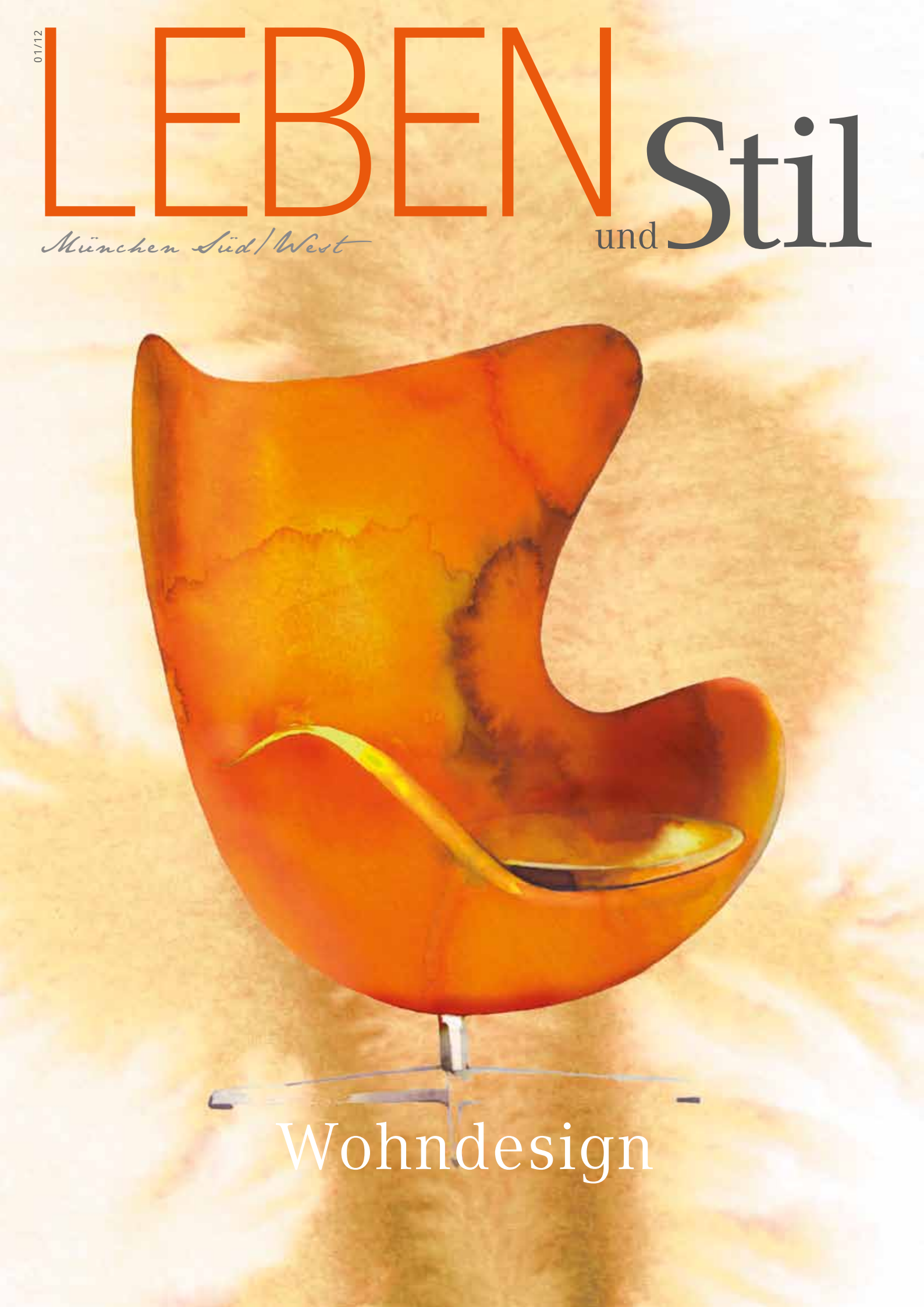
01/12

LEBEN und Stil

München Süd/West



Wohndesign

Lebensstil und Eleganz

EIN MÜNCHNER JUWEL IM VILLENVIERTEL DER PRINZ-LUDWIGS-HÖHE / GROSSHESSELOHER STRASSE 7

- einmalige und unwiederbringliche Lage nahe Isarhochufer
- hochwertige Materialien, formschöne Ausstattungsdetails
- energieeffiziente Bauausführung
- TG-Einzelstellplätze
- Baubeginn erfolgt

PLANUNG VOM PROFI

Ob geräumige Ankleide, weitläufiges Wohnzimmer, eine Bibliothek oder Gäste- und Kinderzimmer mit eigenem Bad.

Bei einem Kaufobjekt stehen natürlich die eigenen Wohnwünsche im Vordergrund. Um diese bis ins kleinste Detail umzusetzen, stehen Ihnen für Ihre individuelle Gestaltungsplanung in unserem Pavillon erfahrene Fachleute zur Verfügung:

Am Sonntag, 11. 03. 2012 beraten Sie vor Ort, Großhesseloher Str. 7 von 14 – 17 Uhr, ein Architekt und eine Innenarchitektin, wie Sie Ihren persönlichen Wohntraum verwirklichen können. Individuelle Termine sind jederzeit möglich.

WOHNUNGSBEISPIELE

3,5-Zi.-Whg., OG, 148 m² Wfl. + 26 m² Nfl. im ausgeb. Souterrain, 3 Bäder € 999.500,–

4,5-Zi.-Garten-Whg., 184 m² Wfl. + 38 m² Nfl. im ausgeb. Souterrain (Sauna mögl.), 2 Terrassen, Wohnzimmer 52 m², 3 Bäder, Gäste-WC € 1.229.800,–

DOMINO

Tel. 089/2102876
Fax 089/29160763
www.domino-muc.de
info@domino-muc.de

Frühlingserwachen

Die Luft riecht frischer, und die ersten Blumen erfreuen uns mit der Fröhlichkeit ihrer Farben. Es kribbelt im Bauch, und es ist ein bisschen wie verliebt sein. Kennen Sie auch das Gefühl, wenn im Frühling die ersten Sonnenstrahlen nach draußen locken und sich ein unglaublicher Tatendrang einstellt? So geht es zumindest mir im Frühling. Ich möchte unbedingt etwas unternehmen, möchte raus, ins Straßencafé, spazieren gehen, radeln und, und, und. Außerdem bekomme ich neue Ideen, wie ich meine Wohnung und meinen Garten verschönern, dekorieren oder umgestalten könnte. Genau diesen Themen haben wir uns unter anderem in dieser Ausgabe von LEBEN+Stil gewidmet, um auch Ihnen einige wertvolle Denkanstöße für Ihre Frühjahrsaktivitäten zu geben.

Erste Aufgabe: Den Balkon oder Garten frühlingsfit machen. Wer mutig genug ist, kann sich mit einem besonderen Projekt in die „Gartenarbeit" stürzen, zum Beispiel mit einem Schwimmteich. Sie fügen sich harmonisch in die Gartenlandschaft, sind Natur pur und versprühen trotzdem einen Hauch von Luxus. Gleich nach dem Garten kommt die eigene Wohnung. Sie möchten neu dekorieren? Warum sorgen Sie nicht mit ausgesuchten Möbelstücken für mediterranes Ferienflair in den eigenen vier Wänden? Wie die Profis an Umgestaltungen oder Neugestaltungen gehen, verrät uns Innenarchitektin Doris Lehner. Auch in Sachen Mode wird es frühlingshaft – die neuesten Sonnenbrillentrends der kommenden Saison machen nicht nur gute Laune, sondern sehen auch noch unverschämt gut aus.

In dieser fröhlichen Frühlingsausgabe von LEBEN+Stil möchten wir Ihnen auf all das schon jetzt Lust machen und einen erfrischenden Vorgeschmack auf die kommende Jahreszeit geben. Wir wünschen Ihnen einen beschwingten Start in den Frühling!

