

LABEL
56

SÜDTIROL

MEDITERRAN UND
MAJESTÄTISCH

GENUSS IM HERBST

WALDPILZE UND
FLAMMKUCHEN

BEAUTY

MAKE-UP
TRENDS

PORSCHE MACAN

E-PERFORMANCE
AUF NEUEM NIVEAU

**DR. MED.
VIKTOR MOLNAR**

PLASTISCHE UND ÄSTHETISCHE CHIRURGIE
IN LAHNSTEIN



**BERLIN & CRAMER
BILDKOLLEKTIV**

EDITORIAL

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



der September ist ein Monat der Gegensätze. Morgens liegt der Tau schwer auf den Wiesen, mittags wärmt noch die Sonne, abends spürt man schon den ersten Hauch von Herbst. Diese Mischung aus Abschied und Neubeginn macht den Reiz dieser Zeit aus – und sie prägt auch die Themen in dieser Ausgabe.

Wir widmen uns der herbstlichen Vielfalt, die man sehen, riechen und schmecken kann: Pilze, die wie kleine Schätze aus dem Waldboden sprießen und in der Küche zum Star werden. Beauty-Trends, die jetzt nicht mehr grell auftrumpfen, sondern mit warmen, erdigen Tönen auf Natürlichkeit setzen. Und Reiseziele, die wie Südtirol zeigen, dass sich Gegensätze – alpin und mediterran – zu einer unvergleichlichen Einheit verbinden können.

Genauso spannend sind die Begegnungen mit Menschen, die ihren Weg mit Mut und Leidenschaft gehen. Einer von ihnen ist Dr. Molnar. Er spricht über seine Berufung, Medizin und Menschlichkeit zu verbinden – und macht damit deutlich, dass Fortschritt ohne Herz keinen Wert hat.

Auch Technik darf in dieser Ausgabe nicht fehlen: Mit dem neuen Porsche Macan zeigt sich, dass Elektromobilität und Sportlichkeit längst keine Gegensätze mehr sind, sondern die Zukunft.

Es ist genau diese Vielfalt, die der September mit sich bringt: eine Jahreszeit, die gleichermaßen zum Genießen, Innehalten und Aufbrechen einlädt.

Ich wünsche Ihnen inspirierende Momente mit dieser Ausgabe von LABEL 56.

Herzlichst Ihr und euer

Daniel Koenen
Herausgeber

- 6 Herbstliche Vielfalt:
Goldene Zeiten für Pilzliebhaber
- 14 Flammkuchen:
**Spezialität aus dem Elsass
mit vielen Gesichtern**
- 18 **Rezepte:**
Mini-Knödel-Pfanne
Ziegenkäse-Flammkuchen
- 22 **Von Sand bis Schokobraun:**
Die Make-up-Looks für
Herbst und Winter
- 30 **Abkühlung in den
blauen Augen der Eifel**
- 32 Titelstory:
**„Medizin ist für mich
Berufung und Lebensaufgabe“**
- 44 Mit E-Performance
auf einem neuen Niveau:
Der Porsche Macan
- 54 Mediterran und majestätisch:
Südtirols Sonnenseite

32

**„Medizin ist für
mich Berufung und
Lebensaufgabe“**



Foto: New Africa / stock.adobe.com

20

**Die Make-up-Looks
für Herbst und Winter**

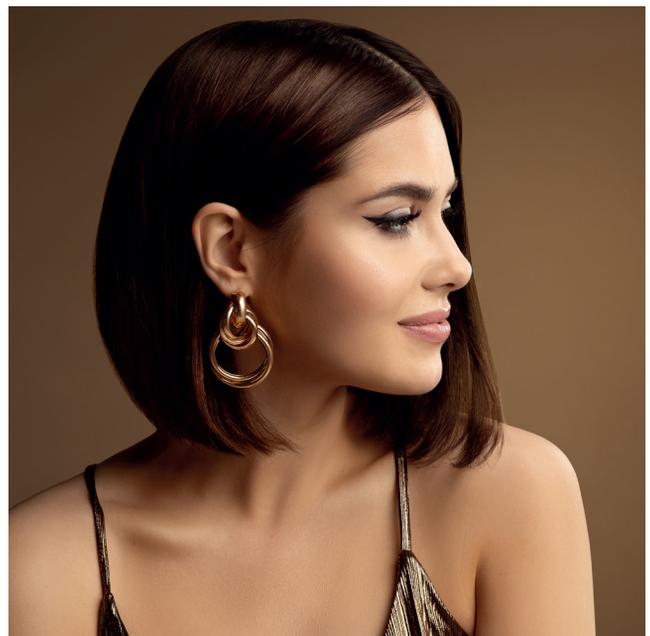


Foto: inarifik / stock.adobe.com



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.



Südtirols Sonnenseite

Foto: JFL Photography / stock.adobe.com

Quelle: <https://newsroom.porsche.com>

Der Porsche Macan

44



S MA 4261E

HERBSTLICHE
VIELFALT:
**GOLDENE..
ZEITEN FÜR
PILZLIEBHABER**





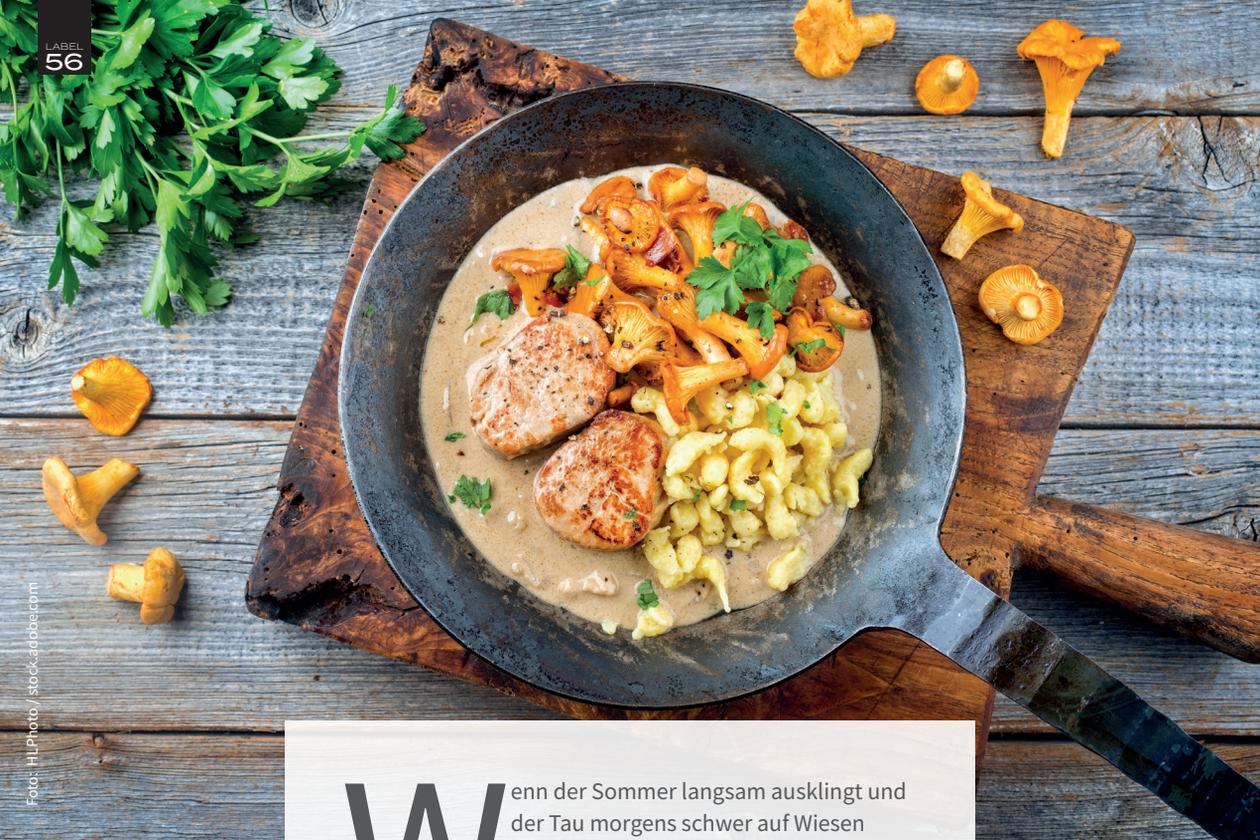


Foto: H1Photo / stock.adobe.com

Wenn der Sommer langsam ausklingt und der Tau morgens schwer auf Wiesen und Waldböden liegt, beginnt für viele Genießer die schönste Zeit des Jahres. Der September bringt nicht nur goldene Nachmittage und kühle Abende, sondern auch eine Fülle an Pilzen, die in der Küche jetzt ihren großen Auftritt haben. Ob aus dem Wald oder vom Markt – kaum ein Lebensmittel steht so sehr für den kulinarischen Herbst wie der Pilz.



Foto: Yariniv-Studio / stock.adobe.com

Besonders gefragt sind jetzt Pfifferlinge. Ihr leuchtendes Gelb und der fein-pfeffrige Geschmack machen sie zur ersten Wahl für saisonale Gerichte. In Butter mit Schalotten geschwenkt,

begleitet von ein paar Speckwürfeln und einem Klecks Crème fraîche, veredeln sie knusprige Rösti oder frische Pasta. Auch ein herbstlicher Salat mit lauwarmen Pfifferlingen, Feldsalat und Walnüssen beweist, wie vielseitig dieser Wildpilz ist.



