WINTER 2012/13
Nr. 19 | www.locallife-muenchen.de

locallIFE

DAS STADTTEIL-MAGAZI ERN | NEUHAUSEN

KURZE TAGE
HELLE LICHTER
WEIHNACHTSZEIT

SCHNEEVERGNÜGEN

PLUS:
- Rennschlitten SEITE 4
- Schoko-Sperlis SEITE 6
- Bambusski SEITE 10
- Porzellankunst SEITE 18

TREFFPUNKT FÜR MOTIVATION UND SICHTBAREN ERFOLG

Professionelles und effizientes Personal Fitness Training

Unser Angebot
- Functional Training – ein hoch effektives Ganzkörpertraining
- EMS-Training – Kraft, Ausdauer und nachhaltige Gewichtsreduktion
- Power Plate – das 10-Minuten-Training für schnellen Trainingserfolg
- TRX® Suspension Training – Workout mit dem eigenen Körpergewicht

Wir bieten Ihnen
- persönliche, individuelle Betreuung
- innovatives und zielorientiertes Training
- Leistungsdiagnostik
- modernste Trainingsmöglichkeiten auf rund 200 m²
- hochwertiges Ambiente inmitten der Nymphenburger Höfe

Wir bewegen Körper und Geist – www.munich-pt-lounge.de

Unser Partner für Yoga auf höchstem Niveau.

Exklusiver Partner im Bereich Wellness.

Nymphenburger Straße 14
Eingang Sandstraße 26
80335 München

Stefan Liebezeit · 0178 8601197
Dipl.-Sportlehrer für Breiten- und Wettkampfsport

Tino Schönburg · 0178 8546568
Dipl.-Sportlehrer für Prävention, Rehabilitation und Therapie

www.facebook.com/MunichPersonalTrainingLounge

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

alle Jahre wieder werden die Tage kürzer und die Lichtermeere funkelnder. Schön, wenn es gelingt, die Vorweihnachtszeit gelassen zu leben, sich der Stimmung einfach hinzugeben und den Blick auch mal nach innen zu richten. LocalLIFE ist aufgebrochen, Weihnachten und seine Gefühlswelten zu ergründen.

Als Erstes haben wir das ambulante Kinderhospiz besucht und mit der Gründerin Frau Bronner eine unglaublich warmherzige, positiv eingestellte und rundum engagierte Persönlichkeit getroffen. Nun legen wir Ihnen nahe, die weihnachtliche Spende ohne Wenn und Aber genau dorthin-zuschicken.

Zur Adventszeit gehören anheimelnde Orte. Für uns zählt die Nymphenburger Porzellan Manufaktur dazu, dieses zauberhafte Unternehmen, in dem einerseits die Zeit stehengeblieben ist und andererseits modernes Design starke gestalterische Spuren hinterlässt.

Begleiten Sie uns in die Pralinenschule, chillen Sie mit uns in der Wohnküche! Und freuen Sie sich über eine außergewöhnliche Begegnung: Wir haben die Weihnachtsfrau getroffen. Ehrlich!

Das gesamte Team des LocalLIFE-Verlags wünscht Ihnen eine gesunde, entspannte, fröhliche, warme Winterzeit.

INHALT

4 WIE DER KURFÜRST SCHLITTEN FUHR

6 WENN PRALINEN VERFÜHRERISCH SIND

10 WAS DER BAMBUS FÜR DEN SKI BEDEUTET

12 WARUM WIR GRATULIEREN

18 WER EINE KUNST LEBENDIG HÄLT

22 WO WEIHNACHTEN BEGINNT

28 WELCHE GESCHENKE ÜBERZEUGEN KÖNNTEN

30 WESHALB WIR DIESE HEIMAT MÖGEN

34 WOHIN DIE REISETRÄUME FLIEGEN

IMPRESSUM
HERAUSGEBER: Verantwortlich für den redaktionellen Inhalt dieser Ausgabe: Anneke Våge, localLIFE Verlag.
REDAKTION: Anneke Våge, Cornelia Sauer, Ivar M.M.Våge, redaktion@locallife-muenchen.de
GESTALTUNG UND UMSETZUNG: deed communication agency, Kolosseumstr. 1, 80469 München, Tel.: 089 210 288 393, www.deed-muc.com
FOTOS: Ivar Våge, Anneke Våge, Fotograf Frank Stolle für Porzellan Manufaktur Nymphenburg, MSC Cruises, Gräfe und Unzer Verlag/Fotograf: Ulrike Schmid, Sabine Mader, PralinenschuleIndigo / Bogner, Eisenhut&Mayer für Servus in Stadt & Land, Micky Göler, Dreamstime.
ANSCHRIFT: localLIFE Verlag, Ulrichstr. 46, 82057 Icking, redaktion@locallife-muenchen.de, www.locallife-muenchen.de
BESUCHERADRESSE: Kolosseumstr. 1, 80469 München, Tel.: 089 210 288 393
DRUCK: Holzmann Druck, Gewerbestr. 2, Postfach 1361, 86825 Bad Wörishofen, www.holzmann-druck.de
VERTEILUNG: Albina Aruqi – Bayern-Prospekte/Prospektverteil-Agentur, Geretsried. Postwurf in Nymphenburg, Gern und Neuhausen. Viermal jährlich.

© für alle Beiträge beim localLIFE Verlag. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung. Für verloren gegangene und unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und andere Arbeiten wird keine Haftung übernommen. Die Meinung, die in den Texten wiedergegeben wird, ist die der Mitwirkenden und nicht zwingend die des Verlages.

HEISSES GEFÄHRT IN FRISCHEM GLANZ:

Schlösserverwaltung präsentiert den restaurierten Rennschlitten von Kurfürst Max Emanuel

Als Geburtstagsgeschenk für den legendären „Blauen Kurfürst“ Max Emanuel, der vor 350 Jahren am 11. Juli 1662 geboren wurde, hat die Bayerische Schlösserverwaltung dessen Rennschlitten aufwendig restauriert und neu präsentiert. Das „heiße“ Gefährt erstrahlt in frischem Glanz und wird auf einem weißen Leuchtpodest ins rechte Licht gerückt.

Der junge Kurfürst war ein begeisterter Schlittenfahrer berichteten Gesandte am Münchner Hof: „Die Jagd, das Spiel und Schlittenfahrten in der Nacht mit allen möglichen Kreaturen, das ist derzeit seine Hauptbeschäftigung“, merkt ein französischer Diplomat im Winter 1685 an. Die Schlittenleidenschaft des jungen Regenten lässt sich bei einem Blick auf das rasante Gefährt im Marstallmuseum sehr gut nachvollziehen. Der Rennschlitten entstand wahrscheinlich um 1683 im Umkreis des Bildhauers Andreas Faistenberger.

Auf einem Untergestell mit feurig roten Kufen und einem bekrönenden Sonnenhaupt ist ein Sitzkasten in Form einer phantastisch geschnitzten Hydra platziert. Inmitten der Schlangenhälse des vielköpfigen Monsters reitet als Galionsfigur Herkules. Der Heros hat seine Keule mit Schwung erhoben, um das züngelnde Haupt des Ungeheuers zu erschlagen. Das Motiv spielte auf Max Emanuels Erfolge in den Türkenkriegen an und verdeutlicht den ungeheuren Machtanspruch, den der junge Kurfürst von Beginn seiner Regentschaft an vertrat.

Spannende Neuerkenntnisse hat die jüngste Restaurierung zur ursprünglichen Farbfassung des Gefährts gebracht. Der Schlittenkasten war mit einer aufwendigen Blattsilberauflage und partiellen Vergoldungen versehen. Lüsterfarben in roter, blauer, grüner und gelber Tönung sorgten für einen schillernden Farbeindruck, der es mit jedem Speziallack der Autoindustrie aufnehmen könnte.

Seinen „Sportwagen“ steuerte Max Emanuel selbst – von einer Pritsche hinter dem Sitzkasten des Schlittens, in dem seine jeweilige Favoritin Platz nahm. Selbst bei eisigen Temperaturen schreckte der Kurfürst vor solchen Vergnügungen nicht zurück, während die zur Teilnahme verpflichtete Hofgesellschaft vor Kälte bibberte. Das Lustgefährt einer überbordenden barocken Festkultur ist nun im Marstallmuseum in Schloss Nymphenburg zu bewundern.

Öffnungszeiten: 16. Oktober bis März: täglich 10-16 Uhr

laughing buddha yogaboutique

Yoga- und Pilatesbekleidung, bequeme Freizeitkleidung, Yoga- und Meditationszubehör

Mo, Di, Mi, Fr: 14 – 19 Uhr
Sa: 11 – 16 Uhr
Do: geschlossen

Frundsbergstr. 2, 80634 München
Tel. 089/85674248
www.laughing-buddha.de

ALLTAGS SERVICE NEUHAUSEN

Hilfe und Unterstützung für Jung und Alt

Tel. 201 868 26
www.alltagsservice-neuhausen.de

THE VICTORIAN HOUSE®
LONDON FOOD & DRINK COMPANY

BREAKFAST –AFTERNOON TEA
LUNCH & DINNER MIT GROSSER AUSWAHL AN BRITISCHEN SPEZIALITÄTEN

Ysenburgstr. 13 · 80634 München
Telefon 089 18975520

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag bis Samstag 9.30 bis 1.00 Uhr
Sonntags & Feiertags bis 19.00 Uhr

www.victorianhouse.de

FRISEUR FRITSCH
DAMEN & HERREN

FRISEUR · KOSMETIK · TOUPET
ZERTIFIZIERTER BETRIEB

Maillingerstrasse 2 T. 089 185 978
www.zweithaarfritsch.de

Fürs süße Leben lernen!

