05/12

LEBEN und Stil

München Süd/West

Wohnfühlen

Feierliche Kuschelzeiten

Immer wieder stoße ich auf etwas Unverständnis, wenn ich meine Winterliebe propagiere. Ganz klar, der Sommer ist immer wieder heiß ersehnt, aber mir erscheint die kalte Jahreszeit interessanter, ja sogar geheimnisvoll, und die Tage liegen scheinbar voller Versprechen. Weihnachten und Silvester, Familie und Freunde. Eine Zeit, in der wir Wärme suchen und uns geborgen fühlen wollen. Wir wollen genießen und uns schönen Stimmungen hingeben. Wer das als kitschig und banal empfindet dem sei gesagt: „Homing" ist der neueste Trend in Sachen Wohn- und Lifestyle. Es soll alles noch gemütlicher und noch heimeliger werden. Das zumindest zeigen Ergebnisse sogenannter Trendbarometer, die Experten für unsere nahe Zukunft daraus ablesen. Was für ein schöner Ausblick! Und genau deshalb sind wir auf die Suche für Sie gegangen, nach Dingen, die unser Leben verändern und schöner machen. Heller und freundlicher mit neuen Lichtinstallationen und Leucht-Objekten, die Wohnfühlatmosphäre für trübe Tage und gemütliche Abende bringen. Außerdem wärmer und kuscheliger mit Retro-Touch-Styling: Der Muff und die Ohrenschützer sind zurück, das Cape umhüllt jede Figur auf elegante Art. Wenn dann noch der Pferdeschlitten vorfährt ist das romantische Wintermärchen perfekt. Intelligenter und praktischer: Das Interview mit einem Münchner Zukunftsforscher weist den Weg in die Zukunft und beschreibt, wie sich unser Alltag verändern wird. Und als Leckerbissen zum Schluss wird's noch leidenschaftlich: Tango ist nicht nur ein Tanz, sondern ein Lebensgefühl. Er verspricht starke Emotionen und bewegt Körper und Geist in spannendem Gleichgewicht.
In diesem Sinne wünscht Ihnen die Redaktion von LEBEN+Stil eine frohe Zeit und bis bald!

Herzlichst, Ihre

Susa Specht
Autorin

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, Inka S. Wallgrün, Thomas Winklmaier **Art Director** Josef Strasser **Anzeigenverkauf** Angus Spelthahn (verantwortlich) **Druck** Blueprint AG **Bildnachweis** Titel - Eva Solo A/S, My New Flame – Tom Vack / © Ingo Maurer GmbH (10), Archivbilder – Gemeinde Pullach (18/19), Tangoschritte – Christian Seyb (21), Compañia Maria Serrano – © MünchenMusik / MünchenEvent (22), Münchener Bach-Chor – © Thomas Dashuber (22), Alliage Quintett – Jürg Christandl (22), Irene Weigl Keramik – Ran Keren (04/12, 5)

www.lebenundstil.info — Facebook: www.facebook.com/lebenundstil

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.

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

Winterdomizil gesucht!

Viele unserer Nachbarn reisen über den Winter in den warmen Süden. Allen Daheimgebliebenen bleibt in der kalten Jahreszeit nur eines: Es sich in den eigenen vier Wänden gemütlich zu machen. Doch wo nur soll man sich niederlassen? Die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt, zumal Designer und Bauherren es der Vogelwelt wirklich schwer machen, sich für eine Immobilie zu entscheiden. Die Auswahl reicht vom Fertighaus „Modell Baumarkt", über das bunte Reihenhäuschen, bis hin zur Hundertwasser-Villa und zum eleganten Designerloft im Iglu-Stil.

www.habau-gmbh.de

www.habau-gmbh.de

www.vogelhaeuser.de

www.vogelhaeuser.de

www.vogelhaeuser.de

Bei der Wahl des richtigen Winterdomizils spielt der Standort eine entscheidende Rolle: Auch wenn der Baugrund nicht Katzenfrei ist, sollte das Vogelhaus möglichst für die Vierbeiner unerreichbar angebracht oder aufgestellt sein. Neben Optik und Standort sind eine natürliche Bauweise und die Verarbeitung hochwertiger und witterungsbeständiger Materialien enorm wichtig. Außerdem muss ein durchdachtes Konzept mit sinnvoll geplantem Grundriss genügend Platz für Einflugschneise, Futterreservoir und Vogel-Ausguck bieten, auch für mehrere Fluggäste.

Der Trend bei Vogelhäusern geht hin zu originellen Gebäuden mit Charakter. So strahlt beispielsweise die Fassade in robuster Blockhüttenbauweise gemütliches Ambiente aus. Im Gegensatz dazu stehen bei moderneren Häuschen markante Linienführung und originelles Design.

Ob Appartement mit schmucken Panoramafenstern oder extravagante Edelstahlkonstruktion – welchen dieser Wohnträume Meise, Spatz und Co. bevorzugen, oder ob es ihnen gar einerlei ist, bleibt wohl offen. Doch wer auch im Garten- und Balkonbereich Wert auf erstklassiges Design legt und seinen gefiederten Nachbarn ein ebenso schönes Heim bieten möchte wie sich selbst, für den ist jetzt die richtige Jahreszeit, um in eine passende Vogel-Immobilie zu investieren.

www.evasolo.com

www.vogelhaeuser.de

www.blomus.de

ANZEIGE

81247 München-Untermenzing · Goteboldstr. 9 · Tel. 089 – 891 221 0
82008 Unterhaching · Grünwalder Weg · Tel. 089 – 203 521 50

www.pflanzen-koelle.de

Ihr Gärtner seit 1818

Pflanzen Kölle®

Schaukeln erlaubt!

Wie aus einer Puppenstube scheint das bunte Modell „MINI DADA“ von Claudio Colucci. **www.colucci-design.com**, ca. 420 Euro

Nach einem kalten Winterspaziergang ist man versucht, sich auf dem heimatlichen Sofa in eine Decke zu mümmeln. Wer eine Alternative für gemütliche Stunden zu Hause sucht, der macht es sich lieber in einem Schaukelstuhl bequem. Ob als Leseecke, Teil des Sitzmöbelarrangements oder als Ergänzung zum stilvollen Interieur – die gemütlichen Wackelkandidaten erleben gerade eine wahre Renaissance.

Bei den aktuellsten Modellen erinnert nichts mehr an Omas knarrenden Schaukelstuhl, sondern sie haben ein frisches, neues Erscheinungsbild. Die Schaukelstühle präsentieren sich farbenfroh, modern und strahlen dennoch Behaglichkeit aus. Ungewöhnliche Materialien werden hochwertig verarbeitet und fügen sich durch die Phantasie des Designers zu einem stilvollen Möbelstück, in dem man sich einfach treiben lassen kann.

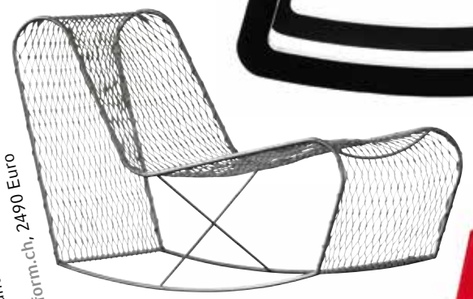
Die Verbindung eines Klassikers mit zeitgenössischem oder auch futuristischem Design und der beruhigenden Wirkung des Schaukelns, erweitern die Möglichkeiten einer modernen und zugleich entspannten Wohnraumgestaltung. LEBEN+Stil hat für Sie die schönsten, außergewöhnlichsten Stücke ausgesucht.

