

# RP PREMIUM

## MAGAZIN



**WEIHNACHTEN:**  
Rezepte, Geschenketipps  
und Mode zum Fest

**RP PREMIUMWELT:**  
Exklusive Erlebnisse,  
Aktionen und Angebote

**ZEITREISE:**  
Ein Rückblick auf  
75 Jahre Rheinische Post

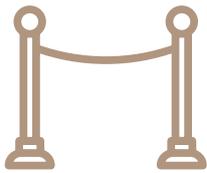
**Exklusiv für Abonentinnen und Abonnenten der Rheinischen Post\***

# RP PREMIUM – DAS KOSTENLOSE VORTEILS-PROGRAMM

- Sie brauchen sich um nichts zu kümmern. Nach Abschluss Ihres Abonnements erhalten Sie Ihre PREMIUMCARD automatisch. Ihre Karte ist bereits aktiviert und einsatzbereit.
- Die Zugangsdaten zu Ihrem persönlichen Mitgliederbereich auf [rp-premium.de](http://rp-premium.de) erhalten Sie per E-Mail. Dort können Sie sich jederzeit über Ihren Bonus-Stand informieren.
- Zeigen Sie Ihre Karte bei jedem Einkauf bei einem der PREMIUMCARD Partner vor oder geben Sie beim Onlineshopping Ihre Kartenummer an und füllen Sie so Ihr Bonus-Konto.
- Ab einem Bonus-Guthaben von 10 € wird Ihnen der gesammelte Bonus automatisch auf Ihr Bankkonto überwiesen.



## Exklusive Highlights



Nur für Mitglieder:  
Exklusive Gala Veranstaltungen in  
Roncalli's Apollo Varieté.



- Geburtstagsgeschenk
- Gratis-Namenstag-Kalender
- Gewinnspiele & Aktionen



Vergünstigtes Parken in den  
Shadow Arkaden!  
Sparen Sie 1€ pro Stunde.



Nur mit Ihrer PREMIUMCARD: Entdecken Sie das digitale Zeitungsarchiv und stöbern Sie in alten Ausgaben!



Erhalten Sie vergünstigten Eintritt für viele Freizeitaktivitäten in Ihrer Nähe!



2 × jährlich:  
Stöbern Sie im digitalen  
RP PREMIUM Magazin.

\* Alle Ausgaben: Rheinische Post, Neuß-Grevenbroicher Zeitung, Bergische Morgenpost, Solinger Morgenpost

# HERZLICH WILLKOMMEN ZUR DEZEMBERAUSGABE UNSERES RP PREMIUM MAGAZINS



Weihnachten und das 75-jährige Jubiläum der Rheinischen Post – die beiden Oberthemen dieses RP PREMIUM Magazins stimmen mich nostalgisch. Für mich war es ein besonderes Gefühl, in diesem Jahr bei der Rheinischen Post als neue Mitarbeiterin einzusteigen, denn das Jubiläums-Motto „75 Jahre Lesefreiheit“ und die Historie der Tageszeitung waren allgegenwärtig. Auf diese Weise konnte ich mich in den ersten Monaten im neuen Job nicht nur in meine Aufgabengebiete einarbeiten, sondern gleichzeitig auch in die Unternehmens-Geschichte eintauchen.

Der Gedanke an die Geschichte der Rheinischen Post versetzt mich in meine Kindheit zurück. Im Januar 2021 feierten meine Eltern Goldene Hochzeit, und meine Mutter erklärte mir, dass sie die Rheinische Post im Jahr ihrer Heirat abonniert hätten und damit gleichzeitig auch 50-jähriges Abonnenten-Jubiläum feierten. Das Bild meiner Zeitung lesenden Eltern am Frühstückstisch ist so fest in meine Kindheitserinnerungen eingebrennt, dass ich damit immer die Behaglichkeit, Sicherheit und den Kaffeeduft meines Elternhauses verbinde. Nostalgie pur.

Und so freue ich mich, dass ich Ihnen gegen Ende dieses Jubiläums-Jahres mit dem RP PREMIUM

Magazin ebenfalls einen Einblick in die Historie dieser Zeitung geben kann, die ein so fester Bestandteil im Leben (und in der Erinnerung) vieler Rheinländer ist. Die besinnliche Adventszeit bietet die perfekte Gelegenheit dazu, nach Herzenslust in Erinnerungen zu schwelgen. Vielleicht während Sie die Weihnachtsbeleuchtung installieren? Sie sind noch nicht so recht in Weihnachtsstimmung? Dann hoffe ich, dass dieses Magazin Ihnen viele inspirierende Anstöße für eine stimmungsvolle Weihnachtszeit bietet. Von Festtagsrezepten über Last-Minute-Geschenkideen bis hin zu Mode-Tipps für die Festsaison – gemeinsam mit unseren RP PREMIUM Partnern haben wir tolle Ideen und Angebote für Sie zusammengestellt.

Ich wünsche Ihnen eine zauberhafte Weihnachtszeit und viel Freude beim Schmökern und Sparen mit Ihrer PREMIUMCARD!

Herzlichst, Ihre

Wiebke Lövenforst  
Marketing Managerin PREMIUMCARD

## INHALT

75 Jahre Rheinische Post: Ein Rückblick .....	4
Weihnachtscircus: Showprogramm für die ganze Familie .....	7
REWE: Ein Jubiläum in Kaarst .....	8
Festtagsmenü: Rezepte unserer PREMIUM-Partner .....	11
NIK THE GREEK: Mediterrane Genusswelt .....	13
Feinkost Ludwig: Weihnachtsmenü to go .....	14
Geschenke: Tipps für Selbstgemachtes .....	15
Valentins: Blumen als Geschenk .....	17
Holzleitner: Zu Besuch in der Kochfabrik .....	18
Fashion: Mode fürs Fest .....	21
Schadow Arkaden: Stimmungsvoll einkaufen .....	23
Freizeit: Die beliebtesten PREMIUM-Partner .....	24
COFO Entertainment: Musiklegenden auf der Bühne .....	25
Service: Was Autos im Winter brauchen .....	26
Glauch Touristik: Ferien, die an der Haustür beginnen .....	28
Online-Shopping: 50 Premium-Partner .....	30
Gesundheit: Fit durch den Winter .....	32
Sanitätshaus Peters: Kompressionsstrümpfe nach Maß .....	33
Apollo Variété: Bezaubernde Artistik .....	34

### Impressum

#### Verlag:

Rheinische Post Verlagsgesellschaft mbH  
Zülpicher Straße 10, 40196 Düsseldorf

#### Geschäftsführung

Johannes Werle, Hans Peter Bork,  
Matthias Körner (verantw. Anzeigen)

#### Ansprechpartner:

Wiebke Lövenforst, Marketing Managerin PREMIUMCARD  
Tel.: 0211 505-2541  
premiumcard@rheinische-post.de  
www.rp-premium.de

#### Redaktion:

Rheinland Presse Service GmbH  
Monschauer Str. 1, 40549 Düsseldorf  
Tel. 0211 528018-0  
redaktion@rheinland-presse.de  
José Macias (verantwortlich), Anja Kawohl, Lara Hunt, Anne Richter, Holger Bernert, Michael Lübke (Foto), Alois Müller (Fotos)

#### Layout:

SiMa Design – Michael Sieger, Pascal Gerlach, Laura Bartel

#### Titelbild:

Deagreez/Getty Images

# VIEL PASSIERT – 75 JAHRE RHEINISCHE POST

Als die Rheinische Post am 2. März 1946 erstmals erschien, war die Welt eine gänzlich andere als heute. Die Gründer – der Publizist und Zeitungsverleger Dr. Anton Betz, der Politiker Karl Arnold und der Jurist Dr. Erich Wenderoth – setzten sich in der Nachkriegszeit für ein freies und demokratisches Deutschland ein, wollten dazu beitragen, ein neues politisches Bewusstsein zu entwickeln. In den kommenden Jahrzehnten war die Rheinische Post für ihre Leser die Überbringerin vieler Nachrichten – guter wie schlechter. Sie berichtete über die Gründung der Bundesrepublik und über ihren ersten Kanzler Konrad Adenauer, über viele demokratische Wahlen im Kleinen wie im Großen. Sie informierte über den Bau der Mauer und später über die glückliche Wiedervereinigung Deutschlands, über Krieg und Frieden. Natürlich hat nicht nur die Politik das Potenzial zur Schlagzeile, sondern auch Wissenschaft, Sport und Kultur. Die RP-Leser erfuhren von Weltmeistertiteln, den ersten Schritten eines Menschen auf dem Mond und dem „deutschen“ Papst Benedikt XVI.

Einen ebenso hohen Stellenwert hatte und hat in der Rheinischen Post aber immer auch die Berichterstattung aus der Region, aus der Stadt, aus dem Stadtteil. Wer ist neuer Schützenkönig? Wer hat beim Kreisligaspiel die meisten Tore geschossen? Warum wird um die Ecke die Straße aufgerissen? Diese Fragen kann die RP ihren Lesern beantworten – auf Papier und seit 25 Jahren auch im Internet auf den Seiten von RP-Online.

## WUSTEN SIE SCHON?

Anlässlich des Jubiläums haben wir auf den kommenden Seiten einige kleine Informationskästen mit Fakten zur RP platziert. Viel Spaß beim Lesen!



Grafik: Schmettler

# 1946



Die erste Titelseite der Rheinischen Post lässt erahnen, wie schwierig die Zeit nach dem Krieg war.



Konrad Adenauer wird 1949 zum ersten Bundeskanzler gewählt. Wenige Monate vorher war die Bundesrepublik Deutschland gegründet worden.

# 1949

# 1954



Weltmeister 1954!



Ein erster Schritt in Richtung Einigung Europas: In Rom werden 1957 die Europa-Verträge unterschrieben.



1965: Die Queen besucht Deutschland.



1969: Der erste Mensch betritt den Mond und alle fiebern mit.



Der berühmte Kniefall von Bundeskanzler Willy Brandt in Warschau



1974: Endlich wieder Fußball-Weltmeister!



Traumhochzeit: 1981 heiraten Prinz Charles und Lady Diana.



1989 fällt die Mauer.

# 1989

# 1990



Der dritte WM-Titel: Die Beckenbauer-Elf schlägt im Finale Argentinien.



Wiedervereinigung! Die deutsche Teilung ist überwunden.



Die Verhüllung des Reichstags durch Christo ist 1995 ein spannendes Spektakel.



Start in ein neues Jahrtausend!



Der Euro kommt!



Nach mehr als 400 Jahren wird mit dem Kardinal Joseph Ratzinger wieder ein Deutscher zum Papst gewählt. Er gibt sich den Namen Benedikt XVI.



Eurovision Song Contest in Düsseldorf 2011: Im Vorjahr hatte Lena Meyer-Landrut gewonnen.



Jogi hat es geschafft: Weltmeister 2014!

# 2014



# 20%

Rabatt\* mit dem Code: PREMIUMCARD  
[www.weihnachtscircus-duesseldorf.ticket.io](http://www.weihnachtscircus-duesseldorf.ticket.io)

Das Duo Darkness präsentiert Hand-auf-Hand-Akrobatik.

## WEIHNACHTSCIRCUS DÜSSELDORF BIETET SHOWPROGRAMM FÜR DIE GANZE FAMILIE

An 19 Spieltagen können die Zuschauerinnen und Zuschauer in die fantastische Welt des Weihnachtscircus Düsseldorf abtauchen. Die Veranstalter versprechen eines der schönsten Weihnachtscircusprogramme Deutschlands und eine Show mit internationalen Top-Artisten für die ganze Familie.

Vom 21. Dezember bis 9. Januar heißt es „Manage frei“ auf dem Düsseldorfer Staufensplatz. Bis zu 600 Gäste können sich im weiten Zirkusrund von den Darbietungen in der Manege verzaubern lassen. Bereits eine Stunde vor Veranstaltungsbeginn öffnet das weihnachtlich geschmückte Foyerzelt mit nostalgischen Weihnachtshütten und Circus-Café. Zu den Top Acts gehören die Gebrüder Scholl, die mit ihrer Trampolin-Performance für Aufsehen sorgen

werden. Mittlerweile haben sich Alfred und René Scholl förmlich in die Herzen der Fans gesprungen. Einem Millionenpublikum wurde die spektakuläre Trampolinshow der beiden in der RTL-Show „Das Supertalent“ präsentiert. Damals war das Jury-Mitglied Victoria Swarovski von dem fulminanten Auftritt und den sportlichen Darbietungen so begeistert, dass sie die Brüder mit dem goldenen „Buzzer“ direkt ins Finale schickte.

