

# JUNG MEISTER TAGUNG 2018



**ifasol**<sup>®</sup>

Sonnenschutz schafft  
Atmosphäre!

3. Fachtagung der Jungmeister Sattler und Raumausstatter  
23.-25.02.2018 in München

**JMR**



*jung! meisterhaft!* Raumausstatter!







# 3. Fachtagung der Jungmeister Sattler und Raumausstatter 23.-25.02.2016 in München



# KADECO®



---

## Mit feinem Gespür für Trends

---

KADECO erfindet Sicht- und Sonnenschutz immer wieder neu: Attraktiv, dekorativ und funktional setzen wir mit unseren Kollektionen Trends und verbinden modernes Textildesign mit langlebiger Technik.

**Entdecken Sie die ganze Welt des Sonnenschutzes von KADECO.**

Plissees · Jalousien · Rollos · Lamellenvorhänge · Flächenvorhänge · Shutters · Markisen · Insektenschutz

**Erleben Sie unsere Produktwelten unter [www.kadeco.de](http://www.kadeco.de)**



# Inhalt

5	Da sind wir wieder
7	Kontaktdaten zur Tagung
8	Stadtplan München mit Adressen
11	Grußwort von Richard A. Kille (IFR Köln)
17	Grußwort von Roland Steiner (BVFR Präsident)
18	Tagungsprogramm
25	Unsere Referenten
49	Liste der Teilnehmenden
62	Hilfreich: Bayrisch grüßen – Bayrisch schimpfen
63	Busticket zur Abendveranstaltung und Feedback
65	April 2017: Jungmeister-Special bei KADECO
67	August 2017: Reitsport-Spezial
69	September 2017: Jungmeister-Special bei Leder Hillmann
71	November 2017: Bundessattlertagung in Magdeburg
73	Ihre Notizen
76	Impressum



---

## R\_03 | *Rollo neu erleben*

---

Mit dem neuen R\_03 leitet MHZ eine völlig neue Ära des Rollos ein. Verschiedene Modellvarianten im neuen Design einer schlanken und klaren Formensprache, vielfältige Farbkombinationen sowie die besonders komfortable Bedienung zeichnen R\_03 aus.

---



# Da sind wir wieder!

Bekannte Gesichter und neue Gesichter, aber alle vereint durch „unser“ Handwerk. Egal ob Sattler, Raumausstatter oder Lieferant, dieses Jahr rocken wir München.

München, die Millionenstadt im Freistaat Bayern.

München, die nach Einwohnern drittgrößte Gemeinde Deutschlands.

München, die Weltstadt mit Herz

Wikipedia sei Dank, kann man das alles nachlesen, aber ob es stimmt, dass München zu den lebenswertesten Städten gehört, testen wir „jungen Wilden“ dieses Wochenende. Es wird spannende, lustige, atemlose und bewegliche Vorträge geben. Bei den Workshops werden wir unseren Slogan „Voneinander/Miteinander“ wieder ausleben und zwischendrin werden unsere Sponsoren mit interessanten Materialien und Angeboten locken.

Unser Tagungsheft ist diesmal gleichzeitig ein Kochbuch, so dass Ihr es hoffentlich immer wieder zur Hand nehmt.

Apropos Tagungsheft... Dieses Jahr gibt es kein Märchen. Eure Tagungsanmeldungen waren vorbildlich und alles Organisatorische lief wie am Schnürchen.

Mit Euch wird es, egal wo auf der Welt, einfach super. Also lasst uns München zu einer grandiosen, lebenswerten Stadt machen.

Wir freuen uns auf eine schöne Tagung mit Euch

Annika Drechsler und Carola Grote-Sticka



# WIR INSZENIEREN STOFFE

index 2 | aluminium | innenlauf flach 28mm



[www.interstil.de](http://www.interstil.de)



# Auf einen Blick

## Veranstalter

Jungmeisterkreis Raumausstatter – das Zukunftsforum für Gesellen und Meister im Raumausstatterhandwerk e.V.

[jungmeister@fn.de](mailto:jungmeister@fn.de)  
[www.jungmeister.eu](http://www.jungmeister.eu)  
[facebook.com/Jungmeisterkreis.Raumausstatter](https://facebook.com/Jungmeisterkreis.Raumausstatter)

Jungmeisterkreis Sattler Bundesverband Fahrzeugausstattung und Reitsportausrüstung e.V.

[mail@bvfr.org](mailto:mail@bvfr.org)  
[www.bvfr.org/jungmeister](http://www.bvfr.org/jungmeister)  
[facebook.com/Jungmeisterkreis.Sattler](https://facebook.com/Jungmeisterkreis.Sattler)

## Tagungsteam

Annika Drechsler  
0170 770 49 11

Carola Grote-Sticka  
0171 447 19 17

Benjamin Braemer, Ulrich Knoller,  
Klaus-Dieter Scholz

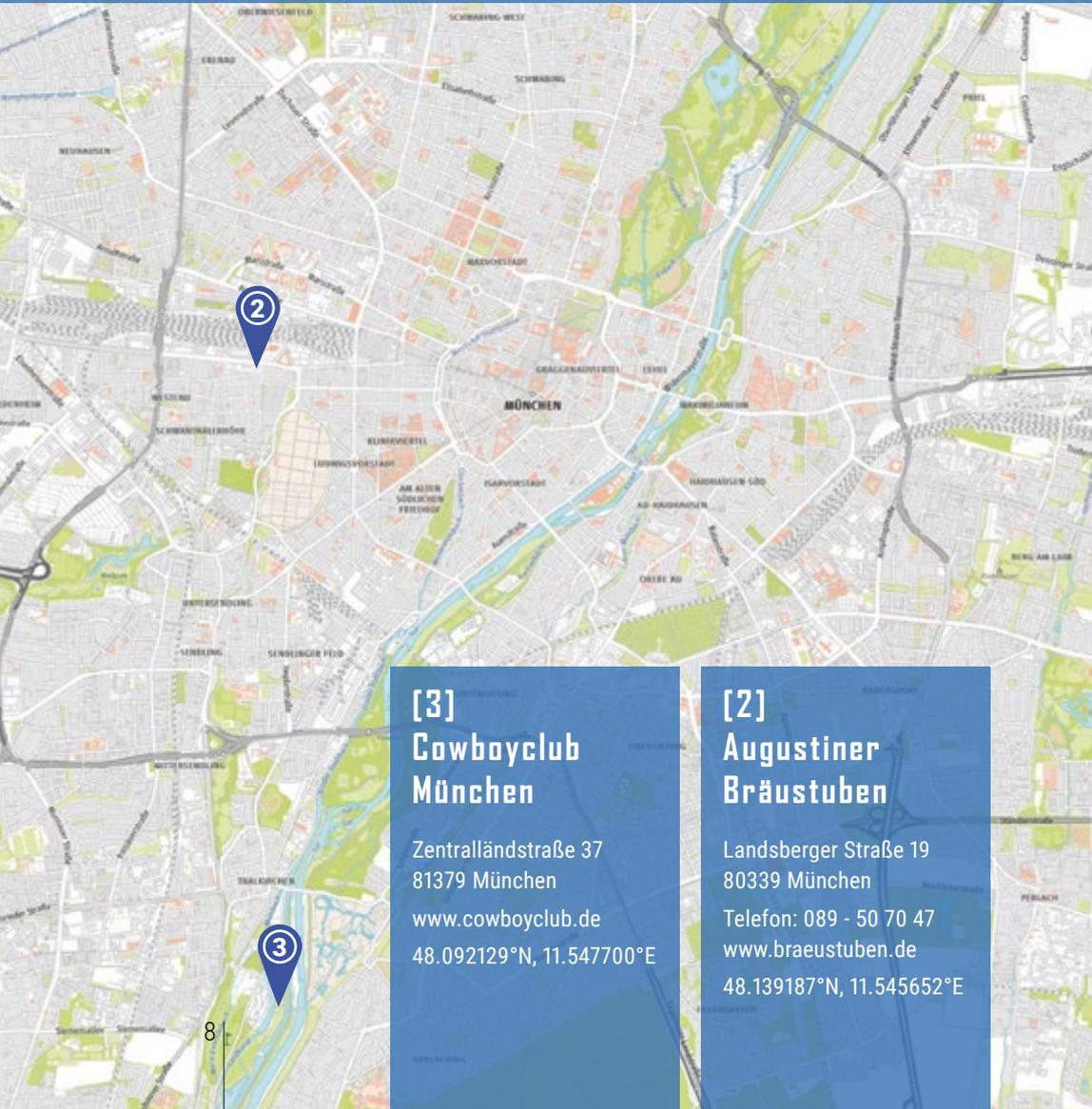
## Tagungsort

NH München Ost  
Conference Center  
Einsteinring 20  
85609 Aschheim (München)

**Jede Menge Reiseinfos und Infomaterial zum Download:**  
[www.muenchen.de/sehenswuerdigkeiten/tourismus.html](http://www.muenchen.de/sehenswuerdigkeiten/tourismus.html)

Landeshauptstadt im Freistaat Bayern  
Regierungsbezirk: Oberbayern  
Höhe: 519 m ü. NHN  
Fläche: 310,7 km<sup>2</sup>  
Einwohner: ca. 1,43 Millionen

Bevölkerungsdichte: 4713 Einwohner / km<sup>2</sup>  
(zum Vergleich Berlin: 3838 Einw./km<sup>2</sup>)  
Postleitzahlen: 80331–81929, 85540  
Vorwahl: 089  
KFZ Kennzeichen: M



**[3]**  
**Cowboyclub  
München**

Zentralländstraße 37  
81379 München  
[www.cowboyclub.de](http://www.cowboyclub.de)  
48.092129°N, 11.547700°E

**[2]**  
**Augustiner  
Bräustuben**

Landsberger Straße 19  
80339 München  
Telefon: 089 - 50 70 47  
[www.braeustuben.de](http://www.braeustuben.de)  
48.139187°N, 11.545652°E

Stadtplan, Veranstaltungshinweise, Sehenswürdigkeiten  
– immer aktuell informiert mit der München-App:  
Einfach QR Code mit dem Handy scannen  
und die kostenlose München-App  
für Android oder iOS downloaden.



# München



## [1] NH MÜNCHEN OST CONFERENCE CENTER

Gebiet: Aschheim / Dornach  
Einsteinring 20  
85609 Aschheim (München)  
Tel.: +49 89 9400960  
[www.nh-hotels.de/hotel/  
nh-muenchen-ost-conference-center](http://www.nh-hotels.de/hotel/nh-muenchen-ost-conference-center)  
GPS-Koordinaten:  
48.147063°N 11.687446°E



# ffuss

„Unsere Plissee-  
Sonderformen sind so gefragt,  
weil wir sie gerne machen“

Andreas Frohmüller

FROHMÜLLER FALTSTORE  
UND SONNENSCHUTZ  
SYSTEME E.K.

Westerfeld 18  
28844 Weyhe

Tel. 0421 24737-0  
Fax 0421 24737-27

info@ffuss.de  
www.ffuss.de

Plissee / Doupli / Duoroll / Rollo / Fläche / Vertikal / Jalousie



**Steffi Böhler**  
Olympiasiegerin im Langlauf

*create your room*

Parkett | Teppich | Designböden | Türen | Wohnstoffe

# JOKA®

Natürlich schöne Räume

# Grüßwort



## Das Zukunftsforum der Gesellen und Meister im Raumausstatter-Handwerk 2018

Als das Tagungsprogramm Gestalt angenommen hat und die Informationen hierzu via digitaler Medien kommuniziert wurden, war mir klar:

„Es geht voran“

Sofort dachte ich an „Fehlfarben“ und der Leser wird sich fragen: „Wie ist der denn drauf?“. Ganz einfach – 1982, d.h. vor 36 Jahren, hat die deutsche Rockband „Fehlfarben“ mit dem Song „Es geht voran“ die Hitlisten gestürmt.

Einfach mal googeln und schon bin ich beim Thema der Digitalisierung angelangt, die mittlerweile unsere Messen Heimtextil, Domotex und die Möbelmesse erreicht hat. Auch wenn wir uns von den Lochkarten der Jacquard-Webmaschinen schon lange verabschiedet haben und die Steuerung durch Elektronik abgelöst wurde, ist die Digitalisierung in Produktionsprozessen

von Heimtextilien und Bodenbelägen im Vormarsch. Wir genießen die Vorteile und sowohl auf der Heimtextil in Frankfurt als auch auf der Domotex in Hannover war in diesem Jahr zu sehen, wie zum Beispiel digitale Drucktechniken auf Oberflächen von Materialien, die im Raumausstatter-Handwerk eingesetzt werden, Einzug gefunden haben. Wer glaubt, dass die Qualität leidet, täuscht sich, denn die Drucktechniken sind qualitativ hochwertig und zudem so individualisierbar, dass die Möglichkeit besteht, eigene Designs, Muster oder Fotocollagen auf Vorhangstoffen, Sonnenschutzflächen sowie elastischen und textilen Bodenbelägen bezahlbar drucken zu lassen. Dies ist nur ein Beispiel der Digitalisierung in Produktionsprozessen von Materialien.