„LUCKY“ fühlt man sich sicher auch in dieser Lounge-Variante von Brühl. Dank der einfachen Form lässt sie sich zu vielen Einrichtungsstilen kombinieren. **www.bruehl.com**, ca. 995 Euro

Inspiriert von der anmutigen Bewegung eines Stachelrochen formte Thomas Pedersen den „Stingray“ für Fredericia aus Furnierholz. **www.fredericia.com**, 1495 Euro

Als „Spiel zwischen zweidimensionalem Schein und dreidimensionalem Sein“ beschreibt Philipp Wanders das Design seiner modernen Interpretation des klassischen Schaukelstuhls: Der „03“ von Polem-X. **www.polem-x.eu**, 780 Euro

Ein Hingucker von Labelform: Die Edelstahlkonstruktion „ROCKING CHAIR SR 830“ für drinnen und draußen ist auf jeden Fall individuell. **www.labelform.ch**, 2490 Euro



Ein tolles Beispiel für eine gelungene Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und modernem Design: Mit hochwertigem Leder in Rot kommt der „don´do“ von Poltrona Frau besonders gut zur Geltung. **www.poltronafrau.it**, 3200 Euro

Gemütlichkeit und modernes Design schließen sich nicht aus. Im Modell „Jetlag“ von Michael Neubauer kann man einen ebensolchen unbeschwert auskurieren. **www.qed-design.de**, 1360 Euro

ANZEIGE

IDEE COMPLEMENTI

IDEE e COMPLEMENTI
SOLLNER STRASSE 43B , 81479 MÜNCHEN
TELEFON 089/7442440-0 (ZENTRALE)
TELEFAX 089/7442440-29
INFO@COMPLEMENTI.DE
WWW.COMPLEMENTI.DE

Am 1. Adventssamstag **10% auf alle Weihnachtsartikel** bei Vorlage dieses Coupons

Münchens Mr. Future

Trotz Skype, Xing, Linkedin oder Smartphones müssen Menschen immer noch „Face-to-Face" miteinander leben, anfassbar sozusagen.

Jürgen Turek ist einer der Menschen, die beruflich in die Zukunft schauen. Aber von wegen Hokuspokus, Handlesen oder Wahrsagerkugel. Der Zukunftsforscher und bekannte Buchautor nutzt wissenschaftliche Methoden um zu erkunden, wie sich unser Leben verändert, und auf was wir uns gefasst machen müssen. Computerspiele für die ganze Familie, oder doch zurück zum Couchen und Mensch-ärgere-dich-nicht ? Wir sind gespannt!

LEBEN+Stil: **Herr Turek, Sie gucken hauptberuflich in die Zukunft. Trotzdem einen Blick zurück: Wie kam es zu dieser ungewöhnlichen Berufswahl?**

Jürgen Turek: Grund war ein Projekt, das Ende der 90er Jahre am Centrum für angewandte Politikforschung (C•A•P) der LMU hier in München mit dem Titel „Wie wir morgen leben wollen" angesiedelt wurde. Es ging dabei um die Frage, welche Trends das Leben der Menschen in den USA, in Europa und in Asien prägen. Diese Fragestellungen waren dann so interessant, dass sie mich in den letzten 10 Jahren nicht mehr losgelassen haben.

Absolut spannend! Aber wie funktioniert in die Zukunft blicken eigentlich?

Man ist da etwas weniger ambitioniert als früher, als die Zukunftsforschung in den 40er Jahren des vergangenen Jahrhunderts in den USA entstand und dann nach Europa kam, dafür aber redlicher. Es gibt zum Beispiel – angelehnt an das griechische Orakel – die sogenannte Delphi-Befragung. Dabei werden Zukunftsforscher und Experten explizit befragt. Eine andere Methode ist das Szenario-Writing, mit dem man komplexe Bilder der Zukunft entwirft.

Hört sich ziemlich kompliziert an. Mal anders gefragt: Internet, globales Denken, zusammenhängende Wirtschaftssysteme und gleiche internationale Standards lassen die Welt nicht mehr als fremd empfinden. Bleibt die Neugierde? Verändert sie sich?

Nein, wieso denn. Die Neugierde ist eine der tollsten Eigenschaften von Menschen. Was hierbei zählt, ist die Anpassung an Veränderungen im Alltag. Globalisierung, Innovationen oder Demographie etwa sind zunächst etwas Abstraktes. Das kommt bei den Menschen erst an, wenn sie auch selbst betroffen sind.

Beispielsweise?

Zum Beispiel dadurch, dass Eltern traditioneller sozialisiert worden sind, die Kinder aber im Internetzeitalter und mit einem zunehmenden Bildungsformat der häuslichen Ordnung entfliehen können, sich abgrenzen.

Ja genau, denn alle Informationen, die man braucht, sind zeitgleich per Handy, iPad etc. verfügbar. Zum Arbeiten muss man nicht mehr zwingend außer Haus. Was kommt da auf uns zu?

Trotz Skype, Xing, Linkedin oder Smartphones müssen Menschen immer noch „Face-to-Face" miteinander leben, anfassbar sozusagen. Gott sei dank. Es gibt ja auch so etwas wie die Haptik sozialer Beziehungen.

Höre ich da etwa Kritik heraus?

Nein, ich stelle nur fest. Denn es öffnen sich auch faszinierende Möglichkeiten für die eigene Individualität. Aber natürlich ergeben sich auch Zwänge oder wenigstens andere Verbindlichkeiten. Verbunden mit dem Verschwinden des „Normalarbeitsverhältnis" (lebenslang, sozial abgesichert) und dem besorgniserregenden Zerbröseln der Mittelschicht werden die Menschen neue Formen der Flexibilität erleben und einstudieren müssen.

Ziehen sich die Menschen deshalb immer stärker ins Private zurück? Stichwort „Cocooning".

Durchaus, denn diese Entwicklung, Chancen und Herausforderungen, die viele Menschen durch flexible Lebens- und damit Arbeits- und Wohnformen abfedern werden, kostet auch viel Kraft. Cocooning, also die häusliche Abkapselung von der als anstrengend empfundenen Außenwelt, ist dabei ein bemerkenswerter Trend für die Stressbewältigung im Alltag.

Aber inzwischen gibt es mit „Homing" ja noch eine Steigerung. Wird es noch kuscheliger und noch gemütlicher?

Ja, sicher. Richtig ist, dass die Menschen angesichts der sozialen Veränderungen nach wie vor menschgerechte und seelisch befriedigende Formen der Vergesellschaftung suchen. Abends Mensch-ärgere-dich-nicht oder Monopoly gehören da als Requisite durchaus ins Repertoire, sind aber nichts anderes als Rituale, die nach einer leckeren Mahlzeit in der warmen Wohnstube signalisieren, dass alles für den Moment gut und richtig ist. Jenseits der Hektik des Alltags da zusammenzurücken, ist angesichts des Shitstorms einer entfesselt wirkenden Mediengesellschaft vielleicht nicht die schlechteste Idee.

Das heißt, die häuslichen Vier-Wände werden immer zentraler. Womöglich sogar neues Statussymbol?

In bestimmten Milieus ist die häusliche Selbstdarstellung sicher ein Mittel, um Aufmerksamkeit oder Anerkennung zu generieren. Gutes Design und eine sichere Hand bei der Auswahl von Gegenständen und Accessoires gilt als stilsicher und ist in seiner Wichtigkeit nicht von der Hand zu weisen.

Haben Sie einen Rat für alle, die Angst haben, in der High-Tech-Welle vielleicht unterzugehen?

Ich gebe den Rat, cool zu bleiben. Das heißt konkret, dass man seine grundlegenden Ziele und Werte nicht aus den Augen verliert, auch mal nein sagt oder etwa im beruflichen Alltag nicht alles auffängt, was andere einem zuwerfen. Informationen sollte man gelassen selektieren und sich fragen, was man eigentlich erfahren möchte. Also: eine gute Tageszeitung, ein gutes politisches Wochenmagazin, ein reflektierter Umgang mit Social Media, distanzierter Fernsehkonsum, und – vor allem – richtig gute Gespräche mit Familie, Freunden und guten Kolleginnen und Kollegen über die Ausprägungen der Gegenwart! Macht man das, verpasst man nichts.

Wie sieht Ihr ganz persönlicher Alltag zu Hause aus. Leben Sie die angesagten Trends?

Ich habe meinen Rhythmus und liebe durchaus die angenehmen Dinge des Lebens. Das sind für mich Tennis, lesen, wirklich gutes Essen und insbesondere die Menschen, die mir wichtig sind. Die empfange ich auch mal zum Essen zuhause, auch wenn meine Frau und ich gerade renovieren...

Was bringt uns das Jahr 2013 für einschneidende Veränderungen?

