

LABEL
56

SCHWEDEN

STOCKHOLM, MALMÖ,
GÖTEBORG

SPORT UND ABENTEUER

WASSER, WIND & ACTION

PILZZEIT

HERBSTBOTEN AUF
DEM TELLER

DER NEUE AUDI Q9

RAUM FÜR
GROSSE ANSPRÜCHE

MICHAEL KAPSKI

DAS BESTE KOMMT NOCH.

INDIVIDUELLE RAUMKONZEPTE FÜR DIE GANZE FAMILIE



HELP FOR HOME
BAU- UND WOHNKONZEPTE

0261 390 55 708 • www.helpforhome.de

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

EDITORIAL



der September ist für mich immer ein besonderer Monat. Der Sommer ist noch nicht ganz vorbei, gleichzeitig kündigt sich der Herbst bereits an. Die Tage werden langsam kürzer, die Abende etwas kühler und vielleicht nimmt man sich wieder ein wenig mehr Zeit für die Dinge, an denen man sonst allzu schnell vorbeigeht.

Einer, der ganz sicher nicht zum Stillstand neigt, ist unser Titelgast Michael Kapski. Sein Satz „Das Beste kommt noch“ beschreibt ihn wahrscheinlich treffender als jede lange Vorstellung. Vom Bankkaufmann zum Unternehmer in der Automobilbranche, vom Firmenkundenberater zum Gründer und alleinigen Inhaber des SRC Spot Repair Centers. Michael Kapski ist jemand, der Entscheidungen trifft, Verantwortung übernimmt und lieber nach vorne schaut, als lange über das nachzudenken, was hinter ihm liegt. Gerade diese Haltung hat mich an unserem Gespräch besonders interessiert. Denn Erfolg besteht eben nicht

nur darin, etwas aufzubauen. Irgendwann stellt sich auch die Frage, wie es weitergeht, welche Ziele noch reizen und ob man bereit ist, Verantwortung wieder abzugeben. Im Titelinterview sprechen wir deshalb nicht nur über Unternehmertum und die Veränderungen der Automobilbranche, sondern auch über Familie, Fußball, Glauben, persönliche Werte und seinen Wunsch, irgendwann noch einmal etwas ganz Neues zu beginnen.

Auch sonst passt diese Ausgabe wunderbar in die Zeit zwischen Sommer und Herbst. Wir widmen uns der Welt der Pilze und damit einer Küche, die jetzt wieder kräftiger und aromatischer werden darf. Gleichzeitig verlängern wir den Sommer noch ein wenig und gehen aufs Wasser, vom Sportboot über Segeln bis zum Stand-up-Paddling. Mit dem neuen Audi Q9 stellen wir außerdem ein Fahrzeug vor, das schon durch seine Dimensionen kaum Gefahr läuft, übersehen zu werden. Und wer noch einmal Fernweh bekommen möchte, reist mit uns durch Schweden, von Stockholm über Göteborg bis nach Malmö.

Vielleicht ist genau diese Mischung das Schöne am September: Man muss sich noch nicht endgültig vom Sommer verabschieden und darf sich trotzdem schon auf das freuen, was als Nächstes kommt. Oder, um es mit Michael Kapski zu sagen: Das Beste kommt noch.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und Entdecken dieser September-Ausgabe von LABEL 56.

Herzlichst Ihr und euer

Daniel Koenen
Herausgeber

- 6 Die Welt der Pilze:
Sorten, Aromen & Gerichte
- 16 **Waldpilzsuppe mit Pfifferling-Topping**
Getrübte Pilz-Quiches
- 20 **Der Audi Q9**
Groß. Stark. Komfortabel.
- 26 **Vom Rad auf die Draisine**
- 32 Titelstory:
„Das Beste kommt noch.“
- 44 **Ein Schloss der Sehnsucht**
- 48 **Raus aufs Wasser:**
Sportboot, Segeln und
Stand up Paddling
- 56 **Schweden entdecken:**
Stockholm, Göteborg, Malmö

32

„Das Beste kommt noch.“



Foto: New Africa / stock.adobe.com

20

Der Audi Q9



Quelle: <https://www.audi.com/de/pressemitteilungen>



FOTO: KAI MYLLER

IMPRESSUM

HERAUSGEBER und VERLEGER:

LABEL 56 GmbH

Geschäftsführung:

Daniel Koenen

Amtsgericht Koblenz HRB 24032

Steuernummer 22/653/03546

POSTADRESSE:

LABEL 56 GmbH

Von-Kellenbach-Straße 14

56076 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:

Kai Myller

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.



**Schweden
entdecken**

Foto: f11photo / stock.adobe.com

Foto: aerial-drone / stock.adobe.com

56

**48
Raus
aufs Wasser**



Die Welt der Pilze:

SORTEN, AROMEN & GERICHTE



VON CHAMPIGNONS BIS STEINPILZ

Wenn im Herbst die Temperaturen langsam sinken und die Küche wieder nach kräftigeren Gerichten verlangt, haben Pilze ihren großen Auftritt. Vor allem Pfifferlinge und Steinpilze prägen die saisonale Küche, während Champignons, Kräuterseitlinge und Shiitake unabhängig von der Jahreszeit erhältlich sind.



Foto: bit24 / stock.adobe.com

CHAMPIGNONS BLEIBEN DIE ALLROUNDER

Champignons gehören zu den beliebtesten Speisepilzen und sind das ganze Jahr über erhältlich. Ihr mildes, leicht nussiges Aroma macht sie vielseitig einsetzbar. Roh können sie dünn geschnitten Salate ergänzen, gebraten entwickeln sie ein kräftigeres Aroma und eine feste Struktur. Auch gefüllte Champignons eignen sich als Vorspeise oder vegetarisches Hauptgericht.

In der warmen Küche passen Champignons zu Pasta, Kartoffeln, Spätzle und Reis. Zusammen mit Geflügel entstehen herzhafte Pfannengerichte oder Geschnetzeltes, während eine cremige Pilzsauce auch vegetarische Gerichte ergänzt. Für eine Pilzpfanne können Champignons mit weiteren Sorten kombiniert werden, wodurch unterschiedliche Aromen und Konsistenzen zusammenkommen.



Foto: Dmitrii / stock.adobe.com

Je nach Sorte unterscheiden sich Aroma, Konsistenz und Einsatzmöglichkeiten deutlich. Dadurch lassen sich Pilze in sehr unterschiedlichen Gerichten verwenden, von Suppen und Pasta über Pfannengerichte bis zu Saucen und herzhaften Aufläufen.

Foto: exclusive-design / stock.adobe.com





Foto: Natalia / stock.adobe.com

KRÄUTERSEITLINGS FÜR KRÄFTIGEN BISS

Kräuterseitlinge unterscheiden sich von Champignons vor allem durch ihre feste, fleischige Struktur. Auch beim Garen behalten sie ihren Biss und eignen sich deshalb besonders für Gerichte, bei denen Pilze nicht zu weich werden sollen. Ihr Aroma ist mild und nussig.



Foto: tbralnina / stock.adobe.com

ANZEIGE

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



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

Julian Zimmer
Inhaber



*Wir sind
für euch da!*



Horst Heidger GmbH & Co. KG
Ihr Fleischer-Fachgeschäft

Gewerbegebiet
Arenberg-Immendorf
In den Sieben Morgen 33
56077 Arenberg

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

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





PIFFERLINGE GEHÖREN ZUM SPÄTSOMMER UND HERBST

Pfifferlinge zählen zu den bekanntesten heimischen Waldpilzen. Ihre Saison reicht je nach Witterung vom Sommer bis in den frühen Herbst.

Foto: Yaruniv-Studio / stock.adobe.com



Foto: Brebca / stock.adobe.com

SHIITAKE BRINGT WÜRZE

Shiitake stammen ursprünglich aus Ostasien und haben sich längst auch in der europäischen Küche etabliert. Ihr Geschmack ist deutlich intensiver als der von Champignons und besitzt eine ausgeprägte würzige Note. Besonders häufig kommen Shiitake in asiatisch inspirierten Gerichten zum Einsatz. In Ramen, Currys oder gebratenen Reisgerichten können sie eine aromatische Grundlage bilden.

Foto: HLPphoto / stock.adobe.com

Charakteristisch sind ihre goldgelbe Farbe und das leicht pfeffrige, fein aromatische Profil. Im Handel sind sie nur saisonal erhältlich, weshalb sie in dieser Zeit besonders häufig auf Speisekarten und in der heimischen Küche zu finden sind. Pfifferlinge passen zu Pasta und Reisgerichten, ebenso zu Kartoffeln, Spätzle oder Knödeln. Gebratene Pfifferlinge können eine cremige Sauce ergänzen oder als eigenständige Beilage serviert werden.



Foto: HLPhoto / stock.adobe.com

Foto: HLPhoto / stock.adobe.com



Auch mit Speck entstehen klassische Kombinationen. Wer das Aroma des Waldpilzes stärker hervorheben möchte, hält die Begleiter eher zurück und setzt auf wenige, passende Komponenten.

STEINPILZE FÜR INTENSIVE GERICHTE

Steinpilze besitzen ein kräftiges, nussiges Aroma und gehören ebenfalls zu den begehrten Waldpilzen. Sie eignen sich für Gerichte, bei denen ein intensiver Pilzgeschmack gefragt ist. Pasta, Risotto, Suppen und Saucen sind klassische Einsatzbereiche. Auch zu Fleisch können Steinpilze gut kombiniert werden.

Foto: emmi / stock.adobe.com



Foto: Nelea Reazanteva / stock.adobe.com

Getrocknete Steinpilze sind eine praktische Ergänzung außerhalb der Saison. Durch das Trocknen wird ihr Aroma konzentriert, sodass bereits kleine Mengen einer Sauce oder Suppe mehr Tiefe geben können. Das Einweichwasser lässt sich ebenfalls zum Aromatisieren verwenden.

Foto: illechkat75 / stock.adobe.com



SUPPEN, SAUCEN UND RAGOUTS

Gerade im Herbst eignen sich Pilze für warme, kräftige Gerichte. Eine cremige Pfifferlingssuppe kann als Vorspeise serviert werden, eine Waldpilzsuppe mit verschiedenen Sorten wirkt herzhafter. Gebratene

Pilze als Einlage bringen zusätzlich Struktur. Auch Ragouts gehören zu den klassischen Zubereitungen. Verschiedene Pilze können dafür miteinander kombiniert und in einer cremigen Sauce gegart werden. Dazu passen Serviettenknödel, Semmelknödel, Kartoffeln oder Pasta. Eine solche Kombination funktioniert als vegetarisches Hauptgericht und lässt sich ebenso mit Fleisch ergänzen.

Foto: NBLX / stock.adobe.com



IMMOBILIEN- VERWALTUNG KANN EINFACH SEIN. WENN MAN SIE RICHTIG MACHT.

 **immaco**
IMMOBILIEN. MANAGEMENT. CONSULTING.

Die meisten kennen Immobilienverwaltung
als kompliziert, langsam und schwer erreichbar.

Wir nicht.

Wir haben Verwaltung neu gedacht:
Mit klaren Prozessen, digitaler Struktur
und echter Erreichbarkeit.

Bei uns wissen Sie jederzeit, was passiert.
Ihre Dokumente sind verfügbar.
Ihre Anliegen werden bearbeitet –
nicht weitergereicht.

Ob Eigentümergemeinschaft oder Investor:
Wir sorgen dafür, dass Ihre Immobilie
nicht nur verwaltet wird, sondern funktioniert.

