



**Aus dem Inhalt**  
Unser Karneval  
Aktiv in die Fastenzeit  
Gewinnspiel mit tollen Preisen

## Aus Liebe zur Heimat

*Das warmherzige Gefühl der Heimatliebe hat durch die Verklärung Ewiggestriger viel an Unschuld verloren. Wer die Wurzeln seiner Herkunft aufrichtig liebt, berauscht sich nicht sehnsüchtig an vergangene Zeiten, sondern ist inspiriert, seine kulturelle Identität mit Blick nach vorn zu pflegen. Gerade der rheinländische Karneval zeigt, dass gelebtes Brauchtum und Weltoffenheit kein Widerspruch sein müssen. Lesen Sie eine kleine Würdigung unserer Region.*

Ob Monheimer Rheinbogen, Knipprather Wald oder Baumberger Aue – schon damals wurden Siedler von unseren malerischen Landschaften magisch angezogen. Die Stadt Monheim lässt sich auf 1150 zurück datieren, als Viertel mit der längsten Geschichte bildet die ehemalige „Freiheit Monheim“ den Kern der heutigen Altstadt. Den wegweisenden Titel „Freiheit“ verlieh dem mittelalterlichen Ort vor rund 600 Jahren der Herzog von Berg, der die strategischen Vorteile sowie das wirtschaftliche Potential von Monheim am Rhein früh erkannte.

Die Auszeichnung ist noch lebendig, denn Monheim wird bis heute „alte Freiheit“ genannt. Auch der Schelmenturm von anno 1423 ist als ein Wahrzeichen der Stadt erhalten geblieben. Der Stadtteil Baumberg im Norden des Stadtgebiets darf natürlich nicht unerwähnt bleiben. Mit der augenzwinkernden Rivalität zwischen Monheim und Baumberg ① kultiviert unsere Region seinen ganz eigenen „Villaribo- & Villabajo-Zwist“.

Baumberg wurde im Jahre 1296 als „Boimberg“ erstmals urkundlich erwähnt, Siedlungskerne waren Hofanlagen. Bis in das 20. Jahrhundert war Baumberg ein katholisches Dorf, das von ehrlicher Arbeit geprägt wurde und von Rheinfischerei, Landwirtschaft, Ziegenzucht und althergebrachtem Handwerk wie der Korbflechterei lebte. Als 1903 Heinrich Busch seine Backstube in Baumberg eröffnete, beglückte er nicht nur die damaligen 1.200 Bewohner mit kulinarischer Vielfalt, sondern setzte den Grundstein eines mittlerweile in der 4. Generation geführten Familienunternehmens, dessen Filialen in der Region zwischen Leverkusen und Düsseldorf beheimatet sind.



Für Ihre Liebsten:  
Leckeres Valentinstagsgebäck  
aus dem Hause Busch.



Der alte Markt auf einer Postkarte  
aus dem Jahre 1907

# Karnevals-genuss Tradition & Innovation

Selbstverständlich ist auch Busch's Backstube seit jeher beim närrischen Treiben mit dabei. Denn, wie jedes Kind weiß, ist der Verzehr von Karnevals-Spezialitäten ein nicht wegzudenkendes Ritual der rheinländischen Frohkultur. Unsere Palette reicht von Muzenblättern über Spritzringe aus feinsten abgerösteter Brandteigmasse bis hin zu Muzenmandeln, deren weicher Mürbeteig aus bestem Mandelgrieß zubereitet wurde. Ebenfalls nur zur Karnevalssaison gibt es unsere köstlichen Apfelringe aus ausgerolltem Berliner-Teig. Apropos: Den Berliner gibt es dann neben der klassischen Füllung aus Zentis-Johannis-Himbeermarmelade in kostümierten Varianten, gefüllt mit frisch angeschlagener Nougat-, Vanille- oder Eierlikör-Creme.

