

Ausgabe 11/2023

DE 7,50 €
Schweiz: 9,90 SFR; ÖSTEREICH: 7,50 €

Kultur - Metropole Rhein Neckar

TOP METROPOLJOURNAL

BEST OF
LIFESTYLE
& EVENTS

WWW.TOPMETROPOLJOURNAL.DE

ELLIN

ORIGINAL GREEK

WO GRIECHEN
GRIECHISCH ESSEN



E3,1 · 68159 Mannheim
0621 - 862 510 94
info@ellin-mannheim.de
www.ellin-mannheim.de

Keine Ausgabe verpassen!
Abo abschliessen
unter: www.topmetropoljournal.de

EDITORIAL

TOP
METROPOL JOURNAL

„Die Zukunft hängt davon ab, was wir heute tun“

Mahatma Gandhi prägte diese Worte im letzten Jahrhundert. Und sie haben, gerade in der heutigen Zeit, fast noch mehr Bedeutung.

In ein paar Wochen ist Weihnachten – das Fest der Liebe und Besinnung

Wie stellen wir uns ein harmonisches Fest, eine glückliche Familie vor? Alle gemeinsam an einem Tisch? Mittlerweile braucht es Managerfähigkeiten um die gesamte Familie unter dem Baum zu vereinen. Bei Mutter, Vater, Kinder ist es noch einfach, kommen Eltern und Schwiegereltern dazu, wird es unter Umständen schon schwieriger. Kommen dann noch Kinder aus Patchwork – Familien dazu, steht man vor fast unlösbaren Aufgaben. Da sind oftmals keine zwei Großelternpaare, kompliziert wird es, wenn drei oder vier Großelternpaare zusammen kommen.

Zum Glück bleiben viele weihnachtliche Rituale doch immer die gleichen, in den Abläufen liegt die geliebte Vertrautheit wie z.B. sein Reich in eine gemütliche Weihnachtswelt verwandeln oder Plätzchen backen, herrlich wenn der süße Duft von gebratenen Mandeln und Zuckerplätzchen durch die Wohnung zieht. Geschenke einpacken gehört genauso dazu wie gemütlich im Sessel zu sitzen und mit Muse unsere interessanten Reportagen zu genießen. Das lässt allen Stress, der im Vorfeld aufkommt, einfach vergessen.

Weihnachten heißt nach Hause kommen. Die Probleme des ganzen Jahres einfach mal vor der Tür zu lassen. Der Weltfrieden beginnt tatsächlich mit dem Familienfrieden!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen allen ein wunderschönes, vor allem aber ein harmonisches Weihnachtsfest inmitten Ihren Lieben.

INHALT

KUNST & KULTUR

KUNST & KULTUR IN DER REGION	6-11
KLEINOD IM SALZBURGERLAND	20
KAFFEE-RÖSTUNG: NICHT NUR HANDWERK, SONDERN KUNST!	24

WIRTSCHAFT & BUSINESS

30 JAHRE UNUNTERBROCHENE INNOVATION BEI CLS COMPUTER	62
DER WETTLAUF DER ERBEN UM DIE LEBENSVERSICHERUNG	79
DIE WIRTSCHAFT IM TURBO-WANDEL	82

GESUNDHEIT & WELLNESS

PHYSIOTHERAPIE „ÜBER DEN DÄCHERN VON NEUENHEIM“	12
FITNESS IST NICHT NUR KÖRPERLICHE KRAFT – AUCH WELLNESS GEHÖRT DAZU!	76

LEBEN & WOHNEN

BELEZA -100% ORIGINAL PORTUGUÊS	54
SIMAY BÜSSECKER „BY SY´S LIFESTYLE“	72

Foto Cover: WinterVariete



ESSEN & TRINKEN

RADLER GRAPEFRUIT + APEROL	88
DIE KULINARISCHE UNABHÄNGIGKEITSERKLÄRUNG: DIE WETTERFESTE GOURMETKÜCHE	54
REZEPT BY TRISTAN BRANDT TATAR VOM WEIDERIND SAUERRAHM OONA CAVIAR	68

EVENTS & REISEN

PALAZZO FEIERT 25- JÄHRIGES JUBILÄUM	16
GAUMENFREUDEN AHOI: CHAMPAGNER AUF HOHER SEE!	30
BREMER GENUSSMOMENTE	38
WENN SICH EIN SCHLOSS VOR TINATURNER VERNEIGT	42
EINE REISE DURCH DIE GESCHICHTE DES MOTORSPORTS IM TECHNIK MUSEUM SINSHEIM	46
IT'S SHOWTIME, WELCOME TO WINTERVARIÉTÉ BY TRISTAN BRANDT	50
ONBOARDING COMPLETED – „EPOCA BY TRISTAN BRANDT“	60
MIT STORIES V AROUND THE WORLD	92
„IM CHALET SAISONALE KULINARIK GENIESSEN“ MODERN-ELEGANTES HÜTTENFEELING BIS APRIL IN HEIDELBERG	94

WINTERZAUBER VOR DER SOMMERRESIDENZ: ZWÖLFTER KURFÜRSTLICHER WEIHNACHTSMARKT



Foto: Tobias Schwerdt

Der Kurfürstliche Weihnachtsmarkt im Ehrenhof von Schloss und Schlossgarten Schwetzingen und auf dem Schlossplatz öffnet bald wieder seine Tore. Die prächtige Schlosskulisse und die festlich beleuchteten Stände entführen in ein magisches Weihnachtsmärchen. Regionale und internationale Spezialitäten sowie ein weihnachtliches Rahmenprogramm verzaubern die Besucherinnen und Besucher an den Adventswochenenden.

WEIHNACHTLICHE TRADITION IN SCHWETZINGEN

Festlich beleuchtete Zelte, eine prachtvoll illuminierte Schlossfassade und der Duft von gebrannten Mandeln: Der kurfürstliche Weihnachtsmarkt auf dem Ehrenhof der ehemaligen kurpfälzischen Sommerresidenz und dem Schlossplatz der Stadt Schwetzingen gehört zu den schönsten der Region. Eine vorweihnachtliche Tradition, die dieses Jahr bereits zum zwölften Mal die Adventszeit versüßt. Am Donnerstag, 23. November, fällt der Startschuss zum Weihnachtsmarkt, der

an vier Wochenenden jeweils von Donnerstag bis Sonntag stattfindet. Donnerstags und freitags öffnet er ab 17.00 Uhr, samstags und sonntags schon um 12.00 Uhr. Im Ehrenhof schließt er jeweils um 21.00 Uhr, auf dem Schlossplatz eine halbe Stunde später.

FLANIEREN UND GENIESSEN

Die festlich beleuchteten Stände laden zum Flanieren und Genießen ein. Zu entdecken gibt es liebevoll hergestelltes Kunsthandwerk, weihnachtliche Dekorationen oder ausgewählte Geschenkartikel. Auf Feinschmeckerinnen und Feinschmecker wartet ein reiches Angebot winterlicher Köstlichkeiten. Vom 23. bis 25. November sind die Partnerstädte Schwetzingens aus Ungarn, Italien und Frankreich mit landestypischen Produkten und Speisen vertreten und sorgen für internationalen Flair. Das nostalgische Karussell und die Mini-Eisenbahn sind schön anzusehen und beschenken den kleinen Gästen zauberhafte Momente.



Foto: ssg-pressebild

WEIHNACHTLICHES RAHMENPROGRAMM

Weihnachtliche Konzerte auf dem Schlossplatz und Theateraufführungen im Schlosstheater runden das Programm des Weihnachtsmarkts ab. Doch nicht nur der Markt lädt zum Entdecken und Erkunden ein. Auch Schloss und Schlossgarten stehen offen. Bei der Klassischen Schlossführung freitags um 14.00 Uhr, samstags und sonntags um 11.00, 13.30 und 15.00 Uhr lassen sich die prachtvollen Innenräume der einstigen Sommerresidenz besichtigen. Im Dezember stehen an den Wochenenden zudem spannende Sonderführungen auf dem Programm. Der Schlossgarten lädt zum gemütlichen Spaziergang durch die Winterlandschaft ein. In der Schlosskapelle findet parallel zum Weihnachtsmarkt eine Kunstausstellung des Kunstvereins Schwetzingen statt.

Der Schlossgarten lädt zum gemütlichen Spaziergang durch die Winterlandschaft ein. In der Schlosskapelle findet parallel zum Weihnachtsmarkt eine Kunstausstellung des Kunstvereins Schwetzingen statt.

SERVICE UND INFORMATION

23. November bis 17. Dezember 2023
12. Kurfürstlicher Weihnachtsmarkt
Markt an allen Adventswochenenden

TERMINE

Donnerstag, 23. November bis Samstag, 25. November
(Totensonntag, 26. November geschlossen)
Donnerstag, 30. November bis Sonntag, 3. Dezember
Donnerstag, 7. Dezember bis Sonntag, 10. Dezember
Donnerstag, 14. Dezember bis Sonntag, 17. Dezember

EINTRITT

Frei

VERANSTALTUNGSORT

Der Markt findet im Ehrenhof von Schloss Schwetzingen und auf dem Schlossplatz der Stadt Schwetzingen statt.

SCHLOSS SCHWETZINGEN

Schlossstr. 2
68723 Schwetzingen

SCHLOSSPLATZ SCHWETZINGEN

Schloßplatz
68723 Schwetzingen

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTSMARKT

SCHLOSS EHRENHOF

Donnerstag und Freitag 17.00 bis 21.00 Uhr
Samstag und Sonntag 12.00 bis 21.00 Uhr

NÖRDLICHER UND SÜDLICHER SCHLOSSPLATZ

Donnerstag und Freitag 17.00 bis 21.30 Uhr
Samstag und Sonntag 12.00 bis 21.30 Uhr

BAROCKSCHLOSS MANNHEIM AUF DEN SPUREN MOZARTS IN DER EINSTIGEN RESIDENZSTADT MANNHEIM



Foto: Marco Vedana

Insgesamt 176 Tage lebte, arbeitete, feierte und liebte Wolfgang Amadeus Mozart in Mannheim: Das musikalische Genie spielte bereits als Siebenjähriger für Kurfürst Carl Theodor – und kehrte seitdem immer wieder in die Residenzstadt und das Barockschloss Mannheim zurück. Hier schloss er lebenslange Freundschaften zu den Hofmusikern und fand Verständnis für sein musikalisches Talent. In einem Brief an seinen Vater erzählte er von der Residenzstadt, in der seine Hofmusik noch heute weiterlebt.

MOZART IN MANNHEIM

Wolfgang Amadeus Mozart besuchte die kurpfälzische Residenzstadt Mannheim insgesamt vier Mal. Im März 1778 brach der junge Komponist gemeinsam mit seiner Mutter auf nach Paris – wo diese überraschend verstarb. Im Spätherbst, vor genau 245 Jahren, kehrte er ungeplant allein zurück nach Mannheim und auch in das Barockschloss. Die Stadt spendete ihm nach dem Tod seiner Mutter Trost – vor allem fühlte sich Mozart hier samt seiner musikalischen Genialität verstanden.

In einem Brief, datiert auf den 12. November 1778, an seinen Vater hielt er fest: „Mit einem Wort: Wie ich Mannheim liebe, so liebt auch Mannheim mich.“ Hier komponierte er zwar keine großen Opern und Sinfonien, doch es entstanden einige seiner schönsten Konzertarien, wie etwa Mozarts berühmtes Flötenkonzert sowie zahlreiche Sonaten für Klavier und Violine. Im Barockschloss Mannheim können Besucherinnen und Besucher an einzelnen Stationen im „Erlebnisraum Hofmusik“ Mozarts Musik erleben.

MANNHEIMER HOFMUSIK ERLEBEN

Um einen möglichst authentischen Höreindruck der Musik des 18. Jahrhunderts zu ermöglichen, konzipierten die Staatlichen Schlösser und Gärten Baden-Württemberg den „Erlebnisraum Hofmusik“. Er befindet sich im sogenannten Trabantensaal des Kurfürstlichen Appartements und enthält neun originale Streichinstrumente der Hofkapelle sowie Gemälde, Grafiken und ein Bühnenmodell der Hofoper. Verschiedene Hörstationen geben die meisterhafte Hofmusik berühmter Besucher

wieder – darunter auch sechs Stationen zu Wolfgang Amadeus Mozart – und versetzen Hörerinnen und Hörer eindrucksvoll in die musikalische Glanzzeit zurück. Zu hören ist unter anderem die Sonate D-Dur, eine von sechs Violinsonaten, die Mozart der Kurfürstin Elisabeth Auguste widmete. Daher werden die Sonaten für Violine und Klavier, Köchelverzeichnis 301 bis 306, auch als „Kurfürstin-Sonaten“ bezeichnet. Der Tochter von Christian Cannabich, Kapellmeister und Komponist der Mannheimer Schule, widmete Mozart die Klavier-Sonate C-Dur, Köchelverzeichnis 309, – eine Andante, die ihren Charakter musikalisch darstellen sollte. Auch dieses Stück können Schlossgäste im Erlebnisraum akustisch entdecken.

EINFLUSS DER MANNHEIMER SCHULE

Mozart hörte in Mannheim zum ersten Mal das beste Orchester seiner Zeit: Die „Mannheimer Schule“, die Hofkapelle unter der Regierung von Kurfürst Carl Theodor, galt – bis zum

Umzug des Hofes nach München – als eine der größten und berühmtesten Hofkapellen Europas. Insgesamt 75 Musiker zählte das Orchester in den 70er-Jahren des 18. Jahrhunderts. Die Hofmusiker genossen in Mannheim eine besondere Stellung und konnten sich vollends auf die Ausübung ihres Berufes konzentrieren. Diese Erfahrung war für Mozart neu – und ermöglichte dem Klaviervirtuosen, sich seiner wahren Berufung als Komponist bewusstzuwerden. In einem weiteren Brief an seinen Vater schrieb er: „Ich bin ein Componist, und bin zu einem kapellmeister gebohren. ich darf und kann mein Talent im Componiren, welches mir der gütige Gott so reichlich gegeben hat, (ich darf ohne hochmuth so sagen, denn ich fühle es nun mehr als jemals) nicht so vergraben.“ Kapellmeister wurde er zwar bekanntlich nicht, doch über Christian Cannabich erhielt Mozart später den kurfürstlichen Auftrag zur Komposition der Oper Idomeneo.

SERVICE UND INFORMATION

App „Monument BW“ mit multimedialer Tour für das Barockschloss Mannheim auf Englisch (neu) und Deutsch

Als Download in den bekannten App-Stores verfügbar.

Barockschloss Mannheim

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag, Feiertag 10.00 – 17.00 Uhr
letzter Einlass 16.00 Uhr

Klassische Schlossführung

Samstag, Sonntag, Feiertag,
11.00 – 15.00 Uhr zur vollen Stunde

KONTAKT

Barockschloss Mannheim, Bismarckstraße
Schloss Mittelbau
68161 Mannheim

Tel. +49(0)621.292 28 91
info@schloss-mannheim.de
www.schloss-mannheim.de
www.schloesser-und-gaerten.de

INNOVATIVES MANNHEIM: AKADEMIE DER WISSENSCHAFTEN VOR 260 JAHREN GEGRÜNDET



Foto: ssg-pressebild

Das Barockschloss Mannheim diente den Pfälzer Kurfürsten nicht nur als Residenz und Zentrum ihrer Macht – es war auch Mittelpunkt der Wissenschaft. Kurfürst Carl Theodor war Innovationsgeist und großer Befürworter der Wissenschaften. Er förderte diese intensiv und gründete – vor genau 260 Jahren, am 15. Oktober 1763 – die „Kurpfälzische Akademie der Wissenschaften“.

WISSENSCHAFTEN VEREINT

Unter Kurfürst Carl Theodor erlebte die Kurpfalz eine Blütezeit. Seine aufgeklärte Einstellung gegenüber Kunst und Wissenschaft machte Mannheim zu einem kulturellen Zentrum europäischen Ranges. Am 15. Oktober 1763, vor genau 260 Jahren, unterzeichnete Carl Theodor die Stiftungsurkunde über die Gründung einer Akademie der Wissenschaften mit Sitz in der Residenzstadt. Die Akademie brachte bedeutende naturwissenschaftliche Erkenntnisse hervor, wie die Entdeckung neuer Sterne oder die Einführung von Wetterpro-

gnosen und entwickelte sich zur Plattform für intellektuelle Forschung und wissenschaftlichen Fortschritt. Sie brachte Wissenschaftler, Gelehrte und Forscher aus verschiedenen Disziplinen zusammen und gliederte sich zunächst in eine naturwissenschaftliche und eine historische Klasse.

EXKLUSIVER KREIS

Direktor der Akademie war Johann Georg Freiherr von Stengel, der als Kabinettssekretär Carl Theodors die Interessen der Akademie beim Kurfürsten vertrat und förderte. Voltaires Sekretär, Cosimo Collini, zählte ebenfalls zu den Gründungsmitgliedern – ihn machte Carl Theodor schließlich zum Leiter der naturwissenschaftlichen Klasse. Als 1780 die „Kurpfälzische Meteorologische Gesellschaft“ als dritte Klasse folgte, übernahm der Universalgelehrte Johann Jakob Hemmer deren Leitung. Die Unterrichtssprache in allen drei Klassen war zunächst Latein, bis es von Französisch und Deutsch abgelöst wurde. Insgesamt bestand die Akademie

aus rund 80 Mitgliedern: Zu ihnen zählten unter anderem auch Gotthold Ephraim Lessing und der britische Physiker Sir Benjamin Thomson, der spätere Reichsgraf von Rumford. Nach etwa 40 Jahren löste sich die Akademie jedoch wieder auf. Ausschlaggebend hierfür waren unter anderem die Verlegung der kurfürstlichen Residenz nach München sowie die Revolutionskriege und die Neuordnung durch Napoleon.

SCHÜTZENDER GEISTESBLITZ

Seit 1760 beschäftigte Carl Theodor den Physiker, Meteorologen und Jesuitenpater Johann Jakob Hemmer in Mannheim. In seiner Rolle als Direktor des Physikalischen Kabinetts führte er Experimente mit elektrischer Ladung und Entladung durch – ganz nach seinem US-amerikanischen Vorbild

Benjamin Franklin. Nachdem im Jahr 1764, unweit von Mannheim, das Heidelberger Schloss durch einen Blitzschlag zerstört wurde, empfahl Johann Jakob Hemmer dem Kurfürsten, seine Gebäude und Schlösser mit Blitzableitern – sogenannten „Hemmer’schen Fünfsternen“ – auszustatten. Der Kurfürst verfügte, dass alle Schlösser und Pulvertürme seiner Länder mit den Fünfsternen ausgestattet werden sollten. In der Residenzstadt Mannheim wurden zudem die Häuser des Akademiepräsidenten und des sächsischen Gesandten Graf von Riauour mit Blitzableitern versehen. 1783 folgte auch das Barockschloss. Bis heute kann man diese Blitzableiter noch auf dem Dach der einstigen Sommerresidenz Schloss Schwetzingen bestaunen.

SERVICE UND INFORMATION

App „Monument BW“ mit multimedialer Tour für das Barockschloss Mannheim auf Englisch (neu) und Deutsch

Als Download in den bekannten App-Stores verfügbar.

Barockschloss Mannheim

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag, Feiertag 10.00 – 17.00 Uhr
letzter Einlass 16.00 Uhr

Klassische Schlossführung

Samstag, Sonntag, Feiertag,
11.00 – 15.00 Uhr zur vollen Stunde

KONTAKT

Barockschloss Mannheim, Bismarckstraße
Schloss Mittelbau
68161 Mannheim

Tel. +49(0)621.292 28 91
info@schloss-mannheim.de
www.schloss-mannheim.de
www.schloesser-und-gaerten.de



PHYSIOTHERAPIE „ÜBER DEN DÄCHERN VON NEUENHEIM“

„Die perfekte Balance“

WISSEN

- ✓ Analyse und Befund von Bewegungsmustern und Schmerzquellen
- ✓ professionelle und manualtherapeutische Behandlung
- ✓ osteopathische Behandlungstechniken
- ✓ medizinisch funktionelle Trainingstherapie und Coaching
- ✓ Therapie ohne Zeitdruck
- ✓ interdisziplinäre Zusammenarbeit mit Ihrem Arzt/Klinik

ERFAHRUNG

- ✓ Präventiv
- ✓ Postoperativ
- ✓ Konservativ
- ✓ Rehabilitativ

ERFOLG

- ✓ maximale Effizienz durch kompetente und qualitativ hochwertige therapeutische Leistungen



M. ZEIFANG
PRAXISINHABERIN



T. SCHNEIDER
PRAXISINHABER



UNSER
FOKUS SIND
SIE!

Gemeinsam arbeiten wir an Ihren persönlichen Zielen,
damit sie zu einem belastbaren, balancierten Körper
zurückfinden.



Physiotherapie für
Privatversicherte & Selbstzahler

Brückenkopfstr.1/2 - 69120 Heidelberg

Fon: 06221-4345001

Fax: 06221-4345002

info@heidelberg-physiotherapie.com

www.heidelberg-physiotherapie.com

TERMINE NACH VEREINBARUNG

ÖFFENTLICHE
VERKEHRSMITTEL

Sie erreichen uns auch mit der Stras-
senbahnlinie 23 und 5 (Haltestelle
Brückenkopfstraße), sowie mit der
Busline 32 (Haltestelle Bergstraße)

BARRIEREFREIHEIT & PARKEN

Sie erreichen unsere Praxis auch über
einen hausinternen Fahrstuhl.

Im Haus befindet sich eine Tiefgarage.

