

LABEL
56

EDELFISCH VOM GRILL

SOMMERGENUSS
MIT STIL

DIE ÄGÄIS

GRIECHENLANDS
INSELWELT

BEAUTY

MUST-HAVES FÜR
DIE REISETASCHE

CARL HANSEN & SØN

OUTDOOR
COLLECTION

YANNICK NOACK

ZWEI MICHELIN-STERNE FÜR SEINE
KÜCHE IM **FÄHRHAUS** KOBLENZ





Bücherwürmer? Machen wir!

Mit Unterstützung der Sparkasse werden im Schüler-Bücherbus der Stadtbibliothek Koblenz Bücherwürmer und Leseratten mit Nachschub versorgt.



Gemeinsam machen
wir uns stark
für unsere Region.

sparkasse-koblenz.de/starkmacher



Sparkasse
Koblenz

EDITORIAL

**Liebe Leser:innen,
liebe LABEL 56-Region,**



manchmal braucht es nur einen Blick aufs Wasser, einen Bissen vom Lieblingsgericht oder das Geräusch von Eiswürfeln im Glas, um zu merken: Der Sommer ist da. Und mit ihm dieses Gefühl von Leichtigkeit, Freiheit – und Lust auf Neues. Für diese Ausgabe haben wir uns inspirieren lassen: Von Genussmenschen, Feinschmeckern, Fernwehgeplagten und allen, die wissen, dass echte Lebensfreude oft im Detail steckt. Auf dem Cover: Yannick Noack, der nicht nur zwei Restaurants im stilvollen Hotel FÄHRHAUS an der Mosel leitet, sondern mit seiner Leidenschaft und Kreativität beweist, dass Geschmack viel mehr ist als gutes Essen. Es ist Haltung. Es ist Erinnerung. Es ist Sommer auf der Zunge.

Dazu passend: Ein Plädoyer fürs Fischgrillen – mit mediterranem Twist. Ein smarter Koffer-Guide – für alle, die sich zwischen Ibiza, Kreta und Lissabon nicht entscheiden wollen. Und eine kleine Liebeserklärung an die Inselwelt der südlichen Ägäis – jenseits von Klischees, aber mit ganz viel Charme.

Egal ob auf der Terrasse, am Pool, im Urlaub oder einfach zwischendurch: Dieses Magazin ist gemacht für Sommermomente mit Stil. Für Leser:innen, die mit uns die kleinen Fluchten des Alltags feiern wollen.

Wir wünschen viel Freude beim Blättern, Träumen und Genießen!
Und vor allem: einen wundervollen Juli.

Herzlichst Ihr und euer

Daniel Koenen
Herausgeber

- 6 **Edelfisch vom Grill:**
Sommergenuss mit Stil
- 16 **Rezepte:**
Fisch-Garnelen-Spieße
Gegrillter Kabeljau
- 20 **Outdoor Collection**
von Carl Hansen & Søn
- 28 Märchenhaftes
aus dem Mittelalter
Burg Eltz in der Eifel
ist eine Ritterburg wie
aus dem Bilderbuch
- 30 PR
Der Lions Club Koblenz
Sophie von La Roche
sammelt erneut hohe Beträge
für den guten Zweck ein
- 32 Titelstory:
„Wo Geschmack beginnt,
hört Routine auf.“
- 46 **Die Must-haves für deine Reisetasche**
- 52 **reMarkable 2:**
Digitales Notizbuch im Papierformat
- 56 Die südliche Ägäis:
Griechenlands Inselwelt

32

„Wo Geschmack beginnt,
hört Routine auf.“



Foto: Alexander Rath / stock.adobe.com



Quelle: www.carlhansen.com

20

Outdoor Collection
von Carl Hansen & Søn



FOTOS: BERLIN&CRAMER

IMPRESSUM

HERAUSGEBER und VERLEGER:

LABEL 56 GmbH

Geschäftsführung:

Daniel Koenen

Amtsgericht Koblenz HRB 24032

Steuernummer 22/653/03546

POSTADRESSE:

Görresstraße 2

56068 Koblenz

Tel. +49 261 50 04 05 46

Web www.label56.de

Email info@label56.de

REDAKTION:

Daniel Koenen (V.i.S.d.P.)

Florian Holleyn

Alexander Scheck

redaktion@label56.de

LABEL 56-FOTOS:

Berlin&Cramer

stock.adobe.com

Herstellerfotos

GESTALTUNG:

Alexander Scheck

grafik@label56.de

DRUCK:

DCM Druck Center Meckenheim GmbH

Werner-von-Siemens-Str. 13

53340 Meckenheim

ANZEIGENVERWALTUNG:

Daniel Koenen

anzeigen@label56.de

Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 1/2024

VERTRIEB:

Lesezirkel Rhein-Mosel

Mein LeseZirkel

Eigenvertrieb

Erscheinungsort: Koblenz und Region / Umland

Erscheinungsweise: 11 mal jährlich

Namentlich gekennzeichnete Beiträge geben die Meinung der Autoren wieder und nicht die Meinung der Redaktion. Namentlich gekennzeichnete Beiträge werden allein von dem jeweiligen Autor verantwortet.



Foto Dan auf Unsplash

Foto: Alvov / stock.adobe.com



56

46

Die Must-haves für deine Reisetasche

EDELFISCH VOM GRILL

SOMMER- GENUSS MIT STIL

Aromatisch, leicht, raffiniert: Wer Fisch grillt, bringt kulinarische Abwechslung und mediterranes Flair auf den Rost. Mit dem richtigen Know-how gelingen Edelfische wie Dorade, Loup de Mer oder Thunfisch ebenso unkompliziert wie köstlich – begleitet von kreativen Beilagen und feinen Aromen.





Foto: eifstudioart / stock.adobe.com

DORADE & LOUP DE MER DIE KLASSIKER VOM ROST

Die Dorade, auch Goldbrasse genannt, gehört zu den beliebtesten Speisefischen für den Grill. Ihr festes Fleisch ist aromatisch und bleibt auch bei direkter Hitzeform stabil.

Besonders gut gelingt sie im Ganzen: auf beiden Seiten eingeschnitten, gefüllt mit Zitronenscheiben, Rosmarin oder Thymian – und idealerweise in einer Fischzange fixiert, um das Wenden zu erleichtern. Eine geölte Alufolie als Unterlage schützt zusätzlich vor dem Ankleben.



Foto: Alexander Rath / stock.adobe.com



Foto: juelfraphoto / stock.adobe.com

Bei etwa 200 bis 220 Grad benötigt eine mittelgroße Dorade rund 15 bis 20 Minuten. Lässt sich die Rückenflosse leicht herausziehen, ist der Fisch perfekt gegart.

Ähnlich verhält es sich mit dem Wolfsbarsch, bekannt als Loup de Mer. Geschmacklich etwas feiner, mit leicht süßlicher Note, eignet sich auch dieser hervorragend zum Grillen im Ganzen.



Foto: HLPphoto / stock.adobe.com

Knoblauch, mediterrane Kräuter und ein Hauch Olivenöl unterstreichen seine Aromen, ohne zu dominieren. Die Haut wird dabei knusprig und schützt das zarte Fleisch – ein Fest für Fischliebhaber.

ANZEIGE

Wurst, Fleisch und Fisch -
ein Genuss vom Fachmann!



Wir bieten Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung. Neben unserem Lieferservice als **Fleisch-großhandel** sind wir in unserem gut sortierten und übersichtlich gestalteten **Einzelhandel** mit fachkundiger Beratung für unsere Kunden da.

Julian Zimmer
Inhaber



Wir sind
für euch da!



Horst Heidger GmbH & Co. KG
Ihr Fleischer-Fachgeschäft

Gewerbegebiet
Arenberg-Immendorf
In den Sieben Morgen 33
56077 Arenberg

Tel: 0261 - 963330
Fax: 0261-963334
info@horst-heidger.de
www.horst-heidger.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo-Do: 06:00 - 15:00 Uhr
Fr: 06:00 - 17:00 Uhr
Sa: 06:00 - 13:00 Uhr



Foto: zi3000 / stock.adobe.com

LACHSFILET VIELSEITIG, AROMA- TISCH, UNKOMPLIZIERT

Lachs gehört zu den unkompliziertesten Grillfischen, wenn man weiß, worauf es ankommt. Sein hoher Fettgehalt bewahrt ihn vor dem Austrocknen,

selbst bei direkter Hitze. Ob als Filet auf der Zedernholzplanke oder in Alufolie gegart – Lachs nimmt Aromen besonders gut auf. Eine Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch und frischen Kräutern bringt mediterrane Frische. Exotischer wird es mit Chili, Limette und Koriander. Gut passt Lachs in einer sommerlichen Variante beispielsweise zu einem frischen Tomatensalat mit roten Zwiebeln oder zu Grillgemüse – farbenfroh, leicht und schnell zubereitet.



Foto: illechk75 / stock.adobe.com



Foto: ricka_kinamoto / stock.adobe.com

THUNFISCH INTENSIV, EDEL, MINIMALISTISCH

Thunfischsteaks haben eine festere Struktur sollten außen kräftig angegrillt, innen aber noch roh sein – zwei Minuten pro Seite bei hoher Hitze reichen vollkommen. So bleibt das Fleisch saftig und entwickelt ein intensives Aroma. Gewürzt wird schlicht: grobes Meersalz, ein Spritzer Zitrone, etwas Sesamöl oder Sojasauce – mehr braucht es nicht. Wer möchte, serviert dazu gegrillte Avocados mit Chili und Limette – ein cremiger, scharfer Kontrast zum festen Fleisch des Thunfischs.



Foto: Artem Shadrin / stock.adobe.com

DEINE GESCHICHTE, UNSER DESIGN

ANZEIGE

ERFOLG GESTALTEN.

PRINT • WEB • FOTO

MACH ES DIR BEQUEM.
WIR KÜMMERN UNS
UM DEIN MARKETING.



malberg.media

HUMMER, GARNELEN & CO. **MEERES- FRÜCHTE AUF DEM GRILL**

Schalentiere wie Hummer oder Langusten wirken edel und sind dabei einfacher zuzubereiten, als viele denken. Der Hummer wird der Länge nach halbiert, mit Butter, Kräutern und Knoblauch bestrichen und in der Schale gegrillt – so bleibt das Fleisch zart und saftig.

Foto: exclusive-design / stock.adobe.com

Auch Garnelen oder Langustenschwänze profitieren von einer aromatischen Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Chili und etwas Honig.

Foto: Gala_Didebashvili / stock.adobe.com



Foto: norikko / stock.adobe.com

Direkt auf dem Grill oder auf Spießen gegart, entwickeln sie ein leicht rauchiges Aroma, das sich wunderbar mit einer frischen Aioli oder Salsa Verde kombinieren lässt.