Auf die Verpflichtung des englischen Stand-up-Comedians Steve Rawlings sind die Macher des Wintercircus Düsseldorf besonders stolz. Er kombiniert Jonglieren, Balancieren und körperliche Tricks auf seine ganz eigene Art. Bei seinen weltweiten Auftritten auf Live Bühnen wird Rawlings mit Standing Ovations gefeiert.

Die Kritiker sind begeistert. Selbst Staatsoberhäupter und Könige loben seine unglaublichen Kombinationen.

Inhaber der PREMIUMCARD erhalten 20 Prozent Rabatt. Mit dem Rabatt-Code „PREMIUMCARD“ können die Eintrittskarten unter [www.weihnachtscircus-duesseldorf.ticket.io](http://www.weihnachtscircus-duesseldorf.ticket.io) ab sofort gebucht werden. Der Rabatt ist nicht an den Weihnachtsfeiertagen und am Familientag gültig.

### Weihnachtscircus Düsseldorf

Staufensplatz  
 40629 Düsseldorf  
 Telefon 0211 96292545  
[info@weihnachtscircus-duesseldorf.de](mailto:info@weihnachtscircus-duesseldorf.de)  
[www.weihnachtscircus-duesseldorf.de](http://www.weihnachtscircus-duesseldorf.de)

\* Es handelt sich um einen Direktrabatt. Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen. Der Rabatt ist nicht an den Weihnachtsfeiertagen und am Familientag gültig.

# REWE MARKT IN KAARST TRÄGT DEN BEGRIFF FAMILIE IM NAMENSZUG

Fotos (4): einzigARTig



Thomas (r.) und Philip Röttcher leiten das Familienunternehmen.

Das zehnjährige Bestehen ihres REWE Marktes an der Neusser Straße in Kaarst hat Familie Röttcher zu einem umfangreichen Umbau genutzt. So wurden nicht nur die Lagerkapazitäten vergrößert, sondern auch sämtliche Kühlgeräte ausgetauscht und ein innovatives Bezahlssystem installiert. Außerdem bekam das 2011 entstandene Gebäude ein zweites Stockwerk aufgesetzt, in dem nun die gesamte Verwaltung untergebracht ist.

„Durch das gedeihliche Zusammenspiel zwischen meinem Sohn Philip und mir haben wir auch ein sehr gutes Verhältnis zu unserem 60-köpfigen Team“, bringt Thomas Röttcher die Erfolgsformel seines Familienunternehmens auf den Punkt. „Dabei unterstützen wir uns gegenseitig. So helfen die erfahrenen Kolleginnen und Kollegen den Neuen und geben ihr Expertenwissen an die nächste Generation weiter. Andererseits lernen die ‚Alten‘ von den neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, ihre tägliche Arbeit im Markt mit einem frischen Blick zu sehen. Dadurch sind wir ein starkes Team.“ Als moderner und familienfreundlicher Arbeitgeber ist der REWE Markt zudem mit dem Zertifikat „berufundfamilie“ ausgezeichnet.

## Hightech und Regionalität

Mit „Scan&Go“ gehört Familie Röttcher zu den ersten REWE Märkten in Deutschland, die den neuen Service anbieten konnten. Bereits beim Gang entlang der Regale können die Kundinnen und Kunden ihre ausgesuchten Waren scannen und in den Einkaufswagen legen. Dies geschieht entweder mit dem Handscanner oder mit dem eigenen Smartphone. Nach dem Einkauf geht es zum sogenannten „Self check out“-Terminal. Dort wird nur noch bezahlt. Fertig. „Ganz ohne Anstellen und das lästige Ein- und Ausräumen des Einkaufswagens“, freut sich der Chef über die neue Technik. „Einfach, schnell und vor allem kontaktreduziert. So macht der Einkauf gleich viel mehr Spaß. Unsere Kundinnen und Kunden sind jedenfalls begeistert. Vor allem unsere Stammkundschaft nutzt das neue technische Angebot sehr rege.“ Ein weiterer Vorteil: Die Nutzer haben jederzeit einen guten Überblick über ihren aktuellen Einkauf und haben stets Menge und Preis im



Auf Hightech setzt der REWE Markt mit dem Service „Scan&Go“.

Fokus. Außerdem wird bei Großeinkäufen sehr viel Zeit gespart. „Wer nicht selbst scannen möchte, kann seinen Einkauf natürlich wie gehabt durchführen“, verspricht Philip Röttcher.

Trotz Hightech setzt Familie Röttcher auf regionale Produkte, die mittlerweile mehr als 40 Prozent des Warenangebots ausmachen. Thomas Röttcher: „Regionalität ist durch kurze Lieferwege und eine zuverlässige Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus der Nachbarschaft geprägt. Auf diese Weise werden auch der Wirtschaftsstandort Kaarst und die umliegende Region gestärkt. Soweit es geht, setzen wir bei Fleisch, Milchprodukten, Gemüse, Obst, Geflügel und Nudeln auf regionale Produzenten.“

**Soziale Ader**

Thomas Röttcher ist bei den Nachbarn in Kaarst nicht nur als Kopf des REWE Marktes bekannt und beliebt. Seit vielen Jahren engagiert er sich auch im sozialen Bereich. Der 1969 in Wuppertal geborene Einzelhandelskaufmann unterstützt seit 2014 gemeinsam mit seinen Kundinnen und Kunden unter anderem das Kunstcafé Einblick. „Die Leute können entscheiden, ob sie ihren Leergutbon für den guten Zweck spenden möchten. Auf diese Weise sind schon über 40.000 Euro zusammengekommen.“ Oder die Aktion für den Krefelder Zoo. Durch den Verkauf von Plüschtieren konnte die Kaufmannsfamilie mit Herz 10.000 Euro an den Zooverein übergeben. Das Geld floss in den Neuaufbau des abgebrannten Affenhauses. In Kaarst haben schon viele Vereine, Schulen und Kindertagesstätten von Thomas Röttchers Großzügigkeit profitiert. Fast schon selbstverständlich ist für ihn die enge Zusammenarbeit mit der Neusser Tafel. So spendet der REWE Markt seit vielen Jahren alle Waren, die noch verzehrfähig sind. Für sein soziales und berufliches Engagement wurde er zum regionalen „Unternehmer des Jahres“ und mit dem „Carolus Ehrenbecher“ ausgezeichnet.

Ein weiteres wichtiges Anliegen des 52-Jährigen, der sich auch im Vorstand des Handelsverbandes NRW engagiert, ist die Partnerschaft mit der Realschule Kaarst. Im Rahmen dieser Kooperation möchte der Vollblutkaufmann auf die Perspektiven und Chancen einer Berufsausbildung bei REWE aufmerksam machen. So werden nicht nur Praktika für Schülerinnen und Schüler an-



Regionale Angebote bei REWE Röttcher



Mit den Partnern aus der Region arbeitet das Familienunternehmen gerne zusammen.

geboten, sondern auch gemeinsame Projekte realisiert, in denen Inhalte und Abläufe der Ausbildung im Lebensmitteleinzelhandel vermittelt werden.

Und wie sieht die berufliche Zukunft von Thomas Röttcher aus? „Obwohl ich noch viel Zeit bis zur Rente habe, ist meine Nachfolge bereits geregelt. Zum Glück hat mein Sohn auch meine Kaufmannsgene geerbt. Nach seiner managementorientierten Ausbildung

im Einzelhandel ist er mittlerweile mein Geschäftspartner geworden und wird schließlich meine Nachfolge antreten.“

**REWE Familie Röttcher**  
 Neusser Straße 6-10  
 41564 Kaarst  
 Telefon 02131 1515160  
[www.rewe-roettcher.de](http://www.rewe-roettcher.de)  
 Öffnungszeiten Mo - Sa 7-22 Uhr

\* Bonus wird über das RP PREMIUM Bonuskonto nachträglich gutgeschrieben. Gilt nicht für Zigaretten/Tabakwaren, Presseerzeugnisse/ Bücher, Pfand/Leergut, E-loading. Nicht mit anderen Rabatten und Sonderaktionen kombinierbar.



# REZEPTE FÜR DIE FESTTAFEL

Alle Jahre wieder stellen wir uns die Frage: Was landet an den Feiertagen auf dem Tisch? Wir haben bei RP PREMIUM-Partnern nach Rezepten gefragt – und Antworten für all diejenigen bekommen, die mal etwas anderes als Gans oder Würstchen mit Kartoffelsalat servieren wollen.

Fotos: Nik the Greek, Gettyimages/nerudol

1

## RISOTTO MIT MEERESFRÜCHTEN

### Die Zutaten:

- 12 Garnelen geschält
- 12 Miesmuschel
- 500 g Jakobsmuscheln
- 1 ½ Tasse Reis Arborio
- 1 Rote Paprika
- 1 Grüne Paprika
- Glas Weißwein
- Frühlingszwiebeln
- Butter
- Knoblauch
- Fischfond
- Salz

### Die Zubereitung:

Meeresfrüchte gut putzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Meeresfrüchte darin sautieren, bis sich die Muscheln öffnen. (Muscheln, die verschlossen bleiben aussortieren.)

Paprika würfeln, Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, Knoblauch klein hacken und in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen. Reis hinzufügen und nach und nach den Fischfond einrühren, bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



PRÄSENTIERT VON  
NIK THE GREEK

Mal was anderes: ein leckeres Meeresfrüchte-Risotto

2

## RINDERFILET WELLINGTON MIT ORANGEN-HONIG-FEIGEN UND ROTKOHL

Fotos (3): Kochfabrik



**PRÄSENTIERT VON  
DER HOLZLEITNER  
KOCHFABRIK**

Rinderfilet Wellington eignet sich bestens als Weihnachtsmenü.



Michael van der Zypen



Das Paket kann mit dem übrigen Teig verziert werden.

### RINDERFILET WELLINGTON

#### Die Zutaten für 6 Personen:

- 500 g Champignons
- 3 Schalotten
- 30 g Butter
- 3 El Madeira
- 3 El Sahne
- 1 Bund Petersilie
- Salz frisch gemahlener Pfeffer
- 600 g TK Blätterteig
- 1,2 kg Rinderfilet pariert
- Etwas Öl zum Braten
- 100 g Brät (Gehacktes)
- 1 getrenntes Ei
- 6 Scheiben Kochschinken

#### Die Zubereitung:

Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln, in einer Pfanne in der Butter glasig dünsten. Pilze unter Rühren dazugeben und mitbraten bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Madeira und die Sahne zugeben, weiter schmoren, bis die Flüssigkeit erneut verdampft ist. Vom Herd nehmen, die gehackte Petersilie untermischen. Salzen und Pfeffer, abkühlen lassen. Blätterteigplatten auslegen und auftauen lassen. Das Fleisch trocken tupfen, rundherum kräftig salzen und pfeffern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten braun anbraten. Herausheben, abkühlen lassen. Pilze und Brät mischen.

Eine Blätterteigplatte beiseite legen, den übrigen Teig zum Rechteck etwa 35 mal 40 cm ausrollen. Die Ränder der Blätterteigplatte mit Ei bestreichen. Den Kochschinken auf den Blätterteig legen, die Ränder freilassen. Auf dem Kochschinken die Pilzmasse gleichmäßig verteilen. Das Fleisch auf die Pilzmasse setzen. Dann das ganze zu einem Packet umschlagen, die Enden jeweils einschlagen. Aus dem übrigen Teig, Verzierungen schneiden und diese zum verzieren des Packets nutzen. Das Paket auf ein Blech setzen, rundum mit Eigelb bestreichen. Teig mit einem Holzspieß mehrfach einstecken, damit der Dampf entweichen kann. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad etwa 30-40 Minuten backen. Dazu passt idealer Weise Rotkohl und Sauce Hollandaise.

### WUSTEN SIE SCHON?

Die erste Ausgabe der Rheinischen Post erschien am Samstag, 2. März 1946. Ein Exemplar kostete damals 20 Pfennig.



Grafik: Schnettler

## ORANGEN-HONIG-FEIGEN UND ROTKOHLE

### Die Zutaten für 4 Personen:

- 6 Feigen
- ¼ l frisch gepresster Orangensaft
- 1 El Honig
- ½ Rotkohl circa 400 g
- 1 fein gewürfelte Zwiebel
- 150 ml. Rotwein
- 2 El Aceto Balsamico
- 2 El Rapsöl
- 4 El Walnussöl



Der Kohl wird in feine Streifen geschnitten.

### Die Zubereitung:

Die Feigen schälen und in einen flachen Topf setzen. Den Orangensaft mit dem Honig in einem Topf aufkochen lassen und heiß über die Feigen geben. Die Feigen abgedeckt im Sud gut zwei Stunden ziehen lassen.

Den Rotkohl putzen und den mittleren Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen schneiden. Rotkohlstreifen mit Essig und den beiden Ölsorten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut 15 Minuten durchziehen lassen.

In einem Topf, fein geschnittene Zwiebelwürfelchen in etwas Butterschmalz an schwitzen, den marinierten Rotkohl dazugeben.

