

LABEL
56

DIE BRETAGNE

KLIPPEN, GÄRTEN
UND LEGENDEN

KÜRBIS

GOLDENE
VIELFALT

BEAUTY

HAUTPFLEGE
IM HERBST

IKONEN DES LICHTS

LOUIS POULSEN
IM PORTRAIT

IRIS HARTMANN

HALTUNG BESTIMMT DEN KURS





**BERLIN & CRAMER
BILDKOLLEKTIV**

EDITORIAL

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



der Oktober hat dieses Talent, alles in ein anderes Licht zu tauchen. Die Tage werden kürzer, das Leben langsamer, und plötzlich zeigt sich der Herbst von seiner ganzen Wucht: Wälder brennen in warmen Farben, Weinberge leuchten, und der Nebel am Morgen macht selbst den Weg ins Büro zum kleinen Bühnenauftritt.

Genau dieses Spannungsfeld greifen wir in dieser Ausgabe auf. Wir widmen uns dem Kürbis – nicht als Deko, sondern als kulinarisches Multitalent, das mit mehr als 800 Sorten den Herbst auf den Teller bringt. Ebenso rücken wir die Haut in den Mittelpunkt, die in dieser Jahreszeit einen besonderen Schutz verdient. Wenn die Natur die letzten Sonnenstrahlen speichert, sollten auch wir sorgsam mit unseren eigenen Reserven umgehen.

In Koblenz begegnen wir Iris C. Hartmann, die Führung und Vertrieb nicht mit Schlagworten, sondern mit Bildern erklärt. „Wissen baut das Schiff – Haltung bestimmt den Kurs“, sagt sie – und zeigt, dass echte Veränderung nicht in PowerPoint-Folien, sondern in Köpfen und Herzen beginnt.

Wer den Herbst mit einem Glas Wein erleben möchte, findet beim Weinherbst an der Mittelahr die perfekte

Bühne: Wanderwege, die in goldene Rebhänge führen, und Winzer, die ihre besten Tropfen direkt vor Ort schenken. Und wer Sehnsucht nach weiterem Horizont hat, reist mit uns in die Bretagne – an einen Küstenstreifen, der im Herbst so rau und poetisch ist, dass man fast vergisst, wie nah Frankreich doch liegt.

Oktober ist die Zeit des Übergangs. Eine Einladung, innezuhalten – mit einem guten Glas Wein, einem kräftigen Kürbisgericht und vielleicht einem neuen Gedanken, der Kursänderung bedeutet.

Viel Freude beim Lesen.

Herzlichst Ihr und euer

Daniel Koenen
Herausgeber

6 Goldene Vielfalt:
Kürbisgerichte für den Herbst

16 **Kürbisspätzle**
Kürbis-Curry

20 **Hauptpflege:**
Schutz & Pflege für
die kühle Jahreszeit

28 **Weinherbst an der Mittelahr**

32 Titelstory:
**Veränderung braucht
Haltung**

44 **Designgeschichte mit Louis Poulsen**
Von Artichoke bis Panthella

54 Herbst in der Bretagne:
Gärten, Klippen, Legenden

66 **Brennerei Vallendar:**
Aufbruch mit Herkunft –
neuer Markenauftritt,
modernisierter Verkaufsraum
und preisgekrönte Spirituosen

32

Veränderung braucht Haltung



Foto: mizina / stock.adobe.com

44

Von Artichoke bis Panthella



Bilder: Louis Poulsen



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.



Herbst in der Bretagne

54

Foto: Donnerbold / stock.adobe.com

Foto: Oleg Gekman / stock.adobe.com



20

Schutz & Pflege für die kühle Jahreszeit

GOLDENE VIELFALT:
**KÜRBIS
GERICHTE
FÜR DEN
HERBST**







Foto: Jernifoto / stock.adobe.com

Herbstgemüse mit Charakter

Wenn die Tage kürzer werden, das Licht goldener scheint und sich die Wälder in warmen Farben präsentieren, feiert ein Gemüse seinen großen Auftritt: der Kürbis. Er ist mehr als nur dekoratives Symbol für Halloween – er ist ein Multitalent auf dem Teller. Mit über 800 bekannten Sorten und einer geschmacklichen Bandbreite von nussig-buttrig über süßlich bis hin zu kräftig-würzig passt er in nahezu jedes Gericht. Seine Farbpalette von leuchtendem Orange bis zu tiefem Grün spiegelt den Herbst auf dem Teller wider.

Foto: Daniela Baumann / stock.adobe.com



Suppenliebe:

Cremig, würzig, exotisch

Kaum ein Gericht verbindet man so sehr mit dem Oktober wie die Kürbissuppe. Doch eintönig ist sie keineswegs. Eine klassische Variante kombiniert Hokkaido mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln – deftig, sättigend und wohltuend an kühlen Tagen.

Foto: Helga1 / stock.adobe.com



Exotische Nuancen bringt Kokosmilch ins Spiel, ergänzt von Curry, Ingwer und einem Spritzer Limettensaft. Wer es elegant mag, verfeinert mit Maronen oder Apfel und sorgt so für ein Zusammenspiel von Süße und Erdigkeit.

Auch das Topping spielt eine Rolle: geröstete Kürbiskerne für Knusper, Schinkenchips für Würze oder Garnelenspieße für Leichtigkeit. Eine Suppe kann so mühelos vom einfachen Starter zum Hauptgericht werden. Besonders praktisch: Beim Hokkaido entfällt das Schälen – einfach gründlich waschen, halbieren, Kerne entfernen, würfeln und ab in den Topf.

Foto: sveta_zarzamora / 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



Ofenglück: Aufläufe, Ragouts und gefüllte Hälften

Neben Suppen sind Ofengerichte mit Kürbis wahre Seelenschmeichler. Im Auflauf harmoniert er wunderbar mit Chili, Paprika, Tomaten und Käse. Daraus entsteht ein herbstlicher Klassiker, der satt und glücklich macht. Gefüllte Kürbishälften mit

Quinoa, Pilzen, Granatapfelkernen oder Feta sind nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight. Der Butternut-Kürbis eignet sich dank seiner Birnenform und seines feinen Butternoten-Aromas perfekt dafür.



Foto: Katepa / stock.adobe.com

Ein Ragout aus Kürbis, Wurzelgemüse und kräftigen Gewürzen ist eine wunderbare vegetarische Alternative zu

herkömmlichen Fleischgerichten. Wer experimentieren möchte, probiert Kürbiscurry mit Kichererbsen oder Kürbisgnocchi, die mit Salbeibutter und Parmesan zu einem eleganten Abendgericht avancieren.



Foto: Vladislav Chusov / stock.adobe.com

Vielfalt auf dem Teller: Sorten im Überblick

Die Wahl der Kürbissorte entscheidet über Geschmack und Konsistenz. Hokkaido ist unkompliziert, schnell verarbeitet und überzeugt mit nussigem Aroma. Butternut punktet mit seiner feinen Butternote und eignet sich für Füllungen, Currys und Pasta. Muskatkürbis bringt eine würzig-süßliche Tiefe ins Gericht und ist ideal für lange Schmorgerichte. Der Spaghettikürbis überrascht mit seiner ungewöhnlichen Textur: Nach dem Garen zerfällt sein Fruchtfleisch in spaghettiartige Fäden, die sich als glutenfreie Nudelalternative eignen.



Foto: HLPhoto / stock.adobe.com

Wichtig ist, nur Speisekürbisse zu verwenden. Zierkürbisse enthalten den Bitterstoff Cucurbitacin und sind ungenießbar. Ein kurzer Geschmackstest am rohen Fruchtfleisch gibt Sicherheit – schmeckt es bitter, gehört es nicht in den Kochtopf.



Süße Kürbis-Seite: Kuchen, Muffins und mehr

Kürbis glänzt auch in der Backstube. Von Pumpkin Pie über Kürbismuffins bis hin zu fluffigem Kürbisstuten reicht die Palette. Die Kombination mit Gewürzen wie Zimt, Muskat, Vanille oder Kardamom bringt die süßliche

Seite des Gemüses besonders zur Geltung. Amerikanischer Pumpkin Pie ist dabei ein Klassiker, der längst auch hierzulande Fans hat – aromatisch, cremig und mit knusprigem Boden.



Foto: Olga Romankova / stock.adobe.com

Foto: Svetlana Kolpakova / stock.adobe.com



Hokkaido ist für süßes Gebäck ideal, da er wenig Fasern enthält und mitsamt Schale verarbeitet werden kann. Butter-
nut verleiht Kuchen ein buttrig-feines

Aroma, muss jedoch geschält werden. Ob als Blechkuchen mit Schokolade, als Muffins mit Nüssen oder als saftiger Rührkuchen – Kürbis beweist, dass Gemüse auch Kaffeetafel-tauglich ist.