ANZEIGE

MaxLevel.fit

get maximized

GUMO.FIT – DAS ENERGIE SUPPLEMENT AUS RHEINLAND-PFALZ

- Nachhaltiges Start-up, bekannt als **Katerheld**
- Ausgezeichnet als „Start-up des Jahres“ (HS Koblenz)
- Entwickelt für frische Energie nach Events, Feiern & Messen
- 100 % pflanzlich, regional produziert, nachhaltig verpackt

Vision

- Menschen in Stresssituationen natürlich unterstützen

Mission

- Fit & leistungsfähig durch **Vitamine, Elektrolyte & Mineralstoffe**
- Schnelle Regeneration – produziert in Rheinland-Pfalz



Höchste Qualität

- 100% pflanzlich
- 17 hochwertige Inhaltsstoffe

Nachhaltigkeit

- Glasverpackung
- Metalldeckel
- Recyceltes Papier mit abwaschbarem Kleber

Regionale Reinheit

- Entwicklung in Baden-Württemberg & Rheinland-Pfalz
- Produktion in Rheinland-Pfalz

GuMo.fit formally known as Katerheld



TIPPS FÜR PERFEKTES GELINGEN

Fisch verlangt etwas mehr Fingerspitzengefühl als Fleisch – ist aber mit ein paar Tricks absolut gelingsicher. Das Grillrost sollte gut vorgeheizt und mit Öl eingepinselt sein, damit der Fisch nicht kleben bleibt. Filets mit Haut eignen sich besonders gut, da sie beim Garen Stabilität geben. Wer ganze Fische grillt, ritzt die Haut kreuzweise ein – das verhindert, dass sie sich wölbt, und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Grillkörbe oder spezielle Fischzangen erleichtern das Wenden und verhindern, dass Filets auseinanderfallen. Alternativ bietet sich indirektes Grillen auf Zedernholzplanken oder in Alufolie an – letzteres besonders bei empfindlicheren Arten wie Kabeljau oder Zander. Entscheidend ist in jedem Fall: lieber mit mittlerer Hitze arbeiten und den Fisch nicht zu lange garen.

Foto: fahrwasser / stock.adobe.com

FRISCHE BEILAGEN MIT CHARAKTER

Was zu Edelfisch passt, darf leicht, aromatisch und farbenfroh sein. Gegrilltes Gemüse – etwa Zucchini, Fenchel, Frühlingzwiebeln oder Paprika – bringt mediterrane Noten und bleibt herrlich knackig. Ein Kartoffelsalat auf Basis von Olivenöl, Weißweinessig und frischen Kräutern sorgt für Bodenhaftung, ohne zu beschweren. Für Frische sorgen Salate mit Fruchtkomponenten wie Pfirsich, Mango oder Granatapfel, kombiniert mit Rucola oder Feldsalat.



Foto: timolina / stock.adobe.com



Foto: marcin jucha / stock.adobe.com

Auch Beilagen wie Bulgur mit Zitronenabrieb, Minze und Granatapfelkernen passen hervorragend. Und wer es besonders kreativ mag, probiert gegrillte Melonenstücke mit Feta oder eine kalte Gurken-Suppe als Starter – eine perfekte Balance aus Frische und Fülle.

WAS DAZU TRINKEN?

Fisch vom Grill verlangt nach Leichtigkeit im Glas. Trockene, frische Weißweine wie Sauvignon Blanc, Vermentino oder ein Vinho Verde passen fast immer. Auch ein

gut gekühlter Rosé mit mineralischer Struktur harmonisiert wunderbar mit gegrilltem Fisch. Wer alkoholfrei genießen möchte, greift zu selbstgemachten Sommerdrinks: Kräuter-Zitronen-Schorlen mit Basilikum, Ingwer oder Gurke bringen Eleganz ins Glas. Für einen herberen Kontrast sorgt ein frisches, helles Bier – besonders zu kräftigeren Fischen wie Thunfisch oder Lachs.

FISCH GRILLEN IST KEIN GEHEIMNIS

Mit dem richtigen Umgang wird Fisch auf dem Grill zur wahren Delikatesse. Ob Dorade, Lachs oder Hummer – Edelfische bringen Aromenvielfalt, Leichtigkeit und Eleganz auf den Rost. Wer sorgfältig auswählt, auf Qualität achtet und Mut zur Kombination zeigt, wird belohnt mit einem sommerlichen Geschmackserlebnis, das begeistert. Und ganz nebenbei: Es ist einfacher, als viele denken.

Foto: александр таланцев / stock.adobe.com



4 PORTIONEN

Fisch-Garnelen-Spieße



Alle Artikel
gibt es bei
**DIRK'S
EDEKA**

Zubereitung

- 1 Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauchzehe durch die Presse drücken. Beides mit Sojasauce und 2 EL Rapsöl zu einer Marinade verrühren.
- 2 Tiefkühlfish und -garnelen auftauen lassen. Fischfilets in 3 x 3 cm große Stücke schneiden. Fisch, Tomaten, Garnelen und Zitronenspalten abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Marinade darüber geben und 10 Minuten einziehen lassen.
- 3 Die Spieße von allen Seiten je 2 Minuten in 1 EL Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen und Spieße zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und zum Vollkornbaguette servieren.

Zutaten:

- 1 Zwiebel, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Sojasauce
- 6 EL Rapsöl, kalt gepresst, z.B. EDEKA Herzstücke Reines Rapsöl
- 400 g Fischfilets
- 24 Garnelen
- 16 Cocktailtomaten
- 4 Zitronen, unbehandelt
- 2 EL Petersilie
- 240 g Vollkorn-Baguettes



EDEKA GOERZEN

Inhaber Dirk Goerzen
Am Metternicher Bahnhof 11
Koblenz-Metternich

02 61 - 29 17 98 - 97
www.edeka-koblenz.de

Willkommen bei



Montag bis Samstag
von 7:30 Uhr – 21:00 Uhr

4 PORTIONEN

Gegrillter Kabeljau



Zubereitung

- 1 Für den Stampot die Kartoffeln, Karotten und Zwiebel schälen. Kartoffeln würfeln, Karotten in dünne Scheiben schneiden, Zwiebel vierteln und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles zusammen in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, salzen und zum Kochen bringen. Bei reduzierter Hitze etwa 20 Minuten weichkochen.
- 2 Frühstücksspeckscheiben halbieren und in einer heißen Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten. Alufolie (vier jeweils 40 x 40 cm große Stücke) nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, jeweils in der Mitte mit Butter einfetten und mit Petersilie bestreuen. Je ein Filet mittig auf eine Folie setzen, mit Butterflöckchen besetzen. Den Speck darauflegen und die Folie über dem Fisch zusammenfallen. Die Päckchen auf den vorgeheizten Grill legen und etwa 10 Minuten grillen.
- 3 Die Kartoffeln mit dem Gemüse abgießen, die Flüssigkeit dabei auffangen. Butter zugeben und bis zur gewünschten Konsistenz stampfen. Falls der Stampot ein wenig zu fest sein sollte, etwas von der aufbewahrten Flüssigkeit zugeben. Speckwürfel in eine heiße Pfanne geben und knusprig braten.
- 4 Fischpäckchen vom Grill nehmen, öffnen und den Fisch auf einen Teller legen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern. Mit Stampot anrichten, mit den krossen Schinkenspeckwürfeln und der Petersilie bestreut servieren.

Zutaten:

Für den Kabeljau:

- 4 Kabeljaufilets
- 4 Scheiben Frühstücksspeck, dünn
- 40 g Butter, z.B. GUT&GÜNSTIG Deutsche Markenbutter
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- 0,5 Zitronen
- Salz
- Pfeffer

Für den Stampot:

- 500 g Kartoffeln, festkochend
- 300 g Karotten
- 1 Zwiebel, klein
- Salz
- 30 g Butter, z.B. GUT&GÜNSTIG Deutsche Markenbutter
- 80 g Schinkenspeck, gewürfelt
- 1 EL Petersilie, fein geschnitten




MICHELIN
2025



MIT EINEM
KLICK ZU
MEHR INFOS

GOTTHARDT'S BY YANNICK NOACK – IHR ZWEI-STERNE-RESTAURANT IM FÄHRHAUS KOBLENZ

Yannick Noack setzt mit kreativer Raffinesse, Leidenschaft und Präzision neue Maßstäbe. Seine Kreationen bleiben im Kopf und schaffen Erinnerungen.

Mit hervorragenden Produkten und einer hohen Qualität an handwerklicher Genauigkeit überraschen er und sein Team mit innovativer, authentischer und avantgardistischer Küche. Im neu gestalteten Restaurant GOTTHARDT'S by Yannick Noack im Hotel FÄHRHAUS Koblenz wartet ein einzigartiges Erlebnis auf Sie.

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch unter Tel.: +49 261 20171-917.





BY APPOINTMENT TO
THE ROYAL DANISH COURT

CARL HANSEN & SØN



OUTDOOR COLLECTION

von Carl Hansen & Søn

Die Outdoor Collection von Carl Hansen & Søn richtet den Fokus auf Funktionalität, Komfort und meisterhafte Handwerkskunst und kann in den unterschiedlichsten Außenbereichen zum Einsatz kommen. Die Kollektion umfasst einzelne Möbel und komplette Serien, die sich sowohl für großzügige Ess- und Loungebereiche im Freien als auch für kleinere Terrassen oder Balkone eignen.

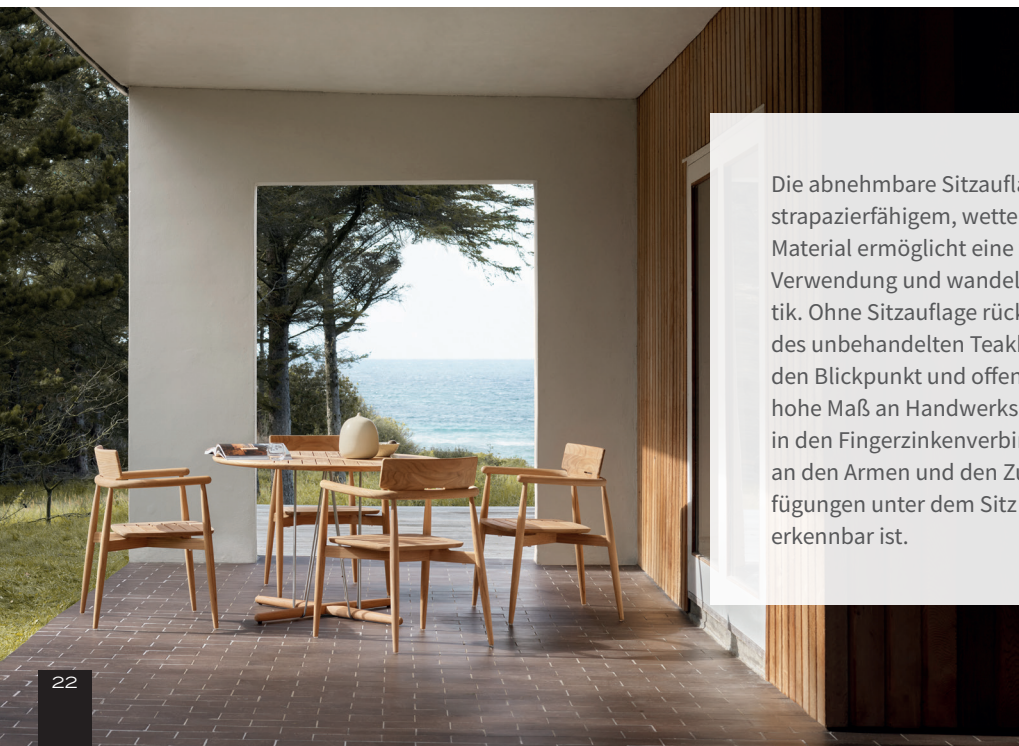
EOOS repräsentiert seit dem Jahr 2015 die moderne Seite der Kollektion von Carl Hansen & Søn. Inspiriert von der bereits bestehenden Embrace-Serie mit Tischen, Stühlen und Sofas präsentiert das Design-Trio jetzt die Embrace Outdoor-Serie. Sie weitet das einzigartige Erlebnis von Komfort und Entspannung nahtlos auf den Außenbereich aus.



