

Spezial
25 Jahre
Elternhaus

Himmel & Äd
Gastro-Tipp für
den Herbst

Pänz
Bastelspaß &
Wimmelbild

Jux & Tollerei
Kölsches Kreuzworträtsel
mit Gewinnspiel

Linden Magazin

Kölsche Lebenslust im Westen

 Das beliebte
Stadtteilmagazin,
mit drei tollen
Gewinnspielen!

Ausgabe Herbst 2023



DERTOUR

Hotel Calimera Sirens Beach ****+

für 7 Nächte im Calimera Sirens Beach Hotel
inkl. ALL INCLUSIVE im Doppelzimmer, z.B.
02.10.23, Abflughäfen Düsseldorf und Köln

ANGEBOT

ab **999 €** p.P.

Kinderfestpreis

674 € p.P.

Last Minute in den Sommerurlaub

Egal, ob Bergpanorama oder Wellen rauschen: Bei DERTOUR gibt es die passenden Last-Minute-Angebote. Natürlich sicher und flexibel dank zubuchbarer Flex-Optionen und Sicher-Super-Sorglos-Paket* auf allen Flugpauschalreisen. Buchen Sie Ihren Urlaub mit den DERTOUR Urlaubsmachern.

Tagesaktuelle Preise mit limitierter Verfügbarkeit. Zwischenverkauf, Druckfehler und Preisänderungen vorbehalten. DERTOUR - Eine Marke der DER Touristik Deutschland GmbH - 60424 Frankfurt
*Mehr Informationen in Ihrem Reisebüro.

**Ihr Reisebüro.
Weltweit.**



Lufthansa City Center
Reisebüro Schniewind

VORWORT

LindenMagazin — Kölsche Lebenslust im Westen

Carina
Redaktionsleiterin &
Herausgeberin

Robine
Redaktionsleiterin &
Projektmanagerin

Johanna
Redakteurin



**KÖLNER
KAFFEE**
Manufaktur

Liebe Leserinnen & Leser,

das LindenMagazin feiert seinen 1-jährigen Geburtstag! Es kommt uns vor wie gestern, als wir im vergangenen September unser Magazin zum ersten Mal in den Händen hielten. Auf unserer Teamseite haben wir anlässlich dieses kleinen Jubiläums unsere liebsten Erinnerungen an ein Jahr LindenMagazin gesammelt.

Und mit dem Geburtstag unseres Magazins sind wir auch schon wieder im Herbst angekommen. Goldene Sonnenstrahlen, bunte Blätter und die immer kälter werdenden Nächte — diese Jahreszeit ist Gemütlichkeit pur. Und unser Redaktionsteam ist sich einig: Zu dieser Gemütlichkeit gehört ein leckerer, duftender Apfelkuchen. Das perfekte Rezept haben wir auch für euch. Es stammt von der Oma unserer liebsten Bäckerin Clara Schlicker. Dazu haben wir auch den Brauch des Erntedankfests genauer unter die Lupe genommen.

Doch wir sind nicht die einzigen, die ein Jubiläum feiern. Die STREET GALLERY Lindenthal sowie das Elternhaus vom Förderverein für krebskranke Kinder e. V. Köln feiern in diesem Jahr ihren 25. Geburtstag.

Für unsere kleinen Leserinnen & Leser gibt es wie immer einen schönen Basteltipp. Aber Achtung, passt auf, dass euch Fabi Flattermann nicht davonfliegt! Und das fröhliche Wimmelbild vom ulila Verlag darf natürlich auch im Herbst nicht fehlen. Findet ihr Mimi?

In dieser Ausgabe erwarten euch wieder spannende Gespräche mit interessanten Kölnerinnen & Kölnern! Lernt zum Beispiel die Künstlerin Anna Kalinitschenko oder Coachin Nadja van Uelft kennen. Außerdem stellen wir euch das Q-Werk, Nadia Cologne und viele weitere lokale Unternehmen vor.

Wir könnten jetzt noch alle weiteren Artikel hier auflisten, doch dafür ist das Inhaltsverzeichnis da. Wir genießen jetzt unser Stück Apfelkuchen. Probiert das Rezept von Oma Anneliese unbedingt aus, wir finden es köstlich!

Habt viel Freude beim Entdecken des fünften LindenMagazins und verpasst nicht unsere drei Gewinnspiele. Das Leonardo Royal Hotel — Am Stadtwald, der ulila Verlag und das Restaurant DUE haben großartige Preise für euch!

Wir wünschen euch bezaubernde Herbsttage.
Euer Redaktionsteam

Ihr möchtet mehr über uns erfahren?
Dann folgt uns gerne auf Instagram
@carina.communications oder besucht unsere
Homepage www.carinacommunications.de



INHALT



Spezial

6

25 Jahre Elternhaus
Förderverein für krebskranke
Kinder e. V. Köln



Himmel & Äd

8 **Unser
Gastro-Tipp**
für den Herbst



14

Interview
Qualitätswerkstätten
Q-Werk



Pänz

22

**Bastelaktion
für Pänz**
Fabi
Flattermann



36

**Kölsches
Rätsel**
inklusive
Gewinnspiel

Jux & Tollerei

9

Weinempfehlungen
vom Weinkontor Lindenthal

13

Modegeschäft
Hülzer

18

Nadia Feinkost

24

Erntedankfest —
Tag der Traditionen

10

Künstlerin
Anna Kalinitschenko

16

Businesscoach und
Trainerin Nadja van Uelft

19

ulila Verlag &
Wimmelbild

25

Zuckerfrei backen
mit Clara

26

Quincy
Köln

28

Lindenthaler
Tierpark

29

Der perfekte
Cappuccino

31

Odendahl &
Heise

32

25 Jahre
STREET GALLERY

35

Wissen op
Kölsch

37

Leonardo Royal Köln —
Am Stadtwald

38

LindenMagazin
feiert Geburtstag



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, Johanna Bock; Fotos: Gunda Schliep, Krzysztof Swider, Fritz Windrich, Monika Nonnenmacher, Dombauverein, Simone Wunschel; Vecteezy.com; Freepik.com; Gestaltung: Fritz Windrich; Druck: medienzentrum süd, Bischofsweg 48-50, 50969 Köln; medienzentrum-sued.de; 5. 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



ZUHAUSE AUF ZEIT

Das Elternhaus in Köln-Lindenthal wird 25!

Es ist eine Situation, die sich die meisten von uns nur schwerlich vorstellen können: Das eigene Kind erhält die Diagnose Krebs. Plötzlich gerät die Welt aus ihren Fugen — für den kleinen Patienten genauso wie für Familie und Angehörige. Nicht nur medizinische Fachbegriffe müssen plötzlich verstanden und (über)lebenswichtige Entscheidungen getroffen werden. Auch der Arbeitsalltag sowie das Leben der Geschwisterkinder muss neu organisiert werden. Und all das, während Sorgen und Ängste groß sind.

Um die vielen Herausforderungen rund um die Diagnose Krebs zu meistern, hat sich 1990 eine unabhängige Initiative von betroffenen Eltern im Förderverein für krebskranke Kinder e. V. Köln zusammengeschlossen und 1998 das Elternhaus ins Leben gerufen. Zum 25. Geburtstag habe ich das Zuhause auf Zeit in Lindenthal besucht und mit Geschäftsführerin Monika Burger-Schmidt sowie der Leiterin des Elternhauses, Andrea Tepe, gesprochen.

Wohnen auf dem Gelände der Uniklinik Köln

„Unser Ziel als Verein ist es, die Lebenssituation und das Umfeld der kranken Kinder und Jugendlichen sowie ihrer Familien nachhaltig zu verbessern“, erklärt mir Monika Burger-Schmidt, während wir durch die liebevoll gestalteten Räumlichkeiten des Elternhauses gehen. „In der Uniklinik Köln werden die betroffenen Kinder behandelt. Doch nicht jede Familie wohnt auch in Köln, manche kommen von weit her und müssen während der Therapie eine Unterkunft finden, um täglich bei ihrem Kind sein zu können.“ Dafür stehen in dem Haus, welches nur wenige Gehminuten von der Kinderkrebstation entfernt liegt, 15 familiengerechte und praktisch eingerichtete Apartments zur Verfügung. So sind Eltern und Geschwister in unmittelbarer Nähe, haben aber auch einen Rückzugsort. Dabei gibt es für die Geschwister genauso wie für die Eltern ein begleitendes Angebot. Andrea Tepe betont: „Patienten, Eltern, Geschwister, Großeltern — das Elternhaus bietet die Möglichkeit, als Familie zusammen sein zu können.“

Freude und Mut durch gemeinsame Aktivitäten

Doch es sind nicht nur die Zimmer allein, die hier im Fokus liegen. „Das Elternhaus ist mehr als nur eine Übernachtungsmöglichkeit, es ist ein Zuhause auf Zeit. Das heißt man kann bei uns auch kochen, gemeinsam essen, reden und weinen, entspannen, spielen und sich intensiv austauschen“, so Andrea Tepe. Denn neben dem Austausch mit anderen Betroffenen, finden die Familien hier auch die Möglichkeit, schöne

Momente zu erleben. Und diese sind in der schwierigen Zeit besonders wichtig, um Kraft und Mut zu spenden. So veranstaltet die Initiative zum Beispiel gemeinsame Frühstücke oder Grillabende, bei denen Eltern, Kinder und Geschwister in zwangloser Atmosphäre gemeinsame Zeit verbringen und neue Kontakte oder Freundschaften knüpfen können. Sogar regelmäßige Freizeiten werden für die Kinder angeboten, zum Beispiel Urlaub auf dem Reiterhof — gemeinsam mit den Geschwisterkindern.

Auch im Haus selbst gibt es einiges zu tun. Andrea Tepe zeigt mir den Werkraum, in dem gemeinsam gebastelt wird. Für die kleinen Besucher gibt es viele Möglichkeiten zum Toben und Spielen. Ein Innenhof mit gemütlichen Sitzmöglichkeiten bietet einen ruhigen Platz zum Verweilen. „Der sah mal anders aus“, erinnert sich die Hausleiterin schmunzelnd, „ein betroffener Vater war Garten- und Landschaftsbauer, er hat fast zwei Jahre hier im Elternhaus verbracht. Als Dankeschön für diese Zeit hat er diesen Innenhof so wunderbar gestaltet. Jetzt ist er ein beliebter Ort bei den Familien.“

Avatare, Wandern und mehr

Der Einsatz des Vereins geht über die Grenzen des Elternhauses hinaus — und reicht bis ins Klassenzimmer. Denn seit 2019 verfolgt der Förderverein das Projekt der Avatare, mit denen Patienten wieder am Schulalltag teilnehmen können. Das Kommunikationsmittel ermöglicht dem erkrankten Kind, die Lehrer und Mitschüler sehen, hören und mit ihnen sprechen zu können. Der Avatar ist ein hilfreiches Mittel, um weiterhin am Unterricht

teilzunehmen — doch vor allem, um in Kontakt mit den Schulfreunden zu bleiben.

Die Diagnose Krebs kann tödlich enden, dann hinterlässt sie verwaiste Familien. Das Elternhaus ist für sie da. Neben Gesprächskreisen und Gedenkfeiern werden zweimal im Jahr Wanderungen organisiert. Hier kommen Eltern zusammen, die ein Kind verloren haben, um sich auszutauschen oder um einfach gemeinsam die Natur zu genießen.

Von der Nachsorge, über die Forschungsförderung bis hin zu Drittmittelstellen auf der Kinderkrebstation — es gibt noch viele weitere Engagements, mit denen der Verein aktiv ist. Wer mehr erfahren möchte, findet ausführliche Informationen auf der Homepage des Fördervereins für krebskranke Kinder e. V. Köln — einer unglaublich wichtigen Einrichtung, die das Leben vieler Familien in einer sorgenvollen Zeit ein wenig leichter macht.

Krebs ist doof. Spenden nicht.