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

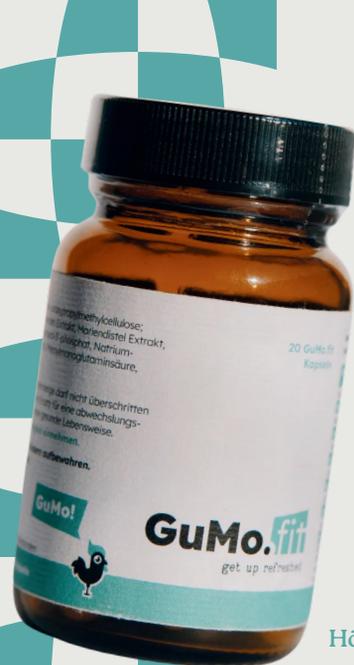
Nachhaltigkeit

- 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



Knuspergenuss: Kerne und Öl

Nicht nur das Fruchtfleisch verdient Aufmerksamkeit. Kürbiskerne enthalten wertvolle Inhaltsstoffe wie Vitamin E, Eisen und Zink. Kurz geröstet entwickeln sie ein intensives Aroma und werden zum idealen Snack oder zum Topping für Salate, Suppen und Aufläufe. Aus ihnen wird auch Kürbiskernöl gewonnen – dunkelgrün, nussig und aromatisch. Ein paar Tropfen davon über eine Suppe oder ein Risotto geben sofort eine elegante Note.



Foto: noirchocolate / stock.adobe.com

Moderne Kürbisküche: Von Pasta bis Pesto

Der Trend, Gemüse kreativ einzusetzen, macht auch beim Kürbis nicht halt. Kürbisravioli mit Salbei und brauner Butter sind mittlerweile ein Klassiker der italienischen Herbstküche.

Ein cremiges Kürbispesto überrascht als herbstliche Alternative zu Basilikum und passt hervorragend zu Pasta oder geröstetem Brot.



Foto: Andrey / stock.adobe.com

Gesund, nahrhaft und vielseitig

Neben seiner Vielseitigkeit punktet der Kürbis auch ernährungsphysiologisch. Er ist kalorienarm, enthält reichlich Ballaststoffe und liefert wertvolle Vitamine wie Beta-Carotin, das im Körper zu Vitamin A umgewandelt wird.

Selbst als Quiche oder auf Pizza überzeugt Kürbis: Dünn aufgeschnittene Hokkaido-Scheiben mit Ziegenkäse und Rosmarin ergeben eine raffinierte vegetarische Variante.

Foto: fedorowacz / stock.adobe.com



Foto: Daniela Baumann / stock.adobe.com

Dieses unterstützt die Sehkraft und stärkt das Immunsystem – ein willkommener Bonus in der Erkältungssaison. Die enthaltenen Mineralstoffe wie Kalium und Magnesium tragen zu einem ausgewogenen Speiseplan bei.

4 PORTIONEN

Kürbisspätzle

Alle Artikel
gibt es bei

**DIRK'S
EDEKA**



Zutaten:

- 600 g Hokkaido-Kürbis
- 400 g Weizenmehl, Type 550, z.B.: EDEKA Bio Weizenmehl Type 550
- 4 Eier
- 1 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Bund Salbei
- 75 g Butter
- 40 g Kürbiskerne

Utensilien: Spätzlehobel

Zubereitung

- 1 Kürbis mit einem Löffel vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser für 15-20 Minuten weich kochen. Abgießen.
- 2 Kürbisstückchen mit einem Pürierstab zu feinem Mus verarbeiten. Mehl, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben. Kürbispüree zugeben und alles zu einem zähflüssigen Teig vermengen. Mit Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem homogenen Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank für 15 Minuten ruhen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit die Salbeiblätter abzupfen, waschen und trocken tupfen. Butter im Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Salbeiblätter hineingeben und für 1-2 Minuten auslassen. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten.
- 4 Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spätzleteig mithilfe eines Spätzlehobels in das siedende Wasser hobeln. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen und im Sieb kalt abschrecken. Abtropfen lassen.
- 5 Kürbisspätzle mit Salbeibutter vermengen und mit gerösteten Kürbiskernen garniert servieren.



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

Kürbis-Curry



Zutaten:

- 200 g Linsen, rot
- Salz
- 400 ml Kokosmilch, z.B.: EDEKA Herzstücke Kokosnussmilch
- 3 EL Currypaste, gelb
- 300 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Sojasoße
- 5 Blätter Kaffir-Limettenblätter
- 70 g Rohrzucker
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 300 g Möhren
- 200 g Kartoffeln, festkochend
- 400 g Hokkaido-Kürbis
- 3 EL Kokosöl
- 2 Limetten
- 4 Stiele Thai-Basilikum

Zubereitung

- ❶ Linsen abspülen und in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. In der Zwischenzeit 3 EL vom dickcremigen Anteil der Kokosmilch und Currypaste in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze solange unter Rühren erhitzen, bis sich das Öl der Currypaste trennt. Restliche Kokosmilch, Brühe und Sojasoße angießen und aufkochen.
- ❷ Kaffir-Limettenblätter waschen. Mit dem Zucker zugeben. Fond ca. 10 Minuten köcheln, damit er die Aromen aufnehmen kann. Linsen abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
- ❸ Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Spalten, Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Kürbis gründlich waschen und halbieren. Kerne und faseriges Inneres mit einem Esslöffel entfernen. Fruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.
- ❹ Kokosöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin ca. 2 Minuten glasig dünsten. Kartoffeln und Möhren zugeben, ca. 4 Minuten mitbraten. Mit den Kürbiswürfeln in den Curryfond geben und abgedeckt ca. 10 Minuten garen. Anschließend Linsen zugeben. Mit Limettensaft, eventuell noch etwas Sojasoße und Salz abschmecken.
- ❺ Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und eventuell grob hacken. Über das Curry streuen. Dazu schmeckt Reis oder Fladenbrot.