Herzlichst, Ihre

Andrea Huber
Redakteurin

Verlag und Herausgeber MEDIENWERKZEUGE GbR, Emma Schmidbauer, Angus Spelthahn, Sollner Straße 7, 82049 Pullach i. Isartal, Telefon (089) 800 326 50, Telefax (089) 800 326 52 **E-Mail** kontakt@lebenundstil.info **Internet** www.lebenundstil.info **Redaktion** Emma Schmidbauer (verantwortlich), Erwin Deprosse, Andrea Huber, Dr. Nicole Schaenzler, Susanne Specht, Thomas Winklmaier **Art Director** Josef Straßer **Anzeigenverkauf** Angus Spelthahn (verantwortlich) **Druck** Blueprint AG **Bildnachweis** Schwimmteiche – Schleitzer, Garten von Eden (4/5), Astrid Zieglmeier – Christine Lutz (7), Archivbilder – Gemeinde Pullach (16), Audi R8 GT Spyder – Audi (18/19), Eisriesenwelt – Eisriesenwelt GmbH (20/21), Bartholy-Quintett – Iréne Zandel (23), Nino Gvetadze – Sussie Ahlburg (23)

Titel: "Egg Chair" – Designer Arne Jacobsen, Illustration Petra Dufkova

www.lebenundstil.info

Es gelten die Anzeigenpreisliste 01/12 sowie unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos keine Gewähr. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträger wie CD-Rom, DVD-Rom etc. nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlags. Die (redaktionell) werbenden Unternehmen tragen alleine die Verantwortung für den Inhalt und die rechtliche Zulässigkeit der für die Insertion zur Verfügung gestellten Text- und Bildunterlagen sowie der zugelieferten Werbemittel. Der Inserent stellt den Verlag im Rahmen seines Anzeigenauftrags von allen Ansprüchen Dritter frei, die wegen der Verletzung gesetzlicher Bestimmungen entstehen können. Ferner wird der Verlag von den Kosten zur notwendigen Rechtsverteidigung freigestellt. Alle Rechte liegen beim Verlag.

HELMUT UNTERLECHNER

HU

GOLDSCHMIEDE
HELMUT UNTERLECHNER
DIEFENBACHSTRASSE 39
81479 MÜNCHEN
TELEFON 0 89 / 22 16 94
www.goldschmiede-unterlechner.de

Libellen schwirren durch die Luft, Frösche quaken und die Seerosen verströmen einen betörenden Duft: Die neuen Bio-Teiche punkten mit Naturfeeling und machen so richtig Lust auf heiße Sommertage.

Heute schon getaucht?

Ein Augenschmaus sind Pools allemal. Ob puristisch mit klarem Design oder verspielt in abgerundeter Form. Sie werten jeden Garten auf und machen ihn zur privaten Ferien-Zone. Highlight im modernen Landschaftsbau sind derzeit aber Schwimmteiche. Für Naturfans liegen die Vorteile klar auf der Hand: Der Teich fügt sich harmonisch in die Gartenlandschaft ein, die Pflanzenpracht gibt der heimischen Oase noch einen exotischen Touch und lockt viele Tiere an. Das Wasser ist chemiefrei und dabei trotzdem sauber. Auch die Pflege ist in der Regel recht einfach. Bei neuen Teichen bilden sich anfangs meist Algen, die abgefischt werden sollten. Aber es gibt auch biologische Mittel, die den Algenwuchs auf natürliche Art einschränken. Langfristig schafft aber auch hier nur ein separater Phosphatfilter Abhilfe. Grundsätzlich gilt: Eine Säuberung zweimal im Jahr reicht, wenn ein Schmutzfang an der richtigen Stelle eingebaut ist. Die gute Nachricht für alle Interessierten: Nahezu jeder Garten eignet sich, solange er eine Fläche von etwa 40 qm zur Verfügung hat. Die Hälfte des Teiches wird zur Regenerationszone, die mit ihren Pflanzen das Wasser sauber hält – der Rest ist Schwimmbereich. Und die Kosten? Für etwa 50 qm muss man mit rund 30 000 Euro rechnen. Die Faustregel: Bei durchschnittlicher Ausstattung zahlt man für den Quadratmeter zwischen 300 und 500 Euro. Nicht ganz billig, aber auch nicht teurer als ein gemauertes Badebecken. Abzuraten ist davon, den Bau ganz ohne Experten anzugehen. Denn eine Sanierung kann auch einiges an Kosten verursachen. Manche Bundesländer verlangen für Badeteiche

eine Baugenehmigung, deshalb sollte man sich vorher beim zuständigen Landesbauamt informieren.
Geschmacksache aber bleibt die Entscheidung: Doch lieber ein herkömmlicher, dafür aber richtig schicker Pool, oder doch eine Pflanzenoase, die auch im Winter noch für Stimmung sorgt? Schwierig, aber Hauptsache Pool, denn der Sprung ins Wasser ist doch immer noch das Wichtigste.

TERRASSENMÖBEL

BECK LIVING
www.beck-living.de

Abensberger Strasse 29
84048 Mainburg
Telefon 08751 87255 0
Telefax 08751 87255 18
info@beck-living.de

Karotte
und griechischer Joghurt

Für 4 Personen
ZUBEREITUNG

Karottenpüree
4 Karotten
1 El. Pflanzenöl
250 ml Fond Blanc (Geflügelfond)
Salz, Zucker, Reisessig, Mirin (süßer Reiswein)

Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit Öl, Zucker und Salz in einem Topf warm werden lassen, so dass die Karotten das „safteln" beginnen. Ca. 10 Minuten vor sich hin simmern lassen. Mit dem Fond auffüllen und langsam einkochen lassen, bis die Flüssigkeit weg ist und die Karotten richtig weich sind. Anschließend mixen und mit Reisessig und Mirin süß sauer abschmecken und abkühlen lassen.

Karottenpapier
50 g Karottenpüree
1/2 Bl. Gelatine

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und in der warmen Karottenmasse auflösen. Anschließend auf eine Silikonmatte dünn aufstreichen und bei 60°C im Backofen über Nacht trocknen.

Karottensalat
1 Karotte gelb
1 Karotte
Salz, Zucker, Weißweindressing, geräuchertes Olivenöl (von Carpier)
Curry Madrokas

Das Weißweindressing leicht erwärmen und mit dem Curry abschmecken. Die gelbe Karotte in lange, dünne Streifen schneiden, so dass man eine Rolle daraus drehen kann. Diese in kochendem Wasser mit Salz ca. 25 Sekunden kochen, noch warm in die Currymarinade legen und auskühlen lassen. Die Karotte fein raspeln und mit Salz, Zucker und dem geräucherten Olivenöl marinieren und abschmecken. Aus dem Salat und den Streifen gleichmäßige Rollen drehen.

Ofenkarotte
4 kleine Karotten mit Grün
1 Zweig Thymian
1 ungeschälte Knoblauchzehe
Salz, Zucker
50 ml Fond Blanc
80 ml Olivenöl

Die Karotten schälen und ca. 3 cm von dem Grünansatz an der Karotte lassen, ein Zweig des Grüns aufbewahren zur Dekoration. Die Karotten in eine feuerfeste Form geben, kräftig mit Zucker und Salz würzen, den Fond und das Öl dazu geben und durchmischen. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 3 Std. schmoren (Garzeit kommt auf Größe der Karotten an, immer mal wieder anstechen bis „al dente").

Weißweindressing
50 ml Weißweinessig
100 ml Fond Blanc
1 Espl Dijon Senf
40 g Zucker
Salz
25 ml Pflanzenöl
25 ml Olivenöl

Alles miteinander verrühren, aber nicht mixen!! Es soll kein emulgiertes Dressing sein.

Karottengelee (zum Überziehen der Joghurtkugeln)
8 Karotten entsaften (ca. 100 ml)
5 g vegetarische Gelatine von SOSA
Salz

Den Karottensaft mit Salz abschmecken und das Gelatinepulver kalt mit einem Schneebesen einrühren. Abgedeckt langsam aufkochen lassen und dann auf 70°C halten.

Kugeln vom griechischen Joghurt
80 g griechischen Joghurt
20 ml Milch 1,5%
0,3 g Xanthan (Emulgator)
10 g Olivenöl
Salz, Zitrone, Cayennepfeffer, Zucker

Alle Zutaten miteinander verrühren und abschmecken. In kleine Halbkugelformen (2 cm Durchmesser) abfüllen und einfrieren. (Dabei verhindert das Xanthan, dass der Joghurt bei der fertigen flüssigen Kugel grieslig ist). Wenn diese fest gefroren sind, zwei Halbkugeln zusammenkleben. Diese dann gleich mit einem Zahnstocher aufspießen, durch das warme Karottengelee ziehen und auf einen kleinen Löffel legen zum lagern. Wenn die Kugeln aufgetaut sind, den Zahnstocher herausziehen und Sie haben eine flüssige Joghurtkugel.