Foto: HLPhoto / stock.adobe.com

ANZEIGE

*Wurst, Fleisch und Fisch -
ein Genuss vom Fachmann!*



Wir bieten Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung. Neben unserem Lieferservice als **Fleischgroßhandel** 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: Elena / stock.adobe.com

Noch intensiver im Geschmack und optisch ein echter Klassiker ist der Steinpilz. Seine dichte, feste Struktur macht ihn zum idealen Begleiter für Risotto, das mit Parmesan, Weißwein und frischen Kräutern ein echtes Wohlfühlessen für kühlere Tage wird. Wer es rustikaler mag, brät dicke Scheiben Steinpilz in Olivenöl und serviert sie auf geröstetem Sauerteigbrot mit einem Hauch Knoblauch – einfach, aber eindrucksvoll.

Foto: HLPhoto / stock.adobe.com



Auch der Champignon darf im September nicht fehlen. Zwar ganzjährig verfügbar, zeigt er gerade jetzt sein ganzes Können. Besonders die braune Variante bringt eine feine Nussigkeit mit, die hervorragend zu herbstlichen Zutaten passt.



Foto: New Africa / stock.adobe.com

In einer cremigen Pilzsuppe mit Lauch, als Füllung in einer herzhaften Galette oder als Hauptdarsteller in einer Pilzrahmpfanne mit frischen Kräutern: Champignons liefern zuverlässig Geschmack und Substanz.



Foto: New Africa / stock.adobe.com

DEINE GESCHICHTE, UNSER DESIGN

ANZEIGE

ER FOLG GE STAL TEN.

PRINT • WEB • FOTO

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



malberg.media

Ein oft unterschätzter, aber kulinarisch spannender Zuchtpilz ist der Kräuterseitling. Er besticht durch seine fleischige Textur und den milden Geschmack, der beim Braten wunderbar karamellisiert. In Streifen geschnitten und mit etwas Sojasauce, Thymian und Butter glasig gebraten, lässt er sich wie eine vegetarische „Steak“-Variante einsetzen – puristisch und doch raffiniert.

Foto: ekkstock / stock.adobe.com



Foto: elenavah / stock.adobe.com

Ob rustikal oder elegant, vegetarisch oder in Kombination mit Fleisch: Pilzgerichte bringen Tiefe, Wärme und Erdigkeit auf den Teller. Sie verbinden Bodenständigkeit mit feiner Aromatik, lassen sich spontan zubereiten oder zum aufwendigen Menü ausbauen. Im September liefern Natur und Marktstände die perfekte Auswahl dafür – frisch, vielfältig und voller Charakter. Wer jetzt zu Pilzen greift, genießt den Herbst mit jedem Bissen.

Foto: Denira / stock.adobe.com



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

Flammkuchen: Spezialität aus dem Elsass mit vielen Gesichtern

Knusprig, dünn und voller Aromen – Flammkuchen ist mehr als ein herzhafter Snack. Die elsässische Spezialität hat ihren Ursprung im ländlichen Alltag: Bäuerinnen und Bäcker nutzten einst einen dünnen Brotteigfladen, um die Temperatur des Holzofens zu prüfen. Was dabei entstand, war köstlich genug, um zur regionalen Delikatesse zu werden.





Foto: Kerstin / stock.adobe.com

Traditionell wird Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln belegt – einfach, deftig, ehrlich. Doch heute zeigt er sich in zahllosen Variationen, die Saisonales, Süßes und Modernes mühelos integrieren. Wer es leicht und raffiniert mag, kombiniert etwa Ziegenkäse mit Lauch oder Kürbis. Geräucherter Lachs trifft auf Frischkäse und Dill, rote Bete bringt Farbe und feine Erdigkeit ins Spiel.



Foto: scerpica / stock.adobe.com

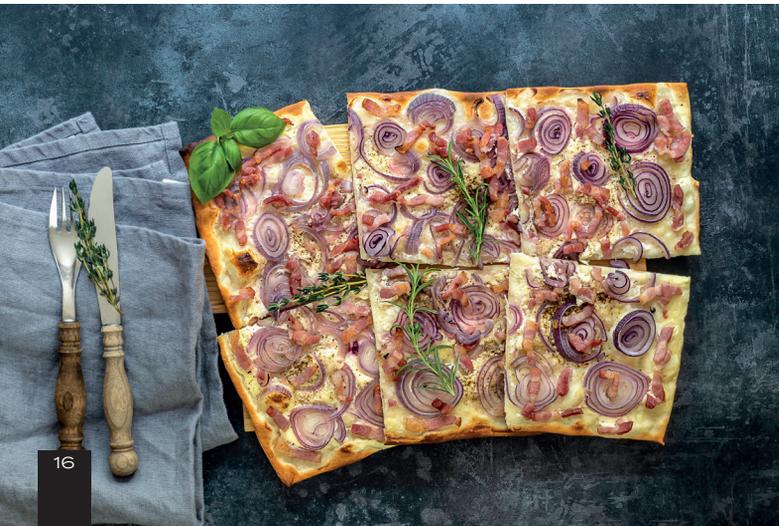


Foto: Jane Vershinin / stock.adobe.com

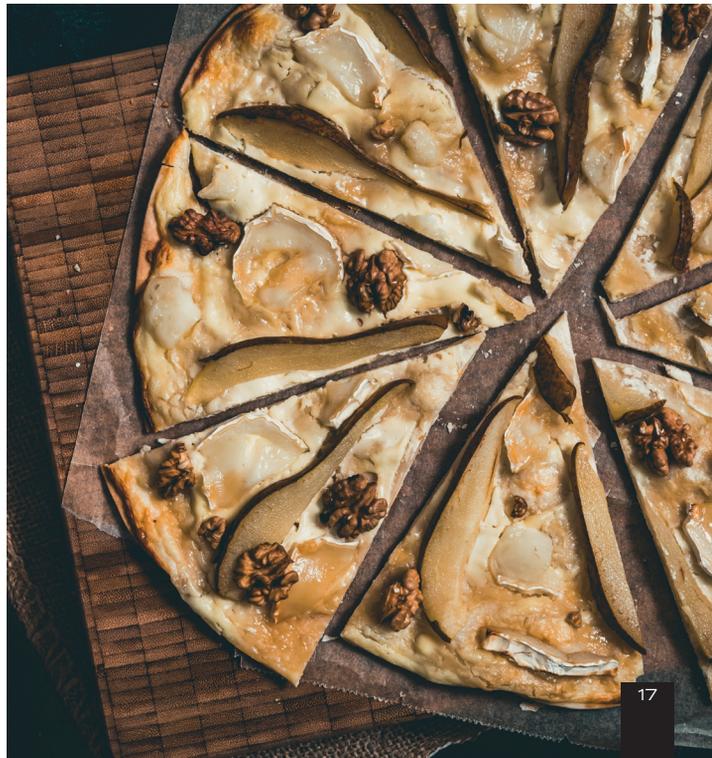


Foto: emmi / stock.adobe.com

Auch süß funktioniert Flammkuchen hervorragend: Varianten mit Apfelscheiben, Brie und Thymian oder mit Aprikosen, Ziegenkäse, Honig und ein paar gehackten Walnüssen machen ihn zum eleganten Abschluss eines Dinners. Wichtig bleibt dabei immer der Boden – möglichst dünn ausgerollt, mit oder ohne Hefe, für Glutenfreie auch ganz ohne Weizen. Wer keine Zeit hat den Teig selbst herzustellen, kann selbstverständlich auch auf Produkte aus der Frischetheke zurückgreifen.

Gebacken wird Flammkuchen bei hoher Temperatur, idealerweise auf einem vorgeheizten Blech oder Stein. So wird der Rand knusprig, der Belag bleibt saftig. Ein frischer grüner Salat mit Vinaigrette ergänzt das Gericht ebenso gut wie ein Glas Federweißer, ein leichter Weißwein oder ein kühles Bier. Ob als Abendessen in geselliger Runde oder spontaner Snack: Flammkuchen passt immer.

Foto: Daniela Baumann / stock.adobe.com



4 PORTIONEN

Mini-Knödel-Pfanne

Alle Artikel
gibt es bei

**DIRK'S
EDEKA**



Zubereitung

- 1 Die Mini-Knödel nach Packungsanleitung zubereiten und bereithalten. Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die rote Zwiebel pellen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
- 2 Den Spinat waschen, trockenschleudern, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.
- 3 Den Knoblauch pellen und in feine Würfel schneiden. Rote und gelbe Paprika waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Öl erhitzen, Paprika, Pilze sowie die Zwiebeln hinzugeben und für etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
- 4 Den Spinat und Knoblauch hineingeben und für 2 Minuten anschwitzen. Mit Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen und für 3 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
- 5 Die Knödel hineingeben und mit geriebenem Parmesan bestreuen, für 15 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene überbacken. Anschließend servieren.



