

Köstlich *Seiten*

Eine Reise durch die Remagen Genusswelt



VEGAN Trend
Remagen & vegini

LANXESS arena
25 Jahre Partnerschaft

Ein starkes Team
Echte Frauenpower





Liebe Kunden und Partner,

diese Zeit ist geprägt vom Wandel. Von Veränderungen, von Höhen und Tiefen, Krisen und neuen Chancen. So meisterten wir erneut viele Herausforderungen und entwickelten uns wieder Stück für Stück weiter.

Es gab Tränen der Freude und des Trauerns. Ein Familienunternehmen, wie wir es sind, steht immer eng zusammen und das ist es auch, was uns immer weiterwachsen und jede Hürde nehmen lässt. Der unbändige Zusammenhalt und unsere Überzeugung, dass wir gemeinsam alles hinbekommen. Entscheidend dabei ist der Rückhalt und die Gemeinschaft in unserem ganzen Team. Das spüren wir, das gibt uns auch in schwierigen Situationen Kraft und Halt. Daher gehen wir voller Zuversicht

und Vertrauen weiter im Wandel der Zeit.

Unsere aktuellen KöstlichSeiten geben Ihnen einen spannenden Einblick in unsere Remagen-Welt. Erfahren Sie Neuigkeiten zum Unternehmen, zu unseren Partnerschaften und unseren Produkten. Auch hier ist vieles im Wandel, schauen Sie selbst.

Wir danken Ihnen an dieser Stelle von ganzem Herzen für Ihre Treue und Ihr Vertrauen. Der Wandel bietet uns Chancen, die wir mit Ihnen und voller Tatendrang angehen werden.

Herzliche Grüße

Nina Remagen
& Nane Remagen-Ziech

Köstlich *Seiten*

Impressum

Hardy REMAGEN GmbH & Co. KG - An der Hasenkaule 9-13 - 50354 Hürth - www.hardy-remagen.com

Verantwortlich: Nina Remagen

Fotos: Food-Foto-Köln, Elisabeth Kindler, Roland Breitschuh, @Kotari - adobe stock, Julia Kemp, Achim Bachhausen, vegini, envato elements, Nataliya Arzamasova, Markus Scheuren, Zufar Kamilov - adobe stock

Nr. 6 | Ausgabe 1/2023 Auflage: 2.000 Stück

Design: hartmann-media.de

Beratung & Text: Ihre Markenwerkstatt

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	02
Aus voller Kraft – echte Frauenpower	04
In Gedenken an Hardy Remagen	06
Partner der LANXESS arena	08
200 Jahre Kölner Karneval	10
Familien-Genussfest 2023	11
Danke, Bernd!	12
Starke Gastronomie-Partnerschaft	14
ANUGA & INTERNORGA 2023	15
Vegini neu im Sortiment	16
VEGAN FOOD	17
Partnerschaftliche Zusammenarbeit	18
Unsere Jubilare	19
Remagen Inside	20

Ein starkes Team

Aus voller Kraft – echte Frauenpower



Sie kennen das Unternehmen von der Pike auf, sie haben früh gelernt, Verantwortung zu übernehmen und sie ergänzen sich perfekt in ihren Kompetenzen.

Nina Remagen und Nane Remagen-Ziech prägen das Familienunternehmen und haben der 10. Generation bereits ihre Handschrift

verliehen. Die Schwestern sind ein starkes Team in einem Handwerk, das viel Durchsetzungsvermögen erfordert. Ihr Selbstbewusstsein und ihre fachliche Expertise treiben das Unternehmen weiter voran. „Wir sind beide der festen Überzeugung, dass man gemeinsam viel mehr erreichen und schaffen kann und wissen genau, worauf wir uns beim anderen ver-

lassen können,“ sind sie sich einig. „Ich bin sehr stolz zu sehen, wie meine Töchter das Unternehmen weiterentwickeln. Sie beherrschen ihr und unser Handwerk zu einhundert Prozent, das macht mich als Unternehmer und natürlich auch als Vater unfassbar dankbar,“ unterstreicht Frank Remagen die Entwicklung im letzten Jahr. Er steht den beiden nach wie vor als Berater und im Kontakt mit langjährigen Partnern zu Seite.

Nina und Nane betonen neben dem familiären Zusammenhalt aber vor allem auch den Rückhalt und die Teamarbeit mit den rund 200 Mitarbeiter:innen. Nur mit allen gemeinsam ließen sich Erfolge erzielen. Nur, wenn man sich aufeinander verlassen könne, sei Wachstum und das Meistern von Hürden und Herausforderungen möglich. Geballte rheinische Frauenpower – Nina und Nane gehen ihren Weg und führen das Traditionsunternehmen voller Verantwortung, Erfahrung, großem Einsatz und fachlichem Können.



Das Jahr 2023 brachte wieder viele Herausforderungen. Wie habt Ihr die Zeit erlebt, was waren große Themen?

Nina & Nane

„Das stimmt, viele Herausforderungen und auch wieder neue Themen. Was uns in Atem hielt und weiter anhält, ist die Preisexplosion auf dem Schweinefleischmarkt und die Ressourcen-Knappheit. Auch der Umbau der Tierhaltung ist hier ein großes Thema, das unsere Branche sehr beschäftigt. Dazu kommt die Erhöhung der Energiekosten. Das war ein Einschnitt, denn es ist klar, dass die Verarbeitung von Fleisch sehr energieintensiv ist. Rückblickend wollen wir aber vor allem auch positiv denken und das für die Zukunft nutzen! Nach der unglaublichen Zeit der Pandemie haben wir wieder deutliche Mengensteigerungen. Was für eine Krise, aus der wir dennoch gestärkt herausgegangen sind. Dazu konnten wir unsere Präsenz im Lebensmitteleinzelhandel in der Region weiter ausbauen. Das ist eine Basis, die für uns sehr wichtig ist und Kontinuität bringt. Ebenso vorangetrieben wurde das bedeutende Produktfeld Vegan, wo wir uns stetig weiterentwickeln. Zum einen durch strate-

gische Partner wie Vegini aus Österreich, zum anderen durch neue Produkte unserer eigenen veganen Linie VEGAN FOOD. Wir sehen das geänderte Konsum- und Kaufverhalten, darauf müssen und wollen wir nicht nur reagieren, sondern neue Angebote bieten, die den Kunden ansprechen.“

...Und auch privat ist bei Euch einiges passiert in diesem Jahr...