Curry-Haferflockencrumble
20 g Mandelgrieß hell
5 g Butter
5 g Glucose
10 g Mehl
1 Espl Curry Madrokas
40 g Haferflocken kernig
3 g Salz

Alle Zutaten, bis auf die Haferflocken, lauwarm vermengen, anschließend auf einem Backpapier bei 160°C Umluft 10 Min. backen. Auskühlen lassen, zusammen mit den Haferflocken in einer Küchenmaschine mahlen, so dass Sie einen groben Crumble haben. Trocken und kühl lagern.

Karotten-Kokosveloute
Abschnitte der Karotten (ca. 150 g)
20 g Butter
250 ml Fond Blanc
250 ml Kokosmilch ungesüßt
Salz
1 kleine Scheibe Ingwer
1 Msp. Curry

Die Karotten mit der Butter bei mittlerer Hitze anschwitzen, Salz und Curry zugeben. Mit dem Fond auffüllen und langsam um 1/3 reduzieren. Dies dann kräftig mixen und durch ein feines Sieb passieren. In einen Topf geben und erwärmen, die Kokosmilch dazu und den Ingwer kurz ziehen lassen. Nochmals passieren und vor dem servieren kurz aufschäumen.

Daniel Schimkowitsch

Einfache Gerichte ganz neu zubereitet – damit begeistert Daniel Schimkowitsch.
Im Münchener Restaurant Tramin hat sich der Küchenchef mit seiner innovativen Küche einen der begehrten Michelin-Sterne erkocht. Mit seiner Ausbildung im Grand Hotel Sonnenbichl und über 5 Jahre an der Seite von Sternekoch Christian Jürgens wurde der 26-jährige bereits 2010 zum Newcomer des Jahres in Gusto Deutschland gewählt. Der junge, ambitionierte Küchenchef verbindet erstklassige, überwiegend regionale Produkte mit handwerklicher Perfektion zu genussreichen Kreationen. In LEBEN+Stil zaubert der frisch gekürte Sternekoch ein wunderbares und außergewöhnliches Karotten-Kunstwerk.

Wie immer man es drehen oder wenden mag, die Karotte ist – in Bezug auf Wein – ein schwieriges Gemüse! Karotten schmecken süß, vegetabil und haben immer eine kleine, feine Bitternote. Im Großen und Ganzen überwiegt ein delikates erdiges Aroma. Der Grundtenor aller Karottenspeisen ist purer eigenständiger Geschmack des Gemüse, hinzu kommen dezente mediterrane Parfums von Olivenöl, Thymian und Knoblauch einerseits. Auf der anderen Seite sind es orientalische bis exotische Anklänge von Curry, Ingwer und Kokos, bis hin zu Joghurt, Gries und Haferflocken.
Zu der Rezeptvielfalt, die uns Daniel Schimkowitsch anbietet, sollte sich jedoch ein passender Schluck finden. Lassen Sie uns schwelgen.
Weißer Côtes du Rhône aus den Rebsorten Marsanne und Roussanne wäre denkbar. Restsüßer Riesling von der Mosel, der mit feingliedrigem Säurespiel und exotischer Primärfrucht spielen kann, ist ebenso denkbar. In der Verkostung zur Karottenvariation gefällt mir am besten

2009 Grüner Veltliner Qualitätswein trocken, Weingut Altenburger, Burgenland

Ein nicht zu frischer, eher in sich ruhender Grüner Veltliner. Die feinherben Aromen sind gestützt durch ein straffes Säuregerüst und stehen damit den feinen Essignoten z.B. im Karottenpüree und Karottensalat zur Seite. Säure in der Speise und Säure im Wein schließen sich nicht aus, sie können im Gegenteil als perfekte Ergänzung gesehen werden. Das zarte Quitten-Bukett und feinwürzige Vanille sind der Hit zur glasierten Joghurtkugel.

Gleich noch eine Nachricht, die Sie erstaunen wird: auch Rotwein ist kompatibel zur Karotte.
Fruchtig sollte er sein, eine kräftige Säure darf er haben und gerne zarte Veilchen und Lakritze Aromen tragen. Damit umschmeichelt er die Karotten-Kokosvelouté.
Nehmen Sie

2011 Kolbenhofer Vernatsch-Schiava von der Tenuta Joseph Hofstätter aus Tramin

Das wird Sie davon überzeugen, dass feine kleine Seitensprünge auch zum großen Glück führen können.

Astrid Zieglmeier,
Leiterin der Deutschen Wein- und Sommelierschule München
az@weinweibgesang.de

Spektakuläre Architektur in grandioser Lage

Design spielt eine Schlüsselrolle im Active by Leitner's – jedoch nicht um des Designs willen, sondern um eine perfekte Atmosphäre für ihre Gäste zu schaffen. Das Active by Leitner's zu betreten heißt, leben und erleben. Deckenhohe Glasfenster lassen das Sonnenlicht einfluten und beziehen die Landschaft in das Interior-Design mit ein. Eine auffällig strukturierte Wand-Skulptur ist mit frischen Äpfeln gespickt – nicht nur als dekoratives Element, sondern vielmehr als ein Symbol des aktiven, gesunden Lifestyles, den das 4-Sterne Hotel symbolisiert. Der zeitgenössische Stil findet sich auch in den Design Rooms wieder. Sie bieten helle Farben, klare Linien und einen gemütlichen Komfort. Die Designbäder sind mit Glas und Schiefer ausgestattet, die Wärme und Offenheit ausstrahlen - also der perfekte Rückzugsort am Ende eines Tages voller Aktivitäten.

Ein eigens für das Active by Leitner's entwickelte Spa und Fitness Konzept spiegelt das Kernthema des Hotels, das „active Enjoyment", wider. Ein klares Design, Natursteine, heimische Hölzer und natürliche Farben unterstreichen die starke Bindung der Gastgeber zur einzigartigen, alpinen Umgebung. Auf einer Fläche von über 500 Quadratmeter bietet das Spa seinen Gästen eine Atmosphäre der Entspannung und Regeneration. Ein Highlight ist der beheizte Outdoor „Schwimm-Kanal": Hier können sich die Gäste in dem schimmernden schwarzen Wasser aalen, das Bergpanorama genießen, oder die Sterne zählen und dabei die frische, klare Luft atmen.

Neben viel Bewegung und Abwechslung ist auch gesunder Genuss wesentlicher Bestandteil der Philosophie des Hauses. Im Hotelrestaurant Winkelhof, das in einem 600 Jahre alten, rustikalen Bauernhof direkt neben dem Hotel untergebracht ist, kombiniert das Kreativteam um Michael Kogoy und Raphael Frick diese Elemente und schafft daraus ein einzigartiges Gourmet-Erlebnis: Freestyle-Food. Es funktioniert nach demselben Rezept wie Freestyle-Sport: Man nehme das Beste vom Altbewährten, wage damit etwas und kreiere auf diese Weise Neuartiges".

LEBEN+Stil verlost 3 Übernachtungen mit Halbpension für 2 Personen. Schreiben Sie uns einfach bis zum 30. März 2012 eine Postkarte oder eine E-Mail an **gewinn@lebenundstil.info**
Lösung, Name, Adresse und Telefonnummer nicht vergessen.

Frage:

Womit ist die Wand-Skulptur im Active by Leitner's gespickt?

a) Mit frischen Birnen
b) Mit frischen Äpfeln
c) Mit Süßigkeiten

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es entscheidet das Los.
Einsendeschluss ist der 30. März 2012

LEBEN+Stil bedankt sich bei:
Wolfgang & Rosmarie Leitner
Active by Leitner's, Kitzsteinhornstrasse 10 , A-5710 Kaprun
Tel. +43 / 6547 / 8782, Fax +43 / 6547 / 878259
info@active-kaprun.at, www.active-kaprun.at

Blumen sind das Lächeln der Erde

Ralph Waldo Emerson (amerikanischer Philosoph, 19. Jh.)

Und ganz besonders die wohl beliebteste Frühlingsblume, die Tulpe. Mit ihrer Farbenpracht in zahlreichen Nuancen weckt sie Frühlingsgefühle und erfreut uns in den Frühjahrsmonaten sowohl drinnen als Schnittblume, als auch draußen in vielen Gärten. Grund genug für LEBEN+Stil, die Tulpe in einem Interview näher kennen zu lernen.