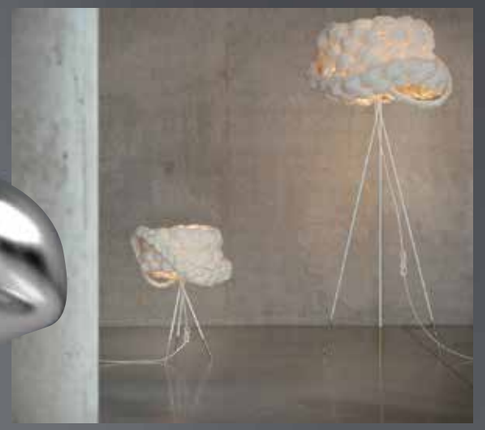
Ich kann nicht nur auf ein Jahr gucken. Nach der Wahl jetzt in Amerika und wichtigen politischen Entscheidungen in der EU zur finanziellen Ausstattung der Union erwarte ich, dass die Bemühungen für mehr politische Stabilität ein Stück weiter kommen. Jenseits aller Befindlichkeiten hier bei uns in Deutschland können wir unsere Augen nicht davor verschließen, dass es in Zukunft nur noch mit mehr intelligenter Kooperation geht. In der Gesellschaft und zwischen den Menschen. Lebensstile und Geschmäcker und Konsumentscheidungen ändern sich, aber nicht die Essentials menschlichen Zusammenlebens.

Das Interview führte Susa Specht.

Es werde Licht!

Lampen verändern Räume durch ihr Design und ihr Schattenspiel. Und wenn es Abend wird, avancieren sie zu Hauptakteuren in Sachen Ausstrahlung. Sie beleuchten Bilder, wirken im Hintergrund indirekt und haben die Kraft, unsere Stimmungen zu verändern. Die Auswahl ist inzwischen riesengroß und doch gibt es unter den vielen Angeboten einige herausragende Designer, die immer wieder Objekte kreieren, die zwar Licht geben, aber die man kaum mehr als gewöhnliche Lampe bezeichnen darf. Lassen Sie sich inspirieren ...

Luftige Wölkchen: Meister-Architekt Frank Gehry entwarf für Belux seine erste Leuchtenkollektion. „Mamacloud" ist beinahe in jeder Größe zu haben, eignet sich aber durch ihr Volumen vor allen Dingen für hohe Räume. Das praktisch reißfeste und schwer entflammbare Material lässt sich leicht verformen und macht aus jeder Lampe ein Unikat. Preis ab 5712 Euro. **Infos: www.belux.com**



Pure Opulenz: Star Designer Karim Rashid erschuf mit „Nearco" eine Skulptur, die nicht nur außergewöhnliche Eleganz beweist, sondern auch noch mit mehreren Elementen kombiniert werden kann. Die verschlungenen Module sind aus verspiegelten Polethylen und wirken trotz ihres Volumens wunderbar leicht und glamourös. Preis ab 1109 Euro. **Infos: www.artemide.com**

Verspielter Minimalist: Muno produziert Lampen in unglaublicher Farbvielfalt und Formenvariation. Mit „Bloom-4you" ist ihm aber ein Highlight gelungen. Das Blumenarrangement auf dünnen Metall- oder Holzbeinen erscheint fragil und gleichzeitig ziemlich selbstbewusst. Wunderbar! Preis auf Anfrage. **Infos. www.muno.be**

Gemütlicher Kerzenschein: Der Münchner Lichtschmiede Ingo Maurer ist eine erstaunliche Verbindung von High-Tech und poestischen Ausdruck gelungen. Auf einem schwarzen Stab sitzen auf jeder Seite 128 winzige LEDs, die so zum Bild einer Flamme verschmelzen. Die „My New Flame" ziert fein gedeckte Tische oder wird zum Objekt auf Regalen oder im Freien. Preis pro Stück 350 Euro.
Infos: www.ingo-maurer.com

Schlichte Eleganz: Das brasilianische Entwickler-Duo Fernando und Humberto Campana beweisen auch mit ihrer „Wood-Floor-Lamp" aus dünnen Teak-Stäben wieder geniale Kreativität. Die Leuchte gibt nicht nur stimmungsvolles Licht, sondern kann auch durch Umlegen der Stäbe in eine andere Form verwandelt-werden.
Preis ab 1950 Euro.
Infos: www.skitsch.com

ANZEIGE

Exklusiv wohnen und leben im Herzen von Grünwald

Gegensätze ziehen sich nicht nur an, sondern fügen sich im Idealfall zu einem harmonischen Ganzen. Zugegeben, dieser Idealfall lässt sich nicht an jeder Ecke finden. Aber es gibt ihn, und zwar direkt vor den Toren des Münchner Südens - in Grünwald. Hier müssen sich die Bewohner nicht entscheiden zwischen Natur- oder Stadtnähe, zwischen internationalem Flair und aktivem Gemeindeleben, zwischen exklusiver oder familienfreundlicher Wohnkultur – denn Grünwald bietet seinen Bewohnern einfach alles.
Nahe München und doch mitten im Grünen gelegen, ist Grünwald für Familien die Traumlage schlechthin und für Kinder ein gutes Umfeld, sicher aufzuwachsen. Das breite Bildungsangebot, die Fülle an Spiel-, Sport- und Freizeitmöglichkeiten sowie eine hervorragende Infrastruktur mit erstklassigen Geschäften und einer vielfältigen Gastronomie bieten für jedes Familienmitglied das passende Angebot.
Umso schöner ist es, wenn dann auch noch in den eigenen vier Wänden alles genauso ist, wie man es sich schon immer vorgestellt hat. Diese Möglichkeit eröffnet nun das als moderne Architektenvilla geplante Einfamilienhaus mit Doppelgarage. Gemäß dem Prinzip „minimalistisches Design – maximales Wohngefühl" präsentiert sich die Designervilla als moderner Klassiker im begehrten Bauhausstil.
Ob „ganz oben" oder „ganz unten": Allen Räumlichkeiten liegt ein intelligentes Konzept zugrunde, das zugleich Wert auf einen stilvollen Wohnkomfort legt. Dabei stehen die weitläufig dimensionierten Wohnräume ebenfalls im Zeichen einer zeitlos modernen Ästhetik, die den Bewohnern maximale Freiheit gewähren – sei es im lichtdurchfluteten Wohnbereich mit offener Küche und breiter Fensterfront, durch die man die großzügige, mit Holz belegte Terrasse betreten kann, wie auch im Obergeschoss das geräumige Elternschlafzimmer, zu dem ein Balkon gehört, oder auch den zwei etwa gleichgroßen Kinderzimmern und dem mit hochwertigen Designelementen ausgestatteten Badezimmer, das keine Wünsche offen lässt. Ein Highlight ist auch das Dachgeschoss, das dank seiner großzügigen Fläche ungeahnte Nutzungs- und Gestaltungsmöglichkeiten bietet. Gleiches gilt für das Souterrain, das vom Hauswirtschaftsraum bis hin zum Duschbad, Arbeitszimmer oder Fitnessraum genug Platz für alle Familienmitglieder bereithält. Kurzum: Langgehegte Wohnträume – hier werden sie Wirklichkeit!

Kontakt:
Individual
Estate GmbH
Olchinger Straße 90
82194 Gröbenzell
info@dg-gruenwald.de
Tel: 0151-14358630

DAS HEINZ WINKLER *Weihnachts*MENU

Mit 21mal Drei-Sternen ist Heinz Winkler der erfolgreichste Spitzenkoch Deutschlands und Begründer der Cuisine Vitale. In LEBEN+Stil präsentiert "der Patron" ein Küchengeheimnis aus seiner Residenz in Aschau am Chiemsee.

