

Köstlich *Seiten*

Eine Reise durch die Remagen Genusswelt

Starke Partnerschaften

Gelebte Leidenschaft



*4 Generationen
Familie Remagen*

Ausgezeichnet

28 Jahre Exzellenz bei der DLG

Sozial engagiert

Für die Region

Kooperationen

Sterneköche bei Remagen





Liebe Kunden und Partner,

das Jahr 2025 war für uns ein Jahr voller Dynamik, Kreativität und besonderer Erlebnisse. Mit großem Stolz präsentieren wir Ihnen die neue Ausgabe der KöstlichSeiten.

Werfen Sie auch einen Blick auf unsere neuen Produktfotos, die die Leidenschaft und Qualität unserer Arbeit in einem ganz neuen Licht zeigen. Besonders freuen wir uns über unsere inspirierenden Kooperationen, die uns helfen, noch mehr Genuss und Innovation in unsere Produkte zu bringen.

Wir legen großen Wert auf unsere veganen Alternativen, die zeigen, dass Genuss und Nachhaltigkeit wunderbar Hand in Hand gehen. Gleichzeitig setzen wir auf starke Partnerschaften, um gemeinsam

neue Wege in der Lebensmittelwelt zu beschreiten. Unsere Produkte sind mittlerweile in ganz Europa unterwegs und begeistern Menschen über Ländergrenzen hinweg. Darüber hinaus engagieren wir uns aktiv in der Nachwuchsförderung und im Sportsponsoring.

Die aktuellen KöstlichSeiten laden Sie ein, Teil unserer Welt zu werden – voller genussreicher Inspirationen und spannender Einblicke. Danke, dass Sie uns mit Ihrer Treue und Ihrem Vertrauen dabei begleiten.

Herzliche Grüße

Nina Remagen
& Nane Remagen-Ziech

KöstlichSeiten

Impressum

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

Verantwortlich: Nina Remagen

Fotos: Frank Rosin, Lehmann, LANXESSarena, Am Olivenbaum, CurryVurst, Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e. V., IHK Köln, Quarzwerke Gruppe, Benny vom Grillfürst, FC Victoria Köln, Galopprennbahn Köln-Weidenpesch, ETL-Stiftung Kinderträume, Wirtschaft Köln unplugged, Facettenreich e.V., Fußballcamp Hürth, Foodfoto Köln

Nr. 7 | Ausgabe 1/2025 Auflage: 1.500 Stück

Design: hartmann-media.de

Beratung: Ihre Markenwerkstatt

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	02
Zusammenhalt und Leidenschaft	04
Im Rampenlicht	06
Pflanzliche Alternativen	08
All-Time-Favoriten	09
Starke Partnerschaften	10
Krasse Curry Vurst	11
Ein Hauch von Fernsehen	12
Unterwegs	13
Hürth Alaaf AK GV Köln Treffen	14
Familienfest	15
IHK Köln wählt	16
28 Jahre Exzellenz bei der DLG	17
BGN Prämierter Betrieb	18
Benny, wo kaufst du deine Bratwurst?	19
Gemeinsam stark Renntag	20
Spendenaktion für Juna	21
O'zapft is!	22
Frauenpower im Podcast	23
Karneval in Hürth	24
Unsere Jubilare	25
Remagen Inside	26

Tradition

Zusammenhalt und Leidenschaft



Heute führen Nina und Nane das Unternehmen – mit viel Frauenpower, Innovationsgeist und dem gleichen Anspruch an Qualität, der die Familie Remagen seit Jahrhunderten prägt.

Regelmäßig trifft sich die ganze Familie – nicht nur privat, sondern auch, um über die Zukunft des Unternehmens zu sprechen.

"Ich bin stolz auf die Familie. Wir haben Höhen und Tiefen erlebt – aber der Zusammenhalt ist super. Wenn man so viele Generationen um den Tisch sieht, merkt man, was wirklich zählt. Jeder bringt etwas Eigenes mit, und trotzdem halten wir zusammen – im Leben wie im Betrieb. Das war schon immer unsere Stärke. Wir reden miteinander, wir lachen miteinander, und wir packen gemeinsam an. Das ist es, was uns als Familie – und als Unternehmen – ausmacht." - Frank Remagen

Denn das Miteinander ist für uns mehr als ein Wert: Es ist das Fundament, auf dem alles aufbaut.



Vier Generationen an einem Tisch – das ist echte Tradition, die verbindet.

Wenn die Familie gemeinsam grillt, wird gelacht, erzählt und erinnert. An alte Zeiten, an schöne Momente – und an Menschen, die nicht mehr dabei sein können. Opa Hardy fehlt, doch in den Geschichten lebt er weiter. Dafür freut sich Ur-Oma Edith umso mehr, ihre

Ur-Enkel zu sehen, die fröhlich um den Tisch toben.

Edith ist ein wichtiger Teil unserer Geschichte: 1963 übernahm sie gemeinsam mit ihrem Mann Hardy das elterliche Unternehmen – und stand selbst noch an der Fleischtheke, um die leckeren Produkte zu verkaufen. Mit Leidenschaft, Herz und großem handwerklichen Können.



Im Rampenlicht

Starker Teamgeist vor der Kamera



MAKING-OF
-SCANNE MICH-
FÜR EXKLUSIVE EINBLICKE



Bild und jedes Video sollte die Energie und den Spirit widerspiegeln, die Remagen auszeichnen, und gleichzeitig die besondere Atmosphäre des Ortes einfangen.

Natürlich durfte während der intensiven Drehtage auch die Verpflegung nicht zu kurz kommen! Das Kreativteam wurde mit köstlichen Gerichten aus der Remagen-Küche versorgt. So blieb genügend Energie für all die vielen Aufnahmen und einen reibungslosen Ablauf, der allen Beteiligten großen Spaß bereitete.

Die Fotos und Videos, die dabei entstanden sind, werden künftig auf der Webseite sowie in den Social-Media-Kanälen zu sehen sein. Sie vermitteln nicht nur einen authentischen Einblick in den Arbeitsalltag, sondern zeigen auch die Leidenschaft und den Teamgeist, die Remagen charakterisieren. Sie sollen helfen, Werte und Visionen nach außen zu tragen und gleichzeitig für eine noch engere Verbindung zu den Kunden und Partnern zu sorgen.