Zutaten:

- 400 g Mini Knödel
- 250 g Pilze, gemischt
- 1 Zwiebel, rot
- 1 Bund Spinat, frisch
- 0,5 Paprikas, rot
- 0,5 Paprikas, gelb
- 3 Knoblauchzehen
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 2 EL Olivenöl, z.B.: EDEKA Bio Natives Olivenöl Extra aus Griechenland
- 100 g Parmesan, gerieben
- Salz
- Pfeffer



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

Ziegenkäse-Flammkuchen



Zutaten:

Für den Belag:

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe, klein
- 3 EL Rapsöl, kalt gepresst
- 200 g Blattspinat
- 150 g Schmand, z.B.: EDEKA Bio Schmand
- 1 EL Dinkelvollkornmehl
- 100 g Cherry Rispentomaten
- 1 Handvoll Basilikum
- 150 g Ziegenweichkäse
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, frisch gemahlen, schwarz

Für den Teig:

- 0,5 Päckchen Hefe, trocken
- 0,5 TL Zucker, braun
- 1 EL Tomatenmark
- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Meersalz
- 1 EL Rapsöl, kalt gepresst
- Butter, zum Einfetten
- etwas Mehl, für die Arbeitsfläche

Zubereitung

- 1 Hefe, Zucker und Tomatenmark in einer Schüssel mit 175 ml lauwarmem Wasser verrühren, bis sich die Zutaten aufgelöst haben. Die Mischung knapp 5 Minuten stehen lassen, bis sich an der Oberfläche Bläschen bilden.
- 2 Dinkelvollkornmehl, Meersalz sowie Rapsöl zu der Mischung geben. Die Zutaten 7-8 Minuten mit den Knethaken eines Handrührgerätes verkneten, bis sich ein geschmeidiger, fester Teig bildet. Die Schüssel mit Folie abdecken und an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.
- 3 Für den Belag die Schalotte schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 1 Esslöffel Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, den Knoblauch 1-2 Minuten darin glasig anschwitzen.
- 4 Spinat verlesen, mehrmals waschen und dicke Stiele entfernen. Anschließend mit in die Pfanne geben und 3-4 Minuten braten, bis dieser zusammenfällt. Hin und wieder umrühren.
- 5 Den Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 210 Grad) vorheizen. Schmand, das restliche Öl sowie das Mehl in eine Schüssel geben und homogen verrühren. Die Tomaten waschen,

Stielansatz entfernen und vierteln. Basilikumblätter waschen, trocken schütteln und zur Hälfte in feine Streifen schneiden.

- 6 Den Teig auf eine mit Mehl bestäubte Fläche geben und mit einem bemehlten Nudelholz in der Größe des Backblechs dünn ausrollen. Vorsichtig auf das gefettete Backblech geben und ggf. nochmals in Form rollen. Die Schmandmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 7 Zuerst den Spinat, dann die Tomatenviertel auf dem Teig verteilen und mit den Basilikumstreifen bestreuen. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf dem Belag verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf mittlerer Schiene für 16-18 Minuten im Backofen fertig backen. Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit ganzen Basilikumblättern bestreut servieren.

Alle Artikel
gibt es bei

**DIRK'S
EDEKA**



Day Spa

Kurzurlaub für die Seele
in idyllischer Umgebung
und mit einzigartiger
Atmosphäre.



MIT EINEM
KLICK ZU
MEHR INFOS

Auszeit vom Alltag

MIT DEN DAY SPA ANGEBOTEN IN IHREM FÄHRHAUS SPA

Im FÄHRHAUS SPA finden Sie alles, was Sie für Ihre Regeneration benötigen. Schalten Sie ab vom stressigen Alltag und verbringen einen Tag voller Ruhe und Entspannung mit unserer Sauna, Panoramapool und Skyterrasse. Ob kombiniert mit einem reichhaltigen Frühstück oder einer Wohlfühlmassage – unsere verschiedenen Day Spa Angebote lassen keine Wünsche offen. Tauchen Sie ein in eine Welt des Wohlbefindens und lassen Sie sich von unserer exklusiven Atmosphäre und neuen Treatments verzaubern.





A woman's profile is shown on the left side of the page, looking towards the right. She has long, dark hair and is wearing a shimmering, strapless dress. The background is a solid, dark brown color. The text is centered on the right side of the page.

Von Sand bis Schokobraun: **DIE
MAKE-UP-LOOKS
FÜR HERBST
UND WINTER**



Vergessen ist Neon, Bye-bye Barbie-core – die angesagtesten Make-up-Looks 2025 im Herbst und Winter kommen nicht in Pink und grellen Farben daher, sondern in 50 Shades of Brown. Und das in allen Nuancen: von zartem Sand über cremiges Karamell bis hin zu tiefem, glänzendem Schokobraun. Der neue Ton-in-Ton-Trend hört auf den Namen „Latte Make-up“ und ist mehr als ein viraler Hype – er ist eine Liebeserklärung an Natürlichkeit und Wärme, die zu jedem Hautton und -Typ und für alle Altersstufen passt. Statt akzentuierem Color Blocking steht hier der zeitlose Glow im Fokus. Und der wichtigste Player im neuen Spiel der Naturtöne? Bronzer!

Foto: Sofia Zhuravetc / stock.adobe.com

Foto: Lustrator / stock.adobe.com



Foto: Anna / stock.adobe.com



Latte Make-up ist die Antwort auf das Bedürfnis nach Alltagstauglichkeit mit Glam-Faktor. Inspiriert von den Farbverläufen eines Latte Macchiato verschmilzt dieser Look Augen, Teint und Lippen in einer einheitlichen Farbwelt. Weicher Eyeliner, cremiger Lippenstift, sanfte Übergänge. Zurückhaltend und mit dezentem Glow. Perfekt für die kalte Jahreszeit – und tragbar vom Office bis zur Rooftop-Party im goldenen Herbst.



AK GEBÄUDEMANAGEMENT

25 Jahre
ERFAHRUNG

Wenn andere
noch planen
sind wir schon
fertig.

Eine Frau.
Ein Wort.

Aleksandra
Krawietz

Hausverwaltung

Dein Objekt, in besten Händen

Vertraue auf unsere Expertise in der Hausverwaltung, wo jedes Detail zählt. Wir kümmern uns um alle Aspekte deiner Immobilie, von der Instandhaltung bis zur Mieterbetreuung, mit dem Ziel, dir und deinen Mietern ein angenehmes und sorgenfreies Wohn- und Arbeitsumfeld zu schaffen.

Wir sind nicht nur zertifiziert –
wir haben das Thema von Grund auf studiert!



30 Profis



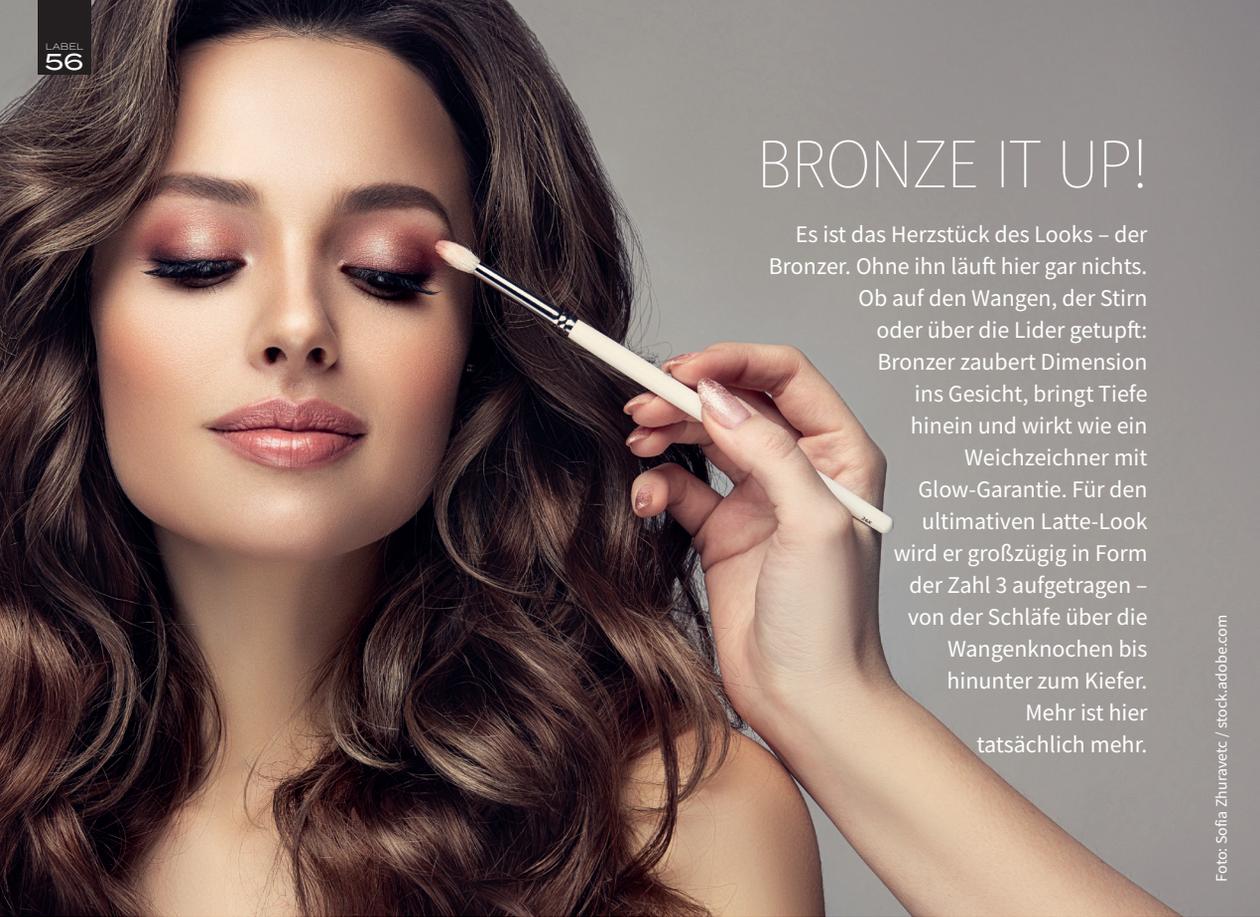
1 Mission



Deine Immobilie

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

www.ak-gm.de



BRONZE IT UP!

