

M Ü N C H E N
CITY



GLOCKENBACH LEHEL NYMPHENBURG INNENSTADT BOGENHAUSEN

MODE SCHMUCK LIFESTYLE GENUSS

Charlotte CLASSICO



MYTHERESA TORQUATO

Les Deux
RESTAURANT & BRASSERIE
BY KIEFFER



www.schaefflerhof.de

Zwischen Marien- und Odeonsplatz – Shoppen im Herzen von München

Liebe Leserin, lieber Leser,



die Corona-Krise verdeckt andere Dinge nur, sie verdrängt sie nicht.

Im Rahmen der Pariser Klimakonferenz haben alle Staaten einstimmig die Aussage getroffen, dass die durchschnittliche Temperaturerhöhung auf der Erde gegenüber dem Beginn des Industriezeitalters unter 1,5 Grad bleiben muss. Es geht um die Schaffung einer „klimaneutralen Gesellschaft“. Eine Gesellschaft, die nicht mehr CO₂ und andere Klimagase in die Umwelt entlässt, als diese ohne Schaden vertragen kann. Klimaneutralität ist daher ein umweltpolitisches Ziel, das alle betrifft, auch uns Bürger. Dies kann erreicht

werden, indem die eigenen Treibhausgasemissionen soweit wie möglich vermieden bzw. reduziert werden sowie die verbleibenden – nicht reduzierbaren – Emissionen ausgeglichen, d. h. kompensiert werden. Immer mehr Menschen setzen dies um und engagieren sich für ein „klimaneutrales Leben“ in Deutschland.

Wir sind uns der besonderen Verantwortung als Unternehmen gegenüber kommenden Generationen bewusst und möchten dementsprechend handeln. Nähere Informationen finden Sie auf den Seiten 102 bis 109.

Wir bedanken uns bei all unseren Kunden für ihre Treue in diesen besonderen Zeiten. Wir werden diese Herausforderung gemeinsam überstehen.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen
Herzlichst Ihre

Sabina Würz
Herausgeberin-Chefredakteurin

Titelmotiv: ©Mara Zemgaliete-stock.adobe.com



ELEGANTE LINIEN

Die Zwanzigerjahre des vorigen Jahrhunderts waren krisengeschüttelte Jahre, in denen moderne Konzepte in Kunst, Design und Architektur die Zeitenwende der Moderne einläuteten. Der gestalterische Wandel zeigte sich auch im Wunsch nach Luxus. ➔

Ein echter Art-Deco-Klassiker
ist das Sideboard von
Charles Schimpf.
©HARMSTORF & PETZ,
artdeco-konzepte.de



MAN NAMTE SIE DIE „GOLDENEN ZWANZIGER“, ...

... aber es waren harte instabile Jahre. Ein alter Kontinent nach einem nie gekanntem Krieg, ein verwundetes Land mit dem gewagten Experiment der ersten Demokratie. Und doch war Aufbruch zu verspüren, während Inflation und Wirtschaftskrise die Menschen hart trafen. Es war diese neue Freiheit, die bei allen materiellen Entbehrungen nie gekannte Freiräume schuf und den Wunsch, eine neue Welt zu gestalten, erwecken ließ. Ein starkes Symbol waren die selbstbewussten Frauen, die zum Beispiel in Deutschland erstmals freies Wahlrecht hatten. Sie entledigten sich des einengenden Korsetts, die Kleider wurden leichter und fließender und der Kurzharschnitt war mehr als ein Modetrend. Ikonen wie Coco Chanel mit der Erfindung des „kleinen Schwarzen“ waren nicht einfach nur innovative Modeschöpfer, sondern Revolutionäre der ➔

Lewis Wickes Hines Foto „Power House Mechanic“ charakterisiert die andere Seite der Roaring Twenties, die harte Existenz der Arbeiterschaft in wirtschaftlich unruhigen Zeiten.



Auf Plüsch und Pomp verzichtet man im jüngsten Kleinod des Hotel Sacher Wien, stattdessen führt der Ende 2018 neu eröffnete Salon Sacher seine Gäste zurück in die Goldenen Zwanziger! ©Hotel Sacher



Die klassische Kombination des Art Déco: Industrielles Metall im Materialmix mit üppigen, samtigen Stoffen wie bei diesem Loungesessel von Depot.

überkommenen Rollenbilder. Ein schlagender Beweis, dass innovative Gestalter und Designer dieser Welt mehr als nur Dinge zum Konsum erschufen, sondern mit ihren Entwürfen der eleganten Linien das neue Bewusstsein und Lebensgefühl der sich emanzipierenden Käufer verändern und auszudrücken halfen. Die Welt hatte bei allen Problemen Lust auf etwas Luxus, Bequemlichkeit und eine mondäne Leichtigkeit, die für fast alle erreichbar sein sollte.

Die Architektur spielte in dieser Epoche eine große Rolle, die auch in München ihre innovativen Spuren hinterließ. Sie verließ den reinen Repräsentationsbau für alte Eliten und schuf Bauwerke, die einen hohen öffentlichen Nutzen hatten. Heute gehen wir etwas achtlos an ihnen vorbei, denn sie heischen nicht nach Aufmerksamkeit, sondern erfüllen bis heute ihren Zweck in zurückhaltender Eleganz. Das Backsteinhochhaus in der Blumenstraße mit seinem Pater Noster, noch heute als Teil der

ARCHITEKTUR NACH MASS.

In Münchens bester Belvedere-Lage entstehen exklusive Eigentumswohnungen in 13 Häusern mit unikathafem Charakter. Baukunst für anspruchsvolles Wohnen: HOCH DER ISAR.

- Lichte Raumhöhen von 2,60 bis 3,50 Metern
- Wohnungen mit 1 bis 5 Zimmern von 40 bis 330 m²
- Penthouse-Wohnungen mit Skydecks
- Drei verschiedene Stylewelten und exklusive Bäder: Hochwertige VOLA Armaturen, Waschtischunterschrank, Designhandtuchheizkörper, bodengleiche Duschen mit Rinnenentwässerung, Kopfbrause und Echtglas-Duschabtrennung etc.
- Zwei Community-Dachterrassen
- Exklusive Lobby mit Concierge-Service
- Quartiers-App für individuelle und gemeinschaftliche Anliegen
- Gemeinschaftlich nutzbarer Fitnessraum
- Repräsentative Gestaltung der Hauseingangsbereiche mit Natursteinböden und extravaganter Lichtkonzept
- KNX-System zur Steuerung der Haustechnik

WOHNUNGSBEISPIELE

Culture Apartment: 2 Zimmer | 43,52 m² | 690.000 €
Garden Residence: 4 Zimmer | 194,61 m² | 1.975.000 €

HOCH
DER
ISAR



HAUS 8/13

ein Projekt von

BECKEN



Unverändliche Visualisierung

Das Fraser Suites in Hamburg ist eine Hommage an den Lebensstil der Zwanzigerjahre. Eigene, hellere Farben vermengen sich mit dem Bestand an warmen Brauntönen und geben so dem prunkvollen Eingangsbereich mehr Coolness und eine gewisse Leichtigkeit.
©Christian Kretschmar für JOI-Design



Auch in der Küche erzeugt die Kombination aus strengen glänzenden Fronten mit verspielter Wandgestaltung eine elegante Anmutung. ©Küche & Co.

Stadtverwaltung genutzt, oder die berühmte Borstei, das wie ein eigenes abgeschlossenes Viertel mit Läden und sonstiger Infrastruktur entworfen wurde, zeigen idealtypisch durchdachte Stadtplanung, die für die einfachen Bürger da sein sollte. Einem innovativen und doch kaum bekannten Geist sei hier ein kleines Denkmal gesetzt. Der Architekt Robert Vorhoefer, ehemals Leiter des Baureferats der Münchner Postdirektion, schuf für diesen alltäglichen Dienstleister elegante geschwungene Zweckbauten, die bis heute wegweisend in Ästhetik und Funktion sind. „Neue Sachlichkeit“ klingt dabei viel zu kühl und technokratisch, wenn man die innovative Fassade mit seiner organischen Wölbung am Goetheplatz oder

die Rotunde des Verteilzentrums an der Arnulfstraße sieht, das mittlerweile zu einem der beliebtesten Veranstaltungsorte in zentraler Lage umfunktioniert wurde. In allen Vierteln hat dieser Neuerer der Moderne solche Beispiele uneitlen Gestaltungswillens hinterlassen, die sich durch Ausdrucksstärke mit klaren Linien und hoher Materialqualität auszeichnen.

Dies gilt auch für den maßgeblichen Interiörstil dieser bewegten Jahre, das Art Déco. Es erlebt nach 100 Jahren gerade wieder eine Renaissance, da seine zurückhaltende Eleganz gepaart mit ausgesuchten Materialien den Nerv der Zeit trifft, ansprechende Objekte mit Nachhal-





Selbst Zweckbauten gaben sich avantgardistisch. Der fast vergessene Architekt Robert Vorhoelzer gestaltete innovative Fassaden wie die geschwungene Post am Goetheplatz. ©Ruben Kabala

tigkeit und Zeitlosigkeit kurzlebigen Trends vorzuziehen. Dem Art Déco liegt interessanterweise kein eindeutiges Stilelement zu Grunde. Er ist vielmehr ein fast intellektueller Ausdruck dessen, was wir heute als „Klassische Moderne“ bezeichnen. Nach den Jahren in den Stahlgerüsten des ersten Weltkrieges, wurde hier der Sehnsucht nach Schönheit, Leichtigkeit und Harmonie Ausdruck gegeben. Es war auch die große Zeit von Künstlerikonen wie Picasso, Matisse und Braque, die mit

neuen Formen und Farbgebungen spielten und so ihren Einfluss auf die Ornamentik des Stils, die sowohl floral als auch geometrisch sein konnte, ausübten. Ursprünglich nahm der Trend wie so vieles seinen Anfang in Frankreich, das bis dahin führend in modernen Utopien war. Wir verbinden aber das Art Déco heute auch stark mit Amerika, wenn wir an Romanfiguren wie den „Großen Gatsby“ von F. Scott Fitzgerald oder die klare Formgebung eines Empire State Buildings mit seiner unver-



kupa+

QUARTIER KUVERT FABRIK PASING

TELEFON- UND
VIDEOBERATUNG

HIER WOHNT DIE ZUKUNFT.

- + Impulsgebendes Stadtquartier rund um die historische Kuvertfabrik
- + Smart Apartments bis Familienwohnungen
- + Features: z. B. Community-Kitchen und -Dachterrasse, E-Concierge, Car-/E-Bike-Sharing
- + Verkaufspreise ab 479.000 €

www.bauwerk.de/quartier

Beratung und provisionsfreier Verkauf

T +49 (89) 89 67 42 18

bauwerk.
CAPITAL



Ein Hauptmerkmal des Art Déco sind selbstbewusste starke Muster wie bei dieser Wandgestaltung von Rebel Walls, die jetzt eine Renaissance erleben.

Futuristische Geometrie zeichnet die Objekte der Golden Twenties aus, wie bei dieser golden glänzenden Lampe von Gubi.



wechselbaren Wandgestaltung des Foyers denken. Es ist diese Mischung aus eleganten Linien, raffinierten Verzierungen, hochwertigen Materialien und starken Farben, die gerade in die Gestaltung des Interior Einzug gehalten haben.

Es gab viele Bezeichnungen damals, oft wurden auch die Begriffe „Style Moderne“ oder „Jazz Age“ verwendet. So fiebrig und aufregend wie die Musik der Nachtclubs war auch das private Leben mit seiner Lust auf Luxus und etwas Exklusivität. Eine materielle Utopie, die sich natürlich in den sogenannten „Goldenen Zwanzigern“ kaum einer leisten konnte, aber so wie der Eskapismus

der aufwändig inszenierten Revuefilme eines Fred Astaire bot das Art Déco eine einzigartige Wunschkulisse. Am treffendsten hat das Lebensgefühl dieser Zeit Woody Allen in seinem Film „The Purple Rose of Cairo“ inszeniert, in dem sich eine ärmliche Titelheldin in einem dunklen Filmsaal in diese elegante Welt wegträumt. Schöne Frauen in fließenden Gewändern mit stilvoll gekleideten Gentlemen, die sich auf teuren Ottomanen dem luxuriösen Leben hingaben und mit den berühmten „weißen Telefonen,“ die einem ganzen Filmgenre ihren Namen gaben, zu Besuchen von mondänen Nachtclubs verabredeten. Daher verwundert es nicht, dass aktuell Luxus-hotels das Art Déco und den Twenties Style wieder für



Wie ein Rosettenfenster aus einer industriellen Kathedrale setzt diese Gestaltung von Rebel Walls einen starken Akzent in einem schwarz-weiß gehaltenen Schlafzimmer.



Die Neugestaltung der Präsidentensuite im Hotel KEMPINSKI BRISTOL BERLIN erfolgte im Stil der Zwanzigerjahre. Verwendung fanden sowohl restaurierte Originale als auch maßgefertigte Reproduktionen.

©HARMSTORF & PETZ, artdeco-konzepte.de
Foto: Rainer Hofmann
Photodesign



Verspielte Geometrie in pastelligen Farben dominiert bei den Details des Art Déco wie bei diesem Objekt von Grassi.

sich entdecken. So hat gerade das berühmte Hotel Sacher in Wien seinen Salon authentisch bis ins Detail als Hommage an diese bewegten Zeiten umgestaltet. Hier kann nun jeder Besucher bei exquisiten Köstlichkeiten einen Kurzurlaub in die Twenties unternehmen, inklusive der Variationen des Kultgetränks jener Zeit, dem Absinth.

Wie bereits erwähnt, gibt es für das Art Déco keine eindeutige Stildefinition. Es vereint Elemente des Klassizismus und Jugendstils mit der Funktionalität der Moderne. Einzig typisch ist die Verwendung von starken Stoffmustern und -farben, die aus dem beginnenden internationalen Tourismus in alle exotischen Länder der Welt ihre

Lernen neu entdecken.



Münchens neue Schule.

- Bilinguale Ganztagschule.
- Individualisiertes Lernen.
- Innovatives Bewegungskonzept.
- Zusatzfach Neugierologie®.
- Bio Mittagessen.
- Eigene Schulbusse.
- Bilingualer Hort.
- Ferienbetreuung.

Grundschule & Gymnasium



Jules
verne
campus

www.jules-verne-campus.de



Die moderne Interpretation dieses luxuriösen Stils macht den Entwurf von Küche & Co. zu einem mondänen Lebensmittelpunkt.

Die Twenties waren gekennzeichnet von einer Sehnsucht nach Luxus. Auch heute darf es wieder mehr sein wie bei Associative Design OPR The Luxury House Excelsior. ©OPR



sinnliche Inspiration zogen. Diese zahllosen unerschöpflichen Quellen machen den Stil so zeitlos und verleihen ihm eine vorher nie gekannte internationale Note. Ausschlaggebend sind die ausgesuchten eingesetzten Materialien. So hat der klassische Art-Déco-Tisch eine Marmorplatte oder verwendet andere hochwertige Natursteine. Aus fernen Ländern stammten die verwendeten Hölzer und waren Ausdruck der Sehnsucht nach der Ferne. Poliertes Palisander oder auch heimischer Nussbaum mit starker Maserung sind bis heute ein absolutes Must, wenn es darum geht, diesen Stil wieder aufleben zu lassen. Ein Trend, der schon seit Jahren durch die Interior-Szene zieht, hat auch hier seine Wurzeln. Dramatische Metalleffekte mit glänzenden Oberflächen als Akzent sind eine Erfindung dieser Zeit. Chrom, Kupfer, Gold und Edelstahl waren Materialien, die in dieser industriell geprägten Zeit ihren Weg in die Häuser und Wohnungen der, heute würde man sagen, Trendsetter fanden. Es ist der futuristische Einfluss dieser Bewegung, der sich in den gradlinigen geometrischen Flächen dieser Baustoffe zeigt.

Als Kontrast zu dieser materiellen Härte sind die Sitzmöbel mit bequemen fast flauschigen Stoffen bezogen. Samt in all seinen Farbnuancen oder Velours in verschiedenen Qualitäten sorgen für die gewünschte Behaglichkeit, in der man mondäne Abende im Freundes- kreis verbringen möchte.



