

CREVELT

DAS MAGAZIN  FÜR KREFELD

Autohaus Hoebertz

Jede Menge Peters

Midori

Tafel voller Köstlichkeiten

Motorrad Faßbender

77 Jahre heiße Öfen

MADE IN KREFELD SPEZIAL

WEIHNACHTEN IM
HERZEN DER STADT

Viele haben jetzt wieder Sehnsucht nach einem neuen Zuhause

„Endlich ein eigener Garten!“

Inklusive
Marktwertermittlung

TOP-SERVICE

für Ihre
Wohnimmobilie

Gerade jetzt ist ein starker Partner wichtig, der eine faire und korrekte Einwertung der Immobilienpreise unter Berücksichtigung der aktuellen Marktlage garantiert. Sprechen Sie daher mit uns, wenn Sie zeitnah verkaufen oder vermieten möchten. Wir vermitteln diskret, kompetent und erfolgreich.

Tel. 02151 931818 · schreurs-immobilien.de · 4x in Krefeld: Bockum, Cracau, Hüls, Traar

SCHREURS
IMMOBILIEN

Wir verkaufen und vermieten Wohnkultur



LIEBE CREVELTER,

Foto: Luis Nelsen

Weihnachten? Schon Anfang November? Nun, zum einen wissen wir, wie schnell die wenigen Wochen vergehen werden, zum anderen tut uns ein bisschen festliche Wärme und Behaglichkeit dieser Tage sicher allen ganz gut. Was ist nur los mit unserer Welt? Hat plötzlich alle der Wahnsinn gepackt oder sind es vielleicht unerkannte Long-COVID-Symptome, die dafür sorgen, dass die Menschen verrückt spielen?

Wir erleben derzeit eine äußerst fragile politische Situation, die frappierend an die apokalyptische Stimmung der Achtzigerjahre erinnert, als sich die USA und die damalige UdSSR im atomaren Rüstungswettstreit befanden. Als Folge davon beginnen Sicherheiten, die die meisten von uns für gegeben und unwiderruflich hielten, zu bröckeln: eine warme Wohnung, ein gefüllter Kühlschrank, ein vollgetanktes Auto. Wir müssen den viel zitierten Gürtel enger schnallen, um unsere existenzielle Grundversorgung zu sichern. Das spüren wir nicht nur im Privatleben, sondern natürlich auch im Beruflichen. Viele unserer langjährigen treuen Partner und Kunden sind ausgesprochen vorsichtig und zurückhaltend, weil sie nicht genau wissen, was die nächsten Monate bringen werden. Alteingesessene Krefelder Betriebe müssen sich ernsthaft mit der Frage beschäftigen, wie sie ihre Leistungen noch weiter finanzieren können – und ob es überhaupt eine Zukunft für sie gibt.

Angesichts dieser unsicheren Situation gilt es, nicht in Panik zu geraten. Wir dürfen uns keinesfalls in unseren heimischen vier Wän-

den verschanzen wie in einer Festung: Vielmehr müssen wir noch enger zusammenrücken und an einem Strang ziehen. Zum Beispiel, indem wir als Verbraucher den lokalen Einzelhandel, die hiesige Gastronomie und regionale Veranstalter unterstützen, anstatt beim großen Versandkonzern im Internet zu bestellen. Ein paar Adressen, wo Ihr Geld gut aufgehoben ist, stellen wir Ihnen in unserer Novemberausgabe vor: So erfahren Sie in unserem Geschenke-Spezial etwa, wo sie in Krefeld originelle, ausgefallene und nachhaltige Präsente finden. Als eine wichtige Adresse ist natürlich der MIKS Weihnachtsmarkt zu nennen, auf dem ausschließlich regionale Anbieter in ganz besonderem Ambiente ausstellen werden (S. 46). Das kostbarste Geschenk, das wir machen können, ist es ganz gewiss, unsere Zeit miteinander zu teilen. Zum Beispiel an einer liebevoll gedeckten Tafel: Freunde der asiatischen Küche kommen im Midori auf ihre Kosten, das den meisten noch unter dem Namen Asia 5 Sterne ein Begriff sein dürfte. Oder sie treffen sich im neuen „Wohnzimmer“ von Jan Aretz, der neu eröffneten Bar Gloriette auf dem Westwall (S. 16).

Wir sind uns ganz sicher: Das Leben wird auch in Krefeld weitergehen. Für uns alle. Garantiert.

Viel Freude beim Lesen wünschen
Michael Neppeßen, Torsten Feuring & David Kordes



NOVEMBER 22



INHALT

Wie wird man eigentlich ... Pizzabäcker?	06
Massimiliano Grande	
Hundert Jahre Peter	10
Autohaus Hoebertz	
Gute Gründe fürs Gründen!	14
Gründungswoche Niederrhein	
Die neue Perle am Westwall	16
Bar Gloriette	
77 Jahre – und kein bisschen leise	18
Motorrad Faßbender	
Dienste mit Teamwork und Vergnügen	22
Autoservice Aschoff	
Von Zahlen und Menschen	26
Agentur für Arbeit	
Die Physiker – Irrsinn, Groteske und Rollentausch	30
Theater Krefeld	
Schöne Dinge mit Geschichte	32
Stockholms Auktionsverk	
Kleine Schälchen voller Köstlichkeiten	34
Midori	
Ganzzeitliche Begleitung bei der Gründung	38
Sparkasse Krefeld	
Läuft ab bei dir?	40
Dachrinnenreinigung von Fassago	
Wie ein eingespieltes Orchester	44
Schiller Apotheke	
Zur Ruhe kommen im Herzen der Stadt	46
MIKS 2022	
Zeit für Schönes ist immer	48
House & Garden	
Die schönen Dinge im Leben	50
Lieb & Wichtig Concept Store	
Genuss zu verschenken	53
Janßen, Tabak & Genuss	
Dieses Weihnachten wird ein Brett!	54
Bois Studios	
Genießen und erleben in Krefeld und Umgebung	56
Schlemmerbuch Gutscheinblock	
Höhner Weihnacht 2022	58
Meyer Konzerte	
Gold – Ein sicherer Hafen (nicht nur) in Krisenzeiten	60
Volksbank Krefeld	
Zwischen Entwicklung und Administration	62
Kolumne: Christopher Borchert (App Logik)	
Jan & Henry – Die große Bühnenshow	64
Seidenweberhaus	

WIE WIRD MAN EIGENTLICH ...

PIZZABÄCKER?

Text: Melanie Struve

Denken wir an Italien, haben wir Dolce Vita im Sinn und Olivenöl auf der Lippe. Wir riechen Knoblauch in der Pfanne und hören Nudelwasser blubbern. Kein Wunder, dass das Land längst zur kulinarischen Weltspitze gehört. So ist „Pizza“ laut einer Studie das weltweit bekannteste italienische Wort, noch vor „Spaghetti“. Der runde Teigfladen aus Hefe, Mehl und Salz wurde vermutlich schon in der Antike zum ersten Mal zubereitet, richtig berühmt machten ihn jedoch die Pizzabäcker aus Neapel mit der Erfindung der Pizza Margherita vor gut 100 Jahren. Wir besuchten den besten Pizzabäcker Europas an seinem Lieblingsort: einem zitronengelben Ofen am Stadtmarkt. Und der Wahlkrefelder Massimiliano Grande verriet uns sogar ein Geheimrezept für zu Hause.

Sobald wir die Eingangstür des Restaurants „Piazza Sorrento“ an der Petersstraße hinter uns lassen, sind wir schon mitten in Italien: Die tiefblaue Bucht am Golf von Neapel verströmt Urlaubsgefühle, das Publikum ist bunt gemischt, die Geräuschkulisse italienisch lebendig, und an den Wänden hängen zahlreiche Urkunden und holzgerahmte Presseartikel. Dass Pizzabäcker Massimiliano Grande vor drei Jahren den Europameistertitel beim Wettbewerb „Pizze Stellate“ nach Krefeld geholt hat, ist wirklich nicht zu übersehen. Seine Liebe für gutes Essen auch nicht so ganz: Der gebürtige Italiener ist von kräftiger Statur, seine Hände wirken riesig, was aber gut zu seiner Arbeit passt, denn er verarbeitet täglich bis zu 60 Kilo Pizzateig für seine Gäste. „Selbstverständlich nur mit den Händen und ohne Nudelholz“, lächelt Grande, der sein Handwerk dort gelernt hat, wo die Pizza zum Kulturgut wurde: in Neapel.

In der Millionenstadt am Rande des Vesuvs sei Pizza nicht einfach Pizza, sondern echte Leidenschaft, verrät uns Massimiliano. Ananas als Belag? Auf gar keinen Fall, die Säure vertrage sich doch nicht gut mit den Tomaten! Gouda oder gar Billigkäse? Er schüttelt verständnislos den Kopf. „Wenn wir schon Käse verwenden, dann nur Fior Di Latte, hochwertigen Mozzarella aus Kuhmilch.“ Echte Fans wählten in Neapel nur zwischen der puristischen Marinara mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Oregano – ganz ohne Käse, wie wir auch in der Speisekarte nachlesen – oder der klassischen Margherita mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Olivenöl. „Die Neapolitaner empfinden die Herstellung der neapolitanischen Pizza als heilig und spektakulär“, beschreibt das Bewerbungsvideo die Philosophie. Ihre Kunst sei von Geschmack, Folklore und Tradition geprägt, so der Sprecher, während im Bild ein Pizzabäcker den runden Teig in schnellen Kreisen über seine Finger hüpfen lässt. Diesen Trick hat natürlich auch Massimiliano Grande drauf, wie er uns unglaublich entspannt vor dem Pizzaofen mit der Aufschrift „Sorrento“ demonstriert. Er liebt seine Arbeit so sehr, dass er

auch mitten im Gespräch immer wieder kurz verschwindet, um „nach dem Teig zu sehen“.

Für den Wahlkrefelder war der Weg an die Spitze der Pizzakunst nicht immer geradlinig, aber am Ende doch konsequent. In Neapel geboren und in einer Familie aufgewachsen, in der es nur Küchenchefs gibt, zieht es ihn früh selbst an den Herd. „Ich habe während der Sommerferien in kalabrischen Restaurants ausgeholfen und wollte unbedingt Koch werden“, berichtet er mit glänzenden Augen. „Schon als Kind war Essen meine Passion.“ Doch der Vater habe seine „goldenen Hände“ erkannt und gesagt: „Du musst Pizzabäcker werden!“ Also wird er mit 14 Jahren zum Pizzaiulo geschickt: Massimo darf Mozzarella schneiden, Kartons falten oder Teig zubereiten, bis man ihn schließlich auch an den Ofen lässt, wo er zunächst Pizza für das Personal herstellen soll. „Das ist der schwierigste Teil“, betont Restaurantchefin Rosa Alfano nicht ohne Stolz. Nach 60 bis 90 Sekunden im 470 Grad heißen Ofen sei die Delikatesse bereits fertig, da könne manches schief gehen. Aber für Massimo ist Pizzabacken „keine Arbeit, sondern Leidenschaft“. Eine überraschende Kündigung stellt sich für den Teenager als Glücksfall heraus: Der Lehrling kann den Platz seines Ausbilders übernehmen und produziert gut 15 Jahre lang neapolitanische Pizza. Immer in Handarbeit, 250 Stück am Tag, samstags bis zu 700, beim gleichen Arbeitgeber „Sprint Pizza“ in Neapel.

Kein Wunder, dass Grande nach so langer Zeit das Geheimnis einer guten Pizza kennt: Es ist vor allem der Teig, der nur aus Wasser, verschiedenen Mehlsorten und einer winzigen Menge Hefe besteht. „Der geringe Hefeannteil sorgt auch dafür, dass die Pizza besser verdaulich ist“, weiß der Pizzameister. Das Mehl mische er täglich von Hand, und der Teig muss bei ihm





Pizzabäcker-Europameister Massimiliano Grande mit seiner stolzen Chefin, Sorrento-Restaurantleiterin Rosa Alfano.

Mozzarella und Pecorino belegt und nach dem Backen mit einer Ricotta-mousse sowie Basilikum verfeinert wird.

Aber wie gerät ein waschechter Neapolitaner ausgerechnet in das eher unscheinbare Krefeld? Massimo grinst nur: „Amore“, aus Liebe natürlich. Nachdem er seine Frau Sara in einem Chat für Gastronomen kennengelernt hat, zieht er 2005 nach Deutschland. Und arbeitet in der Küche, weil das kleine italienische Restaurant an der Breite Straße mit Pizza nicht viel am Hut hatte. Die Folgejahre sind geprägt von familiären Veränderungen und einigen Umzügen zwischen Neapel und Krefeld. Erst ein großer Wasserschaden im neuen Restaurant an der Petersstraße bringt 2018 wohl die beste Entscheidung: „Mit dem Neustart hat Massimo auf den Tisch gehauen“, berichtet Schwägerin Rosa. Er forderte schlicht: „Entweder es gibt auch meine Pizza, und zwar ohne Gouda – oder gar keine“. Italiener aus ganz NRW, aber auch die Deutschen, hätten seine Kreationen sofort gut angenommen, freut sich das ganze Team über den zunehmenden Erfolg. Im Jahr darauf habe der „etwas unerwartete“ Sieg beim Pizzawettbewerb für Furore gesorgt, wie Rosa zugibt. In einem Feld von 480 internationalen Bewerbern hatte sich der 45-jährige Familienvater für die Endrunde in Venedig qualifiziert und dort gegen die letzten 20 Bewerber durchgesetzt. Ein Stammkunde meldet sich spontan zu Wort: „Die beste Pizza hier bekommt man, wenn man Massimo einfach machen lässt.“ Und der Europameister ergänzt: „Pizza ist kein Magenfüller, man muss sie mit Liebe zubereiten und mit Liebe essen. Punkt!“

„zwei Tage ruhen, mindestens 36 Stunden“. Zum Nachbacken zu Hause empfiehlt er folgende Zutaten: Ein Kilogramm Mehl, nur fünf Gramm Hefe, 600 Milliliter Wasser, 25 Gramm Salz und drei Esslöffel Olivenöl. Nach mindestens einer Nacht im Kühlschrank solle der Teig zimmerwarm verarbeitet werden, dafür dürfe die Temperatur des Ofens möglichst hoch sein: „Bei 250 Grad Ober- und Unterhitze ist die Pizza nach ungefähr zehn Minuten fertig, bei Umluft sind mindestens 230 Grad notwendig. Hitze ist das A und O, also Vorheizen nicht vergessen! Und den Mozzarella erst zwei Minuten vor dem Backschluss auflegen, sonst verbrennt er.“ Gute Zutaten liegen ihm besonders am Herzen, und so hat er auch für seine Siegerkreation bei der Europameisterschaft einiges aufgefahren: Die Pizza Amici – nach Freunden aus den Niederlanden benannt – ist eine weiße Gourmetpizza ohne Tomatensauce, die mit gekochtem Schinken, eingelegter Aubergine,

Einer der größten Hits von Dean Martin beginnt so: „In Napoli / Where love is king / When boy meets girl / Here’s what they say: When the moon hits your eye like a big pizza pie, that’s amore!“ Der Sänger und Schauspieler mit italienischen Wurzeln wusste schon 1953, dass ein Leben ohne Liebe und Pizza schwer vorstellbar ist.

Hannappel

BESTATTUNGEN Seit 135 Jahren
in Familienhand

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

Zu Vorsorgegesprächen sind wir jederzeit bereit.

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

Zertifiziertes QM System nach ISO 9001:2008
LGAZ InterCert

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

Orientierung für 2023

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

Leitung: Dr. Gerd Goldmann

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

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

AMRENT

AMRENT GmbH

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



Scherenbühnen



Teleskopbühnen



Anhängerbühnen



LKW-Bühnen



Rollgerüste



Stapler



Radlader



Glaslifter



Materiallifte



Teleskopstapler

AMRENT GmbH
Mevisenstraße 62 b
47803 Krefeld
Tel.: 0 2151- 657 10 40
kontakt@amrent-krefeld.de
www.amrent-krefeld.de
Öffnungszeiten:
Mo. - Do. 7.00 - 17.00 Uhr
Fr. 7.00 - 16.00 Uhr

Autohaus Hoebertz

HUNDERT JAHRE PETER

Fotos: Luis Nelsen



Drei Generationen Peter: Peter Hoebertz senior, der kleine Peter und Peter Hoebertz junior.

Im kommenden Jahr feiert die Autohaus Hoebertz GmbH ein beachtliches Jubiläum. Aus dem kleinen Betrieb, anfangs spezialisiert auf Fahrzeuge mit maximal zwei Pferdestärken, ist im Laufe der Jahrzehnte eines der bekanntesten Familienunternehmen in Krefeld geworden. Das liegt zum einen am kaufmännischen Erfolg des Ford-Spezialisten, zum anderen aber sicherlich auch an den Aktivitäten der Familienmitglieder außerhalb von Büro und Werkstatt. Mittlerweile ist die vierte Generation an Bord. Dabei zieht sich ein Vorname wie ein roter Faden durch die Familien- und Unternehmensgeschichte.

Autohaus Hoebertz heute ... und gestern.

Jeden Tag zur Mittagszeit begeht die Familie Hoebertz ein festes Ritual: Um Punkt 12.30 Uhr serviert Astrid Hoebertz das Essen für ihren Mann, ihren Sohn und ihren Enkel. Ihre Schwiegertochter ist meist nicht dabei, sie arbeitet als Projektmanagerin eines großen Krefelder Unternehmens. Bei der Konversation am Esstisch kann es schon mal zu kleinen Verwechslungen kommen. Denn alle männlichen Familienmitglieder, die sich hier jeden Mittag treffen, heißen Peter. Der Name hat eine lange Tradition im Haus Hoebertz. „Ich bin der siebte Namensträger in Folge“, sagt jener Peter Hoebertz (33), der im Betrieb als „Junior“ geführt wird. Sein Vater (65) ist der Seniorchef. Seit zwei Jahren ist der kleinste Peter auf der Welt. Möglich, dass er eines Tages das Hülser Autohaus mit Werkstatt führen wird. So wie vor ihm schon der Vater, der Großvater, der Urgroßvater und der Ururgroßvater.

**Auch beim Blick in die Familiengeschichte: Jede Menge Peters.**

Mit „Peter Nummer 1“, nennen wir ihn zur besseren Übersicht einmal so, fing vor fast hundert Jahren alles an. „Wir wissen das so genau, weil wir vor einiger Zeit einen Firmenstempel mit dem Zusatz ‚Seit 1923‘ gefunden haben“, erklärt Peter Nummer 4, also der Junior. Zudem liegt ein Kassenbuch aus dem Jahr 1924 vor. Ansonsten gibt es kaum Zeugnisse aus der „Startup-Zeit“. Soviel aber ist bekannt: „Mein Urgroßvater hat vor allem Kutschen und Fahrräder repariert. In Sachen Autos war ja damals noch nicht so viel los.“ Bis heute geblieben ist der Standort an der Tönisberger Straße. Die Familie, drei Generationen, wohnt zusammen im Haus gegenüber. Die Fassade ziert eine alte Leuchtreklame von Ford. „Die habe ich neulich wieder fit gemacht“, sagt Sohn Peter.

