

Nov 2018 - Jan 2019

M Ü N C H E N
CITY



GLOCKENBACH LEHEL NYMPHENBURG INNENSTADT BOGENHAUSEN

**Kompromisse machen wir keine.
Wir entscheiden uns für alles.**

Ihre Porsche Zentren in München.



Porsche Zentrum Olympiapark

SZM Sportwagen Zentrum
München GmbH
Triebstraße 37
80993 München
Tel. +49 89 159399-0
Fax +49 89 159399-99
www.porsche-olympiapark.de

Porsche Zentrum München

SZM Sportwagen Zentrum
München GmbH
Schleibingerstraße 8
81669 München
Tel. +49 89 480019-11
Fax +49 89 480016-11
www.porsche-muenchen.de

Porsche Zentrum München Süd

SZM Sportwagen Zentrum
München GmbH
Drygalski-Allee 29
81477 München
Tel. +49 89 660087-0
Fax +49 89 660087-95
www.porsche-muenchen-sued.de

Macan: Kraftstoffverbrauch (in l/100 km): innerorts 9,5 · außerorts 7,3 · kombiniert 8,1; CO₂-Emissionen kombiniert 185 g/km



PORSCHE

Liebe Leserin, lieber Leser,



kürzlich sagte eine Dame zu mir: „Ein schönes Magazin machen Sie da. Ich blättere es gerne durch, und wenn ich die Bilder sehe und die Berichte lese, dann staune ich über die überraschende Schönheit und Vielseitigkeit unserer Wohnregion. Und wissen Sie“, fährt die Dame fort, „sehr gerne schaue ich mir auch die Anzeigen und die Berichte über die lokalen Geschäfte an. Das ist sehr interessant, und man erfährt immer wieder Neues.“

Die Dame hat mir aus dem Herzen gesprochen, denn für mich ist klar: Alle Dienstleistungen und Produkte können regional, gleich um die Ecke, in der Boutique, dem Kosmetikinstitut oder beim Schreiner eingekauft werden. Die Qualität stimmt und die Bedienung ist freundlich und kompetent.

Es reicht nicht, unsere schöne Wohnregion und unsere Lebensqualität zu loben, wenn wir ihr beim Einkaufen nicht die Treue halten. Nehmen Sie sich bei Ihrem nächsten Einkauf ein wenig Zeit, schlendern Sie durch die Geschäfte, kaufen Sie beim lokalen Gewerbe ein, machen Sie eine kleine Pause, trinken Sie einen Kaffee und gehen Sie mit Ihrer Familie ins Restaurant gleich nebenan. Neben vielen anderen attraktiven Aspekten unserer Region möchte Ihnen das MünchenCITY-Magazin auch das vielfältige Angebot des örtlichen Gewerbes nahebringen. Ich wünsche Ihnen einen schönen Advent und viel Spaß bei den Weihnachtseinkäufen.

Herzlichst Ihre

Sabina Würz
Herausgeberin-Chefredakteurin

Schlafsofas aus der Schweiz – Funktionalität trifft auf Design

BED for LIVING entstand aus der Idee, ein gesundes Bett in ein bequemes Designsofa zu verwandeln.

Was funktional und pragmatisch ist, sieht zumeist nicht unbedingt gut aus. Ästhetisch ansprechendes wiederum entbehrt häufig praktischer Aspekte. Beides zusammengebracht hat die Schweizer Firma SWISS PLUS mit ihrer Schlafsofakollektion BED for LIVING – eine Synthese aus Multifunktionalität und Design. Zehn Modelle stehen zur Auswahl, entwickelt und optimiert für unterschiedlichste Ansprüche. Sie alle vereinen den gesunden Schlaf mit der Ästhetik eines Designsofas. Und sie alle werden mit viel Liebe zum Detail in der Schweiz hergestellt.

«Schlafen und Sitzen darf keine Kompromisse beinhalten»

Jörg Keller, Gründer und Inhaber von SWISS PLUS, war mit den gängigen Schlafsofas nicht zufrieden. Meist ein Kompromiss und weniger eine optimale Lösung ist das herkömmliche Schlafsofa. Kellers Vision war ein Bettsofa, das die Funktionalität im Design ausgeklügelt verbirgt. «Daher werden beispielsweise die Auszugsfüsse, die den Auszugsteil halten, wie die Rollen eines Flugzeugs hinaufgezogen, sie werden unsichtbar», erläutert er. «Weitere Schlüsselkomponenten unserer Schlafsofas sind, dass Schlafen und Sitzen keine Kompromisse, sondern je eine eigene Lösung



„BED for LIVING Doppio“ überzeugt in der Nacht als ergonomisches Doppelbett und bei Tag als elegantes Designsofa.

**Swiss Plus AG
Showroom München**
Thierschstr. 38
bei Casavela GmbH
Telefon: 0172 389 01 96
schlafsofa@swissplus.net
www.swissplus.net
Di–Fr 11.00 bis 18.30 Uhr
Sa 10.00 bis 16.30 Uhr



Jörg Keller, Gründer und Inhaber

darstellen». Konkret bedeutet das: Eine durch Schaumbombierung konstruierte Sitzoberfläche sorgt für ein bequemes Sitzen und eine profilierte Komfort-Schaumkernmatratze – für ein perfektes Bettklima!

Neuer Showroom in München

Swiss Plus hat kürzlich eine Ausstellung in der Innenstadt Münchens eröffnet. Hier lassen sich Sitz- und Liegequalität der Schlafsofas auf Herz und Nieren testen. Zur Auswahl stehen unzählige Stoffe und Leder aus der Hauskollektion, sowie edle Zwerne aus Italien. Mit der Entwicklung von BED for LIVING ist SWISS PLUS ein über die nationalen Grenzen hinaus reichender genialer Wurf gelungen.



Weihnachten mal anders

Weihnachtsmärkte gibt es heutzutage fast so viele wie Sterne am Nachthimmel. Wer genug von herkömmlichen Adventsmärkten hat, dem zeigen wir, dass es auch anders geht. →

Auf dem Weihnachtsmarkt in der Ravennaschlucht fühlt man sich angesichts des gewaltigen Viadukts klein wie eine Ameise.
©Hochschwarzwald Tourismus GmbH

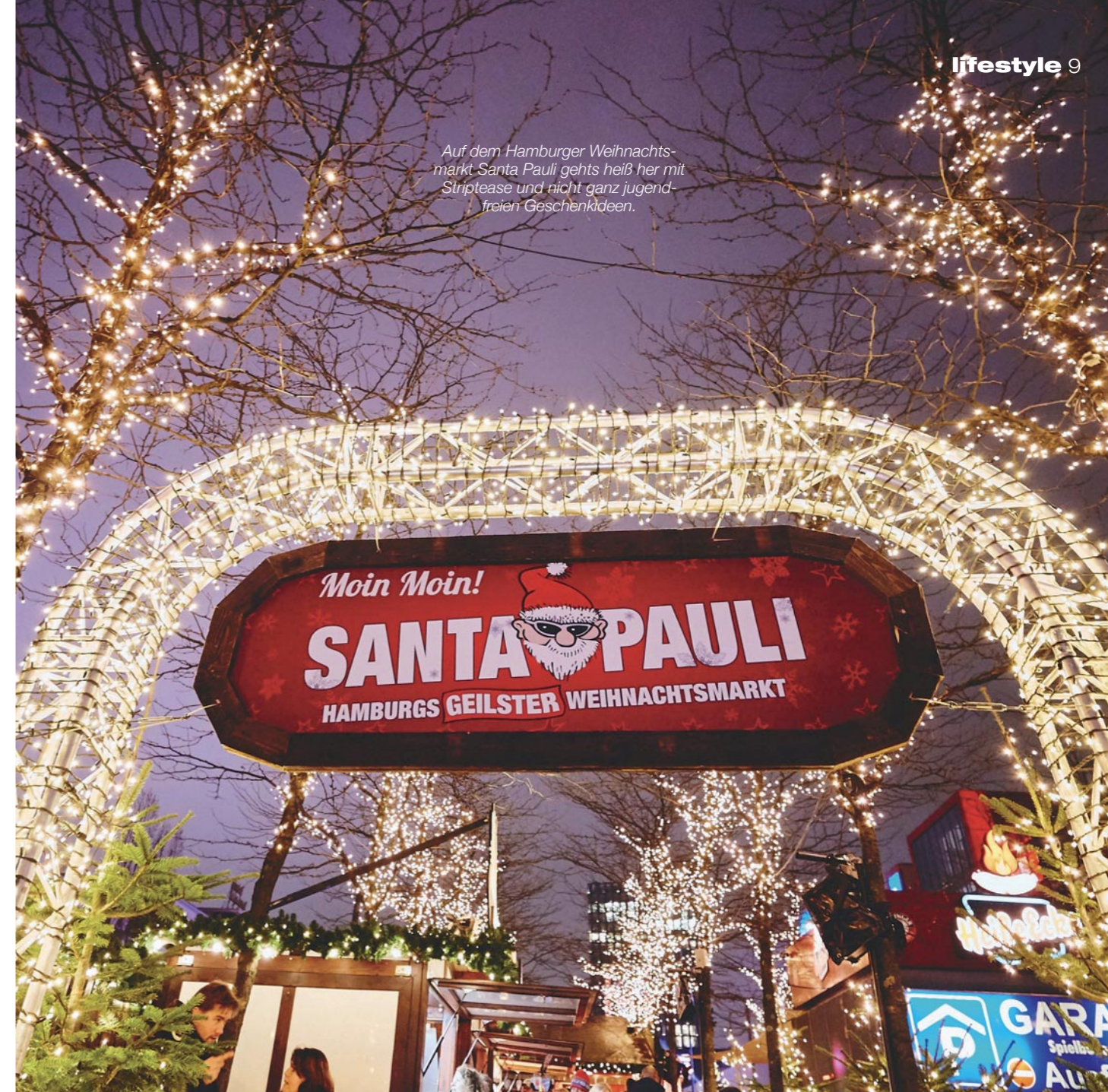


Die Weihnachtszeit muss nicht immer nur besinnlich und „stad“ sein, man kann auch wild und unkonventionell feiern oder in einer spektakulären Umgebung. Ob auf dem erotischen Weihnachtsmarkt in Hamburgs Szeneviertel St. Pauli oder bei Pink Christmas mitten im Münchner Glockenbachviertel, ob unter einem Viadukt in der Höllenschlucht, in einem unterirdischen Weinkeller an der Mosel oder mit der ganzen Familie beim Puppenhaus Festival in London – MünchenCITY hat sich aufgemacht, die ungewöhnlichsten Weihnachtsmärkte zu besuchen.

SANTA PAULI: Hamburgs heißester Weihnachtsmarkt

In Hamburg ticken die Uhren schon immer etwas anders: Von Sonntag, dem 19. November bis Sonntag, dem 23. Dezember entdecken erwachsene Besucher auf dem Spielbudenplatz eine Adventsveranstaltung der sinnlichen Art – bis in die späten Abendstunden. Bei Santa Pauli verschwimmen die Grenzen zwischen konventionellen Traditionen und frivolem Kiezleben und das nicht

ganz jugendfrei. Mit Livemusik auf der Showbühne und sexy Engeln im „Santa Pauli Stripzelt“ macht der Weihnachtsmarkt dem berühmten Kiez alle Ehre. Hier geht es heiß her. Auch an den Ständen findet man ungewöhnliche Geschenke und all das, was auf einen Kiezweihnachtsmarkt gehört. Zum Aufwärmen trinkt man auf dem „Winterdeck“ eine „Bordsteinschwalbe“ oder einen



Auf dem Hamburger Weihnachtsmarkt Santa Pauli gehts heiß her mit Striptease und nicht ganz jugendfreien Geschenkideen.

*Im Szeneviertel St. Pauli
wird bis spät in die Nacht
hinein gefeiert.*





12 lifestyle

Pink Christmas in München hat sich im Laufe der Jahre zum bekanntesten Weihnachtsmarkt Münchens gemauert.



GENUSS PUR
ERHOLUNG PUR
AUSZEIT PUR

Geben Sie bei der Buchung das Codewort „ABSCHALTEN“ an und Sie erhalten einen Wellnessgutschein im Wert von 20 €!



Lassen Sie die Hektik des Alltags hinter sich und gönnen Sie sich behagliche Momente, kulinarische Leckerbissen und ganz viel Entspannung im Hotel Hohenwart. Im VistaSpa erwarten Sie 1.200 m² reinen Wohlgefühls. Unser Highlight: das Solebecken aus Glas auf der Dachterrasse mit traumhaftem Panoramablick übers Meraner Land.

„Nussknacker“ oder kreierte in „Santa’s Glühweinapotheke“ seinen ganz persönlichen Glühwein aus besten Weiß- und Rotweinen aus der Pfalz. Wer es ausgefallener mag, der testet jeden Montag den seltenen glitzernen „Einhornglühwein“ in Pink mit handgeriebenem „Einhornschweifextrakt“. Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Mittwoch von 16:00 bis 23:00 Uhr, Donnerstag von 16:00 Uhr bis Mitternacht, Freitag und Samstag von 13:00 bis 1:00 Uhr und Sonntag von 13:00 bis 23:00 Uhr.

PINK CHRISTMAS in München: Wenn das Glockenbachviertel feiert, wird’s rosarot

Der schwul-lesbische Weihnachtsmarkt auf dem Stephansplatz findet 2018 bereits zum 14. Mal statt. Er ist klein, fein, bunt, abwechslungsreich – und so kommunikativ wie kein zweiter. Lesben, Schwule, Familien, Nachbarn und Gäste des Viertels fühlen sich hier gleichermaßen wohl und freuen sich auf die freundschaftliche Atmosphäre, das ungewöhnliche Händlerangebot,

Hohenwart GmbH
Verdinerstraße 5 | 39017 Schenna | Südtirol | Italien
T +39 0473 94 44 00 | info@hohenwart.com | www.hohenwart.com


HOHENWART®
URLAUB PUR



Im Glockenbachviertel wird der Advent in Pink willkommen heißen.



Auf dem Puppenhaus Festival im Londoner Kensington kommen kleine Dinge ganz groß raus.

den dampfenden Glühwein und die abendlichen Show-Auftritte. Was 2005 als Wochenendveranstaltung begann, hat sich im Laufe der Jahre zu einem lebendigen Fixpunkt in der Münchner Adventszeit gemausert: Der kleinste Weihnachtsmarkt der Stadt ist mittlerweile auch einer der bekanntesten. Dazu tragen nicht nur die originellen Shows oder die nicht alltäglichen Verkaufsstände, sondern vor allem die ausgelassene Stimmung bei. Basis des Erfolgs sind die über 80.000 Besucher. Außerdem ist Pink Christmas der einzige Weihnachtsmarkt der Münchner Innenstadt, der bis 22:00 Uhr geöffnet hat. Auf

der kleinen Bühne sind Travestie-Stars Gene Pascale, Baby Bubble, Christina aus Amsterdam, France Delon oder Whitney-Double Ikenna Benéy mit von der Partie, ebenso wie DJ James Munich und Kabarettist Thomas Mack. Auch in diesem Jahr ist Pink Christmas die komplette Adventszeit über am Start: Ab dem 26. November bis zum 22. Dezember wird gleich neben dem denkmalgeschützten Alten Südfriedhof flaniert, geshoppt, gefeiert, gegessen und getrunken. Pink Christmas ist vom Sendlinger Tor in wenigen Minuten zu Fuß zu erreichen. ➔



Das Londoner Puppenhaus Festival begeistert mit liebevollen Details Groß und Klein.

Puppenhaus Festival in Kensington: Die ganze Welt in einer Nusschale

Das Puppenhaus Festival in London vereint seit über 30 Jahren die schönsten und ausgefallensten Puppenhäuser, Miniaturmöbel und klitzekleine Alltagsgegenstände. Nur die besten Handwerker ihres Faches stellen hier ihre Miniaturausgaben des alltäglichen Lebens vor und stehen Besuchern Rede und Antwort, wie man diese selbst herstellt. 170 Künstler aus aller Welt präsentieren ihre Kreationen bei diesem außergewöhnlichen Festival in Kensington: Von voll ausgestatteten Villen über Teddy-

bären bis hin zu Minimöbeln finden hier nicht nur Sammler und Puppenhausliebhaber handgemachte Geschenke sowie Werkzeuge und Tipps, wie man diese selbst herstellt. Diese Mitbringsel passen selbst in den kleinsten Koffer. Auch Familien mit kleinen Kindern können hier ihre Fantasie spielen lassen und in die große Welt der kleinen Dinge eintauchen. Der 50. Event dieser Art öffnet am 1. Dezember 2018 seine Tore im stimmungsvollen Ambiente der Kensington Town Hall und am 3. Februar 2019 in der City of London. Hier kommt das Kleine ganz groß raus. Die Öffnungszeiten sind von 11:00 bis 16:00 Uhr, Tickets kauft man am besten rechtzeitig online. ➔



Nur die Besten ihres Faches dürfen hier in Kensington ihre Kunstwerke präsentieren.