Zutaten
1 Gans, ca. 3,5-3,8 kg
1 kleiner Muskatkürbis
250 g Maroni, gekocht und geschält
8 Reiberdatschi
300 g Apfelmus

für die Gänsesoße
300 ml Portwein
500 ml Rotwein
100 g Butter

für den Reiberdatschi
6 große Agria Bio-Kartoffeln
2 Bio-Eier
3 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat

für das Apfelmus
600 g Braeburn-Äpfel
6 EL Zucker
50 g Butter
½ Tasse trockener Weißwein

WeinTIPP
2008 Crozes Hermitage „Les trois Chênes“
Emmanuel Darnaud, Côte du Rhône, Frankreich

Weihnachtsgans
mit Kürbismaroni

ZUBEREITUNG für 4 Personen
Der Gans die Flügel und den Hals abtrennen und für die Soße zur Seite legen. Die Gans einölen, innen und außen salzen. Für ca. 1 Std. bei 220°C ins Rohr schieben. Alle 15 Minuten mit Fett aus dem Bräter übergießen. Muskatkürbis schälen und in kleine Würfel schneiden, im Topf mit etwas Butter weich dünsten. Die gekochten Maroni durch die Kartoffelpresse drücken und unter den Kürbis mischen.

GÄNSESOSSE
Hals und Flügel scharf anbraten, dann mit Rotwein und Portwein ablöschen. Die Soße auf 1/4 der Menge einreduzieren lassen. Die Geflügelreste herausnehmen, die Reduktion mit etwas Butter aufrühren und unter die Mischung Kürbismaroni geben.

REIBERDATSCHI
Die Kartoffeln reiben, ausdrücken, mit den Eiern und Crème fraîche verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und in etwas Butterschmalz backen.

APFELMUS
Die Äpfel schälen, entkernen und achteln. In einen Topf geben und mit der Butter und mit dem Weißwein weich andünsten. Dann mit einem Schneebesen die Äpfel zu einem Mus rühren und mit Zucker abschmecken.

WeinTIPP
2011 Sauvignon blanc Steirisch Klassik
Alois Gross, Steiermark, Österreich

Gebeizter Coho Wildlachs
mit Wasabi, Sauerrahm, Kartoffel und Ei

Zutaten
200 g gebeizter Lachs oder
1 Seite frischen Coho Wildlachs oder
1,5 kg schottischem Lachs mit Haut
65 g Salz
65 g Pökelsalz
100 g Zucker
20 St. Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
3 zweige Thymian
1 Bund Dill

für die Wasabicrème
120 g gute Crème fraîche mind. 32%
1 EL Wasabi aus der Tube
etwas Zitronensaft
Salz

für die Kartoffel
2 große Pellkartoffeln
80 g Sauerrahm
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Zitronensaft
1 EL geschlagene Sahne
2 hart gekochte Eier
Verschiedene Kräuter
Zur Garnitur
feiner Friese / Shiso Kresse / Kerbel / Dill

ZUBEREITUNG für 4 Personen
Von den Lachsseiten die Gräten mit einer Zange oder Pinzette ziehen, waschen, trocken tupfen und mit den Zutaten der Beize auf der Fleischseite leicht einbeizen und zugedeckt mit Folie 24 Std. beizen.
Die Beize abnehmen, kalt waschen, trocken tupfen und mit etwas Pflanzenöl einreiben. In Folie packen und weitere 12-24 Std. im Kühlschrank reifen lassen. Dann schräg vom Schwanz zum Kopf in dünne Streifen schneiden.

WASABICRÈME
Die Crème fraîche in eine große Schüssel geben und mit einem Schneebesen schlagen, bis die Crème zu binden beginnt. Mit Wasabi, Salz und Zitronensaft abschmecken.

KARTOFFEL
Die noch warme Kartoffel schälen, halbieren und mit einem runden Ausstecher 4 cm ø, 4 gleiche Plätzchen ausstechen und warmstellen.
Den Sauerrahm mit den Gewürzen abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Die hart gekochten Eier hacken und mit dem Sauerrahm auf den Kartoffeln anrichten.

FERTIGSTELLUNG
In der Mitte des Tellers die Wasabicrème auftragen, die Kartoffel draufsetzen, mit den Lachsscheiben darum anrichten. Zum Schluss mit den klein gehackten Kräutern garnieren.

WeinTIPP
2011 Saulheimer Schlossberg Scheurebe Auslese
Winzerhof Thörle, Rheinhessen, Deutschland

Crêpes
gefüllt mit Grand-Marnier-Schaum und Orangenfilets

ZUBEREITUNG für 6 Personen
Mehl, Eier, Salz, Zucker, Milch und Sahne zu einem glatten Teig verrühren. Die Butter in einer heißen Pfanne bräunen und lauwarm dazugeben, ebenso wie die abgeriebene Orangenschale. Aus dem Teig dünne Crêpes backen.

CRÊPEFÜLLUNG
Crème fraîche leicht anschlagen. Eiweiß mit Zucker cremig schlagen. Grand Marnier auf Stufe 3 erwärmen und die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatineblätter darin auflösen, zu der aufgeschlagenen Crème fraîche geben und das Eiweiß unterheben.

ORANGENSAUCE
In einer Sauteuse von ca. 16 cm Durchmesser die Butter mit dem Zucker unter ständigem Rühren zu einem mittelbraunen Karamell bei Stufe 9 kochen. Löffelweise die Hälfte des Orangensaftes unterrühren. Die noch heiße Flüssigkeit mit dem Eigelb im Mixer aufschlagen. Dann den restlichen Orangensaft zusammen mit den abgeriebenen Schalen vermischen und zum Schluss den Orangenlikör einrühren. Die Orangenfilets in dem Likör kurz bei Stufe 4 erhitzen und zu der Sauce geben.

FERTIGSTELLUNG
Crêpes füllen, zusammenrollen. Mit dem Messer halbieren, etwas versetzt auf leicht angewärmte Teller legen, Orangenfilets mit etwas warmer Sauce seitlich davon arrangieren und alles mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zutaten für den Crêpeteig
80 g Mehl
2 Eier
20 g Zucker
100 ccm Milch
100 ccm süße Sahne
1 Prise Salz
20 g Butter
abgeriebene Schale von 2 Orangen

für die Crêpefüllung
200 g Crème fraîche
80 g Zucker
5 EL Grand Marnier
3 Blatt Gelatine
3 Eiweiß
Abrieb von 1 Orange

für die Orangensauce
60 g Butter
90 g Zucker
0,4 l Orangensaft
1 Eigelb
abgeriebene Schale von 1 Zitrone
abgeriebene Schale von 1 Orange
3 EL Orangenlikör
Filets von 2 Orangen
2 EL Orangenlikör

annas THE SOFISTICATOR
empfohlen vom Barkeeper Claudio Scherer

2 St. Minze
8 cl Rhabarbersaft
2 cl Holundersirup

gut shaken und mit Tonic Water auffüllen + Minze

INKA'S
PHARISÄER

Starken Kaffee
3 cl hochprozentigen Rum
Zucker
aufgeschlagene, süße Sahne

Zucker in einer hohen Tasse mit dem vorgewärmten Rum auflösen und bis zu ¾ mit Kaffee auffüllen. Die geschlagene Sahne als Haube oben drauf setzen.

Sieht besonders toll aus, wenn er in hohen, bemalten oder geschmückten Tassen serviert wird.

annas MAI TAI
empfohlen vom Barkeeper Claudio Scherer

3,5 cl Wray & Nephew
3,5 cl El Dorado
1 cl selbstgemachter Curacao-Orange
1,5 cl Orzata
2 cl frische Limette
1 cl Läuterzucker

mit Minze, Limette, Cocktailkirsche garnieren

THOMAS'
ERDINGER URWEISSE

SUSA'S
EIERLIKÖR IM SCHOKOBECHER

JOSEF'S
CHAMPAGNER

"Komm schnell, ich trinke Sterne!"
(Dom Pierre Perignon, frz. Benediktinermönch)

Unsere
Winterdrinks

ANGUS'
HIMALAYA-SCHNEE-SCHOKOLADE

2 EL Yogi-Tee
½ Vanilleschote
¼ l Milch
2 EL Kakao
50 g Bitterschokolade
100 g Sahne
½ EL Zucker
3 EL Batida de Coco
Kokosraspeln und Zimtpulver

Den Yogi-Tee zum Kochen bringen und den Tee im geschlossenen Topf 25 Min. köcheln. Die Vanilleschote mit der Milch und dem Kakaopulver erhitzen und die Schokolade hineinbröckeln. Sahne und Zucker steif schlagen und den Batida de Coco dazugeben.
Den Yogi Tee zur heißen Schokolade gießen und unterrühren.