Insbesondere während dem bunten Finale der 5. Jahreszeit hat Fettgebäck Kultstatus, der auf mittelalterliches Brauchtum zurückgeht: Zwischen 'fettem' Weiberdonnerstag und dem Beginn der Fastenzeit verteilen Klöster Krapfen an das 'einfache' Volk. Doch Busch's Backstube setzt nicht nur auf bewährte Familienrezepte originärer Karnevalskost sondern ist aufgeschlossen hinsichtlich aktueller Baktrends. Markus Busch: „An und für sich ist an dem traditionellen, mächtigen Karnevalskrapfen nichts auszusetzen, doch viele Kunden wünschen sich lieber 3 Küsschen als einen Riesen-Schatz – daher haben wir mit unseren Bützchen kleinere, mundfertige Eierkrapfen als Alternative kreiert. Unsere Bützchen schmecken jedem Jeck, auch weil sie mit Rosinen bespickt und mit zartem Zitronenaroma verfeinert sind.“ Karneval muss nicht immer Sünde sein...

...viel Spaß beim Feiern!



## Karnevalsvereine

Seit nahezu 200 Jahren organisieren unzählige Karnevalsgesellschaften im Rheinland ihr buntes Treiben in der heutigen Form – nicht zu verwechseln mit Karnevalistenvereinen, die als Künstler-Zusammenschlüsse seit Anfang der 50er Jahre Engagements ihrer Mitglieder vermitteln. Außer den 'ordentlichen Karnevalsgesellschaften' spielen zudem fördernde Gesellschaften insbesondere aus der regionalen Wirtschaft eine nicht zu unterschätzende Rolle. Neben den Veedelsvereinen als lokale Größen, die innerhalb ihrer Stadtviertel Sitzungen und Veedelszüge durchführen, wird zwischen Komitee- und Korpsgesellschaften unterschieden. Komiteegesellschaften präsentieren zwar Veranstaltungen aber keine Funken oder Gardisten. Korpsgesellschaften tragen Uniform, als augenzwinkernde Hommage an vergangene Epochen oder Persiflage auf militärisches Gepränge.



In Baumberg nimmt sich 'Kin Wiever - Boomberg' (1999 gegründet und nunmehr stolze 34 Mitglieder stark) die französische Besatzungsarmee des Rheinlands im 19. Jahrhundert zum Vorbild. Jeder Aktivist erhält sein eigenes Holzpferd, für dessen Wohlergehen er voll verantwortlich ist. Auch dieses Jahr sind die Gardisten von 'Kin Wiever' bei der Karnevalsveranstaltung des 'Arbeitskreises Boomberger Karneval' mit dabei.

# Busch's Baumberger

Genuss des Monats

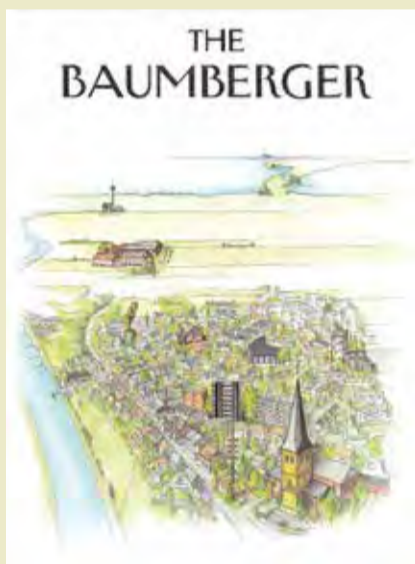


Busch's Backstublenleiter Markus Soerries empfiehlt

Heimat und Tradition zum Genießen – das Baumberger wurde 1905 als Steinofenbrot von Ur-Großvater Heinrich Busch kreiert und prägte nachhaltig die „kulinarische Seele“ der Bäckerei Busch. Damals wie heute gefällt der naturbelassene Geschmack des rustikalen Roggenbrottes mit seiner charakteristischen dunkel-saftigen Krume und glatt-geriffelten Kruste. Denn unser Credo ist unverändert: Bewährte Handwerkskunst trifft auf hauseigene Rezeptur. Der bekömmliche Teig aus gereiftem Natursauer wird schonend geknetet, aufgemacht und in Gärkörbchen zur Teigruhe portioniert bevor die gestürzten Brotlaibe im Ofen scharf angebacken und mit fallender Hitze ausgebacken werden – dank Wasserdampf wird die Kruste schön elastisch.

**Pur und lecker – so schmeckt unsere Heimat!**

Zutaten:  
Roggen (75 %),  
hauseigener Natursauerteig,  
Weizen, Wasser, Meersalz, Hefe



„The Baumberger“

Teil des 1. Gewinnspielpreises! Sollten Sie kein Glück haben, können Sie das Artwork von Künstlerin Katharina Hannemann auch käuflich z.B. unter [www.marke-monheim.de](http://www.marke-monheim.de) erwerben.



