

24 Stunden

So tickt
unsere
Region!



Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 18. Februar 2017

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben



Foto: Fotolia

Inhalt

IMPRESSUM

„24 Stunden - So tickt unsere Region“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung vom 18.02. 2017

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH, 56055 Koblenz

Verleger und Geschäftsführer: Walterpeter Twer

Anzeigen: rz-Media GmbH, 56055 Koblenz
Geschäftsführung: Hans Kary
Anzeigenleitung: Achim Abele
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna

Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

0 Uhr	Seite 4	PLAMECO RheinAhrEifel Roland Kaltz	12 Uhr	Seite 16	Radiologische Praxis Rechmeier
1 Uhr	Seite 5	Dott Reisen	13 Uhr	Seite 18	Augenzentrum Andernach
2 Uhr	Seite 6	Presse-Zustelldienst GmbH	14 Uhr	Seite 19	Autohaus Glath GmbH & Co. KG
3 Uhr	Seite 7	ED store GmbH	15 Uhr	Seite 20	Tierarztklinik Dr. Schneichel
4 Uhr	Seite 8	Westnetz GmbH	16 Uhr	Seite 21	Poison Bikes GmbH
5 Uhr	Seite 9	Privatbrunnen TÖNISSTEINER Sprudel	17 Uhr	Seite 22	Lebenshilfe Kreisvereinigung Ahrweiler e. V.
6 Uhr	Seite 10	Neon Hiepler GmbH	18 Uhr	Seite 23	Neumann Küchen exklusiv GmbH & Co.KG
7 Uhr	Seite 11	Ahrtal-Residenz	19 Uhr	Seite 24	Baum Automobile GmbH & Co. KG
8 Uhr	Seite 12	Georg Geschier & Söhne GmbH & Co. KG	20 Uhr	Seite 25	EHL AG
9 Uhr	Seite 13	BADbarrierefrei Ahrtal	21 Uhr	Seite 26	Emil Volz Werkzeughandels- gesellschaft mbH
10 Uhr	Seite 14	Schloss Burgbrohl	22 Uhr	Seite 27	capricorn NÜRBURGRING GmbH
11 Uhr	Seite 15	Arp Museum Bahnhof Rolandseck	23 Uhr	Seite 28	Zeile



Unsere Region ist rund um die Uhr voller Leben

Die Rhein-Zeitung stellt Unternehmen und Menschen vor, die auch zu ungewöhnlichen Uhrzeiten arbeiten

An Fastnacht mögen die Uhren anders ticken, vor allem in den karnevalistischen Hochburgen unserer Region. Einige Betriebe geben ihren Mitarbeitern an Rosenmontag sogar ein paar Stunden frei. Ansonsten ticken die Uhren im 24-Stunden-Rhythmus.

Und zu jeder Stunde wird gearbeitet. Mit die ersten am frühen Morgen sind die Bäcker, die für frische Frühstücksbrötchen sorgen. In den Krankenhäusern, bei der Polizei oder etwa bei Stromversorgern wird sogar rund um die Uhr gearbeitet. Hier kann

man den Eindruck gewinnen, dass wir in einer Region leben, die nie schläft. Ganz so ist es natürlich nicht – dennoch sorgen viele Menschen auch zu ungewöhnlichen Arbeitszeiten dafür, dass unser Alltag funktioniert oder wir im Notfall versorgt werden.

In unserer Sonderbeilage **24 Stunden – So tickt unsere Region** stellen wir Ihnen, liebe Leser, Unternehmen und ihre Mitarbeiter vor, die nicht nur das wirtschaftliche Herz zwischen Nahe, Lahn, Rhein und Mosel schlagen lassen. Lernen Sie Menschen und

Macher – vor allem aus dem Mittelstand – kennen, die unsere Region prägen. Denn eines ist klar: Sie sorgen dafür, dass die meisten von uns beruhigt schlafen können, wenn uns die Uhren im rz-Land eigentlich auf den Zeiger gehen.





Ob im Wohnzimmer oder im Restaurant: Plameco-Decken versprühen eine einzigartige Atmosphäre.

Fotos: Roland Kaltz

Anzeige

Schlafen unter dem eigenen Himmel

Deckensanierung von Roland Kaltz in nur einem Tag – Perfekt für jeden Raum im Haus

Was wäre die Erde ohne einen strahlenden Himmel? Anders gefragt: Was wäre das schönste Wohn- oder Schlafzimmer ohne eine geschmackvoll gestaltete Decke mit geschickt eingefügten Beleuchtungskörpern? Sicherlich irgendwie unvollständig. Die ebenso schöne wie verblüffende Lösung ist da eine Plameco-Decke von Roland Kaltz in Weibern. Seit 1998 hat sich der Handwerksmeister mit seinem Fachbetrieb darauf spezialisiert.

Im privaten Bereich wie beispielsweise Wohnzimmer, Schlafzimmer, Küche, und Bad ist es ebenso ästhetisch, unkompliziert und dauerhaft haltbar mit seinem speziellen Deckensystem von Plameco auszustatten wie im gewerblichen Bereich. Denn auch in Büros, Restaurants oder Empfangsräume geben sie neuen Stil und Eleganz. Details, ob klassisch oder extravagant, lassen je nach Kundenwunsch einen ganz persönlichen Himmel entstehen.

Die Idee dabei ist ebenso einfach wie genial. Es wird direkt unter der Decke oder auch tiefer abgehängt an den Wänden ein patentiertes Klemmsystem angebracht.

Dieses wird anschließend mit einem schwer entflammaren und feuchtigkeitsfesten Folienmaterial bespannt.



Roland Kaltz montiert die Decken und darunter liegende Elemente mit höchster Präzision.

Aufgrund ihrer hervorragenden Materialbeschaffenheit sind Plameco-Decken die Ideallösung für Feuchträume wie Bad, Küche oder Schwimmbad. Algen und Schimmelpilze mit den ungeliebten schwarzen Flecken haben an der Decke keine Chance mehr. Sie ist unempfindlich gegen Trockenheit, Wärme und Kälte.

Eine Auswahl von rund 100 Farben, matt, marmoriert oder glänzend steht zur Verfügung. Die Decken können überall montiert werden – sowohl im Neubau als auch bei der Renovierung im Altbau. Der große Vorteil liegt darin, dass bei der Renovierung die vorhan-



dene Decke nicht entfernt werden muss und somit eine tagelange Baustelle in den Räumlichkeiten erspart bleibt. Die Montage der Plameco-Decke kann auch direkt unter der Betondecke erfolgen. Man erspart deren weiteren Verputz, bei Neubauten sehr beliebt. Ein weiterer Vorteil ist: In einem Arbeitstag ist alles erledigt, ohne dabei viel Lärm ertragen oder große Möbel beiseite räumen zu müssen. So kann man bereits um 24 Uhr erste Träume unter seiner in einem Tag montierten Decke genießen haben.

Plameco-Decken halten durch die Spezialbespannung ohne Renovierung über Jahr-

zehnte. Sollte sich der Zeitgeschmack wechseln, ist die Deckengestaltung einfach zu verändern, da die einmal installierte Unterkonstruktion immer wieder genutzt werden kann. Besonders wichtig ist auch die kompetente Beratung in jedem Einzelfall wobei man nach dem Ortstermin sofort ein Festpreisangebot erwarten darf.

So hat der 49-jährige Handwerksmeister im Fachbereich Maler und Lackierer mit der Firmenbezeichnung „Plameco-Fachbetrieb RheinAhrEifel Roland Kaltz“ für den Bereich der Landkreise Ahrweiler, Mayen-Koblenz und den linksrheinischen Kreis von Siegburg die Alleinvertretung übernommen. „Individuell, mit der persönlichen Note“, hat er sich als Motto für seinen Betrieb gewählt. Es sind in den genannten Bereichen bereits unzählige ebenso schöne wie elegante Decken zu bewundern. In Weibern hat Roland Kaltz seit November 2016 seine über 100 qm große Deckenausstellung in Gestalt einer Wohnung eröffnet. So kann sich jeder vorab ein Bild der umfangreichen Möglichkeit mit Plameco machen. Natürlich mit Plameco-Decken und einer umfangreichen Kollektion von Decken- und Beleuchtungsmustern.

Zahlen & Fakten

Gründung:	1928
Übernahme vom Vater:	1991
PLAMECO:	seit 1998
Inhaber:	Roland Kaltz
Mitarbeiter:	3
Öffnungszeiten:	
Donnerstag:	15.30 bis 18.30 Uhr sowie nach Vereinbarung.
	12 Deckenschauen pro Jahr an Wochenenden





Karl-Heinz Dott (oben) und seine Mitarbeiterinnen kümmern sich darum, dass die Kunde eine unvergesslich schöne reise erleben.



Fotos: Dott Reisen (2) Katrin Weber (2)



Anzeige

Mit Dott Reisen die Welt bequem erkunden

Busunternehmen in Mayen übernimmt auch viele Linien in der Region

Zahlen & Fakten

Gründung:	1923
Geschäftsinhaber:	Karl-Heinz Dott
Mitarbeiter:	14 bis 16 Busfahrer 4 Mitarbeiter im Büro

Kalkulieren, disponieren, telefonieren und recherchieren sind nur Teile der Aufgabenfelder, die Karl-Heinz Dott als Geschäftsführer des renommierten Mayener Busunternehmens Dott jeden Tag zu absolvieren hat. Gruppen-Senioren- und Vereinsfahrten sind neben dem Linienbusverkehr das Standbein des Unternehmens.

Sechzehn Busse, davon zwölf Linienbusse, befördern täglich Menschen in der Region. Die komfortabel ausgestatteten Fernbusse lassen Urlaubsträume wahr werden. Von Österreich über Italien und Frankreich bietet das Unternehmen Fahrten in ganz Europa an. Bei Karl-Heinz Dott landen besonders in der Zeit von April bis Oktober zahlreiche Anfragen auf seinem Schreibtisch. Mit jeder Anfrage wiederum beginnt für den Busunternehmer die individuelle Beratung, die in einem ganz auf den Kunden zugeschnittenen Angebot mündet.

„Wir haben hier keine Angebote von der Stange oder gar fertige Produkte in der



Auf dem Firmengelände werden die Busse für ihre Reise fit gemacht.

Schublade liegen“, bekräftigt der Geschäftsinhaber. Er richtet sich in der Ausarbeitung nach der Art der Gruppe, der Altersstruktur und dem Geldbeutel der Abnehmer. Interessant dabei ist, dass fast keiner der Kunden vorher ein bestimmtes Ziel im Auge hat: „Meist gibt es nur eine grobe Richtung, wohin es gehen soll. Den Rest erarbeiten dann wir“, erklärt Dott. Und er ist nicht nur für die Fahrt zum Zielort, sondern auch für die Unterbringung im Hotel sowie der Organisation der Ausflugsziele und weiterer Events vor Ort zu-

ständig. Das kostet viel Zeit und Mühe: „Um den bestmöglichen Preis zu bekommen, müssen bei großen Gruppen meist viele Hotels am Zielort angefragt werden“, weiß Dott. Zudem arbeitet er immer mindestens ein alternatives Angebot für seine Kunden. Vororganisierte Tagesfahrten zu Großstädten oder Weihnachtsmärkten gehören ebenfalls zum Sortiment, genauso wie Schulausflüge und Klassenfahrten.

Karl-Heinz Dott leitet das Unternehmen in dritter Generation. 1923 hat sein Großvater Hans Dott mit einem

ersten Lastwagen den Grundstein für das heutige Busunternehmen gelegt. „Mit diesem Lastwagen fuhr mein Großvater die Woche durch zum Markt nach Bonn. Am Wochenende wurden dann Bänke auf die Ladefläche geschraubt und dann ging es ab ins Grüne“, berichtet er schmunzelnd von den Anfängen.

Heute sind die Vorschriften für die Wartung und auch für die Lenk- und Ruhezeiten seiner fünfzehn angestellten Busfahrer streng. Auch deshalb müssen jeden Tag die Fahrten neu disponiert und eingeteilt werden. Außerdem ist ein weiterer Mitarbeiter in der Werkstatt für die Instandhaltung des Fuhrparks zuständig. „Alle sechzehn Busse müssen alle drei Monate zum TÜV. Das ist aufwendig und kostspielig, aber wichtig“, sagt Dott. Denn beim Verbraucher stehen der Komfort und die Sicherheit bei der Auswahl eines Busanbieters ganz oben auf der Liste. Diesem Anspruch wird das Reiseunternehmen Dott gerecht.

DOTT-REISEN



Anzeige

RZ-Zusteller bringen täglich Höchstleistungen

Presse-Zustelldienst sorgt zuverlässig für die Zeitung auf dem Frühstückstisch

Ohne sie gäbe es keinen aktuellen Lesestoff zum Frühstück: Mehr als 4000 Zusteller sorgen dafür, dass die Briefkästen in der Region zuverlässig mit der neuesten Ausgabe der Rhein-Zeitung und ihren Heimatausgaben gefüttert werden. Hand in Hand mit Distribution und Logistik verteilen die „Wissensbringer“ an sechs Tagen der Woche mehr als 200 000 Zeitungen an Abonnenten im nördlichen Rheinland-Pfalz. Verantwortlich für die Organisation dieser Zusammenarbeit ist die Presse-Zustelldienst GmbH (PZD) mit fünf regionalen Diensten.

Fast noch zu nachtschlafender Zeit macht sich Christoph Diel auf den Weg zur Abgabestelle für die rund 70 Zeitungen, die der Zusteller Morgen für Morgen verteilt. Eben gedruckt, bringen rund 100 Fahrer die Zeitungspakete in die Bezirke und legen dabei pro Nacht über 12 000 Kilometer zurück. „Bis zu 6000 Ausgaben transportiert ein einzelner Fahrer“, weiß Logistikleiter Knut Christ.

Die Exemplare prüfen und sortieren ist für Christoph Diel längst Routine. Je nach Gewicht entscheidet er sich für die Tasche, „das geht bis 170 Gramm“, oder das „Wägelchen“, wenn die Ausgabe schwerer ist. Dazu kommen noch einige überregionale Ti-



Seit 2008 bringt Monika Balber den Lesern der Rhein-Zeitung die Frühstückselektüre.

Foto: PZD

tel. Rund eine Stunde benötigt der 53-Jährige für den Bezirk „Mitte B“ – aber Schluss ist noch lange nicht: Derzeit warten drei weitere Bezirke. Vor 16 Jahren hat er als Vertretung begonnen, seit 2006 ist er fest dabei. „Ich kann gar nicht mehr ohne leben“, lacht der Koblenzer, der die Ruhe am frühen Morgen, die frische Luft und die Bewegung schätzt.

