

neuss

EINBLICK



Ambiente | Ausgehen | Entdecken | Forschung | Freizeit | Innovation
Kunst | Logistik | Tanz | Technik | Tradition | Wohnen | Zukunft



Ein 3M Erfinder bei der Arbeit.

Auch als Arbeitgeber gehen wir immer wieder innovative Wege. So können Forscher bei uns 15 % ihrer Arbeitszeit frei nutzen. Wie, ist egal. Entscheidend ist nur, was dabei herauskommt. 25.000 Patente, 7.000 Forscher: Was können wir für Sie erfinden? +49 2131 14-30 30 www.3M.de



Liebe Leserin,
lieber Leser,

Neuss rückt ans Wasser. Die lang beschworene Formel nimmt Gestalt an und wird Realität. Nach dem Haus am Pegel 2006, der neuen Treppenanlage am Hafenbecken 1 im Jahr 2011 und dem Romaneum 2012 konnte 2013 das Richtfest an dem architektonisch anspruchsvollen Hafenkopfgebäude des Neusser Architekten Oliver Ingenhoven gefeiert werden. Eine an den modernen Baukörper angebundene Brücke über die Batteriestraße garantiert zukünftig die schnelle Wegeverbindung aus dem Herzen der Innenstadt zur Neusser Waterfront.

Neuss wächst und entwickelt sich. Und das betrifft nicht nur die Zahl der Einwohnerinnen und Einwohner, sondern auch die Anziehungskraft der Stadt auf renommierte Wirtschaftsunternehmen. Arbeiten und Wohnen in einem prosperierenden Umfeld. Das gefällt! Eine Stadt muss nicht arm sein, um sexy zu sein!

Gönnen Sie sich einen Einblick in eine pulsierende Stadt. Gehen Sie auf Entdeckungsreise, lernen Sie die Vielfalt kennen und lassen Sie sich überraschen.

Dabei wünsche ich Ihnen viel Vergnügen

Herbert Napp
Bürgermeister der Stadt Neuss



Editorial



Kopfgebäude Waterfront



Epanchoir am Nordkanal



Neusser Bauverein AG



GWN Gemeinnützige Werkstätten Neuss



RheinCargo



Schierle Stahlrohre KG



Internationale Tanzwochen



Gare du Neuss



Waffelfabrik Stirken

3 Editorial

6 Kopfgebäude Waterfront

8 Erlebnishotel Fire & Ice

12 FS-Karton GmbH

16 Epanchoir am Nordkanal

20 Neusser Bauverein AG

24 Klinik für Kinder und Jugendliche

28 Stadtwerke Neuss

30 GWN Gemeinnützige Werkstätten Neuss GmbH

34 RheinCargo

36 Haribo-Fabrikverkauf

40 Mode und mehr

44 Schierle Stahlrohre KG

46 Internationale Tanzwochen

50 Gare du Neuss

54 Waffelfabrik Stirken

58 Psychiatrie der Zukunft

64 Restaurant WeinGut



Psychiatrie der Zukunft



Restaurant WeinGut



Erlebnishotel Fire & Ice



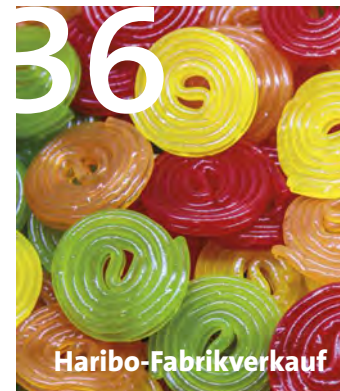
FS-Karton GmbH



Klinik für Kinder und Jugendliche



Stadtwerke Neuss



Haribo-Fabrikverkauf



Mode und mehr

Herausgeber:
Stadt Neuss – Der Bürgermeister
Amt für Pressearbeit und Neue Medien

Michael Kloppenburg (V.i.S.d.P)
Text: Pressebüro Detlef Fleischer
Layout/Gestaltung:
Kristina Kräwinkel k2grafik,
www.k2grafik.de

Druck:
SD Service-Druck GmbH & Co. KG

Ausgabe: 2013

Titelfoto: Josef Thiel

Fotos/Bildmaterial:
Josef Thiel,
Kulturamt,
Internationale Tanzwochen: Hubbard
Street Dance Chicago, Todd Rosenberg,
Ailey II, New York, Eduardo Patino, Balé
da Cidade São Paulo, Fernando Marcos
© tan4ikk - Fotolia.com,
Lukaskrankenhaus Neuss,
Ingenhoven + Ingenhoven,
RheinCargo,
Stadt Neuss

Verteilung:
Direct Mailing an Wirtschaft, Politik,
Kultur, Sport und Verwaltung in Neuss
und der Region Düsseldorf-Köln sowie
Auslage an ausgewählten Standorten.

Die Artikel und Fotos sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit vorheriger Genehmigung des Herausgebers verwendet werden. Die Urheberrechte für die vom Einblick gestalteten Anzeigen bleiben beim Herausgeber. Alle Angaben ohne Gewähr.

www.neuss.de

IMPRESSUM

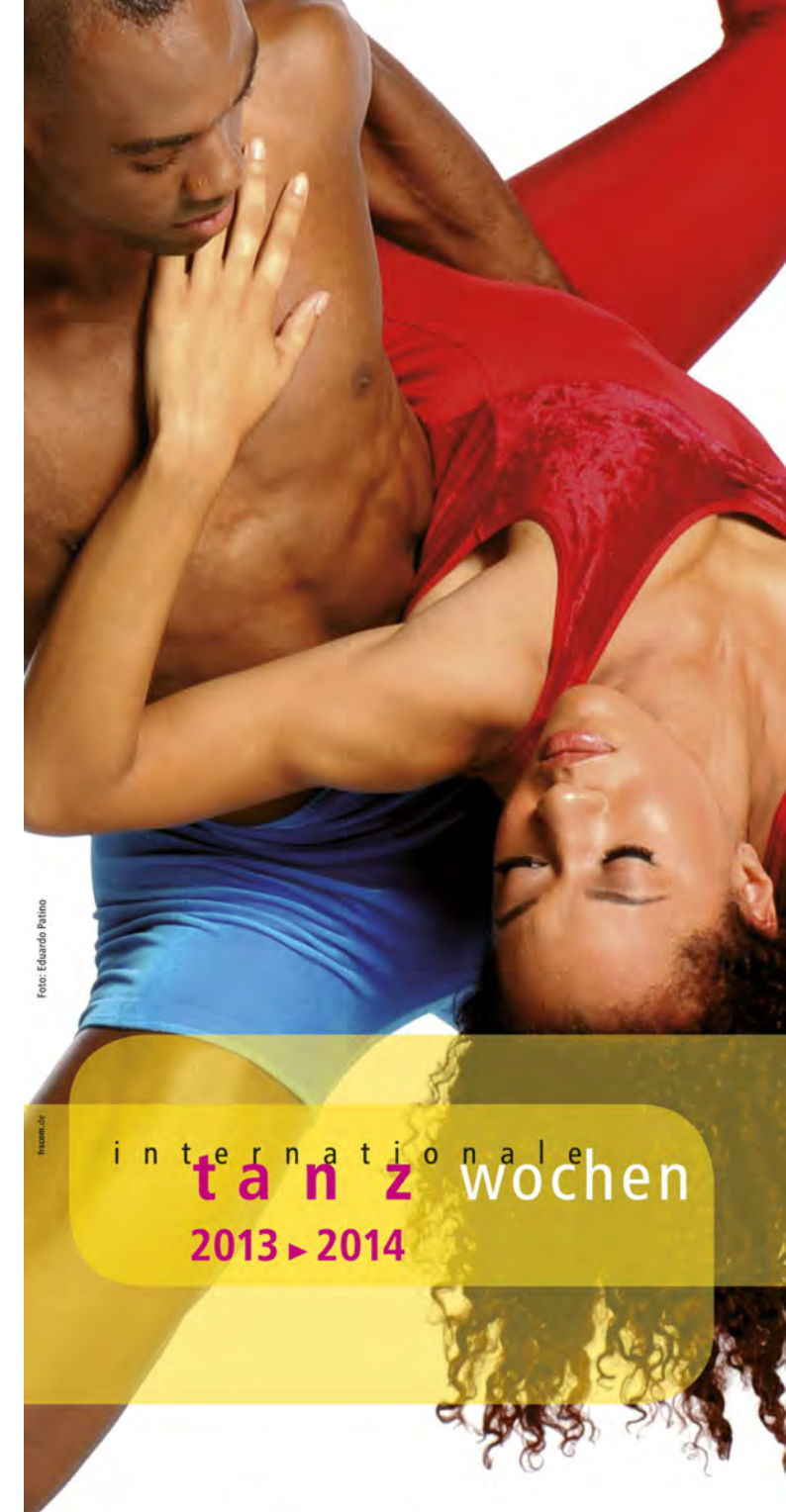


Foto: Eduardo Patino

internationale
tanzwochen
2013 ▶ 2014

- Vorschau 31. Saison 2013/2014**
- › 05.11.13 Hubbard Street Dance Chicago
 - › 23.11.13 Balé da Cidade de São Paulo
 - › 06.12.13 Gauthier Dance, Stuttgart
 - › 30.01.14 Ailey II, New York
 - › 15.03.14 Compañía Nacional de Danza, Madrid
 - › 02.04.14 Danza Contemporánea de Cuba, Havana
- Abonnieren Sie jetzt! Infoline 02131 904110**

Markante Architektur mit Signalcharakter



Das fünfgeschossige Kopfgebäude entsteht als urbaner Standort an der Schnittstelle zwischen der historischen Innenstadt und dem Hafengebiet der ehemaligen Hansestadt Neuss.

Was für ein Ensemble! Im Wasser die Containerschiffe, links das alles überragende Quirinus-Münster, rechts das Haus am Pegel und die atemberaubende Industriekulisse des Hafens mit ihren Fabrikgebäuden und Kränen. Inmitten dieses Ensembles entsteht in diesen Monaten an der Batteriestraße das Kopfgebäude Waterfront. Der Neusser Architekt Oliver Ingenhoven hat mit großem Respekt und viel Begeisterung dieses markante Gebäude im Auftrag der Neusser Stadthafen GmbH entworfen. Durch den imposanten Baukörper und den mit dem Projekt einhergehenden Bau einer Fußgängerbrücke über die Batteriestraße öffnet die Innenstadt sich zur Wasserseite. Ein langersehnter Wunsch wird Realität. Der historische Innenstadtkern und die neue Hafenuferpromenade werden durch einen mutigen Schulterschluss miteinander verbunden.

Der 46-jährige Oliver Ingenhoven gehört zu der Generation von Architekten, für die äußere Perfektion keine leere Worthülse ist. Wenn man sich mit ihm in seinem Büro in der Mühlenstraße über seine Arbeit unterhält, fällt auffallend oft das Wort „enthusiastisch“. Der Diplom-Ingenieur, der auch das benachbarte „Forum Marienberg“ entworfen hat, ist Architekt aus Leidenschaft. Eindrucksvoll schildert er, mit welchem Enthusiasmus er sich bereits anlässlich des Ideenwettbewerbs im Jahr 2007 für das Projekt Kopfgebäude engagiert hat. Aus diesem Wettbewerb ist er als Gewinner hervorgegangen. Jetzt, in der Endphase des Baus, möchte er, dass wirklich jedes Detail stimmt. Ingenhoven legt überaus großen Wert auf Perfektion, auf Material und Oberflächen.

Das fünfgeschossige Kopfgebäude entsteht als urbaner Standort an der Schnittstelle zwischen der historischen Innenstadt und dem Hafengebiet von Neuss. Auf rund 2.600 qm² Fläche werden im Inneren überaus attraktive und repräsentative Büro- und Praxisflächen gebaut. Schon heute zeichnet sich ab, dass das Gebäude eine spannende Herausforderung für Einrichtungsexperten sein dürfte, die mit ihren eigenen Akzenten der Ästhetik des prominenten Baus etwas entgegensetzen möchten.

Im Auftrag seines Bauherrn hat Oliver Ingenhoven hier dem recht abgegriffenen Schlagwort der Verbindung von Tradition und Moderne eine neue Bedeutung gegeben. Das

Kopfgebäude geht schon weit vor seiner Fertigstellung Ende 2013 ein spannendes Wechselspiel mit den alten Industrieanlagen vis-à-vis ein. Keine Frage, der Neubau wird Signalwirkung haben. Ingenhoven ist schließlich ein doppeltes Kunststück geglückt. Einerseits ist es ihm gelungen, eine überaus spannende Synergie zwischen zwei Welten zu schaffen. Andererseits verbaut die moderne Architektursprache des Kopfgebäudes die Zukunft des Quartiers nicht. Im Gegenteil: Sie macht den Weg frei, über zukünftige Bauprojekte mit ähnlicher Signalwirkung nachzudenken.

Ein Höhepunkt des außergewöhnlichen Gebäudes sind die großen Fensterflächen in Richtung Hafenbecken. Durch sie schweift das Auge unmittelbar auf die spektakuläre und inspirierende Kulisse des Industriegebiets. Wer diesen Blick wagt, hat das Gefühl, mitten drin zu sein, aufzugehen in der charakteristischen Atmosphäre der Mühlen und Speicher, zwischen Tradition und Moderne. Für die furchtlose Synthese von Gegensätzlichem hat Oliver Ingenhoven ein feines Gespür. Ja, er hat ein Faible für Kontraste. „Gegensätze ziehen sich an“, sagt Ingenhoven und lacht.