Der Hersteller aus den fernen USA mit seinem großen Produktionsstandort im nahen Köln ist seit vielen Jahrzehnten die „Hausmarke“ der Hoebertz, eingeführt von Peter Nummer 2. Dessen Sohn, der heutige Senior, sollte ursprünglich nicht im Familienbetrieb lernen: „Mein Vater war dagegen, obwohl er selbst im eigenen Haus gelernt hat.“ Stattdessen war eine Werkstatt in Krefeld ausgeguckt worden. „Mein Vater hatte im Vorfeld schon alles mit dem dortigen Chef gedeichselt.“ Also machte sich der damals 15-Jährige mit sei-



Früher eine zusätzliche Leistung des Unternehmens: ein Abschleppdienst.



nem Moped auf dem Weg, unter dem Arm die Schulzeugnisse. Doch als der Azubi in spe die Werkstatt betrat, stauchte der Chef gerade die Monteure auf eine Art und Weise zusammen, dass er auf dem Absatz kehrt machte und seinen Vater inständig bat, doch in Hülft lernen zu dürfen. „Und so kam es dann zum Glück auch.“

Sein Sohn, der heute 33-Jährige, durfte dann natürlich auch im eigenen Betrieb die Ausbildung absolvieren. Nach der kaufmännischen Lehre folgte noch der Mechatroniker. „Eigentlich wollte ich ja zum Fernsehen“, erzählt der Junior. Doch der damit vermutlich verbundene permanente Wohnortwechsel war nichts für den überzeugten Niederrheiner. Und den Weg zum Rampenlicht hat er auch so gefunden: Nicht nur in Krefeld und Umgebung kennen ihn Musik-Fans. Im vergangenen Jahr machte er bei „Voice of Germany“ mit, wo ihm

Mark Forster einen „Buzzer“ gab. Mit zwei Cover-Bands ist er auf Hochzeiten und anderen Veranstaltungen unterwegs und legt zudem als DJ auf. „Ich bin an so gut wie keinem Wochenende komplett zu Hause“, sagt er. Dem Unternehmen, das er gemeinsam mit seinem Vater führt, schadet das nicht. Im Gegenteil: „Eine gewisse Bekanntheit bringt auch neue Kunden.“ Ihr großes Netzwerk nutzen die Hoebertz auch für den guten Zweck, indem sie Spenden sammeln. Mit ihrem Verein „Project 100“ bauen sie Brunnen in Afrika – und kümmern sich vor Ort um den reibungslosen Ablauf.

Rund 250 Neufahrzeuge und Tageszulassungen verkauft das Autohaus Hoebertz pro Jahr. Etwa 50 Autos können vor Ort besichtigt und natürlich auch zur Probe gefahren werden. Besonders stark nachgefragt wird der Focus, aber auch die Nutzfahrzeuge finden



Der neue E-Mustang von Ford.

viele Abnehmer. „Zahlreiche Handwerker aus Hüls und Krefeld insgesamt sind mit einem Transit aus unserem Autohaus unterwegs“, freut sich Peter Hoebertz senior. Zwei Mitarbeiter kümmern sich um den Verkauf, zehn arbeiten in der Werkstatt. Seit vielen Jahren bildet die GmbH ihren eigenen Nachwuchs aus. „Die komplette Service-Mannschaft hat bei mir gelernt“, sagt Peter Nummer 3. Aktuell beschäftigt die Firma zwei Auszubildende. Zum Jahresanfang wird ein Neueinsteiger im kaufmännischen Bereich gesucht. Der Altersdurchschnitt der Belegschaft liegt bei geschätzten 40 Jahren. „Wir sind eine alte Firma, aber ein junges Team“, sagt Peter Hoebertz junior.

Die vielen Stammkunden des Betriebs schätzen vor allem den guten und unkomplizierten Service. „Erst heute morgen hat mich ein alter Kunde telefonisch aus dem Bett geklingelt“, so Peter Hoebertz junior, auf dessen Handy „24/7“ die umgeleiteten Notrufe landen. Der Anrufer war mit einem Platten am Hülser Berg liegengeblieben. „Ich habe ihm gesagt, er soll uns einfach den Schlüssel vorbeibringen und wir kümmern uns um alles Weitere.“ Gesagt, getan. Ob Reifenwechsel oder Birnchen-Tausch – solche Kleinigkeiten sind schnell erledigt. Ist der Schaden größer, stehen Leihwagen zur Verfügung.

Sämtliche Fabrikate sind willkommen. Karosserie und Lack sind die Spezialitäten des Betriebs.

Peter Hoebertz senior denkt noch nicht an die Rente, ein wenig kürzer treten möchte er aber schon. Der begeisterte Skifahrer möchte künftig noch häufiger ins Südtiroler Ultental reisen. „Das ist seit 43 Jahren mein bevorzugtes Ziel“, sagt er. Auch dort macht er Werbung für die Marke Ford. Einem Autohändler vor Ort bringt er regelmäßig aktuelle Ford-Unterlagen mit. Und nicht nur das: „Es gibt einen Bauern, der schon seit Jahren im Ford-Kittel seine Kühe melkt.“

Die Familie freut sich auf das kommende Jubiläumsjahr und hofft natürlich, dass der Betrieb noch weitere hundert Jahre mit einigen „Peters“ erleben wird. //db

Autohaus Hoebertz GmbH
Tönisberger Straße 101 // 47839 Krefeld
Telefon: 02151 - 730300
E-Mail: info@fordhoebertz.de
www.ford-hoebertz-krefeld.de



Mono V

Das Mono Besteck
des 21. Jahrhunderts.
Design Mark Braun.
Made in Germany.

KOBES Krefeld • Everts Str. 45 • 47798 Krefeld • T. 02151-42018 • www.kobes-krefeld.de

GUTE GRÜNDE FÜRS GRÜNDEN!

Gründungswoche Niederrhein 2022



Florian Strater (Be5 Physio) und Lena Bongartz (BARMER) bieten ein sportlich-gesundes Veranstaltungsformat an. Foto: BARMER

Lust auf das Thema Gründen machen, Wissen vermitteln, Hemmschwellen abbauen und Netzwerke bereitstellen: Auch in diesem Jahr bündeln wieder zahlreiche regionale Akteure bei der „Gründungswoche Niederrhein“ ihre Kräfte, um Gründungsinteressierten, Startups sowie Gründerinnen und Gründern das nötige Rüstzeug für die Selbstständigkeit mitzugeben. Geschnürt wurde ein ebenso umfang- wie abwechslungsreiches Veranstaltungspaket von Mönchengladbach über Krefeld bis Kleve und vom Kreis Viersen bis in den Rhein-Kreis Neuss. Es trägt dem positiven regionalen Gründungsgeschehen Rechnung, das über dem Landesschnitt liegt und zeigt, dass viele Menschen sich mit eigenen Unternehmungen auf den Weg machen, die immensen Herausforderungen unserer Zeit zu bewältigen.

Von Venture Capital bis Cyber Security reicht die Programmvierfalt, Unternehmensnachfolge und die Besonderheiten des Gründens durch Frauen stehen ebenso im Fokus wie Steuern, Patentanmeldung oder die Erstellung eines Businessplans. Die Hochschule Niederrhein punktet mit einem hochdotierten Ideenwettbewerb. Ein thematischer Schwerpunkt der Gründungswoche ist „Female Entrepreneurship“, also die Besonderheit des Gründens von und für Frauen. Und dass man beim Gründen auch durchaus mal scheitern darf, verdeutlichen gleich zwei so genannte Fuck-up Nights. Besonders starkes Engagement auf Veranstaltungsseite zeigen die beiden Hochschulen Niederrhein sowie Rhein-Waal (Kleve und Kamp-Lintfort). Letztere beteiligt sich auch dieses Jahr unter anderem mit einem Prototyping-Workshop im FabLab, einem „Innovation Sprint“ und Talks zu den



Sarah Kostic erzählt, wie es ihr mit Anfang 20 gelang, eine Bank von ihrer Gründungsidee zu überzeugen und einen sechsstelligen Kredit zu erhalten.

Themen „Sustainable Entrepreneurship“ und „Gründungen aus der Wissenschaft“. „Es ist bärenstark, wie sich die beiden Hochschulen mittlerweile einbringen – die Hochschule Niederrhein zusätzlich sogar erstmals als Co-Sponsor“, sagt Jan Schnettler (WFMG), Koordinator der Gründungswochen-Aktivitäten.

Vom 14. bis 20. November ist die Gründungswoche Niederrhein angesetzt, federführend organisiert durch die Wirtschaftsförderung Mönchengladbach, in enger Zusammenarbeit mit dem zweiten Hauptsponsor, der IHK Mittlerer Niederrhein. Weitere Sponsoren sind Krefeld Business, die Stadtsparkasse Mönchengladbach, die Sparkasse Krefeld, die Hochschule Niederrhein, die Wirtschaftsförderung des Kreises Viersen, die Stadt Viersen, der Digitalisierungs- und Gründungsverein nextMG e.V., die Marketing Gesellschaft Mönchengladbach, der Rhein-Kreis Neuss sowie viele weitere langjährige Partner, die digitale oder Präsenzveranstaltungen anbieten.

Alle Veranstaltungen sind unter www.gruendungswoche-niederrhein.de verfügbar – in Form einer Programmübersicht sowie über eine Filtersuche. Auf Social Media ist die regionale Initiative „Gründerregion Niederrhein“ auf www.linkedin.com/company/gruenderregion-niederrhein sowie www.facebook.com/GruenderregionNiederrhein zu finden. Die Gründungswoche Deutschland ist eine bundesweite Aktionswoche des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK), bei der es um die Förderung von Gründergeist und Unternehmensgründungen geht. //red

Gründungswoche Niederrhein, 14. bis 20. November 2022
www.gruendungswoche-niederrhein.de



MEHR HAUS FÜR MEHR FAMILIEN!

SEIT MEHR ALS
10 JAHREN IHR
KOMPETENTER
PARTNER!

WIR SUCHEN
GRUNDSTÜCKE:
JETZT
ANRUFEN!

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

BauFormArt GmbH

Grüner Dyk 70 • 47803 Krefeld

Telefon: 02151 - 50 97 60

E-Mail: info@bauformart.com

www.bauformart.com

BauFormArt
INDIVIDUELLE ARCHITEKTUR MIT FESTPREISGARANTIE

Bar Gloriette

DIE NEUE PERLE AM WESTWALL

Wer in den letzten Wochen am Westwall 11 vorbeigegangen ist, hat sofort gesehen, dass in dem Ecklokal eifrig gearbeitet wurde. Ein Holzboden wurde verlegt, Wände gestrichen und ein Ort geschaffen, der mit seinem Charme mit Sicherheit bald zu einem neuen Lieblingsplatz in der Krefelder Gastronomieszene avancieren wird. Willkommen in der Bar Gloriette!

Fotos: Luis Nelsen



Jan Aretz und Christopher Weiss haben das Gloriette gemeinsam mit viel Arbeit und Engagement zu neuem Leben erweckt.

Der Name „Gloriette“ ist in Krefelds Gastroszene altbekannt und so verwundert es auch nicht, dass in den letzten Wochen bereits einige Köpfe neugierig durch die offene Tür geschaut haben. Jan Aretz (Geschäftsführer) und Christopher Weiss (Betriebsleiter) haben in zahlreichen Stunden den Charme der Gloriette wieder zum Leben erweckt – und ein neues Schmuckstück geschaffen: „Es war schon eine ganze Menge Arbeit“, erzählt Aretz, der neben der Bar Gloriette auch Geschäftsführer des Blauen Engel ist. „Bevor mit der eigentlichen Renovierung anfangen konnten, mussten wir erst mal teils entkernen.“ Viele Stunden und zahlreiche helfende Hände hat es gebraucht, um die Gloriette aus dem Dornröschenschlaf zu holen. Von Vorteil war,

dass sowohl Aretz als auch Weiss ausgebildete Tischler sind und bei allen Möbeln selbst Hand anlegen konnten.

Die Idee, mal etwas gemeinsam auf die Beine zu stellen, war bei Aretz und Weiss schon länger da: „Wir kennen uns aus der Krefelder Gastroszene“, verrät Weiss, „ich habe lange als Barmanager im Café Kosmopolit gearbeitet und so sind wir uns schon vor sechs Jahren über den Weg gelaufen.“ Immer mal wieder haben sich beide gesehen, aber nie ist es zu einer Zusammenarbeit gekommen. Bis Aretz das Lokal am Westwall 11 gemietet hat. Als sich beide wenig später beim Friseur wiederbegegneten, wird auf Zuruf klar, dass es jetzt nach



Gemütlichkeit stand bei der Einrichtung der Bar Gloriette an erster Stelle.

sechs Jahren zu einer Zusammenarbeit kommen wird, wie sich Weiss lachend erinnert: „Ich hab Jan nur zugerufen ‚Hast du ´nen Job für mich? und schon war die Sache klar.“

Wie Aretz hat auch Weiss viele Jahre als Tischler gearbeitet. Der Reiz des Nachtlebens hat ihn aber nie losgelassen: „Ich wollte wieder an die Bar und unter Leute“, gesteht der Krefelder. Dass die zwei jetzt die Bar Gloriette gemeinsam leiten, war für beide Schicksal und hat genau gepasst: „Die Chemie muss einfach stimmen und das Vertrauen zueinander da sein“, so Weiss. In den letzten Wochen konnten sich die beiden mehr als gut kennenlernen. Die Arbeit nahm fast kein Ende: „Allein für die Vertäfelung haben wir anderthalb Wochen gebraucht. Wir mussten teilweise mit Brotmessern arbeiten, um alles rauszukratzen.“ Das Ergebnis spricht für die Liebe und den Schweiß, den Aretz und Weiss in die Bar Gloriette gesteckt haben: Der Altbaucharme mit den hohen Decken und den wunderschönen Stuckelementen findet sich in vielen liebevollen Details wieder. Sei es in der Ecknische, in der es sich die Besucher*innen gemütlich machen können, auf den gemütlichen Fensterbänken, die zum Wein trinken oder lesen einladen, oder in den vielen kleinen Lampen, die eine intime Atmosphäre schaffen. Gemütlichkeit steht für beide an erster Stelle:

„Wenn man den Blauen Engel als Wohnzimmer-Kneipe Krefelds bezeichnet, kann die Bar Gloriette die Wohnzimmer-Bar werden“, erklärt Jan Aretz augenzwinkernd.

Wichtig ist den beiden, dass die Gloriette im Gegensatz zu früher kein Restaurant ist, sondern eine Bar: „Aber natürlich wird es auch bei uns kleine Speisen geben“, verrät Aretz, „alles was wir gut finden, wird es auf der Karte geben. Dazu gehören zum Beispiel Backkartoffeln, aber auch Burrata oder ein Taboulé-Salat.“ Klassiker wie Brot, Dips und Salate werden das Angebot abrunden.

Am letzten Wochenende im Monat besteht zudem die Möglichkeit, die Bar Gloriette für den Anlass zu mieten. Egal ob Geburtstage, Weihnachtsfeiern oder andere Events, die beiden Krefelder freuen sich, die perfekte Wohlfühlatmosphäre für die Feier zu bieten. Einen Ort, an dem sich jeder gern aufhält und der sich wie nach Hause kommen anfühlt. //sw

Bar Gloriette // Westwall 11 // 47798 Krefeld
www.facebook.com/Bar-Gloriette



Aktuelle Stellenangebote
www.bs-moenke.de

Für Bewerber und Kunden
02151 65974-0

BS Mönke GmbH - Rheinstraße 40-42, 47799 Krefeld - info@bs-moenke.de



Volker Faßbender ist seit immerhin 30 der 77 Jahre für die Geschicke des Motorradhandels verantwortlich.

Motorrad Faßbender

77 JAHRE – UND KEIN BISSCHEN LEISE

Fotos: Felix Burandt

Es war eine große Party am dritten Oktoberwochenende. Schon am Samstagmorgen fanden sich Motorradfans aus der gesamten Region an der Krefelder Hafelsstraße ein, um mit Volker Faßbender und seinem Team 77. Geburtstag zu feiern. Wobei natürlich weder der Chef noch sein Team dieses biblische Alter bereits selbst erreicht haben. Das Unternehmen wurde nach dem zweiten Weltkrieg von Heinrich Kreuz gegründet, der damals noch unterschiedliche Motorradmarken im Programm hatte, während Faßbender heute BMW-Motorrad Exklusivhändler ist. Anfang der 70er-Jahre übergab der Gründer das Unternehmen an seinen Sohn Heinz-Josef, der den Betrieb weitere zwei Jahrzehnte führte, bevor 1992 sein Schwiegersohn, Volker Faßbender, übernahm. Hinter der Schnapszahl 77 verstecken sich also 30 Jahre unter der Leitung des jetzigen Chefs.

„Eigentlich wollten wir ja schon die 75 feiern“, erinnert sich Volker Faßbender. „Aber das fiel dann wegen Corona ins Wasser, und auch den 76. Geburtstag konnten wir nicht gebührend begehen. Also haben wir unsere Party auf die 77 gelegt“, so der Motorrad-Unternehmer mit einem Strahlen im Gesicht. Bereits von der Hafelsstraße aus hört man den satten Sound der Coverband „Fake“. Auf der Bühne stehen fünf kernige Jungs und spielen ebenso kernige Songs – von Billy Idol bis Depeche Mode. Musik, die die meisten der Zuhörer bereits in ihrer Jugend gehört haben dürften. Denn der typische Biker trägt sein Haar grau, wobei sich auch schon Nachwuchs unter die Menge gemischt hat.

Egal ob jung oder alt, Männlein oder Weiblein: Die Besucher genießen eine gelungene Geburtstagsfeier. Für das leibliche Wohl gibt es zünftigen Speißbraten und Currywürste, aber auch frisch gekochte Pasta – im großen Parmesanlaib geschwenkt. Ebenso viel Mühe hat sich Motorrad Faßbender mit der übrigen Auswahl seiner Geburtstags-Acts gegeben: Im verglasten BMW-Truck kann man das Fahren auf einer schnellen Maschine simulieren, während Mutige hinter dem Firmengebäude auf dem „Wheelie-Simulator“ das Balancieren auf einem Reifen üben. Deutlich ruhiger, aber nicht weniger faszinierend, sind die Airbrush-Kunstwerke für Bikes und die Helme ihrer Fahrer. Kaum glaublich ist die Ruhe, mit der Handlinierer Ekrem Pala präzise Formen auf die Motorradtanks bringt.



Der Wheelie-Simulator war nur eine Attraktion auf der großen Geburtstagsfeier. Ganz oben: Volker Faßbender mit „Bart-Vetter“ Horst Lichter.

Das Aufarbeiten und Restaurieren von in die Jahre gekommenen Bikes ist eine Spezialität von Faßbenders Unternehmen – ebenso wie Sonderausstattungen aller Art. „Da hat sich in den letzten Jahren sehr viel getan“, weiß der Unternehmer. „Früher gab es zum Beispiel eine Fußraste für alle Modelle – heute 25 verschiedene Ausführungen.“ Aus der „guten alten Zeit“ stammt noch die BMW R60/6, Faßbenders erste eigene Maschine, die ebenfalls toprestauriert viele Bewunderer anzieht – darunter den bekannten Fernsehmoderator und Koch Horst Lichter. Als gelernter Zweiradmechaniker schraubt Volker Faßbender immer noch gern selbst an Bikes herum, hat dazu in den letzten Jahren allerdings nicht mehr oft Zeit. Das übernimmt heute sein sechsköpfiges Werkstattteam. Insgesamt arbeiten bei Motorrad Faßbender aktuell 19 Teammitglieder, darunter auch Ehefrau Susanne und Tochter Lisa.