Der Förderverein finanziert alle Angebote rund um das Elternhaus, seine Forschungsförderung und weiteren Hilfestellungen ausschließlich aus Spenden — er erhält keine Subventionen oder sonstige Unterstützungen. Umso wichtiger ist es, dass dieser wertvolle Verein im Herzen Kölns durch Spenden die Mittel erhält, die er benötigt, um seine Mission zu realisieren: **Das Leben von krebskranken Kindern und ihren Familien leichter, bunter und hoffnungsvoller zu machen.**

Gleueler Straße 48, 50931 Köln
www.krebskrankelinder-koeln.de
Instagram: @krebs.ist.doof

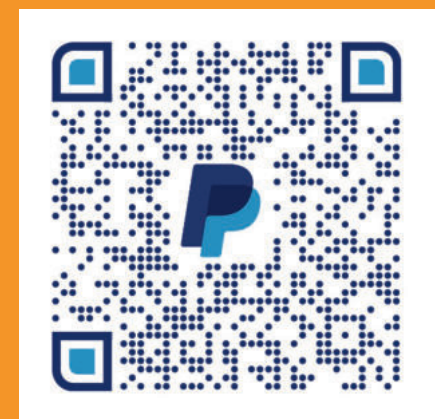


Andrea Tepe, Monika Burger-Schmidt und Carina Birnbacher



Jede Spende zählt —
egal, wie klein oder groß sie ist.

Sparkasse KölnBonn
IBAN: DE30 3705 0198 0008 4826 22
Spenden per PayPal:



UNSER TIPP FÜR DEN HERBST



von Robine

In unserer Kategorie Himmel & Äd stellen wir euch Restaurants und Cafés aus Lindenthal und der Umgebung vor. Dieses Mal entführen wir euch mit unserem Tipp nach Italien.

DUE Köln

Italienischer Genuss in Lindenthal

Das *DUE Köln* auf dem Lindenthalgürtel lädt euch herzlich dazu ein, euren Gaumen mit authentischer italienischer Küche zu verwöhnen. Neben der herausragenden Pizza Napoletana erwartet euch eine Auswahl an köstlichen Vorspeisen, saisonalen Salaten und frischen Pastagerichten. Zu den Speisen präsentiert das *DUE Köln* eine erlesene Auswahl an italienischen Weinen. „Der Wunsch, ein eigenes Restaurant zu führen, war stets ein inniger Traum von mir. **Mein Ziel ist es, unseren Gästen beste Qualität zu bieten und sie mit unseren Speisen glücklich zu machen.** Ich entschied mich für die italienische Küche, da sie für uns nicht nur die Liebe zum Essen verkörpert, sondern auch die Faszination für die Kultur und die Lebensfreude Italiens zum Ausdruck bringt“, erzählt Inhaber Aydin Kurtuldu stolz. Der Name symbolisiert für ihn die Verschmelzung zweier Kulturen und repräsentiert den Genuss Italiens mitten in Deutschland.

Besucht das *DUE Köln* und taucht ein in die herzliche Atmosphäre Italiens. Und für alle jene, die die italienische Kulinarik bei ihrer nächsten Veranstaltung genießen möchten, bietet das *DUE Köln* einen Lieferservice für Firmen, Events und Sportvereine an.

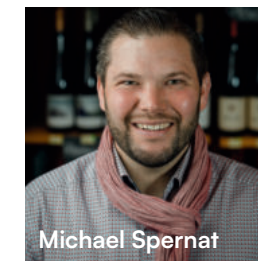
Ihr möchtet die Kulinarik im *DUE Köln* probieren? Dann habt ihr jetzt die Chance dazu: Wir verlosen zwei Gutscheine für das *DUE Köln* im Wert von je 20,00 €. Teilt uns einfach per E-Mail an lindenmagazin@carina-communications.de mit, was ihr bei eurem Besuch im *DUE Köln* gerne essen würdet, und schon seid ihr im Lostopf. Weitere Infos zu den Gewinnspielbedingungen findet ihr auf Seite 5.



Lindenthalgürtel 62, 50935 Köln
www.due.koeln
 Instagram: @duekoeln

WEINEMPFEHLUNGEN

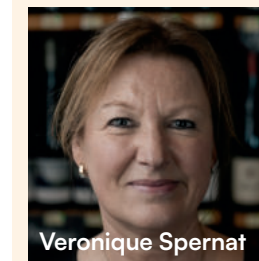
vom Team des Weinkontors Lindenthal. Dieses Mal erwarten euch fast vergessene Rebsorten, ein Hauch Mandarine sowie feine Würze und weitere spannende Trink-Empfehlungen.



MontGras, Quatro —
Chile, Colchagua
Valley:
 9,95 € — (1 L / 13,27 €)
 enthält Sulfite — 14 % vol.



Das Weingut MontGras liegt etwas südlich von Santiago de Chile. Wie der Name bereits vermuten lässt, besteht dieser Wein aus vier Rebsorten. Cabernet Sauvignon, Syrah, Malbec und Carménère profitieren von den warmen klimatischen Bedingungen, es entstehen komplexe Weine mit milderer Säure und voller Frucht.

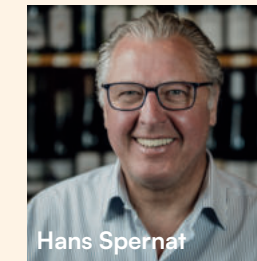


Trimbach Riesling —
Frankreich, Elsass:
 18,95 € — (1 L / 25,27 €)
 enthält Sulfite — 12,5 % vol.



Das in der 12. Generation geführte Weingut ist der Neuankommeling im Weinkontor-Sortiment. Hier wachsen dichte und kraftvolle Rieslinge, die von einer energetischen Säure getragen werden. In der Nase und im Mund hat man einen vitalen Mix aus Zitronen, Mandarine, Ingwer und feiner Würze.

Fuchs-Steinklammer,
Grüner Veltliner —
Österreich, Wien:
 13,50 € — (1 L / 18 €)
 enthält Sulfite — 12,5 % vol.

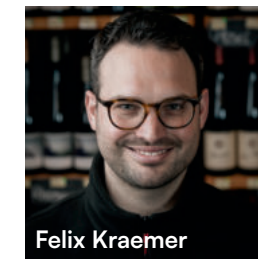


Ein weiterer Neuankommeling bei uns ist das biologisch arbeitende Weingut aus Wien. Hellgrün fließt der Wein ins Glas, duftet nach frischem Apfel und schmeckt nach dem, wofür die Rebsorte bekannt ist: ein leichter Pfefferl. Dank der klaren Struktur ist er ein angenehmer Speisebegleiter.

Weingut Blankenhorn,
Auxerrois —
Deutschland, Baden:
 11,95 € — (1 L / 15,93 €)
 enthält Sulfite — 12,5 % vol.



Der Name der Rebsorte leitet sich von der französischen Grafschaft Auxerre ab. Sie erinnert an eine Burgunderrebsorte, ist allerdings aromatischer und besticht durch eine sehr milde Säurestruktur — nichtsdestotrotz bleibt der Wein frisch, leicht und trinkanimierend. Die Flasche verdunstet im Nu.



Salcheto, Chianti
Biskero — Italien,
Toskana:
 9,95 € — (1 L / 13,27 €)
 enthält Sulfite — 13,5 % vol.



Salcheto ist ein weiteres biologisch arbeitendes Weingut — allerdings aus der Toskana. Hier werden neben Sangiovese auch alte, fast vergessene Rebsorten angebaut, wie z. B. Canaiolo und Mammolo. Beide fließen hier zu kleinen Teilen in die Cuvée mit ein, verleihen dem Sangiovese eine harmonische Aromatik mit viel roter Frucht.



André Robert, Les
Vignes de Montigny —
Frankreich,
Champagne:
 39,95 € — (1 L / 53,27 €)
 enthält Sulfite — 12 % vol.



Champagner ist der perfekte Allrounder. Er funktioniert als Aperitif und bietet sich als Pairing zu fast jedem Gericht an. Durch die niedrige Dosage ist dieser besonders leicht. Trotz langer Lagerung auf der Hefe sind hier frische Aromen im Vordergrund, die von nussigen nur unterstützt werden.



Geibelstraße 33, 50931 Köln
www.weinkontor-lindenthal.de
 Instagram: @weinkontor.lindenthal

ANNA KALINITSCHENKO

Kunst für positive Emotionen



von Carina

Ich betrete das lichtdurchflutete Atelier und gerate sofort ins Schwärmen — diese Farben! Es sind die Kunstwerke der Kölnerin Anna Kalinitschenko, die mich von allen Wänden anlächeln und verzaubern. Anna, Mixed-Media-Künstlerin, hat mich nach Westhoven eingeladen, wo sie mit ihrer Familie lebt und in ihrem Atelier arbeitet. Bei Tee und selbst-gemachtem Gebäck unterhalten wir uns über ihre Kunst.

Du arbeitest seit 14 Jahren als freie Designerin im UI- und Visual Design. Wie kamst du zur Kunst?

„Seit meiner Kindheit habe ich mich künstlerisch ausgedrückt, deshalb bin ich Designerin geworden. Design und Kunst sind in meinen Augen artverwandt und viele Jahre hat mich die digitale Kunst begeistert. Doch mit der Geburt meiner Kinder hat sich etwas verändert. Durch die gemeinsame intensive Zeit kam ich wieder zum Malen und merkte wie viel Spaß es mir bereitet. Ich fing an, meine Arbeiten auf sozialen Netzwerken zu teilen und das kam gut an! Es folgte die erste Ausstellung bei einer Store-Eröffnung in Ehrenfeld. Danach beschloss ich das Ganze ernsthafter anzugehen und fand zeitgleich mein wunderschönes Atelier. Es war wie ein Zeichen, dass dieser Weg der Richtige ist.“

Was bedeutet Mixed Media eigentlich?

„Ich erschaffe Kunstwerke mit unterschiedlichen Medien. Dabei verwende ich Acryl- und Ölfarbe, Ölpastelle, Kreiden, Pigmente, Sprühfarbe. Außerdem klebe ich manchmal noch Fasern oder Packpapier auf die Leinwand. Und dafür steht Mixed Media: Arbeiten mit verschiedenen Materialien.“

Was ist das Besondere an deinem Stil?

„Ich erschaffe Kunst auf transparent grundiertem Baumwoll-rohgewebe, weshalb die Leinwand einen natürlichen Farbton als Basis hat. Durch den halbtransparenten Farbauftrag ergeben sich wunderschöne Farbüberlagerungen. Die Mal-technik beinhaltet so gut wie nie sichtbare Pinselstriche. Die Farbe lasse ich gerne fließen und helfe manchmal etwas nach. So spielt auch der Zufall eine große Rolle.“



Cocoon | 2023

Wo findest du deine Inspiration zum Erschaffen deiner Bilder?

„In der Natur! Daher genieße ich es sehr, dass wir so nah am Rhein wohnen. Ich gehe hier fast jeden Tag spazieren. Auch schöne Mode inspiriert mich, vor allem mag ich spannende Farbkombinationen. Oder Menschen mit einer interessanten Ausstrahlung, bei denen ich eine besondere Energie spüre. Aber auch Kleinigkeiten können diese Wirkung haben: der Stift, die Pflanze, die Vase ... Ich werde inspiriert von der Umwelt, die mich tagtäglich umgibt.“

Gibt es ein Ziel, welches deine Kunst verfolgt?

„Ich möchte, dass die Menschen in ihrem Alltag bereichert werden. Dass sie mit ihren Gedanken und Gefühlen positiv gestimmt sind — und die von mir verwendeten Farben und Formen sollen sie dabei unterstützen. Das Betrachten der Bilder soll Freude bereiten. Und je nach Bild und der damit verbundenen Botschaft eine Erinnerung sein, gelassener durch das Leben zu gehen, egal welche Ereignisse ihnen Stress bereiten. Außerdem sollen meine Bilder helfen, sich auszudrücken. Denn die Dekoration in unserem Zuhause zeigt auch einen Teil unserer Identität. Wer es farbenfroh, fröhlich und positiv mag, kann dies mit meinen Kunstwerken an seinen Wänden wunderbar widerspiegeln.“

Was fühlst du selbst beim Erschaffen deiner Kunstwerke?