ANDREA'S
GLÜHWEIN MIT EINEM SCHUSS AMARETTO

1,5 Flaschen Rotwein (je nach Geschmack auch nur 1 Flasche)
1 l Früchtetee (ich nehm immer 0,5l "heiße Liebe" = Himbeer-Vanille von Teekanne und 0,5l "Wintertraum" von Teekanne, denn der hat schon ein tolles Winter-Weihnachtsaroma)
1 Orange in Scheiben geschnitten
2-3 Zimtstangen
etwas Lebkuchengewürz
1 P. Vanillezucker (muss nicht sein, für alle die es nicht so süß mögen)
Orangensaft (Menge je nach Geschmack, lieber erst zum Schluss zugeben)

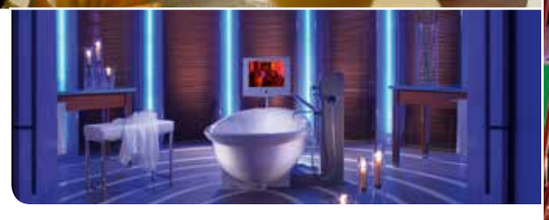
Alles gut mischen, erwärmen (nicht kochen) und abschmecken. Beim Ausschenken einen Schuss Amaretto in die Tasse.

EMMA'S
ZIMTSTERN-SHAKE

200 ml Milch
50 g Sahne
150 g Nusseis
½ TL Zimtpulver
¼ TL Lebkuchengewürz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Messerspitze Vanilleschote
2 EL brauner Rum
2 EL Baileys Cream

Milch und Sahne in einer Schüssel schaumig rühren, Eis, Zimt Lebkuchengewürz, Vanillezucker und -schote dazugeben. Den Rum und den Likör hineingießen und kurz unterrühren.

Luxus, Lifestyle & Design



LEBEN+Stil bedankt sich bei:
anna hotel
Schützenstr. 1, D-80335 München
Tel. (089) 59 994-0, Fax (089) 59 994-333
info@annahotel.de, **www.geisel-privathotels.de**

„Design ist Kunst, die sich nützlich macht“ war 1984 auf einem Plakat der Neuen Sammlung München zu lesen. Fast 20 Jahre später kann man sogar darin wohnen, essen und schlafen: im anna hotel, einem Design Hotel der neuen Generation.
Das 2002 erbaute und nach der Urgroßmutter der Familie Geisel benannte anna hotel liegt zwischen seinen beiden Schwesternhotels, Hotel Königshof am Karlsplatz/Stachus und dem Hotel Excelsior in der Schützenstraße. Klare Linienführung, edle Materialien und warme Naturtöne zeichnen die 75 Zimmer des anna hotels aus. Der Großteil der Einrichtung stammt von dem New Yorker Design-Label Donghia.
Mit dem anna next door, einer luxuriösen Suite im selben Gebäude, hat die Familie Geisel einen weiteren Hit gelandet und eine der außergewöhnlichsten Suiten Münchens geschaffen. Die Gäste erwartet ein stilvoll eingerichtetes Appartment mit Küche und separaten Eingang. Auf 105 qm erwartet Sie eine geschmackvolle Ausstattung, wobei Materialien wie Holz, Stein und Leder in Kombination mit Metall und natürlichen Stoffen verwendet wurden. In den Schlafzimmern wurden der Fußboden sowie das Kopfteil der Betten aus 100-jähriger französischer Eiche gefertigt. Ein Highlight ist das offene Badezimmer mit seiner riesigen, freistehenden Überlaufwanne, die von dem mehrfach ausgezeichneten bayerischen Bildhauer Stefan Ester entworfen wurde. Die ausgefallene und effektvolle Beleuchtung wurde eigens von Modular Lighting Instruments aus den Niederlanden installiert.
Im hauseigenen anna restaurant verwöhnt Küchenchefin Katharina Nakamura mit einer jungen, modernen und innovativen Küche mit euro-asiatischen Einflüssen Ihre Gäste. Die umfangreiche Cocktail-Karte ist auch bei den Münchnern bestens bekannt. Verspieltheit erlaubte sich der Innenarchitekt mit der Gestaltung einer durch Säulen abgetrennten, runden Lounge am Kopfende des lang gestreckten Raumes. Über violetten Sofas und Sesseln glitzert in der Mitte des Kuppel-Raumes ein üppiger Kronleuchter in fröhlich inszeniertem Retro Chic.

LEBEN+Stil verlost 1 Übernachtung für 4 Personen in der exklusiven Suite/Appartment „anna next door“ inkl. Frühstück und einem 3-Gang-Abendmenü. Schreiben Sie einfach bis zum 20. Dezember eine Postkarte an MEDIENWERKZEUGE GbR, Sollner Straße 7, 82049 Pullach oder eine E-Mail mit dem Stichwort „anna hotel“ an gewinn@lebenundstil.info. Lösung, Name, Adresse und Telefonnummer nicht vergessen.

Frage: **Wie viel m² hat die Suite „anna next door“?**
a) 95 b) 105 c) 115

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es entscheidet das Los. Einsendeschluss ist der 20. Dezember 2012.

Eleganz bei Eis und Schnee

NICKI MARQUARDT MÜNCHEN
Hutmodell Jana,
aus 100% Lammfell gefertigt. 290 Euro
www.nickimarquardt.com

LODENFREY MÜNCHEN
DBL Earmuff von UGG,
Obermaterial Lammleder
Innenfutter Lammfell.
Ca. 89,90 Euro
www.lodenfrey.de

PATRIZIA PEPE
Felltasche mit echtem Alpakapelz,
Griffe aus Messing. 770 Euro
www.patriziapepe.com,

Ein Wintertraum! Eine wildromantische Fahrt im Pferdeschlitten, wie Doktor Schiwago oder der russische Zar Peter der Große, über weite Steppen bei klirrender Kälte und glitzerndem Schnee; oder wie König Ludwig, der Märchenkönig, wenn er nächtlich bei Vollmond mit seinem Schimmelgespann durch tief verschneite Wälder zu seinen Schlössern fährt, auf leisen Kufen, nur das Geläut der Glöckchen am Geschirr der dampfenden Pferde….
Und Sie sitzen mit im Schlitten, tief in die Sitze gedrückt, in weiche, flauschige Decken gehüllt, und warm und wunderschön gekleidet, wie damals die Zaren und Könige.
Für diese, und viele andere winterliche Gelegenheiten, haben wir für Sie eine Auswahl von außergewöhnlichen Kleidungsstücken und Accessoires zusammengestellt, die alle Anforderungen erfüllen, die man an eine exklusive, aber funktionale Wintermode stellt. Sie sind leicht, warm, anschmiegsam und elegant, modern, aber nicht trendfixiert, durch wertvolle Materialien und höchste Qualitäts- und Verarbeitungsstandards bei aller Noblesse voll alltagstauglich. Sie lassen Sie auch bei Schnee und Kälte nicht im Stich. Für alle, die es lieben, sich durch ungewöhnliche Details besonders in Szene zu setzen und die Freude daran haben, und selbstbewusst genug sind, auch Neues zu entdecken und auszuprobieren.
Suchen Sie sich für Ihren ganz persönlichen Stil Ihre Fashion-Highlights, Ihre Lieblingsstücke aus, so wird auch die kalte Jahreszeit zum Modeerlebnis! Steigen Sie ein in den königlichen Schlitten und fliegen dahin im tanzenden Flockenwirbel.

