei größten Leidenschaften, Reisen & Kulinarik, gemixt und ein Restaurant in Köln eröffnet: Travel und Tapas = Trapas.

Im Trapas wird gekocht, was den Jungs auf ihren Reisen begegnete: pikante Mole Poblano, knusprige Manjok Pommes, zartes Bulgogi und weitere Köstlichkeiten. „Wer es liebt zu verreisen, ist bei uns genau richtig. Denn wir servieren Trapas und echt gute europäische Weine. Also kommt vorbei und wir nehmen euch mit auf einen kulinarischen Ausflug — die beste Lösung bei Fernweh“, so Mitinhaber Benedikt. Dieses Geschmackserlebnis könnt ihr euch übrigens für euer nächstes Event sichern. Denn das Trapas bietet auch Catering sowie einen Foodtruck an. Fans von köstlichem Frühstück sollten das Trapas samstags oder sonntags zwischen 10 und 15 Uhr besuchen. Es erwartet euch eine leckere Auswahl an Sandwiches im Banh Mi-Style, französischen Cronuts, besonderen Aufschnittplatten und selbstgemachten Müslis.

Gute Neuigkeiten — bald gibt es das Trapas nicht nur im Rathenauviertel, sondern auch im Dreikönigenviertel. Seid also gespannt auf eine weitere Location, in der eure Geschmackssinne in andere Länder entführt werden.



Werthmannstraße 6, 50935 Köln  
www.ristorantino-cinquecento.de  
Instagram: @ristorantino\_cinquecento

# WEINEMPFEHLUNGEN

vom Team des Weinkontor Lindenthals — dieses Mal mit Blick auf eine gemütliche Vorweihnachtszeit und bezaubernde Festtage.



Hans Spernat

„Mit über dreißig Jahren Berufszeit in der Weinbranche, durfte ich viele Weinanbaugebiete bereisen. Gerne erinnere ich mich an die Reisen nach Nordamerika. Unbekanntes Terroir mit idealen Bedingungen für feine Weine. Dieser Wein mit alten Rebstöcken aus den 1970er Jahren bildet einen Idealtypus von opulenteren Cabernets aus dieser Region ab. Gans und Co. freuen sich auf diesen Wein.“



**Michelle Cold Creek Vineyard Cabernet Sauvignon 2018:**  
28,95 € - 0,75l  
Flasche (66,53 € / Liter)

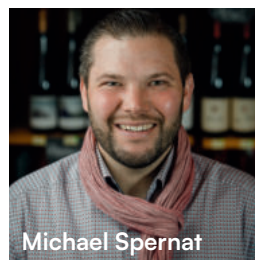


Veronique Spernat

„An den Festtagen liebe ich es, mit Meeresfrüchten und Schalentieren zu kochen. Hier empfiehlt sich ein knackiger und leichter Chardonnay. Vor allem das südliche Maconnais im Burgund bietet hierfür perfektes Preis-Genuss-Verhältnis.“



**Deux Roches Macon-Villages „Tradition“ 2020:**  
15,50 € - 0,75l  
Flasche (20,67 € / Liter)

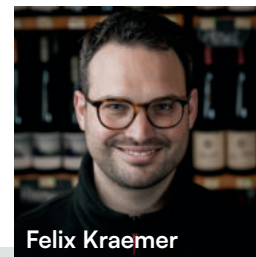


Michael Spernat

„Die dunkle Jahreszeit mit seinen Wild- und Schmorgerichten sowie Wurzelgemüse verlangen bei Rotwein gerne nach einer gut integrierten Tanninstruktur und einer dunkeln Fruchtaromatik. Kann das Deutschland? Der Rhodte Kult aus der Pfalz gibt hierfür die perfekte Antwort. Merlot und Cabernet Sauvignon aus dem Barrique sorgen für einen großen Weingeschmack zu moderatem Preis.“



**Thorsten Krieger Rhodter Kult 2019:**  
13,95 € - 0,75l  
Flasche (18,60 € / Liter)



Felix Kraemer

„Bewusster Genuss liegt mir besonders in der ‚glühweingetränkten‘ und mit Weihnachtsfeiern gefüllten Zeit zwischen November und Jahresende besonders am Herzen. Doch Kerzenschein und der bequeme Sessel wollen doch auch gebührend honoriert werden. Das alkoholfreie Cuvée rouge spanischen Ursprungs und Barriqueausbau laden zu Genuss ohne Reue ein. Oder vielleicht zum ‚Dry-January‘?“



**Kolonne Null Cuvée rouge N.02 alkoholfrei:**  
11,95 € - 0,75l  
Flasche (15,93 € / Liter)

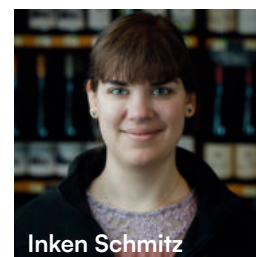


Tom Krause

„Schaumwein ist für mich eine facettenreiche aber gleichzeitig stigmatisierte Weinstilistik. Viele Vergleiche mit Champagner hinken und man vergisst häufig seine eigenen Stärken zu betonen. Dieser Sprudler aus Rieslingtrauben liegt 25 Monate auf der Hefe und erfüllt für mich alle Ansprüche an einen Schaumwein klassischer Flaschengärung. Gerne zu gebeiztem Saibling oder Ofengemüse mit Zitronen-Kräuter-Vinaigrette.“



**Braunewell Riesling Brut 2020:**  
14,95 € - 0,75l Flasche.  
(19,93€ / Liter)



Inken Schmitz

„Nach den stressigen Adventstagen im Ladengeschäft und den vielen Terminen mit unseren Kindern, darf es zu festlichem Anlass gerne Champagner sein. Mit dem Charles Heidsieck haben wir einen sehr hohen Reserveanteil, der für Balance und Entspannung im Glas und des Gemüts führt.“



**Charles Heidsieck Brut Reserve Champagne N.V.:**  
49,90 € - 0,75l  
Flasche (66,53 € / Liter)

Geibelstraße 33, 50931 Köln  
Instagram: @weinkontor.lindenthal

# HOME OF DESIGN - BESONDERES FÜR ZUHAUSE

Dottir Nordic Design



Mitten auf der Dürener Straße in Lindenthal finden Interior-Fans ein wahres Paradies: den Design Store HOME OF DESIGN von Mike Alexander Döpp.

Betritt man das schöne Geschäft, findet man sich zwischen Vasen, Kerzenhaltern, Figuren, Schalen und vielen anderen geschmackvollen Einrichtungsgegenständen wieder. Es fällt sofort auf, dass jeder Dekoartikel etwas Besonderes ist — und in Lindenthal fast einzigartig. Denn Mike hat von den meisten Designstücken nur eine kleine Anzahl vorrätig. **„Der Kauf soll etwas Besonderes sein, Massenware findet man hier nicht. So bleibt jedes Teil ein kleiner Schatz, den es nur selten gibt. Es kann also fast nicht passieren, dass die Nachbarin plötzlich dasselbe Schmuckstück Zuhause hat.“** Und nach diesen Kriterien wählt er auch die Marken aus, die in seinen Regalen stehen. Man findet zum Beispiel frei gedrehtes Porzellan von Anna Sykora, wovon jedes Exemplar per Hand gearbeitet und bemalt wird und somit einzigartig ist. Daneben stehen exquisite Glasarbeiten von Skogsberg & Smart — ebenfalls echte Unikate. Denn jedes Stück mundgeblasenes Glas wird vom Glasmacher, der die richtige Luftmenge durch das enge Rohr bläst, selbst gefertigt. Bei Mike gibt's eben nichts von der Stange, sondern nur echte Kostbarkeiten, die das Design-Herz höher schlagen lassen.



Skogsberg &amp; Smart

Und auch zur Weihnachtszeit findet man bei HOME OF DESIGN liebevoll ausgesuchte Dekoartikel, die seit Generationen gefragt sind, wie z.B. jene der Manufakturen Wendt & Kühn oder Inge Glas. **„Ich liebe moderne Designs, doch in der Adventszeit darf es auch mal traditionell sein. Weihnachten ist ja sowieso eine besonders dekorative Zeit. Da hat man es gerne gemütlich und heimelig zuhause. So geht es auch vielen meiner Kundinnen und Kunden. Daher sind die Holzfiguren von Wendt & Kühn und der Christbaumschmuck von Inge Glas immer sehr beliebt.“** Wer also noch etwas weihnachtliches Flair für Zuhause oder zum Verschenken sucht, wird hier ganz bestimmt fündig.

Von Klassikern bis hin zu modernen und zeitgenössischen Einrichtungsgegenständen — HOME OF DESIGN bietet exzellentes Interior Design zum Genießen, Wohlfühlen und Verschenken.



Wendt &amp; Kühn

Dürener Straße 212, 50931 Köln  
Instagram: @homeofdesign.store



# GOLD- & SILBER-SCHMIEDEMEISTERIN ANDREA QUAST

## 23 Jahre Leidenschaft in Lindenthal

Ein echter Schatz mitten im Veedel — so kann man die Gold- & Silberschmiedemeisterin Andrea Quast und ihr Atelier auf der Landgrafenstraße 67 bezeichnen. Ein paar Schritte abseits der hektischen Dürener Straße, habe ich Andrea auf einen Kaffee besucht. Dabei hat sie mir ihren Schmuck gezeigt und erzählt, wie sie zu ihrem Beruf kam.

### Inspiration & Einzigartigkeit

Das Atelier der geborenen Lindenthalerin ist charmant und einladend — so wie Andrea selbst. Mit einem strahlenden Lächeln begrüßt sie mich und zeigt mir ihre Räumlichkeiten. Ich bewundere die in Vitrinen präsentierten Werke. Ausgefallene, klassische und wunderschöne Schmuckstücke, alle von ihnen handgefertigt. In einem Nebenraum befindet sich die Werkstatt: der Ort, an dem alles entsteht. Hier kreiert Andrea mit Leidenschaft und spontaner Kreativität hochwertige Ringe, Halsketten und andere schöne Objekte. Dabei lässt sie sich gerne von ihrer Fantasie, ihrem

Geschmack sowie ihren Gefühlen leiten. Es entsteht Schmuck in den unterschiedlichsten Stilen — immer individuell & einmalig. „Ob elegant, modern oder verspielt-gewagt, hier findet sich für jeden Geschmack ein passendes Einzelstück.“

### Schmuck für Kölle

Andrea erzählt mir, dass sie sogar einmal der Umzug einer Freundin zu einem Schmuckstück inspiriert hat. Daraus ist vor 15 Jahren eine Kreation entstanden, die längst die längst nicht mehr aus dem Sortiment wegzudenken ist, der Kölle Ring. „Als eine Freundin von mir vor einigen Jahren nach Düsseldorf zog, hatte ich die Idee, ihr ein Abschiedsgeschenk zu entwerfen. Es sollte sie stets an unsere Domstadt erinnern. Also kreierte ich einen Ring, der zum einen das Kölner Wappen trägt, zum anderen einen Paragraphen des kölschen Grundgesetzes eingraviert hat.“ Das Gesetz



Andrea Quast

wird mit der Hand eingraviert und auch das Wappen bedarf einigem Aufwand. Mittlerweile ist aus dem Geschenk eine Kollektion entstanden, die neben den Ringen auch das Kölle Armband enthält. Ob mit Kölschglas, Narrenkappe, Geißbock, Hai oder Bützje verziert, hier schlagen kölsche Herzen höher.

### Der Weg ins Handwerk

Ein spannendes und sehr kreatives Handwerk. Doch wie kam Andrea eigentlich dazu?  
„Schmuck hat mich wirklich schon immer begeistert. Daher wollte ich beruflich unbedingt in diese Branche. Also machte ich eine Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau bei Cartier. Dort hatte ich eine aufregende Zeit. Es war zwar anstrengend, aber teilweise auch sehr glamourös. Doch nach einiger Zeit merkte ich, dass mir das nicht reichte. Deswegen ging ich nach London, zur St. Martens School of Art, um Modeschmuckdesign zu studieren. Aber auch hier fand ich nicht, was ich suchte. Und so entschied ich mich, London nach einem Grundkurs zu verlassen. Stattdessen ging ich zur Ausbildung nach Refrath. Dort lernte ich das Handwerk und machte im Anschluss meine Gold- & Silberschmiedemeister-Prüfung. Und 2000 eröffnete ich dann das Atelier hier in Lindenthal.“ Und während Andrea erzählt, spürt man ihre Begeisterung — sie hat ihren Weg gefunden.

### Von Trauring bis Erbstück

Andreas große Leidenschaft und Spezialisierung sind Trauringe. Von der persönlichen Trauringberatung bis hin zur Fertigung des einzigartigen Schmuckstücks, betreut sie Paare bei dieser spannenden Jawort-Reise. Doch auch geliebte Erbstücke bekommen durch Andreas Expertise eine neue Facette. So können alte Schmuckstücke einen modernen Touch gewinnen, während der emotionale Wert erhalten bleibt. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, Halsketten & Co. reparieren zu lassen. Ob zum Perlenketten-Knoten oder Verändern der Ringgröße, hier im Atelier können die unterschiedlichsten Reparaturarbeiten vorgenommen werden — auch wenn's mal knifflig wird! Auch Schmuck-



Kölle Ring

reinigung, Gravur und Fassadenarbeiten gehören zum Angebot. Ganz schön viel Arbeit! Daher hat Andrea mit Goldschmiedemeisterin Maria Rechberger sowie mit einem Graveur und Edelsteinfasser ein kompetentes Team an ihrer Seite, welches sie stets unterstützt. Genau so entsteht ein erstklassiger Service — mitten im Veedel. „Wer einmal bei uns war, kommt gerne wieder, weil wir ganz viel möglich machen. Ungewöhnliche Ideen, die wir verwirklichen, schwierige Reparaturen, die gelöst werden oder auch mal ganz andere, nicht-schmuckige Aufträge, die wir umsetzen können.“

**Man spürt, hier ist echte Leidenschaft am Werk.**  
**Das Atelier von Andrea Quast — eben ein echter Schatz in Lindenthal!**



von Carina

Am Donnerstag, dem 8.12.2022 X-Mas Shopping bis 21.00 Uhr mit leckeren Weihnachtsdrinks und Fingerfood. Schaut vorbei!

Landgrafenstraße 67, 50931 Köln  
www.andrea-quast.de  
Instagram: @andrea.quast\_  
Von Mittwoch bis Samstag geöffnet, an den Adventssamstagen bis 16 Uhr

# BENTO BOX – JAPANISCHE KÜCHE IN BRAUNSFELD

Im Herzen des Bezirks Lindenthal findet man eine echt japanische Oase: die BENTO BOX in Braunsfeld. Praktisch und gut erreichbar an der Aachener Straße gelegen, bietet das Restaurant ein Gastroerlebnis nach traditionell japanischer Art.

