



40 JAHRE AKZ MEDIA

Wir haben jeden Grund zu feiern. 40 Jahre und kein bisschen müde. Gemeinsam mit unseren Kunden wollen wir in die nächste Runde starten.



MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

Inspiration der anderen Art: Unser Team hat Lieblingsrezepte zusammengestellt. Ostern kann kommen, und das mit ganz viel Genuss.



RÜCKBLICK 1983:

Ein Potpourri aus Daten, Fakten und Erinnerungen. Skurril, bunt, spannend – aber vergessen haben wir davon definitiv nichts.

VORWORT

Liebe Kundinnen und Kunden,

wir freuen uns, Ihnen anlässlich unseres 40-jährigen Jubiläums dieses Journal zu präsentieren. Es ist ein kleiner Rückblick auf die Anfänge unserer Unternehmensgeschichte sowie natürlich auch ein Ausblick auf die Zukunft. „Umrahmt“ wird dieses durch kulinarische Rezepte unserer lieben Kolleginnen und Kollegen, inspiriert auch von Ostern.

1983 von meinem Vater, Bernd Schiementz, und meiner Mutter, Bärbel Schiementz-Petrovai, im Sauna-Keller gegründet, war es von vornherein ein Familienunternehmen.

Anfänglich belieferten wir ein paar wenige ausgewählte Verlage mit Ratgeber- und Themenseiten primär aus dem Bereich Bauen & Wohnen. Schnell kamen weitere Themen wie Umwelt & Haushalt, Mode und Gesundes Leben hinzu. Im Laufe der Jahre wurden es Hunderte mehr. Unser Service war damals schon recht umfangreich, neben gut recherchierten Inhalten, der Findung des passenden Bildmaterials wurden auch reprofähige Druckvorlagen erstellt, welche im sogenannten „Klebeumbruch“ weiterverarbeitet wurden. Die Redaktionen der Tageszeitungen, Anzeigenblätter und Wochenzeitungen wurden von uns einmal im Monat beliefert, heute passiert dies täglich und voll digital.

In den Neunzigerjahren kam der Materndienst in Deutschland hinzu und ich stieg nach meiner Ausbildung in das Unternehmen ein. Mein „Handwerkszeug“ erlernte ich bei einer Tageszeitung, dem General-Anzeiger, in Bonn. Bei der Luftwaffe war ich als Fotograf und Redakteur im Einsatz. Eine meiner ersten Aufgaben war es, die Präsenz im Internet umzusetzen und die Etablierung eines Redaktionsportals, mit dem sich Verlage die benötigten Daten in den unterschiedlichen Spezifikationen herunterladen konnten. Wir waren also bereits in der „Kinderstube des Internets“ mit dabei, denn obwohl das Internet bereits 1969 „erfunden“ wurde, wurde es der Allgemeinheit erst (oder schon) 1993 durch die ersten funktionsfähigen Browser ermöglicht.

In den Zweitausendern etablierten wir neben dem Materndienst/Advertorial auch den Online-Dienst, der sich (aus heutiger Sicht vollkommen klar) als ideale Ergänzung zu Print herausstellte und auch als Möglichkeit der crossmedialen Kombi. Wir erweiterten unsere Dienste auch nach Österreich, in die Schweiz und die Niederlande. Später folgten dann unsere Radio- und TV-Dienste.

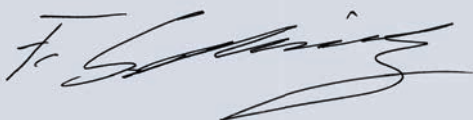
Wir sind gespannt auf die Zukunft und freuen uns auf die nächsten Jahre mit Ihnen. Gerade im Hinblick auf die weitere Entwicklung in der Technik und andere Trends sind wir sehr offen, motiviert und gut aufgestellt.

Für uns ist es letztlich unerheblich, wo man sich informiert, ob über Print, Online, Radio oder TV. Wichtig ist, dass wir den für die Zielgruppen relevanten Kanal nutzen, um diese zu erreichen. Und auch wenn das Thema KI (Künstliche Intelligenz) immer mehr in den Vordergrund rückt, vergessen wir dabei nicht die etablierte Masse („Stammkunden“), die womöglich andere oder klassische Medien nutzt. Crossmedialität bleibt also auch für die Zukunft ein Thema.

In dieser Vielfalt der Möglichkeiten innerhalb der Medien, aber auch in Kombination sind wir sicherlich einmalig in Deutschland und finden auch in Zukunft die passenden Lösungen für unsere Kunden.

Neben dem Erreichen zugesicherter Ziele erhalten Sie bei uns immer Planungssicherheit und zahlreiche kostenlose Services dazu. Ihre Ziele gemeinsam zu erreichen und dabei transparent und fair miteinander umzugehen war und wird mir persönlich immer wichtig sein. Das spiegelt sich auch in einem, wie ich finde, erfreulichen Ergebnis wider – wir haben langjährige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hier am Werk. Viele dürfen wir bis zur Rente begleiten. Und manche wollen sogar im „Unruhestand“ noch weitermachen. Ein Kompliment für uns ALLE und ein Danke an Sie für die (vielfach) langjährige Treue als Kunde, als Individuum.

Herzliche Grüße



Frank Schiementz und das gesamte Team



Frank Schiementz, Geschäftsführer

1983

SCHLAGZEILEN AUS ALLER WELT

Deutsche Bundesregierung:

„Helmut Kohl ist Bundeskanzler“

Zum 500. Geburtstag von Martin Luther

**Restaurierte Wartburg in
Thüringen wiedereröffnet**

**AkZ bietet Ratgeber-
Themenseiten für
Verlage an**

Fälschung entlarvt!

Adolf Hitlers Tagebücher gefaked!

Nach großer Ankündigung auf Pressekonferenz und ersten Veröffentlichungen kommt nun doch die Wahrheit ans Licht!

Aufbruch in Krefeld

Bei dem Deutschland-Besuch von US-Vizepräsident George Bush im Rahmen der 300-Jahr-Feier des Beginns der organisierten deutschen Auswanderung nach Nordamerika kommt es zu Demonstrationen und Krawallen gegen die Sicherheitspolitik der USA.