**Effizient.
Wirtschaftlich.
Verständlich.**



Volle Transparenz

Sie sehen, was passiert –
nicht nur das Ergebnis.



Digitale Verwaltung

Alles griffbereit.
Jederzeit. Überall.



Kurze Reaktionszeiten

Keine Warteschleifen.
Keine Ausreden.



Individuelle Lösungen

Keine Standardverwaltung.
Sondern passend zu Ihrer Immobilie.

**IHRE IMMOBILIE IST EIN WERT.
WIR SORGEN DAFÜR, DASS ER ES BLEIBT.**



JETZT UNVERBINDLICH ANFRAGEN
www.immaco.immo

Deinhardplatz 3
56068 Koblenz
Tel.: +49 261 134 961 50
Email info@immaco.immo

Roman Becker





Foto: voltan / stock.adobe.com

PASTA, PFANNE UND AUFLAUF

Pilze eignen sich für schnelle Gerichte ebenso wie für aufwendigere Speisen. In Pasta verbinden sie sich mit cremigen Saucen, Kräutern oder kräftigem Käse. Pfifferlinge geben Nudeln ein ausgeprägtes saisonales Aroma, während Champignons eine zurückhaltendere Variante ermöglichen.

Auch gebratene Pilze mit Kartoffeln oder Spätzle passen gut in die Herbstküche. Für Aufläufe und Lasagne können Pilze als Füllung oder als Bestandteil einer Sauce verwendet werden. Dabei lassen sich verschiedene Sorten gezielt kombinieren. Kräftige Waldpilze setzen dabei aromatische Akzente.



Foto: Olga / stock.adobe.com

RICHTIG PUTZEN UND ZUBEREITEN

Frische Pilze sollten möglichst trocken gereinigt werden. Eine Pilzbürste oder Küchenpapier entfernt Erde und Rückstände, beschädigte Stellen lassen sich mit einem Messer entfernen. Stark verschmutzte Pilze können kurz abgespült werden und sollten anschließend gründlich getrocknet werden. Beim Braten ist eine ausreichend heiße Pfanne wichtig, damit die Pilze Röstaromen entwickeln und ihre feste Struktur behalten. Waldpilze sollten grundsätzlich gut durchgegart werden.

Foto: New Africa / stock.adobe.com



Wer selbst Pilze sammelt, sollte ausschließlich Arten verwenden, die sich eindeutig bestimmen lassen. Bei Unsicherheit hilft eine Pilzberatungsstelle. Für den Transport eignet sich ein Korb, in dem die Pilze luftig liegen und weniger

schnell Druckstellen bekommen. Wer im Herbst frische Waldpilze kauft, sollte sie möglichst zeitnah verarbeiten. Pfifferlinge halten sich kühl und luftig nur wenige Tage. Größere Mengen können gegart eingefroren oder geeignete Sorten getrocknet werden. So bleibt das charakteristische Aroma auch über die Saison hinaus für Suppen, Saucen, Pasta oder andere herzhafte Gerichte verfügbar.

Foto: shalith / stock.adobe.com



3 PORTIONEN

Waldpilzsuppe mit Pfifferling-Topping



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

Zubereitung

- 1 Waldpilze putzen, klein schneiden. Schalotten und Knoblauch pellen und fein hacken. Gemüsebrühe in 700 ml Wasser lösen und erhitzen.
- 2 2 EL Butter in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch und Schalotten glasig schwitzen. Pilze dazu geben und für 5 Minuten bei geringer Hitze mit anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Thymianzweige abzupfen, in die Suppe geben und 15 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
- 3 In der Zwischenzeit Pfifferlinge putzen und ggf. klein schneiden. 1 EL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen. Schinkenspeckwürfel hineingeben und anbraten. Pfifferlinge zufügen und mitbraten. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.
- 4 Pilzsuppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab cremig pürieren. Ziegenfrischkäse und Sahne hinzufügen, nochmals kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Waldpilzsuppe mit Pfifferlingen, Schinkenwürfeln und gehackter Petersilie garniert servieren.



Zutaten:

- 500 g Waldpilze, gemischt
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Gemüsebrühe
- 3 EL Butter
- 2 Zweige Thymian
- 100 g Pfifferlinge
- 80 g Rohschinkenwürfel
- 1 Handvoll Petersilie, gehackt
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 100 ml Sahne, z.B.: EDEKA Bio Frische Schlagsahne
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, schwarz, gemahlen

Utensilien: Pürierstab



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

8 PORTIONEN

Getrüffelte Pilz-Quiches



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

Zubereitung

- 1 Für den Mürbeteig Mehl, Butter und Salz in einer Schüssel vermengen. 80 ml kaltes Wasser hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig ausrollen und in mit Butter gefettete Tarteletteformen einlegen. Dabei den Rand gut andrücken. Die Formchen für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 2 Backofen auf 160 Grad Umluft (180 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 3 Für die Füllung die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze mit Olivenöl anbraten. Sobald die Pilze leicht gebräunt sind, in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Zwiebel pellen und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Spinat waschen und trockenschleudern. Alle Zutaten zu den Pilzen geben, gut vermengen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
- 5 Sahne und Eier mit dem Schneebesen verquirlen. Trüffelbutter in ein Schälchen geben und in der Mikrowelle verflüssigen. Die Sahne-Ei-Mischung mit der Trüffelbutter verrühren und über die Pilzfüllung gießen. Mit frisch geriebenem Grana Padano bestreuen. Die Quiches für etwa 35 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen goldbraun backen.



Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 250 g Weizenmehl, Type 405
- 100 g Butter
- 2 Prisen Salz

Für den Belag:

- 200 g Champignons, braun
- 100 g Kräuterseitlinge
- 100 g Steinpilze
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, schwarz
- 200 g Cherry Rispentomaten
- 1 EL Olivenöl, z.B.: EDEKA Bio natives Olivenöl extra
- 1 Zwiebel, rot
- 50 g Babyspinat
- 300 ml Schlagsahne
- 6 Eier
- 1 EL Trüffelbutter
- 150 g Grana Padano

Außerdem:

- 30 g Butter, zum Einfetten

Utensilien: Tarteletteform

NEU:

**BEHANDLUNGEN
EINFACH
ONLINE
BUCHEN**



SPA SOMMER-BEHANDLUNGEN & TAGEN UND FEIERN AN DER MOSEL

FÄHRHAUS SPA

SAISONALE SOMMER-BEHANDLUNGEN

Tauchen Sie ein in pure Entspannung und lassen Sie sich von unseren sanften Sommerpflegen „Cherry Blossom“, „Vanilla Dream“ und „Orange & Lemongras“ verwöhnen. In Verbindung mit einem Day Spa Besuch genießen Sie darüber hinaus unsere Sauna, Panoramapool und Skyterrasse.

FÄHRHAUS KOBLENZ

TAGUNGS- & EVENTRÄUME

Erleben Sie exklusives Ambiente mit modernster Ausstattung, stilvollem Design und einem atemberaubenden Blick über die Mosel. Ob Fingerfood, Flying Dinner oder mehrgängiges Menü – In unseren beiden vielseitig nutzbaren Eventräumen organisieren wir Tagungen und Firmenveranstaltungen ganz nach Ihren individuellen Wünschen.



**GENIEßEN SIE UNSER SPA, UNSERE TAGUNGS-
& EVENTRÄUME UND KOSTENFREIES PARKEN
AUCH OHNE HOTELAUFENTHALT.**

WEITERE INFORMATIONEN MIT EINEM **KLICK AUF DEN
CODE** ODER TELEFONISCH UNTER **+49 261 20171-0**





Der Audi Q9

**GROSS. STARK.
KOMFORTABEL.**



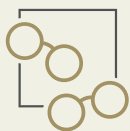
DER GRÖSSTE AUDI ALLER ZEITEN

Der neue Q9 steht an der Spitze des Audi SUV Portfolios und ist zugleich der größte Audi aller Zeiten. Mit 5,31 Metern Länge, 2,21 Metern Breite, 1,81 Metern Höhe und einem Radstand von 3,14 Metern setzt er bei den Abmessungen neue Maßstäbe innerhalb der Marke. Die aufrecht gestaltete Front unterstreicht diesen Anspruch. Der weit nach unten reichende Single-frame verleiht dem Fahrzeug zusätzliche Höhe und Präsenz.

In der Ausführung advanced prägen vertikale Lamellen den Kühlergrill. Die optionale S line setzt dagegen auf einen sportlicheren Auftritt mit markanterer Front und einem betonten Heckspoiler.

Bis zu 23 Zoll große Leichtmetallräder unterstreichen die Dimensionen. Die gerade Fensterlinie, die kräftige Schulterpartie und der lange hintere Überhang betonen die gestreckte Silhouette. Am Heck sitzt das Kennzeichen im Stoßfänger. Ein durchgehendes Leuchtenband mit beleuchteten Audi Ringen ergänzt die klare Heckfläche.





WAGNER
A U G E N
O P T I K

PRADA

JETZT DIE AKTUELLEN
MODELLE ENTDECKEN!

56068 Koblenz | Tel. 0261 91 56 60
info@wagner-augenoptik.de
wagner-augenoptik.de |  



LICHT ALS GESTALTUNGSELEMENT

Eine besondere Rolle übernimmt die Lichttechnik. Der Q9 ist das erste Serienfahrzeug mit gebogenen digitalen OLED Panels der dritten Generation. Die nur 0,1 Millimeter dünnen Trägergläser folgen dem Konturverlauf der Karosserie und verbessern dadurch auch die Sichtbarkeit von der Seite. Insgesamt verteilen sich 512 Segmente auf sechs digitale OLED Panels.

Auch beim Abbiegen übernimmt Licht eine Sicherheitsfunktion. Das erweiterte Blinklicht projiziert bei Nacht synchron zu den Blinkern an Front und Heck ein stilisiertes Signal auf die Fahrbahn. Die digitalen



Matrix LED Scheinwerfer mit Mikro LED Modul sorgen für eine präzise Ausleuchtung und verknüpfen Lichtführung und Warnfunktionen mit den Assistenzsystemen.





SIEBEN SITZE ODER BUSINESS CLASS

Im Innenraum verbinden klare Linien und definierte Flächen Präzision mit einer großzügigen Raumwirkung. Serienmäßig bietet der Q9 drei Sitzreihen mit sieben elektrisch verstellbaren Sitzen. In der zweiten Reihe sind drei Kindersitze möglich. Dank des Radstands von 3,14 Metern bietet auch die dritte Reihe Platz für Erwachsene. Alternativ stehen sechs elektrisch verstellbare Sitze mit zwei Einzelsitzen in der mittleren Reihe zur Verfügung. Für den Einstieg in die dritte Reihe fahren die äußeren Sitze der zweiten Reihe elektrisch nach vorn und kippen, ohne zusammenzuklappen. Erstmals verfügt der Q9 über elektrisch angetriebene Türen. Eine Umfeldsensorik erkennt Hindernisse und stoppt die Tür bei Bedarf. Serienmäßig sind Sportsitze verbaut, optional mit Lüftung sowie als Sportsitze plus mit Heizung und Massage erhältlich. Auch eine Flächenheizung für Armauflagen und Mittelarmlehnen ist verfügbar.