EMBRACE OUTDOOR

Dining Stuhl und Dining Tisch

EOOS erkundet auch weiterhin das Spannungsfeld zwischen dem Perfekten und dem Unvollkommenen, und es entstand der E008 Embrace Outdoor Dining Chair und passendem E022 Embrace Dining Table. Das Design-Trio hat sich zum Ziel gesetzt, eine neue Typologie für den Bereich Outdoor-Möbel zu schaffen, die das gleiche kulinarische Erlebnis bietet wie eine Mahlzeit im Innenbereich. Eine weich gepolsterte Sitzauflage umhüllt den hochwertigen FSC™-zertifizierten Teakholzrahmen und bildet einen eleganten Kontrast zum schlanken, meisterhaft verarbeiteten Holz.



Die abnehmbare Sitzauflage aus strapazierfähigem, wetterfestem Material ermöglicht eine vielseitige Verwendung und wandelbare Ästhetik. Ohne Sitzauflage rückt die Patina des unbehandelten Teakholzes in den Blickpunkt und offenbart das hohe Maß an Handwerkskunst, das in den Fingerzinkenverbindungen an den Armen und den Zusammenfügungen unter dem Sitz deutlich erkennbar ist.

MODERNSTE SICHERHEITS- SYSTEME MIT SMART-HOME- FUNKTIONEN

– FÜR IHR ZUHAUSE ODER
IHR UNTERNEHMEN

NEU

Seit über 117 Jahren steht KOWADI für Schutz, Verlässlichkeit und höchste Standards im Bereich Sicherheit.

Wir arbeiten mit Europas führendem Entwickler und Hersteller professioneller Sicherheitssysteme zusammen.

Bereits über 2,5 Millionen Objekte in 187 Ländern weltweit werden mit diesen Systemen geschützt – ausgezeichnet für Zuverlässigkeit, Benutzerfreundlichkeit und Innovationskraft.

**Kostenlose
Sicherheits-
analyse vor Ort –
jetzt Termin
vereinbaren!**

0261 30 30 450



EMBRACE OUTDOOR

Lounge Tisch

Das Design des E023 Embrace Outdoor Lounge Tisches zeigt Ähnlichkeit zum Esstisch der Kollektion und bringt einen modernen Ausdruck in jeden Außenbereich.



Der Tisch besteht aus drei Teilen und ist ein verspieltes und poetisches Design, das von der schwebenden Struktur eines Drachens inspiriert ist. Er erkundet das Zusammenspiel zwischen dem äußerst beständigen, unbehandelten und FSC-zertifizierten massiven Teakholz und den Streben aus Stahl. Die Tischplatte erinnert an eine Blüte und wird aus 43 individuell zugeschnittenen Einzelteilen aus Teakholz gefertigt, die von Hand montiert und geschliffen werden. Die dynamischen Qualitäten von Teakholz sind ideal für den Außenbereich, da es wunderschön von warmem Orange bis hin zu einem eleganten Silbergrau patiniert.

EMBRACE OUTDOOR

Lounge Sofa

Das Embrace Outdoor Lounge Sofa ist ein modulares Design, das einen modernen Look mit langlebiger Funktionalität kombiniert. Es bietet überlegenen Komfort in Außenbereichen und fordert gleichzeitig unsere gängige Vorstellung von Indoor-/Outdoor-Lounging heraus. Das Sofa besteht aus sieben Standardmodulen und bietet ein Design, das eine äußerst flexible Anpassung an jeden Außenbereich ermöglicht.



Ein solider, FSC-zertifizierter Rahmen aus unbehandeltem Teakholz kombiniert Schönheit mit langlebigen Eigenschaften, und das gemaserte Holz erhält im Laufe der Zeit eine attraktive silberne Patina. Die Rücken- und Armlehnen werden aus handgeflochtenem Flachseil hergestellt und haben eine weiche, wetterfeste Polsterung. Die schnell trocknenden Auflagen aus Schaumstoff sind in einer Reihe von Farben erhältlich, die von der skandinavischen Landschaft inspiriert sind. Sie können für einen individuellen Look miteinander kombiniert werden und sind abnehmbar, was eine einfache Reinigung und Aufbewahrung ermöglicht.





AK GEBÄUDEMANAGEMENT

Fenster- und Fassadeureinigung

Dein Fenster, Dein Durchblick.

Klare Sicht und strahlendes Licht in deinen Räumen – das ist es, was unsere Fensterreinigung dir bietet.

Glasklarer Ausblick und strahlende Fassaden – auch in luftigen Höhen!



Hausverwaltung

Dein Objekt, in besten Händen

Vertraue auf unsere Expertise in der Hausverwaltung, wo jedes Detail zählt.



Baufeureinigung

Dein Start in ein neues Kapitel

Nach dem Abschluss der Baumaßnahmen ist es Zeit für den letzten Schliff.

Unterhaltsreinigung mit dem 4-Farben-System

Dein Schlüssel zu einem optimalen Arbeitsumfeld

Büros

Dein Raum für Kreativität und Effizienz

Kanzleien

Dein Symbol für Professionalität und Vertrauen

Praxen Dein Standard für Patientensicherheit

Treppenhäuser

Dein einladendes Entrée

Fitnesscenter

Deine Oase der Gesundheit



AK Gebäudemanagement GmbH • Schlossstraße 35 • 56068 Koblenz
Telefon: 0261 97338200 • E-Mail: info@ak-gm.de

www.ak-gm.de

Kubismus trifft auf exquisiten Handwerk



Der BK10 Dining Chair mit passendem BK15 Esstisch von Bodil Kjær zeichnet sich durch klare Linien und eine formvollendete Grafik aus. Er sieht im Außenbereich genauso gut aus wie in der Inneneinrichtung, und genau das war auch die Absicht der dänischen Architektin. Er ist aus massivem Teakholz hergestellt und der kubistisch inspirierte Stuhl ist so konzipiert, dass er im Laufe der Zeit wunderschön patiniert. Trotz seiner robusten Konstruktion besticht er durch ein feines, lineares Aussehen. Der Sitz und die Rückenlehne des Stuhls sind bequem gewinkelt, und er hat Armlehnen, Beine und Kufen, die zwei Quadrate bilden – ein Detail, das nur von exzellenten Handwerkern umgesetzt werden kann.





www.schornsteinfegermeister-glass.de



Schornsteinfegerarbeiten

Kehrarbeiten an
Schornsteinen,
Verbindungsstücken &
Lüftungsanlagen

Messung nach 1. BImSchV / KÜO
Feuerstätten aller Art



Energieberatung

Ausstellung von
Energieausweisen
für Wohn- und
Nichtwohngebäude

KfW/Bafa-
Förderprogramme



Brandschutzbeauftragter

Installation
von CO- und Rauch-
warnmeldern

Beratung und Wartung
der Warnmelder
nach DIN 14676-1

Fotos: Berlin&Cramer

Foto: andraskoch02 / stock.adobe.com



**Ihr vertrauensvoller und zuverlässiger Ansprechpartner rund um die Bereiche
Schornstein, Immissions- und Brandschutz sowie Energieberatung für Koblenz.**

Kontakt: **Tobias Glaß • Westerwaldstraße 11 • 56337 Arzbach**
Mobil **0171 1249533** • Email info@schornsteinfegermeister-glass.de

Märchenhaftes aus dem Mittelalter

**BURG ELTZ IN DER EIFEL
IST EINE RITTERBURG WIE
AUS DEM BILDERBUCH**



Ein schöneres Bauwerk kann man sich kaum ausmalen: Die Bilderbuch-Burg Eltz bei Wierschem in der Eifel ist mit bis zu 35 Meter hohen Wohntürmen, mit vielen Erkern, Zinnen und Spitzen mehr als 850 Jahre alt – und komplett erhalten. Sie thront auf einem schmalen Felsplateau, doch Besucher nähern sich ihr von noch weiter oben und genießen dadurch einen herrlichen Ausblick auf das mittelalterliche Wunderwerk.

DIE ELZ UMFLIESST DIE BURG

Das Wasser des Flüsschens Elz umfließt seine Mauern und formt einen natürlichen Burggraben. Die Burg, die einst den 500-Mark-Schein zierte, liegt mitten im Wald, fernab von Straßen und Siedlungen. Sie scheint aus der Zeit gefallen zu sein, doch der Eindruck täuscht: Burg Eltz, seit Generationen im Besitz der gleichnamigen gräflichen Familie, ist kein einsames Bauwerk, sondern ein gefragtes Ziel. Jedes Jahr kommen Hunderttausende von Besuchern und genießen „das Märchen aus Stein, mehr Traum als Wirklichkeit“, wie die britische Schriftstellerin Katharine Macquoid in ihrem Tagebuch festhielt.

VON DER SCHLOSSKÜCHE BIS ZUR SCHATZKAMMER

Dabei regt nicht nur das Äußere der Burg die Fantasie an: Im Inneren warten Rittersäle, Kemenaten, kurfürstliche Räume und die

Schlossküche mit Feuerstelle, Spülstein und historischen Küchengeräten darauf, entdeckt zu werden. Eine reich bestückte Schatzkammer sowie etliche Rüstungen und Schwerter machen den Ausflug in die Zeit der Ritter perfekt.

Bild: Dominik Ketz / Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH



UNTERHALTSAME REISE IN DIE GESCHICHTE

All das kann man bei Führungen erleben, die regelmäßig im Burghof starten. Die großen und kleinen Teilnehmer reisen dabei auf unterhaltsame Weise durch fast 900 Jahre Bau- und Kulturgeschichte der Festung, die inmitten des Eltzer Waldes liegt, einem als Flora-Fauna-Habitat und Natura 2000 klassifizierten Naturschutzgebiet. Mit seinen vielen seltenen Baumarten aus nah und fern gilt der Wald sogar als „Arboretum“.

Vom Parkplatz aus führt ein kurzer Wanderweg zur Burg, die bis zum 1. November täglich von 9.30 bis 17 Uhr geöffnet ist. Der Eintritt kostet für Erwachsene 14 Euro, eine Familienkarte kostet 34 Euro, Kinder unter sechs Jahren sind frei.



13. CHARITY GOLF TROPHY 2025
AUF DEM GOLF-PLATZ DES GOLF CLUB RHEIN-WIED E.V.

Der Lions Club Koblenz Sophie von La Roche sammelt erneut hohe Beträge für den guten Zweck ein

75 Golfer und nahezu 70 Sponsoren – darunter ein Hauptsponsor und 5 Großsponsoren – sorgen für ein mega Ergebnis und den Wahnsinnsbetrag von mehr als 40.000 Euro.

Der Erlös der Offenen Charity Golf Trophy 2025 geht an:

- die Landesschulen in Neuwied für Gehörlose und Schwerhörige sowie für Blinde und Sehbehinderte
- an die Bahnhoftsmission in Koblenz
- an den SkF in Koblenz
- an die Special Olympics Rheinland-Pfalz

Seit 2012 veranstaltet der Koblenzer Lions Club Sophie von La Roche gemeinsam mit dem Neuwieder Golf Club Rhein-Wied auf dem wunderschönen Golfplatz in Heimbach-Weis das Charity Turnier. Der Erlös kommt regionalen Institutionen für ihre wichtige und wertvolle Arbeit zugute.

Für die Unterstützung, Mithilfe und Herzlichkeit gebührt allen Mitgliedern des Golfclubs, insbesondere dessen Präsident Paul Krumholz, den engagierten Greenkeepern, den hilfsbereiten Sekretärinnen sowie dem gesamten Team des Golfclubrestaurants Felix ein ganz besonderer Dank.