PATRIZIA PEPE
Cape-Mantel, Lurexstrick mit
gefranstem Saum. 258 Euro
www.patriziapepe.com

DIOR – MUNICH
Cannage, lange Kaschmir
Handschuhe in grau. 250 Euro
www.dior.com

PATRIZIA PEPE
Mantel, aus echtem Lammfell,
zweifarbig, mit Ledereinsätzen
und Wollkragen. 1.683 Euro
www.patriziapepe.com

LODENFREY MÜNCHEN
Maylin Boots von UGG,
Obermaterial Lammleder Innenfutter Lammfell. Ca. 399 Euro
www.lodenfrey.de

ANZEIGE

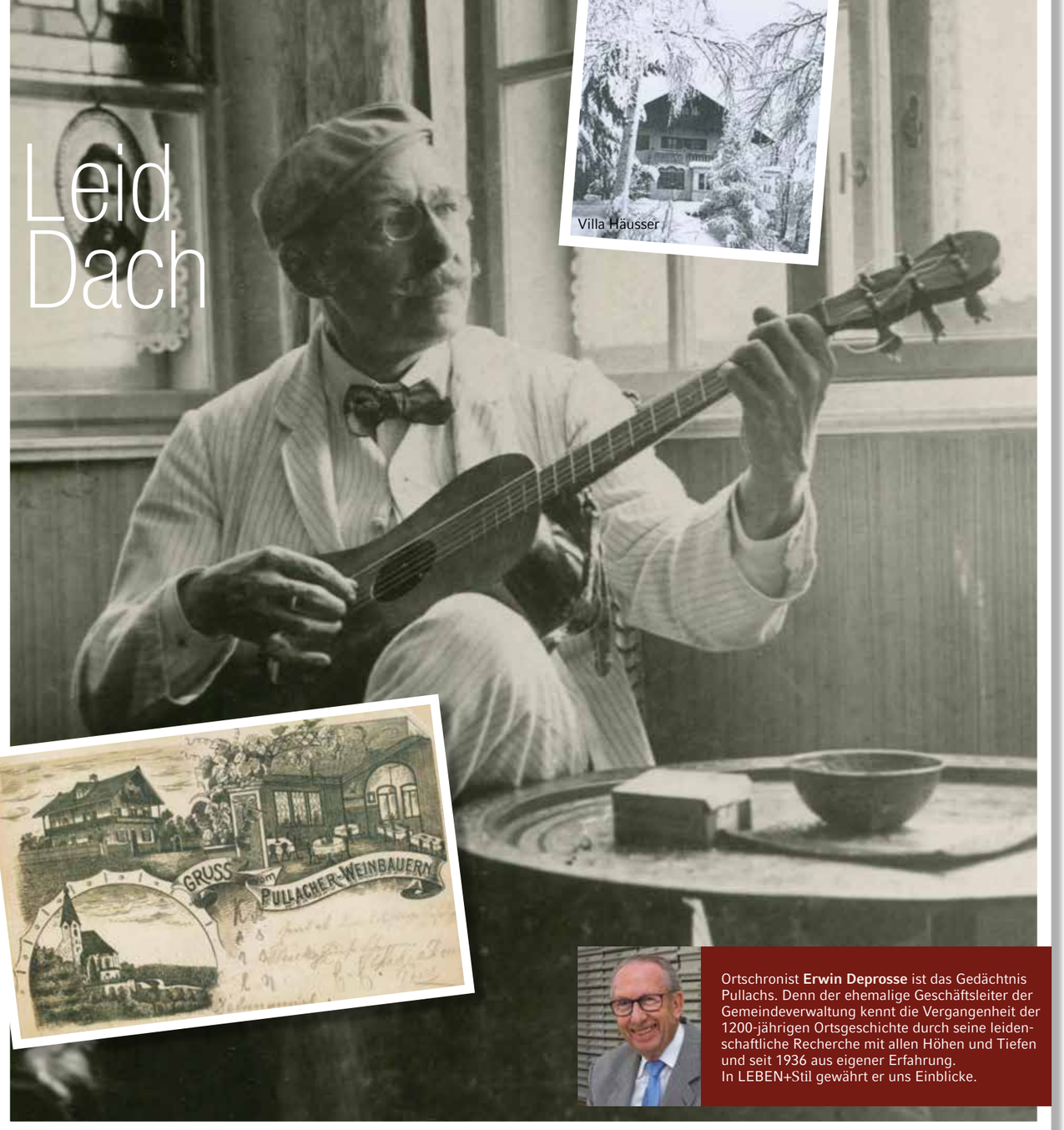
BUSSMANN
1965

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

Erinnerungen an die ehemalige Gaststätte „Pullacher Weinbauer“

Frohsinn und Leid unter einem Dach

Zunächst ein Rückblick in die Geschichte.
Am 30. Dezember 1777 verstarb der bayerische Kurfürst Max III. Joseph, nur 50-jährig überraschend an den Blattern. Es war ein trauriger Tag für das Land Bayern. Er galt als der „Vielgeliebte.“ Hatte er sich doch, im Gegensatz zu seinen ruhmsüchtigen Vorgängern, die nur Unglück über das Land brachten, vornehmlich um das Wohlbefinden seiner Untertanen gekümmert.
Da seine Ehe kinderlos geblieben war, erlosch mit seinem Tod die Linie der altbayerischen Wittelsbacher. Seine Nachfolge trat, gemäß mehrerer Erbverträge, der bis dahin in Mannheim residierende, pfälzische Kurfürst Karl Theodor an. Die Rheinpfalz war mit dem Hausvertrag von Pavia 1329 von Bayern abgetrennt worden. Nun waren Bayern und die Pfalz unter einem pfälzischen Wittelsbacher wieder vereint.
Karl Theodor übersiedelte nach München und brachte seinen gesamten pfälzischen Hofstaat mit. Diese Pfälzer waren in München ob ihrer anderen Mentalität und einer gewissen Überheblichkeit nicht gerne gesehen.
Beliebt dagegen waren Pfälzer Winzer, die nun hier ohne Zollschranken ihren selbsterzeugten Wein ausschenken konnten. Der Pfälzer Wein war gut und durch den Wegfall des Zwischenhandels auch preisgünstig. Daher kehrten die Münchner gerne bei diesen Winzern, den Weinbauern ein. Die Bezeichnung Weinbauer wurde zu einem Qualitätsbegriff.
In späteren Jahrzehnten haben sich dann auch andere Wirtschaften dieser werbewirksamen Bezeichnung bedient. So entstanden der Sendlinger Weinbauer, der Giesinger Weinbauer und im Jahr 1900 auch der Pullacher Weinbauer.
Erbauen ließ ihn am Ortsausgang zur Hochleite hin, im damals sehr beliebten Schweizer Alpenstil, mit Gasträumen im Erdgeschoß und Wohnräumen im Obergeschoß, der 1848 in München geborene Carl Aßn. Er war ein äußerst tüchtiger und vielseitiger Mann.



Villa Häusser

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.

Im Talgrund, unterhalb des Dorfes, betrieb er eine Zementmühle und später kurzfristig eine kleine „Badeanstalt für Dusch- und Wannenbäder.“ 1891 verkaufte er das gesamte Areal an den Baumeister Anton Fürschinger, der hier die bekannte Wasserheilanstalt Bad Pullach errichtete. Hauptberuflich war Carl Aßn in verschiedenen Funktionen bei der Münchner Spatenbrauerei beschäftigt.
1896 wurde in München das Deutsche Theater gegründet. Es bot ein anspruchvolles, avantgardistisches Programm. Die Bewirtungsräume wurden von der Spatenbrauerei betrieben. Doch das Programm fand bei dem konservativen, Hoftheater gewohnten Publikum keinen Anklang, und die Theaterleitung musste bald, finanziell am Ende, wieder aufgeben. Kurz entschlossen hat daraufhin die Spatenbrauerei das Theater übernommen und Carl Aßn als Direktor eingesetzt. Obwohl kein Theatermann, brachte Aßn mit einem vielseitigen Programm, vom Varieté bis zu Volksstücken, das Unternehmen wieder auf die Höhe, und er wurde ein anerkannter, erfolgreicher Theaterdirektor.
Doch nun zurück zum Pullacher Weinbauer. Das Lokal mit seinen behaglichen, holzgetäfelten Räumen wurde bald, sicher auch durch den großen Bekanntheitsgrad des Hausherrn, zu einem beliebten Künstlertreff. Stammgast war, der gegenüber in einer stilvollen Villa wohnende Hofschauspieler Carl Heußenstamm, genannt Häusser. Mit Lautenspiel und Gesang war er Mittelpunkt manch froher Runde.
Der Ausbruch des 1. Weltkrieges machte all dem ein Ende. Im September 1918, noch vor Kriegsende, mietete der Feldarzt Dr. Otto Große die ehemaligen Gasträume und richtete dort eine kleine Privatklinik ein. Als kriegserfahrener Spezialchirurg versuchte er dort schwer gesichtsverletzten Soldaten operativ ihre Entstellungen zu mildern. Aus solch kriegsbedingten Erfahrungen hat sich wohl die spätere Schönheitschirurgie entwickelt.
1928 ist Dr. Große nach Dresden verzogen und die Klinikräume wurden in Wohnräume umgewandelt.
1923 starb Carl Aßn und das Haus erbte sein 1888 geborener Sohn Louis. Dieser, ledig geblieben, vermachte den Besitz per Testament dem Kath. Caritasverband. Er verstarb 1964, und der Caritasverband nutzte die Wohnungen noch einige Zeit für soziale Zwecke. 1971 verkaufte der Verband das Anwesen, das daraufhin abgebrochen wurde. Heute steht auf dem Grundstück ein modernes Doppelhaus, Habenschadenstraße 30 und 30a.
Pullacher Weinbauer, unbeschwerte Geselligkeit um 1900 und Grauen des Krieges sind Historie geworden.