RAUMGEFÜHL MIT VIEL GLAS

Das serienmäßige Panorama Schiebedach ist mit mehr als 1,5 Quadratmetern das größte von Audi verbaute Panorama Schiebedach. Es lässt sich weit öffnen oder ausstellen. Optional



KLANG UND DIGITALE BEDIENUNG

Das optionale Bang & Olufsen Premium Soundsystem mit 4D Klang arbeitet mit 22 Lautsprechern und einer Leistung von 1.360 Watt. Zusätzlich zu den Lautsprechern kommen Sitzaktuatoren in den Vordersitzen zum Einsatz. Sie übertragen passend

kann die Transparenz des Verbundglases über neun einzeln steuerbare Segmente verändert werden. Zusätzlich ist eine Beleuchtung mit 84 LEDs erhältlich, deren Farbe sich an das Ambientelicht anpasst.

Auch das übrige Lichtkonzept ist umfangreich. Ein durchgehendes Interaktionslicht erstreckt sich über die gesamte Breite des Innenraums und unterstützt verschiedene Fahrzeugfunktionen. Beim Sportsitz plus ist eine Lichtsignatur in der Kopfstütze integriert. Dort befindet sich außerdem ein Soundkonzept mit Geräuschunterdrückung.

zur Musik feine Vibrationen und verstärken damit das Bassgefühl. Vier Lautsprecher in den Kopfstützen ermöglichen zudem personalisierte Telefonie und Navigationsansagen. Das MMI Panoramadisplay kombiniert ein 12,3 Zoll großes Audi virtual cockpit mit einem 14,5 Zoll großen MMI Touchdisplay. Hinzu kommt ein 12,3 Zoll großes Beifahrerdisplay mit dynamischem Privacy Mode. Das Infotainmentsystem basiert auf Android Automotive OS. Über den Audi Application Store stehen verschiedene Anwendungen zur Verfügung. Der Audi assistant ermöglicht die Steuerung zahlreicher Funktionen in natürlicher Sprache. Bei allgemeinen Fragen kann zusätzlich ChatGPT eingebunden werden.

Fortbildung, die nicht nur Wissen schafft – sondern Vorsprung.

DIE CARADENT AKADEMIE STEHT FÜR MODERNE ZAHNMEDIZIN, PRAXISNAHE WEITERBILDUNG UND ECHTE ENTWICKLUNG – FÜR ALLE, DIE MEHR WOLLEN ALS STANDARD.



In der CARADENT Akademie verbinden wir neueste Technologien mit fundiertem Fachwissen und echter Praxiserfahrung. Ob Implantologie, digitale Verfahren oder moderne Behandlungskonzepte – unsere Fortbildungen sind darauf ausgelegt, Wissen direkt anwendbar zu machen.
Für Zahnärzte. Für Fachpersonal. Für alle, die sich kontinuierlich weiterentwickeln wollen.

- **Praxisnahe Hands-on-Trainings • Modernste Technologien & digitale Verfahren**
- **Fortbildung auf aktuellem medizinischen Niveau • Austausch mit erfahrenen Spezialisten**
- **Entwicklung innerhalb eines starken Netzwerks**

Jetzt mehr erfahren und Teil der CARADENT Akademie werden.

0 26 21 - 628 528 0

praxis@caradent.de

Nordallee 10
56112 Lahnstein

0 261 - 3 18 17

praxis-koblenz@caradent.de

Görgenstraße 14-16
56068 Koblenz

0 26 24 - 20 64

info@zahnarztpraxisampark.de

Parkstraße 5
56203 Höhr-Grenzhausen



V6 DIESEL MIT MHEV PLUS

Zum Marktstart steht in Deutschland ein Dreiliter V6 Diesel mit 220 kW und 630 Nm zur Verfügung. In ausgewählten europäischen Märkten wird zusätzlich eine Variante mit 180 kW und 500 Nm angeboten. Beide Motoren nutzen die MHEV plus Technologie. Ein Triebstranggenerator kann beim Anfahren und Überholen bis zu 18 kW zusätzliche Leistung bereitstellen. Der V6 Diesel verfügt außerdem über einen elektrisch angetriebenen Verdichter. Er kann innerhalb von 1,2 Sekunden bis zu 3,6 bar absoluten Ladedruck aufbauen und unterstützt damit ein spontanes Ansprechverhalten. Serienmäßig gehören eine 8 Stufen tiptronic und permanenter quattro Allradantrieb zur Ausstattung.



KOMFORT MIT LUFTFEDERUNG

Serienmäßig fährt der Q9 mit adaptiver Luftfederung. Sie kombiniert variable Dämpfung mit einer verstellbaren Fahrhöhe und passt sich an Geschwindigkeit, Beladung und Fahrbedingungen an. Der Verstellbereich beträgt insgesamt 90 Millimeter. Optional ist eine sportlichere Variante erhältlich.

Für zusätzliche Agilität sorgt die Allradlenkung. Bei niedrigen Geschwindigkeiten schlagen die Hinterräder entgegengesetzt zu den Vorderrädern ein und verkleinern den Wende-

kreis. Bei höherem Tempo lenken sie in die gleiche Richtung und erhöhen Stabilität und Präzision.

Sieben Modi des Fahrdynamiksystems drive select decken unterschiedliche Fahrsituationen ab. Der drive select assistant kann während der Fahrt selbstständig einen passenden Modus wählen. Damit verbindet der Q9 seine außergewöhnlichen Abmessungen mit Komfort, technischer Ausstattung und einem klar auf Langstrecke und Alltag ausgelegten Charakter.



6 VERMIETUNG HOCHWERTIGE NEUBAUWOHNUNGEN

in Mülheim-Kärlich / | Kurfürstenstraße 36

ERSTBEZUG

Vermietung ab
15.08.2026

In begehrter Wohnlage von Mülheim-Kärlich entstanden sechs hochwertig ausgestattete Neubauwohnungen, die modernes Design, energieeffiziente Technik und eine ausgezeichnete Wohnqualität miteinander verbinden. Die 2- bis 3-Zimmer-Wohnungen überzeugen durch helle, großzügige Grundrisse, große Balkone sowie eine gehobene Ausstattung. Jede Wohnung verfügt bereits über eine hochwertige Einbauküche, sodass einem unkomplizierten Einzug nichts im Wege steht.

Ausstattung – Gehobene Ausstattung für modernes Wohnen

- Hochwertige Einbauküche
- Dezentrale Lüftungsanlage in jedem Zimmer
- Großzügige Balkone
- Modernes Badezimmer inkl. Einbaumöbeln
- Großformatige Fliesen im Bad
- Hochwertige Vinylbodenbeläge in Holzoptik
- Helle, lichtdurchflutete Wohnräume
- Kunststofffenster mit Isolierverglasung
- Elektrische Rollläden
- Effiziente Wärmepumpe
- Barrierefreier Abstellraum mit Lademöglichkeit für E-Bikes
- 8 Außenstellplätze
- Vorbereitung für Wallbox an jedem Stellplatz
- Barrierefreie Erdgeschosswohnung verfügbar inkl. barrierefreiem Parkplatz



NEUBAU
Erstbezug



WÄRMEPUMPE
Effizient &
nachhaltig



8 AUSSENSTELLPLÄTZE
Inkl. Vorrichtung für
Wall-Box Anschluss



FAHRRADBEREICH
Inkl. Lademöglichkeit
für E-Bikes

Wohnung 1 EG Typ-A



VERMIETET



60 m² • Terrasse • Stellplatz

KM 849,00 € + NK 165,00 € + Küche 75,00 €

Wohnung 2 EG Typ-B

barrierefrei




84 m² • Balkon • Stellplatz

KM 1.100,00 € + NK 230,00 € + Küche 100,00 €

Wohnung 3 1.OG Typ-C




58 m² • Stellplatz

KM 869,00 € + NK 160,00 € + Küche 75,00 €

Wohnung 4 1.OG Typ-B




94,5 m² • 2 Balkone • 2 Stellplätze

KM 1.249,00 € + NK 260 € + Küche 100,00 €

Wohnung 5 2.OG Typ-C

VERMIETET




63 m² • Balkon • Stellplatz

KM 949,00 € + NK 175,00 € + Küche 75,00 €

Wohnung 6 PH Typ-B



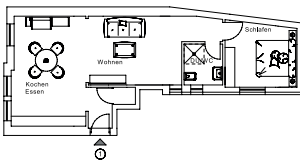

96 m² • 2 Balkone • 2 Stellplätze

KM 1.349,00 € + NK 265,00 € + Küche 100,00 €

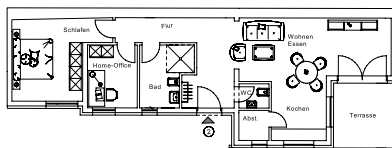
Parkplatz je 50 € pro Monat

Beispiel-Grundrisse

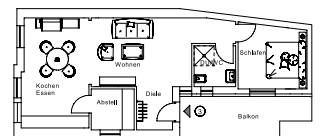
Typ A - 2-Zimmer-Wohnung



Typ B - 3-Zimmer-Wohnung



**Typ C - 2-Zimmer-Wohnung
mit Abstellraum**



INTERESSE GEWECKT?

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen oder eine Besichtigung zur Verfügung.



DANIEL KOENEN

0151 16717230



„Das Beste kommt noch.“

Michael Kapski ist Unternehmer, Familienmensch, Läufer und seit Jahrzehnten mit dem Fußball verbunden. Dabei begann sein beruflicher Weg zunächst ziemlich klassisch: Abitur, Bundeswehr, Ausbildung zum Bankkaufmann und anschließend viele Jahre in der Firmenkundenbetreuung. 2003 entschied er sich für einen radikalen Wechsel und tauschte die Bank gegen die Selbstständigkeit. Zwei Jahre später gründete er das SRC Spot Repair Center, das er heute als alleiniger Inhaber führt.

Aus dem ehemaligen Banker wurde ein Unternehmer in einer Branche, die auf den ersten Blick kaum weiter von seinem ursprünglichen Beruf entfernt sein könnte. Doch gerade sein kaufmännischer Blick auf Prozesse, Kunden und Wirtschaftlichkeit prägt SRC bis heute. Neben klassischen Leistungen rund um Fahrzeuglackierung und Unfallinstandsetzung entwickelte Kapski unter anderem einen eigenen Prozess für Leasingrückläufer.

Wer mit Michael Kapski spricht, merkt allerdings schnell, dass ihn nicht nur das Erreichte interessiert. Er bezeichnet sich selbst als unerschütterlichen Optimisten, entscheidet schnell, kann mit Bedenkenträgern wenig anfangen und läuft Woche für Woche 40 bis 50 Kilometer, meistens bevor andere überhaupt ihren ersten Kaffee trinken. Gleichzeitig beschäftigt ihn bereits die nächste große Veränderung: In einigen Jahren möchte er einen wesentlichen Teil seines Unternehmens abgeben und sich neuen Aufgaben widmen.

Im LABEL 56 Titelinterview spricht Michael Kapski über seinen ungewöhnlichen Weg vom Banker zum Unternehmer, den Aufbau von SRC, Veränderungen in der Automobilbranche, Mitarbeiter und Verantwortung, aber auch über Familie, Fußball, Glauben und die Kunst, irgendwann loszulassen.

SICHERN SIE IHRE



SICH TITELSTORY!



Herr Kapski, Sie sind 1967 in Lahnstein geboren, Ihr Vater war Handwerker, Ihre Mutter war zunächst Hausfrau. Was für eine Kindheit war das?