„Euphorie, Genuss, Aufregung, Glücksgefühle! Und vor allem Abschalten vom Alltag. Die Gedanken sind still, wie bei einer Meditation.“

Hatte dein Weg in die Kunst auch einen Einfluss auf dich persönlich?

„Auf jeden Fall! Ich bin seitdem unglaublich gewachsen, auch in dem, was ich mir selbst zutraue. Diese Entwicklung sehe ich in meiner Serie ‚Butterfly Effect‘. Komm, ich zeig´ sie dir!“ Wir gehen zu einer Reihe von wunderschönen Bildern, die Anna mir erklärt: „Zum Beispiel kannst du hier einen Kokon erkennen, der in sich noch geschlossen ist und nach außen Raum zum Wachsen hat. Man kann es so interpretieren, dass die Außenwelt viel zu bieten hat. Also brich aus deinem Kokon heraus und erstrahle!“ Anna lächelt beim Erklären und ihre Augen leuchten. Man spürt, dass es ihre innere Reise ist, die sie in diesen Bildern festgehalten hat.

Fällt es dir manchmal schwer, dich von den Bildern zu trennen? Schließlich steckt in jedem Kunstwerk ein Teil von dir.

„Ja, das gab es mal. Das Bild ‚Surf the Wave‘ habe ich nach einem Portugal-Aufenthalt gemalt. Ich fand es so schön, dass es ganz lange bei mir Zuhause geblieben hat. Mittlerweile habe ich mich aber verabschieden können und es vor kurzem verkauft.“

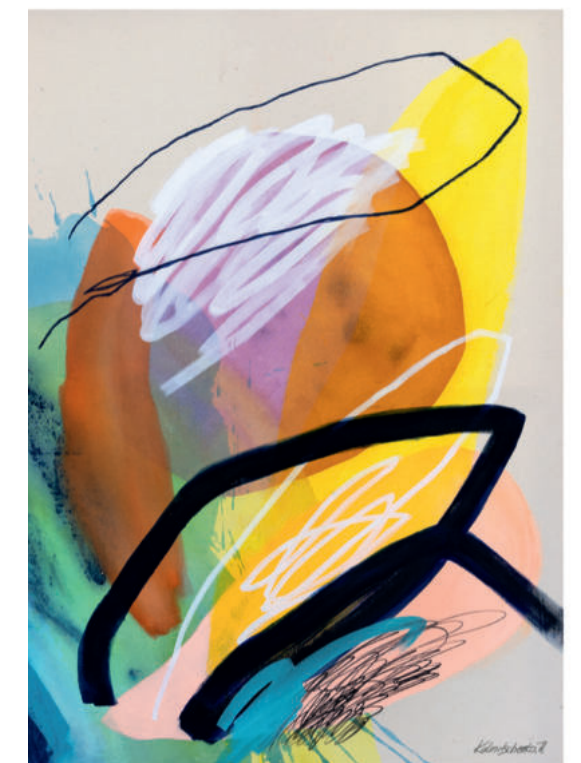
Kann man dich in deinem Atelier besuchen?

„Sehr gerne sogar! Dann kann man die Atmosphäre spüren und erleben, in der ein Kunstwerk entstanden ist. Man lernt seine Herkunft kennen, das ist etwas Besonderes.“

Ihr möchtet Anna in ihrem Atelier besuchen? Dann meldet euch bei ihr und macht einen Termin aus oder kommt an einem der öffentlichen Termine. Mehr Impressionen findet ihr auch auf ihrem Instagram-Kanal.

Besucht Anna während der Tage „Offene Ateliers Rechtsrheinisch Köln 2023“:

- 15.09. von 16 bis 20 Uhr
- 16.09. von 14 bis 20 Uhr
- 17.09. von 12 bis 18 Uhr



Surf the Wave | 2020

www.kalinitschenko.art
Instagram: @anna.kalinitschenko.art

Wat e Theater – wat e Jeckespill

PRUNK- UND KOSTÜMSITZUNG

unter anderem mit Traditionskorps der KG Treuer Husar, Jürgen Beckers – Ne Hausmann, Paveier, Martin Schopps, Tanzcorps Colonia rut wieß, Miljö, Kölner Dreigestirn, Guido Cantz, Kasalla und Knallblech
Samstag, 20. Januar 2024, 19.00 Uhr, FLORA
49,- EUR zzgl. VVK-Gebühr

KINDERKOSTÜMSITZUNG

Sonntag, 28. Januar 2024, 15.00 Uhr
APOSTELGYMNASIUM
8,- EUR zzgl. VVK-Gebühr

MÄDCHENSITZUNG

unter anderem mit Traditionskorps der Prinzen-Garde, Guido Cantz, Höhner, Lucky Kids, Kölner Dreigestirn, Martin Schopps, Cat Ballou, Ingrid Kühne – De Frau Kühne, Stattgarde Colonia Ahoi, Planschemalöör und Torben Klein
Sonntag, 4. Februar 2024, 15.00 Uhr, FLORA
45,- EUR zzgl. VVK-Gebühr

WIEVERFASTELOVEND

Donnerstag, 8. Februar 2024, 11.00 Uhr
Hermeskeiler Platz

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



Alle Veranstaltungen immer aktuell auf koelner-karneval-alt-lindenthal.de

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

PRÄSIDENT CARL HAGEMANN | 1. VORSITZENDE ANJA SKUPIN

+49 (0) 221 29 27 23 86 | info@alt-lindenthal.de

Kölner Karnevalsgesellschaft

Alt-Lindenthal e.V.
Alt-Lindenthal e.V. 1967

MODEGESCHÄFT HÜLZER

Herzlichkeit &
Modetrends
mitten im Veedel



Im Herzen Lindenthals, auf der Dürener Straße, befindet sich ein kleines Modeparadies für alle Frauen, die auf der Suche nach besonderen Kleidungsstücken und Accessoires sind: das Modegeschäft Hülzer. Hier findet man aber nicht nur die neuesten Trends, sondern auch eine kompetente und vor allem herzliche Beratung.

„Wir sind 2014 aus der Innenstadt hierhergezogen und sehr glücklich über diese Entscheidung. Hier im Veedel gibt es einfach ein besonders schönes Miteinander. Viele meiner Kundinnen kenne ich seit Jahren, erlebe wie ihre Kinder groß werden oder Enkelkinder dazu kommen. Dieser persönliche Kontakt ist mir wichtig und er unterscheidet uns von den großen Ketten“, erzählt Michaela Hülzer, die von ihrem Mann liebevoll „Herz und Seele des Geschäfts“ genannt wird. Diesen Titel hat auch die freundliche Hundedame Isa verdient, die Michaela täglich ins Geschäft begleitet und von den Kundinnen gerne gestreichelt und mit Leckerlis versorgt wird.

Michaela zeigt uns ihre aktuellen Lieblingsteile und erklärt, worauf sie bei der Auswahl ihres Sortiments Wert legt. „Ich achte darauf, dass die Kleidungsstücke zwar modisch, aber auch im Alltag tragbar sind. Ebenso wichtig finde ich es, Mode anzubieten, bei der jede Frau das passende Teil für sich findet – egal welches Alters oder welche Figur. Dabei bevorzuge ich individuelle Labels, die man selten sieht, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten und aus dem europäischen Raum kommen. Die kurzen Lieferwege dienen der Umwelt und lassen uns schnell reagieren, wenn Teile kurzfristig für unsere Kundinnen nachbestellt werden müssen.“ Ob Kleidung bis Größe 50, stylischer Schmuck oder lässige Schuhe – Michaela Hülzer hat in ihrem charmanten Geschäft ein vielfältiges Sortiment, das keine Mode-Wünsche offenlässt.

Und was werden wir diesen Herbst tragen? „Flauschigen Strick in neuen Beerentönen, leichte Mäntel in hellen Farben sowie ausgefallene Schals und Tücher.“ Michaela zeigt uns die bereits eingetroffenen Trendteile für den Herbst und wir finden, dass sie eine wunderbare Auswahl getroffen hat.

Übrigens gibt es das Modegeschäft Hülzer jetzt auch in Braunsfeld. Seit Januar 2022 können Kundinnen auf der Aachener Straße in das farbenfrohe und sorgfältig ausgewählte Angebot von Michaela eintauchen. Viel Spaß beim Shoppen!



Dürener Straße 168, 50931 Köln
Tel.: 0221 94198169

Aachener Straße 557 b, 50933 Köln
Tel.: 0221 55404869

Q-WERK

Die Qualitätswerkstätten für Lack und Karosserie

Vor mehr als acht Jahren wurden die Kräfte aus vier etablierten Unternehmen im Bereich Karosserie und Lack gebündelt, um das Q-Werk in Köln zu gründen. In einem Interview erzählen uns die Mitgründer Dirk Niehusen und Oliver Nienhaus mehr über die Entstehungsgeschichte des Q-Werks, die zugrunde liegenden Ziele und die Bedeutung, die sie ihren engagierten Mitarbeitenden beimessen.



Gemeinsamer Weg zum Erfolg

Der Grundstein für diesen Zusammenschluss wurde vor fast einem Jahrzehnt gelegt. Für die Firmen Karosserie Piller und Wirtz & Hintzen GmbH ergab sich damals die Möglichkeit, gemeinsam erst die Firma Wernicke und ein wenig später die Firma Stommel übernehmen zu können. „Meine Mitgründer und ich haben realisiert, dass wir nur gemeinsam in unserer Branche etwas erreichen können. So entstand schnell die Idee eines Zusammenschlusses der vier Firmen. Seitdem haben unsere Betriebe den Zusatz N²H im Namen. Das steht für die Anfangsbuchstaben der drei Gründernamen — oder eben „nice to have“, erzählt Oliver Nienhaus.



Q steht für Qualität

Aus der Idee wurde schnell Realität. So entstand ein Netzwerk aus Qualitätswerkstätten für Lack und Karosserie, die sich selbst dem höchsten Standard verschrieben haben. Bei Q-Werk geht es nicht nur um Reparaturarbeiten, sondern um Vertrauen. **Jede der vier Werkstätten sind darauf fokussiert, die bestmögliche Qualität zu liefern und dabei die Wünsche der Kunden an erster Stelle zu stellen.** Dirk Niehusen erklärt: „Wir haben uns für den Namen Q-Werk entschieden, da er das Versprechen verkörpert, das wir unseren Kunden geben: eine überragende Qualität, die von innen heraus strahlt. Unser Ziel ist es, die zum Q-Werk gehörenden Betriebe als erstklassige Wahl im Schadensmanagement zu etablieren.“

Experten mit umfassendem Serviceangebot

Q-Werk präsentiert eine breit gefächerte Palette an Dienstleistungen im Bereich der Fahrzeuginstandsetzung, einschließlich eines spezialisierten Services für unfallbeschädigte Elektro-Fahrzeuge. In jedem der vier Fachbetriebe können sämtliche Arbeiten am Fahrzeug in den hauseigenen Räumlichkeiten durchgeführt werden — sei es im Bereich Mechanik, Karosserie oder Lackierung. Dadurch werden effiziente Arbeitsabläufe sowie höchste Qualitätsstandards bei der Instandsetzung von Fahrzeugen gewährleistet. Mit einer umfangreichen Flotte von über 40 Unfallsatzfahrzeugen bietet Q-Werk zudem eine flexible Mobilitätslösung für Kundinnen und Kunden während der Reparaturphase.



Die Essenz des Unternehmenserfolgs

„Wir sind stolz darauf, dass jeder unserer vier Betriebe dieselben Standards bietet, und das, dank gleicher Prozesse. Denn was uns wirklich abhebt, ist unser Verbund. Dieser ermöglicht es uns, Synergien untereinander zu nutzen und dadurch noch stärker zu agieren“, so Oliver Nienhaus. Q-Werk setzt auf Schnelligkeit, Effizienz und Kostenreduktion innerhalb seiner Betriebe. Von der ersten Terminvereinbarung bis zur abschließenden Reparatur wird auf eine reibungslose und zügige Serviceabwicklung Wert gelegt. Um das zu gewährleisten, greift das Team auf die langjährige Erfahrung und natürlich auf die Stärken ihres guten Netzwerks zurück. „Wir sind uns bewusst, dass unsere Mitarbeiter auch nur mit Wasser kochen, aber unseres ist immer ein paar Grad wärmer. Dieses kleine Mehr bewirkt sehr viel“, wirft Dirk Niehusen ein. Dabei spielen die Mitarbeitenden eine relevante Rolle.