Handfester als jede Illusion, realer als jeder Traum



Herausforderungen bewältigen, Abenteuer erleben, Freiheit erfahren: Vieles zieht die Menschen in die Berge, wo es die eigenen Grenzen immer wieder neu zu überwinden gilt, wo Natur und Authentizität warten.

Alpine Herausforderungen auch fern der Hochgebirge erlebbar zu machen, ist seit mehr als elf Jahren das Erfolgskonzept der allrounder Unternehmensgruppe. Was 2001 mit einer Skihalle begann und schnell mit Kletterpark, Kletterwand und geräumiger Almhütte um eine Vielzahl von Erlebnismöglichkeiten erweitert wurde, ist seit 2011 mit dem Vier-Sterne-Hotel Fire&Ice um eine Attraktion reicher: Von außen nüchtern, versetzt das im Dezember 2012 mit dem "Best-Hotel 4**** Superior"-Award ausgezeichnete Hotel seine Gäste schon in der Empfangshalle in eine alpine Erlebniswelt. Handfester als

jede Illusion, realer als jeder Traum. Weit entfernt, ein schneeweißes Disneyland zu sein, präsentiert sich das Sport- und Tagungshotel als ein Stück authentische Bergwelt, konzipiert für Geschäftskunden wie für Familien, für Wintersportler wie für Erholungssuchende.

Vierzehn klimatisierte Veranstaltungsräume, veränderbar und auf dem neuesten Stand der Technik, bieten für Workshops, Arbeitstreffen und Tagungen jeder Art ein hochmodernes und ansprechendes Ambiente. Ruhig und zugleich zentral gelegen, nur wenige Fahrminuten entfernt

von Neuss und der Landeshauptstadt Düsseldorf, dicht an den Metropolen an Rhein und Ruhr. In den Pausen steht den Geschäftskunden und ihren Mitarbeitern ebenso wie Urlaubern, Skiläufern und Familien ein breit gefächertes gastronomisches Angebot mit alpinem Flair zur Verfügung. Und von der Pistenlounge aus kann man einen direkten Blick auf die Übungspiste werfen, die mit dem Hotelbau neben der langen Skipiste der Haupthalle entstanden ist. Hier unter den großen stilvoll gestalteten Lampen aus Geweihen zu sitzen und zuzuschauen, wie Gruppen von Ski-Anfängern vorsichtig ihre ersten Meter

auf dem Schnee abwärts gleiten, wie andere mit Snowboard geduldig warten, bis sie sich mit der gebotenen Vorsicht auf ihr Brett wagen dürfen oder wie wieder andere seitlich auf der Rodelpiste auf riesigen Reifen bergab sausen, ist ein Vergnügen, das nie langweilig wird. Nach links hin kann man auch einen Blick auf die 300 Meter lange und 60 Meter breite Pulverschneepiste werfen, den „Neusser Gletscher“ und den Skilift, der beständig die Skiläufer zum Ausgangspunkt der beachtlich langen Abfahrt befördert. Wer Ungewohntes ausprobieren möchte, kann sich auch im Eisstockschießen versuchen.



Den Blick auf das fröhliche Treiben im Schnee ermöglicht auch ein Fenster der Saunalandschaft des Hotels. Sie steht mit Biosauna, Finnischer Sauna, Dampfsauna und Grotten-dusche allen Hotelgästen zur Verfügung und ist direkt per Aufzug von jeder Gästetage aus erreichbar. Massagean-gebote und ein Fitnessraum runden die Erlebniswelt zu einem erfrischenden Wechselbad zwischen klirrender Kälte und wohliger Wärme ab.

Matratzengaudi im Schnee, ein Kletterkurs im weitläufigen Kletterpark oder an der Kletterwand, ein Hüttenbiathlon oder die Führerscheinprüfung für den Pistenbully gehören zu den Programmangeboten im Rahmen von Incentives, die Firmen hier ihren Mitarbeitern und Kunden anbieten können. Aber nicht nur Firmen finden hier ein ansprechendes und außergewöhnliches Ambiente, auch auf Familien und andere Urlauber ist das Vier-Sterne-Hotel bestens ausgerich-tet: „Es kommen Familien von Schweden bis Österreich, um

hier gemeinsam ein paar schöne Tage im Schnee zu verbrin-gen“, erzählt Frank Thiel, Bereichsleiter der allrounder-Gruppe für das Hotel, „immerhin sind wir ein komplettes Skigebiet, wenn auch ein kleines.“ Aber dafür eines mit gar-antiertem Neuschnee der besten Qualität, der für das Unternehmen auch ein beliebter Exportartikel ist.

Dass hier jeder findet, was er sucht, dafür sorgen neben dem Schnee und den vielen sportlichen Möglichkeiten vor allem die große Liebe zum Detail, mit der die 79 Gästezimmer des Hotels eingerichtet sind: Wer hier eincheckt, gerät schon an der Rezeption, die nahtlos in die entspannte Atmosphäre der Pistenlounge übergeht, in eine ganz eigene Welt. Holz, Naturstein und klassische Naturstoffe sind in dieser Welt ein allgegenwärtiger Garant von Authentizität und Echtheit, großformatige Bildwände von Willy Bogner sind wie ein roter Faden in der alpinen allrounder-Welt und führen stets die unmittelbare Nähe zu Schnee und Piste markant vor Augen.

Elf verschiedene Themenzimmer lassen die Besucher nicht von den schönsten Hochgebirgsregionen der Welt träumen, sondern versetzen sie ohne Umschweife mitten hinein. Afrikanisches Flair in Tönen zwischen Terrakotta und Sand im Themenzimmer Kilimanjaro, buddhistisches Ambiente mit farbig bestickten Seidenkissen und asiatischen Möbeln im Themenzimmer Himalaja oder Mozarts barockes Flair erleben, können die Gäste in erstaunlich und immer wieder in jedem Detail überraschend eingerichteten Zimmern. Dabei wagt das Hotel auch durchaus Ungewohntes, etwa im Themenzimmer Himalaja, wo statt eines Sofas gemütliche Kissen zum Sitzen auf dem Boden einladen, ganz nach der Art der Länder am Dach der Welt.

Rocky Mountains, AlpenArt, Gipfelstürmer oder Bavaria sind andere Themen dieser individuell gestalteten Räume, in denen es allherhand zu entdecken gibt und jedes Detail das Thema trägt. Konsequenterweise ist es dabei gelungen, den Bogen

zwischen Gemütlichkeit und Modernität, rustikaler Atmos-phäre und Sachlichkeit zu schlagen. Gleichzeitig bleibt man dem alpinen Thema in jedem Zimmer treu, zum Beispiel mit der „Gletscherbar“, wie der kleine Zimmerkühlschrank mit Almdudler-Kräuterlimonade liebevoll genannt wird.

Mit der speziellen Verbindung von professionellem Tagungs-hotel und außergewöhnlicher Erlebniswelt für Urlauber betritt die „allrounder mountain resort“-Unternehmens-gruppe vor allem gastronomisches Neuland. Natürlich finden auch die jüngeren Gäste in speziellen Familienzimmern oder geräumigen Familiensuiten nach einem Tag im Schnee einiges zum Spielen oder Lesen und sogar kindgerechte Waschtische. Klares Highlight des Hotels und Luxus pur ist die üppig ausgestattete Suite „Fire&Ice“ im obersten Stock, wo sich im stilvollen Ambiente am Kamin oder in der Bar ein freier Kopf, ein guter Überblick und wohl so mancher neue Ausblick gewinnen lässt.



Aus Altpapier wird neuer Karton

Die Geschichte des Papiers führt ins alte China, wo man vor über 2.000 Jahren eine Methode zur Herstellung von Papier entwickelte. Zunächst sollen Briefschreiber sich sogar entschuldigt haben, als sie ihre Gedanken nicht mehr auf Seide, sondern auf Papier schrieben. Nachdem die Papierherstellung lange Zeit geheim gehalten wurde, gelangte das Verfahren mit den Arabern nach Europa. Vor der Industrialisierung im 19. Jahrhundert war die Herstellung von Papier noch eine sehr aufwändige Arbeit, die sich nur sehr wenige Menschen überhaupt leisten konnten. Papier war ein Luxusgut. Für Buch- und Zeitungseiten musste Blatt für Blatt handgeschöpft werden. Erst der Einsatz von Papiermaschinen führte dazu, dass Papier preiswerter und in viel größeren Mengen produziert werden konnte. Heute ist Papier vielfach zu einem Wegwerfprodukt geworden, das massenhaft hergestellt wird. Und nicht wenige Menschen glauben irrtümlich, dass bedrucktes Papier im digitalen Zeitalter des Internets keinerlei Zukunft mehr hat.

Aus Papier besteht auch der EINBLICK, den Sie in diesem Moment in Händen halten. Vielleicht werden Sie das Magazin archivieren, an Freunde weitergeben oder das Heft - nachdem Sie es gelesen haben - im Altpapier-Container oder der Blauen Tonne entsorgen. In Deutschland werden pro Jahr rund 22,6 Millionen Tonnen Papier, Karton und Pappe produziert. Dafür werden ca. 15,3 Millionen Tonnen Altpapier eingesetzt.



Ein nicht unwesentlicher Teil von Zeitungen, Verpackungspapieren und Kartons wird aus 100 % Altpapier hergestellt. Gut möglich, dass Sie das Papier des EINBLICK eines Tages – in anderer Form – wieder in Händen halten werden. Bis dahin ist es allerdings ein langer Weg.

Mit der Trennung der verschiedenen Papier- und Kartonsorten beginnt der Recyclingprozess. Von zahllosen Papiercontainern und Sammelaktionen gelangt das Altpapier zunächst an Entsorgungsunternehmen. Sie sammeln den Rohstoff und verkaufen ihn anschließend an große Papier- und Kartonfirmen. Die im Jahr 1911 gegründete FS Karton GmbH an der Düsseldorfer Straße ist ein solches Unternehmen. Auf einem Viertel des Firmengeländes, sprich: auf 37.000 qm², werden die Altpapierballen gelagert. Bei der Verarbeitung müssen zunächst papierfremde Bestandteile, sogenannte Rejekte, in Sieben und Sortieraggregaten ausgesondert werden. Aber auch nassfeste Papiere sowie Kohle- und Thermopapiere sind aufgrund der verzögerten Auflösung für Recycling nur bedingt geeignet. Und sofern aus dem Faserbrei später hochwertige helle Papiere hergestellt werden sollen, muss das Altpapier auch von Druckfarbe befreit werden. Beim „De-Inking“ werden die Druckfarben u. a. durch Wasser und Seifen von den Papierfasern gelöst und entfernt. Im mehrmaligen Recyclingprozess büßen die Recyclingfasern aber an Qualität ein, sodass immer wieder Frischfasern zugeführt werden müssen, um neues Papier herstellen zu können.

Für die Aufbereitung und Weiterverarbeitung des Altpapiers benötigt FS Karton heute ca. 5 Liter Wasser pro Kilogramm. Diese vergleichsweise geringe Menge ist das Ergebnis von stetigen Optimierungen und Investitionen, denn noch vor 20 Jahren bedurfte es für die gleiche Menge Rohstoffe der doppelten Menge an Wasser. Nichtsdestotrotz benötigt FS Karton jede Menge Wasser, das mehrfach verwendet und regelmäßig kontrolliert wird. Umweltschutz wird groß geschrieben.

Das Unternehmen gehört zur Firmengruppe Mayr-Melnhof Karton (Wien). MM Karton ist der weltweit größte Hersteller von gestrichenem Recyclingkarton mit einer wachsenden Position in Frischfaserkarton. In Neuss und sechs weiteren Standorten in Europa produziert die Gruppe mit einer Jahreskapazität von mehr als 1,6 Millionen Tonnen. Das Unternehmen hat maßgeblichen Anteil daran, dass die Recyclingquote für Papier, Karton und Pappe in Europa deutlich zugenommen hat. Der europäische Altpapiererrat ERPC beziffert die Menge des gesammelten Altpapiers mit 58 Millionen Tonnen und die Recyclingquote mit 70,4 Prozent.

Konjunkturinbrüche, Finanzkrisen und Weltkriege konnten der FS Karton ebenso wenig anhaben, wie das Internet und das viel beschworene papierlose Büro. Papier ist auch heute „das“ Medium für Nachrichten und der Rohstoff für viele Verpackungen schlechthin. Kein Wunder, dass die Bedeutung des Wert- und Rohstoffs Altpapier deutlich zugenommen hat. Durch die Liberalisierung des europäischen Binnenmarktes ist auch in diesem Segment ein Konkurrenzkampf entstanden. Deutsche Unternehmen konkurrieren beispielsweise mit Firmen in Osteuropa um den kostbaren und ressourcenschonenden Rohstoff.

Konjunkturinbrüche, Finanzkrisen und Weltkriege konnten der FS Karton ebenso wenig anhaben, wie das Internet und das viel beschworene papierlose Büro.

Ungeachtet des verschärften Wettbewerbs ist und bleibt das Geschäftsmodell des Unternehmens zukunftsfähig. Auch deswegen wurde in der jüngeren Vergangenheit kräftig am Firmensitz Neuss investiert. „Kontinuierliche Innovationen sind seit Jahrzehnten immanenter Bestandteil der Wachstumsstrategie unserer Firmengruppe“, sagt der Neusser Geschäftsführer Dr. Walter Winchering und deutet auf das Herzstück des Unternehmens hin: Die modernste und größte Kartonmaschine für gestrichenen Karton in Europa. Diese läuft 360 Tage im Jahr, ist 200 Meter lang und produziert pro Jahr rund 350.000 Tonnen Recycling-Karton. Der auf meterhohe Rollen gewickelte Karton dient als Ausgangsmaterial für verschiedene Anwendungen in der Verpackungsindustrie in gleichmäßig hoher Qualität und Anwendungssicherheit. Recyclingkartons ‚made in Neuss‘ werden überwiegend in Europa, aber auch weltweit verkauft. Ein gutes Beispiel dafür, dass das Kreislaufwirtschaftssystem in Deutschland funktioniert. Auch darauf sind die 335 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Neuss stolz.