Wie viele Schulen gibt es in der Schulstraße? Eine? Zwei? Drei? Wir kennen mindestens vier. Da gibt es die Rudolf-Diesel-Realschule in der Schulstraße 3 – und dann noch die Pralinenschule, die Dessertschule und die Schokoladenschule in der Schulstraße 38. Wie lecker klingt das denn?

Ein wenig versteckt liegt es schon, aber wer einmal hereingeschaut hat, wird immer wieder in dem kinder- und erwachsenenfreundlichen Schulhaus vorbeischauen wollen: Allein der Duft, der einen im kleinen Laden, der Aula, umfängt, wenn Kerstin Spehr, die nicht nur als Lehrerin, sondern vor allem als weiblicher Maître de Chocolatier tätig ist, drunten im Handarbeitsraum die Kuvertüren auf die richtige Temperatur erwärmt, Marzipan mit Rosenwasser verarbeitet oder Orangen kandiert, ist höchst verführerisch.

Nicht nur die Nase gerät in Verzückung, auch die Augen werden betört in dieser Welt aus Mohntrüffeln und Kaffeezungen, Knuspernougat und Schokoladenkaramell. Ein Königreich für Naschkatzen! Da gibt es zum Beispiel knackige Sperlis: das sind Schokosticks, die in Nuancen wie Kaffee-Mandel, Sesam-Orange oder Zimt-Cranberry angeboten werden. Wie die hausgemachten Schokoladen – zum Beispiel mit Minze, rosa Pfeffer, gezuckerter Olive oder Meersalz verfeinert – sind sie aus allerfeinsten Materialien hergestellt. Und das schmeckt man – zumal ein weiteres Plus dazukommt:

Alle Pralinen werden permanent frisch zubereitet, es gibt kaum Lagerzeiten. Kerstin Spehr erklärt, dass ihre Pralinen höchstens zehn Tage alt werden. Sie produziert in kleinen Chargen, es gibt keinen Zwischenhandel und keins ihrer Produkte muss deshalb aufwendig verpackt in warmen Verkaufshallen darauf warten, rechtzeitig einen Abnehmer zu finden. In der Pralinenschule gibt es lose Ware aus eigener Produktion, so wie man es beispielsweise aus Paris kennt, wo der Chocolatier nur seine eigenen Waren verkauft – und sich ausschließlich an diesen messen lässt. Da Kerstin Spehr ihre Experimentierfreude nach zehnjähriger Selbstständigkeit nicht nur erhalten, sondern auch ausgebaut hat, kommen immer wieder neue und köstliche Überraschungen dazu.

Eigentlich ist es einem Zufall zu verdanken, dass die aus Mecklenburg stammende gelernte Köchin, als sie vor 20 Jahren nach München zog, um ihr Talent im Restaurant des Olympiaturms unter Beweis zu stellen, ausgerechnet in der Patisserie landete. Aber sie war froh darüber, weil sie selbst eine Naschkatze war, und nutzte die Zeit, ihr Wissen über das Süße in der Welt immer weiter auszubauen.

Auch in der Schulstraße pflegt sie übrigens noch ihr Know-how in Sachen Desserts. Wer am Schaufenster vorbeischlendert, wird kleine Einweckgläschen sehen, in denen Tag für Tag köstliche Süßspeisen zum Mitnehmen angeboten werden. Und wer die Homepage des Unternehmens besucht, wird auf ihre kleine, feine Dessertschule stoßen.

„Das Leb

Unterrichten: Das ist für Kerstin Spehr eine Art Freizeitausgleich am Wochenende, erzählt sie mit einem gewissen Amüsement. Sie freut sich darüber, die Schüler ihrer Pralinen-, Schokoladen- und Dessertklassen erst mit den theoretischen Grundlagen, dann mit praktischen Herausforderungen wie dem richtigen Erwärmen der Kuvertüre und dem Anfertigen von Schokokörbchen zu konfrontieren. Das ist noch schwerer als es klingt, denn es gibt kein Schoko-Thermometer, und wenn die Sache schiefgeht, werden Praline oder Körbchen grau und matt. Kerstin Spehr strahlt und schnell wird klar: Wer bei ihr in der Schule war, wird sicher nur glänzende Ergebnisse abliefern und kann sich voll und ganz auf die Feinheiten wie das Verzieren mit echtem Blattgold oder das Anbringen von Schattenfolien auf Basis von Kakaobutter konzentrieren. Wer sein Wissen später zu Hause anwenden will, kann seine Zutaten im Laden der Pralinenschule besorgen: cremiges Fondant, feines Mandelnougat, edle Kuvertüren und sogar runde Hohlkörper aus bester Schokolade für alle, die sich erst einmal an einer raffinierten Füllung versuchen wollen.

Pünktlich zur Vorweihnachtszeit hat Kerstin Spehr ein handliches Pralinenbuch veröffentlicht, das einfache Rezepte vorstellt. Was Kerstin Spehr so „einfach“ nennt: sahnige Absinth-Kugeln, Sanddorn-Hütchen, Zimtblütenpralinen, Guaven-Limetten-Trüffel … Wir fragen uns, was dann bei komplizierten Rezepten herauskommen soll … und stürzen uns jetzt erst einmal in die Anfängerklasse, um ein paar Weihnachtsbaumanhänger aus Kuvertüre herzustellen. Mag uns vielleicht jemand helfen, die richtige Temperatur dafür zu finden?

en ist wie eine Pralinenschachtel –
man weiß nie, was man bekommt.“

Aus dem Film „Forrest Gump“

BAMBUS, ALS HERZSTÜCK VON HIGHTECH SKI

Bambus ist einer der ältesten Baustoffe der Erde. Seine Entwicklungsgeschichte beginnt vermutlich mit der des Menschen und ist noch lange nicht abgeschlossen. Bambus weist in seiner Urform eine extreme Zugfestigkeit auf. Kein natürlicher Werkstoff ist härter, elastischer und widerstandsfähiger. Seine lange Faser – bis zu zehn Millimeter im Gegensatz zu nur circa zwei Millimeter Faserlänge bei Holz – eignet sich hervorragend zum konstruktiven Einsatz im Skibau. Durch die natürlichen Hightech-Eigenschaften des Bambus können Glasfaser und Klebstoff eingespart werden und es wird ein perfektes, nachhaltiges Flexverhalten der Ski- und Snowboard-Produkte garantiert. Bambusgras hat die besondere technische Eigenschaft, beim thermischen Pressvorgang eine dauerhafte Verformung zu erfahren und dabei seine Elastizität beizubehalten. Dieses Phänomen hat einen nachhaltig positiven Einfluss auf die langfristige Haltbarkeit der Vorspannung im Skibau.

Das 1988 gegründete Unternehmen Indigo zählt zu den besonders vornehmen und innovativen Firmen im Westen der Stadt. Unter dem Label Natural-High-Tech / DESIGNED IN NEUHAUSEN / MADE IN GERMANY setzt es weltweit Maßstäbe, so zum Beispiel bei der Verarbeitung eines tropischen Süßgrases: des Bambus. LocalLIFE fragte nach den Vorteilen des Holzes und bekam eine interessante Antwort. Vielleicht mag sich der ein oder andere Superskifahrer mal wieder neue Superski unter den Christbaum wünschen?

Bayerns schönste Seiten, ein ganzes Jahr lang

Einfach die Postkarte ausfüllen und kostenlos an uns zurücksenden
oder an +49/89/858 53-62567 faxen!

Keine Postkarte?

Sollten Sie an dieser Stelle keine Postkarte vorfinden, kontaktieren Sie uns für Ihre Bestellung bitte
- telefonisch unter **+49/89/858 53-567**,
- per E-Mail an **abo@servusmagazin.de**,
- per Brief an **Servus in Stadt & Land, Postfach 1363, 82034 Deisenhofen**.

Noch schneller geht's im Internet unter **www.servusmagazin.de/abo**.

Abo-Garantie: Sollte mir das Magazin nicht mehr gefallen, schicke ich bis 4 Wochen vor Ablauf meines Abos einen Brief, ein Fax bzw. eine E-Mail an abo@servusmagazin.de, und mein Abo endet nach 12 Ausgaben. Ansonsten verlängert es sich um 12 weitere Ausgaben zum Gesamtpreis von zzt. € 39,90*. Die Abogebühr ist im Voraus fällig. Die Bestellung kann ich innerhalb der folgenden 2 Wochen ohne Begründung bei Servus in Stadt & Land, Postfach 1363, 82034 Deisenhofen in Textform (z. B. Brief oder E-Mail) widerrufen. Der Versand des Geschenks erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang. *Deutschland & Österreich inkl. Versandkosten, Schweiz zzgl. € 10,– Versandkosten, andere Länder zzgl. € 32,– Versandkosten.

Foto: Eisenhut & Mayer

Bestellen Sie jetzt

Servus in Stadt & Land, Bayerns neues Magazin, monatlich zu Ihnen nach Hause zugestellt – 12 Ausgaben für 39,90 Euro*. Als Dankeschön für Ihre Bestellung schenken wir Ihnen den praktischen **Servus in Stadt & Land**-Küchenhandschuh sowie das 4-teilige **Servus**-Keksausstecherset, bestehend aus einem Esel, einer Glocke, einem Stern und einem Schaukelpferd.

Einfach die Karte ausfüllen und kostenlos an uns zurücksenden.
Noch schneller geht's unter **www.servusmagazin.de/abo**.