GOTTHARDT'S

by Yannick Noack



MITTWOCH
19.11.2025
~~~~~  
**19:00 UHR**



MIT EINEM  
KLICK ZU  
IHREM DINNER



## TRÜFFELABEND IM GOTTHARDT'S – EIN FEST FÜR DIE SINNE

Ein Abend voller Eleganz und Genuss. Genießen Sie die intensive Aromatik der edelsten Trüffelsorten in einem exklusiven 5-Gang-Menü, das von Küchenchef Yannick Noack mit höchster Präzision und Kreativität kreiert wird.

Das Trüffeldinner verspricht exklusive Geschmackserlebnisse in einer stilvollen Atmosphäre – dem neu gestalteten Restaurant GOTTHARDT'S by Yannick Noack im Hotel FÄHRHAUS Koblenz. Begleitet von einer erlesenen Weinbegleitung wird dieser Abend ein Fest für jeden Trüffelliebhaber.

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



FÄHRHAUS Koblenz GmbH & Co. KG | An der Fähre 3 | D-56072 Koblenz  
Tel: +49 261 20171-917 | gotthardts@faehr.haus | www.faehr.haus



Hautpflege:

**SCHUTZ &  
PFLEGE FÜR  
DIE KÜHLE  
JAHRESZEIT**



## WENN DIE HAUT AUF SPARFLAMME LÄUFT

Sinken die Temperaturen, reduziert die Haut ihre Lipidproduktion. Damit fehlt der natürliche Schutzschild gegen Kälte, Wind und trockene Luft. Besonders Hände und Lippen sind anfällig, da sie nur wenige Talgdrüsen besitzen. Ohne gezielte Pflege wird die Haut schnell trocken, rau oder sogar rissig. Jetzt heißt es: cremen, cremen, cremen!

Foto: Natalya Mir / stock.adobe.com

## GESICHTSPFLEGE BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Die Gesichtshaut ist dünner als am Körper und der Kälte schutzlos ausgesetzt. Wichtig sind reichhaltige Cremes mit Feuchtigkeit und Fett sowie eine milde, rückfettende Reinigung. Heißes Wasser oder aggressive Produkte sind tabu, da sie die Haut zusätzlich austrocknen. Besser: lauwarme Duschen und sanfte Reiniger, die die Hautbarriere stärken. Beruhigende Inhaltsstoffe wie Panthenol oder Bisabolol lindern Reizungen und machen die Haut widerstandsfähiger. Auch im Winter nicht vergessen: UV-Schutz. Gerade bei Schnee verstärkt die Reflexion die Strahlung – Sonnenschutz mit LSF 30 oder höher schützt vor Schäden.



Foto: verona\_studio / stock.adobe.com



## Schneller fit nach einer ästhetischen Operation –

mit Fast-Recovery und ganzheitlicher Nachbehandlung bei Dr. Molnar

Einzigartig in Deutschland:  
PlasmaBlade™ + Radiofrequenz-Technologie + DripDrip® + BrainLight®

Statt langer Genesungszeit: schnell zurück ins Leben. In unserer Privatpraxis in Lahnstein setzen wir auf das Fast-Recovery-Konzept (ERAS) – modernste Chirurgie kombiniert mit ganzheitlicher Nachbehandlung.

### So unterstützen wir Ihre schnelle Genesung

- Ambulante Operationen
- PlasmaBlade™ & Radiofrequenz-Technologie
- Narbensparende, minimalinvasive Techniken
- Vermeidung von Drainagen
- DripDrip®-Infusionen nach der Operation
- BrainLight®-Therapie
- Persönliche Erreichbarkeit

### Ihre Vorteile

- Weniger Schmerzen
- Schnellere Erholung
- Narbensparende Ergebnisse
- Innovative Verfahren für mehr Komfort und Sicherheit
- Keine lästigen Drainagen
- Ganzheitliche Betreuung von OP bis Nachsorge

# MUST-HAVES FÜR GESUNDE HAUT

**Cremes** mit pflanzlichen Ölen (Shea, Jojoba, Olive) und Feuchtigkeitsbindern wie Hyaluronsäure oder Urea spenden Lipide und Wasser.

**Reinigung** mit rückfettenden Produkten wie Reinigungsölen oder -milch verhindert das Austrocknen. Produkte ohne Tenside sind besonders sanft und erhalten die Hautschutzbarriere.

**Peelings** nur in milder Form einsetzen – grobe Scrubs sind zu belastend. Feine Partikel helfen, abgestorbene Hautzellen sanft zu entfernen.

**Lippenpflege** mit reichhaltigen Balsamen oder Lip Butter schützt die empfindliche Hautpartie zuverlässig.



Foto: K. A. / peopleimages.com / stock.adobe.com





Foto: Studio Romantic / stock.adobe.com

## LUFTFEUCHTIGKEIT AUSGLEICHEN

Nicht nur draußen, auch drinnen leidet die Haut. Heizungsluft macht sie trocken und spröde. Luftbefeuchter oder kleine Wasserbehälter auf der Heizung gleichen den Feuchtigkeitsverlust aus – eine Wohltat für Haut und Schleimhäute.



Foto: mizina / stock.adobe.com



## HÄNDE RICHTIG PFLEGEN

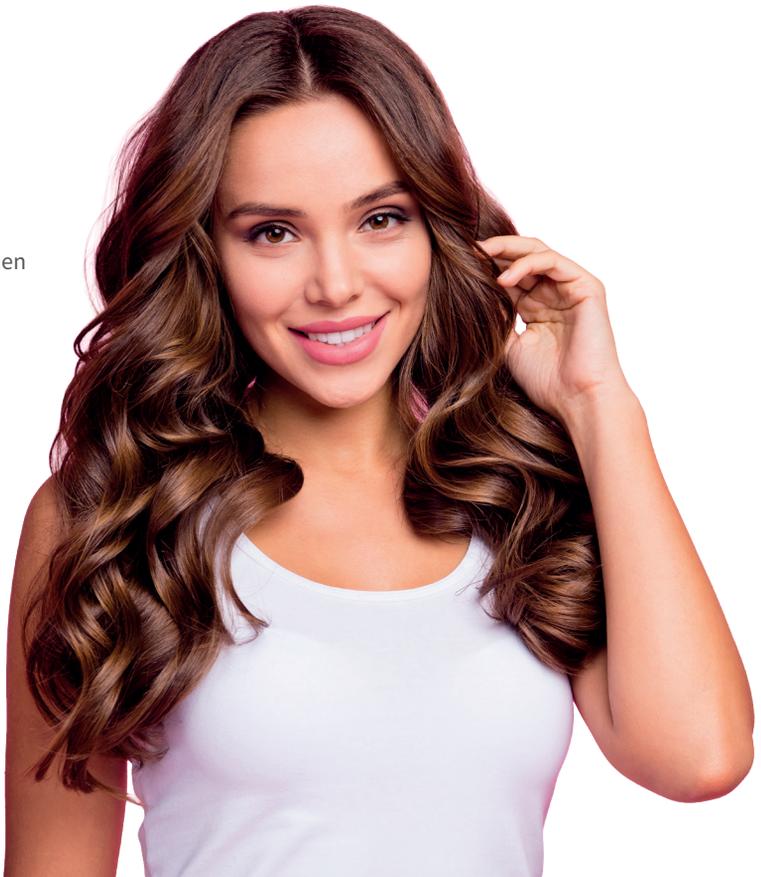
Häufiges Händewaschen mit heißem Wasser entzieht Fett und Feuchtigkeit. Besser lauwarm waschen, sanft abtrocknen und sofort eincremen. Ein Handbad mit Mandel- oder Olivenöl wirkt regenerierend, Overnight-Pflege mit Baumwollhandschuhen sorgt für zarte Haut über Nacht. Draußen sind Handschuhe Pflicht – am besten aus atmungsaktiven Materialien.

Foto: Andrei / stock.adobe.com

## PFLEGE FÜRS HAAR

Auch das Haar braucht in der kalten Jahreszeit Schutz. Mützen aus weichen Materialien verhindern Haarbruch, ohne die Kopfhaut zu reizen. Feuchtigkeitsspendende Masken oder Haaröle pflegen zusätzlich. Nasse Haare sollten bei Kälte nicht draußen getragen werden – sie können gefrieren und brechen. Heißes Wasser beim Waschen sowie häufiges Hitzestyling strapazieren das Haar unnötig. Schonendes Trocknen und Hitzeschutzsprays sind jetzt die bessere Wahl.

Foto: deagreenz / stock.adobe.com



# KALEOS



WAGNER  
A U G E N  
O P T I K

56068 Koblenz

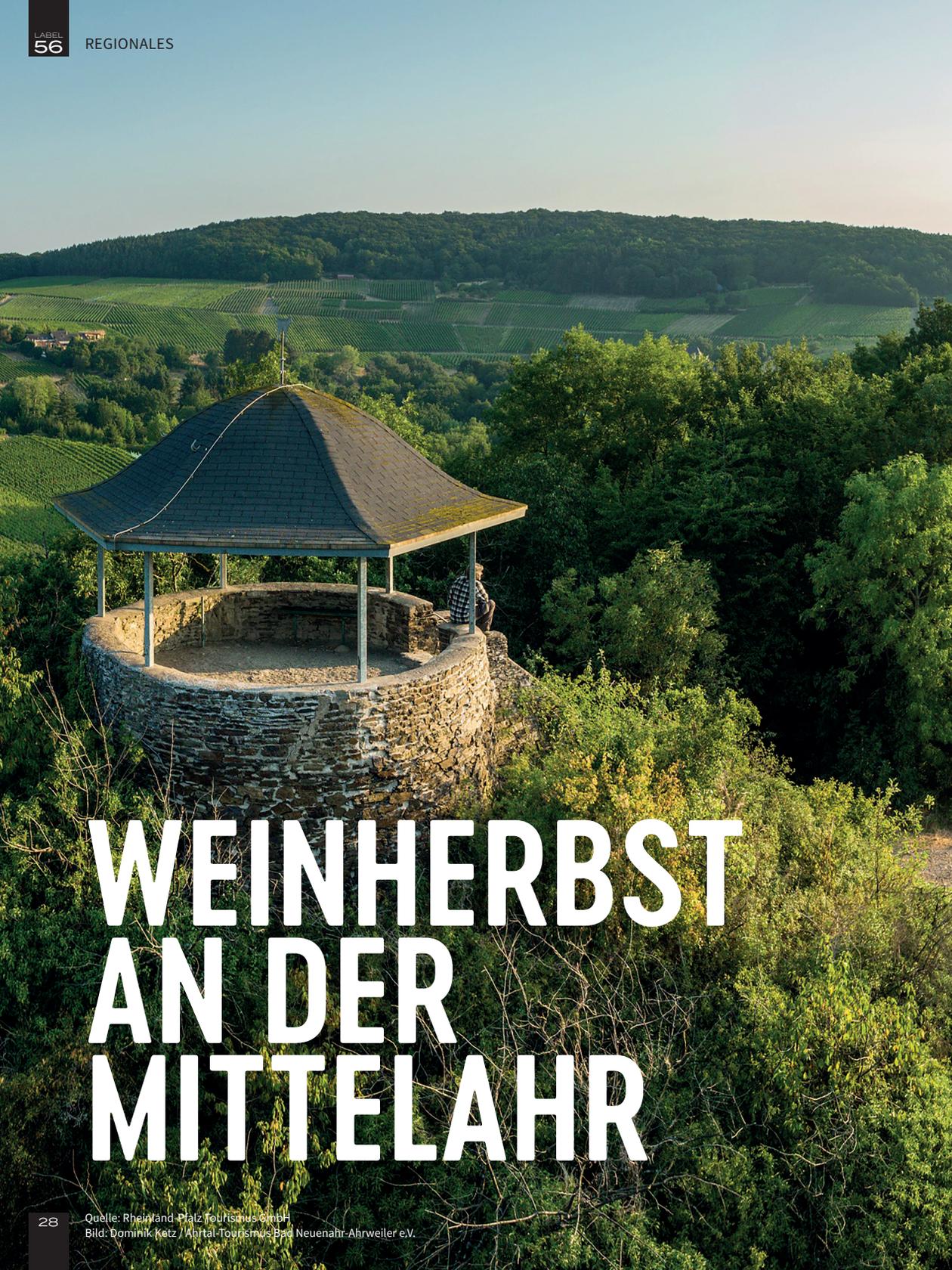
Am Plan 30

Telefon: 0261 91 56 60

[wagner-augenoptik.de](http://wagner-augenoptik.de)



**JETZT DIE  
AKTUELLEN  
MODELLE  
ENTDECKEN!**



# WEINHERBST AN DER MITTELAHR



## REGIONALE WEINGÜTER AUF DEM ROTWEINWANDERWEG

Im Herbst heißt es im Ahrtal wieder: Wanderschuhe schnüren, Route planen und die Mittelahr von ihrer besten Seite erleben: Vom 27. September bis 26. Oktober lockt der Weinherbst Mittelahr samstags und sonntags sowie am 3. Oktober Wander- und Weinfreunde ins malerische Ahrtal. Entlang des Rotweinwanderwegs und in den Orten Altenahr, Mayschoß, Rech und Dernau präsentieren zahlreiche regionale Weingüter und traditionsreiche Winzergenossenschaften auf einer Strecke von insgesamt 15 Kilometern ihre besten Tropfen direkt dort, wo sie reifen und produziert werden.



Bild: Dominik Ketz / Ahrtal-Tourismus Bad Neuenahr-Ahrweiler e.V.

Der Weinbau hat an der Ahr eine lange Tradition. Weinberge in Sonnenlage, Schieferböden und ein mildes Klima machen das Tal zu einer Schatzkammer für den Weinbau. Auf den steilen Felsterrassen reifen hervorragende Rotweine, allen voran der Spätburgunder, für die das Ahrtal überregional bekannt ist.