Auch wenn in Faßbenders Team aktuell die Männer überwiegen, wird die traditionell von „harten Kerlen“ geprägte Bikerszene durchaus weiblicher. So sind im Unternehmen aktuell zwei junge Frauen in der Ausbildung – zur Zweiradmechatikerin und zur Automobilkauffrau. Weitere im Betrieb mögliche Ausbildungsberufe sind Einzelhandelskaufleute und Bürokaufleute, und auch ein duales Maschinenbaustudium ist bei Motorrad Faßbender möglich. Auf der Kundenseite finden sich traditionell viele Männer mittleren Alters, die in ihrer Freizeit die Freiheit genießen möchten, die in ihren oft anstrengenden Jobs nicht möglich ist. Gerade in den letzten Jahren sind aber auch immer

mehr Frauen auf den Geschmack gekommen und haben sich für das Motorradfahren entschieden. Dabei hat Volker Faßbenders Geschäft während der beiden Corona-Jahre sogar einige Kunden hinzugewonnen. „Als fast alle Gemeinschaftsaktivitäten unmöglich waren, haben viele Menschen das Motorrad für sich entdeckt“, berichtet Faßbender. „Jetzt sind wir allerdings froh, unsere Kunden wieder uneingeschränkt in unseren Räumen empfangen zu können – und solche Partys zu feiern, wie an diesem Wochenende“, freut er sich. „Auch unsere gemeinsamen Touren finden wieder statt.“

Volker Faßbender ist überzeugt, dass die Faszination Motorrad auch in Zukunft weiterlebt. „Die Bikerszene war schon immer eine ganz eigene Welt, in der man per Du ist, und Jeans und kariertes Hemd statt Schlips und Kragen trägt“, betont er. „Technisch entwickeln sich Motorräder natürlich weiter. BMW arbeitet zum Beispiel erfolgreich am E-Antrieb und hat die ersten Modelle auf den Markt gebracht“, so Faßbender. „Ich bin sehr froh, dass ich damals den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt habe. Heute habe ich ein tolles Team, tolle Kunden – weit über Krefeld hinaus – und genieße unsere gute Stimmung. Ich freue mich auf ein paar weitere spannende Jahre mit meinem Unternehmen“, stellt Volker Faßbender fest. „Danach übergebe ich das Geschäft gern an die vierte Familiengeneration. Darüber hinaus suchen wir einen Nachfolger, der das Unternehmen zusammen mit meiner Tochter Lisa mit viel Spaß und Leidenschaft fortführen möchte.“ Auf die nächsten 77 Jahre! //mo

**Motorrad Faßbender // Hafelsstrasse 246 // 47809 Krefeld
Telefon: 02151 - 15 98 70 // www.motorrad-fassbender.de**

Kammerchor Krefeld

SEIT 38 JAHREN WIE AUS EINER KEHLE



Seit 1984, also immerhin seit 38 Jahren, beglückt der Krefelder Kammerchor seine Zuhörer mit seinem Repertoire aus oratorischen Werken sowie geistlicher und weltlicher Chormusik von der Renaissance bis zur Neuzeit. Nachdem Gerald Joswowitz den Chor von 1992 bis 2010 führte, steht er seit 2011 unter der Leitung von Roland Stuers. Die 45 Sängerinnen und Sänger treten regelmäßig in Krefeld und im Rheinland auf, reisten aber auch schon nach Leicester, Leiden oder Breslau. Zur schönen Tradition geworden sind mittlerweile zwei jährlich feststehende Konzerte, eines im Frühjahr und eines in der Adventszeit, die sich beide großer Be-

liebtheit erfreuen. Das nächste Konzert des Krefelder Kammerchores findet am Vorabend zum ersten Advent in der Kirche St. Elisabeth am Viktoriaplatz in Krefeld statt. Der Abend steht unter dem Titel „Auf dem Weg...“ und beleuchtet mit Werken von D. Buxtehude, M. Reger, O. Gjelo und E. Whitacre die Flucht der Familie Jesu aus der Sicht Marias. Der Chor probt immer montags von 19.45 Uhr bis 21.30 Uhr im Pfarrheim St. Antonius.

**Adventskonzert // Sa, 26.11.2022, 20 Uhr
St. Elisabeth // Viktoriaplatz 1 // 47799 Krefeld**

REGINERATE

Unsere Stadt, unsere Zutaten, unser Gin

“Krefeld 650 Jahre”

Der neue Jubeläumsgin ist ab dem 17.11.2022 erhältlich.

auf: www.krefeld-feiert.de

Benrader Obsthof

FREUDENBERGER FELD SAATEN



33 Jahre Therapie 10 Jahre Training

Sichern Sie sich jetzt unser
Jubiläumsangebot
und sparen Sie **169,00 €**

TRAINING
WITH
A SMILE 

Rheinstraße 60, 47799 Krefeld
Training: 02151 1544499 | Therapie: 02151 654699

niesters-krefeld.de

niesters
training und therapie



Unten: Bei Reparaturen moderner Fahrzeuge kommt digitale Technik zum Einsatz.



Sebastian und Waldemar Jeditzki.



Der Opel Rekord Coupé, eines der Liebhaberstücke an der Oppumer Straße, ist schon ein halbes Jahrhundert alt.

Autoservice Aschoff DIENSTE MIT TEAMWORK UND VERGNÜGEN

Fotos: Felix Burandt



Die Liebhaberstücke sind kaum zu übersehen. Sie bilden einen wahren Blickfang in der großen Werkstatthalle an der Oppumer Straße. Der Opel Rekord Coupé hat schon locker fünf Jahrzehnte auf dem Buckel. Auf der Hebebühne wird der Oldtimer aber noch einmal in Schuss gebracht für eine baldige Ausfahrt mit maximalem Fahrvergnügen. Das Chassis trägt einen gräulichen Farbton, man nimmt Platz auf knallroten Ledersitzen. Dazu der Hauch der Nostalgie, der diese alten Fahrzeuge umweht und sofort eine gedankliche Zeitreise anstößt. Neben ihm ein Opel Olympia, Baujahr 1961. Ein schmuckes Stück Vergangenheit wird hier konserviert, wo die Techniker des Autoservice Aschoff sich ihrer liebsten Passion hingeben.

Und mittendrin ist immer auch der emsige Geschäftsführer Waldemar Jeditzki, der schon mehr als sein halbes Leben dem Automobil verschrieben hat und in seiner Tätigkeit gänzlich aufgeht. Damit steht der 63 Jahre alte Krefelder für genau das, was den Betrieb hervorhebt: Hier sind nicht nur Fachleute am Werk, hier schlagen die Herzen für das Automobil. Hier ist Arbeit ein Vergnügen. „Er ist das Gesicht der Firma. Er hält den Betrieb zusammen“, sagt Sohn Sebastian über seinen Vater. Vor 20 Jahren übernahm

der KFZ-Meister Waldemar mit Partnern die GmbH des Unternehmens. Seine Leidenschaft ist verbriefte. Privat pflegt er eine kleine Oldtimer-Sammlung und nimmt seine Frau auch mal zu einer Motorrad-Spritztour mit durchs Land. Auch für die motorisierten Zweiräder hat der Inhaber ein Faible.

Der einstige Opel-Blitz im Logo ist längst verschwunden, die Meister-Werkstatt bietet heute hochklassige Dienste für beinahe alle



Das Team von Autoservice Aschoff.

Automarken an. Noch immer aber können Kunden hier die Möglichkeit nutzen, ihr Auto mit Original-Opel-Ersatzteilen reparieren zu lassen. „Wir sind diagnostisch wie eine Opel-Vertragswerkstatt aufgestellt“ erzählt Sebastian Jeditzki, selbst im Besitz von zwei Opel-Fahrzeugen.

Der Filius ist seit 15 Jahren hier am Standort in Lohn und Brot, hat nicht nur den kaufmännischen Bereich umgekrempelt und für die Zukunft ausgerichtet. Heute übernimmt er hauptsächlich administrative Aufgaben des Tagesgeschäfts und tauscht auch mal den Schreibtisch gegen die Hebebühne. Er war einer der ersten Krefelder, die den Auto-Führerschein mit nur 17 Jahren erwarben. „Schwer vorstellbar“, sagt er, dass er sich jemals für etwas anderes als diese Branche entschieden hätte: „Mir wurde die Liebe zum Automobil in die Wiege gelegt.“

Diese aus allen Worten klingende Begeisterung in der Familie Jeditzki überträgt sich nahtlos auf die Art und Weise der Unternehmensführung, von der auch die treue Kundschaft profitiert. „Wir legen in der täglichen Arbeit die Maßstäbe an, die auch für unsere eigenen Autos gelten“, sagt der Sohn.

Waldemar Jeditzki ist gewiss niemand, der das Scheinwerferlicht sucht, im Mittelpunkt stehen will. Vielmehr setzt er auch gegenüber der zwölköpfigen Belegschaft auf Teamplay. Er führt mit sanfter Hand, gibt Ratschläge und schreitet zur Tat, nicht nur, wenn es Probleme gibt. Die Mannschaft hat er sich quasi selbst zusammengesucht. Es war ihm wichtig, dass alle Charaktere gut zusammenpassen, an einem Strang ziehen und die Expertise stimmt. Manch ein Mitarbeiter nimmt schließlich jeden Tag weite Wege seit vielen Jahren auf sich. Das zeigt auch: Das Betriebsklima ist intakt. Man scheut keinen Mehraufwand.

„Mein Motto war immer: Miteinander arbeiten, nicht gegeneinander“, erklärt Waldemar seine erfolgreiche Linie. „Ich arbeite gerne im Hintergrund und ziehe von dort aus die Fäden.“ Und so hat er auch einen guten Draht zu anderen Werkstätten in Krefeld aufge-

baut. Mit seinem breiten Fachwissen in der Welt der Automarken ist er ein beliebter Ansprechpartner. Und auch er kommt vice versa an wertvolle Tipps von Kollegen. Sein unternehmerisches Engagement beim Autoservice Aschoff hat daher ein stabiles Fundament: „Ich habe es in den 20 Jahren nicht bereut. Es macht mir einfach Spaß“, sagt der technikaffine Stratumer, der 1975, damals noch beim Opel-Händler Aschoff, in seinen Beruf einstieg. Erst Geselle, dann Meister, zwischendurch diente er bei der Bundeswehr. Immer wieder fand er Zeit für eine fachliche Weiterbildung, erweiterte stetig seinen Wissenshorizont rund um das Automobil.

Langjährige Opelaner trifft man hier noch auf den Gängen. Doris Steinfels ist als Kundenbetreuerin die Verkörperung des Wortes Kontinuität und steht für Treue zum Unternehmen. Seit 1974 ist die Hülserin schon in der Auto-Branche dabei, kam nach der Schließung von Opel Baggen zu Aschoff. Fahrzeuge, die auf den fast immer vollen Hof gefahren kommen, ordnet sie ohne Mühe aus dem Gedächtnis Gesichtern und Namen zu und unterstützt so den familiären Charakter der Firma Aschoff. „Ich komme jeden Tag gerne zur Arbeit“, verrät sie. Nachts wird sie schon mal wach, wenn ihr neue Ideen für das Unternehmen in den Sinn kommen. Kein Einzelfall. Hier denkt jeder für die Firma mit. Man will das Beste. Das Unternehmen dient als Fixpunkt einer verschworenen Gemeinschaft. „Man denkt zu Hause über Problemlösungen nach. Wo gibt es so etwas noch?“, beschreibt Sebastian Jeditzki die freiwillige, stressfreie und dennoch enge Verzahnung von Privatleben und Berufsalltag. Auch damit ragt der Autoservice Aschoff aus der Menge heraus.

Stefan Gütten, der Serviceberater und Spezialist für Ersatzteile und Zubehör, ist seit mehr als 25 Jahren Ansprechpartner und ein bekanntes Gesicht für die Stammkundschaft. Ein Allrounder, der Vertrauen und Verlässlichkeit schafft. Tugenden, die Goldwert besitzen.

Autoservice Aschoff liefert seit vielen Jahrzehnten erstklassige Dienste. Ob Alt- oder Neuwagen – hier sitzt jeder Handgriff. Jedes Auto wird gepflegt und behandelt, als wäre es das eigene. Diesen Vorsatz haben die Frauen und Männer an der Oppumer Straße zur dauerhaften Gültigkeit erhoben. //al

Autoservice Aschoff

Oppumer Straße 94-102 // 47799 Krefeld

Geschäftsführer: Waldemar Jeditzki

Telefon: 02151 - 81770 // E-Mail: info@aschoff-krefeld.de

www.autoservice-aschoff.de



Tarzan – Das Musical

DSCHUNGEL- WELT IM SEIDEN- WEBERHAUS

Am Sonntag, 13. November 2022, um 15 Uhr erlebt das Publikum im Seidenweberhaus in Krefeld ein atemberaubendes Dschungel-Abenteuer. Theater Liberi inszeniert „Tarzan“, die hundert Jahre alte Geschichte von Edgar Rice Burroughs, als modernes Musical für die ganze Familie. Spektakuläre Eigenkompositionen, jede Menge Spannung und ein Hauch Romantik versprechen ein unterhaltsames Live-Erlebnis. Das Musical ist geeignet für Zuschauer ab vier Jahren. Die Tickets sind erhältlich unter www.theater-liberi.de und an ausgewählten Vorverkaufsstellen und kosten im Vorverkauf je nach Kategorie 25, 22, 18 oder 13,- Euro. Kinder bis 14 Jahre erhalten eine Ermäßigung in Höhe von 2 Euro. An der Tageskasse kommen zwei Euro hinzu.

Tarzan – Das Musical
Seidenweberhaus, So, 13.11., 15 Uhr



Ideencenter Lemmen Fenster + Türen

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



Eine neue Haustür? – Wir machen das!

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

Sparen Sie jetzt doppelt:

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

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

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

www.lemmen.de

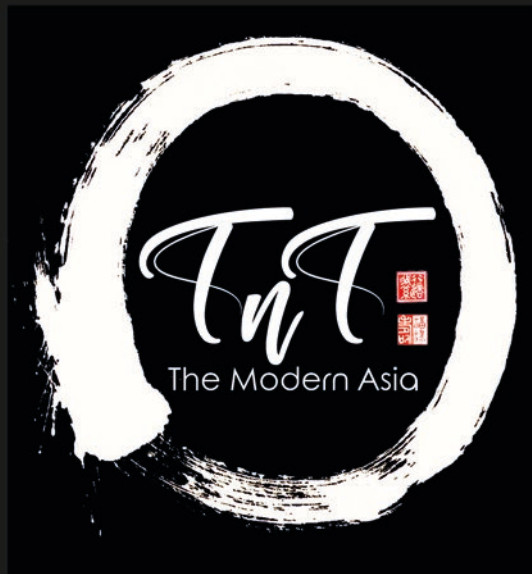
BESSER WOHNEN

IHR KOMPETENTER ANBIETER VON
WOHNUNGEN & GEWERBEFLÄCHEN



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

www.koeser-online.de



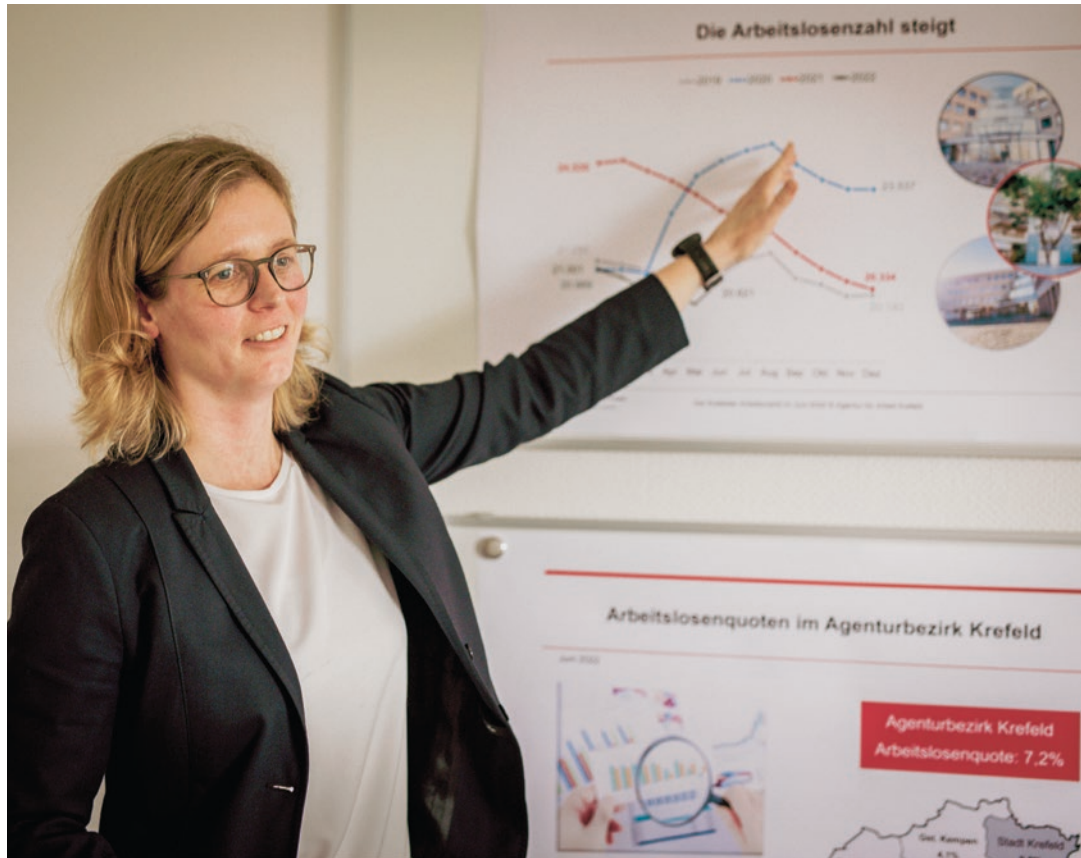
Evertsstraße 14, 47798 Krefeld
Telefon: 02151 - 4467688

www.tnt-restaurant.de



Agentur für Arbeit

VON ZAHLEN UND MENSCHEN



„Statistikfreak“ Dr. Sarah Borgloh, Vorsitzende der Geschäftsführung, in ihrem Element.

Die moderne Arbeitswelt befindet sich im Wandel – und birgt viele Herausforderungen für Beschäftigte, Arbeitsuchende und Unternehmen. Ausbildung, Fachkräftesicherung, Langzeitarbeitslosigkeit, Digitalisierung, Zuwanderung oder die Erwerbsbeteiligung von Frauen sind nur einige der Herausforderungen, die Dr. Sarah Borgloh bei der Agentur für Arbeit täglich bewegen. Als neue Vorsitzende der Geschäftsführung für Krefeld und den Kreis Viersen schaut die passionierte Netzwerkerin und Marathonläuferin jedoch nicht nur auf Arbeitslosenzahlen und trockene Statistiken, sondern auch auf die Menschen, mit denen sie im Berufsalltag zu tun hat. Ihre Strategie: ein gutes Miteinander und die richtige Bündelung von Aktivitäten.

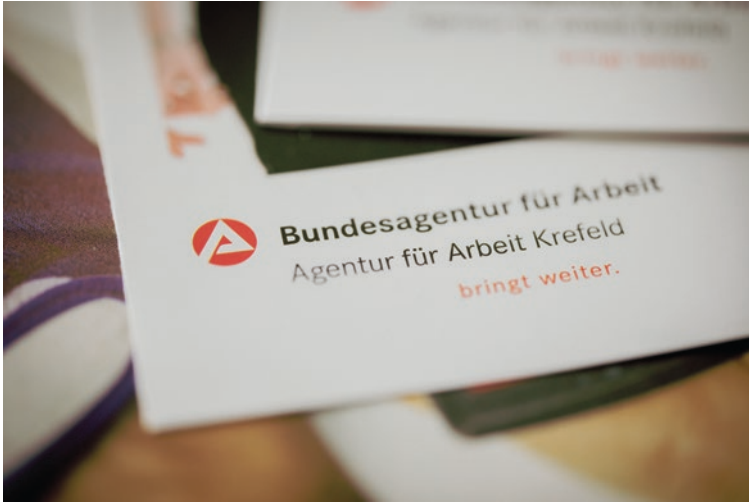
Fotos: Luis Nelsen

„Dass der Niederrheiner nix weiß, aber alles erklären kann, dat wissen se ja. Un oft genug weiß er nix Genaues un sacht dann einfach: So ähnlich jedenfalls.“ Mit scharfer Beobachtungsgabe und trockenen Worten beschrieb der Kabarettist Hanns Dieter Hüsch den Umgang des Niederrheiners mit Wissen. Und obwohl Dr. Sarah Borgloh auch aus dieser Region stammt, genauer gesagt aus dem Willicher Stadtteil Neersen, passt dieses Zitat so gar nicht auf die promovierte Volkswirtin. Denn sie bezeichnet sich heute selbst als „Statistikfreak“, der Zahlen und Fakten als Basis für fundierte Entscheidungen nutzt. Seit September ist die 41-Jährige als Vorsitzende der Geschäftsführung nicht nur für die Arbeitsagentur in Krefeld verantwortlich, sondern hat auch die Geschäftsstellen Viersen, Kempen und Nettetal im Fokus.