HOTEL LAMM

alpine lifestyle & spa // since 1670

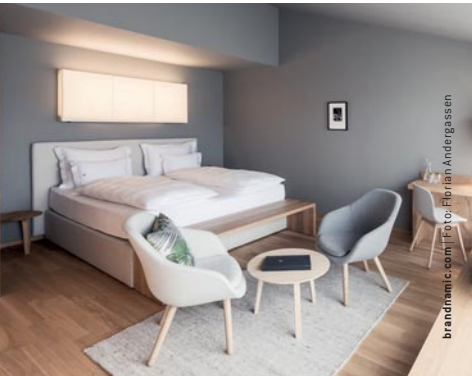
Weihnachtsmarkt in der Ravenschlucht: Lichterspektakel im Höllental

Wer auf der Suche nach einem Weihnachtsmarkt mit surrealem Ambiente und beeindruckender Architektur ist, der findet im Hochschwarzwald das Richtige. Direkt neben dem 40 Meter hohen Eisenbahnviadukt der Höllentalbahn erstrahlt in der Adventszeit die Ravenschlucht in einem ganz besonderen Licht. Unter dem mächtigen Bauwerk entsteht in der Vorweihnachtszeit ein Dorf aus kleinen Holzhütten, wo mehr als 40 Anbie-

ter feinstes Kunsthandwerk, außergewöhnliche Geschenkideen und regionale Produkte verkaufen. Die einzigartige Atmosphäre wird durch geschickt angebrachte Lichteffekte noch verstärkt. Eingerahmt von steilen Hügeln und mitten im Wald thront das Eisenbahnviadukt der Höllentalbahn als atemberaubende Kulisse für diesen Weihnachtsmarkt, der sich aufgrund seiner Location von anderen Adventsmärkten abhebt. Die Mischung aus tra-



*In der ungewöhnlichen Location des Höllentals wird der Advent zu etwas ganz Besonderem.
©Hochschwarzwald Tourismus GmbH*



HOTEL LAMM // Seis-Seiser Alm Bahn AG

T +39 0471 706 343 // info@lamm-hotel.it // www.lamm-hotel.it



Mit großartigen Lichteffekten bekommt die Ravennaschlucht eine schaurig-schöne Atmosphäre. ©Hochschwarzwald Tourismus GmbH



22 lifestyle

An der Mosel feiert man den Advent unter der Erde. ©G.Weyrich

ditionellem Handwerk und regionalen Speisen und Getränken können Besucher ab dem 30. November bis zum 23. Dezember immer freitags, samstags und sonntags bestaunen. Die Öffnungszeiten sind freitags von 15:00 bis 21:00 Uhr, samstags von 14:00 bis 21:00 Uhr und sonntags von 13:00 bis 20:00 Uhr. Parkplätze können vorab reserviert werden, der Eintritt für Erwachsene beträgt freitags 3,- Euro, samstags und sonntags 4,- Euro. Von den Bahnhöfen Himmelreich und Hinterzarten fahren kostenlose Shuttlebusse in die Ravensaschlucht.

8. Mosel-Wein-Nachts-Markt in Traben-Trarbach: Weihnachten im unterirdischen Weinkeller

Das mystische Netz aus Weinkellern aus dem 16. Jahrhundert, das sich unter der Stadt Traben-Trarbach erstreckt, verwandelt sich zur Weihnachtszeit in einen höchst originellen unterirdischen Adventsmarkt. Im Halbdunkel der sogenannten „Vinotropolis“ präsentieren Kunsthandwerker und Aussteller von Mosel, Eifel, Huns-



Schumann's
TAGESBAR

BOSS
HUGO BOSS

Massimo Dutti

MaxMara

FÜNF HÖFE
OPTIK

NIESSING

PETER KAISER
#beautifulsince1938

EXKLUSIVE MOMENTE IN
FASHION, GENUSS UND
LIFESTYLE

KUNSTHALLE
MÜNCHEN

Sie lieben das Einzigartige? Wunderbar!
Denn mehr als 40 unserer 60 Markenstores und Gastronomien finden Sie in München nur bei uns: von internationalen Fashion-Labels über Münchner Traditionsgeschäfte bis zu Bars und Restaurants, die in ganz Deutschland einen Namen haben.

Besuchen Sie uns – wir freuen uns auf Sie!

FÜNF HÖFE
MÜNCHEN





Der Mosel-Wein-Nachts-Markt wird in den alten Weinkellern der Stadt Traben-Trarbach zelebriert. Das sogenannte „Vinotropolis“ ist ein Netz aus zusammenhängenden unterirdischen Weinkellern aus dem 16. Jahrhundert. Mit viel Wein und Kunsthandwerk startet man hier feucht-fröhlich in die Adventszeit.

© Baumann Fotografie „Jan-Gerrit Baumann“

rück und Rhein ihre hochwertigen Dekoartikel, Geschenkideen sowie kulinarische Spezialitäten und Produkte rund um das Thema Wein und Wellness. Antikes sowie kreatives Mode- und Schmuckdesign aus der Region kommt dabei nicht zu kurz. Der bislang einzige unterirdische Weihnachtsmarkt rund um Wein, Genuss und Wellness lädt nicht nur zum gemütlichen Verweilen unter Tage ein. Auch außerhalb der Traben-Trarbacher Unterwelt stimmt ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit kulturellen, traditionellen und musikalischen Highlights auf das schönste aller Feste ein. Vom 23. November 2018 bis zum 1. Januar 2019 können Besucher jeweils an den Wochenenden den unterirdischen Adventsmarkt erleben. Geöffnet hat die Unterwelt vom 23. November bis zum 16. Dezember freitags bis sonntags von 11:00 bis 21:00 Uhr, vom 20. Dezember 2018 bis 1. Januar 2019 täglich von 11:00 bis 21:00 Uhr und am 31. Dezember von 11:00 bis 16:00 Uhr, Am 25. November sowie am 24. und 25. Dezember ist der Mosel-Wein-Nachts-Markt geschlossen. ■

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

Weltpremiere in den FÜNF HÖFEN

Ende September eröffnete der neue Massimo Dutti Flagship-Store in den FÜNF HÖFEN – auf größerer Fläche, mit neuem Storekonzept und vielen, teils einzigartigen Specials. Wir haben uns mal umgesehen. ➔





Das Warten hat sich gelohnt: Sieben Monate mussten die Münchner auf ihren Massimo Dutti an der Theaterstraße verzichten. Jetzt ist der beliebte Fashion-Store wieder da. Auf mehr als 900 Quadratmetern und zwei Ebenen wurde in den FÜNF HÖFEN weltweit erstmals das neue Storekonzept der Marke realisiert.

Beim Betreten des Stores wird man umfassen von sanftem Duft und einer voluminösen botanischen Installation des belgischen Blumenkünstlers Thierry Boutemy – bekannt geworden durch seine Arrangements für Sofia Coppolas Kinofilm „Marie Antoinette“. Ein paar Schritte weiter öffnet sich der Raum in ein luftiges Ambiente aus schlichtem Designmobiliar, mit luxuriösem Marmor-

boden, kunstvollen Tapeten, sanften Farben und raffiniertem Lichtdesign.

Einmalige Kollektionen und Services

Im Erdgeschoss: die Damen-Kollektionen, mit „Limited Editions“ und der exklusiven „Munich Selection“ – ausgewählten Kleidungsstücken, die eigens für den Münchner Store produziert werden und nur hier erhältlich sind. Auf der Treppe nach oben bestaunt man eine Inszenierung der Münchner Künstlerin Natalie Loher – und spaziert in die Herren-Abteilung. Unter den Kollektionen finden sich auch hier Limited Editions, eine „Munich Selection“ und – weltweit erstmals – die brandneue „Travel Collection“. Wie beim Maßschneider wird man im hintere-





ren Bereich bedient: Die „Personal Tailoring Kollektion“ wird bei Bedarf individuell perfekt angepasst. Premiere in München hatte auch Massimo Duttis neue, persönliche Stilberatung: Spezialisierte Mitarbeiter betreuen intensiv, empfehlen Outfits und stehen bis zur Entscheidung zur Seite – auch mit Terminvereinbarung.

Spieglein, Spieglein ...

Die neuesten Hightech-Features feierten hier übrigens ebenso Weltpremiere: „Magic Mirrors“ und interaktive Umkleidekabinen. An den interaktiven Spiegeln kann man sich inspirieren lassen oder gezielt nach Artikeln und ihrer Verfügbarkeit im Store suchen. „Magic“ wird es, wenn man ein Teil nahe vor den Spiegel hält: Alle Informationen erscheinen wie von Zauberhand auf dem Screen. Und wer gerade keine Zeit zum Anprobieren oder Anstellen an der Kasse hat, scannt den Barcode am Spiegel mit dem Smartphone und bestellt das Lieblingsstück per Massimo Dutti App nach Hause.

Ähnlich verblüffend: die Umkleiden. Ein Mitarbeiter scannt die mitgebrachten Teile am Tresen – und abrakadabra: Sie werden am Touchscreen in der zugewiesenen Kabine angezeigt. Per Fingertipp kann man sich dort über die Kleidungsstücke informieren, andere Größen oder Farben oder den Mitarbeiter selbst herbeizaubern. Auf Wunsch werden auf dem Screen auch dazu passende Kleidungsstücke, Accessoires oder Alternativen vorgeschlagen.

Unser Fazit: Magic! Mit dem neuen Massimo Dutti Store bieten die FÜNF HÖFE – neben vielen anderen Markenstores, die man in ganz München nur hier findet – ein weiteres exklusives Highlight. Ein Muss auf jedem Shoppingtrip durch die Innenstadt. ■

www.fuenthoefe.de



Belvita

LEADING WELLNESSHOTELS
SÜDTIROL

Wellness de luxe in Südtirol

Sie sehnen sich nach einer Auszeit der Extraklasse? Die 28 Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol bieten einen exklusiven Wellnessurlaub und höchste Qualität in allen Bereichen. Mit traumhaften Pool-Landschaften, großzügigen Saunaoasen und verwöhnenden Beauty-Behandlungen sorgen die besten Wellnesshotels in Südtirol für ein Wohlfühl ohne gleichen. Die atemberaubenden Naturlandschaften, die raffinierten Gourmetkreationen und die herzliche Gastfreundschaft machen das Urlaubsfeeling perfekt!

Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol | Julius-Durst-Straße 44 | I-39042 Brixen | Südtirol
T +39 0473 499 499 | wellnesshotels@belvita.it | www.belvita.it



Saint Laurent at it's Best

Voluminös, verspielt oder minimalistisch, die Herbst / Winter Kollektion 18/19 von Saint Laurent bietet für jeden Stil etwas Besonderes. Jetzt bei FÜNF HÖFE OPTIK.



Extrem feminin und ganz klassisch

Diese schmale Sonnenbrille in stylischer Cat-Eye-Form im Stil der 60s ist das Must-have Accessoire von Saint Laurent in dieser Saison. Das elegante Modell mit schwarzem Gestell aus Acetat sowie mit schmalen Bügeln, ist perfekt für die moderne Frau von heute.



New Wave mit Saint Laurent

Die New Wave Betty Sonnenbrille von Saint Laurent sorgt mit ihrem Oversize-Look und der markanten Form für futuristisches Flair. Das Logo ist filigran seitlich an den Bügeln eingraviert. Qualität made in Italy.



LouLou de la Falaise

LouLou de la Falaise war nicht nur eine der engsten Vertrauten von Modeschöpfer Yves Saint Laurent, sondern auch seine Muse. So war sie auch Inspiration für diese luxuriöse und einzigartige Sonnenbrille mit ihren herzförmigen Gläsern. Beeindruckend schön.



Wellness für die Augen bei FÜNF HÖFE OPTIK

MünchenCITY im Gespräch mit Max Schafrin, Geschäftsführer von FÜNF HÖFE OPTIK

Herr Schafrin, Ihr Haus bietet eigens eine Wellnessbrille an. Was darf man sich darunter vorstellen? Bei unserer Wellnessbrille handelt es sich um die perfekte Kombination aus Brillen unserer hauseigenen FÜNF HÖFE OPTIK Kollektion und ausgezeichneten Nahkomfortgläsern, die sich ideal für langes Arbeiten am Computer eignen.

Das klingt spannend, warum nennen Sie es nicht Arbeitsplatzbrille? Weil unsere Wellnessbrille nicht nur am Arbeitsplatz getragen werden kann. Man kann sagen, dass es eine Indoor-Brille ist. Dank unserer neuartigen Messgeräte und der individuellen Anpassung an das persönliche Sehverhalten, kann man diese Brille für verschiedene Tätigkeiten im Raum auslegen. Der Nutzungsrahmen reicht von Computerarbeit über Essen mit Freunden bis zu Meetings oder gemütlichen Fernseh-abenden.

Also eine Art Gleitsichtbrille? Nicht wirklich. Der Aufbau mag der einer Gleitsichtbrille ähneln, allerdings liegt der Fokus dieser Brille mehr darauf, was sich in der Nähe von circa 40 Zentimetern bis drei Metern abspielt. Deshalb ist unsere Wellnessbrille auch nicht für den Straßenverkehr geeignet.

Was zeichnet Ihre Wellnessbrille noch aus? Die Gläser unserer Wellnessbrille ermöglichen schärfstes, kontrastreiches und reflexionsfreies Sehen auch bei schwierigen Lichtverhältnissen. Zum Schutz und zur Entlastung der Augen bei blauem Licht, welches PCs, Tablets und Smartphones abgeben, sind diese Gläser zusätzlich mit einer speziellen Beschichtung veredelt. Das führt zu entspannterem Arbeiten am PC und weniger müden Augen.

Scheint tatsächlich eine Wellnessbrille zu sein. Aber für wen ist diese Art Brille nun eigentlich geeignet? In der Regel für jeden Brillenträger ab 40 Jahren. Allerdings ist sie natürlich auch zum entspannten Arbeiten am PC gedacht, sodass jeder, der eventuell Schwierigkeiten beim Lesen in der Nähe oder am PC hat, sich angesprochen fühlen darf. Für Ihre Leser haben wir übrigens ein besonderes Angebot. Beim Kauf unserer Wellnessbrille kann sich der Kunde ein Modell aus unserer FÜNF HÖFE OPTIK Kollektion bis 31. Januar 2019 kostenlos aussuchen.

FÜNF HÖFE OPTIK
Tel. 089/24 24 38 38
Theatinerstraße 8
mail@5hoefe-optik.com
www.5hoefe-optik.com

Tel. 089/26 94 96 67
Maffeistraße 6
optik@5hoefe-optik.com

Britta und Max Schafrin, beide Augenoptikermeister und Geschäftsführer von FÜNF HÖFE OPTIK



Winterzeit im Forsthofgut

Unser Hotel Forsthofgut liegt direkt an der Piste und ist Ihr zentraler Ausgangspunkt in das Skigebiet Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn. Mit der Skipiste direkt am Hotel vorbei und der nur 200 Meter entfernten Gondelbahn Asitz starten Wintersportler schnell und einfach ins Skivergnügen. Durch den hoteleigenen Skiverleih, einem Skischul- und Skikarten-Service gestalten wir Ihren gesamten Urlaub so unkompliziert wie möglich.

JETZT BUCHEN

INFO@FORSTHOFGUT.AT ODER +43 6583 - 8561

WWW.FORSTHOFGUT.AT



ENTSPANNUNG IM
waldSPA AUF 3.800M²



SPORTPOOL BERGFRISCHE



KOSTENLOSER RODELVERLEIH

Angebot

PULVERSCHNEE OLÈ

3-7 Nächte, 13.01.-31.01.19

ab Euro 805 pro Person

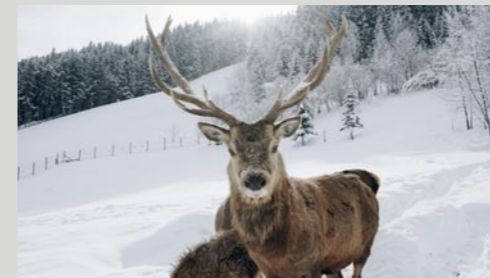


GEFÜHRTE FACKELWANDERUNG



BAR & NATURAPOTHEKE BOTANIST

HOTELEIGENES WILDGEHEGE



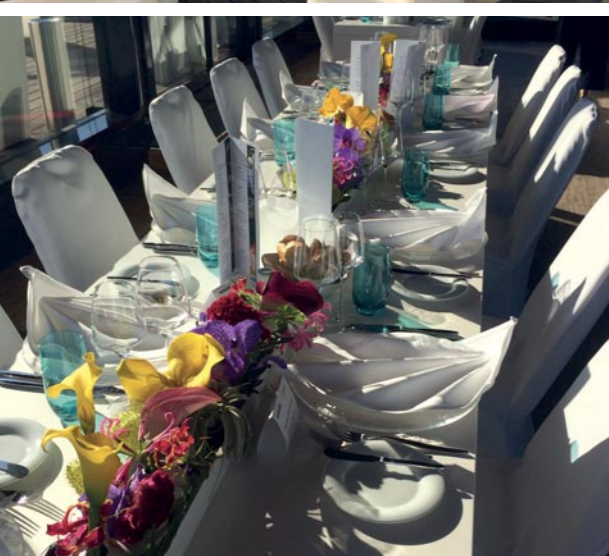
Direkter Einstieg in den Skicircus

SAALBACH-HINTERGLEMM-LEOGANG-FIEBERBRUNN



upside east® Münchens Premium-Location

Ganz München. Ganz oben. Ganz anders.