Wir haben den Geschmackstest gemacht und uns mit Geschäftsführer Andre Esteveao getroffen. Während wir das leckere Sushi probieren, erzählt uns der sympathische Kölner von 20 Jahren BENTO BOX und der aktuellen Nachhaltigkeitsentwicklung.

„Die BENTO BOX bietet eine vielfältige Auswahl traditionell japanischer Speisen – und das seit über 20 Jahren! Wir haben dieses Jahr also einen großen Geburtstag gefeiert“, berichtet Andre stolz. Das beliebte Restaurant eröffnete seine Türen am 25.01.2002 und ist seitdem zu einer gefragten Anlaufstelle für Sushifans geworden. Uns gefällt vor allem der schön gestaltete Innenbereich, in dem man sich tatsächlich ein bisschen wie in Japan fühlt. Eine große Außenterrasse bietet zusätzlich Platz zum Genießen und Verweilen. Mittlerweile gibt es in Köln drei Standorte und sogar einen in München. In allen Restaurants werden sowohl Fisch- als auch Fleischliebhaber, ebenso Vegetarier und Veganer, glücklich. Zum Angebot gehören beispiels-

weise traditionelle Maki mit Thunfisch, Aal, Lachs oder Gemüse, frische Lachs-Nigiri und schmackhafte Inside-Out-Rollen. Ergänzt werden die traditionellen Gerichte durch leckere Bowls, frische Salate, japanisches BBQ, ausgefallene Sushi-Burritos und warme Gerichte. Dabei wird sogar ein Lavastein für die Zubereitung einiger Speisen verwendet.

Wir haben eine bunte Auswahl der Sushi-Spezialitäten bestellt und lassen es uns in vollen Zügen schmecken. Als Liebhaberinnen der japanischen Köstlichkeit haben wir schon bei einigen unserer Redaktionsmeetings auf Sushi als kostbare Nervennahrung gesetzt. Und in der BENTO BOX schmeckt es uns besonders gut!

Solange wir genießen, erzählt uns Andre, dass das Thema Nachhaltigkeit ein wichtiger Bestandteil der Unternehmenskultur ist: „**Es ist uns wichtig, aktiv zu einer nachhaltigen Gesellschaft und Gastro-Szene beizutragen. Wir schauen regelmäßig, an welchen Stellen wir uns weiterentwickeln und verbessern können.** Daher haben wir auch die neuen nachhaltigen Verpackungen der Firma ‚LEEF‘ für unsere Außer-Haus-Bestellungen eingeführt.“ Er zeigt uns die praktische Schale mit Deckel. „Der Deckel besteht aus ‚Ocean Plastik‘. Das heißt, er ist zu 100 % aus Plastik, welches aus dem Ozean gefischt wurde, hergestellt. Die Folie ist recycelbar und die Schale aus Palmblatt – einem heimkompostierbaren Material. Es ist ein klimaneutrales Produkt und dazu noch sozial hergestellt.“

Und wo achtet die BENTO BOX noch auf Nachhaltigkeit? „Unsere Tragetaschen und Servietten sind aus 100 % recyceltem Material aus Europa. Und unsere Essstäbchen



Andre Esteveao



Nachhaltige Verpackung von LEEF

sind FSC zertifiziert, ihre Hülle besteht aus FSC-Mix. Zusätzlich arbeiten wir mit dem pfandfreien und nachhaltigen Mehrwegsystem ‚Vytal‘. So können wir unseren Gästen die Möglichkeit anbieten, ihr Essen ohne Verpackungsmüll mitzunehmen.“ Wir finden den Einsatz von Andre und seinem Team super!

Mittlerweile sind wir beim Dessert angekommen: in Tempurategar frittierte Bananenstücke mit Karamellsauce. Wir kommen aus dem Schwärmen gar nicht raus, als sich Betriebsleiter Sukha zu uns gesellt. Er arbeitet schon seit 11 Jahren bei der BENTO BOX. Dabei ist ihm besonders die Qualität der Speisen wichtig: „**Frische und ausgewählte Zutaten von lokalen Lieferanten – darauf legen wir hohen Wert!**“ Und das schmeckt man, finden wir. Wir erfahren noch, dass die BENTO BOX auch Catering anbietet und sogar Catering-Partner des 1. FC Köln ist. Wer also mal für ein Event, sei es Business oder privat, eine leckere Verpflegung japanischer Art sucht, ist hier genau richtig.

Wir verabschieden uns von den beiden und verlassen satt und glücklich das Restaurant. Es hat uns viel Spaß gemacht, Andre und Sukha kennenzulernen und mehr über die BENTO BOX zu erfahren. Als Spezialist für die japanische Küche vereint sie hohe Qualität, guten Geschmack und mitgedachte Nachhaltigkeit. So ist die BENTO BOX eine kulinarische Veedelsperle, die zur Vielfalt und Attraktivität Braunsfelds beiträgt. Wir sind uns einig: Unsere nächste Redaktionssitzung wird hier stattfinden.

www.bentobox.de  
Instagram: @bentoboxgermany

**PS: Ihr möchtet die BENTO BOX auch ausprobieren? Auf Seite 42 findet ihr einen 10 % Rabattgutschein. Lasst es euch schmecken!**



von Carina

## 3 x BENTO BOX in Köln

Aachener Straße 500, 50933 Köln  
Breite Straße 116, 50677 Köln  
Neusser Straße 41, 50670 Köln



Betriebsleiter Sukhinder Singh „Sukha“ &amp; kaufmännische Leiterin Neele Schmandt

# PHYSIO MEDICO KÖLN

## Eure Physiotherapie in Lindenthal

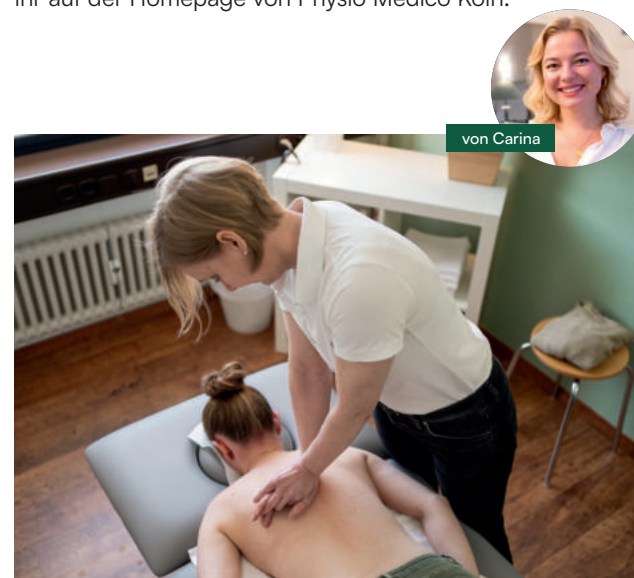
Mitten im Herzen des Veedels Lindenthal, auf der Landgrafenstraße, befinden sich die schönen Räumlichkeiten von Physio Medico Köln. Beim Betreten der Praxis werde ich von einer freundlichen Atmosphäre empfangen. Statt klinischer Kühle strahlen die Räume einen angenehmen Wohlfühlcharakter aus. Und dasselbe gilt für Inhaberin Imke Tramsen. Mit einem strahlenden Lächeln begrüßt sie mich. Die fröhliche Kölnerin ist Physiotherapeutin und Medizin-ökonomin mit einer klaren Mission: „Uns geht es darum, mit individuellen Lösungen für die Gesundheit und das persönliche Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten zu sorgen. Moderne Behandlungstechniken, ein top ausgebildetes Team, regelmäßige Fortbildungen und der Blick auf aktuelle Behandlungsmethoden sind dabei eine Selbstverständlichkeit für uns.“

Das Team der Physio Medico Köln besteht aus echten Expertinnen & Experten — alle sind professionell ausgebildet, bringen viel Erfahrung und doch unterschiedliche Schwerpunkte mit. So kann aus einem breiten Erfahrungsschatz geschöpft und für jede Beschwerde das optimale Behandlungskonzept entwickelt werden. „**Physiotherapie ist für uns Vertrauenssache!**“, sagt Imke und erklärt mir, dass man nach der Anamnese eine oder einen auf die jeweiligen Bedürfnisse spezialisierten Therapeuten zur Seite gestellt bekommt, der auf Wunsch auch nicht mehr wechselt. So können sich beide aufeinander einstellen und ein optimales Gesundheitskonzept erarbeiten.

Die Therapien in der Lindenthaler Praxis reichen von Krankengymnastik, manueller Therapie, Kiefergelenksbehandlungen und Lymphdrainage bis hin zu Sportphysiotherapie. Dabei hat Imke einen besonderen Fokus: den ganzheitlichen Ansatz. „Uns ist es besonders wichtig, den ganzen Menschen zu befunden, um alle Ursachen für ihre Beschwerden zu behandeln und nicht nur ihre Symptome.“

Imke zeigt mir den großzügigen Trainingsbereich und erzählt von dem orthopädischen sowie chirurgischen Schwerpunkt der Praxis. Das heißt, nach Operationen kommen Patientinnen & Patienten, um sich zum Beispiel mit Hüftprothesen oder Kreuzbandrissen behandeln zu lassen. Neben all der Profession & Expertise stelle ich vor allem eins fest: Bei Physio Medico Köln bringen alle Teammitglieder ein großes Herz für das Wohlbefinden ihrer Patientinnen & Patienten mit.

Mehr über die Praxis, das Team und die Therapien erfahrt ihr auf der Homepage von Physio Medico Köln.



von Carina

Landgrafen Straße 31-35, 50931 Köln  
www.physiomedicokoln.de  
Instagram: @physiomedico

## Mit Profi-Wissen durchs Inflationstief

Die gute Nachricht zuerst: Sparen lohnt sich wieder: Es gibt wieder Zinsen! Mit Blick auf die steigende Inflation schauen viele Anlegerinnen und Anleger dennoch mit Sorge auf ihr Vermögen. Denn es kann real an Wert verlieren.

Die vergangenen Jahre waren von einer anhaltenden Niedrig-, Null- bis Negativzinsphase geprägt. Aber diese scheint nun — vorerst zumindest — vorbei zu sein. Sparerinnen und Sparer können wieder Hoffnung schöpfen, seit die Europäische Zentralbank die Leitzinsen anheb.

### Online abschließbar: Der Sparkassenbrief

Ein aktuelles Beispiel: Sparkassenkundinnen und -kunden können ihr niedriger verzinstes Guthaben nun auch wieder in Sparkassenbriefe anlegen. Dies sind klassische, festverzinsliche Sparanlagen mit festen Laufzeiten zwischen einem und zehn Jahren. Die Konditionen werden jeweils an die aktuelle Marktlage angepasst. Wer beispielsweise Mitte November Sparkassenbriefe erwarb, bekam 1,0 Prozent für eine einjährige Laufzeit zugesichert. Bei fünf Jahren lag der Zinssatz bei 1,55 Prozent, bei zehn Jahren sogar über zwei Prozent. Wissen muss man lediglich: Der Sparbetrag liegt für die gewählte Laufzeit — also zwischen zwölf und 120 Monaten — fest, das Geld steht der Sparerin oder dem Sparer also erst nach Ende der Laufzeit wieder zur Verfügung. „Ein Einstieg ist bereits ab 250 Euro möglich. Wer einen Sparkassenbrief abschließen möchte, kann dies bei uns vor Ort — an unseren Standorten in Braunsfeld, Sülz und in der Dürener Straße 187 und 345 in Lindenthal — oder ganz einfach online auf der Seite der Sparkasse KölnBonn tun“, erklärt Michael Orgas, Leiter der Filialdirektion Lindenthal.

### Festzins-Anleihen — mehr als zwei Prozent möglich

Eine Alternative, die ebenfalls spürbare Zinsen bringt, sind Festzins-Anleihen. Die Sparkasse KölnBonn bietet diese regelmäßig an. Die Zeichnungsfrist beträgt jeweils drei bis vier Wochen, meist öffnet sich kurz danach das



Michael Orgas

Zeitfenster für die nächste Anleihe. Voraussetzung: Man benötigt ein Depot bei der Sparkasse KölnBonn und muss mindestens 1.000 Euro anlegen. So bot die Sparkasse KölnBonn Mitte November eine Festzins-Anleihe der Hessischen Landesbank mit einer Laufzeit von zwei Jahren mit einem Zinssatz von 2,15 Prozent pro Jahr an. „Festzins-Anleihen gibt es in verschiedenen Ausgestaltungen und eigenen sich auch für sicherheitsorientierte Anlegerinnen und Anleger. Denn: Sie gehören der Risikoklasse 1 an, der niedrigsten Risikostufe, gelten also als sehr sicher.“, so Michael Orgas.

### Struktur, Streuung und Expertise zählt — eigenes Wertpapierdepot oder Vermögensverwaltung

Um der Inflation effektiv etwas entgegenzusetzen, ist es sinnvoll, auch über die Anlage in andere Wertpapierarten, wie beispielsweise Aktien, nachzudenken — zumindest für einen Teil des zur Verfügung stehenden Geldes. „Hier sollte man den Rat der Beraterinnen und Berater und nach Bedarf auch der Wertpapier-Expertinnen und Experten in unserer Filialdirektion in Lindenthal hinzuziehen. Denn: Entscheidend für den Anlageerfolg in diesen Zeiten ist es, sich einen strukturierten Anlageansatz zurechtzulegen und diesen diszipliniert zu verfolgen. Daran scheitern oftmals private Anleger.“, sagt Sparkassenexperte Michael Orgas. Tatsächlich belegen Studien, dass die strategische

Aufteilung des Portfolios auf verschiedene Anlageklassen einen viel größeren Einfluss auf den dauerhaften Anlageerfolg hat als ein gutes Händchen bei der Wahl einzelner Titel. Zu bedenken ist zudem, dass Wertpapiere immer möglichen Wertschwankungen unterliegen und auch Kursverluste möglich sind.

Durch die breite Streuung der Investments — beispielsweise bei Aktienfonds — verbessert sich das Risiko-/ Renditeverhältnis. Beim selbst verwalteten Depot mit Einzelwerten die richtige Strategie zu finden, ist hingegen nicht immer ganz einfach. „Auch hier sollte man sich Rat vom Profi holen und einen Depotcheck machen. Für höhere Vermögen bieten wir eine hauseigene Vermögensverwaltung an. Dabei kann der Kunde aus vier Fondsmantelkonzepten auswählen — passend zu den individuellen Anlagezielen und Risikoorientierungen. Das Vermögensmanagement übernehmen dann unsere Portfoliomanagerinnen und -manager“, erläutert Michael Orgas. Dass sich diese Expertise für unsere Kundinnen und Kunden auszahle, so Orgas, zeige sich auch daran, dass die Sparkasse KölnBonn in den vergangenen Jahren regelmäßig von Focus Money und dem unabhängigen Institut für Vermögensaufbau (IVA) mit dem Siegel „Herausragende Vermögensverwaltung“ ausgezeichnet wurde.