Im freundlichen Besprechungsraum hängen die aktuellen Arbeitsmarktstatistiken an der Wand. Spontan erläutert uns Borgloh die einzelnen farbigen Kurven, schließlich habe sie einige Jahre als wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Forschung zugebracht, bevor sie

sich wegen der „besseren Perspektiven“ für ein Traineeprogramm bei der Bundesagentur für Arbeit entschied. Wir merken schnell, dass sie sich für die Entwicklung der Arbeitslosenzahlen regelrecht begeistert – ihre rechte Hand flitzt über das Diagramm, sachliche Erklärungen sprudeln aus ihr heraus: „Die schwarze Linie zeigt einen Anstieg schon im Juni, was eher untypisch ist, aber zu diesem Zeitpunkt ging 2022 die Betreuung der ukrainischen Flüchtlinge in die Jobcenter über. Das sieht man ganz deutlich an den Zahlen. Spannend, oder?“ Borgloh ist eindeutig in ihrem Element.

Nach verschiedenen beruflichen Stationen, davon vier Jahre bis 2018 als Bereichsleiterin in Krefeld, landete sie vor zwei Monaten wieder in ihrer vertrauten Heimat. Sie wohnt in Düsseldorf, pendelt täglich entspannt mit der K-Bahn zur Arbeit und kann sich mit ihrem



langjährigen Wissen über die Region auch gut in praktische Fragen einfühlen. So verstehe sie beispielsweise, was es bedeute, ohne PKW von Krefeld nach Niederkrüchten zu kommen. Mit einem zugewandten Lächeln bringt sie auf den Punkt, was sie als Person auszeichnet: „Ich mag Zahlen, und ich mag Menschen.“ Ob als Führungskraft oder bei ihren Herzenthemen Arbeit und Ausbildung – grundsätzlich stelle sie die Menschen in den Mittelpunkt.

Zu primären Zielen hat Borgloh die Fortsetzung und Intensivierung der bisher schon gut funktionierenden Netzwerkarbeit aller Partner auf dem Arbeits- und Ausbildungsmarkt in Krefeld und im Kreis Viersen erklärt, um den Fachkräftebedarf und die Transformation der Arbeitswelt erfolgreich zu bewältigen. Sie lobt die „tolle Zusammenarbeit“ vor Ort und stellt fest: „Ich habe hier sehr viele engagierte Menschen vorgefunden, die sich gegenseitig unterstützen. Miteinander macht immer stärker!“ Mit diesem Credo engagieren sich die Chefin und ihre Teams sowohl bei der Fachkräftesicherung als auch bei der Bekämpfung von Langzeitarbeitslosigkeit, denn gleich mehrere Bausteine griffen hier sinnvoll ineinander.

So sei eine gute Erstausbildung junger Menschen schon ein guter Schutz davor, überhaupt arbeitslos zu werden. Mit Qualifizierung und Fortbildung unterstütze die Agentur nicht nur arbeitsuchend gemeldete Personen ohne Berufsabschluss, sie helfe auch dabei, Beschäftigte weiter zu qualifizieren. „In sogenannten Engpassberu-

fen wie der Altenpflege können bewährte Hilfskräfte zu Fachkräften ausgebildet werden. Dank des Qualifizierungschancengesetzes werden Weiterbildungskosten übernommen oder Zuschüsse zum Entgelt gezahlt“, betont die Geschäftsführerin nachdrücklich. Um die in Krefeld relativ niedrige Erwerbsquote von Frauen zu steigern, versuche man aktiv, Minijobberinnen in sozialversicherungspflichtige Beschäftigungsverhältnisse zu bringen oder bei Teilzeitjobs die Stundenzahl zu erhöhen. Auch der grenzüberschreitende Arbeitsmarkt und die Zusammenarbeit mit den niederländischen Partnern sind Borgloh wichtig. „Zudem schaue ich, welche Potenziale wir vor Ort haben. Wen können wir nach jahrelangem Leistungsbezug in den Arbeitsmarkt integrieren, indem wir Lohnkosten bezuschussen?“

Angesichts der Themenfülle ist klar: In den kommenden Jahren gibt es noch viel zu tun für Dr. Sarah Borgloh. Aber als Langstreckenläuferin kennt sie sich mit Ausdauer bestens aus. //ms

Bundesagentur für Arbeit
Agentur für Arbeit Krefeld
 Philadelphiastraße 2 // 47799 Krefeld
 E-Mail: krefeld@arbeitsagentur.de
www.arbeitsagentur.de/vor-ort/krefeld/startseite



DAS BESONDERE ERLEBEN

Sie sind auf der Suche nach dem exklusiven Präsent zum Fest? Entdecken Sie es im:

- + FLAGSHIPSTORE DÜSSELDORF • Bahnstr. 16
- + FLAGSHIPSTORE KÖLN • Kaiser-Wilhelm-Ring 24
- + DEPOT MÖNCHENGLADBACH • Konstantinstr. 303

LASSEN SIE SICH AUF UNSEREM DEPOT-EVENT
 VOM 17. BIS 19. NOVEMBER 2022
 IN MÖNCHENGLADBACH INSPIRIEREN.

WWW.LAMBERT-HOME.DE



„Krähloaded“

NEUGESTARTET FLIEGT SICH 'S BESSER!

„Dieses Jahr ‚krähloaden‘ wir uns selbst und freuen uns auf die vollendete Präsentation unseres neuen Programms, in dem wir Antworten auf die drängendsten Fragen des 21. Jahrhunderts geben“ freuen sich die Krefelder Krähen.

Wie startet man neu und gänzlich neuverbessert, ohne seinen Ursprung zu vergessen? Wie erfindet sich unser Krefeld neu, ohne seine bauliche Schönheit zu verlieren? Was hat ein Campinggeschäft mit der ultimativen Modernisierung der katholischen Kirche zu tun?

Die Krähen stellen aber nicht nur Fragen, sie geben auch die Antworten dazu! Also verpasst keine Antwort und schaut vorbei. „Für eure gute Unterhaltung. Für die Krähen. Für den guten Zweck!“

Fr. 04.11. und Sa 05.11. um 20 Uhr im Fischelner Burghof
Fr. 25.11. und Sa 26.11. um 20 Uhr bei der Turnerschaft St. Tönis
Tickets und Infos: www.die-kräehen.de



www.frovin-baumaakt.de



**AUF DIE GESAMTE
DORMIENTE
HOMECOLLECTION***

**SOLL DER WINTER DOCH KOMMEN!
ES IST KUSCHELZEIT**

* NUR GÜLTIG IM NOVEMBER UND DEZEMBER 2022.
Solange der Vorrat reicht. Nicht mit anderen Rabatte kombinierbar.

frovin • Breite Straße 23 • 40670 Meerbusch
Telefon: 02159 91670 • www.frovin-baumaakt.de

Öffnungszeiten
 Mo, Di, Do, Fr: 9.-18 h • Mi: 9-13 h • Sa: 10 – 13 h

**Über 30
JAHRE**

Helpfen ist Herzenssache!

www.krebskinder-krefeld.de

Förderverein zugunsten krebskranker Kinder
Krefeld e.V.

Sparkasse Krefeld
IBAN DE37 3205 0000 0000 0088 88

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

Aktion Teddybär – ein Projekt unter dem Dach des Fördervereins

**SPITZENHANDBALL
AM NIEDERRHEIN**

HSG KREFELD NIEDERRHEIN

LIVE IN DER GLOCKENSPIZZHALLE

05. NOV. | 19.00 UHR VS.

19. NOV. | 19.00 UHR VS.

WWW.HSG-KREFELD-NIEDERRHEIN.DE

WE WANT YOU

OBJEKT BETREUER (M/W/D) GESUCHT!

DIE H.O.B IST SEIT ÜBER 35 JAHREN ERFOLGREICH AM MARKT UND BIETET EIN SPANNENDES ARBEITSUMFELD.

**KOMPETENT ✓
ZUVERLÄSSIG ✓
FLEXIBEL ✓**

ALS OBJEKT BETREUER (m/w/d) verstärken Sie unser Team und arbeiten eigenverantwortlich an Immobilien in Krefeld und Umgebung.

Sie besitzen einen Führerschein, verfügen über handwerkliches Geschick sowie einen einwandfreien Leumund und sind ein echter Teamplayer.

- ✓ FIRMENFAHRZEUG
- ✓ FESTANSTELLUNG
- ✓ KRISENFESTER ARBEITSPLATZ

H.O.B.
Hausmeister-Objekt-Betreuung

Uerdinger Straße 186 · 47799 Krefeld · Tel. 0 21 51 / 6 33 65 - 0
office@hob-krefeld.d · www.hob-krefeld.de

TARZAN

DAS MUSICAL

TICKETS

SICHERN!

13. November

Krefeld · Seidenweberhaus

www.theater-liberi.de

THEATER THEATER
THEATER THEATER
THEATER THEATER

Monika Wiedehöft, Irene Wilmen, Birgit Johst, Ulrike Spannagel-Neuhaus.



Leon Verstegen

Theater Krefeld

DIE PHYSIKER – IRRSINN, GROTESKE UND ROLLENTAUSCH

Fotos: Michael Otterbein

Anfang der 1960er-Jahre standen sich Ost und West bis an die Zähne bewaffnet gegenüber: Auf beiden Seiten genügend Atomwaffen, um die Welt gleich mehrfach auszulöschen. In dieser Situation schreibt der Schweizer Autor Friedrich Dürrenmatt seine dramatische Komödie „Die Physiker“, um auf die (Mit-)Verantwortung der Wissenschaft hinzuweisen. Dazu erzählt er die Geschichte von drei Physikern in einer psychiatrischen Klinik, die sich am Ende als nicht ganz so irre erweisen, wie es am Anfang erscheint.

Im Theater Krefeld und Mönchengladbach wird das Stück jetzt unter der Leitung von Regisseurin Maja Delinic auf die Bühne gebracht. Die Inszenierung zeichnet sich durch schrille Töne und bunte Farben aus. Die skurrilen Bewegungen der Schauspielerinnen und Schauspieler erinnern an Monty Pythons „Ministry of Silly Walks“. Eine weitere Besonderheit ist die Umkehrung der Geschlechterrollen. So lässt Delinic die drei Physiker von Schauspielerinnen spielen, während das weibliche Klinikpersonal von Männern dargestellt wird.

Die außergewöhnliche Inszenierung trifft bei den Zuschauern auf gemischte Reaktionen. Allgemein gelobt wird ihre politische Aktualität. Für Leon Verstegen ist die Kernaussage des Stücks, die Verantwortung der Wissenschaft in der Moderne, durch den wiederaufgeflamten Konflikt von Ost und West aktueller denn je. Diese Botschaft wurde nach Auffassung der drei langjährigen Theaterbesucherinnen Ulrike Spannagel-Neuhaus, Monika Wiedehöft und Birgit Johst vor allem im zweiten Akt deutlich. „Da kam der ganze Irrsinn, der ganze Wahnsinn mit seiner bedrückenden Stimmung rüber“, stellt Wiedehöft fest. Und nach Meinung von Johst löst das Gespräch der drei Physiker im zweiten Teil die Ratlosigkeit des ersten Teils auf. Denn im ersten Teil hatte sich ihr der

Sinn des Stücks nicht wirklich erschlossen: „Warum machen die das?“, stellte sich ihr die Frage.

Den drei befragten Damen war die Darstellungsweise auf der Bühne vor allem im ersten Teil etwas „too much“, wie Wiedehöft sagt. Ulrike Spannagel-Neuhaus erschien das Bühnengeschehen anfangs nahezu lächerlich und Birgit Johst empfand vor allem die „Verrenkungen“ der Bühnenakteure als zu albern. Ihre Ratlosigkeit konnte erst durch die ernsthafteren Passagen im zweiten Teil aufgelöst werden. Trotz aller Kritik wurde das Groteske als Stilmittel erkannt und gewürdigt: „In einer Welt, die so grotesk ist wie aktuell, brauchen wir die Groteske“, betont Verstegen. Und auch die Umkehrung der Geschlechterrollen fand Anerkennung: „Es zeigt, dass heute geschlechtsspezifische Merkmale nicht mehr zählen. Jeder kann alles machen“, erklärt Johst. Als passend zum Stück wurde auch das Bühnenbild empfunden. Das fanden sowohl Johst als auch Spannagel-Neuhaus „einfach klasse“. //mo

Im Theater Krefeld wird Dürrenmatts Stück „Die Physiker“ bis Februar noch siebenmal gespielt. Die nächsten Vorstellungen sind am 16. November, 10. und 18. Dezember. Infos und Tickets unter: www.theater-kr-mg.de, Telefon: 02151 - 805-125

BETREUTES WOHNEN IN KREFELD

Ihr persönlicher Wohnraum

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

Leistungsangebot/Kapazität

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

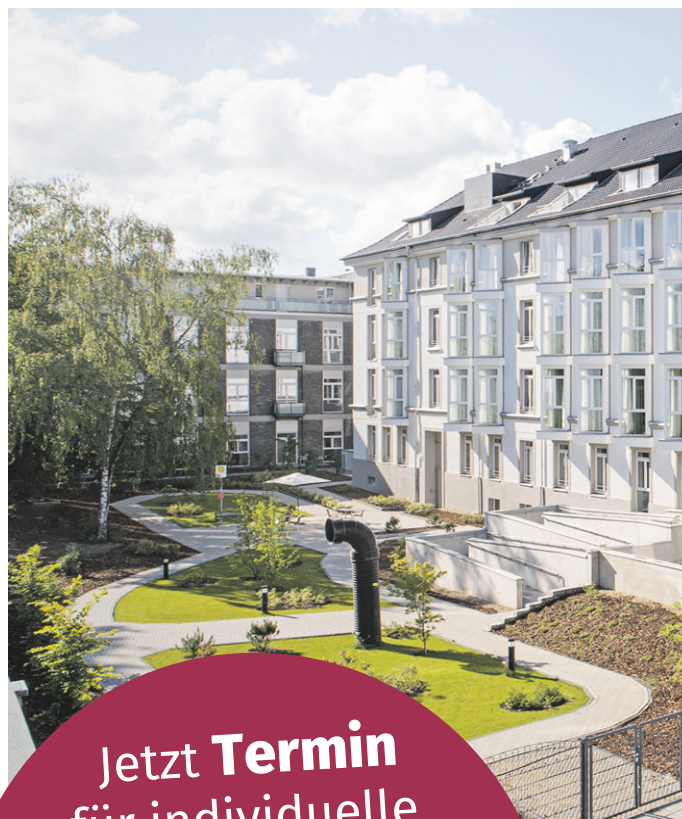
- Flexibler Wechsel in die Kurzzeit- oder Dauerpflege in unserem Netzwerk
- Inkl. Notrufsystem und Vermittlung von Ambulanten Pflegeleistungen bei Bedarf
- Ansprechpartner und Concierge-Service für Ihr Wohlbefinden
- Büroservice & Verwaltung für Ihre Wünsche und Anliegen
- Veranstaltungskalender
- Hobby-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

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

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

Regionalmanager Betreutes Wohnen Ronny Kockel:
rk@comunita-seniorenhaeuser.de

Comunita Betreutes Wohnen Crefeld
Moerser Str. 1-3 | 47799 Krefeld
Tel.: 02151/78 19-100 | Fax: 02151/78 19-599
www.comunita-seniorenhaeuser.de



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

*Wo das Herz wohnt,
sind wir zuhause.*



Comunita
Seniorenhaus Crefeld



Stockholms Auktionsverk

SCHÖNE DINGE MIT GESCHICHTE

Fotos: Luis Nelsen



Zoran Kujundzic entdeckte seine Liebe zu Antiquitäten schon als Kind.

Dinge auf Auktionen zu erwerben oder zu verkaufen, hat eine sehr lange Tradition. Schon im antiken Griechenland wurden Preise mithilfe von Auktionsverfahren ermittelt. Noch heute erfolgt bei Versteigerungen der Zuschlag durch das Klopfen eines Hammers. In den letzten 15 Jahren hat sich im Auktionsgeschäft jedoch einiges getan: Immer mehr Stücke wechseln ausschließlich auf Online-Auktionen den Besitzer. Wie einfach, sicher und unkompliziert der Kauf und Verkauf alter Schätze ablaufen kann, erzählte uns Zoran Kujundzic, der die Neusser Niederlassung eines renommierten Auktionshauses führt. Bei Stockholms Auktionsverk am Rhein dreht sich alles um Kunst, zeitlose Designerstücke und Antiquitäten. Mit Respekt und Erfahrung sorgt das sechsköpfige Team vor Ort und bei Hausbesuchen stets für die richtige Wertschätzung.

Es begann auf einem Flohmarkt: Als Kind kaufte Zoran Kujundzic, einen kleinen Plastikhund und entdeckte seine Liebe zu alten Gegenständen. Schon bald darauf begann er, mit einem Freund im Sperrmüll der Nachbarschaft herumzustöbern, immer auf der Suche nach schönen Objekten mit Geschichte. Und von einem gewissen Wert, um sie aufzuheben oder auch mal zu Geld zu machen. „Ich konnte das nie stehen lassen“, lächelt der 48-jährige Inhaber und zählt auf: „Alte Kupferkannen, dänische Teakholzstühle oder Sessel aus den 50er-Jahren – ich habe alles, was mir gefiel, mitgenommen und teilweise bei eBay verkauft.“

Der gebürtige Hamburger studierte Kunstgeschichte und Ostslawistik, sammelte Berufserfahrung als Verkaufsleiter in der Kosmetikindustrie und in der Hotelbranche, bis er im Jahr 2007 einen langgehegten Wunsch erfüllen konnte: „Mein Traum war immer,

in einem Auktionshaus zu arbeiten. Heute habe ich ein Expertenteam und führe seit fast 15 Jahren mein eigenes Geschäft mit dem Schwerpunkt ‚Design der 50er-, 60er- und 70er-Jahre‘.“ Seine Augen leuchten, während uns der Geschäftsführer der Neusser Filiale von Stockholms Auktionsverk durch eine luftige Lagerhalle führt. Auf „straff organisierten“ 600 Quadratmetern lagern hier, nur einen Steinwurf vom Rheinufer entfernt, rund 5.000 Objekte von Händlern, Privatbesitzern und aus Wohnungsaufösungen. Schon der liebevoll gestaltete Eingangsbereich lässt erahnen, welche Fülle den Besucher erwartet: Ritterrüstungen, moderne Gemälde in allen Größen, eine ganze Kutsche oder ein Klavier mit Kerzenhaltern haben hier kurzzeitig Platz gefunden. Außerdem unzählige Möbelstücke, die bald unter den „digitalen Hammer“ kommen sollen: filigrane Holzstühle, Couchtische aus Travertin, Bauhaus-Sessel oder Designersofas. „Hier sieht es aus wie auf



Auf rund 600 Quadratmetern lagern rund 5.000 antike Schätze.



einem gut sortierten Antikmarkt“, bestätigt Zoran Kujundzic die Geschäftsphilosophie. „Wir wollen ein schönes, buntes und vielfältiges Angebot zeigen, das in jedem Haushalt zu finden ist. Daher bewegt sich unsere Preisspanne zwischen 100 und 10.000 Euro.“

Zahlreiche Verkäufer ließen ihre Objekte zunächst aus der Ferne schätzen und nutzten dafür E-Mails oder den Postweg, erfahren wir im Büro mit Blick auf die Rheinwiesen. Ein Flyer beschreibt das Prozedere: „Für eine erste Einschätzung reichen einfache Handy-Fotos häufig aus. Sollte es sich um einen Nachlass oder die Auflösung eines ganzen Haushalts mit Kunstwerken, Antiquitäten oder Designerstücken handeln, machen unsere Experten Hausbesuche.“ Auch Kujundzic wird gleich wieder unterwegs sein, um sich Gemälde von Künstlern der berühmten Düsseldorfer Schule wie Ludwig Knaus, Oswald Achenbach oder Karl Friedrich Lessing anzusehen. Bei seinen Besuchen in privaten Haushalten achte er sehr darauf, mit Respekt und Würde vorzugehen. „Ich bewege mich an den Schnittstellen des Lebens; es geht oft um Todesfälle, Scheidungen oder Umzüge in eine kleinere Wohnung“, erklärt er auf seine ganz eigene ruhige Art. Der Wahlsolinger ist ein guter Zuhörer, der sich nicht nur für den Wert der Einrichtung interessiert, sondern auch für den Menschen dahinter. Daher rettete er neulich erst ein Porträt von Firmengründer Zamek, dieser habe doch den Brühwürfel erfunden! „Das Beste ist, wenn Sie den Kun-

den überraschen können, weil sich herausstellt, dass Dinge, die eigentlich weggeworfen werden sollten, einen Wert haben und sich veräußern lassen.“

Für die anschließende Online-Auktion ermitteln Experten kostenlos einen marktkonformen Schätzwert und fertigen eine professionelle Beschreibung mit Fotos an. In der Regel laufe eine Auktion über sieben Tage, berichtet der Inhaber mit sichtbarem Stolz: „Wir haben ein weites Netzwerk und sehen uns als Dienstleister und Problemlöser an – nur bei erfolgreichem Verkauf erhalten wir eine Provision. Kaufinteressenten können über die Webseite weltweit und rund um die Uhr auf Tausende von Artikeln bieten.“

Aus dem Plastikhund von einst ist mittlerweile eine lebendige Dalmatinerhündin namens Kira geworden. Aber auf Flohmärkte geht Kujundzic immer noch. Denn schöne Dinge ändern sich halt nie. //ms

**Stockholms Auktionsverk // Forumstr. 12 // 41468 Neuss
Telefon: 0211 - 30 23 470 // E-Mail: neuss@auktionsverk.com
www.stockholmsauktionsverk.de/neuss**

Mit Liebe zum Genuss:
Geschäftsführer Iron Pan,
Restaurantmanagerin Frau Li
und Sushi-Meister Shiraogi.