LEBEN+Stil: Wo kommen Sie ursprünglich her, sind Sie wirklich Holländerin? DIE TULPE: Nein, das glauben nur viele, weil die Niederlande der weltweit größte Tulpenproduzent sind. Ich habe orientalische Wurzeln. Meine ältesten Vorfahren wurden schon vor 4000 Jahren in Asien gezüchtet, später wurde diese Tradition in türkischen Gärten und im gesamten mittleren Orient weitergeführt. Auch heute sind viele meiner Verwandten dort fest verwurzelt. **Dann ist Ihr Name auch nicht typisch niederländisch?** Nein, ich glaube, er geht auf das türkische Wort tülbend zurück, was übersetzt Turban bedeutet. Weil der meiner roten Blüte angeblich ähnelt, haben die Menschen den Namen wohl etwas abgeändert und mich schlicht „Tulpe" getauft. Ich gebe zu, besonders melodisch klingt er nicht, aber er geht auf die adlige Kopfbedeckung vornehmer, reicher Osmanen zurück, was dann schon eher meinem Naturell entspricht. **Haben Sie Familie?** Natürlich, sogar eine sehr große, ich bin nämlich Familienmitglied der Liliengewächse. Zu unserer Gattung gehören so viele Blumen, dass nicht einmal Fachleute genau wissen, wie viele es sind. Je nachdem, wen Sie fragen, sind es zwischen 100 und 150 Arten. Verwandtschaft habe ich beinahe auf der ganzen Welt: in Nordafrika, Europa, Mittel- und Zentralasien. **Viele Blumen sind sehr kompliziert und brauchen intensive Pflege, um ihre Blüten zu entfalten. Sind Sie auch eine Blumen-Diva?** Ganz im Gegenteil! Ich habe zwar schon meine Ansprüche, aber so eine Diva wie die Rose oder die Orchidee bin ich nicht. Ich bin eigentlich sogar genügsam. Im Garten mag ich es am liebsten trocken und heiß mit vollem Sonnenschein. Aber auch im Schatten oder Halbschatten fühle ich mich wohl. Ich kann es nur nicht leiden, wenn man mir nach der Blüte die Stile kurz und zusätzlich die Blätter abschneidet. Die brauchen meine Zwiebeln, um sich zu regenerieren. **Wie sehen Sie sich selbst in Ihrer Rolle als Frühlingsbote?** Ich bin stolz darauf! Für diese fröhliche Jahreszeit, bin ich natürlich gerne Botschafterin. Obwohl ich zu Ostern jedes Jahr wieder starke Konkurrenz von den Krokussen und Osterglocken bekomme, liegt es wahrscheinlich an meinen tollen Farben und meiner gewinnenden Art, dass ich im Frühling besonders beliebt bin. Die Menschen lächeln, wenn Sie mich sehen und das schmeichelt mir sehr.

Vielen Dank für das Gespräch!

CAPENA Swimmingpools

CAPENA Swimmingpools vielseitig und komfortabel

- Maximale Gestaltungsmöglichkeiten
- Variable Beckentiefen
- Minimale Aushubarbeiten
- Schnelle und exakte Montage durch vorgefertigte Module
- Schwimmbecken und Treppe aus Stahlbeton
- Eigene Entwicklung und Herstellung in Deutschland

Fordern Sie unseren Katalog an!

CAPENA Swimmingpools GmbH
Gruber Straße 6
85551 Kirchheim bei München
Tel. :+49 (0) 89 74 90 90 98
Fax. : +49 (0) 89 74 49 36 27
www.capena.eu info@capena.eu

Elegant wie früher – schick wie nie

Längst dienen Sonnenbrillen nicht mehr nur als Sonnenschutz, sondern haben sich zum wichtigen Teil eines modischen Outfits und damit zum unverzichtbaren Accessoire gemausert. Auch bei der Mercedes Benz Fashion Week hatten Sonnenbrillen in Odd Molly´s Kollektion einen festen Platz und vervollständigten die einzelnen Looks.

Giorgo Armani 946/S

Grundsätzlich geht die Tendenz wieder zu runden, fließenden Formen. Weiche Konturen und dezente Farben schmeicheln dem Gesicht und sind mit nahezu jedem Outfit kombinierbar. Oft zu sehen sind zurückhaltende Farben in Pastell-, Grau-, Braun- und Metallschattierungen, aber ebenfalls angesagt ist farbliche Gewagtheit mit intensiven Tönen.

Nach dem modischen Vorbild vergangener Jahrzehnte schufen die Designer bekannter Labels, wie Tod´s, Armani oder Dior, für diese Saison wieder meisterhafte Stücke im Retrolook. Fast vergessene Formen werden aufgegriffen und durch originelle Ideen und Kombinationen ganz neu interpretiert: Von der runden Hornbrille über den strengen Cat-Eye Look bis hin zum 90er-Stil mit Metallfassung ist alles dabei.

Damenmodelle sind gerne verspielt: Besondere Details, wie z. B. filigrane Gravierungen in der Fassung, werten die Brillen zusätzlich auf und geben ihnen eine persönliche Note. Weiterhin ein Thema sind selbstverständlich große Sonnenbrillen. Bei den Herren schließt eine klare und strukturierte Linienführung modischen Chic nicht aus. Runde Formen lösen kantige, kalte Fassungen ab und werden mit raffinierten Farbzusammenstellungen kunstvoll kombiniert.

Völlig neu und in jeder Sonnenbrillenkollektion präsent, ist dieses Jahr ein Materialmix aus Kunststoff und Metall. Seien es unaufdringliche Metallakzente im Kunststoffrahmen oder eine gewagte Mischung dieser beiden Komponenten – die Verschmelzung zweier so unterschiedlicher Materialien, die so stimmig kombiniert werden, wirkt elegant und edel.

LEBEN+Stil hat für Sie einige der schönsten Modelle dieser Saison ausgewählt.

Odd Molly

Dior woman

Odd Molly

Dior woman

Odd Molly

Giorgo Armani 963/S

Giorgo Armani 951/S

BUSSMANN
1965

Diefenbachstraße 47
81479 München
Tel. (089) 79 79 21
www.optikbussmann.de

Doris Lehner schafft Lebenswelten der besonderen Art. Mit exquisitem Geschmack und neuesten Wohntrends stylt die Münchner Innenarchitektin Räume zu Kunstwerken. Ihre prominente Kundschaft weiß diesen Service zu schätzen, und profitiert von ihrem außergewöhnlichen Raumgefühl.

Das letzte Quäntchen Mut...

LEBEN+Stil: Einrichtung ist ja doch etwas sehr Persönliches, wie schwierig ist es, den Stil Ihrer Kunden genau zu treffen?
DORIS LEHNER: Eigentlich gar nicht so schwer, wenn man genau weiß, was gewünscht wird, und welche Vorgaben man hat. Dafür braucht es Zeit und viele Gespräche. Natürlich lernt man sich dabei relativ gut kennen und kann einschätzen, was gefällt und was gar nicht geht.

Ganz ehrlich: Haben Sie in Ihrer Auswahl auch schon einmal richtig daneben gelegen?
Bis jetzt erfreulicherweise noch nicht. Da ich die bisherigen Möbel und Wohnungen der Auftraggeber ja meist kenne, weiß ich relativ gut, was gefällt. Und ein richtig böses Erwachen gibt es nicht, da meine Kunden immer mehrere Vorschläge und Ansichten vom Wohnraum, den Farben und dazugehörigen Stoffen erhalten.

Nun gibt es ja bekanntlich auch Menschen, die über weniger guten Geschmack verfügen und diesen auch umgesetzt haben wollen. Müssen Sie dabei über Ihren Schatten springen?
Nein, das würde ich auch nicht tun. Falls jemand ein vornehmes Gründerhaus im ländlich rustikalen Stil ausgestattet haben will, muss man dringend beraten oder den Auftrag ablehnen. Aber das kommt nie vor. Meine Kunden sind kosmopolitisch und wissen, was harmoniert und Stil hat. Sie sind bestens informiert über aktuelle Wohntrends und halten sich mit Büchern und Zeitschriften auf dem Laufenden.

Wozu braucht es dann noch einen Innenarchitekten?
Oft ist es nicht das Problem von Geschmack, sondern die Dinge zusammen zu bringen. Damit meine ich die Kombination und letztendliche Auswahl der Möbel und Farben. Allein fehlt meist das letzte Quäntchen Mut, Wände beispielsweise in Farbe zu hüllen, oder sich ein ungewöhnliches Möbel zu kaufen.