### Weitere Infos unter:

sparkasse-koelnbonn.de/sparen  
sparkasse-koelnbonn.de/sparbrief  
sparkasse-koelnbonn.de/vermoegensverwaltung

Sparkasse KölnBonn  
Filialdirektion Lindenthal  
Dürener Straße 345  
50935 Köln

# URWALDKAFFEE – VON DEN HÜTERN DER ERDE



Ich stehe vor dem Geschäft, welches draußen in großen goldenen Lettern seinen Namen an der Hauswand trägt: URWALDKAFFEE. Schon oft ist mir der Laden auf dem Lindenthalgürtel an der Ecke Bachemer Straße aufgefallen, doch meistens fehlte mir die Zeit, einen Blick hineinzuworfen.

Heute allerdings betrete ich den Showroom und werde von einem würzigen Geruch empfangen. Es ist der Duft von köstlichem Kaffee, der mich willkommen heißt.

Ich treffe Oliver Driver, dem das Geschäft gehört. Er bereitet uns einen CAFÉ KOGI zu und wir setzen uns auf die Stühle vor seinem Laden. Während die Novembersonne strahlt und die Linie 13 an uns vorbeirauscht, erzählt er mir von dem indigenen Volk der Kogi, dem Urwaldkaffee und seinem Projekt.

Oliver lernte die Kogi 2014 kennen und war sofort von den indigenen Bewohnern und Bewohnerinnen der Sierra Nevada de Santa Marta in Kolumbien begeistert: **„Als ich die Kogi und ihre absolute Naturverbundenheit erlebte, war mir sofort klar, dass sie etwas ganz Besonderes sind. Bei ihnen fühlt man sich in eine ursprüngliche Welt versetzt, wie wir sie nicht mehr kennen.“** Das sehr spirituelle Volk lebt außerhalb unserer Gesellschaft und bezeichnet sich als die Hüter der Erde. Gut 20.000 Kogi haben es geschafft, ihren Lebensraum in Größe des Saarlandes ursprünglich zu halten. Es gibt kein fließendes Wasser, keinen Strom, keine Straßen — und kein Geld. Wie kann das funktionieren? **„Jede Familie der Kogi hat ausreichend Land, von dessen Erträgen sie sich ernähren kann.“**

Und genau hier kommt der leckere Kaffee her, den ich an diesem Nachmittag bei Oliver trinke. Er wächst wild im Urwald und jede Familie der Kogi erntet jährlich ein paar Säcke der Kaffeebohnen. Diese werden zentral gesammelt und dann von Oliver gekauft. Mit dem eingenommenen Geld und Spenden kauft das Volk Land zurück, welches ihnen vor der Eroberung Südamerikas durch Spanien gehörte. **„Ich habe das mal ausgerechnet: Mit zwei Tassen Kaffee, die wir trinken, können die Kogi einen Quadratmeter Land kaufen.“**

Doch auch wenn Oliver ein absoluter Kaffeeenthusiast ist, war sein beruflicher Weg zunächst ein anderer. Er arbeitete 18 Jahre erfolgreich in der Bau- und Immobilienbranche. Dann begann er sich mit Veränderungsprozessen für Menschen und Unternehmen zu beschäftigen. So kam es, dass er Schamanen aus Peru, Kolumbien, Hawaii und Europa traf und über diese Begegnungen mehrere Bücher schrieb. Auf diese Weise begegnete er auch den Kogi und ihrem Urwaldkaffee. Er fasste einen Entschluss: **„Mithilfe eines erfolgreichen Crowdfundings und Erspartem konnte ich 2015 den ersten Container Rohkaffee kaufen — 15 Tonnen. Ein Risiko-kauf. 2021 waren es dann 47 Tonnen. Und so wurde ich vom Bauingenieur und Coach zum Kaffeeimporteur. Dabei war ich nie auf der Suche nach einem Kaffee, den ich hier verkaufen könnte — es war vielmehr die Begegnung mit den Kogis und ihre Art zu leben, die mich hierhin gebracht hat.“**



Showroom am Lindenthalgürtel

Geröstet wird der Rohkaffee von Hand in Echternach in Luxemburg, im traditionellen Trommelröster. Von da kommt der Kaffee zu uns nach Köln, mitten ins Veedel. In dem Lindenthaler Showroom findet man neben dem CAFÉ KOGI noch weitere Kaffee- und Espressosorten aus Kolumbien, Äthiopien, Mexiko und Honduras. Auch Kaffeezubehör für verschiedene Zubereitungsarten kann man hier finden. Und um das Angebot abzurunden, gibt's Schokoladen von Original Beans mit seltenen Kakaos, Trüffel und italienische Amaretti. Auch die Bücher von Oliver findet man im URWALDKAFFEE.

Wer den CAFÉ KOGI mal probieren möchte, kann es so wie ich machen und eine Tasse auf einem der Stühle oder auf der Fensterbank sitzend genießen. Und für To go gibt's den leckeren Kaffee im Recup-Mehrwegbecher. Oliver erzählt mir noch ein bisschen von dem „richtigen“ Café, welches es nun seit 2017 in der Innenstadt gibt. Dort, im CAFÉ KOGI, gibt es zum köstlichen Kaffee auch Leckereien wie Frühstück und Kuchen. Das muss ich als Nächstes testen!



Die Sonne ist längst weg und es wird frisch. Ich verabschiede mich und bedanke mich bei Oliver für den Kaffee, seine Zeit und die Geschichte hinter dem URWALDKAFFEE. **Wieder habe ich jemand Interessanten aus dem Veedel kennengelernt — und wieder bin ich begeistert, wie spannend unser Lindenthal ist.**



von Carina



Oliver mit Mama José, einem Oberhaupt der Kogi, und Enkel

**„Alle unsere Kaffees sind nachhaltig angebaut & produziert (jedoch nur ein Teil hat das offizielle Bio-Siegel), fair gehandelt und natürlich ‚direct trade‘, also direkt von uns importiert.“** Oliver Driver

URWALDKAFFEE Bachemer Straße 187, 50935 Köln  
www.urwaldkaffee.de  
CAFÉ KOGI Auf dem Berlich 7, 50667 Köln  
Instagram: @cafe\_kogi

# Ein Ausflug in die Müngersdorfer Geschichte

Müngersdorf — die meisten verbinden das Veedel im Kölner Westen mit dem RheinEnergieStadion. Doch das Fußballstadion ist nicht nur die Heimat des 1. FC Köln, sondern auch Veranstaltungsort großer Events.

Zum Beispiel findet hier das beliebte kölsche Mitsingkonzert „Loss meer Weihnachtsleeder singe“ statt. Abseits der großen Stadion-Events ist Müngersdorf ein zentralgelegenes, aber dennoch ruhiges und vor allem grünes Veedel. Die Straßen sind wenig befahren, die gepflegten Grünflächen weitläufig. Doch was gibt es sonst über das beschauliche Veedel zu wissen?

Müngersdorf verfügt über eine lange Siedlungsgeschichte. Dies ist insbesondere an den ausgegrabenen Schätzen aus dem 5. Jahrtausend vor Christus zu erkennen: die Tongefäße der Bandkeramiker. Diese Gruppe künstlerischer Handwerker war in jungsteinzeitlicher Epoche im Vorderen Orient aufgebrochen, dann über die Türkei und den Balkan nach Köln gekommen. Ihre Werke zeigen charakteristische Verzierungen. Insgesamt wurden fünf Siedlungen der Bandkeramiker im Lindenthaler Umfeld gefunden.

Auch während der Römerzeit war die Gegend von Müngersdorf belebt. So konnten im Laufe der Jahre zahlreiche Funde zutage gefördert werden, die auf römisches Leben zurückzuführen sind.

Folglich thronte im 3. Jahrhundert ein riesiger römischer Gutshof, genannt „villa rustica“, auf der heute, besonders bei Sportlerinnen & Sportlern, beliebten Jahnwiese.

Im Mittelalter gehörte, das erstmals in einer am 25. Oktober 980 ausgestellten Urkunde erwähnte, „Mundestorp“ politisch zum Amt Königsdorf im Kur-

fürstentum Köln. In dieser Zeit bildeten sich viele Gutshöfe und es entstanden dörfliche Strukturen. Im Umfeld siedelten sich immer mehr Menschen an, die als Landarbeiter, Handwerker, Händler und Gastronomen arbeiteten. Sie errichteten die, zum Teil bis heute erhaltenen, kleinen Fachwerk- und Backsteinhäuser. Eines dieser Häuser ist heute das beliebte und historische Landgasthaus St. Wendelin.

Im Jahr 1888 wurde Müngersdorf schließlich nach Köln eingemeindet. Die Eingemeindung und das Industriezeitalter haben die Zahl der Bevölkerung steigen lassen, wodurch sich auch die Struktur des Veedels verändert hat. Doch selbst nach vielen Jahren mit Umbauten und Restaurierungen ist das Herzstück von Müngersdorf bis heute gleichgeblieben: die wunderschöne Kirche St. Vitalis und der Dorfplatz. Ein Ort zum Feiern, Gedenken & Verweilen. Wer noch mehr über die Historie von Müngersdorf erfahren möchte, findet viele interessante Informationen auf der Homepage des Bürgerverein Köln-Müngersdorf e. V. [www.buergerverein-koeln-muen-gersdorf.de](http://www.buergerverein-koeln-muen-gersdorf.de)



Köln-Müngersdorf, Stadtpanorama, von Nord-Osten, mit Sankt Vitalis und Schule, c. Rheinisches Bildarchiv Köln, (RBA 065 452)



von Isabel



KÖLN-LINDENTHAL

Essige, Öle,  
Whisky & Wein



Natürliche  
**BALSAM ESSIGE**  
aus eigener Manufaktur

FEINSTE ÖLE  
direkt vom Erzeuger

WEINE  
direkt vom Winzer

Ausgesuchte  
**WHISKY, RUM  
UND COGNAC**  
Raritäten

EDLE SPIRITUOSEN  
von kleinen  
Familienbetrieben

Fachkundige  
**BERATUNG**  
und ausgefallene  
Rezeptideen

vomFASS Köln-Lindenthal  
Dürener Straße 212  
50931 Köln-Lindenthal  
Tel. 0221. 421 00 00  
info@vomfass-koeln.de  
www.vomfass-koeln.de

\*\*\*

Unsere Öffnungszeiten:  
Mo-Fr: 10-19 Uhr  
Sa: 10-16 Uhr

# ZUCKERFREI BACKEN MIT CLARA

In der letzten Ausgabe des Linden-Magazins haben wir euch Clara vorgestellt. Sie entwickelt mit viel Leidenschaft ihre eigenen Backrezepte. Dabei verzichtet sie auf Zucker und Weizen, backt teilweise auch vegan. So entstehen Köstlichkeiten, die deutlich gesünder und gleichzeitig superlecker sind.

Aktuell arbeitet Clara an einem Backbuch, damit bald alle Backliebhaber-

rinnen und -liebhaber in den Genuss ihrer Rezepte kommen können. Um so mehr freuen wir uns, in dieser Ausgabe wieder eine ihrer leckeren Kreationen mit euch teilen zu dürfen: den Spekulatius-Käsekuchen.

Der Boden aus dem würzigen Gebäck schmeckt herrlich in Kombination mit der erfrischend leckeren Käsecreme. Zusätzlich machen eine Portion Zimt und andere feine Zutaten diesen

Kuchen zu einem echten Weihnachtsklassiker. Und wer nach den Feiertagen noch eine angebrochene Packung Spekulatius hat, kann sie hier ganz einfach verbacken. Und so ist es das perfekte Rezept für eine köstliche Winterzeit.

Viel Spaß beim Nachbacken und lasst es euch schmecken!

Fotos: Gunda Schliep



## Spekulatius-Käsekuchen

### Zutaten:

#### Boden

- 200 g Dinkelmehl
- 50-70 g gemahlene, zerbröselte und zuckerfreie Spekulatiuskekse
- 100 g pflanzliche Margarine (kalt)
- 3 EL Wasser (kalt)
- 80 g Erythrit (oder: 50 g Ahornsirup oder Honig)

#### Füllung

- 500 g Mager- oder Sojaquark
- 60 g Datteln, eingeweicht in Wasser, abgossen und püriert (oder: 80 g Erythrit)
- 2 TL Spekulatiusgewürz
- 2 TL Zimt
- 100 g pflanzliche Margarine (oder Kokosöl), flüssig
- 3 Eier
- 30 g Speisestärke
- 45 g Dinkelmehl

### Deko/ Sonstiges

- 3-4 Spekulatiuskekse
- 20 cm Springform

### Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 150° C bei Ober- und Unterhitze vor.
2. Zutaten für den Boden gut verkneten und eine Teigkugel formen.
3. Teig auf einer bemehlten\* Fläche zu einem Kreis ausrollen.
4. Eine runde Springform mit Backpapier auslegen oder mit Margarine/ Kokosöl einfetten.
5. Den ausgerollten Teig vorsichtig in die Form heben. Den Teig an den Seiten bis knapp unter den Rand der Backform ziehen, gut andrücken und für ca. 30 Minuten kalt stellen.
6. Währenddessen für die Füllung Eier, Dattelmus und Quark cremig schlagen.
7. Die Stärke, Mehl, und Backpulver langsam unter die Quarkmasse rühren.
8. Die flüssige Margarine, Vanillemark, Salz und Gewürze mit der Masse zu einer glatten Creme rühren.
9. Die Quarkcreme auf kaltem Boden gleichmäßig verteilen.
10. Den Kuchen auf mittlerer Schiene bei 150° C ca. 1 Stunde und 15 Minuten backen.\*\*
11. Kuchen abkühlen lassen und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.
12. Vor dem Servieren mit den restlichen Spekulatiuskekse verziern.

#### Tipps:

\*Statt einer bemehlten Fläche kannst du auch, um Mehl zu sparen und den Teig nicht trockener werden zu lassen, den Teig auf Frischhaltefolie legen, wieder mit einer weiteren Schicht Folie belegen und anschließend mit dem Nudelholz darüber rollen.

\*\* Kuchen einmal nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen und mit einem kleinen Messer zwischen Creme und Kuchenrand entlang einschneiden: Das verhindert, dass die Käseschicht beim weiteren Backen einreißt!

