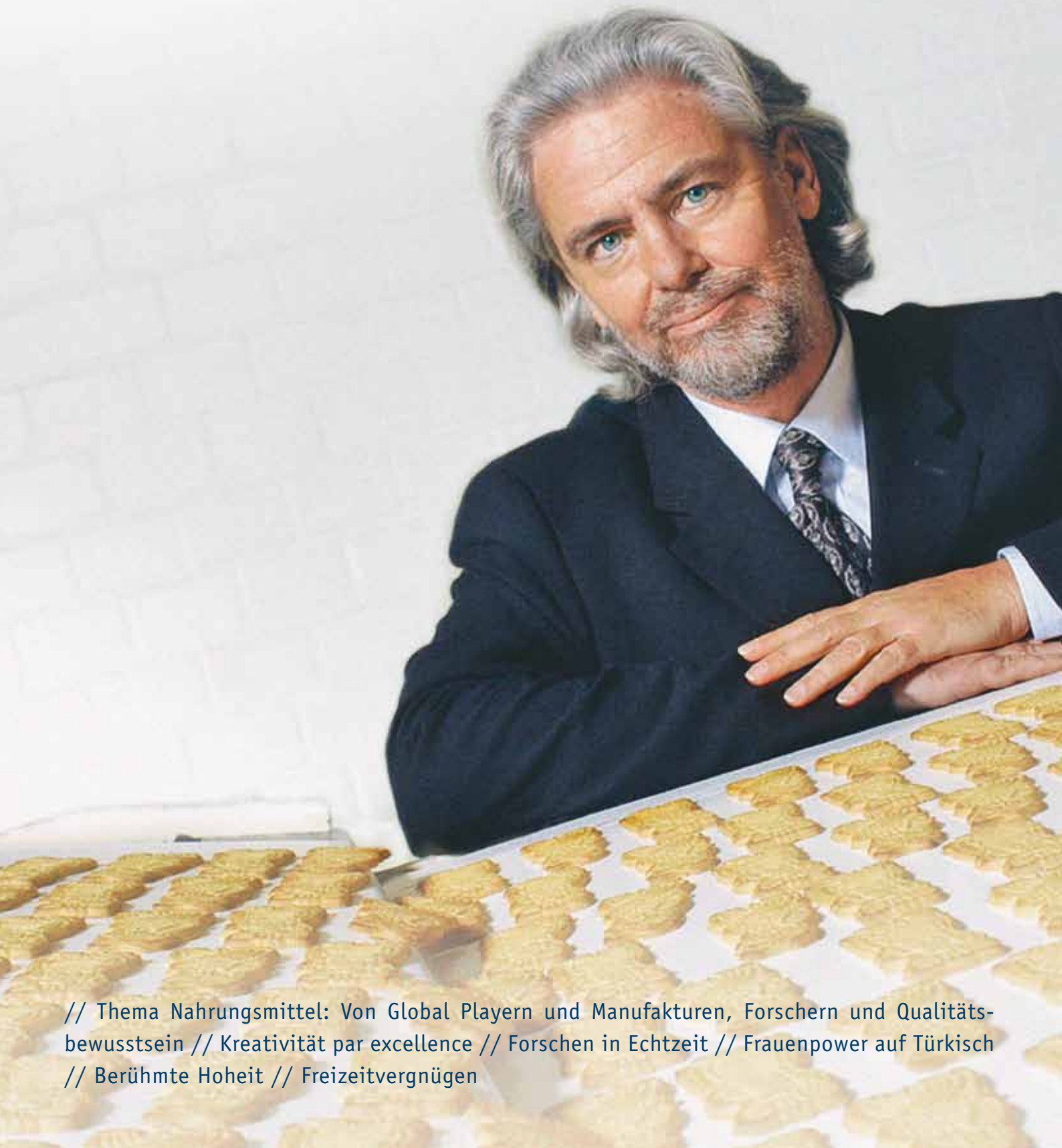


aHEAD

Magazin der Region Aachen

Ausgabe 2011/2012

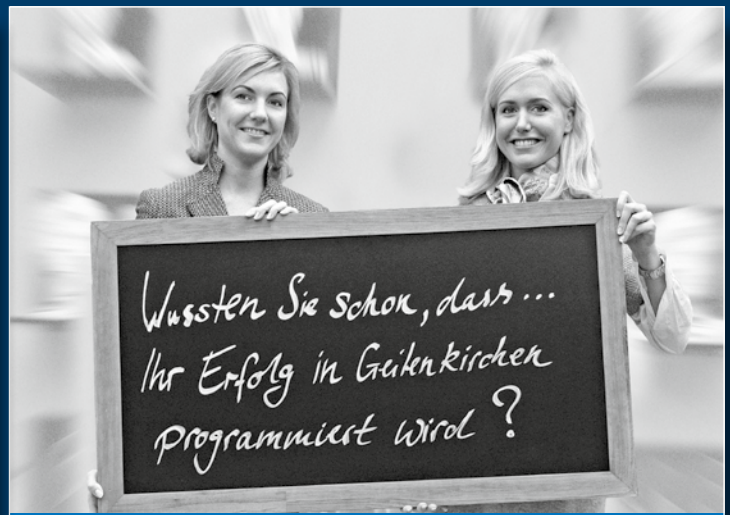


// Thema Nahrungsmittel: Von Global Playern und Manufakturen, Forschern und Qualitätsbewusstsein // Kreativität par excellence // Forschen in Echtzeit // Frauenpower auf Türkisch // Berühmte Hoheit // Freizeitvergnügen



„BABOR entwickelt leistungsstarke Kosmetik für Beauty-Profis. In Effect Fluids sind Wirkstoffe so hoch konzentriert, dass schon 2 ml sichtbar schöner pflegen. Ein ausgeklügeltes Herstellungsverfahren macht's möglich: die Glasphiole wird bei 1000 Grad aufgeschmolzen, befüllt und luftdicht verschlossen. Wirkstoffe sind geschützt wie in einem Hochsicherheitstrakt. Im Anti-Stress Fluid stärkt indisches Brot, eine traditionelle Heilpflanze, die Haut. Falten haben keine Chance.“

Horst Robertz und Michael Schummert
Geschäftsführung BABOR Cosmetics



„Führende Unternehmen der Branchen Nahrungsmittel, Chemie, Pharma und Handel setzen weltweit erfolgreich auf das CSB-System. Gibt es eine bessere Empfehlung? Mit unseren praxiserprobten ERP-Branchenlösungen erhalten Sie die perfekte Kombination aus fundiertem Branchen-Know-how und modernster Softwaretechnologie. Für mehr Leistungsfähigkeit, Profitabilität und Effizienz – und damit nachhaltige Wettbewerbsvorteile für Ihr Unternehmen.“

lic.oec. HSG Vanessa Schmitzek (li.) und Dipl.-Kffr. (FH) Pia Schmitzek
Geschäftsleitung CSB-System AG



„Pflanzen, Tiere und Menschen erhalten von der Natur immer eine physikalische Markierung ihres Herkunftsortes. Wir können diesen versteckten Fingerabdruck der Natur aufdecken und dieses Wissen zum Schutz des Verbrauchers z. B. im Lebensmittelhandel nutzen. Kommen Spargel und Erdbeeren wirklich aus Deutschland? Stammt das Rindfleisch aus Argentinien? Ist die Vanille tatsächlich natürlich? Mit der Isotopen-Analyse spüren wir die Hinweise der Natur leicht auf.“

Dr. Markus Boner
Geschäftsführer TÜV Rheinland Agroisolab GmbH



„Kein Scherz! Unsere Ingenieure von der GIF simulieren auf ihren Prüfständen jedes Jahr rund 35.000.000 wirklich gefahrene Kilometer. Das würde reichen, um 45 mal die Strecke zum Mond und zurück zu schaffen. Warum wir das tun? Wir sind weltweit führend im Testen von modernsten Getriebetechnologien. Und das machen wir akribisch und für alle Situationen, die man sich vorstellen kann. Selbst dafür, dass Sie es mit Ihrem Auto einmal zum Mond schaffen sollten.“

Martin Börner
Leiter Marketing – Gesellschaft für Industrieforschung mbH

Wussten Sie schon, dass...

in der Technologieregion Aachen ganz schön was los ist?

**TECHNOLOGIE
REGION AACHEN**
www.technologieregion-aachen.de

Liebe Leserin, lieber Leser,



„Essen hält Leib und Seele zusammen“, so ein altes Sprichwort. Heute ist es immer wichtiger, was wir auf dem Teller haben. Die Nahrung soll nicht nur satt machen, sondern vor allem auch gesund sein und andere Bedürfnisse stillen, wie beispielsweise Beruhigung in Stresssituationen.

In der Region Aachen arbeiten in rund 200 Betrieben nahezu 9.000 Beschäftigte in der Nahrungsmittelindustrie. Damit ist sie die größte Industriebranche in der Region. Grund genug, die Vielfalt des Gewerbes in unserem Standortmagazin als Schwerpunktthema zu präsentieren. Von Traditionsunternehmen über Technologietransfer bis zur Sterneküche und Qualitätssiegel – hier lesen Sie, wie abwechslungsreich und innovativ unsere Region ist.

Außerdem erfahren Sie mehr über interessante Menschen, die hier forschen, ihre Kreativität unter Beweis stellen, ihren ganz eigenen Lebensweg gefunden haben und deutschlandweit als Künstler durchgestartet sind. Freizeittipps für die gesamte Familie runden den Inhalt dieser Ausgabe ab.

Wir hoffen, Ihnen wieder einen spannenden und unterhaltsamen Einblick in eine kleine Auswahl an Themen zu geben und wünschen Ihnen viel Spaß bei der Lektüre!

Herzlichst

Ulrich Schirowski
Geschäftsführer, AGIT mbH

Gaby Mahr-Urfels
Chefredaktion, AGIT mbH

Schwerpunkt

Nahrungsmittelindustrie

In der Region Aachen gibt es eine Vielzahl an Betrieben und Forschungseinrichtungen, die im Bereich der Nahrungsmittel und Ernährung tätig sind. Erfahren Sie mehr, vor allem über die Menschen, die hinter den Erfolgen stehen.

..... Seite **10**



Internationalität

Erfolgreiche Frauen mit türkischen Wurzeln erzählen ihre Lebensgeschichten, die unterschiedlicher nicht sein könnten.

..... Seite **38**



Sonderthema

Designmetropole Aachen

Der Link zwischen Forschung und Wirtschaft: das sind die Designer und Kreativen. In Aachen haben sie sich als loses Netzwerk zusammen getan und erobern von hier aus die Welt.

..... Seite **34**



Porträt

Hinter dem Namen Unheilig verbirgt sich Der Graf. Ein Künstler zum Anfassen, der einen Preis nach dem anderen abräumt.

..... Seite **40**



Freizeit

Ausflugs- und Veranstaltungstipps

..... Seite **42**



Innovation

Die Forscher am E.ON Energy Research Center der RWTH Aachen arbeiten intensiv an der Energieversorgung der Zukunft. Seit kurzem befindet sich dort der leistungsstärkste Echtzeitsimulator Europas.

..... Seite **36**



Die Region Aachen – Zahlen und Fakten 48
Impressum 50

Titelfoto: Dr. Hermann Bühlbecker, Alleininhaber der Aachener Printen- und Schokoladenfabrik Henry Lambertz, ist in der Welt der Reichen und Mächtigen zuhause. (Porträt Seite 12)

KULTUR

Vom Aachener Kasperle Theater, über das Rote Haus in Monschau, das Töpfermuseum in Langerwehe, das Apotheken-Museum in Bad Münstereifel, das Volkstrachtenmuseum in Wegberg-Beeck bis hin zum Modemuseum in Hasselt und Bonnefanten Museum in Maastricht – im Dreiländereck Deutschland, Belgien, Niederlande warten eine Vielzahl an Museen mit unterschiedlichsten Schwerpunkten und packende Ausstellungen darauf, von Kultur- und Geschichtsinteressierten entdeckt zu werden. (Foto: Modemuseum Hasselt)





{ ENTSPANNUNG

Entspannung pur. In der Region Aachen kein Problem! Ob Sie sich in einem Beauty Spa verwöhnen lassen, sich im wohltuenden Thermalwasser, in dem bereits Könige badeten, nach getaner Arbeit erholen, oder einfach im Nationalpark Eifel oder im Hohen Venn bei einem Spaziergang die frische Luft tief einatmen – hier können Sie die Seele baumeln lassen.
(Foto: Babor Beauty Spa im Hotel Pullman Aachen Quellenhof)



{ GENUSS

Sie lieben kulinarische Genüsse? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Hier liegen nämlich süße Gerüche von Marmelade, Printen oder Schokolade förmlich in der Luft und verführen dafür Anfällige dazu, sich diesen Leckerbissen hinzugeben.

Liebhaber der Sterneküche kommen in der Region ebenso auf ihre Kosten wie alle, die handwerkliche Spezialitäten aus unterschiedlichen Kulturen lieben; denn die Wege sind kurz und unproblematisch im Dreiländereck.
(Foto: Printenmädchen aus Bronze)

FORSCHUNG

Die Region Aachen ist eine der innovativsten Regionen Europas. Namhafte Lehr- und Forschungseinrichtungen sind der Garant für ein herausragendes Innovationsklima. Neben den hoch qualifizierten Absolventen der Elite-Uni RWTH Aachen und der FH Aachen ist die Nähe zu privaten Forschungseinrichtungen ein weiterer Grund, weshalb sich Unternehmen hier niederlassen. (Foto: Labor der TÜV Rheinland Agroisolab GmbH)





VERGNÜGEN

Spannung und Vergnügen kann man hier überall finden: Vom Kletterwald über Spielcasino bis hin zu großen Sportereignissen für Reit-, Fußball- oder Formel 1-Fans oder einfach nur ein Blick vom Riesenrad – es bleibt kein Wunsch offen! Jährlich besuchen mehrere Millionen Touristen die Region und nutzen die abwechslungsreichen Kultur- und Freizeitangebote. (Foto: Riesenrad Katschhof Aachen)



Gewerbeflächen auf einen Klick: **www.gistra.de**

Mehr Transparenz auf dem Gewerbeflächenmarkt der Region Aachen:

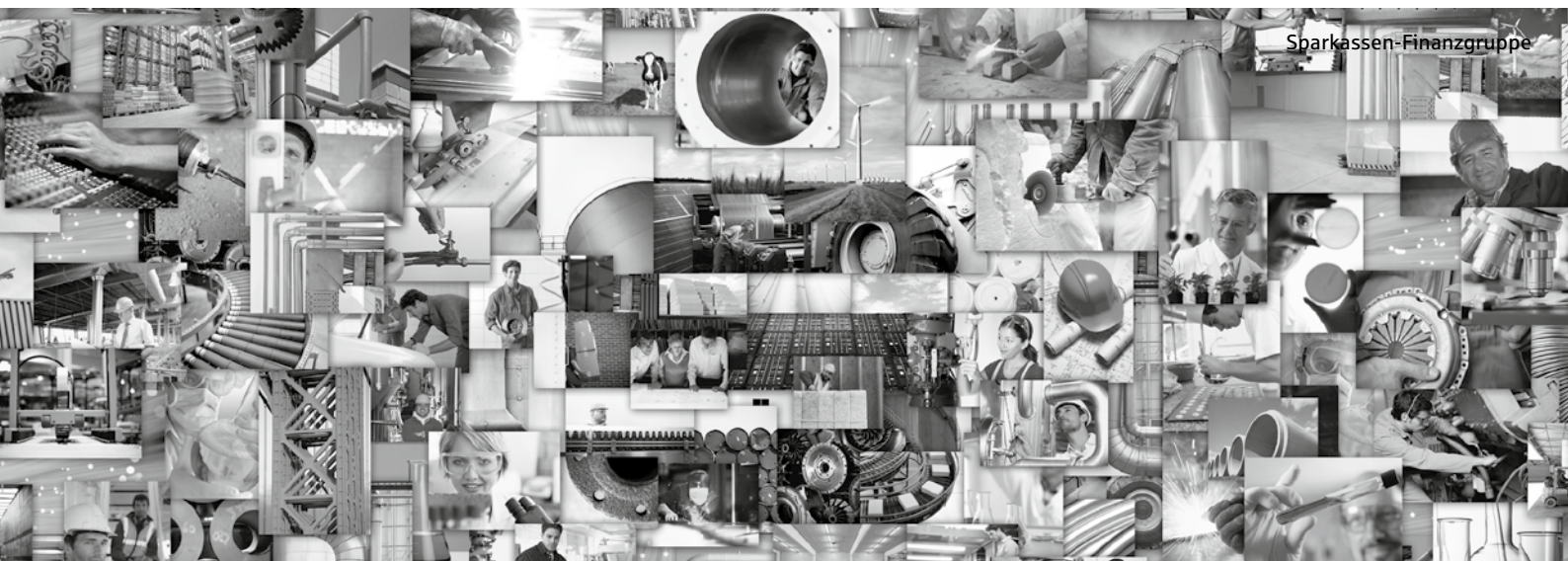
- Tagesaktuelle Informationen zu mehr als 500 verfügbaren Gewerbegrundstücken
- Frei zugängliche und kostenlose Suche gemäß Ihren Standortkriterien
- PDF-Download von Grundstücksexposés

gisTRA
Gewerbeflächen-Informationssystem
der Technologieregion Aachen

Ein Service der

AGIT
Gründen. Ansiedeln. Fördern.

mit freundlicher Unterstützung von:
Kreisfreie Stadt Aachen, StädteRegion Aachen,
Kreise Düren, Heinsberg und Euskirchen,
IHK Aachen, HWK Aachen



Sparkassen-Finanzgruppe

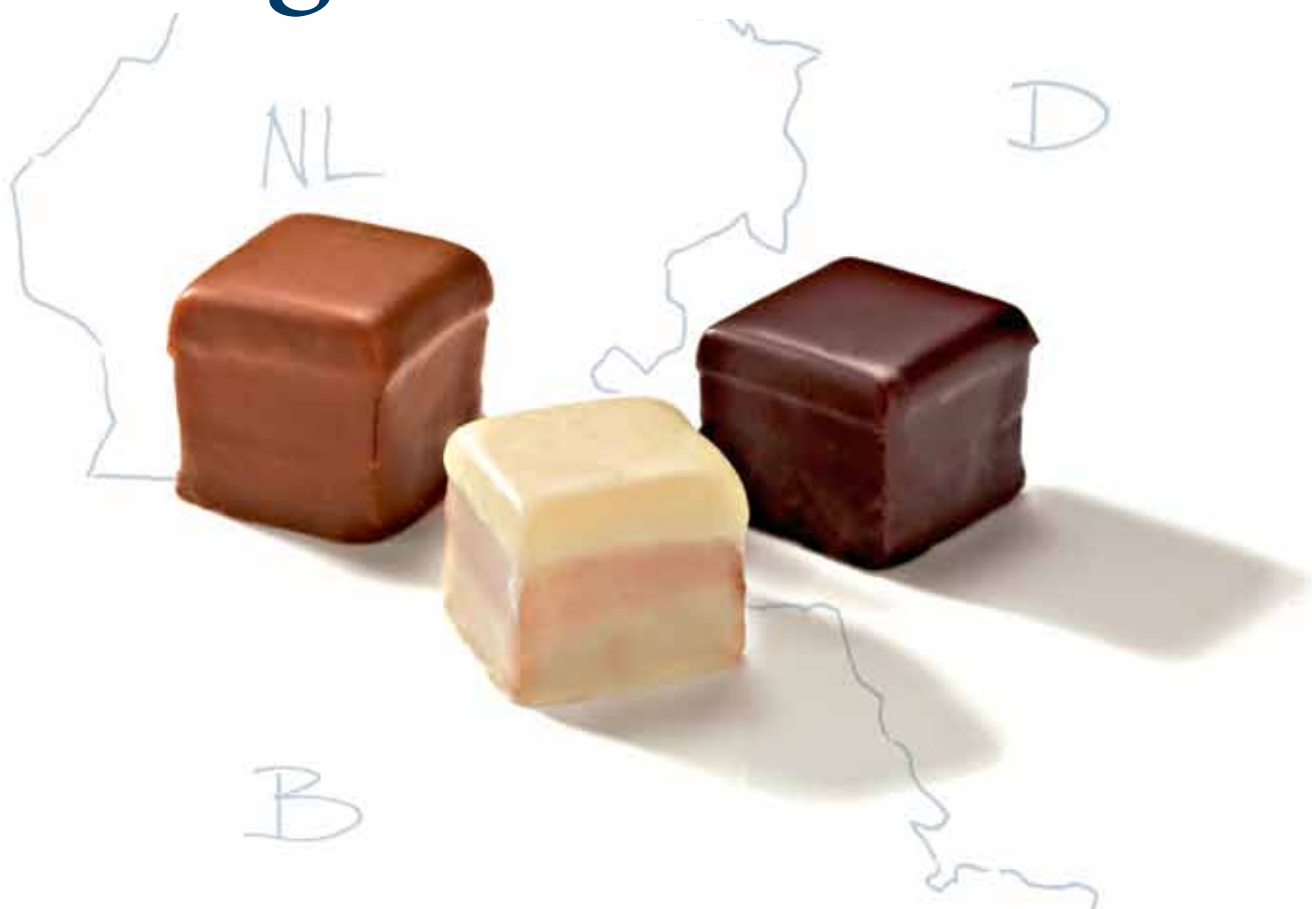
Wir finanzieren den Mittelstand.