**Tour de menu Frühjahr 2015**  
Raphael's wieder unter den teilnehmenden Restaurants  
Schmecken. Bewerten. Gewinnen. Unter diesem Motto steht vom 26.02. bis 29.03. die 'tour de menu' in und rund um Düsseldorf. Bereits seit 2000 lädt dieser gastronomische Event im Frühjahr zur kulinarischen Menüreise ein.

Über 50 Restaurants, die die Gäste vier Wochen lang verwöhnen, präsentieren jeweils ein Tour-Menü. Mit dabei aus Monheim am Rhein wieder das Restaurant Raphael's, das bei der Tourteilnahme im Herbst 2013 sogar den Bronzeplatz erzielte. „Von der 'tour de menu' hat jeder etwas. Die Gastronomen, die sich und ihre Kochkunst präsentieren. Die Gäste, die sich auf ein außergewöhnliches Menü freuen dürfen und nach der Bewertung des Menüs auch noch tolle Preise gewinnen können“, so Ralf Gethmann, Meisterkoch und Inhaber Raphael's Restaurant & Weinbar. Und so geht es: Das Tour-Menü genießen. Im Gourmet-Pass, der im Restaurant für jeden Gast vorgehalten wird, den Teilnahmestempel des Restaurants erhalten, das Menü bewerten und den Gourmet-Pass an die angegebene Adresse einsenden.



Schon sind eine Reise, Musicaltickets, Candlelight Dinner und mehr zu gewinnen. Für die Frühjahrstour 2015 hat die Mannschaft um Ralf Gethmann das nachfolgende Menü kreiert, das vom 26.2. bis zum 29.3. täglich ab 12.00 Uhr bei Raphael's serviert und bewertet werden kann.

### Anschrift & Öffnungszeiten

Raphael's Restaurant & Weinbar  
An d'r Kapell 6  
40789 Monheim am Rhein  
Telefon 02173-3944805  
[reservierung@raphaelsmonheim.de](mailto:reservierung@raphaelsmonheim.de)  
Mehr unter [www.raphaelsmonheim.de](http://www.raphaelsmonheim.de)



**Öffnungszeiten**  
Montag 17.30 bis 24.00 Uhr  
Dienstag bis Samstag 11.00 bis 24.00 Uhr  
Sonntag 11.00 bis 23.00 Uhr

## Tour de menu Raphael's Frühjahr 2015

### VORSPEISE

Delice vom Bündner Fleisch mit Pumpernickel | Frisée | Parmesanschaum

### SUPPE

Schaumsüppchen von der Erbse | Geflügelpraline

### ZWISCHENGANG

Pochiertes Bio-Ei | Blattspinat | Trüffelcreme

### HAUPTSPEISE

Rosa Barbarie Entenbrust | Curry-Ingwer-Wirsing | Schupfnudel oder Filet vom Flusszander | Orangenkraut | Nudelbonbon | Butterschaum

### DESSERT

Gebackener Schokoladendekuchen mit flüssigem Kern | Eierlikörschaum | Cremiges Eis

Geschmack erleben

### Menüpreise

- 3 Gänge: 35,00 €
- 4 Gänge mit Suppe: 39,00 €
- 4 Gänge mit Zwischengang „Pochiertes Bio-Ei“: 45,00 €
- 5 Gänge: 49,00 €



Köstliche und frische Gaumenfreuden warten auf die Besucher der tour de menu bei Raphael's in Monheim am Rhein.



# AKTIV in die Fastenzeit

Das mona-mare-Aktivprogramm bietet wöchentlich über 20 alters- und leistungsgerechte Angebote für jedermann, auch für Gruppen wie Firmen, Kindergärten oder Seniorenheime. Das Training wird mit Musik und Geräten abwechslungsreich gestaltet.