# Schneeflocken aus Papier basteln

Die besinnliche Zeit hat bereits begonnen und voller Vorfreude auf Weihnachten fangen wir an, unser Zuhause zu dekorieren. Ihr seid noch auf der Suche nach einer schönen Idee, die Klein und Groß zusammen basteln können? Da haben wir einen Tipp für euch: Papierschneeflocken. Für diese einfache und schnelle Bastelidee habt ihr bestimmt al-

les, was ihr braucht, zuhause. Die Schneeflocken eignen sich super als Dekoration an euren Fenstern oder eurem Weihnachtsbaum und sind auch ein tolles Geschenk zu Weihnachten. Das Schöne an den Papierschneeflocken ist, dass keine der anderen gleicht und der Kreativität keine Grenzen gesetzt sind.

Das braucht ihr:

- Papier
- Schere
- Bleistift
- Runden Teller



**Gewinne einen 50 € Gutschein für den Piccolila Onlineshop**

Bastel deine individuelle Papierschneeflocke und sende uns ein Foto von deinem Ergebnis an [lindenmagazin@carinacommunications.de](mailto:lindenmagazin@carinacommunications.de).\*

\*Unter allen Einsendungen verlosen wir einen Gutschein für den Piccolila Onlineshop. Die Teilnahme ist bis zum 28. Februar 2023 um 23:59 Uhr möglich. Die Gewinner werden ausgelost und zeitnah kontaktiert. Alle Gewinnspielbedingungen findet ihr auf Seite 5.



von Robine

1. Lege einen Teller auf ein Papier und zeichne mit einem Bleistift den Umriss des Tellers nach.
2. Schneide den Kreis aus.
3. Den ausgeschnittenen Kreis nun drei Mal falten.
4. Mit dem Bleistift kannst du nun ein beliebiges Muster auf das gefaltete Papier zeichnen.
5. Schneide das Muster aus und falte das Papier vorsichtig auseinander. Beachte, dass du nicht zu viel wegschneidest.
6. Schon ist deine Schneeflocke fertig. Nun kannst du sie noch mit Buntstiften anmalen.

**Viel Spaß beim Nachbasteln, Dekorieren und Verschenken.**

## Piccolila — Natürlich, nach- haltig, nah

Die Kölnerinnen Iria und Julia sind Schwestern mit einer gemeinsamen Leidenschaft: das Nähen. Als die beiden fast zeitgleich Mama wurden, begannen sie sich mit den Produkten für ihre Kinder auseinanderzusetzen. Und schnell war die Idee geboren, selbst Essentials zu entwerfen, die Säuglingen und Kleinkindern eine behagliche Umgebung bieten. Heute gehören Mulltücher, Babydecken, Halstücher, Schnullerbänder und Engelsnester zum Wohlfühlangebot von Piccolila.

„Uns ist es wichtig, nur hochwertige, nachhaltige und schadstofffreie Materialien zu verwenden. **Piccolila-Produkte bestehen daher ausschließlich aus sanfter Bio-Baumwolle, sind besonders weich und bestechen durch ihre zauberhaften und harmonischen Designs.** Wir fertigen unsere Produkte in Deutschland mit dem Ziel kurzer Transportwege, setzen auf europäische Lieferanten und verwenden Verpackungen mit FSC-Zertifizierung. Wir wollen unsere Umwelt zu schützen und unseren Kindern einen lebenswerten Planeten hinterlassen.“

Die liebevoll gestalteten Produkte erhaltet ihr in verschiedenen Kölner Geschäften und im Onlineshop von Piccolila. Hier findet ihr auch das Nachhaltigkeitskonzept.



Iria und Julia

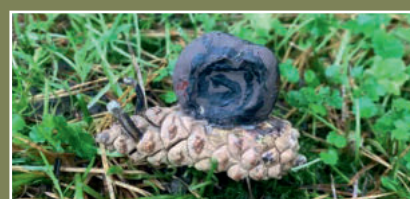
**Bastelt Papierschneeflocken und macht beim Gewinnspiel mit!**

Onlineshop: [www.piccolila.com](http://www.piccolila.com)  
Instagram: @picco\_lila



## Eure Zapfentiere im LindenMagazin

In unserer Herbstausgabe gab es als Bastelaktion für die Pänz unsere Zapfentiere. Uns haben einige Fotos eurer selbstgebastelten Tiere, von Rentier über Schnecke bis hin zu Eichhörnchen, erreicht. Wir haben uns sehr über die kreativen Ideen gefreut. Eine Auswahl der eingesendeten Zapfentiere möchten wir mit euch teilen.



# WEIHNACHTS To-do-Liste

|                          |                                                         |                          |                                                                                     |                          |                                                 |                          |                                              |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | Schlittschuhlaufen                                      | <input type="checkbox"/> | Etwas spenden<br>(Lebensmittel, Spielzeug, Kleidung...)                             | <input type="checkbox"/> | Weihnachtsgedicht<br>auswendig lernen           | <input type="checkbox"/> | Waldspaziergang mit<br>der Familie machen    |
| <input type="checkbox"/> | Weihnachtsbaum<br>besorgen                              | <input type="checkbox"/> | Eine Nachbarin oder<br>einen Nachbarn mit<br>etwas selbst Gebackenem<br>überraschen | <input type="checkbox"/> | Liebsten Weihnachtsfilm<br>schauen              | <input type="checkbox"/> | Schmuck für den<br>Weihnachtsbaum<br>basteln |
| <input type="checkbox"/> | Orangenscheiben für<br>die Weihnachtsdeko<br>trocknen   | <input type="checkbox"/> | Weihnachtskarten<br>schreiben                                                       | <input type="checkbox"/> | Lebkuchenhaus<br>backen und<br>dekorieren       | <input type="checkbox"/> | Weihnachts-<br>geschichten vorlesen          |
| <input type="checkbox"/> | Winterliche Fenster-<br>bilder basteln                  | <input type="checkbox"/> | Wunschzettel<br>schreiben<br>(Vorlagen S. 26 & 27)                                  | <input type="checkbox"/> | Weihnachtsmarkt<br>besuchen                     | <input type="checkbox"/> | Weihnachtskekse<br>backen & verzieren        |
| <input type="checkbox"/> | Papierschneeflocken<br>basteln (Anleitung auf<br>S. 22) | <input type="checkbox"/> | Bratäpfel selbst<br>machen                                                          | <input type="checkbox"/> | Weihnachtsbaum<br>schmücken                     | <input type="checkbox"/> | Pullover mit Weih-<br>nachtmustern tragen    |
| <input type="checkbox"/> | Stiefel für den Niko-<br>laus putzen                    | <input type="checkbox"/> | Geschenke liebevoll<br>verpacken                                                    | <input type="checkbox"/> | Jemandem sagen,<br>warum du die Person<br>magst | <input type="checkbox"/> | Weihnachtliches Fami-<br>lienfoto machen     |

# Mein Wunschzettel



An:

Von:



## Mein Wunschzettel:



Ans:

Von:



# BARTELS KINDERWELT

Ein neues Kinderparadies in der Südstadt



So sehr wir unser Lindenthal auch lieben, ein Ausflug in andere Veedel lohnt sich allemal — vor allem wenn's in die schöne Südstadt geht. Hier hat vor einigen Wochen die Bartels Kinderwelt neu eröffnet, früher Hoppetosse Kinderwelt.

An Board hat das Geschäft alles, was die Kinderwelt bereichert. Das Angebot reicht von wunderschönen Möbeln für altersgerechte Kinderzimmer bis hin zu Autosicherheit und modernen Kinderwagen. Ergänzt wird das hochwertige Sortiment durch eine ansprechende Auswahl an Bekleidung, Geschenkartikeln und Spielwaren. Dabei setzt das Team um Thomas Bartels genauso auf kleine und innovative Labels, wie auch bekannte Marken und Designklassiker.

In Düsseldorf gibt es das Fachgeschäft bereits seit 15 Jahren. Entsprungen ist es aus dem Traditionsmöbelhaus Bartels. Schnell hat sich das Sortiment vergrößert. Das Team hingegen blieb klein und vor allem familiär. Genau diese sympathische Atmosphäre, kombiniert mit fachlich fundierter Beratung, wissen auch die Familien zu schätzen, die in der Bartels Kinderwelt einkaufen: „Viele unserer Kundinnen und Kunden begleiten wir persönlich von der Schwangerschaft, der Geburt der Geschwisterkinder, bis hin zur Einschulung und dem ersten Jugendzimmer“, so Miriam Jäger, die seit Beginn in Köln dabei ist.

Und wie kam es, dass die Bartels Kinderwelt seinen Anker auch in Köln ausgeworfen hat?

„Wir lieben es, Familien mit langlebigen und hochwertigen Produkten auszustatten. Und diese Leidenschaft wollten wir mit noch mehr Menschen teilen. Köln mit seiner herzlichen und offenen Art war dabei schon immer unser Wunschstandort für ein zweites Geschäft. Jetzt sind wir seit 10 Jahren in Köln, seit August in der Südstadt und sehr glücklich darüber“, sagt Geschäftsführer Thomas Bartels.

Zusätzlich zu den beiden Standorten gibt es auch einen neuen Onlineshop, der es ermöglicht von weiter weg einzukaufen. „Wir wollen den Kosmos der Bartels Kinderwelt auch in entferntere Ecken tragen. Für alle, die nicht in Köln oder Düsseldorf vorbeikommen können“, so Jenny Herholz vom Online-Team. Übrigens: Die Montage von aufwendigen Hoch- und Designerbetten ist in Köln & Umgebung im Preis inklusive.

Wir freuen uns, dass Lindenthal nur einen Katzensprung von der Südstadt entfernt ist und wir einen gemütlichen Weihnachtsbummel durch das wunderschöne Geschäft an der Bonner Straße machen können.

**Die Bartels Kinderwelt steht für liebevoll ausgewählte Produkte — für Babys, Kinder und die ganze Familie!**



Bonner Straße 15-17, 50677 Köln  
www.bartels-kinderwelt.de  
Instagram: @bartels\_kinderwelt

# MING KÖLSCHES ABC - JEMÖS, KAMELLE & BÜTZJE



www.ulila.de  
Instagram: @ulilaverlag

Bereits in der Herbstausgabe des LindenMagazins haben wir euch die lang-jährigen Freundinnen Ulrike Haas und Nicola Boyne vorgestellt. Nachdem die Kölnerinnen im Kinderzimmer von Ulrikes Kids festgestellt haben, dass viele Kinderprodukte ein stereotypisches Bild von Menschen, Familien und Beziehungen zeigen, haben sie nicht lange gezögert und gemeinsam den ulila Verlag gegründet.

In „Mimis kunterbunte Welt“, dem ersten Wimmelbuch der beiden Verlegerinnen, und dem Nachfolger „Mimis kunterbunte Ferien“ brechen sie Klischees auf und zeigen mit Liebe und Humor unsere vielfältige Welt wie sie ist. Auch mit weiteren Produkten, wie einem Puzzle und einem Malbuch, haben sich die Freundinnen den Themen Diversität und Inklusion gewidmet.

Mit ihrem neuesten Produkt setzen sich die beiden wieder für etwas ein, was ihnen schon bei den Pänz aufgefallen ist: „Wir wohnen schon lange in Köln und fühlen uns hier sehr verbunden, doch bis auf Bützje kennen wir nicht so viele kölsche Wörter. Und auch im Kindergarten oder in der Grundschule wird nicht viel dazu beigetragen, die kölsche Sproch zu erhalten.“ Also haben sie mit viel Kreativität und einer großen Portion Enthusiasmus das Legespiel „Ming kölsches ABC“ kreiert. Es funktioniert wie ein Memory: Zum jeweiligen Buchstaben gilt es, das passende Gegenstück zu finden — so wie U und Ungerbutz.

Für die wunderbar bunten und diversen Bilder hat die Kölner Illustratorin Anna Lisicki-Hehn gesorgt. „Dieses wunderbare ABC-Legespiel ist eine Hommage an unsere geliebte Domstadt, mit der wir die kölsche Sprache aufleben lassen und dabei die Vielfalt Kölns zeigen wollen.“

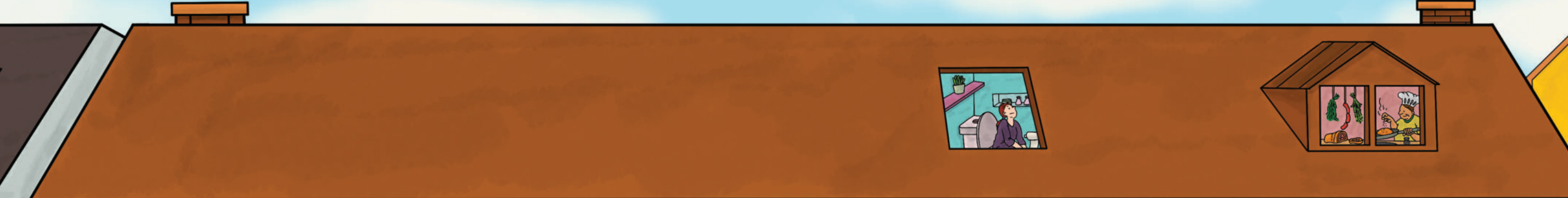
Wir haben das ABC bereits ausprobiert und festgestellt, dass auch unser kölsches Vokabular noch ausbaufähig ist. So ist „Ming kölsches ABC“ ein wunderbares Legespiel — für kleine und große Kölnerinnen und Kölner!



## Wo ist Mimi?



Blättert um und findet Mimi!



# INTERVIEW MIT ANNKATHRIN WIESNER VON DER KVB

Sie bringen uns zu jeder Tages- und Nachtzeit an unser Ziel. Ob frühmorgens zur Arbeit, nachmittags zum Bummeln in die Innenstadt oder am Wochenende zum FC-Spiel. Und doch nehmen wir sie in unserem hektischen Alltag kaum wahr: die Stadtbahnfahrerinnen und Stadtbahnfahrer der Kölner Verkehrs-Betriebe (KVB).

Annkathrin Wiesner hat bei der KVB eine Ausbildung zur Industriekauffrau gemacht und ist heute leidenschaftliche Stadtbahnfahrerin. Derzeit arbeitet sie allerdings als Elternzeitvertretung in der Unternehmenskommunikation — fährt aber am Wochenende nach wie vor Einsätze bei den FC-Spielen. Wir haben sie getroffen und uns mit ihr über den Beruf als Stadtbahnfahrerin, ihre Lieblingslinie und Karneval unterhalten.