Epanchoir Rekonstruktion mit Liebe zum Detail

Die Freude bei Klaus Karl Kaster und Christoph Napp-Saarbourg war groß, als sie die gute Nachricht aus Düsseldorf erhielten. Die Nordrhein-Westfalen-Stiftung Naturschutz, Heimat- und Kulturpflege wird einen Zuschuss in Höhe von bis zu 150.000 Euro bereitstellen, um das napoleonische Stauwehr (Epanchoir) denkmalgerecht freizulegen und instand setzen zu können. Mit diesen Fördermitteln kommen die Freunde und Förderer des historischen Nordkanals in Neuss ihrem ehrgeizigen Ziel ein großes Stück näher. Die aufwendige Rekonstruktion des Wasserkreuzungs-Bauwerks veranschlagten sie auf ca. 800.000 Euro.

Ortstermin an der Kreuzung Nordkanalallee/Selikumer Straße. Von den meisten Autofahrern nahezu unbeachtet ist hier ein historisches Kleinod versteckt. Ein Denkmal im Dornröschenschlaf. Hier, wo die Obererft und der Nordkanal sich kreuzen, befindet sich das Epanchoir. Das im August 1809 fertig gestellte Einspeisungs- und Entlastungsbauwerk diente zur Oberflächenentlastung des Kanals und zur Versorgung der Mühlen in Neuss. Ein Gedenkstein („Prise d'eau et Epanchoir de l'Erft MDCCCIX Napoleon Empereur“) erinnert noch heute an die Grundsteinlegung. Es ist ein besonderer Ort, denn hier wird

auch der Nordkanal zum ersten Mal sichtbar. Klaus Karl Kaster und Christoph Napp-Saarbourg setzen sich ehrenamtlich dafür ein, dass dieses Bauwerk restauriert und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden kann.

Die Begeisterung der beiden Heimatfreunde ist ehrlich und ansteckend. Wohlwissend, dass das historische Neuss sich im Wesentlichen über Funde aus der Römerzeit und dem Mittelalter definiert, freuen sie sich über dieses Juwel aus napoleonischer Zeit. Der französische Chefingenieur für den Nordkanal, Aimable Hageau, war für das Bauwerk verantwortlich. Es war seinerzeit ein kleiner und wichtiger Mosaikstein des Nordkanals - einer von Napoleon initiierten Wasserstraße zwischen dem Seehafen Antwerpen und den Flüssen Maas und Rhein.

Mit dem 1807 begonnenen Bauprojekt verfolgte der Kaiser wirtschaftliche und politische Ziele: Zum einen wollten die Franzosen eine bessere Verbindung zwischen dem damals französischen Hafen Antwerpen und den Handelszentren am Rhein. Zum anderen versuchten sie, den Handel der Engländer mit dem europäischen Festland zu unterbinden. Die Rhein- und Maasmündungshäfen in den Niederlanden



sollten ausgeschaltet werden. Daran hatte das selbstständige Königreich allerdings kein Interesse, denn es befand sich in einer gewinnbringenden und strategischen Lage. Mit dem Bau der Wasserstraße wollte man den Holländern einen Strich durch die Rechnung machen. Nachdem Frankreich im Jahr 1810 die Departements des Königreichs annektiert hatte und die Häfen steuer- und zollfrei nutzen konnte, entfiel dieser Aspekt. Der Bau des „Grand Canal du Nord“ wurde aufgegeben.

Heute dient der unvollendete Kanal allein wasserwirtschaftlichen Zwecken. Zwischen Rhein und Maas ist er ein beliebtes Ausflugsziel für Fahrradfahrer und Wanderer.

Auch bei Geocachern, die in ihrer Freizeit mit GPS-Geräten auf elektronische Schatzsuche gehen, ist der Nordkanal sehr beliebt. Zahlreiche Verstecke („Geocaches“) befinden sich entlang des Wegs. Vom Epanchoir am Stadtgarten zieht sich ein knapp 100 km langer Radweg entlang des technischen Denkmals.

Klaus Karl Kaster und Christoph Napp-Saarbourg haben sich intensiv mit der Geschichte des Nordkanals und des Epanchoir beschäftigt. Rund 200 Jahre nach der Einstellung des Bauprojekts hat sich zumindest an diesem Denkmal nicht viel geändert. Das Mauerwerk hat den Lauf der Zeit erstaunlich gut überstanden. Bis heute sind die Dämme,



mit denen man den Lauf der Obererft eingefasst hat, erhalten geblieben. Charakteristisch sind die zwei verstellbaren Schützöffnungen in der Mitte und die beiden seitlichen Wehrrücken. Über das Wehr läuft ein - für Fußgänger gesperrter - Steg, über den die beiden mittleren Schützen bedient werden können.

Die Freunde und Förderer des historischen Nordkanals in Neuss verfolgen den ehrgeizigen Plan, dieses Kleinod der Stadtgeschichte mit Liebe zum Detail wieder erlebbar zu machen. Das Mauerwerk des Epanchoir soll mit rotbraunen Feldbrandziegeln und die vier Böschungskegel aus anthrazitfarbenen Basaltlavasteinen wiederhergestellt werden.

Anstelle des Wartungsstegs am Stauwehr wird mit einer Holz- und Stahlkonstruktion die öffentlich begehbare „Treidel“-Brücke gebaut. Die Pläne sehen vor, dass auch die Umgebung des Epanchoir neu gestaltet und aufgewertet wird. Die Wasserkreuzung soll inklusive eines Teilstücks des Nordkanals rekonstruiert werden. Mit ihren Ideen stoßen die Initiatoren allorts auf breite Akzeptanz und großes Interesse. Bei den mittlerweile abgeschlossenen Bauarbeiten der St.-Augustinus-Kliniken wurde der Raum, den das Epanchoir-Projekt benötigt, bereits berücksichtigt. Das detailverliebte Modell des Epanchoir, das einen Vorschmack auf die bevorstehende Realisation geben soll, kann im Tiefbauamt der Stadt Neuss besichtigt werden.



Renaissance des Bauhaus-Stils

Hinter dem historischen Prachtbau des ehemaligen Priesterseminars „Collegium Marianum“ ist auf einem zwei Hektar großen Terrain eine anspruchsvolle und exklusive Wohnanlage in einer modernen Interpretation des Bauhausstils entstanden. Dieser gradlinige Stil geht auf den Architekten Walter Gropius zurück, der im Jahr 1919 das Bauhaus als Kunstschule zu Weimar gründet hat. Dieser Tradition fühlt sich die Neusser Bauverein AG im Rahmen ihrer hochwertigen Bauträgermaßnahmen verbunden.

Zeitlos schön und äußerst funktional begeistert der Bauhausstil seit Generationen Eigentümer und Mieter. Die reduzierte moderne Architektur mit ihrer klaren und zeitlosen Formsprache erlebt zurzeit eine Renaissance. Die Avantgardisten im Bauhaus zu Weimar, die vor fast 100 Jahren die Demokratisierung des Wohnens und des Lebens zum Ziel erklärten, hätten ihre Freude daran, zu hören, dass die Ästhetik heute wieder besonders gefragt ist. Bei der Planung der Wohnanlage „Am Marianum“ setzten die Verantwortlichen des



Bauvereins bewusst auf diesen Baustil. Mit architektonischer Raffinesse wurde vis-à-vis des Lukaskrankenhauses eine exklusive Wohnsiedlung gebaut, die in Neuss ihresgleichen sucht. Eine klare Formgebung, eine schlichte Eleganz sowie eine puristische Farbauswahl und ausgewählte Materialien prägen das Neubau-Ensemble. Auf dem Gelände, das durch eine exklusive Zufahrt mit der Preußenstraße verbunden ist, stehen dreizehn hochwertige Einfamilienhäuser, zehn Stadthäuser sowie vier Stadtvillen mit jeweils sieben exklusiven Eigentumswohnungen.

Die familiengerechten Doppelhaushälften verfügen über große Fensterfronten, so dass die Wohnbereiche sich in Richtung Garten und Terrasse öffnen. In den Dachgeschossen sind ausgebaute Studios und windgeschützte Dachterrassen untergebracht, die einen herrlichen Blick auf die weitläufige Parkanlage des Stadionviertels ermöglichen. In diesen

Häusern haben insbesondere Familien ein innenstadtnahes Zuhause gefunden.

Auch die Stadthäuser im Bauhausstil beeindrucken durch ihre großzügige und moderne Architektur. Mit Fußbodenheizung ausgestattete Parkettböden, hochwertige Bäder sowie voll ausgebaute Staffelgeschosse sorgen für ein Wohlfühlklima im ganzen Haus. Dazu trägt auch die umweltfreundliche Energieversorgung mit Wärmepumpe und Solarkollektoren bei. Zum architektonisch anspruchsvollen Neubauquartier gehören außerdem dreigeschossige Stadtvillen mit raumoptimalen Eigentumswohnungen. Jede der hochwertig ausgestatteten Villen verfügt über Wohnungen mit wahlweise zwei bis fünf Zimmern zuzüglich Loggia oder Terrasse. Außerdem befindet sich in jeder Stadtvilla ein Penthouse mit großzügiger Dachterrasse und einem einzigartigen Parkblick.

Die klaren Linien und rechteckigen Bauformen, die an die Charakteristika der Bauhaus-Ära angelehnt sind, findet man auch im Wohngebiet „Am Kuhweg“ wieder. In Neuss-Grimlinghausen hat die Neusser Bauverein AG in bevorzugter Lage zwölf moderne und zweigeschossige Doppelhaushälften errichtet. Einmal mehr ist hier zu sehen, dass das traditionsreiche Wohnungsbaunternehmen großen Wert auf das äußere Erscheinungsbild seiner Häuser legt. Auch hier ist die klare und kompromisslose Formensprache dominant. Die Außenwandflächen der Baukörper sind überwiegend in einem weißen, mineralischen Farbton gehalten. Im Erdgeschoss dominiert die Steinfassade mit einem anthrazitfarbenen Riemchenverblender. Die großen einfarbigen Flächen und Fenster stellen eine harmonische Verbindung von Außen und Innen her. Das lichtdurchflutete Innere der Gebäude ist durch eine klare Formgebung und ökonomische Raumaufteilung gekennzeichnet.

Insbesondere an junge Familien mit Kindern richtet sich das Bauprojekt. Das großzügige Wohnkonzept bietet Platz und Freiraum. Die qualitativ hochwertig ausgestatteten und voll unterkellerten Doppelhaushälften haben jeweils fünf Zimmer mit einer Wohnfläche von ca. 164 qm². Die Grundstücke sind rund 285 qm² groß. Die Häuser verfügen über eine große Garage unmittelbar neben dem Hauseingang sowie einen weiteren PKW-Stellplatz vor der Garagenvorfahrt. Durch den Einsatz einer solargestützten Warmwasserversorgung wird in dem neuen Wohngebiet ein wichtiger Beitrag zum Umweltschutz geleistet. Das ist konsequent, denn von ihrer großen Dach- und Gartenterrasse haben die sich heimelig fühlenden Bewohner einen unverbaubaren Weitblick ins unbelastete Grüne.



Renaissance der Bauhaus-Architektur

Die Pädiatrie stellt sich

Dr. Guido Engelmann ist seit knapp einem Jahr neuer Chefarzt der Klinik für Kinder und Jugendliche im Lukaskrankenhaus. Der aus Heidelberg stammende Nachfolger von Prof. Dr. Peter Gonne Kühl ist „Kinderarzt einer neuen Generation“ (NGZ). Die Spezialgebiete des Mediziners sind die Gastroenterologie und die Hepatologie.

Im Lukaskrankenhaus hatte Dr. Engelmann das Glück, dass er seine Arbeit im Sommer 2012 zeitgleich mit der Inbetriebnahme des 21 Millionen Euro teuren Klinikneubaus beginnen konnte. Sein Vorgänger hatte in den zurückliegenden Jahren hart dafür gekämpft, dass die Pädiatrie im Lukaskrankenhaus endlich ein neues Zuhause bekommt. Die 1968 eingeweihte Kinderklinik, die sich heute nur einen Steinwurf von der neuen Klinik befindet, war mittlerweile in die Jahre gekommen. Seinerzeit gehörte das siebengeschossige Gebäude zu den modernsten Kinderkliniken in Deutschland. Die Anforderungen an moderne Pädiatrie und die Ansprüche an die Arbeitsbedingungen für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hatten sich allerdings seitdem verändert. Deshalb fiel es den meisten Beschäftigten nicht schwer, ihren „alten“ Arbeitsplatz gegen helle und farbenfreundliche Behandlungs- und Patientenzimmer einzutau-

schen. Zur Freude vieler Mitarbeiter und Bürger hat die bunte Spielplastik des Mönchengladbacher Künstlers Heinz Mack im Neubau ein neues Zuhause gefunden.