UNSERE BEHANDLUNGSSCHWERPUNKTE

Akute und chronische Wirbelsäulenerkrankungen

Schultererkrankungen

Gelenkbehandlungen Knie Hüfte Ellbogen Schulter Fuß

Sportverletzungen

Weiterführende medizinische Rehabilitation

Funktionelle Trainingstherapie

Kiefergelenks-/ Kopfbeschwerden (CMD)

Neurologische Erkrankungen

Ernährungsberatung

Coaching



ZIELGERICHTET

INDIVIDUELL

INTENSIV

25 JAHRE RADIO REGENBOGEN

Harald Wohlfahrt Palazzo

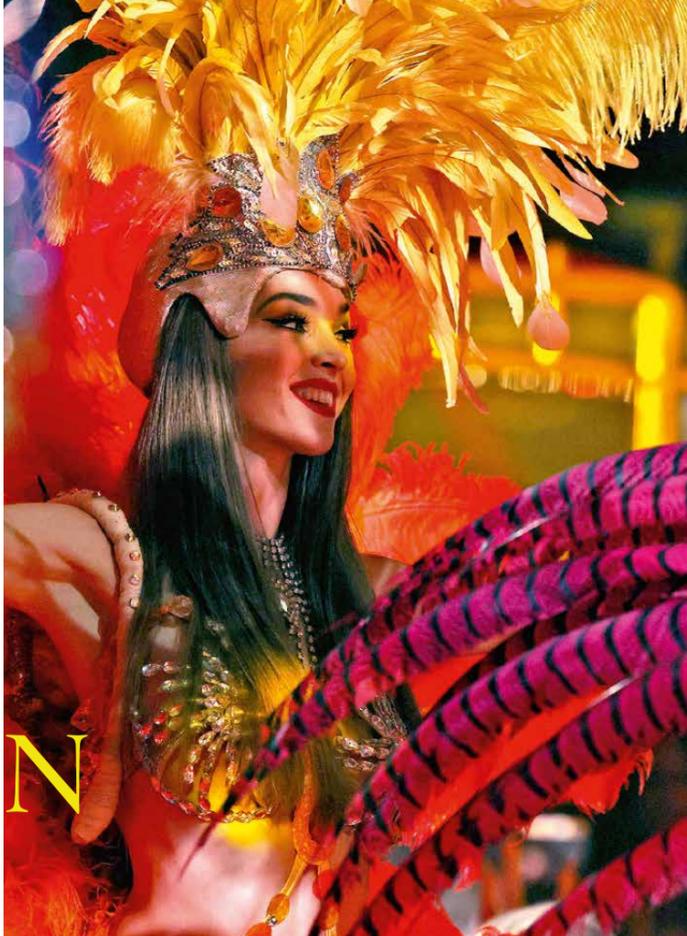


Foto: Christoph Blüthner

Hunderte flackernde Kerzen auf edel gedeckten Tischen, funkelnde Spiegel rundum tauchen die Besucher in die glamouröse Welt des Spiegelpalast.

PALAZZO FEIERT 25- JÄHRIGES JUBILÄUM - ES WIRD GEBÜHREND GEFEIERT

Internationale Spitzenkünstler entführen in die Welt voller Magie, in eine Welt der Artistik, Zauberei und Comedy, zudem kreiert 3-Sterne- Spitzenkoch Harald Wohlfahrt das besondere 5-Gang-Jubiläumsmenü. Der Maître de Cuisine, Harald Wohlfahrt, wurde wiederholt mit dem Titel „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Alle fünf Gänge bestechen durch die hohe Qualität der Ausgangsprodukte und ihrer sorgfältigen Zubereitung. Freuen Sie sich auf eine Kreation, die Augen und Gaumen verwöhnen.

Zum Jubiläum wird ein ganz besonderes Jubiläumsmenü serviert.

Zwischen den einzelnen Darbietungen erwartet den Gast ein Gaumenschmaus:

1. Gang Amuse Gueule Kürbissuppe mit Curryschaumsauce aromatisiert, vollendet mit gerösteten Kürbiskernen

2. Gang Vorspeisenvariationen Tafelspitzröllchen in einer Vitello-Tonnato-Sauce, garniert mit einem Hauch Affila

Kresse / Gemüsesushi mit eingelegtem Ingwer und Wasabi / Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Limonensauerrahm und Schnittlauch / Zucchini-Röllchen mit getrüffeltem Bulgur und Gewürztomaten

3. Gang Zwischengang Heilbuttschnitte mit Basilikumkruste, Kartoffel – Olivenstampf und Safranrouille

4. Gang Hauptgang Duett von Barbarie Entenbrust und Perlhuhnbrust Roulade, gefüllt mit Steinpilzen an feiner Duftrepscreme und Wokgemüse an Gewürzjus

5. Gang Dessert Crêpes „Suzette“ mit Orangenfilets in Karamelle Sauce und Bourbon – Vanilleeis

Entsprechen ist das vegetarische Menü angepasst. Zudem steht eine hervorragende Auswahl an korrespondierenden Weinen zu den einzelnen Gängen auf der Getränkekarte.

Schillernd wie immer eröffnen die Palazzo – Tänzerinnen die sensationelle Reise voller Artistik, Magie, Humor und Rhyth-

mus mit garantiert bester Varieté-Unterhaltung. Internationale Spitzenkünstler und vielfach ausgezeichnete Artisten bieten ein spektakuläres Bühnenprogramm - abwechslungsreich, aufregend und charmant.

DIE ARTISTEN SORGEN ZWISCHENDURCH FÜR BLANKES ERSTAUNEN ALS AUCH FÜR VIEL SPASS UND COMEDY

Rüdiger Skoczowsky bekannt aus der Talentshow „The Voice of Germany“ und Rick Coleman sorgen für den musikalischen Ablauf des Abends. Der Sänger und Pianist Rick Coleman aus NewYork bietet ein großes Repertoire von Swing bis Soul und von Broadway bis Blues, von den Evergreens der 20er Jahre bis zu den großen Hits von heute. Rick Coleman ist der „Palazzo-Maitre de la Musique“ von Weltformat im Spiegelpalast – und das schon seit 13 Jahren!

Dustin Nicolodi, als Kunstfigur Coperlin eroberte er 2019 im Look der Gigolos der 20er und 30er Jahre die Herzen des Palazzo Publikums im Sturm und verzaubert es mit einem ordentlichen Schuss Selbstironie und allerlei Tricks ganz nebenbei. Er führt gewohnt lustig durch den Abend

Pavel Stankevich, mit 21 gewann er die Bronzemedaille beim Internationalen Zirkusfestival „Mondial du Cirque Demain“. Der Handstandakrobat kann dank seiner unglaublichen Körperbeherrschung, die Schwerkraft mit scheinbarer Leichtigkeit zu überwinden.

Kevin Richter Troupe, eine elf Personen – Sprungbretttruppe, gewann mit ihrer temporeichen Darbietung bereits zahlreiche Preise in Spanien, Italien und Ungarn und schaffte es mit ihren waghalsigen Sprüngen ins Guinnessbuch der Rekorde.

Bettina Bogdan und Krisztina Vellai, Body Trapez ist eine besondere Luftnummer, bei der die Künstler gleichermaßen

Werkzeug wie Kunstwerk sind – quasi eine Art „lebendes Trapez“. Bettina Bogdan ist dabei die lebendige Stange während Krisztina Vellai spektakuläre Luftfiguren wie am herkömmlichen Trapez vollbringt.

Oleksii Grygorov und seine Partnerin schweben mit der Leichtigkeit einer Feder am Aerial Ring und präsentieren ausdrucksstark ein komplexes Kunstwerk vollkommener Körperbeherrschung. 2023 wurden sie mit dem Silbernen Clown von Monte Carlo ausgezeichnet.

Michael Betrian ist einer der jüngsten Diabolo-Artisten von Weltformat. in der Action geladenen Performance „Impact“ mit Elektrobeats überzeugt der Holländer mit unglaublichem Geschick.

Das ukrainische Artisten-Duo Alex und Liza betört mit unglaublicher Adagio-Akrobatik und liebevoller Romantik. Ihre Körperkunst ist international anerkannt und war bereits in zahlreichen TV-Shows zu bewundern.

Artistin Clio Togni erhielt im Rahmen des Festivals „Master“ im russischen Sotschi die Auszeichnung als „Best female artist“. Und das zurecht, denn - ob im Wasser oder in der Luft – beide Elemente kombiniert die Handstandakrobatin in ihrer einmaligen speziell für Palazzo kreierten Performance zu einem Gesamtkunstwerk, das durch Kraft und Eleganz überzeugt.

Ihre persönliche Feier oder Firmenevent im Spiegelpalast Feiern Sie Ihr persönliches Fest im Spiegelpalast. Das exklusive Ambiente des Spiegelpalastes bietet den perfekten Rahmen für einen Abend mit Ihren Freunden, Kollegen, Geschäftspartnern und Kunden.



Genauere Infos über Buchung etc. erhalten Sie auf der Homepage.

palazzo-mannheim.de

E-Mail: info@palazzo-mannheim.de

Telefon: +49 (0) 6201 / 39 29 1 – 0

Telefax: +49 (0) 6201 / 39 29 1 – 20



WEIHNACHTEN? – ABER SICHER! MIT NORDIC FLAME

Quelle: www.trendxpress.org

Sicherheit im eigenen Zuhause ist immer ein relevantes Thema. Insbesondere Brandschutz spielt zur Weihnachtszeit eine große Rolle. Zahlreiche Kerzen werden angezündet und erzeugen eine besinnliche Stimmung, jedoch bergen sie auch eine erhöhte Brandgefahr. Damit nichts und niemand bei einem Brand zu Schaden kommt ist schnelles Handeln erforderlich.

Nordic Flame, die Spezialisten für Modern Fire Safety, sind Feuer und Flamme, wenn es ums Bändigen vom heißen Element geht.

Das Repertoire von Nordic Flame reicht dabei von formschönen Feuerlöschern, in mehreren Größen, über

Löschdecken bis hin zu stabilen Streichholzdosen, für die korrekte Lagerung.

Abstellkammer adé! Diese dekorativen und hochwertigen Artikel in verschiedenen Farben und abgestimmten Designs können sich überall sehen lassen. Somit sind sie für den Ernstfall immer griffbereit.

Exklusiv und stilvoll verpackt, werden die Produkte mit leicht verständlichen Anweisungen geliefert. Das macht die Brandschutzartikel auch zu einem praktischen Geschenk.



6 KG FEUERLÖSCHER IN SCHWARZ

Dieser elegante Feuerlöscher in zeitlosem Schwarz mit einem schönen Nordic Flame Metallemblem ausgestattet. Produziert und getestet nach höchsten europäischen Sicherheits- und Qualitätsstandards (EN3) und designt für ein stilvolles Zuhause. Der Feuerlöscher ist für den privaten Gebrauch konzipiert, denn Zuhause wissen Sie immer, wo Ihr Feuerlöscher platziert ist. Die Löschklasse von 55A 233B C ist die höchste auf dem Markt für 6 kg Feuerlöscher. Der Feuerlöscher sollte gut sichtbar platziert werden, vorzugsweise an Eingängen oder Treppen, damit Sie bei Bedarf schnell und einfach darauf zugreifen können. In größeren Häusern wird empfohlen, in jeder Etage einen 6 kg Feuerlöscher zu haben. Wandhalterung und Schlauch sind im Lieferumfang enthalten.

Schwarz oder Weiß, ABC-Pulver | 6 kg, inkl. Wandhalterung

Maße: 51,9 cm, Ø 15 cm

Gewicht: 9,1 kg

Bezugsquelle: Fachhandel und www.nordicflame.eu



STREICHHOLZDOSE

Zünden Sie Ihre Kerzen mit Zündhölzern, die in unserer stilvollen Streichholz-Dose aus Metall verpackt sind, an. Diese stylische Dose hat eine runde, auswechselbare Reibfläche an ihrer Unterseite. Dieses Produkt wurde von dem schwedischen Designer Johan Ström gestaltet, der sich schon oft fragte: „Warum zünden wir in unserem schönen und stilvollen Zuhause Kerzen und Kamine mit hässlichen und nicht ökologisches Kunststoff-Feuerzeugen an“? Befüllt mit ca. 100 langen Zündhölzern aus schwedischer Espe, hergestellt in Schweden.

Farben: Weiß - Silber | Schwarz - Silber | Grau - Silber

Maße: 9,8 x Ø 5,3 cm

Gewicht: 88 g

Dose aus Metall

inkl. ca. 100 langen Streichhölzern aus schwedischer Espe



KLEINOD IM SALZBURGERLAND – DAS STILLE NACHT MUSEUM IN WAGRAIN

Von Gerhard Mertin

Der lange, heiße Sommer liegt längst hinter uns und das Jahr geht in seine letzten Wochen. Bald beginnt sie wieder, die Adventszeit, in der allerorts die altbekannten Weihnachtslieder zu hören sind. Klassische Melodien und moderne Songs – mehr oder weniger besinnlich. Doch dem unvermeidlichen „Last Christmas“ zum Trotz: das bekannteste und beliebteste Weihnachtslied aller Zeiten – und weltweit – ist und bleibt, „Stille Nacht, heilige Nacht“.

Vor nunmehr 205 Jahren ertönte es zum ersten Mal, in Oberndorf bei Salzburg, am Heiligen Abend 1818, in St. Nikola, einer Kirche, die heute leider nicht mehr existiert. Joseph Mohr, der junge Vikar der Gemeinde, hatte zwei Jahre zuvor ein Gedicht verfasst und bat Franz Xaver Gruber, der in St. Nikola als Organist, und im nahen Arnsdorf als Lehrer tätig war, wenige Stunden vor der Christ-

mette eine Melodie zu dem Text zu komponieren – „für zwei Solostimmen samt Chor und Gitarrenbegleitung“. Die jeweils letzte Zeile der ursprünglich sechs Strophen sollte von der Gemeinde wiederholt werden.

Die ebenso einfache, wie eingängige Melodie, zusammen mit dem auch heute noch berührenden Text, trat wenige Jahre später einen Siegeszug um die Welt an, den sich Joseph Mohr und Franz Xaver Gruber niemals hätten vorstellen können.

Glücklicherweise gibt es im Salzburgerland Institutionen, die das Welterbe von Mohr und Gruber pflegen und dafür sorgen, dass die beiden Schöpfer von „Stille Nacht, heilige Nacht“ nicht in Vergessenheit geraten. Allen voran die „Stille Nacht Gesellschaft“, die sich mit der Entstehung und Verbreitung des Liedes befasst. Sie hat ihren Sitz in Oberndorf und betreibt dort auch ein Museum.

Auch in Hallein, wo Franz Xaver Gruber in den letzten Jahren seines Lebens gewirkt hat und wo er begraben ist, gibt es ein sehr schön gestaltetes und reichhaltig ausgestattetes „Stille Nacht Museum“; weiterhin noch im alten Schulhaus von Arnsdorf, in welchem die Melodie zu „Stille Nacht, heilige Nacht“ entstand und in Mariapfarr, wo Joseph Mohr 1816 den Text verfasst hatte. Nicht das größte, vielleicht aber schönste „Stille Nacht Museum“ befindet sich allerdings im sogenannten Pflegerschlössl, in Wagrain, im Pongau – Joseph Mohrs letzter Wirkungsstätte und Lebensstation.



Schon der Eingangsbereich zum Museum nimmt den Blick des Besuchers gefangen. Die Vorderseite der Pergola trägt vor einer Glasfront in großen Lettern die Zeilen des weltberühmten Liedes. Es ist beinahe unmöglich, das Gebäude zu betreten, ohne zuvor diesen Text, den wohl jeder auswendig weiß, wenigstens stumm – ganz für sich selbst – zu lesen. Das Museum wurde im Dezember 2017 eröffnet, aus Anlass des bevorstehenden zweihundertsten Jahres nach der Entstehung von „Stille Nacht, heilige Nacht“, und ist Joseph Mohr gewidmet, dessen Wirken in Wagrain auch heute noch – 175 Jahre nach seinem Tod – spürbar ist.

Das „Stille Nacht Museum“ in Wagrain wird vom Kulturverein „Blaues Fenster“ betrieben und dessen Geschäftsführer, Karl-Heinz Kreuzsaler, beschreibt Joseph Mohr als einen einfachen, bescheidenen Menschen, aber auch als einen Mann der „mit vielen Talenten“ gesegnet war. „Er war musisch begabt, hatte eine gute Singstimme und beherrschte neben Gitarre auch Geige und das Orgelspiel. Joseph Mohr hat in Wagrain unaus-

löschliche Spuren hinterlassen und ist auch heute noch für viele Menschen ein Vorbild.“

Selbst aus ärmlichen Verhältnissen kommend, und unehe-lich geboren, kümmerte sich Joseph Mohr wohl gerade deshalb besonders um die Bedürftigen und regte unter anderem den Aufbau einer „Armenpflege“ an. Außerdem legte er den Grundstein für ein Armenhaus, eine bittere Notwendigkeit, denn nicht nur Bedienstete in der Landwirtschaft, waren zu Beginn des 19. Jahrhunderts, nach Beendigung ihres Dienstes, gänzlich unversorgt. Diese Einrichtung wurde sehr viel später in ein Pflegeheim umfunktioniert und existiert heute noch. Auch die Bildung der Kinder war dem Geistlichen ein wichtiges Anliegen. Da es damals in Wagrain nur einen einzigen Unterrichtsraum für die etwa 170 Kinder des Ortes gab, regte Joseph Mohr den Bau einer neuen Schule an und rief einen Fonds ins Leben, durch den auch Kinder aus finanziell schlecht gestellten Familien die Schule besuchen konnten. Diese Schule gibt es immer noch und trägt heute seinen Namen.

Das Museum im Pflegerschlossl, ein schmuckes Barock-Gebäude und ursprünglich der Sitz eines Rechtspflegers in Wagrain, ist das einzige der „Stille Nacht Museen“ im Salzburgerland, welches das Leben und Wirken Joseph Mohrs als Schwerpunkt hat. Karl-Heinz Kreuzsaler hat ein Jahr nach Eröffnung des Museums sein Amt übernommen und wenn man mit ihm über Joseph Mohr spricht, spürt man deutlich, wie sehr ihm seine Aufgabe im „Stille Nacht Museum“ ans Herz gewachsen ist.

„Stille Nacht, heilige Nacht“ ist ein Lied, das enorm berührt“, erklärt er. „Bereits als es bei der Christmette des Jahres 1818 zum ersten Mal gesungen wurde, war die Gemeinde in Oberndorf davon ergriffen. Und es ist immer wieder etwas Besonderes, zu erleben, wie es Menschen unterschiedlicher Sprachen und unterschiedlichster Kulturen tief im Inneren berührt, wenn es erklingt. Ja, es bringt tatsächlich in einem etwas zum Schwingen. Das ist einfach faszinierend.“

Und faszinierend ist auch, was dieses kleine, aber überaus beeindruckende Museum den Besuchern bietet. Im Erdgeschoss erfährt man an einer Zeittafel viel Interessantes über die Geschichte der kleinen Gemeinde; vom Beginn der Besiedelung, über die erste urkundliche Erwähnung, bis zur Neuzeit, in der sich die Gemeinde zum stark frequentierten Wintersportort entwickelte.

In einem anderen Raum befindet sich eine Wand auf der die erste Zeile des berühmten Weihnachtsliedes, in 117 verschiedenen Sprachen, aufgeführt ist. Insgesamt wurde der Text in über 300 Sprachen und Dialekte übersetzt. Gegenüber dieser Wand steht ein Globus, auf dem man sich mithilfe eines elektronischen Stiftes anzeigen lassen kann, wie Weihnachten in anderen Ländern gefeiert wird.

Betrifft man im Obergeschoss den ersten Raum der Joseph-Mohr-Ausstellung, steht man auf einer Landkarte des Salzburgerlandes, auf der man an den einzelnen Wirkungsstätten von Franz Xaver Gruber und Joseph Mohr „entlang gehen“ kann. Besonders beeindruckend ist die auf einer raumhohen Glasplatte aufgebrachte Kopie des Original-Notenblatts von Franz Xaver Grubers Komposition. Ein paar Schritte weiter, in einer Wandnische, befindet sich das „Totenbuch“ der Gemeinde Wagrain, mit dem Eintrag des Datums und der Uhrzeit des Todes von Joseph Mohr – 4. Dezember 1848, um 8:30 Uhr. Daneben sind die Lebensläufe von Franz Xaver Gruber und Joseph Mohr zu lesen.



Stille Nacht Museum im Pflegerschlossl
Museumsgasse 3
5602 Wagrain, Österreich
www.stillnacht-wagrain.com

Als der am 11. Dezember 1792 geborene Joseph Mohr, im Alter von knapp 56 Jahren, starb, war er völlig mittellos. Es heißt, dass seine Gitarre die einzige Habe war, die er hinterließ. Sie ist heute im Museum in Hallein ausgestellt. Tatsächlich ist jedoch das Erbe Joseph Mohrs unendlich größer. Neben den vielen sozialen Einrichtungen, die auf sein Bestreben hin entstanden sind, bleibt vor allem „Stille Nacht, heilige Nacht“ – das ewige Lied, wie es auch genannt wird.

Man könnte es als tragisch empfinden, dass Joseph Mohr den Erfolg des Liedes nicht mehr miterleben durfte, ja noch nicht einmal ahnen konnte, was er und sein Freund Franz Xaver Gruber gemeinsam geschaffen hatten.

Es gibt Menschen, deren Stärke in ihrer Bescheidenheit liegt; ein solcher Mensch war Joseph Mohr. Und nicht selten erwächst gerade aus den Gedanken solch einfacher Menschen etwas Großes und Bleibendes. So wie es im Jahr 1816 dem jungen „Hilfspfarrer“ Joseph Mohr beschert wurde. Mit seinem Gedicht schuf er die Grundlage für einen der größten kulturellen Schätze aller Zeiten.

Durch das „Stille Nacht Museum“, im Pflegerschlossl in Wagrain, wird die Erinnerung an Joseph Mohr, an sein Wirken und an sein unsterbliches Lied, lebendig gehalten. Nicht allein, aber auch gerade deshalb, ist das Kleinod im Pongau einen Besuch wert.



Im Juni 2023 wurde Joseph Mohr im Park vor dem Wagrainer Stille Nacht Museum mit der Errichtung dieses Bronze-Reliefs ein Denkmal gesetzt.



Während bei industriellen Kaffeeröstern der gleiche Kaffee wie gewünscht auch immer gleich schmeckt, ist das bei kleineren Kaffeemanufakturen wie Rafael's aus Hausham am Schliersee nicht zwangsläufig der Fall, da hier generell auf die Beigabe von Aromen zur Vereinheitlichung und Standardisierung verzichtet wird. „In den verschiedenen Entwicklungs-

stadien wirken zahlreiche Faktoren und Umwelteinflüsse auf Naturprodukte wie Kaffee ein, von den Pflanzen über die Bohnen bis hin zum gerösteten Endprodukt!“, so Röstmeisterin Anna Schmid. „Ob Klimaschwankungen, Aufbereitungsart oder Art und Weise zu Rösten, all das beeinflusst den Geschmack der Bohnen enorm. Analog zu Wein und Cham-

Kaffee-Röstung: nicht nur Handwerk, sondern Kunst!