*Deutschland und Österreich inkl. Versandkosten, Schweiz zzgl. 10 Euro Versandkosten, andere Länder zzgl. 32 Euro Versandkosten.

WWW.SERVUSMAGAZIN.DE/ABO

JEDEN MONAT NEU ENTDECKEN.

EIN SPENDENAUFRUF AUS NEUHAUSEN:

Hilfe für das Ambulante Kinderhospiz München

In diesen Tagen erhält Christine Bronner den „Prix Courage“. Dieser wird vom ZDF und der dort beheimateten Mona-Lisa-Redaktion vergeben für nicht prominente Menschen, die in Vollzeit und unbezahlt seit einigen Jahren erfolgreich ein brisantes Gesellschaftsfeld bearbeiten. Voilà: Christine Bronner kümmert sich um Familien, in denen eine medizinische Diagnose alles auf den Kopf gestellt hat und in ihren Auswirkungen einem Tsunami mit großem Zerstörungspotenzial gleichkommt. Ihr Projekt: FANKI, ein Beratungs- und Betreuungszentrum für Familien mit schwerstkranken Kindern und Jugendlichen mit dem Angebot von Familiennachsorge, Selbsthilfeangeboten, Krisenintervention und Kinderhospizarbeit unter dem Dach der Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München – AKM. Es ist in dieser Form einzigartig in Bayern – und in der Blutenburgstraße 66 zu Hause.

LOL: Frau Bronner, wir gratulieren Ihnen zu dem Prix Courage. Wir haben uns sagen lassen, dass sie davon völlig überrascht wurden ...

CB: In der Tat! Für den Prix Courage bewirbt man sich nicht. Dass wir ihn erhalten würden, haben wir erst im August erfahren. Die Freude ist riesengroß, da wir die Preisgelder gleich wieder in unsere Stiftung stecken werden.

LOL: Sie sind Stifterin und geschäftsführender Vorstand der Stiftung AKM und die Leitung von FANKI. Was ist das genau? Wir wissen nur, dass ein Hospiz für Erwachsene ein Haus zum friedlichen Sterben ist. Was aber bedeutet Kinderhospizarbeit? Hier in Ihren Räumen spürt man nichts vom Sterben, sondern vor allem die Freude am Leben.

CB: Darum geht es uns, um das Leben: um das Leben von Kindern, die eine schwere, meist chronische Krankheit haben, die tödlich verlaufen kann. Und es geht uns um das Leben der Familien, die ein Kind mit einer entsprechenden Diagnose haben. Das sind eigentlich ganz normale Familien. Aber irgendwann kam ein Kind auf die Welt, das einen Herzfehler hatte. Oder das Kind hatte einen Unfall im Fluss, auf der Straße oder im Skigebiet. Vielleicht erkennt auch irgendwann der Kinderarzt ein Problem und eine seltene Krankheit, zu der die Wissenschaft noch schweigt. Natürlich gehört auch die Krebsdiagnose zu den Alpträumen der Eltern. Krebsfälle allerdings machen nur etwa ein Fünftel aller Erkrankungen aus.

LOL: Von wie vielen Kindern reden Sie in etwa?

CB: Die Zahlen sind höher, als Sie denken. 23 bis 24 Prozent der Kinder sind chronisch krank, sie haben zum Beispiel Diabetes oder eine Allergie. Über ein Prozent der Kinder sind schwerbehindert. Unsere Patienten sind meist beides, chronisch krank und schwerbehindert. Sie haben zum Beispiel Nieren- oder Muskelprobleme oder sind mehrfach schwerstbehindert. Manche müssen dauerhaft beatmet werden, bei manchen geht es tagein, tagaus um Leben und Tod. Wir haben in Bayern etwa 3.000 bis 4.000 Kinder zu betreuen. Dazu kommen ihre Familien.

LOL: Sie sprechen von einem Tsunami, der auf die Familie zurast, wenn die Diagnose eintrifft. Inwiefern?

CB: Normalerweise rechnet ja niemand mit einem Problem seines Kindes. Kinder sind die Zukunft, sie müssen gesund sein und meistens sind sie es auch. Wenn es anders kommt, treffen viele Faktoren aufeinander, die ein klassisches Trauma ausmachen: Das Schicksal schlägt völlig überraschend zu, ein Weglaufen ist nicht möglich. Man ist verzweifelt, ausgeliefert und verliert zeitweise die Kontrolle über seine Gefühle und das gesamte Geschehen. In allen Fällen steckt der Patient in akuter Lebensgefahr, oft sogar über viele Jahre hinweg. Können Sie sich vorstellen, mit einem Kind zu leben, das immer mal wieder reanimiert werden muss? Für manche Familien ist das aber der Alltag. Seit der Diagnose ist nichts mehr, wie es einmal war. Oft gibt ein Elternteil seinen Beruf auf. Die Zeit für andere Aktivitäten wird knapp. Freunde ziehen sich zurück. Die Seele leidet. Und manchmal treten auch noch Schuldgefühle auf.

LOL: Was können Sie tun?

CB: Im Idealfall sind wir ab der Diagnose bei den Familien und leisten Krisenintervention. Das klingt einfach, ist es aber nicht. Wenn zum Beispiel die Eltern ins Unfallkrankenhaus bestellt werden, muss sich sofort jemand um die Daheimgebliebenen – oft sind das die Geschwisterkinder – kümmern. Eine Welt stürzt ein, und jeder braucht Hilfe auf seine Weise. Wir versuchen in vielen kleinen Schritten, das Trauma

frühzeitig aufzufangen. Wenn das unterbleibt, leiden die Beteiligten ein ganzes Leben lang.

LOL: Wie viel Gewicht haben FANKI und die Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München – AKM?

CB: Auch dazu ein Bild: Ich sehe ein Mobile vor mir, an dem plötzlich ein ganz schweres Element hängt, meistens in der Größenordnung eines Elefanten. Um das Mobile wieder in Harmonie zu bringen, müssen wir an allen anderen Elementen Gegengewichte anbringen. Es gibt so viele Aufgaben. Wir kümmern uns um Behördengänge, informieren die Mitmenschen, spielen mit den Geschwisterkindern, organisieren Auszeiten für die Eltern, machen Krankenhausbesuche – und sind rund um die Uhr für die Familie da, als wenn es sich um die eigene Familie handelte. Mittlerweile haben wir mehr als 200 ehrenamtliche Mitarbeiter als Familienhelfer sehr gut ausgebildet. Sie übernehmen Verantwortung und werden eine verbindliche Größe im Leben der Betroffenen.

LOL: Wird diese Betreuung sonst von niemandem geleistet?

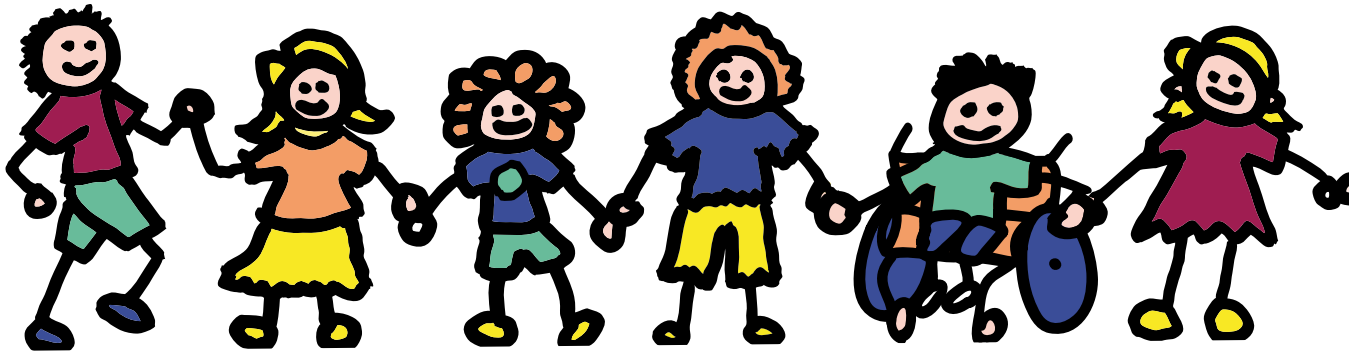
CB: Leider nein. Familien mit einem schwerstkranken Kind stehen oft völlig allein da. Es gibt alleinerziehende Mütter und Väter, die das von Beginn an allein meistern müssen. Und es gibt Beziehungen, die an der großen Aufgabe zerbrechen. Selbst wenn die Ehe hält: In der Gesellschaft gibt es kaum ein Bewusstsein für diese ungemein schwierige Familienkonstellation. Man glaubt, die Zahl der schwerstkranken Kinder sei klein, die Probleme könnten von Ärzten und Krankenhäusern gelöst werden. Tatsache aber ist: Die medizinische Betreuung allein reicht nicht. Und das private Netzwerk ist sehr schnell überfordert.

Unsere Gesellschaft gibt derzeit sehr viel Geld für die Pflege älterer Menschen aus. Das sei diesen gegönnt. Allerdings sind die Krankheiten des Alters keine Traumata, sondern ganz normale Prozesse. Es ist Teil unserer Lebensaufgabe, uns mit dem Alter und dem Tod zu beschäftigen. Derzeit sind die meisten Entscheidungsträger selbst in einem Alter, in dem sie ihre Eltern alt werden sehen. Sie sind erschreckt – und beschließen, alles verfügbare Geld in die Pflegeeinrichtungen zu stecken. Aber wer erschrickt beim Anblick leidender junger Menschen? Schwerstkranke Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene sind noch nicht im öffentlichen Bewusstsein angekommen. Oft sind sie ja auch unsichtbar. Das wollen wir ändern.