Europameisterschaften in Rom:

**Schwimmer Michael Groß
holt 4 x Gold & 1 x Silber**

**US-Raumfähre
Challenger gestartet**

Zum ersten Mal in der US-Raumfahrt ist eine Frau, die Physikerin Sally Ride, unter den Astronauten.

**Den Höhepunkt der
„Aktionswoche“**

Friedensbewegung gegen die NATO-Nachrüstung bilden eine 108 km lange „Menschenkette“ zwischen Neu-Ulm und Stuttgart sowie eine Großkundgebung in Bonn.

Franz Josef Strauß erklärt:

**„Ich bleibe bayerischer
Ministerpräsident“**

1983

EIN JAHR VOLLER ENTERTAINMENT



TOP 10 SINGLE-JAHRESCHARTS

1 Major Tom (völlig losgelöst)	Peter Schilling	6 Tauchen Prokopetz	Codo
2 99 Luftballons	Nena	7 Flashdance ... What A Feeling	Irene Cara
3 Moonlight Shadow	Mike Oldfield	8 Bruttosozialprodukt	Geier Sturzflug
4 Juliet	Robin Gibb	9 Baby Jane	Rod Stewart
5 Do You Really Want To Hurt Me	Culture Club	10 Sunshine Reggae	Laid Back



TOP 10 FILME

1 Die Rückkehr der Jedi-Ritter	Start: 09.12.	6 Die Supernasen	Start: 09.09.
2 Tootsie	Start: 25.03.	7 Gandhi	Start: 18.02.
3 James Bond 007: Octopussy	Start: 04.08.	8 Rambo	Start: 06.01.
4 Flashdance	Start: 02.09.	9 Das fliegende Auge	Start: 05.02.
5 The Day After – Der Tag danach	Start: 02.12.	10 Carmen	Start: 29.07.



TOP 10 SERIEN

1 Monaco Franze – Der ewige Stenz	6 Büro, Büro
2 Ich heirate eine Familie	7 Diese Drombuschs
3 Nesthäkchen	8 Der Trotzkopf
4 Tao Tao – Tiergeschichten aus aller Welt	9 Der Untermieter
5 Alice im Wunderland	10 Rote Erde

1983

DAS JAHR DER BIOLÄDEN & FRIEDENSBEWEGUNGEN

POLITIK UND WELTGESCHEHEN

- » **17. bis 19. Juli:** Eine feierliche Deklaration zur Europäischen Union wird unterzeichnet.
- » **23. September:** In Berlin wird die Deutsche AIDS-Hilfe e. V. (DAH) gegründet.
- » **25. Oktober:** „Rock für den Frieden“ im Palast der Republik mit Künstlern aus Ost und West.
- » **01. November:** Die Bonner Konvention tritt in Kraft.

WISSENSCHAFT UND TECHNIK

- » **01. Januar:** Im Arpanet, dem Vorläufer des Internets, wird das Protokoll NCP gegen das heute noch verwendete TCP/IP ausgetauscht.
- » **01. September:** BTX wird deutschlandweit gestartet.
- » **10. November:** Auf der Comdex in Las Vegas kündigt Microsoft Windows 1.0 an.

RELIGION

- » **Februar:** Der Buddhismus wird in Österreich offiziell als staatliche Religionsgemeinschaft anerkannt.
- » **23. Juni:** Papst Johannes Paul II. ernennt Karl Lehmann zum neuen Bischof von Mainz.
- » **11. Dezember:** Johannes Paul II. besucht als erster Papst ein protestantisches Gotteshaus, die evangelisch-lutherische Christuskirche in Rom.

GEBOREN

- » **11. Januar:** Mark Forster, Sänger & Songwriter
- » **23. Februar:** Emily Blunt, Schauspielerin
- » **20. April:** Miranda Kerr, Model
- » **15. Mai:** Henry Cavill, Schauspieler
- » **11. August:** Chris Hemsworth, Schauspieler
- » **20. August:** Andrew Garfield, Schauspieler
- » **03. September:** Alexander Klaws, Sänger
- » **14. September:** Amy Winehouse, Sängerin
- » **22. September:** Klaas Heufer-Umlauf, Moderator
- » **11. November:** Philipp Lahm, Fußballspieler
- » **19. November:** Adam Driver, Schauspieler

WIRTSCHAFT

- » **15. Januar:** Das deutsche Zündwarenmonopol endet.
- » **08. März:** Der IBM Personal Computer XT wird vorgestellt.
- » **14. November:** In der Innenstadt von Buxtehude wird als Modellversuch die erste Tempo-30-Zone in Deutschland eingerichtet.

KULTUR

- » **01. Mai:** Uraufführung des Musicals „My One and Only“ von George Gershwin am St. James Theatre in New York.
- » **17. Juni:** Uraufführung der Oper „A Quiet Place“ von Leonard Bernstein in Houston.
- » Erstmalige Vergabe des Rieser Kulturpreises.
- » Gründung der Werkbund Werkstatt Nürnberg.

SPORT

- » **25. Mai:** Der HSV gewinnt in Athen durch ein Tor von Felix Magath gegen Juventus Turin den Europapokal der Landesmeister.
- » **11. Juni:** Der 1. FC Köln holt den DFB-Pokal durch einen Sieg gegen den Lokalrivalen SC Fortuna Köln.
- » **07. – 14. August:** Die ersten offiziellen Leichtathletik-Weltmeisterschaften finden statt.

GESTORBEN

- » **20. Januar:** Garrincha, brasilianischer Fußballspieler
- » **28. Januar:** Rudolf Aschenauer, deutscher Jurist
- » **03. März:** Hergé, Comic-Autor
- » **18. März:** Umberto II., letzter König von Italien
- » **19. Juni:** Georg Diederichs, deutscher Politiker
- » **01. Juli:** Erich Juskowiak, Fußballspieler
- » **10. Juli:** Werner Egk, deutscher Komponist
- » **29. Juli:** David Niven, Schauspieler
- » **05. Oktober:** Earl Silas Tupper, Erfinder Tupperware
- » **24. Oktober:** Wolfgang Ecke, Schriftsteller
- » **28. Dezember:** Dennis Wilson, Musiker