Midori

KLEINE SCHÄLCHEN VOLLER KÖSTLICHKEITEN

Fotos: Luis Nelsen

Nirgendwo werden die Menschen so alt wie in Japan. Diese hohe Lebenserwartung ist auch auf die gesunde Küche zurückzuführen, die im Land des Lächelns einen hohen Stellenwert hat. Essen ist für Japaner mehr als nur Nahrungsaufnahme, es ist eine der größten Freuden im Leben. Der Fokus liegt auf der Qualität und Frische der Zutaten, dabei ist die Zubereitung bewusst minimalistisch. Der ursprüngliche Eigengeschmack der hochwertigen Lebensmittel soll stets im Vordergrund bleiben. Vieles wird sogar roh serviert, um die wertvollen Nährstoffe komplett zu bewahren.

Japan ist ein Land der Ästheten und so isst auch das Auge mit. Anders als bei uns wird das Essen in Japan nicht auf einem einzigen Teller, sondern in vielen kleinen, kunstvoll angerichteten Schälchen serviert. Zudem nehmen Japaner möglichst viele unterschiedliche Lebensmittel am Tag zu sich, damit alle Geschmacksknospen befriedigt werden und der Körper alle nötigen Nährstoffe erhält. Das vor drei Monaten eröffnete Restaurant Midori auf der Ritterstraße ermöglicht seinen Gästen mit seinem Asian-Tapas-Konzept genau das – authentische japanische Küche in vielen kleinen Häppchen. Da kann man nur Itadakimasu (Japanisch いただきます) wünschen – „Guten Appetit“.

Midori bedeutet aus dem Japanischen übersetzt „grün“. Iron Pan, der Geschäftsführer und gelernte Koch, erklärt: „Grün ist die Hoffnung und das können wir gerade alle gebrauchen, daher haben wir uns für diesen Namen entschieden.“ Frau Li, die Restaurantmanagerin, ergänzt: „Grün steht auch für Nachhaltigkeit, das ist für uns auch wich-

tig, man muss es nicht nur sagen, sondern auch leben.“ Der junge Gastronom stimmt zu: „Obwohl wir All-you-can-eat anbieten, haben wir viel weniger Abfall, als wenn wir ein klassisches Buffet anbieten würden.“ Verschwendung möchte das Team des Midori vermeiden. So werden alle Asian Tapas und Handmade-Sushi-Kreationen auf Bestellung frisch mit viel Herz und Hingabe handgemacht. Bei der Zubereitung können die Gäste zuschauen. Meister Shiraogi stammt aus dem japanischen Toyama und hat dort die lange Ausbildung zum Sushi-Meister absolviert.

Bestellt wird nicht bei einem Kellner, vielmehr wird die Auswahl mittels Samsung-Tablet per Touch auf die jeweiligen Speisen getroffen und direkt in die Küche gesendet. Diese neuartige Weise, das Essen zu ordern, bietet den Gästen die beste Übersicht über die Vielzahl der Speisen. Dennoch schwirren die Midori-Teammitglieder durch das Lokal, um den Gästen alle Wünsche zu erfüllen.



Die Gäste haben die Möglichkeit, ein Lunch- oder Dinner-Menü als Paket zu bezahlen und von den vielen unterschiedlichen Delikatessen so viel zu essen, wie sie mögen. „Pro Bestellrunde kann jeder Gast drei Sachen bestellen. Nach einer Viertelstunde darf jeder drei weitere Gerichte bestellen“, erklärt Frau Li den Ablauf. „Es ist so zeitlich begrenzt, weil wir ein bisschen Zeit zum Kochen benötigen und der Gast zum Essen.“ Schon die Bilder auf der digitalen Speisekarte machen Appetit – und die Vorfreude wächst während der Wartezeit auf die prall gefüllte Tafel. Beim Essen wird dann klar: Das Warten hat sich gelohnt. Um Zeit zu überbrücken, gibt es ein kleines Buffet mit Salaten, Miso-Suppe, Reis und Desserts. „Mit der Miso-Suppe haben unsere Gäste schon etwas richtig Gutes für den Tag getan, weil sie sehr gesund ist,“ freut sich Frau Li. Als Einlage steht echter japanischer Tofu bereit. Natürlich können für den kleinen Hunger auch alle Speisen einzeln bestellt und gezahlt werden.

In Japan gehört guter Service zum Essen einfach dazu. Ein Sprichwort besagt „Der Gast ist Gott“ und das sind nicht nur leere Worte. Auch

im Midori ist das Wohl des Gastes das Wichtigste. Sogar auf Allergien und Unverträglichkeiten geht das Team ein. Das Schönste daran – der Service kommt von Herzen, das spürt man.

„Unser Ambiente ist eine Mischung aus Bar, Lounge und Restaurant. Wir haben mit viel Liebe, künstlerischer und handwerklicher Begabung alles hier selbst gestaltet und umgesetzt“, berichtet Iron mit sichtlichem Stolz auf die Leistung seiner Midori-Familie und es gibt wirklich viel zu entdecken, wenn man sich durch das Restaurant bewegt. Die Gestaltung des großen, offenen und doch kunstvoll untergliederten Raumes ist modern mit traditionellen Einflüssen. Zwei eindrucksvolle Aquarien dürfen nicht fehlen. „Wir möchten, dass die Leute wissen, dass sie auch zum Entspannen, Kaffee oder Wein trinken und zum Plausch mit Freunden hierher kommen können“, sagt der gebürtige Mittelfranke, der bereits mit siebzehn Jahren in die bayrische Gastronomie einstieg. Er verrät: „Ich bin in der Gastronomie groß geworden. Unsere Familie hat schon immer ihre Brötchen damit verdient und nur zusammen sind wir stark.“ Gemeinsam wollen sie im kommenden Jahr noch einiges realisieren. „Eine Erweiterung der Terrasse ist geplant, damit die Gäste mehr Optionen haben, draußen zu sitzen und einfach auch mal die Sonne zu genießen“, beschreibt Iron. „Geplant ist auch noch eine Whiskey-Bar mit vielen verschiedenen Sorten.“

Angestellte der Pflegebranche, die in den letzten zwei Jahren Großes geleistet haben, erhalten als Dankeschön für ihre Arbeit ab Eröffnung ein Jahr lang 20 Prozent Rabatt auf alle Speisen. Und im November gibt es außerdem noch ein ganz besonderes Angebot im Midori: Für nur 23 Euro können alle Gäste das Dinner-Menü und die vielen kleinen Häppchen aus der japanischen Küche kennen und lieben lernen. Die Aktion ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

Wer in entspannter Atmosphäre mit Familie und Freunden das Leben feiern möchte, kann auf den Service des Midori-Teams zählen. „Wir können unsere Öffnungszeiten ab einer Gesellschaft von 30 Personen an unsere Gäste und ihre Feierlichkeiten anpassen“, merkt Frau Li an. „Ob Hochzeit, Taufe oder Geburtstag, wir können alles realisieren.“ Dann bleibt nur noch zu sagen: Gochisousama Deshita (Japanisch 御馳走様でし) – „Es war ein Fest“. //sm

Midori – Restaurant Bar Lounge
Ritterstrasse 145 // 47805 Krefeld
Telefon: 02151 - 643 577 7
www.midori-krefeld.de

**„UNSER MEISTERSTÜCK
FÜRS GLEICHGEWICHT“**







**100 %
MADE IN
WILLICH**

DOC | BALANCE®

spezialisiert auf
asymmetrische Fußfehlstellungen
& funktionelle Dysbalancen

ios-technik.de



Jürgen B. Hausmann

OH WEIH..., OH WEIH..., OH WEIHNACHTS- ZEIT!

In seinem neuen Weihnachtsspecial präsentiert Jürgen B. Hausmann wieder wunderbare Geschichten rund ums Christfest: Wenn Weihnachtsduft die Luft erfüllt, Besinnlichkeit und Harmonie einkehren, die Familie friedlich zusammen feiert – oder doch wieder alles ganz anders kommt und die Nerven blank liegen. Mit „Oh weih..., oh weih..., oh Weihnachtszeit!“ stimmt der Kabarettist das Krefelder Publikum am Samstag, 10. Dezember 2022, im Seidenweberhaus schon mal auf die Festtage ein. Denn zwischen Plätzchenbacken, Weihnachtsgans und Silvesterpunsch darf natürlich auch eine gute Portion Humor nicht fehlen. Herrlich überdreht und doch wie aus dem Leben gegriffen – Hausmann hat seine Beobachtungen und Erfahrungen wieder einmal in urkomische Anekdoten verpackt. Tickets sind erhältlich bei allen bekannten Vorverkaufsstellen, telefonisch unter 02405/40860 oder online unter www.meyerkonzerte.de.

Jürgen B. Hausmann:
„Oh weih..., oh weih..., oh Weihnachtszeit!“
Sa, 10. Dezember, 20 Uhr // Seidenweberhaus



Blumen Femers
vom Feinsten Floristik | Pflanzen | Friedhof



Abholung



Lieferung

Am Badezentrum 54
47800 Krefeld
(0 21 51) 59 21 47

www.blumen-vom-feinsten.de





THEATER
KREFELD
MÜNCHEN
GLADBACH

PETER UND DER WOLF

Ballett für Kinder ab 5 Jahren von Robert North
Musik von Sergej Prokofjew

Premiere am 26. November
Jetzt Karten sichern: www.theater-kr-mg.de

NASSE WÄNDE?

FEUCHTER KELLER?

ANALYSIEREN. PLANEN. SANIEREN.



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



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



ISOTEC[®]
Wir machen Ihr Haus trocken

Sparkasse Krefeld

GANZHEITLICHE BEGLEITUNG BEI DER GRÜNDUNG

Fotos: Luis Nelsen



Nicole Trapp, Leiterin „Förderberatung und Existenzgründung“, und Michael Buchmann, Leiter „Gewerbekunden“.

Erfreulicherweise bringen am Niederrhein zahlreiche Menschen den Mut auf, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. Die Zahlen der IHK Mittlerer Niederrhein zeigen: In ihrem Kammerbezirk, zu dem auch Krefeld gehört, stieg das Gründungsgeschehen von 2020 auf 2021 um zehn Prozent – nachdem viele Pläne wegen Corona zunächst auf Eis gelegt worden waren. Die aktuellen Herausforderungen, Lieferengpässe, Energiekosten und Inflation haben Auswirkungen auf die Geschäftsmodelle und Erfolgsaussichten der Unternehmen und damit auch auf Existenzgründungen. Umso wichtiger ist es, sich bei Gründungen auf Ideen zu konzentrieren, für die es eine relevante Nachfrage gibt. Die Sparkasse Krefeld unterstützt solche Vorhaben ganzheitlich und mit strategischem Weitblick. Gemeinsam mit weiteren Sponsoren und Partnern aus der gesamten Region lädt sie zur „Gründungswoche Niederrhein“ vom 14. bis 20. November ein.

„Wir bieten in diesem Jahr zwei Formate im Rahmen der Gründungswoche an“, erklärt Nicole Trapp, die kürzlich die Leitung der Abteilung „Förderberatung und Existenzgründung“ bei der Sparkasse Krefeld übernommen hat. Während es bei der ersten Veranstaltung in der Hauptgeschäftsstelle am Ostwall um das Grundsatzthema „Ganzheitliches Gründen“ geht, steht bei der zweiten das „Management-Buy-in“ im Fokus, also die Nachfolgeregelung mittels Übernahme eines Unternehmens durch ein externes Management. Dabei handelt es sich um eine sehr interessante Gründungsvariante: „Viele Unternehmen suchen eine geeignete Nachfolge. Hier liegt ein großes Potenzial für Menschen, die sich auf Basis ihrer Erfahrungen und ihres Fachwissens selbstständig machen wollen“, bemerkt Michael Buchmann, der bei der Sparkasse den Bereich Gewerbekunden verantwortet. Die beiden genannten Veranstaltungen der Sparkasse sind kostenfrei, eine digitale Anmeldung genügt. Die genauen Termine sowie das gesamte Angebot der Gründungswoche sind auf der Webseite zu finden.

Die Info-Reihe im November, federführend organisiert von der Wirtschaftsförderung Mönchengladbach und der IHK, soll in besonderer Weise auf die Chancen einer Unternehmensgründung und die bestehenden Unterstützungsmöglichkeiten aufmerksam machen. „Aber natürlich stehen wir allen Interessierten jederzeit zur Verfügung“, sagt Michael Buchmann. Das Beratungsangebot richtet sich an alle Zielgruppen. So spielt etwa die Größe der geplanten Unternehmung keine Rolle. „Wer einen Ein-Personen-Betrieb plant, ist bei uns genauso richtig wie ein bislang angestellter Manager, der in ein mittelständisches Unternehmen einsteigen möchte“, veranschaulicht Nicole Trapp die Bandbreite. Ob Handel, Dienstleistung, Produktion oder Handwerk – sämtliche Wirtschaftsbereiche und Branchen sind willkommen. Die Kontaktaufnahme erfolgt ganz unkompliziert, entweder persönlich über die jeweilige Geschäftsstelle, über einen Anruf oder die Homepage der Sparkasse Krefeld.



Nicole Trapp weiß, worauf es ankommt: „Für das Unternehmertum sollte man brennen.“

Sogar angehende Startups finden bei der Sparkasse eine Anlaufstelle. In ganz frühen Phasen eignet sich eine Fremdfinanzierung in Form eines „klassischen Gründungskredits“ weniger, da das Geschäftsmodell noch nicht die erforderliche Reife hat. „Helfen können wir aber trotzdem“, betont Michael Buchmann. Im Rahmen einer Lotsenfunktion vermittelt man in solchen Fällen zu spezialisierten Fördereinrichtungen, etwa dem „Venture Center“ der NRW.Bank oder an den TechVision-Fonds, an dem auch die Sparkasse Krefeld beteiligt ist. „Außerdem können wir Startups natürlich unsere Dienstleistungen im Bereich von Giro und Payment, der persönlichen sowie betrieblichen Absicherung anbieten“, so Michael Buchmann.

Die Sparkasse Krefeld verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz. „Wir sehen uns als strategischer Berater, als Impulsgeber und Sparringspartner. Sei es bei unserer Kundschaft in der aktuellen Krisensituation oder bei Existenzgründungen“, erläutert Nicole Trapp. Auch bei den „klassischen“ Gründungsgesprächen geht es bei Weitem nicht nur um einen Kredit. Dabei steht an erster Stelle, das geplante Geschäftsmodell zunächst zu verstehen und auf seine Erfolgsaussichten hin abzuklopfen. „Anhand des Lebenslaufs, eines Businessplans und einer vorausschauenden Planung können wir uns einen ersten Eindruck verschaffen“, erklärt Michael Buchmann

das Procedere. Besonders wichtig seien die fachlichen und persönlichen Kompetenzen der Gründungswilligen. Nicht zu vergessen: die richtige Motivation. „Für das Unternehmertum sollte man brennen“, sagt Nicole Trapp. Gleich ob Gastronomiebetrieb, neues Einzelhandelsgeschäft oder die Nachfolge in einem Handwerksbetrieb, „das Vorhaben muss zur Persönlichkeit passen.“ Wenn die Voraussetzungen stimmen, wird eine gemeinsame Erfolgsstrategie entwickelt. Dabei kann sich die Gründerin oder der Gründer auf feste Ansprechpartner vor Ort verlassen. „Die persönliche Nähe zeichnet uns als Sparkasse aus. Das gilt natürlich auch für den Bereich der Unternehmensgründung“, betont Michael Buchmann. //db

Sparkasse Krefeld // Ostwall 155 // 47798 Krefeld
www.sparkasse-krefeld.de/kontakt

Gründungswoche Niederrhein
www.gruendungswoche-niederrhein.de



elke.liebert
 STEUERBERATER

**KOMPETENTE UND INDIVIDUELLE
 STEUERBERATUNG FÜR UNTERNEHMEN
 UND PRIVATPERSONEN**

Elke Liebert Steuerberaterin, vereidigte Buchprüferin
Jens Liebert Steuerberater

Grottenburgstr. 129, 47800 Krefeld • Telefon 02151/5077-0 • info@Liebert-Steuerberater.de • www.Liebert-Steuerberater.de



Dachrinnenreinigung von fassago

LÄUFT AB BEI DIR?

Fotos: Luis Nelsen

Schönen Hausfassaden setzen vor allem Feinstaub, Moos und Algen kräftig zu. Im Herbst droht aber noch eine andere Gefahr: durch fallendes Laub verstopfte Regenrinnen. Läuft das Wasser, das sich in ihnen sammelt, nicht richtig ab, sind Feuchtigkeit und Schimmelbildung die Folge. Wer nicht eingreift, riskiert zumindest hässliche Verschmutzungen – im schlimmsten Fall aber sogar tiefergehende Schäden am Mauerwerk seiner Immobilie. Die Fassadenreiniger von fassago schaffen kurzentschlossene und unkomplizierte Abhilfe, bevor es teuer wird.



Daniel Bongen ist für fassago mit Tatkraft und Anpackermentalität bei Dachrinnen- und Fassadenreinigungen im Einsatz.

„Wir sind von Kunden immer wieder darauf angesprochen worden, ob wir nicht auch ihre Regenrinne säubern könnten“, erklärt Daniel Bongen bei einem Einsatz: An einem Haus in Rheurdt droht die Dachrinne förmlich überzuquellen. „Also haben wir diese Dienstleistung kurzerhand in unser Programm aufgenommen.“ Eine „naheliegende“ Entscheidung, schließlich ist die Dachrinne für die mit Leitern oder – bei höheren Häusern – auch mit dem Hubsteiger anrückenden fassago-Männer bei der täglichen Arbeit stets in greifbarer Nähe. Mit der Leiter klettern die Fassadenreiniger bis zu einer Höhe von rund sechs Metern, um herabgefallenes Laub und Gest aus der Dachrinne zu holen und den sauberen Abfluss wiederherzustellen. „Bei höheren Häusern oder wenn sich zum Beispiel durch einen Kellerabgang keine Leiter aufstellen lässt, kommt unser Hubsteiger zum Einsatz“, ruft Bongen aus luftiger Höhe herab. Seine eben noch strahlend weiße Dienstkleidung zeigt schnell Spuren der Arbeit, aber davon lässt er sich nicht aus der Ruhe bringen. „Sollte das Fallrohr durch lange Vernachlässigung stark verschmutzt sein, haben wir auch einen Hochdruckreiniger dabei“, lacht er.