Rotwein dazugießen und den Rotkohl darin schön garen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Eventuell den Sud mit etwas angerührtem Mondamin abbinden. Den Orangen-Honig-Sud der Feigen abgießen und auf ca. 100 ml einkochen lassen.



## SAUCE HOLLANDAISE

### Die Zutaten:

- 60 g Butter
- 2 Eier
- 2 El Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 20 g Kerbel

### Die Zubereitung:

Butter schmelzen, Eier trennen. Eigelbe mit Zitronensaft verquirlen. Die Eimasse in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer im Wasserbad cremig schlagen, bis diese bindet, auf Induktion perfekt auf Stufe 6. Die flüssige Butter langsam unter die gestockte Eimasse rühren. Den Kerbel waschen, trocknen und unter die Hollandaise rühren. Alles zusammen servieren.

Foto: Gettyimages/dulzidar

Foto: Gettyimages/Polina Shurygina

# EINE KULINARISCHE REISE IN DIE MEDITERRANE GENUSSWELT

**3%**  
Bonus\*



NIK THE GREEK bietet große Auswahl an frischem Fisch

Genussmenschen aus Düsseldorf, Neuss und der Umgebung kaufen bei NIK THE GREEK ein, wenn sie frische Zutaten der griechischen und mediterranen Küche benötigen. Seit 38 Jahren können sich die Kundinnen und Kunden ein Stück Griechenland in ihre eigene Küche holen. Die Reise durch die Genusswelt Hellas' kann beginnen.

Kundinnen und Kunden aus nah und fern schätzen unser Angebot, das wir zu fairen Preisen anbieten können“, sagt Geschäftsführer Evangelos Nikolaou, der das erfolgreiche Unternehmen gemeinsam mit seinem Cousin Antonios leitet. Obwohl die Auswahl immer sehr groß ist, sollten die Kunden vor den Feiertagen ihren Lieblingsfisch vorbestellen, empfiehlt der Chef. „So kommt es nicht zu Engpässen.“

Neben Privatpersonen setzen auch namhafte Gastronomiebetriebe auf die Kompetenz von NIK THE GREEK. In Düsseldorf, Neuss und im Online-Shop gibt es alles für die leckere griechische Küche. NIK THE GREEK ist Düsseldorfs erste Adresse für griechische und mediterrane Spezialitäten und über 500 Weine.

In den fast vier zurückliegenden Jahrzehnten hat sich NIK THE GREEK vom reinen Fischhändler zu einem gut sortierten Feinkostanbieter entwickelt, der weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und beliebt ist. Dabei liegt der Fokus auf absoluter Frische, höchster Qualität und Service mit Herz.

Das Qualitätsversprechen gilt gerade im Bereich Frischfisch, denn hier müssen sich die Kundinnen und Kunden auf Qualität und absolute Frische verlassen können. In Düsseldorf und Neuss bietet NIK THE GREEK eine große Auswahl an Fischen und anderem Meeresgetier aus Nordsee, Mittelmeer oder exotischen Gewässern an. Mehr als 70 verschiedene Sorten liegen fangfrisch in der eisgekühlten Auslage. „Unsere

### NIK THE GREEK – NIKOLAOU GmbH

Heesenstraße 90  
40549 Düsseldorf  
Telefon 0211 95603800  
service@nikthegreek.de  
[www.nikthegreek.de](http://www.nikthegreek.de)

\* Bonus wird über das RP PREMIUM Bonuskonto nachträglich gutgeschrieben.

# LECKERE WEIHNACHTSMENÜS GANZ EINFACH IM ONLINE-SHOP BESTELLEN

**2%**

Bonus im Onlineshop\* bei Angabe des Stichworts „PREMIUMCARD“ und der PREMIUMCARD-Nummer.  
[www.shop.feinkost-ludwig.de](http://www.shop.feinkost-ludwig.de)



Fotos (2): Feinkost Manufaktur Ludwig

„Gans für vier“ als Düsseldorfer Weihnachtsklassiker

Die Feinkost Manufaktur Ludwig hat aus der Not eine sehr erfolgreiche Tugend gemacht. Pandemiebedingt hat das Düsseldorfer Traditionsunternehmen einen Online-Shop installiert, in dem die Kundinnen und Kunden digital bestellen können. In diesen Tagen sind besonders die Festtagsmenüs gefragt. Die Abholung erfolgt in einer der vier Ludwig-Filialen. Natürlich wird auf Wunsch auch bis an die Haustür geliefert.

Die Weihnachtsgans als kulinarischer Klassiker darf auf der Online-Festtagspeisekarte nicht fehlen. „Wer ein paar stressfreie Stunden im Kreise seiner Lieben verbringen und nicht den halben Tag in der Küche stehen möchte, sollte auf unser Angebot zurückgreifen“, rät Geschäftsführer Tim Servos. Die Gänse werden im eigenen Fett gegart. Der Fachmann spricht in diesem Zusammenhang von Konfieren. „Dadurch wird das Fleisch noch ein bisschen zarter. In der finalen Zubereitung im Backofen unserer Kunden bekommt die Gans dann innerhalb von 25 Minuten eine knusprige Haut.“ Damit nichts schiefgeht, steht zu jeder Lieferung auch eine entsprechende Zubereitungsempfehlung zum Download bereit.

Die Gänse kommen von einem zertifizierten Geflügelbetrieb am Niederrhein. Aufzucht, Fütterung und Verarbeitung werden streng kontrolliert. In den ersten Wochen erhalten die Tiere ein vitamin-, kalzium- und mineralstoffreiches Aufzuchtfutter. In den folgenden Monaten leben die Gänse tiergerecht an der frischen Luft, dürfen Gras zupfen und im Wasser baden. „Dadurch wird das Fleisch besonders zart und schmackhaft“, verspricht der Fleischexperte.

Besonders beliebt ist die Variante „Gans für vier“. Da werden zwei luftdicht versiegelte Gänsehälften mit Apfelrotkohl, Knödeln und leckerer Soße geliefert. Mit im Paket sind vier kleine Killepitsch als Absacker nach dem gemeinsamen Festessen. „Aber natürlich gibt es auch Keule oder Brust als Einzelportion“, verspricht Tim Servos.

Wer keine Gans mag, kann auf andere Festtagsmenüs mit und ohne Fleisch aus dem Online-Shop zurückgreifen. Dort gibt es zum Beispiel Edelragout vom Hirsch mit Rosenkohl und Semmelknödel, Kabeljau mit Pastinakenpüree und Kohlrabi, Poulardenbrust in Weißweinsauce mit Perlgraupe Risotto, Ochsenbäckchen



Neben Gans gibt es weitere Köstlichkeiten mit und ohne Fleisch.

mit Butterspätzle und Spitzkohlgemüse oder veganes Gulasch mit Hafer-Serviettenknödel als fleischlose Alternative.

## Feinkost Manufaktur Ludwig GmbH

Liststrasse 49b  
 40470 Düsseldorf  
 Telefon 0211 17179656  
[info@feinkost-ludwig.de](mailto:info@feinkost-ludwig.de)

[www.shop.feinkost-ludwig.de](http://www.shop.feinkost-ludwig.de)

# IDEEN FÜRS INDIVIDUELLE GESCHENK

Foto: Gettyimages/Malinkaphoto



Erst hübsch anzusehen, später  
lecker: eine Backmischung im Glas.

Es weihnachtet schon sehr – trotzdem fehlen noch ein paar Geschenke? Wie wäre es mit etwas Selbstgemachtem? Wir liefern die Anleitungen.

## Backmischung im Glas

Statt Kuchen, Brot oder Keksen verschenkt man hier ein dekoratives Glas mit allen wichtigen Zutaten, damit der Beschenkte sich selbst etwas backen kann.

## Was man braucht

- Ein großes Glas oder eine Flasche mit Deckel oder anderem Verschluss, zum Beispiel ein Einmachglas
- Einen Zettel, den man am Glas anbringen kann, auf den das Rezept passt
- Geschenkband, um den Zettel festzubinden
- Entweder das eigene Lieblingsrezept für Kuchen und Co. oder das Lieblingsrezept des zu Beschenkenden. Daraus nimmt man die trockenen Zutaten, um sie ins Glas zu füllen.

## Wie es funktioniert

Die trockenen Zutaten werden Schicht für Schicht ins Glas gegeben. Das wird verschlossen. Das Rezept mit den fehlenden „nassen“ Zutaten wird auf dem Zettel vermerkt, der mit Geschenkband am Glas beziehungsweise der Flasche befestigt wird.

## Kein Rezept zur Hand? Wir hätten da etwas für Chocolate Chip Cookies:

- 125 g Mehl
- 100 g Zucker
- 25 g Haferflocken
- ¼ TL Salz
- 1 TL Backpulver
- 50 g Schokoladendrops (es können auch etwas mehr sein)

Dazugegeben werden müssen vom Beschenkten noch 100 g Butter, 1 EL Milch und ein Ei. Das Ganze wird vermengt. Der Teig wird dann zu Kugeln geformt, auf ein Backblech mit Backpapier gelegt und ca. zwölf Minuten bei 180 Grad gebacken.



Sieht gut aus und schont die  
Umwelt: eine Zeitungsseite  
als Geschenkpapier.

## Geschenkpapier aus Zeitung

Es fehlt noch Geschenkpapier? Kein Problem: Mit ein bisschen Kreativität kann in diesem Bereich die Umwelt durch Recycling geschont werden. Darüber hinaus sehen Geschenke, die nicht mit konventionellem Geschenkpapier verpackt wurden, viel interessanter aus.

**Unser Tipp:** Eine schöne Zeitungsseite eignet sich wunderbar zum weihnachtlichen Geschenkverpacken.

Foto: Gettyimages/STRANNIK9211



Für die Kräuteröle kann mit verschiedenen Kräutern experimentiert werden.

**Kräuteröl**

Wer einen eigenen Kräutergarten hat, kann hier für kleines Geld richtig punkten.

**Was man braucht**

- Kräuter nach Wahl, zum Beispiel Rosmarin oder Thymian
- Öl, am besten Olivenöl
- Eine Glasflasche oder einen anderen verschließbaren Behälter

**Wie es funktioniert**

Die Kräuter werden im Öl eingelegt und geben ihm einen besonderen Geschmack. Hier kann man experimentieren und kombinieren. Dabei gilt der Grundsatz: Was beim Kochen zusammenpasst, kann auch gemeinsam ins Öl gegeben werden.

**Badebomben**

Zugegeben: Wer Badebomben herstellen will, muss erst mal in eine Form investieren. Die ist meist aus Metall und besteht aus zwei hohlen Halbkugeln. Die Redaktion hat es ausprobiert, und ohne sie – so unser Fazit – geht es nicht. Zu haben ist so eine Form schon für weniger als 10 Euro,



die anderen Zutaten sind relativ günstig. Und was Farbe und Duft angeht, kann man kreativ werden.

**Was Sie brauchen**

- Badebombenform
- 100 g Kokosöl
- 400 g Natron
- 200 g Zitronensäure
- 60 g Speisestärke
- Lebensmittelfarbe als Pulver
- Ätherische Öle nach Wahl

**Wie es funktioniert**

Das Kokosöl wird im Topf geschmolzen, in eine Schüssel gegeben, mit Zitronensäure, Natron und Speisestärke vermischt und mit der Hand geknetet. Danach können Farbe und ätherische Öle dazugegeben werden. Wer es bunt haben oder mit verschiedenen Düften arbeiten will, kann aus der großen Portion mehrere kleine machen. Im Anschluss werden beide Hälften der Form bis etwas über den Rand mit der Masse gefüllt und fest aneinandergepresst. Danach kann die fertige Badebombe vorsichtig aus der Form gelöst werden. Man sollte ihr einen Tag geben, um vollständig fest zu werden. **Tipp:** Auch Kindern macht das Badebomben-Basteln viel Spaß.

**WUSSTEN SIE SCHON?**

Anfangs erschien die Rheinische Post wegen des Papiermangels nur zweimal in der Woche und hatte vier Seiten. Die Auflage der ersten Ausgabe betrug etwa 235.000 Exemplare, obwohl gerne mehr Menschen die RP gekauft hätten.





Fotos (2): Valentins

Mit Blumen als Weihnachtsgeschenk liegt man so gut wie immer richtig.

## BLUMEN SIND DAS PERFEKTE WEIHNACHTSGESCHENK FÜR FRAUEN

Es ist nicht immer einfach, das richtige Weihnachtsgeschenk zu finden. Ein Ring, eine Kette oder anderer Schmuck ist schon etwas ganz Besonderes. Dafür sollte man die Beschenkte sehr gut kennen. Dabei ist es doch so einfach: Mit Blumen liegt man immer richtig.