Teamzufriedenheit als Schlüssel

„Die Mitarbeitenden sind das höchste Gut eines Unternehmens und müssen dementsprechend behandelt und vergütet werden“, betont Dirk Niehusen. „Bei uns ist eine hervorragende Bezahlung für erbrachte Leistung selbstverständlich. Wir setzen auf einen Ansatz, bei dem der Mensch im Mittelpunkt steht, und das zeigt sich in dem Umgang mit unseren Mitarbeitenden. Uns liegt am Herzen, dass jeder von uns täglich gerne zur Arbeit kommt und dabei Spaß hat. Denn letztendlich ist es das zufriedene Personal, das unser

Unternehmen zu dem macht, was es ist — ein Ort, an dem Professionalität und Wohlbefinden Hand in Hand gehen“, fügt er hinzu.

Flexibilität als Antwort auf den Wandel des Marktes

Die Gründer von Q-Werk blicken erwartungsvoll in die Zukunft. „Wir sind offen für alles, was auf uns zukommt — und das bereitet uns Freude! Diese Offenheit erlaubt es uns, flexibel auf Veränderungen im Markt zu reagieren, und das ist definitiv ein Vorteil. Anfangs lag unser Fokus auf Wachstum, doch der spürbare Fachkräftemangel hat uns zum Umdenken bewegt. Derzeit tüfteln wir an einem völlig neuen Arbeitsplatzmodell, bei dem die Mitarbeitenden und ihre individuellen Bedürfnisse im Mittelpunkt stehen“, so Oliver Nienhaus abschließend.



Ihr seid neugierig geworden?

Dann schaut bei www.q-werk.net vorbei. Dort könnt ihr mehr über den Qualitätsverbund erfahren und euch über aktuelle offene Stellen informieren.



von Robine

anfrage@q-werk.net
www.q-werk.net
Instagram: @official_qwerk

Die Q-Werk Qualitätswerkstätten:

N²H STOMMEL
KAROSSERIE & LACK

N²H WERNICKE
KAROSSERIE & LACK

WIRTZ & HINTZEN
KAROSSERIE-UND LACKEXPERTEN

KAROSSERIE Piller
EIN AUSGEZEICHNETER KAROSSERIE- UND LACKIERFACHBETRIEB

BUSINESSCOACH UND -TRAINERIN NADJA VAN UELFT

Für sicheres Auftreten und
Selbstbewusstsein in Beruf
und Privatleben

In ihren freundlichen Räumlichkeiten unweit des Lindenthalgürtels begrüßt mich Nadja mit einem strahlenden Lächeln und ich fühle mich sofort wohl. Sie erzählt mir, dass sie nur wenige Meter von hier entfernt geboren wurde — also ein echt kölsches Mädchen ist. Doch sie hat auch viele Jahre im Ausland gelebt. Nun ist sie zurück in ihrer Lieblingsstadt und wir sprechen über ihre jahrelange Expertise als Coach, ihre berufliche Mission und warum es sie wieder nach Köln gezogen hat.

Du bist in Lindenthal geboren, doch schon bald hast du Köln verlassen. Wohin ging es für dich?

„Als ich ein Jahr alt war, verließen meine Eltern Köln und wir zogen in die USA. Von dort ging es weiter nach Tokio. Später kamen wir zurück nach Deutschland, haben in verschiedenen Städten gelebt, doch mich hat es immer wieder nach Köln gezogen. 2018 habe ich die Stadt nochmal verlassen und ging nach einer längeren Asienreise nach Berlin.“ Sie ergänzt lachend: „Nach vier spannenden Jahren in Berlin wollte ich wieder zurück in meine Heimat Kölle.“

Du arbeitest seit 22 Jahren als Businesscoach und -trainerin. Was kann man sich darunter vorstellen?

„Ich unterstütze Menschen dabei, sich weiterzuentwickeln. Und dies auf zwei Arten: Zum einen biete ich Einzelcoachings an. Das heißt, ich helfe Menschen in 1 zu 1 Gesprächen dabei, bestimmte Themen zu erarbeiten. Zum anderen bin ich als Trainerin tätig. In diesem Fall vermittele ich die Inhalte einer Gruppe in Seminaren. Dabei habe ich mich auf das Berufsleben und die Themen ‚Sicheres Auftreten‘ sowie ‚Souveränes Führen‘ spezialisiert.“

Und was bedeutet das konkret?

„Du fühlst dich unsicher, möchtest gern mehr Selbstsicherheit? Du erlebst dich in Gesprächen machtlos, möchtest diese aber so führen, dass du dich gut fühlst und obendrein deine Ziele erreichst? Du bist unsicher, wenn du vor Gruppen präsentierst oder Meetings moderierst? Du möchtest mehr Souveränität ausstrahlen? Genau das stärke ich in meinen Einzelcoachings und Trainings. So erlernst du mehr Selbstbewusstsein und das nötige Know-how, um überzeugend zu agieren.“

Wer kommt zu dir?

„Von der Chefin, die besser mit ihren Mitarbeitenden kommunizieren möchte, über den Projektleiter, der sein Lampenfieber überwinden will, bis hin zum Selbstständigen, der bei Kundschaft souveräner auftreten möchte. Oder jemand, die oder der selbstbewusst die Ansprache anlässlich der Silberhochzeit halten möchte. Ob Privatperson oder Unternehmen — zu mir kommen die unterschiedlichsten Menschen mit den unterschiedlichsten Themen.“

Außerdem lässt du die Kampfkunst Aikido mit in deine Arbeit einfließen. Warum und wie?

WHAT
MAKES
YOU
HAPPY

Ich nutze Elemente aus dem Aikido häufig in kleinen Übungen, um mit den Menschen an ihrer inneren und äußeren Haltung zu arbeiten.“

Was ist deine Mission?

„Es ist mir ein Anliegen, Menschen darin zu unterstützen, dass sie zu ihrer inneren Sicherheit, ihrer Standfestigkeit und ihrem Selbstbewusstsein finden oder vielmehr zurückfinden. Ich bin überzeugt davon, wir haben sie alle von Natur aus in uns, doch häufig geht ein Teil davon im Leben durch die Erfahrungen, die wir machen, verloren. Ich möchte Menschen helfen, diese Sicherheit und das Selbstvertrauen wiederzufinden, für ein gutes Lebensgefühl und Erfolg im Job.“

Warum ist dir dieses Anliegen so wichtig?

„Ich war selbst sehr unsicher, hatte Schwierigkeiten meinen Weg zu finden und habe sehr darum gekämpft. Doch ich habe es geschafft und bin das beste Beispiel dafür, dass es möglich ist, an sich zu arbeiten und eine starke innere Haltung aufzubauen, die ein sicheres Auftreten ermöglicht.“

Ich habe gelesen, dass du als Lehrbeauftragte am Female Career Center der Universität Köln tätig bist. Ist die Entwicklung von Frauen besonders wichtig für dich?

„Ja, Frauen auf ihrem Weg zu unterstützen, das liegt mir durch meine eigenen Erfahrungen am Herzen. Zum Beispiel gebe ich spezielle Rhetorik-

Seminare für Frauen. Es geht dabei oft um alltägliche Situationen im Berufsleben, wie sich im Meeting zu überwinden, etwas beizutragen, oder für sich etwas einzufordern, was einer zusteht. Denn während Männer tendenziell damit weniger Probleme haben, sind es meistens Frauen, die dann doch schweigen und stillhalten. Von solchen Situationen berichten meine Klientinnen häufig, und gemeinsam arbeiten wir dann an der inneren Sicherheit und Einstellung, die es zulässt, entsprechend aufzutreten und sich zu positionieren. Das brauchen wir für unseren Erfolg. Ich möchte Frauen empoweren.“

Jetzt bist du zurück in Lindenthal. Warum hat es dich wieder hier hingezogen?

„Back to the roots!“ Nadja muss lachen. Dann ergänzt sie schmunzelnd: „Köln vereint Lebenslust und eine unglaubliche Toleranz. Berlin ist zwar cool und spannend, aber viel härter. Man wird mit den Menschen nicht so schnell warm. Und da ich es liebe, mit Menschen im Austausch zu sein, gehöre ich nach Köln!“

Dein Lieblingsort im Veedel?

„In Lindenthal liebe ich die Nähe zum Stadtwald, gleichzeitig kann ich ganz schnell mitten im Großstadttreiben sein. Aber besonders zauberhaft finde ich den Krieler Dom. Eine charmante alte Kapelle, in der man sich in ein früheres Jahrhundert zurückversetzt fühlt. Den sollte man unbedingt mal besuchen, wenn man hier im Veedel unterwegs ist!“

Für die nahe Zukunft plant Nadja Schnupperkurse in ihrem Lindenthaler Coaching Studio, bei denen ihr euch Impulse für solche Themen holen könnt. Die Termine sowie weitere interessante Informationen über Nadjas Arbeit findet ihr auf ihrer Homepage.



von Carina

Krieler Straße 21, 50935 Köln
www.nadja-van-uelft.de



NADIA FEINKOST

Italienischer Traum in Köln-Mülheim

Spaghetti Carbonara, Focaccia, Bruschetta — italienisches Essen versetzt uns sofort an die sonnige Mittelmeerküste oder in die malerische Toskana. In Köln-Mülheim findet man ein kleines Stück Italien für zu Hause. Der *italienische Feinkostladen Nadia* bietet auf 5.000 Quadratmetern eine große Produktauswahl an Lebensmitteln und Weinen.

Das Geschäft entstand als eines der ersten italienischen Fachgeschäfte in Köln bereits 1979 aus einem Unternehmen, das Pasta von Rom nach Deutschland importierte. Über die Jahre wurde die Produktpalette erweitert und die Eigenmarke Nadia entwickelt.

„Mangiare all'italiana“, das heißt gutes und vor allem gesundes Essen. Diesen Leitsatz hat sich Nadia zu eigen gemacht. Die Produkte werden nach eingehender Qualitätskontrolle ausgewählt — dabei steht die Wertschätzung für authentische italienische Küche stets im Vordergrund. Die Gesundheit der Kunden und Kundinnen wird geschätzt und das Unternehmen achtet auf Umweltfreundlichkeit. Produkte stammen oftmals aus traditioneller Landwirtschaft.

Geschäftsführerin Dilyana Hristova ist es wichtig, dass hochwertige Produkte bezahlbar an die Kundinnen und Kunden verkauft werden können. Die Produkte sollen dabei für alle zugänglich sein: ganz egal, ob Privat- oder Gewerbekunde. Zu ihren Gewerbekunden zählen vor allem Restaurants, Hotels und auch kleine Streetfood-Trucks.

Im Frischebereich bietet der Supermarkt saisonale Lebensmittel wie Obst und Gemüse aus verschiedenen italienischen Regionen. Grundsätzlich werden alle Produkte direkt aus Italien importiert. So auch die große Auswahl an Mee-



resfrüchten, auf dessen Vielfalt besonders viel Wert gelegt wird. In den Frischetheken können Käse, Schinken, Wurst und Antipasti zusammengestellt und probiert werden.

Ein besonderes Highlight ist das ausschließlich mit Produkten des Feinkostladens und täglich frisch gebackene Brot, welches mit seiner eigenen Rezeptur einzigartig ist. Dilyana Hristova erzählt uns: „Außergewöhnlich ist auch unsere riesige Auswahl an Panettone, traditionellem italienischem Weihnachtskuchen. Mit über 60 Sorten von Herstellern aus ganz Italien ist ein solches Angebot in Köln einmalig“.

Es kann sogar online eingekauft werden — so können auch Kunden außerhalb Kölns von dem breiten Angebot profitieren.