Nutzen Sie das Sparkassen-Finanzkonzept für Firmenkunden.



Managen Sie Ihre Finanzen clever mit dem Sparkassen-Finanzkonzept. Als einer der größten Mittelstandsfinanzpartner bieten wir unseren Kunden kompetente und umfassende Beratung. Von Investitionsfinanzierung über Risikomanagement bis hin zur Nachfolgeregelung: Wir finden für jedes Anliegen die maßgeschneiderte Lösung. Testen Sie uns jetzt! Mehr Infos bei Ihrem Sparkassenberater oder auf www.sparkasse.de. **Wenn's um Geld geht – Sparkasse.**

Genuss aus der Region Aachen



Dass man in der Region Aachen und im benachbarten Belgien und den Niederlanden sehr gut speisen und eine abwechslungsreiche Küche genießen kann, steht außer Frage. Aber wer weiß schon, dass viele Qualitätsprodukte aus heimischer Erzeugung stammen, international bekannte Marken hier beheimatet ist, einer der größten Zuckerproduzenten in der Region ansässig ist, weltweit bekannte Traditionsunternehmen hier produzieren, Forschung rund um Lebensmittel betrieben wird, der größte legale Schmuggel aller Zeiten hier stattfand und Bierbrauereien zurzeit überall aus dem Boden sprießen?

Mit rund 2,2 Milliarden Euro Jahresumsatz und mehr als 200 Unternehmen mit über 8.700 Beschäftigten ist das Ernährungsgewerbe die größte Industriebranche in der Region Aachen. Dabei liegt der Schwerpunkt in der Herstellung von Süß- und Dauerbackwaren.

Große Namen und Hidden Champions

Wer kennt sie nicht, die großen Namen wie Henry Lambertz, einer der führenden deutschen Gebäckhersteller u.a. für Printen,

Lindt & Sprüngli, Hersteller feinsten Schweizer Schokoladenartikel, oder Franz Zentis, einer der größten fruchtverarbeitenden Unternehmen Europas und weltweit die Nummer zwei? Sie alle sind in der Region Aachen beheimatet.

Genauso wie die Traditions- bzw. Großbäckerei Kronenbrot, der größte Backwarenanbieter in NRW und unter den fünf größten Backwarenherstellern Deutschlands vertreten.

Der Name Rosen Eiskrem sagt wohl eher den wenigsten etwas. Aber wahrscheinlich hat jeder schon einmal die Produkte der 1967



gegründeten Firma gegessen. Nach Übernahme der kompletten Handelsmarkenproduktion von Nestlé Schöller vor einigen Jahren ist Rosen der größte konzernunabhängige Eiskremproduzent Europas. Das Unternehmen exportiert in 22 europäische Länder, darüber hinaus in die USA, nach Australien, Neuseeland, Thailand und in die Vereinigten Arabischen Emirate. Doch eine Marke „Rosen Eis“ sucht man vergebens.

In guter Gesellschaft befindet sich somit die so genannte „LIDL-Schokoladenfabrik“, die sich jüngst in der Region ansiedelte. Mit einer der modernsten Süßwaren-Produktionsstätten Europas verarbeitet das Unternehmen Solent, das zum drittgrößten Lebensmitteleinzelhandels-Konzern Deutschlands, der Unternehmensgruppe Schwarz gehört, hochwertige Tafelschokoladen, Trockenfrüchte und Nüsse für den Discounter LIDL. Diese werden von hier aus nach ganz Europa transportiert – durch den logistisch zentral gelegenen Standort kein Problem!

Weitere Unternehmen wie beispielsweise Kurt Meyer, weltweit bekannter Produzent von Aromen für z.B. Joghurt, Getränke, Fertiggerichte oder Tabak, Frankenberg, Hersteller von Fertigmilch u. Tiefkühlspezialitäten u.a. für internationale Airlines, und Chesapeake Düren, ein innovatives Unternehmen der Verpackungsindustrie, das sich auf hochwertige Verkaufsverpackungen aus Karton, u.a. für Süßwaren spezialisiert hat,

sind zwar nicht unbedingt durch ihre Namen bekannt, jedoch sind auch sie Global Player, deren Produkte wir Verbraucher sicherlich schon einmal in Händen gehalten haben.

Manufakturen

Kindheitserinnerungen in Stanniol verpackt – das denkt man, wenn man die Rhombenformen der in rot-grün-silbernen Papier verpackten Nougatblöcke von Dresse Nougat sieht. Ja, die „Plombenzieher“ werden hier hergestellt, und das seit 1890 nach holländischem Geheimrezept.

Die größte alte Senfmühle Deutschlands steht in Erkelenz. Hier wird neben einem vielfältigen Gewürzsoriment „Echter Terhorst Mostert“ hergestellt und europaweit an die Kunden gebracht.

Auch in der historischen Senfmühle in Monschau wird Senf handgemacht, und zwar seit über 100 Jahren. Entweder man kauft ihn und verspeist ihn zuhause, oder genießt es, im Restaurant gleich nebenan bekocht zu werden – und zwar werden nach dem Motto „Lecker kochen mit Senf“ alle Gerichte im „Schnabuleum“ mit der Monschauer Köstlichkeit verfeinert.

Flüssige Leckereien

„Auf Zack“ kommt man mit Spirituosen der Wilhelmi Kornbrennerei. Sie stellt seit mehr

als 100 Jahren Hochwertiges bzw. Hochprozentiges für Gastronomie und Handel her wie „Zack-Zack“, ein Likör mit Wodka.

Wenn es um neue regionale Biersorten geht, ist noch lange kein Hopfen und Malz verloren. Gerade in letzter Zeit haben sich neben den Traditionsbetrieben einige kleine Brauereien mit Lokalkolorit gegründet (s. Seite 30).

Mitte der 1950er Jahre wurde das Aachener Bier Degraa mit dem Werbeslogan „Opa wurde 100jährig – stets trank er Degraa obergärig“ bekannt. Vor gut zwei Jahrzehnten war es dann aus, um „aufzuerstehen“: Seit Mitte 2011 gibt es wieder ein Pils namens Degraa; der Ururenkel des ehemaligen Gründers hat es wiederbelebt. ■

Weitere Informationen zu regionalen Unternehmen:

- > www.cskdeutschland.de
- > www.dresse-nougat.de
- > www.frankenberg.biz
- > www.kronenbrot.de
- > www.kurtmeyergmbh.de
- > www.lambertz.de
- > www.lindt.com/de
- > www.roseneis.de
- > www.senfmuehle.de
- > www.terhorst-gewuerze.de
- > www.zack-zack.de
- > www.zentis.de



Innovation meets tradition:
Der Aachener Gebäckhersteller
Lambertz und sein kreativer Kopf
Hermann Bühlbecker



Naschen und arbeiten

Die Liebe zum Produkt als Erfolgszutat

Die Verbundenheit von Stadt und Gebäck wird gern durch ein Richard von Weizsäcker-Zitat untermauert:

„Wenn ich an Aachen denke, dann kommen mir Karl der Große, Lambertz und die Pferde in den Sinn.“

Keine schlechte Gesellschaft für die Printe!

von Dr. Jeannette Hark



Alle Jahre wieder schicke ich ein Care-Paket mit Lambertz-Produkten nach England. Die dorthin verheiratete Freundin schätzt den Duft der Heimat, ihr Mann die Bekömmlichkeit der Leckereien, und ich schätze das Gefühl, dass Aachen etwas Einzigartiges zu bieten hat. Das Familienunternehmen Lambertz, gegründet 1688, ist international ein Begriff, und das nicht nur als Printenfabrikant. Längst produziert Lambertz auch andere Gebäcksorten und hat bekannte Hersteller wie Kinkartz, Weiss und Haerberlein-Metzger übernommen. Lambertz exportiert in 40 Länder, macht über 500 Millionen Euro Umsatz jährlich und ist Weltmarktführer im Bereich Weihnachts- und Saisongebäck.

Genuss im Alltag

Als der derzeitige Alleininhaber Hermann Bühlbecker 1978 27jährig die Geschäfte übernahm, frisch promoviert und das einzig in Frage kommende Familienmitglied, sah die Situation anders aus. Printen waren als Saisongebäck in eine Ecke gedrängt worden und nicht mehr geschäftstragend. Die Lösung: man musste die Herstellung auf andere Produkte ausweiten und belieferte nicht mehr nur den Fachhandel. Heute liest sich die Produktliste wie eine Beschreibung des Schlaraffenlandes: Dominosteine, Lebkuchen, Spekulatius und Kekse jeder Art. Und ständig kommen neue Leckereien hinzu.

Produkte für 365 Tage im Jahr

Der erfolgreiche Entrepreneur Bühlbecker wird angesichts seiner Trittsicherheit auf dem internationalen Parkett und der führenden Position des Traditions- und Familienunternehmens gern geadelt, Printenkönig liest man oft. Aber der promovierte Betriebswirt Bühlbecker ist vor allem ein verantwortungsbewusster, hart arbeitender Geschäftsmann, der sein Unternehmen ins rechte Licht rückt. Die malerischen Zusatztitel stören ihn nicht, zeigen sie doch, dass wahrgenommen wird, wie sehr er sich mit seinen Produkten identifiziert. Die Werbung über seine Person ist erfolgreiche Geschäftsförderung: Lässt Bühlbecker sich fotografieren, sind immer auch ein Lambertz-Logo oder eine Keksdose mit im Bild. Die edlen Verpackungen verweisen schon auf die Premiumqualität des Inhalts, und auf das Unterstreichen des Qualitätsanspruchs laufen alle Inszenierungen hinaus. Gleichzeitig sind die Produkte für jedermann erschwinglich geblieben.

Verantwortung und Engagement

Die Printe bleibt ein Herzstück des Unternehmens, schließlich schenkte Lambertz der Printe die Form des geschnittenen Rechtecks, die Kräuter und den Schokoladenüberzug. Obwohl Printen als Aachener Spezialität nur noch sieben Prozent der Gesamtpro-

Die Aachener Printe

Die Aachener Printe ist eine Spezialität mit EU-geschützter Herkunftsbezeichnung. Wie bei der Fritte können allerdings auch bei der Printe die Belgier Ansprüche auf Erfinderrechte erheben. Die gewürzten Gebäckbrote haben im wallonischen Dinant eine 1000-jährige Tradition und wurden im 15. Jahrhundert von ausgewanderten Kupferschlägern mit nach Aachen gebracht. Ursprünglich ein hartes Gebäck, wurde sie in kunstvollen Formen zu detailreichen Figuren gebacken. Die Gewürzmischung variiert, beliebte Bestandteile sind Zimt, Anis, Ingwer, Kardamom, Piment, Nelken und Koriander. Als Süßungsmittel diente je nach Beschaffungslage Honig, Rohrzucker oder, seit dem 19. Jahrhundert, Zuckerrübensirup aus Rüben der Region. Die Printe gehört in den Rheinischen Sauerbraten Öcher Machart, selbst in die moderne Experimentalküche fand sie als Geschmacksüberraschung Aufnahme – doch sind allzu abwegige Spirenzen mittlerweile ausgereizt und passé und neue Geschmackskompositionen eher im klassisch-süßen Umfeld zu finden.

Naschen und arbeiten

Die Liebe zum Produkt
als Erfolgszutat



Dr. Hermann Bühlbecker mit Bundesministerin Dr. Ursula von der Leyen, Gewinnerin des Medienpreises „Das Silberne Pferd“, und Hollywood-Star Nastassja Kinski, Bühlbeckers persönlicher Gast, auf der CHIO Media Night beim Weltfest des Pferdesports in Aachen.

duktion ausmachen, bleibt Bühlbecker Aachen als Standort treu. Aachener Printen unterliegen einem geographischen Markenschutz und dürfen nur in Aachen produziert werden. 1400 der insgesamt 3500 Mitarbeiter sind in Aachen beschäftigt, von den sieben Produktionsstätten des Unternehmens befinden sich sechs in Deutschland. „Seit 1688“ prangt zu Recht stolz auf jeder Packung.

Bühlbecker und Lambertz sind für die Stadt Aachen in vielerlei Hinsicht ein Gewinn. Am Aachener Markt, wo auch das im Krieg zerstörte Stammhaus stand („Haus zur Sonne“),

befindet sich direkt neben dem Rathaus das schicke und beliebte Lambertz-Café. Am Elisenbrunnen befindet sich ein exklusiver Lambertz-Store. Lambertz ist Sponsor beispielsweise des CHIO und eines Erstliga-Tennis-Profi-Teams, zu dem Rainer Schüttler gehört: das Team Kurhaus Lambertz Aachen. Bühlbecker selbst finanzierte sein Studium als Tennisprofi. Zudem unterstützt das Unternehmen mehrere soziale Projekte wie die Clinton Global Initiative, die Elton John Aids Foundation oder die unternehmenseigene Lambertz Initiative Afghanistan: junge Afghanen können im Unternehmen eine Bäckerlehre absolvieren. ■



Das alte Stammhaus der Lambertz Printenfabrik in Aachen am Markt ...



... und ein damaliger Lieferwagen.

Dr. Hermann Bühlbecker ...

... zum Standort Region Aachen

„In Aachen präsentieren sich auf einzigartige Weise Jahrhunderte alte Traditionen und wissenschaftliche wie wirtschaftliche Kompetenz. Sowohl althergebrachtes Handwerk wie auch High-Tech-Unternehmen genießen eine weltweit ausgezeichnete Reputation. Die große Effektivität der hier angesiedelten Firmen, verbunden mit einer bezaubernden geografischen Lage und ausgezeichneten Freizeitangeboten, beschert deren Mitarbeitern und den Aachener Bürgern eine überdurchschnittlich gute Lebensqualität.“

... in der Freizeit

„Mit dem Suermondt-Ludwig-Museum und dem Elisengarten inklusive archäologischem Fenster empfehle ich zwei gehegte Kultur-Highlights mit Tradition – wie die Printe. Das Suermondt-Ludwig-Museum bietet in seinen glanzvollen Räumlichkeiten viel beachtete Ausstellungen der Extraklasse, und der Elisengarten hat sich soeben neu erfunden.“





Ein Mekka für „Süße“

Werksverkäufe in der Region

Als Aachener hat man es nicht immer leicht, vor allem nicht, wenn man ein „Süßer“ ist und das isst, was hier so alles produziert wird. Dann kommt man nämlich an Produkten von Lindt, Lambertz und Zentis auf keinen Fall vorbei! Und das wiegt schwer – im wahrsten Sinne des Wortes!

Aber nicht nur die Aachener nutzen die Gelegenheit, dass Nahrungsmittelhersteller ihre Köstlichkeiten zu günstigen Preisen vor Ort in ihren Werksverkaufsstellen anbieten. Besonders vor Weihnachten verbinden Unmengen an Touristen aus aller Welt einen Besuch der Region mit dem Schwelgen in Süßwaren wie Printen, Schokoladen oder Konfitüren. Hier finden Sie eine Liste von Werksverkäufen in Aachen und Umgebung.



Werksverkäufe in der Region

- ➔ BAWAG (Frischeiwaffeln), Ernst-Abbe-Str. 32, 52249 Eschweiler, www.bawag-backwaren.de
- ➔ Dresse Nougat, Vaalser Str. 10, 52064 Aachen, www.dresse-nougat.de
- ➔ Kinkartz, Nassauer Str. 31-33, 52146 Würselen, www.lambertz-shop.de
- ➔ Kronenbrot, Neusener Str. 27, 52146 Würselen, www.kronenbrot.de
- ➔ Lambertz, Ritterstr. 9, 52072 Aachen, www.lambertz-shop.de
- ➔ Lindt, Süsterfeldstr. 130, 52072 Aachen, www.lindt.com/de
- ➔ Rosen Eiskrem, Brauereistr. 17, 52525 Heinsberg, www.roseneis.de
- ➔ Zentis, Jülicher Str. 177, 52070 Aachen, www.zentis.de

Hinweis: Die Öffnungszeiten entnehmen Sie bitte den jeweiligen Internetseiten.
Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Vollständigkeit.

Wo kommt eigentlich der Zucker her?



Von Berthold Strauch

Der süße Genuss fängt schon in der Telefon-Warteschleife an: „Sugar, Sugar“, säuselt die Band „The Archies“ ihren Uralthit aus dem Jahre 1969 dem Anrufer in die Ohrmuschel. Die gefälligen Töne sind natürlich das passende Erkennungszeichen – für eine Zuckerfabrik! Es ist die Euskirchener Produktionsanlage des Kölner Konzerns Pfeifer & Langen, die sich dermaßen „stilsicher“ dem Besucher zu erkennen gibt. Die Niederlassung in der Kreisstadt ist das zweitälteste Werk der bundesweit und im europäischen Ausland vertretenen Gruppe. Sie stammt aus dem Jahre 1879 – eine wahrlich stolze Tradition. Aus einst bescheidenen Anfängen hat sich das Unternehmen dort durch kontinuierliche Investitionen zu beachtlicher Größenordnung entwickelt. Die Verarbeitungsleistung für Zuckerrüben ist mittlerweile auf rund 10.000 Tonnen pro Tag hochgeschraubt worden. Das bedeutet: In der so genannten „Kampagne“ können insgesamt etwa eine Million Tonnen dieser natürlichen Zucker-spender verarbeitet werden.

Die Feldfrüchte werden von rund 1400 Landwirten auf ihren fruchtbaren Äckern rund um Euskirchen angebaut. Insgesamt beläuft sich die entsprechend genutzte Fläche auf rund 17.500 Hektar. Die Fabrik hat mit ihnen entsprechende Rübenlieferverträge abgeschlossen. In der Hoch-Zeit

der Kampagne, der heißen Erntephase im Herbst, werden täglich bis zu 16.000 Tonnen Zuckerrüben nach Euskirchen geliefert. Damit dieser Ansturm nicht zu übermäßigen Beeinträchtigungen für den übrigen Straßenverkehr führt, werden detaillierte logistische Planungen schon weit im Vorfeld vorgenommen – damit jeder Erzeuger genau weiß, wann er mit seinen süßen Knollen „dran“ ist. Und die Bauern werden zudem angehalten, möglichst saubere Ware abzuliefern. Dazu soll ein spezielles Prämiensystem beitragen, das die möglichst gründlich von den Anhaftungen der Ackerkrume befreiten Zuckerrüben „belohnt“. Obschon in der Regel bereits über 90 Prozent der bereitgestellten Früchte am Feldrain vorbehandelt worden sind, gelangen aber immer noch nahezu 60.000 Tonnen Erde pro Jahr in die Fabrik. Mit einem speziellen Verfahren werden die Rückstände der Rüben behandelt und durch Erwärmung von Schad-Erregern befreit. Danach geht dieses Material zurück in die Natur, in die Landwirtschaft, den Gartenbau und die Landschaftspflege.

In der Euskirchener Fabrik sind rund 180 Mitarbeiter im Jahresdurchschnitt beschäftigt, davon elf Auszubildende. In der heißen Phase der Rübenkampagne kommen etwa 22 Aushilfskräfte zur Stammbellegschaft hinzu. Und allesamt haben es die Fachkräfte mit wahrlich gewichtigen Pro-

dukten zu tun. In der Jahresbilanz stehen unterm Strich rund 160.000 Tonnen Zucker, die dort hergestellt werden – ein echtes Massengeschäft also.

Nur mal so zum Vergleich: Nach verlässlichen Statistiken konsumiert jeder Deutsche im Jahresdurchschnitt stolze 35 Kilogramm Zucker in allen möglichen Darreichungsformen – die Euskirchener Produktionsmenge reicht also allein für gut 4,5 Millionen Menschen. Die Tagesdosis entspricht rund 100 Gramm. Und das ist mehr als doppelt so viel, wie Ernährungsexperten den Konsumenten als noch gesund und verträglich zugestehen. Seit 1995 stieg der Zuckerkonsum jährlich um 400 Gramm. Ärzte und Verbraucherschützer heben dazu mahnend den Finger. Die Zucker- und Süßwarenindustrie tut viel, damit ihr süßer Stoff ein positives Image behält, spricht bei den weißen Kristallen von Kraft- und Energiespendern aus der Natur.

In Euskirchen werden für die Kunden aus der Lebensmittelindustrie Zucker in Weiß-Qualität, flüssige Zucker verschiedenster Güte und Spezialsirupe hergestellt. Darüber hinaus liegt eine Besonderheit in der Herstellung von braunen Kandissorten, insbesondere als Spezialitäten für den Haushalt und die weiterverarbeitende Industrie. Ferner verlassen das Werk hochwertige Futtermittel



links: Von der Ernte bis zur Verarbeitung

unten: Reiner Helden (vorne) und Franz Ritz von der Zuckerfabrik in Jülich bei der Fahrt mit dem neuen Luftkissenboot auf den Poldern



aus Reststoffen der Rüben etwa in Form von Melasseschnitzeln sowie für Frisch- und Silagefutter. Zudem bleibt ein spezieller Kalk als Düngemittel übrig, aber auch ein Rohstoff für die Herstellung von Hefe, Alkohol und organische Säuren.