Blumen gelten seit jeher als ideales Geschenk für Frauen. Schließlich verbinden wir einen bunten Blumenstrauß immer mit positiven Gefühlen. Und mit ein paar einfachen Tricks kann man auch mit Blumen zeigen, dass man sich Gedanken gemacht hat. Das ist gerade zu Weihnachten sehr wichtig.

Der Online-Blumenladen Valentins.de hat aktuell über 30 verschiedene Weihnachtssträuße im Angebot. Aber woher soll man wissen, welcher Strauß nun der richtige für die Herzdame ist? „Meistens hilft bereits ein Blick auf die Kleidung der Damen, um eine erste Entscheidung zu treffen“, rät Michelle Heckmann von Valentins.

Ist die Kleidung eher klassisch oder modern, einfarbig oder eher bunt mit Glitzer?

Wenn es Frauen klassisch mögen, kommen eher Festtagssträuße in Rot infrage. „Mit der klassischen Weihnachtsfarbe ist man immer auf der sicheren Seite. Alternativ kommen auch Creme- und Goldtöne bei klassischen Geschmäckern an. Liebt es die Beschenkte eher modern, trifft man mit rosé- oder apricotfarbenen Sträußen genau ins Schwarze.“

Damit der Strauß auch frisch bei der Beschenkten ankommt, ist der Zeitpunkt des Verschickens wichtig. Der Rat der Expertin: „Ich empfehle, die Sträuße schon einige Tage vor dem Weihnachtsfest auf die Reise zu schicken. Über einen Strauß freuen sich Frauen Mitte Dezember fast mehr als zum Fest selbst, an dem sie mit Geschenken überhäuft werden. Wir haben viele Sträuße aus Tannengrün, edlen Dekokugeln und weihnachtlichen Elementen

zur Auswahl. Das bringt viel Freude schon während der Adventszeit ins Haus.“ Wer lieber direkt zum Fest einen Strauß verschenken möchte, kann auf frische Blumen wie Amaryllis zurückgreifen. Die Königin der Blumen kommt immer gut an. Für noch längere Freude gibt es diese Art auch im Glas oder im Topf.

### Und noch ein Tipp von Michelle Heckmann:

„Unsere Sträuße sind für ihre Langlebigkeit bekannt und beliebt. Wenn die Rose im Adventsstrauß verblüht ist, können die übrigen Bestandteile weiter für eine wunderbare Weihnachtsdekoration genutzt werden.“

# 20%

Sonderrabatt\* mit dem Gutscheincode  
RP2MR4A (sonst 14,38% Bonus über  
das RP Premium Bonuskonto).  
[www.valentins.de](http://www.valentins.de)

### Valentins GmbH

An der Brücke 24  
64546 Mörfelden-Walldorf  
[service@valentins.de](mailto:service@valentins.de)  
[www.valentins.de](http://www.valentins.de)

\*Einlösbar einmal pro Person bis 31.12.2021 unter [valentins.de](http://valentins.de). Barauszahlung, Umtausch oder Kombination mit anderen Aktionen sind nicht möglich. Kein Rabatt auf Versandkosten. Nicht anwendbar auf Blumen-Abos.



Fotos: Alois Müller

**10%**  
 Bonus\* auf die Teilnahmegebühr  
 bei Angabe des Stichworts  
 „PREMIUMCARD“ und der  
 PREMIUMCARD-Nummer  
[www.kochfabrik-holzleitner.de](http://www.kochfabrik-holzleitner.de)

Die ersten Events in der Kochfabrik waren ein voller Erfolg.

## KOCHEN UND NOCH VIEL MEHR



Der Ablauf erinnert an einen gemütlichen Kochabend mit Freunden.

Was genau aus der Kochfabrik einmal werden wird, das weiß Dirk Bönnen, einer der Geschäftsführer von Holzleitner, noch nicht. Viel zu viele Ideen hat er, die er früher oder später gerne realisieren möchte: Kulturveranstaltungen, langfristige Kooperationen mit regionalen Erzeugern, Bio-Höfen oder Weinhändlern, Workshops...

Zunächst aber ist er vor allem froh, dass die Kochfabrik am 1. Oktober endlich ihre offizielle Eröffnung feiern konnte. Die anderthalb Jahre vorher wurde sie durch Corona in einen Dornröschenschlaf gezwungen, noch bevor der Betrieb losgehen konnte. Inzwischen sind die ersten Koch-Events erfolgreich über die Bühne gegangen, und es gibt viele Buchungen, bei denen Firmen oder Privatleute gleich die ganze Kochfabrik mieten. „Wir haben Platz für bis zu 80 Gäste“, erklärt Bönnen. Beim Rundum-Sorglos-Paket ist vom Koch über exquisites

Essen und hochwertige Getränke bis zum Service-Personal alles inklusive. „Unser Koch Michael van der Zypen kocht für die Gäste oder – bei kleinen Gruppen – mit ihnen zusammen, ganz nach Wunsch“, sagt Bönnen.

Ausgestattet ist die Kochfabrik mit verschiedenen Showküchen. Die Gäste können so ganz nebenbei die neuesten Geräte von Neff, Miele oder Siemens testen. „Im Vordergrund steht aber ganz klar das Essen, die schöne Atmosphäre, der gesellige Abend. Die Events sind keine Verkaufsveranstaltungen“, betont Bönnen. „Wenn die Leute irgendwann später an uns denken, wenn sie mal neue Küchengeräte benötigen, freuen wir uns natürlich.“ Bei den Veranstaltungen wird in jedem Fall immer mit den modernsten Geräten gearbeitet: „Wir tauschen aus, wenn es neue Produkte bei den Herstellern gibt. Länger als ein Jahr bleibt kein Gerät in der Kochfabrik.“

\* Bei der Buchung Stichwort „PREMIUMCARD“ und PREMIUMCARD Nummer angeben. Bonus wird über das RP PREMIUM Bonuskonto nachträglich gutgeschrieben.

Der Ablauf der Koch-Events hat etwas von einem gemütlichen Kochabend mit Freunden – auch wenn sich nicht immer alle der bis zu zwölf Teilnehmer schon vorher kennen. Die Kochfabrik als Gastgeber bereitet alles vor: „Kartoffeln schälen muss hier keiner“, sagt Bönnes und lacht. Profikoch Michael van der Zypen erklärt am Anfang, in welche Richtung es bei den Rezepten geht, und dann kann jeder Gast wählen, woran er gerne mitkochen möchte. Passende Aufgaben gibt es für jeden, egal ob Anfänger oder leidenschaftlicher Hobbykoch. Der Profi steht mit Tipps zur Seite und improvisiert auch gerne mal, während alle gemeinsam am großen Ganzen arbeiten. Nebenbei

gibt es selbstverständlich ein gutes Glas Wein und interessante Gespräche. Angenehmes Licht, das eine schöne, gemütliche Atmosphäre schafft, lässt das Essen gleich noch besser schmecken. Gemeinsam wird angerichtet, probiert, gefachsimpelt und viel gelacht. „Der Abend hat ein offenes Ende, die Leute dürfen bei uns bleiben, solange sie Lust haben“, sagt Bönnes. Nicht selten gehen die letzten Gäste erst weit nach Mitternacht nach Hause.

Für 2022 plant die Kochfabrik eine breite Palette an Veranstaltungen: „Wir passen uns den Jahreszeiten an, ob Weihnachten, Karneval, Ostern oder

Spargelzeit – bei uns gibt es die passende Küche. Außerdem möchten wir Themenabende anbieten, die sich zum Beispiel besonders an Männer oder Frauen richten – vielleicht verknüpft mit Musik oder einem Comedian“, kündigt Bönnes an. „Ab zehn Personen bieten wir übrigens einen exklusiven Kochkurs an, bei dem sich die Teilnehmer das Thema aussuchen dürfen“, fügt er hinzu.

Wer sich schon jetzt einen Platz sichern oder die Teilnahme an einem Event zu Weihnachten verschenken möchte, findet auf der nächsten Seite einige Terminhinweise oder informiert sich unter: [www.kochfabrik-holzleitner.de/events](http://www.kochfabrik-holzleitner.de/events)



## INTERVIEW MIT DIRK BÖNNES, GESCHÄFTSFÜHRER HOLZLEITNER

**Herr Bönnes, nach der Zwangspause durch Corona startet die Kochfabrik jetzt richtig durch. Wie sind die ersten Events gelaufen?**

**Dirk Bönnes:** Ich bin sehr zufrieden. Wir konnten im Oktober endlich angefangen, und schon das erste Event mit dem Schwerpunkt französische Küche war ein voller Erfolg. Unsere Gäste hatten viel Spaß und haben noch bis in die Nacht zusammengesessen. Wenig später kamen dann erfreulicherweise auch schon die ersten Anfragen für private Feiern und Firmen-Events..

**Holzleitner ist als gute Adresse für hochwertige Elektrogeräte bekannt. Mit der Kochfabrik gehen Sie nun neue Wege. Wie ist die Idee entstanden? Stehen Sie selbst gerne in der Küche?**

**Bönnes:** Kochen ist tatsächlich eines meiner großen Hobbys, ich stehe fast jeden Tag in der Küche. Vor drei Jahren war ich sogar mal Sieger beim „Perfekten Dinner“ (lacht). Mein Interesse am Kochen und an gutem Essen war also sicher ein Grund, die Kochfabrik zu

eröffnen. Der andere war der wunderschöne Raum, den wir hier haben. Lange Zeit wurde er nur als Abstellkammer genutzt, das fand ich viel zu schade und wollte etwas Tolles daraus machen. Mit der Kochfabrik kommt nun beides zusammen.

**Neben immer neuen Ideen setzt Holzleitner schon lange auf Nachhaltigkeit. Was unternehmen Sie alles, um unsere Umwelt zu schützen?**

**Bönnes:** Da gibt es einiges. Wir haben zum Beispiel eine 515 Quadratmeter große Photovoltaikanlage auf dem Dach, die über 100.000 Kilowattstunden pro Jahr erzeugt. Knapp die Hälfte davon nutzen wir selbst, die andere Hälfte speisen wir ins Netz ein. Damit werden rund 61 Tonnen CO<sub>2</sub> im Jahr vermieden. Außerdem nutzen wir schon seit ungefähr zehn Jahren eine Pelletheizung. Demnächst wollen wir Ladesäulen für E-Autos auf unserem Parkplatz installieren, die die Kunden während ihres Besuchs bei uns nutzen können. Und dass die Geräte, die wir

verkaufen, möglichst energiesparend sind, versteht sich von selbst.

**Holzleitner gibt es bereits seit mehr als 60 Jahren. Wie haben Sie es geschafft, über so viele Jahre erfolgreich zu sein?**

**Bönnes:** Ich glaube, das Wichtigste ist, dass man nicht stehenbleibt, sondern sich immer weiterentwickelt und nach vorne geht. Wer sich auf Erfolgen ausruht und nicht mit der Zeit geht, wird es schwer haben. Nur wer immer wieder mutig ist, Dinge verändert und beweglich bleibt, kann über lange Zeit bestehen.



Dirk Bönnes ist Geschäftsführer bei Holzleitner.



In der Kochfabrik kann in großer Runde gemeinsam gekocht werden. Die nächsten Termine stehen schon fest.

#### Die Holzleitner Kochfabrik

Trompeterallee 140

41189 Mönchengladbach

kochfabrik@holzleitner.de

[www.kochfabrik-holzleitner.de](http://www.kochfabrik-holzleitner.de)

## KOCHFABRIK EVENT-TERMINE

Möchten Sie bei einem der nächsten Events in der Kochfabrik dabei sein oder die Teilnahme verschenken? Dann informieren Sie sich im Internet unter [kochfabrik-holzleitner.de](http://kochfabrik-holzleitner.de) über Termine und freie Plätze. Übrigens: Falls wegen der Corona-Pandemie Veranstaltungen abgesagt werden müssen, werden selbstverständlich bereits gezahlte Beträge erstattet.

Weitere Termine folgen und werden regelmäßig auf der Kochfabrik-Homepage aktualisiert. Dort ist auch zu sehen, wie viele freie Plätze es für die Events jeweils noch gibt.



### „FINGERFOOD SELBST GEMACHT!“

„Fingerfood selbst gemacht!“ lautet das Motto am 21. Januar. Dann lernen die Teilnehmer, wie sie Tapas und Meze, kleine Köstlichkeiten aus dem Mittelmeerraum, selbst herstellen können. Während man Tapas aus Spanien kennt, vereinigen Meze die Küchen Griechenlands, der Türkei und des Nahen Ostens.