Nina & Nane lächeln

„Ja, auch das stimmt. Und in einem Familienunternehmen hat auch das einen Platz, da wir ja transparent und unsere Mitarbeiter:innen ein Teil der Remagen-Familie sind. Wir sind beide glücklich verheiratet und mit der kleinen Nele ist die nächste Generation weitergewachsen. Leider haben wir im November auch die traurige Nachricht unseres Großvaters verkraften müssen. Es gibt uns aber Kraft, dass wir wussten, wie stolz er war, dass wir sein Lebenswerk weiterführen, und dass wir im

Sommer noch seinen 90. Geburtstag gemeinsam feiern konnten.“

Wenn wir so auf das neue Jahr 2024 blicken... Könnt Ihr schon einen ersten Ausblick geben?

Nina & Nane

„Die aktuellen Themen werden uns natürlich weiter beschäftigen. Die ganz große Herausforderung unserer Branche, aber ja auch generell, ist der Personalmangel. Das beschäftigt uns sehr und wird entscheidend für den weiteren Weg sein. Wir sind ständig auf der Suche nach neuen Ideen, der Ansprache... Wir lieben unseren Job und würden sehr viel dafür geben, wenn junge Leute und Nachwuchskräfte auch diese Begeisterung entdecken und erleben könnten. Weitere Themen im nächsten Jahr sind für uns die Fertigstellung der Wärmerückgewinnung, die laufende Weiterentwicklung von VEGAN FOOD und unserer Küchenproduktion „Wir kochen für Köche!“. Zudem wird die Gyrosproduktion mit unserem Kooperationspartner anlaufen. Wir haben viel vor, selbstverständlich werden wir auch interne Prozesse weiter optimieren, investieren und immer innovative Ansätze verfolgen. Auch wir sind gespannt, was das Jahr so bringen wird!“



In Gedenken an Hardy Remagen

Ein besonderer Mensch mit Visionen



Kurz nach seinem 90. Geburtstag schief Hardy Remagen am Freitagabend, den 10. November 2023, friedlich im Kreise der Familie ein. Das Familienunternehmen trauert um einen wunderbaren Menschen, einen starken Vater, Großvater, Urgroßvater und eine große Unternehmerpersönlichkeit.

Mit einer bewegenden Trauerfeier haben sich die Familie, viele Angehörige und ehemalige Mitstreiter am 28. November vom ehemaligen Seniorchef im Kölner Dom verabschiedet.

Hardy Remagen prägte das Familienunternehmen in der 8. Generation und machte es zu dem Industrieunternehmen, was Frank und seine Töchter in

seiner Nachfolge weiter ausbauen konnten. Die 10. Generation führt im Familiensinne die Geschicke weiter, motiviert vom Motto des Großvaters: Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg.

„Wir möchten nicht trauern, dass wir Dich verloren haben, sondern sind sehr dankbar, dass es Dich gegeben hat.“

Familie Remagen



„Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg“



Der Seniorchef Hardy Remagen stellte die Weichen für das heutige Unternehmen Remagen. Dabei ging er einen Weg, der im Rückblick sehr eindrucksvoll und immer voller Tatendrang war. Als der Krieg 1945 zu Ende ging, war Hardy 12 Jahre alt. Die kleine Metzgerei der Familie Remagen in der Gladbacher Straße 9 in Köln war geschlossen, das Haus hatte es aber unbeschadet überstanden. Als sein Vater anderthalb Jahre später aus der Gefangenschaft nach Hause kam, brachte er die kleine Metzgerei notdürftig wieder in Gang.

Nachdem Hardy mit 14 Jahren die Volksschule beendet hatte, war für ihn klar, dass er eine Metzgerlehre machte. An etwas anderes war damals gar nicht zu denken. Da die Metzgerei so klein war, musste er nach seiner Gesellenprüfung nebenbei am Schlachthof arbeiten gehen, um genügend Geld zum Leben zu haben. Die Metzgerei allein hätte die Familie nicht ernähren können. Dann startete er allerdings eine Sportkarriere als Radrennfahrer, ehe er mit 28 Jahren doch erkannte, dass es so nicht weitergehen konnte. 1961 übernahm er daher die kleine Metzgerei seines Vaters, baute sie auf und um und etablierte sie zu einer großen Metzgerei mit 8 Verkäuferinnen hinter der Theke. In dieser Zeit startete auch die Produktion der Remagen Würstchen, die er in ganz Köln auslieferte. Ein echtes Novum zu der Zeit, Lieferungen an sämtliche Imbissbuden und Restaurants. Hardy trieb den kleinen Betrieb immer weiter voran. Er war ein Vorreiter in Sachen Werbung, Marketing und Vertrieb, gewissermaßen der erste Metzger, der in Köln Werbung machte – mit Anzeigen und Plakaten im Fenster.

Die Metzgerei boomte, die Remagen Wurst war sehr gefragt und es kam der Moment, dass der Laden in der Gladbacher Straße 9 aus allen Nähten platzte, die Metzgerei kam an ihre Grenzen. Bis zu 1.000 Kunden am Tag kamen zu Spitzenzeiten ins Geschäft. Daraus entstand die Idee, die das Unternehmen für die Zukunft prägen sollte: Hardy Remagen ging nach Hürth und baute da zunächst auf 800 Quadratmetern den neuen Betrieb auf, mit 10 Angestellten. Es folgte ein steter Aus- und Aufbau und vor allem im Vertrieb ging er neue Wege, es wurde Gastronomie, Imbissbuden, Kirmesplätze oder auch Weihnachtsmärkte beliefert. Als Hardy den Betrieb im Jahr 1995 an seinen Sohn Frank übergab, war die Belegschaft auf 100 Köpfe angewachsen. Mittlerweile hat das Traditionsunternehmen in 10. Generation seit fast fünf Jahrzehnten seinen festen Standort in Hürth und wurde mehrfach erweitert. Aus 1.000 Quadratmetern Betriebsfläche sind 15.000 geworden. Die Produkte von Remagen sind bundesweit bekannt und das Unternehmen zählt zu den großen Playern der Branche.