Ja, wir haben gesündigt, den einen oder anderen Liter Gerstensaft zu viel getankt und müssen bierernst feststellen, eine Plauze antrainiert zu haben, frei nach dem Motto: Wer braucht schon einen Sixpack, wenn er ein 5-Liter-Fässchen haben kann... und nun, was tun? Den Nubbel da draußen für die eigenen Verfehlungen unsportlich zu strafen mag das Ego zwar kurzfristig betutteln, den Schweinehund da drinnen zu besiegen um den Körper sportlich zu straffen macht jedoch langfristig mehr Sinn. Auf geht's! Wie, der Jogging-Parcours ist matschig, Außen-Sport nicht möglich!? Damit das regnerische Wetter nicht als Ausrede zum trägt Fläzen verleitet, sei die aktive Betätigung im Badeland des mona mare in Monheim empfohlen.

Denn längst ist es nicht mehr nur der feucht-fröhliche Freizeitspaß, der die Menschen ins Wasser zieht, sondern auch der gesundheitliche Nutzen und Trainingseffekt für den ganzen Körper. Beim Schwimmen werden Arm-, Bein-, und Rumpfmuskulatur – im Unterschied zum Radfahren oder Laufen – gleichermaßen gefordert. Die nahezu schwerelosen Bewegungen im Wasser sind besonders gelenkschonend und kurbeln das Herz-Kreislauf-System an, der Stoffwechsel arbeitet auf Hochtouren und verbrennt zusätzliche Kalorien. Neben dem Schwimmen gibt es inzwischen umfangreiche Möglichkeiten Fitness und Gesundheit im Wasser zu fördern.

„AquaFit“, ebenfalls geeignet für Nichtschwimmer, und die intensivere Variante „Aqua-Power“ sind Gymnastik-Kurse im stehenden Wasser. Ziel ist die Verbesserung der Fitness. Spezielle Aqua-Fit-Programme gibt es beispielsweise für korpulente Menschen, Rheumatiker oder Senioren.

## Vielseitiges Aktivprogramm

„Aqua-Jogging“, durchgeführt mit Auftriebsgürteln, animiert zum Laufen im tiefen Wasser und richtet sich an alle, die mit einem Ganzkörpertraining ihre Kraft und Ausdauer verbessern möchten. Das beliebte „Aqua-Cycling“ ist Training auf einem Fahrrad ähnlichen Gerät. Auch Nichttrainierte profitieren schnell von der Kräftigung, Dehnung und Lockerung der Muskulatur. Die Beweglichkeit, Geschicklichkeit und Ausdauer wird verbessert, zudem festigt und strafft sich das Gewebe. Selbst bei Knie- und Hüftgelenksproblemen können mit Aqua-Cycling die Gelenke belastungsfrei bewegt werden.



## Förderung für Alt und Jung

Aqua-Fit für Senioren schöpft vielfältige Möglichkeiten des Trainings im Wasser aus: In regelmäßigen Abständen findet die Gymnastik auf dem Stepper, im Tief- oder im Flachwasser mit unterschiedlichen Hilfsmitteln statt. Für Kinder und Jugendliche gibt es wochentags Schwimmkurse, verknüpft mit der Möglichkeit, am Wochenende die Schwimmabzeichen zu absolvieren. Für die Kleinsten findet mit „Baby- bzw. Bambini-Plansch“ eine erste Annäherung an das kühle Nass statt, betreute und animierte Kindergeburtstage runden das Angebot ab. Das Team von mona mare möchte allen Menschen die vielseitigen Wassersport-Möglichkeiten eröffnen, wünscht ausgelassenen Badespaß und freut sich auf Ihren Besuch!

Regionales



Hammerweg 69 · 51399 Burscheid  
Tel.: 0 2174 - 612 68 · www.thomashof-burscheid.de

## Ein Bauernhof zum anfassen

Seit über 40 Jahren liegt östlich von Burscheid eine Pilgerstätte, die Naturfans, Kinder und Liebhaber regionaler Köstlichkeiten gleichermaßen anzieht. Der Thomashof ist schon längst dem ‚Geheimtipp-für-Tagestouristen-Status‘ erwachsen. Denn im Laufe der Jahre hat sich der landwirtschaftliche Betrieb zu einem Bauernhof zum Anfassen gewandelt – mit Streichelzoo, hofeigener Molkerei und Käserei sowie Gastronomie im Innen- und Außenbereich samt Biergarten. Die Wiesen und Weiden des Bauernhofes grenzen direkt an das wunderschöne Eifgental, in dem es viele Möglichkeiten gibt, das Bergische Land durch Wanderungen oder Spaziergänge zu erkunden. Im bäuerlichen Hofladen sind hausgemachte Milchzeugnisse wie auch Produkte anderer Landwirte aus der Umgebung erhältlich. Für Alle, die nicht nur gerne ein Stück Natur aus Eigenproduktion vor Ort genießen oder mit nach Hause nehmen möchten, sondern mehr erleben wollen, empfiehlt sich eine Führung durch die Molkerei und Käserei.