## MIT LIVE-MUSIK UND REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Beim Weinherbst Mittelahr wird der Wein inmitten der herbstlich gefärbten Weinberge und mit Blick auf die Orte im Tal an mehreren Stationen entlang des Rotweinwanderwegs ausgeschrieben. An Gastronomieständen sind außerdem regionale Spezialitäten, herzhaft und süße Snacks im Angebot. An manchen Punkten sorgt zusätzlich Live-Musik für eine stimmungsvolle Atmosphäre und macht die Weinverkostung zu einem besonderen Erlebnis für alle Sinne.

Eine Wanderkarte gibt den Besuchern einen Überblick aller Stationen und Weingüter - sowohl entlang des Rotweinwanderweges als auch zu den geöffneten Weingütern und Vinotheken in den Orten. Zusätzlich ist eine barrierearme Kinderwagen-Route ausgewiesen.

## WEINFESTE IN DERNAU UND MAYSCHOSS

In den Weinorten entlang der Ahr laden im Herbst außerdem die Weinfeste zur Verkostung ein: Am letzten Septemberwochenende kann man die Weinwanderung beispielsweise in Dernau sowie an den Wochenenden im Oktober in Mayschoß bei den Wein- und Winzerfesten ausklingen lassen.

# ER FOLG GE STAL TEN.

PRINT • WEB • FOTO

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



malberg.media



# VERÄNDERUNG BRAUCHT HALTUNG

Wenn Iris C. Hartmann über Führung, Vertrieb und Wandel spricht, fallen keine Schlagworte, sondern Bilder, die bleiben: „Wissen baut das Schiff – Haltung bestimmt den Kurs.“ Sie kennt beide Welten – Konzern und Selbstständigkeit, Außendienst und Coaching, Methoden und Praxis. Heute begleitet sie Unternehmen dabei, Klarheit in der Führung zu bringen, Teams wieder ins Miteinander zu führen und Kundenbeziehungen mit Haltung zu leben.

Ob im Coworking-Space mitten in der Koblenzer Altstadt oder bald mit „Nautifluss“ auf einem Hausboot – Iris C. Hartmann schafft Räume, in denen Menschen spüren, wie Veränderung leicht werden kann. Im Gespräch mit LABEL 56 erzählt sie von Häfen und Aufbrüchen, von Werten, die tragen, und von Momenten, in denen Haltung den Unterschied macht.

# 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**  
HAUS AUS LIEBE ZU DEN MEERESWÄNDEN



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

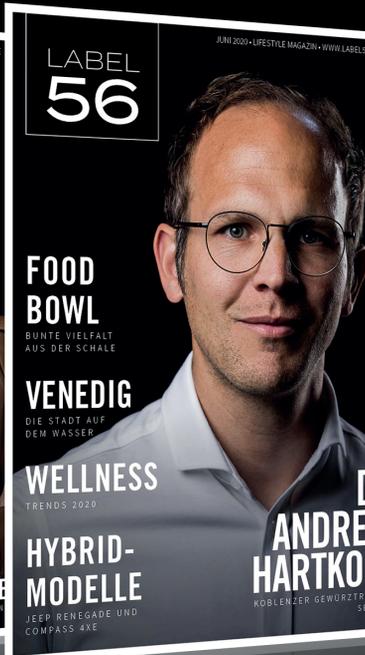
**REISEN**  
KROATIEN. VOLLER LEBEN

**AUTOMOBIL**  
ALFA ROMEO GIULIA: ZWEI FACETTEN DER GLEICHEN EMOTION

**FRANK GOTTHARDT**  
FIRMENGRÜNDER UND VORSTANDSVORSITZENDER COMPUGROUP MEDICAL AUS KOBLENZ



# SICH TITELSTORY!



**Frau Hartmann, Sie sagen: „Wissen baut das Schiff – Haltung bestimmt den Kurs.“**

**Was genau steckt hinter diesem Satz?**

Ich liebe dieses Bild, weil es so einfach und gleichzeitig so wahr ist. Wissen ist wie das Schiff: solide konstruiert, mit allem ausgestattet, was es braucht, um in See zu stechen. Wissen allein trägt uns heute nicht mehr. Die Welt hat sich verändert – die See ist rauer geworden, die Strömungen unberechenbarer, die Witterung unbeständiger. Wir stehen vor Herausforderungen, die es früher schlicht nicht gab. Erst die Haltung bestimmt, welchen Kurs wir einschlagen, wie wir auf Sturm reagieren, ob wir uns von jeder Welle treiben lassen oder bewusst steuern. Ich erlebe in Unternehmen ständig: Die Methoden sind da, die Strategien liegen in Schubladen, doch es fehlt die Haltung, sie im Alltag umzusetzen. Dann bleibt das Schiff im Hafen.

**Ihr eigener Kurs hat Sie von Heide in Schleswig Holstein bis nach Koblenz geführt.**

**Was hat Sie geprägt?**

Es waren immer wieder neue Häfen: Hamburg, Allgäu, Mainz, Düsseldorf, – und schließlich Koblenz. Jeder Ort brachte neue Menschen, neue Dialekte, neue Denkweisen. Für mich hieß das: lernen, mich einzulassen, neugierig zu bleiben. Anpassungsfähigkeit war kein theoretisches Schlagwort, sondern tägliche Übung. Dieses Unterwegssein hat mir eine Gelassenheit gegeben, die heute in meiner Arbeit Gold wert ist. Ich weiß: Veränderung ist kein Drama, sondern Normalität.

**Wie sind Sie eigentlich in den Vertrieb und später in die Beratung/ Coaching gekommen?**

„Schon in der Schulzeit habe ich auf dem Pausenhof Schmuck verkauft – vielleicht ein erstes Anzeichen dafür, dass in mir eine Vertrieblerin steckt. Richtig gelernt habe ich es aber erst in der Touristik: Dort wurde mir klar, dass kein Reiseprospekt echte Begeisterung wecken kann, sondern nur ein Mensch. Später, in der Pharmaindustrie, habe ich erlebt, wie komplex Märkte sind und wie sehr Vertrauen den Unterschied macht. Irgendwann wusste ich: Es geht mir nicht mehr nur darum, Produkte zu verkaufen, sondern Menschen in ihrer Haltung zu begleiten. So führte mein Weg in die Beratung und Coaching.“

**Sie arbeiten heute systemisch.**

**Warum dieser Ansatz?**

Weil kein Mensch, kein Team, kein Unternehmen isoliert funktioniert. Alles ist miteinander verwoben und jede Aktivität hat eine Wirkung im System zur Folge. Wenn ein Vertriebsleiter einsame Entscheidungen trifft, wirkt das auf die Stimmung im Team, die Stimmung wirkt auf den Kunden, und plötzlich bricht der Umsatz ein. Systemisch arbeiten heißt: das Ganze in all seinen Facetten der Wirkung erkennen. Das macht Lösungen nachhaltig.

**Was bedeutet „Haltung erlebbar machen“ in einem Ihrer Workshops?**

Das heißt, weg von reinen Methoden, hin zu echten Erfahrungen. Ich lasse Teams Situationen durchspielen, in denen Haltung sichtbar wird: Eine schwierige Entscheidung, ein Kundengespräch, ein Konflikt. Die Teilnehmenden spüren sofort, wie sich das anfühlt – und merken:



Haltung ist kein Poster an der Wand, sondern Verhalten, das den Alltag bestimmt – und damit auch die eigene Positionierung.

**Ihr Motto lautet „Erlebtes wird beleben & bewegen“. Wie ist das entstanden?**

Weil ich immer wieder gesehen habe, dass Gelerntes nachhaltiger umgesetzt wird, wenn es Menschen emotional berührt. Wenn jemand in einem Workshop plötzlich erkennt: „Diese Ver-

änderung macht einen Unterschied!“, dann trägt er das in seinen Alltag. Es geht nicht darum, einen Zettel voller Methoden mitzunehmen, sondern ein Erlebnis, das bewegt.