Es ist das Herzstück des Looks – der Bronzer. Ohne ihn läuft hier gar nichts. Ob auf den Wangen, der Stirn oder über die Lider getupft: Bronzer zaubert Dimension ins Gesicht, bringt Tiefe hinein und wirkt wie ein Weichzeichner mit Glow-Garantie. Für den ultimativen Latte-Look wird er großzügig in Form der Zahl 3 aufgetragen – von der Schläfe über die Wangenknochen bis hinunter zum Kiefer. Mehr ist hier tatsächlich mehr.

Foto: Sofia Zhuravets / stock.adobe.com

Schritt für Schritt zum Latte Look:

GLOWY BASE

Die Grundlage bildet eine leichte, strahlende Foundation oder eine getönte Tagespflege. Ein Hauch Concealer sorgt für ein ebenmäßiges Finish – wichtig: die Haut soll lebendig bleiben, nicht zugekleistert wirken. Auf leichte Texturen setzen.

EYE ESPRESSO

Von milchigem Kaffeeton bis dunklem Mokka – Braun ist Trumpf auf dem Lid. Helle Nuancen aufs bewegliche Lid, dunklere in Lidfalte und Außenwinkel. Edle Samt und Kaschmirtöne im Augenwinkel öffnen den Blick. Und sorgen für ein wenig „Dallas“-Appeal. Die 80er lassen grüßen!

KUSS IN KAKAO

Die Lippen bleiben nude, aber nie farblos – Nude-Töne mit braunem Unterton oder zartes Rosé. Oder Rosenholz. Für mehr Konturen: ein Lipliner in dunklerem Braun – leicht verblendet für das perfekte „Latte Finish“: innen cremig, nach außen hin Cappuchino.

Foto: inarik / stock.adobe.com



Foto: inarik / stock.adobe.com

GLOW GETTER

Ein Highlighter darf nicht fehlen! Helle Nuancen in Beige, Karamell, Mandel auf Wangenknochen, Nasenspitze und Lippenherz setzen die Highlights.



Foto: Subbotina Anna / stock.adobe.com

DIE TON IN TON REVOLUTION

Wer glaubt, Braun sei langweilig, hat den Beauty-Zeitgeist verpasst. Von Sand bis Schoko ist mehr als ein Trend – es ist ein Lebensgefühl, das Natürlichkeit mit subtilem 80er-Jahre-Charme verbindet. Und der Latte Look ist der Beweis, dass Make-up auch mit leisen Tönen ziemlich laut beeindrucken kann. Einen Cappuccino, bitte!

MACHING NAILS

Sand, Taupe oder gar mutiges Mokka tragen den Trend bis in die Fingerspitzen.

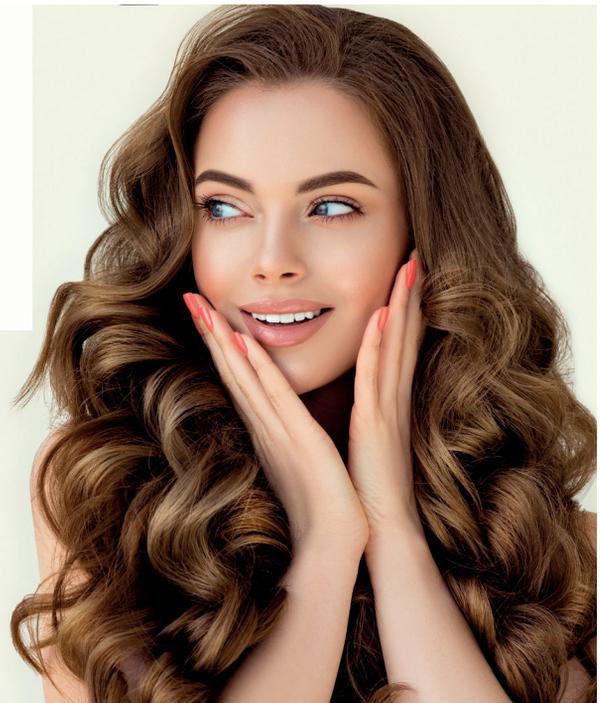


Foto: Sofia Zhuravets / stock.adobe.com



WAGNER
AUGEN
OPTIK

KALEOS

**JETZT DIE
AKTUELLEN
MODELLE
ENTDECKEN!**

56068 Koblenz
Am Plan 30

Telefon: 0261 91 56 60

info@wagner-augenoptik.de

wagner-augenoptik.de



Abkühlung in den blauen Augen der Eifel

MAARE-MOSEL-RADWEG MIT BADESTOPP IN SCHALKENMEHREN

In der Vulkaneifel lässt sich eine Fahrradtour gut mit einer Runde Schwimmen verbinden. Dafür sorgen die kreisrunden, mit Wasser gefüllten Maare vulkanischen Ursprungs. Der rund 79 Kilometer lange Maare-Mosel-Radweg von Daun in der Eifel bis nach Bernkastel-Kues an die Mosel ist eine der beliebtesten Strecken in Rheinland-Pfalz. An warmen Sommertagen ist unterwegs ein Stopp am Schalkenmehrener Maar geradezu ein Muss. Der See zwischen sanften Hügeln ist das größte der drei Dauner Maare, die auch als die blauen Augen der Eifel bezeichnet werden.

TIEFBLAUE MAARE, GRÜNE WIESEN UND KLEINE EIFELDÖRFER

Auf rund 58 Kilometern folgt der Maare-Mosel-Radweg einer stillgelegten Bahntrasse. Zumeist geht es leicht bergab und abwechslungsreich über Viadukte, durch Tunnel und vorbei an tiefblauen Maaren, grünen Wiesen und kleinen Eifeldörfern. Das entspannte Radfahren durch die Eifellandschaft macht ihn insbesondere bei Familien mit Kindern zur ersten Wahl. Das Naturfreibad am Schalkenmehrener Maar verspricht nicht nur ein Bad in glasklarem Wasser, sondern bietet auch Tretbootfahrten auf dem Maar und Entspannung auf einer großen Liegewiese an.

Ein Kiosk am Freibad hat Eis, Kaffee und kühle Getränke im Angebot. Familien mit Kindern können eine kürzere Runde von Daun bis Schalkenmehren oder Gillenfeld wählen und diese mit einem Badeaufenthalt am Maar kombinieren. Für sportliche Radfahrer ist auch die gesamte Strecke bis zu den Moselweinbergen bequem zu schaffen. Zurück nach Daun, fahren ab Bernkastel-Kues Busse, die auch auf den Transport von Fahrrädern eingestellt sind. E-Bikes können in der Tourist-Information Daun ausgeliehen werden.

Bild: Dominik Ketz / Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH



„MEDIZIN IST FÜR MICH BERUFUNG UND LEBENS-AUFGABE“

Präzision trifft Empathie: Dr. Molnar ist Facharzt für Plastische und Ästhetische Chirurgie, Handchirurg und Gründer seiner eigenen Privatpraxis in Lahnstein. Sein Weg führte ihn von Budapest über Tübingen, Stuttgart und Offenbach nach Koblenz – Stationen, die ihn geprägt haben und aus denen er heute seine besondere Haltung schöpft: High-Tech-Medizin mit Herz und Menschlichkeit zu verbinden.

Im Gespräch mit LABEL 56 spricht er über seine Kindheit in Ungarn, die ersten Begegnungen mit der Medizin, die Faszination der Verbrennungschirurgie, den Aufbau eigener Abteilungen – und den mutigen Schritt in die Selbstständigkeit. Er erzählt, wie er Familie und Beruf in Einklang bringt, warum ihm natürliche Ergebnisse wichtiger sind als schnelle Trends und welche Innovationen er für die Zukunft der ästhetischen Medizin sieht. Ein Interview über Leidenschaft, Werte, Verantwortung – und den Anspruch, Patienten nicht nur äußerlich zu verändern, sondern ihnen ein neues Lebensgefühl zu schenken.

FOTOS: BERLING&CRAMER
TEXT: DANIEL KOENEN





SICHERN SIE IHRE

JUNI 2024 • LIFESTYLE MAGAZIN • WWW.LABEL56.COM

LABEL 56

ZAKYNTHOS
EIN JUWEL IM IONISCHEN MEER

INTERIOR
CAFECORE: EIN WARMES, STARKES WOHNGEFÜHL

FASHION
EINE HOMMAGE AN DIE KUNST-GESCHICHTE ITALIENS

BEEREN
SO SCHMECKT DER SOMMER

STEINACREUTZ
WIRTSCHAFTSPROFESSORIN



NOVEMBER 2021 • LIFESTYLE MAGAZIN • WWW.LABEL56.COM

LABEL 56

ISLAND
FEUER UND EIS

BEAUTY
HAUPTPFLEGE IM WINTER

MARTINSGANGS
TRADITION NEU INTERPRETIERT

AUDI E-TRON GT
DYNAMIK, EFFIZIENZ UND ELEGANZ

ANNA KLINGHUBER
HAUSFRAU AUS LIEBE ZU DEN MEERESFRUCHTEN



JUNI 2016 • Lifestyle Magazin • Insterlitz • www.l56.com

LABEL 56

ERFOLGSSTORY
DAS SILICON VALLEY AM MITTELMEER

BBQ-SAISON!
FEUER UND FLAMME FÜR STEAK & CO.