Ehe es so weit ist, werden die Zuckerrüben nach der Anlieferung und Reinigung durch eine Schneidemaschine zu Schnitzeln zerkleinert, aus denen der wertvolle Inhaltsstoff – knapp 20 Prozent der Gesamtmenge – leichter herausgelöst werden kann. Für das Entfernen aus den Pflanzenzellen sorgt heißer Wasserdampf im Extraktionsturm. Große Kessel fangen die so entstehende wässrig-braune Lösung, den Rübenrohsaft, auf. Er enthält aber noch unerwünschte Verunreinigungen, die bei der so genannten Carbonisation mit Chemikalien entfernt werden, bis ein hellgelber, klarer Saft übrig bleibt. Um den Zuckergehalt weiter zu steigern, wird der Rohsaft eingedickt. Aus der dickflüssig gewordenen Masse kristallisiert der Zucker bei Unterdruck und etwa 70 Grad Celsius langsam aus. Mit einer Zentrifuge werden die Kristalle von der braunen Flüssigkeit, der Melasse, getrennt – bis je nach Aufwand blütenreiner Kristallzucker, die Raffinade, übrig bleibt.

Ein weiteres Werk des Pfeifer & Langen-Konzerns in der Region steht in Jülich. Hier wird auf einer Rübenanbaufläche von 21.300 Hektar der Rohstoff angebaut. Dafür sorgen

rund 1700 Landwirte. Die Verarbeitungskapazität: bis zu 1,5 Millionen Tonnen pro Kampagne, maximal 15.000 Tonnen pro Tag. Produziert werden rund 240.000 Tonnen Zucker pro Jahr, davon 70 Prozent Weißzucker und der Rest Raffinade. Zudem gibt es auch in Jülich wie in Euskirchen wertvolle „Abfallstoffe“. Die Stammbelagschaft beträgt rund 150 Mitarbeiter, darunter 15 Auszubildende. Und in der Kampagne kommen weitere 63 Hilfskräfte hinzu.

Ein Großteil der Fertigprodukte aus Euskirchen und Jülich bleibt in der Region und wird von großen, namhaften Herstellern insbesondere der Süßwarenindustrie gleich weiterverarbeitet. Zum Beispiel die Aachener Zentis-Gruppe benötigt pro Jahr rund 75.000 Tonnen Kristallzucker, sagt ein Unternehmenssprecher auf Anfrage. Dabei seien die Fabriken in direkter Nachbarschaft am wichtigsten. Und so heißt es auch bei der Lambertz-Gruppe. Hier werden pro Jahr insgesamt 15.430 Tonnen verarbeitet. Davon benötigt die Aachener Zentrale 3630 Tonnen. Und die Kinkartz-Niederlassung in Würselen, die auch zu dem Familienunternehmen gehört, nimmt 2040 Tonnen binnen Jahresfrist ab. Aus Euskirchen und Jülich werden insgesamt rund 5900 Tonnen bezogen.

Umweltschutz ist in beiden regionalen Zuckerfabriken ein wichtiges Thema. Dazu gehört – neben der Verwendung des in der

vollbiologischen Kläranlage entstehenden Biogases zur Energiegewinnung in der Schnitzeltrocknung und für ein Blockheizkraftwerk – auch ein geschlossener Wasserkreislauf.

Beispielsweise in Jülich: Die Rübenerde wird in riesige Setzbecken, vermischt mit Wasser und organischem Material wie Blätter und Stiele, gepumpt. Um die Oberfläche der Polder weiter von Wasser zu befreien und den Geruch zu binden, werden Pflanzen ausgesät. Dazu und zur Überwachung bedienen sich die Fachleute seit kurzem eines Luftkissenfahrzeugs, einer Hovercraft. Investiert wird derzeit in ein weiteres Silo, das 60.000 Tonnen Weißzucker fasst und zur nächsten Rübenkampagne bereitstehen soll. Rund zwölf Millionen Euro kostet das Projekt. Damit steigt die Gesamt Speicherkapazität auf 140.000 Tonnen – damit die süße Kundschaft nicht warten muss... ■



Unbürokratisch und flexibel: Technologietransfer bei Waagenbau Dohmen

Softwareentwicklung per Handschlag

von Ulrich Kölsch



Mit einem kräftigen Händedruck empfängt Martin Dohmen seinen Besucher. Der gestandene Handwerksmeister, der zusammen mit seinem Bruder Peter in der dritten Generation die Waagenbau Dohmen GmbH in Würselen leitet, ist ein zielstrebigter Mann, der rasch zum Thema kommt. Der mittelständische Betrieb, der sich auf das Komplettangebot von Straßenfahrzeugwaagen spezialisiert hat, zählt mit seinen 35 Mitarbeitern zu den führenden Anbietern auf dem deutschen Markt. Rund ein Viertel der Produktion geht ins Ausland, vorwiegend nach Belgien, Frankreich und in die Schweiz. Das Unternehmen steht mit einem Teil seiner Produkte am Beginn der Ernährungskette, denn zu den Kunden gehören auch Zuckerfabri-

ken, Mühlen, Süßwarenhersteller, aber auch Biogasanlagen und Entsorgungsbetriebe.

Als sich um 2005 herausstellte, dass die hauseigene Software für den Einsatz in den Waagen nicht mehr ausreichte, wandte sich Dohmen an die Handwerkskammer Aachen. Technologieberater Michael Franssen stellte die Kontakte zur Fachhochschule Aachen, zu Prof. Volker Sander, her, der am Standort Jülich im Fachbereich Medizintechnik und Technomathematik arbeitet. Er übernahm den Auftrag, für Dohmen eine spezielle Anwendungssoftware für Unterflur-Straßenfahrzeugwaagen zu entwickeln. Nach 18 Monaten war das System „Do-Profi“ marktreif und wurde in den Folgejahren zu einem Verkaufsschlager.



Dr.-Ing. Johannes Mandelartz, Leiter Technologie- und Wissenstransfer der FH Aachen



Preisträger des „Innovationspreis Region Aachen“ in der Kategorie Handwerk: Peter (2. v. links) und Martin Dohmen (3. v. links) mit Handwerkskammerpräsident Dieter Philipp (rechts) und Hauptgeschäftsführer Ralf W. Barkey, Handwerkskammer Aachen.

Worum geht es? Traktorfahrer müssen jetzt auf der Waage ihren Schlepper nicht mehr verlassen, sondern können per Knopfdruck über Funk ihre Fracht selbst verwiegen. Der Messvorgang erfasst dabei alle relevanten Daten automatisch und dokumentiert diese gleichzeitig. Das spart Geld und ist zudem schneller.

Die Entwicklung der Firma Dohmen wurde 2008 in Stuttgart mit dem Adalbert-Seifriz-Preis für Technologietransfer ausgezeichnet und erhielt noch im selben Jahr den Innovationspreis Region Aachen. Die Zusammenarbeit mit Prof. Sander, die übrigens immer noch andauert, wurde damals, so erinnert sich Martin Dohmen, lediglich mit einem Handschlag vereinbart. Irgendwelche detaillierten Verträge gibt es nicht. Inzwischen sind die Gebrüder Dohmen auf den Geschmack gekommen und nehmen auch Kontakte zu anderen Abteilungen der FH Aachen auf, so etwa zu Prof. Gert Hoepner vom Fachbereich Wirtschaftswissenschaften. Ziel der Zusammenarbeit sind Marktanalysen und eine attraktive Internet-Präsentation des Unternehmens.

Für Dr. Johannes Mandelartz ist das Beispiel der Firma Dohmen idealtypisch für die Form des Technologietransfers wie er von der FH Aachen betrieben wird: Unbürokratisch, flexibel und regionalbezogen. Mandelartz ist

im Dezernat VI zusammen mit sechs Mitarbeitern bei der FH Aachen zuständig für Technologie- und Wissenstransfer. „Wir verstehen uns als Dienstleister zwischen den Professoren der Hochschule und den kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) der Region“, bekennt er. Von den rund 200 FH-Professoren haben nach Angaben von Mandelartz etwa 70 engen Kontakt zu Industrie oder Handwerk. Viele Professoren kommen aus diesem Bereich und bringen ihre früheren beruflichen Netzwerke in ihre wissenschaftliche Tätigkeit ein. Ein Indikator für einen erfolgreichen Technologietransfer ist für Mandelartz der Umfang der Drittmittel, die über diese Verbindungen der Hochschule zufließen. Mit rund zehn Millionen Euro im Jahr 2010 kann die FH Aachen im bundesweiten Vergleich durchaus bestehen. In der Region sieht sich die FH als „aktiver Mitgestalter und Treiber“ in einem funktionierenden Technologie-Netzwerk bestehend aus den Technologiezentren, den Kammern, den Wirtschaftsförderungsgesellschaften, u. a. der AGIT, der RWTH Aachen, dem Forschungszentrum Jülich sowie den Fraunhofer-Instituten.

Mit einem Teil dieser Partner hat sich die FH Aachen seit Herbst 2010 in dem neuen grenzüberschreitenden Interreg-Projekt TeTRRA engagiert. Die Bezeichnung steht für „Technology Transfer and Recruiting in

Rural Areas“ und zielt vor allem auf den ländlichen Raum in der Euregio Maas-Rhein. Neben dem Technologietransfer ist für die KMU's in der Eifel, der Wallonie oder im südlichen Teil der Niederlande die Fachkräftegewinnung zu einer großen Herausforderung geworden. Hier setzt TeTRRA bei Schülern Studenten und Absolventen der Hochschulen als Werber und Vermittler an. Auch die Professoren stehen nicht abseits, sondern werden auf dem Lande aktiv durch Aktionen wie etwa „Prof's on tour“. Dabei rät Mandelartz den Unternehmern dort: „Es tut nicht weh, einen Professor anzusprechen.“ ■

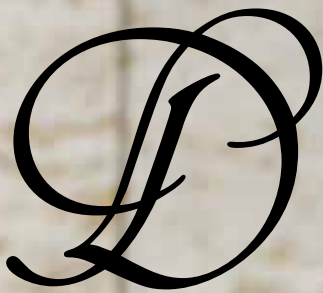


affee und Kuchen. Laut Wikipedia eine traditionelle Mahlzeit zwischen Mittagessen und Abendessen in u.a. Deutschland, die heutzutage wegen Zeitmangels aber nur noch sonntags stattfindet. Und dann wird natürlich geschlemmt in einem der unzähligen, teilweise hoch modernen, teilweise urigen Cafés in der Region.

Neben der Herstellung von Aachener Reisfladen, belgischen Pralines und vielen weiteren Köstlichkeiten wird hier auch Kaffee geröstet. Plum's Kaffee ist die älteste Kaffeerösterei Deutschlands und über die Grenzen der Region für Qualität bekannt.

Kaffee war vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg ein regionales Thema. Durch den Schmuggel des Gutes aus Belgien und den Niederlanden hinüber auf die deutsche Seite haben sich viele, die im Krieg alles verloren hatten, über Wasser halten können. Man sagt sogar, dass der Aufbau einer Kirche in der Eifel, im Volksmund scherzhaft „Sankt Mokka“ genannt, nach ihrer Zerstörung im Krieg maßgeblich mit Spendengeldern aus dem Erlös des Kaffeeschmuggels finanziert wurde.

(Foto: Alt-Aachener Café-Stuben Van den Daele – powered by Kock-artz)



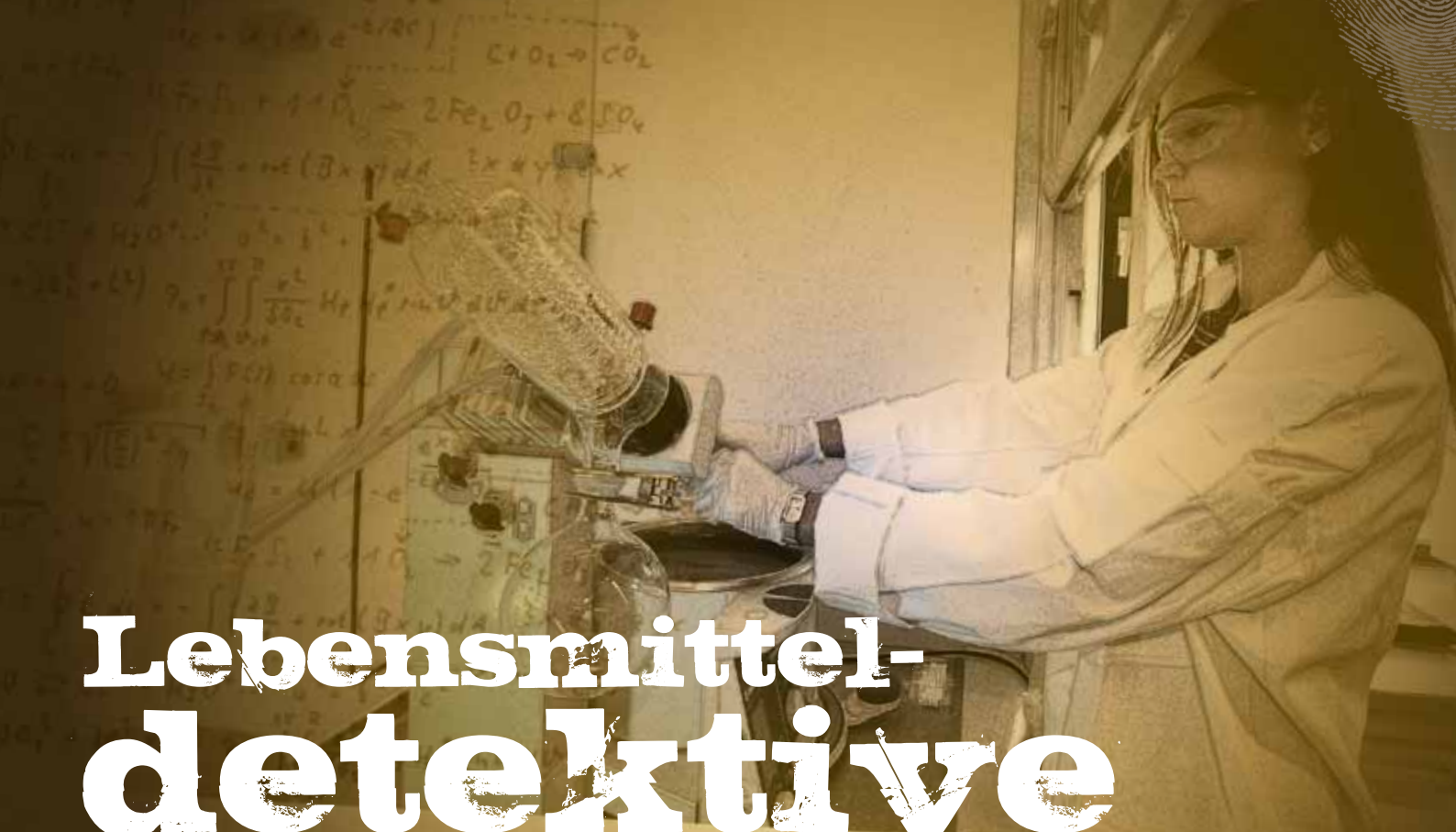
ort, wo so viele Nahrungsmittel produziert werden, muss man natürlich auch ausgezeichnet speisen können. Alleine im Umkreis von 50 Kilometern befinden sich mehr als 20 Sternerestaurants. Rainer Hensen, Sternekoch in der Heinsberger „Burgstuben Residenz – St. Jacques“, und die Aachener Sterneköche Angelo Stöbe („Charlemagne“) und Christof Lang („La Bécasse“) sowie zum Beispiel der Niederländer Hans van Wolde, Sternekoch des „Beluga“ in Maastricht, warten mit Kreativität und Experimentierfreude auf und bezaubern den Gaumen ihrer Gäste.

Auf Gourmetprodukte spezialisiert haben sich die drei Brüder von OTTO Gourmet. Bislang belieferten sie nur die Spitzengastronomie Europas mit z.B. feinstem Fleisch von amerikanischen Wagyu Kobe Rindern oder spanischen Iberico-Schweinen. Nun sind die Produkte der Sternegastronomie auch für „Otto-Normalverbraucher“ erhältlich. Die drei Heinsberger möchten aber auch, dass das gute Fleisch richtig verarbeitet wird. Deshalb werden Kochkurse für jedermann mit bekannten Sterneköchen wie Harald Wohlfahrt, Kolja Kleeberg und Cornelia Poletto veranstaltet.

Wer es lieber bodenständig aber trotzdem extravagant mag, verliert sich bei Maier-Peveling's, „Aachens schickster Pommesbude“, in ausgefallenen hausgemachten Saucen wie Senfcurry oder Trüffelmayonnaise aus dem Hause des Sternekochs Christof Lang.

(Foto: Hans van Wolde, Sternekoch im „Beluga“ in Maastricht)





Lebensmittel- detektive decken auf

von Ute Steinbusch

Wenn heute der WDR mit komplettem Kamerateam in seinem Wohnzimmer wartet, wird Markus Boner keinen Deut nervös. Das war mal anders, nämlich zu Zeiten der BSE-Krise. Boner, staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker, promovierte damals am Forschungszentrum Jülich. Durch Isotopen-Analytik wollte er der Herkunft von Fleisch auf den Grund gehen. Weil in Deutschland plötzlich niemand mehr britisches Rindfleisch auf dem Teller haben wollte, wurde Boner unversehens zum Medienstar katapultiert, und sein Forschungsthema zog Kreise. „Ich hatte Tage mit drei oder vier Interviews, Lampenfieber inklusive. Mal rief morgens um sieben die Deutsche Welle an wegen eines Frühstücksinterviews...“, erinnert sich Boner. Die plötzliche Popularität des Wissenschaftlers kam auch im Technologietransfer-Büro des Forschungszentrums an, und dort gab man den Anstoß: Ob denn mit einer solch „berühmten“ Idee nicht eine

Firmengründung in Frage käme? Boner und Professor Hilmar Förstel, in dessen Institut Boner damals forschte, steckten die Köpfe zusammen. Förstel, drei Jahre vor der Rente, sah sich für eine aktive unternehmerische Tätigkeit nicht mehr aus, Boner war unsicher. „Meinen Eltern wäre es lieber gewesen, wenn ich eine gut bezahlte Position in einem großen Unternehmen angetreten hätte, eben die typisch deutsche Mentalität mit geringer Neigung zum Risiko.“ Was Boner richtig ärgerte, war die Reaktion der Banken auf die Gründungsidee. „Da wird man direkt gefragt, was die Eltern denn zu bieten haben. Als Gründer wird man mit Basel 2 wirklich ausgeblockt.“ Boner und Förstel wagten den Sprung dennoch – Förstel als Gesellschafter und Berater, Boner als Gesellschafter und Geschäftsführer, gründeten im August 2002 die Agroisolab GmbH, zusammen mit einem „Vollblut-Unternehmer“, dem Multitalent Jörg Lickfett. „Der pflanzt auch in Niedersachsen Elefantengras zur Biomasseproduktion an“, erklärt Boner über seinen damaligen Kollegen in der Unternehmensleitung. Die Aufgabentrennung war klar: Boner auf der wissenschaftlichen Seite, Lickfett auf der Vertriebsseite. „Als Wissenschaftler ist man doch an der bestmögli-

chen Lösung interessiert, aber als Unternehmer muss ich mich fragen, was bekomme ich dafür, und dann ist die bestmögliche Lösung am Ende nicht mehr die treffende“, erklärt Boner den Zwiespalt, den er selbst erst erkennen und verstehen musste.

Seine Medienpopularität und die Firmengründung hatten ihn quasi überrollt, seine Doktorarbeit schrieb er zu miternächtlicher Stunde, aber schließlich war auch diese abgehakt. „Man bekommt nicht zurück, was man an Zeit investiert hat. Wer gründet, um schnell das große Geld zu machen, wird nicht glücklich. Aber so einen sagenhaften Gestaltungsspielraum wie ein Gründer hat man als Angestellter nie im Leben. Und man lernt, Verantwortung zu übernehmen.“ Boner ist der Überzeugung, dass es ein gesellschaftlicher Makel ist, sich vor Verantwortung zu drücken. „Eigentlich ist es doch einfach: Liege ich richtig, finde ich auch meine Bestätigung, und liege ich falsch, muss ich Rückgrat zeigen und es beim nächsten Mal besser machen.“ Jedenfalls gibt er schmunzelnd zu, am Anfang mehr graue Haare als Geld bekommen zu haben. Auch wenn das Forschungszentrum der jungen Unternehmung ein „Pro-

bejaht“ bewilligte: Man unterstand in dieser Zeit unmittelbar dem Vorstand, Rückfahrschein inklusive, und hatte die nötige Ruhe, den Markt zu evaluieren – gab es tatsächlich ausreichenden Bedarf für die spezielle Lebensmittelanalytik, wie die Agroisolab sie anbot? Als die Entscheidung dafür fiel, machten beide Parteien Nägel mit Köpfen: „Das Forschungszentrum legte Wert auf strikte Trennung, um keine Querfinanzierung von Dritten zu betreiben. Wir kauften die nötigen Geräte ab und zogen ins Technologiezentrum Jülich.“ Als Investor gewann das Team die Zuckerfabrik Jülich, so dass genug Kapital vorhanden war, um die reinen Büroräume des Zentrums in Labore zu verwandeln. „So ein Zentrum würde ich jedem Gründer als erste Anlaufstelle empfehlen. Klar kann man auch in der Garage gründen, aber die Kunden wollen nicht gerade in einer Garage bewirtet werden, da gab der Palmengarten im Zentrum schon einen besseren Rahmen her.“ Auch die gebündelten

Isotopenanalyse

Jedes organische Material auf der Erde besteht aus chemischen Elementen. Die Elemente, die den Hauptteil der Biomasse bilden (Wasserstoff, Sauerstoff, Kohlenstoff, Stickstoff und Schwefel) bestehen jeweils aus mehr als einem stabilen Isotop. Das bedeutet, dass alle Pflanzen und Tiere sowie die daraus hergestellten Produkte, aber auch Menschen natürlicherweise aus Isotopen bestehen.