Natürlich liegt die Akzeptanz der Klinik für Kinder und Jugendliche nicht nur in ansprechenden Räumlichkeiten begründet. An erster Stelle entscheiden Eltern - damals wie heute - „mit den Füßen“, wohin sie sich mit ihren kranken Kindern wenden. Die Pädiatrie im Lukaskrankenhaus genießt in Neuss und in der Region einen hervorragenden Ruf. Stefan Hahn, städtischer Beigeordneter und Mitglied der Geschäftsführung, spricht mit Blick auf die Kinderklinik von einem „Leuchtturm für unser Haus“. Damit zeigen die Verantwortlichen des Lukaskrankenhauses, dass ihnen „gerade die medizinische Betreuungsqualität insbesondere auch von jungen Patienten ein besonderes Anliegen ist“.

Für dieses Renommee haben insbesondere Prof. Dr. Peter Gonne Kühl und seine Vorgänger, Dr. Lothar Biskup und Prof. Dr. Norbert Urban, hart gearbeitet. Der neue Chefarzt macht keinen Hehl daraus, dass er einen Ruf zu verteidigen hat. Zusammen mit seinem engagierten Team

neuen Herausforderungen

stellt er die stationäre Behandlung aller Kinder und Jugendlichen - vom Früh- und Neugeborenen bis zum Alter von 18 Jahren - sicher. Darüber hinaus werden rund 8.000 ambulante Patienten pro Jahr versorgt.

Engagiert setzt Dr. Engelmann sich auch für die beiden Kinderintensivstationen in seiner Klinik ein. Die medizinische Behandlung von Früh- und Neugeborenen hat bislang nicht den Auslastungsgrad, den sie haben könnte. Seit Herbst 2012 besteht deshalb eine Kooperation mit dem Universitätsklinikum Köln. An der Uniklinik hat man sich vor zwanzig Jahren entschieden, mit einem der ersten Perinatalzentren in Nordrhein-Westfalen eine Wand-an-Wand-Lösung mit Geburtshilfe und Kinderklinik unter einem Dach zu schaffen. Alle Experten und Räume, die vor und nach der Geburt (perinatal) benötigt werden, sind in einem Gebäude gebündelt.

„Wir haben mit der Gynäkologie und der Kinderklinik der Uni Köln die Vereinbarung





getroffen, dass wir Mütter mit drohender Frühgeburt und einem Schwangerschaftsalter zwischen 22 und 24 Wochen unter bestimmten Bedingungen dorthin verlegen“, erläutert Dr. Engelmann die Hintergründe der neuen Vereinbarung. Die Kinder werden entweder in Köln geboren, oder die Mütter werden ab der 24. Woche wieder ins Lukaskrankenhaus verlegt. „Sie müssen wissen, dass die Kinderklinik der Uni Köln über großes Know-how im Bereich Frühgeborene an der Grenze zur Lebensfähigkeit verfügt. Dieses Know-how möchten wir den Müttern nicht vorenthalten“, erklärt der Kinderarzt. Falls das Kind in der 24. Woche plus Null im Bauch geblieben ist, kann die Mutter wieder ins Lukaskrankenhaus verlegt werden. Dort werden Mutter und Kind sehr gut und heimatnah versorgt.

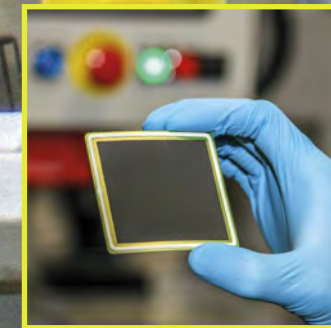
wird, hat deren Kompetenz abgenommen. Der Klinikalltag muss dieser Entwicklung daher Rechnung tragen.“ Vielerorts werden niedergelassene Kinderärzte und Krankenhauspädiater deshalb immer mehr zu Gesundheitsberatern. Dabei ist die Frage, ob und wenn ja, wie sehr heutige Eltern mit der Betreuung und Erziehung ihrer Kinder überfordert sind, akademisch, also vollkommen berechtigt und ebenso gleichgültig. Fest steht, „dass wir Kinderärzte zur Kenntnis nehmen müssen, dass es immer wieder Eltern gibt, die völlig hilflos mit ihren Kindern sind“ (Dr. Engelmann).

Gleichzeitig müssen die Pädiater sich im Klinikalltag mit dem Phänomen einer „neuen Morbidität“ auseinandersetzen. Psychische und psychosomatische Störungen sowie chronische Krankheiten (Allergien, Diabetes, Übergewicht und chronische Schmerzen) haben deutlich zugenommen. „Wir behandeln vermehrt junge Patienten mit Diabetes und Übergewicht“, sagt Dr. Engelmann. Der Vater von fünf Kindern macht „veränderte Eßgewohnheiten, Bewegungsmangel und moderne Freizeitformen - Stichwort: Computerspiele und Internet“ für diese Entwicklung mit verantwortlich.

Die Arbeit mit Kindern ist in den letzten Jahren immer anspruchsvoller und komplexer geworden. Davon wissen auch die Ärzte und Pflegekräfte im Lukaskrankenhaus ein Lied zu singen. Die Aufgaben für Kinderärzte wachsen, weil junge Eltern in der medizinischen Grundversorgung immer ahnungsloser werden. Prof. Dr. Kühl hat diese Entwicklung in den letzten Jahren kommen gesehen. Diplomatisch sagt er: „Gemessen an dem, was heute von Familien verlangt



Dr. Guido Engelmann, Heinz Mack und Prof. Dr. Peter Gonne Kühl vor der Spielplastik (vlnr)



Saubere Energie durch Brennstoffzellen

Mit einer breit aufgestellten Offensive präsentieren sich die Stadtwerke Neuss in diesem Jahr als wegweisender Vorreiter für die Stromerzeugung der Zukunft. Der Zeitpunkt ist bewusst gewählt. Seit dem im Sommer 2011 beschlossenen Ausstieg aus der Kernkraft hat die nachhaltige Versorgung durch erneuerbare Energien in den Bereichen Strom, Wärme und Mobilität deutlich an Fahrt aufgenommen.

Die Stadtwerke setzen bei ihrer Offensive auf die Brennstoffzellen-Technologie. Die innovative, wirkungsvolle und umweltfreundliche Energietechnik basiert auf einer Funktionsweise, die bereits im 19. Jahrhundert entdeckt worden ist. Das Verfahren funktionierte nach dem Prinzip der direkten Umwandlung von Kohlenstoff und Sauerstoff in CO₂ unter Freisetzung elektrischer Energie. Heute, rund 175 Jahre später, steht den Stadtwerken ein Mikro-Kraftwerk mit dem weltweit höchsten elektrischen Wirkungsgrad zur Verfügung. In Kooperation mit dem Heinsberger Unternehmen Ceramic Fuel Cells (CFC), einem weltweit führenden Anbieter dieser Technologie, bieten die

Stadtwerke die zuverlässig arbeitende Technik gewerblichen und privaten Immobilienbesitzern mit einem jährlichen Stromverbrauch von rund 20.000 kWh an.

Die Brennstoffzellen werden für den Einsatz vor Ort in Wohngebäuden, öffentlichen Einrichtungen und Unternehmen entwickelt. Sie bieten den Hauseigentümern die Möglichkeit, „dass sie sich mit eigenproduziertem Strom von der Strompreisspirale unabhängig zu machen“, erklärt Roland Gilges (Stadtwerke Neuss). Die Entscheidung für einen 15-Jahres-Vertrag, der in der Startphase mit monatlichen Nettokosten von 200 Euro ausgeht, lässt sich rechnen. Durch den weltweit einzigartig hohen elektrischen Wirkungsgrad von bis zu 60 Prozent können Endkunden ihre laufenden Stromkosten nahezu halbieren. Zusätzlich kann die entstehende Wärme zur Warmwasserbereitung genutzt werden.

Die Funktionsweise des Generators „ähneln in Grundzügen dem einer Batterie, die kontinuierlichen Gleichstrom aus einer chemischen Reaktion bereitstellt“ (Gilges). Im

Gegensatz zu Batterien können Brennstoffzellen allerdings keine Energie speichern. Sie erzeugen Strom, solange sie mit Brennstoff und Luft versorgt werden. Zur Stromerzeugung nutzen sie eine lautlose elektrochemische Reaktion, mit der sie die chemisch gespeicherte Energie des Brennstoffs direkt, ohne Zwischenschritt, in Elektrizität und Wärme umwandeln.

Dieses ressourcenschonende Verfahren ist höchst effizient und umweltfreundlich. Da die Brennstoffzellen den Brennstoff nicht verbrennen, produzieren sie nach Angaben des Herstellers auch keine großen Mengen an Treibhausgasen wie Kohlendioxid (CO₂), Methan (CH₄) und Stickstoffoxid (NO_x). Brennstoffzellen emittieren lediglich etwas Wasserdampf und eine geringe Menge an Kohlendioxid. Da die Generatoren ohne sich schnell bewegende Teile, zum Beispiel Kolben, funktionieren, entstehen auch keine lauten Betriebsgeräusche und Vibrationen. Die Brennstoffzellen arbeiten zwei- bis dreimal wirtschaftlicher als traditionelle Technologien. Der extrem hohe Wirkungsgrad und das gute Teillastverhalten haben auch

die Juroren der deutschen Gaswirtschaft überzeugt. Sie verliehen Ende 2012 den Preis für Innovation und Klimaschutz in der Kategorie „Forschung und Entwicklung“ an den Entwickler und Hersteller der Mikro-Kraftwerke.

Privat- und Geschäftskunden, die Eigentümer eines Altbau- oder Neubaus sind, können sich für eine der Brennstoffzellen bewerben. Voraussetzung ist ein jährlicher Mindeststromverbrauch von rund 20.000 kWh, ein freier Kamin und ein Gasanschluss. Mitarbeiter der Stadtwerke werden vor Ort prüfen, ob die Voraussetzungen vorhanden sind. Diejenigen, die zu den ersten Nutzern dieser Technologie gehören werden, schließen einen Vertrag mit den Stadtwerken ab. In der Einführungsphase werden zunächst zehn Brennstoffzellen installiert. Sie werden zu einem Einführungspreis vermietet. Darin sind alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sowie der Tausch von Brennstoffzellenstäben enthalten. Die Stadtwerke Neuss rechnen damit, dass die Nachfrage entsprechend groß sein wird. Sie haben die Option, weitere Geräte zeitnah beim Hersteller CFC zu bestellen.

Individuelle Förderung in einem maßgeschneiderten



Die Gemeinnützigen Werkstätten Neuss (GWN) haben im vergangenen Jahr ihr 40-jähriges Jubiläum gefeiert. Mit zunächst nur 20 Mitarbeitern und einigen Anleitern hatte das Unternehmen 1972 in angemieteten Räumen mit Reinigungsarbeiten begonnen. Überaus schnell zeichnete sich ab, dass es einen hohen weiteren Bedarf für Arbeitsplätze für Menschen mit den unterschiedlichsten Behinderungen gibt. Nur vier Jahre später zogen die GWN in ihr erstes eigenes Gebäude an der Königsberger Straße. Heute finden an fünf Standorten mehr als 900 Menschen mit Behinderung eine angemessene Arbeit und Förderung. Sie werden von 180 Fachleuten qualifiziert angeleitet und begleitet.

Einer dieser Fachleute ist Integrationsassistent Andreas Krahl. „Damit Menschen mit Behinderung (wieder) eine Chance auf dem freien Arbeitsmarkt haben, bieten wir in Zusammenarbeit mit Unternehmen betriebsintegrierte Arbeitsplätze an“, berichtet er. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Werkstätten haben die Möglichkeit, je nach ihren Fähigkeiten und Wünschen eine – bei Bedarf durch Fachkräfte begleitete – Arbeitstätigkeit in der freien Wirtschaft oder im geschützten Umfeld der GWN-Betriebsstätten wahrzunehmen. Geeignete Mitarbeiter werden auch bei der Vermittlung auf den allgemeinen Arbeitsmarkt begleitet und unterstützt. Hier wollen wir die Geschichte von drei Mitarbeitern erzählen.



Der heute 54-jährige Lothar Giese stammt ursprünglich aus Nordwestmecklenburg, einem Landkreis in Mecklenburg-Vorpommern. Bis zu seinem 14. Lebensjahr verliefen seine Kindheit und seine Schulzeit normal. Plötzlich - für ihn aus dem heiteren Himmel kommend - bekam er spontan auftretende Krampfanfälle, die nicht durch eine erkennbare Ursache hervorgerufen wurden. Fieber im Kleinkindesalter, Vergiftungen und Blutzuckerverschiebungen können dafür mögliche Ursachen sein. Die Ärzte diagnostizierten bei dem Jugendlichen Epilepsie. Lothar Giese spricht offen über seine Krankheit, denn sie hat sein weiteres Leben nachhaltig verändert. Er weiß, dass sich diese neurologischen Anfälle, ohne besonderen Anlass, wiederholen können.

Nachdenklich, aber ohne Verbitterung erzählt er, dass er als Kind zunächst eine Odyssee durch die verschiedensten Einrichtungen der DDR gemacht hat. Er kam in ein Pflegeheim sowie in psychiatrische und neurologische Einrichtungen. „Meine Kindheit fand plötzlich hinter verschlossenen Fenstern und Türen statt“, erzählt er. Besonders bitter ist ihm in Erinnerung geblieben, dass ein alkoholkranker Heimleiter die Bewohner regelmäßig verprügelt hat.



Arbeitsumfeld

Epileptiker wurden damals fälschlicherweise als Geisteskrankte behandelt. Doch das jahrelange Martyrium von Lothar Giese fand ein jähes und glückliches Ende. Wenige Wochen nach der Maueröffnung im November 1989 verließ er die DDR und suchte sein Glück im Westen.