Auf der Möbelmesse in Köln gehörte es offensichtlich zum guten Ton, sich in Relax-Sessel hineinzusetzen und Alexa darum zu bitten, die Rückenlehne zurück- und



**TEXTILE**

**LOVE STORIES**

**JAB ANSTOETZ Fabrics** steht für anspruchsvolle Wohnkultur, die sich sehen lassen kann. Kompromisslos bis ins Detail und aus einer Hand.

Mehr unter [www.jab.de](http://www.jab.de) oder in den Showrooms in Bielefeld und München.

**JAB**  
ANSTOETZ  
FABRICS

die Lendenwirbelstütze auszufahren – eine Seite der fortschreitenden Digitalisierung, die anknüpfend in die Geschäftsprozesse im Handwerk einfließen muss.

Jahrzehnte haben wir das klassische Handwerk mit Traditionen gelebt, gepflegt und sind gut dabei gefahren. Es ist noch gar nicht so lange her (bevor die analogen Organizer

Einzug gehalten haben), da hatte der Handwerksmeister sämtliche Informationsdaten seines Betriebes in der Brusttasche seines Arbeitskittels im Handwerker-Taschenbuch notiert. Bei der gegebenen, digitalen Kundenkommunikation heute genauso wenig denkbar, wie es selbstverständlich ist, dass Projekt- und Auftragsverwaltung, einschließlich der Kundendaten und des Kundenmanagements digitalisiert am Rechner bewältigt werden. Auch wenn der Begriff „digital“ für viele Menschen immer noch viele unterschiedliche Bedeutungen hat, wird die Technologie genutzt. Ein Unternehmen, das nicht via E-Mail erreichbar ist und nicht über eine Webseite verfügt, „existiert praktisch nicht“. Unbemerkt nutzt jeder hier sein Smartphone, dort das E-Mail-Postfach und zur Information den Internetzugang.

Nun geht es darum, all diese Möglichkeiten, die tatsächlich schon genutzt werden, miteinander zu kombinieren, um Schnittstellenproblemen entgegenzutreten.

## „Digitalisierung ist kein Trend, sondern eine Evolutionsstufe“

„Digitalisierung ist kein Trend, sondern eine Evolutionsstufe“. Trends kommen und gehen. Die Digitalisierung zeigt bereits mehrere Evolutionsstufen und nachdem über die Hälfte der Weltbevölkerung online

ist und mobile Endgeräte (Smartphones) die Internetnutzung dominieren, ist die nächste Stufe in voller Entwicklung und wir sehen den Werte- und Normenwandel von Gesellschaften und Gemeinschaften vorschreiten. Das Schlagwort „Internet der Dinge“ wird uns sicher in den nächsten zehn Jahren begleiten.

### **Digitalisierung im Handwerk – ein Spagat.**

Im Raumausstatter-Handwerk verfügen wir über ein ausgereiftes, technisches Know-How, das die Basis unserer Handwerkerleistungen darstellt. Dass das, was wir als Raumausstatter produzieren/herstellen, gebrauchstauglich, funktionsfähig und mithin auch nützlich sein soll, ist unbestritten und eine Grundanforderung der Kunden. Bei der Raumausstattung geht es zunehmend, unabhängig davon, ob es sich um Wohnräume oder auch um gewerbliche Räume oder Büros handelt, um den Wohlfühlfaktor der Menschen, die sich in den Räumen aufhalten. Emotionen sind nicht weit entfernt und Empathie bei der Kundenberatung gefragt.

Besonders bei der Wohnraumgestaltung ist die Fähigkeit und Bereitschaft gefragt, Gedanken, Emotionen, Motive und



Persönlichkeitsmerkmale anderer Menschen zu erkennen und zu verstehen, so zumindest die Definition laut Wikipedia.

### **Und hier beginnt der Spagat.**

Sicher sind digitale Hilfsmittel zur dreidimensionalen Präsentation der Räume des Kunden auf dem Bildschirm hilfreich, um zum Beispiel Farben, Muster und Formen wirken zu lassen und Entscheidungen zu finden.

Als ö.b.u.v. Sachverständiger habe ich in den vergangenen zwei Jahren von Hamburg bis München Projekte begutachtet, in denen Beanstandungen vorgetragen wurden. Die Konflikte zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer zeigten sich in der Korrespondenz offensichtlich und hier ist mir aufgefallen, dass wiederholt Aussagen wie „Das habe ich mir so nicht vorgestellt“ oder „Das sah bei der Bemusterung ganz anders aus“ getroffen werden.

Tatsächlich sehe ich hier die Grenzen der digitalisierten, virtuellen Realität zur Wirk-

lichkeit. Hier ist Sozialkompetenz, Kundenkontakt und, wie zuvor erwähnt, Empathie, letztlich Kundennähe, gefragt. Fühlen/Anfassen, Riechen und Sehen sind Momente in der Gefühlswelt der Kunden, die der Wirklichkeit entsprechen und wenig mit der zugegebenermaßen digitalen Perfektion, die nicht die Wirklichkeit darstellt.

Für das Raumausstatter-Handwerk eine perfekte Ausgangslage, wenn es darum geht, auf der einen Seite die Digitalisierungskette im Unternehmen mit dem direkten Kundenkontakt im Zuge der persönlichen Beratung zu kombinieren. Und denkt daran – einfach ein paar hübsche Bilder auf Facebook zu posten, reicht nicht.

In diesem Sinne wünsche ich Euch allen einen guten Verlauf dieser Jungmeistertagung und eins ist sicher: mit Euch geht es voran – nicht nur digital!

**Richard A. Kille**  
**IFR Köln**

HINNO.

*Clic*<sup>®</sup>

DAS ORIGINAL.



**Einfach 'Clic und fertig!**

**'Clic für 'Clic im Vorteil.**

Ob original 'Clic Gleiter,  
'Clic Stop Feststeller,  
'Clic Curve oder 'Clic Assist:  
Hinno Produkte stehen  
für einfachstes Handling,  
beste Funktionalität  
und höchste Qualität.



**HINNO AG**  
Blegistrasse 19  
6340 Baar  
Switzerland

Tel. +41 (0)41 377 38 77  
info@hinno.ch

**www.hinno.ch**

*Ihr Spezialist für*

## Boots- und Sattlereibedarf



Kurfürstenstraße 49  
D - 60486 Frankfurt am Main  
Tel: +49 (0) 69 / 24 77 49 - 0  
Fax: +49 (0) 69 / 24 77 49 - 30

Breslauer Straße 7 - 9  
D - 35325 Mücke-Merlau  
Tel: +49 (0) 64 00 / 91 32 - 0  
Fax: +49 (0) 64 00 / 91 32 - 29

info@elsen-hemer.de  
www.elsen-hemer.de

## Das richtige Maß an Bewegung hält den Rücken gesund



Mit dieser Botschaft wollen wir

- Arbeitsbedingte Rückenbelastungen reduzieren
- Rückenbeschwerden reduzieren
- Rückengesundheit fördern

Wenn der Rücken sprechen könnte, würde er sich häufiger in Erinnerung rufen:

„Nutze doch mal eine Hebehilfe.“

„Ich hätte gerne mehr Abwechslung.“

„Nicht immer die gleiche Haltung oder Bewegung.“

Haben Sie Fragen dazu, wie Sie in Ihrem Betrieb die Arbeitsbedingungen verbessern können? Dann sprechen Sie Ihre Aufsichtsperson in der Sparte Handwerk der BG RCI im nächstgelegenen Präventionszentrum an. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter [www.bgrci.de](http://www.bgrci.de).

# Grußwort



## Immer vorne!

Nun hat sich das gemeinsame Treffen der Raumausstatter und Sattler Jungmeister alle zwei Jahre schon etabliert. Sehr erfrischend, dass die Chemie bei den Jungmeistern zwischen den Handwerken so wunderbar passt. Ich freue mich auch deshalb riesig, weil wir Sattler vom BVFR uns leider von unserem Dachverband ZVR abnabeln mussten und diese Bande zu den Raumausstattern vorläufig weniger eng geknüpft ist. Jetzt sind uns die Jungmeister wieder meilenweit voraus.

Natürlich wieder ein ambitioniertes Programm mit hochkarätigen Referenten und interessanten Vorträgen. Wir werden uns für unsere Bundesfachtagung im November anstrengen müssen.

Gratulation zu der großen Teilnehmerzahl. Ein Dank an die Unterstützer und Sponsoren und natürlich Applaus für die Organisatoren, BSCG und alle die mitgeholfen haben diese Jungmeistertagung auf die Beine zu stellen.

Viel Input, Spaß und kurze Nächte!

**Roland Steiner**  
BVFR Präsident

# BVFR

Bundesverband  
Fahrzeugausstattung  
und Reitsportausrüstung e.V.

# PROGRAMM

**FREITAG, 23.02.2018**

9.00 Uhr  
Begrüßung und Sponsorenvorstellung

9.45 Uhr  
Vortrag, Schaumstoff Wegerich  
**Schaumstoffwissen Aurich 2.0**

10.45 Uhr  
Kaffeepause (Sponsorenzeit)

11.00 Uhr  
**Was ist was? Wieso, weshalb, warum? „Watte, Filze und Co.“**

11.30 Uhr  
Workshops im Rotationssystem:  
**„Watte, Filze und Co.“  
Pfeifenfüllungen // Watte und  
Filz in verschiedenen Einsatz-  
bereichen**

13.00 Uhr  
Mittagspause (Sponsorenzeit)

13.45 Uhr  
Vortrag, Klaus Dieter Scholz  
**Notfallkoffer – was muss ich als  
Unternehmer geregelt haben, für  
den Fall dass ich ausfalle?**

15.00 Uhr  
Bewegungspause, BG/IKK  
**Warum Ausgleichsübungen am  
Arbeitsplatz wichtig sind  
mit einem Workshop**

15.30 Uhr  
Kaffeepause (Sponsorenzeit)

16.00 Uhr  
Vortrag, BG  
**Vision Zero**

17.00 Uhr Tagungsende

---

18.00 Uhr  
Treffen im Hotel zur Stadtführung  
mit Abendveranstaltung in den  
Augustiner Bräustuben  
(18.15 Uhr Abfahrt Bus)



## SAMSTAG, 24.02.2018

9.00 Uhr

### **Neues aus den Jungmeisterkreisen**

Vorstandswahlen JMK Sattler und Jahreshauptversammlung JMK Raumausstatter

10.00 Uhr

Vortrag, Daniela Giovanardi

### **Von Schall und Hall zu angenehmer Atmosphäre**

11.00 Uhr

Anita GÜpping

### **Handwerker-Atem-ABC**

11.30 Uhr

Kaffeepause (Sponsorenzeit)

11.45 Uhr

Vortrag, Silke Schön

### **Webseiten-Gestaltung**

Vortrag, Jan Lübke

### **Webshop – wertvolle Tipps**

13.00 Uhr

Mittagspause (Sponsorenzeit)

14.00 Uhr

Vortrag, Ralph Waskey, ö.b.u.v. SV

### **Bedeutung und Umgang mit gerichtlich angeforderten Gutachten**

15.00 Uhr

Workshops im Rotationssystem:

### **Polsterreinigung // Schaumstoff-Fräse, Schneiden mit heißem Draht // Lötkolbenschweißen // Punzieren // Kleine Helferlein – zweckentfremdete Werkzeuge**

16.00 Uhr

### **Lagerhaltung aus der Praxis der Jungmeister**

16.30 Uhr

Kaffeepause (Sponsorenzeit)

16.45 Uhr

Vortrag, Jochen Harsch:

### **Schimmel Wohnraum-Auto-Sattel**

17.45 Uhr Tagungsende

19.00 Uhr

Treffen in der Hotellobby  
Fahrt zur Abendveranstaltung im  
Cowboyclub München  
(19.15 Uhr Abfahrt Bus)



# PROGRAMM

**FREITAG, 23.02.2018**

9.00 Uhr  
Begrüßung und Sponsorenvorstellung

9.45 Uhr  
Gemeinsame Fahrt zur Reithalle

10.15 Uhr  
**Sattelgurte: Typen, Wirkung,  
wissenschaftliche Ergebnisse**

13.45 Uhr  
**Schulung im BVFR Messsystem**  
(dieses ist Voraussetzung zur Teilnahme  
an einem Workshop in Warendorf)

Anschließende Mittagspause und Rück-  
fahrt ins Tagungshotel

14.30 Uhr  
**Vorstellung Punktesystem BVFR  
Reitsportsattler**  
Konzept „der Weg zu einem nach BVFR  
Richtlinien geschulter Reitsportsattler“

**Polsterworkshop nach BVFR  
Richtlinien**

15.30 Uhr  
Kaffeepause

16.00 Uhr  
**Polsterworkshop nach BVFR  
Richtlinien**

17.30 Uhr Tagungsende

---

18.00 Uhr  
Treffen im Hotel zur Stadtführung  
mit Abendveranstaltung in den  
Augustiner Bräustuben  
(18.15 Uhr Abfahrt Bus)