#MY ALPINE LIFE BALANCE

ST
MS

BEST ALPINE WELLNESS HOTELS

BEST WELLNESS FRIENDS CLUB - SCHON DABEI?
PUNKTE SAMMELN & VORTEILE GENIEßEN! INFORMATIONEN UNTER [BESTWELLNESSHOTELS.AT](https://www.bestwellnesshotels.at)

W
BEST ALPINE WELLNESS HOTELS
Friends

NATURHOTEL WALDKLAUSE

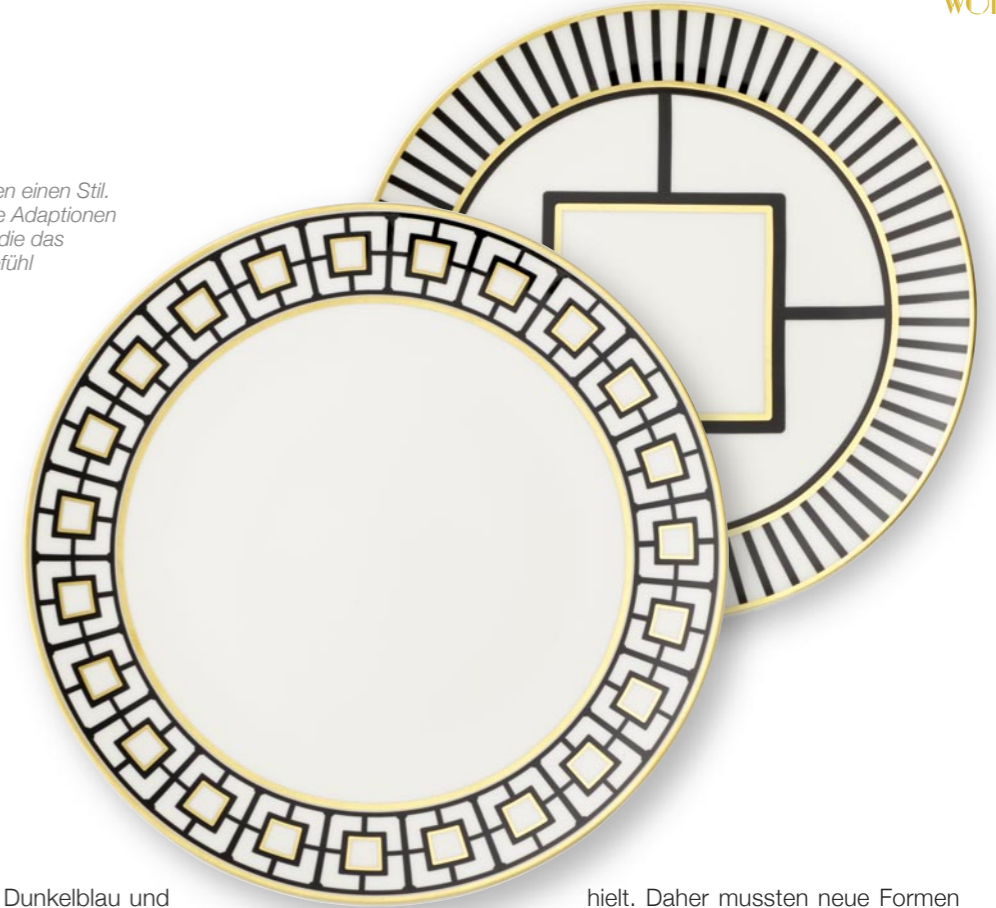
#GANZNAHMITTENDRIN
[waldklause.at](https://www.waldklause.at)

ASTORIA RESORT SHEFFELD TIROL
A STORY A LEGEND

#ASTORIAMOMENTS
[astoria-seefeld.com](https://www.astoria-seefeld.com)



Erst die Details vollenden einen Stil. Hier sind es zeitgemäße Adaptionen von Villeroy und Boch, die das authentische Lebensgefühl dieser Jahre erzeugen.



Kräftige Farben wie Dunkelblau und -grün setzen sich von pastelligen Tönen bei anderen Wohntextilien wie zum Beispiel den Vorhängen ab. Wichtig sind auch kleinere Objekte wie Lampen, Kerzenhalter und ähnliches, die nicht ornamental überladen, sondern mit gewagteren Grundformen spielen. Selbst Kronleuchter waren zu dieser Zeit en Vogue, allerdings nicht kristallglänzend, sondern geschwungen aus industriellen Materialien. Man darf nicht vergessen, dass zu dieser Zeit die Elektrifizierung in der Welt ihren Einzug

hielt. Daher mussten neue Formen gefunden werden, die warme Lichtatmosphären ermöglichten, die sonst von unzähligen schwachen Kerzen geschaffen wurden. Natürlich waren sie nur für die hohen Decken des gehobenen Bürgertums geeignet, das sich in diesen Jahren endgültig vom oft überladenen, schwülstigen Interior der Fürsten- und Adels Häuser emanzipierten. Prägend sind für diese Zeit dazu die geometrisch und zugleich mit floralen Mustern, etwa der Acanthusblüte, gewebten Stoffe, die als Wandbe-





Mit zu starken Formen und Farben kennzeichnen die Heimtextilien dieser Epoche. Hier von Zimmer & Rohde, gesehen bei Stoffhaus in Pullach.



Art Déco trifft Moderne –
Armchair THE MAJESTIC
von Ezio Bellotti.

spannung oder Textilaccessoires wie Decken und Tücher unser Bild der Zeit in seiner Anmutung bestimmen. Man wollte moderner, eigenständiger in der Einrichtung sein, doch selbstbewusst auch einen etwas zurückhaltenden Luxus demonstrieren.

Dieser Mix aus klarer Moderne und geschwungener Eleganz, puren Materialien und opulenten Farben übt bis heute die Faszination des Art Déco aus. Der Stil setzt einen selbstbewussten Kontrapunkt zu den minimalistischen Strömungen der Zwanzigerjahre, wie etwa dem Bauhaus mit seiner industriellen Sichtweise, das ein soziales Konzept für alle mit innovativem Design verband. Es speist sich aus großbürgerlichen Traditionen und findet doch seine ganz eigene Sprache, die sich aus einer Sehnsucht dieser turbulenten Zeit nach etwas Luxus und

ausgelassener Lebensfreude nährt. Dies war vielleicht der unbewusste Tanz auf dem Vulkan, das unbestimmte Gefühl der Vergänglichkeit, und so verwundert es nicht, wenn die Blütezeit des Art Déco wie abgeschnitten mit der verheerenden Weltwirtschaftskrise von 1929 endet. Die Utopie war verschwunden, das optimistische Lebensgefühl löste sich auf. Die heutige Renaissance nach 100 Jahren ist mehr als eine gestalterische Hommage an einen Stil. Es ist ein Wunsch nach zeitloser Eleganz in unserer Epoche, die von einem Modetrend zum anderen hetzt, und die Reminiszenz an ein Lebensgefühl, das sich selbstbewusst, mondän und lebenshungrig gab. Natürlich in einem angenehmen Rahmen, an dessen eleganten Linien entlang man sich in manchmal anspruchsvollen Zeiten orientieren kann. Ein Stil, der für Optimismus und Hoffnung auf eine neue Zukunft stand. ■

SIEGWARTH

GARTEN KUNST GENUSS

EINZIGARTIGE INSELN
FÜR KÖRPER, GEIST
UND SEELE

MIT POOL, WHIRLPOOL
ODER SAUNA DAS EIGENE
SPA IM GARTEN ERLEBEN.
SPRECHEN SIE UNS AN,
WIR BERATEN SIE GERNE.

Siegwarth Gartenmanufaktur GmbH & Co. KG
Fabrikstraße 29 | 78224 Singen - Bohlingen
Tel. 0 89 - 61 42 40 700 | www.siegwarth.com

SANUS PER AQUAM

Paseo Carré - Modernes Stadtquartier direkt am Park



Visualisierungen aus Sicht des Illustrators

In bester Lage in München-Pasing und direkt angrenzend an den öffentlichen Park entsteht das neue Stadtquartier Paseo Carré. Auf 8.500 m² realisiert der Projektentwickler und Bauträger M-CONCEPT Real Estate rund 200 Wohnungen und Apartments, Büros und Gemeinschaftsflächen. Die Bauarbeiten sind trotz Corona-Pandemie gestartet und beginnen mit der Errichtung des Bürogebäudes, welches bereits für 20 Jahre an die Landeshauptstadt München vermietet ist. Die Fertigstellung des Gesamtensembles ist für Ende 2022 vorgesehen.

Der Mensch im Fokus

Die moderne Klinkerfassade in verschiedenen Grautönen beeindruckt durch ihr Farbenspiel und eine spannende Höhenstaffelung. Zahlreiche dunkelfarbene Details an Balkonen und Fenstern bilden einen interessanten Kontrast zur hellen Fassade. Bei der Entwicklung des Quartiers war eines besonders wichtig: der Mensch und seine Bedürfnisse. So wurde das gesamte Gebäudeensemble entlang der öffentlichen Flaniermeile konzipiert und wirkt dank optimaler Verkehrsanbindung und Infrastruktur wie eine Verlängerung der Innenstadt. Zentraler Mittelpunkt ist der grün bepflanzte, autofreie Innenhof, um den sich die einzelnen Häuser des Quartiers anordnen. Ein vielfältiger Wohnungsmix in den PURE Apartments, STYLE Punkthäusern und LIFE Stadthäusern bietet für jeden das Passende: für Singles, Paare, Familien, als Kapitalanlage oder als Alterswohnsitz.

PURE Apartments: Attraktive Investment-Chance

Die PURE Apartments im Paseo Carré bieten eine renditestarke Kapitalanlage mit einem durchdachten Konzept. Die clever konzipierten Zimmer von rund 20 – 40 m² haben Idealmaße für urbane Bewohner und auf großzügigen Ge-



Visualisierungen aus Sicht des Illustrators

meinschafts-Dachterrassen oder eigenen Balkonen ist Platz für entspanntes Miteinander. Ein zeitloses Design rundet das Konzept ab. Eine attraktive Rendite und ein moderates Anlagebudget machen die PURE Apartments zu einem Top-Investment. Das zeigt sich auch daran, dass bereits ein Gros der Wohnungen verkauft ist.

**STYLE Punkthäuser und LIFE Stadthäuser:
Ihr Platz im Grünen**

Mehr Platz bieten die STYLE Punkthäuser. Jedes der drei freistehenden Gebäude bietet helle 2- bis 4-Zimmer-Wohnungen mit hochwertiger Komfortausstattung. Bodentiefe Fenster in den lichtdurchfluteten Wohnungen sorgen für Wohlfühlambiente. Feste Bestandteile sind die Nähe zur Natur und der eigene Platz im Freien. So besitzen alle Wohnungen eigene Balkone, Terrassen oder einen Garten. Und auch bei den LIFE Stadthäusern ist der Name Programm. In den modernen Wohnungen in direkter Nähe zum Park lässt es sich herrlich leben. Sowohl den Punkt- als auch den Stadthäusern gemein sind ein liebevoll zusammengestelltes Ausstattungskonzept mit ausgesuchten Materialien von Markenherstellern und ein attraktives Design.

Wohnen on top: Penthouses mit Weitblick

Etwas ganz Besonderes sind die drei Penthouse-Wohnungen im Paseo Carré, welche einen wundervollen Blick in die Ferne bieten. Von den weitläufigen und zwei Seiten umfassenden Dachterrassen genießt man morgens den Sonnenaufgang und abends wird mit Blick ins Grüne gegrillt. Zahlreiche hochwertige Details wie Echtholz-Parkett, Feinsteinzeug vom italienischen Hersteller FLORIM oder Dornbracht-Armaturen sprechen für sich.

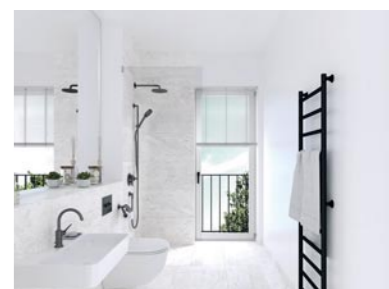
**Ideale Anbindung und hervorragende
Infrastruktur**

Im Paseo Carré verbinden sich die Vorteile des Lebens im Grünen mit der Nähe zur Stadt. Dank umfassender Infrastruktur und exzellenter Verkehrsanbindung ist die Stadtmitte Pasings mit zahlreichen Einkaufs- und Freizeitmöglichkeiten nur wenige Gehminuten entfernt. Direkt neben dem neuen Quartier entsteht das zweite Pasinger Kulturbürgerhaus und infolge der U-Bahn-Verlängerung und Bayerns viertgrößtem Bahnhof ist man nicht nur in zehn Minuten am Münchner Hauptbahnhof, sondern auch schnell überall in der Welt. ■

www.paseo-carre.de



Visualisierungen aus Sicht des Illustrators



MÜNCHEN PASING

Ansprechende Architektur
mit moderner Klinkerfassade

2- bis 4-Zimmer-Wohnungen bis zu 165 m²
Sonnendurchflutete Penthouses bis zu 220 m²

Top-Lage direkt am Park
mit bester Anbindung und Infrastruktur

EIN PROJEKT VON:



M-CONCEPT
REAL ESTATE

IN KOOPERATION MIT:



+49 89/92 30 66 75 - 10
vertrieb@paseo-carre.de
www.paseo-carre.de

Immobilien und
wahre Werte.



Wertvoll ist, was Ihnen viel bedeutet.

RIEDEL ist einer der führenden Experten für die Bewertung und Vermittlung anspruchsvoller Immobilien in München und im Fünf-Seen-Land.

Als Familienunternehmen mit über 35 Jahren Erfahrung wissen wir, was unseren Kunden wirklich wichtig ist: Ein kompetenter und integrier Begleiter, dem sie voll und ganz vertrauen können, der die Bedeutung ihrer Immobilie genau versteht. Denn in Häusern und Wohnungen wird gelebt, geliebt, vieles erfahren.

Es sind diese wertvollen Momente, die den wahren Wert einer Immobilie ausmachen. Und mit denen wir so achtsam umgehen, als wären es unsere eigenen.

Nymphenburg Tizianstraße 50
089 15 94 55 - 0
ny@riedel-immobilien.de

Bogenhausen Prinzregentenstraße 70
089 15 94 55 - 40
bo@riedel-immobilien.de

Schwabing Hohenzollernstraße 21
089 15 94 55 - 30
sw@riedel-immobilien.de

Gräfelfing Bahnhofstraße 77
089 15 94 55 - 20
gr@riedel-immobilien.de

Werte leben.

riedel-immobilien.de



München - Haidhausen
 Toplage: Modernisierte 3-Zimmer-Wohnung in Altbau von 1894
 Bj. 1894, top mod. 2019, Wohnfläche ca. 121 m², 3 Zimmer,
 bei Denkmalschutz kein EA erforderlich, KP € 1.550.000
 Büro Bogenhausen 089 15 94 55 - 40

München - Lehel
 Sehr helle 4-Zimmer-Wohnung mit Balkon und Traumblick
 Bj. 1953, Wohnfläche ca. 123 m², 4 Zimmer,
 EA-V 149 kWh/m², EEK:E, Gas, KP € 1.460.000
 Büro Bogenhausen 089 15 94 55 - 40

München - Neuhausen in Toplage
 Großzügige Familienvilla von 1912 mit viel Charme
 Bj. 1912, mod. 2008, Wohnfläche ca. 343 m², 10 Zimmer,
 EA-V 136,09 kWh/m², EEK:E, Gas, KP € 4.500.000
 Büro Nymphenburg 089 15 94 55 - 0

München - Nymphenburg
 Neubau von sechs individuellen Wohneinheiten
 Bj. 2020, Wohnfläche ca. 78 m² - 150 m², 2,5 - 5 Zimmer,
 EA-B 76,2 kWh/m², EEK:C, Gas, KP € 990.000 - € 2.190.000
 Büro Nymphenburg 089 15 94 55 - 0

Werte leben.

riedel-immobilien.de

Gartensalon

Die Outdoor-Kollektion von B&B Italia setzt neue Maßstäbe in Sachen Eleganz und Funktionalität. Innovative Materialien und Fertigungstechniken schaffen Objekte, die auch in einem stilvollen Wohnzimmer ihren Platz finden würden.

Ein „Hybrid“ kann in zwei Welten existieren. So ist der Name des neuen Sofasystems von Antonio Citterio fast Programm, mit dem das Grundprinzip der aktuellen Outdoor-Kollektion von B&B Italia beschrieben werden kann. Elegante Möbel, die ursprünglich für den Wohnbereich designt wurden, werden durch den Einsatz moderner Materialien in die Freiheit des Gartens und der Terrasse entlassen. Bruchlos lässt sich so das Interiorkonzept eines Innenbereichs in die offene Architektur der Außenfläche transportieren. „Hybrid“ ist als modulares System auf vielfältige Gestaltung ausgelegt und scheint mit sei-

nen fast unsichtbaren Strukturen über dem Boden zu schweben, wie es der Leichtigkeit der warmen Sommertage entspricht. Die Metallelemente in den Tönen Salbei, Ton und Anthrazit sind zurückhaltend gestaltet und bieten die Bühne für die fünf Farbvarianten der Polster und Kissen, die aus einem innovativen Polypropylen-Mélange-Garn gewebt wurden. Ohne gestalterische Kompromisse und Abstriche bei der Bequemlichkeit ist so ein anspruchsvolles Designobjekt entstanden, das die Basis für eine elegante Lounge unter freiem Himmel bildet.



Hybrid



Tramae

Die klare Formensprache von B&B Italia erlaubt es Kollektionen zu kombinieren, egal von welchem Designer sie entworfen wurden. So könnte man sich zu „Hybrid“ ohne visuellen Bruch das System „Ayana“ von Naoto Fukasawa als weitere behagliche Insel auf einer weitläufigen Terrasse vorstellen. Sein Minimalismus in japanischer Tradition setzt in der Basis auf Massivholz, auf der wasserdichte Polster aus Polyurethan ruhen. Der geometrischen Form des Sofas setzt er bewusst als Kontrapunkt den runden Querschnitt der Stühle und die ovale Form des Tisches mit der Platte aus dem Naturstein Serpentin entgegen. Das Teakholz, das für die tragenden Strukturen eingesetzt wird, ist nachhaltig FSC-zertifiziert produziert und es verleiht dem Ensemble eine leichte natürliche Anmutung.