**Freitag, 21. Januar, ab 18.30 Uhr**

Kosten: 79 Euro pro Person



### „KOCHKURS NUR FÜR ANGEBER“

Sie wollten schon immer einmal Ihre Schwiegermutter oder den besten Freund mit Ihren Fähigkeiten in der Küche beeindrucken? Dann könnte der „Kochkurs nur für Angeber“ das Richtige für Sie sein – natürlich mit einem Augenzwinkern. Zubereitet wird ein exklusives Menü, das jeden Gast zum Staunen bringt. Es geht um Klassische Küche, die aber mutig und modern interpretiert wird. Das elegante Anrichten gehört beim „Angeben“ natürlich auch dazu.

**Freitag, 4. Februar, ab 18.30 Uhr**

Kosten: 99 Euro pro Person



### „KULINARISCHE REISE“

Im neuen Jahr geht es gleich am 7. Januar los mit einer kulinarischen Reise um die ganze Welt. Gekocht wird Pikantes aus Südamerika, Scharfes aus Asien, Würziges aus Afrika, und auch ein kulinarischer Traum aus Frankreich ist Reiseziel. Gehen Sie mit auf die Reise und entdecken Sie jede Menge Neues.

**Freitag, 7. Januar, ab 18.30 Uhr**

Kosten: 99 Euro pro Person



### „KOCHEN OP KÖLSCH – DIE GROSSE KARNEVALSSAUSE“

Eine Mischung aus Karnevalsparty und Kochkurs wird „Kochen op Kölsch – Die große Karnevalssause“. Es gibt kölsche Lieder, kölsches Bier und natürlich kölsche Brauhausklassiker. Zubereitet werden Kölsche Tapas wie Fleischbällchen mit feurigen Mango-Chili-Chutney, Rheinische Bratwurst mit Senf und Kraut im Blätterteigmantel oder Himmel und Äd modern mit Balsamico-Öl und Kartoffel-Apfelstampf.

**Freitag, 18. Februar, ab 19.11 Uhr**

Kosten: 99,11 Euro pro Person

# MODISCH ZUM FEST

Hersteller: Gerry Weber



Das kleine Schwarze und alles, was daran erinnert, ist und bleibt ein Klassiker, der auch im Modewinter 2021 nicht fehlen darf.

Machen wir uns nichts vor: Die Pandemie hat auch die Modewelt verändert. Wer heute Jogginghose trägt, hat wohl kaum die Kontrolle über sein Leben verloren, wie Karl Lagerfeld einst befand. Ob es je wieder so richtig formell wird? Das wird die Zukunft zeigen. Bis dahin liegt es ganz an uns, ob wir uns in Schale werfen oder nicht. Ab und an sollten wir das aber tun: Wissenschaftliche Studien haben gezeigt, dass das, was wir anziehen, nicht nur die Meinung anderer, sondern auch unsere eigene Psyche beeinflussen kann. Ein Beispiel: 2012 zogen Psychologen einigen Studienteilnehmern Laborkittel an, bevor sie einen Test absolvierten. Die Teilnehmer in Kitteln arbeiteten konzentrierter und erzielten bessere Leistungen. Warum nicht das Ganze auf Weihnachten und Silvester übertragen? Wenn wir uns festlich kleiden, sollte die Freude am Festtag noch größer sein. Wir haben einige Outfits für Sie und Ihn zusammengetragen.

Hersteller: Lacoste



Hersteller: Taifun



Wenn es lieber kein Kleid sein soll: Hosen mit Schlag in allen Varianten erleben gerade ein Revival.

Hersteller: Gerry Weber



Hersteller: Lacoste



Wer es lieber etwas sportlicher mag, findet auch dazu das passende Outfit. Die Kleider sind leger-festlich und erinnern an die 60er-Jahre, die gerade wieder im Trend liegen.

Grafik: Schnettler

## WUSSTEN SIE SCHON?

Karl Arnold, gemeinsam mit Dr. Anton Betz und Dr. Erich Wenderoth Gründer der Rheinischen Post, war Düsseldorfer Oberbürgermeister und später NRW-Ministerpräsident.



Hersteller: Walbusch



Hersteller: Walbusch



Falls es etwas kälter wird, eignet sich eine Strickjacke zum Kombinieren.

Hersteller: Willich



Hersteller: Brax

Muster können einem Kleid etwas ganz Besonderes geben, die Auswahl ist in diesem Jahr groß.

Hersteller: Walbusch



Hersteller: Walbusch



Hersteller: Taifun



Hersteller: Brax

Es geht natürlich auch gemütlich: Strick liegt gerade im Trend – und vermittelt durch Aussehen und Material winterliche Behaglichkeit.



Hersteller: Walbusch



Hersteller: Walbusch



Hersteller: Walbusch



Hersteller: Lacoste



Hersteller: Deichmann



Hersteller: Willich

Das Hemd darf bei den Herren gerne gemustert sein, dabei reicht das Angebot von dezent bis auffällig. Wer es noch etwas festlicher haben will, trägt dazu eine Weste.



Hersteller: FlorisVanBommel



Hersteller: Deichmann

Bei den Accessoires gilt: Erlaubt ist, was gefällt. Schuhe können Absatz haben oder auch nicht – und Mann darf auch Sneaker mit einem formelleren Outfit kombinieren.

## STIMMUNGSVOLLES LICHTERMEER SORGT FÜR FESTLICHES EINKAUFsvergnügen

Ein schwebender Lichterbaum sorgt in diesem Jahr für ebenso festliche wie spektakuläre Stimmung in den Düsseldorfer Schadow Arkaden. Mit einer neuen musikalischen Untermalung soll er für ein märchenhaft schönes Einkaufserlebnis in der Vorweihnachtszeit sorgen.

Der Lichterbaum ist nicht nur ein absoluter Hingucker, sondern auch ein technisches Wunderwerk. Unter der Glaskuppel im Forum wird der Weihnachtsbaum atemberaubend in Szene gesetzt. Dafür sorgen weihnachtliche Animationen, bei denen 35.500 Bildpunkte auf den Baum projiziert werden. Auf diese Weise wird er mit seiner stattlichen Höhe von acht Metern zum absoluten Blickfang für die Kundinnen und Kunden der Schadow Arkaden.

Zu jeder vollen Stunde verwandelt der spektakuläre Lichterbaum das festlich geschmückte Forum mit den Baumalleen in den angrenzen-

den Ladenstraßen zwischen 10 und 22 Uhr in ein fantasievolles Weihnachts-Wunderland. Dann wird das Licht gedimmt, und die besinnlich anmutende Show kann beginnen. Ein Erlebnis für die ganze Familie.

Neben dem besonderen Lichtermeer verströmen adventliche Klänge vorweihnachtliche Stimmung. „Wir möchten den Besucherinnen und Besuchern nicht nur ein einmaliges Einkaufserlebnis im Herzen der Landeshauptstadt bieten, sondern auch eine unvergessliche Adventszeit“, sagt Centermanager Jan Schnatmann.

Auch in diesem Jahr wird der Außenbereich der Schadow Arkaden inklusive Martin-Luther-Platz in die festliche Dekoration eingebunden. Darüber hinaus wird es in den kommenden Wochen zahlreiche stimmungsvolle Events rund um den Lichterbaum geben.



Foto: Schadow Arkaden

Ein Blickfang im Forum der Schadow Arkaden ist der Lichterbaum.

1€

Direkt-Rabatt/Std. für das Parkhaus beim Scannen der PREMIUMCARD am Parkautomaten

Martin-Luther-Platz 26  
40212 Düsseldorf  
Telefon 0211 864920  
[www.schadowarkaden.com](http://www.schadowarkaden.com)  
Ladenöffnungszeiten mo bis sa 10 bis 20 Uhr

# FREIZEIT MIT RP PREMIUM



Von der Schifffahrt über Kultur bis hin zum Aquariumsbesuch: Mit RP PREMIUM kann man bei Freizeitaktivitäten bares Geld sparen.



Fotos: KD/Sea Life

Tierpark, Schifffahrt, Theater und mehr: Im Bereich Freizeitgestaltung gibt es viele RP PREMIUM Partner, die Rabatte für PREMIUMCARD Besitzer gewähren. Wir stellen die Beliebtesten vor. Weitere Infos zu den Partnern und dazu, wie Sie an den Bonus kommen, gibt es online unter [rp-premium.de](http://rp-premium.de).

## FREIZEITPARKS & ZOOS



**Sea Life Oberhausen** – 25% Bonus  
SEA LIFE Oberhausen  
Zum Aquarium 1  
46047 Oberhausen



**Natur- und Tierpark Brüggen** – 10% Bonus  
Natur- und Tierpark Brüggen (Saison: März bis November)  
Brachter Straße 98  
41379 Brüggen



**Krefelder Zoo** – 5% Bonus  
Zoo Krefeld  
Uerdinger Straße 377  
47800 Krefeld



**Disneyland Paris** – Bis zu 4,6% Bonus  
Boulevard de Parc  
77700 Serris/Coupray  
Frankreich



**Wunderland Kalkar** – 29% Bonus  
Wunderland Kalkar  
Griether Straße 110-120  
D-47546 Kalkar

## AUSFLÜGE & AKTIVITÄTEN



**KD Köln-Düsseldorf** – 6,3% Bonus  
Ticket Office Düsseldorf  
Rheinuferpromenade (Burgplatz)  
40213 Düsseldorf



**Reeser Personenschifffahrt** – 9% Bonus  
Reeser Personenschifffahrt  
Rheinpromenade  
46459 Rees



**YOURCockpit Flugsimulator** – 10% Bonus  
Standort Düsseldorf  
Jahnstraße 2  
40215 Düsseldorf

## KUNST & KULTUR



**K21** – 10% Bonus auf Kurse und Seminare  
K21  
Ständehausstraße 1  
40217 Düsseldorf



**Komödie Düsseldorf** – 10% Bonus  
Komödie Düsseldorf  
Steinstraße 23  
40210 Düsseldorf



**Roncalli's Apollo Varieté** – 20% Bonus  
Roncalli's Apollo Varieté  
Apollo-Platz 1  
40213 Düsseldorf

## WUSSTEN SIE SCHON?

1972 wird nahe der A 52 das neue Druckzentrum gebaut, in das 1981 auch die Zentralredaktion einzieht.



# MUSIKLEGENDEN KOMMEN AUF DIE BÜHNE DES CAPITOL THEATERS



Foto: hundertmark - Agentur für Kommunikation GmbH

Sie suchen noch ein ganz besonderes Weihnachtsgeschenk? Dann ist dieses Angebot genau das Richtige für Sie. Mit Elvis Presley, Frank Sinatra und den vier Pilzköpfen der Beatles kommen die Musiklegenden des 20. Jahrhunderts Anfang nächsten Jahres auf die Bühne des Düsseldorfer Capitol Theaters zurück.

Den Auftakt macht am 3. Januar das Beatles-Musical „all you need is love!“. Damit gibt's ein Wiedersehen mit den legendären „Fab Four“. In zwei Akten wird die Geschichte der wohl berühmtesten und erfolgreichsten Band aller Zeiten erzählt. Angefangen bei ihrem ersten Auftritt in Deutschland im unvergessenen „Starclub“ in Hamburg bis hin zu ihrem letzten gemeinsamen Konzert auf dem Dach des Plattenlabels „Apple Records“ in London. Ihre perfekt eingespielten Ebenbilder bringen die Songs der Pilzköpfe musikalisch authentisch auf die Bühne. Und auch optisch stehen sie John, Paul, George und Ringo in nichts nach. [www.beatles-musical.com](http://www.beatles-musical.com)



Foto: dita

Weiter geht's am 31. März mit einer musikalischen Hommage an den US-Entertainer Frank Sinatra. Mit seinen Songs und seinem turbulenten Leben liefert er den Stoff für die mitreißende Inszenierung „My Way“. Die biografische Show-Geschichte erzählt nicht nur die Lebensgeschichte von „Franky Boy“. Mit Tam Ward steht im Capitol Theater ein Künstler auf der Bühne, der sein großes Vorbild wie kein anderer verkörpern kann. [www.sinatra-story.com](http://www.sinatra-story.com)

**20%**

Rabatt\* Ticket sichern unter [www.westticket.de/premiumcard-tickets](http://www.westticket.de/premiumcard-tickets)



Foto: Andreas Friese

Zum Abschluss tritt am 17. April der King of Rock'n'Roll auf. Dann öffnet sich in Düsseldorf der Vorhang für „ELVIS – Das Musical“. Bis heute haben mehr als eine halbe Million Menschen das musikalische Feuerwerk miterlebt, das 2015 eine viel umjubelte Premiere feierte. Erstklassige Sängerinnen und Sänger, die von der siebenköpfigen „Las Vegas Showband“ begleitet werden, führen durch die wichtigsten Stationen im Leben von „Elvis the Pelvis“. [www.elvis-musical.co](http://www.elvis-musical.co)

**COFO Entertainment GmbH & Co.KG**  
 Dr.-Emil-Brichta-Straße 9  
 94036 Passau  
 Tickethotline 01806 570055  
 (0,20€ pro Anruf, Mobilfunk max. 0,60€)

\*Es handelt sich um einen Direkrabatt. Geben Sie auf [westticket.de/premiumcard-tickets](http://www.westticket.de/premiumcard-tickets) Ihre PREMIUMCARD Nummer an und Sie erhalten automatisch den Sonderpreis.