# REITSPORTSATTLER

**SAMSTAG, 24.02.2018**

9.00 Uhr

**Neues aus den Jungmeisterkreisen**  
Vorstandswahlen des JMK Sattler

10.00 Uhr

**Polsterworkshop nach BVFR**  
**Richtlinien**

11.00 Uhr

Anita Güpping

**Handwerker-Atem-ABC**

11.30 Uhr

Kaffeepause (Sponsorenzeit)

11.45 Uhr

**Polsterworkshop nach BVFR**  
**Richtlinien**

13.00 Uhr

Mittagspause (Sponsorenzeit)

14.00 Uhr

**Polsterworkshop nach BVFR**  
**Richtlinien**

Abschlussprüfung mit anschließender  
Diskussion

15.00 Uhr

Workshops im Rotationssystem:

**Polsterreinigung // Schaumstoff-  
Fräse, Schneiden mit heißem  
Draht // Lötkolbenschweißen //  
Punzieren // Kleine Helferlein -  
zweckentfremdete Werkzeuge**

16.00 Uhr

Vortrag // Teil 1

**Wanderreitsättel**

16.30 Uhr

Kaffeepause (Sponsorenzeit)

16.45 Uhr

Vortrag // Teil 2

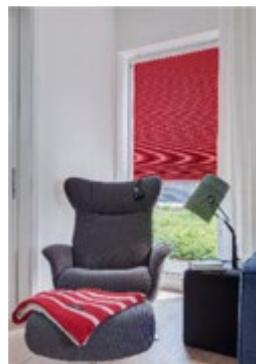
**Wanderreitsättel**

18.00 Uhr Tagungsende

---

19.00 Uhr

Treffen in der Hotellobby  
Fahrt zur Abendveranstaltung im  
Cowboyclub München  
(19.15 Uhr Abfahrt Bus)



Plissee

Stilgarnitur

Jalousie

Doppelrollo

Rollo

Insektenschutz

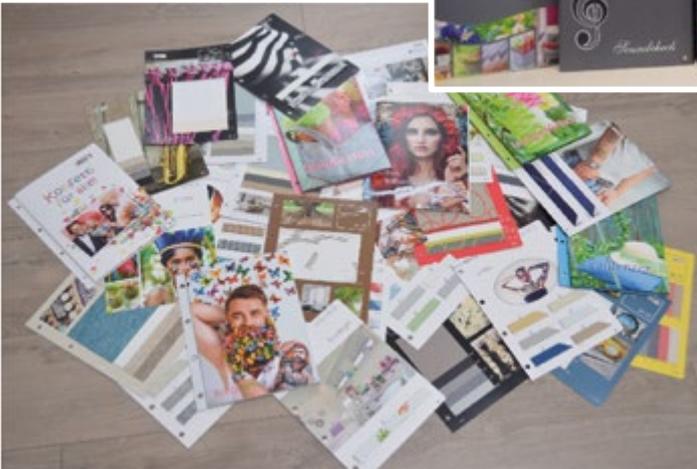
Vertikal

Gardinenschiene

Wabenplissee

Aluschiene





*Sonnenschutz schafft  
Atmosphäre!*

**25569 Kremperheide**

**18147 Rostock**

www.ifasol.com  
und auf facebook

Familienunternehmen mit 200 Mitarbeitern

Hersteller und Konfektionär von  
Sonnenschutzanlagen

Firmensitz in Kremperheide und Rostock

Bundesweite Lieferungen mit eigenem Fuhrpark  
an Raumausstatter und Fachhändler

Geschäftsführer Ingo Fahl ist Vorsitzender beim  
Verband für Sicht- und Sonnenschutz (VIS)

**Premiere** – ifasol ist erstmals auf der R+T in  
Stuttgart dabei! **27.02.-03.03.2018**  
(Halle 7/Stand A48)



KOBE



[WWW.KOBE.EU](http://WWW.KOBE.EU)  
[SALESDE@KOBE.EU](mailto:SALESDE@KOBE.EU)



# Annika Drechsler

Mein Name ist  
Annika Drechsler,  
geboren bin ich  
1979 in Gummersbach.

Seit 2001 bin ich  
Sattlermeisterin mit  
Schwerpunkt Fahrzeug.

Meine Hobbys sind  
Oldtimer restaurie-  
ren, reiten und  
fotografieren.

Ich lebe nach dem  
Motto: „Vollgas und  
los!“ Ist nicht sehr  
weise, aber funktio-  
niert.



## Ägyptische Kräutersuppe

*1 küchenfertiges Suppenhuhn  
1,5 l Wasser (alternativ Hüh-  
nerbrühe aus dem Glas  
beimengen, dann wird die  
Suppe kräftiger)*

*1 Bund Suppengrün*

*150g Spinat (frisch oder TK)*

*½ TL getrocknetes Basilikum*

*Salz, weißer Pfeffer*

*2 Knoblauchzehen*

*1 Zwiebel, Öl*

*70g Tomatenmark*

*1 EL gemahlener Koriander  
(vorsichtig dosieren, lieber  
weniger)*

### *Eventuell Reis*

Das Huhn waschen und mit dem Wasser (und der Brühe) in einem großen Topf zum Kochen bringen und 90 Minuten sanft köcheln lassen. Nach 30 Minuten das gewaschene und zerkleinerte Suppengrün reingeben. Je feiner das Suppengrün zerkleinert ist, umso besser. Die Suppe zwischendurch immer wieder abschäumen.

Das Huhn rausnehmen, häuten und das Fleisch von den Knochen lösen. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Brühe durch ein feines Sieb gießen, den Spinat verlesen, waschen und hacken.

Die Brühe zum Kochen bringen, Spinat und Basilikum zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten kochen lassen. Der Spinat soll zerkothen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Öl in einem weiteren Topf erhitzen und beides glasig rösten. Tomatenmark und Koriander zufügen und 1 Minute dünsten.

Dieses dann in die Brühe fügen und noch 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

Zum Schluss das Fleisch zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sehr heiß servieren.

Wer mag, kann am Ende noch gekochten Reis mit reingeben dann wird die Suppe eine vollwertige Mahlzeit. Ohne Reis serviert man sie als Vorspeise.

# Giofex

Wir sind auf zahlreichen Anwendungsgebieten zuhause, aber nur einem einzigen Prinzip verpflichtet:  
Die Herausforderungen unserer Kunden sind auch unsere – so wachsen wir gemeinsam.



## unsere starken Marken

**Serge Ferrari**

**IRISUN**

**TEXOUT**

**ARTECA**  
ACCENTORIES

**STRATAGLASS**  
2WAYGLASS

**Tenara**  
Kontakt

**SABA**  
adhesivi e vernici

**LOXX**

**YKK**  
ZIPP® Puller, Zipper, Reißverschluss



# Daniela Giovanardi

Ich heiße Daniela, bin Italienerin und 56 Jahre jung.

Als Kind einer Händlerfamilie kenne ich seit meiner Kindheit den Geruch von Baumwolle, Leinen und PVC-beschichteten Geweben.

Seit 2003 vertreibe ich in Deutschland technische Gewebe und Zubehör. In diesen Jahren habe ich sehr viel dazu gelernt und u.a. das Programm für Sattler und Raumausstatter erweitert: Stoffe für Outdoormöbel, Leder, Kleber u.a. sind dazu gekommen. Ich bin auch offen, um spannende neue Wege zu gehen: beispielsweise Akustik oder Gewebe für vertikale Gärten.

Hobbies: Kochen, interessante Gespräche, lesen, wandern, Auto fahren

Motto: Mit leichten Händen geben und nehmen (Rosenkavalier)

## Risotto Giovanardi

Rezept für 10 Personen:

**1 Kilo Reis (riso vialone nano)**

**1,5 Liter Wasser**

**1 Kilo Salsiccia  
(oder frische Bratwurst)**

**Weißwein, Butter und  
Parmesankäse.**

Das Wasser zum Kochen bringen. Den Reis hinzufügen und rühren. Nach 8 Minuten ist das Wasser absorbiert. Auf ganz kleine Flamme den Topf stellen und mit einem Geschirrtuch und einem Deckel für 12 Minuten gut abdecken.

Inzwischen 100 g Butter erhitzen, das Fleisch hinzufügen und anbraten, den Weißwein zugeben und auf kleiner Flamme fertig kochen.

Wenn der Reis gar ist, das Fleisch dazu geben und den Parmesankäse.

Am besten mit Lambrusco und mit einem jungen Rotwein begleiten!

Buon appetito!



# Roastbeef mit Tomatenpesto an gerösteten Pastinaken

Rezept für 2 Personen

600g Pastinaken

8 getrocknete Tomaten in Öl +

2 EL Tomatenöl

Salz, Pfeffer

40g Haselnüsse

40g Parmesan

1 El Aceto balsamico bianco

2 Handvoll Rucola

500g Roastbeef

1 Knoblauchzehe

2 Zweige Rosmarin

2 Zweige Thymian

2 EL Olivenöl

Roastbeef salzen, Knoblauchzehen, Rosmarin, Thymian und Olivenöl in einen Vakuumbbeutel geben und vakuumieren

Den Beutel bei 58 Grad für 60 min. in ein Wasserbad/Sous-Vide-Gerät geben und bei konstanter Temperatur garen

Den Beutel öffnen und nur das Fleisch für jeweils 90 sek. von beiden Seiten heiß angrillen/anbraten, um Röstaromen zu erzeugen

Nach dem Braten mit Pfeffer aus der Mühle würzen

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Pastinaken schälen, längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit 2 EL Tomatenöl vermischen. Auf einem Backblech ca. 30 min rösten. Dabei mehrmals wenden!

Getrocknete Tomaten, Haselnüsse, Parmesan, 3 EL Tomatenöl, etwas Salz und Pfeffer je nach gewünschter Konsistenz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 EL Tomatenpesto mit dem Balsamico und dem restlichen Tomatenöl glatt verrühren (den Pestorest mit Olivenöl bedeckt im Kühlschrank aufbewahren!). Die heißen, gebackenen Pastinakenstücke mit dem Dressing gut vermischen Auf einem vorgewärmten Teller mit einer Handvoll Rucola, gehobelten Parmesanspänen und dem aufgeschnittenen Roastbeef anrichten.

Guten Appetit!



# Carola Grote-Sticka

Carola Grote-Sticka, 29.12.1979

Verheiratet, 2 Kinder

Abitur, Ausbildung zur Raumausstatterin,

Meistertitel seit 2004

11/2004-2016

selbstständig als mobile Raumausstattermeisterin

04/2006

Einzug in das restaurierte Fachwerkgebäude mit Ausstellung und Werkstatt am Marktplatz in Salzgitter-Bad

Seit 2015

Vorstand im Jungmeisterkreis der Raumausstatter

Für Hobbies habe ich keine richtige Zeit! ;-)

Ich verbringe gerne Zeit mit meinen Kindern beim Zocken (Brett- und Kartenspiele), abschalten kann ich am besten beim Kochen und Backen und statt Fernsehen lese ich lieber!

Motto:

„Leidenschaft ist der Treibstoff des Erfolges!“





# LASST STOFFE SPRECHEN

Dekorationsstoffe  
Gardinen  
Möbelstoffe  
Innenliegender Sonnenschutz  
Nähservice  
Dekorations- und Polsterzubehör  
Teppiche



# Timo Grothe

Timo Grothe, 25.01.1976

Glücklich verheiratet, 2 Kinder (Jette 4 + Viola 6 Jahre).

Ausbildung zum Bürokaufmann

Ausbildung zum Fahrzeugpolsterer (Industrie)  
im elterlichen Betrieb

Seit 2002 Sattler- und Feintäschnermeister

2007-2015 Vorstand des JMK-Sattler

2008 Übernahme des elterl. Betriebes Polsterei & Sattlerei  
Bolder (derzeit 5 Angestellte, 3 Azubis)

Seit 2016 ö.b.u.v.S. im Sattlerhandwerk

Motto: „Watte machs`, machs`e richtig!“

## Morning Glory (vietnam. Wasserspinat)

400 g Spinat (Morning Glory - Thai  
Wasserspinat)

10 Zehe/n Knoblauch

6 Chilischote(n), Thai-, lang, rot (Prik  
Chee fah Sot Daeng), nach Geschmack

2 EL Sojabohnen, gelb, gesalzen, aus  
dem Glas

1 EL Fischsauce

1 EL Austernsauce

1 TL Zucker, braun

Etwas Pflanzenöl

Morning Glory waschen und die Blätter  
von den Stängeln brechen. Stängel in ca.  
5 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch  
hacken, Chilischoten in Ringe schneiden  
(Chili kann man auch problemlos weg-  
lassen), gelbe Bohnen gut abspülen.

Öl im Wok erhitzen. Wenn das Öl heiß  
ist, Knoblauch zugeben und nach einigen  
Sekunden die Stängel. Ca. 1 Minute pflan-  
zenrühren, dann alle anderen Zuta-  
ten zugeben, schnell umrühren, abschmecken  
und vom Feuer nehmen. Schnell auf eine  
Platte geben, sonst gart es nach.