**Annkathrin, wie kamst du zur KVB und zu deinem Beruf als Stadtbahnfahrerin?**

„Das liegt wohl bei uns in der Familie. Mein Vater hat 1999 als Stadtbahnfahrer bei der KVB angefangen und daher hatte ich schon sehr früh diese Verbindung. Heute ist er in der Verwaltung tätig.“ Schmunzelnd fügt sie hinzu: „Und ich hab’s dann andersherum gemacht: Zuerst habe ich meine Ausbildung zur Industriekauffrau gemacht. Aber als ich fertig war, konnte man mich leider aufgrund fehlender freier Stellen nicht übernehmen. Da ich unbedingt im Unternehmen bleiben wollte, bewarb ich mich dann erfolgreich für den Job der Stadtbahnfahrerin.“

**Musstest du eine weitere Ausbildung für diese neue Tätigkeit machen?**

„Ja, genau. Man muss eine dreimonatige Ausbildung absolvieren, bei der Theorie und Praxis sehr eng miteinander verknüpft sind. Morgens wird gelernt, nachmittags gefahren. Es gibt eine Zwischenprüfung sowie eine Abschlussprüfung. Hat man die bestanden, geht’s los!“

**Du trägst eine hohe Verantwortung, musst viele Stunden konzentriert sein. Wie gehst du damit um?**

„Hier kommt es sehr auf die Vor- und Nachbereitung an. Ausreichend Schlaf ist besonders wichtig. Auch, dass ich mich gesund und fit halte. Genauso wichtig ist es, nach dem Dienst einen Ausgleich zu haben. Bei mir ist es der Sport. Das heißt, wir müssen uns von Tag zu Tag die ehrliche Frage stellen ‚Kann ich heute diese Verantwortung übernehmen?’ und auf der Antwort basierend handeln.“

**Wie lange geht so eine Schicht?**

„Sechs bis neun Stunden. Und natürlich eine halbe Stunde Pause, da wird von der Leitstelle streng drauf geachtet. Eben um die Erholung zu gewährleisten, die wichtig für die Konzentration ist.“

**Du kommst durch deinen Job viel in unserer schönen Domstadt herum und kennst Köln von allen Ecken. Hast du auch eine Lieblingslinie?**

Annkathrin lächelt: „Ja, definitiv die Linie 13!“

**Mitten durch Lindenthal!**

„Ganz genau. Denn auf diesem Stück fährt sie den größten Teil überirdisch und durchs Grüne, im Gegensatz zu den Linien in der Innenstadt. Man bekommt einfach viel mehr mit und das gefällt mir. Außer an besonders heißen Sommertagen, da darf es dann auch lieber eine unterirdische Linie sein.“



Die KVB gehört mit rund 4000 Mitarbeitenden zu den größten Nahverkehrsunternehmen in Deutschland. Sie ist mit Bus und Bahn, KVB-Leihrad und dem On-Demand-Service „Isi“ der umweltfreundliche Mobilitätsdienstleister in Köln und der Region. An einem normalen Werktag nutzen bis zu 900.000 Menschen das Bus- und Bahnangebot. Weitere Informationen unter [www.kvb.koeln](http://www.kvb.koeln).

**Und wie ist Stadtbahnfahren bei FC-Spielen oder beim Karneval?**

Lachend: „Eine Herausforderung!“ Sie ergänzt dann: „Also beim FC ist es meistens nur die Masse an Menschen, die es zu bewältigen gilt. Und das für einen kurzen Zeitraum. Natürlich ist die Situation angespannt und die Stimmung hängt vom Spielausgang ab, aber im Großen und Ganzen ist es in Ordnung. Vor allem, wenn man weiß, wie man mit den Menschen umzugehen hat. Karneval ist dagegen schon etwas anderes. Hier müssen wir 24/7 viele, teilweise stark alkoholisierte Jecken transportieren und das über mehrere Tage. Da kommt es schonmal eher zu Konflikten. Und leider werden die Menschen auch unaufmerksamer, laufen plötzlich über die Schienen, klettern über Kupplungen... Das ist ein Ausnahmezustand und wir sind immer froh, wenn Karneval vorbei ist.“

**Gibt es ein Erlebnis, welches dir in besonderer Erinnerung geblieben ist?**

„Ja, das war mein erster Fahrdienst, es war Ende Dezember. Da fand im RheinEnergieStadion das Weihnachtssingen statt; ich habe die Menschen sozusagen abgeholt. Alle waren ganz selig und gut gelaunt. Und dann haben sie das Konzert einfach in der Bahn weitergeführt. Die Gäste haben gemeinsam in der Bahn gestanden und Weihnachtslieder gesungen. Das war wirklich eine ganz besondere Stimmung.“

**Wie können dich die Kölnerinnen und Kölner bei deiner Arbeit unterstützen?**

„Aufmerksamer sein! Die Augen vom Handy heben, die Musik in den Ohren nicht ganz so laut. Denn wenn ich ein-

mal so einen 60-Tonner in Bewegung gebracht habe, ist der nicht so leicht zu bremsen wie ein Auto. Ich kann ebenso wenig mal eben ausweichen. Also hier einfach besser aufpassen. Und was auch super wäre: In den Bahnen durchgehen, anstatt im Eingang stehenzubleiben.“

**Sie schmunzelt — ich auch.**

Und dann ergänzt Annkathrin mit einem Augenzwinkern: „Und einfach mal ein Lächeln zuwerfen — darüber würde ich mich freuen. Denn meistens werden wir mit bösem Blick angeschaut, als die Buhmänner und Buhfrauen behandelt. Dabei geben wir jeden Tag unser Bestes — und technische Probleme oder Unfälle, die zu Verspätungen führen, können wir schließlich nicht beeinflussen oder wegzaubern. Einfach mehr Verständnis im Umgang miteinander, das würde ich mir wünschen!“

Vielen Dank für das sympathische Interview, liebe Annkathrin. In Zukunft wird dir hoffentlich viel öfter ein freundliches Lächeln zugeworfen!



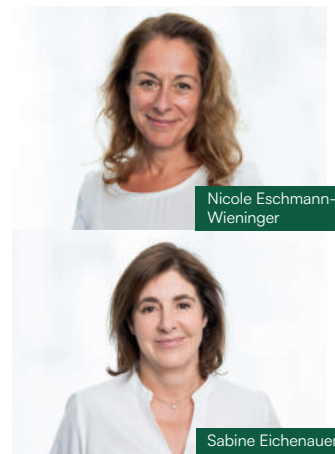
# GOLDWERT BETREUUNGS SERVICE

## Individuelle Betreuung mit Herz und Niveau

Zuhause — ein Ort, an dem man sich wohl und geborgen fühlt und den man besonders im fortgeschrittenen Alter wertschätzt. Wenn ein Leben in gewohnter Umgebung allerdings nicht mehr ohne Beistand möglich ist, kommen Familienmitglieder und Wegbegleiter oftmals schnell an ihre Grenzen. An dieser Stelle sucht man sich Unterstützung. Die Seniorenbetreuung GOLDWERT ist dafür genau der richtige Ansprechpartner.

Die beiden Gründerinnen Sabine Eichenauer und Nicole Eschmann-Wieninger haben erkannt, wie wichtig gute Betreuung und wie selten ein passendes Angebot ist. „Mit GOLDWERT möchten wir ein selbstbestimmtes Leben in den eigenen vier Wänden ermöglichen — mit individuellen Betreuungs- und Pflegeleistungen, mit Unterstützung im Alltag für die pflegebedürftige Person und ihre Angehörigen, mit einem offenen Ohr und persönlicher Beratung“, so Sabine Eichenauer.

Das breite Angebot für individuelle Alltagsbegleitung reicht



Nicole Eschmann-  
Wieninger



Sabine Eichenauer

von stundenweiser Betreuung und häuslicher Nachtpflege über 24-Stundenbetreuung zuhause bis hin zu der Betreuung demenziell Erkrankter. Außerdem werden kulturelle Angebote und Freizeitgestaltung angeboten. Dabei wird jede Leistung von dem sorgfältig ausgewählten und geschulten Team von einer großen Portion Herz und Niveau begleitet.

Die tägliche Arbeit bei dem Lindenthaler Betreuungsservice wird vor allem persönlich, menschlich und nah gestaltet. Denn oft sind es Kleinigkeiten, die ein vertrauensvolles Miteinander ausmachen. Freundlichkeit, Offenheit und manchmal auch Humor — besonders bei der Betreuung muss es auf der persönlichen Ebene passen.

**„Die richtige Betreuung bedeutet Lebensqualität. Deswegen verfolgen wir ein Ziel bei GOLDWERT: Mehr vom Leben und das jederzeit“, betont Sabine Eichenauer.**

Jeder Mensch hat individuelle Bedürfnisse und Wünsche, so muss auch seine Betreuung gestaltet sein. Um die bestmögliche Unterstützung finden zu können, bietet GOLDWERT ausführliche und persönliche Beratungen mit Krankenschwester und Pflegeberaterin Frau Hübsch an. Die professionelle Dienstleistung dient dazu, alle offenen Fragen für die zu betreuenden Personen als auch ihre Angehörigen zu klären. Gemeinsam werden Anträge und Formulare, Budgetplanungen des Pflegegeldes sowie Begutachtungstermine vorbereitet. Die Kosten für die verpflichtenden Beratungsgespräche nach § 37.3 werden von der Pflegekasse übernommen. Das Team bereitet auf die nächsten Schritte vor und bringt Licht ins Dunkel.

GOLDWERT weiß, was wirklich gute Betreuung bedeutet und sorgt für mehr Lebensqualität in gewohnter Umgebung — weil eure Liebsten das verdienen.



BetreuungsService

www.goldwert-betreuungsservice.de  
Instagram: @goldwert.betreuungsservice  
0221 94 38 98 38

## Lindenthaler Persönlichkeiten — Edith Stein

Edith Stein (1891-1942) gilt als Patronin Europas und moderne Heilige. Als Philosophin und Frauenrechtlerin wirkte sie verstärkt in der Öffentlichkeit mit. Dabei war es für die damalige Zeit ungewöhnlich, dass sie Vorlesungen in ihrer Wohnung hielt, Kurse an der Volkshochschule und Weiterbildungsstunden für Arbeiterinnen gab. Jahrelang arbeitete Edith Stein als Lehrerin an einer Mädchenschule in Speyer, ab 1932 lehrte sie am Deutschen Institut für wissenschaftliche Pädagogik in Münster. Sie schrieb Bücher, ging auf Vortragsreisen und sprach im Rundfunk.

Die gebürtige Jüdin ließ sich im Alter von 30 Jahren taufen und wurde in die römisch-katholische Kirche aufgenommen. Im Jahr 1933 trat sie als Postulantin in das Karmeliten Kloster „Maria vom Frieden“ in Lindenthal ein. Edith Stein gilt als die bekannteste deutsche Karmelitin. Sie starb im Jahr 1942 in Auschwitz, wo sie nach ihrer Verhaftung durch die Gestapo mit ihrer Schwester getötet wurde. Mehr als 40 Jahre nach ihrem Tod wurde sie in Köln von Papst Johannes Paul II seliggesprochen und kurz vor der Jahrtausendwende zudem in Rom heiliggesprochen. In Köln

kann man mehrere Gedenksteine zu Ehren von Edith Stein besuchen. Dazu zählen eine Skulpturengruppe, die ihren Lebensweg darstellen soll, sowie drei Stolpersteine. In Lindenthal findet ihr zwei der drei Stolpersteine: vor dem ehemaligen Karmel in der Dürener Straße 89 und vor dem St. Elisabeth-Krankenhaus Köln.



Stolpersteine Edith & Rosa Stein, Werthmannstraße 1 in Lindenthal

## Georg's Kaffee-Tipps: Den perfekten Festtags-Kaffee im Filter zubereiten

Richtig guten Kaffee verbinden viele mit einem Besuch in einem Café — das geht aber auch Zuhause. Für Georg Hemsch ist die Zubereitung von Kaffee Handwerk und Leidenschaft. Als Kaffeesommelier und Inhaber der Kölner Kaffee-Manufaktur teilt er hier seine Tipps für die Zubereitung des perfekten Festtags-Kaffees im Filter:

1. Guten Kaffee verwenden.
2. Kaffeebohnen frisch mahlen oder mahlen lassen, denn als ganze Bohne behält der Kaffee länger seine feinen Aromen.
3. Eine Waage nutzen, um die genaue Grammzahl Kaffeemehl und Wasser abwiegen zu können. Ich empfehle 5-6 g Kaffee für 100ml Wasser.
4. Kein kochendes, sondern 90-95 °C heißes Wasser verwenden, da der Kaffee sonst bitter wird.
5. Kaffee aufblühen lassen. Das bedeutet, das Kaffeemehl einmal komplett anfeuchten und erst nach 30 Sekunden den Kaffee aufgießen.
6. Kaffee langsam aufgießen. Das Wasser in kreisenden Bewegungen in den Handfilter gießen, ohne dabei den Kaffee von den Filterwänden zu spülen.
7. Kaffee frisch aufgebrüht genießen.

Georg Hemsch,  
Kaffeeröster & Sommelier  
und Inhaber Kölner  
Kaffee-Manufaktur



**Alle Produkte, weitere Tipps sowie großartigen Kaffee bekommt ihr in der Kölner Kaffee-Manufaktur auf der Dürener Straße 123, im Onlineshop unter [www.koelner-kaffee.de](http://www.koelner-kaffee.de) oder auf Instagram: [@koelnerkaffee-manufaktur](https://www.instagram.com/koelnerkaffee-manufaktur)**



# KÖLSCHES SCHAUFENSTER

Ob zum Verschenken oder selbst Genießen, in unserem Schaufenster findet ihr eine Auswahl mit tollen Produkten von Kölner Händlerinnen und Händlern. Von leckeren Köstlichkeiten bis hin zu besonderen Schmuckstücken ist für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas dabei.