AUS DEM ARCHIV: UNSERE BÜROS ÜBER DIE JAHRE



Das 1. Büro im Saunakeller



Büro Ende der 80er: Haus der Presse



Das Büro in den 90ern



... auch mal in München



Belegschaft & Feste in den 80ern



1983 – 2023

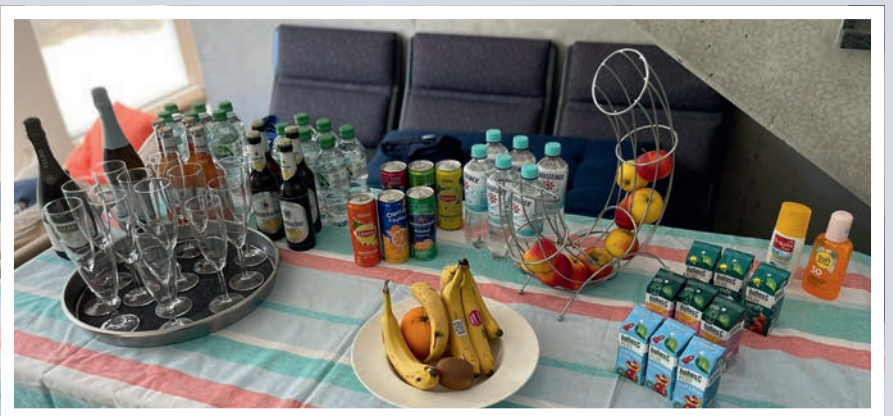
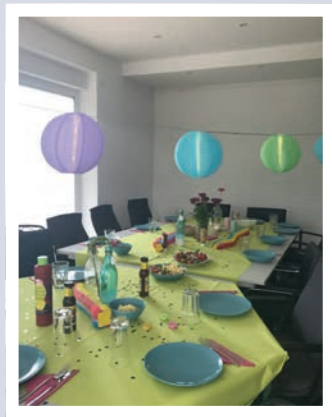
AUS DEM ARCHIV



Nicht nur die Ideen & Produkte wachsen



AUS DEM ARCHIV: FIRMEN- UND TEAMEVENTS





Mein Rezept zum Osterfest

Inspiration der anderen Art:
Unser Team hat Lieblingsrezepte
zusammengestellt. Ostern kann
kommen, und das mit ganz viel Genuss.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

RÜHREI MIT RÄUCHERLACHS UND SCHNITTLAUCH**ZUTATEN**

- » 6 Eier
- » 3 EL Milch
- » Salz
- » Pfeffer
- » Butter für die Pfanne
- » 1 Scheibe Räucherlachs
- » frischer Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Eier und Milch in eine Schüssel geben und verquirlen. Es sollte aber nicht zu stark gerührt werden. Dann die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun alles in eine Pfanne geben, in der Butter zerlassen wurde, und das Ei-Milch-Gemisch leicht stocken lassen. Währenddessen den Lachs in grobe Stücke reißen und auf den Eiern verteilen.

Nicht zu lange backen lassen, sonst wird der Lachs zu gar und die Eier werden zu trocken.

Also die Pfanne lieber zeitig vom Herd nehmen, das Ganze etwas vermengen und mit Schnittlauch verzieren, dann kann serviert werden.

THORSTEN KOCK

Abteilung: Dokumentation und Online-Recherche
Seit wann bei AkZ Media: November 2018

**1983**

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 Grundschule in Küdinghoven/bei meinen Eltern in Bonn-Beuel-Ramersdorf.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Nena, Michael Jackson.

Was habe ich gerne geguckt:
 He-Man, Captain Future, Wickie und die starken Männer.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 Fußballprofi/wo schönes Wetter ist und nichts mehr machen.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Eier verstecken.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Ausruhen und Ausflüge.

Schönster Oster-Urlaub:
 Niederlande.

Das hätte ich gerne im Osternest:
 keine Süßigkeiten.

DIRK ASMUS

Abteilung: Mediaberater und PR-Spezialist
Seit wann bei AkZ Media: Mai 1998



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
Köln-Bonn Bundeswehr.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
BAP.

Was habe ich gerne geguckt:
Sportschau/Rockpalast.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
So lang im Voraus habe ich nie geplant.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
Brunch mit Freunden und Familie.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
Tagestour/Fahrradtour.

Schönster Oster-Urlaub:
Ich mache Urlaub eher außerhalb der Feiertage.

Das hätte ich gerne im Osternest:
Nicht schon wieder Geschenke. Wenn, dann verschenke ich lieber selbst.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

LACHS-SPINAT-RÖLLCHEN



ZUTATEN

- » 250 g Räucherlachs
- » 200 g Kräuterfrischkäse
- » 125 g Spinat
- » 50 g geriebener Käse
- » 4 Eier
- » etwas Zitrone
- » Parmesan
- » Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Eier schaumig schlagen und den Spinat, Salz, Pfeffer und Käse unter die Eiermasse mischen.

Backpapier auf ein Blech legen und mit Parmesan bestreuen, die Masse darauf verteilen und dann 10 Min. bei 200 Grad backen.

Dann kalt werden lassen, umdrehen, sodass die Fülle auf die Käsesseite kommt.

Mit Kräuterfrischkäse bestreichen, darauf den Lachs verteilen und etwas Zitronensaft darübergerben.

Das Ganze fest rollen und in Klarsichtfolie wickeln. 6 Stunden kühlen.

Danach in beliebig dicke Scheiben schneiden. Dazu passen Sahne-meerrettich und frisches Brot.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

OSTERLAMM



ZUTATEN

- » 150 g weiche Butter
 - » 130 g Zucker
 - » 1 Prise Salz
 - » 1 TL Zitronenabrieb
 - » 3 Eier (Größe M)
 - » 180 g Weizenmehl (Typ 405)
 - » 2 TL Backpulver
 - » 2 – 3 EL Zitronensaft
 - » Puderzucker
- Außerdem:**
- » etwas Butter für die Form
 - » etwas Mehl für die Form

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Eine Osterlammform (15 cm hoch, Füllvolumen 900 ml) mit Butter einfetten und mit etwas Mehl bestäuben.

Für den Teig die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Das Salz und den Zitronenabrieb hinzugeben und verrühren. Die Eier unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben, zu dem Teig geben. Mit dem Zitronensaft untermischen.

Den Teig in die Osterlamm-Backform füllen und die Form dabei bis zu 2/3 ausfüllen. Das Osterlamm für 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen lassen.

