

„The Crown“ nimmt Form an

Der Einkaufs- und Hotelkomplex feierte letzte Woche Richtfest

Letzte Woche feierte der Einkaufs- und Hotelkomplex „The Crown“ an der Berliner Allee/ Graf-Adolf-Straße ein großes Richtfest. Auch der Oberbürgermeister Thomas Geisel war vor Ort.

VON KEVIN SCHWANK

Um exakt 14.54 Uhr war es endlich soweit. Der traditionelle Richtkranz wurde am 30. September zum Richtfest vom Einkaufs- und Hotelkomplex „The Crown“ von einem Kran in die Höhe gezogen. Somit nimmt das Projekt an der Berliner Allee/ Graf-Adolf-Straße immer weitere Formen an.

Aushängeschilder des Bauvorhabens im ehemaligen Kaufhof ist neben der Einzelhandelskette Edeka/ Zurheide (1. Untergeschoss und Erdgeschoss) das Carat Hotel mit 200 Zimmern auf der 4. und 5. Ebene. Voraus-



Der riesige Kran wurde von einem großen Kran vor einer Woche in die Luft gezogen. Diese Tradition durfte beim Richtfest nicht fehlen. Foto: ila

sichtlich Ende 2017, spätestens Anfang 2018 ist die Fertigstellung angesetzt.

Das Lebensmittelgeschäft Zurheide wirbt schon jetzt mit einigen Highlights.

Beispielsweise soll ein besonderer Mozzarella-Markt entstehen. Dort soll jeder Interessierte nicht nur den italienischen Käse kaufen, sondern auch hautnah

miterleben können, wie dieser hergestellt wird. Außerdem soll es ein eigenes Café geben. Hierfür werden Kuchen in der zum Haus gehörenden Konditorei

Wieder kickern

Drei Tischkicker für Flüchtlingsunterkünfte

gebacken. Insgesamt sollen alleine bei Zurheide 200 Mitarbeiter beschäftigt werden.

Seit 2015 arbeiten Tag für Tag etwa 100 Menschen an dem Bauprojekt und seiner Fertigstellung. Am Ende wurden etwa 9000 Kubikmeter Beton verarbeitet.

Ein Hingucker und Anziehungspunkt

„Das ist hier ein ganz besonderes Projekt. Es ist ein Hingucker und ein Anziehungspunkt, so dass viele Leute hierher kommen werden“, so Oberbürgermeister Thomas Geisel, der beim Richtfest anwesend war.

Einen kleinen Scherz zum Abschluss seiner Rede hatte der Ob mit Blick auf die Kölner Bauverantwortlichen schließlich auch noch übrig: „Hin und wieder trinke ich gerne mal ein Kölsch, insbesondere dann, wenn ich noch fahren muss...“

Nachdem die Tischkicker dem Brand in der städtischen Flüchtlingsunterkunft an der Messe zum Opfer gefallen waren, hat die Provinzial Rheinland jetzt drei neue Geräte gespendet. Der stellvertretende Vorstandsvorsitzende der Provinzial Rheinland, Patric Fedlmeier, und Sabine Tillmann von der Bürgerstiftung übergaben am Dienstag zusammen mit Stadtdirektor Burkhard Hintzsche einen Kicker symbolisch an Ralf Borufka, den Leiter der Flüchtlingsunterkunft „Am Wald“. „Dank der Spende können die jungen Flüchtlinge in drei Unterkünften nun wieder Tischfußball spielen und dabei hoffentlich eine Menge Spaß haben“,

sagte Stadtdirektor Burkhard Hintzsche bei der Übergabe.