HARDY REMAGEN

1933 – 2023

1933

Geboren am 29. August

1947

Beginn Metzgerlehre anschl.
Sportkarriere als Radrennfahrer

1961

Eintritt in den Familienbetrieb und
Übernahme der Metzgerei vom Vater

1977

Umzug nach Hürth und Gründung
der Hardy Remagen GmbH

1994

Hardy Remagen erhielt das
Bundesverdienstkreuz für sein
ehrenamtliches Engagement bei
der Fleischerinnung Köln und beim
deutschen Fleischerverband.

1995

Übergabe des Unternehmens
an seinen Sohn Frank

2023

Gestorben am 10.11.

*Familienmensch, Unternehmer,
Visionär, Arbeitstier,
Vorreiter im Marketing.*

Seit 25 Jahren Partner der LANXESS arena



*Stefan Löcher, Arena-Geschäftsführer, Gastro-Team LANXESS arena,
Nane Remagen-Ziech und Nina Remagen, Kirsten Albrecht, Bereichsleitung Gastronomie (v.l.)*

Seit nunmehr 25 Jahren lockt die LANXESS arena, vormals Kölnarena, die Großen des Showgeschäfts und unzählige Besucher nach Köln. Ebenso lange besteht die vertrauensvolle Partnerschaft mit Remagen, deren Würstchen seit dem ersten Konzert im Herbst 1998 angeboten werden.

Die enge Partnerschaft beider Unternehmen ist durch Zuverlässigkeit, Vertrauen und Kontinuität geprägt. In den 25 Jahren hat die LANXESS arena nicht nur weltweit Maßstäbe gesetzt und ein Vierteljahrhundert Erfolgs- und Eventgeschichte für Köln und auch für Deutschland geschrieben. Immer dabei, Stärkung in der Pause oder nach einem spannenden Match der Kölner Haie sind die Krakauer oder die Bratwurst, in der Beliebtheit

gleichauf mit der Currywurst oder dem Schnitzel.

Als die größte und modernste Multifunktionsarena Deutschlands vor 25 Jahren eröffnet wurde, bestand bereits die Kooperation mit Remagen. Von Beginn an gehen beide mutigen Unternehmen den Weg gemeinsam. Mittlerweile zählt das Familienunternehmen Remagen vier Concession Stands im Arena-Foyer und im Oberrang. Auch im Backstage Restaurant werden die Fleischprodukte angeboten. Hier ist eindeutig die Nachfrage nach der Currywurst am größten. In den VIP Logenbereichen ist Remagen ebenfalls mit einem wechselnden Angebot präsent. Besondere Herausforderung sind in jedem Jahr die Speisen zur „Lachenden Kölnarena“, der größten Karnevalsveranstaltung der Stadt, die Anfang 2024 an 12

Abenden stattfindet. Regelmäßig ist die Familie Remagen Gast in der LANXESS arena: „Diese Arena ist für uns ein so wichtiger Teil von Köln,“ so Geschäftsführerin Nina Remagen. „Sie zieht die Menschen aus der Region, aus Deutschland, aus der ganzen Welt an, um hier großartige Musik, Shows und Sport zu erleben. Was hier geschaffen wurde, ist gigantisch! Wir sind sehr stolz, dass wir Teil dieses Erfolgs sein dürfen.“

Nina Remagen und Nane Remagen-Ziech erinnern sich an so viele Highlights der vergangenen Jahre. Vor allem die „Night of the Proms“, das Silvesterkonzert der Bläck Fööss, aber auch „Holiday on Ice“ und die vielen starken Spiele der Kölner Haie haben für unvergessene Momente gesorgt. „Diese Zusammenarbeit ist eine sehr besondere für uns, da wir von

Beginn an mit dabei sind“, erinnern sich Nina und Nane. „So eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, wie wir sie hier erleben, ist außergewöhnlich. Dafür sind wir sehr dankbar und freuen uns auf die weiteren gemeinsamen Jahre mit vielen Stars und Highlights in Köln. Wir gratulieren Stefan Löcher und seinem Team von ganzem Herzen zu dem Silberjubiläum!“. Bei der persönlichen Gratulation, bei der

sich auch Arena-Geschäftsführer Stefan Löcher die Schürze umband und die Würstchen auf den Grill legte, bestätigte er auch seinerseits die langjährige, enge Zusammenarbeit: „Es ist ein starkes Gefühl, solche Partner von Anfang an seiner Seite zu haben. Sich aufeinander verlassen zu können, immer gemeinsam Wege zu finden – das macht erfolgreiche Kooperationen aus.“ Und er wünscht

sich weiterhin, „dass unsere Gäste bei ihrem Besuch in die leckere Remagen-Wurst beißen können. Auf die nächsten gemeinsamen Jahre!“. Dem pflichtete auch Kirsten Albrecht, Leiterin der Arena-Gastronomie bei: „Es ist schön, wie man über die vielen Jahre von den unterschiedlichen Generationen „familiär“ betreut wird. Das ist wirklich außergewöhnlich und besonders.“



FAKTEN

LANXESS arena

Die offizielle ERÖFFNUNG fand am 17. Oktober 1998 im Rahmen eines Konzerts von Luciano Pavarotti statt.