ANZEIGEN

aqua living
„FRISCH GEPRESSTES WASSER IN BIO-QUALITÄT“
spring-time® 420
Auf einfachen Knopfdruck serviert Ihnen das kompakte *spring-time* Wasserreinigungs-Gerät reines, frisches und besonders energiereiches „Quellwasser“. Zeitgemäß, ganz ohne Wasserkästen schleppen oder schädlichen Plastikmüll.
Ioana Stefanoglou · Vertrieb Süd · Jagdfeldring 47 · 85540 Haar / München
Mobil +49 (0)179 520 3494 · Tel. +49 (0)89 46 35 99 · ioana.stefanoglou@web.de

Pflegeservice München e.V.
Verein für ambulante Alten-, Behinderten- und Krankenpflege
Zulassung aller Kranken-, Pflegekassen und Sozialämter
- Qualifiziertes Personal versorgt Sie nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen
- Rund um die Uhr Pflege
- 24 Stunden Rufbereitschaft
- Spätdienst auch nach 20 Uhr
- Urlaubsvertretung
- Überleitung und Aufnahme von Patienten incl. kompletter Hilfsmittelversorgung auch am Wochenende

Unverbindliche Informationen und Beratung erhalten Sie unter
Telefon 089/71 00 08 20
Rufdienst 0176/20 55 10 69
Fürstenrieder Straße 165 in 81377 München
Internet: www.pflegeservice.org
MDK Gesamtnote 1,1 Stand Mai 2012

Tradition und Moderne seit über 100 Jahren
Schreinerei RAUFFER
Ihr Partner, wenn es um stilvolles Wohnen geht!
83730 Fischbachau - 08028/2331 - www.schreinerei-rauffer.de

Altes Gutshof-Café
Stimmen Sie sich in unserem Gutshofcafé auf die Weihnachtszeit ein.
Gönnen Sie sich und Ihren Lieben eine kleine Auszeit bei einem gemütlichen Frühstück oder genießen Sie unsere erlesenen Kuchen und Waffelspezialitäten.
im Seitner Hof
Frühstück tgl. 7 bis 10 Uhr, Sa.+So. bis 11 Uhr, Café tgl. von 14 bis 18 Uhr
HABENSCHADENSTRASSE 4 • 82049 PULLACH
TEL: 089 / 74432-0 • FAX: 089 / 74432-100
WWW.SEITNERHOF.DE

„Er war eine orgiastische Teufelei!“
(Jorge Luis Borges, argentinischer Dichter)

„Tango übt eine tiefe und unerklärliche Faszination aus, er macht geradezu süchtig! Die drei Minuten Tango können sein wie ein ganzes Leben.“ (Héctor Corona)

„Sich im Tanz ganz hinzugeben, sich darin zu verlieren, ist wie Verliebtsein, diese große Nähe zu einem anderen Menschen ist wie ein erlaubtes Fremdgehen, auf kurze Zeit…..“ (Ralf Sartori)

TANGO

leidenschaftlich, elegant, erotisch

ERDINGER Alkoholfrei Freizeit-Tipp:

So unterschiedlich die Menschen sind, die auf der ganzen Welt Tango tanzen, so unterschiedlich sind auch die Eindrücke, die Erlebnisse und Gefühle, die ihnen dieser Tanz vermittelt. Aber in einem sind sich alle einig, dass es der zärtlichste, intimste, erotischste Tanz ist, voll kontrollierter, ja sublimierter Leidenschaft, aber auch der anspruchsvollste und schwierigste, den es gibt.
Man darf dabei nicht vergessen, woher der Tango eigentlich stammt. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entstand er in Buenos Aires und Montevideo, den Hauptstädten von Argentinien und Uruguay. Er wurde aber getanzt in den Vorstädten und Elendsvierteln von den entwurzelten Einwanderern und Emigranten aus Europa. Daher liegt noch heute Schwermut und Sehnsucht in der Musik, und aus den Texten der Lieder klingt Zorn und Verzweiflung und auch politische Agitation.

Das Vorurteil aber, Tango sei brutal, aggressiv und der Mann als reiner Macho schleife seine Partnerin gnadenlos über die Tanzfläche, trifft absolut nicht zu. Der Mann „führt“ in dem Sinne, dass er eine Bewegung, eine Schrittfolge vorschlägt, quasi anfragt, und die Partnerin, wenn sie erkennt, besser noch spürt, was er vorhat, ihm dann „folgt“, in engster Umarmung. Je sensibler, einfühlsamer und auch musikalischer die Partner sind, umso leichter finden sie zu größter und innigster Harmonie. Darum sieht es bei manchen Paaren aus, als schwebten sie schwerelos, ohne jede Mühe, in absolutem Einklang über die Tanzfläche.

Sie brauchen, um Tango zu lernen, keine besonderen Voraussetzungen oder Vorkenntnisse – höchstens ein paar leichte Tanzschuhe mit Ledersohle. Es gibt auch keine Altersgrenzen, "Der älteste war 86, der jüngste 16“, berichtet Christian Seyb in seinem Tangostudio in München. Aber ein großer Teil seiner Tanzschüler sind jüngere Leute, die voll im Beruf stehen. Gerade sie suchen wohl diese wunderbare Abwechslung, dieses, im wahrsten Sinne des Wortes, traumhafte Aussteigen aus dem Alltag und Eintauchen in eine andere, faszinierende Welt.

„SPRECHEN SIE TANGO?“

„Die Sprache des Tango ist international, damit können Sie sich auf der ganzen Welt sofort verständigen! Im Kurs lernen Sie die „Vokabeln“, das sind die Basisschritte, Bewegungen, Drehungen und die richtige Haltung. Sie lernen dazu die „Grammatik“, das sind mögliche Verbindungen, Abfolgen, Aufbau und Verknüpfungen dieser Basics. Aber dann ganze Sätze daraus zu bilden und vielfältige Geschichten zu erzählen, das ist allein der Fantasie, der Kreativität und dem Einfühlungsvermögen des tanzenden Paares überlassen. Mit diesem Wissen und Können, und natürlich einiger Übung, können Sie dann aber, sei es in Buenos Aires, in Moskau oder in Helsinki, auf einen völlig fremden Tanzpartner zugehen. Sie werden sich sofort vertraut fühlen, auf die Tanzfläche treten und in vollendeter Harmonie zusammen Tango tanzen!“
Christian Seyb, (Tangolehrer)

Sie wollen Tango mal ausprobieren?
Weitere Informationen: www.el-duende.de
oder Tel. 089-12227785

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
info@stb-appelmann.de
stb.matthaes@gmx.de

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

Spektakuläres KONZERT ZUR WEIHNACHTSZEIT

Münchener Bach-Chor und Bach-Orchester

1954 von Karl Richter gegründet, erlangte der Chor vor allem mit seinen Bach-Interpretationen auf großen internationalen Tourneen Weltruf. Unter der Leitung des jungen Dirigenten Hansjörg Albrecht bekam der Chor ein neues künstlerisches Profil und eine transparente Klangqualität, was in exzellenten Rezensionen immer wieder hervorgehoben wird. Lebendig strukturierte Bachinterpretationen stehen im Mittelpunkt der Arbeit. Ausgefallene Programmkonzepte sowie ein vielseitiges Repertoire (von Bach bis Bernstein) sind inzwischen ebenfalls zu Markenzeichen des Ensembles geworden. Das Konzert wurde durch die Förderung von Rolf und Irene Becker ermöglicht.