Ich hatte eine sehr bodenständige Kindheit und bin dafür heute ausgesprochen dankbar. Vieles, was mich heute ausmacht, hat dort seinen Ursprung. Mein Vater war Handwerker, meine Mutter kümmerte sich um die Familie. Da ging es nicht darum, sich ständig selbst zu verwirklichen oder alles infrage zu stellen. Man hatte Aufgaben, übernahm Verantwortung und wusste, dass Dinge nicht von allein passieren. Gleichzeitig hatte ich durch meine Großeltern einen starken Bezug zur Natur und zu Tieren. Diese Bodenständigkeit ist mir geblieben. Ich kann mich für Erfolg begeistern und ich glaube, dass Erfolg einen Menschen nicht automatisch wichtiger macht.

Ihr erster Berufswunsch mit sieben Jahren war ausge-rechnet Pfarrer. Wie kommt ein Siebenjähriger darauf?

Der Glaube war in meiner Kindheit durchaus präsent, und ich glaube, dass mich diese Vorstellung von Gemeinschaft und davon, für andere Menschen da zu sein, schon früh angesprochen hat. Natürlich hatte ich mit sieben Jahren keine Vorstellung davon, was der Beruf eines Pfarrers tatsächlich bedeutet. Aber rückblickend finde ich den Wunsch gar nicht so abwegig, weil einige Dinge davon bis heute zu mir passen. Ich beschäftige mich gerne mit Menschen, höre zu und versuche, etwas weiterzugeben. Mein beruflicher Weg ist dann bekanntlich ein etwas anderer geworden. Vom Pfarrer über den Bankkaufmann zum Unternehmer ist jedenfalls keine ganz klassische Karriereplanung.

Danach wollten Sie Profifußballer werden. Der Fußball ist Ihnen tatsächlich bis heute geblieben. Was bedeutet Ihnen dieser Sport?

Sehr viel. Der Fußball begleitet mich inzwischen seit mehr als 50 Jahren und hat mich in ganz unterschiedlichen Funktionen geprägt. Dabei geht es mir längst nicht nur um das Spiel oder darum, wer am Ende gewinnt. Fußball bedeutet Mannschaft, Verlässlichkeit, Verantwortung und auch die Erfahrung, dass man alleine nur begrenzt weit kommt. Besonders wichtig ist mir die Arbeit mit jungen Menschen. Ich bin seit



Jahrzehnten aus Überzeugung ehrenamtlich aktiv und unter anderem als Jugendleiter tätig. Dieser Kontakt zu einer jüngeren Generation hält einen übrigens auch selbst beweglich. Man bekommt unmittelbar mit, wie junge Menschen denken, was sie beschäftigt und wo wir Älteren manchmal ziemlich festgefahren sind.

Ihre Mutter hatte offenbar einen realistischen Berufswunsch für Sie: Bankkaufmann.

Am Ende wurde es tatsächlich die Bank.

Waren Sie das vernünftige Kind?

Ob ich wirklich immer das vernünftige Kind war, würde ich bezweifeln. Aber das Thema Geld und Finanzen hat mich tatsächlich schon sehr früh interessiert. Meine Mutter konnte sich den Beruf des Bankkaufmanns gut für mich vorstellen, und letztlich war das auch eine sehr gute Entscheidung. Ich habe nach Abitur und Bundeswehr meine Ausbildung bei der Volksbank in Lahnstein gemacht und später als Firmenkundenbetreuer gearbeitet. Dort habe ich unglaublich viel gelernt, gerade über Unternehmen und Unternehmer. Wahrscheinlich ist dort auch endgültig meine Begeisterung für Selbstständigkeit entstanden. Ich saß irgendwann Menschen gegenüber, die Entscheidungen trafen, Verantwortung übernehmen und etwas Eigenes aufbauten. Das hat mich fasziniert.



Ihre erste Zinsverhandlung mit einem Bankfilialleiter hatten Sie nach eigenen Angaben bereits mit sechs Jahren. Was war da los?

Ich hatte offenbar schon früh ein gewisses Interesse daran, was mit meinem Geld passiert. Mit sechs Jahren über Zinsen zu verhandeln klingt heute natürlich ein bisschen kurios, aber es zeigt ganz gut, dass mich wirtschaftliche Zusammenhänge früh interessiert haben. Später kam dann das eigene Geldverdienen dazu. Mit 14 habe ich angefangen, die Rhein-Zeitung in meinem Heimatort auszutragen, mit 16 kamen Wochenzeitungen, Werbeprospekte und Illustrierte hinzu. Ich war damals finanziell weitgehend unabhängig und fand das großartig. Nicht, weil Geld für mich alles war, sondern weil eigenes Geld auch ein Stück Freiheit bedeutet. Diese Verbindung zwischen Leistung und Unabhängigkeit habe ich sehr früh verstanden.

Sie sagen, gerade das Zeitungsaustragen habe Sie geprägt. Was kann man als Unternehmer vom Austragen einer Zeitung lernen?

Mehr, als man zunächst denkt. Vor allem lernt man, dass eine Aufgabe erledigt werden muss, egal ob man gerade Lust darauf hat. Früh aufzustehen gehörte einfach dazu. Interessanterweise brauche ich bis heute relativ wenig Schlaf und stehe gerne früh auf. Noch wichtiger war aber der Kontakt zu den Menschen.

Gerade ältere Menschen haben häufig das Gespräch gesucht, und ich habe damals gelernt zuzuhören. Das klingt banal, ist aber bis heute eine meiner wichtigsten Erfahrungen. Wer mit Mitarbeitern, Kunden oder Geschäftspartnern arbeitet, sollte nicht nur darauf warten, selbst wieder sprechen zu können. Man muss wirklich verstehen wollen, was der andere einem sagt.

Nach dem Abitur 1988, dem Grundwehrdienst in Koblenz und Ihrer Bankausbildung blieben Sie bis 2003 im Bankgeschäft. Was hat Ihnen diese Zeit mitgegeben?

Die Bank war für mich eine hervorragende Schule. Als Firmenkundenbetreuer bekommt man Einblicke in sehr unterschiedliche Unternehmen und lernt, wirtschaftliche Entscheidungen aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten. Man sieht gute Konzepte, aber natürlich auch Fehlentscheidungen. Und man erlebt Unternehmer, die völlig unterschiedlich mit Chancen und Risiken umgehen. Mich hat diese Welt immer fasziniert. Gleichzeitig hatte ich einen Vorgesetzten, der mich in meinem Tun bestärkt und mir gerade bei kritischen Entscheidungen den Rücken freigehalten hat. Das habe ich nie vergessen. Gute Führung zeigt sich für mich nämlich nicht darin, dass ein Chef jede Entscheidung selbst trifft, sondern darin, dass er Menschen Verantwortung zutraut und dann auch zu ihnen steht.

2003 haben Sie die Bank verlassen und sind als Gesellschafter und Geschäftsführer in das Lackier-Centrum Bad Ems eingestiegen. Warum gibt man einen sicheren Beruf für dieses Abenteuer auf?

Weil Sicherheit nicht für jeden automatisch Zufriedenheit bedeutet. Ich hatte schon während meiner Zeit als Bankkaufmann eine große Faszination für Selbstständigkeit entwickelt. Irgendwann kam der Punkt, an dem ich nicht mehr nur Unternehmen begleiten, sondern selbst Verantwortung übernehmen wollte. Die Entscheidung, die Bank zu verlassen, fiel relativ spontan. Das beschreibt mich bis heute ganz gut. Ich entscheide gerne und meistens schnell. Natürlich bedeutet das nicht, dass jede schnelle Entscheidung automatisch richtig ist. Aber ich glaube, dass man im Leben manchmal springen muss, bevor man jede Eventualität durchgerechnet hat. Wenn ich damals nur darüber nachgedacht hätte, was alles schiefgehen könnte, wäre ich wahrscheinlich in der Bank geblieben.

Sie kamen aus einer Bank und landeten plötzlich mitten im Karosserie- und Lackiergeschäft. Wie groß war der Kulturschock?

Natürlich waren das zunächst zwei völlig unterschiedliche Arbeitswelten. Auf der einen Seite die Bank mit Zahlen, Finanzierungen und Beratung, auf der anderen Seite ein handwerklicher Betrieb, in dem am Ende des Tages sehr konkret sichtbar ist, was geleistet wurde. Gleichzeitig habe ich schnell gemerkt, wie gut sich beide Welten ergänzen. Mein Vater war Hand-



werker, deshalb war mir diese Mentalität nicht fremd. Durch die Bank brachte ich wiederum einen starken kaufmännischen Blick mit. Ich betrachtete nicht nur die Reparatur selbst, sondern fragte nach Prozessen, Kosten, Kundenbedürfnissen und Wirtschaftlichkeit. Rückblickend war gerade diese Kombination wahrscheinlich ein Vorteil, weil ich nicht ausschließlich aus der klassischen Branchenlogik kam.

2005 gründeten Sie schließlich das SRC Spot Repair Center in Koblenz. Was war Ihre Idee hinter dem eigenen Unternehmen?

Ich wollte nicht einfach einen weiteren Betrieb eröffnen, der dieselben Leistungen auf dieselbe Weise anbietet. Für mich stand immer die Frage im Mittelpunkt, welches Problem der Kunde tatsächlich hat und wie wir dieses möglichst vollständig lösen können. Bei einem Fahrzeugschaden geht es schließ-

lich nicht nur um Lack oder Karosserie. Für den Kunden entstehen Zeitaufwand, Organisation, Kosten und häufig Unsicherheit. Mein Anspruch war deshalb, handwerkliche Kompetenz mit guten Prozessen und persönlicher Betreuung zu verbinden. Dabei hat mir mein Hintergrund als Firmenkundenbetreuer sicherlich geholfen. Ich habe Unternehmen immer als Ganzes betrachtet und wollte auch SRC von Beginn an nicht nur handwerklich, sondern unternehmerisch entwickeln.

2008 erfolgte der Umzug an den heutigen Standort. Wann merkten Sie erstmals: Aus meiner Idee ist ein richtiges Unternehmen geworden?

Ich glaube, dieses eine Datum gibt es gar nicht. Ein Unternehmen entwickelt sich schrittweise, und als Unternehmer nimmt man viele Veränderungen im Alltag kaum wahr. Man löst das nächste Problem, trifft die nächste Entscheidung und beschäftigt sich schon wieder mit morgen. Der Umzug an den heutigen Standort war natürlich ein wichtiger Schritt, weil dadurch auch nach außen sichtbar wurde, dass aus der Gründung etwas Dauerhaftes entstanden war. Trotzdem habe ich mich nie besonders lange mit dem Erreichten beschäftigt. Ich freue mich über Erfolge, aber mein Blick geht relativ schnell wieder nach vorne. Vielleicht steckt dahinter tatsächlich mein Grundsatz: Das Beste kommt noch.

SRC ist längst mehr als eine klassische Lackiererei. Was ist heute eigentlich das Geschäftsmodell hinter Ihrem Unternehmen?

Im Kern geht es darum, unterschiedliche Leistungen rund um Fahrzeugschäden, Fahrzeugzustand und Fahrzeugrückgabe sinnvoll miteinander zu verbinden. Natürlich gehören klassische Themen wie Unfallinstandsetzung und Lackierung dazu, ebenso Smart Repair und Fahrzeugaufbereitung. Aber entscheidend ist für mich der Prozess dahinter. Der Kunde möchte nicht fünf einzelne Leistungen koordinieren, sondern eine Lösung für sein Problem. Genau dort versuchen wir anzusetzen. Besonders deutlich wird das beim Leasingrücklauf. Hier treffen technische, optische und wirtschaftliche Fragen aufeinander. Unser Anspruch ist es, daraus einen strukturierten Ablauf zu machen und für den Kunden zu prüfen, welche Maßnahmen tatsächlich sinnvoll sind. Diese Denkweise unterscheidet sich von der reinen Betrachtung einer einzelnen Reparatur.