Die Stiftung Ambulantes Kinderhospiz München – AKM arbeitet präventiv. Indem wir durch FANKI jungen Patienten und deren Familien helfen, die Lebensqualität so weit wie möglich zu verbessern, stabilisieren wir alle Beteiligten. Familien, die nicht im Stich gelassen werden, werden der Gemeinschaft auch etwas zurückgeben. Ein Geschwisterkind, das seine Sorgen nicht allein verarbeiten muss, wird die Last seiner Jugend irgendwann in eine Ressource verwandeln können.

LOL: Woran messen Sie den Erfolg Ihrer Arbeit?

CB: Jedes Kinderlachen ist ein Erfolg, jeder Augenblick, der genossen werden kann. Kinder machen uns vor, wie das geht. Sie leben in der Gegenwart. Wir können viel von ihnen lernen. Für mich ist es auch ein Erfolg, wenn wir Kindern Herzenswünsche erfüllen. Noch einmal die Nordsee sehen – wie Benni es zum Beispiel erlebt hat, bevor er mit



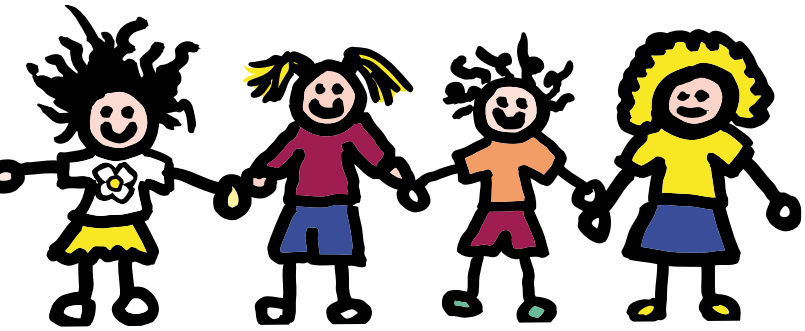
20 Jahren starb. Ich finde es auch beeindruckend zu beobachten, dass Kinder dank umfassender Förderung so selbstbewusst werden können, dass sie alle Apparate zum Klingeln bringen, um ihren Willen durchzusetzen. Das Leben ist bunt, auch mit kranken Kindern. Wir sollten uns einfach darauf einlassen. Manchmal geschehen sogar kleine Wunder und Kinder, die viele Torturen durchleiden mussten, werden wieder gesund – wie der elfjährige Michael, der an Leukämie erkrankt war und heute als guter Schüler und begeisterter Ministrant auf sein Leben blickt. Ich bin überzeugt davon, dass dies in einer Familie, die von außen Unterstützung erfährt, eher geschieht als dort, wo Schmerzen, Bitterkeit und das Gefühl der Verlassenheit die Oberhand behalten können, weil niemand hinschauen mag.

CHRISTINE BRONNER
Gründerin und Leiterin des Ambulanten Kinderhospizes

Christine Bronner hat selbst zwei Kinder verloren. Im Herbst 2004 entschied sie sich, das ambulante Kinderhospiz aufzubauen. 2005 wurde die Stiftung gegründet – das Stiftungskapital in Höhe von 100.000 Euro stammt aus dem Erbe von Christine Bronners Eltern. Die Mona-Lisa-Redaktion bezeichnete sie jüngst als „Engel in schwerster Stunde".

AUCH SIE KÖNNEN DAS KINDERHOSPIZ UNTERSTÜTZEN

- Jede Spende hilft, denn anders als die Hospizarbeit für Erwachsene ist die Hospizarbeit für Kinder stark von Spendeneinnahmen abhängig. Weitere Informationen dazu finden Sie unter www.ambulantes-kinderhospiz-muenchen.de/
- Möchten Sie Familienhelfer werden? Bewerben Sie sich. Derzeit arbeiten rund 200 ehrenamtlich tätige Familienhelfer für das Ambulante Kinderhospiz.
- Auch wer weder Geld noch Zeit hat, kann das Projekt von Christine Bronner voranbringen: Erzählen Sie Betroffenen von der Stiftung und ermutigen Sie Freunde und Kollegen zum Engagement.



ORALE REHABILITATION :: STATE OF ART
DR.MED.GABRIELE BLATT
FACHZAHNÄRZTIN
DR.PEGGY WEISHAUPT FZA
PARODONTOLOGIE
T. 089 13959245
WWW.ZAHNARZT-ROTKREUZPLATZ.COM

dr. med. karim sven liem
internist – kardiologe
kardiologe am rotkreuzplatz
die praxis für ihr herz
Volkartstr. 5
80634 münchen
telefon: 089 / 16 19 41
telefax: 089 / 16 19 42
www.dr-liem.de
info@dr-liem.de
mo – fr 09.00 – 12.00
mo, di 15.00 – 18.00
do 15.00 – 19.00

Ich schreibe Ihre Biographie
Annika Singer für
meandis Biografie & Dokumentation
Tel. 127 11 610 | www.meandis-biografien.de

Ihr Partner für die zuverlässige Büroreinigung
veda
Veda GmbH | Wotanstraße 109 | 80639 München
Telefon 127 127 11 | www.vedafacility.de

WEIHNACHTS*Wünsche*

PRAXIS AM SCHLOSSGARTEN

Dr. med. dent. Maximilian Grosse | Zahnarzt

Sind Sie mit Ihrem Biss zu frieden? Ist Ihre Zahnfarbe ansprechend? Haben Sie Wünsche, Fragen oder andere Vorstellungen zu Ihren Zähnen? Die Vorsorge zum richtigen Zeitpunkt des Lebens ist gerade für ältere Menschen wichtig um Probleme zu vermeiden. Lassen Sie sich kostenlos und individuell von Dr. Grosse beraten. Bleiben Sie am Ball!

Notburgastr. 10 | 80639 München
Tel.: 089 176-0 30 | www.praxisamschlossgarten.de

Geschenk Gutscheine

Monica's

Damenwäsche, Mieder-, Bade- und Freitzeitmoden, Herrenwäsche

Volkartstrasse 2a 80634 München.Tel und Fax: 089/16 93 04

Ambulanter Pflegedienst

Ihr Pflegeteam im Münchner Westen

Zuhause leichter leben!

Tel. 089/ 179194-644

SBS Seniorenbetreuungs-Service GmbH
info@pflege-sbs.de www.pflege-sbs.de

WEIHNACHTS*Wünsche*

Seniorenwohnheim Nymphenburg

- Gepflegte Wohnungen bis zu 72qm
- TÜV-zertifizierter Pflegedienst „rund um die Uhr“ in allen Pflegestufen
- Vielfältiges, individuelles Serviceangebot flexibel nach persönlichem Bedarf abrufbar

Menzinger Straße 1 80638 München Tel. 089 / 179194-0 ***Bitte besuchen Sie unsere Homepage! www.seniorenwohnheim.de***

Wir danken unseren Kunden für 6 Jahre Treue!

Die Käsemaus

Käse und Feinkost

Hausgemachte Spezialitäten:
Feinkostsalate, Antipasti, Desserts und Kuchen
Partyservice - Catering

Schulstr. 23 80634 München MO-FR 9 -18 Uhr, SA 8-13 Uhr Tel/Fax: 089/18957859

KELLERMANN CONSULTING
WIRTSCHAFTSBERATUNG

Wünscht ein erfolgreiches neues Jahr!

Leonrodstraße 43
Eingang Albrechtstraße
80636 München
T.: 089 954735-38

BERATUNG FÜR
Selbständige / Existenzgründer
mit Einnahmen-Überschuss-Rechnung.
Kurze und aussagekräftige Informationen zur Erfassung von typischen und praxisrelevanten Geschäftsvorfällen.

