

# 10 Jahre

**GLKOMPAKT**  
DAS INFORMATIVE STADTMAGAZIN





### Herzlichen Glückwunsch zu 10 Jahren GL Kompakt!

Mit der Jahrtausendwende zog in die Bergisch Gladbacher Haushalte ein neues Magazin ein: GL Kompakt wartet seitdem mit Wissenswertem über Bergisch Gladbach auf. In den Rubriken Kultur, Sport, Politik, Wirtschaft, Steuern, Recht, Finanzen, Gastronomie und Veranstaltungen sowie in vielseitigen Anzeigen können sich Leserinnen und Leser über alle wichtigen Bereiche des täglichen Lebens informieren. Das besondere Plus: Das Magazin kommt zu uns Bürgerinnen und Bürgern ins Haus - monatlich und zuverlässig!

Aus Sicht der Stadt Bergisch Gladbach ist GL Kompakt eine wichtige Ergänzung zu den traditionellen Medien-Angeboten. Die Redaktion ist unabhängig und zeigt immer Offenheit gegenüber politischen Themen, die unsere Bürgerinnen und Bürger interessieren. Dafür danke ich sehr herzlich. Ich freue mich, wenn die Medien in unserer Stadt über Entwicklungen und Entscheidungsprozesse kritisch berichten. Besondere Anerkennung gilt dem dualen Konzept der GL-Redaktion: Nicht nur GL Kompakt hat sich bewährt, sondern auch GL&lev Kontakt. Das jüngere Magazin ist ein wichtiges Standbein für den Verlag und hilft mit, regionale Wirtschaftsthemen nach vorne zu bringen. Zu den Geburtstagsglückwünschen gesellt sich ein herzliches Dankeschön an die GL-Redaktion für das anhaltende Engagement auf einem hart umkämpften Markt und für das Interesse an gesellschaftlich relevanten Themen in unserer Stadt.

GL Kompakt gehört zu Bergisch Gladbach!

Ich wünsche der Redaktion auch in Zukunft viel Erfolg und uns eine weiterhin gute Zusammenarbeit.

Lutz Urbach  
Bürgermeister der Stadt Bergisch Gladbach

### Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von „GL Kompakt“, liebe Leserinnen und Leser!

Mit „GL Kompakt“ wurde vor zehn Jahren eine Lektüre geschaffen, die heute aus den Haushalten in Bergisch Gladbach nicht mehr wegzudenken ist. Eine Erfolgsgeschichte, zu der Redakteure, Fotografen, Grafiker, Drucker und noch viele mehr beigetragen haben. Dazu meinen herzlichen Glückwunsch, auch im Namen des Kreistages und der Kreisverwaltung.

Die Leser erhalten mit dem Stadtmagazin „GL Kompakt“ anschauliche Informationen rund um Gesundheit, Natur, Kunst, Umwelt, Freizeit und, und, und.....

Dabei beweist jede neue Ausgabe, dass das Redaktionsteam immer auch einen intensiven Dialog mit den Lesern pflegt. Dadurch wächst „GL Kompakt“ mit den Bedürfnissen seiner Leserschaft ständig weiter – thematisch ebenso wie gestalterisch.

Gleichsam wird das Magazin in seiner Ausgestaltung jederzeit seinem Namen gerecht. Themen und Termine aus der Region werden „kompakt“ und anschaulich dargestellt. So entsteht ein hochwertiges Produkt, das für die Leserinnen und Leser immer wieder attraktiv und lesenswert ist. Hierfür gebührt allen, insbesondere denjenigen, die in der Redaktion verantwortlich sind und an der Fertigung und der Verteilung des Magazins mitarbeiten, besondere Anerkennung.

In diesem Sinne wünsche ich „GL Kompakt“ und seinen Leserinnen und Lesern noch viele solcher schönen Jubiläen.