Rund 12 Kilometer legt er täglich zurück, „da bleibt man fit“. Zwar verlangten manche Kunden, dass er die RZ hinter dem Haus unter einer Wolldecke oder in einer Tüte, die an einer Kordel aus dem vierten Stock hängt, platziert. Und jüngst rettete der Zusteller eine verwirrte ältere Dame im Nachthemd von der

kalten Straße, „aber schlechte Erlebnisse habe ich keine“, bekräftigt Christoph Diel.

Positives verbindet auch Helfried Rütze mit der RZ-Zustellung. Schon als Kind begleitete er seine Eltern beim Verteilen und dem damals noch üblichen Kassieren des „Zeitungsgeldes“. „Ich werde nie vergessen, wie mich ein Hund an meinem Mantel gepackt hatte durch den Zaun, an den mein Vater sein Fahrrad samt mir im Kindersitz gelehnt hatte“, erinnert sich der heute 65-Jährige. Das Zustellen der RZ hat ihn durch Studium und Berufsleben begleitet. Heute bringt der Rentner rund 140 Dieblichern jeden Morgen ihre RZ, außerdem 20 Abonnenten in Mariaroth. Zusätzlich verteilt er

Anzeigenblätter in Dieblich und Waldesch. „Den Tag habe ich für mich, früher für die Arbeit, heute für den Ruhestand“, erklärt Helfried Rütze seine Zustell-Begeisterung.

Weder das frühe Aufstehen noch schlechtes Wetter ficht den Zusteller an, „nur kürzlich bei Glatteis war es schwierig“ – trotz der Spikes, die der PZD neben Wagen, Tasche, Jacke und Taschenlampe zur Verfügung stellt. Auch Hochwasser macht den Zustellern manchmal zu schaffen – aber notfalls kommt die RZ dann eben mit dem Paddelboot der Feuerwehr. Um 6 Uhr, so das Ziel, ist die Ausgabe in jedem Fall im Briefkasten. „Zusteller ist eine ideale Sache und Geld verdient man auch“, findet Helfried Rütze.

Das Unternehmen expandiert und verstärkt sein Team. Denn 2016 hat der PZD die Zustellung für Anzeigenblätter übernommen, Zeitschriften werden verteilt und bis Ende des Jahres soll in vielen Bezirken Post mit ausgeliefert werden. „Damit steigen die Verdienstmöglichkeiten, nicht nur ein Nebenverdienst, auch Teilzeitarbeit ist gut möglich“, erklärt PZD-Geschäftsführer Armin Elm. Für Christoph Diel und Helfried Rütze ist klar: Sie bleiben RZ-Zusteller, solange es ihre Gesundheit zulässt.

Zahlen & Fakten

Gründung:	1980
Geschäftsführer:	Armin Elm Manfred Wyrwoll
Mitarbeiter:	4150
Jahresumsatz:	rund 24 Millionen Euro



Foto links: Daniel Neises und seine Kollegin gehen eine Radbestellung im Internetshop durch.

Fotos: Guido Strauss

Foto rechts: Neue Fitnessgerätemodelle lässt Sascha Schlecking gleich auf Herz und Nieren testen.



Anzeige

Hobby-Freizeit- & Fitness-Shopping

Im Internetshop von ED-Sports in Ochtendung kann man 24 Stunden einkaufen

Zahlen & Fakten

Gründung: 2012

Inhaber:
Daniel Neises
Sascha Schlecking

Mitarbeiter: 4
davon Azubis: 1

Öffnungszeiten:

Service:
Montag bis Freitag:
7.00 bis 20.00 Uhr

Samstag:
7.00 bis 14.00 Uhr

Laden:
Montag - Freitag:
8.00 bis 17.00 Uhr

Samstag:
nach Vereinbarung

3 Uhr, mitten in der Nacht: Sein Wunsch, sich fürs Frühjahr ein neues E-Bike zuzulegen, hat Christop S. aus Niederzissen nicht schlafen lassen. Gut, zu dieser Uhrzeit hat eigentlich jeder Fahrradhändler in der Umgebung geschlossen, wie schön, dass es Google gibt. Mal schauen, was die Suche im Umkreis von 30 Kilometern ergibt.

Treffer! ED-Sports in Ochtendung hat 24 Stunden geöffnet. Okay, zwar nicht das Ladengeschäft, das öffnet erst um 8 Uhr, aber der Internetshop liefert ihm schon jetzt alle Informationen, die er benötigt. Einfach unter der Adresse www.ed-sports.de die Rubrik „Fahrräder & E-Bikes“ anklicken und die Suche kann losgehen. Ein Mountainbike soll es werden, es soll mindestens 27"-Räder haben, über einen leistungsstarken Akku verfügen, optisch etwas hermachen und das Budget nicht sprengen.

Und da ist es auch schon: Unter den Topmarken Kalkhoff, Prophete und Hercules sticht das Hercules Jarvis Moto in trendigem Mattschwarz/Grau und 650 Wh Leistung direkt ins Auge. Es liegt auch unter der finanziellen Obergrenze, lediglich was die Sitzrohrhöhe angeht, da ist sich Christoph S. nicht ganz sicher. Aber kein Problem, das kann er vor Ort auf dem Fressenhof zwischen Kruft und Ochtendung bei Daniel Neises und Sascha Schlecking selbst ausprobieren



Bälle für alle Ballsportarten und jede Menge Hobbygeräte gibt es in den drei Online-Shops sowie sondern auch vor Ort im Store.

ren und sogar eine Probefahrt absolvieren. Natürlich nicht jetzt um 3 Uhr, sondern nach Absprache während der regulären Öffnungszeiten. Bis dahin ist es noch ein Weilchen, Zeit genug um weiter bei ED-Sports online zu stöbern.

Ein Fahrradhelm ist ein Muss, ein Activity-Tracker wäre nicht schlecht, schließlich will man wissen, was der Körper im Sattel geleistet hat. Und um den Überblick zu behalten, was das Bike an Kilometer absputzt, würde sich ein Fahrradcomputer von Polar gut machen. So langsam wird die Sache bei Christoph S. rund, hinlegen und weiter schlafen ist nicht mehr. Wenn es hell wird, geht's zu ED-Sports.

Die Idee zu ihrem Unternehmen hatten die beiden Freunde Daniel Neises und

Sascha Schlecking schon recht früh Anfang der 2000er. Daniel Neises betrieb seit 2002 einen Ballhandel, der vom Baseball bis zum Basketball alles abdeckte, Sascha Schlecking begann 2008 nebenberuflich mit dem Vertrieb von Fitnessgeräten und Zubehör. Seit 2012 befindet sich alles zusammen als Fulltime-Unternehmen unter einem Dach. Genauer gesagt: auf einem herrlich gelegenen Bauernhof mit genügend Platz für ausgiebige Probefahrten der fahrradinteressierten Kunden.

Das Internetangebot ist mittlerweile auf die Bereiche Fitness, Fahrräder, E-Bikes, Fun- und Actionsport, Sportuhren und Activitytracker sowie Freizeit und Wellness angewachsen. Ein Fahrradmechaniker kümmert sich vor Ort um anfallende Inspektio-

nen, Montagen und Reparaturen, schließlich legt man nicht nur auf den Verkauf großen Wert, sondern auch auf guten und persönlichen Service.

Parallel dazu betreiben Neises und Schlecking unter www.ballhandel.de eine Plattform, bei der sich alles Erdenkliche in Bezug auf Bälle, Ballpakete, Tore, Körbe und Werbebälle sowie passendes Zubehör dreht. Das Angebot im dritten Internetshop www.my-ding.de deckt mit den Rubriken Kicker- und Multitische, Kreativspielzeug, Sommer- und Outdoor-Features, Fahrzeuge, Boards und „Fashion and Specials“ alle Alterskategorien und eine Vielzahl von Hobbybereichen ab. Egal, ob Drohnenpiloten oder Half-Pipe-Freaks, alle bekommen hier ihr spezielles Equipment.



Höchste Konzentration ist bei der Netzüberwachung und Steuerung der dezentralen Erzeugungsanlagen im Hochspannungsnetz gefragt.

Anzeige

Stromversorgung rund um die Uhr

Mitarbeiter von Westnetz für Versorgungssicherheit im Einsatz

4 Uhr morgens: Das Team der Nachtschicht von Westnetz, dem Verteilnetzbetreiber der innogy im Westen Deutschlands, wacht über die Stromversorgung im Großteil von Rheinland-Pfalz. Die Zuverlässigkeit der Netze ist für das Team der Systemführung Plaidt entscheidend.

Schaltingenieure und Techniker überwachen das Stromnetz an 365 Tagen im Jahr, rund um die Uhr. Großprojektionswände und Monitore bilden die Leitungen im Versorgungsgebiet als farbige Linien ab. So hat das Team der Leitstelle jederzeit 12000 Kilometer Leitungen, 11000 Ortsnetzstationen und 160 Umspannanlagen im Blick.

Manchmal sind Wetterphänomene wie Blitz, Sturm, Hochwasser, Schnee oder Eis der Grund, manchmal verursachen Bauarbeiten oder Holzfällungen Ausfälle. Schnelles, sicheres Handeln ist gefordert. Akustische und optische Signale weisen auf den Fehler hin; sobald er lokalisiert ist, schaffen die Mitarbeiter eine Stromumleitung. So ist gewährleistet, dass alle Verbraucher in kürzester Zeit über eine andere Leitung Strom erhalten.

Für den normalen Kunden ist es dabei selbstverständ-



Mitarbeiter Markus Hickmann koordiniert eine Entstörung im Mittelspannungsnetz.

Fotos: Guido Strauss

lich, dass zu Hause das Licht brennt, der Kühlschrank ununterbrochen läuft und abends vor dem Fernseher der Arbeitstag ausklingen kann. Was aber tatsächlich an Logistik, Organisation, Infrastruktur, Know-how und Teamwork dahinter steckt, fordert die Netzfachleute jeden Tag. Die meisten Stromkonsumenten haben sich wahrscheinlich diesbezüglich noch nie Gedanken gemacht. Warum auch, denn Strom ist permanent im Alltag zugegen.

Tagsüber kümmern sich übrigens rund 100 Mitarbeiter

Deutschlands. Sie ist ein unabhängiger Verteilnetzbetreiber und stellt die Gas- und Stromnetze allen Marktteilnehmern diskriminierungsfrei zur Verfügung. Innerhalb der innogy SE verantwortet Westnetz im regulierten Bereich Planung, Bau, Instandhaltung und Betrieb von 185000 Kilometern Stromnetz und 28000 Kilometern Gasnetz. Westnetz unterstützt die Energiewende in Deutschland mit zukunftsorientiertem Aus- und Umbau der Netze sowie zahlreichen Innovationsprojekten.

Über die innogy SE

Die innogy SE ist ein etabliertes europäisches Energieunternehmen. Mit seinen drei Geschäftsfeldern Netz & Infrastruktur, Vertrieb und Erneuerbare Energien adressiert es die Anforderungen einer modernen dekarbonisierten, dezentralen und digitalen Energiewelt. Im Zentrum der Aktivitäten von innogy steht, bestehenden und potenziellen Kunden innovative und nachhaltige Produkte und Dienstleistungen anzubieten, mit denen sie Energie effizienter nutzen und ihre Lebensqualität steigern können.

► Weitere Informationen unter www.innogy.com

Zahlen & Fakten

Gründung:	1910
Mitarbeiter:	400
davon Azubis:	57

Ausbildungsberufe:
Elektroniker für Betriebstechnik,
Industriekaufmann/-frau

Standort Rauschermühle:

Hier befindet sich neben dem Verwaltungsgebäude das Aus- und Weiterbildungszentrum, ein Informationszentrum für Wärmepumpen- und Klimatechnik und die Systemführung mit Schaltleitung und Netzleitstelle.



innogy



Der Standort ist Programm:
Inmitten der Natur ist
TÖNISSTEINER fest in der
Region verwurzelt.

Fotos: TÖNISSTEINER



Anzeige

Wertvolles Mineralwasser aus historischen Quellen

Privatbrunnen TÖNISSTEINER: Ein mit der Region verwurzelter Traditionsunternehmen

Zahlen & Fakten

Gründung: seit 1891 im
Besitz der Familien Kerstiens

**Geschäftsführender
Gesellschafter:** Klaus Körner

Gesamtleitung Verkauf:
Hermann-Josef Hoppe

Technische Betriebsleitung:
Sascha Mallm

Mitarbeiter: 110
davon Azubis: 5

Jahresumsatz:
ca. 26 Millionen Euro

**Erreichbarkeit der
Verwaltung:**

Montag bis Freitag:
7.30 bis 16.00 Uhr

Die Marke TÖNISSTEINER ist in Deutschland das Mineralwasser von über 600 abgefüllten Wässern mit der längsten Tradition. Die Historie der Quellen ist anhand von alten Quelfassungen und 238 meist bronzenen römischen Münzen aus der Zeit von 48 v. Chr. bis 408 n. Chr., die am heutigen Firmenstandort gefunden wurden, nachweisbar.

Der in den 60er- und 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts verwendete Werbeslogan „Als die Römer durstig waren, zogen sie schon vor 2000 Jahren TÖNISSTEINER allem anderen vor“ sowie das achteckige Firmenlogo „Über 2000 Jahre Deutschlands älteste Römerquelle“ auf den Flaschenetiketten erinnern an die römische Vergangenheit.

Quelle im Naturschutzgebiet

TÖNISSTEINER entstammt aus einem artesischen Quervorkommen im Naturschutzgebiet Pöntertal, wo das Mineralwasser aus bis zu 654 Meter Tiefe durch den Druck der quellenigen Kohlensäure an die Oberfläche gefördert wird. Die vulkanische Vergangenheit der Eifel-Region und das mineralstoffreiche Tiefengestein lassen diesen einzigartigen Naturschatz entstehen.

Die TÖNISSTEINER Mineralwässer enthalten sehr

viel natürliches Magnesium, wertvolles Calcium und Hydrogencarbonat bei vergleichsweise wenig Natrium und Chlorid. Diese ideale Mineralisierung gibt TÖNISSTEINER seinen angenehm neutralen und erfrischend natürlichen Geschmack und ist täglich wertvoll für den menschlichen Körper im beruflichen Alltag, in der Freizeit und bei den Mahlzeiten.