Die Provinzial Rheinland unterstützt ehrenamtliche Aktionen ihrer Mitarbeiter. Anlässlich des Düsseldorf Marathons hatte die Provinzial zehn Euro pro teilnehmenden Mitarbeiter gespendet. So kamen insgesamt 1.500 Euro zusammen, von denen drei Tischkicker angeschafft wurden. Sie wurden in der Flüchtlingsunterkunft an der Messe aufgestellt. Alle drei fielen jedoch dem Brand der Halle zum Opfer. Unglücklicherweise waren sie noch nicht versichert. Die Provinzial zeigt sich jedoch kulant und spendet drei neue Kicker, die nun in verschiedenen Flüchtlingsunterkünften aufgestellt werden.

„Der Service steht im Mittelpunkt!“

„Mohren Kleidung“ steht für Damenmode

Hier stehen die Damen im Mittelpunkt: Bei „Mohren Kleidung“, dem Anbieter von Damenmode führender Hersteller an der Nordstrasse 47, wird jede Kundin vom Personal freundlich empfangen und kompetent beraten.

„Es ist vor allem der Service, der uns auszeichnet“, erklärt Inhaber Oliver Schmidt.

Dazu gehört auch Beratung in angenehmer Atmosphäre bei einer Tas-

se Kaffee. Auswahlen für zuhause und auf Wunsch ein Bringservice gehören ebenfalls zum Leistungsspektrum.

Änderungsatelier direkt im Haus

Ein eigenes Änderungsatelier im Haus kann individuelle Wünsche erfüllen. „Bei ‚Mohren Kleidung‘ ist das alles kein Problem“, sagt Oliver Schmidt.



Inhaber Oliver Schmidt und sein freundliches Team setzen auf erstklassigen Service. Foto: ila

Bei der Neuauflage dabei

Der „Wöhe“: Beim Klassiker für BWL-Studenten ist Dr. Gerrit Brösel im Autorenteam dabei

Entspannt im Garten seines hübschen Einfamilienhauses in Holthausen sitzt Dr. Gerrit Brösel nur selten: Der 44-jährige Wahl-Düsseldorfer ist Inhaber des Lehrstuhls für Betriebswirtschaftslehre an der FernUni Hagen und Mitautor des „Wöhe“, dem erfolgreichsten deutschsprachigen BWL-Lehrbuch.

In mehr als fünfzig Jahren hat sich „der Wöhe“, benannt nach seinem im Jahr 2007 verstorbenen Autor Professor Dr. Günter Wöhe, zum führenden Standardwerk zur Allgemeinen Betriebswirtschaftslehre entwickelt. Studienanfänger und Praktiker greifen vorzugsweise zum „Wöhe“, weil er keine fachlichen Vorkenntnisse voraussetzt, das ganze Fachgebiet der Betriebswirtschaftslehre abdeckt und schwierige betriebswirtschaftliche Entscheidungsprobleme in einfacher Sprache erklärt.

Seit der aktuellen 26. Aufla-



Gerrit Brösel ist Mitautor des „Wöhe“. Foto: Siegel

ge, die im August erschienen ist, bildet der Düsseldorfer Gerrit Brösel zusammen mit Professoren-Kollege Ulrich Döring das Autorenteam.

„Eine Neuauflage des Klassikers gibt es alle drei Jahre“, so Brösel. Knapp 1.000 Seiten mussten gesichtet, überarbeitet und an aktuelle Vorkommnisse angepasst werden. „Ich habe mir alle Seiten ausgedruckt und bin diese nach

und nach durchgegangen“, erklärt der BWL-Professor. Zwei Jahre hat er neben seinem eigentlichen Uni-Job am Buch gesessen. Viel Freizeit für seine Ehefrau und die beiden gemeinsamen kleinen Kinder gab es in den vergangenen 24 Monaten nicht.