## Stetige Qualitätskontrolle

„Unser Hof beheimatet 220 Kühe, die täglich 4000 bis 4500 Liter Milch geben“ erklärt Oliver Thomas in seiner Funktion als Molkereimeister. „Wir verarbeiten 80 Prozent hier vor Ort, wenn die externe Molkerei die Qualität unserer Milch kontrolliert und ihren Teil abgepumpt hat, geht es bei uns los mit der Käseherstellung.“ Um sich unerwünschter Keime zu entledigen, wird die Milch zunächst mit Hilfe einer Pasteurierungsanlage für 30 Sekunden auf 72 Grad erhitzt und danach abgekühlt. Anschließend wird sie ‚dickgelegt‘, also zum Gerinnen gebracht, wofür es unterschiedliche Methoden gibt. Für die Herstellung des hausgemachten Joghurts werden Milchsäurebakterien zugesetzt. Die Methode zur Gewinnung von Hart- oder Schnittkäsearten ist die sogenannte Süßmilchgerinnung.



## Regionale Käse-Kunst

Oliver Thomas hat sich u.a. auf halbfesten Schnittkäse spezialisiert. Dafür setzt er der Milch sowohl Lab, ein Enzymgemisch aus dem Kälbermagen, als auch Milchsäurebakterien sowie die gewünschten Reifekulturen zu. Die Milch wurde vorher in eine riesige Wanne gefüllt und darf nun für 50 bis 60 Minuten nicht bewegt werden. In dieser Zeit bildet sich die sogenannte Gallerte. Die Milch verwandelt sich in eine Art Wackelpudding. „Jetzt kommt die Harfe ins Spiel“, erklärt Thomas den nächsten Schritt. Die Harfe durchzieht die Gallerte immer wieder langsam wie ein Kamm und zerkleinert sie stetig. Der sogenannte Käsebruch entsteht – „je kleiner der Bruch ist, umso fester wird der Käse.“ Das Ziel dieser und weitere Prozeduren ist es, die Molke vom Bruch zu trennen, also möglichst viel Flüssigkeit aus der Trockenmasse zu filtern, was zusätzlich durch Erwärmen und Druck erreicht wird. Oliver Thomas legt den in Förmchen gepressten Käsebruch in ein Salzbad, das Salz entzieht dem Käse Flüssigkeit, der Fettgehalt bleibt indes. „Wir rechnen mit zehn Stunden pro Kilo. Im fertigen Käse sollten nicht mehr als zwei Prozent Salz sein.“ Es folgt der finale Akt: Im Reifekeller erhält der Käse während mindestens vier Wochen seinen letzten Schliff, die Enzymaktivitäten steuert der ‚Maitre fromager affineur‘ mittels Temperatur, Luftfeuchtigkeit und speziellen Behandlungen.



Ob Camembert oder Käsekuchen: Überzeugen Sie sich von der Qualität der regionalen Milch-Erzeugnisse. Der Thomashof in Burscheid heißt Sie herzlich willkommen.

Das Restaurant bietet entsprechend der Jahreszeit rustikale Gerichte mit hofeigenen Produkten an. Im Bauern-Café locken Waffeln und Eis. Besonders beliebt ist das üppige Frühstücksbuffet mit Brot aus Busch's Backstube.

Infobox

## Cheesy Facts

### Wie werden Käsesorten unterteilt?

Ein maßgebliches Kriterium ist der Wassergehalt, z.B. Frischkäse (>73%), Weichkäse (>67%), halbfester Schnittkäse (61%-69%), Schnittkäse (54%-63%), Hartkäse (<56%).

### Warum gibt es in China kaum Käse?

Über 90% der Chinesen können keinen Milchzucker abbauen, leiden also an Laktoseintoleranz.

### Wie kommen die Löcher in den Käse?

Käselöcher entstehen durch Kohlendioxid, das zusammen mit Milchsäure durch den Abbau der in der Milch enthaltenen Laktose gebildet wird.