120 Millionen Füllungen

Am Standort in der Nähe von Bad Tönisstein werden jährlich 120 Millionen Füllungen TÖNISSTEINER Mineralwässer in umweltfreundliche Glas- beziehungsweise PET-Mehrwegflaschen in drei verschiedenen Kohlensäuregehalten als „CLASSIC“, „MEDIUM“, „MILD“ und „NATURELLE“ ohne Kohlensäure abgefüllt. Die Produktvielfalt umfasst darüber hinaus qualitativ hochwertige Süß- und Erfrischungsgetränke. Dabei wird besonders auf modernste Abfülltechnik, strenge Einhaltung der fest implementierten engmaschigen Qualitätskontrolle durch das firmeneigene Labor beziehungsweise dem Lebensmittelkontrollinstitut Fresenius sowie auf ökonomisch effiziente und ökologisch sinnvolle Betriebsabläufe und auf den umweltverträglichen Einsatz von Hilfs- und Be-

triebsstoffen geachtet. Das eigene Qualitätsmanagement und die nach strengsten für Lebensmittelbetriebe geltenden Maßstäben festgelegten Arbeitsabläufe und Dokumentationspflichten zur Garantie der Produktsicherheit, werden in jährlichen Audits von externen unabhängigen Experten bzw. Auditoren des IFS-Food akribisch geprüft bzw. kontrolliert und wurden bisher regelmäßig mit einer hervorragend positiven Bewertung beurteilt und bestätigt.

Langjährige Mitarbeiter

Das in vierter Generation geführte Familienunternehmen ist sich als begehrter Arbeitgeber und angesehener Ausbildungsbetrieb in der Region Rhein-Eifel seiner Verantwortung für eine langjährige Sicherung der 110 Arbeitsplätze sehr bewusst. Die Tatsache, dass über 25 Prozent der Belegschaft seit 25 Jahren oder länger bei TÖNISSTEINER arbeiten, bestätigt die langjährige Firmentreue der Mitarbeiter und beweist zugleich die äußerst geringe Fluktuationsquote. Wertschätzung der Mitarbeiter ist der Nährboden, auf dem die Zufriedenheit am Arbeitsplatz und ein gutes Betriebsklima gedeihen. Regelmäßig werden interessante berufliche Perspektiven und praxisorientierte Ausbil-

dungsplätze in den Berufsausbildungen Fachkräfte für Lebensmitteltechnik und Lagerlogistik, Industriekaufmann/-frau und IT angeboten. Qualifizierte Absolventen werden nahezu ausnahmslos in ein festes Arbeitsverhältnis übernommen.

Soziales Engagement

Als Traditionsunternehmen fühlt sich der Privatbrunnen eng mit der Heimat verwurzelt und unterstützt zahlreiche Vereine, Sportevents, kulturelle Veranstaltungen sowie touristische Attraktionen (Geysir-Zentrum in Andernach und Vulkanexpress im Brohltal). Das Familienunternehmen blickt auf ein äußerst erfolgreiches Geschäftsjahr zurück. Im Jahr des 125-jährigen Jubiläums als Familienunternehmen wurde eine nach modernsten Gesichtspunkten konzipierte Hochleistungsabfüllanlage für Glas-Mehrweg in Betrieb genommen.

Die TÖNISSTEINER Mineralwässer entwickelten sich mit einem deutlich über dem Branchenschnitt liegenden Zuwachs äußerst positiv. Diese hervorragende Ausgangsbasis stärkt die Zuversicht, sich erfolgreich mit einem hoch motivierten Mitarbeiterteam und einem ideal mineralisierten Naturprodukt den künftigen Herausforderungen zu stellen.





Foto links: Im Plotterraum entstehen die Folien für Auto- und Lkw-Beschriftungen.

Foto rechts: Buchstaben in jeglicher Form fertigt Neon Hiepler. Hier präsentiert Geschäftsführer Oleg Ebinger einen Acrylbuchstaben, der hinterleuchtet werden kann.



Anzeige

Wo Unternehmen ins Licht gesetzt werden

Neon Hiepler ist seit 66 Jahren ein Experte in Sachen Leuchtreklame

Der Bonner Post Tower beleuchtet den noch dunklen Wintermorgen. Es ist erst 6 Uhr, doch die Reklame-Experten von Neon Hiepler haben ihren ersten Einsatz bereits hinter sich und steigen wieder ins Auto. Die Deutsche Post AG gehört zu ihren Stammkunden. Für den Konzern produziert die Werkstatt große Werbebanner, die im Foyer des Post Towers direkt über den Personenaufzügen die Botschaften des Unternehmens an Mitarbeiter und Besucher kommunizieren. Regelmäßig werden diese drei Mal vier Meter großen PVC-Bahnen ausgetauscht. Doch das geht eben nur, wenn es den Betrieb im Hauptstandort der Deutsche Post AG nicht stört: morgens um 5 Uhr.

Reklamewerkstatt – das hört sich fast schon nostalgisch an. Dabei ist es neueste Technik, die die Neon Hiepler GmbH einsetzt, um Unternehmen zum Leuchten zu bringen. Neon war einmal – moderne Anlagen funktionieren mit LED-Technik. Die kleinen, besonders sparsamen Leuchtdioden haben den alt-hergebrachten Neon- und Leuchtstoffröhren längst den Rang abgelaufen. Für rund 50 Firmen in Bonn und der Region hat Neon Hiepler im vergangenen Jahr individuelle Werbeanlagen gebaut, mon-



Auch die Reparatur, Wartung und Pflege von Werbeanlagen gehört zum Portfolio von Neon Hiepler. Hier repariert Mitarbeiter Carsten Weiler gerade eine Werbeanlage, die von einem Lkw angefahren wurde.

Fotos: Uwe Süßlohn

tiert oder repariert: Logos, Leuchtschriftzüge und Werbekästen an Fassaden, manchmal in zehn Meter Höhe. Wer da nicht schwindelfrei ist, für den ist der Beruf nichts.

So war das schon, als Neon Hiepler vor 66 Jahren von Hubert Hiepler in Bonn gegründet wurde. Im vergangenen Jahr zog das Unternehmen in die Grafschaft um. „In Bonn waren wir zuletzt in der Altstadt ansässig. Hier waren wir zwar direkt in der Nähe vieler Einzelhändler, die unsere Arbeit schätzten, hatten aber einfach zu wenig Platz“, erklärt Geschäftsführer Oleg Ebinger. Über Raumnot kann er sich jetzt nicht mehr beschweren: Im Industriegebiet von Gelsdorf hat Neon Hiepler

ein großzügiges Gelände mit Büroräumen und Werkstatt. Da, wo Standbohrmaschine, Tafelschere, Kantbank, Band- und Kappsäge den Ton angeben, werden die Leuchtbuchstaben gefertigt, die in manchen Einkaufszonen der Region ganze Straßenzüge prägen. Ob mannshoch oder gerade mal 15 Zentimeter groß: Vorzugsweise aus Metall oder Acrylglas werden die Schriftzüge gebogen, gefräst, lackiert, geschweißt und abschließend zum Leuchten gebracht.

Der Umzug in die Grafschaft bietet einen weiteren Vorteil für das Unternehmen, das auch ein Experte für die Beschriftung von Firmenfahrzeugen ist: Endlich gibt es in

der Werkstatt genügend Platz für Lkw und Busse, die auf Wunsch auch übers Wochenende abgegeben werden können, um montags mit frischem Look in die Arbeitswoche zu starten. Ein knappes Jahr ist Neon Hiepler jetzt in Gelsdorf ansässig, und das Geschäft läuft gut. So gut, dass im Herbst ein weiterer Mitarbeiter eingestellt werden konnte. Der trifft gerade die letzten Vorbereitungen für einen weiteren Einsatz: Die Leuchtreklame eines großen Supermarktes soll auf LED umgerüstet werden. Die Teleskopbühne ist bereits bestellt. Für 22 Uhr. Wenn dann der Supermarkt schließt, fängt für Neon Hiepler die Arbeit an.

Zahlen & Fakten

Gründung: 1950

Geschäftsführung: Oleg Ebinger

Mitarbeiter: 4

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:
8.00 bis 17.00 Uhr

**NEON
HIEPLER**



Das gemeinsame Mittagessen ist für die Bewohner der Ahrtal-Residenz ein Stück Lebensqualität, auf das niemand verzichten möchte – genauso wenig, wie auf all die anderen Annehmlichkeiten, die das Haus mit Hotelcharakter bietet.

Anzeige

Gut behütet in die dritte Lebensphase

Ahrtal-Residenz punktet mit Hotelcharakter und liebevoller Pflege für ältere Menschen

Zahlen & Fakten

Gründung:	1999
Direktor:	Peter Kühnl-Münzer
Mitarbeiter:	66
davon Azubis:	5
Ausstattung:	
Service-Wohnungen:	64
Vollstationäre Plätze:	22
Öffnungszeiten:	
24 Stunden	
Rezeption (02641/7520):	
8 bis 20 Uhr	

Auch im Alter so angenehm wie möglich, gut behütet inmitten der Gesellschaft leben. Wer würde sich das nicht für seine dritte Lebensphase wünschen. In der Bad Neuenahr Ahrtal-Residenz ist gerade dieser Wunsch zum Programm geworden.

Seit rund 15 Jahren genießen im komfortabel eingerichteten Haus an der Willibrordusstraße im Herzen der Kurstadt gut 100 Seniorinnen und Senioren selbstbestimmt und bestens umsorgt ihr Leben. Nicht nur die exzellente Führung des Hauses mit 65 Mitarbeitern unter der Leitung von Direktor Peter Kühnl-Münzer macht die Attraktivität der Ahrtal-Residenz aus, sondern auch ihre bevorzugte Lage nahe des Kurparks und in fußläufiger Nähe des quirligen Stadtzentrums.

Seit 1858, als Prinzessin Augusta, später als Ehefrau Kaiser Wilhelms I. Deutsche Kaiserin und Königin von Preußen (1811-1890), die erste, von Georg Kreuzberg erbohrte Heilquelle offiziell einweihte, war das aufstrebende Bad Neuenahr eine der ersten Adressen für Menschen, die in der ruhigen Lage an der Ahr Wohlergehen suchten. „Eine Tradition, die verpflichtet“, so Direktor Kühnl-Mün-



Direktor Peter Kühnl-Münzer ist froh, älteren Menschen in seiner Residenz das Leben in der dritten Lebensphase so angenehm wie möglich machen zu können.

Fotos: Jochen Tarrach

zer. Ein Anspruch, der in seinem Hause selbstverständlich ist. Der 46-jährige Kühnl-Münzer besitzt als gelernter Koch, Hotelfachmann und studierter Sozialbetriebswirt nicht nur die fachlichen Voraussetzungen, sondern auch die menschlichen Qualitäten um liebe- und verständnisvoll mit älteren Menschen umzugehen. Dieser Umgangston ist es, der das Leben in der Ahrtal-Residenz so positiv beeinflusst.

So ist es für die Mitarbeiter selbstverständlich, dass rund um die Uhr jemand für die Hausbewohner in den 64 sogenannten Service-Wohnungen sowie den 22 vollstationären Pflegeplätzen da ist.

Ob früh morgens um sieben Uhr Hilfe bei den ersten Notwendigkeiten des Tages geleistet wird, mittags das Essen freundlich serviert oder am Abend Betreuungsveranstaltungen angeboten werden, spielt dabei keine Rolle. Mit Anke Matamoros im ambulanten Pflegeservice und Regin Broicher im stationären Pflegebereich stehen stets ausgebildete Fachkräfte zur Verfügung.

Zu einem Haus mit Hotelcharakter gehört natürlich auch exzellente Verpflegung. Darum sorgt sich Küchenleiterin Marijke van Rengs mit ständig wechselnden, schmackhaften Rezepten. Die Bewohner der Ahrtal-Resi-

denz stehen nicht allein da, sondern sind in das kulturelle Leben der Stadt mit eingebunden. Allerdings: Die Bereitschaft zum Mitmachen muss schon jeder selbst aufbringen, eingeladen sind alle. Das umfangreiche Veranstaltungsangebot von Maggy Scholz und Anja Hack berücksichtigt fast jedes Interessensgebiet. Kooperationen mit Vereinen, Verbänden und sogar Kindergärten bieten unzählige Möglichkeiten, im Kurpark und der Musikhalle sind nahezu täglich hochkarätige Musikdarbietungen. Natürlich ist die Ahrtal-Residenz auch bei den großen Festen wie dem Fest der guten Laune, den Uferlichtern und natürlich beim Karneval mit dabei.

Das frühere Altenheim als letzte Unterkunft für die ältere Generation gibt es schon lange nicht mehr. Senioren sollen heute mitmachen, sich einmischen und das Leben mit menschlicher Wärme in der Gemeinschaft genießen. Dafür steht die Ahrtal-Residenz. „Wir im Kreis Ahrweiler sind stolz, ein solches Haus in unserer Region zu wissen“, so hatte es Landrat Dr. Jürgen Pföhler ausgedrückt. Dem ist Nichts hinzuzufügen.





Foto links: Aus alten Schätzchen werden unter den Händen der Fachleute wieder ansehnliche Prunkstücke.

Foto rechts: Lange Tradition und Freundlichkeit sind im Hause von Georg Geschier eine Selbstverständlichkeit.



Anzeige

Aus alten Schätzchen werden neue Glanzlichter

Georg Geschier ist mit Geschick und Hingabe der alten Handwerkstradition verpflichtet

Soll das alte Erinnerungsstück entsorgt oder kann es noch aufgearbeitet werden? Diese Frage wird oft gestellt, wenn es sich um lieb gewonnene Polstermöbel handelt. Wenn die Arbeit eines Handwerksbetriebes wie die des Traditionshauses von Georg Geschier & Söhne von ganzen Generationen von Kunden über 161 Jahre hinweg geschätzt wird, dann ist allein das schon ein Zeichen von Qualität und höchster handwerklicher Kunst.

Alte oder abgenutzte Möbelstücke, die ans Herz gewachsen sind, wieder aufzuarbeiten und ihnen neues Leben einzuhauchen, das ist in der Tat eine hohe Kunst und die Leidenschaft von Georg Geschier und seinen Mitarbeitern. Dabei ist man um Problemlösungen im Hause Geschier nie verlegen – mit Einfallsreichtum, Liebe zum Detail und eben höchster handwerklicher Kunst.

Es war im Jahr 1856, als die Bau- und Möbelschreinerei von Urgroßvater Gottfried Geschier am Ahrweiler Markt gegründet wurde. Bereits 1880 wurde der Betrieb an das Niedertor verlegt. Aus der Zeit um 1905 stammt die heute noch erhaltene und liebevoll gepflegte Dampfmaschine, die damals höchste Modernität und Leis-

tungsfähigkeit bezeugte. Ende der 1970er-Jahre trennte man sich von der industriellen Möbelfertigung und widmete sich der Pflege des Handwerks und der individuellen Bedienung der Kunden. „Damals wie heute lohnt es sich, langlebige und wertvolle Möbelstücke der vergangenen Jahrzehnte neu aufzuarbeiten und sie wieder zu Glanzstücken zu machen“, so Georg Geschier, der inzwischen den Betrieb vom Vater übernommen hat.