Den farbenfrohen Akzent setzen die lebendigen Objekte „Tramae“ des italienischen Designstudios für Textilhandwerk unPIZZO. Diese Hocker gibt es in drei Größen

und ihre sechseckige Form ist so raffiniert abgerundet, dass die Kanten verschwunden sind. Es ist ein spielerischer Entwurf, der in der traditionellen Handwerkskunst der Korbflechterei die zeitgemäßen Materialien verarbeitet. „Tramae“ stammt aus dem Lateinischen und bedeutet Gewebe. Die Designer haben in diesem Sinne die Polypropylenfaser eingesetzt und so erhält die Oberfläche eine lebendige Dramatik aus Material und Farbe. Raffiniert lässt sich „Tramae“ in alle Einzelheiten zerlegen, ideal für Reinigung und Einlagerung in kalten Monaten. Spätestens im Frühling kann man dann wieder mit der vielfältigen Outdoor-Kollektion von B&B Italia einen wunderbaren Gartensalon kreieren.

B&B Italia Store München

Maximiliansplatz 21, 80333 München

Tel. +49 (0)89/461 368 0

store@bebitalia.de, www.bebitalia.com

Öffnungszeiten: Di bis Fr 10:00 - 18:00 Uhr,

Sa 10:00 - 17:00 Uhr



Ayana

kupa – das Stadtquartier der Zukunft

Familienwohnen neu gedacht

Digitale Assistenten wie Alexa suchen das Kochrezept bei YouTube heraus, die Kids machen E-Learning übers Tablet und bei der Autofahrt in den Urlaub bleibt dank autonomem Fahren immer eine Hand für die Kleinen frei – die Digitalisierung bestimmt den Alltag von Familien in allen Bereichen. Aber wie sieht es in unserem Zuhause aus? Meist geht es über Lichtsteuerung via Smart-Home-Anwendungen nicht hinaus. Dabei birgt eine Im-

mobile, die zukunftsgerichtet ist, gerade für Familien große Erleichterungen. Trendforscher erwarten, dass bis zum Jahr 2030 Gebäude, Quartiere und Städte viel schneller und flexibler auf die sich ständig wandelnden Anforderungen der Menschen reagieren. Flexibel, anpassungsfähig und intuitiv – das sind die wichtigsten Attribute eines Zuhauses, das dem On-Demand-Lebensstil von modernen Familien entspricht. ➔

Ein eigener Dachgarten und über 200 Quadratmeter Platz fürs Familienleben? In den XL-Wohnungen im kupa fühlen sich Groß und Klein wohl.





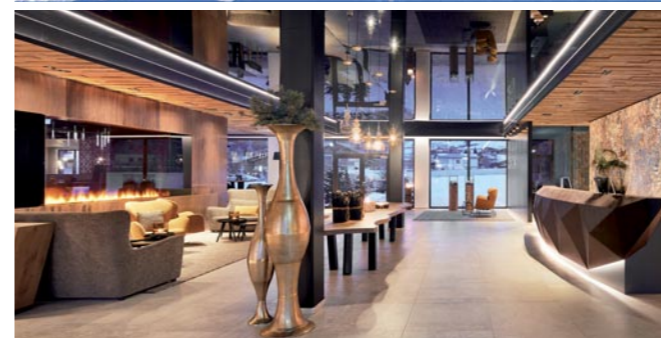
44 wohnen

kupa - Stadtquartier der Zukunft

Ein neues Quartier, das derzeit auf dem Gelände der alten Kuvertfabrik Pasing entsteht, denkt Zukunft voraus – mit Sharing-Angeboten, nachhaltiger Mobilität und vielfältigen Services. In Zeiten von Individualisierung und Anonymität ist das Netzwerk aus Freunden, Kollegen und Nachbarn wichtiger denn je. kupa greift den Trend der Sharing Economy auf und bietet jungen Familien Sharing-Flächen wie eine Gemeinschaftsküche und -dachterrasse sowie eine Fahrradwerkstatt – perfekt, um sich zum gemeinsamen Kochen, Spielen und Werkeln zu verabreden. Besonders im Trend: Urban Farming. Die Co-Working-Spaces in kupa bieten viel Raum zum Arbeiten

und Vernetzen. Geteilt werden im kupa-Quartier außerdem Fahrräder, E-Bikes oder E-Scooter – sogar den Rasenmäher teilt man sich nachbarschaftlich in den großzügigen Gartenwohnungen. Und für die Kids gibt's extra Fahrradstellplätze und mehrere Spielplätze im autofreien Quartier. Die Buchung der Services und Mehrwerte erfolgt per App, auch alle anderen Services wie Conciergedienste und Smart Home lassen sich darüber steuern. Für viele Eltern eine besondere Erleichterung: Mit dem intelligenten Paketbox-System gehört auch der lästige Gang zur Post der Vergangenheit an. ■

www.kupa-quartier.de



NEU!
FUN ARENA
für KIDS
auf 200 m²

„Magic“ Familiensommer ab 504,-

05.06.2020 – 06.09.2020

Kinder bis 10 Jahre kostenlos im Zimmer der Eltern (ausgenommen Penthouse FAMILY & FRIENDS & SPA Suite HOCHKÖNIGIN)

SORGLOSPAKET: Im Sommer 2020 bieten wir Ihnen eine kostenlose Verschiebung bzw. Sonderstornierungsmöglichkeit.



HOCHKÖNIGSTRASSE 27 . A-5761 MARIA ALM . TEL.+43 6584 7447
urlaub@hochkoenigin.com . www.hochkoenigin.com



Lambert launcht neue In&Out Kollektion

Zurück zur Natur

Warme Tage, laue Abende: Was gibt es Schöneres als solche draußen im Grünen, auf der Terrasse oder im Wintergarten ausklingen zu lassen. Im Kreise seiner Liebsten und bei gutem Essen die letzten Sonnenstrahlen einfangen und sich zurücklehnen. Outdoor-Living ist auch für die kommende Outdoorsaison der Trend Nr. 1. Dabei wird der gewohnte Wohnraum einfach ins Freie verlegt und die Terrasse in ein grünes und stillvolles Wohnzimmer verwandelt. Mit den neuen Produkten von Lambert gelingt diese Verwandlung spielend leicht. Der internationale Experte für Möbel und Wohnaccessoires launcht eine Kollektion, die sowohl für den Innen- als auch für den Außenbereich geeignet ist.

immer wieder moderne, edle Möbel und Wohnaccessoires, die inspirieren.

Lambert hat rund 800 Fachhandelspartner in Deutschland, Europa und Übersee und betreibt acht Flagship-Stores in Berlin, Düsseldorf, München, Dortmund, Köln, Hamburg, Stuttgart und Zürich. Auch in neun Outlet-Stores in Ingolstadt, Metzingen, Mönchengladbach, Neumünster, Ochtrup, Salzburg, Selb, Wertheim und Zweibrücken ist Lambert erhältlich.

www.lambert-home.de



Die neue **Amaya** Serie der In&Out Kollektion besticht durch ein modernes und zeitloses Design und umfasst drei unterschiedliche Sitzmöbel, eine Sonnenliege und einen Tisch. Für den Sitzkorpus wurde strapazierfähiges und langlebiges Webmaterial, wie man es von Fischer-Netzen kennt, verwendet. Dadurch sind alle Möbel sehr stabil und belastbar. Das filigrane pulverbeschichtete Metallgestell unterstreicht die Leichtigkeit und Eleganz dieser Serie.



Die Keramikgefäße **Cobano** sind tagsüber massive Gefäße, denen Zweige oder Blumen Leichtigkeit verleihen, abends werden sie dank großer Kerzen zu stimmungsvollen Lichtakzenten in den eigenen vier Wänden.

Die Lifestyle-Marke Lambert ist seit über 50 Jahren ein Experte für individuelle Lebensart. Mit viel Liebe zum Detail kombiniert das Unternehmen traditionelle Handwerkskunst mit zeitgemäßem Design. So entstehen

Couch- und Beistelltisch **Lago** – die Lambert Klassiker gibt es nun endlich auch für den Außenbereich. Diese hochwertigen Tische überzeugen durch ein filigranes Metallgestell und eine trendige Oberfläche. In einem langwierigen Sandgussverfahren wird die Aluminiumplatte hergestellt und fasziniert durch die so entstandenen feinen Äderungen und Unregelmäßigkeiten. Eine anschließende Veredelung mit einem Graphitfinish verleiht den Tischen den besonderen Touch.



Keramik ist vor allem ein umweltfreundliches Material, das aus natürlichen Rohstoffen hergestellt wird. Der eindrucksvolle Farbverlauf von Bacoli entsteht durch eine reaktive Glasur im Brand.



Wer das asiatische Flair liebt und auf den klassischen Laternen-Look nicht verzichten möchte, findet in **Kazumi** die perfekte Mischung. Die geradlinige Zylinderform kombiniert mit dem dünnen Drahtgeflecht erzeugt einzigartige Lichteffekte.



Wenn es um die bestmögliche Entspannung geht, führt kein Weg an einer Gartenliege vorbei. Die Liege aus der In&Out Kollektion punktet mit hoher Funktionalität, wie einer verstellbaren Rückenlehne, sowie outdoor-tauglichen und langlebigen Materialien. Da die Sitzflächen immer der höchsten Belastung ausgesetzt sind, wurde das Webmaterial über Kreuz geflochten. Mit diesem gemütlichen Möbelstück ist eine stilvolle Lounge-Atmosphäre sowohl im Wintergarten als auch auf dem Balkon garantiert.



Warum der Immobilienerwerb weiterhin die richtige Entscheidung ist

Die COVID-19-Pandemie sorgt weltweit für Erschütterung und Verunsicherung. Eine solche weltumspannende Krise gab es noch nie. Die Auswirkungen auf die Wirtschaft sind erheblich, Aktienkurse sind massiv eingebrochen, der Ölpreis ist erstmals ins Minus gerutscht. Eine Stellungnahme dazu von Frederic Mann, Geschäftsführer der Eurytos Unternehmensgruppe.

So viel Zeit wie im Moment haben wir noch nie in unseren eigenen vier Wänden verbracht. Selbst bei schönstem Wetter ist es uns aktuell nicht vergönnt, die Abende in den Biergärten zu verbringen. Das führt dazu, dass wir uns intensiver als sonst mit unserer Wohnungssituation auseinandersetzen. Wir merken das bereits jetzt an einer stark steigenden Nachfrage nach Wohnungen, speziell außerhalb der Stadt, im Landkreis und Umland. Freiraum verkörpert Sicherheit, in den aktuellen Zeiten mehr denn je. Ein kleiner Garten, eine Dachterrasse, ein Balkon, die Möglichkeit mich in die Sonne zu setzen und ins Grüne

zu schauen, mit den Kindern einen Fahrradausflug in die benachbarten Wälder machen, das ist es, was Lebensqualität bedeutet. Ein Großteil der Kunden strebt die Eigennutzung der Immobilie an. Wer ein Eigenheim erwirbt, sucht Sicherheit fürs Alter. Er wünscht sich Unabhängigkeit und Mietfreiheit. Weil die Zinsen noch immer günstig sind, können sich viele Menschen eine Finanzierung gut leisten.

Die Preise in München und Umgebung sind stabil. Das Institut der deutschen Wirtschaft hat kürzlich bestätigt,



dass bei den Mieten kein Rückgang zu erwarten ist. Gerade in der aktuellen Zeit sind die Kaufinteressenten besonders motiviert, ihre eigene Lebenssituation möglichst sicher und stabil für die Zukunft auszurichten. Die Zinsen für die Immobilienkredite haben im März ein Allzeittief erreicht. Bei Förderkrediten zum Beispiel von der KfW sind negative Effektivzinsen möglich – wenn man die hohen Tilgungszuschüsse einrechnet. Das heißt: Hier zahlen die Käufer bereits weniger Geld zurück, als sie ausgezahlt bekommen haben. Wir merken gerade bei den Eigentümern einen starken Anstieg bei der Nachfrage nach 3- und 4-Zimmer Wohnungen.

Die Bundesregierung hat im „Gesetz zur Abmilderung der Folgen der COVID-19-Pandemie im Zivil-, Insolvenz- und Strafverfahrensrecht“ eine Reihe von Maßnahmen beschlossen, um Corona-Geschädigten zu helfen. Dazu gehören auch neue Regelungen bei Verbraucherdarlehen. Für Immobilienkredite wurde eine Stundungsregelung eingeführt. Danach dürfen Zins- oder Tilgungsleistungen, die zwischen dem 1. April und dem 30. Juni

fällig werden, drei Monate später gezahlt werden. Raten, die zum 1. April fällig geworden wären, müssen also erst am 1. Juli beglichen werden. Nach der Zahlpause stehen aber keine Doppel-Raten an, vielmehr verschiebt sich der ganze Darlehensvertrag um 3 Monate. Somit kommt es bei den Wohnungseigentümern zu keinerlei Doppelbelastung. Mieter müssen, wenn sie die Miete gestundet bekommen, in der Zukunft nachzahlen und haben damit eine Doppelbelastung.

An der hohen Nachfrage nach Immobilien wird sich in Deutschland auch durch die Corona-Krise nichts ändern. Wohnraum bleibt gerade im Einzugsgebiet der großen Städte unverändert knapp, für Anleger fehlt es bei anhaltenden Nullzinsen an Alternativen zu Immobilien. Erst recht da die Volatilität an der Börse gerade Sicherheits-suchende eher in Richtung Sachwerte treiben dürfte. Für viele heißt es jetzt, schnell alles in Sicherheit bringen, der Urlaub zuhause wird dieses Jahr zur ungewollten Realität. Da hilft die Perspektive auf ein schönes neues Zuhause. www.riegerhoefe.de

Daniel Sontheimer,
Geschäftsführer von
Dr. Heindl Tresore



Sicher ist sicher

Sicherheit ist ein Grundbedürfnis des Menschen. Verunsichert durch Meldungen von Einbruchserien, stellt sich die Frage nach den richtigen Maßnahmen, um Wertgegenstände und Dokumente vor ungebetenen Besuchern zu schützen. MünchenCITY sprach mit Daniel Sontheimer, der seit März 2019 das Traditionsunternehmen Dr. Heindl Tresore GmbH leitet, und fragte ihn auf was es beim Kauf eines Tresors ankommt.

Warum ist der Kauf eines Tresors ratsam? Aufgrund der stetig wachsenden Anzahl von Einbruchserien ist der Kauf eines Tresors laut Polizei und Versicherung das beste Mittel, sich gegen Diebstahl und Einbruch zu schützen. Hinzu kommt die Flexibilität, jederzeit auf seine Wertsachen oder Bargeld zugreifen zu können, gerade in Zeiten der Nullzinspolitik oder drohender Strafzinsen. Ein Tresor bietet den sichersten Aufbewahrungsort für Dokumente und alles, was wichtig und wertvoll ist, auch im Falle eines Brandes.

Welche Sicherheitsstufe ist die richtige? Welchen Tresor Sie wählen sollten und wie hoch die Sicherheitsstufe mindestens sein sollte, ist zum einen abhängig vom Umfang der Wertgegenstände und zum anderen von den Vorgaben der Versicherung.

Welche Tresormodelle stehen zur Auswahl? Prinzipiell unterscheidet man zwischen privater oder gewerblicher Nutzung. Bei privater Nutzung stehen unter anderem Wertschutz-, Dokumenten-, Möbel- und Waffentresore zur Verfügung. Bei gewerblicher Nutzung kommen

überwiegend Einwurf-, Schlüssel-, Hotel-, BTM- und Datensicherungstresore zum Einsatz. Alle Modelle sind auf Wunsch mit einem speziellen Feuerschutz erhältlich. Ob der Tresor mit einem Schlüssel, elektronischem oder mechanischem Tastenschloss oder gar mit biometrischem Fingerabdruck verschließbar sein soll – wir bieten für jeden Zweck den richtigen Tresor.

Lieferung, Transport und Montage? Unsere Transporteure verfügen über langjährige Erfahrung im Tresortransport und bringen den Tresor auch bei schwierigen Rahmenbedingungen zur gewünschten Verwendungsstelle. Die Realisierbarkeit wird selbstverständlich durch uns geprüft. Die Lieferung erfolgt diskret mit einem neutralen Fahrzeug.