## Aus dem Urwald

Fair gehandelter & direkt importiert Kaffee von den indigenen Völkern der Kogi und Arhuaco. Erhältlich im URWALDKAFFEE, Bachemer Straße 187 oder Onlineshop [www.urwaldkaffee.de](http://www.urwaldkaffee.de).  
250g ab 8,95€



## Besonderer Blickfang

Den funkelnden Long Island Flacon von Reflections Copenhagen gibt's bei HOME OF DESIGN auf der Dürener Straße 212 in Lindenthal.  
295,00 €

## Kuschelweich

Liebevoll gestaltete Mulltücher aus 100% nachhaltiger Bio-Baumwolle von Piccolila. Erhältlich im Onlineshop [www.piccolila.com](http://www.piccolila.com).  
12,00 €



## Kölsche Zeitreise

Bei TimeRide am Alter Markt eine Reise in die Vergangenheit unserer Domstadt machen und Köln erleben, wie es früher mal war. Ticket online auf [www.timeride.de](http://www.timeride.de) ab 14,00 €



## Von Aap bis Zick

Kölsche Sproch spielend leicht lernen mit „Ming kölsches ABC“ vom ulila Verlag — für Groß & Klein geeignet! Erhältlich im Onlineshop [www.ulila.de](http://www.ulila.de) 16,90 €



## Genuss pur

Von besonderem Wein über leckeren Himbeerbrand bis hin zu delikatem Tomatensugo — diese kulinarischen Präsentkörbe in unterschiedlichsten Größen gibt's im Weinkontor Lindenthal, Geibelstraße 33.  
Je nach Inhalt und Größe ab 20,00 €

## Köln kann Pils

Naturtrübes, kölsches Bio-Pils aus dem Herzen unserer Domstadt! Das leckere Zappes gibt es bei zahlreichen Verkaufsstellen, verschiedenen Lieferdiensten & zur Abholung direkt im Zappes Broi, Roonstraße 71 in Köln. 20er Kiste ab 25,00 €



## Schmuck für Kölle

Das „Kölle Armband“ der Lindenthaler Goldschmiedin Andrea Quast. Bestückt mit Hai, Dom, Bützje, Narrenkappe und Geißbock ist es ein echtes Schmuckstück für Fans unserer schönen Domstadt! Erhältlich in ihrem Atelier auf der Landgrafenstraße 67. 350,00 €

## Handwerk, Qualität & Heimat

Der Veedels Kaffee, aus besten Arabica-Bohnen und in Lindenthal geröstet, im Geschenk-Set mit Erdbeerkonfitüre von Faller & Valrhona Schokoladentäfelchen. Erhältlich in der Kölner Kaffeemanufaktur, Dürener Straße 123 und im Onlineshop unter [www.koelner-kaffee.de](http://www.koelner-kaffee.de)  
Geschenk-Sets ab 18,10 €



## Sternenhimmel

Den Stern gefüllt mit goldenem Bombardino, einer Südtiroler Köstlichkeit, gibt es im Fass auf der Dürener Straße 212 in Lindenthal. Neben weiteren Sorten wie Bratapfel- oder Lebkuchenlikör findet ihr hier viele leckere Geschenkideen. Ab 13,00 €

# WINTER LICHER WIRSING- SALAT IM ASIA- STYLE



Firat vom *quer durch's Beet* entwickelt mit viel Raffinesse und Leidenschaft seine eigenen Rezepte. So hat er auch diesen würzigen Salat kreiert. Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit!

## Zutaten für den Salat

1/2 Wirsing (ohne Strunk)  
500 g Hokkaidokürbis  
2 Äpfel  
1 Bund Petersilie  
1 große Handvoll Blaubeeren  
1 EL Sesam  
1 EL Kürbiskerne  
1 TL Chiliflocken  
75 ml Sesamöl  
75 ml Sojasoße  
50 ml Limettensaft  
1 EL Fische  
1 EL Tabasco  
1 EL Kürbiskernöl  
(nicht ins Dressing geben)

## Zubereitung

1. Den Kürbis in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit etwas Sesamöl, Salz & Chiliflocken würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 250° C ca. 10 Minuten backen.
2. Den rohen Wirsing vom Strunk trennen, in feine Streifen schneiden.
3. Äpfel in feine Scheiben oder Streifen schneiden.
4. Petersilie klein schneiden.
5. Dann den Wirsing in einer großen Schale mit Kürbiswürfeln, Apfelscheiben, Petersilie, Blaubeeren, Sesam & Kürbiskernen vermengen. Tipp: Lege einen kleinen Teil dieser Zutaten (nicht den Wirsing) als spätere Deko beiseite.
6. Mixe nun die Zutaten für das Dressing zusammen und gib es über den Salat, gut vermengen.
7. Verteile den Salat auf Tellern, dekoriere mit den vorher beiseite gelegten Zutaten und gib ein paar Tropfen des Kürbiskernöls darüber. Fertig!

# QUER DURCH'S BEET -

Catering, Eventlocation & Restaurant mitten im Veedel

Direkt auf dem Lindenthalgürtel, Ecke Dürener Straße, findet ihr das beliebte Restaurant *quer durch's Beet*. Hier erwarten euch mediterran exotische Genussvariationen, für deren frische Zubereitung ausschließlich ausgesuchte und nachhaltige Bio-Produkte verwendet werden. Inhaber Firat Deniz: „Alle unsere Gerichte sind ehrlich, unverfälscht und überraschend anders!“ Ob Salat oder Quiche, mit seinen leckeren Kreationen bringt er euch kulinarisch der Süden näher — und das made in Lindenthal.

Neben dem Verkauf im Restaurant bietet das *quer durch's Beet* vor allem Catering für Firmenlunchs und -feiern sowie für Events mit bis zu 150 Personen an. Dabei könnt ihr aus einer großen Auswahl an raffiniertem Fingerfood wählen, die positiv in Erinnerung bleiben! „Mit ausgewählten Zutaten aus der Region oder auch kulinarischen Spezialitäten aus fernen Ländern zaubern wir gesunde Küche für das Auge und die Seele.“ Fleischliebhaber können zum klassischen Catering-Service ein BBQ dazu buchen und auch bei

der Auswahl der richtigen Getränke unterstützen Firat und sein Team gerne.

Falls ihr noch auf der Suche nach dem perfekten Ort für eure Feier seid, könnt ihr das Restaurant als Eventlocation mieten. Bis zu 30 Gäste finden im gemütlichen Gastraum einen Sitzplatz, während das Team exklusive Speisen und Getränke serviert. Übrigens: Das *quer durch's Beet* bietet auch in diesem Jahr köstliche Weihnachtsmenüs für den Genuss zuhause an.

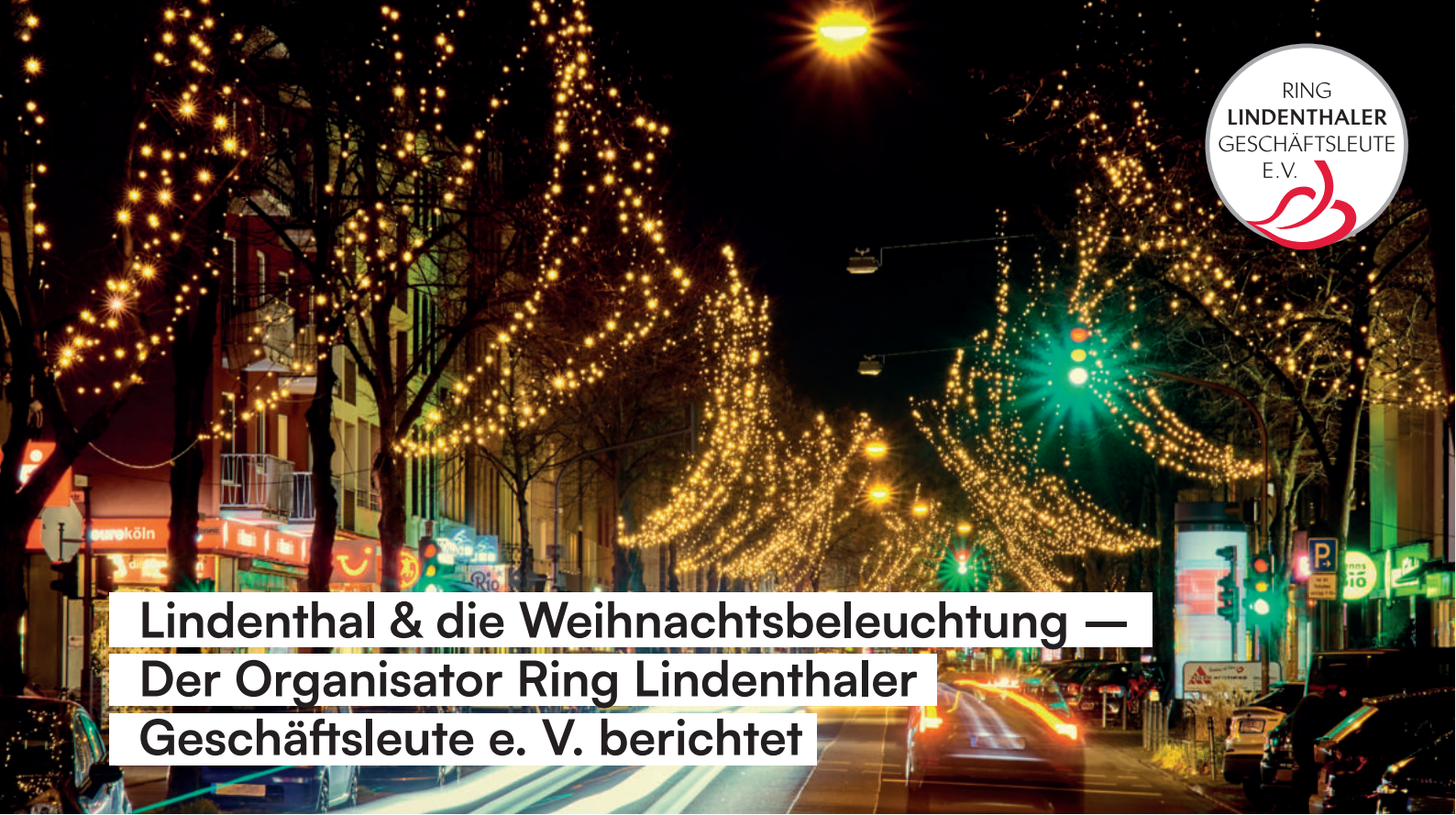


Lindenthalgürtel 105, Ecke Dürener Straße Gürtel,  
50935 Köln  
Instagram: @querdurchsbeet

TRINKT DOCH  
WASSER WOLLT.

ABER BITTE  
REGIONAL.

BEWUSST BERGISCH.



## Lindenthal & die Weihnachtsbeleuchtung — Der Organisator Ring Lindenthaler Geschäftsleute e. V. berichtet

Warm eingepackt über die Dürener Straße bummeln, die weihnachtlichen Schaufenster bewundern, Geschenke kaufen und das alles im Licht der wunderschönen und unverwechselbaren Weihnachtsbeleuchtung. Genau diese gehört seit vielen Jahren zum gewohnten Bild der Vorweihnachtszeit in Lindenthal.

Doch wie wird es in diesem Winter sein? Schließlich wollen wir alle Energie sparen. Michael Spernat, Vorsitzender des Vereins RLG e. V., der jedes Jahr die Beleuchtung mit Unterstützung von Sponsorinnen & Sponsoren auf die Beine stellt, hat es uns erklärt.

**„Die Weihnachtsbeleuchtung der Dürener Straße bedeutet für uns in Lindenthal das Einläuten der Weihnachtszeit. Eine Tradition, die den Menschen im Veedel viel bedeutet. Sie erleuchtet die dunklen Tage und zaubert eine wundervolle Stimmung. Doch seit vielen Wochen beschäftigen wir uns damit, wie sich diese Tradition in diesem Jahr umsetzen lässt.“** Er berichtet, dass bereits im Sommer Gespräche mit der Stadt Köln sowie dem Dachverband Veedellieben e. V. geführt wurden. Auch hat man sich mit anderen Veedeln ausgetauscht. **„Das Thema hat uns alle sehr beschäftigt. Auf der einen Seite möchten wir Energie sparen und die richtigen Zeichen setzen. Auf der anderen Seite wollen wir besonders jetzt den Menschen eine besinnliche Zeit bereiten.“**

Man habe sich mit Anwohnerinnen & Anwohnern, mit Geschäftstreibenden sowie Passantinnen & Passanten unterhalten. Dabei war das Stimmungsbild eindeutig: **„Kaum jemand war dafür, die Beleuchtung ausfallen zu lassen, im Gegenteil. Daher haben wir uns in Absprache mit Veedellieben e. V. auf eine kölnweite Regelung geeinigt.“** Diese sieht vor, dass die Beleuchtungszeit verkürzt wird. Während sie früher in der Dämmerung anging und bis spät in die Nacht

lief, wird sie in diesem Jahr nur von 16:00 bis 22:00 Uhr leuchten.

**„Die Beleuchtung besteht schon seit vielen Jahren aus energiesparenden LEDs. Das bedeutet, dass ein Baum, der die ganze Weihnachtszeit über leuchtet, umgerechnet ca. 25 € kostet.“** Mit den neuen Zeiten werde dieser Betrag verringert. Um zusätzliche Einsparungen zu erreichen, werden außerdem weniger Bäume beleuchtet als in der Vergangenheit. **„Die Beleuchtungsdauer und die Anzahl der beleuchteten Bäume werden deutlich reduziert — das ist in unseren Augen ein guter Mittelweg, um die Tradition zu erhalten und trotzdem Energie zu sparen.“**

Der Verein hat jährlich einen fünfstelligen Betrag zu stemmen, um die bezaubernde Beleuchtung zu ermöglichen. Vor allem die baumschonende Anbringung ist ein großer Kostenfaktor. **„Viele Menschen wissen gar nicht, woher die Beleuchtung jedes Jahr kommt. Wir als Verein organisieren sie und bringen einen Teil der Finanzierung auf, aber ohne die großartige Unterstützung durch Spenden von Anwohnerinnen & Anwohnern, Unternehmen und Institutionen, wäre dieser Weihnachtszauber gar nicht möglich. Daher möchte ich an dieser Stelle einen besonders großen Dank an Frau Weitekamp, die Bezirksvertretung Lindenthal sowie alle Helferinnen & Helfer aussprechen.“**

Ihr wollt mehr über den Verein erfahren, euch an der Weihnachtsbeleuchtung beteiligen oder Mitglied im Verein werden? Dann meldet euch telefonisch oder per Mail. Der Ring Lindenthaler Geschäftsleute e. V. freut sich auf euch!

info@wirsindlindenthal.de  
0221-29995585  
www.lindenthal.info

## Für ein besseres Miteinander auf der Dürener Straße — Ein Kommentar aus dem Veedel

In den letzten Wochen hat uns viel Feedback zur ersten Ausgabe des LindenMagazins erreicht — ebenso der nachfolgende Kommentar. Mit dem Blick Richtung Weihnachten und einer dementsprechend noch stärker besuchten Dürener Straße, haben wir uns entschieden, die Einsendung von Lindenthalerin Betsi\* mit euch zu teilen:

**„In Lindenthal fahren Fahrräder, Lastenräder, E-Bikes, E-Scooter, Kinderfahrräder, Roller, Rollstühle, Senioren Scooter und Skateboards entlang der Dürener Straße. Eben alles, was mindestens zwei Räder hat. Mehrheitlich auf dem Radweg, der übrigens streng genommen gar keiner ist.“**