Auf die Kamera, fertig, los! Bei Remagen war Action angesagt. Das Betriebsgelände wurde zum Mittelpunkt kreativer Ideen.

Shooting realisiert, das nicht nur tolle Aufnahmen lieferte, sondern auch jede Menge Spaß machte und kreative, unvergessliche Momente erzeugte.

Zwei aufregende Drehtage standen auf dem Plan, an denen nicht nur das Team, sondern auch das gesamte Betriebsgelände in einem ganz neuen Licht erstrahlte. So wurde ein großartiges

An den zwei Drehtagen war jeder Teil des Teams gefragt – ob vor oder hinter der Kamera. Von spontanen Teamaufnahmen bis hin zu beeindruckenden Perspektiven des Betriebsgeländes: Jedes



Pflanzliche Alternativen

VEGAN FOOD meets GREEN ROSIN

Mit VEGAN FOOD bietet Remagen eine köstliche Auswahl an fleischfreien Alternativen. Eine neue Kooperation mit Green Rosin bietet nun noch mehr:

VEGAN FOOD

Wer den vollen Geschmack von Fleisch genießen möchte, aber auf tierische Zutaten verzichten will, findet bei uns die perfekte Lösung. Das VEGAN-FOOD Sortiment ist rein pflanzlich und basiert auf hochwertigen Proteinquellen wie Erbsenprotein, Soja und Sonnenblumenprotein.

Remagen freut sich nun, eine spannende Kooperation mit Green Rosin bekannt zu geben, einer Marke, die für hochwertige,

innovative Lebensmittel steht. Green Rosin ist die Marke des bekannten TV-Kochs Frank Rosin, mit dem Remagen gemeinsam eine vielfältige Produktlinie aus veganen und vegetarischen Tiefkühlprodukten entwickelt hat.



Die Produkte von Green Rosin sind nicht nur geschmacklich ein Genuss, sondern auch nachhaltig: Sie werden tiefgekühlt angeboten, um Lebensmittelabfälle zu vermeiden und Ressourcen zu schonen. Jedes Produkt wurde in enger Zusammenarbeit mit Frank Rosin



und seinem Team entwickelt, um den höchsten geschmacklichen Ansprüchen gerecht zu werden.

Die Green Rosin Produktlinie:
Orientalischer Aufstrich
Meerrettich Rote Beete Aufstrich
Bruschetta Aufstrich
Tofu Tomaten Aufstrich
Falafel-Bällchen
Rote Beete Taler
Bulgur Spinat Walnuss Patty



All-Time-Favoriten

Bratwurst & Frikadellen

Genuss mit Geschichte. Seit Generationen zählen sie zu den beliebtesten Klassikern der deutschen Küche: Bratwurst und Frikadelle.

Ob auf dem Grill, frisch aus der Pfanne oder als herzhafter Snack zwischendurch – diese beiden All-Time-Favoriten sind aus dem Alltag vieler Menschen nicht wegzudenken.

Bei Remagen haben sie eine ganz besondere Bedeutung. Das traditionsreiche Familienunternehmen blickt auf über 300 Jahre Handwerkskunst zurück – und bis heute entstehen hier Würstchen und Frikadellen nach überlieferten Familienrezepten. Schon die Ahnen der Familie Remagen waren für ihre feinen Fleischwaren und ihr Gespür für Würze bekannt. Liebe, Erfahrung und

die Kunst des richtigen Handgriffs wurden über Generationen weitergegeben.

„Unsere Bratwürste und Frikadellen sind echte Klassiker – sie verbinden Tradition, Qualität und ehrlichen Geschmack. So hat schon mein Opa Jupp in der Pfanne gebraten, und genau das spürt man noch heute in jedem Bissen.“ sagt Nane Remagen-Ziech, Geschäftsführerin. „Wir möchten, dass unsere Produkte nach Zuhause schmecken – nach dem, was man kennt und liebt.“

Ob feines Wiener Würstchen, herzhaftes Bratwurst oder handgeformte Pfännchenfrikadelle – bei Remagen wird jedes Produkt mit derselben Sorgfalt gefertigt. Mageres Schweine- und Rindfleisch, frische Zwiebeln und fein abgestimmte Gewürze

sorgen für den unverwechselbaren Geschmack, der an die Küche von Oma und Opa erinnert. So erleben die Klassiker von einst eine neue Blütezeit. Die Wurst, so scheint es, feiert ihre Renaissance – und die Frikadelle bleibt, was sie schon immer war: ein Stück Heimat auf dem Teller.



Starke Partnerschaften Gelebte Leidenschaft

Starke Partnerschaften entstehen, wenn gemeinsame Werte auf gelebte Leidenschaft treffen.

Seit vielen Jahren arbeitet Remagen mit ausgewählten Partnern zusammen, die ebenfalls höchsten Anspruch an Qualität, Verlässlichkeit und Genuss stellen. Diese Zusammenarbeit ist geprägt von Vertrauen, gegenseitiger Wertschätzung und dem Ziel, Menschen besondere Genussmomente zu schenken. Ob bei großen Events, in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der Gastronomie – unsere Partner teilen unsere Überzeugung, dass nur mit Herzblut und Teamgeist echte Erfolge entstehen. Auf jede einzelne dieser Partnerschaften kann man mit Freude und Stolz blicken.



„Wenn zwei Partner denselben hohen Anspruch an Qualität und Genuss haben, entsteht echte Partnerschaft. Genauso erleben wir die Zusammenarbeit mit Hardy Remagen. Verlässlichkeit, Sorgfalt und das gemeinsame Ziel, täglich das Beste auf den Teller zu bringen, verbinden unsere beiden Unternehmen. Darüber hinaus verbindet uns eine gewachsene, persönliche Beziehung. Unsere Familien schätzen und mögen einander sehr.“



LANXESS arena

„Die LANXESSarena und die Firma Remagen verbindet eine lange und enge Partnerschaft. Schon mit der Eröffnung der Arena vor 26 Jahren bestand die Kooperation. Remagen ist einer der wenigen Lieferanten der ersten Stunde. Auch wenn mal 'Not am Mann ist', kann man sich auf die Familie Remagen und ihr Team zu 100% verlassen. Uns ist so noch nie die Bratwurst ausgegangen und auch wenn es mal eng wurde, dann fahren Nina oder Nane die Ware auch mal selbst während der Eishockey-WM zur Arena.“