MABE der Arena: Die Gesamtfläche beträgt 83.700 Quadratmeter, das entspricht der Größe von 12 Fußballfeldern. Der Innenraum ist 140 Meter lang und 120 breit, das Dach allein hat eine Fläche von 16.000 Quadratmetern. Es gibt 94 Treppen mit insgesamt 4000 Stufen.

GESAMTHÖHE mit Bogen: 76 Meter

NAME: Seit dem 2. Juni 2008 trägt die Kölnarena den Namen LANXESS arena. LANXESS, ein Konzern für Spezialchemie, erwarb die Namensrechte zunächst für zehn Jahre, verlängerte die Kooperation aber weiterhin.

REKORDJAHR 2017: Neuer Besucherrekord - insgesamt kamen 2017 rund 2.167.000 Besucher zu 216 Veranstaltungen in die Arena. Die LANXESS arena rangiert regelmäßig in den Top 3 der bestbesuchten Arenen weltweit

und lässt Eventarenen wie den Madison Square Garden oder die o2 London hinter sich.

EISFLÄCHE: Spannend, dass man im Innenraum immer auf Eis steht, denn die Fläche, auf der die Kölner Haie spielen, liegt immer in der Halle. Dementsprechend wird immer wieder umgebaut: Der Umbau aus einer Konzert- in die Eisfläche dauert rund sechs Stunden.

HENKELMÄNNCHEN: So wird die Arena liebevoll von den Kölnern genannt.

ALAAF zum Jubiläum

200 Jahre Kölner Karneval



Nina Remagen gratuliert Ralf Schlegelmilch zu 200 Jahre Festkomitee Kölner Karneval

In diesem Jahr feiert das bunteste und stimmungsvollste Fest der Domstadt großen Geburtstag – 200 Jahre Kölner Karneval.

200 Jahre Brauchtum, 200 Jahre kölsche Kultur. Der organisierte Karneval wurde vor 200 Jahren im Februar 1823 gegründet. In diesem Jahr ging auch der erste organisierte Umzug, also der erste Rosenmontagszug durch Köln. Das Jubiläumsjahr erfreute sich vieler Besonderheiten und Eh-

rungen. So ließ es sich auch das Traditionsunternehmen Remagen nicht nehmen, persönlich zu 200 Jahre Festkomitee Kölner Karneval zu gratulieren. Nina Remagen übergab das Glücksbringer-Geschenk an Ralf Schlegelmilch, Vorstandsmitglied des Festkomitees. Über 300 Jahre Remagen in Köln und 200 Jahre Kölner Karneval – von Beginn an ist man dem Kölner Brauchtum eng verbunden.

So wie das Unternehmen, so hat auch der Karneval in 200 Jahren

unglaublich viel erlebt und sich immer wieder gewandelt. Von der ersten Narrenkappe bis zum großen Jubiläums-Rosenmontagszug war er und ist er immer noch ein Spiegelbild der Zeit. Der Karneval ist Brauchtum, Imageträger und Wirtschaftsfaktor in einem.

Das, was den Kölner Karneval so besonders und einzigartig macht, ist das Gefühl, das er auslöst.

Spätestens beim ersten „Denn wenn et Trömmelche jeiht“ geht das kölsche Herz auf. „Köln ohne Karneval ist undenkbar,“ so Nina Remagen. „Er ist unser Gefühl und ein fester Bestandteil unseres Lebens.“

Als begeisterte Jecken mit dem Karneval im Blut haben wir auch in dieser Jubiläumssession mitgefeiert und freuen uns schon auf die bewegenden Momente der Session 2023/24. Als offizieller Partner des Festkomitee Kölner Karneval von 1823 e.V. blicken wir gespannt auf „Wat e Theater – wat e Jeckespill“.



Spaß, Spiel und Genuss

Familien-Genussfest 2023



Ende September feierte das Familienunternehmen sein großes Genussfest auf dem Gelände des Werksverkaufs.

Alle waren herzlich eingeladen, mitzufeiern, zu genießen und die vielen Aktionen zu nutzen. Das abwechslungsreiche Programm machte vor allem den jüngeren Gästen viel Freude. Ob auf der Hüpfburg, an der Torwand, beim Entenangeln oder beim Kinderschminken – die Kleinen hatten jede Menge Spaß. Zur Stärkung gab es viele leckere Köstlichkeiten

vom Grill und frische, duftende Waffeln für den süßen Abschluss. Die Fotobox fing einige schöne, lustige Erinnerungen ein.

Fest für die Mitarbeiter und die Familien

Das Genussfest war nicht nur ein Fest für Freunde, Partner und Kunden. Den Samstagabend nutzte das Familienunternehmen als Feier für das gesamte Team und deren Familien. Mit dieser Einladung dankte die Familie Remagen für den Einsatz und das Engagement ihrer Mitarbeiterinnen in den vergangenen Monaten.

Leckeres Essen und Trinken, dazu Live-Musik, Tanz und viele schöne Begegnungen machten diesen Abend besonders.

Vor allem auch als Bernd Johnen verabschiedet wurde. Eine Erinnerungstorte, die das Team für ihn bestellt hatte, durfte nicht fehlen. Ebenfalls nutzte die Belegschaft den gelungenen Abend, um auf die Geburt der nächsten Remagen-Generation anzustoßen. Auch für das kommende Jahr plant das Unternehmen die Fortsetzung dieser schönen Tradition rund um den Werksverkauf in Hürth.



Nach 23 Jahren verabschiedet

DANKE, Bernd!



Mehr als ein Drittel seines Lebens zählte Bernd Johnen zum Inventar des Unternehmens. Gestartet als Produktionsleiter im September 1999 folgten die Stationen als Betriebsleiter, später als Prokurist und schließlich in der Geschäftsleitung.

Auch weiterhin wird er noch beratend zur Seite stehen und

sein fachliches Wissen und seine große Erfahrung an die Nachfolger weitergeben.