Rolf Menzel  
Landrat



# 10 Jahre GL Kompakt – Verlags-Chef Frank Kuckelberg im Interview „Ein Magazin für alle Gladbacher“

**Frage:** Hewlett und Packard haben ihr erstes Produkt in einer Garage gebaut. Wo wurde die Nullausgabe von GL Kompakt – Erscheinungsdatum 30. März 2000 – entworfen?

**Frank Kuckelberg:** Schick wäre es jetzt sicherlich, von Home Office zu reden. Aber de facto starteten wir mit dem Verlagswesen daheim im Minibüro. Im Einfamilienhaus am Refrather Weg, eingeklemmt zwischen zwei Kinderzimmern, ausgestattet mit einem normalen ISDN-Anschluss und zwei ganzen Leitungen. Privat telefonieren durfte tagsüber keiner im Haus, damit der Verlag bis 17 Uhr per Fax oder Telefon erreichbar war.

**Frage:** Immerhin konnten Sie die Begeisterungsfähigkeit des Jungunternehmers in die Waagschale werfen.

**Frank Kuckelberg:** Wobei die nicht ungeteilt war.

**Frage:** Das heißt?

**Frank Kuckelberg:** Für die Gründung des Verlags habe ich mich damals von der RBW beraten lassen. Die Wirtschaftsförderer waren Medien gegenüber eher skeptisch eingestellt. Ich habe der RBW aber ziemlich deutlich zu verstehen gegeben, dass ich mit oder ohne ihre Unterstützung gründen würde.

**Frage:** Ihre Hartnäckigkeit überzeugte?

**Frank Kuckelberg:** Anscheinend schon. Wir erstellten gemeinsam einen handfesten Businessplan, um an Startkapital zu kommen, Christian Kürten von der Kreissparkasse gab sein



Frank und Sabine Kuckelberg

Okay. Ohnehin: In der schwierigen Anfangsphase hat mir die KSK das ein oder andere Mal aus der Klemme geholfen.

**Frage:** Zehn Jahre später hat Ihr Verlag 100 Ausgaben GL Kompakt auf den Markt gebracht, 987 Kunden für das Konzept des Stadtmagazins gewinnen können, 5506 Anzeigen verkauft und bedient Monat für Monat per Tagespost 35.000 Bergisch Gladbacher Haushalte mit frischen Infos. Was sagte die RBW in der Startphase dazu?

**Frank Kuckelberg:** Sie hat mich nach der Gründung drei Mal als erfolgreichen Jungunternehmer zu Podiumsdiskussionen eingeladen.

**Frage:** Ihre Faustregel für Unternehmensgründer?

**Frank Kuckelberg:** Man muss voll hinter seiner Idee stehen und bei den Bedenkenträgern und Ratschläglern die wirklich guten Anregungen herausfiltern. Auch muss der betriebswirtschaftliche Hintergrund passen, ansonsten drohen selbst glänzende Ideen zu scheitern.

**Frage:** Sie selbst sind Kaufmann und kommen aus dem

Anzeigengeschäft. Demnach haben Sie gleich vom Start weg glänzend verdient.

**Frank Kuckelberg:** Und zwar so glänzend, dass mich meine Frau – damals selbst selbstständig, heute mit in der Verlagsgeschäftsführung – ein Jahr lang mit durchfüttern musste.

**Frage:** Irgendwie muss sich das Stadtmagazin-Konzept dennoch durchgesetzt haben. Sonst wäre der Umsatz bis 2004 nicht verdreifacht worden. Selbst im Krisenjahr 2009 hat der GL Verlag zehn Prozent zugelegt.

**Frank Kuckelberg:** Der Schlüssel zum Erfolg ist eine konzentrierte, nachweisbare Haushaltsverteilung in unserer Stadt Bergisch Gladbach mit informativen Inhalten für alle Bürger. Zumal wir unseren Kunden belegen können, dass GL Kompakt die Zielgruppe auch in dieser Höhe wirklich erreicht. Mir schwebte nie ein Mitnahmemagazin vor, das irgendwo ausgelegt wird.