Eine Ratgeberin in Möbelfragen...
Ja, aber nicht nur, das wäre zu einfach. Die Wohnungen werden häufig mit komplett neuen Möbeln ausgestattet. Dazu kommt die Lichtplanung, die Farben, Vorhänge und natürlich auch die Accessoires. Und in vielen Fällen muss noch ausgebaut oder umgebaut werden. Da fallen viele Entscheidungen an. Das kostet natürlich viel Zeit, und die hat eben nicht jeder.

Wer leistet sich diesen Luxus eigentlich und was kostet er?
Innenarchitekten verlangen zwischen 70 und 90 Euro Stundenhonorar. Natürlich kann sich das nur eine bestimmte Klientel leisten. In manchen Fällen gehen wir sogar gemeinsam in Möbelhäuser oder auf Ausstellungen. Ausstellungen deshalb, weil Kunst in den Räumen natürlich auch eine große Rolle spielt. Alle Gegenstände innerhalb eines Raumes stehen miteinander in Verbindung und müssen sprichwörtlich „miteinander können".

Die Fähigkeit, passende Objekte zu kombinieren, erarbeitet sich jeder Innenarchitekt mittels Studium?
Zum Teil. Die wirkliche Herausforderung aber ist es, nur anhand eines Planes die komplette Lösung zu sehen. Und dafür braucht es ein Raumgefühl, das nur mit viel Erfahrung zum Erfolg führt. Natürlich muss man immer bestens informiert sein, den Kunden immer einen Schritt voraus. Die Mailänder Möbelmesse ist für mich deshalb jedes Jahr ein aufregender Pflichttermin.

Welche Trends bestimmen momentan Ihre Arbeit?
Die Entgrenzung von Raum und Funktion, auch multifunktionales Wohnen genannt. Die Bereiche verschmelzen, es gibt nicht mehr nur die Küche oder das Wohnzimmer. Überall wird eine neue Wohnlichkeit geschaffen, die von der reinen Funktion wegführt. Offene Räume geben hier die Richtung vor. Hinzu kommen klare Farben, keine Mischtöne wie Apricot oder Ähnliches, die wiederum für Struktur und Charakter sorgen.

Gibt es denn so etwas wie eine goldene Regel für perfekte Einrichtung, auch ohne Expertenrat?
Zimmer sollten nie aussehen wie aus dem Katalog. Dafür muss man Brüche schaffen. Alte Sachen mit modernem Design mixen, oder sich auch mal trauen, etwas zu stellen, das vielleicht auf den ersten Blick nicht so wirklich passt. Das gibt einem Raum Individualität.
Und: Lieber länger sparen und sich dann ein richtig teueres Stück kaufen und das konsequent positionieren. An solchen Einzelstücken erfreut man sich täglich und sie dominieren das jeweilige Zimmer oft auf ganz erlesene Art.

Ab in den Urlaub...

...und willkommen daheim! Möbel sind nicht nur Einrichtungsgegenstände, sondern auch Stimmungsmacher. Egal ob Sessel, Tisch oder Accessoires – Gegenstände wecken Erinnerungen an die Berge, das Meer oder exotische Orte und zaubern Ferien-Gefühle zurück. Viel Spaß beim Erholen und Entspannen!

HÜTTEN-OPTIK: Die Tapete in alter Schindelstruktur erinnert an ein Strandhaus mit urigem Charme von anno dazumal. Die lebendigen Farben ersetzen jedes Bild auf der Wand und wirken für sich. Preis ab 119 Euro pro Rolle. **Infos: www.tapetenagentur.de**

SCHLOSS-FEELING: „Marquis" nennt sich der elegante Sessel von Roche Bobois und verspricht ein aristokratisches Sitzgefühl für echte Blau-Blüter, oder für alle die es werden wollen... Preis ab 3000 Euro. **Infos: www.roche-bobois.com**

ESS-PLATZ: Den verspielten und zugleich maskulinen Tisch „Mexican" von Kokon gibt es in imposanter 2.40 Meter Länge. Das recycelte hellgraue Ulmenholz hat eine besondere Aura und beeindruckt trotz Wuchtigkeit mit zurückhaltender Eleganz. Preis ab 2200 Euro. **Infos: www.kokon.com**

FLECHT-WERK: „Key West", schon der Name der zeitlos schönen Bettfußbank beschwört Bilder von Wellen, Strand und viel Sonne herauf. Das Aufbewahrungsobjekt eignet sich auch als Couchtisch oder Dielenablage. Preis ab 169 Euro. **Infos: www.maisonsdumonde.de**

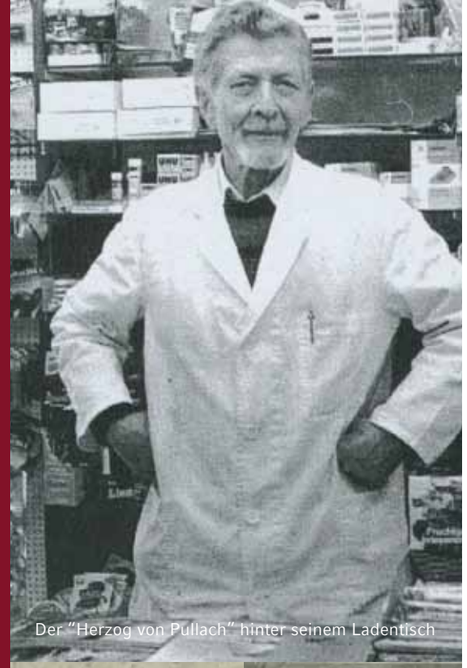
VASEN-KUNST: Zulu Frauen aus Südafrika fädeln ihre Alltagsgeschichten auf Perlen und Drähte. Das schwedische Design-Trio Front hat dafür das Projekt „Story Vases" ins Leben gerufen. Der Text wird um eine Form gelegt, in die das Glas hineingeblasen wird. Preis auf Anfrage. **Infos: www.designfront.de**

SAFARI-LOGDE: „Manosque" ist nicht nur eine romantische Schlafstatt mit Leinenvorhängen. In dem weißen Himmelbett lässt es sich auch herrlich von wilden Löwen und abenteuerlichen Busch-Trips träumen. Zu haben als Bett für Erwachsene oder Kinder. Preis ab 499 Euro. **Infos: www.maisonsdumonde.de**

HOTEL-BOY: Curtis & Curtis punktet mit einem originellen Garderobenständer der Extraklasse aus Metall oder Chrom. Und sei es nur zu Deko-Zwecken – ein Hingucker ist der smarte Träger allemal. Preis ab 985 Euro. **Infos: www.curtisandcurtis.com**

Pullach, Bahnhofstraße 8, ein Haus mit Geschichte

Der Posthalterssohn Anton Köck, geb. 1842, erwarb 1874 den Pullacher Wirt am Kirchplatz. Er war verheiratet mit Anna Doisl, einer Zimmermeisterstochter aus Tölz, die „schöne Tölzerin“, wie sie von der Verwandtschaft genannt wurde. Aus der Ehe sind fünf Töchter und ein Sohn hervorgegangen. Als seine Frau im Oktober 1888, mit 44 Jahren verstarb, verpachtete er die Wirtschaft zum 1. April 1889 an Josef Heppner, der mit einer Tochter aus dem Hause Iberl in Solln verheiratet war. Heppner, ursprünglich Steinbildhauer, hatte einen Künstlerfreundeskreis, der sich „Die Raben“ nannte, und der nun in Pullach einkehrte, und so wurde die Köck’sche Gaststätte zum Rabenwirt. Köck ließ für sich auf dem sog. Stiefelwirtsanger, wohl vorher im Besitz des Münchner Stiefelwirts aus der Sendlinger Straße, ein großes, behäbiges Haus im alpenländischen Stil errichten. Dieser „Schweizer Stil“ war damals sehr beliebt. Auf dem First befand sich ein kleiner Dachreiter mit der Hausglocke. Das ist das heutige Anwesen Bahnhofstraße 8.