AM INTERNATIONALEN TAG DER KÜNSTLER NEHMEN WIR DIE KUNST DES RÖSTENS GENAUER UNTER DIE LUPE

Rohkaffee herauszukitzeln. Ein Grund, den heutigen Tag der Künstler als Anlass zu nehmen, um Ihnen noch mehr über den Röstvorgang, die damit einhergehenden Schwierigkeiten und Hürden und den Erfolgsmoment der perfekt gerösteten Bohne näherzubringen. Kaffeerösten – ein Spiel mit dem Feuer. Jede Sekunde, die die Kaffeebohnen länger geröstet werden, jedes Grad Celsius, das mehr oder weniger im Kessel herrscht, nimmt Einfluss auf den Geschmack der fertigen Kaffeemischung und sorgt damit nicht nur für einen wiederkehrenden Überraschungsmoment beim Öffnen jeder Packung, sondern auch für die Geschmacksvielfalt. Kaffeerösten ist eine Kunst, und wie der Maler mit dem Pinsel, so muss auch Röstmeisterin Anna Schmid jeden Handgriff bedenken und bewusst ausführen, um zu einem perfekten Gesamtergebnis zu kommen. Industrielle Röstereien rösten sehr heiß und kurz, während Rafael's mit rund 15 bis 20 Minuten auf eine vielfach längere Röstung bei geringerer Hitze setzt, so dass sich die ätherischen Öle und Aromen frei entfalten kön-

pagner, ist die Ernte von Jahr zu Jahr unterschiedlich und hat Auswirkungen auf den Geschmack des Jahrgangs.“ Deshalb ist es bei natürlichem Kaffee sehr schwierig und auch nicht das vorrangige Ziel, einen 100 Prozent identisch schmeckenden Kaffee herzustellen. Der Ansporn des Röstmeisters ist es, bei jedem Röstvorgang den perfekten Geschmack aus dem



NIVONA

NIVO 8'

Heute Zukunft.
Morgen Standard.

Jetzt im ausgewählten
Fachhandel entdecken



www.nivona.com/8000er
www.facebook.com/NIVONACoffee
www.instagram.com/nivona_coffee



nen und so dem Kaffee von Rafael's seinen besonderen Geschmack verleihen. Anna Schmid röstet per Hand und verzichtet bewusst auf zu viel Technik und Automation, da dies nicht zwangsläufig zum bestmöglichen Ergebnis führt: „Ich röste nach meinem Gefühl und der Optik der Bohnen! Aber ein Großteil der Arbeit passiert vor dem Röstvorgang. Das ist ein langer Prozess des Ausprobierens und der Entwicklung der individuellen Röstkurven für jede einzelne Rohkaffeesorte und Ernte. Ich überlege mir im Vorfeld, ob die Bohnen besser für einen Espresso oder einen Filterkaffee geeignet sind und wie ich sie am besten röste. Lasse ich die Temperatur schnell oder langsam ansteigen und wann ist der perfekte Moment, sie wieder etwas zu drosseln?“ Der Grat zwischen optimal gerösteten Bohnen und einem weniger genießbaren Produkt ist schmal: Einmal zu lange geröstet, hat das Produkt den perfekten Röstgrad überschritten. Und ihr Mut wird regelmäßig belohnt! Hier eine Auswahl der letzten Auszeichnungen für Rafael's, verliehen von der Deutschen Röstergilde: • Goldmedaillen 2023 in der Kategorie „Espresso“ für „Bonfire“ und „Nyota Kusini“ • Goldmedaille 2023 in der Kategorie

„Filterkaffee“ für „Huehuetenango“ • Goldmedaillen 2023 in der Kategorie „Cafe Schümli/Vollautomaten“ für „Indian Summer“ und „Blonder Engel“ • Goldmedaille 2022 in der Kategorie „Espresso“ für „Silberstreif“ • Goldmedaille 2022 in der Kategorie „Filterkaffee“ für „West Valley“ Überzeugen Sie sich selbst und probieren Sie die ausgezeichneten Kaffeemischungen von Rafael's. Bestellungen unter www.allespresso.de bzw. www.rafaels.de oder vor Ort in der Kaffeerösterei in: Alte Tegernseer Str. 39, 83734 Hausham. „Rafaels“ – Kaffee made in Hausham „Die Kaffeerösterei Rafael's“ steht für nahezu 20 Jahre Erfahrung in der Kaffeebranche in Hausham am Schliersee. Angefangen als Importeur und Händler für guten Espresso und den dazuge-

DIE KAFFEE- RÖSTEREI RAFAELS STEHT FÜR NAHEZU 20 JAHRE ERFAHRUNG IN DER KAFFEEBRANCHE IN HAUSHAM AM SCHLIERSEE.

hörigen Kaffeemaschinen, hat sich Inhaber Christian Schmid mehr und mehr auf äußerst hochwertige Kaffeemaschinen und eigene Kaffeesorten spezialisiert, die von einer ausgewählten Kaffeerösterei in Italien und später auch in Deutschland hergestellt wurden. Das Produktportfolio an Kaffeemaschinen umfasst Premium Kaffeefullautomaten von Nivona, mit denen wir die besten Erfahrungen bei der Zubereitung unserer selbstgerösteten Kaffeesorten erzielt haben, Jura und Jura Gastro, Espressomaschinen von ascaso, ECM, Profitec und Quick Mill, sowie Kaffeemühlen von ECM, Eureka und Profitec. Da eine regelmäßige Wartung die Lebensdauer hochwertiger Espressomaschinen und Kaffeefullautomaten erheblich erhöht, erweiterte sich das Angebot um eine Werkstatt, die u.a. auch autorisierte Reparaturwerkstatt von ECM, ascaso und Quick Mill ist. Dem Wunsch gefolgt, den Kaffee nicht nur nach eigenen Wünschen herstellen zu lassen, sondern selbst zu rösten, hat sich Anna Schmid 2018 nach einer Lehrzeit von rund 10 Jahren bei zahlreichen italienischen und deutschen Röstern, den Traum der eigenen Rösterei erfüllt. Der Kaffee von Rafael's zeichnet sich aus durch besonders hochqualitative und nachhaltig angebaute Kaffeebohnen, die mit leidenschaftlichem Handwerk zur perfekten Röstung veredelt werden. Dabei sind der Aromenvielfalt keine Grenzen gesetzt, vielmehr wird Kaffee von Anna Schmid, einer der wenigen deutschen Röstmeisterinnen, in all seinen unterschiedlichen Facetten präsentiert.

NIVONA

Entdecken Sie Genuss von
einer ganz neuen Seite

Alles, was Kaffee **noch** **besser** macht

Ihr neuer Lieblingskaffee wartet schon.

Zum Beispiel unter unserem Kaffeeautomaten CUBE 4 als Espresso mit nussigen Aromen. Der Duft des frisch gemahlene Kaffeepulvers im Click Cup rundet den Genuss hier ab.

Oder ihr neuer Lieblingskaffee steht unter unserer 5er-Serie, den Einstiegsmodellen für Kaffeevollautomaten bei uns. Ein einfacher, schwarzer Kaffee mit einer hervorragenden Crema.

Oder Sie gönnen sich einen Cappuccino aus unserer 7er-Serie, mit der Sie Milchkaffee-Rezepte einfach auf Knopfdruck zubereiten können.

Wie Sie sich auch entscheiden: Aus jedem unserer Modelle erhalten Sie, dank innovativer Technologien, einmaligen Kaffeegenuss.

Ganz nach Ihrem Geschmack.



CUBE 4

www.nivona.com



Wie Sie Ihrem neuen
Lieblingskaffee näher kommen?

Gleich hier nachschauen



BERUFE IM DIGITALEN MARKETING



(spp-o) Einer Studie des Weltwirtschaftsforums zufolge entstehen in den kommenden fünf Jahren etwa zwei Millionen neue Arbeitsplätze für Spezialist:innen für digitales Marketing. Wer seine berufliche Zukunft dort sieht, für den:die ist der Bachelor-Studiengang „Online-Marketing und Marketingmanagement“ der IST-Hochschule für Management interessant.

Im Studium werden die Grundlagen des traditionellen Marketings mit den neuesten Erkenntnissen aus dem Bereich des Online-Marketings kombiniert. Künstliche Intelligenz (KI), Influencer:innen-Marketing und Video-Content, aber auch Data-driven Marketing, eCommerce und Hyperpersonalisierung sind relevante Aspekte, die im Studienverlauf beleuchtet werden.

Neben der inhaltlichen Fokussierung auf das Marketing der Zukunft zeichnet den Studiengang insbesondere die große Praxisnähe aus. An der Hochschule werden die Studierenden von Praktiker:innen mit umfassender Berufserfahrung unterrichtet. „Dafür konnten wir Expert:innen führender Unternehmen wie Amazon, IBM und SAP gewinnen, aber auch Dozierende aus Agenturen und aus der Unternehmenskommunikation“, sagt Prof. Dr. Melanie Diermann, Leiterin des Studiengangs an der IST-Hochschule. „Angesichts des rasanten technologischen Wandels und der Tatsache, dass immer mehr Konsument:innen einen Großteil ihrer Zeit online verbringen, ist es unerlässlich, dass Unternehmen in diesem Bereich kompetente Mitarbeiter:innen haben“, ergänzt sie. Weitere Informationen gibt es unter www.ist-hochschule.de/bachelor-online-marketing-und-marketingmanagement

„ANGESICHTS DES
RASANTEN TECH-
NOLOGISCHEN
WANDELS UND
DER TATSACHE,
DASS IMMER MEHR
KONSUMENT:INNEN
EINEN GROSSTEIL
IHRER ZEIT ONLINE
VERBRINGEN, IST
ES UNERLÄSSLICH,
DASS UNTERNEH-
MEN IN DIESEM BE-
REICH KOMPETENTE
MITARBEITER:INNEN
HABEN“

AB NOVEMBER 2023
HEIDELBERGER SCHLOSS

KURPFALZ
erleben
RNF.DE
konzept
RADIO
HEIDELBERG



Infos & Tickets



JETZT
TICKETS
SICHERN

DEUTSCHLANDS BESTE
MUSIK-DINNER-SHOW!



heidelberg-schloss-gastronomie.de



GAUMENFREUDEN *ahoi!* CHAMPAGNER AUF HOHER SEE!

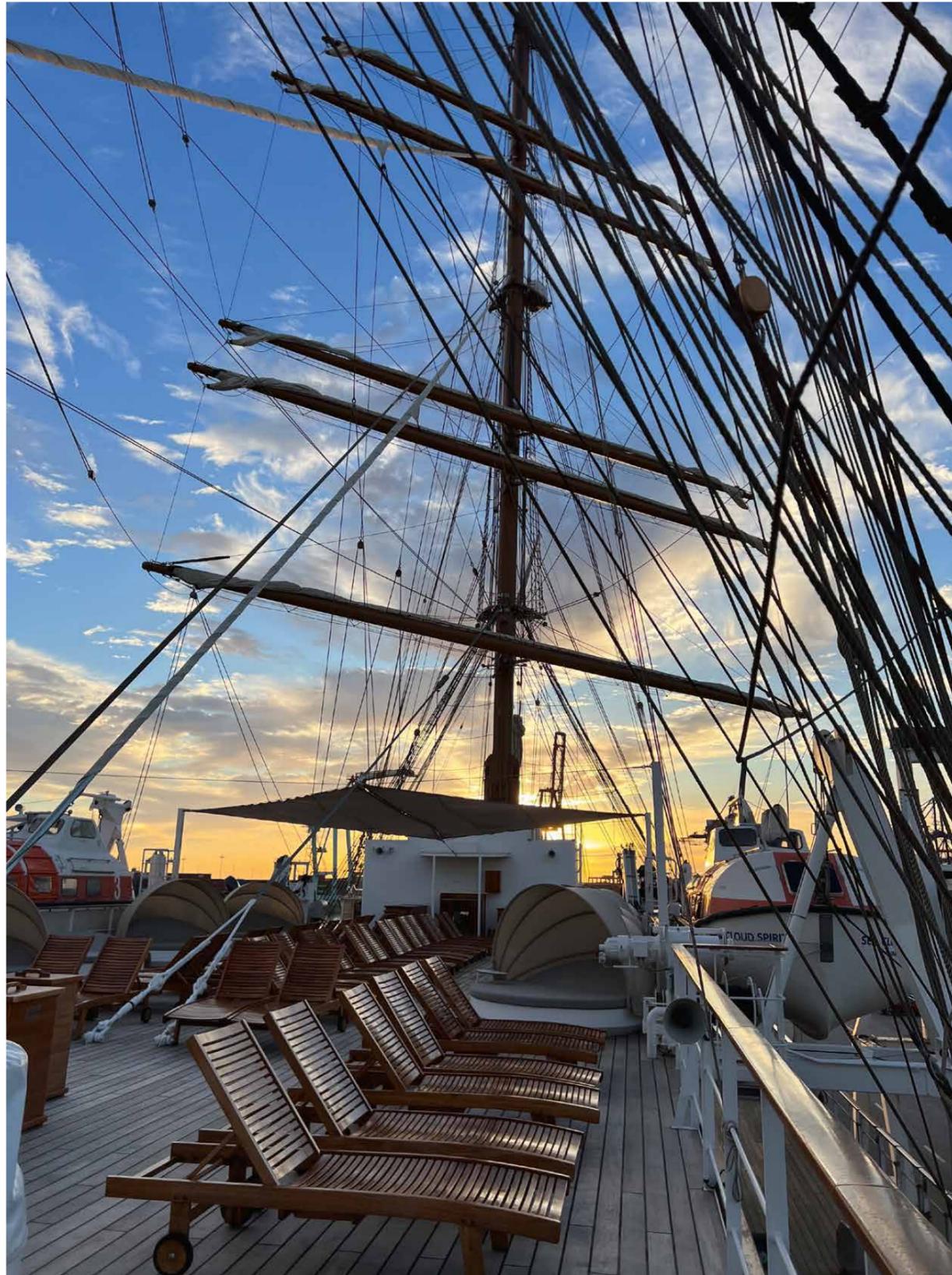
Eine perfekte Kombi: Kulinarik & Segeln!

Faszination Windjammer: Am 14. Oktober 2023 war es soweit! Mehr als ein halbes Jahr lang haben das Sea Cloud Spirit-Team, der Champagner Club um Corinna Dosch und Rafael Mittmann sowie Spitzenkoch Tristan Brandt, ehemals jüngster Zwei-Sterne-Koch Deutschlands und sein Nachwuchstalent, Sternekoch Niklas Oberhofer (Küchenchef „epoca by Tristan Brandt“, Restaurant Sonnenberg, Zürich) an einem einmaligen Programm gefeilt. Herausgekommen ist eine Reise auf höchstem kulinarischem Niveau – ein Segeln auf Schlemmerkurs!



PRICKELNDE SEA CLOUD SPIRIT WINDJAMMERTOUR MIT DEM CHAMPAGNER CLUB UND STERNEKÖCHEN

Vom 14. bis 22. Oktober 2023 präsentierte der Champagner Club seine Cuvées aus kleinen wie großen Champagnerhäusern. Auf der Kreuzfahrt von Genua, Italien nach Valencia, Spanien sorgten Spitzenkoch Tristan Brandt, der aktuell unter seiner Marke „by Tristan Brandt“ für besondere Gourmet-Erlebnis-Konzepte in Deutschland, der Schweiz und den USA bekannt ist und der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Niklas Oberhofer für die kulinarische Untermalung auf Topniveau.



Während der 9-tägigen Reise, die u. a. von Genua nach Nizza über Marseille, Barcelona bis hin nach Valencia ging, präsentierten Corinna Dosch und Rafael Mittmann die ganze Vielfalt der Champagner in all seinen Facetten auf dem Schiff. So wurden beispielsweise drei Champagner mit den Hauptrebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verkostet. „Unsere Gäste konnten so die geschmacklichen Unterschiede der Rebsorten besonders gut erleben und herausschmecken, ohne dass man hierfür eine große Vorkenntnis dafür besitzen muss“, erklärt Champagner-Experte Rafael Mittmann. Denn eines ist den beiden besonders bei ihrer prickelnden Mission besonders wichtig: Die überraschende Geschmacksvielfalt der Champagne zu präsentieren. „Champagner ist für uns das beste Getränk der Welt und kann durchaus auch öfter mal genossen werden – und das nicht nur an Weihnachten oder Silvester“, erklärt Rafael Mittmann.



CHAMPAGNE ET LA MER

Besonders interessant war die Verkostung von Champagner Raritäten unter dem Motto „Champagne et la mer“: Dabei wurden drei exklusive und streng limitierte Champagner auschenkt, die alle in einer besonderen Verbindung zum Meer stehen.

INTERESSE AM CHAMPAGNER CLUB ENTDECKT?

Vor mehr als 10 Jahren infizierten sich Corinna Dosch und Rafael Mittmann mit dem Virus „Champagner“ ... Seit dem dreht sich ihre Welt rund um dieses köstliche Getränk, das sie möglichst vielen Menschen näher bringen möchten. Denn es gibt so viele tolle Winzer in der Champagne zu entdecken!

CHAMPAGNER IST EINE LEIDENSCHAFT, DIE SIE GERNE MIT ANDEREN TEILEN MÖCHTEN:

Ihren Clubmitgliedern schicken sie deshalb exklusive, besondere, ausgefallene, limitierte oder einfach nur leckere Champagner nach Hause. Ihr Ziel ist es, die Vielfalt der Champagne zu zeigen. Und deshalb suchen sie für Ihre Mitglieder Champagner aus, die zum Teil noch nicht auf dem deutschen Markt oder nur schwer erhältlich sind. Dafür reisen sie regelmäßig in die Champagne, besuchen die Häuser vor Ort, verkosten und wählen diese aus.

Mehr prickelnde Infos erteilen Corinna Dosch und Rafael Mittmann gerne persönlich unter kontakt@80-grad.de oder www.champagner-club.de.





Bremer GENUSSMOMENTE

Lichterketten erhellen den historischen Marktplatz, Glühweinduft liegt in der Luft und schnuckelige Buden laden zum Verweilen ein: Der traditionelle Weihnachtsmarkt rund um die romantische Kulisse des UNESCO Welterbes Bremer Rathaus und Roland hat Tradition, die verpflichtet. Ab 27. November lockt das stimmungsvolle Ambiente wieder Gäste aus ganz Europa. Der Zauber dauert bis zum 23. Dezember.

Das Revier der Stadtmusikanten zwischen Rathaus und Stadtmusikanten, Roland und dem historischen Handelshaus Schütting füllt sich mit liebevoll dekorierten Buden und Karussells. Zahlreiche Stände bieten Glühwein und Punsch zum Aufwärmen in der kalten Jahreszeit und bei außergewöhnlichen Spezialitäten wie dem bremischen Knipp, Schmalzkuchen oder Weserwasser-Aquavit kann ein Schlemmer nicht nein sagen.

Nicht nur die Innenstadt zeigt sich von ihrer weihnachtlichen Seite: Nur wenige Meter weiter erstrahlt der „Schlachte“-Zauber entlang der Weser. Im winterlich, maritimen und historischen Weihnachtsdorf verbreitet blaues Licht eine magische Atmosphäre und lässt die Schiffe am Kai glitzern. Die beliebte Kneipenmeile zeigt sich in der Adventszeit mit dem Dorf der „Fogelvreien“ von ihrer mittelalterlichen Seite. Vertreterinnen und Vertreter aus anderen Zünften wie Töpfer, Filzer, Drechsler und Schreiber gehen ihrer Arbeit nach. In den Tavernen können Gäste Met, Fruchtwein oder sogar Liebestrank kosten und dem Gesang des Spielmanns lauschen. Di-



rekt an der Weser erstrecken sich winterliche Marktstände und kleinen Bühnen für Chöre und Theater.

Maritim, rustikal und gemütlich geht es wieder am zweiten Dezemberwochenende auf der HafenWiehnacht am Speicher XI in der Überseestadt zu: In einem kleinen aber feinen Hüttendorf stehen besonders regionale Produkte im Fokus. Vom 7. bis 10. Dezember wird drei Tage lang beste Unterhaltung mit musikalischem Bühnenprogramm geboten.

Passend zur Adventszeit gibt es die Pauschale „Wunnerschöne Wiehnachtstied“, die zwei Übernachtungen im Doppelzimmer inklusive Frühstück für 129 Euro pauschal beinhaltet. Ebenfalls inklusive ist eine Stadtführung, ein Glühwein oder alkoholfreier Punsch sowie ein Elisenlebkuchen auf dem Weihnachtsmarkt inklusive.

Wer sich bei all diesen weihnachtlichen Angeboten erst einmal orientieren möchte, kann eine Führung über den Weihnachtsmarkt und Schlachte-Zauber buchen. Unter dem Namen „Weihnachtsmärchen“ können sich Gäste der Hansestadt von einem Gästeführer auf einem Stadtrundgang die schönsten Winkel der weihnachtlichen Stadt zeigen lassen. Als kleine Erinnerung an das Wintermärchen in Bremen gibt es vor Ort einen Bremer Glühwein, leckere Schokolade und eine Weihnachtsmütze.

Informationen, Tickets und Buchungsmöglichkeiten beim Bremen Tourismus unter 0421 / 30 800 10 oder im Internet unter www.bremen.de/weihnachten

MACHT ES EUCH SCHÖN!

GEMÜTLICHER JAHRESWECHSEL ENTSPANNT ZU HAUSE

vielleicht ein paar Salate oder Antipasti, da ist für jeden was dabei. Leise Musik im Hintergrund sorgt für eine schöne Atmosphäre und wer tanzen möchte, für den kann z. B. in einem Nebenraum die Musik auch etwas lauter aufgedreht werden. Wichtig ist, jedem Gast seinen Wohlfühlraum zu schaffen.

Dekorieren in Schwarz und Gold

Auch wenn man zu Hause feiert, darf es bei der Deko ruhig etwas mehr sein. Ballons in Schwarz und Gold, Konfetti, Luftschlangen, eine Discokugel, Hauptsache es glänzt und glitzert. Das neue Jahr will schließlich gebührend empfangen und gefeiert werden. Auf dem Esstisch machen Stoffservietten, Champagnergläser und edles Besteck direkt einen guten Eindruck. Mehr brauchts gar nicht. Die obligatorischen Wunderkerzen, ein kleines Tischfeuerwerk oder ein Gemeinschaftsspiel runden den Abend ab.

(ak-o) Nicht erst während der Pandemie, auch schon vorher zeichnete sich der Trend ab, den Jahreswechsel gemütlich zu Hause mit Familie und Freunden zu feiern. Man muss keinen Babysitter engagieren, muss sich nicht schick machen und kann egal zu welcher Zeit einfach ins Bett fallen, wenn man genug von all dem Trubel hat.