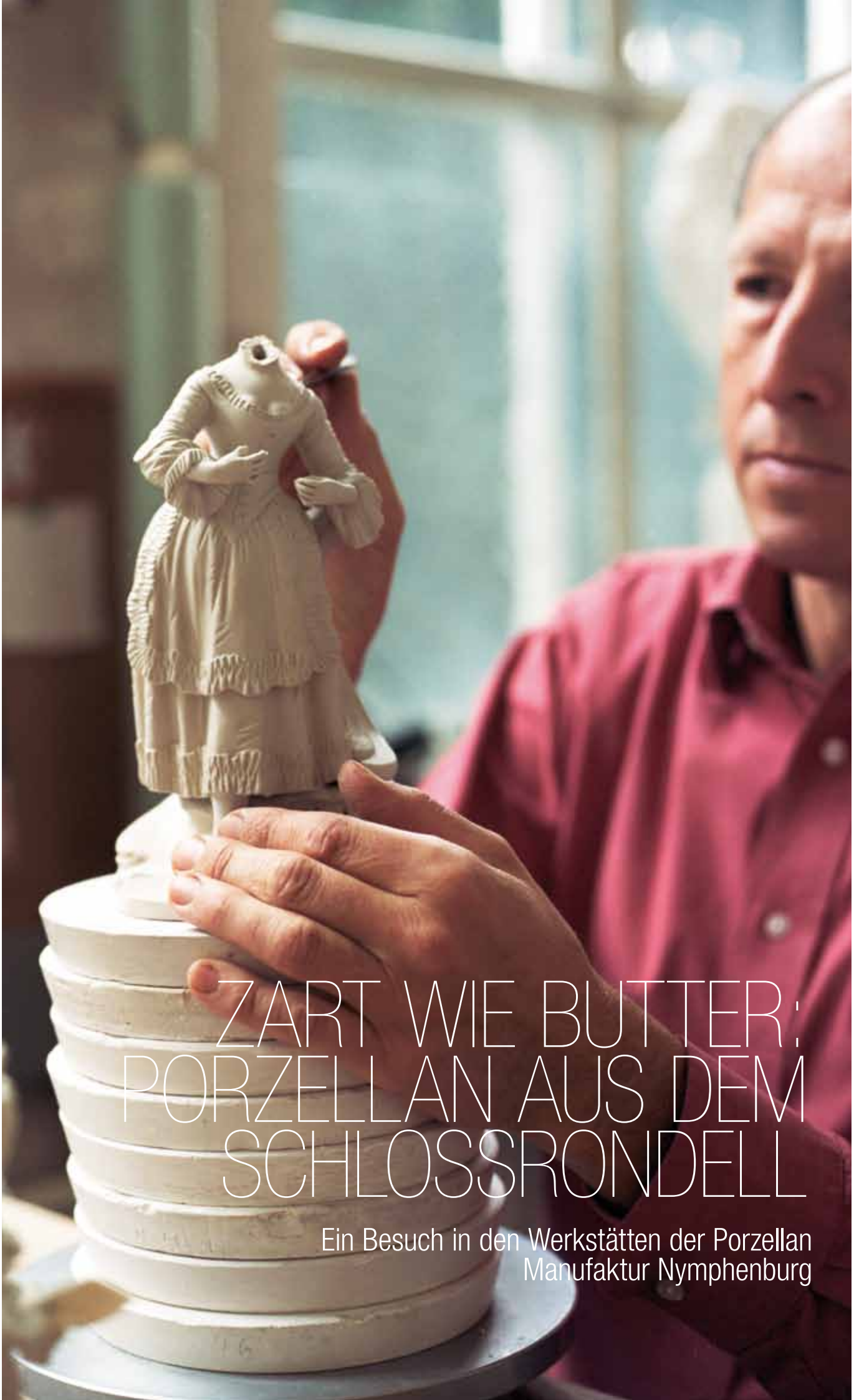
Stunde 45Min = 45€

www.kellermannconsulting.de

Praxis am Schloss

Privatpraxis für Osteopathie /Kinderosteopathie
Gabi Prediger (Krankengymnastin) & Kollegen

Notburgastraße 2, 80639 München
Fon 089/17 11 99 34, Fax 089/17 11 99 61
www.praxis-am-schloss.net



ZART WIE BUTTER: PORZELLAN AUS DEM SCHLOSSRONDELL

Ein Besuch in den Werkstätten der Porzellan Manufaktur Nymphenburg

Wer Nymphenburg sagt, sollte immer wieder Porzellan sagen, dachten wir uns und meldeten uns zu einem Besuch im Schlossrondell an, um herauszufinden, ob und in welcher Richtung das bevorstehende Weihnachtsfest Einfluss auf das Geschehen im stolzen, 265 Jahre alten Manufakturbetrieb nimmt. Und so können wir berichten vom echten, komplett handwerklichen Porzellanverarbeitungsprozesses, der nun auch in einem wunderschönen neuen Buch mit Fotografien von Frank Stolle beschrieben wurde, von winterlich-weihnachtlichen Porzellanklassikern im Verkauf und von aktuellen Innovationen wie dem Geschirr Lightscape und weißen oder schwarzen Porzellanweihnachtskugeln.

Drei Rohstoffe braucht es, um die Porzellanmasse anzurühren: Kaolin, Feldspat und Quarz. Dazu kommen andere Beigaben, deren Rezeptur ein bis heute bestens gehütetes Geheimnis ist. Die Porzellan Manufaktur Nymphenburg lässt eben keine fertige Masse anliefern, sondern nur die Rohstoffe, die sie mahlt, reinigt, mischt und mit Wasser anrührt. Zwei Jahre lagert die Porzellanmasse dann in einem „Maukkeller“, den wir uns als eine Art Weinkeller vorstellen dürfen, um sich zu entfalten. Wie Wein und Käse ist auch Porzellan ein Naturprodukt, und die Prozesse schreiten stetig, aber langsam voran. Kleinste Metallpartikel werden vorher mit Magneten herausgezogen und schließlich wird in der „Massemühle“ auch das kleinste Luftbläschen durch großen Druck entfernt. Die mechanischen Geräte der Porzellan Manufaktur werden übrigens alle direkt von der Wasserkraft des Schlosskanals angetrieben.

Wir dürfen zuschauen, wie ein Dreher auf seiner Scheibe einen Teller ins Leben bringt. 36 Jahre arbeitet Josef schon im Schlossrondell, und wir brauchen keine zehn Sekunden, um zu begreifen, was das bedeutet. Aus dem unförmigen Klumpen, dem „Hubel“, zaubert er eine filigrane Tellerform in nur wenigen Minuten. Erfahrung und Fingerspitzengefühl in höchster Perfektion. Die Teller werden eben nicht einfach gegossen, denn

Das Buch: „Porzellan Manufaktur Nymphenburg“

Auf 184 Seiten gibt dieser detaillierte Bildband erstmals faszinierende Einblicke in den Arbeitsalltag der meisterlichen Gewerke. Ein Jahr lang begleitete der Münchner Fotograf Frank Stolle Porzellanmaler, Dreher, Bossierer und Massemüller bei ihrer täglichen Arbeit mit seiner Kamera. Seine sensiblen Fotos nehmen den Leser mit auf einen Rundgang durch die Manufaktur, zu den großen Brennöfen, durch das Modell- und Formenarchiv, in die Formerei sowie ins Farblabor.

dann wäre es nicht möglich, ein feines Spiel der Porzellanstärken zuzulassen, wie es für Produkte der Porzellan Manufaktur Nymphenburg charakteristisch ist. Auf einer Gipsform erhält der Teller anschließend seine endgültige Gestalt.

Noch ein kleiner Stempeleindruck mit der Blindmarke des Unternehmens, dann die handgeritzte Initiale J. als Erkennungszeichen des Drehers. Zwei Tage wird der Teller etwa trocknen, bevor er als butterweiches Porzellan in den Ofen wandert, wo er dann im Glühbrand bei 950 °C Grad gehärtet wird. Wir dürfen eine hauchdünne Tasse vor dem Brand berühren und eine Ecke abbrechen. Unglaublich, wie zart das Material noch ist. Manch eine Schokolade dürfte härter sein!

Lightscape. Design by Ruth Gurvich

Porzellan, zart wie Papier, leicht und licht zugleich, einer Ästhetik des Unperfekten verpflichtet, aber mit absoluter Perfektion gearbeitet ... Die aus Argentinien stammende Ruth Gurvich schuf mit Lightscape eine Edition, die komplett auf Papiermodellen basiert und dank ihrer formalen Offenheit universal einsetzbar ist: in der Küche, am Tisch, im Wohnraum. Ihre Entwürfe erheben das Papierne zum Prinzip, spielen virtuos mit den Eigenheiten des Materials, zeigen Knicke, Falten, Spannungen.

In der „Bossierstube“ des Hauses werden alle Einzelteile eines Objektes mit „Schlicker“ zusammengesetzt: Das ist kein Kleber, sondern nichts als verflüssigte Porzellanmasse. Auch frei modellierte Garnituren, Blätter und Blüten, Girlanden und Dornen werden so von Hand mit einem Skalpell an Hecken, Bäume, Kruzifixe oder Terrinen angebracht. Zuletzt retuschieren die Bossierer feinste Nähte und arbeiten plastische Details wie Hände, Gesichtszüge und Oberflächen mit Modellierwerkzeugen heraus.

Viele Porzellanobjekte werden in der Malerei weiter veredelt. Im Atelier sitzen Spezialisten, die auch bei komplizierten Dekoren völlig schablonenfrei arbeiten. Allein bei den Grüntönen haben sie die Wahl zwischen etwa 300 Nuancen der im eigenen Farblabor hergestellten Farben. Das ist schon schwierig genug. Aber sie müssen auch noch bedenken, dass die Farben nach dem Brand ganz anders aussehen werden. Es ist zwar alles Handwerk, aber das zu beherrschen ist Kunst.

Jetzt werden auch die Edelmetalle aufgetragen, ein 24-karätiges Feingold oder eben Platin. Wir schauen zu, wie diese veredelten Partien, die nach dem letzten Brand stumpf und glanzlos aus dem Ofen kamen, manuell mit Halbedelsteinen wie Achaten oder Blutsteinen behutsam durch Polieren zum Glänzen gebracht werden. Jahrhundertealte Werkzeuge und langjährige Erfahrung sind unabdingbar.

Die Porzellan Manufaktur Nymphenburg ist die letzte reine Porzellanmanufaktur der Welt – und sie hat es geschafft, ihren Weg in die Zukunft aussichtsreich zu gestalten. Erfreulicherweise konnte sie dem Wandel der Stile und der Veränderung der wirtschaftlichen Verhältnisse die Stirn bieten. Darum arbeitet sie heute einerseits der reinen Handarbeit verpflichtet mit dem Anspruch höchster künstlerischer Qualität – und andererseits in enger Zusammenarbeit mit den jeweils renommiertesten Designern, Architekten, und Gestaltern der Gegenwart. Diese Symbiose funktioniert: Wenn junge Designer heute neue Objekte für die Porzellan Manufaktur Nymphenburg entwerfen, könnten sie dies am Schreibtisch tun. Meistens aber gehen sie gleich in die Werkstätten, stellen ihre Ideen vor und erarbeiten gemeinsam mit den Kunsthandwerkern das handwerklich optimale Produktionsverfahren.