**Frage:** Apropos Auslegware – der Markt wird schon seit Jahren von regionalen Szene- und Life-Style-Magazinen geflutet.

**Frank Kuckelberg:** Das war nie ein Thema für uns. Unsere Leserschaft sind alle Einwohner von Bergisch Gladbach. Zielgruppengerechte Redaktion und Direktansprache - das sind auch die Erfolgsfaktoren unseres regionalen Wirtschaftsmagazins GL&Lev Kontakt, das bei einer Gesamtauflage von 18.000 Exemplaren personalisiert an 14.000 Unternehmer der Region versendet wird.

GÄSTELISTE

- Hans Dieter Angerer
- Wolfgang Armonat
- Eva Babatz
- Rolf Becker
- Klaus-Dieter Becker
- Horst Becker
- Johannes Berens
- Irgart Bohnhorst
- Marianne Brochhaus
- Eberhard Brockmann
- Georg Daubenbüchel
- Susanne Dreilich
- Bert Emunds
- Franz Peter Esser
- David Fernandez
- Annegret Fleck
- Dr. Juan Maria Garcia
- Iris Gehrke
- Annette Glamann
- Ute Glaser
- Udo Guldenberg
- Manfred Habrunner
- Karl Hubert Hagen
- Martin Hardenacke
- Claudia Hebbel
- Peter Hebbel
- Lothar Heister
- Ingrid Heister
- Harald Heitz
- Michaela Hermes
- Frank Holtey
- Gabriel Hrabowski
- Lothar Jux
- Menno Keppel
- Jörg Kern
- Carl Erik Koehler
- Birgit Koehler
- Andreas Köhler
- Ingo Koll
- Ingrid Koshofer
- Franz Heinrich Krey
- Thomas Krokowski
- Willibert Krüger
- Norbert Kuckelberg
- Kerstin Kuckelberg
- Ingrid Küll
- Michael Küll
- Gabriele Kuhn
- Kristina Lanfermann

**Alle kamen zum  
Gratulieren: Impressionen  
der Jubiläumsfeier  
im THEAS Theater**



# FESTAKT

## 10 JAHRE GL KOMPAKT

- Johannes Linzenich
- Helmut Lux
- Bernd Martmann
- Bernd Mathies
- Bernd Mayer
- Rolf Menzel
- Frank Müller
- Holger Müller
- Heinz Gerd Neu
- Achim Nowak
- Norbert Pffennigs
- Martin Plümpe
- Verena Reddel
- Siegfried Reddel
- Freddy Richter
- Frank Robben
- Fritz Roth
- Klaus Rüsing
- Oliver Sass
- Robert Schäfer
- Alexander Schiele
- Oliver Schillings
- Olaf Schinhoven
- Friedhelm Schlaghecken
- Olaf Schmiedt
- Henning Schmitz
- Dietmar Schulte
- Brigitte Schulz
- Rainer Schulz
- Michael Schüppel
- Petra Spohn
- Astrid Stoltenberg
- Bernd Theegarten
- Karin Tonatzky
- Lothar Uedelhoven
- Burkhardt Unrau
- Lutz Urbach
- Franz Josef Verbert
- Dietmar Virnich
- Hans Peter Vogelhofer
- Christian Walter
- Harry Wasserfuhr
- Uwe Weiss
- Dr.Erik Werdel
- Martin Westermann
- Bettina Wiesnewski
- Alejandro Wilbrand
- Christopher Wilbrand
- Jürgen Wolf
- Erwin Wolter
- Jörg Zbick



Gronauer Wirtshaus

## Bergische Spezialitäten seit über 100 Jahren

Ein schmackhaftes Essen wurde im Gronauer Wirtshaus erstmals im Jahre 1906 serviert. Um welche Speise es sich handelte, ist nicht überliefert.