**Welche Herausforderungen sehen Sie aktuell bei Ihren Kunden am stärksten?**

Führungskräfte, die Orientierung geben sollen, aber selbst unsicher sind. Teams, die verlernt haben, wie Zusammenarbeit funktioniert,

um ein gemeinsames Ziel zu erreichen. Und Vertriebler, die glauben, der Kunde will nur Features hören, dabei sucht er längst nach Beziehung und Nutzen. Das sind die drei Baustellen, die mir gerade überall begegnen.

### Was ist „gute Führung“ für Sie?

Gute Führung ist Identitätsentwicklung. Es geht nicht darum, Macht zu demonstrieren, sondern Klarheit zu geben. Wer klar kommuniziert, wer

zuhört, wer Haltung zeigt, schafft Vertrauen. Und Vertrauen ist die Währung, mit der man wirklich führen kann. Wer führen will, muss Menschen mögen.

### Wie gelingt Führung in unsicheren Gewässern?

Unsere Zeit des Wandels ist geprägt von Verunsicherung, Angst und der Ungewissheit, wie es weitergeht. Störungen der Arbeitswelt, Wettlauf

mit Technologie und KI und Entfremdung menschlicher Interaktion gehören dazu. Wöchentliche Horrormeldungen verstärken den Wunsch nach Gewissheit und einer Leitfigur, die das Steuer fest in der Hand hält und die Mannschaft durch das rauhe Gewässer in den sicheren Hafen bringt.

Was wir in herausfordernden Zeiten brauchen, sind Führungskräfte, die den eigenen Mitarbeitern eine Zukunftsvision aufzeigen und sie zum Querdenken inspirieren. Daraus ergeben sich Zukunftskompetenzen für die Führungskraft als Persönlichkeit z.B.

- Psychologische Sicherheit
- Konstruktives, kritisches Denken
- Lernkunst & wahre Kreativität
- Digitale Souveränität

### Sie haben über 30 Jahre Vertriebs- und Führungserfahrung in unterschiedlichen Branchen. Was war Ihr größtes Learning aus dieser Zeit?

Dass Persönlichkeit mehr wert ist als jede Hochglanzbroschüre. Menschen kaufen von Menschen. Ein ehrliches



Gespräch, ein offenes Ohr, eine klare Haltung mit der sich der Kunde identifizieren kann – das sind die Dinge, die am Ende zählen.

**Sie sind seit 2011 selbstständig. Wie haben sich die Erwartungen der Kunden verändert?**

Früher wollten viele schnelle Rezepte. Heute suchen sie Begleitung. Sie haben verstanden: Transformation ist kein Zwei-Tages-Seminar. Es braucht Prozesse, die Haltung verändern, nicht nur Wissen.

**Was macht Koblenz für Sie als Standort besonders?**

Koblenz ist ein Knotenpunkt. Zwei Flüsse, eine reiche Geschichte, kurze Wege. Ich mag die Mischung aus Tradition und Moderne. Hier entstehen Projekte, die zugleich bodenständig und innovativ sind.

**Mit KOWorking haben Sie mitten in der Altstadt Ihren Heimathafen geschaffen. Was war die Idee dahinter?**

Ich wollte einen Raum, in dem Zusammenarbeit auch ohne direkte Schnittmenge erlebbar wird. KOWorking ist mehr als Schreibtische, es ist ein Labor: Menschen unterschiedlichster Perspektiven treffen sich, probieren aus, inspirieren sich. Es ist ein kleiner Kosmos für „New Work“, aber ohne Buzzword-Bingo – einfach ehrlich und nahbar.



**Was erleben Sie dort am meisten?**

Diese Momente, wenn jemand sagt: „So leicht kann das gehen?“ Zum Beispiel ein Unternehmer, der erlebt, wie einfach Lösungen dadurch entstehen, dass man sich mit branchenfremden „Mitbewohnern“ darüber austauscht. Das sind die kleinen Erlebnisse, die große Wirkung haben.



**Kommen wir zu ihrem neuen Projekt, das sie für nächstes Jahr planen: Nautifluss. Wie ist die Idee entstanden?**

Wasser bedeutet für mich Durchatmen und Perspektivwechsel. Als ich mal wieder abends am Rhein saß, sah die Boote vorbeiziehen und dachte: Der Fluss erzählt Geschichten – von Begegnungen, Freiheit, neuen Horizonten. Aber kaum jemand nutzt diesen Raum für Entwicklung. Da war klar: Hier liegt Potenzial. So entstand die Vision, ein Hausboot zu schaffen, das Menschen inspiriert.

**Was genau ist Nautifluss?**

Nautifluss ist mehr als ein Hausboot. Es wird ein schwimmender Raum für Inspiration. Workshops, Meetings, Feiern – alles auf dem Wasser, nachhaltig, flexibel, regional verwurzelt. Es bringt Menschen wortwörtlich „in den Fluss“.

**Warum gerade auf dem Wasser?**

Weil sich die Perspektive sofort verändert. Auf dem Fluss verschwinden die Grenzen des Alltags. Menschen denken freier, sprechen ehrlicher, sind offener. Wasser trägt Ideen – das spürt jeder, der einmal auf so einem Boot gearbeitet hat. Ein Tag auf dem Wasser fühlt sich an wie ein Kurzurlaub.

**Für wen ist Nautifluss gedacht?**

Für Unternehmen, die ihren Kunden und Teams etwas Besonderes bieten wollen. Für Coaches und Trainer, die neue Tiefe suchen. Für Privatmenschen, die unvergessliche Momente erleben wollen – sei es eine Hochzeit, ein Geburtstag oder eine stille Abschiedsfeier.

**Sie verbinden Führung, Vertrieb und Organisationsentwicklung.**

**Manche sagen: Das sind drei ganz verschiedene Welten. Wie sehen Sie das?**

Für mich ist das wie ein Organismus, in dem alles zusammenspielt. Führung prägt die Kultur, die Kultur prägt die Zusammenarbeit, und genau diese spürt der Kunde im Vertrieb. Wenn ich nur am Vertrieb schraube, aber die Führung nicht entwickle, bricht alles wieder zusammen. Wenn ich Führungskräfte stärke, aber den Vertrieb außen vor lasse, fehlt am Ende der Beweis am Markt. Das Zusammenspiel macht die Wirkung.

**Sie beschreiben sich gern als Lotsin. Was heißt das konkret?**

Ein Lotse kennt den Fluss, die Strömungen, die Untiefen. Er übernimmt aber nicht dauerhaft das Steuer, sondern hilft der Crew, sicher den Hafen zu erreichen. Genau das mache ich: Ich bringe den Kompass (Werte), die Karte (Methoden) und begleite die Menschen, bis sie selbst sicher navigieren können. Auf den Punkt gebracht geht es um Leiten – Lernen – Loslassen.

**Welches Projekt hat Sie bisher am meisten herausgefordert?**

Ein mittelständiges Unternehmen mit über 200 Mitarbeitenden neu auszurichten. Die Menschen waren erfahren, erfolgreich – aber eingefahren. Routinen sind schwer zu knacken. Es hat etwas gedauert, bis die ersten erlebten, wie befreiend ein Perspektivwechsel sein kann. Das waren die Menschen, die eine Chance in der Veränderung entdeckten. Und es gab auch die „Bewahrer,“ die Sicherheit in den Routinen finden, auch wenn es zu Konflikten führt. Beide Rollen hatten ihren Stellenwert und wurden gebraucht für den Prozess. Und dann entstand daraus eine Art Sog – plötzlich wollte jeder dabei sein. Das war unglaublich intensiv, aber auch unglaublich schön.