Aufgrund der ständigen Umsetzungen in Stoffkreisläufen variiert die isotope Zusammensetzung der Bioelemente von Ort zu Ort. Da die Biomasse aus dem Material der Umgebung gebildet wird, spiegelt sie auch deren isotope Zusammensetzung wider, d.h. ein Produkt eines bestimmten Standortes kann sich signifikant in seiner Isotopenzusammensetzung von einem Produkt eines anderen Standorts unterscheiden. Damit verfügt jede Biomasse, also z.B. auch jedes Lebensmittel, über eine – nicht radioaktive – natürliche Markierung, den so genannten „isotopen Fingerabdruck“.

Dieser Fingerabdruck ist nicht sichtbar und kann auch durch chemische Zusätze oder Verarbeitungsprozesse nicht verändert werden. Er ermöglicht, die Rückverfolgbarkeit von organischem Material zum ursprünglichen Herkunftsort zu gewährleisten. Damit kann heute nicht nur das Herkunftsland oder die Region, sondern auch ein Erzeugerbetrieb identifiziert werden.

(aus: www.agroisolab.de)



Im Labor werden die Isotopen eines Produktes analysiert, und somit die Herkunft bestimmt.

Energiepreise im Gründungsinkubator passten dem hochgradig energieverbrauchenden Unternehmen ins Budget.

„Wir haben uns ganz klar entschieden, in der Region zu bleiben, um weiter bei speziellen Analytiken mit dem Forschungszentrum zusammenzuarbeiten und außerdem mit der Fachhochschule.“ Pro Jahr schreibt Agroisolab drei bis vier Bachelor- bzw. Masterarbeiten aus. „Unsere heutige Laborleiterin hat so zu uns gefunden.“ Boner ist heute alleiniger Geschäftsführer, denn Ende 2008, Anfang 2009 machte Agroisolab noch einmal einen Entwicklungssprung. Die Zuckerfabrik, inzwischen Teil von Pfeifer & Langen, wollte ihr Investment zu Geld machen, und gleichzeitig wurde der TÜV Rheinland proaktiv auf Agroisolab durch einen Artikel in „Die Welt“ aufmerksam. Außerdem platzte die Firma innerhalb des Technologiezentrums inzwischen aus allen Nähten, nachdem sie sich bereits viermal erweitert hatte. Die Puzzlestücke passten zusammen: Der TÜV Rheinland übernahm die Anteile der Zuckerfabrik und wurde Mehrheitsgesellschafter der Agroisolab, die in neue Räumlichkeiten in der High Tech Mall, nur einige hundert Meter weiter, umzog. Jörg Lickfett verließ die Unternehmensleitung und ist heute ausschließlich vertriebsseitig mit Agroisolab verbandelt.

Heute lautet die Perspektive der Firma, die bei schlanken Strukturen und ohne den „Wasserkopf“ manch anderer Unternehmung elf Mitarbeiter zählt, zu wachsen, denn nachdem man seit Januar 2003 ausschließlich den deutschen Lebensmittelmarkt beackert hatte, will die „TÜV Rheinland Agroisolab“ künftig auch international agieren und beispielsweise der Herkunft von Holz auf die Spur kommen oder dem Anteil an nachwachsenden Rohstoffen in Verpackungen. ■

Dr. Markus Boner ...

...in der Freizeit

„Da wir kleine Kinder haben, sind Spaziergänge in der Eifel oder im Brückenkopfpark Jülich oft an der Tagesordnung. Keine großen Touren, sondern eher auf Rentnerniveau, damit unsere Jüngste mitkommt.“

Außerdem gehen wir gerne asiatisch essen. Als Lebensmittelchemiker bin ich aber nicht aufmerksamer, was auf meinem Teller liegt, als andere, sondern eher der ganz normale Bürger. Ich halte auch nichts davon, mehr Bioprodukte zu essen, weil sie angeblich ernährungsphysiologisch wertvoller sind. Das stimmt nämlich nicht. Wenn man Bioprodukte mit der Philosophie isst, mehr im Einklang mit dem Kreislauf der Natur zu leben, finde ich das allerdings stimmig. Worauf ich selbst achte, ist der Kauf von Bio-Eiern, weil ich die Käfighaltung für Tierquälerei halte.“

Markus Boner ist gebürtiger Jülicher oder „Schlammkriecher“, wie er im örtlichen Dialekt erklärt. Er ist verheiratet und hat zwei Kinder. Seine Frau hat selbst vor kurzem eine eigene Firma gegründet, die Bürodienstleistungen wie Übersetzungen anbietet. „Vielleicht sind wir eine Gründerfamilie“, erklärt Boner schmunzelnd.





„Käselaiibe bis hoch zur Decke“

Legales Schmuggeln bei der Selfkant-Rückgliederung 1963

von Holger Bubel

Schmuggeln aus den Niederlanden in die Bundesrepublik war für viele Deutsche bis zum Schengener Übereinkommen vom 14. Juni 1985, in dem die Regierungen der Staaten der Benelux-Wirtschaftsunion, der Bundesrepublik Deutschland und der Französischen Republik den schrittweisen Abbau der Kontrollen an den gemeinsamen Grenzen beschlossen hatten, fast so selbstverständlich wie heutzutage der Einkauf bei einem großen Discounter: Ein paar Stangen Zigaretten, ein paar Pfund Kaffee neben den Einkäufen auf den niederländischen Wochenmärkten im Kofferraum versteckt, galt nicht als sonderlich verwerflich. Die größte Schmuggelaktion von den Niederlanden nach Deutschland – und das ganz legal – fand jedoch zum 1. August 1963 statt. In dieser Nacht wurde der Selfkant, der 1949

in der Folge des verlorenen Zweiten Weltkrieges von holländischen Truppen besetzt, verwaltet und damit dem niederländischen Hoheitsgebiet unterstellt wurde, unter der Regierung Adenauer für eine Zahlung von 280 Millionen D-Mark an die westlichen Nachbarn rückgegliedert. Johann und Marlene Busch aus Selfkant-Isenbruch, damals 24 und 22 Jahre alt, erinnern sich an diese denkwürdige Nacht, die auch sie auf die Straßen ihres 300 Einwohner zählenden Heimatdörfleins getrieben hatte, um sich das Spektakel anzuschauen: „Der ganze Selfkant war voll von Gütern und Lkw. Ein wahrer Schmuggeltourismus hatte damals eingesetzt. Händler boten horrenden Summen für Lagerflächen“, erzählt Johann Busch. „Wir waren schon neugierig, wie das in dieser Nacht ausgehen würde, ob Polizei und Zoll eingreifen, um die Aktion zu stoppen. Aber es passierte nichts. Stattdessen haben wir dann die ganze Nacht gefeiert und uns gefreut, dass wir wieder zu Deutschland gehörten.“

Die Idee dieser „Schmuggelaktion“ war denkbar einfach: Alles was an Waren und Gütern bis zur Rückgliederung auf dem Selfkantgebiet eingelagert war, wurde mit dem Glockenschlag zum 1. August automatisch deutsch, so dass sämtliche Zölle und Abgaben darauf entfielen. Und das lohnte sich, waren etwa Weizen, Kaffee, Käse und mehr in den Niederlanden wegen fehlender Genussmittelsteuer um ein Vielfaches preiswerter als im gebeutelten Deutschland, dessen Wiederaufbau noch nicht vor dem Abschluss stand. „Nicht jeder traute sich aber damals, da mit zu machen“, erinnert sich Marlene Busch, „auch mein Vater hatte die Angst, dass das im Nachhinein als gesetzeswidriges Schmuggeln ausgelegt würde.“ Diese Androhung wurde bewusst unter die Selfkanter gestreut. Einige glaubten das wohl auch, doch besonders die großen Händler – und nicht nur die in Grenznähe, sondern weit über das Rheinland hinaus – waren besser informiert und gingen das vermeintliche „Risiko“ ohne Befürchtungen

ein. „Aber meine Mutter“, berichtet Marlene Busch weiter, „hat dann zumindest ein kleines Lager vermietet, um etwas von dem Kuchen abzubekommen.“ Hoch bis zur Decke hatten darin die Käse in Laiben gestapelt auf die „Zollfreiheit“ gewartet, hat Marlene Busch das imposante Bild noch vor Augen. Ganz offiziell hat natürlich keiner geschmuggelt. Doch Johann und Marlene Busch wissen, dass das nicht sein kann. Ein wenig hat da jeder mitgemacht, mancher auch ein wenig mehr. Besonders die Landwirte hatten Lagerkapazitäten für sich und Platz für Lkw und Transportmittel der Großhändler. Und auch die Niederländer selbst spielten mit bei dem „Schmuggel-Spiel“, schafften Tonnen von Gütern in den Selfkant. „Mancher“, konstatiert Johann Busch fast 50 Jahre später, „hat sich an dem Ereignis ordentlich gesund gestoßen.“

Auch heute noch zählt das kleine Dorf Isenbruch, das westlichste der Bundesrepublik, nur 300 Einwohner. Eine Grenze, die früher sogar ein und das selbe Wohnhaus in eine deutsche und eine niederländische Seite getrennt hatte, gibt es nicht mehr, Schmuggelei – auch die über Jahre über die grüne Grenze zwischen den Niederlanden und dem Selfkant praktizierte – gibt es längst nicht mehr. Dafür ist die Anzahl der Niederländer nach dem Ende des Baubooms auf holländischer Seite vor rund zehn Jahren sprunghaft gestiegen: „Jeder zweite Isenbrucher ist jetzt ein Holländer. So haben sich die Zeiten geändert“, schmunzelt Johann Busch. ■



Marlene und Johann Busch erlebten als Kinder die legale Schmuggelaktion.



„Hier verlief damals die Grenze“, zeigt Johann Busch.

KONGRESSE. KULTUR. EVENTS.
eurogress
aachen



Raum für Momente

POWER-RADACH.de

Monheimsallee 48 | 52062 Aachen | Fon +49 241 - 913 123 0
info@eurogress-aachen.de | www.eurogress-aachen.de

KKT
KALLERKUNSTSTOFF
TECHNIK GmbH

**Geschmack ist manchmal
Formsache!**



**Clevere Verpackungslösungen
für den individuellen Anspruch!**

Siemensring 32 · D-53925 Kall
Tel. +49 (0)2441-887-0 · Fax 887-99 · www.kkt-kall.de · info@kkt-kall.de



Neue Pflanzensorten bringen auch bei Wetterextremen hohe Erträge

Künftige Nahrungsmittelproduktion ist für Forscher eine Herausforderung

von Helga Hermanns

Wie kann man den Ertrag von Nutzpflanzen steigern? Kann man die Pflanzen an veränderte klimatische Bedingungen anpassen? Und wie wird sich die Nahrungsmittelproduktion in der Landwirtschaft verändern? Mit diesen Fragen befassen sich die Wissenschaftler im Institut für Pflanzenwissenschaften des Jülicher Forschungszentrums. Im Interview gibt sich Institutsleiter Professor Ulrich Schurr optimistisch: Mit der Züchtung neuer Nutzpflanzensorten wird es gelingen, den Ernteertrag zu steigern und Pflanzen resistenter zu machen gegen Wetterextreme.

aHEAD: Was haben Sie mit Ihren Forschungen bereits erreicht, und welche Ziele liegen noch vor Ihnen?

Schurr: Zunächst muss man sagen, dass sich auf der Seite der Nahrungsmittelproduktion eine gewisse Stagnation oder auch leichte Abnahme der Erträge eingestellt hat. Das hat verschiedene Gründe: die Klimaveränderung, es gibt andere Anbaubedingungen. Und die Entwicklung neuer Sorten hat sich verlangsamt. An der Stelle versuchen wir als Forscher, die Erträge wieder zu steigern. Wir entwickeln Methoden, um bestimmte Pflanzeigenschaften zu selektieren und zu züchten.

Dass eine Pflanze beispielsweise stärker resistent ist gegenüber Stress. Wir haben ja in diesem Jahr wieder die Situation gehabt, dass wir im April und Mai sehr hohe Temperaturen hatten, wo wir sie eigentlich nicht gebraucht haben, wo zu wenig Wasser da war. Und jetzt, wo man ernten will, ist es so regnerisch, dass man zur Ernte nur ganz enge Zeitfenster hat.

aHEAD: Wo liegen die Schwierigkeiten und wo die Chancen bei dieser Forschung?

Schurr: Die eigentliche Herausforderung besteht darin, die komplette Vegetationsperiode einer solchen Nutzpflanze abzudecken. Und dadurch entstehen sehr komplexe Merkmale, die man in der Züchtung berücksichtigen muss. Es gibt große zeitliche Abstände zwischen den Merkmalen, wo die Pflanzen verbessert werden müssen, und dem eigentlichen Ertrag. Das macht die Vorhersage, was ein solches Merkmal leistet, sehr viel schwerer. Aber es ist auch eine Chance, neue Merkmalsmöglichkeiten quantitativ zu erfassen mit Verfahren, die wir hier auch entwickeln. Das ermöglicht es, bessere Pflanzen zu produzieren, vor allem in den Bereichen, wo es darum geht, weniger Wasser und Nährstoffe zu verbrauchen und mehr Kohlenstoffe zu binden.

aHEAD: Im Forschungszentrum befassen Sie sich mit der Entwicklung neuartiger Gewächshäuser. Welche Vorteile bringt das?

Schurr: Hier nutzen wir vor allem Forschungs-Gewächshäuser. Sie sind dazu da, Umweltbedingungen so weit es geht stabil einzustellen und dadurch experimentelle Voraussetzungen zu schaffen. Wir haben aber gleichzeitig auch diese Bedingungen in die Praxis transferiert, speziell in den Gartenbau. Bei der Produktion von Jungpflanzen zum Beispiel konnten wir zeigen, dass bei UV-transparenten Gewächshäusern, die wir hier entwickelt haben, die Qualität dieser Pflanzen besser ist und das Ganze auch ökonomisch tragbar ist.

Wir haben schon heute die Produktion von Tomaten oder auch Erdbeeren in Gewächshäusern. Es hängt dann stark von den Marktpreisen ab, was sich lohnt. Und auch von der Frage der Energiekosten. Das ist ein weiteres Element unserer Forschung, dass wir eine transparente Isolierung entwickelt haben, eine Glas-Folien-Kombination, die es erlaubt, bei mindestens gleicher Einstrahlung ins Gewächshaus die Energiekosten zu minimieren.

aHEAD: Gibt es bereits Praxisbeispiele?

Schurr: Wir haben zwei Projekte, die wir gemeinsam mit Gärtnern umgesetzt haben. Bei einem ist nachweislich der Energieverbrauch um fast 50 Prozent reduziert worden.

aHEAD: Als Pflanzenforscher kennen Sie die Diskussion, dass Energiepflanzen zunehmend in Konkurrenz treten zu klassischen Kulturpflanzen und diese verdrängen. Kann die Forschung diesen Konflikt lösen?

Schurr: Ein möglicher Weg, das zu umgehen, ist die Entwicklung von Nutzpflanzen, die mehrfach verwendbar sind. Bislang hat bei der Züchtung nur der Ertrag des Samens oder der Frucht eine Rolle gespielt. Zukünftig sollten wir zu multiplen Ertragssituationen kommen, wo es sich für den Züchter lohnt, sowohl den Samen oder die Frucht zu optimieren als auch den Pflanzenreststoff, der dann Rohstoff wird. Ein anderer Weg wäre, die Landnutzung auszuweiten, so dass man in Bereiche reingeht, die bislang für die Nahrungsmittelproduktion nicht zur Verfügung gestanden haben. Und eine dritte Möglichkeit ist die Verwendung von Algen, was wir auch hier in Jü-

lich bearbeiten. Also ganz andere Formen von Biomasse, die man in Systemen anziehen kann, die ganz sicher nicht in Konkurrenz mit der Nahrungsmittelproduktion stehen. Die man auf Brachflächen oder etwa auf Dächern anziehen könnte.

aHEAD: Kann man heute sagen, wie Landwirtschaft in 20 Jahren aussieht?

Schurr: In 20 Jahren wird sich die Nahrungsmittelproduktion massiv geändert haben. Wir werden mit dem fortschreitenden Klimawandel andere Bedingungen haben. Dazu muss man andere Pflanzensorten züchten. Und das richtige Management machen. Hier sehe ich noch eine ganz große Herausforderung für Züchter und Landwirte. Es wird sich noch sehr viel tun, auch im Bereich der Technologie. Schon heute haben Landwirte Traktoren, die, während sie über den Acker fahren, mit einer Verschneidung von Daten aus den letzten Jahren die Ausgabe von Dünger optimieren und gleichzeitig Sensoren haben, die den aktuellen Status der Pflanze erfassen. Diese Entwicklung wird sicher noch weiter gehen und es auch ermöglichen, nicht nur mehr, sondern nachhaltiger zu produzieren.



Im Jülicher Forschungszentrum arbeitet der Pflanzenforscher Professor Ulrich Schurr an der Züchtung neuer Nutzpflanzensorten – etwa Getreide und Zuckerrüben. Aber es geht auch darum, den Einfluss des Klimas auf das Pflanzenwachstum besser zu verstehen und daraus Schlüsse für die Pflanzenzüchtung zu ziehen.



Mit Genuss der Region verpflichtet

Die Regionalmarke EIFEL

von Alice Gempfer

Die Regionalmarke EIFEL steht für hochwertige Produkte und besten Service aus und in der Region – Brigitte und Jürgen Thiemann erfüllen mit ihrem „Rur-Café-Restaurant“ alle Kriterien – Ältestes Café-Restaurant in Monschau.

Mit Prädikat

Im Moment ist der sonst so ausgeglichen wirkende Koch Jürgen Thiemann ein wenig nervös. „Ich warte auf mein Schwein!“, sagt er – allerdings mit einem Lächeln. Thiemann, der gemeinsam mit seiner Frau Brigitte das „Rur-Café-Restaurant“ im maleinschen Ortskern von Monschau betreibt, meint ein deutsches Weideschwein. Das nämlich bezieht er seit kurzem vom Kommermer LVR-Freilichtmuseum, wo die alte

deutsche Rasse, eine Mischung aus Wild- und Hausschwein, zurückgezüchtet wurde. Genau das richtige für die Speisekarte der Thiemanns, die als Gastgeber des ältesten Café-Restaurants am Ort mit der „Regionalmarke EIFEL“ zertifiziert sind. Und nicht nur das: Als einer von zwölf der 50 ausgezeichneten Hotel- und Gastronomiebetriebe dürfen die Thiemanns zusätzlich das Prädikat „Eifel kulinarisch“ tragen. „Damit haben wir uns dazu verpflichtet, dass mindestens 50 Prozent unserer Speisen und Getränke direkt aus der Region kommen“, berichtet Thiemann, der das anhand seiner Wareneinkäufe am Jahresende auch nachweisen muss. Doch das sei kein Problem. Ihr Fleisch etwa beziehen die Thiemanns von einem – ebenfalls zertifizierten – Fleischer aus der Eifel. Deutlich prangt das markante, vierfarbig unterlegte „e“ auf den frisch eingeschweiß-

ten Stücken, die vom Eifel-Rind, -Schwein, -Lamm oder -Hirsch stammen. Daraus zaubert Thiemann Köstlichkeiten wie sein „Rumpsteak an Senfrahmsauce“, natürlich mit Senf aus der Monschauer Mühle, oder die „Ferkelsbauchroulade“, eine Roulade aus „magerem Bauch vom Eifelschwein“, die mit Schinken und Sauerkraut aus der Region gefüllt und mit Malzbier abgelöscht wird.