Von Lübeck aus erreichte Giese das Aufnahmelager Unna-Massen. Von dort gelangte er nach Düsseldorf und Kaarst. Doch so richtig konnte er sich zunächst nicht über seine Freiheit freuen. Vergeblich versuchte er Arbeit zu finden. Glückliche Umstände führten dazu, dass ein Arzt den Weg zur GWN ebnete. „In Neuss hat man mich sehr freundlich aufgenommen“, erinnert sich Lothar Giese. Buchstäblich von der Pike auf hat der handwerklich begabte Mann sich seine Fähigkeiten an der Bohrmaschine, am Gewindebohrer, an Stanzen und Sägen erarbeitet. Zwanzig Jahre war Giese in der GWN insbesondere mit Schlosserarbeiten beschäftigt. Dann verspürte er eine innere Unruhe. Er wollte etwas anderes machen.

Mit Hilfe von Andreas Krahl absolvierte Giese mehrere Praktika in verschiedenen Neusser Unternehmen. Durch einen Tipp gelangte der GWN-Mitarbeiter zur Bonfiglioli Deutschland GmbH. Auch wenn es fast wie aus dem Märchenbuch klingen mag: Lothar Giese war zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort. Er bekam die Chance, weil er durch seine Motivation, sein Mitdenken und seine Umsicht überzeugte. Und er profitierte davon, dass die Personalverantwortlichen sich nicht - wie andernorts häufig - davor scheuten, einen Menschen mit Behinderung zu beschäftigen. Sie hatten keine Angst vor möglichen Ausfallzeiten durch Krankheit, finanzielle Mehrkosten durch die Gestaltung seines Arbeitsplatzes sowie vor möglichen Konflikten mit Kolleginnen und Kollegen. „Die Firma Bonfiglioli engagiert sich vorbildlich für ihre behinderten Mitarbeiter und fördert deren Integration“, sagt Andreas Krahl.

Wenn man Lothar Giese durch die Hallen der Firma begleitet, dann spürt man, dass er hier ein neues Zuhause gefunden hat. Formal ist er Mitarbeiter der Gemeinnützigen Werkstätten Neuss geblieben. „Ich arbeite hier mit Herzblut“, sagt er überzeugend. Sein gestiegenes Selbstbewusstsein und seine Akzeptanz innerhalb der Belegschaft geben ihm Ruhe und Gelassenheit. Aufmerksam achtet er darauf, dass er keinen Arbeitsauftrag übersieht. Grünblinkende Lampen an verschiedenen Arbeitsbereichen signalisieren ihm, dass die dort tätigen Kollegen etwas benötigen oder etwas abgeholt werden kann. Produktionsleiter Ralf Weiß, sein Ansprechpartner und Vorgesetzter, ist voll des Lobes für seinen produktiven und





wertvollen Mitarbeiter: „Auf ihn kann ich mich hundertprozentig verlassen“, sagt er. Kein Wunder, dass Lothar Giese sich nach Feierabend nur schwer von seinem Arbeitsplatz trennen kann. Zuhause beschäftigt er sich am liebsten mit puzzeln und freut sich auf den nächsten Arbeitstag. Das kann nicht jeder von sich behaupten.

Die erfolgreiche Integration von Lothar Giese ist ein guter Beleg dafür, dass Inklusion im Arbeitsleben hier keine inhaltsleere Sprechblase ist. Insbesondere mittelständische Unternehmen mit ihrer übersichtlichen Struktur und Flexibilität bieten gute Voraussetzungen für eine erfolgreiche Integration von Menschen mit Behinderung. Das gilt auch für Arbeitgeber, die behinderten Jugendlichen eine betriebliche Ausbildung ermöglichen.

Auch die Geschichte von Holger Franzen zeigt eindrucksvoll, wie Menschen mit Handicap erfolgreich im Berufsalltag integriert werden können. Die Zauberworte heißen auch hier individuelle Förderung und ein maßgeschneidertes Arbeitsumfeld.

Der gelernte Restaurantfachmann kommt aus Stolberg und hat in Aachen in der Gastronomie gearbeitet. Bei der Verleihung des Karlspreises hat er die Berühmten und Schönen aus der Nähe gesehen. „Der Umgang mit Menschen sowie mit Speisen und Getränken hat mir sehr große Freude gemacht“, erzählt der 32-jährige. Aufgrund einer psychischen Erkrankung konnte er seine geliebte Berufstätigkeit plötzlich nicht mehr ausüben. Eine Welt brach für ihn zusammen. In Neuss versuchte er zunächst mit Hilfe des Caritasverbands, wieder Fuß zu fassen.

Im November 2008 kam Franzen zu den Gemeinnützigen Werkstätten Neuss und arbeitete dort in den darauf folgenden Jahren in den unterschiedlichsten Bereichen. Zunächst in der Betriebsstätte Sperberweg im hauswirtschaftlichen Bereich. Anschließend war er in der Außenarbeitsstelle auf der Düsseldorfer Straße und in der Landschaftspflege der Gärtnerei auf dem Gelände des Lukaskrankenhauses tätig. Seit Februar 2011 ist sein fester Arbeitsplatz das Lager der Betriebsstätte Am Henselsgraben in Neuss-Allerheiligen. Dort sind u. a. die Industrie- und Handbuchbinderei, die digitale Datenverarbeitung und die Konfektionierung angesiedelt. Über 150 GWN-Mitarbeiter sind hier beschäftigt.

In den großen Lagerhallen, in denen Holger Franzen arbeitet, werden Druckerzeugnisse und Werbemittel von Behörden und Unternehmen in großer Stückzahl eingelagert. Sobald eine entsprechende Bestellanforderung das

Lager erreicht, sorgen Gruppenleiter Ralf Müller und seine Mitarbeiter dafür, dass die Materialien an die entsprechende Gruppe geliefert werden, die dann den Versand übernimmt. Beim Rundgang durch die Gänge berichtet Holger Franzen, dass er hier nach unruhigen Jahren endlich angekommen ist. Mit seinem organisatorischen Geschick und einer guten Portion Selbstbewusstsein hat er längst bewiesen, dass er eine große Bereicherung für diesen Betrieb ist. Er liebt die „nette Arbeitsatmosphäre“, die Arbeitskollegen mögen ihn und er hat neue Freundschaften geschlossen. Nein, weg möchte er – der eigentlich die Abwechslung mag – nicht mehr.

Während Holger Franzen überwiegend im Innenbereich tätig ist, liebt David Rector die Arbeit im Freien. Bei Wind und Wetter. Jeden Tag fährt der 22-jährige, der bei seiner Großmutter lebt, mit dem Bus zum Lukaskrankenhaus. Hinter der ehemaligen Klinik für Kinder und Jugendliche befindet sich seit 1987 ein betriebsintegrierter Standort der Landschaftspflege der Gärtnerei der Gemeinnützigen Werkstätten Neuss. Nach einem sechswöchigen Praktikum hat David Rector hier einen festen Arbeitsplatz bekommen. Er gehört zu einer - überwiegend männlichen - Kernmannschaft, die aus 4 Gruppenleitern, 3 Produktionskräften und 50 Mitarbeitern besteht. Die Belegschaft der Gärtnerei betreut von hier aus u. a. das Gelände des Lukaskrankenhauses sowie Grünanlagen der Stadt Neuss, der Sparkasse und der Firma 3M. Die Mitarbeiter mähen die Rasenflächen, entfernen Unkraut und Müll von den Gehwegen und pflegen die Blumenrabatte.

Viele Mitarbeiter aus dem Bereich Garten- und Landschaftspflege haben die Sonderschule besucht und sind auf dem Arbeitsmarkt nicht zu vermitteln. Andere sind im Laufe ihres Lebens psychisch erkrankt und können in ihrem ehemaligen Beruf nicht mehr arbeiten. Jedes Schicksal ist anders. Bei der GWN haben sie alle, unabhängig von ihren individuellen geistigen, körperlichen und psychischen Handicaps, eine (neue) Chance bekommen.

Der eher schüchtern auftretende David Rector arbeitet seit drei Jahren in der Gärtnerei. Leise und fast so, als würde er sich ein wenig genieren, sagt er: „Am liebsten arbeite ich alleine, denn dann habe ich meine Ruhe.“ Man denkt sofort an das Sprichwort „In der Ruhe liegt die Kraft“, wenn man den jungen Mitarbeiter bei der Arbeit beobachtet. Darf man - fernab von falschem Pathos - davon sprechen, dass ein Mensch sein Glück und seine Zufriedenheit im Berufsleben gefunden hat? Die drei völlig verschiedenen Mitarbeiter der GWN haben eins gemeinsam. Sie sind glücklich und zufrieden.



Joint Venture am Rhein

Durch das im vergangenen Jahr erfolgreich gestartete Gemeinschaftsunternehmen RheinCargo haben die drei Rheinstädte Neuss, Düsseldorf und Köln innerhalb kürzester Zeit bewiesen, dass sie die Region als zentrale Drehscheibe Europas stärken. Im hart umkämpften Wettbewerb der Binnenhäfen setzen sie ein deutliches Zeichen.



Oberbürgermeister Jürgen Roters, Bürgermeister Herbert Napp und Oberbürgermeister Dirk Elbers (v.l.n.r.)

Mit der Kooperation der beiden Hafengesellschaften Häfen und Güterverkehr Köln AG (HGK) und der Neuss-Düsseldorfer Häfen GmbH & Co möchte man insbesondere dem prognostizierten Verkehrskollaps begegnen. Die beiden Geschäftsführer Horst Leonhardt und Rainer Schäfer sprechen Klartext: „Die vorliegenden Prognosen kommen immer wieder zu der Erkenntnis, dass die arbeitsteilige Welt zu einer deutlichen Intensivierung des Verkehrs führt. Wir müssen uns deshalb bereits heute Gedanken machen, mit welchen Konzepten wir an die Lösung der damit verbundenen Probleme gehen. Wenn wir diese Lösungen nicht finden sollten, kann unsere heimische Industrie ihre weltweite Anbindung nicht erhalten.“ Um dies zu verhindern, setzt RheinCargo darauf, dass sich die seit September 2012 entstandenen Synergieeffekte, insbesondere bei der Eisenbahn und beim Hafenumschlag, langfristig auszahlen.

Das erklärte Ziel besteht darin, die drei Häfen strategisch so aufzustellen, dass sie in einem insgesamt stagnierenden Gesamtmarkt trotzdem noch Wachstumsmöglichkeiten generieren können. Die ersten Zahlen, die das Gemeinschaftsunternehmen unlängst präsentierte, bestätigen dies. Im zurückliegenden Jahr hat RheinCargo sich in einem schwierigen Wirtschaftsumfeld insgesamt gut behauptet. An den drei rheinischen Hafenstandorten hat das Gemeinschaftsunternehmen für seine Kunden 27,7 Millionen Tonnen bewegt. Insgesamt wurden an den drei Standorten umgerechnet 1,21 Millionen 20-Fuß-Container (TEU) bewegt. „Wir spüren aktuell den gebremsten Lauf der Konjunktur beispielsweise in der regionalen Automobilindustrie“, sagt Geschäftsführer Rainer Schäfer. Langfristig geht er davon aus, dass das Container-Geschäft ein Wachstumstreiber der Logistikbranche bleiben wird.

Im Fernverkehr auf der Schiene konnte RheinCargo zulegen, während die regionalen Verkehre weiter schwächeln. Insgesamt beförderte das Unternehmen mehr als 21 Millionen Tonnen auf der Schiene. „In diesem Jahr rechnen wir im Fernverkehr mit einem Wachstum von nochmals rund 20 Prozent“, blickt Geschäftsführer Leonhardt optimistisch nach vorne. Stärken von RheinCargo sieht er vor allem im Transport von Massengütern wie Kohle und Mineralöl. Der Umschlag mit Mineralölprodukten entwickelt sich besonders positiv.

Goldbären, Lakritzschnecken und Weiße Mäuse



Von montags bis samstags finden Fruchtgummi- und Lakritzfans im Fabrikverkauf der Firma Haribo auf der Ruwerstraße ein Einkaufserlebnis der besonderen Art. Auf einer geräumigen Verkaufsfläche von 600 qm² präsentiert sich die kunterbunte Haribo- und Maoam-Palette den großen und kleinen Kunden. Hier hat man buchstäblich die Qual der Wahl, denn es gibt schlichtweg alles, was das Herz eines Fruchtgummifans höher schlagen lässt. Bärenzungen, Fruchtkracher, Goldbären, Happy Cola, Katinchen, Lakritzschnecken, Maoam-Kaubonbons, Salinos und Weiße Mäuse. Und noch vieles mehr. Neu im Sortiment sind zurzeit das Fruchtkonfekt „Fruity Cocktail“ und die kalorienreduzierten Hustengummibonbons „Bronchiol Stevia“.

Das Marketing von Haribo ist bunt, vielfältig und gut durchdacht. Das gilt nicht zuletzt auch für die verschiedenen Packungsgrößen, die zu kaufen sind. Das Portfolio reicht vom einfachen Maoam-Strip über Beutel, Dosen, Geschenksets und -tüten bis hin zu kilogrammschweren Kartons. Insbesondere die 4 kg Boxen mit so genannter Bruchware sind bei den Kunden sehr beliebt. Vier Mal im Jahr gibt es Sonderaktionen - zu Halloween, Weihnachten, Karneval und Ostern.



Die fruchtig-leckeren -
sprich: essbaren Goldbären
in den Formen Ananas,
Apfel, Erdbeere, Himbeere,
Orange und Zitrone
sind und bleiben
die Nummer 1
im Haribo-Land.