Weihnachtskugeln 2012

Für die Weihnachtsedition 2012 haben sich die Bossierer aus den Meisterwerkstätten der Porzellan Manufaktur Nymphenburg verschlungene Kugeln aus Sträuchern und Herbstlaub zum Vorbild genommen. Herabgefallene Zweige und Restblüten des Sommers verwirbeln zu wundersamen Gespinsten mit ornamentalem Charakter, die nun als Inspiration für Weihnachtsschmuck dienten.

NYMPHENBURG
1747

WEIHNACHTEN LI

EGT IN DER LUFT

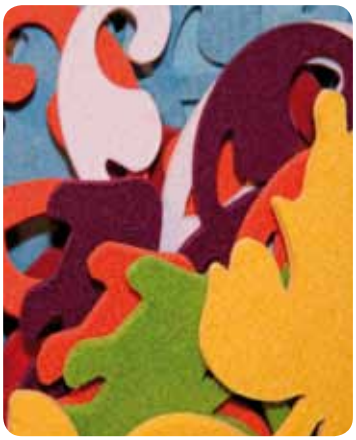
Auf der Suche nach dem Weihnachtsmann und seinen Utensilien fanden wir eine Weihnachtsfrau mit ganz eigenen Requisiten: Kristina Sack. Das glauben Sie nicht? Wir werden den Beweis erbringen. So viel vorab: An den Adventssamstagen duftet es in ihrem Lebensraum nach Vanillekipferln und weiteren süßen Köstlichkeiten. Schnuppern Sie rein, erforschen Sie die Geschichte doch selbst, wenn Sie uns nicht glauben!

Ob sie das verdient hat, von uns als Weihnachtsfrau bezeichnet zu werden? Ja, mehr als alle anderen Unternehmerinnen hier in Neuhausen, Nymphenburg und Gern! Allein der Name hat ja schon eine gewisse Affinität, aber an diesen dachten wir natürlich weniger als an das unbeschreibliche W-Gefühl, das uns bewegte, als wir in diesen Tagen in ihrem kleinen Laden verweilten, also dort, wo die Schulstraße die Wilderich-Lang-Straße kreuzt und ausgewählte W-Kugeln im Fenster stilbewusste und farbenfreudige Nachbarn hereinwinken. Ganz altmodisch hängen sie von Leinen herab, wie überall sonst die Quirls und Schöpflöffel. Drinnen umfing uns gleich die Heimeligkeit eines kreativ ausgestatteten und sinnenfrohen Küchenraums, der, obwohl er als Verkaufsstätte dient, das Gegenteil dessen ausstrahlt, was Küchenstudios üblicherweise vermitteln, nämlich Wärme und Lebensfreude rund um den Herd.

Eigentlich ist Kristina Sack Schreinerin und sie verkauft individuell gebaute Küchen nach ihren Entwürfen – gefertigt werden sie mittlerweile von Kollegen, die das auch gut können. Planung und Projektabwicklung macht sie eher nebenbei, wie auch das tägliche Kochen daheim, weil das ebenfalls eine ihrer Leidenschaften ist. Diese beiden Informationen helfen uns nun, den Bogen langsam wieder zurück zum W-Thema zu schlagen: Bei Kristina Sack befinden wir uns sozusagen in einem Kochhimmel, und die Wolken darin sind Kasserolen und Schmortöpfe, Ingwer-Reiben, Wein-Dekanter und Zuckerbäcker-Thermometer. Eine solche Fülle gefälliger Küchenhelfer, dazu Geschirr in allen Farben und ein fröhliches Tischwäschesortiment können sich nur wenige Menschen ausdenken, und wahrscheinlich nur solche, die einen großen Schlitten haben, um all die großen und kleinen

Päckchen hin- und herzufahren. Geschätzte 100 Millionen Backförmchen allein, darunter sogar solche, um dem Hund einen Keks in Knochenform unter den Christbaum zu legen! Elegante Walmussknacker, Teigroller, Kuvertürenpinsel, Honiglöffel und winzige, bunte Filzstreufiguren, um den Tisch festlich zu decken. Wenn das mal keine Beweise dafür sind, dass Frau Sacks Mission weit über das Händlerische hinausreicht!

In mehreren Vitrinen schließlich wird bestätigt, dass wir ganz oben und mit größter Wahrscheinlichkeit bei der Weihnachtsfrau persönlich angekommen sind: handgefertigte Holzengelchen in Hülle und Fülle, Margaritenengel, die W-Accessoires anliefern, und Elf-Punkte-Engel, die himmlische Instrumente bedienen. Unser Kinderherz jubelt, ein Hauch von alter Bescherungsseligkeit weht durch den Raum, der uns zahlreiche Geschenkideen zuzwinkert. Frau Sack, die Weihnachtsfrau hat ein Gespür für die Dinge und – was sie so besonders macht – auch dafür, Unmögliches wegzulassen. Was ihr nicht gefällt, wird niemals ins Sortiment einziehen, besonders dann, wenn sich ein Sinn nicht erschließen will. Engel dagegen hält sie für nützliche Geschöpfe – auch weil sie an den Adventssamstagen in ihrem Laden auftauchen und Plätzchen nach alten Familienrezepten backen. Wie bitte? Die Weihnachtsfrau hat von Familie geredet?! Welche Familie? Ist die Herrin aller guten Gaben womöglich fest gebunden? Noch während wir grübeln, geht die Tür auf, ein Mann kommt herein. Strahlende Augen, rote Bäckchen und gleich einen kessen Spruch auf den Lippen: „Meine Frau kümmert sich gern um das Kochen. Ich bin vor allem für das Essen da.“ Wow! Das wird jetzt wahrscheinlich der Weihnachtsmann sein.



anneke våge

Handtasche „Magma“

WWW.ANNEKE-VAGE.COM TEL. 089 210 288 393

BAYERNS SCHÖNSTE SEITEN MIT „SERVUS IN STADT & LAND“ ENTDECKEN

Im März dieses Jahres ist mit „Servus in Stadt & Land“ ein Traditionsmagazin der besonderen Art gestartet. Das Magazin macht das ursprüngliche Lebensgefühl wieder greif- und erlebbar und zeigt die schönsten Seiten Bayerns. Exzellente Autoren und Fotografen, sorgfältig recherchierte Reportagen und eine eindrucksvolle Bildsprache zeigen alle Themen, die das Leben im jahreszeitlichen Rhythmus einfach und schön machen und die altes, fast vergessenes Wissen in unsere moderne Zeit zurückbringen.

Stefan Graßl bewahrt mit seinem Handwerk eine alte Tradition. In liebe voller Handarbeit stellt er bis heute die „Berchtesgadener War“ her. Das sind einzigartige kleine Holzfiguren für den Christbaum, die dank ihres Pfeiferls besonders den Kindern von jeher viel Freude bereiten. Nachzulesen ist die ganze Geschichte in der Dezember-Ausgabe von Servus in Stadt & Land, dem neuen Magazin für Bayern. Auf über 160 Seiten widmet sich das hochwertig gestaltete Heft den Themen wie Brauchtum, Natur Garten, Wohnen und Gestalten, Essen und Trinken sowie Land und Leute. Liebevoll wird längst vergessenes Brauchtum erzählt – wie das um die schaurig-schönen „Buttnmandl“ vom Königssee, die dort zum Gefolge des Nikolaus gehören. Die Bäuerin Breumair aus Affing öffnet für die Servus-Leser ihre weihnachtliche Backstube und der Mesnerhof in Reicherbeuern zeigt, wie man historische Mauern mit moderner Wohnbehaglichkeit kombinieren kann.

„Servus in Stadt & Land“ deckt alle Themen ab, die das Leben im jahreszeitlichen Rhythmus einfach und schön machen. Tradition wird mit moderner Lebensweise verknüpft, vergessenes Wissen wiederentdeckt. „Servus in Stadt & Land“ steht für Natürlichkeit, Bodenständigkeit, Originalität und Regionalität.

Das Magazin ist erst im März dieses Jahres gestartet und an 10.000 Verkaufsstellen sowie in über 500 Bahnhofsbuchhandlungen für 3,90 erhältlich. Telefonisch kann man „Servus in Stadt & Land“ unter 089 85853-567 bestellen. Noch einfacher geht’s im Internet unter www.servus-magazin.de.

Unser Geschenketipp für Weihnachten:
Bei Bestellung eines Jahresabos im Rahmen der Weihnachtsaktion. Für 39,90 Euro erhalten Sie die Dezember-Ausgabe von Servus in Stadt & Land inkl. Weihnachtskarte und festlich verpackt. Damit haben Sie das perfekte Weihnachts geschenk, das Sie unter den Christbaum legen können. Das Abo wird dann ab Januar verschickt. Es endet automatisch nach 12 Ausgaben.

Ein kleiner Vorgeschmack für LocalLIFE-Leserinnen und -Leser – direkt aus unserer Dezember-Ausgabe: Omas Kochbuch: Trunkene Jungfrauen

Trunkene Jungfrauen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Teig: 3 EL Zucker, 3 Eier, 3 gehäufte EL Mehl, 100 g getrocknete Weinbeerl, Butterschmalz zum Backen

Für den Überguss:
½ l Rotwein
Zucker und Zimtrinde nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Für den Teig Zucker und Eigelb schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen und kurz mitrühren. Das Mehl und die Weinbeerl leicht unterheben. Mit einem Löffel kleine Häufchen in heißes Fett geben und zu schöner Farbe backen. Für den Überguss Rotwein mit Zimtrinde und Zucker bis kurz unter den Siedepunkt bringen. Nicht kochen lassen, der Wein verliert sonst an Geschmack und Alkohol. Die gebackenen Kugeln kurz vor dem Anrichten mit dem heißen Wein übergießen, sodass sie sich vollsaugen, aber noch resch sind.