Der “Herzog von Pullach” hinter seinem Ladentisch

Anton Köck, Rabenwirt

Anna Köck, geb. Doisl

Rekrutenabschied (Jahrgang 1900)

Herzogs kleines Geschäftszentrum

Von 1882 – 1889 war Köck Bürgermeister von Pullach und nach dem Wegzug des Bürgermeisters Gottfried Winter 1893 nochmals bis 1899. 1894 verkaufte Köck den nunmehrigen Rabenwirt an den Pächter Josef Heppner. Im Januar 1900 wurde die Strecke der Isartalbahn bis Höllriegelskreuth elektrifiziert. Damit stieg die Zahl der Ausflügler im Pullacher Bereich stark an, und im Erdgeschoß des Köck’schen Hauses wurde eine kleine Bahnhofswirtschaft eingerichtet. Diese wurde im Juli 1902 von Johann Heppner, einem jüngeren Bruder des Rabenwirts, gepachtet. Etwa um diese Zeit verließ Köck Pullach und zog zu seiner Tochter Agathe nach München. Er ist 1920 in Oberammergau verstorben.

Es wurde erzählt, dass Eisenbahner, die vornehmlich in Thalkirchen wohnten, öfters mit einem batteriegetriebenen Turmwagen, der zur Reparatur der Oberleitungen diente, nach Einstellung des Fahrbetriebes und Abschaltung des Stromes nach Pullach herausfuhren, um in der Bahnhofswirtschaft noch ungestört zu feiern.

Im Juli 1918 saß der Jahrgang 1900 der Pullacher Burschen, darunter Willi Scherer und Hans Schäfer, dort zum Rekrutenabschied beisammen. Es war der letzte Jahrgang, der im 1. Weltkrieg eingezogen wurde. Glücklicherweise kamen sie nicht mehr zum Fronteinsatz.

Im April 1919, während der sog. Räteherrschaft, war die Bahnhofswirtschaft das Wachlokal des revolutionären Arbeiterrates in Pullach. Am 1. Mai 1919, beim Einmarsch der „weißen Truppen“, es war hier eine reguläre württembergische Reichswehreinheit, versteckten sich drei junge Pullacher Rotgardisten im Keller des Hauses. Die erfahrenen Älteren des Arbeiterrates hatten sich rechtzeitig abgesetzt. Die Drei wurden von den Soldaten gefangen genommen. Über sie tagte dann beim Rabenwirt, dem Befehlsstand der eingerückten Truppe, ein Standgericht unter dem Vorsitz eines Majors. An der Verhandlung nahmen auch die zwei Bürgermeister und noch einige andere Pullacher Bürger teil. Es war eine längere Beratung. Es ist nicht bekannt, ob ein Urteil und wenn, welches gefällt wurde. Die drei Burschen wurden einer nach München marschierenden Einheit mitgegeben. Östlich der Großhesseloher Eisenbahnbrücke wurden sie von den Soldaten hinterrücks niedergeschossen und liegen gelassen. Ob die Soldaten eine Anweisung hatten oder spontan handelten, ist nicht bekannt. Zwei waren sofort tot, einer hat schwer verletzt überlebt. Auch der Gastwirt Heppner wurde kurzzeitig verhaftet, da man bei ihm einen Revolver gefunden hatte.

Nach diesen Vorfällen hat Heppner die Gaststätte aufgegeben und ist am 28. Juli 1919 nach Wolfratshausen verzogen. Die Wirtschaft wurde noch bis April 1922 weiterverpachtet und dann ganz aufgegeben, wahrscheinlich bedingt durch die schlechte Wirtschaftslage nach dem 1. Weltkrieg.

Am 8. Mai 1922 wurde das Anwesen, wohl von den Köck’schen Erben, von dem Ehepaar Johann und Mathilde Carl erworben. 1925 wurde in den ehemaligen Gasträumen kurzfristig die Filiale eines Münchner Konsumvereins eingerichtet. Vom 17. Juli 1933 bis Mitte 1956 führte dann Karl Hennemann den Laden als Drogerie. Anschließend übernahmen ihn das Drogistenehepaar Rudolf und Hannelore Herzog. Damit begann die in Pullach unvergessene, fünfundvierzigjährige „Ära Herzog“. 1958 kam zur Drogerie noch ein Reformhaus. Als die Witwe Carl im September 1969 verstarb, haben die Herzogs das Anwesen von dem Erben am 3. Mai 1971 erworben. Das Ehepaar Herzog ging in die Ortsgeschichte ein. In zahlreichen Zeitungsartikeln wurde ihre verdienstvolle Eigenart gewürdigt. Wenige Tage nach seinem 80. Geburtstag, an dem er noch rüstig hinter der Theke stand, verstarb unerwartet am 22.10.1999 Rudolf Herzog, ein Pullacher Original. Seine Frau führte den Betrieb noch bis Ende 2001 weiter und zog dann zu einer Tochter nach Rottach-Egern. Kurzzeitig wurde in den Räumen dann noch das Obst- und Gemüsegeschäft Welzhofer betrieben. Im Herbst 2005 wurde das Anwesen von der Wohnungsbaugesellschaft Pullach i. Isartal m.b.H erworben. Bei einem zu erwartenden Um- oder Neubau sollte, im Hinblick auf das Ortsbild und die Ortsgeschichte, wenigstens die Frontseite, restauriert, erhalten bleiben.

Ortschronist **Erwin Deprosse** ist das Gedächtnis Pullachs. Denn der ehemalige Geschäftsleiter der Gemeindeverwaltung kennt die Vergangenheit der 1200-jährigen Ortsgeschichte durch seine leidenschaftliche Recherche mit allen Höhen und Tiefen und seit 1936 aus eigener Erfahrung. In LEBEN+Stil gewährt er uns Einblicke.

TOP-Preise für Ihre Immobilien

Langer Vermögensanlagen bietet...

...Ihnen ausgewählte Wohnimmobilien in München und interessante Anlageobjekte wie Wohn-, Büro-, Geschäftshäuser, Supermärkte und Hotels in München und Berlin.
Langer Vermögensanlagen hat seit 1993 bereits hunderte von Wohn- und Gewerbeobjekten vermittelt, gekauft und verkauft, Tips und Empfehlungen stets gut honoriert.

Langer Vermögensanlagen sucht...

...aktuell im Auftrag seiner Kunden hochwertige Häuser, Wohnungen und Grundstücke in den gehobenen Lagen von München und im 5-Seen-Gebiet.
Desweiteren haben wir drei Stiftungen und zwei Family Offices mit großem Kaufinteresse an Wohn- und Geschäftshäusern in München.
Sprechen Sie mit uns! Unsere Kunden bieten Top-Preise für Ihre Immobilien.

Langer Vermögensanlagen, IVD - Herzogstraße 23 - 80803 München - Tel. (089) 38 66 523 - info@langer-vermoegensanlagen.de

www.langer-vermoegensanlagen.de

„Einfach nur vorbei gehen – nein, dass darf man nicht. Mit Respekt muss man ihm begegnen“. Gemeint ist der Audi R8 GT Spyder und ausgesprochen hat den Satz ein älterer Herr, als er IHN in der Parkbucht sah.

In der Tat, es ist eine wunderbare Begegnung und ein traumhaftes Vergnügen, in den R8 GT Spyder zu steigen und den Schlüssel zum Start des 5,2 Liter, V10-Mittelmotors herum zu drehen. Es beginnt mit dem unverwechselbaren Zehnzylinder-Sound von Audi und führt sich fort nach den ersten gefahrenen Metern. Im Stadtverkehr lässt sich der Audi R8 GT Spyder komfortabel und alltagstauglich fortbewegen und zieht dabei immer wieder die Blicke der Passanten auf sich. Lediglich der kleine Stauraum unter der Fronthaube hindert daran, den R8 zum Einkauf zu nutzen. Dafür ist er auch nicht gemacht, denn seine Stärken liegen auf der Straße! Der R8 GT Spyder bringt es in 3,8 Sekunden von null auf 100 km/h und findet sein Ende erst bei 317 km/h. Angetrieben mit einer Höchstleistung von 412 kW (560 PS) bei 6.500 Touren machen ihn zu einem der Kraftvollsten in seiner Klasse. Autobahnen, kurvenreiche Landstraßen und Pässe sind die ursprüngliche Heimat des Supersportlers. Hier spielt der R8 seine Stärken aus. Doppelte Aluminium-Querlenker vorn und hinten führen die Räder, das adaptive Stoßdämpfersystem Audi magnetic ride sowie 19-Zoll-Räder sind bei dem Topmodell serienmäßig und halten den R8 sicher in der Spur. Alle vier Bremsscheiben sind innen belüftet, gelocht und schwimmend gelagert und werden von insgesamt 24 Kolben angepackt. Die optionalen Bremsen aus Kohlefaser-Keramik sind extrem leicht, stark und langlebig. Geschlossen oder offen, das kompakte Stoffverdeck öffnet und schließt in nur 19 Sekunden und lässt sich während der Fahrt bis zu einem Tempo von 50 km/h bedienen. Durch die kleine, elektrisch versenkbare Heckscheibe bleibt der unverwechselbare Klang des Motors auch bei geschlossenem Verdeck erhalten. Für den Komfort im Cockpit bietet Audi ein Soundsystem von Bang & Olufsen sowie eine Bluetooth-Schnittstelle samt Gurtmikrofon zum komfortablen Telefonieren. Zu den weiteren Optionen zählen unter anderem Schalensitze mit Chassis aus kohlenstofffaserverstärktem Kunststoff, matte CFK-Applikationen sowie gestickte Schriftzüge in den Sitzbezügen.
Nur zu gern folgen wir dem Wunsch des Betrachters, doch bitte den Motor ein weiteres Mal für ihn zu starten, damit er noch einmal diesen wunderbaren Sound hören kann, um dann, mit einem respektvollen Nicken Richtung Audi R8 GT Spyder, von dannen zu ziehen.