Wenn Bernd Johnen von seiner Arbeit spricht, dann spürt man seine Begeisterung, seine Leidenschaft, die Passion für sein Handwerk. Er sprüht vor positiver Energie, die er über zwei Jahrzehnte in das Familienunternehmen steckte. Über Kontakte im Kölner Karneval, Bernd war unter anderem aktiv

als Tanzoffizier bei der Traditionsgesellschaft Jan von Werth, kam der gelernte Fleischermeister und Koch im Jahr 1999 ins Unternehmen nach Hürth. Damals wohnte er noch in Aachen, doch selbst die weiteste Anreise hielt ihn nicht davon ab, der Erste zu sein, der am Morgen den Betrieb aufsperrte.

Sein Wesen, sein unbändiger Einsatz und seine fachliche Expertise machten ihn schnell zu einer starken Stütze des Unternehmens, dem er sich weiterhin sehr eng verbunden fühlt.

Die Familie Remagen und das gesamte Team danken Bernd Johnen von Herzen für alles, was er in den 23 Jahren für das Unternehmen geleistet hat!



Im Gespräch mit Bernd Johnen

„Wenn man mich braucht, bin ich da“

Sie sind kreativer Macher und haben das Handwerk von der Pike auf gelernt. Was ist, was war für Sie das Besondere an der Arbeit bei Remagen?

„Da muss ich in erster Linie das Team nennen. Ich habe immer mit einem tollen Team gearbeitet! Dazu ist die Arbeit unglaublich abwechslungsreich. Jeder Tag ist anders, oft benötigen die Kunden spontan und äußerst flexibel die Produkte. Du stehst vor immer neuen Herausforderungen, und genau das mag ich. Es gibt keinen Stillstand, nie. Wir sind ein Unternehmen, das produziert. Da musst du immer machen und dranbleiben. Genau das hat mich gefordert, manchmal auch an Grenzen gebracht, aber genau das mochte ich so sehr an diesem Job. Dazu ist die Arbeit bei Remagen besonders, da es ein Traditionsunternehmen mit so einer starken Historie und viel Herzblut ist. Und hier wird Familie gelebt. In einem Familienunternehmen hat man kurze Wege, es gibt schnelle Entscheidungen, das war genau richtig für mich.“

Sie haben die Entwicklungen der letzten Jahre mitgemacht... Früher und heute. Wo stehen wir?

„Wir leben ja die Entwicklungen, sind mittendrin. Die Anforderungen der Kunden sind heute ganz andere. Einige Klassiker und die Würstchen werden immer nachgefragt, aber heute spielt vegetarisch und vor allem vegan eine sehr große Rolle.

Da gilt es, sich drauf einzulassen, immer wieder Neues zu probieren. Das wird nie langweilig, ist immer sehr spannend. Die Gewohnheiten ändern sich – kalorienbewusst, viel Gemüse, vital. Bei Remagen waren wir mit unseren Innovationen immer schon der Zeit voraus. 10 Jahre früher hatten wir schon eine Fitnesswurst am Markt – damals noch eher kritisch beäugt, heute nicht mehr wegzudenken. Das Unternehmen war schon immer sehr experimentierfreudig und innovativ. Ein starkes Plus! Betrieblich ist der Personalfaktor in den letzten Jahren der entscheidende Punkt. Während das Team früher sehr verwurzelt war, gilt es heute, neue Leute zu gewinnen und deren Freude an der Arbeit zu wecken. Das ist keine leichte Aufgabe...“

Was war Ihr schönstes Erlebnis in der Zeit bei Remagen?

„Da fallen mir einige ein, es sind ja auch ein paar Jährchen vergangen... Das Schönste für mich ist allerdings, wenn wir durch meine Ideen oder meine Arbeit neue Kunden gewonnen haben und sie überzeugen konnten.“

Sie haben doch sicherlich ein Lieblingsgericht aus dem Hause Remagen...

„Ja, da muss ich nicht lange überlegen, das ist die Opa Jupps Pfännchenfrikadelle! Das ist ein uraltes Rezept. Sie schmeckt einfach wirklich wie früher, wir haben sie

immer wieder verfeinert, aber das ist wie hausgemacht trotz Produktion. Wir haben damals mit 40kg am Tag gestartet, in Spitzenzeiten wurden 8 Tonnen am Tag produziert. Egal, zu welcher Tageszeit, die schmeckt mir immer.“



Mir hat die Arbeit bei Remagen immer großen Spaß gemacht und ich bedanke mich bei meinem tollen Team.

Zum Abschluss wünschen wir Ihnen alles Gute für die Zukunft. Was sind Ihre persönlichen Wünsche – fürs Unternehmen und für sich selbst?

„Ich wünsche dem Unternehmen von Herzen alles Gute für die Zukunft (noch bin ich ja auch ab und zu dabei und darf beraten). Dass sie das Level halten beziehungsweise sich so weiterentwickeln können. Für mich persönlich wünsche ich mir ein Handicap unter 20, und dass ich gesund bleibe. Und wichtig – wenn man mich braucht, dann bin ich immer für Remagen da.“

„Mer stonn zo dir, FC Kölle“

Starke Gastronomie-Partnerschaft

Im vergangenen Jahr unterstrichen der 1. FC Köln und das Traditionsunternehmen Remagen ihre langjährige Kooperation. Zwei Jahrzehnte, seit der Saison 2002/2003 stehen die Partner eng zusammen. Ein klares Bekenntnis zu Zuverlässigkeit, Vertrauen und Kontinuität von beiden Seiten.

In diesem Sommer beteiligte sich Remagen daher auch gerne an der Versorgung der Fans beim Auftakttraining. Bei strahlendem Sonnenschein besuchten rund 1.000 Fans das 1. Training des 1. FC Köln zum Start in die Bundesliga-Saison 2023/24.