Wer zusätzlich zu seiner gebuchten Fassadenreinigung auch eine Säuberung der Dachrinne wünscht, sagt einfach vorher Bescheid. Aber die Leistung ist auch einzeln buchbar. „Einfach anrufen, wir finden dann je nach Größe des Hauses garantiert eine passende Lösung“, verspricht Bongen. Dann ist er auch schon wieder weg. Es ist Herbst und es gibt viel zu tun. //on

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



Reservieren Sie Ihre außergewöhnliche Weihnachtsfeier

Im November und Dezember jeden Tag großes Buffet!
 Für größere Gruppen bieten wir auch separate Räume an.
 Im Dezember kein Ruhetag.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen
 02151 - 29120 oder per E-Mail an: info@restaurant-namaste.de

Dionysiusplatz 10 • 47798 Krefeld • Telefon: 02151 - 29120 • www.restaurant-namaste.de
 Öffnungszeiten: Mi. – So. 12.00 bis 14.30 Uhr • 17.30 bis 23.00 Uhr • Montag & Dienstag Ruhetag



Finlantis

**STIMMUNGSVOLL
GENIESSEN –
DER NOVEMBER
IM FINLANTIS**

Novemberzeit ist Saunazeit! Ein altbewährtes Mittel, um die Abwehrkräfte zu stärken, ist ein Besuch in der finnischen Saunalandschaft Finlantis. Das Immunsystem des Körpers wird durch die extreme Temperatur stimuliert und der Geist kommt zur Ruhe. Regelmäßiges Schwitzen wirkt sich auf Körper und Seele positiv aus. Derzeit stehen den Besuchern alle Bereiche im Finlantis offen. Auch das beliebte Ladies' Spa findet statt: Immer am ersten Montag des Monats öffnet Finlantis zu den gewohnten Öffnungszeiten von 14 bis 22 Uhr ausschließlich für Saunafreundinnen. Das nächste Ladies' Spa gibt es demnach am 7. November. Eine Massage bietet ebenfalls eine gute Möglichkeit, sich vom Alltag zu erholen und neue zu Energien tanken. Finlantis bietet alle Wellness-Angebote auch ohne Saunabesuch. Zum wohligen Genießen gehören auch kulinarische Genüsse. Hier werden den Gästen neben bewährten Klassikern immer wieder aktuelle Tagesgerichte angeboten.

Finlantis // Buschstraße 22 // 41334 Nettetal-Kaldenkirchen
Telefon: 0 21 57 - 895 95 70 // E-Mail: info@finlantis.de
Eintritt ab 42,20 Euro
www.finlantis.de

esspaña
 la señora UG (haftungsbeschränkt)

SPANISCHE ENTDECKUNGEN
 FÜR GENIESSER AUS LEIDENSCHAFT.

Fußgängerzone – Niederstr.73
Verdingen am Rheinn

20 Jahre Biggi!

17. bis 23.11.2022
20% auf alle Spirituosen

Wir gehen in den Ruhestand
 und suchen einen Nachfolger!
 Telefon: 02151 - 46154

PREMIUM-DEPOTS ZU DISCOUNTER-PREISEN



Individuelle Fondsauswahl, Modellportfolios oder Vermögensverwaltung

Über den Neutralis Fondsshop haben Sie die Möglichkeit, zwischen drei Varianten und einer Liechtensteiner Versicherungslösung zu wählen. Natürlich können Sie auch mehrere Depots mit unterschiedlichen Zielen online eröffnen.

Je nach Lebensphase und Vermögen ist die Bedarf sehr unterschiedlich. Als zertifizierter Finanzplaner helfe ich Ihnen, Lösungen in allen Bereichen des Vermögensmanagements, Vermögensschutzes und Vermögensnachlasses zu erarbeiten.

ONLINE-DEPOTERÖFFNUNG IN NUR 10 MINUTEN!

Individuell, kinderleicht und transparent.
So muss Investment heute sein!

- ✓ Legitimation online
- ✓ Online-Dokumentation
- ✓ Onlinezugang zu Ihrem Depot
- ✓ Auch per App möglich
- ✓ Einfache Depotübertragungen nach der Depotöffnung möglich

Premium-Depots zu Discounter-Preisen

- ✓ Keine Ausgabeaufschläge oder Einstiegsentgelte
- ✓ Die Summe, die Sie einzahlen, wird investiert!
- ✓ Geringe Service-Gebühren



Dipl.-Betriebsw. (FH) Rolf Klein
European Financial Planer €FP
Camesstr. 59, 47807 Krefeld
Tel.: 02151-313148 // E-Mail: klein@proneutralis.de
Details unter: www.neutralis-fondsshop.de



Neutralis
Kapitalberatung

Schiller-Apotheke

WIE EIN EINGESPIELTES ORCHESTER

Fotos: Luis Nelsen



Birgit Goerres hat gut lachen: Auch in Krisenzeiten konnte sie sich auf ihr Team verlassen.

Der Drucker rattert, gleich spuckt er wieder Papier aus. Bildschirme leuchten entlang des Ganges und irgendwo klingelt ein Telefon. Daneben steht ein Rollwagen. Eine Sendung mit kleinen Transportkisten ist gerade eingetroffen. Es herrscht rege Betriebsamkeit in den Hinterräumen der Schiller-Apotheke. Ein Ort, der den Kunden und Patienten verborgen bleibt, während sie sich im Verkaufsraum unter anderem mit Medikamenten eindecken und fundierte Beratung erfahren. Doch gerade dort pocht der Puls des emsigen Teams. Hier laufen alle Fäden geordnet zusammen, wird geprüft, Buch geführt und produziert. Die Mitarbeiterinnen der Apotheke an der Uerdinger Straße sind wie eine gut funktionierende Mannschaft aufeinander abgestimmt. Den Menschen draußen soll es schließlich nach dem Besuch besser gehen als vorher. Dafür legt man sich hier seit vielen Jahren mit viel Freundlichkeit ins Zeug – mit Erfolg.

Eine der langjährigen Fachkräfte ist Susanne Kaczinski. Schon seit 1984 ist sie tagein, tagaus als Pharmazeutisch-Kaufmännische Assistentin im Haus damit beschäftigt, die Warenlogistik erfolgreich zu managen. Kundenbestellungen nimmt sie am Telefon, per Mail oder App entgegen. Die meisten Anrufer kennen ihre Stimme. Vertrautheit spielt eine ganz große Rolle. „Ich mag die Arbeit hier. Es ist sehr schön und abwechslungsreich. Wir sind ein wirklich tolles Team. Und wir haben eine tolle Chefin.“ Und damit spricht Kaczinski die Person an, die in der Schiller-Apotheke das gute Mitei-

inander unter den insgesamt 16 Mitarbeitern inklusive Boten noch stärker fördert. Die begeisterte Fachapothekerin und Inhaberin Birgit Goerres setzt auf flache Hierarchien und eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe. „Wir können uns immer aufeinander verlassen“, sagt die Krefelderin, die seit acht Jahren die Chefinnenrolle einnimmt, dies aber niemanden unangenehm spüren lässt. Kooperation, Empathie, kein Drang in den Vordergrund – das zeichnet ihre Führung aus. Und das kommt im Apotheken-Team gut an, in dem schon über viele Jahre die Rädchen ineinandergreifen. Da



Gemeinsam geht alles leichter!

ballt sich mit all den Charakteren viel Menschlichkeit zusammen auf den wenigen Quadratmetern der Geschäftsräume. „Wir sind ohne Reibungsverlust miteinander eingespielt“, sagt Birgit Goerres über die harmonische und effiziente Gemeinschaft. Es herrscht ein fairer Umgang. Ihr Team vergleicht die 50-Jährige mit einem Orchester: „Jeder hat seine Stärken und Eigenheiten. Mal muss es die Triangel, mal die Pauke sein, die das Ganze zum Wohlklang bringt.“

Ein starkes Team, in dem jeder seine Aufgaben meistert. Da wäre zum Beispiel auch die Pharmazeutisch-Technische Assistentin Renate Engel. Sie gibt Medikamente, Verbandstoffe etc. an die Kunden ab, kümmert sich im Labor aber auch um die Herstellung von Arzneimitteln wie zum Beispiel Salben sowie die Koordinierung der Pflegedienste. „Ich will mit Menschen zu tun haben“, meint

sie und freut sich hier in der Apotheke seit über 16 Jahren auf den täglichen Kontakt mit den Kunden. „Man berät Junge und Alte und hilft den Menschen direkt. Schön sind die Rückmeldungen, am liebsten positive“, fasst Engel die Vorzüge ihres Jobs zusammen. Das überaus kollegiale Verhältnis untereinander in der Schiller-Apotheke macht die Arbeit noch angenehmer. Auch Freundschaften sind hier entstanden. „Es herrscht einfach ein sehr gutes Klima bei uns. Alle sind sehr flexibel“, erzählt die PKA Sonja Dobrzak, seit 14 Jahren Teil des Teams.

Gemeinsam hat man hier schon viel bewerkstelligt, gerade in der Hochphase der Corona-Pandemie, oder eben auch, als die Personalnot groß war. Auf wichtige Erholung brauchten die Mitarbeiterinnen dabei nicht verzichten. Jede durfte fristgerecht ihren Urlaub nehmen. Und wenn eine Kollegin krank war, blieb sie zu Hause. Die Anderen füllten die Lücke mit ein paar Extraschritten, aber ohne Murren aus. Und so blieb auch die hohe Qualität des Angebots selbst in schwierigen Phasen bestehen, was nicht nur die zahlreichen treuen Stammkunden verzauberte. „Die Leute trauen sich, uns alles zu fragen“, erzählt Birgit Goerres über das vertrauensvolle, gewachsene Verhältnis zu den Kunden. „Wir erklären Sachverhalte anschaulich und wenn es sein muss, gerne auch zum 25. Mal die Verwendung eines Blutdruckgeräts.“ Sollte aus Versehen mal ein falsches Medikament verordnet worden sein, fallen Wechselwirkungen auf oder es ist dem Patienten das falsche Rezept mitgegeben worden, wird das Problem zeitnah und zuverlässig nach Rücksprache zum Wohle des Patienten gelöst. Es laufen deutlich mehr Vorbestellungen per App, Mail oder Telefon ein als noch vor einem Jahr. Auch e-Rezepte können beliefert werden. Die fünf Apotheken-Boten sind seit der Pandemie häufiger unterwegs als früher. In der Regel umweltfreundlich mit dem Fahrrad. „Geht nicht“ gibt's nicht. Nach diesem Motto hat sich das eingespielte Team immer neuen Herausforderungen gestellt – und sie mit Bravour gemeistert. //al

Schiller-Apotheke // Uerdinger Straße 278 // 47800 Krefeld
Telefon: 02151 - 597300 // E-Mail: info@schillerapokr.de
www.schiller-apotheke-krefeld.de

Die freundlichen Elche **477 477**

Uerdinger Mietwagen G.Knorrek Personenbeförderungs GmbH

Ruf doch mal an!

30 1000

SERVICE TAXI

Ein christlicher Friedhof in Krefeld mit pflegefreien Grabstätten.

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

GRABESKIRCHE
ST. ELISABETH

Krefeld · Hülsler Straße 576
täglich geöffnet 10 – 17 Uhr
Büro in der Kirche
Tel. 021 51-6 23 18 10
info@grabeskirche-krefeld.de
www.grabeskirche-krefeld.de

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

MIKS 2022

ZUR RUHE KOMMEN IM HERZEN DER STADT

Fotos: Stadt Krefeld



Zu Füßen der Dionysiuskirche entsteht vom 17. November bis zum 23. Dezember zum mittlerweile fünften Mal der weihnachtlich-festliche Stadtgarten unter dem Namen MIKS Made in Krefeld Spezial. Im warmen Licht verbreiten Himalayabirken, Zieräpfel, Schwarzkirschen und roter Hartriegel einen natürlichen Zauber. Speziell für Krefeld entworfene Weihnachtshäuschen aus hellem Holz ergeben in Verbindung mit „Waldmöbeln“ und dem mit Rindenmulch ausgelegten Boden einen idyllischen Ort zum Staunen, Entspannen, Innehalten und Klönen. Der stilvolle Treffpunkt ist für alle einen Ausflug wert, die in der Vorweihnachtszeit „runterkommen“ möchten, ohne dabei auf weihnachtliche Stimmung, besondere Geschenkideen, leckeres Essen und warme Getränke zu verzichten.

Wertige Geschenke und echte Unikate garantieren die kreativen Aussteller aus Krefeld und der Region, die in den Markthäusern ihre Schöpfungen und Ideen anbieten. Handwerkliches Geschick, künstlerische Begabung und Sinn für Ästhetik sind ein Leitmotiv dieses ganz besonderen Weihnachtsmarkts. „Unter anderem gibt es Taschen aus Theaterkulissen, Untersetzer aus flüssigem Stein, Kunst aus Treibgut oder Gefäße aus Kokosnussschalen zu erwerben“, zählt Claire Neidhardt, die Leiterin des Stadtmarketings, auf. Aber auch die Gastronomie stellt sich dem hohen Anspruch des MIKS: Nachhaltigkeit, ökologischer Anbau, regionaler Bezug und Individualität bilden die wichtigen Schwerpunkte. Hausgemachter Winzerglühwein, wärmende Gin-Variationen, heiße Schokoladen, aber auch kühle Limonaden laden zum Verweilen ein. Flammkuchen, Pommes Frites, Spießbraten, Spinatknödel, Gulaschsuppe, Eintöpfe

oder Hühnerfrikassee: Hier geht kein Besucher hungrig nach Hause. So individuell wie die Künstler, so ungewöhnlich ist auch das Marktkonzept. „Nicht jeder Künstler oder Kreative ist über die gesamte Dauer des Weihnachtsmarktes vor Ort. Wer ihn mehrfach besucht, bekommt also garantiert niemals das Gleiche zu sehen. Dieser Wechsel sorgt für Lebendigkeit und Vielfalt und hält den Spannungsbogen über die gesamte Vorweihnachtszeit aufrecht“, verspricht Neidhardt. Wer es traditioneller mag, findet an der Alten Kirche sein Weihnachtsglück. Dort werden „klassische“ Weihnachtsmärkte ihre Besucher empfangen. Und auf dem „Besonderen Weihnachtsmarkt“ auf dem Rathausplatz steht das Caritative im Vordergrund. So ist für alle gesorgt – und so soll es an Weihnachten schließlich sein. //red



Leckere Flammkuchen gibt es am Stand von de Cassan.

Eine Garderobe aus dem Sortiment der FotoWerkerin Iris Heinrich.



Barbara Bismark kreiert in ihrer Schmuckwerkstatt kleine Kunststücke.

GASTRONOMIE-AUSWAHL

de Cassan – mein Italien in Krefeld

Die Weinspezialisten bieten auch in diesem Jahr wieder ihren hausgemachten Glühwein in Rot und Weiß an. Außerdem gibt es Flammkuchen in verschiedenen Varianten.

Familie Römgens – regional genießen

Hier gibt es Grillklassiker wie Rheinischen Spießbraten mit Krautsalat im Brötchen, Krakauer oder Bratwurst. Dazu Krefelder Fritten – als Chili Cheese Fries, vegan oder als Pulled Pork Pommes mit Barbecue-Bombe.

ReGINerate – Gin geht auch im Winter

Köstliche Krefelder Gin-Kreationen von fruchtig bis herb, auf Basis gold-prämierter Gin-Varianten sowie eine Auswahl an heißen Fairtrade-Schokoladen – bekannt aus dem „Braunen Kraken“ vom Westwall. Für Naschkatzen werden zudem Zimtschnecken, Nuss-ecken und Cookies angeboten.

Café Geschwisterherzen – mit Leidenschaft serviert

Die Geschwisterherzen reichen hausgemachte Köstlichkeiten wie vegetarische Spinatknödel in brauner Butter und Parmesan, diverse Kuchen und veganes Bananbrot.

AUSSTELLERAUSWAHL

Barbara Bismark Schmuckwerkstatt (28.11. – 4.12.)

Aus Glasscherben, Strandgut, Kieselsteinen, Gummi und anderen Materialien schafft Barbara Bismark individuelle Schmuckstücke.

DieFotoWerkerin (5.12. – 11.12.)

Was Iris Heinrich schön findet, fotografiert sie und verarbeitet es in Produkten, wie Garderoben, Handtuchhaltern, Uhren, Kühlschranks-magneten, Gartendekoration, Lesezeichen und Vielem mehr.

designkrefeld wunderbar (28.11. – 4.12.)

Studierende aus den Studiengängen Produkt- & Objekt-design und Kommunikationsdesign bieten eine einzigartige Range von Produkten und Kleinserien an.

Glaswerkstatt Krefeld (17.11. – 23.12.)

Seit über 20 Jahren begeistern die künstlerisch gestalteten Glasobjekte und handgewickelten Glasperlen von Renate Sievers-Weiß.

Edelfeuer (17.11. – 23.12.)

Feuerkugeln, Windlichter und Tischkamine schaffen mit Sandstrahl-Motiven Wärme und Behaglichkeit in der winterlichen Stube.

House & Garden

ZEIT FÜR SCHÖNES IST IMMER



Bei House & Garden am Bockumer Platz ist das ganze Jahr über Zeit für schöne Dinge, aber natürlich klingeln auch hier bereits die ersten Weihnachtsglöckchen. „In der derzeitigen Weltlage sehnen sich die Menschen nach den alten Traditionen“, stellt Geschäftsführerin Lena Neuwirth fest, „und so sind viele diesjährige Dekorationsartikel wieder in der klassischen Farbgebung von Rot und Grün gehalten.“ Neben den saisonalen Schmuckstücken finden Stöbernde jedoch ebenso zeitlose Accessoires für jede Jahreszeit sowie Kinderbekleidung jenseits der Massenware. Nachhaltigkeit

steht hier im Vordergrund, bei LITTLE aus Wuppertal ebenso wie bei der Bio-Kollektion von bellybutton und dem dänischen Hersteller Hust&Claire, auf dessen weihnachtliche Motive sich Neuwirth besonders freut.

House & Garden
Uerdinger Str. 596, 47800 Krefeld
Telefon: 02151 - 599864 // Facebook: HouseGardenBockum
Öffnungszeiten: Mo – Sa 9:30-13 Uhr, Mo, Di, Do, Fr 15 – 18 Uhr



IHR ZERTIFIZIERTER BETRIEB IN SACHEN ELEKTROMOBILITÄT

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



DIE KOSLOWSKI VERSCHENK' DEIN HERZ



Mit wenigen Geschenken können wir unsere Gefühle so gut ausdrücken wie mit Schmuck. Auch die feinen silbernen Herzanhänger der Tönisvorster Goldschmiedin Katharina Koslowski sagen mehr als tausend Worte – ganz besonders, wenn sie vom Schenkenden selbst angefertigt wurden. Denn Die Koslowski bietet in ihrem Atelier die Möglichkeit, in einem zweistündigen Kurs unter ihrer fachlichen Anleitung das eigene Herz zum Verschenken herzustellen. Einen Termin für den Kurs vereinbaren Interessenten mit der Goldschmiedin einfach telefonisch. Die Materialkosten für den Silberdraht sind in der Kursgebühr enthalten, aber auch ein goldenes Herz kann bei entsprechender Zuzahlung entstehen. In jedem Fall können die Anhänger guten Gewissens verschenkt werden, denn Die Koslowski arbeitet mit recyceltem Material nach dem Ökogold-Zertifikat.