Wenn auch Sie ein fast vergessenes Rezept kennen, schicken Sie uns einfach eine Mail an: redaktion@servusmagazin.de

ANZEIGE

ALLE JAHRE

r u x a n designladen
X-mas Drehkarussell div. Motive
Vom kleinen Geschenk bis zum ausgefallenen Designobjekt
Nymphenburger Str.58-60, Tel.: 089-1895 45 08
www.ruxan.de

WARE FREUDE im Raum für Herzensdinge
„griasdi Amsel - Willkommensgruß für die Tür"
Wendl-Dietrich-Str. 11 Eingang Gudrunstr.
Tel.: 089-4523 70 86
www.ware-freu.de

Silk&Cotton, Stoffe rund ums Wohnen
„Kunstfelldecke Lux mit Wolle/Kaschmir gefüttert"
Schulstr. 24, Tel.: 089-6794 46
www.silkandcotton.de

r u x a n designladen
Futter- und Nisthaus div. Modelle
Vom kleinen Geschenk bis zum ausgefallenen Designobjekt
Nymphenburger Str.58-60, Tel.: 089-1895 45 08
www.ruxan.de

Fullhouse
„Columbus Tischlampe" in 4 verschiedenen Farben
Auch als Klemmleuchte erhältlich
Volkartstr. 20, Tel.: 089-1671 71
www.fullhouse-muenchen.de

WIEDER ...

KRISTINA SACK Küchen & Tischkultur
„Le Creuset Bräter, ofenrot"
Wilderich-Lang-Str. 6, Tel.: 089-5023 464
www.kristina-sack.de

r u x a n designladen
Wine Bottle Holder
Vom kleinen Geschenk bis zum ausgefallenen Designobjekt
Nymphenburger Str.58-60, Tel.: 089-1895 45 08
www.ruxan.dede

Gerd Weickmann Goldschmied
Schlüsselanhänger
Frundsbergstr. 13 Tel.: 089-2017 002
www.kronprinz-schmuck.de

mimimorgenstern
Modeaccessoires für die Festtage, handgefertigt und
individuell nach Kundenwunsch bei mimimorgenstern
Leonrodstraße 43, Tel.: 089 89048818
www.mimimorgenstern.de

Hause!

Warum wir uns in der Wohnküche wohlfühlen

Seit bald drei Jahren gibt es die Neuhauser Wohnküche, ein modernes, von Sabine Ismael-Lang und ihrem Bruder Sebastian Lang geleitetes Lokal in der Lachnerstraße 1. Wir haben es besucht – und das gefunden, was in keiner Wohnküche fehlen darf: Wärme und Wein.

„Schatz, bring uns doch bitte mal ein Glas Wasser“, ruft Sabine Ismael-Lang quer durch den Raum und offenbart damit ein zentrales Element ihres Geschäftserfolgs. Der Schatz ist nämlich ihr Ehemann, Ibrahim Ismael aus Togo, der ebenso wichtig für den Familienbetrieb ist wie Papa Lang, der morgens in der Küche hilft und mittags im Service als Springer fungiert, oder der Cousin, der als Schreiner die Räume gestaltet hat, oder eben der Bruder, ein ausgebildeter Sommelier, der das umfassende Weinsortiment mit Schwerpunkt Deutschland betreut. Ein Großfamilienbetrieb, wie schön! Und dann noch aus Neuhausen: Sabine und Sebastian Lang sind in der Ysenburgstraße groß geworden, beide entschieden sich früh für die Gastronomie. Sabine wurde irgendwann zur leidenschaftlichen Betreiberin eines kleinen Cafés in der Nymphenburger Straße. Als allerdings das Haus nach einem Großbrand saniert werden musste und sie erfuhr, dass es eine Lizenz zum Kochen nie geben würde, war gerade das Restaurant in der Lachnerstraße 1 frei geworden und sie erhielt die Anfrage, ob sie nicht einsteigen wolle. Besser hätte es nicht kommen können. Die Geschwister Lang waren sich schnell einig, dass man fortan gemeinsam etwas aufziehen wolle, dass es kein Restaurant im

Gastgeber-Schätze Ibrahim und Sabine Ismael (-Lang)

Schon nach kurzer Zeit war die Neuhauser Wohnküche zum Geheimtipp geworden

klassischen Sinne sein solle, sondern ein Ort zum Wohlfühlen, an dem es selbstverständlich nur beste Hausmannskost geben würde – und guten Wein. Wohnküche wäre doch ein prima Name. Wo sonst stehen die nettesten Gäste auf Partys herum? Was sonst spielt bei der Wohnungssuche eine solch zentrale Rolle?

Nomen est omen oder anders gesagt: Wer sich Wohnküche nennt, muss auch eine Wohnküche herzeigen. Der Cousin entwarf ein Raumkonzept, bei dem die Küche in der Mitte liegt, so dass die Damen und Herren an den Töpfen immer genau wissen, was die hungrigen Mäuler um sie herum erwarten. Und ganz hinten tut sich sogar noch der Blick ins Wohnzimmer auf, wo ein Kamin – bestückt mit Familienbildern zum Chillen in den Ledersesseln auffordert.
Die Rechnung ging auf. Schon nach kurzer Zeit war die Neuhauser Wohnküche zum Geheimtipp geworden. Vor allem die täglich frisch zubereitete Mittagsküche zu zivilen Preisen hat es in Sachen Geschmack und Glück wirklich in sich. Heute gibt es Linsen-Spinat-Suppe oder Käsespätzle. Morgen stehen eine Grünkohlsuppe und „Afrikanisch mit Thunfisch" auf dem Programm. Sabine Ismael-Lang ist die Küchenchefin, und was sie kocht, wurde vorher einem Härtetest in der Familie unterzogen. Einmal in der Woche muss ihr Mann ran. Seine Spezialitäten aus heimischen Gefilden erfreuen sich längst größter Beliebtheit und so wundert es nicht, dass die ein oder andere geschlossene Gesellschaft bei der Wahl des Essens „nur afrikanisch" bestellt. Es ist die gehobene Hausmannskost, die mit Frische und Vielfalt überzeugt. Über die Mittagszeit kommen mittlerweile fast 200 Gäste aus den umliegenden Praxen, Büros und Wohnungen, um sich an Gerichten zu laben.
Die Wohnküche ist täglich geöffnet, unter der Woche schon ab 9 Uhr in der Früh. Dann kommen die Mütter mit Kindern oder die älteren Mitbürger, die nicht mehr im Beruf stehen, hier eine zweite Heimat finden und sich einfach vernetzen können. Später stoßen die Berufstätigen dazu, die, wie sie sagen, in der Wohnküche entspannen wie nirgendwo sonst. Es gibt keine Hektik, die Stimmung ist warm und herzlich, der Wein ist überdurchschnittlich gut. Macht nichts, wenn das Mittagsmahl irgendwann am Nachmittag ausgegangen sein wird, denn es bleibt eine kleine, feine Karte mit italienischen Speisen und ab 18 Uhr wird knackiger Flammkuchen gebacken. Fühlt sich wie Urlaub an. Urlaub in der Wohnküche. Urlaub zu Hause.

Gesunder Genuss für die ganze Familie

Der Amperhof bringts !

Ihr Lieferservice für ökologische Lebensmittel

Mitglied im Verband ökokiste

Bio-Obst und -Gemüse
und vieles mehr ..
gesund
ganz individuell
abwechslungsreich
frei Haus

Tel: 08142 - 40879

www.amperhof.com info@amperhof.com

Premium Bauträger sucht Grundstücke

Wir kaufen Ihr Grundstück mit oder ohne Altbestand oder Ihr Einfamilienhaus in Bestlagen Münchens zu Höchstpreisen an. Diskrete und seriöse Abwicklung mit gesicherter Finanzierung. Über 40 Jahre Markterfahrung als Architekten und Bauträger.

Gröne Wohnbau

Gröne Wohnbau GmbH · Tel.: 089-176081 · mail@groene-gruppe.de

Brot & Feinbäckerei

Neulinger

Traditionelle Bäckerei

Volkartstr. 11
Tel. 089 - 13 95 99 44
Di - Fr 06.30 - 18.30
Sa 06.30 - 14.00 Uhr

Volkartstr. 48
Tel. 089 - 18 87 14
Di - Fr 06.30 - 18.00
Sa 06.30 - 12.00 Uhr

Wörthstr. 17
Tel. 089 - 62 28 67 42
Di - Sa 06.45 - 19.00 Uhr

HOTEL Laimer Hof

Wohnen am Schloß

„Ihr gemütliches Zuhause direkt am Schloß Nymphenburg"
„Welcoming hospitality direct at the Nymphenburg Palace"

Laimer Str. 40 · 80639 München · Tel. (089) 17 80 38 - 0
www.laimerhof.de · eMail info@laimerhof.de

Pelz Studio Hübner

Gaßnerstraße 23 · 80639 München · Telefon 089/172691
www.pelz-studio-huebner.de

30 Jahre in Nymphenburg
Ihr Kürschnermeisterbetrieb
für alle Felle …

GERN REISEN

DREAMS OF A LIFETIME

REISEN BEGINNT MIT DEM TRAUM, DIE WELT VON IHRER SCHÖNSTEN SEITE ZU ERLEBEN.