Fotos: dpa

Mit ein paar Tricks kann man dafür sorgen, dass das Auto auch im Winter zuverlässig fährt.

Foto: gettyimages / vadimguzhva



## LOKALE PARTNER VOR ORT

Bei diesen RP PREMIUM Partnern sparen Sie bares Geld, wenn es ums Auto geht:

- Autotechnik Wefers** – 5% Bonus (Professor-Oehler-Straße 2 in Düsseldorf)
- Ford-Vertragswerkstatt** – 10% Bonus (Wacholderstraße 28-30 in Düsseldorf)
- Skoda Centrum Düsseldorf** – 5% Bonus (Höherweg 119 in Düsseldorf)
- Taxi Düsseldorf** – 10% Bonus (Kölner Straße 356 in Düsseldorf)
- Total Tankstellen** – 0,5% Bonus auf Kraftstoffe und 10% auf Autowäsche (Filialen in Ihrer Nähe unter [rp-premium.de](http://rp-premium.de))
- Euromaster** – 7% Bonus (Filialen in Ihrer Nähe unter [rp-premium.de](http://rp-premium.de))

# IM WINTER ENTSPANNT MOBIL BLEIBEN

Das Weihnachtsfest naht, die Winterreifen sind hoffentlich schon aufgezogen – und sonst?

Damit Autofahrer gut durch die nächsten Monate kommen, sollten sie ihren Wagen auf Eis und Schnee vorbereiten. Mit einigen wenigen Tipps wird das Auto noch ein Stückchen winterfester. Für vieles ist nicht einmal ein Werkstattbesuch notwendig. Wir verraten wie.

### Autowäsche

Ein sauberes Auto kommt besser durch den Winter – also ab zur Autowäsche. „Mit einer anschließenden Konservierung mittels Politur und Wachs ist der Lack gut geschützt vor Feuchtigkeit und Salz“, sagt Eberhard Lang vom TÜV Süd.

### Türgummis nicht vergessen

Morgens, ganz früh, schrecklich kalt – schnell rein ins Auto. Nur geht das nicht. Die Tür ist zugefroren. Wer das vermeiden will, sollte seine Türgummis pflegen. „Vaseline, Hirschtalg oder Talkum sind dabei allerdings nicht die wirkungsvollsten Mittel. Besser und nachhaltiger wirksam sind glyzerin- oder silikonhaltige Pflegestifte und Sprays“, sagt Gerrit Reichel von Auto Club Verkehr (ACV).

### Bremsflüssigkeit

Eher ein Fall für den Fachmann in der Werkstatt ist ein Blick auf die Bremsflüssigkeit. Diese zieht Wasser an. „Wird der Wasseranteil zu hoch, kann die Bremsanlage unter Umständen komplett ausfallen und der Tritt aufs Pedal geht

## WUSSTEN SIE SCHON?

Der Verlag setzt auf stetiges Wachstum: Kooperationen und Beteiligungen lassen das Verbreitungsgebiet wachsen. Und die Rheinische Post kann nicht nur Tageszeitung: Unter anderem steht die Rheinische Post Mediengruppe heute auch für Anzeigenblätter und Radio.



Grafik: Schnettler

ins Leere“, warnt Lang. Auch ein Blick auf das Motoröl lohne bei dieser Gelegenheit, denn gerade bei kalten Außentemperaturen sei es wichtig, mit einem gut geölkten Motor unterwegs zu sein, da diese Flüssigkeiten im Winter träger reagierten.

### Batterie und Akku pflegen

Ein Klassiker im Winter sind leere Batterien. Diese fühlen sich bei 20 Grad am wohlsten, und die Leistung lässt im Winter entsprechend nach. Wartungsfreie Batterien sollen das eigentlich verhindern. „Es ist trotzdem ratsam, auch bei diesen Batterien einmal im Jahr den Flüssigkeitsstand in den Zellen zu überprüfen und gegebenenfalls mit destilliertem Wasser aufzufüllen“, rät Reichel. Die Batterie sollte stets sauber gehalten und der feste Sitz der Polklemmen überprüft werden.

### Kratzer, Tuch und Feger immer dabeihaben

Unerlässlich ist in jedem Fall ein gutes Paket mit Winterutensilien im Auto. Dazu zählt der TÜV Süd einen Eiskratzer für die Scheiben, Anti-Beschlagtücher für die Innenscheiben, einen Handfeger für Schnee und eine Taschenlampe. Eine warme Decke und Handschuhe sind bei einem un-

erwarteten Stau Gold wert. In die Manteltasche hingegen gehören ein Türschlossenteiser und eventuell auch ein Eisfrei-Spray. „Diese Sprays ermöglichen auf vergleichsweise komfortable Weise das Enteisen der Scheiben. Zudem ist diese Methode schonender als die Verwendung eines Eiskratzers“, sagt Reichel. Eine andere gute Möglichkeit seien Eisschutzfolien, die nicht nur die Scheibe freihielten, sondern auch das Festfrieren der Wischergummis verhinderten. Ist das passiert, sollten Autofahrer sehr vorsichtig zum Beispiel mit Eisfreispray zu Werke gehen, damit die Gummis nicht einreißen.

### Abblendlicht an bei Schneefall und Nebel

Gerade im Winter ist es wichtig, rechtzeitig das Licht einzuschalten. Bei Schneefall und Nebel ist es Pflicht, mit Abblendlicht zu fahren. Ansonsten droht ein Bußgeld. Bußgelder können aber auch verhängt werden, wenn die Scheiben nicht richtig von Schnee und Eis befreit sind, das Kennzeichen nicht lesbar oder ein Scheinwerfer vom Schnee verdeckt ist. Teuer kann es auch werden, wenn der Motor eine Weile läuft, bevor man losfährt – dann kann ein Bußgeld wegen Umweltbelastung verhängt werden.



## FÜNF TIPPS FÜR E-AUTOFÄHRER IM WINTER

Fahrer eines Elektroautos sollten im Winter auch für bekannte Strecken ausreichend Reserven einplanen. Das rät der ADAC. Denn im Schnitt müssten sie damit rechnen, dass an kalten Tagen die Reichweite um zehn bis 30 Prozent sinkt. Der Grund ist simpel: Bei Eis und Schnee wird die Energie dafür gebraucht, den Innenraum, die Heck- und Frontscheiben sowie die Batterie zu beheizen – auf Kosten der Akkuleistung. Bei häufigen Kurzstrecken ist der Energieverlust größer. Was können E-Autofahrer also tun?

1. Der Wagen sollte möglichst in der Garage geparkt werden, damit der Akku nicht so stark auskühlt – denn dann speichert er weniger Energie.
2. In jedem Elektroauto ist laut ADAC serienmäßig eine Standheizung verbaut. Wenn möglich, sollten Fahrer den Innenraum des E-Autos vorheizen, solange der Wagen an der Ladestation hängt.
3. Während der Fahrt schaltet man dann am besten den Eco-Modus ein und typische Energiefresser wie das Infotainment ab.
4. Licht und Sitzheizung dürfen angeschaltet bleiben, weil sie die Akkuleistung kaum beeinträchtigen. Die ADAC-Experten raten sogar, besser mit Sitz- und Lenkradheizung zu arbeiten und dafür die Heizungstemperatur für das gesamte Fahrzeug niedriger einzustellen – etwa auf 18 statt 22 Grad.
5. Fahrer sollten allerdings nicht vor lauter Energiesparen frieren – und dadurch abgelenkt sein. Sicherheit muss immer an erster Stelle stehen. Deshalb sollte die Lüftung laufen und die Scheibe eisfrei sein.



Einen Scheibenkratzer sollte man immer dabeihaben.



Fotos: (5) Glauch Reisen

## Doppelter Bonus\*

10% anstatt 5% Bonus bei Buchung  
bis zum 15.01.2022

Glauch Reisen überzeugt durch erstklassigen Service.

# WENN DIE FERIEEN BEREITS AN DER HAUSTÜR BEGINNEN

Seit 60 Jahren ist Glauch Reisen aus Viersen der Spezialist für Busreisen. Das Familienunternehmen überzeugt durch erstklassigen Service, ein umfangreiches Reiseangebot und beste Preise. Qualität aus einer Hand.

Es gibt gute Gründe, den nächsten Urlaub bei Glauch Reisen zu buchen. Einer davon ist der besondere Service der Taxi-Haustürabholung, die dem Kunden vom Viersener Reisespezialisten angeboten wird. Bei der Vielzahl der Mehrtages-Busreisen und kombinierten Flug-Busreisen profitieren die Reisenden von der



Wie wäre es mit einer Reise nach Noordwijk...

perfekt organisierten Haustürabholung. Glauch Reisen bietet diesen kostenlosen Service in den Regionen zwischen Kamp-Lintfort und Bergheim sowie zwischen Wassenberg und Hilden an. Auf diese Weise kommen die Gäste entspannter und bequemer an ihr gebuchtes Reiseziel. Außerdem entfallen die teuren Parkkosten am Flughafen.

Großen Wert legt Glauch auch auf ausgezeichnete Qualität der Reisebusse. Die gesamte Flotte besteht aus Fahrzeugen „Made in Germany“. Derzeit fahren ausschließlich Komfortreisebusse mit dem Stern für das Unternehmen. Natürlich sind alle Fahrzeuge Nichtraucherbusse und verfügen über sämtliche Sicherheits- und Komfortstandards, die das Reisen so angenehm machen.

Auch die Hygiene im Bus ist in diesen Zeiten wichtiger denn je. Deshalb sind sämtliche Reisebusse der Glauch-Flotte mit speziellen Aktivfiltern zur Luftreinhaltung und fest installierten Handdesinfektionsgeräten für die persönliche Hygiene der Reisegäste ausgestattet. Nach jeder Reise werden alle Busse aufwendig ge-



...oder einem Sonnenuntergang über dem Gardasee?

reinigt und desinfiziert. Darüber hinaus werden die vorgeschriebenen Hygienevorschriften der nordrhein-westfälischen Landesregierung erfüllt. Die Fahrt im Reisebus erfolgt ausschließlich unter Berücksichtigung der 2G-Regel: Es werden ausschließlich geimpfte oder genesene Fahrgäste mitgenommen.

Qualität wird bei Glauch Reisen schon seit jeher großgeschrieben. „Bei der Planung jeder einzelnen Reise nehmen wir uns sehr viel Zeit“, verspricht Geschäftsführerin Ilka Glauch. „Wir arbeiten seit vielen Jahren mit zuverlässigen

Partnern zusammen. Durch diese direkte Zusammenarbeit mit den entsprechenden Destinationen buchen unsere Kundinnen und Kunden immer zum besten Preis.“

Als reines Familienunternehmen mit regionalen Wurzeln setzt Glauch Reisen auf ein freundliches Miteinander. So treffen Reisegäste immer wieder auf alte Bekannte. Im Laufe der Jahre sind viele Freundschaften entstanden, die auch fernab des Urlaubs intensiv gepflegt werden. Auch bei den Fahrerinnen und Fahrern legen Ilka Glauch und ihr eingespieltes Team viel Wert auf Kontinuität. Viele Kolleginnen und Kollegen sind bereits seit vielen Jahren sicher und zuverlässig auf den Straßen Europas unterwegs. Bei Glauch Reisen arbeiten Menschen, die für ihre herzliche und offene Art beliebt sind. Das wissen die Fahrgäste sehr zu schätzen.

### Komfort und Qualität

In den zurückliegenden sechs Jahrzehnten hat sich Glauch Reisen einen sehr guten Namen bei Urlaubsreisen, Tagesfahrten, Mehrtagesfahrten, Busreisen und Flug-Busreisen gemacht. Hinzu kommen Vereins- und Clubtouren, Schulklassenfahrten und Betriebsausflüge. Zum umfangreichen Service gehören die Hotelreservierung für Gruppen und die komplette Ausarbeitung der jeweiligen Touren. Die Reiseziele liegen vor allem in Deutschland, Österreich oder Italien. „Unsere Reisen werden durch abwechslungsreiche Ausflüge noch einmal aufgewertet“, erklärt Ilka Glauch. „Die Übernachtungen finden in tollen Hotels vor Ort statt. Natürlich werden die Standards regelmäßig überprüft und angepasst.“ Weitere Angebote aus dem umfangreichen Reiseportfolio sind Kurzreisen innerhalb Deutschlands, Tschechiens und Polens sowie Flusskreuzfahrten.



Der Achensee zählt zu den beliebtesten Reisezielen.