Als Beilage zu anderen Thai-Gerichten  
und Reis servieren.



# Anita Güpping

Anita Güpping

Geburtsjahr 1969

Beruflicher Werdegang:

Studium der Sprach- und  
Literaturwissenschaften

Auslandsaufenthalte in  
Australien und Portugal

Redakteurin Winkler Medien  
Verlag für RZ und DECO HOME

Ausbildung zur Atem-  
therapeutin

Seit 2017  
freie Journalistin

Hobbies:

Tanzen, Wandern, Ski fah-  
ren, Reisen, Zeitung lesen

Motto:

„Ich begleite mich durchs  
Leben“

## Sachertorte

150 g Butter

150 g Zucker

6 Eier getrennt

Saft von 1 Zitrone

150 Blockschokolade auflösen

170 g Mandeln gerieben

Etwas Milch

Etwas Mehl

2 TL Backpulver

Zutaten schaumig rühren, am  
Schluss den Eischnee durchziehen,  
backen circa 50 Minuten.

Nach dem Erkalten durchschnei-  
den: Boden mit Rum tränken,  
mit Aprikosenmarmelade füllen,  
Schokoguss drüber, fertig.

Schmeckt traumhaft!





# Jochen Harsch

Jochen Harsch

Geburtsjahr 1957

Beruflicher Werdegang:

1975 Gesellenprüfung als Raumausstatter in Stuttgart

1978 Meisterprüfung als Raumausstatter in Stuttgart

2003 Bestellung zum ö.b.v. Sachverständigen an der HWK Karlsruhe

2008 Energieberater des Handwerks

2009 Zertifizierung und Schwerpunkteintrag als Sachverständiger für Schimmelpilze im Innenraum an der HWK Karlsruhe

2014 Bauforensiker

Hobbies:

Meine Familie, Musik, Autos, Modellbau

Motto:

„Liebe ist das einzige, was wächst, wenn man es verschwendet“

und/oder

„Träume nicht Dein Leben, sondern lebe Deinen Traum“

Mein Lieblingsrezept:

Ich kann nicht kochen L aber esse gerne gut



# Eike Sören Hempel

Eike Sören Hempel

Geburtsjahr 1990

Beruflicher Werdegang:

2008-2011 Ausbildung zum  
Fahrzeugsattler in der  
Firma Bielkine Sattlerei

2013 Meisterprüfung im  
Sattlerhandwerk in Main-  
burg

Seit 2016 Mitglied im  
Prüfungsausschuss der HWK  
Hannover

Hobbies:

Laufen, Rennradfahren

## Spaghetti Carbonara vegan

*Spaghetti*

*1 Zwiebel*

*1 Räuchertofu*

*1 Päckchen Sojasahne*

*1/2 Teelöfel Kala-Namak-Salz*

Spaghetti wie gewohnt kochen

Zwiebel und Räuchertofu klein  
schneiden und anbraten

Sojasahne und 1/2 Teelöfel Ka-  
la-Namak-Salz dazugeben

Mit Salz und Pfeffer abschmecken



# Thomas Hürter

Thomas Hürter

Geboren 1972

Autosattlermeister

Hobbies:

Kinder, Tennis,  
alte Autos

Motto:

„Der Weg ist  
das Ziel“

## Eifeler Döbbekooche

*2,0 – 2,5 KG Kartoffeln  
(vorwiegend festkochend)*

*3 große Zwiebeln*

*Salz, Pfeffer, Muskat*

*3 Esslöffel Speiseöl*

*350 g durchwachsener Speck*

*4 Eier*

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen raspeln.

Anschließend die überschüssige Flüssigkeit aus den Raspeln herausdrücken und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Speck und Zwiebeln in Würfeln schneiden, mit etwas Öl anbraten und Farbe nehmen lassen.

Die Eier, die Zwiebeln und den Speck in die Kartoffelmasse hineingeben und gut durchmischen.

Eine feuerfeste (möglichst gusseiserne) Form einfetten und die Masse einfüllen. Die Masse sollte ca. 10 cm hoch sein.

Ca. 50 Minuten bei 225°C ohne Deckel und anschließend noch eine Stunde bei 175°C backen.

Je nach Geschmack können auch Mettwürste in die Masse einlegt werden.

Als Beilage wird Apfelkompott gereicht.

Guten Appetit!





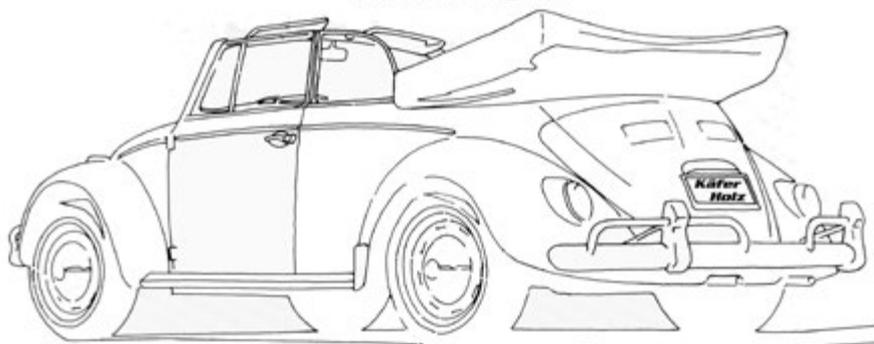
Vertreter für Deutschland  
**GIACOMO CRESTON**

+49 152 36964129  
giacomo.creston@intenda.it



# Käfer-Holz

Inh. Gerti Bongartz



**Verdeckholzteile für Käfer-Cabrio & Karmann Ghia**  
zum Teil in originaler Qualität, Gummidichtungen preiswert und passgenau  
sowie alles was sonst noch zum Verdeck gehört finden Sie bei:

**Gerti Bongartz · Schönfelderstr. 16a · 53819 Neunkirchen**

Fon: 0 22 47 - 9 15 92 46 · Fax: 0 22 47 - 9 15 92 48



# Susan Jäger

Susan Jäger

Geburtsjahr 1977

Beruflicher Werdegang:

1996-99 nach dem Abi Ausbildung zur Raumausstatterin  
in Thüringen

1999-01 Gesellenzeit in Hamburg

2002 Meisterschule in Paderborn

Seit 2003 selbstständig mit der Möbelpolsterei &  
Autosattlerei Jäger in Hannover

Hobbies:

Konzerte & Festivals, Garten & Grillen

Motto:

„Wer nicht vom Fliegen träumt, dem wachsen keine Flügel.“



## Lammkarrée

Lammkarrée bei direkter  
mittlerer Hitze 175-230°C  
15-20 Minuten im Ofen garen.

Mit Orangen-Granatapfel-Sirup und  
Kartoffel-Rosmarinwürfel servieren.



# Jan Lübke

Jan Lübke  
Geburtsjahr 1975  
Beruflicher Werdegang:  
1995 Abitur  
1997 Gesellenprüfung  
1999 Abschluss LDT Nagold  
Textilbetriebswirt  
1999 Geschäftsführung  
Lübke GmbH & Co KG  
2003 Lohnkonfektion  
Massgardinen.de  
2012 Onlineshop  
Wunschgardine.de  
Hobbies:  
Segelfliegen, Laufen,  
Software  
Motto:  
„Wege entstehen dadurch,  
dass man sie geht.“

## Mein Lieblingsbrot

Vorteig

62 g Weizenvollkornmehl  
35 g Wasser  
2 g Biofrischhefe  
2 g Salz

Hauptteig

Vorteig

310 g Weizenmehl 1050  
135 g Roggenmehl 1150  
170 g Milch (3,5% Fett)  
170 g Wasser  
15 g Biofrischhefe  
12 g Salz

Die Vorteigzutaten mischen und 15 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 7 Minuten auf zweiter Stufe zu einem feuchten Teig kneten, der sich vollständig vom Schüsselboden löst.

60 Minuten Gare.

2 Laibe zu ca. 450 g abstechen und rund wirken.

Mit Schluss nach unten auf Backpapier setzen und 30 Minuten zur Gare stellen.

Mit Mehl abstäuben, mit senkrechter Klinge mehrmals rautenförmig einschneiden und bei 250°C fallend auf 220°C 30 Minuten mit Dampf backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden





# Matthias Mothes

Matthias Mothes  
geboren 27.5.1979

Von 1995-1998 Lehre zum  
Autosattler

1998-1999 befristete Anstel-  
lung in meinem Lehrbetrieb

Von Ende 99 bis Mitte 2000 bei  
der Firmengruppe Dräxlmaier im  
Prototypenbau

Von Mitte 2000 bis 2001  
Zivildienst

Ab Mitte 2001  
bis Ende 2006  
Anstellung als  
Autosattler bei  
der Audi AG in  
der Entwicklung

Von 2001 bis 2003 Meister-  
schule in Stuttgart und Heil-  
bronn

Seit 2007 selbständig als Au-  
tosattler mit der Spezialisie-  
rung auf Oldtimer (am liebsten  
Vorkrieg)

Motto:

„Wenn man etwas will gibt es  
Wege. Wenn man etwas nicht  
will gibt es Gründe.“

## Königsberger Klopse

1-2 altbackene Brötchen

600 g Kalbshack

1 Gemüsezwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe fein gehackt

1 TL Senf

1 EL fein gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

50 g Butter

50 g Mehl

2 EL Kapern

200 g Sahne

Brötchen in warmem Wasser 10  
Minuten einweichen und ausdrü-  
cken. Mit Hackfleisch, Zwiebel-  
würfeln, Knoblauch, Senf und Pe-  
tersilie in einer Schüssel mischen.  
Mit Salz und Pfeffer würzen und  
mit feuchten Händen zu 8 runden  
Klopsen formen.

Ca. 2L leicht gesalzenes Wasser  
zum Kochen bringen. Die Hack-  
bällchen in das kochende Wasser  
geben. Bei mittlerer Hitze knapp  
unter dem Siedepunkt ca. 20 Minu-  
ten gar ziehen lassen. Herausneh-  
men und warm halten.

800 ml vom Kochfond abmessen  
und in einen zweiten Topf geben.  
Butter und Mehl miteinander  
verkneten. Die Mischung flöck-  
chenweise unter Rühren zum  
abgemessenen Fond geben und  
2 Minuten kochen lassen.

Anschließend die Kapern und die  
Sahne dazugeben, aufkochen las-  
sen und mit Salz und Pfeffer ab-  
schmecken. Ganz zum Schluss die  
Klopse in die Sauce geben.



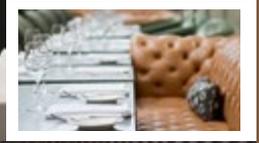
Kunstleder

Leder

Mikrofaserstoffe

Objektstoffe

Outdoor-Stoffe



**münchner autostoff handel GmbH**  
Isarstr. 1, D - 82065 Baierbrunn  
Tel. +49 (0) 89 74 48 24 82  
Fax +49 (0) 89 74 48 24 83  
eMail: [service@mah.de](mailto:service@mah.de)

Textile Vielfalt – Hochwertige Qualitäten – Trendige Farben

[www.mah.de](http://www.mah.de)



**SV**  
SAUM & VIEBAHN

**Saum & Viebahn GmbH & Co. KG**

Telefon: +49 (0) 9221 800 - 0

E-Mail: [service@saum-und-viebahn.de](mailto:service@saum-und-viebahn.de)

Web: [www.saum-und-viebahn.de](http://www.saum-und-viebahn.de)



# Karin Mutschler

Karin Mutschler

Geburtsjahr 1982

Beruflicher Werdegang:  
1998–2001 Ausbildung b.  
Sommer Sattelmacher

2002 Meisterschule  
Mainburg

2003 Selbständig mit  
der Sattlerei Pegasus

Hobbies:  
Reiten und Kutsche  
fahren, Kochen und  
Backen, Skifahren

Motto:  
„Nur wer seinen eigenen  
Weg geht, kann von nie-  
mandem überholt werden“

## Kässpätzle

4 Eier

250g Mehl

1 Pr. Salz

100 ml Wasser

300g geriebener Allgäuer Bergkäse

Eier, Mehl, Salz und Wasser zu einem Spätzleteig verrühren.

Spätzle reiben und aufkochen.

Mit dem geriebenen Bergkäse in einer Auflaufform vermischen und kurz überbacken.

Wer will, kann mit gebratenem Speck und/oder Butterzwiebeln noch ein-zwei Kalorien hinzufügen ...



# Bolognese Sauce

*Für vier bis fünf Personen*

*800g Gehacktes, ich nehme  
halb Schwein, halb Rind*

*2 große Zwiebeln*

*2 Zehen Knoblauch*

*3 große Möhren*

*1 großes Stück Sellerie*

*1 Dose geschälte Tomaten  
oder eine Packung passierte  
Tomaten und alle älter gewor-  
denen Tomaten die ich noch  
im Kühlschrank habe...*

*1 Glas Rinder-Fond*

*Salz, Pfeffer, Paprika, eine  
getrocknete Chilischote*

*1 EL Honig*

*Wein und Balsamico-Essig*

*Butter*

Zu aller erst plant euch etwas Zeit für die Zubereitung ein, denn eine Bolognese wird um so besser, je länger sie kocht, ich gebe der Sauce immer 1 - 2 Stunden Zeit. Mengenangaben sind nach Gefühl. Lasst euch inspirieren und schmeckt ab.