Gerrit Brösels Heimatstadt ist Greifswald in Mecklenburg-Vorpommern. Nach zwei abgeschlossenen Aus-

bildungen zum Instandhaltungsmechaniker sowie zum Bankkaufmann, studierte er an der Greifswalder Uni Betriebswirtschaftslehre und promovierte dort im Jahr 2002. Nach einigen Forschungsaufenthalten im Ausland und zahlreichen Erfahrungen als Lehrbeauftragter an verschiedenen Institutionen, verschlug es ihn und seine Familie 2011 nach Nordrhein-Westfalen: „Ich folgte dem Ruf der FernUni in Hagen und meine Frau bekam ein gutes Jobangebot in Düsseldorf. Daher beschlossen wir in die Landeshauptstadt zu ziehen, wo wir nun seit über fünf Jahren sehr gerne leben“, erklärt Gerrit Brösel.

Wenn doch mal etwas freie Zeit bleibt, sieht Gerrit Brösel sich gerne Eishockeyspiele der DEG an oder geht mit der Familie am Rhein spazieren.

Stefanie Siegel

Blut spenden

ELLER. Am Montag, 17. Oktober, zwischen 15.30 und 19.30 Uhr, kann in Düsseldorf-Eller im Evangelischen Gemeindesaal in der Schloßallee 8 wieder Blut gespendet werden. Blut spenden kann jeder ab 18 Jahren, Neuspender bis zum 68. Geburtstag. Zur Blutspende sollte immer ein amtlicher Lichtbildausweis mitgebracht werden. Männer dürfen sechs Mal und Frauen vier Mal innerhalb von zwölf Monaten Blut spenden. Zwischen zwei Blutspenden müssen 56 Tage liegen. Für alle, die mehr über die Blutspendetermine in Wohnortnähe erfahren wollen, hat der DRK-Blutspendedienst West im Spender-Service-Center eine kostenlose Hotline geschaltet. Unter 0800 - 1194911 werden montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr alle Fragen beantwortet. Weitere Informationen gibt es auch im Internet unter: www.blutspendedienst-west.de.

KAISER'S

FRISCHER SCHWEINE-RÜCKEN-/LACHSBRATEN ohne Knochen, am Stück, je 100 g

0.49

WÜRSTCHENVIELFALT - Bockwurst, Regensburger, Wiener Würstchen, Münchner Weißwurst, 1a Spitzenqualität, je 100 g

0.69

DR. OETKER RISTORANTE PIZZA tiefgefroren, verschiedene Sorten, z. B. Salame, 320-g-Packung

1.88

WEIHENSTEPHAN RAHM-JOGHURT - verschiedene Sorten, je 150-g-Becher

0.49

DALLMAYR PRODOMO verschiedene Sorten, je 500-g-Vakuumverpackung

3.88

WARSTEINER PREMIUM VERUM oder HERB - je 2 x 20 x 0,5-l-MW-Kasten

19.98

LAY'S CHIPS - verschiedene Sorten, je 175-g-Beutel

0.99

SUPER WOCHENEND-KNÜLLER Nur gültig am Fr. 07.10. und Sa. 08.10.2016!

1.45

SCHWARTAU EXTRA 340 g, SAMT 270 g, HOFLADEN 320 g oder PURA 200 g - versch. Sorten, z. B. Samt Erdbeere, 270-g-Glas

2.09

NUTELLA NUSS-NUGAT-CREME je 750-g-Glas

2.85

BIRNEN - aus Spanien, Kl. I, Sorte: Abate, je 1 kg

1.99

SALATHERZEN - aus Deutschland, Kl. I, Sorte: Mini Romana, je 2er-Packung

0.69

MINI PAK CHOI - aus Deutschland, Kl. I, je 300-g-Packung

1.00

MÜLLER MILCH REIS - verschiedene Sorten, je 200-g-Becher

0.33

BIOWEIN CHARDONNAY Weißwein aus Italien, trocken, je 0,75-l-Flasche

2.22

KROMBACHER - verschiedene Sorten, je 6 x 0,33-l-MW-Pack

2.95

Süße Vielfalt LECKERES FÜR NASCHKATZEN!

FERRERO MON CHÉRI - je 157-g-Packung

2.22

COPPENRATH & WIESE - tiefgefroren, versch. Sorten, z. B. Donauwelle, 550-g-Packung

2.99