### Gibt es ‚Schweine-Käse‘?

Nein, Schweinemilch enthält zu wenig Kasein.

### Sollte man Käserinde abschneiden?

Ja, bei Hart- und Schnittkäsen, da sie oft mit dem Antibiotikum Natamycin behandelt wird. Ausnahme: Biokäse. Die bei der Reifung entstandene Rinde (z.B. Edelschimmelkäse) abzuschneiden ist hingegen törricht, trägt die Rinde doch bedeutend zum Geschmackserlebnis bei.

### Warum wird ein Roggenbrötchen mit Käse ‚halve Hahn‘ genannt?

Es gibt konkurrierende Legenden: Von der klammen Hochzeitsgesellschaft, die sich keine halben Hähnchen leisten konnte und stattdessen Käsebrötchen verspeiste, über missverständliche Auslegungen der Kölschen Mundart („Ääver isch will doch bloß ne halve han.“) bis zur ‚Köbes-Pausen-Theorie‘. Die besagt, dass der Kellner im Brauhaus erst ruhen darf, wenn das Bierfass bis zum Hahn leer gezapft wird.



Oliver Thomas: Molkereimeister, Milchtechnologe und ‚Maitre fromager affineur‘ in Personalunion.

## Gewinnspiel

Coupon ausfüllen, Lösungswort auf der Rückseite eintragen, ausschneiden und bis zum 13. März 2015 in Ihrer Busch's Filiale abgeben.

Name  Vorname

Straße  PLZ  Stadt

Telefon  E-Mail

Verraten Sie uns Ihr Geburtsdatum?

# Was? Wann? Wo?

Freitag  
27  
Februar

## Stand-Up-Comedy Nacht



Double-Comedy-Feature am Freitag, 27. Februar um 20.00 Uhr im Sojus 7: „Kindisch-ernste Stand-Up-Impro-Comedy“ ist wohl die treffende Beschreibung für den schlagfertigen jungen Perser Masud, dessen Erzählungen von mehr als Atomkraftwerken und Tausend und einer Nacht handeln. Der mehrfach ausgezeichnete Comedian, Der Tod' spricht in schwarzer Kutte und ähnlich farbigem Humor zu seinem Publikum, liest aus seinem dunklen Tagebuch vor und singt schaurig-schön von seinem Nebenjob als Animator auf Mallorca.

Auskünfte & Tickets (VVK 18,- € / AK 21,- €) gibt es bei Marke Monheim e.V., Rathausplatz 20, 02173-276444, [www.marke-monheim.de](http://www.marke-monheim.de)

## Torsten Sträter

Am Freitag, den 20. März gastiert Torsten Sträter, ausgezeichnet mit dem renommierten Scharfrichterbeil (Passau) und dem Publikumspreis des Prix Pantheon (Bonn) mit seinem Programm „Selbstbeherrschung umständehalber abzugeben“ um 20.00 Uhr im Bürgerhaus Baumberg. Sträter erzählt sicherheitshalber nur von Dingen, von denen er etwas versteht, also zum Beispiel von trivialer Literatur, der Kindheit im Ruhrgebiet (dauert an), Diäten, Fleischwurst-Beschaffungsmaßnahmen – der ganze Kladderadatsch.

Auskünfte & Tickets (VVK 20,- € / AK 22,- €) gibt es bei Marke Monheim e.V., Rathausplatz 20, 02173-276444, [www.marke-monheim.de](http://www.marke-monheim.de)

Freitag  
20  
März



Samstag  
21  
März

## Live Soul Music

Am Samstag, den 21. März gastiert Terri Green & Band um 20.00 Uhr in der Aula am Berliner Ring in Monheim am Rhein. Terri Green ist eine Soul-Diva der besonderen Art. Zusammen mit ihrer fantastischen Band, ihrer Musik – ein Mix aus altem Motown, 80er- und 90er-Jahre Soul, Jazz & aktueller Pop-Musik – und ihren Gastsängern macht Terri jedes Konzert zu einem unvergesslichen Live-Soul-Music-Happening.