Es schwebt förmlich über den Dingen, das „upside east®“. Münchens spektakuläre Premium Location nimmt ihren Topstatus wörtlich: Das „upside east®“ befindet sich in den obersten beiden Stockwerken der Medienbrücke in München, scheinbar schwerelos in 45 Metern Höhe, so unverwechselbar wie exklusiv – und architektonisch mit dem Red Dot Design Award sowie dem Location Award in der Kategorie Designlocation ausgezeichnet.

In dieser Hochlage finden unterschiedlichste Sinneseindrücke zusammen: Schon beim Näherkommen fesselt die atemberaubende Konstruktion, im Inneren überzeugt ein faszinierendes Ambiente, nur noch übertroffen vom wahrlich einzigartigen Ausblick über ganz München. Das „upside east®“ selbst ist bereits ein mehrdimensionales Erlebnis.

Es bildet damit den optimalen Rahmen für ein unvergessliches Event: Ihre Veranstaltung. Das „upside east®“ besteht aus zwei unterschiedlichen Levels, die zusammen alle denkbaren Möglichkeiten bieten: Bis zu 750 Quadratmeter variabel gestaltbare Eventfläche stehen für hochkarätige Konferenzen, Empfänge, VIP-Veranstaltungen, elegante Gala-Abende, spannende Motivations-events oder BBQs der besonderen Art zur Verfügung.

Der Höhepunkt dieses „Höhepunkts“ ist die ausladende Dachterrasse des Levels 10: großzügige 150 Quadratmeter in Sonnennähe. Nur wenige andere Plätze auf dieser Welt bieten diese unbeschreiblich freie Atmosphäre, dieses Erlebnis der Weite und das Gefühl, die Welt von hier aus umarmen zu können ... ein Hauch von Singapur und New York. www.upside-east.com



Katharina Inselkammer

Münchner Ladies mit großem Herzen

Man kann von besonderen Menschen auch lernen

Mit ihrem Mann Peter betreibt Katharina Inselkammer das Hotel „Platz!“ seit fast 30 Jahren, und gemeinsam führen sie das Armbrustschützenzelt auf der Wiesn. Ende letzten Jahres hat sie sich aber einen Traum erfüllt: ihr eigenes Gastronomieunternehmen – für besondere Menschen. Ein Projekt, für das sie aber ganz sicher kein Mitleid, sondern die Anerkennung für die Qualität der Küche erreichen möchte. Die „Kunst-Werk-Küche“ im Münchner Werksviertel ist ein Deli und eine Kochschule, sie richtet interne und externe Caterings aus, versorgt Schulen und bietet auch Unternehmen einen Mittagstisch. Trotz dieses vollen Programms und mitten im Endspurt der Wiesenvorbereitung hat Katharina Inselkammer Zeit für ein Gespräch mit uns gefunden.

Wie ist die Idee zur „Kunst-Werk-Küche“ entstanden? Wir haben vier Kinder und zwei davon sind in die Montessori-Schule gegangen. Irgendwann war man dort mit der damaligen Speisensituation nicht so zufrieden. Die Kinder sind auch sportlich viel unterwegs, brauchen

also eine gesunde, ehrliche Küche. Und die Leitung wusste, dass ich gerne koche ... Das war der erste Grundstein dieser Idee. Dazu kam, dass unsere beiden Söhne das Konzept der Montessori-Schule mit einer gesunden Mischung von 22 Kindern, davon jeweils drei besondere, unglaublich gut aufgenommen haben. Und ich habe gesehen, wie gut Inklusion funktionieren kann – die Idee zu meinem inklusiven Gastro-Konzept war geboren.

Wie viele besondere Menschen arbeiten bei Ihnen? Manchmal schwankt es ein wenig, aber grundsätzlich derzeit 42 Mitarbeiter, davon 12 besondere.

Müssen denn Ihre Mitarbeiter ohne Behinderung eine besondere Qualifikation haben? Jeder, der bei mir anfängt, braucht ein großes Herz. Keiner soll mehr arbeiten, um die Arbeit der anderen zu kompensieren, aber die Zusammenarbeit erfordert Geduld. Einmal kam einer unserer Spüler zu mir und beschwerte sich: „Jetzt hab’ ich es ihr fünf Mal erklärt, was sie machen soll und“





Die Einrichtung stammt zum Teil aus einem aufgelösten Goldschmiedeladen. Dafür finden sich in den Schubladen sogar noch „Beweise“.

die kann es nicht.“ Also habe ich ihn gebeten: „Dann erkläre es ihr nochmal“, und er hat zwar die Augen verdreht, ist aber wieder zurückgegangen. Eine Woche später kam er zu mir und strahlte: „Wissen Sie was? Jetzt habe ich es ihr zehn Mal erklärt und jetzt kann sie es.“ Genau darum geht es eben auch gemäß dem Montessori-Konzept „Hilf mir, es selbst zu tun“. Unseren besonderen Mitarbeitern wird nicht Arbeit abgenommen, sondern wir erklären ihnen, wie sie eine echte Hilfe sein können.

Sie arbeiten vor allem mit Menschen mit geistiger Beeinträchtigung. Wie wirkt sich das auf deren Leistungsfähigkeit aus? Und wie können Sie sich das leisten? Nehmen wir mal ein Beispiel: Im Moment produzieren wir auch gerade Semmelknödel für das Wiesenzelt – derzeit nur für das Armbrustschützenzelt, ich hoffe, im nächsten Jahr vielleicht auch schon für andere. Aber das nur nebenbei. Ein normaler Koch schafft in der Stunde so um die 80 bis 85 Knödel. Da haben wir nun auch eine besondere Dame eingeteilt. Die schafft in der

Stunde fünf Knödel, wenn sie sich konzentriert! Hier kann man also nicht mit einem normalen Preis-Leistungs-Verhältnis rechnen. Aber wir müssen etwas anderes sehen: den Menschen, der etwas kann. Und die fünf Knödel in der Stunde sind ein extremes Beispiel. Bei uns arbeitet zum Beispiel auch ein junger Mann, der das Backen für sich entdeckt hat. Da hat ihn früher keiner rangelassen. Mittlerweile macht er uns die tollsten Teige – und es ist kein großer Zeitunterschied mehr da.

Nun gab und gibt es ja auch Behindertenwerkstätten ... Was ist der Unterschied zu einem Projekt wie dem Ihren? Ja, die gibt es – und das ist auch gut. Aber sie sind meiner Meinung nach nicht mehr zeitgemäß. Denn im Endeffekt ist dieses Trennen ein Wegsperrern. Trotzdem bin ich natürlich dankbar, dass es Menschen gibt, die sich dort um andere kümmern. Aber wenn wir es alle zusammen schaffen würden, dass mehr Menschen wie hier ins normale Arbeitsleben inkludiert werden, wenn jeder Arbeitgeber, dem es möglich ist, nur ein

bisschen dazu beitragen würde, dann wären wir eine viel freiere, offenere Gesellschaft. Ich habe Gott sei Dank vier gesunde Kinder ... Hätte ich nun nicht so viel Glück gehabt, würde ich mir wünschen, dass mein Kind so leben und arbeiten kann wie unsere Mitarbeiter hier. Man ist nicht alleine, jeder sieht jeden, und man arbeitet im Team.

Sie haben im Vorgespräch schon gesagt, dass Sie viel lernen mussten, aber gerade auch von Ihren besonderen Mitarbeitern viel gelernt haben. Das stimmt. Auch mein Chefkoch Oliver Munder ist da eine absolute Bereicherung. Wir zwei machen das jetzt von Anfang an zusammen, und seine ruhige Art ist einfach unglaublich. Beide haben wir sehr viel dazugelernt, denn unsere Mitarbeiter haben ja auch sehr unterschiedliche Einschränkungen. Die sind vor allem im Bereich der geistigen Behinderungen, wobei ich diese einerseits als größere Herausforderung sehe und sie andererseits tatsächlich deutlich zunehmen. Man darf nicht vergessen: Wer heute wegen eines Burnouts (also einer tiefen Depression) eineinhalb Jahre krankgeschrieben ist, ist schwerbehindert. Unsere Belastbarkeit wird in der heutigen Zeit extrem auf die Probe gestellt, auch weil wir verlernt haben, abzuschalten und nicht ständig multitaskingmäßig herumzuwirbeln. Und ge-

rade das lernen wir oft von den besonderen Mitarbeitern – ganz einfach, weil sie Multitasking gar nicht können. Hier arbeitet eine junge Dame, die in dem Moment, in dem Musik im Hintergrund läuft, nichts anderes mehr machen kann, als dieser Musik zuzuhören. Aber das ist doch eigentlich gut. Denn wenn ich mit ihr rede, dann weiß ich auch, dass sie nur mir zuhört und sonst nichts anderes macht. Eigentlich ist das eine große Sache, dass mir die Eltern diese ehrlichen, geradlinigen Menschen anvertrauen, ich sie kennenlernen darf.

Sie müssen auch unbedingt etwas zur „Sonne im Schneesturm“ erzählen. Das gehört zu einem meiner Kernpunkte: Kreativität, Kommunikation und die Kunst, das alles in der Küche zu verbinden und nach außen zu tragen. Wenn wir zum Beispiel Schulen beliefern und ein

Gericht wie „Piccata Milanese mit Gemüse“ kochen, richten wir das zunächst an, setzen uns dann gemeinsam an den Tisch und ich frage alle: „Wie schaut das denn aus?“ „Wie Sonne im Schneesturm“, meinte ein junger Mann in diesem Fall. Also heißt das Gericht jetzt „Sonne im Schneesturm“. Dann habe ich alle ge-



Hier im Deli wird es in Zukunft auch ein bisschen Feinkost zum Kaufen geben, z. B. selbstgemachte Tomatensauce, Marmeladen und Blaubeersirup.

beten, nun auch ein Bild von einer Sonne im Schneesturm zu malen, und eine unserer jungen Damen hat eine wahnsinnig schöne gelbe Sonne gemalt, und wir haben das Bild zusammen mit dem Gericht ausgeliefert. Was ist passiert? Der junge Mann hat ein Gericht erfunden, die junge Dame ein Bild gemalt, das von allen gesehen wird – das ist Wertschätzung pur. Und das Schulkind geht nach Hause und erzählt seiner Mutter. „Ich habe heute ‚Sonne im Schneesturm‘ gegessen.“ Das ist doch wunderschön. Übrigens sind die Titel nicht immer so malerisch. Neulich gab es Brokkoligemüse mit Tellerfleisch, das heißt jetzt „Batz mit grünem Dreck“ – aber es wurde mit Begeisterung gegessen.

Wie ist denn die Akzeptanz Ihres Delis und des Caterings – gibt es Berührungspunkte? Hier im Deli nicht,

aber wenn ich ein Catering ausrichte – vor allem, wenn es mit Service ist –, frage ich immer ganz klar, ob es inklusiv sein darf. Es ist ja nicht so, dass ich „inklusiv“ auf der Stirn geschrieben habe, und ich möchte ehrlich gesagt auch, dass die Leute zu uns kommen oder uns buchen, weil es schmeckt. Ich will kein Mitleid, das finde ich ganz schrecklich, deswegen auch die klare Frage. Vor kurzem hatten wir zum Beispiel ein Catering bei einem Münchner Juwelier, die haben sofort geantwortet „Selbstverständlich!“. Dann waren wir mit 19 Angestellten vor Ort, davon sechs schwerbehindert, und es hat toll funktioniert. So etwas macht mich glücklich, weil es ein Schritt nach draußen ist.

So befriedigend solche Augenblicke sind, das ganze Konzept ist keine heile Welt sondern täglicher Kampf, daraus machen Sie auch kein Geheimnis.

Ich stoße fast täglich auf Grenzen und auch auf finanzielle Hürden, mit denen ich nicht gerechnet hätte. Nehmen wir mal das Arbeitsamt. Ich wollte von Anfang an

Die Stühle sind aus dem Platzl ausgemustert worden. Und weil Katharina Inselkammer in ihrem Lokal immer das Gefühl vermitteln will, dass man gerne sitzenbleibt, hat sie sie gerne genommen.

die besonderen Menschen genauso behandeln wie die Nichteingetragenen. Das bedeutet: Wer sich bei mir bewirbt, arbeitet zunächst Probe. Erst dann gibt es einen Vertrag. Das habe ich so gemacht, und dann bin ich zum Arbeitsamt und habe um offizielle Unterstützung gebeten, die ja auch vorgesehen ist. Dort wurde mir allerdings erklärt, ich bekäme nichts, weil ich es „falsch herum“ angestellt hätte. Ich müsste vorher fragen, ob jemand überhaupt Unterstützung bekäme, und ihn erst dann einstellen, sonst würde es so aussehen, als mache ich es nur wegen der Unterstützung. Diese Logik verstehe ich nicht. Wenn ich nur die einstelle, die Unterstützung bekommen, DANN geht es doch offensichtlich genau darum. Die Antwort: „Ja, das mag sein, aber was Sie machen, gibt es noch nicht in dieser Größenordnung, deshalb haben wir noch keine Richtlinie.“

Aber ganz ohne Unterstützung geht es doch nicht!

Ich glaube an dieses Projekt und habe sehr viel selbst investiert. Aber richtig, ganz ohne Unterstützung geht es natürlich nicht. Unter anderem aus diesem Grund habe ich jetzt den Förderverein gegründet. Damit kann ich dann auch Spendenquittungen ausstellen. Und ich überlege außerdem, ob wir nicht ein oder zwei Charity-Veranstaltungen organisieren sollen, damit ich nicht nur den einen oder anderen Arbeitsplatz bieten, sondern das Gesamtkonzept weiterspinnen kann.



Dazu gehört zudem, dass Sie seit diesem Jahr auch ausbilden. Wir haben gerade das erste Tandem geschnürt, sodass ein Mensch mit und einer ohne Behinderungen gemeinsam zur Schule gehen können. Und der nicht behinderte junge Mann ist übrigens auch besonders, denn er ist Flüchtling. Anfangs werden die beiden noch von einer Sozialpädagogin begleitet. Das ist übrigens jetzt erst möglich geworden, da Bayern der Inklusion an Berufsschulen zugestimmt hat. Die beiden sind hochmotiviert und ich könnte mir vorstellen, dass sie sich gegenseitig gut unterstützen.

Wir möchten dieses Gespräch unbedingt nochmals mit dem Hinweis abschließen: In und mit der „Kunst-Werk-Küche“ können die Gäste genießen und genussvoll feiern. Dieses Projekt also als Gast oder Kunde zu unterstützen, bedeutet im wahrsten Sinn des Wortes, sich und anderen etwas Gutes zu tun. ■

www.kunstwerkkuche.de





Abu Dhabi – München

160 Jahre Hotel „Vier Jahreszeiten“ in der Maximilianstraße in München – damit ist das Grandhotel eines der ältesten Hotels der Welt. Die Gästebücher lesen sich wie das Who-is-Who internationaler Prominenz. Anfang des Jahres hat Holger Schroth als Generalmanager dieses Traditionshaus übernommen. Ein Gespräch über ein Leben in der Welt, das Ankommen in München und den Genuss von vier Jahreszeiten.

Herr Schroth, Sie sind schon lange bei „Kempinski“, haben viele Häuser geführt oder sogar eröffnet. Bevor Sie hier nach München gekommen sind, waren Sie fünf Jahre in Abu Dhabi. Ist das nicht eine sehr extreme Umstellung? Als Hoteldirektor und ganz allgemein, wenn man im Hotelfach Karriere machen will, gehört Wechsel immer dazu. Ich glaube, ich bin jetzt etwa 27 Mal umgezogen, seit ich angefangen habe, im Hotelfach zu arbeiten. 29 Jahre bin ich bei „Kempinski“. Da ist der Unterschied in den einzelnen Häusern nicht mehr so groß. Natürlich sind die klimatischen und vor allem die kulturellen Unterscheide zwischen Abu Dhabi und München riesig, aber man lernt, sich schnell anzupassen.

München ist Ihnen allerdings auch nicht völlig neu. Sie haben schon von 2005 bis 2008 das Airport-Hotel

am Flughafen geleitet als es noch „Kempinski“ war. Richtig, und ich bin ja auch – zwar in Baden-Württemberg – direkt an der Grenze zu Bayern aufgewachsen und schon damals öfter in München gewesen. Und es ist natürlich schön, in eine Stadt zu kommen, die man ein bisschen kennt: Wenn ich zum Beispiel in München durchs Tal laufe und um die Ecke biege, und finde dort immer noch den „Cosmogrill“! Dort haben wir schon vor etlichen Jahren nachts noch einen Hamburger gegessen, wenn wir abends spät unterwegs waren. Solche Wiederentdeckungen sind schon nett.

Apropos abends weggehen? Wo gehen Sie denn in München aus? Natürlich gehen meine Frau und ich relativ häufig zum Essen aus, um das kulinarische München (wieder) zu entdecken. Aber an den Wochenenden genießen wir besonders das kulturelle Angebot Mün-





Holger Schroth, der neue Generalmanager des Vier Jahreszeiten Kempinski

chens. In den letzten Monaten haben wir das richtig auskosten, denn Abu Dhabi hat diesbezüglich ja nicht wirklich viel zu bieten. Vor allem haben wir die drei Pinakotheken besucht, das Haus der Kunst – ach, und da lernt man dann natürlich auch die „Goldene Bar“ kennen. Was uns aber ganz wichtig ist: Wir sind meistens zu Fuß unterwegs, mit dem Fahrrad oder den öffentlichen Verkehrsmitteln – nur so erfährt und erlebt man doch eine Stadt richtig.