„Seit 2018 arbeiten Borussia Mönchengladbach und die Firma Remagen eng zusammen und wir schätzen diese Partnerschaft sehr! Wir danken euch für eure Zuverlässigkeit, Sorgfalt und die konstant hohe Qualität. Auf viele weitere gemeinsame Jahre!“



„Wir danken der Firma Hardy Remagen für die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit. Wir freuen uns auf weitere Erfolgsprojekte und sind schon gespannt auf die nächsten Highlights unserer Partnerschaft.“



Weltfest des Pferdesports
CHIO Aachen

„Die Partnerschaft mit Remagen ist für den CHIO Aachen von besonderem Wert. Als Traditionsunternehmen steht Remagen für Qualität, Verlässlichkeit und Leidenschaft – Werte, die auch uns am Herzen liegen. Wir freuen uns, einen so engagierten Partner an unserer Seite zu wissen.“

Krasse Curry Vurst Streetfood auf Sterne-Niveau



Der zweifach mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Sternekoch Daniel Gottschlich ist bekannt für sein exklusives Restaurant ‚Ox & Klee‘ im Kölner Rheinauhafen. Nun bereichert er die Streetfood-Szene mit innovativen Kreationen.

Ab sofort können Gäste eine ganz besondere Kreation direkt vor dem ‚Ox & Klee‘ genießen: die ‚Krasse Curry Vurst‘. Diese Currywurst ist alles andere als ein gewöhnlicher Imbiss-Snack. Sie stellt eine wahre Geschmacksexplosion dar, die mit höchster Raffinesse und Liebe zum Detail zubereitet wird. In enger

Zusammenarbeit mit Remagen hat Gottschlich eine innovative Variante der klassischen Currywurst entwickelt, die mit frischen, hochwertigen Zutaten überzeugt.

Die ‚Krasse Curry Vurst‘ verbindet die Einfachheit des Streetfoods mit der Kreativität und Präzision der Spitzenküche. Die speziellen Soßen und die Vurst selbst sorgen für eine neue Dimension des klassischen Snacks und begeistern sowohl Streetfood-Liebhaber als auch Feinschmecker.

„Krasse Curry Vurst“ – eine Einladung, Streetfood neu zu entdecken. Diese Kreation markiert einen aufregenden Meilenstein für Kölner Streetfood und lädt alle ein, die Vielfalt der Streetfood-Küche zu erleben.“

Remagen auf Mallorca Currywurst in Paguera



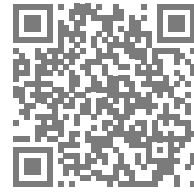
Remagen-Currywurst jetzt im Restaurant „Am Olivenbaum“ auf Mallorca.

Die beliebten Wurst- und Fleischspezialitäten von Remagen, wie Bratwurst, Currywurst und Frikadellen, sind nun auch auf Mallorca erhältlich. Im Restaurant „Am Olivenbaum“ am Boulevard Paguera gibt es nun die beste Currywurst der Insel – mit hausgemachter Soße. „Wir sind stolz darauf, unseren Gästen auf Mallorca ein Stück



deutscher Esskultur näherzubringen“, sagen die Inhaber des Restaurants, Meiklen & Andy.

„Die Currywurst mit der hausgemachten Soße ist bereits ein echter Renner – und das nicht nur bei den Deutschen, sondern auch bei den Einheimischen und Touristen, die den einzigartigen Geschmack zu schätzen wissen.“



Ein Hauch von Fernsehen Der WDR zu Gast

Das Team des beliebten WDR-Formats „Ausgerechnet Bratwurst“ hat hinter die Kulissen des Unternehmens Remagen geschaut.

Im letzten Jahr flimmerte die Sendung über die Bildschirme und nahm die Zuschauer mit auf eine kulinarische Reise in die Welt der Bratwurst – ein Thema, das wohl wie kein anderes für die deutsche Esskultur steht. Denn mal ehrlich: Gibt es etwas Deutscheres als eine knackige Wurst auf dem Grill?

Mit beeindruckenden Zahlen unterstrich die Reportage die Liebe der Nation zu diesem Klassiker. Ganze 1,8 Milliarden Würste landen jedes Jahr in der Pfanne oder auf dem Rost – das reicht, um die Erde sage und schreibe sechs Mal

zu umrunden! Doch was macht eine wirklich gute Bratwurst aus?

Hier setzte der WDR an und zeigte, worauf es ankommt. Von der sorgfältigen Auswahl hochwertiger Zutaten bis hin zur handwerklichen Präzision bei der Herstellung – die Türen der Produktionsstätte standen dem Team offen, um Einblicke in die Geheimnisse hinter dem Geschmack zu gewähren. Mit Liebe zum Detail, modernster Technik und traditionellen Verfahren hat Remagen gezeigt, wie Tag für Tag die perfekte Bratwurst produziert wird.

Die Sendung war ein Highlight, das nicht nur für Unterhaltung sorgte, sondern auch spannende Fragen beantwortete: Was macht die Qualität einer Wurst aus? Welche Un-

terschiede gibt es in Geschmack und Verarbeitung? Und warum wird die Bratwurst wohl auch in Zukunft ein Liebling der Deutschen bleiben? Remagen ist stolz darauf, Teil dieser Reportage gewesen zu sein, und freut sich, den Zuschauern eine neue Wertschätzung für die Bratwurst mitgegeben zu haben – und vielleicht auch ein bisschen Appetit!

Wer die Ausstrahlung verpasst hat, kann die Episode in der WDR-Mediathek nachholen. Ein kleiner Tipp: Bereiten Sie sich eine Bratwurst vor, um beim Zuschauen direkt in den Genuss zu kommen!

Wir bedanken beim WDR für die Gelegenheit, unsere Leidenschaft und unser Handwerk mit ganz Deutschland zu teilen.



Unterwegs Ein Fuhrpark, der Geschichten erzählt

Der Remagen-Fuhrpark ist nicht nur ein wesentlicher Bestandteil des täglichen Betriebs, sondern auch ein echtes Aushängeschild für das Unternehmen.

Die neuesten LKWs und Sprinter erstrahlen in einer besonderen Fahrzeugbeschriftung, die die Geschichte von Remagen lebendig widerspiegelt. Auf den Fahrzeugen sind nicht nur wichtige Meilensteine der Firmengeschichte abgebildet, sondern auch Produktfotos, die zeigen, was das Unternehmen heute so erfolgreich macht.

Die LKWs sind längst nicht mehr nur in Köln unterwegs – sie fahren rund 250 Kilometer um Hürth herum und liefern zuverlässig und pünktlich die hochwertigen Produkte. Doch es sind nicht nur die Fahrzeuge, die Kunden und Partner begeistern. Auch das Team ist



einfach großartig. Es wird nicht nur mit höchster Professionalität gearbeitet, sondern auch mit einer großen Portion Teamgeist und Engagement. Hier herrscht eine familiäre Atmosphäre, die sich auch auf die Arbeit auf der Straße überträgt.

Ein besonderer Dank gilt dabei auch unserem Partnerunternehmen **TLT Stolley**, das uns seit Jahren als verlässlicher Dienstleister im Bereich Fuhrpark unterstützt und damit einen wichtigen Beitrag zum reibungslosen Ablauf unseres täglichen Betriebs leistet.



“

„Es sind nicht nur die Fahrzeuge, die unsere Kunden und Partner begeistern. Auch unser Team ist einfach cool. Wir arbeiten mit höchster Professionalität und mit einer großen Portion Teamgeist und Engagement. Bei uns herrscht eine familiäre Atmosphäre, die sich auch auf die Arbeit auf der Straße überträgt.“

- Nina Remagen -

Hürth Alaaf

Das Dreigestirn zu Gast



Das Firmengelände verwandelte sich in eine wahre Karnevalshochburg, als das Kölner Dreigestirn 2025 feierlich empfangen wurde.

Frank Remagen, zusammen mit Nina und Nane, hieß Prinz René (René Klöver), Bauer Michael (Michael Samm) und Jungfrau Marlies (Hendrik Ermen) herzlich willkommen.



Die Stimmung hätte kaum ausgelassener sein können – viele Mitarbeiter kamen zusammen, um diesen besonderen Moment gemeinsam zu erleben. Kölsche Tradition und herzliche Gemeinschaft standen im Mittelpunkt: Zu den Klängen kölscher Musik füllte frisch gezapftes Schreckenskammer Kölsch die Gläser.

Es war ein Nachmittag voller rheinischer Lebensfreude, der noch lange in Erinnerung bleiben wird – ein perfekter Auftakt für die jecke Zeit!

1. AK GV Köln Treffen

Ein Blick hinter die Kulissen

Im Januar öffnete Remagen die Türen für das diesjährige Meeting des Arbeitskreis Gemeinschaftsverpflegung Köln e. V.

Rund 65 Teilnehmer nutzten die Gelegenheit, einen exklusiven Blick hinter die Kulissen unserer modernen Produktion zu werfen.

Die Gäste wurden von Nina Remagen und Nane Remagen-Ziech durch die Produktionsstätten geführt und erhielten dabei spannende Einblicke in die Geschichte des Unternehmens.

Neben Vorträgen zu Themen wie Halbstufen, Fleisch-Etikettierung und einem inspirierenden Beitrag von Christian Feist (GESOCA) über aktuelle Herausforderungen in der Gemeinschaftsverpflegung stand natürlich auch die Betriebsbesichtigung im Mittelpunkt.

Nach dem Anlegen der Schutzkleidung ging es durch verschiedene Produktionsbereiche – von der Frikadellen-Produktion über



die Farmhaus-Küche bis zur Gyros-Halle.

Zum Abschluss wurde zu einer Verkostung und Networking-Runde geladen – mit intensivem Austausch, neuen Kontakten und rundum positiver Stimmung.

Familienfest 2025

Grillduft und Palaver



Angrillen am Werksverkauf – zwei Tage voller Musik, Genuss und Herz.

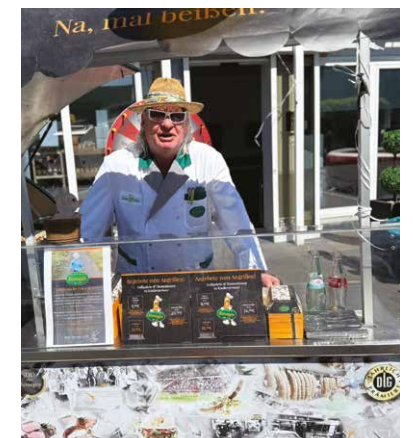
Im Frühjahr lud die Familie Remagen zum großen Angrillen am Werksverkauf in Hürth ein – und viele Gäste folgten der Einladung. Familien, Freunde, Partner und Kunden feierten gemeinsam ein buntes Fest voller Musik, gutem Essen und echter Gemeinschaft.

Auf und neben der Bühne war jede Menge los: Die Bands Rabaue,



Palaver und die Chaos Perfection Dancecrew sorgten für Stimmung, Bewegung und Begeisterung bei Groß und Klein. Ob mitreißende Musik oder beeindruckende Tanzshows – das Programm ließ keine Wünsche offen.

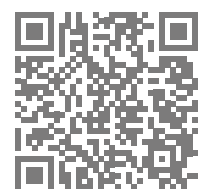
Für das leibliche Wohl war natürlich bestens gesorgt: Vom Grillduft bis zur frischen Waffel – es wurde geschlemmt, gelacht und genossen. Auch die kleinsten Gäste kamen auf ihre Kosten – beim Kinderschminken, beim Rodeo-Reiten



oder einfach beim Toben und Staunen.

Ein herzliches Dankeschön geht an all unsere Partner, die dieses Event so besonders gemacht haben.

WHATSAPP-KANAL
NEUIGKEITEN AUS
UNSEREM WERKSVERKAUF



IHK Köln wählt Neue Stimme in der Wirtschaft

Nina Remagen wurde in die Vollversammlung der IHK Köln gewählt!

Im April 2025 wurde Nina Remagen in die Vollversammlung der IHK Köln aufgenommen – ein bedeutender Schritt für ihre aktive Mitgestaltung der regionalen Wirtschaft. Die Industrie- und Handelskammer Köln vertritt rund 150.000 Unternehmen. Ihre Aufgaben reichen von politischer Interessenvertretung über die Förderung von Aus- und Weiterbildung bis hin zur Beratung von Unternehmen in allen betrieblichen Fragen – von der Gründung bis zur Digitalisierung.

Die Vollversammlung der IHK, auch als „Parlament der Wirtschaft“ bezeichnet, ist das höchste Gremium der Kammer. Über 700 Unternehmerinnen und Unternehmer engagieren sich ehrenamtlich, um die wirtschaftliche

Stärke und die Zukunftsfähigkeit der Region zu sichern. Mit ihrer Wahl in dieses Gremium erhält Nina Remagen eine Stimme, die direkten Einfluss auf wichtige wirtschaftliche Entscheidungen hat und die Interessen der Unternehmen in der Region vertritt.

Die Wahl in die Vollversammlung ist ein wichtiger Schritt für Nina und gleichzeitig ein Gewinn für die regionale Wirtschaft. Herzlichen Glückwunsch zu dieser bedeutenden Aufgabe, die sie mit Engagement und Expertise angehen wird!

Neben ihrem neuen Amt bei der IHK nutzte Nina Remagen kürzlich die Gelegenheit, ein erfolgreiches regionales Industrieunternehmen persönlich kennenzulernen: die Quarzwerke Gruppe in Frechen. Bei diesem Besuch konnte sie hautnah erleben, wie sich 141 Jahre familiengeführte Industrie-



geschichte kontinuierlich weiterentwickeln und mit modernen Fertigungsprozessen verbunden werden. Die Unternehmensgruppe ist als Produzent mineralischer Rohstoffe bekannt. Besonders beeindruckend waren Einblicke in die Produktionsabläufe sowie der Austausch mit dem engagierten Team vor Ort.

Der Besuch bot zudem die Möglichkeit, Tradition und Innovation in einem Unternehmen zu beobachten, das sich seit über einem Jahrhundert am Markt behauptet und gleichzeitig zukunftsorientiert agiert.

Solche Einblicke geben wichtige und praxisnahe Impulse für die Arbeit in der Vollversammlung und erweitern das Verständnis für die Herausforderungen und Chancen regionaler Unternehmen.

28 Jahre Exzellenz bei der DLG Kontinuität in Qualität



Bereits zum 28. Mal wurde das Unternehmen Remagen mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) ausgezeichnet.

Remagen lässt seit vielen Jahren seine Produkte freiwillig von unabhängigen Sachverständigen testen, um sicherzustellen, dass Produkte höchsten Standards entsprechen. Der „Preis für langjährige Produktqualität“ wird an Unternehmen verliehen, die über fünf Jahre hinweg regelmäßig an den internationalen Qualitätsprüfungen des DLG-Testzentrums teilnehmen und mindestens drei Prämierungen pro Jahr erzielen.

In der modernen Produktion in Hürth kombiniert das Unternehmen innovative Technik mit einem engagierten Team von über 210 Mitarbeitern. In einem Betriebsklima, das auf Zusammenarbeit und Qualität ausgerichtet ist, setzt Remagen auf höchste Qualitätsstandards und Disziplin.

Um dies zu gewährleisten, werden regelmäßige neutrale Kontrollen und Zertifizierungen, wie das IFS Food Zertifikat und die BIO-Zertifizierung, durchgeführt. Darüber hinaus hat Remagen mit nachhaltigen Investitionen und einem kontinuierlichen Ausbau der Produktionskapazitäten auch in die Zukunft des Unternehmens und die Verbesserung seiner Umweltbilanz investiert.



"Diese wiederholte Ehrung bestätigt unser Engagement für kontinuierliche Qualität. Darauf sind wir stolz."

- Nane Remagen-Ziech -

Mit einer klaren Verpflichtung zu Qualität und Nachhaltigkeit bleibt Remagen ein führendes Beispiel für langjährige Produktqualität in der Lebensmittelbranche.



Preis für langjährige
Produktqualität



BGN Prämierter Betrieb

Ein Zeichen für Qualität & Sicherheit

Erneut wurde Remagen mit dem Titel „BGN Prämierter Betrieb“ ausgezeichnet.

Diese Ehrung von der Berufsgenossenschaft steht für besonderen Einsatz in den Bereichen Arbeitsschutz, Sicherheit, Ergonomie und Gesundheitsschutz sowie für das Engagement bei der Schaffung hochwertiger Ausbildungsplätze und der Förderung nachhaltiger Unternehmenswerte und Mitarbeiterentwicklung. Der Fokus liegt auf der Sicherheit und dem Wohl der Mitarbeitenden.

Ergonomische Arbeitsplätze, moderne Sicherheitsstandards und regelmäßige Schulungen sorgen für eine gesunde und sichere Arbeitsumgebung.

Gleichzeitig wird bei Remagen großer Wert auf die Förderung von Nachwuchstalenten gelegt, um hohe Standards in Qualität und Verantwortung sicherzustellen.

Diese Auszeichnung ist nicht nur eine Anerkennung, sondern auch Ansporn, die hohen Maßstäbe weiterhin zu erfüllen und eine

sichere, erfolgreiche Zukunft zu gestalten.



Nachwuchs im Fokus

Berufskolleg Ehrenfeld zu Besuch

Die Fleischer-Oberstufe des Berufskolleg Ehrenfeld war zu Besuch bei Remagen.

Fachwissen trifft Leidenschaft – und genau das konnten die Schülerinnen und Schüler der Fleischer-Oberstufe des Berufskolleg Ehrenfeld bei ihrem Besuch in Hürth erleben. Die angehenden Fachkräfte erhielten spannende Einblicke in unser Familienunternehmen, das weit über die bekannte „Stadionwurst“ des 1. FC Köln hinaus für handwerk-

liche Qualität steht. Bei einem Rundgang durch die Produktion zeigten wir, wie moderne Lebensmitteltechnologie und traditionelle Handwerkskunst bei Remagen zusammenwirken. Besonders begeistert waren die Schülerinnen und Schüler von der Vielfalt unserer Produktwelt. Natürlich durfte auch eine Verkostung nicht fehlen, bei der der Geschmack selbst überzeugte.

Wir danken dem Berufskolleg für den Besuch, das Interesse und



die wertvollen Gespräche. Nachwuchsförderung und Begeisterung für das Fleischerhandwerk liegen uns am Herzen – denn sie sichern die Zukunft unseres Handwerks.



UNSERE
AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN

Benny!

Wo kaufst du deine Bratwurst?



Auf der Suche nach der besten Wurst – Grillfürst Benny zu Gast.

Wenn jemand weiß, worauf es beim Grillen wirklich ankommt, dann ist es Benny vom Grillfürst. Mit Leidenschaft, Humor und einem feinen Gespür für Geschmack war er wieder unterwegs – auf der Mission, die beste Wurst zu finden. Und wo ist er fündig geworden? Natürlich bei uns – im Remagen-Werksverkauf in Hürth!

Für seinen YouTube-Kanal hat Benny sich Zeit genommen, hinter die Kulissen zu schauen und unsere Produkte genau unter die Lupe zu nehmen. Vom ersten Eindruck bis zum Geschmacks-test: Seine Begeisterung war echt

– und ehrlich. Zwischen Bratwürsten, Rauch und guter Laune entstand ein Video, das zeigt, wie viel Herzblut und Handwerk in unseren Produkten steckt.

Benny lobt nicht nur den Geschmack, sondern auch die Qualität und Vielfalt unserer Wurstsorten. „Hier merkt man einfach, dass noch echtes Handwerk drinsteckt“, sagt er im Video – und trifft damit genau das, was uns als Familienunternehmen ausmacht: Leidenschaft, Erfahrung und der Anspruch, immer das Beste zu liefern.

Das Video ist nicht nur ein Genuss für Grillfans, sondern auch ein schöner Einblick in unsere tägliche Arbeit. Wir freuen uns riesig über Bennys Besuch und die

positive Resonanz – und sagen: Danke, lieber Benny, für deinen großartigen Beitrag, deine Unterstützung und deine Begeisterung für gutes Essen!

Wer Lust bekommen hat, kann sich das ganze Video auf YouTube ansehen:

JETZT
ANSCHAUEN



Gemeinsam stark

Das Team von FC Victoria Köln



Gemeinsam stark – auf und neben dem Platz. Remagen zu Gast beim Team von FC Victoria Köln.

Beim diesjährigen Mannschaftsfotoshooting des FC Viktoria Köln hatten wir die Ehre, ein Bild mit dem Team für die Saison 2025/2026 zu

machen. Wir sind stolz auf die langjährige Partnerschaft und bedanken uns bei allen Beteiligten. Wir hatten einen großartigen Tag!

Renntag in Weidenpesch

Highlight für Rennsportbegeisterte

Renntag in Weidenpesch auf der Galopprennbahn – ein Highlight für alle Rennsportbegeisterten!



Als stolzer Partner durfte Remagen natürlich auch in diesem Jahr nicht fehlen. Unter strahlendem Himmel und vor einer begeisterten Zuschauerkulisse fand der Renntag auf der traditionsreichen Galopprennbahn Köln-Weidenpesch statt.

Ein besonderer Moment für das Team: Nina Remagen übernahm feierlich die Preisverleihung

und überreichte den strahlenden Siegern ihre Trophäen. Die Galopprennbahn in Köln-Weidenpesch ist nicht nur ein Ort für spannende Rennen, sondern auch eine Institution im deutschen Pferdesport. Als einzige Rennstrecke des Landes genießt Weidenpesch einen besonderen Ruf in der Rennsportszene. Ein aufregender Tag voller Nervenzit und packender Rennen!

Spendenaktion für Juna

Gemeinsam Hoffnung schenken



Unsere Weihnachtsspende geht wieder an die kleine Juna aus Hürth.

Auch in diesem Jahr geht unsere Weihnachtsspende an die kleine Juna aus Hürth. Die dreijährige Juna lebt mit ihrer Mutter in Hürth. Leider kämpft sie nun erneut gegen den Krebs, nachdem sie im Januar 2024 die schwere Diagnose erhalten hat. Bereits mit acht Monaten erkrankte Juna erstmals an Krebs (Neuroblastom, Stadium 4). Seit der ersten Diagnose musste sie viele belastende Behandlungen und zwei schwere Operationen durchstehen.

Heute ist Juna mitten in der Immuntherapie. Da ihre Mutter alleinerziehend ist und aufgrund von der Erkrankung nicht arbeiten kann, ist die Familie auf reduziertes Krankengeld angewiesen.

Mit unserer Unterstützung möchten wir Juna und ihre Mutter in dieser schweren Zeit ein wenig entlasten und ihre Sorgen etwas verringern. Gegen eine Spende verkostete Lothar an den Adventswochenenden den Wein, der bei uns im Werksverkauf erhältlich ist.

Auch beim großen Angrillen-Event in Remagen im Frühjahr wurden bereits Spenden für Juna gesammelt. Gemeinsam mit den dort erzielten Beiträgen und den Einnahmen aus der Adventsverkostung konnten wir die großzügige Spendensumme aufstocken und insgesamt 2.222 € an Junas Spendenkonto überweisen.

Auch abseits der Weihnachtsspende waren wir sozial aktiv: Beim Pink Nose Golfturnier von Facettenreich e.V. im Velderhof

gab es zur Halfway unsere Remagen Currywurst – der Erlös ging an die Lobby für Mädchen in Köln.

Außerdem haben wir das Fußballcamp in Hürth unterstützt und damit Kindern und Jugendlichen ein sportliches Ferienhighlight ermöglicht.



SPENDENKONTO
ETL-Stiftung Kinderträume
Sparkasse Essen
DE56 3605 0105 0000 3400 34
Stichwort:
„Juna Neuroblastomkämpferin“

JUNAS
GESCHICHTE



O'zapft is!

Remagen auf der Kölner Wiesn

Remagen ist stolz darauf, mit der eigenen Remagen-Alm auf der Kölner Wiesen vertreten zu sein.

Als Premium-Partner der Veranstaltung war es für das Unternehmen eine besondere Freude, Teil dieses einzigartigen Events zu sein und den rheinischen Gästen ein Stück bayerische Lebensfreude zu präsentieren.

Also: Rein ins Dirndl, die Lederhose geschnürt – und ab zur Kölner

Wiesn! Schon beim Betreten der festlich geschmückten Remagen-Alm spürte man die besondere Atmosphäre.

Zusammen mit Freunden, Geschäftspartnern und langjährigen Wegbegleitern erlebte Remagen unvergessliche Stunden voller Lachen, Musik und ausgelassener Stimmung. Die Mischung aus bayerischer Tradition, zünftigen Schmankerln, frisch gezapftem Bier und rheinischem Frohsinn machte jeden Moment zu einem Highlight.

Es war ein Fest der Begegnungen, ein Ort voller Energie und Freude, an dem neue Kontakte geknüpft und alte Freundschaften gepflegt wurden.

Die Teilnahme als langjähriger Partner unterstreicht einmal mehr die Verbundenheit mit der Region und die Begeisterung, Teil solcher kulturellen Highlights zu sein. Die Remagen-Alm auf der Kölner Wiesen – ein Ort, an dem Tradition auf Lebensfreude trifft und jeder Moment in bester Erinnerung bleibt.



„Wirtschaft Köln unplugged“

Frauenpower im Podcast

**WIRTSCHAFT
KÖLN
UNPLUGGED**

R

„WIR SIND DIE MIT
DER WURST – UND
DA SIND WIR STOLZ
DRAUF!“

**NINA REMAGEN UND NANE
REMAGEN-ZIECH**

Geschäftsführerinnen, Hardy
Remagen GmbH & Co. KG

BJÖRN LINDERT
Moderator



Wenn Tradition auf frischen Wind trifft, entsteht ein Gespräch, das man nicht so schnell vergisst. Im Podcast „Wirtschaft Köln unplugged“ sprechen Nina Remagen und Nane Remagen-Ziech offen, charmant und mit viel Humor über das, was sie antreibt – Familie, Verantwortung und die Zukunft des Handwerks.

Die beiden stehen für zwei Seiten eines starken Ganzen: Marketing trifft auf Produktion, Good Cop trifft auf Bad Cop – und doch ziehen beide an einem Strang, wenn

es um das geht, was zählt: die Leidenschaft für gute Produkte und die Weiterentwicklung eines Familienunternehmens mit über 300 Jahren Geschichte.

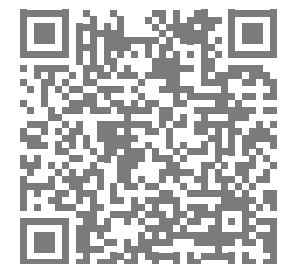
Im Gespräch wird schnell klar, wie tief die beiden in der Firmenkultur verwurzelt sind und wie selbstverständlich sie mit den Herausforderungen einer männerdominierten Branche umgehen. Offen sprechen sie über Führungsverantwortung, über Mut, Entscheidungen und über das Vertrauen, das sie in ihr Team setzen. Dabei geht es nicht nur um Fleisch und Wurst,

sondern um Menschen, Werte und Visionen.

„Zwei Schwestern, zehn Generationen, eine Mission: Vom Bratwurst-Kult zur Zukunfts-Küche“ – so beschreibt der Podcast treffend den Weg, den Nina und Nane gemeinsam gehen. Zwischen Tradition und Innovation schaffen sie den Spagat, Bewährtes zu bewahren und gleichzeitig Neues zu wagen.

Mit viel Herzblut und klarer Haltung zeigen sie, dass moderne Unternehmensführung auch emotional, empathisch und menschlich sein darf – ohne an Professionalität zu verlieren. Das macht den Podcast nicht nur für Branchenkenner, sondern für alle spannend, die sich für Familienunternehmen, Leadership und den Wandel des Handwerks interessieren.

JETZT
REINHÖREN



Karneval in Hürth – Alaaf!

Unser erstes Mal im Efferener-Zug

Bunte Kostüme, strahlende Gesichter und jede Menge gute Laune.

In diesem Jahr war unser Unternehmen zum ersten Mal beim traditionellen Karnevalszug in Hürth-Efferen dabei. Insgesamt 45 gut gelaunte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zogen am Karnevalssonntag gemeinsam durch die Straßen und sorgten für unvergessliche Momente.

Bereits Tage zuvor herrschte bei uns reger Trubel. Es wurde

gepackt, vorbereitet, dekoriert und organisiert. Gemeinsam füllten wir pro Person rund vier prall gefüllte Tüten mit Süßigkeiten und kleinen Werbemitteln. Perfekt, um den Jecken am Straßenrand ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Der Teamgeist war überall spürbar und machte die Vorbereitung zu einem echten Gemeinschaftserlebnis.

Ein besonderes Highlight war unser mobiler Grill, der entlang der Strecke für frisch gebratene Würstchen sorgte. Der köstliche Duft lockte

zahlreiche Jecke an und verbreitete beste Stimmung. Zusätzlich waren Nane Remagen-Ziech und Marc Schmitz mit Bauchläden unterwegs und verteilten leckere, kühle Frikadellen. Ein herzhaftes Vergnügen für alle Hungrigen am Straßenrand. Rund 4½ Stunden waren wir Teil des farbenfrohen Zugs. Die positive Resonanz, der Spaß und das starke Gemeinschaftsgefühl haben uns überwältigt.

Eines steht fest: Wir sind 2026 ganz sicher wieder dabei!



Unsere Jubilare

Wir gratulieren von Herzen!

Ein Ausschnitt unserer Jubilare von 2025.

Nils Esser | Student im Einkauf, seit 5 Jahren bei Remagen

Ich bin durch die langjährige Freundschaft mit der Familie Remagen ins Unternehmen gekommen. Besonders gerne erinnere ich mich an die schönen Weihnachtsfeiern, Oktoberfeste und Sommerfeste – die gemeinsamen Erlebnisse mit den Kolleginnen und Kollegen bleiben unvergessen. Für die Zukunft wünsche ich mir vor allem Gesundheit und gute Freundschaften. In meiner Freizeit spiele ich gerne Fußball, Golf und Tennis, fahre Rennrad und gehe Skifahren.

Stanislav Krekker | Versand, seit 20 Jahren bei Remagen

Seit zehn Jahren arbeite ich nun im Versand – und ich bin stolz darauf, Teil dieses Familienunternehmens zu sein. Der Zusammenhalt im Team macht jeden Tag besonders und zeigt mir, dass ich hier genau am richtigen Platz bin. Auf viele weitere gemeinsame Jahre!

Uwe Dorn | Küche, seit 20 Jahren bei Remagen

Ich bin ganz klassisch durch eine Bewerbung zu Remagen gekommen. Besonders schön waren für mich die 300-Jahr-Feier und die vielen Sommerfeste – tolle Momente mit dem Team. Für die Zukunft wünsche ich mir Gesundheit und mehr Zusammenhalt unter den Kolleginnen und Kollegen. In meiner Freizeit bin ich gerne sportlich aktiv, gehe schwimmen und verbringe Zeit in meinem Garten.

Alexander Wollberg | Frikadellenabteilung, seit 20 Jahren bei Remagen

Ich habe 2005 über eine Leihfirma bei Remagen angefangen und wurde später fest übernommen. Am liebsten arbeite ich in meiner Frikadellenabteilung – dort fühle ich mich einfach wohl. Für die Zukunft wünsche ich mir vor allem Gesundheit. In meiner Freizeit treffe ich mich gerne mit Freunden und Familie und genieße die gemeinsame Zeit.

Christos Benekos | Zerlegung, seit 10 Jahren bei Remagen

Ich bin vor zehn Jahren durch Freunde zu Remagen gekommen – und habe mich hier von Anfang an wohlfühlt. Am meisten schätze ich den guten Teamgeist in der Zerlegung. Wir packen gemeinsam an und unterstützen uns, wenn's mal stressig wird. Für die Zukunft wünsche ich mir Gesundheit und weiterhin ein gutes Miteinander. In meiner Freizeit verbringe ich gerne Zeit mit meiner Familie und grille leidenschaftlich gerne.

Moukas Vaisleios | Zerlegung, seit 10 Jahren bei Remagen

Zu Remagen bin ich über Bekannte gekommen – eine Entscheidung, die ich bis heute nicht bereue. Ich erinnere mich gerne an viele lustige Momente mit meinen Kollegen in der Zerlegung. Wir haben ein starkes Team, das zusammenhält. Für die Zukunft wünsche ich mir Gesundheit, Zufriedenheit und noch viele gute Jahre hier im Betrieb. In meiner Freizeit koche ich gerne und spiele Fußball.



Remagen Inside

Ein Einblick

Alaaf 2025
Auf unserem Werksgelände
durften wir das Kölner
Dreigestirn empfangen.



O'ZAPFT IS!
Wir hatten eine fantastische Zeit auf dem
Kölner Oktoberfest!



Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden und
Kunden haben wir ein großartiges Fest gefeiert,
das von guter Stimmung, leckerem Essen und viel
Geselligkeit geprägt war.
Es gab Kölsch und Weizen, dazu super Musik – ein
unvergesslicher Abend für alle!



INTERNORGA 2025
Eine großartige Veranstaltung! Es war
die perfekte Gelegenheit, spannende
Kontakte zu knüpfen und inspirierende
Gespräche zu führen.



B2Run
Unser Team Remy war wieder
beim größten Firmenlauf in
NRW, dem B2Run, dabei!
Über 5 Kilometer ging es
vorbei an der Sporthochschule,
den Jahnwiesen, durch den
Stadtwald und schließlich zu
dem spektakulären Zieleinlauf
im RheinEnergieSTADION.
Ein tolles Erlebnis, das uns
wieder gezeigt hat, wie viel
Spaß Bewegung und Team-
geist zusammen machen!



Helden vom Punkt

Als kleines Team hat Remagen beim 9-Meter-Schießen des KCGA „Helden vom Punkt“ teilgenommen – es war uns eine große Freude!



Happy Birthday

Unsere langjährige Mitarbeiterin Stella ist 60 geworden. Herzlichen Glückwunsch vom Remagen-Team.



Happy Birthday

40 Jahre Frau Schnabel

Happy Birthday

30 Jahre: Jennifer Dorweiler.
Wir gratulieren von Herzen.



Willkommen

Wir freuen uns sehr unsere neuen Auszubildenden, bei uns begrüßen zu dürfen. Mit ihnen beginnt ein neuer Abschnitt voller Chancen, Herausforderungen und spannender Erfahrungen.

Frühstück am 11.11.

Am 11.11. gab es in unserer Verwaltung ein leckeres Frühstück. Eine schöne Gelegenheit, gemeinsam in den Tag zu starten und den Moment zu genießen!



Unser neuer Wurstomat ist da!

Ab sofort gibt es hier rund um die Uhr frische Produkte – bequem und jederzeit verfügbar.



Messe: Wir waren wieder bei den regionalen Ausbildungsbörsen und Messen dabei.

Unser Lothar verwandelt jede Verkostung in ein echtes Event! Mit seiner Leidenschaft und Expertise sorgt er stets für besondere Genussmomente, die in Erinnerung bleiben.

Christian Meißner als "Miet den Meißner" bei Remagen: Gemeinsam mit Marc Schmitz wird die frisch produzierte Ware verkostet.



Wir waren mit einem Verkostungsstand beim **Hürther Wirtschaftstag** vertreten. Es war ein spannender Tag mit vielen neuen Kontakten und positivem Feedback – ein rundum gelungenes Event!



Eisstockschießen

Zur Weihnachtszeit haben wir als Team ein tolles Eisstockschießen erlebt. Mit Glühwein in der Hand und guter Laune haben wir nicht nur den Spaß genossen, sondern auch unseren Teamgeist gestärkt.



Remagen Christmas

Die diesjährige Weihnachtsfeier von Remagen war rundum gelungen. Bei guter Musik, Live Acts und einer entspannten Atmosphäre wurde getanzt, gefeiert und viel gelacht.



Sportsponsoring

Sport verbindet – und genau das liegt uns am Herzen! Wir freuen uns Facettenreich e.V. sowie das Fußballcamp in Hürth im Rahmen ihrer Sportevents zu unterstützen.



Die 11. Generation: Unsere Nele



Kleine Überraschung

Zum Osterfest haben wir unseren Mitarbeitenden eine kleine Freude bereitet: Jeder erhielt einen Schoko-Osterhasen. Die Überraschung kam gut an und zauberte ein Lächeln auf viele Gesichter.



Schnappschuss

Die Fotobox sorgte zusätzlich für Spaß und viele witzige Erinnerungsfotos. Eine wirklich schöne Feier, die allen in guter Erinnerung bleibt.



40 Jahre dabei

Ein besonderer Moment war die Ehrung der langjährigen Mitarbeiter – allen voran Jupp, der beeindruckende 40 Jahre im Unternehmen ist.





100 % vegetarisch, 100 % Genuss!

www.hardy-remagen.com