Tresore sofort ab Lager? Mehrere 100 Tresore verschiedener Größen und Sicherheitsklassen finden Sie in unseren Ausstellungsräumen zur Besichtigung und zur sofortigen Lieferung oder Abholung. Das für Sie individuell passende Modell finden wir – je nach Anforderung – in einem persönlichen Beratungsgespräch heraus. www.heindl-tresore.de



Größte Fachkompetenz für Tresore seit 1975

Verkauf / Beratung / Reparaturen / Umbauten / Maßanfertigungen
Tresortransporte und Entsorgung / Leihtresore / Öffnen von Tresoren



**DR. HEINDL
TRESORE GMBH**
seit 1975 in München

Tegernseer Landstraße 141 / 81539 München
Tel. 089/6923387 / info@heindl-tresore.de
www.heindl-tresore.de

52
lifestyle

Florale Prints in den Farben der Saison: „Classic Blue“ und Türkis. Das Münchner Label COMMON MAISON hat bei diesem Look gleich zwei der Sommertrends umgesetzt, gesehen bei Lodenfrey

Der Sommer wird farbenfroh

... welcher Trend könnte besser zu diesem Sommer passen als leuchtende Farben?! Von Zitronengelb bis Orangerot. Auch die Muster verbreiten jede Menge gute Laune mit Blumenprints und fröhlichen Karos. Und wer nicht ganz so modemutig ist, der folgt vielleicht dem Shades-of-Grey-Trend. Wir haben uns für Sie umgesehen und stellen Ihnen hier die Highlights der Farb- und Mustertrends vor. ➔

Als ob es die Designer geahnt hätten, dass wir alle in diesem Sommer „good Vibrations“ brauchen ... Die Farbpalette könnte fröhlicher nicht sein: Leuchtendes Rot und Orange, Türkis und Grün, Pink und Gelb in allen Nuancen. Die kräftigen Farben stehen für Optimismus und Lebensfreude, heben die Laune und machen Lust auf den Sommer. Offizielle Trendfarbe für 2020 ist „Classic Blue“, so hat es das Farbinstitut „Pantone“ entschieden. Blau soll beruhigend sein und ein Gefühl von Ruhe, Harmonie und Geborgenheit vermitteln. Das Farbenspiel reicht von Himmelblau bis hin zum tiefen Nachtblau – auch bei den Herren.

Apropos Ruhe: Für alle, die es nicht so grell und laut mögen, und lieber dezenter Chic tragen möchten, dürfen sich über Pastellfarben, die an fruchtige Sorbets erinnern, freuen. Oder vielleicht lieber edle Natur-



Der Knaller in diesem Sommer: ein Komplett-Look in leuchtendem Rot. Der Hosenanzug mit passendem Shirt ist aus nachverfolgbarer Stretch-Schurwolle, gesehen bei BOSS in den Fünf Höfen.

töne wie Sand, Grau und Beige und warme Erdtöne?

„Eigentlich kann man die Trendfarben für den Sommer gar nicht richtig definieren“, sagt die Modeexpertin Carolin Diehl. „Es wird definitiv bunt. Die Farben dürfen auch gerne kombiniert werden. Allerdings sollten es nicht mehr wie zwei starke Farben sein, denn sonst wirkt es schnell überladen“, rät die Inhaberin von Mia's Trachten & Couture in Ottobrunn (www.mias-trachten-couture.de). Bei den Accessoires feiert der (Seiden-)Schal ein großes Comeback. Gerne auch mal unkonventionell getragen: über die Schulter geknotet, als Gürtel, um die Hüfte gebunden oder, wenn er groß genug ist, gar als Kleid – in diesem Sommer mit dazu passendem Mundschutz. Auch Modedesigner und viele große Labels haben nachträglich zu ihren Kollektionen stylische Mundschutzmasken entworfen, denn sie sind ein Accessoire, an das wir uns wohl oder übel für die nächste Zeit gewöhnen müssen. ➔

SCHWEDISCHES
DESIGN MIT
GRÜNER SEELE

MUTZUR Farbe!

MÜNCHEN HOHENZOLLERNSTRASSE 9/ SCHWABING

Lagenlooks in kräftigen Farben

Die schöne, wendbare Wickeljacke „Thar“, gestrickt aus leichtem Leinen und Öko-Baumwolle, über dem Kleid „Acacia“ aus Öko-Baumwolle.



KATALOG GRATIS ANFORDERN
ODER DIREKT EINKAUFEN

www.gudrunsjoden.com

0800/ 722 44 66

Gudrun
Sjödén

Stockholm | Est. 1976

MÜNCHEN HOHENZOLLERNSTRASSE 9/ SCHWABING

BERLIN FRANKFURT FREIBURG HAMBURG KÖLN LEIPZIG MÜNCHEN MÜNSTER NÜRNBERG STUTTGART OUTLET ZIRNDORF

Volantrock aus Öko-Baumwolle mit sommerlicher Leinentunika und zartem Seidenchiffon-Schal. Der Rock passt auch gut unter ein Kleid, dann gibt er nur die hübschen Verzierungen preis, gesehen bei GUDRUN SJÖDÉN



Es wird bunt

Leuchtendes Orange, Pink, Neongrün und Gelb dürfen selbstbewusst ausgeführt und sogar miteinander kombiniert werden. Geradezu feurig ist die Kombi von Rot und Orange oder Orange und Lila. Angesagt ist auch ein Ton-in-Ton-Look. Warum nicht mal Lady in Pink von Kopf bis Fuß? Oder mal ganz in Blautönen? In einem klassischen Hosenanzug aus Leinen? DAS Material dieses Sommers! Wer es lieber ruhiger angeht, greift nur zu einer der schrillen Farben und schwächt sie durch schlichte Styling-Partner ab oder wählt nur ein neonfarbiges Accessoires als Eyecatcher. ➔



Flower-Power aus Cotton Popeline von TALBOT RUNHOF. Trendige Midi-Länge trifft auf eine hoch angesetzte Taille, die ganz nebenbei endlos lange Beine zaubert. Das Schleifendetail an der Taille ist ein zusätzlicher Hingucker.

Luftig-leicht und bequem: Die leicht gecrinkelte weite Hose mit Lochstickereibordüren am Saum ist vielseitig kombinierbar, hier mit kurzem gelbem Trikot-Shirt. Ein typischer Wohlfühl-Look des schwedischen Labels GUDRUN SJÖDÉN, das seit 25 Jahren auf natürliche Materialien setzt.



Lingerie-Look in „Admiral Blue“ von SALVATORE FERRAGAMO mit zum tiefblauen Farbton passendem Motiv, dem römischen Meeresherrn Neptun, gesehen bei MYTHERESA.



Zart und weich: Pastelltöne für Sie und Ihn

Es sind die Farben, die uns an zuckersüße Macrons oder an Vanille- und Pistazieneis erinnern. Doch in diesem Fall sind sie kalorienarm. Weiche Farben wirken leicht und feminin und sind gern gesehene Begleiter in diesem Sommer. Sie lassen sich nicht nur vielfältig kombinieren, sondern verleihen jedem Look eine zarte Note. Das gilt genauso für die Herren. Selbstbewusst tragen sie einen Ton-in-Ton-Look in Hellblau oder einen rosafarbenen Leinenblazer als Farbtupfer. Besonders stylish: ein Pastell-Duo wie Zitronengelb mit hellem Hellblau. ➔

Das Minikleid aus plisziertem Georgette mit Makropaisley-Print von ETRO erinnert an den Bohostyle der 70er, gesehen bei MYTHERESA.

Ein Outfit für modemutige Männer von HACKETT LONDON: Ein rosa Leinenjackett zu farblich passenden Shorts, in diesem Sommer ebenfalls sehr trendy.



Sommerliches Komplett-Outfit in aufeinander abgestimmten Lemon-sorbet-Tönen aus der Sports Collection, gesehen bei MARCCAIN im Schäfflerhof.



Die kultigen Belt-bags der Münchner Designerin Gabriele Franzen sind ein echter Eyecatcher für jedes Outfit.



Lässige Lederjacke in Nude mit schwarzer Leinenhose und -shirt in den passenden Farbnuancen. Sneakers komplettieren Look, gesehen bei BRUNELLO CUCINELLI.



Zeitlos schön. Modell „Fabienne“ von MEGGY K. Munich ist aus vegetabil gegerbtem Kalbsleder, erhältlich auch in Night Blue.

Naturtöne – Shades of Grey, Beige und Earth

Neben der bunten Farbenpracht und den Pastelltönen gibt es einen weiteren großen Farbtrend: Naturtöne. Und der ist alles andere als langweilig. Wer meint, nur Beige gehöre zu den neutralen Tönen, irrt sich. Neben Grau dürfen auch vielerlei Nuancen von Sand, Taupe und dunklere Erdtöne zu den neuen „Neutrals“ gezählt werden. Als Look funktionieren sie besonders gut, wenn sie monochrom getragen werden, dann strahlen sie maximale Eleganz aus. ➔



Sehr edel: die Kombination Weiß mit Taupe. Eine gewisse Lässigkeit bringt die Tunikabluse unter dem nur bis zur Taille reichenden Blazer, BRUNELLO CUCINELLI, gesehen bei MYTHERESA.



Natur- und Erdtöne kennzeichnen die Sommer-Kollektion von MASSIMO DUTTI. Lässig-elegant ist der Leinen-Anzug mit trendigem Zweireiher, gesehen bei MASSIMO DUTTI in den Fünf Höfen.



Das Oversize-Hemd aus Baumwoll-Popeline ist Teil einer Sammlerkollektion. Die elegante Paperback-Hose mit hoher Taille und breitem Satin-gürtel verkörpert den perfekten Mix aus Eleganz und Lässigkeit, gesehen bei KARL LAGERFELD im Schäfflerhof.

Der erste vegane BOSS Anzug, 100 Prozent Leinen aus kontrolliert biologischem europäischem Anbau. Von der Tierschutzorganisation PETA mit dem „PETA-Approved Vegan“ Label ausgezeichnet, gesehen bei BOSS in den Fünf Höfen.

Ohne Weiß geht auch in diesem Sommer nichts

Da ist zum einen das weiße Hemd – ein Klassiker für Sie und Ihn. In dieser Saison zeigt es sich besonders facettenreich: Vom Kragen bis hin zu gestickten Details, vom lässigen Oversized-Look bis zur romantischen Bluse. Aber auch als Komplett-Look ist Weiß in Form eines luftigen Sommerkleides oder als Leinen-Anzug einfach unschlagbar.



Dschungel-Prints, sommerliche Blumen und fröhliche Karos in groß und klein

Im Urwald ist die Hölle los. Die Affen rasen durch den Wald und verstecken sich hinter großen Blättern oder in den Palmen. Spätestens seit dem spektakulären Auftritt von Jennifer Lopez bei der Frühjahr/Sommer-Show von Versace ist die Modewelt wieder um einen Trend reicher: Tropenprints mit großen Blättern und Ranken oder kleine Äffchen auf seidigen Materialien oder Baumwollstoffen verzaubern die Trägerinnen.

Für einen Hauch von Romantik und gute Laune sorgen zauberhafte florale Muster, von zarten kleinen Blumen bis hin zu riesengroßen Blüten ist alles dabei. Wer es dezenter mag, trägt die Blümchen auf den Sneakers.

Lieben Sie es kleinkariert oder mögen Sie lieber so richtig große Karos? In dieser Saison werden Sie auf jeden Fall fündig. „Das klassische Glencheck-Muster wird jetzt leuchtend bunt interpretiert“, so die Münchner Fashion-Designer Johnny Talbot und Adrian Runhof (www.talbotrunhof.de). Ihr Styling-Tipp für den modernen Business-Look: doppelreihiger Blazer mit lockerer Silhouette, dazu einen passenden, lässig weiten Rock in Midlänge. Bei unterschiedlichen Karomustern sollte man aufpassen, dass die Farben gut miteinander harmonieren.

Letztes Jahr war der Mustermix der letzte Schrei. Ist er noch immer angesagt? „Mustermix ist weiterhin in, aber man sollte Vorsicht walten lassen“, sagt Carolin Diehl. „Maximal drei Prints in einem Look. Dabei sollte man Prints in gleichen oder ähnlichen Farben wählen, um das Outfit nicht chaotisch wirken zu lassen.“ Ihr Styling-Tipp: auffällige Prints mit schlichteren Mustern kombinieren. ■



Erinnert an eine Blumenwiese auf dem Land: Der Rock des jungen Labels Von & Zu. Produziert wird nur das, was die Händler vorbestellen. In jedem Kleidungsstück findet man die Angabe, wie oft es hergestellt wurde, gesehen bei MIA'S TRACHTEN UND COUTURE, Ottobrunn

C wie „Couturissime“

Die Werkschau des Modeschöpfers, Regisseurs, Fotografen und Parfümeurs Thierry Mugler in der Kunsthalle München in den FÜNF HÖFEN lässt mit einem Feuerwerk an Farben, Fantasie und Futurismus die Realität für eine Weile vergessen. Man könnte fast süchtig danach werden ...

Thierry Mugler liebte schon immer den spektakulären Auftritt. Aber dass die Eröffnung der Werkschau „Thierry Mugler – Couturissime“ in der Kunsthalle München in den FÜNF HÖFEN ein derartiger Krimi würde, damit konnte keiner rechnen. Anfang April hätte die Ausstellung starten sollen – doch in Zeiten des großen Shutdowns stand plötzlich alles in den Sternen.

Mit großem Optimismus wurde hinter den Kulissen der Kunsthalle dennoch weitergearbeitet und diesen Frühsommer ist es soweit: „Thierry Mugler – Couturissime“ kann endlich besucht werden. Dass aus Sicherheitsgründen weniger Gäste als üblich gleichzeitig die Ausstellung sehen dürfen, ist

eigentlich eine Luxusituation. Wer schätzt es nicht, solche prächtigen Kreationen mit unverstelltem Blick bestaunen zu können?



Roger Diederer, Direktor der Kunsthalle, gerät ins Schwärmen: „Nach unserer fulminanten Mode-Premiere mit Jean Paul Gaultier und den Supermodel-Fotografen Peter Lindberghs freue ich mich nun sehr auf Muglers Mode-Extravaganza. Seine Couture-Wunderwerke, die sonst in Sekunden auf den Catwalks vorbeirauschen, in aller Ruhe bestaunen zu können, ist ein einzigartiges Erlebnis.“ Die ➔

David LaChapelle, Danie Alexander
London Sunday Times, Mai 1998
Outfit: Thierry Mugler, Kollektion
Jeu de Paume, Haute Couture
Frühjahr/Sommer 1998
Foto: ©David LaChapelle

Alan Strutt, Yasmin Le Bon, Palladium,
London, 1997
Evening Standard Magazine, Oktober 1997
Outfit: Thierry Mugler, Kollektion La Chimère,
Robe „La Chimère“, Haute Couture Herbst/Winter
1997-1998
Foto: ©Alan Strutt

Thierry Mugler, Claude Heidemayer, New York
Outfit: Thierry Mugler, Kollektion Les Infernales,
Prêt-à-porter Herbst/Winter 1988-1989
Foto: ©Thierry Mugler



Lady Gaga im Video
zum Song „Telephone“
(The Fame Monster
Album), 2010,
Regie: Jonas Åkerlund
Outfit: Thierry Mugler,
Kollektion Anniversaire
des 20 ans, Prêt-à-
porter Herbst/Winter
1995-1996
Courtesy of Haus of
Gaga



spektakulär inszenierte Retrospektive ist nun exklusiv für Deutschland in der Kunsthalle zu sehen.

„Mein einziges Maß ist die Maßlosigkeit“, sagte Mugler einmal über seine extravaganten Kreationen. Die Ausstellung präsentiert die verschiedenen Aspekte seines Schaffens entsprechend fulminant. In acht opernhafte Akten wird Muglers Werk eindrucksvoll in Szene gesetzt: Da sind futuristische, aerodynamische und roboterhafte Looks ebenso zu sehen wie elegante Designs für den von ihm kreierten Typ der „Glamazone“ – eine moderne, stylische, urbane, unkonventionelle Frau, die die Macht der Verführung perfekt beherrscht.



*Ellen von Unwerth (*1954), Eva Herzigová hinter den Kulissen der Thierry Mugler Fashion Show, Paris, 1992. Silbergelatineabzug
Outfit: Thierry Mugler, Kollektion Les Cow-boys, Prêt-à-porter Frühjahr/Sommer 1992
Foto: ©Ellen von Unwerth*

Der Besucher taucht in die Welt seiner opulent inszenierten Modenschauen ebenso ein wie in eine surreale Hologramm-Installation um die tragische Figur der Lady Macbeth. Ein Raum ist dem Musikvideo „Too Funky“ gewidmet, das Mugler 1992 für George Michael produzierte. Zwei weitere Räume zeigen kunstvolle Fotografien, bei denen Mugler selbst hinter der Linse stand

Wer nach diesem fast traumwandlerischen Eintauchen in kreative Welten noch nicht genug hat, kann sich bei einem Spaziergang durch die FÜNF HÖFE von den aktuellen, durch Mugler inspirierten, funkelnden Installationen weiter beeindruckt lassen. Die Ausstellung ist bis 30.8.2020 täglich von 10 bis 20 Uhr geöffnet. ■

www.kunsthalle-muc.de

und andere, auf denen Stars wie Helmut Newton seine „Glamazonen“ ablichteten.

Den spektakulären, farbenprächtigen Abschluss bildet das Thema „Metamorphosen“. Inmitten einer animierten 360°-Projektion präsentieren sich vom Tierreich inspirierte Kreationen. Da sind Wassernymphen mit Muschel-Bustiers aus Glas und Seeigel-Accessoires, Fischgrätmuster-Nähte und hauchdünn schillernde Quallenkleider. „Insekten“ im Etuikleid mit schwarzer Samtschlepe und Schmetterlingsflügeln aus Hahnenfedern. Oder eine „Chimäre“ mit Gliederrüstung und Pailletten-Schuppen, besetzt mit Kristallen, Federn und Rosshaar ...



KUNSTHALLE
MÜNCHEN



#fünfhöfe
#MuglerFH

SPEKTAKULÄR IN SZENE GESETZT

**In der Kunsthalle: Thierry Mugler.
In unseren Stores & Passagen: Sie!**

Erleben Sie funkelnde Installationen, entdecken Sie aktuelle Kollektionen und genießen Sie Food & Drinks.