Testfahrzeug:	Audi R8 GT Spyder
Motor:	5,2 Liter Hubraum, V10-Mittelmotor
Leistung:	412 kW (560 PS), 540 Nm Drehmoment
Fahrwerte:	0-100 km/h in 3,8 Sek., Topspeed 317 km/h
Preis:	ab 207.800 Euro

Marion Appelmann
Steuerberaterin

Dipl.-Kaufmann
Harald Matthaes
Steuerberater

- **Abschlusserstellung (Handels- und Steuerbilanz) und Gewinnermittlung**
- **Unternehmensbewertung (KMU)**
- **Vereinsbesteuerung**
- **laufende Finanz- und Lohnbuchhaltung**
- **alle sonstigen steuerlich notwendigen Arbeiten**

Kurzfristige Terminvereinbarungen möglich.

Bussardstraße 1, 82166 Gräfelfing, Tel. 089/85 89 63 99, Fax 089/89 83 98 03
Hopfenstraße 4, 80335 München, Tel. 089/59 99 470, Fax 089/59 99 47 11
marion.appelmann@hotmail.de
stb.matthaes@gmx.de

OSTEREIER SUCHEN FÜR GROSSE JUNGS !

FABRI
PERSONAL TAILOR

MÜNCHEN SALZBURG ROSENHEIM

LENA-CHRIST-STR. 44 82152 MARTINSRIED TEL.: 0049 089 89329671
MO.-FR. 10.00 - 20.00 SAMSTAG 9.00 - 16.00

ERDINGER Alkoholfrei Freizeit-Tipp:

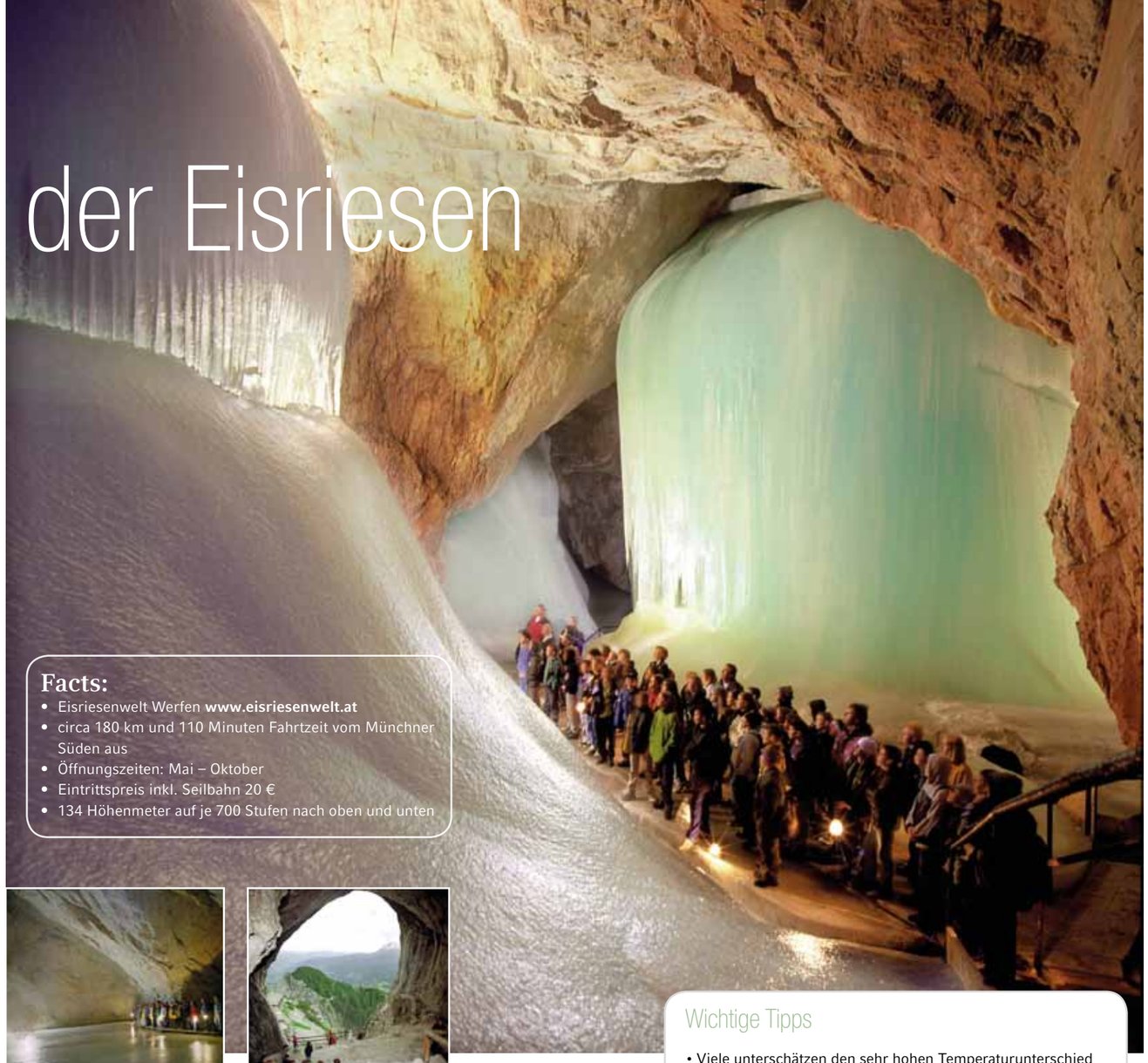
In der Höhle der Eisriesen

Von +30°C auf unter null Grad – und zwar innerhalb weniger Meter. Nicht allzu weit von München entfernt gibt es das, in der Eisriesenwelt in Werfen, Österreich. Die größte Eishöhle der Welt fasziniert seit ihrer Entdeckung die Menschen, die sie besuchen. Am Höhleneingang beginnt eine unglaublich tolle Reise in eine Eiswelt, die sich über 1000 Jahre hinweg entwickelt hat. LEBEN+Stil hat sich für Sie in die Höhle der Eisriesen gewagt.

Im Tennengebirge im Salzburger Land führt vom Besucherzentrum der Eisriesenwelt ein 20-minütiger Fußweg zur Seilbahn, die die Besucher innerhalb weniger Minuten circa 500 Höhenmeter nach oben befördert. Nach weiteren 30 Minuten Fußweg nähern wir uns dem Eingang der Eishöhle. Auf dem Weg nach oben, und besonders vor dem Höhleneingang, bietet sich ein absolut eindrucksvolles Panorama weit in das Salzachtal.

Bereits jetzt merken wir, wie die Temperatur, einige Meter vor dem Eingang, enorm sinkt. Nach einer kurzen Sicherheitsunterweisung durch unseren Tour-Guide geht es ab in die Höhle. Da es im Höhleninneren keinerlei Beleuchtung gibt, bekommt jeder zweite Besucher eine Karbidlampe, auch Grubenlampe genannt, und unser Guide behilft sich mit einem Magnesiumdraht. Beim Öffnen der Türe weht uns ein starker, eisiger Wind ins Gesicht, der durch die unterschiedlichen Temperaturverhältnisse innerhalb und außerhalb der Höhle entsteht.