Essen, Trinken und Musik

Machen Sie es sich so einfach wie möglich. Das gilt für das Essen genauso wie für die Deko und den Ablauf des Abends. Entspannt ist, wenn einfach jeder eine Kleinigkeit zu essen mitbringt. Frisches Baguette, Dips von feurig bis fruchtig,

Feiern mit Kindern

Auch für die Kleinen ist Silvester eine aufregende Sache. Allerdings muss man bis 0 Uhr durchhalten und das schaffen selbst die Großen manchmal nur mit einem kleinen „Discoschläfchen“. Beziehen Sie Ihr Kind mit in die Planung und Vorbereitungen ein. Oft ist das schon sehr aufregend und ausreichend für den Abend und macht es einfacher, die Kleinen vor 0 Uhr ins Bett zu bekommen. Auch kann man vorher vereinbaren, die Kinder um Mitternacht zu wecken. Und nach einem kleinen Mitternachtssnack schläft es sich dann umso besser.





Im Heidelberger Schloss trifft auch in diesem Winter wieder Spitzenkulinarik auf Spitzenmusik. Mit der Musik-Dinner-Show „Tina at the Castle“ wird von November bis Januar die Queen of Rock gefeiert.

Text: Antje Urban

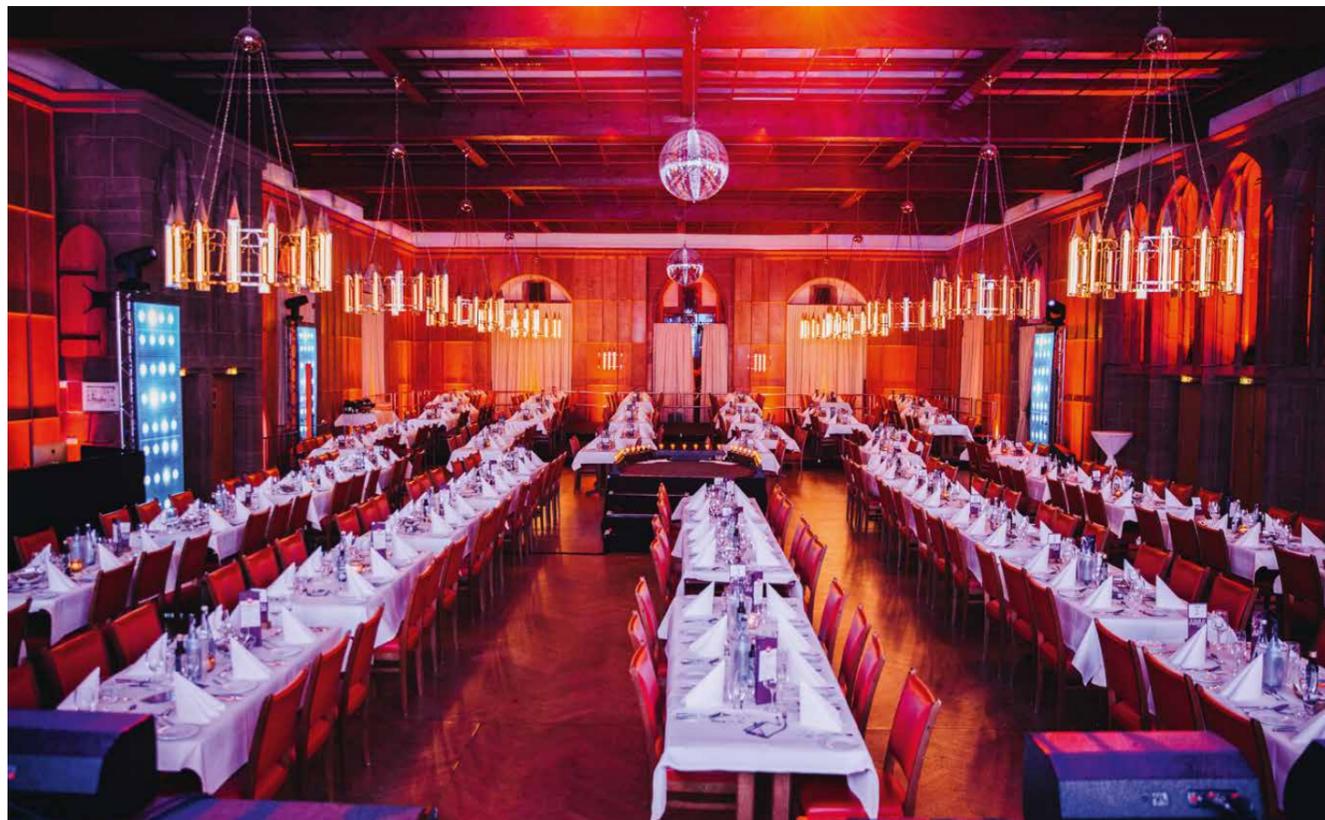


„BERND SIEFERT, KONDITORWELTMEISTER (MITTE), UND 6 TOPWINZERINNEN LIEFERN ZUSAMMEN MIT SPITZENKOCH MARTIN SCHARFF HÖCHSTEN GENUSS.“

She was simply the best. Mit einer einmaligen Stimme gesegnet und einer Energie, die jeden mitriss, wurde sie zu einer der herausragendsten Frauen der Rockgeschichte. Ihre Stimme, ihre Power und ihre Geschichte lässt die Heidelberger Schloss Gastronomie mit ihrer großen Musik-Dinner-Show „Tina at the Castle – a Tribute to Tina Turner“ wieder aufleben. „Wir haben schon vor vielen Monaten diese Show konzipiert. Der überraschende Tod der Rockdiva spornt uns nun nochmals mehr an, eine noch gewaltigere Hommage zu veranstalten“, sagt Martin Scharff, Spitzenkoch und Organisator.



Foto: Kati Nowicki



„DER HISTORISCHE KÖNIGSAAL MIT VIEL PLATZ UND EINEM EINZIGARTIGEN AMBIENTE.“



Fotos: Kati Nowicki

Dass das Schloss Heidelberg für solche Shows die schönste Location ist, hat Martin Scharff in den letzten Jahren mehrfach bewiesen. So wird denn auch in dieser Saison wieder der historische Königsaal mit einer riesigen LED-Wand zur Mega-Showbühne. Erwarten können die Gäste eine besonders emotionale Show und vor allem noch



mehr Musik als in den letzten Jahren. Deutschlands beste Tina Turner Interpretin wird live an insgesamt 29 Terminen die größten Hits mit der „Soul of Tina“ performen. Tess D. Smith verkörpert bereits seit 25 Jahren ihr

großes Idol auf der Bühne und war mehrere Jahre mit dem Musical „The Soul of Tina“ auf Tournee. „Sie hat eine ebenso große Power und Lebensfreude und ihre ausdrucksstarke Stimme wird alle in den Bann ziehen“, ist sich Scharff sicher. Bei Welthits, wie „We don't need another hero“, „It takes two“, oder „Private dancer“, wird es niemanden auf dem Stuhl halten. Im Background und als Stimmungsverstärker die überregional bekannte und beliebte Freddy Wonder Band!

Was es so energiegeladen auf die Ohren gibt, gibt es zudem Genüßliches für den Gaumen. Spitzenkoch Martin Scharff lässt zwischen den Showeinlagen ein 4-Gänge-Menü servieren, das inspiriert ist von der



Die Termine vom 23. November 2023 bis 27. Januar 2024 können gebucht werden unter

www.heidelbergerschlossgastronomie.de/veranstaltungenkalender

amerikanischen Rocklegende und zugleich die schönsten Aromen winterlicher Spezialitäten einfängt. Das Dessert hingegen hat kein Geringerer als der Konditorweltmeister Bernd Siefert kreiert. Dazu präsentiert die Heidelberger Schloss Gastronomie nicht nur Frauenpower auf der Bühne, sondern auch im Glas. Passend zu den Gängen gibt es Weine von sechs Topwinzerinnen, die eine große Bandbreite an erlesenen Tropfen liefern.

Die Musik-Dinner-Show in einzigartiger Kulisse eignet sich hervorragend für Weihnachtsfeiern, größere Gruppen oder als Weihnachtsgeschenk. Und für private Gruppen bietet die Heidelberger Schloss Gastronomie 6 Tickets zum Preis von 5 an besonderen Spieltagen.



Infos & Tickets

Eine Reise durch die Geschichte

des Motorsports im Technik Museum Sinsheim

Sonderausstellung „Einhundert Jahre 24h von Le Mans“
– verlängert bis August 2024



Sinsheim. Aufgrund des enormen Interesses und der begeisterten Resonanz von Besuchern hat das Technik Museum Sinsheim beschlossen, seine Türen zur derzeitigen Sonderausstellung „Einhundert Jahre 24h von Le Mans“ für eine zusätzliche Periode zu öffnen. Die Ausstellung wird nun bis zum August 2024 für die Öffentlichkeit zugänglich sein. Seit einem ganzen Jahrhundert steht das 24-Stunden-Rennen von Le Mans für unvergleichliche Spannung, Rivalität und technische Innovation. Diese Schau taucht tief in die Geschichte dieses außergewöhnlichen Ereignisses ein und zeigt, wie es die Entwicklung des Motorsports und der Automobiltechnologie beeinflusst hat. Alle Informationen zur Sonderausstellung sind unter www.technik-museum.de/le-mans zu finden.

24 Stunden Gänsehaut, 24 Stunden nervenaufreibende Spannung, 24-Stunden-Rennen von Le Mans - das Langstreckenrennen an der Sarthe feiert dieses Jahr sein 100-jähriges Jubiläum. Diesem besonderen Anlass widmet das Technik Museum Sinsheim seit 1. April 2023 die Sonderausstellung „Einhundert Jahre 24h von Le Mans“ auf 3.000 m² Ausstellungsfläche, in der dafür neu gestalteten Halle 3. Rund 30 Rennfahrzeuge von den Anfängen bis heute bilden, stets

Seit einem ganzen Jahrhundert steht das 24-Stunden-Rennen von Le Mans für unvergleichliche Spannung, Rivalität und technische Innovation.

wechselnd, den Kern der Ausstellung. Für dieses aufwendige Projekt konnten die Museumsmacher den Designer und Museumsmitglied Uli Ehret, der seit über 20 Jahren Le-Mans-Geschichte mitschreibt und mitzeichnet, gewinnen.

In den vergangenen Monaten begrüßte das Technik Museum einige namhafte Persönlichkeiten inmitten seiner Sonderausstellung, unter anderem die Rennfahrerlegenden und Le-Mans-Sieger Hans-Joachim Stuck und Marco Werner, den Motorenentwickler Ulrich Baretzky oder aber den Französischen Generalkonsul Gaël de Maisonneuve. Für eine ständige Abwechslung innerhalb der Halle 3 wurde ebenfalls gesorgt. Das Technik Museum Sinsheim, bekannt für seine wechselnden Exponate, sorgte stets für neue Le-Mans-Exponate, so auch drei Boliden aus dem in der Region bekannten Gebhardt-Rennstall. Und dieser Wechsel soll auch weiterhin gewährleistet bleiben: Die Organisatoren erwarten zum Beispiel einen Chevron B36 von 1976 und einen Lola 292 aus dem Jahre 1973. Exklusive Events rund um „Einhundert Jahre 24h von Le Mans“ sind ebenfalls in Planung.

Nach Dekaden gruppiert, zeigt das Technik Museum Sinsheim bedeutsame Fahrzeuge in Renngruppen auf einer eigens installierten „Rennstrecke“. Inmitten der Ausstellung befinden sich 40 von der Decke gelassene Säulen, die mit Fotografien, Gemälden und Texten sowohl Erwachsenen als auch Kindern spannende Geschichten der 100 Jahre des „Grand Prix d'Endurance“ näherbringen. Aquarelle von Le-Mans-Enthusiast Uli Ehret sowie historische Fotografien begleiten die Ausstellung ringsum auf übergroßen Bannern und spiegeln in Rennszenen die Atmosphäre der Jagd durch Tag und Nacht wider. Besucher können das laute Dröhnen der Motoren und das Glühen der gleißend-orangeroten Brems Scheiben in der Nacht von Le Mans auf Bildschirmen erleben.

Die Ausstellung „Einhundert Jahre 24h von Le Mans“ ist ein absolutes Muss für Motorsportfans, Technikbegeisterte und Geschichtsliebhaber gleichermaßen. Die Verlängerung der Ausstellung gibt noch mehr Menschen die Möglichkeit, diese faszinierende Reise durch ein Jahrhundert des Motorsports zu erleben.

Fotos: Technik Museum Sinsheim



ÜBER DIE TECHNIK MUSEEN SINSHEIM SPEYER – TECHNIK VON UNTERWASSER BIS INS WELTALL

Vom gemeinnützigen Verein Auto + Technik Museum Sinsheim e. V. getragen und ganz nach dem Motto „für Fans von Fans“ gehören den Technik Museen Sinsheim Speyer weltweit über 4.000 Mitglieder an. Die Finanzierung erfolgt ausschließlich durch Eintrittsgelder, Spenden sowie Mitgliedsbeiträge der Vereinsmitglieder. Alle Überschüsse werden zur Erhaltung und zum Ausbau der Museen verwendet.

Die Technik Museen Sinsheim Speyer zeigen zusammen auf mehr als 200.000 m² über 6.000 Exponate aus allen Bereichen der Technikgeschichte in einer



weltweit einzigartigen Vielfalt. Vom U-Boot bis zum Oldtimer, von der Concorde bis zum Space Shuttle Buran ist alles vertreten. Neben den Dauer- und wechselnden Sonderausstellungen gibt es zahlreiche Fahrzeug- und Clubtreffen sowie Events. An 365 Tagen im Jahr geöffnet, ziehen die Museen über eine Million Besucher im Jahr an. Eine wahre Sensation sind die beiden IMAX-Großformat-Kinos. Während in Sinsheim das IMAX 3D Kino – „das schärfste Kino der Welt“ – exklusive Dokumentationen und die neuesten Hollywood-Blockbuster präsentiert, werden im IMAX DOME Kino im Technik Museum Speyer die Filme auf eine gigantische Kuppel projiziert.



Technik Museen
Sinsheim Speyer



Technik,
die Erinnerungen weckt.

www.technik-museum.de

Winter Varieté

by TRISTAN BRANDT



AB 23. NOV 2023

WWW.WINTER-VARIETE.DE



AM TIERGARTENBAD HEIDELBERG

IT'S SHOWTIME, WELCOME TO WINTER VARIÉTÉ BY TRISTAN BRANDT

KUNST UND KULINARIK AUF HÖCHSTEM NIVEAU!

Ab November ist es endlich wieder so weit: die WinterVariété ShowArena in Heidelberg öffnet erneut ihre Türen. Eine neue Saison voller atemberaubender Darbietungen, hochkarätigen Künstlern und kulinarischen Höhepunkten, vereint in einem zauberhaften Ambiente mit Wohlfühlgarantie steht bevor!

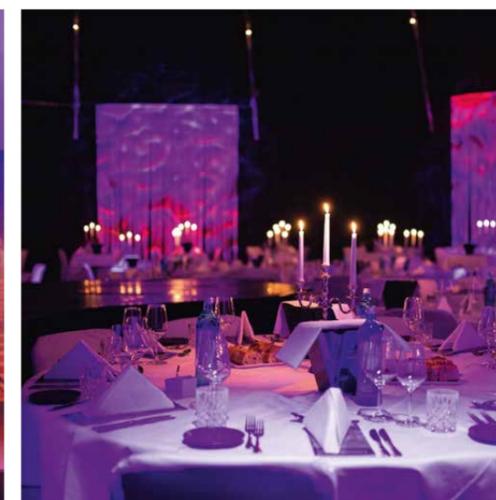
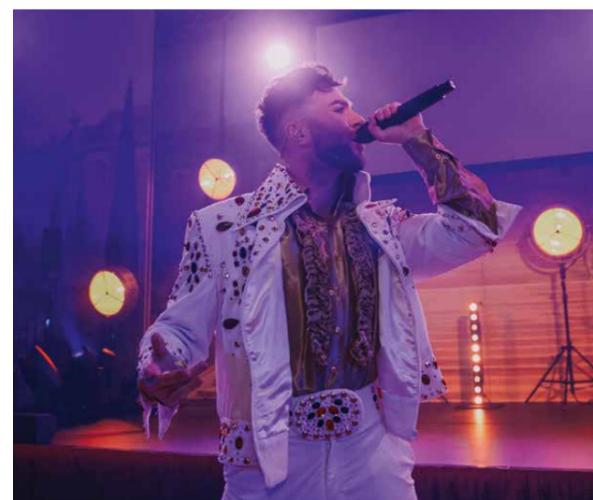
Im Zusammenspiel mit modernster Bühnen- und Showtechnik bieten die Artisten aus aller Welt ein Programm, das jegliche Erwartungen übertrifft. Weltstar und Guinness World Record Gewinner Chris Stark gewährt einen faszinierenden Einblick in die Welt der Magie und bringt die Gäste zum Staunen. Musikalischen Hochgenuss, Passion und Grazie verspricht „Unser Star für Baku“-Finalistin Ornella de Santis. Ihr Repertoire ist so vielfältig und überraschend, wie die zauberhaften Kostüme der Tänzerinnen und Tänzer des Vegas Showballetts, welches sich auch dieses Jahr mit außergewöhnlichen Choreografien in die Herzen des Publikums tanzt. Aber nicht nur Magie, Gesang und Tanz hat das WinterVariété by Tristan Brandt zu bieten: Weitere perfektionierte Showkompositionen von Akrobatik, Comedy oder Trapezkünsten auf höchstem Niveau sind in diesem Jahr wieder zu erwarten.

**DAS PUBLIKUM
KANN SICH
AUF EINEN
TRAUMHAFTEN
ABEND FREUEN, DER
KUNST UND
KULINARIK PERFEKT
VEREINT!**

Das Publikum kann sich auf einen traumhaften Abend freuen, der Kunst und Kulinarik perfekt vereint! Für eine kulinarische Sensation sorgt diesmal Spitzenkoch Tristan Brandt. Gemeinsam mit seinem jungen, kompetenten Küchenteam zaubert er ein exquisites 3-Gang Gourmetmenü, welches durch unsere perfekt arrangierten Getränkepauschalen abgerundet werden kann. Ob klassisch oder vegetarisch - der Starkoch sorgt für unvergessliche und genussvolle Geschmacksmomente.

Zusätzlich zu den Dinnershows wird es auch in diesem Jahr wieder die BGV Family Show zu familienfreundlichen Preisen und mit atemberaubenden Auszügen der Hauptshow ohne begleitendes Menü geben.

Tauchen Sie in die zauberhafte Welt des WinterVariété by Tristan Brandt ein und genießen Sie mit allen Sinnen einen traumhaften Abend in der spektakulären ShowArena. Sichern Sie sich jetzt die besten Plätze, denn längst ist das WinterVariété kein Geheimtipp mehr und in dieser Saison der strahlende Stern am Variétéhimmel in der Region. Das gesamte WinterVariété-Team freut sich, Sie endlich wieder bei uns in Heidelberg willkommen zu heißen!



INTERNATIONAL ERFOLGREICHER SPITZENKOCH TRISTAN BRANDT STELLT DAS NEUE WINTERVARIÉTÉ 3-GANG GOURMETMENÜ VOR

Gemeinsam mit Christian Adam, der als kulinarischer Berater fungiert und dem Küchenteam hat Tristan Brandt für die neue Saison ein 3-Gang Gourmetmenü entwickelt, das auch eine vegetarische Alternative bietet.

Das Menü startet mit einer Viererlei-Vorspeise, die aus einer Thai Curry Schaumsuppe, einem Beef Tatar, einer Black Tiger Garnele und einem Crispy California Rolls Lachs besteht. Zum Hauptgang erwarten die Gäste ein Zweierlei vom italienischen Büffel, einen rosa gegarten Tafelspitz und ein geschmortes Schaufelstück, serviert mit Schmorsauce, Petersilienwurzelpüree und Gemüseallerlei. Zum Abschluss wird eine Knusper-Crème-Brûlée-Schnitte mit Mango-Ragout, Schokolierter-Nuss-Crumble und exotischem Sorbet serviert.



Die ShowArena am Tiergartenbad

Nahe der Universität und dem Heidelberger Zoo wird die spektakuläre ShowArena einen faszinierenden Anblick bieten, Heidelberg im Winter erstrahlen lassen und für eine zauberhafte Kulisse sorgen. Entspannung pur schon bei der Anfahrt, denn die gute Erreichbarkeit und die kostenfreien Parkplätze sind hier selbstverständlich.



AUCH KOCHEN IST KUNST

Auch bei der vegetarischen Variante, die aus einem genussvollen Vorspeisen-Quartett, das aus einer Thai Curry Schaumsuppe, einem Tatar von Datterini Tomaten mit Ciabatta-Chip, Avocado und Shiso Kresse, einem Bufala mit eingelegten Kürbis und Chili sowie Crispy California Rolls Tofu mit Miso-Mayonnaise und Ingwer besteht, müssen die Besucher:innen auf keinerlei Gaumenfreuden verzichten. Im Hauptgang erfreuen die Genießer:innen ein Kürbis-Gnocchi mit grünem Spargel, Spinat, Petersilienwurzelpüree und Mandelsauce. Als süßes Highlight dürfen sich die Gäste auch auf eine Knusper-Crème-Brûlée-Schnitte mit Mango-Ragout, Schokolierter-Nuss-Crumble und exotischem Sorbet freuen.

„Ich bin glücklich, denn ab sofort darf ich das WinterVariété Team als kulinarischer Patron begleiten. Auch Kochen ist Kunst und es freut mich umso mehr, dass mit einem solchen Konzept auch die Kulinarik gewürdigt wird. Es wird eine tolle Kooperation mit vielen neuen Inspirationen, die ich durch die Zusammenarbeit gewinnen werde,“ so Tristan Brandt.

Buchungen und Preise

Bereits ab 99 Euro können Plätze für die Show inkl. Menü zum Wunschtermin online oder telefonisch gebucht werden. Weitere Informationen unter: www.winter-variete.de oder ganz persönlich unter der Telefonnummer 06201/7108170 (Mo. - Fr. 9.00 - 17.00 Uhr).



DIE KULINARISCHE UNABHÄNGIGKEITSERKLÄRUNG:

Die wetterfeste Gourmetküche

Wer beim Grillen nach allen Regeln der Kochkunst so richtig Gas geben möchte und gerne für die ganze Familie und viele Gäste grillt, der kommt an einer rollenden Outdoor-Küche auf Dauer kaum vorbei. Ein besonders praktisches und prächtiges Exemplar ist das zweieinhalb Meter breite Topmodell JUNO aus dem Hause JUSTUS. Gefertigt aus robustem, pflegeleichtem Edelstahl ist die Gourmetküche wetterfest und somit zu jeder Jahreszeit auf größere Feste oder den spontanen Einsatz vorbereitet.