DIE BAHNHOFSMISSION IN KOBLENZ

Seit mehr als 100 Jahren ist die Bahnstiftungsmission, die überwiegend aus Eigenmitteln finanziert wird, eine wichtige Anlaufstelle am Koblenzer Hauptbahnhof. Pro Tag finden 60 Besucher hier einen Schutzraum - einen Ort der Ruhe, Rat und Unterstützung. Dank durchgehender Öffnungszeiten ist die Tür zur Bahnstiftungsmission an sechs Tagen in der Woche geöffnet. Unsere Spenden gewährleisten die Versorgung mit Lebensmitteln und Getränken für mehrere Monate.



DIE „LANDESSCHULE FÜR GEHÖRLOSE UND SCHWERHÖRIGE, NEUWIED“

Die Bildung, Erziehung und Förderung junger gehörloser und schwerhöriger Menschen mit ihren individuellen Besonderheiten ist die zentrale Aufgabe der Landesschule für Gehörlose und Schwerhörige.

„Die Spendengelder kamen zu 100 % an.

Hier freuen sich die Kinder über einen neuen Spiele-Container, der Tischkicker steht schon seit einigen Wochen, eine schöne Sitzgruppe ist bestellt... das ist uns Ansporn, weiterhin zu helfen!“, sagt Jennifer de Luca Präsidentin 2025/26 des Lions Club Koblenz Sophie von La Roche.

13. OFFENE CHARITY GOLF TROPHY 2025

Der Lions Club Koblenz Sophie von La Roche dankt folgenden Unternehmen für ihre freundliche Unterstützung

				 Porsche Zentrum Koblenz					

„WO GESCHMACK BEGINNT, HÖRT ROUTINE AUF.“

Ein Gespräch mit Sternekoch Yannick Noack über Neuanfänge, Erinnerungen – und zwei kulinarische Bühnen im Hotel FÄHRHAUS Koblenz. Wenn Yannick Noack von Geschmack spricht, spricht er nie nur vom Teller. Der gebürtige Rheinländer gilt als Ausnahmetalent der deutschen Spitzengastronomie – mit 29 Jahren wurde er als jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands bekannt. Nach seinem gefeierten Wirken im PURS in Andernach wagte er Ende 2024 einen bewussten Neuanfang: Im stilvollen Hotel FÄHRHAUS Koblenz, direkt an der Mosel, eröffnete er sein eigenes Restaurant – das Gotthardt's by Yannick Noack. Ein Ort, der weit mehr ist als Kulisse. Das Gotthardt's ist ein Raum für kulinarische Identität, für kreative Handschrift und höchste Handwerkskunst – und wurde im Juni 2025 vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet. Doch das FÄHRHAUS ist nicht nur Heimat für Fine Dining auf Weltniveau. Es beherbergt zwei Restaurants, die beide unter der kulinarischen Leitung von Yannick Noack stehen: Das Gotthardt's by Yannick Noack – präzise, avantgardistisch, intensiv. Und das Landgang – modern, zugänglich, bodenständig mit Tiefe. Zwei Welten, ein Anspruch: ehrlicher Geschmack. Ermöglicht wurde dieses kulinarische Doppelspiel durch Frank Gotthardt, Unternehmer und visionärer Gastgeber, der in Noack nicht nur einen Koch, sondern einen Impulsgeber für das gesamte Haus sieht. Gemeinsam haben sie einen Ort geschaffen, an dem Genuss auf Haltung trifft – und jeder Moment mit Bedeutung gefüllt ist. Wir haben Yannick Noack an einem dieser ruhigen Vormittage zwischen zwei Services getroffen – und mit ihm über Herkunft, Verantwortung und die Kunst der Reduktion gesprochen. Ein Gespräch über Aromen, Entscheidungen und die Kraft, im richtigen Moment neu zu denken.



SICHERN SIE IHRE



SICH TITELSTORY!



Yannick, mit fünf Jahren lagen Herd und Backofen auf dem Geschenketisch. Weißt du noch, was du damals als Erstes gekocht hast?

Ich erinnere mich noch gut daran, dass ich damals meine Oma beim Kochen unterstützt habe. Wir haben gemeinsam Zeit in der Küche verbracht, aber eigene Gerichte habe ich in so jungen Jahren noch nicht selbst gekocht. Vielmehr war es das Mitwirken und das Beobachten, das meine Begeisterung für das Kochen entfacht hat.

Deine Oma spielte eine wichtige Rolle. Was war ihr Geheimnis in der Küche?

Das Besondere an der Küche meiner Oma war nicht nur ihr Können, sondern vor allem ihre Hingabe. Ich erinnere mich sehr gut an ihre Reibekuchen, aber auch all ihre anderen Gerichte, bereitet sie mit viel Gefühl, Herz und Freude zu. Ihre eigentlichen Zutaten waren Erfahrung, Leidenschaft und eine große Portion Liebe und genau das war und ist ihr Geheimnis.

Gibt es einen Duft aus dieser Zeit, der dich bis heute begleitet?

Oh ja – der Duft von frisch gebackenen Plätzchen und von Mehlschwitze begleitet mich bis heute. Als Kind war dieser Geruch wie eine warme Umarmung: Er erfüllte die Küche mit Geborgenheit, ließ mich die Vorfreude auf das gemeinsame Essen spüren und ist tief in meiner Erinnerung verwurzelt. Es war wie ein kleiner Zauber, der in der Luft lag.

Wie fühlt es sich an, wenn man mit sieben Jahren im Schlosshotel Lerbach kocht und weiß: „Ich werde Sternekoch“?

Das war für mich ganz großes Kino. Ich war aufgeregt, aber keineswegs eingeschüchtert, eher elektrisiert. Bereits vor dem Kochkurs durfte ich gemeinsam mit meiner Mutter im Schlosshotel Lerbach zu Gast sein. Ich war fasziniert von den Abläufen, von der Perfektion, der Organisation und vor allem vom gelebten Gastgebertum. Ich

war begeistert vom Essen, das ich à la carte bestellt habe, eine Kinderkarte kam für mich nicht in Frage. Besonders erinnere ich mich an die feine Soße. Beim Kochkurs hatte ich großen Respekt vor Dieter Müller, es war ein prägendes Erlebnis.

Du sagst, du wolltest nie einfach nur Koch, sondern Sternekoch werden. Woher kam dieser klare Ehrgeiz?

Mit sieben Jahren wollte ich zunächst einfach nur kochen, es war die Faszination für das Handwerk, für das gemeinsame Schaffen im Team, die mich angetrieben hat. Es ist eine besondere Form des Arbeitens mit Menschen und für Menschen. Ehrgeiz ist ein fester Bestandteil meines Charakters. Ich wollte etwas erschaffen, das bleibt! Erlebnisse, die Menschen berühren, und ein Teamgefühl, das besonders ist. So ebnete ich meinen Weg in die Sternegastronomie.

War dir schon damals bewusst, wie hart dieser Weg wirklich ist?

Das Bewusstsein für die Härte des Weges war für mich zweitrangig. Ich hatte und habe einen Traum, dem ich mit vollem Herzen folge. Wenn Gäste glücklich sind und das Team dieses Ergebnis gemeinsam erarbeitet hat und wir alle dies fühlen, dann weiß ich: Es war alles richtig. Natürlich muss man Opfer bringen, doch ich habe das große Glück, mein Hobby zum Beruf machen zu dürfen und deshalb ist es für mich der schönste Job der Welt.





Deine Zeit bei Joachim Wissler – wie hat sie dich verändert?

Herr Wissler war für mich wie ein „Gott in Weiß“. Es war eine fordernde und sehr harte, aber gleichzeitig sehr prägende und wachsende Zeit. Ich habe ihn als einen der kreativsten Chefs erlebt, die ich je hatte. In seiner Küche habe ich verstanden, dass Avantgarde nicht Chaos ist, sondern Struktur, Disziplin und System bedeutet. Es gab dort keine Zeit und keinen Raum für Fehler, nur für Perfektion. Diese Zeit hat mir eine neue Art der Kreativität gezeigt und mir ein tiefes Verantwortungsbewusstsein vermittelt.

Was würdest du deinem 18-jährigen Ich heute sagen?

Ich würde mir sagen: Mach alles genauso, wie du es gemacht hast. Vertraue dir. Auch wenn der Weg nicht immer einfach war und steinige Phasen dabei waren, habe ich

großartige Menschen kennengelernt. Meine Familie hat mich stets bestärkt in dem, was ich tue. Um ein besonderes Ziel zu erreichen, muss man bereit sein, besondere Leistungen zu erbringen und das würde ich immer wieder so tun.

Was bedeutet für dich avantgardistische Küche heute?

Avantgardistische Küche bedeutet für mich, kulinarisch neue Wege zu denken, ohne die Essenz des Geschmacks aus den Augen zu verlieren. Sie ist für mich ein Ausdruck von Tiefe, Klarheit und Präzision. Es geht nicht um Effekthascherei, sondern um eine durchdachte Komposition, die Emotionen weckt und Erinnerungen schafft. Mein Leitsatz dabei ist: Alles auf dem Teller muss einen Sinn ergeben. Alles, was keinen Sinn ergibt, gehört nicht auf den Teller. Avantgarde ist für mich das Handwerk, mutig zu sein und dabei dennoch konsequent sinnhaft.

Man sagt, deine Küche sei heute fokussierter, klarer. Siehst du das selbst auch so?

Die Entwicklung einer eigenen Handschrift ist ein kontinuierlicher Prozess, geprägt durch tägliche Reflexion, durch Präzision und durch das bewusste Reduzieren auf das Wesentliche. Ich möchte, dass unsere Gerichte im Kopf bleiben, dass sie berühren, herausfordern, nachwirken. Es geht mir darum, beim Gast Gedanken und Gefühle auszulösen, nicht um bloßen Effekt. Ich möchte Eindruck hinterlassen, nicht Eindruck schinden.

Gibt es ein Gericht, das deinen Stil perfekt auf den Punkt bringt?

In unserer Küche gibt es kein Gericht, das nicht zu 100 Prozent unserer Stilistik und Handschrift entspricht. Nur dann darf es Teil unserer Karte sein. Deshalb spiegelt jedes einzelne Gericht unseren Stil wider. Es geht um absolute Konzentration, sorgfältige Vorbereitung, technische Präzision, aber auch um Mut zur Tiefe und das feine Spiel mit Säure, Textur und Erinnerung. Unsere Küche lebt von dieser konsequenten Haltung: Nur was Substanz hat, darf auf den Teller.

Wie gehst du mit Kritik um – von Gästen, von Kritikern, vom Team?

Kritik ist wie ein scharfes Messer, sie kann verletzen, aber auch präzise schärfen. Das, was wir erarbeiten und anbieten polarisiert und das soll es auch. Deshalb wissen wir: Wer sich exponiert, wird auch kritisiert. Wir schätzen jede Form von sachlicher, ehrlicher Kritik und nehmen sie ernst. Sie bietet uns die Chance, unsere Sichtweise zu erläutern und im Dialog zu wachsen.

Auch innerhalb meines Teams ist konstruktive Kritik ausdrücklich gewünscht. Nur durch Reibung kann sich Entwicklung vollziehen, denn Stillstand ist für mich gleichbedeutend mit Rückschritt.

Nach dem Abschied vom PURS kam der Neuanfang im Gotthardt's – mitten im Hotel FÄHRHAUS. Was hat dich an diesem Ort besonders gereizt?

Das FÄHRHAUS Koblenz ist ein außergewöhnlicher Ort mit beeindruckendem Potenzial, architektonisch wie atmosphärisch. Das moderne



Design, kombiniert mit der einzigartigen Lage direkt an der Mosel, schafft ein besonderes Spannungsfeld aus Ruhe, Klarheit und Energie. Als ich gemeinsam mit Frank Gotthardt, Sven Kluge und Guido Fries begann, die Küche und das Restaurant zu planen, war für mich sofort klar: Hier entsteht etwas mit Substanz, mit Vision ein besonderer Ort, an dem wir unsere Philosophie kompromisslos leben und weiterentwickeln können.



Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Frank Gotthardt als Investor – und was zeichnet diese Partnerschaft aus?

Zu dieser glücklichen Fügung kam es über meinen Mentor und ehemaligen Ausbilder, dem ich sehr viel zu verdanken habe. Er stellte den Kontakt zu Herrn Gotthardt her und bereits das erste Gespräch war für mich prägend. Ich war sofort überzeugt: Unsere Werte in Bezug auf hochwertige Kulinarik, Arbeitseifer und Zielstrebigkeit decken sich in bemerkenswerter Weise. Diese Partnerschaft ist geprägt von gegenseitigem Vertrauen, einem hohen Anspruch an Qualität und dem gemeinsamen Wunsch, etwas Besonderes zu schaffen.

Wie hast du dein Team motiviert, dir in diese neue Küche zu folgen?

Ich hatte das große Glück, im Laufe meines Weges immer wieder außergewöhnliche Menschen an meiner Seite zu wissen. Noch größer war das Glück, dass viele von ihnen mir tatsächlich gefolgt sind, nicht nur wegen meiner Küche, sondern wegen des Menschenbildes, das ich vertrete. Viele aus meinem früheren Team sind mitgekommen, weil sie mir vertrauen. Ich arbeite

te auf Augenhöhe, in echter Verbundenheit. Es geht mir nicht darum, dass man mir folgt, weil ich Sterne habe, sondern weil wir gemeinsam etwas erschaffen wollen, das uns alle erfüllt und auch stolz macht. Und zur richtigen Zeit durfte ich neue, ebenso inspirierende Persönlichkeiten kennenlernen, die unser Projekt bereichern und heute sind wir ein gemeinsames Team.

Was unterscheidet das Gotthardt's by Yannick Noack im FÄHRHAUS Koblenz für dich emotional vom PURS?

Das Gotthardt's by Yannick Noack im FÄHRHAUS Koblenz ist für mich auf ganz besondere Weise persönlich. Intimer, vielleicht auch verletzlicher. Es trägt meinen Namen und damit auch meine Geschichte, meine Haltung, mein Wesen. Der entscheidende Unterschied ist für mich die gelebte Ehrlichkeit, die tiefe Wertschätzung und der Rückhalt, den ich hier im FÄHRHAUS erfahre. Es ist das Gefühl, dass alles möglich ist, wenn man die richtigen Menschen an seiner Seite hat. Hier spüre ich Vertrauen in unsere gemeinsame Arbeit. Und genau dieses Vertrauen gibt uns die Freiheit, unsere Gäste wirklich glücklich zu machen.

Neben dem Gotthardt's by Yannick Noack leitest du auch die Küche des Restaurants Landgang im Hotel FÄHRHAUS. Wie gehst du mit dieser Doppelrolle um?

Im Restaurant Landgang bin ich in administrativer, kreativer und strategischer Funktion tätig, mit einem klaren Blick auf kulinarische Qualität, Stilistik und Weiterentwicklung. Operativ vertraue ich auf ein großartiges Team, das mir den Rücken freihält und Tag für Tag mit beeindruckendem Engagement arbeitet. Unter der Leitung von Sven Gierten und Birk Zimmer wird dort eine Küche auf die Beine gestellt, die sowohl ehrlich als auch ambitioniert ist. Diese Doppelrolle gelingt nur, weil ich Menschen an meiner Seite habe, auf die ich mich zu hundert Prozent verlassen kann. Und gerade die kulinarische Vielfalt, mit zwei Restaurants im FÄHRHAUS Koblenz ist für unsere Gäste attraktiv.



Vier Plätze am Chef's Table – was macht diese Nähe zwischen Gast und Küche für dich so besonders?

Der Chef's Table ist für mich ein Ort kulinarischer Intimität. Die Gäste sitzen direkt an der Küche, erleben jeden Handgriff, jede Geste, jede Entscheidung live mit. Diese Nähe schafft Transparenz, Vertrauen und

eine besondere Verbindung. Es ist keine Show, sondern ehrliches Handwerk in seiner reinsten Form. Die Gäste sehen nicht nur, was geschieht, sie spüren es. Der Chef's Table ist mehr als ein Blickfang in unserer offenen gestalteten Küche: Er ist ein spannender Erlebnisbereich. Ein exklusiver Platz, an dem unsere Philosophie mit all ihren Facetten, ihrer Menschlichkeit und Tiefe unmittelbar erlebbar wird.

Was ist dein Anspruch, wenn du ein Gericht entwickelst?

Meine kulinarische Philosophie verbindet avantgardistisches Denken mit klassischer Technik, gepaart mit saisonalen Produkten und kreativen Impulsen. Jedes Gericht ist Teil eines stimmigen Gesamtkonzepts. Und genau darin liegt mein Anspruch: Der Gast soll sich erinnern an eine Textur, an einen

Geschmack, an ein Gefühl, das ihn für einen Augenblick aus der Zeit holt. Wir wollen Erlebnisse schaffen, keine Abfolgen von Tellern.

Wie viel Ratio und wie viel Emotion steckt in einem wirklich großartigen Gericht?

Beides, unbedingt. Ein großartiges Gericht entsteht nur im Spannungsfeld zwischen Ratio und Emotion. Wenn man ausschließlich rational arbeitet, erhält man Präzision aber ohne Seele. In meiner Küche steht die Qualität des Produkts an erster Stelle, ebenso wie Saisonalität und handwerkliche Ausführung. Doch erst durch Kreativität, Gefühl und emotionale Tiefe wird daraus ein Erlebnis. Die Balance zwischen Verstand und Gefühl zu halten, das ist vielleicht die schönste, aber auch die herausforderndste Aufgabe, die wir als Köche haben.



Sind Texturen für dich Spielerei oder ein bewusstes Stilmittel?

Texturen sind für mich ein bewusst eingesetztes Stilmittel, niemals bloße Spielerei. Hier schließt sich der Kreis zu meinem Leitsatz: Alles auf dem Teller muss einen Sinn ergeben. Alles, was keinen Sinn ergibt, gehört nicht auf den Teller.

Verschiedene Texturen, Temperaturen und sensorische Reize erzeugen Spannung, Tiefe und Lebendigkeit im Gericht. Aber sie müssen sinnvoll komponiert sein, sich ergänzen und im Zusammenspiel ein harmonisches Ganzes ergeben. Nur so entfaltet ein Gericht seinen vollen Charakter: Bewusst, durchdacht und mit echtem Ausdruck.

Was war deine bisher größte berufliche Krise – und wie hast du dich daraus befreit?

Ich habe wie gesagt, dass große Glück, mein Hobby zum Beruf gemacht zu haben. Und genau darin liegt für mich die größte Freiheit. Meine Antwort lautet daher ganz bewusst: Ich bin Koch. Natürlich gibt es im Leben und wie in jedem Beruf Momente, die positiv sind, und solche, die herausfordern oder negativ sind. Entscheidend ist für mich, wie man damit umgeht. Ich habe gelernt, auch aus schwierigen Phasen die richtigen Schlüsse zu ziehen, sie anzunehmen und mich daran weiterzuentwickeln. Das Kochen selbst war und ist für mich immer ein Anker.

Es gibt mir Struktur, Energie und es erinnert mich daran, warum ich diesen Weg gewählt habe: aus Leidenschaft.

Ist ein Michelin-Stern eher ein Segen oder ein Fluch?

Ein Michelin-Stern ist in meinen Augen keinesfalls ein Fluch, ganz im Gegenteil. Er ist eine große Ehre, ein Zeichen von Wertschätzung und eine sichtbare Anerkennung für die außergewöhnliche Leistung eines gesamten Teams. Jahr für Jahr geben wir unser Bestes, um auf diesem Niveau zu kochen. Dass das gesehen und ausgezeichnet wird, ist ein Segen – und motiviert uns, noch besser zu werden.

Gibt es Momente, in denen du dich fragst: „Warum tue ich mir das an?“

Ganz klar: Nein. Ich liebe, was ich tue mit all seinen Vor- und Nachteilen. Die Leidenschaft für meinen Beruf ist so tief in mir verankert, dass ich nie an meiner Entscheidung zweifle. Jeder Tag, an dem ich koche, bestätigt mir, warum ich diesen Weg gehe.

Wie schützt du dich vor dem Burnout, der so viele in deiner Branche trifft?

Bewegung hilft mir sehr, ich bin sportlich aktiv, um mich auszupeinern und neue Energie zu tanken. Vor allem aber umgebe ich mich mit Menschen, die mir guttun und mir am Herzen liegen. Diese Momente geben mir Kraft, Erdung und neue Perspektiven.

Was glaubt dir kein Mensch, der dich zum ersten Mal trifft?

Das kann ich schwer einschätzen, denn ich kenne mich selbst und ich bin dankbar, sagen zu können, dass ich eine ehrliche Haltung gegenüber jedem Menschen vertrete. Ich stehe zu meinem Wort, und das mit voller Überzeugung. Vielleicht überrascht es manche, wie sehr ich meine Werte lebe aber genau das macht mich aus.

Was macht dich als Mensch verletzlich?

Meine Gutmütigkeit. Wenn ich jemanden in mein Herz lasse, dann ganz oder gar nicht. Ich vertraue tief und aufrichtig. Das hat mich in der Vergangenheit auch verletzlich gemacht, weil dieses Vertrauen ausgenutzt wurde. Aber dennoch: Ich bin überzeugt, dass Vertrauen und Aufrichtigkeit keine Schwächen sind, sondern Stärken, auch wenn sie manchmal wehtun.

Wie findest du nach einem anstrengenden Service wieder zurück zu dir?

Sport ist für mich ein wichtiger Ausgleich zum intensiven Alltag in der Küche eine ideale Stütze, um den Kopf freizubekommen und mich körperlich wie mental zu sortieren. An den Tagen, an denen das Restaurant geöffnet ist, dreht sich alles um das Team, die Gäste, das Restaurant und unsere Küche. Nach dem Service genieße ich es sehr, gemeinsam mit meinem Team den Abend bei einem kühlen Getränk ausklingen zu lassen, dieser Austausch bedeutet mir viel.

Gibt es eine Leidenschaft neben dem Kochen, die dich erdet?

Autos. Mode. Design. Alles, was mit Ästhetik und Präzision zu tun hat, fasziniert mich. Gleichzeitig liebe ich natürlich gutes Essen, tolle Getränke und vor allem: Zeit mit den Menschen, die mir nahestehen. Der größte Luxus ist Zeit und sie so zu verbringen, dass sie sich gut und richtig anfühlt, erdet mich am meisten.

Was war dein mutigster Moment in der Küche?

Mut ist ein fester Bestandteil meines beruflichen Alltags. Mut begleitet uns bei jeder neuen Idee, bei jedem Gericht, das wir auf die Karte bringen. Jeder kreative Prozess erfordert den Mut, Dinge anders zu machen, neue Wege zu gehen, bewusst Kontraste zu setzen. Für mich ist genau das der Weg zur Weiterentwicklung: Nur wer bereit ist, mit Mut voranzugehen, kann wachsen als Koch, als Team und als Gastgeber.

**Gibt es einen Geschmack, der dich immer wieder fasziniert – egal, wie oft du ihm begegnest?**

Mich fasziniert nicht ein einzelner Geschmack, sondern vielmehr das Zusammenspiel unterschiedlicher Nuancen. Besonders spannend finde ich die Balance aus Süße, Säure und Bitterkeit, dieses Wechselspiel von Gegensätzen,

das sich gegenseitig verstärkt und zugleich ausgleicht. Es ist ein ständiges Spiel mit Spannung und Harmonie, das mich immer wieder aufs Neue begeistert.