Sie haben den Leasingrücklaufprozess selbst entwickelt. Wie entstand die Idee dazu?

Die Idee entstand letztlich aus der Beobachtung eines konkreten Kundenproblems. Bei Leasingfahrzeugen wird es zum Ende der Laufzeit häufig unangenehm: Schäden werden bewertet, Kosten entstehen und der Kunde weiß nicht immer, welche Reparaturen vor der Rückgabe wirtschaftlich sinnvoll sind. Mich hat interessiert, ob man diesen Ablauf besser strukturieren kann. Wir verfügen ohnehin über das technische Wissen und die Möglichkeiten, Fahrzeuge entsprechend zu beurteilen und aufzubereiten. Warum also nur reagieren, wenn ein einzelner Schaden vorliegt? Der spannendere Ansatz war für mich, den gesamten Rücklaufprozess zu betrachten. Genau solche Entwicklungen machen mir unternehmerisch Spaß: vorhandene Kompetenzen neu zusammenzusetzen und daraus eine Lösung zu entwickeln, die dem Kunden einen echten Mehrwert bietet.

Was unterscheidet SRC heute aus Ihrer Sicht tatsächlich vom Wettbewerb?

Ich tue mich mit Aussagen wie „Wir sind besser als alle anderen“ grundsätzlich schwer. Gute handwerkliche Betriebe gibt es viele. Der Unterschied entsteht für mich eher aus der Verbindung verschiedener Dinge. Wir haben die handwerkliche Kompetenz, gleichzeitig denken wir sehr stark in Prozessen und versuchen,



langfristige persönliche Beziehungen zu unseren Kunden aufzubauen. Ich komme aus dem Firmenkundengeschäft einer Bank und habe deshalb wahrscheinlich früh gelernt, dass Vertrauen nicht durch einen einzelnen Auftrag entsteht. Man muss dauerhaft verlässlich sein. Dazu kommt unser Ansatz, über die einzelne Reparatur hinauszudenken. Wenn wir für einen Kunden einen gesamten Prozess einfacher, transparenter oder wirtschaftlicher gestalten können, entsteht daraus ein Mehrwert, der über eine sauber lackierte Stoßstange hinausgeht.

Die Automobilbranche verändert sich massiv. Fahrzeuge werden digitaler, komplexer und technisch anspruchsvoller. Was bedeutet das für einen Betrieb wie SRC?

Stillstand kann sich in unserer Branche niemand leisten. Fahrzeuge verändern sich technologisch enorm und damit verändern sich auch Anforderungen an Reparaturen, Prozesse und Mitarbeiter. Für einen Betrieb bedeutet das, ständig bereit zu sein, Neues zu lernen und sich anzupassen. Ich sehe Veränderungen grundsätzlich eher als Chance denn als Bedrohung. Natürlich bedeutet technischer Fortschritt Investitionen und Weiterbildung. Aber genau darin liegt auch die Möglichkeit, sich als Unternehmen weiterzuentwickeln. Gefährlicher wäre aus meiner Sicht die Haltung: Das haben wir seit 20 Jahren so gemacht, also machen wir es weitere 20 Jahre genauso. Diese Rechnung wird nicht aufgehen. Unternehmer müssen Veränderungen früh erkennen und bereit sein, Konsequenzen daraus zu ziehen.



Gleichzeitig kämpfen gerade Handwerksbetriebe um gute Fachkräfte. Wie gewinnt und hält man heute Mitarbeiter?

Das ist eine der entscheidenden Fragen für Unternehmen. Man kann die modernste Technik und die besten Prozesse haben, am Ende braucht man Menschen, die ihre Arbeit beherrschen und gerne Verantwortung übernehmen. Geld spielt dabei selbstverständlich eine Rolle, aber eben nicht die einzige. Mitarbeiter wollen respektiert werden, Entwicklungsmöglichkeiten haben und merken, dass ihre Leistung gesehen wird. Für mich gehört dazu auch, Verantwortung abzugeben. Ich habe selbst erlebt, wie wichtig ein Vorgesetzter sein kann, der einem etwas zutraut und einem bei schwierigen Entscheidungen den Rücken freihält. Genau das versuche ich weiterzugeben. Ein Unternehmen wird nicht besser, wenn der Chef überall der einzige Mensch ist, der entscheiden darf.

Sie führen ein Unternehmen in einem stark handwerklich geprägten Umfeld, kommen selbst aber aus dem kaufmännischen Bereich. Wie wichtig sind Zahlen bei Ihnen?

Sehr wichtig. Leidenschaft für das eigene Unternehmen ist wunderbar, aber am Ende müssen die Zahlen funktionieren. Meine Zeit bei der Bank hat mich sicherlich geprägt. Ich habe viele Unternehmen von außen betrachtet und gesehen, dass eine gute Idee allein noch kein funktionierendes Geschäftsmodell ergibt. Man muss wissen, womit man Geld verdient, wo Kosten entstehen und welche Investitionen sinnvoll sind. Gleichzeitig darf ein Unternehmen auch nicht ausschließlich aus einer Excel-Tabelle heraus geführt werden. Zahlen beschreiben einen Teil der Realität, aber nicht die ganze. Kundenbeziehungen, Mitarbeiter, Qualität oder Reputation lassen sich nicht immer sofort in einer Kennzahl ausdrücken. Gute Unternehmensführung bedeutet für mich deshalb, beide Perspektiven miteinander zu verbinden.

2018 trennten Sie sich von Ihrem damaligen Geschäftspartner und führen SRC seitdem allein. Hat sich dadurch auch das Unternehmen verändert?

Auf jeden Fall verändert sich zunächst die eigene Verantwortung. Wenn man alleiniger Inhaber ist, gibt es bei grundlegenden Entscheidungen niemanden



mehr, mit dem man sich die letzte Verantwortung teilt. Das liegt mir grundsätzlich, weil ich gerne entscheide und auch bereit bin, für Entscheidungen einzustehen. Gleichzeitig darf man daraus nicht den Fehler machen, plötzlich alles selbst machen zu wollen. Ein Unternehmen dieser Art funktioniert nur mit einem Team und mit Menschen, denen man vertraut. Für mich war deshalb wichtig, Verantwortung nicht nur formal bei mir zu bündeln, sondern im Unternehmen sinnvoll zu verteilen. Alleiniger Inhaber zu sein heißt für mich nicht, der einzige Mensch mit einer Meinung oder einer Entscheidungskompetenz zu sein.

Sie sagen, Sie entscheiden gerne schnell. Wie viel Bauchgefühl steckt in Ihren geschäftlichen Entscheidungen?

Eine ganze Menge, aber Bauchgefühl entsteht ja nicht im luftleeren Raum. Nach vielen Jahren entwickelt man ein Gespür für Menschen, Situationen und Geschäftsmöglichkeiten. Dahinter stecken Erfahrungen, auch wenn man sie in diesem Moment nicht bewusst einzeln abrufen kann. Natürlich schaue ich mir Zahlen und Fakten an. Trotzdem glaube ich, dass man irgendwann entscheiden muss. Wenn ich für jede unternehmerische Entscheidung hundertprozentige Sicherheit bräuchte, dürfte ich vermutlich keine einzige treffen. Unternehmerisches Handeln bedeutet immer, mit Unsicherheit umzugehen. Ich entscheide deshalb lieber mit 80 Prozent der Informationen und übernehme anschließend Verantwortung, als monatelang auf die fehlenden 20 Prozent zu warten und dabei eine Gelegenheit zu verpassen.

Gibt es für Sie eine unternehmerische Entscheidung, auf die Sie heute besonders stolz sind?

Der Schritt aus der Bank in die Selbstständigkeit war sicherlich eine der wichtigsten Entscheidungen meines Lebens. Nicht deshalb, weil danach automatisch alles funktioniert hätte, sondern weil ich damit einen Weg eingeschlagen habe, der sehr viel stärker meiner Persönlichkeit entspricht. Später kamen natürlich viele weitere Entscheidungen hinzu: die Gründung von SRC, der Standort, die Entwicklung neuer Prozesse und auch Veränderungen innerhalb des Unternehmens. Ich bin aber grundsätzlich vorsichtig damit, eine einzelne Entscheidung zum großen Wendepunkt zu erklären. Unternehmen entstehen durch viele Entscheidungen über viele Jahre. Einige davon sind spektakulär, die meisten nicht. Entscheidend ist, dass man immer wieder bereit ist, Verantwortung zu übernehmen und das Unternehmen weiterzuentwickeln.

Und woran merken Sie heute, ob SRC erfolgreich ist? Reicht Ihnen der Blick auf Umsatz und Ergebnis?

Nein. Natürlich muss ein Unternehmen wirtschaftlich erfolgreich sein. Alles andere wäre auf Dauer auch gegenüber Mitarbeitern und Geschäftspartnern unverantwortlich. Aber Erfolg besteht für mich auf mehreren Ebenen. Wenn Kunden über viele Jahre wiederkommen und uns weiterempfehlen, ist das ein Erfolg. Wenn Mitarbeiter gerne im Unternehmen arbeiten und Verantwortung übernehmen, ebenfalls. Und wenn es gelingt, Prozesse oder Dienstleistungen zu entwickeln, die ein echtes Problem unserer Kunden lösen, ist das für mich unternehmerisch besonders befriedigend. Zahlen sind wichtig, weil sie zeigen, ob das Geschäftsmodell funktioniert. Aber sie erklären nicht vollständig, warum ein Unternehmen erfolgreich ist. Am Ende entsteht nachhaltiger Erfolg immer aus einer Kombination von Wirtschaftlichkeit, Qualität und Vertrauen.

Sie möchten in etwa drei Jahren einen großen Teil Ihres Unternehmens abgeben. Warum beschäftigen Sie sich schon heute mit dem Loslassen?

Weil eine solche Veränderung nicht von heute auf morgen funktioniert. Ein Unternehmen, das über viele Jahre stark mit einer Person verbunden war, muss rechtzeitig lernen, auch ohne diese Person zu funktionieren. Für mich gehört das zu verantwortungsvollem Unternehmertum. Wenn jede wichtige Entscheidung dauerhaft beim Inhaber landet, hat man vielleicht

einen sehr anspruchsvollen Arbeitsplatz geschaffen, aber noch keine wirklich unabhängige Organisation. Deshalb möchte ich Verantwortung Schritt für Schritt übertragen und Strukturen schaffen, die Bestand haben. Das ist für mich kein Rückzug aus Frust und auch kein abruptes Ende. Im Gegenteil: Ich fühle mich sehr wohl mit dem, was wir aufgebaut haben. Aber ich möchte bewusst entscheiden, wie mein nächster Lebensabschnitt aussieht.



Wird es Ihnen schwerfallen, wenn irgendwann andere Entscheidungen für „Ihr“ SRC treffen?

Das wird sicherlich eine Umstellung. Wer ein Unternehmen gründet und über Jahrzehnte prägt, entwickelt eine starke Verbindung dazu. Natürlich hat man Vorstellungen davon, wie Dinge gemacht werden sollten. Aber Loslassen funktioniert nicht, wenn man Verantwortung offiziell überträgt und anschließend bei jeder Entscheidung danebensteht und erklärt, wie man es selbst gemacht hätte. Das muss ich dann auch akzeptieren können. Vielleicht werden manche Dinge anders entschieden, als ich sie entschieden hätte. Das



ist nicht automatisch schlechter. Im Gegenteil: Ein Unternehmen muss sich weiterentwickeln dürfen. Mein Ziel kann nicht sein, SRC für alle Zeiten nach meinen persönlichen Vorstellungen einzufrieren. Wenn die nächste Generation Dinge besser macht als ich, wäre das eigentlich der schönste Beweis dafür, dass die Übergabe funktioniert hat.