Durchaus jedoch könnte es Bergischer Pillekuchen gewesen sein, der sich damals schon großer Beliebtheit erfreute. Der Pillekuchen steht heute noch auf der Karte des Restaurants an der Hauptstraße in Bergisch Gladbach.

Neben bergischen Spezialitäten und herzhafter Küche wie Schnitzel und Grünkohl hat die Küche des gemütlichen Hauses einige handfeste Überraschungen zu bieten: Gambas, Saltimbocca, Lammkoteletts, pochirtes Lachsfilet und einige andere Spezialitäten mehr verraten den Gästen, dass Familie Guldenberg, die das Restaurant seit über 25 Jahren führt, ein Faible für mediterrane Küche besitzt. Bedienen lassen kann man sich im Übrigen nicht nur im Restaurant oder auf der Sonnenterrasse des Gronauer Wirtshauses – geliefert werden die Köstlichkeiten aus Gronau auch direkt nach Hause. Kalte oder warme Platten, mediterran oder bergisch, Fisch oder Fleisch, mit den Guldenbergs lässt sich über alles reden. Und: Der Partyservice des Gronauer Wirtshauses heißt nicht nur so, er bietet in der Tat alles rund um die Feier vom Zelt über Tische, Bänke, Tischdekoration, Besteck und Gläser inklusive Lieferservice. Bei Bedarf vermitteln die Guldenbergs auch Fachpersonal und machen Vorschläge für das musikalische Unterhaltungsprogramm.

**Gronauer Wirtshaus · Hauptstraße 20 · 51465 Bergisch Gladbach**

**Tel.: 0 22 02 - 5 30 07 · [www.gronauer-wirtshaus.de](http://www.gronauer-wirtshaus.de)**



Improvisationstheater comedia spontane

## Jede Szene eine Weltpremiere

comedia spontane. Das sind mit Martin Bruders, Bernd Braks und Christian Thrien drei ambitionierte Herren aus Aachen, die die hohe Kunst des Improvisationstheaters in der Republik aktuell salonfähig machen. Dabei verschlägt es die drei Comedians, die schon seit vielen Jahren auf den Brettern stehen, die die Welt bedeuten, jetzt zum vierten Mal zu einem Gastspiel nach Bergisch Gladbach:

Am 08. Mai 2010 gastiert comedia spontane im THEAs und wird ein Feuerwerk auf die Bühne zaubern. Einzigartig und extrem unterhaltsam ist das Versprechen, mit denen das Trio im THEAs antritt.

Was genau verbirgt sich hinter comedia spontane? Im Grunde genommen Weltpremieren in Serie. Die Begeisterung der Zuschauer lässt sich erklären durch die Einzigartigkeit, denn jede Szene ist eine Weltpremiere, kein Text auswendig gelernt, jede Idee blitzschnell aus dem Moment geboren. Die Zuschauer geben Stichworte, führen Regie und sind somit immer Teil des Geschehens. Da wird z. B. nach neuen Erfindungen wie der „Elchwindel“ oder der „Taschenfritteuse“ gesucht – ohne Skript und doppelten Boden wird alles sofort in Szene gesetzt. Ergebnis: Kein Auge bleibt trocken und mancher Mund offen – vor Staunen über so viel Situationskomik.

Gut zu wissen: Buchen kann man comedia spontane natürlich auch, für private Partys oder größere Firmenevents. Die drei passen gut in nahezu jeden Rahmen und gehen natürlich gern auf die Inhalte ihrer Auftraggeber ein.