Einer Ausstellungsfläche von 200 Quadratmetern steht eine Werkstatt von genau doppelter Größe zur Seite. Neu- und Aufpolsterungen gehören heute zum Hauptgeschäft, aber auch der Vertrieb von Möbelstücken namhafter Hersteller. Daneben nimmt die individuelle Anfertigung von passenden Möbelstücken bei Georg Geschier viel Raum ein. Dazu werden geschmackvolle Dekorationen aller Art angeboten, geplant und ge-

fertigt. Aus mehr als 10000 Musterstoffen und Leder immer die richtige Wahl zu treffen, ist zwar vom persönlichen Geschmack abhängig, bedarf aber auch der Beratung eines Fachmannes.

So ist der ständige Kontakt zu den Kunden und damit einhergehend eine vorzügliche Beratung oberstes Gebot. Das geht nur, wenn man das zu restaurierende Möbelstück in seinem Umfeld betrachten kann. So ist Georg Geschier fast täglich in der ganzen Umgebung zu seinen Kunden unterwegs. „Aus jedem altgedienten Möbelstück ein neues Glanzlicht zu machen, das ist unser Ziel“, so der Fachmann. Besonders ältere Möbel sind sehr langlebig hergestellt und wesentlich robuster als die heutigen Fabrikmöbel, die man in Selbstmon-

tage in der Wohnung aufstellen kann. So ist manches Stück in der Werkstatt an der Bossardstraße wesentlich älter als Geschier selbst.

Ob Jugendstil- oder Biedermeiermöbel, Tische und Stühle oder auch eine Eckbank aus den 1970er-Jahren: Alles ist bei Georg Geschier in den besten Händen. Zum Beispiel auch ein Biedermeiersofa. Es strahlt selbst mit abgenutztem oder fleckigem Sitzbezug noch viel von seiner alten Schönheit aus. Doch fachmännisch aufgearbeitet kann es wieder zum regelrechten Schätzchen und komfortablem Mittelpunkt jeden Wohnraumes werden. Nicht nur der Bezug wird erneuert, auch das Holz wird sorgfältig behandelt und bekommt seinen alten Glanz zurück.

Beschädigte Teile werden entfernt und durch neue Stücke aus besten Materialien ersetzt. Auch für die neue Polsterung werden nur beste Gurte und Schaumstoffe verwendet, um einen hohen Sitzkomfort zu gewährleisten. Obwohl zur Aufarbeitung schon einige Zeit benötigt wird, gelingt es den geschickten Händen der Mitarbeiter nach rund einer Woche, jedes Stück fertig wieder auszuliefern.



Gut erreichbar und mit großzügigen Parkplätzen vor der Tür ist das TraditionsHaus von Georg Geschier in der Ahrweiler Bossardstraße gelegen.

Fotos: Jochen Tarrach

Zahlen & Fakten

Gründung: 1856

Geschäftsführung:
Georg Geschier

Mitarbeiter: 8
davon Meister: 2

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:
9.00 bis 12.30 Uhr und
14.00 bis 18.00 Uhr

Samstag:
9.00 bis 13.00 Uhr





Morgens noch Badewanne – abends Komfort-Dusche: Für den Umbau benötigen die Spezialisten von BADbarrierefrei nur einen Tag. Fotos: BADbarrierefrei.de

Anzeige

Stolperfreier Duschkomfort

Förderungsfähige Umbauten sorgen für mehr Sicherheit im Badezimmer

Zahlen & Fakten

Gründung:
BADbarrierefrei Ahrtal: 2015
Firma Tecnobad
Deutschland: 2007

Geschäftsführung:
Alexander Aßmann

Filialleiter:
Richard Ruddigkeit

Mitarbeiter: 10
davon im technischen
Bereich: 7

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:
9.00 bis 17.30 Uhr

und nach telefonischer
Vereinbarung

Gefährliche Stolperfallen lauern oft im Alltag – und können nicht nur bei älteren Menschen zu Stürzen und Verletzungen führen. „Viele Gefahrenpotenziale sind in Badezimmern anzutreffen, etwa mit dem hohen und unbequemen Einstieg in die Badewanne. Ein Ausrutscher kann hier schnell schmerzhaft Folgen haben“, berichtet Martin Blömer vom Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de. Doch Abhilfe ist leicht realisierbar – der Umbau von der Wanne zur Dusche etwa ist in nur einem Arbeitstag möglich, ohne viel Schmutz, Lärm und sonstige Beeinträchtigungen.



Wer auf ein Schaumbad nicht verzichten möchte, profitiert von der praktischen Badewannentür. Diese lässt sich nachträglich einbauen und schließt wasserdicht ab. Auch in einem kleinen Bad lässt sich die Wanne gegen eine Dusche austauschen



Von der Wanne zur fast bodenebenen Dusche

Keineswegs nur für Seniorenhaushalte ist die Badmodernisierung empfehlenswert: Viele Menschen entschließen sich zu einer Barrierenreduzierung, wenn sie noch rüstig sind. Der frühzeitige Wannenumbau beseitigt gefährliche

Barrieren und kann somit Unfälle verhindern. Mit dem patentierten Tecnobad-System etwa lässt sich die unpraktische Badewanne in nur einem Arbeitstag zur nahezu bodenebenen Dusche umbauen. Ob sich die Bewohner für eine bodenebene Dusche oder eine mit niedriger Stufe

entscheiden, hängt von der baulichen Situation ab – beides bietet jedenfalls Vorteile. In einem bestehenden Badezimmer lässt sich eine niedrige Stufe nicht immer umgehen, schließlich soll auch nach der Modernisierung ein guter Wasserabfluss gewährleistet sein. Zudem kann sich in ei-

ner leicht erhöhten Duschtasse mit kleinem Rand auch mal Wasser sammeln, ohne dass es überläuft und das gesamte Bad überschwemmt.

Badewannentüren für mehr Sicherheit

Für Komfort und Sicherheit sorgt auch eine Tür in der Wanne, die sich schnell und einfach nachträglich in die vorhandene Wanne einbauen lässt. Durch die 100 Prozent wasserdichte Tür entfällt das gefährliche Klettern über den hohen Wannenrand und dem gemütlichen Schaumbad steht nichts mehr im Wege. Natürlich kann in der Wanne jetzt auch stolperfrei geduscht werden. Bei Design und Farbe der Tür stehen verschiedene Varianten zur Wahl, passend zur weiteren Einrichtung des Badezimmers.

Auch 2017 werden Wohnumfeld verbessernde Maßnahmen mit bis zu 4000 Euro von der Pflegekasse gefördert, wenn ein Pflegegrad vorliegt.





Auf Schloss Burgbrohl kann sich der Gast sprichwörtlich wie ein König fühlen.

Fotos: Jochen Tarrach

Anzeige

Auf Schloss Burgbrohl ist der Gast König

Schon Pfalzgraf Heinrich II. wusste den Felshügel im Brohltal zu schätzen

In einem historischen Schloss in elegantem Ambiente verweilen zu dürfen, ist schon etwas Einzigartiges. So bietet auch das 4-Sterne-Wellness- & Tagungshotel „Schloss Burgbrohl“ im romantischen Burgbrohl im Brohltal ein außergewöhnliches Erlebnis. „Wir freuen uns darüber, in diesem schönen Schloss unseren Gästen etwas Besonderes bieten zu können, sind deshalb aber nicht abgehoben, sondern bodenständig geblieben“, so die Hotelleitung. Trotzdem: Der Gast ist König und 30 Mitarbeiter geben sich alle Mühe, dass er das auch genießen kann. Erstmals urkundlich erwähnt wurde das historische Schloss im Jahre 1093 in Verbindung mit dem Pfalzgrafen Heinrich II. und seiner Gemahlin Adelheid von Orlamünde, dem hochadligen Stifterehepaar der nahen Abtei Maria Laach. Von 1093 bis 1460 wurde Schloss „Brolburg“ Stammsitz der Herren von Brohl. Jedoch ist vom ursprünglichen Anwesen heute außer einigen Steinen der Grundmauern nichts mehr erhalten. 1689 wurde es von französischen Truppen erobert und durch einen Brand völlig vernichtet. In den Jah-



Ob in den Zimmern oder im Spa – Schloss Burgbrohl bietet Entspannung pur.

ren 1708/09 wurde es prächtiger den je wieder aufgebaut. Das Wappen von Kasper Franz von Bourscheidt und Isabella Gräfin von Schaesberg aus dem Jahr 1731 schmückt noch heute das mächtige Burgtor.

Ferdinand von Bourscheidt war es dann, der zu Anfang des 19. Jahrhunderts den Felshügel mit Futtermauern befestigte und so zusätzlich einen Garten mit herrlichen Parkanlagen schuf. Nach mehrmaligem Besitzerwechsel erwarb der heutige Schlossherr 2009 das Anwesen und eröffnete nach Umbau und umfangreicher Renovierung 2011 im Hauptgebäude mit vorerst zwölf Zimmern ein Hotel. Inzwischen sind daraus 39 Zimmer geworden, und wenn der derzeit in Bau be-



findliche Anbau fertig ist, werden es 60 Zimmer und Apartments sein.

Geräumige Tagungsräume bieten genügend Platz für Seminare oder geschäftliche Treffen im größeren Personenkreis. „Tagen und Arbeiten und sich trotzdem rundherum Wohlfühlen“, so das Motto des Hauses. Das „Castellum Spa“ bietet für ein paar Stunden, einen Tag oder auch ein ganzes Wochenende Erholung und Entspannung pur. Nach Burgbrohl kommen Gäste besonders aus dem Raum Bonn, Köln und Düsseldorf, um hier einen Wellness-tag zu verbringen. Das kann man natürlich ergänzen durch Wanderungen und Ausflüge in die herrliche Natur der Umgebung.

Wenn man gegen 11 Uhr das umfangreiche Frühstück genossen hat und fit für den Tag ist, bietet Burgbrohl und seine Umgebung für jeden Gast mindestens ein spannendes Tagesziel. Das Brohltal mit seinen ungewöhnlichen Tuffsteininformationen, die berühmte Abtei Maria Laach und der Laacher Vulkansee, die Burg Olbrück sowie ausgedehnte Wälder mit geologisch interessanten Vulkanfelsen und nicht zu vergessen eine Fahrt mit der historischen Brohltal-Schmalspurreisenbahn, dem Vulkan-Express, schaffen ebenso einmalige wie unvergessliche Eindrücke. 30 Kilometer ist es zum weltbekannten Nürburgring, in der Nähe im Brohltal gibt es Heilquellen, Heilbäder und Mineralbrunnen. In den drei Restaurants bleiben dank der hervorragenden Küche keine kulinarischen Wünsche offen. Rustikale Gemütlichkeit bietet die Schloss-Schänke, gediegene Eleganz das Schloss-Restaurant und luftige Erlebnisse in den Sommermonaten die Schlossterrasse. Wer edle Weine probieren möchte, ist im Weinkeller herzlich willkommen.

Zahlen & Fakten

Neueröffnung:	2011
Geschäftsführer:	Andreas Weber
Mitarbeiter:	30
davon Azubis:	6
Öffnungszeiten:	
Restaurant:	täglich von 11.00 bis 1.00 Uhr
Schlossschenke:	Freitag und Samstag von 17.30 bis 23.00 Uhr





Anzeige

Henry Moore: „Rendezvous des amis“

Zehn Jahre Arp Museum Bahnhof Rolandseck – Tolle Ausstellungen locken Kunstbegeisterte

Zahlen & Fakten

Eröffnung: 2007

Geschäftsführer:
Dr. Oliver Kornhoff, Direktor
Petra Spielmann,
Kaufmännische Leiterin

Mitarbeiter: 27
davon Azubis: 2

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag und
an Feiertagen
11.00 bis 18.00 Uhr

Geschlossen:
Rosenmontag, 24. Dezember
und 31. Dezember 2017

Zehn Jahre Arp Museum Bahnhof Rolandseck: Am 28. September 2007 eröffnet, hat es sich in kürzester Zeit zu einem der renommierten Kunstmuseen in Deutschland und Europa entwickelt.

Starten wir zu einem Rundgang durch die Welt der Kunst: Es ist genau elf Uhr. Die ersten Besucher strömen im Altbau durch die Eingangstür um ein Museum zu besuchen, das mit seiner spektakulären Verbindung aus historischer und moderner Architektur in Deutschland einzigartig ist. Bis 18 Uhr wird der Besucherstrom nun nicht mehr abreißen. Der Zeitpunkt ist gut gewählt, denn 2017 feiert das Museum Jubiläum und begeht es mit besonderen Präsentationen und Ausstellungen. Die große Festveranstaltung ist für den 16. September geplant. Doch auch vor den eigentlichen Jubiläumspräsentationen gibt es noch viel zu sehen.

„Ein Museum muss leben, sich ständig verändern und die Besucher immer wieder neu faszinieren“, erklärt Claudia Seiffert als „Leiterin Kommunikation“ des Museums bei einem Rundgang. Und genau diese Faszination ist es, die noch bis Mai 2017 mit den Ausstellungen „Bühnenreif 1. Akt (1900-2016)“ und „Büh-



Wie in ein Bühnenbild tauchen die Besucher in die Rauminstallation „Polyphonos“, 2016, von Nadja Schöllhammer in der aktuellen Ausstellung „Bühnenreif 1. Akt“ ein.

Fotos: Tarrach

nenreif 2. Akt (1600-1900)“ hervorgerufen wird. Aus Anlass des 100-jährigen Dada-Jubiläums stellt das Arp Museum Bahnhof Rolandseck in aufeinander bezogenen Ausstellungen das Thema „Bühne in der Bildenden Kunst“ vom 16. Jahrhundert bis in die Gegenwart in den Mittelpunkt. Seit Jahrhunderten besteht ein reger Austausch zwischen der bildenden Kunst und dem Theater. Für die Dadaisten war die Bühne im „Cabaret Voltaire“ Ausgangspunkt ihres erweiterten Kunstbegriffs.

Die als Erlebnisraum konzipierte Präsentation „Bühnenreif 1. Akt (1900-2016)“, die im Neubau des Museums gezeigt wird, umfasst Arbeiten von der klassischen Moderne bis hin zur zeitgenössischen Kunst. In der Kunstkammer Rau dagegen beleuchtet

„Bühnenreif 2. Akt (1600-1900)“ das enge Zusammenspiel von Bild und Bühne vom Barock bis in die Moderne. Es werden zentrale Aspekte der Entwicklung des Theaters von den einfachen Bretterbühnen auf öffentlichen Plätzen hin zur Etablierung fester Theaterbauten gezeigt.