Und was gefällt Ihnen am besten? Dass wir jetzt wieder vier Jahreszeiten erleben. Es war so grandios, dass wir im Februar, als wir hier ankamen, einfach mal die Skier ins Auto packen und in die Berge fahren konnten. Oder jetzt im Sommer schnell mal zum Wandern. Aber es ist auch schön, einfach an der Isar entlang zu spazieren. Die Möglichkeit, draußen zu leben, das hat uns in den letzten Jahren schon ein bisschen gefehlt. Denn wenn man sechs oder sieben Monate im Jahr Außentemperaturen von 58 Grad Celsius hat ... Natürlich war es auch schön, in Abu Dhabi vor dem Emirates Palace am Strand zu liegen oder irgendwelchen Wassersportaktivitäten nachzugehen. Aber nach fünf Jahren ist es wunderbar, auch mal etwas anderes machen zu können. In den ersten beiden Monaten bin ich jedes Mal sofort joggen gegangen, wenn es geregnet hat. Das hatte ich schon ewig nicht mehr erlebt.

Abgesehen von München, was ist für Sie denn das Besondere am „Vier Jahreszeiten“? Zunächst einmal ist es ja das einzige Hotel, das im Besitz von „Kempinski“ ist. Alle anderen 76 Hotels der Gruppe laufen über Ma-



Die Schwarzreiter-Tagesbar im Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski.

nagementverträge. Das heißt natürlich auch, dass der wirtschaftliche Erfolg dieses Hotels direkten Einfluss auf die Kempinski SA in Genf hat, was natürlich eine besondere Verantwortung bedeutet. Außerdem ist dieses Haus natürlich eine der wenigen Grand Dames der Hotellerie in Deutschland. Und hier, im Foyer – oder wie wir es gerne nennen: „im Wohnzimmer Münchens“, sind schon sehr viele Persönlichkeiten ein- und ausgegangen. Eine solche Institution zu führen, macht sehr viel Spaß.

Eigentlich ist es ja schade, dass man als Münchner selten in die schönen Hotels geht, die wir in dieser

Stadt haben. Ich glaube, das liegt natürlich auch ein bisschen an unserer europäischen Mentalität. Hier geht man üblicherweise nicht zum Essen ins Hotel – es sei denn, es ist ein Sterne-Restaurant wie jetzt ja auch unser „Schwarzreiter“. Als ich vor vielen Jahren zum ersten Mal in Hongkong war, war ich sehr überrascht davon, wie viel Hongkong-Chinesen ganz selbstverständlich in die guten Hotels zum Essen gehen.

Besteht nicht einfach ein bisschen Schwellenangst, ein so edles Haus zu betreten? Ganz sicher. Deswegen legen wir auch Wert darauf, dass unser Service – auch

im Sterne-Restaurant – nicht steif und förmlich, sondern kompetent und freundlich ist. Der Gast soll sich wohlfühlen. Und in der Tagesbar herrscht eine lockere Atmosphäre. Externe Gäste können bei uns auch zum Frühstück kommen. Da haben wir kein klassisches Buffet, sondern die Speisen in einer Küche angerichtet. Öffnet man beispielsweise den Herd, liegen darin die warmen Croissants. Vom Fenster aus kann man dann dem Erwachen der Maximilianstraße zuschauen. Und in der Lobby, die wir eben lieber „Münchner Wohnzimmer“ nennen, weil man sich hier wohlfühlen soll, gibt es nicht nur jeden Tag Afternoon-Tea, sondern seit diesem Jahr jeden

Dienstagabend auch Minikonzerte, die von Schülern des Pestalozzi-Gymnasiums gestaltet werden. Das ist ein Kempinski-Konzept unter dem Motto „A Stage for Young Artist“, und wir nennen diese Abende „Concertini“.

27 Mal sind Sie umgezogen, Herr Schroth ... Bleiben Sie denn München nun treu? Wir wollten gerne nach München, weil unsere Söhne in London studieren und Abu Dhabi einfach sehr weit weg von London ist. Zukunftsprognosen über fünf Jahre kann man in dieser Branche allerdings nur schwer machen. Aber, nun haben wir uns gerade eingelebt, da wollen wir auch bleiben. ■

i

Münchner G'schichten

Neben den vielen Historien prominenter Gäste – die des Grafen, der zu Pferd bis in eine Suite ritt, zum Beispiel, oder die der Kaiserin, die ihr Bad so genoss, dass sie ihr Zimmer unter Wasser setzte – gibt es vor allem eine Geschichte, die sehr typisch für München als Stadt mit Herz ist: 1859, nur ein Jahr nach der feierlichen Eröffnung des Hotels, griff ein unbemerkter Schmelbrand im Keller der benachbarten Textilfabrik auf das Hotel über und ließ es bis zum Dachstuhl in Flammen stehen. Da Zimmer und Suiten vom Feuer verschont blieben, wurde zwar glücklicherweise niemand ernsthaft verletzt, doch neben dem Sachschaden für den Hotelbesitzer verloren durch den Brand die Dienstboten, deren Zimmer sich unter dem Dachboden befanden, ihr gesamtes Hab und Gut. Doch ein Spendenaufruf zugunsten des geschädigten Personals ließ die Münchner, denen das Feuer in ihrem schönsten Hotel nahegegangen war, tief in ihre Taschen greifen, und die Verluste konnten vollkommen gedeckt werden.

Exklusive Einblicke in die Welt des guten Geschmacks



© GAGGENAU



© GAGGENAU



© Rezept Bobby Bräuer, Foto: Th. Jochim



© Andreas Hantschke für GAGGENAU

Schmoren – Sieden – Sous-vide: Welche Garmethode ist Ihr Favorit? Wie löst man einen Reh Rücken aus? Und wie schaffen Spitzenköche einzigartige Geschmackserlebnisse? Antworten auf diese Fragen erhalten Genießer im Gaggenau Showroom in München-Bogenhausen.

Wenn der Hersteller exklusiver Kücheneinbaugeräte seinen Showroom für kulinarische Veranstaltungen öffnet, begegnen sich hier Genussliebhaber in ganz privater Atmosphäre. Spitzenköche wie Bobby Bräuer oder Harald Wohlfahrt, Experten wie Georg Schweisfurth sowie Spitzenwinzer der VDP.Prädikatsweingüter geben hier ihre Gastspiele und teilen ihr Wissen in diesem exklusiven Kreis.

Im November beispielsweise bereitet Georg Schweisfurth feinstes Bio-Schwein und -Rind aus den Herrmannsdorfer Landwerkstätten in verschiedenen Garmethoden zu. Ende November zerlegen die Gäste unter fachkundiger Anleitung eines Jägers ein Reh und entdecken dabei, welche Fleischstücke wofür zu verwenden sind.

Auf den kulinarischen Winter stimmt Zwei-Sterne-Koch Bobby Bräuer die Gäste bei einer Matinée im Dezember ein. Bei einem Kochkurs mit festlichem Menü zeigt er, wie sich internationale Feinschmeckerprodukte mit der geerdeten Aromatik der Region verbinden – Weinbegleitung inklusive.

Ausblick und Termine:

- 19.11.2018 Georg Schweisfurth: Schmoren, Sieden, Sous-vide
- 23.11.2018 Georg Schweisfurth: Wild
- 02.12.2018 Bobby Bräuer: Matinée, Kochkurs mit festlichem Menü
- 07.12.2018 Harald Wohlfahrt: Asiatische Aromen

Informationen, Termine und Buchung unter www.gaggenau-showroom.de

Saas-Fee - Die Perle der Alpen

Auszeit in der Freien Ferienrepublik



Inmitten von 18 Viertausendern, in den Schweizer Alpen, erleben Wintersportfans in der Freien Ferienrepublik Saas-Fee ein unvergessliches Ferienabenteuer. Nicht nur die drei magischen Weltrekorde der Region, sondern auch Schneesicherheit und Nachhaltigkeit machen diese Region schlichtweg einladend. Mit insgesamt 150 Pistenkilometern, 22 Liftanlagen, 350 Kilometern Wanderwegen, 70 Kilometern Mountainbike-Trails, mit Klettersteigen, Gipfeltouren und zahlreichen Erlebnislehrpfaden ermöglicht Saas-Fee ein einzigartiges Ferienerlebnis für jeden bergaffinen Abenteurer.

Willkommen in der Freien Republik

Richtig gehört? – Freie Ferienrepublik. Einzigartig in Saas-Fee ist, dass die Besucher weder Gäste noch Touristen sind. Sie sind Bürger. In der Republik erhält jeder Urlauber einen Bürgerpass, der gleichzeitig das Ticket zu unterschiedlichsten Attraktionen in den vier Gemeinden, Saas-Fee, Saas-Almagell, Saas-Grund und Saas-Balen ist. Dem Urlauber werden darüber hinaus zahlreiche Bürgerrechte zugesprochen – von dem Recht auf den faszinierenden Feegletscher, dem Recht auf die höchste U-Bahn der Welt bis hin zu dem Recht auf 300 Sonnentage im Jahr. Der Bürgerpass ermöglicht seinen Besitzern eine Reihe von Freiheiten und Extras.

Schneesicherste Region der Schweizer Alpen

Sage und schreibe 18 Viertausender umgeben die Freie Ferienrepublik Saas-Fee. Somit ist sie die Region mit der besten Aussicht auf die meisten Viertausender innerhalb der Alpen und damit ein Muss für jeden Alpinisten. Egal ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – in Saas-Fee liegt das ganze Jahr über Schnee. Durch die optimale Lage am Feegletscher ist das Skifahren auch im Sommer möglich. Kein Wunder, dass viele internationale Ski-Teams deswegen besonders gerne dort trainieren.

Ein weiteres Highlight stellt der Adrenalin Cup dar. Zwölf Disziplinen verteilen sich dabei im ganzen Skigebiet und





©Freie Ferienwelt Saas-Fee

bieten Adrenalin-Junkies, Skigruppen und Familien die Möglichkeit, sich untereinander zu messen. Jede der Disziplinen bringt den Sportlern Punkte ein und wird bildlich festgehalten. Ideal für eine Verschnaufpause eignen sich die sogenannten Racer's Corners. Das sind gemütlich eingerichtete Ecken, die sich in den zahlreichen Bergrestaurants des Skigebiets befinden. Zudem bleiben hier Wintersportler bestens über ihren aktuellen Punktestand informiert. Um selbst Ergebnisse, Videos und Bilder zu verfolgen, registrieren sich die Teilnehmer einfach mit ihrem Skipass unter www.saas-fee.ch/adrenalinacup und haben zugleich eine tolle Erinnerung an ein einzigartiges Skierlebnis.

Ein Weltrekord jagt den nächsten

Abseits der Piste rühmt sich die Ferienrepublik mit gleich drei sensationellen Weltrekorden. Im höchsten Drehrestaurant der Welt, dem „Allalin“, lassen sich kulinarische Köstlichkeiten mit einem einzigartigen Blick auf die umliegenden imposanten Bergriesen genießen. Mit der höchsten U-Bahn der Welt, der „Metro-Alpin“, ist das Restaurant hervorragend zu erreichen. Zudem punktet Saas-Fee mit dem majestätischen Eispavillon „Mittelallalin“. Diese 5.500 Kubikmeter große Eisgrotte, die in den Feegletscher gemeißelt wurde, bietet tiefe Einblicke ins Gletscherinnere. Den Besucher erwarten dort unter-



©Freie Ferienwelt Saas-Fee

schiedlichste Themenwelten. Egal ob Tagträumer oder Abenteuerer – von Märchen bis hin zu actionreichen Laweninnszenierungen –, im Eispavillon ist für jeden etwas geboten.

Urlaub mit gutem Gewissen

Während eines Aufenthalts in Saas-Fee ist nicht nur der eigene Spaß garantiert. Beim Skiurlaub in der Walliser Region leistet jeder Bürger auf Zeit auch seinen eigenen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Denn die Alpenregion verfolgt eine nachhaltige und kommunale Energiepolitik. Sauberer Strom wird mit Walliser Wasserkraft erzeugt. Für wohlige Wärme sorgt ein solarthermisches Nahwärmenetzwerk. Auch Autos sind im Hochtal weit und breit nicht zu sehen. Stattdessen fahren umweltfreundliche, elektrisch betriebene Fahrzeuge. Als Mitglied der freiwilligen Initiative von myclimate, „Cause We Care“, setzt sich die Region zusammen mit ihren Gästen für Klimaschutz und Nachhaltigkeit ein. Nicht ohne Grund ist die Region seit 2002 mit dem Label „Energistadt“ ausgezeichnet. ■



INTERDISZIPLINARITÄT – ANGEBOTSBREITE UND SPEZIALISIERUNG

„Ab Januar eröffnet Tür an Tür zur Praxis Dr. Butz & Partner die Praxis Kieferorthopädie Fünf Höfe. Durch diese Kooperation bieten wir unseren Patienten einen exzellenten Service und ein umfassendes Behandlungsspektrum.“

Durch den rapiden Fortschritt der letzten Jahrzehnte sind die verschiedenen Teilbereiche in der Zahnmedizin so komplex geworden, dass das volle Spektrum der Behandlungsmöglichkeiten nur da ausgeschöpft werden kann, wo sich mehrere Spezialistinnen und Spezialisten zusammenfinden. Nur so lassen sich im Einzelfall optimale Behandlungsergebnisse erzielen.

Eine enge Kooperation ermöglicht eine reibungslose und effizientere Arbeitsweise und bietet den Patientinnen und Patienten eine Behandlung, die selbst die komplexesten Probleme schneller und mit besserem Ergebnis löst als je zuvor.



Frau Dr. Raptarchis & Herr Dr. Kirchner Fachzahnärzte für Kieferorthopädie

Wir freuen uns zusammen mit unserem Team sehr darauf, Ihnen ab Januar 2019 das gesamte Spektrum der modernen Kieferorthopädie für Kinder, Jugendliche und Erwachsene nun auch in den Fünf Höfen anbieten zu können.

Dabei bieten wir neben moderner allgemeiner Kieferorthopädie auch ästhetische Behandlungen mit Alignern (Invisalign) sowie Lingualtechnik an (Incognito, Zahnspange von innen).

Die Behandlung findet hierbei ausschließlich in Einzelzimmern statt, um ihre Privatsphäre optimal zu wahren und Ihnen ein entspanntes Behandlungsumfeld zu bieten.

Es freut sich auf Sie: **Ihr FÜNF HÖFE Kieferorthopädie-Team.**

Kieferorthopädie in den Fünf Höfen
Theatinerstr. 14 • 80333 München

info@kieferorthopaedie-fuenfhoefe.de



Herr Dr. Grunert | Oralchirurgie, Tätigkeitsschwerpunkt Implantologie (BDO/DGMKG)

Chirurgie ist meine große Leidenschaft. Dank meiner Tätigkeit als Oralchirurg in der Sektion Implantologie der Uniklinik Freiburg und längeren beruflichen Auslandsaufenthalten kann ich Ihnen genau das bieten, was Sie von einer modernen Spezialistenpraxis erwarten.

Frau Dr. Lutzenberger | Endodontie, Kiefergelenksbehandlungen

Die Zusammenarbeit der einzelnen Fachabteilungen ist eine große Errungenschaft dieses einzigartigen zahnmedizinischen Zentrums. Damit können wir fortan ohne die üblichen Limitierungen fachlich hervorragende Arbeit leisten und den besonderen Servicegedanken von Dr. Butz & Partner weiter ausbauen.

www.zahnarzt-fuenfhoefe.de



Nutzen Sie die Wunschterminvereinbarung
auf unserer Homepage



Moderne Zahnmedizin in den Fünf Höfen
Theatinerstr. 15 • 80333 München

info@zahnarzt-fuenfhoefe.de • T: +49 89 98 08 89

Wie man den Kater vertreibt

In der Vorweihnachtszeit und vor allem über die Feiertage genießen wir ja gerne das eine oder andere Glas wunderbaren Wein oder prickelnden Champagner. Eigentlich eine feine Sache, gäbe es nicht den Morgen danach. Doch Sie dürfen weitertrinken, um das Untier in die Flucht zu schlagen. Es muss eben nur der richtige Drink sein. ➔

Warum büßt man eigentlich das Feiern vom Vorabend oft mit grässlichen Kopfschmerzen? Weil der Abbau des Alkohols dem Körper große Mengen an Flüssigkeit entzieht – deutlich mehr als das, was mit den alkoholischen Getränken aufgenommen wurde. Diese Dehydrierung führt zu Kopfschmerzen. Der beste „Drink“ gegen den Kater ist daher tatsächlich: Schon am Abend, am besten zwischen den Drinks, spätestens vor dem Schlafengehen, reichlich Wasser trinken. Und am nächsten Morgen gleich wieder – in kleinen Schlucken, aber großen Mengen.

Klassiker für Hartgesottene

Der Klassiker unter den Katerdrinks ist gleichzeitig nichts für schwache Mägen: die Bloody Mary. Durch die erneute Zufuhr von Alkohol wird angeblich der Alkoholabbauprozess unterbunden – fragt sich nur, wann der Alkohol dann abgebaut wird. In Bayern nennt man das wohl einen „Aufg’wärmten“. Das Salz in der Bloody Mary füllt das mineralische Defizit durch die Dehydrierung wieder auf, und Zitronen- und Tomatensaft liefern fitmachende Vitamine. Also wer es wirklich mal probieren möchte: Natürlich haben wir hier auch ein Bloody-Mary-Rezept. Das mit den Vitaminen geht aber auch anders.