Hier findet sowohl der gestandene Grillmaster als auch die versierte Hobbyköchin alles Wichtige: Links die Edelstahlschüssel mit Armatur, in der Mitte die Arbeitsfläche zum Zubereiten und Anrichten und rechts der Grill mit sechs einzelnen Brennern. Fünf Hauptbrenner mit je 3,0 kW und ein Seitenbrenner mit 2,5 kW versprechen echte Power. Der 40 x 70 cm große Multigrill-Rost aus Gusseisen bietet reichlich Platz für Fleisch, Gemüse und mehr. Die doppelwandige Edelstahlhaube inklusive Temperaturanzeige macht indirektes Grillen zum Vergnügen. Und wenn es dunkel ist, erleichtern die LED-beleuchteten Bedienknöpfe das Hantieren am Herd.

GUT ZU BEDIENEN, PRÄCHTIG ANZUSEHEN, INDIVIDUELL KOMBINIERBAR

Die Grillküche kann sogar mit einem Modul erweitert werden, sodass sich diese auch über Eck aufstellen lässt und

noch mehr Arbeitsfläche und Stauraum bietet. Dank seiner hochwertigen Verarbeitung in dezenter Edelstahloptik und schwarzem Stahl bewegt sich der rollende Gigant auf Sternenniveau, wobei die justierbaren Räder ein leichtes Rangieren ermöglichen.

GEWUSST WIE: RAFFINESSE AUF DEM GRILL

Der Grill-Klassiker der gehobenen Küche unter freiem Himmel ist das perfekte Steak. Und so wird's gemacht: Fleisch auf den Grill legen, Deckel schließen, drei Minuten bei direkter Hitze von einer Seite grillen, dann das Steak umdrehen und auf der anderen Seite ebenfalls drei Minuten grillen. Bei „rare“ etwas kürzer, bei „well done“ länger. Danach bei indirekter Hitze nachgaren. Der Tipp vom Food-Experten Sebastian Lege: „Den gründlich gereinigten Grillrost vor dem Grillen mit einer halbierten Zwiebel abreiben. So klebt das Steak nicht an.“

Weitere Informationen zum JUNO sowie Tipps und Tricks unter www.justus.de.



STILVOLL GRILLEN MIT GAS IM GARTEN ODER AUF DER TERRASSE



BELEZA

100% ORIGINAL PORTUGUÊS
- NEUERÖFFNUNG IN HEIDELBERG

Beleza Concept Store
Brückenstraße 8
69120 Heidelberg

Tel.: 06221/7177406

Email: belezaconceptstore@gmail.com

Website/Onlineshop: www.belezaconceptstore.com

Instagram: [@belezaconceptstore](https://www.instagram.com/belezaconceptstore)

beleza

ORIGINAL
PORTUGUÊS

Im schönen Neuenheim in Heidelberg findet ihr unseren Laden. Hier könnt ihr nach portugiesischer Tradition Keramik zu fairen Stück- und Kilopreisen kaufen und kontemporäre kleine Modelabels entdecken. Begeht euch auf eine Reise an die Atlantikküste und erforscht das traditionelle Handwerk. Unsere Marken stehen dabei für eine ethische Produktion sowie einen nachhaltigen Umgang mit Rohstoffen.

ÜBER FILIPA:

Filipa ist der kreative Kopf hinter Beleza. Die Auswahl der Waren und deren Präsentation entspringen ihrem natürlichen Bezug zu den Elementen ihrer Heimat Portugal. Der atlantische Ozean, Felsen, Sand, Holz und Wind.

Geboren in Porto lernte sie 2014 Fabian in Baleal/Portugal kennen. Die beiden beschlossen zusammen zu bleiben und eröffneten vor Ort ein Cafe. Seit sie 2019 nach Heidelberg kamen hatte Filipa den Wunsch, mehr der Schönheit ihres Landes nach Deutschland zu bringen. Beleza, was "Schönheit" bedeutet, war geboren.

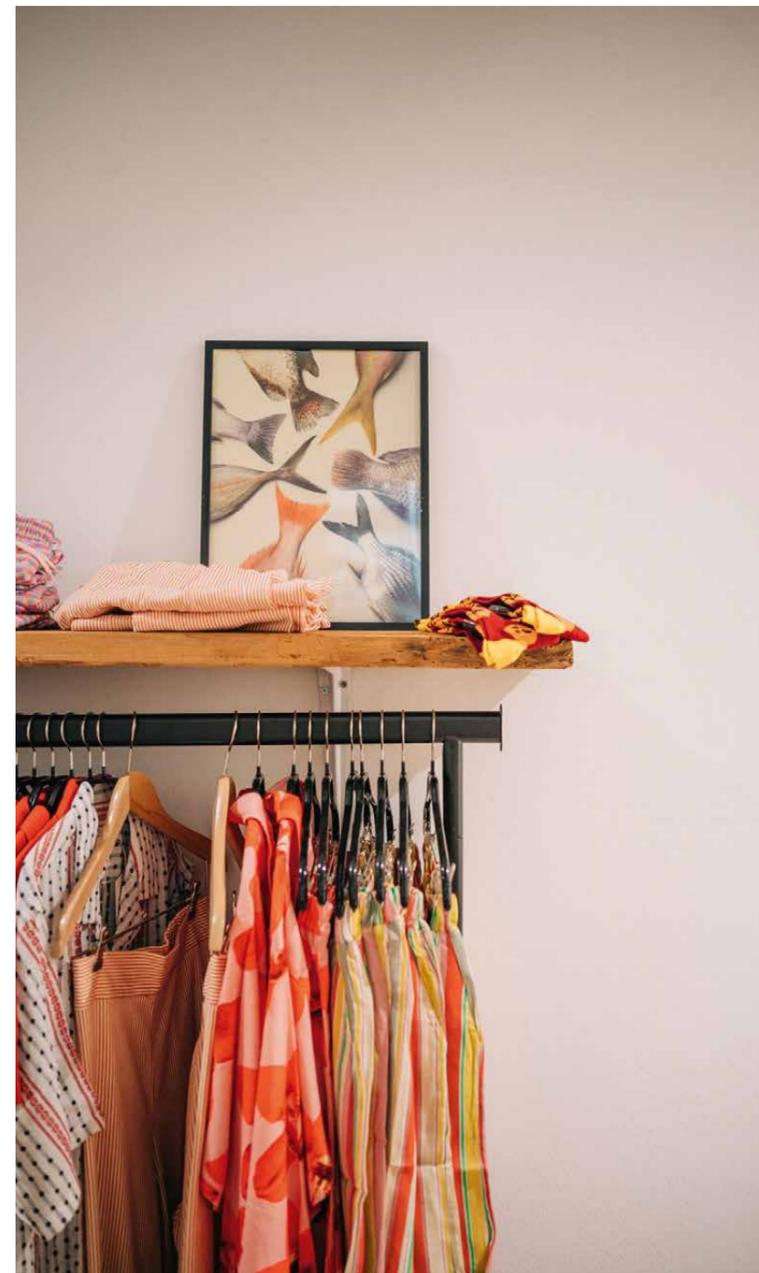
Inzwischen betreibt das junge Paar mit seinen drei Kindern die Boutique Beleza und das kleine Cafe "Bairro" auf dem Neuenheimer Marktplatz.





KERAMIK

Unsere Keramik wird in einer Manufaktur im Herzen Portugals hergestellt. Die unbehandelten Materialien und Pigmente sorgen dabei für ein natürliches Aussehen der Produkte und machen jedes einzelne Stück zu einem Unikat.



MARKEN

Wir unterstützen portugiesische Familienunternehmen und inhabergeführte Marken, die vor Ort leben, produzieren und in jedes Produkt den portugiesischen Lebensstil einfließen lassen. Sei es handgemachte Keramik, Fashion für Groß & Klein, Delikatessen oder Interior - alle unsere Marken produzieren ethisch unter fairen Bedingungen, immer mit dem Gedanken, negative Auswirkungen auf die Umwelt zu verringern.

MODE

Die portugiesischen Modemarken, mit denen wir zusammenarbeiten, stehen für exklusive Kollektionen. Es werden lediglich geringe Stückzahlen produziert, sodass jede Kollektion limitiert verfügbar ist. Dies liegt zum einen daran, dass viele der Kleidungsstücke von Hand angefertigt werden, um die Qualität und Sorgfalt bei der Verarbeitung zu gewährleisten. Zum anderen verpflichtet sich jede Marke dazu, ihren Beitrag zu einer möglichst nachhaltigen (Mode-)Welt zu leisten, indem auf Massenproduktion und umweltschädigende Prozesse verzichtet wird. Durch die Nutzung von nachhaltigen Stoffen und Materialien ist die Kleidung nicht nur umweltfreundlicher, sondern ebenfalls von einer höheren Qualität sowie deutlich langlebiger als herkömmliche Kleidung.



FEINKOST

Wer auf der Suche nach einem guten Wein zum Essen oder schönen Geschenken und Mitbringseln ist, wird ebenfalls bei Beleza fündig. Eine sorgfältige Auswahl an unterschiedlichen Weinen und Likören aus Portugal, nachhaltig gefischte Fischkonserven in verschiedenen Variationen sowie Olivenöl aus dem Alentejo sind nur ein Teil des Feinkost-Angebotes und versprechen einen tiefen Tauchgang in die portugiesische Kulinarik.



Foto: Beleza

ONBOARDING COMPLETED –

„EPOCA

BY TRISTAN BRANDT“,



Foto: Sonnenberg

DAS NEUE FINE DININGKONZEPT IM SONNENBERG IST ERÖFFNET

Von Zürich für Zürich: Ab sofort verwöhnen Gastgeber Marc Wyss, der international erfolgreiche Spitzenkoch und kulinarische Unternehmer Tristan Brandt und sein Küchenchef Niklas Oberhofer die Gaumen der Gäste im ehemaligen Sonnenberg Club-Lokal. Auch das Restaurant Sonnenberg profitiert vom frischen Wind des kulinarischen Trios.

Zürich, 08. November 2023 –

Es ist soweit, denn am Freitag, den 10. November öffnen sich zum ersten Mal die Türen des neuen Restaurants „epoca by

Tristan Brandt“ in der oberen Etage im Sonnenberg Zürich. Gastgeber Marc Wyss, kulinarischer Patron Tristan Brandt, Küchenchef Niklas Oberhofer, Sous Chef Simon Bantle sowie das gesamte Team freuen sich auf die ersten Gäste im Restaurant. „Wir sind positiv überrascht, vom riesigen Zuspruch unserer Gäste, Partner und den Medien. Wir bieten eine besondere Location mit einem erlebnisreichen Menü für Menschen aller Altersgruppen“, so Gastgeber Marc Wyss. Um dieses einmalige Erlebnis zu ermöglichen, wurde das ehemalige Club-Lokal über dem Restaurant Sonnenberg aufwendig renoviert und neugestaltet. Das „epoca by Tristan Brandt“ begrüsst Geniesser:innen in einem hellen Raum mit Bar, auf einem mit Intarsien verzierten Parkettboden. Das Fine Dining-Konzept bietet maximal 24 Gästen Platz. Neben einem atemberaubenden Ausblick sorgen moderne Kunstobjekte von nationalen wie internationalen Künstler:innen für den weiteren Augenschmaus.

EPOCA BY TRISTAN BRANDT – ZEIT FÜR DAS BESONDERE

„Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand. Das Aussergewöhnliche ihren Wert.“, so lautet ein Zitat von Oscar Wilde. Unter diesem Motto begrüßen Tristan Brandt und Niklas Oberhofer die Gäste im epoca. „Wir bieten einen Platz zum Wohlfühlen und Geniessen, einen Ort für eine kulinarische Auszeit, wo man dem Stress des Alltags entfliehen kann“, so Küchenchef Niklas Oberhofer. Geboten wird eine moderne französische Küche, kombiniert mit regionalen Produkten und asiatischen Einflüssen. Niklas Oberhofer verbindet gekonnt Kulinarik mit Kunst auf dem Teller. Die Gäste können eine kulinarische Reise mit 6- oder 8-Gängen wählen, als „Signature-Menü“ mit Fleisch und Fisch oder als die vegetarische Alternative „Signature Flora“. Dazu empfiehlt und kredenzt der Service die passende Getränkebegleitung, als alkoholische oder alkoholfreie Variante.

BRASSERIEKÜCHE IM RESTAURANT SONNENBERG

Vom frischen Wind des Spitzenkochteams Tristan Brandt und Niklas Oberhofer profitiert auch das Restaurant Sonnenberg. Hier hat das kulinarische Duo an Qualität und am Speiseangebot gefeilt, dass noch mehr Schweizer Produkte raffiniert miteinander bezieht wird. „Wir werden ein Angebot für alle Zürcher bieten, da fühlt sich jeder willkommen und aufgehoben. Ob im Restaurant Sonnenberg oder im epoca, egal welche Alters-, Zielgruppe oder welchen Anlass. Wir freuen uns darauf, unseren Gästen das neue erweiterte Konzept persönlich vorzustellen und laden alle dazu ein, sich persönlich ein Bild von unserem Gesamterlebnis zu machen“, so der kulinarische Botschafter Tristan Brandt. A propos Gesamterlebnis: Jeder, der Marc Wyss, Tristan Brandt und Niklas Oberhofer kennt, der weiss um ihre Mission: Die Gäste immer wieder mit neuen, aussergewöhnlichen Aktivitäten zu überraschen. Und so arbeiten die Drei bereits an neuen Eventformaten ganz unter dem Motto „Zeit für das Besondere“. „Wir werden die ersten Events in Kürze bekannt geben. Aber ein Datum sollte man sich bereits heute fest in seinen kulinarischen Kalender eintragen: Den 01. September 2024, denn dann werden wir das 25-jährige Jubiläum unseres Sonnenbergs feiern“, freut sich Marc Wyss.

Gesamterlebnis Sonnenberg – von Zürich für Zürich! Wer sich sein eigenes Bild vom Sonnenberg machen möchte, den lädt das Team sehr gerne auf eine kulinarische Entdeckungsreise ein. Das Restaurant Sonnenberg ist dienstags bis sonntags von 11.30 bis 14.30 Uhr und 18.00 bis 23.00 Uhr geöffnet. Mittwochs bis samstags ab 18.30 Uhr sowie samstags ab 12 Uhr heisst es dann: Zeit für das Besondere! Denn eine Etage über dem Restaurant Sonnenberg öffnet das epoca by Tristan Brandt unter Küchenchef Niklas Oberhofer seine Pforten. Erleben Sie eine besondere Location garniert mit feinsten Kulinarik, die Sie so schnell nicht vergessen werden! Buchen Sie sich Ihre Plätze im Sonnenberg! Restaurant Sonnenberg: +41 44 266 97 97 | restaurant@sonnenberg-zurich.ch | www.sonnenberg-zurich.ch/reservation Restaurant epoca by Tristan Brandt: +41 44 266 97 99 | epoca@sonnenberg-zurich.ch | wwwepoca-zurich.ch/reservation

30 JAHRE



Fotos: CLS

UNUNTERBROCHENE INNOVATION BEI CLS COMPUTER

Der Pionier der Computer- und Technologierevolution

Als Pionier in der Technikwelt feiert CLS Computer 30 Jahre einer epischen Reise der Innovation und etabliert sich als deutscher Maßstab für Ingenieursexzellenz und unübertroffenen Kundenservice im Technologiesektor. Inmitten Tausender Optionen für gewöhnliche PCs ist CLS Computer zum Leuchtturm für Technologiebegeisterte geworden, die nach leistungsstarken Computern suchen.



CLS Computer hat kontinuierlich unübertroffene Qualität, weltklasse Service und eine breite Palette von High-End-Gaming-Laptops, Gaming-PCs, Business-Notebooks, Studenten-Laptops, Streaming-Laptops, Büro-Laptops oder gebrauchten Notebooks geliefert. Darüber hinaus bietet dieser zuverlässige Technikkaden alle Arten von maßgeschneiderten PCs, Gaming-Laptops usw. gemäß den Anforderungen der Kunden an.



Mit dem Aufkommen des Internets hat **CLS** nicht nur Schritt gehalten, sondern auch Innovationen vorangetrieben und sich von einem einfachen Händler zu einem Kenner der Elite-Computertechnik entwickelt.

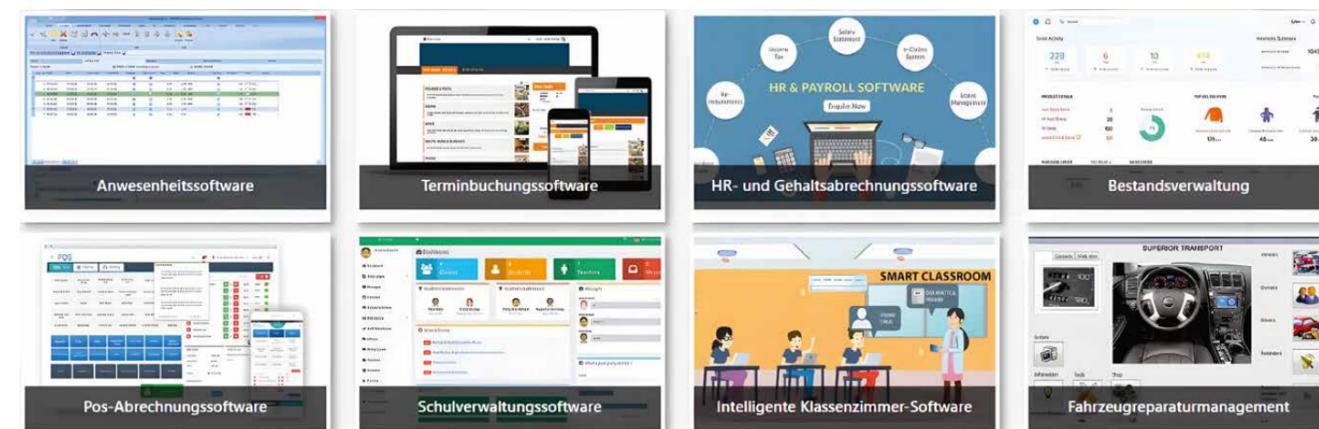
CLS Computer, bekannt für seine Weltklasse-Computer und unübertroffenen Kundenservice, hat seine technologische Expertise mit der Einführung von **CLS Security** auf Sicherheit und Überwachung ausgedehnt.



Darüber hinaus hat CLS Computer einen einzigartigen Ruf im Bau von Gaming-PCs, High-End-PCs, Büro-PCs, Multimedia-PCs, Desktop-PCs, Silent-PCs, Workstation-PCs, Video-Bearbeitungs-PCs, CAD-PCs, Medizin-PCs, Mini-PCs, individuell konfigurierten PCs und All-in-One-PCs. Mit dem Aufkommen des Internets hat CLS nicht nur Schritt gehalten, sondern auch Innovationen vorangetrieben und sich von einem einfachen Händler zu einem Kenner der Elite-Computertechnik entwickelt. CLS Computer ist jetzt in TechTown für seine unvergleichliche Expertise in der Wiederbelebung des gesamten Spektrums von Apple-Geräten bekannt. Ob es sich um das schicke iPhone, den robusten iMac oder das vielseitige iPad handelt, CLSs Team von kompetenten Technikern steht rund um die Uhr bereit, um ihren Kunden Dienstleistungen anzubieten.

CLS Computer, bekannt für seine Weltklasse-Computer und unübertroffenen Kundenservice, hat seine technologische Expertise mit der Einführung von CLS Security auf Sicherheit und Überwachung ausgedehnt. Alle von CLS Security angebotenen Überwachungskameras sind IP-Kameras, Analogkameras, Türsprechanlagen, DVR-Systeme, WLAN-Kameras, Sicherheitsalarmanlagen, Überwachungskameras, PTZ-Kameras, analoge PTZ-Kameras, Dome-Kameras, Box-Kameras, analoge Videokameras, Wärmebildkameras, USB-Kameras, Positionierungs-Einheit-Kameras, Video-Türklingel-Kameras, Panoramakameras, Hemisphärenkameras und Würfelmkameras. CLS Security ist ein offizieller Partner von ‚HikVision‘, dem weltweit führenden Hersteller von Videosicherheitssystemen. Die engagierten und qualifizierten Techniker dieses renommierten Ladens stehen 24/7 bereit, um den Kunden gemäß ihren Bedürfnissen zu dienen.

Neben all diesen anspruchsvollen Software-Dienstleistungen bietet **CLS-Soft** den Kunden alle Arten von anpassbaren Softwares gemäß ihren Bedürfnissen und Anforderungen an.



Fotos: CLS

Auf seinem langen Weg im Bereich der Technologie hat CLS Computer auch eine neue Dimension von Software-Dienstleistungen eröffnet. Kürzlich begann dieses Technologieunternehmen, über CLS-Soft.de einzigartige Software-Dienstleistungen anzubieten. Sie sind entschlossen, die besten Software-Dienstleistungen zu einem erschwinglichen Preis nicht nur in Deutschland, sondern auch in ganz Europa anzubieten. Die von diesem Technologieunternehmen angebotenen Dienstleistungen sind Softwarelösungen, Magento-Lösungen, Webentwicklung, E-Commerce-Website-Entwicklung, Mobile App-Entwicklung, Digitales Marketing, Anwesenheitssoftware, Terminbuchungssoftware, HR- und Gehaltssoftware, Lagerverwaltung, POS-Abrechnungssoftware, Schulverwaltungssoftware, Smart Classroom-Software und Fahrzeugreparaturmanagement. Neben all diesen anspruchsvollen Software-Dienstleistungen bietet CLS-Soft den Kunden alle Arten von anpassbaren Softwares gemäß ihren Bedürfnissen und Anforderungen an.

Im Laufe seiner dreißigjährigen Reise hat CLS Computer Eingang in die Annalen der technologischen Evolution Deutschlands gefunden und zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Im Jahr 1999 wurde CLS-Computer zum ersten Mal vom nationalen Fachmagazin ‚PC-Build‘ zum Testsieger für seine eigenen Computersysteme ernannt.

Der Kern des Erfolgs von CLS liegt in ihrer Hingabe zum Kundendienst nach dem Verkauf, wobei sichergestellt wird, dass jeder Kunde nicht als eine Transaktion, sondern als Teil eines Erbes der Exzellenz behandelt wird. Diese unermüdliche Verfolgung von Kundenzufriedenheit und technologischer Brillanz hat CLS als einen vertrauenswürdigen Namen in der Branche etabliert.