Auf Anregung der Regionalmarke EIFEL bietet das Rur-Café-Restaurant auch saisonal wechselnde Spezialitäten aus der Region an: „Im Frühling“, so Thiemann, „stehen viele Gerichte zum Thema Eifel-Lamm auf der Speisekarte und im Sommer dreht sich alles um das Rind.“ Dem mittlerweile weit über die Region hinaus bekannten Eifeler Kartoffelgericht „Döppekooche“ ist der Herbst gewidmet, während im Winter typische Gerich-

te mit Schwein serviert werden. Das Weideschwein, kommt Thiemann auf sein neues „Highlight“ zurück, locke mittlerweile Gäste an, die speziell deswegen kämen. Und dabei ganz neue Seiten an sich erlebten: „Es kommt vor“, berichtet der Koch schmunzelnd, „dass Gäste spontan auch noch die Knochen abnagen.“ Auch andere Eifeler Produkte sorgen für Überraschungen. Etwa der Ziegenkäse: „Anfang des Jahres bekamen wir auf einmal keinen mehr“, berichtet Thiemann. Irgendwann sei es ihm zu bunt geworden und er habe den Lieferanten angerufen: „Da habe ich erfahren, dass Ziegen natürlicherweise eine gewisse Zeit im Jahr keine Milch geben.“ In dieser Zeit könnten die Ziegen Kraft tanken und das Euter könne sich regenerieren. Im Gegensatz zur Massenproduktion, erläutert er weiter, unterdrückten die Partnerbetriebe der Regionalmarke EIFEL diese „Melkpause“. „Wenn ich den Gästen das erkläre, haben sie vollstes

Verständnis.“ Ein Franzose, der selbst Käse produziert, habe ihm gar geantwortet: „Seien Sie stolz auf ihren Käse.“

Stärkung der Region

Auch die Konditorei des Traditionsbetriebes, dessen Wurzeln bis in das Jahr 1770 zurückgehen, hat sich der Eifel verschrieben. Neben feinen Torten und Gebäck sind es etwa auch die süßen „Vennbrocken“, die Gäste weit über die Region hinaus zu schätzen wissen. Beinahe legendär sind mittlerweile die „Monschauer Dütchen“, ein Feingebäck, das Carl E. Breuer 1853 kreierte. Die Thiemanns, die das „Rur-Café-Restaurant“ 1994 gekauft haben, übernahmen das Rezept, für das Jürgen Thiemann heute ausschließlich das Mehl mit dem „e“ auf der Verpackung verwendet. „Die Regionalmarke steht nicht nur für Qualität und kurze Wege“, erklärt Thiemann, warum er sich hat zertifizieren

lassen, „sondern auch dafür, dass wir als Eifeler unsere Region stärken.“

Doch nicht nur in der Produktpalette heben die Betriebe der Regionalmarke EIFEL sich ab. Im Rahmen der Zertifizierung werden die Gastronomen auch zum Service am Gast geschult. Insgesamt sind mittlerweile – nach der entsprechenden Schulung – 169 Betriebe als Gastgeber der Regionalmarke EIFEL anerkannt. Neben den 50 Hotel- und Gastronomiebetrieben gehören dazu auch 108 Ferienwohnungen bzw. –häuser, neun Campingplätze und drei Cafés. ■ (Stand Januar 2011)

www.regionalmarke-eifel.de

Döppekooche – das Eifeler Leibgericht für Genießer



Zutaten

1 kg Kartoffeln, 200 g Speckscheiben, 2 Eier, 1 Zwiebel, Stärke, Salz, Muskat

Zubereitung

1 kg Kartoffeln werden geschält und grob gerieben. Kartoffelmasse in ein Tuch geben und auspressen. 2 Eier, 1 geriebene Zwiebel, 2 EL Stärke sowie Salz und Muskat zufügen und gut durchmengen. Einen gusseisernen Topf gut einfetten und mit 200g Speckscheiben auslegen, abwechselnd Kartoffelmasse und Speckscheiben einfügen, obenauf sollte Kartoffelmasse sein. Im Backofen bei 200 Grad ca. 2 Stunden backen, bis eine schöne braune Kruste entsteht.

Guten Appetit!

(aus: www.regionalmarke-eifel.de)



Im Herzen der malerischen Innenstadt von Monschau liegt das „Rur-Café-Restaurant“ von Brigitte und Jürgen Thiemann, die als Gastgeber der Regionalmarke Eifel zertifiziert sind.



Mit frischem Rosmarin geschmort, brauchen diese Filetstücke vom Eifel-Schwein nur ein paar frische Pfifferlinge und eine Scheibe Toastbrot, um zu einer köstlichen Mahlzeit zu werden.



Im Rur-Café-Restaurant werden Eifeler Köstlichkeiten angeboten. Erkennbar sind die Produkte aus zertifizierten Betrieben am markanten „e“ auf vierfarbigem Untergrund.



Jürgen Thiemann ist ein Koch mit Leidenschaft für seinen Beruf. Den Gästen im „Rur-Café-Restaurant“ bietet er daher Speisen und Getränke aus der Region, für deren Qualität er dank der Regionalmarke Eifel bürgen kann.

Mal hell, mal dunkel:

Immer lecker mit 'ner Blume

Bier der Region ist beliebt

von Conny Stenzel-Zenner

Sie sind obergärig. Sie sind gesund. Und sie sind lecker. Die Biere der Region. Mal sind sie hell, mal sind sie dunkel. Biertrinker finden das Richtig. „Bier wird durch Gärung aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen gewonnen“, sagt Braumeister Michael Jovy aus Ahrweiler, der drei Mal wöchentlich nach Wassenberg fährt. Im Braukeller überwacht er den Brauprozess. „Jeder Braumeister hat seine Rezepte im Kopf. Die Maschinen machen vieles von alleine. Ich muss Proben nehmen. Die Hefe überwachen.“ Die Grundzutaten bei der Bierherstellung sind gleich, entscheidend ist, wie sie kombiniert werden. Der Braumeister verfeinert die einzelnen Geschmacksvarianten. Ein immer wiederkehrender Prozess.

„Das mögen unsere Gäste“, weiß Restaurantleiter Dirk Brox, der aus München kam, um dem Braukeller auf die Beine zu helfen. Seit Anfang Juni sind die beiden 500 Liter fassenden Kessel in dem alten Gemäuer auf Hochglanz poliert, wird Bier gebraut, während die Gäste helle und dunkle Körner, die auf den Tischen stehen, probieren können. „Das schwarze Malz schmeckt fast wie Kaf-

feebohnen. Sehr bitter. Das helle Malz hat einen süßen Kern“, beschreibt Brox den Geschmack, der im flüssigen Bier entgegen gesetzt schmeckt. „Da ist das helle Pils eher bitter und das dunkle Alt lieblicher.“

Das wussten auch die beiden Inhaber von Lennet Bier Aachen Thorsten Alles und Thorsten Lässig. Anfang 2010 hatten sie die Idee, in Aachen endlich wieder ein Bier zu brauen. „Die Stadt hat viel zu bie-

ten. Was fehlte, war ein neues Bier, das den Aachenern schmeckt“, erklärten die beiden Inhaber. Mit Lennet Bier Aachen scheint eine neue Bier Ära einzuschlagen. Das helle Bier wird obergärig gebraut und ist würzig im Geschmack. Namensgeber ist die bekannte Traditionsfigur Lennet Kann, der 1916 verstarb, aber in den Öcher Herzen weiterlebt. Mit 24.000 Flaschen begann die Markteinführung. Nach Einzug in den Einzelhandel und in die Gastronomie wurde die Zahl der Flaschen auf 96.000 Stück erhöht. „Noch wird das Bier in Köln abgefüllt. Unser großes Ziel ist es, in Aachen eine Flaschenabfüllanlage zu installieren, um künftig die gesamte Produktion nach Aachen verlagern zu können“, wünschen sich die beiden Jungunternehmer.

Dieses Aachener Bier ist nur eines unter vielen. Kein anderes Land weist eine solche Bier-Marken- und Sortenvielfalt auf wie Deutschland. Fast 5000 Biermarken und



Die beiden Jungunternehmer Thorsten Alles und Thorsten Lässig haben sich mit „Lennet Bier“ selbstständig gemacht.

mehr als 40 unterschiedliche Biersorten bieten dem deutschen Bierfreund eine fast unerschöpfliche Auswahl an Geschmacksrichtungen.

„Trotzdem fehlte noch eine Brauerei“, sagt Dirk Brox. „Vor langer Zeit gab es in Wassenberg eine Brauerei. Wie viele kleinere Brauereien hat die irgendwann zugemacht“, weiß der Münchener, der sich freut, „wenn die Einheimischen zu uns kommen, um das Bier zu kosten.“ Das schmeckt. Es ist obergärig. Bei diesem Brauverfahren steigt die Hefe während der Gärung an die Oberfläche, es hat viele Inhaltsstoffe und ist generell nur kurz haltbar. „Unser Rurtaler lagert in Fässern, nachdem in den Kesseln der Gerstensaft gekocht wurde, um danach gekühlt zu werden“, sagt der bayeri-



Dirk Brox, Restaurantleiter im Braukeller in Wassenberg.

sche Restaurantleiter, der darauf besteht, dass Bier sehr gesund sei. „In einer Vielzahl von medizinischen Studien konnte nachgewiesen werden, dass maßvoller Bierkonsum das Risiko für Herzinfarkte und Schlaganfälle deutlich verringert. Außerdem haben Biertrinker einen erheblich höheren Gehalt an Vitamin B6 im Blut, der sich vorbeugend bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen auswirken kann“, weiß Dirk Brox.

Damit das Bier wirklich gesund ist, müssen die Zutaten stimmen. Schon am 23. April 1516 wurde das deutsche Reinheitsgebot proklamiert, weshalb jeweils am „Tag des Bieres“ daran erinnert wird, dass per Gesetz in das deutsche Bier nur Wasser, Hopfen und Gerste gehört. „Die Hefe wurde erst später erwähnt, als man in der Lage war, die Hefe herzustellen“, erklärt Braumeister Jovy.

Nicht nur Hefe wird dem Weizenbock bei McMüllers zugeführt, sondern auch Himbeeren. „Bis zu 1000 Hektolitern brauen wir im Jahr ungefiltertes Obergäriges, das einen sehr intensiven, starken Geschmack hat“, sagt Kristina Müller, Marketingleiterin von McMüllers, einem Brauereigasthof in Linnich. Viele Gäste kommen nach Koffern, weil sie das frische Bier schätzen, das in drei Standardsorten vom Fass angeboten wird: Zwickel, Stout und Weizen. Viel mehr Auswahl an Biersorten gibt es in Würselen bei Maria Boeven, die 2819 Sorten aus 63 Ländern in ihren Regalen beherbergt.

Warum musste denn nun im Juni eine neue Brauerei in Wassenberg aufmachen? „Damit es wieder eine Brauerei in dieser kleinen Stadt gibt“, sagt Dirk Brox. Genug Brauereien gibt es sowieso gar nicht mehr. „Wir könnten noch viel mehr gebrauchen“, urteilt Braumeister Michael Jovy. ■

Tipps und Infos rund ums Bier

- Braukurse können Interessenten im Braukeller des Alten Wassenberger Rathauses absolvieren.
Infos unter: www.braukeller-wassenberg.de/braukurse
- Die „Kleine Bierfibel“ (60 Seiten) von Hanns Heidemanns, Wassenberger Historiker, ist kostenlos im Wassenberger Braukeller erhältlich.
Adresse: Braukeller Wassenberg, Am Roßtor 1, 41849 Wassenberg
- Eine unvergessliche Tour durch Aachen: Das BierBike bietet Platz für bis zu 16 Personen und ist mit allem ausgestattet, was man für eine Party braucht.
Infos unter: www.bierbike-aachen.de
- Das größte Biersortiment der Welt findet auf knapp 40 Quadratmetern in der Bier- und Weinbrandecke am Lindenplatz in Würselen Platz. Hier kann man mehr als 2.800 Biersorten aus über 60 Ländern nicht nur bestaunen, sondern gleich im direkten Verkauf erwerben. Das Geschäft ist bei Bierfreunden weltweit bekannt und hat seit Jahren einen festen Platz im Guinness-Buch der Rekorde.
Adresse: Bissener Straße 51, 52146 Würselen, Tel. 02405/92450
- Beim Biermarkt kann man jährlich in Hückelhoven (Mai), Düren (Juni) und Euskirchen (September) die Braukunst aus aller Welt genießen.
Infos unter: www.biermarkt.info
- Der Felsenkeller Brauhaus in Monschau beherbergt ein Brauereimuseum.
Infos unter: www.brauerei-museum.de/museum
- Im benachbarten Belgien gibt es rund 115 Brauereien, darunter den belgisch-brasilianischen Brauereikonzern InBev mit Sitz in Löwen, der weltweit größte Bierproduzent (bekannteste Marke: Beck's).

Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Vollständigkeit.



Bierbrauereien in der Region

Kein anderes Land kann eine solche Marken- und Sortenvielfalt an Bieren vorweisen wie Deutschland. In der Region Aachen sind neben bereits alt eingesessenen Bierbrauereien in letzter Zeit einige neue entstanden, die ebenfalls ihre Braukunst unter Beweis stellen wollen.

- ➔ Privatbrauerei Cramer & Cie. KG (1791, Älteste Familienbrauerei der Eifel), Nideggen-Wollersheim, www.cramer-bier.de
- ➔ Brauerei und Brennerei Jacob Rainer & Sohn (1906), Linnich-Welz, www.brauerei-rainer.de
- ➔ Gemünder Brauerei GmbH & Co. KG (1961), Schleiden, Eifel
- ➔ McMüller's (1998), Linnich-Koffern, www.pub.mcmuellers.de
- ➔ Steins Braumeisterei (Oktober 2008), Jülich
- ➔ Privatbrauerei E. Ortmanns, Brauhaus Frankenger (Mai 2009), Aachen
- ➔ Lennet Brau- und Vertriebsgesellschaft (Herbst 2010), Aachen, www.aixbier.com
- ➔ Cornelius-Bräu Aachen GmbH, Aachen, www.cornelius-braeu.de
- ➔ Altes Rathaus Wassenberg – Braukeller (Juni 2011), Wassenberg, www.braukeller-wassenberg.de
- ➔ Degraa GmbH (Juli 2011), Aachen, www.degraa.com

Alle Angaben ohne Gewähr und Anspruch auf Vollständigkeit.

Freizeittipp: Museumsbesuch

In der Region Aachen und jenseits der Grenze gibt es zahlreiche Museen, die den Besucher einladen, Geschichtliches zu erkunden und sich neuen Dingen zu öffnen. Für jeden Geschmack und jedes Alter ist etwas dabei. Eine kleine Auswahl an Museen bietet Ihnen unsere Karte. Weitere Freizeittipps finden Sie ab Seite 42.

21 Hasselt



1a

1a Internationales Zeitungsmuseum, Aachen
www.izm.de



1e

1b Ludwig Forum für Internationale Kunst, Aachen
www.ludwigforum.de

1c Suermondt-Ludwig Museum, Aachen
www.suermondt-ludwig-museum.de

1d Zollmuseum Friedrichs, Aachen-Horbach
www.zollmuseum-friedrichs.de

1e Couven Museum, Aachen
www.couven-museum.de



2a

2a Brauereimuseum Monschau, Monschau
www.brauerei-museum.de

2b Druckereimuseum Weiss, Monschau
www.druckereimuseum-weiss.de

3 Energeticon, Alsdorf
www.energeticon.de

4 Museum in der Torburg, Stolberg
www.museum-torburg.de



5

5 Karnevalsmuseum Eschweiler, Eschweiler
www.karnevalsmuseum-eschweiler.deX-ok

6 Deutsches Glasmalerei-Museum, Linnich
www.glasmalerei-museum.de

7 Leopold-Hoesch-Museum und Papiermuseum, Düren
www.leopoldhoeschmuseum.de

8 Töpfereimuseum, Langerwehe
www.toepfereimuseum.de

9 Wasser-Info Zentrum Eifel, Heimbach
www.wasser-info-zentrum-eifel.de



9

22 Maastricht

23 Kerkrade

3 Alsdorf

5 Eschweiler

4 Stolberg

1 Aachen

20 Eupen

Monschau

2

6 Linnich

19 Geilenkirchen

17 Selfkant

16 Gangelt

Heinsberg

18

Erkelen



Burgenmuseum, Nideggen **10**
www.kreis-dueren.de/burgenmuseum



10

Bergbaumuseum, Mechernich **11**
www.bergbaumuseum-mechernich.de

Rheinisches Industriemuseum,
 Tuchfabrik Mütler, Euskirchen-Kuchenheim **12**
www.industriemuseum.lvr.de



11

Ausweichsitz NRW – Ehemaliger Atombunker
 der Landesregierung NRW, Kall-Urft **13**
www.ausweichsitz-nrw.de

Römische Kalkbrennerei, Bad Münstereifel-Iversheim **14**
www.bad-muenstereifel.de

Römerthermen Zülpich – Museum der Badekultur, Zülpich **15**
www.zuelpich.de



15

Kleinbahnmuseum Selfkantbahn, Gangelt-Schierwaldenrath **16**
www.selfkantbahn.de

Bauernmuseum Selfkant, Selfkant-Tüddern **17**
www.bauernmuseum-selfkant.de



16

Senfmühle Terhorst, Erkelenz **18a**
www.terhorst-gewuerze.de

Rheinisches Feuerwehrmuseum, Erkelenz-Lövenich **18b**
www.rheinisches-feuerwehrmuseum.de

Historisches Klassenzimmer,
 Geilenkirchen-Immendorf **19**
www.info-immendorf.de/histklassenzimmer



17

Schokoladenmuseum, Eupen **20**
www.chocojacques.be

Modemuseum, Hasselt **21a**
www.modemuseumhasselt.be

Genever Museum, Hasselt **21b**
www.jenevermuseum.be



21a

Timmerfabriek, Maastricht **22a**
www.vvmmaastricht.nl

Bonnefantenmuseum, Maastricht **22b**
www.bonnefanten.nl



22a

Continium Discovery Center,
 Kerkrade **23**
www.continium.nl

Sieh an, sieh an: *Designmetropole* *Aachen*



von Dr. Jeannette Hark

Eine kuriose Ursprungsgeschichte macht sich immer gut, hier ist eine: Vier junge Designer gewinnen 2006 einen Stand auf der weltgrößten Konsumgütermesse Ambiente in Frankfurt – unabhängig voneinander und anonym. Hinterher fällt der Jury auf, dass alle vier Ge-

winner aus Aachen kommen: Aachen – etwa eine Designmetropole? Das werden wir ja sehen, denken die Glorreichen Vier aus Aachen, reiten zurück gen Westen und gründen das Designer-Netzwerk ‚Designmetropole Aachen‘. Denn der Standort spielt eine große Rolle im Schaugewerbe, man denke nur

an die gut geölte Achse Mode – Werbeagenturen – Düsseldorf. Und Aachen ist nicht der schlechteste Standort für Designer, denn neben der Aachener Fachhochschule und der Akademie für Handwerksdesign, aus deren Pool sich die Designmetropole Aachen rekrutiert, gibt es in der Nähe noch die von

Maastricht, also geballte und grenzübergreifende Kreativität. Inzwischen gehören dem losen Netzwerk bereits rund 100 Designer und Kreative an.

Und von Aachen aus in die ganze Welt: denn die Mitglieder der Designmetropole Aachen haben durchaus über den Tellerrand geguckt und in Mailand, Berlin, London und eben Aachen oder Maastricht studiert. Ihre Produkte stehen inzwischen in Shops in New York und in Tokyo, können im Museum of Modern Art (MoMA) oder im Issey Myake Store erworben werden. Viele Werke der Aachener Designer befinden sich in Paris in den Galeries Lafayette, in vielen Läden in Japan und in mehr als 200 weiteren Shops weltweit. Designer aus Aachen halten Workshops auf Messen in Moskau, Köln, Frankfurt oder haben schon Lehraufträge an FH und Unis übernommen, beispielsweise an der FH Aachen und an der Akademie für Bildende Künste in Maastricht.

Guerilla-Marketing

In der Metropole Aachen hingegen genießen die Ideen ihrer Designer noch zu wenig Aufmerksamkeit. Die Designer krempeln daher regelmäßig die Ärmel hoch und sehen sich zu aufmerksamkeitsstarken (und harmlosen) Guerilla-Aktionen auf Messen in Mailand, Maastricht und Köln gezwungen, angesiedelt zwischen Spaß und Mahnung, um Aachen als Designstadt bekannter zu machen. Zuweilen wird dabei schon mal die Zukunft vorweggenommen: Aktuell debattiert der NRW-Landtag eine Änderung der Gemeindeordnung, damit Zusätze auf Ortsschildern – z. B. „Universitätsstadt“, „Domstadt“ etc. – erlaubt werden sollen. Vor Jahren waren in Aachen schon mal die Ortsschilder um den Zusatz ‚Designmetropole‘ ergänzt worden und es hält sich hartnäckig das Gerücht, die Idee sei im Netzwerk Designmetropole entstanden.