Tom Collins geht auch ohne

Fangen wir mit einem Fitmacher-Drink an, der ein berühmtes alkoholisches Vorbild hat: Tom Collins. Wie in dem Buch „Best of Cocktails ohne Alkohol“ von Franz Brandl beschrieben, war der Tom Collins einer der berühmtesten Drinks zu Beginn des 20. Jahrhunderts. Die Mischung aus Gin, Zitronensaft, Zucker und Sodawasser wirkt wunderbar erfrischend. Für die Kater-Version müssen Sie nur den Gin und den Zucker durch Gin-Sirup (auf alle Fälle online zu erhalten und auch für andere „Gin-Ersatz-Drinks“ geeignet) ersetzen, alles in ein schönes Glas geben und mit einer Zitronenscheibe garnieren, und schon fühlen Sie sich viel besser.

Die Milch macht's

Franz Brandl, das Urgestein unter den deutschen Barmixern, der in München Barchef der ersten Stunde in „Harry's New York Bar“ war, aber auch im legendären „Aubergine“ von Eckart Witzigmann für die Bar zuständig war, empfiehlt in seinem Buch allerdings auch noch ganz andere Versionen des Cocktails, die sogenannten „Fitmacher mit Milch“. Obwohl es auch Menschen gibt, die nach Alkoholkonsum auf ein Glas Milch noch vor dem Schlafengehen schwören – wahrscheinlich ist ein Milch-Drink doch eher für den frühen Nachmittag

©Billion Photos-shutterstock.com

Mandarinen-Smoothie (für einen Drink)

4 große, saftige Mandarinen
Sharonfrucht (ca. 200 g, ersatzweise Kaki)
2 dünne Scheiben Ingwer
1 EL Orangen-Ingwer-Sirup (ersatzweise Blüten- oder Teesirup)

Den Saft der Mandarinen auspressen. Die Sharonfrucht waschen oder dünn schälen und den Stielansatz entfernen. Das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Die Ingwerscheiben waschen oder schälen. Die vorbereiteten Zutaten und den Sirup in den Mixer geben und alles auf höchster Stufe fein pürieren. Den Smoothie in ein Glas, eine Tasse oder zum Mitnehmen in eine Flasche füllen.

Für eine immunstärkende Wirkung dann noch 1 TL Aloe-vera-Saft (aus dem Bioladen) unter den Smoothie rühren.



© Reinhard Rohner



„Best of Cocktails ohne Alkohol“, Franz Brandl, Südkost-Verlag (Randomhouse), München

geeignet. Ein ganz einfaches Rezept: „Pink Power mit Buttermilch und Preiselbeersirup: 4 cl Preiselbeersirup mit

15 cl Buttermilch in einem schönen Glas verrühren, Strohhalm rein, genießen.

Köstlich frisch und herrlich wärmend

Die Münchner Genussbuch-Autorin Christina Kempe hat sich in ihrem wunderbaren Buch „Drinks ohne Alkohol“ ebenfalls mit dem Thema Fitmacher beschäftigt. Unser Lieblingsrezept für Kater und Katze ist hier der Mandarinen-Smoothie mit Mandarinen, Sharonfrucht und Ingwersirup. Das sind Vitamine pur. Und dass Ingwer gut für das (angeschlagene) Immunsystem ist, hat sich ja ohnehin schon herumgesprochen.

Deswegen gehört auch der zweite Tipp aus diesem Buch einem Klassiker, der aber nicht nur an verkateren Herbst- und Winternachmittagen einfach unschlagbar ist: dem Zitronen-Ingwer-Tee. Raffiniertes Detail in Christina Kempes Rezept: Eine Prise Kurkuma, das gibt eine leicht exotische Note und lässt gleich noch von Tausend und einer Nacht träumen.

Besser raus als an die Dose

Zum Schluss möchten wir Ihnen nicht vorenthalten, dass es natürlich inzwischen auch industrielle Kater-Drinks in der Dose gibt, die dann natürlich „Hangover-Drink“ heißen und mit den bekannten Energy-Drinks konkurrieren. Sie enthalten neben Pflanzenextrakte wie Ginkgo, Ingwer, Kaktusfeige und Weidenrinde auch noch Elektrolyte – zum Beispiel Magnesium und Natrium – und die Vitamine C, B1, B2, B6 und B12. Klingt gesund, aber ehrlich gesagt: Die meisten dieser Energie-Booster enthalten die Drinks, die wir gerade vorgestellt haben, auch.

Und dann gibt es da noch einen ganz wichtigen Tipp: Bloß nicht im Bett zusammenrollen und schlafen. Gehen Sie raus an die frische Luft! Das muss keine sportliche Übung werden, aber wenn Sie Ihren Körper wieder in Schwung bringen, kann er besser arbeiten und die Sünden abbauen. Versprochen! ➔



„Drinks ohne Alkohol“, Christina Kempe, Gräfe und Unzer Verlag, München

human artwork ...



ZAHNÄRZTIN
am Gärtnerplatz

Dr. med. dent. Aimée Beck

Klenzestraße 24 | 80469 München
gegenüber vom Gärtnerplatztheater
tel 089.26 55 66 | fax 089.26 84 60

info@zahnarztpraxisbeck.de
www.zahnarztpraxisbeck.de

Spezialisiert auf:

Implantologie (DGI) | Parodontologie | CMD | Ästhetik | Kieferorthopädie invisalign®
Seit 10 Jahren am Gärtnerplatz

Zitronen-Ingwer-Tee (für einen Drink)

- 1 Bio-Zitrone
- 1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
- 1 Stück Kurkuma (ca. 3 cm, ersatzweise 1 Msp. Kurkumapulver)
- 1 EL Honig

Zitrone heiß waschen, abtrocknen und halbieren. Eine Hälfte in Spalten schneiden, die Spalten über einem Topf auspressen und dazugeben. Saft der anderen Hälfte auspressen und hinzufügen. Ingwer und Kurkuma waschen oder schälen und in Scheiben schneiden. Mit 500 ml Wasser ebenfalls in den Topf geben. Aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen und den Tee abgedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen.

Den Tee mit Honig süßen und samt Zitronenspalten, Ingwer und Kurkuma in Tassen, Becher oder Gläser füllen.

© Reinhard Rohner

© Gräfe und Unzer Verlag / Foto: Bernd Gölling

**Tom Collins** (für einen Drink)

- 4 cl Zitronensaft
- 6 cl Gin-Sirup
- 10 cl kaltes Sodawasser

Zur Deko:
Eine halbe Zitronenscheibe
2 Cocktailkirschen

Alle Zutaten – ohne Sodawasser – mit Eiswürfeln in das Unterteil eines Shakers geben. Den Shaker verschließen und kräftig schütteln. Durch das Sieb im Oberteil in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abgießen. Mit Sodawasser auffüllen und mit einem Barlöffel leicht umrühren. Mit der halben Zitronenscheibe und den beiden Cocktailkirschen dekorieren.

Bloody Mary (für einen Drink)

- 5 cl Wodka oder Gin
- 2 cl frischer Zitronen- oder Limettensaft
- 3 Spritzer Worcestershire Sauce
- 15 cl Tomatensaft
- frisch gemahlener Pfeffer
- Salz oder noch besser Meersalzflöckchen
- Tabasco
- Cayennepfeffer
- geriebener Meerrettich oder Wasabi
- Eiswürfel

Alle Zutaten in einem großen Cocktailglas gut verrühren.

Wer Lust auf Deko hat:
1 Selleriestange, Zitronenscheiben, grüne Olive





Sportpool bergFRISCHE

Stilvoll, naturverbunden und persönlich



Eingerahmt von zwei Skipisten und den hauseigenen Wäldern begrüßt das Naturhotel „Forsthofgut“ im österreichischen Leogang seine Gäste mit direktem Einstieg ins Skigebiet Saalbach-Hinterglemm-Leogang-Fieberbrunn, mit Europas erstem waldSPA und mit einer familiären Atmosphäre. Für kulinarische Genüsse im Einklang mit Region und Natur sorgt die neue ForsthofgutKÜCHE. ➔



Der Forsthofgut Genussmarkt



Adults Only waldSPA

Der 1617 erbaute und ursprünglich landwirtschaftliche Forstbetrieb, in dem das Naturhotel heute seine Gäste verwöhnt, ist seit jeher in Familienbesitz und wurde unter der Leitung der Gastgeberfamilie Schmuck zu einem der renommiertesten Naturhotels Österreichs.

Herzstück des naturverbundenen Hotels ist das 3.800 Quadratmeter große waldSPA. Mit Highlights wie der großen Altholzsauna am Wildgehege, einer Biosauna mit heimischen Bergkräutern und einem Außenpool am Waldrand ist das waldSPA das erste seiner Art in Europa. Um auf die Bedürfnisse von kleinen und großen Wellnessliebhabern einzugehen, gibt es einen Adults-Only-Bereich sowie den Familienbereich waldWIRBEL.

Die ForsthofgutKÜCHE besticht mit fairen, nachhaltigen und lokalen Produkten, die zum größten Teil von benachbarten Lieferanten sowie von dem hoteleigenen Bergbauernhof stammen. Grundpfeiler des kulinarischen Konzepts sind die drei Genusslinien „Alpin“, „Lokal“ und „Vegan“, die sowohl das Beste aus den Alpenländern als

auch aus der Region im Umkreis von maximal 50 Kilometern sowie kreative Kompositionen für Veganer auf den Tisch zaubern. Der verpackungsfreie Genussmarkt wartet mit einzelnen Genussstationen wie einer Käseerei mit Bergkäse aus Leogang, einer Metzgerei mit 100 Prozent österreichischem Fleisch, Bäckerei, Smoothie-, Milch- und Kaffeebar auf. Im neuen weinWALD im Untergeschoss verkosten Gäste zu jeder Tageszeit exquisite Tropfen. Das mit zwei Hauben prämierte Fine-Dining-Restaurant „echt. gut essen.“ ist direkt in die Küche integriert. Dort finden acht bis zehn Personen Platz und schauen Haubenkoch Michael Helfrich über die Schulter. Das neue À-la-carte-Restaurant „1617“ ist nach dem Entstehungsjahr des einstigen Forsthofs benannt und besticht mit traditioneller österreichischer Küche.

Die Bar & Naturapotheke „Botanist“ besticht mit dem Charme einer Apotheke aus dem 20. Jahrhundert und hält mit der „Beletage“ im Obergeschoss einen Treffpunkt für Erwachsene bereit. www.forsthofgut.at ■



Bar & Naturapotheke Botanist

Kontaktlinsen – die fast unsichtbare Sehhilfe

Sie möchten wieder im Auto das Navi einstellen, im Office entspannt am Bildschirm und im Meeting sehen, im Restaurant mühelos die Speisekarte lesen und Ihr Gegenüber deutlich erkennen können – ohne iPhone-Licht und lästige Brillensuche?

Mit Gleitsichtkontaktlinsen ist grenzenloses und ermüdungsfreies Sehen wieder möglich, selbst wenn Sie „nur“ für die Nähe Ihre Brille brauchen.

Gleitsichtkontaktlinsen bzw. multifokale Kontaktlinsen haben klare Vorteile gegenüber Brillen. Dabei spielt es keine Rolle, ob Sie eine Fernbrille, eine Lesebrille, eine Gleitsichtbrille oder alle diese Varianten benötigen. Ein Paar individuelle Kontaktlinsen aus dem Atelier Dawood genügen, um auf all diese unliebsamen Sehhilfen verzichten zu können. Mehr noch als eine Brille bieten „maßgeschneiderte“ und individuelle Kontaktlinsen die Möglichkeit, auf natürliche und angenehme Weise besser zu sehen. Gleichzeitig sind Kontaktlinsen die perfekten und unauffälligen Begleiter bei sportlichen Aktivitäten und am Arbeitsplatz genauso wie in der Freizeit. Das Atelier Dawood hat sich auf die Beratung, Vermessung und

Maßanfertigung Ihrer ganz persönlichen und nur für Sie hergestellten Kontaktlinsen spezialisiert.

Ein weiterer erheblicher Vorteil von optimal angepassten, maßgefertigten Kontaktlinsen ist neben der Ausschöpfung des maximalen Sehpotentials ihr hervorragender Tragekomfort. Modernste Vermessungstechnik garantiert maximale Genauigkeit und Präzision. „Mit den ‚maßgeschneiderten‘ Kontaktlinsen können wir exakt auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Kunden eingehen. Fast nichts ist unmöglich“, stellt Marten Dawood fest.

Die individuellen Kontaktlinsen werden eigens für Ihre Augen hergestellt. Nach ausführlicher Beratung und Klärung der persönlichen Bedürfnisse und Anforderungen werden die persönlichen Linsen gestaltet. Diese passen perfekt zu Ihrem Tränenfilm – in der Materialauswahl und Sauerstoffdurchlässigkeit. Wichtig ist auch die Passform. Hierfür werden die Augen mit weit über 20.000 Messpunkten vermessen. Daraus wird dann die einzigartige Linse – gemacht für Ihre Augen – gefertigt. Das ist ein großer Unterschied zu den herkömmlichen Standardkontaktlinsen.



Ein Kunden-Feedback (Google-Bewertung von Frau Barbara G.): „Ich trage seit langem Gleitsichtkontaktlinsen. Leider war dies ein Kompromiss, da ich immer nachts mit Brille Auto fahren musste, da sonst der Kontrast zu schlecht war. Durch die sehr gute Anpassung und Beratung von Herrn Dawood kann ich zum ersten Mal auch nachts mit meinen individuellen Gleitsichtkontaktlinsen ohne Brille hervorragend sehen. Auch meine Lesefähigkeit hat sich enorm verbessert. Selbst kleinste Schrift kann ich wunderbar lesen. Endlich ist mir ein Leben ohne Brille möglich. Ich kann das Atelier Dawood uneingeschränkt weiterempfehlen.“

Genauso komfortabel sollte auch schon der Weg hin zu Ihren Kontaktlinsen sein. Das Atelier Dawood finden Sie daher in bester und exklusivster Münchener Innenstadtlage, auf der Rückseite des „Bayerischen Hofs“. Ob zu Fuß, mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder mit dem Auto, die Anfahrt ist gleichermaßen bequem. Vor Ort erwartet Sie eine angenehme und entspannte Atmosphäre und die nötige Ruhe, um die perfekte Vermessung Ihrer Augen und die Ermittlung Ihrer Sehfähigkeit gewährleisten zu können. www.atelier-dawood.de



Marten Dawood,
Augenoptikermeister und
Kontaktlinsenspezialist



Die Spezialisten für Prostadiagnostik PD Dr. G. Schmidt, Dr. J. Stuess und Prof. Dr. M. Notohamiprodjo nehmen sich Zeit, die Diagnose persönlich zu erklären und Fragen zu beantworten.

kalisieren kann als die übliche Tast- und Ultraschalluntersuchung und die sich zudem hervorragend für Verlaufskontrollen bei unklaren Befunden eignet.

An welchen Qualitätskriterien sollten sich Patienten orientieren?

Um auf höchstem Niveau diagnostizieren zu können, ist die fachliche Spezialisierung und die langjährige Erfahrung und Kompetenz des befundenden Arztes ebenso entscheidend wie eine Praxisausstattung mit moderner 3-Tesla-MRT-Technik.

Was erachten Sie persönlich darüber hinaus als essentiell für die Diagnostik?

Darüber hinaus ist es uns Ärzten wichtig, für die Patienten beratender Partner auf Augenhöhe zu sein - eine vertrauensvolle Atmosphäre zu schaffen, in Ruhe Fragen zu beantworten und die Diagnose genau zu erklären. Nicht alle wichtigen Hinweise wie Vorerkrankungen oder familiäre Vorbelastungen gehen immer direkt aus dem Untersuchungsauftrag hervor. Das persönliche Gespräch kann also den Schlüssel zur richtigen Diagnose und zur Bestimmung der bestmöglichen weiteren Behandlung liefern. Und nicht zuletzt können so oftmals unnötige Therapien und Eingriffe vermieden werden.

Dr. Stuess, vielen Dank für das interessante Gespräch!

www.die-radiologie.de

MÄNNER-GESUNDHEIT: Neue Studie belegt die Überlegenheit der MRT-Diagnostik bei erhöhtem PSA-Wert

Die Prostata, auch Vorsteherdrüse genannt, gehört zu den inneren Geschlechtsorganen des Mannes und sitzt im kleinen Becken unterhalb der Harnblase. Mit dem Älterwerden vergrößert sich die Prostata oftmals und kann Probleme bereiten. Ab 40 - 45 Jahren werden daher regelmäßige Vorsorgeuntersuchungen empfohlen. Urologisch auffällige Befunde werden heute oft durch den Radiologen weiter abgeklärt. Wir sprechen mit Dr. med. Johannes Stuess, Spezialist für Prostata-Diagnostik der Münchner Praxis DIE RADIOLOGIE:

Dr. Stuess, eine vergrößerte Prostata ist ja an sich nicht immer ein Grund zur Sorge. Wann sollten Befunde abgeklärt werden?