FÜNF HÖFE
MÜNCHEN

Theatinerstraße, München Zentrum • www.fuenfhoefe.de

„Wir sollten lernen, nicht wissen.“

Die Auswirkungen des Coronavirus haben uns alle hart getroffen. Mitten in der Krise ist guter Rat essentiell, um mit Weitblick diese herausfordernde Lage zu meistern. Wir sprachen mit Gerhard J. Ott, dem Trainer und Coach für Verkauf und Marketing, den man durchaus als Querdenker seiner Zunft bezeichnen kann.

Er genießt seit 30 Jahren das Vertrauen seiner namhaften Klienten, zu denen unter anderem Sterne-Gastronomie, gehobene Hotellerie, IT-Software Dienstleister, Werbeagenturen, Einzelhandel, Augenoptiker und Hörakustiker, Messe- und Veranstaltungstechnik sowie Industrie-Innen- und Außendienst gehören.

Wie kann man nach Corona neu durchstarten? Alles auf Digital wird nicht gelingen und ist der Anfang vom Ende des so geliebten Einzelhandels, des lebendigen Außendienstes, der erlebnisreichen Hotellerie, der persönlichen und genussvollen Gastronomie und eben auch der individuellen Weiterbildung. Gerade jetzt ist eine veränderte, zeitgemäße, aufrichtige sowie die jeweilige Persönlichkeit stärkende Kommunikation entscheidender denn je, denn in Zeiten wie diesen zeigen sich die wahren Stärken.

Wie sieht das in der Praxis aus? Die Kernthemen dabei sind umfassendes und fortlaufendes Lernen und zwar in

allen Unternehmensbereichen. Dabei wünschen sich die Mitarbeiter, Interessenten, Konsumenten und Gäste aktuell mehr denn je, nicht alleine gelassen zu sein, sondern aktiv in die Entwicklung einbezogen und entertaint zu werden – und das auf eine ganz individuelle, persönliche Art und Weise – natürlich unter Einhaltung aller Gesundheits- und Sicherheitskriterien.

Was ist Ihre Botschaft in dieser Krise? Also, wir sollten lernen, nicht wissen!

Vereinbaren Sie jetzt einen ersten Analysetermin mit Gerhard J. Ott und erfahren Sie dabei mehr über die Corona-Konzepte, die auch Ihnen wieder neue Motivation und vor allem Umsatz bringen.

Catch me if you can, denn Erfolg ist freiwillig!

www.ahaott.de

Gerhard J. Ott

Mit Cranberries gesund bleiben

Beerenstarke Früchtchen

Sie sind rot, dickbauchig und etwas sauer. Doch was macht das schon, angesichts der Vitamine und Wirkstoffe, die in ihnen stecken. Cranberries sind Powerfrüchte und zählen neben Grapefruit, Dattel, Kiwi und Zitrone zu den Vitaminbomben, die uns fit durch den Winter bringen. Die roten Wunderbeeren enthalten Mineralstoffe wie Kalium, Natrium und natürlich Eisen, zahlreiche Vitamine – A und C sind da nur die bekanntesten – und, bitte festhalten, Antioxidantien, die den Zellalterungsprozess verlangsamen. Wahre Booster für unser Immunsystem – und die Schönheit. ➔



*Echte Vitaminbomben:
Cranberries enthalten
Provitamin A, Vitamin C
und K, aber auch die
Spurenelemente Natrium,
Zink und Phosphor.
©Tim UR-shutterstock.com*

Gesundheit zum Pflücken

Sie ist lang, die Liste der positiven Effekte, die der Genuss von Cranberries, der amerikanischen Verwandten unserer Preiselbeeren, mit sich bringt: Sie beugen Entzündungen vor, sind gut für Augen und Haut, schützen die Zellen und halten uns jung und schön. Und das alles bei gerade einmal 39 Kalorien auf 100 Gramm. Leider ist ihre Heilwirkung noch immer nicht ganz unumstritten: Sie können den Bauch belasten, und nicht jeder verträgt sie.

Wie die in Deutschland heimische Preiselbeere gehört auch die amerikanische Cranberry, die bei uns übrigens unter dem Namen „Großfrüchtige Moosbeere“ bekannt

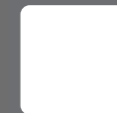
ist, zu den Heidekrautgewächsen. Sie ist ungefähr dreimal so groß wie die Preiselbeere und bietet somit viel mehr Fruchtfleisch. Ihren Namen hat sie von der Form ihrer Blüte: Sie ähnelt dem Kopf eines Kranichs, englisch „Crane“. Im Inneren überrascht sie mit vier Luftkammern. Geerntet werden die Cranberries unter anderem, indem die Anbaufelder überflutet werden. Die reifen Beeren schwimmen dann auf der Wasseroberfläche und müssen nur noch abgeschöpft werden.

Cranberries kommen heute noch überwiegend aus den USA, meist von großen Plantagen und weniger aus dem

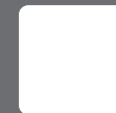


„Ihre Zufriedenheit ist
unsere Motivation“

Prof. Dr. Werner Kauer



chirurgie



endoskopie



proktologie



Bei uns stehen Sie als Patient im Mittelpunkt unserer Tätigkeit. Daher nehmen wir uns Zeit für Sie! Wir sind eine hochspezialisierte Facharzt-Praxis für Chirurgie mit dem Schwerpunkt Endoskopie (Magen- und Darmspiegelung) und Kolo-Proktologie (Erkrankungen des Darms und Enddarms). Unser Praxiskonzept legt Wert auf eine ruhige und entspannte Atmosphäre, die langjährige Erfahrung

unserer freundlichen und kompetenten MitarbeiterInnen vermittelt Ihnen Sicherheit.

Sie erfahren eine umfassende Behandlung, die von der Untersuchung bis zur Therapie in einer Hand liegt und von Spezialisten ausgeführt wird, die über alle modernen diagnostischen und therapeutischen Möglichkeiten verfügen.

Praxis für Chirurgie, Endoskopie und Proktologie

Öffnungszeiten: Ledererstr. 4 (Eingang Böhmlerpassage)
80331 München
Mo 8 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr · Di 8 - 12 Uhr und 14 - 19 Uhr
Tel: 089 225350 · Fax: 089 2285377
Mi 7:15 - 13 Uhr · Do 8 - 12 Uhr und 14 - 17 Uhr · Fr 7:15 - 13 Uhr
info@prof-kauer.de
Samstag nach Vereinbarung alle Kassen
www.prof-kauer.de



Für die Cranberry-Ernte werden die Anbauflächen geflutet.
©hpbfotos-stock.adobe.com

Wald. Die handgepflückten Beeren sind eher eine Rarität. Sie wachsen an Sträuchern, die sich rankenartig ausbreiten, und hängen maximal 20 Zentimeter über dem Boden. Fünf Jahre dauert es, bis ein Strauch erste Früchte trägt.

Heilmittel mit Tradition

Schon die amerikanischen Ureinwohner vertrauten auf die Kraft der roten Beeren. Sie nutzten die Cranberries als Naturheilmittel bei verschiedenen Erkrankungen, zur Stärkung des Immunsystems und auch zur Wundheilung. Und tatsächlich: Cranberries wirken antibakteriell, harntreibend, appetitanregend, helfen bei Fieber, Rheuma, Entzündungen im Mund und bei Durchfall. Cranberries enthalten hohe Mengen an wertvollen Pflanzenstoffen. Dazu gehören Polyphenole und Anthocyane, die antibakteriell bzw. antioxidativ wirken. Anthocyane sind besonders günstig für den Zellschutz gegen freie Radikale und außerdem für gesunde Gefäße sowie für Herz und Kreislauf ganz allgemein.

Gut für die Blase?

Lange Zeit galten die großen roten Moosbeeren als Wundermittel bei Harnwegsinfekten. Fast jede Frau hat bei

einer Blasenentzündung schon einmal zu Cranberry-Tee oder -Saft gegriffen und sich sanft mit Geschmack und ohne Antibiotika von der lästigen Infektion befreien lassen. Eine heilende Wirkung konnten verschiedene Studien allerdings nicht belegen. Bei wiederholten Blasenleiden ist eine Behandlung mit dem Cranberry-Extrakt aber sicherlich einen Versuch wert, denn Cranberries enthalten hohe Mengen an wertvollen Pflanzenstoffen. Die darin enthaltenen Proanthocyanidine verhindern, dass sich Bakterien an der Blasenwand anheften und können auf diese Weise Blasenentzündungen vorbeugen. Präparate mit Cranberry-Extrakt gibt es in der Apotheke.

Übrigens: Wer in der Behandlung gegen Blasenentzündung auf Pflanzenkraft setzen, die Heilung beschleunigen oder einer erneuten Entzündung vorbeugen will, kann aus verschiedenen Heilpflanzen auswählen.

Arbutin heißt zum Beispiel der Wirkstoff der Bärentraube. Ein Tee aus ihren kleinen ledrigen Blättern verwandelt das Arbutin in einen Wirkstoff mit antibakteriellen Eigenschaften, der Entzündungserreger in Harnwegen und der Blase bekämpft. Auch das Schachtelhalmkraut, oder

Zinnkraut genannt, ist ein altes Hausmittel bei Blasenbeschwerden. Es sind die Flavonoide darin, die harntreibend wirken. Die Kraft der Goldrute und ihre positiven Effekte bei Blasenentzündung sind nicht nur jahrhundertlang in der naturmedizinischen Behandlung bekannt, sondern mittlerweile sogar wissenschaftlich bestätigt. Die Goldrute wirkt nämlich entzündungshemmend, krampflösend und harntreibend. Anregend für die Durchblutung der Nieren wirken auch Birkenblätter. Zum Beispiel als Tee verabreicht, durchspülen sie – wie auch Goldrute, Schachtelhalmkraut oder Bärentraube – Niere und Blase und sorgen so dafür, dass Krankheitserreger aus dem Körper ausgeschwemmt werden.

Vielseitige Powerfruits und perfekter Partner für die natürliche Schönheit

Auch wenn ihre Heilwirkung bei Blasenentzündung nicht wissenschaftlich belegt ist, Fakt ist: Cranberries sind Vitaminbomben, sie stärken die Abwehrkräfte und unser Immunsystem. Mit den roten Beeren können wir also nicht nur Fieber, Husten und Erkältungen vorbeugen, sie unterstützen außerdem die Anregung von Acetylsalicylsäure, ein schmerz- und entzündungshemmender Stoff, der auch in Kopfschmerzmitteln enthalten ist.

Cranberries sorgen für bessere Mundhygiene, indem sie die Ansiedlung von Bakterien in der Mundschleimhaut verhindern. Und so werden Mundgeruch, Zahnbelag und Karies gehemmt. Aber auch Herz-Kreislauf-Beschwerden oder Magen-Darm-Probleme können

durch den Genuss von Cranberries – ob als frische Beere oder als aufbereitetes Präparat – gelindert werden. Mit ihrem hohen Anteil an Antioxidantien schützen Cranberries wirksam gegen freie Radikale und damit auch die Haut vor Alterungsprozessen. Ein perfekter Partner für die Schönheit? Definitiv! Dennoch sollte man es mit dem Genuss nicht übertreiben. Zum einen schmecken sie roh





Da die Cranberries Luftein-schlüsse haben, schwimmen sie im Wasser obenauf und müssen zur Ernte nur noch abgeschöpft werden.
©Lijuan Guo-stock.adobe.com

sehr bitter, zum anderen können zu viele von den roten Beeren Blähungen und Verstopfung hervorrufen.

Gesunde Früchtchen – das ganze Jahr

Im Herbst haben Cranberries Hochsaison. Frische Beeren gibt es im gut sortierten Supermarkt meist von April bis Dezember. Reife Cranberries erkennt man an der prallen Haut, die keine Runzeln oder Dellen zeigt. Und wer nicht auf das Qualitätsurteil der Augen vertrauen will, kann eine Beere ja dem „Bouncing-Test“ unterziehen: Einfach die Beere aus etwa 20 Zentimeter Höhe auf den Tisch fallenlassen. Springt sie wieder hoch, stimmen Frische und Qualität. In einem Frischhaltebeutel verpackt – die Originalverpackung mit Löchern versehen, tut es aber auch –, halten die frischen roten Beeren im Kühl-

schränk übrigens etwa zwei bis drei Monate. Und schmecken noch! Getrocknete Beeren sind natürlich länger haltbar. Cranberry-Saison verpasst? Kein Problem. (Gefrier-)Getrocknete Moosbeeren gibt es über den Dezember hinaus. Die Beeren dafür mindestens drei bis vier Stunden in Fruchtsaft einlegen. Die Cranberries saugen sich mit der Flüssigkeit langsam voll und schmecken fast wie frische Beeren, nur süßer. Auch Cranberry-Saft oder andere Präparate sind eine gesunde Alternative: Schon 500 Milliliter täglich wirken sich positiv auf unsere Gesundheit aus.

Kulinarisches Highlight für gesunden Genuss

Cranberries haben in Nordamerika und Kanada nicht nur eine Tradition als Heilmittel – auch in der Küche haben

die roten Beeren einen festen Platz: Zum Thanksgiving-Truthahn gehört die Cranberry-Sauce nach (altem) Hausrezept wie bei uns der Rotkohl zur Gans. Aber auch in weiteren süßen oder herzhaften Gerichten sind Cranberries eine tolle Zutat. Roh schmecken sie sehr sauer und haben eine leicht bittere Note. Sie machen sich hervorragend in Kuchen oder Torten, Desserts, aber auch in Getränken und Müsli, Smoothies, Fleisch und Salaten.

Faustregel: Für die herzhafte Küche passen frische Beeren wegen ihrer herben Säure sehr gut, getrocknete Cranberries eignen sich gut zu Desserts, Müsli und Gebäck, aber auch für süß-saure Gerichte. Gesundheits-

bewusste Genießer kommen mit Cranberries absolut auf ihre Kosten.

Hand aufs Herz: Superfood – ja oder nein? Klar, die Cranberry ist tatsächlich ein Kraftpaket und eine sinnvolle Ergänzung für eine ausgewogene Ernährung mit ausreichend Vitaminen. Ihre Wirksamkeit ist aber nicht eindeutig wissenschaftlich belegt. Sie bringt auf jeden Fall geschmacklich frischen Wind in Desserts oder herzhaften Mahlzeiten. Ein Blick auf die Informationen bei verpackten Cranberry-Produkten lohnt sich aber: Da der Geschmack der Cranberry eher herb und säuerlich ist, wird den Produkten oft viel Zucker zugemischt. ■

Praxis Dr. Abbushi
Hausärzte für Ihre Gesundheit

Corona Videosprechstunde Corona Telefonsprechstunde Allgemeine Videosprechstunde Allgemeine Telefonsprechstunde

Liebe Patientinnen und Patienten, wir alle leben in einer Zeit wie wir sie uns nie vorstellen konnten. Sie sind dringend angehalten, Ihre sozialen Kontakte so niedrig wie möglich zu halten. Es geht darum die „Alten und Kranken“ vor der Infektion mit dem Coronavirus zu schützen, weil sie besonders gefährdet sind.

Natürlich stehen Ihnen die **Oberhachinger Ärzte** bei gesundheitlichen Problemen auch, und gerade in dieser Zeit, zur Verfügung und die Praxen bleiben offen. Patienten mit allen Formen von Erkältungssymptomen sollen bitte nicht direkt in die Praxen kommen! Wir bieten Ihnen ab sofort mehrere Möglichkeiten an, um mit den Ärztinnen und Ärzten unserer Praxis in

Kontakt zu treten. In unserer **täglichen Corona-Videosprechstunde/ Telefonsprechstunde** können alle Fragen und das weitere Vorgehen im persönlichen Gespräch geklärt werden. Auch **Arbeitsunfähigkeiten** können unkompliziert ausgestellt werden. Tragen Sie sich ganz einfach über www.abbushi.de in unseren Online Kalender ein!

Bleiben Sie gesund, Ihr Dr. Oliver Abbushi

Bahnhofstraße 21 • Deisenhofen • Tel.: 089 - 613 28 85 • www.abbushi.de



MEDICENTER SÜD – das neue Ärztehaus im Süden von München

Diagnostik und Therapie auf höchstem Niveau unter einem Dach

Mit dem MEDICENTER SÜD entsteht in Straßlach ein neues Ärztehaus mit Fachärzten verschiedener Fachrichtungen und ergänzendem therapeutischen Angebot. Das multifunktionale Gebäude mit viel Raum für die Gestaltung individueller Praxiskonzepte soll Diagnostik und Therapie auf höchstem Niveau unter einem Dach vereinen. Die Fertigstellung ist bis Mitte 2021 geplant.