Schon nach den ersten Metern bietet das Innere der Eisriesenwelten spektakuläre Bilder: Riesige Eisskulpturen und unglaubliche Formen sind es, die uns staunen lassen. Durch gekonnt platzierte Lichtquellen der Guides entsteht ein dynamisches Licht- und Schattenspiel, das die tollen Eisfiguren, wie z. B. den „Bär“ oder die „Hymirburg“, stimmungsvoll in Szene setzt. Über rund 1400 Treppen geht es bergauf, bergab die Höhle hindurch. Bei der steilsten der Treppen spürt man einen Hauch von Nervenkitzel: Der „Eiswall“, direkt nebenan mit circa 70% Steigung, ist so riesig und beeindruckend, dass wir voller Bewunderung für diesen Giganten sind. Jede Skulptur begeistert uns aufs Neue, in jedem Abschnitt der Höhle staunen wir wieder und wieder. Gewaltige Eiszapfen hängen wie ein Vorhang von der Höhlendecke und gehen über in kunstvolle Skulpturen - von der Natur selbst gemeistert.



Facts:

- Eisriesenwelt Werfen **www.eisriesenwelt.at**
- circa 180 km und 110 Minuten Fahrtzeit vom Münchner Süden aus
- Öffnungszeiten: Mai – Oktober
- Eintrittspreis inkl. Seilbahn 20 €
- 134 Höhenmeter auf je 700 Stufen nach oben und unten

Die Führung bildet nur einen kleinen Teil des Höhlenlabyrinths ab, das die Eisriesenwelthöhle mit über 40 km Gesamtlänge beherbergt. Der Rest ist für Besucher nicht begehbar. Die ersten Spalten und Klüfte im Kalkfelsen entstanden bereits im Zuge der Gebirgshebungen vor circa 100 Mio. Jahren und wurden über Jahrtausende hinweg vergrößert und ausgeformt.

Faszinierend und beeindruckend ist die Besichtigung dieser uralten Eishöhle. Immer noch begeistert von den ungewöhnlichen und einmaligen Eindrücken verlassen wir die Höhle und finden, dass der relative teure Eintrittspreis auf jeden Fall gut investiert ist. Ein absolut tolles Erlebnis!

Wichtige Tipps

- Viele unterschätzen den sehr hohen Temperaturunterschied von draußen zum Höhleninneren und wieder zurück. Ein stabiler Kreislauf ist darum sehr wichtig. Essen Sie vor dem Besuch der Eishöhle eine Kleinigkeit und trinken Sie ausreichend. Danach sollten Sie kurz rasten und ggf. ein Getränk bereit halten.
- Normale körperliche Fitness ist erforderlich: Es gilt 134 Höhenmeter bei unter null Grad zu überwinden.
- Kleinkinder im Alter von 3-4 Jahren sind mit dem Besuch in der Eishöhle oftmals überfordert.
- Für Hunde ist der Ausflug wegen der vielen Treppen eher ungeeignet.
- Die Eishöhle steht unter Denkmalschutz. Das Fotografier- und Filmverbot in der Höhle dient organisatorischen Zwecken und der Naturbelassenheit des Höhlenbesuches.

Kleidungstipp der Redaktion

- **feste Schuhe mit gutem Profil (optimal sind Wander-, Trekking- oder Bergschuhe)**
- **Mütze, Handschuhe, warmer Pullover, Jacke, lange Hose**

Solln à la carte: grün & lebendig.

Schöne Architektur & beste Infrastruktur in Isarnähe.

- 3- und 4-Zi.-Wohnungen, ca. 80 bis 187 m² Wfl.
- Terrassen, Gärten, Balkone, Dachterrassen
- gehobene Ausstattung, Tiefgarage, Aufzug
- bezugsfertig voraussichtlich Ende 2012

3-Zi.-Whg., 1. OG, ca. 96 m² Wfl., 2 Balkone ..... € 476.500,-
4-Zi.-Whg., EG, ca. 136 m² Wfl., 2 Terrassen + Loggia ..... € 615.800,-

Beratungsbüro:
Wolfratshauser Straße 137
Donnerstag bis Montag von 14 bis 17 Uhr

Tel. 089 / 710 409 112
www.conceptbau.de

30 Jahre CONCEPT BAU
Wir bauen Werte

limesphysio

Massage
manuelle Therapie
Krankengymnastik
KG-Gerät
Präventionskurse

5 X RELAXMASSAGE
MIT SCHWERINER WÄRMEPACKUNG NUR € 120,-

Praxis für Physikalische Therapie
und Gesundheitsförderung
Inh. Ronny Seiche
Limesstraße 71 · 81243 München
Telefon (0 89) 87 62 62
www.limesphysio.de

Monti & Bianco Piano Duo

Die Partnerschaft von Frederica Monti und Fabio Bianco als Klavierduo begann 2007, nachdem beide ihre solistische Ausbildung am Konservatorium in Neapel mit Auszeichnung abgeschlossen hatten. Das Duo nahm zwischen 2007 und 2009 an mehreren nationalen und internationalen Wettbewerben teil, bei denen sie jeweils 1. oder 2. Preise erhielten. Seit Juni 2009 studieren sie an der Hochschule für Musik und Theater in München in der Meisterklasse von Tal-Groethuysen.

16. März 2012, 19.30 Uhr, Bürgerhaus Gräfelfing, Tel. (089) 85 82 72, Karten: Abendkasse

Berührende Interpretationen

Geboren und aufgewachsen in Tiflis, machte Nino Gvetadze ihren ersten Abschluss am dortigen Konservatorium und ging dann in die Niederlande, wo sie bei Paul Komen und Jan Wijn studierte. Schon seit ihrem 6. Lebensjahr tritt Gvetadze mit bedeutenden Orchestern auf, darunter das Rotterdam Filharmonisch Orkest, das Residenzorchester Den Haag und die Holland Symfonia. 2008 errang Nino Gvetadze beim Internationalen Franz Liszt Klavierwettbewerb den 2. Preis. 2010 wurde ihr die besondere Ehre zuteil, auf dem berühmten Flügel von Vladimir Horowitz spielen zu dürfen.

15. Mai 2012, 20 Uhr, Bürgerhaus Pullach, Tel. (089) 744 752-0
Karten: 12-21 Euro

Lust auf Neues

Anke Dill (Violine), Ulf Schneider (Violine), Barbara Westphal (Viola), Volker Jacobsen (Viola) und Gustav Rivinius (Violoncello) – fünf individuell herausragende Künstler mit langer Kammermusikerfahrung hatten im Mendelssohn-Jahr 2009 den Wunsch, ein Streichquintett in fester Besetzung zu gründen: entstanden ist das Bartholdy Quintett, das sich zur Aufgabe gemacht hat, das Konzertleben mit Interpretationen von größter Homogenität und Virtuosität zu bereichern.

23. März 2012, 20 Uhr, August Everding Saal, Grünwald, VVK ab 8.3.12 bei der Buchhandlung Horn, Schloßstraße 14,
Karten: 15-25 Euro

Spannung und Spaß garantiert!

Es zittern die Herrscher puristischen Schubladendenkens, denn die Cello Mafia präsentiert ihre neue Produktion: „Die große Cello Mafia Radioshow"! Die Helden des Äthers öffnen die Kanäle musikalischen Irrsinns, doch wer seichte Unterhaltung erwartet, sei bitter enttäuscht. Hier wird scharf musiziert und eiskalt gekichert – die fünf Mafiosi stellen sich den Tücken der Technik und planen nichts weniger als die Weltherrschaft.

26. April 2012, 20 Uhr, bosco Bürger- und Kulturhaus Gauting, Tel. (089) 45 23 85 80, Karten: 19 Euro

Alle Angaben ohne Gewähr

all eyes on me

ALL EYES ON ME Brillenagentur
Inh. Vanessa Tinney
Sollner Str. 7 - 82049 Pullach i. Isartal
call +49 162 4298201
fax +49 3212 101 4376
service@all-eyes-on-me.com

INITIUM | JEE VICE |
ODD MOLLY | SUTRO Distribution

odd molly

Charlotte Kemp Muhl for
odd molly, in NYC
"returning to the noise,
bringing the silence"
spring/summer 2012 at oddmolly.com

Danke Lena!

Wir bedanken uns für Deine großartigen Leistungen und Emotionen.
Für die Zukunft wünschen wir Dir alles Gute!

TEAM
ERDINGER
ALKOHOLFREI

100% Leistung.
100% Regeneration.

www.erdinger-alkoholfrei.de

TEAM ERDINGER ALKOHOLFREI *Jetzt Mitglied werden im Team ERDINGER Alkoholfrei auf www.team-erdinger-alkoholfrei.de*