Der empfindlichste Parameter in der Prostata-Diagnostik ist ein erhöhter PSA-Wert (Prostata-spezifisches Antigen). Schon bei einer gutartigen Prostatavergrößerung, die bei der Mehrheit der über-50-jährigen Männer besteht, kann der PSA-Wert erhöht sein. Ab einer bestimmten Höhe oder bei einem vergleichsweise schnellen Anstieg sollte jedoch eine weitere Abklärung erfolgen. Bei etwa zwei Dritteln der Patienten stellt sich die Erhöhung des Wertes als harmlos heraus.

Eine neue Studie belegt die Überlegenheit der MRT-Diagnostik bei erhöhtem PSA-Wert. Können Sie das aus Ihrer Erfahrung heraus bestätigen?

Ja, auf jeden Fall! In der Prostata-Diagnostik gilt die MRT bei erhöhtem PSA-Wert als das beste bildgebende Verfahren. In der vor Kurzem veröffentlichten „PRECISION“ Studie, an der 23 Zentren in elf Ländern teilgenommen haben, wurde dies eindrucksvoll bestätigt: Durch eine MRT können auffällige Befunde besser eingeschätzt und die Zahl der u.U. notwendigen Gewebeprobe (Biopsien) um ca. 25 % gesenkt werden. Dabei wird im MRT eine „Landkarte“ der Prostata erstellt, die Veränderungen viel genauer lo-

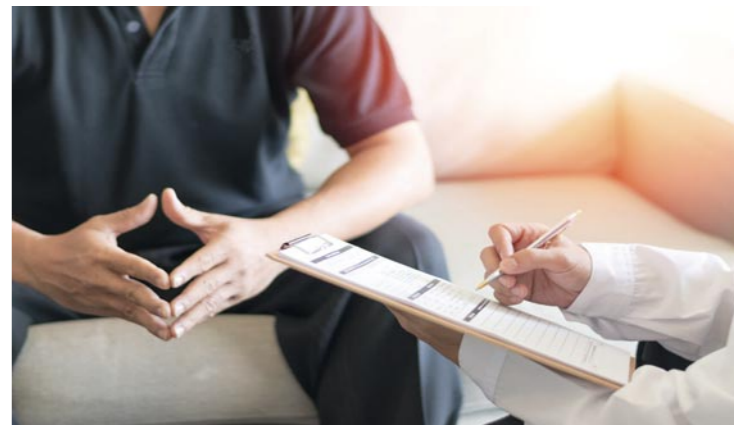
Acht Kompetenzzentren in München, Unterföhring und Starnberg für

- Prostata-Diagnostik bei erhöhtem PSA-Wert
- Bildgebung des Bewegungsapparates
- Brust-Diagnostik
- Bildgebung der inneren Organe
- Neurologische Diagnostik
- Herz-Diagnostik und Darm-Diagnostik
- Vorsorge



DIE RADIOLOGIE
INDIVIDUELLE DIAGNOSTIK

DIE RADIOLOGIE Kompetenzzentrum für Prostata-Diagnostik, Lucile-Grahn-Str. 36a, München sowie DIE RADIOLOGIE Starnberg, Berger Str. 8, Starnberg
T 089 550 596 0



Leidenschaft für Zähne

Durch die richtige Behandlung und die Beachtung einiger Tipps können Sie Ihre Zähne ein Leben lang gesund erhalten. MünchenCITY sprach mit der Spezialistin für Zahnerhalt Dr. med. dent. Beatrix Lenz, die über eine langjährige Lasererfahrung verfügt.

Frau Dr. Lenz, was war für Sie der Beweggrund, Zahnärztin zu werden? Primärer Grund als Zahnärztin zu arbeiten, war für mich, anderen Menschen zu helfen.

Außerdem bietet die Zahnmedizin ein breit gefächertes und abwechslungsreiches Spektrum. Die vielseitige Mischung aus anspruchsvoller Medizin, Technik und handwerklicher Gestaltungsmöglichkeit sowie der Aspekt des Helfens und der Kommunikation mit Menschen waren weitere Entscheidungsgründe.

Wichtig für mich ist es, den Patienten ganzheitlich zu betrachten, ihm zu helfen und Beiträge zur Gesundheit zu leisten. Dank der modernen Therapieanwendungen, wie z. B. mit dem Einsatz eines Lasers, verlieren immer mehr Patienten die Angst vorm Zahnarzt und sind bereit, sich regelmäßig präventiv, im eigenen Gesundheitsinteresse helfen zu lassen. Es ist ein schönes Erfolgserlebnis, wenn eine Behandlung abgeschlossen ist, etwas ästhetisch Perfektes entstanden ist und der Patient glücklich ist. Schließlich ist es für die Gesundheit wichtig, gute kausstarke – und ästhetisch schöne – Zähne zu haben

Wann und warum haben Sie sich dazu entschlossen, sich auf Laserbehandlungen zu spezialisieren? Laser sind seit 1997 in meiner Zahnarztpraxis unverzichtbar:

Sie vereinfachen, beschleunigen und verbessern viele Behandlungen erheblich und machen einige Therapien erst möglich. Als eine der wenigen deutschen Absolventen des internationalen Masterstudiengangs für La-





Dr. med. dent. Beatrix Lenz, M.Sc. in Lasers in Dentistry der Elite-Universität RWTH Aachen. Seit mehr als 28 Jahren kompetent, einfühlsam und sehr erfahren mit Angstpatienten.

sertechnologie an der Elite-Universität RWTH Aachen bin ich für Lasertherapien besonders qualifiziert, verfüge in der Laserzahnheilkunde über langjährige Erfahrung und bin derzeit noch einziger Master of Science in Lasers in Dentistry in München. Ich wende mehrere Lasersysteme mit unterschiedlichen Wellenlängen an und decke so eine große therapeutische Bandbreite ab.

Dank modernster Lasertherapien sind wir in der Lage:

- Zähne zu erhalten und Zahnerven zu schonen
- die Gesamtgesundheit zu verbessern
- Antibiotika und Operationen zu vermeiden

Für wen eignen sich Laserbehandlungen?

- Jeden
- Angstpatienten
- Ästhetisch anspruchsvolle Patienten
- Risikopatienten, zum Beispiel Träger von Herzschritt-

machern oder künstlichen Herzklappen (hier entfällt die vorbeugende Einnahme von Antibiotika), Patienten, die Blutverdünner nehmen oder an einer Herz-Kreislaufschwäche leiden

- Rheuma-Patienten
- Diabetiker
- Schwangere
- Kinder

Welche Schwerpunkte liegen Ihnen in Ihrer Praxis besonders am Herzen? Die Parodontologie: Darauf wird auch heute noch viel zu wenig geachtet. Parodontitis ist bereits ab einem Alter von 45 Jahren der häufigste Grund für Zahnverlust. Unbehandelt beeinträchtigen die chronischen Entzündungsherde am Zahnhalteapparat auch die Allgemeingesundheit: Weil die aggressiven Bakterien in den Blutkreislauf gelangen, erhöhen sie unter anderem das Risiko für Herzinfarkt, Schlaganfall und

Frühgeburten und verstärken die Ausprägung der Altersdiabetes. Bei der Entstehung und Entwicklung von rheumatischer Arthritis spielen die Stoffwechselprodukte der Parodontitiseime eine erhebliche Rolle.

Die gute Nachricht: Mit der Kombination aus drei Lasersystemen können wir bis zu 9 Millimeter tiefe Zahnfleischtaschen behandeln – schonend, effektiv, ohne Antibiotika und ohne Schnitt. Bei vielen Risikopatienten konnten wir damit eine deutliche Verbesserung ihrer rheumatischen Beschwerden erzielen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen positiv beeinflussen und die Einstellung bei Diabetes erleichtern.

Womit dürfen Ihre Patienten noch bei Ihnen rechnen?

■ **Angstbehandlung:** Durch sanfte Behandlungsmethoden und entsprechende einfühlsame Betreuung, in die auch das Team mit eingebunden werden muss, kann vielen Angstpatienten bei uns in der Praxis geholfen werden.

■ **Prophylaxe:** Eine qualitativ bestmögliche, regelmäßige Prophylaxe ist die beste Vorbeugung zum Zahnerhalt.

■ **Teamarbeit mit einem harmonischen, gut eingespielten Team.** Ohne ein Team, das am gleichen Strang zieht, kann ein Zahnarzt nicht erfolgreich arbeiten.

■ **Ästhetik:** Sogen. Non-Prep-Veneers, die Form- und Farbkorrekturen der Frontzähne ohne Bohren möglich

werden lassen, oder ästhetisch hochwertige Kronen und Füllungen, ein gesundes Zahnfleisch etc. sind mir eine Herzensangelegenheit, denn ich weiß, wie wichtig ein gutes, gepflegtes Aussehen fürs Selbstbewusstsein und Wohlbefinden im sozialen Umfeld ist.

■ **In meiner Praxis werden nur biologisch verträgliche Materialien verwendet; gegebenenfalls teste ich diese in Abstimmung mit dem Patienten vor der Behandlung aus.**

Meine Patienten dürfen mit ehrlicher Zahnheilkunde rechnen, die stets den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen folgt, und dass ich dennoch kritisch Neues prüfe, damit meine Patienten stets die bestmögliche und schonendste Behandlung erhalten. Ich bin stets bemüht, dem Vertrauen, das meine Patienten in mich setzen, gerecht zu werden. Ich möchte, dass meine Patienten sich in meiner Praxis gut aufgehoben, gut betreut und wohlfühlen. Das erreiche ich mit einer individuell erarbeiteten bestmöglichen Behandlung und einem genau in dieser Richtung eingeschworenen Team. Unser Ziel ist es, unseren Patienten zu hoher Lebensqualität, gutem Aussehen und Gesundheit zu verhelfen und die Zahnarztangst abzubauen. ■

**Zahnarztpraxis Dr. med. dent. Beatrix Lenz
Tel. 089/180956**

Siegesstraße 15, 80802 München
zahnarzt-dr-lenz.de

Bruststraffung für ein besseres Körpergefühl

Kaum eine Körperregion ist für Frauen so sensibel wie ihre Brüste. Umso belastender ist es, wenn der Busen, z. B. nach einer Schwangerschaft, seine Kontur eingebüßt hat und herabhängt. Die Plastische-Ästhetische Chirurgie kann helfen, indem sie die erschlaffte Brust anhebt und so formt, dass sie wieder ein harmonisches, straffes Aussehen erhält. Die Zufriedenheitsrate nach einer Bruststraffung ist hoch: „Viele meiner Patientinnen erleben eine enorme Stärkung ihres Selbstwertgefühls,“ sagt der Münchner Facharzt für Plastische-Ästhetische Chirurgie Dr. med. Hans-Hermann Wörl.

Herr Dr. Wörl, wodurch kann die weibliche Brust an Form verlieren? Es gibt viele Faktoren, die sich ungünstig auf die Form der Brust auswirken können. Neben angeborenen Fehlformen können z. B. hormonelle Schwankungen während der Wechseljahre oder Gewichtsschwankungen dazu führen, dass die Brust ihre Form und Festigkeit verliert. Viele meiner Patientinnen wünschen sich nach Abschluss der Kinderplanung eine Bruststraffung, weil die Größenzunahme während der Schwangerschaft infolge des Milcheinschusses oder auch nach längerem Stillen sichtbare

Spuren an ihrer Brust hinterlassen haben. Das Gewebe ist ausgeleiert oder die Brustdrüse hat sich stark zurückgebildet. Ein Elastizitätsverlust des Bindegewebes tut dann meist noch ihr Übriges, um den Eindruck einer schlaffen, überdehnten, hängenden Brust zu verstärken – eine Situation, die die betroffenen Frauen oft stark belastet. Diese Frauen wünschen sich, dass sie wieder einen festen, natürlich wohlgeformten Busen bekommen – eben so wie er VOR der Schwangerschaft und Stillzeit war.

Dann kann eine Bruststraffung helfen? Auf jeden Fall – und dies in der Regel narbensparend und risikoarm. Ob bereits eine einfache Straffung genügt, um die Brust in die gewünschte Form zu bringen, oder ob sich für ein optimales Ergebnis beispielsweise eine Kombination aus Bruststraffung und dem Einsatz eines Implantats empfiehlt, wodurch die Brust auch wieder mehr Volumen erhält, wird immer individuell und gemeinsam mit der Patientin entschieden. Welche Vorgehensweise auch immer im Einzelfall infrage kommt: Mit einer Bruststraffung können wir der Brust wieder zu einem schönen Aussehen verhelfen – und die Patientin kann ihre Weiblichkeit wieder unbeschwert genießen.
www.widenmayer16.de

Der Plastische Chirurg Dr. Hans-Hermann Wörl mit eigener Praxis in der Widenmayerstraße 16 im Gespräch mit MünchenCITY.



Marten Dawood, Augenoptikermeister und Kontaktlinsenspezialist

Besondere Augen verdienen individuelle Kontaktlinsen

Bis Ihre Armbanduhr die genaue Zeit anzeigt, bedarf es präziser Arbeit. Genauso ist es bei der Anpassung von Kontaktlinsen. Wem man das eigene Sehen anvertraut, ist jedoch keine leichte Entscheidung. Daher macht es Ihnen das Atelier Dawood leicht und bietet Ihnen beim Thema Kontaktlinsen alles aus einer Hand. Wir vermessen Ihre Augen mit moderner Technik, bestimmen Ihre Sehstärke und beraten Sie im Anschluss, welcher Kontaktlinsentyp für Sie der Richtige ist. Dann fertigen wir Kontaktlinsen, die auf Ihre Augen und Bedürfnisse individuell abgestimmt sind, und kontrollieren diese regelmäßig.

Möchten Sie wissen, welche Kontaktlinsen zu Ihnen passen? Dann vereinbaren Sie einen persönlichen Termin mit uns. www.atelier-dawood.de



Münchens erste Adresse für individuelle Kontaktlinsen

Gleitsicht - Kontaktlinsen

Tages-, Wochen-, Monatslinsen

Tags Linsenfrei dank Nachtlinsen

100% persönliche Anfertigung

Prannerstraße 5, 80333 München
T +49 89 66 66 30 51, M +49 176 80 12 77 58
md@atelier-dawood.de

www.atelier-dawood.de

ATELIER DAWOOD.



Illustration

WIR VERMITTELN SCHÖNES WOHNEN.

Seit 1982

Riedel Immobilien GmbH | www.riedel-immobilien.de
Tel.: 089 / 15 94 55 - 0 | info@riedel-immobilien.de
Nymphenburg | Schwabing | Gräfelfing



links: 6-Zimmer-Dachterrassenwohnung am Englischen Garten

Diese äußerst großzügige und attraktive Wohnung liegt im schönsten Alt-Schwabing in unmittelbarer Nähe zum Englischen Garten. Mit einer Wohnfläche von ca. 284 m² erstrecken sich die Räumlichkeiten auf einer Ebene über das gesamte 3. OG eines exklusiven Wohnhauses von 2007. Dem weitläufigen Wohn-/Essbereich mit offenem Kamin ist eine herrliche Südwest-Dachterrasse vorgelagert. Neben 5 gut geschnittenen Schlaf-/ Kinderzimmern (3 mit Balkonen) sowie 2 edlen Bädern und 2 Gäste-WC's verfügt die elegante Wohnung weiterhin über eine exklusive Wohnküche, zahlreiche Maßeinbauten, Sauna und BUS-System. 2 TG-Stellplätze und ein großes Kellerabteil komplettieren das Objekt. EA-B 83.6 kwh/m², EEK:C, Fernwärme. **KP: € 4.890.000**

rechts: P10 - Lichtes modernes Wohnen in Nymphenburg

Nymphenburg-Neuhausen zählt zu den Spitzenwohnlagen Münchens. Die Nähe zum Nymphenburger Schloss mit seinen herrlichen Parkanlagen, zu den Auffahrtsalleen und dem Schlosskanal prägt dieses anspruchsvolle, gesuchte Wohnumfeld. Mit dem P10 entstehen fünf äußerst exklusive Wohneinheiten, verteilt über drei Geschosse in einer architektonisch äußerst gelungenen Neubau-Stadtvilla. Durch die perfekte Südausrichtung sind alle Wohneinheiten sonnendurchflutet und hell. Die Ausstattung ist ausgesprochen edel: geöltes Echtholzparkett, Kaminanschluss in allen Wohnungen, Fußbodenheizung, Designerbäder mit hochwertigen Sanitärobjekten, Gira Bus-System KNX uvm., Wfl. von ca. 120 m² - 259 m², 3 - 6 Zimmer, EnEV: EA-B 25 kwh/m², EEK: A+, Erdgas, TG-Stellplatz. **KP von € 1.660.000 bis 3.990.000**



Lichter- feste

Offenes Feuer fasziniert Menschen seit jeher. Gerade in der dunklen Jahreszeit ist die Sehnsucht nach Wärme und Licht groß. Auch für Garten und Terrasse gibt es Möglichkeiten, die fröstelnde Seele zu wärmen. →



Einfach formschön und ein einfaches Prinzip: der Feuerkorb CUBE aus Metall.
©www.hoefats.com

Wenn die Tage kürzer werden und die Sonne schon früh untergeht, rücken die Menschen gerne zusammen. Familie oder Freunde versammeln sich am liebsten um ein offenes Feuer, um gemeinsam den Abend zu genießen, Geschichten zu erzählen oder einfach nur still das lebendige Spiel der züngelnden Flammen zu betrachten. Klassisch ist der Kamin oder der Kachelofen im Wohnzimmer, wobei es unzählige Variationen in Design und Ausstattung gibt. Modern puristisch oder nostalgisch, Holzfeuer oder Gaslicht – für jeden Geschmack finden sich Modelle, die sich auch nachträglich einbauen lassen. Natürlich nur von einem Profi, denn es gilt nicht nur

technische Kriterien zu erfüllen, sondern auch ökologische Vorgaben zu beachten. Denn die gesetzlichen Vorgaben für den Einbau von Feuerstellen sind 2018 deutlich verschärft worden, da die Nachfrage für natürliche Wärme aus erneuerbaren Energien in den letzten Jahren zu einem Boom geführt hat. Neben dem Wunsch, auf diese Weise Heizkosten zu senken, ist der neue Trend zur Häuslichkeit Triebfeder, seine eigenen vier Wände mit einem Kamin oder Ofen auch optisch aufzuwerten. Nirgends lässt sich gemeinsames Leben besser zelebrieren als um ein flackerndes Feuer, das Leib und Seele nährt. Der Trend geht aber auch stark zu Outdoor-



Stimmungsvolles Gasfeuer auf Knopfdruck, ohne Qualm und aufwändige Rußreinigung von der Firma KAMINWUNDER.
©www.outdoor-fire.de



Brennzellen in unterschiedlichen Formen und Größen ermöglichen eine individuelle Gestaltung moderner Wohnwelten.
©www.spartherm.com

Feuerstellen in Verbindung mit dem immer beliebteren Wintergrillen als dem gesellschaftlichen Treffpunkt bei hoffentlich festlich verschneiter Umgebung.