**Es gibt keine weißen Linien, die Radwege von Fußwegen abgrenzen, sondern nur eine komische Hubbelkante. Wer mit seinem Vorder- oder Hinterrad über den Hubbel fährt weiß, oh, ich bin in der Fußgängerabteilung. Wer zu Fuß geht und darüber stolpert, merkt das Gleiche, nur in die andere Richtung. Aber habt ihr gewusst, dass dieser Streifen eigentlich ein sogenannter Mehrzweckstreifen ist? Dieser Lindenthaler Mehrzweckstreifen wird also geteilt mit allen erwähnten Fortbewegungsmitteln — und Fußgängern. Es gehen junge Fußgänger, ältere Fußgänger, Fußgänger mit und ohne Behinderung, plaudernde Fußgänger nebeneinander, die in Schaufenster schauen, Fußgänger mit und ohne Einkaufstüten, mit Kindern an der Hand oder mit Kinderwagen vor ihnen. Ferner Fußgänger mit Rollatoren, Krücken oder Blindenstöcken.**

**Was will ich damit sagen? Auf diesem kleinen gepflasterten Stück bewegen sich so viele Menschen mit den unterschiedlichsten Bedürfnissen, dass es nur mit gegenseitiger Rücksichtnahme und weniger Egoismus ein harmonisches Fortbewegen gibt. Dass die Menschen mehr Acht aufeinander geben, statt sich genervt anklängen, anmeckern oder sogar anzurempeln. Und damit spreche ich alle Nutzerinnen und Nutzer der Straße an — egal ob zu Fuß oder mit fahrbarem Untersatz. Ich würde mir wünschen, dass sich der kölsche Gedanke von einem herzlichen Miteinander auch auf dem Mikrokosmos Dürener Straße zeigt.“**

Wir können den Wunsch von Betsi gut verstehen, denn auf der belebten Straße stößt man schnell zusammen. Auch wir werden in Zukunft noch besser aufpassen — denn am hilfreichsten ist es doch, sich als Erstes an die eigene Nase zu fassen. \*Name von der Redaktion geändert



Foto: Krzysztof Swider

## Manfred Broich ist in Widdersdorf für Sie da



Gute Beratung ist in Zeiten wie diesen wichtiger denn je. „Denn mit uns hätt et noch immer jot jejang.“

Gerne beraten wir Sie:

Generalagentur  
**Manfred Broich**  
Alte Sandkaul 1a, 50859 Köln  
Telefon 0221 43087210  
manfred.broich@zuerich.de  
Langer Donnerstag bis 19 Uhr



# WISSEN OP KÖLSCH

## Warum wird Kölsch traditionell in 0,2 L Gläsern serviert?

Unsere schöne Domstadt ist für ihr Kölsch weit über die Grenzen Deutschlands hinaus bekannt. Dabei ist das obergärige helle, hopfenbetonte Bier eine regionale Spezialität und darf daher nur in Köln sowie der näheren Umgebung hergestellt werden. Außerdem soll es traditionell nur in der sogenannten Kölner Stange serviert werden. Oftmals werden die Kölnerinnen & Kölner für ihre schmalen 0,2 l Gläser belächelt. Manche nennen unsere Kölner Stangen daher auch etwas neckisch „Reagenzglas“. Doch die geringe Füllmenge hat gute Gründe, die selbst in Köln Geborene häufig nicht kennen.

Kölsch hat einen niedrigen CO<sub>2</sub>-Gehalt, sprich es beinhaltet wenig Kohlensäure, was eine geringe Schaumstabilität zur Folge hat. Doch in der schlanken Stange hat das Bier nur eine kleine Oberfläche und somit wenig Kontakt zur Luft. Das hält den CO<sub>2</sub>-Verlust klein und das Bier bleibt länger frisch. Praktischer Nebeneffekt: die kleine Menge ist natürlich schnell leer getrunken, wodurch das Bier keine Zeit hat schal zu werden. Zusätzlich betont die Stangenform die helle und goldige Farbe des Kölsch. Und so trinken wir lieber viele kleine Kölsch, die stets frisch und süffig sind, statt schales Bier aus großen Gläsern. In diesem Sinne: Prost!

### Veedellieben e.V.

Der Dachverband Veedellieben e. V. ist ein lokaler Verein, der als Sprachrohr des Kölner Einzelhandels, der Dienstleistungsbranche und der Gastronomie handelt. Hier bündeln sich mehrere Interessengemeinschaften verschiedener Veedel, um eine gemeinsame Mission zu verfolgen: die Stärkung der Veedel und des lokalen Handels.

Auf [veedellieben.de](http://veedellieben.de) werden die Veedel der Stadt Köln repräsentiert. Hier findet ihr neben allen Informationen zum lokalen Handel, zur Gastronomie und zu Dienstleistern, auch Wissenswertes und Tipps für Unternehmungen im Veedel. Das und mehr Wissen op Kölsch wird euch auch auf dem Social-Media-Kanal von Veedellieben e. V. präsentiert.



[www.veedellieben.de](http://www.veedellieben.de)  
Instagram: @veedellieben.de  
Facebook: Veedel lieben — Veedel leben



**BESUCHE UNS IN EINER UNSERER FILIALEN**

oder

**LASS DIR DEIN ESSEN BEQUEM NACH HAUSE LIEFERN!**



**BENTO BOX**  
JAPANESE SOUL 'N' FOOD

[WWW.BENTOBX.DE](http://WWW.BENTOBX.DE)

\*GÜLTIG BIS ZUM 28.02.2023  
ONLINE UND IN UNSEREN FILIALEN



## Netzwerk Integration Lindenthal — Die Lindenthaler Willkommensinitiative

Wir möchten euch NIL, das Netzwerk Integration Lindenthal, vorstellen. Dabei handelt es sich um eine Initiative von ehrenamtlichen Lindenthalerinnen und Lindenthälern, die in Zusammenarbeit mit der Diakonie, den beiden Pfarrgemeinden, der Stadtverwaltung, zwei Ehrenamtskoordinator:innen und anderen Partnern ein gemeinsames Ziel verfolgt: **Das Zusammenleben zwischen alteingesessenen und wegen Flucht neu zugezogenen Bürgerinnen und Bürgern zu fördern.**

NIL setzt sich mittels verschiedener Aktionen und Hilfestellungen ein. Dabei stehen häufig elementare Themen im Mittelpunkt. Zum Beispiel unterstützt die Initiative bei der Wohnungssuche — in Köln eine besonders herausfordernde Aufgabe! Aber was trägt mehr dazu bei, sich angenommen zu fühlen, als die eigenen vier Wände? Übrigens: **Aktuell wird ehrenamtliche juristische Beratung für eine Familie gesucht, der wegen Eigenbedarf gekündigt wurde.** Außerdem werden Freiwillige gesucht, die Menschen bei Alltagsfragen, Schulangelegenheiten, der Arbeitssuche und vor allem der deutschen Sprache helfen.

Doch Hilfe muss nicht immer Nachhilfe oder Wohnungssuche sein. Hilfe beim Ankommen und sich wohlfühlen kann auch im Kleinen stattfinden. „Geflüchtete wünschen sich Kontakte zu Deutschen, nicht nur um neu gelernte Wörter anwenden und üben zu können, sondern auch um sich auszutauschen — warum nicht mal zusammen einen Kaffee trinken oder spazieren gehen?“, so Pascale Rudolph, Koordinatorin bei NIL. Und auch abseits der Basisthemen Sprache, Wohnen und Arbeit wird Unterstützung gebraucht: **„Gymnastik, Gesang, Klavier ... Wer kann etwas Besonderes und möchte es Geflüchteten beibringen? Oder einen Vereinsbeitrag übernehmen?“**

Um das gelebte Miteinander zu fördern, veranstaltet die Initiative auch gemeinsame Events. So fand im vergangenen Juni ein öffentliches Sommerfest im Stadtwald statt. Unter dem Motto: **„Wir alle sind Köln!“** gab es ein tolles Bühnen-

programm und viele schöne Aktionen für Kinder. Es wurde zu den unterschiedlichsten Klängen gelacht und getanzt. Neu-Kölner:innen brachten süßes und herzhaftes Essen mit — es gab kurdische, syrische und afrikanische Leckereien. Das Event, das von der Bezirksregierung Lindenthal gefördert und durch Spenden und viel persönlichen Einsatz umgesetzt wurde, wurde zu einem Fest der Freude. Die Vorbereitungen für 2023 laufen bereits.

NIL möchte schutzsuchenden Menschen ein menschenwürdiges Leben fern ihrer Heimat ermöglichen und sie ermächtigen, langfristig auf eigenen Beinen zu stehen. Daher sind bei NIL alle willkommen, die sich in diesem Sinne für die Gesellschaft einsetzen möchten. „Die Aufgabe erfordert einen langen Atem, aber sie eröffnet den Engagierten auch neue Horizonte.“ Denn der Kulturaustausch sei gegenseitig und bereichernd, beteuert Pascale Rudolph. Und auch die Helfenden können auf Hilfe zählen, wenn sie mal nicht weiterwissen.

**Interessierte können gerne zum Stammtisch kommen: Jeden ersten Dienstag im Monat um 18:00 Uhr.**



[www.netzwerk-integration-lindenthal.de](http://www.netzwerk-integration-lindenthal.de)

# KÖLNER KARNEVALS GESELLSCHAFT ALT- LINDENTHAL E. V.

## Aus Spass an d'r Freud!

Köln & Karneval gehören einfach zusammen. Und doch wissen viele von uns recht wenig über unsere berühmten Karnevalsvereine — außer man ist selbst in einem drin. Um mehr darüber zu erfahren, habe ich mich zum Interview mit dem Präsidenten Carl Hagemann und der 1. Vorsitzenden Anja Skupin der beliebten Kölner Karnevalsgesellschaft Alt-Lindenthal getroffen.

Was genau macht ein Karnevalsverein eigentlich?

Beide müssen grinsen. Carl: „Im Grunde geht es bei uns darum, etwas gemeinsam zu unternehmen, also Sitzungen zu veranstalten.“

Ich muss ihn direkt unterbrechen. Was bedeutet es denn, eine Sitzung zu veranstalten?

Er lacht: „Also eine Sitzung ist eine Veranstaltung für Mitglieder und Gäste, bei der mit Karnevalskünstlern gefeiert wird. Dazu muss man sagen, dass die Sitzungen eine Evolution erlebt haben. Früher war es wesentlich steifer!“

Anja ergänzt: „Damals ging man nicht kostümiert, sondern in Abendgarderobe auf die Sitzung.“

Und eure Aufgabe als Verein ist es, solche Veranstaltungen zu planen?

Anja: „Genau, die Sitzungen waren unsere Anfänge. Später kamen weitere Events dazu. Zum Beispiel die Teilnahme am Rosenmontagszug. Aber im Grunde geht es darum, zumindest bei Alt-Lindenthal, einen Rahmen zum gemeinsamen Feiern zu schaffen.“

Carl fügt schmunzelnd hinzu: „Karneval feiern kann man überall, aber am schönsten ist es doch mit netten Leuten zusammen. Genau das ist unsere Mission: diese Leute zusammenzubringen. Und irgendwer muss es halt organisieren — und das sind wir.“

Und was macht ihr, wenn gerade keine Karnevalssession ist?

Anja lacht: „Dann bereiten wir die nächste vor! Auf dem letzten Wagen des Rosenmontagszugs wird immer das Motto

des nächsten Jahres bekannt gegeben und ab da geht's für uns von vorne los. Das gilt nicht für alle Mitglieder — aber der Vorstand ist eigentlich durchgehend mit der Organisation und Planung beschäftigt.“

Wow, das klingt nach viel Arbeit, die ihr ja ehrenamtlich macht. Wie finanziert ihr euch als Verein?

Carl: „Mitgliedsbeiträge, Spenden und Eintritte — wobei die Eintrittsgelder leider nicht kostendeckend sind. Das heißt, unsere Veranstaltungen sind teurer als das, was wir an Eintritt verlangen. Alles Geld fließt in die Veranstaltungen und deren Organisation.“

Anja: „Es ist eine Gratwanderung. Unsere Mitgliedsbeiträge sind, verglichen mit anderen, günstig. Denn wir wollen eine Familiengesellschaft sein, bei der alle mitmachen können. Ob als Familie mit mehreren Kindern, Alleinerziehende oder älterer Mensch mit kleiner Rente — wir wollen Karneval für alle zugänglich machen.“

Das passt zu eurem Motto: „Spaß an der Freud, Gemeinschaft durch alle Generationen und Offenheit für Neues“. Wie lebt ihr das im Verein?

Carl: „Wie schon gesagt, versuchen wir durch die niedrigen Mitgliedsbeiträge vielen Menschen den Zugang zu ermöglichen. Und wir machen Karneval nicht, um etwas zu verkaufen oder uns zu profilieren. Sondern wir wollen wirklich, von jung bis alt, gemeinsam Freude und Spaß haben. Wer Mitglied werden möchte, um Geschäfte zu machen, ist hier falsch.“

Anja: „Für uns ist auch Diversität wichtig. Andere Vereine sind rein männlich oder rein weiblich — das ist uns völlig egal. Bei uns sind alle willkommen, die eine ordentliche Portion joodie Laune mitbringen!“

Und wie kann man bei euch Mitglied werden?

Carl: „Es gibt es da verschiedene Wege. Möglichkeit eins: Du lernst uns kennen, weil du im Rosenmontagszug mitgehen möchtest und bleibst dann bei uns kleben, weil es dir so gut gefällt. Möglichkeit zwei: Du wurdest reingeboren.



Manche Leute melden ihre Kinder schon vor der Taufe bei uns an. Dritte Möglichkeit: Du trittst über Freunde ein, die dich mal zum Schnuppern mitgebracht haben.“

Anja ergänzt mit einem Augenzwinkern: „Es gibt keine mysteriösen Aufnahmezerimonien. Man stellt einen Antrag auf Aufnahme. Lediglich zwei Bürgen wären großartig — aber die hättest du mit Carl und mir ja jetzt schon!“

Jetzt müssen wir alle herzlich lachen. Eine Mitgliedschaft im Karnevalsverein liegt für mich, als an Rosenmontag geborene, (zugezogene) Kölnerin nah. Ich werde darüber nachdenken. Aber sagt mal, warum seid ihr denn dem Verein beigetreten?

Anja: „Bei uns gehört Karneval einfach dazu, damit bin ich groß geworden. Und ich mag es, diese Tradition hochzuhalten. Viele Menschen kennen Karneval nur als das, was jedes Jahr auf der Zülpicher abgeht. Da habe ich eine Möglichkeit gesucht, mich für das Brauchtum einzusetzen.“

Carl schmunzelt mal wieder: „Also ich gehöre zu diesen hineingeborenen Mitgliedern. Mein Vater ist 1972 Mitglied bei Alt-Lindenthal geworden. Und ich habe es dann von klein an miterlebt, dass meine Eltern immer zu den Sitzungen gegangen sind, war auch oft selbst dabei. Und mit 14 bin ich Mitglied geworden, nachdem ich festgestellt habe, dass ich genau diese Art des organisierten Karnevals am liebsten mag.“

Letzte Frage: Was war euer bisher liebstes Kostüm?