**Gibt es ein Erfolgsrezept, das immer funktioniert?**

Ja: zuhören. Klingt banal, ist aber selten. Wer wirklich zuhört, erkennt schneller, was gebraucht wird. Zuhören schafft Vertrauen – und Vertrauen ist die Basis für jede Veränderung, egal ob im Vertrieb, in der Führung oder in der Organisation.

**Sie arbeiten auch als Mediatorin. Was ist das Besondere an dieser Rolle?**

Mediation bedeutet, Menschen wieder ins Gespräch zu bringen. Oft sitzen sie sich jahrelang gegenüber, jeder in seiner Schützengrube. In dem Moment, in dem beide merken: „Wir haben eigentlich das gleiche Ziel“, verändert sich alles. Das ist wie ein Knoten, der plötzlich aufspringt.

**Was bedeutet für Sie Employer Branding?**

Employer Branding ist für mich ein unverzichtbarer Teil der Unternehmenskultur. Innen und außen müssen zusammenpassen. Wenn ich draußen „Wir sind ein modernes, offenes Unternehmen“ kommuniziere, aber innen herrscht Kontrolle und Misstrauen, merken das Bewerber sofort. Employer Branding ist nur glaubwürdig, wenn die Kultur stimmt. Sonst ist es Schaufensterdeko.

**Gibt es ein Zitat, das Sie schon lange begleitet?**

„Erdachtes mag zu denken geben, Erlebtes wird beleben und bewegen.“ Für mich steckt da alles drin: Erfahrung, Energie, Veränderung. Ich will keine Methodenschlacht liefern, sondern Erlebnisse, die etwas bewegen – im Kopf und im Herzen.

**Wie erleben Sie die junge Führungsgeneration?**

Viele sind neugierig, dialogbereit, offener als ihre Vorgänger. Aber sie stehen unter immenssem Druck, sofort „perfekt“ zu sein, ohne adäqua-

te Vorbilder zu haben. Führung ist kein Lehrberuf, wird aber oft mit Beginn der neuen Rolle erwartet. Gerade bei uns in Deutschland brauchen wir für alles Zertifikate, bevor wir eine Tätigkeit ausführen dürfen. Wo kommt dann die Überzeugung her, dass uns die Führungskompetenz in die Wiege gelegt wurde? Wir müssen es Lernen im Tun, und mal ehrlich, nicht Jeder hat Spaß daran. Leider ist es in vielen Organisationen ein logischer nächster Schritt, um Karriere zu machen. Das müssen wir anders denken!

#### **Was raten Sie diesen jungen Führungskräften?**

Authentizität ist wertvoller als Perfektion. Wer ehrlich zeigt, wo er noch lernt, gewinnt Respekt und Klarheit über das eigene Rollenverständnis.

#### **Welche Werte sind für Sie unverhandelbar?**

Integrität, Mut, Klarheit und Inspiration. Diese Werte verbunden mit Freude am Tun sind wichtiger Bestandteil meiner eigenen Haltung.

#### **Welche Rolle spielt Humor in Ihrer Arbeit?**

Eine große. Humor entwaff-

net Konflikte, öffnet Türen und macht Veränderung leichter. Ein gemeinsames Lachen kann manchmal mehr bewegen als drei Argumente.

#### **Was treibt Sie morgens an?**

Der Gedanke, dass jeder Tag ein neuer Hafen sein kann. Menschen wachsen zu sehen, über sich hinaus, ist mein größter Antrieb. Wenn jemand nach einem Workshop sagt: „Das hat wirklich etwas verändert“, ist das unbezahlbar.

#### **Gab es Momente, in denen Sie selbst ins Straucheln geraten sind?**

Natürlich. Selbstständigkeit bedeutet auch Unsicherheit, Zweifel, Rückschläge. Aber genau diese Erfahrungen schärfen die eigene Haltung. Ich habe gelernt: Auch Stürme gehören zum Kurs. Nicht jeder Kunde passt zu Dir und Du passt nicht zu jedem Kunden.

#### **Wo sehen Sie sich selbst in fünf Jahren?**

Auf dem Wasser mit Nautifluss, im Gespräch mit spannenden Menschen, die Haltung leben wollen. Und als Begleiterin von Organisationen, die den Mut haben, verantwortungsbewusst neue Wege zu entdecken.

#### **Was wünschen Sie sich von der deutschen Wirtschaft?**

Mehr Mut, Entscheidungen zu treffen. Fehler als Lernschleifen verstehen. Und mehr Vertrauen in die Stärken der Mitarbeitenden statt in Kontrolle. Wir brauchen mehr Menschen, die Verantwortung leben. Wenn wir ihnen nichts zutrauen, sondern Kontrollzäune um sie bauen, dürfen wir uns nicht wundern, wenn wir Schafe erhalten.

#### **Was möchten Sie den Leserinnen und Lesern von LABEL 56 zum Abschluss mitgeben?**

Haltung zeigen ist kein „Egoding“, sondern der Unterschied im Alltag. Sie entscheidet im nächsten Gespräch, im nächsten Meeting, im nächsten Kundenkontakt. Wer Haltung zeigt, gewinnt Orientierung, Wirkung und Vertrauen. Und genau das brauchen wir heute mehr denn je, auch im Privatleben.



# DESIGNGESCHICHTE MIT louis poulsen

## VON ARTICHOKE BIS PANTHELLA

**K**aum eine andere Marke hat das internationale Leuchtendesign so nachhaltig geprägt wie Louis Poulsen. Seit der Gründung im Jahr 1874 in Kopenhagen steht das Unternehmen für die enge Verbindung von skandinavischer Handwerkskunst, zeitloser Formensprache und funktionalem Licht. Das Leitmotiv „Design to shape light“ zieht sich bis heute durch die gesamte Kollektion und macht die ikonischen Modelle zu weit mehr als nur Beleuchtung – sie sind lebendige Designklassiker, die Atmosphäre, Architektur und Alltag gleichermaßen prägen.



## PANTHELLA: SKULPTURALE LEICHTIGKEIT

Eines der bekanntesten Modelle ist die Panthella Leuchte, entworfen 1971 von Verner Panton. Ihre organisch gerundete Form macht sie zu einer Skulptur im Raum, die weiches, atmosphärisches Licht spendet. Besonders beliebt ist die Panthella Tischleuchte, die in eleganter Zurückhaltung Schreibtische oder Sideboards erhellt. Mit der Panthella Portable hat Louis Poulsen den Klassiker in die Gegenwart übersetzt: kabellos, aufladbar und flexibel platzierbar – ideal für Balkon, Garten oder moderne Wohnkonzepte.





## PH-SERIE: ZEITLOSE ELEGANZ

Die PH 3/2 Aged Brass Opal Tischleuchte zeigt eindrucksvoll, wie zeitlos Henningsens Entwürfe geblieben sind. Das warme Messing in Kombination mit opalem Glas verleiht dem Design eine wohnlliche, fast nostalgische Note.



Die kleinere PH 2/2 Luna Aged Brass Opal Tischleuchte überzeugt mit derselben raffinierten Lichtlenkung im kompakten Format – perfekt für Nachttische oder kleine Leseecken.