BEAUTY & TRENDS
SOMMER-HIGHLIGHTS 2016

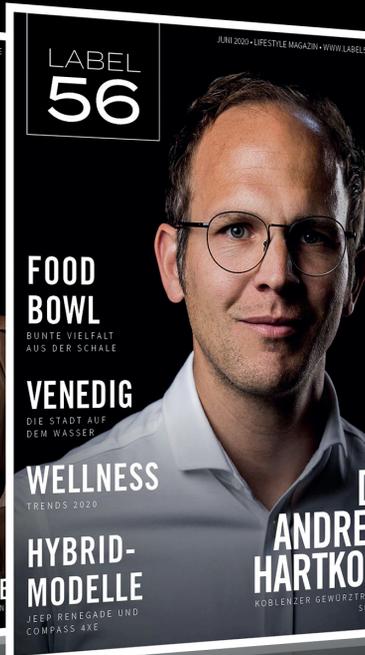
REISEN
KROATIEN. VOLLER LEBEN

AUTOMOBIL
ALFA ROMEO GIULIA ZWISCHEN FACETTEN DER GLEICHEN EMOTION

FRANK GOTTHARDT
FIRMENGRÜNDER UND VORSTANDSVORSITZENDER COMPUGROUP MEDICAL AUS KOBLENZ



SICH TITELSTORY!



Herr Dr. Molnar, Sie sind 1980 in Budapest geboren. Welche Erinnerungen verbinden Sie mit Ihrer Kindheit?

Ich bin im Süden Budapests in einem kleinen Vorort aufgewachsen. Meine beiden Großmütter stammten aus dem schwäbischen Raum, und so spielte die deutsche Kultur von Beginn an eine Rolle in meinem Leben. Besonders prägend war die politische Wende Ende der 1980er-Jahre. Plötzlich konnten wir reisen, meine Eltern nahmen mich mit nach Deutschland – und es entstand dieses Gefühl: Die Zukunft ist offen, alles ist möglich.

Gab es in Ihrer Familie Vorbilder, die Sie zur Medizin geführt haben?

Ja, eindeutig. Mein Onkel emigrierte während des Kommunismus nach Deutschland, studierte in Tübingen Zahnmedizin und gründete dort später eine Praxis. Er war für mich ein großes Vorbild. Meine Eltern haben mich ebenfalls stark unterstützt. So wurde Medizin früh ein Thema in unserer Familie – und für mich ein klarer Weg.

Wann wurde Ihr Wunsch, Arzt zu werden, konkret?

Mit etwa zwölf Jahren. Ich wurde damals selbst an der Nase operiert und musste eine Woche stationär bleiben. Ich durfte die Ärzte bei Visiten begleiten, sogar bei anderen Patienten. Diese Erfahrung war unglaublich spannend – von da an war mir klar: Ich möchte Arzt werden.

Warum haben Sie sich für ein Studium in Tübingen entschieden?

Obwohl mich die Semmelweis-Universität in Budapest aufgenommen hatte, zog es mich nach Tübingen. Der Einfluss meines Onkels war entscheidend, aber auch das internationale Ansehen der Universität. Dort konnte ich lernen, forschen und in einem Umfeld arbeiten, das mich nachhaltig geprägt hat.

Gibt es ein Erlebnis aus Ihrer Studienzeit, das besonders im Gedächtnis geblieben ist?

Ja, die Arbeit in der BG-Klinik Tübingen. Dort habe ich das breite Spektrum der Plastischen Chirurgie erlebt: Handverletzungen, Hauttumore, komplexe Rekonstruktionen. Ich durfte schon früh im OP assistieren. Das hat meinen Berufswunsch bestätigt. Parallel entstand meine Doktorarbeit zur Sauerstoffsättigung der Haut – ich konnte nachweisen, wie stark Rauchen die Durchblutung und Heilung beeinträchtigt. Diese Erkenntnis hat mich sehr geprägt.

Nach dem Studium kamen wichtige Stationen in Stuttgart und Offenbach. Was haben Sie dort gelernt?

In Stuttgart am Robert-Bosch-Krankenhaus begann meine Facharztweiterbildung. Ich erlebte das gesamte chirurgische Spektrum – Unfallchirurgie, Viszeralchirurgie, Notaufnahme. Das war harte Schule, aber unglaublich wertvoll. In Offenbach kam ich dann in die Verbrennungschirurgie. Diese Arbeit war extrem fordernd, physisch wie psychisch. Besonders der Verlust eines jungen Patienten kurz vor der Reha hat mich tief berührt. Aber es lehrte mich auch, wie wichtig Empathie, Durchhaltevermögen und Teamgeist sind.



Ihre dritte Station führte Sie nach Koblenz. Welche Bedeutung hatte das Gemeinschaftsklinikum Mittelrhein für Sie?

In Koblenz habe ich meine Facharztweiterbildung abgeschlossen. Unter der Leitung von Dr. Albers konnte ich meine Kenntnisse in ästhetischer Chirurgie und Handchirurgie entscheidend vertiefen. Diese Zeit hat mich selbstbewusster gemacht und war der Grundstein für meine Spezialisierung.

Wann erhielten Sie die Anerkennung als Facharzt für Plastische Chirurgie?

2012. Das war für mich ein besonderes Moment. Ich wurde Oberarzt und übernahm mehr Verantwortung. 2015 erwarb ich zusätzlich die Zusatzbezeichnung Handchirurgie – ein Fachgebiet, das mich schon lange faszinierte, weil es mikroskopische Präzision mit der Wiederherstellung von Funktionen verbindet.

Sie haben sich auch im Bereich Senologie spezialisiert. Warum war diese Zertifizierung so wichtig?

2016 erhielt ich die Senologie-Zertifizierung. Sie ermöglichte mir einen interdisziplinären Blick auf die Brustchirurgie – von der Diagnostik bis zur ästhetischen und rekonstruktiven Chirurgie. Dieses Wissen hat meine Spezialisierung auf die Brustästhetik entscheidend geprägt.

Was war in dieser Zeit die größte Herausforderung – und der größte Erfolg?

Die größte Herausforderung war es, zwei Abteilungen parallel aufzubauen und zu leiten. Mein größter Erfolg war, dass uns dies gelang. Wir schufen eine stabile, erfolgreiche Abteilung und etablierten eine Marke, die Bestand hat. Persönlich war ich besonders stolz, trotz der hohen Belastung für meine Familie da gewesen zu sein. Diese Balance zu finden, war nicht immer leicht, aber unglaublich wertvoll.

Im Mai 2024 eröffneten Sie Ihre eigene Privatpraxis. Was gab den Ausschlag?

Der Wunsch nach einer eigenen Praxis war lange da. Aber ich wollte erst umfassende klinische Erfahrung sammeln. Als das Krankenhaus in Lahnstein schloss, war es der richtige Moment, meinen Traum zu verwirklichen. Heute sehe ich darin den Beginn einer sehr erfüllenden Phase.

Was unterscheidet Ihre Praxis vom Klinikalltag?

Wir treffen die Entscheidungen selbst, können uns mehr Zeit für unsere Patientinnen und Patienten nehmen und eine familiäre Atmosphäre schaffen. Gemeinsam mit meiner Frau, die mich seit Gymnasiumszeiten begleitet,

habe ich eine Praxis aufgebaut, die unser gemeinsames Lebensprojekt ist.

Wie wichtig war es, dass Ihre Frau diesen Weg von Anfang an mitgetragen hat?

Sehr wichtig. Sie hat mich während des Studiums unterstützt, später die Doppelbelastungen miterlebt und schließlich auch die Gründung der Praxis mitgetragen. Wir teilen die gleiche Vision – und das macht unsere Praxis zu einem Herzensprojekt.



2017 gründeten Sie „koblentz aesthetics“. Welche Rolle spielten Sie dort?

Ich war ärztlicher Leiter und gleichzeitig Chefarzt am St. Elisabeth Krankenhaus. Es gab keinerlei Strukturen, die Abteilung musste von Grund auf aufgebaut werden. Gemeinsam mit meinem Team formten wir eine starke Einheit, etablierten eine Marke und schufen eine Abteilung, die heute als Vorzeigeprojekt gilt.



Was bedeutet Ihnen Ihre Familie im Alltag?

Sie ist mein Rückhalt. Meine Frau und meine beiden Söhne geben mir Stabilität und erinnern mich daran, dass es neben dem Beruf immer auch ein Leben außerhalb der Praxis gibt.

Sie leben seit 2013 mit Ihrer Familie in Lahnstein. Wie ist Ihr Alltag dort?

Wir fühlen uns sehr wohl. Die Region mit ihren Flüssen, Burgen und Wanderwegen bietet uns und unserem Dackelmischling Alba viel Lebensqualität. Unsere Söhne Dominik und Vincent wachsen in einer familienfreundlichen Umgebung auf.

Was tun Sie in Ihrer Freizeit, um abzuschalten?