DIE BATTERIE DES E-AUTOS MIT SOLARENERGIE LADEN: DAS MÜSSEN SIE DAZU WISSEN



(djd-p). Ein Ende des Booms der E-Mobilität ist nicht in Sicht. 2021 umfasste der Bestand an Pkw mit reinem Elektroantrieb in Deutschland laut Statista bereits über 365.000 Fahrzeuge - zehn Jahre zuvor fuhren gerade einmal 2.300 E-Autos auf unseren Straßen. Wer sich Umweltfreundlichkeit im Doppelpack wünscht und auch die indirekten Emissionen seines E-Autos gegen null bringen möchte, lädt die Batterie mit selbst erzeugter Solarenergie auf. Was ist bei der Umsetzung dieses Vorhabens zu beachten?

1. Die Photovoltaikanlage muss ausreichend sein

Um das E-Auto mit Solarenergie laden zu können, muss die Photovoltaikanlage, also das Kraftwerk auf dem Dach, ausreichend Energie erzeugen können. Die Erfahrung zeigt, dass Anlagen mit ungefähr 20 Kilowatt-Peak (kWp) installierter Leistung sehr gut geeignet sind, um sogar in den sonnenarmen Monaten November bis Februar genug Solarstrom für die Elektromobilität zu liefern. Aber auch kleinere Anlagen unterstützen die solare Mobilität sehr gut.

2. Der Speicher muss ausreichen und intelligent mit der Photovoltaikanlage verbunden sein

Damit das E-Auto zu jeder Tages- und Nachtzeit mit Solarenergie geladen werden kann, muss die Photovoltaikanlage auf intelligente Art und Weise mit dem Speichersystem, also dem Hauskraftwerk, verbunden sein. Wenn beispielsweise eine große Photovoltaik-Anlage in den relativ kurzen Sonnenphasen wechselhafter Tage viel Energie erzeugt, sollte das Speichersystem technisch in der Lage sein, diese Energie auf Wunsch zielsicher ins E-Auto und nicht ins Netz zu bringen.

3. Die Wallbox muss auf Photovoltaik-Anlage und Speicher abgestimmt sein

Dritte im Bunde ist die Wallbox. Sie sorgt über eine intelligente Steuerung dafür, dass die Energie aus der Photovoltaikanlage oder dem Speicher in genau dem Umfang in die Fahrzeugbatterie geladen wird, wie der Anwender es wünscht. Um konsequent so viel Solarstrom wie möglich zu laden, muss die Wallbox mit dem Hauskraftwerk kommunizieren können.

4. Intelligentes System aus einer Hand

Komplettlösungen sind gefragt: Von E3/DC beispielsweise gibt es für die gezielte Nutzung des eigenen Solarstroms für das Laden von Elektro- und Hybridfahrzeugen die Kombination aus dem intelligenten Speichersystem und einer speziellen Wallbox. Damit lässt sich der Eigenverbrauch des selbst erzeugten Solarstroms erhöhen und der CO₂-Ausstoß des Autos auf ein Minimum senken. Möglich wird dies durch das intelligente Energiemanagement und die darauf abgestimmte Wallbox. Mehr Infos zur Funktionsweise gibt es unter www.e3dc.com. Der Solarmodus wird über die Software des Hauskraftwerks aktiviert und sorgt dafür, dass die Ladeleistung an den verfügbaren Solarstrom angepasst oder auf Wunsch des Anwenders Energie aus dem Speicher in das Fahrzeug geladen wird. Alternativ ist ein Modus wählbar, bei dem auch Leistung aus dem Netz abgerufen wird, um das Fahrzeug möglichst zügig zu laden.



5. Jahresfahrleistungen von 20.000 bis 30.000 Kilometern sind möglich

Dank der hohen Ladeleistung des Hauskraftwerks und der groß ausgelegten Speicherkapazitäten kann man sein Fahrzeug regelmäßig nach Sonnenuntergang aus dem Batteriespeicher laden. Je nach Konfiguration und je nach Verbrauch des Fahrzeugs sind rein solare Jahresfahrleistungen von 15.000 bis 20.000 Kilometern möglich. Mit einer großen Photovoltaikanlage und günstigem Nutzungsprofil kann man aber auch auf solare Lademengen kommen, die für mehr als 30.000 Kilometer pro Jahr reichen.

REZEPT BY TRISTAN BRANDT

TATAR VOM WEIDERIND | SAUERRAHM | OONA CAVIAR

TATAR

Zutaten:

300 g Rinderfilet
Limonenöl
Olivenöl
Bergkristallsalz
frischer Schnittlauch

Zubereitung:

Das Rinderfilet in Frischhaltefolie einpacken. Für mehrere Stunden einfrieren. Das gefrorene Fleisch aus der Folie nehmen und in feine Scheiben schneiden, die Scheiben würfeln. Das Tatar mit etwas Oliven- und Limonenöl sowie frischem Bergkristallsalz abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter das Tatar heben.

SAUERRAHMCREME

Zutaten:

1 Becher Sauerrahm
Bergkristallsalz

Zubereitung:

Den Sauerrahm mit etwas Bergkristallsalz abschmecken, aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen.

SAUERAMPFER-EMULSION

Zutaten:

80 g Eiweiß
1 EL Pommery-Senf
Saft von einer Zitrone
100 g Sauerampfer
400 g neutrales Öl
Salz & Pfeffer
90 g süß-sauer Fond (Zucker, Wasser, weißer Essig 1:1:1)

Zubereitung:

Eiweiß, Senf und Zitronensaft in den Thermomix geben und auf Stufe 5 kurz mixen. Die Sauerampferblätter dazugeben. Das Öl bei Stufe 5,5 in einem dünnen Strahl dazugeben. Die Masse muss cremig und kompakt werden. Abschmecken. Der säuerliche Ton soll im Vordergrund bleiben. Süße und Würze bringen Gleichgewicht in die Emulsion.



ASIA-VINAIGRETTE

Zutaten:

200 g Verjus
150 g weiße Sojasoße
300 g süß-sauer Fond (Zucker, Wasser, weißer Essig 1:1:1)
100 g Wasser
Xanthan
Salz & Pfeffer
Zucker

Zubereitung:

Verjus, Sojasoße, süß-sauer Fond und Wasser vermengen sowie mit Salz & Pfeffer abschmecken. Das (neutrale) Öl dazugeben und mit dem Stabmixer die Masse emulgieren. Die Vinaigrette mit etwas Xanthan binden und durch ein feines Spitzsieb passieren.

EINGELEGTE ROTE ZWIEBEL

Zutaten:

100 g Rote Beete-Saft
500 g süß-sauer Fond (Zucker, Wasser, weißer Essig 1:1:1)
500 g Perlzwiebeln

Zubereitung:

Rote Beete-Saft und süß-sauer Fond zusammen aufkochen. Die Perlzwiebeln darin einlegen.

DEKORATION

Zutaten:

Sauerteigbrot
Sauerampfer
Corne de gatte-Kartoffeln

Zubereitung:

Das Gericht mit Sauerteigbrot dekorieren. Dazu das Brot dünn aufschneiden und mit etwas Öl im Ofen rösten. Zusätzlich kommt noch frischer Sauerampfer auf das Gericht. Ebenso kleine geröstete Corne de gatte-Kartoffeln.

FERTIGSTELLEN

Das Tatar in einen Ring schichten. Eine Schicht Oona-Kaviar über das Tatar verteilen. Den Ring entfernen. Mit der Vinaigrette nappieren. Sauerrahm-Creme-Tupfen und etwas Sauerampfer-Emulsion anbringen, die Perlzwiebeln dazulegen.

Foto: lvffood.com



ÄSTHETIK DER UNVOLLKOMMENHEIT

WIE AUS AUSSORTIERTEM HOLZ
ZEITLOSE LEUCHTEN UND EINZELSTÜCKE ENTSTEHEN



Die Hängelampe „Möwe“ wird frei im Raum aufgehängt zum echten Hingucker.

(DJD). Erst die passende Beleuchtung setzt die Einrichtung eines Hauses oder einer Wohnung in Szene. Die Auswahl des Lichts ergänzt das übrige Interieur und rundet es ab. Wer mit dekorativen Leuchten Akzente setzen und für Atmosphäre sorgen möchte, hat heute die Qual der Wahl. Wie so oft macht es dabei die Mischung: Räume werden durch unterschiedliche Lichtquellen erhellt. Für die Grundbeleuchtung sorgen Decken- und Wandleuchten, ergänzt durch Tisch- und Stehlampen. Besondere Akzente können dekorative Leuchten setzen, die in traditionellem Handwerk gefertigt sind - beispielsweise aus Holz.

DESIGNOBJEKTE AUS VERSCHNITTHOLZ ALS UNIKATE

Eichenholz mit Astlöchern, Wurmfraß und ausgefallener Maserung: Aus diesem auf den ersten Blick ungewöhnlichen Material entstehen in einer Berliner Manufaktur Leuchten.

Für die Holzindustrie scheidet es zur weiteren Verarbeitung aus, bei Dennis Disterheft und seinem „Verschnitt“-Team wird es dagegen kreativ weiterverwendet. „Das Ziel ist, die vermeintlichen Fehler im Holz hervorzuheben und sie in Form von Leuchten, Möbeln und anderen Einrichtungsgegenständen in Szene zu setzen“, so Geschäftsführer Disterheft. Jede Leuchte sei ein Unikat, angefertigt je nach Beschaffenheit des Holzverschnitts. „Die unterschiedlichen Designs entstehen oft erst beim Arbeiten“, erklärt Dennis Disterheft die Vorgehensweise der Manufaktur. Die Leuchten hätten alle quasi eine „verschnittene“ Form - und gerade an diesem einheitlichen und dennoch individuellen Design könne man sie auch wiedererkennen. Einen richtigen Namen gibt es für die Formensprache der Produkte noch nicht - sie lassen sich jedoch als ziemlich geradlinig mit klarer Kante, die aber niemals 90 Grad ist, beschreiben. Mehr Informationen und einen Onlineshop gibt es unter www.verschnitt.de. In der

Manufaktur werden sowohl kleine Serien als auch Einzelstücke gefertigt. Die unterschiedlichen Designs entstehen oft erst beim Arbeiten.

HOLZ AUS HEIMISCHER HOLZWIRTSCHAFT UND KURZE WEGE

Zum Einsatz kommt ausschließlich luftgetrocknetes Eichenholz aus lokaler Produktion, vor allem aus Sachsen-Anhalt. Hier befindet sich auch das Sägewerk. Die Weiterverarbeitung erfolgt entweder direkt in der dortigen Werkstatt oder in der Manufaktur in Berlin. „Die Produktion erfolgt unter Einhaltung kurzer Wege. Dadurch sind die Transportwege so kurz wie möglich und der CO2-Ausstoß auf niedrigem Niveau“, so Dennis Disterheft über den nachhaltigen Ansatz der Herstellung. Dazu zählen außerdem der CO2-neutrale Versand und die Verwendung recycelter Verpackungsmaterialien.



Fotos: DJD/www.verschnitt.de

Nicht nur Leuchten werden aus fehlerhaftem Holz gefertigt, sondern beispielsweise auch dekorative Wanduhren.



Ein Schwarm von „Albatrossen“: Der Designer hat diese markante Leuchte aus Verschnittholz nach dem Vogel mit seinem charakteristischen Körperbau genannt. Die Flügel sind um 45 Grad gesenkt und verjüngen sich nach unten hin.

Herzlich Willkommen

Simay Büßecker „by Sy's Lifestyle“



Dekorieren, einrichten oder verschenken - es gibt genug Gelegenheiten für hochwertiges Interieur und edle Accessoires. Um mich selbst von der Beschaffenheit bzw. der Klasse meiner Produkte zu überzeugen, unternahme ich mehrere Auslandsreisen um weiterhin verschiedenste Märkte, Manufakturen u.v.m. kennenzulernen.

Die Mehrheit meiner Ware ist international und zeichnet sich durch größte Qualität und Detailverliebtheit aus. Viele meiner Produkte wurden in zeitintensiver Handarbeit gefertigt und sind daher exklusive Unikate und von mir handverlesen.

DIE IDEE

Die letzten Monate haben uns alle in irgendeiner Weise betroffen und auch ein Stück weit verändert und manche sind dadurch auch gewachsen. Da ich ein durchweg positiver Mensch bin, habe ich durch die allgemein entstandene negative Energie, noch mehr in Ehrgeiz, Optimismus und Stärke gesteckt. Ich habe meinen langjährigen Traum nach einem Ort, des trendigen Lifestyles und gemütliches Ambiente vereint, ambitioniert, verfolgt und umgesetzt. In Zeiten der Corona-Krise einen Laden neu zu eröffnen ist nicht nur aufreibend und teils beschwerlich, sondern bedarf auch einer Menge



Mut. Doch als ich die Ladenräumlichkeit zum ersten Mal gesehen habe, war die Entscheidung für mich sofort gefallen. Alles oder nichts - und ich bin sehr stolz, den Weg gemeistert zu haben. Nur mit der allernötigsten Unterstützung von außen, ist es mir gelungen einen Ort zu schaffen, der zum Wohlfühlen einlädt und von Herzen kommt.

SIMAY BÜSSECKER

Als gebürtige Kölnerin lebe ich nun seit 2002 in Heidelberg. Nach meinem BWL-Studium arbeite ich seit 25 Jahren im Marketing und Vertrieb. Bis 2009 arbeitete ich als Mediaberaterin bei bekannten Radiosendern. Durch meine Arbeit hatte ich das Privileg und Glück, sehr viele Städte und Länder zu bereisen. Dadurch lernte ich unter anderem wunderbare Menschen, tolle Künstler, Schauspieler uvm. kennen. Ebenso konnte ich unbezahlbare Erfahrungen für's Leben sammeln, durch die ich als Person ständig gewachsen bin. 2009 habe ich dann meine eigene Marketingfirma gegründet und bin in die Welt der Selbständigkeit eingetreten. Inneneinrichtung, Interieur, Mode und Lifestyle war, ist und bleiben meine Leidenschaft. Ich bin sehr stolz, meine große Leidenschaft als meinen



Fotos: Simay Büßecker

Beruf nennen zu dürfen und freue mich auf Ihren Besuch in meinem Geschäft in Heidelberg.

ANSCHRIFT:

by Sy's Lifestyle, Inh: Simay Büßecker, Brückenstraße 13, 69120 Heidelberg

KONTAKT:

Mail: simay@sys-hd.de, Tel: 06221-3545570, Homepage: www.sys-hd.de

Neue Öffnungszeiten:

Montags geschlossen,
Dienstag – Freitag: 10:00 – 17:00 Uhr,
Samstag: 10:00 – 14:00 Uhr



Zwischen den Behandlungen darf kein Sonnenlicht an die Haut kommen. Deshalb sollte man eine Tattoorentfernung möglichst für die kühlere Jahreszeit einplanen.

Foto: DJD/www.galenpharma.de/Getty Images/Cavan Images RF

LASERN STATT LEBENSLÄNGLICH

Wie man ungeliebte Tattoos am besten und mit wenig Schmerzen wieder los wird

(DJD). Mit einem Tattoo ist es ein bisschen wie mit einer Ehe: Eigentlich soll es das ganze Leben halten, macht aber nicht immer dauerhaft glücklich. Mancher möchte dann den Körperschmuck wieder loswerden – vielleicht, weil das Motiv über die Jahre verblasst und unschön geworden ist, womöglich aber auch, weil das in Urlaubslaune gestochene Bild nach der Rückkehr in den Alltag einfach peinlich ist. Heute ist es mit einer Laserbehandlung möglich, Tattoos recht effektiv wieder zu entfernen. Dabei werden die Farbpigmente in der Haut mit energiereichen Lichtimpulsen zertrümmert und können danach vom Körper abtransportiert werden. Am besten gelingt das bei dunklen Farben, denn helle Töne nehmen weniger Lichtenergie auf.

SCHUTZ VOR SONNE UND SCHMERZEN

Eine Laserbehandlung sollte immer vom Hautarzt oder einem ähnlich qualifizierten Behandler durchgeführt werden. In der Regel sind mehrere Sitzungen erforderlich. Dazwischen müssen jeweils vier bis acht Wochen Pause eingehalten werden, in denen die behandelte Haut nicht der Sonne ausgesetzt werden darf. Die beste Zeit für eine Tattoorentfernung sind deshalb die dunkleren Monate des Jahres, allerdings ist bei großem Leidensdruck auch das ganze Jahr über eine Behandlung möglich. Ausnahme: Soll ein frisch gestochenes Tattoo gleich wieder

entfernt werden, muss die Haut erst vollständig abgeheilt sein, was etwa nach zwei bis drei Monaten gegeben ist. In jedem Fall muss man bei einer Laserbehandlung mit Schmerzen rechnen, die ungefähr so stark sind wie beim Stechen des Bildes. Um diese zu lindern, kann eine örtliche Betäubung der Haut mit dem Wirkstoff Lidocain sinnvoll sein. Er wird mit einer Creme – etwa LidoGalen aus der Apotheke – 30 Minuten vorher auf die betroffene Stelle aufgetragen und kann die Schmerzen für etwa zwei Stunden kontrollieren – Tipps zur Anwendung gibt es unter www.lidogalen.de. Da eine Sitzung meist nicht länger als 30 Minuten dauert, reicht dies völlig aus.

GUTE HAUTPFLEGE NACH DER BEHANDLUNG

Nach jeder Laserbehandlung braucht die Haut gute Pflege, damit sie sich erholen kann und mögliche Nebenwirkungen minimiert werden. Gegen Schwellungen und Rötungen ist ein Kühlpack hilfreich, außerdem sollte regelmäßig eine entzündungshemmende Wundsalbe aufgetragen werden. Eine Woche lang sind dann Sport, Schwimmen im Chlorwasser und Saunagänge verboten, Sonnenbäder während der gesamten Behandlungsdauer. Wer sich anstelle des entfernten Tattoos ein neues Bild in die Haut stechen lassen möchte, sollte damit mindestens ein halbes Jahr warten – und das Motiv diesmal noch sorgfältiger auswählen.

Fitness ist nicht nur körperliche Kraft – *auch Wellness gehört dazu!*



Fit zu sein, wird immer wichtiger. Gerade weil der Fitness immer wieder Steine in den Weg gelegt werden. Der stressige Alltag, die fehlende Motivation oder Einflüsse, wie die übermäßige Information und flimmernde Bildschirme. Aufraffen und Sport zu machen, fällt vielen Menschen schwer. Hinzu kommt, dass häufig nur das körperliche Training im Raum steht, wenn über Fitness gesprochen wird. Dabei ist Fitness mehr als nur Kraft und Ausdauer oder ein durchtrainierter Körper. Auch mentale Fitness ist wichtiger, wahrscheinlich sogar wichtiger denn je. Pfitzenmeier hat das seit Jahren erkannt und hat im ganzheitlichen Konzept aus Wellness, Fitness und Gesundheit verschiedene Angebote verankert, die zur mentalen Gesundheit und geistigen Fitness im Alltag beitragen können.

Wellness ist wichtig für die Fitness: Pfitzenmeier mit vielfältigem Angebot

Da sind der Wellnesspool mit seinen angenehmen Massage-

düsen oder die Ruheräume, die ein absolutes Gegenteil zu den oft lauten Umgebungen draußen sind. Die Dachterrassen und Außenbereiche der einzelnen Standorte laden ebenso zum Verweilen ein. Ein kurzer Snack oder Plausch ist in schöner Kulisse ebenso möglich wie einfache Entspannung. Und apropos Entspannung: Da glänzt der Wellnessbereich bei Pfitzenmeier ganz besonders in der Vielfalt, für die die Nummer eins der Region generell bekannt ist. Der Grund: Es gibt

verschiedene Saunen und Dampfbäder, aus denen Mitglieder wählen können. Salzkristallsauna? Finnische Sauna? Oder doch lieber der Klassiker: Die Blockhaus-Sauna? Bei Pfitzenmeier ist die Auswahl groß – und bringt auch Trends mit. Dazu zählen unter anderem die Infrarotsauna oder die Kräutersauna, die es an bestimmten Standorten gibt. Vor allem ersteres ist ungewöhnlich, denn dort treffen die Strahlen auf den Körper und werden erst darin zu Wärme. Heißt auch, dass der Raum selbst kalt ist. Die Kräutersauna hingegen sorgt – wie der Name schon sagt – durch verschiedene Kräuterdüfte für entspannendes Wohlbefinden. Generell hilft der entspannte Saunagang auch, den Kopf freizubekommen.

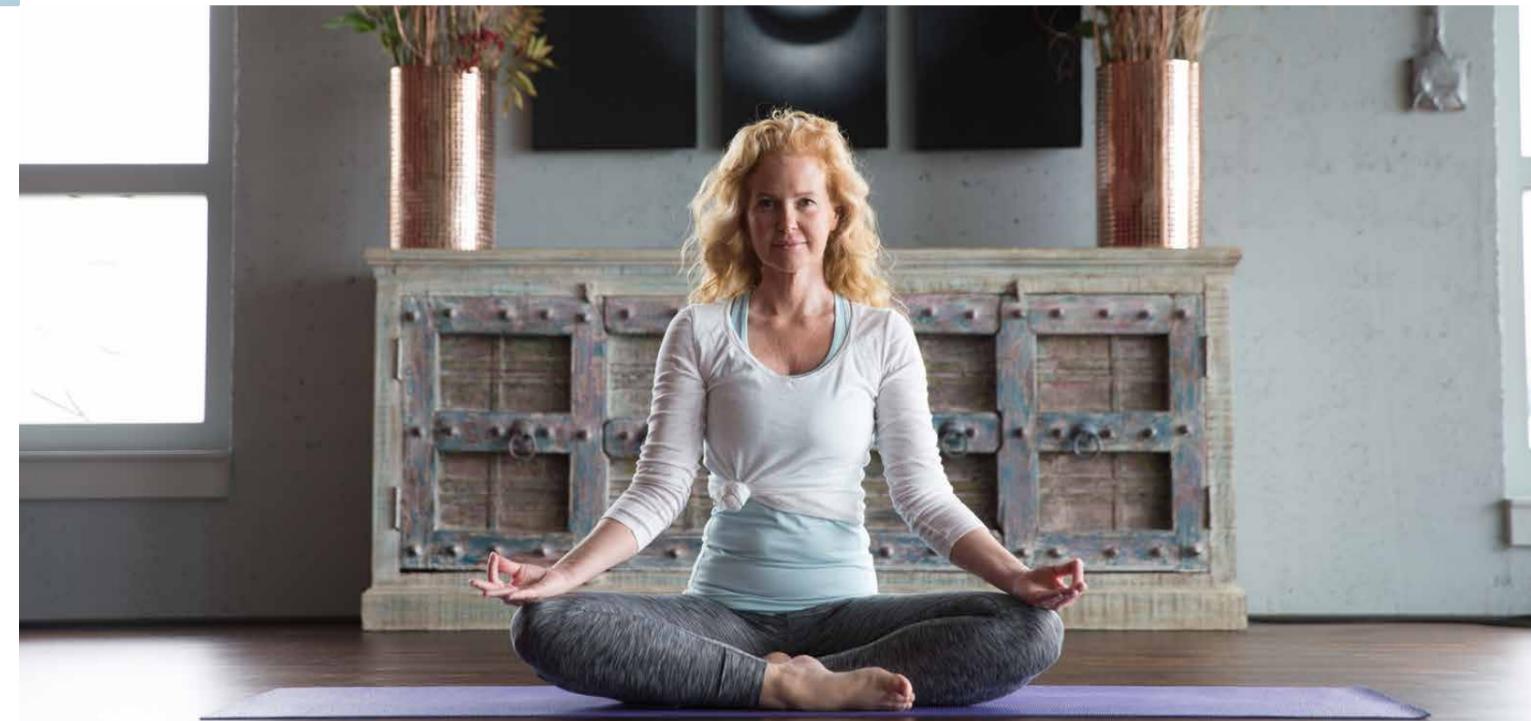
Aktive Wellness-Angebote bei Pfitzenmeier: Yoga ist mehr als nur „Ohm“

Doch nicht nur Sauna, Wellnessbecken und Ruheräume helfen dabei, fit zu bleiben. Mentale Fitness kann auch aktiv angegangen werden. Wellness muss schließlich nicht immer passiv sein. Auch Yoga hat eine entspannende Wirkung und kann zum Wellnessangebot hinzugezählt werden bei Pfitzenmeier. Dort wird der Fokus auf einen selbst gelegt. Die Achtsamkeit wird gesteigert, die Gesundheit und das Bewusstsein gefördert. So bietet Pfitzenmeier im ohnehin abwechslungsreichen Kursangebot auch diverse Yoga-Kurse an. Wichtig dabei ist, dass es nicht nur ein Yoga gibt, sondern verschiedene Arten, denn Yoga ist schließlich nicht nur „Ohm“. Es ist schon längst nicht mehr der „Hausfrauen-Zeitvertreiber“, auch kein Trend und keine Modeerscheinung. Yoga ist ein bewusster, achtsamer Sport, eine Lebenseinstellung. Auch Yoga fördert das Wohlbefinden und dient der mentalen Gesundheit.