Design = größerer return on investment

Stichwort Funktion: eine schöne Form kann die Funktion unterstützen, indem sie sie überhaupt erst wirksam transportiert. Fabian Seibert, eloquenter Mit-Initiator und Zeremonienmeister der Designmetropole, nennt gern das Beispiel des iPods, der technisch gar nicht das überragende Gerät ist, dessen ansprechende Form aber sofort Fans gewann. Seibert ist nicht nur Diplom-Designer, sondern auch Diplom-Maschinenbauingenieur und kennt sich demnach auf bei-



oben links: Lichtwesen (Lampen im Quallendesign) von Jürgen Reichert

oben rechts: 14 % [table] von Laszlo Rozsnoki

unten links: Tea V Tasse aus Porzellan mit Lithophanie (Relief) im Tassenboden von Jana Walliser

unten rechts: SNUG – Tentakelkuscheldecke. Das Prinzip: Fleecedecke mit eingehäkelten Tentakeln. Unikat. Design: Patricia Yasmine Graf / PYG®

den Seiten aus. Ihre Verbindung ist die Formel zum Erfolg, wie bei der Lampenserie, die Seibert und sein Kollege Andreas Robertz für eine namhafte Leuchtenfirma aus der Region gestaltet haben. Seibert betont die Wirtschaftlichkeit der Investition in ein gutes Design: allgemein spricht man von 10 bis 20 Prozent Gewinnsteigerung. Bei der IHK holten sich die Kreativen der Designmetropole zusätzliche Anregungen zu Kontaktstrategien, um die Berührungängste, die auf der Seite der Unternehmen bestehen, abzubauen.

Kreativwirtschaft immer wichtiger

In einer Rankingstudie des Hamburger Weltwirtschaftsinstituts (HWWI) über die zukunftsfähigsten Städte Deutschlands schneidet Aachen im Vergleich sehr gut ab: als Standort unter den TOP TEN. In einer weiteren Studie (agiplan), wo insbesondere die Bedeutung der Kreativwirtschaft untersucht wurde, landet Aachen im Ranking auf Platz elf bzw. acht.

Natürlich stellen die Mitglieder der Designmetropole auch rein dekorative (Silikon-Petits Fours) und ästhetische (Schmuck) Objekte her. Aber schon bei Kleidung und Taschen wird es wieder funktional. Die Bandbreite an Produkten reicht von Mode und Möbeln über Accessoires und Gimmicks hin zu hochwertigem Schmuck. Spätestens bei der Begegnung mit den mal heimeligeren, mal helleren, aber immer exotischen Lampen im Quallen-Design stellt sich Begeisterung ein. Der fachliche Austausch zwischen den Kreativen läuft in alle Richtungen hin und her, an Kommunikation innerhalb des Netzwerkes mangelt es nicht. Dazu trägt auch die regelmäßige Zusammenkunft zum Design-Er-Saufen bei. Man lasse sich vom lümmeligen Titel nicht täuschen: hier wird hochkonzentriert gearbeitet und Vorträgen gelauscht. Denn wie schon Karl Valentin sagte: auch Kunst macht furchtbar viel Arbeit. ■

www.designmetropole-aachen.com

Simulieren geht über probieren

Aachener Energieforscher setzen auf den leistungstärksten Echtzeitsimulator Europas



Am Institut von Professor Antonello Monto werden elektrische Übertragungs- und Verteilernetze in Echtzeit simuliert.

Das E.ON Energy Research Center (E.ON ERC) der RWTH Aachen kann für seine Forschung an der Energieversorgung der Zukunft ab sofort den leistungstärksten Echtzeitsimulator Europas einsetzen. Mithilfe dieses neuen Real Time Digital Simulators (RTDS) lassen sich elektrische Übertragungs- und Verteilernetze perfekt simulieren. Die Ingenieurwissenschaftler vom Institute for Automation of Complex Power Systems (ACS) und die Kollegen der übrigen Lehrstühle des Energieforschungszentrums werden damit in die Lage versetzt, theoretische Überlegungen in eine „virtuelle Praxis“ umzusetzen und eingehend zu überprüfen, bevor es an die technisch aufwendige und teure Umsetzung in reale Anlagen geht. Unterschiedlichste Varianten des Netzausbaus und der Netzsteuerung werden praxisnah getestet und teure Fehlinvestitionen vermieden.

Netze müssen leistungsfähiger und intelligenter werden

Europas und insbesondere Deutschlands Stromversorgung bekommt in den nächsten Jahren eine völlig neue Struktur. Erneuerbare Energien wie Wind, Biomasse oder Sonne sollen mit rapide wachsenden Anteilen an der Deckung des Gesamtbedarfs beteiligt werden. Der Austausch über die nationalen Grenzen hinaus wird intensiver werden. Neue Speicherkapazitäten müssen in großem Umfang geschaffen und in die Versorgung eingebunden werden, um die witterungsbedingt volatile Erzeugung ausgleichen und an den tages- wie jahreszeitlich schwankenden Bedarf anpassen zu können. Gleichzeitig wird es immer mehr Kraftwerke mit kleineren Leistungen an dezentralen Standorten geben – bis hin zur Mikro-Kraft-Wärme-Kopplungs-Anlage im Keller des Einfamilienhauses. Dafür müssen die Übertra-



Nahmen den Real Time Digital Simulator in Betrieb (von links nach rechts): Prof. Dr. ir. Rik W. De Doncker, Direktor des E.ON ERC, Prof. Ph.D. Antonello Monti, Direktor des ACS, und RWTH-Rektor Prof. Dr.-Ing. Ernst Schmachtenberg

gungs- und Verteilnetze massiv ausgebaut werden. Nach Berechnungen der Deutschen Energie Agentur werden alleine rund 4000 Kilometer neue Hoch- und Höchstspannungsleitungen benötigt. Doch mit dem Ausbau der Leitungskapazitäten allein ist es nicht getan, die Netze müssen auch intelligenter werden – Smart Grid ist hier das Stichwort.

„Mit den bisher genutzten Systemen der Stromübertragung und -verteilung kommt man angesichts der immer komplexer werdenden Aufgabenstellungen nicht weit“, erklärte ACS-Direktor Prof. Ph.D. Antonello Monti. „Die Stromversorgung der Zukunft verlangt nach automatisierten Steuerungen, die eine Echtzeit-Kommunikation zwischen den Knotenpunkten des Netzwerks ermöglichen. Erst dann kann das komplexe System innerhalb von Sekundenbruchteilen automatisch auf veränderte Einspeise- und Nutzungsbedingungen reagieren. Wir sind froh, dass wir hier am E.ON ERC bei der Entwicklung entsprechender Lösungen ab sofort mit dem leistungsfähigsten Echtzeitsimulator Europas arbeiten können.“

Interdisziplinäre Forschungsprojekte

Professor Monti und sein Team werden den Echtzeitsimulator in wichtigen laufenden und geplanten Forschungsprojekten einsetzen. Die Einflüsse von Strom aus Windenergie auf das Versorgungsnetz werden beispielsweise in enger interdisziplinärer und fakultätsübergreifender Zusammenarbeit mit zahlreichen weiteren Instituten der RWTH Aachen untersucht. Die Koordination liegt in diesem Fall bei Prof. Dr.-Ing. Georg Ja-

cobs vom RWTH-Institut für Maschinenelemente und Maschinengestaltung. Gemeinsam mit seinem E.ON ERC-Kollegen Prof. Dr.-Ing. Dirk Müller, der das Institute for Energy Efficient Buildings and Indoor Climate leitet, wird Professor Monti mit dem neuen RTDS auch in die Untersuchungen zur „InnovationCity Bottrop“ eingebunden. Ziel ist es hier, einen repräsentativen Stadtteil durch den Einsatz innovativer Techniken und Projekte zum Effizienz- und Klimavorbild für andere Städte zu entwickeln. Schwerpunktthemen sind die Erhöhung der Energieeffizienz und der Einsatz neuer Energieträger, um den Kohlendioxid-Ausstoß zu mindern. Und in Kooperation mit dem Team von Prof. Dr.-Ing. Rik W. De Doncker, Direktor des E.ON ERC und Leiter des Institute for Power Generation and Storage Systems, wollen die ACS-Wissenschaftler mithilfe des neuen Echtzeitsimulators untersuchen, ob und wie sich das bestehende Wechselstromnetz mit Gleichstromnetzen kombinieren oder gar durch diese ersetzen lässt.

Möglich wurde die Anschaffung des neuen Real Time Digital Simulators durch die Unterstützung der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) und der E.ON AG. 50 Prozent der 1,4 Millionen Euro betragenden Anschaffungskosten des RTDS hat die DFG übernommen, die andere Hälfte plus 300.000 Euro für die ergänzende Ausstattung des Labors – insgesamt also eine Million Euro – werden aus den Mitteln bestritten, die das Düsseldorfer Energieversorgungsunternehmen für diese erfolgreiche Public Private Partnership aus Wirtschaft und Wissenschaft zur Verfügung stellt. ■

Professor Rik W. De Doncker ...

... zum Standort Region Aachen

„Die RWTH Aachen hat sich in einem intensiven Auswahlverfahren gegen diverse internationale Konkurrenten und Standorte durchgesetzt. Wesentliche Gründe für die Entscheidung zugunsten Aachens waren – so hören wir es von E.ON – die breit angelegte, internationale erfolgreiche Forschung und Lehre sowie die ausgesprochen gute Vernetzung der RWTH in der internationalen Forschungslandschaft. Dadurch und durch die Auswahl des internationalen, industrieerfahrenen Teams von Direktor und Institutsleitern gewinnt das E.ON ERC kontinuierlich aktuelle, wissenschaftliche, unabhängige Ergebnisse in allen Bereichen der Energieforschung, die insbesondere für eine zukünftige nachhaltige Energieversorgung von großer Bedeutung sind. Wir erwarten, dass dieser Ansatz stetig an Bedeutung zunimmt – gerade im Rahmen aktueller nationaler und internationaler Entwicklungen.“

...in der Freizeit

„Mein Lieblingsort in Aachen ist die Altstadt am Hof, in unmittelbarer Nähe zu Dom und Rathaus. Dies ist ein gemütlicher, internationaler Ort, an dem man viele interessante Leute trifft und entspannen kann.“





Türkische Frauenpower

von Verena Kienzle

Die Türkei, wirtschaftlich starkes Land und solider Geschäftspartner. Urlaubsland mit Traumstränden, Geschichte, Tradition. Land zwischen Orient und Okzident, rätselhaft und fremd. Auch das Bild der in Deutschland lebenden Türken ist, 50 Jahre nach Beginn der Migrationsbewegung, vielfach rätselhaft und fremd geblieben. Besonders das Frauenbild. aHEAD hat mit drei erfolgreichen Frauen gesprochen, alle stehen mit beiden Beinen fest im Leben, sind unabhängig und stark. Alle drei haben türkische Wurzeln und ihre Geschichten könnten unterschiedlicher nicht sein.

Eine türkische Hochzeit ist ein öffentliches Ereignis. „Geschlossene Gesellschaft“ ist da nicht vorgesehen; viele Menschen werden in Vorbereitung und Feier einbezogen. Alle sind willkommen: Familie und Freunde, Bekannte, Bekannte der Bekannten.....der „kleine Kreis“ umfasst oft meh-

rere Hundert, manchmal sogar mehrere Tausend Gäste.

Eine türkische Hochzeit hat nicht privaten, sondern gesellschaftlichen Charakter. Die Planung eines solchen Events verlangt viel Geduld und noch mehr Geld; der finanzielle Einsatz bewegt sich in der Regel im mittleren bis oberen fünfstelligen Bereich. Dimensionen, denen wir staunend gegenüberstehen: für eine deutsche Feier mit durchschnittlich 60 Gästen werden im Schnitt 5000 Euro ausgegeben.

Gut, dass es Menschen wie Özlem Yüsekli gibt. Sie sorgt dafür, dass das Brautpaar am großen Tag seinen Gästen nicht völlig erschöpft und mit blanken Nerven gegenübersteht. Sie ist Hochzeitsplanerin, spezialisiert auf Veranstaltungen mit bis zu 600 Gästen.

Seit 22 Jahren lebt Özlem Yüsekli in Deutschland, sie ist verheiratet und hat drei

Söhne, von denen zwei bereits erwachsen sind. Als ihr Mann vor einigen Jahren seine Arbeit verliert, steht für sie fest, dass sie mit anpacken will für die Familie. Zunächst geht sie putzen als schnelle Soforthilfe, dann aber verwirklicht sie ihren Traum und macht sich selbständig. Es gilt, viele Hürden zu überwinden. Frau Yüsekli's Bemühungen um einen Kredit scheitern an sprachlichen Barrieren, also legt die Familie zusammen, damit sie ihren Plan verwirklichen kann.

Das Geschäft läuft gut, Özlem Yüsekli freut sich über mehrere Anfragen pro Woche, wenngleich der Markt heiß umkämpft ist. Sie hat sogar begonnen, als Event-Managerin für deutsche Kunden zu arbeiten.

„Ohne meine Familie hätte ich das nicht geschafft“, sagt Professor Dr. Dr. Aysegül Temiz Artmann voller Überzeugung. Mit Familie meint sie Eltern und Geschwister, ihren Mann und ihre Tochter und schließt ihre Freunde, Mitarbeiter und Studenten gleich

links: Für jedes Paar schafft Özlem Yüksesli eine individuelle Märchenhochzeit, sie macht alles möglich, von der traditionellen Feier mit Trommel und Flöte bis zum modernen In-Event mit DJ und Lightshow.

mitte: „Allein schafft man nichts – gemeinsam schafft man alles“ ist das Lebensmotto von Aysegül Temiz Artmann

rechts: „Da ich selbst mit zwei Kulturen aufgewachsen bin, habe ich ein großes Interesse internationales Arbeiten entwickelt“, sagt Deniz Kusdogan, Tochter einer deutschen Mutter und eines Vaters, der in den 70er Jahren aus der Türkei nach Deutschland kam. Toleranz, Weltoffenheit und Respekt sind die Werte, die ihr Leben und ihren Führungsstil bestimmen.



mit ein. Mit „das“ meint sie ihr Leben, geprägt vom Zusammenhalt der Menschen, die ihr etwas bedeuten.

Während ihrer Schulzeit und Ausbildung in Ankara erfuhr die junge Aysegül den bedingungslosen Rückhalt ihrer Eltern. Sie durfte sich ausprobieren und zahlreichen Interessen nachgehen, wie Tanz und Gesang, Sport, Sprachen, Wissenschaft und Forschung. Als sie sich für eine Laufbahn als Forscherin entscheidet, tut sie dies sehr bewusst und überzeugt. Die ambitionierte Studentin bewirbt sich erfolgreich um Stipendien und verbringt Forschungsaufenthalte im Ausland. Ihre große Leidenschaft ist die Hämorheologie, die Wissenschaft um die Fließeigenschaften des Blutes.

Mit 35 Jahren hat sie einen Abschluss der Physiologie, ist promovierte Biochemikerin, gefragte Expertin und Dozentin, Mutter einer Tochter ... und allein in Deutschland. Die erste Zeit als Gastprofessorin an der FH Aachen ist schwer, Aysegül Temiz spricht noch kein Deutsch, hat viele Erzählungen über kalte, harte Deutsche mit auf den Weg bekommen und fühlt sich unsicher. Zeit zum Einleben hat sie nicht neben Lehren und Lernen; an fast jedem Wochenende fliegt sie in die Türkei, um ihre damals vierjährige Tochter sehen zu können. „Ich habe damals nicht viel geschlafen“, sagt sie lachend. Zwei Jahre später hat sich viel geändert. Aysegül Temiz hat sich verliebt, in ei-

nen offenen, herzlichen deutschen Physiker. Sie entscheidet sich dazu, eine Professur an der FH Aachen anzunehmen und ihre Tochter zu sich zu holen. Heute lebt Professor Dr. Dr. Aysegül Temiz Artmann mit ihrem zweiten Mann Professor Dr. habil. Gerhard Artmann, mit dem sie auch zusammen forscht und arbeitet, und ihrer Tochter in Aachen.

Deniz Kusdogan ist 34 Jahre alt und führt ein international operierendes Unternehmen. Der Jülicher Familienbetrieb MKS stellt als Zulieferer im Anlagenbau Flüssigkeitsanlasser und andere Antriebssysteme her und vertreibt seine Produkte in über 70 Länder weltweit.

„Deniz, geh’ studieren und lerne die Welt kennen“ ist der Rat ihres Vaters, nachdem sie die Schule abgeschlossen hat. Und genau das tut sie auch. In Jülich geboren und aufgewachsen, verlässt sie ihre Heimatstadt nach dem Abitur, um in Bremen Soziologie zu studieren. Ihre Schwerpunkte sind Konsum- und Wirtschaftssoziologie. Sie schließt einen MBA-Studiengang an und legt den Fokus auf internationales Marketing. Ihre Master Thesis schreibt sie für den Burda-Verlag, nach einem Traineeprogramm bei Bosch an zahlreichen Standorten in der ganzen Welt wird sie Projekt Managerin.

Erst vor einem Jahr kommt sie zurück nach Jülich, wo sie in die Firma des Vaters einsteigt. „Ich wollte erst andere Unternehmen

kennenlernen und mich in der freien Wirtschaft beweisen“, sagt sie. Deniz Kusdogan möchte ganzheitlich arbeiten. Sie schätzt die Vielseitigkeit der Aufgaben, die sie in der Firma wahrnehmen kann, den unmittelbaren Kontakt zu ihren 18 Mitarbeitern und sie hat erfahren, dass das in der arbeitsteiligen Welt eines Großbetriebes kaum möglich ist. Dass der Anlagenbau traditionell eine Männerwelt ist, spielte für ihre Entscheidung keine Rolle. Ihr Interesse liegt im Unternehmertum, bei der Verantwortung und den Perspektiven, die eine leitende Position bietet. Außerdem sei sie mit Anlässen groß geworden, lacht sie, und nicht nur mit Anlässen, sondern auch mit allen möglichen anderen Baumaschinen und Werkzeugen. Der Vater ist leidenschaftlicher Ingenieur, und Deniz darf schon früh mithelfen. Schlagbohrmaschinen sind für sie keine Herausforderung. „Ich habe heute noch eine ausgesprochene Baumarkt-Affinität“, sie lacht wieder. ■

DER GRAF

AUS DER GOTHIC-SZENE
NACH GANZ OBEN:
UNHEILIG AUS WÜRSELEN

von Sebastian Dreher

Dieser Mann ist ein Phänomen: Nach eigenem Bekunden aus der „Schwarzen Szene“ stammend, mit geschorenem Schädel und Backenbart – früher trug er sogar Vampir-Kontaktlinsen – wirkt der Graf auf den ersten Blick nicht wie jemand, der außerhalb der Gothic-Gemeinschaft viel Aufsehen erregen kann. Dennoch zieht der in Würselen bei Aachen wohnende Künstler mit seiner Band Unheilig viele

Millionen Menschen in seinen Bann. 15 Wochen stand sein Album „Große Freiheit“ auf Platz 1 der deutschen Albumcharts – das hatte vor ihm noch nicht mal der große Herbert Grönemeyer geschafft. Und wer sich mit der Ikone aus dem Ruhrgebiet vergleichen kann, dem Schöpfer so legendärer Alben wie „Bochum“ und „Ö“ und ohne Zweifel die Messlatte für nationalen Rock und Pop, weiß, dass er es geschafft hat.



Doch wer meint, der Graf könne und wolle sich jetzt auf dem Thron des Erfolges ausruhen, liegt falsch. Trotz mehr als 500.000 verkaufter Alben, über 1,2 Millionen verkaufter Singles („Geboren um zu leben“), Gold- und Platinauszeichnungen, Platz 1 beim Bundesvision Song Contest und mehrerer Echos ist er nicht bereit, es etwas ruhiger angehen zu lassen. „Ich will immer einen draufsetzen“, bekannte er jüngst gegenüber der Aachener Zeitung. „Ideen für ein neuntes Album gibt es bereits.“

Künstlerischer Ehrgeiz und ein vorbildlicher Arbeitsethos bedeuten allerdings nicht, dass der Graf wie manch anderer sein Privatleben vor der Öffentlichkeit ausbreitet. Im Gegenteil: Er ist sichtlich bemüht, persönliche Details geheim zu halten. Selbst sein bürgerlicher Name ist geheimnisumwittert. „Ich will mein Privatleben schützen“ begründet der Graf gegenüber den Medien sein ebenso eigenwilliges wie verständliches Verhalten. Dass dem Grafen seine Popularität zu Kopf steigt und er den Bezug zur Realität verliert, ist ohnehin nicht zu befürchten. Denn der Würselener steht mit beiden Beinen auf dem Boden der Tatsachen und

ist keine dieser Kurzzeitberühmtheiten wie etwa die Nachwuchsstars aus den diversen Castingshows. Mit seiner Band Unheilig ist er schon eine ganze Weile im Geschäft und kennt die Auf und Abs und die allgegenwärtige Hysterie des Musikbusiness.

2001 trat der Graf mit „Phosphor“ erstmals an die Öffentlichkeit, damals noch ganz der Schwarzen Szene verhaftet. Doch schon damals klang in seinem Synth-Rock die Eingängigkeit und Melodik mit, die ihm später den Weg in die Herzen der Massen ebnete. Und wie seine Musik, so ist auch der Graf selbst: Schräg, aber massentauglich, schwermütig, aber dabei hoffnungsvoll.