Ein toller Ferientag, den viele Anhänger des Clubs zu einem Ausflug ans Geißbockheim nutzten. Der Gastropartner war gerne mit dabei und sorgte gemeinsam mit Kölsch-Partner Gaffel für das leibliche Wohl der Zuschauer. Die Stadionwurst und die Schinkenkrakauer ließen sich viele zur Stärkung schmecken und fütterten dafür das Spendenschwein zugunsten der FC-Stiftung. An diesem Mittag kam eine stolze Summe für den guten Zweck zusammen.

Neben den vielen FC-Fans, die sich ihre Stadionwurst diesmal



FC-Geschäftsführer Christian Keller mit Nina Remagen am Remagen-Grillstand.

am Geißbockheim schmecken ließen, schaute auch FC-Geschäftsführer Christian Keller am Remagen-Grillstand vorbei. Gemeinsam mit Geschäftsführerin Nina Remagen warf er einen Blick zurück auf die 20-jährige Jubiläumssaison von Remagen, zugleich schmiedeten sie neue Pläne.

„Der FC ist für uns ein Stück Heimat. Er gehört zu unserem Leben – geschäftlich wie privat – einfach dazu,“ so Nina Remagen. „Da sind wir gerne dabei, ob beim

Trainingsauftakt oder im Stadion einen Leckerbissen für die Fans zu grillen.“



**GASTRO
PARTNER**



Themen & Trends

ANUGA & INTERNORGA 2023



Messetrubel steht für Inspiration und Motivation. Das Motto des GenussGARTENS lautete auf der diesjährigen INTERNORGA 2023 „erleben – genießen – wohlfühlen“.

Und so wie es die Leitworte versprochen, ließ es sich auch resümieren: Die INTERNORGA im Frühjahr in der Hamburger Messe war ein voller Erfolg mit viel Genuss, jeder Menge Erlebnis und Wohlfühlatmosphäre inmitten des trubeligen Messegeschehens. Die Top-Unternehmen der Food- und Gastrobranche waren vor Ort, langjährige Partnerschaften wurden vertieft und neue gewonnen. In Hamburg stand vor allem der vitale Genuss im Vordergrund. Leckere Speisen, die dabei besonders nährstoffreich, kohlehydratreduziert und ohne künstliche Zusatzstoffe zubereitet sind. Ne-

ben der Vitadelle und der veganen Linie VEGAN FOOD kamen auch die Suppenvariationen sehr gut an. Im kommenden Jahr findet die INTERNORGA vom 9. bis zum 12. März 2024 statt.

Die ANUGA 2023 übertraf in diesem Jahr alle Prognosen: Rund 140.000 Fachbesucher:innen aus 200 Ländern und rund 7.900 Ausstellern aus 118 Ländern machten sie erneut zur Weltleitmesse der Branche. Auch für Remagen, die in der Koelnmesse ein Heimspiel haben, ist die ANUGA weitaus mehr als die Präsentation von Neuheiten und Produktinnovationen. Die ANUGA vereint familiäre Atmosphäre und internationales Flair, vertraute Abstimmungen und die große Bühne, Tradition und Fortschritt. Auch hier bot der GenussGARTEN den perfekten Rahmen, denn es wird vertrauensvolle

Partnerschaft gelebt. Die nächste ANUGA findet vom 4. bis zum 8. Oktober 2025 statt. Beide großen Messen waren auch in diesem Jahr eine starke Inspirationsquelle, die motiviert und antreibt.



SAVE THE DATE

INTERNORGA 2024
08.-12. März | Hamburg

ANUGA 2025
04.-08. Oktober | Köln

Österreichisch-deutsche Kooperation

Vegini neu im Sortiment

Fleisch- und Fischalternativen auf Basis von Erbsen, Kichererbsen und Reis in höchster Qualität, hergestellt mit viel Liebe in Österreich, natürlich ohne Konservierungsstoffe & Geschmacksverstärker – das sind die Produkte von vegini.

Die Marke der Firma VeggieMeat mit Sitz im niederösterreichischen St. Georgen kooperiert mit dem Traditionsunternehmen Remagen, die die innovativen Produkte im

Dachmarkt Deutschland mit vertreiben. Eine starke Partnerschaft, da die Nachfrage nach pflanzlichen Speisen immer weiter zunimmt. Die Produkte von vegini sind vielseitig, 100 % pflanzlich und schnell zuzubereiten. Beide Unternehmen sind ihrer Heimat stark verbunden, was sich bei VeggieMeat durch das „einzigartig & g’schmackig“ oder das „Schnitzel“ zeigt. So wie auch die eigene Remagen-Linie VEGAN FOOD lässt vegini die Konsumenten die grüne Genusswelt neu erleben. Gemeinsam beweisen sie,

dass pflanzenbasierte Fleisch- und Fischalternativen nicht nur gesund und nachhaltig sind, sondern auch sehr gut schmecken. Ausgewählte vegini-Produkte sind im Werksverkauf in Hürth erhältlich. Die Firma VeggieMeat wurde im Jahr 2015 im niederösterreichischen St. Georgen gegründet. Sie startete mit 12 Mitarbeitern. Mittlerweile steigt die Nachfrage nach den Produkten stark an und VeggieMeat wächst kontinuierlich. Zurzeit sind am Standort Niederösterreich rund 90 Mitarbeiter:innen beschäftigt. Zusätzlich wird die Präsenz auf nationaler und internationaler Ebene laufend ausgebaut, so wie mit der neuen Kooperation mit Remagen.



Schnitzel



Gehacktes



Nuggets



Eigene vegane Remagen-Linie

VEGAN FOOD

Die Nachfrage wächst und wächst, fleischfreier Genuss ist lange kein Trend mehr.

Es ist eine Lebenseinstellung, die den Konsum vieler mittlerweile prägt. Remagen entwickelt den Bereich VEGAN FOOD daher auch immer weiter. Zum festen Sortiment kommen laufend weitere spannende Produkte hinzu.