Neben dem Unternehmen sind Sie seit Jahrzehnten ehrenamtlich im Fußball aktiv. Warum investieren Sie so viel Zeit, obwohl Unternehmer angeblich nie genug davon haben?

Weil Zeit nicht nur danach bewertet werden sollte, ob man damit Geld verdient. Das Ehrenamt gehört für mich seit Jahrzehnten selbstverständlich zu meinem Leben. Gerade die Arbeit mit jungen Menschen empfinde ich als unglaublich wertvoll. Man bekommt etwas zurück, das sich wirtschaftlich überhaupt nicht messen lässt. Gleichzeitig trägt jeder ein Stück Verantwortung für die Gesellschaft, in der er lebt. Wenn immer nur die anderen das Training organisieren, Vereine führen oder sich um Jugendliche kümmern sollen, funktioniert Gemeinschaft irgendwann nicht mehr. Ich möchte mich einbringen. Und ganz egoistisch betrachtet tut mir dieser Perspektivwechsel ebenfalls gut. Nach einem Tag voller unternehmerischer Themen beschäftigt man sich plötzlich mit völlig anderen Fragen. Das erdet.

Sie laufen jede Woche zwischen 40 und 50 Kilometer, meistens vor der Arbeit, und sind mehrere Marathons gelaufen. Was suchen Sie beim Laufen?

Laufen ist für mich inzwischen ein fester Bestandteil meines Lebens. Ich liebe diese Zeit am frühen Morgen, wenn noch relativ wenig los ist und der Tag erst beginnt. 40 oder 50 Kilometer in der Woche hören sich für jemanden, der nicht läuft, wahrscheinlich nach ziemlich viel an. Für mich ist es Normalität geworden. Mehrere Marathons zu laufen hat mir natürlich auch gezeigt, was Ausdauer bedeutet. Man erreicht das Ziel nicht mit einem einzigen großen Kraftakt, sondern mit vielen einzelnen Kilometern. Darin gibt es durchaus eine Parallele zum Unternehmertum. Motivation bringt einen an manchen Tagen voran. An den anderen Tagen braucht man Disziplin und Durchhaltevermögen. Und genau diese Tage entscheiden häufig darüber, ob man langfristig sein Ziel erreicht.

Sie erzählen, dass die Ferien auf dem Bauernhof Ihrer Großeltern Ihnen Demut beigebracht und Ihren Glauben gestärkt haben. Welche Rolle spielt Glaube heute noch in Ihrem Leben?

Mein Glaube gehört zu mir, ohne dass ich daraus etwas Demonstratives machen muss. Geprägt haben mich vor allem die Ferien auf dem Bauernhof meiner Großeltern, der Umgang mit Tieren und die Nähe zur Natur. Auch die Brüder meiner Mutter, Dietmar und Thomas, haben mir viel mitgegeben und mich immer wie einen Bruder behandelt. Besonders beeindruckt hat mich der Weg meiner Mutter. Sie hat sich mit Mut, Willen und Fleiß von der Reinigungskraft im Krankenhaus über die Ausbildung zur Krankenschwester bis zur Pflegedienstleitung einer großen Klinik entwickelt. Das hat mir früh gezeigt, was möglich ist, wenn man an sich glaubt. Glaube bedeutet für mich deshalb vor allem Vertrauen, Dankbarkeit und Demut. Ein persönlicher Traum von mir ist es, eines Tages auf dem Gipfel des Kilimandscharo zu stehen. Vielleicht passt das ganz gut dazu: große Ziele brauchen Ausdauer, Vertrauen und den Glauben daran, dass man den Weg schaffen kann.

2003 kamen die Geburt Ihrer Tochter, der Schritt in die Selbstständigkeit und der Bezug des selbst gebauten Hauses praktisch gleichzeitig zusammen. War Ihnen damals eigentlich bewusst, was Sie sich da zugemutet haben?

Wahrscheinlich nicht in jeder Konsequenz. Wenn ich heute darauf zurückblicke, war das schon eine

ziemlich intensive Zeit. Die Geburt meiner Tochter, der Start in die Selbstständigkeit und dann auch noch der Einzug in das selbst gebaute Haus innerhalb eines Monats: Vernünftig geplant klingt anders. Gleichzeitig beschreibt diese Phase mich ziemlich gut. Ich neige nicht dazu, darauf zu warten, dass irgendwann der vollkommen richtige und stressfreie Zeitpunkt kommt. Den gibt es meistens ohnehin nicht. Natürlich war das mit enormer Verantwortung verbunden, gerade weil plötzlich nicht mehr nur die eigene berufliche Entscheidung betroffen war. Aber Familie und Unternehmertum waren für mich nie zwei vollständig getrennte Welten. Beides gehört zu meinem Leben.



Sie sagen heute, Sie seien „angekommen und angenommen“ und mit der wundervollsten Frau der Welt verheiratet. Was bedeutet Erfolg heute für Sie persönlich?

Erfolg hat für mich heute sehr viel mehr Facetten als nur berufliche oder finanzielle. Natürlich bin ich stolz auf das, was wir unternehmerisch aufgebaut haben. Gleichzeitig weiß ich, dass ein gutes Unternehmen allein noch kein gutes Leben garantiert. Ich habe eine Frau an meiner Seite, für die ich sehr dankbar bin, eine tolle Tochter, auf die ich unglaublich stolz bin, meine Familie, Freunde, den Fußball, das Laufen und

viele Dinge, die mir Freude machen. Ich reise gerne und genieße auch einen guten Rotwein. Irgendwann merkt man, dass Lebensqualität nicht darin besteht, permanent dem nächsten Statussymbol hinterherzulaufen. Für mich bedeutet Erfolg heute deshalb auch, zufrieden sein zu können, ohne dabei die Neugier auf das Kommende zu verlieren.

Nach dem schrittweisen Rückzug aus SRC möchten Sie sich Seminaren, Workshops und Bildung widmen und Ihre Frau in ihrer Arbeit als Coach unterstützen. Was möchten Sie anderen weitergeben?

Nach vielen Jahren als Unternehmer sammelt man Erfahrungen, die in keinem Lehrbuch stehen. Man trifft gute Entscheidungen und schlechte, erlebt schwierige Situationen, lernt sehr unterschiedliche Menschen kennen und stellt irgendwann fest, dass manche Dinge im Rückblick viel einfacher erscheinen als in dem Moment, in dem man sie entscheiden musste. Mich reizt die Vorstellung, etwas davon weiterzugeben. Nicht im Sinne von: Ich weiß, wie es geht und alle anderen müssen es genauso machen. Jeder muss seinen eigenen Weg finden. Aber vielleicht kann man Menschen Mut machen, Verantwortung zu übernehmen, Entscheidungen zu treffen und nicht bei jedem Hindernis sofort umzukehren. Genau diese Arbeit mit Menschen kann ich mir für meinen nächsten Lebensabschnitt sehr gut vorstellen.

Wenn Sie heute dem 16-jährigen Michael begegnen würden, der morgens Zeitungen austrägt und stolz darauf ist, sein eigenes Geld zu verdienen: Was würden Sie ihm über die kommenden Jahrzehnte erzählen?

Ich würde ihm wahrscheinlich gar nicht zu viel erzählen wollen. Gerade die Tatsache, dass man nicht weiß, was kommt, macht das Leben doch spannend. Ich würde ihm sagen, dass er sich seine Neugier, seinen Optimismus und den Mut zu Entscheidungen bewahren soll. Dass nicht jede Entscheidung richtig sein wird und dass das auch nicht schlimm ist. Dass Menschen wichtiger sein werden als manche Zahl auf einem Konto. Dass Familie, Freundschaften, Gesundheit und die Möglichkeit, für andere da zu sein, mit den Jahren an Bedeutung gewinnen. Und ich würde ihm raten, sich nicht zu sehr von Menschen bremsen zu lassen, die immer zuerst erklären, warum etwas nicht funktionieren kann. Vor allem aber würde ich ihm sagen: Mach weiter. Das Beste kommt eben noch.



EIN SCHLOSS DER SEHNSUCHT

SCHLOSS BÜRRESHEIM IN DER EIFEL IST EIN ECHTES MÄRCHENSCHLOSS

Ein Rascheln von Seide, das leise Klirren von Porzellan, ein Spaziergang durch eine barocke Gartenanlage – wer sich nach der Welt großer Gefühle, gesellschaftlicher Raffinesse und stilvoller Begegnungen sehnt, muss nicht bis ins England des 18. Jahrhunderts reisen. Schloss Bürresheim bei St. Johann in der Eifel liefert dafür alle Voraussetzungen. Als mittelalterliche Burg erbaut und im Barock zu einer schmucken Schlossresidenz umgestaltet, steht es heute noch so da wie damals.

REISE IN DIE VERGANGENHEIT

Schon bei der Ankunft eröffnet sich eine Szenerie, die wirkt, als sei sie den Seiten eines Romans entsprungen. Eingebettet in die Hügel der Vordereifel liegt Schloss Bürresheim inmitten unberührter Natur. Anders als viele andere Adelssitze blieb es über Jahrhunderte hinweg unversehrt – ein Glücksfall, der es heute ermöglicht, Geschichte nicht nur zu betrachten, sondern authentisch zu erleben.



Kunstvoll eingerichtete Salons, intime Rückzugsräume und original erhaltenes Mobiliar lassen erahnen, wie das Leben zwischen Pflichterfüllung und Etikette ausgesehen haben mag. Bis weit ins 20. Jahrhundert war Schloss Bürresheim noch von adeligen Familien bewohnt. Sie hinterließen Spuren und Räume, die Geschichten aus der Vergangenheit erzählen.

MAJESTÄTISCHER BLICK INS NETTETAL

Die Dielen knarren wie einst und bei atmosphärischen Themenführungen erfährt man so allerhand über die Lebensgewohnheiten der höheren Herrschaften. Die hatten es natürlich besser als viele ihrer Untertanen und waren doch gefangen in Zwängen, die in ihnen die Sehnsucht nach Freiheit und Ausbruch weckten.

Ein Erlebnis ist auch der Barockgarten mit seinen symmetrischen Wegen. Er lädt zu einem romantischen Spaziergang ein, bei dem man sich ein wenig royal fühlen darf. Königlich ist auch der Ausblick ins Nettetetal, das Schloss liegt erhaben auf einem Felsporn und ist von verschiedenen Wanderwegen, beispielsweise vom Traumpfad Förstersteig, umgeben. Schloss Bürresheim ist während der Saison von Donnerstag bis Sonntag sowie an Feiertagen für Besucher geöffnet. Die historischen Räume können im Rahmen einer 45-minütigen Führung besichtigt werden.

ERFOLG GESTALTEN.

PRINT • WEB • FOTO

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



malberg.media

An aerial, high-angle photograph of a sleek, dark-colored speedboat moving across a deep blue body of water. The boat is angled towards the top right, leaving a large, white, frothy wake behind it. The interior of the boat is visible, showing a white outboard motor and some seating. The water's surface is textured with small ripples and waves.

RAUS AUFS WASSER:

Sportboot, Segeln und Stand up Paddling



Wasser hat eine besondere Anziehungskraft. Es eröffnet Raum für Geschwindigkeit, Bewegung und entspannte Stunden unter freiem Himmel. Wassersport bietet dabei für nahezu jeden Anspruch die passende Disziplin. Wer den Fahrtwind spüren möchte, steigt ins Sportboot. Wer sportliche Herausforderungen sucht, greift zum Segel, zum Wasserski oder zum Wakeboard. Für ruhige Auszeiten auf dem See reicht ein Stand up Paddle Board.