Liebhaber der italienischen Küche können direkt vor Ort eine kleine Kostprobe der vielfältigen Auswahl genießen. **Zur Mittagszeit bietet das im Supermarkt integrierte Bistro eine kleine Auswahl original italienischer Gerichte und typischer Kaffee-Spezialitäten. Zur „Pausa di mezzogiorno“ werden wöchentlich wechselnde Gerichte frisch zubereitet.** Sie bestehen ebenfalls aus original italienischen Zutaten aus dem Feinkostladen.

Ob man nun eine kleine Auszeit im Bistro genießt oder in die Vielfalt der unzähligen italienischen Produkte eintaucht — ein kleiner Ausflug in den Süden ist garantiert!



von Johanna

Schanzenstraße 3 a, 51063 Köln
www.nadia.de
Instagram: @nadia_mangiavino

ULILA VERLAG

Der ulila Verlag sucht Sportbegeisterte

Der *ulila Verlag* kämpft seit 2020 gegen stereotype Kinderbücher und -spiele. Mit ihren Produkten möchten die Gründerinnen Nicola Boyne und Ulrike Haas die gesamte Bandbreite an Diversität aufzeigen: Menschen mit und ohne Behinderung, unterschiedliche Hautfarben, verschiedene Geschlechteridentitäten, aufgebrochene Rollenbilder, gleichgeschlechtliche (Eltern-)paare, Körperformen aller Art und vieles mehr — und das alles ohne Klischees.

Nach dem Debüt des *ulila Verlags Mimis kunterbunte Welt* und dem Nachfolger *Mimis kunterbunte Ferien*, soll nun ein drittes Wimmelbuch auf den Markt kommen: *Mimis kunterbunter Sport*. Ein Wimmelbuch, das den Sport feiert und die Vielfalt von unterschiedlichen Sportarten und Menschen, die sich bewegen, aufzeigt. Von Parkszenen, in denen Freizeit- und Funsport gemacht wird, über Hallensportarten, in denen Handball, Fußball, Basketball sowie auch Tennis und Padel gespielt werden, bis hin zu Individualsport, wie Klettern, Kampfsport und Turnen, wird in diesem Buch alles abgedeckt. Denn Sport verbindet.

Für das neue Buchprojekt sucht der ulila Verlag exklusive Partner: Sportvereine, Sportsponsor*innen oder Sportbekleidungshändler*innen. Wenn Ihr dieses Wimmelbuch unterstützen und euer Logo im Buch platzieren möchtet, um Kinder näher zum Sport zu bringen, schreibt eine E-Mail an nicola@ulila.de.

Ihr möchtet mehr über den ulila Verlag erfahren? Dann folgt ihnen bei Instagram @ulilaverlag oder schaut auf www.ulila.de vorbei.



Mimis kunterbunter Sport in der Entstehung



Gewinnspiel

Hast du schon auf unserer Bastelseite vorbeigeschaut? Dort findest du Fabi Flattermann, der durch unser ganzes Magazin geflattert ist! Wie oft findest du ihn? Zähle alle Fledermäuse im Linden-Magazin und gewinne ein ulila-Paket mit dem Wimmelbuch *Mimis kunterbunte Ferien* und *Ming kölsches ABC*! Sende uns dazu die richtige Anzahl der Fledermäuse per E-Mail an lindenmagazin@carinacommunications.de — mit ein wenig Glück gewinnst du das tolle ulila-Paket!



Wo ist Mimi?



Blättert um und findet Mimi!





FLATTERMANN FABI

Im Herbst erwarten uns nicht nur einige schöne Ereignisse wie das Erntedankfest, der Martinstag und Halloween, sondern auch eine gemütliche Zeit zuhause, in der man sich kreativ betätigen kann. Heute präsentieren wir euch eine niedliche Fledermaus-Bastelidee, die nicht nur leicht umzusetzen ist, sondern auch aus Dingen besteht, die jeder zuhause hat. Mit dem Flattermann Fabi könnt ihr euer Kinderzimmer für Halloween schaurig schön dekorieren.

An dieser Stelle möchten wir uns herzlich bei Simone von www.heimatdinge.de bedanken, die uns diese Bastelidee zur Verfügung gestellt hat. Wir wünschen euch viel Spaß beim Basteln.

Das brauchst du, um mich zu basteln:

- ~ Toilettenpapierrolle
- ~ Acrylfarbe oder Wasserfarbe
- ~ Pinsel
- ~ Wackelaugen
- ~ weißes und schwarzes Bastelpapier
- ~ Kleber



SO WIRD'S GEMACHT:

1.

Zuerst verpasst du der Toilettenpapierrolle einen neuen Look, indem du sie mit schwarzer Farbe anmalst. Simone empfiehlt Acrylfarbe, da sie eine gute Deckkraft aufweist. Beachte jedoch, dass sie, sobald sie trocken ist, schwer aus der Kleidung zu entfernen ist. Daher eignen sich für dieses Bastelprojekt auch Wasserfarben oder Fingerfarben. Alternativ besteht die Möglichkeit, die Toilettenpapierrolle mit schwarzem Bastelpapier zu umwickeln, wenn du auf den Umgang mit Farben verzichten möchtest.

2.

Sobald alles vollständig getrocknet ist, faltest du die beiden Seiten entlang einer Öffnung der Klopapierrolle nach innen. Dadurch formst du die Ohren von Flattermann Fabi.

4.

Abschließend erweckst du deine coole Fledermaus zum Leben, indem du ihr Wackelaugen und zwei kleine Zähne aus weißem Karton oder Papier aufklebst.

3.

Nun ist es an der Zeit, die Flügel aus schwarzem Bastelpapier auszuschneiden. Simones Tipp: Zeichne den Umriss eines Flügels auf, schneide ihn aus und nutze ihn als Schablone für den zweiten Flügel. So werden beide deiner Flügel gleich groß.

Voilà, fertig ist die Dekoration für deine Halloween-Party! Suchst du noch nach einer selbstgebastelten Tasche, um am Halloween-Abend Süßigkeiten zu sammeln? Dann schau auf Simones Blog www.heimatdinge.de vorbei. Dort findest du eine Anleitung für ein gruseliges Gespenstertäschchen aus einem Milchkarton.



DAS ERNTE-DANKFEST



Ein Tag der Traditionen

Mit dem sanften Abschied des Sommers und dem Einzug des Herbstes beginnt eine besonders gemütliche Zeit. Während die Blätter an den Bäumen in den buntesten Farben tönen, fällt auch die Ernte verschiedener Obstsorten an. So auch die Apfelernte — dem Lieblingsobst der Deutschen. Im Jahr 2022 wurden durchschnittlich pro Kopf erstaunliche 22 Kilogramm Äpfel verzehrt. Egal ob frisch genossen oder zu Produkten wie Apfelsaft, Apfelmus und Apfelkuchen verarbeitet, die Deutschen sind begeisterte Liebhaber der Frucht. Die Erntezeit des Kernobstes fällt hauptsächlich in die Herbstmonate zwischen September und Oktober. Während dieser Zeit öffnen zahlreiche Apfelhöfe und Obstanlagen ihre Türen für Besucherinnen und Besucher, die selbst frische Äpfel pflücken möchten.

Die Apfelernte ist außerdem ein Vorbote für das Erntedankfest. Das traditionelle Fest, das in vielen Gemeinden gefeiert wird, dient dazu, Dankbarkeit für die erfolgreiche Ernte und die Gaben der Natur auszudrücken. Die Tradition hat historische Wurzeln in verschiedenen Kulturen und Epochen. Ursprünglich in verschiedenen Kulturen verwurzelt, erhielt das Fest im christlichen Kontext eine religiöse Bedeutung, bei der Gott durch Gottesdienste, Prozessionen und Festessen gedankt wurde.

Weltweit wird das Erntedankfest gefeiert, wenn die Ernte ihren Höhepunkt erreicht. In Deutschland gewöhnlich am ersten Sonntag im Oktober. Dazu gehören festliche Umzüge mit geschmückten Traktoren sowie landwirtschaftlichen Fahrzeugen, bei denen die Ernte zur Schau gestellt wird.

Zudem versammeln sich Familien und Gemeinden zu Dankesmahlen, bei denen traditionelle Gerichte aus regionalen Erzeugnissen serviert werden. Oft werden zudem Lebensmittel oder Spenden für Bedürftige gesammelt.

In den USA ist das Erntedankfest sogar der wichtigste Feiertag im ganzen Jahr. Dort wird das Fest als „Thanksgiving Day“ am vierten Donnerstag im November zelebriert. Im Zentrum steht dabei ein opulentes Festmahl, traditionell mit einem gebratenen Truthahn als Hauptgericht. Zu den Beilagen gehören Kartoffelpüree, Preiselbeeren und Kürbiskuchen. Aber auch die aufwändigen Paraden, Sportveranstaltungen sowie Freiwilligenarbeit sind fester Bestandteil des Thanksgiving. Viele Menschen nutzen die Gelegenheit, um Mitmenschen zu helfen und Bedürftigen etwas zurückzugeben. In Kanada wird Thanksgiving ähnlich wie in den USA gefeiert, jedoch am zweiten Montag im Oktober. An weiteren Orten wie Großbritannien, Australien und Brasilien gibt es zum Dank für die Gaben der Natur ebenfalls größere Feierlichkeiten.

Das Erntedankfest steht für Gemeinschaft, Dankbarkeit und Wertschätzung. Uns gefällt der Gedanke, dass auf der ganzen Welt Menschen zusammenkommen, um gemeinsam dankbar zu sein. Falls ihr also dieses Jahr das Erntedankfest gebührend feiert, wünschen wir euch ein tolles Fest!

Übrigens: Passend zu diesem Anlass hat Clara euch das Apfelkuchen-Rezept ihrer Oma mitgebracht!



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



Clara

Annelieses Apfelkuchen

Der Herbst ist da! Und mit ihm die Apfelkuchen-Saison. Daher hat Clara uns ein ganz besonderes Rezept herausgesucht — den legendären Apfelkuchen ihrer Oma Anneliese. Wichtig zu beachten ist der Hinweis von Claras Papa: „Den muss man eigentlich erst einen Tag später essen, dann ist er gut durchgezogen. Der wird besser, je länger er steht. So richtig saftig und dann einen starken Kaffee dazu! Lecker!“

Viel Spaß beim Nachbacken und lasst ihn euch schmecken, den köstlichen Apfelkuchen von Oma Anneliese!

Ihr habt Lust auf noch mehr großartige Rezepte von Clara? Dann findet ihr auf www.claraschlicker.com das Backbuch ‚süß gebacken‘ welches Clara in diesem Sommer zusammen mit ihrer besten Freundin Gunda veröffentlicht hat.

Fotos: Gunda Schliep

Zutaten:

80 g	Margarine
150 g	Apfelmark
200 g	Erythrit
50 g	Datteln, entsteint
1 Msp.	Vanilleschotenmark (oder 1 Tropfen Vanillearoma)
4	Eiweiß oder 8 EL Aquafaba
100 g	dunkle Schokolade
110 g	gemahlene Haselnüsse
220 g	Buchweizenmehl (oder 240 g Dinkelmehl)
3/4 Pck.	Backpulver
4	Äpfel, gewürfelt
2 EL	Apfelessig

Zum Bestäuben

Backkakao und / oder Zimt

Sonstiges

Springform ca. 26 cm

Zubereitung:

1. Den Ofen bei Ober- und Unterhitze auf ca. 180 °C vorheizen.
2. Datteln ca. 20 Minuten in heißem Wasser aufweichen. Das Wasser abgießen und die Datteln pürieren.
3. Die Äpfel klein würfeln und die Schokolade hacken.
4. Margarine, Mehl, Apfelessig, Dattelmus, Erythrit, gemahlene Nüsse, Vanille und Backpulver zu einem Teig kneten.
5. Äpfel und Schokolade gut unterrühren.
6. Die Eier trennen, das Eiweiß mit einer Prise Salz schaumig schlagen und unter die restlichen Zutaten heben.
7. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backform geben.
8. Den Kuchen bei ca. 180 °C für ca. 70 Minuten backen.
9. Wer mag, kann den Kuchen vor dem Servieren mit Backkakao und / oder Zimt bestreuen.