An einer langen Theke können Fruchtgummi-Freunde sich ihre Liebessorten zu einem individuellen Mix zusammenstellen. Hier ein paar zuckersüße Primavera-Erdbeeren, dort ein paar nach Erdbeere und Himbeere schmeckende Schlümpfe. Ältere Semester werden beim Abfüllen ihrer Tüten durchaus sentimental, erinnert sie die Aktion doch an den Kauf von Fruchtgummi am Kiosk („Für 20 Pfennig von den Lakritzschlangen, bitte“). Verdammt lang her. Mitarbeiter des Geschäfts erzählen, dass insbesondere Fans des Haribo-Klassikers „Color-Rado“-Fans minutenlang damit beschäftigt sind, aus den Boxen ihre Liebessorte (z. B. Zucker-Gelee-Himbeeren und braunes Lakritzkonfekt) herauszufischen.

Neben zahllosem süßen und sauren Naschwerk wartet der Fabrikverkauf auch mit Fanartikeln und Merchandising-Produkten auf. So erhält man nicht nur Acrylbären, sondern auch Bonbonieren, Eiskratzer und Isolierkannen mit dem Label von Haribo. Man findet Lichterketten sowie Notizbücher, Postkarten und Puzzles. Außerdem gibt es sowohl Regenschirme als auch Sonnenschirme, Strandlaken und T-Shirts. Der Renner ist allerdings klassisch. Ein 30 cm großer gelber Plüschgoldbär zum Liebhaben. Die fruchtig-leckeren - sprich: essbaren Goldbären in den Formen Ananas, Apfel, Erdbeere, Himbeere, Orange und Zitrone sind und bleiben die Nummer 1 im Haribo-Land.

Logistik in Rheinkultur



Das Rheinpark-Center hat viel zu bieten



Rund 25.000 Besucher pro Tag waren das Ziel, als das Neusser Rheinpark-Center am 1. April 2011 zum ersten Mal seine Türen öffnete. Das Center-Management ist heute ausgesprochen zufrieden mit der Resonanz der Kunden auf das geräumige und von Tageslicht durchflutete neue Zentrum. Im August 2012 hat Andrea Schwenke ihr Amt als Center-Managerin übernommen.

Besonders am Wochenende nutzen viele Familien und vor allem auch jüngere Menschen das Rheinpark-Center zum gemeinsamen Wochenendausflug. Sie kommen, um hier unter einem Dach und wetterunabhängig alles in ein paar Stunden zu erledigen. Rund 140 Geschäfte bieten auf drei Etagen beim Rundgang durch das helle und freundliche Karree für jeden eine große Auswahl. Wer hier etwas sucht, der findet auch etwas – könnte man die Philosophie des Hauses beschreiben.



Etwa 50 Prozent des Angebots liegt im Modebereich. Große Ketten wie H&M, C&A und Peek & Cloppenburg finden sich hier ebenso wie das US-Kultlabel Hollister. Ein guter Branchen-Mix der mittleren und guten Preislage spricht breiteste Käuferschichten an.

Etwas mehr als zweieinhalb Jahre dauerte der Umbau des alten Huma-Centers in das neue große Rheinpark-Center: Im August 2008 begann die Sanierung des in die Jahre gekommenen Gebäudekomplexes an der Breslauer Straße. Bei laufendem Betrieb erforderte die umfassende Neugestaltung von allen Beteiligten organisatorische Meisterleistungen. Nach 18 Monaten, im Februar 2010, war ein erster Bauabschnitt fertig. Hinter Staubschutzwänden und mit einigen Einschränkungen ging der Verkauf weiter, bis im

April 2011 ein hochmodernes Center eröffnet wurde, das in der Region ohne Konkurrenz ist. Wo früher ein Nahversorgungszentrum mit 15.000 Quadratmetern die Kunden aus der nächsten Nachbarschaft lockte, hat sich nach einer Investition von 93 Millionen Euro die Einkaufsfläche auf 37.300 Quadratmeter mehr als verdoppelt und bietet rund 1.000 Menschen Arbeitsplätze. Vor allem aber ist da, wo das hässliche Entchen Huma-Center zuletzt vor allem Discounter Platz bot, ein Einkaufspark von außergewöhnlicher Architektur entstanden: Vier zylindrische Lichthöfe lenken das Tageslicht vom Dach bis ins Erdgeschoss und sind die Eckpunkte der vier Ladenstraßen, die in Form eines Karrees angelegt sind. Bietet sich die neue Mall für jüngere Leute und Familien zum Wochenendausflug an, so finden auch werktags Kunden aller Altersgruppen in den weitläu-

figen Ladenstraßen alles, was das Herz begehrt. Der innerstädtische Widerstand gegen das Projekt ist längst verstummt. Die meisten Einzelhändler in der City haben mittlerweile wahrgenommen, dass ihnen der „Konsumtempel im Rheinpark“ keine Kunden weggenommen hat. Die lawinenartige Abwanderung der Kundschaft ist ausgeblieben. Vorausgesetzt, dass Angebot, Beratung und Service stimmen, ist die Kundschaft ihren Einzelhändlern treu geblieben. Auch im Rheinpark-Center sieht man die Lage entspannt: Dort versteht man sich keineswegs als Konkurrenz für die Innenstadt, sondern eher als ein Anziehungspunkt für Autofahrerkunden.

Mitternachtsshopping gehört zu den beliebtesten Aktionen, die bei den Kunden gut ankommen, Kinderkarneval, eine

Präsentation der Sportvereine des Kreises und vieles mehr. Das Rheinpark-Center stellt sich dem aktiven Wettbewerb und versucht, den Menschen aus der Region gute Gründe zu geben, nach Neuss zu kommen. Rund 630.000 Bewohner des Rhein Kreises Neuss zählen zum engsten Einzugsgebiet des Zentrums. Etwa jeder dritte Besucher aber kommt von außerhalb. Der Düsseldorfer Süden und Westen, vor allem aber die Region westlich von Neuss bis Mönchengladbach und darüber hinaus bis an die holländische Grenze, zählen zu den potentiellen Kunden des Rheinpark-Centrums. 80 Prozent aller Besucher kommen mit dem Auto. Aber auch per S-Bahn, mit der Straßenbahn, Bussen und sogar mit dem Fahrrad ist das Center gut zu erreichen. Sind Fahrrad oder Auto erst einmal abgestellt, beginnt für die Kunden eine entspannte Zeit des Bummelns und Genießens.



Qualität, Vielfalt, Flexibilität

Es ist ein kleines aber fundamentales Segment innerhalb der Stahlbranche, in dem sich die Firma Schierle Stahlrohre KG spezialisiert und einen Namen gemacht hat: Zylinderrohre und Kolbenstangen in verschiedensten Größen, Qualitäten, Durchmessern, Längen, Beschichtungen und Verarbeitungen warten am Blindeisenweg auf ihre Versendung und bilden zusammen europaweit das größte Lager für all jene Teile, aus denen hydraulische Systeme gebaut werden. Gebraucht werden sie in Baumaschinen, im Maschinenbau, in der Industrie ebenso wie beim Schiffsbau: „Man ist immer wieder überrascht, wo überall hydraulische Systeme eine Rolle spielen, wo sie entscheidend sind und ohne sie nichts funktionieren würde“, sagt Janine Schierle. Und sie muss es wissen, denn immerhin ist sie schon in der Firma ihres Großvaters aufgewachsen und leitet das Unternehmen gemeinsam mit ihrer Schwester Melanie und ihrem Vater Erwin bereits in der dritten Generation.

Seit Großvater Eduard Schierle 1955 das Unternehmen in Düsseldorf-Flingern gründete, hat sich viel getan. Vor allem hat sich die Firma Schierle Stahlrohre KG in der Branche einen soliden Platz erobert. Der Schlüssel zum Erfolg liegt für die Schierles und ihre über 100 Mitarbeiter in drei Bereichen: Bei Qualität, einem reichhaltigem Angebot und schnellem, kundenorientierten Service macht ihnen nie-

mand etwas vor. Immerhin verfügt die Firma auf 9.000 Quadratmetern Lagerfläche europaweit über das größte und vielseitigste Angebot im Bereich von Stahl- und Edelstahlrohren, Zylinderrohren und Kolbenstangen sowie Hydraulikleitungsrohren. Rund 4.000 verschiedene Artikel und 4.300 Tonnen Stahl liegen in den Lagerhallen am Neusser Hauptsitz des Unternehmens und in dem Nebenlager in der Nähe von Leipzig auf Vorrat. Was es hier nicht gibt – soviel ist branchenweit bekannt – ist nur schwer zu beschaffen. Selbst die Konkurrenz, so verrät Janine Schierle, kauft manchmal kurzfristig hier Artikel in den Größen und Qualitäten, die anderswo nicht zu bekommen sind.

1989 verstarb der Firmengründer unerwartet und Sohn Erwin übernahm die Regie. Zehn Jahre später, im Jahr 1999, wechselte das Unternehmen auf die andere Rheinseite und fand im Taubental ein großes Grundstück, das auch Platz für einige Erweiterungen des großen Lagerbestands bot. Von hier aus gehen die Bestandteile für alle Arten von hydraulischen und pneumatischen Systemen seit 13 Jahren in weltweit 45 Länder. 30 Prozent der hochwertigen Rohre und Stangen gehen in den Export, vor allem nach China, Indien, Russland, Brasilien, 70 Prozent gehen an deutsche Abnehmer. Allerdings ist die Firma keineswegs ein reiner Händler sondern bearbeitet und veredelt das Material nach

den Wünschen der Kunden im eigenen Maschinenpark. Flexibilität steht dabei ganz vorn, aber nicht um den Preis von Qualität: „In punkto Qualität machen wir keinerlei Kompromisse“ erklärt Erwin Schierle das Grundmotto seiner Firma. Billiganbieter, die sich über den Preis am Markt behaupten, kommen deshalb als Partner für Schierle und seine Leute nicht in Frage. Vor allem aus Frankreich und Italien kommen die Kolbenstangen und Zylinderrohre, die gleich nach der Ankunft sorgfältig geprüft werden. Wie dick metallische und nichtmetallische Schichten sind, welche Härte das Material hat und welche Rauigkeit, das wird in einer ganzen Reihe von Messungen festgestellt, mit denen die Firma seit 1994 ein zertifiziertes Qualitätsmanagement realisiert.

Ein großes Spektrum spezieller Messgeräte und besondere Schulungen aller Mitarbeiter stellen sicher, dass nur hochwertige Ware ausgeliefert wird: „Schon kleinste Kratzer auf dem Material können später zu Schäden an den hydraulischen Systemen führen, die ja naturgemäß unter großem Druck stehen,“ sagt Bernhard Schüler, Technischer Leiter der Firma. Welche Folgen solche Schäden haben können, macht ein Blick auf die Breite der Lebensbereiche klar, in denen hydraulische Systeme gebraucht werden: „Das reicht von Baumaschinen aller Art über Schiffsbau, Schleusen und

Textilmaschinen bis zu Ladeklappen von Lkws oder orthopädischen Hilfen. Wenn man die Augen aufmacht, entdeckt man erst, in wie vielen Bereichen Hydraulik vorkommt“, erläutert Janine Schierle.

In 15 verschiedenen Güten bietet Schierle seine Artikel an, Tendenz steigend und sichert sich auf diese Weise nicht nur gute Zukunftsperspektiven, sondern ist auch in Krisenzeiten gut aufgestellt. Niemand musste in den Jahren der Finanzkrise entlassen werden. Gerade 2011 investierte das Unternehmen über drei Millionen Euro in den Ausbau von Lagerkapazitäten und Fertigungstechniken und erweiterte seinen Mitarbeiterstamm um 15 Prozent.

Qualität ist bei dem Unternehmen, das pro Woche durchschnittlich 250 Tonnen Stahl umschlägt, allerdings nicht nur gefragt, wenn das Rohmaterial geliefert wird. Auch bei den vielerlei Fertigungs- und Bearbeitungstechniken wird immer wieder die Qualität geprüft. Und versendet werden die Artikel grundsätzlich in eigens auf die Größe des Materials zugeschnittenen Holzboxen. Eine eigene kleine Schreinerei betreibt die Firma allein, um zu gewährleisten, dass die Kolben und Rohre den Kunden ohne Schäden und in genau dem Zustand erreichen, in dem sie den Neusser Blindeisenweg im Taubental verlassen.



Tanz ist eine Welt für sich



Ailey II, New York

Die Internationalen Tanzwochen Neuss, gegründet 1983, sind ein fester Bestandteil des Kulturprogramms im Tanzland Nordrhein-Westfalen. Alljährlich präsentiert das Kulturamt der Stadt Neuss ein ambitioniertes Programm zeitgenössischer Choreographien und Inszenierungen. Zahlreiche Compagnien waren in den zurückliegenden dreißig Jahren bereits mehrfach in der Stadthalle zu Gast und überraschten die Zuschauer mit immer neuen Choreographien. Ein begeisterungsfähiges Publikum freut sich auf Ensembles, die ihre neusten Kreationen vorstellen. Im Laufe der letzten dreißig Jahre ist Neuss zu einem Zentrum des modernen Tanzes geworden. Dafür stehen nicht nur die großen Namen der Vergangenheit. Die starke Identifikation des Publikums mit den Tanzwochen ist die Quelle dieser langjährigen Beziehung.

Zeitgenössischer Tanz hat viele Gesichter und Tanz ist eine Welt für sich. Von der Vielseitigkeit des Bühnentanzes, den unterschiedlichen choreographischen Arbeitsweisen und der zeitgenössischen Weltoffenheit der Tänzer kann man sich in der Saison 2013/2014 wieder überzeugen. Einmal mehr haben die Veranstalter erfolgreiche, innovative und spannende Tanzcompagnien verpflichten können. Einmal mehr werden sie dem Publikum anregende und bewegende Erlebnisse bereiten. Die sechs Gastspiele der diesjährigen Saison werden zeigen, wie vielseitig die verschiedensten Formen der Tanzsprache sind.