Fitness ist nicht gleich Fitness. Auch Wellness ist ein wichtiger Teil der Fitness und wirkt sich positiv auf das Wohlbefinden aus. Die Erholung darf nicht zu kurz kommen, gilt im stressigen Alltag sogar als Priorität. Bei Pfitzenmeier kann man sich den körperlichen und geistigen Ausgleich holen. So hat jeder die Chance, fit zu bleiben – in allen Bereichen!



Pfitzenmeier Premium Clubs & Resorts
finden Sie in: Mannheim, Heidelberg,
Schwetzingen, Bensheim, Neustadt, Speyer,
Wiesloch und Karlsruhe.
www.pfitzenmeier.de/wellness



HEIDELBERG 24

präsentiert den...

Magie Circus



WEIHNACHTSSHOW

20. DEZ **MESSPLATZ** **04. JAN**
HEIDELBERG

WWW.HEIDELBERGER-MAGIC-CIRCUS.DE



DER WETTLAUF DER ERBEN UM DIE LEBENSVERSICHERUNG

Von Rechtsanwalt Dr. Sven Gelbke, Köln

In vielen Nachlässen finden die engsten Verwandten bislang unbekannte Lebensversicherungen des Verstorbenen. Eigentlich gehört auch die mit dem Tod fällig werdende Versicherungssumme zum Erbe dazu. Doch die Betonung liegt auf „eigentlich“. Denn oft haben die Vererbenden in die Policen unter der Rubrik „Bezugsberechtigter“ einen Namen eingesetzt – das reicht von der früheren Ehefrau über die Geliebte bis hin zu völlig fremden Personen. Wenn die Erben jetzt noch an die Versicherungssumme gelangen wollen, müssen sie sich beeilen. Und auch dann kann es bereits zu spät sein.



BEZUGSBERECHTIGTER IST NICHT GLEICH BEZUGSBERECHTIGTER

Setzt der Versicherungsnehmer in dem Vertrag mit einem Versicherer eine dritte Person als Bezugsberechtigten ein, liegt darin ein Schenkungsversprechen. Damit dieses wirksam wird, muss die Schenkung entweder notariell beurkundet oder vollzogen werden“. Wenn der Bezugsberechtigte über seine Einsetzung im Versicherungsvertrag – wie meistens – erst nach dem Tod des Versicherungsnehmers durch Mitteilung der Versicherung erfährt, werde die Schenkung erst dadurch vollzogen, dass der Bezugsberechtigte die Schenkung annimmt. Damit erlange er dann einen Auszahlungsanspruch gegenüber der Versicherung. Nur dann, wenn die Einsetzung eines Bezugsberechtigten mit Abschluss des Lebensversicherungsvertrages nach den Versicherungsbedingungen ausdrücklich als unwiderruflich erfolgt, ist die Schenkung vollzogen und haben die Erben keinen Zugriff mehr auf das Geld.

OFT ENTSCHEIDET DER ZUFALL

Die Erben wiederum treten in alle Rechte und Pflichten des Verstorbenen ein. Das heißt dann, sie werden Versicherungsnehmer des Lebensversicherungsvertrages. Als solche können sie dann auch das Schenkungsangebot des Verstorbenen gegenüber dem Bezugsberechtigten widerrufen. Das ist aber nur so lange möglich, wie das Versicherungsunternehmen das

Schenkungsversprechen noch nicht an den Bezugsberechtigten übermittelt hat. Das Ergebnis ist mitunter nicht überzeugend, weil es mehr oder weniger vom Zufall abhängt, ob die Erben den Widerruf schneller erklären als die Versicherung den Bezugsberechtigten über die Schenkung informiert.

EX-EHEGATTEN BESSER AUS DER LEBENSVERSICHERUNG STREICHEN

Ärger mit der Auszahlung der Lebensversicherung droht auch zwischen altem und neuem Ehegatten, wenn es der Verstorbene nach der Scheidung versäumt, den Namen des Bezugsberechtigten zu aktualisieren oder als Bezugsberechtigten nur abstrakt „Ehegatte“ eingesetzt hatte. Der Bundesgerichtshof hat dazu entschieden, dass der frühere Ehegatte bezugsberechtigt aus der Lebensversicherung bleibt – und zwar selbst dann, wenn er namentlich nicht benannt wurde. Der Grund: Zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses werde der durchschnittliche Versicherungsnehmer den individualisierten aktuellen Ehegatten vor Augen haben und keinen abstrakt-künftigen Partner.

ES DROHEN JAHRELANGE RECHTSSTREITIGKEITEN

Grundsätzlich muss also der neue Ehegatte, wenn er oder sie vom Lebensversicherungsvertrag erfährt, das Schenkungsversprechen gegenüber dem früheren Ehegatten des Verstor-



benen widerrufen. Es gibt aber eine Ausnahme von dieser Regel: Auch ohne rechtzeitigen Widerruf kann es an der Rechtsgrundlage für das Behaltendürfen der Versicherungssumme fehlen, wenn der Verstorbene dem früheren Partner das Geld nicht vorbehaltlos schenken wollte. Man spricht dann von einer ehebedingten Zuwendung. Hiermit ist ein Beitrag für die Ausgestaltung und Sicherung der ehelichen Lebensgemeinschaft gemeint. Der Haken dabei: Die Lebensversicherungssumme wird erst nach Ende der Ehe ausgezahlt. Der frühere Partner muss deshalb beweisen, dass er während der Ehe im Wissen um die Bezugsberechtigung aus der Lebensversicherung selbst besondere Anstrengungen und Investitionen für die Sicherung der Ehe getätigt hat, die eine Schenkung nach wie vor rechtfertigen. Kommt es deswegen zu einem Streit, drohen jahrelange Gerichtsverfahren.

SO GEHEN VERERBER AUF NUMMER SICHER

Der Versicherungsnehmer, der sicher gehen will, dass der Bezugsberechtigte nach seinem Tod auch tatsächlich in den Besitz der Geldleistung kommt, hat vier Möglichkeiten, das selbst zu Lebzeiten abzusichern und so zu verhindern, dass seine Erben das Schenkungsversprechen doch noch widerrufen. Er kann erstens mit dem Bezugsberechtigten einen Schenkungsvertrag abschließen. Zweitens kann er den notariellen Schenkungsvertrag auch allein mit sich abschließen und dabei gleichzeitig als vollmachtloser Vertreter des Bezugsberechtigten agieren. Drittens kann er in seinem Testament ein bedingtes Vermächtnis einbauen. Dann müssen die Erben dem Bezugsberechtigten das Geld aus der Erbschaft auszahlen, wenn die Bezugsberechtigung aus dem

Lebensversicherungsvertrag widerrufen wird. Und viertens kann der Versicherungsnehmer gleich zu Beginn des Versicherungsvertrages vereinbaren, dass das Bezugsrecht zugunsten einer bestimmten Person unwiderruflich sein soll.

AUCH DIE VERSICHERUNG LEBT GEFÄHRLICH

Auch der Bezugsberechtigte selbst kann etwas tun, indem er mit Kenntniserlangung von der Lebensversicherung unmittelbar proaktiv auf die Lebensversicherung zugeht und von dieser eine offizielle Benachrichtigung über die Bezugsberechtigung verlangt. Reagiert die Assekuranz darauf gar nicht oder zu spät, kann er die Versicherung ggfls. auf Schadensersatz verklagen, wenn er dadurch den Wettlauf mit den Erben verloren hat.

Zum Autor:

Dr. Sven Gelbke ist Rechtsanwalt in Köln und Geschäftsführer des Erbrechtsportals www.dieerbschützer.de

DIE WIRTSCHAFT IM TURBO-WANDEL

Wie umgehen mit radikalen Umbrüchen? Beispiele aus dem deutschen Mittelstand.



Demografie, Fachkräftemangel, Klimawandel, Nachhaltigkeit, Digitalisierung und Automatisierung – die Corona-Pandemie hat viele Trends, die die deutsche Wirtschaft seit Jahren vor Herausforderungen stellen, immens verstärkt. Längst haben sich deutsche Mittelständler erfolgreich neu erfunden: Der Traditions-Wurstwaren-Hersteller Rügenwalder Mühle stellt seit dem Jahr 2014 auch vegetarische Produkte her. Die Armaturen-Experten von Grohe schicken sich an, das Bad zu digitalisieren. Der Waagen-Spezialist Bizerba entwickelt wiegende Regalsysteme für eine kontinuierliche Bestandserfassung. Und das Telekommunikationsunternehmen Gigaset hat in Zeiten des demografischen Wandels die ältere Zielgruppe im Blick und widmet einen Teil seines Produktportfolios den Seniorinnen und Senioren. Jüngste Neuvorstellung: ein modernes Festnetztelefon, mit dem sich im Notfall leicht Hilfe holen lässt. Diese Beispiele haben eine Gemeinsamkeit: Unternehmen erweitern ihre Kernkompetenzen und erschließen so neue Geschäftsfelder. Ein Gespräch mit Manfred Heuermann, Senior Produktmanager bei Gigaset.

Herr Heuermann, ein seniorenrechtliches schnurloses Telefon mit Anrufbeantworter, separatem Hilfe-Taster und Bewegungsmelder – wo sehen Sie den Markt für ein solches Produkt?

Wir richten uns damit an Millionen ältere Menschen in Deutschland, die allein leben – ihre Anzahl steigt kontinuierlich. Sie sind unternehmungslustig, wollen möglichst lange unabhängig in ihrer gewohnten Umgebung leben, wünschen sich im Falle eines Falles aber auch schnelle Hilfe vor Ort. Das spiegelt sich auch in der Sorge der erwachsenen Kinder wider, die für ihre Eltern Lösungen und den richtigen Kompromiss suchen.

Zielgruppe sind also nicht die Senioren, sondern deren Kinder.

Nicht nur. In vielen Fällen sind sie aber die wichtigsten Ratgeber für ihre Eltern. Lebt ein Elternteil allein, fühlen sich häufig die Kinder in der Pflicht, nach dem Rechten zu sehen und Unterstützung anzubieten – das ist nicht immer leicht

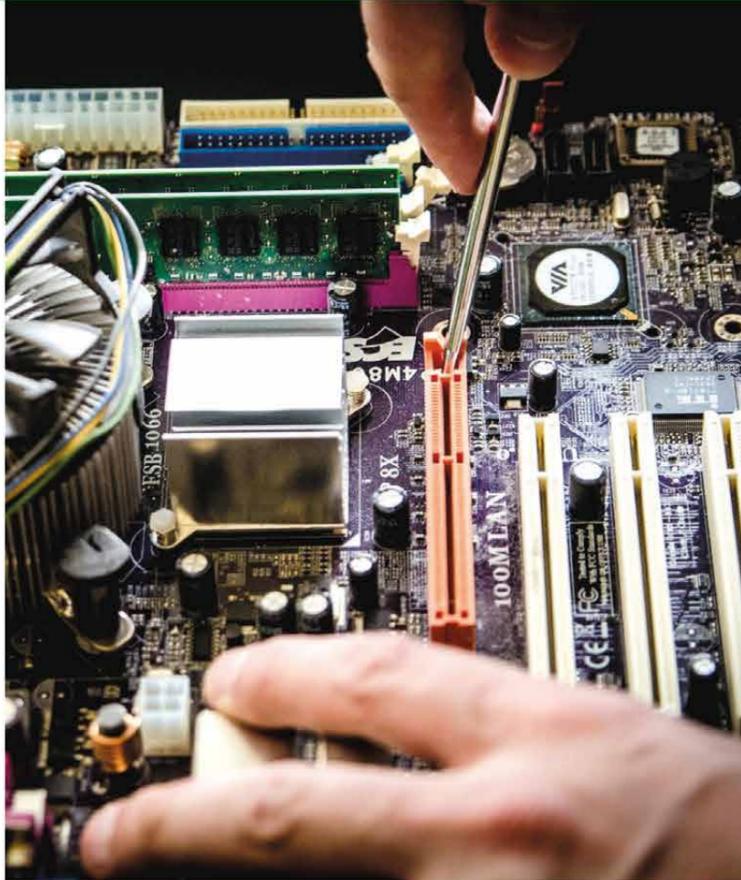
mit der eigenen Familie, dem Beruf und Freizeitaktivitäten zu vereinbaren. Wir wollten eine Lösung bieten, die an dieser Stelle unterstützt und allen ein sorgenfreieres Leben ermöglicht: Senioren genießen ihre Selbstständigkeit, fühlen sich aber nicht allein gelassen und auch nicht überwacht. Und ihre Angehörigen, Freunde oder Nachbarn wissen, dass sie problemlos kontaktiert werden können, sollte es nötig sein.

Seitdem es Mobilfunk-Flatrates gibt, haben immer weniger Menschen ein Festnetztelefon – ist das smarte Telefon mit Hilfe-Taster und Bewegungsmelder ihre Antwort auf diese Entwicklung?

Seit Beginn der Digitalisierung hat sich die Welt komplett gedreht. Neue Technologien lösen andere ab, die Herausforderungen in der Gesellschaft ändern sich und wir als Traditionsunternehmen haben uns immer wieder neu erfunden. In den 90ern habe ich selbst die Entwicklung der DECT-Technologie begleitet, die zuhause schnurlos Gespräche in bester Quali-

tät ermöglicht – heute natürlich eine Selbstverständlichkeit. Jetzt kombinieren wir unsere Kernkompetenz, die Telefonie, mit Sensoren, die eigentlich aus dem Smart Home Bereich kommen. Und das nicht aus Technikverliebtheit, sondern um den Menschen einen echten Nutzen zu bringen.

Schnelle Hilfe für alleinlebende Senioren: Bleibt beispielsweise die morgendliche Aktivität in der Wohnung aus, kann das schnurlose Telefon Gigaset EASY CARE 600A selbstständig Kontakt zu sorgenden Angehörigen herstellen – ganz ohne Internetanschluss oder Cloud-Anbindung. Das nordrhein-westfälische Unternehmen Gigaset erweitert damit das Festnetztelefon um smarte Funktionen.



ELTERN, RENTNER, ARBEITNEHMER WAS ÄNDERT SICH 2024?



Foto: NDABCREATIVITY/stock.adobe.com/akz-o

Individuelle PC Lösungen

VWE Business IT Solutions, ist für Sie in der Rhein-Neckar Metropol Region
Ihr Ansprechpartner rund um Hard- und Software.



Harald Klatschinsky
Geschäftsführer

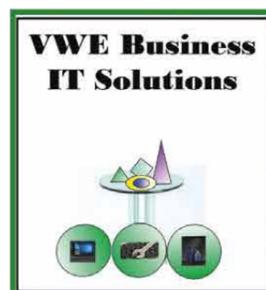
VWE Business IT Solutions
Rottannenweg 32
D-68305 Mannheim
Tel: 0621 7621832
info@vwe-business-it-solutions.de

www.vwe-business-it-solutions.de

- kompetent
- von Mensch zu Mensch
- fachlich qualifiziert
- hier in der Region
- wir helfen weiter

Vertrauen Sie Ihre Wartung den erfahrenen Händen der Experten von VWE Business IT Solutions an.

Wir informieren Sie gern in einem unverbindlichen Gespräch über die Details unserer Leistungen.



(spp-o) Viele Menschen spüren die Inflation beim Einkaufen: Brot, Gemüse, Milch – alles ist teurer geworden. Doch im nächsten Jahr können sich die Menschen in Deutschland auch auf Erleichterungen freuen.

Familien: Hatten Eltern mit einem gemeinsamen Nettoeinkommen von bis zu 300.000 Euro und Alleinerziehende mit einem Nettoeinkommen von bis zu 250.000 Euro im Jahr bislang Anspruch auf Elterngeld, entscheidet sich im Dezember, ob die Einkommensgrenze einheitlich auf ein Einkommen von 150.000 Euro gesenkt werden soll.

Pflege: Im kommenden Jahr werden Pflegegeld und Pflegeschleistungen für die häusliche Pflege um fünf Prozent steigen.

Mindestlohn und Minijobs: Mit der Anhebung des Mindestlohns auf 12,41 Euro pro Stunde steigt auch die Entgeltgrenze für Minijobber von 520 auf 538 Euro im Monat.

Rentnerinnen und Rentner: Renten-Experten gehen davon aus, dass Rentnerinnen und Rentner Mitte 2024 mit einem Rentenplus von mindestens 5,5 Prozent rechnen können. Gleichzeitig können all jene, die zwischen 2001 und 2018 erstmals Erwerbsminderungsrente bezogen haben, mit einer Erhöhung von bis zu 7,5 Prozent rechnen.

Sparen und Kapitalanlage: Die Zinsen sind gestiegen und Sparen lohnt sich wieder. „Die Zinsanhebungen der Zentralbanken in 2023 sollten ihren Höhepunkt erreicht haben. Jetzt bietet sich die Chance für Anleger, sich die guten Konditionen auch langfristig zu sichern“, so Stefan Kempf, Experte bei der Targobank. „Die Targobank bietet auch für Festgeldanlagen länger als zwei Jahre attraktive Konditionen. Kunden mit einer Vorliebe für kurzfristig verfügbare Anlagen sind auch mit einem Tagesgeld bei der Targobank gut aufgestellt.“



ZUM LETZTEN MAL:

DREAM & FLY mit den EHRlich BROTHERS

Rekordverdächtige 1.000.000 Menschen haben DREAM & FLY seit der Premiere Ende 2019 gesehen. Jetzt gibt es die letzte Gelegenheit, die EHRlich BROTHERS mit ihrer Ausnahmeshow live zu erleben. Ab dem 27.12.2023 bis zum 12.05.2024 stehen noch einmal 60 Zusatzshows auf dem Tourplan. Es sind längst nicht nur Fans aus dem deutschsprachigen Raum, die sich von den EHRlich BROTHERS begeistern lassen. Mexiko, Brasilien, Italien, Spanien, England,



Kanada, USA - von überall her reisen Menschen an, um die spektakulären Illusionen der beiden Star-Magier zu erleben. Immer wieder wird den EHRlich BROTHERS bestätigt, dass es weltweit keine vergleichbare Magie-Show gibt. Mit 22 Trucks und einer 100-Mann-Crew ist DREAM & FLY eine Tour-Show der Superlative. Temporeich verbinden Andreas und Chris Ehrlich atemberaubende Großillusionen mit leisen Momenten und mit Zauberkunststücken umringt im Publikum. Gleich zu Anfang, wenn sie mit einem Helikopter aus dem Nichts erscheinen, sprengen sie die Vorstellungskraft der Zuschauer. Der perfekt aufeinander abgestimmte Einsatz von Pyro, Licht und Sound macht die Illusionen der EHRlich BROTHERS zu einem herausragenden Spektakel. Mit gewaltigen Feuerflammen verwandeln sie einen zerbeul-ten Kleinwagen in einen goldenen Lamborghini. Kinderaugen leuchten, wenn sie das größte Süßigkeitenglas der Welt herbeizaubern, prall gefüllt mit tausenden Bonbons. Den Kindheitstraum vom Fliegen lassen die EHRlich BROTHERS in DREAM & FLY wahr werden. Schwerelos heben sie von der Bühne ab und verwandeln sich zum Finale in Schmetterlinge. Mü-

helos meistern Andreas und Chris Ehrlich den emotionalen Spagat zwischen vollkommener Verblüffung und herzhaftem Lachen und schaffen so eine familiäre Atmosphäre, die für Kinder und Erwachsene gleichermaßen ansteckend ist. Letzte Chance: Wer DREAM & FLY sehen möchte, muss sich beeilen. Nach vier Jahren endet die Tour im Mai 2024 und wird nicht fortgeführt. Bis dahin gastieren die EHRlich BROTHERS noch einmal in den großen Arenen in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Tickets gibt es unter www.ehrlich-brothers.com oder der Hotline 0180/500 41 59 (14 Cent/Min. aus dem dt. Festnetz, max. 42 Cent/Min. aus dem Mobilfunknetz). Alle Tourdaten unter www.ehrlich-brothers.com und www.facebook.com/EhrlichBrothers.





PFUNGSTÄDTER RADLER GRAPEFRUIT
+ APEROL
= SUPER LECKER!

REZEPT:

17CL PFUNGSTÄDTER RADLER GRAPEFRUIT

6CL APEROL

3 STÜCK EISWÜRFEL

1/2 STÜCK ORANGENSCHNEIBE

CASO WAFFLEUP

IST EIN EINZIGARTIGES WAFFELEISEN, BEI DEM
DIE WAFFELN VERTIKAL GEBACKEN WERDEN.
WIR HABEN ES GETESTET



Das außergewöhnliche Design hat unser Interesse geweckt und wir haben uns mit der Firma Braukmann GmbH in Verbindung gesetzt.