Wie würdest du den Geschmack deines Lebens mit drei Aromen beschreiben?

Der Geschmack meines Lebens lässt sich am besten mit einer Tomate beschreiben. Ja, ganz bewusst mit einer Tomate. Sie vereint für mich

ihren unverwechselbaren Kern. Genau diese Vielfalt und Tiefe beschreibt meine Lebensreise in Aromen.

Muss sich Fine Dining verändern – und wenn ja, wie?

Aus meiner Sicht sollte sich Fine Dining weiterentwickeln, hin zu mehr Offenheit, Flexibilität und persönlicherem Bezug zum Gast. Unser Ansatz im GOTTHARDT'S by Yannick Noack ist ganz

klar: Der Gast soll sich bei uns wie zu Hause fühlen. Und zu Hause isst man, was einem schmeckt. Wir geben unseren Gästen die Freiheit, aus elf sorgfältig entwickelten Gerichten ihr ganz persönliches Menü zusammenzustellen, sei es in einem fünf bis acht Gänge Menü oder auch mit zwei oder drei Gerichten a la carte. Natürlich bedeutet das für uns in Küche und Service einen erheblichen Mehraufwand und eine gute Organisation aber genau das ist unser Anspruch. Fine Dining bedeutet für mich nicht steife Etikette, sondern emotionale Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.

Gibt es eine Vision von einem Restaurant, die du noch verwirklichen willst?

Diese Vision habe ich mit dem GOTTHARDT'S by Yannick Noack bereits verwirklicht. Vom ersten Gedanken an bis zur heutigen Realität war es unser gemeinsames Werk, mit Leidenschaft,

Präzision und tiefem Anspruch an jedes Detail. Wir haben dieses Restaurant von Grund auf konzipiert: angefangen bei der Planung jedes einzelnen Tellers zusammen mit Studio Mattes, über die Entwicklung sämtlicher Gerichte, bis hin zur Auswahl jedes Küchengeräts und der gesamten Materialität in der Küche.

alles, was meinen persönlichen Weg widerspiegelt: eine feine, natürliche Süße, eine lebendige Säure, eine gewisse Kraft, die an Umami erinnert und eine enorme Vielfalt. Tomaten gibt es in so vielen Sorten und Charakteren und dazu kann Sie überall hin verpflanzt werden und sie gedeihen in unterschiedlichsten Böden, aber behalten





Der Raum, wie wir ihn heute erleben, war ursprünglich ein Tagungsraum, ohne fließendes Wasser, ohne Stromanschlüsse, ohne jede infrastrukturelle Voraussetzung für eine Küche. Alles, was heute sichtbar, spürbar und erlebbar ist, entstand aus einer Idee heraus, aus dem Willen, einen besonderen Ort zu schaffen, puristisch, fokussiert und voller Emotion. Der Weg dahin war nur im Team möglich. Gemeinsam haben wir etwas aufgebaut, das nicht nur funktional, sondern auch atmosphärisch einzigartig ist und das in 7 Wochen. Mit Fries Architekten, Herrn Guido Fries wurde ein gestalterischer Rahmen geschaffen, der unsere kulinarische Identität architektonisch unterstreicht. Der Küchenbau durch Sven Kluge, Firma KGT, ermöglichte mir eine maßgeschneiderte Arbeitsumgebung, die jeden Handgriff präzise unterstützt und unsere tägliche Arbeit auf höchstem Niveau überhaupt erst möglich macht. Und dann ist da unser Team: Ohne diese Menschen wäre all das nicht möglich gewesen. Mit echter Begeisterung, Eigenverantwortung und Herzblut haben wir gemeinsam alles aufgebaut: vom Reservierungssystem bis zur Weinkarte,

vom Teller auspacken bis zum Menüdruck. Jeder hat sich eingebracht, mitgedacht, mitgestaltet. Diese gemeinsame Kraft und das Vertrauen ineinander machen unser Restaurant zu dem, was es heute ist. Herr Frank Gotthardt ist als Inhaber ein entscheidendes Fundament dieser Idee. Mit ihm teilen wir den Traum, aus diesem Ort ein Haus der Exzellenz zu machen. Seine Unterstützung und sein Vertrauen in unsere Arbeit machen alles möglich. Gemeinsam haben wir nicht nur ein Restaurant erschaffen, wir haben eine Vision lebendig gemacht.

Wie möchtest du als Gastgeber – auch hier im FÄHRHAUS – in Erinnerung bleiben?

Als jemand, der das große Ganze im Blick hatte. Der verstanden hat, dass ein Abend nicht bei der Vorspeise beginnt und nicht mit dem Dessert endet. Im FÄHRHAUS Koblenz haben wir die Möglichkeit, Gästen ein echtes Erlebnis zu bieten. Ich möchte, dass man sich hier gesehen fühlt. Nicht wegen des Luxus, sondern wegen der Haltung. Und ich glaube, das ist es auch, was Frank Gotthardt und mich verbindet: die Idee, dass Exzellenz nichts mit Distanz, sondern mit echter Nähe zu tun hat.



Du hast einmal gesagt: Kochen sei wie Champions-League.

Was braucht es, um dauerhaft auf diesem Niveau zu bestehen?

Demut. Disziplin. Und eine fast absurde Liebe zum Detail. Es reicht nicht, gut zu sein. Du musst konstant sein. Und du musst aushalten, dass andere deinen Erfolg kommentieren, bewerten, einordnen – ohne zu wissen, was du dafür opferst. Champions-League heißt: jeden Tag neu beweisen, dass du es verdienst

hast, da zu sein. Und trotzdem nicht vergessen, warum du angefangen hast. Wer nur für Titel spielt, verliert irgendwann den Spaß am Spiel.

Was bedeutet für dich wahre Wertschätzung – im Team, von Gästen, von Kritikern?

Wenn ein Gast merkt, wie viele Gedanken in einem Gericht stecken. Wenn ein Mitarbeiter weiß, dass er nicht nur ausführende Hand, sondern Mitgestalter ist. Wenn ein Kritiker nicht nur urteilt, sondern zuhört. Wertschätzung ist keine (eine) große Geste. Manchmal ist sie nur ein Nicken, ein „Danke“, ein ehrlicher Blick. Aber sie ist das, was uns weitermachen lässt.

Das Gotthardt's by Yannick Noack ist Teil eines sehr besonderen Hauses. Wie fühlt sich diese Kombination aus Spitzenküche und stilvollem Hotel an?

Es ist wie eine Symbiose. Die Gäste kommen zum Essen und Bleiben wegen des Gefühls. Das FÄHRHAUS ist kein typisches Hotel. Es ist ein Rückzugsort mit Haltung. Modern, aber nicht kühl. Elegant, aber nicht elitär. Und das passt genau zu dem, was ich in der Küche ausdrücken möchte:

Substanz mit Seele. Das FÄHRHAUS Koblenz ist mehr als nur ein Hotel, es ist ein Rückzugsort mit Seele, eine architektonische Besonderheit, die Eleganz, Entschleunigung und Design auf beeindruckende Weise vereint. Wie ein modernes Schiff liegt es am Ufer der Mosel, lichtdurchflutet, klar strukturiert, mit einer offenen, stilvollen Atmosphäre, die perfekt zu unserer kulinarischen Ausrichtung passt.

Die Kombination aus Spitzenküche und stilvollem Hotelbetrieb ist eine, die uns täglich inspiriert. Die 37 Zimmer und 10 Suiten mit direktem Moselblick bieten den Gästen Komfort auf höchstem Niveau und gleichzeitig das Gefühl, ganz nah an der Natur zu sein. Für uns als Team im GOTTHARDT'S by Yannick Noack bedeutet das, ein Teil eines Hauses zu sein, das mit Herz und Haltung geführt wird.

Der großzügige Spa-Bereich, die besondere Lage mit eigenem Yachthafen, die Nähe zum Deutschen Eck, die stilvolle Hotelbar und das Restaurant Landgang mit seiner mediterranen Ausrichtung, auch die moderne Technik in den Tagungsräumen: All das ergänzt sich zu einem großen Ganzen. Wir haben dort aus dem bestehenden Team besondere Menschen, die den Weg mit uns gehen und uns unterstützen. Wir sind stolz, mit dem GOTTHARDT'S by Yannick Noack als kulinarischer Impulsgeber in einem Haus wirken zu dürfen. Es ist ein Ort, an dem Genuss, Design und Erholung auf schönste Weise zusammenfinden, für unsere Gäste und für uns als Gastgeber.

Was würdest du einem jungen Menschen sagen, der heute Sternekoch werden möchte?

Sei dir sicher, warum du es willst. Nicht wegen Ruhm, nicht wegen Fernsehen, nicht wegen Applaus. Sondern weil du es liebst, zu kochen, auch wenn niemand zusieht. Weil du bereit bist, viel zu geben, oft zu zweifeln, selten zu schlafen und trotzdem zu lächeln. Ich würde sagen: Such dir Mentoren. Höre zu. Frage nach. Und verliere nie die Freude an der Einfachheit. Wenn du liebst, was du tust, kannst du alles schaffen und mit Leidenschaft kann man dich nicht aufhalten.



URLAUBS-
VORFREUDE
TO GO:

DIE MUST-HAVES FÜR DEINE REISETASCHE





Foto: fotoplatoon / stock.adobe.com

BEREIT FÜR DEN SOMMER?

SO PACKST DU CLEVER FÜR DEN URLAUB

Die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und mit ihr die große Frage: Was muss mit in die Reisetasche? Ob Beachclub auf Ibiza, Rooftop-Bar in Lissabon oder Wanderpfade auf Kreta – ein klug gepackter Koffer ist der beste Start in den Urlaub. Und das beginnt mit einem klaren Konzept: leicht, vielseitig, stylish.

BEAUTY TO GO: WENIGER IST MEHR

Auf Reisen darf es in Sachen Pflege gerne kompakt sein. Reisegrößen sind längst nicht mehr nur praktisch, sondern auch hübsch verpackt. Lieblingsprodukte wie Shampoo, Conditioner oder Gesichtspflege finden im XS-Format problemlos Platz. Noch smarter: Nachfüllbare Mini-Döschen und transparente Zip-Bags – perfekt fürs Handgepäck und den Sicherheitscheck. Wer seine Essentials dabei hat, kann sich überall frisch fühlen – ob im Flugzeug, im Auto oder direkt am Strand.



Foto: PixelShot / stock.adobe.com

Foto: Yulia / stock.adobe.com



Entfalten Sie Ihr Potenzial

Steuerberater/Steuerfachwirt/Steuerfachangestellter/ Bilanzbuchhalter (m/w/d)

Kommen Sie in unser Team. Wir bieten Ihnen eine spannende Möglichkeit zur persönlichen und beruflichen Entfaltung.

Das bringen Sie ein:

- Abgeschlossene Ausbildung oder Studium in einem der oben genannten Bereiche
- Fundierte Kenntnisse im Steuerrecht und/oder der Bilanzbuchhaltung
- Selbstständige und strukturierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke

Wenn Sie sich weiterentwickeln, Beruf und Lebensqualität vereinen möchten, bieten wir Ihnen die Möglichkeiten dazu.