Der Neubau mit größtmöglicher Flexibilität für Praxen von circa 150 Quadratmetern bis circa 1.030 Quadratmetern zeichnet sich durch seine moderne, nachhaltige Bauweise sowie gehobene technische Infrastruktur unter Berücksichtigung aller aktuellen Sicherheitsstandards aus. So ermöglicht beispielsweise eine leistungsstarke Glasfaseranbindung modernste Therapiemethoden. Das MEDICENTER SÜD bietet damit die optimalen baulichen und infrastrukturellen Voraussetzungen für die Ansiedelung von Facharztpraxen, medizinischen Versorgungszentren, Privatkrankenhäusern, gemanagten Praxiskonzepten und ergänzenden Therapieangeboten. Nur 20 Minuten von der Münchener Innenstadt entfernt, finden Ärzte, Patienten, medizinisches Fachpersonal und Begleitpersonen im MEDICENTER SÜD eine gesunde Um-

gebung mit Wohlfühlatmosfera in der Voralpenlandschaft des Münchener Südens. Ausreichend Parkplätze, barrierefreie Zugänge sowie Einkaufs- und Naherholungsmöglichkeiten direkt vor der Tür schaffen ein komfortables Praxisumfeld. In der geplanten gemanagten Praxis „MEDISPACE“, einem Teilbereich im Haus, bietet sich Ärzten die Möglichkeit, sich rein auf ihre medizinische Arbeit, ohne eigenes Praxismanagement, zu konzentrieren.

Die Bauarbeiten an dem neuen Ärztehaus durch das Münchener Bauunternehmen Fenixx Bau GmbH haben im Februar 2020 begonnen. Erste Praxisflächen wurden bereits vermietet und die Nachfrage an Praxisräumen steigt. Im nächsten Schritt planen die zukünftigen Mieter ihre neuen Praxisräume in Zusammenarbeit mit einem spezialisierten Praxisberater.

Nähere Informationen sowie das Exposé zur Anmietung von Praxisflächen sind erhältlich bei der MEDICENTER SÜD GmbH unter +49 (0) 8151-1875818 oder info@medicentersued.de oder www.medicentersued.de

MEDICENTER SÜD
— MÜNCHEN —



NEUES ÄRZTEHAUS IM MÜNCHENER SÜDEN Fertigstellung bis Mitte 2021 geplant

- Moderne, helle Praxisflächen mit gehobener technischer Infrastruktur unter Berücksichtigung aller aktuellen Sicherheitsstandards
- Flexible Grundrisse von ca. 150 m² bis ca. 1.030 m² für die Gestaltung individueller Praxiskonzepte
- Fachärzte verschiedener Fachrichtungen und ergänzendes therapeutisches Angebot für Diagnostik und Therapie unter einem Dach
- Gesundes Arbeitsumfeld mit Wohlfühlambiente
- Nachhaltige Bauweise
- Konzeption und Bau durch regionalen, eigentümergeführten Projektentwickler

**Interesse an neuen Praxisräumen?
Wir beraten Sie gerne.**

MEDICENTER SÜD GmbH
Fon +49 8151 1875818
info@medicentersued.de



80
genießen

Eiskalt verführt

Wenn Süßes Trost verspricht – dann ist es doch eine gute Nachricht, dass wir in dieser Zeit auf eines nicht verzichten mussten: Eiscrème von unseren Lieblingseismacher*innen. Und so ein Eis in der Waffel oder im Hörnchen lässt uns die Augen schließen, genießen und auch ein bisschen träumen – vielleicht vom Urlaub im nächsten Jahr. ➔

Es gibt über 150 Eisdiele in München, kein Wunder in der „südlichsten Stadt Italiens“. Die Gelaterias sind oft auch noch traditionell in italienischer Hand – von „Adria“ bis „Venezia“. Und fast jeder Münchner hat seine Lieblingseisdiele. Wir entschuldigen uns schon jetzt bei allen, die wir hier nicht erwähnen – aber das würde ein Sonderheft füllen. Diesmal also nur ein paar Beispiele.

Eis-Geschichte

Zuvor aber ein kleiner Ausflug in die Geschichte des Speise-Eis. Das wurde nämlich wohl, genauso wie die Nudeln, nicht in Italien, sondern in China erfunden. Ob es auch mit Marco Polo nach Italien und Europa kam, ist nicht ganz eindeutig belegt. Denn schon der griechische Dichter Simonides von Keos (ca. 557 v. Chr.) beschreibt einen „Gletscherschnee“ mit Zutaten wie Honig, Früchten oder Rosenwasser. Hippokrates (etwa um 400 v. Chr.) verschrieb Speiseeis (damals Wasse-reis) auch als Schmerzmittel. Andere Quellen erzählen, dass Marco Polo das Eis auf seinen Reisen nach China kennengelernt, es als „Granita“ in Italien geschmacklich verfeinert habe und es zur Spezialität wurde. Katharina



Lena am See

di Medici soll es dann im 16. Jahrhundert nach Paris mitgebracht haben.

Tatsächlich war die Eisherstellung lange fest in italienischer Hand. Das erste Café in Paris, das 1686 auch Speiseeis auf der Karte hatte, war das „Café Procope“ des Italieners Francesco Procopio di Cultelli. Das erste Buch, das sich ausschließlich dem Thema Eisproduktion widmete, „De sorbetti“ veröffentlichte Filippo Baldini 1775. Italienische Einwanderer brachten Speiseeis auch nach Amerika, wobei Präsident Thomas Jefferson es in Frankreich kennenlernte und im Weißen Haus einführte. In Deutschland eröffnete – laut Wikipedia – die vermutlich erste deutsche Eisdiele 1779 im Alsterpavillon. Andere Quellen belegen, dass die ersten deutschen Eisdiele kurz nach dem ersten Weltkrieg eröffneten – von Italienern betrieben. Viele der ersten Eisdiele-Betreiber (bis heute) kommen ursprünglich aus dem Val di Cadore in den Dolomiten, auch „Tal der Gelatieri“ genannt, wo sie die Eismacher-Kunst angeblich von einem Sizilianer lernten. 1865 wanderte der erste Gelatiere aus dem Tal nach Wien aus und stellte einen Eiswagen im Prater auf. Von Wien aus sollen sich die Eismacher dann Ende des 19. Jahrhunderts nach Mitteleuropa verbreitet haben.



Die neue Chocolate-Filiale in der Ismaninger Straße.



Der Eisbus Bruno des Ballabeni.

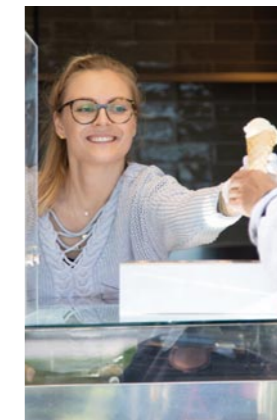
Liebliche der Redaktion

Aber genug der Geschichte – zurück ins Hier und Jetzt nach München. Wie schon gesagt, ist die Auswahl in München so groß, dass wir gar nicht allen gerecht werden können. Also sind wir in diesem Fall einfach einmal subjektiv und fangen mit den Vorschlägen aus unserem Redaktionsteam an: Unsere Grafik geht am liebsten ins „Ballabeni“, das ja mittlerweile schon zu den Klassikern gehört. Das Stammhaus befindet sich in der Theresienstraße, die „Werkstatt“ mit Eisverkauf, aber auch der Möglichkeit, Kurse zum Eismachen zu belegen, in der Seidlstraße. Und dann gibt es natürlich noch „Bruno“ den Eisbus und den kleinen nostalgischen Bulli für Lieferung und kleine Events – bei denen man in diesem Jahr vielleicht trotzdem Abstand halten kann. Das Motto von Ballabeni: „Versuchen, das beste Eis der Welt zu machen“. Unser Grafiker findet den Versuch ziemlich gelungen. www.ballabeni.de

Die Redaktion liebt es, nach der Arbeit oder auch mal zwischendurch, ins „Chocolate“ auf einen Espresso oder eben ein Eis zu gehen. Ein echter Familienbetrieb, der eigentlich mit der Konditorei und Bäckerei in der

Prinzregentenstraße angefangen hat, doch inzwischen auch – gleich um die Ecke in der Wörthstraße – eine eigene Eismanufaktur betreibt. Bunt, modern, aber vor allem mit 40 verschiedenen Sorten, von denen jeweils 12 aktuell angeboten werden. Alle handgemacht, ohne Zusatzstoffe, sogar die Milch wird selbst pasteurisiert. Seit Mai hat zudem eine weitere Filiale in der Ismaninger Straße geöffnet. www.chocolate.de

Unser dritter Redaktionstipp liegt vor den Toren Münchens. Die junge Restaurantbesitzerin Lena Mielke betreibt in Utting am Ammersee das „Lenas am See“. Dazu gehört auch der Kiosk am alten Dampfersteg, den schon ihre Großmutter betrieben hat. Zusammen mit



ihrer „Azubine“ stellt Lena hier im Sommer täglich eigenes Eis her – nach alten Familienrezepten und „mit ganz viel Geschmack“. Die Kulisse direkt am See mit Alpenpanorama macht den Traum vom Süden perfekt. www.lenasamsee.de ➔

Lena Mielke macht ihr Eis selbst



Rein biologisch, vegan und ohne Zucker, dafür mit Datteln gesüßt, Eis von Artefredda.

Die Ungewöhnlichen

Aber wir möchten Ihnen natürlich auch noch ein paar andere besondere Eisdiele in München vorstellen. Wenn Eis fast aussieht wie ein Cocktail, mag das daran liegen, dass die Besitzer eigentlich Barkeeper sind. Deswegen ist das „*Eis Wilhelm*“ auch nur fünf Meter von der „Herzog Bar“ am Lenbachplatz entfernt. Zwei Besonderheiten: Neben Eiscreme gibt es auch 25 Sorten Frozen Yoghurt – und jedes Eis erhält ein ganz individuelles Topping, von Cini Minis bis Himbeerstaub.

www.herzog.bar/eis-wilhelm

Das „*Artefredda*“ in der Tegernseer Landstraße in Obergiesing hat nach Renovierung wieder geöffnet – und dank des Standorts hat man hier auch die Chance, ohne lange Warteschlange an ein bio-zertifiziertes Eis zu kommen. Klingt technisch, ist aber sehr lecker! Und: Es gibt

viele der Sorten auch mit Stevia gesüßt statt mit Zucker. Das Biokonzept ist durchgängig. Die Eisbecher sind aus Mais und damit zwar nicht ess – aber biologisch abbaubar. www.artefredda.de

Ein Perser, der die Kunst des Eismachens in Italien gelernt hat. Das „*DoMori*“ verdankt seinen Namen seinem Besitzer Mori Barghtechi. Er stellt nicht nur Klassiker wie Schokolade und Erdbeere her, sondern auch ausgefallene Sorten wie Joghurt-Gurke-Minze oder Rosenblüten. Der Mut zum Probieren lohnt sich, auch diese Kreationen schmecken einfach ... lecker. Manchmal gibt es sogar eine sozusagen persisch-italienische Kombination: Das Eis mit Safran, das dann natürlich auch ein bisschen teurer ist. Und Veganer finden auch eine Reihe von milchfreien Sorbets (inklusive Schokolade!). ➔

www.domori-eis.de



Beim „Verrückten Eismacher“ darf ein Corona-Eis natürlich nicht fehlen.



Geradezu berühmt für seine ungewöhnlichen Eissorten ist der „Verrückte Eismacher“.

Im „**Eismeer**“ im Glockenbachviertel werden täglich 12 frische Sorten produziert – aus einer Range von 128. Selbst wenn man den ganzen Tag Eis schlecken würde (und das geht im Eismeer normalerweise bis 23:00 Uhr) könnte man sich also nicht durch alle Sorten durchnagen. Dabei gibt es Apfelstrudeleis genauso wie eher ungewöhnliche Kombis wie Steirische Vanille mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen. Das Milchspeiseeis im Eismeer ist natürlich nur mit frischen regionalen Zutaten, ohne Zusatzstoffe – und ohne Ei – hergestellt. Die veganen Sorten sind zudem glutenfrei sowie frei von tierischen Produkten. Und, auch wenn man das nicht schmeckt: Das „Eismeer“ ist Münchens erstes klimaneutrales Eiscafé. Ach so: Und für Kinder-Eisbecher gibt es Zauberstreusel auf die Kugeln.

Das „**Fizzy Bubele**“ am Elisabethmarkt hat zur Zeit eigentlich nur bei schönem Wochenend-Wetter geöffnet, macht aber auch Sonnenschein-Ausnahmen. Am besten

informiert man sich über Facebook. Die Besonderheit des verwirklichten Kindheitstraums der Betreiber Ban und Daniel Fischer: bunte Toppings von Schokolade bis Gummibärchen und manchmal noch mit Brausestange. www.fizzybubele.de

Spricht man in München über ausgefalleneren Eismacher, dann darf der „**Verrückte Eismacher**“ natürlich nicht fehlen. Er sagt über sich selbst, dass er schon als Kind eisverrückt war: Sieben Kugeln in der Waffel waren seine Standardbestellung. Heute kann er so viel Eis essen wie er möchte und bietet seine Kreationen auch noch in drei Eiscafé an. Dem „Wunderland“ (Amalienstraße), der „Isarnixe“ (Frauenhoferstraße) und dem „Froschkönig“ (am Viktualienmarkt, bei Redaktionsschluss nicht geöffnet). Seinen Namen macht der „Verrückte Eismacher“ natürlich mit Sorten wie „Weißwurst“ alle Ehre, die meisten Sorten sind aber weniger gewöhnungsbedürftig, vielmehr verführerisch. Zum Beispiel „Herzkönig“: mit Va-

nillecreme, Amarena, Likör und Walnüssen. Besonderes Angebot: Online kann man hier auch „Wunderhüte“ bestellen, die alles zum Eis-selber-machen enthalten. www.dvem.de

Bleiben wir in der Amalienstraße finden wir auch noch eine der ersten rein veganen Eisdiele Deutschlands, das „**IceDate**“. Wobei sich das „Date“ hier nicht auf ein Rendezvous bezieht, sondern auf die Tatsache, dass im „IceDate“ nur mit Datteln gesüßt wird, ohne Zucker und künstliche Zusätze. Damit ist das Eis weniger süß, durchaus aber nicht weniger intensiv im Geschmack. Denn „IceDate“ arbeitet mit süßen Datteln, frischer Cashew-Crème und reifem Obst. Selbstverständlich sind in diesem Konzept auch die Becher und Löffel kompostierbar, und das Eis wird mit Elektrofahrzeugen transportiert. Dass die Nachhaltigkeit der Kreativität nicht schadet, sieht man schon bei der Be-

schreibung einiger natürlicher Zusatzstoffe wie Bio-Gemüse z. B. Karotte für das Karotte-Erdnuss-Eis, Bio-Blüten (z. B. Holunderblüten für das Zitronen-Holunder-Sorbet) oder ätherisches Öl (z. B. ätherisches Minzöl für das Schoko-Minz-Eis). www.icedate.de



Ja diese Liste könnten wir noch deutlich erweitern. Aber wenn Sie alle diese Tipps ausprobieren, dann sind sie doch die nächsten Wochen gut beschäftigt – und werden beim einen oder anderen Konzept vielleicht auch süchtig und wollen nie wieder woanders hin. ■



©Gerhard Ott

Mein Barista

Von Diana Hillebrand

Der erste Eindruck ist ein bisschen San Francisco, ein bisschen James Dean mitten in Oberbayern. Das meinBARISTA in Germering ist ein lässiger, moderner Ort, den man sich auch gut in einer hippen Großstadt vorstellen kann.

Eröffnet wurde das Café 2014 von Miriam Ott, die die Räume übernommen, aber komplett umgestaltet hat. Dazu kommt, dass sich Miriam die Räumlichkeiten auf angenehme Weise mit einem Blumengeschäft teilt. Dank ihres frischen Konzepts hat sie ein einzigartiges Ambiente geschaffen. „Mir gefallen viele Stilrichtungen. Es muss nicht alles gleich sein, aber es muss passen.

Manchmal sehe ich etwas und dann verliebe ich mich“, erzählt die gebürtige Germeringerin.

Ihre Liebe zum Detail kann man im meinBARISTA überall spüren. Das Café ist gespickt mit Lieblingsstücken: Tassen, Bücher, Bilder, bunte Kissen und vor allem Schilder mit Sprüchen, wohin das Auge reicht. Miriam ➔



Miriam Ott



©Gerhard Ott

schmunzelt, als ich sie darauf anspreche. „Die Schilder bringt mein Vater Gerhard mit. Bei der Dekoration hilft meine Mutter Roswita. Hier braucht man kein Buch, man kann hier an jeder Wand etwas lesen. Zuhause habe ich allerdings Schilderverbot.“ Also tobt sich Miriam in ihrem Café aus, das sie mit viel Herzblut und Engagement führt. Dabei wollte sie eigentlich gar kein Frühstückscafé betreiben, wie sie mir verrät. „Ich arbeite seit ich 15 Jahre alt bin in der Gastrono-



mie und weiß, dass die Gäste sich vor allem am Abend mehr Zeit zum Genießen nehmen. Viele haben heutzutage keine Zeit mehr.“

Doch Miriam entwickelte einzigartige Strategien, um die Gäste in ihr Café zu locken und zum Bleiben zu verführen. „Ich bin ja in Germering geboren und habe eine Menge Freunde hier. Die habe ich gefragt, was sie sich unter einem perfekten Frühstück vorstellen würden und genau diese Frühstücksvarianten biete ich jetzt auch an. Das vegane ‚Mein Happy Day‘ (Mehrkornecken, Avocadocreme, Sojajoghurt mit hausgemachtem Granola mit Nüssen, Himbeeren und Kokosflocken) wünschte sich zum Beispiel meine beste Freundin Susi, das ‚Mein Balla Balla‘ (zwei Landeier im Glas mit Butterbreze oder Buttersemmel) meine Freundin Dani – und so kam eins zum andern.“

Miriam hat wirklich viele Freunde! Mit ihrer Hilfe ist eine ansehnliche, abwechslungsreiche Frühstückskarte entstanden, der es an nichts fehlt. Vor allem ihr selbst gemachtes Bircher Müsli kommt bei den Gästen gut an. Die Marmeladen sind hausgemacht, der Tee stammt aus einem Teeladen in Germering und die Eier bekommt sie vom „Hühnerhof Kiemer“ aus Alling. Die Cafébetreiberin setzt auf Regionales. Mittags verwöhnt sie ihre Gäste dann mit Hausmannskost

Fotos: Johannes Schimpfhauser



Große Kreisstadt
Germering
Kreis Fürstentum

82110 Germering
Untere Bahnhofstraße 29A
+49 89/8949025
info@meinbarista.de
www.meinbarista.de

wie Pfannkuchen, Toast, Flammkuchen oder Schinkennudeln. „Es ist eine Herausforderung, in der Küche zu arbeiten. Wir machen hier alles frisch“, betont sie. Alle Rezepte stammen von den Omas und Müttern ihrer Freunde.