Das gebackene Osterlamm aus der Form holen, für 90 Minuten auskühlen lassen und üppig mit Puderzucker bestäuben.

SVENJA KRAAN

Abteilung: Grafik
Seit wann bei AkZ Media: Februar 2012



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 Zu der Zeit gab es mich noch nicht.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Jugendzeit: Eifel 65 – Blue (1998), Gigi D'Agostino – The Riddle (1999).

Was habe ich gerne geguckt:
 Die Gummibärenbande.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 Wollte damals gerne was mit Tieren machen, leben dort, wo ich aufgewachsen bin, Spanien war auch eine schöne Vorstellung.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Ostereier bemalen und Naschereien im Garten verstecken!

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Zeit mit der Familie verbringen und gutes Essen.

Schönster Oster-Urlaub:
 Spanien an der Costa Brava.

Das hätte ich gerne im Osternest:
 Süßigkeiten und ein schönes Ausflugsziel, gemeinsame Zeit und Unternehmungen sind immer schön!

PETER HOFFMANN

Abteilung: Dokumentation und Verlagsbetreuung
Seit wann bei AkZ Media: Mai 2014



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
1983 ging ich noch zur Schule und habe in Köln gewohnt.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
Talking Heads.

Was habe ich gerne geguckt:
Monaco Franze.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
Mein Traum war es, als Toningenieur in Amerika zu leben.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
Gefüllte Eier essen, wie meine Mutter sie macht.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
Ich treffe mich gerne mit meiner großen Familie.

Schönster Oster-Urlaub:
Mein schönster Oster-Urlaub war in Südholland.

Das hätte ich gerne im Osternest:
Ich hätte gerne ein neues Objektiv für meine Kamera ;)

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

SAFTIGER SCHOKOLADENKUCHEN



ZUTATEN

- » 200 g Butter
- » 100 g Schokolade, zartbitter
- » 150 g Schokolade, Vollmilch
- » 4 Eier
- » 200 g Zucker oder Puderzucker
- » 80 g Mehl
- » Fett für die Form
- » evtl. Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Die Butter zusammen mit der Schokolade in einem Topf schmelzen. Wenn man es auf niedriger Flamme unter häufigem Rühren macht, ist kein Wasserbad nötig. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Mehl einsieben. Die Butter-Schokoladen-Mischung unterrühren. In eine gefettete Springform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. backen. Der Kuchen geht beim Backen auf und fällt dann wieder zusammen.

Der Kuchen ist fertig, wenn einige Zentimeter vom Rand entfernt bei der Zahnstocherprobe nichts mehr haften bleibt. In der Mitte soll er gar nicht ganz durch sein.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

GEDECKTER APFELKUCHEN



ZUTATEN

Für die Füllung:

- » 2 kg Äpfel
- » Etwas Rum-Aroma
- » Zitronensaft

Für den Guss:

- » ein halbes Päckchen Puderzucker
- » ein halber Teelöffel Zimt
- » etwas Zitronensaft

Für den Teig:

- » 650 g Mehl
- » 1 Tütchen Backpulver
- » 200 g Zucker
- » 3 Tütchen Vanillezucker
- » 200 g Butter
- » 2 Eier
- » ca. 5 Esslöffel Milch
- » Fett für die Form

ZUBEREITUNG

2 kg Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Dann die Äpfel behutsam erwärmen und etwas Rum-Aroma und Zitronensaft hinzufügen. Danach den Topf beiseitestellen und die Apfelmasse abkühlen lassen.

650 g Mehl mit 1 Tütchen Backpulver gut vermischen. In einer zweiten großen Schüssel 200 g Zucker, 3 Tütchen Vanillezucker, 200 g Butter, 2 Eier und ca. 5 Esslöffel Milch gut verrühren, bis es eine schöne Masse wird. Anschließend das Mehl/Backpulvergemisch langsam mit dem Knethaken unterrühren. Zuletzt alles noch mal gut mit den Händen kneten und den Teig dritteln.

Anschließend wird der Teig ausgerollt und auf die Größe der Springform angepasst. Aus je einem Teil werden Boden und Deckel gefertigt und aus dem dritten Teil der Rand. Den Boden in die gefettete Form geben und den Teigrand einsetzen, die Apfelmasse einfüllen und den Kuchen mit dem Teigdeckel schließen. Anschließend bei etwa 165°C ungefähr 45 – 60 Minuten bei Umluft backen.

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, bekommt er noch eine Glasur.

Hierzu ein halbes Päckchen Puderzucker mit einem halben Teelöffel Zimt, etwas Zitronensaft verrühren. Bis zur gewünschten Konsistenz mit ein paar heißen Wassertropfen verrühren und die Glasur auftragen.

HEIKE SCHIEFER

Abteilung: Verlagsbetreuung
Seit wann bei AkZ Media: September 2019



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 Da war ich 6 Jahre alt und wurde gerade eingeschult. Gewohnt haben wir in einem Vorort von Köln.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Michael Jackson.

Was habe ich gerne geguckt:
 Sesamstraße, Die Sendung mit der Maus und Löwenzahn.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 Ich wollte gerne Grundschullehrerin werden.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Mit der Familie zusammen grillen.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Die Familie besuchen & das schöne Wetter genießen.

Schönster Oster-Urlaub:
 Schönstes und häufigstes Urlaubsland sind für uns die Niederlande. Dort genießen wir die Meeresbrise & die netten Menschen.

Das hätte ich gerne im Osternest:
 Schokolade :)

BEATE BÜTTGEN-DAHM

Abteilung: Mediaberaterin und Publizistin
Seit wann bei AkZ Media: April 2015



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 Damals habe ich in Aachen studiert.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Frank Zappa.

Was habe ich gerne geguckt:
 Dallas, Formel Eins.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 Haus am See ;-) Am liebsten in Kanada.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Ein langes gemütliches Frühstück mit netten Leuten.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Treffen mit Freunden und Familie oder manchmal auch verreisen.

Schönster Oster-Urlaub:
 Nach Italien an die Amalfi-Küste.