Qualität, Frische, Innovation und Nachhaltigkeit stehen hier – wie bei allen Remagen-Produkten – im Vordergrund. Entscheidend ist für das Familienunternehmen vor allem, dass hinsichtlich des Genusses nichts eingebüßt wird. Daher

werden auch speziell Fleisch- und Wurstliebhaber bedient, die auf tierische Zutaten, aber nicht auf den Geschmack verzichten wollen. Das Remagen VEGAN FOOD ist rein pflanzlich auf Proteinbasis die perfekte Wahl: „Wir möchten jeden erreichen!“, so Geschäftsführerin Nina Remagen: „Ob Fleisch oder beim Verzicht auf tierische Produkte, bei uns findet jeder das richtige Angebot. Das zählt für uns. Qualität und Geschmack haben dabei höchste Priorität.“

Das Angebot reicht von der veganen Bratwurst, der Currywurst oder dem veganen Burger über die vegane Bolognese, vegane Chicken Nuggets oder das Schnitzel,

die vegane Tomatensuppe, Chili sin Carne, Pulled Jackfruit bis hin zur veganen Mayo oder Pesto. Die Produkte werden auf Basis natürlicher pflanzlicher Eiweißquellen wie Erbsenprotein, Sonnenblumenprotein oder Soja hergestellt und sind eine gelungene Abwechslung und Alternative in der modernen Küche.

JETZT UNSERE
PFLANZLICHEN ALTERNATIVEN
ENTDECKEN!



Immer mit Biss

Partnerschaftliche Zusammenarbeit

Ein starkes Netzwerk und zuverlässige Partnerschaften, das ist ein wichtiger Bestandteil der Remagen Unternehmensphilosophie und des Erfolgs.

Neben Zuverlässigkeit, Vertrauen und Flexibilität ist vor allem Innovation entscheidend. Gemeinsam neue Wege gehen, kreative Ideen schaffen – Remagen ist hier immer als Vorreiter aktiv.

Immer am Ball

Wenn der Ball rollt, dann ist auch die Remagen-Stadionwurst nicht weit, natürlich je nach Verein individuell. Seit 2018 ist Remagen Stadion- und Gastronomiepartner von **Borussia Mönchengladbach**. Die Fans der Fohlen stärken sich im BORUSSIA-PARK an den Kiosken mit der Stadionwurst, der Currywurst, den Frikadellen und den veganen Nuggets. In den

VIP-Bereichen werden zusätzlich ausgewählte Remagen-Produkte an den Heimspieltagen angeboten. Ebenso wie in der FohlenSportsbar, die täglich für alle Borussen-Fans und Gäste geöffnet ist. „Wir freuen uns sehr über die enge Zusammenarbeit mit dem Traditionsverein vom Niederrhein,“ unterstreicht Nina Remagen. „Mit unserem Angebot im BORUSSIA-PARK sorgen wir für köstliche Genussmomente der Fohlen-Anhänger.“

Neben den Fans von **Borussia Mönchengladbach** und dem **1. FC Köln** kommen auch die Stadionbesucher von **Eintracht Frankfurt**, **Fortuna Köln** und **Viktoria Köln** auf ihre Kosten und lassen sich die Stadionwurst zur Stärkung schmecken.

Aktiv mit dabei

Neben der langjährigen Kooperation mit der **LANXESS arena** zählen weitere bedeutende Eventlocations

und Veranstalter zu den vertrauten Partnern.

So beispielsweise mit dem **CHIO Aachen**, der Eliteklasse des Pferdesports. Auch hier sorgt Remagen bereits seit 2 Jahrzehnten für den richtigen Biss beim Publikum. Um Pferdestärken auf vier Rädern geht's beim **24Stunden-Rennen auf dem Nürburgring**. Ebenfalls ein Highlight im jährlichen Veranstaltungskalender, bei dem Remagen aktiv ist. Rund um die Strecke können die Fans Kraft tanken – mit der beliebten Remagen-Wurst. So wie auch beim Sommerspektakel „**Jeck im Sunnesching**“. Das beliebte kölsche Sommerfest im Kölner Jugendpark versorgt die Zuschauer ebenfalls mit der leckeren Wurst zur Stärkung.

Ein herzlicher Dank an alle Partner für Ihre Treue, das Vertrauen und den Zusammenhalt! Auf weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit.



Unsere Jubilare

Wir gratulieren von Herzen!

Ein Ausschnitt unserer Jubilare von 2022-2023.

Thorsten Kügler | Betriebsrat, 10 Jahre

Ich bin durch den Kölner Karneval zu Remagen gekommen. Mich hat tatsächlich der „kölsche Klüngel“ hergeführt. Ich wünsche mir, dass das Unternehmen weiterhin in der Familie bleibt und so viel Erfolg wie bisher mit der 10. Generation verzeichnet. Ich persönlich möchte gerne das 333. Jahr Jubiläum mitfeiern, um dann entspannt in den Ruhestand zu gehen. Meine Hobbies: Kirche, Schalke, Karneval.

Mascha Vanfloorop | Qualitätssicherung, 10 Jahre

Ich habe nach dem Studium ein Praktikum bei Remagen gemacht. Darüber bin ich hiergeblieben und habe direkt danach angefangen. Mein schönstes Erlebnis bei Remagen war die 300 Jahr-Feier, daran denke ich sehr gerne zurück. Für die Zukunft wünsche ich mir an erster Stelle Gesundheit. Mein Hobby: Familie.

Thomas Schröder | Warenannahme, 10 Jahre

Über einen Bekannten, Klaus Abbelen, bin ich vor 10 Jahren zu Remagen gekommen, also ganz klassisch „Vitamin B“. Das schönste und bewegendste Erlebnis im Unternehmen war für mich der Einsatz der Firma bei der Flutkatastrophe. Ich wünsche mir, gesund zu bleiben. Meine Hobbies: Lost Place Erkundung, Konzerte, Enkelkinder.

Ingo Stein | Logistik, 10 Jahre

Wie ich zu Remagen gekommen bin? Ganz klassisch – ich habe mich beworben, wurde genommen und habe sofort angefangen. Besonders mag ich die Feiern im Unternehmen, hervorzuheben ist die Feier zum 300-jährigen Jubiläum. Für die Zukunft wünsche ich mir gesund zu bleiben und einen Lottogewinn. Mein Hobby: Schützenverein.