Herausragend beim Blick auf das Jubiläumsprogramm ist die Ausstellung „Henry Moore. Vision. Creation. Obsession“ vom 28. Mai 2017 bis zum 7. Januar 2018. Eine der bekanntesten Monumentalskulpturen des britischen Künstlers (1898-1986) ist wohl das seit 1979 vor dem ehemaligen Bundeskanzleramt in Bonn stehende Werk „Large Two Forms“. Dieses wird zwar zur Ausstellung im Arp Museum nicht dabei sein, dafür steht im Zentrum der Präsen-

tation seine neun Meter lange „Large Reclining Figure“. Henry Moore und Hans Arp sind sich zu Lebzeiten noch begegnet und haben sogar 1936 bei der „International Surrealist Exhibition“ in London gemeinsam ausgestellt. Bereits ab dem 12. Februar 2017 mit dem „AufDADAakt“ – einem Tag für die ganze Familie – ist die Präsentation von Werken der Stipendiaten des Künstlerhauses Schloss Barmoral zu sehen. Ab dem 23. Juli kommt noch „Ich sehe was, was du nicht siehst“ von Werner Klotz und ab dem 17. November Collagen aus der Sammlung Meerwein hinzu.

Bisher sind insgesamt mehr als 630.000 Besucher ins Museum gekommen, um herausragende Kunst, aber auch den Museumsneubau des Stararchitekten Richard Meier selbst mit seinem außergewöhnlichen Ausblick auf die Kulturlandschaft Rhein und Siebengebirge zu genießen. 59 attraktive Ausstellungen von Werken bekannter zeitgenössischer Künstler, dazu die Sammlung mit Werken von Hans Arp und Sophie Taeuber-Arp sowie die Präsentation von Meisterwerken aus der Sammlung Rau haben bisher ein breites Publikum begeistert.



Dank der offenen Gestaltung ist der MRT auch für Kinder, Patienten mit körperlicher Behinderung oder Platzangst geeignet.

Fotos: Arne Flander

Anzeige

Moderne Technik und Zeit für den Menschen

In der Radiologie in Bad Neuenahr-Ahrweiler sind Patienten gut aufgehoben

Im Bad Neuenahrer Thermalbadehaus, dem denkmalgeschützten Jugendstilbau gegenüber dem Kurpark, treffen in der Radiologischen Praxis Rechmeier zwei Welten aufeinander. Modernste medizinische Geräte stehen in den stuckverzierten historischen Räumen. Anstelle von Praxishektik verbreiten die Mitarbeiter ruhige und gelassene Professionalität. Schon im Wartezimmer fühlt man sich wohl, geborgen, irgendwie gut und betreut. Das liegt vor allem an der Chefin, Liliana Rechmeier, Fachärztin für Diagnostische Radiologie. Eine Fachärztin, die viel mit Technik arbeitet, aber dabei nie den Patienten als Mensch aus dem Blick verliert.

Ihre Praxis ist ausgestattet mit Hightech-Geräten der jüngsten Generation. So gibt es hier einen in Deutschland seltenen offenen MRT (Magnetresonanztomograf). Für Patienten, die sich davor fürchten, wenn sie „in die Röhre müssen“, ist das ein wahrer Segen. Das Gerät liefert erstklassige Bilder, ist nach den Seiten offen und der Patient hat freies Sichtfeld. Besonders für Kinder



Liliana Rechmeier ist mit Leib und Seele Ärztin. Vor und nach der Untersuchung nimmt sie sich viel Zeit für die Patienten.

und behinderte Menschen eine große Hilfe. Manchmal ist ein CT (Computertomografie) unerlässlich und die ist immer mit Strahlung verbunden. Diese Strahlung zu reduzieren und trotzdem aussagekräftige Bilder erster Güte zu bekommen, gelingt mit dem dosisreduzierten CT, welches in der Praxis Rechmeier eingesetzt wird. „Um so wenig Strahlung wie möglich einzusetzen, haben wir diese neuen Geräte“, sagt Liliana Rechmeier. Häufig wer-

den Patienten von Arztkollegen zu ihr überwiesen, um eine Verdachtsdiagnose zu bestätigen oder zu entkräften.

All die hochmodernen Geräte können aber auch eingesetzt werden, um Schmerzen wirksam zu behandeln. Im offenen MRT lassen sich zum Beispiel strahlungsfrei ganz gezielt Spritzen an die entsprechende Stelle im Körper setzen. Statt Pillen, die über Magen, Leber und Niere abgebaut werden müssen, kommt bei dieser Methode

das Mittel gleich dort an, wo es gebraucht wird. Liliana Rechmeier ist seit 20 Jahren in der diagnostische Radiologie tätig. „Ich betrachte den Patienten immer ganzheitlich und gehe der Frage nach, warum zum Beispiel ein Knie oder ein Rücken wehtut.“ Dazu gehört Zeit, und die nimmt sie sich in ihrem Berufsalltag für jeden Patienten. Beim „Rundumblick“ auf den ganzen Menschen sind ihr dabei die modernen Maschinen ein großartiges Hilfsmittel. Liliana Rechmeier ist im Laufe ihrer Karriere im Notarztwagen gefahren, sie hat im Krankenhaus Schichtdienst geschoben, die ganze Palette moderner Krankenhausmedizin kennengelernt. Und dabei auch noch fünf Kinder großgezogen.

Ihre Bad Neuenahrer Praxis betreibt sie seit Juni 2015. Sie möchte dort Schmerzen möglichst früh behandeln, damit Menschen auch im Alter gesund und mobil bleiben. Bei schlimmen Diagnosen wie Tumoren spricht sie ehrlich und offen mit dem Patienten. Zudem wirbt sie für Prävention und Gesunderhaltung. „Ich bin mit Leib und Seele Ärztin.“

Zahlen & Fakten

Eröffnung: 2015

Inhaberin:
Liliana Rechmeier,
Fachärztin für diagnostische
Radiologie

Mitarbeiter: 4
davon Azubis: 1

Öffnungszeiten:

Montag, Dienstag und
Donnerstag:
8.00 bis 18.00 Uhr

Mittwoch und Freitag
8.00 bis 13.00 Uhr

Samstag:
9.00 bis 13.00 Uhr

und nach Vereinbarung


**RADIOLOGISCHE PRAXIS
RECHMEIER**
OFFENES MRT | CT



Fotos: Guido Strauß

Anzeige

„Gutes Sehen ist unsere Motivation“

Augenzentrum Andernach löst auch die Sehprobleme von jungen Patienten

Zahlen & Fakten

Gründung: 2010

Leitung:
Dr. Andreas Schmidt,
Claudia Schmidt-Dudziak

Ärzte: 4
Mitarbeiter: 27
davon Auszubildende: 3

Sprechzeiten:

Montag, Dienstag,
Donnerstag:
7.30 bis 17.00 Uhr

Mittwoch:
7.30 bis 12.00 Uhr

Freitag:
12.00 bis 14.00 Uhr

Mittagspause:
12.00 bis 13.00 Uhr

13 Uhr im Augenzentrum Andernach: Bei Dr. Andreas Schmidt und seinem OP-Team steht eine sogenannte Intra-vitreale Injektion an. Heute hat eine 63-jährige Patientin mit einer Makuladegeneration ihren Termin in der Buchenstraße 5, dem ehemaligen Erich-Doetsch-Haus. Bei vielen Erkrankungen im hinteren Teil des Auges (beispielsweise der Netzhaut) hat man das Problem, dass dort die Inhaltsstoffe von Tabletten, Infusionen oder Augentropfen nicht in ausreichender Konzentration hingelangen. Man muss also die Stoffe direkt ins Auge bringen. Seit einigen Jahren gibt es Medikamente in flüssiger Form oder in kleinen Depotimplantaten (einpflanzbare feste Stoffe, die Medikamente langsam abgeben), die hier zu vorher nicht gekannten Erfolgen führen.

Was sich im ersten Moment unangenehm anhört, ist erstaunlicherweise schmerzfrei. Man benötigt noch nicht mal eine Narkose im herkömmlichen Sinne. Es werden Tropfen und gegebenenfalls eine kleine Spritze zur örtlichen Betäubung gegeben, dann spürt man nur einen leichten Druck. Der Eingriff wird deswegen üblicherweise ambulant durchgeführt. Auch heute



kann die Patientin kurze Zeit später mit einem Verband auf dem Auge die Praxis verlassen.

Allerdings startet der Arbeitsalltag im Augenzentrum bereits deutlich früher, nämlich um 7.30 Uhr. Denn neben operativen Eingriffen gehören routinemäßige Untersuchungen zum Aufgabengebiet von Dr. Schmidt, seinen assistierenden Ärztinnen und den 27 Arzthelferinnen und -helfern.

Das Leistungsspektrum umfasst Anpassung normaler und vergrößernder Sehhilfen sowie von Kontaktlinsen, Augendruckmessung, Dämmerungssehen, Diabetikerbetreuung, Fluoreszenzangiografie, Gesichtsfelduntersuchung, Gutachten und Führerscheinuntersuchungen, HRT - der Heidelberg Retina Tomograph, OCT - Optische Kohärenz-Tomographie, Pigmentdichtensmessung zur

AMD-Vorsorge, Sehschule und Sehtest, Ultraschall am Auge, Untersuchung des Farbsehens und ganz wichtig, die Vorsorgeuntersuchung für Kinder.

Des Weiteren zählen die SLT-Therapie (Selektive Laser Trabekuloplastik), die Intra-vitreale Injektion, Laserbehandlung beim Grünen Star und des Nachstars, Netzhautlaser, Operation Grauer Star (Katarakt) und Operationen der Augenlider und von Schlupflider zu den OP-Leistungen.

Geleitet wird das Augenzentrum von Dr. Andreas Schmidt und seiner Frau Claudia Schmidt-Dudziak in Zusammenarbeit mit den angestellten Ärzten Dr. Stephanie Zeutzius-Dangelmaier, Dr. Christof Knebel und Dr. Aida Zerahn-Didovic. Im Januar 2010 löste das Augenzentrum Andernach die augenärztliche

Gemeinschaftspraxis von Dr. Rößler, Dr. Zeutzius und Dr. Zeutzius-Dangelmaier ab und übernahm die Räumlichkeiten in der Breitestrasse.

Im August 2013 wurde die Praxis von dort in die Buchenstrasse 5 verlegt, in dem sich bereits seit 2012 der Bereich für ambulante Operationen befand. Somit bietet man den Patienten augenärztliche Vorsorge, Diagnostik und Therapie für Kinder und Erwachsene und etwaige Operationen unter einem Dach. Dabei orientiert man sich an aktuellen Standards und Verfahren in der Augenheilkunde, wozu auch eine Zertifizierung nach ISO 9001:2008 zählt.

Um den Besuchern ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, wurden die Praxisräume ganz neu und modern eingerichtet. Sämtliche Bereiche sind behindertengerecht ausgestattet, der OP-Bereich im 2. Stock ist mit dem Außenaufzug gut zu erreichen. An den MediaPortalen kann man sich direkt vor Ort über die neuesten Vorsorge- und Behandlungsmethoden rund ums Auge informieren, für die kleinen Patienten gibt es einen Extrabereich in einem der beiden Wartezimmer.



Foto links: Ob ein Fehler im Motor oder ein Schaden an der Karosserie, in der Werkstatt des Autohauses Glath steht bestens geschultes Fachpersonal bereit.

Foto rechts: Verkaufsberater René Deller (l.) und Firmenchef Jürgen Glath (r.) beraten zu allen Opel-Fahrzeugen.

Foto: Jochen Tarrach



Anzeige

Jürgen Glath schaut zuversichtlich in die Zukunft

Opel-Autohaus in Ringen steht für Tradition und Kundenservice

Heute hat sich für 14 Uhr ein Kunde im Autohaus Glath in Grafschaft angemeldet, der sich für einen Neuwagen interessiert und sich über die Opel-Produktpalette informieren möchte. Ein schmucker kleiner Zweitwagen für die Ehefrau soll es werden. Solche Termine übernimmt neben Jürgen Glath auch Verkaufsberater René Deller. „Wir haben Opel-Fahrzeuge von A wie Adam bis Z wie Zafira“, erklärt dieser. Für die Dame ist natürlich der knallrote kleine Adam das geeignete Fahrzeug. Schnittige Karosserie, komfortabel ausgestattete und leistungsfähige Motorisierung sind das Markenzeichen neben dem bekannten, traditionellen Opel-Blitz auf der Haube. „Da muss man nicht lange suchen“.

Autokauf ist aber nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch eine Frage des Vertrauens in die Marke, zum Händler und zur Werkstatt. Und genau das ist es, was den familiengeführten Betrieb des Opel-Autohauses Glath in Grafschaft Ringen so sympathisch macht.

Der persönliche Kontakt zum Kunden, der natürlich beste Beratung voraussetzt, sowie exzellent geschultes



Fachpersonal im Servicebereich und in der Werkstatt sind nach Ansicht des Firmenchefs Jürgen Glath, der das Autohaus in zweiter Generation führt, oberstes Gebot. Begonnen hat alles in den 1960er-Jahren als Hobby in einer kleinen Garage. 1971 eröffnete Kfz-Meister Herbert Glath in seinem Heimatort Ringen direkt neben seinem Wohnhaus eine bescheidene Werkstatt für alle Automarken. Das Vertrauen der Kunden zur Familie als auch in seine gewissenhafte Arbeit wurde so stark, dass bereits 1978 in der Heppinger Straße mit dem Bau einer größeren Werkstatt begonnen wurde.

1982 expandierten Herbert und Marita Glath abermals und unterschrieben den Servicevertrag mit OPEL. Als glückliche Fügung empfand es Herbert Glath, dass sein Sohn Jürgen ebenfalls Interesse am Auto zeigte und die

Ausbildung zum KFZ-Mechatroniker absolvierte. Nach der Meisterprüfung und dem Studium zum Kfz-Betriebswirt stieg Jürgen Glath 2002 als Kommanditist in die Autohaus Glath KG ein.

Die Firma firmierte in 2006 in die Autohaus Glath GmbH & Co KG um. Seither trägt Jürgen Glath die Verantwortung für den Betrieb mit seinen 15 Mitarbeitern. Stillstand ist dem Unternehmer fremd. Um weiterhin seine hohen Ansprüche in puncto Kundenzufriedenheit erfüllen zu können, werden die Mitarbeiter immer wieder geschult. Denn „es ist mittlerweile nicht mehr so einfach, Mitarbeiter zu finden, die mit ihrer Arbeit etwas bewegen möchten und ebenso den stetig steigenden Anforderungen gewachsen sind“, sagt Jürgen Glath. Ein offenes Ohr zu haben für die Probleme der Kunden, die im Autohaus

Glath nicht nur eine Nummer sind, und diese zu lösen, dafür gibt es im Autohaus immer einen kompetenten Ansprechpartner.

Wer sich nach einem Jahreswagen oder Gebrauchtwagen umschauen möchte, dem stehen noch ständig etwa 60 weitere Fahrzeuge zur Ansicht bereit bzw. kann über ein spezielles Netzwerk fast jeder Neu-/Jahreswagen besorgt werden. Die Einlagerung der Sommer- oder Winterreifen ist ebenso wenig ein Problem wie der Fahrzeugkauf. „Wir haben Platz für 580 Satz Reifen“, so Glath. Das ist nur ein Beispiel für das große Serviceangebot, das von den Kunden gerne genutzt wird. Jürgen Glath schaut optimistisch in die Zukunft – nicht zuletzt wegen seines engagierten und qualifizierten Teams im Rücken. Es scheint so, als habe er für das Autohaus und die Mitarbeiter die Weichen für die Zukunft richtig gestellt.