Und los geht's. Zuerst die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Mohrrüben und Sellerie schälen und mit einem Hacker schon mal klein hacken, so klein wie möglich. Olivenöl in eine ausreichend große Pfanne mit hohem Rand geben und das Fleisch scharf anbraten.

Etwa ein bis zwei Minuten nach dem Fleisch die Zwiebeln mit zum Anbraten in die Pfanne geben. Während des Anbraten die beiden Knoblauchzehen in kleinste Stückchen schneiden.

Ist das Fleisch angebraten und die Zwiebeln schon leicht glasig, den Knoblauch, die Möhren und den Sellerie in die Pfanne geben, noch einmal etwas Olivenöl dazu und alles kurz zusammen noch etwas braten. Jetzt schon einmal mit etwas Salz und Pfeffer würzen und die Tomaten hinzu geben. Natürlich die Tomaten vorher schälen, kleinschneiden und vor allem auch den grünen Strunk entfernen. Nach den Tomaten den Rinder-Fond hinzu geben.

Aufkochen und weiter köcheln lassen. Jetzt abschmecken und noch Salz, Pfeffer, die Chilischote und ordentlich Paprika hinzugeben. Dann einen gestrichenen Esslöffel Honig dazu geben (der Honig ist ein echter Geheimtipp, wirkt wie ein Turbogeschmacksverstärker).

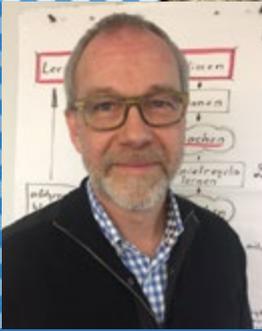
Dann noch ein bis zwei Esslöffel dunklen Balsamicoessig und etwas Butter. Die Bolognese ist jetzt fertig, aber der richtige Geschmack kommt erst durch die Zeit. Also auf kleiner Stufe köcheln lassen, gerne

eine Stunde und mehr. Nach Bedarf Flüssigkeit nachgießen. Am besten könnt ihr dafür etwas von dem Wasser nehmen, in dem ihr die Nudeln gekocht habt. Die Stärke in dem Wasser verändert den Geschmack der Bolognese noch einmal und macht sie weicher.

Die Nudeln natürlich al dente, also schön bissfest kochen, abschütten und direkt kurz in einer Pfanne mit etwas Olivenöl schwenken, Ihr braucht sie nicht abschrecken. Achtet darauf nicht zu viel Öl an die Nudeln zu geben, ihr habt ja die Sauce und die würde sonst nicht mehr an den Nudeln anhaften.

Wer aufmerksam gelesen hat, dem fehlt noch der Wein.

Den wichtigsten Tipp habe ich bis zum Ende aufgehoben, denn falls ihr mit Wein eure Speisen verfeinert, (an Stelle des Balsamicos), dann wird oft der Begriff Küchenwein verwendet. Das ist kein einfacher oder gar billiger Wein, sondern Küchenwein ist immer besonders guter Wein, denn nur ganz wenig Wein kommt in das Essen, den Rest der Flasche trinken die Köche beim Zubereiten, in diesem Sinn wünsche ich einen guten Appetit.



# Klaus-Dieter Scholz

Name: Klaus-Dieter Scholz  
Geburtsjahr: 1965

Beruflicher Werdegang:

Ausbildung zum Betriebsschlosser, Ausbildung Rettungssanitäter, Fachabitur, Studium Physikalische Technik, Berufsbegleitende Ausbildung zum Marketing Fachmann TAW (Technische Akademie Wuppertal)

Seit 1995 Geschäftsführer der BSCG GmbH zusätzlich von 2010 bis 2012 Interims-Geschäftsführer der Muß & Dombrowski Management Gesellschaft, (kaufmännische Leitung eines Elektrohandwerksunternehmens mit 100 Mitarbeitern). Berufliche Schwerpunkte Coaching, Beratung und Training Kommunikation und Unternehmensführung im Handwerk und Zulieferindustrie

Hobbies:

alles was draußen machbar ist, allen voran Mountainbiken, Golf, Segeln, und manchmal auch das Pferd von meiner Herzdame füttern

Motto:

„Glück ist die Belohnung für Fleiß und Leistung“ Klaus-Dieter Scholz

Eins meiner Lieblingsessen ist definitiv Nudeln mit Bolognese. Ich habe kein richtiges Lieblingsessen, denn ich esse und koche gerne. Aber mein größter Kritiker, mein Sohn, isst immer eine doppelte Portion, also schmeckt es nicht nur mir ;-)





# Silke Schön

Silke Schön

Geburtsjahr 1973

Beruflicher Werdegang:

Abitur in Berlin

Ausbildung zur Raumausstatterin in Norderstedt und Berlin

Kunststudium in Toulon

Gesellin in Marktbreit

Meisterschule in Oldenburg

Betriebswirt des Handwerks in Berlin

Betriebsübernahme

Hobbies:

Reisen, Lesen, Kunst und Kultur, IT und Ehrenamt

Motto:

„Ein Buch ist wie ein Garten, den man in der Tasche mit sich trägt.“  
(Arabisches Sprichwort)



## Quiche Lorraine

*Für den Teig:*

300g Mehl

150g Butter

1/2TL Salz

8cl Milch

Alles zu einem glatten Teig verkneten, und in einer gefetteten Form mit Rand ausrollen.

*Für die Füllung:*

3 Eier

250g Crème fraîche

Speckwürfel

Geriebener Emmentaler oder Comté

1/2l Milch

1 Prise Salz

Alles verrühren, auf den Teig geben und 40–45 Min. bei 180° in den Ofen.



# Ralph Waskey

Ralph Waskey  
geboren 1960  
Sattlermeister,  
Lehrjahre 1977 – 1979,  
Meisterprüfung 1985,  
Selbstständig seit 01.08.1985  
Öffentlich bestellter und  
vereidigter Sachverständiger  
seit 2001  
Hobbies:  
Motorsport,  
Reisen und  
Golf

*Zur Abwechslung hier mal ein Münchner  
Rezept, noch mehr davon unter:  
[http://blog.muenchen.de/category/  
munchner-rezepte/](http://blog.muenchen.de/category/munchner-rezepte/)*

*Übrigens:  
Auszogene heißen so, weil der Hefeteig  
über dem Knie ausgezogen wird, damit er  
in der Mitte schön dünn ist und beim  
Ausbacken hell bleibt.*

## Münchner Auszogene

500 g Mehl  
1/4 l Milch  
20 g Hefe  
2 Eier  
50 g Butter  
40 g Zucker  
1 Prise Salz  
Butterschmalz zum Ausbacken  
Puderzucker zum Bestäuben

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde machen. Die lauwarme Milch mit der zerbröckelten Hefe verrühren und in die Mulde mit ein wenig Mehl gießen. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Danach mit den restlichen Zutaten verkneten und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Aus dem Teig mit einem Löffel kleine Küchlein formen und diese entweder auf dem Knie oder auf der Arbeitsfläche auseinander ziehen. In der Mitte sollte der Teig sehr dünn und am Rand ein dickerer Rand sein.

In Butterschmalz ausbacken und noch heiß mit Puderzucker bestreuen.

An Guadn!





# Markus Wegerich

Markus Wegerich

24.2.1973 geboren

Verheiratet, 4 Kinder

Ausbildung als Raumausstatter

1994 Einstieg in elterlichen Betrieb  
(Einzelhandel mit handwerklichem  
Nebenbetrieb / Polsterei und Näherei)

1995 Beginn Großhandel

1996 Übernahme Geschäftsführung

2000 Beginn Online Handel

2001 Beginn Matratzenmanufaktur

2003 1. Matratzen-Werksverkauf

2010 Eröffnung einer Zweignieder-  
lassung (Schaumstoffverarbeitung,  
Produktion Pflegebettmatratzen,  
Näherei, 2. Werksverkauf)

2015 Übernahme der Fa Schwarzweiler

2017 Beginn Wasserstrahlschneiden,  
wohnraumtaugliche Akustikverbesserung  
für Raumausstatter als Vertriebspartner

Heute...50 Mitarbeiter verteilt auf  
4 Standorte. Verknüpfung der  
Möglichkeiten aus Werkstätten  
und Werkstoffen

Hobbies:

Tennis spielen, Familie und neugierig sein

## Minestrone

250 g getrocknete Borlottibohnen,  
über Nacht in Wasser eingeweicht

2 Zwiebeln, gehackt

2 Knoblauchzehen, zerdrückt

3 Scheiben Frühstücksspeck,  
gehackt

4 Eiertomaten, geschält und  
zerkleinert

3 EL frische glatte Petersilie,  
gehackt

2,2 l Rinder- oder Gemüsebrühe

60 ml Rotwein

je 1 Möhre und Steckrübe, gewür-  
felt

2 Kartoffeln, gewürfelt

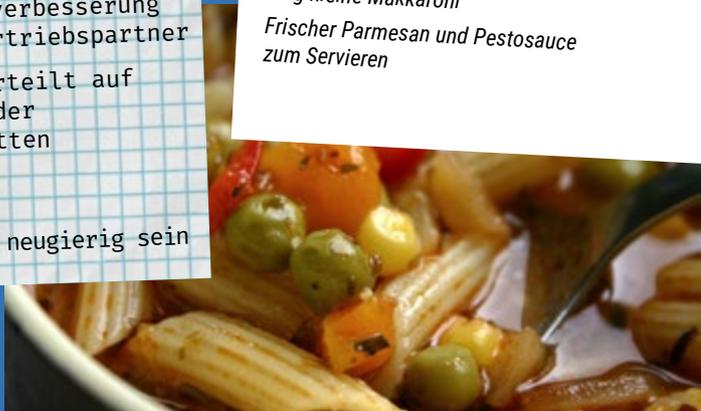
3 EL Tomatenmark, 2fach  
konzentriert

2 Zucchini, in Scheiben geschnitten

80 g tiefgefrorene Erbsen

80 g kleine Makkaroni

Frischer Parmesan und Pesto-  
sauce zum Servieren





# Steffen Würtz

Die Bohnen abgießen und in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken. Aufkochen lassen, umrühren, dann die Hitze verringern, und 15 Minuten köcheln lassen. Abgießen.

2 EL Öl in einer gusseisernen Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Speck unter Rühren dünsten, bis die Zwiebel weich und der Speck goldbraun ist.

Tomaten, Petersilie, Bohnen, Brühe und Wein zugießen und bei Niedrig- hitze abgedeckt 2 Stunden köcheln lassen. Möhre, Steckrübe, Kartoffeln und das Tomatenmark begeben. Abgedeckt weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Zucchini, Erbsen und Makkaroni zu- geben. Gemüse und Pasta weitere 10-15 Minuten weich köcheln lassen. Abschmecken und mit frisch gerie- benem Parmesan und etwas Pesto- sauce servieren.

Steffen Würtz

Geboren 23.9.76

Sattlermeister

Hobbies:  
kutsche fahren, reiten.

Motto:  
„Was du nicht willst das  
man dir tu, das füg' auch  
keinem anderen zu!“

## Wurstsalat

*Schinkenwurst*

*Zwiebeln*

*Essig, Öl, Salz, Pfeffer*

Schinkenwurst und Zwiebel klein schneiden, schwäbische variante wäre noch zusätzlich Schwarzwurst,- mit Essig und Öl anmachen , Salz und Pfeffer dazu fertig!.