Der Lieferumfang: 1 Caso WaffleUp, 1 Messbecher und 1 Überlauf – Auffangbecher.

Geschickt wurde ein Caso WaffleUp, das mit seinem Design ein absoluter „Hingucker“ in jeder Küche ist. Ein modernes, äußerst schönes Gerät das, (man merkt es schon beim Auspacken) aus hochwertigen Materialien besteht. Ein Aufbau ist nicht nötig – einfach den mitgelieferten Überlaufbecher einhängen und das Gerät ist gebrauchsfertig! Der schwere Standfuß garantiert stabilen Halt. Ferner ist das freihängende Backteil mit einer Antihafbeschichtung versehen. Somit bleibt kein Teig an den Backplatten hängen. Das Produkt ist BPA-frei (Bisphenol-A frei) und mit nur 800 Watt zudem sparsam im Stromverbrauch. Der mechanische AN/AUS – Schalter befindet sich an der hinteren Seite. Auch die Reinigung ist kinderleicht – einfach abwischen. Eine praktische Kabelaufwicklung ist auf der Rückseite angebracht.

Ein Rezept für traditionelle Belgische Vanille-Waffeln ist schon in der Bedienungsanleitung dabei, wir haben dieses (sehr lecker) und auch eigene Rezepte getestet.

Im Gegensatz zu anderen Waffeleisen wird, aufgrund der vertikalen Konstruktion, bei Caso WaffleUp der Teig sauber von oben durch den Einfüllstutzen eingefüllt. Für die richtige Menge ganz einfach den mitgelieferten Messbecher benutzen.

Der Teig sollte etwas flüssiger sein, damit er leichter durch die Einfüllöffnung fließt und sich leicht verteilen kann. Einfach ausprobieren und evtl. mit etwas Flüssigkeit verdünnen. Mit 5 Einstellungs-/ Bräunungsstufen per Drehregler, werden die Belgische Waffeln, je nach Gusto, von lecker zart, leicht und fluffig bis hin zu golden und herrlich knusprig gebacken.

Eine Backampel mit optisch grünem Signal und akustischem „Beep“ zeigt das Ende der Backzeit an. Sollte man zu viel Teig eingefüllt haben, fängt diesen der Überlaufbecher (leicht abnehmbar) auf und kann für die nächsten Waffeln weiter benutzt werden. Daher ist es im Gegensatz zu normalen Waffeleisen, wo es meist klebrig überläuft, bei Caso WaffleUp eine sehr saubere und auch Teig sparende Sache. Geöffnet wird die Verriegelungsmechanik mit dem Cool Touch Handgriff, die knusprige Waffel kann somit ganz leicht entnommen werden.

Fazit: Das Caso WaffleUp Waffeleisen ist ein Gerät, das nicht nur auf einfache und saubere Weise richtig leckere Waffeln backen kann, es ist zudem stylisch ein Hingucker in jeder Küche. Mit rund 99,00 Euro gehört es nicht ganz in das Billigsegment, allerdings lohnt sich die Investition durch sehr gute Qualität und hervorragende Backergebnisse. Zudem ist die Reinigung schnell und kinderleicht.

CASO Design Braukmann GmbH
Raiffeisenstrasse 9 D-59757 Arnsberg
Tel.: +49 (0)2932 54766 – 0 Fax: +49 (0)2932 54766 – 77
Webseite: www.caso-design.de
E-Mail: info@caso-design.de

Original regional

ZWEI UNSERER GESCHMACKS-RIESEN

Jetzt probieren

WEISS: SCHNELL, AB ZUM KÜHLEN!
GRÜN: PERFECT GEKÜHLT & TRINKBEREIT!

FRISCHESTERN

AUF JEDER FLASCHE DABEI

DIEBIERMACHER.DE

VIVE LA NATURE!

- MESSER N° 8 SAMPO & EDITION NATURE VON OPINEL

Das Jahr 2023 steht bei Opinel ganz im Zeichen der Natur. Die Spezialisten für hochwertige Messer aller Art stellen deshalb das Messer N° 8 Sampo und die „Edition Nature“ vor. Alle Designs nehmen sich natürliche Elemente als Vorbild und setzen diese auf kreative Weise um. Diese einzigartigen Versionen des Klassikers N° 8 sind limitierte Auflagen und echte Originale, ideal zum Verschenken.

N° 8 Sampo

Mystisch und wild wie die finnischen Wälder. Die fast magisch wirkenden Bäume üben eine große Faszination aus. Genau diese Eigenschaften haben Opinel zu dem neuen Allzweckmesser „Sampo“ inspiriert. Das auf dem beliebten Klassiker N° 8 basierende Schneidewerkzeug hat eine 8,5 cm lange Klinge aus kühl blitzendem Stahl. Eine Poliglasur als Finish sorgt für edlen Glanz. Doch Sampo's Herzstück bildet der Griff aus echtem finnischen Birkenholz. Die Maserung jedes Griffs ist, wie bei Bäumen, einzigartig und macht jedes Messer zu einem Unikat.

Das Messer ist mit einer Auflage von 6750 Stück limitiert und ist ab Oktober erhältlich.

PRODUKTINFOS N° 8 SAMPO:

Material Klinge: rostfreier Stahl mit Poliglasur-Finish
Material Griff: Birkenholz aus den Wäldern Finnlands
Klingenlänge: 8,5 cm



Edition Nature

Was haben die Liebe, Eskapaden und ein echt authentisch-französisches Flair gemeinsam? Alles davon findet sich in der biennalen Kollektion „Edition Nature“ wieder.

Opinel beauftragte die drei renommierten Künstler Mioshe, Rommy González und Perrine Honoré eine originelle Hommage an die Natur zu erschaffen. Ihr Fokus lag dabei auf allem Lebendigen: Essbare und wilde Pflanzen, Kräuter, Pilze, Blumenarrangements mit mythologischen Einflüssen bilden die kreative Basis für drei ganz außergewöhnliche Designs der ikonischen N° 8.

Der mit Sublimationsdekor verzierte Griff besteht aus Hainbuchenholz. Die hochwertige Klinge aus rostfreiem Stahl. Die Klingen des Mioshe-Messers sind außerdem in schwarze Zwingen eingebettet.

Alle Modelle sind auf 9000 Stück limitiert.

PRODUKTINFOS EDITION NATURE:

Material Klinge: rostfreier Stahl
- schwarze Zwingen bei Mioshe-Messer
Material Griff: Hainbuchenholz mit Sublimationsdekor
Klingenlänge: 8,5 cm



Einzigartige Geschenkidee: Die Klingen der Messer-Kunstwerke sind nummeriert und jedes Messer damit ein absolutes Einzelstück. Alle Designs sind ab November erhältlich.



Quelle: www.trendxpress.org

MIT STORIES V AROUND THE WORLD

Ab Februar 2024 geht es auf kulinarische Expedition an Orte voller Gegensätze.

Eine Reise so bunt wie das Leben selbst: Lebendig, ungehemmt, dynamisch.

New York, Tokio, London – Melting Pots der Kulturen, in denen sich Kunst- und Kulinarikströmungen täglich potenzieren. Das Commissary des Metropolink Festival im Heidelberger Patrick-Henry-Village wird dabei zur immersiven, urbanen Welt. Ästhetische Erlebnisräume voller visueller und sinnlicher Reize.

In Kooperation mit 2-Sterne-Koch Boris Rommel

Auf der Suche nach dem Geschmack der Metropolen lässt sich Gourmet von Streetfood inspirieren. Und Kultur meets Subkultur. Überraschend, kreativ und spielerisch.

Mit auf Aromenweltreise im STORIES V ist 2-Sternekoch Boris Rommel. Zusammen mit dem Team für ein 5-Gang-Menü, das dich in die pulsierenden Straßen dieser Welt entführt.

Von Februar bis April 2024. Jetzt schon Plätze sichern: www.stories-popup-kitchen.de



stories

POP-UP KITCHEN

IM CHALET SAISONALE KULINARIK GENIESSEN

MODERN-ELEGANTES HÜTTENFEELING BIS APRIL IN HEIDELBERG.

Modern-elegantes Hüttenfeeling mit kulinarisch-saisonalen Genüssen ergänzt ab sofort die gastronomische Vielfalt in Heidelberg.

Heidelberg. Im Heidelberger Stadtteil Bahnstadt ist gastronomisch alpine Gemütlichkeit eingezogen. Die Betreiber des NEO, die Bliss Group, gönnen sich und ihren Gästen für die nächsten Monate ein Chalet und damit Hüttenfeeling in der Bahnstadt. Auf der eigentlichen Terrasse entstand in den letzten Wochen eine temporäre gastronomische Erweiterung mit circa 140 Quadratmetern und 60 bis 70 Plätzen. Von außen Zelt, aber von Innen eröffnet sich ein gänzlich neues Gastrovergnügen. Allerdings orientiert sich das Chaletgefühl nicht an alten Schweizer Hütten, sondern ist vielmehr inspiriert von einem eleganten alpinen Stil. So strahlt das Restaurant, das komplett mit Holz ausgebaut ist, automatisch viel Wärme aus. Kerzen, weiche Textilien und Materialien in Naturtönen sowie gedämpftes Licht sorgen für Wohlfühlatmosphäre. „Wer uns und unsere Restaurants kennt, der weiß, dass gutes Design unser Markenzeichen ist. So gibt es auch keine Ambientekluft zwischen dem NEO und dem Chalet“, erklärt Swen Schmidt von der Bliss Group. „Beides geht ineinander über. Wir möchten einfach passend zur kalten Jahreszeit ein anderes kulinari-

sches Erleben ermöglichen.“ Deshalb zielt die Speisekarte auch auf eine Auswahl feinsten Winter-Klassiker ab: „Wir wollen hier Gerichte bieten, die man so nicht überall und vor allem nicht auf dem Niveau bekommt. Dazu gehören der Tafelspitz, die Martinigans und die Kalbshaxe. Aber auch ein edles Trüffelkäsefondue für Zwei oder Topfenknödel zum Nachtsch.“

Neben den Gastronomien, die die Gastrogruppe regulär betreibt, kennen sich die Gastronomen ebenso mit Pop-up-Konzepten aus. Mit ihrer ebenfalls zeitlich begrenzten Stories Pop-up-Kitchen haben sie in den vergangenen Jahren mehrmals erfolgreich ungewöhnliche Orte mit einzigartigen Gastroideen gefüllt. „Wir erfinden uns immer wieder gerne mal neu und das Chalet soll in Heidelberg eine saisonale Ergänzung sein.“ Bis Ende April 2024 steht das Chalet am Restaurant Neo bei der Halle 02 und kann für Firmenevents, Privatfeiern und größere Gruppen auch exklusiv gebucht werden. „Dafür haben wir ein winterliches Extra-Menü zusammengestellt, das seinesgleichen sucht“, sagt Schmidt.

AB SOFORT KÖNNEN PLÄTZE IM CHALET UNTER
WWW.NEO-HEIDELBERG.DE/CHALET GEBUCHT WERDEN.





DIE STÄNDIGE IMPF-KOMMISSION (STIKO) EMPFIEHLT EINE GÜRTELROSE-IMPfung FÜR MENSCHEN AB 60 JAHREN. FÜR ALLE MIT EINER GRUNDERKRAN-KUNG BEREITS AB 50 JAHREN.

Foto: GSK/akz-o

GESUNDHEITSMANAGEMENT AB 60: EFFEKTIVE GÜRTELROSE-VORSORGE

(akz-o) In Deutschland gibt es immer mehr ältere Menschen und alle wollen möglichst gesund bleiben. 2019 schätzten 42 Prozent der über 60-Jährigen ihren Gesundheitszustand als gut ein, ein Anstieg um 4 Prozent seit 2009. Dies ist auf Fortschritte in Medizin, Hygiene und Lebensbedingungen zurückzuführen.

Grundsätzlich verliert das Immunsystem im Alter jedoch an Kompetenz, der Fachbegriff hierfür lautet Immunoseneszenz. Dadurch steigt das Krankheitsrisiko. Im Rahmen der Vorsorge spielen Schutzimpfungen eine wichtige Rolle, vor allem ab 60 Jahren. Die Ständige Impfkommission (STIKO) empfiehlt dieser Altersgruppe Impfungen gegen Grippe, Pneumokokken, Corona, Hirnhautentzündung, Diphtherie, Wundstarrkrampf und Gürtelrose.

Die Viruserkrankung Gürtelrose betrifft vor allem Menschen ab 60. Mehr als 95 Prozent der Erwachsenen in Deutschland tragen den Erreger nach einer Windpockeninfektion – meist im Kindesalter – in sich. Die Anfangssymptome einer Gürtelrose sind oft unspezifisch, sie können unter anderem

Fieber und allgemeines Unwohlsein umfassen. Später tritt in der Regel der typische Hautausschlag mit Juckreiz und brennenden Schmerzen in bestimmten Körperbereichen auf. Eine frühzeitige Behandlung innerhalb von 72 Stunden nach Auftreten der ersten Krankheitssymptome ist entscheidend, um Komplikationen und Langzeitfolgen so gut wie möglich zu vermeiden.

GÜRTELROSE KANN DIE LEBENSQUALITÄT ERHEBLICH BEEINTRÄCHTIGEN

Statistisch betrachtet erkrankt jede dritte Person im Laufe ihres Lebens an Gürtelrose. Bis zu 30 Prozent der Betroffenen leiden in der Folge an lang anhaltenden Nervenschmerzen (Post-Zoster-Neuralgie), die wochen-, monate- oder teilweise jahrelang andauern und die Lebensqualität der Betroffenen stark einschränken können. Hauptansprechpartner mit Blick auf Gürtelrose-Vorsorge sind der Hausarzt oder die Hausärztin, diese können Sie umfassend beraten.

Dies ist eine Information von GSK.

25 Jahre Jubiläums-Show

RADIO REGENBOGEN

Harald Wohlfahrt

PALAZZO

DAS SCHÖNSTE WEIHNACHTSGESCHENK

PALAZZO-MANNHEIM.DE

Unser gastronomischer Partner:

IMPRESSUM

VERTEILUNGSGBIET:



TOP Metropoljournal Rhein Neckar

Metropoljournal-Rhein Neckar
Gartenstadt-Waldhof Journal

Metropoljournal TV
Besser Wissen

Sitz des Unternehmens:
Inh. Ruth Binder-Wach

Poststr. 21, 68309 Mannheim
Telefon: 0621/72739490
Fax: 0621/72739497

E-Mail: l.binder@metropoljournal.com
www.topmetropoljournal.de
www.metropoljournal.com

Postanschrift:
Metropoljournal Rhein - Neckar
Poststr. 21, 68309 Mannheim
Bankverbindung: N26
IBAN: DE81 1001 1001 2623 3785 85
BIC: NTSBDEB1XXX

Finanzamt: Mannheim-Neckarstadt
Ust-ID: DE314810306

Vertrieb/Marketing:

Lothar Binder, E.-Mail: l.binder@metropoljournal.com
Gustav Beck, E.-Mail: g.beck@metropoljournal.com

Chefredaktion:

Lothar Binder, l.binder@metropoljournal.com

Redaktionssekretariat:

Ruth Binder-Wach, E.-Mail: r.binder@metropoljournal.com

Grafik & Design:

Katharina A. F. Bansah; Designstudio

Anzeigen:

anzeigen@metropoljournal.com

Druck:

Multiprint GmbH 10a Slavyanska Str.
2230 Kostinbrod, Bulgarien

Erscheinungsweise: 3 mal pro Jahr

Auflage: 6000 - 8000

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §10 Abs.3 MDStV:

Ruth Binder-Wach, Postr.21, 68309 Mannheim

WWW.TOPMETROPOLJOURNAL.DE



Parmaschinken trifft Parmesan,
Salami trifft Oliven,
Chianti trifft Grappa -
Genießer treffen sich bei Pino's!



Bei uns findet man die ganze Welt der italienischen
Spezialitäten, von Parmaschinken, über eine große
Auswahl an Salami, feinsten Käsesorten und natürlich
edelsten Weinen.



Wir bieten Spezialitäten-Platten für die Feier
mit mediterranem Flair und Präsentkörbe
für jeden Anlass.

BALDURSTRASSE 42 • 68305 MANNHEIM
INHABER: G. SILVESTRO

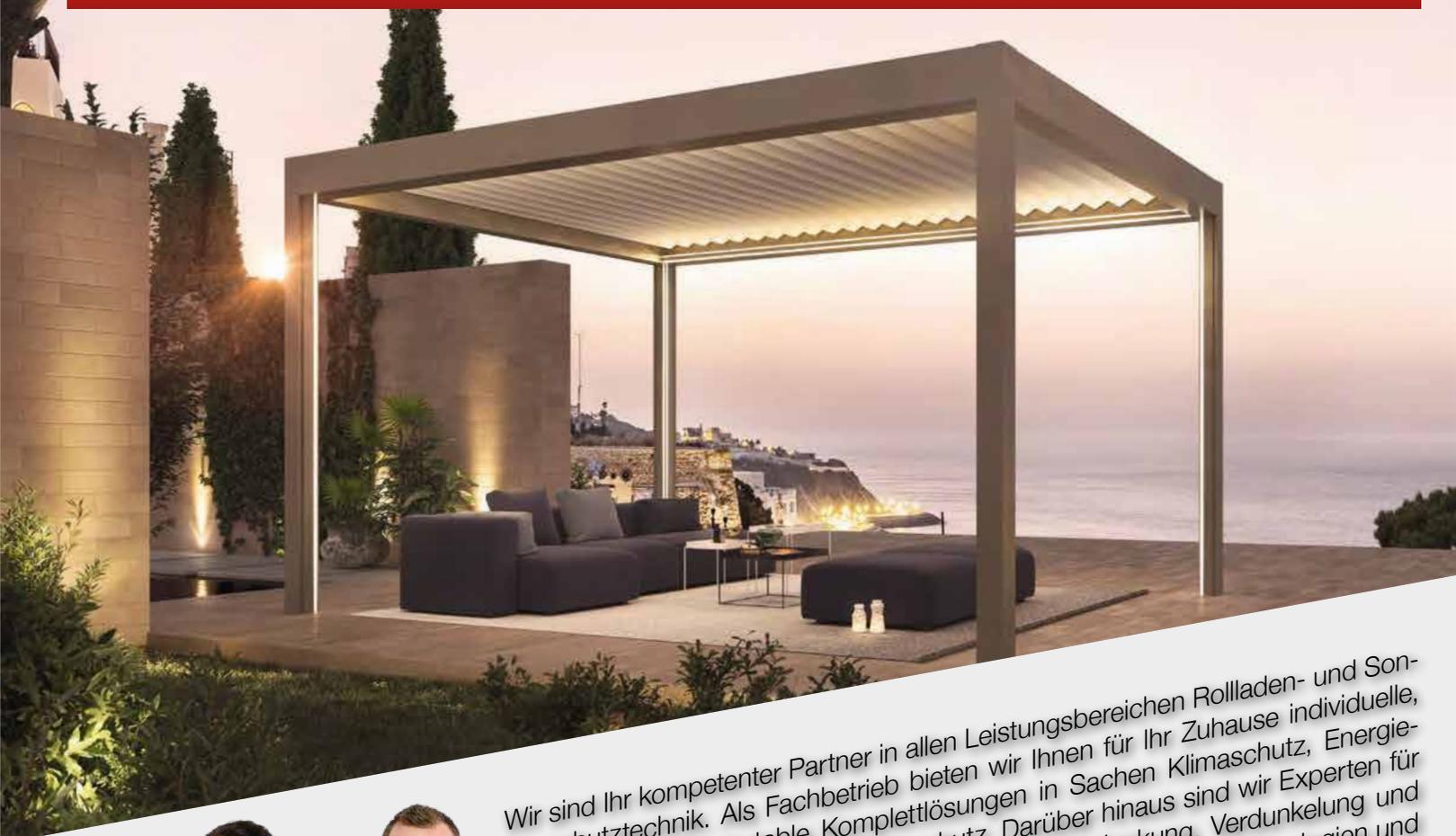
MOBIL: 0160 - 87126 25 • CONVINZ@T-ONLINE.DE

MO.: RUHETAG • DI.: 9.30 - 13.00 UHR & 15.00 - 18.00 UHR

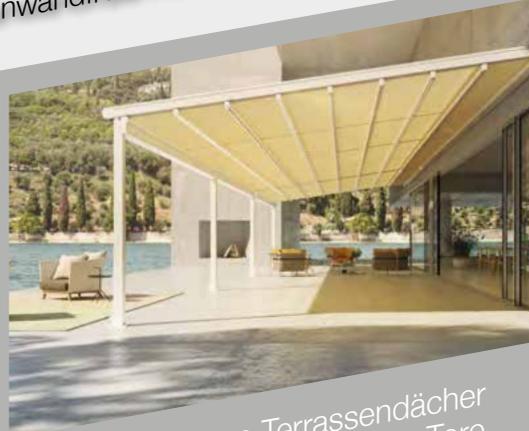
MI.: 9.00 - 13.00 UHR • DO. & FR.: 9.30 - 13.00 UHR & 15.00 - 18.00 UHR

SA.: 9.00 - 13.00 UHR

Professioneller Sonnenschutz & Smart-Home de luxe



Wir sind Ihr kompetenter Partner in allen Leistungsbereichen Rollladen- und Sonnenschutztechnik. Als Fachbetrieb bieten wir Ihnen für Ihr Zuhause individuelle, attraktive und komfortable Komplettlösungen in Sachen Klimaschutz, Energieeinsparung Wetter- und Einbruchschutz. Darüber hinaus sind wir Experten für Hausautomation, Blend- und Sichtschutz, Lichtlenkung, Verdunkelung und Insektenschutz. Dabei nutzen wir die Vorteile modernster Technologien und Materialien. Umfassende und individuelle Betreuung steht für uns ebenso im Mittelpunkt wie die handwerklich einwandfreie Ausführung Ihres Auftrags.



somfy
EXPERT

Perfekte Beratung & Top-Produkte: Markisen • Sonnenschirme • Rollladen • Außenjalousien • Terrassendächer
Sonnenschutz für Wintergärten • Innenliegender Sonnenschutz • Insektenschutz • Steuerungssysteme • Tore

Ihre Experten für Rollladen & Sonnenschutz in Mannheim!



Ziegelhüttenweg 32 • 68199 Mannheim
Tel.: 06 21 / 8 42 39-0 • www.wess-sonnenschutz.de