Egerton Okundaye (Eggy) | Mitarbeiter Versand, 10 Jahre

Ich arbeite sehr gerne bei Remagen und bin über die Empfehlung des Arbeitsamtes hergekommen. Vor allem die Feiern sind sehr besonders. Ich erinnere mich oft an meine 1. Weihnachtsfeier im Unternehmen. Das Verständnis der Mitarbeiter untereinander ist klasse, das wünsche ich mir auch für die Zukunft. Und dass alle mit Freude zur Arbeit kommen. Mein Hobby: Fußball.

Haki Gashi | Reiniger, 15 Jahre

Zu Remagen bin ich durch die Vermittlung einer Reinigungsfirma gekommen, eine sehr gute Entscheidung. Besondere Erlebnisse für mich waren bisher die 300 Jahr-Feier, der 50. Geburtstag von Frank Remagen und der Polterabend von Nane und Nina. Ich wünsche mir für die Zukunft, dass ich gesund bleibe, und dass ich noch weiter hier arbeiten werde. Mein Hobby: Joggen in der Natur.

Hari Ram | Zerlegung, 30 Jahre

Durch einen Freund, der auch bei Remagen arbeitet, bin ich damals nach Hürth ins Unternehmen gekommen. Mein schönstes Erlebnis in 30 Jahren war die Feier zum 300-jährigen Jubiläum. Für die Zukunft wünsche ich mir Gesundheit und Glück. Mein Hobby: Mit Freunden treffen.

Remagen Inside

Ein Einblick

Weihnachtsfeier 2022
Die Fotobox war wieder
das Highlight.



Frohe Weihnachten!
Das Team verbreitet festliche Freude
und ausgelassene Stimmung.





IT/EDV
Marin Hammel



Einblick in die Produktion:
Qualität beginnt bei unseren
Mitarbeitern. In der
Produktion setzen wir auf
Kompetenz und Teamarbeit.



Versand
Gökahn Pekistieren



Jeck im Team:
Karnevalsstimmung pur mit verkleideten Panzerknacker-Kollegen
und ausgelassener Feierlaune.



Stolze Familiengeschichte:

Die Geschäftsführerinnen Nina und Nane mit ihrem Vater Frank und Großvater Hardy - eine Einheit im Unternehmen.

Dieses Bild entstand im Frühjahr 2023.

Trainingsauftakt am Geissbockheim



Besuch vom 1. FC Köln bei uns im Hause
Philipp Türoff (Kaufmännischer Geschäftsführer) mit Markus Rejek (Geschäftsführer)



Herzlichen Glückwunsch zur Hochzeit! Unser langjähriger Mitarbeiter Thorsten Kügler hat seine Birgit geheiratet. Dieses süße Schwein symbolisiert Glück für die gemeinsame Reise.



Karneval 2023
Ein stolzer Frank Remagen mit seinen beiden Ladys.



Herzlichen Glückwunsch
Adem Coskun



Geburtstagsgrüße
 an unseren großartigen
 Prokuristen Marc Schmitz:
 40 Jahre voller Engagement,
 Kreativität und Teamgeist.



The best Greek Gyros: Ab sofort produzieren wir für die Marke REMS Manufactory leckere Gyros-Spezialitäten in Premium-Qualität.



Kuchenpause für mehr Zusammenhalt:
 Das Team genießt köstliche Momente.



Bernd Johnen, danke für die gemeinsamen Jahre! Die Abschiedstorte ist ein süßer Ausdruck unserer Wertschätzung.

Abschied von einer Legende:
 Bernd Johnen wird von
 Nina, Nane und Marc in den Ruhestand
 verabschiedet.



Der neueste Trend: Remagen Schlappen



Remy's Rennen: Siegerehrung bei kölngalopp

Remagen präsentiert: Unser Team glänzt auf der INTERNORGA und ANUGA – Innovation, Engagement und Teamgeist inbegriffen.



**Frank Remagen
mit Nicola und Nane**



**Laudator Frank Remagen gratulierte dem Gewinner:
Best Worscht in Town-Gründer Lars Obendorfer**

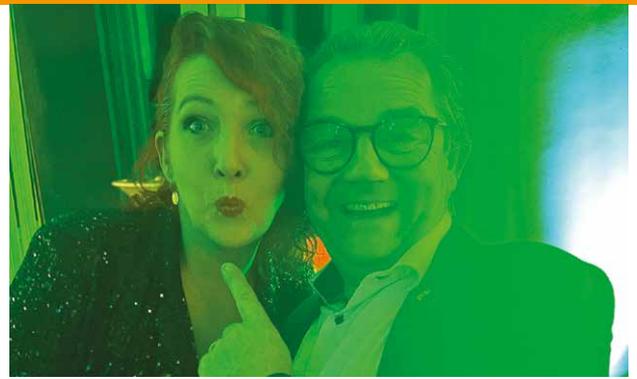
Frank Remagen mit seinem
Vater Hardy Remagen
im Herbst 2023.

Markenbotschaften im Spiel:
Unsere Bandenwerbung bringt Farbe und Vielfalt ins Stadion.



Charmante Töne:
GospelBreeze verleiht unserer Firmen-Weihnachtsfeier eine weihnachtliche Note.





Lachen, Tanzen, Genießen:
Das Team erlebt eine unvergessliche und ausgelassene Weihnachtsfeier.



Nina Remagen kündigt an:
GospelBreeze

Generationen kommen und gehen. Die Tradition bleibt. Wir sind stolz auf unsere Familie. Eine Familie, die Werte und Erfahrungen weitergibt. Dieses Foto entstand im Frühjahr 2023 und wir sind dankbar, dass unser Opa Hardy noch dabei sein konnte.





Genuss mit Leidenschaft.

www.hardy-remagen.com