Das können Sie von uns erwarten:

- **Persönliche Entfaltung** – Nutzen Sie vielfältige Möglichkeiten zur Weiterentwicklung in unserer Steuerkanzlei
- **Kollegiales Team** – Erleben Sie ein unterstützendes, freundliches Arbeitsklima und Teamgeist
- **Fort- und Weiterbildungen** – Bleiben Sie immer auf dem neuesten Stand. Wir ermöglichen kontinuierliche Fortbildungen und Schulungen
- **Nachhaltigkeit** – Laden Sie Ihr E-Auto während der Arbeitszeit bequem auf
- **Gutes Arbeitsklima** – Arbeiten Sie in modernen Räumlichkeiten in einer wertschätzenden Unternehmenskultur
- **Verdienst und Gratifikation** – attraktiv

Neugierig? Iris Steinacker-Creutzfeldt beantwortet gerne Ihre Fragen und stellt Ihnen unsere Kanzlei vor.

Telefon: 02 61 / 9 74 21 0
stb@sc-berater.de, www.sc-berater.de
Gustav-Nachtigal-Str. 1+3, 56076 Koblenz

MULTI-TALENTE FÜR DIE KOSMETIK-TASCHE

Platzsparer mit Stil: 2-in-1-Produkte wie Duschgel plus Shampoo oder getönte Tagespflege mit Lichtschutzfaktor sind echte Helden im Sommergepäck. Auch multifunktionale Paletten mit Lidschatten, Blush und Spiegel liefern Looks für jede Gelegenheit – vom Strandtag bis zum Sundowner-Dinner.

Foto: Home-stock / stock.adobe.com



Foto: zinkevych / stock.adobe.com

Nicht vergessen: Sonnencreme mit hohem LSF, Lippenpflege mit UV-Schutz und ein schützendes Haar-spray für sonnenverwöhntes Haar. Für die After-Sun-Routine: beruhigendes Thermalwasser oder eine Maske im Sack – klein, aber wirksam.

ACCES- SOIRES MIT FUNKTION UND STIL

Was in keiner Sommer-Reisetasche fehlen darf? Sonnenhut und Haaraccessoires! Ein breiter Strohhut schützt nicht nur vor Hitze, sondern wertet jedes Outfit auf. Haarbänder, Scrunchies und Claw Clips sorgen für schnelle Sommerfrisuren, ob beim Stadtbummel oder beim Bad im Meer. Und wenn's mal heiß hergeht: Einfach hochstecken, Band drum – fertig ist der Urlaubslook.

Foto: Rido / stock.adobe.com



Foto: Alliance / stock.adobe.com



DIE TASCHE, DIE ALLES KANN

Nicht zuletzt: die richtige Tasche fürs Abenteuer. Eine stylische Strandtasche aus Bast oder Canvas passt zu jedem Sommer-Outfit und bietet Platz für Sonnenbrille, Buch, Wasserflasche und Co. Wer unterwegs ist, sollte zusätzlich auf einen kleinen Crossbody-Bag setzen – für Handy, Lippenpflege und die Kamera, wenn's spontan fotogen wird.

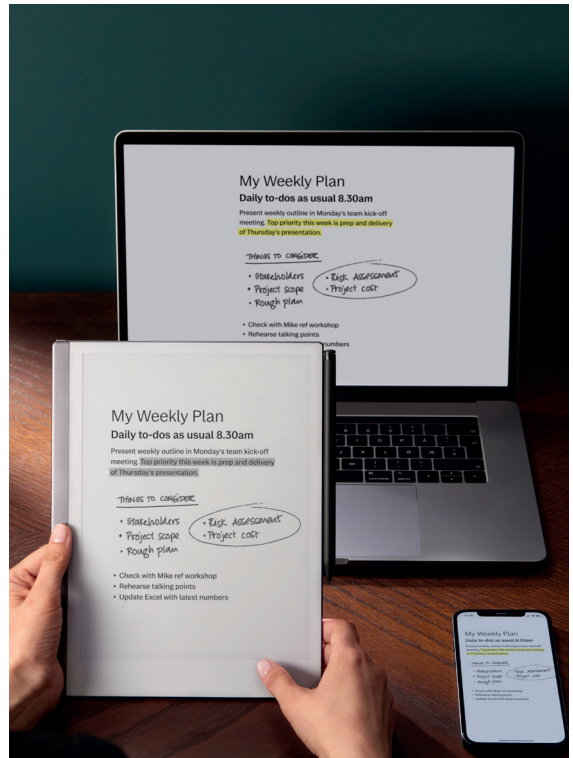
reMarkable 2:



Digitales Notizbuch im Papierformat



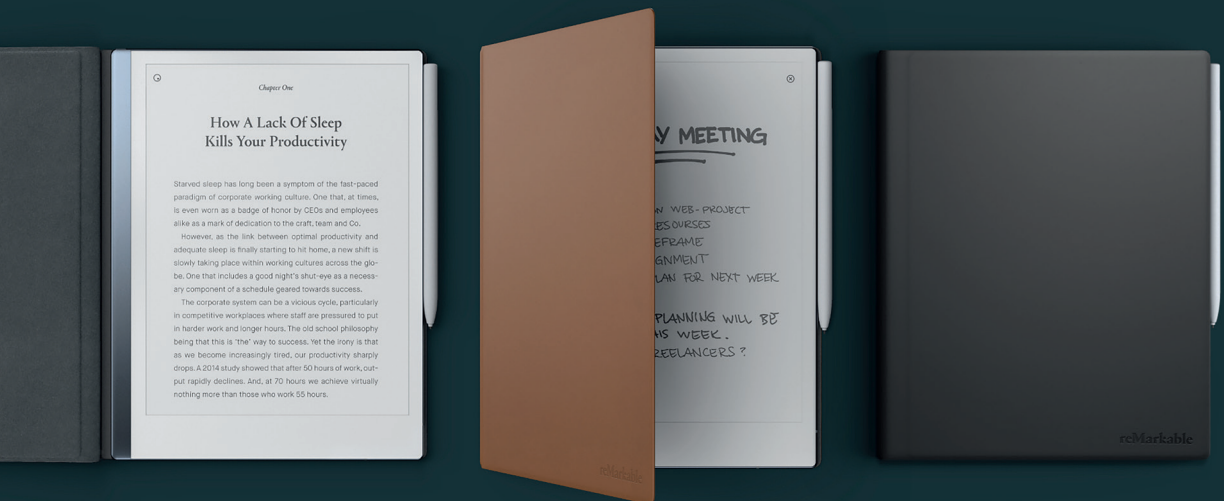
Mit dem reMarkable 2 bringt das norwegische Unternehmen reMarkable die zweite Generation seines digitalen Notizblocks auf den Markt – eine Weiterentwicklung, die vor allem Vielschreiber, Kreative und papierlose Büroarbeiter ansprechen soll. Das Gerät kombiniert ein besonders schlankes Design mit einem E-Ink-Display, das das Schreibgefühl auf Papier imitieren will.



Das reMarkable 2 ist nur 4,7 Millimeter dünn und wiegt rund 400 Gramm. Der Bildschirm im Format von 10,3 Zoll basiert auf sogenannter „Canvas“-Technologie, einer speziellen Weiterentwicklung des klassischen E-Ink-Displays. Die Oberfläche ist leicht rau, um beim Schreiben mit dem zugehörigen Marker eine haptische Rückmeldung zu erzeugen. Nutzer können Textpassagen direkt auf PDF- oder ePub-Dokumenten markieren.



Im Vergleich zum Vorgängermodell wurde die Akkulaufzeit deutlich verbessert: Laut Hersteller hält das Gerät bei normaler Nutzung bis zu zwei Wochen. Auch die Synchronisation mit anderen Geräten wurde optimiert.



Über die reMarkable-App können Inhalte zwischen Tablet, Smartphone und Computer ausgetauscht werden. Zudem ist eine Funktion zur Umwandlung von Handschrift in maschinellen Text integriert.



Das reMarkable 2 verzichtet bewusst auf typische Tablet-Funktionen wie einen App-Store, Farbdisplay oder E-Mail-Zugriff. Stattdessen steht ein ablenkungsreiches digitales Arbeiten im Mittelpunkt. Das Gerät unterstützt verschiedene Notizvorlagen, bietet eine Vielzahl an digitalen Stiften und Pinselarten und richtet sich damit auch an Architekt:innen, Designer:innen oder Lehrende.

Zum Zubehör zählen zwei verschiedene Marker-Modelle, von denen das Premium-Modell zusätzliche Funktionen wie Radieren und Schnellzugriffe bietet. Beide Stifte arbeiten batterieelos und haften magnetisch am Gehäuserand.

Mit seinem Fokus auf reduziertes, digitales Arbeiten ohne Ablenkung positioniert sich das reMarkable 2 zwischen klassischem Papier und herkömmlichen Tablets – als modernes Werkzeug für alle, die ihre Ideen handschriftlich festhalten und digital organisieren wollen.







DIE SÜDLICHE ÄGÄIS: GRIECHENLANDS INSELWELT

WEISSE WÜRFELHÄUSER,
DAS BLAU DES MEERES,
WINDGEGERBTE OLIVEN-
BÄUME – SO KENNT MAN
DIE ÄGÄIS. DOCH ZWISCHEN
RHODOS, KOS, KRETA,
MYKONOS UND SANTORINI
ENTFALTET SICH EIN
GRIECHENLAND JENSEITS
DER KLISCHEES.



Foto: refresh(PIX) / stock.adobe.com

KRETA:

**LANDSCHAFT,
LEBEN, LEIDEN-
SCHAFT**

Kreta ist mehr als eine Insel – sie ist ein kleines Land im Land. Wer hier ankommt, spürt sofort: Diese Landschaft ist kraftvoll, kantig, intensiv.

Es geht nicht um möglichst viele Orte in kurzer Zeit. Vielmehr um das Eintauchen: in das Leben vor Ort, in stille Gassen, in Gespräche mit Menschen, die hier seit Generationen leben. Wer mit wachem Blick reist, entdeckt zwischen antiken Mauern und sonnengebleichten Tavernen ein Lebensgefühl, das sich nicht auf Postkarten drucken lässt. Die südliche Ägäis zeigt, wie Gegenwart und Geschichte ineinanderfließen.

Foto: Evangelos Mpikakis auf Unsplash



Foto: santosha57 / stock.adobe.com

Zwischen Olivenhainen, Zitrusbäumen und schroffen Schluchten liegen Dörfer, die wie eingefrorene Bilder aus vergangenen Jahrzehnten wirken. In Archanes duftet es nach Wein, in Loutro ziehen Fischerboote ihre Kreise, und in den Bergen bei Anogia hört man das Klirren von Ziegglocken. Kreta ist groß – geographisch und kulturell. In der Altstadt von Chania vereinen sich venezianische Architektur, osmanische Vergangenheit und mediterranes Lebensgefühl auf engstem Raum.