Auskünfte & Tickets (VVK 19,- € / AK 21,- €) gibt es bei Marke Monheim e.V., Rathausplatz 20, 02173-276444, [www.marke-monheim.de](http://www.marke-monheim.de)



## Wildgemüse im Auwald

Sonntag  
22  
März

Die geführte Exkursion beobachtet die reiche Vegetation im Baumberger Auwald. Neben Frühblühern wie Scharbockskraut, Moschuskraut und Buschwindröschen werden die Teilnehmer bei günstigem Wetter auch Frühlingsspilze wie Morcheln und den eigentümlichen Anemonenbecherling entdecken. Die Veranstaltung von Haus Bürgel in Kooperation mit der VHS Monheim findet am Sonntag, den 22. März von 10.00 - 13.00 Uhr statt.

Infos und Anmeldung bis 10.03. unter 02173 / 951743.

Sonntag  
29  
März



## Frühlingsfest „Monheim blüht auf!“

Unter dem Titel „Monheim blüht auf“ wartet am 29. März der erste Verkaufsoffene Sonntag des Jahres mit unterhaltsamem Rahmenprogramm auf. Dann werden die Monheimer und ihre Gäste von 11.00 bis 18.00 Uhr die ersten warmen Sonnenstrahlen des noch jungen Frühlings nutzen können, um durch das an diesem Tag besonders bunt geschmückte Zentrum der Gänselieselstadt zu bummeln und hier in entspannter Atmosphäre einkaufen zu können.

Infos & Programm unter [www.treffpunkt-monheim.de](http://www.treffpunkt-monheim.de)

Donnerstag  
ab 12  
Februar

## Karnevalstermine Monnem & Boomberg

### Donnerstag, 12. Februar

15.00 - 19.00 Uhr, Haus der Jugend Baumberg – Aktionstag „Nix zu suffice für Kids“ für Teenies und Jugendliche im Jugendclub Baumberg: Unter dem Motto „Action ohne Alkohol!“ werden in der Liselott-Diem-Halle (Geschwister-Scholl-Straße 69 b) neben vielen weiteren Aktivitäten auch ein organisiertes Hallenfußballturnier und ein großes Tischtennis-Turnier angeboten.

### Donnerstag, 12. Februar

um 09.00 Uhr – Monheimer Rathaussturm

### Sonntag, 15. Februar

um 09.30 Uhr, Kirche St. Gereon, Monheim: Pfarrkarneval – Messe op Platt – Kirche in Mundart

### Sonntag 15. Februar

Einlass: 11.11 Uhr, 5,00 €, Kinder kostenlos: Boomerger Veedelszoch-Party im Bürgerhaus – Im Anschluss an den Baumberger Veedelszoch wird weitergefeiert. Für jecke Tön sorgen die Live-Band „Mainstream“ und ein DJ-Team. Moderiert wird der bunte Nachmittag durch die Zug-Kommentatoren der 109er Action-Crew. Auch das Prinzenpaar wird mit Gefolge erwartet.

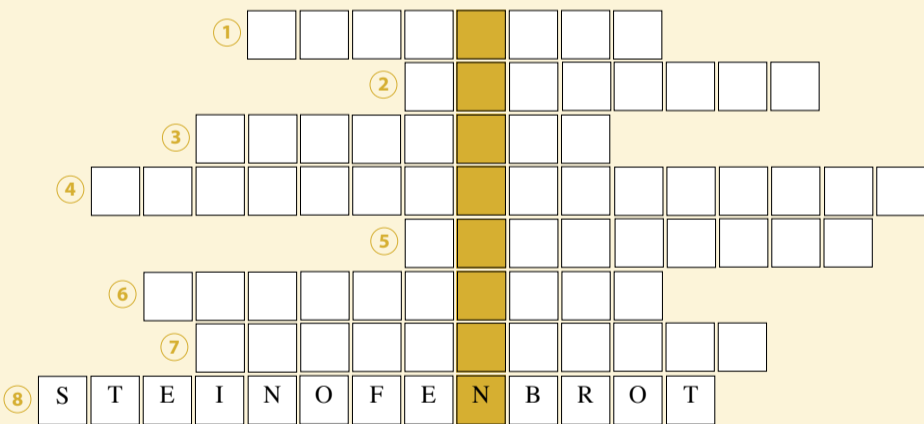


### Montag, 16. Februar

um 14.11 Uhr – Rosenmontagszug in Monnem, die anschließende Rosenmontagsfete gegen 16.00 Uhr findet im Festzelt der Gromoka auf dem Monheimer Schützenplatz statt.