Ich spiele regelmäßig Tennis mit meiner Frau und gehe mit der Familie wandern – oft auf den Traumpfad in der Region. Diese Zeit in der Natur ist für uns ein wichtiger Ausgleich.

Welche Schwerpunkte Ihrer Arbeit liegen Ihnen besonders am Herzen?

Die Plastische Chirurgie ist unglaublich vielfältig. Besonders gern arbeite ich im Bereich der Lidstraffungen mit Radiofrequenz-Chirurgie sowie bei Brust- und Straffungoperationen. Bei Brustvergrößerungen wende ich den international anerkannten 14-Punkte-Plan an und habe ihn durch einen 15. Punkt ergänzt: den Einsatz der PlasmaBlade™-Technologie. Zudem faszinieren mich regenerative Ansätze wie Ultherapy® und Radiesse®, bei denen die körpereigene Kollagenbildung im Vordergrund steht.

Was macht moderne Verfahren wie Ultherapy® oder 3D-Simulationen für Ihre Patientinnen so wertvoll?

Ultherapy® strafft die Haut ohne Schnitt – allein durch fokussierten Ultraschall. 3D-Simulationen ermöglichen es, das geplante Ergebnis vorab virtuell zu sehen. So entstehen realistische Er-

wartungen. Zusätzlich nutzen wir brainLight®, ein Entspannungssystem, und DripDrip®-Infusionen, die die Regeneration nach Eingriffen unterstützen.



Was fasziniert Sie an der Kombination von High-Tech und persönlicher Betreuung?

Genau darin liegt für mich die Zukunft: modernste Verfahren einsetzen, aber nie den Menschen aus dem Blick verlieren. Technik kann unterstützen, aber die entscheidende Rolle spielt immer das persönliche Gespräch.

Gibt es eine Patientenbegegnung, die Sie besonders bewegt hat?

Viele. Besonders berührend sind die Geschichten von Menschen, die nach schweren Erkrankungen oder Unfällen durch eine Operation nicht nur ihr Aussehen, sondern auch ein Stück Lebensqualität zurückgewinnen. Zu sehen, wie Dankbarkeit und neues Selbstbewusstsein entstehen, ist für mich die größte Motivation.

Wie gehen Sie mit den hohen Erwartungen vieler Patientinnen und Patienten um?

Mit Ehrlichkeit. Ich erkläre, was möglich ist – und was nicht. Mir ist es wichtig, realistische Ziele zu setzen. Nur so kann am Ende Zufriedenheit entstehen.

Sie engagieren sich auch als Dozent und Fortbildner. Was bedeutet Ihnen diese Rolle?

Sehr viel. Schon als Oberarzt habe ich Assistenzärzte ausgebildet. Heute gebe ich mein Wissen in Kursen, bei Kongressen und in meiner Rubrik bei Antenne Koblenz weiter. Es ist mir wichtig, Wissen zu teilen und damit die nächste Generation von Ärzten zu fördern.

Welche Entwicklungen in der internationalen Fachwelt faszinieren Sie derzeit am meisten?

Minimal-invasive Verfahren wie Ultherapy® oder Radiesse®. Auch 3D-Simulationen und der Einsatz von KI eröffnen neue Möglichkeiten. Besonders spannend finde ich ganzheitliche Konzepte, die moderne Technik mit persönlicher Betreuung verbinden.

Wie halten Sie sich bei all den Innovationen auf dem Laufenden?

Durch Fachgesellschaften wie die DGPRÄC oder ASPS, durch Kongresse und den Austausch mit internationalen Kolleginnen und Kollegen. Medizin ist ständige Weiterentwicklung – wer stehen bleibt, verliert den Anschluss.

**Herr Dr. Molnar, Sie sind auch Handchirurg.
Was fasziniert Sie an diesem Bereich be-
sonders?**

Die Handchirurgie ist für mich eine der spannendsten Disziplinen, weil hier Funktion und Ästhetik direkt miteinander verbunden sind. Eine Hand muss nicht nur gut aussehen, sondern vor allem wieder greifen, fühlen und arbeiten können. Die Präzision, die dabei im Operationssaal gefragt ist, und die Freude der Patienten, wenn sie ihre Hand wieder normal einsetzen können, machen diesen Bereich für mich so erfüllend.

**Kombinieren Sie klassische Operationen
auch mit regenerativen Verfahren?**

Ja, immer häufiger. Bei größeren Eingriffen, etwa Brust- oder Straffungsoperationen, setze ich ergänzend regenerative Methoden ein (Infusionsanwendungen), die die körpereigene Heilung und Kollagenbildung unterstützen. Das kann die Ergebnisse verbessern und die Regeneration beschleunigen. Der Trend geht ganz klar dahin, operative und minimal-invasive Verfahren sinnvoll zu kombinieren.

**Welche Trends sehen Sie in der ästhetischen
Medizin aktuell, die Sie spannend finden?**

Zum einen die konsequente Weiterentwicklung minimal-invasiver Verfahren – also Methoden, die ohne großen Schnitt auskommen, aber sichtbare Ergebnisse liefern. Zum anderen die stärkere Individualisierung: Jeder Patient bringt unterschiedliche Voraussetzungen mit. Moderne Verfahren wie 3D-Simulationen helfen, Behandlungen passgenauer zu planen.

Und schließlich sehe ich auch einen Trend zu mehr Natürlichkeit – weg vom Übertriebenen, hin zu Ergebnissen, die frisch, gesund und authentisch wirken.

Was war Ihr schwierigster Moment in der beruflichen Laufbahn?

Der Umgang mit schwerbrandverletzten Patienten in Offenbach. Die Belastung war enorm – physisch wie psychisch. Aber diese Zeit hat mich Demut gelehrt und meine Empathie vertieft.

Wie würden Sie Ihren Führungsstil beschreiben?

Klar, respektvoll und kollegial. Ich glaube daran, dass man nur gemeinsam erfolgreich ist. In meiner Praxis möchte ich ein Umfeld schaffen, in dem alle ihre Stärken entfalten können.

Wie gehen Sie mit Druck und Verantwortung um?

Durch Struktur und Disziplin – und indem ich bewusst Ausgleich suche. Sport, Familie, Natur. Das hilft mir, in Balance zu bleiben.



Und was war Ihr schönster beruflicher Moment?

Die Eröffnung meiner eigenen Praxis. Das war wie ein Ankommen – nach all den Jahren Ausbildung, Klinik, Leitung. Ein Traum, den ich lange getragen habe.

Haben Sie ein persönliches Motto?

Ja: „High-Tech trifft Menschlichkeit.“
Das beschreibt meinen Anspruch am besten.



Wo sehen Sie Ihre Praxis in drei Jahren?

Wir wollen eine führende Adresse für Plastische und Ästhetische Chirurgie im Großraum Koblenz bleiben. Dazu gehören modernste Verfahren, Digitalisierung und eine ganzheitliche Betreuung. Zugleich soll unsere Praxis ein Ort bleiben, an dem Patienten Vertrauen finden und junge Kollegen lernen können.

Welche Rolle wird Technologie künftig spielen?

Eine wachsende Rolle, ohne das Persönliche zu verdrängen. KI hilft uns bereits heute bei Dokumentation und Simulation. Telemedizin kann ergänzen, aber das persönliche Gespräch bleibt unersetzlich.

Wenn Sie Ihr Konzept in einem Satz beschreiben müssten – wie lautet er?

Wir verbinden höchste medizinische Sicherheit und modernste Verfahren mit einer herzlichen, persönlichen Betreuung. High-Tech trifft Menschlichkeit.

Welche persönlichen Ziele haben Sie für die nächsten Jahre?

Privat möchte ich meine Söhne auf ihrem Weg begleiten und ihnen die Werte vermitteln, die mich geprägt haben. Beruflich will ich die Praxis mit meiner Frau so weiterentwickeln, dass sie dauerhaft für Qualität, Innovation und Menschlichkeit steht.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft der ästhetischen Medizin allgemein?

Mehr Aufklärung, mehr Transparenz und einen verantwortungsvollen Umgang mit neuen Trends. Schönheit darf nie Selbstzweck sein – sie muss immer mit Gesundheit und Wohlbefinden verbunden bleiben.

MIT E-PERFORMANCE
AUF EINEM NEUEN NIVEAU:

DER PORSCHE MACAN







ZEHN JAHRE NACH DEM START: DER PORSCHE MACAN FÄHRT ELEKTRISCH IN DIE ZUKUNFT

Der Porsche Macan geht in die zweite Modellgeneration – vollelektrisch, sportlich, effizient. Mit markentypischem Design, hoher Alltagstauglichkeit und einem klaren Bekenntnis zur Elektromobilität will er nicht

nur ein weiteres SUV sein, sondern ein echter Porsche. Produziert wird er bilanziell CO₂-neutral im Werk Leipzig.



VIER MODELLE, VIER LEISTUNGS- STUFEN: FÜR JEDEN ANSPRUCH DAS PASSENDE SUV

Die neue Modellpalette besteht aus vier Varianten, die sich deutlich voneinander abheben: Macan Electric, Macan 4 Electric, Macan 4S Electric und Macan Turbo Electric.

Der Macan Electric mit Hinterradantrieb bildet den Einstieg. Er bringt es mit Launch Control auf bis zu 265 kW (360 PS), überzeugt mit hoher Effizienz und einer kombinierten WLTP-Reichweite von bis zu 641 Kilometern – dem Bestwert innerhalb der Baureihe. Diese Variante richtet sich an Fahrer, die Alltagstauglichkeit mit sportlicher Präsenz kombinieren möchten.