Technische Daten:

Opel Adam
Kraftstoffverbrauch (l/100km)
innerorts: 5,3 - 8,7
außerorts: 3,6 - 5,5
kombiniert: 4,2 - 6,7
CO₂-Emission: 99 - 139 g/km

Zahlen & Fakten

Eröffnung:	1971
Geschäftsführer:	Jürgen Glath
Mitarbeiter:	15
Öffnungszeiten:	
Montag bis Freitag:	7.30 bis 17.00 Uhr
Samstag:	8.00 bis 13.00 Uhr

Echt stark im Service



www.Autohaus-
Glath.de
 **ISUZU**



Foto links: Der gebürtige Norweger Torleif Nytrøen ist mit Leib und Seele Tierarzt.

Foto rechts: 13 gesunde Dalmatinerwelpen erblickten per Kaiserschnitt das Licht der Welt.



Anzeige

Mit Herzblut für das Wohl von Tieren

Das Team der Tierklinik Dr. Schneichel in Mayen ist rund um die Uhr im Einsatz

Es ist Mittwoch 15 Uhr. Noch ist es ruhig in der Tierklinik von Dr. Rainer Schneichel in Mayen. Die offizielle Sprechstunde beginnt erst in einer Stunde. Zeit also für die Tierärzte und Tierarzthelferinnen, etwas durchzuatmen und Kraft zu tanken.

Doch das Team ist auch außerhalb der Sprechstunde im Einsatz. „Wir arbeiten nach einem Schichtsystem, sodass immer jemand von den Tierärzten und Helferinnen in Bereitschaft ist, um kranke Tiere aufzunehmen und zügig zu behandeln, zu jeder Tages- und Nachtzeit“, erklärt Torleif Nytrøen. Der gebürtige Norweger ist Oberarzt im Kleintier-Team der Tierklinik.

Er nutzt die Nachmittagsruhe, um sich mit Dr. Rainer Schneichel Aufnahmen eines Hundes anzusehen, der am Vormittag im Computertomografen (CT) untersucht wurde. Die Untersuchungen in diesem Spezialgerät aus dem Humanbereich ermöglichen ein großes Spektrum an Diagnostik, ergänzend zu den anderen bildgebenden Verfahren wie Digitales Röntgen, Ultraschall und Endoskopie. „Wir können im CT beispielsweise Tumore und Metastasen viel sicherer erkennen“, so der Fachmann. Aber auch zahlreiche andere Erkrankungen können mit der CT-



Dr. Rainer Schneichel (links) und Oberarzt Torleif Nytrøen werfen Bilder der Untersuchung eines Hundes im Computertomografen (CT) aus.

Fotos: Tierklinik Schneichel

Untersuchung aufgespürt werden – zum Beispiel Ellbogengendysplasie, Erkrankungen der Luftröhre, der Lungen und Bronchien sowie der Knochen, Wirbelsäule und Bandscheiben oder das Cauda equina-Syndrom.

Als der diensthabende Tierarzt Nytrøen sich einen Kaffee zubereiten möchte, ruft ihn die Tierarzthelferin. Ein Notfall steht an. Eine Dalmatinerhündin liegt in den Wehen, doch die Geburt geht nicht weiter. „Meist kommen solche Fälle eher nachts“, schmunzelt der Tierarzt, der mit der Helferin den OP auf den wohl anstehenden Kaiserschnitt vorbereitet. „Wenn während der Geburt Probleme auftreten und die Hündin die Welpen nicht allein zur Welt bringen kann, handelt sich um

einen dringenden Notfall“, sagt Nytrøen.

Als die Hundebesitzerin ankommt, legen sie die Hündin vorsichtig auf den Behandlungstisch. Schnell steht fest, dass ein Kaiserschnitt gemacht werden muss. Dafür muss das Tier zunächst in eine schonende und möglichst kurze Narkose gelegt werden, damit die ungeborenen Welpen nicht zu viel von dem Wirkstoff abbekommen. Als die Hündin schläft, öffnet der Tierarzt den Bauchraum und holt vorsichtig die Welpen heraus. Er staunt nicht schlecht: Es sind 13 gesunde Welpen. „Da muss man direkt an den Film 101 Dalmatiner denken“, lacht er. Sofort versorgt die Tierarzthelferin die Neugeborenen. Um die Atemwege von Geburtsschleim zu be-

freien, werden die Tiere leicht hin- und hergeschwungen und der Schleim mit einer kleinen Pipette entfernt. Währenddessen nährt der Tierarzt mit viel Geschick den Bauchraum wieder zu. Dann legt er die frischgebackene Hundemama vorsichtig auf eine warme Decke, über der ein Rotlicht zusätzliche Wärme spendet. Nun müssen die Welpen schnell ans Gesäuge ihrer Mutter, um ihre erste Milch zu bekommen. Die 13 Kleinen sind zwar noch ganz winzig, aber säugen können sie schon sehr gut.

Zufrieden kuscheln sie sich an die Hündin, die ihren Nachwuchs liebevoll ableckt. Nun muss die Hündin mit ihren Welpen noch eine Zeit lang in der klinikeigenen Station bleiben. „Wir müssen sie noch einige Stunden im Blick behalten, um bei eventuellen Problemen schnell handeln zu können“, sagt Torleif Nytrøen. In der Station werden unter anderem die Sauerstoff- und Flüssigkeitsversorgung überwacht. Eine Kamera sichert die permanente Überwachung. Erschöpft von den Geburtsstrapazen schlafen die Hundedame und die Neugeborenen ein. Alles bleibt ruhig, und schon nach einigen Stunden kann die große Familie von ihrer Besitzerin abgeholt werden.

Zahlen & Fakten

Gründung:
Praxis: 1986
Klinik: 1997

Leitung:
Dr. Rainer Schneichel

Mitarbeiter: 28

Sprechzeiten f. Kleintiere:
Offene Sprechstunde:

Montag bis Freitag:
11.00 bis 12.00 Uhr
16.00 bis 18.00 Uhr

Samstag:
10.00 bis 12.00 Uhr

Terminsprechstunden:

Montag bis Freitag:
8.15 bis 11.00 Uhr
18.00 bis 19.00 Uhr

24-h-Notdienst für Notfälle

Sprechzeiten f. Großtiere:

Montag bis Freitag:
8.00 bis 19.00 Uhr

Samstag:
8.00 bis 14.00 Uhr

24-h-Notdienst für Notfälle

**Tierklinik
Dr. Schneichel**



Anzeige

Ein Fahrrad wie ein Maßanzug

Bei Poison Bikes in Nickenich kann man sein „Rad“ individuelle konfigurieren

17 Uhr: Die Unikatbauer sind wieder am Werk. Ahmed Reichling und Julian Mosen von Poison Bikes haben mit ihrem Kunden Platz vorm PC genommen. Er möchte sein perfektes und individuelles Fahrrad sein eigen nennen – das Rad, bei dem er in das Design, die Ausstattung, die Entstellung und den Aufbau voll involviert ist. Aus zig Möglichkeiten stellen die Drei das Traumrad zusammen.

Dass dies nicht in einer halben Stunde über die Bühne geht, ist dem Kunden bewusst, er hat genug Zeit eingeplant. Das Wichtigste für die beiden Radprofis, deren Räder komplett „Made in Germany“ sind, ist zunächst einmal der Fahrradtyp, der passend zum Firmennamen eine toxikologische Bezeichnung trägt, sowie das bevorzugte Einsatzgebiet. Auf der Straße, über normale nicht allzu anspruchsvolle Offroadstrecken oder aber querfeldein durch richtig krasse Mountainbikeparcours. Wenn das geklärt ist, geht es an die Größe. Vom Kinderrad bis zum Seniorentourer ist alles im Programm.

Der heutige Kunde hat sich für das Gravelbike „TAXIN“ entschieden, damit deckt er sowohl befestigte Straßen wie auch Wald- und Schotterwege ab und liegt vom Aufbau her zwischen einem Rennrad und einem Mountainbike. Das Konfigurieren geht los mit dem Auswählen des Basis-



Jede Menge Fahrräder stehen den Kunden bei Poison Bike zur Auswahl.

Fotos: Poison Bikes

modells und der Rahmengröße. Ahmed Reichling vermisst deshalb den Kunden am Bikefitting-Stand bis ins Detail: Fuß- und Körpergröße, Arm-, Bein- und Schrittlänge, sowie die Schulterhöhe sind hier relevant und erleichtern es, die optimale Ergonomie beim Fahrrad zusammenzustellen. Ist das alles gespeichert, geht es weiter mit dem Wunschzettel des Kunden und den immensen Optionen, auf die er zugreifen kann.

Rahmenfarbe und Dekore

Bereits hier fällt die Auswahl schwer. Neben 55 Farben der RAL-Skala stehen jede Menge Metallic- und Sonderfarben zur Verfügung. Und wenn die passende Farbe nicht dabei sein sollte, wird sie nach Möglichkeit individuell gemischt. Nun folgen Dekore, Oberflä-

chenbeschaffenheit, matt oder glänzend, und – wenn gewünscht – der eigene Name auf dem Rahmen.

Ausstattung

Im Gegensatz zum Fahrrad von der Stange lässt sich nahezu jede Komponente individuell auswählen. Neben verschiedenen Gabeln, Antriebsgruppen, Scheibenbremsen und weiteren Fahrradkomponenten, werden seit diesem Jahr auch erstmals einzelne Laufradkomponenten wie beispielsweise Felgen und Naben separat zur Auswahl gestellt. Dadurch lässt sich das Fahrrad gezielt auf die individuellen Anforderungen und Bedürfnisse eines jeden Kunden anpassen. Wer zusätzlich noch einen Hilfsmotor wünscht, kann sich noch den passenden Elektroantrieb

mit integrieren lassen.

Das alles ist natürlich ein enormes Spektrum an Möglichkeiten, aber Dank ihrer Erfahrung erstellen Reichling und Mosen mit dem Kunden genau dessen Fahrrad. Die Option, dass er auch eigene Teile und Komponenten mit einbauen lassen kann, nimmt er in diesem speziellen Fall nicht wahr.

Sein neues Fahrrad ist nun konfiguriert, das Unikat geht in Produktion und etwa vier Wochen später kann er sich zum ersten Mal auf den Sattel schwingen. Als kleines Schmankerl gibt es bei Interesse noch eine Werksbesichtigung bei Poison Bikes. Julian Mosen führt seinen Kunden durch alle Abteilungen und Bereiche in der Nickenicher Manufaktur. Beginnend beim Einspeichen neuer Laufräder, über das Pulverbeschichten oder Lackieren der Rahmen und Anbauteile, geht es durch die Grafikabteilung und das riesige Lager hin zur Endmontage. Hier werden die Räder fertig montiert und eine Testfahrt durchgeführt. Passt alles, wird das Rad entweder per Spedition europaweit zum Kunden geliefert oder persönlich im Concept-Store in Nickenich übergeben.

Wer sich allerdings im Vorfeld über sein nächstes Unikat-Rad informieren und es in aller Ruhe zu Hause zusammenstellen möchte, der ist auf der Website www.poison-bikes.de bestens aufgehoben.

Zahlen & Fakten

Gründung:	2013
Inhaber:	Heike Theisen
Mitarbeiter:	15
davon Azubis:	2
Öffnungszeiten:	
Montag bis Freitag:	10.00 bis 18.00 Uhr
Samstag:	10.00 bis 14.00 Uhr

**POISON
BIKES**



Foto links: Entsprechend ihren Fähigkeiten beteiligen sich die Bewohnerinnen an den alltäglichen Aufgaben im Haushalt, ob in der Hauswirtschaft oder wie hier beim Kochen.

Foto rechts: Zusätzliche Bildungs- und Freizeitangebote gehören zum Betreuungskonzept und werden von den Bewohnerinnen gerne angenommen: wie hier der Rechtschreibe- und Lesekurs.

Fotos: Lebenshilfe (2)



Anzeige

Angebote für Menschen mit Behinderung

Lebenshilfe Kreisvereinigung Ahrweiler: „Offene Hilfen“ oder betreute Wohngruppen

Zahlen & Fakten

Gründung:	1985
Vorsitzender:	Ulrich van Bebber
Geschäftsführer:	Stefan Möller
Mitglieder:	230
Mitarbeiter:	90 hauptamtliche 80 ehrenamtliche
davon Azubis:	4
Anzahl an betreuten Menschen mit Behinderung:	207

Angebot:

- Wohnen im Lebenshilfehaus
- ambulant unterstütztes Wohnen
- Familien unterstützender Dienst
- Freizeit- und Bildungsangebote
- Beratung und mobile Frühförderung für Menschen mit Behinderung

Wenn die Werkstatt für Menschen mit Behinderungen ihre Tore schließt, stehen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebenshilfe Kreisvereinigung Ahrweiler e. V. in den Startlöchern. Wo auch immer Unterstützung notwendig ist, das Personal der Lebenshilfe hat für alle Fragen der Betreuten ein offenes Ohr oder bietet entsprechende Begleitung an.

Wohnen im Lebenshilfehaus, ambulant unterstütztes Wohnen, Familien unterstützender Dienst, Freizeit- und Bildungsangebote, Beratung und mobile Frühförderung für Menschen mit Behinderung. Das alles sind Angebote der Lebenshilfe Ahrweiler. Menschen mit Handicap sollen an unserem Lebensalltag teilhaben. Sie zu begleiten und zu fördern, damit sie am sozialen und beruflichen Leben Anteil nehmen können wie andere auch, das ist eins von vielen Zielen der Lebenshilfe.

1958 auf Bundesebene gegründet, nahm die Lebenshilfe 1985 durch Bildung einer Kreisvereinigung auch im Kreis Ahrweiler die Arbeit auf. Ein großer Schritt für die behinderten Mitmenschen, denn bisher gab es im Kreis kaum Einrichtungen. Mehr als 230 Mitglieder hat die Kreisvereinigung als eingetragener Verein heute, Vorsitzender ist Ulrich van Bebber aus Bad



38 Menschen leben im Lebenshilfehaus in der Pestalozzistraße in Sinzig.

Foto: Jochen Tarrach

Breisig. Mehr als 90 hauptamtliche Kräfte betreuen gemeinsam mit unzähligen Ehrenamtlichen die Menschen mit Behinderung. Eine einzigartige Erfolgsgeschichte im Sinne der Menschlichkeit.