EXKLUSIVITÄT IM YACHT CLUB

Sie denken heute schon wieder an die nächste Kreuzfahrt? Dann stellen wir Ihnen MSC-Kreuzfahrten vor, die deutsche Tochter der weltweit größten Kreuzfahrtgesellschaft in Privatbesitz: MSC Cruises. Dieses Unternehmen nimmt im März 2013 sein 13. Schiff in Betrieb, befährt ganz jährig die Mittelmeerregion und außerdem eine Vielzahl saisonaler Routen auf der ganzen Welt. Die Flotte wurde für ihr Engagement im Umweltschutz bereits mehrfach ausgezeichnet.

Der MSC Yacht Club ist ein exklusives Schiff im Schiff, das auf den Vorderdecks der MSC Divina, MSC Fantasia, MSC Preziosa und der MSC Splendida gelegen ist. Gäste des MSC Yacht Clubs genießen einige Privilegien: Sie werden bevorzugt eingecheckt, erhalten alle Getränke aus der suiteeigenen Mini-Bar gratis und kommen in den Genuss einer All-inklusive- Premium-Getränkeauswahl. Auf hoher See genießen sie die komfortabelsten und komplett mit Holzvertäfelung versehenen Suiten, Marmorbadewanne und Flachbildfernseher mit Nintendo- Wii Konsole inklusive. Zum MSC Yacht Club zählt ein eigenes Sonnendeck „The One Pool“. In der „Top Sail Lounge“ des MSC Yacht Clubs werden den ganzen Tag über Snacks und kleine Köstlichkeiten gereicht. Gäste haben einen privaten Aufzug direkt in das MSC Aurea Spa.

Was ebenfalls etwas Besonderes ist: Den Gästen des MSC Yacht Clubs steht rund um die Uhr ein ausgezeichneter Butler-Service zur Verfügung. Das Personal erfüllt alle Wünsche der Passagiere. Es bringt Snacks aufs Zimmer, reserviert Plätze im Theater für Aufführungen an Bord und übernimmt auf Wunsch auch private Shopping-Aufträge.

Der MSC Yacht Club wurde durch einige bauliche Veränderungen zu einem komplett privaten Ort auf dem Schiff umgebaut. Für besonderen Genuss sorgt ein eigenes Restaurant, das den Gourmets im MSC Yacht Club mit einer einzigartigen Auswahl mediterraner und internationaler Speisen gefallen dürfte. Ob vegetarisches Essen, gesundheitsbewusste Ernährung oder einfach nur Genuss: Jeder findet dort das Richtige.

MSC YACHT CLUB

Gönnen Sie sich eine Auszeit.

Beauty-Woche

Ihre Haut soll nach dem Urlaub jünger aussehen?

Wir verhelfen Ihrer Haut innerhalb einer Woche zu sichtbar mehr Ausdruckskraft und Vitalität.

Mit Hilfe von sanften Methoden aus der ästhetischen Medizin und medizinischen Kosmetik werden selbst tiefe Falten geglättet.

Dank der Spezialisten von Aesthetik & More in München Neuhausen werden Sie sich binnen wenigerTage nicht nur jünger fühlen – sondern auch so aussehen!

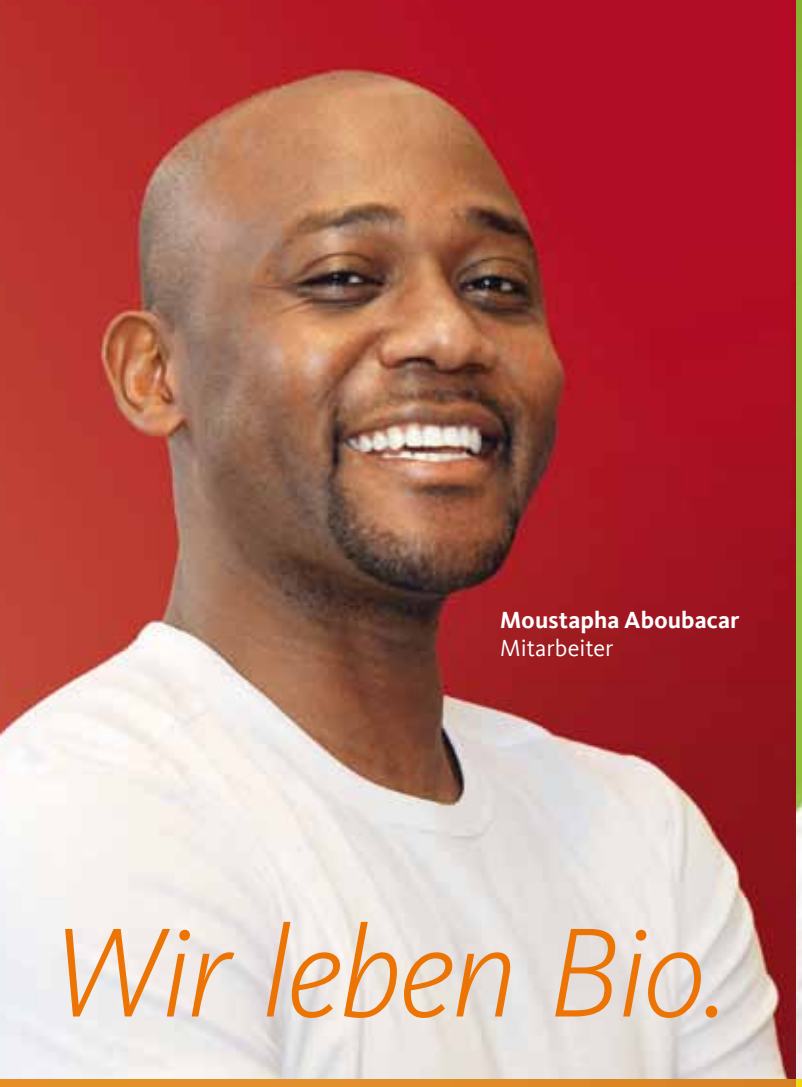
Wir beraten Sie gerne!

Unser Intensiv-Programm umfasst:

- Mikrodermabrasion
- Botox
- Faltenunterspritzung
- Peelings
- MicroNeedling
- ReFirme™ Skin Tightening
- VolumenLift
- Horst Kirchberger Make-Up

Aesthetic &More®
Dr. Höfter Medical Skin Care

Ärztehaus Rotkreuz-Klinik
Volkartstr. 5
80634 München
+49 089 / 242 948 93
www.haarentfernung-faltenbehandlung.de

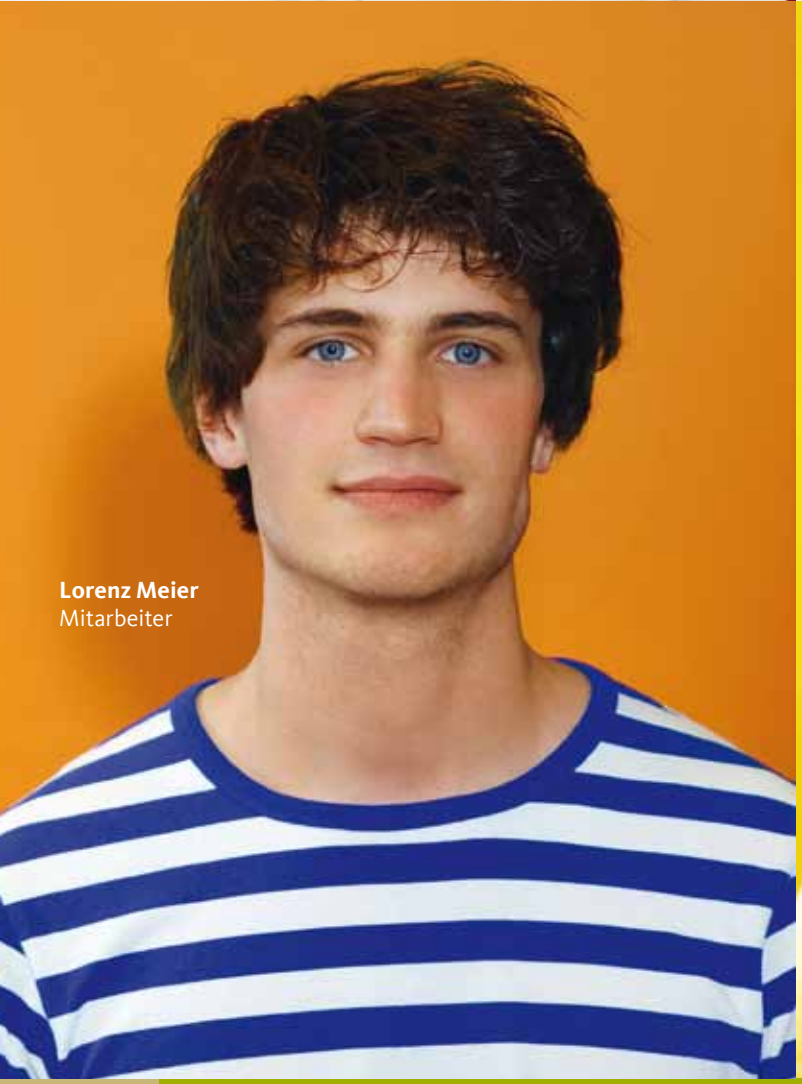


Moustapha Aboubacar
Mitarbeiter

Wir leben Bio.

Karen Junge
Mitarbeiterin

VollCorner Bio



Lorenz Meier
Mitarbeiter

Lisa Storch
Mitarbeiterin

www.vollcorner.de