Kurstermine nach Vereinbarung
Gebühr: 250 Euro (Material: Silber enthalten)

DIE KOSLOWSKI
Kornstr. 22 47918 Tönisvorst
Telefon: 02151 - 970846
www.katharina-koslowski.de
Instagram: www.instagram.com/die.koslowski



KEIN MAKLER WIE JEDER ANDERE

VERTRAUEN IST ENTSCHEIDEND

**KLAUS KOCK IMMOBILIEN
STEHT FÜR:**

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



KLAUS KOCK **IMMOBILIEN**

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

WWW.KOCK-IMMO.DE



DeBeukelaer **FACTORY OUTLET**

Schlaraffenland für „Krumelmonster“

Herbstzeit ist Kekszeit!

Bei uns finden Sie schon jetzt **Weihnachtsgebäck in leckerer Vielfalt.**

! Verlängerte Öffnungszeiten an Samstagen!

10% Gutschein bei einem Einkauf ab 10 € Warenwert. Bitte VOR der Bezahlung vorlegen. Nur ein Gutschein pro Person. Für den Einkauf in unseren FACTORY OUTLETS, nur in haushaltsüblichen Mengen. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionsgutscheinen und weiteren Preisaktionen. Keine Barauszahlung. Auf den Kauf von Gutschein-karten wird kein Rabatt gewährt. Gültig bis: 31.12.2022 KE | 09-22



DeBeukelaer FACTORY OUTLET Kempen:
Arnoldstraße 62 · 47906 Kempen Tel.: (02152) 8957135
Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 9–18 Uhr · Sa. 9–16 Uhr
www.debeukelaer.com/outlet

Marken aus bester Familie



Lieb & Wichtig Concept Store

DIE SCHÖNEN DINGE IM LEBEN

Fotos: Luis Nelsen



Marie und Simone Haas haben sich mit ihrem dem Schönen gewidmeten Geschäft einen Wunsch erfüllt.

Es gibt viele Dinge in unserem Alltag, die wir erledigen müssen. Arbeiten gehen, Lebensmittel einkaufen, Termine wahrnehmen. Und dann gibt es die Momente, in denen wir uns Zeit für uns selbst nehmen und uns mit dem Schönen umgeben können. So wie im Lieb & Wichtig Concept Store. Das liebevoll eingerichtete Geschäft bietet eine kleine Auszeit für die Seele.

Als sich Simone und Marie Haas entschlossen, gemeinsam einen Laden aufzumachen, hatten sie noch gar kein Ladenlokal in Aussicht: „Wir waren aber optimistisch, etwas in unserem Kiez zu finden und haben die Herbstkollektion auf einer Messe in Berlin schon bestellt“, berichtet Mama Simone Haas lachend. Schon früher hat die Krefelderin in einem Dekoladen gearbeitet und der Wunsch, nach einigen Jahren wieder einzusteigen, war groß. Tochter Marie Haas hat Marketing und BWL studiert und arbeitet seit vielen Jahren freiberuflich in der Eventbranche. Mit dem Concept Store, den beide im November 2020 eröffnet haben, ist ein Wunsch in Erfüllung gegangen: „Wir umgeben uns jeden Tag mit schönen Dingen“, erklärt Marie mit strahlenden Augen.

Dass sie an der Uerdinger Straße gelandet sind, war ein sehr glücklicher Zufall: „Wir waren hier nebenan im Eiscafé De Fanti einen Kaffee trinken und haben uns dort ein leerstehendes Ladenlokal

angeschaut. Daraufhin sprach uns eine Frau an, ob wir auf der Suche seien, und sie hat uns dann dieses Ladenlokal hier vermittelt“, so die 55-Jährige Simone. Wichtig war Mutter und Tochter, dass sie ausgewählte Produkte anbieten und dass für jeden Geldbeutel etwas dabei ist: „Egal ob die Schülerin oder die Geschäftsführerin – jeder soll sich bei uns wohlfühlen und etwas Passendes finden“, erklärt Marie Haas.

Etwas Passendes in dem bezaubernden Concept Store zu finden, ist nicht schwierig: Von wunderschönen Kleidern, vorrangig von skandinavischen Marken, über filigrane Ringe und Ketten bis hin zu ausgewählten Leckereien wie italienischen Cantuccini, Gin und Weinen oder ausgefallenen Chips-Sorten, gibt es in dem Laden in jeder Ecke sehr viel zu entdecken – und das nicht nur für Frauen. So kommt zum Beispiel ein älterer Herr eigens für die ausgefallenen Knabbereien regelmäßig in den Concept Store. Ein kleines



Pläuschchen inklusive: „Genau dafür lieben wir unseren Beruf auch so“, verrät Simone und fügt hinzu: „Den Menschen eine Auszeit zu bieten und mit ihnen ins Gespräch zu kommen, ist der tollste Part des Jobs.“

Wenn eine Kundin den Laden verlässt, dann definitiv mit einem neuen Lieblingsteil, so ist zumindest die Anforderung der beiden Frauen an sich selbst: „Bei uns wird niemand zum Kauf überredet, sondern die Kundinnen sollen sich wohlfühlen. Im Zweifelsfall raten wir dann auch dazu, noch mal eine Nacht darüber zu schlafen“, berichtet Simone Haas. Das Vertrauen und die ehrliche Beratung gepaart mit der Wohlfühlatmosphäre kommen bei den Kunden an. Um sich für die letzten zwei Jahre zu bedanken und das kleine



Sogar die Knabbersnacks sind ausgefallen und exotisch.



Die Mode stammt überwiegend von skandinavischen Marken.

Jubiläum zu feiern, plant das Mutter-Tochter-Duo für Samstag, 19. November, von 10 bis 18 Uhr einen Adventszauber mit Glühwein, Kinderpunsch und Leckereien. Zudem gibt es zehn Prozent auf den gesamten Einkauf an diesem Tag.

Bei der Namensfindung, wie auch hinter den Kulissen des Ladens, war übrigens die gesamte Familie eingebunden. Am Ende ist es „Lieb & Wichtig“ geworden – mit einer ganz speziellen Begründung: „Jeder sollte sich selbst lieb und wichtig sein“, sagt Marie Haas. Und genau dafür ist die kleine Auszeit im Concept Store auf der Uerdinger Straße wie gemacht: Um sich etwas zu gönnen und an den schönen Dingen im Leben zu erfreuen. //sw

Lieb & Wichtig Concept Store
Uerdinger Straße 279 // 47800 Krefeld // Tel.: 0176 - 50138865

Die Steinprofis®
 Steinbodensanierung

- ☑ Schleifen
- ☑ Kristallisieren
- ☑ Imprägnieren
- ☑ Betonschleifen
- ☑ Marmor
- ☑ Terrazzo

02151-75 65 17
 MEISTERBETRIEB KREFELD • WWW.STEINPROFIS.DE

Hof - Café
 Wingertsches Erb

- Hausgemachte Kuchen und Torten
- Herzhafte Kleinigkeiten
- Köstlichkeiten aus der Region • Präsentkörbe
- Neue Schokoladenkurse im November und Dezember

WINTER-ÖFFNUNGSZEITEN FÜR DEZEMBER BIS FEBRUAR
 Sa und So von 09:30 Uhr bis 18 Uhr oder nach Vereinbarung.

Familie Peter Jansen · Unterweiden 161 · 47918 Tönisvorst
 Tel. 021 51 - 79 09 04 · www.wingertsches-erb.de

10. bis 13. November

DEUTSCHLAND CUP



Beim größten Krefelder Eishockey-Event dieses Jahres spielen Deutschland, Slowakei, Dänemark und Österreich in der Yayla Arena um den Deutschland Cup. Dabei nimmt Österreich zum ersten Mal an dem Vier-Nationen-Turnier teil. Für die Gäste aus Dänemark ist es nach 2007 die zweite Teilnahme am Deutschland Cup, während die Slowakei bereits zum 23. Aufeinandertreffen begrüßt werden kann.

Am Donnerstag, 10. November, wird der Deutschland Cup mit der Begegnung Österreich gegen die Slowakei um 16.15 Uhr eröffnet. Danach startet die DEB-Auswahl von Bundestrainer Toni Söderholm um 19.45 Uhr mit ihrer ersten Partie gegen das Team aus Dänemark ins Turnier. Es folgen am Samstag, 12. November, die Spielpaarungen Slowakei gegen Dänemark (14.30 Uhr) sowie Deutschland gegen Österreich (18 Uhr). Den Turnier-Showdown bilden am Sonntag, 13. November, die Duelle zwischen Dänemark und Österreich (11 Uhr) sowie Deutschland und der Slowakei (14.30 Uhr).

YAYLA Arena
Westparkstraße 111 // 47803 Krefeld
Tickets und Infos unter: www.yayla-arena.de

EINMALIGE JUGENDSTILVILLA IN BESTER LAGE

SOFORT EINZUGSFERTIG.
 KOMPLETT KERNSANIERT UND FORTLAUFEND
 HOCHWERTIG RESTAURIERT

**IHR TRAUMHAUS AUF
 EINEN BLICK**

- Wohnfläche: 375,00 m²
- Grundstück: 681 m²
- Zimmer: 11
- Schlafzimmer: 7
- Badezimmer: 4
- Baujahr: 1912
- Standort: Krefeld / Bockum
- Kaufpreis: 1.995.000 €
- Provision: 2,975 % Käuferprovision inkl. MwSt.
- Energieausweis: EBA, PH, Bj:1912,
 Energiebedarf 198,0 kWh/(m².a), EEK:F




 Wirichs Immobilien



*Wirichs Immobilien Inhaberin: Ingrid Wirichs,
 Dießemer Bruch 59, 47805 Krefeld
 E-Mail: info@wirichs-immobilien.de, www.wirichs-immobilien.de*



Janßen, Tabak & Genuss

GENUSS ZU VERSCHENKEN

Fotos: Tabak Janßen

Wer zu Weihnachten vor der schwierigen Aufgabe steht, mit seinem Geschenk einen anspruchsvollen Genießer verwöhnen zu müssen, sollte einen Gang zu Janßen, Tabak & Genuss in Erwägung ziehen. Denn um seinen Kunden exklusive Gaumenfreuden zu beschern, ist Inhaber Hartmut Janßen kein Weg zu weit. Sein üppiges Spirituosen-, Zigarren- und Tabaksortiment umfasst Produkte aus der ganzen Welt, die Janßen entweder bei seinen zahlreichen Genussreisen und Messebesuchen aufstöbert oder die ihm von seinen Partnern und Freunden empfohlen werden. So überzeugt etwa ein Schluck vom „Zuidam Millstone Peated White Port“ jeden Whisky-Freund, dass auch unsere niederländischen Nachbarn sich auf hervorragenden Single Malt verstehen. Wem der Sinn nach französischem savoir-vivre steht, reist mit dem „Pastis de Saint Tropez Rendezvous en Terrasse“ und dem „Aelred Pastis 1889 Provençal“ direkt an die

Côte d’Azur. In die Karibik entführt hingegen die Rum-Likör-Linie von Espero, mit den Geschmacksrichtungen „Coffee“, „Coconut“ und „Orange“. „Mir persönlich schmeckt Orange am besten“, lächelt der Genuss-Händler. Bald wird er auch wieder Tastings ausrichten: So verspricht er in naher Zukunft ein spannendes Whisky-Tasting. Nähere Informationen dazu gibt es auf Instagram unter tabak_janssen. Kunden, die auf der Suche nach einem Geschenk sind, werden sachkundig und ausführlich beraten und dürfen natürlich auch einmal probieren. Mit leerer Einkaufstasche geht hier ganz bestimmt niemand nach Hause.

Janßen, Tabak & Genuss
Hochstraße 114 (Schwanenmarkt) // Telefon: 02151 - 6579600
www.tabak-janssen.de

**Hilfe & Begleitung
 im Alltag**

Nutzen Sie
 Ihren Anspruch auf
 bis zu 3.918,00 €
 pro Jahr. Wir beraten
 Sie gerne.

**Wir bieten als anerkannter Betreuungsdienst
 fürsorgliche Hilfe im Alltag und zuverlässigen Service.**



www.ksb-krefeld.de



KSB-Krefeld

Carsten Breuer

Rheinstraße 22 • 47799 Krefeld
 (02151) 44 98 000 | info@ksb-krefeld.de

STAPEL ZIMMER
MANN & MANN

Bois

DIESES WEIHNACHTEN WIRD EIN BRETT!

Fotos: Luis Nelsen



Funken seit dem Studium auf einer Wellenlänge: Jan Stapelmann und Michel Zimmermann.



Die 45-Grad-Schnittkante lässt das Fortyfive schweben.

Design ist eine Sache des Selbstbewusstseins – und des Vertrauens. Das zeigt sich auch in der Formensprache der Design-Manufaktur Bois: Hinter ihr stehen Jan Stapelmann und Michel Zimmermann, die schon während des Architektur-Studiums auf einer Wellenlänge funkten – und sich perfekt ergänzen. Mit dem Forty-five – einem nachhaltig produzierten Küchen-Schneidbrett aus Eschenholz – haben die beiden ein Designobjekt auf den Markt gebracht, das jetzt schon ein Klassiker ist. 2017 kam es beim Tour-de-France-Auftakt in Düsseldorf zur Präsentation feiner Speisen zum Einsatz.

„Wir möchten das Material zur Geltung bringen und den Fokus auf die Funktionalität legen“, erläutert Michel. „Beim Fortyfive haben wir alles Überflüssige weggelassen und ihm lediglich eine 45-Grad-Schnittkante verliehen, die den Eindruck vermittelt, das Brett würde schweben, wenn es flach auf dem Tisch liegt. Es ist robust und charakterstark, wirkt aber trotzdem filigran und leicht“, berichtet Jan. „Ein Schneidbrett sollte aber vor allem widerstandsfähig sein“, weiß Michel. „Deshalb haben wir uns für Eschenholz entschieden, das sehr hart ist, aber auch eine gewisse Elastizität aufweist. Darüber hinaus hat es eine sehr edle, helle Färbung, die es bei guter Pflege jahrelang behält.“

Das Bedürfnis, etwas von Bestand zu schaffen, ein Objekt, das man auch nach vielen Jahren noch gern in die Hand nimmt, zieht sich durch die gesamte Produktion des Fortyfive. Das Eschenholz stammt aus lokaler, nachhaltiger Forstwirtschaft. Vom Krefelder Tischler Dominique Bohnensack wird es zugeschnitten, mit Öl versiegelt und schließlich mit dem Logo versehen. Das Fortyfive kommt im flachen schwarzen Geschenkkarton, zusammen mit einem Zertifikat der Forstwirtschaft, einer Ampulle mit Pflegeöl, einem Baumwolltuch und einem praktischen Smartphone-Ständer.

Wer ein gleichermaßen hochwertiges wie nachhaltiges und lokales Weihnachtsgeschenk sucht, bestellt das Fortyfive auf der Website. Für Unternehmen, die ein hochwertiges Präsent für ihre Belegschaft suchen, haben sich Jan und Michel zudem etwas ganz Besonderes ausgedacht: die Möglichkeit eines eigenen Brandings. Ab Abnahme von 20 Stück ist die Ausstattung mit dem Firmenlogo im Preis enthalten. //on

bois-studios.de

DAS REINE GLÜCK!



09.11.22 DEGUSTATIONSMENÜ
MIT CHAMPAGNER HINZ

24.12.22 GIBT'S WIEDER UNSER WEIHNACHTS-
SPEZIAL „KOCHEN BIS DIE TÖPFE LEER SIND.“



PUR

ESSEN & TRINKEN

RESERVIERUNG UNTER:
INFO@PUR-KREFELD.DE
TEL: 02151/6223415

PUR-KREFELD.DE

EDBEL
BRÄNDE - GEN
EVER - LIKÖRE - CIA
MAGNER & PROSECCO
WEINE AUS ARGENTINIEN

hinz

AUSTRALIEN - CHILE - FRA
NKRICH - ITALIEN - KAL
IFORIEN - SPANIEN
SUDAFRIKA - POR
TUGAL

Gutscheinbuch.de
Schlemmerblock

GENIESSEN UND ERLEBEN IN KREFELD UND UMGEBUNG



Der Gutscheinbuch.de Schlemmerblock erscheint in neuer Frische – mit tollen Gastronomie- und Freizeitangeboten zum Genießen und Erleben. Die neue, ab sofort bis zum 01.12.2023 gültige Auflage verspricht bekannte und neue Restaurants sowie Freizeiteinrichtungen und wie immer Genuss und Spaß für die ganze Familie. Das simple 2:1-Prinzip des Marktführers: Zu zweit in einem der teilnehmenden Restaurants gibt es das zweite, wertgleiche oder günstigere Hauptgericht gratis. Auch auf Frühstück/Brunch, Buffets, Cocktails und weitere Bereiche lässt sich das Angebot bei zahlreichen Gutscheinen anwenden. Oftmals gibt es auch für die Lieferung des Essens oder die Abholung einen Rabatt. Die individuellen Regelungen sind direkt auf den einzelnen Gutscheinen ersichtlich. Doch im Schlemmerblock befinden sich nicht nur Gutscheine für Restaurants und Cafés. Ebenso können Kinos, Freizeitparks, Bäder und Sportveranstaltungen besucht werden. Der Gutscheinbuch.de Schlemmerblock beschert also

schöne Erlebnisse und schont den Geldbeutel. Der Gesamtwert der Gutscheine liegt bei mehreren Hundert Euro pro Block. Bereits mit dem zweiten eingelösten Gutschein hat sich die Anschaffung meist schon gelohnt. Außerdem wartet ein zusätzliches Geschenk: Der GutscheinbuchPlus-Code gewährt Zugriff auf über 6.000 weitere kostenlose Online-Coupons mit 2:1-Angeboten bundesweit. Der optimale Begleiter für den Urlaub in Deutschland.

Der Gutscheinbuch.de Schlemmerblock 2023 ist mit dem Code „SBL23“ zum Sonderpreis für nur 23,90 Euro (UVP 44,90 Euro) erhältlich. Ab drei bestellten Exemplaren erfolgt die Lieferung versandkostenfrei. Der Code kann sowohl bei telefonischen (Hotline: 0800-8585085, kostenfrei aus allen dt. Netzen) als auch Online-Bestellungen (www.gutscheinbuch.de) angegeben werden.

**TERRASSENÜBERDACHUNGEN | SONNENSCHUTZ
KALTWINTERGÄRTEN | ZÄUNE | CARPORTS | SOLAR**

BESUCHEN SIE UNSEREN SHOWROOM
AN DER FURTH 6 | 47906 KEMPEN
INFOS & TERMINE: 02152-99140-0
www.terrassendach-haendler.de

CLEVER ÜBERDACHT
TERRASSENÜBERDACHUNGEN & KALTWINTERGÄRTEN

Terrassendach Händler.de

HOLIDAY ON ICE



Tickets unter
www.eisstadion.de

A NEW DAY

Again!
„neue Show“
verschoben
auf 2023

TOURAUFTAKT der Show:

Am 19. und 20. November 2022 im Grefrather EisSport & EventPark!

HOLIDAY ON ICE feierte im November 2021 die erfolgreiche Premiere der Show „A NEW DAY“ im Grefrather EisSport & EventPark. Aufgrund von Corona musste folgend die gesamte Tour leider abgesagt werden. Daher wird die Tour diesen Winter nachgeholt!

In der spektakulärsten und beliebtesten Eisshow der Welt zeigen 40 der weltweit besten Eiskunstläufer:innen Athletik auf höchstem Niveau.

Die bisher künstlerisch und technisch aufwendigste HOLIDAY ON ICE Produktion ist eine Einladung, gemeinsam den Zauber des Neuanfangs, des Lebens und der Liebe zu feiern!



JETZT TICKETS SICHERN!