Das hätte ich gerne im Osternest:
 Viel Zeit zum Verreisen.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

OSTERZOPF



ZUTATEN

- » 175 ml Milch
- » 80 g Butter oder Margarine
- » 500 g Weizenmehl
- » 1 Würfel frische Hefe
- » 100 g Zucker
- » 1 PK Vanillezucker
- » 2 Eier
- » 1 EL Milch
- » Gehobelte Mandeln
- » Hagelzucker

ZUBEREITUNG

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe darauf bröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in 3 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Strang (etwa 40 cm) rollen. Die Teigstränge auf das Blech legen und zu einem Zopf flechten. Den Zopf zugedeckt nochmals etwas gehen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit Milch verschlagen und den Zopf damit bestreichen. Mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen und ca. 30 Minuten backen.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

OMAS WAFFELTEIG**ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN**

- » 250 g Mehl
- » ½ PK Backpulver
- » 3 Eier
- » 150 g Zucker
- » 150 ml Milch
- » 1 PK Vanillezucker
- » ½ EL Speisestärke
- » 1 Prise Salz
- » 125 g flüssige Margarine

ZUBEREITUNG

Für dieses einfache Waffelrezept wird zuerst das Waffeleisen vorgeheizt.

In einer Schüssel das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

Die Eier in einer anderen Schüssel mit dem Mixer schön schaumig schlagen und nach und nach die weiteren Zutaten wie Zucker, Milch, Vanillezucker, Mehl-/Backpulvergemisch, Speisestärke und eine Prise Salz einrühren. Die flüssige Margarine in den Waffelteig geben und noch einmal alles gut durchmischen.

Nun das heiße Waffeleisen mit Öl oder Butter einfetten, am besten eignet sich dazu ein Pinsel.

Jetzt kann der Teig mithilfe eines Suppenschöpfers in das Waffeleisen eingefüllt und es können köstliche, goldgelbe Waffeln gebacken werden.

Die fertigen noch warmen Waffeln mit Puderzucker bestreuen.

MELANIE MAUTSCH

Abteilung: Grafik
Seit wann bei AkZ Media: April 2017

**1983**

Da gab es mich noch gar nicht :)

2023

Mein liebster Osterbrauch:
Osterfeuer.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
Zeit mit Freunden verbringen, ausschlafen und lesen.

Schönster Oster-Urlaub:
Urlaub mit der ganzen Familie (Eltern, Großeltern, Tanten, Onkels, Cousins & Cousinen) auf dem Meyerhof in Bad Essen.

Das hätte ich gerne im Osternest:
Bücher oder Gutscheine für Bücher.

KATRIN ZOELLNER

Abteilung: Management-Assistentin
Seit wann bei AkZ Media: Dezember 2022



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
Mit 5 habe ich vermutlich nur Unsinn im Kopf gehabt und bin in den Kindergarten gegangen. Gewohnt habe ich in Niederkassel.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
Alles, was meine Schwester gehört hat: Neue Deutsche Welle etc.

Was habe ich gerne geguckt:
Sesamstraße, Dr. Snuggles und die Fraggles.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
Was wünscht man sich mit 5? Das nächste Ereignis war die Einschulung.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
Mit der Familie zusammen zu sein und seit ich Kinder habe natürlich auch Eierverstecken im Garten.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
Gemeinsame Zeit mit der Familie genießen und einfach nichts tun.

Das hätte ich gerne im Osternest:
Eine glückliche und friedliche Zukunft für meine Kinder und eine neue Uhr :)

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

VOGELNESTER (AUS DEM SCHNELLKOCHTOPF)



ZUTATEN

- » 4 Schweinerouladen
- » 4 hartgekochte Eier
- » Zwiebeln
- » Senf
- » Bauernschinken
- » große Dose Erbsen und Möhrchen
- » Kartoffeln

ZUBEREITUNG

Die Schweinerouladen auf der Innenseite salzen und pfeffern und mit Senf bepinseln. Anschließend eine Scheibe Schinken auf das Fleisch legen sowie ein gekochtes Ei. Nun wird das Fleisch zu einer Roulade gerollt und mit Rouladennadeln oder Faden fixiert.

Die Rouladen auch von außen würzen und scharf anbraten. Aus dem Topf nehmen. Kleingeschnittene Zwiebeln im Topf anbraten, mit Brühe ablöschen und das Fleisch wieder zugeben. Das Ganze, nachdem der Topf ca. zu $\frac{1}{4}$ mit Flüssigkeit gefüllt wurde, aufkochen, den Deckel des Schnellkochtopfs schließen und ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die geschälten Kartoffeln kochen. Erbsen und Möhrchen in etwas Butter schwenken und würzen (mit Salz, Pfeffer, Zucker).

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und warmstellen. Aus dem Sud mit Brühe (500 ml), Saurer Sahne (ca. 100 g) und Tomatenmark (nach Belieben) eine Soße herstellen. Abschmecken mit Majoran, Prise Zucker, Salz, Pfeffer.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

MOUSSE AU CHOCOLAT NACH MONTIGNAC**ZUTATEN FÜR 6 – 8 PERSONEN**

- » 400 Gramm Bitterschokolade (Lindt 70 %)
- » 8 Eier
- » 70 ml Rum
- » 4 TL Kaffee löslich
- » 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schale geben. Eine halbe Tasse starken Kaffee und den Rum dazugeben. In einem Wasserbad die Schokolade schmelzen lassen. Eigelb und Eiweiß trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.

Lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen und mischen Sie dann das Eigelb unter, indem Sie alles rasch umrühren. Heben Sie anschließend vorsichtig den Eischnee unter, bis eine homogene Masse entsteht.

Stellen Sie die Mousse für mindestens 5 Stunden zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Tipp. Garnieren Sie den Dessertteller mit Früchten, Kakaostaub und ein paar Nüssen.

DANIELA NWOKORIE

Abteilung: Mediaberaterin und Verlagsbetreuung
Seit wann bei AkZ Media: Juni 2008

**1983****Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:**

Da war ich 4 Jahre alt und habe in Köln-Dellbrück gewohnt. Mein Bruder war gerade 1 Jahr alt. Ich nehme an, meine Haupttätigkeiten waren spielen, essen und schlafen (und den kleinen Bruder ärgern).

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:

Die Band der Sesamstraße und das Lied der Schlümpfe. Und natürlich alle Klassiker des Kölschen Karnevals.