MIT DEM SPORT- BOOT UNTERWEGS

Ein Sportboot bringt Freiheit auf dem Wasser. Kleine Motorboote eignen sich für Tagesausflüge, Badepausen und spontane Touren entlang der Küste oder auf Binnengewässern. Für größere Boote und längere Fahrten steigt der Anspruch an Erfahrung und Ausrüstung. Moderne Sportboote bieten komfortable Sitze, leistungsfähige Navigationssysteme und digitale Anzeigen für Geschwindigkeit, Wassertiefe und Motordaten. Gerade bei längeren Touren gehören aktuelle Wetterinformationen und eine zuverlässige Sicherheitsausrüstung zur Vorbereitung. Auch Sonnenschutz, Trinkwasser und ein Mobiltelefon gehören bei längeren Ausfahrten zur persönlichen Ausrüstung

Foto: moofushi / stock.adobe.com



Foto: Andrea / stock.adobe.com

und sollten griffbereit verstaut werden und vor Spritzwasser geschützt werden. In Deutschland ist der Sportbootführerschein abhängig vom Fahrtgebiet und der Motorleistung. Auf Binnenschiffahrtsstraßen ist er grundsätzlich für Sportboote mit mehr als 15 PS Verbrennungsmotor vorgeschrieben. Für Elektromotoren gilt eine Grenze von mehr als 7,5 kW Dauerleistung. Auf Seeschiffahrtsstraßen gilt ebenfalls die Grenze

von mehr als 15 PS für Verbrennungsmotoren. Wer regelmäßig unterwegs sein möchte, sollte sich frühzeitig mit den jeweiligen Gewässerregeln beschäftigen. Auch Fragen zu Ausrüstung, Vorfahrtsregeln und Wetter gehören zur Vorbereitung. Für viele Einsteiger ist ein Kurs bei einer Wassersportschule der einfachste Weg, Theorie und Praxis miteinander zu verbinden.

Foto: moofushi / stock.adobe.com



**WER KÜMMERT SICH EIGENTLICH
UM DIE MENSCHEN, DIE SICH
UM ALLE KÜMMERN?**





Foto: Xavier / stock.adobe.com

KRAFT UND TECHNIK

Wasserski und Wakeboard bringen Dynamik ins Spiel. Ein Motorboot zieht den Sportler über das Wasser, während Körperhaltung und Gleichgewicht über Geschwindigkeit und Richtung entscheiden. Wasserski eignet sich für den Einstieg und vermittelt schnell ein Gefühl für das Gleiten. Das Wakeboard bietet zusätzliche Möglichkeiten für Sprünge

und Tricks. Kraft in Beinen und Rumpf, Koordination und Reaktionsvermögen sind dabei gefragt. Wer an einer Wasserskianlage startet, kann die ersten Versuche häufig unter kontrollierten Bedingungen absolvieren. Kabelanlagen ersetzen dabei das Zugboot und ermöglichen verschiedene Geschwindigkeiten sowie spezielle Trainingsbereiche.



Foto: fesenko / 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



Foto: ValentinValkov / stock.adobe.com

SEGELN ALS SPORT UND ERLEBNIS

Segeln funktioniert nach eigenen Regeln. Wind, Kurs und Boot bilden ein Zusam-

menspiel, das Aufmerksamkeit verlangt. Schon auf einem kleinen Jollenkreuzer lässt sich erleben, wie viel Einfluss Windrichtung und Segelstellung auf die Fahrt haben. Größere Yachten eröffnen Möglichkeiten für mehrtägige Törns und längere Reisen. Segeln verbindet Technik mit Naturerlebnis.

Ein Grundkurs vermittelt wichtige Kenntnisse zu Kursen, Knoten, Manövern und Sicherheitsregeln. Besonders reizvoll ist die direkte Reaktion des Bootes auf jede Veränderung des Windes.



Foto: Dudarev Mikhail / stock.adobe.com



ENTSPANNT MIT DEM SUP

Stand up Paddling setzt einen bewussten Akzent. Auf dem Board lässt sich ein See in ruhigem Tempo erkunden. Gleichzeitig trainiert das Paddeln Beine, Rumpf und Schultern. Besonders attraktiv ist die geringe Einstiegshürde. Board, Paddel und Schwimmhilfe reichen für die ersten Touren. Wer sicher steht und eine saubere Paddeltechnik entwickelt, kann auch längere Strecken bewältigen. Touring Boards bieten Stauraum und eine höhere Laufruhe. Bei Wind sollte die Route sorgfältig gewählt werden, da sich ein See auf dem SUP schnell anspruchsvoller anfühlen kann.

Foto: aerial-drone / stock.adobe.com

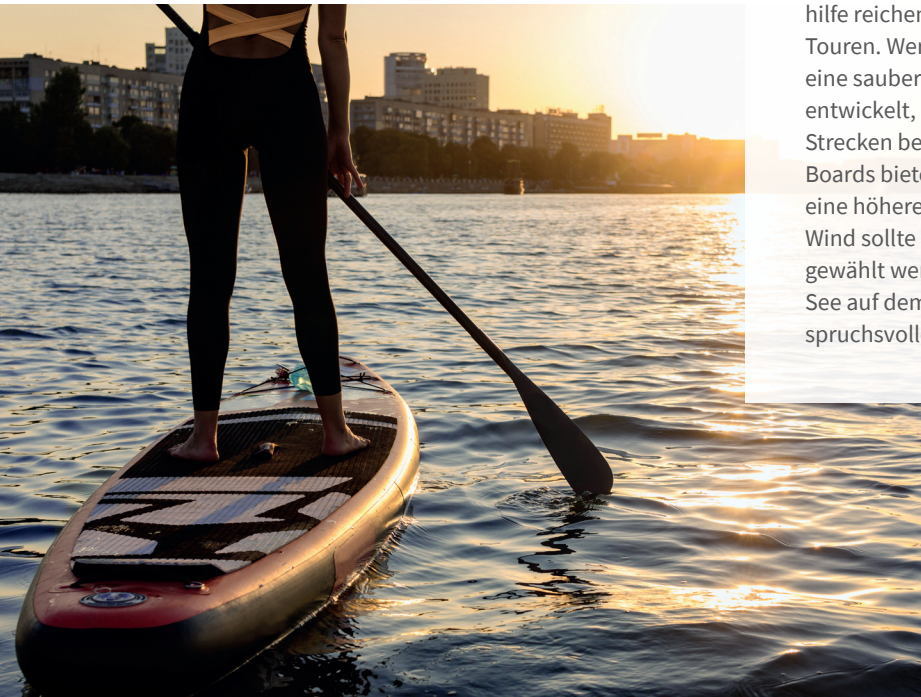


Foto: serguastock / stock.adobe.com

Schweden entdecken:
**STOCKHOLM,
GÖTEBORG,
MALMÖ**







Foto: dudlajzov / stock.adobe.com

Schweden lässt sich auf einer Rundreise besonders gut erleben. Die drei großen Städte Stockholm, Göteborg und Malmö zeigen jeweils eine eigene Seite des Landes. Dazwischen liegen Wälder, Seen, kleine Orte und ausgedehnte Küstenlandschaften. Wer die Strecke mit dem Auto zurücklegt, kann die Reise flexibel gestalten und neben den Städten auch Regionen kennenlernen, die für das schwedische Lebensgefühl ebenso prägend sind.

STOCKHOLM: ZWISCHEN ALTSTADT UND WASSER

Stockholm ist ein guter Ausgangspunkt für die Reise. Die schwedische Hauptstadt verteilt sich auf mehrere Inseln, die durch Brücken miteinander verbunden sind. Wasser gehört deshalb selbstverständlich zum Stadtbild. Besonders eindrucksvoll ist Gamla Stan, die historische Altstadt mit ihren engen Gassen, farbigen Häusern und kleinen Plätzen.

Vom Zentrum aus führen kurze Wege zu zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Das Königliche Schloss, das Vasa Museum und das Rathaus gehören zu den bekanntesten Adressen. Gleichzeitig lohnt es sich, Zeit für die unterschiedlichen Stadtviertel einzuplanen.

Foto: dimbar76 / stock.adobe.com





WENN WASSER ZUM PROBLEM WIRD, BRAUCHT ES TECHNIK. UND MENSCHEN, DIE SICH AUSKENNEN.

**Bautrocknung. Wasserschadensanierung.
Heizgeräte. Messtechnik. Mietservice.**



24/7 NOTDIENST



SEIT 1997 IN KOBLENZ



**MIETGERÄTE INKL.
BERATUNG & AUFBAU**

Seit 1997 ist A&D der Spezialbetrieb aus Koblenz für professionelle Trocknung, Beheizung und technische Lösungen bei Feuchtigkeit, Wasserschäden, Baustellen und Sanierungen. Ob akuter Rohrbruch, Neubautrocknung, Zeltbeheizung oder präzise Messung: A&D liefert die passende Technik, baut auf, begleitet fachlich und ist im Notfall rund um die Uhr erreichbar.



TROCKNEN



HEIZEN



MESSEN



FILTERN



KÜHLEN

**JETZT
BERATEN LASSEN:**



0261 922 399 6



info@trocknungsgeraet.de



www.trocknungsgeraet.de





Foto: Alexander / stock.adobe.com

Södermalm verbindet historische Bausubstanz mit Cafés, Geschäften und Restaurants. Auf Djurgården liegen Museen und weitläufige Grünflächen. Stockholm eignet sich auch für einen ersten Ausflug in die Schären. Rund 30.000 Inseln und kleinere

Felsen prägen den Archipel vor der Stadt. Viele Inseln sind mit Fähren erreichbar. Vaxholm bietet sich für einen kurzen Aufenthalt an. Wer mehr Zeit hat, kann weiter hinausfahren und einige Stunden in der ruhigeren Küstenlandschaft verbringen.



Foto: Moritzfilms / stock.adobe.com

DURCH DIE **SCHÄREN** RICHTUNG SÜDEN

Von Stockholm führt die Reise zunächst aus der Hauptstadtregion hinaus. Die Schärenküste begleitet viele Abschnitte der Strecke.

WIR WACHSEN – UND SUCHEN VERSTÄRKUNG.

KÖWADI
118 JAHRE

Unsere Reinigungsabteilung wächst stark. Für neue und bestehende Kunden suchen wir bis zu 30 neue Kolleginnen und Kollegen, die gemeinsam mit uns für Sauberkeit, Qualität und gepflegte Arbeitswelten sorgen. Ob in Vollzeit, Teilzeit oder als Minijob: Wir bieten unterschiedliche Arbeitszeitmodelle und Einsatzmöglichkeiten in der Region.

Dabei zählt für uns nicht, ob du schon jahrelange Erfahrung in der Gebäudereinigung hast. Viel wichtiger sind Zuverlässigkeit, Sorgfalt und die Bereitschaft, Verantwortung für deine Arbeit zu übernehmen.

DAS SIND WIR

Die KSM GmbH ist ein etabliertes Dienstleistungsunternehmen mit mehr als 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und über 100 Jahren Unternehmensgeschichte.

Neben unseren Sicherheitsdienstleistungen unter der Marke KoWaDi bauen wir den Bereich Gebäudereinigung und infrastrukturelle Dienstleistungen konsequent weiter aus.