QUINCY KÖLN

Shoppen im Herzen Kölns



Vor fünf Jahren wurde aus dem DuMont Carré das moderne Quincy. Wir haben das beliebte Einkaufszentrum in der Breite Straße besucht und uns zu einem interessanten Gespräch mit dem Center-Manager Christoph Höptner getroffen.

Was macht das Quincy aus?

„Im Quincy bieten wir ein vielfältiges und anspruchsvolles Angebot. Als Einkaufszentrum mitten in der Stadt sind wir schnell und einfach zu erreichen, egal ob mit dem Auto, der U-Bahn oder zu Fuß. Jede der drei Verkaufsebenen ist barrierefrei und mit dem Aufzug zu erreichen. Unsere Besucherinnen und Besucher können durch die Mall schlendern, shoppen, entdecken und aufgrund des großen gastronomischen Angebots hier verweilen und genießen. Wie du merkst, ist das Besondere, dass das Quincy ein Mixed-Use-Gebäude und somit mehr als nur ein klassisches Einkaufszentrum ist. Es vereint Einzelhandel und Gastronomie mit Arbeiten, Wohnen und Fitness

auf einer Fläche von rund 40.000 Quadratmetern. Im Quincy gibt es 130 Wohnungen, 9.000 Quadratmeter vermietete Bürofläche, drei Parkebenen, 40 Einzelhändler — und das in bester Lage in Köln.“



Christoph Höptner
Center-Manager

Viele kennen das Quincy wahrscheinlich noch unter dem Namen ‚DuMont Carré‘. Wie hat sich das Einkaufszentrum über die Jahre entwickelt?

„Nach 18 Jahren DuMont Carré war es Zeit für eine Veränderung. Die Mall war bereits in die Jahre gekommen und nicht mehr auf dem aktuellen

Stand, sowohl baulich als auch architektonisch. Das führte vor der Übernahme leider zu Leerständen. Der neue Eigentümer initiierte die Entkernung des Gebäudes sowie eine strategische Neupositionierung des Einzelhandelsbereichs. Dazu zählen die Optimierung der Laufwege durch eine Verschiebung der Rolltreppen, ein umfangreicheres gastronomisches Angebot und die Integration starker neuer Ankermieter. Auch die Verbesserung der Aufenthaltsqualität durch wärmeres Interior Design, florale Elemente und der veränderten Form der Lichthöfe haben dazu beigetragen. So ist es gelungen, die Vermietung voranzubringen und 2019 mit einer Neueröffnung das in neuem Licht erstrahlte Quincy zu zelebrieren.“

Warum war es Zeit für einen neuen Namen?

„Um nach außen hin deutlich zu machen, dass es einen Neuanfang und Veränderungen im Center gibt, wurde die Gelegenheit genutzt, einen neuen Namen festzulegen. Dieser sollte kurz,

prägnant und vor allem international sein, da die Kölner Innenstadt viele Touristen anlockt. Seit der Eröffnung stellen wir fest, dass das neue Branding gut angenommen wird. Zunächst war es durch die Pandemie schwerer, das nach außen zu kommunizieren. Mittlerweile weiß jedoch jeder, dass das Quincy neu gestaltet wurde und für alle etwas zu bieten hat. Das erkennen wir an den Besucherzahlen, die seit 2019 deutlich ansteigen.“

Kannst du uns mehr von eurem Angebot erzählen?

„Selbstverständlich. Im Bereich des Shoppings zählen zu unseren Mietern namhafte Marken, wie ‚Decathlon‘, ‚Smyth’s‘, ‚Søstrene Grene‘ und ‚Selfmade‘ (Stoff & Stil). Mit diesem vielfältigen Angebot decken wir ein breites Spektrum an Interessen ab, von Sport über Hobbys und Freizeitaktivitäten bis hin zu Wohnen und Inneneinrichtung sowie Do-It-Yourself-Angeboten und Spielwaren. Unser Angebot an Lebensmittelgeschäften ist ebenso umfassend: Wir haben einen türkischen und einen asiatischen Supermarkt sowie einen Netto-Markt. Darüber hinaus wird in diesem Jahr der italienische Delikatessen- und Frischemarkt ‚Mercato Italiano‘ eröffnet. Neben dem ausgewählten Sortiment wird dieser Markt auch Sitzgelegenheiten bieten, wo frisch zubereitete Pizza- und Pasta-Spezialitäten genossen werden können. Außerdem haben wir zwei Cafés, ein japanisches Restaurant, türkische Feinkost sowie einen Dönerstand. Auf diese Weise präsentieren wir eine internationale Vielfalt. Unter unseren neusten Zugängen finden sich Geschäfte wie ‚iRiparo‘, ‚Bubble Tea‘ und das ‚Haus der Manufakturen‘.“



Wohnkomplex Quincy

Christoph berichtet mit einem strahlenden Lächeln über das Quincy. Also haben wir ihn gefragt, was seinen Beruf als Center-Manager ausmacht.

„Mein Team und ich fungieren als primäre Ansprechpartner für unsere Mieter, Eigentümer, Dienstleister sowie unsere Besucherinnen und Besucher. Unsere Verantwortung besteht darin, in enger Zusammenarbeit sicherzustellen, dass die Besucherzahlen auf einem stetig hohen Niveau gehalten werden. Dies ermöglicht es unseren Geschäften, potenzielle Kunden und Käufer anzusprechen. Gleichzeitig liegt es in unserer Verantwortung, eine stets helle, sichere und saubere



Umgebung in der Mall zu gewährleisten — ein Ziel, das für uns oberste Priorität hat. Seit Januar bin ich nun in der Position des Center-Managers und ich freue mich besonders, in Köln so ein tolles Objekt zu managen. Ich habe immer im Kölner Umland gelebt und war stets Fan der Stadt! Und seit einem halben Jahr habe ich jeden Morgen auf dem Weg zur Arbeit das Vergnügen, den Kölner Dom zu grüßen.“

Was wünschst du dir für die Zukunft?

„An erster Stelle steht ganz klar die erfolgreiche Durchführung sämtlicher Umbaumaßnahmen. Gegenwärtig sind wir intensiv mit der Umgestaltung einiger Ladenflächen beschäftigt. Wir ergreifen gezielte Maßnahmen, um unseren Besucherinnen und Besuchern ein bestmögliches Erlebnis zu bieten. **Eine besondere Eröffnung ist zudem für 2024 geplant: Auf der ersten Etage des Quincys entsteht auf einer Fläche von über 2.000 Quadratmetern das QUINCY Medical Center.** Hier wird es eine umfassende Palette an medizinischen Dienstleistungen und Gesundheitsangeboten geben — und das mitten in der Innenstadt. Dies ist eine bemerkenswerte Initiative, die nicht jedes Einkaufszentrum bieten kann und zweifellos eine echte Bereicherung für uns darstellen wird.“



von Robine

Anstehende Events:

- Weekend-Vibes am Freitag, dem 15.09. von 16 bis 20 Uhr
- Food-Festival am Freitag und Samstag, dem 27. und 28.10.
- UFA-Casting am Samstag, dem 18.11.

Breite Straße 80-90, 50667 Köln
www.quincy.koeln
Instagram: @quincy_koeln

LINDENTHALER TIERPARK

Wie wäre es mit einer Tierpatenschaft?

Während uns gerade noch der goldene Herbst verwöhnt, steht plötzlich schon wieder Weihnachten vor der Tür. Und damit geht auch die häufig stressige Suche nach den Geschenken los. Doch habt ihr schonmal daran gedacht, statt der obligatorischen Socken oder der jährlichen Krawatte eine Tierpatenschaft zu verschenken?

Der *Lindenthaler Tierpark* ist ein über die Grenzen der Stadt hinaus bekanntes und beliebtes Ausflugsziel. Besucherinnen und Besucher können hier ganzjährig und vor allem kostenfrei den Tieren begegnen, sie füttern (außer montags) und häufig sogar streicheln. Ein Besuch im idyllisch in den Kölner Stadtwald eingebetteten Tierpark lohnt sich immer!

Doch wusstet ihr, dass hinter dem Lindenthaler Tierpark ein gemeinnütziger eingetragener Verein steht, der auf Spenden angewiesen ist? Denn ob für den Erhalt von Stallgebäuden und Zäunen, der liebevollen Tierpflege oder der Instandhaltung der gesamten Anlage — ein solcher Ausflugsort hat viele Kosten zu tragen. Darum kümmert sich der Verein der Freunde und Förderer des Lindenthaler Tierparks e. V. Und diesen könnt ihr unterstützen, indem ihr eine Tierpatenschaft übernimmt ... oder verschenkt!

Dabei kann die Patenschaft für die verschiedensten Tiere übernommen werden, vom Trauerschwan über Ziegen bis hin zum Damhirsch oder Hochlandrind. Umso größer das



Tier, desto höher der Beitrag. Nach der Namensvergabe erhaltet ihr eine Urkunde. Grundsätzlich ist die Patenschaft symbolischer Natur, doch auf Wunsch kann bei den Vierbeinern — außer bei Damtieren und Soay-Schafen — ein konkretes Tier ausgesucht werden. Dann wird von einem der Tierparkmitarbeitenden die Ohrnummer festgestellt, sodass die Patenschaft einem konkreten Tier zugeordnet werden kann.

Die Tierpatenschaften sind ein wundervolles und vor allem nachhaltiges Geschenk, mit dem eine echt kölsche Institution unterstützt wird. Wir haben sie selbst schon im Team verschenkt! So ist zum Beispiel Redakteurin Robine Tierpatin für ein Damtier namens ‚Bambi‘.

Natürlich könnt ihr auch Mitglied im Verein werden und so aktiv den Erhalt des Tierparks fördern. Alle Informationen zur Mitgliedschaft sowie den Tierpatenschaften sind auf der Homepage des Lindenthaler Tierparks zu finden.



Marcel-Proust-Promenade 1, 50935 Köln
www.lindenthaler-tierpark.de
Instagram: @lindenthalertierpark

Der perfekte Cappuccino — Georg Hempesch im Interview

Wir fragen Georg Hempesch, Röster und Kaffeesommelier von der *Kölner Kaffeemanufaktur* nach dem Geheimnis des besonderen Geschmacks seines Cappuccinos.

**Warum ist euer Cappuccino so beliebt?
Was macht ihr anders?**

„Alles beginnt damit, dass wir die Kaffeebohnen für unsere Kaffees und Espresso direkt vor Ort frisch rösten. Durch unsere langsame, handwerkliche Trommelröstung haben die Kaffeebohnen viel Zeit, Reizstoffe abzubauen und feine Aromen zu entwickeln. Bei der Auswahl der Rohkaffees achten wir auf beste Qualität für besten Geschmack. Speziell für unseren Cappuccino (und Latte Macchiato) haben wir eine Espresso-Mischung kreiert, die perfekt mit Milch harmonisiert: unseren ‚Espresso Torino‘.“

Und worauf kommt es dann bei der Zubereitung an?

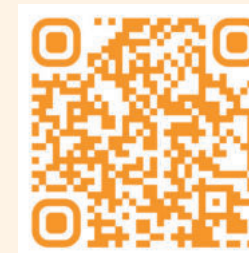
„Bei der Zubereitung des Cappuccinos kommt es darauf an, dass der Espresso als Basis optimal aus der Maschine läuft, nicht zu schnell und nicht zu langsam. Als Faustformel gelten 25 Sekunden Durchlaufzeit bei einer Wassertemperatur von 92 °C. Zu heißes Wasser macht den Espresso ebenso bitter wie eine zu lange Durchlaufzeit. Die besondere Kunst beim Cappuccino ist das Milchschaumen. Der Milchschaum darf nicht steif sein, sondern soll feinporig und cremig sein, damit er sich bei jedem Schluck mit dem Espresso verbindet. Ebenso wichtig ist die Temperatur: Die Milch darf beim Schäumen keinesfalls auf mehr als 65 °C erhitzt werden, da sonst die Milcheiweiße gerinnen und der Milchzucker bitter wird.“

Unsere Milch mit mindestens 3,8 % Fett beziehen wir übrigens in Pfandflaschen direkt vom Bauern. Das ist nicht nur gut für den Geschmack, sondern auch für die Umwelt.“

Hast du noch einen Tipp für unsere Leserinnen und Leser?