Was habe ich gerne geguckt:

Durfte ich damals noch nicht. Später dann die Schlümpfe & Dr. Snuggles.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:

Damals hatte ich nur den Plan, abends länger aufbleiben zu dürfen.

2023**Mein liebster Osterbrauch:**

In Bayern gerne und oft: Oascheim (hochdeutsch: Eierschieben).

Das mache ich gerne während der Feiertage:

Die Zeit mit meinem Sohn in Bayern bei meiner Familie verbringen, lange Spaziergänge, den See und die Berge genießen.

Schönster Oster-Urlaub:

Chiemsee. Immer.

Das hätte ich gerne im Osternest:

Frieden und Lösungen für die Probleme dieser Welt.

CINDY WILLENBERG

Abteilung: Dokumentation und Verlagsbetreuung
Seit wann bei AkZ Media: August 2022



1983

Da gab es mich noch gar nicht ;)

2023

Mein liebster Osterbrauch:
Ostereier suchen mit den Kindern und gemütlich frühstücken.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
... das hoffentlich schöne Wetter im Garten genießen.

Schönster Oster-Urlaub:
Urlaub zu Hause ;)

Das hätte ich gerne im Osternest:
Schöne Pflanzen für den Garten.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

KARTOFFELNESTER



ZUTATEN FÜR 12 NESTER

- » 12 große Kartoffeln
 - » 1 Zwiebel
 - » 1 Zucchini
 - » 1 Möhre
 - » 2 Radieschen
 - » 1 Ei
 - » Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Dip:**
- » 200 g Schmand
 - » Salz, Pfeffer
 - » Kräuter

ZUBEREITUNG

Kartoffeln, Zwiebeln, Möhren schälen. Alle Zutaten raspeln und mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen.

Eine Muffinform mit Butter auspinseln und die Kartoffel-/Gemüsemasse hineingeben.

Bei 180°C ca. 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit aus Schmand, Salz, Pfeffer und Kräutern nach Belieben einen Dip anrühren. Die Nester mit einem Löffel aus der Form nehmen und mit Dip servieren.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

LIMONCELLO SPRITZ ZUM OSTERBRUNCH**ZUTATEN FÜR 1 PERSON**

- » 1 Erdbeere, in Scheibchen
- » 1 cl Limoncello (ital. Zitronenlikör)
- » 100 ml Prosecco
- » Minze zum Garnieren
- » Zitronenscheiben zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Die Erdbeerscheiben in ein hohes Sektglas geben, Limoncello auf-fließen lassen. Mit Prosecco aufgießen und mit Minzeblättchen und Zitronenscheiben garnieren.

GABRIELE MANDT

Abteilung: Auftragsmanagement und Buchhaltung
Seit wann bei AkZ Media: April 2015

**1983**

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 Schulabschluss & Ausbildungsstart, da wohnte ich in Bornheim-Kardorf bei meinen Eltern.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Smokie, Rod Stewart, Queen.

Was habe ich gerne geguckt:
 Dallas, Der Doktor und das liebe Vieh.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 Damals waren meine Pläne nur so weit gediehen, dass ich irgendwas mit Technik machen wollte, Kinder haben und irgendwo rund um Bonn wohnen wollte.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Osternachtsmesse, danach ins Pfarrheim zum Fastenbrechen.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Mit der Familie zusammensitzen und Wein trinken, am zweiten Tag wandern.

Schönster Oster-Urlaub:
 Bisher noch keinen Osterurlaub gemacht, aber wenn, wäre es eine Hüttentour in den Alpen.

Das hätte ich gerne im Osternest:
 Peters Schokoladenkuchen!

KARIN RUNTE

Abteilung: Mediaberaterin und Außendienstmitarbeiterin
Seit wann bei AkZ Media: 2018



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 BWL-Studium FH Köln, gewohnt in Bonn.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Phil Collins, Tina Turner.

Was habe ich gerne geguckt:
 Columbo, Dallas, und tatsächlich auch wohl hier und da die Schwarzwaldklinik :)

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 Auf dem Land leben – mit Tieren, Kindern, beruflich für alles offen.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Eier suchen früher, Eier verstecken dann später, Osterfeuer.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Kochen, Backen, Essen, Familie, bei schönem Wetter ein wenig im Garten werkeln.

Schönster Oster-Urlaub:
 Bin Ostern nie im Urlaub :D

Das hätte ich gerne im Osternest:
 Eine große Tüte „Zeit“.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

GOURMET-EIER – NICHT NUR ZUM FRÜHSTÜCK



ZUTATEN

- » Ein Ei pro WECK Glas,
 (140 ml Sturz) oder koni-
 sche andere Gläschen
- » klein geschnittene Paprika
- » Salz
- » Pfeffer
- » Schnittlauch
- » geriebener Parmesan
- » Butter zum Einfetten der
 Gläser

ZUBEREITUNG

Kleine Gläschen gut ausbuttern.

Dann die kleingewürfelte Paprika (ca. 1–2 EL) in die Gläser einfüllen und mit einer Prise Salz würzen. Auf die Paprika ein Ei schlagen, noch einmal mit einer Prise Salz würzen, dazu frischen Schnittlauch (ca. 1 EL) und etwas gehobelten Parmesan (ca. guter EL) geben.

Stellen Sie die gut gefüllten Gläser in einen Topf mit Wasser. Das Wasser sollte bis kurz unter den Rand der Gläschen reichen. Danach den Deckel auf den Topf, Wasser zum Kochen bringen und dann ca. 8–10 Min. leicht weiterköcheln lassen.

Wenn alles gestockt ist, Gourmet-Eier im Gläschen servieren oder stürzen, in der Mitte aufschneiden und auf einem Teller hübsch anrichten. Guten Appetit!

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

RUMÄNISCHE MITITEI**ZUTATEN**

- » 300 g Rinderhack
- » 200 g Schweinehack
- » 100 g Lammhackfleisch
- » 1 EL Knoblauchgranulat
- » 1 TL Bohnenkraut
- » Eine Prise Cumin (Kreuzkümmel gemahlen)
- » Salz
- » ca. 200 ml kaltes Bier

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und durchkneten, dann zu Cevapcici formen.

In einer Bratpfanne oder auf dem Grill schön von allen Seiten anbraten.

Mit frischem Baguette, Salat und Senf servieren. Einfach lecker und schnell gemacht!