Tickets erhalten Sie an allen bekannten Vorverkaufsstellen und an der Kasse des Grefrather EisSport & EventParks.
Kartenservice: 02158 9189-35 oder unter www.eisstadion.de



Meyer Konzerte

HÖHNER WEIHNACHT 2022



Fröhlich und festlich, rockig und melodios – die „Höhner Weihnacht“ ist ein ganz besonderes Konzert. In diesem Jahr umso mehr, denn Henning Krautmacher wird zum letzten Mal mit von der Partie sein. Bekanntlich übergibt er den Stab an seinen Nachfolger Patrick Lück. Deshalb möchten die Höhner 2022 letztmalig alle gemeinsam mit ihren Fans die Festzeit auf ihre ganz eigene Art begrüßen, nämlich mit kölschem Temperament, wunderbaren Weihnachtstönen, vielen tollen Erinnerungen und extra viel Gänsehaut-Jeföhl: am Freitag, 25. November 2022, im Seidenweberhaus Krefeld. Neben eigenen Songs

präsentieren die Musiker klassische Weihnachtslieder, Lieder zum Fest aus aller Herren Länder und natürlich echte Evergreens wie „White Christmas“ oder „Jingle Bells“. Die Zuschauer dürfen dabei natürlich gerne mitsingen und mitfeiern. Tickets sind erhältlich in allen bekannten Vorverkaufsstellen oder online unter www.meyer-konzerte.de



Höhner Weihnacht 2022
Fr, 25. November, 19:30 Uhr
Seidenweberhaus Krefeld



 **Kohlen Immobilien**
Ihr Spezialist für Anlageobjekte

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

 bauliche Begutachtung
 Wertermittlung

 Beratung
 Kaufabwicklung

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

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

Verschenken Sie eine Tierpatenschaft...



...für ein Lieblingstier im Krefelder Zoo!



Sie sind auf der Suche nach einem ganz besonderen Weihnachtsgeschenk?

Bereits ab 30,- € verschenken Sie eine Patenschaft mit Urkunde über ein „Lieblingstier“ aus dem Zoo Krefeld! **Jetzt online bestellen unter: www.zoofreunde-krefeld.de**
Ihre Urkunde kommt per Post zu Ihnen nach Hause!

Zoofreunde Krefeld e. V.
Eichendorffstraße 36, 47800 Krefeld
Telefon: 02151 51 23 751
(Di 10-16 Uhr, Do 10-14 Uhr)
E-Mail: info@zoofreunde-krefeld.de

WEIHNACHTSMARKT MADE IN KREFELD SPECIAL

Dionysiusplatz Krefeld



17.11. – 23.12.2022

DESIGN, KUNST & KUNSTHANDWERK

www.krefeld.de/miks



Anlage-Experte Wolfgang Holthausen und Vorstand Christoph Gommans.



Gold ist vor allem in Krisenzeiten eine sichere Anlage.

Volksbank Krefeld

GOLD

EIN SICHERER HAFEN (NICHT NUR) IN KRISENZEITEN

Fotos: Luis Nelsen

Schon seit Jahrtausenden ist Gold ein Mythos. Mit Gold schmücken sich mächtige Könige und schöne Frauen. Um Gold zu finden, haben Tausende ihre bürgerliche Existenz aufgegeben. Denn Gold ist nicht nur Schmuck und Symbol, sondern auch ein wertvolles Wirtschaftsgut. Nicht umsonst waren Goldmünzen in vielen Staaten lange Zeit offizielles Zahlungsmittel bzw. waren stabile Währungen durch entsprechende Reserven des Edelmetalls gesichert.

Heute sind Währungen an die Entwicklung der jeweiligen Volkswirtschaft gekoppelt. Aber auch der Wert von Aktien und auf Wertpapieren basierenden Fonds reagiert sehr fein auf politische und wirtschaftliche Veränderungen. Das hat zur Folge, dass manche Währungen und Wertpapiere in Krisenzeiten oft an Wert verlieren und in Extremfällen sogar regelrecht einbrechen. Von daher wundert es nicht, dass Gold als wertbeständige Anlage gerade in Krisenzeiten deutlich an Aufmerksamkeit gewinnt. Eine Studie der ReiseBank, ein Mitglied der genossenschaftlichen FinanzGruppe, aus dem Jahr 2021 zeigt, dass unter dem Eindruck der Corona-Pandemie 46 Prozent der Befragten Edelmetalle für eine attraktiver werdende Anlageform hielten, während nur 28 Prozent dies von Aktien sagten und gut sechs Prozent Währungen als Anlageform präferierten.

Soweit die Meinungsstudie der Befragten. Die Erfahrung der letzten 30 Jahre hat aber auch gezeigt, dass langfristige Aktienfondsinvestitionen durch alle Krisen hindurch, und das waren nicht wenige, die höchste Rendite erwarten lassen. „Wir möchten das Investment in Edelmetalle als Beimischung verstanden haben. Vermögen braucht Struktur und die gängige Faustformel lautet, dass rund zehn Prozent des Gesamtvermögens in Gold investiert sein dürfe“, erklärt Bereichsleiter für das Privatkunden- und Vermögensmanagement Wolfgang Holthausen.

Dass Gold-Anleger damit zurzeit richtig liegen, zeigt dessen Preisentwicklung besonders in Krisenzeiten mehr als deutlich. Geradezu beispielhaft war die Funktion des Goldes als „sicherer Krisenhafen“ in diesem Jahr, als der Goldpreis aufgrund des Ukrainekrieges plötzlich in die Höhe schnellte, während die Aktienmärkte mit Kursrückgängen reagierten. „Die Goldpreisentwicklung verhält sich antizyklisch“, ergänzt Holthausen. „Während sich der Goldpreis in wirtschaftlich prosperierenden Zeiten nur mäßig entwickelt, steigt er stark, sobald es zu Krisen kommt.“

„Das Gute am Gold ist seine weltweite Verwendbarkeit“, weiß darüber hinaus Volksbank Vorstand Christoph Gommans. „Besonders in Krisenzeiten kann das von großer Bedeutung sein. Wie schnell eine bisher stabile Währung an Wert verliert, kann man bei zahlreichen Krisen in der Welt immer wieder beobachten. Gold hingegen behält auch in solchen Phasen seinen Wert und könnte auch im Ausland verwendet werden“, gibt er zu bedenken. „Damit meine ich nicht, dass wir nun große Teile unseres Vermögens in Gold anlegen sollten. Das wäre ein unseriöser Ratschlag. Es ist aber absolut sinnvoll, Gold als eine Anlageklasse neben Immobilien, Aktien- und Zinswertpapieren mit in seine Anlagestrategie aufzunehmen“, so Gommans.

Wer jetzt denkt: „Die haben gut reden, Gold ist doch nur etwas für die oberen Zehntausend“, irrt sich gewaltig. Laut der ReiseBank besitzen aktuell bereits 29 Millionen der deutschen Bürger Gold in Form von Münzen und Barren. Davon haben drei Millionen während der Corona-Krise zum ersten Mal Gold gekauft, wobei die Angehörigen der „Generation Z“ (nach 1995 geboren) sogar besonders stark vertreten sind. Durchschnittlich verfügt jeder deutsche Gold-eigentümer über 75 Gramm des Edelmetalls. Der Besitz an Gold steigt stetig – in den zwei Jahren von 2019 bis 2021 sogar um bundesweit 269 Tonnen, womit die Deutschen jetzt 2,7-mal so viel Gold besitzen wie ihre Bundesbank.

Um den Einstieg in das eigene Goldvermögen zu erleichtern, haben die Volksbanken mit dem Verbundpartner ReiseBank einen Goldsparplan ins Leben gerufen. Ab einer monatlichen Sparrate in Höhe von 25 Euro kann man sich schrittweise an den Besitz eines Stücks des wertvollen Edelmetalls heransparen. Dabei ist die Sparratenhöhe vollkommen flexibel und kann jederzeit verändert oder ausgesetzt werden. Auch die Auswahl der zu erwerbenden Goldprodukte ist völlig frei. Es sind Goldbarren in unterschiedlichen Größen – von einem Gramm bis zu einem Kilo und eine große Auswahl an geprägten Münzen verfügbar. Eine besondere Gold-Form sind sogenannte Tafelbarren, die in Plättchen zu einem Gramm unterteilt sind, die sich entlang einer Perforation abtrennen lassen. So kann man bei Bedarf kleinere Mengen seines Goldes abteilen und verwenden.

Dabei gibt es sowohl die Möglichkeit, sein Gold bei der Volksbank Krefeld zu deponieren, oder es an einem anderen Ort der eigenen

Wahl zu lagern. „Sie können Ihr Goldvermögen jederzeit veräußern oder sich aushändigen lassen, und natürlich kann Ihr Gold in unserem Schließfach in gewünschter Höhe versichert werden“, betont Anlagespezialist Wolfgang Holthausen.

Eine Alternative zum direkten Goldbesitz sind goldbezogene Wertpapiere, wie zum Beispiel das Xetra-Gold. Hier partizipiert man an den Wertsteigerungen des Goldpreises, was sich vor allem langfristig rentiert. Xetra-Gold ist einfacher kauf- und verkaufbar als physisches Gold. Jedoch ist das Gold, für das die Anleger Anrechte erworben haben, in einem Tresor der Deutschen Börse in Frankfurt physisch hinterlegt, und kann auf Wunsch ebenfalls ausgeliefert werden.

„Wer sich für Gold als Anlageform interessiert, kann dazu gerne seinen Berater in einer unserer Geschäftsstellen ansprechen. Wir zeigen Ihnen alle Möglichkeiten auf“, bietet Wolfgang Holthausen an. „Gerade jetzt vor Weihnachten ist es vielleicht für Sie interessant, Gold oder einen Goldsparplan Ihren Kindern oder Enkelkindern zu schenken, damit die zum Start ins Erwachsenenleben bereits über einen krisensicheren Vermögensbestandteil verfügen“, ergänzt Christoph Gommans. „Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!“ //mo

Weitere Infos unter: www.vbkrefeld.de/gold und www.vbkrefeld.de/goldsparplan

vbkrefeld.de/goldsparplan

**Goldrichtig
schenken.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Gold - das besondere und wertbeständige Geschenk für Ihre Lieben.

**Volksbank
Krefeld eG**



Digitalisierung zum Anfassen

ZWISCHEN ENTWICKLUNG UND ADMINISTRATION

Wer einmal in einem Unternehmen mit eigener IT-Abteilung gearbeitet hat, erinnert sich bestimmt noch an den Systemadministrator: Er tauchte immer dann auf, wenn es galt, das neue Windows-Update oder eine Antivirensoftware zu installieren, sorgte dafür, dass die Unternehmenswebsite online war und E-Mail-Konten eingerichtet wurden. In unserer immer digitaler werdenden Welt, in der Online-Shops auch via App abrufbar sind, Datenbanken in virtuellen Clouds liegen und die technischen Herausforderungen immer komplexer werden, wird der Systemadministrator zunehmend vom DevOps-Engineer begleitet. Im besten Fall löst dieser Probleme schon, bevor sie auftreten.

Foto: Luis Nelsen

DevOps steht für „Development & Operations“, zu Deutsch „Entwicklung und Betrieb“. Tatsächlich agiert der DevOps Engineer jedoch an der Schnittstelle dieser beiden wichtigen Bereiche. Die Lauffähigkeit hochkomplexer, aus unzähligen Komponenten bestehender Software stellt er nicht selbst sicher, vielmehr entwickelt er Programme, die alle Prozesse automatisiert prüfen und Alarm geben, sobald sie einen Fehler oder ein Warnsignal registrieren. Ist der Speicher überlastet, bricht die Netzverbindung ab oder gehen plötzlich überdurchschnittlich viele E-Mails ein? Entsprechende Warnmeldungen gehen anschließend an die zuständigen Entwickler, die den vermeintlichen Fehler prüfen und gegebenenfalls beheben. Sollte es dafür nötig sein, Programmkomponenten neu aufzusetzen, kümmert sich der DevOps Engineer um das sogenannte Deployment: So nennt man die saubere, geordnete Installation der neuen Programmkomponenten. Das kann man sich wie bei der Renovierung des Eigenheims vorstellen, bei der auch nicht wahllos

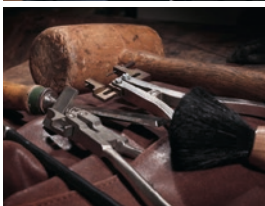


Wände ein- oder Fußböden rausgerissen werden können, da sonst im schlimmsten Fall das ganze Gebäude einstürzt. Und natürlich müssen anschließend auch die automatisierten Tests wieder angepasst werden.

Aber der DevOps Engineer ist weitaus mehr als ein IT-Hausmeister, der einen Handwerker ruft, sobald es „echte“ Arbeit gibt. Seine Arbeit fängt schon vor Inbetriebnahme eines Systems an, nämlich mit der Abwicklung von Testläufen, bei der Programme auf Herz und Nieren geprüft werden, noch bevor sie das Licht der Welt erblicken. Die große Kunst besteht hier natürlich darin, dass diese Tests dem späteren Gebrauch einer Software möglichst nahekommen, wenn unter Umständen tausende von Usern gleichzeitig auf sie zugreifen. Im besten Fall verfügt der DevOps Engineer über große Erfahrung mit verschiedenen Systemen, einen scharfen, analytischen Verstand und Programmierkenntnisse.

Bei App Logik beschäftigen wir aktuell mehrere Mitarbeiter, die ausschließlich als DevOps Engineers für uns tätig sind und dafür sorgen, dass die Software, die wir für unsere Kunden entwickelt haben, perfekt läuft. Aber sie prüfen auf Anfrage auch „fremde“ Systeme, übernehmen ihre Überwachung und kümmern sich, wenn nötig, mit unseren Entwicklern um die Fehlerbehebung. Das machen wir allerdings meist unsichtbar, indem wir über das Netz auf Ihre Rechner zugreifen. Unser DevOps Engineer steht also garantiert nicht überraschend mit einer Windows-CD-Rom neben Ihrem Schreibtisch. Auch das unterscheidet ihn vom Systemadministrator.

**Viele Grüße,
Christopher Borchert**



Rolf Maus Klavierbaumeister &
Sachverständiger für Klavierbau

Seit 30 Jahren Beratung &
Reparatur **von Meisterhand.**

MAUS & HAIN

- Einbau von Silentsystemen in (fast) alle Marken
- Klavierstimmen | Reparaturen | Generalüberholungen
- Mietklaviere | Klavierankauf | Transport | Gutachen u.v.m.

Ostwall 70-74 | 47798 Krefeld | Tel. 02151-69141

www.mietklavier.de

Seidenweberhaus

JAN & HENRY - DIE GROSSE BÜHNENSHOW



Deutschlands beliebte Erdmännchen sind mit ihrer musikalischen Bühnenshow erneut auf großer Tournee. Am 1. November lösen die von KIKA bekannten, neugierigen und etwas tollpatschigen Brüder „Jan & Henry“ auf der Bühne des Seidenweberhauses ein spannendes Rätsel: Woher kommen nur die seltsamen Geräusche, die sie des Nachts vom Schlaf abhalten? Auf der Suche nach ihrem Ursprung gelangen sie zum Mietshaus Nummer 5, wo auch das Mädchen Lilli lebt. Der neue Hauswart macht den Bewohnern das Leben schwer. Welches Geheimnis liegt auf dem Haus? Das Lichtermeer Ensemble, bestehend aus Menschen und Puppen, begeistert mit einer ebenso lustigen wie spannenden Aufführung mit viel Musik. Empfohlen ohne Altersbeschränkung. Dauer ca. 80 Minuten zuzüglich Pause. Weitere Informationen unter theater-lichtermeer.de.

VERLOSUNG

Wir verlosen 3 x 2 Eintrittskarten für Jan & Henry: Einfach bis Freitag, 25. November, eine E-Mail mit dem Betreff „Jan & Henry“ an redaktion@crevelt.de senden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Do, 1. Dezember, 16 Uhr
Seidenweberhaus Krefeld

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



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



NATURRAUM by holztec

www.naturraum-kempen.de

Ich freue mich auf Sie!
Christian Schleupen

Lust auf Genuss?

Buchen Sie bei uns Ihr individuelles Kochevent für Firmen- und Familienfeiern im stilvollen Ambiente



Ihre neue Location für erstklassige Kochevents

Motto-Dinner
Genuss-Abende
Eventlocation
Kochschule

Kochevents bis max. 30 Personen
Kochkurse
4-8 Personen

Reservieren Sie jetzt Ihre Weihnachtsfeier!

GAUMENKUNST
Gehlenhof
Reckenhöfe 5 • 47918 Tönisvorst
Buchungen unter:
02152 - 9592143 oder
0172 - 9400400
oliver@gaumenkunst.tv





GRÜNDUNGSWOCHE NIEDERRHEIN

14. BIS 20. NOVEMBER 2022

ALLE INFORMATIONEN UND VERANSTALTUNGEN AUF:
www.gruendungswoche-niederrhein.de






ANTIKAUKTION

* KREFELD *

Große Versteigerung

Exquisites Porzellan, Varia, Kunst und Antiquitäten

Sa, 03.12.22

Beginn: 10 Uhr

Mercure Parkhotel Krefelder Hof, Uerdinger Straße 245, 47800 Krefeld

Vorbesichtigung: Galerieraum, Hülser Straße 127/134, 47803 Krefeld
Sonntag 27.11.22, 11 - 16 Uhr
Montag 28.11.22 bis Donnerstag 01.12.22, jeweils 10 - 18 Uhr

Online-Katalog und Live-Übertragung unter:
www.antikauktion-krefeld.de

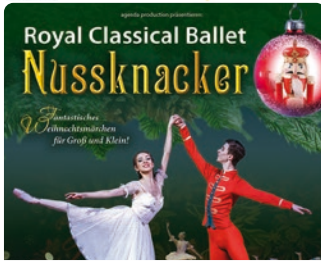
Rund 900 Lose

[Meyer-Konzerte] Gute Unterhaltung!

NEU START KULTUR DTHG Die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien



12.11.22 Seidenweberhaus Krefeld



21.12.22 Seidenweberhaus Krefeld



24.11.22 KuFa Krefeld



22.04.23 Seidenweberhaus Krefeld



30.11.22 Kunstwerk MG-Wickrath
10.12.22 Seidenweberhaus Krefeld
17.12.22 Stadthalle Neuss



10.11.23 YAYLA-Arena Krefeld



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



28.01.23 YAYLA-Arena Krefeld
28.04.23 Mitsubishi Electric Halle Düsseldorf

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

HERAUSGEBER

CREVELT media GmbH
Garnstraße 72, 47798 Krefeld

Michael Neppeßen
Torsten Feuring
David Kordes

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

REDAKTION

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

REDAKTIONSLEITUNG

David Kordes (kor)

STELLVERTRETER

Oliver Nöding (on)

UMSETZUNG

Silk Werbeagentur GmbH
Garnstraße 72, 47798 Krefeld

ART DIRECTION

Julia Wojdyla

FOTOGRAFIE

Luis Nelsen
Lucas Coersten
Felix Burandt

VERTRIEB

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

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

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

DRUCK

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

AUFLAGE

Gesamtauflage: 30.000 Stück

VERTEILUNG

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

ABO

Für eine garantierte Zustellung empfehlen wir Ihnen das Abo zum Selbstkostenpreis von 29,90 Euro pro Jahr für 10 Ausgaben.

Bestellung unter: redaktion@crevelt.de

UNSERE BEZIEHUNG: ALLES ANDERE ALS LANGWEILIG!

Grauer Alltag? Nicht mit uns! Unsere Leidenschaft ist etwas Besonderes. Eine innige Lovestory in Schwarz und Gelb. Werde Teil dieser Beziehung und sichere dir dein Ticket.

WWW.KEV-TICKETS.DE





**Sie: den Traum.
Der Staat: die Förderung.
Wir: die Beratung.**

Vorsorge ist Teamwork.

Sichern Sie sich das Maximum an
möglichen staatlichen Förderungen.
Vereinbaren Sie jetzt einen Beratungs-
termin.

sparkasse.de/vorsorge

Weil's um mehr als Geld geht.



**Sparkasse
Krefeld**