Bereits 1994 konnte mit dem Lebenshilfehaus in der Pestalozzistraße in Sinzig die erste Wohnstätte für Menschen mit geistiger Behinderung geschaffen werden. 38 Menschen leben dort heute und werden individuell betreut. Viele von ihnen gehen in den Sinziger Caritas-Werkstätten einer regelmäßigen Arbeit nach. Wenn dann an den Wochentagen gegen 17 Uhr alle wieder im Hause sind, beginnt die eigentliche Betreuungsarbeit für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebenshilfe Ahrweiler.

Die Bewohner des Lebens-

hilfehauses leben in drei verschiedenen Wohnbereichen. Soweit es geht, wird die Eigen- und Selbstständigkeit der Betreuten gefördert. Wo es nicht mehr geht, stehen helfende Hände bereit. Seit 2000 gewinnt ein neues Konzept unter der Bezeichnung „Offene Hilfen“ immer mehr an Bedeutung. Dazu gehört das „Ambulant unterstützte Wohnen“ mit derzeit rund 70 Teilnehmern sowie der „Familien unterstützende Dienst“. Dieser betreut aktuell 65 Familien mit Kindern unter 18 Jahren. In der Frühförderung sind es 34 Kinder mit Entwicklungsverzögerungen oder sonstigen Beeinträchtigungen, die das Lebenshilfeangebot nutzen.

Ein weiterer Meilenstein für die ambulante Versorgung war im April 2008 die Eröffnung eines Appartementhau-

ses am Kaiserplatz in Sinzig mit insgesamt zehn Einzelapartements. Hier leben Menschen mit verschiedenen Beeinträchtigungen in ihren eigenen Wohnungen und werden gemäß ihren Fähigkeiten unterstützt, gefördert und gefordert. Im selben Gebäude befindet sich ein Beratungs- und Begegnungszentrum. Dieses bietet die Möglichkeit der Begegnung zwischen den Menschen mit Behinderung, deren Eltern sowie den Betreuern. Das Zentrum steht zudem allen Interessierten offen und bietet ein umfangreiches Programm an integrativen Kursen und Freizeitmaßnahmen.

Es ist ein Grundbedürfnis aller Menschen, ungeachtet ihrer Lebenserschwernisse oder Behinderungen, ein selbstbestimmtes und eigenverantwortliches Leben zu führen. Getreu diesem Motto hilft und betreut die Lebenshilfe Ahrweiler mit ihren Kräften dort, wo es erforderlich ist. Auf der anderen Seite fordern sie die Betreuten aber auch, denn ein selbstständiges Leben will gelernt sein. Die Lebenshilfe, kein Verein wie jeder andere. Er setzt sich für die Menschen ein, die an einem eigenständigen Leben gehindert sind und sich Solidarität und Teilhabe wünschen.



Traumküchen findet man in der rund 800 Quadratmeter großen Ausstellung bei Neumann-Küchen in Plaidt.

Anzeige

Neumann lässt Traumküchen Realität werden

Große Ausstellung mit 16 Küchen – Individuelle Beratung – Namhafte Hersteller im Programm

18 Uhr: Bei Neumann Küchen in Plaidt sitzen kurz vor Feierabend Beraterin Petra Schäfer und zwei Kundinnen im Planungsgespräch für eine neue Kucheneinrichtung. Nach dem ersten Termin 14 Tage zuvor, bei dem die Interessentinnen ihre Wünsche, Vorstellungen und ihr Budget offerierten, steht heute der nächste Schritt zur individuellen Küchenplanung an.

Grundvoraussetzung war erst einmal die Zusammenstellung der erforderlichen Geräte und Schrankteile. Früher wollte der Kunde Herd, Backofen, Kühlschrank, Spüle, Spülmaschine, eventuell noch eine Einbaumikrowelle und die passenden Kücheneinheiten und -schränke. Heute hat sich einiges geändert, das Grundkonzept ist zwar das gleiche, aber die Features und modernen Helferlein, auf die man nicht verzichten möchte, bieten ein unglaubliches Repertoire an Kombinationsmöglichkeiten. Ganz zu schweigen von den Designs und Materialien.

Nur ein Beispiel wäre etwa der Kochfeldabzug von BORA. Dunstabzugshauben hängen eigentlich über den Kochfeldern, nehmen Platz weg, machen Lärm. Trotzdem kann und will man nicht darauf verzichten. Da kommt BORA ins Spiel: Der patent-



Dank der Beratung können sich die Kunden ein genaues Bild von ihrer neuen Küche machen.

Fotos: Guido Strauss

tierte Kochfeldabzug saugt Dunst und Gerüche nach unten ab – und zwar dort, wo sie beim Kochen entstehen, direkt am Kochfeld. Im Grunde ganz simpel, doch außerordentlich effektiv. Das sieht chic aus, nimmt keinen Platz weg und erreicht eine Cleanrate von 100 Prozent.

Doch zurück zu den drei Damen: Mit der ausgewählten Küche aus dem Neumann-Angebot und den provisorischen Küchenmaßen wird nun am Computer der Raum in 3-D visualisiert und möbliert. So bekommt der Kunde einen räumlichen Einblick, kann umbauen und umstellen und sieht fast 1:1, wo er die nächsten Jahre kochen, backen und brutzeln wird.

Sind diese Feinheiten geklärt, geht's um Millimeter. Damit später wirklich alles haargenau passt, ist ein genaues Aufmaß beim Kunden erforderlich. Speziell diesen wichtigen Schritt und die weitere persönliche Beratung vor Ort übernehmen Gerd Fournier und Torsten Schulz, die heutigen Inhaber von Neumann Küchen. Ihre jahrelange Erfahrung und Kompetenz bei individuellen Entwürfen und Konzeptionen sowie das erfahrene Spezialistenteam aus Innenarchitekten und Handwerkern sind ein Garant dafür, dass eine Küche zu einem Ort des Entspannens, des guten Lebens und Genießens wird. Bei vielen Kunden ist schließlich Kochen kein notwendiges Übel, son-

dern eine Philosophie. Die detailgetreue Computervisualisierung sowie die weitblickende Planung und Betreuung runden den Service bei Neumann-Küchen ab. Wenn sich auch die Küchen mit ihrem ganzen Drumherum der Moderne angepasst haben, so ist die Grundvorgabe, die sich Inge und Klaus Neumann vor mehr als 40 Jahren bei der Gründung zum Ziel gesetzt haben erreicht: ein perfekter, persönlicher und kundenfreundlicher Service, zeitlos und täglich aktuell.

Derzeit stehen in den Ausstellungsräumen von Neumann-Küchen auf einer Fläche von rund 800 Quadratmetern 16 ausgewählte Küchen der Hersteller nobilia, Oldline, SelektionD, Scandola und rational in unterschiedlichen Stilen. Ein Highlight ist dabei die Auswahl an Massivholzküchen. Hier kann der Kunde auf „Tuchführung“ mit Küchengeräten, Spülen und Armaturen von namhaften Markenherstellern gehen.

Eine Auswahl zu treffen, fiel den beiden Damen anfangs ziemlich schwer, denn jede Küche hat etwas Besonderes, etwas Außergewöhnliches. Leicht fiel ihnen dagegen der Entschluss, eine Neumann-Küche zu kaufen. Spätestens nach dem ersten Beratungsgespräch.

Zahlen & Fakten

Inhaber:
Gerd Fournier
Torsten Schulz

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:
9.30 bis 18.00 Uhr

Samstag:
9.00 bis 13.00 Uhr

neumann
Küchen exklusiv



Das Autohaus Baum „strahlt“ förmlich mit seinen hochwertigen Autos in der Heerstraße in Bad Neuenahr-Ahrweiler.

Foto: Baum Automobile

Anzeige

Wo der Service immer Vorfahrt hat

Baum Automobile in Bad Neuenahr ist ein moderner Familienbetrieb mit Tradition

Zahlen & Fakten

Gründung: 1933

Geschäftsführer:
Michael BaumMitarbeiter: 42
davon Azubis: 6

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:
7.30 bis 18.00 UhrSamstag:
8.00 bis 13.00 UhrSchausonntag:
10.00 bis 16.00 Uhr

Keine Frage: Edel sind nicht nur die aktuellen BMW-Modelle, sondern auch das Ambiente, in denen Baum Automobile in Bad Neuenahr seine Neuwagen präsentiert. Erst im vergangenen Jahr wurden der Showroom umgestaltet und sogenannte Verkaufsin-seln geschaffen. Per iPad können hier die Fahrzeuge ganz nach Wunsch konfiguriert und auf den Kunden individuell angepasst werden. „Wir haben unendlich viele Ausstattungsvarianten“, erklärt Michael Baum, der den Familienbetrieb in dritter Generation als Geschäftsführer leitet. Im Gespräch gilt es herauszufinden, was der Kunde für seinen perfekten BMW so alles braucht, und am Ende wird dieser perfekte BMW dann zur besseren Ansicht auf einen großen Flachbildschirm gezaubert.

Wer aber denkt, dass Schick und Hightech einen unpersönlichen Charakter mit sich bringen, hat sich geirrt. Das Autohaus legt größten Wert auf Freundlichkeit und familiären Umgang. „Wir kennen unsere Kunden noch beim Namen und lassen sie auch nach dem Kauf nicht alleine“, betont Michael Baum. Der Service steht immer an erster Stelle. Gepaart mit modernster Technik und den bewährten BMW-Produkten macht gerade dies Baum Au-



Sowohl in der Werkstatt als auch im Showroom wird Service großgeschrieben.

Fotos: Uwe Sülflöhn



tomobile so beliebt bei den Kunden, von denen einige dem Bad Neuenahrer Autohaus seit mehr als 50 Jahren die Treue halten.

Angefangen hat alles 1933: Da gründete Walter Baum sen. die Firma Baum und reparierte und schraubte an allem herum, was Räder hatte – anfangs vor allem Zweiräder, auch ganz ohne Motorantrieb. 1949 wurde die Firma Baum, die sich damals in der Jesuitenstraße in Bad Neuenahr ansiedelte, zum BMW-Vertragshändler im Bereich Zweirad, sechs Jahre später auch im Bereich Automobile. In den Folge-

jahren expandierte das Autohaus weiter und trug dem immer gravierender werdenden Platzmangel im Jahre 1979 mit dem Umzug in die Heerstraße Rechnung.

Hier sind – mit Ausnahme der BMW-Gebrauchtwagen, die inzwischen auf dem Gelände in der Ringener Straße präsentiert werden – nun alle Dienstleistungen des Autohauses unter einem Dach versammelt:



Neuwagen, Autoteile und Zubehör (auch mit Onlineshop) sowie Service. Die Werkstatteleistungen lassen keine Wünsche offen. Ob Wartung, Service, Schönheitsreparatu-

ren oder Unfallinstandsetzung: Mit innovativer Servicetechnologie sind hier Spezialisten mit langjährigem Know-how im Einsatz. Jeder Handgriff sitzt. Verbaut werden nur Originalteile, die präzise auf das jeweilige Fahrzeug abgestimmt sind.

„Es geht darum, Freude am Fahren zu vermitteln“, sagt Geschäftsführer Michael Baum. Auch im neuen, loungeartigen Kundenwartezimmer mit Kaffeebar und Blick auf zwei automobilen Schätzchen: Die hellgelbe Isetta und der dunkelgrüne BMW Z1 gehören Vater und Sohn Baum. An einem Ort, an dem die neuesten BMW-Modelle – etwa das neue Flaggschiff von BMW, der neue 7er-BMW mit innovativem Displayschlüssel – den Ton angeben, sind die beiden Oldtimer eine gern gesehene Ausnahme.





Foto links: Der Maschinenführer überprüft mit dem Messschieber die Steinhöhen.

Foto rechts: Anhand von Kontrolllisten überprüft der Mitarbeiter bei der Qualitätsprüfung das Gewicht der Steine.

Fotos: Guido Strauss



Anzeige

Steine fürs Leben

Bei der Firma EHL in Kruft baut man auf 40 Jahre Qualität und Ideen

Von Betonpflastersteinen oder Platten für den Terrassenbereich, über Mauersteine, Palisaden und Stufen bis hin zu statischen Elementen wie Stützwinkeln zur Gestaltung individueller Landschaften – mit einem umfassenden Sortiment von EHL sind der Gestaltung von Straßen, Plätzen, Garten und Landschaft keine Grenzen gesetzt.

20 Uhr: Qualitätskontrolle der frisch aus der Steinfertigungsmaschine laufenden Steine der ersten Steinproduktion des Tages: Anhand eines Wochenplans werden verschiedene Steinsorten auf der Steinfertigungsanlage produziert. An diesem Morgen steht Quadratpflaster auf dem Plan. Bereits um 6 Uhr wurde die Steinfertigungsanlage in Betrieb genommen. Das Rezept für die Steinmischung wurde auf Richtigkeit geprüft. Im nächsten Schritt wurden die Materialien Sand und Splitt gewogen und in den Mischer befördert, wo sie mit Zement, Wasser und Zusatzmitteln vermischt wurden. Nach Erreichen der optimalen Konsistenz wurde die Mischung in den Steinfertiger befördert, wo anschließend die Fertigung startete.

Gegen 8 Uhr haben schon circa 360 Quadratmeter die Anlage verlassen, die frisch gepressten Steine werden vom



Maschinenführer in der regelmäßigen Qualitätskontrolle geprüft. Dabei werden Vorsatz und Kernbeton auf Aussehen und Feuchtigkeit gecheckt. Anschließend ermittelt der Maschinenführer mit einem Messschieber die Höhe der Steine. Diese darf sich maximal in der vorgeschriebenen DIN-Norm befinden. Das heißt, bei einer Steinhöhe von 80 Millimetern liegt der Toleranzbereich zwischen 77 und 83 Millimetern. Auf die Höhenmessung folgt durch das Wiegen des Betons die Bestimmung der Rohdichte. Das Gewicht wird anhand von Kontrolllisten verglichen. Weichen die Werte von der Norm ab, wird die Mischung für den nächsten Fertigungsdurchlauf angepasst.

Um die Pflastersteine fertigzustellen, werden sie für die nächsten 24 Stunden zur Trocknung in einem Hochre-

gal gelagert. Danach unterliegen sie einer zweiten Qualitätskontrolle, bei der erneut Höhe und Gewicht kontrolliert werden. Erst dann folgt die Kommissionierung und Verpackung. Nun sind die Pflastersteine versandbereit.

Seit mehr als 40 Jahren werden bei EHL Beton- und Pflastersteine produziert, 1976 legte Bernhard Ehl in Kruft im wahrsten Sinne des Wortes den Grundstein für das heutige Unternehmen, das neben der Zentrale in Kruft, 27 Niederlassungen bundesweit betreibt. Auch wenn der Vertrieb ins europäische Ausland erfolgreich läuft, der größte und wichtigste Markt ist und bleibt der Heimatmarkt. Hier wird produziert und vertrieben, hier ist man nah am Kunden. Das geht nicht ohne Top-Mitarbeiter, die Stützen in einem so großen Unternehmen. Bei EHL

legt man Wert auf eine optimale Qualifikation und hohe Motivation der Angestellten, bei den Auszubildenden ist die Übernahme in den Betrieben das angestrebte Ziel, denn sie lernen von Beginn an, wie man akkurat und dem Firmenstandard entsprechend arbeitet. All dies spiegelt sich letztendlich im hohen Qualitätsniveau der gefertigten Produkte wieder. Dafür sorgen die rund 1000 Mitarbeiter bundesweit.