Offene Kamine, die sich mit dem Bild mondäner Gesellschaften bei einem Drink und lässigem Gespräch verbinden, sind seit jeher ein Inbegriff des Luxus. Beliebter sind aber mittlerweile Öfen, da sie neben dem Flammenerlebnis durch das eingebaute Sichtfenster auch einen wirtschaftlichen Zweck erfüllen. Sogenannte Dauerbrandöfen können eine sinnvolle Ergänzung im privaten Energiemix sein. Beim Begriff „Dauer“ geht es um die Zeit, die der Dauerbrenner seine Glut halten kann, ohne dass wieder Brennstoff nachgelegt werden muss. So

muss der Dauerbrenner bei Nennleistung seine Glut mindestens 1,5 Stunden halten können, wenn er mit Kaminholz befeuert wird, und bei Befuerung mit Braunkohlebriketts beträgt die Gluthaltezeit mindestens 4 Stunden. Die oft wesentlich höheren Brenndauerangaben bei Dauerbrandöfen beziehen sich meist nicht auf die Nennleistung der Öfen, sondern auf die sogenannte Teillast. Die Teillast ist dabei ein Maß für den Abbrand bei einer reduzierten Luftzufuhr und damit natürlich auch für das bedingte langsamere Abbrennen der Brennstoffe. Als Mindestmaß sind hier auch wieder bestimmte Werte vorgegeben, die einen Dauerbrandofen definieren. So muss ein Dauerbrenner bei Teillast seine Glut mindestens 10 Stunden halten können, wenn mit Brennholz gefeuert



LEGAT
LIVING

Denkmal-AfA-geförderte 1- bis 5-Zimmer-Wohnungen
idyllische Grünanlagen · Neubau-Tiefgarage · besichtigen Sie unsere Musterwohnung

MITTEN
IN MÜNCHEN

HAUS MÜHLBACH

NAHE
DEN ISARAUEEN



Steuervorteil
**MIT
DENKMAL
AfA**
(§ 7i / § 10f EStG)

WWW.LEGAT-LIVING.DE
T +49 89 25 54 6666

wird, und bei Kohlebrikettfeuerung sind mindestens 14 Stunden Gluthaltung nötig, um sich berechtigt Dauerbrandofen nennen zu dürfen. Dann ist das Gerät eine sinnvolle Alternative zur Öl- oder Gasheizung.

Was das Design angeht, so sind Kaminanlagen mit klaren, geraden Linien für Liebhaber des Purismus die erste Wahl. Verkleidungen aus Stahl oder Stein pointieren dieses Gestaltungskonzept. Moderne Innenarchitektur und fortschrittliche Technik werden so miteinander kombiniert, und bei der Einrichtung werden keine Kompromisse eingegangen. Anbieter wie Spartherm arbeiten kontinuierlich an technischen und gestalterischen Innovationen. So bieten diese abgewinkeltes Glas aus einem

Stück über ein, zwei oder sogar drei Seiten an. Eine schwarze Dichtung schließt die Scheiben sauber zum Korpus hin ab. Neben dem Griff und dem Stellhebel für die Luftzufuhr ist nun auch der Rahmen komplett aufgelöst worden. Die rahmenlose Brennzelle bietet so einen nie dagewesenen freien Blick auf das Flammenspiel: Lagerfeuertoptik für ihr Wohnzimmer. Dabei lässt sich die komfortable Hochschiebemechanik wie gewohnt nach oben, aber auch nach unten verschieben. Für eine bequeme Reinigung der großen durchgehenden Scheibe ist dies von großem Vorteil. Alle Klappmechanismen und Scharniere sind elegant verdeckt. Die Scheibenmechanik lässt sich mit einem mitgelieferten Griff, der sogenannten „Kalten Hand“, bequem bedienen. www.spartherm.com



Moderne Kachelöfen sind heute entsprechend aller Kundenwünsche hinsichtlich Feuerungstechnik, Design und Architektur maßgeschneidert. Foto: AdK/www.kachelofenwelt.de/Gutbrod/akz-o

Mehr Raum zum Leben

Münchner Handwerk für höchste Ansprüche

Gartenbau & Carport

Balkon & Terrasse

An-/Umbau & Neubau

Dachausbau & Aufstockung

Dachfenster & Dachgauben

Sanieren & Restaurieren



Aus Leidenschaft für gutes Handwerk

Qualität ist unser Maßstab.

Frank Zimmerei und Holzbau GmbH&Co.KG

Eversbuschstraße 207 | 80999 München | Tel. 089.81887771 | www.zimmereifrank.de



*Innovative Glaslösungen ermöglichen alle Formen der Gestaltung für Öfen. So wird das Kaminfeuererlebnis erhalten, ohne Funkenflug und Qualmentwicklung.
©Rüegg Cheminée Schweiz*



Sauberes Grillen auf pfiffigen Gartenöfen, die dazu Licht und Wärme spenden.
©Rüegg Cheminée Schweiz

Das wirklich ursprüngliche Erlebnis ist aber das offene Feuer unter freiem Himmel. Daher verlassen wir die fest ummauerten Wände und begeben uns in Gärten und auf Terrassen, die sonst im Winter eher ein Mauerblümchendasein fristen. Mit technischen und gestalterischen Lösungen lassen sich hier atmosphärische Räume schaffen, die man dick eingemummelt bei einem Glühwein wunderbar gemeinsam genießen kann. Dazu bietet sich noch das Outdoor-Grillen an, um das Gemeinschaftserlebnis komplett zu machen. Für Outdoor-Liebhaber, denen die Garten-/Grillsaison nicht lange genug dauern kann, schaffen Profis wie der Schweizer Kaminhersteller Rüegg mit der SURPRISE eine echte Überraschung. Das Produkt entwickelt dank des geschlossenen Keramikglases ein ästhetisches und ruhiges

Feuer. Auf absolut lebensmittelechten Grillplatten können Fleisch, Gemüse, Fondue, Raclette, oder was das Grillherz sonst noch höherschlagen lässt, zubereitet werden. (www.ruegg-cheminee.com) Je nach Holzvolumen entwickeln die Gussgrillplatten aus Edelstahl oder Speckstein eine Wärme von 250 bis 300 Grad – die ideale Temperatur für ein gelungenes Barbecue. Lästiger Rauch, der den Gästen oder Nachbarn stinkt? Das ist vorbei. Der Rauch entweicht durch den Kamin, dessen Höhe individuell bestimmt werden kann. Glut, die unberechenbar herumfliegt? Dank der geschlossenen Scheiben, die sich leicht öffnen lassen, ist das kein Thema mehr.

Der außergewöhnliche und vielseitige Feuerkorb CUBE des Anbieters höfats macht die Gartenparty noch stim-



Unverbindliche Darstellung aus Sicht des Illustrators. Energieausweis in Vorbereitung.

RIEGERHÖFE
ZUHAUSE IN TAUFKIRCHEN

ZUHAUSE IN MÜNCHEN SÜD UND DABEI IN WENIGER ALS 20 MINUTEN IN MÜNCHEN CITY

- Neubau moderner Eigentumswohnungen in Taufkirchen
- 1,5- bis 5-Zimmer-Einheiten mit Wfl. von ca. 40 bis 150 m²
- Hochwertige Ausstattung namhafter Hersteller
- Perfekte Anbindung und Infrastruktur

**VERTRIEBSBÜRO AM BAUGRUND:
RIEGERWEG 12, 82024 TAUFKIRCHEN**

**ÖFFNUNGSZEITEN:
MO. - FR. 15 - 18 UHR
SA. - SO. 13 - 16 UHR**

WWW.RIEGERHOEF.DE
089 / 15 701 215

Kommen
Sie vorbei!





So sieht zeitgemäßes Interior aus: Ein stilvoller Materialmix aus Holz und Metall in klaren Formen wertet eine mutig restaurierte Bausubstanz zusätzlich auf.
©Rüegg Cheminée Schweiz



Die hochtransparenten und entspiegelten Scheiben der Premium-Brennzellen lassen das Feuer förmlich in den Raum treten.
Foto: Spartherm/akz-o

mungsvoller und sicherer: Ob als Feuerstelle, Grill, Sitzgelegenheit oder Beistelltisch – CUBE entfacht das Feuer in jedem Outdoor-Liebhaber. (www.hoefats.com) Leckeres Stockbrot oder Würstchen am Spieß? Ein großer Spaß für die Kleinen! Und ganz einfach, wenn in dem viereckigen Feuerkorb die Flammen lodern. Optional ist ein Grillrost aus Edelstahl lieferbar, auf dem marinierte Grillspieße, Steaks oder Maiskolben Platz finden. Der Rost ist höhenverstellbar, damit sich die Hitzezufuhr bequem regulieren lässt. Neigt sich der Abend schließlich dem Ende zu, wird das Feuer ganz einfach und sicher durch Umdrehen des Feuerkorbs erstickt. CUBE ist so konstruiert, dass die Feuerschale schwerkraftbedingt immer im Lot bleibt. So wird dem Feuer der Sauerstoff

entzogen und die Kohle bleibt in der Schale. Im leeren Zustand verwandelt sich CUBE mit Hilfe eines Auflagebretts aus massivem Bambus in ein tolles Outdoor-Möbel. Sitzhocker oder Abstelltisch für die Gläser – der formschöne Korb hat viele Gesichter und überrascht mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten. Er ist in puristischem Schwarz oder in singularer Rost-Optik erhältlich.

Wer es noch komfortabler, sprich rauchfreier und ohne große Reinigung, bevorzugt, dem seien die Lösungen von KAMINWUNDER ans Herz gelegt. (www.outdoor-fire.de) Das besondere Highlight ist ein echtes Feuer, das mit lebendigen Flammen und angenehmer Wärme für mehr Gemütlichkeit sorgt. Mit gasbetriebenen Feuerti-



LAMBERT FLAGSHIP STORE MÜNCHEN · HACKENSTR. 4 / HOFSTATT

WEITERE LAMBERT FACHHÄNDLER FINDEN SIE AUF UNSERER WEBSEITE

WWW.LAMBERT-HOME.DE



In kompletten Outdoor-Küchen aus angesagtem Beton kann man mehr als nur Grillen. ©WVVO Outdoorküchen

schen ist dies ganz unkompliziert und ohne Funkenflug, Rauch, Ruß oder Asche zu realisieren – einfach auf Knopfdruck das offene Feuer genießen und entspannen. Das aufwändige Anfeuern, wie man es von Holz-Feuerkörben kennt, entfällt bei den zertifizierten und mit handelsüblichem Propangas betriebenen Feuerstellen. Einfach zünden, regulieren und genießen. Passend zu unterschiedlichen Anforderungen gibt es die Gartenfeuer mit einer stufenlos regulierbaren Wärme von bis zu 19 Kilowatt in unterschiedlichen Größen, Formen und Ober-

flächen. Ausgestattet sind die Feuerstellen mit feuerfestem Dekor-Brennholz, Lavasteinen, Gasleitung und Abdeckhaube. Als Zubehör sind Glasscheiben, praktische Seitentische und passende Beistelltische für die Unterbringung der Gasflasche erhältlich. Ein besonderer Clou ist der Grillaufsatz für die Zubereitung von Speisen direkt am Tisch. Für die individuelle Gestaltung sind kleinere Gas-Einbaubrenner oder Ethanol-Brennboxen die geeignete Wahl. Selbst fahrbare Standmodelle mit praktischer und unauffälliger Aufbewahrung der Gasflasche

sind für den mobilen Einsatz eine ansprechende Alternative zu herkömmlichen Terrassenheizgeräten. Nicht nur Wärme, sondern auch praktischer Nutzen ist nämlich gefragt.

Wer sich nicht mit einfachem Grillen begnügen möchte, setzt auf richtige Outdoor-Küchen wie die Modelle der Firma WVVO. Mit der Küche aus Beton bietet sie einen eigenen Raum im Grünen, der funktional eingerichtet werden kann. Aus 1,5 Meter breiten Modulen entstehen 3, 4, 5 oder 6 Meter breite Wandlösungen, die mit vielfältigen Accessoires bereichert werden können.

Beton ist mehr als nur ein Baumaterial. Sein Graue-Maus-Image hat der raue und kühle Stoff längst abgelegt, denn: Möbel und Accessoires aus Beton sind auch in anderen Bereichen des Interiors total angesagt, von Bänken oder Sesseln bis hin zu Lampen. Hinzu kommt, dass die Designstücke äußerst robust und wetterfest sind. Die Outdoor-Küche ist nahezu wartungsfrei und bildet mit ihrem minimalistischen Design einen schönen Kontrast zu ihrer natürlichen Umgebung. Je nach Wunsch und Budget wird die Küche aus 1,3 Meter, 1,65 Meter oder 2 Meter hohen Rückwänden gebaut und mit Zubehör wie Edelstahl Spülbecken, integrierter Feuer-

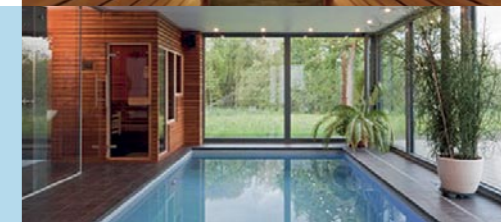
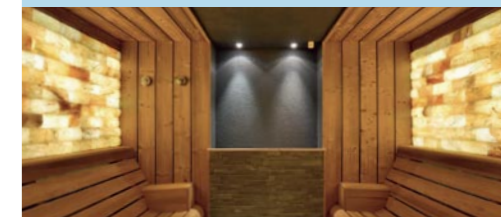
**Sauna
Infrarot
Dampfbad
Pool
Trocken-Salzraum**



WELLNESS DESIGN

Georg Kammerlochner
luxus-design-saunabau.de
0160 - 947 636 97
08808 - 9789 981

**Planung
Vertrieb
Service**





Der gute alte Kugelgrill konsequent zu einer Gourmet-Station für raffinierte Menüs weiterentwickelt. ©Outdoorchef Lugano

stelle oder hölzernen Aufbewahrungskästchen ergänzt. (www.wwoo.de) Natürlich kann man das Ensemble auch überdachen.

Die Leidenschaft fürs Outdoor-Cooking kennt keine Grenzen. Mehr denn je wird draußen gebrutzelt, geschmort und geschlemmt, am liebsten ganze Menüs, mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Mit dem neuen Lugano 570 G präsentiert OUTDOORCHEF eine multifunktionale Grillküche, die alle kulinarischen Optionen offenhält. Damit können Food-Enthusiasten und Feinschmecker unter den Gartenköchen ihrer Kreativität und

Experimentierfreude freien Lauf lassen. Er verbindet die Vorzüge eines bewährten Gas-Kugelgrills mit einem Steakhouse-Burner und einem leistungsfähigen Seitenkocher. Die Innovationskraft spiegelt sich nicht nur in der hohen Verarbeitungsqualität wider, sondern auch in einzelnen, bis ins Kleinste durchdachte Details. Grillen, Kochen und Backen funktioniert mit der mobilen Gourmet-Station gleichzeitig und absolut professionell. (de.outdoorchef.com/de) Dem winterlichen Genuss sind also keine Grenzen gesetzt, und mit offenem Feuer kann man seinen Garten in ein Lichterspiel verwandeln und die Dunkelheit bis zum nächsten Sommer vertreiben. ■

PARKETT ERLEBEN

In den Bauwerk Parkettwelten erwarten Sie in grosszügiger, inspirierender Atmosphäre ca. 350 wohngesunde Böden. Interaktive Tools und kompetente Parkettspezialisten helfen Ihnen bei der Wahl des richtigen Bodens. Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der Bauwerk Parkettwelt München:

Bauwerk Parkettwelt München

Wasserburger Landstraße 224, 81827 München, Telefon +49 89 383 402 44

Montag – Freitag: 10 – 19 Uhr; Samstag: 10 – 18 Uhr

BAUWERK®
Parkett

Edles Design für alle Lebenslagen

Seit über 50 Jahren begeistert die Lifestyle-Marke Lambert ihr Publikum. Das Sortiment umfasst über 2.000 Artikel – von Möbeln über Wohnaccessoires und Leuchten bis hin zu Textilien.