Wer mit einem komfortablen Reisebus in den Urlaub startet, kann aktiv zur Minderung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes beitragen. Denn die Busse schonen aufgrund ihrer modernen Technik die natürlichen Ressourcen. So stößt ein moderner Reisebus aus der Glauch-Flotte im Gegensatz zu Bahn, Pkw oder Flugzeug die geringsten Mengen an Kohlendioxid aus. Außerdem reduzieren fortschrittliche Technologien die Konzentration an Stickoxiden oder Feinstaub immer stärker. Die meisten Reisebusse erfüllen bereits lange die strengen Euro-2- und Euro-3-Normen. Und mit der serienmäßigen Einführung von Euro-5- und Euro-6-Motoren werden sie unter Einsatz von AdBlue genannten Harnstoffstoffen der Umwelt zuliebe noch sauberer.

Die Zeiten eines rein stationär arbeitenden Reisebüros sind bei Glauch Reisen längst vorbei. Sämtliche Reisen sind auch sehr einfach und bequem online von zu Hause aus buchbar. Zu diesem Zweck wurde die Homepage noch einmal grundlegend erneuert. Ebenso bietet Glauch über ein neues Online-Reisebüro die

Möglichkeit, private Reisen nach Wunsch zu buchen. Auch in den sozialen Medien wie Facebook oder Instagram ist Glauch Reisen erfolgreich unterwegs.

Mit der PREMIUMCARD der Rheinischen Post können die Kundinnen und Kunden von Glauch Reisen direkt bei der Buchung sparen. Auf alle Katalogreisen gibt es inklusive Taxi-Haustürabholung und Tagesfahrten zehn Prozent Ermäßigung. Ausgenommen sind Reisen aus dem Erholungsreisenkatalog und Flusskreuzfahrten. Das Angebot gilt für den Karteninhaber und eine Begleitperson.

### Glauch Touristik GmbH

Hospitalstraße 69  
41751 Viersen  
Telefon: 02162 9500200  
Telefax: 02162 9500560  
info@glauch-reisen.de  
[www.glauch-reisen.de](http://www.glauch-reisen.de)



Moderne Reisebusse sorgen für Urlaub von Anfang an.



Soll es an den Gardasee gehen...

## DIE BELIEBTESTEN GLAUCH-REISEZIELE

### Gardasee

Freizeit am Gardasee: Genießen Sie den Aufenthalt in Limone. Sie haben die Wahl zwischen sieben und 14 Nächten. Glauchs langjährige Partnerhotels stehen für italienische Gastfreundschaft und tollen Service. Vor Ort erwartet Sie ein abwechslungsreiches Ausflugsprogramm, das die Gäste nach Venedig, Verona und Sirmione führt. Das Glauch Servicepersonal vor Ort berät Sie gerne und steht Ihnen für die Buchung zur Verfügung.

**Reisepreis:** Acht Tage Gardasee ab 539 Euro p. P. im DZ

### Zillertal & Achensee

Entdecken Sie Tirol einmal aus einer anderen Perspektive, und das ganz gemütlich. Von Aussichtspunkten auf über 2000 Metern oder aus luftigen Gondeln gibt es traumhafte Panoramen und Ausblicke. Durch zahlreiche Ausflüge lernen Sie Österreich auf allen möglichen Wegen kennen.

**Reisepreis:** Acht Tage Zillertal-Achensee ab 979 Euro p. P. im DZ

### Noordwijk

Entspannte Tage an der Nordsee genießen. Entdecken Sie den modernen Küstenort Noordwijk und verbringen Sie eine schöne Zeit am Nordseestrand.

**Reisepreis:** Drei Tage Noordwijk ab 299 Euro p. P. im DZ



... oder lieber an die Nordsee?



RP PREMIUM bietet Rabatte auf viele Online-Shops verschiedener Branchen.

## ONLINE SHOPPEN MIT RP PREMIUM

RP PREMIUM bringt Vorteile bei vielen Online-Shops. Hier kommen unsere 50 beliebtesten Online-Partner nach Branchen sortiert für Sie aufgelistet. Mehr Informationen zu unseren Partnern finden Sie online auf [rp-premium.de](http://rp-premium.de).



### APOTHEKEN

DocMorris Internetapotheke – **2%**  
Shop-Apotheke – **6,3%**



### BABY AUSSTATTER/KINDERMODE

babywalz – **6,3%**



### HAUS & GARTEN

Westfalia – **3,5%**  
Erwin Müller Versandhaus – **8%**  
Bettwaren-Shop – **7,15%**  
Lampenwelt – **Bis zu 6,3%**  
DeubaXXL – **7,15%**



**BLUMEN,  
PFLANZEN & FLORISTIK**  
Blume2000.de – **11,4%**



**BÜRO & SCHREIBWAREN**  
office-discount – **3,75%**



**URLAUB & REISEN**  
Landal GreenParks – **5,9%**  
Booking.com – **2,9%**  
HRS – **Bis zu 4,6%**  
Lufthansa – **0,77%**  
Lindner.de – **6,3%**



**FREIZEIT, HOBBY & SPORT**  
FC Schalke 04 – **Bis zu 8%**  
HAMMER SPORT – **5,87%**  
Golfshop.de – **1,5%**  
Buecher.de – **5,45%**



**LEBENSMITTEL, GETRÄNKE & GENUSS**  
Nespresso – **2,5%**  
REWE.de – **Bis zu 3,2%**  
bofrost – **1,2%**  
lieferando – **2,9%**  
Lidl.de – **2,5%**  
hawesko.de – **8%**



**TV, HIFI, TECHNIK, HAUSHALTSGERÄTE**  
MediaMarkt – **2%**  
Saturn Online – **2%**  
Conrad Electronic – **3,75%**  
HSE – **8%**  
Euronics – **1,5%**  
CHANNEL21 – **2,9%**  
SONOS – **2%**  
expert – **2,5%**



**TIERBEDARF**  
zooplus – **Bis zu 2%**  
fressnapf.de – **Bis zu 6,3%**  
ZooRoyal – **Bis zu 6,3%**



**BEKLEIDUNG & ACCESSOIRES**

Walbusch – **3,75%**  
ANSON'S – **9,7%**  
BAUR Versand – **Bis zu 6,3%**  
Lands End – **2,9%**  
bonprix – **3,75%**  
engelhorn – **6,3%**  
Peter Hahn – **7,15%**  
Marc O'Polo – **6,3%**  
SCHIESSER – **4,6%**  
ADLER – **6,3%**  
Alba Moda – **6,3%**  
Ernsting's family – **6%**  
LaShoe – **8%**  
Deichmann – **6,3%**

**WUSSTEN SIE SCHON?**

1992 wird das 14-stöckige Verlagshochhaus fertig gestellt, das neben dem Druckzentrum weithin sichtbar ist. Am früheren Verlagsstandort in der Innenstadt werden später die Shadow Arkaden gebaut.



**RP PREMIUM Bonusmelder**

Verpassen Sie beim Onlineshopping nie wieder einen RP PREMIUM Partner! Installieren Sie unseren praktischen Bonusmelder und erhalten Sie beim Stöbern im Netz automatisch einen Hinweis, wenn die besuchte Seite zu einem RP PREMIUM Partner gehört und Sie dort Boni sammeln können! Weitere Infos auf [rp-premium.de](http://rp-premium.de).

# SO TUN SIE IHREM KÖRPER IM WINTER ETWAS GUTES

Foto: Gettyimages/ind3000



Reichhaltige Cremes versorgen die Haut langfristig mit Feuchtigkeit.

Im Sommer war die Welt noch in Ordnung. Doch im Winter ist die glatte und geschmeidige Haut plötzlich rissig und trocken. Das ist kein Grund zur Sorge, sagt ein Experte – aber ein Anlass zur Pflege.

Es juckt, es reibt, es kratzt: Viele Menschen leiden im Winter unter trockener Haut. Doch wer hat Schuld daran – die Kälte oder die Heizungsluft? Beides, sagt Hautarzt Christoph Liebich vom Berufsverband Deutscher Dermatologen. „Bei Temperaturen unter sieben Grad stellt der Körper die Produktion von Talg und Fett ein“, erläutert Liebich. Die wäre aber nötig, um die Haut vor dem Austrocknen zu schützen. In dieser angespannten Lage tut die typischerweise trockene Heizungsluft dann ihr Übriges: Spätestens nach ein paar Winterwochen will das Gefühl trockener Haut einfach nicht mehr weggehen. Wer gegensteuern will, kann zunächst auf genug Luftfeuchtigkeit in den Räumen daheim achten – natürlich ohne Haus oder Wohnung dabei verschimmeln zu lassen. Und viel zu trinken schadet auch nicht. „Das allein reicht aber noch nicht aus“, sagt Liebich. Ohne zusätzliche Pflege gehe es bei trockener Winterhaut nicht. Liebich rät, regelmäßig sogenannte reichhaltige Cremes zu verwenden. Sie spenden Fett und versorgen die Haut langfris-

tig mit Feuchtigkeit. Emulsionen und Körpermilch dagegen fühlen sich zwar erst einmal angenehm an, oft entziehen sie dem Körper aber eher Feuchtigkeit – und bewirken damit das Gegenteil von dem, was beabsichtigt ist.

## Wellness daheim: Warme Fußbäder sind gesund und wohltuend

Dicke Socken, Winterstiefel und trockene Heizungsluft – gerade jetzt im Winter können unsere Füße eine extra Portion Pflege und Zuwendung gut gebrauchen. Wie wäre es mit einem Fußbad?

Nach einem langen Winterspaziergang mit durchgefrorenen Füßen kann ein warmes Fußbad eine wahre Wohltat sein. Aber nicht nur das: Fußbäder können auch die Abwehrkräfte stärken, entspannen und auf die Pediküre vorbereiten, erklärt der Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel (IKW). Diese drei Möglichkeiten gibt es:

- **Warmes Fußbad:** Hierfür empfehlen die Experten des IKW, die Füße für etwa 10 bis 20 Minuten in Wasser mit einer Temperatur von 36 bis 38 Grad zu baden. Ein Zusatz von Lavendelöl verstarke den wärmenden Effekt und kann den Stressabbau fördern.

Weitere durchblutungsfördernde Zusätze sind Thymian, Arnika, Rosmarin oder Meersalze-extrakte.

- **Wechselbad:** Wer seine Abwehrkräfte und Gefäße trainieren will, kann es mit einem Wechselfußbad probieren. Für das bekannteste nach Kneipp braucht man nur zwei Eimer oder Behälter, in denen die Füße bequem Platz finden.

In den einen dafür warmes Wasser mit einer Temperatur von etwa 36 bis 38 Grad einfüllen und die Füße für etwa 5 Minuten eintauchen. Dann für 10 bis 15 Sekunden in den anderen Behälter mit möglichst kaltem Wasser wechseln.

Dies ein paar Mal wiederholen und im kalten Wasserbad enden. Die Füße danach gut abtrocknen und wahlweise in warme Socken packen oder durch Bewegung warmhalten.

- **Ansteigendes Fußbad:** Besonders angenehm bei kaltem Wetter kann ein ansteigendes Fußbad sein. Hierfür wird die Wassertemperatur im Laufe einer guten Viertelstunde durch Nachgießen langsam von etwa 20 auf 34 bis 40 Grad erhöht. Dadurch wird die Blutzirkulation gefördert, Entspannung setzt ein und kann mit einem Nickerchen abgerundet werden.

Vorsicht geboten ist aber generell bei einigen Krankheiten: bei akuten Venenthrombosen sollten warme oder ansteigende Fußbäder wegen der Emboliegefahr nicht angewendet werden. Auch Herzpatienten sollten lieber zuvor dazu ihren Arzt befragen, raten die Experten.

## WUSSTEN SIE SCHON?

Mit RP-online gehört die Rheinische Post zu den Vorreitern in NRW: Bereits seit 1996 ist die Tageszeitung auch im Internet zu finden.



Grafik: Schnettler

**Rückenfreundlich Schneeschippen: So geht's**  
Schnell mal raus zum Schnee schippen: Wer frühmorgens im dünnen Pullover damit anfängt, weiße Massen durch die Gegend zu heben, riskiert einen Hexenschuss. Experten erklären, wie es besser geht.

Ein Schneeball ist leicht, ein geballter Haufen davon auf der Schaufel dagegen hat ordentlich Gewicht: Wer beim Schneeschippen die falsche Technik anwendet, dem drohen schnell Rückenschmerzen. Darum gilt die Devise: Schieben und nicht heben, rät die Deutsche Gesellschaft für Orthopädie und Unfallchirurgie.



Schnee sollte man besser schieben, nicht heben.