„Mein Tipp ist, genießt euren Cappuccino sofort und lasst ihn nicht lange stehen. Da die Milch beim Schäumen nicht zu heiß werden darf, kühlt ein Cappuccino trotz vorgewärmter Tasse ziemlich schnell ab.“

Den vielleicht besten Cappuccino der Stadt gibt's bei der Kölner Kaffeemanufaktur in der Dürener Straße 123, Köln-Lindenthal. Den Espresso Torino und viele andere Kaffees, Zubehör und ausgewählte Feinkost findet ihr ebenfalls vor Ort in der Manufaktur oder im Onlineshop unter www.koelner-kaffee.de



Georg Hempesch,
Kaffeeröster- & sommelier und
Inhaber der Kölner Kaffeemanufaktur

Seniorenhaus
St. Anna
Eine Einrichtung der Stiftung
der Cellitinnen

**Ihre Tagespflege in Lindenthal: Lernen Sie uns an
einem Schnuppertag kennen, jeden 3. Samstag im Monat.**

Wir haben freie Tagespflegeplätze!

- Individuelle Tagesgestaltung und Betreuung
- Gemeinsame Mahlzeiten
- Hohe fachliche Versorgung auch für Menschen mit Demenz
- Abholung von Zuhause und Bringservice nach Hause
- Vielfältige Aktivitäten, Ausflüge, Gedächtnistraining, Gymnastik
- Freizeit für pflegende Angehörige u. v. m.

Tagespflege St. Anna · Franzstraße 16 · 50931 Köln-Lindenthal
Tel 0221 940523-16 · www.sh-st-anna.de



**Den Tag gemeinsam verbringen
und abends wieder Zuhause sein.**



THE Q-TASTE FR, 27. + SA, 28. OKT
12:00-20:00 UHR
IM QUINCY!

**THE Q-TASTE
FOODFESTIVAL
IM QUINCY!**

**QUINCY. DEIN KÖLN QUARTIER.
DIREKT AM APPELLHOFPLATZ.**

Am Freitag und Samstag, den 27. und 28. Oktober von 12-20 Uhr findet im Quincy am Appellhofplatz das THE Q TASTE Foodfestival statt. Komm vorbei und lass dich begeistern!

THE Q TASTE
Folge uns auf
Instagram!

quincy
Mein Köln Quartier



Wir suchen neue Helden!
Hey Superman,
fühlst du dich angesprochen?
Lackierer & Karosseriebauer (m/w/d)

Q-Werk

Werde Teil unseres Teams. Zusammen sind wir voll motiviert, engagiert, kreativ und absolute Profis in unserem Handwerk. Und nur gemeinsam können wir „Super“ sein!

Das bieten wir: unbefristeten Arbeitsplatz | respektvollen Umgang | Teamspirit | korrektes Gehalt regelmäßige Weiterbildung | moderne Werkzeuge/Maschinen | 24/365 Unfallversicherung | coole Firmenevents | betriebliche Altersvorsorge

Das bietest du: Gesellen- oder Meisterbrief | abgeschlossene Ausbildung | Teamfähigkeit | Motivation Einsatzbereitschaft | eigenverantwortliches Arbeiten | Zuverlässigkeit

Das passt bei dir? Perfekt, dann bewirb dich bei uns: www.q-werk.net | 0221. 55 71 04



Qualitätswerkstätten für Lack und Karosserie. Q-Werk | Robert-Perthel-Straße 30 | 50739 Köln

ODENDAHL & HEISE

Das Autohaus mit Herz

Vor mehr als fünf Jahrzehnten hat sich das Autohaus Odendahl & Heise in Köln niedergelassen. Als autorisierter Händler für die Marken Volkswagen Pkw, Audi und Volkswagen Nutzfahrzeuge werden hier nicht nur Neu- und Gebrauchtfahrzeuge präsentiert, sondern ein erheblich breiteres Repertoire geboten. Die Marketingverantwortliche Ronja Repp erzählt uns, warum Odendahl & Heise mehr als nur ein gewöhnliches Autohaus ist.

Persönlicher Service in Kölner Traditions-Autohaus

Für die Marken Volkswagen und Audi ist Odendahl & Heise für Köln und das Umland der perfekt aufgestellte Ansprechpartner. Das Unternehmen wurde bereits 1971 gegründet und beschäftigt heute rund 110 Mitarbeitende. Ungeachtet seiner Größe legt das Autohaus besonderen Wert auf persönlichen und menschlichen Service. Bei jedem Kundengespräch wird bei Odendahl & Heise auf sachkundige Fachkompetenz und geballtes Wissen aus langjähriger Tradition zurückgegriffen. „Ganz gleich, ob Kunden einen Neu-, Gebraucht- oder Jahreswagen erwerben möchten oder eine Serviceanfrage haben, unsere Experten für Audi, Volkswagen Pkw und Volkswagen Nutzfahrzeuge stehen bereit, um individuell zu beraten“, erklärt uns Ronja Repp.

Perfekte Räumlichkeiten für jeden Modelltyp

„Odendahl & Heise orientiert sich stets an der neuesten Corporate-Identity-Vorgabe der Hersteller. Deswegen haben wir im Jahr 2016 bei Audi und 2021 bei Volkswagen Umbaumaßnahmen vorgenommen. So können wir unseren Kunden ein Kompetenzzentrum bieten, das seinesgleichen sucht“, so die Marketingleiterin. Vom Cityflitzer bis zum Sportwagen präsentieren geräumige Showrooms eine breite Palette von Modellen für Enthusiasten der Marken aus Ingolstadt und Wolfsburg. Als Partner von Audi Sport sind sie zudem die erste Adresse für die leistungsstarken RS-Modelle. Die Zukunft der Automobilität ist ebenfalls vertreten: Zahlreiche E-Modelle der Marken Volkswagen und Audi warten in der Robert-Perthel-Straße auf euch.

Leidenschaft für Klassiker

„Als Traditionsunternehmen versorgen wir unsere Kunden mit passenden Ersatzteilen sowie Zubehör für Oldtimer der Marken Volkswagen und Audi. Außerdem nehmen wir mit Fahrzeugen aus dem eigenen Oldtimer-Bestand an Veranstaltungen wie ‚Nürburgring Classic‘ teil. Unsere Hingabe für die Klassiker der Automobilgeschichte ist nicht zu übersehen“, erzählt Ronja Repp. Eine herausragende Anlaufstelle für alle Oldtimer-Liebhaber.



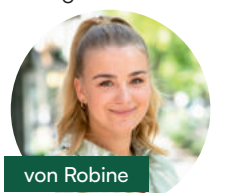
Verlässliche Kundenbeziehungen

Viele Groß- und Geschäftskunden vertrauen seit Jahrzehnten auf die Nutzfahrzeug-Sparte von Odendahl & Heise. Das Team rüstet verschiedenste Firmenflotten aus und individualisiert Fahrzeugumbauten für Handwerker sowie Dienstleister. „Für das Jahr 2022 wurde das Autohaus bereits zum dritten Mal in Folge von Volkswagen Nutzfahrzeuge als ‚Top Service Partner‘ für seine Spitzenleistungen in den Bereichen Kundenzufriedenheit, Notdienst und Werkstatttest ausgezeichnet. Das macht uns beim Volkswagen-Nutzfahrzeuge-Service zu einer der 100 besten Betriebe in Deutschland“, berichtet Ronja Repp.

Umfassende Lösungen für alle

Als Großkunden-Leistungszentrum bietet Odendahl & Heise maßgeschneiderte Lösungen von der ersten Beratung bis hin zur Kostenoptimierung an. Auch im Privatkundenbereich erfüllt das Kölner Autohaus sämtliche Anforderungen. Angefangen von der kostengünstigen und zügigen Instandsetzung kleinerer Parkrepmen durch die „Clever-Repair-Methode“ bis hin zum umfassenden Rundum-Service für Fahrzeuge fehlt es hier an keiner Dienstleistung.

Wenn man den perfekten Ansprechpartner für automobiler Anliegen sucht, lädt Odendahl & Heise herzlich ein, persönlich in Longerich vorbeizuschauen. Das gesamte Team freut sich, eine erstklassige Serviceerfahrung zu bereiten.



von Robine

Robert-Perthel-Straße 65-69, 50739 Köln
ronja.repp@odendahl-heise.de
www.odendahl-heise.de
Instagram: @odendahlheise

Veranstaltung

25 JAHRE STREET GALLERY

Lindenthal feiert Jubiläum und Herbstfest



Das 25te Jahr der STREET GALLERY Lindenthal wird gebührend gefeiert, denn trotz Pandemie, Energiekrise und der wachsenden Gefährdung des Einzelhandels durch das Online-Geschäft hat es diese Veranstaltung geschafft, 25 Jahre in Folge durchgeführt zu werden.

Die STREET GALLERY

Vom 13.10. bis zum 21.10.2023 stehen Lindenthal und die Dürener Straße wieder im Zeichen der Kunst. In dieser Zeit können in Lindenthaler Geschäften verschiedensten Kunstwerke entdeckt werden: Malereien, Skulpturen, Fotografien — die Lindenthaler Geschäftsleute schaffen Platz für Kunst. Dabei werden 53 Geschäfte und Locations zu Galerien, die besucht werden können. Wer dies gerne in Begleitung der Lindenthaler Künstlerin Martina Weigand machen möchte, kann am Samstag, dem 14.10. an dem beliebten Kunstspaziergang teilnehmen. Es geht um 13 Uhr los, Startpunkt ist vor Cologne Couture an der Ecke Geibelstraße. Um 16 Uhr findet dann auf dem Karl-Schwering-Platz die Jubiläumsfeier statt.

Das Lindenthaler Herbstfest

Eingeläutet wird die Kunstaktion von dem Lindenthaler Herbstfest, von dem die STREET GALLERY bereits im

vergangenen Jahr begleitet wurde. Es beginnt am Freitag, dem 13.10. um 16 Uhr mit der Gourmetmeile auf dem Karl-Schwering-Platz: Foodstände mit unterschiedlichsten Speisen, leckeren Weinen sowie Cocktails, Kölsch und Softdrinks, dazu Musik von DJ Nobbes und ein Kinderkarussell für die kleinen Gäste. Dieses Programm wird am Sonntag, dem 15.10. ab 11 Uhr durch das kostenfreie Spieleland für Kinder erweitert. Es findet auf einem gesperrten Abschnitt der Dürener Straße, ab dem Karl-Schwering-Platz, statt. Neben den beliebten Hüpfburgen wird es noch viele weitere spannende Attraktionen geben. Getoppt wird das Ganze von einem verkaufsoffenen Sonntag. Von 13 bis 18 Uhr lässt sich gemütliches Bummeln mit einer künstlerischen Entdeckungsreise verbinden.

Das Lindenthaler Künstlerviertel

In diesem Jahr wird das Kinderspieleland anlässlich der Jubiläumsfeier um das Lindenthaler Künstlerviertel erweitert. Hier werden am Sonntag kreative Menschen auftreten und Tanz, Lesung, Poesie, Musik oder Handwerk vorführen und präsentieren. In den Geschäften ist Kunst zu sehen, auf der Straße wird Kunst umgesetzt.

Es wird auf der Veedels-Website www.lindenthal.info vom 19.10. bis 22.10. ein Voting für das schönste Lindenthal-



Motiv geben, welches die Künstlerinnen und Künstler in „ihrer Galerie“ ausgestellt haben. Außerdem wird zum Jubiläum eine limitierte Lindenthaler Sektmarke mit Kunstetikett aufgelegt, die inklusive einer Spende in Höhe von 2 € für einen guten Zweck verkauft wird. Und natürlich gibt es auch in diesem Jahr den beliebten Kunstkatalog.

Kunstaktion, Gourmetmeile, Kinderspaß und Shoppingparadies — der Oktober in Lindenthal wird bunt und erlebnisreich!