Hocker KEIKO wird dank der ungewöhnlichen Materialwahl zu einer wahren Wohnskulptur. Für die Variante KEIKO GOLD wird das Sitz- oder Beistellmöbel mit mehreren Lagen feinsten Chinalacks und mit echtem Blattgold versehen.

Dieses Jahr hat das Designerteam von Lambert den Fokus noch stärker auf markante Möbel und Accessoires gelegt. Bei der Entwicklung war es wichtig, dass sich die Neuheiten in das vorhandene Kollektionskonzept als

einzelne Charaktere perfekt einfügen können. Gleichzeitig lautete der Anspruch, dass die Modelle für sich alleine stehen müssen. Der Grund: Die fortschreitende Verkleinerung des Lebensraumes in den Städten sowie die Vernetzung aller Lebensbereiche wie Wohnen und Arbeiten fordern uns heraus, wählerischer und selektiver bei der Auswahl unserer Einrichtungsgegenstände zu sein. „Daraus ergibt sich ein Trend zur bewussten Beschränkung,



Feine, harmonische Linien treffen bei der Konsole MENA auf den warmen Glanz des Blattgolds. Das beeindruckt umso mehr, wenn man weiß, dass der Herstellungsprozess durch das Auftragen des Blattgolds schon mehrere Tage in Anspruch nimmt.



YASU besticht durch ein wellenartiges Relief, das im Sandgussverfahren hergestellt wird. Die Form wird zunächst in Wachs von Hand ausgearbeitet, nach der Entformung findet eine Oberflächenveredelung in mehreren Schritten statt: Das Werkstück wird sorgfältig handpoliert und anschließend patiniert.

der die Produktauswahl des Endverbrauchers steuert“, so Bernd D. Ehrengart, Inhaber von Lambert.

Bei Lambert ist zudem die Entscheidung für etwas Neues oft nicht durch den Bedarf beeinflusst, sondern durch die Begeisterung für etwas Außergewöhnliches. Genau hier setzt Lambert mit seinem Konzept an: durch die Entwicklung von Wohnaccessoires mit einer einzigartigen Persönlichkeit.

Überraschende Materialvielfalt und alte Herstellungsverfahren

Die besondere Stärke der neuen Kollektion ist die kunstvolle Verarbeitung von Oberflächen mit alten Handwerkstechniken. Charakterstarke Modelle in warmen, brillanten Farbtönen werden neben Metallaccessoires in

mattem Bronze und Gold inszeniert. Keramische Oberflächen zeigen sich in glänzendem Ultraviolett sowie mit frischen Blau- und Grüntönen, und farbiges Glas bekommt eine neue Optik mit perlmuttschimmernder Lüsteroberfläche.

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

www.lambert-home.de

Der Weihnachtskranz PINYIN.



106
genießen



Manege frei – it's SHOWTIME

Glamour pur verspricht das neue
Showprogramm →

Das Duo Dasha & Vadym
©cja fotografie

SHOWTIME

Am 17. Oktober 2018 startete Schuhbecks teatro in die neue Saison im teatro-Spiegelzelt. Zum Saisonstart hat das Showfieber allerdings nicht nur die Künstler und Artisten gepackt, sondern auch Alfons Schuhbeck und sein Küchenteam. Und so können wir uns ebenso auf eine glamouröse Menüfolge wie auf eine fantastische Show mit großartigen Protagonisten freuen. Vorhang auf für puren Gaumenkitzel und ein grandioses Showspektakel! Glamour



pur verspricht das neue Programm SHOWTIME. Die neue Show in München verheißt anmutige Akrobaten, waghalsige Artisten, Unterhaltung auf höchstem Niveau und natürlich kulinarischen Hochgenuss von Münchens beliebtestem Sternekoch Alfons Schuhbeck. Das eigens für SHOWTIME kreierte 4-Gänge-Menü lässt die Gäste im teatro-Spiegelzelt ins Schwärmen geraten ... ➔



Alena Ershova



Ivan Peres

Gebeizter Lachs, Reiberdatschi und Limettenjoghurt – diese Geschmackscreation beschert zur Vorspeise unvergleichliche Gaumenfreuden. Lassen Sie sich das delikate Arrangement aus herzhaft-frischen Komponenten auf der Zunge zergehen. Als Zwischengang ist das berühmte „Nudelgangerl“ mit feinem Trüffel und Parmesan die perfekte Komposition erlesener Aromen. Das Highlight im teatro-Menü ist ein köstlicher Klassiker: Alfons Schuhbeck serviert seinen Gästen im Hauptgang zarte Entenbrust mit „gschmackigem“ Blaukraut und feinem Kartoffelknödel. Deftig-bayerischer Hochgenuss pur! Als süßer kulinarischer Höhepunkt des Abends verwöhnen im Dessert Bayerische



Creme, Schokolade, Pistazieneis und exotische Kumquat Ihre Geschmacksnerven – einfach köstlich!

Im teatro verzaubert Sie aber nicht nur ein wahrer Gaumenschmaus, sondern auch das einmalige Weltklasseprogramm voller Eleganz, Extravaganz und Intensität. Schuhbecks teatro lädt Sie ganz herzlich in seine magisch-glitzernde Glamourwelt ein: Der mondäne Showmaster Karsten Speck führt als Gentleman der alten Schule mit Witz, Charme und Leichtigkeit gekonnt durch den Abend, während sein Gegenspieler, der missmutige Magier Hieronymus, mit penetrant schlechter Laune, Pöbelei, Sarkasmus und

©Konstanthin Volkmar

Duo Dasha & Vadym



Singing waiters
©cja fotografie



©Konstantin Volkmar

zünftigem Granteln die Herzen der teatro-Gäste im Sturm erobert. Lassen Sie sich überraschen, wer das Duell der beiden Brüder zwischen moderner Show und traditionellem Zirkus für sich entscheiden wird ... Während dem Zank der beiden Männer laufen ihre Artisten zu Höchstleistungen auf: Beinahe wie in einem Traum verführt Sie das Duo Dasha und Vadym voller Emotion und Leidenschaft mit seinem wunderschönen Tanz durch die Lüfte. Dort tummeln sich auch die faszinierenden Papageien und Kakadus, die Illusionist Marko Karvo spielend leicht aus flatternden Tüchern hervorzaubert. Sie werden Ihren Augen kaum trauen, wenn die exotischen Vögel plötzlich über Ihre Köpfe hinweg durch das Spiegelzelt flattern. Equilibrist Ivan Peres hingegen beeindruckt mit perfekter Körperbeherrschung. In einem unfassbaren Kraftakt balanciert er im Handstand nur auf zwei Stangen. Ebenso wird Sie Alena Ershova mit ihrer weltweit einzigartigen Mischung aus Handstandakrobatik, Kontorsion und Hula-Hoop begeistern. So etwas haben Sie sicherlich noch nie gesehen! Und spätestens,



wenn Ivan und Maria auf dem Russian Cradle herumwirbeln und ihre perfekt aufeinander abgestimmten Sprünge zeigen, werden Sie aus dem Staunen nicht mehr herauskommen ...

Lassen Sie sich von den singing waiters und ihrer schwungvollen Performance aus Tanz und Gesang mitreißen – eine wahre Institution im teatro-Spiegelzelt. Neben den großartigen Artisten, Comedians, Magiern und dem leckeren Menü locken nämlich auch die sorgfältig ausgesuchten Songs und die mit viel Liebe zum Detail gestalteten Kostüme die Gäste jedes Jahr aufs Neue in Schuhbecks teatro. Denn hier sind lachende Gesichter, offene Münder und glänzende Augen garantiert! Einfach ein unvergessliches Erlebnis.

Glanz, Extravaganz und grenzenloses Entertainment – das verspricht Ihnen das teatro-Team. Sie möchten sich und Ihren Liebsten etwas Besonderes gönnen? Dann sind Sie in Schuhbecks teatro genau richtig. Denn wie Alfons Schuhbeck so schön sagt: „Es gibt nix besser's als was Guads!“
www.teatro.de

i

- Show & Menü-Tickets ab Euro 99,90
- Bis April 2019 im teatro-Spiegelzelt in München
- Infos & Tickets erhalten Sie über die Servicehotline 089/255 49 37 20 oder unter www.teatro.de

114
kultur

Aufbruch in die Moderne

Die Villa Stuck



Die Villa Stuck ist mehr als ein Ausstellungsgebäude. Sie ist der gelebte Konzeptraum eines Malerfürsten, der für München auch eine bedeutende Zeitenwende des modernen Kunstverständnisses markiert.



Franz von Stuck, Selbstbildnis, 1899, Museum Villa Stuck; Foto: Angelika Bröhan

Das 19. Jahrhundert hat die Kunst und damit die Künstler befreit. Die Fotografie übernimmt die reine Darstellung der Wirklichkeit und die Malerei wird zur subjektiven Innenschau der Schaffenden. Das Gefühl, die Impression, wird zum Maßstab künstlerischen Ausdrucks und der Kreative wird vom Auftragshandwerker zur autarken, unverwechselbaren Persönlichkeit, die sich von eigenen Vorbildern zur persönlichen Bildsprache inspirieren lässt. Das wohlhabende Bürgertum und nicht mehr der Klerus und der herrschende Adel wird ihre Hauptklientel, die sich selbstbewusst von den alten Klas-

sen nicht nur wirtschaftlich abheben möchte. Der Salon mit seiner Mischung aus Bohemiens und ökonomischen Eliten, die sich direkt austauschen und die persönliche Nähe suchen, wird das Forum nicht nur für ästhetische, sondern auch für gesellschaftliche Veränderungen. Malerfürsten wie Franz von Stuck verdienen neben den künstlerischen Ehren auch sehr viel Geld und waren so die Vorläufer heutiger Großverdiener der zeitgenössischen Kunst. Das gab dem Sohn eines einfachen Dorf Müllers aus Niederbayern die Möglichkeit, sein persönliches Arkadien als Gesamtkunstwerk zu rea-



*Der Empfangssalon
©Jens Weber, München*



Thomas Hirschhorn bei
„Flamme éternelle“, Palais
de Tokyo, Paris 2014
Foto: Alexander Bikbov

lisieren. 1898 ließ Stuck auf den Höhen Bogenhausens über der Isar sein Atelier- und Wohnhaus nach eigenen Entwürfen errichten, dem er 1914/15 noch ein weiteres Ateliergebäude hinzufügte und so das einzigartige Ensemble mit Villa und Künstlergarten vervollständigte. Bis zu seinem Tod 1928 waren der Mitbegründer der „Münchener Secession“ und sein Domizil der künstlerische und gesellschaftliche Mittelpunkt der Kunstszene mit fantasievollen Kostümfesten und freien, anregenden Gesprächsrunden.

Diese Offenheit für alles Moderne ist das Vermächtnis Franz von Stucks, und er wäre sehr zufrieden, würde er erleben, wie sehr sich das Haus seinem Erbe und Kunstverständnis verschrieben hat. Zu verdanken ist dies vor allem dem Ehepaar Ziersch, das die Villa 1965 kaufte und im Laufe der Jahre liebevoll restaurieren ließ. Noch

war es allerdings nicht das reine Ausstellungsgebäude, das wir heute kennen, denn es wurde damals auch jungen innovativen Galerien zur Verfügung gestellt. Namen wie Dürr, Ketterer, Kress und van de Loo begannen hier ihre Karriere als Wegbereiter zeitgenössischer Kunst in der Landeshauptstadt. Erst mit der Schenkung an die Stadt München 1991 wurde es zum damals dritten städtischen Museum neben Lenbachhaus und Stadtmuseum. Mit dem nächsten Umbau von 1998 bis 2005 erhielt das Haus seine heutige Gestalt. Die historischen Räume mit der Originalausstattung wurden durch das mit Glas überdachte Foyer mit den großzügigen Ausstellungsräumen an der Ismaninger Straße organisch verbunden. Der Besucher kann so in die Welt des Malerfürsten eintauchen und sich mit ein paar Schritten mit den neuesten Tendenzen der gegenwärtigen Kunstwelt auseinandersetzen. ➔



Thomas Hirschhorn
„Abschlag“, 2014
„Manifesta 10“,
General Staff Building,
Hermitage Museum,
St. Petersburg, 2014
Courtesy:
the artist/Manifesta



Aktuell ist eine besonders spektakuläre Ausstellung bis zum 3. Februar 2019 zu entdecken. Anlässlich seines fünfzigjährigen Jubiläums zeigt das Museum Villa Stuck eine groß angelegte Ausstellung des Schweizer Bildhauers Thomas Hirschhorn mit dem Titel „Never Give Up The Spot“. Er formt eine riesige Ruinenlandschaft, welche sich über alle drei Stockwerke des neuen Atelierbaus der Villa Stuck erstreckt und diese zu einem Raum verbindet. Das Projekt geht über die Ästhetik der Zerstörung hinaus. Sie ist universell und zeitlos, reine Form – ein autonomes Kunstwerk. Gleichzeitig vermittelt sie eine Erfahrung des Prekären, der Instabilität und des Abgründigen. Thomas Hirschhorn vergleicht die Ästhetik

der Ruine im Museum Villa Stuck mit einem umgekehrten Potemkinschen Dorf: „Die Räume werden demnach nicht besser dargestellt, als sie sind, sondern der Zustand der Räume wird schlechter dargestellt, als er in Wirklichkeit ist.“ Es ist ein Kunstwerk, eine Skulptur und eine Ruine. Gleichzeitig steht „Never Give Up The Spot“ für das Experiment, Zerstörung und Kreation miteinander zu verbinden. Deshalb gibt es in der Skulptur mehrere Unterstände, in denen gearbeitet und etwas kreierte werden kann. Die gleichen Materialien, aus denen die Ruine geformt wurde, stehen zur Nutzung für die Besucher bereit. Es gibt Werkzeuge, Sitzgelegenheiten, Computer, Drucker, Fotokopierer, Bücher und Zeichenma-

terial. So wird der Betrachter mit einbezogen, die Ausstellung lebendig und die direkte Auseinandersetzung des Betrachters mit der Ausstellung ermöglicht.

Es ist erstaunlich, welche Möglichkeiten die Villa Stuck mit ihrer durchdachten Architektur dem künstlerischen Diskurs bis heute ermöglicht. Das Miteinander des Historischen aus dem Beginn der Moderne und dem heute Möglichen des kreativen Ausdrucks macht das Gebäude-Ensemble zu einem der lebendigsten Hotspots der Kunststadt München. Die Villa Stuck ist ein offenes Haus, und dazu gehört auch eine anspruchsvolle Ga-

stronomie, die von einer Münchner Institution betrieben wird, deren Stammhaus nur ein paar Schritte entfernt ist. Seit 2016 ist Feinkost Käfer dafür verantwortlich, dass das Catering ein genauso anspruchsvolles Niveau hat wie die gezeigte Kunst. Es gibt mit dem idyllischen Künstlergarten der Villa Stuck kaum einen schöneren Ort, um einen Museumsbesuch bei einem Drink oder Essen stilvoll abzuschließen. Franz von Stuck wäre sicher ein Stammgast unter den alten Bäumen, denn er verband die Kunst immer mit dem Leben, und je mehr Menschen um ihn herum waren, desto wohler hat er sich gefühlt. villastuck.de ■



Sabina Würz, Herausgeberin von MünchenCITY und Diana Schlegel von Feinkost Käfer.



Agenda 2019

Was bietet die Münchner Kulturszene 2019? Was dürfen Sie nicht verpassen? Ein ausgesuchter Überblick zu Inszenierungen, Ausstellungen und Events, die Sie schon jetzt in Ihren Kalender eintragen sollten. ©The Ann & Gabriel Barbier-Mueller Museum, Dallas Foto: Brad Flowers

Frühlingsweine

Mit dem Frühling wird die Küche wieder leicht und frisch. Welche Weine perfekt zur Frühjahrsküche passen und warum, erzählt uns in unserer Frühjahrsausgabe Sommelière Conny Ganß, bekannt aus der BR-Sendung „Wir in Bayern“.



Die nächste Ausgabe erscheint im Februar 2019

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 **Art Director** Ruben Kabalo **Anzeigen** Anja Zahm **Fotos** shutterstock.com **Autoren** Stephanie Bräuer, Wolfgang Kehl, Tina Lindner **Lektorat** Monika Thiele



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.



MODE SCHMUCK LIFESTYLE GENUSS

BETHGE Charlotte CLASSICO



FERDINAND
MÜNCHEN
HEMDEN & BLUSEN

KARL
LAGERFELD

K U H N
Maßkonfektion

MARCCAIN

Marc Cain Collections

LIEBESKIND
Berlin

PUMA

RR
RIANI

MORITZ
HOME
COLLECTION

MYTHERESA

TORQUATO

Les Deux
KIEFFER & RAPPENGLÜCK



SCHÄFFLERHOF

www.schafflerhof.de

Zwischen Marien- und Odeonsplatz – Shoppen im Herzen von München

SCHUHBECK'S
teatro



**JETZT
BUCHEN**

SHOWTIME

... Sie werden es lieben.

www.teatro.de