Betonpflastersteine und moderne Betonbauteile für Straßen, Plätze, Garten und Landschaft – das sind die Kernkompetenzen der EHL AG. Das Lieferspektrum an sich ist beeindruckend. Wenn man es einmal genau unter die Lupe nimmt, so kommt man mit vielen der EHL-Produkte tagtäglich in Berührung, ohne dass es einem bewusst ist. So gut wie überall, wo gebaut wird, ist EHL ein Teil davon.

Dabei ist Stein heute nicht nur Stein. Veredelte Oberflächen, besondere Formate und erlesene Farben zeichnen sich für die verschiedenen Designs verantwortlich. Ideen und Innovationen sind hier kaum Grenzen gesetzt. Und der Firmenslogan „Steine fürs Leben“ ist eine echte Ansage. Denn Steine halten bekanntlich ohne Verfallsdatum.

Zahlen & Fakten

Gründung:	1976
Standorte bundesweit:	28
Mitarbeiter:	1000
davon Azubis:	51
Umsatz 2015:	ca. 163 Millionen Euro
Produktportfolio:	5 Produktkategorien mit ca. 2300 Produktvariationen

EHL
Steine fürs Leben



Foto links: Holger Marwig (links) und Udo Heintz kennen sich mit Werkzeugen perfekt aus und stehen den Kunden im Laden zur Verfügung.

Foto rechts: Werkstattleiter Ralf Pachmann wartet einen Kaffeevollautomaten.

Fotos: Kathrin Weber



Anzeige

Ein Paradies für Handwerker

E. Volz GmbH in Mayen bietet Top-Service – Kanban-System unterstützt gewerbliche Kunden

E. Volz Werkzeughandel GmbH ist ein gut sortiertes Mayener Handelsunternehmen mit überregionalem Kundenstamm. Wer als Profi oder Heimwerker auf der Suche nach den passenden Elektrowerkzeugen, Schrauben oder stationären Maschine ist, wird hier ein umfassendes Angebot und eine kompetente Beratung finden. Im Stammhaus in der Koblenzer Straße in Mayen erstreckt sich das Sortiment des Unternehmens von Elektrowerkzeugen, Schweiß-, Druckluft- und Sägetechnik sowie chemischen Produkten über Schrauben, Bohrmaschinen und Akkuschaubern, bis hin zu Staubsaugern und hochwertigen Kaffeevollautomaten.

„Was uns von anderen Marktbegleitern unterscheidet, ist unser Service. Alles, was bei uns gekauft wird, wird von uns auch in Betrieb genommen, gewartet und repariert. Auch BGV A3 und IEC 60974-4 Prüfungen werden von unserem Serviceteam vor Ort durchgeführt“, betont Geschäftsführer Thomas Volz. Mit der Eröffnung einer Filiale in der Mayener Eduard-Rhein-Straße wurde das Angebot vor sechs Jahren um die Bereiche Garten-Forst und Arbeitsschutz erweitert. Dazu gehören Geräte



Die E. Volz GmbH bietet in ihrem Stammhaus in Mayen eine große Auswahl hochwertiger Elektrowerkzeuge – sowohl für den Profi als auch für den Privatmann.

Foto: E. Volz GmbH

zur Pflege und Arbeit an Rasen, Büschen und Bäumen sowie Arbeitskleidung vom Schuh und Handschuh bis zum Helm für den Privatkunden und das Gewerbe. Auch eine große Auswahl an nützlichen Hilfsmitteln wie Laubbläser und Kehrmaschinen, die den Außenbereich am Privathaus oder Firmengelände in Schuss halten, sind in der Filiale zu finden. Ebenfalls gehört eine große Auswahl an Grillöfen zum Sortiment. Insgesamt stehen dem Kunden sieben Servicekräfte für Fragen und Beratung zur Verfügung.

„Wir führen nur qualitativ hochwertige Produkte und unser Service hört keinesfalls

mit dem Kauf auf“, sagt der Inhaber. Bei den Kunden beobachtet Thomas Volz in den vergangenen Jahren einen Trend zur Automatisierung. Alles, was eine Zeitersparnis bringt, wird in seinem Unternehmen immer stärker nachgefragt. So liegen zum Beispiel der Rasenroboter und Reinigungsautomaten hoch im Kurs. Hier heißt es für die Mitarbeiter von Werkzeughandel Volz, immer auf dem neuesten Stand und auch vor Ort bei der Installation und der Inbetriebnahme der Geräte behilflich zu sein.

Für gewerbliche Kunden und Industrieunternehmen bietet E. Volz GmbH einen zusätzlichen Service an. Mit

den sogenannten Kanban-Systemen werden der Materialfluss und der Nachschub der gängigen Dinge, die die Kunden brauchen, geregelt. Alles, was an Verschleißprodukten entnommen und verwendet wird, wird automatisch von E. Volz aufgefüllt. Und das zu einem festen Preis.

Insgesamt fünfzehn Mitarbeiter im Innen- und Außendienst kümmern sich um die Belange der Kunden. Dazu gehört auch ein Auslieferungsservice. Auch betreut E. Volz GmbH die Einrichtung kleiner und großer Handwerksbetriebe. Neben geführten Produkten wie Werkbänke und Regale, Arbeitschränke und Spinde steht E. Volz GmbH auch beratend bei der Einrichtung der Werkstatt zur Seite.

Zum guten Service gehört ebenfalls die Bestellung im Internet. Mit einer Anmeldung im Shopsystem bei E. Volz GmbH kann sowohl der Privatkunde als auch der Geschäftskunde seine Produkte bequem von zu Hause aus bestellen. Jede Bestellung bis 17 Uhr wird am Folgetag ausgeliefert. „Wir schauen immer, was wir für unsere Kunden tun können, erstellen individuelle Angebote und leisten Hilfe bei allen Fragen“, sagt Thomas Volz.

Zahlen & Fakten

Gründung: 1976

Geschäftsführer:
Thomas Volz ,
Markus Schneidereit

Prokuristen:
Marko Kopp
Raoul Nolte

Mitarbeiter:
Service: 7
Vertrieb: 15
Azubis: 6

Öffnungszeiten:

Stammhaus:
Montag bis Freitag:
7.00 bis 18.00 Uhr

Samstag:
8.00 bis 13.00 Uhr

Filiale Forst & Garten
Montag bis Freitag:
8.00 bis 18.00 Uhr

Samstag:
8.00 bis 13.00 Uhr



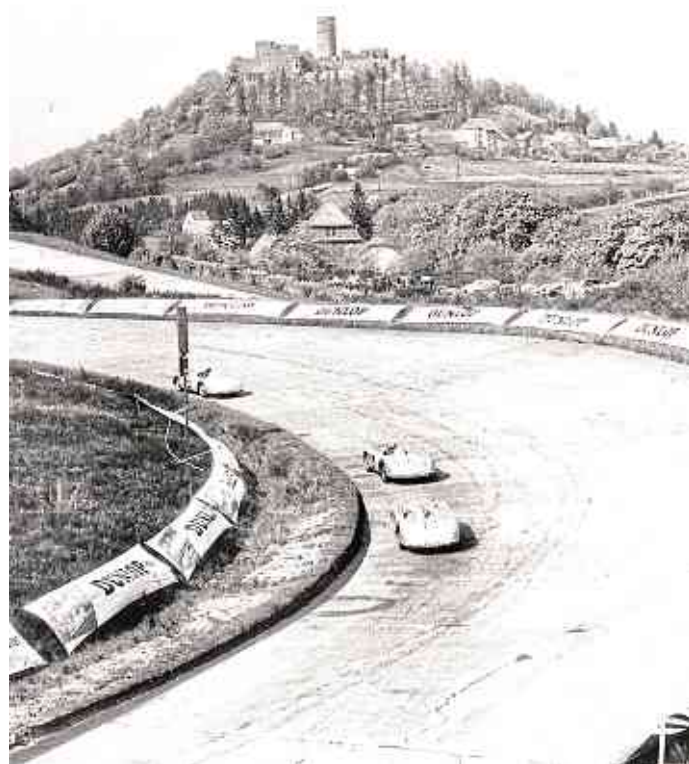


Foto links: Die Wintermonate nutzt die Driving Academy des Nürburgrings zur Revision ihrer Formel-Fahrzeuge. Sie werden im Fahrerlager der Grand-Prix-Strecke auseinandergenommen, überprüft, repariert und sorgsam wieder zusammengebaut.

Foto: Uwe Süßlohn

Foto rechts: Im Schatten der Nürburg werden seit 90 Jahren Rennen ausgetragen.

Foto: Archiv Nürburgring



Anzeige

Nürburgring startet mit Vollgas ins Jubiläumsjahr

Eifelrennstrecke feiert ihren 90. Geburtstag – „Nürburgring Classic“ vom 16. bis 18. Juni

Aufgebockt und deshalb reichlich unbeweglich stehen die Rennbolide da, ganz ohne Reifen und schützende Verkleidung, Motorblock und Getriebe entblößt. Da, wo sonst während der Rennen die Rennwagen wieder flott gemacht werden, haben die Mechaniker der Nürburgring Driving Academy das Regime übernommen: Die Wintermonate werden traditionell zur Revision der Formelfahrzeuge genutzt. Im Fahrerlager der Grand-Prix-Strecke werden die Flitzer auseinandergenommen, überprüft, gegebenenfalls repariert und sorgsam wieder zusammengebaut.

Bei den Formeltrainings der Driving Academy lässt sich unter dem Motto „Motorsport für jedermann“ Schritt für Schritt lernen, ein reinrassiges Formelfahrzeug zu beherrschen. Und das Angebot ist beliebt. Kein Wunder, meint Andreas Gülden, Teamleiter der Driving Academy: „In welchem Auto sitzt man sonst zwei Zentimeter über dem Boden?“ In diesem Jahr bekommen die Formelfahrzeuge mit der abschließenden Lackierung auch optisch neuen Glanz verpasst. Denn dieses Jahr ist ein be-



Der Nürburgring bietet heute ein ganzjähriges Programm mit Events und vielen weiteren Services. 250 Mitarbeiter arbeiten an der Strecke.

Foto: Robert Kah

sonderes Jahr für den Nürburgring: Die Traditionsrennstrecke in der Eifel hat 90. Geburtstag. Gefeiert wird dieses Jubiläum im Rahmen der „Nürburgring Classic“ vom 16. bis 18. Juni – genau 90 Jahre nach dem Eifelrennen, mit dem der Nürburgring 1927 eröffnet wurde.

Die Nürburgring-Mitarbeiter fiebern dem Jubiläumswochenende jetzt schon entgegen. Nirgendwo sonst spiegelt sich das besser als im Motorsport-Erlebnismuseum ringwerk wider. Seit Januar

laufen hier die Umbauarbeiten. So soll etwa der Bereich des bisherigen Test-Centers zum Herzstück der neuen Jubiläumsausstellung werden, die chronologisch alle Epochen des Nürburgrings nachempfunden – zeitgenössische Rennautos und Anekdoten inklusive. Zudem öffnet sich das ringwerk verstärkt als buchbarer Veranstaltungsort. Als Business- und Eventlocation ist der Nürburgring ohnehin längst etabliert – Firmenkunden nutzen das besondere Flair der Rennstrecke

auch außerhalb der Motorsportsaison gerne für Tagungen, Produktpräsentationen und Firmenfeiern.

Gute Gründe, zum Nürburgring zu kommen, gibt es im Jubiläumsjahr aber besonders für Motorsport- und Musikfans reichlich: Ab dem 25. März drehen sich wieder die Räder, wenn die VLN Langstreckenmeisterschaft die Saison auf der Nordschleife einläutet. Vom 25. bis 28. Mai steht das ADAC Zurich 24h-Rennen auf dem Programm. Nur eine Woche später kehrt vom 2. bis 4. Juni „Rock am Ring“ zurück. Weiteres Highlight ist der ADAC Truck-Grand-Prix (30. Juni bis 2. Juli). Im Juli markieren die „6 Hours of Nürburgring“ der FIA Langstrecken-Weltmeisterschaft WEC einen Saisonhöhepunkt. Und im August locken Langstreckensport bei der ADAC GT Masters, Klassiker beim AvD-Oldtimer-Grand-Prix und Deutschlands größte Schlagerparty „Nürburgring Olé“. Musikalisch geht es weiter, wenn das Electronic Dance Music Festival „New Horizons“ ansteht. Die Deutsche Tourenwagen-Meisterschaft (DTM) kommt vom 8. bis 10. September zum Nürburgring.

Zahlen & Fakten

Eröffnung der Rennstrecke: 1927

Geschäftsführer: Mirco Markfort

Mitarbeiter: 250

Öffnungszeiten: www.nuerburgring.de/oeffnungszeiten

Eventkalender: www.nuerburgring.de/events





Azubis, die Zeitung lesen, sind schlauer.

Mehr Infos:
RZ-Zeile.de

**Melden Sie Ihre
Azubis zum 9. Projektjahr
„ZeiLe“ an.**

**ZEITUNG
LESEN
MACHT
AZUBIS
FIT**

In Zusammenarbeit mit:



Bei „Zeitung lesen macht Azubis fit (ZeiLe)“ erhalten Azubis ihre eigene Zeitung in den Betrieb (print oder digital) und nehmen an der Forschungsreihe der Universität Koblenz/Landau teil.

- Ermittlung des Wissenszuwachses durch die Universität Koblenz/Landau
- exklusive und kostenlose Seminare
- Präsentation der Ausbildungsbetriebe in der Rhein-Zeitung und der ZeiLe-Beilage
- Einladung zu weiteren ZeiLe-Veranstaltungen für Ausbilder und Azubis

Das Projektjahr läuft über zehn Monate vom **1. September 2017 bis 30. Juni 2018.**

Anmeldeschluss: 31. Juli 2017.

Weitere Infos online oder telefonisch bei Sabine Scharn **(0261) 892-565**

RZ-Zeile.de

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Mit E-Paper rund um die Uhr informiert.

Die gedruckte Zeitung als E-Paper
für PC, Laptop und Smartphone

Zugriff auf alle
Lokalausgaben

Bereits ab 1.30 Uhr
zum Download

Auf bis zu 5 Endgeräten
gleichzeitig nutzbar



Jetzt
ab 1 Euro
testen!

Rhein-Zeitung.de/digitest

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben