

# Köstlich *Seiten*

*Eine Reise durch die Remagen Genusswelt*

## VEGAN FOOD

Unsere eigene vegane Linie



## Geschäftsleitung

Mit Frauenpower in die Zukunft

# 1. FC Köln

20 Jahre starke Partnerschaft





Liebe Kunden und Partner,

was ist das für eine herausfordernde Zeit. Hinter uns allen liegen Monate, die wir uns niemals hätten ausmalen können.

Eine Pandemie, die fast alles stilllegt und durcheinanderbringt. Ein Konflikt, der nicht mehr zu kontrollieren ist. Damit verbunden sind unendlich viele neue Herausforderungen. Nahezu täglich gibt es neue Anforderungen, Sorgen oder Unwägbarkeiten. Doch in den letzten Monaten ist auch viel Positives passiert. Denn wir sind überzeugt – jede Krise bringt auch neue Chancen.

Und so haben wir uns dennoch intern nicht von unseren Wegen abbringen lassen. Zuversichtlich haben wir das Unternehmen übernommen und wollen noch vieles

bewegen. Mit unserem tollen Team werden wir das schaffen, da sind wir uns sicher!

Auf den folgenden Seiten nehmen wir Sie mit in unsere Remagen-Welt. Entdecken Sie unsere neue vegane Linie, erfahren Sie einiges vom Team und unserer Geschäftsführung, oder von der Partnerschaft mit dem 1. FC Köln. Es ist einiges passiert in dieser turbulenten Zeit, auch bei uns!

An dieser Stelle danken wir Ihnen von ganzem Herzen für Ihr Vertrauen und Ihre Treue. Denn nur gemeinsam werden wir alle Hürden meistern.

Herzliche Grüße

Nina Remagen  
& Nane Remagen-Ziech

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort	02
Mit Frauenpower in die Zukunft	04
Verantwortungsvolles Handeln	06
Ausgezeichnete Qualität	07
Auszeichnung der IHK Köln	08
Verstärkung in der Geschäftsleitung	09
VEGAN FOOD	10
ALDI SÜD / Bestes aus der Region	12
ANUGA & INTERNORGA	13
Gastronomie-Partner des 1. FC Köln	14
Genussfest rund um den Werksverkauf	16
Hoher Besuch zur 5. Jahreszeit	17
Der Remagen-Rundum-Genuss	18
Starke Partnerschaften	20
Remagen-Inside	21
Unsere Jubilare	26

# Köstlich *Seiten*

### Impressum

Hardy REMAGEN GmbH & Co. KG - An der Hasenkaule 9-13 - 50354 Hürth - [www.hardy-remagen.com](http://www.hardy-remagen.com)

Verantwortlich: Nina Remagen

Fotos: Food-Foto-Köln, Adobe Stock: ©complize M.Martins - Christian Fischer - ©Rothlehner Florian - HL-PHOTODESIGN.EU -

©M.studio - ©zukamilov, ALDI SÜD, pixelkorn - Fotolia, Genussgarten Ingo Hilger, Kölle Alarm, envato elements, 1, IHK Köln,

Christian Ahrens, FC Köln Thomas Faehnrich, Roland Breitschuh, Achim Bachhausen/REWE Magazin, DLG

Nr. 5 | Ausgabe 1/2022 Auflage: 2.000 Stück

Design: [hartmann-media.de](http://hartmann-media.de)

Beratung & Text: Ihre Markenwerkstatt

# Familientradition in 10. Generation Mit Frauenpower in die Zukunft

Nina Remagen und Nane Remagen-Ziech haben das Traditionsunternehmen von Vater Frank übernommen.

Mit viel Frauenpower geht das Familienunternehmen Remagen in die Zukunft. Nachdem die Schwestern Nina und Nane im Herbst 2019 in die Geschäftsführung aufgerückt waren, übergab ihnen Vater Frank im Juni 2021 offiziell den Führungsstab.

Gemeinsam mit dem langjährigen Geschäftsführer Bernd Johnen, Prokurist Marc Schmitz und nun auch mit Geschäftsführer Clemens Louven gestalten sie das erfolgreiche Hürther Unternehmen weiter. Sowohl im klassischen Sinne als Handwerksbetrieb, aber auch als moderner Betrieb mit Visionen, neuen Konzepten und nachhaltiger Produktion. Die beiden haben im Sommer 2021 als Gesellschafterinnen alle Unternehmensanteile übernommen und tragen somit die Gesamtverantwortung.

Frank Remagen, der das Unternehmen 1997 von seinem Vater Hardy in der 9. Generation übernommen hatte, formte das Traditionshaus



Eine Herausforderung, die wir mit Respekt und viel Leidenschaft angenommen haben.

zu einem wahren Player für die Gastronomie und immer mehr auch für den Handel. Er ist stolz, dass die beiden Töchter, die die Firma mit allen Facetten in- und auswendig kennen und ihre Handlungsfelder von der Pike auf gelernt haben,

jetzt in der Verantwortung stehen. Seinen 60. Geburtstag im Jahr 2021 nutzte der Familienmensch, um die 10. Generation noch stärker zu machen. Und seitdem ist volle Frauenpower angesagt.

„Es erfüllt uns mit großem Stolz und Dank, so ein Unternehmen führen zu dürfen und es weiter nach vorne zu bringen. Im Sinne unseres Vaters und mit immer neuen Ideen. Wie wir alle an einem Strang ziehen – unsere Familie, aber auch unser ganzes Remagen-Team – das ist schon wirklich besonders. Wir werden alles daransetzen, noch viel von unserem Produktionsstandort in Hürth aus bewegen zu können“, sind sich Nina Remagen und Nane Remagen-Ziech einig. „Das ist eine große Herausforderung, die wir mit Respekt und viel Leidenschaft angenommen haben.“

Nicht nur die Inhaberfamilie, sondern alle rund 200 Mitarbeiter stehen seitdem entschlossen und stolz hinter so viel rheinischer Frauenpower.



# "Immer neue Chancen sehen." Nina, Nane & Frank im Gespräch

Seit mehr als 1 Jahr führt ihr nun die Geschicke des Unternehmens. Was bedeutet diese Aufgabe für euch? Was hat sich für euch verändert?

**Nina & Nane:**

„Es ist natürlich eine unglaubliche Zeit, in der wir angetreten sind. Erst alle Einschränkungen und Schwierigkeiten durch die Corona-Pandemie, dann die Entwicklungen in Europa, das kurzfristige Reagieren auf Lieferengpässe, auf die aktuelle Marktsituation und nun die Energiekrise. Alles zieht große Kreise mit sich und birgt täglich neue Herausforderungen. Doch wir sind und bleiben zuversichtlich, das ist unser Naturell. Wir lassen uns nicht unterkriegen. In jeder Krise sehen wir immer auch eine Chance.“

In einer so herausfordernden Zeit gilt es ganz besonders, ein Unternehmen sicher und gestärkt zu führen. Was möchtet Ihr Euren Mitarbeitern, Eurem Team und Euren Partner auf diesem Weg mitteilen?

**Nina & Nane:**

„Aus vollem Herzen – Ihr seid großartig! Es bedeutet uns wirklich sehr viel, dass wir mit euch zusammenarbeiten können. Jeder einzelne hat so viel geleistet und eingebracht. Das hier ist ein großer Bestandteil unseres Lebens,

es ist ein Teil Familie und viele sind mit uns zur Familie geworden. Danke, dass Ihr uns alle so unterstützt und gemeinsam die Herausforderungen mit uns stemmt. Egal, was kommt.“

Welche Trends seht Ihr aktuell in der Branche? Und könnt Ihr einen kleinen Ausblick in die Zukunft geben?

**Nina & Nane:**

„Das Thema Vegan rückt immer mehr in den Fokus, weshalb wir unsere vegane Linie auch weiter ausbauen. Gleichzeitig wächst aber auch der Qualitätsanspruch an das Fleisch. Das Thema, das bei uns schon immer an erster Stelle stand und steht. Der Trend ist eindeutig vom Kunden – Qualität und Gesundheit, weniger Zucker, weniger Fette, mehr Proteine. Was die Zukunft bringt? Da haben wir viel vor! Interne Prozesse optimieren, weitere Investitionen in Maschinen und Produktion und natürlich neue Produkte entwickeln. Es bleibt spannend!“

Als Berater bleibt Frank Remagen weiterhin mit an Bord. Seit 1997 hatte er das Unternehmen erfolgreich geführt. Mit dem Blick von außen, etwas Abstand und dem Vertrauen in seine Töchter steht er mit seiner unglaublichen Erfahrung weiterhin beratend zur Seite.

**Frank:**

„Es beruhigt mich sehr, dass ich das Unternehmen in so guter Familienhand weiß. Ich selbst kenne die beiden am besten und weiß genau, wie sie was angehen. Daher war der Schritt auch absolut richtig. Nina und Nane gehen ihren Weg, und das im Sinne unserer Familie.“

Wann immer sie Rat brauchen, bin ich für sie da. Doch das Wichtigste ist ihr Mut, ihr Vertrauen, sie beißen sich durch und sie halten immer zusammen – das macht mich stolz. Als Unternehmer, und natürlich auch als Vater.“



Es erfüllt mich mit Stolz, dass meine beiden Töchter unser Unternehmen mit Mut & Frauenpower weiterführen.

# Verantwortungsvolles Handeln

## Qualitätsversprechen Nachhaltigkeit



Verantwortung übernehmen für die Umwelt, unsere Zukunft, für die nachfolgenden Generationen – dessen ist sich das Familienunternehmen sehr bewusst.

So prägt der Gedanke der Nachhaltigkeit die Unternehmensstrategie und zieht sich durch alle Bereiche.

Vom sozialen Engagement für und mit einer Vielzahl von Organisationen, ökologische Leistungen wie die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen oder der Einsatz für den Klimaschutz. Auch im Rahmen der Erweiterung der Produktionsanlagen lag der Fokus auf der Entwicklung und Umsetzung von Umweltschutz- und Energieeffizienzprogrammen.

Nicht zuletzt die Einführung der veganen Linie VEGAN FOOD ist ein weiterer essenziell nachhaltiger Schritt in der Branche. Nur mit Tatendrang, Mut und einem gewissen Risiko lassen sich zukunftsorientierte Wege einschlagen.

Ein integraler Bestandteil von Wertschöpfungsketten ist Recycling. Auch darauf richtet Remagen seine Geschäftsmodelle aus, auf eine klima- und ressourcenschonende Kreislaufführung. Durch die Wiederverwertung der Materialien werden Ressourcen und Treibhausgase eingespart. Gemeinsam mit der ALBA Group und der Berechnungsmethodik Fraunhofer UMSICHT werden diese jährlich berechnet.

Remagen setzt auf Solarenergie: **Strom für die Produktion**



Ein bedeutendes Investment im Rahmen der Nachhaltigkeitsstrategie ist der Bau der Photovoltaikanlage auf den Dächern der Produktion.

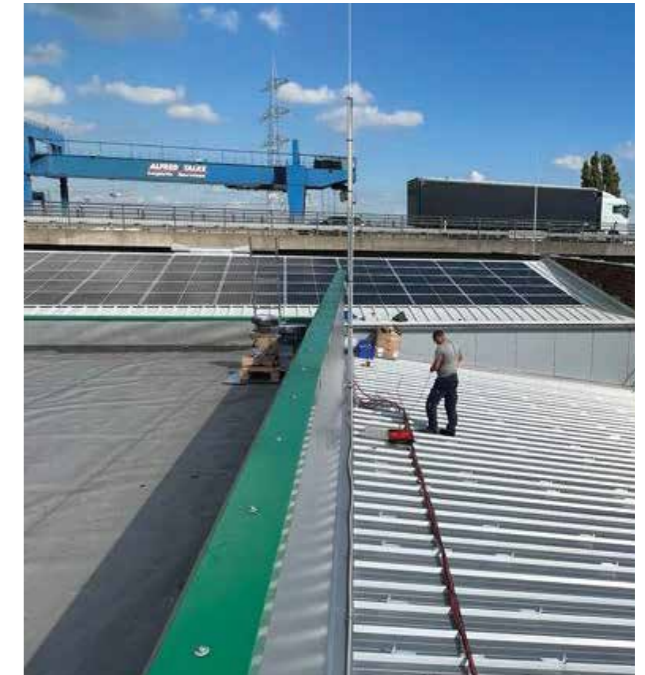
Bereits lange vor den aktuellen Entwicklungen entschied sich das Unternehmen für die Energie-Gewinnung aus der Kraft der Sonne. Damit sollen Teile des Energieverbrauchs selbst erzeugt werden. Ein

wesentlicher zukunftsorientierter Schritt. „Dass wir eigene Energielösungen finden müssen, die unser Wirtschaften nachhaltiger machen, war uns schon lange klar“, führt Nina

Remagen aus. „Der Start unserer Photovoltaik-Planung begann daher weit vor der aktuellen Energieproblematik. Es ist ein sehr wichtiger Schritt für uns – in vielen Belangen. Zum Senken der Energiekosten,

zum Einsparen von CO2 und auch für unser nachhaltiges Handeln.“ Die großflächige Konstruktion findet Platz auf der Produktionsanlage, die sich perfekt eignet, um hier selbst grünen Strom zu produzieren.

Neben der Solarstrom-Gewinnung wurde auch in einen neuen Dampfkessel und die Installation der NH2 Anlage investiert. Alle Maßnahmen und Investments ermöglichen eine fast CO2 neutrale Produktion.



## Ausgezeichnete Qualität

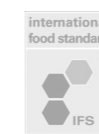
### Hohe Standards, regelmäßig kontrolliert

Regelmäßig durchgeführte, neutrale Kontrollen gewährleisten die Einhaltung hoher Qualitätsstandards.

Für das Traditionsunternehmen Remagen seit jeher Priorität. Das gilt

sowohl für Rohstoffe, Endprodukte als auch den gesamten Produktionsprozess. Um die hohen Qualitätsansprüche erfüllen zu können, verfügt Remagen über durchgängige HACCP-Konzepte und lässt sich regelmäßig im Rahmen verschie-

dener Qualitätssicherungssysteme zertifizieren. „Wir sind sehr stolz über unsere Auszeichnungen, denn sie beweisen, dass sich unser stetiges Bestreben nach Spitzenqualität auszahlt“, unterstreicht Geschäftsführerin Nina Remagen.



Preis für langjährige Produktqualität



# Stark für die Zukunft

## Auszeichnung der IHK Köln



Die Ausbildung und das Heranführen an die unterschiedlichen Berufsfelder haben hohe Priorität in unserem Traditionsunternehmen.

Im Januar 2022 wurde Raphael Berger, der als einer der besten in seinem Ausbildungsberuf zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik die Ausbildung bei Remagen beendet hatte, persönlich geehrt. Die IHK Köln ließ es sich nicht nehmen, die Urkunde persönlich zu überreichen.

Mit seinem sehr guten Abschneiden hat Raphael die perfekte Basis für seine berufliche Karriere gelegt.

„Das ganze Team ist sehr stolz auf Raphaels Leistung. Er ist ein großer Gewinn für unsere Produktionsabteilung“, so Geschäftsführerin Nane Remagen-Ziech. Und Nina Remagen ergänzt: „Qualifizierter Fachkräftenachwuchs macht ein Unternehmen stark für die Zukunft. Wir setzen daher alles daran, den Nachwuchs in den eigenen Reihen bestens auszubilden.“

Die Auszeichnung der IHK für herausragende Leistungen in der Berufsausbildung unterstreicht das. Von Beginn an werden die Auszubildenden fachmännisch angeleitet und übernehmen schnell selbständige, dem Ausbildungsstand passende Arbeiten. Wer sich verantwortungsvoll an neue Aufgaben wagt und sich engagiert einbringt, legt die beste Basis für seine berufliche Zukunft.

Derzeit arbeiten fünf Auszubildende im Remagen-Team und lernen ihren

erwählten Beruf mit allen Facetten kennen. Besonders die Gemeinschaft untereinander schätzen sie sehr. Wie wohl sich die Berufsanfänger im Unternehmen fühlen, bestätigt auch die Tatsache, dass sechs der Azubis der letzten zwei Jahre mittlerweile ihren festen Platz bei Remagen gefunden haben.

Remagen sucht Fachkräfte und starken Nachwuchs:

**Industriekaufleute**  
**Fachkräfte für Lebensmitteltechnik**  
**Fachkräfte Küche**  
**FleischerInnen**



UNSERE  
AUSBILDUNGS-  
MÖGLICHKEITEN

als „Top-Arbeitgeber im Mittelstand 2022“ ausgezeichnet. Eine besondere Auszeichnung, denn die Auslobung basiert nicht auf Umfragen, sondern am Zugriffs- und Leseverhalten der User auf [www.yourfirm.de](http://www.yourfirm.de).

„Wir freuen uns sehr über diese Anerkennung“, so Geschäftsführerin Nina Remagen. „Unser Team

ist das, was uns als Unternehmen ausmacht. Und es kommt auch bei den BewerberInnen an, dass wir ein familiäres und wertschätzendes Umfeld und viele spannende Aufgaben bieten. Eine Auszeichnung wie diese zeigt, dass unsere Jobangebote attraktiv sind. Wir setzen alles daran, den Nachwuchs und auch geschulte Fachkräfte in unserem Team weiter zu fördern.“

# Nur im Team stark

## Verstärkung in der Geschäftsleitung

Immer im Wandel der Zeit, mehr als 300 Jahre Erfolgsgeschichte, eine Familientradition in 10. Generation. Das gelingt nur als starkes Team.

Mit zum Team der Geschäftsführung gehört seit September 2022 Brancheninsider Clemens Louven. Der langjährige Geschäftsführer



Es reizt mich, das Traditionsunternehmen Remagen mit der nächsten Generation weiterzubringen.

der Abbelen GmbH und der Alberta Management GmbH in Tönisvorst setzt seine Kompetenz zur Weiterentwicklung der Remagen-Produkte ein.

„Es reizt mich, das Traditionsunternehmen Remagen mit der nächsten Generation weiterzubringen und unternehmerisch die weiteren Schritte zu gehen“, so Clemens Louven. Er blickt mit seinen

20 Jahren Verantwortlichkeit beim Lebensmittelunternehmen Abbelen auf eine starke Kompetenz und Führungskraft. Zudem zeichnet er sich als Kenner und Insider der Branche aus. Als Diplom-Ingenieur Elektrotechnik mit Fachrichtung Automatisierungstechnik und gelernter Energieanlagenelektroniker stehen für ihn vor allem die Optimierungsmaßnahmen der Anlagen und der Prozesse im Vordergrund. Umstrukturierung und Anpassung des Unternehmens an das Wachstum und an den Wandel der Zeit sieht er als große Herausforderung und Chance, die er gemeinsam mit der Geschäftsführung umsetzen möchte.

„Die Vielfalt der sehr gut schmeckenden Produkte bei Remagen zeichnen das Unternehmen aus. Ebenso wie die MitarbeiterInnen und die Führungsriege, die nun in 10. Generation erfolgreich arbeitet. Das spricht für sich,“ unterstreicht Clemens Louven.

Gemeinsam mit Nina Remagen, Nane Remagen-Ziech, Bernd Joh-



nen und Prokurist Marc Schmitz bildet Louven das Fünfergespann. Marc Schmitz bringt sowohl seine



Seit über 10 Jahren darf ich das Unternehmen Remagen im Bereich der Food-Kreation unterstützen.

umfassenden Kenntnisse als Koch, als auch in der Lebensmitteltechnologie mit ein. Der 39-Jährige kennt das Unternehmen bereits seit 10 Jahren in allen Bereichen.

Trotz aller Umstände und Herausforderungen der Zeit blickt die Geschäftsleitung zuversichtlich und mit klarem Blick in die Zukunft. Jeder mit unterschiedlichen Kompetenzen und Fachbereichen, alle mit einem Ziel: Das Unternehmen Remagen weiter voranbringen und fit für die Zukunft machen. Nicht nur selbst bilden sie ein starkes Team – dank des Zusammenhaltes und des Vertrauens innerhalb des gesamten Unternehmens ist eine feste Basis geschaffen.

# Die vegane Linie von Remagen

Fleischfreier Genuss, das ist mehr als ein Trend. Und Fleischalternativen auf plant-based-Basis zählen daher zum festen Remagen-Sortiment. Die vegane Linie VEGAN FOOD wird immer weiter ausgebaut und spannende neue Produkte ergänzt.

Wie bei der gesamten Remagen-Auswahl stehen Qualität, Frische, Innovation und Nachhaltigkeit im Vordergrund. VEGAN FOOD bietet leckere fleischfreie Alternativen zum Grillen und zum Genießen. Dabei bedient das Familienunternehmen auch speziell

Fleisch- und Wurstliebhaber, die auf tierische Zutaten, aber nicht auf den Geschmack verzichten wollen. Das Remagen VEGAN FOOD ist rein pflanzlich auf Proteinbasis die perfekte Wahl: „Wir bieten leckere Köstlichkeiten für jeden an“, unterstreicht Geschäftsführerin Nina Remagen: „Auch wer auf tierische Produkte verzichten möchte, findet bei uns das richtige Angebot. Und das Wichtigste für uns – geschmacklich gibt's keine Kompromisse.“

Von der veganen Bratwurst, der Currywurst oder dem veganen Burger reicht das Angebot über die vegane Bolognese, vegane

Chicken Nuggets oder das Schnitzel, die vegane Tomatensuppe, Chili sin Carne, Pulled Jackfruit bis hin zur veganen Mayo oder dem neuen Pesto. Auf Basis natürlicher pflanzlicher Eiweißquellen wie Erbsenprotein, Sonnenblumenprotein oder Soja entstehen Produkte, die eine gelungene Abwechslung in der modernen Küche sind.

Auch beim VEGAN FOOD arbeitet die hauseigene Entwicklungsabteilung an kreativen Food-Kreationen für Großküchen, Systemgastronomie, Catering, Gaststätten oder Restaurants – den Zeitgeist und die Verbraucherwünsche immer im Blick.



Vegane Mayo  
Pesto & Wasabi Mayo



Kürbissuppe



Chili sin carne



Vegane Chicken- & Fleischkäse  
Nuggets



Pulled Jackfruit



Vegane Bratwurst



Tomatensuppe



Vegane Burger



Möhrengemüse

# Regionalheldin Nane im Mittelpunkt „Bestes aus der Region“

Mit einer neuen Kampagne stellt ALDI SÜD in diesem Jahr die Hersteller aus der Region in den Vordergrund. Im Rahmen von „Bestes aus der Region“ ist auch Remagen mit dabei. Die Kampagne läuft in der gesamten Außenwerbung und in ausgewählten Filialen.

Die Zusammenarbeit mit Remagen steht für nachhaltiges Einkaufen, denn frische Lebensmittel und kurze Transportwege sind dabei unverzichtbar. „Wir möchten unseren Kunden auch bei uns direkt regionale Partner anbieten. So leben wir Nachhaltigkeit“, bestätigt Christian Jung, Manager Buying bei ALDI SÜD. „Die Hersteller sind gefragt und bekannt in der Region. Ihre Angebote in unserem



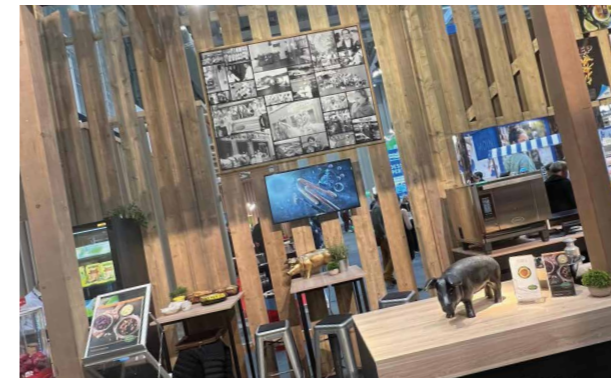
Ich bin stolz, als gelernte Fleischermeisterin unsere Produkte im Handel präsentieren zu dürfen.



Sortiment sind eine Bereicherung für alle Seiten – für die Kunden, die Hersteller und uns.“ Seit Ende Juni 2022 bringt auch Nane Remagen-Zieh Regionalität in die Filialen der Region: „Produziert: Qualität, die man schmeckt.“ Von Plakaten und in den ALDI SÜD Filialen präsentiert sie die be-

liebten Wurstspezialitäten, die Meisterbratwurst und die Schinkenkrakauer. „Wir liefern zwar bundesweit, doch die Regionalität spielt für uns natürlich eine besonders große Rolle. Wir sind stolz, unsere Produkte in den ALDI SÜD Filialen anbieten zu können“, so Nane Remagen-Zieh.

# Aktuelle Themen und Trends ANUGA & INTERNORGA



Nach viel Improvisation und digitalen Alternativen auf Grund der Corona-Pandemie gelang nach zwei Jahren der erfolgreiche Re-Start der bedeutenden Messen für Gastronomie und Food.

Im Oktober 2021 fand die ANUGA in Köln statt, im Frühjahr 2022 die INTERNORGA in Hamburg. Nach zwei Jahren „Zwangspause“ nutzte auch das Traditionsunternehmen Remagen die Gelegenheit, live vor Ort zu sein. Neben der Präsentation der neuen Produkte, der VEGAN FOOD Linie

ging es vor allem um den persönlichen Austausch mit Partnern und Kunden. Zusammenkommen, sich inspirieren lassen, neue Trends aufspüren – all das, was wieder möglich.

Die Messen bieten den perfekten Rahmen, um spannende Projekte anzustoßen, neue Kontakte zu knüpfen und bestehende zu vertiefen. Vorherrschendes Thema war, Verantwortung zu übernehmen – Verantwortung für die Umwelt, für unsere Zukunft, für die nachfolgenden Generationen. Schritte, die das Unternehmen Remagen mit der Umstrukturierung in der Ge-

schäftsführung, mit nachhaltigem Handeln und Produzieren und der veganen Linie geht. Nach der erfolgreichen Messebilanz 2021 und 2022 steht bereits fest, dass Remagen auch in 2023 wieder im Rahmen des GenussGARTEN bei der INTERNORGA dabei sein wird.

SAVE THE DATE

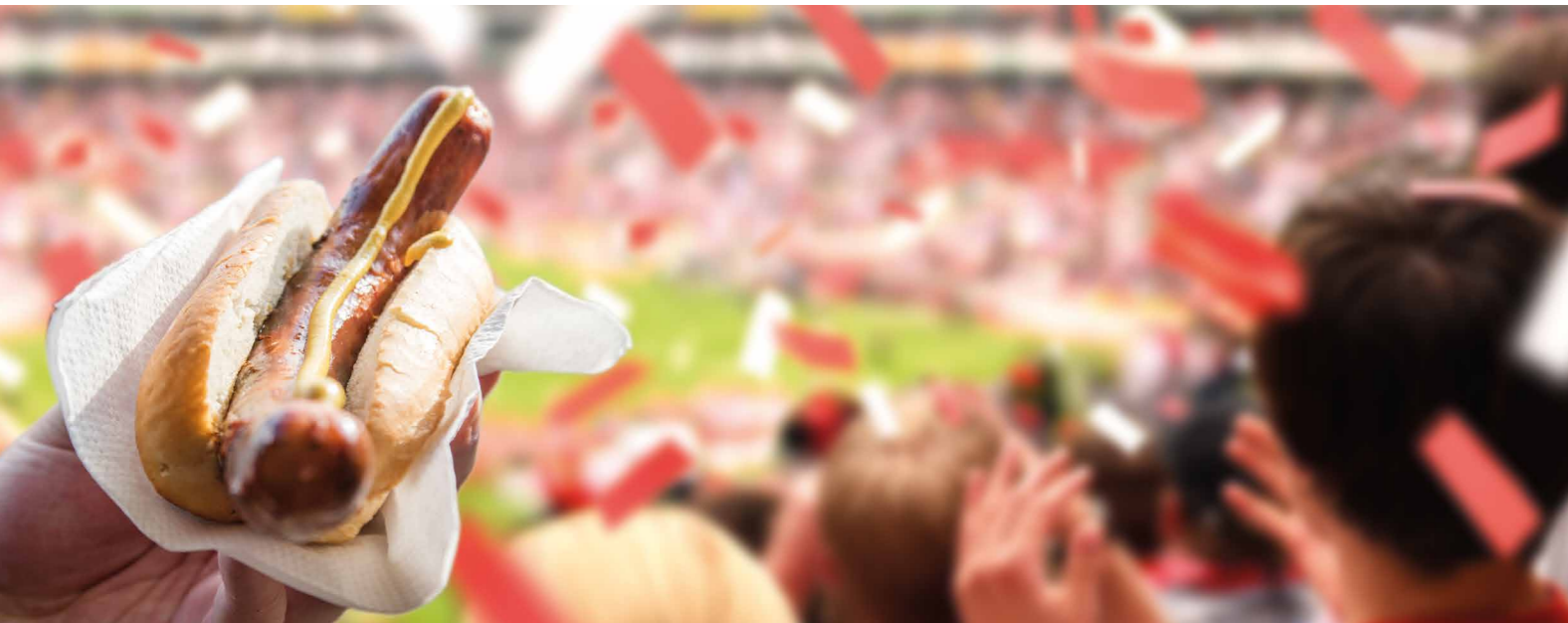
INTERNORGA 2023  
10.-14. März | Hamburg

ANUGA 2023  
07.-11. Oktober | Köln



# Gastronomie-Partner des 1. FC Köln

## 20 Jahre starke Partnerschaft



Zuverlässigkeit, Vertrauen und Kontinuität machen starke Partnerschaften aus. Das gilt auch für die Kooperation zwischen dem 1. FC Köln und dem Traditionsunternehmen Remagen, die in der laufenden Saison bereits seit 20 Jahren besteht.

Zwei Jahrzehnte, in denen viel passiert ist, mit spannenden Entwicklungen, mit vielen Auf- und Abs und mit sehr viel Emotion. Die Produkte aus dem Familienunternehmen treffen den Geschmack der Fans, vor allem die Stadionwurst.

Seit der Saison 2002/2003 versorgt der Fleisch- und Wurstwarenspezialist die Fans im

RheinEnergieSTADION mit der leckeren Stadionwurst. Remagen zählt damit zu den langjährigen Begleitern des 1. FC Köln.

Diese Partnerschaft wird gelebt und ständig neu erfunden, vertrauensvoll und mit vielen kreativen Ideen. Auch in schwierigen Situationen stehen sich die Partner treu zur Seite und finden immer einen gemeinsamen Konsens. So wurden auch in herausfordernden Zeiten wie etwa während der Corona-Pandemie Lösungen gefunden und Zusammenhalt gelebt. Im Jahre 2020 wurde die Partnerschaft frühzeitig bis zur Saison 2023/24 verlängert. „Unsere Verbindung mit dem 1. FC Köln ist weitaus mehr als eine geschäftliche“, erklärt Nina Remagen,

Geschäftsführerin. „Dieser Verein begeistert, er lässt uns mitfiebern, auch mal mittrauern, doch all das verbindet. Es erfüllt uns mit Stolz, dass wir als Gastronomiepartner bereits so lange und so nah dabei sind.“

Die Stadionwurst vor dem Spiel, in der Halbzeit oder nach dem Abpfiff ist für viele Fans fester Bestandteil des Besuchs im RheinEnergieSTADION. Und auch rund um die Auswärtsspiele spürt man das Verlangen der Fans nach dem Stadion-Feeling, denn dann ist der Absatz der Stadion- oder Meister-



bratwurst im Werksverkauf in Hürth noch stärker als sonst.

„Wir freuen uns sehr, dass wir dieses Jubiläum gemeinsam mit Remagen feiern dürfen. Wir bedanken uns für die jahrelange Treue eines lokalen Gastropartners, der perfekt zum FC passt. Gemeinsam werden wir in Zukunft noch viele tolle Projekte anpacken“, erklärt

FC-Geschäftsführer Philipp Türoff. Neben der Stadionwurst zählen weitere gemeinsame Produkte wie der FC-Ketchup oder die FC-Fleischwurst zum festen Portfolio des 1718 unweit des Doms gegründeten Unternehmens. Auch im Handel oder im eigenen Werksverkauf an der Produktion sind die Erzeugnisse mit dem Geißbock

sehr begehrt. „Wir sind dem FC eng verbunden, das ist Teil unserer Unternehmenstradition“, sagt Nina Remagen. „Diese Partnerschaft ist eine sehr besondere für uns und für unser gesamtes Team. Der FC ist für uns auch ein Stück Identität, ein wichtiges Stück Heimat.“



### "Der FC ist ein Stück Heimat." Nina Remagen im Interview

*Seit 20 Jahren gibt es eine enge Verbindung zwischen dem 1. FC Köln und der Firma Remagen. Wie kam es damals dazu?*

Als Kölner Unternehmen waren wir dem FC schon immer sehr eng verbunden. Er ist für uns alle ein Stück Heimat. Zur Saison 2002/2003 wurde dann vor 20 Jahren die Partnerschaft offiziell. Seitdem genießen die Fans auch unsere Stadionwurst im Kölner RheinEnergieSTADION.

*Der FC ist in der Zeit mehrfach ab- und wieder aufgestiegen. Die Stadionwurst ist erstklassig geblieben. Was ist das Erfolgsrezept?*

Die Rezeptur unserer Stadionwurst verraten wir natürlich nicht. Aber ob 1. oder 2. Liga – die Fans sind und waren immer erstklassig. Wir halten zusammen, egal, in welchen Zeiten. Das haben wir in den 20 Jahren bewiesen.

*Bei den Spielen in Müngersdorf geht es oft hoch her. Sind Sie auch gerne live im Stadion?*

Aber natürlich! Wir sind alle fußballbegeistert. Und der FC macht einfach nur riesig Spaß. Wann immer es geht, sind wir live im Stadion dabei, fiebern mit und feuern kräftig an. Nebenbei freuen wir uns auch immer auf die Currywurst in der Halbzeitpause...



Bild (v.l.n.r.): Nane Remagen-Ziech, FC-Geschäftsführer Philipp Türoff, Nina Remagen



# Viel Spaß & Köstlichkeiten

## Genussfest rund um den Werksverkauf

Nach zwei Jahren Pause war das Gelände des Werksverkaufs wieder Schauplatz für das Remagen-Genussfest im Sommer.

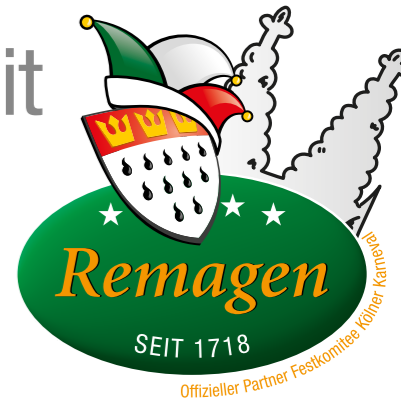


Ende Juni waren alle herzlich eingeladen, ein paar Stunden mitzufeiern, Angebote zu shoppen und zu genießen. Das bunte Programm machte Spaß. Die kleinen Gäste erfreuten sich auf der Hüpfburg und an der Torwand. Die Großen ließen sich vor allem die Genüsse vom Grill schmecken. Die XXL Grillstation lockte mit besonderen Angeboten. Viele Besucher nutzten die Gelegenheit, im Rahmen des Genussfestes die Aktions-Grillpakete und Themenboxen zu erwerben. Beim Fest mit dabei war auch The Big Green Egg Grillausstellung mit Live-Cooking. Denn pünktlich zum Genussfest eröffnete der 1.

Flagship Store von The Big Green Egg in NRW, direkt angrenzend ans Werksgelände. Ein Fest für die Mitarbeiter: Den Freitagabend nutzte das Familienunternehmen, um sich bei seinem Team zu bedanken. Dem unbeständigen Wetter zum Trotz bot das Mitarbeiterfest den perfekten Rahmen, um sich auszutauschen, noch besser kennenzulernen und gemeinsam bei den Köstlichkeiten aus dem Hause und frisch gezapftem Kölsch den Zusammenhalt zu feiern. Ein rundum gelungener Tag, der mit dem Poltern für das Brautpaar Nane und Daniel noch einen besonderen Abschluss fand.

# Hoher Besuch zur 5. Jahreszeit

## KÖLLE ALAAF



Auch der Karneval war durch die Corona-Pandemie stark gebeutelt. Zwei Jahre lang gab es kaum Veranstaltungen, der Rosenmontagszug und alle anderen Umzüge mussten abgesagt werden...

Doch wer die Kölschen kennt, der weiß, dass sie sich nicht unterkriegen lassen. Und ihre jecke Art schon lange nicht.

So ließ es sich auch unser Traditionsunternehmen nicht nehmen, trotz anderer Umstände eine Karnevalstradition aufrecht zu halten.

Ende Januar 2022 besuchte uns das Kölner Dreigestirn der vergangenen zwei Sessions – Prinz Sven I., Bauer Gereon und Jungfrau Gerdemie.

Auf ihrer Tour durch Köln und das Umland machten sie auch in Hürth Halt und zauberten trotz Abstand und Masken vielen ein großes Lächeln ins Gesicht. So gab es dennoch ein wenig „Fastelovendsjeföhl“ in dieser herausfordernden Zeit. Und für das Trifolium aus den Reihen der Kölner Altstädter gab es die legendäre große Flönz durch die Geschäftsführung – Nina, Nane und Frank.

Als begeisterte Jecken mit dem Karneval im Blut hoffen wir, dass wir in der kommenden Session 2022/23 wieder gemeinsam feiern und schunkeln können.

Als offizieller Partner des Festkomitee Kölner Karneval von 1823 e.V. freuen wir uns auf ein hoffentlich unbeschwertes und buntes Karnevalsfest, wenn es heißt: „200 Jahre Kölner Karneval: Ov krüzz oder quer“.



# Wir kochen aus Leidenschaft

## Der Remagen-Rundum-Genuss

Unser Familienunternehmen zählt national zu den Playern in der Lebensmittelbranche, die sich nicht nur als Produzent, sondern auch als Dienstleister und Ideengeber sehen.

Wir kreieren passgenaue Food-Lösungen für Kunden aus der Gastronomie, den Großküchen, der Hotellerie oder dem Catering. Ob warme oder kalte Küche – im Mittelpunkt stehen bei uns Innovation, Kreativität und Tradition.

Alle Produkte stammen aus eigener Herstellung. In der Remagen-Entwicklungsabteilung arbeitet das Team ständig an neuen und innovativen Produkten, die dem Zeitgeist und den Verbrauchervünschen entsprechen. Vegan Food ist ein großes Thema, aber auch Bio oder extra-scharf. Je nach Geschmack oder Bedarf des Kunden.

Zur kalten Jahreszeit sind vor allem deftige Eintöpfe und Gemüse-Variationen oder wärmende Suppen gefragt. Auch Beilagen wie Kartoffelpüree, Rotkohl, Sauerkraut oder auch Grünkohl mit Kartoffeln stehen ganz oben bei den begehrten Gerichten. Alles passt hervorragend mit unseren Fleischspezialitäten. Spannend ist auch der Trend zum Wintergrillen. Grill anzünden, Fleisch auflegen – zurücklehnen und genießen. Wer sagt denn, dass das nicht auch im Winter sehr

lecker ist? Ob feinste Würstchen in allen denkbaren Variationen, Spare Ribs, die innen saftig und außen so knusprig sind, Steaks, Rinderfilet oder Roastbeef. Auch der Burger lässt sich mit dem Premium-Burgerfleisch perfekt auf dem Grill



Wir können so ziemlich alle Food-Lösungen anbieten, die der Kunde wünscht. Von der eigenen Wurst bis hin zur Gesamtkreation.

zubereiten. Passend dazu die Saucenvielfalt von fruchtig-exotisch über delikat bis würzig-scharf. Das ist der Rundum-Wintergrill-Genuss, auch immer gefragter an den Fest- und Feiertagen zur Weihnachtszeit.

In den vergangenen zwei Jahren stand die gesamte Gastronomie-Branche vor großen Herausforderungen. Ein Ende ist nicht absehbar – neue Hürden und Aufgaben kommen hinzu (Lieferschwierigkeiten, Energiekrise, Kostensteigerungen, Rohstoffe und

vieles mehr). Auch fehlendes Personal und fachliche Expertise sind ein großes Thema unserer Branche.

Remagen unterstützt an dieser Stelle als starker Partner. Denn Zeit, Kreativität und Qualität müssen stimmen. Remagen ist Dienstleister, ist Ideengeber und ist Food Manufaktur. Das Team liefert Input, kann Entwicklungen neu kombinieren, individuelle Mischungen herstellen und testen. Fachpersonal fehlt in der Gastronomie – Remagen ist der verlängerte Küchenarm. Das eingespielte Team bietet ziemlich alle Food-Lösungen an, die der Kunde wünscht. Von der eigenen Wurst bis hin zur Gesamtkreation.



Möchten Sie unsere Leistungen näher kennenlernen oder mehr erfahren?

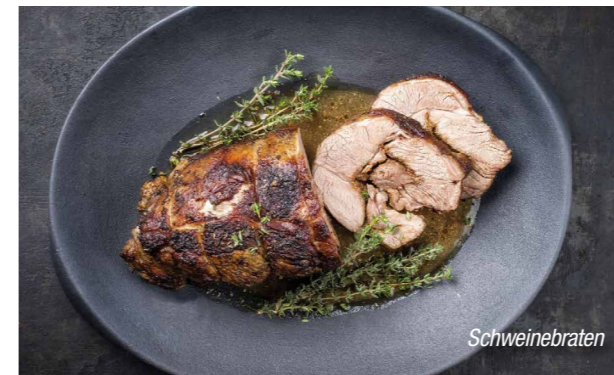
Unser Team freut sich drauf, Ihnen mehr Einblicke zu geben!



Gulaschsuppe



Gulasch mit Rotkohl & Kartoffelbrei



Schweinebraten



Erbsensuppe



Schweinebraten

# Mit Biss durchs Stadion

## Starke Partnerschaften

REMAGEN nimmt es sportlich. Das Unternehmen setzt nicht nur auf Fair Play in allen Belangen, sondern engagiert sich auch seit Jahrzehnten im Sport.

Als Partner der LANXESSarena freuen wir uns, den Gästen der Kölner Multifunktionsarena unsere Wurst anbieten zu können. Die Brat- und Currywurst zählt zu den beliebten Stärkungen beim Publikum.

In diesem Herbst konnte die Arena, die zu den besucherstärksten weltweit zählt, ihren 33.333.333sten Gast seit der Eröffnung im Jahr 1998 begrüßen. Egal, ob Konzerte der Megastars wie Madonna, Robbie Williams, U2 oder Beyoncé, ob Sporthighlights, große Events oder

die Heimspiele der Kölner Haie. Auch die Remagen-Wurst ist fester Bestandteil bei den großartigen Veranstaltungen im „Henkelmännchen“.

### Mit Biss im Stadion

Die Remagen-Stadionwurst – natürlich je nach Verein individuell – gibt es nicht nur seit 20 Jahren im RheinEnergieSTADION bei den Spielen des 1. FC Köln. In Köln kommen auch die Stadionbesucher von Fortuna Köln und der Viktoria auf ihre Kosten. Auch die Fans von Eintracht Frankfurt und Borussia Mönchengladbach lassen sich ihre Stadionwurst von Remagen schmecken.

Die leckere Wurst gibt's aber nicht nur beim Fußball. Auch in der Eliteklasse des Pferdesports, beim

CHIO Aachen, sorgt sie seit fast 25 Jahren für den richtigen Biss beim Publikum.

Um Pferdestärken auf vier Rädern geht's beim 24h-Rennen auf dem Nürburgring. Ebenfalls ein Highlight im jährlichen Veranstaltungskalender, bei dem das Unternehmen Remagen aktiv ist. Rund um die Strecke können die Fans Kraft tanken – mit der beliebten Remagen-Wurst.

So wie auch beim diesjährigen Sommerspektakel „Jeck im Sunnesching“. Beim kölschen Sommerfest im Kölner Jugendpark durfte auch die leckere Wurst aus unserem Hause nicht fehlen.

# Remagen Inside

## Ein Einblick



Neue Produktionshalle für Frikadellen & Hackfleischprodukte



Opa Hardy mit seinen Enkelinnen



Hardy Remagen besichtigt die neue Frikadellen-Produktion



Sport-Sponsoring Eintracht Frankfurt



Foodstand in der Lanxess Arena



Sport-Sponsoring Fortuna Köln



60 Jahre Frank Remagen  
Zum Geburtstag eine lebende Mitarbeiter-60 aus der Vogelperspektive



**Grünbepflanzung**  
Bepflanzung des  
"Wurstkreisels" am  
Unternehmensstandort.  
Nicola Remagen mit Mitglie-  
dern DIE GRÜNEN Hürth



Renntag 2022  
Remagen Oster-Trophy



**Willkommen im Team**  
v.l.n.r.: Klara Schall (Industriekauffrau), Jan Heim  
(Fachkraft für Lebensmitteltechnik), Michelle Moll  
(Industriekauffrau), Nils Esser (Industriekaufmann)



Sicher im Straßenverkehr:  
Fahrsicherheitstraining für unsere Mitarbeiter

**Mario Kotaska**  
Beklebung mit dem Remagen  
Logo für das Auto aus dem  
Teichmann Racing-Team am  
Nürburgring



1. FC Köln  
Mare Schmitz mit seinen Söhnen



Wir freuen uns über den KölleAlarm Award - eine Auszeichnung vom Verein KölleAlarm e.V. für  
besondere Verdienste für das Brauchtum im Kölner Karneval und zur Alkoholprävention



1. FC Köln  
Nane und Nina beim Saisonauftakt



Spaß bei der Weihnachtsfeier im Corona-Outfit



Enkelin Fabienne

Ein kleines Dankeschön  
Nina und Nane freuen sich  
über eine kleine Aufmerksam-  
keit ihrer Mitarbeiter

Lekkerland Hausmesse  
Unser Messestand



Verabschiedung  
von Mitarbeiter  
Tarlochan Singh Ghidda  
nach über 36 Jahren

50!  
Happy Birthday Elmar Bollig  
(Leitung EDV)



Bürgermeister zu Gast  
Bürgermeister Dirk Breuer  
bei der Besichtigung  
unserer neuen  
Produktionshalle



Produktionsleiter Pascal  
Mahlberg zeigt fertige  
Würstchen frisch aus der  
Rauchkammer



Filmaufnahmen bei Remagen



Frank Remagen am Geißbockheim



Betriebsbesichtigungen



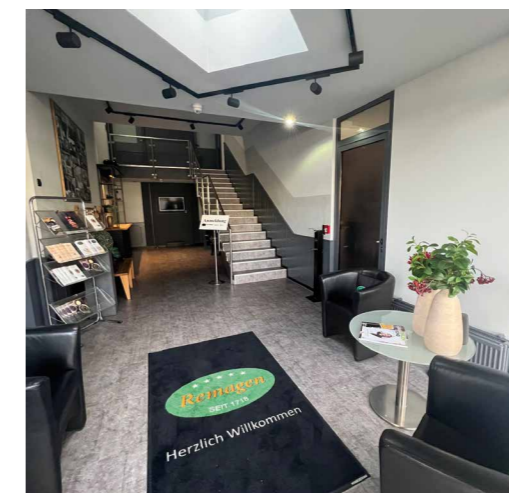
Betriebsbesichtigung



Hochzeit im Sommer 2022  
Nane und Daniel haben sich getraut



Herzlichen Glückwunsch  
zum 30. Geburtstag, Nane



Neugestaltung  
des Eingangsbereichs



Petra Jardin (Buchhaltung) 50. Geburtstag

# Unsere Jubilare

## Danke für eine tolle Zusammenarbeit

Ein Ausschnitt unserer Jubilare von 2020-2022.

### Frank Schimberg | Mitarbeiter Koch & Rauch, 35 Jahre

Nach der Bundeswehr bin ich über die Handwerkskammer zu Remagen gekommen. Gerne erinnere ich mich an die 300 Jahr-Feier auf dem Schiff. Natürlich wünsche ich mir ein glückliches und gesundes Leben. Mein Hobby: Gartenarbeit

### Axel Blaszczyk | Mitarbeiter Füllerei, 10 Jahre

Zu Remagen bin ich durch die Übernahme von Farmhaus gekommen. Ich liebe das gemeinsame Lachen mit den netten Kollegen. Das ist viel wert. Und ich freue mich auf weitere 10 Jahre im Unternehmen. Und dass alle KollegInnen so nett bleiben, wie Sie sind. Mein Hobby: Kino

### Julia Sciarotta | Vertriebsinnendienst, 10 Jahre

Hergekommen bin ich durch die Fleischerlehre und meine Arbeit in der Fleischbranche. Ich mag die vielen lustigen Momente mit den Kollegen und hoffe, dass ich noch viele Jahre hier sein darf. Mein Hobby: Mountainbiken

### Karin Risto | Verpackung, 30 Jahre

Ich bin tatsächlich spontan vorbeigekommen und hatte ein Vorstellungsgespräch bei Frank Remagen. Er hat mich sofort eingestellt und ich habe angefangen. Ich schätze die tollen Karnevalspartys, den familiären Zusammenhalt. Ich habe hier vor 30 Jahren meine beste Freundin kennengelernt. Ich wünsche mir für die Zukunft Gesundheit und die weitere Existenz der Firma. Hobby: Quad/Trike fahren

### Kerstin Millgramm | Verpackung, 30 Jahre

Ich habe bei Remagen angerufen, hatte schnell ein Vorstellungsgespräch und konnte sofort anfangen. Ich mag die tollen Karnevalspartys und habe hier vor 30 Jahren meine beste Freundin kennengelernt. Ich wünsche mir eine gute Rente und die weitere Existenz der Firma. Hobby: Trike Fahren

### Nils Schreiber | Versand, 10 Jahre

Ich bin durch die Übernahme von Farmhaus zu Remagen gekommen. Besonders schätze ich die lustigen Momente mit den Kollegen. Ich wünsche mir, dass wir noch enger zusammenkommen und noch mehr auf die Probleme eingegangen wird. Hobby: Gravel Bike fahren

### Marc Seefeldt | Abteilungsleiter Frikadellenabteilung, 10 Jahre

Über einen Bekannten bin ich zu Remagen gekommen. Besonders viel Spaß machen mir die Weihnachtsfeiern mit dem Team. Für die Zukunft wünsche ich mir junge, aufstrebende und motivierte Mitarbeiter. Hobby: Fußball

### Daniel Klinz | Abteilungsleiter Füllerei, 15 Jahre

Damals bin ich durch meinen Vater auf das Unternehmen aufmerksam geworden. Gerne erinnere ich mich an die vielen Sommerfeste und Weihnachtsfeiern. Der Umgang der Kollegen hat immer viel Freude bereitet. Ich wünsche mir, dass das Unternehmen noch viele weitere Jahre existiert. Mein Hobby: Fahrradfahren

### Jürgen Ruhling | Abteilungsleiter Zerlegung, 10 Jahre

Über einen früheren Produktionsleiter habe ich von einer freien Stelle erfahren. Ein Highlight sind die Sommerfeste und Weihnachtsfeiern. Für die kommenden Jahre wünsche ich mir mehr junge und dynamische Mitarbeiter. Mein Hobby: Angeln & Jagen

### Bernd Johnen | Geschäftsführer, 20 Jahre

Ich bin ich über meinen damaligen Tanztrainer im Kölner Karneval (Peter Schnitzer) zu Remagen gekommen. Ich wollte mich verändern - aus dem Handwerk in die Industrie. Ich bin stolz, dass wir immer alles geschafft haben, was wir uns vorgenommen haben. Getreu dem Motto: „Geht nicht, gibt's nicht!“ Ich wünsche mir von Herzen, dass ich das Unternehmen noch lange weiter so unterstützen und mein Wissen an Jüngere gerne abgeben kann. Hobby: Golf spielen



### Marc Schmitz | Prokurist/Abteilungsleiter QS, 10 Jahre

Ich habe mit einem Praktikum bei Remagen begonnen und bin dann nach 2 Wochen richtig eingestiegen. Mein Highlight war die 300 Jahr-Feier auf dem Schiff. Ich wünsche mir viele neue Nachwuchskräfte, die sich für den Beruf rund um die Lebensmittelproduktion interessieren, und dass auch weiterhin interne Möglichkeiten erkannt und genutzt werden. Hobby: Regionaler F-Jugend Trainer. Bin stolz darauf, dass die Firma Remagen unser Trikotsponsor ist.

### Elmar Bollig | Leiter EDV, 10 Jahre

Ich bin über den damaligen Chef der Firma CSB zu Remagen gekommen. Besonders gut gefallen mir die Sommerfeste und Weihnachtsfeiern. Ich wünsche mir allgemein mehr Ruhe und Besonnenheit. Hobby: Lost Places Erkundung / Upcycling aller möglichen Dinge



## Mit oder ohne Fleisch?

Wir können beides.

---

[www.hardy-remagen.com](http://www.hardy-remagen.com)