Hintergedanke dabei: Wer die weiße Pracht erstmal zur Seite schiebt, belastet seinen Rücken nicht. Und wer doch schaufeln muss, sollte seinen ganzen Körper nutzen – das heißt: Der Rücken bleibt möglichst gerade, man geht in die Knie und hebt die Schaufel auch mit der Kraft seiner Beine an. Falsch ist, den Oberkörper krumm nach vorne zu beugen – denn dann muss der Rücken die ganze Last nach oben ziehen.

Schneeschippen ist ein bisschen wie Sport. Und wie beim Sport gilt auch hier: nicht kalt loslegen, sondern die Muskeln vorher aufwärmen. Damit der Rücken vor Kälte geschützt ist, sollte man sich außerdem warm anziehen. Rutschfeste Schuhe und eine leichte, ergonomisch geformte Schippe komplettieren die Ausrüstung – Wirbelsäule und Gelenke werden es einem danken, erklärt die Fachgesellschaft.

Falsche Drehungen, ruckartige Bewegungen oder das Heben schwerer Schneelasten können nach Angaben der Experten zu Zerrungen und anderen Muskelverletzungen führen, aber auch Wirbel im Körper blockieren oder einen Hexenschuss verursachen.



### LOKALE PARTNER VOR ORT

Bei diesen RP-PREMIUM-Partnern sparen Sie beim Vorzeigen ihrer PREMIUMCARD. Mehr Partner finden Sie unter [rp-premium.de](http://rp-premium.de).

**Kaiserwerther Löwen-Apotheke** – 3 % Bonus (Kaiserswerther Markt 55 in Düsseldorf)

**Delphin Apotheke** – 3% Bonus (Bahnhofstraße 1 in Viersen)

**Marcus Apotheke** – 3% Bonus (Venloer Straße 2-4 in Viersen)

**Volksgarten Apotheke** – 3% Bonus (Erzbergerstraße 97 in Mönchengladbach)

**Maxmo Apotheken** – 3% Bonus (Filialen in Ihrer Nähe unter [rp-premium.de](http://rp-premium.de))

Foto: Gettyimages/Sandra Dombrowsky

Foto: gettyimages / jacoblund

## PERFEKT PASSENDE KOMPRESSIONSSTRÜMPFE DANK MODERNSTER TECHNIK

Seit mehr als 40 Jahren bietet das Sanitätshaus Peters in Düsseldorf alles, was den Alltag von Menschen leichter macht. Von der Bandage bis zum Blindenstock, vom Rollator bis zum Rollstuhl, und von der Schuheinlage bis zur Schnabellaste gibt es hier alles aus einer Hand. Ein Highlight: Modernste Vermessungstechnik sorgt für passgenaue Kompressionsstrümpfe.

„Gerade Kompressionsstrümpfe müssen sehr genau passen“, weiß Inhaber Alexander Peters. „Sie sehen zwar aus wie Kniestrümpfe, liegen jedoch viel enger an und sind elastischer. Die medizinischen Strümpfe erzeugen auf diese Weise Druck auf das Gewebe der Unterschenkel. So wird das gestresste Venen- und Lymphsystem spürbar entlastet. Es kommt zu einem leichteren und beschleunigten Blutfluss.“ Um Tragekomfort und Passgenauigkeit gewährleis-

ten zu können, setzt das Sanitätshaus Peters auf Hightech.

Technisches Herzstück der digitalen Vermessung ist das innovative Messsystem Bodytronic 610 von Marktführer Bauerfeind. Bei dieser exakten Ganzkörpervermessung errechnet das Gerät ein dreidimensionales Modell des Kunden. Mit einer Vielzahl von Messdaten bildet es die Grundlage für eine äußerst genaue Größen- und Produktauswahl bei hoher Versorgungsqualität. Durch den elektronischen Messvorgang werden manuelle Messfehler praktisch ausgeschlossen.

Noch ein Tipp vom Fachmann: Medizinische Kompressionsstrümpfe werden gerne bei anstrengenden Autofahrten und langen Flügen getragen. So wird ein gefährlicher Blutstau

Foto: Bauerfeind AG



Modernste Technik sorgt für exakte Maße.

vermieden. Aber auch bei sitzenden Tätigkeiten im Berufsalltag sind sie sehr wertvolle Begleiter.

Das Sanitätshaus Peters sieht sich als Gesundheitspartner für Kundinnen und Kunden. Für alle Fragen rund um die Gesundheit steht ein qualifiziertes Team aus Fachleuten zur Verfügung.

**Sanitätshaus Peters**  
Nordstraße 10  
40477 Düsseldorf  
Telefon: 0211 913219-0  
Telefax: 0211 913219-59  
[info@ot-peters.de](mailto:info@ot-peters.de)  
[www.ot-peters.de](http://www.ot-peters.de)

**7%**  
Bonus\*

\* Bonus wird über das RP PREMIUM Bonuskonto nachträglich gutgeschrieben.

# WEIHNACHTLICHE STIMMUNG UND BEZAUBERENDE ARTISTIK BEI „CHRISTMAS UNPLUGGED“

**20%**

Bonus\*

Ticket-Hotline:  
0211 8289090



Foto: Katharina Gregori

„Christmas Unplugged“ heißt die ultimative Weihnachtsshow.

„Christmas Unplugged“ heißt das ebenso fantasievolle wie zauberhafte Winterprogramm, das noch bis zum 9. Januar auf der Bühne des berühmten Apollo Varietétheaters in Düsseldorf gezeigt wird. Artisten und Künstler aus aller Welt bringen die Zuschauer zum Lachen, Staunen und Träumen. Die Show der Superlative wird musikalisch live von der Apollo Band begleitet. Freuen Sie sich auf folgende Auftritte:

Ein Comeback feiert Max Buskohl auf der Showbühne des Apollo Variété. Mit seiner Stimme zieht der Vollblutmusiker das Publikum regelmäßig in seinen Bann. Immer wieder schafft er es mit seiner Musikalität, jeden einzelnen Song neu zu interpretieren und ihn zu seinem eigenen zu machen. In der Vergan-

genheit stand der 32-Jährige bereits mit Bob Geldof und U2-Frontman Bono auf der Bühne und arbeitete erfolgreich mit Eric Burdon zusammen. Gemeinsam mit Dennis Hormes (Gitarre), Moritz Oswald (Bass) und Simon Raschen (Schlagzeug) bildet Max Buskohl die Apollo Band.

Mit verrückten Illusionen, überraschender Akrobatik und urkomisch liebenswerter Clownerie hat sich das Duo Strange Comedy längst in die Herzen seiner Fans gespielt. In ihrer unvergleichlichen Art spielen Shelly Mia Kastner und Jason MacPherson zwei unglückliche Variété-Darsteller. Gefangen in ihrer ganz eigenen Welt, entwickeln die Showrequisiten ein Eigenleben. So werden die Kostüme plötzlich

\* Bonus wird über das RP PREMIUM Bonuskonto nachträglich gutgeschrieben.

unkontrollierbar und sämtliche Zaubertricks gehen schief. Dies führt zu unvorhergesehenen komischen Situationen.

In ihren barocken Kostümen wirbeln die Queens of Baroque in luftiger Höhe an einem edlen Kronleuchter. Vivian Paul-Roncalli und Natalia Rossi malen dabei mit ihren Körpern feine, ästhetische Figuren, denen schwungvolle bis waghalsige Tricks und gegenseitige Nackenwirbel folgen. Live begleitet von der Apollo Band, wird diese Präsentation zu einer traumhaft schönen Choreografie zum Hinsehen und Hinhören.

Mit ihrem Kontorsion-Act vereint Arisa Meguro Tanz und Artistik. Während ihrer Reisen um die Welt ließ die Japanerin als Absolventin der Sori International Circus School die Erlebnisse und Erfahrungen aus ihrem Heimatland mit in ihre wunderschöne Performance einfließen. Ihre fantasievollen Auftritte sind von Leichtigkeit und fließenden Bewegungen ohne Anfang oder Ende geprägt.

Was man als Artist so alles mit einem Schleuderbrett veranstalten kann, demonstriert das Duo Arte Algo. Mit kraftvollen, sehr akrobatischen Darbietungen gehen Rafael und Paco gerne an ihre Grenzen und manchmal auch einen Schritt weiter. Bei ihren Auftritten herrscht stets ein absolutes Vertrauen. Und es gibt immer noch genügend Freiraum für Späße und Albernheiten – pure Lebensfreude, die sich sehr schnell aufs Publikum überträgt.

Wenn Armando Liazeed Handstand macht, steht nicht nur für ihn die Welt kopf. Auch das begeisterte Publikum wird sofort mitgerissen und wundert sich, was dieser Mann alles mit seinen Füßen in der Luft so anstellt. Neben wunderbaren Körperfiguren ist der kubanische Artist mal zweihändig, mal einhändig unterwegs und balanciert einen Barren entlang – natürlich auf dem Kopf. Eine unglaublich abwechslungsreiche Darbietung, die vor lauter Vitalität nur so sprüht.

Wie man ein Pas de deux mit sich selbst tanzt, beweist Marie Bitaroczky mit ihrer tollen Luftnetz-Nummer. Voller Anmut, scheinbar schwerelos und federleicht strahlt sie unbändige Energie aus. Wie ein zerbrechlicher Wassergeist spielt sie jenseits der Schwerkraft mit dem Netz. So wird aus dem scheinbaren „Gefängnis“ ein Kokon, eine Höhle oder eine grazile Flugmaschine. Sie sprengt Fesseln und verharrt in skulpturalen Posen. Eine traumhafte



Foto: Blendfabrik

Marie Bitaroczky zeigt in ihrer Luftnetz-Nummer, wie man einen Pas de deux mit sich selbst tanzt.

Geschichte, die von Marie und ihrer perfekten Körperbeherrschung erzählt.

Als Norbis Whitney sieben Jahre alt war, stand er schon auf den berühmten Brettern, die die Welt bedeuten. Seither bereist der Artist die Welt und tritt mit seinen Jonglage-Künsten auf. In seinem Act zeigt er eine gelungene Mischung aus altbewährten Techniken, die durch frische Ideen weiterentwickelt wurden.

Für ihre Hand-auf-Hand-Artistik brauchen Andrzej & Artur viel Kraft, Ausdauer, Konzentration und vor allem Vertrauen. Bei ihren Auftritten bilden die beiden polnischen Artisten eine fließende Einheit, die sich in wunderschönen Figuren und Körperbildern darstellt. Ihre atemberaubende Symbiose macht aus der Bühne einen surrealen Raum zum Träumen.

Und was passiert zwischen den Auftritten der Top-Acts? Da sorgen die Tänzerinnen des Apollo Balletts mit ihren langen Beinen und ihrem charmanten Lächeln auf den Lippen mit tollen Choreographien für unterhaltsame Kurzweil.

#### Roncalli's Apollo Variété

Apollo-Platz 1  
D-40213 Düsseldorf  
Ticket-Hotline 0211 8289090  
info@apollo-variete.com  
[www.apollo-variete.com](http://www.apollo-variete.com)



Foto: Ralf Schuett

#### THE MAGIC OF VARIETY

Das Düsseldorfer Roncalli's Apollo Variété möchte seine Gäste auch im neuen Jahr mit auf eine fantastische Reise durch die Welt der Artistik und des kulinarischen Genusses nehmen. Das Feuerwerk der Unterhaltung wird erstmalig mit „Teenage Dreams – Deine erste Liebe“ gezündet. Vom 13. Januar bis 10. April geht es auf eine besondere Zeitreise voller Gefühle, Liebeslieder und atemberaubender Momente. Seien Sie doch einfach dabei. Oder wie wäre es mit einem Trip nach Hawaii? Vom 14. April bis 3. Juli können Sie sich bei „Aloha Baby“ auf einen emotionalen Wellenritt begeben. Einmal dem Alltag entfliehen, auf zu einem Kurzurlaub der besonderen Art. Fast so, als ob Sie selbst für ein paar Stunden am Meer wären. Und das alles können die Gäste mit dem Genuss der hauseigenen Gastronomie verbinden. [www.apollo-variete.com](http://www.apollo-variete.com)



**LIMITIERTE AUFLAGE**

Nur solange der Vorrat reicht  
5 € PREMIUMCARD-Rabatt!



Der neue A2-Kalender der Rheinischen Post ist da

# UNSERE REGION VON OBEN

- 12 Motive aus ungewöhnlichen Vogelperspektiven
- Von unserem Rheinische Post-Fotochef Andreas Krebs und Fotografin Jana Bauch
- Faszinierende Aufnahmen aus unserer Region
- Exklusive und limitierte Auflage – Nur solange der Vorrat reicht!

Artikelnummer 5451502

Regulärer Preis: 29,95 € | PREMIUMCARD Preis: 24,95 €

(zzgl. Versandkosten)

**Jetzt bestellen: [rp-shop.de/kalender2022](https://rp-shop.de/kalender2022)**