**UZIN IST MEIN  
VERLÄSSLICHER  
PARTNER!**



Jannick Speckner,  
Speckner Bodenbeläge GmbH & Co.KG,  
Waiblingen

**Mehr als 5000  
Artikel für den  
Autosattler  
direkt lieferbar**

**Autostoffe  
Kunstleder  
Verdeckstoffe  
Himmelwaren  
Schaumteile  
Leder  
Teppich  
Kederband  
Klettband  
Sitzheizung  
und mehr**

West Trading B.V.  
De Droogmakerij 43  
NL-1851 LX Heiloo

0031 72 5330591  
info@westtrading.nl  
www.westtrading.nl

---

**WEST**  
TRADING B.V.

---



# Teilnehmer

## TAGUNGSTEAM

### Benjamin Braemer

Feldsattlerei Braemer, Vietgest  
sattlerei-braemer@t-online.de

### Annika Drechsler

Autosattlerei Drechsler,  
Gummersbach  
info@autosattlereidrechsler.de  
[Workshop]

### Carola Grote-Sticka

Raumausstattung Carola Grote,  
Salzgitter  
info@raumausstattung-grote.de  
[Workshop]

### Ulrich Knoller

Autosattlerei Ulrich Knoller,  
Lamerdingen  
uk@autosattlerei-ulrich-knoller.de  
[Workshop]

### Klaus-Dieter Scholz

BSCG, Lünen  
kdscholz@bscg.net  
[Referent] [Sponsor]

---

## A

---

### Niclas Arres

Autosattlerei Arres, Inh. Oliver Arres e.K.,  
Pforzheim  
arres@autosattlerei-arres.de

### Oliver Arres

Autosattlerei Arres, Inh. Oliver Arres e.K.,  
Pforzheim  
arres@autosattlerei-arres.de

### Barbara Augustin

Raumausstattung Dieter Augustin,  
Nürnberg  
raumausstattung.augustin@arcor.de

### Dieter Augustin

Raumausstattung Dieter Augustin,  
Nürnberg  
raumausstattung.augustin@arcor.de

---

## B

---

### Nicole Bauer

Jacob Geyrhalter – Raum und Design,  
Kaufbeuren  
minilaba83@web.de

### Anja Beck-Brändle

Sattlerei Anja Beck, Münsingen  
info@elektrobraendle.de

### Anette Behrends

Sattlerei & Polsterei Anette Behrends,  
Edemissen  
sattler@sattlerwerkstatt.de

### Carsten Berend

Justizvollzugsanstalt Tegel, Berlin  
c.berend@gmx.de

### Katharina Berndt

Raumgestaltung Vespermann,  
Moringen  
k.berndt@raumgestaltung-  
vespermann.de

### Bärbel Besse

Raumzeit Raumausstattung, Köln  
info@b-besse.de

### Anne Blüthgen

Autosattlerei Ullbrich, Radebeul  
info@autosattlerei-ullbrich.de

### Stephan Bomm

Geos  
s.bomm@geos-geilfuss.de.  
[Sponsor]

### Gerti Bongartz-Kessen

Firma Käfer-Holz, Neunkirchen  
info@kaefer-holz.com  
[Sponsor]

### Gertrud Bönsch

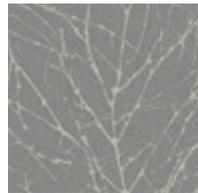
Bönsch Raumausstattung, Erfstadt  
boensch.raumausstattung@t-online.de

### Frank Borchers

Raumaustatter Borchers GbR,  
Harpstedt  
Info@raumausstatter-borchers.de



# ist *mega* für Wohnqualität. ♦



## Profimaterialien für Wohlfühlräume

Wand- und Bodenbeläge, Beschichtungssysteme, Sicht- und Sonnenschutz.

**Mega für alles. Handeln fürs Handwerk.**

## Thomas Böttcher

Klaus Böttcher GmbH, Ingolstadt  
Thomas.boettcher@boettcher-in.de

## Uwe Breuer

Heco  
uwe.breuer@heco-textilverlag.com  
[Sponsor]

## Olivia Brügel

Sattlerei Klose, Wallhalben  
die-reitsportsattlerei@web.de

## Jan Brügel

Sattlerei Klose, Wallhalben  
die-reitsportsattlerei@web.de

## C

## Klaus Coelsch

Giofex  
Klaus.Coelsch@giofex.de  
[Sponsor]

## Claudia Cordes

Patrick Cordes Raumausrüstung,  
Wedemark  
claudia-cordes@gmx.de

## Giacomo Creston

Intenda  
giacomo.creston@intenda.it  
[Sponsor]

## D

## Steve Degwart

Sliwa Autosattlerei, Teltow  
steve\_d\_86@hotmail.de

## Leo Demetz

Hinno AG  
leo.demetz@dk-demetz.at  
[Sponsor]

## Leonie Drabner

Raumzeit Raumausrüstung, Köln  
leonie.drabner@web.de

## Josef Drebinge

Raumausrüstung Drebinge GmbH &  
Co.KG., Herzogenaurach  
josef.drebinge@drebinge.de

## E

## Nathalie Ebel

DE-Sattlerei, Hamburg  
ebelnathalie@gmx.de

## Jonas Eisinger

Studio Grözl, Königstein  
j.eisinger@groelz.de

## F

## Norbert Farrenkopf

Raumausrüster Tempel, Oldenburg  
info@raumausrüster-tempel.de

## Christina Figur

Raumausstattung Kastner,  
Bischofswiesen  
info@kastner-raumausstattung.de

## Herrmann Fink

Diekgraefe  
h.fink@ed-altena.de  
[Sponsor]

## Mathias Fink

JAB  
Mathias.Fink@jab.de  
[Sponsor]

## Petra Fleischmann

Raumausstattung Fleischmann  
GmbH, Nürnberg  
petramusgrove@yahoo.com

## Sebastian Freier

Freier Autosattlerei GmbH & Co KG,  
Rain  
info@autosattlerei-freier.de

## Andreas Frohmüller

FFUSS Frohmüller Faltstore und  
Sonnenschutzsysteme e.K., Weyhe  
frohmuller@ffuss.de  
[Sponsor]

## Florian Fuhs

Fuhs GmbH, Swisttal-Heimerzheim  
flofu87@web.de

## Nicole Funcke

Sack Schneider GmbH, Mülheim  
a.d.R.  
nicole.funcke@sack-schneider.de

## Manfred Furthmair

FFUSS Frohmüller Faltstore und  
Sonnenschutzsysteme e.K., Weyhe  
Furthmair@ffuss.de  
[Sponsor]

---

## G

---

## Katharina Geilfuß

Geos  
katharina.geilfuss@geos-geilfuss.de  
[Sponsor]

## Eva Geisler

Michael Geisler GmbH, Berlin  
egeisler@geisler-raumausstatter.de

## Michael Geisler

Michael Geisler GmbH, Berlin  
mgeisler@geisler-raumausstatter.de

## Daniela Giovanardi

Giofex  
daniela.giovanardi@giofex.de  
[Referentin] [Sponsor]

## Robert Golobic

MAH  
service@mah.de  
[Sponsor]

## Jann Groothoff

Sattlerei Groothoff, Neu-Neetze  
jann-groothoff@web.de

## Timo Grothe

Polsterei & Sattlerei Bolder,  
Oberhausen  
t.grothe@polsterei-bolder.de  
**[Workshop]**

## Anita GÜpping

Anita GÜpping Journalistin  
anita.guepping@t-online.de  
**[Referentin]**

## Michael Gurack

Interstil  
M.Gurack@interstil.de  
**[Sponsor]**

---

## H

---

## Gerd Häberlein

Gerd Häberlein Der Raumausstatter,  
Bechhofen  
raumausstatter-haerberlein@t-online.de

## Jochen Harsch

info@schimmelsachverstaendige.de  
**[Referent]**

## Simone Hegemann

Raumausstatter Hegemann, Senden  
s.hegemann@raumausstatter-  
muenster.de

## Werner Hegemann

Raumausstatter Hegemann, Senden  
w.hegemann@raumausstatter-  
muenster.de

## Eike Sören Hempel

Eike Sören Hempel, Hannover  
eikeshempel@web.de  
**[Workshop]**

## Michael Hinze

Autoglas & Autosattlerei Hinze,  
Meißen  
autosattlerei-hinze@t-online.de

## Andreas Hoffmann

MAH  
service@mah.de  
**[Sponsor]**

## Alois Hötschl

Alois Hötschl Autosattlerei,  
Dingolfing  
info@aloes-hoetschl.de

## Thomas Hürter

Hürter Autosattlerei, Mayen  
t.huerter@huerter-mayen.de  
**[Workshop]**

---

## J

---

## Susan Jäger

Möbelpolsterei & Autosattlerei Jäger,  
Hannover  
info@polstereijaeger.de  
**[Workshop]**

# VON PROFIS FÜR PROFIS

Lifestyle am Fenster



## TEBA: IHR PARTNER FÜR SICHT- UND SONNENSCHUTZ

### Unsere Serviceangebote für Sie:

- eine Vielzahl an Verkaufsförderungswerbemitteln
- standardisierte oder individuelle Shop-in-Shop Systeme
- 24/7 Online-Service-Portal
- ein umfangreiches Schulungsangebot
- persönliche Beratung im Innen- und Außendienst

Weitere Informationen über: Heinz Pfau | Tel. 01 51 | 1463 28 29 | [www.meine-teba.de](http://www.meine-teba.de)



# HECO

---

TEXTILVERLAG

[www.heco-textilverlag.com](http://www.heco-textilverlag.com)

---

## K

---

### Del Kägebein

Sattlerei Kägebein, Parchim  
sattlerei-kaegebein@freenet.de

[Workshop]

### Bernd Kirchherr

Unterreichenbach  
b.kirchherr@t-online.de

### Kai Kirschbaum

Kirschbaum GmbH, Reutlingen  
info@autosattlerei-kirschbaum.de

### Nele Kleinen

Raumzeit Raumausstattung, Köln  
nele.kleinen@gmx.de

### Lars Klepczynski

Berlin  
Lars-klepczynski@web.de

### Erika Kühlem

Wohnambiente Kühlem GmbH, Köln  
info@wohnambiente-kuehlem.de

### Patrick Kwiatkowski

Reinke  
info@hans-reinke.com

[Sponsor]

---

## L

---

### Dirk Lindemann

Lindemann Wohnkultur, Bielefeld  
info@lindemann-wohnkultur.de

### Patrick Lindenthal

Sattlerei Lindenthal, Raisting  
info@bavarianma.de

### Jan Lübke

Lübke GmbH & Co. KG, Lünen  
jan.luebke@luebke-wohnen.de

[Referent]

### Patrick Luczynski

Autosattlerei Knoller, Lamerdingen  
patzgooo@gmx.de

---

## M

---

### Karin Mauro

RZ; Winkler Medien Verlag GmbH,  
München  
karin.mauro@winkler-online.de

### André Meier

Fa. Kühnhold, Inh.: André Meier  
Günthersleben - Wechmar  
sattlerei-kuehnhold@t-online.de

### Svenja Meier

Freier Autosattlerei GmbH & Co KG,  
Rain  
info@autosattlerei-freier.de

### Christian Meyer

Sattlerei & Polsterei Anette Behrends,  
Edemissen  
sattler@sattlerwerkstatt.de

### Kay Michler

Mega eG  
kay.michler@mega.de

[Sponsor]

## Tanja Missalek

Sattlerei Missalek, Ravensburg  
tanja-missalek@freenet.de

## Stefanie Moertel

Stefanie Moertel Sattlermeisterin,  
Olching  
info@sattlerei-moertel.de

## Matthias Mothes

Autosattlerei Mothes, Treuen  
info@autosattlerei-mothes.de  
[Workshop]

## Franziska Mühlbauer

Pähl  
Cilento93@web.de

## Karin Mutschler

Sattlerei Pegasus, Herberdingen-  
Mieterkingen  
info@sattlerei-pegasus.de  
[Workshop]

---

## N

---

## Krunoslav Nakic

Toyota Boshoku Europe N.V. Munich  
Branch, München  
Krunoslav.Nakic@toyota-boshoku.com

## Dirk Naumann

Reinke  
info@hans-reinke.com  
[Sponsor]

## Christoph Nettesheim

Nettesheim Raumausstattungs  
GmbH & Co. KG, Beckum  
christoph@ein-nettesheim.de

## Doris Nolting

Raumausstattung Doris Nolting,  
Löhne  
info@raumausstattung-nolting.de

## Giuseppe Noventa

Giofex  
Giuseppe.Noventa@giovanardi.de  
[Sponsor]

---

## P

---

## Marco Prasch

Raumausstattung Prasch, Bad Orb  
raumausstattung@prama.de

## Kevin Punke

Karosserie-, Fahrzeug- & Holzbau  
Kevin Punke, Nauendorf  
holzworm.abg@gmx.de

---

## R

---

## Daniela Rapp

Sattlerei Rapp, Waldachtal-Cresbach  
info@sattlereirapp.de

## Andreas Reiningger

Saum und Viebahn  
reiningger@saum-und-viebahn.de  
[Sponsor]



Über den Fachhandel erhältlich

[www.prestigious.co.uk](http://www.prestigious.co.uk)

## Doing-Days

Die Workshopserie für zukunftsorientierte Unternehmer  
im Sattlerhandwerk

### Themen der Workshops:

- Marktchancen erkennen und nutzen
- Finanzen im Griff, Gewinne erwirtschaften
- Social Media als Erfolgsmittel einsetzen
- Mitarbeiter motivieren, führen, binden
- zeitgemäße Werbung
- Erfolgsstrategien realisieren
- zeitgemäßes Verkaufen
- richtig einkaufen

Nachweislich erfolgswirksame,  
einzigartige Kombination aus  
Erfahrung – Erfahrungsaustausch  
und Management-Weiterbildung.