Gerade das hoffnungsvolle Element innerhalb seiner Musik wurde vor kurzem von den Hinterbliebenen der Duisburger Loveparade-Katastrophe erkannt. Sie wählten „Geboren um zu leben“ zu ihrer Hymne, zu dem Lied, das ihr Leid und ihre Wut, aber auch ihren Willen, nach vorne zu blicken, am besten ausdrückt. „Ich habe das Lied damals geschrieben in Hommage an einen verstorbenen Freund“, sagte der Graf in einem Interview mit der Westdeutschen

Zeitung. „Wenn man das Lied hört, kommen (...) bestimmte Emotionen, Bilder und Gedanken hoch.“

Mit dem Auftritt beim Jahrestag der Loveparade-Katastrophe, aber auch mit anderen Aktionen zeigt der Würselener eindrucksvoll, dass die Welt für einen Musiker nicht am Bühnenrand aufhören muss. Mit der „Grafschaft“, einer von ihm ausgerufenen sozialen Organisation, will er „außergewöhnliche Veranstaltungen und Events organisieren und den Erlös einem guten Zweck zuführen“, wie der Graf auf seiner Homepage verkündet. „Ich werde hierbei auf meine Gage verzichten.“ Insbesondere der Verein „Herzenswünsche“, der schwerkranken Kindern und Jugendlichen lang ersehnte Wünsche erfüllt, soll wegen seiner wichtigen Arbeit von der „Grafschaft“ unterstützt werden.

„Wir waren geboren um zu leben, mit den Wundern dieser Zeit, sich niemals zu vergessen bis in alle Ewigkeit“ – mit diesen Zeilen hat sich der Graf ein musikalisches Denkmal gesetzt. Doch durch sein soziales Engagement, Mitgefühl und Menschlichkeit hat er sich erst unsterblich gemacht.



Veranstaltungshighlights

März



Für Kunstliebhaber ein Muss

Die European Fine Art Fair in Maastricht ist ein Muss für alle Kunstinteressierte. Hier treffen sich jährlich Kunst- und Antiquitätenliebhaber aus der ganzen Welt.

➔ www.tefaf.com

April

Juli

August



Öcher Bend

Die große Volkskirmes auf dem Aachener Bendplatz mit vielen Attraktionen und Fahrgeschäften ist nicht nur Anziehungspunkt für Aachener, sondern auch Volksfestbegeisterte aus dem Umland strömen im Frühjahr und Sommer nach Aachen. ➔ www.oecherbend-ac.de

Dürener Annakirmes

Etwa 800.000 Besucher strömen jedes Jahr im August zum großen Freizeitvergnügen auf die Annakirmes nach Düren. Auf über 50.000 Quadratmetern bieten 150 Geschäfte Spannung und Spaß für die ganze Familie.

➔ www.annakirmes.de

Mai



Karlspreisverleihung in Aachen

Mit dem Internationalen Karlspreis zu Aachen werden alljährlich Persönlichkeiten oder Institutionen ausgezeichnet, die sich um Europa und die europäische Einigung verdient gemacht haben wie beispielsweise Churchill, König Juan Carlos von Spanien und Jean-Claude Trichet.

➔ www.karlspreis.de

Juli



CHIO – Weltfest des Pferdesports

Das weltweit größte Reitsport-Ereignis, das „Offizielle Internationale Spring-, Dressur-, Vielseitigkeits-, Fahr- und Voltigierturnier der Bundesrepublik Deutschland“, kurz CHIO zieht jedes Jahr Hunderttausende Reitsportbegeisterte in die Aachener Soers, um die Weltelite zu Pferd zu bestaunen.

➔ www.chio-aachen.de

Feuerwerkspektakel über dem See

Tausende Zuschauer bestaunen in Rurberg und Woffelsbach jährlich wenn der „Rursee in Flammen“ getränkt wird, ein pyrotechnisches Spektakel, das man vom Boot auf dem See oder Land aus bestaunen kann.

➔ www.rursee-in-flammen.de

Flammenzauber Jülich

Beim „Flammenzauber Jülich“ treten internationale Feuerwerkskünstler im Brückenkopf-Park gegeneinander an und geben ihre Künste zum Besten. ➔ www.flammenzauber-juelich.de



Juli

Musikgenuss im Freien

Vor fantastischer Kulisse bietet sich auf der Burg in Monschau ein Musikgenuss, den sich Fans der Klassik nicht entgehen lassen sollten.

➔ www.monschau-klassik.de

Kurpark Classix

Bei den einzigartigen Open Air-Konzerten im Aachener Kurpark genießen Besucher auf der Tribüne oder auf der Wiese mit Picknickkörben, Stühlen und Tischen vier unterschiedliche Konzerte aus Oper, Sinfonie, Crossover und Kinderwelt. ➔ www.kurparkclassix.de



Juli

August

Mittelalterliche Ritterspiele in Mechernich

Auf der Burg Satzvey, einer der schönsten Wasserburgen des Rheinlands, finden im September mittelalterliche Ritterspiele statt. Aber auch während des restlichen Jahres werden zahlreiche Veranstaltungen wie Hexenfest oder Geisternacht angeboten. ➔ www.burgsatzvey.de

Kulturhistorischer Flachsmarkt in Wegberg

Über 180 alte und neue Handwerksberufe werden auf einem der größten kulturhistorischen Flachsmärkte des Landes demonstriert.

➔ www.wegberg.de



September

Weihnachtsmärkte

In der Region Aachen locken zahlreiche Weihnachtsmärkte den Besucher. Im idyllischen Eifelstädtchen Monschau kann man an den vier Advents-Wochenenden die vorweihnachtliche Stimmung genießen. Der international wohl bekannteste Markt ist der in Aachen. Der festliche Budenzauber rund um Rathaus und Dom lädt jährlich Tausende ein, die kulinarischen Köstlichkeiten zu genießen und kunsthandwerkliche Kostbarkeiten zu erstehen.

➔ www.aachenweihnachtsmarkt.de

➔ www.monschauer-weihnachtsmarkt.de



November

Dezember

Weitere Veranstaltungstipps

Januar

Verleihung des Ordens wider den tierischen Ernst in Aachen

Der Aachener Karnevalverein veranstaltet diese renommierte närrische Auszeichnung jährlich im Rahmen einer Gala-Festsitzung mit internationaler Prominenz an eine Persönlichkeit des öffentlichen Lebens.

➔ www.akv.de

Februar

Rosenmontagszüge

In Eschweiler findet nach Köln und Mainz der drittgrößte Rosenmontagszug im närrischen Deutschland statt. Auf nahezu sechs Kilometern begeistern Musiker, kostümierte Fußgruppen und geschmückte Fahrzeuge jährlich bis zu 300.000 Zuschauer.

➔ www.eschweiler-karnevals-komitee.de

In Aachen zieht sich der Zug mehrere Kilometer lang mit über hundert Wagen und Fußgruppen u.a. durch die historische Altstadt.

➔ www.aak-aachen.de

April

Frühlingspromenade auf Schloss Merode in Langerwehe

Prinz und Prinzessin von Merode laden höchst persönlich zur Frühlingspromenade ein, bei der sich jährlich Liebhaber von Kultur, Kunst und Wohlbefinden treffen.

➔ www.schlossmerode.de

Juni

Kunsthändlerinnenmarkt in Jülich

Rund 200 Ausstellerinnen locken mit ihrem Kunsthandwerk jährlich über 30.000 Besucher in die historische Festungsstadt Jülich.

➔ www.juelich.de/kunsthändlerinnenmarkt

August

Dürener Jazztage

Der Dürener Jazzclub veranstaltet seit 1991 Live-Jazz vom Feinsten. Zehn Tage lang bieten die Jazztage interessante Konzerte, zu denen tausende Fans strömen.

➔ www.duerener-jazzclub.de

WeinSommer in Aachen

Winzer von der Ahr, dem Mittelrhein, der Mosel, der Nahe, aus Rheinhessen und der Pfalz bieten auf dem Aachener Katschhof zwischen Dom und Rathaus ihre Spezialitäten an.

➔ www.weinsommer.de

across the borders

Das internationale Kulturfestival präsentiert in der Aachener Innenstadt ausgefallene Kunstaktionen, Konzerte und Inszenierungen, die zwischen allen Sparten und Grenzen pendeln.

➔ www.acrosstheborders.de

Käsefest in Harzé (B)

Über 200 Käsesorten der Wallonie und aus der Umgebung kann man hier genießen. Mehr als 30 Käsehersteller stellen ihr Angebot vor der Kulisse des Schlosses von Harzé vor.

➔ fdf.ourthe-ambleve.be

SchlemmerMarkt Wassenberg

Alljährlich treffen sich Gourmets beim Schlemmermarkt in Wassenberg, in dessen Rahmen auch die „Goldene Schlemmerente“ verliehen wird. Preisträger bisher waren beispielsweise Johann Lafer, Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer.

➔ www.schlemmermarkt-wassenberg.de

September

Aachen September Special

Auf den schönsten Plätzen der Altstadt wird ein abwechslungsreiches und unterhaltsames Live-Programm auf verschiedenen Bühnen geboten.

➔ www.aachenseptemberspecial.de

Europamarkt der Kunsthandwerker

Rund um Dom und Rathaus präsentieren rund 600 Kunsthandwerker in Aachen jährlich neue Trends in Gestaltung und Material.

➔ www.europamarkt-aachen.de

„Nach der Ernte“ in Kommern

Ein ganzes Wochenende lang können Besucher im zweitgrößten deutschen Freilichtmuseum in Kommern u.a. das traditionelle Arbeiten auf Bauernhöfen und in Dorfwerkstätten verfolgen. Auf dem Bauernmarkt kann man Bauernbrot und Kuchen aus dem Museumsbackofen, traditionelle Gerichte in der historischen Gastwirtschaft und weitere Leckereien probieren.

➔ www.kommern.lvr.de

Oktober

Geneverfest in Hasselt (B)

Beim Geneverfest im nahen belgischen Hasselt werden die typischen Spezialitäten aus Wacholderbeeren und Spekulatius präsentiert und mit viel Stimmung und Vergnügen kombiniert.

➔ www.jeneverfeesten.be

November

Kunsthändlerweihnachtsmarkt in Euskirchen

Von Ton- und Keramikwaren über Holzarbeiten bis hin zu Gemälden und Glasarbeiten kann man hier die schönsten Weihnachtsgeschenke finden.

➔ www.euskirchen.de

Ausflugstipps

Die Region Aachen hat viel zu bieten. Nachfolgend finden Sie einige kulinarische Erlebnistipps, interessante Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung für Naturfreunde, Sportliche, Historiker, Kunstinteressierte, Familien und, ergänzend zur Karte der Museen auf Seite 32, weitere interessante Häuser.

Natürlich

Landschaft pur

Die Region Aachen bietet unterschiedlichste Landschaften. Ob im Heidenaturpark auf deutschem und niederländischem Gebiet, im Naturpark Hohes Venn im Deutsch-Belgischen Grenzgebiet oder im Nationalpark Eifel, dem ersten in NRW – hier finden Sie Natur pur.



Nationalpark Eifel

➔ www.nationalpark-eifel.de

Weitere Tipps

Eifel-Ardennen

www.eifel-ardennen-wandern.com

Heidenaturpark

www.heidenaturpark.de

Naturpark Hohes Venn

www.naturpark-hohesvenn-eifel.de

Naturpark Rheinland

www.naturpark-rheinland.de

Kulinarisch



Kulinarische Premiumwanderungen

Bei der Wanderung „Eifel-Blicke genießen“ auf dem Eifelsteig und Wildnis-Trail im Nationalpark Eifel kommen alle Teilnehmer in den Genuss eines Menüs Eifeler Spezialitäten. Neben der Profi-Tour (ca. 14 km) wird auch eine Wanderung für Familien mit Kindern und Genusswanderer (ca. 8 km) angeboten.

➔ www.nordeifel-tourismus.de



Kulinarische Themenführungen

Bei den drei Führungen „Öcher Gastro-Tour“, „Printen, Schoko und Wein“ und „Öcher Leckerchen“ durch die Stadt Aachen lernen Teilnehmer die Kneipenkultur kennen, können kulinarische Spezialitäten testen oder erfahren, warum Printen einst als Heilmittel galten.

➔ www.aachen-tourist.de



Printenherstellung

Wer einmal miterleben möchte wie Printen hergestellt werden, sollte sich eine Führung durch die Printenbäckerei Klein in Aachen nicht entgehen lassen. Diese ist wird ab 20 Personen angeboten.

➔ www.printen.de

Weitere Tipps

Historische Senfmühle Monschau
www.senfmuehle.de

Nationales Genevermuseum Hasselt (B)
www.jenevermuseum.be

Plum's Kaffee, Aachen – Deutschlands älteste Kaffeerösterei
www.plumskaffee.de

Alte Senfmühle Terhorst. Erkelenz
www.terhorst-gewuerze.de

Entspannend



Thermalwasser

Einmal für ein paar Stunden die Seele baumeln lassen – das kann man in den Carolus Thermen Bad Aachen. Neben Thermal- und Saunawelt kann der Besucher auch verschiedene gastronomische Angebote nutzen.

➔ www.carolus-thermen.de



Meeresklima

In der Salzgrotte Sana Vita in Simmerath kann man Wellness einfach einatmen. Hier findet man eine Oase des Ausspannens in einem Klima, das nur vergleichbar mit dem am Meer ist.

➔ www.salzgrotte-simmerath.de

Weitere Tipps

Saunadorf Roetgen Therme
www.roetgen-therme.de

Thermae 2000, Valkenburg (NL)
www.thermae.nl

Thermen von Spa (B)
www.thermesdespa.com

Historisch



Dom zu Aachen/Domschatzkammer

Der Aachener Dom wurde als erstes deutsches Kulturdenkmal in die Welterbeliste der UNESCO aufgenommen. In unmittelbarer Nähe des Doms befindet sich die Domschatzkammer, die einen der bedeutendsten Kirchenschätze nördlich der Alpen beherbergt.

➔ www.aachendom.de



Gallo-Römisches Museum, Tongeren (B)

Das mit dem Titel „Europäisches Museum des Jahres 2011“ ausgezeichnete Haus lässt den Besucher die Neandertaler, den ersten Homo sapiens, die Kelten, Eburonen und natürlich die Römer und Germanen Revue passieren.

➔ www.galloromeinsmuseum.be

Weitere Tipps

Römische Kalkbrennerei, Bad Münstereifel
www.bad-muenstereifel.de



Vogelsang, Schleiden

www.vogelsang-ip.de

Museum Schloss Zitadelle, Jülich

www.juelich.de/museum/zitadelle

Rathaus Aachen / Krönungssaal

www.aachen.de

Kultur- geschichtlich



Ausweichsitz der Landesregierung

Die Lage des ehemaligen unterirdischen und atombombensicheren Bunkers der Landesregierung NRW wurde fast 50 Jahre streng geheim gehalten. Nun kann man ihn in Kall-Urft in der Eifel besichtigen.

➔ www.ausweichsitz-nrw.de



Vom „Schwarzen Gold“ zur Naherholung

Von der ehemaligen Kohlehalde im heutigen Carl-Alexander Park in Baesweiler aus hat man einen weiten Blick über das Land. Neben der Aussichtsplattform und dem Haldenrundweg bietet der Park viel Natur und auch Spielgeräte für die Kleinen.

➔ www.baesweiler.de

Weitere Tipps



Besucherbergwerk Schacht 3, Hückelhoven

www.foerdereverein-schacht3.de

Energeticon Alsdorf

www.energeticon.de

Besucherbergwerk Grube Wohlfahrt, Hel-
lenthal-Rescheid

www.grubewohlfahrt.de

Bergbaumuseum Mechernich

www.bergbaumuseum-mechernich.de

Druckereimuseum Weiss, Monschau
www.druckereimuseum-weiss.de

Industriemuseum Zinkhütter Hof, Stolberg
www.zinkhuetterhof.de

Leopold-Hoesch Museum, Düren
www.leopoldhoeschmuseum.de

LVR-Industriemuseum Tuchfabrik Müller
Euskirchen
[www.industriemuseum.lvr.de/schau-
plaetze/euskirchen](http://www.industriemuseum.lvr.de/schau-
plaetze/euskirchen)

Rheinisches Freilichtmuseum Kommern
www.kommern.lvr.de

Künstlerisch



Ludwig Forum für Internationale Kunst

Das Ludwig Forum in Aachen ist ein Haus für die Kunst der Gegenwart. Von der amerikanischen Pop-Art über die 1980er und 1990er Jahre bis zu aktuellen Tendenzen vermitteln Sammlungen, Wechselausstellungen, Veranstaltungen und museumspädagogische Aktivitäten ein lebendiges Bild heutiger Kunst.

➔ www.ludwigforum.de



Modemuseum Hasselt (B)

Hier kann sich der Besucher eine Übersicht über die wichtigsten Modestile vom 18. bis zum 20. Jahrhundert verschaffen und die Kleidungsgewohnheiten verschiedener Epochen betrachten.

➔ www.modemuseumhasselt.be

Weitere Tipps



Grenzlandtheater Aachen
www.grenzlandtheater.de



KUK Kunst- und Kulturzentrum Monschau
www.kuk-monschau.de

Alt-Aachener-Bühne
www.alt-aachener-buehne.de

Bonnetantenmuseum Maastricht (NL)
www.bonnetanten.nl

DAS DA Theater
www.dasda.de

Deutsches Glasmalerei-Museum, Linnich
www.glasmalerei-museum.de

Ehemalige Reichsabtei Aachen-Kornelimünster
www.kunst-aus-nrw.de

Kunstakademie Heimbach
www.kunstakademie-heimbach.de

Skulpturenpark, Bad Münstereifel-Honerath
www.kunsthofgreven.de

Suermondt-Ludwig-Museum
www.suermondt-ludwig-museum

Theater Aachen
www.theateraachen.de

Theater K
www.theater-k.de

Töpfereimuseum Langerwehe
www.toepfereimuseum.de

Sportlich



Sportpark Soers

Im Aachener Sportpark Soers befinden sich der neue Tivoli, das Fußballstadion des Zweitligisten Alemannia Aachen, das Reitstadion, in dem jährlich das Weltfest des Pferdesports CHIO stattfindet und die Eissporthalle.

➔ www.alemannia-aachen.de / www.alrv.de / www.tivoli-eissporthalle.de



Motorsport

Ob in der „grünen Hölle“, dem Nürburgring in der Eifel, oder in Spa-Francorchamps im benachbarten Belgien, 45 Minuten von Aachen entfernt – Motorsportfreunde kommen auf ihre Kosten bei den jährlichen Formel-1-Rennen auf den nahe gelegenen Strecken.

➔ www.nuerburgring.de
➔ www.spa-francorchamps.be

Weitere Tipps



Natur-Hochseilgarten Nettersheim
www.freiraeume-eifel.de

Erlebniswelt Eifeltor
www.erlebniswelt-eifeltor.de

Höhenerlebnispfad Raffelsbrand
www.wald-und-holz.nrw.de/hoeenerlebnispfad

Snow World Landgraaf (NL)
www.snowworld.nl

Sommer- und Wintersportzentrum, Monschau-Rohren
www.sommerbobbahn.de

Spielerisch



Brückenkopfpark Jülich

Freizeitspaß für die ganze Familie: Hochseilklettergarten, Waldlehrpfad, Garten der Sinne und vieles mehr – hier dürfte für jeden das Passende dabei sein.

➔ www.brueckenkopf-park.de

Familien- und Freizeitpark Rocolinos Kinderwelt

Das Land, in dem kein Regen fällt! In Eschweiler können sich auf 6500 qm Groß und Klein austoben. Zusätzlich gibt es ein 3000 qm großes Außengelände.

➔ www.rocolinoskinderwelt.de

Weitere Tipps



Bubenheimer Spieleland, Nörvenich
www.bubenheimer-spieleland.de

Familienpark Valkenier, Valkenburg (NL)
www.pretpark-de-valkenier.nl

Freizeitpark Plopsa Coö, Stavelot (B)
www.plopsa.be

Park Mondo Verde, Landgraaf (NL)
www.365mondoverde.nl

Die Region Aachen – Zahlen und Fakten

Aachen in NRW

Nordrhein-Westfalen zählt zu den führenden Standorten für ausländische Investoren in Europa. Mit ausländischen Direktinvestitionen in Höhe von knapp 184,6 Milliarden Euro ist NRW Investitionsstandort Nummer Eins in Deutschland.

Bevölkerung

In der Region Aachen leben 1,3 Millionen Menschen auf einer Fläche von über 3.500 km².

Wirtschaft

In der Region Aachen beschäftigen über 66.000 Unternehmen mehr als 350.000 Mitarbeiter. Allein die mehr als 570 Betriebe des produzierenden Gewerbes mit rund 69.400 Beschäftigten erzielten 2010 einen Umsatz in Höhe von 16 Milliarden Euro und sind mit einer überdurchschnittlich hohen Exportquote von 45,3 Prozent sehr leistungsstark. (IHK Aachen bzw. IT.NRW)

Tourismus

Mehrere Millionen Besucher zieht es jährlich in die abwechslungsreiche Region Aachen. Alleine 2010 wurden über 2,56 Millionen Übernachtungen gezählt, darunter na-

hezu 590.000 internationale Gäste. Mit rund 15.000 Arbeitsplätzen ist der Tourismussektor ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Region. (IHK Aachen)

Forschung und Entwicklung

Die Region gehört zu den innovativsten Gebieten Deutschlands, nicht zuletzt dank der renommierten RWTH Aachen, der FH Aachen oder Forschungseinrichtungen wie dem Forschungszentrum Jülich oder vier Fraunhofer-Instituten. Internationale Unternehmen wie Ericsson, Ford, Philips und Siemens nutzen das Know-how der hoch qualifizierten Absolventen und ziehen so ihren „Nachwuchs“ bereits während dessen Studiums heran.