8. Dezember 2012, 20 Uhr, Bürgerhaus Pullach, Tel. (089) 744 752-0,
Karten: 18-31 Euro

Alliage Quintett –
die musikalische „Legierung" von Saxophon und Klavier

Verschmelzung vielfältiger Stilrichtungen und farbenprächtige Klangfülle sind Markenzeichen und Programm des Alliage Quintetts. Mit ihrem einzigartigen Repertoire wandeln sie erfolgreich auf dem schmalen Grat zwischen feinsinniger Kammermusik und anspruchsvollster Unterhaltung und gastiert in den großen Konzertsälen der Welt. In kompositorisch fein ausgeloteten Arrangements treffen die melodisch und zugleich expressiv klingenden Saxophone auf die orchestrale Fülle eines Klaviers und erzeugen somit ein neues Hörerlebnis höchster Qualität.

25. Januar 2013, 20 Uhr, Kupferhaus Planegg, Tel. 089/899 26-0,
Karten (nur Abendkasse): 20-30 Euro.

Foto: Roland Schmid

Orgelkonzert in der Silvesternacht

Die in Grünwald beheimatete und international erfolgreiche Organistin Anne Horsch wird Sie mit einem festlichen Konzert in das Neue Jahr begleiten. Auf dem abwechslungsreichen Programm stehen virtuose, fröhliche, aber auch besinnliche Werke, die Ihnen am Ende dieses Jahres Gelegenheit zur Rückschau und zum Innehalten geben. Horsch studierte im Hauptfach Orgel an der Hochschule für Musik in München bei Prof. Franz Lehrndorfer und in der Meisterklasse von Prof. Harald Feller. Sie geht einer umfangreichen Konzerttätigkeit in Europa und den USA nach.

31. Dezember 2012, 21-22.15 Uhr, Einlass ab 20 Uhr, Kath. Pfarrkirche St. Peter und Paul, Schlossstraße Grünwald, VVK ab 17.12 bei der Buchhandlung Horn, Schloßstraße 14c, Tel. (089) 641 04 71, Karten: 13 Euro

„Königin des Flamenco“
Compañia Maria Serrano tanzt Carmen

Eine Carmen, wie sie sich Georges Bizet nicht, wie sie sich kein Mann besser hätte ausmalen können“, schrieb die Süddeutsche Zeitung vor einigen Jahren über die spanische Tänzerin Maria Serrano. Frei nach der berühmten Oper Georges Bizets wird der Klassiker aus der Tabakfabrik in das Sevilla der Gegenwart verlegt und tänzerisch wie auch musikalisch im Geiste des modernen andalusischen Flamenco interpretiert. Stolz und Unbeugsamkeit, Verführung und Verlockung, Leidenschaft und Verderben: Im Tanz der Habaneras und Seguirillas, in der feurigen Schönheit und sinnlichen Intensität von Geist, Körper und Seele offenbart Maria Serrano eine Carmen-Figur von unmittelbarer Eindringlichkeit – weiblich, leidenschaftlich und unübertroffen.

29. u. 30. November 2012, 20 Uhr, Prinzregententheater, Tel. (089) 93 60 93 oder www.muenchenmusik.de
Karten: 29-59 Euro

Terminverschiebungen möglich. Alle Angaben ohne Gewähr.

T +43 5253 6400 www.facebook.com/tiroltherme **www.aqua-dome.at**

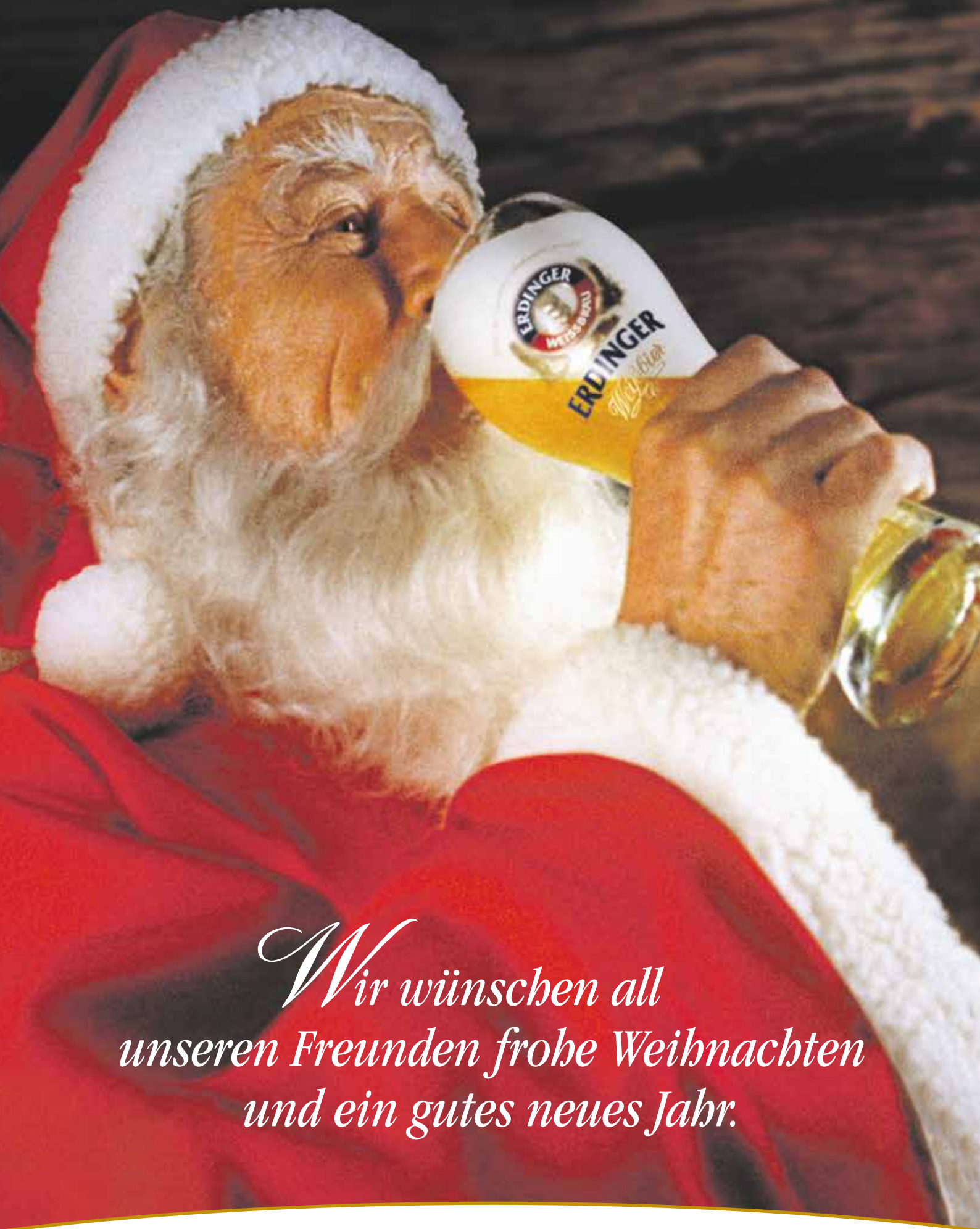
AQUA DOME
TIROL THERME
LÄNGENFELD

DAS Thermenresort der Alpen!

Geschenktipp für Weihnachten. Wohlfühlzeit schenken.

≈ Hotel- und Thermengutscheine
≈ Thermentag de luxe (NEU: mit SPA 3000)

Ein Resort der VAMED VITALITY WORLD



Wir wünschen all unseren Freunden frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

ERDINGER *Weißbier*

PRIVATBRAUEREI SEIT 1886