**comedia spontane GbR · Hohenstaufenallee 26 · 52064 Aachen**

**Tel.: 0241 - 43 52 25 72 · [www.comedia-spontane.de](http://www.comedia-spontane.de)**

Hotel Restaurant Zur Post

## Stilvolles Ambiente – ausgezeichnete Küche

300 Jahre alt ist das historische Fachwerkhaus im Herzen Odenthals, seit über 100 Jahren trägt es den Namen „Zur Post“. Aber erst seit der Übernahme des Betriebes durch Familie Wilbrand in den 70er Jahren erfährt das „Hotel Restaurant Zur Post“ überregionale Wertschätzung. Das lukullische, einladende Ambiente und im Besonderen die Küche des Hauses, die eine Mischung aus mediterranen und regionalen Komponenten offeriert, lassen Gourmetherzen höher schlagen.

Mittlerweile führen die beiden Brüder Alejandro und Christopher Wilbrand das „Hotel Restaurant Zur Post“ und verwirklichen Gaumenträume: wie z. B. gegrillte Jakobsmuscheln unter Zitruskruste, Filet vom bergischen Weiderind im Kräuternetz oder eben der traditionelle Sauerbraten vom Reh auf Wirsing.

Kreativität zahlt sich aus. Die Wilbrand-Brüder haben seit 2002 einen Michelin-Stern und stehen mit 17 von 20 Punkten im Gault Millau Führer. Auf der deutschen Restaurant-Hitliste wird das „Hotel Restaurant Zur Post“ auf Platz 20 geführt. Das Erfolgsrezept erklärt Alejandro Wilbrand so: „Eine Prise Italien, viel Spanien und ein wenig Frankreich ziehen sich durchs ganze Haus, angefangen bei der Einrichtung des Hotels und der beiden Restaurants bis in unsere Küche, die auch noch eine gute Portion Bergisches beinhaltet.“ Fehlt noch die Erwähnung des exzellent bestückten Weinkellers mit 350 verschiedenen Weinen, die die Geschmacksreisen à la Wilbrand adäquat begleiten.

**Restaurant Hotel Zur Post · Altenberger-Dom-Straße 23 · 51519 Odenthal**  
**Tel.: 0 22 02 - 97 77 80 · [www.hotel-restaurant-zur-post.de](http://www.hotel-restaurant-zur-post.de)**



Weingroßhandel Klaus Rüsing

## Gute Tropfen aus aller Welt

600 Weine hat Klaus Rüsing im Sortiment, pardon: neu im Sortiment seit März 2010. Insgesamt sind es über 6000 verschiedenste Tropfen, die der erfahrene Weingroßhändler auf seiner Internetseite anbietet. Besucher der Website begeben sich auf eine lukullische wie historische Weltreise, stets flankiert von der unfassbaren Weinvielfalt rund um den Globus. Von Vorteil: Alle Weine sind ausführlich beschrieben und exakt charakterisiert, wie zum Beispiel folgender Wein aus Argentinien:

Goyenechea - Cabernet Sauvignon

Die aus Spanien stammende Familie Goyenechea befasst sich bereits seit 1868 in der 5. Generation mit dem Weinanbau und ist damit eine der ältesten Kellereien des Landes. Heute gehören der Familie mehr als 130 ha im Ertrag stehende Weinanbauflächen in Villa Atuel in der Provinz San Rafael/Mendoza. Die Weine werden nach modernster Kellertechnik ausgebaut und finden seit vielen Jahren höchste Anerkennung in der ganzen Welt.

Vollmundig, ausdrucksvoll, körperreich, der Wein besitzt ein ausgeprägtes Bouquet aus Aromen von roten Früchten. Hervorragend zu Steaks und Wildgerichten. Trinktemperatur: 16 - 18°C

Zweifellos, das macht Lust auf mehr. Wer es lieber handfester mag, besucht den Experten direkt in seinem Weinlager oder nimmt an einer Weinprobe teil, die Klaus Rüsing regelmäßig organisiert, wobei sowohl als auch eine telefonische Anmeldung empfohlen wird.

**Klaus Rüsing · Hermann-Löns-Straße 36 · 51469 Bergisch Gladbach**  
**Tel.: 0 22 02 - 98 99 888 · [www.ruesing-weine.de](http://www.ruesing-weine.de)**