**BSCG**

Coaching, Beratung, Training

### Blau & Scholz

Consulting Group GmbH  
Zum Pier 75, 44536 Lünen  
Telefon 0231-39 999 2-0

[info@bscg.net](mailto:info@bscg.net)  
[www.bscg.net](http://www.bscg.net)

Fragen Sie nach dem  
ausführlichen Programm.  
Rufen Sie  
Klaus-Dieter Scholz an:  
0231-39 999 2-0

Starten Sie bei der neuen Gruppe 2018

## Anna Richter

Fa. Richter Sattelbau und Beratung,  
Ehringhausen Meudt  
richtersattelbau@gmail.com

## Ute Röhrle

Sitzpunkt, Kirchheim  
info@sitzpunkt.de

## Jörg Rust

Mega eG  
joerg.rust@mega.de  
[Sponsor]

## S

## André Sauter

KADECO  
ASauter@kadeco.de  
[Sponsor]

## Sabine Schärtl

JOKA  
SSchaertl@joka.de  
[Sponsor]

## Christina Schimmeck

BG RCI  
christina.schimmeck@bgrci.de  
[Referentin] [Sponsor]

## Nina Schinharl

RZ; Winkler Medien Verlag GmbH,  
München  
nina.schinharl@winkler-online.de

## Arleen Schlobohm

Sattlerei AS, Breddorf  
sattlerei-schlobohm@web.de

## Manuel Schmidt

Schmidt Raum & Ausstattung e.K,  
Garding  
info@raumausstatter-eiderstedt.de

## Thomas Schmözl

Kobe, Duisburg  
t.schmoelz@kobe.eu  
[Sponsor]

## Silke Schön

Silke Schön Raumausstatter-  
meisterin, Berlin  
info@silke-schoen.de  
[Referentin]

## Christian Schuldt

fashion 4 rooms, Sinzig  
christian@schuldt-group.de

## Katja Schulze

katja.schulze.raumausstattung,  
Loxstedt  
info@katja-schulze.de

## Klaus Schwecht

KS-Sattlerei, Zülpich  
info@ks-sattlerei.de

## Stefan Seefeldt

Autosattlerei-Seefeldt, Staßfurt  
st.see@autosattlerei-seefeldt.de

## Karina Speicher

Eppelborn  
karinaspeicher@gmx.de

## Theresa Steinau

Raumausstattung Prasch,  
Schlüchtern/Niederzell  
theresa.steinau@prama.de

## Roland Steiner

BVFR Präsident  
r.steiner@bvfr.org

## Walter Bernd Stillger

Raumausstattung + Autosattlerei  
Inh. Walter Bernd Stillger, Diez  
wb.stillger@t-online.de

## Denis Stolz

Giofex  
denis.stolz@giofex.de  
[Sponsor]

## Siggi Stransky

Bruno Stransky, Der Raumausstatter  
Inh. Sven Stransky  
Malsfeld-Beiseförth  
info@stransky-raumausstatter.de

## Sven Stransky

Bruno Stransky, Der Raumausstatter  
Inh. Sven Stransky  
Malsfeld-Beiseförth  
info@stransky-raumausstatter.de

## Judith Sturm

Wangen im Allgäu  
JudithSturm@gmx.de

## Kathi Suthau

Raumausstattung Kathi Suthau,  
Hennickendorf  
kathi.suthau@gmx.de

## T

### Kerstin Tempel

Raumausstatter Tempel, Oldenburg  
info@raumausstatter-tempel.de

### Hans-Jürgen Thenikl

MHZ  
Hans-Juergen.Thenikl@mhz.de  
[Sponsor]

### Oliver Thiemann

MAH  
service@mah.de  
[Sponsor]

### Stefan Thoma

JAB  
Stefan.Thoma@jab.de  
[Sponsor]

### Georg K. Thumm

MHZ  
georg.thumm@mhz.de  
[Sponsor]

## U

### Katrin Ullbrich

Autosattlerei Ullbrich, Radebeul  
info@autosattlerei-ullbrich.de

## V

### Christine Vogel

Autosattlerei Koch, Waldbronn  
autosattlerei.koch@t-online.de

---

## W

---

### Carsten Wagner

Autosattlerei Drechsler,  
Gummersbach  
info@autosattlereidrechsler.de

### Ronald Warneke

bolde|ga Raumdesign , Berlin  
r.warneke@bo-de-ga.de

### Denis Waskey

Waskey GmbH, Heidelberg  
info@waskey.de

### Ralph Waskey

Waskey GmbH, Heidelberg  
info@waskey.de  
**[Referent]**

### Lisa Watzlawik

Raumverhalten, Ulm  
info@raumverhalten.de

### Wolfgang Webermann

ifasol GmbH, Kremperheide  
Wolfgang.webermann@ifasol.com  
**[Sponsor]**

### Markus Wegerich

Schaumstoff Wegerich  
markus.wegerich@schaumgummi.de  
**[Referent]**

### Ute Weinem

Raumausstattung Oberwalleney  
GmbH, Köln  
info@oberwalleney.de

### Helena Wölki

Lindemann Wohnkultur, Bielefeld  
atelier@lindemann-wohnkultur.de

### Steffen Würtz

Sattlerei Steffen Würtz, Haberschlacht  
info@sattlerei-wuertz.de  
**[Workshop]**

### Philipp Wussow

ifasol GmbH, Kremperheide  
Philipp.wussow@ifasol.com  
**[Sponsor]**

---

## Z

---

### Dieter Zastrow

Wohnen & mehr, Raumausstattung,  
Wietzendorf  
info@raumausstattung-zastrow.de

### Oliver Zieglmaier

Autosattlerei Oliver Zieglmaier,  
Rosenheim  
ohz@me.com

### Sebastian Zinke

Textile Einrichtung Zinke,  
Königswinter  
sebastian-zinke@t-online.de



- Griaß di God ..... Grüß Gott, guten Tag  
 Ja mei ..... Ausruf des Desinteresses oder Erstaunens  
 Mia wurscht! ..... Mir doch egal, interessiert mich nicht  
 Widerschaun  
 Pfiat di God ..... Auf Wiedersehen, tschüss  
 Bassd scho ..... passt schon, in Ordnung  
 Sei ma ne bäs ..... Nimm es mir nicht übel, sei mir nicht böse  
 I moan scho da! ..... Ich bin der gleichen Meinung  
 Servus, servus ..... Hallo, tschüss  
 Habede(r),  
 gfraid me ..... Hat mich gefreut, freut mich  
 Dangeschee ..... Dankeschön, vielen Dank  
 Wos mägst? ..... Wie bitte?  
 Host mi?! ..... Hast du jetzt endlich begriffen?  
 Hock di her da! ..... Setz dich ruhig zu uns  
 Do legst di nieda! ..... Donnerwetter  
 An Guadn ..... Guten Appetit  
 Ha? ..... Wie bitte? Was?  
 Woas i ned ..... Weiß ich nicht

## Bayrisch grüßen

- Grattler, Krattler ..... Penner  
 Rindvieh ..... Rindvieh, Kuh  
 Dammisch ..... dumm, blöd  
 Hosnbisla ..... Weichei, Warmduscher  
 Zipfeklatscher ..... Idiot, Trottel, Sprücheklopfer  
 Schmarrn ..... Unsinn, leeres Geschwätz  
 (Mist)Brietschn ..... Luder, Miststück  
 Wuisla ..... Winsler, Jammerlappen  
 Graffe, Glump ..... minderwertige Ware, Plunder  
 Bflunzn, Blunzn ..... dicke, unfreundliche Frau  
 Grosskopfada ..... Ausneider, Angeber  
 Letscherd ..... mürrisch, weinerlich

## Bayrisch schimpfen

\*\*\* ABENDVERANSTALTUNG IM AUGUSTINER BRÄU \*\*\* FREITAG 23.02.2018 \*\*\*

# BUSTICKET

\*\*\* FREIE FAHRT HIN UND ZURÜCK \*\*\* FREIE FAHRT HIN UND ZURÜCK \*\*\*

Liebe Jungmeister, liebe Junggebliebenen,  
liebe Selbständige, liebe Angestellte, liebe Sponsoren!

Was sind Eure Ideen, Anregungen und Wünsche für die Inhalte und Themen der kommenden Tagungen? Was hat Euch besonders gut gefallen, was können wir besser machen? Nehmt Euch kurz Zeit und sagt uns Eure Meinung:



*Noch mehr Platz für Ideen ist auf der Rückseite*

\*\*\* ABENDVERANSTALTUNG IM AUGUSTINER BRÄU \*\*\* FREITAG 23.02.2018 \*\*\*

Gültig nur in Verbindung mit Abgabe des Umfragebogens

BUSTICKET

\*\*\* FREIE FAHRT HIN UND ZURÜCK \*\*\* FREIE FAHRT HIN UND ZURÜCK \*\*\*

GEMEINSAM  
ZUKUNFT  
GESTALTEN !

*Unterstützt uns mit Eurem Feedback:  
Einfach ausfüllen, heraustrennen oder  
abschneiden und mit dem Busticket  
einreichen.*

# Jungmeister-Special bei Kadeco

Eine Gruppe von Jungmeistern aus den Jungmeisterkreisen Raumausstatter und Sattler haben sich am 28.04.2017 bei KADECO in Espelkamp getroffen.

Zu Beginn dieses Jungmeister-Specials haben wir nach einem kleinen Snack und nach der Begrüßung durch Herrn Rosemuck das Werk mit Plissee-, Jalousie-, Rollo-, Flächenvorhang-, Raffrollo-, Vertikaljalousie-, und Insektenschutzproduktion besichtigt. Es war sehr spannend mal aus der Nähe zu sehen, wie unsere Produkte für den innenliegenden Sonnenschutz hergestellt werden.

Anschließend sind wir in das Kundenzentrum mit Schulungsraum gefahren. Dort haben wir die Ausstellung besichtigt und dann ging es mit dem theoretischen Teil los. In den zwei Tagen haben wir Vorträge zu vielfältigen Themen gehört:

Zum einen wurde uns das Premium-Partner-Konzept vorgestellt und wir haben erfahren, worauf es im Kundengespräch vor allem beim Verkauf ankommt. Auch das



Zukunftsthema SmartHome wurde besprochen und die Potentiale im Sonnenschutz erörtert.

Besonderer Dank gilt unseren sachverständigen Raumausstatter-Kollegen aus dem BSR. Präsident Klaus Zinke erläuterte uns sehr anschaulich verschiedene Richtlinien und Normen im innenliegenden Sonnenschutz und Peter Ehlert referierte über seine Erkenntnisse zur Schädlichkeit von Feinstaub und wie Raumausstatter damit umgehen können, bzw. helfen können,



diesen in den Wohnräumen der Kunden zu verringern (hier spielt die Gardine wieder ganz weit vorne mit ;-)

Ein Highlight war die Besichtigung des Markisenwerkes Erwilo. Hier wurde extra für uns am Samstag die Produktion geöffnet und die Mitarbeiter haben eine Extraschicht eingelegt – nochmal vielen Dank für den Einsatz an dieser Stelle!



Hier konnten wir sehen wie die verschiedenen Markisentypen hergestellt werden. Vom Maschinenbau über das Sandstrahlen bis zur Gewebekonfektion wurde uns alles vorgestellt.

Selbstverständlich kam auch der gesellige Teil nicht zu kurz. Abends waren wir zusammen in Barre's Brauwelt. Nach einer Führung durch das Brauereimuseum haben wir dort toll zu Abend gegessen und zu späterer Stunde ging es dann zurück ins Hotel – über alles, was danach geschah schweigen wir wie üblich ;-)

Fazit: Ein tolles Special mit viel Fachwissen!

---

Bericht: Katharina Berndt

Fotos: Jens Lehmann, RZ

Die Veranstaltung wurde organisiert vom Jungmeisterforum JMR – Das Zukunftsforum der Gesellen und Meister im Raumausstatter-Handwerk gemeinsam mit KADECO

# Reitsport-Spezial des Jungmeisterkreises

Vom 31.8. bis 2.9.2017 trafen sich die Jungmeister und einige Altmeister zu einer speziellen Tagung nur für die Reitsportsattlermeister.

Die Veranstaltung fand im wunderschönen Osterkappeln statt. Nach der Begrüßung erklärte uns Benjamin Braemer verschiedene Materialien der Sattelbäume und deren Eigenschaften. Im Anschluss erklärte Herr Erhard Maschke von der Firma Hemano die Philosophie seiner Sättel und in welchen Modellen welche Art Baum ist, und deren sinnvolle Verstellbarkeiten. Nach lehrreichen zwei Stunden gab es leckere Pizza zum Abendessen und noch ein gemütliches Beisammensitzen und Fachsimpeln.

Am Freitagmorgen ging es um 9.00 Uhr weiter. Es gab verschiedene Sattelpressen, die wir an verschiedenen Bäumen testen durften. Wir begrüßten Marion Kühnle und Herrn Wagner von der Firma Busse mit einem wunderbaren Vortrag über ihre Sättel. Frau Kühnle erklärte hervorragend, wie sich die Sättel weiten lassen und welche Auswirkungen dieses auf den Schwung des Baumes hat. Nach einer kurzen Kaffeepause stand uns Guido

Corteyn von der Firma Kieffer Rede und Antwort bzgl. der Veränderbarkeit der Bäume bei Kieffer und wie die verschiedenen Bäume mit den unterschiedlichen Kissenschnitten zusammenwirken. Anschließend führen wir nach Osnabrück, um die Firma Leder Brinkmann zu erkunden. Das Warensortiment umfasst neben Ledern für die Schuhfertigung und Orthopädietechnik auch verschiedene Schaumstoffe unterschiedlicher Härtegrade, Reißverschlüssen und auch Beschläge für Koffer und Taschen. Lederfarbe und Kantenbeize runden das Programm ab. Wir durften durch die Regale schlendern und alles anfassen und anschauen. Für jeden gab es noch einen Katalogordner – vielleicht konnte der ein oder andere neue Kunde gewonnen werden.