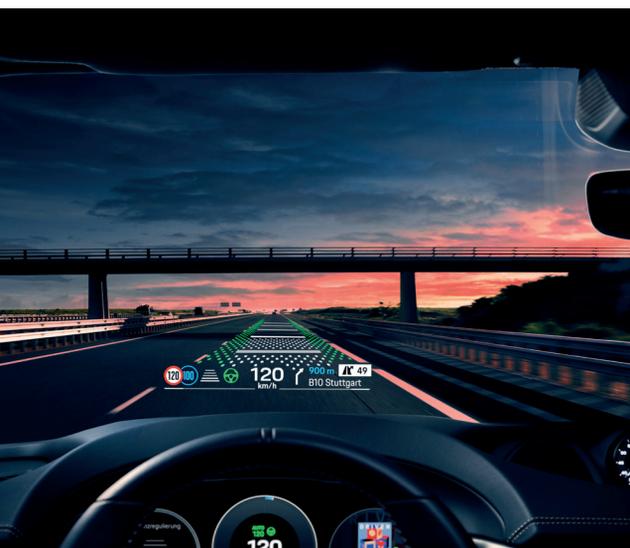
Wer Allrad bevorzugt, greift zum Macan 4, der mit bis zu 300 kW (408 PS) antritt und mehr Traktion auf schwierigen Untergründen bietet. Darüber rangiert der Macan 4S, der mit bis zu 380 kW (516 PS) im oberen Leistungsspektrum fährt. Er bietet einen ausgewogenen Mix aus Sportlichkeit und Langstreckentauglichkeit.

An der Spitze steht der Macan Turbo: Mit bis zu 470 kW (639 PS) und einem massiven Drehmoment von 1.130 Nm sprintet er in nur 3,3 Sekunden von 0 auf 100 km/h und erreicht eine Höchstgeschwindigkeit von 260 km/h. Damit spricht er Performance-orientierte Fahrer an, die keine Kompromisse eingehen wollen. Einen praktischen Mehrwert bietet das SUV ebenfalls: Mit optionaler Anhängerkupplung darf der Macan bis zu zwei Tonnen ziehen – auch das ein alltagsrelevantes Argument für Elektromobilität ohne Verzicht.

DESIGN: SPORTLICHER AUFTRITT MIT KLARER PORSCHE-DNA

Optisch bleibt der Macan ganz Porsche – nur eben elektrifiziert. Die coupéhafte Flyline, kurze Überhänge und ein um 86 Millimeter verlängerter Radstand verleihen ihm eine sportliche Silhouette. Rahmlose Türen, muskulöse Schultern und das markentypische 3D-Leuchtenband mit mittigem Schriftzug runden den Look ab.

Vorn fallen die zweigeteilte Frontbeleuchtung mit flachem Tagfahrlicht und tieferem Hauptscheinwerfer sowie die kraftvoll gezeichneten Kotflügel ins Auge. Das Resultat: ein selbstbewusster Auftritt – auf dem Boulevard genauso wie im Rückspiegel.





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: andreas.koch02 / 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



OFFROAD OPTIONAL: MEHR FREIHEIT ABSEITS DER STRASSE

Mit dem optionalen Offroad Design-Paket wird der Macan noch vielseitiger. Dank verändertem Bugunterteil und adaptiver Luftfederung erhöht sich die Bodenfreiheit auf bis zu 195 Millimeter, der Böschungswinkel auf bis zu 17,4 Grad – ideal für steilere An- und Abfahrten auf unbefestigten Wegen. Für Macan, Macan 4 und Macan 4S ist das Bugunterteil auch separat erhältlich.

AERODYNAMIK: EFFIZIENZ DURCH TECHNIK

Ein cw-Wert von 0,25 macht den Macan zu einem der strömungsgünstigsten SUV am Markt. Porsche Active Aerodynamics (PAA) umfasst aktive Kühllappen, einen adaptiven Heckspoiler und Air Curtains an der Front. Dazu kommen ein glatter Unterboden und aerodynamisch optimierte Abrisskanten am Heck – alles im Dienst der Reichweite.



INNENRAUM: ZWEI LADERÄUME UND EIN VERBESSERTES PLATZANGEBOT

Durch die neue Antriebstechnik hat der Macan auch innen zugelegt. Der Kofferraum fasst bis zu 540 Liter, der neue Frunk unter der Fronthaube nochmals 84 Liter. Wer die Rücksitze umklappt, erhält bis zu 1.348 Liter Ladevolumen. Die Heckklappe öffnet per Fußgeste, der Frunk durch eine Wischbewegung – der Schlüssel bleibt in der Tasche. Das Interieur ist puristisch, aber luxuriös. Ein breites Black Panel, kombiniert mit analogen Bedienelementen an den Luftausströmern, vermittelt Hightech ohne Kälte. Die Sitze sind tiefer positioniert, die Beinfreiheit im Fond größer. Die Ambientebeleuchtung mit Kommunikationsfunktion informiert über Ladezustand, Fahrmodus oder Assistentenaktivität.



NEUES DESIGN UND NEUE FUNKTIONEN: PORSCHE DRIVER EXPERIENCE

Zentrale Neuerung im Cockpit ist die Porsche Driver Experience: ein System aus drei Displays – 12,6 Zoll Curved für den Fahrer, 10,9 Zoll in der Mittelkonsole und optional 10,9 Zoll für den Beifahrer. Ergänzt wird das Ganze durch ein Head-up-Display mit Augmented Reality.

Erstmals setzt Porsche auf Android Automotive OS. Das neue PCM (Porsche Communication Management) bietet leistungsstarke Hardware, blitz-schnelle Sprachbedienung via Voice Pilot und Zugriff auf Drittanbieter-Apps im neuen App Center. Über die „Themes-App“ lassen sich Ambientebeleuchtung und Displayhintergründe farblich auf das Exterieur abstimmen – ein Lifestyle-Feature mit Wow-Effekt.



TECHNIK IM DETAIL: **800-VOLT-TECHNOLOGIE UND INNOVATIVES BANK-LADEN**

Wie beim Taycan nutzt Porsche auch im Macan Permanentenerregte Synchronmaschinen (PSM) mit 800-Volt-Technologie. Die Batterie bietet 100 kWh Bruttokapazität, davon 95 kWh nutzbar. An Schnellladesäulen lädt der Macan mit bis zu 270 kW, was 10 auf 80 Prozent in rund 21 Minuten bedeutet.



An 400-Volt-Säulen sorgt das sogenannte Bank-Laden für Effizienz: Ein Hochvolt-Schalter teilt den Akku in zwei 400-Volt-Stränge. AC-Laden an der Wallbox gelingt mit bis zu 11 kW, Rekuperation beim Bremsen mit 200 kW bzw. 240 kW, je nach Modell.

FAHRWERK: FAHRSPASS SERIENMÄSSIG

Der neue Macan fährt wie ein echter Porsche. Alle Allradmodelle verfügen über das elektronische Porsche Traction Management (ePTM). Es reagiert rund fünfmal schneller als herkömmliche Systeme und verteilt die Kraft je nach Fahrprogramm. Mit an Bord sind optional Porsche Torque Vectoring Plus für den Turbo sowie die elektronische Dämpferregelung PASM mit neuer Zweiventil-Technologie. Erstmals bietet Porsche auch Hinterachslenkung: Sie verkleinert den Wendekreis auf 11,1 Meter und verbessert die Stabilität bei hohem Tempo – für echtes Sportwagen-Feeling im SUV-Format.







MEDITERRAN UND MAJESTÄTISCH:
**SÜDTIROLS
SONNENSEITE**

Südtirol – oder Alto Adige, wie die Region auf Italienisch heißt – ist ein Land der Kontraste. Zwischen den schroffen Gipfeln der Dolomiten und den sanften Rebhügeln der Täler verbinden sich alpine Klarheit und mediterrane Leichtigkeit zu einem einzigartigen Lebensgefühl. Hier weht der Duft von Bergheu und Rosmarin oft in derselben Brise, und in den Straßencafés steht der Cappuccino neben Apfelstrudel. Wer hier reist, erlebt eine Vielfalt, die von mondänen Städten bis zu stillen Bergdörfern reicht – und von weltbekannten Wanderwegen bis zu den Spitzenweinen der Region.



Foto:EKH-Pictures / stock.adobe.com

MERAN: JUGENDSTIL UNTER PALMEN

Meran ist eine Stadt, die sich Zeit nimmt. Das milde Mikroklima lässt Palmen und Zypressen gedeihen, während im Hintergrund die Gipfel der Texelgruppe leuchten.

Die Altstadt mit ihren mittelalterlichen Laubengängen lädt zum Bummeln ein – Boutiquen, Feinkostläden und Cafés mit Aperitivo-Kultur. Wahrzeichen ist das strahlend weiße Kurhaus im Jugendstil, ein Relikt aus der Belle Époque. Heute ist die Therme Meran ein moderner Ruhepol: 25 Becken, umgeben von Glas und Natur, spiegeln das Lebensgefühl dieser Stadt – elegant, entspannt, weltoffen.



Foto:ThomBal / stock.adobe.com



Was, wenn es
wirklich besser
werden würde?