Miriam muss lachen, wenn sie daran denkt, wie ungenügend sie früher gebacken hat. „Ich konnte früher gar nicht backen, es war die Hölle für mich. Heute kann ich sogar alle Rezepte auswendig und mache das mit Leidenschaft. Aber ohne die Hilfe meiner Mitarbeiterin Marie, die schon von Anfang an dabei ist, hätte ich das sicher nicht geschafft. Und auch mein Mann Konstantin und meine Tochter Lea unterstützen mich bei allem immer sehr.“ Ihre Freunde stellen heute immer wieder fest, dass Miriam die einzige von ihnen ist, die stets gern zur Arbeit geht – und das stellt sie auch täglich aufs Neue unter Beweis. „Ich bin irgendwie auch eine Entertainerin. An Geburtstagen decken wir besonders ein und dann singe ich auch gern mal ein Ständchen!“

Und zu all den Köstlichkeiten, die das meinBARISTA zu bieten hat, passt natürlich auch der Kaffee, der aus der Rösterei „Merchant & Friends“ in Glonn stammt. „Ich kannte die Röstungen von ‚Merchant & Friends‘ aus dem ‚Kempinski‘ in Berchtesgaden und mein



Fotos: Johannes Schimpfhauser

Vater kannte den Andi persönlich. Als wir uns dann kennenlernten, waren wir uns sofort sympathisch. Zusammen mit meinem Vater probierte ich mich durch die Röstungen.“ Das Rennen machte schließlich die kräftige „House Blend“-Mischung der Herrmannsdorfer Rösterei. Miriam weiß, dass es auch eine Übungssache ist, guten Kaffee zu machen. Inzwischen beherrscht sie diese Kunst aus dem Effeff. „Ich liebe es einfach, Kaffee zu machen.“

Die Begeisterung, mit der Miriam ihr Café führt, die unverstellte Freundlichkeit und die hervorragende Qualität locken zahlreiche Gäste in das Café. Dort begrüßt man sich nicht selten mit einem Küsschen; die Gäste dürfen auch in die Küche gehen. Die Atmosphäre ist angenehm locker. „Ich muss mich nicht verstellen, ich mag es, andere Menschen glücklich zu machen!“, bringt es Miriam auf den Punkt. Das glaube ich ihr sofort und nehme mir vor, das Café samt Blumenladen bald wieder zu besuchen. www.meinbarista.de ■

Weitere Caféempfehlungen finden Sie hier:
Diana Hillebrand – Zuhause im Café
 erschienen im Volk Verlag
 ISBN: 978-3-86222-249-0
 Hardcover, 216 Seiten, mit opulentem Bildmaterial, €29,90



Pancakes

Zutaten für ca. 5–10 Stück
(je nach Dicke)

5 Eier
 125 g Vollmilch
 125 g Sahne
 125 g Zucker
 Vanilleschote
 1 Prise Salz
 Zitronenabrieb (je nach Geschmack)
 250 g Mehl
 10 g Backpulver
 Butter oder Öl zum Ausbacken,
 etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Eier, Vollmilch, Sahne, Zucker, das Mark einer halben Vanilleschote sowie eine Prise Salz verrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Das Mehl sieben und dazugeben, das Backpulver hinzufügen und alles vorsichtig vermengen.

Jeweils eine Portion Teig in einer Pfanne mit Butter oder Öl ausbacken, bis der Pancake goldbraun ist. Mit Puderzucker bestreuen und mit frischem Obst und/oder Ahornsirup servieren.



Grillen ohne Fleisch

– mit Tipps von den Profis

Im Sommer zu grillen ist immer ein Highlight – das Zucken des Feuers, das Prasseln der Glut, der Wind in den Zweigen, das Zwitschern der Vögel, der Duft der Röstaromen inmitten der Natur. Laue, lange Sommernächte laden uns dazu ein – den Grill anzuwerfen und unterm Sternenhimmel zu dinieren. Gerade jetzt, da man gezwungen ist, viel Zeit daheim zu verbringen. Weil Steaks, Bratwürste und Co. auf Dauer langweilig werden, zeigt MünchenCITY wie man ganz ohne Fleisch grillt – mit frechen Früchten, heißen Exoten und altbekannten Gemüsesorten. Der Kreativität sind dabei kaum Grenzen gesetzt. Dank unserer Tipps von den Profis, wie Genie und Altmeister Alfons Schuhbeck sowie der Feinkostunternehmerin und Buchautorin Véronique Witzigmann, gelingen selbst ausgefallene Rezepte, wie ein edler Veggie-Burger mit Limettenjoghurt oder ein ganz und gar ungewöhnlicher Zitronenkuchen, der in der Zitronenschale auf dem Grill gebacken wird. ➔



©zi3000-stock.adobe.com

©Jenifoto-stock.adobe.com

Gemüse von Nah und Fern

Neben den durchaus nicht zu verachtenden herkömmlichen Klassikern wie Zucchini, Aubergine, Maiskolben, Paprika, Fenchel, Pilze oder Tomaten eignet sich auch Spargel hervorragend zum Grillen. Dicke Stangen halbiert man einfach der Länge nach, damit sie schneller gar werden, dünne Stangen kann man, nachdem man sie geschält, mit etwas Öl einpinselt und mit Salz bestreut hat, direkt auf den Rost legen oder mit Zitronenscheiben, Salz und Öl in eine Grillpfanne. Grüner wie weißer Spargel entfaltet mit dem rauchigen BBQ-Aroma einen wundervollen Geschmack und bleibt immer schön knackig. Statt schwerer Hollandaise reicht man dazu einen leichten Kräuterdip oder eine Aceto-Balsamico-Vinaigrette. Das Ergebnis ist eine köstlich gesunde Beilage, die nicht nur gut zu gegrilltem Fisch passt.

Heiße Exoten

Exoten machen auf dem Grill ebenfalls eine gute Figur, wie die beliebte Avocado. Man halbiert sie, entfernt den Kern, bestreicht sie mit Öl und Salz und legt sie mit der Schnittfläche drei bis fünf Minuten auf den Grill. Danach beträufelt man sie mit Chili und Zitronensaft und reicht dazu gegrillte Baguettes. Auch mit Caprese-Salat gefüllt, kann sich die Avocado sehen lassen – ob als Vorspeise oder Beilage. Halbierte, mit Öl eingestrichene Kochbananen grillt man samt Schale beidseitig für circa 10 Minuten. Oder man lässt die geschälte Kochbanane mit Alufolie umwickelt 20 bis 30 Minuten im Smoker garen, um sie anschließend aufzuschneiden und einen würzigen Käse darin zu schmelzen – für einen Klassiker der ecuadorianischen Küche. Als süß-scharfe Chips-Variante schneidet man die geschälte Kochbanane längs in

dünne Streifen und mariniert diese mit Ahornsirup und Chili bevor man sie auflegt und grillt bis sie knusprig sind.

Freche Früchtchen

Geschützt durch eine Folie oder Aluschale wird Obst vom Grill zum Geschmackserlebnis. Am wohlsten fühlt es sich am Rande des Rosts, damit es nicht zu starker Hitze ausgesetzt ist. Saftig warme Pfirsiche verwandeln sich, wenn sie nach dem Grillen mit einer Mixtur aus Honig, Walnüssen und Minze beträufelt werden zu einer raffinierten Salatbeilage oder zu einem köstlichen Dessert. Einfach die entkernte, halbierte Frucht mit Butter oder neutralem Pflanzenöl einstreichen und anschließend einige Minuten grillen. Wassermelonen, Ananas und Feigen begeistern mit ihrem rauchigen Aroma. Als Topping

auf einem Salat mit Ingwerdressing kommt der BBQ-Taste besonders gut zur Geltung. Zusammen mit Eiscreme und Nüssen oder mit feinen Schokoladeflocken wird gegrilltes Obst zum unwiderstehlichen Dessert. Gegrillte Feigen verstehen sich bestens mit Frischkäse, Pistazien und Honig. Auch Mango, Papaya, Aprikosen oder Birnen lassen sich ganz einfach grillen. Ummantelt von einer Marinade aus Öl und braunem Zucker oder kombiniert mit Kräutern wie Basilikum lernt man die frechen Früchtchen von einer ganz neuen Seite kennen.

Wer auf dem Grill noch raffinierter zaubern mag, kocht die Rezepte der Profis Alfons Schuhbeck und Véronique Witzigmann nach und bringt seine ganze Familie damit zum Staunen und Schlemmen. ➔



©sriba3-stock.adobe.com



©ricka_kinamoto-stock.adobe.com

Veggie-Burger mit Limettenjoghurt und Salat von Alfons Schuhbeck

Zutaten für 4 Personen:

Für die Bratlinge:

1 Zwiebel | 75 g feines Sojagranulat | 200 ml Gemüsebrühe
 1 TL mildes Currypulver | 2 EL Weißbrotbrösel
 1-2 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten) | 2 Eier
 mildes Chilisalz | 1-2 TL Öl zum Braten

Für den Joghurt:

200 g griech. Joghurt (10% Fett) | 2 EL Milch
 1 fein gerieb. Knoblauchzehe | ½ TL fein gerieb. Ingwer
 abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Limette
 1 Spritzer Limettensaft | mildes Chilisalz | Zucker

Für den Salat:

2 Snack-Gurken | ½ rote Zwiebel | ½ rote Paprikaschote
 10 Cocktailtomaten | 1 EL Kalamata-Oliven (ohne Stein)
 1 TL gemischte Kräuterblätter (z. B. Dill, Kerbel, Minze, Petersilie; frisch geschnitten)
 1-2 TL Weißweinessig | 1 EL mildes Olivenöl | mildes Chilisalz | Zucker

Außerdem: 8 große Toastbrotstücken

Für die Bratlinge die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Das Sojagranulat mit der Brühe in einen Topf geben und offen knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 Minute ziehen lassen, dann in eine Schüssel umfüllen. Die gedünsteten Zwiebelwürfel mit Curry, Weißbrotbröseln und Petersilie dazugeben. Zuletzt die Eier unterrühren und die Sojamasse mit Chilisalz würzen.

Ein Schneidebrett mit Frischhaltefolie belegen und einen Anrichtering von 9 bis 10 cm Durchmesser daraufsetzen. Ein Viertel der Sojamasse hineinfüllen und gleichmäßig verteilen, sodass ein kompakter Bratling entsteht. Auf diese Weise aus der übrigen Sojamasse 3 weitere Bratlinge formen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Bratlinge mithilfe der Folie vorsichtig auf die Hand nehmen, in die Pfanne setzen und darin auf beiden Seiten je etwa 2½ Minuten goldbraun braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.

Für den Limettenjoghurt den Joghurt mit der Milch glatt verrühren. Knoblauch, Ingwer und Limettenschale mit Limettensaft unterrühren und die Sauce mit Chilisalz und einer Prise Zucker würzen.

Für den Salat die Gurken waschen und in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in 1 cm große Blätter schneiden. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Tomaten waschen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Oliven halbieren. Gurken, Zwiebel, Paprika, Tomaten, Oliven und Kräuter in eine Schüssel geben. Mit Essig, Öl, Chilisalz und etwas Zucker marinieren, einige Minuten ziehen lassen und nach Geschmack etwas nachwürzen.

Aus den Toastscheiben mit einem großen runden Ausstecher von 10 bis 12 cm Durchmesser 8 Kreise ausstechen (die Reste anderweitig verwenden) und ohne Fett toasten. Die Hälfte der Scheiben auf vorgewärmte Teller setzen und die Bratlinge darauflegen. Den Gemüsesalat darüber verteilen, den Limettenjoghurt darum herumträufeln und die übrigen Toastbrotstücken daraufsetzen. Nach Belieben mit Sprossen garnieren.

**Gemüseschaschlik mit Tomaten-Ananas-Sauce von Alfons Schuhbeck**

Zutaten für 4 Personen:

Für die Sauce:

½ kleine Zwiebel | 30 g brauner Zucker | 1 TL Weißweinessig
 100 ml Gemüsebrühe | 60 ml Ananassaft | 60 g Tomatenmark
 75 g Ketchup | 75 g stückige Tomaten (ggf. Cocktailtomaten; aus der Dose)
 1 EL Schaschlikgewürz | 1 geh. TL Salz | 50 ml mildes Olivenöl
 milde Chiliflocken

Für die Kartoffeln:

800 g festkochende Kartoffeln | Salz | 2 Tomaten
 1-2 Frühlingszwiebeln | 1-2 TL Öl | 50 g Maiskörner (aus der Dose)
 1 EL Pistazienkerne | 1 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
 1 Rosmarinzwig | mildes Chilisalz

Für die Spieße:

16 Datteltomaten | ½ Zucchini | 150-200 g Halloumi | 1 TL Öl
 2 Scheiben Ananas (jeweils ca. 1 cm dick; ersatzweise aus der Dose)

Außerdem: 8 Schaschlikspieße

Für die Sauce die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Zucker in einem Topf bei milder Hitze hell karamellisieren. Die Zwiebelwürfel darin andünsten und Essig, Brühe und Ananassaft dazugießen. Das Tomatenmark mit Ketchup und Tomatenstücken hinzufügen und alles offen knapp unter dem Siedepunkt etwa 30 Minuten garen.

Anschließend die Sauce mit Schaschlikgewürz und Salz würzen und einmal aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Olivenöl mit dem Stabmixer unterrühren und die Sauce mit Chiliflocken würzen.

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, heiß pellen, abkühlen lassen und in Spalten schneiden. Die Tomaten kreuzweise einritzen, 20 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffelspalten goldbraun braten. Mais, Tomatenwürfel, Frühlingszwiebeln, Pistazien, Petersilie und Rosmarinzwig hinzufügen und alles kurz erhitzen. Mit Chilisalz würzen. Zum Servieren den Rosmarin entfernen.

Für die Spieße die Tomaten waschen und trocken tupfen. Die Zucchini putzen, waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Die Ananasscheiben schälen, in Stücke schneiden und den Strunk entfernen. Den Halloumi in 2 cm große Stücke schneiden. Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken. Eine geriffelte Grillplatte oder eine Grillpfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, mit dem Öl bestreichen und die Spieße darauf rundherum etwa 8 Minuten braten.

Zum Servieren die Sauce auf vorgewärmte Teller verteilen und das Gemüseschaschlik darauflegen. Die Kartoffelspalten daneben anrichten.

Praxistipp: Nach Belieben die Spieße auf dem Holzkohle- oder Gasgrill zubereiten. Oder nur kurz in der Pfanne anbraten und im auf 150°C vorgeheizten Ofen auf dem Ofengitter fertigstellen. ➔



Apfeltarte mit Blätterteig und Walnuss-Ziegenkäse-Honig von Véronique Witzigmann

Ergibt 1 Tarte (mit 24 cm Durchmesser)

Für Walnuss-Honig-Ziegenkäse-Dip:

30 g grob gehackte Walnüsse | 1 EL Zucker
150 g Ziegenfrischkäse (wahlweise Quark)
1 EL milder Honig | Prise gemahlener Zimt
1 EL Zitronensaft

Für Apfel-Tarte:

40 g Butter | 3-4 Äpfel (z. B. Elstar) | 3-4 EL Zucker
¼ Vanillemark | 3-4 MS Zitronenabrieb
3 MS frisch geriebener Ingwer | Zweig frischer Rosmarin
Eisenpfanne (wahlweise Springform mit Durchmesser von 24 cm)

Backzeit: 25-30 Minuten (200-220°C)

Die Walnüsse mit dem Zucker anrösten und etwas abkühlen lassen. In einer Schüssel den Ziegenfrischkäse mit Honig, Walnüssen, Zimt und Zitronensaft kurz verrühren. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen. Mit einem spitzen Messer das Mark herauskratzen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in einer Schüssel mit 1-2 EL Zucker, Vanillemark, Zitronenabrieb und Ingwer mischen. Von dem Rosmarinzwieg 5-6 Nadeln abzupfen und unter die Äpfel mischen.

Die Pfanne gut mit Butter ausstreichen und mit dem übrigen Zucker austreuen. Den Blätterteig aus der Packung nehmen, die Teigplatte mit der Gabel leicht einstechen und passend zum Pfannendurchmesser ausschneiden.