GEORGE PETROVAI

Abteilung: Dokumentation
Seit wann bei AkZ Media: Januar 1996

**1983**

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 Da war ich Musiker in einer Theaterkapelle und habe mit meiner Familie in Satu-Mare (Rumänien) gelebt.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Spyro Gyra, Uzeb und Michael Brecker.

Was habe ich gerne geguckt:
 Sehr selten mal TV geguckt.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 Ich wollte Musiker sein und ein bisschen von der Welt sehen.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Hab ich so eigentlich keinen.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Mit der Familie zusammen sein und was Schönes kochen.

Das hätte ich gerne im Osternest:
 BBC Broadcasts – Genesis.

FRANK GOTTSAND-GROß

Abteilung: Qualitätsmanagement
Seit wann bei AkZ Media: März 2023



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
Tischler im Außendienst.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
Mötley Crüe, Queensrÿche, Udo Lindenberg.

Was habe ich gerne geguckt:
Monaco Franze, Unser Kosmos, Die Rückkehr der Jedi-Ritter.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
Leben im Raum Braunschweig, eigene Tischlerei.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
Mit meinen Enkeln Ostereier suchen.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
Kochen für Familie und Freunde.

Schönster Oster-Urlaub:
Ich weiß es nicht mehr.

Das hätte ich gerne im Osternest:
Das alte Gesangsbuch „Die Mundorgel“.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

EMPANADAS CON CORDERO



ZUTATEN

Zutaten für den Teig:

- » 1 kg Mehl
- » 350 ml Vollmilch
- » 350 ml Olivenöl
- » Salz

» 1 rote Paprika

- » Tomaten
- » 50 g Erbsen
- » 1 Handvoll gehackte Rosinen
- » 200 ml Rotwein

Zutaten für die Füllung:

- » 500 g Hackfleisch vom Lamm
- » 1 Zwiebel
- » Knoblauch
- » 1 Karotte (in Würfeln)

ZUBEREITUNG

Olivenöl, Milch und Salz in eine Schüssel geben und langsam das Mehl untermischen, bis der Teig eine feste, aber gut formbare Konsistenz hat, etwa wie Mürbeteig. Den Teig kühl stellen.

Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Erbsen einige Minuten in Salzwasser abkochen. Paprika mit Thymian und Rosmarin im Ofen grillen, dann schälen. Tomaten waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Thymian und Rosmarin zerhacken.

Lammhackfleisch in einen Topf geben, mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch dazugeben und mitgaren. Tomatenwürfel und Rosinen dazugeben, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Das restliche Gemüse zufügen und leicht köcheln lassen. Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Die entstandene Masse abkühlen.

Den Teig ausrollen und mit einem Ausstecher oder einem großen Glas größere Kreise ausstechen. Die Ränder mit Eigelb einpinseln. Die Füllung auf eine Seite der Kreise geben, den Teig im Halbkreis umklappen und verschließen. Bei 170 Grad für ca. 30 Minuten backen.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

LAMMKARREE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- » 1 kg Lammkarree
- » 50 g Butterschmalz
- » 2 Knoblauchzehen
- » 150 g Sellerie
- » 150 g Karotten
- » 1 Zwiebel
- » 1 EL Tomatenmark
- » 1 EL Mehl
- » 80 g Butter
- » 100 ml Rotwein (trocken)
- » 400 ml Lammfond
- » 2 Rosmarinzweige
- » Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 140 Grad vorheizen. In der Zwischenzeit Lammkarree waschen, Silberhaut und überschüssiges Fett entfernen. Sellerie, Karotten und Zwiebel schälen und in ca. 1–2 cm große Stücke schneiden. Ungeschälten Knoblauch mit der flachen Seite des großen Küchenmessers zerdrücken. Rosmarin waschen und abtropfen lassen.

Butterschmalz in einem ausreichend großen Bräter zerlassen, einen Rosmarinweig und zerdrückte Knoblauchzehen zum Aromatisieren des Schmalzes dazugeben. Lammkarree von allen Seiten scharf anbraten, geschnittenes Gemüse in den heißen Bräter geben. Tomatenmark, 300 ml Lammfond, Rotwein und Rosmarin dazugeben und alles ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad garen lassen. 5 Minuten vor Garzeitende einen feuerfesten Teller in den Ofen stellen und vorwärmen.

Backofen ausschalten. Lammkarree aus dem Ofen nehmen, auf den vorgewärmten Teller legen und 10 Minuten im ausgeschalteten und einen spaltbreit geöffneten Backofen ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Sauce durch ein Sieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleiner Flamme warmhalten. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl durch ein feines Sieb darüber sieben und unter Rühren vorsichtig anschwitzen, bis die Mehlbutter hellbraun wird. Mit 3–4 EL der Sauce ablöschen und gut verrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden. Mehlschwitze unter die restliche Sauce rühren und kurz aufkochen lassen. Fleisch aufschneiden, mit passender Beilage und mit der Sauce servieren.

BERND SCHIEMENTZ

Abteilung: Firmengründer
Seit wann bei AkZ Media: 1983



1983

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
 Ich habe in unserem Saunakeller in Bonn-Beuel, den ich zum Büro umfunktioniert hatte, die ersten Sonderthemen wie Bauen & Wohnen produziert.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
 Von Nicole „Ein bisschen Frieden“.

Was habe ich gerne geguckt:
 „Diese Drombuschs“ und „Formel Eins“.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
 1983 habe ich darüber noch nicht nachgedacht. 40 Jahre waren noch unerreichbar weit entfernt.

2023

Mein liebster Osterbrauch:
 Spazieren gehen am Ijsselmeer.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
 Während der Feiertage abschalten, relaxen und Schlaf nachholen.

Das hätte ich gerne im Osternest:
 Besuch von meinen Kindern und Enkelkindern.

ROSA

Abteilung: Umwelt und Arbeitsschutz
Seit wann bei AkZ Media: 2022



1983

„Wuff Wuff“

2023

Mein liebster Osterbrauch:
Verstecken und suchen. Ich finde alles.

Das mache ich gerne während der Feiertage:
Essen, schlafen, lange Spaziergänge und Sonnenbaden.

Schönster Oster-Urlaub:
Egal. Hauptsache mit meiner Familie.