Internationale Schule

Die 1985 gegründete, staatlich anerkannte St. George's English International School ist in Aachen vertreten; weitere Standorte befinden sich in Köln und Duisburg.

Hochschulen – International

Nicht nur die Nähe zu Belgien und den Niederlanden macht die Region zu einem internationalen Standort. Universitätsrankings wie das der Wirtschaftswoche, bei dem im

Frühjahr 2011 die RWTH in den Bereichen Maschinenbau, Elektrotechnik, Naturwissenschaften und Wirtschaftsingenieurwesen auf Platz 1 steht, sorgen für einen hohen Beliebtheitsgrad und ziehen Studenten und Forscher aus der ganzen Welt hierher. Der mit rund 20 % an der FH und 12 % an der RWTH außergewöhnlich hohe Anteil ausländischer Studierender belegt den weltweit exzellenten Ruf der Hochschulen.

Qualifizierung

Jährlich verlassen mehr als 4.000 Absolventen die Hochschulen, die Hälfte von ihnen sind Ingenieure.

Kirche und Religion

Der Westen Deutschlands ist traditionell katholisch. Auch in Aachen ist über die Hälfte der religiösen Gemeinschaft katholischen Glaubens, gefolgt von Protestanten und Muslimen.

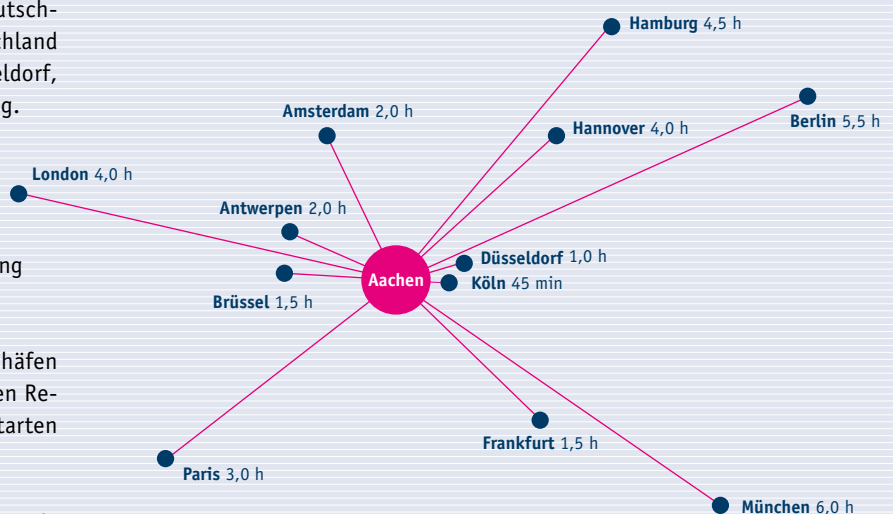
In Aachen können christliche Gottesdienste in den Sprachen Englisch, Französisch, Italienisch, Kroatisch, Koreanisch, Portugiesisch, Polnisch und Spanisch besucht werden, es gibt eine Moschee und eine Synagoge.

Erreichbarkeit

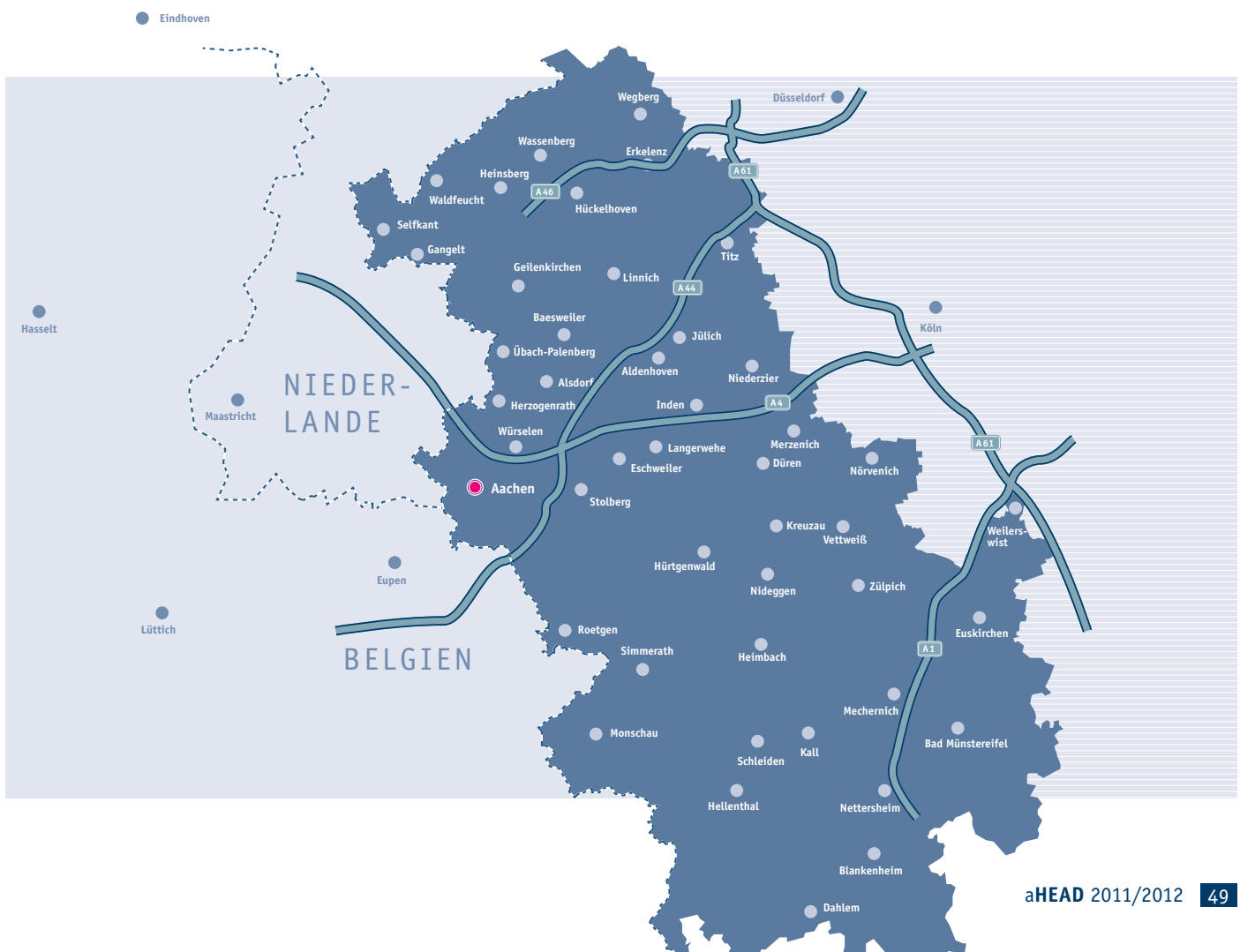
Die Region Aachen ist die westlichste in Deutschland, im Dreiländereck von Belgien, Deutschland und den Niederlanden gelegen. Brüssel, Düsseldorf, Eindhoven und Köln sind in Stundenentfernung. Selbst ein Lkw erreicht in zwei Stunden beispielsweise Antwerpen oder das Ruhrgebiet, in drei Stunden Amsterdam, die Kanalküste, Nordfrankreich oder Frankfurt. Im Umkreis von 500 km leben 2/3 der Bevölkerung West-Europas.

Von den nahe gelegenen internationalen Flughäfen in Köln/Bonn, Düsseldorf und Brüssel sowie den Regionalflughäfen in Maastricht und Lüttich starten europäische und interkontinentale Flüge.

Der Lütticher Hafen, 45 Minuten von Aachen entfernt, ist der drittgrößte europäische Binnenhafen nach Duisburg und Paris. Er ist direkt an die Seehäfen Antwerpen und Rotterdam angebunden.



Durchschnittliche Reisezeiten mit dem Zug.



Warum trägt das Magazin den Titel „aHEAD“?

Die Region Aachen setzt sich zusammen aus der Stadt Aachen, der StädteRegion Aachen und den Kreisen Düren, Euskirchen und Heinsberg. Setzt man die Anfangsbuchstaben einer jeden Gebietskörperschaft zu einem Wort zusammen, kann man daraus „HEAD“ kreieren. Und der „Kopf“ ist Sitz der Gedanken, Ideen und Entscheidungen. „ahead“ bedeutet u.a. gradeaus, voraus, vorwärts. Und das sind die Menschen, Unternehmer, Innovatoren in der Region Aachen – immer ihrer Zeit voraus – ahead of the times. In diesem Sinne: „Full speed ahead“ – Volle Kraft voraus!

aHEAD – Ausgabe 2011/2012

Erscheinungsweise: 1 x jährlich (Oktober)
Auflage: 4.500 Deutsch, 4.500 Englisch

Herausgeber

AGIT – Aachener Gesellschaft für Innovation und Technologietransfer mbH

Dr. Helmut Greif, Ulrich Schirowski M.A.

Dennewartstr. 25 – 27
52068 Aachen
Tel. +49 (0)241/963-1111
Fax +49 (0)241/963-1005
info@agit.de
www.agit.de
www.technologieregion-aachen.de

Chefredaktion / Konzeption

Gaby Mahr-Urfels
Tel. +49 (0)241/963-1035
g.mahr-urfels@agit.de

Fotorecherche

Timo Lorkowski

Redaktionelle Mitarbeit

Holger Bubel
Sebastian Dreher
Alice Gempfer
Dr. Jeannette Hark
Helga Hermanns
Verena Kienzle
Ulrich Kölsch
Ute Steinbusch
Conny Stenzel-Zenner
Berthold Strauch

Fotos

S. 1: Henry Lambertz GmbH & Co. KG, S. 3: Carl Brunn, Elias Walpot photographie, Clemens Wawrzyniak/www.deelight.biz, RWTH Aachen University/E.ON ERC, Jennifer Rumbach, Eric Weiss, Dominik Ketz, S. 4: Arnaud Siquet, S. 5: Dr. BABOR GmbH & Co. KG, S. 6: Gaby Mahr-Urfels, S. 7: TÜV Rheinland Agroisolab GmbH, S. 8: Gaby Mahr-Urfels, S. 10: Henry Lambertz GmbH & Co. KG, S. 11: Pfeifer & Langen KG, Zentis GmbH & Co. KG, Henry Lambertz GmbH & Co. KG, Fa. Martin W. Dresse e.K., Rosen Eiskrem GmbH, Xavier Plum GmbH und Co. KG, Kronenbrot KG, Lindt, S. 12–14: Henry Lambertz GmbH & Co. KG, S. 15: Gaby Mahr-Urfels, Thomas Vogel – iStockphoto, S. 16: stocks-napper – iStockphoto, S. 17: Pfeifer & Langen KG, ZUTRA, S. 18: Waagenbau Dohmen GmbH, S. 19: FH Aachen/www.lichtographie.de, Carl Brunn/AGIT mbH, S. 20: Elias Walpot photographie Eupen, S. 21: www.markkuipers.nl, S. 22–23: TÜV Rheinland Agroisolab GmbH, S. 24: Archiv Gemeinde Selfkant, S. 25: Holger Bubel, S. 26–27: Helga Hermanns, Natalya Semenchuk – Fotolia.com S. 28: Regionalmarke EIFEL GmbH, S. 29: Regionalmarke EIFEL GmbH, Alice Gempfer/pp/Agentur ProfiPress, S. 30: Conny Stenzel-Zenner, Lennet Brau- und Vertriebsgesellschaft, S. 31: Conny Stenzel-Zenner, Braukeller Wassenberg, S. 32: Internationales Zeitungsmuseum, Andreas Herrmann/ats, Felsenkeller Brauhaus, Jakob



Bündgen/Förderverein Karnevalsmuseum Eschweiler e.V., W.I.Z.E. – Wasser Info Zentrum Eifel, S. 33: Kreis Düren, Bergbaumuseum Mechnich, Axel Thünker DGPh, Markus Kaiser - Eisenbahnstalgie.de, Bauernmuseum Selfkant, Arnaud Siquet, Johannes Schwartz, S. 34: David Engel, S. 35: Jürgen Reichert, Laszlo Rozsnoki, David Engel, Clemens Wawrzyniak/www.deelight.biz, S. 36–37: RWTH Aachen University/E.ON ERC, S. 38: Carl Brunn, S. 39: FH Aachen/www.lichtographie.de, Jennifer Rumbach, S. 40–41: Eric Weiss, S. 42: Loraine Bodewes, Gaby Mahr-Urfels, Stadt Aachen/Andreas Hermanns, ALRV/Strauch, S. 43: Irina Borg, AS-Werbeservice.de, Burg Satzvey, Frank Leisten, S. 45: M. Wetzels, Kreis Medienzentrums Euskirchen, Frank Leisten, Printenbäckerei Klein, Carolus Thermen Bad Aachen, Salzgrotte SanaVita Simmerath GmbH, S. 46: Frank Leisten, Guido Schalenbourg GRM, vogelsang ip, Claus Röhling/Ausweichsitz NRW, Gaby Mahr-Urfels, Besucherbergwerk Schacht 3, Carl Brunn, Arnaud Siquet, S. 47: Kerstin Brandt-Heinrichs, Karin Handrich, Gaby Mahr-Urfels, Nürburgring/Fotoagentur Urner, Markus Berg, Brückenkopfpark Jülich, Bubenheimer Spielplatz

Layout

büro G29, Aachen

Anzeigen

print'n'press, Aachen

Druck

Erdtmann, Herzogenrath

Die Verwendung des Magazintitels „aHEAD“ erfolgt mit freundlicher Genehmigung der Avira GmbH, Tettnang.

Urheberrecht

Die Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Mit Ausnahme der gesetzlich zugelassenen Fälle ist eine Verwertung ohne Einwilligung des Herausgebers strafbar. Bei der Ausarbeitung haben wir vertrauenswürdige Unterla-

gen und Informationsquellen verwendet. Trotz sorgfältiger Bearbeitung können wir eine Haftung für die Richtigkeit des Inhalts nicht übernehmen. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Artikel zu kürzen und redaktionell zu bearbeiten. Namentlich gekennzeichnete Beiträge stellen nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers oder der Redaktion dar. Alle Rechte, insbesondere das Recht der Verteilung, Vervielfältigung, Mikroskopie und Einarbeitung in elektronische Medien sowie das Recht der Übersetzung in weitere Fremdsprachen für alle veröffentlichten Beiträge werden vorbehalten.

Alle Rechte vorbehalten.

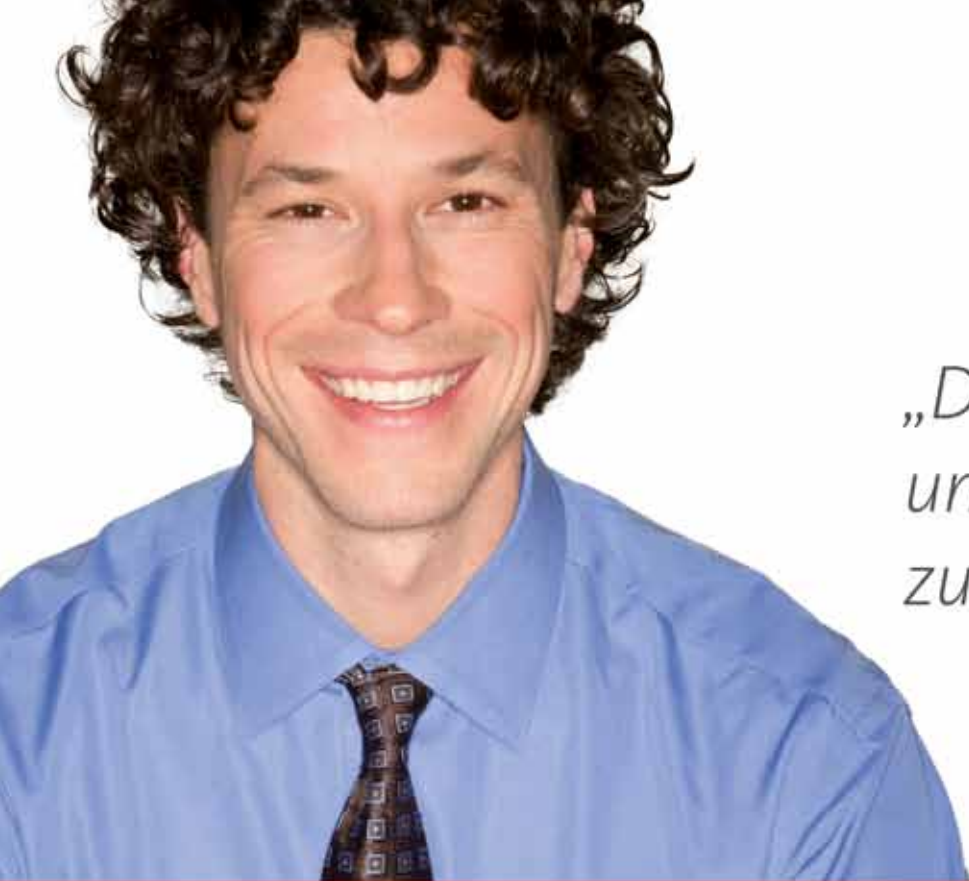
Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

© AGIT mbH, Aachen 2011/2012

Wir möchten uns recht herzlich für die Unterstützung bedanken bei: aachen tourist service, FH Aachen, Kreis Düren, HWK Aachen, IHK Aachen, print'n'press Verlag, RWTH Aachen, Stadt Aachen, StädteRegion Aachen, Kreis Euskirchen, WFG Kreis Heinsberg, WFG StädteRegion Aachen und vielen weiteren Akteuren.

AGIT
Gründen. Ansiedeln. Fördern.

Die AGIT mbH ist die Wirtschaftsförderungsagentur der Region Aachen. Seit 1983 hat die Gesellschaft sich vom Betreiber des ersten Technologiezentrums in Westdeutschland mit Beratung technologieorientierter Gründer zu einem Unternehmen entwickelt, das heute zudem regionale, innovative Firmen im Wachstum unterstützt, Standort suchende Unternehmen berät und betreut, regionale Entwicklungsprozesse mit entwickelt und begleitet, arbeitspolitische Projekte umsetzt und den Standort vermarktet.



*„Die Freiheit,
ungestört arbeiten
zu können“*

Entscheiden Sie sich für eine professionelle Sicherheitslösung

Zuverlässiger Schutz Ihrer PCs, Server und Netzwerke

Ganz gleich, wie groß Ihr Unternehmen ist – wenn Malware-Attacken Ihre Produktivität blockieren, ist es an der Zeit, Ihre Sicherheitslösung zu überdenken.

Setzen Sie auf Avira, und das Thema Internet-Sicherheit wird sich still und leise von Ihrer Prioritätenliste verabschieden. Avira Lösungen bieten übrigens in allen Systembereichen zuverlässigen Schutz: von Desktops und Laptops über heterogene Netzwerke mit Windows- und Unix-Rechnern bis hin zu Email-, Exchange- oder Web-Servern. So erhalten Sie eine Antivirus-Lösung, die sich im System kaum bemerkbar macht und die bei minimalem Speicherbedarf und geringer Prozessorleistung in Echtzeit Datenverkehr, Emails, Daten und Archive scannt – automatische Updates inklusive.

Dabei bietet Ihnen Avira genau die Leistungen, die für Sie wichtig sind: So können Sie zum Beispiel den Virenschutz systemweit von einem zentralen Punkt aus steuern. Preisreduzierte Lizenzpakete für mehrere Rechner schonen Ihr IT-Budget, und natürlich erhalten Sie auch kostenlose Updates auf die aktuellste Version.

Innovative Features wie die cloud-basierte Email-Prüfung reduzieren zudem Ihre Systemauslastung.

Ob Kleinunternehmen, Großkonzern, Behörde, Privatwirtschaft oder Schulwesen – entscheiden Sie sich für eine Sicherheitslösung von Avira. Damit Sie ungestört weiterarbeiten können.

- Schutz für Desktops, Laptops & Notebooks
- Sicherheit für Dateiserver
- Schutz für Gateways
- Sicherheit für Mailserver
- Lösungen für Systemintegratoren
- Managed Services
- Zentrales Management
- Besonders günstige Lizenzpakete

nedeco
network - development - communication

AVIRA
authorized partner

Ihr kompetenter Ansprechpartner
in der Region Aachen:

nedeco GmbH
Jülicher Straße 236 | 52070 Aachen
Telefon: +49 (241) 98 09 19-0
Email: vertrieb@nedeco.de | www.nedeco.de

Gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot!

2/3 der Bevölkerung West-Europas
im Umkreis von 500 km ...