Marinierte Apfelstücke dicht und fächerförmig in die Pfanne legen, restliche Butter in Stückchen auf den Äpfeln verteilen und mit dem Blätterteig bedecken.

Pfanne auf den vorgeheizten heißen Grillrost stellen und den Deckel schließen. Die fertige goldbraun gebackene Tarte aus dem Grill nehmen und auf einen Teller oder eine Platte stürzen. Die lauwarme Tarte mit Walnuss-Ziegenkäse-Dip anrichten

Zitronenkuchen – in der Zitrone gebacken mit Mascarpone-Holunderblütencreme von Véronique Witzigmann

Ergibt 6 große oder 12 kleinere Portionen

Holunderblüten-Sirup mit Mascarpone-Dip:

100 g Mascarpone | 250 g Magerjoghurt | 2-3 EL Zitronensaft
4-5 EL Holunderblüten Sirup | ½ Tüte Ahoi Zitronen-Brause

Zutaten für 3 große Cedrat-Zitronen oder 6 Zitronen (z. B. Amalfi):

120 g weiche Butter | 100 g Zucker | 3 Eier (M)
Abrieb einer ½ Zitrone | 2 EL saure Sahne | 2 EL Zitronensaft
200 g Mehl | ½ Pck. Backpulver | 30 g gehackte Zartbitter Schokolade
3 große Cedrat-Zitronen oder 6 Zitronen (z. B. Amalfi)
Zur Deko: nach Belieben bestreuen mit getrockneter Wiesenblumenmischung

Backzeit: 20-25 Minuten (140-160°C, direktes Grillen)

Für die Zubereitung der Mascarpone-Creme, Mascarpone, Joghurt, Zitronensaft und Holunderblütensirup in einer Schüssel gut verrühren. Die Creme mit der Ahoi-Brause abschmecken. Abgedeckt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Zitronen waschen und halbieren. Mit einem scharfen Messer die Zitrone aushöhlen. Butter und Zucker, mit dem Abrieb einer ½ Zitrone schaumig schlagen. Nach und nach die Eier unterrühren. Die saure Sahne in der Buttermasse verrühren.

In einer 2. Schüssel das Mehl mit Backpulver und den gehackten Schokoladenstücken mischen. Dann die Mehlmischung kurz mit der Buttermasse verrühren.

Die Zitronenhälften zu 2/3 mit Teig füllen. Auf das Grillgitter stellen und bei geschlossenem Deckel goldbraun grillen. Aus dem Grill nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen. Die Kuchen noch lauwarm mit einem Klecks Mascarpone-Holunderblüten-Creme servieren. Mit getrockneten Kornblumen bestreuen.

TIPP: Damit die Zitronenhälften besser auf dem Rost stehen, kann man entweder die Endstücke gerade abschneiden oder die Hälften auf einen kleinen Tortenring stellen.





Fokus Zukunft macht Sie fit in Sachen Nachhaltigkeit

Der Klimawandel stellt die größte Herausforderung der Menschheit seit dem Ende der Eiszeit dar und ist die prägende Aufgabe unserer Zeit. Die Folgen der Erderwärmung werden immer spürbarer und der Druck auf Politik und Unternehmen wird – nicht zuletzt durch die Fridays-for-Future-Bewegung – immer größer. Weltweit besteht inzwischen Einigkeit, dass wir dem menschengemachten Klimawandel dringend entgegenwirken müssen.

Ein Gelingen der Emissionsminderungen hängt ganz wesentlich von dem freiwilligen und konsequenten Handeln der Wirtschaft in den Industrieländern ab. So sind auch wir als MünchenSüd Verlag bereit, Verantwortung für die Welt zu übernehmen, die wir unseren Kindern und Enkeln überlassen. ➔



In Panama werden ehemals brachliegende Weideflächen mit einheimischen Baumarten aufgeforstet. Die Wälder bieten einen natürlichen Lebensraum für einheimische Tiere und Pflanzen.

Aus diesem Grund haben wir die Treibhausgas-Emissionen, die durch den Druck unserer Magazine verursacht werden, erfassen lassen und durch den Erwerb von insgesamt 66 Klimaschutzzertifikaten ausgeglichen. Mit diesen Zertifikaten unterstützen wir ein Waldschutzprojekt in Brasilien, das unter der Hoheit des Verified Carbon Standard zertifiziert wurde.

Wir sind uns der besonderen Verantwortung als Unternehmen gegenüber kommenden Generationen bewusst und haben entsprechend gehandelt. Die Klimabelastung die durch den Druck unserer Magazine entstehen, hat die Fokus Zukunft GmbH & Co. KG für uns ermittelt: Unser CO₂-Fußabdruck beträgt ca. 66 Tonnen CO₂-äquivalente Schadstoffe pro Jahr. Zur Veranschaulichung: Im Durchschnitt verursacht ein Deutscher pro Jahr in etwa 11,6 Tonnen CO₂ durch seine Lebensführung.

Treibhausgase verteilen sich gleichmäßig in der Atmosphäre. Deshalb ist es sinnvoll, die Emissionen dort zu vermeiden, wo die Kosten am geringsten sind. Zudem tragen Projekte in Schwellen- und Entwicklungsländern zur Verbesserung der ökonomischen, sozialen und ökologischen Situation bei und unterstützen die Realisierung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen. Für Schwellen- und Entwicklungsländer ist der Emissionshandel ein wesentlicher Treiber für den Transfer sauberer Technologien und einer nachhaltig ausgerichteten wirtschaftlichen Entwicklung. Die vorliegende Treibhaus-

gasbilanz gibt einen transparenten Überblick über den Ausstoß von Treibhausgas-Emissionen, die durch den Druck unseres Katalogs entstehen. Der Bericht bildet somit einen wichtigen Baustein in unserem Klimaschutz-Engagement. Auf Basis der ermittelten Werte und durch den Kauf einer entsprechenden Menge an Klimazertifikaten wurde der Druck unseres Magazins klimaneutral gestellt. Für die Kompensation unserer Treibhausgase haben wir die Auszeichnung „klimaneutraler Druck“ erhalten.

Warum engagiert sich unser Unternehmen für den globalen Klimaschutz?

Die Weltgemeinschaft hat sich darauf geeinigt, dass die Erderwärmung auf unter 1,5 Grad Celsius beschränkt werden muss, um katastrophale Folgen zu verhindern. Doch die derzeitigen Zusagen der einzelnen Staaten reichen nur für eine Beschränkung der Erwärmung auf maximal 4 Grad. Um diese Ambitionsücke zu schließen, bedarf es eines zusätzlichen und erheblichen Engagements von Unternehmen sowie von Bürgerinnen und Bürgern. Wir haben erkannt, dass freiwillige Emissionsreduzierungen und der Ausgleich von unvermeidbaren Emissionen unerlässlich sind, um dem Klimawandel wirkungsvoll entgegenwirken zu können. Deshalb haben wir uns dazu entschieden, unseren CO₂-Ausstoß zu neutralisieren und wollen so einen Beitrag für eine lebenswerte Zukunft leisten. Denn wir wollen die Probleme nicht nur analysieren, sondern auch anpacken und lösen. ➔





Was ist ein CO₂-Fußabdruck bzw. ein Carbon Footprint?

Der CO₂-Fußabdruck ist das Maß für die Menge an Treibhausgasen (gemessen in CO₂-Äquivalenten), die direkt und indirekt, durch eine Aktivität eines Einzelnen, eines Unternehmens, einer Organisation oder eines Produkts entsteht. Er bezieht die entstehenden Emissionen von Rohstoffen, Produktion, Transport, Handel, Nutzung, Recycling und Entsorgung ein. Der Grundgedanke des CO₂-Fußabdrucks bzw. Carbon Footprints ist es demnach, eine Grundlage zu schaffen, auf der Einflüsse auf das Klima gemessen, bewertet und verglichen werden können. Dadurch können notwendige Minderungspotenziale erkannt, Maßnahmen erarbeitet und deren Wirksamkeit bewertet werden. Als Corporate-Carbon-Footprint wird der CO₂-Fußabdruck eines Unternehmens bezeichnet und als Product-Carbon-Footprint wird der CO₂-Fußabdruck eines Produkts bezeichnet.

Was bedeutet Klimaneutralität?

Nach dem Prinzip der im Kyoto-Protokoll beschriebenen CO₂-Kompensation, sollen Treibhausgase, die an einem Ort der Erde entstehen und nicht vermieden werden können, durch Klimaschutzprojekte an einem anderen Ort eingespart werden. Um diese zu finanzieren, kaufen Unternehmen Zertifikate entsprechender Klimaschutzprojekte aus den sechs verfügbaren Projektsektoren (Biomasse, Kochöfen, Solarenergie, Waldschutz, Wasserkraft und Windenergie). Jedes

Zertifikat steht für eine Tonne CO₂, die durch das jeweilige Projekt eingespart wird. Weltweit gibt es zahlreiche Klimaschutzprojekte, die meisten davon unterstützen erneuerbare Energieprojekte. Die Initiatoren dieser Projekte erhalten für ihr Engagement Emissionsgutschriften, die in Form von Klimaschutzzertifikaten gehandelt werden können. Die Höhe bemisst sich beispielsweise durch den Vergleich mit den Emissionen, die durch den Bau eines Kohlekraftwerkes entstanden wären.

Wie wurde die Menge der CO₂-Emissionen von unserem Unternehmen berechnet?

Für die Berechnung des Fußabdrucks unseres Unternehmens haben wir die externe Nachhaltigkeitsberatungsgesellschaft Fokus Zukunft beauftragt. Die Emissionsbilanz wurde unter der Anwendung der offiziellen Richtlinie des Greenhouse Gas Protocols berechnet.

Was wird nach dem Greenhouse Gas Protocol berichtet?

Die Emissionen sind innerhalb des Greenhouse Gas Protocols nach den Scopes 1, 2 und 3 aufgeteilt, die jeweils verschiedene Arten von Treibhausgas-Emissionen umfassen. Scope 1 beinhaltet direkte Emissionen eigener Energieanlagen. In Scope 2 werden Emissionen erfasst, die indirekt bei der Bereitstellung von Energie für das Unternehmen entstehen. Scope 3-Emissionen sind weitere indirekte Emissionen, die in der gesamten Wertschöpfungskette entstehen.

Welche Treibhausgase werden in die Berechnung einbezogen?

In die Berechnung der Treibhausgas-Emissionen werden

die sieben vom Weltklimarat IPCC und im Kyoto-Protokoll festgelegten Haupttreibhausgase Kohlendioxid (CO₂), Methan (CH₄), Distickstoffmonoxid (N₂O), Fluorkohlenwasserstoffe (FKWs), Perfluorcarbone (PFCs), Stickstofftrifluorid (NF₃) und Schwefelhexafluorid (SF₆) einbezogen.

Was sind CO₂-Äquivalente?

Nicht jedes der sieben Haupttreibhausgase ist gleichermaßen wirksam. Methan ist z. B. 21-mal so klimaschädlich wie CO₂, Distickstoffmonoxid 310-mal und Schwefelhexafluorid sogar 14.000-mal. Um die Emissionen miteinander zu vergleichen, werden daher alle Treibhausgase auf CO₂ umgerechnet. Man spricht dann von CO₂-Äquivalenten.

Wie werden Emissionszertifikate generiert?

Die Initiatoren der Klimaschutzprojekte – überwiegend erneuerbare Energieprojekte – erhalten für ihr Engagement Emissionsgutschriften, die in Form von Klimaschutzzertifikaten gehandelt werden können. Die Höhe des Emissionsausgleichs bemisst sich z. B. durch den Vergleich mit den Emissionen, die durch den Bau eines Kohlekraftwerkes anstatt der Erzeugung von erneuerbarem Strom entstanden wären.

Welches Projekt wird durch die gekauften Zertifikate gefördert?

Mit insgesamt 66 Zertifikaten unterstützen wir ein Waldschutzprojekt in Brasilien, das unter der Hoheit des Verified Carbon Standard zertifiziert wurde. Die genauen Projektbeschreibungen finden Sie unter:

www.fokus-zukunft.com/klimaschutzprojekte.html ➔



Ein unterstütztes Klimaschutzprojekt ist die Einführung effizienterer Kochherde in Malawi. Das Projekt fördert auch ein verbessertes Küchen- und Brennholzmanagement. Die Menschen profitieren von einem geringeren Risiko für Atemwegserkrankungen sowie von weniger Zeit- und Geldaufwand durch Nahrungsmittelzubereitung.

Warum werden internationale Projekte unterstützt?

Der Klimawandel ist global, es spielt also keine Rolle, wo CO₂-Emissionen ausgestoßen oder eingespart werden, am Ende ist die Summe der Treibhausgase entscheidend. In Deutschland ist die Reduktion beziehungsweise Kompensation von CO₂ sehr teuer, in Schwellen- und Entwicklungsländern hingegen ist der Ausgleich günstiger. Im völkerrechtlich verbindlichen Kyoto-Protokoll wurde daher festgelegt, dass sogenannte Klimaschutzprojekte, die Treibhausgas-Emissionen vermeiden oder speichern, dort stattfinden sollen, wo sie am wirtschaftlichsten sind. Dementsprechend gibt es viele Projekte in Schwellen- und Entwicklungsländern, da hier das Potenzial der Einsparungen durch neue Technologien noch sehr hoch ist und diese wesentlich kostengünstiger eingesetzt werden können. Zudem sind dort häufig die Bedingungen für erneuerbare Energieanlagen (Sonne, Wind, Wasser und Biomasse) deutlich vorteilhafter.

Welche Vorteile bringt die Klimaneutralität für unser Unternehmen?

1. Beitrag zu den Zielen der Regierung, der Europäischen Union sowie der Nachhaltigkeitsziele (SDG) der Vereinten Nationen.
2. Bewusstseinsbildung von Mitarbeitern, Lieferanten und Kunden hinsichtlich des Umgangs mit endlichen Ressourcen. Dies ändert positiv den Umgang mit Energie und sonstigen Ressourcen im Unternehmen und im Alltag der Menschen.
3. Eintritt in den Wachstumsmarkt „Nachhaltige Unternehmen“. Durch den Status „klimaneutral“ können wir uns in unserem Marktsegment profilieren.
4. Aktuell ermöglicht dies eine Vorreiterrolle und dadurch positioniert sich unser Unternehmen als fortschrittlich, innovativ, partnerschaftlich und zukunftsweisend.
5. Fördert das Bewusstsein für die Energiewende.
6. Durch den Status als klimaneutrales Unternehmen und das Angebot wird die Firma zum Partner seiner Kunden in den oben genannten Themen. ■



Japandi – Japanische Ästhetik in Kombination mit skandinavischer Hipness. Dieser Stil verbindet prägende Interiortrends der letzten Jahre zu einem stylischen und kulturellen Crossover. Asiatische Reduktion mit dem warmen Lebensgefühl Nordeuropas schafft die neue urbane Mischung in den eigenen vier Wänden.

©lampenwelt.de



Mit Rückenwind durchs Allgäu

Ob Himmelsstürmer, Wiesengänger oder Wasserläufer – mit der Wandertrilogie im Allgäuer Voralpenland findet jeder Münchner die passende Route. Alternativ schwingt man sich auf sein Bike und erkundet Deutschlands beliebteste Radregion mit Rückenwind vor schönstem Alpenpanorama. ©Foto-Wolle-stock.adobe.com

Die nächste Ausgabe erscheint im August 2020

Impressum

Verlag MünchenSüd Verlag GmbH, Bavariafilmplatz 3, 82031 Grünwald, **Telefon: 089/666271-16** redaktion@muenchensued.de, www.muenchensued.de **Geschäftsführer** Sabina Würz, Rudolf F. Würz **Chefredaktion** Sabina Würz **Redaktion** Anja Zahm **Redaktion Szene** Fabio P. Meggle, Maximilian Würz **Redaktion Fashion** Nina Meggle **Art Direktion** Ruben Kabalo **Anzeigen** Anja Zahm, Rudolf F. Würz **Autoren** Stephanie Bräuer, Wolfgang Kehl, Tina Lindner, Angela Müller, Simone Rudroff **Lektorat** Angela Müller



Hinweis: Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos keine Gewähr. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Onlinemagazine und Internet sowie Vervielfältigungen jeder Art nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlags. Die redaktionell werbenden Unternehmen tragen alleine die Verantwortung für den Inhalt und die rechtliche Zulässigkeit der für sie hergestellten Text- u. Bildunterlagen. Redaktionell werbende Unternehmen stellen den Verlag im Rahmen seines Anzeigenauftritts von allen Ansprüchen Dritter und von eventuell entstehenden Kosten für Rechtsvertretung frei.

*Sie möchten unsere
Münchener Magazine immer frisch
nach Hause geliefert bekommen?*



Dann nutzen Sie unseren neuen Abo-Servie.

Das Jahresabo MünchenSÜD oder MünchenCITY, 4 Ausgaben für 10 Euro

*rufen Sie uns gerne an unter 089.66627116
oder schreiben uns eine mail an redaktion@muenchensued.de*

Online-Bestellformular:
abo.muenchensued.de



©akepong-stock.adobe.com



LAMBERT

MÖBEL – TEXTIL – LICHT – ACCESSOIRES

LAMBERT FLAGSHIP STORE MÜNCHEN · HACKENSTR. 4 / HOFSTATT

WEITERE LAMBERT FACHHÄNDLER FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE

WWW.LAMBERT-HOME.DE