Unser Anspruch ist klar: zuverlässige Leistungen, professionelle Abläufe und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, auf die sich unsere Kunden verlassen können.

Deshalb suchen wir zur Verstärkung unseres Teams

REINIGUNGSKRÄFTE

m/w/d Vollzeit Teilzeit Minijob ab sofort Koblenz

DEINE AUFGABEN

Je nach Einsatzort und Objekt gehören dazu:

- Unterhaltsreinigung von Büro- und Geschäftsräumen
- Reinigung von Sanitär- und Gemeinschaftsbereichen
- Reinigung von Treppenhäusern und Verkehrsflächen
- Pflege unterschiedlicher Bodenbeläge und Oberflächen
- Grund- und Sonderreinigungen
- Glasreinigung, je nach Einsatzbereich
- Fachgerechter Einsatz von Reinigungsmitteln und Arbeitsgeräten
- Einhaltung unserer Qualitäts-, Hygiene- und Sicherheitsstandards

Keine Sorge: Du musst nicht alles davon bereits können. Wir arbeiten dich entsprechend deines Einsatzbereiches ein.

DAS BRINGST DU MIT

Du passt zu uns, wenn du:

- zuverlässig und pünktlich bist
- sorgfältig und selbstständig arbeitest
- einen Blick für Sauberkeit und Ordnung hast
- freundlich gegenüber Kunden und Kolleginnen und Kollegen auftrittst
- gerne im Team arbeitest
- über ausreichende Deutschkenntnisse für die Abstimmung am Arbeitsplatz verfügst

Berufserfahrung in der Reinigung ist von Vorteil, aber keine Voraussetzung. Auch Quereinsteiger sind ausdrücklich willkommen.

DAS BIETEN WIR DIR

- Vollzeit, Teilzeit oder Minijob
- Pünktliche und tarifgebundene Bezahlung
- Planbare Arbeitszeiten entsprechend des jeweiligen Einsatzortes
- Strukturierte Einarbeitung
- Moderne Arbeitsmittel und professionelle Reinigungsprodukte
- Dienstbekleidung
- Persönliche Ansprechpartner
- Kurze Entscheidungswege
- Langfristige Perspektiven in einem stark wachsenden Unternehmensbereich
- Möglichkeiten zur Weiterentwicklung, beispielsweise zur Vorarbeiterin bzw. zum Vorarbeiter oder in Richtung Objektleitung

Bewirb dich einfach online unter www.ksm-group.de/karriere/ oder per Email an personal@kowadi.de und erzähl uns kurz, wer du bist und wann du bei uns starten kannst.

0261 30 30 40
Friedrich-Mohr-Str. 5
56070 Koblenz

Foto: SanGero / stock.adobe.com



Kleine Häfen, rote Holzhäuser und Felsen am Wasser bestimmen das Landschaftsbild. Je nach Route lohnt ein Abstecher in kleinere Küstenorte.



Foto: Roman Sigaev / stock.adobe.com

Ein Zwischenstopp auf der Inselwelt bietet Gelegenheit, das Tempo der Reise zu reduzieren. Spaziergänge am Wasser, kurze Wanderungen und ein Besuch in einem kleinen Café passen gut in diesen Abschnitt. Besonders im Sommer zeigen sich die langen hellen Abende von ihrer angenehmen Seite.

Weiter südlich verändert sich die Landschaft allmählich. Wälder und Seen werden zu einem wiederkehrenden Bestandteil der Strecke. Hier beginnt Småland, eine Region, die eng mit der klassischen Vorstellung von Schweden verbunden ist.

Foto: Michael / stock.adobe.com



SMÅLAND: WÄLDER, SEEN UND ROTE HÄUSER

Småland eignet sich hervorragend als längerer Zwischenstopp. Die Region ist von dichten Wäldern, zahlreichen Seen und kleinen Ortschaften geprägt. Zwischen den Bäumen stehen immer wieder traditionelle Holzhäuser, häufig in dem für Schweden typischen Falunrot. Växjö bietet sich als Ausgangspunkt für Erkundungen an. Die Stadt liegt in einer seenreichen Landschaft und verbindet ein überschaubares Zentrum mit viel



Foto: Stories auf Unsplash



Foto: Dagmar Richardt / stock.adobe.com

Natur in der Umgebung. Auch die Glasregion im südlichen Småland ist interessant. In den traditionellen Glashütten lässt sich beobachten, wie Gefäße und Kunstobjekte entstehen. Wer die Landschaft intensiver erleben möchte, kann einen Aufenthalt an einem der vielen Seen einplanen. Kanufahrten, Wanderungen und Fahrradtouren führen durch Wälder und entlang kleiner Uferwege. Im Sommer sind die langen Tage ideal für Ausflüge. Småland eignet sich damit als ruhiger Gegenpol zu den großen Städten.

ANZEIGE



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

Lassen Sie sich von einer kostenlosen
Leseprobe überzeugen!

ÜBER 100 TITEL
BIS ZU 50% GÜNTIGER

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



GÖTEBORG UND DIE WESTKÜSTE

Von Småland geht es weiter nach Göteborg. Die zweitgrößte Stadt Schwedens liegt an der Westküste und besitzt einen deutlich maritimen Charakter. Der Hafen prägt die Stadtgeschichte bis heute. Gleichzeitig ist Göteborg für seine Restaurants, Cafés und lebendige Kulturszene bekannt.

Foto: Danita Delimont / stock.adobe.com

Im Stadtzentrum liegen zahlreiche Sehenswürdigkeiten dicht beieinander. Der Stadtteil Haga mit seinen historischen Holzhäusern lädt zum Bummeln ein. Die Markthalle Saluhallen bietet einen Einblick in die schwedische Esskultur. Für einen Spaziergang eignet sich der weitläufige Slottsskogen.

Auch von Göteborg aus lohnt sich ein Ausflug in die Schären. Die südlichen Inseln sind autofrei und mit öffentlichen Fähren erreichbar. Orte wie Styrö oder Vrångö verbinden kleine Wege mit felsigen Küsten und Blicken auf das offene Meer. Besonders am späten Nachmittag wirkt die Landschaft ruhig und klar. Graue Felsen, niedriges Gras und das Wasser der Nordsee bestimmen das Bild.

Foto: simondei / stock.adobe.com



ENTLANG DER KÜSTE NACH MALMÖ

Die Weiterfahrt nach Süden führt durch die Landschaften West und Südschwedens. Ein Zwischenstopp in Varberg verbindet Küste, Geschichte und Architektur. Die Festung über dem Meer gehört zu den markantesten Bauwerken der Stadt. Auch Falkenberg und kleinere Küstenorte eignen sich für einen Aufenthalt.



Foto: Jurgita / stock.adobe.com

ANZEIGE



Foto: kuestenheim / stock.adobe.com

Je weiter die Route nach Süden führt, desto stärker verändert sich die Landschaft. Wälder und Felsen treten zurück, offene Felder und landwirtschaftlich genutzte Flächen prägen zunehmend das Bild. Im Sommer leuchten die Getreidefelder in warmen Farbtönen und bilden einen deutlichen Kontrast zur Küstenlandschaft rund um Göteborg.

Zeitschriften
50% günstiger

geh mal
offline

info@meinesezirkel.de

Mein
LeseZirkel
persönlich • preiswert • zuverlässig



MALMÖ: SCHWEDENS SÜDEN ERLEBEN

Malmö bildet den südlichen Abschluss der Reise. Die Stadt liegt am Öresund und ist durch die Öresundbrücke mit Kopenhagen verbunden. Das Stadtbild verbindet historische Viertel mit moderner Architektur. Rund um den Lilla Torg liegen Restaurants und Cafés in historischen Gebäuden. Der Stadtteil Västra Hamnen zeigt eine jüngere Seite Malmö. Der Turning Torso ist dort weithin sichtbar.



Foto: bbsferrari / stock.adobe.com

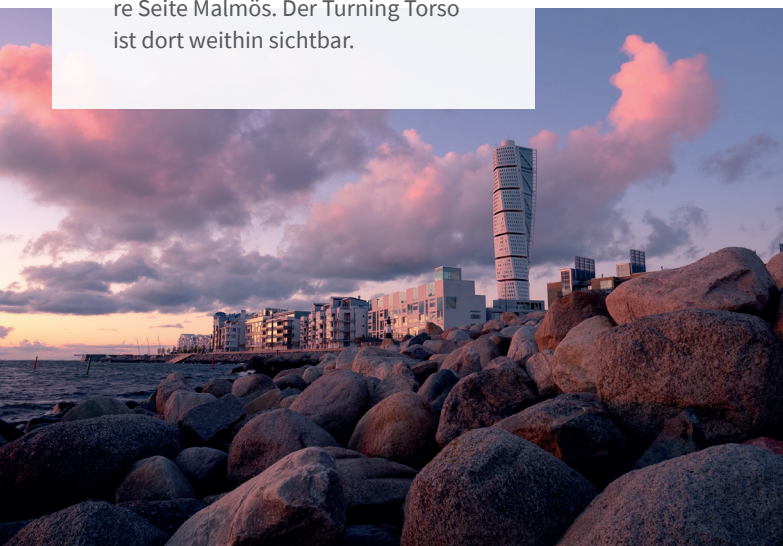


Foto: Oscar / stock.adobe.com

Für einen Spaziergang bietet sich der Ribersborg Strand an. Von der Küste reicht der Blick über den Öresund bis nach Dänemark. Das Meer, die flache Landschaft und die Nähe zur Großstadt machen diesen Ort zu einem passenden Abschluss der Rundreise.

Wer noch einige Tage zur Verfügung hat, kann von Malmö aus einen Abstecher nach Lund unternehmen. Die traditionsreiche Universitätsstadt liegt nur wenige Kilometer entfernt und besitzt mit dem Dom und den historischen Straßen ein deutlich anderes Stadtbild.

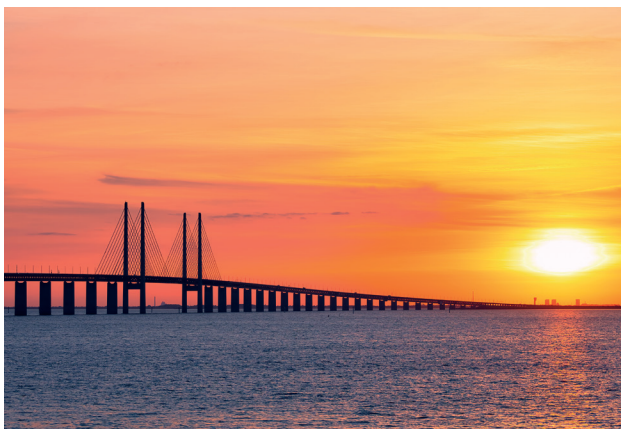


Foto: PhotosbyPatrick / stock.adobe.com

HANDWERKER GESUCHT? WIR HABEN DIE LÖSUNG!

- Trockenbau
- Spachtelarbeiten
- Tapezierarbeiten
- Maler- und Anstricharbeiten
- Innen- und Außenputzarbeiten
- Bodenbelagsarbeiten aller Art
- Fliesenarbeiten
- Parkettverlegung
- Badsanierung
- Putz- und Stuckarbeiten

Jetzt arufen unter
0261 390 55 708



HELP FOR HOME
BAU- UND WOHNKONZEPTE

www.helpforhome.de

MODERNSTE SICHERHEITS- SYSTEME MIT SMART-HOME- FUNKTIONEN

– FÜR IHR ZUHAUSE ODER
IHR UNTERNEHMEN

NEU

Seit über 118 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 40