Das hätte ich gerne im Osternest:
Ein neues Tau und den Knochen, den ich letztes Jahr im Garten verbuddelt und bisher nicht wiedergefunden habe.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

HUNDELECKERLI MIT ERDNUSSBUTTER UND SESAM



ZUTATEN

- » 300 g Dinkelvollkornmehl
- » 80 ml Wasser
- » 4 EL Sesam
- » 1 EL Erdnussbutter (oder anderes Nussmus)
- » 1 Ei

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig kneten. Dann dünn ausrollen und Kekse ausstechen (oder ihn mit einem Messer in Form schneiden).

Die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei 160 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten backen.

Anschließend den Backofen ausschalten und die Kekse weiter im Ofen trocknen und vollständig auskühlen lassen.

In einer Keksdose (oder einem Schraubglas) halten sie sich sehr lange.

MEIN REZEPT ZUM OSTERFEST

MÖHRENKUCHEN

Aus dem Rezeptbuch meiner Frau. Sie betreibt ein Café in Köln. Dieses wurde auch schon von einem bekannten Fernsehkoch nachgebacken.

ZUTATEN FÜR EIN BACKBLECH

Für den Kuchen:	» 1 TL Zimt
» 4 Eier	» 250 g Möhre
» 450 g Zucker	Für das Topping/Frosting:
» 200 ml Sonnenblumenöl	» 700 g Quark
» 250 g Dinkelmehl Typ 630	» 20 g Naturjoghurt
» 130 g gemahlene Mandeln	» Zimt und Zucker nach Geschmack
» 17 g Backpulver	

**ZUBEREITUNG**

Ofen auf 160°C Umluft vorheizen und das Blech mit Backpapier auslegen.

Eier, Zucker und Sonnenblumenöl mit einem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mindestens 4 Minuten lang cremig aufschlagen.

Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver und Zimt miteinander vermischen. Anschließend die trockenen Zutaten entweder auf der niedrigsten Stufe des Handrührgerätes oder mit einem Löffel unter die Eimasse heben, damit der Teig luftig bleibt. Möhren schälen, raspeln und vorsichtig mit einem Löffel unterheben.

Anschließend die Masse gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und für 60–70 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit einem Holzstäbchen hineinstecken, wenn beim Herausziehen kein Teig mehr daran klebt, ist der Kuchen fertig.

Den abgekühlten Kuchen stürzen, sodass die glatte Seite nach oben zeigt.

Für das Frosting Quark und Joghurt miteinander vermischen, anschließend auf dem Kuchen verstreichen. Zimt und Zucker nach Geschmack mischen und den Kuchen damit bestreuen. Im Kühlschrank hält er sich problemlos 2–3 Tage.

FRANK SCHIEMENTZ

Abteilung: Geschäftsführer und Chefredakteur
Seit wann bei AkZ Media: März 1999

**1983**

Was habe ich zu der Zeit gemacht und wo habe ich gewohnt:
Ich war 6 Jahre alt und habe in Bonn gewohnt.

Welche/n Band/Musiker fand ich damals richtig gut:
Alles, was tanzbar und halbwegs nachsingbar war. Den Musikgeschmack haben aber meine älteren Schwestern primär bestimmt.

Was habe ich gerne geguckt:
Sendung mit der Maus, Löwenzahn und ein Colt für alle Fälle.

Wo wollte ich in 40 Jahren leben und was machen:
Darüber macht man sich als 6-Jähriger noch keine Gedanken. Eher wann kann ich wieder raus, mit den vielen Kindern in der Nachbarschaft spielen, wann kommt der Eismann wieder vorbei und überleben die Muscheln, die ich im Rhein gesammelt hatte (ja, die gab es trotz der damaligen Wasserqualität schon), in meiner Schüssel? Das viele Papier im Büro meiner Eltern hatte mich schon damals fasziniert, man konnte schließlich prima darauf malen. Auch wurden die Ordner aufgehübscht.

Dass ich diese lange Geschichte von AkZ, mit einem tollen Team, nun schon seit 24 Jahren weiterführen darf, daran habe ich damals natürlich noch nicht gedacht. Papier liebe ich übrigens noch heute. :D

2023

Mein liebster Osterbrauch:

Mit den Kindern Ostereier bemalen, die Ostergeschichte vorlesen, Eier & Co. verstecken und sich manchmal Wochen später wundern, wo doch noch ein unentdecktes Geschenk war ;)

Das mache ich gerne während der Feiertage:

Zeit mit meiner Familie verbringen, wenn es das Wetter hergibt, den Garten genießen, lange Spaziergänge mit unserer Rosa.

Das hätte ich gerne im Osternest:

Mehr Zeit für Familie und Freunde.

Bildnachweise:

Titelseite: [ink drop/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/ink-drop)
Seite 10: [Svetlana Kolpakova/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/svetlana-kolpakova)
Seite 12: [Christin Klose/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/christin-klose)
Seite 13: [exclusive-design/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/exclusive-design)
Seite 14: [trendyrowdy/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/trendyrowdy)
Seite 15: [AmalliaEka/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/amalliaeka)
Seite 16: [Sandra/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/sandra)
Seite 17: [emmi/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/emmi)
Seite 18: [juefraphoto/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/juefraphoto)
Seite 19: [saaraah97/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/saaraah97)
Seite 20: [Cindy Willenberg](https://www.adobe.com/stock/cindy-willenberg)
Seite 21: [Brent Hofacker/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/brent-hofacker)
Seite 22: [Youtube Kanal- „natürlich selbstgemacht“](https://www.youtube.com/channel/UC...)
Seite 23: [Bart/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/bart)
Seite 24: [HLPhoto/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/hlphoto)
Seite 25: [Juefrateam/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/juefrateam)
Seite 26: [Lilli/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/lilli)
Seite 27: [MissesJones/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/missesjones)
Rückseite: [fotofabrika/stock.adobe.com](https://www.adobe.com/stock/fotofabrika)
Weitere Bilder: [Bernadett Yehdou](https://www.adobe.com/stock/bernadett-yehdou), [privates Archiv](https://www.adobe.com/stock/privates-archiv),
[pixabay.com](https://www.adobe.com/stock/pixabay), [pexels.com](https://www.adobe.com/stock/pexels), [unsplash.com](https://www.adobe.com/stock/unsplash)