HR-Manager/in

(m/w/d) Vollzeit | Koblenz



Das erwartet dich bei uns:

- In deiner Verantwortung liegt die strategische und operative Leitung unseres Personalbereichs
- Rund um das Thema HR fungierst du als zentraler Ansprechpartner für die Geschäftsführung und unsere Führungskräfte sowie externe Stellen
- Du steuerst das gesamte Recruiting, von der Bedarfsermittlung über die Erstellung von Ausschreibungen, das Kandidatenmanagement, die Begleitung der Vorstellungsgespräche sowie das anschließende Onboarding; darüber hinaus verantwortest du die Auswahl sowie die Betreuung unserer Auszubildenden
- Bei der Begleitung von Veränderungsprozessen wägst du Chancen und Risiken ab, planst und steuerst Projekte und evaluierst im Anschluss deren Erfolg; dabei stehst du im kontinuierlichen Austausch mit internen wie externen Stakeholdern
- Im Rahmen des Mitarbeiterlebenszyklus berätst du unsere Führungskräfte bei der Ermittlung und Auswahl geeigneter Personalentwicklungsinstrumente

- Die Weiterentwicklung und Optimierung bestehender HR-Prozesse zählt ebenso zu deinen Aufgaben wie das Sicherstellen einer reibungslosen Personaladministration
- In deinen Verantwortungsbereich fällt auch die Überwachung der HR-Compliance und die Einhaltung arbeitsrechtlicher Vorgaben
- Als Schnittstelle zum externen Steuerbüro leistest du die vorbereitenden Tätigkeiten für die Lohnabrechnung und verwaltest Abwesenheiten und stellst die Einhaltung von gesetzlichen wie betrieblichen Vorgaben sicher

Das bringst du mit:

- Die Basis bildet ein erfolgreich abgeschlossenes Studium im Bereich Personalmanagement oder der Wirtschafts-/Sozialwissenschaften mit Schwerpunkt Personal oder eine vergleichbare Qualifikation
- Du verfügst über mehrjährige Berufserfahrung in der generalistischen Personalarbeit, bevorzugt in einem dynamischen Umfeld
- Dich zeichnet ein hohes Maß an Selbstständigkeit, Eigeninitiative sowie eine hohe Organisationsstärke und Lösungsorientierung aus
- Du besitzt außerdem eine ausgeprägte Kommunikations- und Beratungskompetenz, verfügst über eine Hands-on-Mentalität und pragmatische Lösungsansätze
- Begeisterung für die Weiterentwicklung von HR-Themen
- Veränderungsprozess begleitest du als erfahrene/r Ansprechpartner/in mit Hilfe von zielgruppen-gerechter Kommunikation, leitest nachhaltige Maßnahmen ab, die du begleitest und deren Erfolg du misst
- Grundlegende Kenntnisse im Bereich Arbeits- und Sozialversicherungsrecht und ein sicherer Umgang mit MS Office und idealerweise Erfahrung mit HR-Softwarelösungen runden dein Profil ab



Foto: Balate Dorin / stock.adobe.com
Foto: Tobias Reich auf Unsplash

Die kretische Küche ist schlicht und kraftvoll. Frischer Fisch, wildes Gemüse, Ziegenkäse, Bergkräuter – alles hat Charakter. Wer abends in einer kleinen Taverne sitzt, Raki trinkt und dem Lautenspiel lauscht, versteht: Hier lebt das Ursprüngliche. Und es lebt gut.

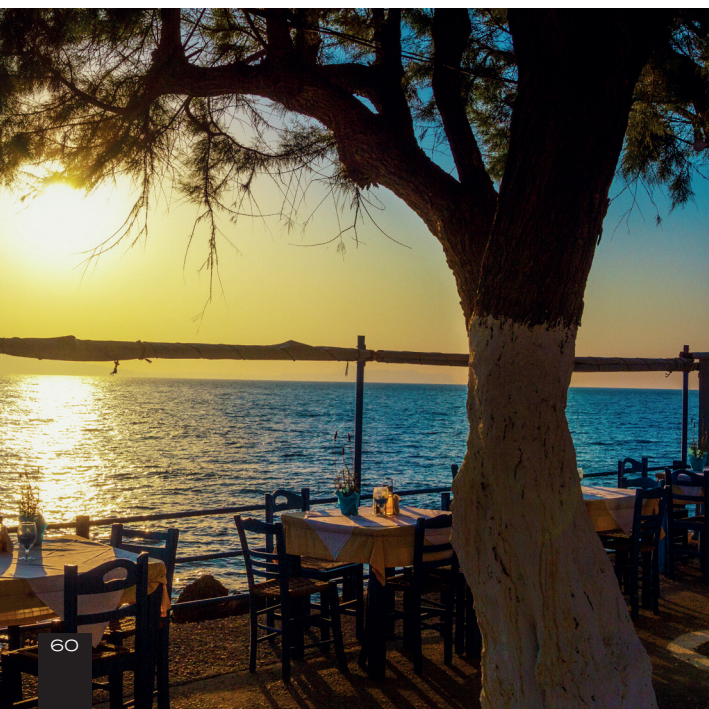


Foto: dusko / stock.adobe.com

Und dann sind da noch die Strände: Elafonisi, Balos, Preveli – Namen wie aus einem Gedicht. Die Farben des Wassers wechseln zwischen Smaragd, Türkis und Tinte. Kreta ist dramatisch – in ihren Landschaften, ihren Geschichten, ihrer Musik.



MYKONOS:

STILVOLL ZWISCHEN SZENE UND STILLE

Mykonos hat ein Image. Und das wird ihr oft nicht gerecht. Natürlich gibt es Clubs, Prominenz und Designhotels. Aber dazwischen liegen Momente voller Authentizität – man muss sie nur entdecken wollen.

Foto: travnikovstudio / stock.adobe.com



Foto: SCStock / stock.adobe.com

In den frühen Morgenstunden wirkt Chora fast verschlafen. Fischer sortieren Netze, Katzen streichen um leere Cafétische, und die Gassen gehören kurz wieder den Einheimischen. Auch an den Stränden lässt sich Stille finden – etwa an Agios Sostis, wo keine Liegestühle stören. Mykonos lebt vom Kontrast: Trubel und Zurückgezogenheit existieren nebeneinander. Wer beides zulässt, erlebt die Insel in ihrer Tiefe – als Bühne für beides: Augenblicke und Erholung.

ANZEIGE



**Wir haben für alle
die richtige Zeitschrift!**

Lassen Sie sich von einer kostenlosen
Leseprobe überzeugen!

ÜBER 100 TITEL
BIS ZU 50% GÜNSTIGER

INDIVIDUELLE LESEFREUDE –
AUCH PRIVAT

TITEL JEDERZEIT
AUSTAUSCHBAR

KOSTENLOSE LIEFERUNG

MONATLICH KÜNDBAR

**Lesezirkel
Rhein-Mosel**

Lesezirkel-Service
Zeitschriftenvertrieb GmbH
Laubach 5
56068 Koblenz
T +49 261 9730070
F +49 261 9730072
info@lesezirkel-service.de
www.lesezirkel-service.de



Foto: Fokke Baarssen / stock.adobe.com

Ein Spaziergang durch die Altstadt, mit ihren verwinkelten Gassen und weißen Mauern, ist eine Reise durch Zeit und Wandel. In Ano Mera, fernab des Trubels, steht das Kloster Panagia Tourliani, ein ruhiger Ort mit beeindruckendem Marmoraltar.

Mykonos lebt vom Kontrast: zwischen Licht und Schatten, zwischen Bühne und Alltag. Wer beides nebeneinander stehen lässt, erlebt die Insel in ihrer vollen Tiefe.

Foto: Jana / stock.adobe.com



SANTORINI:

DRAMATISCH SCHÖN

Die spektakuläre Caldera ist weltberühmt – und ja, sie ist ein Naturwunder. Doch Santorini kann mehr als Sonnenuntergänge in Oia.



Foto: santosha57 / stock.adobe.com

Im Inselinneren liegen Dörfer wie Pyrgos oder Emporio, die mit ihren engen Gassen, alten Wehrtürmen und ungefiltertem Alltag beeindrucken. Hier sind morgens die Bäcker noch Treffpunkt für echte Gespräche, nicht für Foto-Inszenierungen. Ein Highlight ist der Wanderweg von Fira nach Oia entlang des Kraterands. Weitblick, Wind und Vulkangestein begleiten einen auf jedem Schritt.

Foto: refresh(Pix) / stock.adobe.com



Foto: neirfy / stock.adobe.com

Danach lohnt sich der Besuch eines Weinguts – Assyrtiko ist der Star der Insel, gewachsen auf mineralischem Boden und vinifiziert mit Fingerspitzengefühl.

ANZEIGE

Zeitschriften
50% günstiger

geh mal offline



Mein
LeserZirkel
persönlich • preiswert • zuverlässig

info@meinleserzirkel.de





KOS:

ZWISCHEN HEIL- KUNST UND STRANDKULTUR

Kos trägt einen großen Namen: Hippokrates. Der „Vater der Medizin“ soll hier geboren worden sein, und noch heute spürt man den historischen Atem der Insel – sei es in der antiken Asklepieion-Anlage oder in den Ruinen der Altstadt. Doch Kos ist nicht nur Vergangenheit. Die Insel ist vielseitig: Im Norden weitläufige Strände mit gutem Wassersportangebot, im Süden stille Dörfer wie Kefalos mit malerischer Bucht. Besonders schön ist der Kontrast zwischen der lebendigen Hauptstadt und dem ländlichen, fast vergessenen Inselflair im Hinterland.

Kos eignet sich für alle, die Kultur und Erholung verbinden wollen – ohne viel Aufwand, aber mit echter griechischer Seele.



RHODOS:

**FACETTENREICH
UND LEBENDIG**

Rhodos ist mit Kreta eine der größten Inseln der südlichen Ägäis – und fühlt sich auch so an. Ihre Hauptstadt mit dem mittelalterlichen Großmeisterpalast wirkt wie eine Bühne für Historienfilme. Enge Gassen, mächtige Mauern, Moscheen, Kirchen, Basare – alles nebeneinander, alles echt.



Foto: byrdyak / stock.adobe.com

Foto: ecst1422 / stock.adobe.com



Nur wenige Kilometer entfernt beginnt ein anderes Rhodos: grün, weit, duftend. Im Schmetterlingstal, im Süden bei Prasonisi oder im Künstlerort Lindos, wo weiße Häuser unter der Akropolis kleben, zeigt sich die Vielseitigkeit der Insel. Wer mit dem Auto unterwegs ist, merkt schnell, dass hier hinter jeder Biegung eine neue Szenerie wartet.

ANZEIGE

**Autofahrer Gruppe
Koblenz & Umgebung**

Bei Fragen rund ums Auto nie wieder im Regen stehen!
Hier helfen wir uns gegenseitig bei allen Autofragen!

Schon mehr
als **5.500**
Mitglieder
aus der
Region!



**Tritt jetzt der kostenfreien Gruppe
auf Facebook bei und stelle deine Fragen!**



Gruppe auf Facebook suchen und beitreten:
Autofahrer Koblenz/Neuwied/Andernach/Mülheim Kärlisch und Umgebung



Foto: oleg_p_100 / stock.adobe.com

Rhodos ist nicht nur Ziel, sondern auch Ausgangspunkt – für Gedanken, Geschichten, kleine Neuanfänge. Rhodos bietet eine gut ausgebaute Infrastruktur, aber auch genug Raum für Entdeckungen abseits der Hauptstraßen. Die Kombination aus Historie, Natur und mediterranem Lebensstil macht die Insel zum festen Anker in der Ägäis.

Die südliche Ägäis lebt von ihrer Vielfalt. Jede Insel hat ihren Ton, ihren Takt. Gemeinsam bilden sie eine Region, die inspiriert – ohne sich aufzudrängen. Wer aufmerksam reist, wird nicht nur schöne Orte entdecken, sondern ein Gefühl mitnehmen: dass zwischen all dem Licht, dem Wind und der Geschichte auch immer ein Stück Gegenwart steckt, das uns ganz direkt berührt.



Foto: Fokke Baarssen / stock.adobe.com

GLEICH BEWERBEN!



KONZEPTUM sucht für den Standort in Koblenz ab sofort

Senior IT-System- administrator (w/m/d)



**DEINE KARRIERE IN DER SOFTWAREBRANCHE!
ALLE AKTUELLEN STELLENANGEBOTE HIER:
[KONZEPTUM.DE/KARRIERE](https://www.konzeptum.de/karriere)**

#MMM
MITEINANDER MÖGLICH MACHEN



**BERLIN & CRAMER
BILDKOLLEKTIV**