Das Festival startet mit einem Auftritt der im Jahr 1977 gegründeten "Hubbard Street Dance Chicago" (5.11.2013).

Die Compagnie gehört weltweit zu den besten Modern Dance Gruppen und steht für ein breites Spektrum von Formen, Musikstilen und Techniken. Die bereits 1968 gegründete Compagnie "Balé da Cidade de São Paulo" (23.11.2013) steht unter Leitung von Iracity Cardoso, einer der erfahrensten Ballettdirektoren der Gegenwart. Anlässlich ihres Gastspiels wird die Truppe einen modernen latein-amerikanischen Tanzabend präsentieren.

In dieser Saison gibt es auch ein Wiedersehen mit der deutschen Compagnie "Gauthier Dance" (6.12.). Das junge Tanzensemble des Theaterhauses Stuttgart steht unter der Leitung des Choreographen und Tänzers Eric Gauthier. Anspruchsvolle Choreographien, getragen von originellen

Balé da Cidade São Paulo



Hubbard Street Dance Chicago



Ideen, Humor und hohem tänzerischen Niveau sind das Markenzeichen der tanzfreudigen Compagnie. Für ihr dies-jähriges Programm mit dem Titel "Future 6" haben sich die Stuttgarter einen Strauß von sechs völlig unterschiedlichen Choreographien vorgenommen.

Der Auftritt der Compagnie "Ailey II" aus New York (30.1.2014) verspricht ein weiterer Höhepunkt der Saison zu werden. Das außergewöhnliche Ensemble vereint die Energie und die Seelen der besten jungen Tanztalente der USA mit den Visionen leidenschaftlicher Choreographen. Der Idee seines Gründers Alvin Ailey nachkommend, bringt das bei der Kritik gefeierte "Ailey II" aufregenden Tanz nach Neuss. Aus Madrid

reist anschließend die "Compañía Nacional de Danza" (25.3.) zu den Tanzwochen. Nach Nacho Duato hat nun José Carlos Martínez die Direktion von Spaniens größter Tanzcompagnie übernommen. Sein Ensemble wird u. a. die Erfolg choreographie "Minus 16" aufführen. Den fulminanten Abschluss der Saison 2013/14 bildet ein Gastspiel der kubanischen Compagnie "Danza Contemporánea de Cuba". Die in Havanna hervorragend ausgebildeten Tänzerinnen und Tänzer werden im kommenden Winter die Hitze und Leidenschaft der Karibikinsel auf die Bühne bringen. Mit einem elektrisierenden Mix aus zeitgenössischem Tanz, afrokaribischen und spanischen Elementen. Ästhetische Tanzereignisse sind bei den Tanzwochen wieder garantiert.



Zwischen Kunst und Krempel

Nachdem die Eisenbahngleise des Güterbahnhofs verschwanden und die historischen Lagerhallen nutzlos geworden waren, ist der Horror vacui ausgeblieben. Durch das mehrfach prämierte Wohnquartier „Südliche Furth“ und den seit September 2010 dort beheimateten Antik- und Trödelmarkt „Gare du Neuss“ hat der urbane Raum „hinter“ dem Haupt-

bahnhof eine spür- und sichtbare Renaissance erfahren.

Das Ambiente in den ehemaligen Frachthallen der Deutschen Bahn ist einmalig. Auf einer Fläche von rund 2.000 qm² bieten rund 100 Händler ihre Waren an. In diesem Antik- und Trödelmarkt der besonderen Art gibt es eine Vielzahl von professionellen

Stammverkäufern. Auch Privatpersonen, die sich von ihren Dachboden- und Kellerschätzchen trennen möchten, sind gerne gesehen. In den Hallen gibt es nahezu alles, was das Herz eines Trödelfans höher schlagen lässt.

Unter dem Glasdach des Holzständerwerks findet man sowohl Bilderrahmen und Briefmarken als auch

Kleider, Möbel, Münzen, Porzellan, Requisiten, Spielzeug und Schmuck. Außerdem gibt es Bücher und Comics sowie Videofilme und Computerspiele. Auch Schellack- und Vinyl-Schallplatten warten darauf, entdeckt zu werden. Nur Plastikspielzeug, Handyzubehör und Fernost-Textilien sucht man hier vergebens. Wirklich vermissen tut man sie in dieser nostalgischen Atmosphäre nicht.



ROMULUS et ERSILIA OPERA SERIA



und das Wiederfinden, um das Kaufen, das Besitzen und das Gefühl, etwas Schönes mit nach Hause zu nehmen. Könnten Gegenstände sprechen - sie hätten einiges zu erzählen.

Neben dem hauseigenen Café "Stückgut" sorgen auch zahlreiche Extraveranstaltungen wie zum Beispiel der "beats & bummel Nachtflohmmarkt" sowie der "Weiberkram" und "Kinderkram" dafür, dass "henger de Bahn" immer etwas los ist.



Jeden Samstag von 9.00 bis 17.00 Uhr wird im "Gare du Neuss" getrödelt. In den ehemaligen Industriehallen können die Besucher witterungsunabhängig die Zeit vergessen. Hier machen sie sich auf die Suche nach edlen Sammlerstücken und günstigen Alltagsklassikern, aber auch nach Krimskrams und preiswerten Schnäppchen. Es geht ihnen um die Lust am Feilschen und die Freude am Stöbern, es geht um das Entdecken



Erfahrung
Kompetenz
Gemeinsamkeit
Leistung
Verantwortung



Städtische Kliniken Neuss

Lukaskrankenhaus GmbH

Akademisches Lehrkrankenhaus
Preußenstraße 84 · 41464 Neuss

Rheintor Klinik

Operations- und Gesundheitszentrum
mit chirurgisch-orthopädischem Schwerpunkt
Hafenstraße 68-76 · 41460 Neuss



www.lukasneuss.de



© tan4kk - Fotolia.com

Süß und knusprig
160.000 Waffelhörnchen täglich

Großes Karo liegt im Trend. Wie groß die Eishörnchen sein sollen, in denen Kunden sich den kleinen Genuss für zwischendurch in Stracciatella-Kirsch, After-Eight-Karamell oder vielen anderen Geschmacksrichtungen gönnen, darüber gibt es viele Meinungen. 30 unterschiedliche Größen hat Oliver Stirken, Inhaber der Waffelfabrik Stirken, zu bieten. Dazu auch Sonderausfertigungen, mit oder ohne Rand, natürlich auch die kleine runde Waffelscheibe, die auf die Eisportion im Eisbecher gelegt wird. Aber das große Karo auf der Außenseite die Eishörnchen griffig machen und ansprechend, ist einfach ein Muss.

Seit 15 Jahren arbeitet Oliver Stirken in dem Betrieb, den sein Großvater 1963 begründete: „Damals haben meine Großeltern noch eigenhändig die Waffeln gerollt“, erzählt er. Rund 15 Jahre nach der Gründung florierete das Geschäft mit der knusprigen kleinen Waffel derart, dass die Familie die Produktion von Reuschenberg nach Holzheim verlagerte, wo nach mehreren Anbauten an das großelterliche Wohnhaus schließlich eine eigene Produktionshalle entstand.

Fast fünfzig Jahre später nach Beginn dieser Erfolgsgeschichte der besonderen Art werden in der Waffelfabrik täglich 160 000 Eishörnchen gebacken, gerollt und verpackt. In den wenigen Wochen Nebensaison, von November bis Karneval, sind es immerhin noch 120 000 Waffelhörnchen pro Tag: „Ohne dies würde es in der Hauptsaison manchmal

eng werden“, verrät Oliver Stirken. Sein zentraler Absatzmarkt liegt in Nordrhein-Westfalen. Hier hat die Firma viele Direktkunden und Eishändler, die genau wissen, was sie wollen und was an der Eistheke gerade gefragt ist. Über den Großhandel vertreibt Stirken die Waffelhörnchen in ganz Deutschland und ins europäische Ausland: In Frankreich, Spanien, den Niederlanden und Belgien sind die Eishörnchen aus Holzheim die Grundlage des kleinen Eisgenusses und natürlich auch im Mutterland der Eiscreme, in Italien.

240 Kilo Teig werden jeden Tag verbacken. Für die ganz besondere Mischung aus Wasser, Mehl, Zucker, Salz, Lecithin, Pflanzenfett und natürlichen sowie naturidentischen Aromen ist ein Konditormeister zuständig. Denn eins steht fest: Vor allem muss die Waffel gut schmecken. „Das Eis wird teurer und damit steigen die Ansprüche der Kunden“, weiß Oliver Stirken. Die Waffeln müssen süß und knusprig sein. Sie müssen frisch schmecken, am besten





nach einem Hauch Vanille und Zitrone. Künstliche Aromen und sonstige Zusatzstoffe kommen bei der Firma Stirken nicht in den Teig: „Wir wollen ein möglichst reines Produkt“, sagt Stirken, der selber ein gutes Eis zu schätzen weiß. Natürlich aus der Waffel: „Das ist einfach die beste und effektivste Art, Eis zu genießen.“

Und das sehen auch die Kunden so, die das Geschäft mit den Eiswaffeln weitgehend krisensicher machen: „Von der Konjunktur sind wir fast unabhängig und die Nachfrage steigt eher in Krisenzeiten. Die Jahre der Finanzkrise 2008/2009 waren für uns gute Jahre. Die Leute verzichten auf große Anschaffungen oder Reisen, gönnen sich aber dennoch ein Eis für zwischendurch. Kaffee und Eis geht immer. Das gilt auch für die Süßwarenbranche: Wenn es den Leuten schlechter geht, greifen sie nach dem Glückseffekt des Zuckers“, weiß Oliver Stirken. Dennoch bietet die Branche keine Gelegenheit, sich auf dem Erfolg eines halben Jahrhunderts auszuruhen, im Gegenteil: „Man muss flexibel auf die wechselnden Anforderungen reagieren und gute Qualität bieten, sonst kaufen die Eishändler ihre Waffeln schnell woanders“ erzählt der Firmenchef.

Rückmeldungen von seinen Kunden bekommt er selten und das ist gut so: „Am besten ist es, wenn ich gar nichts höre, denn dann weiß ich, sie sind mit unserem Produkt zufrieden“, fasst er seine Erfahrungen zusammen. Wie erfolgreich seine Waffeln sind, merkt er, wenn gerade solche Händler, die lange Zeit zwischen den Anbietern gewechselt haben, ihm treu sind und über Jahre immer wieder bestellen. Über den Großhandel hat er auch industrielle Abnehmer, die die Waffeln mit Schokolade ausgießen und fertige Eisprodukte in den Kühltheken von Supermärkten und Kiosken anbieten. „Gerade hierfür sind die Waffeln mit Rand gefragt, die das maschinelle Abpacken der Eiscreme erlauben.“ Wichtig ist, dass die Spitze geschlossen ist, damit das Eis nicht nach kurzer Zeit in den Händen einfach nach unten heraustropft.

Eine Minute Backzeit braucht der Teig, danach werden die heißen Waffeln maschinell über Dorne gerollt und gelangen schließlich zum Abkühlen auf Laufbänder, bevor sie von Hand geprüft und verpackt werden. Luftdicht und möglichst ohne Feuchtigkeit bleiben sie 18 Monate haltbar. Lagerkapazitäten braucht die Firma Stirken dennoch keine: „Früher hatten wir ein Außenlager, aber für die wenigen Monate, in denen wir für die kommende Saison produzieren, lohnt sich das nicht. Heute werden die Waffeln vor der Saison bei den Großhändlern gelagert.“ Alle Waffeln, die beim Abpacken den Ansprüchen nicht genügen, weil sie zerbrochen oder kleine Ecken abgesprungen sind, werden aussortiert: „Unser Ausschuss liegt bei unter zwei Prozent“, sagt Stirken zufrieden. Zerrieben zu Biskuitmehl ist solcher Ausschuss bei Anglern als gutes Anfrütterungsmittel gefragt.

Rund 80 Prozent aller Eiswaffeln in Deutschland sind süß, nur 20 Prozent halbsüß, eine Art Esspapier. In Italien sind die Verhältnisse umgekehrt, allerdings geht auch hier der Trend zu den süßen Waffeln. „Früher haben die Eishändler neben ihren Geschäften Mülleimer aufgestellt, wo viele Kunden die halbsüßen Waffeln entsorgt haben. Heute werden auch in Italien die Kunden anspruchsvoller und wollen eine Waffel, die schmeckt.“ Ein neuer Trend, der sich voraussichtlich in den kommenden Jahren durchsetzen wird,

Wissenschaftler
wollen herausgefunden
haben, dass Eis essen
glücklich macht.



ist die Papiertüte zum Waffelhörnchen, die das Eis hygienischer machen soll, weil es die Waffel vor den Händen des Eisverkäufers schützt. Höhere Kosten und mehr Müll sind der Preis solcher Entwicklung, auf die die Firma Stirken allerdings schon rechtzeitig vorbereitet ist: Nachdem vor zehn Jahren in die Produktionshalle investiert wurde, werden die nächsten Investitionen in die Anlagen fließen, die für ein noch flexibleres Reagieren auf die Erfordernisse des Marktes umgerüstet werden. Der Konsument bekommt, was hergestellt und verkauft wird. Und wie schnell sich dessen Wünsche ändern können, weiß Oliver Stirken durch den Kontakt zu seinen vielen Direktkunden. Die wissen sehr genau, was bei ihren Kunden gerade der Hit ist.