Termine im Überblick

- Kunst in den Geschäften **13.10. bis 21.10.**
- Kunstspaziergang **14.10. ab 13 Uhr**
- Jubiläumsfeier **14.10. ab 16 Uhr**
- Herbstfest **13.10. bis 15.10.**
- Verkaufsoffener Sonntag **15.10. von 13 bis 18 Uhr**
- Kinderspieleland **15.10.**
- Lindenthaler Künstlerviertel **15.10.**
- Online-Voting „Das schönste Lindenthal-Motiv“ auf www.lindenthal.info **19.10. bis 22.10.**

info@wirsindlindenthal.de
www.lindenthal.info
Instagram: [@wirsindlindenthal](https://www.instagram.com/wirsindlindenthal)



Kunstspaziergang mit Martina Weigand (rechts)

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 jejeange.“

Gerne beraten wir Sie:

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





LASERTAG
KÖLN

SICHERT EUCH 10% RABATT AUF
EURE NÄCHSTE BESTELLUNG

EXKLUSIV MIT DEM CODE: **LINDENTHAL**

www.lasertag-koeln.de

Wilhelm-Mauser-Straße 14-16, 50827 Köln 0221 / 30204405 info@lasertag-koeln.de





VON POLL
IMMOBILIEN



Jörg Rechermann
Geschäftstelleninhaber

**Ihre Immobilienexperten
im linksrheinischen Köln**

Lassen Sie Ihre Immobilie von einem Experten
eines ausgezeichneten Maklerhauses bewerten.
Wir sind für Sie da!

Kontaktieren Sie uns.
T.: 0221 - 80 06 443 0



Capital
Top-Makler Köln
★★★★★



FOCUS
TOP
2022



MONEY
HÖCHSTE
KUNDENZUFRIEDENHEIT

Shop Köln - Lindenthal | Dürener Straße 236 | 50931 Köln | koeln.lindenthal@von-poll.com

WISSEN OP KÖLSCH

Die imposanten Fenster- flächen des Kölner Doms

Es gibt viele Dinge, die unser Herz als Kölnerinnen und Kölner höherschlagen lassen: frisch gezapftes Kölsch, jecker Karneval und Heimspiele des 1. FC Kölns. Aber nichts davon steht so weit oben wie der Kölner Dom. Das Wahrzeichen unserer geliebten Rheinstadt hat nicht nur eine architektonische Bedeutung, sondern auch eine kulturelle. Und diese ist so groß, dass die UNESCO den Kölner Dom im Jahr 1996 sogar zum Weltkulturerbe erklärte.

Besonders sticht heraus, wie die enorm große Kathedrale im gotischen Stil inmitten der Millionenstadt thront. Wer dachte, dass die Grundfläche des Kölner Doms mit rund 8.000 Quadratmetern schon groß ist, wird überrascht sein, dass die Fensterfläche diese Zahl noch übersteigt. **Die rund 10.000 Quadratmeter sind ein Meisterwerk der Glasmalerei und faszinieren Besucherinnen und Besucher aus aller Welt.**

Die bunt schimmernden Fenster erzählen Geschichten, die über Generationen hinweg reichen und den Dom in ein lebendiges Kaleidoskop verwandeln. Sie stellen nicht nur Kunstwerke dar, sondern sind zugleich wertvolle historische Zeugnisse: In den zahlreichen Fenstern spiegelt sich der Wandel der Gesellschaft, der Kunst und der Theologie im Verlauf der Jahrhunderte eindrucksvoll wider. Das wohl bekannteste Fenster ist das Südquerhausfenster, das ein Entwurf des Künstlers Gerhard Richter ist. Es besteht aus 11.263 gleich großen Quadraten, die aus mundeblasenem Echt-Antikglas bestehen und in 72 verschiedenen Farbtönen erstrahlen. Ein weiteres sehr bedeutendes Fenster ist das „Typologische Dreikönigenfenster“ im Südschiff, das die Heiligen Drei Könige darstellt, die Maria und dem neugeborenen Jesus Geschenke bringen.

Wer mehr über die Geschichten und Techniken rund um den Kölner Dom erfahren möchte, kann unter www.domforum.de oder www.domfuehrungen-koeln.de eine Führung buchen.



Kölner Dom, Dombauhütte, Bildarchiv

Gewinnspiel

KÖLSCHES RÄTSEL



Was ihr tun müsst, um in den Lostopf zu hüpfen?

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

Mit etwas Glück gewinnt ihr zwei Gutscheine für den Lazy Sunday Brunch im Leonardo Royal Hotel — Am Stadtwald im Wert von 84,00 €. Inklusive Sektempfang zur Begrüßung, großem Brunchbuffet im Restaurant, Heiß- und Kaltgetränken sowie Bier und Hauswein. Einlösbar bis zum 31.12.2024, sonntags von 11:30 bis 15 Uhr. Reservierung im Vorfeld erforderlich. Ausgeschlossen: Sonderbrunch zu Weihnachten und Ostern. Kinder bis 12 Jahre sind kostenfrei.

*Gewinnspielbedingungen: Die Teilnahme an dem Gewinnspiel ist bis zum 15. November 2023 um 23:59 Uhr möglich. Der Gewinn kann nicht ausgezahlt werden und ist in Köln abzuholen. Weitere Informationen findet ihr auf Seite 5.

LEONARDO ROYAL KÖLN — AM STADTWALD

Herzlichen Glückwunsch zum 10-jährigen Geburtstag!

Es ist ein Gebäude, welches wir alle von unseren Stadtwald-Spaziergängen kennen: das Leonardo Royal Hotel am Kahnweiher. Doch wusstet ihr, dass dieser Standort eine lange Geschichte im Veedel hat? Bereits um 1900 stand hier das Stadtwaldrestaurant, welches ein Teil des historischen Kitschburger Hofes war. Das Restaurant mit seiner großen Terrasse galt als gesellschaftlicher Treffpunkt Kölns. Und das ist auch heute noch so, weiß uns Thorsten Badura zu berichten. Er ist Hotelmanager des Leonardo Royal Hotels, das seit 2013 an diesem Standort eine beliebte Unterkunft bei Städtereisenden sowie Geschäftsreisenden gleichermaßen ist.

„Hier kommt alles zusammen, was man sich für einen Aufenthalt in Köln wünschen kann: der schöne Stadtwald vor der Tür, das FC-Stadion um die Ecke und die Innenstadt nur einen Steinwurf entfernt. Dazu die direkte Umgebung im Veedel, denn auch die Dürener Straße mit ihren vielen inhabergeführten Geschäften und Restaurants ist einen Besuch wert!“

Doch nicht nur Reisende fühlen sich hier wohl — die stilvollen Räumlichkeiten locken auch die Kölnerinnen und Kölner



in das modern gestaltete Hotel. Denn hier erwartet sie neben einer eleganten Hotelbar auch das beliebte Restaurant Vitruv, in dem mediterran inspirierte Gerichte serviert werden. Dazu kommt die gemütliche Terrasse, welche besonders im Sommer gerne von Ausflüglern und Städtern besucht wird. Ein Kölsch im Sonnenschein mit Blick auf den Kahnweiher? Besser geht's nicht!

Unser Highlight? Der Sonntagsbrunch!

Gestartet wird um 11:30 Uhr mit einem Sektempfang. Dann gibt es leckere Frühstücks-Klassiker und eine große Auswahl an warmen Speisen — zubereitet mit regionalen, saisonalen, aber auch ausgefallenen Zutaten. Natürlich darf ein Schokobrunnen nicht fehlen. So bietet der Brunch eine üppige Vielfalt an köstlichen Leckereien. Tipp: Vorher reservieren, denn die Plätze sind begrenzt.

Thorsten Badura gibt uns noch einen kleinen Einblick in die Zukunft des Hotels: „Wir wollen noch stärker im Einklang mit unserem Nachbarn, dem Stadtwald, leben und arbeiten. Dazu soll es in Zukunft einen Bienenstock auf dem Hotel-dach geben. Auch Solarpaneele sind im Gespräch.“ Wir sind gespannt und freuen uns auf den nächsten Besuch in dieser tollen Location mitten im Veedel.

Übrigens: In der Herbst- und Vorweihnachtszeit wird es im Leonardo Royal Köln — Am Stadtwald „Gans-to-go“ geben. Einfach anrufen, vorbestellen und abholen!

Dürener Straße 287, 50935 Köln
022 146760
leonardo-hotels.de
Instagram: @leonardoroyalkoeln_amstadtwald

DAS LINDENMAGAZIN FEIERT GEBURTSTAG!

Zum einjährigen Geburtstag erzählt unser Team von seinen liebsten Momenten.



Carina Birnbacher
Herausgeberin &
Redaktionsleiterin

„Vor einem Jahr klingelte es an der Tür. Da stand er, der Lieferant mit unseren 8.000 druckfrischen Magazinen. Mit nervösen Händen haben wir sie in die Hände genommen: unsere erste Ausgabe des LindenMagazins. Aufgeregt haben wir uns durch die Seiten geblättert. Nach andächtigen Momenten des Prüfens, Anfassens und Riechens, trafen sich unsere stolzen Blicke — und voller Freude mussten wir anfangen zu lachen. Dann haben wir mit einem Glas Sekt auf unser wahr gewordenen Herzensprojekt angestoßen.“



Robine Ruschinski
Projektmanagerin &
Redaktionsleiterin

„Im Januar schrieb uns eine Mitarbeiterin des Historischen Archivs. Sie war so begeistert von unserem Magazin, dass sie alle seitdem veröffentlichten Ausgaben in den Bestand der Bibliothek des Historischen Archivs der Stadt Köln aufgenommen hat. Das empfinde ich als große Ehre. Doch es waren vor allem ihre Worte über Publikationen wie unsere, die mich gerührt haben: „Sie sind so wertvoll für ein buntes Bild unserer Stadt!“ ... Kann man sich ein schöneres Kompliment wünschen?“



Fritz Windrich
Mediengestalter &
Fotograf

„Mein Highlight mit dem LindenMagazin ist immer wieder derselbe Moment: das frisch gedruckte Magazin anzufassen, das Papier zu fühlen und die frische Farbe zu riechen. Man hält seine eigene Kreativität in den Händen!“



Julia Strom
Lektorin

„Ganz besonders liebe ich als Lektorin die Anfangsphase jeder neuen Ausgabe — ich bekomme die ersten fertigen Texte zu Gesicht und erfahre, wen das Team diesmal interviewt hat, welches Backrezept Clara parat hält und kann schon vor allen anderen den Kaffeetipp von Kaffeesommelier Georg Hempsch ausprobieren. Außerdem fühle ich mich jedes Mal wieder mit dem Team in Köln verbunden, auch wenn ich eigentlich in Berlin sitze. Getoppt wird dieses Gefühl, wenn ich Wochen später ein kleines Paket im Briefkasten finde. Darin die frisch gedruckte Ausgabe und immer eine liebevoll formulierte Postkarte aus Köln.“



Johanna Bock
Redakteurin

„Ich finde es wahnsinnig spannend, durch die Arbeit für das LindenMagazin die verschiedensten Unternehmen aus Köln kennenzulernen. Es ist dann immer besonders schön, durchs Veedel zu laufen und die Geschäfte und Menschen wiederzusehen, die ich jetzt durch Interviews oder Telefonate kenne — so fühle ich mich direkt noch wohler in Köln und Lindenthal!“



Ihr möchtet mit einer Anzeige oder einem Advertorial im nächsten LindenMagazin dabei sein? Dann schreibt uns an lindenmagazin@carinacommunications.de



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

Erlebe Fitness auf einem neuen Level made by Just Fit!

FITNESS AB 29,90€*



Täglich von 6 bis 24 Uhr geöffnet



**Direkt in deiner Nachbarschaft
in Lindenthal**



**Flexible Mitgliedschaftsoptionen
schon ab 2 Stunden**

**BALD 4x
IN KÖLN!**



*Gilt bei Abschluss einer Mitgliedschaft mit einer Laufzeit von 24 Monaten. Zzgl. einmaligem Aktivierungsbeitrag in Höhe von 14,90€.

NEXT DOOR by Just Fit
Dürener Straße 75 ■ 50931 Köln
Öffnungszeiten: täglich von 6 bis 24 Uhr
Mehr Infos: www.justfit-clubs.de

**NEXT
DOOR**

Just Fit