Eine Leuchte, die auf den ersten Blick fasziniert, ist die PH Snowball. Ihr vielschichtiger Aufbau erinnert an eine strahlende Schneekugel und sorgt für ein gleichmäßig diffuses Licht, das den Raum in eine harmonische Helligkeit taucht.



Noch spektakulärer zeigt sich die PH Artichoke, deren schuppenartige Lamellen in 72 exakt angeordneten Elementen zusammengesetzt sind. Sie gilt als Ikone moderner Lichtkunst und ist vor allem in großen Räumen, Foyers oder repräsentativen Wohnbereichen ein Blickfang.



SCHORNSTEINFEGERMEISTER  
GEBÄUDEENERGIEBERATER  
BRANDSCHUTZBEAUFTRAGTER

# ENERGIEAUSWEISE VOM SCHORNSTEINFEGER

Infos zum Energieausweis  
finden Sie hier:



## VL-SERIE: FUNKTIONALES ERBE

Neben den PH-Leuchten hat auch die VL 45 Radiohus Leuchte eine lange Geschichte. Ursprünglich für das dänische Rundfunkgebäude entworfen, wurde sie jüngst als portable Variante neu aufgelegt.



Die VL 45 Radiohus Portable Leuchte verbindet klassisches Glasdesign mit moderner Technik und kabelloser Flexibilität. Ihr sanftes, gleichmäßiges Licht schafft eine ruhige Atmosphäre – ob auf dem Couchtisch, im Regal oder auf der Terrasse.



## AJ-LEUCHTEN: KLARE LINIEN VON ARNE JACOBSEN

Arne Jacobsens AJ-Serie zählt ebenfalls zu den Ikonen des Hauses. Die AJ Tischleuchte überzeugt mit einem markanten, geometrischen Schirm, der das Licht präzise lenkt – ideal zum Arbeiten oder Lesen.





Die AJ Wandleuchte erweitert das Konzept und fügt sich dezent in Schlaf- oder Wohnzimmer ein. Besonders eindrucksvoll wirkt die AJ Stehleuchte, die mit ihrer schlanken Silhouette und skulpturalen Präsenz zu einem architektonischen Element im Raum wird.



Leuchten von  
**louis poulsen**  
exklusiv bei

**HAU**.LICHTDESIGN

HAU LICHTDESIGN  
Am Gewerbepark 13  
56323 Waldesch  
Tel. 02628 - 7255 101



**STILHAUS KOBLENZ**  
Exklusives Interior Design

HAU LICHTDESIGN im Stilhaus  
Im Metternicher Feld 36  
56072 Koblenz  
hau-lichtdesign.de

HERBST IN DER BRETAGNE:

# GÄRTEN, KLIPPEN, LEGENDEN







Foto: Boris Stroujko / stock.adobe.com

**D**ie Bretagne ist ein Land der Kontraste. Sie ist schroff und zärtlich, mystisch und klar, karg und üppig zugleich. Wer im Herbst an den westlichen Rand Frankreichs reist, erlebt eine Region, die wie kaum eine andere aus Licht, Wind und Geschichte geformt ist. Die Sommergäste sind abgereist, die Strände liegen still, und doch pulsiert die Bretagne – im Rauschen der Wellen, im Rot und Gold der Wälder, im Flirren des Atlantiklichts. Oktober und November sind vielleicht die schönsten Monate, um diese Halbinsel zu entdecken: man begegnet ihr ohne Eile, fast intim.

## SAINT-MALO UND DIE SMARAGDKÜSTE

Beginnt man die Reise an der Smaragdküste, empfängt einen Saint-Malo mit seinen wuchtigen Mauern. Die Korsarenstadt erhebt sich stolz über den Gezeiten, die das Meer zweimal täglich zurückweichen lassen. Bei Ebbe entstehen endlose Strände, die im weichen Licht fast unendlich wirken. Ein Spaziergang auf den Stadtmauern ist im Herbst ein



Foto: antoine2k / stock.adobe.com



Foto: aterrom / stock.adobe.com

Erlebnis für sich – Wind, Salz und das Gefühl, in einer Festung zu stehen, die Geschichten von Abenteurern und Seefahrern bewahrt. Weiter westlich zieht sich die Küste wie ein Band voller Farben, das Meer schimmert tatsächlich smaragdgrün, und die Luft ist erfüllt vom Rhythmus der Wellen.



Was, wenn es  
*wirklich* besser  
werden würde?



## DIE ROSA GRANITKÜSTE

Ein Stück weiter westlich erhebt sich eines der großen Naturwunder der Bretagne: die Côte de Granit Rose. Zwischen Ploumanac'h und Perros-Guirec türmen sich Felsen auf, die in bizarren Formen erstarrt sind. Im Herbstlicht wirken sie noch intensiver – ein Rosa, das in feinem Kontrast zum tiefen Blau des Atlantiks steht. Der alte Zöllnerpfad, der „Sentier des Douaniers“, führt

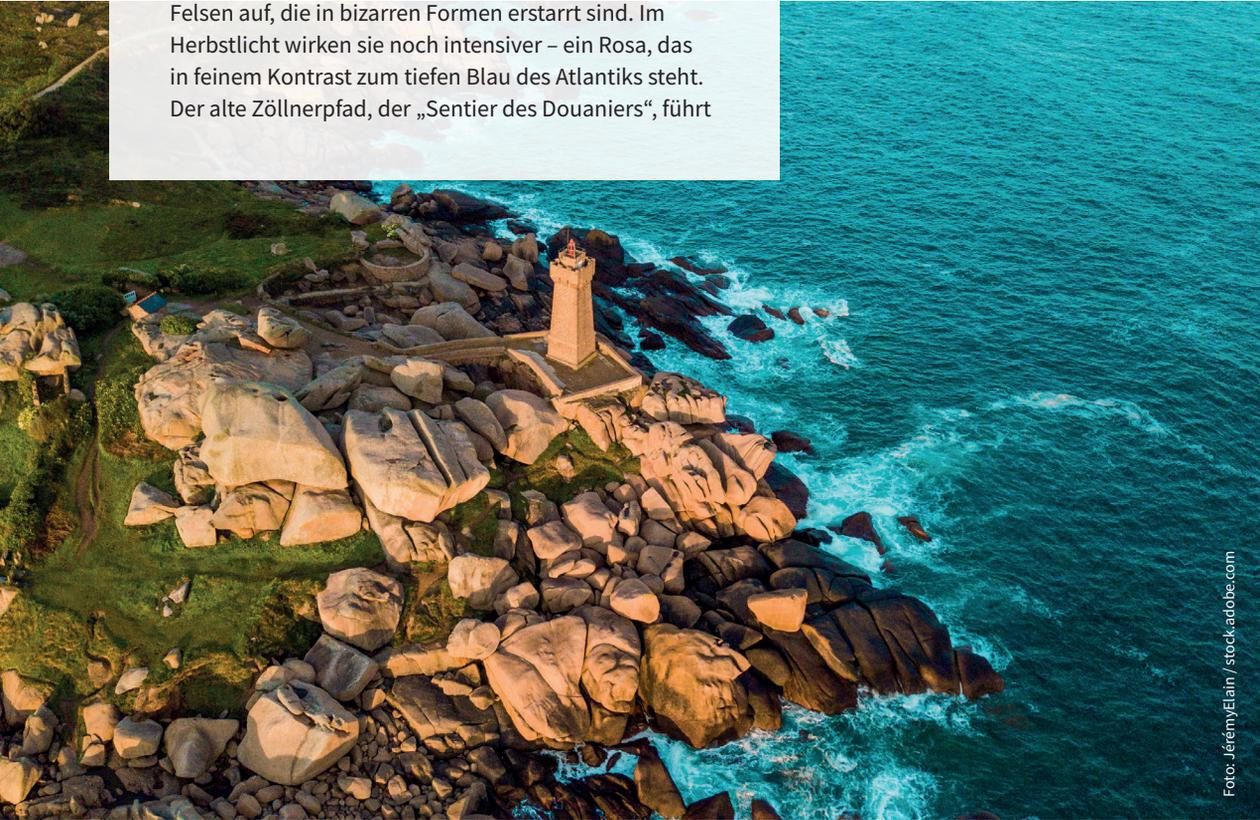


Foto: JérémyElain / stock.adobe.com

Foto: Jürgen Müller / stock.adobe.com



direkt entlang der Küste. Bei Sturm peitschen die Wellen gegen die Felsen, bei Sonne leuchtet das Gestein wie poliert. Es ist eine Szenerie, die mehr an eine Skulpturen- ausstellung erinnert als an Natur, und doch von Wind und Wasser seit Jahrtausenden geschaffen wurde.

Foto: Steven / stock.adobe.com



Foto: Elenathewise / stock.adobe.com



## RENNES UND DIE KUNST DES VERWEILENS

In Rennes, der Hauptstadt der Bretagne, pulsiert ein anderes Leben. Zwischen Fachwerkhäusern und Kathedrale, engen Gassen und eleganten Plätzen entfaltet die Stadt einen Rhythmus, der zwischen Tradition und Moderne schwingt. Im Herbst belebt die Universität die Straßen, und zugleich liegt über allem ein sanfter Schleier aus Farben. Besonders der

Parc du Thabor ist eine Oase: französische Strenge trifft hier auf englische Verspieltheit. Bäume im Rot des Herbstes rahmen Teiche und Blumenbeete, und Spaziergänge durch diese Parklandschaft sind wie kleine Fluchten in eine andere Welt. Rennes zeigt, dass die Bretagne auch eine urbane Seite hat, die dennoch tief verwurzelt bleibt.

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 Kärllich und Umgebung

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

## BROCÉLIANDE: DER WALD DER LEGENDEN

Abseits der Städte lockt die Bretagne mit ihrer mythischen Dimension. Der Wald von Brocéliande ist einer jener Orte, die wie aus einer Sage entsprungen wirken.



Foto: david debray / stock.adobe.com

Hier soll Merlin gelebt, hier sollen die Artusritter ihre Spuren hinterlassen haben. Wer im Herbst zwischen die alten Bäume tritt, spürt die besondere Stimmung. Nebel hängt über den Seen, das Laub knistert unter den Schritten, und die Stille ist von einer Dichte, die fast magisch wirkt.

Ob man an Legenden glaubt oder nicht – Brocéliande weckt die Fantasie und lässt die Bretagne wie ein Land erscheinen, das die Grenze zwischen Wirklichkeit und Mythos verschwimmen lässt.



Foto: makasana photo / stock.adobe.com



Foto: Maelplit / stock.adobe.com



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