Zum Glück hatte der nächste Referent mit dem Verkehr zu kämpfen, denn aufgrund der vielen tollen Artikel bei Leder Brinkmann konnten wir unseren Zeitplan nicht ganz einhalten. Mark Jungmann von Jungmann



design hielt einen Vortrag über die Nutzung moderner Medien für Reitsportsattler. Er ist selbst passionierter Reiter und Pferdefreund. Er hat schon für verschiedene Unternehmen aus unseren Reihen, den Internetauftritt und das Marketing entworfen. Jungmann referierte über Corporate Design, Logo Design, Webdesign und Soziale Medien. Er erklärte den wichtigen Unterschied zwischen dem Internetauftritt und dem Auftritt bei den Sozialen Medien und deren Aufmachungen.

Dank des guten Wetters konnten wir für das Abendessen eine lange Tafel vor der Reithalle aufbauen. Die Gutsherrin persönlich hat uns eine sehr leckere Gyrossuppe gekocht. Danach saßen wir noch lange zusammen und fachsimpelten.

Samstagmorgen hielt Frau Merle Frank einen Vortrag über Equikinetik und Dualaktivierung. Sie ist Osteopathin für Menschen und Pferde und lizenzierte Trainerin nach Michael Geitner. Nach ca. 1 1/2 Stunden Vortrag bekamen wir eine praktische Demonstration beider Trainingsmethoden am lebenden Objekt. Es war sehr lehrreich und auch gut zu

erkennen, wie die Pferde darauf reagierten. Nach dem Mittagessen stellte Frau Dr. med. Leonie Jungermann ihre Doktorarbeit zum Thema „Einfluss verschiedener Konstruktionsprinzipien von Sattelbaum, Gurtung und Polsterung auf die Druckverteilung unter dem Dressursattel“ vor. Es sind interessante und so nicht erwartete Ergebnisse bei den Messungen herausgekommen. Ein zweiter Teil des Vortrages befasste sich mit der Sattelpassform aus tierärztlicher Sicht und welche Folgen bei schlecht angepassten Sätteln möglich sind.

Um 16.00 Uhr war der offizielle Teil der Tagung beendet und der Grill wurde angezündet.

Es war eine informative und sehr entspannte Tagung mit viel Zeit für Gespräche und Diskussionen auch außerhalb der behandelten Themen.

---

Bericht: Frederike von Bothmer

Fotos: Benjamin Braemer

Die Veranstaltung wurde organisiert und durchgeführt vom Jungmeisterkreis Sattler

# Jungmeister-Special bei Leder Hillmann

Knapp 50 Jungmeister-Special-Teilnehmer haben am 22. und 23. September ihr Lederwissen aufgefrischt, frische Lederluft in einem fantastisch sortierten Lederlager geschnuppert und Abends in entspannter Runde Networking betrieben....

Das war es, unser erstes gemeinsames Jungmeister-Special der Fahrzeugsattler und Raumausstatter: 47 Teilnehmer trafen sich am 22. und 23.09.2017 bei Leder-Hillmann in Karlsruhe.

Was wir dort geboten bekamen war einfach unglaublich. Maximilian Hillmann und sein Team haben eine super Atmosphäre geschaffen. Nach einem netten „Meet and Greet“ ging es auch direkt mit einer Führung durch das Unternehmen los. Ein sehr gut durchstrukturierter, qualitätsorientierter und freundlicher Betrieb. Uns wurden die Betriebsabläufe erklärt und geplante Veränderungen erläutert. Das schöne ist, jetzt weiß jeder, der bei Leder Hillmann bestellt, wo sein Anruf entgegengenommen und wie die Bestellung weiterverarbeitet wird.

Spätestens nach Maximilians kurzweiligen Vortrag über Leder und seine Herstellung weiß man aber auch, dass bei Leder Hillmann Qualität ganz groß geschrieben wird. Danke für diese tolle Auffrischung in der Lederkunde. Und immer daran denken: „KALTER Fön bei Flecken“!

Danach hat uns Manfred Horbach in die Welt der Sachverständigen mitgenommen und uns über Fallstricke bei der Beratung und dem Verkauf von Leder für Polstermöbel aufgeklärt. Ein sehr lehrreicher, lustiger und ungezwungener Tag! Und genauso ging es in die Abendveranstaltung.

Das „Badisch Brauhaus“ direkt an unser etwas „schräges“ Hotel grenzend, war der Treffpunkt. Maximilian Hillmann hat für uns einen fantastischen Abend organisiert.



Zu später Stunde wurde ausgiebig die hausinterne Rutsche getestet und festgestellt, dass Ninas Strickjacke die Schnellste ist.

Am Samstag haben wir uns wieder bei Maximilian im Betrieb getroffen und ein gut durchdachtes und gelungenes Programm geboten bekommen.

Den Anfang hat Frau Manuela Hrkac gemacht und uns die vier unterschiedlichen Kundentypen aufgezeigt. Seitdem weiß zumindest jeder, ob er grün, blau, gelb oder rot ist. Nein, es waren nicht alle „blau“. Bestimmt ein Thema, welches man vertiefen kann.

Danach kam Herr Ralf Schütten und nahm uns mit in die Tiefen des Internets. „Wie funktionieren Suchmaschinen?“ und „Wie schaffe ich es meinen Betrieb bei Google auf die erste Seite zu bekommen?“ waren nur einige Punkte des Vortrags.

Ach ja, zu Essen und zu trinken gab es auch. Vor den Vorträgen, während den Vorträgen

und nach den Vorträgen. Also IMMER. Das Catering, welches die Firma Leder Hillmann aufgefahren hat, sucht seinesgleichen. Hammer, Spitze, Genial, aber nicht figurförderlich!

Vielen Dank von uns allen an Maximilian, seine Eltern, sein Team und allen die geholfen haben.

Es war: WOW!!!

---

Bericht: Annika Drechsler

Fotos: Carola Grote-Sticka

Die Veranstaltung wurde organisiert vom Jungmeisterforum JMR – Das Zukunftsforum der Gesellen und Meister im Raumausstatter-Handwerk gemeinsam mit Maximilian Hillmann

# Bundessattlertagung 2017

Wie jedes Jahr Anfang November, haben die Mitglieder des BVFR sich zur Bundessattlertagung getroffen.

Die 28. Bundessattlertagung fand diesmal in der schönen Lutherstadt Magdeburg im Parkhotel Herrenkrug statt. Dort hielten wir eine tolle Tagung mit interessanten Themen und Workshops für die Auto- und Reitsport-sattler ab.

## Freitag 3. November

Die Tagung begann mit einem getrennten Programm um 9.00 Uhr für die Reitsport-sattler und die Fahrzeugsattler. Für die Reitsportsattler ging es auf die angrenzende Galopprennbahn mit dem Thema Zucht, Training und Ausrüstung (Sättel, Zaumzeug) eines Galopprennpferdes. Für die Fahrzeugsattler ging es zum letzten Mal in das BG RCI Hochvoltechnik-Seminar und alle konnten ihre Qualifizierung ablegen.

Der offizielle Tagungsbeginn, der zuvor mit einem Mittagsimbiss startete, wurde um



13.45 Uhr von dem BVFR Präsident Herr Roland Steiner mit einer Mitgliederversammlung des BVFR eröffnet. Anschließend gab es Fachvorträge gemeinsam für Fahrzeug und Reitsport über die Themen: Altersvorsorge für selbständige Handwerker und neue Funktionen der BVFR-Webseite.

Das Abendprogramm wurde um 18.15 Uhr mit einem Sektempfang im Foyer Herrenkrug eingeläutet. Danach ging es mit der Straßenbahn, was ein kleines Abenteuer war, in die Historische Festung Mark, wo wir von einem preußischen Soldaten empfangen wurden. Dieser informierte uns über die Festung und teilte uns in kleine Gruppen, damit wir in militärischer Ordnung und gesittet in die Festung einmarschieren konnten. In der Festung, mit einem tollen Ambiente, gab es ein Abendbuffet mit Wildschwein am Spieß. Wer danach noch nicht genug hatte,



konnte mit anderen gemeinsam auf eigene Faust das Nachtleben von Magdeburg erkunden.

## Samstag 4. November



Um 9.00 Uhr begann mit der Präsentation der Firmen und Sponsoren der „Markt der Neuheiten“, wo alle Lieferanten ihre Neuheiten und Innovationen den Sattlern vorstellen konnten. Dieser endete um 13.00 Uhr mit einem gemeinsamen Mittagessen im Hotelrestaurant Eiskeller.

Um 14.15 Uhr begannen die Workshops mit Fachvorträgen für die beiden Berufsfelder getrennt.

Für die Reitsportsattler gab es einen Fachvortrag für Gurt- und Drucksysteme des Sattels und Fälle aus dem Sachverständigenalltag. Daraus ergab sich später eine Gruppenarbeit und Brainstorming über das Thema „Wie entwickelt sich der Reitsport

und der Sattlerverkauf in den nächsten Jahren weiter“.

Für die Fahrzeugsattler ging es in die Fachvorträge und Workshops mit vielen interessanten Themen wie zum Beispiel: Kaschierungen, Ergebnisse Dichtigkeitsprüfung bei Persennignähten, SAB-Nähte und die Vorstellung der Zertifizierung. Leder und Kunstleder bedrucken wurde auch noch erörtert. Zum Schluss gab es eine interessante Gruppenarbeit über Faltenbälge für Wohnmobile und Aufstelldächer.

Das Abendprogramm startete gemeinsam um 19 Uhr auf der Terrasse hinter dem historischen Festsaal mit Glühwein und Punsch, so dass sich danach alle im Festsaal auf einen tollen und gemütlichen Abend mit Musik und reichlich Essen freuen durften. Am Abend wurde Willi Weil zum Ehrenmitglied des BVFR ernannt.

Alles in allem, es war eine perfekte, lehrreich und interessante Tagung. Wir freuen uns auf Amsterdam!

---

Bericht: Ulrich Knoller

Fotos: Jens Lehmann, RZ

# Notizen

# Notizen

# Notizen

# Impressum

## Herausgeber

Jungmeisterkreis Raumausstatter – das  
Zukunftsforum für Gesellen und Meister im  
Raumausstatterhandwerk e.V.  
jungmeister@fn.de  
www.jungmeister.eu

Jungmeisterkreis Sattler  
Bundesverband Fahrzeugausstattung und  
Reitsportausrüstung e.V.  
mail@bvfr.org  
www.bvfr.org/jungmeister

## Veranstalter

Zukunftsforum für Gesellen und Meister im  
Raumausstatter-Handwerk  
Jungmeisterkreis Sattler

## Tagungsteam / Organisation

Annika Drechsler  
Carola Grote-Sticka  
Benjamin Braemer  
Ulrich Knoller  
Klaus-Dieter Scholz

## Gestaltung

Birgit Nennstiel  
birgit.nennstiel@pantografen.de

## Druck

Druckerei WIRmachenDRUCK GmbH  
www.wir-machen-druck.de

*BILDQUELLEN: Bildmaterial der Veranstalter sowie [S.8–9] Stadtplan München: Daten von OpenStreetMap  
- Veröffentlicht unter ODbL; www.openstreetmap.org // [S.45] Knieküchle, Alexander Rahm, CC-BY-3.0, via  
commons.wikimedia.org // [S.14,18,19,20,21,27,34,35,39,41,44,46,47] diverse Fotografen, Public Domain  
(CC-0), via pixabay.com*

# WIR DANKEN UNSEREN SPONSOREN !



Sonnenschutz schafft  
Atmosphäre!



Textilverlag



KOBE  
INTERIOR DESIGN



HINNO.



KOBE  
INTERIOR DESIGN



JOKA®



JOKA®



ffUSS





## Autoleder

400 verschiedene Artikel



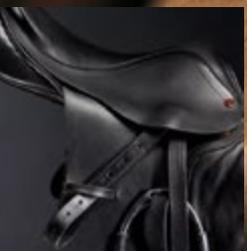
## Möbelleder

300 verschiedene Artikel



## Kunstleder

400 verschiedene Artikel



## Alcantara®

Automotive 56 Farben

Aviation/Marine 73 Farben

## Sattlerleder

100 verschiedene Artikel

## Kaschiervlies



Hans Reinke Handelsgesellschaft m.b.H.

Brandstücken 20 · 22549 Hamburg

Telefon 040/39 10 68 - 0 · Fax 040/39 10 68 - 29

E-Mail: [info@hans-reinke.com](mailto:info@hans-reinke.com)

<http://www.hans-reinke.de> · <http://www.hans-reinke-shop.de>