Foto: lorenza62 / stock.adobe.com

Etwas außerhalb wartet mit den Gärten von Schloss Trauttmansdorff eine botanische Weltreise. Zitronenhaine, exotische Palmen, alpine Blumenpracht – auf zwölf Hektar wechselt die Vegetation im Minutentakt.

BOZEN: SÜDTIROLS LEBENDIGE HAUPTSTADT

Nur eine halbe Stunde entfernt liegt Bozen – das Tor zu den Dolomiten und kulturelles Herz Südtirols. Zwischen gotischem Dom und moderner Glasarchitektur mischen sich Märkte mit regionalen Produkten, Designshops und Weinbars. Auf dem Waltherplatz fließt das Leben zwischen Latte Macchiato und Lagrein. Bozen ist zweisprachig – und das nicht nur auf Schildern. Hier verschmelzen italienisches Lebensgefühl und Tiroler Tradition spürbar. Sehenswert sind das Ötzi-Museum, das die 5.300 Jahre alte Gletschermumie in Szene setzt, und das Museion, Aushängeschild für zeitgenössische Kunst.



Foto: Tim D auf Unsplash



Foto: saiko3p / stock.adobe.com



Foto: SCStock / stock.adobe.com

ZWISCHENSTOPP IN BRIXEN

Brixen, die älteste Stadt Südtirols, beeindruckt mit barocker Kulisse und pastellfarbenen Fassaden. Sie ist idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in die Dolomiten und ins Eisacktal – besonders im Frühling zur Apfelblüte oder im Herbst zum Törggelen.

DOLOMITEN: NATURBÜHNE DER SUPERLATIVE

Kein Südtirol-Besuch ohne die Dolomiten, deren zerklüftete Gipfel im Abendlicht rosa leuchten – ein Schauspiel, das Einheimische „Enrosadira“ nennen. Ob im Grödnertal mit seinen charmanten Orten St. Ulrich und Wolkenstein oder in Alta Badia mit seinen ladinischen Traditionen – hier ist die Bergwelt Bühne und Rückzugsort zugleich.

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!



DEIN KFZ EXPERTE
Peter Klein



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

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

Wanderer finden unzählige Routen, von gemütlichen Almwegen bis zu alpinen Klettersteigen. Besonders eindrucksvoll: die Umrundung der Drei Zinnen oder eine Tour durch das Villnößtal, in dem die Zeit fast stillzustehen scheint.



Foto: Jenny Sturm / stock.adobe.com

SLOW TRAVEL IN DEN BERGEN

Wer Natur und Kultur verbinden möchte, findet in Südtirol auf allen Höhenlagen lohnende Ziele. In den Tälern laden sanfte Promenaden,

Weinwanderwege und historische Ortskerne zum entspannten

Entdecken ein – oft begleitet von mediterranen Pflanzen, kunstvollen Fassaden und lebendigen Märkten.

In mittleren Lagen führen Panoramapfade und gemütliche Höhenwege durch Weinberge, Kastanienhaine und lichte Wälder, während

Seilbahnen oder Bergstraßen zu aussichtsreichen Plateaus bringen, wo sich Almwiesen und Dolomitenblicke verbinden.



Foto: serkat Photography / 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



Foto: Julia Hermann / stock.adobe.com

PANORAMAWEGE ZWISCHEN HIMMEL UND TAL

Für Aktive locken zahlreiche Höhen- und Weitwanderwege, die sich in mehreren Etappen oder in gemütlichen Tagestouren erkunden lassen. Auf gut ausgebauten Pfaden geht es vorbei an schroffen Felsen, blühenden Almflächen und jahrhundertealten Bergbauernhöfen. Immer wieder öffnen sich beeindruckende Ausblicke auf die Täler und Bergketten – und unterwegs laden traditionelle Gasthäuser oder urige Schutzhütten zu einer genussvollen Pause ein. Ob mehrtägige Trekkingtour oder kurze Panorama-Runde: Wer langsam unterwegs ist, entdeckt die Bergwelt in ihrem eigenen Rhythmus – und erlebt Landschaft und Lebensart gleichermaßen intensiv.



Foto: argo071560 / stock.adobe.com

ALTO ADIGE WINE EXPERIENCE: GENUSS ZWISCHEN REBEN UND ALPEN

Südtirol ist Italiens nördlichste Weinregion – und eine der spannendsten. Entlang der Südtiroler Weinstraße, die sich südlich von Bozen bis nach Salurn zieht, reihen sich traditionsreiche Kellereien und moderne Architekturikonen aneinander. Orte wie Kaltern, Eppan oder Tramin sind berühmt

Foto: stefanz / stock.adobe.com



Foto: Thomas Heitz / stock.adobe.com

für elegante Weißweine wie Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Pinot Grigio, aber auch für den tiefdunklen Lagrein und den samtigen Vernatsch. Viele Winzer öffnen ihre Türen für Verkostungen, oft mit Blick auf Weinberge und Berggipfel zugleich. Von kleinen Familienbetrieben, in denen der Senior selbst einschenkt, bis zu Design-Weingütern mit Glasfassaden – die Weinwelt von Alto Adige ist so vielfältig wie ihre Landschaft. Die beste Zeit für Weinliebhaber: der Herbst, wenn Weinlese und Törggelen das Land in ein Fest aus Geschmack und Geselligkeit verwandeln.

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



VINSCHGAU: **ZWISCHEN APFELGÄRTEN UND HOCHALPEN**

Im Westen liegt der Vinschgau, eine Region voller Kontraste. Im Tal gedeihen Äpfel, Aprikosen und Wein, während über allem die vergletscherten Gipfel des Ortlers thronen. Wanderer zieht es auf die Waalwege, jahrhundertealte Bewässerungspfade, die heute sanfte Panoramawege sind. Ein Highlight ist der Reschensee mit seinem versunkenen Kirchturm – ein Fotomotiv, das zu allen Jahreszeiten fasziniert.



KOWADI, die Sicherheitsmarke der KSM GmbH, schützt, was zählt – mit klarem Fokus auf Qualität, Technik und Verlässlichkeit. Ob Objektschutz, Revierdienst, Empfang oder kritische Infrastruktur: Wir sichern Menschen, Orte und Werte.

Dabei zählen für uns nicht nur Professionalität und Einsatzbereitschaft, sondern auch ein faires Miteinander. Klare Kommunikation, planbare Schichten und ehrliche Wertschätzung sind für uns keine Extras – sondern Standard. Denn wir glauben an starke Teams, die gemeinsam wachsen wollen.

Assistenz der Geschäftsführung

(m/w/d) Vollzeit | Koblenz



Deine Aufgaben:

- Organisation und Koordination des Termin-, Reise- und Büroalltags der Geschäftsführung
- Vor- und Nachbereitung sowie Dokumentation von Besprechungen und internen Abläufen
- Unterstützung bei der Erstellung von Angeboten und Dienstleistungsverträgen, Präsentationen und interner Korrespondenz
- Administrative Aufgaben im Tagesgeschäft
- Schnittstelle zu internen Abteilungen, externen Partnern und Dienstleistern
- Bearbeitung vertraulicher Vorgänge mit höchster Sorgfalt und Diskretion

Dein Profil:

- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder vergleichbare Qualifikation mit organisatorischem Schwerpunkt
- Erste Berufserfahrung in der Assistenz oder Büroorganisation von Vorteil – motivierte Berufseinsteiger mit entsprechender Ausbildung sind ebenfalls willkommen
- Organisationsstärke, Zuverlässigkeit und vorausschauendes Denken
- Sehr gute Kenntnisse in MS Office sowie professioneller Umgang mit digitalen Tools
- Stilsichere Kommunikation, Vertrauenswürdigkeit und Diskretion
- Freundliches sowie verbindliches Auftreten und ausgeprägter Servicegedanke

Das kannst Du von uns erwarten

- Einen krisensicheren Arbeitsplatz und flexible Arbeitszeitmodelle
- Unbefristetes Arbeitsverhältnis mit attraktiver Bezahlung
- Betrieblich geförderte Weiterbildung
- Kostenloser Parkplatz
- Mitarbeiter-Rabatt im örtlichen Fitnessstudio
- Preisnachlässe auf Produkte/ Dienstleistungen des Unternehmens



ANZEIGE

Zeitschriften
50%
günstiger

geh mal
offline

info@meinelesezirkel.de

LZ

Mein
LeseZirkel
persönlich • preiswert • zuverlässig



Südtirol – Alto Adige – ist kein Ziel, das man einfach „abhakt“. Es ist eine Region, die Gegensätze feiert: alpine Wildnis und mediterrane Leichtigkeit, stille Bergdörfer und lebendige Städte, jahrhundertealte Traditionen und moderne Lebenskunst. Wer hier reist, reist nicht nur durch eine Landschaft, sondern durch eine ganze Welt – verdichtet auf wenigen, aber unvergesslichen Kilometern.

Foto: Chris / stock.adobe.com

ÜBERALL DA, WO
PODCASTS LAUFEN



DEINE KARRIERE IN DER SOFTWAREBRANCHE

**BEI UNS ZÄHLT
JEDE STIMME. IM
PODCAST KANNST
DU SIE AUCH HÖREN.**

[KONZEPTUM.DE/KARRIERE/PODCAST](https://www.konzeptum.de/karriere/podcast)

#MMMM
MITEINANDER MÖGLICH MACHEN
DER KONZEPTUM PODCAST

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