Apropos Hit: Im vergangenen Jahr standen bei den Deutschen unverändert die Sorten Vanille und Schokolade auf den ersten beiden Plätzen. Doch gleich dahinter folgten Eiskompositionen aus einer oder mehreren Eissorten mit weiteren raffinierten Zutaten. In diesem Jahr wollen die Hersteller ein „wahres Feuerwerk aus Phantasie, Raffinesse und Topqualität“ zünden. Für diejenigen, die beim Gedanken an leckeres Eis ein schlechtes Gewissen bekommen, gibt es auch eine gute Nachricht. Wissenschaftler wollen herausgefunden haben, dass Eis essen glücklich macht. Wussten wir doch längst, oder? Der Sommer kann also kommen.



Der schönste Ort: Ihr neues Zuhause



www.neusserbauverein.de

Neusser Bauverein AG
Modernes Neuss – Grundstücks- und Bau-GmbH
Haus am Pegel | Am Zollhafen 1 | 41460 Neuss
Telefon 02131-127-3 | Telefax 02131-127-555

GUT WOHNEN
BESSER LEBEN

Humane Therapie im "Zentrum für seelische Gesundheit"

Schon von weitem erkennt man, dass sich auf dem Gelände der St. Augustinus-Kliniken etwas Grundlegendes verändert hat. Der zwischen der Augustinusstraße, der Selikumer Straße und der Nordkanalallee entstandene Neubau des "Zentrums für seelische Gesundheit" ist modern und großzügig gestaltet. Die Zeiten, in denen psychiatrische Einrichtungen mit dem Stigma und Klischee einer "Heilanstalt", "Klasmühle" oder eines "Irrenhauses" versehen waren, sind lange vorbei. Die Behandlung und Therapie findet schon sehr lange nicht mehr in düsteren Kliniken, hinter meterhohen Mauern und versteckt in geschlossenen Zimmern und Gummizellen statt. Das moderne Fachkrankenhaus für Psychiatrie und Psychotherapie präsentiert sich heute vielmehr elegant, im wahrsten Sinne des Wortes human und vor allem sehr offen.



Die Magistrale und die großzügigen Fensterfronten schaffen interessante Einblicke und Sichtachsen.



Diese Offenheit symbolisiert einen Paradigmenwechsel, der in seiner Konsequenz genauso weitreichend wie spürbar ist. Nähert man sich zu Fuß dem für 55 Millionen Euro entstandenen Neubau, glaubt man zu spüren, was die Betreiber der St. Augustinus-Kliniken unter einer offenen, transparenten und zeitgemäßen Psychiatrie verstehen. Auf dem architektonisch überaus gelungenen Vorplatz, der sich in unmittelbarer Nähe zum "Epanchoir" befindet, herrscht besonders bei schönem Wetter ein ständiges Kommen und Gehen. Man kann durchaus den Eindruck gewinnen, als würden sich hier Zeit und Raum auflösen. Behutsam, leise und vor allem unaufgeregt begegnen sich stationäre, teilstationäre und ambulante Patienten, Angehörige und Mitarbeiter. Diese Atmosphäre setzt sich beim Betreten des 355-Betten-Hauses, im weitläufigen Eingangsfoyer und in der gastfreundlichen Cafeteria, fort.

Berührungsgängste braucht hier niemand zu haben. Im Gegenteil: Die Bedeutung des Wortes Wohlfühl-atmosphäre muss in diesem freundlichen Ambiente, das durchaus Hotelcharakterzüge aufweist, neu buchstabiert werden. Die Magistrale und die großzügigen Fensterfronten schaffen interessante Einblicke und Sichtachsen. So fällt der Blick auf die neugestaltete Kapelle mit ihren alten Buntglasfenstern und auf den zum Verweilen einladenden Innenhof. Hier befindet sich auch ein 22 Meter langer Geschichtspfad aus roten Ziegeln, der chronologisch an die lange Tradition der Psychiatrie in Neuss erinnert. Vor 500 Jahren begannen die Alexianerbrüder mit der Pflege psychisch kranker Menschen. Seit 1848 nimmt sich der Orden der Augustinnerinnen im so genannten "Gütchen" dieser Patienten an. Im Jahr 2004 wurden die Einrichtungen im Gesundheitsportfolio der St. Augustinus-Kliniken integriert. Dem Architektenteam Sander Hofrichter ist es während der vierjährigen Neu- und Umbauzeit gelungen, alte und neue Gebäudeteile in einer ansprechenden Symbiose miteinander zu vereinen. Über eine Brücke aus Glas gelangt man vom nördlichen Altbauflügel direkt in die vier dreigeschossigen Bettenhäuser. Apropos Glas: Die Glasfläche der neuen Gebäude beträgt 12.000 Quadratmeter. Mehr Transparenz nach Innen und Außen geht fast nicht





Mit Licht und Transparenz in ein neues Zeitalter der Psychiatrie und Psychotherapie.

mehr. Ein eigenes Leitsystem, bei dem jedem Haus eine eigene Farbe zugeordnet worden ist, erleichtert die Orientierung. In der Klinik werden auch Patienten aufgefangen, die sich ermattet und erschöpft fühlen. Sie leiden unter einem Syndrom ("Burnout"), das man heute mit dem Bild vom Ausgebranntsein beschreibt, also dem Empfinden, müde zu sein, ohne im Alltag auf Erholung hoffen zu können. Berufliche und familiäre Stressfaktoren sowie die digitale Erreichbarkeit rund um die Uhr führen dazu, dass auch die Seele Schaden nimmt. Im schützenden, dringend notwendigen Hafen des "Zentrums für seelische Gesundheit" kann auch sie endlich zur Ruhe kommen. Und die große Müdigkeit kann weichen. Indem das neue St. Alexius-/St. Josef-Krankenhaus eine humane Psychiatrie propagiert und den Menschen in den Mittelpunkt stellt, vollzieht die Einrichtung einen essenziellen Brückenschlag: Neben der klassischen Psychiatrie, die durch eine Behandlung mit Medikamenten unterstützt wird, gewinnen handwerkliche, kreative und sportliche Therapieformen zunehmend an Bedeutung. Während durch Mal- und Gestaltungstätigkeiten Gefühle und Konflikte wahrnehmbar gemacht werden, steht bei der Musiktherapie der musikalische Ausdruck von Emotionen und Stimmungen im Mittelpunkt. Mit Hilfe spezieller Arbeitstherapien, die in Büro- und Werkräumen stattfinden, wird den Patienten der Wiedereinstieg in das Berufsleben erleichtert. Auch Bewegungs- und Sportangebote spielen in der Psychiatrie und Psychotherapie eine immer größere Rolle. Der Bau einer multifunktionalen Sporthalle war daher aus Sicht der Klinikbetreiber nur konsequent. Im Rahmen von Therapiemaßnahmen können Patienten hier ihre gestörten körperlichen, psychischen und sozialen Funktionen kompensieren und regenerieren. Darüber hinaus erlangen sie spielerisch ihr seelisches Gleichgewicht, ihre innere Mitte, zurück. Diesem Zweck dient auch der Besuch eines von außen unscheinbaren Holzgebäudes. Im Kaninchenhaus kümmern die Patienten sich um kleine und überaus putzige Vierbeiner. Sie pflegen und füttern sie. Sie erleben tiefe Freude. Sie bauen Beziehungen auf und übernehmen Verantwortung für ein Lebewesen. Auch das ist ein wichtiger Mosaikstein im Rahmen einer humanen Psychiatrie.





Tafelspitz und Trinkvergnügen

In unmittelbarer Nähe zum Quirinus-Münster befindet sich seit Oktober 2008 das Restaurant „WeinGut“. Marion Tiefenbacher hat sich auf der Klarissenstraße ihren Traum vom eigenen Restaurant erfüllt.



**Mach was du willst,
aber mach es gut!**



Mit ungebremster Begeisterung führt die Restaurantfachfrau ihren Betrieb, in dem früher - alteingesessene Szenegänger werden sich erinnern - das legendäre „Bosporus“ zuhause war. Die produktorientierte Küche spannt den Bogen auf dem Boden bewährter Regeln. Die Basis der geschmackvollen Gerichte ist ein klassischer Grundgeschmack, den Marion Tiefenbacher mit eigener Handschrift immer wieder verfeinert und neu interpretiert.

Schon bei der Begrüßung werden die Gäste von Hausfrau Marion Tiefenbacher und ihrer Mitarbeiterin Stefanie Schwarz herzlich umsorgt. Falls das Wetter es zulässt, kann man sommers auf der Terrasse sitzen. Selbst bei großem Zulauf wahrt das sympathische und professionell lockere Serviceteam Charme und Überblick. Um dem Gast die Zeit bis zum Servieren der Vorspeise zu verkürzen, wird Brot, Olivenöl, Meersalz und hausgemachte Kräutercreme gereicht. Mit einem spritzig-leichten Hausekt, einem nach Marion Tiefenbachers Tochter Carla benannten „Carlchen“, stoßen wir auf einen gelungenen Abend an.

Das unaufgeregte Ambiente, eine um Diskretion besorgte Tischanordnung sowie der wohlthuende Verzicht auf Hintergrundmusik reduzieren den Restaurantbesuch auf das Wesentliche. Gute Gespräche, leckeres Essen und exquisites Trinken. Ein erster Blick auf die Karte zeigt, dass die Patronin Bodenständiges und Weltläufiges phantasievoll miteinander kombiniert. Übertreibungen oder Konstruktionen sind nicht ihre Sache. Und so unkompliziert wie das Restaurant ist auch das gradlinige Programm der Küche.



› Grafik › Design › Werbung

Kristina Kräwinkel
02131 / 3831-555
k2grafik@gmx.de
k2grafik.de



Als Vorspeise wählen wir Filet vom Loup de mer mit Basilikum, gerösteten Pinienkernen und Salat und Maishähnchenbrust im Filoteig mit Ananas und Curry. Beim Hauptgang haben wir zunächst die Qual der Wahl. Fisch oder Fleisch? Im „WeinGut“ keine leichte Entscheidung. Wir wählen ein schmackhaftes Rinderfilet in der Olivenkruste sowie ein harmonisch abgestimmtes Welsfilet mit getrüffeltem Petersilienwurzeln, Petersiliensauce und Kartoffelpüree. Und, ehrlich, wir haben die Entscheidung nicht bereut! Immer empfehlenswert ist der gekochte Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Wintergemüse, Drillingen und einem herzhaften Apfelkompott. Dieses Gericht macht Marion Tiefenbacher so schnell niemand nach. Und wer nach dem Hauptgang auf das Dessert verzichtet, ist selber schuld. Wir entscheiden uns - Kalorien hin oder her - für einen Scheiterhaufen [sic] mit glacierten Äpfeln und Calvados-Sabayon. Himmlisch!

Mittags bietet die Küche dem eiligen Gast ein täglich wechselndes Gericht mit einem Glas Wein oder Softdrink. Unser Favorit: Gebratene Blutwurst mit Röstzwiebeln und Möhren-Durcheinander. Einfach lecker! Diejenigen, die eine etwas längere Mittagspause haben, entscheiden sich häufig für den zweigängigen Business-Espresso-Lunch. Mit einer Suppe, einem Hauptgericht und einem Espresso kann man im „WeinGut“ nichts falsch machen.

Den Schwerpunkt ihres Weinsortiments legt Frau Tiefenbacher auf österreichische Tropfen. Ein besonderes Faible hat sie zweifelsohne für den Kamptaler Winzer Johannes Hirsch und seine biologisch angebauten Weine. Es kann durchaus vorkommen, dass Stammgäste kurzerhand „einen Hirschen“ bestellen. Der reinsortige Grüne Veltliner bereitet dank seiner saftig-charmanten Frucht und seiner typischen Würze ein echtes „Trinkvergnügen“. Unbedingt probieren sollte man auch den Riesling Zöbing. Er kitzelt den Gaumen durch sein anregendes Fruchtspiel aus Steinobst und Zitrusfrüchten. Wie es sich für ein Restaurant mit dem klingenden Namen „WeinGut“ gehört, setzt die gastfreundlich kalkulierte Weinkarte auch auf Gewächse aus Deutschland, Italien und Frankreich. Viele Weine gibt es glasweise.



In Neuss zu Hause

Zu Ihrem Alltag gehören wir ganz einfach dazu!
Kostenlose Infoline: 0800/5310 135

Mama sagt, grüner Strom ist gut für die Umwelt.

Papa kann jetzt mit dem Bus zur Arbeit fahren.

Endlich kann ich wieder schwimmen gehen.

Meine kleine Schwester liegt nur noch auf dem warmen Fußboden und spielt.

Mein kleiner Bruder trinkt immer frisches Wasser direkt aus der Leitung.



swn-Kundenzentrum
Moselstraße 25-27
41464 Neuss

Öffnungszeiten
Mo-Mi 9.00-16.00 Uhr
Do 9.00-18.00 Uhr
Fr 9.00-12.30 Uhr

rundum einfach
www.stadtwerke-neuss.de

swn meine stadtwerke

Toshiba empfiehlt Windows 8 Pro.

TOSHIBA
Leading Innovation >>>



Ultraschall, Ultraschnell, Ultraprofessionell, Ultrazuverlässig.

Wechseln Sie die Perspektive und genießen Sie volle Flexibilität.

Business-relevanten Anschlüssen.

Eines der leichtesten Ultrabooks™ mit UMTS und allen

PORTÉGÉ Z930 >

www.toshiba.de/geschaeflich