Carl: „Als Kind war ich jahrelang Zorro, aber heute gehe ich ganz gerne als Clown.“

Anja: „Der gestiefelte Kater!“

Wir quatschen und lachen noch den ganzen Abend. Dabei erfahre ich so einiges über den Karneval — doch das passt eher in einen Roman als auf diese zwei Seiten. Wer mehr über die Kölner Karnevalsgesellschaft Alt-Lindenthal erfahren möchte, kann auf der Homepage oder einfach mal bei einem Stammtisch vorbeischaun.



von Carina



Carl und Anja

## Kleine Vereins-Chronik

- 1967 wird der Verein von sieben jungen Männern in Lindenthal gegründet
- 1971 wird die Kinderkostümsitzung eingeführt, die bis heute stattfindet
- 1974 erstmalige Teilnahme am Rosenmontagszug
- 1984 findet die erste Lindenthaler Mädchensitzung statt
- 1987 stellt der Verein das „Kölner Dreigestirn“ der Session
- 1989 erhalten die Damen das Stimmrecht und können Mitglied werden
- 2017 wird der heutige Präsident Carl Hagemann gewählt
- 2022 zählt der beliebte Verein über 270 Mitglieder

Infos und Termine findet ihr auf [www.koelner-karneval-alt-lindenthal.de](http://www.koelner-karneval-alt-lindenthal.de) und auf Instagram @alt\_lindenthal

# KARNEVALSWISSEN

Alles rund um unsere liebste Jahreszeit — den Kölner Karneval

Kölle Alaaf ihr Jecken! Endlich wieder Karneval — und in diesem Jahr feiern wir sogar ein ganz besonderes Jubiläum. Deswegen heißt das Motto der Session: „**200 Jahre Kölner Karneval: Ov krüzz oder quer**“. Laut des Präsidenten des Festkomitees Kölner Karneval soll das diesjährige Sessionsmotto an die unglaubliche Kraft des Karnevals, die auch in Krisenzeiten vorhanden ist, erinnern. Um euch mit ein bisschen Schlaumeierwissen für eure nächste Sitzung auszustatten, haben wir vier wichtige Fragen für euch geklärt.

## Welche Bedeutung steckt hinter dem Wort „Karneval“?

Die ersten literarischen Erwähnungen des „Karneval“ finden sich bereits im 17. Jahrhundert wieder. Eine eindeutige Erklärung für die Entstehung gibt es nicht, jedoch lässt sich vermuten, dass sich der Begriff aus der Redewendung „carne vale“, was so viel wie „Fleisch lebe wohl“ bedeutet, ableitet. Mit dem Ausspruch wurde bereits im Mittelalter die 40-tägige fleischlose Fastenzeit eingeläutet. Auch heute noch endet das närrische Treiben mit dem Beginn der Fastenzeit.

## Fasching oder Karneval?

Die Kölner bestehen auf das Wort „Karneval“ für ihre liebste Zeit und betonen gerne, dass dagegen die Wörter „Fasching“ und „Helau“ nichts in der Domstadt verloren haben. Wir sind aber nicht die einzigen, die Karneval sagen: In allen Karnevalshochburgen im Rheinland wird die Bezeichnung verwendet. In Bayern, Österreich und Sachsen hat sich der Ausdruck Fasching etabliert. Auch hier ist das Wort auf den Beginn der Fastenzeit zurückzuführen. Dort leitet es sich vom sogenannten Fastenschank ab, der letzten Runde alkoholischer Getränke vor der Zeit des Fastens. Im Kölner Raum ist neben der Bezeichnung Karneval auch der Ausdruck Fastelovend gebräuchlich.

## Warum feiern wir den Beginn der Karnevalssession am 11.11.?

An diesem einen Tag im November steht Köln auf dem Kopf: Kölnerinnen und Kölner feiern, trinken und schunkeln schon ab den frühen Morgenstunden. Am 11.11. um 11:11 Uhr

startet die Karnevalssession. Klassischerweise beginnt sie auf dem Heumarkt mit der Ausrufung des Karnevals und der offiziellen Vorstellung des neuen Dreigestirns. Warum genau an diesen Tag die Session startet, ist unklar. Eine der Vermutungen ist, dass damals am 11. November, dem Martinstag, ebenfalls eine Fastenzeit bis Weihnachten startete. Also musste, ähnlich wie an Karneval im Frühjahr, nochmal kräftig angestoßen und gefeiert werden. Deutlich wird, dass viele der entstandenen Traditionen rund um Karneval schon weit zurückliegen und mit anderen christlichen Gewohnheiten zusammenhängen.

## Was ist ein Persiflage-Wagen?

Der Rosenmontagszug gilt als Highlight des Kölner Karnevals. Während die bunten Wagen durch die Stadt ziehen, stehen die Jecken singend am Straßenrand und fangen Kamellen. Jedes Jahr werden die Wagen für den Rosenmontagszug aufwendig, detailreich und mit einer großen Portion Humor gestaltet. Zwischen den bunten Vereinswagen fahren auch sogenannte Persiflage-Wagen mit. Als Persiflage bezeichnet man die geistreiche Verspottung durch eine übertriebene Nachahmung. Beim Rosenmontagszug werden mit den Persiflage-Wagen vor allem aktuelle politische Geschehnisse dargestellt sowie Kritik geübt. Der Bau eines solchen Wagens dauert um die drei Wochen und die Ideenfindung sowie -planung startet bereits oft schon im Frühjahr des vorherigen Jahres. Zuletzt gab es z. B. Persiflage-Wagen mit Ex-Kanzlerin Angela Merkel zu Ehren ihrer abgeschlossenen Amtszeit, mit der geforderten Legalisierung von Cannabis durch die Ampelkoalition oder die Entwicklung des Covid-19 Impfstoffs durch BioNTech. Die Persiflage-Wagen sind somit bedeutungsvolle Hingucker beim Rosenmontagszug.

Wir wünschen euch eine großartige Jubiläumssession!  
3 x Kölle Alaaf!



von Robine



# ov krüzz oder quer

## PRUNK- UND KOSTÜMSITZUNG

unter anderem mit Bürgergarde Blau Gold, Kölner Dreigestirn, Dä Tuppes vum Land, Cat Ballou, De Höppemötzjer, Martin Schopps, Kasalla, Miljö, Bernd Stelter, Eldorado, Domstürmer  
**Samstag, 28. Januar 2023, 19.00 Uhr, FLORA**  
44,- EUR zzgl. VVK-Gebühr

## KINDERKOSTÜMSITZUNG

**Sonntag, 5. Februar 2023, 15.00 Uhr**  
APOSTELGYMNASIUM  
8,- EUR zzgl. VVK-Gebühr

## MÄDCHENSITZUNG

unter anderem mit Guido Cantz, Lucky Kids, Köbesse, Willi und Ernst, Höhner, Querbeat, Stattgarde Colonia Ahoi, Bernd Stelter, Cat Ballou  
**Sonntag, 12. Februar 2023, 15.00 Uhr, FLORA**  
40,- EUR zzgl. VVK-Gebühr

## WIEVERFASTELOVEND

**Donnerstag, 16. Februar 2023, 11.00 Uhr**  
Hermeskeiler Platz

**KARTEN: WWW.KKG-ALT-LINDENTHAL.TICKET.IO**



Alle Veranstaltungen immer aktuell auf [koelner-karneval-alt-lindenthal.de](https://www.koelner-karneval-alt-lindenthal.de)

KKG Alt-Lindenthal e.V. | Franzstr. 73 | 50935 Köln

**PRÄSIDENT CARL HAGEMANN | 1. VORSITZENDE ANJA SKUPIN**

+49 (0) 221 355 333 0411 | [info@alt-lindenthal.de](mailto:info@alt-lindenthal.de)

Kölner Karnevalsgesellschaft

**Alt-Lindenthal e.V.**

Alt-Lindenthal e.V. 1967

# KÖLSCHES RÄTSEL

## Horizontal

3. Kölscher Dialekt, Viertel
4. Kunstwerk Neumarkt
5. Kölsche Band
6. Längste Straße Kölns
7. Bezeichnung Kölschglas
12. Kölsches Gericht

## Vertikal

1. Name Kölner Museum
2. Größter Stadtteil Kölns
8. Kölsche Blutwurst
9. Kölner Boulevardzeitung
10. Stadtteil, in dem das Kölner Stadion steht
11. Baustil Kölner Dom



Gewinne eine  
Kiste Zappes  
Bio-Pils

# ZAPPES BROI

Frisch, kreativ und mehr  
als nur ein Pils

Ein Bio-Pils aus Köln, warum nicht? Das haben sich die Kölner Maximilian Koeser & Nicolas Lutz bei einem gemeinsamen Bier am Büdchen gedacht. „Die Idee ein Pils in Köln zu etablieren, das zwar geschmacklich an Kölsch erinnert, aber eben keins ist, hatten wir schon etwas länger. Den Schritt gewagt haben wir dann 2020 — mitten in der Coronakrise.“ Gesagt, geplant, getan. Mittlerweile gibt's das leckere Pils in über 100 Kölner Kiosken, Getränke- & Supermärkten, Gastronomien, bei Lieferdiensten und natürlich im Zappes, mitten im Rathenauviertel.

Neben dem süffig-milden Zappes Pils gibt's auch ein Zappes Radler sowie die alkoholfreie Variante Zappes Sport. Abgestimmt auf den rheinländischen Gaumen, machen alle drei Sorten Lust auf mehr.

Aber beim Pils hört die Mission der beiden nicht auf — vielmehr geht sie hier erst richtig los.

„Unser Ziel ist es, eine lokale Community zu schaffen, wo jeder mitmachen kann. Sei es abends im Zappes Club, morgens beim Zappes Sport oder bei Aktionen wie diversen Künstlerinnen- und Kunstlerausstellungen.“ Und so organisieren und sponsern sie die verschiedensten Veranstaltungen — immer mit dem Fokus der Förderung sozialer & kultureller Projekte in unseren Veedeln.

Durstig geworden? Dann mach mit bei unserem Gewinnspiel und gewinne eine Kiste leckeres Bio-Pils von Zappes!



Roonstraße 71, 50674 Köln  
www.zappes-broi.de  
Instagram: @zappes\_broi



## Was ihr tun müsst, um zu gewinnen?

Löst das Kreuzworträtsel und sendet uns das Lösungswort an:  
lindenmagazin@carinacommunications.de.

\*Gewinnspielbedingungen: Die Teilnahme an dem Gewinnspiel ist bis zum 28. Februar 2023 um 23:59 Uhr möglich. Eine Teilnahme ist ab dem 18. Lebensjahr möglich. Der Gewinn kann nicht ausgezahlt werden und ist in Köln abzuholen. Weitere Informationen findet ihr auf Seite 5.

## COLOGNEcouture

•First Class Second Hand  
für den Tag & für den Abend  
•First Hand Eventmode



Nachhaltig. Fair. Schön.

Dürener Straße 142 • 50931 Köln • Telefon: 0221 40 58 85  
www.colognecouture.de • @colognecouturestore



# LINDENMAGAZIN – DIE FINANZIERUNG

Auf dieser Seite wollen wir euch einen kleinen Einblick in unsere Arbeit geben. Dieses Mal geht es um die Frage: Wie finanziert man ein kostenloses Stadteilmagazin?

Neben Themen, Fotos, Texten und der Gestaltung ist natürlich die Finanzierung eines Magazins ein entscheidender Faktor. Also sammelten wir zu Beginn alle anfallenden Kosten: Druck auf FSC-zertifiziertem Papier, Verteilung, Layoutgestaltung und Lektorat. Nachdem wir uns bei verschiedenen Druckereien Angebote eingeholt hatten, mit unserem freien Mediengestalter Fritz und Lektorin Julia gesprochen haben, wussten wir, auf welche Summe wir uns einstellen müssen.

Wer aufgepasst hat, wird feststellen, dass in dieser Rechnung noch ein wichtiger Kostenfaktor fehlt — nämlich die Arbeitszeit von Robine, Isabel und mir. Denn von der Akquise bis hin zum Schreiben aller Texte fallen viele Arbeitsstunden an. Und so werden die Kosten nochmal deutlich höher.

Doch wie bezahlen wir das alles? Das LindenMagazin finanziert sich durch den Verkauf von Anzeigen. Und genau da lag bei dieser Ausgabe die große Herausforderung. Denn nicht nur, dass viele Unternehmen ihr jährliches Wer-

bebudget bereits ausgeschöpft haben, auch die aktuelle Weltlage lässt uns alle beim Geldausgeben zögern. Und so standen wir vor der Frage: Bestellen wir das Papier bei der Druckerei, wohl wissend, dass wir die Kosten noch lange nicht gedeckt haben? Wir haben uns dafür entschieden.

Dank unserer wunderbaren Kundinnen und Kunden, die eine Anzeige gekauft haben, war es uns möglich den ersten Teil der Kosten zu decken. Unsere Arbeitsstunden, die in diese Seiten geflossen sind, konnten wir dieses Mal leider nicht finanzieren. Doch wir sind motiviert, dass es im neuen Jahr klappt und wir das LindenMagazin dauerhaft etablieren können — denn wir stehen mit Überzeugung und Leidenschaft hinter unserem Herzensprojekt.

Bevor wir mit der Planung einer neuen Ausgabe beginnen, gönnen wir uns aber eine Weihnachtspause. Euch wünschen wir eine besinnliche Zeit, einen guten Rutsch und jecke Karnevalstage!

Carina & Team



**Carina Birnbacher**  
Herausgeberin &  
Redaktionsleiterin



**Isabel Klar**  
Redakteurin



**Julia Strom**  
Lektorin



**Robine Ruschinski**  
Projektmanagerin &  
Redaktionsleiterin



**Fritz Windrich**  
Mediengestalter &  
Fotograf

Ihr möchtet mit einer Anzeige oder einem Advertorial im nächsten LindenMagazin dabei sein? Dann schreibt uns an [lindenmagazin@carinacommunications.de](mailto:lindenmagazin@carinacommunications.de). Wir freuen uns!



## KÖLN 1926

EURE ZEITREISE IN DIE GOLDENEN ZWANZIGER



## KÖLNS VIRTUAL-REALITY-ERLEBNIS

*„Das ist unfassbar, so sah es mal aus.  
Wie schön das ist!“*

Peter Brings, Kölner Musiker

TICKETS SICHERN: [WWW.TIMERIDE.DE](http://WWW.TIMERIDE.DE)



# EIN FEST.



*Cölner Hofbräu Früh · 0221 2 61 30 · [früh.de](http://früh.de)*