## QUIMPER UND DIE SEELE DES FINISTÈRE

Im Westen der Bretagne liegt das Finistère, das „Ende der Erde“. Hier steht Quimper, eine Stadt, die das Wesen der Region auf stille Weise verkörpert. Die Kathedrale Saint-Corentin erhebt sich filigran in den Himmel, die Gassen sind gesäumt von Fachwerkhäusern, und über allem liegt eine fast meditative Ruhe. Quimper ist keine Metropole, sondern eine Stadt der Maßstäbe –



Foto: Boris Stroujko / stock.adobe.com

klein genug, um überschaubar zu bleiben, groß genug, um die Seele der Bretagne zu spiegeln. Im Herbst, wenn die Tage kürzer werden, entfaltet sie einen besonderen Zauber.

Foto: bbsferrari / stock.adobe.com



## POINTE DU RAZ: AM RAND DER WELT

Von Quimper ist es nicht weit zur Pointe du Raz, einer der eindrucksvollsten Klippen Europas. Der Blick reicht weit hinaus, die Wellen türmen sich gegen die Felsen, und der Wind treibt Wolken in atemberaubender Geschwindigkeit über den Himmel. Wer hier steht, begreift, warum die Region Finistère heißt. Das Ende der bekannten Welt ist hier spürbar – nicht als Abbruch, sondern als Weite, als Einladung, den Horizont neu zu denken.

Foto: phildu56 / stock.adobe.com



Foto: provistalstock.com / stock.adobe.com

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

## GÄRTEN DER BRETAGNE: STILLE PARADIESE

Doch die Bretagne ist nicht nur Sturm und Wellen. Überraschend reich ist sie an Gärten, die im milden Klima gedeihen. In Roscoff liegt



Foto: Alexandre ROSA / stock.adobe.com

ANZEIGE

Zeitschriften  
**50%**  
günstiger

geh mal  
offline

info@meinlesezirkel.de

LZ

Mein  
LeseZirkel  
persönlich • preiswert • zuverlässig



ein exotischer Garten, in dem Palmen, Agaven und Kakteen wachsen, geschützt durch den Golfstrom. Auf der Île de Batz entfaltet der Jardin Georges Delaselle eine botanische Weltreise auf kleinstem Raum. Und im Domaine de Trévarez trifft neogotische Architektur auf weitläufige Parks, die im Herbst ein Farbenmeer sind. Diese Gärten sind stille Paradiese, Rückzugsorte, in denen die Bretagne eine sanftere Stimme erhebt.



## VANNES UND DER GOLF VON MORBIHAN

Zum Süden hin öffnet sich der Golf von Morbihan, eine Bucht, die von unzähligen Inseln durchzogen ist. Vannes bildet das Tor dazu, eine Stadt, deren Altstadt noch immer von Mauern umgeben ist.

Foto: GISTEL / stock.adobe.com



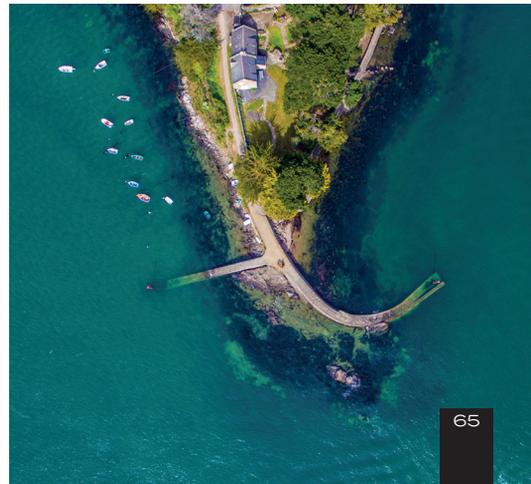
Foto: Boris Stroujko / stock.adobe.com

Im Herbst ist die Atmosphäre dort ruhig, fast verträumt. Eine Bootsfahrt durch den Golf zeigt eine Landschaft, die in silbrigem Licht schimmert, während sich über den Inseln Nebel hebt. Der Golf von Morbihan ist die Bretagne im Modus der Stille – weniger dramatisch, aber nicht weniger eindrucksvoll. Eine Reise in die Bretagne im Herbst ist keine Reise der schnellen Eindrücke. Es ist eine Begegnung mit einer Landschaft, die Zeit braucht, um sich zu entfalten.

Zwischen den Städten und Küsten, den Gärten und Wäldern entsteht ein Mosaik aus Bildern und Stimmungen.

Es ist eine Region, die man nicht konsumiert, sondern erfährt. Und vielleicht liegt darin ihr größter Reiz: Dass sie sich nie ganz preisgibt, sondern immer geheimnisvoll bleibt – ein Land, das am Rande Europas liegt und doch im Herzen berührt.

Foto: Jérémy Elain / stock.adobe.com



**BRENNEREI VALLENDAR:**

# Aufbruch mit Herkunft – neuer Markenauftritt, modernisierter Verkaufsraum und preisgekrönte Spirituosen

**BEI DER BRENNEREI VALLENDAR  
WEHT FRISCHER WIND**

Das traditionsreiche Familienunternehmen um Hubertus Vallendar und sein Team schlägt in diesem Jahr ein neues Kapitel auf und präsentiert sich mit einem umfassend überarbeiteten Markenauftritt. Neben einer neuen, zeitgemäßen Social-Media-Präsenz wurde auch eine hochwertige Imagebroschüre entwickelt, die mit ein-

druckvollen Bilderwelten die handwerkliche Brennkunst und die Leidenschaft der Familie Vallendar für edle Destillate in Szene setzt.

Parallel dazu wird aktuell der Verkaufsraum innerhalb der Brennerei vollkommen modernisiert. Besucherinnen und Besucher dürfen sich künftig auf ein stilvolles Ambiente freuen, das die charakterstarke Produktwelt von Vallendar perfekt inszeniert und das Erlebnis rund um die Brennerei in Kail auf ein neues

Niveau hebt. Herzstück bleibt dabei ein außergewöhnlich schöner Showroom, eine Destithek mit direktem Blick auf die Brennerei – ein Ort, der Tradition und Moderne eindrucksvoll vereint und die Gäste in die Welt der feinen Vallendar-Spirituosen eintauchen lässt.

**EIN GENUSS MIT MEDITERRANER SEELE:  
BERTO'S ROSSO**

Inspiriert von der Sonne Italiens und verfeinert in den Hügeln der Mosel ist Berto's Rosso mehr als ein Bitterlikör. Auf zahlreichen Reisen entlang der Amalfi-Küste sammelte Hubertus Vallendar Eindrücke, Aromen sowie Ideen und brachte sie zurück in die Heimat. Dort interpretierte er eine überlieferte



Rezeptur neu: mit feiner Bitterkeit, vollmundigem Charakter und handverlesenen Zutaten. Ein Stück Italien, verwurzelt in deutscher Brennkunst.

**ERFOLGREICHER JAHRESAUFTAKT  
BEI DEN WORLD SPIRITS AWARDS**

Dass bei Vallendar nicht nur die Kreativität, sondern auch die Qualität stimmt, beweist der erfolgreiche Jahresauftakt: Zahlreiche Produkte aus dem Hause Vallendar wurden bei den renommierten World Spirits Awards mit höchsten Auszeichnungen prämiert. Ein starker Beleg für die konsequente Qualitätsarbeit und das feine Gespür für außergewöhnliche Destillate, das Hubertus Vallendar über viele Jahre hinweg entwickelt und perfektioniert hat.

**ÜBER DIE BRENNEREI VALLENDAR**

Die Brennerei Vallendar ist ein familiengeführtes Unternehmen mit Sitz in Kail an der Mosel. Der Name steht für feinste Spirituosen, handwerkliche Präzision und eine enge Verbindung zur Region. Mit einem modernen Showroom, vielfach ausgezeichneten Produkten und stetigem Innovationsgeist schlägt das Unternehmen unter der Leitung von Hubertus Vallendar erfolgreich die Brücke zwischen Herkunft und zeitgemäßem Genuss.



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



www.kowadi.de

# EINFACH ENTSPANNT NACH HAUSE KOMMEN.

Mit moderner  
Sicherheitstechnik  
wissen Sie:  
Ihr Zuhause ist  
in besten Händen.

0261 30 30 450