## Mitmachen und gewinnen!

Dieses Gewinnspiel sieht schwerer aus als es ist. Die zu suchenden Wörter sind in diesem Magazin von ① bis ⑧ gekennzeichnet. Mit dem richtigen Lösungswort nehmen Sie an unserer Verlosung mit tollen Preisen teil. Viel Spaß beim Suchen!



### 1. Preis

Posterreihe



im Wert von 99,- €

### 3. Preis

1 x 2 Eintrittskarten  
Torsten Sträter  
im Wert von 44,- €



### 4. Preis

1 x 2 Eintrittskarten  
Terri Green & Band  
im Wert von ca. 42,- €



### 2. Preis

Abendessen für 2 Personen  
im Wert von 75,- €

### 5.-7. Preis

Gutschein im Wert von 20,- €  
für den



### 8.-15. Preis

Busch's Wochenendörtchen



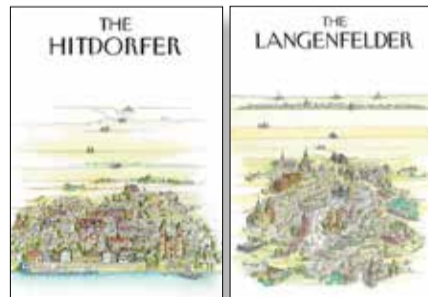
## Katharina Hannemann

Diplom-Grafikdesignerin



Geboren in Bielefeld studierte sie dort an der Fachhochschule Grafikdesign. 1982 zog sie mit ihrem Ehemann, ebenfalls Grafiker, und ihrem

Sohn ins Rheinland nach Monheim am Rhein. Fast 20 Jahre arbeitete sie in Kölner und Düsseldorfer Werbeagenturen. Ab 2002 war sie gemeinsam mit ihrem Mann in der Agentur ihres Sohnes in Monheim als Grafikerin tätig. Nach dem Tode ihres Mannes wurde die Agentur aufgegeben und sie machte sich selbstständig. Heute betreut sie mittelständische Firmen und gestaltet Bilder wie *The Monheimer* oder *The Baumberger*. Daneben widmet sie sich freier Malerei und Zeichnung.



## Wir gratulieren allen Rhein Genuss Gewinnern!

Lösungswort (Ausg. Nr.6):  
FROHE FESTTAGE

**1. Preis:**  
Frau Heimbach  
aus Leichlingen

**2. Preis:**  
Frau Röhrig  
aus Monheim

**3.-4. Preis:**  
Frau Fitzner (Langenfeld)  
Frau Otternberg (Leverkusen)

**5.-7. Preis:**  
Herr Libertus (Monheim)  
Frau Röder (Erkrath)  
Frau Slodczyk (Burscheid)

**8.-15. Preis:**  
Frau Sterling (Leichlingen)  
Frau Bröbke (Monheim)  
Frau Fengler (Monheim)  
Frau Runne (Düsseldorf)  
Frau Broich (Berg. Gladb.)  
Herr Hartinger (Berg. Gladb.)  
Frau Loewenguth (Radevormwald)  
Herr Hartinger (Berg. Gladb.)

## Lösungswort



So nehmen Sie an der Preisverlosung dieses Gewinnspiels teil: Lösungswort eintragen, Coupon auf der Rückseite ausfüllen, ausschneiden und bis zum 13. März 2015 in Ihrer Busch's Filiale abgeben. Die Gewinner werden in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben. **Bereits mit der Abgabe dieses Coupons erhalten Sie eine Kaffeespezialität und ein Stück Kuchen Ihrer Wahl zum reduzierten Preis von 2,95 € – Sie sparen bis zu 1,20 €!**

## Impressum

Herausgeber: Bäckerei-Konditorei Busch GmbH | Verantwortliche Person: Markus Busch  
Am Kielsgraben 14 - 40789 Monheim am Rhein | Tel.: 02173 / 9571-0 | Fax: 02173 / 9571-22  
[www.baeckerei-busch.de](http://www.baeckerei-busch.de) | [info@baeckerei-busch.de](mailto:info@baeckerei-busch.de)  
Redaktion und Layout: PR Marketing Partnerschaft | Dorfstr. 17, 50354 Hürth